† **Waschen von Cremegardinen.** Diese werden zunächst in lauwarmem Wasser ohne Soda abgedrückt, dann seift man sie durchweg an und wäscht sie in warmem Wasser mit Kernseife gut durch, seift sie wieder an und wäscht sie noch einmal durch, dann werden sie mit reinem, siedendem Wasser übergossen und darin tüchtig abgedrückt; um den Seifenrückstand herauszubringen, alsdann werden sie gespült. Haben die Gardinen beim Waschen soviel Farbe verloren, daß ein Auffärben nötig geworden ist, so werden sie nach dem Spülen durch Cremewasser gezogen, welches man durch Cremepulverlösung leicht herstellen kann; auch durch Cremestärke läßt sich die verlorengegangene Farbe ersetzen. Cremegardinen bünsen weder gekocht, noch mit Lauge behandelt werden; dadurch entstehen helle Flecken, die durch Auffärben nicht mehr auszugleichen sind.

† **Kupfergeschirre auf leichte Art zu reinigen.** Man kocht eine Mischung von Kleie mit Wasser, zu dickem Brei angemacht, läßt sie abkühlen und setzt unter Umrühren 50 Gramm konzentrierte Schwefelsäure (giftig!) hinzu. Mit der Mischung werden die Gegenstände gründlich abgerieben, worauf eine kupferrote Farbe erscheint. Hierauf wäscht man mit Wasser, besser noch mit dünner Sodalösung, und trocknet. Gegenstände, die lange nicht geputzt waren und infolgedessen starke Anlauffarbe zeigen, werden in ganz kurzer Zeit durch dieses Reinigungsmittel hiervon befreit und erhalten wieder neues Aussehen. Um nachträglich mehr Glanz zu geben, reibt man mit weichem Wollenlappen oder Leder und pulverisiertem Wiener Kalk ab.

† **Waschmittel für bunte Leinenstickereien.** Man kocht drei Liter Wasser mit einem Teelöffel voll Borax gut auf, gibt 200 Gramm feingeschnittene veneziansche Seife und nicht ganz 100 Gramm gereinigte Pottasche hinzu. Dies kocht man so lange, bis alles gut aufgelöst ist, und füllt es dann in einen Steintopf, wo es zu einer Masse von der Konsistenz festen Gelees erkaltet. Sollte es dünn bleiben, so wird es noch einmal gut aufgekocht. Von diesem Gelee nimmt man zum Waschen etwa einen großen Kochlöffel voll, löst es in Regenwasser auf, so daß dies schaumig wird, wäscht die Leinenstickereien gut darin, spült sie sofort in klarem Wasser aus, schlägt sie in leinene Tücher und plättet sie halb trocken. Die hellsten Farben bleiben bei diesem Verfahren völlig frisch.

† **Schorlemorle.** Apfelwein mit Selterswasser je zur Hälfte — das sogenannte bayerische Schorlemorle — ist bei kühlem Wetter ein vorzügliches Getränk, bei heißer Witterung ein labender Trunk. Wird dem Apfelweine, je nach der Größe des Glases, ein Kaffee- bis Teelöffel voll gestoßenen Zuckers beigegeben und demselben, wenn der Zucker vergangen ist, Selterswasser — unter Rühren mit einem Löffelchen — zugefügt, so perlt und schäumt er wie Champagner und ähnelt diesem im Geschmack; es ist ein besonderes bei Damen sehr beliebtes Getränk.

† **Gebrauchte Korken** wieder brauchbar zu machen. Die Korken werden in einen Napf oder Topf getan, und dann mit kochendem 5 Proz. Schwefelsäure enthaltendem Wasser übergossen, bis alle bedeckt sind; dann wird ein Sieb darüber gedeckt. In dieser Lösung bleiben die Korken 15 bis 20 Minuten, alsdann gießt man das Wasser ab und spült mehrmals mit reinem Wasser nach. Nun werden die jetzt wieder weich und elastisch gewordenen Korken in eine 2proz. Alaunlösung getan und wiederum 20 bis 25 Minuten darin gelassen, abgegossen, mehrfach gespült und an der Luft getrocknet.

Kleine Mitteilungen.

§ **Marmor gut zu reinigen.** Marmorplatten halten sich vorzüglich und verlieren ihre frische Farbe nicht, wenn man sie nur mit heißem Wasser ohne Zusatz von Seife (diese schadet der Farbe), reinigt und darauf achtet, daß keine Flüssigkeit auf denselben erst eintrocknet. Haben sich bereits Flecken von Wein, Kaffee, Bier 2c. gebildet, so reinige man mit verdünntem Salmiakgeist, oder man nimmt frisch gelöschten Kalk, rührt ihn zu einer breiartigen Masse mit Wasser an, trägt den Brei mit einem Pinsel gleichmäßig auf die Flecke und läßt den Anstrich 2—3 Tage ruhig stehen, bevor man ihn abwischt. Sollten die Flecke nach einmaliger Anwendung noch nicht weg sein, so wiederhole man das Verfahren.

§ **Versilbern von Horn.** Beim Versilbern von Horn wird solches vollständig fettfrei, mit einer gesättigten Auflösung von Gallussäure und dann mit einer Lösung von 20 Teilen salpetersaurem Silberoxyd in 100 Teilen Wasser bestrichen. Die Bestreichung wird abwechselnd so lange wiederholt, bis die schwarze Färbung durch einen schwachen Silberglanz ersetzt ist; alsdann bestreicht man nochmals mit Silberlösung; Abreiben mit Weinsteinlösung vervollständigt die Versilberung.

§ **Feine Messer zu schärfen.** Ein vorzügliches Mittel, Rasiermesser oder andere feine Schneidegeschirre zu schärfen, besteht in folgendem: man kauft aus der Apotheke etwas pulverisierten Blutstein, vermischt dies mit Baumöl zu einer farbenartigen Masse, bringt von dieser etwas auf den Streichriemen, bevor man das Messer auf demselben streicht. Letzteres bekommt danach eine außerordentlich feine Schärfe.

§ **Billige Pomade,** welche in Blechtrommeln als sogenannte Familienpomade vielen Absatz findet, stellt man sich durch Zusammenschmelzen von 750 Gramm gelben Paraffinöls mit 250 Gramm weißen Ceresins und Parfumieren mit 5 Gramm Bergamott-, 1 Gramm Zitronen-, 1 Gramm Lavendel-, 1 Gramm Nelken- und 2 Gramm Bittermandelöl her.

§ **Einen sehr harten und dabei hellen Weingeistfirnis** erhält man aus $1^1/_4$ Kg. Sandarak und $3^1/_4$ Liter Weingeist, welches zusammen in der Wärme unter öfterem Umschüttteln zur Auflösung gebracht wird. Die Auflösung geschieht nach einigen Tagen, worauf dieselbe filtriert und $^1/_4$ Liter Terpentinöl hinzugegossen wird.

§ **Luftdichter Fensterverschluß.** Von gutem Oelkitt macht man lange Rollen von der Stärke eines Bleistiftes bis eines kleinen Fingers, je nach Beschaffenheit der Fensterrahmen, legt diese in den Spund aller vier Seiten des aufgehenden Flügels und schließt dann denselben mit sanftem Druck. Es wird damit der Oelkitt dergestalt zwischen beide Rahmen gepreßt, daß dem Luftzug jeder Durchgang gesperrt ist. Damit aber das Fenster auch geöffnet werden kann, ohne den gewonnenen dichten Schluß zu verlieren, bestreicht man vor der Manipulation denjenigen Spund, in welchem dieselben haften bleiben soll, mit Leinölfirnis und bestäubt die Seite der Rolle, welche sich beim Schließen des Flügels zwar an den anderen Rahmen fest anschließen, aber nicht ankleben soll, mit trockener Schlemmkreide. Zum Ueberfluß kann man mit dieser auch noch die Teile des anderen Rahmens bestäuben, welche beim Schließen des Fensters von dem Kitt berührt werden. Läßt man das Fenster einige Tage geschlossen, so wird die Kittausfüllung an dem mit Firnis bestrichenen Rahmen festsitzen, von dem anderen dagegen beim Oeffnen sich leicht ablösen und für lange Zeit den Zweck vollständig und dauerhaft erfüllen.

§ **Wie kann man trüben Obstessig klären?** Wenn das mehrmalige Filtrieren nichts nützt, so ist das ein Beweis, daß der Essig die Neigung hat, in die faulige Gärung überzugehen, d. h. zu verderben. In diesem Falle setzt man ihm etwas Weinstein ($1^1/_2$ Gramm auf 1 Liter) und Weingeist (auf 1 Hektoliter $^1/_2$ Liter) zu. Er wird sich dann erholen, an Stärke gewinnen und sich auch klären lassen. Ein sehr gutes Klärmittel ist, wenn man ihn 8 Tage auf Buchenspäne, die vorher gebrüht und dann mit etwas gutem Essig angefeuchtet werden sollten, lagern läßt. Schönen kann man ihn, wenn man 2 Gramm feingeschnittene Hausenblase in gutem Essig auflöst und dies in den Essig rührt. Die obenerwähnten Zusätze müssen aber vorausgehen. Dieselben sind für alle schwachen Essige notwendig, damit sie etwas zu zehren haben.

§ **Kitt zum Ausfüllen von Astlöchern, Fugen und Spalten in Fensterrahmen.** Man nimmt möglichst feingeschlämmten Ocker (Ton und Eisenoxyd) und glüht denselben kräftig in einem eisernen Tiegel. Nach dem Erkalten wird der Ocker, wenn sich darin Stücke gebildet haben sollten, zu einem gleichförmigen Pulver zerrieben. Darauf werden 500 Gramm Kolophonium in einem hinreichend großen, eisernen Tiegel geschmolzen, darunter, sobald das Kolophonium flüssig geworden ist, 500 Gr. dickes Terpentin gerührt. In die aus beiden Stoffen entstandene klare Flüssigkeit bringt man ein Kilo des geglühten und geriebenen Ockers. Das Gemenge wird im Tiegel warm gehalten und die schadhaften Stellen werden damit ausgegossen. Letzteres muß vorher so viel als möglich getrocknet sein. Die Masse wird steinhart und hervortretende Massen können mit Meißel entfernt werden.

§ **Entfernen von Rostflecken von vernickelten Gegenständen.** Um Rostflecke von vernickelten eisernen Gegenständen zu entfernen, bestreicht man dieselben mit einem festen Oel und reibt sie nach einigen Tagen mit einem mit Salmiakgeist befeuchteten Tuche ab. Wenn noch Flecke zurückbleiben sollten, so wäscht man dieselben mit verdünnter Salzsäure und poliert dann mit feinstem Tripel.

§ **Spiritusslack für ordinäre Korbflechtarbeiten.** Es werden 1 kg amerikanisches Harz, 1 kg Rubinschellack, 1 kg Terpentin über Feuer aufgelöst, nach erfolgtem Schmelzen $4^1/_2$ kg 95prozent. Spiritus hinzugegossen und dann filtriert. Dieser Lack braucht etwas länger zum Trocknen, eignet sich aber gleichwohl zum Lackieren ordinärer Arbeiten ganz ausgezeichnet.

§ **Zur Reinhaltung des Wassers im Aquarium** eignen sich besonders wurzelnde untergetauchte und auf dem Wasser schwimmende Pflanzen. Von ersteren, die eingepflanzt werden müssen, ist das Hornkraut, das Tausendblatt und das schwimmende Pfeilkraut und die Vallisneria, von letzteren die reizende Azolla, Trianema begontensis, Aponegeton und die gewöhnliche Wasserlinse zu empfehlen.

§ **Weiches Wasser zum Waschen.** Daß das harte Wasser das schlechteste, das Flußwasser besser und Regenwasser das beste zum Waschen sei, ist wohl bekannt. Hat man weder Fluß- noch Regenwasser, so kann man sich dadurch helfen, daß man in einen Zuber voll Wasser etwa eine halbe Schöpfplanne Kalkerde gießt und umrührt, dann stillstehen läßt. Die Kalkerde schlägt sich nieder und das Wasser, welches man klar abgießt, ist so gut als anderes weiches Wasser.

§ **Mittel zur Vertilgung der Mäuse.** Man füllt von zwei Tellern den einen mit Mehl, den anderen mit Wasser und stellt sie nebeneinander an den Ort, wo das Ungeziefer sich aufhält. Dasselbe wird davon fressen und am folgenden Tage seine Kameraden zum Schmause mitbringen. Auf diese Weise muß das Mehl unvermischt einige Tage aufgestellt werden, bis die Fresser vollkommen sicher gemacht sind. Dann vermischt man es halb, dem Gewicht nach mit gebranntem und gesiebtem Gips. Besser ist es, wenn man auch etwas Zucker zusetzt, denn Ratten und Mäuse sind große Leckermäuler. Der Teller mit Wasser muß frisch aufgestellt werden. Das Ungeziefer frißt von dem Mehl und säuft von dem Wasser, um den Durst, der sich darauf einstellt, zu löschen. Der Gips verhärtet sich in den Eingeweiden und führt den Tod der Tiere herbei. Auf diese Weise kann man, wenn die Sache gut ausgeführt wird, auf einmal den größten Teil der ganzen Kolonie vertilgen. Dieses angegebene Mittel ist deshalb zu empfehlen, weil es nicht giftig ist, von Haustieren nicht verzehrt wird und auch nicht verschleppt werden kann.

§ **Gegen Ratten** bewähren sich Meerschweinchen recht gut, da sie durch ihren penetranten Geruch die Ratten vertreiben. Auch den Ziegenbock-Geruch können die Ratten nicht vertragen und meiden die Ställe, in denen Ziegenböcke gehalten werden.

Druck und Verlag von W. Kutschbach — 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. 24 — Halle a. S., den 12. Juni — 1909

Die Ameisenpflanzen.

Das erstaunliche Spiegelbild, das das Leben der Ameisen für viele menschliche Einrichtungen darstellt, ist auch dadurch ausgezeichnet, daß in der Gemeinschaft des Ameisenbaues fremde Insektenlarven gleichsam als Sklaven oder Haustiere gehalten werden, so daß eine Art gesetzmäßiger Vergesellschaftung, für die man wissenschaftlich den Namen Myrmekophilie gewählt hat, stattfindet. Ebenso wie zu manchen Tierarten haben die Ameisen nun auch eigentümliche Beziehungen zu einer Reihe von Pflanzen. Einige solche locken durch zuckerausscheidende Drüsen, die sich außerhalb der Blüten befinden, die Ameisen und andere gewähren ihnen entweder auf ihrer Oberfläche oder in ihrem Innern Herberge. Fragt man nun nach dem „Zweck" dieses Zusammenlebens, so möchte es fast scheinen, als ob die betreffenden Pflanzen als Gegenleistung für Schutz und Nahrung auch ihrerseits von den Ameisen eine Art Schutz erwarteten.

Als typische Beispiele dieser „Ameisenliebe" gelten die amerikanischen Cecropien und Akazien, um deren nähere Kenntnis sich namentlich der verstorbene Bonner Botaniker W. Schimper verdient gemacht hat. Der Stamm der Cecropien ist hohl und besitzt nur einzelne mit Scheidewänden versehene Knoten. In seinem Innern leben bestimmte Ameisenstämme. Die ganze Pflanze ist von Natur aus als behagliche Wohnung für sie eingerichtet. Der Zugang ist durch türenartige Gebilde vorgezeichnet, und im Innern befinden sich in Form der sogenannten Müllerschen Körperchen Nahrungsmittelvorräte für die Gäste. Auch in den hohlen Dornen der Akazien wohnt eine kleine Ameisenart, für die ein zuckerartiger Nahrungsstoff in den napfförmigen Nektarien der Pflanze vorgesehen ist. Mehrere Forscher wollen beobachtet haben, daß die Ameisen tatsächlich die ihnen geleisteten Dienste vergelten und ihre Wirtspflanzen gegen die Blattschneiderameisen, welche die Blätter unverteidigter Pflanzen angreifen, beschützen.

In jüngerer Zeit hat man eine große Anzahl neuer derartiger Pflanzen kennen gelernt, und namentlich hat Afrika, wo sie bisher nur wenig beachtet worden waren, einen reichen Beitrag geliefert. Die ersten Mitteilungen über afrikanische Ameisenpflanzen sind, wie S. Kohl in der Zeitschrift „Natur und Offenbarung" mitteilt, in den letzten Jahrzehnten des verflossenen Jahrhunderts von K. Schuhmann gemacht worden. Vorher wußte man überhaupt nicht, daß Afrika solche Pflanzen beherberge. Er erhielt die ersten Exemplare aus Kamerun und erst nach 15 Jahren wurde reichlicheres Material nach Europa gebracht.

Die Deutungen des seltsamen Zusammenlebens zwischen Ameisen und Pflanzen waren nicht immer übereinstimmend. Im Jahre 1874 hat der Botaniker Delt die Theorie aufgestellt, daß die Ameisen ihre Wirtspflanzen tatsächlich gegen andere den Pflanzen schädliche Gattungen verteidigen. Eine ähnliche Auffassung haben mit Bezug auf die Cecropien Schimper sowie auch Fritz Müller aufgestellt. Beide halten die Einrichtungen, wodurch die Ameisen angelockt werden, zum Bestand der Pflanze für unerläßlich und meinen, daß sich durch natürliche Zuchtwahl allmählich diese Formen ausgebildet hätten. Ein Gegner erstand diesen Anschauungen in H. von Ihring, der die Cecropien in ihrem Heimatlande studierte und danach behauptete, daß der Schaden durch die abwehrenden Insekten weitaus überschätzt werde. Einige Jahre später bekämpfte auch Ule die Schimper'sche Theorie. Er meinte, daß die Müller'schen Körperchen, auf die sich Schimper's Anschauungen vorzugsweise stützten, geradezu einen Gegenbeweis bildeten, da die Erzeugung so kostbarer Stoffe seitens der Pflanzen mit dem durch die Ameisen gewährten Schutz ganz außer Verhältnis stünde. Die nährenden Ausscheidungen würden vielmehr erst durch irgend einen Reiz, den die Ameisen auf ihre Wirte ausübten, hervorgerufen. Als weiteres Argument gegen die Schutztheorie wurde von Bussalioni und Huber ins Treffen geführt, daß die Ameisenpflanzen sich meist in Ueberschwemmungsgegenden fänden, wo keine Blattschneiderameisen zu fürchten seien, da diese ohnehin durch die Ueberschwemmungen an der Anlage ihrer unterirdischen Bauten verhindert würden.

Diese Ansicht wurde jedoch nicht angenommen. Man wandte vielmehr dagegen ein, daß die Zahl der Arten der Ameisenpflanzen auf trockenem Lande viel größer sei, wenn auch die Menge der Individuen im Ueberschwemmungsgebiet vielleicht überwiege. Ule entwickelte dann später Ansichten, die mit den hergebrachten Vorstellungen über die Bedeutung des Schutzes von seiten der Ameisen im lebhaften Widerspruch standen. Er stellte fest, daß tatsächlich große Mengen von Ameisenpflanzen in Ueberschwemmungsgebieten wachsen, wo ihre Feinde fehlen. Ferner, daß bei einem großen Teil dieser Pflanzen die Zerstörungen durch andere Ameisen gar nicht in Betracht kommen und daß es zahlreiche Beispiele gebe, wo die Ameisenpflanzen trotz des Schutzes von vielen Tieren beschädigt oder zerstört würden, wozu noch zu bemerken sei, daß die meisten Pflanzenameisen mit verhältnismäßig sehr schwachen Waffen ausgerüstet sind.

Ule gelangt daher zu der Ansicht, daß die Ameisen mit vielem Scharfsinn die ihnen dienlichen Pflanzen ausgewählt und auf sie höchstens einen ähnlichen Einfluß geübt hätten, wie die Menschen auf manche wild wachsende Nutzpflanze.

Moose und Algen als Nahrungsmittel.

Man hat in letzter Zeit Produkte als Nahrungsmittel schätzen gelernt die früher in dieser Hinsicht ziemlich über die Achsel angesehen wurden, z. B. Isländisches Moos, Agaragar, die Jerusalem-Artischoke und ähnliches. Es sind mehrfache Gründe, die die Aufmerksamkeit nach dieser Richtung gelenkt haben, wie die Bestrebungen der Vegetarier, ihren Küchenzettel reicher zu gestalten, der Wunsch, neue Stoffe wirtschaftlich zu verwerten, und das Bestreben, Ersatzmittel für Stärke und Zucker zum Gebrauch der Diabetiker zu finden. Diese Gründe bringen es allerdings mit sich, daß von mancher Seite bei der Anpreisung der neuartigen Nahrungsmittel des Guten etwas zu viel getan wird und daß man ihren Nährwert über Gebühr eingeschätzt hat.

Die Verwendung der genannten Erzeugnisse in der Küche ist an sich keine vollkommene Neuheit. Namentlich in Japan erscheinen solche Dinge seit langem auf dem Tische, und eine Neuerung stellen sie eigentlich nur in Europa dar. Die meisten derartigen Speisen gehören der Gattung der Flechten und Algen zu. An den Orten ihres natürlichen Vorkommens kosten sie fast nichts. Einzelne solche Nahrungsmittel, wie manche Gattungen von Pflanzengummi, entstammen höheren Pflanzen. Zubereitet stellen sie sich zumeist als gelatinöse oder gummiartige Speisen dar, die ihrer chemischen Zusammensetzung nach fast ausschließlich aus Kohlewasserstoffen bestehen und demgemäß scheinbar sehr hohen Nährwert besitzen. Eine Besprechung im Journal der Amerikanischen Medizinischen Vereinigung wendet sich mit Recht gegen diese Auffassung, da aus dem Prozentgehalt an Kohlehydraten, Fett und Eiweißkörpern durchaus nicht ohne weiteres ein Schluß auf den Nährwert irgend eines Stoffes gezogen werden kann, ohne die Form, in der diese Bestandteile vorhanden sind, zu berücksichtigen, d. h. ohne den Grad der Möglichkeit ihrer Bearbeitung durch den menschlichen Organismus in Betracht zu ziehen. In ganz besonderem Maße gilt dies von den Kohlehydraten, weil die vermittelnden Enzyme auf ganz bestimmte Arten von Kohlewasserstoffen reagieren und die übrigen garnicht angreifen, sehr im Gegensatz zu dem Pepsin und Trypsin, die so gut wie alle Eiweißstoffe verdaulich machen. Daß der Mensch zum Unterschied von vielen Tieren nicht imstande ist, sich von Holzzellstoff zu ernähren, hat seinen Grund darin, daß ihm eben die nötigen Verdauungsenzyme dazu fehlen, die aus der unlöslichen Cellulose einen assimilierbaren Zucker machen könnten. Die Kohlehydrate der Algen, Flechten und ähnlicher pflanzlicher Stoffe sind nun nach ihr chemischen Zusammensetzung auch nur wenig dazu geeignet, von den Verdauungsvorrichtungen des Menschen in nutzbringender Weise verarbeitet zu werden. Die ganze Frage liegt durchaus nicht so einfach, wie es nach den Anpreisungen, die von manchen Seiten gemacht worden sind, erscheinen möchte.

Ein Beleg dafür ist die Geschichte des Inulins, eines Pflanzenstoffs, der sich in verschiedenen Körbchenblütlern und vor allem in den Knollen der Georgine, reichlich findet. Er wird in Lævulose verwandelt, eine Form des Traubenzuckers, die von Zuckerkranken weit besser vertragen wird als die chemisch gleich zusammengesetzte Dextrose. Man hat daher das Inulin für die Diät Zuckerkranker vorgeschlagen. Versuche haben indessen gezeigt, daß das Inulin überhaupt nicht im Organismus verarbeitet wird. Und ganz ähnliche Ergebnisse hat das Studium der Polysaccharide erbracht, die vorzugsweise den Körper der Algen und Flechten

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19090612054/fragment/page=0001

aufbauen. Namentlich japanische Gelehrte haben die Speisen dieser Art die in ihrem Heimatlande sehr gebräuchlich sind, untersucht, und haben ihren Nährwert als sehr erzgwürdig erkannt.

Der Instinkt des Menschen hat diese Weisheit längst vorausgeahnt, sonst würden ebenso reichlich vorhandene Speisen in viel ausgedehnterem Maße als Nahrungsmittel herangezogen worden sein.

Vergiftung von Wild durch Kunstdünger.

In den Jagdzeitungen spuken schon seit Jahren Erzählungen von Jägern über massenhaftes Eingehen von Wild, namentlich von Rehen und Hasen, stellenweise auch von Fasanen. In letzter Zeit fangen sie an, auch in die Tagesblätter überzugehen, die meist in jagdlichen Angelegenheiten wenig unterrichtet sind und sich auf die Jagdzeitungen verlassen zu können glauben. Meist tauchen diese Nachrichten jetzt, im Frühjahr, auf. So berichtet eine Provinzialzeitung über das Eingehen einer großen Anzahl von Rehen in der Gegend von Hildesheim, nach der Beobachtung von Jägern hervorgerufen durch die Aufnahme von Chilisalpeter mit dem Futter. Es erscheint um so dringender geboten, diesen haltlosen, völlig aus der Luft gegriffenen Behauptungen energisch entgegenzutreten, da man sich nicht entblödet, die Landleute einer absichtlichen Vergiftung des Wildes zu bezichtigen. Diese Behauptungen werden auch durch sonst sehr verständige, hochgebildete Jagdliebhaber allen Ernstes verfochten.

Ist Kunstdünger Wildgift? Ueber diese Frage veröffentlicht Ernst Schlotfeldt in der letzten Nummer der „Landwirtschaftlichen Umschau", Magdeburg, einen hochinteressanten Artikel. Er tritt gegen die törichten, haltlosen Behauptungen, daß Kunstdünger das Wild vergifte auf und erbringt die Beweise an jahrelangen, einwandfreien Beobachtungen. Den besten Gegenbeweis bieten aber die in höchster Kultur stehenden Gegenden Deutschlands. Es sei hier nur unsere Magdeburger Börde genannt. Seit etwa vierzig Jahren wird hier von der Kunstdüngung ausgiebigster Gebrauch gemacht. Wäre dieser wirklich ein Gift für das Wild, dann gäbe es jetzt, nach so langen Jahren seiner Verwendung, dort überhaupt keine Hasen mehr. In Wirklichkeit ist aber, wie jeder weiß, gerade die Provinz Sachsen das hasenreichste Land der Welt!

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

†* **Das Coupieren der Hunde.** Diese Operation sollte nur von Kennerhand geschehen, damit den Ohren die richtige Form belassen wird, welche die Mode vorschreibt, so daß sich der Hund noch gegen Witterungseinflüsse schützen kann. Das Coupieren geschieht am besten in einem Alter von 6 Wochen bis zu 6 Monaten. Nimmt man das Coupieren gleich nach der Geburt vor, so ist es wohl für das Tierchen am schmerzlosesten und wird am leichtesten verheilen, allein das Ohr ist noch zu unausgebildet, daß man eine sichere Form kaum treffen kann. Sowie dann das Ohr anfängt, sich zu entwickeln, wird man die Fehler bald zu seinem Nachteil gewahren. Coupiert man aber den Hund nach dem 6. Monat, so sind die Ohren bereits zu hart im Knorpel, das Tier hat mehr Ueberlegung und Gewalt und versteht sich infolgedessen auch zur Wehr zu setzen. Einen wertvollen Hund zu coupieren, ist nicht gerade leicht. Es sind wohl die Ohren schnell abgeschnitten, aber — o weh, — wie sieht manchmal der arme Hund nach der Operation aus. In diesem Fall ist ein solches Tier nur zu bemitleiden. Deshalb ist es ratsam, solche Operationen nur von geübter Hand ausführen zu lassen. Von der Ohrmuschel darf möglichst wenig beschnitten werden, damit sich das Tier auch ferner gegen die Witterungseinflüsse schützen kann. Ebenso soll der Hund im Stande sein, mit der coupierten Rute die hintere unbehaarte Partie zu bedecken. Gut coupierte Hunde haben stets ein gefälliges Aussehen, dagegen sind fehlerhaft coupierte Tiere ein Greuel, und sollten solche von allen Ausstellungen fern gehalten werden.

†* **Wichtig für die Erziehung der Hunde** ist ein abgenudetes welches Stück Holz zum Knabbern und Spielen. Hätten die jungen Hunde immer ein solches, ihnen liebes Beißzeug, so würden sie nicht Schuhe, Tücher u. dergl. zerrnagen. Jedem kleinen Kinde gibt man etwas, worauf es beißt, in den Mund, aber daß beim jungen Hunde genau dasselbe Bedürfnis vorliegt, beachtet keiner. Ein Knabberholz im Hundekorb erspart den Amts, Pussels, Bellos und wie sie alle heißen, viele Schläge.

Fischzucht.

— **Das zweckmäßigste Gewicht der „Berkaus-Speisekarpfen"** ist zwei bis vier, mithin durchschnittlich drei Pfund (also zwei- bis dreipfünnerige Fische); in Norddeutschland gibt man dem Edel- oder Spiegelkarpfen in Mittel-, West- und Süddeutschland dem Spiegel- und Lederkarpfen den Vorzug. Ein Hektar Teichfläche mit mittlerer Nährkraft vermag 200, mit guter bis reicher Nährkraft bis zu 600 Pfund Karpfenfleisch jährlich zu erzeugen (hat der Karpfen immer vollauf Nahrung, so erreicht er im ersten Sommer ein Pfund und darüber). Beim Verkaufe kann das Fleischgewicht auch durch Raummaß ermittelt werden, indem man einen Kubikmeter Fische (natürlich ohne Wasser) zu 1750 Pfund rechnet.

— **Futtertische in Teichen** sind veraltete Möbel, damit arbeitet kein richtiger Teichwirt mehr. Das Futter gibt man einfach frei in den Teich, immer an dieselben Stellen; was die Fische nicht auffressen, dient doch indirekt zur Nahrung, da es die Nährfauna des Teiches aufsetzt; verloren geht also kein Futter. Fleischguano wird wie er ist hingeworfen, Lupinen werden 24 Stunden im Wasser aufgequellt und dadurch entbittert.

— **Aale** fressen Würmer, Wasserinsekten, kleine Schnecken, Fischbrut, Froschlaich und kleine Fische 2c. Will man füttern und kann von genannter lebender Nahrung nicht genug beschaffen, so kann man sich auch mit der Madenerzeugung helfen. Die einfachste Methode besteht in der Anbringung von Weidenkörben über Wasser auf Pfählen, dahinein man die madenbildenden Stoffe, als Fleischabfälle, wertlose Fische, Kadaver aller Art, gibt.

Bienenwirtschaft.

? **Im Juni sind die Stöcke auf der Höhe angekommen.** Sie bereiten sich zum Schwärmen vor. Die Nachtrage nach solcher ist in diesem Jahre groß, da Winter und Frühjahr viel Verluste gebracht haben, namentlich in Süddeutschland. Einige Anzeichen, daß ein Stock schwärmen will, kennt jeder Imker. Manchmal erweisen sie sich allerdings als trüglich. Viel Schwärme, wenig Honig. Einige Schwärme sind immer willkommen wegen der Verjüngung der Königinnen, des Baues, Erneuerungen der Wohnungen 2c. Wem nichts an Schwärmen gelegen ist, der muß den Schwarmtrieb zeitig unterdrücken. Das kann man dadurch, daß man Platz schafft und den Bautrieb rege erhält. Benutzt man keine Absperrgitter, so muß man natürlich ganze Kunstwaben einhängen, um einer Drohnenhecke vorzubeugen. Je mehr Drohnen, je größer die Schwarmlust. Sind Waben voll, so schleudere man fleißig. Dadurch wird der Sammeltrieb von neuem angefacht. Man nehme auch bedeckelte Brutwaben heraus und verwende sie zu Ablegern oder zum Aufbessern der schwachen Stöcke. Mit der Stärke des Volkes wächst auch meistens die Schwarmlust. Sodann lüfte man die starken Völker fleißig, namentlich in der Nacht, denn die zunehmende Wärme im Stocke veranlaßt die Bienen zur Trägheit. Eine Folge davon ist meistens — große Schwarmlust. In der Zeit, wo sich die Stöcke zum Schwärmen vorbereiten, tragen sie wenig ein. Eine Schwarmverhinderung wäre da also sehr angebracht. Wie es aber kein untrügliches Erkennungszeichen für die Schwarmlust gibt, so gibt es auch kein sicheres Verhinderungsmittel dafür. Wartenberg, Nauendorf.

Zur naturgemäßen Lebensweise.

Zur naturgemäßen Lebensweise gehört es, den einzelnen Organen nach der Tätigkeit die durchaus nötige Ruhe zu gönnen. Daher ist auch der Magen nicht überanzustrengen, indem ihm die Nahrung in zu großer Menge und in zu kleinen Zwischenräumen zugeführt wird. Es ist ihm zuträglicher, wenn er regelmäßig drei ordentliche Mahlzeiten täglich verarbeiten muß. Doch bilden hier Menschen mit einem kranken oder auch nur schwachen Magen insofern eine Ausnahme, als sie der häufigeren, aber nicht großen Nahrungszufuhr bedürfen. Im allgemeinen soll das Gemüse mittags vorherrschen, und das Fleisch nur Zukost sein. Dagegen soll das gekochte oder rohe Obst in reicher Menge bei keiner Mahlzeit fehlen. Starker Kaffee, Bier oder irgend welche Spirituosen sind nur Reizmittel, welche am besten gänzlich zu meiden sind. Als Gewürz ist Salz als das bekömmlichste zu erachten.

Die Speise muß sehr fein zerkleinert werden und mit dem Speichel gehörig vermischt in den Magen gelangen; weshalb die Zähne stets in gutem Zustande sein müssen. Sie sind von Zeit zu Zeit von einem geschickten Zahnarzte nachzusehen, da ihre Dienste von allergrößter Wichtigkeit sind. Die Speisen dürfen nie zu heiß gegessen werden. Man schadet dadurch den Zähnen, weit mehr aber dem Magen. Es ist ratsam, nicht nur Weißbrot zu essen, sondern dem Magen auch das so kräftige, gesunde, aus Roggenmehl bereitete Schwarzbrot zu bieten. Besonders bei einer schwachen Verdauung ist es von ausgezeichneter Wirkung. Für einen angegriffenen, schwachen Magen ist das Weizenschrotbrot ganz besonders zu empfehlen. Wir wollen die Zubereitungsweise hier gleich folgen lassen, damit sich die freundliche Leserin selbst einmal damit befassen mag und den großen Nutzen einsehen lernt. Das Weizenschrotmehl wird mit lauem Wasser eingeweicht und mit einer Kleinigkeit Salz und seinem Zucker zum Brot von 5 Zentimeter Höhe geformt. Zur Gärung wird dieser Teig solange warm, aber nicht heiß, gestellt, bis sich die Masse hebt. Wenn kleine Risse entstehen, ist es an der Zeit, sie in den Ofen zu schieben. Zuvor überstreicht man den Teig gehörig mit Wasser, worauf er schön glatt wird. Das fertige Brot, es muß eine bis anderthalb Stunden in mäßig heißem Ofen backen, bekommt eine glänzend braune Oberfläche. Da es ohne Hefe bereitet wird, soll man es nicht über drei Tage alt werden lassen. Doch kann man auch etwas Hefe zur längeren Haltbarkeit zusetzen. Dies Brot ist sehr leicht verdaulich und enthält einen hohen Nährwert. Das Mehl kann, nach Ermessen, gröber oder feiner angekauft werden, es ergibt stets ein sehr zuträgliches Nahrungsmittel. Dr. Obert.

Gesundheitspflege.

|| **Honigwasser als Heilmittel gegen Augenkatarrh.** Um diese langwierige und lästige Augenkrankheit zu vertreiben, wird folgendes vorzüglich bewährte, einfache Mittel angegeben: Vor dem Schlafengehen verdünne man einige Tropfen Honig in einem Löffel mit warmem Wasser und träufle einige Tropfen davon in die Augen. Das Verschleierisein des Blickes und das Verkleben der Augen am Morgen wird nach einigen Tagen behoben sein.

|| **Ein Mittel gegen Zahnschmerzen.** Neuerdings empfiehlt man als ein sehr wirksames Mittel gegen heftige Zahnschmerzen, besonders dann, wenn der Zahnnerv bloßliegt, folgende Mischung: Auf 5 Gramm Aqua destill. kommen 0,2 Gramm Cocain mur. und 0,3 Gramm Acid. carbol. Mit dieser Flüssigkeit befeuchtet man Watteballchen und bringt diese in die hohlen Zähne.

|| **Herzkranke** müssen ein streng geregeltes, diätetisches Verfahren einhalten, alle geschlechtlichen, körperlichen und geistigen Anstrengungen, Gemütsaufregungen jeder Art meiden, sich kohlensäurehaltiger, sauer, gewürzter, blähender, erregender Speisen und Getränke enthalten. Das zweckmäßigste ist eine milde, reizlose Kost mit wenig Fleischspeisen. Kaffee, Tee, spirituöse Getränke und übermäßiger Tabakgenuß steigern die fortwährende Erregung der Herztätigkeit. Starke Erkältungen, Rheumatismus sind oft die Ursache der Herzfehler und verschlimmern sie. Den üblen Folgen der Erkältung beugt man durch tüchtiges Schwitzen vor. Milde Wasseranwendungen, manuelle Behandlung und Heilgymnastik nach ärztlicher Vorschrift können ohne Medikamente die lästigen Symptome so reduzieren, daß auch ein Herzkranker sich gesund fühlt und alt wird.

|| **Gegen Magenkrampf,** selbst wenn derselbe veraltet ist, wendet man mit Erfolg Baldriantee an; morgens und abends eine Tasse, kalt oder warm, getrunken, stärkt den Magen und beseitigt bald das Uebel. Bei Eintritt des Krampfes nehme man Baldriantropfen, zu denen einige Hoffmannstropfen gemischt sind; 20 Tropfen auf etwas Zucker oder mit Wasser genommen, wirken fast augenblicklich beruhigend; der Geruch des Baldrian ist unangenehm, was vom Geschmack jedoch nicht gilt, derselbe hat vielmehr etwas lörkartiges. Ferner ist für den Leidenden Warmhalten des Magens zu empfehlen, was durch ein Stück Wollenstoff (Fries oder Flanell), welches auf der Magengegend getragen wird, am besten geschieht.

|| **Ein augenblicklich wirkendes Linderungs- und Heilmittel bei Verbrennungen und Verbrühungen,** das noch lange nicht genug gewürdigt wird, ist das Mehl, besonders feines Weizenmehl. Es hilft allerdings nur dann, wenn man es sofort nach dem Unfall anwendet; in diesem Falle aber ist seine Wirkung ganz außerordentlich. Eine Schicht Mehl, etwa messerrückenstark auf die verbrannte Stelle gebracht, beseitigt nicht nur jeden Schmerz, sondern verhindert auch die Bildung von Brandblasen. Bei Abnahme der Mehlschicht, die schon nach einer Stunde geschehen kann, ist kaum noch eine schwache Röte an der verletzten Stelle zu bemerken und auch diese verschwindet in sehr kurzer Zeit, so daß nicht die geringste Spur von dem Unfall zurückbleibt.

|| **Mundwasser.** Zwei Eßlöffel voll Pfefferminzöl und einen Eßlöffel voll Kölnisch Wasser vermischt man mit einem halben Liter gekochten und wieder abgekühltem Wasser. Man verwahrt das Mundwasser gut zugekorkt und nimmt zum Gebrauch nur einige Tropfen auf ein Trinkglas Wasser.

|| **Mittel gegen Hautjucken.** Sapolan 15 Gr., Zinkoxyd 10 Gr., Bleiwasser 25 Gr. Diese Salbe wird mehrmals täglich in die juckenden Stellen eingerieben.

|| **Bei rheumatischen Schmerzen** ist das Einreiben mit Fichtennadeltinktur sehr ratsam. Diese stellt man folgendermaßen her: Man nimmt von den Nadelholzbäumen den sogenannten Maiwuchs, die frischen Triebe von Fichten, Tannen und Kiefern, schneidet sie in kleine Stückchen, füllt damit bis über die Hälfte eine, einen Liter haltende Flasche und gießt darauf Franzbranntwein oder 96 proz. Spiritus. Die gut verschlossene Flasche setzt man ein bis zwei Wochen lang den Sonnenstrahlen aus oder stellt sie an einen mäßig warmen Ort und schüttelt die Flasche jeden Tag einmal kräftig um und läßt sie noch einige Wochen ruhig an einem dunklen Ort stehen und gießt dann die stark riechende Flüssigkeit ab. Soll die Tinktur benutzt werden, so nimmt man, ist dieselbe mit 96proz. Spiritus aufgesetzt, ein Teil Wasser und zwei Teile Tinktur; erwärmt dies, indem man die Flüssigkeit in ein Töpfchen gießt und letzteres in heißes Wasser stellt; alsdann reibt man sanft damit die leidenden Stellen ein. Viele glauben, Einreibungen müssen recht kräftig ausgeführt werden, dies ist aber grundfalsch, alle Einreibungen müssen mäßig und ohne Druck geschehen. Hat man die Tinktur mit Franzbranntwein bereitet, so kann sie unverdünnt verwendet werden.

Die Heilkraft der Berge.

Von Dr. med. **Obert.**

Eigentlich heißt es wohl: „Eulen nach Athen tragen", wenn hier noch ein Loblied auf die Berge und Höhen angestimmt werden soll. Da das Richtige aber nicht zu oft betont werden kann, mag es noch einmal zur schönen Sommerzeit geschehen. Immer ist die freie, frische Natur von bestem Einfluß auf die Gesundheit und das Wohlergehen der Menschen. Ist dies nun schon auf dem flachen Lande der Fall, um wie viel mehr noch auf den Bergen, wo die klare, reine Luft den Wanderer umweht und ihr reicher Ozongehalt eine wahre Wohltat für die staubgesättigten atholungsbedürftigen Atmungsorgane ist. Heißt es ja schon in der Schrift: „Ich hebe meine Augen auf zu den Bergen, von welchen mir Hilfe kommt." Wußten die Menschen also von jeher die Heilkraft der Berge zu würdigen, und hat wohl dort mancher seine Gesundheit gebessert. Das Kraxeln und Klettern ist ein Sport geworden, dem mit größtem Eifer gehuldigt wird. Wenn es in gewissen Grenzen geschieht, läßt sich, auch vom ärztlichen Standpunkt aus, nichts dagegen einwenden. Wohl aber muß vor der übermäßigen Anstrengung einstlich gewarnt werden. Einer hat einen schwachen Körper, und sein schwaches Herz mahnt zur Vorsicht. Der andere ist corpulent und jede Anstrengung treibt das Blut zu Kopf. Er hat Ursache, jeden Sport recht maßvoll zu betreiben. Der Lungenkranke soll sich sowieso vor Erkältung und Ueberhitzung hüten und sich jeder Extravaganz enthalten. Gerade für ihn aber ist der Aufenthalt auf mäßiger Bergeshöhe äußerst angebracht. Hier ist die Luft am reinsten und zuträglichsten für die Lunge. Der frische Wind ist der beste Ventilator der Welt; er zwingt zum tiefen Atemholen und stärkt dadurch die betreffenden Organe. Lungenschwindsucht, Skorphulose, Blutarmut, Rhachitis, allgemeine Schwäche, Wechselfieber, chronische Darmleiden, alle diese, die Menschheit quälenden Krankheiten, finden sich auf den Höhen der Berge, wie auf den Hochebenen überhaupt, nur selten, wohingegen die Tieflande stark von ihnen heimgesucht werden.

Der Aufenthalt auf den Bergen erweitert mit der Zeit den Brustkorb, wodurch der Lungenschwindsucht schon vorgebeugt wird. Durch die schnelle Blutzirkulation werden die toten Blutkörperchen verwehrt. Ihr jetzt so häufig beobachtetes Fehlen oder langsames Verschwinden schadet dem Patienten in ganz unberechenbarer Weise. Auch die Haut wird in der scharfen Bergluft widerstandsfähiger, sodaß sich der Einfluß der Temperatur nicht in so unangenehmer Weise fühlbar macht. Wie denn schließlich die abgehetzten, müden Nerven und Sinne sehr dankbar für eine zeitweilige Ausspannung sind und sich darnach viel tatkräftiger und aufnahmefähiger erzeigen.

Für die Küche.

Königsberger Klops. Zwei Teile Schabefleisch und ein Teil gehacktes Schweinefleisch werden mit einer gehackten Zwiebel, einigen fein geweigten Sardellen, Pfeffer, Salz, einem in wenig kaltem Wasser zerquirlten Ei und einer kleinen Portion geriebenem Weißbrot gut vermischt. Dann werden davon mittelgroße Klöße geformt und diese in leichter Fleischbrühe einige Minuten gekocht; nun nimmt man sie heraus, gießt die Bouillon durch ein Sieb, fügt ein Glas Weißwein, eine Prise Salz, Zucker, einen Löffel voll Capern, ebensoviel Butter und die ausgekernten Scheiben ½ bis 1 Zitrone dazu, legt die Klöße in die Sauce und läßt das ganze noch eine Viertelstunde lang dämpfen. Kurz vor dem Anrichten zieht man die Sauce mit 1—2 Eigelb ab.

Geschmorte Fleischrouladen. Man klopft das Fleisch, welches nicht zu frisch sein darf, schneidet es in länzliche Scheiben, die man ebenfalls noch etwas mit einem Klopfholz, nicht mit dem Messer, klopft, bestreut dieselben nicht zu reichlich mit Salz, gestoßenen Nelken, etwas Muskatblüte und nach Geschmack mit geriebenen Zwiebeln, legt dünne Speckscheiben darüber, wickelt sie zu festen Röllchen, welche man mit einem Faden umbindet. Nun läßt man in einem passend großen Topf reichlich Butter gelb werden, dreht die Rouladen, mit Mehl bestäubt, darin herum und läßt sie dicht neben einander und fest zugedeckt auf nicht zu starkem Feuer zehn Minuten schmoren, während nach den ersten Minuten die untere Seite noch oben gelegt wird; dann gießt man seitwärts (nicht darüber) soviel kochendes Wasser — noch besser Bouillon aus Fleischextrakt —, daß die Röllchen stark zur Hälfte bedeckt werden, deckt den Topf schnell fest zu, beschwert den Deckel und läßt sie bei ganz mäßiger Hitze, ohne den Topf zu öffnen, ungefähr eine Stunde schmoren. Zu starkes oder zu langes Braten macht die Rouladen trocken. Alsdann werden die Fäden mit einer Schere durchgeschnitten, entfernt und die Rouladen in ihrer dicklichen, braunen und kräftigen Sauce angerichtet.

Kalbsfleisch wie Fisch zubereitet. Dieses wohlschmeckende und billige Fleischgericht bereitet man wie folgt: In eine Kasserole legt man 100 Gramm Butter, 2—3 feingeschnittene Möhren, ½ Liter Lager- oder Braunbier und ebensoviel Wasser. 1 Kilo Kalbfleisch, etwas Salz und 2 Lorbeerblätter setzt man mit dieser Brühe zu und läßt das Ganze 1½ bis 2 Stunden kochen. Kurz vor dem Anrichten gebe man für 10 Pfennig Reibekuchen dazu, damit es recht sämmig wird und lasse es nochmals aufkochen; hierauf serviert man dasselbe mit Salzkartoffeln. Das Gericht läßt sich sehr billig herstellen, und wird jedem, der es probieren sollte, trefflich munden.

Englische Sauce. Ungefähr 10 Anchovis werden von den Gräten befreit, dann gehoben, mit ¼ Liter guter Bouillon, worin ein Teelöffel Reisstärke aufgelöst ist, fünf Minuten gekocht und mit 2 Löffel Portwein und ein wenig Cayennepfeffer gewürzt; zuletzt kommt noch ¼ Pfund Butter hinein. Die Sauce wird ganz langsam gerührt und bis vor's Kochen gebracht. Man bereitet die Sauce am besten kurz vor dem Anrichten. Dieselbe schmeckt vorzüglich zu gebackenem Fisch.

Dampfnudeln. 2 Pfund Mehl, ½ Liter lauwarme Milch, 3 Eier, 1 Obertasse geschmolzene Butter, 2 Löffel dicke oder 30 Gramm trockene Hefe und 3 Eßlöffel Zucker. Die Hälfte des Mehles rührt man mit der Milch, Salz, Eiern und Hefe an und läßt es aufgehen; dann das übrige Mehl, Butter und Zucker dazu, macht einen Teig, den man stark schlägt und wieder aufgehen läßt. Darauf formt man kleine Bällchen (rollt den Teig aus und sticht mit einem engen Glase aus), die wieder aufgehen müssen. Die Bällchen legt man in eine tiefe Pfanne, in der reichlich Butter gegangen ist, und gießt ¼ Liter Milch dazu, deckt sie ganz fest zu und läßt sie etwa 10 Minuten braun werden, vorsichtig umwenden und noch etwas backen. Braune Butter und Obst dazu.

* **Spargelsuppe.** Bereitungszeit ¾ Stunde. Zutaten: ½ Pfund dünne Spargel, 2 Liter Wasser, 60 Gramm Butter, 1 Löffel Mehl, 2 Eidotter, Petersilie, Salz. Der Spargel wird sorgfältig geputzt, in Stückchen geschnitten und im Salzwasser weich gekocht. Von der Butter und dem Mehl bereitet man eine gelbliche Schwitze, gibt den Spargelsud hinzu, kocht die Spargel nochmals darin auf, gibt die Petersilie hinzu, rührt die Suppe mit dem Eigelb ab und bringt sie zu Tisch.

Alle Gemüse werden besonders wohlschmeckend, wenn man sie statt in Wasser, in Bouillon — die man rasch, billig und bequem aus Maggi's-Bouillon-Würzeln herstellt — abkocht.

Hauswirtschaft.

† **Schweißflecken** lassen sich mit einem Teil Salmiakgeist, drei Teilen Alkohol und drei Teilen Schwefeläther entfernen.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19090612054/fragment/page=0002