

1 Schuppen und Aalart stellen sich gegenwärtig gern als unermüdete Gäste ein, und es dürfte kaum nicht unangebracht sein, daran zu erinnern, daß wir in der gewöhnlichen Kochweise ein bewährtes Mittel gegen diese lästigen Krankheiten besitzen. Die Zwiebeln werden zerhackt, mit Sandstücken oder auch ungepöbelter Bierwürze geküchelt und von dem so erhaltenen Saft drei, etwa alle zwei Stunden, ein Löffel voll genommen. Es empfiehlt sich, den genannten Saft in seiner Hausapotheke stets in gut verstopften Flaschen vorräthig zu halten, um ihn bei Bedarf gleich bei der Hand zu haben. Besitzt die Anwendung zerhackter Zwiebeln in vielen Fällen weichen werden, doch sind einige geschwulstigen ein lange andauernde Bronchitis und Lungenentzündung.

2 Medizinische Eigenschaften der Gemise. Spinat soll eine bierliche Wirkung auf die Nieren haben, ebenso Wermut, grün gelassene Engelwurz reinigt das Blut, Sellerie wirkt besonders auf das Nervensystem und heilt Rheumatismus und Neuralgien. Ebenfalls sind gut für die Nieren. Gelbe und weiße Wicken reizen den Appetit, Ertlich und Gurken wirken kühlend. Knoblauch und Nianen besitzen manische Eigenschaften, sie simulieren (regen an) die Nierentätigkeit und verzeichnen die Nierenarbeit des Speichels und Magensaftes. Rote Zwiebeln sind ein ausgezeichnetes harntreibendes Mittel, Zwiebeln überhaupt sind ein vorzügliches Stimulans bei Schwächezuständen der Verdauungsorgane.

3 Kopf kühl, Nase warm, macht die Luftröhre arm. Dieses Sprichwort verdient Beachtung. Kalt der feimige und den Nieren schädlichen, die das Blut nach dem Kopfe ziehen und verurteilen, Erkältungen, Husten, Pfeiser und Gähnen zur Folge haben, verwendet man sehr gute Sorgfalt mehr auf gute Zufuhrleistung, wodurch feuchte Entzündung und vermindert die kalten Jäger.

Für die Küche.

1 Körnerreinigung. Ein saubere gereinigtes Körnerlein wird mit 1 1/2 Liter Wasser angefüllt, mit 2 Weizenkörnern, 10-12 Körnern runden Gerste, 5-10 Pfefferkörnern, 15-20 Körnern Salz, einem Lorbeerblatt und einer ganzen Zwiebel langsam 2 bis 2 1/2 Stunden gekocht. Die Suppe wird dann durchgeseiht, mit geriebener Muskatnuss abgemischt und mit 100 Gramm gerolltem Reis nochmals aufgekocht. Nächst tut man etwas gehackte Petersilie hinein.

2 Pfeffercreme. Man mischt zwei gehackte Zwiebeln in Butter weich, vermischt sie mit feingehacktem Pfeffer und Warten zu gleichen Teilen und füllt einen Löffel Kapern und geriebene Semmel dazu. Dann vermischt man 2 Löffel Butter mit 2 Eiern, dem Salz und etwas Schale von einer Zitrone, einer Tasse feinstehendem und einer Tasse lauwarmen Rahm, tut das vermischte Fleisch hinzu, gibt Salz und Pfeffer nach Geschmack an die Spitze und läßt sie in Butter heiß werden, um sie als wohlriechendste Beigabe zu Salatgerichten zu verwenden.

3 Wästel. 400 Gramm Mehl werden mit 200 Gramm Zucker und 1/2 Liter Milch oder Wasser langsam glatt gerührt. Dann rührt man 4 Eier und 150 Gramm gerollene Butter hinein, so daß ein dickflüssiger Teig entsteht, den man je nach Bedarf mit Mehl vermischt oder mit Milch verdünnt. Man läßt die Wästel in einem mit Butter ausgefischtem Backblech auf beiden Seiten hellbraun und bestreut die fertigen Wästel mit Zucker und Zim.

4 Variierte Rindfleisch-Pilz. Die Pilze läßt man roh von dem Rindfleisch, klopft, salt und pfeifert sie und bestreut sie mit einer Sauce, die man von Fleisch der Lenden und Linterhüften mit Zusatz von etwas Schweinefleisch, Zwiebeln, Petersilie, Salz, Pfeffer, geriebener Semmel und Ei bereitet hat. Während solt man die Pilze auf ein Backblech zu pfannnen, bestreut eine breite Pfefferrolle oder Schnitzpilz mit Speckfleisch und legt die Pilze darauf. Dem läßt man je langsam anbraten und gießt dann etwas Bouillon und ein Glas Wein dazu. Von dem Oberfleisch löst man irgendwas das Fleisch ab, reist es in Butter braun, gibt feine zerhackene Pfefferkörner in den Rest der Sauce, macht dann ein kleines, längliches Brot, das auf beiden Seiten in Butter braun brät und mitten auf eine längliche Schüssel legt. Auf und von dieses Brot werden die Pilze gruppiert und mit der feur eingedickten Sauce belegt, gleichzeitig werden auch Trüffel und Champignonschneit in der Sauce heiß gemacht und über das Weicht verteilt. Nach Weichen kann man dazu eine Schokolade, fünf gerollten Reis oder Maraschino in Butter geküchelt geben; jetzt man Kartoffeln als Beigabe vor, so werden man sie als Schme, d. h. nachdem die geschälten Kartoffeln in hartem Salzwasser abgekocht sind, würde man sie durch ein grobes, hoch über einen erwärmten Kartoffelsieb gehaltenes Sieb, jedoch die Klümpchen die Restflüssigkeit locker aneinander fallen.

5 Wästel mit Pfeffer. 2 Pfund nicht zu weiche, mittelgroße Wästel werden geschält, in Viertel geschnitten, ausgelesen, mit lauem Wasser übergossen, daß sie überdeckt sind, und mit 6 Gramm rotem Zucker, einem jüngeren Stück Zimt, neß Zucker nach Geschmack, in einem feur zu gießenden Topf langsam weidgekocht. Dann quirt man 5-10 Gramm Kartoffelmehl mit wenig Wasser glatt, rührt dies an die Wästel und läßt sie kochen werden. Man vermischt die Wästel mit Kartoffelmehl oder Semmelkitt und gibt als Beilage Koteletts, rosen Eßhörn oder getrockneten Nougat.

6 Hebrige geliebte gekochte Eier zu wärmen. Gekochte Eier, die man zu erwärmen wünscht, legt man in kochendes Wasser und läßt sie genau eine Minute darin liegen, dann sind sie genügend heiß, ohne ihre Konsistenz vermindert zu haben, also ohne härter geworden zu sein.

Champignon-Sauce. 20-25 Champignons werden in 100 Gr. zerlassener Butter schnell weich gekocht, dann herausgenommen und mit dem Saft einer Zitrone befeuchtet. Man schneit man in der Butter 20 Gramm Mehl gelblich, gibt dann 0,5 Liter Bouillon oder 0,25 Liter Wasser mit 0,25 Liter Wein und einer Pfefferpfeife Pfefferquart dazu, würzt mit weinem Pfeffer, und läßt man die Champignons in der Sauce nochmals aufkochen. Zum Schluß zieht man die Sauce mit 1-2 Eigelb ab.

Haushirtschaft.

1 Im Winter ist das Salz. hauptsächlich seines Tafelsalzes, um in warmen Räume anzubereiten; steht es in der kalten Luft, so beschlägt es und wird ganz fest, wenn es in das Zimmer gebracht wird, und ist in diesem Zustand nicht in den gewöhnlichen feinen Sorten in die Suppe oder auf eine Schüssel mit Suppen zu streuen. Will man grobes, auf diese Weise festes gewöhnliches Salz für den Tisch brauchbar machen, so legt man eine Hand voll davon auf einen reinen Papierbogen in die warme Ofendiele; nachdem es trocken geworden ist, wird es in dem Papier flüchtig mit einem Nadelspitz bearbeitet, bis es zur gewöhnlichen Feinheit zerfallen ist.

2 Das Verden der Wäsche bei hartem Frost verhindert man, wenn man dem letzten Spülwasser eine Handvoll Kochsalz beifügt; dadurch wird die Wäsche überhaupt weniger frostig. Bei der gestärkten Wäsche die Stärke nicht auflöst, mengt man ebenfalls Salz unter die gelöste Stärke.

3 Die man Getreides ohne Gismaine zerhackt, lernte ich jüngst bei einer praktischen Haushälterin. Bei einem lästigen Ungefall stellte sie eine Schüssel auf das Weinbrenner mit dem Feiner und ließ sie nachkochen; ein Glas mit eingemachten Zwischelkernen wurde ebenfalls, natürlich abgedeckt, bei Abkühlung ausgegibt und etwas Öliger kalt gestellt. Kurz vor dem Erhitzen des Defekt wurden die Öfler je zur Hälfte mit den Zwischelkernen gefüllt und dann der heiß geflossene Öfler leicht darunter gemischt; es mundete als köstliche Verfrischung.

4 Wie sind Wasserhähne zu reinigen? Eine kleine Welle Kartoffel wird in seine Stücken geschnitten, die mit nur wenig Wasser in die Hähne getan und flüchtig umgeschüttelt. Schon nach wenigen Augenblicken wird man das gute Erfolg sehen und nach gehörigem Nachspülen vollständig klares Glas haben.

5 Wie spült man Töpfe und Pfannen? Man fülle solche Gefäße, wie mit Reis, Mehl oder dergleichen Angehörigen angelegte Speisen bereit waren, vorher mit kaltem Wasser, damit sich diese verbleibende Teile mit Wasser alle alten Mehlers oder einer feinen Scherbrille nicht genug Zeit erlauben lassen. Dann erlöschige man diese Gefäße und stelle dieselben noch lauwarmen Wasser mit einem Löffel nach einen Augenblick auf den Herd zum völligen Auskochen.

Keine Mittelstungen.

1 Trägt man Blumenstränge oder Blumen in Töpfen bei kühler Winterhitze über die Straße, so müssen sie sorgfältig in mehrere Lagen Zeitungspapier eingehüllt und dieses nicht zugewendet oder gefaltet werden, damit sie der Frost nicht erreicht. Zugewendet ist es ihnen dann, wenn sie gleich aus der Kälte in ein sehr warmes Zimmer kommen; empfindliche Blumen werden dann weilsch sofort. Wenn Stränge samt man ja keinen Schutz überlassen, aber Blumen in Töpfen muß man schon ein wenig mehr Aufmerksamkeit widmen, damit man noch länger Freude daran haben kann. Sie sind zunächst in einen flachen Kasten zu stellen und erst am andern Tage ins warme Zimmer zu bringen; ein Verpflanzen mit kaltem Wasser erweist ebenfalls ihre Lebensgeister wider.

2 Aufrecht für Holzgegenstände im Freien. Man nimmt geräuchertes Spruceit, Kautschuk und Schellak, verbindet dies Stoffe mit etwas Bleigewicht und reibt die Waile (speziell) mit Wein und Terpentinöl zusammen. Dieser Mischling bewirkt sich gegen alle Witterungseinflüsse und ist besonders wegen seiner langen Dauerhaftigkeit sehr empfehlenswert.

Büchermarkt.

Die bürgerliche Küche für alle Tage des Jahres, ein zuverlässiges und leichtliches Lehrbuch der Kochkunst von Amalie Jester, (siehe Banden 3 Nr. 2). Verlag von Deitrich Vandenhoeck & Ruprecht, Al. Dieses neue Kochbuch dürfte eine praktische Anordnung wegen von vielen Hausfrauen und Lehrern für werden wollen, mit Freude begrüßt werden, zumal nicht weniger für Feinschmecker im Mittelpunkt der Betrachtung stehen, sondern die raschigen nachbarlichen Speisen für den alltäglichen Bürgertisch. Die Verhältnisse für die Notwendigkeit sparsamer Wirtschaftsweise im weiteren Zuge sind viele kluge und einfach bewährliche Verhältnisse und erklärt werden, die unbestrittenen Hauptwert mit Wohlgegnad verbinden. Die norddeutsche Küche erweist sich weit und breit eine wohl verdienten Hochachtung, und eine norddeutsche Hausfrau hat ihre eigenen wahren Erfahrungen verwendet, um dieses neue Kochbuch zu schaffen, das bald viele Hausfrauen haben dürfte. Der es zu genießen, und es ist gelastet, anregenden Buches und die bewährte Sprache der Volkssprache, ihrer Quantitäten z. machung es zu einer vollkommenen Gabe für Frauen der verschiedensten Wöchnerungsstufe.



Nr 6 Halle a. S., den 6. Februar 1909

Die Mutterpflanze der Kartoffel entdeckt.

Die Pflanze, von der unsere kultivierte Kartoffel abstammt, ist, so wunderbar es erscheint, nicht bekannt, da keine der wildwachsenden Kartoffelarten genügende Ähnlichkeit mit ihr besitzt, um allgemein angenommen zu werden. Das erste, was sich von geringe natürliche Bedeutung, wenn nicht der Ausbruch der Kartoffelkrankheit im letzten Jahrhundert den Durchbruch gemacht hätte, durch Kreuzung der Stumpfpflanze mit dem Kulturgewächs eine Erkrankung zu erzielen, die Schutz gegen die Infektion verheißt. Zu diesem Zweck hat wie die 'Natur' ausführt, H. W. Sutton aus Aberdeen die größtmögliche Anzahl von wilden Arten in deren Heimatländern Chile und Peru und ebenso in Nordamerika und anderenorts gesammelt; allein auch ihm gelang es nicht zu finden, was er suchte, und auch alle Kreuzungsversuche zu dem erwünschten Zweck verliefen vollkommen ergebnislos. Einen neuen Anstoß erhielten die Untersuchungen Suttons durch das Auftreten einer neuen Kartoffelart in Frankreich, die durch Kreuzung erzielt, ausgleich alle guten Eigenschaften der gewöhnlichen Kartoffel enthält und ausgleich aus dem Keulen einer wilden Art stammt. Diese Keulenart gleich nicht nur in all ihren Eigenschaften einer gewöhnlichen Kartoffel, sondern es ließ sich auch nachweisen, daß sie mit einer wohlbestimmten Art identisch war; sie mußte daher von dieser Art stammen, die offenbar mit kultivierten Kartoffeln zusammengehört war. Die Nachprüfung dieser Angaben hatte den Erfolg, daß Sutton seine Mutterpflanze auf eine ihm zugängliche wildwachsende Art von Solanum tuberosum wahrte, die auf Suttons Verstandes vor etwa 20 Jahren gezeugt worden war. Es hatte sich bis zu dem Jahr 1866 nicht mehr um diese Gewächse gekümmert, weil es keine fruchtbar hervorbrachte, weshalb es natürlich zu Kulturzwecken nicht in Betracht kam. Aber in dieser Zeit hatten seine Keulen, die ursprünglich nur sehr klein waren, abgesehen in Größe und Geschmack zuwachsen können, die Größe von 4-6 cm Durchmesser erreichte. Auch hatten sie in gedehntem Zustande vollständig die Eigenschaften einer gewöhnlichen Kartoffel. Im Jahr 1866 zeigte sich aber plötzlich eine Fruchtbarkeit, jedoch sich mit einem Maße der Wachstums- und Blühensweise auszeichneten, ergab. Diese letzteren ein außerordentliches Ergebnis. Während bei allen andern wilden Arten niemals Variationserscheinungen beobachtet worden sind, zeigten die 20 Pflanzen, die aus dieser einen Mutterpflanze hervorgehen konnten, höchst verschiedenen Charakter hinsichtlich der Wästel, Blüten und Knollen, wozu noch von sehr verschiedener Färbung und Größe waren. Am Allgemeinen glichen sie den gewöhnlichen Kartoffelknollen so genau, daß sie auch von ungeschulten Wilden nicht davon unterschieden werden konnten. Es lag auf der Hand, daß diese wunderliche Erscheinung nur im Wege der Kreuzbefruchtung mit einer der in der Nachbarschaft liegenden Kartoffelpflanzen zustande gekommen sein konnte, und die nachfolgenden Versuche ergaben die volle Bestätigung dieser Vermutung. Es gelang Sutton, in einwandfreier Weise die Kreuzungsfähigkeit der so lange vernachlässigten wilden Kartoffel nachzuweisen. Er erzielte vollständige Pflanzen von verschiedener Beschaffenheit. Man vermutete allerdings, daß diese Solanum tuberosum nicht eine wirkliche wilde Gattung darstelle, sondern daß sie eine veredelte Form einer kultivierten Kartoffel sei. Diese Ansicht hat sich jedoch ganz abgewiesen von dem feinen Einwandern der Knollen, vor dem äußeren Blick der botanischen Wissenschaftler nicht als bloßes Erwiesenes, da sämtliche bekannten wilden Arten Pollenblätter von summetrisch eiförmiger oder elliptischer Form haben, wozu auch bei Solanum tuberosum der Fall ist, während alle Pollenblätter von kultivierten Kartoffeln von unregelmäßiger Form und Größe sind und niemals die rein elliptische Gestalt annehmen. Es ist dadurch mit Sicherheit nachgewiesen, daß es sich um eine wohl charakterisierte Pflanzengruppe handelt, die, wie aus der Kreuzungsfähigkeit hervorgeht, wirklich die seit langerer geschichte Stammesart unserer Kartoffel darstellt. Schätzlich ist noch auf einen Umstand von großer Wichtigkeit hinzuweisen. Der viele als vornehmlich Söhnen bei Solanum tuberosum der Kartoffelkrankheit vollständig widerstand. Die damit verbundenen Stellen bleiben verschont, während die anderen von der Kartoffelkrankheit ergriffen wurden.

Die landwirtschaftliche Bedeutung der Vögel.

Die Landwirtschaft hat in jüngerer Zeit mehr und mehr ihre Aufmerksamkeit der Vogelwelt zugewandt, weil sich die Erkenntnis immer mehr Bahn gebrochen hat, daß man die Bedeutung der Vögelwelt für die Landwirtschaft nicht nur in der Natur unterrichtet hat. Die Frage von der Nützlichkeit oder Schädlichkeit der Vögel wird außerordentlich lebhaft unternommen, und die Zahl der Vogelzucht ist sehr groß. Demgegenüber ist von sehr beachtenswerter Seite im Journal der englischen Landwirtschaftsbehörde eine Studie veröffentlicht worden, die dem Problem in streng wissenschaftlicher Weise zu Leibe geht. Der Verfasser Robert Kempbell hat in seiner Eigenschaft als Kurator des Geologischen Museums in Oxford Gelegenheit, eine außerordentlich große Zahl von Vögeln zu beobachten, und hat bei diesem Anlaß genaue Versuchsreihe über den Mageninhalt der Tiere geführt. Gerade das 'Nützliche' in dem in dieser Studie zusammengedruckten Material stellt den Untersuchungen der landwirtsch. Welt, da so eine Vorkenntnisnahme in gewisser Weise bei der Wahl auszuföhrlich erzieht. Bei den untersuchten Tieren wurde stets das Geschlecht, sowie Tatum und Zeitlichkeit, wo sie zur Strecke gebracht waren, vermerkt. Es liegen insgesamt 871 Befunde vor, die sich auf den Mageninhalt von 123 verschiedenen Arten beziehen. Diese Zahl erstreckt sich durch Beobachtungen, die in freien Feld auf Saaten gemacht wurden, auf 100. Der Inhalt der Mägen und Kröpfe ist sorgfältig untersucht, und jomeit er beispielsweise aus Insekten besteht, auch nach deren einzelnen Gattungen geordnet worden. Ebenso wird bei Pflanzenaufnahme genau zwischen Früchten, Körnern und Samen unterschieden. Die Vögel selbst sind, wie richtig in jedem Exemplar angegeben, nach vollständigem Verfall bis über die unvollsten zu den schädlichen Arten. Die Ergebnisse dieser weitestollen Statistik zeigen nun, daß in 41% der Fälle Insekten die Nahrungsbasis bilden, während bei dem Rest in etwa 70-75% der Fälle die Insekten einen Teil der Nahrung ausmachen. Die Zahl der schädlichen Insekten beim Vogelindividuum bzw. von deren Larven und Stuppen, ist eine sehr erhebliche. So kamen bei wunden Vögeln auf 5 Exemplare 213 verschiedene Mägen und bei einem Hahn nicht weniger als 128 Schmetterlingslarven. Köner fanden sich bei verhältnismäßig wenigen Vögeln. Insekten werden in fast allen in sehr großen Mengen verfrachtet. Die Menge der Vögel läßt sich nach Anzahl der schädlichen Insekten unter die nützlichsten einteilen. Die Arbeit Kempbells verdient ganz allgemeine Beachtung, da sie geeignet ist, bei unrichtigen und unvollständigen Vogelkenntnis, die in manchen Orten auf Grund mangelhafter Verhältnisse und oft in barbarischer Weise geübt wird, ein Gegenmittel zu bieten. Es ist durch ihre rechte und sorgfältige Methode geeignet, ein tatsächliches Bild von der Rolle der Vögelwelt gegenüber der Landwirtschaft zu geben, und die Nützlichkeit einziger, ergäbnisreicher Tabellen, auf denen die Vögel nach ihrer Nützlichkeit kenntlich gemacht werden, wäre überall als vernehmliches Mittel zu schätzen.

Landwirtschaft.

1) Müll man bei Fäulnisbildung einen Effekt erzielen, so muß man Reststoffe und schließlich auch Kalk und Knochenschwämme nicht vergehen lassen. Weiterhin wird es zweckmäßig sein, möglichst chlorarme bzw. gereinigte Rindhäute, also schwefelarmes Kalbsblut (als z. anzuwenden; denn der fäulnisfähige enthält in der Regel größere Mengen Chlor, oft die vierfache Menge von Stickstoff, in Form von Kochsalz, und wenn auch dieses Salz nach den neueren Versuchen für 'zuträglich', Gerüche und Mehlens feuer angebracht erweisen will, so kann man doch hiermit andererseits auf künftigen, unbrauchbaren Vobantrieb sehr leicht insidat erleben. Schließlich muß die Kochsalzmenge - was nicht übersehen werden darf - entfallen auf den Boden, so daß die Nährstoffe von gewöhnlich Kalk im Boden ein zu starkes Verdrängen für die rationelle Verwendung von Düngemitteln ist. Am besten wird bezwecke in einer Dose von 4-5 Kubikmeter pro Morgen von den Gemischpflanzern, sowie von Rübren- und Weizenpflanzen verwendet, aber auch als



