

einseitig, wie durchaus unpassend für die zukünftige Frau...
Frau Alleben schüttelte den hübschen Kopf und lächelte.

„Ja, ja,“ sagte sie, „diese armen Mädchen, die oft zu verzehrt von unvernünftigen Müttern ertragen werden, stellen manchmal die wunderbarsten Dinge an. Wohl ihnen, wenn eine milde und doch strenge Herrin sich um ihr Verhalten, ihr Leben und Treiben kümmert und sie von Thorheiten abhält, die sonst in einer falschen Erziehung wurzeln. Meine Leute sind, was man so sagt, noch vom guten alten Schlag; einfach, ergeben, wollen sie nie über ihren Stand hinaus. Wenn ich heute meiner Köchin meinen weisen Federputz schenkte, so würde sie ihn vielleicht nicht zurückweisen, um mir eine Kränkung zu ersparen, aber aufsehen würde sie ihn ganz gewiß in ihrem Leben nicht. Und sehen Sie, bei solchen Gesinnungen meiner Leute darf ich es umsonst wagen, ihnen ihr armes kleines Nest ein bißchen bequemer zu machen.“

„Doch, einmal eine kurze Zeit lang ein klein wenig Glück, einen Schimmer von häuslicher Bequämligkeit genießen zu haben, als dies alles niemals kennen zu lernen? Auch die Erinnerung hat ihren Zauber und wird oft zum erquickenden Born des Heils für den Armen, dem die Gegenwart mit hundert Qualen vergällt ist. Wie danbar wird Ihnen...“
„Ich zu mein lieber Himmel,“ unterbrach mich Frau von Berneiswien reich lachend, „reden Sie mir nur nicht von Dankbarkeit! Solche Gesetze sind niemals danbar. Ob Sie viel thun oder wenig, belästigt werden Sie immer. So bleibe bei meiner Art. Eine Amme werde ich nie. Das sieht bei mir sehr.“

Frau von Berneiswien wechselte sehr oft mit ihren Diensthilfen. Frau Alleben hat die ihrigen stets lange Jahre hindurch. Die Mädchen, welche sich unendlich wohl und heimlich bei ihrer guten Herrschaft, in ihrem gemüthlichen, menschenwürdigen Zimmerchen fühlen, suchen nur selten geräuhscholle Vergnügungen auf. Sie arbeiten des Sonntags daheim für sich, sie lesen ein hübsches Buch, das ihnen die Herrin geliebt und sich glücklich, wenn Frau Alleben einmal in ihr Stübchen tritt und eine zierliche Handarbeit oder ein accurates Nähnädelwerk lobt. Die Mädchen gehen für ihr Herrin durchs Feuer. Sie verlassen sie, eine wie die andere, stets nur dann, wenn etwa ein braver Mann kommt, sie zur Hausfrau zu begehren. Aber eins ist sicher, auch einem solchen folgen sie erst dann, wenn Frau Alleben in ihrer mütterlichen Weise sagt hat: „Das ist der Rechte, mein Kind, den nimm!“

Landwirtschaft. Garten.

Das Roden der Weinberge. Es herrscht immer noch die allberühmte Ansicht bei den meisten Winzern, daß man nicht tiefer roden dürfe, als das Erdpflanz zu stehen kommt. Hier sei unmaß, sogar für das Anwandern schädlich. Deshalb glaubte man in früherer Zeit auch in landwirtschaftlichen Kreisen und nur allmählig führte sich der Aberglaube ein, als sich der Zudrückenbau weiter verbreitete, welcher eine tiefere und intensivere Bodenkultur verlangt. Die gehaltenen Vorstellungen, welche die Gegner der Pflanztieferausgrabung trafen nicht zu, im Gegentheil, alle Erfahrungen gehen besser und geben den doppelten Ertrag gegen früher. Es ist dies auch leicht zu erklären. Je tiefer der Boden gelodert, um so tiefer kann die Luft eindringen und der stets zerlegend wirkende Sauerstoff der Luft kann viel mehr Nahrungstoffe des Bodens löslich und zugänglich machen. Das Wurzelssystem kann sich viel weiter und gesünder entwickeln und je thatkräftiger die Wurzeln, um so gesünder die Pflanzen. Je tiefer sie gebauet wurde, um so größer die Wasservorräthe der im Boden abzurufen und um so weniger ist derselbe unter dem Boden zwischen Rasse und Trockenheit ausgeleert. Der rohe Unterboden hält das Wasser lange nicht in dem Grade fest wie die poröse Krume, und es weih jeder Landwirth, von welchem Vortheil ein regelmäßig feuchter Boden für alle Kulturpflanzen, namentlich auch für den Weinstock ist. Man zieht bei den Boden durch Zuziehen neuen Grundes auszuführen, was sehr selten kommt, und ist es daher vortheilhafter, bei gutem Untergrund tief zu roden; der sich später viel kräftiger entwickelnde Weinstock wird durch seine reichlicheren Ernten die Weinstöcke sicher decken.

Wassersucht in kleinen Teichen. Mehrfache Erfahrungen haben gezeigt, daß der Alk feineswegs, wie man fast allgemein annimmt, nur in größeren und stehenden Gewässern gebietet, sondern auch in kleinen, ja selbst in den kleinsten Teichen mit stehendem Wasser nicht nur leben kann, sondern auch gebietet. Der Ulmer Fischereibezirk z. B. hat erst kürzlich in einem Tümpel mit kalkhaltigem Wasser eine Wasserart mit gutem Erfolg großgezogen. Da die

Räße klappern und die notwendige Hilararbeit aus den starren Fingern sinken lassen. „Ich bitte Sie, diese Art Leute sind doch alle solche Saden, wie sie die gute Mänschen anstellt, gar nicht gewohnt. Kommt da nautlich meine Zunge beim und erzählt mir in einer Weise, die förmlich wie ein Vorwurf für mich klang, wie hübsch es die Mädchen bei der Alleben hätten. Aber das macht gar keinen Eindruck auf mich. Ich verwohne meine Leute nicht. Auch nicht durch ein zierliches rüchrichtvolles Benehmen, wie die unbegriffliche Alleben. Und es ist besser so. Unter zehn Mädchen ist kaum eins so glücklich, einen gut gestellten, halbwegs gebildeten Mann zu bekommen. Ist so ein verdünftes Weibchen aber an einen rohen Menschen gefesselt, der ihm sein täglich Brot vielleicht mit Schlägen jagt, was es dann nicht sein Glend doppelt empfinden? Gewiß, Sie wagen nicht, mir zu widersprechen.“

„Doch, erwiderte Frau,“ antwortete ich erst. „Ist es nicht besser, einmal eine kurze Zeit lang ein klein wenig Glück, einen Schimmer von häuslicher Bequämligkeit genießen zu haben, als dies alles niemals kennen zu lernen? Auch die Erinnerung hat ihren Zauber und wird oft zum erquickenden Born des Heils für den Armen, dem die Gegenwart mit hundert Qualen vergällt ist. Wie danbar wird Ihnen...“

„Ich zu mein lieber Himmel,“ unterbrach mich Frau von Berneiswien reich lachend, „reden Sie mir nur nicht von Dankbarkeit! Solche Gesetze sind niemals danbar. Ob Sie viel thun oder wenig, belästigt werden Sie immer. So bleibe bei meiner Art. Eine Amme werde ich nie. Das sieht bei mir sehr.“

Frau von Berneiswien wechselte sehr oft mit ihren Diensthilfen. Frau Alleben hat die ihrigen stets lange Jahre hindurch. Die Mädchen, welche sich unendlich wohl und heimlich bei ihrer guten Herrschaft, in ihrem gemüthlichen, menschenwürdigen Zimmerchen fühlen, suchen nur selten geräuhscholle Vergnügungen auf. Sie arbeiten des Sonntags daheim für sich, sie lesen ein hübsches Buch, das ihnen die Herrin geliebt und sich glücklich, wenn Frau Alleben einmal in ihr Stübchen tritt und eine zierliche Handarbeit oder ein accurates Nähnädelwerk lobt. Die Mädchen gehen für ihr Herrin durchs Feuer. Sie verlassen sie, eine wie die andere, stets nur dann, wenn etwa ein braver Mann kommt, sie zur Hausfrau zu begehren. Aber eins ist sicher, auch einem solchen folgen sie erst dann, wenn Frau Alleben in ihrer mütterlichen Weise sagt hat: „Das ist der Rechte, mein Kind, den nimm!“

Kosten eines Versuches sehr geringe sind, so dürfte es sich für alle Besitzer kleinerer Teiche empfehlen, einen solchen anzustellen, zumal beim Gelingen derselben der stets theure Alk die geringe Mühe reichlich lohnen würde.

Darf der Dünger auf dem Felde ausgebreitet liegen bleiben oder muß er sofort untergeschüttet werden? Bei ebenen horizontalen Lagen kann man den Dünger ohne nennenswerte Verluste im ausgebreiteten Zustand auf dem Felde liegen lassen, was im Winter, wo der Boden gefroren ist, schon ohne weiteres Notwendigkeit ist. Es findet zwar ein gleichmäßiges Auslaufen statt, jedoch werden die Nährstoffe vom Boden abströmt (wenigstens häufig auch erst, wenn der Boden wieder aufgetaut ist). Ammoniakverluste sind namentlich im Winter bei niedriger Temperatur nicht zu betrachten, das zeigen auch die von Städler, Kellriegel und anderen angestellten Versuche.

Vorzüge der Hiegenhaltung. Die Ziege zeichnet sich durch große Anpassungsfähigkeit an die verschiedensten Verhältnisse und Güterverhältnisse aus; in Gemüthsart übertrifft sie alle anderen Hausthiere. Ganz besonders muß aber ihre vorzügliche Gesundheit hervorgehoben werden. Anstehende Krankheiten, unter denen besonders die Tuberculose bei unterm anderen Wildthiere zu nennen, sind bei der Ziege fast unbekannt. Die Ziegenmilch eignet sich somit besonders zur Ernährung von Kindern, bei denen die Neigung zur Aufnahme von Krankheitskeimen stets eine verhältnismäßig große ist. Allerdings ist es notwendig, daß durch Zusatz von Wasser und Milchzucker die Ziegenmilch der Muttermilch ähnlicher gemacht wird. Ein Roden der Milch bleibt stets tathlich. Daß die Ziegenmilch immer mehr Zukunft hat, erhellt schon aus dem Umstand, daß die Zahl der Ziegen stets wächst, und auch die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft die Ziegen jetzt mit in ihr Anstaltungs-Programm aufgenommen hat.

Rein Roden der Kartoffeln achte man darauf, daß das Wasser, in welchem Kartoffeln gefocht sind, niemals zur Verabreichung an Vieh gelangt; dergleichen dürfen von Kartoffeln, welche für Vieh gefocht werden sollen, nicht mehrere Portionen in demselben Wasser gefocht werden, weil das stets in geringen Mengen in den Kartoffeln vorhandene giftige Solanin sich in dem Wasser anreichert und den zuletzt gefochten Portionen mittheilt. Bei den zur menschlichen Nahrung bestimmten Kartoffeln achte man besonders auf gründliche Entzerrung der Augen. Junge Kartoffeln sollten auch nicht mit der Schale gefocht werden, da diese hier besonders reich an Solanin ist. Am gefährlichsten sind ausgekeimte Kartoffeln; diese sollten niemals ungekocht gefocht werden, da in den Keimlingen sowohl als in den in der Entzerrung begriffenen Augen stets größere Mengen von Solanin enthalten sind. — In dem Mehl einer englischen Mühle geht spielt die Kartoffel eine weit vornehmer Rolle als bei uns. In der That ist die dortige Kartoffel weit schmackhafter als die unsere; doch liegt aber nicht an der Frucht, sondern an ihrer Zubereitung. Nicht in Wasser kocht man sie gar, sondern in folgender Weise: Nebst ein mehr breites als tiefes Gefäß mit fochendem Wasser wird ein gut passender Durchsieb gelegt und in diesen die rein gehaltenen Kartoffeln, die auf diese Weise von den aufliegenden Dämpfen gefocht werden. Eine so zubereitete Kartoffel übertrifft die unrigen bedeutend an Wohlgeschmack.

Farbige Thierportraits. Die Abmoneten der Deutschen Landwirtschaftlichen Presse erhalten jetzt eine Erhöhung des bisherigen Abmonetenpreises von 5 M. vierteljährlich für die Mittwoch- und Sonnabend-erleidende umfangreiche, reichillustrirte Zeitschrift monatlich als Gratisbeilage. Sie ist in vollendetem Farbdruck ausgeführtes großes Portrait eines tüchtigen Maschinenbauers (Blattgröße 22 x 32 cm) nach ebenso für die „Deutsche Landw. Presse“ von unterm ersten Landwirtschaftlichen Nutztiergelehrten von unterm ersten Tiermediziner, Dr. v. Nitzsch, gemalten Bildern. Es werden abwechselnd Rinder, Pferde, Schweine und Schafe gegeben, je nach, daß im Laufe der Jahre den Abmoneten ein Geschenk gemacht ist von Chromolithographien hervorragender Nepräsentanten aller landwirtschaftlichen Nutztiergelehrten. Probenummern mit Farbdruckbildern werden von der Verlagsbuchhandlung von Paul Parey in Berlin SW. Nebemannstr. 10, gratis und franco versandt.

Früher Spargel im freien Lande. Man hat die Erfahrung gemacht, daß der Spargel auf Weiden, welche im Herbst nicht umgraben wurden, fast 14 Tage früher treibt als auf anderen, vor dem Winter gegrabenen. Es ist dies sehr erklärlich, da die Räfte, wenn die Weide überdies noch mit Streu oder langen Heu oder besser, mit langen trockenen Mist bedeckt werden in die ungrabenere Erde nicht so tief eindringt als in die geloderte, dagegen sich schneller erwärmt, wenn im Frühjahr gegraben wird. Da aber eine Herbstbearbeitung und Düngung dem Spargel jedenfalls sehr vortheilhaft ist, so ist es tathlich, nur einige derselben ungraben über Winter liegen zu lassen und so abzuwechseln.

Hauswirtschaft. Gesundheitspflege.

Zur Zubereitung von Hülsenfrüchten. Erbsen, Bohnen, Linen zc., die durch langes Liegen sehr hart geworden sind oder von Natur schwer weich fochen, lege man zwei Tage in kaltes Wasser, gieße dieses dann ab und lasse die Früchte weitere ein bis zwei Tage liegen, worauf sie in Regenwasser, oder, was solches nicht zu haben, mit bestirtem Wasser gar gefocht werden. Ein gleiches Beobachten der Hülsenfrüchte ist, da dieselben von Natur schon schwer verdaulich sind, durchaus notwendig, wenn der hohe, festsitzende Eiweißgehalt genügend zur Ausnutzung gelangen soll.

Gedörrte Gemüse und Küchenkräuter. Die Technik macht auf allen Gebieten Fortschritte, und zu diesen Fortschritten gehört auch die Herstellung vorzüglich gedörrter Gemüse und Küchenkräuter, deren hohe diätetische Bedeutung wir erst kürzlich betont haben. Die Zubereitung der Dörrgemüse ist sehr einfach, sie werden wie frische mit kaltem Wasser zu Feuer gebracht und gar gefocht und wie frische behandelt. Nur bei von Natur strenge schmeckenden Saden muß das Wasser nach dem ersten Erhitzen erneuert werden. Der Preis, wenn auch ansehnlich hoch, ist ein verhältnismäßig sehr geringer, denn ein Pfund der gedörrten Waare stellt je nach Sorte ca. 10-20 Pf. frischer Waare vor. Es erklärt sich dieser niedrige Preis aus dem Umstande, daß der Klein- und Zwischenhandel vollkommen umgangen werden kann, zumal, wenn man sich direkt an die Fabriken wendet. Als solche empfehlen wir u. a. die Firma Verbecker u. Wrede in Glöttzthal, welche alle gangbaren Gemüse und Suppenkräuter führt.

Zimmerwärmung aus Herbstblättern. Von der mannichfaltigen Pracht des deutschen Herbstwaldes läßt sich ein kleines Stück bis zum Frühjahr als Zimmerwärmer konserviren, indem

Zur Blumenzucht. Es giebt ungefähr 4200 Arten Blumen, welche jetzt in Europa gezogen werden. Davon haben nur 420, also 10 Proz., irgend einen Geruch. Die weissen Blumen sind die gewöhnlichsten: es giebt davon 1194 Arten, darunter 187 mit Duft. Von gelben Blumen giebt es 961 Arten, darunter 77 mit Duft; von rothen 823 Arten, darunter 84 mit Duft; von blauen 594 Arten, darunter 31 mit Duft; von violetten 808 Arten, darunter 13 mit Duft und außerdem sind 290 Arten mit verschiedenen Farben vorhanden, von denen nur 29 duften.

Winnenbürger. In den letzten Jahren kommt unter dem Namen „Winnenbürger“ oder „Winnenbürger“ ein Präparat in den Handel, das seiner Zusammenetzung nach einen sehr geringen Gehalt an Eisen, aber zu einem sehr hohen Preise verkauft wird. Eine uns vorliegende Probe, schreibt Dr. Otto Hoyer von der agrilcultur-chemisch. Versuchstation Damm, dem „Krautgeber“, war in einem 100 g schweren Gläschen verpackt, dessen Aufschrift besagte, daß der Inhalt alle zur Ernährung der Pflanze notwendigen Stoffe enthalte. Zunächst enthielt das Präparat die wichtigsten Pflanzennährstoffe, nämlich Phosphorsäure, Stickstoff und Kali. Eine quantitative Analyse des „Wunders“, ergab, daß dasselbe 5.3 Proz. Stickstoff, 4.8 Proz. lösliche Phosphorsäure und 1.8 Proz. Kali enthielt. Daraus läßt sich schließen, daß das Präparat zusammengefaßt ist aus: erstens 25 Prozent 5.3 Proz. Stickstoff, zweitens 30 Proz. Spodium-Superphosphat mit ca. 16 Proz. löslicher Phosphorsäure, drittens 4.8 Proz. Stickstoff (Stachyt) mit ca. 33 Proz. Kali, entsprechend 1.8 Prozent bei Annahme der höchsten Preise in folgender Weise: 1 Pfund Stickstoff in Form von Schwefelammonium kostet 75 Pf., 5.3 Pfund daher 3.98 M.; 1 Pfund wasserlöslicher Phosphorsäure genannten Stachyt-Salts kostet 13 Pf., also 1.48 M. und 7.8 Pfund der Werth des Inhalts beträgt daher höchstens nur 7.8 M. Die übrigen Bestandtheile repräsentiren keinen Werth, da die drei genannten Haupt-Nährstoffe der Pflanze, 1.8 Proz. des mir vorliegenden Präparates mit 100 g des Gemisches betragen 18 Pf., also hier von dem Werth des Präparates 5.3 M., so viel mehr als der Werth des Gemisches 4.5 M., das sind für den Gener 22 M. M. beträgt für das Dörrgemüse also mindestens das Dreifache seines wahren Wertes. Es ist daher sehr dem auf ein solches Mittel ganz entschieden abzurathen und den Herrn von „Gürtnerreisen z. zu empfehlen, sich solche Wäldungen aus eigenen Bestandtheilen, die zu den genannten Preisen überall zu haben sind, selbst herzustellen, wenn man es nicht vorzieht, die Bestandtheile den Abnehmungen der Jahreszeit entsprechend gefondert, dem Boden einzuverleiben. Superphosphatsäure lassen sich durch billiges Thomaspflanzmehl (Schwefelammonium) durch den gemüthlich billigen Glimmholzer erziehen.

man die verschieden gefärbten Blätter, nachdem sie von Staub zc. gereinigt sind, mittels eines Pinsels mit einem bünnen Nadel überzug verzieht, wobei die Stelle nicht zu verfehlen sind. Nachdem der Saft getrocknet ist, können die Blätter zu einem Bouquet vereint werden und halten sich vorzüglich.

Graue Wollensachen zu waschen. Dieselben bekommen bei dem Trocknen sehr leicht braun. Streifen. Nachdem man sie einweicht in einer heißen Seifenlauge, welcher etwas Soda zugefügt ist, gewaschen hat, mischt man bei dem dritten Waschen etwas Kochsalz unter die Seifenlauge, streift das Wasser ohne die Wäsche zu wringen aus, läßt sie abtropfen und drückt sie wiederholt zwischen warmen Leinwandtüchern. Zuletzt läßt man sie an einem mäßig warmen Ort, aber nicht in der Sonne trocknen.

Verdorbenen Magen. Alle Speisen und Getränke, die beim Gemüthe „geblan“ werden müssen, sind ein langsam aber sicher wirkendes Gift, das seine schädlichen Folgen früher oder später in sich selbst zu vertheilen beginnt. Die Magenwände werden durch solchen Gemüthe gemüthlich verätzt und in ihrer verdauenden Kraft gelähmt, so daß der Magen schließlich seinen Dienst verläßt, nachdem er jahrelang mißhandelt worden ist unter dem thörichten Bekenntnisse: „Kaffee und Suppe müssen rauchen und wollen „geblan“ sein, wenn sie schmecken sollen!“ — Genau so ist es aber auch umgekehrt mit dem Gemüthe von Eis und eisigem Bier, das von vielen unbedachtlich in den verdorbenen Magen ins Gemüthe mit Wohlgeschmack einzuweihen wird. Viele gehen auch daran zugrunde, nachdem sie sich den Magen damit grimlich ruinirt haben, ohne es zu ahnen. Kurz, alle Unvorsichtigkeit und Wildernaturlichkeit, die man sich beim Essen und Trinken zu Schulden kommen läßt, rächt sich.

