Hauswirtschaft.

† **Die Verwendung der verschiedenen Fette im Haushalt.** Es gibt einige Speisen, zu deren Zubereitung unbedingt Butter genommen werden muß, um sie wohlschmeckend zu machen, z. B. zu Spargel, Blumenkohl, Butterfauceen, feines Backwerk usw. Dagegen läßt sich im einfachen Haushalt bedeutend sparen, wenn man an Stelle von Butter oder Schmalz billigere Fette verwendet. Natürlich darf dies nicht wahllos geschehen, sondern es muß auf den Geschmack der einzelnen Speisen Rücksicht genommen werden. So soll man übrigens Bratenfett nicht nochmals an einen Braten geben, da dies den Geschmack sehr beeinträchtigen würde. An Gemüse gegeben, schmeckt es dagegen vorzüglich. Zu Rindfleisch und Rinderbraten ist frisches, in Würfel geschnittenes Nierenfett ausgezeichnet. Suppenfett verwendet man gern zum Backen kleiner Fische, für Suppenklößchen, Rinderbraten u. s. w. Gänsefett ist zum Rösten von Kartoffeln, zum Aufschmalzen von Sauer- und Milchkraut vorzüglich. Das Fett vom Rauchfleisch und gekochten Schinken eignet sich sehr gut zu Winter- und Sprossenkohl. Hammelfett ist schon schwieriger zu verwenden. Einige Gemüse, wie Wirsing, Weißkraut, Kohlrabi und frische grüne Bohnen, lassen sich mit Hammelfett und Butter zubereiten. Schweineschmalz ist zu Rüben und Sauerkraut zum Rösten von Kartoffeln sehr gut. Schweineschmalz in Verbindung mit Butterschmalz gibt den Schmalzbäckereien eine schöne Farbe. Semmelschmarren wird schöner und schmackhafter, wenn man ihn mit Rindersett anbratet und dann erst Schmalz dazu gibt. Zu Wildbret, Kapaun, Puter, Hühnchen und Tauben kann man sehr gut Speckscheiben und Butter nehmen. Ein reines Fett von sehr gutem Wohlgeschmack, das man zu fast allen Speisen verwenden kann, selbst zu einfachem Backwerk, ist Rindersteifsfett, das man am besten mit Milch auskocht.

† **Vergilbte weiße Wollsachen aufzufrischen.** Weißer Flanell, weiße Kinderkleider rc., die durch Liegen gelb geworden sind, frischt man auf folgende Weise wieder auf. Ein halbes Pfund beste Marseillerseife wird in 10 Liter lauwarmem, weichem Wasser aufgelöst und 50 Gramm Salmiakgeist zugesetzt. Darin weicht man die vergilbten Sachen ein, drückt sie nach einiger Zeit ordentlich darin herum, ohne sie zu reiben, und wäscht sie dann in reichlich lauem Wasser aus. Man kehrt die linke Seite nach außen, hängt sie zum Austrocknen auf, indem man noch ein weißes Tuch überlegt, und plättet nachher diejenigen Stoffe, die das Plätten vertragen, sorgfältig unter weißen Tüchern aus.

† **Aetherischer Dammarfirnis für weißes Holz, Landkarten** usw. 150—180 Gramm reinstes gepulvertes, schnell getrocknetes Dammarharz in ½ Kg. entwässertem Aether aufgelöst und klar abgießen lassen. Den Firnis muß man mit einem breiten Pinsel etwas stark auftragen, damit er gleichmäßig wird.

Kleine Mitteilungen.

§ **Putzseife für Kupfer und Messing.** 1. Man mischt 1 Teil Olivenöl, 1 Teil Kalkschlitt warm zusammen und rührt 4 Teile gemahlenen Bimsstein, 2 Teile Polierrot, 2 Teile Kreide darunter. 2. Es werden 3 Teile amerikanische Virginia-Vaseline mit einigen Tropfen Mirbanöl parfümiert und denselben unter beständigem Umrühren 3 Teile Kreide, 1 Teil Polierrot, 3 Teile Schmirgel und 1 Teil gemahlener Bimsstein zugesetzt. 3. Zu 2 Teilen Virginia-Vaseline mischt man 1 Teil ausgelassenen Rindertalg und rührt in das schmelzende Gemenge, dem man einige Tropfen Mirbanöl zusetzt, 4 Teile Ziegelmehl, 2 Teile gemahlenen Bimsstein, 2 Teile Kreide, und 1 Teil Schmirgel ein, bis sich eine konsistente, gleichartige Salbe gebildet hat.

§ **Um seine Herrenwäsche** sauber zu plätten, durchfeuchtet man rohe beste Glanzstärke mit Wasser, zerreibt und zerdrückt sie mit sauberer Hand so lange, bis in dem dicken Stärkebrei keine Körnchen mehr fühlbar sind. Dann gießt man unter fortwährendem Rühren soviel Wasser hinzu, daß die Stärke dickflüssig wird, taucht die Wäsche hinein und drückt sie, nachdem man sie etwas gerieben hat, aus. Sodann sucht man die Stärke gleichmäßig in den Falten zu verteilen, indem man diese nachmals reibt und klopft, worauf sie glatt auf ein sauberes Leinentuch gelegt und zusammengeklebt wird. Nachdem die Wäsche 2 Stunden durchgezogen ist, kann zum Bügeln geschritten werden. Dieses selbst muß durch Zusehen und Uebung erlernt werden. Der Bügeltisch muß mit einer wollenen Decke versehen und diese mit einem reinen Bügeltuche bedeckt werden, welches an allen vier Ecken des Tisches zusammengeklebt wird. Die Bolzen dürfen nur rot, nicht weißglühend gemacht werden, da zu heißes Plätten nichts taugt, und der Stahl unnötigerweise durch die Glut angegriffen werden würde. Sollte durch ein zu heißes Eisen eine Stelle gelb geworden sein, so stecke man das Stück sofort in ganz kaltes Wasser. Beim Bügeln gewöhne man sich, das Eisen stets auf einen Bügelfuß zu stellen und selbst nicht einen Augenblick auf die Decke, damit diese keine Brandflecke erhält. Ehe man zu bügeln anfängt, muß das bestimmte Stück glatt hingelegt werden. Das Bügeln muß stets in gerader Richtung geschehen, wobei etwas klares Wasser und ein Schwämmchen oder Läppchen zur Hand sei, um eine zu trockene Stelle oder entflammende Falte etwas anzufeuchten.

Nachsicht.

Von **Hermine Häller.**

Selten wird der goldene Mittelweg eingeschlagen; entweder wird bei der Erziehung zu viel oder zu wenig Nachsicht geübt. Eltern, hauptsächlich Mütter, pflegen darin zu viel des Guten zu tun, verscherzen sich dadurch allen Respekt und schaden den Kindern mehr als sie glauben. Dann gibt es wieder Eltern, welche im Gegenteil allzeit sich gegen die kleinste Unart, gegen das geringste Vergehen und ihren Kindern die Jugend verbittern und das Leben verleiden, nicht die mindeste Freiheit gestatten und jedes Vergnügen mißgönnen, weil es angeblich vom Studium ablenkt. Sie verlangen, daß die Jugend stets Ernst bewahren soll, weil sie selbst verbittert sind und keine Heiterkeit bei anderen vertragen. Wehe einem solchen armen Kinde, wenn es in der Schule nicht so entspricht, als es die gestrengen Eltern erwarten, oder welches das Pech hat, noch einem strengen Lehrer in die Hände zu fallen. Solche Kinder werden nicht nur um ihre Jugend betrogen, sondern ihr ganzes Leben ist verdüstert, sie sind unfähig, je ein Glücksgefühl zu empfinden, weil ihnen nie die Sonne der Liebe und Nachsicht geleuchtet hat; sie werden vor der Zeit alt, verschlossen und griesgrämig; es fehlt ihnen die schönste Erinnerung, die ein Mensch haben kann, und das ist die Erinnerung an die Jugendzeit, jener Trost in trüben Tagen des Kummers und der Sorgen, von denen niemand verschont bleibt. Lehrer, welche hier und da nicht Nachsicht zu üben vermögen, sollten keine Bildner der Jugend sein; sie werden nie das Vertrauen und die Liebe ihrer Schüler erlangen, sondern nur Haß ernten. Auch Vorgesetzte mögen ihren Untergebenen gegenüber Milde und Nachsicht üben und nicht durch übermäßige Strenge Gehorsam erzwingen wollen. Es ist auch ein Gebot der Klugheit, nachsichtig zu sein, denn dadurch öffnet man sich die verschlossensten Herzen und erwirbt Freunde fürs ganze Leben. Zu viel Nachsicht ist gleichbedeutend mit Schwäche; aber in richtigem Maß soll sie überall und von jedem geübt werden zum Wohle der Menschheit.

Liebesdienste.

Von **A. Emter.**

Dienen, das Wort klingt unfreundlich und hart. - Wird aber der Dienst aus Liebe geleistet, und nimmt das Herz teil an der Tat, so ist diese nicht mehr schwer, wird vielmehr zur angenehmen, lieben Aufgabe. Die Frau mit wirklich weiblichem Gemüte weiß von keiner süßeren Pflicht, als sich liebevoll besorgt für die Angehörigen zu zeigen und vor allem deren Wohl im Auge zu haben. Sie bedenkt den Haushalt in allen seinen Zweigen aufs eingehendste; sie ist sparsam, doch nicht geizig, ordnungsliebend, aber nicht pedantisch. Auch wenn sie sich nicht um die Küche zu bekümmern braucht, weil sie in der Lage ist, eine gute Köchin anzustellen, so läßt sie sich die Anordnung der Speisen usw. nicht nehmen. Sie tut der ganzen Familie dadurch einen großen Liebesdienst, denn der Magen beherrscht nun einmal den Körper, und es kommt zu sehr auf die Auswahl und Zusammensetzung der Mahlzeiten, auf ihre Bekömmlichkeit und Verdauung der Nahrung an, als daß sie nicht mit allem Fleiß darauf achten sollte. Um sich der Köchin gegenüber keine Blöße zu geben, verwendet sie viel Nachdenken darauf. Wie sie sich auch insofern mit der Chemie befaßt, als sie lernt, was beim Kochen und Einmachen zu vermeiden ist, wie die Nahrungsstoffe zusammengesetzt sind, welche von ihnen zusammenpassen und welche nicht u. s. w. Je mehr Mühe sich die Hausfrau gibt, ihr Wissen und Können auch auf diesem Gebiete zu vergrößern, um so mehr ist sie imstande, den Haushalt nach allen Seiten hin aufs beste zu leiten und ihren Angehörigen durch diese Kunst zu dienen. Es ist nicht nötig, daß sie alles und jedes selbst tut und dadurch vielleicht ihren schwachen Körper vorzeitig aufreibt. Das Ueberlegen und Einrichten ist die größte Hauptsache. Wenn ihr Kopf alles wohlbedacht hat, so mag sie getrost die körperliche schwere Arbeit den Dienstboten oder auch den jungen kräftigen Töchtern überlassen. Ihnen schadet diese durchaus nicht, schmeidigt und stählt vielmehr ihre Glieder, während sie dem ganzen Hause einen wirklichen Liebesdienst erweist, wenn sie sich nicht so übermäßig anstrengt, sondern sich für ihren Mann und die Kinder frisch an Körper und Seele erhält. „In der Beschränkung zeigt sich erst der Meister."

Helianthi, ein neues Gemüse.

Vom praktischen Ratgeber im Obst- und Gartenbau zu Frankfurt a. Oder wurden im vorigen Jahre mehrere Hundert Knollen einer neuen Gemüsepflanze zum versuchsweisen Anbau an Gärtner und Gartenfreunde abgegeben und es werden jetzt die Berichte aus den verschiedenen Gegenden Deutschlands über die Erfolge mit dieser Neuheit veröffentlicht. Diese Berichte lauten äußerst günstig. Es handelt sich darnach um eine tatsächlich wertvolle neue Einführung. Es ist eine Staude, die der Sonnenblume verwandt ist, etwa 2 Meter hoch wird und im Boden 3—7 Pfund Knollen bringt. Es war gleichzeitig unter den Versuchsteilnehmern ein Wettbewerb ausgeschrieben worden für das beste Rezept zur Zubereitung des neuen Gemüses und die Preisrichter haben die nach den Rezepten bereiteten Speisen sorgfältig durchgekostet, den Geschmack gelobt und mehrere Preise verteilt. Den ersten Preis erhielt ein Helianthigemüse nach Mayonnaisenart; dann weiter werden jetzt vom praktischen Ratgeber veröffentlicht: Helianthi als Gemüse gedacht, in Butter gebraten, in braunem Zuckersuß, als Salat, Helianthisuppe, Helianthigemüse mit Reis und Fisch usw. Wir haben es hier mit einer neuen Einführung zu tun, die nach Ansicht aller Kenner noch eine Zukunft hat, die Küche bereichert und den Gemüsebauern guten Gewinn bringen wird. Wer sich für diese Sache interessiert, sollte sich vom Geschäftsamt des praktischen Ratgebers im Obst- und Gartenbau zu Frankfurt a. Oder die Nummer mit den Abhandlungen über Helianthi kostenfrei schicken lassen.

Druck und Verlag von W. Knirsbach — Verantw. Redakteur: Dr. Ludwig Stettenheim, beide in Halle a. S.

Der Bauernfreund

Land- und Hauswirtschaftliche Gratis-Beilage des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.

Nr. 6 — Halle a. S., den 8. Februar — 1908

Lästige Europäer in Amerika.

Die Ansiedelung von Tier- und Pflanzengattungen in Ländern außerhalb ihres Verbreitungsbezirks wird bisweilen durch die unbeabsichtigte Verschleppung mancher Lebewesen in dem unscheinbaren Zustand des Eies oder der Larve gleichsam paradiert. Ein recht schlimmes Geschenk dieser Art hat die Alte Welt den Amerikanern gemacht, indem vor garnicht langer Zeit durch zwei eingeschleppte Schmetterlingsarten, den Schwammspinner (Lymantria dispar) und den Goldafter (Euproctis chrysorrhoea) eine geradezu beängstigende Verheerung im Forst- und Obstbaumbestand des nordöstlichen Teils der Vereinigten Staaten herbeigeführt wurde, die infolge der Eigenart der Verhältnisse des Landes alles, was man in Europa durch das Auftreten jener Insekten erfahren hat, ganz unvergleichlich an Ausdehnung und Gefährlichkeit übertrifft. In der „Naturwissenschaftlichen Zeitschrift für Forst- und Landwirtschaft" entwirft Professor Heymons ein interessantes Bild von dem Ursprung und der besonderen Art dieser „europäischen Gefahr" sowie von den eigenartigen und in großartigstem Maßstabe unternommenen Maßnahmen der Amerikaner zur Abwehr des Feindes. Wie der Schwammspinner übers „große Wasser" kam, weiß man ganz genau. Es ist eine tragikomische Geschichte, die für die bösartigen Spötter über den „zerstreuten Gelehrten" ein gefundener Bissen sein dürfte. Wenn auch nicht gerade Zerstreutheit im Spiele war, so bewirkte irgend eine geheime Tücke, daß dem Professor Trouvelot, der in Medford bei Boston im Jahr 1869 mit Seidenraupen experimentierte und zu Kreuzungszwecken auch andere spinnende Raupen züchtete, just an dem Behälter, der die Schwammspinnerräupchen beherbergte, der Gazeverschluß schadhaft wurde, so daß eine Anzahl der jungen Tiere einen Ausflug ins Freie zu unternehmen vermochte. Der Gelehrte tat, was er konnte zur Vernichtung der Ausreißer und machte den Vorfall auch sofort öffentlich bekannt. Anfänglich schien die Sache harmlos, aber sie blieb es nicht, denn zwanzig Jahre später erfolgte mit einemmal ein massenhaftes Auftreten der Raupen. Große Summen bis zu 5000 Dollars jährlich wurden der Vertilgung geopfert, bis man der Sache im Jahre 1890 überdrüssig ward und nichts mehr tat. Diese Vernachlässigung sollte sich nun gar bald rächen. Schon nach fünf Jahren waren auch die Nachbarstaaten überschwemmt und der Verbreitungsbezirk hatte die sechsfache Ausdehnung gewonnen.

Aber auch die Art der Verheerungen bot ein besonders trauriges Bild. Während in Europa die forstliche Bedeutung des Schwammspinners keine allzu große ist, wurden drüben ganze Flächen von oft über einem Hektar völlig kahl gefressen, wie Nadelbäume, die in Deutschland nur ausnahmsweise angegriffen werden, ebenso wie alle andern Baumarten dem Eindringling zum Opfer fielen. Seine auch in Deutschland bekannte Gefährlichkeit für die Obstbestände hat er in die neue Heimat mitgenommen. Des Schwammspinners Kollege, der Goldafter, der in Amerika brown-tail-moth genannt wird, ist erst etwas später nach der Union eingewandert. Man glaubt, daß er etwa um das Jahr 1890 mit holländischen oder französischen Rosenstöcken, an denen sich Eier oder Raupen des Tieres befanden, hinüberkam. Erst sieben Jahre später machte er sich durch größere Häufigkeit unliebsam bemerkbar und wurde von amerikanischen Entomologen identifiziert. Auch gegen ihn wurde der Vertilgungskampf alsbald aufgenommen, jedoch leider nach einiger Zeit infolge der Entmutigung der Behörden gleichfalls wieder eingestellt. Der Schaden machte sich natürlich umso lebhafter fühlbar. Es ist allerdings richtig, daß sich die Raupe des Goldafters im Gegensatz zu der des Schwammspinners auch in Amerika an Nadelhölzer nicht gewöhnen konnte. Im übrigen aber befällt sie alles, ebensowohl Obstbäume wie die Laubbäume der Wälder und Gartengewächse, Sträucher und Kräuter werden angefressen, ja angeblich sogar das Gras. Als Waldschädling ist sie im Allgemeinen weniger gefährlich, dafür aber ist sie für den Menschen eine Plage, da ihre Härchen besonders in den Schleimhäuten der Atmungsorgane sehr unangenehme und oft bösartige Krankheitserscheinungen bewirken.

Die bisherigen Vertilgungsmaßnahmen waren bezüglich des Schwammspinners vornehmlich das Anlegen von Ringen um die Baumstämme, um die bei Tage ein Versteck suchenden Raupen anzuziehen und vernichten zu können. Besonders an den Bäumen längs der Verkehrswege wurde das Anlegen von Ringen streng durchgeführt, da die von den Bäumen fallenden Raupen durch Fußgänger oder Gefährte, auf die sie treffen, leicht nach entfernten Oertlichkeiten verschleppt werden können, wodurch sich die auffallend sprungartige Verbreitung des Schwammspinners in Amerika erklärt. Auch gegen die Eier ist man durch Ueberschmieren der Baumstämme mit einer Kreosotmischung vorgegangen. Ebenso hat man gegen die Raupen beider Schädlinge das Bespritzen mit Arsenpräparaten, ja bisweilen das Radikalmittel des Niederbrennens des Buschwerks versucht. Alle diese Mittel sind unter Aufwendung ungeheurer Beträge seitens der Staatsregierung in Washington und der Einzelstaaten in Anwendung gekommen. Im Jahre 1907 allein wurden 350000 Doll. in den gefährdeten Gegenden verbraucht.

Gleichwohl ist man sich darüber klar, daß man damit nur eine Eindämmung und keine Beseitigung des Uebels erzielen kann, denn für Amerika bedeutet die Plage etwas ganz anderes als für Deutschland, wo etwas Aufmerksamkeit und geringe Arbeit fast immer genügt, um die Obst- und Gartenkulturen zu schützen, und wo für die Verbreitung des Schwammspinners im Forst ein natürliches Gegengewicht geboten ist, das einen das Eingehen der Bäume herbeiführenden Kahlfraß ausschließt. Dies natürliche Gegengewicht, das in Amerika vollkommen fehlt, sind die Feinde aus dem Insektenreich, die Parasiten, die den Schwammspinner und den Goldafter in europäischen Ländern so sehr bedrängen, daß 70 bis 80 v. H. dieser Schädlinge vor Erlangung der Geschlechtsreife zu Grunde gehen. Die amerikanischen Schmarotzerinsekten greifen die eingewanderten Gäste im allgemeinen nicht an, da solche Tiere ihren durch den Geruchsinn geleiteten Instinkt nicht zu ändern pflegen. Bei den Fremdlingen sind nur wenige Schmarotzerarten nachgewiesen worden, die wohl noch nicht 10 v. H. dahinraffen. Auf Grund dieser Beobachtungen hat der Staat Massachusetts im großartigen Stil eine Station zur Züchtung und Einbürgerung europäischer Schmarotzerarten ins Leben gerufen, um der Ueberhandnahme der Schädlinge durch natürliche Mittel zu steuern. Die „parasite station" bei Boston beschäftigt sich mit der massenhaften Einfuhr der europäischen Schädlinge als Ei, Raupe oder Puppe, von denen jedesmal ein großer Teil mit Parasiten infiziert ist. Man will wirklich den Teufel durch Beelzebub austreiben und die Schädlinge vermindern, indem man neue ins Land bringt. Im Winter 1906 bis 1906 wurden 116000 Raupennester des Goldafters importiert. Im Sommer 1906 wurden etwa 50000 Raupen beider Schädlinge nach Amerika gebracht. Im Jahre 1907 wurden an Eiermassen, Raupen und Puppen schätzungsweise 80000 Stück eingeführt. Man sucht diesen Importartikel aus den verschiedensten Ländern Europas zusammen, um die Wahrscheinlichkeiten für die Einbürgerung der Parasiten in Amerika zu erhöhen. Die Tätigkeit der Station beschränkt sich auf die Züchtung dieser Schmarotzer. Mit krankheitserzeugenden Bakterien befaßt sie sich nicht, da die örtlichen Verhältnisse für dieses Mittel keinen Erfolg versprechen. Leiter der Station ist der Chef des entomologischen Bureaus im Departement für Landwirtschaft in Washington, Dr. Howard, und 5 Assistenten stehen ihm ständig zur Seite, während sich ihre Zahl in den Monaten Mai bis Juli auf 25 erhöht. Nötigenfalls können jährlich 10000 Dollars für die Station aufgewendet werden. Jedenfalls hat Amerika der großen Invasion die großartigste wissenschaftliche Festung entgegengesetzt, die jemals zu solchem Zwecke errichtet worden ist.

Vom Gemüsebau.

(Nachdruck verboten.)

Es ist eine alte Erfahrung, daß man im Sommer auf dem Lande ärmer an Gemüsen ist als in der Stadt. Würden unsere Hausfrauen mehr Gemüse bauen, sicher blieben mehr Familienmitglieder gesund und viel, viel Geld blieb im Inland. Aber den Gemüsebau und die Gemüseverwertung muß man natürlich auch verstehen und da sollten unsere

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19080208061/fragment/page=0001

Gartenbau- und landwirtschaftlichen Vereine mehr eingreifen; es sollten zeitgemäße Vorträge darüber gehalten und Frauen und Jungfrauen dazu eingeladen werden. Sicher wären dieselben solchen Belehrungen sehr dankbar. Sehr anerkennenswert gehen in dieser Beziehung die Haushaltungsschulen und die Obstbauschule in Karlsruhe voran, indem in besonderen Kursen Frauen und Jungfrauen Gelegenheit geboten wird, über obige Gegenstände sich belehren zu lassen.

Vor allem ist die Bearbeitung des Bodens ein Haupterfordernis, denn je besser der Boden rigolt, gegraben und gedüngt ist, desto nutzbringender und fruchtbarer wird er sein. Leider wird hierin oft gefehlt, indem die Zucht der verschiedenen Gemüsesorten auch besondere Kenntnis der Arbeit erfordert. Säet man z. B. auf ein ganz frisch gedüngtes Beet Möhren, Petersilien, überhaupt Wurzelgewächse, so hat man statt Nutzen nur Schaden und Verdruß, weil dergl. Gewächse durchaus keinen frischen Dung vertragen; dasselbe gilt auch bei Erbsen und Bohnen, wo man diese hinpflanzt, muß mindestens ein halbes Jahr vorher gedüngt werden. Anders verhält es sich mit Gurken, Kohlgewächsen, Salat, Spinat usw., für welche Gewächse immer eine frische, fette Düngung von großem Nutzen ist. Es ist eine bekannte Tatsache, daß der Gemüsebau eine weit stärkere Düngung des Bodens bedingt, als der Ackerbau, weil meistens auf derselben Fläche in einem Jahr dem Boden mehrere Ernten nacheinander abgewonnen werden müssen. Es herrscht in den Gemüsegärten in Bezug auf die Verteilung einer bestimmten Düngermenge die größte Willkür; während manche ihr Land oder einzelne Beete jedesmal düngen, wenn sie eine Pflanze anbauen, die viel Nahrung beansprucht, düngen andere wieder nicht besonders dazu und helfen nur mit Jauche nach. Soll aber eine regelmäßige Düngerverteilung in einem Gemüsegarten eingeführt werden, so muß zuerst eine bestimmte Einteilung des Bodens vorgenommen werden, je nachdem die Pflanze einen frisch gedüngten Boden erfordern oder schon bei weniger Bodenkraft gedeihen; dies ist jedoch schwer bei einer allzu großen Verschiedenheit und Menge der Kulturgegenstände. In vielen Gemüsegärten hilft man sich damit, daß man jährlich die Hälfte des zur Verfügung stehenden Geländes düngt und in erster Linie Kraut, Spinat, Lauch, Sellerie, Salat ꝛc. baut, in zweiter Zwiebeln, Rüben, Hülsenfrüchte ꝛc. Diese Art der Verteilung hat viele Vorteile, wenn der Boden noch nicht im besten Kulturzustande und namentlich noch arm an Humus ist; sie wird bei starkem Anbau weniaus die häufigste sein müssen. Für einen besseren, reicheren Boden dürfte aber wohl die dreifeldrige Wirtschaft angemessener sein, wobei man die verschiedenen Küchengewächse, gemäß ihrer Anforderung an den Boden, in drei Klassen teilen kann und zwar:

1. In solche, die einen entweder von Natur sehr fetten oder stark gedüngten Boden verlangen, weil sie in magerem Boden nur klein bleiben und nicht so wohlschmeckend werden; dahin gehören Salate, Kraut, Spinat, Lauch, Sellerie, Petersilie, Mangold, Gurken, Endivien.

2. Solche, die zwar auch noch einen guten, fetten Boden, aber keinen frischen Dünger erfordern oder vertragen; dahin gehören fast alle Wurzelgewächse, als Rüben, gelbe und rote Rettiche; ebenso brauchen auch Kartoffeln, gesäete Zwiebeln aller Art kein frisch gedüngtes Land, weil diese Gewächse sonst leicht in Samen schießen.

3. Solche Gewächse, die in magerem Boden gut gedeihen, wie Erbsen, grüne Bohnen, Schalotten, Steckzwiebeln.

Um nun zu den Gewächsen einer jeden Klasse den passenden Boden in Rücksicht des Düngerstandes zu geben, ist es zweckmäßig, das Gartenland alle drei Jahre zu düngen und dann die Gewächse aus den verschiedenen Klassen folgen zu lassen, z. B. auf folgende Weise. Im ersten Jahre wird das Land, nachdem es abgeerntet ist, im Herbste gedüngt und hierauf mit Winterkohl bepflanzt. Im folgenden Jahre, nachdem das Land im Frühjahr gut umgegraben und der nunmehr verrottete Mist hierdurch mit der Erde gut vermischt wurde, baut man Kraut, Sellerie und andere Gewächse aus der ersten Klasse an. Im zweiten Jahre werden Wurzelgewächse und andere Pflanzen aus der zweiten Klasse darauf kultiviert und im folgenden, nunmehr dritten Frühjahr nach der Düngung wird das Land zum Anbau von Erbsen oder Bohnen benutzt, um dann nach einer kräftigen Düngung von vorn zu beginnen. Um bei diesem dreijährigen Wechsel jedes Jahr die nötigen Küchengewächse aus allen Klassen zu haben, teilt man das zum Gemüsebau verfügbare Land in drei Abteilungen, von denen jährlich eine gut gedüngt wird.

Was nun die verschiedenen Gemüsegartenpflanzen unter sich betrifft, so hat man bei der Menge der Arten derselben und ihrer äußerst verschiedenen Vegetationsdauer in Bezug auf ihre Aufeinanderfolge in den zwei oder drei Jahren, von einer Düngung bis zur anderen, einen großen Spielraum. In Hinsicht auf die Vegetationsdauer derselben, welche entweder bis zur vollkommenen Entwicklung aller Teile der Pflanzen oder auch einzelner Teile derselben währt und dann durch Aberntung plötzlich unterbrochen wird, wie z. B. bei der Kresse, die man jung abschneidet, hat man nun Abteilungen zu machen in Pflanzen, die als Vorandau, als Hauptanbau und Nach- oder Winteranbau dienen und die man in der Regel als Vor-, Haupt- und Nachfrucht bezeichnet. Vorbau wendet man an, wenn die Hauptfrucht nicht vor Anfang Mai angepflanzt zu werden braucht, indem der Boden in den Monaten März und April recht gut eine Pflanze von kurzer Vegetationsdauer z. B. Radies, Kerbel, Kresse, Lattich usw. tragen und hierdurch eine wichtige Vorernte liefern kann. Mancher Hauptanbau kann schon im Juli-August abgeerntet werden, z. B. Kohlrabi, frühe Wirsing, frühe Erbsen u. s. w. und hier ist dann bis zum Eintritt des Mondes noch ein hinreichender Zeitraum, Pflanzen von kürzerer Vegetationsdauer, wie Herbstrüben, Karotten, Herbstrettige als Nachfrucht ziehen zu können, wodurch der Boden während der ganzen wärmeren Jahreszeit gehörig benutzt wird. Die genaue Kenntnis dieser Verhältnisse, sowie namentlich auch, daß man bestimmen kann, wie lange von einem Gemüse Gebrauch zu machen ist, von dessen Reifezeit an gerechnet, ist zu einer guten Unterhaltung des Gemüsegartens eine der wichtigsten Bedingungen und erfordert mehr Fleiß und Aufmerksamkeit als die Erlernung der Kultur der Pflanzen selbst, welche bekanntlich höchst einfach und leicht ist.

Manche behaupten, sie könnten keinen Gemüsegarten anlegen, der dazu verfügbare Raum sei zu schattig. Dem also Nebenden sei zu bemerken, daß im allgemeinen schattige Gärten in nördlichen Gegenden zur Anzucht von Gemüse nicht geeignet sind; geradezu umgekehrt verhält es sich im Süden. Immerhin müssen wir für unser Klima den Unterschied machen zwischen Gärten, die von Bäumen und solchen, die von Gebäuden beschattet werden. Die Erfahrung hat gezeigt, daß Gemüse, namentlich solche, die im Schatten der Gebäude liegen, immer noch verhältnismäßig gedeihen aus dem Grunde, weil sie wenigstens von oben herab direkt Licht erhalten. Gemüsepflanzung unter Obstbäumen ist nicht anzuraten. Die Zahl der Gemüsesorten, welche im Schatten von Gebäuden noch ganz gut gedeihen, ist verhältnismäßig groß. Vor allem sind Garten- und Winterkresse zu empfehlen, ferner Lauch, Petersilie, Spinat, Kerbel und Bohnenkraut; auch Frühkohl, Frühwirsing, Winterkohl, Schwarzwurzeln, Radieschen, frühe Erbsen und Bohnen, wie alle Karotten-Sorten liefern einen reichlichen Ertrag.

Weiter ist darauf aufmerksam zu machen, daß man schon aus einem kleineren Garten mehr Nutzen ziehen kann, wenn man, anstatt Pflanzen zu kaufen, besonders die späteren, sich erst die nötigen Pflanzen zieht, um Lücken, die täglich im Garten entstehen, gleich selbst ausfüllen zu können. Wer den Gemüsebau nicht nur für den eigenen Bedarf, sondern auch zum Verkauf betreibt, wird gut tun, sich dem Ankauf seltener Gemüse zuzuwenden, da dieselben, weil weniger angebaut, besser bezahlt werden, z. B. Cardy oder spanische Artischoke, Rosenkohl, Krautsohl, Rhabarber, Schwarzwurzeln usw. Die Aufbewahrung kann auf verschiedene Weise geschehen; im Gemüsekeller, in Gruben, oder es wird einfach in den Beeten im Garten eingeschlagen. Die beste Art der Aufbewahrung bietet der Gemüsekeller; dieser muß vor allen Dingen trocken, kühl und luftig sein; seine Lage soll derart sein, daß eine vollkommene Lüftung möglich ist. Die Hauptsache ist, daß man Frost, Wärme und Feuchtigkeit von dem Gemüse abhält. Bei Eintritt starken Frostes versieht man die Fenster mit Stroh oder strohigem Pferdedünger, welchen man aber sofort wieder entfernt, wenn Tauwetter eintritt. Es sei noch bemerkt, daß im Gemüsekeller Weine nicht untergebracht werden sollten, da dieselben öfters einen Beigeschmack erhalten. Das Gemüse wird im Keller sorgfältig in sehr lockere, leichte Erde, am besten in Sand eingeschlagen. Je sorgfältiger das Einschlagen geschieht, desto weniger wird man Verluste durch Faulen haben. Die aufzubewahrenden Gemüse, besonders die Kohlsorten, müssen so trocken wie nur möglich geerntet werden. Auch ernte man so spät wie möglich, jedoch vor einem Frost. Kommt der Fall vor, daß das Gemüse einmal gefriert, so lege man dasselbe in kaltes Wasser oder öffne bei eintretendem Tauwetter nach und nach die Fenster und Türen, damit nur ein langsames Auftauen stattfinden kann. Angefrorenes Gemüse muß jedoch baldigst verwendet werden. Soll das Gemüse in Gruben aufbewahrt werden, so wähle man dazu einen schattigen Ort und mache keine zu großen Gruben, lieber mehrere kleine wegen der Gefahr des Faulens. Schließlich kann man Gemüse, welches durch starken Frost nicht leidet, z. B. Winterkohl, entweder an Ort und Stelle im Garten stehen lassen, oder man schlägt es im Freien im Sand an trockenem Ort ein.

Die Notwendigkeit einer Wildfleischbeschau.

Da das Fleisch eins der hauptsächlichsten Nahrungsmittel unseres Volkes ist, sollte möglichst viel davon auf den Markt kommen und auch zu möglichst billigem Preise feilgeboten werden. Da früher sehr oft altes, verdorbenes und demnach gesundheitswidriges Fleisch in den Handel kam, wurde im Jahre 1903 die Fleischbeschau allgemein gesetzlich durchgeführt. Sie hat also den Zweck, den Menschen vor den durch den Genuß von ungesundem Fleisch drohenden Gefahren zu schützen. Andererseits trägt sie auch dazu bei, von unseren Viehbeständen Seuchen fernzuhalten. Sie ist somit in wirtschaftlicher Hinsicht und auch vom Standpunkt der öffentlichen Gesundheitspflege von hoher Bedeutung. Leider besteht bei uns eine amtliche Untersuchung des Wildfleisches noch nicht. Nur Wildschweine werden unterlucht, auch Büffel- und Rennticrfleisch, wenn es vom Ausland kommt. Zum Wildbret rechnet die Hausfrau Haar-, Feder- und Flugwild. Das Fleisch dieser Tiere ist heute ein sehr wichtiges Nahrungsmittel geworden, besonders auch in der Krankenküche. Das billige Hirschfleisch und die minderwertigen Teile der Rehe haben ihren Platz schon auf dem Tisch der ärmeren Bevölkerungsklassen gefunden. In neuerer Zeit wird Hirsch- und Rehfleisch auch zur Wurstfabrikation vielfach mitverwandt. Polizeirat Bordmann fordert daher im „Archiv für wissenschaftliche und praktische Tierheilkunde" ganz entschieden die amtliche Untersuchung des Wildfleisches. Kommt es von krankem Wild, so bildet es eine Gefahr für den Menschen, weil Krankheiten durch den Genuß solchen Fleisches auf unseren Organismus übertragen werden können. Gerade beim Wild ist die Zahl der vorkommenden Schmarotzer eine sehr große. Viele Erkrankungen nach dem Genuß krepierten Wildes beweisen die Gefahr für die menschliche Gesundheit. Die Jäger wissen, daß die auf Treibjagden zu Tode gehetzten Tiere eine übelriechende Flüssigkeit absondern, die ihr Fleisch ungenießbar macht. Wird solches Wildpret trotzdem verzehrt, so kann es schwere Vergiftungserscheinungen erzeugen. Es besteht auch die weitverbreitete Unsitte, Hasen möglichst so lange hängen zu lassen, bis sie riechen. Solches Hasenfleisch ist gleichfalls ungesund. Durch die Einführung der Wildpretschau würde diesen Uebelständen energisch vorgebeugt werden. Es könnte dann nicht mehr

vorkommen, daß Händler angefaultes Wildfleisch ausbieten oder Hasen verkaufen, die schlecht ausgeblutet sind. Aus der Einrichtung würden sowohl Händler als Jagdinhaber, die an die Händler das Wild liefern, manchen Vorteil ziehen, und viele Prozesse wegen Lieferung schlechter Ware würden dadurch vermieden werden. Ferner würde auch die gewerbsmäßige Wildbieberei durch die Einführung der Wildpretschau zur Unmöglichkeit gemacht werden, denn es läßt sich sofort ein rechtmäßiger Erwerb des Wildes durch den Lieferanten amtlich feststellen. Das Erkennen gesunden Wildfleisches ist für die Hausfrau schwierig, denn es setzt Erfahrung und Sachkenntnis voraus. Durch die Wildpretschau aber würde auch ihr die Sorge genommen werden, daß sie teures Geld schlechtes Fleisch bekommt.

Landwirtschaft.

[] **Düngung der Wiesen.** So lange eine Wiese an zu großer Trockenheit oder an stauender Nässe leidet, so lange wird man auch bei reichlicher Düngeranwendung zu einem lohnenden Ertrage nicht kommen können. Zu trockene Wiesen nützt man besser als Acker- oder, wenn sie Ueberschwemmungen ausgesetzt sind, als Weideland aus. Zu nasse, saure Wiesen aber müssen durch Gräben entwässert werden. Wenn nötig, sind Stauwerke und Schöpfräder anzulegen. Erst wenn das geschehen, ist von der Anwendung der Düngemittel Erfolg zu erhoffen. Für alle Wiesen, welche auf mehr leichtem, sandigem Boden oder Moorboden wachsen, kommt gleicher Weise die Phosphorsäure wie das Kali bei der Düngung in Betracht, einer von diesen Pflanzennährstoffen allein kann nicht viel nützen. Auf tonigem, schwerem Boden sowie auf Wiesen, welche durch Ueberschwemmung und Berieselung regelmäßig mit Schlamm versehen werden, kommt in der Hauptsache die Phosphorsäure in Betracht. Diese gibt man im Thomasmehl und zwar rechnet man pro Hektar im ersten Jahre davon etwa 600 Kilo; im zweiten Jahre etwa 500 Kilo und vom dritten Jahre ab 400 Kilo. Man lasse sich durch Mißerfolge im ersten Jahre nicht abschrecken. Viele Versuche haben ergeben, daß oft erst im zweiten und dritten Jahre die Wirkung eintritt. Wo Kali notwendig ist, gibt man dasselbe im Kainit, und zwar in denselben Mengen wie für das Thomasmehl angegeben.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **„Mist ist des Bauern List".** Diese Worte sind so recht beim Mieslingbau am Platze. Durch reiche Düngung sind wir nicht bloß in der Lage, die Erträge unserer Weinberge in quantitativer, sondern auch in qualitativer Beziehung zu erhöhen. Der intelligente Weinhändler weiß das letztere gar wohl und handelt danach. Bevor er nämlich in der oder jener Ortschaft, in der er noch unbekannt, Wein kaufen will, zieht er unter der Hand Erkundigungen ein, wie die einzelnen Winzer ihre Weinberge pflegen und vor allem düngen, denn er weiß aus Erfahrung, daß Weine aus reich gedüngten Weinbergen voller und runder im Geschmack sind und eine größere Haltbarkeit aufweisen, als solche aus bez. der Düngung vernachlässigten, die spitz und sauer sind. Reiche Düngung erhöht den Glyzeringehalt des Weines.

* **Es kommt öfters vor,** daß Weine, welche längere Zeit auf einem Fasse gelagert haben, beim Umziehen eine schwärzliche Farbe zeigen. Solche Weine stellt man meistens durch längere Ablagerung wieder her; soll das Uebel schnell gehoben werden, so müssen sie geschönt und darauf nochmals umgezogen werden.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Auf die Sicherheit der Vögel** ist man beim Anlegen von Winterfutterplätzen vielfach noch zu wenig bedacht. Meistens wählt man einen freien Platz dazu, statt einen zu nehmen, in seinen Nähe loses Strauchwerk liegt oder sich dünnzweigige Büsche und Aeste befinden. Die Vögel müssen, um sich vor Raubvögeln, Katzen usw. zu schützen, jederzeit schnell auf einen Zweig fliegen können, und sie sehen sich auch gern von einem höheren Punkt in der Nähe den Futterplatz an, um vor Ueberfällen sicher zu sein. Auch sollte man ihnen aufgeschlagene Knochen, Speck- und Talgstücke nie auf die Erde werfen, wo die Leckerbissen von Krähen oder anderen Tieren geholt werden, oder wo die kleinen Vögel beim eifrigen Abpicken nicht merken, wenn ihre Feinde ihnen nachstellen. Diese Stücke muß man in dünnes Gezweig hängen, auf denen sich weder Katzen, Raubvögel noch andere Feinde halten können. — Man beachte diese Winke, sonst lockt man die kleinen Sänger ins Verderben, anstatt sie davor zu bewahren.

Gesundheitspflege.

[] **Erfrorene Glieder.** Sind einzelne Teile des Körpers wie Nase, Ohren, Hände, Füße, erfroren, so ist jede rasche Erwärmung schädlich, es muß vielmehr durch Auflegen von Schnee, und zwar im kalten Zimmer, für langsame Erwärmung Sorge getragen werden. Wenn die erfrorenen Glieder wieder Empfindung bekommen, wasche man sie abwechselnd mit Kampferspiritus und Petroleum und streiche sie dann mit Vaseline oder Coldcream. Bei schweren Fällen ist natürlich sofort ein Arzt zu Rate zu ziehen.

Für die Küche.

Ochsenfleisch mit Tunke. Kaltes Ochsenfleisch wird in Scheiben geschnitten und folgende Tunke darüber gegeben: Zwiebel, 1 hartgekochtes Ei, 1 Sardelle, 16 Gramm Kapern werden fein verhackt mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer gut vermischt.

Rehrücken kann auf recht mannigfache Art für den Tisch zubereitet werden; ganz vorzüglich mundet er mit Trüffelsauce. Hier die Anweisung: Für sechs Personen. Ein Rehrücken wird sauber gewaschen, gehäutet und mit zierlichen Speckstreifen recht achtsam gespickt. Dann wird der Rücken in 1/2 Kilo Butter unter sehr fleißigem Begießen zu guter Farbegebraten. Zur Trüffelsauce bereitet man ein bräunliches Schwitzmehl, gibt ein Glas Weißwein dazu und verkocht dies zu einer sämigen Sauce. Indessen schneidet man drei bis vier gewaschene und dünn geschälte Trüffeln in Scheiben, dünstet sie mit ein wenig Butter und Wein auf dem Feuer kurz ein, gibt sie an die Sauce, tut zwei Teelöffel Maggiwürze hinzu, rührt alles gut durch, schmeckt es nach Salz ab und gibt sie in einer Saucière zum Braten.

Wirsingkohl mit Speck. 6 Personen. 2 Stunden. Während man zwei mittelgroße Köpfe Wirsingkohl putzt, von den groben Blättern und Strünken befreit, legt man 1/2 Kilogramm durchwachsenen Speck mit genügend Wasser und sehr wenig Salz auf und läßt langsam kochen. Die Kohlköpfe werden in 4—5 Teile geschnitten, in stark siedendem Wasser 10—12 Minuten abgewellt, auf dem Durchschlag abgetropft, ausgedrückt und zu dem Speck gelegt. Dann fügt man 1/2 Lorbeerblatt, 1—2 Nelken und etwas Pfeffer hinzu, läßt 1/4—1/2 Stunde gut kochen, gibt 1 Kilogramm geschälte, gewaschene, in Scheiben geschnittene, gebrühte und wieder abgetropfte Kartoffeln dazu, läßt Kartoffeln und Kohl genügend weich kochen, vollendet mit 1 Teelöffel Maggi's Würze, nimmt den Speck heraus, schneidet ihn in Scheiben und richtet ihn rings um das Gemüse an.

Apfelauflauf. 3/4 Liter Milch, 8 Eßlöffel Zucker, 125 Gramm Mehl, 180 Gramm Butter, 8 Eidotter, den Schaum der Eier und einen gehäuften Teller feingeschnittener Apfelscheiben. Milch, Zucker, Mehl und Butter wird auf dem Feuer abgerührt, bis es vom Topfe läßt; dann die Eidotter, Aepfel und zuletzt den Schaum der Eier dazu und in einer ausgestrichenen Auflaufform kaum eine Stunde in nicht zu heißem Ofen backen. Auch kalt vorzüglich. Die Hälfte des Rezeptes reicht für sechs Personen.

Guten Tafelsenf zu bereiten. Man rührt nach und nach zu 250 Gramm gestoßenen Senfpulvers sechs Zehntel Liter guten weißen Wein und eine Messerspitze voll gestoßene Gewürznelken und läßt dieses auf gelindem Feuer sieden. Alsdann bringt man ein kleines Stück Zucker hinzu, rührt dabei um und setzt das Ganze noch einmal dem Sieden aus. Süßen Senf bereitet man, indem man sechs Zehntel Liter guten Weingeist mit 250 Gramm Zucker kocht und später, in lauwarmem Zustand, 128 Gramm Senfmehl halb braunes, dazu rührt.

Feigen-Suppe. 125 Gramm schöne getrocknete Feigen schneidet man in kleine Stücke, läßt sie in 1 Liter siedendem Wasser eine Viertelstunde lang kochen, quirlt 62 Gramm feinen Gries in kaltem Wasser glatt, rührt ihn zu der Feigensuppe, läßt ihn unter fleißigem Umrühren eine Viertelstunde damit kochen, fügt eine Prise Salz, etwas Zucker und einen Löffel Orangenblütenwasser hinzu und gibt die Suppe auf.

Krautsalat. Von einem mittelgroßen Kopf Weißkraut (oder auch Rotkraut) entfernt man die äußeren unreinen Blätter, schneidet ihn in Viertel, nimmt den Strunk und die starken Blattrippen heraus und schneidet das Kraut so ein wie Nudeln. Dann übergießt man es mit kochendem Salzwasser und läßt es einige Minuten darin liegen. Durch das Brühen verliert es etwas von seiner Schärfe und wird leichter verdaulich. Wenn das Kraut einige Minuten im Wasser gelegen hat, läßt man es auf einem Siebe abtropfen. Währenddessen tut man in einen tönernen Topf ein knappes Viertelpfund ausgelassenen Speck mit den Speckwürfelchen und ein wenig Schweinefett, läßt das heiß werden und tut dann das abgetropfte Kraut hinein. Dazu gibt man noch einen säuerlichen, geschälten und in kleine feine Stückchen geschnittenen Apfel oder auch mehrere Weinbeeren, eine halbe Obertasse voll Weinessig und ebensoviel Wasser, einen Eßlöffel Zucker, einen Teelöffel Salz und eine Prise Pfeffer. Nun läßt man das Kraut in angedecktem Topfe 3/4 Stunde lang dämpfen; dabei muß man es öfters umrühren und, wenn es nötig ist, ein wenig Wasser zugießen, damit es nicht anbrennen kann. Danach stäubt man einen reichlichen Eßlöffel Mehl über das Kraut und läßt es noch eine Viertelstunde langsam kochen, ehe man es anrichtet. Auf diese Art zubereitet, braucht der Krautsalat nur eine Stunde Kochzeit und wird dabei doch schön weich.

Gedämpfte Kalbsbrust. Eine schöne weiße Kalbsbrust klopft man mit der Fläche des Hackmessers, damit die darin befindliche Luft entweicht und wächt sie gut ab. Hierauf tut man ein Stück Butter in einen Topf, legt die gut abgetrocknete Brust darauf, fügt zwei in Scheiben geschnittene Mohrrüben und eine Zwiebel hinzu und läßt die Brust auf nicht zu starkem Feuer im Ofen, fest zugedeckt, dämpfen. Sollte der Fond zu furz einkochen, daß das Fleisch anfängt zu braten, so gießt man etwas Bouillon hinzu. Nach zirka 2 Stunden nimmt man das Fleisch, das bis dahin fleißig begossen wurde und welches eine schöne braune Farbe haben muß, heraus, gießt den Fond, den man mit etwas Klarmehl verkocht hat, durch ein Sieb und gebe ihn als Sauce zum Kalbfleisch.

Weiße Bohnen mit Aepfeln. 10 Personen. Bereitungszeit 21/2 Stunden. Zutaten: 1/2 Kilo weiße Bohnen, abends zuvor einzuwässern, 1 Kilo weinsäuerliche Aepfel, Zucker nach Geschmack, 125 Gramm Butter, 30 Gramm Mehl. 1 fein gehackte Zwiebel, geröstete Semmelbrösel, 1/4 Liter Brühe aus Liebig's Fleisch-Extrakt. Während man die mit frischem Wasser aufgesetzten Bohnen weich kocht, schält und schmort man die scheibig geschnittenen Aepfel mit 25 Gramm Butter und Zucker, zerläßt den Rest der Butter in einer Kasserole, schwitzt darin die Zwiebel gelblich, pudert das Mehl über, verrührt und verkocht es mit der Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extrakt, gibt die fertigen abgegossenen Bohnen, später die Aepfel hinzu und dämpft das Gemüse noch drei Viertelstunden, beim Anrichten die gerösteten Semmelbrösel überstreuend.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19080208061/fragment/page=0002