

Nistigkeiten im Gefolge. Bei nachfolgender Bitterung bleibt die Feuchtigkeit in dem rechten Gefieder haften und erzeugt mannigfache Krankheiten. Die Hauptgefahren geraten oft in die Augen und sind den Tieren hinderlich, wenn es sich darum handelt, die Sehtätigkeit auszuüben. So werden sie nicht selten die Beute eines auf sie stoßenden Raubvogels. Zuweilen vermögen die Tiere nicht einmal Futter zu suchen, ja, es bilden sich sogar durch die stete Belästigung, die das Auge von den herabhängenden Federn erfährt, ernstliche Leiden, die oft zu Erblindung führen. Daß auch die Aufzucht der Küden mit den größten Schwierigkeiten verknüpft ist, wird wohl jedem Leser als selbstverständlich erscheinen. Wögen die Herren Franzosen die Crève-Coeurs auch wegen der reichen Eierzeugung, wegen ihres vorzüglichen Fleisches, wegen ihrer guten Mastfähigkeit und mangelnden Brutlust Loben, für unsere rauheren Gegenden sind die Tiere nicht zu empfehlen, wenigstens nicht für landwirtschaftliche Verhältnisse. Selbst in Frankreich macht sich die Empfindlichkeit des Schlages in gewissem Maße geltend, denn man ist befreundet, durch Kreuzungen ein härteres Huhn zu gewinnen, was in dem sogenannten Comant's-Huhn bereits gelungen ist. Der heute beschriebene Hühnerschlag bedarf auch der steten Auffrischung mit fremdem Blute. Sonst gehen seine sämtlichen Vorzüge verloren, und schon nach etlichen Generationen ist aus dem stattlichen schmutzen Huhn ein entarteter Abkömmling geworden, der nur die Fehler bewahrt hat, die man bei seinen Voreltern zu tadeln hatte.

Einige Weihnachtsbäckereien.

Von Vertha von Wallenrodt.

Tannenzapfen. Aus $\frac{1}{2}$ kg feinstem Weizenmehl, 125 g Butter, 125 g gefiebtem Zucker, sechs Eidottern und $\frac{1}{2}$ l Weiswein knetet man einen Teig und rollt ihn etwa drei Messerrücken dick aus. Dann schneidet man daraus lange Streifen, die an einem Ende 3 bis 4 cm breit sind und nach dem andern Ende zu immer schmaler werden, bis sie unten spitz zulaufen. — Vorher hat man sich aus Linden- oder Weißbuchenholz eine runde Walze von der Länge eines Tannenzapfens anfertigen lassen, die oben zugespitzt endigt, in der Mitte etwa um den vierten Teil dünner als der Tannenzapfen und an der Spitze zu nur um ein Geringes schlanker wird. Diese Walze muß einen Stiel zum Anfasseln haben. Man bestreicht sie zuerst mit etwas zerlassenen Backfett, doch nicht zu fett, und widelt, sobald sie erkaltet ist, einen Teigstreifen darum um sie, daß man oben mit dem schmalen Ende anfängt und unten mit dem breiten aufhört. Die Ränder müssen sich natürlich decken. Die aufliegenden, äußeren Kanten schneidet man mit der Schere sämtlich schuppenartig aus, ganz so, wie es bei einem natürlichen Tannenzapfen der Fall ist. Alsdann bäckt man den Kuchen in siedendem Schmalz, während man den Stiel der Holzwalze mit der Hand festhält. Sobald der Kuchen anfängt braun zu werden, zieht man vorsichtig das Holz heraus, um es, während der Kuchen weiter bis zu schöner dunkelbrauner Farbe bäckt, von neuem mit Teigstreifen zu bewickeln und so immer weiter. — Der Stiel der Holzform muß einige Centimeter über dem oideren Ende des Tannenzapfens horizontal, dann aber wagerecht und recht lang sein. Will man Kindern solche Küden an den Weihnachtsbaum hängen, so braucht man nur einen starken Faden mittels Stoppnadel von der Spitze des Zapfens nach oben hindurchziehen.

Feine Nienburger Biskuitorte. 180 g Stärkemehl, 5 g Backpulver (von Franz Dietrich in Riegel in Baden), 375 g Puderzucker, dreizehn Eigelbe, acht Eiweiß (zu Schnee geschlagen) Schale und Saft einer Citrone. Zuerst werden die Eigelbe und der Zucker schaumig gerührt, dann wird Citronensaft und abgeriebene Schale, dann das Stärkemehl nebst Backpulver hinzugefügt, $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt und zuletzt der steife Schnee von den acht Eiweiß darunter gegeben. In die wie bei allen Torten vorbereitete Form gegeben, wird der Biskuit sofort gebacken, jedoch bei sehr mäßiger Hitze.

Anhalt's-Kuchen. (Sehr schön.) Man rührt $\frac{1}{2}$ kg Butter zu Sahne, giebt $\frac{1}{2}$ kg feines Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ kg gefiebten Zucker, acht ganze Eier, vier Eigelbe und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu, welche Zuthaten man tüchtig durcharbeitet, fingeht auf ein Blech streicht, mit Zucker und größlich gehackten Mandeln bestreut, worauf der Kuchen 20 bis 30 Minuten gebacken wird. Man schneidet ihn noch heiß in länglich schmale Streifen, da er erkaltet, leicht bröckelt.

Kastanienkuchen. (Sehr fein.) Große Kastanien werden gekocht, abgeschält, im Mörser zu Brei gestoßen und durch ein Haarsieb getrieben. Hierzu thut man das gleiche Gewicht von Butter, ebenso Mehl, Zucker und das Gelbe von zwei Eiern. Man knetet diese Ingredienzien zu einem Teige, formt kleine, runde Küchlein daraus, die man bei guter, aber nicht zu starker Hitze bäckt und mit Chokoladenglasur überzieht.

Berlingos. 300 g frische Butter reibt man zu Sahne, giebt nach und nach fünf Eier, 500 g Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, sowie zuletzt 750 g feines Weizenmehl dazu. Aus diesem losen Teige formt man kleine Kränze, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, etwas weitaufig voneinander und bäckt sie nur dunkelgelb. Sollen die Berlingos an den Weihnachtsbaum gehängt werden, so bestreicht man sie vor dem Backen mit zerhacktem Eiweiß — unter dem etwas Wasser — und bestreut sie mit fein gehackten Mandeln, gestoßenem Zimmt und rotgefärbtem Hagelzucker.

Französischer Pfefferkuchen. (Vortrefflich.) Man mischt 500 g Mehl, 500 g ausgebackenen losen Zucker, vier Eier und rührt den Teig zuerst mit einer hölzernen Keule gut durch und knetet dann auf einem Brett hinein: 70 g feingewiegten Citronat, 70 g gehackte süße Mandeln, 20 g gestoßenen Kavel (feinster Zimmt), die abgeriebene Schale einer Citrone, 18 Körner Kardamom und 16 Nelken, ebenfalls feingestoben. Ist alles in den Teig gleichmäßig hineingearbeitet, so rollt man denselben auf wechselförmigen Brett nicht zu dünn aus und sticht mit einem Weinglas runde Küden davon aus, die man mit Weißbier bestreicht und bei mäßiger Hitze auf einem mit Wachsbestrichenen Blech bäckt. Von dieser Masse erhält man ungefähr 80 Stück Küden.

Braune Pfefferküche. Dieses Rezept ist für einen großen Haushalt auf dem Lande berechnet. Man mischt 4 kg Sirup mit 500 g Kochzucker, 25 g Butter, 67 g Vanilleschmalz, 125 g tandierte gehackte Pommeransenschale, 50 g Citronat, 125 g gehackte süße Mandeln und die abgeriebene Schale von zwei Citronen, kocht alles zusammen auf und gießt die heiße Masse auf 4 kg Weizenmehl, welche man vorher in eine große Schüssel oder Mulde geschüttelt hat; man muß aber während des Gießens von einer anderen Person tüchtig mit großer Holzkeule rühren und schlagen lassen, damit sich keine Mehlklumpen bilden, und gießt, sobald die Masse abgekühlt ist, 65 g gereinigte, in etwas Bier aufgelöste Pottasche dazu. Nun knetet man das Ganze mit den Händen, die man dann und wann in Mehl taucht, tüchtig durcheinander und stellt dann den Teig, oben dick mit Mehl bestreut, damit er keine Kruste bekommt, an einen warmen Ofen. Man muß diesen Teig schon acht bis vierzehn Tage vor dem Backen anrühren und ihn während dessen möglichst oft kneten. Man rollt von dem Teige mit den Händen lange Rollen aus, von denen man kleine, viereckige Stücke abschneidet, oder auch runde, größere Küden formt und auf butterbestrichenem Blech bei mäßiger Hitze bäckt.

Leichte Pfefferküche für Gefinde und auch Kinder. Man kocht 1 kg Sirup (hat man Honig, so nehme man zur Hälfte von demselben) mit gestoßenen Gewürzen, wie englisch Gewürz, einige Nelken, Zimmt, Anis, eine Prife Pfeffer, fünf Körner Kardamom, etwas Citronenschale und 18 g Vanilleschmalz auf, bestreut damit unter tüchtigem Rühren 1 kg feines Roggenmehl und läßt den Teig erkalten. Dann vermischt man mit der Masse noch vier bis sechs Stück weichgekochte und sehr feingehackte Pommeransenschalen (wie sie in der Apotheke oder Drogerie zu haben sind, je vier Viertel von einer Frucht) und zuletzt mit 19 g tags vorher in eine halbe Tasse Bier geschüttelte Pottasche. Ist der Teig gut verrührt, so bedeckt man ihn mit einem Tuch und läßt ihn mehrere Tage in einer warmen Stube stehen, worauf man ihn auf einem Brett mit so viel Mehl zusammenwirft, daß man mit den Händen

fingerringe Rollen davon ausrollen kann, worzu das Brett reichlich mit Mehl bestreut sein muß. Von diesen Rollen schneidet man kleine, viereckige Küche, die man nochmals mit etwas Mehl durchweicht, damit sie nicht zusammenfallen, und bäckt sie auf Blechen bei mäßiger Hitze knusprig.

kleinere Mitteilungen.

Das Einbalken von Schnee in die Pferdehufe. Um das Einbalken von Schnee in die Pferdehufe zu verhindern, wird die Anwendung von Strohpuffern empfohlen, welche man in nachfolgender Weise herstellt: man nimmt glatthalmiges nicht modriges Roggenstroh, welches mit Wasser etwas angefeuchtet wird. Davon greift man einen fingerdicken Strohbüschel, bindet diesen an seinen starken Halmen mit einem Faden zusammen und teilt dann diesen Büschel in drei gleiche Teile um ein dreiteiliges (dreitreibiges) Geflecht herzustellen zu können. Ist das Geflecht fertig, so rollt man das selbe so auf, daß die breiten Flächen aneinander zu liegen kommen. Es müssen jedoch gleich beim Beginn des Aufrollens die Lagen des Geflechtes sehr fest mittels Nadel und Faden durchstochen werden, damit die Verbindung haltbar wird. Das Aufrollen setzt man so lange fort, bis der Puffer die Größe erreicht, daß er zwischen die Eisenhaken hineingedrückt werden kann. Solche Strohpuffer sitzen sehr fest und gehen selten einer von ihnen verloren. Will man einen oder den andern Puffer wieder herausnehmen, so geschieht das am leichtesten dadurch, daß man ein stumpfes Instrument zwischen Puffer und Eisen einschleibt und behutsam zwingend die Stropeinlage hebt.

Zu kurz geschnittener Häcksel ist den Pferden schädlich, er wird schlecht durchgekau, mangelhaft eingesperrt und verursacht sehr leicht Verstopfungscoliken. Solche Koliken, sogenannte Strohkoliken, die nicht selten allen Heilmitteln Trotz bieten, werden namentlich beobachtet nach dem Verfüttern von $\frac{1}{2}$ cm langen Häcksel, mit Schrot oder Kleie vermengt und in Wasser verabsreicht. Der zu kurze Häcksel schiebt sich im Blind- und Grimmdarm, oft schon im Hüftdarm fest, auch wird der verhältnismäßig kleine Magen des Pferdes durch zu rasche Futtermittel zu schnell angefüllt, so daß die Nahrung, welche nur kurze Zeit mit den Magenwänden in Berührung gewesen ist, in den Dünnarm übertritt, oder es entsteht dadurch Magenüberladung. Die richtige Länge für den Pferdehäcksel ist $\frac{1}{2}$ bis höchstens $\frac{2}{3}$ cm. Weiches Sommerstroh und Heu wird länger, hartes Winter- oder Bohnenstroh dagegen etwas kürzer geschnitten.

Diphtherie der Küder und Kinder. In den letzten Jahren ist es mir verschiedentlich vorgekommen, daß bei erkrankten Küden Diphtheritis konstatiert wurde. Die charakteristischen, pilzartigen Gebilde fanden sich auf der Schleimhaut des Gaumens, hinter der Oberlippe und in der Nasenhöhle. Alle erkrankten Tiere zeigten mehr oder minder starke Fiebererscheinungen und große Mattigkeit. Bei raschem, energischem Einschreiten war die Krankheit in drei bis vier Wochen gehoben. Von Interesse waren besonders zwei Fälle, wo Diphtheritis zugleich im Hause unter den Menschen und im Stalle unter den Küden herrschte. Wir kam gleich der Gedanke einer Übertragung, doch konnte ich nicht feststellen, ob die Übertragung von Menschen auf das Vieh oder von Vieh auf die Menschen erfolgt sei. Ich nahm das letztere an, da die pflegende Weihnacht erst erkrankte, als ein Kalb schon verendet war und man gar nicht an eine Halskrankheit der Tiere dachte. Aufmerksamkeit wurde man erst durch die auffälligen Schlundbeschwerden der Küder Mutmaßt man nur das Ausbreiten der Diphtherie in einem Stalle, so muß gleich ein tüchtiger Vieharzt zugezogen werden.

Die Ernährung der Küder mit Magermilch und der Ertrag des fehlenden Rahms durch andere Wollkeren eine große Rolle. Schlachtküder mit Magermilch und Stärkemehl aufzuziehen, hat man in Frankreich schon früher versucht. Anderer Gontin teilt hierüber im „Journal d'agriculture pratique“ u. a. folgendes mit: Das Stärkemehl hat sich bei der Aufzucht der Küder sehr gut bewährt, sogar nur acht Tage alte Küder verdauen es, wenn vorher gekocht, vollständig. Sehr wichtig ist jedoch die Zubereitungsart. In 1 l entrahmte Milch werden 50 g Stärkemehl

genommen. Etwas weniger als die Hälfte der für eine Maßigkeit bestimmten Milch, sowie das ganze benötigte Stärkemehl läßt man unter beständigem Rühren auf gelindem Feuer einmal aufwallen. Alsdann schüttet man diese Flüssigkeit, die jedoch nicht klumpig sein darf, zu der zurückbehaltenen Milch, wodurch die Flüssigkeit genügend abgekühlt wird, um sofort den Küden gereicht zu werden, die diese Mischung auch unbeanstandet annehmen. Sobald die Küder acht Tage alt sind, kann ihnen diese Nahrung verabsreicht werden, ohne daß irgend ein Übergang in der Fütterung notwendig ist; Appetit und Wachstum erleiden keinerlei Beeinträchtigung. Die mit dieser Stärkemilch-Magermilch ernährten Küder unterscheiden sich von den mit Vollmilch gefütterten äußerlich in nichts. Auch betreffs des Fleisches haben die Fleischler genau die gleiche Güte festgestellt. Die durch diese Ernährungsweise erzielten Vorteile sind: 1. Verdoppelte Fleischzeugung, weil die Küder nicht so frühzeitig geschlachtet werden; 2. Verbesserung der Güte des Fleisches; 3. Vermehrung der Butterzeugung aus dem durch diese Ernährungsweise mehr gewonnenen Rahm, und 4. eine bedeutend bessere Ausnutzung der Magermilch.

Teilweise Ernährung der Ferkel mit Kuhmilch. Nicht selten kommt es vor, daß Mutterkühe, die eine große Anzahl Ferkel geworfen haben, wenig Milch geben. Die Folge davon ist, daß die stärkeren Ferkel die schwächeren verdrängen und letztere dann nicht genügend Nahrung erhalten, und kranklich und häufig zu Grunde gehen. Sind die Ferkel jedoch alle gleichmäßig kräftig entwickelt und gelingt es einem Teil derselben nicht, den anderen Teil von den Spänen zu verdrängen, dann leiden sämtliche Ferkel unter dem Milchmangel. Die Ferkel sind dabei unruhig, sie schreien und quälen viel, auch gedeihen sie nicht. Tritt dieser milchliche Mangel ein, dann muß für einen passenden Ersatz der mangelnden Muttermilch gesorgt werden. Dies kann am einfachsten und besten dadurch geschehen, daß den hungrieren Ferkeln nebenbei noch ein wenig Kuhmilch oder erwärmte Kuhmilch (Vollmilch) in einem flachen Gefäß verabfolgt wird. Die Ferkel gewöhnen sich sehr schnell an diese Beifütterung, die das Gedeihen solcher unruhiger Ferkel ganz bedeutend fördert.

Das Erfrieren der Kämme bei den Säthern, namentlich solcher Massen, welche sehr große Kämme haben, kommt in kalten und windigen Wintertagen nicht gerade selten vor. Um das Erfrieren zu verhindern, halte man die Säther bei hohen Kältegraden, besonders aber dann, wenn es gleichzeitig windig ist, im Stall und füttere sie reichlich, bis die Witterung wieder milder geworden ist. Sollte es sich aber ereignen, daß den Säthern die Kämme erfrieren, so halte man die betreffenden Tiere einige Tage von den anderen getrennt, damit letztere nicht an den erkrankten Kammern piden. Gleichzeitig bepinselse man den Kamm wiederholt mit einer Mischung aus Safraninfur, Kampferspiritus und Terpentin. Hierdurch wird die Zirkulation des Blutes wieder hergestellt, der Kamm wird wieder rot und die Spitzen desselben trocken nicht ab. Bei Kälte wird der Kamm wohl etwas bläulich aussehend, was sich aber im Laufe der Zeit auch wieder verliert, namentlich, wenn der Kamm noch wiederholt mit der genannten Mischung bepinselt wird.

Am Eier vor Frost zu schützen, wende man folgende einfache Aufbewahrungsmethode an. Man nimmt kleine Kisten oder Tünnchen und packt in diese die Eier zwischen recht trockenen Moostorfmüll. Wenn letzterer nicht vollständig trocken ist, muß er nachgetrocknet werden, was im Feuertrockner auch auf der abkühlenden Herdplatte auf leichte Weise zu bewerkstelligen ist. In feuchtem Torfmüll „verpackt“ die Eier, sie erhalten auf der Schale graue und gelbliche Flecke; werden unansehnlich und verderben. Auf eine Lage Torfmüll kommt eine Lage auf die Spitze gestellte Eier, und so wechselt man mit je einer Lage Torfmüll und Eier ab, bis das Gefäß gefüllt ist und geschlossen wird; die obere Lage muß aus Torfmüll bestehen. Die Gefäßdeckel werden mit „Oben“ und „Unten“ bezeichnt. Alle paar Wochen wird das Gefäß auf die andere Seite gefehrt. Die durch Herausnahme des Bedarfs entstandene Lücke muß stets mit trockenem Torfmüll ausgefüllt werden. Auf diese Weise halten sich die Eier den ganzen Winter über bis in den Sommer frostfrei.

Früh gepflanzte Obst-, Beer- und Wildbäume wollen trotz grüner, glatter Rinde häufig

nicht in den Trieb kommen. Besonders oft tritt dies ein, wenn bei Frost gepflanzt wurde oder wenn die Bäume spät zur Verpflanzung gelangten, daher während des Transportes austrockneten. Derartige Bäume werden aus der Erde genommen, die Wurzeln frisch beschitten, darauf einige Stunden in reines Wasser gestellt und danach wieder eingepflanzt. Der Erfolg ist ein rascher und tritt um so sicherer ein, wenn man die Wasserverdunstung durch die Rinde des Stammes und der Äste durch einen Umschlag von Kalk und Lehm herabmindert, oder wenigstens den Stamm mit Strohschichten umwindet, die häufig befeuchtet werden müssen. Schließlich empfiehlt es sich, die Baumstämme mit kurzen, verrottem Dünger zu bedecken, damit die Erde sich feucht hält.

Sellerie-Püree. Sechs Personen. Ungefähr 6 Stunden. Vier große Selleriekübel werden sauber gewaschen, in dünne Scheiben geschnitten und mit einer, gleichfalls in feine Scheiben geschnittenen Zwiebel in 100 bis 120 g Butter, gut abgedeckt, langsam weichgekünstet. Dann verrührt man 60 g Mehl in $\frac{1}{4}$ l kalter Milch, gießt diese zu den Selleriekscheiben, läßt alles zusammen einmal tüchtig aufkochen und streicht darauf die Masse durch ein feines Sieb. Das so gewonnene Püree wird mit Salz, etwas weißem Pfeffer, einem Stückchen Butter, einer Prife Zucker, zwei bis drei Löffel süßer Sahne und einem halben Theelöffel Maggi-Würze vermischt und auf heißer Herdplatte nochmals erwärmt.

Bratkäse. Eine Speise, welche sich großer Beliebtheit erfreut, ist der Bratkäse. Das empfehlenswerteste Rezept ist folgendes: Nachdem man gerommene Milch zu dem sogenannten Weichquart verarbeitet hat, indem die Molke sich von dem Quark abscheidet, schüttet man den ausgepressten, von der Molke befreiten Weichquart in eine Schüssel. In dieser Schüssel bleibt der Quark stehen, bis er durch und durch angelangt, wird er mit Salz, zwei (oder drei) Eiern (von denen man jedoch das Weiße zurückläßt) und etwas Kämmel durchgeknetet. Statt des Kämmels kann man auch fein gewiegten Schnittlauch dazu mengen. — In einer Bratpfanne zerläßt man Butter und thut, wenn diese aufsteigt, den Käse hinein. Die Masse wird unter ständigem Rühren klar gekocht; in eine Schüssel geschüttelt, läßt man sie erkalten.

Ferschiedene Kuchen zur Weihnachtsbäckerei. **Streuhefkuchen.** In $\frac{1}{2}$ l heißer Milch werden 250 g Butter flüssig gemacht, dazu 250 g Zucker, sechs ganze Eier, für zehn Pfennig frische Preßhese und soviel Mehl gegeben, daß man einen guten, nicht zu festen Teig erhält. Diesen breitet man auf einem mit Butter bestrichenen Backblech aus und stellt ihn eine Stunde an einen warmen Ort. Wenn der Kuchen ausgegangen ist, bestreicht man ihn mit flüssiger Butter und bestreut ihn mit in folgender Art bereiteten Streusel: Man knetet 150 g Butter mit 250 g Mehl zusammen und krämelet diese Masse in kleine Stückchen, welche man leicht mit 125 g Zucker und 125 g feingestobenen Mandeln vermischt. In den Rändern des Kuchens streut man die Krümchen etwas dicker und bäckt denselben dann bei guter Mittelhitze. — **Butterküchen.** Man reibt 250 g Butter zu Sahne, thut zwei ganze Eier, zwei Eigelbe, sowie 250 g Zucker dazu. Alles wird eine halbe Stunde gerührt, alsdann giebt man 625 g Weizenmehl und für drei Pfennig Hefehorntal hinzu, breitet den Teig auf einem mit Butter bestrichenen Backblech aus, bestreicht ihn reich mit flüssiger Butter, bestreut ihn mit Mandeln und Zucker und läßt ihn bei mäßiger Hitze gelbbraun backen. — **Abgeriebener Rapfkuchen.** 500 g Butter werden zu Sahne gerührt, nach und nach 16 Eier, 125 g gewiegte Mandeln, 500 g Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und 1 kg Mehl hinzugegeben, dann eine Stunde nach einer Seite gerührt. Zuletzt rührt man 30 g Brausepulver hinzu, füllt die Masse in zwei mittelgroße, gut gefettete Formen und bäckt sie gleich im heißen Ofen. — Ein vorzüglicher Rapfkuchen. Man rührt 250 g Butter zu Sahne, fügt unter beständigem Rühren 125 g feinen Zucker, acht Eigelbe und nach Belieben gewiegte bittere Mandeln hinzu, rührt alles zehn Minuten tüchtig durch. In $\frac{1}{2}$ l lauwarmen Milch läßt man 62 $\frac{1}{2}$ g Preßhese und schlägt von den acht Eiweiß Schnee. Nun thut man die aufgelöste Hefe hinzu und rührt gut

durch, alsdann giebt man $\frac{1}{2}$ kg feines Weizenmehl und den Schnee in die Masse, rührt dieselbe gut durcheinander durch Auf- und Unterschöpfen, nicht Rühren. Nun füllt man den Teig in eine gut geöhrte Form und bäckt den Kuchen eine Stunde bei mittlerer Hitze. — Eine sehr schöne Sandtorte. Man rührt $\frac{1}{2}$ kg Butter zu Sahne, hierzu nimmt man $\frac{1}{2}$ kg Zucker, $\frac{1}{2}$ kg feines Weizenmehl, welches löfweise hinzugegeben wird, zugleich mit je einem Eigelb bis zu zehn Eiern, auch giebt man nach Belieben abgeriebene Citronenschale hinzu; nachdem diese Masse eine Stunde gerührt, thut man den Schnee der zehn Eier dazu, füllt die Masse in eine Backform und läßt die Torte eine Stunde backen; ist die Hitze im Ofen zu groß, legt man Papier über die Form, denn die Farbe darf nur goldbraun sein. — **Feines Biskuit.** Hierzu gehören: 250 g Puderzucker, 250 g Mandamin, sechs Eier und die abgeriebene Schale einer halben Citrone. Der Zucker wird mit den sechs Eigelb und der Citronenschale verrührt, bis er dick und schaumig der Eier hinzugefügt; eine mit Butter ausgetrichene Form wird zur Hälfte mit der Masse gefüllt und eine Stunde bei gelinder Hitze gebacken. Durch Zusatz von 60 g Kakaopulver und noch 40 g Puderzucker wird das Biskuit im Geschmack sehr verfeinert. Martha H.

Bereitung des Kestrs. Dieses, fränkischen Personen besonders zuträglich, ursprünglich von den Tartaren erfundene, aber seit einigen 20 Jahren in Deutschland eingeführte und ärztlich empfohlene Getränk kann sich auf dem Lande jeder, der Milchkuhe besitzt, selbst bereiten, ja vielleicht einen Gewinn daraus erzielen. In Berlin hat die größte und renommierteste Meierei von Bolle Kestir als stehenden Artikel eingeführt. Man kauft die Kestirkörner in den Drogeriehandlungen, legt sie in ein Gefäß mit heißem Wasser und läßt sie 6 bis 8 Stunden darin. Dann gießt man das Wasser ab, wäscht die Körner in kaltem, reinem Wasser und legt sie in gekochte, warme Milch, deren Quantität das Behfande der Körner — dem Gewicht nach — betragen soll. Darin müssen sie nun 24 Stunden liegen, während welcher Zeit die Milch stets die Temperatur von 20 Grad C. Wärme behalten muß. Jede Stunde wird durchgeschüttelt. Früh und am Abend gießt man immer die Milch ab, wäscht die Körner ab und übergießt sie mit neuer abgekochter Milch von 20 Grad Wärme. Nach sechs bis acht Tagen stellt sich gewöhnlich ein säuerlicher Geruch der Milch ein und die Körner steigen an die Oberfläche. Jetzt gießt man noch einmal 20 Gradige Milch vom zehnfachen Gewicht der Körner über dieselben und läßt sie zwölf Stunden darin liegen. Die Milch beginnt jetzt zu gären, was sich durch Aufsteigen von Blasen zeigt; auch zieht sich an der Oberfläche Sahne zusammen. Man seift sie durch ein lose gewebtes Tuch und setzt die Körner nochmals in beschriebener Weise an. Die durchgegossene Milch verteilt man in Flaschen so, daß in jeder ein kleiner Teil davon ist; man füllt gekochte Milch nach, verkorft die vollen Flaschen und stellt sie in einen Raum, der 15 Grad Wärme hat. Nach zwei bis drei Tagen, in denen sich die letzte Milch mit dem Kestirstoff gehörig vermischt hat, ist das Getränk zum Gebrauch fertig. Die etwas unständliche Arbeit lohnt jedenfalls ein guter Gewinn, da die $\frac{1}{2}$ -Literflasche Kestir mit 25 Pf. bezahlt wird. B. v. W.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes lange Zeit erfordert, so können Fragebeantwortungen erst in frühens 14 Tagen nach Eingang der Anfragen veröffentlicht werden. Wegen Einfügung von 20 Wg. in Briefmarken werden Fragen sofort brieflich beantwortet. Anonyme Fragestellungen finden grundsätzlich keine Beantwortung.)

Frage 196. Auf welche Art kann man Wiesel im Garten vertilgen? Gibt es eine Spezialfalle nebst Beize, um dieselben dafür anzulocken? C. B. in N.

Antwort: Das beste Mittel, kleines Mäusezeug aus Gärten wegzufangen, ist die Kastenfalle. Lassen Sie sich aus dem Verlage von J. Neumann, Neudamm, die Broschüre „Die Kastenfalle“ von Förster Straße (Preis 1 Mt. 20 Pf.) kommen. Sie erfahren aus dem Hefte alles Nähere über Bezug der Falle, Aufstellung, Fangmethode zc. zc. Eine Witterung zum Untode des Mäusezeuges brauchen Sie für die Kastenfalle nicht.

Breisgauer Nachrichten



Auflage über 5000!
Verbreitet in den Amtsbezirken Emmendingen (Kenzingen), Breisach, Ettenheim, Waldbach und am Kaiserstuhl.
Amtliches Verkündigungsblatt der Stadt Emmendingen.

Abonnementspreis: Durch die Post frei ins Haus 1.50 per Vierteljahr, durch die Kustodier frei ins Haus 60 Pfg. pro Monat.
Erscheint täglich mit Ausnahme Sonntags.
Verlag: { Sommerzeit: Metzger des Landmanns
Freitag: Breisgauer Sonntagblatt.
Inserionspreis: die einseitige Zeitspalte oder deren Raum 10 Pfg. im Restamtteil pro Seite 30 Pfg. Beilagegebühr pro Tausend 5 Mark.

Nr. 284 (1. Blatt.) Emmendingen, Donnerstag, 5. Dezember 1901. 35. Jahrgang.

Tagestaler.
5. Dezember. Kathol.: Amos. Evang.: Salsbas.
1757. Schloß bei Kienhofen.
1791. M. A. Mozart f.
1870. Einzug des Prinzen Friedrich Karl in Orleans.

Politische Tagesübersicht.
Berlin, 4. Dez. Wie der Lokal-Anzeiger berichtet, bemerkte das Kaiserpaar dem Weihbischof von Straßburg, Freiherrn Zorn von Sulz nach dem gestrigen Empfang gegenüber, daß es ihm im nächsten Frühjahr in Straßburg wiederzukommen hoffe. Auf eine Frage, ob die Vertimmung in der Diözese, die durch den Abgang des Weihbischofs Dr. Marbach entstanden sein sollte, noch fortbestehe, äußerte der Bischof, daß, nachdem der Papst gesprochen, sich alle Gemüter beruhigt haben. Der Bischof bleibt heute noch in Berlin und begibt sich morgen zu kurzem Besuch des Karolinal-Klopp nach Breslau, von wo er am Freitag die Rückreise nach Straßburg antreten wird.

hd Berlin, 4. Dez. Als absolut erfunden bezeichnet die „Germania“ die Straßburger Mitteilung eines Negensburger Blattes, daß die Mummien des Priester-Seminars des Spahns des Professor Spahn nicht bejuchend und daß ferner die als bevorstehend bezeichnete Note der preussischen Regierung über die Errichtung der theologischen Fakultät dem Kaiser bereits übermittelte und von ihm abschlägig beantwortet worden ist. Thatsächlich bejuchend Mummien des Priester-Seminars Spahns Vorlesungen, thatsächlich sei die letzte Note der Regierung über die theologische Fakultät von der Kurie nicht abschlägig bejchieden und thatsächlich betreibe die Regierung die Berufung eines katholischen Philosophen an die Universität zu Straßburg.

Berlin, 4. Dez. Die „Kreuzzeitung“ schreibt: Wie wir erfahren, wird die im Reichstage seiner Zeit plötzlich abgebrochene Beratung des Gefekstums betr. die Abänderung des Brandversicherungs-Gesetzes vom 24. Juni 1897 bezw. von 1895 (die Brandversicherungs-Gesetze betreffend) demnächst wieder aufgenommen werden.

hd Berlin, 4. Dez. Die polnische Reichstags-Fraktion ist heute zusammengetreten, um die Interpellation festzustellen, worin der Reichskanzler angefragt werden soll, wie er sich zur Wreschener Schul-Affäre stellt und welche Folgen diese haben werden. Es wurde beschlossene, die Interpellation einzureichen, sobald die nötige Anzahl Unterschriften vorhanden sein wird.

Berlin, 4. Dez. Trotz der Bemühungen, die in den Bundesratsauschüssen gemacht wurden, um das sogenannte Reichsbesitz herabzumindern, hat sich, wie die „Natl. Korresp.“ schreibt, die nicht erfreuliche Aussicht als ziemlich sicher herausgestellt, daß auch im folgenden Jahre nicht auf eine wesentliche Steigerung der Reichseinnahmen zu rechnen sei. Dazu bemerken die „Vert. Neueit. Nachr.“: Nach unserer Kenntnis besteht bei den Ministern fast sämtlicher Bundesstaaten die gewissenhafte Ueberzeugung, daß die Reichsfinanzreform im Interesse der Selbsterhaltung des Reichs wie der Einzelstaaten ein Gebot von unauflöslicher Dringlichkeit sei.

hd Wien, 4. Dez. Wie die „Neue Freie Presse“ meldet, hat in der Angelegenheit der anti-deutschen polnischen Demonstrationen in Lemberg zwischen dem deutschen Botschafter Fürsten Eulenberg und dem Grafen Goluchowsky eine Besprechung stattgefunden, welche zu einer befriedigenden Erledigung dieser Angelegenheit geführt hat.

hd Lemberg, 4. Dez. Mehrere hundert Gymnasialisten versuchten heute Vormittag nach einem Gottesdienst in der Dominikanerkirche vor dem deutschen Konsulat zu demonstrieren, wurden jedoch von der Polizei daran verhindert. Die Polizei nahm 10 Verhaftungen vor.

Paris, 4. Dez. Im Laufe der gestrigen Beratungen der Kammer über das Kriegsbudget erklärte der Deputierte Massabau, daß er für die Politik Ferrys, nämlich für Annäherung an Deutschland, sei. Der anglophile „Matin“ bemerkt hierzu: Wir bezweifeln ein wenig, daß Jules Ferry jemals ein Bündnis mit Deutschland anstrebt habe, aber eine Sache ist gewiß, daß seit dem Jahre 1870 ein derartiges Wort zum erstenmal auf der Kammertribüne ausgesprochen worden ist.

hd Haag, 4. Dez. Die Königin ist vollständig wieder hergestellt. Sie unternahm gestern die erste Ausfahrt.

hd Warschau, 4. Dez. Eine Anzahl Studenten griff mittags das deutsche Konsulatsgebäude an. Das Konsulatsgebäude wurde untergraben und zerstört. Das Geschehen, in welchem sich die Antisemitismus des Konsulats befanden, wurde mit Steinen beworfen. Auch in die Privatwohnung des Generalkonsuls im ersten Stock wurden Steine geschleudert. Der Angriff dauerte eine Viertelstunde. Abschließend erschienen der Oberpolizeimeister und der Staatsanwalt zur Feststellung des Thatsachens. Das Konsulat wird polizeilich bewacht.

hd New-York, 4. Dez. Die Botschaft Roosevelts hat im Allgemeinen einen günstigen Eindruck gemacht. Die Oppositionsblätter heben jedoch hervor, die Botschaft des Präsidenten bezweifle, daß sich bei dem Präsidenten bereits der große Einfluß der Truff sichtbar mache. Die englische Presse stellt fest, daß in der Botschaft nichts wichtiges aufzufinden ist. Von hiesigen Blättern billigt „Daily Mail“ die Botschaft, sagt aber, es sei in derselben enthalten gewesen, was auch Mac Kinley ungefähr gesagt hätte. „Daily Mail“ erklärt, man dürfe nicht annehmen, daß alle angeklagten Maßnahmen auch ausgeführt werden. „Morning Leader“ sagt dagegen, die Botschaft habe den Erwartungen nicht entsprochen. Roosevelt habe sich auf Cuba als ein ganz anderer gezeigt, wie jetzt als Präsident.

Washington, 4. Dezember. Der Finanzbericht, welcher heute dem Kongress unterbreitet wird, umfaßt für dieses Jahr die Summe von 899,116,530 Dollar oder 29,721,000 Dollar mehr als im Vorjahre. Die Mehr-Einnahmen in diesem Jahre betragen 22,255,516 Dollar.

New-York, 3. Dez. Der „New-York Herald“ meldet aus Port of Spain: Aus Laguna eingetroffene Reisende berichten, der deutsche Gesandte in Venezuela empfehle seiner Regierung, acht Kriegsschiffe in verschiedenen venezolanischen Häfen zu stationieren, um eine Zahlung von Entschädigungsforderungen zu erzwingen. Wie dem „New-York Herald“ aus Washington gemeldet wird, rechnet man dort nicht damit, daß Deutschland den Versuch machen werde, einen Gebietsverlust zu befehen. Deutschland wird freie Hand gelassen werden, Venezuela zu zwingen, den

zu übergeben, vor Marguerites seinem Geböhr war das Verbergen nicht leicht. „Nichts besonders Geschicktes, Großpapa!“ antwortete sie, „aber doch noch Verständigeres, als in Eurem einfältigen Gemeinberath. Heute ist es da gewiß wieder sehr thöricht zugegangen, denn Du machst eine ganz graue Stirn.“

Sie konnte es nicht sehen, aber sie wußte es doch; denn Mussa war bei ihr geblieben und nicht auf des Großvaters Schooß gekrungen, wie er zu thun pflegte, wenn des wackeren, alten Dorfschulzen Besuch auf gut Wetter deutete. „Na freilich, viel dämmer als die Dickköpfe im Gemeinderat hätte Mussa es auch nicht gemacht! Aber Monsieur Rouher hat Schuld.“

„Der Minister? Wieso?“
„Ja, der Minister. Da hat er so ein zweifelhaftes klappisches Geschwätz über das außerordentliche Ansehen, das die Regierung des Kaisers in Europa genießt, losgelassen...“
„Nun, das ist doch nicht schlimm. Laßt den Mann doch reden.“
„Das Neben wäre auch nicht so schlimm; denn wir brauchen es ja — Gottlob! — nicht anzuhören, aber die Abgeordneten, die nie einen vernünftigen Einfall haben, haben beschlossen, daß die Rede auf Staatskosten gedruckt und in allen Gemeinden angeschlagen werden soll. Das hat uns alle rabiat gemacht.“

„Trink, Großväterchen,“ sagte Marguerite lächelnd, indem sie ihm den Eider hinschob, „und laß die Suppe nicht kalt werden. Ihr seid alle so rote Jakobiner! Wüßt doch dem braven Rouher die Freunde, daß seine Rede in ganz Frankreich angeschlagen wird. Lesen wird sie ja doch keiner.“
„Den Teufel auch!“ brummte Chardin, während er sich Brot in die Suppe schnitt und auch ein Schälchen des deselben Gerichts für Mussa zurecht machte, für den diese Prozedur augenscheinlich erheblich interessanter war als alle ministeriellen Reden im gesetz-

Der Familienschmuck.

Roman von H. S. Nordmann. Nachdruck verboten.

(Fortsetzung.)

Marguerite ging in das Haus zurück. Es war ein freundliches, wenn auch nicht übermäßig großes, einhöckeriges Haus, das die Mitte zwischen ländlichem Wohnhause und städtischer Villa hielt und damit dem aus dem Stande der Landleute in den des städtischen Bürgerthums hinüber gleitenden Charakter seiner Bewohner entsprach.

Marguerite schritt durch den mit Strohmatten belegten Gang, der das Haus in zwei Hälften teilte, zur vorderen Thür, die sie öffnete, um hinauszuhören. Ein großer, silbergrauer Kater, der dort im Sonnenschein schlief, sprang auf, reckte sich, gähnelte sich den dicken Kopf von seiner Herrin streicheln und blieb behaglich schnurrend bei ihr stehen. Kein bekannter Schritt näherte sich von der Drtschaft her, von deren äußerstem Ende das Haus Chardins einige hundert Schritt entfernt lag.

„Der Großpapa kommt noch nicht,“ sagt Marguerite nach ihrer Gewohnheit leise vor sich hin und lehnte in das Haus zurück, wohin ihr nun Mussa, wie sie den Kater genannt hatte, folgte. Sie ging ins erste Stockwerk, wo ihr Schlaf- und Wohnzimmer lag, setzte sich ans Klavier und fing an zu phantasieren. Bruchstücke bekannter Melodien mit eigenen Ideen verbindend und dazu gelegentlich mit nicht starken, aber ungemein wohlklingendem, reinem Sopran singend. Es konnte kein ruhenderes Bild geben, als diese von der Farbenpracht der Außenwelt abgeschlossene Blinde, die im Reiche der Töne Trost und Erheiterung suchte. Mussa saß mit der Miene eines ernsthaften Kritikers daneben, nur zuweilen durch einen vor den offenen Fenstern zu flackernden Vogel oder eine vorbeisummende Fliege in seiner Aufmerksamkeit gestört.

20 Pfg.

werden Sie zahlen und dafür von jedem unserer Agenten den Breisgauer Familien-Kalender frei in das Haus geliefert erhalten.

Geschäftsstelle d. „Breisgauer Nachrichten“ (Hochberger Bote) Emmendingen.

Druck der Druck- und Verlags-Aktien-Gesellschaft vorm. Dölter, Emmendingen.

Landwirtschaftl. Bücher

- Ch. Leimenstoll. Die Obstbaumpflege, eine gründliche Anleitung zur richtigen Verjüngung der Obstbäume. Preis 1.50 M.
 - Des Landmanns Winterabende. Belehrendes und Unterhaltendes aus allen Zweigen der Landwirtschaft pro Band 1.— M.
 - Dr. Ed. Vogel. Tierärztliches Taschenbuch. Preis 5.— M.
 - Carl Forsbohm. Wienenzucht nach den Grundsätzen Dr. Dzierzon. Preis 1.50 M.
- sowie sämtliche landwirtschaftlichen Bücher empfiehlt die Buchhandlung der Druck- und Verlags-Aktien-Gesellschaft vorm. Dölter Emmendingen.

Maistreiber, Viertreiber, Malzkeimen, Welschkorn, Welschkornmehl, Kleien, Safer, Reis- und Knochenmehl, Viehsalz, Lein- und Mohnmehl, sowie alle künstliche Düngemittel billigt zu haben bei Hregmüller u. Co. am Bahnhof Appenweier.

Preis-Abschlag

auf Dünger-Knochenmehl gedämpftes Mt. 5.50, rohes Mt. 5.— per Ztr. mit Saft ab hier.

Knochenmehlfabrik J. Ritzmann Söhne Freiburg i Br. 2458

la. Land-, Blumen- und Rebendünger

empfehlen billigt Carl Huck Sohn, 13 Lahr, Baden. Fordern Sie Prospekte und Muster.

Für Kaninchen u. Geflügelzüchter.

Wilt. Reichelt, Emmendingen. Zahlreiche Anerkennungen u. a. wie folgt: Ich beschreibe Ihnen gerne, daß das von Ihnen bezogene „Kälbermehl“ sehr gut ist, ich verfürtere dasselbe mit einem Mutterkalle von der 3ten Woche an. Das Kälbermehl es gerne auf ohne alle Beschwerden, nimmt außerordentlich zu davon und zeigt immer großes Fröhlich und Munterkeit. Jedem Züchter kann es bestens empfohlen. 19 Oberhülzen. Heinrich Böger, Landwirt.

Druck der Druck- und Verlags-Aktien-Gesellschaft vorm. Dölter, Emmendingen.

Drei Reklame-Kollektionen

Haarlemer Blumen-Zwiebeln.

- Nr. 100. Kollektion für Zimmerkultur: 18 Hyacinthen, 45 Tulpen, 2 Lilien, 30 Narzissen, 12 Jonquillen, 50 Crocus etc. etc., zusammen 278 Blumenzwiebeln für 68 Schf.
 - Nr. 200. Kollektion für Gartenkultur: 15 Hyacinthen, 38 Tulpen, 30 Narzissen, 100 Iris, 100 Crocus etc. etc., zusammen 462 Blumenzwiebeln.
 - Nr. 300. Kollektion zur Hälfte für Zimmer, zur Hälfte für Gartenkultur: 18 Hyacinthen, 38 Tulpen, 30 Narzissen, 75 Crocus, 50 Iris etc. etc., zusammen 379 Blumenzwiebeln.
- Schöne Gelegenheit die herrlichen Haarlemer Blumenzwiebeln in ihrer Verschönerung kennen zu lernen. Entspricht eine Kollektion nicht den Erwartungen, so kann sie auf unsere Kosten zurückgeschickt werden und zahlen wir den vollen Betrag zurück. Unser reisefähiger Koffer, mit vielen Kulturangelegenheiten versehener Hauptstationen wird auf Verlangen kostenfrei zugesandt.
- Blumenzwiebelzüchterei „Huls ter Dula“ (A. G.) Noordwyd bei Haarlem (Holland).

Thomashackermehl

in allen Gehalten, sowohl nach citrat wie Gesamt-Phosphorsäure.

Knochenmehl Ia.

fein und groß gemahlen.

Superphosphat und Superphosphat-Mischungen, Kainit, Oelkuchendüngemehl.

Ferner: Futterknochenmehl u. Fleischfüttermehl zur Anzucht von Jungvieh zu billigsten Tagespreisen unter voller Gehaltsgarantie.

Chemische Fabrik Emmendingen E. Houben.

Landwirtschaftliche Vereine u. Wiederverkäufer erhalten Vorzugspreise.

Bei Abnahme von größeren Quantitäten entsprechendes Rabatt.