

128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

**7 Stroch- oder Moosfliegen** eignen sich vorzüglich zum Verwundeten der Bienen im Winter und lassen sich viel leichter anfertigen als Strohmatten. Man nützt einfach alten Meiderhaff zu einem Saal zu machen, der einige Zentimeter breiter ist als die betreffende Wohnung, und stopft ihn mit Stroch oder Moos an. In gewissen Winteren ist ein solches Stroh hergestellt. Lässt man im Winter den Saal mit solchen Stroch fliegen, so fliegen die Bienen sehr gern.

**Für die Käse.**

Sehr gute, hartharte Käse sollte neben der altbewährten Magasin- und Wagis Duvillon-Milch vorzuziehen sein. Während die Käse bekanntlich — durch Zusatz weniger Tropfen — Sauer, Sauer, Gemüsen usw. überreichen, kräftigen Wohlgeschmack geben, bieten die Käse für denjenigen Bereitung weicherer Sorten, als es zur Bereitung von Reichthümchen, Gemüsen, Sauzen usw. und zwar nur durch Ueberziehen mit leuchtendem Wasser, also ohne Milch anstehen zu müssen. Sind sie doch mit bestem Fleischextrakt und allen nöthigen Zutaten bereichert, somit vollständig gebrauchsfähige Milchprodukte in trockener Form. Man sollte aber beim Einkauf nicht auf den Namen „Wagis“ und die Schwärze achten.

Um gutes Fleisch bald fertig zu machen, giebt man nach dem Aufschäumen des Fleisches etwas Rum (auf 8 Pfund einen Viertel) hinzu; das härteste Fleisch wird hierdurch erweichet, ohne im geringsten nach Rum zu schmecken. Ganz vorzüglich ist dieses Verfahren beim Braten von allem Geflügel, allen Rebhühnern. Nur ein ganz wenig Rum über während des Bratens, und auch das größte Rebhuhn wird weich.

**Sellerie-Kremé.** Der Sellerie, so lange gebrüht, bis er vollständig gebrüht ist, wird langsam in köchelndem Salzwasser weich gekocht, doch so sich mit einem spitzen Gewürzsaft zu durchsetzen lässt; nachdem die braune Schale vollständig entfernt worden, schneidet man ihn in Scheiben. Man weicht Fleisch-Extrakt und „Petron“ in ¼ Liter Sellerie-Kremé auf, unter Wahren zu dem in der Winterzeit am besten zu verwenden. Man weicht Fleisch-Extrakt und „Petron“ in ¼ Liter Sellerie-Kremé auf, unter Wahren zu dem in der Winterzeit am besten zu verwenden. Man weicht Fleisch-Extrakt und „Petron“ in ¼ Liter Sellerie-Kremé auf, unter Wahren zu dem in der Winterzeit am besten zu verwenden.

**Omelette-Laspe.** Reichlich Suppenwurzel mit etwas frischen oder getrockneten Pilzen, Zwiebeln und grüner Petersilie werden in Butter und Del gelb gebrüht, zu dem eine gelbe saftige Brühe entsteht. Dann giebt man ein wenig Wasser, einen Teelöffel Suppenpulver, in welchem die nöthige Menge Wasser mit einem kleinen Stückchen roher Kartoffel gelocht wird, läßt sie noch eine Weile kochen, leitet die Suppe durch und rührt sie über ein geschüttelten Omelette an. Die Omelette rolle man zusammen und schneide sie in Halbkugeln. Die Suppe wird mit in Butter gelb gebrüht Zwiebeln aufgeschmeißelt und mit Schnittlauch bestricht.

**Für die perfekte Köchin.**

**Minipunk.** 1 Pfd. roher Rindfleisch wird von allen Sehnen befreit, recht fein gehakt und zusammen mit 1 Pfd. Weizenmehl in eine große Schale getan; man fügt 1 Pfd. zerriebenen Gemüsel, einen reichlichen Teelöffel Salz, ¼ Pfd. feinen Zucker, ¼ Pfd. grober ausgekauter Mehl, ¼ Pfd. Vorkneten, ¼ Pfd. feingehackten Zitronat, etwas Evancamille, einen Teelöffel feinen Rum, eine Prise Nelken und Muskatblüte, ferner 6 ganze Eier, welche in ¼ Liter Milch nebst einem großen Glas Rum gut zerquirlt sind, hinzu, rührt alles recht gut durcheinander und tut diese Masse in eine butterbedeckte fettes Tuch, welche darin zu einer Kugel zusammengepreßt und abgedeckt wird. Der Windzug wird in reichlichem Wasser fünf Stunden ununterbrochen gebläst und kann über die Zeit hinaus einige Stunden stehen oder auf diese Art wieder aufbewahrt werden. Beim Anrichten wird das Tuch entfernt, der Rindling mit in Streifen geschnittener Mandeln bestricht und mit einer Weinsauce zum Tafel gegeben.

**Rindbraten auf Wasserbad.** Eine ziemlich große Scheibe aus dem mittleren Teil einer Rindfleisch (ca. 5 Pfd.) lässt man recht breit und dünn; hierauf bereite man ein Rindfleisch aus zehn Eiern, welches man mit ¼ Pfd. würflich geschnittener mageren rohen Schinken und etwas gehacktem Schnittlauch vermischt, streicht es auf das mit Pfeffer und Salz gewasene Fleisch, rollt letzteres so zusammen, daß es die Form eines fänelnden Brotes erhält, umhüllt es mit Bindweiden, legt Schweinefleisch darauf und brät es in Butter braun an, worauf man 1 Liter Milchbrühe hinzu gießt und ca. 2 Stunden dampfen läßt. Man entfettet die Sauce, vermischt sie mit ein wenig Weizenmehl, läßt eine Weile verlocken, schneidet sie mit Zitronensaft und Pfeffer ab, um sie alsdann über das von Bindweiden befreite Fleisch zu geben.

**Reisenezene.** Man löst ¼ Liter süße Sahne auf, läßt sie ein wenig erkalten und vermischt sie mit ein wenig Zucker und wenigem rotem oder weißem Pfeffer; hierauf werden eine 18 Egelbe mit ¼ Pfund feinem Zucker in einem Becheln mit einem Schneeden gelb durch-

einander geschlagen, giebt man und nach die Sahne hinzu und schlägt alsdann das Ganze über gelbem Feuer solange, bis das eine dicksaumige Masse entsteht, welche man in bereitete Glasflaschen oder gebadene Zitronehälften füllt und recht fest stellt, mit einem Ueberzug von Johannisbeere wird die Cremefarbe zur Tafel gegeben.

**Geröstete Kastanien als Nachtisch.** Die Spitzen der eßbaren Kastanien werden mit einem Mehl nicht ganz abgedünnt, in einen eisernen Topf getan, mit recht viel Kochsalz überstrut und in einem recht heißen Ofen solange geröstet, ungefähr ¾ Stunde, bis das Innere weich genug ist. Die Kastanien werden alsdann mit einem Tuche abgewischt, recht heiß in einer aufgewärmten Breiweizenform angerichtet und mit frischer Butter zur Tafel gegeben.

**Wässerte Kostreibe.** Aus einer großen Kostreibe werden mit einem Ausbecher kleine Augen ausgehört, in einen eisernen Topf, in welchem 2 Eßlöffel runder Buntleim gelöst, hineingeschüttet und möglichst von allen Seiten angeröstet. Dann giebt man irgend welche fleischartige Brühe hinzu und läßt dieses darin mit Salz, einer Prise Pfeffer weidkochen, alsdann nicht man sie mit ein wenig Kartoffelmehl, welches den Mücken ein angenehmes Ansehen gibt, und dieses Belege eignet sich Schmorbraten, oder gekochter frischer Schwämme.

Halle a. S., C. Ring, Koch, Weisenbergstraße 100.

**Gesundheitspflege.**

**1/1 Gegen Magenleiden und Kopfsch.** Ein einfaches magenstärkendes Mittel sind aerthogene oder aerdrückte Radobobereben, frisch morgens in einem Glas Wasser genossen. Sie befeuchten den durch Verhärtung des Magens entstandenen opfischen Hinderer als andere Mittel. Früher waren Radobobereben ein behelfendes und häufig angenehmes Hausmittel, das sich bei Magenleiden, Sodbrennen, Blähstich, Haut- und Nervenleiden und sonstigen Beschwerden recht gut bewährt.

**1/1 Sandbohnen gegen das Krampfen und zur Beförderung einer gleichmäßigen Haut der Hände.** 3 Teile Wurzeln werden in einer Brechweinsteinlösung über Kohlen langsam zerlassen und dann entfernt man genau 1 ½ Teile Mandelöl, 20 Tropfen Kampheröl, 10 Tropfen Bergamottöl und 2 Tropfen Nelkenöl hinzugefügt. Alles dieses wird untereinander gerieben und das Ganze in Kommode-töpfen aufbewahrt. Zum Einreiben der Hände verwende man nur ein Zentchen von der Größe eine halbes Dolein.

**1/1 Salzungen zu Umschlagen** sind zu empfehlen bei schwerer Halsentzündung, bei Augen- und Brunnentzündungen und ähnlichen entzündlichen Leiden der Organe der Brusthöhle. Seit alten Zeiten waren die Salzungen hochgeschätzt. Die Salz-Substanzen haben sich bei Blutandrang nach dem Kopfe und heftigen Schweißausbrüchen als dienlich erwiesen. Dauer ¼ bis ½ Stunde. Welche herrliche Wirkung aber Vollbäder mit Salzwasser, neiratische oder salzige, bei Kopfschmerzen, Schindeln oder an allergischen und chronischen Leiden bei Herzerkrankungen, ein Verfahren, das allgemein bekannt. Kindern bereitet man Wäber von 1 Prozent Salzgehalt (auf 10 Liter Wasser 100 Gramm Salz). Erwachsene ertragen stärkere Lösungen. Temperatur 25-30 Grad R. In verschiedenen Vabereiten mit lachsalzhaltigen Seiwässern werden zur Unterstüzung der entzündeten Organen auch Einatmungen in geschlossener Luft künstlich angeordnet, ein Verfahren, das sich auch bei Kramp und Diphtherie empfiehlt (6- bis 8 pro. Salzlösung).

**1/1 Gutes Mittel gegen Gelfüh.** Täglich genießt man morgens und abends ein ganzes Ei, mit dem Eit von drei Zitronen vermischt und fährt damit fort, bis das gelbe Flüsschen abnimmt, was oft schon in einigen Tagen der Fall ist. Dieses einfache Mittel hat sich gut bewährt und bringt feinerlei Nachteile mit sich.

**Heute Mittelheilmann.**

**1/1 Salsaurerleiden zu entfernen.** Das man bei Sandbohnen von Salsaurerleiden gemacht, so ist es notwendig, diese sofort zu entfernen, die das Gewebe angreifen ist. Man hält den bestedten Stoff sofort in Salmlauge und wäscht ihn mittelst Wasser mäßig aus. Ist kein Salmlauge zur Hand, so wechle man die betreffende Stelle einfach in kaltem Wasser, das sich erneuert werden muß. Der Stoff kann wenigstens vor Wäbern bewahrt werden, wenn auch vielleicht die Farbe nicht mehr zu erhalten ist, doch diese ist in den meisten Fällen durch Waschen mit Salmlauge wieder herzustellen.

**1/1 Metallreizen und Goldreizen zu reinigen.** Treiben von Unreinheiten, sowie eide Goldreizen bewirkt man mittelst eines dicken Pinsels mit sehr fein pulverisiertem Alaun und reibt sie dann mit einem feinen Flanelllappen gut ab.

**1/1 Schwefelstein zu entfernen.** Schwefelstein entfernt man aus farbigen Stoffen durch Anwendung von Weinsäurelösung. Man löst einen Eßlöffel dieses Salzes in einer Schale Wasser auf und rührt damit mittelst einer Bürste den Stoff gründlich aus und bürstet und spült mit verdünntem Essig zur Wiederherstellung der Farbe und dann mit reinem Wasser gut nach.



Nr 2 Halle a. S., den 8. Januar 1910

**Heilmittel der Pflanzenwelt.**

Es gibt so manche Pflanze in Wald und Flur, deren heilende, stürzende, nervenberuhigende Eigenschaften besser erkannt und besser benutzt werden müßten. Schon für Eingangs die 3. Nr. der von der Mitbewerber (Eibischwurzel) bereite, süßlich schmeckende Säfte ein vorzügliches Mittel gegen Erkältungen. Erwachsene trinken den angenehmen Saft davon, dem Kindersünder ausweicht wird. Er ist einer sehr guten Einflus auf die gereinigten, angelegenen Schlafhäute aus.

Ein Aufguss von Arnikablättern wirkt auf das ganze Nervensystem anregend; die Atmung wird erleichtert, der Blutlauf beschleunigt. Er tut sehr gute Dienste bei leichten, eitrigen, eitrigen Infektionen und dient sogar zum Verlegen eines Mittels. Die Arnika-Infusion wirkt vorzüglich als Einreibung bei veralteten Wunden. Auch ist sie im stark verduhten Zustande (auf ein Glas Wasser einen Teelöffel voll Arnikatur) ein sehr gutes Heilmittel bei Schmitz- und Brandwunden, sowie bei, zur Durchdringung einer Kompressen benutzt, welche Beförderung bewirkt bei Lungenleiden. Bei Halsleiden, Brust mit Kopfen und daraus hervorgehenden Krankheiten werden 8 Tropfen der Infusion auf ein Glas Wasser sehr gut. Doch Arnikaöl zur Stärkung des Quarobolens dient und das Baden des Haars fördert, ist allgemein bekannt.

Waldreinstrophen und Waldreinstrophen werden nervenberuhigend bei mancherlei krankhaften Zuständen, wie beim Magenkrampf, bei Schlaflosigkeit, bei nervöser Hebelkeit, allgemeiner Angereiztheit und innerer Unruhe.

Der von der Brennnesselwurzel gekochte Saft dient als Mittel gegen Blutungen, auch bei Verletzungen des Brust und Lunge. Er reinigt den Magen und gilt sogar als Delmittel bei beginnender Malaria. Wird der Brennnessel saft beim Auftragen des Menstruations-Erge zerlassen, so kann das einfache Mittel bei Verlauf der Krankheit behandelt ab, wenn sie nicht gar dadurch unterdrückt wird.

Im Frühlinge, wenn der Saft in die Wärme löst, wird durch Anspülen der Hirle das sogen. „Wirkensmittel“ gewonnen. Es hilft die Kopfhaare und trägt dadurch zum Wachstum der Haare bei. Der Wirkstoff wird vom Arzt bei Nichten und Hauterkrankungen aller Art als wirksames Heilmittel verwendet. Man sollte eine derartige Saft aber nie ohne ärztlichen Rat beginnen, da die belegen Krankheiten den ganzen Organismus in Mitleidenschaft ziehen und man nicht vorzeitig genau beim Verreiben der Ursache sein kann.

Gewiss anderes ist es, die einfache Teerölle zu gebrauchen, doch auch nicht derart, daß man sie, wie schon gesehen ist, auf ein Lappchen streich und das so gewonnene Pflaster auf die wund an Stellen lege. Es wirkt, wie voranzuhinzu, nur viel zu kräftig und schädle die ganze Haut ab, was wieder Schmerzen verurlicht. Am Abend und auf der Seite, im Garten, wie auf freien Felde, überall bringt die gültige Mutter Natur Heilmittel in Menge hervor; es gilt nur, Gebrauch davon zu machen. Wundheilender, Ehrenpreis, Henschel, Zungenmoos etc. hilft gegen Husten, Salbeite ist gut zum Gurgeln bei Halsentzündung. Bei Leiden der Luftröhre ist Frauenhaarweide sehr zu empfehlen. Niesegeren wird auch bei dem Krampfen, Niesen und Schindeln. Man besprengt die Saft, der einen Aufguss von Sandwurzeln, Waldreizen und Salmlauge erhält, vielfach genommen. Eine Tasse aus Weidenblättern ist ebenfalls ein gutes Mittel gegen Husten, Kopfsch und eingenommenen Kopf. Auch zum Gurgeln bei geschwollenen Hals und gleichzeitigen Einreiben der heilsamen Teer dient er vorzüglich.

Dies sind nur höchst einfache und sehr billige Mittel. Wer sie probiert, wird sich von ihrer Güte überzeugen und stets wieder danach greifen. Probatum est!

**Vergesst die Vögel nicht!**

Neben Gartenbesitzer, jedem Landwirt ist der große Nutzen der Eingebildeten bekannt, wie Millionen von Schädlingen durch die kleinen gefiederten Freunde vertilgt werden, so lohnt es sich also wohl, diese kleinen Helfer vor Mangel zu schützen. Zur Winterfütterung legt man am zweckmäßigsten einen Futterplatz an und benutzt hierzu einen, wenn möglich einen Nordwind geschützten Ort im Garten und Park, welcher mit Veredlung belegt und fest angeordnet wird, ein Dach schließt die Stelle bei Schnee und Regen. Der praktische Tierfreund hat im Sommer und Herbst Futtervorräte reichlich gesammelt, freunt nun täglich einige Säcke voll, je nach Bedürfnis und der Bevölkerung des Platzes aus. Auch kann man gefochte Kartoffeln, Brot und Kleinschrot beibringen, dieses bildet Vorkost für viele inlasternde Vögel. Doch auch für Ferkel Sorge der freundliche Beschützer und erneure bei starkem Frost bis täglich mehrmals.

In der Stadt und namentlich in der Großstadt ist es schwieriger, Vorkost zu beschaffen, die Vögel zu füttern. Man richtet wohl hier und da auf dem Fensterbrett einen Futterplatz ein, doch kommt auch solche Futterplätze meist nur Sperlinge und Meisen, doch zuweilen auch eine Anzahl ein Wachtel und andere, seltener Gänse. Häufig scheitert aber der gute Wille, den hungernden Vögel in strenger Winterzeit ein Trübsal zu beden, daran, daß die kleinen Vorkost nicht so sehr sind, und das ihnen freundlich bereitete Futter angesehen.

Man kann deshalb den kleinen Gästen eine Futterstelle, welche vom Fenster aus mit Futter versehen werden kann und auf der dieselbe zugleich gegen Regen und Schnee geschützt ist. Auf das Fensterbrett wird in der einen Ecke zunächst ein Kefformiges Holzchen mit waagrecht Oberfläche, angebracht, auf dieses breitet man ein quadratisches Brettchen von 20 Zentimeter Seitenlänge aufgelegt ist, welches als Futterplatz dient. In der Mitte des Brettchens erhebt sich ein 18 Zentimeter hoher Stab, der ein 15 Zentimeter langes Querholz trägt, auf welchem zwei 12 Zentimeter lange oben nachschrägig zulaufende Bretchen von 15 Zentimeter Breite angebracht sind, welche als Schutz vor Regen dienen. Das ganze Gestell kann, nachdem das Brett mit Futter versehen worden ist, vom Fenster herlich nach außen gedreht werden, so daß die Vögelchen durch die Perlen, welche am Fenster hängen, nicht verschreckt werden. Auch erhält man Futterhäuschen sehr häufig in fast allen Vogelhandlungen.

**Landwirtschaft.**

1/1 Was ist beim Anbau der Braunerde zu beachten. Gute volle Braunerde ist eigentlich nur zu erzielen, wenn sie nach Kaffschichten bebaut wird. Berke nach Winterung, wie es die Vorkostverteilung fordert, wird sie die höchsten Erträge geben. Jedemfalls aber sollte überall zur Berke bereit im Herbst eine mächtig tiefe Saatfurche gegeben werden. Düngung auf ein Morgen (¼ Deltar). Im Winter bis Ende Dezember sind pro Morgen 2-3 Zentner Kainit auszustreuen. Für Frühjahr ist als sachgemäße Düngung zu empfehlen: 1 ½ bis 2 Zentner Ammoniumsulfat pro Morgen mit 6 Pfund Phosphorsäure und 12 Pfund mullerfähiger Phosphorsäure, die am vorzuziehensten gleich bei den ersten Frühjahrspflanzungen eingelegt und geräubert werden. Eine Düngung mit Euerphosphat-Phosphorsäure ist notwendig, damit der Proteingehalt der Berke nicht zu hoch steigt, und weil die Berke in der ersten Hälfte ihrer an sich schon starken Vegetationszeit den größten Teil ihres Bedarfs an Stickstoff aus dem Boden bezieht und deshalb auf leicht lösliche Phosphorsäure angewiesen ist. Nach gemachten Versuchen erscheint es richtiger, den Stickstoff zur Berke in Form von Ammoniak, nicht als Ammoniumsulfat, zu geben, da nach Salpeter die Körner sehr leicht sinken und spitz werden, für die Futterernte

