erheblichen Verletzungen geben die schönste Gelegenheit zur Bildung brandiger oder krebsartiger Stellen, die man sonst doch möglichst zu vermeiden sucht. Bei Steinobst veranlassen sie den gefürchteten Gummifluß.

Nicht selten aber auch tritt als Folge der spitzen Gabel das ein, was man durch Anbringung der Stützen gerade verhüten wollte: der Ast kann dem Druck nicht folgen und bricht infolgedessen an der Auflagestelle ab.

Wer also seinen Obstbäumen durch das Stützen fruchtbeladener Aeste eine wirkliche Wohltat erweisen will, der wähle nur Stützen mit einer breiten, flachen, gerundeten Gabelung, und wer noch ein übriges tun will, der umwickle die Gabel mit Stroh oder Filzstreifen: die Rinde des Astes wird so am besten vor Verletzungen geschützt, und ein Brechen des Astes ist auf diese Weise so gut wie ausgeschlossen. H. B.

Allerlei vom Geflügelbraten.

Von A. Müller-Gräfenroda.

Auf die deutschen Familientische kommt verhältnismäßig, das heißt im Vergleich zu den anderen Sorten von Fleisch, selten Geflügel. Am populärsten ist noch der Gänsebraten, aber junge Hühner und Enten werden selbst von den Bessergestellten, die das Geld dazu haben, nicht allzu oft gekauft. Das muß man im Interesse der Volksernährung und der Volkswirtschaft beklagen, denn einmal gehört Geflügelfleisch, besonders Hühnerfleisch, zu den gesündesten, nahr- und schmackhaftesten Fleischspeisen und andererseits würde eine vermehrte Nachfrage nach Schlachtgeflügel auch die Produktion im Lande steigern, wodurch sich vor allem für unsere Landbevölkerung eine neue Einnahmequelle erschlösse, die nicht unbedeutend zu nennen ist.

Nehmen wir einmal an, in einer von einer größeren Zahl reicher Familien bewohnten Industriestadt würde es Brauch, nur jeden zweiten Sonntag im Monat Braten von jungem Huhn auf die Tafel zu bringen — welch eine Menge von schlachtreifen Küken würde dazu gehören, um den regelmäßigen Bedarf zu decken!

Aber unsere Hausfrauen werden hier einwenden: „O, wie gern wählten wir Sonntags und Festtags Geflügelbraten, denn der ist bei unseren Leuten stets beliebt, allein schon der Abwechslung halber, jedoch — Geflügel ist in den Geschäften oder auf den Wochenmärkten schwer zu haben, und was man dann schließlich erhält, ist in vielen Fällen eine unansehnliche Ware mit zähem, saftlosem, spärlichem Fleisch bei unverhältnismäßig hohem Gewicht der wertlosen Knochen."

Dem muß man nun allerdings beistimmen. Im allgemeinen ist das im Inlande, namentlich das von den Bauern in den Handel gebrachte Schlachtgeflügel keine tafelfähige Ware, und zwar aus dem einfachen Grunde, weil es, ohne vorher gemästet, ja nicht einmal ausreichend ernährt zu sein, geschlachtet ist. Die Mast aber erst macht das Geflügel zu einem wohlschmeckenden Braten. Durch das stärke- und fettreiche Mastfutter (Getreideschrot und Milch), verbunden mit der eingeschränkten Bewegungsfreiheit der in der Mast gestellten Tiere, wird nicht allein erzielt, daß sich viel Muskelfleisch an den Knochen ansetzt, sondern auch, daß dies Fleisch von Fettkörnchen durchzogen wird; beim Braten nun schmilzt das überall zwischen den Fasern sitzende zarte Fett, und dies ist es, was dem Geflügelbraten das unübertrefflich Saftige, Mürbe, Aromatische im Geschmack verleiht.

Das gilt aber nur auf junges Geflügel; alte Hühner dagegen setzen durch die Mast ein grobes, gelbliches Fett in Lagen an bestimmten Teilen des Körpers ab. Dieses Fett durchtränkt beim Braten in der Pfanne nicht das Fleisch, sondern es tritt heraus als Fettbrühe. Solche alten Hühner eignen sich deshalb auch nur zu Suppen- und allenfalls zu Frikassee-hühnern.

Magere junge Hühner, Enten oder Gänse, die direkt von der Weide weggeschlachtet sind, lassen an Wohlgeschmack viel, bisweilen alles zu wünschen übrig. Meist werden diese jungen Tiere nicht ausreichend gefüttert, sie müssen sich einen großen Teil der Nahrung selber suchen und können es bei dieser zehrenden Arbeit weder zu gutem Fleisch-, geschweige denn zu Fettansatz bringen; ihr Fleisch schmeckt zäh und trocken, und das Gewicht der Knochen ist im Verhältnis zu dem Fleisch recht hoch. Es ist somit in jeder Beziehung unvorteilhaft, ein mageres, ungemästetes Hühnchen, eine ungemästete junge Ente oder Gans in die Bratpfanne zu bringen.

In Belgien, Frankreich und England bringt kein Landmann ungemästetes Geflügel zu Markt, da er weiß, daß er dafür keine Abnehmer findet, bei uns dagegen fragen nur selten einmal Käufer danach, ob sie gemästete oder nicht gemästete Ware erhalten. Sicher würde sich infolge des Angebots nur guter Ware der Verbrauch an Geflügelfleisch bei uns heben, die Produktion sich nach und nach steigern, der Markt auch für diese Sorte Fleisch sich regeln wie für Schweine-, Rind- und Hammelfleisch. Und gesetzt, es gäbe in den Städten stets genügende Mengen von gutem Geflügelfleisch, dann würde den Hausfrauen eine brauchbare Waffe in die Hand gegeben sein, mit der sie den unberechtigten Preissteigerungen der anderen Fleischsorten gegenübertreten könnten: sie würden einfach die Läden der Metzger nicht betreten, sondern eine Weile die Geflügelhandlungen aufsuchen; der Ausfall würde sich bei den Metzgern bald fühlbar machen und sie zum Nachgeben bringen.

Heute sind die Fleischverbraucher ihnen gegenüber machtlos. Der einmütige Zusammenschluß der Milchverbraucher hat schon in vielen Orten sich als erfolgreich erwiesen, dasselbe wird auch bezüglich des Fleisches der Fall sein können. Doch zunächst muß eben Ersatzfleisch geschaffen werden, und hierzu können unsere Hausfrauen selbst viel beitragen, wenn sie keine andere als gemästete Ware kaufen.

Manche Wirtschafterinnen nehmen auch aus dem Grunde vom Geflügelbraten Abstand, weil sie es nicht über sich gewinnen können, solch ein Tier zu schlachten. Das ist ja freilich nicht jedermanns Sache, aber schließlich muß es doch sein, und irgendeiner vom Hauspersonal vollzieht das Schlachten. Eine unnötige Tierquälerei muß dabei vermieden werden. Eine für das Geflügel aller Arten schmerzlose Art des Schlachtens ist folgende: Zunächst macht man das Tier gefügig, indem man ihm mit einem kurzen Knüttel, z. B. einem starken Quirlstiel einen nicht übermäßig derben Schlag auf den Schädel beibringt, darauf durchschneidet man mit einem spitzen Messer das Rückenmark, und zwar im Nacken, dicht hinter dem Schädelknochen an der Stelle, wo sich mit dem Finger eine kleine Vertiefung fühlen läßt. Beim Ausbluten muß man den Kopf des Tieres so zurückbiegen, daß das Blut aus dem Rumpf nicht ins Gehirn fließen kann. Die zuckenden Bewegungen des so geschlachteten Tieres sind nicht etwa Ausdrücke von Schmerz, der richtig getroffene Schlag hat es bereits gefühllos gemacht, und nach der Trennung des Rückenmarks von der Zentralstelle des Lebens, dem Gehirn, kann von Schmerzgefühl vollends nicht mehr die Rede sein.

Küchenzettel für die Woche.

Sonntag: Einlaufsuppe, Sauerbraten mit Kartoffelklößen, Aprikosenkompott, Zitronenspeise. — Montag: Kirschsuppe, gefüllte Hammelschulter,[1]) Kartoffeln, Salat. — Dienstag: Reissuppe, Schweinskarbonade mit Tomatensauce.[2]) — Mittwoch: Gefüllte Kohlrabi,[3]) Grießauflauf. — Donnerstag: Grüne Suppe, Beefsteak mit Blumenkohl. — Freitag: Kartoffelsuppe, Steinbutt mit Krebssauce.[4]) — Sonnabend: Lungenhaschee mit Setzei, rote Grütze.

[1]) Gefüllte Hammelschulter. Einen ganz vorzüglichen und dabei doch nicht teuren Braten kann man sich durch eine gefüllte Hammelschulter herstellen. Man löst vorsichtig den Blattknochen und den Röhrenknochen heraus. Nun macht man von gehacktem Rind- und Schweinefleisch, geriebener Zwiebel, Ei, Semmel, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer eine weiche Fülle. Diese streicht man in die Oeffnung des Schulterblattes. Dann näht man die Füllstelle zu, bratet es in Butter an und gießt langsam nach. Beim Umwenden und Herausnehmen muß man sich sehr in acht nehmen, und nicht etwa einstechen. Hierzu kann man eine Zwiebelsauce geben.

[2]) Tomatensauce. Die Tomaten werden von der Blüte befreit, in Stücke geschnitten und in Bouillon weich gekocht. Dann treibt man sie durch ein Haarsieb, würzt mit Pfeffer und etwas Weißwein. Dann kocht man die Sauce nochmals auf und bindet sie mit Kartoffelmehl. Die Koteletts gibt man wie bei Sahnensauce unpariert. Man läßt sie einige Minuten in der fertigen Sauce ziehen.

[3]) Gefüllte Kohlrabi. Möglichst gleichmäßige zarte Kohlrabi werden geschält; von jedem wird eine Scheibe abgeschnitten und sie werden ausgehöhlt. So setzt man sie in leichtem Salzwasser zum Ablochen auf. Unterdessen macht man die übliche Fleischfülle aus gehacktem Rind- und Schweinefleisch, Ei, Weißbrot, Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Die Kohlrabi läßt man nun ablaufen, dann werden sie mit der angegebenen Masse gefüllt. Die Deckelscheiben bindet man fest und setzt sie dicht nebeneinander in eine passende Kasserolle. Jetzt gibt man Fleischbrühe darüber und dämpft sie vollends weich. Die Sauce muß man dann noch ein wenig binden und die Fäden ablösen.

[4]) Krebssauce. Von einer halben Mandel Krebse und 200 g Butter macht man Krebsbutter. Zwei reichliche Eßlöffel Mehl schwitzt man in 500 g Butter, füllt etwas Wasser zu und Fleischbrühe und läßt die Sauce aufkochen. Dann tut man die Krebsbutter dazu und zieht die Sauce mit zwei Eidottern ab. Diese Krebssauce kann man auch zu Blumenkohl verwenden.

nach wie kurzer Zeit bereits man hier durch einen Glückszufall für wenig Geld Reichtümer erwerben könnte.

Noch ein anderes Plakat war dort zu sehen, und dieses, ein großes weißes, mit blauem Stift beschriebenes Pappstück, nahm meine Aufmerksamkeit mehr als alles andere in Anspruch. Denn darauf stand als beste Reklame für den von Fortuna danach doch offenbar begünstigten Loshandel des Geschäftsinhabers: „Hier wurde das große Los Nr. 131326 der Wohlfahrtslotterie von dem unbekannten glücklichen Gewinner gekauft, der leider bisher seinen Riesengewinn von 50 000 Mark in bar noch nicht abgehoben hat. — Daher, wer das Glück versuchen will, der kaufe nur hier ein Los!"

Wieder ward ich so an diesem Tage zum zweitenmal, an die in diesem Falle zu Unrecht vielgeschmähte Zahl 13 erinnert. Und unwillkürlich — jedem in meiner Lage wäre es wohl ebenso ergangen — träumte ich jetzt weltvergessen einen wunderbaren Traum, ich wäre die Besitzerin jenes Loses 131326, hätte daher plötzlich Geld in Hülle und Fülle, könnte meinem armen Mütterlein Gesundheit und Lebensfreude wiedergeben und wäre für immer aller Sorgen ledig, die meine Seele bisher bedrückt und eingeengt hatten. Mit offenen Augen träumte ich so, blickte weltvergessen vor mich hin und überließ mich nur zu gern diesem holden Wahn, der mir für Minuten wenigstens über die jammervolle Gegenwart und die sicherlich ebenso trostlose Zukunft hinweghalf.

Und während ich so ohne Bewußtsein meiner wirklichen Umgebung auf die zu Pyramiden und effektvollen Gruppen aufgebauten Zigarrenkisten und Tabakpaketchen hinstarre, ersteht vor meinen Blicken immer klarer ein Zahlenbild — 131326 — immer klarer, bis ich mir plötzlich einbilde, diese Zahl wirklich auf einem Stückchen Papier, das von einem dritten Turme farbenprächtiger Zigarettenschachteln fast völlig verdeckt wird, in Druckschrift zu lesen. Ich schaue genauer hin, beuge mich weit vor, reibe mir die Augen, weiß jetzt, daß ich meinen Sinnen trauen kann, — und sehe doch dort durch einen schmalen, kaum zwei Finger breiten und nicht viel längeren Spalt in der Schutzwand der Zigarettenschachteln noch immer die Zahl 131326 und darunter auf demselben dunkelgrünen Papierblatt die großen Buchstaben FAHRTSLOT. Mehr war von dem Aufdruck des bunten, bei einer flüchtigen Besichtigung der Schaufensterschätze in seinem Versteck kaum zu bemerkenden Zettels nicht zu erkennen.

(Fortsetzung folgt.)

Der Schatz des Rajah.

Eine Geschichte aus Indien von M. Walter.

Es war zur Jagdzeit, als Major Weston, der im südlichen Schottland ein kleines Gut besaß, einige seiner Freunde dorthin einlud, um mit ihnen auf Hirsche und Füchse zu pürschen. Die Herren kannten sich untereinander seit Jahren; nur einer, namens Fitzgerald, war ein Neuling in dem Kreise. Der Major hatte ihn vor kurzer Zeit kennen gelernt, und da er sich als angenehmer Gesellschafter erwies und ein leidenschaftlicher Jäger war, so hatte ihn Weston ebenfalls eingeladen.

Die kleine Gesellschaft gab sich mit vollem Eifer dem Jagdsport hin. Fast den ganzen Tag verbrachten sie in Wald und Feld, und abends wurde dann bei einem Glase Wein geraucht, und allerhand Erlebnisse wurden zum besten gegeben.

So verstrich eine Woche in angenehmster Weise. Dann aber geschah etwas, was den ganzen Haushalt in Aufregung versetzte. Man machte nämlich eines Morgens die Entdeckung, daß während der Nacht ein Einbruch in das Arbeitszimmer des Majors verübt worden war. Der Dieb, der vom Park her durch das Fenster eingestiegen sein mußte, hatte den Geldschrank erbrochen und sich unbemerkt aus dem Staube gemacht. Die sofort benachrichtigte Polizei unterzog die Dienerschaft einem scharfen Verhör und durchsuchte die ganze Gegend, allein von dem Dieb war keine Spur zu entdecken. Merkwürdigerweise hatte er nur einen einzigen Gegenstand geraubt — einen kostbaren Rubin, den der Major sehr sorgfältig verwahrt hielt.

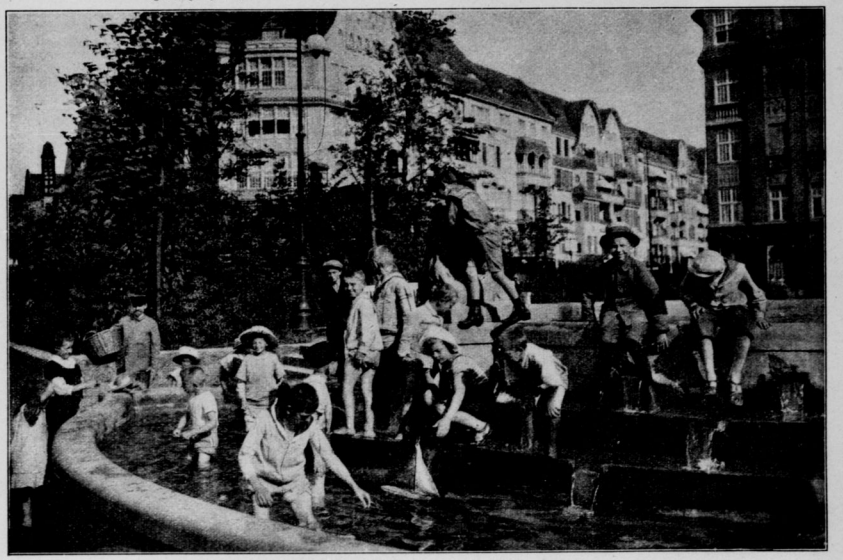
Als die Herren, mit Ausnahme Fitzgeralds, der sich wegen eines heftigen Kopfschmerzes früher zurückgezogen hatte, am Abend zusammen den Vorfall besprachen, äußerte Weston, daß ihm der Diebstahl nicht besonders nahe ginge.

„Im Grunde bin ich sogar froh," bemerkte er, „den unheimlichen Stein losgeworden zu sein."

„Warum unheimlich?" fragte einer der Herren. „Sie haben ihn uns einmal gezeigt — ein selten schöner Rubin von zweifellos hohem Wert."

„Das wohl," gab der Major zu, „allein es hängt eine Geschichte mit ihm zusammen, an die ich nie ohne Grauen denken kann, und von der ich nicht gern spreche."

„Aber uns könnten Sie sie doch erzählen," drängten seine Freunde, bis er schließlich nachgab.



Von der Hitze in Berlin: Der Brunnen als Freibad. Gebr. Haeckel phot.