

hige Verwendung zu verwenden finden. Dann aber auch wirkt das Bad eintrübend und ist nur in einem mit einem kalten Bad zu ersetzen. Körper noch nicht erwärmten Wasserlassen in Zerkümmern kommen. Bald auch macht das Gefühl der Kälte dem Bekanntheit Platz; es ist wie man sich ausdrückt, die „Reaktion“ eingetreten; über deren Befrei man klare Vorstellungen noch nicht hat.

Gegen Rheumatismus und Gicht ist die Reibenarbeit für ein sehr altes, bewährtes Mittel. Die jungen Erben der Fische werden im Saun gepflückt und in einer Platte, die zur Hälfte angefüllt ist mit Spiritus oder Branntwein überzogen. Wohlverdorft stellt man sie an einen warmen Ort oder an der Sonne auf und läßt sie drei Wochen digerieren. Die Lintur wird warm auf die betroffenen Körperteile eingereiben.

Für die Küche.

Gurken sind oft bitter, und dieses wird am meisten bei dem Gurkenfalsch wahrgenommen, dies kann man durch das Schälen der Gurke beseitigen. Die Hauptstelle der Bitterkeit befindet sich an der Spitze der Gurken; wird nun das Schälen von diesem Ende vorgegangen, so verbreitet das Messer den bitteren Geschmack lediglich über die ganze Gurke. Dies zu verhindern scheidet man die Spitze ganz ab.

Zitronen-Rubbing. 125 Gr. ausgewaschene Butter zu Sahne gerührt, 15 Eibutter, 40 Gr. feines Weizenmehl, 10 Eiern, 1/2 Liter feine Sahne, den Sahne von 10 Eiern, alles gut durchengrührt, in der gut ausgeföhnten, mit Semmel bestreuten Form 1/2 Stunde gebacken. Man kann den Rubbing mit Krat begießen, anblenden und zu Tische geben.

Rehenmasch. Weiße Pflanzen werden über Nacht eingeweicht und in frischem Wasser täglich gewechselt. Dann werden sie durchgeschlagen, mit einem Stüchlein frischer Butter und gewiegter Petersilie vermischt. Um die Schüssel legt man einen Rand von gewässelten Semmelkrumen. Dazu gibt man Hefebraten, Brühwurz oder Pfeilwurzeln.

Kartoffel-Milch. Ein halb Kilogramm gekochte, laute Erdäpfel werden mit 1/2 Kilogramm Speck in Butter geschmiten, mit 2 in Butter gerösteten, ausgeföhnten Zwiebeln, 2 Eiern, Salz einem geschälten, Hühner Weib und Milch vermischt, daraus Eigelb geformt und in Salzwasser gekocht. Mit reichlicher Butter gibt man sie auf der Tisch.

Wassergelbes. Zwei Kalbsgehörne werden in lauwarmem Wasser von den Seiten gereinigt, mit Zitronensäure und Petersilie gewaschen, in Butter geschmiten, in eine Schüssel getan, mit Salz und einem Kochlöffel Zitronensaft gewürzt und darauf je ein kleiner Eßlöffel Öl auf vorher abgeriebene und in Milch gekochte Semmelkrumen geschüttet. Die Schüssel bedeckt man hiermit mit geschmolzen unbedeckten und bedeckt alles zuletzt mit Butter und geriebener Semmel. Wenn die Speise gar gebacken ist, wird sie mit Salat serviert.

Kanarienvogel auf Zitronenauce. Die gut zubereiteten Fische werden eine Stunde lang mit Salz bestreut eingepfeilt. Dann werden sie abgeseiht in ein Wasser getan, mit Unterlage von geschmitener Petersilienwurzel und Sellerie. Hierauf werden sie mit Wasser überzogen, etwas gefolgt und zum Kochen gebracht. Wenn der Schaum gut abgenommen ist, wird ein großes Stück Butter und einige Pfefferkörner hinzugegeben. Die Fische müssen nun weich kochen, werden herausgenommen, die Fischbrühe wird durchgeseiht und mit einem in Wein leicht gerösteten Hühner Weib vermischt, auch mit man dazu eine abgekühlte, ausgeföhnte, in Scheiben geschnittene Zitrone und einen Löffel voll Kapern. Gleich wird sie noch mit 3 bis 4 Eibuttern seziert und über den warm gehaltenen Fisch serviert.

Geschaltete Schweinefleisch. Man nehme ein Stück Schweinefleisch, lege Blattensalz und Pfefferkörner darauf, schlage die Enden zusammen, nähe sie zu; dann lege man dasselbe in eine Braupfanne, fülle sie ein wenig Salz darauf und lasse es langsam braten. Es gibt ein sehr schmackhaftes Gericht.

Schleher an italienische Art (Hors d'oeuvre). Man hole die abgekühlte natürlig ganz frische Leber mit etwas Zwiebel recht fein, vermischt sie zu; dann lege man dasselbe in eine Braupfanne, fülle sie ein wenig Salz darauf und lasse es langsam braten. Es gibt ein sehr schmackhaftes Gericht.

Haushilfsart.

Flanellenaschen zu waschen. So sehr es bei leinenen und baumwollenen Stoffen zu vermeiden ist, sie anfangs in heißes Wasser zu bringen, bevor sie rein gewaschen sind, weil dadurch der Schmutz eingedrungen wird, so nötig ist dieses bei wollenen und flanellenen Sachen. Will man verhindern, daß diese beim Waschen nicht zerfließen, so wasche man sie auf folgende Weise: In noch Verhältnis der Waare nehme man Schälseife (d. i. gefochte weiße Seife) in einem Eimer, gieße loderndes Wasser darauf und quire dies so lange, bis es flodernd Schaum ist. Diesen gieße man in ein Wasch- oder in ein loderndes Wasser hinaus, als nötig ist, die Waare zu waschen. Dies Seifenwasser muß in heißer Seife beim saun mit der Hand hineinfließen lassen, man wirft die wollenen Sachen hinein, nimmt eine hölzerne Kelle, brüht damit die Sachen durch, bis der Schmutz sich löst und wäscht sie dann noch gründlich mit den Händen durch. Danach nimmt man sie zum letzten Male in eine ebensolche Seifenbrühe und behandelt sie noch so. Leicht angedrungen, schäumt man jedes Stück recht glatt aus, hängt es über die Leine und läßt die wollenen Sachen im Schatten (nicht in heißer Sonne) trocknen. Halb trocken nimmt man sie von der Leine, zieht sie recht glatt und fährt mit einem etwas verfeilten Bürstchen darüber.

Wollwäscherlein rein zu halten. Die eben gebrauchte Bürste reibe man beständig an einem reinen Papier, welches man mit einer Hand gegen die scharfe Kante des Tisches hält, so lange, bis das Papier, welches man beim Reinigen immer verfährt, rein bleibt. Dies ist in einigen Augenblicken geschehen. Man schont hierdurch die zu reinigenden Kleidungsstücke; oft leiden die Kleidungsstücke durch die unreinen Bürsten mehr als vom Gebrauche und dem Scheitern, und das viele Wollwäscherlein mit Soda oder Seife ist ebenfalls auch nicht zuträglich.

Ein rosiges Vögellein wieder in Ordnung zu bringen. Man bestreicht dasselbe an allen Stellen mit Petroleum, stellt es eine Weile hin, seziert es tüchtig mit Essig und nassen Sande und wäscht es.

Wasserdampfer und schwarze Spitzen werden sehr schön, wenn man dieselben vorzüglich in Spiritus wäscht. Die Spitzen aufsteht man gut aus, legt sie auf das Plättchen, breitet darüber Eibenpapier und plättet sie so wie die Wänder mit einem heißen Eisen.

Dünliche Sandhühner wäscht man in ausgelöschter Seife, Milch und Seifenwasser, hängt sie dann zum Trocknen auf, wobei man sie oft umdreht, wenn sie hand, so hand, so hand trocken sind, mit Meise oder Talcum ab, wodurch sie weich und elastisch werden.

Kleine Mittelchen.

Das Festhalten von Schrauben zu verhüten. Schrauben rotten sehr beim Einlösen, bald sehr wenn, sie gram, die und feuchter Luft ausgesetzt sind. Das Entzieren derselben ist dann mit großen Schwierigkeiten verknüpft, wenn die Schrauben nicht abbrechen sollen, diesem Leide kann man durch ein leichtes Mittel gut vorbeugen und zwar, indem man die Schrauben vor dem Einlösen in einen dünnen Brei von Graphit und Schmirgel oder besser Talg eintränkt, um hand, so hand, so hand trocken wird, so ist auch das Einschrauben leichter zu bewerkstelligen. Die so vorbereiteten Schrauben können nach Jahren mit Leichtigkeit wieder gelöst werden, wobei ein Brechen derselben niemals stattfindet.

Praktischer Reim. Wenn es sich darum handelt, 3 A in der Hauswirtschaft ein Glas oder Porzellanstück, ein Pfeisglas oder dergleichen, wegen es zerbrochen ist, schnell zu leimen, so löst man in einem erwärmten Löffel etwas weiße Gelatine in ein wenig Essig auf und bestreicht die zu leimenden Gegenstände mit der erkaltenen flauen Lösung. Das mit dem Essig einige Körner Zitronensaft und ausgelegt, und das zerbrochene Stück einmal Zeit dem Licht ausgesetzt, so kann man es nachher in ein Gefäß legen, ohne daß es an der zerbrochenen Stelle auseinandergeht.

Um Ameisen aus Küchengärten oder Wäldern, an denen Dornig aufgestellt ist, zu vertreiben, wird ungelöschter, zu Staub verfallener Kalk an vielen Orten herumgestreut, die Wälder wieder aufzuweiden, denn wieder Kalk gestreut. Ist jedochfalls das beste Mittel zum Schutz gegen Ameisen.

Hartes Schmelz weich zu machen. Hartgegründete Stoffe und so weiter werden, um sie wieder weich zu bekommen, zuerst einige Stunden in Wasser eingeweicht, nach dem Herausnehmen getrocknet, indem man sie oberflächlich abwischt und dann mit gelinde erwärmtem Fett oder Öl frisch abgerieben. Bei dieser Behandlung wird das härteste Leder sammetweich.

Staubfleder entfernt man aus dunklen wollenen Stoff aus besten mit Lauge. Man laufe solche für 5 Minuten in der Aushete, weiche sie über Nacht in 3-Liter Wasser ein, löst jedes an anderen Wasser auf und rührt die Mischung durch einen Durchschlag. An die gemessene, braune Flüssigkeit tauche man die Bürste, und bürste die Flecke. Man wird erstaunen, wie rasch Staub- und Schmutzpartikel verschwinden.

Wessing eine schon veraltete Kollitur zu verkleben. Man poliere die betreffenden Gegenstände mit einem Lappchen, welches man mit Essigsäure, dem wenig feinsten Schmirgel zuerst gut gerührt hat. Weib man jedoch mit reinem weichen Samen nach, so erhält das Metall einen schönen matten Glanz.



Beobachtung bei einem Waldbrand.
Von K. Ditt (Moers).

Das Fiekenwald ein Zergewald ist, ist ein längst in der Dorfwirtschaft anerkannter Erfrühungsloß. Er gilt auch vornehmlich wegen der Branzgefahren, denen Waldobst ausgesetzt ist. Wenn mit Beginn des Frühjahrs sich überall neue Setze regen und sich allenthalben neues Wachstum zeigt, dann sind gerade die bairgaltigen Saffströme der Waldobstbäume bei einem Waldbrand die vorzüglichste Nahrungsquelle des Feuers. Wenn die Flamme erst einmal festen Fuß in einer Dichtung gefaßt hat, so steigt sie bald vom Boden ins Döfelmeter der Baume hinauf. Da meistens die Bodenvegetation in Fiekenwaldungen beim Zusammenstößen der jungen Wäme abtrotzt, so beobachtet bald eine reiche Fiekenwaldung mit darüber gelagerten trockenen Waldobst, Kiefern- und Tanneholz und sonstigen kleinen abgetragenen Wachstum des Boden. Herrscht Trockenheit im Frühling, dann beharrt es nur eines unvorhergesehenen Strohobstes oder eines glühenden Zigarrenstummels, und wie Wunder geschieht in kurzer Zeit die nächste Umgegend. Ein günstiger Windstoß — und ein dünnes Flämmchen über den Wald — ein Spritzer könnte es entzünden. Aber es geschieht nicht, immer weitere Kreise ziehend. Die Hitze wäscht; Gole bilden sich in größerer Menge. Ihre brennbaren Bestandteile tragen die Flamme nach oben ins Aftwerk. Auch dieses wird vom Feuer ergriffen. Der Waldbrand hat seinen Anfang genommen. Boden- und Döfelmeter gehen gemeinsam an ihre vorbereitende Tätigkeit. Schnell entzündet der große Waldbrand im Herbst Fiekenwald bei Gertrude am Niederbergen.

Während die Hitze schon seit Mitte Mai auf den unendlich großen, fast unerschöpfbaren Fiekenwald des Fiekenwaldes, dessen Bestände zur größten Hälfte auf einem umfangreichen Torfmoores stehen. Auf den frischhölzigen, weiten Waldflächen rege sich auf die Mittagszeit sein Leben. Die unerschöpfliche Wärme hatte die Vogel in der Luft und an die Waldobstfelder gerieben. Notwendig und Ache liegen tief in den Dichtungen regungslos in ihren Nestern. Wirbeln, Fasanen, Hähne, Schwarzwälder und einzelne kleinere Eingeborgte beherzigen ihre Brutten. Schnellig hoffen die Beamteten des Meisters auf erwärmten Regen. Da brach plötzlich das Verhängnis über den Wald herein.

Es geschah 2 Hl. mittags am 20. Mai, kam ein Glühobst ins Fortkamen und entzündete ersten Bericht über ein an ersterer Grenze ausgebrochenes Feuer. Schon sah man vom Fortkamen aus die schwarzen Rauchwolken aufwiehen. Von allen Seiten eilten Leute zum Walden herbei. Die Glöden wurden gelüftet. Aus benachbarten Orten und Städten rüdten Mannschaften der Feuerwehren an die Brandstelle. Aber alle Hoffnung der Beamteten sollte zu Schanden werden. Alle Mühe sollte sich erlöschen verlaufen. Ein günstiger, harter Wind trieb die gefährlichen Wogen mitten ins Herz der Waldungen hinein. Die Gegenweirer verfehlten ihren Zweck, da die Wäpfeleflamme glatt über die Bodenfeuer hinwegbrannte. Zunächst Wäpfeleflamme trieb Waldwege wurden, ohne daß das Feuer den Boden berührte, von der Grotzöhe einfach überfallen und diese gänzlich so auch die benachbarten Jagden an. Zum Glück wird kein Mensch von dem Flammen überhaht. Die Grot, die sich bald entwickelte, war unerschöpflich. Wie eine große Gasanstalt stoben die rauchenden Dichtungen da. An den Orten, über die die Flammenwolken hinweggebrannt waren, war jegliche Vegetation und alles Leben vernichtet.

Interessant war das Verhalten der Tierwelt. Der Waldbrand brach mitten in der Setz- und Brutzeit aus, ein Umstand, der für das Verhalten der Tiere wesentlich bestimmend ist. Zu einer anderen Jahreszeit hätte sich gewiß manche Geschöpfe des Waldes beim Feuer gegenüber anders benommen. Wäpfeleflamme zogen aber die Tiere manchmal zu Sandlungen, die sie sonst nie tun würden.

Ende Mai haben die meisten Zünger Junge, und in den Nestern der Vögel findet man entweder kleine Vögellein oder Eier.

Der Fortkamen ist von jeder wegen seiner dichten Grotzbestände und seiner ruhigen Lage ein bevorzugtes Setzgebiet für Notwendig und Ache geworden. Als der Waldbrand Ende Mai ausbrach, ließen viele Aftwerke mit ihren Säubern und viele Achen mit ihren Eltern in den Dichtungen. Da das Jungobst erst wenige Tage alt war, lüchtete es nur langsam vor dem Feuer. In seiner unmittelbaren Nähe sah man die geängsteten alten Tiere. Als das Wild von Dichtung zu Dichtung getrieben wurde, bald dem Feuer, bald den Fiekenwaldflächen auszuweichen, ermutigten schließlich die Säuber und Ache und liegen sich nieder. In der Mutterwild mit ihnen aus. Erst als das Feuer die alten Tiere anseigte, verließen sie ihre Jungen, die eben zu grunde gingen. Bald nach dem Brande wurden an einer Stelle fünf verendete Hühnerfäher und einige Vögel zusammengetragen, die man in der Nähe der Wege gefunden hatte. Als nach einem fünf Stunden 120 Horgen Fiekenwaldungen abgebrannt waren, sah man am Abend Mitternachts und Achen in den rauchenden Stangenorten umhertreiben, überall ihre Jungen suchend. Voll Mitleid loben die Meiserebanten ihren Schöpfungen nach, die trotz verjüngter Tode und abgebrannter Laube doch von der Mutterliebe getrieben wurden, die Gefahr von neuem aufzusuchen.

Als am dritten Tage nach dem Brande noch fortgieng auf der Dichtung des Feuers gearbeitet werden mußte, kam in der Morgenfröhe aus einer verbotenen Dichtung ein Hühnerfäher zu den Arbeitern und ließ sich bei ihnen nieder. Dunner und qualender Durst trieben es an, bei den Nesterchen Erholung zu suchen. Es wurde in einer Notthaus gebrack und hore gut gequillt. Bei frischer Luft mußte er sich bald wohl gefühlt und ist wieder zu einem anständigen Vögel herangewachsen. Viele Wochen lang konnte es sich nicht auf den Längen bewegen, weil die Schalen angebrannt waren und viel schmeizten. Es ist durch den häufigen Verkehr mit Menschen und die liebevolle Pflege recht zahm geworden. Wer die Zenne des Fortkames betritt, konnte keine eines eigenartigen Jähls werden. In der Stree lag zunächst das Notwendig und ähneln seinen Läufern ein ausgezeichneter Tadel. Ein alter, fränkischer Dahn hatte sich ihnen angeschlossen und außerdem sah man noch eine Glucke mit Kleinkind an demselben Orte.

Als mein Vater und etliche erfahrene Leute durch Gegenfeuern den Brand einzufangen versuchten, geriet ein alter Hühner in die brennenden Flächen. Mit völlig verengtem Hals schritt er über eine Jagelnie und nahm dann den alten Mutterobst in der nahen Dichtung an. Ob er trotz seiner abgebrannten Brandwunden mit dem Leben davon gekommen ist, erreicht mir sehr fraglich.

Sehr schlimm erging es auch der Vögelleit. Wirbeln und Fasanen hielten bis zum letzten Augenblick auf ihren Nestern aus. Während sie sonst bei Waldbränden an anderer Jahreszeit vor dem Feuer flüchten, mißgelahten sie jetzt zum Brustzeit des verengten Element und bezogen ihre Mutterliebe mit dem Tode. Als die Feuerwogen an einer Stelle passierend einen dichten Fiekenbaum umherlungen, der im Au lichterloh brannte, stieß ein Sperber aus dem Beetz, der fest auf seinem Nest gebürtet hatte. Die brennenden Vögel bestanden, sobald sie ohnmächtig der Gefahr gegenüber sind und geküßt auf Eltern und Jungen losen. Wäpfeleflamme sah man, die Vogel noch im letzten Augenblicke verfluchten, die Rauchwolken zu durchfliegen. Einige Augenblicke tonchten sie im Qualm auf und nieder; dann kamen sie wieder ins Brennen herunter. Wohl nur wenigen Vögeln glückte es, die erlösende Dammgasse zu durchfliegen.

Der Dampferd war das schon erwähnte Termoor. Gerade

