

What a German Victory Would Mean to the Whole World.

By PROF. JOHN A. WALZ, Professor of German Language and Literature at Harvard University.

The present anti-German feeling in our country is to a considerable extent due to the fear of a German victory. The Germans, we are told, are aiming at world dominion and a German victory will establish a German overlordship in the world, threatening the independence of all other nations, great or small. Is there any basis in fact for such a view? There have been world empires before, and there are two at the present time, the Russian Empire and the British Empire.

The Russian Empire developed along its eastern boundary because it had as neighbors only inferior Asiatic tribes; in the west, however, it grew chiefly on account of the political disorganization of Central Europe. But the Russian Empire has a physical basis of power such as only the Asiatic empires of the past have had, the vast territory of central and northern Russia, an inexhaustible reservoir of soldiers. The expansion of Russia has been by massive force, through quantity, not through quality.

The British Empire rests upon the command of the sea. Its physical basis is represented by the geographical position of England in the midst of the ocean. Command of the sea has enabled the English to conquer India, Egypt and South Africa. But just as Russia owes her western expansion to the disorganization of Central Europe, so Great Britain owes her mastery of the sea to the disensions of the continental powers.

How is the German Empire situated? It has no large physical basis. Its area covers only 309,000 square miles, not quite four-fifths of the single State of Texas. Its population is sixty-seven millions as against 330 millions in the rest of Europe, 160 millions in the Russian Empire, 110 millions in the North American continent, nearly 400 millions in the British Empire. Moreover the rate of increase of the population has not been as large in Germany as in Russia or on the American continent.

How is the German Empire situated? It has no large physical basis. Its area covers only 309,000 square miles, not quite four-fifths of the single State of Texas. Its population is sixty-seven millions as against 330 millions in the rest of Europe, 160 millions in the Russian Empire, 110 millions in the North American continent, nearly 400 millions in the British Empire.

Germany, from necessity, stands for the independence of nations, and a German victory will mark the end of the great world empires based upon conquest, and will establish the democracy and co-operation of nations. In this, Germany is not guided by altruistic motives, no nation ever is; but by enlightened self-interest, it is to the interest of Germany that the Balkan states enjoy peace and stable government, that Turkey develop her resources, that Persia be free and independent, that Egypt determine her own economic policy, that the door remain open in China and that China be independent.

Germany, from necessity, stands for the independence of nations, and a German victory will mark the end of the great world empires based upon conquest, and will establish the democracy and co-operation of nations. In this, Germany is not guided by altruistic motives, no nation ever is; but by enlightened self-interest, it is to the interest of Germany that the Balkan states enjoy peace and stable government, that Turkey develop her resources, that Persia be free and independent, that Egypt determine her own economic policy, that the door remain open in China and that China be independent.

Germany, from necessity, stands for the independence of nations, and a German victory will mark the end of the great world empires based upon conquest, and will establish the democracy and co-operation of nations. In this, Germany is not guided by altruistic motives, no nation ever is; but by enlightened self-interest, it is to the interest of Germany that the Balkan states enjoy peace and stable government, that Turkey develop her resources, that Persia be free and independent, that Egypt determine her own economic policy, that the door remain open in China and that China be independent.

Germany, from necessity, stands for the independence of nations, and a German victory will mark the end of the great world empires based upon conquest, and will establish the democracy and co-operation of nations. In this, Germany is not guided by altruistic motives, no nation ever is; but by enlightened self-interest, it is to the interest of Germany that the Balkan states enjoy peace and stable government, that Turkey develop her resources, that Persia be free and independent, that Egypt determine her own economic policy, that the door remain open in China and that China be independent.

Germany, from necessity, stands for the independence of nations, and a German victory will mark the end of the great world empires based upon conquest, and will establish the democracy and co-operation of nations. In this, Germany is not guided by altruistic motives, no nation ever is; but by enlightened self-interest, it is to the interest of Germany that the Balkan states enjoy peace and stable government, that Turkey develop her resources, that Persia be free and independent, that Egypt determine her own economic policy, that the door remain open in China and that China be independent.

Germany, from necessity, stands for the independence of nations, and a German victory will mark the end of the great world empires based upon conquest, and will establish the democracy and co-operation of nations. In this, Germany is not guided by altruistic motives, no nation ever is; but by enlightened self-interest, it is to the interest of Germany that the Balkan states enjoy peace and stable government, that Turkey develop her resources, that Persia be free and independent, that Egypt determine her own economic policy, that the door remain open in China and that China be independent.

Germany, from necessity, stands for the independence of nations, and a German victory will mark the end of the great world empires based upon conquest, and will establish the democracy and co-operation of nations. In this, Germany is not guided by altruistic motives, no nation ever is; but by enlightened self-interest, it is to the interest of Germany that the Balkan states enjoy peace and stable government, that Turkey develop her resources, that Persia be free and independent, that Egypt determine her own economic policy, that the door remain open in China and that China be independent.

Germany, from necessity, stands for the independence of nations, and a German victory will mark the end of the great world empires based upon conquest, and will establish the democracy and co-operation of nations. In this, Germany is not guided by altruistic motives, no nation ever is; but by enlightened self-interest, it is to the interest of Germany that the Balkan states enjoy peace and stable government, that Turkey develop her resources, that Persia be free and independent, that Egypt determine her own economic policy, that the door remain open in China and that China be independent.

Germany, from necessity, stands for the independence of nations, and a German victory will mark the end of the great world empires based upon conquest, and will establish the democracy and co-operation of nations. In this, Germany is not guided by altruistic motives, no nation ever is; but by enlightened self-interest, it is to the interest of Germany that the Balkan states enjoy peace and stable government, that Turkey develop her resources, that Persia be free and independent, that Egypt determine her own economic policy, that the door remain open in China and that China be independent.

Germany, from necessity, stands for the independence of nations, and a German victory will mark the end of the great world empires based upon conquest, and will establish the democracy and co-operation of nations. In this, Germany is not guided by altruistic motives, no nation ever is; but by enlightened self-interest, it is to the interest of Germany that the Balkan states enjoy peace and stable government, that Turkey develop her resources, that Persia be free and independent, that Egypt determine her own economic policy, that the door remain open in China and that China be independent.

Neues aus Natur- und Heilkunde.

Der Drehschwindel. Zu den Nobelpreisträgern des letzten Jahres gehört der ungarische Arzt Dr. Barany, der leider beim Falle von Arzamat in russische Gefangenenschaft geraten ist. Er hat erfolgreich auf den verdienstlichen Gebieten der Zeitkunde gearbeitet, sich auch auf dem Gebiete der Kriegschirurgie große Verdienste erworben. Sein Hauptforschungsgebiet aber ist der Bogenapparat des Ohres, und das hat nicht nur theoretisches, sondern auch höchst praktisches Interesse für die Ohrenheilkunde, die Neurologie, für die Chirurgie des Gehirns, für die Augenheilkunde, für die innere Medizin. Schon die alten Griechen haben die Erscheinungen des Drehschwindels gut gekannt und beschrieben. Auch aus dem 16., 17. und 18. Jahrhundert sind mehr als 100 Doktorarbeiten hierüber vorhanden. Freilich enthalten die alten Arbeiten alle annähernd dasselbe, denn im Mittelalter hatte man sich das Beobachtungsgebiet abgemessen, und jeder schrieb mit kleinen Änderungen das ab, was sein Vorgänger gesagt hatte. Eine neue Ära brach erst mit den Untersuchungen Flourens' und Brounieres' herein. Flourens war der erste, der vermochte die physiologischen Experimente zu verknüpfen, die Bedeutung des Bogenapparates zu ergründen. Brounieres war der erste, der den Drehschwindel des Menschen einer Untersuchung unterzog. Er hat ihn beim Schwindel auftretenden Augenbewegungen als diese unwillkürlichen, ruckelhaften Bewegungen der Augäpfel, entdeckt und eine ganze Reihe von Gesetzen für den Drehschwindel ermittelt. Der Lehre vom Bogenapparat kam erst 1861 ein neuer Anstoß von Grenzschäfers Seite her. 1861 veröffentlichte Grenzschäfer seine berühmten Artikel, in denen er es wahrscheinlich machte, daß der Schwindel, wie er häufig bei Ohrenentzündungen auftritt, durch die Entzündung der Bogenkanäle bedingt ist. Nach den Theorien von Macch, Breuer und Brown stellen die Bogenkanäle einen Apparat dar, der für die Empfindung der Drehung des Kopfes bestimmt ist. Obgleich eine außerordentlich große Zahl von Physiologen sich experimentell mit dem Bogenapparat beschäftigt haben, obwohl von verschiedenen Seiten die experimentelle Untersuchung auch bei den Menschen auf normale und taubstumme angewendet wurde, obgleich der Berliner Ohrenarzt Janetzki eine Reihe klinisch wichtiger Bogenkanalstörungen entdeckte und als erster die richtigen Erklärungen des Bogenapparates operativ behandelte, ist die Klinik des Bogenapparates unentwickelt geblieben. Es wurde dies mit einem Schicksal andern, als Barany im Jahre 1906 die seither sogenannte kalorische Reaktion entdeckte. Es war schon lange bekannt, daß das Ausströmen des Ohres mit Wasser oder zu heißen Wasser Schindeln herbeiführt. Niemand aber hatte erkannt, daß hier ein physiologisches und klinisch wichtiges Experiment vorlag. Barany erkannte dies und stellte auch fest, daß die Temperatur des Wassers sei, die den Nystagmus verursacht und an seiner Form und Richtung schuld ist. Nachdem er diese kalorische Reaktion entdeckt und ihre klinische Bedeutung ergründet hatte, ging er weiterhin daran, sein Arbeitsgebiet auch in der Richtung des Zusammenhanges zwischen den Entzündungen des Gehirns und des Schwindels zu erweitern. Hierzu wurde er besonders angeleitet durch den Besuch des holländischen Physiologen Wolf. Wolf vertrat den Standpunkt, daß im Gegenfug zu den bisherigen Anschauungen auch im Kleinhirnen ganz wie im Großhirn bestimmte Lokalisation vorhanden sein muß, d. h. daß ganz bestimmte Bezirke des Kleinhirns lediglich mit bestimmten Muskelgruppen des Körpers in Beziehung stehen, daß deren Innervation Zusammenhänge ganz bestimmter Muskelgruppen erzeugen müsse. In seinem Buch sagt Wolf folgendes: Alle Anatomen und Physiologen sind darüber einig, daß das Kleinhirn etwas mit der Innervation der Muskulatur des Körpers zu tun haben muß. Betrachtet man nun verschiedene Säuglinge, so werden wir genötigt, daß bei verschiedenen Arten verschiedene Muskelgruppen ganz verschieden entwickelt sind; z. B. hat der Giraffe einen enorm langen und enorm beweglichen Hals, während der Maulwurf, der so auch zu den Säugtieren gehört, einen ganz kurzen, unbeweglichen Hals hat. Es ist doch klar, meint Wolf, daß die Innervation, welche für die Innervation der Halsmuskulatur dienen, beim Maulwurf nicht so gut entwickelt sein können wie bei der Giraffe. In der Tat findet er nun, daß bei der Giraffe eine Kleinhirnzelle außerordentlich entwickelt ist, die beim Maulwurf fast fehlt. Diese Partie des Kleinhirns betrachtet Wolf darum als Sitz der Innervation des Halsmuskulatur. Er wies nun allen Kleinhirnsbezirken ihre Funktionen zu, und so erfuhr Barany, daß Wolf den Hemisphären des Menschen die Verbindung mit der Muskulatur der Extremitäten, dem Rumpfen die Ver-

Der richtige Gruß.

Wie unendlich viel in einem Gruß hineingelegt werden kann, so daß er unsere Mitmenschen zu erfreuen, zu erheben und zu beglücken, oder sie auch tödlich zu beleidigen, zu verletzen, zu aufzureizen vermag, das ist uns allen wohl schon einmal in eigener Person passiert. Dies gilt in erster Linie von dem Gruß, den wir auf der Straße oder im Vorübergehen austauschen. Vielleicht noch empfindlicher indes trifft uns ein solcher oder auch häufiger Empfangsgruß im Hause, wenn wir Freunde oder Bekannte beifällig begrüßen. Und bei der schönsten, wärmsten Augen-temperatur durchdringt es uns eilig, wenn wir die Empfangsräume betreten, und jedes Gesprächsstück, so günstig es uns sonst auch liegen mag, einzufrieren scheint und unsere Lippen nicht überschreiten will, sobald wir einen Blick auf den unersichtlichen, ja oft unangenehmen Gesichtsausdruck unserer "Freunde" geworfen haben. Am liebsten möchten wir sofort fliehen und verlassen eilends Fußes die wenig gastliche Stätte; doch da dies nicht gut angeht, so bleiben wir die vorläufigmögliche Zeit, wie auf die Folter gefesselt, sitzen und empfehlen uns endlich mit dem Gefühl, durch unseren Besuch fürchterlich gestört zu haben, jedenfalls ein höchst unwillkommenes Besucht gewesen zu sein. Der Abschiedsgruß fällt denn auch auf beiden Seiten noch lässler aus als der Willkommensgruß. Wie lieblos und vollkommen nichtig und liegt eine kurze Sekunde lang auf Hand - die Arme sinken, der Kopf neigt sich zeremoniell ein letztes Mal, und hinter uns schließt sich eine Tür, die vielleicht fortan im Leben eine unglückliche, dafür aber eine um so härtere Scheidewand bildet und das oft zwischen Menschen, die das Leben in ständige Berührung bringen.

Unter nächster Weg führt uns dann, mag sein, zu Personen, die sich bei unserem Erscheinen in schmeicheleichen, süßen und begeisterten Begrüßungsworten gar nicht genug tun werden. Sie sind "entzückt", und gerade heute bei sich zu haben, machen uns vorzügliches Vorwürfe über unser langes Fortbleiben, loben alles und jedes, was wir sagen, und doch werden wir auch hier das peinigende Gefühl nicht los, daß sie uns mißversteht hinwegzusehen. Beim Abschied erfolgt eine bringende, aber ganz unbestimmte Einladung, sie doch ja recht bald zum Kaffe, zum Döppelchen im Garten, zu einer gemeinsamen Ausfahrt in ihrem Auto usw. anzuschicken, nur begreifen die guten Leute nicht, weshalb wir nicht immer, wenn wir ihnen ein solches Angebot machen, gleich dies ebenfalls einfach wie praktisch für beide Teile wäre. Natürlich verabschiedet sich der Gast auch hier mit leeren Händen.

Wie ganz anders dagegen gestaltet sich ein Besuch bei Menschen, die uns mit schlichter Herzlichkeit willkommen heißen und die uns, für die Zeit unserer Zusammenkunft, tatsächlich einen Ehrenplatz in ihrem Heim einräumen! Wie die gültige, feinführende Hausfrau den Ton ansetzt und in Wort und Vorbild den übrigen Mitgliedern des Hauses, bis auf die Kleinsten und Dienstboten, mit bestem Vorbedacht vorgeht, so bleibt die Harmonie durchweg gehend und wir fühlen uns wohl und geborgen, und kann, wenn etwa die Vielbeschäftigte Mutter mit untrübeleitender Aufmerksamkeit in ihrer Arbeit fortfährt und wir, anstatt in einem hübschen, oder kalten Salon, etwa in einem möblierten Kinderzimmer oder in der reinlichen Küche unter Plauderflüßchen abzuhalten. Schloßen wir dann zum Abschied in die herzlich dargebotene Hand und fühlen durch den warmen Händedruck hindurch die ehrlich empfundene Freude über unser Zusammenkommen, so nehmen wir auch noch ein gut Teil des Sonnenlichts, der uns hier befeht und erwidert hat, darunter mit heim in unser stilles Stübchen, in welchem vielleicht nur zu oft düstere Schatten schweben, oder lassen uns tragen und erheben von der ehrten, ungelinkelten Herzengüte einer edlen Frau.

Wie unendlich viel in einem Gruß hineingelegt werden kann, so daß er unsere Mitmenschen zu erfreuen, zu erheben und zu beglücken, oder sie auch tödlich zu beleidigen, zu verletzen, zu aufzureizen vermag, das ist uns allen wohl schon einmal in eigener Person passiert. Dies gilt in erster Linie von dem Gruß, den wir auf der Straße oder im Vorübergehen austauschen. Vielleicht noch empfindlicher indes trifft uns ein solcher oder auch häufiger Empfangsgruß im Hause, wenn wir Freunde oder Bekannte beifällig begrüßen. Und bei der schönsten, wärmsten Augen-temperatur durchdringt es uns eilig, wenn wir die Empfangsräume betreten, und jedes Gesprächsstück, so günstig es uns sonst auch liegen mag, einzufrieren scheint und unsere Lippen nicht überschreiten will, sobald wir einen Blick auf den unersichtlichen, ja oft unangenehmen Gesichtsausdruck unserer "Freunde" geworfen haben. Am liebsten möchten wir sofort fliehen und verlassen eilends Fußes die wenig gastliche Stätte; doch da dies nicht gut angeht, so bleiben wir die vorläufigmögliche Zeit, wie auf die Folter gefesselt, sitzen und empfehlen uns endlich mit dem Gefühl, durch unseren Besuch fürchterlich gestört zu haben, jedenfalls ein höchst unwillkommenes Besucht gewesen zu sein. Der Abschiedsgruß fällt denn auch auf beiden Seiten noch lässler aus als der Willkommensgruß. Wie lieblos und vollkommen nichtig und liegt eine kurze Sekunde lang auf Hand - die Arme sinken, der Kopf neigt sich zeremoniell ein letztes Mal, und hinter uns schließt sich eine Tür, die vielleicht fortan im Leben eine unglückliche, dafür aber eine um so härtere Scheidewand bildet und das oft zwischen Menschen, die das Leben in ständige Berührung bringen.

Für die Küche.

Rubel - Auflauf mit Pilzen. Für vier Personen wird 1 1/2 Pfund Rubel in Stücke gebraten und in Salzwasser gegart. Zwischen hat man ein Quarz getrocknete Pilze, welche über Nacht eingeweicht wurden, zurecht gemacht, in etwas Fett und Schnittlauch gebüchelt und mit den Rubeln, saurem Milch und Salz vermischt. Ein Auflaufform wird mit Fett bestrichen, mit geiebener Semmel bestreut. Dann legt man die Rubel und Pilze hinein und übergießt sie mit einer biden Wehschwige, welche mit einem Ei überzogen ist. Obenau wird geiebene Käse und Semmel gestreut und das Ganze in nicht zu heißem Ofen eine Stunde gebacken.

Verdauliches Holz. In einer Sitzung der Königl. Akademie der Wissenschaften zu Berlin legte Prof. Haberlandt eine gemeinam mit dem Prof. Dr. R. Jung in Berlin verfasste Mitteilung vor, betitelt: "Ueber die Verdaulichkeit der Zellwände des Holzes". Um festzustellen, ob und in welchem Ausmaß die Zellwände des Holzes vom Verdaufer verdaulich und vermerkt werden, wurde Birkenholz, dessen Zellwände im allgemeinen nur Schwach verdaulich sind, in sehr fein verteiltem Zustande als "Holzschliff" zu einem Fütterungs- und Stoffwechselversuch verwendet. Infolge des nassen Nachverfahrens waren die Zellwände, Stärke und Fett, vollständig heraufgeschwemmt, nur die feinsten Zellwände kamen in Betracht. Der Versuch wurde am Schaf durchgeführt und hatte das Ergebnis, daß von der Rohstoffe des Holzes, die 32,5 Prozent des lufttrockenen Holzschliffes betrug, 50,06 Prozent von dem lufttrockenen Extraktstoffen, die 61,56 Prozent des Holzschliffes ausmachten, 55,78 Prozent verdaulich waren. Der Stärkewert des verführten Holzschliffes beträgt 35,8 Proz. und kommt demnach dem Stärkewert sehr guten Viehfutters gleich. Die mikroskopische Untersuchung der Extrakte ergab ausgiebige Karofonen der verdauten Zellwände des Holzes. Es hat somit eine weitgehende Verdaulichkeit des Birkenholzschliffes stattgefunden.

Gehirn Prof. Dr. Rubner sprach "Ueber die Verdaulichkeit des Birkenholzes". Die Untersuchung wurde veranlaßt durch die Mitteilung Haberlandts über den Stärke- und Fettgehalt des Birkenholzes im Frühjahr. Das von seinen der Behörden zur Verfügung gestellte Material hat nennenswerte Nährstoffe nicht enthalten, gab aber doch Veranlassung, die Verdaulichkeit des Holzes überhaupt zu prüfen. Das Ergebnis der an Hunden in größerer Zahl angestellten Experimente läßt dartun, daß etwa bis zu 27 Prozent der täglichen Rohproteinmenge als Zufug ertragen wurden. Von dem Birkenholz wurde fests ein erheblicher Teil verdaulich, das Optimum lag bei 22 Prozent Gehalt der Rohf, dabei war die Resorption 44,16 Prozent des gefütterten Holzes, 39,33 Prozent der Zellulose und 44,6 Prozent der reichlich vorhandenen Pentosen. Eine Beispielsweise der Verdaulichkeit des gleichzeitigen gefütterten Fleisches war nicht nachzuweisen. Die Pentosen werden reichlicher resorbiert wie die Zellulose.

Wie Milch getohter Zulegeruß. Man bringt 2 Tassen Zugeruß mit knapp genügend kühler Milch, um den Zucker aufzulösen, aufs Feuer, gibt soviel wie eine kleine Eröbe groß Cream of Tartar hinzu und löst den Zucker, bis ein Tropfen davon, in 1 Glas Wasser getan, einen weichen kleinen Ball bildet. Man giebt den Zucker in eine reine Schüssel und läßt ihn abtrocknen, nicht in kaltes Wasser setzen, sonst granuliert der Zucker! Wenn der Zucker etwa lauwarm ist, gibt man von dem getrockneten Zucker Caramell nach Geschmack hinzu und schlägt den Quß, bis er glott, eben und dicklich ist, worauf damit die Kuchen befrachten werden.

Wie Milch getohter Zulegeruß. Man bringt 2 Tassen Zugeruß mit knapp genügend kühler Milch, um den Zucker aufzulösen, aufs Feuer, gibt soviel wie eine kleine Eröbe groß Cream of Tartar hinzu und löst den Zucker, bis ein Tropfen davon, in 1 Glas Wasser getan, einen weichen kleinen Ball bildet. Man giebt den Zucker in eine reine Schüssel und läßt ihn abtrocknen, nicht in kaltes Wasser setzen, sonst granuliert der Zucker! Wenn der Zucker etwa lauwarm ist, gibt man von dem getrockneten Zucker Caramell nach Geschmack hinzu und schlägt den Quß, bis er glott, eben und dicklich ist, worauf damit die Kuchen befrachten werden.

Wie Milch getohter Zulegeruß. Man bringt 2 Tassen Zugeruß mit knapp genügend kühler Milch, um den Zucker aufzulösen, aufs Feuer, gibt soviel wie eine kleine Eröbe groß Cream of Tartar hinzu und löst den Zucker, bis ein Tropfen davon, in 1 Glas Wasser getan, einen weichen kleinen Ball bildet. Man giebt den Zucker in eine reine Schüssel und läßt ihn abtrocknen, nicht in kaltes Wasser setzen, sonst granuliert der Zucker! Wenn der Zucker etwa lauwarm ist, gibt man von dem getrockneten Zucker Caramell nach Geschmack hinzu und schlägt den Quß, bis er glott, eben und dicklich ist, worauf damit die Kuchen befrachten werden.

Wie Milch getohter Zulegeruß. Man bringt 2 Tassen Zugeruß mit knapp genügend kühler Milch, um den Zucker aufzulösen, aufs Feuer, gibt soviel wie eine kleine Eröbe groß Cream of Tartar hinzu und löst den Zucker, bis ein Tropfen davon, in 1 Glas Wasser getan, einen weichen kleinen Ball bildet. Man giebt den Zucker in eine reine Schüssel und läßt ihn abtrocknen, nicht in kaltes Wasser setzen, sonst granuliert der Zucker! Wenn der Zucker etwa lauwarm ist, gibt man von dem getrockneten Zucker Caramell nach Geschmack hinzu und schlägt den Quß, bis er glott, eben und dicklich ist, worauf damit die Kuchen befrachten werden.

Wie Milch getohter Zulegeruß. Man bringt 2 Tassen Zugeruß mit knapp genügend kühler Milch, um den Zucker aufzulösen, aufs Feuer, gibt soviel wie eine kleine Eröbe groß Cream of Tartar hinzu und löst den Zucker, bis ein Tropfen davon, in 1 Glas Wasser getan, einen weichen kleinen Ball bildet. Man giebt den Zucker in eine reine Schüssel und läßt ihn abtrocknen, nicht in kaltes Wasser setzen, sonst granuliert der Zucker! Wenn der Zucker etwa lauwarm ist, gibt man von dem getrockneten Zucker Caramell nach Geschmack hinzu und schlägt den Quß, bis er glott, eben und dicklich ist, worauf damit die Kuchen befrachten werden.

Wie Milch getohter Zulegeruß. Man bringt 2 Tassen Zugeruß mit knapp genügend kühler Milch, um den Zucker aufzulösen, aufs Feuer, gibt soviel wie eine kleine Eröbe groß Cream of Tartar hinzu und löst den Zucker, bis ein Tropfen davon, in 1 Glas Wasser getan, einen weichen kleinen Ball bildet. Man giebt den Zucker in eine reine Schüssel und läßt ihn abtrocknen, nicht in kaltes Wasser setzen, sonst granuliert der Zucker! Wenn der Zucker etwa lauwarm ist, gibt man von dem getrockneten Zucker Caramell nach Geschmack hinzu und schlägt den Quß, bis er glott, eben und dicklich ist, worauf damit die Kuchen befrachten werden.

Wie Milch getohter Zulegeruß. Man bringt 2 Tassen Zugeruß mit knapp genügend kühler Milch, um den Zucker aufzulösen, aufs Feuer, gibt soviel wie eine kleine Eröbe groß Cream of Tartar hinzu und löst den Zucker, bis ein Tropfen davon, in 1 Glas Wasser getan, einen weichen kleinen Ball bildet. Man giebt den Zucker in eine reine Schüssel und läßt ihn abtrocknen, nicht in kaltes Wasser setzen, sonst granuliert der Zucker! Wenn der Zucker etwa lauwarm ist, gibt man von dem getrockneten Zucker Caramell nach Geschmack hinzu und schlägt den Quß, bis er glott, eben und dicklich ist, worauf damit die Kuchen befrachten werden.

Wie Milch getohter Zulegeruß. Man bringt 2 Tassen Zugeruß mit knapp genügend kühler Milch, um den Zucker aufzulösen, aufs Feuer, gibt soviel wie eine kleine Eröbe groß Cream of Tartar hinzu und löst den Zucker, bis ein Tropfen davon, in 1 Glas Wasser getan, einen weichen kleinen Ball bildet. Man giebt den Zucker in eine reine Schüssel und läßt ihn abtrocknen, nicht in kaltes Wasser setzen, sonst granuliert der Zucker! Wenn der Zucker etwa lauwarm ist, gibt man von dem getrockneten Zucker Caramell nach Geschmack hinzu und schlägt den Quß, bis er glott, eben und dicklich ist, worauf damit die Kuchen befrachten werden.

Wie Milch getohter Zulegeruß. Man bringt 2 Tassen Zugeruß mit knapp genügend kühler Milch, um den Zucker aufzulösen, aufs Feuer, gibt soviel wie eine kleine Eröbe groß Cream of Tartar hinzu und löst den Zucker, bis ein Tropfen davon, in 1 Glas Wasser getan, einen weichen kleinen Ball bildet. Man giebt den Zucker in eine reine Schüssel und läßt ihn abtrocknen, nicht in kaltes Wasser setzen, sonst granuliert der Zucker! Wenn der Zucker etwa lauwarm ist, gibt man von dem getrockneten Zucker Caramell nach Geschmack hinzu und schlägt den Quß, bis er glott, eben und dicklich ist, worauf damit die Kuchen befrachten werden.

Wie Milch getohter Zulegeruß. Man bringt 2 Tassen Zugeruß mit knapp genügend kühler Milch, um den Zucker aufzulösen, aufs Feuer, gibt soviel wie eine kleine Eröbe groß Cream of Tartar hinzu und löst den Zucker, bis ein Tropfen davon, in 1 Glas Wasser getan, einen weichen kleinen Ball bildet. Man giebt den Zucker in eine reine Schüssel und läßt ihn abtrocknen, nicht in kaltes Wasser setzen, sonst granuliert der Zucker! Wenn der Zucker etwa lauwarm ist, gibt man von dem getrockneten Zucker Caramell nach Geschmack hinzu und schlägt den Quß, bis er glott, eben und dicklich ist, worauf damit die Kuchen befrachten werden.

Wie Milch getohter Zulegeruß. Man bringt 2 Tassen Zugeruß mit knapp genügend kühler Milch, um den Zucker aufzulösen, aufs Feuer, gibt soviel wie eine kleine Eröbe groß Cream of Tartar hinzu und löst den Zucker, bis ein Tropfen davon, in 1 Glas Wasser getan, einen weichen kleinen Ball bildet. Man giebt den Zucker in eine reine Schüssel und läßt ihn abtrocknen, nicht in kaltes Wasser setzen, sonst granuliert der Zucker! Wenn der Zucker etwa lauwarm ist, gibt man von dem getrockneten Zucker Caramell nach Geschmack hinzu und schlägt den Quß, bis er glott, eben und dicklich ist, worauf damit die Kuchen befrachten werden.

Wie Milch getohter Zulegeruß. Man bringt 2 Tassen Zugeruß mit knapp genügend kühler Milch, um den Zucker aufzulösen, aufs Feuer, gibt soviel wie eine kleine Eröbe groß Cream of Tartar hinzu und löst den Zucker, bis ein Tropfen davon, in 1 Glas Wasser getan, einen weichen kleinen Ball bildet. Man giebt den Zucker in eine reine Schüssel und läßt ihn abtrocknen, nicht in kaltes Wasser setzen, sonst granuliert der Zucker! Wenn der Zucker etwa lauwarm ist, gibt man von dem getrockneten Zucker Caramell nach Geschmack hinzu und schlägt den Quß, bis er glott, eben und dicklich ist, worauf damit die Kuchen befrachten werden.