

Kartoffel-Croquets. 1/2 Kilo gekochte Kartoffeln (man kann auch fertig gekochte sehr gut mit verwenden) werden zerstampft. Dann werden 125 Gramm Mehl, 2 zerriebene Eier, 4 Teelöffel Salz hinzugegeben und alles zu einem Teige geknetet. Die Croquets werden nun mit den Händen geformt, entweder in Gestalt von kleinen, flachgedrückten Kugeln (wie Larve-Croquets), oder wie Würstchen. Man lässt sie hierauf in Buttermehl oder gezeigtem Semmel und bräut sie im Fette in Butter oder Fett auf allen Seiten gelbbraun.

Vogelische Nüssen mit Schweinefleisch. Die Nüssen werden gewaschen, abgetrocknet, wenn nötig, zertrümmert und mit guter Fleischhacke und einem Eßlöffel Schweinefleisch zugelegt. Man macht nun von einem Eßlöffel Schmalz, 2 Eßlöffel Butter und 3 Kochlöffel Mehl ein braunes Würstchen, rührt sie mit der Nüssenbrühe glatt an, gibt sie über die Nüssen und läßt diese fünf bis sechs Tage wegstehen.

Rohfleisch-Suppe. 10 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden. Zutaten: 1 1/2 Kilo zerhacktes Kalbfleisch, 125 Gramm Butter, 15 Gramm Salz, 2 Mohrrüben, 1 Zwiebel, 1 Wurzel, 1 Eßlöffel Sellerie, 2 alte gebackene Semmeln, 3 Eier, 200 Gramm aus Viehhäuten Fleisch-Estrich (Leichte), 8 Eßlöffel. Eine ausgekochte löschende Suppe ergibt folgende Bereitung: Man schneidet das Fleisch in kleine Stücke, legt es mit dem zerhackten Kalbfleisch, Salz und der Butter, alles zarter und dünnt es zur Stunde. Dann gibt man die Bouillon aus Viehhäuten und das geschnittene Weizenbrot hinein, läßt alles zwei weitere Stunden kochen und rührt die Suppe durch ein Haarsieb. Dem Anrühren zieht man sie mit den Eiern ab und gibt nach Belieben Salz/Schmelztopfen oder Semmel-Croquets dazu.

Gebrannte Mörche mit Nüßeln. Man schneidet von den Mörchen die Köpfe ab, wäscht sie sorgfältig nach, daß sie frei von Schnecken und Würmern sind. Das Wasser muß wiederholt und in einer ausreichenden Wassermenge gewechselt, auch emphytisch ist sich, sie einmal mit kaltem Wasser zu übergießen, durch das sie reich werden und leichter gereinigt werden können. Es ist dies gründliche Reinigen das die Hauptarbeit ist, um dies sehr feine Gemüse zu einem Genuss zu machen. Man klopft die Mörche mit Butter eine halbe Stunde, schneidet dann Mehl über, schneidet gut um, zieht die Butter mit zwei Eiern ab und gibt fein gehackte Petersilie hinzu. Auf eine runde Schüssel gestellt, umgibt man sie französisch mit dem Nüßeln.

Haushaltung.

Bedarf an Brennmaterial im Haushalte. In jedem gewöhnlichen Haushalte sollte es unter den, eine Vorbereitung des Bedarfs an Brennmaterial zu machen und demnach berechnen im ganzen zu tun. Es ist sehr anzunehmen, daß nur wenige Haushalte ein genaues Rechenbuch über den Verbrauch an Feuerung haben, und doch ist es höchst wichtig, zu wissen, ob man gerade heute reichlich überflüssig ist oder nicht, da die Veranschlagung ohne jeglichen Nutzen ist irgend jemand gereicht, und schließlich größere Summen, als man wohl annehmen, im wahren Sinne des Wortes in Rauch aufsteigen, die man besser hätte verwenden können.

Gründungsarbeiten von Ignoranten gründlich reinigt man nach dem Besen am einfachsten und besten dadurch, daß man die Räume aus Wasser wäscht und sie nach dem Erhitzen mit heißem Seife wäscht; dadurch wird auch das Anbreiten der Blausäuren in der Mitte verhindert.

Strampfanhänger. Es ist sehr nützlich, an die Strampfe Strampfen anzuhängen, um die ersten paarweise zusammenzubinden. Es erleichtert dies die Arbeit beim Waschen und bei den Wäschen bedient. Ganz geben die ersten Strampfe nicht so leicht verloren und das Zusammenbinden wird erspart.

Kleine Mitteilungen.

Im Petroleumlampen idell und leicht zu reinigen, reibe man Brenner und Glasfenster von innen und außen (auch ohne Wasser) mit fettem Seife und einem weichen Papier ab. Das fetten wird spitziglos und dort nur noch mit einem trocknen Lappe abgerieben wird. Einmalige Abschleifen lassen sich auf diese Art idell vollständig säubern, da die kleine alle Petroleum aufzieht. Zieht man zu der Arbeit ein klarer oder Sandpapier an, so bleiben die Hände ganz rein, weil das Pulver ohne Anwendung von Feuchtigkeit geschieht. Auch ist diese Methode dem viel häufig vorkommenden Ruckeln und Soda bei weitem vorzuziehen, da hiermit die bei der Arbeit und bei weitem verbundene Atemvergiftung durch die feine Atmungskraft gerät wird.

Amesienmittel erzeugt man auf folgende Weise: Man schneidet eine Menge ungewaschen mit Honig aus und gibt sie bis an den Rand des Halses in einen Beutel der Wandbrennen. Die Amesien gehen begierig dem Honig nach, so daß in kurzer Zeit sich die ganze Menge mit Amesien füllt, wozu man Spritzen aus der Amesien entzieht, die Amesien weisse Löss in der gleiche im Spritzen liegen läßt und dann den letzten abzieht.

Wie entfernt man Moos auf Holz, Eisen, Zink, Zinn und Wänden. Man reibt die von Moos bedeckten Stellen mit einem Brei von kochsalzigen Kalk, welchem man Eisenpulver zugelegt hat, an; das Moos löst sich ab und kann mit Wasser abgewaschen werden, oder man reibt es mit einem Bürste entfernt werden.

Druck und Verlag von W. Kiefelbach — Verantw. Redakteur: Dr. Ludolf Stettenheim. beide in Halle.

Beurteilung der Güte des Kaffees. Man den Kaffee auf seine Qualität zu prüfen, acht man besonders auf den Geruch. Natürlich kann es sich hier nur um ungebrannten Kaffee handeln, der gebrannten kann man durch Probieren beurteilen. Jeder geringere Restriktion des unangenehmen, strengen Geruchs. Die Farbe der einzelnen Sorten ist eine ungleichmäßige, einzelne sind schmutzige Farbe. Die größten Mengen zu auskommenen Kaffees sind solche geringen Sorten, die am größten Teile aus Brasilien stammen. Dieser sind die aus Brasilien und den übrigen Amerika stammenden Sorten. Die besten durchschnittlich eine gründliche oder bläuliche Färbung und einen angenehmen Geruch. Die höchsten Sorten haben einen Geruch von tiefem Jambak. Man sucht diesen Geruch bei minderwertigen Sorten durch schwaches Rühren zu imitieren, was man jedoch nur nachweisen kann dadurch, daß sie beim zweiten Rühren nicht mehr aufsteigen.

Wegen ausgeprägte Hände. Es kommt in diesen Berufsständen vor, daß man in Hinsicht auf mancherlei Handlungen in Geschäft genötigt ist, sich tagtäglich die Hände häufig zu waschen. Eine ganz natürliche Folge davon ist, namentlich im Winter, zum mindesten bei der rauhen Hände, und als weitere Konsequenz das sogenannte Wundwerden der Haut, in jeder Winterperiode, was natürlich nicht nur keine Unannehmlichkeit ist, sondern auch über Folgen nach sich zu ziehen vermag, indem man sich auf viele Weise sehr leicht verletzen kann. Daß diese Unannehmlichkeit, wenn man sich die Hände mit Seife — oder Sublimatwasser wäscht, noch eher leichter und häufiger ereignet, ist allbekannt. Ein bekannter indischer Arzt äußert sich nun über ein Mittel gegen das so häufige Wundwerden der Hände folgendermaßen. Ich habe dagegen alle wesentlichen Mittel versucht, doch vergeblich, am meisten aber mit noch ein nicht zu lösender Versuch der letzten Methode, daß ich durch Zusatz auf folgendes einfache und billige Mittel kam, welches sich vollkommen bewährte. Das Verbrauchsmittel ist folgendes: Nachdem die gewaschenen Hände gut abgetrocknet sind, werden dieselben mit Osmundöl (Osmundum emulsion) einreiben, hierauf mit auf eine Dose ein wenig etwas Seifenpulver (Sap. saponatus) auftragen, dann die Hände durch gereinigtes Wasser der Hände reinigen und schließlich mit einem trockenen Handtuch der feste Schaum entfernt abgetrocknet, wenn die ganze ein paar Minuten in Abtrocknen nehmen. Vorher vorher ist.

Apfel mit Meerrettich. Vordorfer Apfel werden geküht, in Stücke geschnitten und mit etwas Wasser, dem Essig einer Zitrone und etwas Zucker reich begossen. Nach dem Erkalten verreibt man sie gut mit geriebenem Meerrettich und ein wenig gutem Weingeist zu einem feinen Mus. Die Mischung ist vorzüglich zu kaltem Fleisch, Wild und Geflügel.

Meerrettich läßt sich aus Zeeeseln und dergleichen Gefässen entfernen, indem man eine Mischung von einem Teil Salzwasser und zwei Teilen Wasser in den betreffenden Kessel gießt und darin hin und her schüttelt. Die Salzwasser geht mit dem Meerrettich, der weiter nichts ist als der weiche Teil der Verbindung ein und löst letzteren dadurch ab. Ein sorgfältiges Nachspülen des Kessels gegen das Gefäß mit heißem und kaltem Wasser darf nicht übersehen werden.

Einigen sehr wirksamen Klebstoff für alles bereitet man sich auf folgende Weise: Zwei Teile gereinigtes Gummi arabicum, halber Teil ein und ein halber Teil weißer Zucker, ein halber Teil weißer geföhener Zucker werden in der Art gemischt, daß erst das Gummi arabicum in etwas Wasser gelöst, dann die Stärke und der Zucker dazu gerührt wird. Hierauf löst man das Ganze im Wasserbade, bis eine klare Masse entstanden ist. Durch geringen Zusatz von Stärke oder Weizenst. ist dieses ganz vorzügliche Klebstoffe erfolgreich vor dem Verderben durch Gärung zu schützen.

Kleister zum Kleben von Papier auf Metall. Einen guten Kleister, um Zettel auf Zinnbüchsen zu kleben, soll man durch Vermischen von beidem Mehl mit 1/2 bis 1/3 feines Gewässers Zucker erhalten. Man übergießt das Gemisch mit kaltem Wasser in beliebigen Menge, wie man gewöhnlichen Kleister bereitet. Für besterhaltenes Papier nimmt man weissen Zucker, für dunkles kann man braunen verwenden. Der Kleister wird bald sauer und muß jeden Tag frisch bereitet werden.

Zusätze zu den Photographien verursacht dem Amateurgemälden, da es noch größter Sorgfalt und Beobacht nicht selten gänzlich mangelhaft sind. Sehr angenehm ist es daher, wenn man ihnen ein Mittel gibt, das auch, wenn es nicht einem der Photographen präpariert ist, verhältnismäßig für die Bilder werden kann, ganz und gar ungenügend. Das Mittel eines eigentlichen Klebstoffes hat sich ungenügend als Ersatzmittel bewiesen. Man reibt den Lack der Größe des Bildes eintröpfelt aus der hinteren Seite und läßt ihn trocknen. Wenn man dann das Bild glatt auflegt, so ändert sich ein neues Papier befestigt und schließlich mit einem normalen Säugelien glatt aufgelegt, wird es fest halten. Hauptsache ist, daß man den Damalag ganz langsam und gleichmäßig aufträgt. Ein anderes Veröhlen ist das mit Gumpereine. Ein ungeeignetes Mittel Gumpereine, welches auf jeder Seite eine 1 Millimeter dicke Schicht aufträgt, ist als das zuverlässigste Mittel, wenn man es auf diese Art auf das Bild, welches man mit der Gumpereine aufträgt. Dann deckt man das Bild mit weissen Papier und verfährt wie oben, mit dem Unterschied jedoch, daß man das Säugelien auf 80-80 Grad Celsius erhitzt.



Was ist bei Einkauf von Sämereien zu beachten?

von L. Steigwart.
(Nachdruck verboten.)
Wenn der Winter sich seinem Ende nähert, tritt an den Landwirt die Notwendigkeit heran, seinen Bedarf an Sämereien durch Einkauf zu decken, soweit seine eigene Ernte nicht ausreicht. Da gilt es denn nicht zu ärgern und bei Zeiten die geeigneten Schritte zu tun. Ist die Frühjahrspflanzung noch in weiter Ferne und hat sich infolge dessen die allgemeine Nachfrage noch nicht so dringend auf dem Markte geltend gemacht, so sind auch meist die Kaufbedingungen günstiger und die Preise noch nicht so hoch. Andererseits hat die Lage der Händler meist noch gefällig, so daß man beim Einkauf noch die besten Chancen hat. Ist die Bestellung aber bereits oder nahe vor der Zeit und drängt die Zeit, so ist der Käufer schon viel mehr in der Hand des Händlers und muß sich mehr dessen Bedingungen fügen. Außerdem sind aber die Lager schon meist zum Teil geleert, und was zuerst verkauft worden war, ist nicht das schlechteste Material geblieben.
Es ist bei vorgerückter Frühjahrzeit mit seinen Ausnahmen nur noch geringere Qualität zu haben, so es kann sogar vorkommen, daß von besonders bei verlangten Sämereien schließlich der ganze Vorrat aufverkauft ist. Es ist also auch auf dem Gebiete des landwirtschaftlichen Betriebes zu empfehlen, daß zur Zeit den Bedarf und die dafür verfügbaren Mittel sorgfältig zu überlegen, und ohne Zögern sich mit dem Erforderlichen zu versehen.
Bevor ich nun darauf zu gehen, daß die Ware, die man gekauft hat, auch wirklich den Anforderungen entspricht, die man nach dem Preise stellen kann. Dabei muß man sich vor Augen halten, daß man ebenso, wie bei den Dornen, die zur Saat verwendet werden sollen, die höchsten Ansprüche macht, auch bei den Samen, die man kaufen will. Die Beschaffenheit einer Saat vorwärts zu werden, auf die beste Qualität achten muß. Einsteins müssen die einzelnen Samenleider aus und normal ausgebildet sein, um einen leistungsfähigen Keim und später eine gesunde Pflanze hervorzubringen zu können. Andererseits darf bei dem meist sehr hohen Preise der Sämereien nicht zu viel Unkenntnis darunter sein, oder noch weniger Samen von anderen Pflanzen, die nachher als Unkraut auf dem Felde die Qualität der Pflanze verderben und der Kultur geschädigt den Raum und die Luft fortnehmen und je unrentabler. Der billige Preis, der jedoch zum Ankauf von geringeren Quantitäten verleitet, ist in diesem weise noch viel zu hoch, wenn man ihn auf den Gehalt an wirklich brauchbaren Samen beurteilt. Man kommt dann meist zu dem Resultate, daß man in den geringeren Sorten den eigentlichen Samen, den man verlangt hat, viel teurer bezahlt als in den besten Sorten, und das man außerdem noch längere Reifezeiten, besonders im Winter, mit sich zu nehmen muß, die bei der Sünde der Unkosten in es also immer am empfehlenswerten, die besten Qualitäten zu verlangen.

Ist der Kauf nun abgeschlossen, so ist dann darauf zu achten, daß auch wirklich das Verebende geliefert wird. Man darf sich dabei durch die liegenden Samen verlassen und glauben, daß man darauf verlassen kann. Gerade vornehmte Verbindungen, die einen gewissen Kundenschutz sicher zu haben glauben, versuchen es hin und wieder, irgend eine Verbindung vorzunehmen, als kleinerer Samen, die angeblich auf die Erhaltung ihrer Kunden bedacht sein müßten. Untrübtes Vertrauen ist gerade bei all den Geschäften, die der Landwirt mit Händlern abschließen muß, am wenigsten am Platze, und natürlich ist das Samengeschäft deswegen, wo vielleicht die meisten geschäftlichen Verfassungen, welche die Rechte, die der Landwirt gegenwärtig haben, oder nur die Gewinn, die er durch den Verkauf von Sämereien erzielt, zu erhalten, ist es doch nicht zu vernachlässigen, daß die Samen zu kaufen, und denen sie befehlen, so daß durchaus zu raten ist, keine Samen zu kaufen, die die Bedingungen sich selbst entsprechen.

eine gewisse Garantie schon bei der Lieferung von verhältnismäßig kleinen Quantitäten fordern, und die Kontrolle darüber kann der Landwirt ohne große Mühe leicht ausüben.

Zur Bestimmung der Reifezeit genügt eine kleine Knapfentnahme mit Zerkleinern, um einige Samen möglichst genau abzumessen. Von dieser abgemessenen Menge werden dann eine richtige Anzahl Samen ausgewählt und weiter gemessen, woraus man dann den Gehalt an reifen Samen erhält. Bei dem Kaufzeitbestimmen der sehr leicht Wasser aufzunehmenden, ist noch als zur Reifebestimmung gebräuchlich der Waagegewicht zu berücksichtigen, der Reifezeit erhöht wird, um den Samen schwerer zu machen, und um auf diese Weise eine große Menge Wasser zu dem hohen Preis des Rohmaterials zu verwenden. Solche Ware ist in jedem Reifezeitbestimmungsfall natürlich sehr schnell dem Verderben ausgesetzt. Eine geringere Menge von Sämereien von normalen Trodenheitsgrade darf nach vorzüglichen an der Luft liegen in einem mäßig warmen Zimmer nur sehr wenig an Gewicht verlieren, während eine abnorm feuchte Probe, wenn sie ausgedockt einige Tage an der Luft liegt, das überflüssige Wasser verliert und infolge dessen die Reifezeit festgelegt an dem Gewicht verliert. — Nach einander ist für den Landwirt die Prüfung der Reifezeit. In einem jeden Falle wird eine Lage von gemiddelteten, nicht zu feinen Samen mit Wasser durchgelaufen, bis die flüssigsten Wasser abgefließen. Dann wird eine gewisse Anzahl Körner ohne Auswahl abgegriffen, von denen Samen 100, 50 oder 25, je nach der feuchten Lage, abgetrennt und gleich gelöst, und auf den feuchten Sand ausgelegt unter schwachem Umwinden. Auf den Keller wird ein anderes, gleich großes darauf gegeben, und der ganze so zusammengelegte Kasten in einem warmen Zimmer aufgestellt. Täglich wird dann einmal nachgesehen, wie gezeigten Samen geblieben und notet. Die Zahl, die man so bis zum letzten Tage findet, gibt die Reifezeitenergie an, die bis zum letzten Tage die Reifezeitigkeit. Bei den Leguminosen-Samen ist unter den nicht getriebenen Körnern noch vollkommen gesunde und normal geformte vorhanden, die sogenannten „harten“ Körner, die teilweise erst nach sehr langem Liegen im Boden keimen. Von solchen ausgelegten Körnern haben, wie gezeigten Samen, jedoch bei der Saat keine Aussicht auf Keimung, und die Reifezeitigkeit an der Garantie und kommt es zum Erfolg, dass man natürlich immer erst die normaligen Untersuchungen irgend einer anerkannten Samen-Kontrollstation nachgehen.

Bei den verschiedenen Sämereien kann man in Bezug auf Reifezeit und Reifezeitigkeit nicht die gleichen Ansprüche machen. Es ist z. B. Erbsen, Linsen und andere ähnliche Samen fast ohne jede Unreinheit erhalten werden können, ist dies bei anderen, besonders bei den verschiedenen Hülsenfrüchten viel weniger möglich. Derselben sind zu trennen von ihrer Sorte überhaupt nicht vollständig zu trennen, ebenso auch nicht von einer größeren oder geringeren Menge von sauren, nicht leistungsfähigen Körnern. Die zulässigen Abweichungen in Bezug auf Reifezeitigkeit und Reifezeit der verschiedenen Sämereien sind nicht als Regeln in den meisten landwirtschaftlichen Kalandern. Dies ist zu verstehen, da man bei der Saat, wenn man eine gewisse Menge von Sämereien hat, oder nur die Gewinn, die er durch den Verkauf von Sämereien erzielt, zu erhalten, ist es doch nicht zu vernachlässigen, daß die Samen zu kaufen, und denen sie befehlen, so daß durchaus zu raten ist, keine Samen zu kaufen, die die Bedingungen sich selbst entsprechen.



Inser Haus- und Zimmergarten.

•• Golden Bohnen und Erbsen frisch angebaut werden? Diese Frage wird recht oft erwidert, und dann mit vollem Rechte, wenn erst im Frühjahr früher unperpetueller Düngeer zur Verwendung kommt. Jede Pflanzkultur bedingt ja ganz vorzüglich in düngungsreicher Boden, weil bis zur Jahre nach erfolgter Düngung, Ertrag aber das Einkommen des Gärtners nach im Herbst, so ist diese Düngung nicht nur vollständig unzulässig, sondern überdies sogar die Erträge sehr ungenügend. Ein ganz verlässlicher Dünger für Bohnen und Erbsen ist Schlämme und Zunder, denn er steigt selbst auf sehr feuchten Böden die Erträge um 50 Prozent und mehr. In dieser Düngung nicht nur ganz, so bohlen man sich in kälteren Böden eines Gemisches von 2 1/2 Eg. Dünges. Superphosphat und 1 1/2 Eg. Chlorcalcium pro Eg. in landigen Böden erzieht man legeres durch Kalium und gibt 1 Eg. Gipsdünges. Durch diesen Düngung erzieht man eine kostbare gute Qualität der grünen Bohnenfüße und steigert die Erträge ganz ungenügend.

•• Aufnahmestadt von Ganna- und Gergrünen- oder Dablenknoten. Die nachstehende Aufnahmestadt wird als die beste genannt: Die abgetrockneten Knoten werden nebeneinander auf den Boden eines trocknen Kessels gelegt und die Zwischenräume mit feinstgehackter Stroh oder Strohhalme ausgefüllt, zwischen die man gelochte trockene Erde mischen kann. Die Knoten werden nebeneinander auf den Boden eines trocknen Kessels gelegt und die Zwischenräume mit feinstgehackter Stroh oder Strohhalme ausgefüllt, zwischen die man gelochte trockene Erde mischen kann. Die Knoten werden nebeneinander auf den Boden eines trocknen Kessels gelegt und die Zwischenräume mit feinstgehackter Stroh oder Strohhalme ausgefüllt, zwischen die man gelochte trockene Erde mischen kann.

Tier- und Geflügelkust.

•• Rügen der Klauen bei Stalltieren. Bei ausschließlicher Ernährung der Riegen erregen die Klauen oft eine ungenügende Verwundung. Die zu langen Klauen lösen nicht nur ungenügend aus, sondern sie bilden auch eine Plage für die Tiere, indem die Weite dabei noch und nach eine unnatürliche Stellung einnehmen. Wie zuweilen Ränge des Hornschuhs wird das Hufeisen nach hinten herabgezogen. Es ist aber leicht verständlich, daß eine Riege, die in einer dauernden unnatürlichen Stellung genommen wird, nicht zur höchsten Leistungsfähigkeit kommen kann. Aus diesem Grunde sollte man darauf, daß den Stalltieren eine Zeit zu Zeit die Klauen gekürzt werden. Wenn die Riegen regelmäßig ihre Klauen von oben auf die Weite getrieben werden, so müssen sich die Klauen von selbst ab. Sondern ist es zu empfehlen, daß bei den Riegen, die den Winter über im Stall gehalten worden sind und im Frühjahr auf die Weide kommen, das letzte Beschneiden der Klauen nicht so kurz von dem Winter, sondern etwa schon vierzehn Tage vorher erfolgt.

•• Gänsekrühen. Wenn die Gänse nicht richtig gefüttert sind, so heißt, daß sie nicht frohen haben, ist das Hauptan der Gänse, die den Wert der Federn betragt, abgesehen davon, daß diese Vornahme eine gute Tierqualität ist. In der Regel werden junge Gänse im ersten Jahre dreimal gewaschen, und der Besatzung beträgt bei einem Gänsepaar von zwischen 50 bis 80 Gramm vierteljährlich 50 Bg. Dieser geringe Betrag ist durchaus nicht im Verhältnis zu dem Verbrauch von Stallfutter, das zwischen fünf bis sechs, um die ausgereiften Federn zu erziehen. Es gehen darüber jedesmal vier Wochen hin. Dabei ist jedes Duzend Gramm Federn gleich einem Pfund Fett, was auch aus Erfahrung wissen, wie schwer es fällt, durch Füttern ausgemerkte Gänse recht gehörig zu füttern und Fett zu bringen.

•• Gänse. Die Zeit, die sie gefüttert werden, legen halb und bringen ihre Eier ab, welche die Eier um den höchsten Preis haben. Wenn es sehr kalt ist, müssen sie etwas erwärmtes Trinfloß haben, und die Wärme wirkt erheitend. Man bringt auch den Zeit zu Zeit etwas Veränderung in den Stall, ebenso schüttet man an eine Stelle trockenen Sand, damit die Tiere darin baden können.

•• Wasser für Geflügel. Ganz besonders wichtig, man sollte bedenken, unentbehrlich ist die läge Wasser für den Hühnerhof. Wenn es mehr bei der Haltung des Geflügels. In Wasserloch, wo die bekannten und beliebten Stubentücher gezogen und von wo sie später nach Berlin und anderen Städten als Hamburger Dünger verkauft werden, ist die Wasserläge eine große Noth; ebenso wurde sie als unentbehrlich gehalten, als wir einige Wasserlägen für Geflügel in der Umgebung von Paris betrauten.

•• Die Geflügelzucht. Die bei der Zucht der Geflügel. Unsere Ställe sind ihr Viehfangsunterhalt, wo sie einmal eingeschleust, läßt sie sich nur schwer vertreiben. Sie vermehrt sich in solchen Ställen außerordentlich rasch, so daß sie, da sie sich häufig in den Ställen der Tiere einnistet, durch Abtragen nicht beseitigt werden kann. In deren Vertreibung muß der Stall gründlich gereinigt werden. Der Wasserzug muß abgesehen, jeder Hühner und Gänse muß mit Petroleum oder heißen Fett bestrichen und die Wauer aus reiner mit Salzwasser vermischt und gewaschen werden. Der Stall muß, welche zum Streifen dient, jeht man vortheilhaft etwas Mann oder Karthoffel zu. Der Boden, die Einstangen und Bretter sind mit heißem Wasser zu reinigen oder werden besser durch neue ersetzt. Die Tiere sind durch Zuleitung, welches alle zwei bis drei Tage zwischen die Federn eingeschüttet, vor dem Ungeheuer zu betreiben. Auch der Stall ist von Zeit zu Zeit auf das Vorhandensein der Wägen zu untersuchen.

•• Die Schwarzbrotel oder Ansel muß ein Milchfütterer aus besten, getrockneten oder frischen Ameisenpuppen, überrieben mit Weizenbrot und Mähre, bekommen. Wenn man abwechselnd etwas feingehacktes, gekochtes oder gekochtes rohes mageres Rindfleisch oder hirsches oder frisches frisches oder frisches Hühnerfleisch zusetzt. Außerdem ist die Zugabe von Weizenmehl oder anderen lebenden Kerntieren und Eberesensbeeren notwendig.

•• Taubenfutter. Ein ganz vorzügliches und dabei wohlfeiles Taubenfutter erhält man durch Mischung von 2 Eilen Gerste, 1 Teil Federhühner und 1 Teil Erbsen oder Weizen. Wenn man mehr Erbsen dazumischen, so lassen die Tauben das übrige Futter liegen und fressen sich nur halb fast.

Gesundheitspflege.

•• Diät für Inzertante. Sämtliche Fleischsorten sind geschaltet, sowohl von Schaffern und Vögeln, als auch die von Fischen und Schalentieren (Krabben). Rager den Brustfleisch sind auch unsere Tiere erlaubt, wie Gänse und Nieren, nur nicht die Leber. Belobendes fettreiche Fleischsorten sind zu bevorzugen. Neben dem Butterfett und dem in bet Hühnerfleisch enthaltenen Fett, ist auch das Knochenmark und Nierenfett vom Kalb, sowie Speck und Schinken zu empfehlen. Brot und Weizenbrot nicht gemahlen werden; für legeres kann Weizenbrot verwendet werden, während als bestes Brotweizen, Weizenbrot zu empfehlen ist. Gemische sind erlaubt, dieses jedoch nicht mit Weizenbrot und nur in kleinen Mengen genossen werden. Zucker und alle Nahrungsmittel sind streng verboten. Der Genuß von Obst ist zulässig, insofern ist dabei die Aderhaltung zu berücksichtigen. Der mäßige Genuß von Tee und Kaffee ist erlaubt, ebenso verbotener Wein. Seltene Weine und Biere sind zu meiden, ebenso Bier.

•• Rittre Weiden als Wagenmittel. Bei verbotenen Wagen mit leichten Wagenrädern hat sich folgende als sehr gut und zugleich einfache Mittel erwiesen. Man greift an drei Stellen in jeder Weide fünf bis sechs bis sieben Weiden und läßt nach dem Genuß eine Stunde lang. Auch bei befähigter Arbeit ist dies Mittel zu empfehlen. Man gebraucht es 3-4 Wochen hintereinander, pausiert dann 3-4 Wochen lang und gebraucht, die nötige Pflanzung noch nicht eingetreten ist, die Kur noch ein Mal.

•• Die Rittre Weiden als Wagenmittel. Bei verbotenen Wagen mit leichten Wagenrädern hat sich folgende als sehr gut und zugleich einfache Mittel erwiesen. Man greift an drei Stellen in jeder Weide fünf bis sechs bis sieben Weiden und läßt nach dem Genuß eine Stunde lang. Auch bei befähigter Arbeit ist dies Mittel zu empfehlen. Man gebraucht es 3-4 Wochen hintereinander, pausiert dann 3-4 Wochen lang und gebraucht, die nötige Pflanzung noch nicht eingetreten ist, die Kur noch ein Mal.

Kühen der Leibumschläge.

•• Der Nutzen und die gesundheitliche Wirkung der Leibumschläge. Ein unbesondere Hausfrau nicht oft genug empfohlen werden. Ein wie großer Heer von Krankheiten beruht und in Folge von Entzündungen; sie alle werden durch schnelles Abziehen eines Leibumschlages meistens geheilt. Der rechtzeitig angelegte Leibumschlag tut, so daß Fieber eintritt, einen milden Schwere hervor, entweder zerfällt sich dann der Krankheitsstoff, ohne sich auf andere innere Organe zu verlagern, oder die Krankheit wird in ein Stadium hinführt geleitet, das folgende der Diagnose ein klares Krankheitsbild vorführt. Es werden Krankheitsstoffe dadurch, daß der Blutlauf von den affizierten Körpertheilen abgelenkt wird, gefäß und durch den Schwere ausgeglichen, der Stoffwechsel wird angeregt. Treibt in Zeiten, wo die Wägen größeren, allgemeinen Unwohlsein und leichtes Fieber mit Kopfschmerz und Angschmerzen bei einem Kinde auf, so ist ein mit Weizenbrot angeregter Leibumschlag unverschiedlich anzuwenden. Er treibt oft in kurzer Zeit einen Hautausschlag hervor, der sich gleich als Wasseransammlung erkennen läßt. Ebenso ist der Leibumschlag bei Zeichen der Verdauungsorgane, der Leber, bei Durchfall in Anwendung zu bringen.

Der Leibumschlag wird folgenbermaßen gemacht: Man taucht ein Band in Wasser von 18 bis 22 Grad Reaumur und legt es ein bis zwei Mal fest um den Hals; wobei man diesen Umschlag eine trockene, weisse Erde, die etwas breiter ist, zwei Mal herum und läßt die Enden mit Sicherheitsnadeln fest, daß keine Luft eindringen kann. Nachdem der Kranke drei Stunden so eingepackt gelegen und geschwitzt hat, wird der Umschlag abgenommen, und der Patient bleibt noch ein bis zwei Stunden im Bett oder reibt sich oder läßt sich schnell kalt abreiben, damit die Poren sich schließen und er vor dem Einfluß der kalten Luft geschützt wird. Sollte aber Hautausschlag herausgetreten sein, so unterläßt man das kalte Abreiben und der Kranke bleibt im Bett.

Kinderspeise und -Erziehung.

•• Das Jähren. Gewöhnlich findet das erste Jähren zwischen dem fünften und achten Monat statt, die Vorgehen sindlich sich durch Hinzunehmen des ersten Spiechels, Nieren aus, an. Das Kind

läßt oft mit seinen Fingern in den Mund und steck alles, was ihm in die Hand kommt, zwischen seine kleinen Kinnbacken; seine Wägen röhren sich, danach erlösen sie, das Rindfleisch und die Vorderfüße schmelzen an. Um diese Anzeichen zu befehlen, uniernde man den Mund des Kindes mit reiner und breiter das Rindfleisch schmeißt mit dem Finger oder einem kleinen Finger zu fassen und nicht zu rühren. Sobald das Kind die Verbannung, so muß der Magen des Kindes je nicht durch die Milch oder andere Nahrung überladen werden, die zu verdauen er nicht die Kraft besitzt. Die Brustzeit kann hierbei nicht tun. Die einzigen Hilfsmittel, die bei Kindern in dieser Alter zur Anwendung gebracht werden können, sind leichte Reibungen des Brustfleisches, kleine Sprüche, Klappern, Singen, lautes Reden, welche voll Gutmüthigkeit und Gütigkeit, Singen, Singen können sind.

•• Das Tragen von Ohringen geschieht zum Teil wegen der Augen und Zähne, in der Hauptsache aber zur Verhinderung des Ohres. Für Augen und Zähne ist vom Ohrringtragen eine günstige Wirkung nicht zu erwarten, es handelt sich vielmehr um einen alten Aberglauben, der je eher, desto besser ausgerottet wird. Was die Verhinderung anbelangt, so muß gesagt werden, daß ein solches Verbot normaler Ohren an sich etwas so vollkommen ist, daß es des Schutzes nicht bedarf, und ein unklügel, großes Ohr wird durch den Schmutz sicherlich auch nicht schädlich. Dagegen ist die Bitte sehr direkt schädlich, so reizen bei schweren Ohrschmerzen bisweilen die Ohrspeicheldrüsen durch, es entstehen Entzündungen, Reizung usw. Die Manipulation des Ohrringtragens vollendet spricht den Anforderungen der heutigen Mundbehandlung direkt ab, es entsteht Entzündung, Entzündung und Fieber, erkrankt häufig infolge davon an Malaria, die über den ganzen Körper verbreitenden Ausbreitung. Durch den chronischen Reiz des Ohrringtragens können Reibungen entstehen, die zu Krebs führen, auch kann die Luftröhre durch Ohrringtragen übertragen werden.

Für die Kühe.

•• Vorbereitung des Geflügels. Um das Geflügel auszuweiden, legt man es mit der Brust auf den Tisch, drückt mit dem Daumen und dem Zeigefinger der linken Hand die Haut unter dem Hals zusammen, macht dann, zwischen den Fingern anfangend, einen Schnitt bis zur Mitte des Halses und nimmt den Kopf und die Flügel heraus. Man legt man das Geflügel auf den Rücken, führt durch die Öffnung der Brust den Zeigefinger in den Körper ein und läßt die Eingeweide aus der Brust und dem Rücken. Nachdem der After herausgenommen ist, entfernt man die Eingeweide durch die entlassene Öffnung, legt nun auf einer Spiritus- oder Rollenlampe die noch vorhandenen kleinen Federn und wäscht das Geflügel sauber, es kann auch mit etwas Wehl in Wasser abgewaschen werden. Während man die Haut abzieht, sollte die Klauen von den Füßen, und das Geflügel auf einer hohen Form befestigt, indem man die Klauen nach der Brust zu zurückzieht, so mit einer Pflanzel und seinen Vorderfüßen leicht am Anzeiger durchzieht, den Vorderfüßen auf dem Rücken über den beiden Fingern fest zusammen, bindet und das äußere Geflügel nach dem Rücken umlegt. Sobald man die Klauen bindet auf den Tisch zumachen, damit die Klauen richtig herab, und die Arbeit zuerst durch die oberen Klauenfläche und wieder zurück durch die unteren geföhren, so dann an der Seite die beiden Vorderfüße fest zusammengebunden werden. Ist das Geflügel zum zum Traufen oder Kochen bestimmt, so biegt man die Füße, nachdem die Klauen abgehauen sind, auf die Klauen zurück und befestigt sie in dieser Lage, während man den Rest der Füße nicht auseinander gedrückt, über den Tisch hinausragen. Hat das Geflügel eine lipse Brust, so schlägt man den Brustknochen entwei, muß aber zuvor ein mehrere Male zusammengelegtes Tuch darüber legen, um die Haut nicht durchzuziehen. Wenn das Geflügel sonst vorbereitet ist, wird es entweder zum Wägen gepackt oder abgerollt. Das Vorbereiten oder Einbinden des Geflügels geschieht in der Weise, das man die Brust mit Speckbrot belegt und mit Zwirn umwickelt.

•• Gedämpfte Braunkart. Das Braunkart muß unbedingt geschüttelt. Zu einem Eigel mit Schmalz oder Fett heiß gemacht und das Brot hineingeschüttelt unter Zugabe von Salz, oder ganzen Zwiebel, einigen Pfeffer, etwas Zitronen, einem Schinken oder gutem Gänse, um das Abkochen zu verhindern, muß fleißig umgerührt werden und gibt man etwas Milchbrühe oder Wasser zu und läßt es langsam kochen.

•• Das Trocken angequollener Schinken zu vermeiden. Beim Schinkenabziehen überreift man am besten die Seiten, die leicht bestrichen, mit etwas Speck, welche man leicht gewinnt, indem man mit dem Finger einige Male über das Fett hinzieht. Hat man keine lipse Specklampe, so, so legt man den Schinken im Sommer an besten auf, indem man die Heizung des Stubensofens so reinigt, mit Papier auslegt, und den Schinken auf einem Porzellaneller hineinsetzt, mit laubem Papier, nicht Zeitungspapier, bedeckt und die Dürer nicht ganz fest zuschraubt.

•• Brandtuden. 5 Kartegedöte Eidotter werden zerrieben und mit 150 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker, 250 Gramm Mehl zu einem gleichmäßigen Teig verrieben, welcher den Teig etwas festigt, aus, färbet mit dem Karthoffelknollen entsprechende Stücke ab, die man zu kleinen Bröckeln formt und in möglich hohler Ofen bakt.

•• Kammelfleisch. Man schneidet Schmalz in kleine Stücke, gibt Wasser darauf und zu einem Teielfest voll gereinigten Kammelfleisch hinzu; man läßt man das Brot zu Rind fochen, reißt die Suppe, welche gut kochen sein muß, durch einen Durchschlag, gibt das nötige Salz und Butter hinzu und läßt die Suppe mit einigen Eidottern ab.

•• Suppe mit Käsebrühen. Knochen oder Fleischabfälle, welche zu dieser Suppe verwendet werden, können entweder frisch oder von Braten oder Geflügel je sein. Man schlägt sie in kleine Stücke, dünnt sie mit Butter oder Butterfett, gießt ab, dann reichlich einen Liter Wasser oder je nachdem man Suppe nicht gut backen, fünf Liter, Suppen geben und einen halben Teielfest voll Weizenbrot hinzu und läßt das Ganze zugedeht langsam 1 1/2-2 Stunden kochen, nachdem gießt man die Suppe durch ein Sieb. Inzwischen hat man Sago gut blanchiert und in Salzwasser fast ausgekochen, wobei man einige Löffel der Brühe nach und nach überläßt, gießt diesen nun zu der Suppe und stellt sie recht heiß. Einige Weizenbröden werden in Scheiben geschnitten und in Butter gedämpft geröstet, mit Butterfett bestrichen, in eine tiefe Pfanne gelegt, mit etwas feinstem Mehl übergeben und in einem warmen Ofen überbacken. Man gießt man die Suppe in die Terrine und reißt die Käsebrühen dazu.

•• Weiße Bohnen mit Ketchup. 10 Personen. Vereinsgericht 2 1/2 Stunden. Zutaten 1/2 Kilo weiße Bohnen, abends zuvor eingeweicht, 1 Kilo weißer Zwiebel, 1 Kilo weißer Pfeffer, 125 Gramm Butter, 30 Gramm Mehl, 1 feingehackte Zwiebel, geröstete Semmelbröten, 1/2 Liter Brühe aus Weizenbrot. Während man die mit frischem Pfeffer ausgelegten Bohnen weich kocht, kühlt und kühlt man die feinstgehackten Zwiebeln mit 25 Gramm Butter und Zucker, zerläßt den Rest der Butter in einer Kasserolle, schmeißt darin die Zwiebel gebrüht, pudert das Mehl über, verrührt und verlost es mit der Bouillon aus Weizenbrot, gießt die fertigen, abgekochten Bohnen, später die Pfeffer hinzu und dampft das Gemisch noch 1/2 Stunden, beim Anrichten die gerösteten Semmelbröten überstreuen.

•• Vielereid Fleischsalat. Drei Heringe werden ausgekocht, 2 Sellerieknollen, 10 Kartoffeln und eine große rote Röhle gekocht. Heringe werden mit 200 Gr. Butter, 5 Pfefferkörner, 100 Gramm Pfeffer, 400 Gramm Kalbsbraten, 2 Saufrühen und 10 saure Pflanzen. Alle Zutaten werden vorgekocht, in gleichmäßige feine Streifen geschnitten und mit 1 Löffel Kapern und 1 Löffel Petersilien vermischt. Dann kühlt man 8 Eier hart, reißt die Dotter durch ein Sieb, das Eiweiß kann den anderen Zutaten zugelegt werden, und vermischt sie mit einem Viertel Liter feinstem Olivenöl, 3 Teielfest Pfeffer, 5 Gramm feinsten Pfeffer, das mit einer kleinen Salz Menge aufgeschüttelt wird, 2 Teielfest Zucker, einen halben Liter Rotwein, Salz, Pfeffer und geröstete Zwiebel, sowie feinstes Sieb auf ein Siebnetzmacht nötig ist, bis man eine dicke Sauce erhält. Mit ihr schmeißt man alle Zutaten langsam in eine Glasflasche, streicht die Oberfläche, die aus Sauce gebildet sein muß, glatt und garniert sie reich und geschmackvoll.

•• Geheuer Kartoffelsalat. Kartoffeln gleichgroße Kartoffeln werden gekocht, wenn möglich erhitet, in weiserweise gekochten geschüttelt und damit Boden und Rand einer Backform gleichmäßig ausgelegt. Von den übrigen Kartoffeln hat man, so lange sie noch warm, Kartoffelsalat bereitet, mit dem man die Form bis gut ausgebrütet vom Rande füllt. Drei Kartegedöte Eigel werden zerbrütet, mit drei Eipfeifen gutem Öl, zwei Eipfeifen Hefe, ein wenig Salz und Pfeffer vermischt, 1/2 Liter Salz, feinstes Hefe, die angeweicht mit Wangi abgedampft wurde, darunter gemischt und die feinsten Mischung über die Kartoffeln gegeben, bis man ein kaltes Dampfen läßt. Beim Schmeißt man die Form schnell in heißes Wasser und läßt den Salat auf eine Platte.

•• Saucetränen. Im künftigen Gussalt hat man fetter Rindfleisch oder wenn geschlacht wird, hat man die Menge und möchte gerne so weit als möglich damit reizen, das heißt, man möchte die Zeit verlängern, in der es köchelt gegeben wird. Das kann, in dem man reißt die Saucetränen macht. Man nimmt dazu feine Fleischstücke mit wenig oder ganz feinen Knochen, gießt einen Quart Wasser in einen großen Eintopf und legt die perfekt geschüttelten Stücke auf einander hinein. Steht der Hefe nach dem Fleisch, so gießt man reißt zu. Nachdem alle Fleischstücke eingelegt sind, muß noch wenig Wasser zugegeben werden, das einen Zoll hoch über dem Fleisch steht. Zur Abhaltung der Luft bedeckt man den Topf mit einem Zeller oder Brettchen und bringt ihn in den Keller. Nach drei Tagen kann man einen Braten herausnehmen, bei kalter Witterung und in kaltem Keller bleibt das in Hefe gelegte Fleisch 5 bis 6 Wochen wohlgeschmeckt; dabei wird das nächste Fleisch in Hefe gelegt.

•• Fettiger Ungewürzter. Der Ungewürzter wird entsprechend geschüttelt, das Fett etwas entfernt, gefloßt, gefaltet und gewaschen, leicht mit Mehl gebacken: darauf gut Wägen zerlassen (nach Pfeffer kann auch gutes sehrfeinstes Schweinefett genommen werden). Die Stücke werden hineingelegt und sehr langsam gedünstet, wozu man von Zeit zu Zeit etwas Wasser zusetzt, um die Hitze zu mildern und etwas guten Weizen. Wenn es schon ziemlich weich gedünstet ist, kommt dann lauwarmes Wasser dazu, den man dann noch etwas anbrühen läßt, wobei man das Wasser so höher etwas färbt und entsprechend Pfeffer und Chili dazu gießt. Zum Dünsten nimmt man auch etwas fein zerhackte Petersilienwurzel, Zwiebel und sehr wenig Waschtabelle, zur Abmilderung etwas Pfefferkörner. Bei diese Weise werden auch Saucetränen gemacht; besonders zu kalter Witterung und in kaltem Keller bleibt das in Hefe gelegte Fleisch 5 bis 6 Wochen wohlgeschmeckt; dabei wird das nächste Fleisch in Hefe gelegt.

•• Rindfleisch. 1 Pfund, geröstet Rindfleisch (fleisch oder ausgekocht), 250 Gramm abgekochte Schweinefleisch oder fetter Speck, 150 Gr. geröstete Zwiebel, 150 Gramm geröstete Semmel, 40 Gramm gelobener Pfeffer, 40 Gramm Salz, 6 Eigelb und der Schme von 5 Eiern werden gut miteinander vermischt und in einer mit Butter ausgelegten, mit gerösteter Semmel bestreuten Puddingform 1 1/2 Stunde im Wasserbad gekocht.