

**Speckdiane.** Schmelze Speck in kleine Würfel, braue sie aus, bis sie gelb werden, rühre 1-2 Löffel Mehl gelb darin, gib lodendes Wasser dazu und lasse die Sauce mit Salz, Ölzig und Pfeffer antöden. Klein geschüttelt, mit dem Speck gelb gebrauchten Zwiebeln verbesern den Geschmack.

**Wasserkresse auf Kletten-Wrt.** Schleppe, gelatine, in Butter gebräutet; Kresse wird etwas feiner, kochend, kochend, langsam gedampft, wenn sie krumm, die mit geriebenen Parmesanstücke bestreuen, mit dieser feiner Sahne bestreuen. Einige Löffel Sahne beigefügen, im Bratofen Farbe nehmen lassen.

**Erbsen mit Kartoffeln und Speck.** Erbsen in weichen Wasser abwaschen vorher waschen, abkochen, bis die Hülchen sich mit dem Schaumlösel abwaschen lassen. Mit der Brühe, in welcher ein Eßlöffel Speck gar gelocht ist, und geschütten, röschen, in 2 Löffel geschütteter, mit kochendem Wasser abgerührten Kartoffeln fertig machen und gebunden fassen. Wenn man den Speck auch noch eine halbe Stunde mitkochen lassen.

**Rauhenen im Topf.** Abzugesen, geschäute Kapfen in egede Stücke zerlegen, einige Schneiden fetten Schnittchen dazu, bestreuen auf je 1 Kopfen 2 Zwiebeln in Scheiben geschüttelt. Alles schichtweise mit Pfeffer und Salz bestreuen, in einem braunen, röhren Topf legen, welcher mit einem gelatteten, reinen Papier bedekt werden muß; darüber der postende Deckel. Den Topf stelle in ein Wasserbad, dampfe im Bratofen 2 Stunden. Ein liges, wohlgeschmecktes Gericht.

**Weerrecht als Gemüse oder Zugabe zu Fleischlich oder fettem Fleisch.** 1) 50 Gr. Butter, 3 Eßlöffel geriebener Weerrecht, 1/2 Liter Milch, etwas Zucker. Die Butter wird zerlassen, der Weerrecht und Milch hinzugeben und dann aufkochen. — 2) 50 Gr. Butter, 10 Gr. Mehl, 4 Eßlöffel Weerrecht, 1/2 Liter Milch und etwas Zucker. Die Butter wird zerlassen, das Mehl zugestaut und weiß geschwitzt, dann Weerrecht und Milch dazu und einmal abgekocht und abgeschmeckt. — 3) 50 Gr. Butter, 15 Gr. weiß geriebener Semmel, 1/2 Liter Milch, 4 Eßlöffel geriebener Weerrecht, 1 Eßlöffel und etwas geriebener Muskatnuß. Die Butter wird zerlassen, die Semmel zugestaut und durchgeschwitzt, muß aber weiß bleiben, dann Weerrecht und Milch dazu, einmal aufgekocht und mit in Sahne oder Milch verquirltem Eigelb abgezogen. Man tut gut, den Weerrecht kurz vor dem Nichten ein zu zerhacken. Wer den strengen Geschmack nicht liebt, kocht den Weerrecht etwas länger. Damit er feine schone, weiße Farbe behält, nimmt man gern einen irdenen Kochtopf.

**Schote in saurer Sahne.** 2 bis 2 1/2, Mitgarnen Schöhe werden gereinigt, geschwitzt, in Schote zerlegt, und mit weni in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Salz, Pfeffer in eine Kasserolle gelegt, mit 1/2 Liter Wasser übergossen und weiß gekocht. 1/3 Mitgarnen Butter tuert man mit 50-60 Gramm Mehl, gibt dies zur schichtweise und läßt darin die Schote 4-5 Minuten zuber (nicht kochen), gibt 1/2 Liter saure Sahne dazu, nimmt die schichtweise heraus und ordnet sie auf einen Schüssel. Die Sahne zieht man mit zwei Gibotolen ab und wirzt sie mit viehrich zwei Teelöffel voll Waszi. Dadurch wird das Gericht pikant und mundet viel besser. Die Zutaten sind für sechs Personen berechn. Bestenlangdurkender eine gute Sahne.

**Ahnplägen.** 125 Gr. Mehl, 187 Gr. Zucker, 6 Eßlöf. Die zu Schote geschlagene Eiweiß werren mit dem Zucker eine Butterkugel lang gerührt. Dann mengt man die geschlagenen Mehl leicht darunter, läßt die Masse einige Minuten ruhen, legt kleine Küchlein, in der Größe eines Pfannkuchs, auf ein mit Waßz betriebenes Wehl und bäckt sie mit schmaler Öpe.

**Salzter.** Man kocht Eier in Salzwasser (Salz), welche auf 1 Liter Wasser 50 Gramm Salz enthält. Dann lüßt man die Schalen der Eier durch Hin- und Hergehen zwischen den Händen ein und legt sie wieder in die Sole, nachdem dieselbe ausgekühlt ist.

**Hiermischensuppe.** 1 Liter Bier mit 3 Kochlöffeln geriebenem Schwarzwurz, wußig kaltes Bier, einer Peise Salz, 3 Eßlöf. ein halbes rotes Rind, etwas geriebenen Ingwer, halbes Teelöffel gelbesen Senfmehl, 3 Minuten geloch, durchsiebt sehr genaut. Das Mischen muß die Dike einer Sauce haben. Bei Erkalten sehr wüthosen.

**Kohlzungen in pikantem Saucen.** Man kocht die rüthe Saucen von Kohlzungen weiß, häutet diese ab und bäct sie in ihrer durchgeköhlten Sauce warm. Unterdessen bereitet man die pikante Sauce folgendermaßen: Man kocht in einer feinen Kasserolle ein Zehntheil Salz mit ein wenig Mehl, einem gelassenen Pfefferkörner, einem Zweige Tabacum und einigt geschüttenen Schotenkörnern, einen Zweige von Bönien von den Jungen auf und verlast sie mit einigen Schüsseln guter Tomatenkermelken. Man leigt die Sauce durch und gibt geschote Korwands und Kapfen hinzu. Man schneidet dann die Zungen in lange Scherben, überwascht sie mit kaltem Saucen und bestreut sie mit feinen geschoten Grünen Krutem.

**Wischen als Brät.** Man schält die Wischen und schneilt sie ungerichtet in den Wasser recht weich, dann werden sie zerlassen. Man wird ein Stück Butter in einer Kasserolle geschüttelt, die geschlagenen Wischen mit einem Löffel Mehl darin gerührt, das nötige Salz und Mustatuzen dazu gegeben, mit feinsten röchen oder Milch verquirlt und noch eine Viertelstunde gekoch.

**Ein wenig bekanntes Mittel zur Verbesserung des Magenbraves** besteht in dem Jungs von abgezogenem Milch ein Siebe des Wehles. Die Menge der zuverbreiten Milch richtet sich nach der Quantität des Wehles. Der Beschmack eines solchen Brotes ist voller und kräftiger, das Brot ist reicher an Nährwert und leichter verdaulich.

**Wenn der Eucbionlenal zu bitter ist,** der möge folgenden Verfahren anwenden, und die Bitterkeit des Salates wird sehr gemildert werden. Wenn der Salat gepult und zugerichtet ist, gebe man denselben in eine Schüssel, schütte lauwarms Wasser darüber, lasse ihn vier bis fünf Minuten stehen, bringe ihn dann auf einen Durchsieb, damit das Wasser abfließen kann, und tue es mit dem anderen. Die Bitterkeit vermindert der Salat auf diese Weise, er ist aber dann auch nicht mehr so schön.

**Magout von Gänsebraten (Nest-Remouung).** 10 Personen. Bereitungszeit 1/2 Stunde. Sehr Vorzuziehendes Rezept schält man, schneidet sie in Würfel, schmort sie in Gänsefett weich, läßt sie noch einige Minuten mit einer gewigten Zwiebel zusammen köcheln, füllt die übriggebliebene Brühe mit Wasser ein, ein Glas Weinchen und ein wenig Ölzig auf, gibt 10 Gr. zerhacktes Fleisch-Grützel, ein zerhacktes, ein Weizen- und Gerweitzkörner hinzu und läßt die Bratenstücke in dieser Sauce kochen.

**Schalet.** Eintraches, gelindes, billiges Gericht, sehr nahrhaft. Ein Topf mit gut schließendem Deckel ist dazu nötig. Weinge den Boden mit einigen Kartknoden, setze gewaschene weiße Böhnchen und die größten Erbsen zu. Alles rot, lege noch einige Stücke fettes Fleisch oben auf, stelle das Gericht zeitig in einen Bratofen, in welchem es bis zum Nürichten mindestens 6 Stunden köcht.

**Apfel-Charlotte.** Gute Äpfel werden in dünne Schichten geschüttelt und etwas mit Zucker und ein wenig Butter gedampft, so daß die Schichten ganz bleiben. Man lege man den Boden und die Seiten einer Kasserolle mit Brot aus, welches zuvor schon geschüttelt und in zerangerener Butter einigemal weich ist. Man fülle die Kasserolle voll mit Äpfeln, mache sie oben mit Zucker und ein wenig Mehl. Wenn die Kasserolle voll ist, bestreue man sie oben mit geriebenem, gedörtem Brot und selle sie in den Bratofen. Die Charlotte gekocht, wird sie auf eine Platte gehetzt und zur Verzierung mit Gelee garniert.

**Sauswirtschaft.**

**+ Verzigliches Saucen- und Misch-Rezept für Oberbraden, Krügen und Pfannen.** Nachstehendes Rezept ist ausdrücklichen für 36 Krügen, 12 Paar Pfannen und 6 Oberbraden: Eine Portion Salze dreie Strauchhälften, vier Portionsschalen Wasser, ein Eßlöffel Ölzigin, ein Eßlöffel Borax werden gemischt; letzterer wird vorher mit einer halben Tasse Wasser angelöst. Man rührt diese Masse ein und härt damit die sehr laubere gewässere, gut gereinigte Schöhe, reibt jedes Stück auf beiden Seiten mit einem Tuch ab und läßt es sich und wenig eingewickelt über Nacht liegen. Morgens wird geplättet. Man zieht jedes Stück recht gerade, legt auf die linke Seite bestreuen ein dünnes, reinenes altes Leinwand, fährt einmal schnell mit recht heißen Eisen darüber, zieht das Tuch fest und plättet die Wäsche nun vollständig recht und links, rechts recht, trocken.

**+ Braune Strümpfe anzufärben.** Die braunen Strümpfe, welche mit der Zeit durch die Wäsche ihre Farbe verlieren, färbt man wieder leicht aus, wenn man sie eine Viertelstunde in Wasser kochen läßt, welches man durch Abkochen der äußeren Flüssigkeiten erhält. Die Farbe ist echt und die Baumwolle bleibt weiß.

**+ Weiße veraltete Federn zu bleichen.** Mir, veraltete, weiße Federn macht man dadurch wieder brauchbar, daß man sie einige Stunden lang in nicht zu starkem Seifenwasser ans guter Hausseife wäscht, welches bis auf 85 Grad Celsius erwärmt ist. Dann wäscht man sie darn aus, indem man sie hin und her schleudert, überpült sie mit reinem, warmem Wasser einmal, reibt sie auf Fäden und hängt sie in die Sonne. Hier werden sie vorzuziehendes feinen Gespinnne mit lauwarms Wasser, wüthigst ununterbrochen, feucht gehalten. Nach einer Woche von drei bis sechs Tagen zeigen sich die Federn lebendiger weiß und sehr stark. Man kann dem zum Nürichten benutzten Wasser in den ersten Tagen auch ein wenig Terpentinal mit Spiritus (1 Teil Terpentinal auf 3 Teile Spiritus) zusetzen, wodurch der Erfolg noch sicherer und besser wird.

**+ Regenflecke aus neuen Kleidern zu bringen.** Man schüttet zu 1/2 Liter Jungs oder Regenwasser ein wenig Olbaum tartari deliquilum, schüttet es durch ein Sieb und lasse es eine halbe Stunde stehen. Mit diesem Wasser bestreue man die Regenflecke, welche sie nach und nach von einem leinenen Tuche nach dem Striche und biale sie in einem warmen Wasser ein wenig.

**+ Reinigung weißer Glaschandschuhbe ohne Benzin.** Zur Reinigung weißer Glaschandschuhbe ohne Anwendung von Benzin wird eine Mischung von Seife in kaltem Wasser empfohlen. Es ist zweckmäßig, die Handschuhe dieser Mischung eine zu einem geschlossenen Gürtel einzufüllen und einige Tropfen Salmatigkei zuzusetzen. Die Handschuhe werden über die Hand gezogen und mittelst eines Wollappens, das in die Mischung getaucht wird, abgerieben. Hängt man die Handschuhe in Schatten zum Trocknen auf, so bleibt das Leder weich.

**+ Verriegelte Wäsche.** Man bereitet aus 100 Gr. Glöschel, drei Teelöffel Essig und wenig Wasser, ein wenig Wasser eine Glöschel-Essig-Lösung. Nachdem diese sich gekühlt hat, rührt man ein wenig Wasser hinzu oder ein kleines Löffchen und bestreut damit laute die verriegelten Teile der Wäsche. — Hat man verriegelte, gestricke Wäsche, zum Beispiel Oberbraden, Krügen, Pfannen, muß vor der Behandlung der Wäsche mit der Glöschel-Lösung die Eigenschaft der Weichheit werden. Sobald die verriegelte Stelle weicher ist, rührt man sie wieder weiß und wäscht man mit kaltem Wasser gründlich die Glöschel-Lösung aus.



Tr. 46 Halle a. S., den 18. November 1905

**Is die Weisfütterung an Schweine zu empfehlen.**

(Nachdruck verboten.) Die Schweinehaltung bildet für den Landmann eine Haupterwerbsquelle. Es ist daher wohl zu verstehen, wenn der Bauer bestrift ist, diese Quelle immer mehr ergiebiger zu gestalten. Schnelle Mast, schneller Umsatz, das ist das Ziel, auf welches jeder Landmann hinarbeiten muß, soll die Schweinehaltung wirklich nutzbringend sein. Die Mast ist bei der Schweinehaltung hauptsächlich während sie beim Nind Nebenbenutzung ist, und deshalb muß der Landwirt sich zunächst darüber klar sein, welche Futtermittel er den Tieren reinen soll, um eine schnelle Mast zu ermöglichen. Selbstverständlich spielen die Kraftfuttermittel, d. h. solche, welche bei verhältnismäßig geringem Umfang viel Nährstoffe haben, eine Hauptrolle. Es ist aber durchaus nicht gleichgültig, welches Futtermittel gestiftet wird; leider find viele Landwirte in diesem Punkte noch nicht gewissenhaft genug, sie füttern eben, was sie am bequemsten zur Hand haben und was am billigsten ist. Allerdings spielt der Preis bei der Auswahl der Futtermittel eine große Rolle, aber es ist von größerer Wichtigkeit, darauf zu sehen, daß die Futtermittel, welche man verabreicht, auch gehörig ausgenüzt werden, oder mit andern Worten gesagt, daß die zur Verwendung kommenden Futtermittel den Fleisch- und Speckanstaz vorzuziehend begünstigen. Da bei der Schweinehaltung oft schon verhältnismäßig junge Tiere gemästet werden, so ist wohl zu bedenken, daß diese noch wachsen, Knochen und Muskeln verhärteten, dagegen ist der Fettsanzug nur so gering, je weniger sie ausgewachsen sind. Es müssen sich demnach ausgewachsene Tiere besser als jüngere.

Das Mastfüttern muß im allgemeinen einen genügenden Gehalt an Eiweiß und Fett haben. Die Zeit der Mast teilt man zweckmäßig bezüglich der zu verabreichenden Nährstoffe in drei Abschnitte ein. In dem ersten Abschnitt, wo es sich noch weniger um Fettsanzug handelt, gibt man ein Futter mit mittlerem Eiweißgehalt, das aber reich ist an festerartigen Stoffen. Werden verhältnismäßig magere Tiere sofort mit eiweißreichem Futter gestiftet, so kommt ein großer Teil des Eiweißes während des Blutumlaufs als Ferkulationsweiß zur Verfestigung und wäre daher Eiweißverschwendung.

Zu zweiten Abschnitt der Mast soll das Futter an Eiweiß und womöglich auch an Fett reich sein, damit die Mast beschleunigt werde. Im dritten Abschnitt beginnt oft das Futter etwas nachzulassen; es ist deshalb die Quantität des Futters etwas zu verringern und besonders die festerartigen Stoffe in leicht verdaulicher Form zu geben.

Was nun speziell die Weisfütterung bei Schweinen anlangt, so muß hier gleich ausfallen, daß Weisfuttermittel einen verhältnismäßig geringen Eiweißgehalt besitzt, und daher als Hauptzutat für junge Schweine wie auch für Masttiere nicht sehr geeignet ist. Das Weisfuttermittel hat ein weites Nährstoffverhältnis, und zwar wie 1:9. Will der Landwirt aber aus irgendeinem Grunde Weisfleisch füttern, so wird er gezwungen sein, durch Beigabe von andern Kraftfuttermitteln das richtige Nährstoffverhältnis herzustellen. Es sind hierzu Kraftfuttermittel notwendig, welche einen hohen Gehalt an Eiweiß besitzen, aber arm an Fett sind. Aus diesem Grunde sind also Kleinfaden, Weizenkleinfaden und Erdmüchler hierzu nicht geeignet, sofern sie nicht entfeuert (extrahiert) sind, da eine derartige Futtermittelzusammensetzung einen Überabhang an Fett haben würde. Zu empfehlen wären Weizenkleinfäden, Weizenmehl, getrocknete Schlempe.

Das hier Gelegte gilt aber nur für gutes, unversäures Weisfuttermittel. Bei guter Beschaffenheit muß dasselbe enthalten: 12 Proz. Eiweiß, 12 Proz. Fett und annähernd 50 Proz. Stärkemehl. Der Gehalt an Eiweiß und Fett ist bei den Handelsforten sehr verschieden. Der Gehalt an Holzsafer insolge eigentlicher Weisfäden schwankt zwischen 6 bis 30 Prozent. Demgemäß auch der Eiweiß- und Fettgehalt von je 15-50 Prozent. Sind in dem Weisfuttermittel viel Holzsafer, das heißt Weisfäden enthalten, so ist es nicht nur schwer verdaulich, sondern die Schalen reizen durch ihre scharfen Ränder die Darmhülle aus und verurachen Durchfälle. Gutes, reines Weisfuttermittel ist graugelb gefärbt. Die von den beigewogenen Schalen herabredende rötliche Farbe wird oft durch Kreide bedekt. Größere Zusätze von Kreide bewirken durch ihre schädliche Einwirkung auf die Magensaftbildung erhebliche Verdauungsstörungen und sind für Schweine geradezu giftig. Weisfleisch darf beim Zugiehung von etwas Salzsäure oder starkem Doppelleffig nicht aufbrauen, andernfalls ist Kreidengehalt vorhanden. Aber auch zur Gewichtserhöhung wird das Weisfuttermittel oft in betrügerischer Absicht mit Sand, Gips, Kreide und dergl. verunreinigt. Gutes, fettreiches Weisfuttermittel erkennt man daran, daß eine kleine Probe vorsichtig auf Wasser gelegt, eine Zeitlang schwimmt, während fettarmes Weis sofort Feudtigkeit aufsaugt und untertinkt.

Der großen Weisfütterungswankungen, sowie auch der häufigen Fälschungen wegen soll man Weisfuttermittel nie ohne Garantie für Fett und Protein und ohne Kontrolle durch eine Veruchstation kaufen. Die meisten Händler bringen das Weisfuttermittel zwar unter bestimmten Marken, I-V, in den Handel, die angeblich einen bestimmten Nährstoffgehalt besitzen sollen; aber der kluge Landwirt wird sich mit dieser Gehaltsgarantie allein nicht begnügen, sondern von Zeit zu Zeit eine Untersuchung durch eine Veruchstation vorzunehmen lassen.

Im bei der Weisfütterung ein richtiges Nährstoffverhältnis herzustellen, ist es, wie oben schon gesagt, erforderlich, andere eiweißreiche Futtermittel beizugeben. Nach Verhältnis zum Lebend-Gewicht würde etwa auf 50 kg. Lebend-Gewicht folgende Futtermittelmenge empfohlen werden:

Das hier Gelegte gilt aber nur für gutes, unversäures Weisfuttermittel. Bei guter Beschaffenheit muß dasselbe enthalten: 12 Proz. Eiweiß, 12 Proz. Fett und annähernd 50 Proz. Stärkemehl. Der Gehalt an Eiweiß und Fett ist bei den Handelsforten sehr verschieden. Der Gehalt an Holzsafer insolge eigentlicher Weisfäden schwankt zwischen 6 bis 30 Prozent. Demgemäß auch der Eiweiß- und Fettgehalt von je 15-50 Prozent. Sind in dem Weisfuttermittel viel Holzsafer, das heißt Weisfäden enthalten, so ist es nicht nur schwer verdaulich, sondern die Schalen reizen durch ihre scharfen Ränder die Darmhülle aus und verurachen Durchfälle. Gutes, reines Weisfuttermittel ist graugelb gefärbt. Die von den beigewogenen Schalen herabredende rötliche Farbe wird oft durch Kreide bedekt. Größere Zusätze von Kreide bewirken durch ihre schädliche Einwirkung auf die Magensaftbildung erhebliche Verdauungsstörungen und sind für Schweine geradezu giftig. Weisfleisch darf beim Zugiehung von etwas Salzsäure oder starkem Doppelleffig nicht aufbrauen, andernfalls ist Kreidengehalt vorhanden. Aber auch zur Gewichtserhöhung wird das Weisfuttermittel oft in betrügerischer Absicht mit Sand, Gips, Kreide und dergl. verunreinigt. Gutes, fettreiches Weisfuttermittel erkennt man daran, daß eine kleine Probe vorsichtig auf Wasser gelegt, eine Zeitlang schwimmt, während fettarmes Weis sofort Feudtigkeit aufsaugt und untertinkt.

