Steinbuttschnitten mit Pomeranzensauce (Filets de turbot à la bigarade). Für 6 Personen in 45 Minuten herzustellen. Aus einer Steinbutte, die man in der Richtung des Rückgrats gespalten hat, schneidet man acht gleichmäßige, fingerdicke Scheiben, die man mit feingeschnittenen Zwiebeln, Petersilienstengeln, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Oel ½ Stunde beizt. Dann trocknet man sie gut ab, wendet sie in Mehl um, bäckt sie in reichem Schmalz ab und richtet sie mit gebackener Petersilie garniert an. Dazu giebt man folgende Sauce: Ein knapp eigroßes Stück Butter läßt man leicht zergehen, rührt eine Messerspitze Mehl darunter und schlägt vier Eigelb dazu. Dies füllt man mit einer Schöpfkelle weißer Fleischbrühe auf, schlägt die Sauce bis ans Kochen ab, nimmt sie vom Feuer und gibt ein eigroßes Stück frischer Butter, den Saft einer Pomeranze, sechs Tropfen Maggis Würze und die in feine Streifen geschnittene, dünn abgeschälte Orangenschale darunter.

Schellfisch mit Paprika. 6 Personen. 1½ Stunden. 2 Kilogramm Schellfisch werden sauber zurecht gemacht, die Köpfe und die Schwänze abgeschnitten, das Fleisch aus der Rückengräte gelöst und in neue Stücke zerlegt, die man leicht salzt. Von Kopf, Schwanz und Gräten kocht man mehr Wasser und Suppengrün einen kurzen Fischsud. In einer Kasserolle läßt man 100 Gramm Butter nebst zwei gehackten Zwiebeln gelblich werden, fügt eine Messerspitze Paprika dazu, dünstet die Fischstücke unter Schwenken der Kasserolle darin an, gießt etwas von dem durch ein Sieb gegossenen Fischsud darauf, läßt die Fische auf heißer Stelle gar werden, bindet das Gericht, dem man, wenn nötig, noch Fischsud hinzufügt mit Sahne, läßt aufkochen, zieht mit 1—2 Eigelb ab, schmeckt ab, würzt nach Belieben mit Zitronensaft, noch etwas Paprika, sowie 10 Tropfen Maggi-Würze und richtet an.

Kalbfleischsuppe. Würflich geschnittenes Kalbfleisch wird mit einer Zwiebel in Butter gedämpft und mit dem zur Suppe nötigen Wasser aufgefüllt. Einige getrocknete Pilze (so man hat) und ein Stückchen Brotrinde und genügend Salz und eine Handvoll Reis werden mitgekocht. In das Fleisch weich, so ist auch die Suppe fertig, man gießt sie über ein verklepptes Eigelb und gibt sie mit gerösteten Semmelwürfeln zu Tisch.

Grießklöße. 1 Liter Milch wird mit einem Stückchen Butter von der Größe eines Eies und etwas Salz gekocht, alsdann unter stetem Umrühren ein Pfund feines Grießmehl hineingetan, bis die Masse ganz trocken geworden ist. Sobald dieselbe erkaltet ist, gibt man 4—5 Eier und etwas Zitronenschale hinzu, mengt gut durcheinander und sticht mit einem Löffel Klöße aus, die man in Salzwasser 10 Minuten lang kochen läßt. Beim Anrichten etwas gebräunte Butter darüber gegeben, bilden sie mit Backobst oder Eingemachtem eine angenehme Speise.

Hauswirtschaft.

† **Ein gutes Färbemittel für Cremegardinen** ist folgendes: Man brüht ein Stück Feigenkaffee auf, gießt die Flüssigkeit nach einigen Minuten sorgfältig durch Filtrierpapier und verdünnt sie je nach Wunsch mit kaltem Wasser, worin die Gardinen alsdann geschwenkt werden. Bei dieser Methode ist es ratsam, die Gardinen nicht mit der Hand auszudrücken, sondern sie einigemale durch die Wringmaschine gehen zu lassen, damit keine Streifen entstehen; auch dürfen die Gardinen nie trocken in das färbende Wasser gelegt werden, die Färbung wird sonst leicht eine unregelmäßige.

† **Waschleinen zu reinigen.** An frisch gewaschener Wäsche bemerkt man zuweilen gelbe oder graue Streifen. Dieselben rühren von den unsauber gewordenen Waschleinen her, auf welchen man die Wäsche trocknete. Um erstere zu reinigen, kocht man von Seife und etwas Soda eine glatte Lauge und gießt dieselbe auf die Leine (Seil) in ein nicht zu tiefes Waschfaß. Nach einer Viertelstunde reibt man die Leine mit einem wollenen Lappen kräftig in der Seifenlauge ab, nimmt nochmals reines Seifenwasser und spült sie zuletzt in klarem, warmem Wasser aus. Wenn man einen großen, staubfreien Raum hat, spannt man die Leine darin aus, damit sie schnell trocknet. In Ermangelung eines solchen Raumes wickelt man die Leine um ein Brett glatt und gleichmäßig auf und stellt sie an den Ofen oder in die Sonne.

† **Durchnäßte Kleider** behandelt man folgendermaßen: Nach Hause gekommen, ist es nötig, sich des Kleiderrockes sofort zu entledigen. Derselbe ist auf einen Bügel zu geben und muß möglichst frei aufgehängt werden, damit der Rock von allen Seiten glatt trocknen kann. Wenn er im ganzen über eine Leine geschlagen wird, bekommt er Knitze und traufe Stellen, wird er aber auf den Bügel gleich hübsch glatt nach unten gezogen, ist kaum noch ein Plätteisen nötig. Die Schmutzkante, die leider bei längeren Röcken oft unvermeidlich ist, muß vollständig trocken sein, ehe die Bürste daran kommen darf. Andernfalls bürstet der Schmutz sich in den Stoff und macht Kleid und Stoß sofort unansehnlich. Nur im höchsten Notfall, das heißt, wenn der Rock bald wieder angezogen werden muß, hänge man ihn an eine warme Stelle, etwa in der Nähe des Ofens. Sonst ist das allmähliche Trocknen vorzuziehen.

† **Deifflaschen zu reinigen.** Man wäscht die Flasche mit Pottasche oder besser mit gewöhnlicher Seifensiederlauge mehrere Male aus, spült sie dann mit reinem Wasser und schließlich ein- bis zweimal mit gutem Spiritus nach.

† **Verwendung von Hühnerfedern.** Mit einer Schere werden die Federkiele von den Rippen abgeschnitten, in ein Säckchen gefüllt und ½ Stunde lang tüchtig mit den Händen geknetet, dadurch bildet sich ein Flaum von großer Weichheit und Leichtigkeit.

† **Versengte Wäsche.** Hat man mittelst des Plätteisens die Wäsche versengt, so kann man ohne der Wäsche im geringsten zu schaden, diesen Uebelstand beseitigen. Man bereitet aus 100 Gramm Chlorkalk und 900 Gramm heißem Wasser eine Chlorkalklösung. Nachdem diese sich geklärt hat, taucht man in dieselbe einen Wattebausch oder ein feinenes Läppchen und bestreicht damit die versengten Teile der Wäsche. Hat man gestärkte Wäsche, z. B. Oberhemden, Kragen, Manschetten rc. mittelst des Plätteisens versengt, so muß vor der Behandlung der Wäsche mit Chlorkalklösung die Stärke mittelst heißem Wasser beseitigt werden. Sobald die versengte Stelle verschwindet, und die Wäsche wieder weiß wird, wäscht man mit kaltem Wasser gründlich die Chlorkalklösung aus.

† **Nußflecken** entfernt man von den Händen, wenn man die innere Nußschale in ein Glas Wasser wirft und nach einiger Zeit die Finger mit dem Wasser abreibt.

Postalisches.

„Nein, wie gräßlich, immer ists nicht recht, der Beamte hat mich mit dem Paket wieder nach Hause geschickt!" — Wie oft hört man diese Klage, und meist wird noch dem pflichttreuen Beamten ein nicht gerade schmeichelhafter Ausruf nachgesandt.

Man mache sich mit den Vorschriften bekannt, bevor man ein Wertpaket, eine Auslands-Anweisung, ein Zollstück zur Post bringt.

Wertpakete sind am besten in Wachstuch einzunähen, große in sichere Kisten zu packen, die nötigen Siegel auf der Beschnürung und den Knoten so anzubringen, daß ein Oeffnen unmöglich ist. Man schreibe die Adresse direkt aufs Paket, aufgeklebte Zettel werden abgerissen.

Man bediene sich eines Postbuchs, das man kostenlos an jedem Schalter erhalten kann, man hat dann nicht das Risiko, die Quittungszettel zu verlieren und immer alles beisammen. Wertpakete, Anweisungen, Einschreibesachen.

Für Auslandspakete muß man drei Deklarationsformulare haben, außer der grünen Adreßkarte. Auslandspostanweisungen sind ziegelrot und müssen die Werte in der deutschen und der betreffenden Auslandswährung angegeben werden.

Belohnung und Strafe.

Viele Eltern haben die Gewohnheit, ihren Kindern Belohnungen in Aussicht zu stellen, um sie zur Folgsamkeit anzueifern und mit Strafen zu drohen, um ihnen die Unarten abzugewöhnen.

Beides ist aber ein ganz verfehltes Erziehungsprinzip, mit dem noch niemand ein gutes Resultat erzielte. — Wenn ein Kind noch so gut geartet ist und nicht durch falsche Erziehung schon verdorben wurde, dann begeht es von selbst nichts Schlechtes und läßt sich durch Güte lenken. Es ist ihm Belohnung, wenn man es hier und da belobt, und man würde es nur in seinem Ehrgefühl kränken, wenn man ihm immer für sein gutes Betragen eine Belohnung in Aussicht stellen möchte. Man muß es dem Kinde gegenüber als selbstverständlich finden, daß es sich artig und folgsam aufführt. — Noch verfehlter aber ist es, einem boshaften oder eigensinnigen Kinde stets mit Strafen zu drohen, ohne sie jemals ausführen. Sehr bald wird das Kind merken, daß es den Eltern mit den Drohungen nicht ernst ist und dies wird die Fehler nur verschlimmern und Mißachtung zur Folge haben. Man strafe ein Kind sofort, wenn es etwas Unerlaubtes begeht, ohne vorher zu drohen, und die Wirkung wird nicht ausbleiben.

Das Schönste auf Erden.

Von **Hermine Fischer.**

Das Schönste auf Erden? Was mag das sein, welches dieses hohe Wort für sich in Anspruch nimmt? Ist es ein unbezahlbarer Schatz, eine paradiesisch schöne Gegend, etwas, was nur die allerwenigsten Menschen besitzen können? Nein, das alles kann man haben und in Augenschein nehmen und muß doch das Schönste vermissen, wenn man nicht ein Heim hat, in welchem man sich glücklich fühlt. Mag das Heim groß oder klein, mag es prächtig oder einfach ausgestattet sein, mögen die äußeren Verhältnisse sein, wie sie wollen, wohnt nur die Zufriedenheit darin, so ist es für den Bewohner das Schönste, Beste und Erstrebenswerte, was ihm die Welt bieten kann. Ob es nun inmitten der Großstadt oder am einsamer Heide liegt, ob es auf der meerumwanschen Hallig oder tief im Gebirge sein schützendes Dach ausbreitet: für den, der dort geboren ist, bezeichnet es den Ort, dessen Bild sich unauslöschlich in die Seele pflanzte. Die Erinnerung daran verläßt ihn nicht, so alt der Mensch auch werden mag, und in welche Verhältnisse er auch später im Leben geführt wird. Unser Heim, wenn es uns wirklich ein Heim, ein Ruhehaven gewesen ist, verwächst ganz und gar mit uns, und wir vermögen uns der geringfügigsten Kleinigkeit liebend zu erinnern, wenn wir es leider verlassen mußten. Heim, Heimat, Heimweh, ein Dreiklang, der gar manchen, den die Lebensflut von dannen trieb, wehmütig stimmt. Nicht nur der lieben Gestalten, die das Paradies der Kindheit mit uns bewohnen, gedenken wir allezeit; sondern unser Herz hängt sogar an den leblosen Gegenständen, die das Heim zum traulichsten Aufenthaltsorte der Erde machten. Dies bewirkt die Erinnerung, die nicht nur jede tiefere Erfahrung des inneren und äußeren Lebens mit Freud und Schmerz, sondern auch die Oertlichkeit, wo wir solche erleben, mit aller Treue aufbewahrt. Die größten Schätze können den nicht zum glücklichen Menschen machen, der ein beglückendes Heim entbehren muß. Wer es aber hat, trage an seinem Teile zur Mehrung der Zufriedenheit und damit zum Wohle aller Hausgenossen bei.

Druck und Verlag von W. Kutschbach — Verantw. Redakteur: Dr. Ludwig Stellenheim, beide in Halle a. S.

Nr. 47 Halle a. S., den 23. November 1907

Das Pferd in der Bewegung.

(Nachdruck verboten).

Das Pferd dient dem Menschen als vornehmstes Zug- und Reittier; deshalb bietet für die Entscheidung des Wertes des einzelnen Tieres der Bau und die Bewegung der Gliedmaßen den wichtigsten Maßstab. Die normale, für die höchste Nutzleistung geeignetste Beschaffenheit derselben genau zu kennen, ist von größter Bedeutung für den, der Pferde züchten oder kaufen will. Den Körper zu stützen und fortzubewegen ist die Aufgabe der Gliedmaßen. Die vorwärts treibende Kraft geht von den Hinterfüßen aus, während die Vorderfüße sowohl für den ruhenden, wie auch den in der Bewegung befindlichen Körper vornehmlich als Haltepunkt dienen. Diesen Grundsatz soll man vor allem festhalten.

Es ist ein großer Fehler, wenn das Pferd mit den Vorderfüßen den Kot von sich wirft und gleichzeitig kleine Steine in die Luft fliegen läßt, indem es seine Hinterfüße vorwärts bringt. Konkaves Kuvreten dagegen verdient nur geringen Tadel, obwohl es in einem gewissen Grade nachteilig ist. Wenn der Fuß eingezogen wird, läuft er Gefahr, gegen den anderen zu stoßen; wenn er seitwärts nach außen geworfen wird, so kann er das Huthaar verletzen, unter allen Umständen verursacht er eine ungleichförmige und ungleichmäßige Spannung des Nervensystems und stört in gewissem Maße die natürliche Funktion des Gelenkes. Nach diesen allgemeinen Bemerkungen über die Wichtigkeit einer durchgehends runden Bewegung teilen wir dieselben, indem wir das Einzelne eingehen, in Hinter- und Vorderbewegung und beginnen mit der ersteren. Ein Pferd, welches stark nach vorn auftritt und seine Sprunggelenke zurücktätzt, muß seine Vorderfüße in Stücke hämmern, da das ganze Gewicht seines Körpers alsdann auf diese fällt, bei guter Hinterbewegung dagegen befindet sich ein Hinterfuß stets unter dem Schwerpunkte, so daß die Aktion des Vorderfußes voll und frei stattfinden kann.

Ein Pferd mit guter Hinterbewegung ist daher doppelt so lange dienstfähig als ein solches mit unvollkommener. Gute Hinterbewegung ist außerdem von dem größten Werte auf schlüpfriger Fahrbahn, indem dieselbe Unfälle verhindern, welche durch Fehltritte mit den Vorderfüßen sonst leicht eintreten. Wenn ein Pferd, welches seine Sprunggelenke außen hat, vorne ausgleitet, so hat es keinen Halt; es kann seinen anderen Fuß nicht rechtzeitig herbeibringen und fällt daher zu Boden. Wenn dasselbe hingegen sein Sprunggelenk im Augenblick, wo es ausgleitet unter sich biegt, so wird sein Schwerpunkt sofort durch den Hinterfuß gehütet, und das Pferd ist vor einem Sturze gesichert. Was nun die Vorderbewegung betrifft, so besteht ein großer Fehler, den man bei vielen Pferden findet, darin, daß sie ihre Vorderteile niedrig halten und ihr Vorderbein unbeweglich lassen, indem sie mit den Vorderfüßen auftreten. Während der Hinterteil ein Ei tragen sollte, muß der ganze Vorderteil des Pferdes aufgehoben werden, wenn es sein Knie in die Höhe hebt, das verleiht ihm große Eleganz. Man kann einwenden, daß das Pferd mit guter Hinterbewegung zu schnell gehen wird. Will man, daß dasselbe langsam geht, was hat es mit seinem Fuß zu tun, wenn es ihn nicht einholt oder zurückbringt? Es muß ihn für einen ganz kleinen Augenblick niederdrücken, bevor es ihn auf den Boden setzt. Das ist der schönste Tritt, den ein Pferd haben kann und gleichzeitig der leichteste für dasselbe. Wenn es den Fuß einholt, so hämmert es ihn auf den Boden und ein solches Pferd wird nicht lange dienstfähig sein. C. St.

Pflanzet Bäume!

(Nachdruck verboten.)

Geht man in einer echten und rechten Obstgegend über Land, so glaubt man keine Ortschaften, sondern kleine Wäldchen über die Fluren gestreut zu sehen, aus denen höchstens die Kirchturmspitze herausragt, so sehr sind die Dörfer und Ortschaften mit Obstbäumen umgeben, und dieses macht einen überaus anheimelnden Anblick. Aber das Angenehme verbindet sich auch mit dem Nützlichen. Sah ich doch im letzten Jahre eine kleine wohlgepflegte Obstwiese, in welcher höchstens 40 Bäume standen, und doch erzählte mir der Besitzer schmunzelnd, daß er bis dato schon für 300 Mark Obst aus dieser verkauft habe. Soviel brachte dem Manne ein dreimal so großer Teil seines Ackerlandes nicht ein. Dazu hatte er noch auf der Obstwiese schönes Heu gemerket und sie bot im Herbste noch eine schöne Viehweide. Wer das hört, soll doch Lust bekommen, Obst zu pflanzen. Und warum pflanzen manche Leute keines, sondern lassen ihre Wiesen leer liegen? O, die Gründe sind sehr verschieden, aber alle gleich hinfällig. Der eine sagt: „Mein Grund ist zu schlecht oder naß." Lieber Freund, der läßt sich verbessern und trocken machen. Er gewinnt dadurch nur an Wert und du hast einen doppelten Nutzen. Ein anderer sagt, er verliehe nichts davon. Schadet nichts; alles läßt sich lernen bei der Obstbaumzucht. Noch andere pflanzen keine jungen Bäume mehr an, weil es zu lange dauert, ehe sie tragen und so der Pflanzer nicht viel davon hat. Ja, wenn unsere Vorahnen eigennützig gedacht hätten, dann könnten wir und heute auch den Mund wischen. Sie haben uns die Bäume gepflanzt, wovon wir den Hauptnutzen haben. Haben unsere Vorfahren so für uns gesorgt, so sollen wir es auch für unsere Nachkommen tun. Also setze jeder einmal nach, ob er nicht etwa noch ein paar Bäume anpflanzen kann. Platz haben die meisten dazu. Nun aber einige Regeln, die beachtet werden müssen: Pflanze die Bäume vor allem nicht zu tief. Pflanze nicht tiefer, als sie gestanden haben, eher nicht so tief, denn sie sinken immer nach. Pflanze nur gut gezogene, junge Bäume, wenn sie auch ein paar Groschen mehr kosten, denn aus einem Krüppel mit schlechten Wurzeln und verwachsener Krone wird niemals ein kräftiger, tragbarer Baum. Pflanze sodann keinen jungen Baum an dieselbe Stelle, wo bis jetzt ein alter gestanden hat. Der alte hat den Boden ausgelegen und der junge findet keine Nahrung. Soll trotzdem dort gepflanzt werden, so muß die Baumgrube doppelt tief und breit gemacht und mit guter Erde ausgefüllt werden. Schneide vor dem Pflanzen alle verdorbten und beschädigten Wurzelteile ab. Schämme sie gut ein, besonders wenn sie eine weite Reise gemacht haben und binde sie gleich an den Pfahl. Es ist gut, wenn die feinen Wurzeln mit gutem Kompost bedeckt werden, der den Saugwürzelchen Nahrung bietet und ihre Erzeugung befördert. Wird derart verfahren, so ist der Erfolg gewiß und der materielle Nutzen bleibt auch nicht aus. Grundstücke, die mit Bäumen bepflanzt sind, haben doppelten Wert. Pflanzet Bäume!

Einträglichkeit der Bienenzucht.

Die Bienenzucht ist längst über ihre alten Heimstätten, welche teilweise infolge kultureller Umwälzungen sogar eingeschränkt wurden, hinausgewachsen und hat neue Plätze gefunden, die erst in der Gegenwart die Grundlagen rechter Tracht zeigten, so z. B. in Gegenden, wo große Gärtnereien entstanden sind, wo ausgedehnter Feldgemüsebau aufgenommen ist usw. Neben den Großbetrieben bietet auch die das Gemüt erfreuende Nebenbeschäftigung mit der Bienenzucht gute Erträge. Im 35. Bande der Bibliothek der gesamten Landwirtschaft*) führt Lehrer Johann Eckhoff-Blumenthal ein interessantes Beispiel der Einträglichkeit der Bienenzucht an. Bei der Berechnung ist es natürlich nicht möglich, eine für alle Gegenden zutreffende Regel aufzustellen. Dazu sind die Tracht- und anderen Verhältnisse zu verschieden. Um nun aber dennoch einen gewissen Anhalt bieten zu können, legte der Verfasser die Trachtverhältnisse seiner Gegend zugrunde. In derselben grenzen stellenweise Marsch und Geest aneinander, so daß mäßige Früh-, mittlere Sommer- und unter Umständen gute Spättrachten vorkommen.

Weiter sei bemerkt, daß nachstehend ein mittelgutes Honigjahr und eine Normalzahl von 20 Zuchtstöcken angenommen ist. Ein solcher Stand kann außer der Schwarmzeit noch nebenbei in der freien Zeit bewirtschaftet werden. Die Schwarmzeit erfordert allerdings besondere Opfer an Zeit und Mühe, aber dafür wurde auch ein bestimmter Betrag in Rechnung gestellt. Ein Betriebskapital ist nicht berücksichtigt, weil ein solches bei einem Anfang mit 2 Zuchtstöcken sehr gering ist und durch den Reinertrag bald gedeckt wird. Auch ist die gewünschte Normalzahl bei der schwarm-

*) Bibliothek der gesamten Landwirtschaft, herausgegeben von Privatdozent Dr. Karl Steinbrück, 35. Band. **Die Bienenzucht**, von Johann Eckhoff. Brosch. 0.45 Mk., gebunden 0.75 Mk. (Dr. Max Jänecke, Verlagsbuchhandlung, Hannover 1907).

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19071123059/fragment/page=0001

lustiger Heidebiene bald ohne erhebliche Unkosten erreicht, während die nötigen Strohkörbe, sowie die erforderlichen Zuchtgeräte in der freien Zeit im Winter nach Feierabend und beim Schwärmehüten billig hergestellt werden können.

Als Ausgabe werden berechnet: für Futterhonig und Zucker 150 Mk., Wartung und Pflege 40 Mk., Wanderung u. s. w. 20 Mk., zusammen 210 Mk.; als Einnahme für Honig aus 50 Schwärmen 400 Mk., Wachs 75 Mk., zusammen 475 Mk., bleibt ein Reinertrag von 265 Mk.

Bei obiger Berechnung sind die Ausgaben recht hoch angegeben, dagegen die Einnahmen nirdrig bemessen, um keine Einwendungen aufkommen zu lassen. In Wirklichkeit würde sich der Ueberschuß noch weit günstiger gestalten.

Das Eckhoff'sche Buch, dessen Anschaffung wir bei dem billigen Preise jedem unserer Leser empfehlen möchten, enthält in knappster Fassung Anführungen über den Bienenzuchtbetrieb, die verschiedenen Bienenweiser, die Bienenrasse, die Erzeugnisse, Anlage des Bienenstandes und Anschaffung der Bienen, ferner über die Arbeiten auf dem Bienenstande von der Auswinterung bis zur Schwarmzeit, die Schwarmzeit, Trachtverhältnisse, Wanderung mit den Bienen, Auswahl der Winterstöcke, Honigernte, Einwintern und Winterruhe.

Landwirtschaft.

[] **Säubert das Kartoffelfeld nach der Ernte!** Beim Kartoffelbau muß die Säuberung des Ackerbodens nach der Ernte von allem, was von der Kartoffelpflanze zurückgeblieben ist, als eine für die Gesundheit späterer Kartoffelkulturen wichtige Maßregel gelten. An dem Kartoffelkraut haften allerlei Pilzkeime, die unter Umständen später schädlich wirken können, wie die Phytophthora und das Sporidesmium, auch die Eier von Blattläusen und Kartoffelwanzen. Daher ist das übliche Verbrennen des Kartoffelkrautes nach der Ernte eine in jeder Beziehung zweckmäßige Maßregel. Noch viel wichtiger ist es aber, daß man, wenn bei der Kartoffelernte faule und kranke Kartoffeln gefunden werden, dieselben nicht auf dem Felde zurücklegt, wie das gewöhnlich geschieht, weil damit der Ackerboden verseucht wird mit der Unmasse von neuen Erregern der Kartoffelkrankheiten, welche in den faulen Knollen entstanden sind. Man sortiere gleich beim Ausnehmen der Kartoffeln auf dem Felde die kranken von den gesunden und bringe auch die ersteren vom Felde weg; sie sind noch verwertbar zur Branntweinbrennerei sowie zum Einsäuren als Futter.

[] **Eine ganz besondere Rolle bei der Düngung der Wiesen spielt der Kalk.** Er ist nicht nur ein notwendiger Nährstoff der Pflanzen, sondern er besitzt für die Wiesenkultur einen viel höheren Wert als Meliorationsmittel. Oft können wir auf schlecht gepflegten Wiesen eine Grasnarbe beobachten, welche hauptsächlich aus sogenannten sauren Gräsern besteht, deren Wert für die tierische Ernährung außerordentlich gering ist. Die Ursache dieses Vorwiegens von sauren Gräsern und des Fehlens der Süßgräser und der für eine günstige Zusammensetzung des Heus besonders wertvollen Leguminosen liegt darin, daß der Wiesenboden saure Beschaffenheit angenommen hat. Um diese zu beseitigen und den Wiesenboden sozusagen wieder gesund zu machen, ist nun eine entsprechende Kalkung ein sicher wirkendes Mittel, dessen Bedeutung noch lange nicht genügend gewürdigt wird.

[] **Den größten Wert für die Kompostbereitung** besitzen tierische Abfälle: Blut, Eingeweide, Knochen, Klauen, Haare; gefallene Tiere lassen sich daher noch am besten durch Kompostbereitung verwerten. Gefällemist, Menschenexkremente Unkrautpflanzen und Samen, Schweine- und Schafstodenabfälle bereichern den Komposthaufen ebenfalls an Wert; doch ist Unkrautsamen zur Abtötung seiner Keimfähigkeit zuvor mit siedendem Wasser zu übergießen, welches Verfahren auch für den viel Unkrautsamen enthaltenden Gelägeriemist durchaus zu empfehlen ist.

[] **Durch die Vertiefung der Ackerkrume,** bezw. die Lockerung des Untergrundes wird der Feuchtigkeitsgehalt des Bodens geregelt. In einem tief bearbeiteten Boden verteilt sich das Regenwasser auf eine viel größere Bodenmasse als in einem seicht bearbeiteten. Bei sehr starkem Regen kann das Wasser in den tief gelockerten Boden leicht abfließen. Die Pflanzen leiden daher wenig an Nässe. Im Frühjahr trocknen tief gepflügte Felder schneller ab als leicht gepflügte, sie können deshalb früher bestellt werden.

Hof- und Zimmergarten.

** **Schützt die Obstbäume vor Hasenfraß.** Tannenreis ist um den Stamm herum in den Boden zu stecken, darüber werden etliche Dornen gelegt und diese untere Schicht wie die obere mit etlichen bis zur Krone reichenden Teahbändern umwunden.

** **Vertilgung des Frostnachtschmetterlings.** Gegenwärtig ist die richtige Zeit herangekommen zur erfolgreichen Vertilgung des Frostnachtschmetterlings — des großen und kleinen Frostspanners —, indem das flügellose Weibchen desselben, welches zur Eierablage am Stamme der Obstbäume aufwärts kriecht, durch die Anbringung von Klebringen oder Gürteln gefangen und so vertilgt werden kann. Diese Klebringe werden aus Karton, geleimtem Papier in Handbreite angefertigt, in der Höhe von 1 Meter, vom Boden an gerechnet, an den Baumstämmen — bei jungen, noch mit Baumpfählen versehenen Stämmen auch an den Pfählen — fest mit dünnem Draht, vollkommen anliegend, befestigt, und mit stark klebendem sog. Raupenleim angestrichen. Die geeignetste Zeit zur Anbringung dieser Klebringe ist Ende Oktober bis Dezember. Da die Raupe des Frostnachtschmetterlings imstande ist, die Obstbäume bereits beim ersten Triebe bedeutend zu schädigen und infolgedessen dieselben in ihrer ganzen Entwicklung und Triebkraft besonders zu schwächen, ist das allgemeine Anwenden von Klebgürteln allen Obstzüchtern dringend zu empfehlen.

** **Die zweckmäßigste Düngung für Spargel** ist folgende: Man düngt den Spargel im Herbst pro Morgen mit 5 Ztr. Kainit oder Hartsalz (Sylvinit) und 2—2½ Ztr. Superphosphat, und im Frühjahr mit 1 Ztr. Chilisalpeter und 3 Ztr. Kainit, so zeitig als möglich ausgestreut, und nach Beendigung des Stechens mit nochmals ½ Ztr. Chilisalpeter. Mit diesem Dünger wollen große Erfolge erzielt worden sein. Vor allem ist auch die Qualität des Spargels durch diese Düngung eine ausgezeichnete, das Gemüse wird zart, weiß, süß und wohlschmeckend.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

+* **Wie schützt man junge Tannen vor Wildverbiß?** Gegen Wildverbiß schützt man Nadelholzkulturen am besten durch Bestreichen der Pflanzen mit Raupenleim. Um ein Hektar Nadelholzkulturen zu leimen, braucht man etwa 4—5 Kilogramm. Die Arbeit wird im Spätherbst vorgenommen und zwar in der Weise, daß die Arbeiter eine ihrer Hände mit einem Handschuh versehen, in diesen etwas Leim schmieren und die Pflanze von unten nach oben durch die hohle Hand gleiten lassen. Will man die Hand nicht nehmen, so kann man auch einen Stock nehmen, spalten denselben an einem Ende und sperrt ihn fest auseinander. Dann taucht man das auseinandergesperrte Ende in den Leim und bestreicht damit die Pflanze von unten nach oben. Vor zu starkem Bestreichen mit Leim besonders der Spitzenknospen, ist zu warnen, da dadurch die Pflanzen leicht brandig werden und absterben. Selbst sehr mäßig geleimte Nadelholzkulturen werden vom Wilde fast ganz gemieden.

+* **Wie handhabt man das Gewehr?** Handhabe dein Gewehr so, daß es sich nicht gegen deine Absicht entladet; laß die Mündung so gerichtet sein, daß, wenn es sich unverhofft entladet, niemand getroffen werden kann. Trage das geladene Gewehr, wenn du nicht allein bist, mit der Mündung nach oben. Lade nur, wenn du das Gewehr zum alsbaldigen Gebrauch nötig hast, namentlich in schwierigen Gelände, wo du stolpern oder fallen könntest und in dichtem Busch, wo du mit dem Gewehr anhalten könntest, entlade. Entlade auch, wenn du ein erhebliches Hindernis zu nehmen hast; bei kleineren Hindernissen setze wenigstens die Hähne in Ruh oder sichere. Besteige außer beim Pürschenfahren nie mit dem geladenen Gewehr einen Wagen und lege zu Hause kein geladenes Gewehr aus der Hand.

+* **Bleibt der Hühnerhabicht in seinem Morden unbehelligt** so wird nicht nur der Rebhuhnbestand arg dezimiert, sondern die Jagd vernichtet und das Terrain völlig entvölkert. Da der Habicht alltäglich 8 bis 10 Hühner schlägt, köpft und mordet, so genügen allein 8 Tage, um ein schwach bevölkertes Terrain vogelleer zu machen.

+* **Die Fettsucht beim Hunde** ist die Folge sowohl von Mangel an Bewegung, sowie von zu reichlicher und fettreicher Nahrung. Die Hunde werden dabei sehr träge, sie schlafen viel, sie ermüden leicht und haben große Scheu vor jeder anstrengenden Bewegung. Unter der Haut lagert sich Fett in großer Menge ab und manchmal entstehen dicke, ringförmige Wülste am Halse. Wenn später der Herzmuskel fettig entartet, dann fällt diesen Hunden auch das Atmen sehr schwer. Eine Entfettungskur darf aber bei Hunden nicht forciert werden. Am besten und einfachsten ist es, wenn man den Hunden Abzüge an ihrem gewohnten Fressen macht und der Nahrung soviel als möglich das Fett entzieht. Zur Fütterung eignen sich gekochtes Muskelfleisch, Rindermagen, gekochte und abgerahmte Milch. Dagegen soll man den fettsüchtigen Hunden wenig Suppen, wenig Brot und vor allem keine gekochte Leber geben. Ein Kaffeelöffel voll Karlsbader Salz nüchtern gegeben, wäre empfehlenswert. Auch soll man den Hunden eine zweckmäßige Bewegung verschaffen. Im Anfange aber darf man den fettsüchtige Hunden nicht zu viel zumuten. Eine angestrengte Bewegung könnte sonst zu einem Herzschlag Veranlassung geben.

Tier- und Geflügelzucht.

++ **Gegen das Ferkelfressen.** Gar oft kommt es vor, daß Schweine die jungen Ferkel, nachdem sie die Nachgeburt gefressen haben, gleichfalls auffressen. Gegen diese Untugend der Mutterschweine empfehlen manche Tierärzte das Entfernen der Nachgeburt und der kleinen Ferkel und machen den Vorschlag, einem solchen Tiere, bei dem dies schon öfter vorgekommen ist, ein halbes Pfund rohen Speck vorzuwerfen. Das alte Schwein wird ihn sofort verschlingen und die Kleinen in Ruhe lassen. Augerdem soll auch das Bestreichen der Ferkel mit warmem Essig oder Branntwein am ganzen Leibe und ebenfalls der Bau am Kopfe und besonders an der Nase von großem Nutzen sein und das Fressen der Jungen verhindern. Werden die Sauen stets mit hinreichenden Vorräten von Holzkohlen versehen, so sollen sie die Ferkel gleichfalls nicht fressen.

++ **Der Kalk ein vorzügliches Reinigungsmittel für Hühner.** Man verwendet eine niedere, offene Kiste und streut in diese etwa drei Finger hoch Kalkstaub mit Asche oder besser mit Torfmull vermischt. In diesem Staubbade pudbeln sich die Hühner sehr gern. Dasselbe schützt gegen Hühnerläuse, Federmilben, Kalkbeine ꝛc. Der äußerst feine Kalkstaub verteilt sich über den ganzen Körper und setzt sich besonders an den Liebkingsplätzen der Milben, an der Wurzel der Federn und unter den Beinschuppen fest. Für brütende Tiere darf dieses Staubbad als eine Notwendigkeit bezeichnet werden, da sie sonst ihr Ungeziefer sofort auf die Küken übertragen.

++ **Die Diphtherie der Hühner** ist eine der schlimmsten Krankheiten und vernichtet oft ganze Hühnerscharen. Diese Krankheit entsteht oft infolge von vernachlässigtem Nasenfluße und ergreift Rachen und Luftröhre, deren Schleimhäute Eiter absondern, der äußerst ansteckend ist. Gewöhnlich sind die von ihr befallenen Tiere äußerst heiß, atemlüstern, schnappen beständig nach Luft und zehren sehr schnell ab. Tritt vollends aus den Augen eine eitrige Flüssigkeit, oder aus den Nasenlöchern gar Blut und bricht den Tieren Husten, so ist sofortige Tötung das einzige Mittel, sich vor weiterem Schaden zu bewahren; denn unter hundert Fällen wird kaum einer eine Besserung aufweisen, auch ist es angezeigt, mit Karbolsäure den Aufenthaltsort solcher Tiere zu desinfizieren und ihn längere Zeit dem Luftzuge auszusetzen. Augenkrankheiten sind immer bösartiger Natur, die davon befallenen Tiere werden am besten beizeiten geschlachtet.

Zur Ernährung.

Unser Appetit ist zweifellos der beste Maßstab für unser Nahrungsbedürfnis. Ohne Appetit, so heißt es gewöhnlich, kann man doch nicht essen; was man ohne Appetit ißt, bekommt dem Magen nicht. Das mag im allgemeinen richtig sein, trifft aber durchaus nicht bei allen Fällen zu. Es ist bei gewissen Krankheitszuständen recht wohl denkbar, daß wir auch ohne Appetit essen können, ja sogar essen müssen. Der Appetit ist ein Verlangen, welches nur zum kleinen Teil von dem Zustande des Magens beeinflußt wird, vielmehr hängt es von Gewohnheit ab. Unser Appetit stellt sich zu gewissen Tageszeiten, vielleicht auch beim Anblick irgend welcher leckerer Delikatessen oder auch im Zustande der Langeweile ein. Durch zahlreiche Unterluchungen ist nachgewiesen, daß trotz mangelnden Appetites die Verdauung eine ganz normale sein kann, und die tägliche Erfahrung lehrt, daß Patienten, welche bei sonst genossenen Speise hervorrufen. Das Trocknen muß an ganz staubfreiem Ort geschehen.

Nostflecke aus Stahl beseitigt man durch Anwendung von Schmirgelpulver, das mit etwas Spiritus angemengt, direkt auf die rostige Stelle gebracht und mittelst eines Korkes verrieben wird. Schmirgelpulver, mit Oel angemengt, gibt dem Stahl erneuten Glanz.

Als ausgezeichnetes Putzmittel für alle Arten von Metallsachen bewährt sich Sidol. Man erhält es in einer Flasche, die vorm Gebrauch tüchtig geschüttelt werden muß. Die zu putzenden Gegenstände werden mit einem leinenen Läppchen besenchtet und sofort mit einem wollenen Tuche blankgerieben.

Silbersachen säubert und putzt man mit Schlemmkreide, die mit Spiritus vermengt und mittelst einer feinen Bürste aufgetragen wird. Das Polieren geschieht dann ebenfalls mit einer anderen Bürste. Große Vorsicht ist beim Reiben geboten, damit die Gegenstände nicht leiden.

Zum Putzen von Silbersachen läßt sich auch die sogen. Silberseife vorteilhaft verwenden. Sie wird mit kaltem Wasser beseuchtet, aufgetragen und mit heißem Wasser wieder abgespült, nachdem das Putzen geschehen ist.

Eine gute und billige Art und Weise, alten Stoffen zu neuem Ansehen zu verhelfen, ist das Auffärben derselben. Es bereitet keine Schwierigkeit, weil jedem Päckchen Farbstoff eine ganz genaue Gebrauchsanweisung beigefügt wird. Da es so billig ist, nur 10 Pfg. ist der Preis der allerverschiedensten Nuancen. Manche Stoffe, die an für sich noch sehr haltbar sind, verbleichen unter dem Einfluß der Luft, andere, wie etwa Portieren, Sofabezüge u. s. w. möchte man in einer anderen Farbe haben. Unter steter Berücksichtigung der betreffenden Grundfarbe kann man jenem Zweck durch einfaches Auskochen mit den sog. Pflanzfarben erreichen, oder, falls das nicht genügt, durch Kochen in der Farblösung. Man richte sich nur nach den ausprobierten Vorschriften, dann wird man auch Freude am Auffrischen alter Sachen erleben und noch lange Nutzen von ihnen haben.

Erziehung.

In einem alten Liede heißt es vom Lernen:

„Eins ist, das niemand kann verderben
Und nennt er Millionen sein,
Das Wissen nützt ihr euch erwerben,
Nur das bringt wahren Reichtum ein."

Der Winter bringt die beste Zeit und Gelegenheit zum Erwerben von Kenntnissen, und keiner sollte versäumen, ihn zu diesem Zwecke recht auszunutzen. Der Kampf ums Dasein ist in der Jetztzeit wahrlich nicht leicht. Es gilt, sich anzustrengen und sich redlich ums Fortkommen zu bemühen, wenn man nicht zurückbleiben will. Jede Gabe, auch die kleinste, beschleift eine Aufgabe in sich, nämlich die, solche derart auszubilden, daß sie nutzbringend verwendet werden kann. Je tüchtiger aber ein Mensch ist, desto mehr wird er geachtet und geschätzt, und ein gemütvoller, liebevoller Charakter bezwingt die Herzen mit unwiderstehlicher Gewalt.

Bei allen Fortschritten darf aber eine augenfällige Gefahr nicht übersehen werden, nämlich die immer mehr einreißende Oberflächlichkeit. Sie ist die ausgesprochene Feindin der Gründlichkeit und geht in einem sehr bestrickenden, schillernden Gewande einher. Sie schlürft nur den Schaum vom Kelch des Wissens und brüstet sich dann mit dem leicht errungenen Reichtum, der nur leider nicht standhält, sondern nach oft sehr kurzer Zeit in alle Winde geht.

Gelernt mit aller Flüchtigkeit,
Nur für die Stunde, nicht fürs Leben,
Vergessen in Geschwindigkeit,
So lernen unsre Kinder eben.

Sie drehte das alte, lateinische Wort:

„Nicht für die Schule, sondern für das Leben muß man lernen", nach ihrem Belieben um. Welche Früchte zeitigt aber ein solches Vorgehen? Kommt bei dem flüchtigen Erlernen des ungenügend Begriffenen denn irgend etwas Gripriefliches heraus? Ach nein! nur das, was man gründlich erlernt hat, kann von Nutzen für den Betreffenden und andere sein. Halbes Können verbirgt das beste Wollen, schlechte Schulbildung ist ein direktes Hindernis beim Fortkommen. Da der Mensch nun einmal „hinaus muß ins feindliche Leben", so muß er ernstlich nach der richtigen Ausbildung aller seiner Kräfte streben. Ob er nun den Unterhalt mit den Händen oder mit des Geistes Waffen erwerben muß, einerlei, wenn er nur treu das Seine tut, und die kostbare Zeit zum Lernen nie ungenützt vorübergehen läßt. Wie einladend zu ernstem Studium sind die langen Winterabende! Wie gut läßt sich repetieren und auffrischen, wenn sich etwa ein kleiner Kreis allwöchentlich zu diesem Zwecke vereint. Mag es dann draußen stürmen und schneien, mag der Tag noch so früh zur Rüste gehen, den Lernenden vergehen die Stunden im Fluge, weil ihr Geist freudig angeregt, ihre Phantasie anziehend unterhalten wird.

Wer mit Lust und Liebe lernt und sein bestes Können einsetzt, wird mit Freuden die in einer bestimmten Zeit gemachten Fortschritte wahrnehmen. Doch ist ein zielbewußtes, eifriges Streben unerläßlich, und das gründliche Erlernen der zum Lernen nötigen Kenntnisse muß als Pflicht aufgefaßt und demnach treulich betrieben werden.

Alma Grube.

Hauswirtschaftliche Winke.

Von **A. Eimer.**

(Nachdruck verboten.)

Immer wieder taucht beim Neumachen die Frage auf, wie behandle ich dielen und jenen Gegenstand am besten, und wie behüte ich ihn vor zu rascher Abnutzung. Da ist ein Teppich längere Zeit auf einem feuchten Boden aufbewahrt worden und hat nun einen muffigen Geruch angenommen, der selbst beim Lüften bleibt. Um ihn wieder davon zu befreien, braucht man nur in einem kleinen, abschließbaren Raume ein Becken mit glühender Holzkohle aufzustellen und auf die Glut Wacholderbeeren zu werfen. Der Teppich muß so frei dazüber aufgehängt werden, daß der aufsteigende Qualm ihn vollständig durchzieht. Nach einigen Stunden wird er ins Freie gehängt und ist dann auf diese einfache Art von neuem gebrauchsfähig geworden.

Erblindete Spiegel und Fensterscheiben werden in kürzester Zeit blitzblank, wenn man einen Teelöffel voll Salmiakgeist dem Wasser zusetzt und dann mit Seidenpapier nachreibt.

Gipsfiguren wieder wie neu zu machen, reinigt man sie vor allem gründlich von Staub. Dann rührt man für 5 Pfg. Zinkweiß mit Milch dickflüssig an und bestreicht hiermit die Figuren recht sorgfältig. Der Pinsel muß recht weich sein, damit man auch alle kleinen Biegungen trifft und keine Schrammen hervorruft. Das Trocknen muß an ganz staubfreiem Ort geschehen.

Nostflecke aus Stahl beseitigt man durch Anwendung von Schmirgelpulver, das mit etwas Spiritus angemengt, direkt auf die rostige Stelle gebracht und mittelst eines Korkes verrieben wird. Schmirgelpulver, mit Oel angemengt, gibt dem Stahl erneuten Glanz.

Als ausgezeichnetes Putzmittel für alle Arten von Metallsachen bewährt sich Sidol. Man erhält es in einer Flasche, die vorm Gebrauch tüchtig geschüttelt werden muß. Die zu putzenden Gegenstände werden mit einem leinenen Läppchen besenchtet und sofort mit einem wollenen Tuche blankgerieben.

Silbersachen säubert und putzt man mit Schlemmkreide, die mit Spiritus vermengt und mittelst einer feinen Bürste aufgetragen wird. Das Polieren geschieht dann ebenfalls mit einer anderen Bürste. Große Vorsicht ist beim Reiben geboten, damit die Gegenstände nicht leiden.

Zum Putzen von Silbersachen läßt sich auch die sogen. Silberseife vorteilhaft verwenden. Sie wird mit kaltem Wasser beseuchtet, aufgetragen und mit heißem Wasser wieder abgespült, nachdem das Putzen geschehen ist.

Eine gute und billige Art und Weise, alten Stoffen zu neuem Ansehen zu verhelfen, ist das Auffärben derselben. Es bereitet keine Schwierigkeit, weil jedem Päckchen Farbstoff eine ganz genaue Gebrauchsanweisung beigefügt wird. Da es so billig ist, nur 10 Pfg. ist der Preis der allerverschiedensten Nuancen. Manche Stoffe, die an für sich noch sehr haltbar sind, verbleichen unter dem Einfluß der Luft, andere, wie etwa Portieren, Sofabezüge u. s. w. möchte man in einer anderen Farbe haben. Unter steter Berücksichtigung der betreffenden Grundfarbe kann man jenem Zweck durch einfaches Auskochen mit den sog. Pflanzfarben erreichen, oder, falls das nicht genügt, durch Kochen in der Farblösung. Man richte sich nur nach den ausprobierten Vorschriften, dann wird man auch Freude am Auffrischen alter Sachen erleben und noch lange Nutzen von ihnen haben.

Für die Küche.

Kürbissuppe mit Milch. Der Kürbis wird in kleine Stücke geschnitten und in Milch gekocht, alsdann streicht man ihn durch ein Sieb, fügt soviel kochende Milch hinzu, als man zur Suppe wünscht, gibt ein wenig Butter, Zucker, Zimmet, Zitronenschale und das nötige Salz hinein und zieht die Suppe beim Anrichten mit ein bis zwei Eidottern ab.

Französische oder Wurzelnsuppe. 2 gelbe Rüben, ein Selleriekopf, 2 Petersilienwurzeln, etwas Lauch und etwas Wirsing, wenn zu haben, auch Spargelköpfe, etwas Blumenkohl und einige grüne Bohnen werden geputzt, gewaschen und fein geschnitten mit etwas Fleischbrühe 1 bis 1½ Stunden langsam weich gedämpft, dann mit der nötigen Fleischbrühe noch fertig gekocht und dann angerichtet. Am längsten kochen Bohnen, weniger lang die Spargel, am kürzesten der Blumenkohl.

Weinsauce. Man schlägt unter beständigem Quirlen in ½ Lit. Wein 6 Eier, fügt Zucker, Zimmet und Zitronensaft hinzu, setzt den Topf aufs Feuer und läßt die Sauce unter beständigem Rühren kochen.

Kräutersauce zu gekochten Fischen. 4 hartgekochte Eier hackt man sehr fein, gibt sie in 100 Gramm geschmolzene Butter, fügt einige Löffel Wasser und den Saft einer großen Zitrone dazu, läßt dies unter beständigem Rühren einmal aufkochen, fügt dann noch Geschmack 1—2 Löffel von der Brühe, in der der Fisch kocht, Salz, Pfeffer, ½ Eßlöffel gehacktes Thymiankraut und 1 Eßlöffel gehackter Peterselie dazu, verkocht alles miteinander, schmeckt ab und gibt der dicklichen Sauce mit 1 Teelöffel Maggis Würze kräftigen Wohlgeschmack.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19071123059/fragment/page=0002