

Frucht - Gelee.

Von H. Venz.

Gelbes Gelee von Johannisbeeren. Die Zubereitung dieses leuchtendsten Gelees ist besonders einfach. Man nimmt zehn Pfund rote und zehn Pfund weiße Johannisbeeren, deren Beeren nicht von den Stielen zu pflücken sind, spült sie auf einem Siebe ab, wäscht, mehrmals durch ein Sieb in kaltem, weichen Wasser, rührt ab, schneidet die Kränze in einen Keil und läßt die Beeren geföhren. Derselben Kränzen ist nötig, damit sich nicht an weissen Blättern ansetzt. Den gemauerten Saft mit den Stielen schüttet man nun auf ein ausgehauenes Filtrierguch, durch welches der Saft langsam in den darunter gehaltenen Napf läuft, ein Vorgang, der bei Zeit von einigen Stunden in Ordnung nimmt. Der Saft, im Napf ausgefallen, wird dann gemoggen, man läßt ihn zusammen mit dem gelben Saft in den Einmachepfeil (es ist sogar besser, etwas mehr Zucker zu nehmen). Unter gutem Rühren und Ausschäumen ist dann der Fruchtguch fast klar zu läutern. Das Gelee muß so lange einkochen, bis ein Tropfen, der probeweise auf einen Zettel getan wird, klar auf dem Porzellan stehen bleibt. Diese Masse ist dann noch in sehr saubere Gläser oder dazu bestimmte Flaschen zu gießen. Nach dem Erkalten wird jedes der Gläser mit doppeltem Pergamentpapier sorgfältig zugewunden. Die Schmelzführung verbindet man, indem ein in Num angelegtes Glas Pergamentpapier über das Gelee gelegt wird.

Gelee von Geseeren mit Bananen. Drei Pfund Bals-erdbeeren und zwei Pfund gelbe, in Wasser gedünstete Bananen zerstoßen man in 1/2 Liter Wasser, läßt die Masse durch das Filtrierguch und läßt das gleiche Gewicht Zucker fest. Der Saft wird zum Zucker hinzugegeben und mit diesem zu heissen Gelee verfocht; man läßt dieses heiß in Gläser und verfährt wie oben angegeben. Hierzu, wie zu allen Überbröckeln, ist ein Schälchen der Gläser ein wenig Vorbeugungsmittel gegen etwaige Beulen der Frucht.

Gelee von Aprikosen mit zerhackten Pflanzeln. Schöne, schon etwas weiche Aprikosen, etwa 5 Pfund, werden geschitten, die Steine entfernt und die Frucht zerstoßen. Man bedarf bei Aprikosen nur wenig Wasser, auf 5 Pfund genügt 1/2 Liter. Ist die Masse ganz zerstoßen, wird genau so weiter verfahren, wie bei Gelee von Erdbeeren und Bananen, nur gibt man auf 5 Pfund Aprikosen 1/2 Pfund zerhackte Pflanzeln mit in den Keil, oder erst dann, wenn das Gelee das Salz bereits bekommt hat. — Bei Gelee von Reineclauden, Kirschen und Kirschen wird ebenso verfahren, der Zusatz von Pflanzeln läßt jedoch fort.

Gelee von Beerenfrüchten (Himbeeren, Brombeeren und Stachelbeeren). Die Frucht ist zu zerstoßen und durchzuseihen. Bei Brombeeren ist nur das halbe Zuckergewicht zum Salzwasser zu verwenden, während Stachelbeeren etwas mehr Zucker brauchen als das Salzgewicht. Zu süßen verfährt man wie bei den anderen Gelees. — Bei Himbeeren, die schwerer gelieren, ist es ratlos, einige Johannisbeeren hinzuzufügen.

Wasser aus 1/2 Liter in 1/2 Liter Wasser. Eigenschaft für im Geschmack ist Mangelreich, dem man ein Drittel feines Gewürzkräutchen beifügt. Das Verfahren ist folgendes: Während gute, saftige Kränzen sind zu ernten, der Saft wird geföhrt und dann mit einer Salzsäure durchgeseiht. Zu Ansauren, der man von eingemauerten Ananas abgießen oder vom süßsten Frucht auspressen kann, läßt man dann Zucker und gibt dieses zu dem Nüchtersaft (ein Liter Ananas auf einen Pfund Zucker). Dann wird auf ein Pfund Saft der Saft von zwei Zitronen extra und alles mit gleichem Zuckergewicht unter fleißigem Rührbewegen geföhrt, bis die Masse gelicht. Das Gelee fällt man noch heiß in Gläser und verfährt, wie bei den anderen Gelees angegeben.

Reinbeergelee. Große kleine Kränzen sind man ab, tut die Beeren in eine Kasserolle auf ein Pfund Beeren rechnet man ein Glas Weiswein. In der Flüssigkeit hat man die Beeren zu kochen, bis sie aufplatzen, sie werden durchgeseiht, um Kerne und Schalen zu entfernen. Dann wird auf ein Pfund Beeren 1/2 Pfund Zucker ganz klar geläutert, man gießt den Fruchtguch dazu und verfährt wie in den anderen Rezepten. Einzelne Beeren in Weinbeergelee Vermehrung. Man löst dann nur eine bestimmte Menge Vanille in dem Zucker, um Gewürzkräutchen müssen, bevor der Saft dazu gegeben wird, entfernt werden.

Für die Einmacherei.

Wasser in Dampf. Man schneidet von den abgewaschenen Früchten die Stiele halb ab, durchsiebt sie mehrmals bis zu dem Saft. Dann gießt man sie in heißes Wasser und läßt sie darin, bis sie auf die Oberfläche kommen, hierauf läßt man sie auf einem Sieb ablaufen, läßt die Frucht in Gläser und übergießt sie mit dem zum Verleihen Glühwein, noch heißen Zucker. Sie werden dann gut verschlossen und 1/2 Stunde im Wasserbad geföhrt.

Stachelbeeren ganz einzumachen. Hierzu müssen die Stachelbeeren ausgewaschen sein, kochen aber nicht zu lang, nur 3 Liter Wasser werden durchgeseiht. 1/2 Kilogramm Zucker wird mit 1/2 Liter Essig, 65 Gramm Zinn und acht Hefen aufgelöst und erkalte über die Stachelbeeren gegossen; am zweiten Tage wird der Zuckeressig abermals aufgelöst und erkalte über die Beeren gegossen; am dritten Tag gießt man ihn heiß über und am letzten läßt man die Stachelbeeren eben darin ankommen.

Stachelbeeren (Wald- oder Silberbeeren) ohne Zucker einzumachen. Die ausgehauenen und gewaschenen Beeren, die frisch geföhrt

sein müssen, werden nach dem Abwaschen ohne Zucker und ohne Wasser bei diesen Durchsieben nicht zu weich gelocht und nicht abgeseiht. Das Einfüllen geht besonders gut mit einem porzellanenen Rührkrügel, während man mit einem Reibsel nachhilft. Zur Zeit des Gebrauchs werden die Silberbeeren mit dem nötigen Zucker durchgerührt und mit dem Saft auf Zwieback oder als Kompott angerichtet, indem man sie zum Kochen kommen läßt und die Beeren mit sehr feinem gestohlenen Zwieback oder etwas Zucker bindet.

Stachelbeeren einzumachen. Stachelbeeren von ungeschältem Gewicht erkalte man, wenn man zu 1 1/2 Liter Beeren 1/2 Liter roten Wein und 1/2 Liter Zucker am feiner lauter, das Obst mit drei Gewürzkräutern und etwas ganzen Zimt dazu gibt und es zusammen noch etwas einkochen läßt.

Trampus. Dazu gehören zwei Pfund Zucker, ein Pfund ausgeleichte Kirschen, ein Pfund Himbeeren und ein Pfund abgewasene Johannisbeeren, ein Pfund Zucker wird geläutert und mit den Beeren aufgelöst; diese dann herausgenommen und der Saft etwas eingeseiht. Das andere Pfund Zucker wird mit den Kirschen aufgelöst und dann beides zusammen noch einmal. Sollte der Saft noch einigen Tagen wieder dünn werden, so empfiehlt sich ein abermaliges Aufkochen. Man füllt diese Marmelade in Gläser und verbindet sie mit Pergamentpapier.

Spinat in Wägen. Der Spinat, welcher recht frisch sein muß, wird wie oben, in kochendem Salzwasser überwallt, auf ein Sieb mit Wassertropfen gebracht, mit kaltem Wasser übergossen, durch ein feines Sieb geschrien, mit etwas gelbem Weizenmehl zerrieben, in Blechschalen gefüllt, verlehrt und 1/2 Stunde im Wasserbad geföhrt.

Grüne Erbsen mit Zucker einzulegen. Frisch geerntet, eben ausgelesene Erbsen werden gut mit gelbem Zucker vermischt (auf ein Liter Erbsen nimmt man einen reichlichen Haufen voll Zucker) in Glasbehälter oder Blechschalen mit nicht zu weitem Saße fest eingeseiht und diese oft in einen Keil mit kaltem Wasser geschüttelt, mit Essig oder Sau gegeben damit sie nicht aneinander haften können, und zum feiner geerntet, worauf man das Wasser 10 Minuten lang bis eine Viertelstunde kochen läßt. Nachdem die Glasbehälter in dem vom feiner gemauerten Keil erkalte sind, verlehrt und verpackt man sie und benetzt sie an einem feinen recht trockenen Orte an.

Kleine Pfefferkörner einzumachen. Kleine höchsten fingerlange Körner werden gewaschen, abgeseiht, einige Stunden in Salzwasser gekocht, gut abgetrocknet und mit kochendem Wasser überwallt. Ein wenig Pfefferkraut, zum Weichen auch Pfefferwurzeln oder Schalotten und Meerrettich, etwas Salz, schwarze Pfefferkörner und Lorbeerblätter in große Blechschalen oder feine Zinnbleche gelegt, mit abgeseihtem und wieder ausgehauenen Weingeist übergossen, den man nach 2-3 Tagen abermals aufkocht, an Verleihen, das man noch einige Male wiederholt, worauf man die Wägen fest zubindet und anhebt.

Wurzeln einzumachen. Ten zum Einmachen bestimmten Wurzeln werden nicht eines Obstrichers die Haut ab, was leicht von außen geht, wenn man sie nur in lauwarmes Salzwasser legt und darin erkalte läßt — und focht sie einige Minuten mit weissen Pfeffer in Weingeist. Nachdem man sie herausgenommen hat, legt man sie mit Meerrettich und Dragen in ein Glas, schüttet den erkalten Essig darüber und bindet es fest zu.

Eingemachte Pfefferlinge. Die laubere gepulverten Pilze werden wiederholt gewaschen, dann wäscht man sie in kochendem Wasser, dem etwas Weingeist beigelegt wird. Nach mehrmaligen Aufwaschen kommen die Pilze in Gläser, die Fülle wird erkalte nachgeseiht. Die Gläser bindet man mit Pergamentpapier zu und verpackt sie an einem feinen Orte. Sollte die Fülle etwas einkochen, so kann man je leicht abgeseihtes, zerfallenes, mit etwas Essig gemischtes Wasser nachfüllen. Nur diese so sehr eckige Weise bereiten, halten sich die Pilze mehrere Jahre, ohne Farbe oder Gestalt zu verlieren. In weicher Butter und Pfefferölte gehäutet sind sie im Winter ein schmackhaftes und willkommenes Gericht.

Kleinere Mitteilungen.

§ Schweinefleisch. Gegen Schweinefleisch verwendet man mit Erfolg Juteisepulver an, indem man es in Keller, der Speisekammer u. v. d. g. zugeben an den Besitzer anordnet. Einige Füllen Juteisepulver auf gläsernen Rollen in den betreffenden Räumen verpackt, hält sicher.

§ Mittel gegen die Dornen. Die Dornen, womit manche Gärten sehr gequält sind, ist man so weniger besonnen, da sie sich in den kleinsten Ritzen anzufangen pflegen. — Durch folgendes Mittel wird man sich von den zudringlichen Gästen befreien können. Man nehme eine Quantität geföhrt Erbsen, mache daraus einen Teig und vermische denselben mit fein geriebenem Kobalt oder Silberglanz. Diese Mischung schüttere man in alle Oeffnungen und Ritzen, in welchen sich Dornen ausbreiten, und laße damit eine Zeitlang fort, und man wird gewiss von diesen zudringlichen Gästen befreit werden.

§ Mittel zur Vertilgung des Holzwurms. Im tiefen Herbst, das sich so gerne in die Wälder einnistet und dieselben ruiniert, zu entfernen, läßt man mit einer Wallonsäure so lange in die Wurmlöcher, bis man glaubt, daß das Wurmwurm völlig entfernt ist. Hierauf träufelt man mittelst eines feinen Haarpinzels Benzol in die Wälder, wie über das häufig geschriebene, verleiht das Holzwerk vorer zu entfernen, so ist den Wurmern absonst nicht beizukommen.



Nr 31

Halle a. S., den 4. August

1906

Säuglingsherblichkeit.

Es hat eine Zeit gegeben, da man allen Ernstes glaubte, die große Säuglingsherblichkeit sei kein Unglück. Man betrachtete das Wachsen der Kinder als den Ausdruck eines unabwendbaren Naturgesetzes, ja als eine natürliche und nützliche Anstöße, welche die Schwachen anstärkt und die kräftigen, widerstandsfähigen Individuen in das spätere Alter hinführt. Erst nach und nach sah man ein, wie falsch, wie grausam, wie — unpolitisch eine solche Anschauung ist. Die unlängst in Berlin stattgehabene und von der Kaiserin besonders protegierte Ausstellung für Säuglingspflege zeigt, wie sehr sich die Anschauungen in dieser Hinsicht geändert haben.

Wie not das gerade bei uns tat, geht daraus hervor, daß die Säuglingsherblichkeit der deutschen Staaten mit einem Saße von 20 bis 28%, die aller anderen Länder mit Ausnahme Dänemarks und Australiens übertrifft, und in manchen Städten und Bezirken mehr als ein Drittel aller Geborenen überlebt. In Frankreich wohnt man in Anbetracht der geringen Zahl von Geburten der Bekämpfung der Kinderherblichkeit und mit Erfolg große Aufmerksamkeit. Auch in England hat man bedeutende Erfolge erzielt. Die Säuglingsherblichkeit hat im Jahre 1905 gegen das Jahr 1904 um 1,7% abgenommen und ist niedriger als je zuvor.

Man sieht, es läßt sich schon etwas erreichen, dagegen scheint man nachfolgs so sehr gegenüber der in fast allen Kulturländern obenreiter fortschreitenden Abnahme der Geburten. Es hat allerdings eine Zeit gegeben, und sie ist noch gar nicht so lange her, daß man auch die Abnahme der Geburten für einen Segen hielt. Wie weit dies gehen kann, sieht man an Frankreich, wo die Bevölkerungsziffer fast stationär ist. Von welchem Einfluß aber das Stagnieren der Bevölkerung eines Landes auf dessen Politik ist, kann man auch an Frankreich ersehen, das sich geradezu genötigt sieht, sich gewissermaßen unter den Schutz anderer Länder zu stellen.

Der Grund, warum man die Abnahme der Geburten für einen Segen hielt, war die Befürchtung, die Erde könnte für die Menschenfülle nicht mehr ausreichen, könnte sie nicht mehr ernähren. Seitdem aber ungeheure Strecken noch jungfräulichen Bodens in Canada, Argentinien, Südafrika, Australien erschlossen worden sind, die praktisch noch so gut wie unbewohnt sind, denkt man darüber anders, wenn es auch vorläufig nur beim Denken bleibt und die Bevölkerung dadurch noch nicht steigt. Auch die unbegrenzten Möglichkeiten, die die Wissenschaft der Entwicklung der Produktion eröffnet hat und noch in Aussicht stellt, rufen die Möglichkeit eines Mangels an Nahrungsmitteln in die allerfernste Zukunft.

Arbeitskalender für den Monat August.

Von G. Römer.

Für den Landwirt ist der Monat August wohl der misserfolgsreichste Monat. Er ist eigentlich der rechte Entsommer, voller Mühsal und Arbeit. Der jemals bei der Ernte mit Gaud angelegt, der weiß, wie müde abends derjenige ist, welcher einen langen Augusttag ohne Schlaf gegen die glühenden Sonnenstrahlen gearbeitet hat. Er glühender das Wetter und je größer die Hitze zu werden, je mehr die Arbeit desto mühsamer zu werden, namentlich wenn es an Arbeitstagen fehlt, sagt uns doch schon ein altes Sprichwort: Das Korn reist unter der Seidel. Ein richtiges Mägen spielt eine große Rolle bei der Getreidernte, man achte diesbezüglich darauf, daß die Arbeit gewissenhaft be- sorgt wird. Gerste, welche stark mit Ase durchwachsen ist, wird nach einträglichem Regen gewendet und am zweiten oder dritten Tage eingetrocknet, damit sie vollkommen trocken ist. Weizen fällt leicht auf und muß deshalb fleißig gemäht werden und auf dem Boden oder in Ganzen nachreifen. In derselben schon vorreife, so ist beim Mähen und Binden alle Vorsicht erforderlich. Derselbe Vorsicht ist beim Dinstel nötig, dessen Wehen im reifen Zustande leicht abbrechen und durch Regen mürbe werden. Der Heißhunger ist den Ausländern ebenfalls stark anzusehen, die reiche Larve Bind über oft großen Schaden an, weshalb man die Vollreife auf dem Galme nicht abwarten darf. Das Nachreife auf dem Boden schadet nicht, doch darf man ihn hierbei nicht zu lange liegen lassen. Sommergerste sollte womöglich an demselben Tage eingetrocknet oder auf Bahnen geföhrt werden, wo er gemäht wird. Auch die Getreide der Hülsenfrüchte, wie Erbsen, Bohnen, Klee u. s. w. herausgenommen. Die Ernte wird vorgenommen, wenn die Pflanzen absterben und die Körner hart werden, jedoch kommt es vor, daß dieselben ungleich reifen und noch grüne Schoten haben, während die anderen schon reif sind, und kann man in diesem Falle mit darauf sehen, daß der größere Teil der Ernte gemauert wird. Wägen die Erbsen fort, so vernachlässigt man sie durch Wägen der Glühfrüchte mit der Ernte zum Getreideanbau. Nach heftiger Ernte erfolgt sofort das Stürzen der Stoppeln; die Ausjaat von Rapz, Lupine, Stoppeln, diversen Grünmähungsanlagen wird vorgenommen. Eine eingedachte Getreide muß öfters wegen Schmelze düstert werden. Dunkel- und Zuckerrüben werden beodacht und mit Jauche bewässert. Beschäftigt man sich mit dem Mägen, so ist es erforderlich bei trockenem Wetter reichliche Bewässerung. Zur Anlage neuer Wägen wird das Land hergerichtet.

Für die Wegebau mit Hopfenbau beginnt jetzt ebenfalls das hochwichtige Geschäft der Ernte und zwar zeitig gegen Ende des Monats der Frühschoppen. Wichtigste Behandlung beim Ernteden durch Aufsichten beschließen auf dem Ernteboden in anfangs dünne Schichten und täglich dreimaliges Ueberdrehen.

Im Weinberge müssen die Reben nachgeseiht und Unkraut durch fleißiges Hacken vertilgt werden. Die Blattlauskrankheit zeigt sich jetzt, wo das Weiprin der Reben verläutet wurde. Nachmaliges Weiprin der Rebenreife ist dringend anzuraten. Zu Keller heilt man die Reben und laßt sie in einem Teiche zur Weidung; man beschafft, wenn nötig, neue Wasser und rührt öfters dreimal um.

Im Obstgarten wird das Obstieren aus schlaferen Augen so lange fortgesetzt, als sich die Winde am Wägen und das Auge vom Ostlicheit gut abtönen läßt. Von den Pflanzlingen der im Frühjahr vertriehen Schäume ist der Verband abzumachen. Das reife Obst wird geerntet, die Zwanzigsten genommen und aufbewahrt. Die Sommerernte darf man auf den Bäumen nicht völlig reif werden lassen, damit sie nicht aufreißt, leicht und saftlos werden. Man pflückt sie, wenn die Körner anfangen braun zu werden und läßt sie einige Tage in einem dünnen Saße auf Ertrich reifen lassen.

Weinreife. Bei älteren und neuen Stämmen von Johannisbeeren und Geseeren ist das alte nicht mehr tragfähige Holz unmittelbar nach der Ernte zu entfernen, um durch Zuführung von Luft und Licht auf eine vollkommene Ausbildung des jungen Holzes und damit auf gute Fruchtbarkeit im nächsten Jahre hinzuwirken. Bei den Himbeeren sind

