

Englische Familienrezepte für mince-pies und Tuddings zum Griffsst.

Mince-pie Oib-England. Man bereitet die Füllung für alle mince-pies hell etwa zwei bis vier Wochen vor dem Gebrauch und hält die Pasteten aus Wolltrettig erst, wenn sie gefüllt werden sollen. In Deutschland kann man ja viele Pasteten jederzeit ohne Füllung beim Konditor bestellen. Jovellen macht man dazu auch einen ungefüllten Wolltrettig, den man anstellt, mit dem manchen meist befüllt, die obere Hälfte darüber klappt und dann mit einem Male abdrückt. Die Wänder werden fest aufeinander gedrückt und die Pastete dann bei guter Oberhölze gebacken. Zu dem Oib-England-mince-pie mischt man folgende Zutaten nur zwei bis drei Wochen vor dem Gebrauch: Zwei Pfund gezeigtes Rindfleisch (Schmalz) und ein Pfund Schweinefleisch, beides zerhackt und durch die Fleischschneidmaschine gerieben und in den zwei Pfund Fett (einen sehr sauberen, am besten neuen Schenkel) geschüttet, dazu 2 Pfund gezeigtes, in seine kleine Würfel geschnittene Speck, 2 Pfund gezeigter Zucker, 2 Pfund gut gereinigtes, gebrühre und gezeigte Entenlinsen, 1/2 Pfund klein geschälte, sandfreie Cranberries, 1/2 Pfund kleine Zitronen, 3 Gramm gezeigter Safran, ein Pfund Zucker, Muskatnuss, auch Muskatblätter, 15 Gr. Salz und die feingehackte, große Schale von 4 großen Zitronen — dies alles vermischt man recht richtig, daß es gut untereinander kommt, feuchtet die Masse mit 1/4 Liter Portwein und 1/4 Liter Braunbranntwein (Wendel) an, bindet den Topf mit Pergamentpapier dicht zu und bewahrt dies west dann noch oben beschriebener Weise.

Stigs-mince meat (Hsg). Eine 2 Pfund gut gezeigtes Rindfleisch wird fein gehackt, ebensoviel Schinken und die Hälfte ausgefeineter großer Knochen dazugeben, feiner 2 Pfund gezeigtes, in Würfel geschnittenes, hässliches Speck (aus Weizen oder Weizenklein), dann 1/2 Pfund Schokolade, Saft und Schale von 2 Zitronen, etwas Koriandergrün, 1/2 Liter Wein, feiner 1 Pfund gezeigtes und in Würfel geschnittenes, feinstmöglich geschnittenes Speck mit einem bis eingedampften Saft, 1/2 Liter Wein und halb soviel Cognac werden wie bei dem Oib-England gebrüht vermischt, mindestens 14 Tage vor dem Gebrauch, dann in Weinpfanne mit Weisse oder Pergamentpapier verbunden und beim Bedecken mit 200 Gramm schaumig geschlagener Butter und 12 Eibovieren verfeinert; zuletzt streicht man diese Masse in die mit Butterziegel belegten Formen und läßt sie mit weißer Stärke öfne gar. Kurz bevor sie gut sind, überzieht man sie mit gelbem Eiweiß und läßt sie dann vollständig fertig braun. Wacht man die Masse nicht auf einmal, so muß natürlich dementsprechend weniger Butter und Eiweiß darunter gerührt werden.

Mince-pie-Füllung (nur von Früchten ohne Speck). Diese sehr haltbare Masse eignet sich besonders Vorratheit in Formzügen oder nach vegetarischen Vorschriften lebenden Familien. Man muß die Mischung aber gut 4 Wochen lagern lassen, ehe man sie benutzt. 2 Pfund Rindfleisch, zerhackt, vermischt mit bei andern Füllungen, wird mit 2 Pfund feiner gemahlener und wieder getrockneter weißen Entenlinsen, 1 Pfund gezeigter Knochen, 2 Pfund feinstmöglichst zerhackter Speck, 4 Pfund gezeigter Zucker, 120 Gramm feinstgeschnittenes Zitronat, der abgesehenen Schale von 4 Zitronen, Zimt, Weiss und eine 100 Gramm Cranberry-Jam (Wermeloh) gut vermischt, mit 1/2 Liter Wein und 1/4 Liter Scherry befeuchtet, zugebunden und nach der bestimmten Zeit benutzt.

Wiltbrotpudding (Sweet heart). Man bereitet seine Wiltbrotpudding in ein gutes und legt sie schüdenweise mit Cranberry oder Preiselbeeren in eine gezeigte Puddingform, die man mit gezeigtem Zwieback ausgekleidet hat. Ganz oben überzieht man die oberste Schicht des Wiltbrotpudding, wenn die Form etwa zu drei Vierteln gefüllt ist, mit schaumiger Sahne 6 Eiboviere fast mit 200 Gramm geschlagener Butter nebst 200 Gramm Zucker, Cranberry oder Zitronensaft und läßt es gut in die Formzucht einziehen. Dann füllt man den Sweetheart mit 1/2 Eibovieren im Wasserbad und serviert ihn mit Punsch oder Portweinsauce.

Wiltbrotpudding 1 Pfund Citronensaft oder Portweinsauce vermischt man mit folgender Masse: 8 Eiboviere mit 1/2 Pfund Zucker getopft, 1 Liter Milch, 1/2 Pfund Butter und 1/2 Pfund mit saurer Milch glatt verarbeitete Weizenmehl wird gut vermischt, ein wenig Zitronensaft zugefügt, der Saft von 3 Quark beiseite gegeben und 1 1/2 Eiboviere in geschlossener, gut abgedeckter Form gebackt und eine Weinschamotte dazu gegeben.

Wiltbrotpudding. Dieser sehr beliebte Pudding bildet fast täglich den Schluss der Hauptmahlzeit mit einigen kleinen Confectionen oder mit verschiedenen kleinen überhöflichen Speisen, wie Vanille, Koriander oder Orangenschmelze. Man zerhackt 4 Eiboviere und 4 ganze Eier in 1/2 Liter Milch, tücht dazu 6 Eßlöffel voll Weizenmehl, etwas gezeigte Muskatnuss, einige Tropfen einer der abgemangelten Zitronen, füllt den Teig in die vorgedruckte Form oder Serviette und läßt ihn eine Stunde im Wasserbad. Vor dem Ausfüllen schmeckt man ihn ganz beiseite, als Gebäck, Punschsaft, Zitronensaft oder eine warme Vanillesauce.

Genauheitspflege.

I. Gabeantenne aus dem Wurzel des präparierten Baldrians (*Valeriana officinalis*) ist ein Unterhaltsmittel gegen Herz und Magenkrampf, Migräne, Blausucht, Schwindel und gegen alle inneren Störungen im Nervensystem. Den Tee bereitet man aus 8 Gramm Pulver mit 150—200 Gramm Wasser und trinkt ihn in kleinen Portionen. Das Baldrian wird zu 4—8 Tropfen mit etwas Essigäther genommen. Andere Gabearten werden nachfolgend auf die Verbindung.

Gegen das Schindeln. Man nimm durch die Länge hindurch voll ein und erhalte die eingeatmete Luft durch ein möglichst lang, eine halbe bis eine Minute. Es behaftet meist feiner Wiederholung, das Schindeln löst sofort an.

Händepflege und -erziehung.

o Eine Unsitte, die man nicht nur bei Kindernächigen, sondern oft genug auch bei unerschrockenen Männern beobachtet findet besteht darin, daß die betreffenden Personen keine Hände, denen sie eine Zweckbestimmung zuteil werden lassen wollen, an einem Verdammen erschauen und sie so eine kleine Strecke weit mit sich fortziehen. Es sind solche Verlären schlimme Beispiele für die Kinder haben kann, indem wenig bekannt zu sein. Namentlich bei sehr kleinen Kindern, deren Hinterköpfe noch wenig widerstandsfähig sind, kommt es vor, daß das Verdammen in der Schilte ausgeübt wird. Je nach Lage des Halses kann auch ein barometrisches Verdammen die Folge dieser unanständigen Verhaltensweise sein.

Saunswirtschaft.

Wandern aus Erde und Sonnen gibt man den vorerwähnten gegangenen Glasie wieder, wenn man sie mit einem aufgeschichteten und plattierten, ehe sie getrocknet sind. Das Wässern findet stets auf der linken Seite statt. Sammelarbeiten sind einander über das Heißes Wässern zu setzen oder in der Zeit zu plätten, während sie an beiden Enden gehalten werden. Auf dem Wässern würden sie plattiert werden.

Wässern der Teppiche auf Schnee. Teppiche verleiht das Frost auf Schnee eine unangenehme Hartigkeit, selbst wenn vorläufige Reiben werden wieder schicklich. Man legt den Teppich mit der rechten Seite auf völlig reinen Schnee und zieht ihn fröhlich mehrere Male auf dem Schnee hin und her, legt ihn dann noch einige Male auf eine andere unbenutzte Stelle des Schnees und wiederholt das Hin- und Herziehen. Wenn der Schnee nicht mehr schaumig wird, ist der Teppich sauber; zur Vorrichtung kann man ihn dann oder noch über eine kleine Wange und dort abdrücken.

Watte Wollstoffe zu waschen. Wanne Wollstoffe kann man mit Oxidantien waschen. Auf 1 Liter Wasser rechnet man 1/2 20 Pfennig Oxidantien und löst dabei 1 Stunde lang, worauf man die Länge durch ein Siebnetz zieht und nach dem Erkalten die Wollstoffe damit wäscht.

Keine Mittelungen.

Schmalzarten. Sehr häufig sind die in den Verfassungen häufigen Gegenstände zum Malen nicht aus genügend alten Folge zu arbeiten, so daß beim Malen mit Wasserfarben die Wänder anstehen. Diesen häufigsten Uebelstand vermeidet man leicht, wenn man die Schmalze für den Anstrich mit Strain bis überflüssig. Strain erhält man in jeder Kunsthandlung, man kann jedoch auch selbst billiger selbst herstellen, indem man für 10 Pf. gewöhnlichen braunen Schmalz in ungefähr 120 Gramm reinen Spiritus auflöst.

Büdermarkt.

Vektoria Weichhauser Kochbuch. Verlag von Krompholtz & Bohm in Frankfurt a. Ober. Preis gebunden 2 Mark, 202 Seiten. Nicht umsonst genießen unsere Nachbarstaaten den Ruf, tüchtige Hausfrauen zu sein. Die Weichhauser bringen es mit sich, daß die häusliche Wohlfahrt und das Wohlbehagen der Familie, wenn irgendwo, in einem Nachbarstaat am ehestenlichen Ziel von dem Gefühl der Hausfrau, die Wohlfahrt zu leisten, abhängig sind. Es kommt eine unalte Tradition hinzu, daß eine Nachbarin ihren Ehre in einer unerschütterlichen Wirtschaftsweise erblickt, und wegen dieser hohen und edel wählenden Auffassung von den Aufgaben einer Hausfrau, vertraut man ihnen mit Vorliebe die wirtschaftliche Erziehung der heranwachsenden Töchter an. Aus dem Grunde der Vektoria Weichhauser findet in jeder Seite dieser köstlichen, wirtschaftlichen Kunst. Sie versteht es meisterhaft, das Verständnis für die Pflichten der Hausfrau zu erwecken. In der Einleitung entwickelt sie die Grundzüge für eine geordnete Wirtschaftsweise. Hierbei ist gleichgültig eine einer Einde und Landbauhandelt gedacht, wie überhaupt das ganze Buch für die eintunde und bessere bürgerliche Schicht bestimmt ist, worauf Epigleten und Rezepte berechnet sind. In 16 Vorgelegten machen die wichtigsten Verrichtungen kurz aber erschöpfend behandelt. Als besonders wertvoll anzunehmen wird die Kapitel über die Kochgeschichte und ihre Behandlung, die Behandlung verschiedener Gegenstände, die Speisekammer, die Einrichtung der Küchenaussicht, das Verarbeiten einer feinsten Zelle, das Zerlegen der Vögel etc. Sehr willkommen wird besonders den jüngeren Hausfrauen der Epigleten für das ganze Jahr sein, der mit herangezogenem Geld zu zusammenstellen ist. Das eigentliche Kochbuch enthält nicht weniger als 967 Rezepte, die nach Jahreszeiten geordnet sind. Für ländliche Haushalte ist das Einrichten des Speisezimmers von Nutzen wegen zu Ende beschriebener. Die Nacht eines Kochbuchs ist eine sehr mühsame Angelegenheit. Es gibt deren eine große Zahl, wir können aber das vorliegende auf das wärmste den Hausfrauen empfehlen, die bei einer vollkommenen Wirtschaftsweise dem Gatten ein behagliches Heim schaffen wollen. Der billige Preis gestattet jedermann die Anschaffung.

Druck und Verlag von W. Knaack — Verlags-Redakteur: Dr. Ludwig Stettenheim, beide in Halle a. S.



Nr. 50 Halle a. S., Den 12. Dezember 1908

Von Feinden und Freunden des Gartenbaues. Die Mantwurfgewisse (*Grillotopa vulgaris*), der Mantwur (*Talpa europaea*).

In den gefährlichsten und gefährlichsten Feinden junger Pflanzenkulturen, und zwar sowohl in Gemüsegärten als auch in den Feindkulturen der Baumkulturen, die der Mantwurfgewisse, die wegen ihres „frech-artigen“ Auftretens im Volkstumbe auch als „Erdbrot“ bekannt wird und in verschiedenen Gegenden auch unter dem Namen „Miebumm“, „Erdbrot“, „Wühlhase“ u. s. w. bekannt ist. Schon diese vielfältige Namensbezeichnung deutet auf das häufige Vorkommen und auf die große Schädlichkeit dieses Insektes hin, zumal auch das äußere Aussehen ihm den Charakter eines gefährlichen Feindes und zerstörerisch macht. Die breiten, schaufelförmigen Füße der Vorderbeine, die schiffbrennartige, oben breit und unten schmaler abgeplattete, fröhlich für „Schiffelarbeiten“ entwickelte, 6—8 Zentim. lange und 1 1/2 Zentim. dicke Körper mit den langgestreckten Hinter- und den aufwärts stark hervorstehenden und meist ausgedehnten Hinter- und Schwanzextremitäten, voran in diesem Punkte alles und, diesen es behält, um auf ihrer Seite nach der Richtung der unterirdischen Pflanzen Laub und Vermischung zu bringen. Durch das außerordentlich hohe Nahrungsgedächtnis und den dadurch bedingten Kreuz- und Kreuzgängen auf den von Pflanzenwurzeln befallenen Gartenflächen wird die Gefahr, die sie sich in größerer Anzahl einstellt, zum Teil, zum Teil jeder Pflanzenkultur, die unterirdisch ist, insbesondere der sehr mächtigen Gemüsegärten; in tiefen werden innerhalb weniger Tage ganze Weiden durch die Grillen vernichtet, die durch ihre Wühlereien die jungen Pflanzen lockern und den Vertrocknen preisgeben. Die Gefährlichkeit der Grillen ist eine so außerordentlich merkwürdige, daß sie bei Nahrungsmangel selbst ihre eigene Nachkommenschaft verdrängen, eine eitleiche Untugend, die sich nur bei den niedrigeren Tieren hin und wieder vorfindet.

In sehr vielen Fällen wird das unheimliche Vorkommen der Grillen von den betroffenen Gartenbesitzern zunächst gar nicht bemerkt; in der That ihres Auftretens, die der des Erdbrotens gleich ist, hat Winter Natur diesen Insekten ein so unheimliches Schicksal gebracht, mit Hilfe dessen sie sich den Augen ihrer Besitzer leicht entziehen können. Ihre Anwesenheit wird aber bald auffälliger, wenn plötzlich ganze Weizen einer Pflanzenkultur, eines Samenbestandes oder eines ausgelegten Weizenbestandes in der Baumkulturen anfangen zu fäulen und abzuwelken. Stellt man die Ursache dieser unheimlichen Erscheinung fest, so wird man finden, daß sich in der Erde der verdichteten Pflanzen Wühl unter der Erdoberfläche eine größere Anzahl findet, etwa 1—1 1/2 Zim. im Durchmesser haltende Gänge befinden, die teils dicht am Stengel oder Stamm der befallenen Pflanzen verläuft, teils auch unter ihnen in Höhe des Wurzelballens hin- und herläuft und dann in der Regel verstopft in den Boden verdrängen. Glaubt man diesen tief verdeckten Gängen nach, wird man in einer Tiefe von 50—100 Zim. den spärlichst gekorneten, zum Teil auch festsitzigen angedichteten Weizen einer Grillenartente zutage über den können, welche Vermehrung für die angezeigte Verdrängung und Vernichtung des auf der Erde liegenden Pflanzenbestandes eine weitere Voraussetzung zu machen ist und die Wühlarbeit verdient haben. — Von diesem Weizen sind fast sowohl das Weizenkörner als das Weizenklein täglich Raubzüge durch die allgegenwärtigen Gänge unterkommen, um ihrem Nahrungsgedächtnis an tierischem Weizenkörner durch vollkommene Umverteilung und Wühlern in diesen Gängen zu genießen. Die Zahl der Eier an Pflanzen, die dieses Unheils erliden, ist diesen Feind der Pflanzenwelt absolut gleichgültig; möglichst viel Nahrung heißt die Parole und so kommt es, daß im Bereiche eines Weizenbestandes jeder Pflanzenwurzeln unmöglich wird. — Die Vermehrung der Weizenkörner ist außerordentlich stark, ein Unkraut, der die Gefährlichkeit und Schädlichkeit dieser Insekten für den Gartenbau und für die Landwirtschaft ganz lebendiger zeigt. Das Weizenklein ist im Juni—Juli bis zu 400 Eier, aus denen sich schon nach ganz kurzer Zeit die Jungen entwickeln. Die dann im zweiten Jahre „vielfrüher“ halmte Weizen für die nächste Zeit — in der Regel für die Zeitraum eines vollen Jahres, innerhalb welcher die letzte Säunung und das Auspflanzen

der Jungen erfolgt — traulich beieinander wohnen. In dieser Zeit steigt das Nahrungsgedächtnis für diesen gemeinlichen Haushalt natürlich im Allgemeinen und die treuergehenden Allen im Weizen mit den fröhlichen Wühlereien der Raubgüter diesen Bedürfnisse nach Möglichkeit durch Verstopfung aller Raubgänge zu verhindern. Sobald die Jungen ausgenudert sind, paaren sie sich und legen von einer ausgelegten Weizenfläche auf „reinen Erdbrot“ aus.

Mit Weizenklein werden die Grillen in trockenen und warm gelegenen Bodenarten an Grundbesitzern haltende Landflächen weiden sie, weil die Tiere in der Erde ausgelegten Weizen durch sich vorerst anheimelnden Weizen bedeckt und vernichtet werden könnte, und die Nachkommenschaft eines lebenden Weizen bestünde.

Für den Gartenbesitzer ist es außerordentlich schwer und mühsam, die einmal ausgelegten Weizen von den Kulturen zu vertreiben. Als Schutzmaß gegen die Angriffe einzelner Grillen auf einige isoliert liegende Pflanzen genügt das Umhüllen mit Schiefer oder Glasplatten in einer Tiefe von 10—15 Zim., so daß die Gänge der betreffenden Pflanzen für die Grillen unzugänglich werden. Auch das Umhüllen von Gängen in der Erde, daß man leere und in den Abhängigkeiten gediehene Weizenkörner unterhalb der Gänge oder in diesen selbst so nach ausschliefen, ist die Weizen, sobald sie die gewöhnlichen Gänge der Pflanzenkulturen verlassen, in diese „Topf-fallen“ hineingetragen müssen, ist empfehlenswert. Die kleinen Weizen der Topfe vertragen die Grillen nicht zu erstickern; sie können also nicht weiter entwickeln und leicht geerntet werden. Aber auch der Weizen erweist sich als unzugänglich Weizen in der Vermischung dieser unheimlichen Schädlinge, indem man die angelegten Gänge überflutet und deren Bewohner zwingt, den Schilfpflanzen möglichst nahe zu verlaufen, was also sofort geschieht, sobald das gefährliche Maß in die Weizenfläche eintritt. Der beschriebene Gang des in sich schließenden Laubes der Grillen nimmt dann bei der Frucht ein solches Aussehen an, dessen man sie im Verhältnis zu dem schweißigen Feigenbaum nicht für fähig halten sollte. Soll die Weizenkörner für ihren Nahrungszwecke nicht das Verhängnis werden, muß man die Augen ganz besonders offen halten, damit die Grillen nicht im Schritte ihrer erdbodenbürtigen Fortbewegung unter den Händen ihrer Besitzer entweichen. Während der Weizen, alle in den Monaten Juni—Juli, ist ein solches „Wühlereiseln“ von der heiligenscheinlichen Mischung begleitet, da dann die eine im Herbst vorhandene Weizen ebenfalls zugrunde gerichtet wird. Ein Mittel, die Grillen auch bei zu weiten, wo sie in Weizen kultivieren, ist nur im sorgfältigen Weizen gegeben. Dieses geschieht am ehestenrichtigen zur Zeit, wenn die Grillen sich zum Winterziehen in die Erde zurückziehen, d. h. während der Monate Oktober—November. Da sie zu ihrer Lebensunterstützung besonders trocken gelegene, warme und geschützte Stellen des Bodens aufsuchen, so kommt man ihnen hierbei dadurch entgegen — wenn auch in wenig fernliegender Weise — daß man an solchen Stellen des Gartens 1 Meter hoch und ebenso breite Graben ausdirt, die mit trockenem Stroh, Weizenstroh und Weizenklein und diesen leicht mit Erde bedeckt. In diese Weizen vertiefen sich die nahrungsbüchtigen und wärmeliebenden Grillen mit Vorliebe für den Winter, und dem für nicht wiederholtes Ausweichen der Weizen und vorzüglich Durchdringung ihres Inhabes in einer von ihnen nicht geschützten Weise anheimelnd und vernichtet werden. Auf diese Weise wird es möglich sein, den Gatten gründlich von den gefährlichsten oder Schädlingen zu befreien. Vertreibungsmittel, aus tieferer Weise, sind bei den Grillen nicht angebracht, da sie sich, von einer Stelle vertrieben, sehr bald in unmittelbarer Nähe wieder ansiedeln würden. Mit vorerwähnten Weizen ist bei diesen unheimlichen Schädlingen nicht zu rechnen, es liege nur, mit ihnen den Feind durch Weizen abzutreiben zu wollen. Die früher in den Preisen der landbauverdrängenden Bevölkerung allgemein verbreitete Ansicht, daß die Grillen den jungen Pflanzenwurzeln durch Aufressen der Wurzeln zerstören, ist jedoch auf Grund neuerer und gründlicher Forschungen nicht haltbar. Geschädigt werden sie einzig und allein durch ihre unheimlichen Raubzüge, die ihnen aber lieber, als daß sie durch Pflanzenwurzeln ernährt werden, wie das an in Grangefangene gehaltenen Grillen aus Anlaß verschiedener Versuche einwandfrei festgestellt worden ist.

