

### Schwarzer Chocolate-Neberguß. (Chaudeau au chocolat.)

10 Deka geriebene Chocolate, 10 Deka gestoßenen Zucker kocht man mit  $\frac{3}{10}$  Liter Wasser, verrührt es fein und wenn es dicklich wird, übergießt man damit die Mehlspeise.

### Pomeranze n-Neberguß. (Chaudeau aux oranges.)

10 Deka in Wasser aufgekochten Zucker, den Saft von 2 Orangen, 1 Limonie und Zucker an den Schalen der Orange abgerieben, gibt man über oder in einer Schale zur Mehlspeise.

### Pfirsich-Neberguß. (Chaudeau aux pêches.)

Gezuckerten weißen Wein kocht man mit Pfirsich-Marmelade auf. Aprikosen-Marmelade kann auch mit Wein aufgeköcht werden.

---

## Getränke.

### Eis-Kaffee.

Guter starker Kaffee wird mit gekochtem Obers vermengt, gezuckert, in die Gefrierbüchse gegeben, beim Drehen sehr fein verrührt, in Gläser gegeben und auf jedes Glas in Eis gekühlter Obersschaum gegeben, oder:

Starker Kaffee wird in Flaschen gegeben und verkorft auf das Eis gestellt. Obers wird zu leichtem Gefrorenen bereitet und mit dem kalten Kaffee vermischt.

### Kaffee.

Unendlich dehnbar ist der Begriff von Kaffee. Welcher Unterschied zwischen jenem Getränke, welches der arme Leineweber, der Bewohner des Erzgebirges, genießt, und jenem, welches im gemüthlichen Zirkel der besseren Gesellschaft servirt wird, und beide tragen denselben Namen.

Die Kaffeebohne ist der von seiner Schote befreite Same des echten Kaffeebaumes, seine mattweißen Blüthen duften jasminähnlich und stehen in Büscheln bei einander, seine Bohnen sind roth, einer Kirschje ähnlich, zwei Bohnen mit den abgeplatteten Seiten gegen einander gekehrt sind darin enthalten.

Kaffee, obwohl man denselben zu den Genußmitteln zählt, ist doch auch ein Nahrungsmittel, denn er stillt den Hunger und die chemische Analyse ergibt, daß Kaffee, das heißt der Aufguß auf geröstete und gemahlene Bohnen guter Gattung, ergeben 12% Kleber,  $\frac{3}{4}$ % bis 1% Caffein, 12% Gerbsäure, 12% flüchtige Oele und Fett, 20% Gummi und Zucker, 24% Zellenstoff, 12% Wasser und  $6\frac{3}{4}$ % mineralische Stoffe.

Beim Kaffeebrennen verliert der Kaffee 15 Percent an Gewicht, während er 30 Percent an Umfang zunimmt.

Bevor man die Kaffebohnen röstet, wäscht man sie in lauem Wasser, wischt sie mit reinen Tüchern ab, trocknet sie entweder an der Sonne, oder auf Papier gelegt, auf der noch warmen Herdplatte.

Man sucht alle Steine und schlechten Bohnen aus und brennt nicht viel Kaffee auf einmal, damit sein Aroma nicht ver Raucht. Auch hält man den Kaffee in verschlossenen Büchsen aufbewahrt, jedoch niemals in gemahlenem Zustand, sondern man reibt ihn unmittelbar vor dem Gebrauch.

Beim Kaffeebrennen (wie wir Oesterreicher sagen) muß man vorsichtig sein, daß er nicht zu dunkel wird, denn dadurch verliert der Kaffee an Güte; wenn er zu rauchen und zu krachen anfängt, nimmt man ihn lieber aus der Trommel und sieht nach, ob er schön hellbraun und glänzend ist.

Um Kaffee gut zu bereiten, gießt man auf 5 Dekka Kaffee  $\frac{3}{10}$  Liter siedendes Wasser langsam Löffelweise auf. Man achte darauf, daß die Maschine überall geschlossen sei und ruhig stehen bleibt, bis der Kaffee durchgeflossen ist.

In vielen Häusern des Mittelstandes wird der Kaffeesaß ausgekocht. Dies muß täglich geschehen und der ausgekochte Kaffeesaß sehr klar zur Verwendung kommen.

Durch Zugabe von Surrogaten, als den gerösteten Wurzeln der blauen Wegwarte (Richorie) und gerösteten Feigen wird der Kaffee gründlich verdorben, was wohl manche Frau mit ungläubigem Kopfschütteln lesen wird, es ist doch so, und diese Surrogate eine falsche Oekonomie!

### Chocolade.

Wird aus den Cacao-Bohnen bereitet. Die Cacao-Bohne ist der Same in den gurkenähnlichen, mit süß-säuerlichem Brei gefüllten Früchten des echten Cacao-Baumes.

Cacao, das heißt die aus ihr bereitete Chocolade, ist sehr nahrhaft, kommt in ihrer Zusammensetzung der Milch nahe, nur ist sie viel fetter, da Chocolade 53.1 Percent Cacao-Butter enthält.

Chocolade gehört durchaus nicht zu den leicht verdaulichen Nahrungsmitteln, soll daher des Abends nicht genossen werden.

Für  $\frac{3}{4}$  Liter Milch reibt oder schneidet man 105 Gramm Chocolade, kocht sie in etwas Milch ein, läßt sie zergehen und gießt die übrige kochende Milch dazu, die Chocolade braucht nur aufzukochen, bei längerem Kochen verliert sie das Aroma.

Man kann die Chocolade im Rohr weich werden lassen und dann zerdrückt in die kochende Milch geben.

Ob man die Chocolade in die Schalen gibt, sprudelt man sie tüchtig, daß sie schäumt, auch kann man die Chocolade über Eier-

dotter, welche man mit Zucker abgerührt hat, gießen, wodurch die Chocolate dick wird.

Wasser-Chocolate bereitet man wie die vorige, mit Wasser anstatt Milch.

Die homöopathische Chocolate ist stark entfettete Cacao-Bohne mit einem Zusatz von Arrow-root; sie ist gewürzlos. Sie muß vor dem Einkochen in die Milch mit einigen Löffeln kalter Milch gut abgerührt werden.

Alle Gesundheits-Chocoladen, deren es viele gibt, sollen nie bei Unwohlsein nach eigenem Gutdünken gekauft und angewendet werden, weil eben die Chocolate einen gesunden Magen braucht, wenn sie nicht beschweren soll.

Da Chocolate sich mit verschiedenen Surrogaten verfälschen läßt, so meide man beim Einkauf fremdländische Firmen und halte sich an die bekanntesten heimatischen Wiener Erzeugnisse.

Eine gute Chocolate muß eine gleichmäßig dunkle Farbe haben, frisch und angenehm schmecken, nicht widerlich süß oder ranzig riechen, leicht auf der Zunge ohne unlöslichen Rückstand schmelzen und auf dem Bruche feinkörnig sein.

### Cacao.

Gebrannte und gestoßene Cacao-Schalen und Bohnen werden statt Kaffee mit siedendem Wasser überbrennt und wie Kaffee mit Milch genossen.

### Thee.

Die Einführung, des Sonntag-Abends Thee zu geben, hat soviel für sich, daß sie sich wohl in vielen Häusern von selbst ergibt, das Warum brauchen wir nicht zu erörtern, denn jede Hausfrau weiß es.

So ein zierlich gedeckter Theetisch ist äußerst anmuthig und für die Familie wie für die Gesellschaft höchst angenehm.

Zum Thee deckt man den Tisch mit einem weißen Tischtuch und nach Belieben mit gestickten Tischläufern und dgl. und gibt Dessertteller, kleine Servietten und rechts vom Teller kleine Bestecke. In manchen Häusern ist bei jedem Bedecke ein winzig kleines Oberskannen und ein Fläschchen Rum, in der Regel genügt es, daß Obers und Rum in genügender Menge vorhanden sei, ebenso Zuckerwasen, Wasserflaschen, Salzbehälter, Alles zierlich und in genügender Zahl.

Der Fleiß der Hausfrau oder Tochter kann sich auch an verschiedenen gestickten Servietten, welche unter die Backwerke gelegt werden, bemerkbar machen. Sardellen oder süße Butter drückt man in zierliche Form und legt sie auf Teller, kaltes Fleisch auf Schüsseln, wobei man ganz gut zwei oder auch mehr Fleischgattungen auf dieselbe Schüssel geben kann, Canapées kommen ebenfalls auf Schüsseln.

Die Hausfrau selbst schänkt den Thee beim Tisch ein und zwar geht es bei etwas größerer Gesellschaft nicht anders, als daß der Thee auf russische Art bereitet wird, es werden nämlich aus der Theekanne, in welcher sehr starker Thee ist, 2 bis 3 Löffel in die Schale gegossen und heißes Wasser aus dem daneben stehenden Samovar in die Schale nachgegossen.

Den Thee reicht ein Diener, ebenso das Uebrige, oft jedoch reichen sich die Gäste Alles selbst, Rum und Obers geben sich die Gäste selbst in die Tassen. Selbstverständlich werden Teller gewechselt. Ist auf dem Tische kein Platz, so stellt man ein kleines Tischchen neben den Sitz der Hausfrau, auf welchem Theeschalen, Theekanne und Samovar stehen.

Ist die Gesellschaft so groß, daß beim Credenztiſch der Thee eingeschänkt werden muß, so besorgt dies nicht die Hausfrau, diese hat in guter Gesellschaft absolut beim Tisch zu bleiben.

Ist eine Tochter oder Nichte da, welche öfters die Stütze der Hausfrau macht, oder ist die Gouvernante mit der Hausfrau sehr vertraut, so schänken diese bei der Credenz den Thee ein.

Für sechs Schalen Thee rechnet man drei Kaffeelöffel voll Thee.

Der Thee ist im wahren Sinne des Wortes ein Genußmittel, welches nichts für den Aufbau unseres Körpers leistet, sondern nur auf das Nervensystem eine angenehme Wirkung äußert. Bekanntlich sind es die Blätter des chinesischen Theebaumes oder -Strauches, die wir als Thee kennen. Ein deutscher Theepflanzer erzählt, daß das Theepflücken ein sehr feines heikles Geschäft sei, zu welchem nur die zarten Hände erfahrener indischer Frauen tauglich sind.

Es werden nur die drei obersten Blättchen gepflückt. Das oberste, noch unentfaltete Blättchen gibt den Flawery Pekoe, das zweite schon entfaltete den Pekoe und das dritte, das älteste den Souchong, später nimmt man auch das vierte, fünfte und sechste Blatt, diese liefern den Congou.

Auch noch ältere Blätter werden für grobe Sorten, den rothen Thee, gepflückt.

Die gepflückten Blätter läßt man in dünnen Lagen abwelken. Sobald dies geschehen ist, beginnt das eigentliche Theemachen, indem der Theemacher eine handvoll Blätter nimmt, um sie auf dem Tisch zu rollen, wodurch sie die gedrehte Form bekommen. Darnach preßt er sie zu einem Ballen zusammen, welchen er bei Seite legt, bis aller Thee aufgearbeitet ist, dann wird ein nasses Tuch um diese Ballen geschlungen, wodurch sich der Thee erhitzt und eine Art Gährung durchmacht, wobei er seine grüne Farbe verliert und braun wird. Nach einigen Stunden werden die Blätter in heiße Pfannen geworfen und unter Umrühren mit hölzernen Schaufeln geröstet. Dies währt nur einige Minuten, dann werden sie wieder gerollt, auf Matten ausgebreitet und getrocknet. Rothe und gelbe Blätter, welche sich noch

in dem jetzt fertigen Thee finden, werden von Frauen und Kindern herausgesucht.

Jetzt wird der Thee sortirt; man läßt den Thee durch verschiedene Siebe gehen, das feinste entfernt den Staub, durch das zweite fällt das erste zarte Blättchen u. s. w.

Der grüne Thee wird eben so wie der schwarze bereitet, aber grün gefärbt. Nach Dr. Klenke ist diese Farbe giftig und soll ihre schädliche Wirkung, wenn sie auch später auftritt, doch nie ausbleiben. Bleiben wir also beim schwarzen Thee und seien wir froh, wenn dieser nur mit Erdbeerblättern gefälscht ist. Chinesen und Europäer sollen im Fälschen das Erstaunlichste leisten.

Eine Hauptsache beim Thee ist es auch, daß er möglichst heiß getrunken werde, weil das gerbsäure Thein oder der Theestoff, welcher sich in heißem Wasser löst, beim Erkalten sich wieder bindet.

Von manchen Seiten wird empfohlen, dem Wasser einen Zusatz von Soda bicarbona zu geben, etwa eine Messerspitze auf einen Liter Wasser. Bei hartem Wasser ist es gewiß nützlich.

### **Punsch. (Punch.)**

Arac-Punsch bereitet man, indem man über 2 Dekka Thee beiläufig 1 Liter Wasser gießt. Dann läßt man den Thee ziehen und seigt ihn über  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker, den Saft von einer Limonie und vier Orangen und fügt  $\frac{1}{4}$  Liter Arac dazu.

### **Eier = Punsch. (Punch aux oeufs.)**

Zu 8 Deciliter Thee mischt man den Saft von 2 Limonien und läßt ihn damit aufkochen. 6 bis 8 Eierdotter rührt man mit gestoßenem Zucker recht flaumig ab, gibt nach und nach 2 Deciliter Rum dazu und den heißen Thee, mischt man langsam unter beständigem Sprudeln dazu, er muß fast so dick wie Chaudeau und recht flaumig sein; er wird in Gläsern servirt.

### **Punsch à la Romaine.**

Zu  $1\frac{3}{10}$  Liter Rheinwein und einer Flasche Champagner nimmt man  $\frac{1}{2}$  Liter feinsten Rum, den Saft von 6 Limonien und  $\frac{1}{4}$  Kilg. Zucker, welchen man mit kaltem Wasser anfeuchtet, damit er schneller schmilzt, mischt Alles gut durcheinander, füllt es in die Gefrierbüchse und behandelt es wie Gefrorenes, jedoch muß das Getränk dickflüssig bleiben.

Der feste Schnee von vier Eierklar wird mit 6 Dekka gestoßenem Zucker vermischt in die Gefrierbüchse unter das früher Genannte gemischt und in Champagner-Gläsern servirt.

### Wein-Punsch. (Punch au vin.)

Wein, Zucker und Wasser in gleicher Menge wird aufgekocht, dann auf je einen halben Liter Wein der Saft einer Limonie und einer Orange beigelegt. Nach Geschmack wird Rum beigegeben.

### Kalter Königs-Punsch. (Punch royal.)

In 1 Deciliter klaren Thee wird fast  $\frac{1}{2}$  Kilogramm Zucker aufgelöst, der Saft von 1 Limonie, 1 Orange beigelegt, dann kommen 2 Deciliter Rheinwein, 2 Deciliter Bordeaux, ebenso viel Champagner und  $\frac{1}{2}$  Deciliter Rum dazu.

Man kühlt das Getränk am Eis und servirt es in Gläsern.

### Glühwein. (Vin boulé.)

Guter Wein, Zucker, Zimmt und Gewürznelken werden zusammen fast gekocht, dann geseiht.

### Maitränk.

Zu 56 Deka Zucker in kleinen Stücken schneide eine Citrone in Scheiben, setze 4 Deka frischen Waldmeister dazu und gieße zwei Liter Wein darauf, nach einer halben Stunde seihe es durch eine Serviette und gebe den Trank sogleich zu Tisch. Gewöhnlich servirt man ihn in Gläsern.

### Weinprobe.

Diese Probe eignet sich vorzugsweise, um Zuckerzusatz zum Wein sofort zu erkennen, gibt aber keinen Anhaltspunkt zur Erkennung künstlich gefärbter Rothweine.

Man verfährt auf folgende Weise: Ein Arzneiglas wird irgend wie hergerichtet, daß es eine beliebige Zeit die Oeffnung nach unten aufgehängt werden kann. Mit Vortheil bedient man sich eines Rautschukrings, welcher am unteren Theile des Glases (Medicinfläschchens) angebracht ist und von welchem drei Schnüre gehen, welche später beim Umstürzen des Glases an einen Haken gehängt werden können.

Man füllt das etwa 50 Gramm fassende Fläschchen mit dem zu prüfenden Wein, schließt die Oeffnung mit dem Finger und bringt das Fläschchen, die Oeffnung nach unten, in ein Gefäß mit Wasser so tief, daß das Fläschchen fast bedeckt ist, und nimmt den Finger von der Oeffnung weg. Nach 10 bis 12 Minuten ist die Probe beendet, man schließt wieder mit dem Finger das Fläschchen und nimmt es aus dem Wasser. Echter Wein bleibt im Fläschchen und höchstens ein Millimeter hoch ist das Wasser von unten eingedrungen, gefälschter dagegen tritt in das Wasser und Wasser dafür in das Fläschchen. Bei solcher Probe hielt sich trefflich eine Sorte Portwein und Tokayer, bei einer anderen Sorte Tokayer trat nach einigen Minuten Zucker in

das Wasser, der übrige Wein hatte noch einen guten Geschmack, nur eine hellere Farbe, sehr wahrscheinlich war eine gewisse Menge Caramel dem Weine zugesetzt. Aehnlich wie der zweite Tokayer hielt sich Malaga. Muscat Lunel fiel jämmerlich durch, Tischwein blieb vollständig im Fläschchen. Mit Heidelbeer gefärbter Rothwein hielt die Probe, doch als diesem Weine Zuckerlösung zugesetzt wurde, lief der Wein in das Wasser und im Fläschchen war eine farblose Flüssigkeit, welche nur wenig nach Wein schmeckte.

### Wein aus Heidelbeeren.

35 Gewichtstheile Beeren werden in einem hölzernen oder steinernen Gefäße mit einer Keule zerstampft und 6 Theile Wasser dazu gerührt und durch Beuteltuch gepreßt. Der Rückstand der Beeren wird noch mit 6 Theilen Wasser gut verrührt, ausgepreßt und mit dem Saft, welcher früher gepreßt wurde, verrührt. Die Flüssigkeit gießt man in ein Fäßchen mit Spundloch, welches rein und von entsprechender Größe sein soll, dann gibt man 24 Gewichttheile Zucker in eben so viel Wasser aufgelöst, mischt es zu dem Saft im Fäßchen, welches so weit voll sein soll, daß noch 3 Finger Raum leer bleibt. Die Flüssigkeit läßt man bei 15—20 Grad R. gähren, indem man das Spundloch so verschließt, daß Staub und Fliegen nicht hinein fallen können, die Gährungsluft aber entweichen kann. Jeden dritten Tag füllt man Wasser nach. Nach sechs Wochen wird das Faß ganz voll gefüllt, das Spundloch leicht verschlossen und in einem Keller bei 10 bis 12 Grad R. der Nachgärung überlassen.

Nach 6 Monaten zieht man die Flüssigkeit langsam vom Bodensatz ab, die man 1 Jahr hindurch leicht verkorft stehend im Keller aufbewahrt. Später verkorft und versiegelt man die Flaschen.

### Johannisbeer-Wein.

Auf 12 Gemischtheile ausgepreßten Johannisbeersaft löst man in eben so viel Wasser 18 Gewichttheile Zucker auf, man füllt dies in ein Fäßchen, welches man früher mit Wein ausgebrannt hat, etwas behält man in Flaschen zum Nachfüllen. Man bedeckt das Spundloch nur leicht und läßt den Saft bei 15 bis 20 Grad Wärme ausgähren, wobei man fleißig nachfüllt, so daß das Fäßchen immer voll bleibt. Nach sechs Wochen füllt man das Fäßchen voll, gibt den Spund darauf und stellt es im Keller, wo man es ruhig stehen läßt, nur zeitweilig füllt man Saft aus den Flaschen nach.

Nach 7 bis 8 Monaten zieht man den Wein sorgsam ab, füllt ihn in Flaschen, welche man, gut verkorft und verpicht, jahrelang aufbewahren kann.

### Cherry-Cobler.

In die Bowle kommen  $\frac{1}{2}$  Kilogramm fein gestoßener Zucker,  $\frac{1}{2}$  Kilogramm zerriebenes Eis, von einer Citrone die fein abge-

schälten Schalen, 1 Flasche guten Mosel- oder Rheinwein,  $\frac{1}{2}$  Flasche Burgunder,  $\frac{1}{2}$  Flasche echten Cherry und wenn man will  $\frac{1}{2}$  Flasche Champagner.

Das Ganze lasse man eine Stunde stehen und trinke es dann aus Gläsern durch Strohhalm.

### Cherry-Cobler. (Einfachere Art.)

Man fülle ein großes Trinkglas mit zerriebenem Eis mit etwas Wasser, etwas Zucker, einigen Citronen-Scheiben und gieße echten Cherry auf.

### Citronen-Essenz.

Von 8 Citronen oder Apfelsinen schält man die Schalen sehr fein ab, so daß durchaus nichts Weißes daran bleibt, weil das Weiße sehr bitter ist.

Man legt die Schalen in ein gut verschließbares Glas, gießt ein Liter Rum oder feinen starken Branntwein darauf, läßt es verschlossen 16 Tage stehen und nimmt dann die Schalen heraus und wirft sie weg.

Rum kocht man  $\frac{3}{4}$  Kilogramm Zucker mit  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser, gibt die Essenz dazu und läßt sie mit dem gekochten Zucker aufkochen.

In kleinen Fläschchen gefüllt ist diese Essenz vorzüglich als Zugabe zu Limonade, Wein, Sodawasser, besonders gut zu Bischof.

### Wein = Bowle.

Nimm  $\frac{1}{2}$  Kilogramm gestoßenen Zucker und rühre ihn mit so viel Wasser als nöthig ist, zu einer syrupdicken Masse.

Gieße zwei Bouteillen guten Gumpoldskirchner dazu, vermenge ihn gut mit dem Zucker, füge ein Glas guten Böslauer bei (Rothwein) und würze es mit etwas Drangen-Aroma, welches man auf folgende Art bereitet.

Schäle eine Orange so fein als möglich ab, lege die Schalen in ein kleines Gläschen, gieße guten Rum darauf und lasse es eine halbe Stunde zugedeckt stehen.

10 bis 15 Tropfen von diesem Rum genügen, um der Bowle ein sehr angenehmes, feines Aroma zu geben.

### Grog.

Ist eine Mischung von Wasser, Zucker und Rum, wozu man wohl Alles nach Geschmack nehmen kann.

Auch das Wasser kann nach Belieben kalt oder warm genommen werden.

### Pfirsich = Wein.

Schöne reife Pfirsiche werden geschält, in ein Glas gezuckerten Wein gegeben und eine Stunde zugedeckt stehen gelassen.

### **Bierkalteschale. (Soupe froide à la bière.)**

Zucker, kleine Rosinen, eine in Scheiben geschnittene Citrone und etwas gestoßenen Zimmt thut man in eine Suppenschüssel, gießt Bier darauf, je nach Bedarf, und läßt es eine halbe Stunde ziehen. Vor dem Anrichten gibt man geriebenes Brod und ein klein wenig Wein dazu, letzterer kann auch wegbleiben. Das Brod darf erst hinzukommen, wenn man die Kalteschale auf den Tisch geben will, weil sie sonst trübe wird. Weinkalteschale bereitet man auf die gleiche Weise, nur nimmt man statt des Bieres Wasser und gibt reichlich Wein, gewöhnlich Weißwein dazu.

### **Mandelmilch.**

Ungefähr 24 Mandeln werden von der Schale befreit, im Mörser mit etwas Wasser gestoßen, dann etwas Wasser dazu gegeben und verrührt, durch eine Serviette gepreßt, die zurückgebliebenen Mandeln kommen wieder in den Mörser und werden dort mit etwas Wasser gerieben und wieder durch die Serviette geseiht, so lange als das Wasser noch milchig durchfließt,

Auf die oben angegebene Zahl Mandeln kann man 7 Deciliter Wasser nehmen.

Beim Gebrauch zuckert man die Mandelmilch im Glase, und soll sie warm getrunken werden, stellt man sie mit der Flasche in ein Gefäß mit heißem Wasser.

### **Limonade und Orangeade.**

Für kalte Limonade oder Orangeade gibt man den Saft dieser Früchte in Wasser, zuckert und seigt es.

Für warme Limonade kocht man das Wasser mit dem Zucker und gibt dann den Saft dazu; Manche sind der Ansicht, daß die Limonade gesünder ist, wenn man den Saft auch noch mit dem Zuckerwasser aufkochen läßt.

### **Wasser.**

Schlechtes Wasser ist in tausend Fällen die Ursache schwerer Erkrankungen und die gebildete Hausfrau soll dem Wasser ihre ganz besondere Aufmerksamkeit zuwenden.

Um zu wissen, ob ein Wasser nicht schädlich ist, sehe man, ob es nicht einen Stich ins Gelbliche habe.

Das rasche Ansetzen am Boden der Flasche von einem grünlichen Schimmel (Algen) unter Einwirkung der Sonnenstrahlen macht ein Wasser höchst verdächtig.

Um zu erproben, ob ein Wasser wirklich schlecht ist, gebe man in 1 Liter Wasser einen Tropfen des in jeder Apotheke käuflichen übermangansauren Kali.

Das Wasser wird von dieser tief violetten Flüssigkeit blaß rosa gefärbt, welche Farbe anhält, wenn das Wasser gut ist.

Ist das Wasser verdorben, so schwindet diese rosa Farbe und es fallen bräunliche Flöckchen zu Boden der Flasche und zwar schneller oder langsamer, je mehr oder weniger das Wasser mit Zersetzungproducten und Infusorien inficirt ist.

Das beste Wasser ist Quellwasser, auch dann, wenn es einen langen Weg in Leitungen zurücklegen muß.

Regen- und Schneewasser ist wohl rein, aber, da es keine Kohlensäure enthält, geschmacklos.

Ein gesundes und schwachhaftes Wasser enthält Kochsalz und doppeltkohlenfauren Kalk, doch nur  $\frac{1}{2}$  Theil auf 1000 Theile Wasser.

Oft birgt ein Wasser gesundheitschädliche Substanzen und der Geschmack verräth es kaum und nicht immer ist es in unserer Macht gelegen, uns ein anderes Wasser zu verschaffen, aber es gibt Mittel, ein verdächtiges Wasser unschädlich zu machen.

Das einfachste Mittel ist das Wasser zu kochen und wenn es erkaltet ist, den Geschmack durch Wein oder Zucker zu heben.

Man kann verdächtiges Wasser durch einen Zusatz von Rothwein unschädlich machen. Rothwein enthält Tannin und Gerbsäure und diese Stoffe tödten schon in geringer Menge die mikroskopischen Organismen.

Durch Tannin selbst kann man Wasser desinficiren, man nimmt 2 Theile Tannin, 1 Theil Zucker, 3 Theile Wasser und 5 Theile Weingeist und gibt 12 bis 15 Tropfen dieser Lösung in ein Glas Wasser.

Wasser durch eine Zugabe von Rum oder Branntwein zu desinficiren, geht aus dem Grunde nicht recht an, weil man mindestens die Hälfte Alkohol dem Wasser beimischen muß, wenn die schädlichen Organismen getödtet werden sollen, einige Tropfen sind ganz wirkungslos.

### Bereitung von Molken.

Süße Molke bereitet man, indem man zu 480 Gramm abgerahmter Milch 2 Gramm gereinigten Weinstein zusetzt und die Milch langsam heiß werden läßt, etwa 80 bis 90 Grade Celsius, zieht sie dann vom Feuer weg, seigt sie durch und bekömmet  $\frac{1}{2}$  Kilogramm süßer Molke.

Die Bereitung der Molken mit Weinstein ist nur ein Surrogat, denn in der Käsefabrikation bedient man sich des Weinsteines nicht, sondern des präparirten Kälbermagens, von welchem ein Stückchen in Wasser erweicht, der Milch zugesetzt wird.

Wo solcher Kälbermagen erreichbar ist, kann man diesen zur Bereitung der Molken nehmen und es genügt ein ganz kleines Stückchen, um so eine kleine Menge Milch gerinnend zu machen.