

# Ratgeber für Feld und Haus

Nr. 40

Beilage zum Herborner Tageblatt

1915

## Intimes vom Stichling.

Von Wilhelm Völkerling.

Eine eigenartige Erscheinung in unseren Süßwassern bietet der ungefähr fünf Zentimeter lange Stichling. Niemand sieht es diesem kleinsten Stachelklosser mit blaugrünem Rücken, bläulichen Seiten und silberweißem Unterleib an, daß derselbe unter den zahlreichen Bewohnern aller Bäche, Flüsse und Seen nicht einen einzigen Freund besitzt, vielmehr von ihnen ängstlich gemieden wird. Und das geschieht nicht ohne Grund, stellt doch der verwegene Räuber und Wegelagerer dem Laich und der jungen Brut nach, weshalb auch der Fischzüchter mit dem ungeliebten Gast und Plagegeist fortwährend auf dem Kriegsfuß steht und ihn zu vernichten sucht, wo er nur kann. Aber der schlaue Wicht weiß sich seiner Haut wohl zu wehren, hat ihm doch die Natur in den fünf festen, harten Stachelstrahlen, von denen drei vor der Rückenflosse und zwei an dem Bauche stehen, eine spitze, äußerst wirksame Waffe gegeben, die er selbst bei plötzlicher Gefahr blitzschnell nach Bedarf ausspannen kann. Darum gehen ihm auch selbst größere Raubfische, wie Barsche, Hechte, die einmal mit ihm Bekanntschaft machten, aus dem Wege und lassen ihn ungeschoren, ein Umstand, der zugleich seine starke Vermehrung mit erklärt.

Interessant für den Naturfreund ist besonders das Männchen im Frühling zur Laichzeit, das dann in einem farbenprächtigen, lodenden Hochzeitskleide erscheint, um die Aufmerksamkeit der Weibchen auf sich zu lenken. Sein Rücken ist lebhaft grün gefärbt, und die Unterseite erglänzt im grellen leuchtenden Rot. Um diese Zeit baut der Stichling als fürsorgender Familienvater am Grunde des Wassers aus Würzeln, Holzstückchen, Steinchen, Pflanzenteilen und ähnlichem Material ein kugeliges, ungefähr walnußgroßes, kunstvolles Nest mit zwei Ausgängen, dessen Bestandteile durch eine Art Kitt zusammengehalten werden. In diesen Bau treibt der Stichling ein Weibchen, um dort gegen 60 bis 80 Eier abzulegen. Selten aber genügt dem Männchen die Zahl, weshalb dasselbe wohl noch ein zweites und drittes zu dem gleichen Geschäft nötigt. Nun verläßt der Stichling das Nest nicht mehr. Als wachsender Posten verteidigt er es gegen unberufene Eindringlinge und sorgt auch durch eine beschleunigte Bewegung der Brustflossen für eine fortwährende Erneuerung des sonst sauerstoffarmen Wassers. Ist die Brut endlich ausgeschlüpft, so steht sie ebenfalls noch unter seiner Aufsicht. Vorwiegend treibt er sofort zurück, packt sie wohl selbst mit dem Maul und schleppt

sie wieder in die schützende Minderstube, bis sie so weit gediehen sind, daß sie sich selbst ihre Nahrung suchen und ihrer Haut wehren können.

Dem Aquariumsfreund steht jetzt, nachdem der Krieg die Zufuhr der kleineren, ausländischen besonders der brasilianischen Fische unterbunden hat, nur eine geringe Auswahl von bei uns eingebürgerten und gezüchteten Aquariumsbewohnern zur Verfügung. Er soll deshalb einmal den billig selbst einzufangenden gemeinen Stichling unseres Süßgewässers hincinsehen und wird eine helle Freude an einem Paar erleben.

## Das Auslockern der Gemüseselder

Durch das Lockern des Bodens bringen Regen und Luft leichter ein. Die Wurzeln können sich besser ausbreiten und finden mehr Nahrung, da der Luftzutritt rascher die Verwesung und Verwitterung der Nährstoffe bewirkt. Erleichterter Luftzutritt wirkt damit ähnlich einer schwachen Düngung. Versuche, welche Forstverwaltungen machten, indem man Erdlöcher bis zur Wurzeltiefe bohrte und offen ließ, haben dies glänzend bestätigt. Die Versuchspflanzen zeigten bald ein freudigeres Wachstum und größeren Holzwuchs. Die Nester, Gänge und Brut schädlicher Tiere werden zerstört; ebenso das Unkraut und dessen Keime. Vorstehendes ist allgemein bekannt. Weniger beachtet wird, daß lockerer



Boden die Feuchtigkeit besser zurückhält als fester. In letzterem Falle steigt die Bodenfeuchtigkeit infolge der Haarröhrenkraft rascher in die Oberfläche des Bodens und geht durch Verdunstung verloren. Ist die Oberfläche dagegen gelockert, dann wirkt diese wie eine Zwischenschicht, und die Verdunstung wird verlangsamt. Beweis: zwei gleichhohe Gläser füllt man zu einem Viertel mit Wasser, dann das eine mit feinem, das andere mit grobem Sande bis zum Rand. In ersterem wird der Sand bald an der Oberfläche feucht, und dieses Wasser verdunstet rasch. Im zweiten Glase bleibt der obere Sand trocken und verhindert so den zu schnellen Wasserverlust.

Nach Regen zeigt der Boden selbst bei großem Sandgehalt eine spröde Kruste: es genügt, wenn diese mittelst der zweizinkigen Gartenhau auf leichte und schnelle Weise zerissen wird. Daß dieser Boden jetzt die Feuchtigkeit besser zurückhält, wird beim Leser ungläubiges Kopfschütteln erregen, ist aber wohl begründete Tatsache.

## Über das richtige Zerlegen des Fleisches.

Ob man das Fleisch quer durch die Faser oder in der Längsrichtung derselben schneiden soll, darüber sind die Ansichten geteilt. Früher war die erstgenannte Methode allgemein üblich, neuere Köche behaupten jedoch, daß man auf diese Weise nie glatte, zusammenhängende Fleischscheiben erhalte; sie ziehen es daher vor, den Schnitt in der Hauptsache — denn bei allen Stücken ist es nicht angänglich — längs der Fleischfaser zu führen. Bei größeren Braten wird das Einknicken der Knochen schon in der Küche besorgt, es wäre für Auge und Ohr der Tischgäste gleich unerquicklich, wollte man eine solche anstrengende und geräuschvolle Arbeit in ihrer Gegenwart vornehmen.

### Keulen

vom Lamm, Kalb, Wild, Schwein usw. schneidet man, beim stärksten, saftigsten Teile (Fricandeau) beginnend, in schräge, etwa  $\frac{1}{4}$  cm dicke Scheiben, wobei man das Messer bis auf den Knochen führt und hier mit schnellem Griff umwendet, so daß sich die Scheibe vom Knochen löst. Die erste braungebratene Fleischscheibe wird — wenn Gäste anwesend sind — nicht mit aufgelegt.

### Rücken

vom Kalb, Schwein, Hammel, Wild usw. werden derartig zerlegt, daß man das Fleisch zuerst von der Wirbelseite von den Knochen löst und dann in schräge, 1 cm starke Scheiben schneidet. Durch Zusammenschieben dieser Scheiben ist die ursprüngliche Form des Rückens wieder herzustellen. Bei gekochtem und gebadenem Schinken entfernt man in der Küche sowohl Brotkruste als auch Schwarte, und alle beim Räuchern gebräunten Teile. Dann schneidet man das Fleisch wie andere Keulen auch, beim Fricandeau einsetzend, in große schräge Scheiben, deren jede einen Fettrand aufweisen soll. Das Bein des Schinkens umhüllt eine Papierkrause.

### Hasen

können auf zweierlei Art zerlegt werden. Entweder man knickt den Rückenvirbel unter größter Schonung des Fleisches vor dem Braten mit Hilfe eines Stemmeisens sechs- bis siebenmal ein und führt beim Tranchieren an den eingeknickten Stellen zunächst ebensoviel Querschnitte aus, Fleisch und Knochen dabei zusammen lostrennend, oder man löst beim gebratenen Hasen die Filets zu beiden Seiten des Rückgrates durch Längsschnitte los und zerlegt sie dann in zierliche Querschnitte. Diese Art ist für Gesellschaftsessen vorzuziehen, da die Fleischscheiben hier gänzlich ohne Knochen sind. Die Schlegel werden nach Angabe von Fig. 2 zerteilt und die Vorderläufe in den Gelenken eingeschnitten.

### Spanferkel

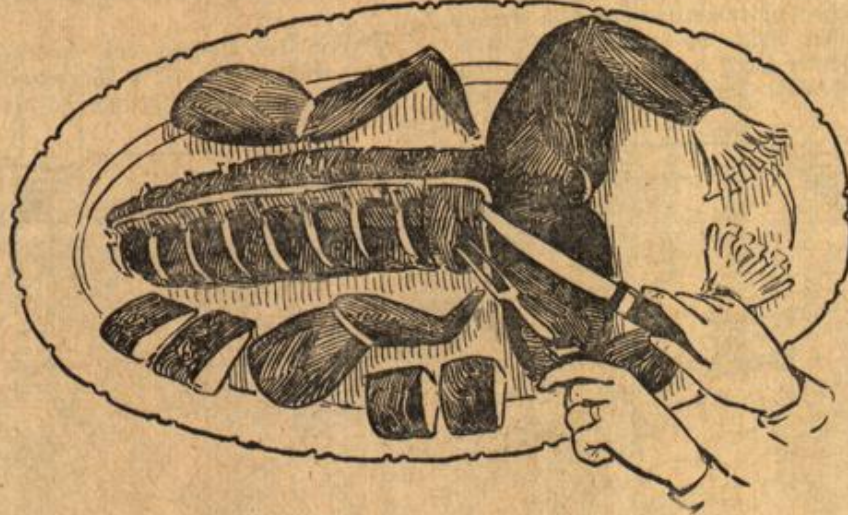
werden im ganzen gebraten und ebenso zur Tafel gebracht. Man legt sie auf eine längliche, sehr heiße Schüssel, steckt ihnen eine Zitrone ins Maul, biegt die Beine ein und umkränzt sie mit grünen Blättern. Beim Ausschneiden sind zuerst beide Ohren mit etwas anhängender Haut abzutrennen und danach der Kopf, Vorder- und Hinterkeulen loszulösen. Nun trennt man Rumpf- und Bauchteile durch zwei Längsschnitte von einander und zerlegt Rücken, Keulen und Bauch durch Querschnitte in ansehnliche Stücke, und zwar beim Bauch breiter als bei den übrigen Teilen. Als letztes ist der Kopf der Länge nach zu öffnen, die Kinnbacken abzutrennen und das Gehirn herauszunehmen, die Zunge auszulösen und in Stücke zu schneiden und alles auf besonderer Schüssel anzurichten.

### Kalbs- und Schweinekopf

werden ebenfalls unzerlegt aufgetragen, doch sind vor dem Kochen Ohren und Zunge abzutrennen und das Hirn durch einen Längsspalt im Kopfe herauszunehmen und gesondert zu kochen, da sie längere Zeit zum Garwerden gebrauchen, als der Kopf. Die Schädelhaut ist nach Entfernung des Gehirns wieder zuzumachen, auch sind die Ohren mittels Holzspeilerchen in natürlicher Stellung wieder am Kopfe zu befestigen. Man umkränzt den Kopf mit krauser Petersilie, dem Gehirn, der abgezogenen und in Scheiben geschnittenen Zunge und Zitronenrädchen. Mit einem Längsschnitt von Stirn bis Schnauze teilt man das Fleisch des Kopfes in zwei Hälften und diese unterhalb der Ohren abermals in zwei Partien, die dann durch Querschnitte in breite Streifen zerlegt werden. Die Ohren sind gleichfalls in Streifen zu schneiden und das gallertartige Fleisch aus den Augenhöhlen, das als besonders fein gilt, auszulösen und alles auf einer zweiten Schüssel zierlich aufzubereiten.

## Anleitung zum Töten der eßbaren Tiere ohne Grausamkeit.

Verschaffe jedem Schlachtthiere einen leichten Tod. Betäube es darum vor dem Schlachten durch kräftige Schläge auf den Kopf, damit es in Bewußtlosigkeit stirbt. Merke dir, daß der Genickstich grausam ist, da er das Tier nur regungslos macht, während die Empfindung fortbesteht. Die Werkzeuge zum Schlachten (Messer, Hakenmesser, Beil) dürfen nicht stumpf oder schartig, sondern müssen scharf sein. Ist eine Betäubung unmöglich, so Sorge stets dafür, daß nach dem Schnitt oder Stich der Kopf nicht herunterhängt. Solange warmes Blut im Gehirn ist, lebt und fühlt das Tier. Bei aufgerichtem Kopfe, so daß die Schnittfläche des Halses nach unten liegt, stirbt das Tier rascher, weil das Blut aus dem Gehirn abfließen kann. Auch am ganz abge-



Figur 1.

schlagenen Kopfe werden die Augen schneller starr, wenn man den Kopf hochhebt; das Bewußtsein erlischt also dann früher.

**Geflügel.** Da, wo die Kopfform es zuläßt, betäube man durch wuchtigen Kopfschlag mit einem Holzhammer und schneide den Kopf ab. Bei Gänsen durchsteche man nach der Betäubung den ersten Halswirbel hinten mit einem spitzen Messer. Ist Betäubung unmöglich, so schlage oder schneide man schnell den Kopf vom Rumpfe. Das Hineinstecken in das Innere des Schnabels ist grausam, weil die Verblutung nur langsam vor sich geht.

**Fische.** Man betäube sie durch einen wuchtigen Schlag auf den Kopf und schneide ihnen mit kräftigem Schnitte den Kopf ganz ab. Wenn der Fisch mit dem Kopf auf die Tafel soll, so durchschneide man nach der Betäubung die Wirbelsäule hinter dem Kopfe. Dann erst schuppe man den Fisch ab, wobei man kochendes Wasser übergießt.

**Kale** greife man mit einem trockenen Tuche und verfare wie bei den Fischen. Niemals lege man lebendige Kale in Salz oder Essig. Niemals ziehe man ihnen, wenn sie noch leben, die Haut ab.

**Krebse, Hummern und Krabben** werfe man in siedendes Salzwasser und tauche sie darin dauernd unter, nehme aber nicht zu viele Tiere auf einmal, da sich das Wasser sonst abkühlt. Niemals darf man dergleichen Tiere in kaltem

Wasser aufsetzen und sie langsam zu Lode kochen. Erst nachdem sie tot sind, reibe man ihnen den Darm aus usw.  
 Kaninchen schlage man mit einem breiten, schweren Stück Holz kräftig auf den Kopf hinter die Ohren. Dann erst durchschneide man die Halsadern.  
 Bei Hauschlachtungen von Schweinen, Ziegen, Lämmern soll stets auf die Betäubung des Tieres Bedacht genommen werden. Die Ausblutung ist infolge der Betäubung nicht etwa geringer. Niemals darf beim Schlachten der Kopf des Tieres herunterhängen; sonst stirbt es schwerer.

## Eiweißverlust beim Zubereiten der Speisen.

Von Geheimrat Professor Junq.

Das Streben, Belehrungen über Ernährungsfragen in weite Kreise zu tragen, führt auch unberufene auf den Plan und macht es dadurch notwendig, falschen Angaben entgegenzutreten. Solche finden sich in größerer Zahl in einem anscheinend weit verbreiteten Merkblatt „Eiweißvergeudung“ von Max Stoll, Leipzig.

Gleich anfangs wird behauptet, der Hauptnährwert des Hühnereis stecke in dem Weißen, der Nährwert des Dotters werde stark überschätzt. In der Tat enthalten die 30 g Weißes eines mittleren Hühnereis 4 g Eiweißsubstanz, die 16 g Dotter nur 2,6 g. Daneben enthält aber der Dotter 5,1 g besonders leicht verdaulichen Fettes, das außerdem reich ist an dem das Wachstum fördernden Lecithin.

Stark übertrieben ist in dem Merkblatt die Tatsache, daß beim Wässern von Nahrungsmitteln etwas Eiweiß ausgelaugt wird, und daß diese Auslaugung oft durch Verwendung von kochendem Wasser vermindert werden kann. Auch den Verlust beim Abwaschen von Fleisch oder Fischen überschätzt Verfasser und sieht daher im Verwenden von heißem Wasser, was den Verlust durch Gerinnung an der Oberfläche herabsetzen soll, einen besonderen Nutzen.

Ich habe in meinem Laboratorium vergleichende Versuche mit Auswässern von Klippfisch und Salzfisch unter Verwendung von kaltem und kochend heißem Wasser anstellen lassen. Das Ergebnis war:

Klippfisch verlor:

bei kaltem Wässern 3,03%

„ heißem „ 3,79% seines Gewichtes an Eiweiß

Salzfisch verlor:

bei kaltem Wässern 1,68%

„ heißem „ 3,26%

Bezogen auf den ursprünglichen Eiweißgehalt der Fische verlor: Klippfisch kalt 9,12% heiß 11,38%

Salzfisch „ 5,82% „ 11,03%

Das heiße Wässern bedingt also einen größeren Verlust an Eiweiß. Man sieht aus diesen Zahlen, wie wenig die Angabe des Merkblattes zutrifft, daß man Fleisch schon durch kurzes Verweilen in Wasser seines Eiweißes beraube.

Noch geringer dürften die Verluste bei Behandlung von grünem Gemüse mit kaltem Wasser sein. Hier ist die ganze Oberfläche undurchlässig für Eiweiß, daher ist der Verlust, wenn er überhaupt stattfindet, sicher viel geringer als bei den geschälten Kartoffeln.

Bedenklich ist auch die unbedingte Warnung gegen das Kochen der Milch. Wo man nicht sicher ist, ob die Milch infektiöse Keime enthält, soll man das Kochen, obwohl es den Geschmack etwas schädigt, der sicheren Desinfektion wegen vorziehen.

Grundsätzlich ist die Angabe, daß die Kartoffeln durch Waschen mit kaltem Wasser ihren Eiweißgehalt gänzlich verlieren. Exakte Versuche haben ergeben, daß geschälte Kartoffeln mit

einem Eiweißgehalt von 2,2—2,5%, bei 3—7 stündigem Liegen in kaltem Wasser und nachfolgendem Kochen allerdings die Hälfte ihrer Eiweißsubstanz einbüßen. Werden sie aber einfach gewaschen und mit kaltem Wasser zum Kochen aufgesetzt, so beträgt der Verlust nur noch 16%, und kann bis auf 8% vermindert werden, wenn man die geschälten Kartoffeln mit kochendem Wasser ansetzt. Koht man die Kartoffeln in der Schale, so sinkt der Verlust auf etwa 1%, gleichgültig, ob die Kartoffeln langsam mit dem Wasser erwärmt oder sofort in kochendes Wasser gebracht werden. Da der Hauptnährwert der Kartoffeln in ihrem Stärkegehalt und nicht in dem freilich auch wertvollen Eiweiß beruht, sind die Verluste nicht von entscheidender Bedeutung. Beim Vergleich des Eiweißgehaltes der Kartoffeln mit dem von Hühnereiern, verwechselt Stoll das Weiße des Hühnereies, welches zu fast 90% Wasser ist, mit reinem Eiweiß und so kommt er zu dem Schluß, daß 100 Pfund Kartoffeln soviel Eiweiß wie 10 Hühnereier enthalten. Faktisch entspricht ihr Eiweißgehalt dem von 75—100 Hühnereiern.

## Die Kultur der Kerbelkrüben.

Von Wilhelm Wölterling.

Den meisten Menschen dürften Kerbelkrüben, welche bei Feinschmeckern für eine geschätzte Delikatesse gelten, nicht einmal dem Namen nach bekannt sein, da dieselben wohl kaum auf den Gemüsemärkten feilgehalten werden. Man bezeichnet mit diesem Gemüse die ungesähr taubeneigroßen, möhrenförmigen, unterirdischen Wurzelstöcke des knolligen Kälberkopfes (Chaerophyllum bulbosum), welche man in verschiedenen Gegenden Deutschlands mit Essig und Öl als Salat oder wie Bratkartoffeln als „Bayerläpā“ verpeist.



Figur 2.

Es dürfte sich der Anbau der übrigens häufig wildwachsenden, anspruchslosen Feldenspflanze wohl empfehlen, zumal derselbe mit keinen nennenswerten Kosten verknüpft ist und als sogenannte Zwischenkultur keinen besonderen Platz beansprucht; doch ist bei der Aussaat, welche im Oktober, bei günstigem Wetter sogar noch im November geschieht, stets frischer Samen zu verwenden, da dieser seine Keimfähigkeit meist schon nach einem Jahre verliert. Am besten sagt den Kerbelkrüben ein lockerer, mit Kompost oder Jauche gedüngter Boden zu. Schon im zeitigen Frühjahr erscheinen die zarten Blätter und entwickeln sich mit seltener Spigigkeit, welken aber bereits wieder im Juni, so daß man auch die nun erbsengroßen Rübchen im Wachstum aufhören und eingesammelt werden können. Im Herbst setzt man dieselben wieder zum Treiben aus. Unter günstigen Boden- und Witterungsverhältnissen erreichen die Knollen die Größe von kleinen Hühnereiern und liefern im Sommer ein schmackhaftes Gemüse. Haben sich die Pflanzen erst eingebürgert, so ist eine Aussaat des Samens für den Hausbedarf nicht mehr nötig, da diese wie beim Dill oder Fenchel von selbst geschieht.

## Die Edelkastanie.

Die Edelkastanie oder eßbare Kastanie (Castanea vesca) ist ein Charakterbaum der Mittelmeerküsten, wird aber auch in Deutschland mit Erfolg angebaut. Die Nordgrenze dürfte im allgemeinen mit der Weinbaugrenze zusammenfallen, doch bildet sie selbst in den Vorlandchaften der Eifel und des Rheins mächtige Bäume und schöne Alleen. Sie gehört zu den Bäumen zweiter Größe, ist in der Jugend nicht recht frosthäft, kann aber als erwachsener Baum auch schon einen recht kräftigen Winter ohne Gefahr überstehen. Ihre Früchte werden gegessen und verfüttert. Das Holz ist fein, glänzend, hart und dauerhaft und wird daher gut bezahlt. In Südwestdeutschland wird die Kastanie als Niederwald forstlich bewirtschaftet.

## Gesundheitspflege

**Nasfalte Füße der Schulkinder.** Wenn das nasse Herbstwetter eintritt, dann stellen sich bei den Schulkindern, nur gar zu häufig allerlei katarrhaltige Erkrankungen ein. Anfänglich handelt es sich wohl nur um leichteren Husten oder Schnupfen, oft aber entwickeln sich aus solchen Anfängen recht schwere Erkrankungen des Gesamtorganismus, denen die Mütter ratlos und sprachlos gegenüberstehen; da den Kindern doch sonst nichts gefehlt hat. — Dem Arzte, dem solche Fälle zur Behandlung überwiesen werden, sind ihre Entstehungsurachen nur selten völlig unbekannt. Er weiß, daß solche plötzlich auftretenden „Herbstkrankheiten“ zumeist auf nasfalte Füße zurückzuführen sind. Im Trubel der Häuslichkeit beachtet die Mutter oft kaum diese unscheinbare Ursache der Erkältung. Oft glaubt sie zur Verhütung des Krankwerdens alles getan zu haben, wenn sie für jedes Kind ein Paar warmer Hausschuhe bereit hält, die nach der Heimkehr aus der Schule oder nach sonst einem Ausgange, mit den Lederschuhen vertauscht werden können. Das genügt aber durchaus nicht, denn wenn die Strümpfe der Kinder bei nassem Wetter feucht geworden und beim Nachhausekommen nicht mit trockenen vertauscht werden, dann tragen auch die „molligsten Hausschuhe“ nicht dazu bei, ihnen warme Füße zu verschaffen. Im Gegenteil — in diesen dicken Umhüllungen fangen die feuchten Strümpfe an zu dampfen und wirken auf diese Weise wie eine feuchte Kompresse, die dem zarten Fuße dauernd Wärme entzieht und dann zunächst die leider nur selten erkannte Ursache gestörten Wohlbefindens ist. — Soll deshalb der weiche Hausschuh auch tatsächlich dazu dienen, wozu man ihn bestimmt, d. h. zum Wärmen der Füße, dann sollte jede Mutter auch sorgsam darauf achten, daß die Kinder gleichzeitig mit den Straßenschuhen auch die in diesen getragenen Strümpfe ablegen und gegen trockene auswechseln. Den Kindern darf dies nicht achtlos überlassen werden, denn diese beachten das unangenehme Gefühl, das sie verursachen, oft kaum und führen wohl selten Klage darüber. So kommt es, daß schließlich ein Kind vom Morgen bis zum Abend, trotz hinreichender Bewegung, keine warmen Füße bekommt und schließlich der Erkältung anheimfällt. So schnell dann die Erkältungskrankheiten aufzutreten pflegen, so langsam sind sie vielfach zu heilen und in mancher sorgenvollen Stunde am Bett des fiebernden Kindes quält sich dann die Mutter desselben mit Vorwürfen, daß sie nicht besser für sein Wohl gesorgt und auf die Beschaffenheit der Fußbekleidung so wenig Acht gegeben. Darum heißt es vorbeugen und Acht geben auf solche nasfaltigen Füße bei Schulkindern. Th. S.



### Kochvorschrift.

**Marfkloßchen.** Etwa 40 g Mark werden feingehackt, mit 2 Eßlöffeln Milch und 20 g Butter aufgekocht; dazu kommt geriebene Semmel oder etwas Mehl, Salz und Muskatnuß, ebenso ein durch ein Sieb gegebenes zerrührtes Ei. Erkalte werden Kloßchen aus der Masse geformt, die 4 bis 5 Minuten in der Suppe mitkochen.

**Mandelspeise.** Etwa ¼ Pfund geriebene süße, darunter einige bittere Mandeln läßt man in ½ Liter Milch ziehen, süßt die Masse, fügt etwas Zitronenschale und 1 Prise Salz dazu, vermischt sie darauf mit 10 bis 12 g aufgelöster weißer Gelatine, füllt sie in eine ausgespülte Form und stürzt sie nach dem Erkalten. (Kann mit frischen gezuckerten Erdbeeren garniert werden.)

**Topinambur.** Sie werden wie Kartoffeln in der Schale gekocht, dann geschält in Scheiben geschnitten; nun bereitet man entweder einen Zwiebelbeiguß oder einen einfachen hellen Beiguß, in dem man die gekochten Topinambur noch einmal aufkochen läßt.

**Zwiebelsuppe.** Die Zwiebel werden in Fett bräunlich geröstet, dann bestäubt man sie mit Mehl, gibt einen halben Liter Wasser und einen halben Liter Milch, etwas Salz dazu und läßt es eine halbe Stunde aufkochen.

## Gemeinnütziges

**Zur Fleischkonservierung.** Durch nachfolgendes Verfahren kann das Fleisch am einfachsten, billigsten und schmackhaftesten aufbewahrt werden. Man verschaffe sich einen, nötigenfalls mehrere Bottiche von etwa 50 cm Durchmesser und 50 bis 100 cm Höhe, entferne an dem zum Konservieren bereithaltenen Fleisch die hervorstehenden Knochen und halte zum Einsalzen eine Mischung von 1 Teil feingeriebenem Zucker und 2 Teilen Salz — nebst einem genügenden Büschel Brennnesseln bereit. Nun bedeckt man den Boden mit einer dünnen Lage Nesseln und darüber ein wenig Salzgemenge, hierauf kommt eine dünne Schicht Fleisch. Hierauf wieder Salz, und dem Rand des Bottichs nach, Nesseln und so fort, bis das oder die Gefäße voll sind oder man kein Fleisch mehr hat. Zuletzt kommt auf das Fleisch eine Lage Nesseln, dann der Deckel, welcher schwer mit großen Steinen belastet wird. So wird das Fleisch Monate lang frisch und ungemein wohlschmeckend aufbewahrt.

**Brandwunden.** Hat man sich verbrannt, so lege man auf oder um die beschädigten Teile rohe Baumwolle oder Watte. Es ist dies das wirksamste Mittel, die Schmerzen augenblicklich zu stillen.

**Lavendelblumen.** Gegen die Nervenschwäche mancher Personen dient: Lavendelspiritus 90 g, Rosmarinspiritus 120 g, 15 g Zimmt und 15 g Muskatnuß, das Ganze 24 Stunden in die Sonne gestellt. Gegen Lähmung der Glieder alter, kalter, magerer und hagerer Personen sind Einreibungen in die gelähmten Teile von Lavendelspiritus, flüchtigem Kupferliniment, von jedem 30 g, Spanischfliegentinktur 8 g dreimal täglich anzuwenden.

**Reinigen von Petroleumflaschen.** Nachdem man die Flaschen vollständig hat austausen lassen, gießt man soviel Benzin in die Flasche, daß die Wandungen vollständig damit bespült werden können. Hierauf verschließt man die Flaschen, schüttelt während 4—5 Tagen häufig um, gießt das Benzin mit dem darin gelösten Petroleum aus und wiederholt das Verfahren noch einmal. Danach läßt man die Flaschen geöffnet an einem warmen Orte stehen, damit das nicht abgelaufene Benzin verdunste, und spült einigemal mit kleinen Mengen fuselfreiem Spiritus nach.

**Mörtel zum Ausmauern von Öfen** erhält man aus einer Mischung von 5 kg fettem blauem Ton, der mit Wasser dick angemacht, sodann durchgeseibt und hierauf mit 3 kg Quarzsand und 2 kg gesiebter Koksasche unter Zugabe der nötigen Menge Wasser zu einer streichbaren Masse durchgeknetet wird. Der Mörtel soll an Feuerfestigkeit dem Chamottenmörtel nicht nachstehen und schnell trocknen.

**Wie entfernt man Moos von Holz, Steinen, Dächern und Wänden?** Man streicht die mit Moos besetzten Stellen mit einem Brei von frisch gelöschtem Kalk, welchem man Eisenvitriol zugesetzt hat, an: das Moos stirbt ab und kann mit Wasser abgespült oder mit einer Bürste entfernt werden.

**Weinflecke.** Sie werden wie Flecke von schwachen Säuren weggewaschen, im Fall Waschen mit Seife nicht hinreicht. Nühren sie von rotem Weine her, so kann man die Farbe durch Schwefel- oder oxidierte Salzsäure wegschaffen. Auch das Waschen mit heißer Milch soll bei manchen Weinflecken gut sein. Die käsigen Teile der Milch scheinen dabei den Farbstoff an sich zu ziehen. Befuchtet man die befleckte Stelle und setzt sie so geraume Zeit dem Sonnenlichte aus, so verschwindet der Fleck ebenfalls. Das Licht scheidet den Sauerstoff aus dem Wasser und dieser bleicht. Bestreuen des frischen Fleckes mit Kochsalz bewirkt daß er sich nicht so leicht festsetzt.

**Auswaschen der Butter.** Das Waschen der Butter nach dem Butterern ist von größter Wichtigkeit, wobei auch ein tüchtiges Durchkneten erfolgen muß. Durch das Auswaschen wird die Buttermilch entfernt. Gelingt dieses nicht vollständig, so wird die Butter sehr schnell ranzig.

**Sauermilchkäse** werden aus saurer Milch oder aus einem Gemisch von Buttermilch und saurer Milch hergestellt. Sie sind fast ausschließlich Magerkäse.

**Grüner Kräuterkäse** ist ein ausgezeichnete Quarkkäse, der schon seit langen Jahren einen wichtigen Handelsartikel bildet. Er wird aus stark entrahmter Milch mit einem Zusatz von gepulvertem Ziegenklee hergestellt.