

Reifenlagen. Schwabe englisches Weisbrod 1/2 Zentimeter stark, außen die Ringe, welche mit einem runden Ausleger oder Wellenlager...

Mindererit la Mitanai. Nachdem man das Mindererit gepulvert und dann, wie üblich, weis gewaschen hat, löst man die durchgefallenen und entleerten Körner mit etwas Weiswehl, einem Glase Weiswein...

Zeltpflanze im warmen. Gut gewässerte Feingee werden von Gärten und Märkten entfernt, in zwei Hälften geteilt und in einen Topf...

Hauswirtschaft.

Keimlinge für Nahrungsmittel in einfachen Haushaltungen. Die gefahrlosigste Nahrungsmittelzubereitung ist, wie schon vielfach hervorgehoben wurde, von der Reifezeit der Milch abhängig, die in einem nicht zu unterliegenden Grade mit der Temperatur der letzten Zusammenfassung...

Wasserhüter. Der einfache und doch sehr praktische Hälter besteht aus einem großen Klammertopf, der vollständig angefüllt sein muß, dann ist eine Schüssel nötig, welche groß genug ist, um den umgeschüttelten Klammertopf aufzunehmen...

Angenehmes Fleisch. Wenn zur Sommerzeit Fleisch von einem Tag zum andern ein wenig angeht und nicht, kann man es herstellen, wenn man es in lauwarmen Sodalauge fünf bis sechs mal abwechselnd gründlich abwäscht.

Nübel zu erlösen. Gut ausgeglühtes Nübel zu Vätern und Solat muß in offene Gefäße, die mit ledernen Deckeln oder durchlöcherem Papier überzogen sind, auf Salz in ein Gefäß mit ein wenig Wasser besetzt werden.

Nitronenstärke aufzubereiten. Die Stärke wird ganz fein geschleibt, ohne alle Stärke, in kleine Gefäße geschüttet, dann mit durchgeschleibtem Kochwasser durchtränkt, in kleine Gefäße getan und beigeführt.

Soßes Fleisch wird mürbe und schmackhaft, wenn man je nach Quantität einen Löffel bis ein halbes Teelöffel voll Rum, Cognac oder Bergjäger. Nach 10 bis 20 Minuten verliert sich der Geruch und Geschmack des Hammens vollständig.

Im Butter lange frisch zu erhalten, solle man Salzwasser, lasse es abkühlen und gieße es auf die Butter, so daß diese davon bedeckt ist.

Watten aus Seife und gepulverten Stählen zu entfernen. Dieses geschieht dadurch, daß man Seifendünne unter diese Watten stellt und die Föhler davon durchziehen läßt. Man gießt guten, harten Eßig, mit einigen Tropfen Essigsäure versetzt, auf heiße Watten oder Plättchen und erregt Dämpfe, die man durch Decken in dem Raume zusammenhält, in denen die Sachen sich befinden. Auch häufiges Tabakrauchen vertreibt die Watten aus den Zimmern.

Keinere Mitteilungen.

Kaufkreiden der Fußböden. Warum empfiehlt sich das Kratzen der Fußböden? Naturobielen sind mit Recht außer Gebrauch gekommen; schon wegen des nöthigsten notwendigen Scheuers mit feiner Jagd und feinem durch Dampf verurtheilten Stauben; deshalb ist der Gebrauch vorzuziehen, der den Fußböden gleichmäßig Kraft und die Risse, Spalten und Fugen lieblichst ausfüllt und sich leicht reinigen läßt.

Schwellige Handfläche zu reinigen. Am schmerzlichen Handfläche zu reinigen, ohne daß die Farbe darunter leidet, nehme man auf ein Kleintuch etwas Sodaasche und reibe die Handfläche damit ab.

Wie entfernt man Moos von Holz, Steinen, Fächern und Wänden? Man streicht die mit Moos bedeckten Stellen mit einem Brei von frisch gelöstem Kalk, welchem man Essigsäure zugesetzt hat; an; das Moos löst sich ab und kann mit Wasser nachgewaschen oder mit einer Bürste entfernt werden.

Entfernung von Flecken. Steinflecke: Wreiben mit starkem Natriumcarbonat. Zertheilt Wein, dann mit stark verdünnter Sodalauge und später mit Seifenwasser nachzuwaschen.

Reiniger Glasfenster. Man reinigt drei Wässer weiser Gelatine in seine Größe, legt dieselben in eine enge Oberseite oder in eine kleine Wanne in feiner Sieb, gießt einen Esslöffel reinen 90gradigen Spiritus und ebenfalls von besten Weiswein darauf und stellt die Flasche fest in heißes Wasser oder an einen warmen Ort. Dabei muß man Sorge tragen, daß nicht heißes Wasser an die Mischung kommt, denn sich der Spiritus nicht verdunstet. Wenn die Gelatine ganz aufgelöst ist und man eine Schmelze, leimartige Masse gewonnen hat, erwärmt man die Beschläge, welche man entfernen will, bestrahlt sie allmählich mit dem heißen Kalk und läßt sie, wie vorher erfallten, genau so lange fest aneinander. Die feinen Tropfen, welche dabei aus dem zusammengefügten Maß hervorkommen, entfernt man am besten sorgfältig mit einem Pinsel, aber mit einem weichen Tuch, welches man vorher in heißes Wasser getaucht und wieder ausgepresst hat, da der ausgepresste Kalk, sobald er erhartet ist, sich nur schwer abwischen läßt. Am besten ist es, wenn diese Reinigung durch eine zweite Probe geschieht, während man selbst noch die Beschläge fest aneinander drückt. Wenn es so umständlich, daß die geputzten Stellen noch einige Stunden zusammengehalten werden, bis der verbindende Kitt erhartet ist.

Literarisches.

Für die Einmündigkeit ein nützliches Buch ist unter dem Titel „Gemaden und Konventionen der Früchte und Gemüse“ von Frau Helene Jochen bei Th. Schröder in Leipzig, Rathstraße 15, in 5. vermehrte Auflage erschienen. Es enthält 550 erprobte Recepte zum Einmachen aller Arten Früchte, Beeren, Gemüse, Zubereitung von Obstweinen, Marmeladen, Cremes, Fruchtessigs, Bonbons etc. in den verschiedensten Arten für einfache und wohlhabende Verhältnisse. Das Buch kann bei dem hohen Preise von nur 1/2 1/2 Mark eine recht nützliche Empfehlung werden; die geringe Ausgabe dürfte sich auch in der kleinste Haushaltung reichlich lohnen, wenn man bedenkt, wie leicht Konventionen bei unrichtiger Behandlung misslingen. Ein alphabetisches Register erleichtert wesentlich den Gebrauch des Buches.

Auf das Preisanschreiben der „Allgemeinen Fleischer-Zeitung“, das 1000 Mark für die besten Baumwollungen der Jahre: „Als wir uns vor kurzem in der Fleischer-Zeitung für den hiesigen Fleischer-Zeitungs-Vertrieb“ aussetzte, sind nicht weniger als 523 zumäch auf gründlicher Sachkunde und Erfahrung beruhende Vorschläge eingereicht worden. Das Preisrichter-Kollegium, dem der Präsident des Landes-Bezirks-Richter, Dr. v. Altmeyer, Burg und Dörfel, die hochschätzbarsten Einzelnen und Fühner, Frau Postfähigermeister Fleischer und Herr angesehener, namig im Maßstab der Beurteilung der vorgeschlagenen Vorschläge, daß das Fleischer die volle Mächtigkeit behalte, keine Schmach, weis und leicht verständlich, und welche an Frau Helene Jochen in Gießen den ersten, an Frau Gertrud Goldschmidt in Karlsruhe (Baden) den zweiten Preis, in der Ueberzeugung, daß die Arbeiten dieser Baumwollungen die hiesigen, hiesigen und westfälischen, außerordentlich wichtige Frage der Zubereitung von Rind-, Hammel-, Kalb- und Schweinefleisch zu den verschiedenen Zwecken unter allen angelegtesten Gesichtspunkten in der bestgeeigneten und vollkommensten Weise lösten. Um die weitere Verbreitung dieser wertvollen Schriften zu ermöglichen, hat die Allgemeine Fleischer-Zeitung, Aktien-Gesellschaft, Berlin SW. 19, die beiden Arbeiten in Form einer Broschüre veröffentlicht, die zum Preise von 20 Pf. abgegeben werden.



Die Hofkosen und ertragreichen Schälwäldungen. Von Berlin.

Die Hofkosen und ertragreichen Schälwäldungen.

Die Schälwäldungen haben nach der Auslage vieler Hofkosen keinen hohen Wert, weil die gewonnene Lohse nicht mehr gut und preiswürdig abzugeben ist. Jedoch muß zwischen Schälwäldungen und Schälwäldungen ein Unterschied gemacht werden. Die Hauptursache der Minderrentabilität der Schälwäldungen liegt in der Nachlässigkeit der Hofkosen. Gute Schälwäldungen auf gutem Boden, namentlich Eichen, bringen noch pro Hektar einen Netzertrag von 15 Mark. Nach den schätzbarsten Urteilen, die sich über diese Frage ein sachverständiges Urteil gebildet haben, sind ein großer Prozentsatz der Eichen-Schälwäldungen noch gut rentabel, und es ist durchaus kein Grund vorhanden, daß alle Schälwäldungen umgetrieben werden müssen. In jenen Gegenden, wo der Hochwald noch rentabel ist, können die Schälwäldungen in diesen umgewandelt werden. Bringt aber der Hochwald nicht höhere Erträge, als die Schälwäldungen bisher gebracht haben, so halte man ruhig den Schälwaldbetrieb.

Auch dort kann der Schälwaldbetrieb noch beibehalten werden, wo die Flächen noch anderen landwirtschaftlichen Kulturen dienen. Man muß bei dem Schälwaldbetrieb eine Privat- und eine Gemeindegewirtschaft unterscheiden. Privatforsten sind in der Regel wegen der sachgemäßen Behandlung der Waldwirtschaft besser im Stande als die Gemeindegewirtschaften, daher wird auch bei den ersten weniger die Umwandlung in Hochwald in Frage kommen. Bringt hier der Hektar noch 75-80 Zentner Lohse, so kann der Schälwald ebenfalls einbringen als Hochwald. Gemeindegewirtschaften sind in der Regel wegen schlechterem Boden und Mangel an Gemeindeförderung nicht so ergiebig. Erträge in Gemeindegewirtschaften mit der Zeit Mindererträge, die nicht pro Hektar 60-65 Zentner Lohse und 60-65 cbm Holz bringen, und will man nicht hohe Strukturkosten anlegen, so lasse man die Dölzer hochwachsen. Der eben genannte Ertrag muß mindestens im 21. Jahre zu ersten sein.

Solche Umwandlungen der Schälwäldungen in Hochwald können durchschnittlich 85 Jahre alt werden. Das Nutzungsloch wird dann je nach Höhenklasse und sachgemäßer Behandlung entsprechend ausfallen. Diese Umwandlung schlecht rentierender Schälwäldungen ist aber nicht allen Interessenten, namentlich den Gemeindegewirtschaften, genehm. Der Grund, daß dieselben sich nicht in die Umwandlungsvorschläge anschließen, liegt besonders in der Gemeindegewirtschaft selbst. Eine gute Verwaltung nämlich, die Mächtigkeit auf ihre Gemeindegewirtschaft legt, muß besonders für das Wohl der Verwalter streben, daher Umwälzungen des bisherigen Erwerbszweiges prüfen. Die Schälwäldungen bringen den Landbesitzern viel Arbeit, die in dem Schälwald der Wärme...

Reisigflamme usw. besteht. Das Holz wird von diesen verhältnismäßig wenig bewertet, so lange die Eichenlöcher noch gut bezahlt wird. Dann aber hofft man noch immer, daß die Preise für die Lohse steigen werden und hieran halten die Gemeinden zu ihrem Schaden fest.

Wird nun aber auf einmal der Schälwald in Hochwald umgewandelt, so ist in erster Linie eine Verarmung der Gemeinden zu erwarten. Eine große Zahl von Gemeinden wird dadurch auf lange Jahre hinaus geschädigt, wenn nicht anderer Verdienst an diese Stelle tritt. Dazu kommt noch, daß die Leute an diese Holzschälerei gewöhnt sind und sich schlecht von dieser täglichen Beschäftigung trennen können. Es muß also in erster Linie darauf hingearbeitet werden, daß die Lohsepreise steigen und neue Schälwäldungen auf „besseren Höhenklassen“ angelegt werden. Für die Gemeinden ist der Hochwald den reinen Schälwäldungen vorzuziehen. Bessere liefern mehr Holz. Nach dem bestimmten Bestandsabtrieb wird das auf dem Terrain stehende unwerthbare Holz auf einer Seite angehoben und dann die Fläche auf dem Lande verteilt. Ein einmaliger Fruchtbau ist dann vorzunehmen. Nach den bisherigen Erfahrungen schätzt man nicht mehr den zweimaligen Fruchtanbau als rentabel, sondern baut nur ein Jahr Frucht an, wodurch der Durchschnittsertrag erhöht wird. In Gegenden, wo die landwirtschaftliche Nutzung bei den Schälwäldungen nicht ausgemerzt werden kann, ist diese Bewirtschaftung vorzuziehen.

Andererseits aber auch kann die Umwandlung des Schälwaldes in Hochwald eine zwingende Notwendigkeit sein. Bringt z. B., wie die Untersuchungen ergeben haben, ein Schälwald pro Hektar nur Mark 3.33 ein, so ist einfach die Schälwaldfrage vom volkswirtschaftlichen Standpunkt betrachtet, hochwichtig. Derartige Mindererträge müssen den Gemeinden noch genügend Anhaltspunkte geben, um der Umwandlungsfrage näher zu treten. Die Hofkosen, die bei diesem Umtriebe entstehen, sind nicht so groß und haben für die Dauer eine doppelte Verzinsung zu erwarten. Bei den niedrigen Erträgen kann von einem Verdienst der Gemeindegewirtschaften nicht mehr die Rede sein, selbst dann nicht, wenn die Gemeindegewirtschaften das Holz aus den Schälwäldungen verbrennen, um Kohlen oder Briketts zu sparen.

Für Gemeinden mit Hoch- und Niederwald ist die Umwandlung sehr leicht zu bewerkstelligen. Der Betrieb der Umwandlung bietet dann mit einigen Kenntnissen und Ueberlegung keine Schwierigkeiten. Sind z. B. 500 Hektar Niederwald vorhanden, so behält man vorläufig 250 Hektar Schälwald bei und wandelt die übrigen 250 Hektar Schälwald um. Will man nachher die 250 Hektar Schälwald nicht auf einmal in Hochwald umwandeln, wenn vielleicht höhere Preise für die Lohse in Aussicht sind, so nehme man erst die Hälfte zu Hochwald. Auf diese Weise schafft man nach und nach einen viel einbringenderen Hochwald und kann eventuell auf die besseren Böden noch Schälwald beibehalten, so lange wie man will.

