Blumenbehälter. Ein Horn, wie man es in Spielwarengeschäften als Kinder-Trompete findet, bildet einen hübschen, eigenartigen Behälter für frische oder auch künstliche Blumen. Man zieht das Horn mit einer Brandmalerei. Ein mit Nieten befestigter Blechhaken dient zum Anhängen des Hornes an die Wand.

Lampenschleier. Ein solcher besteht aus einem der Größe der betreffenden Lampenglocke angepaßten Viereck aus goldgelber, lichtgrüner oder rosa Parmaseide, die am Rande mit gleichfarbiger Filoflosseide langettiert und mit ausdrucksvollen Blumengewinden bemalt wird, zu deren Ausführung sich die wasch- und lichtechten Helios-Farben empfehlen. In der Mitte des Stoffteils wird ein kreisrundes Stück herausgeschnitten, so groß, daß der Schleier sich bequem über den oberen Teil der Lampenglocke streifen läßt, und der Schnittrand sodann ebenfalls langettiert. An den vier Ecken des Stoffquadrats befestigte Seidenquästchen oder Bällchen vervollständigen den hübschen Schleier.

Handarbeitstäschchen. Mit einer Malerei verziert ist folgendes Täschchen zur Aufnahme einer Handarbeit, sowie auch verschiedener zur Toilette gehöriger Kleinigkeiten, wie Taschentuch, Fächer usw., die man augenblicklich aus der Hand zu legen wünscht. Das zierliche Täschchen besteht aus einfachem Fensterleder, von dem je 14 Zentimeter in Quadrat messende Teile, mit weißer, lachter Seide als Futter erforderlich sind; die eine Ecke der aneinander gesteppten Lederteile wird fortgeschnitten, die darüber befindliche nach außen umgebogen. Malerei ziert sowohl Umschlag wie Täschchen. Weiße Seidenkordel umrandet das Ganze und ergibt auch die zum Anhängen erforderlichen Schlingen.

Gestickter Knäuelbeutel mit Doppeltaschen. Es gehört dazu ein Streifen Camilla-Deckenstoff von 35 Ztm. Breite und $1^1/_2$ Meter Länge in dunkler Farbe, z. B. dunkelgrau oder braun. Die beiden Längsseiten schlägt man zuerst 1 Ztm. breit um und heftet den einmaligen Umschlag um, die beiden Schmalseiten werden mit einem breiten Doppelumschlag versehen und genäht. Von diesem Rande läßt man drei Stiche leer und bestickt beide Schmalseiten querüber mit einer hübschen Bordüre, die leere Fläche des Streifens belebt man mit kleinen Sternchen 2c. Zum Sticken nimmt man bulgarisches Garn in beliebiger Farbe. Nun markiert man die Hälfte des ganzen Streifens und mißt von dieser nach jener Seite hin 9 Ztm. ab; die Stellen werden durch Heftfäden quer herüber bezeichnet. Man heftet nun farbigen Satin gegen den Oberstoff, der an beiden Schmalseiten gegen ihren Saum genäht wird. Sodann schlägt man die gestickten Teile von links bis zu den Heftfäden hinauf und näht zuerst den Oberstoff gegeneinander, hernach die Ränder des Futterstoffes, wodurch zwei Taschen entstehen, die nun nach rechts gekehrt werden. Mit farbigem, starken Häkelgarn behäkelt man die Ränder mit einer schmalen Borte und schiebt über die eine Tasche einen behäkelten Ring oder bringt eine Bandschlinge mit Schleife zum Zusammenhalten derselben an. Einige Schleifchen zieren den Beutel.

Weihnachtsbäckerei.

Christkringel. 1 Pfund geriebene süße Mandeln vermischt man mit 1 Pfund feinem Zucker, fügt ein Likörglas Kermesiaft, den Schnee von 6 Eiweiß und 2 Löffel voll Ingwersirup hinzu. Der geschmeidige Teig kann mit etwas Stärkemehl vermischt werden, damit er sich besser ausrollen läßt. Dann sticht man ihn mit einer Kringelform aus, bestreicht die Kringel mit Eigelb, bestreut sie mit ganz fein gewiegtem kandiertem Ingwer und bäckt die Christkringel in mäßig heißem Ofen hellgelb.

Weiße Pfeffernüsse. 500 Gr. geriebener Zucker wird mit 4 ganzen Eiern verrührt, dann gibt man ein klein wenig Pfeffer, die Schale einer Zitrone, nach Belieben feingeschnittene Zukkade oder Zitronat, 1 Teelöffel in etwas Wasser oder Sahne aufgelöste Pottasche und 500 Gr. Mehl hinzu. Man zeht kleine, recht gleichmäßig runde Häufchen auf das Blech.

Rote Haselnüsse. 1 Pfund Haselkerne sind hierzu nötig. Von 1 Pfund Hutzucker kocht man einen dicklichen Sirup, tut 2 Löffel roten Kermesiaft dazu und legt die abgebrühten Haselkerne hinein. Man läßt sie solange in dem roten Zucker, bis sie sich unter stetem Umrühren mit einem silbernen Löffel ganz mit dem Zuckersirup umhüllt haben, legt sie dann behutsam mit zwei Teelöffeln auf ein mit Oel oder Wachs eingeriebenes Blech und läßt sie oben auf der Herdplatte trocken werden. Dann stellt man sie kalt und läßt mit einem Messer die erstarrten Kügelchen von dem Blech, um sie bis zum Verbrauch aufzubewahren. Ein Zusatz von geriebener Vanille oder Zitronensaft zu dem Zuckersirup, verfeinert die Nüßchen noch.

Braune Lebkuchen. 1 Liter Honig wird mit 500 Gr. Zucker so lange wie ein hartes Ei gekocht, 500 Gr. Mandeln werden fein geschnitten, 16 Gr. Zimmet, 8 Gr. Nelken, 8 Gr. Kardamom, die Schale einer Zitrone, fein gehackt, 20 Gr. Pottasche unter 1 Kilogr. gewöhnliches Mehl gemischt und mit dem kochenden Honig angerührt. So lange der Teig noch warm ist, muß er etwa 4 Messerrücken dick ausgerollt und mit mehlbestäubten Formen ausgedrückt werden. Nachdem die Lebkuchen gebacken sind, werden sie entweder mit einem Guß aus Eiweiß und Zucker bestrichen oder mit folgender Glasur: in $^1/_8$ Liter Wasser wird für 6 Pfg. arabischer Gummi aufgelöst und dann mit 32 Gr. Kandiszucker aufgekocht.

Für die Küche.

Die Zeit der Jagden ist wieder gekommen, und ein fröhliches Waidmannsheil schallt überall, wo Nimrods Jünger sich zu ihrem Tun zusammenfinden. Das Jagdvergnügen wäre aber nur ein halbes, wenn man nicht wüßte, daß nach dem stundenlangen Herumstreifen im Feld und Wald ein Imbiß zu leiblicher Erquickung wartet. Nichts vermag aber die erstarrten und durchfrorenen Glieder besser und schneller durchzuwärmen und eine behagliche Stimmung herbeizuführen, als eine Tasse Fleischbrühe, bereitet aus der vorzüglichen und mit allen Gewürzen versehenen Oxo-Bouillon der Liebig-Gesellschaft. Zwei Teelöffel auf eine Tasse heißen Wassers genügen zur Herstellung.

Gedämpfte Mohrrüben. Junge, zarte Mohrrüben werden geputzt, in Scheiben oder Würfel geschnitten und mit wenig Bouillon aus Fleischextrakt, etwas Butter, Pfeffer und Salz, gut zugedeckt, unter fleißigem Umschütteln langsam weich gedämpft. Vom Feuer genommen, verrührt man die Karottenbrühe nach und nach mit zwei in etwas Rahm gequirlten Eigelben, fügt fein gewiegte Petersilie hinzu, schwenkt das Gemüse tüchtig durch und richtet es an. Als Beilage gibt man Koteletten.

Makkaroni-Auflauf. 200 Gr. Makkaroni werden mit Zucker, Vanille und einer Prise Salz weich gekocht und zum Ablaufen und Erkalten auf ein Sieb getan. Nun verrührt man 100 Gr. Butter zu Sahne, fügt 5 Eidotter, 5 Eßlöffel saure Sahne, 100 Gr. Zucker und den Schnee der Eiweiß hinzu, legt die Makkaroni in die mit Butter gut ausgestrichene Form, gießt die gerührte Masse darüber und bäckt den Auflauf eine Stunde.

Schweinsrippenstück mit pikanter Sauce. Zwei Kilogramm Schweinsgrat richtet man zu, löst und hackt die Feder ab, salzt tüchtig, richtet das Fleischstück in entsprechend großer Pfanne ein, gießt 60 Gr. heißes Schweineiest darüber und bratet $1^1/_4$ Stunde bei mäßiger Hitze, gießt dreiviertel Liter Fleischbrühe hinzu, hebt aus, bindet die Sauce mit 20 Gr. Fleisch-Extrakt, seiht durch, entfernt sauber, richtet das Rippenstück, in gleiche Stücke zerschnitten, auf langer Schüssel an und übergießt mit der Sauce und gibt eine Sauciere mit pikanter Sauce, unter welche man den Rest des Fond gebracht hat, apart bei.

Heringsbrötchen. Ein ungräteter, gut gewässerter Hering und das Gelbe eines hart gekochten Eies werden mit einer mittelgroßen geriebenen Zwiebel, einem Eßlöffel Essig, $^1/_2$ Löffel Oel, etwas Mostrich, Pfeffer und ein klein wenig Zucker gut untermengt. Weißbrödchen schneidet man auf, bestreicht sie mit Butter und belegt sie messerrückenstark mit der Heringsmasse, richtet die Brötchen auf einem Schüsselchen an und verziert das Ganze mit Zitronenscheiben.

Pikanter Fleischkuchen. Man benutzt mit Vorteil alle möglichen Bratenreste, je verschiedener, desto besser, zu diesem Kuchen und wiegt sie nebst einer in kräftiger Bouillon aus Liebigs Fleischextrakt gekochten Gänseleber (auch statt dessen kleine Kalbsleber), einer Kalbsmilch, 100 Gramm Pökelzunge, 4 Trüffeln, 60 Gramm Kurtpeck und 10 Champignons fein. Diese Fleischmasse verrührt man mit drei Löffeln Sahne, drei Eiern, Salz, Pfeffer, etwas Muskatblüte und dem nötigen eingeweichten, fest wieder ausgedrückten Weißbrot zu feiner Farce. Eine glatte Form legt man überall mit feinen Speckplatten aus, füllt die Farce hinein, bedeckt sie oben mit Speckscheiben und bäckt den Fleischkuchen bei mäßiger Hitze eine Stunde. Man stürzt ihn behutsam, entfernt den Speck und reicht eine braune Champignonsauce nebenher.

Hühner mit Estragon. Die gut vorbereiteten Hühner werden sauber gewaschen, getrocknet und in jedes ein Stückchen Butter gelegt, das man mit fein gewiegtem Estragon knetete; einen Teelöffel voll Estragonbutter läßt man zurück. Nachdem die Oeffnungen zugenäht worden sind, umbindet man die Hühner mit Speckscheiben, legt sie in einen Schmortopf, fügt geschnittene Mohrrüben, Zwiebeln und Gewürz bei, übergießt sie mit etwas Bouillon und dämpft sie weich. Ist dies geschehen, nimmt man sie aus der Brühe, gießt diese durch ein Sieb, gibt sie allmählich zu dem mit dem Rest der Butter geknieten Mehl, dasselbe auf diese Art zu einer sämigen Sauce verkochend, die mit Zitronensaft abgeschärft und mit zwei Eidottern abgezogen wird. Die tranchierten, sehr fein schmeckenden Hühner werden in der Sauce serviert.

Kleinere Mitteilungen.

§ **Schlittschuhe von Rost zu befreien.** Die rostigen Stellen werden mit einem Kork gerieben, der in Oel oder Petroleum getaucht wurde. Ist der Rost schon sehr eingefressen, so macht man einen Teig aus Tripel, Schwefelblüte und Olivenöl und bestreicht die Schuhe damit. Nach einiger Zeit entfernt man die Mischung und poliert mit einem weichen Lederlappen. — Nickelschlittschuhe werden wie neu, wenn man dieselben während einer Dauer von 10 bis 15 Sekunden in folgende Mischung taucht: Zu 50 Teilen rektifizierten Spiritus gibt man 1 Teil Schwefelsäure. Nachdem man die Schuhe aus dieser Flüssigkeit herausgenommen hat, spült man sie tüchtig in reinem Wasser und trocknet sie mit Sägespänen oder weicher Leinwand ab.

§ **Schmuckfedern zu reinigen.** Man wäscht die Feder in lauwarmem Wasser und Seife, indem man sie zwischen den eingeseiften Händen behutsam reibt. Um den oft zarten Farben der Feder nicht zu schaden, empfiehlt es sich, Gallseife zu nehmen. Nachdem die Feder gewaschen und gut gespült ist, lege man sie zum Trocknen entweder in die Sonne oder auf eine nur lauwarme Ofenplatte. Ist die Feder fast trocken, d. h. fühlt sie sich noch ein wenig feucht an, so halte man sie über heiße Wasserdämpfe — möglichst unter fortwährendem Schütteln, damit die einzelnen kleinen Federchen sich recht auftun. Wem es hierzu an Zeit und Geduld gebricht, stelle auf den Dampftopf ein großlöcheriges Sieb und lasse die Feder eine halbe Stunde darin liegen. Tags darauf ist sie mit einem stumpfen Messer zu kräuseln.

Druck und Verlag von W. Kutschbach — Verantw. Redakteur: Jean Eschweiler, beide in Halle a. S.

Nr. 50 Halle a. S., den 15. Dezember 1906

Zur Milchwirtschaft.

Nachdruck verboten.

Die erste Anforderung an die Milch ist, sie solange als möglich süß zu erhalten. Je reinlicher sie vom Euter weg bis zur Verwendung gehalten wird, desto länger ist die Süßerhaltung möglich. Eine gute Milchbehandlung erfordert:

1. Halte alle Melk- und Milchgeschirre rein und sauber, brühe sie mit kochendem Wasser aus und lasse sie dann vor dem Wiedergebrauch an der freien Luft trocknen. Reinige diese Geschirre auch von Zeit zu Zeit gründlich mit Aschen- oder Sodalauge. Hölzerne Milchgeschirre sind zwar sehr dauerhaft, allein sie sind schwer rein zu halten, geben dann leicht der Milch einen üblen Beigeschmack und veranlassen baldige Säuerung; auch kühlt sich die Milch in hölzernen Geschirren zu langsam ab. Irdene und gläserne, sowie Steingut- und Porzellangeschirre zerbrechen leicht. An den irdenen Gefäßen springt nicht selten die Glasur ab, was zur schnellen Säuerung der Milch Veranlassung gibt. Auch das Email springt leicht, wodurch die Milch mit dem Eisen in Berührung kommt und Rost eintritt. Der Rost aber gibt der Milch einen üblen Beigeschmack. Letzteres ist auch der Fall, wenn die Blechgefäße mangelhaft verzinnt sind oder die Verzinnung schadhaft geworden ist. Aus starkem Eisenblech hergestellte und stark verzinnte Milchgefäße sind sehr dauerhaft und leicht rein zu halten, es kann keine Milch in ihre Masse eindringen, sie kühlen die Milch schnell ab und sind verhältnismäßig billig, weshalb diese den Vorzug verdienen.

2. Wasche die Euter der Kühe vor dem Melken mit lauwarmem Wasser und reinem Schwamm und trockne sodann das Euter mit einem reinlichen groben Tuche ab. Der an dem Euter hängende Kuhkot gibt der Milch und der daraus gewonnenen Butter einen üblen Beigeschmack und verursacht die schnellere Säuerung der Milch. Aber auch die Hände des Melkers müssen vor dem Melken sauber gewaschen, sowie die Kopf- und Barthaare des Melkers geordnet werden, Frauen haben ein Tuch um den Kopf zu schlagen und der Körper der Kühe ist abzubürsten, damit nicht Haare und Hautschuppen in die Milch fallen.

3. Eine ungesunde Kuh kann die Milch eines ganzen Stalles verderben. Jede Krankheit eines Tieres wirkt mehr oder weniger schädlich sowohl auf die Qualität als auf die Quantität der Milch ein. Die Milch von nicht gesunden Tieren ist also weder zur Butter- noch zur Käsebereitung und noch weniger roh als Menschennahrung zu gebrauchen. Es ist deshalb dringend notwendig, täglich den Gesundheitszustand einer jeden Kuh zu beachten. Zeigt sich beim Melken die geringste Veränderung in der Farbe oder Zusammensetzung der Milch einer Kuh, so ist diese Milch sofort allein zu halten, wie auch die Kuh genau zu untersuchen und entsprechend zu behandeln.

4. Die ersten paar Züge aus jeder Zitze enthalten sehr oft Schleim oder saure Flüssigkeiten, welche der Milch schaden können. Da diese sogenannte Zitzenmilch nebenbei auch sehr wässrig ist, so empfiehlt es sich, sie auf den Boden und nicht in den Eimer zu melken. Auch die Milch frisch gekalbter Kühe, die sogenannte Kolostralmilch, ist in den ersten acht Tagen nicht als menschliches Nahrungsmittel zu gebrauchen. Diese Milch ist nur für das neugeborene Kalb geeignet.

5. Die gemolkene Milch soll sobald als möglich aus dem Stalle gebracht werden, weil sie große Neigung hat, die unreine Stallluft aufzufangen. Am besten wird sie alsbald in reiner Luft vor dem Stall oder an einem anderen Ort mit reiner Luft durchseiht.

6. Zum Seihen der Milch verwendet man Metall oder Haarsiebe, vielfach auch Tücher. Die beste Reinigung wird durch ein nicht zu feinmaschiges Drahtsieb erreicht, welches mit feiner Leinwand ausgelegt ist. Sobald sich etwas Schmutz angesammelt hat, wird das Tuch ausgeschwenkt und dann wieder auf das Sieb gespannt. Das zeitige Ausschleudern des Tuches ist deshalb nötig, weil sich sonst der größte Teil des Schmutzes bald auflöst und demnach in die Milch gelangt. Die Seihtücher sind nach jedem Gebrauch auszukochen oder in kochendem Wasser zu brühen, sodann wie das Milchsieb gründlich zu waschen und nicht eher wieder zu benutzen, bis diese vollständig getrocknet sind.

7. Sofort nach dem Melken ist die Milch durch Einstellen der Milchgefäße in kaltes Wasser oder am besten auf einem sogenannten Milchkühler abzukühlen. Durch die Abkühlung auf dem Milchkühler kommt die Milch mit der Luft in Berührung, wodurch sie alle beim Melken und im Stall aufgenommenen Düfte verliert.

8. Sorge für vollkommen reine Luft in allen Molkerei-Lokalitäten, im Stall und in den Aufbewahrungsräumen der Milch. Die Luft enthält übelriechende Stoffe, Staub und insbesondere schädliche Pilze, welche in die Milch gelangen und dieselbe verderben. Die Milch sollte deshalb nicht in schlechter Luft aufbewahrt werden. Es eignen sich deshalb hierzu nicht: der Stall, das Wohnzimmer, der Gemüsekeller und andere dumpfe, feuchte Kellerräume. Der Milchaufbewahrungsraum sollte das ganze Jahr über gleiche Temperatur, etwa 10—12 Grad C. und durchziehende Luft haben. In abgeschlossenen Räumen (Kästen) nimmt die Milch einen üblen Geruch und Geschmack an, wird sauer, schleimig und dergleichen. Die Wände des Milchgelasses sind jährlich 3—4 mal mit Kalk zu weißen und allmonatlich nach gründlicher Reinigung einzuschwefeln, d. h. bei verschlossenen Türen und Fenstern Schwefel zu verbrennen, oder Boden, Decke und Wände mit schwefelsaurem Kalk zu befeuchten. Durch dieses Verfahren wird der Pilzbildung und dadurch verschiedenen Krankheiten der Milch vorgebeugt.

9. Die Milchtransportgefäße sollen dauerhaft, gut verzinnt, leicht und fest verschließbar sein; der Deckel aber muß Luft in das Gefäß lassen, damit die Milch nicht erstickt.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19061215069/fragment/page=0001

Für den Milchtransport durch Fremde wird die Milch in verschlossenen Gefäßen direkt abgegeben, oder der fremde Milchverkäufer kann nur mittels eines Hahnens die Milch aus dem Gefäße entnehmen, ohne aber Wasser in dasselbe einfüllen zu können. Für weite Entfernungen sind hölzerne Gefäße (Fässer) der besseren Kühlhaltung wegen vorzuziehen.

10. Beim Transport der Milch ist diese möglichst wenig zu schütteln, weil sie durch starkes Rütteln erfahrungsgemäß weniger haltbar wird und auch schlechter ausrahmt. Es darf deshalb die Milch nicht auf Wagen ohne Federn und nicht zu rasch gefahren werden.

11. Während des Transports ist die Milch durch geschlossene Wagen oder wollene Decken vor zu großer Hitze, wie auch vor zu großer Kälte zu schützen.

12. Die Verwendung von doppeltkohlensaurem Natron (Soda) ist gegen die Säurebildung in der Milch nicht sehr wirksam, gibt der Milch einen seifigen Geschmack und stört die Verdauung der Milchkonsumenten. Dagegen wirken Salicylsäure, Benzoesäure und Borsäure hemmend auf die Säurebildung ein. Zusätze von 1½ bis 2 Gramm Borsäure für 1 Liter Milch eignen sich zur praktischen Benützung am besten. Kochsalz und verschiedene andere, besonders Geheimmittel, sind teils wirkungslos, teils zu teuer, oft auch den Milchgenießern schädlich, weshalb hier nochmals zu wiederholen ist, daß kein Mittel imstande ist, die bei der Milchbehandlung außer Acht gelassene Reinlichkeit, Abkühlung und Lüftung zu ersetzen.

Landwirtschaft.

[] **Haben Futterkleider schon einige Jahre gelegen** und hat bei Anlage derselben eine genügend starke Düngung mit Thomasschlacke nicht stattgefunden, so empfiehlt es sich, in jedem Herbst neben dem Kali eine mittelstarke Düngung mit Thomasmehlphosphorsäure nachzugeben und dadurch dem Acker einen Ersatz zu bieten für die großen Phosphorsäuremengen, die ihm durch die alljährlich genommenen drei bis vier Futterschnitte entzogen werden.

[] **Die volle Wirkung der Düngung** pflegt sich auf ganz verarmten Wiesen häufig erst im zweiten Jahre zu zeigen, indem eben erst dann ein Bestand an den bis dahin fehlenden, vorwollenden, süßen Gräsern und Leguminosen sich entwickelt hat.

[] **Es sei nochmals daran erinnert, die angefaulten Kartoffeln,** welche bereits bei der Ernte ausgefunden und ausgelesen werden, nicht auf dem Felde liegen zu lassen, sondern sie besonders sammeln und vom Felde beseitigen zu lassen. Denn da in ihnen die Fäulnisorganismen in Unmassen entwickelt sind, so wird der Ackerboden mit neuen frischen derartigen Keimen verseucht, wenn die faulen Kartoffeln auf dem Acker verbleiben. Die gesammelten faulen Kartoffeln lassen sich noch verwerten, z. B. zum Einsäuern und späteren Verfüttern. Die Wahrzeit verdient besonders in solchen Jahren Beachtung, wo intolge reichlicher Sommer-Niederschläge schon bei der Ernte viele kranke Kartoffeln gefunden werden. Auf Feldern, wo in solchen Jahren die Kartoffeln in der Erde schon größtenteils angefault sind, dieselben gar nicht zu ernten, ist verwerflich.

[] **Schnitt der Weiden.** Die Weiden sind holzreif, d. h. die Reservestoffe sind völlig in den Wurzelstock zurückgewandert, wenn die Ruten sämtliche Blätter verloren haben. Es fällt dies in die Zeit von Mitte November bis Ende Dezember. Werden die Weiden noch während der Saftbewegung geschnitten, so geht dies auf Kosten des Stockes, welcher mangels ausreichender Reservestoffe das nächste Jahr nur wenige und kümmerliche Ruten zu treiben vermag. Der Schnitt hat ganz unten am Wurzelstock zu geschehen. Es dürfen keine langen Zapfen stehen bleiben. Wer lange Zapfen hinschneidet, bekommt üppige Ruten, während die aus den untersten Ruten sich entwickelnden Ruten nach vielfach gemachten Erfahrungen astfrei bleiben. Die so im November oder Dezember (am besten vermittelst einer starken, scharfen Rebschere) geschnittenen Ruten werden in schickliche Bündel gebunden und bis zum Verkauf oder bis zum Schälen an luftigen Orten aufbewahrt. Kälte schadet ihnen nichts.

[] **Wasserzutur zu Nadelholzbäumen im Winter.** Das Absterben vieler Nadelholzbäume in den Ziergärten, selbst nach verhältnismäßig milden Wintern, ist oft nicht auf Frostwirkungen, sondern auf große Bodentrockenheit zurückzuführen. Die blattlose Krone der Laubbäume läßt Schnee und Regen im Umkreise der Baumkrone auf den Boden gelangen, während die auch im Winter ihren Nadelschmuck tragenden Zweige des Nadelholzbaumes dies erschweren, so daß der Boden trocken bleibt. Die wasserdunstende Längfläche der Nadeln findet mehr oder weniger auch im Winter statt, wenn der gefrorene Boden eine Wasseraufnahme durch die Wurzeln erschwert, und in diesem Falle muß eine relative Trockenheit der saftbaltenden oberirdischen Organe eintreten. Finden nun die Wurzeln im Frühjahr nicht den nötigen Wasservorrat im Boden, im diesem Mangel sofort genügend abzuhelfen, so ist das Erkranken der Pflanzen und ihr Absterben leicht erklärt, aus diesem Grunde macht sich bei trockenem Boden ein Begießen der Nadelbäume im Winter nötig, welches natürlich bei frostfreiem Wetter vorzunehmen ist.

[] **Vom Buttern.** Ist der Raum, in dem man buttert, nicht heizbar, oder im Sommer nicht kühl genug, so ist es rätlich, das Butterfaß vor dem Buttern nach Bedürfnis mit heißem oder kaltem abgekochten Wasser auszuspülen.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Soll sich der Baum rasch entwickeln,** so verlangt er, wie alle Kulturpflanzen, einen gut zubereiteten lockeren Boden. Löcher, die kaum so groß sind, daß nur mit Not die Wurzeln darin Platz haben, tuns nicht, es sind vielmehr Gruben von 1,50 Meter Breite und 60 bis 80 Zentimeter Tiefe herzustellen. Steine und ganz schlechte Erde sind zu entfernen und durch besseren Boden zu ersetzen. Der Pfahl soll immer in die leere Grube gestellt und diese, wenn es die Verhältnisse zulassen, schon einige Wochen vor dem Pflanzen eingefüllt werden. Beim Einfüllen werden Erde, Kompost und eventuell Kunstdünger am besten miteinander gemischt.

** **Eisenteilspäne** um Apfelbäume gestreut und eingegraben, sollen die Ertragbarkeit des Apfelbaumes bedeutend erhöhen.

** **Wer einen Obstbaum in leichten Boden pflanzt,** vergesse nicht, unter die Erde, die unten in das Pflanzloch kommt, einige Hände voll Kalk zu mischen. Der Holzwuchs wird dadurch kräftiger, der Baum tragbarer werden.

** **Beim Pflanzen von Obstbäumen** ist zu beachten, daß der Baum nicht zu tief und nicht zu dicht zu stehen kommt. Jeder zu tief gepflanzte Baum neigt zur Unfruchtbarkeit und wird leicht von Krankheiten, speziell vom Krebs heimgesucht. Der Baum ist richtig gepflanzt, wenn er, nachdem der Boden zusammengesunken ist, mit seinem Wurzelhals, d. h. die Stelle, wo die Schaidung des Wachstums zwischen Wurzel und Stamm ist, mit dem Niveau des umliegenden Bodens in gleicher Höhe steht und 1 Zoll hoch Erde über der obersten Wurzel gelagert ist.

** **Das Wintersalatbeet.** Die Erde desselben soll nahrhaft und gut zubereitet sein. Die Salatpflanzen stehen am geschützesten, wenn sie in kleine Furchen gepflanzt werden. Diese sind von O/S nach West zu ziehen. Um den Schutz gegen Kälte zu erhöhen, ist einiges Laub oder alter kurzer Dünger in die Furchen zu streuen. Falls die Pflanzen im Winter von Frost gehoben werden, sind die Wurzeln mit den Fingern wieder in die Erde zu drücken. Bei rauhen und austrocknenden Frühlingswinden ist den Pflanzen eine Kleinigkeit Wasser zu reichen.

** **Wie geht man am erfolgreichsten dem Engerling zu Leibe?** Wer je mit diesem gefräßigen Nimmersatt zu kämpfen hatte, der weiß, wie schwer es ist, gerade diesem unterirdischen Schadplünderer beizukommen. Mittel, die Anpflanzung sogen. Fangpflanzen, z. B. Salat, sind wohl leicht und angenehm anwendbar, aber wenig Erfolg versprechend. Um so erfolgreicher ist, wenn man in bestimmten Entfernungen beliebig lange und etwa 25 Ztm. tiefe Gräben auswirft und mit Pferdemist füllt. Diese Gräben werden oben mit Rasenstücken oder mit Erde bedeckt und ruhig den Winter über liegen gelassen. In ihnen haben alsdann viele Engerlinge Winterquartiere aufgeschlagen und können mit leichter Mühe im nächsten Frühjahre vernichtet werden. Die Gräben werden ausgehoben, der Dung mit ungelöschtem Kalk durchsetzt und tüchtig durchtränkt. Alle Lebewesen in dem Dünger, selbst die Engerlinge, müssen dann sterben oder man läßt den Dünger von Hühnern durchwühlen.

** **Estragon** läßt sich in Töpfe oder Kistchen gepflanzt und in der der Küche aufgestellt, antreiben. Die zarten Blattspitzen sind besonders beliebt zur Würze der Salate und Suppen.

** **Zum Treiben der Hyazinthen.** Die zur Treiberei der Hyazinthen verwendeten Gläser müssen von dunkler (blauer) oder milchweißer Farbe und mattem Tone sein, da diese Art der Treiberei kein Licht verträgt. In das mit Regenwasser gefüllte Glas setzt man die hierzu geeignete Zwiebel unmittelbar über dem Wasserspiegel fest, so daß sie diesen streift. In das Wasser tue man etwas gewaschenen Flußsand oder Holzkohle. Die Gläser bringt man an einen dunklen und kühlen Ort, am besten im Keller, unter. Nach Verlauf von 3—4 Wochen zeigen sich die Wurzeln und später die Blüten.

* **Wenn man im Herbst Rüsse sät,** so werden diese bis zum nächsten Frühjahr häufig von den Mäusen ihrer Kerne beraubt, so daß die Mühe vereitelt wird. Es ist deshalb zweckmäßig, ein Kistchen zu nehmen, in dessen Boden man einige Löcher bohrt; sodann bringt man abwechselnd eine Schicht Nüsse und eine Schicht Sand hinein, schließt zuletzt das Kistchen mit einem Deckel, der ebenfalls Löcher hat und vergräbt dasselbe einige Zentimeter tief in die Erde. Es darf aber nicht direkt auf dem Boden aufliegen, damit darin kein Wasser stehen bleibt.

** **Das Abwaschen gebrauchter Blumentöpfe** ist für das Gedeihen der Pflanzen, welche später darin eingepflanzt werden sollen, sehr fördernd, da der anhaftende Schmutz die Poren des Topfes verschließt, oft schädliche Pilzkeime beherbergt und solche bei unterlassener Reinigung unter Umständen sogar auf den neu einzupflanzenden Stock übertragen würde. Es ist deshalb gut, alle geleerten Blumentöpfe sobald als möglich abzuwaschen, damit sie beim demnächstigen Gebrauch rein und trocken sind. Es erleichtert das Reinwaschen, wenn man die Töpfe in einen Kübel mit Wasser legt, damit der Schmutz sich gut löst; mit einer scharfen Bürste läßt sich dann die Reinigung außen und innen leicht bewerkstelligen. Bleiber Anlaß an den Töpfen, der von sehr kalthaltigem zum Gießen verwendetem Wasser herrührt, ist mit einem passenden Hölzchen abzukratzen event. unter Zuhilfenahme von Lauge zu entfernen.

** **Was kann noch gepflanzt werden?** Winterlsalat kann noch gesetzt werden, insbesondere sind eingegangene oder von den Schnecken abgefressene Pflanzen sofort nachzusetzen. Es können in eben abgeernte Länder noch gesät werden: Spinat, Salat, Gelbrüben, Kerbelrüben oder man kann Setzlinge außetzen von Kopfsalat, Sinterkohl, Lauch, auch können die verschiedenen Zwiebelarten und die kleinen Knöllchen der Kerbelrübe gelegt werden.

** **Blind gewordene Mistbeetfenster** reinigt man mit einer Salzsäurelösung (1 Teil Salzsäure auf 10 Teile Wasser), spült mit reinem Wasser nach und trocknet sie gut ab.

** **Hühner im Garten.** Wenn der Garten abgeerntet und nichts mehr darin zu verderben ist, dann laßt die Hühner hinein, es ist eine Freude für sie und ein Nutzen für euch. Sie sind unbezahlbare Mitarbeiter im Kampfe gegen das Ungeziefer, gegen Engerlinge und Drahtwurm, gegen Werre und Schnecke. Der durch das Ausnehmen der Wurzelgewächse und Gemüsekräuter tiefgelockerte Boden ist zum Scharren und Auswühlen wie geschaffen, und wehe jedem lebenden Wesen, welches in den Bereich ihres Schnabels kommt. Vom Grünkohl müssen sie ja abgehalten werden, aber dazu genügt ja ein Kind, und selbst wenn hie und da ein Blatt angefressen wird so steht dieser Schaden zum Nutzen in gar keinem Vergleich. Sind die Hühner einmal daran gewöhnt, so gehen sie beim Graben und Roolen nicht vom Spaten weg, und jedes ausgeworfene Tier wird belorgt und aufgehoben. Es ist dabei Voraussetzung, daß der Garten im Frühling und Sommer gut verschlossen werden kann, da sie auch dann gern die Beete wiederholen

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Um Pferden ein gefälliges Aussehen zu geben,** was bekanntlich bei einem beabsichtigten Verkauf von großem Wert ist, lasse man die Haare in den Ohren so weit als sie über den Rand hervorstehen, und ebenso die Unterlippe ausschneren. Durch das Ausscheren der Ohren erhalten die Pferde nicht nur besseres Aussehen sondern auch alle Unruhe werden besser verwunden. Durch das Ausscheren der Unterlippe — Schwedein und Köthe — wird auch der anhaftende Schmutz beseitigt, welcher Haut und Haare spröde macht und unter Umständen die Mauke hervorrufen kann. Ferner reinige man die Hufe von allem Schmutz und sorge besonders dafür daß keine Steinchen zwischen den Strahlbuchten zurückbleiben, weil diese Schmerzen, nicht selten Entzündung verursachen. Nach der Reinigung der Hufe müssen dieselben gut eingerieben werden, um der Sprödigkeit des Hufhorns vorzubeugen. So behandelte Pferde haben ein viel gefälligeres Aussehen, als nicht zugerichtete und machen darum auch einen besseren Eindruck auf den Käufer.

†† **Verfalten durch Kartoffelkraut.** In stroharmen Wirtschaften wird sehr häufig im Kuhstall mit Kartoffelkraut gestreut. Es wird gewöhnlich in später, feuchter Jahreszeit von den Feldern eingebracht und bildet für eine große Zahl von Schimmelpilzen und Fäulniserregern einen geeigneten Nährboden. Besonders trächtige Kühe pflegen oft vor langer Weile an dem Streumaterial zu fressen. Es liegt auf der Hand, daß, auch nur in kleinen Quantitäten aufgenommen, das Kartoffelkraut ein Verkalben bewirken kann. Tobsucht, Verdauungsstörungen usw. sind schon häufig danach beobachtet worden.

†† **Tompfassen oder Gimpel** müssen gut gewachsenen Sommerrüben als Futter erhalten. Winterrüben ist ihnen schädlich. Etwas Hanf wird unter das Futter gemischt und gerne gefressen. Zuviel Hanf macht den Vogel fett und faul.

†† **Weltenfittiche, Kardinäle, Kernbeißer und Sonnenvögel** ertragen mäßige Kältegrade und eignen sich zur Ueberwinterung in einem ungeheizten Zimmer.

†† **Unsere Vögel im Winter.** Unsere einheimischen Körnerfresser bedürfen auch im strengsten Winter keiner Heizung, im Gegenteil, man darf ruhig täglich lüften, wenn auch das Wasser bis auf den Grund der Gefäße gefriert. Auch gewöhnliche Kanarienvögel, untere Rotkehlchen, Schwarzplättchen, Lerchen, Brunellen überwintern so ganz vorzüglich. Nur gebe man fleißig, an recht kalten Tagen stündlich, offenes Wasser, man vergesse doch ja nicht, daß die armen Vögel vor den Gistlumpen in den Wassergefäßen verdursten müssen. Dagegen halten Nachtigallen, Grasmücken, Sprosser unsere Winterkälte nur in den seltensten Fällen aus. Hatte man sie in der Vogelstube, so muß man sie anstangen oder für einen Ofen sorgen.

Bienenwirtschaftliches.

? **Es ist ein alter verbreiteter Glaube,** daß man mit gefundenen oder geschenkten Schwärmen besonders Glück hat. Manche fangen darum nur dann an mit der Bienenzucht, wenn sie einen Schwarm finden oder geschenkt bekommen. Man hat auch schon die Erfahrung gemacht, daß solche es gerade weit gebracht haben in der Bienenzucht, daß sie „Glück gehabt haben". Nicht aber das Finden oder Schenken ist Schuld daran, sondern die aufrerordentliche Liebe und Pflege, die sie gerade diesen Schwärmen angedeihen lassen. — Obiger Glaube ist in der Zeit entstanden, wo noch alle Menschen mit der größten Achtung und Ehrfurcht in die Geheimnisse der Natur schauten, so vor allem in den Schwarm. Jetzt ist es vielfach Sitte, daß man eine einzelne Biene oder ganze Schwärme verlockt, um sie unschädlich zu machen, daß man eine herrlich blühende Blume zerreißt, anstatt sich länger darüber zu freuen, daß man das Nest eines herrlich singenden Vogels zerstört, anstatt es zu schützen und den Vogel heimisch zu machen. Es fehlt eben oft die Ehrfurcht vor Gott und seinen Werken. Man wird aber immer mit einer Sache Erfolg haben, wenn man sie mit der nötigen Ehrfurcht vor Gott betreibt.

O. Bartenberg-Schwitterdorf.

? **Die Bienen im Winter.** Wenn man im Winter bei strenger Kälte seine Bienen beobachtet und merkt, daß sie keinen Laut von sich geben, wie tot in den Stöcken sitzen und auf einmaliges Anklopfen kurz antworten, so ist alles in bester Ordnung. Ist aber ohne jede äußere Störung ein lautes Brausen wahrzunehmen, so leidet das Volk entweder an Kälte oder an Wärme. Der Züchter muß dann sofort Abhilfe schaffen.

? **Passende Winterarbeit für den Imker.** Während des Winters hat der Imker die beste Zeit, Wohnungen zur Aufnahme von Schwärmen für das nächste Jahr vorzurichten. Meist wird er noch über schon gebrauchte, durch Kassieren der Völker oder durch Vereinigung derselben mit anderen leergewordene Wohnungen zur Verfügung haben und muß bei deren Verwendung doppelte Vorsicht walten lassen, besonders wenn das betreffende Volk wegen Faulbrut kassiert wurde. Derartige Bauten sind Winters über wiederholt tüchtig auszuschwefeln und regelmäßig wieder gründlich zu lüften, so daß einerseits durch das Schwefeln die Pilze der Faulbrut getötet, andererseits durch das Lüften die Schwefeldämpfe wieder entfernt werden. Auch schimmlich oder modernig können leerstehende Wohnungen riechen, wenn sie an dumpfen oder feuchten Orten aufbewahrt worden; auch hier ist ein wiederholtes Schwefeln und Lüften dringend zu empfehlen, da der Schimmel- oder Schwefelgeruch den Bienen höchst zuwider und einen eingefangenen Schwarm rasch wieder zum Auszichen veranlassen würde. Hat man seine alten Bienenwohnungen zur Verfügung, so kann sich der im Bau von Bienenwohnungen erfahrene Imker solche während des Winters eigenhändig anfertigen oder er muß solche von einer reellen Firma beziehen.

Weihnachtsarbeiten.

Pompadour. Zu Weihnachten kann in folgender Weise ein hübscher Pompadour hergestellt werden. Man bedarf nur 18 gleichbreiter und der gleichen Anzahl rotbiedener Zigarrenbänder. Sie werden ausgebügelt und durch feine abwechselnde Stiche mit einander verbunden. Jede Naht wird auf der rechten Seite durch Goldfäden bedeckt. Dieses Stück wird nun mit roter Seide abgefüttert und in bekannter Weise zu einem Pompadour umgewandelt, dessen Schleifen und Durchzugsband aus schwarzem Ripsbande bestehen. Auch die übrige, aus Knüpparbeit bestehende Ausschmückung des sehr apart wirkenden Behälters besteht aus einem Gitter aus schwarzer Dreiseide, welches zu zwei Dritteln des Beutels reicht und am unteren Ende mit geknüpften, fingerlangen Fransen abschließt.

Für Zimmerfreunde ist folgendes leicht herzustellendes und mit wenig Kosten verbundenes Geschenk sehr zu empfehlen. Man kauft sechs oder zwölf weiße Hyazinthen-Gläser und streicht sie mit einer beliebigen hellen Emailleerde — Terralotta, wasserblau, rosa, hellgrün rc. an. Die Farbe muß recht gleichmäßig aufgetragen werden und so, daß sie auch vollständig deckt. Nachdem die Farbe gut getrocknet ist, versieht man die Gläser mit einem einen halben Zinner breiten Goldrande, beklebt sie recht geschmackvoll mit kleinen Relief-Auflebebildern und zum Schluß überstreicht man vorsichtig das Ganze mit heißem farblosen Lack. Diese Gläser lassen reizend aus und erfreuen den Empfänger zweifachig; natürlich legt man auf jedes Glas eine gute Hyazinthen-Zwiebel und darüber farbige Schutzkitte, die man in jeder Papierhandlung sowie in Samenhandlungen kaufen kann.

Tintenlöscher. Ein recht hübsches Geschenkchen, sehr passend für jeden Damenschreibtisch, kann man fast kostenlos herstellen. Man verwendet hierzu die in der Puppenwirtschaft übliche und in jedem Spielzeugladen für 10 Pf. erhältliche Nudelrolle. Die Griffe werden vergoldet und der abgerundete Mittelteil der Rolle fest und glatt mit mehreren Lagen grünen, enolischen Löschpapiers umwickelt, dessen oberes Ende man mit klümigem weißen Gummi an der bewickelten Rolle festklebt. Je ein winziges Schleifchen aus grünseidenem Babybändchen schmückt den Griffanfang.

Eine einfache Briefmappe, passend für die Reise. Man nimmt ein Stück sogenanntes Segeltuch von 25 Zentimeter Breite und 60 Zentimeter Länge. Nachdem man die beiden 25 Zentimeter breiten Streifen mit dunkelrotem Atlasband eingefaßt hat, legt man sie so gegeneinander, daß dadurch zwei Taschen entstehen werden, aber gut 1 Zentimeter Stoff muß zwischen beiden Taschen frei bleiben, als Rücken der Brieftasche. Hierauf näht man die Taschen oben und unten zu und faßt diese Nähte mit demselben Atlasband ein. Auf den Rücken näht man außen einen Fischgrätenstich in Seide und deckt die eine Seite in Kreuzstich mit recht krättiger waschechter Seide, die andere Seite mit dem Worte „Briefe", doch muß die Stickerei außerführt werden bevor die kleinen Taschen zusammengenäht werden. Im Rücken der Tasche befestigt man ein festes Gummiband, das man alsdann als Verschluß über die Briefe zieht.

Sonnenrose als Nadelkissen. Goldgelbes Tuch und dunkelbrauner Plüsch gehören zur Herstellung dieses hübschen Nadelkissens, das die Form der Sonnenrose hat. Das Kissen wird aus zwei kreisrunden Teilen hergestellt, dessen Ränder bis auf eine kleine Oeffnung, welche zum Füllen dient, zusammengenäht werden. Zum Füllen nimmt man am besten Kleie oder Sägespäne. Nun wird das Kissen auf der vorderen Seite mit braunem Plüsch besetzt, auf der Rückseite mit gleichfarbigem Satin. Von gelbem Tuch werden zwei Streifen geschnitten, von denen der eine sieben Zentimeter, der andere drei Zentimeter breit ist. Beide werden am Rande ausgezackt, in Fältchen gelegt und mit ihrem glatten Rande rund um das Kissen gelegt. Eine starke braune Seidenschnur dient zum Aufhängen des Nadelkissens.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19061215069/fragment/page=0002