

Vorwort.

Ein „Frauen-Lexikon“ wie wir es hiermit vorlegen, soll nur rein praktischen Zwecken dienen. Es soll über alles und jedes Auskunft und Rat erteilen, was im Leben des Hauses und der Familie nur irgendwie in Frage kommen kann. Der Kreis ist außerordentlich weit, viel umfassender, als mancher denken mag; denn wenn ein Lexikon diese Aufgabe erfüllen will, so durfte nicht der Haushalt im gewöhnlichen engeren Sinne, es durften nicht Wohnung, Küche und Keller allein für die Abfassung desselben maßgebend sein, sondern es mußte alles, was mit dem Haushalt im weitesten Sinne nur irgendwie in Verbindung steht und in Verbindung tritt, berücksichtigt und in zwar kurzer, faßlicher, aber dennoch befriedigender und die Frage erschöpfender Weise erläutert werden.

Es ist selbstverständlich, daß unter den Hunderten von Gegenständen, welche infolge dessen in den Kreis der Betrachtung gezogen wurden, die des eigentlichen Haushaltes den Mittelpunkt bilden mußten, denn das sind ja stets die ersten Fragen, welche an eine werdende und denkende Hausfrau herantreten. Nichts im Leben macht sich von selbst, selbst die einfachsten Dinge im Haushalte, wenn sie nicht durch Gewöhnung von Jugend auf gleichsam schon zu Fleisch und Blut geworden sind, wollen gelernt sein. Und so will denn auch unser Buch in erster Reihe ein Ratgeber für alles sein, was in einem Haushalte, sei er klein oder groß, vorkommen kann. Einrichtung, Ordnung, Ausschmückung und Reinhaltung der Wohnung bilden demnach ein Hauptkapitel in diesem Lexikon. Vom feststehenden unbehilflichen Kachelofen in der Ecke bis zu dem beweglichen Bilderschmuck an den Wänden ist wohl kein Gegenstand vergessen, der sowohl in den einfachsten wie in den luxuriös eingerichteten Wohnungen einen Raum beansprucht und der nicht auch in diesem Lexikon nach Art, Herkunft, Gebrauch und Behandlung seinen Platz gefunden hat.

Mit nicht geringerer, bis ins kleinste sich erstreckender Aufmerksamkeit sind Küche und Keller behandelt, sowohl nach ihrer Einrichtung und Ausstattung, wie nach den Thätigkeiten, welche darin vorgenommen werden. Auch hier ist kein Gegenstand zu gering erachtet worden, daß er nicht seinen Platz im Lexikon gefunden hätte, ebenso ist für Tisch und Tafel gesorgt, die ja damit im innigsten Zusammenhange stehen. Was zur Verarbeitung und zum Verbrauch in Küche

und Keller geliefert wird, das hat alles seinen Raum angewiesen erhalten. Sämtliche Fleisch liefernden Tiere, sämtliche irgend welchen Teil oder Stoff liefernden Gewächse sind ausnahmslos berücksichtigt, und man erfährt von jedem nicht nur die Art des Gebrauches, die Art der Zubereitung, sondern auch alles Nähere über sein Vorkommen in der Natur und seine Lebensweise. Jede Art des Kochens, Bratens, Backens, jede Art des Einmachens, Einkochens, Pökeln, Räucherns u. s. w. u. s. w. ist genau und zuverlässig angegeben, und auch die vorteilhafteste Weise des Einkaufens und Aufbewahrens sind bei jedem einzelnen Dinge berücksichtigt. Der großen Rolle, welche heutzutage die Physik und Chemie auch im menschlichen Haushalte spielen, hat natürlich auch in diesem Lexikon gebührend Rechnung getragen werden müssen. Aber weitergehend haben bewährte Fachleute auch über Jagd und Fang des Wildes, über Zucht und Pflege der Haustiere und ihre reichen Erfahrungen nicht vorenthalten. Ebenso durften Landwirtschaft und Gärtnerei nicht ausgeschlossen werden, und Obst- und Gemüsebau haben ebenso umfassend behandelt werden müssen, wie die Pflege der Blumen im Garten und der Zimmerpflanzen, die ja den herrlichsten Schmuck der Wohnung bilden.

Als ein Mangel eines solchen Lexikons würde es haben angesehen werden können, wenn nicht auch dem Wohlergehen des Menschen in seinen „vier Pfählen“ die notwendige Berücksichtigung zu teil geworden wäre. Nicht daß mit den zahlreichen Rezepten für Krankheitsfälle, welche das Buch enthält, etwa dem Arzte vorgegriffen werden soll; aber Winke und Ratschläge in plötzlich eintretenden Zuständen sind unbedingt erforderlich, da ein Arzt nicht gleich zur Stelle ist und bis zum Erscheinen desselben häufig schon durch Kleinigkeiten wirksam vorgebaut werden kann.

Endlich wird es von vielen gewiß als eine sehr willkommene Zugabe betrachtet werden, daß in einem Anhang auch noch die Grundzüge der gesamten Schönheitspflege hinzugefügt worden sind, worin in zusammenhängender Darstellung ebenfalls zuverlässiger Rat und Auskunft über alle Fragen der sogenannten Kosmetik erteilt wird.

Ein Blick in das außerordentlich reich illustrierte Werk zeigt, wie auch die Verlagshandlung bemüht gewesen ist, fast auf jeder Seite dem Verständnis des lebendigen Wortes durch treffliche Abbildungen zu Hilfe zu kommen. Und so wird es wohl nicht als unbescheiden gelten können, wenn Verfasser und Verleger den freudigen Ausruf einer in solchen Dingen reich erfahrenen Dame adoptieren, welche das Buch während seines Entstehens kennen lernte und dasselbe bezeichnete als

„Das Goldene Frauen-Buch“.



Inhalt der Kunstbeilagen.

Tafel I. Rindfleisch.

Vinke Hälfte eines Ochsen, die Innenseite:

1. Bein, Hesse, Haxe oder Mäufel.
2. Kugel oder inneres Scherzl.
3. Bauchstück oder Dünning.
4. Filet, Lungen- oder Lendenbraten, auch Ochsenhas oder Lummer genannt.
5. Flankenteil oder Querrippen.
6. Vorderblatt, Bug- oder Schaufelstück (liegt auf der Außenseite).
7. Bein, Hesse, Haxe oder Mäufel.
8. Brustspitze mit dem Brustkern
9. Hals.
10. Halsgratstück oder Mürbekamm.
11. Hochrippe oder Fehlrippe (d. h. falsche Rippe).
12. Mittelrippe, Entrecôte oder Rumpsteak.
13. Rindstück, Nierstück oder Roastbeef.
14. Blume, Rose oder Hüftenstück.
15. Schwanzstück, Schweif oder Ortel.
16. Ober- oder Binnenschale oder äußeres Scherzl.
 - a. **Filet**, Lenden- oder Lungenbraten, Ochsenhas oder Lummer (ausgelöst).
 - b. **Rindstück**, Nierstück oder Roastbeef.
 - c. **Oberschale**, Binnenschale oder äußeres Scherzl.
 - d. **Blume**, Rose oder Hüftenstück (zu erkennen an dem Fettsstück, welches in der Mitte blumenartig vom Fleische eingeschlossen liegt).
Siehe auch Tafel IX. A.

Tafel II. Kalbfleisch.

Vinke Hälfte eines Kalbes, die Innenseite:

1. Keule, Schlegel oder Stoß; der obere Teil heißt Schlußstück oder Kuß; die einzelnen Muskeln sind die Frikandeaus.
2. Nierstück oder Nierenbraten.
3. (d. h. 2. und 4. zusammen) Sattel, Kalbsrücken oder Karree.
4. Kotelettenstück.
5. Kamm oder Schulter.
- 6 und 7. Hals.
8. Hesse, Haxe oder Stelze.
9. Blatt oder Bug (liegt auf der Außenseite).
10. Brust mit Brustspitze und Kalbsmilch, Widder, Bries oder Bröschen.
11. Bauchstück, Dünning oder Dünninge.
12. Hesse, Haxe oder Stelze.
 - a. **Kotelettenstück**.
 - b. **Keule**, Schlegel oder Stoß.
 - c. **Sattel**, Kalbsrücken oder Karree.
Siehe auch Tafel IX. B.

Tafel III. Schweinefleisch.

Vinke Hälfte eines Schweines, die Innenseite:

1. Spitzbein, Sülzhaxe oder Pfote.
2. Eisbein, Dickbein oder Haxe.
3. Schlegel, Keule oder Schinken.
4. Filet, Lende, Mürb- oder Möbrbraten.
5. Bauch oder Speck.
6. Rippespeer, Weißbraten, Karree oder Karbonadenstück.
7. Vorderhinken od. Blatt (liegt auf der Außenseite).

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 8. Brust. 9. Eisbein, Dickbein oder Haxe. 10. Kopf mit Schnauze oder Rüssel und Ohren. 11. Kamm. (1. 2. u. 9. heißen gepöfelt auch Schweinsknochen.) a. Rippespeer, Karree oder Weißbraten (ausgeschält.) | <ul style="list-style-type: none"> b. Bauchstück oder Speck. c. Brust oder Bug. d. Schweinsrücken, Karree oder Sattel mit Kamm und Schulter
Siehe auch Tafel IX. C. |
|---|---|

Tafel IV. Hammel- oder Schöpsenfleisch.

- | | |
|---|--|
| <p style="text-align: center;">Linke Hälfte eines Hammels,
die Innenseite:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Hals. 2. Kamm. 3. Kotelettenstück. 4. (b. h. 3. und 5. zusammen) Hammelrücken, Karree oder Sattel. 5. Nierenstück oder Wammerl. 6. Keule oder Schlegel. 7. Bauch und Querrippen. | <ul style="list-style-type: none"> 8. Nachbrust. 9. Brust. 10. Vorderkeule oder Blatt mit Bug oder Brust (liegt auf der Außenseite). a. Koteletten- oder Karbonadenstück. b. Keule oder Schlegel. c. Hammelrücken, Sattel oder Karree mit Nieren.
Siehe auch Tafel IX. D. |
|---|--|

Tafel V. Pilze oder Schwämme.

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Champignon, Egerling, Weidling oder Guckenucke (<i>Agaricus campestris</i>). 2. Blätterpilz oder Parasolschwamm (<i>Agaricus procerus</i>). 3. Stachelschwamm oder Semmelpilz (<i>Polyporus confluens</i>). | <ul style="list-style-type: none"> 4. Spitzmorchel oder Frühmorchel (<i>Morehella esculenta</i>). 5. Speisemorchel oder Faltenmorchel, auch einfach Morchel genannt (<i>Helvella esculenta</i>). 6. Trüffel (<i>Tuber cibarium</i>). |
|--|---|

Tafel VI. Pilze oder Schwämme.

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Echter Reizker, Rötling oder Wacholderschwamm (<i>Agaricus deliciosus</i>). 2. Eierschwamm oder Pfefferling, auch Pfifferling genannt (<i>Cantharellus cibarius</i>). 3. Steinpilz oder Herrenpilz (<i>Boletus edulis</i>). | <ul style="list-style-type: none"> 4. Kapuzinerpilz oder Ziegenlippe (<i>Boletus scaber</i>). 5. Schmerling (<i>Boletus granulatus</i>). 6. Musseron oder Moosling (<i>Agaricus prunulus</i>). |
|--|---|

Tafel VII. Früchte.

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Feinste französische Tafelbirne. 2. Französische Riesentafelbirne. 3. Calvilleapfel. 4. Belgische Treibhauserdbeeren. 5. Datteln. 6. Tiroler Tafelapfel. 7. Süße Valermozitrone oder Limone. 8. Blutorange oder Apfelsine. | <ul style="list-style-type: none"> 9. Blaue Treibhausweintraupe. 10. Mandarine oder Messina-Äpfelsine. 11. Italienischer Zier- und Speisefürbis. 12. Gelbe französische Weintraupe. 13. Feiner Speisefürbis. 14. Bananen. 15. Ananas. |
|--|--|

Tafel VIII. Gaskochapparate.

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Vierlochkochplatte mit großem Brat- u. Backofen. 2. Gasheizbrenner. 3. Röhren- und Bratapparat zum Einstellen in den Bratofen. | <ul style="list-style-type: none"> 4. Wärmeschrank und Küchenwärmer für Gaskochplatten. 5. Kaffeeöfen für die Gaskochplatte. 6. Längsbrenner für Brat- und Fischpfannen. |
|---|---|

Tafel VIIIa. Tabelle.

Verhältnis der deutschen Münzen, Maße und Gewichte zu den Münzen, Maßen und Gewichten anderer Länder.

Tafel IX. Schlachtvieh.

A. Rind.

1. Vorderschwanzstück oder Ruß.
2. Rindstück, Nierstück oder Roastbeef; darunter im Innern Filet, Lungenbraten, Lende, Ochsenhas oder Lummer.
3. Hochrippe oder Fehrippe.
4. Tafel- oder Mittelschwanzstück.
5. Hinteres Schwanzstück, Schweif oder Örtel.
6. Blume, Nase oder Hüftenstück.
7. Bauchstück oder Dünnung.
8. Oberschale, Binnenschale oder äußeres Scherzl.
9. Mittelrippe, Entrecôte oder Rumpsteack.
10. Vorderblatt, Bug oder Schaufelstück.
11. Flankenteil oder Querrippen.
12. Halsgratstück oder Mürbekamm.
13. Brust mit Brustkern.
14. Brustspitze.
15. Hals oder Kamm.
16. und 17. Beine, Hefsen, Haxen oder Mäusel.
18. Kopf.

Siehe auch Tafel I.

B. Kalb.

1. Schlegel, Keule oder Stof; der obere Teil Schlußstück oder Ruß.
2. Nierstück, Nierenbraten oder hinteres Rückenstück.
3. Kotelettenstück.
2. und 3. zusammen Sattel, Rücken oder Karree.

4. Schulterstück, Kamm oder Blatt.
5. Brust und Bauch.
6. Kopf.
7. Hals oder Vorderkamm.

Siehe auch Tafel II.

C. Schwein.

1. Schlegel, Keule oder Schinken.
2. Karbonaden- oder Kotelettenstück.
3. Rippenstück, Rücken, Rippespeer oder Karree.
4. Kamm oder Hals.
5. Kopf mit a. Ohren und b. Schnauze oder Rüssel.
6. Vorderhinken oder Blatt.
7. Bauch oder Speck.
8. Dickbein, Eisbein oder Haxen.
9. Spitzbein, Pfoten, Klauen oder Süßhaxen.
8. und 9. Schweinstnöckel.

Siehe auch Tafel III.

D. Hammel oder Schöps.

1. Keule oder Schlegel.
2. Hammelrücken, Sattel oder Karree mit Nierstück.
3. Vorderkeule, Schulterstück, Bug oder Blatt.
4. Kopf.
5. Brust und Bauch.
6. Hals oder Kamm.

Siehe auch Tafel IV.

Tafel X. Wild.

1. Hirsch, Rothirsch oder Edelhirsch.
2. Reh.

3. Gase.
4. Wildschwein, Eber oder Schwarzwild.

Tafel XI. Rahmes Geflügel.

1. Hahn.
2. Perlhuhn.
3. Fasan.

4. Taube.
5. Puter, Truthahn oder Indian.

Tafel XII. Wildgeflügel.

1. Wildente.
2. Rebhuhn.
3. Waldschnepe.

4. Wachtel.
5. Birkhahn.

Tafel XIII. Fische.

1. Schellfisch.
2. Serring.

3. Flunder.
4. Sprotte.

Tafel XIV. Fische.

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1. Zander, Sander, Sandart oder Schill. | 4. Bachforelle. |
| 2. Barsch, Bars, Egli oder Schranzen. | 5. Lachs, Salm oder Fuchen. |
| 3. Aal. | |

Tafel XV. Fische.

- | | |
|-------------|--------------|
| 1. Hecht. | 3. Barbe. |
| 2. Karpfen. | 4. Maifisch. |

Tafel XVI. Fische.

- | | |
|----------|---|
| 1. Stör. | 3. Kabeljau (Stockfisch, Klippfisch, Labertan). |
| 2. Wels. | 4. Makrele. |

Tafel XVII. Gemüse.

- | | |
|---|--|
| 1. Weißkohl, Kraut, Kappus oder Kumpst. | 4. Spinat. |
| 2. Wirsingkohl, Savoyer, Welsch- oder Herzkohl. | 5. Grünkohl, Braunkohl oder Blattkohl. |
| 3. Blumenkohl oder Karviol. | 6. Endivie, Escariol oder Winterjalat. |

Tafel XVIII. Gemüse.

- | | |
|--------------------------|------------------------------|
| 1. Artischocke. | 5. Aalgurke. |
| 2. Spargel. | 6. Kapunzel oder Kapünzchen. |
| 3. Melonenkürbis. | 7. Mangold oder Weißkohl. |
| 4. Grüne Schlangengurke. | |

Tafel XIX. Gemüse.

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Zwiebel oder Zippolle. | 6. Mohrrübe, Möhre oder gelbe Rübe. |
| 2. Porree. | 7. Frankfurter Mohrrübe. |
| 3. Kohlrübe, Steckrübe oder Brucke. | 8. Schwarzer Rettich. |
| 4. Karotte. | 9. Weißer Rettich. |
| 5. Radieschen. | |

Tafel XX. Vorbereitete Braten.

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1. Gespickter Gase.
Dressiertes Geflügel. | 5. Masthuhn oder Poularde. |
| 2. Taube. | 6. Ente. |
| 3. Klücken oder junges Hähnchen. | 7. Gans. |
| 4. Rebhuhn. | 8. Schnepfe oder Bekassine. |
| | 9. Krantsvögel. |

Tafel XXI. Serviettenbrechen.

Fig. 1. Fächer.
a b Anleitung.

Fig. 2. Rollen.
a b c Anleitung.

Tafel XXII. Serviettenbrechen.

Fig. 3. Pyramide.
a b c d Anleitung.

Fig. 4. Säule.
a b c d e Anleitung.

A.

Aal. Sehr wohlgeschmeckender Süßwasserfisch, ist im Mai und Juni am schmackhaftesten. Um ihn schnell und leicht zu tödten, legt man ihn in einen reinen, hölzernen Wassereimer und schüttet rasch 1 l Kochsalz darüber. Die hauptsächlichsten Zubereitungsarten für die Tafel sind folgende:



Fig. 1. — Aal.

1. **Aal blau.** Der ausgenommene, gewaschene und in Stücke geschnittene Aal wird mit kochendem Weinessig übergossen und an mehreren Stellen mit einer Gabel gestochen, damit er beim Kochen nicht aufspringt. Hierauf wird ein Gefäß mit Wasser gefüllt und in dieses Kochsalz, ganzer Pfeffer, Lorbeerblätter, ein wenig Salbei, Zwiebeln und $\frac{1}{2}$ in Scheiben geschnittene Citrone geschüttet. Sobald das Wasser siedet, werden die Aalstücke hineingelegt und 15 Minuten kochen gelassen. Aus dem Kochgefäß genommen, werden die Aalstücke mit kaltem Essig bespritzt und bedeckt, damit sie schön blau bleiben. Man richtet den Aal mit einer Garnirung von Citronenscheiben und frischer Petersilie an und gibt dazu Essig und Del, oder Meerrettig, Kapern, Zitronensauc.

2. **Aal in Gelé.** Man siedet vier gut gepuzte Kalbsfüße einige Stunden, schöpft von der Brühe alles Fett ab und kocht sie sehr vorsichtig durch. Zwei von der Haut und den Flossen befreite Aale werden in Stücke geschnitten, mit warmem Essig begossen, in ungesalztem Wasser einmal aufgekocht, dann in ein Kasserol mit Zitronen-



Fig. 2. — Aal in Gelé.

schalen, Lorbeerblättern, Chalotten, Salz, Pfefferkörnern, Basilikum, Petersilie, Thymian gelegt, so viel Weinessig zugegossen, daß der Aal davon bedeckt wird, $\frac{1}{4}$ Stunde kochen gelassen, dann der Aal herausgenommen, die Sauce entfettet und durchgeseiht, die Brühe von den Kalbsfüßen, sowie das zu Schaum geschlagene Eiweiß von 4 Eiern zugefetzt, Alles nochmal aufgekocht

und dann durch einen Gelebeutel in eine beliebige Façon gestrichen. In das Gelé werden die Aalstücke gelegt, mit Citronenscheiben garnirt und erkalten gelassen.

3. **Aal marinirt.** Der ausgenommene, von der Haut befreite Aal wird in größere Stücke geschnitten, in deren jedes man mehrere Einschnitte macht; dann werden die Stücke mit Salz eingerieben, ein Kost mit frischem Baumöl bestrichen und der Aal auf demselben lichtbraun geröstet. Nun bestreut man den Boden eines reinen, mit frischem Baumöl ausgestrichenen Fäßchens mit Citronenschale, Rosmarin, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, Gewürznelken, Cardamomen, schichtet den erkalten Fisch hinein, belegt ihn mit Citronenschale, bestreut ihn mit den vorerwähnten Gewürzen, spundet das Fäßchen zu und setzt so viel gefotenen, wieder erkalten Essig hinzu, daß derselbe über dem Aal steht. Auf die Oberfläche des Essigs schüttet man ein wenig frisches Baumöl. Das Fäßchen muß an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt und öfter gewendet werden.

Aalpaste. Man zieht dem Aal die Haut ab, nimmt ihn aus, schneidet ihn in fingerlange Stücke, besprengt ihn mit Salz und läßt ihn einige Stunden stehen. Dann wird er abgetrocknet und einige Stunden in einer Beize von Essig, gestoßenen Gewürznelken, zerleinerten Chalotten und Petersilie gelegt. Währenddem bereitet man eine Farcé (s. d.) von einem zurückbehaltenen Stück Aal, 1 Stückchen frischer Butter, Chalotten, Champignons, Petersilie, feinen Kräutern und Gewürz, bestreicht eine Schüssel mit Butter, belegt den Boden derselben mit der Farcé, schichtet die Aalstücke darauf, bestreut sie mit feinen Kräutern und Gewürz, belegt sie mit frischer Butter und Citronenscheiben, setzt noch einige Glöfßel Brühe zu, macht von Blätterteig einen Deckel darüber und einen Rand ringsherum, und bestreicht die Paste mit zerquirlten Eiern. Während sie bäckt, bereitet man folgende Sauce dazu: In zerlassener Butter wird etwas Mehl geschwigt, so viel als nöthig starke Fleischbrühe zugefetzt, abgelochte Champignons, Trüffel, Krebschwänze, Karpfenmilch, sowie Kapern und Zitronensaft zugegeben, die Sauce mit

Eidotter abgezogen und mit Muscatnuß gewürzt.

Aalraupe, siehe „Quappe“.

Aalsuppe. Von 3 kg Rindfleisch kocht man eine gehörige Portion Suppe, gießt sie, sobald das Fleisch gahr ist, durch ein Haarsieb und bringt sie wieder in's Kochen, nachdem man einige in Würfel geschnittene Möhren und Petersilienwurzeln, einen Teller voll ausgepahlte Schoten und etwas zusammengebundenes Suppenkraut, welches nachher wieder herausgenommen wird, hinzugefügt hat. Ist Alles gahr, so bereitet man von einem Löffel Mehl und etwas Butter eine weiße Mehlschwitze, rührt sie nebst etwas feingehackter Petersilie, Thymian, Majoran und Salbei zur Suppe, gießt eine Tasse Weinessig hinzu und läßt das Ganze zusammen eine Viertelstunde kochen, worauf die Suppe mit einigen Eidottern abgerührt wird. Zu gleicher Zeit hat man eine beliebige Portion Aal gereinigt, in Stücke geschnitten und mit halb Essig und halb Wasser zu Feuer gebracht. Ist der Schaum davon genommen, so thut man einige Zwiebeln, Pfeffer, Nelken, Salbei und Salz hinzu, kocht die Aalstücke gahr und läßt sie noch eine Weile in dieser Brühe stehen; dann werden sie in die Suppenschale gelegt und mit der fertigen Suppe, einigen in Wein und Zucker gekochten Birnen und einer verhältnißmäßigen Menge in Wasser gekochter Schwemmklöße angerichtet.

Abäschern. In der Kochkunst das Abreiben schleimiger Fische mit heißer Asche.

Abbacken. Fleisch, Fische, Gemüse zc. in siedendem Fett, am besten Schmalz oder Olivenöl, kochen. Ehe man die abzubackenden Gegenstände hineinlegt, muß das Fett den Siedegrad erreicht haben. Sobald das Abgebackene goldbraun ist und auf der Oberfläche des Fettes schwimmt, wird es mit dem Seißlöffel herausgenommen, abtropfen gelassen und mäßig mit feinem Salz bestreut.

Abbinden. Beseitigungsart der Wurzeln und ähnlicher Auswüchse. Man schlingt um dieselben unten an der Wurzel einen stark gewachsenen Seidensaden, macht einen festen Knoben und zieht die Schleife von Zeit zu Zeit fester an, bis sich der Auswuchs ohne Mühe beseitigen läßt.

Abklaffen. Abbrechen der Blätter der Gemüsepflanzen. Bei Wintergemüse darf es nicht zu frühzeitig geschehen, weil dieselben sonst im Wachsthum und in der Ausbildung zurückbleiben. Die abgetrennten noch grünen Blätter sind

ein gutes Futter für Schweine, Ziegen, Kaninchen, Hühner, Gänse, Enten.

Abbrennen. In der Kochkunst Nahrungsmittel auf dem Feuer in einem Kasserol unter stetem Umrühren so lange aufquellen lassen, bis ein dicker Teig entstanden ist.

Abbrühen. In der Kochkunst s. v. w. „Blanchiren“ (s. d.).

Abendessen, Souper. In Familienkreisen sollte man mindestens 2—3 Stunden vor Schlafengehen zu Abend essen, weil dann die Verdauung zum größten Theil beendigt ist, wenn man das Nachtlager aufsucht. Damit die Verdauung um so eher von statten geht, sollte das Abendessen nur aus leicht verdaulichen Speisen bestehen, aus Suppe, Weißbrot, Butter, wenig Fleisch, nicht aus Fisch und Hülsenfrüchten. Sind zu einem Abendessen Gäste geladen, so beginnt dasselbe spätestens um 9 Uhr.

Auf unserer Abbildung (Fig. 4) sehen wir das Arrangement für eine größere Gesellschaftstafel. Oberhalb des Tellers bemerken wir das Champagner-, das Weinglas und das Cognacgläschen. Bier wird nur in vertraulichen Kreisen gereicht, bei Tafeln nie oder nur auf ausnahmeweises Verlangen und dann in renommirten Sorten auf Flaschen gezogen. Zwei größere Weinkrüge von Majolika befinden sich, und zwar je einer, an der obern und untern Abtheilung der Tafel. An die Gruppierung der Mitte schließen sich noch verschiedene andere Aufsätze an, wie das Oval, welche Confitüren, Backwerk, Obst, diverse Sülzen, Compot, Butter, Käse und dergleichen enthalten. Punsch wird auf Böllen in Begleitung von Backwerk vor oder nach dem letzten Tanz gereicht. Dauert die Unterhaltung bis spät zum Morgen, dann läßt man zur Auffrischung schwarzen Kaffee, kalte Pastete und einige pikante Gerichte serviren. Selbstverständlich dürfen Menagen für Essig und Del, Senf und feingestößenen Zucker nicht fehlen.

Bei Abendessen servirt man häufig vorher Thee. Dies geschieht im Empfangszimmer. Man reicht dazu Sardellenbrötchen und Cafés. Die Gesellschaft verfügt sich an einige kleinere Tische, die mit Servietten gedeckt sind, und nimmt daselbst Platz. In den meisten Fällen wird jedoch an der normalen Ordnung festgehalten und mit einer Suppe (Reisfleisch- oder Gerstefleischsuppe, Geflügelbrühe zc.) begonnen (s. „Speisezettell“).

Abendgesellschaften. Ist mit einer Abendgesellschaft Ball verbunden, so muß die Einladung dazu mindestens 8 Tage vorher erfolgen,



Fig. 3. — Abbinden.

damit die Damen Zeit haben, ihre Toilette zu besorgen. Schicklich ist es, die Einladungen nicht mündlich, sondern schriftlich oder gedruckt ergehen zu lassen. Es ist dafür zu sorgen, daß in einem Vorzimmer mit Kleiderhaken die Eingeladenen ihre Ueberzieher, Plaids, Hüte zc. ablegen können. Dabei darf es nicht an hierzu behülflichen Dienstboten fehlen. Es entspricht dem guten Ton, wenn die Eingeladenen nicht ganz pünktlich zu der bestimmten Zeit erscheinen. Es ist nicht schicklich, wenn eine Frau ohne ihren Mann, ein Mädchen ohne ihre Mutter oder eine ältere Verwandte erscheint. Der Gastgeber hat die Pflicht, die Damen zu placiren, Vorstellungen, wenn sie gewünscht werden, zu bewirken, dafür Sorge zu tragen, daß alle Damen Tänzer finden. Die Be-

wirthung besteht in der Regel in Gebäc und kühlenden Getränken, welche in einem Nebenzimmer aufgestellt sind. Folgt nach dem Ball noch ein Abendessen, so gilt von demselben, was darüber in dem gleichnamigen Artikel aufgeführt ist. Allgemeines Herkommen ist es, sich bei Bällen ohne Abschied zu entfernen, damit das Vergnügen der Zurückbleibenden nicht gestört wird; dann ist es aber nothwendig, dem Gastgeber nach mehreren Tagen einen Besuch abzustatten, um sich nachträglich zu bedanken.

Absetzen, Degraissiren. In der Kochkunst das Fett von Fleischbrühe oder Saucen vorsichtig mit einem Zinnlöffel abschöpfen.

Abflammen, Abfengen. Das gerupfte Geflügel an einem Beine und dem entgegen-

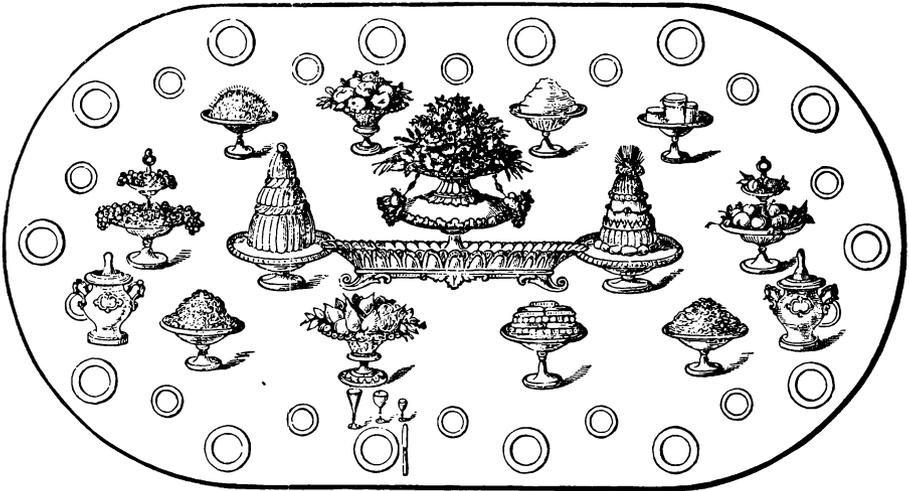


Fig. 4. — Abendtafel.

gesetzten Flügel rasch über der Flamme einiger Stücke angebrannten Papiers oder einer Spirituslampe hin und her wenden, um die kleinen Haare abzufengen.

Abführen, Lagiren, Purgiren. Dem Körper Arzneimittel einverleiben, welche Darmentleerungen bewirken. Im Allgemeinen soll man abführende Mittel nicht ohne Anrathen des Arztes nehmen, da sie leicht mehr schaden als nützen können, namentlich wenn sie aus bloßer Gewohnheit, oder zu oft gebraucht, oder zu stark wirkende Arzneien angewendet werden; letztere, namentlich die Geheimpillen, sind Gifte, welche Siedthum und Tod veranlassen können. Ein unschädliches Abführmittel, selbst für Kinder, ist gebrannte Magnesia. Man reicht von derselben

Abends vor Schlafengehen und früh nüchtern 1 Kaffeelöffel (für kleine Kinder die Hälfte) in einem Glas Wasser.

Abgüsse. Originalbildwerke aus Thon, Stein, Erz, Holz zc. mittelst Gypses oder Wachses abformen.

Abhärtung. Verfahren, um sich gegen Erkältung widerstandsfähiger zu machen. Auf Säuglinge und Kranke, namentlich blutarme, brustleidende Personen, darf die Abhärtung nicht angewendet werden. Bei gefunden Personen richtet sich die Abhärtung nach Alter, Geschlecht und Constitution. Hauptsächlich wird Abhärtung erzielt durch kalte Bäder in der warmen Jahreszeit, oder kalte Waschungen des ganzen Körpers unmittelbar nach Verlassen des Bettes in jeder Jahreszeit; ferner durch Schwimmen, Turnen,

öfteres längeres Gehen, gut gewählte, eher leichte als warme Kleidung, nicht zu große Zimmerwärme. Was insbesondere die Kleidung betrifft, so müssen schon die Kinder, nachdem sie entwöhnt sind, an eine vernünftige Abhärtung in der Art gewöhnt werden, daß sie im Zimmer keine Kopfbedeckung, keine wollenen Strümpfe, keine dicken Kleider tragen. Der Hals darf nicht mit Tüchern eingepackt, und die Brust muß etwas frei gehalten werden. Eingepackte Kinder werden verzärtelt, und dieses ist namentlich für das weibliche Geschlecht eine Quelle vieler Unannehmlichkeiten und Leiden in den späteren Jahren: Stürme der Entwicklungszeit, Schwäche beim Mutterwerden, Unmöglichkeit des Stillens der Neugeborenen, frühes Verwelken, niedergedrückte Stimmung und grämliche Hausfrauen und Erzieherinnen. Ist der Körper einmal an kalte Bäder, Abwaschungen, Abreibungen, leichte Kleidung gewöhnt, so wird man sich jeden Witterungsverhältnissen aussetzen können, ohne sich zu erkälten. Die Abhärtung muß jedoch vorsichtig, methodisch geschehen.

Abhäuten. Das Beseitigen der dünnen Häute am Wild, Kalbsbraten, Rinderbraten zc. Man legt die Hautseite auf ein genähtes Wiegebret, fährt mit einem scharfen Messer zwischen Haut und Fleisch durch, drückt mit der Fläche des Messers an das Bret und fährt weiter durch.

Abklären. Butter in einem Kasserol über gelindes Feuer setzen und eine kurze Zeit so langsam kochen, daß sie nicht braun wird. Vom Feuer genommen, läßt man sie einige Augenblicke ruhig stehen, damit sich das Salz zu Boden setzt, worauf man sie mit einem Löffel abschäumt und in einen Topf gießt, so daß der Bodensatz zurückbleibt.

Abkühlung, siehe „Ertältung“.

Ablagern. Flüssigkeiten so lange auf Fässern liegen lassen, bis sich deren Klärung vollständig vollzogen hat. Tabak zc. ablagern, bis gehörige Trocknung eingetreten ist. (S. auch „Abfliegen“.)

Ablegen, Abheften. Vermehrungsart der Tierpflanzen, namentlich der seltenen und zarten. Die beste Zeit dazu ist das Frühjahr oder der Sommer. Am einfachsten geschieht es, wenn man einen niedrigen Zweig der betreffenden Pflanze an der Stelle, welche in die Erde kommen soll, entblättert und ihn dann 6—8 cm tief in den Boden bringt, wo er durch ein Häkchen befestigt wird. Den aus der Erde hervorragenden Theil des Zweiges richtet man gerade. Stehen die Zweige zu hoch, so daß sie sich nicht zur Erde biegen lassen, so zieht man durch das Loch des

Bodens eines Blumentopfes den abzusenkenden Zweig, füllt den Topf mit Erde und unterstützt denselben mit Pfählen. Ist der Senter angewachsen, so wird er unterhalb des Topfes abgesehen.

Ablegen, Mortifiziren, Aufhängen von Fleisch, Geflügel, Wild an trockenem, luftigem Ort. Die Dauer des Aufhängens richtet sich nach der Art des Fleisches und der Temperatur. Rindfleisch, Wild und großes Geflügel können im Sommer 1, Kalbfleisch 3, Schweinefleisch höchstens 2 Tage hängen.

Abmagerung. 1. Der Kinder. Sie zehren plötzlich ab, ihre Haut fühlt sich dünn an, sie welken täglich mehr zusammen, haben dabei Durchfälle und Krämpfe und schreien viel. Die Ursache ist in den meisten Fällen falsche Ernährung, namentlich fehlerhafte Ammenmilch, oder Wechsel der Kuhmilch, bei Aufzüttern ungesunde Nahrung. Das Hauptaugenmerk ist auf den Wechsel der Nahrung zu richten. Bekommt dem Kinde die eine Milch nicht, so versuche man es mit einer andern (Wechsel der Amme, der Kuhmilch). Dabei sind die Kinder sehr reinlich zu halten, öfter zu baden und zu waschen und an die frische Luft zu bringen. — 2. Der Erwachsenen. Die Abmagerung tritt bei fieberhaften Krankheiten sehr schnell, bei chronischen Krankheiten allmählig ein. Auch Kummer, Sorgen, geistige Anstrengungen können Abmagerung hervorrufen. Die Heilung erfolgt durch Beseitigung der Entstehungsurachen.

Abpaffiren. In der Kochkunst das Rösten von Gemüsen, Wurzelwerk, Kräutern mit Butter oder Fett behufs Verwendung zu Suppen oder Saucen.

Abquirren, Abziehen, Legiren. Eine Suppe, Sauce zc. mit Eiern abquirren. Man quirt einige ganze Eier, oder noch besser bloß Eidotter mit ein wenig kaltem Wasser oder Rahm und feinem Mehl gut durcheinander, gießt dann etwas von der Suppe zc., wenn sie in vollem Sieden ist, dazu, und läßt diese unter beständigem Rühren so lange am Feuer stehen, bis sie am Rande Bläschen wirft, worauf sie sogleich angerichtet wird.

Abrahmen. Den aufgetretenen Rahm von der Milch sondern. Dieses geschieht entweder mittelst der Centrifuge (s. d.) oder eines Löffels. Bei der Holstein'schen Aufrahmmethode verwendet man dazu einen großen, runden Blech- oder Hornlöffel, oder man öffnet die Zapfen am Boden der Milchfatten und läßt die blaue Milch abfließen, so daß der Rahm in der Milchfatte

zurückbleibt. Bei der Kaltwasser- oder Eismethode verwendet man den abgebildeten Abrahamlöffel.



Fig. 5. — Abrahamlöffel.

Der Milchbehälter bleibt an seinem Platze; die auf einem Schemel sitzende Person verbindet den Rahmtübel mit dem Aufrahmgefäß durch eine 14 cm breite, mit einem Haken versehene Blechkanne und nimmt dann den Rahm ab.

Abreibungen. Die Abreibungen der Haut sind entweder trockene oder nasse. Die trockenen sollen den Kreislauf des Blutes wesentlich befördern und sind deshalb angezeigt für alle die Personen, welche zu Blutstodungen geneigt sind oder viel sitzen müssen. Sie werden unmittelbar nach dem Aufstehen entweder mit einem Flanellappen oder mit besonderen Handschuhen (Fig. 6) ausgeführt, indem man mit denselben in kurzen, aber schnellen Zügen über den Körper fährt, so

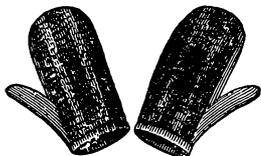


Fig. 6. Handschuhe zu Abreibungen.

zwar, daß Hautpartien, unter denen dicke Muskelschichten liegen, stärker gerieben werden. Nasse Abreibungen wirken zwar weniger energisch, aber in Folge ihrer Temperaturverschiedenheit sehr günstig auf die Nerventhätigkeit des Körpers. Die nassen Abreibungen können mit warmem und kaltem Wasser geschehen. Erstere stimmen die Erregbarkeit der Nerven herab und sind deshalb anzuwenden bei reizbaren, sogen. nervösen Personen. Letztere steigern die Nervenirregbarkeit und sind deshalb angezeigt bei apathischen Naturen. Bei den nassen Abreibungen wird die Haut mit der flachen Hand frottirt.

Abrühren. Zu einem Kochentig alle Bestandtheile nach und nach in einander rühren.

Abzuzenkäse. Man labt Schafmilch, formt die geronnene Masse in Stücke und bestreut sie mit Salz. Ist sie von guter Consistenz, so wird jedes Stück mit heißem Wasser abgewaschen und sauber mit einem Leinwandtuch abgetrocknet. Nun bereitet man eine Beize von feinepulvertem Ruß und schwefelsaurem Eisen in dem Verhältniß von 12 g schwefelsaurem Eisen zu 60 l Rußwasser, läßt die Käsestücke in dieser Lösung 24 Stunden liegen, und wendet sie während dieser Zeit 2 mal; dann werden sie auf Bretter von Buchenholz in eine trockene, luftige Kammer gelegt. Nach 2—3 Monaten sind sie fest und im Innern schön gelb, nur die Schale ist schwarz.

Absceß. Eiter oder eiterähnliche Materie enthaltende Geschwulst, gewöhnlich Folge von Entzündung in weichen Theilen des Körpers. Zur Behandlung verlangt er feuchtwarme Breiumschläge. Ist der Absceß reif, so wird er mit dem Messer geöffnet und der Eiter ausgebrückt.

Abeschlachten, siehe „Federvieh und Fische“.

Abfrecken. Gießen kalten Wassers in kochende Flüssigkeiten, z. B. in Kaffee, oder auf Braten u. dgl., um rasche Klärung zu bewirken, oder auf fetten Braten, um dessen Rinde braun und scharf zu machen.

Abfärben. Einer Speise einen leicht säuerlichen Geschmack durch Zusatz von etwas Citronensaft oder Essig verleihen.

Abfchuppen. Die Schuppen der Fische mit scharfem Messer von dem Schwanz nach dem Kopfe zu löstrennen.

Abfchwizen. Gemüse, Mehl, Fleisch in siedender Butter rösten.

Abfengen, siehe „Abflammen“.

Abfinken, siehe „Abliegen“.

Abfntsch, siehe „Wermuth“.

Abfsonderungen. Die Abfsonderungen des Körpers gehen hervor durch die Thätigkeit der Gefäße, durch welche Stoffe in Dunstgestalt und in flüssiger Form aus dem Kreislauf des Körpers ausgeschieden werden, z. B. Speichel, Magen- und Darmsaft, Galle, Thränen, Schmalz, Blut, Urin, Schweiß. Durch weichliche, warme Lebensart werden die Abfsonderungen gesteigert, sind also auch gefährlicher bei der Unterdrückung (z. B. bei Erstkaltung).

Abfspannung. Körperliche oder geistige, noch nicht bis zur Erschöpfung gehende Erschlaffung und Schwäche, besonders als Folge zu großer Anstrengung, Krankheit und mangelhafter Nahrung, eintretenden Nachlassens der Körperkräfte, und zwar vorzugsweise derjenigen Organe, welche sich während des Lebens in einer steten Spannung (Tonus) befinden, wie Muskel- und Nervenfasern. Es kommt die Abfspannung stets durch eine verminderte Ernährung (Neubildung) jener Organe zu Stande und kann deshalb immer nur durch Genuß von gehörig nahrhaften Nahrungsmitteln bei passender Ruhe gehoben werden. Spirituosen können wol durch Erregung der Nerven- und Muskelthätigkeit auf einige Zeit die Abfspannung heben, hinterlassen dann aber eine um so stärkere Ermüdung. Sie sind für den abfgespannten Körper das, was die Peitische für ein müdes Pferd ist.

Abfstäuben, siehe „Abwischen“.

Abstechen, siehe „Abziehen“.

Abstechen. Von Fischen: absterben; von Getränken: matt und schal geworden in Folge zu langen Stehens, wodurch sie für den Genuß unbrauchbar werden.

Abtreiben, siehe „Abrühren“.

Abtwasser, Koffoli. Liqueur, der auf kaltem Wege folgendermaßen hergestellt wird: Süßholz 66, Anis und Zimmet 40, Gewürznelken und Engelsfuß 34, Cardamomen, Muskatblumen, Galgant und Sandelholz à 25 g, gestoßen, gemengt, mit 4 l Brantwein übergossen, 8 Tage mäßig warm gestellt, bisweilen umgerührt, dann die festen Bestandtheile ausgepreßt. In der Flüssigkeit löst man 40 g weißen Zucker auf und filtrirt.

Abwaschung, siehe „Abreiben“.

Abweichen. Häufige dünnflüssige Stuhleentleerungen, Folge von Erkältung, Schreck, Angst, Zorn, Genuß frischen Obstes. Es genügt, den Unterleib durch eine Flanellbinde warm zu halten und einige Tage nur schleimige Speisen und Getränke zu genießen. Schwächliche Personen essen ein- oder zweimal im Tage eine Weinsuppe oder trinken ein Glas Glühwein. Arzneimitteln werden bei dieser Diät selten nothwendig werden; sollten jedoch die Entleerungen allzuhäufig — etwa mehr als 3—4 mal täglich — auftreten, so nehme man alle 2—3 Stunden ein Dover'sches Pulver, oder 2—3 mal täglich 10 Tropfen Opiumtinktur. — Das Abweichen, welches durch schwere Erkrankungen des Darmkanals, wie Ruhr, Typhus, Tuberkulose, Cholera (s. d.), oder durch theilweise Erkrankungen des untersten Theiles des Darmkanals, des sog. Dickdarms, bedingt ist, erheischt die Behandlung des Arztes.

Abwischen. Dasselbe geschieht in den Wohn- und Schlafzimmern, sobald sich nach dem Kehren der Staub niedergeschlagen hat. Fein polirte Möbel, Spiegel, Bilderrahmen werden mit fei-

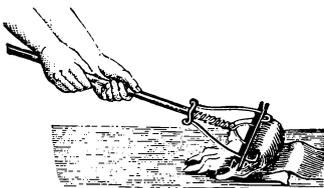


Fig. 7. — Amerikanischer Zimmerwischer.

denen Lappen, lackirte oder mit Oelfarbe angestrichene, oder mit Wachstuch überzogene Möbel, sowie Thüren und Fensterrahmen, mit feuchten leinenen Lappen abgewischt. Unter den Betten,

Schränken, Sophas etc. muß aller Staub täglich mit einem feuchten Wischlappen beseitigt werden. Ein sehr geeignetes Instrument hierfür ist der amerikanische Zimmerwischer, welchen unsere Abbildung (Fig. 7) zeigt.

Abziehen. 1. In der „Kochkunst“ siehe „Abquirren“. — 2. Des Weins. Zum Abziehen des Weins auf Flaschen wählt man am besten trockene, helle, kühle Witterung. Nie darf es in den Monaten Juni, Juli oder August geschehen, weil in dieser Zeit der Wein in den Fässern leicht in Bewegung kommt und einen etwas scharfen, stechenden Geschmack annimmt. Das Abziehen muß vielmehr vom September bis Ende Mai geschehen. Man legt das Faß so auf ein Lager, daß es ein wenig gekippt wird, zu welchem Behuf man hinten ein Stück Holz unterlegt; auch zu beiden Seiten des Fasses muß man scharfkantige Hölzer anlegen, damit das Faß während des Abziehens ganz ruhig liegt. Erhält man bereits fertigen Wein, so müssen die Fässer 10—14 Tage ganz ruhig auf dem Lager liegen bleiben, damit der Wein wieder klar wird. Unmittelbar vor dem Abziehen wird das Faß 2 Quersfinger hoch über dem Boden angebohrt, und in das Loch ein Hahn eingeschraubt, nicht hineingeschlagen. Der Hahn ist beim Einstecken ein wenig zu öffnen, damit die in ihm befindliche Luft abziehen kann. Er wird wieder geschlossen, nachdem ein wenig Wein ausgeflossen ist. Dann beseitigt man die kleinen Bohrspähne. Gut ist es, erst nach einigen Stunden zum Abziehen zu schreiten. Unter den Hahn stellt man eine flache Schüssel, ergreift eine zur Rechten stehende Weinflasche, bringt sie mit der rechten Hand unter die Mündung des Hahns, öffnet denselben schnell, hält die Flasche etwas schief, damit sich der Strahl im Halse bricht, und füllt sie so voll, daß in jeder ein 1 1/2 cm leerer Raum bis an den Kork bleibt. Will das Faß nicht mehr laufen, so hebt man es vorsichtig, legt hinten Holzteile unter, legt den aufgeschlagenen Spund leise auf und läßt es bis zum nächsten Tage liegen, wo der wieder hell gewordene Wein vollends abgezogen wird. Die zugetorkten Flaschen läßt man 24 Stunden stehen, damit sie abtrocknen. Um eine Flasche gut zu verkorken, darf das schwächere Ende des Korks nur mit Mühe in die Mündung des Flaschenhalbes eingehen. Jeder Kork muß mit einem hölzernen Hammer fest in die Flasche geschlagen werden. Will man ihn verpichen (durch Flaschenlack), so darf er nur 4 mm aus dem Halse der Flasche hervorragen. Die Flaschen werden in dem Keller auf Regale etwas schief gelegt, damit der Kork mit Wein be-

deckt ist. — 3. Des Biers. Dasselbe geschieht ebenso wie das Abziehen des Weins. Man muß aber die gefüllten Flaschen 12 Stunden stehen lassen, ehe sie verkorft werden, weil sonst viele zerpringen würden. Man kann sich das Abziehen von Wein und Bier sehr erleichtern durch Anwendung des abgebildeten Flaschenfüllapparates. Man stellt ihn unterhalb des

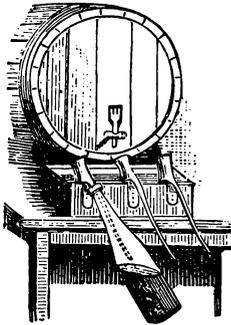


Fig. 8. — Abfüllapparat.

Hahns und richtet den letzteren so, daß er, sobald alle Flüssigkeit durch den Heber entweicht, stets gleichviel abgibt. Die abzulaufende Flüssigkeit wird 3 cm unter dem oberen Rand gehalten. Bei Beginn des Abziehens saugt man den Heber an und hängt die Flaschen frei an; jede gefüllte Flasche wird sofort durch eine leere ersetzt. Beim Abziehen von Bier wird dessen Schäumen dadurch verhindert, daß an den Hahn ein reiner Lappen gehängt wird, an dem das Bier in den Behälter läuft. — 4. Schneidender Instrumente. Das Schärfen derselben geschieht nur bei größerer Stumpfheit auf dem Abziehstein, weil derselbe einen Theil des Stahls hinwegnimmt. Die Abziehsteine sind entweder Del- (harte) oder Wasser- (weiche) Steine; bei jenen geschieht das Abziehen mit Del, bei diesen mit Wasser.

Acajouholz, siehe „Mahagoniholz“.

Acazie, Schotendorn. Dieser Zierbaum verlangt geschützte, sonnige Lage, und lockeren, nährhaften, mäßig feuchten Boden. Da die Acazie als Hochstamm der Gefahr des Windbruchs sehr ausgesetzt ist, so empfiehlt sie sich mehr zur Anlage von Hecken, Spalieren, Lauben und zur Topfzucht. Man kann aus der Acazie die schönsten Lauben herstellen, mit hinreichendem Schatten, ohne daß sie bei Hitze zu große Schwüle im Innern veranlassen. Bei der Topfzucht gräbt man die Töpfe mit den veredelten Pflanzen in ein mäßig warmes Mistbett und verlegt sie, wenn die Nachfröste vorüber sind, in's freie Land.

Achat. Harter Quarzstein mit farbigen Adern und Wolken, nimmt schöne Politur an und wird deshalb zu Schmuckstücken, Pfeischaften, Büchschchen, Uhrschlüsseln verarbeitet.

Achillea, Garbe. Zierpflanze, liebt etwas tiefen, trockenen, mäßig feuchten Boden, kann

sowol im freien Lande als in Töpfen gezogen werden, wird durch Samen oder Wurzeltheilung vermehrt und muß bei strengem Frost mit etwas Laub bedeckt oder in Töpfen an frostfreien Orten überwintert werden.

Achselfschweiß. Krankhafte Ausdünstung; vorzüglich kommt er bei dem weiblichen Geschlecht vor, deren Regel unordentlich, schwach, mißfarbig ist. Außerlich ist nur durch Reinlichkeit abzuwehren, eine innere Cur dem Arzt zu überlassen. Zur Schonung der Kleider unter den Achseln hat man aus Gummi gefertigte Schweißblätter, welche an der betreffenden Stelle eingenäht werden.

Acia, siehe „Russische Gurken“.

Aconit, siehe „Eisenhut“.

Acute Krankheiten. Schnell verlaufende, meist von Fieber begleitete Krankheiten, zerfallen in sporadische (s. d.) und epidemische (siehe „Ansteckende Krankheiten“).

Adamsapfel, siehe „Paradiesapfel“.

Ader, goldne. Blutabgang durch den Mastdarm bei Mädchen und Frauen in Folge luxuriösen Lebens, ungezügelter Phantasie, langen Schlafens in warmen Federbetten, bei letztern nach Entbindungen, sowie nach dem Aufhören der Menstruation, namentlich bei zu reizender Diät. Rühle, nicht reizende Diät, Bewegung, die Phantasie lähmende Beschäftigung, kühles Lager, kurzer Schlaf. Bäder sind gegen die goldne Ader der Mädchen zu empfehlen. Nach den Entbindungen verliert sich dieser Blutfluß bei kühlen Getränken und kalten Waschungen. Tritt er in höherem Alter ein, so genügt Entwöhnung von allen reizenden Speisen und Getränken und fleißiges Baden. Haben sich im Mastdarm schmerzende Mastkörner gebildet, so werden dieselben mit fetten, milden Salben bestrichen.

Aderknoten, Blutaderknoten, Wehadern. Sichtbar erweiterte, mehr oder weniger schmerzhaft, oft tödliche Blutungen (wenn sie plazen) zur Folge habende Hauptblutadern an den Beinen

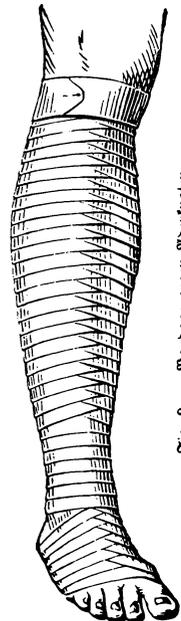


Fig. 9. — Bandage gegen Aderknoten.

und Geburtsthteilen, entstehen durch den Druck der schwangeren Gebärmutter und den durch gehindertem Alhmen gestörten Blutumlauf. Um die Beschwerden, welche die Aderknoten veranlassen, zu mildern, wendet man entweder den Schnürstrumpf an, oder man Wickelt die Füße dicht mit einer 4 m langen, 5 cm breiten, fest ausgerollten Leinwandbinde, die mit Sicherheitsnadeln befestigt wird, wie Figur 8 zeigt.

Aderlaß. Eröffnung einer Ader behufs Blutentziehung. Früher wurde der Aderlaß sehr gemißbraucht. In neuerer Zeit wenden ihn rationale Aerzte nur noch an bei Schlaganfällen und den höchsten Graden der Alhmungsnoth.

Admiral. Warmes Getränk. Man kocht 1 Flasche Rothwein mit Zucker, ganzem Zimmet und 1 Stüchchen Vanille, setzt 6 in kalten Wein zerquirte Eidotter zu, schlägt das Getränk über Feuer zu Schaum und servirt es in Tassen.

Adonisröschen. Zierpflanze, kommt in 4 Arten vor, blüht bis Juli bis September. Die Saat geschieht im April; fernerhin vermehrt sich das Adonisröschen von selbst.

Angstlichkeit. Unnötige Angst (s. d.), weil entweder gar kein Uebel droht, oder demselben, wenn es kommt, leicht begegnet werden kann.

Aerger. Hat man sich geärgert, so darf man nicht sofort essen oder geistige Getränke genießen. Kühlendes, niederschlagendes Getränk, Sodawasser, Brausepulver leisten gute Dienste.

Aerostatische Lampen. Lampen, in denen das Del mittelst zusammengedrückter Luft gedrückt und zum Aufsteigen durch das Steigrohr veranlaßt wird.

Aesche, Kreßling, Fser. Lachsartiger Fisch mit sehr zartem, wohlschmeckendem, leicht verdaulichem Fleisch, wird entweder in Salzwasser gekocht, oder auf dem Rost gebraten und mit holländischer Sauce (s. d.) angerichtet.

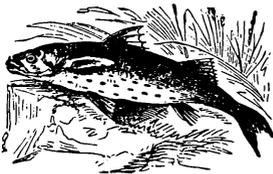


Fig. 10. — Aesche.

Aesthetik. Die Wissenschaft des Schönen, namentlich der Kunst. Literatur: „Vorlesungen über Aesthetik“; Kuge, „Neue Vorlesung zur Aesthetik“; Hegel, „Aesthetik“; Weisse, „System der Aesthetik“.

Aether. Farblose, leicht bewegliche Flüssigkeit von eigenthümlichem, durchdringendem Geruch und Geschmack; wird aus 5 Theilen Alkohol und 3 Theilen concentrirter Schwefelsäure dargestellt,

dient zur Darstellung von Firnissen und Arzneimitteln und zur Fabrication von Kautschukwaaren.

Aetherische Oele. In den Pflanzenzellen eingeschlossene, aromatische Oele, deren Wohlgeruch nach dem Zerquetschen der Pflanzen hervortritt. Sie dienen hauptsächlich zur Parfümeriebereitung und in der Kochkunst. Sehr oft werden sie verfälscht, indem man sie mit fetten Oelen, Weingeist zc. versetzt.

Aezen. Zerstören der Oberfläche eines Körpers durch Flüssigkeit oder Dämpfe. Hauptsächlich werden Kupfertafeln, Glas, lithographische Steine geätzt. Bei der Zeugdruckerei sollen die Azemittel weiße Stellen auf bereits gefärbten Zeugen auf chemischem Wege hervorbringen. Azemittel sind Flußsäure, Salpetersäure, Chromsäure zc.

Affekte und Leidenschaften. Sie sind entweder erregender oder niederdrückender Art. Zu ersteren gehören Geschlechtsliebe, Freude, Hoffnung, Zorn; zu letzteren Nachsicht, Haß, Geiz, Neid, Eifersucht, Traurigkeit, Aerger, Kummer, Schreck, Angst, Furcht. Die erregenden Affekte können den Geist in eine gewisse Extase versetzen, die zu Schwärmerei, Träumerei und im höchsten Grade zu Wahnsinn führen kann, während sie auch im Körper Aufregung hervorrufen, die sich dann durch Blutandrang nach dem Kopfe, Krämpfe, Fieber äußern. Die niederdrückenden Affekte und Leidenschaften bewirken Schwäche des Nervensystems, Lähmungen, Störungen im Unterleib, Melancholie, selbst Bleichsucht.

Aftermehl. Das geringe schwarze Mehl, welches nach dem Abbuteln des feinen weißen Mehls zurückbleibt.

Aftermiethe, Afterspacht, Unterspacht, Sublokation. So bezeichnet man den Vertrag, durch welchen derjenige, welcher von einem Andern eine Sache gemiethet oder gepachtet hat, sie an einen Dritten weiter vermietet oder verpachtet. Die Befugnisse zu einer solchen Aftermietbung hat jeder Miether oder Pächter, außer es würde beim Mieth- und Pachtvertrage, den er schloß, das Gegentheil festgesetzt werden, oder die Person, an welche er die Sache weiter vermieten will, eine solche sein, gegen welche sein Vermietter gegründete Einwendungen machen könnte. Durch eine solche Sublokation ändert sich aber das Rechtsverhältniß zwischen dem ursprünglichen Vermietter und dem Sublozierenden in keiner Weise; der Letztere bleibt für alle gegen den Erstern durch den Miethvertrag eingegangene Verbindlichkeiten demselben verpflichtet, jener aber

kommt mit dem Aſtermiether oder Aſterpachter in kein obligatoriſches Verhältniß, wird aber, wenn er den Aſtermiether oder Pächter in dem Genuſſe der Sache ſtört, ſeinem Miether oder Pächter ebenſo zur Entſchädigung verpflichtet, als wenn er den Letztern ſelbſt in der Benutzung der Sache geſtört hätte. Eine Aſtervermietung gilt natürlich nur bei Sachen, nicht auch bei Perſonen; wer daher z. B. einen Dienſtboten gemiethet hat, kann die Dienſte deſſelben nicht an Andere weiter vermieten.

Agapanthus, Schmuclilie. Zierpflanze, wird in Töpfen gegogen und muß alle 3—4 Jahre umgeſetzt werden. Sie gedeiht am beſten in kräftiger Compoſterde, die zu $\frac{1}{3}$ mit feinem Flußſand verſetzt iſt. Von Anfang April bis zum Eintritt der rauhen Jahreszeit ſtellt man die Töpfe an eine luſtige Stelle des Gartens, wo die Pflanzen die Morgen- und Abendſonne genießen. Die Ueberwinterung geſchieht bei 2—6° R. Wärme. Im Winterlokal wird nur alle 10—14 Tage ein mal tüchtig begoſſen. Sobald ſich Blütenkoſpen zeigen, muß täglich, am beſten mit lauem Waſſer, begoſſen werden. Die Vermehrung geſchieht durch Zertheilung der Pflanzen. Die Pflänzlinge verlangen friſche, träftige Erde; zuſammengeſetzt aus 7 Theilen fetter, lockere Gartenerde, 2 Theilen Lauberde, 2 Theilen verwittertem Lehm, 1 Theil Sand.

Agave, hundertjährige Aloe. Zierpflanze, die in Deutschland erſt in einem Alter von 80—100 Jahren blüht. Die Blüte dauert einige Mo-

in's Freie geſtellt, wo reichlich gegoffen werden muß. Die Vermehrung geſchieht durch Seitensköpflinge in einem Treibkaſten bei reichlicher Zufuhr vor Luſt (S. auch „Aloe“.)

Agio, Aufgeld. Der Betrag, um den Münzen oder Wertpapiere über oder unter dem Nominalwerth verkauft werden. Dasjenige, welches über dem fixirten Werth ſteht, hat Agio, das Andere zahlt Agio. Auch der Mehrwerth, welchen man beim Waarenhandel über die nominelle Preisbeſtimmung hinaus zahlt oder empfängt, wird Agio genannt.

Agreß. Saft von unreifen, in Eſſig eingelegten Weinbeeren, wird häufig ſtatt Eſſig benutzt, aber auch mit Zucker bis zur Syrupdicke eingekocht und als Syrup verwendet.

Ahorn. Laubholzbaum, verlangt nahrhaften, lockern Boden und in der Jugend geſchützten Standort. Im Gehölz nimmt er ſich ſehr schön aus. Die Vermehrung geſchieht durch Samen, Stecklinge und Wurzelohden. Aus ſeinem Saft kann Zucker bereitet werden, gleichwie daraus auch der Ahornwein dargeſtellt wird. Das ſchöne, weiße, gleichfaſerige Holz wird viel zu Schnitzarbeiten verwendet.

Akelei. Zierpflanze, die in der Regel erſt in 2 Jahren zur Blüte gelangt. Die Fortpflanzung geſchieht durch Samen, welcher entweder Ende Oktober oder anfangs März auf friſch gegrabene, etwas gedüngte Gartenbeete geſät wird. Die Pflanzen läßt man 2—3 Jahre auf ihrem Standort ſtehen.

Alabaſter. Eine Gattung Gyps. Am meiſten geſchätzt iſt der ganz weiße, halb durchſichtige. Um Alabaſter zu reinigen, reibt man ihn mit Schachtelhalm und ſchleift ihn dann mit venetianischer Seiſe und ganz fein gepulverter Kreide, mit Waſſer angemacht, rein und glänzend. Um Alabaſter zu kitten, macht man einen Brei von gebranntem, mit Waſſer verſetztem Gyps, oder von ungelöſchtem Kalk und Eiweiß.

Alant. Arzneipflanze, wird durch Nebenkeime der Wurzeln vermehrt, die man im Herſt $\frac{1}{2}$ m von einander im □ pflanzt. Hauptſächlich iſt es die Wurzel, welche gebraucht wird. Man ſammelt ſie im Frühjahr und Herſt.

Alantsalbe. Man kocht $\frac{1}{8}$ kg geſchabte, in Stücke geſchnittene Alantwurzel in Waſſer zu Brei, entfernt während des Kochens die Wurzelfäſerchen, ſetzt 50 g ungeſalzte Butter zu, und läßt die Maſſe erſticken. Die Alantsalbe dient hauptſächlich gegen hartnäckige Flechten; ſie wird täglich 1—2 mal eingerieben und nach einigen Stunden mit Seifenwaſſer abgewaſchen.

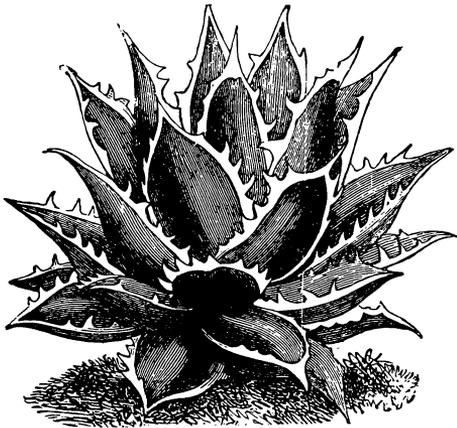


Fig. 11. — Agave.

nate. Sie verlangt großen Kübel, gedeiht in jeder Erdart, wird bei 1—5° R. Wärme trocken überwintert und von Ende Juni bis Ende Auguſt

Mantwein. 18 l süßer Most, $\frac{1}{8}$ kg getrocknete und geschnitene Mantwurzel, ebensoviel Süßholz und Zitronenschale, zerleinert, werden unter fortwährendem Umrühren bis auf $\frac{1}{5}$ eingekocht. Mit 1 Eßlöffel dieses Mostes kann man 1 Flasche Mantwein bereiten, welcher stärkend ist und den Auswurf befördert.

Maun. Erdart, dient: 1) Als Klärungsmittel vieler Flüssigkeiten. 2) Als Feuerlöschmittel; man wirft ihn entweder handvollweise in's Feuer, oder löst ihn in Wasser auf und spritzt die Flüssigkeit in die Flamme. 3) Als Heilmittel hauptsächlich zum Gurgeln bei Halsbeschwerden und Heiserkeit, die durch Erkältung entstanden sind. Man löst in 1 Tasse Salbeithée $\frac{1}{9}$ dg Maun auf. Ferner ist Maun in Verbindung mit einer Abkochung von Eichenrinde ein gutes Mittel gegen nicht aufgebrochene Frostballen.

Maunmolke. Mit 1 kg kochender Milch vermischt man 8 g Maun. Die Maunmolke ist ein zusammenziehendes, säulnißwideriges Mittel und kann in allen den Fällen angewendet werden, wo Maun angezeigt ist.

Maunsalbe. 8 g gestoßener weißer Maun, 50 g Baumöl und das Weiße von 2 Eiern werden gemischt. Die Maunsalbe ist ein vorzügliches Mittel gegen Brandschäden, wenn sich schon Wassen gebildet haben. Man öffnet dieselben und verbindet sie täglich 3 mal mit Maunsalbe.

Maunwasser. Dasselbe wird aus 3—8 Pfefferkorn groß Maun und 32 g Wasser hergestellt und dient als Gurgelmittel bei catarrhalischer Hals- und Mundbräune und bei Scharbock.

Me, englisches Del. Starkes, hopfenreiches Bier. Dasselbe muß weinlar, gelblich von Farbe, von pikantem Geschmack fein und champagnerähnlich prickeln.

Alexandertorte. $\frac{1}{2}$ kg süße Mandeln werden fein gestoßen und mit $\frac{1}{2}$ kg feinem Mehl, ebensoviel frischer Butter und gestoßenem Zucker, 6 Eiern, 1 Eßlöffel klarem Zimmt, 1 Messerspitze gestoßenen Gewürznelken und ebensoviel Cardamomen, der abgeriebenen Schale einer Citrone und 1 Messerspitze Kochsalz zu festem Teig gemacht, der einige Stunden vor dem Gebrauch in den Keller gestellt wird. Man rollt davon zwei runde Blätter aus, bäckt sie bei gelinder Hitze hellbraun, streicht zwischen die Blätter eine Fülle von eingemachten Johannisbeeren, bestreicht das obere Blatt mit eingemachten, mit Rahmschaum überzogenen Kirschen, bringt ein Zeigegitter darauf an, streut feingeschnittene Pi-

stazien auf und bäckt $\frac{1}{2}$ Stunde im abgekühlten Ofen.

Alkantwein. Man versetzt 70 l Rothwein mit 10 kg weißem Zucker und 4 kg getrockneten Heidelbeeren, läßt die Masse bei 14° R. mit leicht aufgesetztem Spund gähren, zieht den Wein nach 8 Tagen zum Abklären auf ein kleineres Faß und dann auf Flaschen.

Alizarintinte. 300 g grüßlich gepulverte Galläpfel werden mit ebenso viel gekochtem Wasser 48 Stunden digerirt, dann ausgepreßt und durchgeseiht. In der abgklärten Flüssigkeit löst man 11 g Eisenvitriol auf, setzt 65 g Klee säure zu und färbt mit aufgelöstem blauen Carmin bis zur sattbläulich grünen Färbung.

Alkalien. Ausgelaugte Salze gewisser Pflanzen in Wasser. Man unterscheidet milde und äzende Alkalien. Die milden Alkalien sind Verbindungen der Alkalien mit Kohlen säure, die äzenden Alkalien: Ammoniak, Kali, Natron, Lithion.

Alkalische Flecke. Durch Pottasche, Soda, Kaliseife u. entstandene Flecke in Zeugen. Man entfernt sie durch Bestreichen mit einer Lösung von 1 Theil Maun in 3 Theilen Wasser; dann legt man einen feuchten Leinwandlappen auf den Stoff und hält einige Minuten ein mäßig erhitztes Blättesen darüber.

Alkarazza. Aus Ehon und Sägespänen hergestellte Gefäße zur Kühlerhaltung des Trinkwassers.

Alkermessaft. 2 l Alkermesbeeren werden mit $\frac{1}{4}$ kg Zucker geläutert. Nach erfolgtem Sieden drückt man die Beeren durch ein Haarsieb und kocht sie so lange, bis der Saft dick ist, wobei noch etwas Zucker zugesetzt werden kann. Nach dem Erkalten füllt man den Saft in Gläser, verbindet diese luftdicht und bewahrt sie an kühlem Ort auf.

Alkohol, Spiritus, Weingeist, Sprit. Gährungsprodukt vegetabilischer zuckerhaltiger Stoffe. Als Genußmittel wirkt er sehr belebend auf den Körper, indem er die Nerventhätigkeit hebt, auch auf die Gefäße des Körpers reizenden Einfluß übt. In größerer Menge genossen, berauscht der Alkohol.

Alkerlei, Potage. Diese beliebte und wohl schmeckende Speise wird aus jungen Gemüsen bereitet. Von den gepuzten Gemüsen nimmt man 1 Suppenteller grüne Erbsen, 1 Bund in Stücke geschnittene Spargel, eine große Rose Blumenkohl, 1 Teller Kohlrabi und Möhren, fein geschnitten. Erbsen, Kohlrabi und Möhren werden jedes für sich weich gedünstet, der in Köschen