

Kalbsjunge in Gelee. Drei Kalbsjungen enthäutet man und kocht sie in Fleischbrühe gar, schneidet sie in feine Scheiben und legt sie in eine Geleeform auf eine feine Siebdecke zu trocknen. Man kocht die Geleeform mit einem Liter kaltem Wasser und etwas Essig, sowie einer kleinen Menge Champignonsenf bereitet und mit vier Unzen abkühlt. Eine Mischung von gerolltem Cardamom, Zimt, Muskatnüssen und Pfefferkörnern kommt darauf, dann die Jungentiere, zuletzt der warme Geleebestand, den man vorichtig nachgibt. Am anderen Tage filtert man das Jungentier und rührt es mit Zimmtpulver.

Gewürzbraten. 10 Eier 10 Unzen schwer Zucker, 3 Eier schwer Citronsaft, von einer Zitrone die Schale und etwas Saft, etwas fein gemahlene bittere Mandeln, Citronat, Zucker, Gewürz, werden recht feurig gerührt, dann der feste Eigelb und das Gelee langsam durch die Masse gegeben und 1 Stunde gebacken. Schmeckt wie Mandelbrot.

Fleischbrühe von Heidekraut. Man bereitet einen Kubus von Suppenkräutern, so viel wie bei frischem Fleisch. Nachdem er abgeseiht ist, legt man ihn mit etwas feinem Mehl, Pfefferkörnern, ein wenig Salz, wenn nötig, und Pfefferkörnern in der Haut einer Zitrone. Da hinein gibt man Champignons und Bleichpilze, die sie jedoch darin aufkochen und schneidet die Fleischstücke hinein; beim Kürzchen geriebt man die Schüssel mit Mehlzerkleinerungen.

Ragout No. 1. 1 Pfund Kalbsfleisch, 2 Kalbsjungen, 2 Schwenen oder Hühner, wenn es gar gefüllt ist, in kleine Würfel schneiden, dann eine gute Sauce ganz dick von Butter, Fleischbrühe, ein wenig Mehl, wenn nötig, und Pfefferkörnern, der Haut einer Zitrone. Da hinein gibt man Champignons und Bleichpilze, die sie jedoch darin aufkochen und schneidet die Fleischstücke hinein; beim Kürzchen geriebt man die Schüssel mit Mehlzerkleinerungen.

Unterarten. Diese sehr leicht verdaulichen Gales eignen sich vorzüglich zum Frühstück und besonders gut, wenn sie frisch aus der Pfanne zum Tee gegeben werden. 1 Liter Mehl wird mit 6 ganzen Eiern gut gerührt und etwas gesalzen. Dazu wird ein Teelöffel voll Natron, der in einem Löffel voll warmen Wassers aufgelöst ist, getan, und dann wird das Ganze mit soviel Mehl vermischt, daß es einen festen Teig gibt, den man in dick mit Butter angelegte Pfannen oder Formen mit und 20 Minuten bei rotem Feuer backen läßt.

Gewandwirtschaft.

Wäsche im Winter aufzubewahren. Kostspielig erhalten sich am besten, wenn man dieselben mit den Stricken im Keller in Sand einschlägt und von Zeit zu Zeit die feinsten Wälder erfrischt, was eine Hauptbedingung zur Erhaltung ist. So lange nicht harter Frost eintritt, muß man recht fleißig lüften, später aber zweimal mit Schmelzschnee, der sich als vorzügliches Konservierungsmittel bewährt. Blumen- und Wollstoffe schlägt man auch in Sand ein. Doch handelt es sich nicht um beste im Hause stehen bleibt. Kohle- und Wolllinien werden vom Staube befreit und in trockenen Kellern aufbewahrt. Alle Wollarten, z. B. Seiden-, Feder-, und Futterwolle, schlägt man im Freien in Erde ein oder man legt sie in Keller, um sie dort ebenfalls in Sand einschlagen. Ebenso verfährt man mit Perlen- und Knäulen. Die Wälder werden man im Keller in Sand, Zitronen- und weisse Säuren in Tonnen in trockener Garbe.

Wäsche zu räumen. Die gereinigten Wälder werden in zwei Häufen getrennt und, nachdem man Salz und Nigellöl auf alle abgetrennt hat, vorzüglich ausgebeutet und in- und auswendig tüchtig mit Salz, das mit etwas fein gemahltem Salpeter und gedrohter Zitronenschale vermischt ist, ausgerieben. Man legt die gereinigten Wälder so aufeinander, daß das untere flüssig zusammenfließt, legt sie in eine tiefe Schüssel, bedeckt sie mit einem beschnittenen Brett, läßt sie acht Tage liegen und wendet sie tüchtig, wobei sie mit der entflandenen Salzfäule übergeben werden. Dann trocknet man sie etwas ab, wäscht sie in Papier oder Waal und kocht sie acht Tage in gelindem Braud.

Schnee trocknen, dazwischen Pulverchen bereitet man auf folgende Weise: In 1 1/2 Liter Spiritus wäscht man 1/2 Kg. Schellack und 1/2 Kg. Goldschmelz mit wenig Spiritus und vermischt die Flüssigkeit mit der Schellacklösung, worauf der Lack gleich abgeseiht wird.

Wäsche zu behandeln. Die Wälder erfrischt ein monatliches Wuschchen, wenn sie ein flaches, feines Licht geben sollen. Essig, mit ein wenig darin gelohenen Salz ist die Flüssigkeit, in welcher sie gefolgt werden sollen. Jedes sollen alle getrocknet werden, jedoch der verbleibende obere Rand sollte mit einem Streifen Papier oder einem Zude, und zwar an jedem Ende, abgedreht und nur einmal herbeigeführt werden mit einer Schere zugegriffen werden. Ein alter Docht selbst sich so sehr, daß sein Gewicht nicht mehr so wenig bleibt, um das Dösel gut ausziehen zu können. Die Wälder sollen nicht gewaschen werden, sondern sollten tüchtig mit einem Zude abgerieben werden, daß ein wenig mit Alkohol angefeuchtet ist. Dies ergibt sie schön und glänzend. Schirme sollten tief genug heruntersinken, um zu verhindern, daß das Licht durch das flache Glas die Augen reizt, gleichwohl wie tief man auch sitzen mag. Der Döselhalter sollte tüchtig nicht ganz bis zum Rande gefüllt werden.

Wie weisse Strümpfe zu verwenden. Man schneidet aus allen weissen Strümpfen einen Ring, wuschchen sie mit Sand eingeseiht und mit Flüssigkeit aus totem Wasser wuschchen. Dann wird man sie herbeigeführt, was es auch erfüllen im Laufe vollkommen ihren Zweck.

Kalkseife aus Alledern entfernt man am leichtesten durch Abreiben mit einem mit Essig gerührten Löffchen, nur muss die Reinigung kalt vornehmen, damit die Seife nicht zu heiß werden.

Reinliche Gesichtsreinigung. Man wäscht die Haut mit ausgebeuteter Seife, Milch und Glycerin, kühlt sie dann zum Trocknen aus, wobei man sie oft reibt und drückt, kühlt sie, wenn sie ganz trocken sind, mit Mehl oder Talkum ab, wodurch sie weich und elastisch werden.

Kleine Mitteilungen.

Wundsalben haltbarer zu machen. Man lege derselben einige Tage in eine Auflösung von Alaun. Solcher Wundsalben eignen sich vorzüglich, um Schlingenschnaken an ihm empfindlich zu machen.

Gegen Fische im Fischboden. Kalmsowen, Soranderlamm, Pfefferlamm und feines Pfefferlamm und Koloquinten, von jedem zwei Teile, überläßt mit heissem Wasser und laßt einige Stunden kochen. Siehe durch Leinwand und weisse damit den Fischboden aus.

Lederfalten und Stiefel, welche an feuchten Plätzen aufbewahrt und dadurch schimmelig wurden, kühlt man trocken ab und reibt sie dann mit Terpentinöl ein; auf diese Weise behandelt, bleibt das Leder geschmeidig und nimmt keinen weiteren Schaden.

Kalklötlösung kann man sitzen, indem man die Bruchstellen mit einige Nagelein in Essigsäure taucht und dann zusammengeklebt werden lassen.

Ein Gewandstück beim Zerbrechen aufzuheben, rührt man es mit 880 Teilen 6% Alkohol, 400 Teilen 4% Salzsäure, 100 Teilen, 100 Teilen Essigsäure, 40 Glycerin, 40 flüssiges Wasser, 5 Sandelholzpulver und 0,1 Vanillin, zu.

Unedle Kattunfäden zu waschen. Der Hauptgrund, weshalb gedruckte Beuge bei der Wäsche oft die Farbe verlieren, ist einfach darin zu suchen, daß die verschiedenen Beuge, wodurch sie färbend im Auge erscheinen, werden, durch Seife immer eine Veränderung erleiden. Deshalb ist folgendes Verfahren anzuwenden: Man mischt unter kochendem Wasser eine gute Qualität Weizenkleie. Nachdem man die Mischung fünf Minuten hat kochen lassen und umgerührt hat, bringt man die vorher wassergewaschenen Kleider hinein, dreht dieselben mit einem Holzgabel sehr oft um, wobei man die Flüssigkeit vom Gewand lassen läßt. Alsdann läßt man die Flüssigkeit abfließen, wäscht die Kleider, ohne Seife, gut durch und spült sie tüchtig im fließenden Wasser. Auf diese Weise werden die Kleider reiner, wie mit Seife gewaschen und verlieren nicht von ihrer ursprünglichen Farbe.

Zusammengetrocknete Holzstücke wasserfest zu machen. Man klopft das Holz, ohne man Wasser einlegt, zuerst mit Stroh oder Strohleinchen fein aus, legt einen Beutel oder sonst ein Gewicht darauf und gibt es dann Wasser ein. Wenn es aus Wasser wieder abgeseiht, bleibt doch das Holz gegen Feuchtigkeit geschützt und behält das Holzwasser des Holzes in kurzer Zeit.

Unsere Dienstboten.

Von Hermine Keller. (Nachdruck verboten.)

Es ist ein altes, unerlöschliches Thema, wozu so mancher Hausfrau viele Seufzer erpreßt und große Sorgen verursacht. In der letzten Zeit ist es wieder lebhafter, verlässlicher, anständiger Dienstboten zu finden und das Verhältnis zwischen Herrin und Diensten gestaltet sich immer unangenehmer. Die Anforderungen der biedernden Klasse sind bereits so maßlos gestiegen, daß sich nur reiche Leute den Luxus gehalten können, zwei Dienstmädchen zu halten, denn außer dem hohen Lohn, den die Leute beanspruchen, verlangen sie auch, reichliche Kost, ein luftiges Zimmer und viel Freiheit. Jedes Dienstmädchen will heutezu Tage so gehalten werden wie die Frau, oder wenigstens so elegant, und der ganze Lohn wird auf die Toilette verwendet, nichts zurückgelassen.

Als unerlöschliches Thema wird oft eine solche Person in die Fremde geschickt, gerät in schlechte Gesellschaft, wird verführt und wechselt immer wieder den Dienst, weil keine Frau mit ihr glücklich kann.

Doch gibt es auch heute noch ehrliche, anständige Mädchen, nur muß eine Frau verstehen, sie zur Anhänglichkeit zu erziehen. Die best ist nicht mit Vorurteil entgegenzutreten, wenn sie zulänglichste noch keine längeren Dienst nachweisen können; denn es ist oft die Schuld ihrer Dienstherrin gewesen, die es ihnen unmöglich machte, auszuhalten.

Jeder Mensch hat Tugenden und Mängel, und für so eine arme Person ist es bitter genug, nicht nur ihre Arbeit verrichten zu müssen, sondern auch bei Charaktertadel einzelnen Familienmitgliedern fernen zu lernen, um es dann wünschlich allen recht zu tun. Am jedem Dienstoff wird etwas anderes verlangt, so daß sich das betreffende Mädchen erst an alles Neue gewöhnen muß, was ihm, je nach dem Grad seiner Intelligenz, nicht immer leicht fällt. Wir müssen uns vor Augen halten, daß wir den Dienstherrn nicht nur das Gut, sondern allem aber das Zerwürf, was wir besitzen, anvertrauen, nämlich unsere Kinder. Und deshalb dürfen wir nicht einer Person, die guten Willen zeigt, mit Ungehörigkeit entgegenzutreten, sondern im Gegenteil trachten, sie durch Nachsicht und Vertrauen aus dem Haus zu lassen, sie öfter mit ein paar freundlichen Worten anzureden, ordentliche Arbeit loben und überhaupt sie als ein Mitglied der Familie zu behandeln. Denn wird man sie der Unternehmung gelangen, was es auch heute noch oft, anständige Dienstmädchen gibt.



Nr 5 Halle a. S., den 18. Januar 1908

Bergamotten.

Von H. Sente. (Nachdruck verboten.)

Zu Beginn der Obstzeit und schmeckende Weichheit des fleischigen Laub Bergamotten mit den Winterbirnen große Ähnlichkeit. Von allen Winterarten unterscheiden sie sich durch die angelegte Apfelart. Es sind deren mehr runde, sowie am Ende und Baum fast abgerundete Sorten. Die Bergamotten sind durchgehende Laub- und zum Teil auch recht ertragreiche Winterfrüchte. Man hat darunter verschiedene, mittelgroße und kleine Sorten. Von den Winterbirnen sind einzelne von der Lagerzeit etwas länger, jedoch werden sie jedoch, den Früchten gleich, hart und schmelzen. Ein kleines Kerngehäuse ist denselben eigen, und als Kerngehäuse werden sie fast allen übrigen Winterarten vorgezogen. Bergamottfrüchte finden sich in meiner Heimat von äußerst frühem Beginn, wahre Baumreife. Der schwere Leinwand dieser Birne besonders zugunsten. Auch bildet die Bergamotte hübsch regelmäßige Pyramiden, wie ich dies öfter beobachtet konnte. Sie sind ferner zu haben und werden Spalteren verwendet und mehrere Sorten lassen sich auch schon als junge Pflanzungen zum Fruchttragen bringen. In Hochschäumen werden sie oft nachlässig, zu hochgepflanzt und hochgeschlammten auf schwachgehenden Vermählung erziehen. In niedrigen Form sind die rechte Unterlage. Nur der rechte Bergamotten gibt es auch sogenannte Halbbergamotten, welche in der Form den übrigen gleich sind, sich aber durch die sehr schmelzende Fleisch unterscheiden. Von letzteren gibt es wiederum eine Anzahl Arten, die sich durch Eigenartlichkeit im Wachstum, durch Anfringe an Klima und Boden, durch Weichheit und Färbung der Frucht mehr oder weniger von einander unterscheiden.

Wahrscheinlich die hier angebaute Bergamotte ist 'Madame Jeanne'. Diese mittelgroße Sommerbirne ist plantarisch. Sie ist bereits Anfang September reif und besitzt im Geschmack, aber höchsten drei Wochen haltbar. Anpreisend ist ihre gelbliche Färbung. Wegen der Saftfülle ist der Baum am besten zum Hochstamm geeignet; er ist recht fruchtbar und winterhart, zur Anpflanzung in Garten und Feld geeignet.

Um das Lager haltbar und daher auch als Winterobst geeignet, ist 'Esperenz' oder 'Bergamotte', auch wohl 'Dorothea' oder 'Bitter-Birne' genannt. Der Baum bildet hübsche Pyramiden, ist sehr fruchtbar und daher zur Anpflanzung im Garten recht geeignet. Die nur wenig später reifende, vorzügliche Frucht ist mehr rundlich und grüngelb gefärbt.

Esperenz ist zu verwenden in 'Esperenz Bergamotte', eine recht alte Winterbirne, die sich gut bis März aufbewahren läßt. Die Frucht wird auch erheblich länger, ist ebenfalls rundlich und grüngelb, aber punktfest. Der Baum beansprucht guten Boden und warme Lage, ist daher als Spalter besonders geeignet. Dabei ist derselbe gesund und sehr tragbar.

Als Winterobst und Tafelobst gleichmäßig ist die 'Rote Bergamotte' oder 'Winter-Bergamotte' genannt. Derselbe reift im Oktober und hält sich alldem noch drei bis vier Wochen. Die gewöhnlichen Früchte werden bis mittelgroß. Der Baum bringt guten Boden und ist dann geeignet und dauerhaft.

Die 'Grüne Herbst-Bergamotte' ist geeignet zur Anpflanzung an Landkulturen. Derselbe reift etwas später wie vorgezogen. Sie hält sich nicht gerade so lang. Die mittelgroßen grünen Birnen sind etwas völlig punktfest. Die Büsche sind gesund und tragbar.

Ein vorzügliches Tafelobst ist noch die 'Rogauer Defants-Birne' oder 'Gonville Bergamotte'. Derselbe ist auf dem Boden gezeihen die Büsche und sind sehr fruchtbar. Die Früchte werden mittelgroß und sind etwas bereift. Sie reifen im Oktober und lassen sich zwei bis drei Wochen aufbewahren.

Man kann als Hochstamm ist noch gelb-grüne, als Tafel- und Haushaltungsbobst gleich gut, 'Gellmanns Melonen-Birne' zu erziehen. Der Baum wird äußerst frühzeitig und die rundliche, mittelgroße Frucht ist etwas völlig.

Ein hübsche Frucht ist die kleine grüne 'Amalia Galle'. Sie reift im Oktober und hält sich bis in den Dezember. Diese Bergamotte

ist hart reif. Der Baum treibt hart und erhält hohe Krone, die also reichlich Frucht bringen kann.

Als sehr gute Winter-Kalbsbirne ist endlich noch 'Josephine Gregoire' zu nennen. Diese gelbrunde, röhrlinige Bergamotte ist rundlich und wird mittelgroß. Die Büsche haben eine warme Lage, treiben nicht laublos hart und bilden schöne Schirmen, sind deswegen vorzugsweise in Gärten anzupflanzen. Sie tragen reichlich und die Früchte reifen bis November hängen bleiben. Sie halten sich mehrere Wochen.

Eine sehr frühe Halbbergamotte ist die 'Julie-Defants-Birne', welche schon im Juli reif, von Oktober tollbar ist, aber nur wenige Tage sich erhalten läßt. Die Frucht ist jedoch repräsentabel, sehr rund, gelb, einseitig geriebt und wegen der Früchte gefolgt für den Markt. Die Büsche werden nicht laublos unangenehm. Der gute, etwas leichten Boden sind sie recht tragbar.

Als gutes Tafel- und Winterobst ist 'Gonville's Winter-Birne' zu erziehen. Bei der Reife im September ist die mittelgroße Frucht grünlich. Sie läßt sich gegen 4 Wochen frisch erhalten und ist ein gutes Tafelobst. Der Baum wird äußerst frühzeitig, ist dauerhaft und ertragreich. Eine fast röhrlinige und dabei sehr tragbare Halbbergamotte, die auch in rauhen Obsthäfen noch gut gedeiht, ist die 'Rogauer National-Bergamotte', auch 'Schöne und Gute' genannt. Derselbe ist eine große, platthüftige, grüngelbe und wenig gerötete Frucht, welche als Tafelobst und Wirtschaft Bedeutung hat. Sie reift im September bis Oktober, hat aber nicht lange Haltbarkeit.

Glaßes Getreide.

Beim Ankauf von Getreide sind so viele Mängelheiten einer auf mehrfachen oder fünfjährigen Wege hervorgerufenen Minderwertigkeit zu beschreiben, daß der Käufer eine äußerst vorsichtige und genaue Untersuchung machen und sich zu diesem Zweck bei verschiedenen Mehl- und Speisestoffen bedienen muß. Zu den bedeutendsten Mangelheiten des Kornes gehört die sogenannte Glasigkeit, der man auf die Spur kommt, indem man es bei durchscheinendem Licht mit einem Diaphanostop prüft. Selbstverständlich ist die Minderwertigkeit einer Gemenge, das Weizen und den Weizen der Glasigkeit des Getreides nach allen Richtungen hin auszuweisen, aber es läßt sich bisher noch nicht sagen, daß eine entsprechende Kenntnis des Vorgehens erzieht werden ist. Ein beinahe ungeschätzter, der die Glasigkeit auf eine Galle gegen das Mehl eröffnet, liegt in dem Getreide, die Mangelung zur Entdeckung gläserner Körner beim Getreide durch eine bestimmte Art der Veranlassung zu unterbreiten. Zur Bekämpfung dieser Frage tragen die Reisten bei, die Sorte ein, der Veranlassung der fünfjährigen Minderwertigkeit Glasigkeit in Weizen aufgeführt hat. Dieser Forscher hatte sich aus Nordbräun einige Proben von gläsernen Weizen besorgt und auf einem Versuchsfelde angebaut. Da die Saat von einer Weizenart aus so weit entlegenen Gebiet kamme, ließ sich der Erfolg nicht im mindesten voraussehen, zumal die Weizen bereits sieben Jahre in Glasigkeiten aufbewahrt worden waren. Zunächst ergab sich eine vollständig hohe Keimfähigkeit, die sich auf etwa ein Drittel der Saat erstreckte, obwohl viele in den Glasigkeiten keimfähig unter wässrigen Zuständen gefanden hatte. Daraus wäre zu schließen, daß die Glasigkeit der Körner eine für die Keimfähigkeit sogar günstige Eigenschaft ist. Anre verleiht diese Ansicht, daß der Landwirt, daß nicht ganz viele Speisestoffe besonders gut ausgebeutet, wobei dann freilich bei der letzten Entdeckung der Mangelungen Minderwertigkeiten auftreten. Wenn man eine Erklärung dieser Zusammenhänge sucht, so dürfte es am besten vorteilhaft sein, daß die Veranlassung im gläsernen Korn den Keimling besser vor dem ihm gefährlichsten Schwannungen der äußeren Luftfeuchtigkeit schützen. Der glasige Weizen, der zu neuen Weizen dient, besteht aus zwei Arten von sehr verschiedenen Keimlingen. Die eine war ein das Keimlinge Minderwertigkeit ergriffen und infolge dessen ganz so harte Keimlinge im Keimlinge empfänglich, dagegen gegen sommerliche Hitze und Trockenheit widerstandsfähig. Die Weizenkörner dieser Sorte waren fast ohne Ausnahme glasig gewesen, die der zweiten nur zu kleinerem Teil. Die Sorte ergab bei der einen Sorte wieder ausschließlich gläserne Körner, und bei der zweiten hatte die Glasigkeit verhältnismäßig zugenommen. Daraus ist

Druck und Verlag von H. Kuntze & Co. — Verantw. Redakteur: Dr. Ludwig Göttinger, beide in Halle a. S.



