

## Sauwirtschaft.

**Obstzubereitung.** Gut ausgereifte Früchte werden gewaschen, in Stücke zerschnitten, in einem gut verzinnnten Kupfernen oder emaillierten Kessel weichgekocht, sodann durch ein Sieb getrieben, um alle unverdaulichen Bestandteile, wie Schalen, Kernhäute und Steine zu entfernen. Das erhaltene Mark wird sodann unter beständigem Umrühren so lange gekocht, bis es so dick geworden ist, daß es am Löffel nicht mehr abläuft, sondern in zäher Masse daran hängen bleibt. Während des Kochens setzt man dem Mus etwas Gewürze (Zimt, Gewürznelken) und bei besonders sauren Früchten nach Bedürfnis und Geschmack Zucker zu. Das fertiggekochte Mus wird noch warm aus dem Kessel genommen und in die Gefäße gefüllt, die nach dem Erfalten der Masse mit Pergamentpapier verschlossen werden. Zur Erzielung eines besseren Luftabflusses gießt man häufig auf das Mus eine dünne Schicht von Rind- oder Hammelfett oder Honig, oder man legt, um Schimmelpilze fernzuhalten, ein mit Branntwein durchtränktes weiches Papier obenauf.

**Fischsuppe.** Fischreste werden durch ein Sieb gerieben. Zu  $\frac{1}{4}$  Kilo Fisch nehme man 125 Gr. geriebenes Weißbrot, 2 geschlagene Eier, etwas Salz und Pfeffer, 2 Eßlöffel Madeira, menge alles tüchtig durcheinander und kochte es in einer Rindform  $\frac{1}{2}$  Stunde im Wasserbade. Man gebe das Gericht mit einer Sauce, welche man aus einem Eßlöffel voll in Butter geschwitztem Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, weißem Pfeffer und Salz gekocht, und in welcher man zuletzt etwas Zitronensaft und Ei abgerührt hat.

**Junge, gebratene Enten.** Man nimmt zwei junge Enten, reibt sie innen und außen mit Salz ein, legt sie in genügend braune Butter und brät sie unter fleißigem Begießen und Nachfüllen von  $\frac{1}{4}$  Liter kräftiger Bouillon im heißen Ofen weich und braun. — Man entfettet die Sauce, macht sie mit etwas Kartoffelmehl bindig, thut noch einige Löffel Bouillon daran, streicht sie durch. Sind die Enten sehr fett, so kann man sie auch genau wie eine Gans behandeln, nur brauchen sie dann geringere Pratzzeit.

**Gegen Wanzen:** das rote, doppeltchromsaure Kali. Peststellen und andere Möbel werden, nachdem sie vorher gründlich gereinigt worden sind, in allen Fugen mit einer Auflösung (von ca. 7 Gr. per Liter) begossen, während es bei den Wänden entweder unter die Lände oder unter den Kleister beim Tapezieren gemischt wird. Die Wanzen verschwinden hienach größtenteils sofort, und der Ueberrest nach und nach gänzlich; um die Wanzenbrut sicher zu zerstören, ist jedoch die ein- bis zweimalige Wiederholung des Mittels nach Verlauf von 5 bis 6 Tagen geraten.

## Gesundheitspflege.

**Heilmittel bei Wunden.** Bei eiternden Wunden nimmt man einen Eßlöffel voll Rosenhonig und eine kleine Messerspitze gebrannten Alauns. Das reinigt die Wunde in kurzer Zeit und braucht nur alle zwei Tage einmal aufgelegt zu werden. Bei frischen Fleischwunden ist ein Honigpflaster sehr zweckmäßig. Es stillt das Blut, erhält die Wunden frei von aller Entzündung, Geschwulst und Eiterung und läßt kein wildes Fleisch darin wachsen.

## Obst- und Gartenbau, Blumenpflege.

Die wenigsten Obstzüchter bedenken, daß die Güte und Dauerhaftigkeit des Obstes über Winter wesentlich von der Zeit der Ernte sowie der Art und Weise derselben abhängt. Einen großen Fehler machen viele, indem sie das Obst zu früh, manchmal schon im September abnehmen. Solches Obst welkt leicht, schmeckt fade, verliert seinen angenehmen Geruch und büßt an Wohlgeschmack ein, selbst dann, wenn es auf dem Lager nachgereift ist. Andere begehen den nicht minder großen Fehler, das Obst zu spät zu pflücken, was ebenfalls sehr nachteilig ist. Durch zu langes Hängen am Baum wird das Obst, besonders die feineren Sorten, grobkörnig, strohig, mitunter ungenießbar, da bei kaltem, schlechtem Herbstwetter keine Reifebildung in den Früchten mehr stattfinden kann. Allerdings lassen sich in Bezug auf Zeitbestimmung zur Ernte des Obstes keine festen, allgemein gültigen Regeln aufstellen, da dieses wesentlich bedingt ist vom Klima, den Witterungsverhältnissen, der Lage und der Art. Als feste Regel aber wird von allen Obstzüchtern angenommen: In der ersten Hälfte Oktober soll alles Dauerobst gepflückt werden.

Die Zeit des Baumanspruchs ist unbefristet. Sie kann schon vorgenommen werden, wenn der Baum noch belaubt ist, gleich nach der Ernte oder bei nichttragenden Bäumen schon im

September. Das zeitige Ausputzen hat den Vorteil, daß die abgestorbenen Äste besser zu erkennen sind und bei Entfernung überflüssiger Teile eine größere Menge Reservestoffe sich in den stehengebliebenen Ästen ansammeln, die das kräftige Austreiben im Frühjahr veranlassen. Beim Ausputzen müssen alle Äste, die zu dicht stehen und damit die weitere Entwicklung der die Krone bildenden Äste beeinträchtigen, entfernt werden. Das gleiche geschieht mit den entbehrlichen Wasserhähnen, allen dürren, krebigen und kranken Ästen, mit stark hängenden, soferne sie bei Straßensplanzungen oder beim Verkehr hinderlich sind, sowie bei Ästen, die sich kreuzen und reiben.

**Fehler bei der Gemüseernte.** Viele machen den großen Fehler, daß sie das Gemüse zu zeitig ernten. Solches Gemüse wird wech und verdirbt sehr leicht. Andere ernten das Gemüse zu spät, auch das ist nachteilig. Der Temperaturwechsel zwischen der Luft im Freien und der im Keller ist dann ein zu großer. Viele ernten ihre Gemüse bei feuchtem Wetter ein, obgleich nasses Gemüse sehr leicht fault und gefriert. Mit Gemüse in nassem Zustande bringt man übermäßige Feuchtigkeit in den Aufbewahrungsräum, den man eher davon freigehalten sollte.

**Frühe Gurken für den Winter aufzubewahren.** Man wählt fehlerfreie, noch nicht gelb werdende Gurken aus, die nicht zu groß sein dürfen, wickelt jede einzelne in angefeuchtetes und wieder abgetrocknetes Pergamentpapier, das man mit Zwirn umwindet und läßt sie so eingepackt noch einen Tag zum Austrocknen liegen. Dann packt man die Gurken in einen irdenen, glasierten Topf, legt einen eben solchen, genau passenden Deckel darauf und gräbt ihn an einer trockenen, sonnigen Stelle in die Erde. Der Topf muß von außen und innen glasiert sein. — Manche haben, auch ohne die Gurken einzuwickeln, solche frisch und wohlerhalten aus der Erde mitten im Winter geholt und schönen Gurkensalat davon bereitet.

## Pflanzenkunde.

**Ein Milchbaum.** Ein Baum, dessen Saft mit tierischer Milch in jeder Beziehung die größte Nützlichkeit hat, ist eine an der Küste von Venezuela (Amerika) vorkommende Art der bekannten Protokrubäume, der eine Höhe von 15 bis 30 Metern erreicht. Die Milch wird von demselben einfach durch Anbohren der Rinde erhalten, welche einen balsamischen, mandelmilchartigen Geruch und Geschmack hat, dabei sehr schmeckend und nährend ist; selbst lange Zeit täglich als alleinige Nahrung genossen, soll der Saft nicht die geringsten Beschwerden verursachen, und bildet diese Pflanzenmilch in der That für die Natur anderer Insektenpflanzen fast die einzige Nahrung. Läßt man den Saft längere Zeit stehen, so überzieht er sich durch Aufnahme von Sauerstoff mit einer weislichen Schicht, die abgenommen und gesaugnet in eine völlig käseartige Masse übergeht. Sogar im heißesten Sommer, wenn der Baum fast vertrocknet erkrankt und seine Blätter alle verdorrt sind, giebt der Stamm noch reichlich Milch, und scheint die Ansammlung selbst zu dieser Zeit ihm keineswegs zu schaden; selbstverständlich ist die Sastabgabe nach der Regenzeit am größten. Ein Chemiker, welcher den Saft eingehend untersuchte, fand, daß durch Behandlung mit Aether aus der Milch ein wachsartiger Stoff ausgezogen werden kann, welcher auch zur Herstellung sehr guter Kerzen in der That benützt wird; ebenso ist in dem Saft ein dem tierischen Kasein sehr ähnlicher Stoff enthalten, ferner Gummi und Zucker, welcher letztere wie Rohrzucker gewonnen werden kann. Nach allem stellt der Saft also eine Flüssigkeit dar, der dieselben Bestandteile wie Kuhmilch, aber in dreifach größerer Menge, enthält, also eher dem Rahm wie der eigentlichen Milch gleichkommt.

## Praktischer Ratgeber.

Um eingetrocknete Hölzer aufzuweichen zu machen, füllt man sie mit Stroh oder schlechtem Heu an, gießt sie dann mit Wasser voll und legt einige Steine darauf. Das Wasser läuft zwar wieder ab, aber das angefeuchtete Stroh oder Heu befördert das Aufquellen des Holzes.

Zum Aufweichen alter Oelfarbenanstriche muß man Kali- oder Natronlauge oder eine Auflösung von sogenanntem Eisenstein gebrauchen. Die verdünnte Lauge muß heiß aufgetragen und damit eine mechanische Bearbeitung der Farbfläche verbunden werden. Da ein Pinsel oder Besen nicht dazu geeignet ist, weil die Borsten ausgehen, so muß die Flüssigkeit mit sogenannten Rohrweiden aufgetragen werden. Zum Abreiben bedient man sich der Stahlpäne, wie solche für Parkettfußböden benützt werden. Heiße, starke Sodalauge thut auch, aber nur bei dünnen und nicht zu alten Oelfarbenanstrichen, die nötigen Dienste.