

Ratgeber für Feld und Haus

Nr. 47

Beilage zum Herborner Tageblatt

1915

Der Steinschmäher.

Von E. Stern.

Der Steinschmäher (*Saxicola oenanthe*) ist ein reizender Vogel, der im Venchnen und Färbung einen Schmuck unseres heimischen Vogellebens bildet. Vürzel und Schwanz weiß. Kopf, Hals, Rumpf zart aschgrau, Stirn und Augenbrauenstreif weiß. Zügel, Flügel und Schwanzenden schwarz. Bauch und Kehle zart rostfarbig überzogen. Der Vogel liebt steiniges, baumloses und sandiges Gelände. Hier steht unter einem Grasbüschel zwischen Steinen das Nest mit 5–7 hellblauen, zuwellen weißen Eiern. In den fahlen Heiden, seinem Lieblingsaufenthaltsort, fällt der Steinschmäher durch sein scheues Wesen auf und er bevorzugt einzelne erhöhte Stellen in seinem kleinen Revier, wo er ruhelos auf Insektenjagd geht. Er läuft gern auf dem Boden, schlägt ähnlich wie das Motschwänzchen mit dem Schwanz und macht seine trüffelnden Bewegungen.

Ein Allerweltstreund unter den Käfern.

Von Wilhelm Wölterling.

Wer kennt sie nicht, die niedlichen, unten flachen, oben gewölbten Marienkäfer mit den mennigroten Flügeldedden, auf denen meist sieben Punkte stehen! Bei jung und alt erfreuen sie sich gleicher Beliebtheit, oft sogar einer sinnigen Verehrung. Das beweißen auch ihre zahlreichen Namen, wie Gotteschäflein, Herrgottsküchchen, Sonnenläfer, Sonnenfälbchen, Marienwürmchen, Siebenpunkt. Ein poetischer Zauber, ein Heiligenschein, und damit eine gewisse Unvergleichlichkeit, umgibt die Tierchen in ihrer eigentümlichen Lebensweise.

Wegen der Farbe und der sieben Punkte waren diese Allerweltstreunde bei unseren Vorfahren der Göttin Holda geweiht, und der Volksgläubige weist ihnen noch heute den Himmel oder die Sonne als Heimat an. In verschiedenen Gegenden Deutschlands schließt der Landmann sogar von ihrem geringeren oder stärkeren Auftreten auf den Ausfall der Ernte. Darum gewährt man ihnen auch weitgehendsten Schutz, obgleich dieser

sich durch den großen Nutzen der Käfer im Haushalte der Natur seine Begründung findet.

Die Natur gab überdies den scheinbar wehrlosen Geschöpfen Waffen oder Schutzworrichtungen zur Erhaltung ihrer Art. Die leuchtende Farbe, welche sonst wohl die Feinde anlockt, bewirkt, wie zahlreiche Beobachtungen ergeben haben, hier gerade das Gegenteil und warnt vor Verirrung. Welche Gründe dabei mitwirken, bedarf indes noch der Aufklärung; vielleicht sind dafür besondere Ausscheidungen der Haut oder des Körpers ausschlaggebend. Wenn dieses Mittel, aber im Kampfe ums Dasein versagen sollte, so greift das schlaue Bläuschlein zur List. Es zieht beim Angriff die Beine an, stellt sich tot und läßt sich plötzlich unerwartet zur Erde fallen.

Zugleich sondert es dabei aus den Gelenken zwischen Schenkel und Schiene noch einen gelblichen, ätzenden, unangenehm riechenden Tropfen Saft ab, welcher selbst dem hungrigen Feinde den Appetit verdreht.

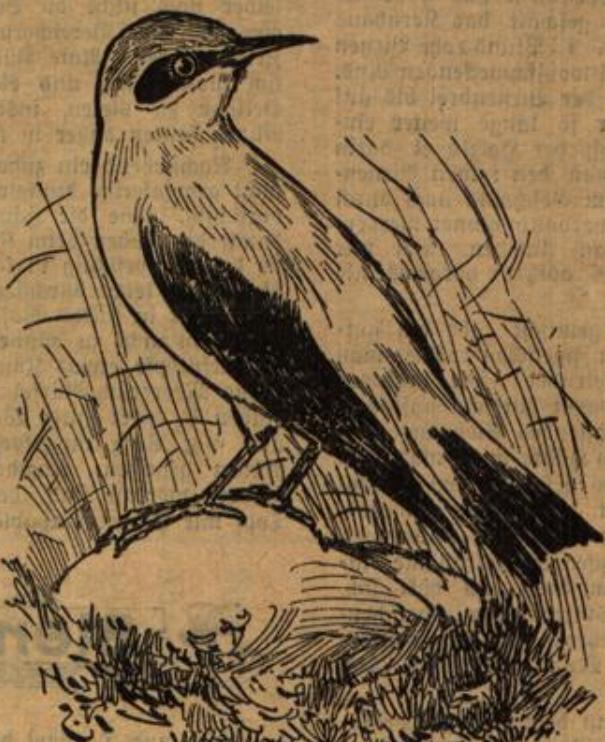
Auch die gesäßigen, graublauen, schwarz- und rot-punktierten Larven mit wohlentwickelten Beinen und Augen gehen meist ungestört, gleich den vollendeten Käfern, ihrem Gewerke nach.

Die schwarz und rot gefärbten Puppen dagegen sind wehrlos. Sie sind an der dunklen Unterseite der Blätter mit dem Hinterleibe befestigt.

So ist diesen Lebewesen alles gegeben, um möglichst geschickt ihr Nährberhandwerk zu betreiben. Während des ganzen Sommers bis in den unfreundlichen Spätherbst hinein machen sie denn auch Jagd auf die schädlichen Blattläuse.

Mitunter weist sogar schon die wärmeende Februaronne die Schläfer wieder; doch müssen diese Frühhaussitzer den Worms wegen Mangels an Nahrung meist mit dem Leben bezahlen. Die wirkliche Tätigkeit der Marienkäfer beginnt erst mit dem Auftreten der Mistläter, welchen sie von früh bis spät eifrig nachstellen. Wie gründlich sie unter den Schmarotzern aufzuräumen, das kann man so recht an den Rosenstöcken beobachten, die mit Vorliebe von dem Gelichter aufgesucht werden.

Auch die Bewohner heißer Länder, wo große Mengen der Käfer zur Bekämpfung der Orangenschildlaus eingesetzt wurden, haben erfahren, welchen bedeutenden Nutzen diese ihren Obstkulturen stiften.



Der Steinschmäher.



Obstmusherstellung.

Obstmus läßt sich aus allen Obstarten, welche genügend vorhanden sind, herstellen. Ist aber in einer Gegend das Obst nicht zu billigen Preisen zu haben, so kann man auch als Ersatz Zuckerrübensleisch, Kunkelsleisch, Möhrenleisch und Kürbisleisch dazu genommen werden. Betrachten wir diese Fruchtarten, so besitzen sie einen hohen Gehalt von Kohlehydraten, welche zum Aufbau und zur Erhaltung des Menschenkörpers sehr notwendig sind. Wo Apfel, Birnen, Zwetschen, Blaumen zu teuer sind, um hieraus ein "reines" Obstmus herzustellen, nimmt man z. B. zu 10 Pfund Apfel 4 Pfund Möhren und 1 Pfund Zuckerrüben. Die letzten drei Fruchtarten werden gewaschen, geschält und gesäubert in vier oder sechs Teile geschnitten, und dann Zuckerrüben und Möhren zusammen und Apfel allein in einem großen Emailletopf geflocht. Ist die Fruchtmasse breiartig, so stellt man den Dampf vom Feuer und giebt den Inhalt auf eine Passiermaschine, um Kerngehäuse, Stiele und Schalen zu sondern. Dort, wo keine Passiermaschine ist, schneidet man das Kernhaus heraus, entfernt die Stiele und den Kelch mit der Hand. Das Apfelmutterrübenmöhrenmus kann dann ohne Passieren sofort die eingelochte werden. Dieses gemischte Apfelmus ist sehr gewürzreich, kann aber noch mehr Würze erhalten durch eine kleine Prise geriebene trockene Lorbeerblätter oder Anis. Das heiße Mus füllt man in Steinguttopfe, und wenn kein passender Verschluß vorhanden ist, so stellt man die Töpfe zwei Tage warm, damit sich eine Kruste bildet. Hierauf legt man eine doppelte Lage Pergamentpapier.

Reines Birnenmus gewinnt man aus fleischigen wohlgeschmeckenden Sommer- und Herbstbirnen. Geeignet hierfür sind: Gute Graue, Klappa's Liebling, Spedbirne und Esperens Herrenbirne usw. Die Birnen werden gesäult, das Kernhaus ausgeschnitten, Stiele und Kelch entfernt. 12 Pfund rohe Birnen geben einen mittelmäßigen Steintopf voll wohlgeschmeckenden Mus. Der Wohlgeschmack wird erhöht, wenn der Birnenbrei bis auf 50 Grad C. abkühlt. Hierauf wird er so lange weiter eingedickt, bis das Mus so steif ist, daß der Holzlöffel darin stehen kann. Auf diese Art erzielt man den reinen Birnenfruchtgeschmack. Das Mus kann aber im Geschmack noch durch ein kleines Weinglas voll Kirschensaft vervollkommen werden. Die Farbe gewinnt auch hierdurch an Ansehen. Bei nur 10 Pfund Vorrat kann das Birnenmus auch in vorgewärmte Patentgläser eingefüllt werden.

Zwetschen, Kunkel und Möhren gemischt gibt ein gutgeschmeckendes Mus. Zu 25 Pfund reisen Zwetschen rechnet man 8 Pfund Möhren und 4 Pfund Kunkerrüben. Die sauberen Zwetschen läßt man in einem Kochapparat langsam aufkochen und gibt die Zwetschenmasse auf ein passendes Sieb, um Saft und Fleisch durchzudrücken. Steine und Hähne wirft man fort. Die Möhren und Kunkerrüben werden geschält, von Nebenwurzeln bereit und allein weich geflocht. Ist dieses geschehen, so gibt man das Zwetschenfleisch hinzu und läßt unter fortwährendem Rühren den Inhalt des Topfes bis Sirupdicke eingehen. Auch dieses Mus ist wohlgeschmeckend und hält sich lange genug eingeflocht, den ganzen Winter. Der Zwetschengeschmack vereinigt sich gut mit dem Möhrengeschmack, während das Kunkelsleisch als Füllung dient. Man füllt dieses Mus in verschließbare Bleheimer.

Gemischtes Hollunderbeerensmus kann dort erzeugt werden, wo im Garten schwarze Beeren von Hollundersträuchern sind, oder die Beeren gegen Abpfücken erworben werden können. Zu 6 Pfund Hollunderbeeren rechnet man 4 Pfund Süßäpfel, um Zucker zu sparen, weil die Hollunderbeeren eines Zuckeraufzuges bedürfen. Die Beeren läßt man mit den gevierteilten Süßäpfeln zusammen in einem Emailletopf weichkochen. Als dann passiert man die Masse oder drückt sie durch ein Sieb, worauf das reine Fruchtfleisch wiederum in dem Emailletopf eingedickt wird. Hat man 30 Pfund Hollunderbeeren, so sind hierzu 20 Pfund Süßäpfel zu rechnen. Will man das Mus mit etwas Apfelsinensaft würzen, so gibt man 50 Gramm Apfelsinensaft in die heiße Masse, worauf gründlich durchgerührt wird. Sollen die Herstellungskosten noch verringert werden, so stellt man das Hollunderbeerensmus mit Zuckerrübensleisch her. Auf 25 Pfund Hollunderbeeren sind 30 Pfund Zuckerrüben zu rechnen. Auf diese Art wird ein großer Vorrat von billiger Dauerware geschaffen, welche im Winter eine vorzügliche Zubereitung bildet, um so mehr, wenn 6 Pfund saftiges weinsüßes Blaumenfleisch hinzugefügt wird. Die Herstellung geschieht wie

bei dem Apfelaufzah. Zum Einfüllen dieses Muses lassen sich große Steinäpfel verwenden. Als oberste Schicht gibt man ein in Bramtwein getränktes Papier. Die Hollunderbeeren sind ohne Stiele zu pfücken und frisch gepflückt zu verwerten.

Da im Menschenkörper etwa 100 Gramm Kohlehydrate 43 Gramm Fett ersetzen können, so nährt der Genuss der in Rede stehenden Obstmusarten sehr gut den Körper. Dieses besonders, wenn das Mus mit Kriegsbrot oder Kartoffeln verspeist wird. Denn Kartoffeln haben etwa 20% Kohlehydrate, während das Kriegsbrot etwa 48% hat. Verspeist nun eine erwachsene Person pro Tag 1 Pfund Kartoffeln, 1 Pfund Kriegsbrot und 1/2 Pfund Mus, so speichert sich im Körper eine große Menge Kohlehydrate auf. Selbst wenn Kinder nur die Hälfte der angegebenen Menge verzehren, so erhält der Körper genügend Stoffe für den weiteren Aufbau und die Erhaltung des Körpers. Wird nun aber pro Tag neben Gemüse oder Fleischpreisen 1/2 Pfund Obstmus zu 1/2 Pfund Dörrrost verspeist, so erhält der Körper durch die Dauerware von Obst größere Mengen Kohlehydrate; denn Dörräpfel haben etwa 60%, Dörrfrüchten 46% und trockene Zwetschen etwa 62,4% Kohlehydrate. Immerhin kann deshalb Obstdauerware in jedem Haushalt ein Nutzen bringendes Inventarstück sein.

rote Rüben.

Von W. Tschernoglasow.

Die Rübenarie ist beendet. Es sei deshalb darauf hingewiesen, daß die roten Rüben, die in den Haushaltungen leider noch nicht die Beachtung finden, die ihnen zukommt, eine wertvolle Bereicherung des Küchenzettels gerade in diesen Zeiten bilden. Rote Rüben sind leicht zu konservieren, halten sich monatelang und eignen sich vorzüglich als schmackhafte Beilage zu vielen, insbesondere einfachen Gerichten. Rote Rüben sollten daher in seinem Haushalt fehlen.

Nachstehend ein zuverlässiges Rezept. Man wähle zarte, nicht grobsäuerige dunkelrote Rüben, wasche sie sorgfältig und vorsichtig, ohne die Haut und das Wurzelende zu verletzen, damit die Rüben beim Kochen die Farbe nicht verlieren. Lege sie darauf vorsichtig in kochendes Wasser und koch sie, bis sich die Rüben leicht durchstoßen lassen. Dann lege man sie einen Augenblick in kaltes Wasser, ziehe die Schale ab, schneide die Rüben in nicht zu dünne Scheiben und streue beim Schichten in Steintopf etwas Kummel dazwischen, nach Belieben auch kleine Meerrettich-Würfel. Darauf werden auf je 5 Pf. rote Rüben 1/8 Liter guter Weinessig, 1/8 Liter Wasser, 10 g Zucker und 5 g Salz aufgekocht und nach dem Erkalten auf die Rüben gegossen. Nachdem die Rüben mit einem Teller beschwert worden sind, damit sie unter Saft bleiben, wird der Topf mit Pergamentpapier überbunden.

Bienenzucht

Luft- und Durstnot der Bienen. Die Luftnot und Durstnot sind zwei "Winterkrankheiten" der Bienen, die viele Opfer fordern. Die Luftnot tritt ein, wenn die Luft im Winterzeit nicht abgehen kann. Die Bienen müssen ersticken, wenn der vorhandene Sauerstoff aufgezehrt ist und kein frischer hinzutreten kann. Man sorge daher für Ventilation, indem man auch im Honigraum ein Flugloch anbringt und vor der Ausstopfung des Honigraumes bei der Einwinterung ein Deckbrettcchen entfernt. Die Durstnot wird durch die Luftnot, oft auch durch das Rändleren des Zuckers hervorgerufen; durch eine Tränkvorrichtung im Stocke werden die bösen Folgen aufgehoben.

Wachsproben. Bei den hohen Wachspreisen mehren sich die Klagen über die Fälschung des Wachses. Zur Prüfung wird folgendes Verfahren empfohlen: Ein längliches dünnes Stäbchen wird in einem Gläschen mit Benzin übergossen und zwei Stunden fest verschlossen hingestellt. Ist das Wachs rein, so verfärbt es in Plättchen, gefälschtes behält seine Form, doch löst sich das reine Wachs in Plättchen ab.

Das Kaninchensteisch in der Küche.

Von Johanna Martin, Zely.

In sehr vielen Küchen liegt man ein ungerechtsfertigtes Vorurteil gegen dieses überaus zarten Wohlgeschmack besitzende billige Nahrungsmittel. Es sei allen Haushaltungen dringend zur Verwertung empfohlen, da es auch auf dem feinen Tische zur Abwechslung sehr angenehm ist. Wenn man das Kaninchen lebend kaufst, so sieht man mit einem scharfen, spitzen Messer am Unterhalse zwischen den Vorderblättern hinein, damit das Herz getroffen und dem Tiere ein schnelles Ende bereitet wird. Das Blut kann in einem Geschirr mit etwas Essig aufgesaugt und zu Kaninchenpfeffer verwertet werden. Das Fell zieht man ab, wie das eines Hasen. Man schneidet dann den Bauch auf und nimmt die inneren Teile heraus.

Zum Braten nimmt man Rücken und Neulen und behandelt diese wie Hasenbraten. Auch kann man diese Teile in eine Beize legen, wie sie bei Sauerbraten üblich ist. Ein junges Kaninchen kann gefüllt, zugenäht und wie gewöhnlicher Braten weiterbehandelt werden. Einige Nüsse dienen als Gewürz.

Einzelne Kaninchenstücke können in offener Pfanne wie Noteletten gebraten werden. Röstiartoffeln sind hierzu die passendste Beilage.

Ein gutes Kaninchenfräskasee lässt sich genau wie Kalbfleischfräskasee herstellen. Nicht zum Braten erwünschte Stücke schmort man auch mit etwas Essig, einem Bündelchen Dragon und dem üblichen Gewürz und bringt alles recht sämig in dieser Schüssel zu Tisch. Auch ist die Verwertungsmöglichkeit gegeben, das Fleisch von den Knochen zu lösen, sein zu hacken, zu einem Klößchensteig zu verarbeiten und in der Brühe der abgekochten Kaninchenknochen gar zu kochen.

Fügt man Semmelslößchen bei, so ist dieses eine kräftige Mittagsmahlzeit. Kaninchenpfeffer bereitet man wie Hasenpfeffer. In Viertel geschnittener Weißbrot, mit dem Kaninchenfleisch und den nötigen Gewürzen zusammen weichgekocht, ist ein gut schmeckendes Mittagsgericht.

Erst lesen, dann unterschreiben!

Die Mahnung, erst dann ein Schriftstück zu unterschreiben, wenn man seinen Inhalt genau durchgelesen und, wohlgemerkt auch verstanden hat, wird durch folgenden, aus dem täglichen Leben gegriffenen Rechtsfall unterstrichen. Einem Gastwirt in Bentheim hatte der Reisende einer Sprechautomatenfabrik den Vorschlag gemacht, zu gestatten, daß in seiner Wirtschaft ein Sprechautomat aufgestellt werde. Kosten würden ihm dadurch nicht entstehen, da die Aufstellung auf Kosten der Firma erfolge, die auch das in den Automaten geworfene Geld erhalten. Der Gastwirt gab hierzu seine Genehmigung, und darauf erfuhr der Reisende ihn, ein Papier zu unterschreiben, das ein Anerkennungsurkunde der zur Aufstellung des Apparates in seiner Gastwirtschaft erhaltenen Erlaubnis sei und dazu dienen solle, die genaue Adresse des Wirtes für seine Firma festzuhalten. Der Gastwirt unterschrieb, ohne den Schein durchgelesen zu haben. Dieser war in Wirklichkeit ein Kaufvertrag über den Automat,

in dem der Gastwirt sich verpflichtete, ihn für 600 Mark und außerdem Schallplatten für 120 Mark zu kaufen. Als Zahlung nicht erfolgte, verklagte die Firma die Witwe des inzwischen verstorbenen Gastwirts. Diese, die den Verhandlungen des Reisenden mit ihrem Mann seiner Zeit beigewohnt hatte, berief sich darauf, daß der Reisende falsche Angaben gemacht habe, und der Kaufvertrag wegen Läusigkeit nichtig sei. Der Reisende war inzwischen flüchtig geworden, so daß ein anderer Zeuge nicht vorhanden war. Sowohl Landgericht Osnabrück wie Oberlandesgericht Celle erklärten jedoch den Vertrag für rechtsverbindlich, und die Beklagte wäre ohne Zweifel verurteilt worden, wenn es ihr nicht gelungen wäre, zahlreiche andere Fälle nachzuweisen, in denen der Reisende in gleicher Weise vorgegangen war. Durch diese nachgewiesenen Fälle hielten die Gerichte den Beweis für erbracht, daß der Reisende auch bei ihrem verstorbenen Mann die von ihr behaupteten betrügerischen Mittel angewandt habe.

Die Ananas-Reinette.

Von Kochau.

Unsere Ananas-Reinette ist keine Obstmenheit, aber als eine der edelsten unserer Apfelsorten verdient sie wirklich vielmehr angepflanzt zu werden, als dies bis jetzt geschieht. Dieser prächtig goldgelb gefärbte Apfel, feinkörnig und saftvoll, dessen Fleisch gelblich-weiß, von angenehmem, würzigem, süßweinigem Geschmack ist, und der in allen Auslagen und Schaufenstern den Blick aller Vorübergehenden auf sich zieht, gedeiht nun aber in allen rauen Lagen nicht recht und ist auch als Hochstamm nicht gut verwendbar. Es sei denn in ganz geschützter Südlage, wo er als Hochstamm gut gedeiht. Aber auf Paradiesäpfel veredelt und am Spalier und Kordons gezogen, trägt er frühzeitig und bringt reichlich Früchte. Notwendig ist jedoch, daß der erfahrene Gartenfreund die allzu dicht sitzenden Früchte etwas ausrichtet, damit die sitzbleibenden recht groß werden und gut ausreifen. Es sei hier gleich betont, daß die Ananas-Reinette eine Apfelsorte ist, die

gegen die Blattlaus sehr widerstandsfähig ist und selten von ihr angegriffen wird. In kleinen Formen ist die Ananas-Reinette sehr gut zu ziehen, weil sie schwachwüchsig ist und ganz kurzes Fruchtholz bildet. Die dicken Blütenknospen stehen so dicht beisammen, daß man oft Fruchtholz entfernen muß, weil es sonst zu dicht zu stehen kommt. Schwaches Fruchtholz liefert hier nämlich keine Früchte, weshalb auf die Bildung kräftiger Seitentriebe zu achten ist. Die Ananas-Reinette reift bei uns im November und hält sich bis zum März, bis zu welcher Zeit sie ihre volle Güte und Geschmack behält.

Die Sumpfhühner.

Die Sumpfhühner bewohnen alle wasserreichen Gegenden Deutschlands und die gemeinen Sumpfhühner (*Crex porcana*) und das Teichhuhn (*Gallinula chloropus*) sowie das Wasserhuhn (*Fulica atra*) siedeln sich selbst in kleinen Teichen und wenn sie nur eine durch Hecke oder Gebüsch geschützte Stelle und etwas Pflanzengrowth aufweisen. Wasserrallen (*Crex aquatilis*) und Wachtelkönig (*Crex pratensis*) werden immer seltener. Der Jäger soll diese harmlosen Tiere in Ruhe lassen.

Das Einmachen und Einfäubern der Gemüse.

Bon M. von der Kast.

Das Einfäubern, oder wie es meist kurz genannt wird, das Einmachen der Gemüse, ist in einigen Gegenden sehr verbreitet, in anderen beinahe unbekannt. In diesem Jahre aber, wo es heißt, recht viele Nahrungsmittel aufzuspeichern und Not oder wenigstens Teuerung abzuhalten, da solle dieses Verfahren doch allgemein durchgeführt werden.

Eingefäubert werden Wirsing, Weißkraut, Bohnen, Rübskraut, Gurken usw.

Die Einfäubung besteht nicht im Einlegen von Produkten in Essig oder Salz, sondern ist davon ganz verschieden. Während diese Produkte durch das für die tierischen Lebewesen giftige Salz und den Essig konserviert werden, geschieht dieses beim Einfäubern der Gemüse erst durch eine nach dem Einmachen eintretende Gärung, die Milchsäuregärung. Der konservierende Stoff ist hier also die Milchsäure, die durch gewisse Bakterien gebildet wird.

Bevor nun über die Behandlung der einzelnen Gemüse gesprochen wird, seien einige allgemeine Grundlinien gegeben, die immer beachtet werden müssen und die allein das Gelingen garantieren.

1. Einfäubern kann man nur gesunde, frische Gemüse, die vorsichtig gereinigt und besonders von Fäulnisstellen befreit werden müssen.

2. Die Milchsäuregärung muß schnell eintreten, sie wird befördert durch starkes Andrücken der erkaltenen Gemüse beim Eimpfen.

3. Ein Zusatz von Salz.

4. Gute, besonders dicke Gefäße. Es sind besonders hergestellte Tongefäße (Barren) den Fässern meist vorzuziehen.

5. Nach der Gärung muß die Lust möglichst abgehalten werden.

Nun einige Angaben über die Behandlung der einzelnen Gemüse.

1. Das Sauerkraut, wohl das bekannteste Sauergemüse, kann sich jeder selbst herstellen. Die Köpfe (heute kostet ein Kopf von 5 Pfund in der Stadt 18 Pf., auf dem Lande 10—15 Pf.) das Kraut wird geschnitten oder gehäuft (gehäuft heißt auf einem besonderen Messerbrett, das Schaf- oder Kräuterhobel genannt wird, geschnitten). Je feiner geschnitten wird, um so besser das Sauerkraut. Das geschnittene Kraut wird leicht mit Salz und etwas Pfeffer gemengt und dann in die Einmachgefäß, Fässer oder Barren hineingelegt. Es wird bei den einzelnen Lagen mit dem Rücken der geballten Hand so lange gedrückt, bis der sich bildende Saft über das Kraut steigt. Dieses gilt auch für die letzte Lage. Auf die letzte Lage wird ein reines Tuch und hierauf ein passend geschnittenes Brett gelegt, welches mit einem Gewicht oder einem passenden Stein beschwert wird. Durch den Druck bleibt der Saft nun über dem Sauerkraut stehen und dieses ist Hauptfache zur Haltbarkeit. Der salzige Saft hält alle schlechten Bakterien ab, es tritt eine reine Milchsäuregärung ein und das Sauerkraut erhält dadurch seinen schönen Geschmack.

2. Stangenbohnen werden gleichfalls fein geschnitten, dann aber vor dem Einmachen halb weich gekocht, abgeschüttet und zum Kühlen auf flache Tische ausgebreitet. Sie dürfen erst eingepreßt werden, wenn sie vollständig erkalten sind, etwa am Abend desselben Tages. Würde man sie länger liegen lassen, so erhitzen sie sich wieder und sind nun unbrauchbar. Auf 25 Pfund Bohnen kommt etwa 1 Pfund Salz, welches über die einzelnen Lagen gestreut wird. Das Eingemachte wird am besten im kalten Keller aufbewahrt, die sonstige Behandlung ist dieselbe.

3. Wirsing wird nur ganz grob geschnitten und erhält er nur einen leichten Wall (leichtes Auflochen), sonst ist die Behandlung dieselbe.

4. Stielmus oder Rübstiel wird von den größten Blättern befreit, da besonders die Stiele Wert haben. Sie werden fein geschnitten, abgekocht und behandelt wie vorhin. Über die gekochten Stiele schüttet man 2—3 mal kaltes Wasser und behandelt sonst wie vorhin.

5. Gurken werden gereinigt, angestochen und in Steingutfäße oder Eimer gefüllt, mit Salzlösung (auf 10 Liter $\frac{1}{4}$ Pfund Salz übergossen und zugebunden.

Beim Herausnehmen der Portionen im Winter muß Leinwand, Brett und Stein entfernt und jedesmal in reinem Wasser gereinigt werden. Auch der bei der Gärung auftretende Schaum wird abgenommen und dabei jedesmal der Verschluß gründlich gereinigt. Durch solche Vorrate spart man ungeheuer viel Geld; im Winter wird's teuer.



Schwenkartoffeln mit Hering. Zwei schöne Salzheringe werden gründlich gewaschen und ausgenommen, über Nacht in Wasser gelegt, gut gehäutet, von allen Gräten sorgfältig befreit und in Stückchen oder Würfel geschnitten oder gehäuft. Zwischen hat man die nötige Anzahl Kartoffeln in der Schale gar gekocht, aber nicht zu weich, damit sie nicht zerfallen, zieht sie ab, schneidet sie in Scheiben, gibt sie nebst etwas weißem Pfeffer und etwas fein gehäulter Zwiebel in zerlassenes Fett, läßt sie darin durchdünsten, fügt die Heringswürfel und einen Eßlöffel gehäulter Petersilie dazu, schwenkt die Kartoffeln tüchtig durch und richtet sie in erwärmer Schüssel an.

Kalbsleberfuppe mit Reis. Die Beilage und der Abfall einer Kalbskeule, oder des Rotelettes, wird in kleine Stücke gehäuft, einige Scheiben magerer Schinken, 1 Mohrrübe, 1 Stück Sellerie, einige weiße Pfefferkörner, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, 2 Nelken, 1 Zwiebel. Alles in heiße Butter oder in einige Löffel heißes Fleischbrühfett geschüttet, 3—4 Kochlöffel Mehl darauf gepudert, leicht gezwirbelt, fleißig umgerührt, mit kochendem Wasser, besser Fleischbrühe, aufgefüllt, öfter umgerührt, zugedeckt, lange gekocht, dann durchgeschlagen, mit eintigen Eigelb und $\frac{1}{2}$ Tasse saurer Sahne legiert, mit einigen Tropfen Zitronensaft gehoben, über eine Tasse blanchierten, gut gequollenen Reis angerichtet.

Käsewindbrotel. $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 66 Gramm Butter, etwas Salz auflochen lassen, 200 Gramm seines, trockenes Mehl hineingerührt, bis sich die Masse vom Geschirr löst. Erkalten lassen. Dann nach und nach 4 ganze und 2 Gelbeier nebst einigen Löffeln geriebenem Parmesanflocke, sowie 1 Messerspitze weißen Pfeffer zugefügt. 1 Teelöffel in heißes Backfett getaut, zu groß von der Masse abgestochen, unter fleißigem Schütteln schnell gebacken. Eine handvoll belesene frische, ungewaschene Petersilie, ebenfalls ausgebacken, dazu angerichtet.

Frage und Antwort.

Frage 23. Da ich keinen Topf hier bekommen kann, bitte ich um ein Rezept nach dem ich mir einen guten Ofenkasten selbst herstellen kann.

Antwort: Einen guten Ofenkasten stellt man folgendermaßen her: Man nimmt Lehmb, Salz und Bottasche zu gleichen Teilen, mischt gut und knetet den Brei mit Wasser durch, und der Kast ist fertig. Für eiserne Ofen nimmt man nur drei Teile Lehmb und einen Teil Borax. Das Kneten kann aber nur vorgenommen werden, wenn der Ofen kalt ist.

Frage 24. Wie kann ich Fleide aus guten Messern, jedenfalls durch Essig entstanden, entfernen?

Antwort: Essigfleide aus Messern zu entfernen. Sind die Fleide schon sehr tief eingedrungen, so hilft nur ein Abziehen. Oberflächliche Fleide lassen sich durch Bogen mit Spiritus und Bogenstein oder Sand entfernen. Man legt dazu das Messer auf das Bogenbrett oder den Tisch, benetzt einen glatten Pfropfen mit Spiritus, taucht ihn in geschwärzte Bogenstein und reibt damit die Fleide frätig. Auch Petroleum erwacht solche Fleide. Überhaupt passt es sich mit einem Pfropfen sehr gut, weil man in die vertieften Ranten am Griffe gründlich hinein kann.

Frage 25. Wie kann ich den beißend scharfen Geruch in meinem Pferdestall beseitigen?

Antwort: Der scharfe Ammonialgeruch kann durch Streuen von Gips, was gleichzeitig den Dung verbessert, gemildert werden, aber es kann Wochen dauern, bis der scharfe Geruch beseitigt ist.

Frage 26. Wie kann ich in meinem Fischteich ausreichend für Nahrung sorgen? Er ist augenblicklich abgelassen, ist aber stark mit Schilf und Rohr bewuchert.

Antwort: Abgelassene Fischteiche sollen den Winter über trocken liegen, damit der Boden austrocknet und mürbe wird. Durch Düngung mit Stallmist und Kompost läßt sich eine Vermehrung des Planctons, der besten natürlichen Fischnahrung, erzielen. Schilf und Rohr, die zu stark wuchern, müssen im Sommer unter Wasser abgehauen werden, ein Teil kann im Wasser liegen bleiben, da es gleichfalls die Nahrung vermehren hilft.