

hinzu. Dann versucht man, ob die Soße genügend gesalzen ist, im Falle der Essig zu scharf sein sollte, gibt man etwas Wasser hinzu.

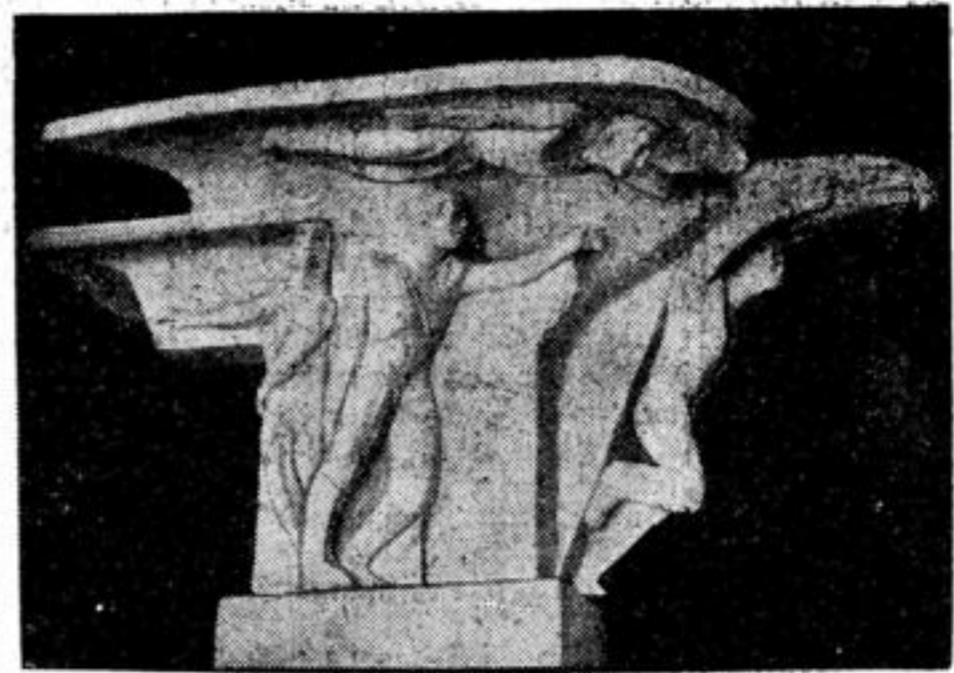
**Auslauf von Kohlrabi und Lammfleisch.** Der Kohlrabi wird geschält, in Scheiben geschnitten und in Salzwasser gar gekocht. Von dem Fleisch (etwa 750 Gramm), zwei Eiern, ein wenig Reibbrot, Pfeffer und Salz wird eine schmackhafte Farce bereitet. Kohlrabi und Farce füllt man abwechselnd in eine gut vorbereitete Auslaufform, beginnend mit Kohlrabi, und auch die letzte Schicht bildet Kohlrabi. Das Kohlrabigrün wird fein gehackt und weich gekocht und zierend um die Schüssel gelegt. Nun quirlt man einen Überguß aus zwei Eiern, einem Eßlöffel Mehl, etwas Salz und  $\frac{1}{2}$  Liter Milch und gießt ihn über den gefüllten Auslauf. Dann kommt die Form in den Ofen und muß eine knappe Stunde backen.

**Gefüllte Gurken.** Sechs bis sieben ziemlich große Gurken werden geschält, der Länge nach halbiert und von den Kernen gesäubert, worauf man sie, mit gutem Weinessig beträufelt, zugedeckt zwei bis drei Stunden ziehen läßt. Nun macht man einen Abtrieb von 60 Gramm Butter, zwei Eiern, einem Kaffeelöffel voll gehackter Zwiebel, ebensoviel gewiegter Petersilie, gibt zwei in Milchwasser geweichte, ausgebrühte Semmeln, das nötige Salz und eine Spur Pfeffer dazu und rührt endlich 400 Gramm gehacktes Frischfleisch oder noch besser Fleisch- und Bratenreste darunter. Diese Farce wird in die Gurken gefüllt, die man mit Fäden umwindet, in steigendes Fett legt und zugedeckt weich dämpft. Dann legt man sie auf eine gewärmte Platte, rührt zum Saft etwas Mehl, einen Eßlöffel bicken sauren Rahm und einen Kaffeelöffel voll gewiegtes Dillkraut, läßt gut aufkochen und füllt die feine, würzige Tunke über die Gurken, zu denen Kartoffelstückchen gereicht werden.

Die Spitzen von Schuhsebel gehen erfahrungsgemäß schnell ab; das Band ist aber noch gut. Um diesem Uebelstande abzuhelfen, taucht man die Spitzen der Sebel in etwas Seim oder flüssigem Siegellack.

Will man die Schreibfeder der Federn verlängern, dann taucht man sie unmittelbar nach jedem Gebrauch in eine schwache Salmiaklösung und wischt sie gleich darauf trocken ab. Die Salmiaklösung steht zu diesem Zweck möglichst in greifbarer Nähe.

„Frische Fische, gute Fische.“ Dieser bekannte Ausdruck ist in der schnellen Veränderung der Fische nach dem Absterben und in der baldigen Entwicklung von unangenehmem Geruch und Geschmack begründet. Jedenfalls tritt die Veränderung schneller ein als beim Fleisch geschlachteter Tiere. Außerdem pflegt das Fleisch bei Beginn der Zersetzungsprozesse noch keinen unangenehmen Geruch und Geschmack zu bekommen. Hinsichtlich des Geschmacks ist sogar vielfach das Gegenteil der Fall. Deshalb läßt man Fleisch oft einige Zeit hängen, bevor es der Verarbeitung oder dem Genuß zugeführt wird. Der fischige Geruch der Fische ist nun noch nicht als Fäulniserscheinung anzusehen; denn er läßt sich durch gründliche Reinigung der Fische außen und innen fast gänzlich beseitigen. Bei wirklicher Fäulnis wäre das jedoch unmöglich, da es sich dabei um Zersetzung des Fleisches oder der Verdauungsorgane des Fisches handelt. Die Zersetzung wird durch einen Erreger hervorgerufen, den man hauptsächlich im Darm der Fische vorfindet. Auch bei den Säugetieren geht die Fäulnis von einem im Darm sitzenden Erreger aus. Deshalb werden geschlachtete Tiere und besonders geschossenes Wild immer schleunigst ausgeweidet. Der Fäulniserreger im kaltblütigen Körper des Fisches ist jedoch nicht der gleiche wie bei warmblütigen Säugetieren. Tote Fische können daher tote Säugetiere nicht mit der Fäulnis anstecken. Deren Wesen beruht letzten Endes auf einer Spaltung des Körpererweiches. Zu dieser kommt es bei Fischen deshalb so schnell, weil es dem Erreger sehr leicht wird, in das weiche, viel Wasser enthaltende Fischfleisch einzudringen. Die Spaltungsprodukte sind zum Teil flüchtig. Eines von diesen ist der Schwefelwasserstoff. Dieser erzeugt hauptsächlich den üblen Geruch, welcher von allen faulenden Körpern und tierischen Erzeugnissen, z. B. den Eiern ausgeht. Die Spaltungsprodukte der Eiweißzersetzung sind aber bei kalt- und warmblütigen Tieren ebenfalls nicht in allen Beziehungen dieselben. Das beweist außer anderem die größere Gefährlichkeit des Genusses verdorbener Fischspeisen im Vergleich zum Verzehren von nicht mehr einwandfreien Fleischgerichten.



### Das erste große SA.-Ehrenmal

Der Entwurf für das SA.-Ehrenmal in Magdeburg, dessen Grundstein am Fuße des Doms jetzt gelegt wurde. Es wird das erste große SA.-Ehrenmal sein. Sein Schöpfer ist Professor Wisfel (Königsberg).



### Glückliche Ferienzeit!



### Humor des Auslandes

Begreifliche Freude

Der alte Mann: „Warum hupen Sie denn wie verrückt?“  
Der Fahrer: „Entschuldigen Sie vielmals! Es ist das erste Mal, daß ich ein anderes Fahrzeug überhole.“ (Humorist.)

Responsible Editor: Carl Biebert in Frankfurt am Main and Berlin von G. W. Biebert, Publisher, Frankfurt am Main and Berlin