

Rebhühner-Koteletten. Man zerlegt junge Hühner in zwei Hälften, schneidet von den Füßen die Klauen ab, biegt das Beinchen dann nach innen und fiedt es durch ein eingedrehtes Koch, sodann eine gehörig geformte Kotelette erhält, deren Knochen das Beinchen vorstellt. Diese Koteletten klopft man leicht, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, taucht sie in zerlassene Butter, bestreut sie mit feinem geschlagenen Eizweiß, kratzt sie auf dem Rost oder in einer Pfanne zu schöner Farbe und überlegt sie beim Anrichten mit brauner Sauce, die mit dem Saft einer Zitronen geduldet ist.

Jungeertrag. Eine frische Schlangengänge wässert man und säubert sie gut, legt sie mit Wasser, Salz und Gewürz aufs Feuer und kocht sie weich, kühlt sie dann in kaltem Wasser, einhäutet sie und schneidet sie in Würfel. Während man die Gänge kocht, dampft man eine Champignons in Butter und Zitronensaft gar, kocht eine blaueinte Vollmilch weich, kühlt sie in Würfel und rührt eine Semmelmaße zu Klößen an. Die Würste der Schlangengänge vermischt man mit einem braunen Buttermehl, wirzt sie mit einem Glas Madeira, zehn Tropfen Zedern- und etwas Gänseleberöl, erhitet alle Fleischstücke in der Pfanne, legt die Champignons mit ihrem Saft hinzu und legt die in Zitronensaft geseihten Klößen hinein. Die Schüssel verzieren man mit Capern und Zitronenscheiben und umgibt sie mit einem Kranz von Blättereisendelweinen. — Kann man keine frische Gänge haben, so nehme man eine einmachte Krapp-Ventusänge, die sehr hart und ebenmäßig wählend wie eine frische Gänge ist. Die Jungen sind völlig weich, müßen mit kaltem Wasser abgewaschen und die Haut abgezogen werden. Die man mit Fleischextrakt bereitet, darf nicht geollt werden. Die Jungen dürfen in der Sauce, die man ganz wie bei frischer Gänge wirzt, und mit denselben Zutaten vermischt, nicht kochen, sondern nur erhitzen werden.

Vitè à la Napolitaine. 10 Personen. 1 1/2 bis 2 Stunden. Ein abgekochtes, abgetriebenes Rindfleisch wird zwei Tage in einer Marinade von etwas Pfeffer, Zitronensaft, einigen Weizenbröckchen, zwei Echalotten, einer Rosmarinzwig, einem Vorbeereisblatt, mehreren Tieren Petersilie und Estragon, Pfefferkörnern und Gewürz gegeben. Vor dem Gebrauch abgetrocknet, brät man es mit reichlicher Butter in der Pfanne, füllt währenddessen 20 Gramm Weiss mit Honig aus Fleisch-Extrakt, ein wenig Essig, ein wenig Streichholz als Unterlage, mit einer ovale Bratenhülle bezieht ihn mit gemahltem Eiweiß, läßt ihn im Ofen goldgelb braten, legt das in Scheiben geschnittene und wieder zusammengelegte Filet darauf, garniert es mit in Wein gekühten Trüffelstücken, Oliven und in Butter geschmorten, mit Fleisch-Extrakt und etwas Zucker glasierten kleinen Zwiebeln, eine Tomatenauce besonders das reichlich.

Hander au Martiniart. 10 Personen. 1/2 Stunden. Von einem Hander im Gewicht von 2 1/2 kilo löst man die Filets, schneidet das Fleisch in passende Stücke und macht dieselben kurz vor dem Anrichten in Butter gebraten, gar. Die Fleischbraten werden zerhackt, nebst dem übrigen Abfall mit etwas Salz einen halben Teelöffel Fleisch-Extrakt, Petersilienzweig, Gewürz, Pfeffer und Zitronensaft zu einem feinen Fond vermischt, der durch ein Sieb gegeben, mit einigen Weizenbröckchen abgewaschen, zerhackt, mit Carbellens-Gewürz abgewaschen wird. In dieser Sauce werden die Rindfleischstücke einmal aufgekocht und mit Champignons garniert auf den Tisch gegeben.

Gebäckerter Blumenohl aus Schweizer Art. 10 Personen. 1 1/2 Stunden. Der in bekannter Weise vorbereitete, in Salzwasser weich gekochte Blumenohl wird, mit der Sauce nach oben, in einen Backnapf getan und statt der Buttermaße mit folgender Mischung übergeben: 1/4 Liter guter, lauer Rahm wird mit einigen Eigelben und 1/2 Teelöffel Fleisch-Extrakt gerührt, mit ein wenig Mehl und geriebenem Schwarzwurde vermischt, über den Blumenohl gestrichelt, den man darauf mit Parmesanpulver bestreut und mit kleinen Butterstücken belegt, im Ofen goldgelb braten.

Walschermee. Man idält 250 Gramm frische Walschermee, reibt sie mit etwas Rahm fein, vermischt sie mit 150 Gramm Zucker, anderthalb Liter zu feinem Schnee geschlagenen frischen Rahm und 10 Gramm ausgelesener Vanilleblätter oder Gelatine und läßt die Creme auf Eis erstarren.

Sauswirtschaft.

1 Stelle Eichenmöbel schnell zu dunkeln, gibt es ein einfaches Verfahren. Man stellt die Gegenstände in einen dunklen, gut verschließbaren kleinen Raum, so daß sie ringsum frei stehen; dann legt man eine Schicht mit Salzsäure zwischen die Möbel und schließt den Raum. Am nächsten Tage dürfte das Holz die gewünschte dunklere Färbung zeigen.

1 Ertrag für den Eisbraut liefert ein Nilsengrund, in dessen untersten Raum man ein Stück Eis auf einen Keller legt, den man mit einem Stück Nilsen bedeckt. Die Esharen dürfen aber nicht warm in diesen Eisbraut gestellt werden wegen der sich entwickelnden Säure, die den Nilsen schmelzen und mit dem Wasser der ungewaschenen Speisen verunreinigen. Das Stück Eis hält sich in diesem Eisbraut ebenso lange wie in einem Eisbraut, wenn man das Eindringen warmer Luft verhindert durch dicht anliegenden Nilsen oder ein dicker Tuch.

1 Eine Versicherung des Kaffees bemerkt oft die Hausfrau und gibt dann der nachlässigen Zubereitung die Schuld oder legt vielleicht auf den Argwohn, daß der erst aufgebriete, starke Aufguss in den unrichtigen Magen gerät. Sehr oft aber ist an dieser Verschlechterung die Kaffeemühle schuld. Wenn viele einige Zeit gebraucht worden ist, so werden die Messer lockerer, der Kaffee mahlt sich gröber und der Aufguss wird dadurch auch sehr ungleich. Wenn man nicht selbst die Schraube stellen, so gehe man mit der Mühle zum Schlosser, der dies besorgt. Ist die Mühle so scharf gestellt, daß der Kaffee mehlein wird, so gibt dies natürlich ein bedeutend stärkeres Getränk. Zweiteils, jedes Jahr einmal, müssen die Messer resp. der Mechanismus geschärft werden. Die erste Bedingung zu gutem Kaffee ist die scharfe Mühle.

1 Erntemaschinen sind zu verschaffen. Man bestreicht den Rand von beigemachten Einmachgläsern mit aufgelistem Gummiarabikum und verbindet sie sofort mit in Wasser erweichtem, gut abgetrocknetem Pergamentpapier. Sobald die Flasche erkalte und das Papier trocken ist, bestreicht man Leberes wiederholt mit Gummiarabikum, bis sich ein vollständiger Gummiüberzug gebildet hat.

1 Wollene Strümpfe vor dem Einlaufen zu bewahren, gibt es kein besseres Mittel, als Ammoniumsulfid bei jedem Drogisten käuflich die man mit ihrem schmalen Gewicht durch Wasser verdünnt hat. Man weicht darin die Strümpfe auf, reibt und klopft sie, legt sie wieder in die Flüssigkeit, wiederholt das Reiben und Klopfen noch einmal, spült sie dann in reinem Wasser aus, zieht sie über eine hölzerne Strumpfform und läßt sie trocknen. Nach diesem Verfahren behält die Wolle ihre Feinheit und wird nicht mehr so einlaufen, daß der Faden des Strumpfes unter dem Fuß rückt.

Keine Mitteilungen.

1 Ein abgebrannter oder zu kurz geordneter Docht bei Brennmaschinen verursacht oft große Verlegenheit. Man kann diesen Docht mit jedem ständigen Baumwoll- und Wollstoff erlösen, den man drei bis vier Mal bis zur richtigen Dicke zusammenrollt. Die Vorsatzdicke ist, daß der Erleuchtungs des Schilf leicht ausfällt, da es bei jedem zu dünnen Docht leicht in die Maschine zum Herauspressen der eingeschlossenen Luft kommt.

1 Silberlachen muß man mit etwas Schlemmetreibe, welche mit Essig angefeuchtet wurde. Zum Waschen bedient man sich bei glatten Gegenständen eines Lederlappens, bei rauhen oder vergitterten nimmt man eine alte Johannisbrot. Mit trockener Kreide wird nachher poliert. Silberne Nessel, welche mehrmals gebraucht werden, reibt man nach dem Abwaschen nur mit einem reinen Leinwandlappen trocken, damit die Wasserflecken verschwinden.

1 Das Polieren der Glöschfiguren (Karmorimitation). Um den Glöschfiguren die Politur und das Ansehen von Marmor zu geben, überzieht man den betreffenden Gegenstand mit einer Leinwandlösung, die man erhält, wenn man weisse Seife fein schneidet und am Feuer in weidem Wasser zerlassen läßt, so daß eine noch leichtflüssige Lösung entsteht. Beim Leberziehen ist sorgfältig zu vermeiden, daß die Flüssigkeit schäumt oder Blasen gibt. Wenn der Glösch die Lösung einziehen hat und recht trocken geworden ist, reibt man ihn sanft mit einem feinen leinenen Lappen ab. Hierdurch erhält die Figur einen prächtigen, garten Glanz und sieht dem schönsten weissen Marmor täuschend ähnlich.

1 Mäijiger Wein. Man löst 227 Gramm gemummerten Schellack in 1 1/4 Liter Spiritus, sowie 1362 Nilo weißen Wein in 4 Liter heißen Wassers auf. Um das Anbreiten des Weins zu verhindern, legt man den Wein in ein Blechgefäß, und füllt dieses in einen Trichter mit heissem Wasser. Nach erfolgter Auflösung schüttet man das Wein- und Schellackwasser zusammen in einen Stempel, erhitzt es bis zum Sieden und gibt nacheinander 227 Gramm trockenes, gepulvertes Weizenmehl und 283 Gramm Ammoniakwasser, 1 1/4 Liter Champagnerwein, sowie einen gehäuteten Schüssel voll Eis hinzu. Man läßt die Flüssigkeit unter Rühren einige Minuten kochen, und füllt sie noch heiß in Flaschen. Dieser flüssige Wein ist sehr dauerhaft, und man kann alles mögliche damit füttern.

1 Restfickenvergiftungsmittel für die Meise. Ein ansehnlich einfaches Mittel, um Meisen auf der Meise, oder wenn man sich auf einen Ausflug befindet, wo man kein Fickenvergiftungsmittel zur Hand hat, zu entnehmen, bietet sich uns in einem gewöhnlichen Jährlöcher dar. Verbindung zum Erfolg ist nur, daß der betreffende Nistkasten noch ganz frisch ist. Man treibt das Jährlöcher an und hält es brennend über dem Fickelkasten. Die Meise schreut das Zeit schnell, im Verlauf von 1-2 Minuten auf, und mit dem Zeit verwindet der Nistkasten vor sich. Selbstverständlich ist große Vorsicht und Behutsamkeit geboten, damit das brennende Jährlöcher dem Fickelkasten nicht zu nahe kommt, da sonst leicht das Uebel des Fickelkastens in das noch frischere eines verfluchten Nestes oder gar eines Nests verdrängt werden könnte.

1 Was mir für Sals. Horn. Ein sehr wichtiger kann eine Mischung aus erweichtem Weim mit einer entsprechenden Quantität starken heißen Essigs, einem Viertelquart Alkohol empfohlen werden. Der Mitt, dessen Wirksamkeit eine ganz außerordentliche ist, läßt sich in einer verschlossenen Flasche gut aufbewahren.

Druck und Verlag von W. Rüdtsch — Brauns. Redakteur: Dr. Lubwig Stettenheim. beide in Halle a. S.



Nr 36 Halle a. S., den 4. September 1909

Arbeitskalender für den Monat September.

Von M. Dautler.

Der August hat seine Tage bis dato gut gemacht und vieles gerettet, was in großer Gefahr stand, zugrunde zu gehen. Seit dem 5.-6. krallt die Sonne vom wolkenlosen Himmel herüber, und ununterbrochen regnet die Erntearbeiter, während die fleißigen Arbeiter und wachen Mähten und Fruchtsägen aus dem Boden. Beim Kleinbauern erhebt sich der lustige Drei- oder Viertel der Dreifelder und beim Müller wird das erste heurige Korn (Stoggen) eingeliefert. Dem Roggen folgt schnell der Weizen und für den September dürfte demgemäÙ nur die Hafer- und Kartoffelernte übrig bleiben. Dem kommt noch die Grummet- oder Leinbernte. Der Ertrag dürfte in den meisten Gegenden beträchtlich, es hat noch einmal gut gegangen. Nur sei noch einmal darauf hingewiesen, die Futtervorräte zu ergänzen und sie möglichst zu schonen, damit nur kein Vieh verhungert zu werden braucht. Die Fruchthaber sowie das eingekaufte Getreide veräußern man sofort gegen Feuersgefahr. Es hört sich wirklich sonderbar an, wenn bei größeren Veräußerungen die öffentliche Mühseligkeit angerufen wird mit der Begründung, daß die Geschädigten ihr Eigentum nicht veräußert gehabt hätten. Ja, warum denn nicht? Sie sollen es eben veräußert haben. Ebenso soll jeder Landwirt gegen Viehdiebstahl versichert sein, denn jeder Landwirt kann Viehdiebstahl haben, die ihn vollständig ruinieren können. Auch Sängler und Vogel bogen lernt man in ihrem Leben und Treiben wohl am besten kennen aus S. Meerwarth, Lebensbilder aus der Tierwelt (Verlag R. Voigtländer-Weipzig). Dieses Werk vermittelt nicht nur Kenntnisse, sondern es ist ein Genuß, das selbe zu lesen. Da werden Epimachus und Hippolampus, Kammer und Hübner, Fruchts und Erich in einer Weise beschrieben und abgebildet, die kaum mehr übertroffen werden kann. Die Ernte der Vögelnamen wird beendigt. Die Schoten werden im Schatten getrocknet und dann recht luftig und trocken aufbewahrt. Die Zwiebeln werden gleichfalls gut getrocknet und dünn anscheinbar geschnitten. Je schneller sie seit Jahren auf einem Dachboden auf, wo sie bis August zerbröckeln bleiben und viel weniger auf im Keller faulen. Strohzwiebeln werden neu gefä. Spargelpflanzen werden abgeerntet, die Mäulischfische und Gellasse aus Lieberwinterung der Gemüße vorbereitet.

In kalten Tagen Sorge man, durch Abflughäben jedes Stöckchen von Wasser zu befreien. Gerade in kalten Tagen winternd das Getreide ja am meisten aus.

Im Weinberg e wird, wenn nötig, noch einmal gepflückt. Umhängende Ästen werden aufgehoben und die reifenden Trauben freigelegt. Der Kampf gegen die Schädlinge wird bis zum nächsten Herbst fortgesetzt. Zu den Kellern werden die Gerbvorrichtungen gefloßen, alle Geräte nachgesehen und bereitgestellt und etwa fehlende Geräte und Fässer ergänzt.

Im Gemüsegarten werden die Saaten des letzten Monats behäht und verdünnt, Winterkorn wird besät und Wintergemüse, wie Wirsing und Knoppus (Kraut) verpflückt, damit die Wurzeln gebrungen und hart werden. Schollkraut kann noch geerntet werden, er liefert dann im Frühjahr einen milden Salat. Einbeinialer wird noch fortwährend aufgehoben und geerntet. In kalten, rauhen Gegenden wird Ende September der Krautstiel gelegt. Der Rosenholz wird entzipft, damit er besser und reichlicher Knospen ansetzt. Alle alten Viehfränke werden entfernt und verbrannt, damit die in ihnen wohnenden Schädlinge nicht überlebt gemacht werden. Es wäre aber zu wünschen, daß alle Gärtner und Landwirte sich mit den Schädlingen genau bekannt machen: Tiere, deren Lebensart man nicht kennt, kann man auch nur schwer bekämpfen. Betreffs der Schädlinge und Mägen aus der Zinselfestheit kann ich das Buch: Gartenzeitung und Gartenfreunde von Prof. Dr. Stöck (Verlag von Carl Zschäfer, Leipzig) sehr empfehlen. Die Feinde aus der Familie der Berlini, Ichneumonidae, die man in ihrem Leben und Treiben wohl am besten kennen aus S. Meerwarth, Lebensbilder aus der Tierwelt (Verlag R. Voigtländer-Weipzig). Dieses Werk vermittelt nicht nur Kenntnisse, sondern es ist ein Genuß, das selbe zu lesen. Da werden Epimachus und Hippolampus, Kammer und Hübner, Fruchts und Erich in einer Weise beschrieben und abgebildet, die kaum mehr übertroffen werden kann. Die Ernte der Vögelnamen wird beendigt. Die Schoten werden im Schatten getrocknet und dann recht luftig und trocken aufbewahrt. Die Zwiebeln werden gleichfalls gut getrocknet und dünn anscheinbar geschnitten. Je schneller sie seit Jahren auf einem Dachboden auf, wo sie bis August zerbröckeln bleiben und viel weniger auf im Keller faulen. Strohzwiebeln werden neu gefä. Spargelpflanzen werden abgeerntet, die Mäulischfische und Gellasse aus Lieberwinterung der Gemüße vorbereitet.

Im Dörrgarten ist die Ernte im vollen Gange. Frisch aufgetrocknete und getrocknete werden gepflückt, eingekocht, eingemacht oder getrocknet. Im Dörrgarten und Hübner ist die römische Spinalbraten bereits unanberührt. Sie ist eine Vorstufe des Winterbraten, das bei Baden und wird auch Ruder- oder Winterbraten genannt. Das Dörr, welches frisch für den Winter aufbewahrt werden soll, darf nicht zu früh gepflückt werden. Winterbraten nicht vor Ernter abnehmen und auch dann erst, wenn sie sich leicht von den Stielen lösen. Weisel, die auch nur ein mal ihren vollen Wohlgeschmack. Soll das Dörr vermehrt werden, so soll es nicht ganz reif gepflückt werden, da der Most sonst leicht schimmelt.

Im September beginnt man auch mit dem Verjüngen und Zurückführen der Eshäume, die keinen rechten Ertrag mehr bringen wollen, ebenso ist jetzt eine gute Dünung am Plage. Im Murgarten steht der Herbstflor in Blüte. Topfpflanzen und Stedlinge, die den Sommer über im freien Sande gestanden haben, werden in Töpfe gebracht, um angeweicht und auf feuchten Stellen untergebracht. Auch Geranien, Winterastern werden jetzt schon eingepflückt und sorgfältig gestellt. Das Gellige gilt von Helfen, Winterrosen und feineren Goldadlerarten bei Pflanzen, die den Winter hindurch ruhen sollen, wie z. B. Dornrosen und Buchsien, gieße nur langsam, immer weniger. In der Zeit ist noch Möglichkeit, noch Verbindung zu vertragen wird die Weibe faher, aber man ein Rühner von Maerke. Stob



erhalten usw. Sind genügend Stoppeln vorhanden, so fuche man die sonst vorhandenen Grünmutterpflanzen noch nach Kräften zu trocknen, denn ein guter Winterrott ist oft mehr wie gelbeswert. Mit der Septemberfebr. vor, so verusche man es einmal mit dem in manchen Gegenden üblichen Einpflanzen der Futterrüben. Einkämpfen oder einstürzen lassen sich Klei-, Gras-, Wüdingemeine, Naps, Lupinen, Mais, Rüben und Kartoffelknollen. Empfohlen werden gemauerte Gruben von 4 Meter Länge, Breite und Tiefe. Das eingelaugerte Futter muß fetterstampft und dann möglichst luftdicht abgeschlossen werden. Der zum einwirkende Gärungsprozess verläuft ähnlich wie bei Gärungsfraut, Wobnen und Rüben, die zum Kochen eingebracht werden. Dieses Futter soll speziell den Mähertrug erhöhen, ohne üblen Geschmack zu veranlassen. Fütterer man dagegen frische Rübenblätter, so sind Zugaben von Heu, Stroh und Spreu zu empfehlen. Die zu mäckernden Laßen sind zu bestimmen. Die Stiere, die im Sommer noch zum Sprung gebracht, jeht, oder auch gemästet werden sollen, sind an einem kühlen Tage zu fästrieren. Bei nebligem Wetter wartet man das Abtrocknen der Gräser ab, ehe man das Stallvieh auf die Weide läßt. Um den lästigen Ammoniakgeruch des Pferdestalles zu bündeln, wird Supperphosphat eingespreut. Die Kisten werden nachts in den Stall gebracht.

**Am Schweinefall** beginnt die Herbstfütterung. Man muß darauf achten, daß den Muttertieren die Nachgeburt sofort genommen wird. Eine Sau, die andere Kletter unterlassen werden sollen, weil das eigentliche Muttertier nicht genug Milch hatte, und höchstens ein Lamm abgefickt haben, weil sie die fremden Jungen nicht mehr annimmt, und auch dann muß noch mit der größten Vorsicht vorgegangen werden, um das Schwein an die Annahme der fremden Ferkel zu gewöhnen.

**Für das Geflügel** ist der September noch Mauermonat und daher muß nachträglich und reichliches Futter gegeben, auch auf Schutz vor Geflügelkrankheiten geachtet werden. Dem Ausgelaugert werden Minge angelegt, vierjährige Hennen und schledige Hühnerinnen ausgezert. Die Hähne finden noch reichlich Weide. Mit Weidung derselben beginnt die Mast. Das gleiche gilt für Enten und Truthühner.

**Wienersacht.** Für den Wienermacher rückt die Zeit der Einwinterung näher und näher heran. Selbst in Gegenden, die Gebirgsgegend gilt nunmehr die Wienensacht zu Ende und die Heimkehr der Wienen vom Wanderstande kann erfolgen. Der Wüdertransport der homigschweren Stöße, bei dem es an der nötigen Vorsicht nicht fehlen darf, erfolgt am besten in einer frühen Nacht. Bei der Nachschiffahrt bringen man die Einkümmerten in Standort, was sollte sie bestmöglich einige Tage einliegen, denn würde man sofort nach der Ankunft die Stöße öffnen, so würden sich viele Wienen verlierten. Bei einer allgemeinen Herbstreise, wiegen oder schlägt man die Stöße ab, entfernt den überflüssigen Mehl und bestimnt in dem Befund die Standhöhe. Von einem guten Standhöhe verlangen wir 1. 20 - 30 Liter Sauggut, d. h. Honig und Pollen 2. eine gesunde, fräftige und junge Königin, 3. einen möglichst schönen, braunenbräunlichen und 4. Volkstreitum. Jungen Köhnen, welche wenig Vollenwert haben, gibt man solchen von anderen, gewöhnlich von solchen, die längere Zeit weißes waren. Beileidige Stöße werden fästert, mit anderen vereinigt oder mit Arbeiterkönnigen wieder bemittelt. Königarme Stöße mit guten Könnigen, schwache Nachschwärme usw., welche man nicht durch bedeckte Königswaben unterziehen kann, müssen mit Kanis bis zu ihrem Winterbedarf angefüllert werden. Die Wüderfütterung muß jedoch nacheinander und noch im September erfolgen. Ein Wüderanbreiten des Waus und Ordnen bestellen, wie es vielerorts empfohlen wird, zuten mit seinem Umter, da es in der Natur der Wiene liegt, sich ihren Winterloht zu einrichten, wie sie ihn benötigt. Zu fästierende Vorkübe werden abgetrommelt und die Wienen nach Aufgaben der Königin in andere Stöße ausgelert. Schwache und weisellose Wüderwaben werden gleichfalls löstert. Man verzehrt sich eine Anzahl bedeckter Königswaben für die Frühjahrsfütterung. In tauben Gegenden kann schon in diesem Monat mit der Einwinterung begonnen werden, für die meisten Gegenden genügt aber die Einwinterung im Oktober.

### Büchschwamm.

**Die Bestimmung des Bakteriengehalts der Milch.** Es gibt nur wenige natürliche Flüssigkeiten, die gänzlich frei von Bakterien sind und zu ihnen gehört die Milch gewis nicht. Kommt sie schon nicht bakterienfrei aus dem Guter der Kuh, so sind noch hundert Möglichkeiten der weiteren Ansteckung mit Keimen auf dem Wege zum Mund des Menschen gegeben. Der Keimer einer Landwirtschafschule hat auf der letzten Jahresversammlung der Gesellschaft amerikanischer Bakteriologen ein sehr großes Material an gründerischen Beobachtungen über den Bakteriengehalt der Milch zusammengefaßt und die Ergebnisse aus dem Guter her ablesen lassen. Die Schlusfolgerungen ergeben zum Teil selbstverständliche, aber doch durch die Erfahrung bereits bekannt, aber wegen der Sorgsamkeit der ganzen Untersuchung verdienen selbst diese Teile der Arbeit Beachtung. Zunächst wird hervorgehoben, daß der Bakteriengehalt der Milch sowohl nach der Zahl als nach den Arten der Bakterien bedeutenden Schwankungen unterworfen ist und daß diese Schwankungen durch eine ganze Reihe von Umständen bedingt

werden. Unter diesen sind namentlich zu nennen die Quelle der Milch, d. h. der Gesundheitszustand des Melkiers, die Art des Melkens, der Grad der Reinlichkeit in der Handhabung der Milch, die Temperatur der Milchabfuhr und viele andere Kleinigkeiten. Schon aus der Veränderlichkeit des Bakteriengehalts ergeben sich Schwierigkeiten für die Untersuchung, denn es läßt sich danach nicht erwarten, daß die Keime der Milch immer mit gleicher Geschwindigkeit und in derselben Art zu erkennen geben. Gerade deshalb ist es aber von großer Wichtigkeit, daß einheitliche Verfahren angewandt werden, aber eben nur dort, also nur sich auf sicheren Boden bei der Untersuchung befindet. Man muß sich die Bestimmung der Milch auf Bakterien noch eine besonders schwierige Aufgabe, zu deren vollkommener Lösung den Bakteriologen manches zu tun bleibt.

### Fischkult.

**Vorurteile bei Fischen.** Die als Forunkulose bezeichnete Fischkrankheit ist bisher fast ausschließlich in Süßwasserfischen und besonders in Fischkulturen zur Beobachtung gelangt. In den wenigen Fällen, wo sie in freien Süßwasserläufern auftrat, schien sie dahin eingeschleppt zu sein. Die Allgemeine Fischerei-Zeitung berichtet nun von einem Falle in Bayern, wo in weiten Gebieten in offenen Bächen die Forunkulose sich gezeigt hat. Am Ende des Monats Juni ist die Epidemie in einem kleinen Flußbächen bei oberem Ammer, am „Verlorenen Bach“, der Eingold, der Gemach bei Augsburg, der Aitel sowie in der Glonn und bei der äußerlichen Mooland in Oberbayern beobachtet worden. In all diesen Wasserläufen wurden zahlreiche tote Fische mit allen Merkmalen der Forunkulose gefunden, die auch durch die bakteriologische Untersuchung in der Königl. Biologischen Versuchsanstalt zu München bestätigt wurde. Neben Forellen und Bachforellen wurden auch Leichen gefangen, an denen bisher die Forunkulose noch nie beobachtet worden war. Kingen haben die Regenbogenforellen auch diesmal ihre von früheren Epidemien in Fischen her bekannte Widerstandsfähigkeit bewahrt. Auf welche Umstände die ungewöhnliche Verbreitung dieser Juni-Epidemie zurückzuführen ist, nicht möglich wohl kaum mehr mit Sicherheit festzustellen; doch liegt die Vermutung nahe, daß der anherberreitete Wüderwasserlauf in den betroffenen Gegenden dabei mitgewirkt hat. Das Ankommen der Keime der Forunkulose läßt der Vermehrung der Bakterien überhäuhter Vorlauf. Betreffs der Ausbreitung der Keime durch den Forunkulosebakterium ist entweder auch diesmal an eine Einschleppung durch Gefäßwasser aus verlaufenden Anstalten zu denken oder daran, daß die Bakterien überall im Wasser vorfinden und sich nur unter besonderen äußeren Bedingungen anormal vermehrt haben. Sollten aus noch anderen Ursachen Angaben von Verdächtigungen, so dürfte sich eher ein Bild von der Herkunft des Uebels gewinnen lassen.

### Gesundheitspflege.

**Mittel gegen das Ausfallen der Haare.** Man löst 1/2 Eilo feingehackte Eichenrinde in einem Quart Regenwasser, läßt diese Flüssigkeit nach dem Erkalten durch Filtrierpapier oder Leinwand und wäscht sie vor dem Schließen mit dieser Flüssigkeit den Kopf, den man sorgsam abtrocknet. Am Morgen reinigt man den Kopf mit einem engen Kamme und reibt sich die fahlen oder schwachen Haarstellen mit etwas Mandel- oder Porencöl. Wo keine Eichenrinde zu Hause ist, tun 30 Gramm Galläpfel unter demselben Verfahren die gleichen Dienste.

**Mittel gegen Heiserkeit.** Diefelbe tritt ein, wenn der Larynx durch den Schlemmtrank des Speicheldrüse getrieben wird. Diese Krankheit ist, die Stimmänderung mit Schleim belegt oder gleichmäßig sind. Bei Heiserkeit sind folgende Regeln zu beobachten: Man spreche so wenig als möglich, amie sowohl bei Nacht als bei Tage warme, reine Luft ein, genieße keine kalten Getränke und keine reizenden, gewürzhaften, scharfen Stoffe, besonders nicht Pfeffer und Senf. Gegen Heiserkeit läßt sich ein Umlaug aus gekochten und gut getrockneten Karoffeln, der in einem Tuch abends vor dem Zubettgehen, so warm es zu vertragen ist, um des Hals gelöst wird. Ueberhäuht von heißem Wasser, etwas erneuert, tritt ebenfalls sehr wirksam. Sehr gut ist auch solches Gurgelwasser: In 1/2 Liter Salzwasser werden 5 Gramm Alaun aufgelöst. Dies wirkt besser und schneller als das gewöhnliche Gurgelwasser aus schwarzen Walden usw. Es leistet besonders auch gegen Heiserkeit gute Dienste. Auch das Einatmen der heißen Dämpfe dieser Flüssigkeit ist von wohltätiger Wirkung.

**Gegen Stubenfliegen** nehme man sowohl morgens als abends in kurzen Zwischenräumen (halbstündlich) in einen Whiffel etwas von einem Guter Saler. Der täglich zum Frühstück Honig geniesht, wird damit seine Verdauung wesentlich unterstüht.

**Aufsprungene rissige Gesichtshaut** verhilft man am besten durch Lanolin, das man in Schöpfchellen zu nur 10 Pennig in jeder Drogerhandlung erhält. Das Gesicht wird abends mit kaltem Wasser abgewaschen, darauf das Lanolin dünn aufgetragen, welches über Nacht liegen bleibt. Morgens wird das Gesicht wieder kalt und mit wässriger Seife abgewaschen. Dies Verfahren wirkt in wenigen Tagen einen frischen, schimmernden Teint.

**Das in Schlaf- und Krankenzimmern stehende Wasser** ist zum Trinken schädlich. Das Wasser nimmt veränderliche in der Luft befindliche Stoffe, namentlich auch die faulichen und die Anfallsstoffe, in sich auf. Es ist daher nicht anzuraten, sich des Wassers, das in einem Krankenzimmer stand, zu bedienen, besonders wenn es in einem unbefindlichen Gefäße war. Selbst das Wasser, das über Nacht in Schlafzimmern stand, kann in manchen Fällen schädliche Teile aufgenommen haben. Man hat mehrere Beispiele, daß durch Trinken desselben, das damit es überfließen sollte, in das Krankenzimmer geteilt wurde, anstehende Krankehen vertriebt wurden.

**Ein sehr gutes Mittel gegen Falschausscheidung.** Man nehme 1/2 Liter Wasser und lasse dasselbe 8-10 Minuten lang sehr stark kochen; ist es dann etwas abgekühlt, so gebe man einen starken Whiffel voll Honig hinein, zerstreibe ein Stück Alaun, so groß wie eine Nadelspitze sehr fein und gebe es darunter. Mit der zu erhaltenen Flüssigkeit gurgelt man sich täglich 3-6 mal aus. Für Kinder und schwache Personen nehme man etwas weniger Alaun, für erwachsene und stärkere Personen etwas mehr. Der Alaun muß angebrannt sein und ist die Mischung täglich frisch zu bereiten.

### Kindersorge und -Erziehung.

**0 Zeit man der Amung und Haut des Kindes** die gehörige Pflege und Achtung zuwenden, so wird der natürliche Organismus von einem lästigen Gekrüppeln durch den Atem- und Verdauungsorganen, welche sich als Heiserkeit, Husten, Schnupfen, Diarrhoe, Stieber usw. zu erkennen geben, gewis nur selten und nur unbedeutend heimgeheht werden.

**Das Kind löst nicht mit Dingen spielen,** welche keine Sinne ausregen und weiter soll es beim Spiele nicht keinen Sinn aufbringen können, sondern nur seine Aufmerksamkeit auf das Spielgegenstande und Abkönnigen, komplizierte Spiele, namentlich solche, welche viel Geräusch erzeugen, sind für kleine Kinder nicht zu empfehlen. Auch muß eine gewisse Abwechslung den Kindern in dem Sinne gegeben werden, daß sie nicht etwa fortwährend mit Wüderbüchern spielen müssen, weil das Landbauernbetriebe von Wüderbüchern vieles Wissen und harte Anstrengung des Gedächtnisses erfordert. Bei Aufzucht dieses Wüdermenschen wird schon im frühesten Kindesalter der Keim zu fehlerhafter Körperhaltung und zur Kurzsichtigkeit dem Kinde eingeplant.

### Obstfäden.

Alle diese Sachen sind auch von eingeweachten Früchten zu haben. Obfrüher oder frisch in Milch. Ein sehr fehr mit Butter ausgefärbte Speisefutter gibt man etwa 1/2 Zentimeter hoch geiebene Semmel mit Zucker oder Vanillezucker durchwäscht, dann zwei Bünd abgeteilt, abgewaschen, aber nicht von den Nernen befreit, über, schwarz, oder klarflüssig. Auf diese Stöße wird viel Zucker und geiebene Semmel geknetet, so daß die Stücken ganz bedekt werden; man überzieht dies mit einer Mischung von 1/2 Liter süßer Sahne, in der 3-4 Eigelb und zwei Viertel seines Mehl verquirt wurden und durch die man den Saft von dem Gineis gezogen hat. Die Speite ist im Den 1/2 bis eine Stunde zu schmoren, gelber Farbe zu haben; erkalte wird sie aus der Reifform genommen und mit Schokolade fästert. Längere Zeit kann die Speite aber nicht aufbewahrt werden.

**Erdbereerdlichen.** 1 Bund Mehl, 1/2 Bund Butter, 4 Eigelb, 45 Gramm geiebter Nudelpulver, 1 Messerspitze Salz und 1/2 Liter saure Sahne werden klar verrührt. Die Mischung wird 2 Stunden kalt gestellt, dann ausgepresst, in zwei Hälften geteilt; davon belegt man die eine Hälfte mit eingebackenen Erdbeeren, die andere Teigplatte schlägt man darüber und sticht nun mit einem Giele runde Kuchen ab; die Kinder werden feht zusammengebracht und die Hüllchen in lothendem Schmalz ausgebacken.

**Obstfäden beige als mit 1/2 Liter e.** Hierzu bedarf man schöner Gartenkümmerchen, die man austert. Aus den Kblaten werden etwa 6 Zentimeter lange Stüde von gleicher Breite geschnitten, die man in Wein taucht, auf ein Plättchen fällt man einen Whiffel voll Weizen, hängt eine zweite Schale darüber, wendet die Reineis in Glace und geriebener Semmel und läßt sie in Butter zu schmoren kochen.

**Dezerte Glace oder Mästarbienenluden.** Diese kleinen Wüdernecht man, schneidet sie in Scheiben und austert sie. Dann wird ein ähnlicher Teig wie zu Geruchlos gerührt, doch darüber, so daß er sich ansmangelt löst. Man gibt auch, weshalb diese nicht Mehl mit wenigem Zucker und ein wenig Butter wird, die die Wüdernechten belegt. Man gibt man Butter in einer runden Pfanne und läßt den Kuchen erst auf der einen Seite, läßt dann einen mit Nollen belegten Wehedeckel auf den Kuchen, so daß er auch auf der oberen Seite Farbe bekommt, und serviert ihn nach Weiden kalt oder warm.

**Alle in Nahrung ist sehr zu empfehlen.** Ein guter Mandelbratbe für Obstfäden wird auf folgende Weise bereitet: 1 Bund abgetriebene und abgezogene süße Mandeln lind, nachdem sie fein zerkleinert, mit 4 Eigelb und 1 Bund Zucker zu vermengen, aus dieser Masse gewinnt man einen halbareren Mandelbrat. Sollte es dennoch etwas bröckeln, so gebe man noch das Eigelb zur Masse hinzu. (Es kann auch halb Mandel, halb Streifmehl verwendet wer-

ben). Man überzieht man ein Backblech mit Butter, ficht man den Teig runde Blättchen ab, legt sie auf Obale und formt aus jedes Stüdel einen Rand von dem Mandelbrat, der mit Gewürz gefüllt wird. Die Stüden werden bei mäßiger Hitze trocken gebacken, mit geschmorten, trocknen abgewaschenen Johannisbeeren gefüllt, mit Schokolade serviert, bilden sie ein angenehmes Dessert. Nach Belieben können auch andere Früchte aufgelegt werden.

### Gute italienische Rezepte für die deutsche Küche.

**Auflauf von Tomaten.** Gut gewellter, in Fleischbrühe gar gekochter Reis wird mit einem Mandelbrat gebrüht, so daß er für etwa 2 Zentimeter hoch fällt. Wieder ganze Eier werden darüber geschlagen, dann legt man wieder eine feine Schicht Reis und auf diese eine Schicht die eingebackenen Tomaten. Den Schluß bildet Reis, der bid mit Parmesanbrat bestreut und mit gerösteter Butter übergossen wird, und dann im Ofen eine halbe Stunde zu schöner Farbe backen muß. (An Nollent bedient man sich zu allen Aufläufen und Torten einer Nollensplatte mit Nollenbrat, meist aus Kupfer oder Eisen).

**Auflauf von Tomaten zur Aufbeahrung.** Man bereitet in Italien eine feste Masse aus Tomaten, die ungleich reicherer gemacht angetrocknet und in angemeiner, halber 6 Pfund reif, schöne Tomaten schneidet man einmal durch, legt sie mit der Sahne nach oben in große, flache Porzellanbehälter und füllt 60 bis 70 Gramm feines Salz darüber. Nach 24 Stunden geht man die herausgetretene Flüssigkeit ab, und presst die Fruchtstücke durch ein Sieb. Diese Masse fästert man dann etwa 1/2 Zentimeter dick auf fehr saubere Backbleche oder ganz flache Porzellanbleche, stellt sie in die Sonne und läßt sie trocknen. Man trüben Nacht und noch genügend, die Platten in ein warmes Zimmer zu stellen (in die Fensterhöhlen dürfen sie nicht gehoben werden). Nach 24 Stunden ist meißt die Masse trocken genug, um die Porzellanbleche abzuhoheln werden zu können. Man benutzt sie sehr mannigfaltig: als Füllmasse zu Suppen und Saucen, als Würze an Ragouts und Pasteten.

**Gewüschete Artischoden.** Mittelgroße Artischoden werden abgewaschen und in Salzbrat mit Zitronensaft einmal aufgekocht, dann abgeseigert. Man kiest man die Blattstücken etwas gründ, fästert Weidbrat, das man mit etwas Pfeffer, Salz, getrockneten Salzbeilblättern oder Pfefferkörnern und abgeriebener Zitronenschale vermischt hat, zwischen die Blattstücken und in die Mitte. In einer tiefen Pfanne bedekt man den Boden mit zerhacktem Wüder, Sellerie, Petersilie, Pfefferkörnern und zerhacktem Weidbrat mit der unteren Seite, darauf ein Stück Olivenöl und roten, italienischen Weingeist (bei uns besser etwas Meliswein) dazu, läßt die Artischoden zwei stunden, was bei schwacher Hitze langsam gechehen muß. Man hebt nun die Artischoden heraus, läßt sie die restliche Schüssel mit der unteren Seite bedekt werden. Nachdem man die Artischoden noch mit einem Stroh Pfefferkörnern und Zitronenschale garniert hat, werden sie zur Tafel gegeben.

**Chilianische Risotto.** 1 Bund Mehl wird gebrüht und abgeseigert; dann wird eine gefüllte große Zwiebel in Nel, bei uns besser unangefasene Butter geschmort und der Reis nach dem gebrühten Weizen (Champignons oder Stiefelweizen) weid ebrüht. (Die Weizen können nach Weiden fortlassen werden.) Man geht noch Fleischbrühe dazu und weilt den Reis darin löstlich und glänzend, welche Stücken muß keine längere Form bestehen, mit Safran gefärbt. Wüderbrat wird die Butter bei und nicht nach jedermaßen Geschmack sein. In vornehmen Häusern vermischt man diesen ursprünglich dem Welle angehörenden Nollot durch Rutat von Sünderleben, Kalbsmilch, Trüffel und viel Paprika. Man gibt aber auch zu einer bezaug pikanten Schüssel stets starke Fleischbrühe.

### Für die Küche.

**Rebhühner mit Saucerkohl.** Der Kohl wird mit heißem Wasser übergossen und mit Würste von Rindfleisch und Schinkenblätte langsam eingelegt. Die Hühner werden in Butter und wenig Wasser weid gedämpft, und dann in Viertel geschnitten. Die Sauce, die sich unter dem Kohl gesammelt hat, wird teilweise zu der Rebhühner Sauce gegeben, jedoch muß loutel zurückbleiben, als der Kohl bedarf, um nachher fertig zu sein. Diese gewürzte Sauce wird nun mit gelbem Schwämmchen perfort und unter dem Kohl gegeben; die Rebhühner werden absonn schidweise mit dem Kohl auf einer Schüssel angeordnet, sobald einige schöne Rebhühnerlade als Garnitur dienen.

**Gebrautene Rebhühner.** 5 Personen. Bereitungsanfang 1 1/2 Stunden. Zutaten: 4-5 junge Rebhühner, Salz, Pfefferkörner, 80 Gramm Butter, 5 Eigelb saure Sahne, 1 Whiffel Kartoffelmehl, 1 Messerspitze Mehlstrat. Die Rebhühner werden gefastet, mit Pfefferkörnern umwickelt und in die Wüderpfanne gefastet. Man überzieht sie mit der braunen Butter und läßt sie unter Zuzugabe der Sahne gar. Die Wüderpfanne entleert man, macht sie trocken und wässrige Seife. Man gibt eine Messerspitze in heißem Wasser aufgelöstes Mehlstrat darin durch.

