Rebhühner. Die Rebhühner können auf verschiedene Weise gebraten werden. Die Reinigung und Dressur ist dieselbe. Erstens, wenn sie gesalzen, werden sie in eine dünne Scheibe Luftspeck gehüllt (bardiert) und so gebraten, auch legt man zwischen Rebhuhn und Barte ein großes Weinblatt. Eine andere Art ist, sie zu spicken und auf einem flachen Geschirr unter öfterem Begießen mit brauner Butter im Ofen schnell gar braten; auch am Spieß können sie gebraten werden. Die Jüs wird durch Zusatz von Tafelbouillon zum Fond bereitet.

Rindfleisch, ausgebacken. 200 Gramm Mehl, 2 Eier, 2 Eßlöffel Olivenöl, 3 Gramm Salz, 1/8 Liter kaltes Wasser. Siebe das Mehl in eine Schüssel, mache in der Mitte ein Loch, gieße Wasser, Salz, Oel, die Eigelbe hinein, mische tüchtig. Der Teig muß, vollkommen glatt gerührt, so dick sein, daß er auf dem Rücken des Löffels als Decke 1/2 Zentimeter liegen bleibt, 20 Minuten vor Gebrauch schlage das Eiweiß und vermische es mit dem Teig. Gleichmäßig messerrückendick geschnittene Stücke gekochtes Rindfleisch werden über und über in die Masse getaucht, rasch in heißem Backfett gelbbraun gebacken.

Sanftes Hammelfleisch. Zweieinhalb bis drei Pfund Hammelfleisch, das nicht zu fett sein darf, werden in große Würfel geschnitten, die man in steigender Butter anbrät. Dann nimmt man das Fleisch heraus, röstet in der Butter zwei Löffel Mehl gelbbraun, füllt eine große Obertasse Brühe, die man aus einer halben Maggi-Bouillonkapsel bereitet hat, dazu, legt die Fleischwürfel wieder hinein und fügt nach Bedarf noch Brühe dazu, damit das Fleisch eben bedeckt ist. Nachdem es einmal aufgekocht ist, gibt man einen bis eineinhalben Löffel Essig, ein Lorbeerblatt, drei bis vier Pfefferkörner und einen gehäuften Teelöffel Kapern dazu, schmort das Gericht auf gelindem Feuer langsam gar und vollendet es beim Anrichten mit acht bis zehn Tropfen Maggis Würze.

Ochsenzungentoast. Wiege abgekochte, kalte, geschälte Ochsenzunge fein, mische sie mit zwei hartgekochten gewiegten Eiern, etwas Cayennepfeffer, erwärme die Masse unter öfterem Umrühren, bis sie heiß ist, ohne zu kochen. Halte geröstete, mit frischer Butter bestrichene Semmelscheiben bereit, bestreiche sie dick mit der Masse, auftragen auf erwärmter Schüssel.

Fleischbrühsuppe mit Omelettes. Zwei Eier, eine Tasse Milch, etwas Salz tüchtig verquirlt, alsdann mit einem Löffel Mehl gut glatt gerührt. Die Masse darf vor Gebrauch stehen. Etwas Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, von der Masse rasch auf beiden Seiten einen Eierkuchen gebacken, diesen in beliebige Scheibchen geschnitten, in gute heiße Fleischbrühe gelegt, angerichtet. Der Eierkuchen kann auch schon Tags zuvor gebacken sein.

Kalbskotolettes, gespickt. Kalbskotelettes, zierlich vorbereiten, auf beiden Seiten fein spicken, in kaltes Wasser tauchen, über und über in Mehl umbrehen, in steigende Butter legen, auf beiden Seiten anbraten, 2—3 Champignons, einige Zitronenscheibchen, 1 Zwiebel, 3 Nelken, 1 Glas Weißwein, 2 Tassen starke Fleischbrühe zufügen, 1 Stunde verdeckt dämpfen. Auf erwärmter Schüssel anrichten. Die dicke Sauce durch ein Haarsieb darüber gießen.

Kaninchenbraten. Einen sehr schmackhaften Kaninchenbraten stellt man folgendermaßen her: Das Fleisch, hinreichend mit Salz eingerieben, kommt in eine Pfanne, in der sich eben die Butter zu bräunen beginnt, und wird nun bei mäßiger Hitze im Ofen gebraten. Einige Schalotten, etwas ganzer Pfeffer und ein kleines Stückchen Ingwer verleihen dem Gericht einen pikanten Geschmack. Noch um vieles besser mundet es, wenn man eine Wenigkeit der so beliebten Maggi-Würze hinzufügt. Wer ein Stück von diesem Braten vorgesetzt bekommt, ahnt bestimmt nicht, daß er Kaninchenfleisch ißt. Rotkohl mundet ganz vorzüglich dazu, auch Sauerkraut oder ein Salat aus Kartoffeln oder Sellerie.

Hauswirtschaft.

† **Einlegen des Obstes.** Im Keller legt man das Obst in Holzgestelle auf die blanken Bretter, Unterlage von Stroh ist nicht gut, weil dasselbe feucht und muffig wird, wodurch die Fäulnis Förderung und das Obst schlechten Geschmack erhält.

† **Schmackiedern zu färben.** Um Federn rosa zu färben, vermischt man 2 Löffel Anilin mit 4 Liter heißem Wasser, kocht die Flüssigkeit auf und legt die gewaschenen, noch feuchten Federn so lange hinein, bis sie die gewünschte Farbe erhalten haben; hierauf spült man sie gut, trocknet sie durch Schwenken in der Luft und kräuselt sie dann über Kohlen, auf die man Zucker oder Salz streut. In gleicher Weise färbt man sie blau, dunkelrot usw. mit der entsprechenden Farbe.

† **Ausbessern von Mottenschaden.** Kleine Mottenschäden in Portieren, Decken, Möbelstücken, die man nicht stopfen kann, so daß der Schaden sichtbar wird, unterklebt man mit englischem Pflaster. Die Fäden halten dann zusammen, dünne Stellen werden nicht zu Löchern und der Schaden ist gehebt.

† **Wagenschmiere** bereitet man aus 25 Teilen reinem Talg, 1 Teil Klauenfett und 4 Teilen feingeschlemmten, geschlämmten Graphit, welche man zusammenrührt. Oder man kocht 8 Pfd. Rinds- oder Hammeltalg, 8 Pfd. Pech und 4 Pfd. dicken Tran zusammen.

† **Um Korke luftdicht zu machen,** schmilzt man Paraffin in einem Kessel bei gelindem Feuer, wirft die trockenen Korke hinein und hält sie mittelst eines durchlöcherten und beschwerten Deckels unter dem Spiegel der Flüssigkeit. Nach 5 Minuten werden sie herausgenommen und abgekühlt. Sie lassen sich wie Wachs schneiden und in den Hals der Flasche leicht eintreiben.

† **Um Federn vor Milben zu schützen,** bezw. sie davon zu befreien und den dadurch bedingten Geruch zu beseitigen, füllt man sie in dünne Säckchen und kocht sie so unter beständigem Durchkneten mit Hilfe eines Stockes in Seifenwasser aus. Hierauf sind die Federn in heißem Wasser zu spülen, auszudrücken, an der Luft zu trocknen und schließlich in einem Backofen zum Dörren zu bringen. Damit sie recht locker werden, klopft man das Säckchen mit einem Stäbchen lange durch. Bei dieser Gelegenheit fallen die abgetöteten Milben heraus.

† **Ranziges Salatöl wieder herzustellen.** Man gießt einige Tropfen Salpetergeist in das Oel; danach wird es 20 Minuten in heißes Wasser gestellt, damit es warm, nicht aber heiß werde. Ist das so behandelte Salatöl erkaltet, so schmeckt es wieder wie frisch.

† **Jutinkleider** werden mit Seifenrinder (Quillajarinde-) Abkochung gewaschen und mit Hausenblase appretiert. Man nimmt von dieser nur wenige Gramm, läßt sie erst in kaltem Wasser aufquellen und hierauf zur Lösung aufkochen, mischt die dicke Flüssigkeit mit kaltem Wasser und drückt darin das Kleid aus. Im halbtrockenen Zustande wird es dann von der linken Seite her geplättet. Durch Stärke erhalten Satinstoffe glänzende Flecken.

Kleinere Mitteilungen.

§ **Den Bleistift- und Kreidezeichnungen Festigkeit zu geben.** Man tauche die Zeichnung in horizontaler Richtung in reines Wasser, ziehe sie so durch dasselbe und lasse sie dann auf irgend einer schiefen Fläche trocknen. Dann ziehe man die Zeichnung wieder durch eine Mischung von zwei Drittel Wasser und einem Drittel Milch horizontal durch und lasse sie dann wie vorher trocknen. Auch wenn man Bleistift-Zeichnungen in Alaunwasser taucht, werden sie fest.

§ **Ein Mittel,** spröde Gummischläuche wieder elastisch zu machen, besteht darin, daß man solche Gummiartikel in Ammoniakwasser legt. Es besteht dies aus 1 Teil Ammoniak und 2 Teilen Wasser. Wenn die Artikel 5—10 Minuten in dieser Flüssigkeit liegen oder damit je nach Bedürfnis betupft werden, pflegen sie ihre Elastizität mit ziemlicher Sicherheit wiederzugewinnen.

§ **Schutz des Holzes gegen Wurmfraß, Pilz- und Schwammbildung.** Zur Aufnahme der Hölzer wird eine gemauerte Grube hergestellt, welche nach dem Einbringen der zu imprägnierenden Hölzer mit Wasser gefüllt wird. Darauf wird ungelöschter Kalk hineingeworfen und durch Umrühren gelöscht und gleichmäßig verteilt. Liegt das Holz zwei bis drei Monate in diesem Bade, so dringt die Imprägnierung bis auf 30 Millimeter nach dem Kern zu ein.

§ **Um Mäuse von den Wohnungen abzuhalten.** Fast auf allen Höfen, wo Feldfrüchte aufbewahrt werden, befinden sich Mäuse. So lange noch ausgedroschene Frucht auf dem Speicher liegt, befinden sich die Mäuse bekanntlich oben. Ist jedoch die Frucht weggedroschen und alles sauber fortgewischt, so kommen die Mäuse tiefer hinunter zu den Wohnungen und nisten sich gewöhnlich zwischen den Holzbäuen, Decken und Holzwänden ein. Um die Mäuse von den unteren Räumen fernzuhalten, tut man gut, wenn man an geeigneter Stelle auf den Speicher, wo die Katzen hinkommen können, etwas Aehren oder leichte Frucht bringen läßt. Die Mäuse bleiben dann gerne oben auf dem Speicher und können so leichter von den Katzen erwischt werden, als vorher, wo die Mäuse sich in die lagernde Frucht verstecken konnten.

§ **Flaschenhälse zu durchschneiden.** Ein langer Faden Strickwolle wird mit Benzin durchtränkt, alsdann aufgedrückt und fünf- bis sechsmal dicht übereinander um die Stelle gewickelt, welche durchschnitten werden soll. Eine Wanne mit kaltem Wasser wird bereit gestellt. Nun zündet man den Wollfaden an, läßt ihn vollständig abbrennen und taucht, nachdem der letzte Funken erloschen, die Flasche sofort in das kalte Wasser, und zwar, wenn sich eine Flüssigkeit in derselben befindet, mit dem Boden zuerst. Der Flaschenhals bricht an der gekennzeichneten Stelle glatt durch. Es muß acht gegeben werden, daß kein Benzin neben den Wollfaden hinablänft, da sonst Sprünge an nicht beabsichtigter Stelle entstehen.

Briefkasten.

P. K. Sie wünschen ein probates **Mittel gegen die Hundestaupe oder Sucht.** Dieser Krankheit der jungen Hunde sind trotz ärztlicher Behandlung schon viele sonstbare Tiere erlegen. Es wird daher jedem Hundezüchter und Besitzer junger Hunde angenehm sein, zu erfahren, daß sich folgendes Verfahren bewährt hat: Man bereitet aus frischer Butter, in welche Kochsalz eingeknetet wird, drei Kügelchen, die dem kranken Tiere eins nach dem anderen in den aufgesperrten Rachen geworfen werden. Da bei der Sucht Verstopfung vorhanden ist, wird hierdurch diesem Uebel abgeholfen und der Hund erholt sich allmählich bei richtiger Ernährung.

Hausvater. Die Stubenvögel bedürfen des Sandes und Kalkes zur Verdauung und Bildung der Eierschale. Den Kalk reiche man ihnen als alten, von der Wand abgebröckelten Mörtel, zerkleinerte Kreide oder Eierschalen roher, aber trockener Eier. Noch feuchte Eierschalen veranlassen wegen des daran hängenden Eiweißes und der Häute die Tiere häufig, sich das Eierfressen anzugewöhnen. Der Sand sei ganz trocken und nicht zu grobkörnig, sowie frei von schädlichen Bestandteilen.

Anna M. Eine gute Lippenpomade für aufgesprungene Lippen erhält man durch Zusammenmischen von 1/4 Kg. Mandelöl, 60 Gr. Walrat, 60 Gr. Wachs, 60 Gr. Alkannawurzel, 7 1/2 Gr. Rosenöl.

Druck und Verlag von W. Kutschbach — Verantw. Redakteur: Jean Eichweiler, beide in Halle a. S.

Nr. 38 Halle a. S., den 23. September 1905

Die Haltung der Zuchtstiere.

Die Haltung der Zuchtstiere liegt vielfach, auch wenn es sich um Gemeindestiere handelt, noch sehr im argen, denn selbst im letzteren Falle liegt die Haltung stets in der Hand des einen oder anderen unserer Landwirte oder geht sogar im Turnus in der Gemeinde herum, und daher sind auch nach dieser Richtung hin vielfach Uebelstände zu verzeichnen. Folgen wir dieserhalb im nachstehenden einem bekannten Fachmann, der, nebenbei bemerkt, bei seinen Wandervorträgen die beste Gelegenheit hatte, die Zuchtstierhaltung und deren Mängel in den einzelnen Gemeinden aus eigener Anschauung kennen zu lernen. Derselbe läßt sich folgendermaßen aus:

„Die Stallung, die dem Zuchtstier als lebenslänglicher Aufenthalt dient, soll geräumig und so eingerichtet sein, daß Luft und Licht in genügendem Maße Zutritt hat, denn beide sind zum Wohlbefinden nicht bloß dem Menschen, sondern auch dem Tiere eine unerläßliche Notwendigkeit. Leider aber findet man nur zu häufig, daß diesen Anforderungen allzuwenig Rechnung getragen wird, denn die Stallungen sind meist zu klein, niedrig und dunkel.

Eine weitere Bedingung zur Erhaltung der Gesundheit des Sprungstieres und somit seiner Zuchttauglichkeit ist die Bewegung. Nachdem es bei uns zu Lande meistens nicht üblich ist, den Zuchtstier zu kleineren Arbeitsleistungen heranzuziehen, so sollte wenigstens ein passender Platz entsprechend eingefriedigt werden, damit sich hier der Stier je nach Zulässigkeit der Witterung recht oft in der frischen Luft ergehen kann. In vielen Fällen wird sich zu diesem Zwecke recht gut die Dungstätte eignen, in welchem Falle man dann noch den Vorteil hat, daß der so zusammengetretene Dünger an Qualität gewinnt.

Nicht ohne Einfluß auf die Zuchtfähigkeit des Stieres ist auch die Art und Weise der Fütterung. Zumeist findet man, daß dem Zuchtstier dasselbe Futter gereicht wird wie den Milchkühen, und doch soll die Beschaffenheit des Futters der Stiere sich nach dem Zwecke ihrer Haltung richten und diesem angepaßt sein.

Bei der Fütterung der Milchkühe verlangt man, daß sie die ihnen gereichten Futtermittel in Milch umsetzen, eventuell an Körpergewicht zunehmen; bei einem solchen Futter, wenn es in ausreichender Menge geboten wird und der Stier gesund ist, muß derselbe aber dick und fett und für seinen eigentlichen Bestimmungszweck untauglich werden. Der Sprungstier soll eigentlich in ähnlicher Weise gefüttert werden wie das Pferd; Hafer, Heu und Stroh sollen auch bei ihm das Hauptfutter bilden, dem man zur Zeit der Winterfütterung etwas Rüben, zur Zeit der Sommerfütterung etwas Grünfutter beifügen kann.

Nicht ohne Einfluß auf die Zuchttauglichkeit des Stieres ist auch das Alter, in welchem derselbe zur Zucht in Verwendung genommen wird. Bei der Bestimmung dieses Alters richtet man sich nach der Entwicklung des Tieres, nach dem früheren oder späteren Reifen des Schlages und nach dem Zuchtziele. Einer Steigerung des Milchnutzens der Nachkommen wegen und häufig, um überhaupt rasche einen Nutzen zu haben, werden in vielen Gegenden schon Jährlinge als Zuchtstiere benützt, eine Einrichtung, die nicht allgemein nachgeahmt werden darf, wenn nicht die Stärke der Generation stetig abnehmen soll. Es mag der gut entwickelte Jungstier auch schon vor einem Jahre wöchentlich einige Sprünge neben dem alten Stammhalter machen, aber als Stammstier ist er erst mit anderthalb Jahren zu verwenden, da er vorher nicht genug entwickelt ist.

Je wertvoller der Stier ist und je mehr er eine durchschlagende Vererbungskraft beweisen hat, desto strenger ist auch seine Benutzung zu regeln. Bei Stallhaltung soll derselbe in den Hauptsprungzeiten höchstens täglich zweimal, einmal morgens und einmal abends benützt werden. Ueberanstrengung straft den Besitzer des Stieres wie jenen der Kühe durch rasche Abnützung, mangelhafte Befruchtung, unsichere Vererbung und minderes Gedeihen der Nachzucht. Es nützt hier kein Handeln und Feilschen, auch kräftigeres Futter oder gar Reizmittel können da nicht helfen; es müssen eben zum Wiederersatze bei guter Ernährung Ruhe und Zeit gegönnt werden.

Bei alledem soll die Behandlung des Stallstieres jederzeit, namentlich mit zunehmendem Alter, eine wohlwollende und vorsichtige sein. Alte Tiere werden oft plötzlich schlimm. Zur Wartung gehören ältere, aber nicht unbeholfene Leute. Spielen mit Stieren und Reizen derselben soll absolut nicht geduldet werden."

Obstersatz in Fehljahren, in obstarmen Gegenden und auf knappen Tischen.

Dem „Praktischen Ratgeber im Obst- und Gartenbau", Frankfurt a/O., wird geschrieben: Lieber Praktischer! Am liebsten hätte ich dieses telegraphiert, um entsprechend die Verspätung der erhaltenen Anregung einzuholen. Von nun aber soll es in jedem Mai, wenn der Ausfall der Obsternte einen Schluß auf die Erntenaussichten des Jahres zuläßt, mein erstes oder aber, wenn ich es doch versäumen sollte, mein allererstes Gebot sein, in die deutschen Gaue hinzumusikalisieren, wie vom Flaggschiff des Obst- und Gartenbaues aus: Bitte versetzt — dies Jahr kein Obst — sorgt für Ersatz! Hinein drein brummend: damit ihr etliche Millionchen weniger über den großen Teich zu schiffen oder sonstwohin zu beziehen braucht, sondern sie im Lande behaltet. Nun will ich aber gleich sagen, daß ich hier weder auf den Fischfang nach Aktionären für eine Kunstobstfabrik ausgehe, noch an den Ersatz des Frischobstes zum Rohgenuß denke, sondern daß es mir einzig allein darauf ankommt, die für den Tisch ent- oder bestehenden Lücken an gekochtem Obst, sei es nun als Mus für den Tag und Nachtag, sei es als Eingemachtes für den Winter, auszugleichen.

Ich kann aber mit dem wenigen, was mir bekannt geworden, nur eine, natürlich nicht einmal erste, doch immerhin und immer wieder neue Anregung geben; zur Ausführung gehören noch mehr geistreiche Kochlöffelschwinger und -Schwingerinnen, die das Material zu vermehren haben. Das Grundgesetz, die Wurzel der nun vorzutragenden Kochweisheitschaft, von der nun hundert Abwandlungen abzuleiten sein werden, wird dieses sein: Mit Zucker und Würze wird manches von Natur saftige und süßliche Gewächs dem Obste anzunähern sein.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19050923045/fragment/page=0001

Dies ist längst bekannt, aber doch nur obenhin, ohne helles Bewußtsein, ohne starke Absicht, ohne planvollen Zusammenhang, vor allem auch ohne — Liebe. Im Gegenteil: der Wille zum System wird ganze Wälle beleidigter Vorurteile vor sich haben. An wenig Orten werden Traditionen so zäh aufrecht erhalten als am Kochherde. Meine Großmutter, sagt die Frau, hat die Gelbrüben mit Salz und Fett gekocht und die Ranen mit Essig angesetzt; und ich will ihr das nicht nur nicht bestreiten, sondern ihr bekräftigen, daß dies Rezept sicher von uralter Erbadel ist und vermutlich bis in die ersten irdenen Töpfe über den Feuern in den Erdhöhlen und Pfahlbauten hinaufreicht, wo die Wurzeln noch mit Steinmessern geschabt wurden. Daß aber noch die Großmutter in einer Zeit kochte, wo der Zucker noch eine verhältnismäßig kostbare Würze war, und die Mutter noch in der Zeit, wo er als ungesund, dem Magen und mindestens den Zähnen schädlich galt, das will die Frau von heute erst zögernd zur Berechnung ziehen.

Indessen, glaube ich, haben einige neue Gemüse, bei deren Zubereitung der Griff in Salzfaß und Schmalztopf ausgeschlossen war, als gute Schrittmacher gewirkt: ich erinnere an den Rhabarber und die grüne Stachelbeere. Für jede junge, biegsame, bejahungsfähige Frau, die gleichsam einen Gummizug im Wesen eingelegt trägt, wird es sich also nur darum handeln, die Prinzipien dieser ihr bekannten neuen Gerichte auf einige alte anzuwenden, bei denen Zucker und Würze in Konkurrenz mit Fett und Salz zu treten hat.

Ich will heute, für diesen Anfang, vier nennen, die sich vor meinem Gaumen schon glänzend bewährt haben: **Gelbrübe** (Mohrrübe), **Rane** (Beete), **Tomate** und **Kürbis**.

Die energische Zuckerzugabe hebt die angeborene Süßigkeit auf und verwandelt sie, unter gleichzeitiger beträchtlicher Erhöhung des Nährwertgehaltes, in kräftige Süße; die Gewürze, als welche in erster Reihe die Zitrone, ihr dicht zur Seite ihr einheimischer Ersatz, die Quitte — wohl zu bemerken: Früchte, die nicht für sich allein genossen werden können — verleihen ihnen den höheren Duft und Geschmack. Von größter Wichtigkeit, wie ich hier ahnend vorbemerken will, können aber nun auch unsere **Obst- und Beerensäfte** werden, von denen mit der größten Wahrscheinlichkeit ein paar Löffel voll genügen, einen ganzen Topf gekochter Gelb- und wohl auch anderer Rüben oder Kürbis für einen kindlichen Gaumen himmlisch zu verbessern.

Zum Sinne meines Vortrags will ich noch darauf hinweisen, daß es sich in allen diesen vier Fällen um Gewächse handelt, die nach Offenbarwerden eines Obstesjahres ab Mitte Mai bis Juni noch massenhaft nachgebaut werden können. So müßte denn das Signal auf unserem Flaggschiffe weiter fünden: Sät Gelbrüben auf die abgeernteten Salat-, Erbsen- und andern Beete, auch zwischen den Kohl; steckt Ranen (rote Beeten), wo ihr Platz habt, legt Kürbiskerne in Töpfe und treibt sie unter einer Glasscheibe nach; werft keinen der überschüssigen Tomatensetzlinge fort, sondern setzt, so viele ihr könnt, und pflegt sie sorgsamer als in fetten Jahren, und ähnliches mehr. Und in keinem Jahre sollte dieser Wink fehlen. Und drinnen, wo die züchtige Hausfrau waltet, die Mutter der Kinder, die so ungern Gelbrüben essen, wie sie bis heute allein gekocht und geschmort wurden, soll ein Sinnen und Trachten und Probieren entstehen, wie die neuen Musgerichte und das Eingemachte sparsam und doch ausreichend mundgerecht gemacht werden können, und man soll sich durch ein gelegentliches erstes Vergreifen nicht abschrecken und in den schädigenden Vorurteilen, den Feinden des Neuen, bestärken lassen, auch nicht vom neuen Besen gleich alles verlangen. Bei mir kehrt er ausgezeichnet, das sage ich.

Um eine Stütze für meine Anregung aus der Literatur beizubringen, will ich hierher setzen, was der alte vortreffliche Jäger über Gelbrübe und Kürbis in meinem Sinne aussührt:

„Die gelben Rüben sind auch köstlich in Zucker eingemacht, was noch sehr wenig bekannt scheint. Es ist dies das wohlfeilste Eingemachte dieser Art, da man außer wenig Zucker nur noch Zitronensäfte dazu braucht, und besonders bei mangelndem Obst sehr angenehm." (Wie viele hörten schon diese Botschaft, aber wo blieb Glaube und Werktat?) —

Und vom Kürbis: „Diese Frucht ist im allgemeinen sehr verkannt und nicht so geschätzt, als sie es verdient. Während in manchen Ländern, z. B. in Frankreich, England und Nordamerika, die Kürbisse so häufig gegessen werden, daß sie den Namen „Armendrot" bekommen haben (wonunter man vorzüglich eine oder einige Sorten versteht), ist diese Frucht in manchen Ländern Deutschlands gar nicht geschätzt. . . . Der Kürbis ist eine so überaus nützliche Frucht für bürgerliche Haushaltungen, daß ich ihn nicht genug empfehlen kann, und auch für feinere Küchen als Eingemachtes mit Zucker ein Leckerbissen."

Da ich hier gerade beim Kürbis stehe, kann ich ihn schicklich auch gleich adtun und das Kürbismus mit Quitte oder Zitrone „verfündigen" und zu Versuchen mit aromatischen Fruchtsäften auffordern. Mit Quitte habe ich es schon seit 12 Jahren in der Küche einer reich mit Kindern gesegne'en Schwester eingeführt, und es wird nicht nur von den Kleinen mit Lust aus den größten Schalen zu Rudeln, Spätzlen und anderen Mehlspeisen schnabuliert, sondern auch die Großen müssen gestehen, daß ein paar Scheiben Quitte genügen, um Kürbis fast täuschend in Apfelmus zu verwandeln.

Damit ist aber die Möglichkeit gegeben, daß der kleinste Laubenkolonist städtischer Pachtgärten, also wohl der kleinste und ärmste „Landwirt" — ich nenne ihn mit einer gewissen Zärtlichkeit so, weil er, mitten im Strudel der allgemeinen Landflucht, sich zärtlich und Rührung erweckend zur Mutter Erde zurückbeugt, ein Fleckchen von ihr menschlich zu bewirten — sich erst durch Hochsommer und Herbst das Vergnügen machen kann, in einer wundervollen Kürbislaube sein Schälchen zu trinken und von den schwer niederhängenden goldenen Früchten einige Zentner Obststoff zu ernten! Dann mit einem Dutzend Quitten oder der gewiß immer und jedem erschwinglichen Zitrone und einigem Zucker ist Kürbis Obst.

Von noch näherem und durch Früh- und Spätreife höherem Werte als Obstersetzerin ist die Tomate. Auch sie hat ihre Zukunft als Volksnahrungs-, Erfrischungs- und Genußmittel noch vor sich. In einem neulichen Aufsatz habe ich gesagt, daß sie ihr Feld zunächst als Salatfrucht erobern wird. Vom Salate aus (zu dem nur Oel und Salz gehört), wird man sie roh mit etwas Salz bestreut essen lernen, bis man, dem unten mitzuteilenden Rezepte Freund geworden, dahinter kommt, daß sie auch roh mit Zucker großartig schmeckt. Ich gestehe, der Schwung dieser Darstellung kommt nicht zuletzt von einer Erfrischung, die ich vorhin zu mir genommen habe, bestehend aus einigen reifen Frogmore selected und Dedham Favourite, in Scheiben geschnitten und tüchtig mit Zucker bestreut —: Ich habe ein Gefühl, als hätte ich Erdbeeren aus einem Riesenlande gegessen, oder Ananas des leicht erotischen Geschmackes wegen, der bleibt, doch nur diskret durchsticht. Freunde, sag' ich, die Tomate, eine einjährige, überall gedeihende Pflanze, von größter und kaum je sehlender Fruchtbarkeit, Jahr für Jahr imstande, schon in kleiner Anpflanzung eine köstliche und wertvolle Frucht zentnerweise zu tragen, die Tomate, sag' ich, ist das Vorzugs-Sicherheitsersatzobst der Zukunft.

Die Tagesküche der kleinen und bürgerlichen Haushaltung, die sich nicht so viel Sorge darüber macht, wenn nur das was entschieden ist: wie werden wir essen, wie werden wir trinken, wird auch beim Tomatenmus wenig Umstände machen, etwa mit Schälen, Entkernen, Abund Zusetzen, Läutern, Durchtreiben, und was diese durchtriebenen Vorschriften einer feineren Küche alles wollen, sondern die Mutter wird nur die schicklichen Zusatzverhältnisse für Zucker und Würze herauszubringen haben, das Mus süß und duftend zu machen. Ich will gar nicht so weit in die individuelle Kochweise eindringen, aber erwähnt darf werden, daß es von Vorteil nach mancher Seite sein kann, die in Scheiben geschnittenen Früchte nicht ganz zu zerkochen, sondern sie nur einige Minuten der kochenden Brühe zuzusetzen. Folgendem Rezepte, für wählerische Küchen ausfindig gemacht und wie die folgenden von einer werten Nachbarin zur Verfügung gestellt, mag sich dann die auf Versuche ausgehende Mutter mehr oder weniger annähern; das Gleiche gilt von den Anweisungen für Kompotte aus Gelbrüben und Ranen:

Gelbe oder rote Rüben als Kompotte.

Erstere werden geschabt und zu ganz feinen Stiftchen geschnitten und halbweich gekocht. Nun werden 250 Gramm Zucker in einer Tasse Wasser geläutert, ein Stück Zimt nebst der zu ebenfalls feinen Stiftchen geschnittenen Zitronenschale und -Saft dazugetan, die Rüben wieder dazu geschüttet und gar kochen lassen. Sind sie vollständig weich, so werden sie herausgehoben und ins Glas gefüllt, der Sirup noch dick eingekocht und erkühlt darüber gegossen. Rote Rüben werden ganz erst halb weich gekocht und dann erst in Stiftchen geschnitten; hernach verfahren wie oben. Will man das Kompott sofort genießen, wird Zucker nach Belieben genommen; zum Konservieren jedoch muß das Maß genau genommen werden. Daß man über die Schicht im Glase ein Blättchen legt, das in Kognak oder sonstigem Spirit, worin ein Flöckchen Salicyl aufgelöst wurde, getränkt wurde, dürfte bekannt sein.

Tomaten-Kompotte.

Man wasche die Tomaten und schneide sie in Rädchen, entferne aber sorgfältig die Kernchen. Auf 1 Pfund Frucht läutere man 200 Gramm Zucker und lasse ihn dicklich werden. Man gebe auch 2—3 Scheibchen Zitrone und etwas Zimt dazu. Ist der Sirup dicklich, so lege man die Tomaten hinein und lasse sie einige Minuten mitkochen. Soll das Kompott für den Winter aufbewahrt werden, so hebe man die Frucht heraus und lasse den Saft nochmals dicklich einkochen; wenn etwas erkaltet, wird er übergossen. Zum Gleichgenießen ist dies nicht nötig. — —

Und nun übergehe ich diesen Gedankengang unsern kochenden Frauen, nein, ich will sie lieber wieder Mütter nennen. Denn ihre Hauptrolle werden diese süßen Gemüse, wie bisher das Obstmus selber, bei der Ernährung unserer Jugend spielen, und es ist der Dank der Mütter, dessen ich für diese Anregung am ehesten gewiß sein kann. Also nun daran und kühn und sinnig und vorurteilsfrei probiert, von einer gewonnenen Stufe zur andern!

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Beachtet die Fritfliegenlarve!** Wenn man im Herbst, namentlich aber im zeitigen Frühjahr, in den Winterungsschlägen Pflanzen findet, deren Außenblätter noch grün sind, während die Herzblätter gelb und an ihrer Spitze vertrocknet erscheinen, so ist das meist ein sehr deutliches Zeichen für das Vorhandensein der Fritfliegenlarven im Innern der Pflanzen und eine Untersuchung dieser letzteren deshalb geboten. Nicht selten findet man Pflanzen, welche, ähnlich wie es beim Austreten der die sogenannte Stockkrankheit des Roggens erzeugenden Aelchen der Fall ist, zwiebelartig verdickt sind, jedoch nicht an diesen Schmarotzern leiden, sondern durch die Tätigkeit der Fritfliegenlarven jene eigentümliche Form erlangt haben. Es ist dieser Moment bei der Feststellung der Frage, ob der genannte Schädling auf der Winterung vorhanden ist, also wohl zu beachten.

** **Die Gelbsucht der Obstbäume**, die meistens mit dem Fallenlassen unentwickelter Früchte verbunden ist, deutet gewöhnlich auf schlechte Ernährung des Baumes hin; hat die Gelbsucht ihre Ursache in einer Ueberwässerung des Untergrundes durch stagnierendes Wasser, so bewirkt dieses letztere Faulen und Absterben der feinen Saugwurzeln, welche die Nahrung aus dem Boden in den Baum überführen sollten. Wenn diese übermäßige Feuchtigkeit im Untergrunde nicht eine dauernde, sondern eine vorübergehende Erscheinung ist, sollte man durch kräftige Düngung den Baum in den Stand setzen, daß er selbst mit den wenigen ihm gebliebenen gesunden Würzeln sich ausgiebig ernähren kann. — Gute Dienste leistet sodann in solchem Falle eine Eisenvitriolgabe. Der Eisenvitriol bewirkt, daß verschiedene Nährstoffe im Boden leichter löslich und aufnahmefähiger werden, und setzt den Baum in den Stand, sich kräftiger zu ernähren. Ein kräftig ernährter Baum kommt über Angriffe auf seine Gesundheit viel leichter hinweg als ein dürftig ernährter hungernder Baum.

** **Alle Fettpflanzen**, wie Aloe, Agaven, Kakteen, Crassulaen, Mesembrianthemum, Sedum, gedeihen viel besser in kleinen als zu großen Töpfen. Gar viele Blumenfreunde wissen dies nicht und nehmen die Töpfe viel zu groß. Die Succulenten lieben nahrhafte Erde, durch Trockenheit, und in kleineren Töpfen kann sich die Nässe leichter ablonderm, als in großen Töpfen. Man verstehe aber nicht falsch und glaube, daß die Töpfe ganz klein sein müßten; der Topf muß vielmehr immer der Pflanze entsprechen, kann aber verhältnismäßig kleiner als bei der Kultur anderer Pflanzen sein.

** **Das Trocknen der Nüsse.** Es dürfte wohl jedem bekannt sein, daß unvollständig getrocknete Nüsse sehr leicht von dem grünen Pinselschimmel befallen werden, welcher Schimmel sie oft bis zur Ungenießbarkeit verdirbt. Um dies zu verhindern und um gut getrocknete Nüsse zu erhalten, wendet man folgendes Verfahren an: Sobald die Nüsse geerntet sind, gibt man sie auf Dörrhorden, wie solche sich ja fast in jeder Wirtschaft vorfinden; sollte man solche Horden nicht haben, so genügen auch nebeneinander genagelte Bretter, bei denen man vorerst ringsum kleine Leisten legt, damit die Nüsse nicht herabrollen können. Man breitet die Nüsse sodann gut aus, so daß dieselben nicht über einander zu liegen kommen, und bringt sie an einen Ort, wo sie der Sonne und dem Winde vollkommen ausgesetzt sind. Gegen Abend bringt man sie unter Dach und gibt sie des nächsten Tages wieder an diese Stelle. Das wiederholt man drei bis vier Tage hindurch, bis die Nüsse gut trocken sind, was man daran erkennt, daß das Volumen des Kernes schwindet und derselbe sich nicht mehr schälen läßt. Bei dieser Trocknungsmethode können die Nüsse nicht so leicht schimmeln; auch sind sie dem Mausefraße nicht ausgesetzt.

** **Zur Aussaat des Waldmeisters.** Am sichersten gelingt eine solche, wenn der Samen im Herbste an schattiger oder halbschattiger Stelle ins Freie gelät und ganz flach in die Erde gebracht und dünn mit Laub, Gestrüpp oder Nadelstreu bedeckt wird. Er geht dann im Frühjahr auf.

** **Nutzen der Gerberlohe.** Die Gerberlohe übt, auf Beete gebracht, einen sehr wohltätigen Einfluß aus. Sie verhindert das Austrocknen des Bodens, hält ihn also zugleich locker und verhindert das Emporkommen des Unkrauts. Außerdem vertreibt sie Schnecken, Regenwürmer und anderes Ungeziefer. Besonders zweckmäßig läßt sich Lohe auf Erdbeerbeeten verwenden. Zur Zeit der Erdbeerreife ist es bekanntlich gut, die Büsche mit einem Stoff zu umlegen, auf den sich die unter ihrer Schwere herniedersenkenden reifen Früchte legen können, denn ein sehr häßlicher Uebelstand ist es, wenn nach starkem Regen ein Teil der Früchte wie in Schmutz gebadet auf der Erde liegt. Hierzu bietet die Lohe ein ganz geeignetes Material; hat sie ihren Zweck erfüllt, so läßt man sie natürlich auf den Beeten liegen, wo sie allmählich zu Erde wird. Hierdurch erhöht sie auch den Humusgehalt des Bodens.

** **Ueberwinterung der Gladiolenzwiebeln.** In leichter wasserdurchlässiger Bodenart können die Knollen dieser schönen Herbst- und Sommerblumen den Winter über ohne Gefahr liegen bleiben, immerhin ist es aber sicherer, sie herauszunehmen, sobald die Blätter welken und sich entfärben. Man breitet die Knollen an einem frostfreien, trockenen Orte dünn aus. Sind die Blätter vollständig welk, so schneidet man die Stengel 2—4½ Zntr. hoch über den Zwiebeln ab. Die Wurzelfasern der Knollen dürfen gewaltsam nicht abgerissen werden. Manchmal befinden sich am Grunde der großen Knollen Brutknöllchen, oft nicht größer als eine Erbse. Diese hebt man sorgfältig in Sand auf und pflanzt sie im Frühjahre aus, worauf sie sich bald zu blühbaren Knollen entwickeln. Die großen Knollen legt man in Schachteln und bewahrt sie frostfrei im Dunkeln auf.

** **Aeltere Chrysanthemumpflanzen** bekommen oft zu viele Zweige, so daß nur die stärksten von ihnen Blüten bringen, denn die betreffende Pflanze hat viel zu viel Holz und Kraut zu ernähren. Viele Zweige, weil sie sich drängen, haben nicht Luft genug, Blüten zu erzeugen. Dem vorzubeugen, ist ein Teil der Zweige im Sommer auszuschneiden. Der Gärtner, der Chrysanthemum zu Schnittzwecken und dergl. zieht, läßt sie nicht das ganze Jahr über in Töpfen stehen, sondern zieht sie jung heran, pflanzt sie im Sommer ins Freie aus, entpitzt sie und pflanzt sie im Herbst wieder in Töpfe. Er erhält so buschige, doch nicht übermäßig verzweigte Pflanzen.

Kinderpflege und -Erziehung.

o **Bei mäßigem Fieber der Kinder**, besonders solchem, welches von leichteren Erkältungsaffektionen, leichter Halsentzündung, Luftröhrenkatarrh ꝛc. herrührt, ist es oft sehr förderlich, sofort mit warmer Behandlung, d. h. mit Verhandlung durch Wärme vorzugehen. Man packe die Kinder gut ein und reibt bei Halsaffektionen den Hals, bei Luftröhrenkatarrh die Brust mit warmem Oele ein, umhüllt jenen oder diese alsdann mit Watte und gibt warmen Tee zu trinken; unter starker Schweißbildung tritt alsdann Entfieberung und Besserung der Hals- bezw. Brustbeschwerden ein.

o **Kalte Waschungen für Kinder.** Vom vierten Jahre an dürfen Waschungen des Körpers von 20 Grad R. beginnen, die aber allmählich bis 14 Grad R. heruntergehen können und mit Abreibungen zu verbinden sind. Diese Art der Abhärtung ist für Kinder sehr empfehlenswert, da sie zugleich den besten Uebergang zum Baden im Flusse bietet, welches ja erst mit dem sechsten Jahre vorgenommen werden darf. Zur Erhaltung der Gesundheit sind tägliche kalte Waschungen des Kopfes, des Halses und der Brust unumgänglich notwendig. Darum sollen die Kinder von früh auf an sie gewöhnt und so erzogen werden, daß es dieselben für selbstverständlich ansieht und zuletzt aus freiem Antriebe vornimmt. Eine solche Pflege der Haut macht den Körper in hohem Grade widerstandsfähig gegen Temperaturwechsel und Luftzug.

Gesundheitspflege.

‖ **Die Hauptsache einer guten Hautpflege** liegt darin, die Haut gehörig rein zu halten, damit die Poren stets geöffnet bleiben, um Staub und Unreinigkeiten herauszulassen. So unglaublich es klingen mag, es gibt Damen, die der Reinhaltung ihrer Haut nicht die gehörige Aufmerksamkeit widmen und nachher mit Puder, Colcreme usw. nachhelfen wollen, wodurch sich die Poren noch mehr verschließen, so daß ihr Teint schließlich glänzend und grau erscheint. Das beste und erprobteste Mittel für die Haut ist das tägliche morgendliche und abendliche Waschen mit fühlem (nicht eiskaltem) Wasser unter Zuhilfenahme einer neutralen Seife.

‖ **Bei geschwollenen Drüsen.** Während der kalten Jahreszeit ist jeder mehr oder minder der Erkältungsgefahr ausgesetzt. Mancher leidet an geschwollenen Drüsen, hat dadurch Schluckbeschwerden und fühlt sich überhaupt angegriffen. Um dem Leiden rasch abzuhelfen, braucht man nur kleine, mit Kamillenblüten gefüllte Säckchen an die Stellen zu legen, die so warm sein müssen, wie es nur irgend vertragen wird. Sobald sie anfangen abzukühlen, müssen sie durch heiße Kissen ersetzt werden. Das so einfache Mittel ist probat und hat schon in vielen Kinderreichen Familien (die Kleinen leiden eben besonders leicht an geschwollenen Drüsen) vorzügliche Dienste geleistet.

‖ **Bei frischen Wunden** ist das beste, den verwundeten Körperteil mit der Wunde eine Zeit lang in frisch gemolkene Milch zu stecken und zwar sofort nach der Verwundung.

‖ **Gegen Schweißhände** ist das öftere Waschen mit kaltem Wasser und Einreiben mit Seifenspiritus anzuraten. Als sicheres Mittel hat sich das nachfolgende Bestreuen der Hände mit einem Puder aus Tannin, Lycopodiummehl, Florentinischer Veilchenwurzel und Reismehl, zu gleichen Teilen gemischt, bewährt.

‖ **Nach dem Genuß von Obst** stellt sich gewöhnlich Durst ein; dieser wird am besten vermieden, wenn man mit dem Obste zugleich Brot genießt. Wenn Eltern ihre Kinder gesund erhalten, insbesondere vor Durchfall ꝛc. bewahren wollen, so sei ihnen empfohlen, sie von klein auf daran zu gewöhnen, Obst nur mit Brot zu essen.

‖ **Das in Schlaf- oder Krankenzimmern stehende Wasser ist schädlich.** Das Wasser nimmt verschiedene in der Luft befindliche Stoffe, namentlich auch die fauligen und die Ansteckungsstoffe in sich auf. Es ist daher nicht anzuraten, sich des Wassers, das in einem Krankenzimmer stand, zu bedienen, besonders, wenn es in einem unbedeckten Gefäße war. Selbst das Wasser, das über Nacht im Schlafzimmer stand, kann in manchen Fällen schädliche Teile aufgenommen haben. Man hat mehrere Beispiele, daß durch Trinkwasser, das, damit es überschlagen sollte, im Krankenzimmer gestellt wurde, ansteckende Krankheiten verbreitet wurden.

Für die Küche.

Weinbeeren einzumachen. Die Trauben müssen vollständig ausgewachsen sein, doch nicht den Reifegrad erreicht haben. Die schönsten Beeren sucht man aus, sticht behutsam die Kerne heraus und kocht sie in Salzwasser leise aus; in diesem Salzwasser läßt man sie erkalten, dann behalten sie die grüne Farbe. Andere Beeren, die als weniger schön beiseite gelegt wurden, werden ausgepreßt und dieser Saft, mit ½ Kilogramm Zucker auf ½ Kilogramm Weinbeeren, klar gekocht, da hinein die gekochten Weinbeeren geschüttet. Sind sie abgekühlt, packt man sie in die Gläser und füllt den dicken Zuckersaft darüber. Ist der Zucker nach einigen Tagen dünn, wird er nachgekocht und abgekühlt über die Beeren gegossen.

Weintrauben-Gelee. Weintrauben ergeben ein wundervoll rosiges Gelee, wenn man auf je ½ Liter Saft eine Quitte mit Schale verkocht und 1 Pfund Zucker rechnet. Man kocht nach gepreßtem und gemessenem Saft so viel Quitten (in Schnittchen mit Wasser, daß es deckt), als halbe Liter Traubensaft da sind. Lange kochen! Traubensaft nur flüchtig einkochen!

Zwetschenmus. Um ausgezeichnetes, sich lange haltendes Zwetschenmus herzustellen, werden tadellose Zwetschen entlikelt, einzeln abgerieben und entsteint. Auf 2 Kilo Frucht rechnet man dann ½ Kilo weißen und entsteint. Zucker, eine Tasse Weinessig, einige Gewürznelken, vielleicht 6—8 auf diese Portion, und eine halbe Stange in Stückchen gebrochenen Zimt. Alles wird gleichzeitig in den Einmachtopf getan und muß, unter beständigem Rühren, weil Zwetschenmus sehr leicht ansetzt, eine halbe Stunde kochen. Der Topf oder das weite Glas, das zur Aufnahme des Eingemachten dienen soll, wird mit Salicylsäure umgespült, auch das zur Bedeckung dienende Papier gut damit getränkt. Dieses einfach zu bereitende Zwetschenmus ist von großer Haltbarkeit und hat einen sehr angenehmen Geschmack.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19050923045/fragment/page=0002