Fensterkissen. Man fertigt dasselbe aus hellrehfarbigem wollenen Javastoff etwa in einer Länge von 60 Ztm. zu 35 Ztm. Breite. Es wird in persischem Muster, das man an einer Sofarückwand oder an einem Teppich in diesem Stil absehen kann, mittels norwischer Wolle Bengalinseide mit Flachstichen oder selbst auch mit Kreuzstich bestickt. Als Umrandung erhält das Fensterkissen kurze runde Zacken aus Tuch, welche in doppelter Reihe, leicht übereinanderfallend — so daß dieser Abschluß etwas voll aussieht — verkürzt angenäht werden. Je eine volle runde Rosette aus bemeltem Tuch zieren die Ecken des Kissens. Das Fensterkissen wird etwas steif mit Roßhaar, Kapok, Werg oder Watte gefüllt und mit einem rehfarbigen Baumwollflanell als Futter an der Rückseite versehen.

Eine sehr feine **Kinderwagendecke** läßt sich aus breiten, weißseidenen Borten und Gabelbörtchenzwischeneinätzen herstellen. Das Modell ist 70 Ztm. lang und 50 Ztm. breit. An den beiden Schmalseiten ist die Mitte spitz zugehend. Die zierliche Decke wird mit mattblauer Seide unterfüttert, nachdem sie eine ganz dünne Watteneinlage erhielt, und wird mit einem passenden vierfingerbreiten Atlasbande recht sorgfältig eingefaßt. Sehr gut macht es sich, wenn die weißseidenen Borten hier und da einige Stiche aus Goldfaden aufweisen. Zur Anfertigung der Gabelbörtchen nimmt man einen seidenartig glänzenden Faden und macht sie etwa 4 Ztm. breit. Dann behäkelt man jeden der Streifen mit Luftmaschen, indem die Schlingen verdreht zu dreien vereint werden und häkelt auf sie noch eine Reihe 1 Ltm. 1 hoh. Stbch. Diese Streifen werden auf die seidenen mit Vorderstichen genäht.

Ueber das Schenken.

Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft, besagt ein altes Sprichwort. — Gewiß freut sich ein jeder, ein Zeichen von Aufmerksamkeit oder Wertschätzung zu empfangen und sei es noch so klein und unansehnlich. Es kommt nur darauf an, in welcher Weise, in welcher Form es gegeben wird. — Vor allem muß man darauf achten, ein für den Betreffenden passendes Geschenk zu wählen, etwas, wovon man überzeugt ist, daß es wirklich Freude bereiten werde, — sei es ein praktischer, sei es ein Luxusgegenstand. — Ott verursacht ein Geschenk nur Aerger und Verdruß, wenn es dem Geschmack des Beschenkten nicht entspricht, wenn es nicht mit Aufmerksamkeit und Sorgfalt gewählt oder ohne einige verbindliche Worte überreicht oder übersendet wurde. — Es kommt durchaus nicht darauf an, ob die betreffende Sache sehr teuer oder wohlfeil ist, sondern wie sie gespendet wird. Wie häufig erfreut eine kleinigkeit mehr als der kostbarste Gegenstand. — Sehr viel kommt es auf die äußere Form an. — Man kann z. B. für eine Dame eine unsichtbare Glasvase wählen, die nur sehr wenig kostet, schlinge ein rotes oder blaues Halbseidenband herum, welches oben mit einer hübsch gebundenen Schleife an die Vase ein wenig angeklebt wird, stecke ein paar Blümchen hinein und das billige Geschenk wird gewiß viel Freude bereiten. — Oder eine einfache Schachtel mit Bonbons verbinde man kreuz und quer mit einem Atlasband und stecke eventuell eine Blume hinein, zu Weihnachten oder Neujahr ein Sträußchen Mistel. Nie vergesse man aber, einige freundliche Worte dazu zu schreiben. H. Hätter.

Praktisches Weihnachtsgeschenk für eine Braut.

Material für Hanoarbeiten ist gewiß immer ein willkommenes Geschenk für junge Damen — nun gar noch für die Verlobte, die vielleicht gerade nach dem Weihnachtsfest mit der Aussteuer beschäftigen wird und ihre selbstgefertigte Wäsche — der Stolz der Hausfrau! — so mit und zierlich wie möglich mit Stickerei schmücken möchte. — Sie würde gewiß überglücklich sein, wenn ihr ein wohlassortierter „Stickkasten" als Weihnachtsgabe gebracht würde, der nicht allein das Material für die Arbeiten, wie Stickgarn in weiß, blau, rot, verschiedene Nr., Stickmusterbuch für Kreuzstich, wohl auch ein Schablonenkästchen mit Pinsel usw.) enthält, sondern auch diese selbst, schon teilig aufgezeichnet und zwar: Besätze an Hemden, Langettenstreifen, Passen und Aermelgarnituren für Nachtjacken, feinere Kissenecken, Einsätze u. dergl. Welch' eine Fülle willkommener Sachen gibt es da! Ein Vorteil ist sogar noch hierbei für den Geber, daß 1. diese Zutaten auch im kleinsten Städchen zu haben sind und 2. nach und nach angeschafft werden können; für einen schwachen Geldbeutel durchaus nicht unwichtig!

Für einfache Zusammenstellungen wählt man z. B. einige Meter Langettenstreifen, Besätze an Nachtjacken (aus Stoffresten), Manschetten und Streifen für den vorderen Rand bestehend, zusammen in Hemdenstuch schon für 20 Pfennig käuflich, in Leinen 40—50 Pfennig), und vielleicht einige Hemdenpassen a 40—80 Pfennig, mit aufgedrucktem Kreuzstich oder für Weißstickerei. Hat die Braut viel Zeit zum Sticken und geht ihr die Arbeit schnell von der Hand, fügt man auch Streifen für Kissen hinzu, für welche man wunderschöne Lochstickereien hat. — Ferner die beliebten Wäschescheinkreifen: 4 Stück zu einer Garnitur, mit einem der bekannten Sprüche gezeichnet, wie: Geblüht im Sommerwinde, gebleicht auf grüner Au," usw., pro Garnitur schon für eine Mark zu haben. — Dann hat man vorgezeichnete Küchenbretter-Streifen u. dergl. Man kann auch nun verschiedene Sachen für die Küche wählen und zwar gibt es da: Tuchdecken, Besenvorhang, Leitungsschoner, Topflappentasche, Brot- und Frühstücksbeutel usw. — Zu oberst auf diese, zierlich in einer netten Truhe oder auch um verrolltes Geschenk für sich darstellen kann, geschnitzte oder gemalt) oder in einfachem Karton verpackten Sachen, legt man ein Ueberhandtuch mit einer hübschen Aufschrift, z. B.: „Am fröhlichen Herd — Sei Glück dir beschert!" A. H.

Der Weihnachtsbaum.

Von **E. Reich.**

(Nachdruck verboten).

Grünende Tanne, mit Lichtern geschmücket,
Wie hast du oft schon mein Auge entzückt,
Wenn du voll Leben und leuchtender Pracht
Zeugtest vom Wunder der heiligen Nacht.

Alles begraben in Eis und in Schnee,
Ueberall Sterben und bitteres Weh,
Aber die Tanne im grünenden Kleid,
Redet von Leben und sonniger Zeit.

Die Tanne, der Baum des Weihnachtsfestes, ist ein altdeutscher Baum und zwar stammt der Christbaum aus der Zeit, als die alten Germanen das „Julfest" begingen. Dieses ist das Fest der Wintersonnenwende, und die Nächte dieser Feiertage nannte man: ze wîsen nachten — die geweihten Nächte.

Die alten Germanen hielten die Tanne hoch in Ehren. Die heidnischen Priester benutzten sie zu verschiedenen abergläubischen Zwecken, so wie vorerwähnt, auch bei dem Winter-Sonnenwendfest, dem Jul- oder Radfest der alten Deutschen. Die Ueberlieferung meldet, daß die alten Heiden zwei Tannenbäume kreuzweise übereinander vor ihre Häuser gesetzt hätten. Als dann später in der christlichen Zeit das Weihnachtsfest an Stelle des Julfestes trat, mochte man doch die Tanne nicht missen. Mit den Zweigen wurden die Stuben geschmückt, auch Geschenke wurden daran gehängt. In Deutschland war die Ausschmückung der Tanne als Christbaum noch bis zum Jahre 1830 ziemlich unbekannt. Aber seitdem ist ohne Tannenbaum in Deutschland ein Weihnachtsfest schlecht zu denken und wo sich in fremden Ländern Deutsche am Weihnachtsfeste zusammenfinden, da trachtet ihr Sinnen danach, ein Weihnachtsbäumchen zu erlangen und zu schmücken. Nur dann erst wissen sie, daß sie Weihnachten recht feiern.

Die Tanne prangt immer im grünen Kleid und erzählt darüber eine Sage folgendes: Einst ging Jesus beim Regen durch den Wald und suchte unter den Bäumen Schutz; aber alle hatten die Blätter und Zweige gesenkt und ließen den Regen auf den Herrn herabfallen. Nur die Tanne breitete ihre Zweige schützend über ihn aus. Zum Lohne dafür ließ der Herr von nun ab ihre Nadeln das ganze Jahr hindurch grünen. So wurde sie das Symbol der Hoffnung, der Treue und der Beständigkeit. Sie lehrt uns ausharren in der Trübsal der Zeit, und sie zeigt uns, daß die Hoffnung auf eine bessere Zukunft nicht zu schanden wird.

„O Tannenbaum, o Tannenbaum,
Du kannst mir sehr gefallen!
Wie oft hat nicht zur Weihnachtszeit,
Ein Baum von dir mich hocherfreut!"

Kleine Mitteilungen.

§ **Zur Kohlenersparnis** trägt es sehr viel bei, wenn man die Kohlen, die man zum Nachheizen verwendet, vorher erhitzt, sie also nicht so kalt, wie sie aus dem Keller geholt werden, verbraucht, da sie in letzterem Falle beim Einlegen den schon brennenden Kohlen Wärme entziehen. Man tut am besten, stets das Wärmrohr des Küchenofens mit Kohlen anzufüllen und dieselben darin heiß werden zu lassen, um sie dann zu verwenden.

§ **Fischpolsten als Schutz bei Glatteis.** Der Winter führt viele Freuden, aber auch manche Leiden und Unbequemlichkeiten in seinem Gefolge, ganz unerwartet über Nacht kommt Schnee und Eis, und die Straßen sind oft plötzlich in eine spiegelglatte Eisfläche verwandelt. Unsicher, bald hier, bald dort ausgleitend, sucht man, ein Jeder sein Ziel zu erreichen. Die kecke Jugend ist zwar munter, und schleifend eilt sie vergnügt dahin, aber das gesetzte Alter erfreut sich gar nicht an diesen Unbequemlichkeiten, die leider auch viel Unglück, Arm- und Beinbrüche zeitigen. Da gibt es nun ein vorzügliches Mittel, selbst bei dem schärfsten Frostwetter sicher und ungefährdet auszugehen, und zwar läßt man sich vom Schuhmacher unter ein Paar ältere, aber noch gute, feste Stiefel ein Paar Filzsohlen befestigen. Am besten ist es, wenn man zu diesem Zweck die Absätze entfernt; wer aber nicht gern ohne Absatz geht, kann diesen auch an den Stiefeln lassen, nur muß dann selbstverständlich auch unter diesem eine Filzlage kommen. Alle, die unsicheres Gehen vermeiden wollen, oder nicht gut zu Fuß sind, mögen sich durch dieses so einfache Mittel helfen.

§ **Kristalle herzustellen.** Man löst Alaun in heißem Wasser auf, 500 Gr. auf $^1/_2$ Liter. Kleine Gegenstände, wie Körbchen, Kronen oder dergleichen aus Draht, welche man mit Wollfäden fest umwickelt, hängt man an einem Faden hinein, nach einiger Zeit sind die Gegenstände mit den schönsten Kristallen bedeckt. Fügt man dem Alaun Lackmus zu, werden sie rot, eine Abkochung von Blauholz färbt purpurn. Zur Bildung der Kristalle genügen 24 Stunden.

§ **Das Färben des Mooses.** Um Moos zu färben, bedarf man einer Mischung von $^1/_4$ Liter kochenden Wassers, 30 Gr. Alaun und 15 Gr. aufgelösten Indigokarmin. Das Moos, welches zuvor sorgfältig gereinigt wurde, wird in genannte Mischung getaucht, die Flüssigkeit abgeschüttet und das Moos an einem warmen Ofen getrocknet. Gefärbtes Moos darf den Sonnenstrahlen nicht ausgesetzt werden. Wie das Moos, so können auch Blätter und Gras gefärbt werden.

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

Nr. 50 Halle a. S., den 14. Dezember 1907

Die Elektrizität im Bauernhof.

Der elektrische Strom findet als Kraft- und Lichtquelle heute fast in jeder kleinen Stadt Verwendung, an einzelnen Orten auch im landwirtschaftlichen Betrieb; aber es ist ihm bisher kaum möglich gewesen, sich auf dem platten Lande in den Bauernhof Eingang zu verschaffen. Das liegt aber daran, daß der Bauer sich nur schwer an Neuerungen gewöhnt und an dem Althergebrachten zäh festhängt, selbst wenn er auf andere Weise eine Erleichterung haben könnte. Kauft der Bauer Maschinen, dann will er in der Regel nicht viel dafür ausgeben, verlangt aber, daß sie recht lange halten sollen. R. Pöthe wirft im Elektrotechnischen Anzeiger die Frage auf, wie die Anwendung der Elektrizität in der Landwirtschaft gefördert werden könne, und sagt, daß die Eigenart landwirtschaftlichen Betriebe die Anwendung der Naturkräfte, also des Windes und des Wassers, zur Elektrizitätserzeugung in weit größerem Maße gestatte als jeder andere Betrieb. Windmühlen und Wasserräder waren die ersten landwirtschaftlichen Motoren zum Ersatz der menschlichen Kraft. Die Entwicklung der Windturbine für landwirtschaftliche Zwecke liegt namentlich in Dänemark Zeugnis dafür ab, was Fleiß und Ausdauer erreichen können. Bis in die neueste Zeit sind die Versuche, durch Windkraft Elektrizität zu erzeugen, daran gescheitert, daß der Wind oft seine Geschwindigkeit und Richtung ändert und zuweilen auch ganz ausbleibt. Es mußte deshalb eine Einrichtung geschaffen werden, die den Gang der Dynamomaschine automatisch jeder Windstärke anpaßt. Professor In Cour benutzt dazu eine Wippe und einen sogenannten Stromschlüssel. Von der Hauptachse seiner „Elektrizitätsmühle" wird eine Riemenscheibe angetrieben. Zwischen dieser und der Dynamomaschine ist eine Wippe eingeschaltet, die den Riemen in Bewegung setzt. Um zu verhindern, daß bei einer niedrigen Dynamospannung Strom aus der Akkumulatoren-Batterie in die Dynamomaschine fließt, tritt der „Stromschlüssel" in Tätigkeit. Er besteht aus einem in Quecksilber getauchten Stahl-Magneten mit einem Kupferstab, der einen Kontakt zwischen Dynamo und Maschine herstellt. Versuche haben gezeigt, daß solche Anlagen im Sommer mehr elektrische Energie liefern, als im Winter, was gerade für die Landwirtschaft von Vorteil ist. In der Ausnutzung von Wasserkraft zur Erzeugung der Elektrizität sind in jüngerer Zeit gleichfalls günstige Fortschritte gemacht worden. Zur Erzielung hoher Leistungen bei geringem Wassergefälle werden zwei Turbinensysteme zu einer Doppelturbine vereinigt. Haben die Turbinen zu jeder Jahreszeit genügend Wasser, so ist die Aufstellung von Reservoirs nicht nötig. Zu elektrischen Kabel bietet sich ferner ein Mittel, die elektrische Energie weiterzuleiten. Den Spiritus- und Benzinmotoren soll die Existenzberechtigung in der Landwirtschaft nicht abgesprochen werden, aber die Heranschaffung des Wassers und Brennmaterials machen ihren Betrieb umständlich. Der Elektromotor in seiner gekapselten Form entspricht den Bedürfnissen der Landwirtschaft vollkommen, und man spart durch ihn an Personal. Auch zum Pflügen sollte der elektrische Strom mehr verwendet werden. Größere Güter haben bereits den Nutzen der elektrischen Energie in ihrem Betriebe eingeführt. Wo eine elektrische Zentrale am Ort ist, wird der Bezug des elektrischen Stroms keine Schwierigkeiten bieten. Sonst haben sich auch die Ueberlandzentralen sehr gut bewährt, die elektrische Wechselströme sehr hoher Spannung von großen städtischen Zentralen erhalten. Durch Umformer wird der Wechselstrom in einen Gleichstrom umgewandelt und dann den Verbrauchsstellen zugeführt. Für besondere ländliche Zwecke eignet sich am besten der Drehstrom, weil er halbarer ist als die andern Stromsysteme. Die elektrische Energie kann in der Landwirtschaft eine so vielseitige Verwendung finden, daß der Bauer nicht entschieden sein wird, wenn er mit einigen Unkosten eine solche Anlage auf seinem Grundbesitz einrichtet.

Das Molkereifach als Lebensberuf.

Das Molkereifach, so wie es heute ist, ist mit Recht ein moderner und mannigfaltiger Beruf. Was wird da von einem wirklichen Fachmann nicht alles verlangt. Ich sage „wirklichen" Fachmann, denn man kann mit Recht die Fachleute in zwei Kategorien gliedern, die „wirklichen" Fachleute und auf gut Deutsch gesagt „die Stümper". Die letzteren finden jetzt ein gutes Unterkommen infolge des herrschenden Mangels an gut ausgebildetem Personal. Sie bilden für den Chef eine stete Quelle des Aergers und werden bei jeder passenden Gelegenheit gegen gute Leute vertauscht. Diese „Stümper" und Halbfachleute auszumerzen, muß die Aufgabe eines jeden Fachmannes sein. Es ist dies im Interesse des eigenen Standes und der Land- und Milchwirtschaft, der ja die Molkereifachleute als Beamte und Anwärter auf solche Stellungen angehören, dringend nötig. Dies zu erreichen ist nur möglich durch Heranziehen und gute Ausbildung eines jungen Nachwuchses der Molkereifachleute.

Da ist es denn vor allen Dingen Aufgabe der Eltern, für ihre Söhne gute und renommierte Lehrstellen zu erhalten. Damit soll nun aber nicht gesagt sein, daß die spätere Tüchtigkeit der jungen Leute einzig und allein an den Herren Chefs liegt, nein, in der Hauptsache liegt sie an den jungen Leuten selbst. Wer widerwillig oder mit falschen Illusionen in diesen Beruf eintritt, dem ist die Pforte des späteren Fortkommen verschlossen. Nur Gewissenhaftigkeit, Fleiß und Aufmerksamkeit können vorwärts helfen.

Für die Entwicklung des angehenden Molkereifachmannes kommen folgende Punkte in Betracht. Nach vollendeter (am besten in einer Genossenschaftsmolkerei) zweijähriger Lehrzeit wird der Lehrling Gehülfe oder Meierist. Nach Beendigung seiner Militärzeit ist er noch eine Zeit als solcher tätig, worauf er eine, von den Landwirtschaftskammern (für die Provinz Sachsen Brehna b. Halle) eingerichtete Fachschule in einem halbjährigen Kursus besucht. Dieselben sind tüchtigen Schülern stets behilflich bei Erlangung einer Betriebsleiter- oder Verwalterstelle. Man hat, zur Erläuterung sei es hier mitgeteilt, Betriebsleiterstellen, nur für die technische Leitung und Verwalter-, Inspektor- und Direktorstellungen für die technische und kaufmännische Leitung der einzelnen Genossenschaften. Begabte junge Leute, die meistens schon in einer der vorgenannten Stellungen tätig waren, wenden sich auch der Laufbahn eines Beamten der Genossenschaftsverbände oder des Reichsverbandes zu. Diese Stellen sind mit Pensionsberechtigung (Pensionskasse des Reichsverbandes) verknüpft. Nötig hierzu ist der Besuch der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaftsschulen.

Den Eltern sei es noch an's Herz gelegt, ihre Söhne nicht möglichst in ihrer Nähe unterzubringen, nein, „der Mann muß hinaus ins feindliche Leben", darum hauptsächlich auf Erlangung einer guten und gleichzeitig strengen Lehre gehen! Je größer die Entfernung von „zu Hause", je eher und besser wird der junge Mann selbständig. Darum liebe Eltern, soll euer Sohn den vorstehend beschriebenen Beruf ergreifen, so berücksichtigt folgendes: Gebt sie nicht zu früh, am besten mit 16 Jahre in ihren zukünftigen Beruf. Sorgt dafür, daß sie sich bis dahin, wenn möglich, schon kaufmännisch vorbilden können, es ist nur zu ihrem Vorteil. Wer sich für diesen Beruf entschietet, findet stets in der in Hildesheim erscheinenden „Hildesheimer Molkerei-Zeitung" genügend offene Stellen, andernfalls dürfte ein diesbezgl. Inserat den gewünschten Erfolg bringen. Einzelne Nummern sind gegen Einsendung von 20 Pfg. in Briefmarken von dort erhältlich.

Richard Schäfer, Simmerath (Rheinland.)

Das Maskenschwein

ist einer der häßlichsten Vertreter der großen Schweinefamilie und steht auch dem nur in der Mißgestaltung des Kopfes vielleicht noch mehr benachteiligten Warzenschwein an Schönheit kaum voran. Bei der gewohnheitsmäßigen Abneigung und Geringschätzung, die der Europäer gegen die Chinesen besitzt, wollte sich diese bekanntlich durch Bezahlung mit gleicher Münze schadlos halten, wird man vielleicht eine Zumutung darüber empfinden, daß diese in ihrer äußern Erscheinung so abschreckend wirkenden Tiere aus China stammen. Es wird allerdings angenommen, daß das Maskenschwein überhaupt ein Kunstprodukt sei, und zwar sollen japanische Schweinezüchter für die Entstehung dieser Verunzierung der Schweinefippe verantwortlich sein. Man möchte an der Wahrheit dieser Angabe zweifeln, da das Maskenschwein in China eine große Rolle spielt und die Japaner ja sonst so außerordentlich viel von China übernommen haben. Das Maskenschwein hat seinen Namen von den ungewöhnlich tiefen Runzeln,

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19071214057/fragment/page=0001

mit denen der ganze Körper und besonders das Gesicht bedeckt und geradezu verziert ist. Der reiche Bestand des Berliner Zoologischen Gartens gab erst kürzlich zu der Beobachtung Gelegenheit, wie die sonderbaren Eigenschaften dieser Schweinerasse sich schon bei den ganz jungen Ferkeln in äußerst komischer Weise zeigen. Die chinesischen Schweine haben überhaupt für den Appetit eines Europäers wenig Reizvolles an sich. Es gibt Ausnahmen von dieser Regel, aber die häufigsten Rassen in China haben nicht nur äußerlich etwas überaus Widerliches, sondern diese Eigenschaften übertragen sich auch auf die Zusammensetzung ihres Körpers. Chinesisches Schweinefleisch gilt dem Europäer fast durchweg als ungenießbar. Der Chinese aber schätzt die Schweine am höchsten, die eigentlich kein Fleisch, sondern nur eine tranige Art von Fett haben. Für diesen Bestandteil des Schweins besitzt er eine so große Vorliebe, daß er das Fleisch einfach wegwirft oder sogar noch niedriger bewertet als die Eingeweide. Solche Liebhabereien können schließlich bei einem Volke, das Katzen- und Hundebraten als Leckerbissen betrachtet, nicht wundernehmen.

Die Turteltaube.

Die Turteltaube, die schon in der Bibel als ein Sinnbild der Reinheit und Sanftmut gilt, ist in unseren Gegenden wenig verbreitet. H. Otto spricht im „Zoologischen Beobachter" seine Verwunderung darüber aus, weil die Turteltaube viel zierlicher gebaut, anziger im Benehmen und anmutiger in der Stimme ist, auch ein viel schöneres Gefieder besitzt als die Lachtaube, die bei uns massenhaft gehalten wird. Der Einbürgerung des Vogels mag bisher die Kälte unseres Winters hinderlich gewesen sein, weil diese von der Turteltaube schlecht vertragen wird. Auch ist das Tierchen wählerisch in Bezug auf das Futter. Die Turteltaube ist ein echter Zugvogel, der spät bei uns ankommt und zeitig wieder fortzieht. Naumann hat behauptet, daß sich die Taube niemals in sumpfigen und tiefer gelegenen Büschen niederlasse. Das ist aber nicht richtig, sondern es ist beobachtet worden, daß die Turteltaube gern auf Inseln weilt, um dort Samenkörner aufzulesen. Sie ist gegen das Gift gewisser Pflanzensamen gefeit und frißt zum Beispiel den Samen der Cypressen und der Wolfsmilch, ohne daß sie ihr schaden, eine auffallende und wissenschaftlich noch nicht erklärte Erscheinung, die wohl damit zusammenhängt, daß der Vogel aus einer Drüse ein das Gift der Pflanze vernichtendes Sekret absondert.

Die Turteltaube eignet sich zur Aufzucht im Taubenschlag noch besser als die Ringeltaube. Sie ist reinlich und wird bald so zutraulich, daß sie dem Pfleger das Futter aus dem Munde nimmt. Ihr Balzton ist ein vergnügtes Schnurren. Otto erzählt, daß er als Knabe einst eine Turteltaube geschenkt erhielt. Dieser war durch einen Schrotschuß ein Flügelknochen gebrochen worden. Der Vogel erhielt deshalb nur Körnerfutter und Wasser und heilte sich unter dieser Kost sehr bald aus. Verletzte Turteltauben sollen sich die Wunde mit Federn verkleben; Otto glaubt aber, daß infolge der Blutung die Federn von selbst die Wunde verschließen. Da sich die Spulen der Federn leicht aus der Haut lösen und sich dann schienenartig an das Glied anlegen, so scheint es, als hätte der Vogel die Wunde selbst geschient und verklebt. Die junge Turteltaube erhält täglich etwas groben, mit kleinen Steinchen vermischten Sand und Reiskörner in das Gebauer. Diese pickt sie dann mit den Sandkörnern auf, die dem Vogel zur Verdauung der Nahrung dienen. Dem Futter muß aber auch ab und zu etwas Sepia hinzugefügt werden, weil die Taube ohne kalkhaltige Nahrung knochenkrank wird, so daß ihre Füße verkümmern. Auch in finanzieller Beziehung lohnt sich die Aufzucht der Turteltaube zum Verkauf, und der Züchter hat an den zutraulichen Tierchen bald seine große Freude.

Landwirtschaft.

[] **Einfluß des Schnees auf die Fruchtbarkeit des Bodens.** Allgemein ist man überzeugt, daß der Schnee eine um so mehr befruchtende Wirkung auf den Boden ausübt, je länger er liegt, ohne zu wissen, ob er direkt Nährstoffe zuführt oder nur das Verdunsten der bereits im Boden befindlichen gasförmigen Stoffe verhindert. Da sich indessen in der Luft Ammoniak in verschiedenen Mengen befindet, so nehmen die sich bildenden Schneewolken dasselbe in sich auf, führen es mit dem Schnee zur Erde und geben es beim Schmelzen an dieselbe ab. Je langsamer der Schnee schmilzt, desto mehr Ammoniak vermag der Boden einzulangen oder zu absorbieren, während bei heftigem, mit Regengüssen verbundenem Tauwetter ein großer Teil desselben hinweggeschwemmt wird und für den Boden verloren geht. Wer daher schon im Herbste seinen Acker gepflügt und sein Gartenland tief und grobschollig umgegraben hat, damit das Tauwasser nicht abfließen, sondern in die Tiefe eindringen kann, führt ohne besondere Ausgabe seinem Lande einen wertvollen Düngstoff zu.

[] **Die Auswahl der zu bauenden Kulturpflanzen** ist für die Art und Weise der Gewirtschaftung, sowie für den Reinertrag eines Landgutes eine der bedeutungsvollsten Fragen, deren Lösung ernste Arbeit erfordert, wenn sie in befriedigender Weise durchgeführt werden soll.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Bei der Düngung der Obstbäume** sind in besonderer Art die Bodenverhältnisse und die Obstarten in Betracht zu ziehen. Denn es steht fest, daß ein Baum, der auf einem sandigen, kieshaltigen oder steinigen Boden steht und verhältnismäßig wenig Nahrungsstoffe erhält, eine reichliche Düngerzufuhr beanspruchst, um eine ertragreiche Ernte zu liefern. Desgleichen ist zu berücksichtigen, daß einzelne Obstarten nach Lage des Bodens viel Kalk, andere Kali und eine dritte Art größere Mengen von Stickstoff bedarf und daß die Tragfähigkeit, das Wachsen und Gedeihen der Obstbäume demnach vom Reichtum löslicher, vorhandener Nährstoffe abhängt. Wo die notwendigen Nährstoffe von Natur aus nur in geringen Mengen vorhanden sind, wird demnach eine alljährliche Düngung stattzufinden haben, während auf guten, reich mit Pflanzennährstoffen versehenen Bodenarten die Düngung alle zwei Jahre auszuführen ist.

** **Das beste Mittel gegen die Gelbsucht der Obstbäume** ist Eisenvitriol. Man gräbt bis auf die feinen Wurzeln des Baumes einen kleinen Graben und verteilt ein bis zwei Pfund an jedem Baum. Gleichzeitig kann auch die Düngung mit Kloakenjauche vorgenommen werden. Eisenvitriol löst sich langsam im Boden auf.

** **Blumenkohl**, wenn vollständig ausgebildet, wird an einen luftigen, finsteren Ort, Kopf unten, frei hingehängt. Er hält sich dort jedoch nur eine gewisse Zeit. Blumenkohl, welcher noch nicht vollständig ausgebildet ist, wird vorsichtig mit ganzen Ballen ausgehoben und in ein leeres Mistbeet oder in eine genügend tiefe Grube, welche sich leicht decken läßt und frostfrei ist, eingeschlagen. Dort bildet sich derselbe, wenn vor Frost und Feuchtigkeit genügend Schutz vorhanden, vorzüglich aus. Man kann so, bis spät in den Winter hinein, schöne Köpfe haben.

** **Hoher Winterkohl**, wie hoher Winter-Krauskohl, Plumagekohl, ist im Freien stehend, nicht winterhart und wird darum am besten eingeschlagen und etwas gedeckt, wenn man nicht einen schattigen Platz zum Einschlagen zur Verfügung hat. In diesem Falle genügt es, wenn man die Pflanzen, dicht eine neben die andere gelegt, so in den Boden einschlägt, daß die Wurzeln ganz bedeckt sind. Viel zweckmäßiger ist übrigens der Anbau der dauerhaftesten niederen Krauskohlsorten.

** **Rosenkohl bleibt den Winter hindurch an Ort und Stelle.** Liegt Schnee, so verträgt derselbe eine Kälte von 16 Grad ganz gut. Sehr oft ersetzen sich im Frühjahr die abgeschnittenen Sprossen durch neue.

** **Um Blumenkohl im Winter noch zu erhalten**, bedienen wir uns folgenden Mittels: Der nur wenig oder gar nicht angehäufte Blumenkohl wird im Winter im Keller so tief in Sand eingegraben, als er es im Freien von Natur aus war. Der Sand muß von Zeit zu Zeit angefeuchtet werden.

** **Aussaat der Pandanus.** Die Aussaat der Pandanus geschieht am besten im Dezember, damit die nach etwa 3—4 Wochen keimenden Pflänzchen zum Herbst noch genügend erstarken können. Man sät die Früchte am besten in ein Vermehrungsbeet in 2 T. Sand, 1 T. Mistbeet- und 1 T. Haideerde, bedeckt sie ½ Zentimeter hoch und unterhält gleichmäßige Wärme von 22—25 Grad Reaumur. Aus einer Frucht entstehen acht bis zehn Pflänzchen, welche, nachdem sie genügend bewurzelt sind, abgelöst und einzeln piquiert werden. Bei angegebener Behandlung haben die Pflanzen im Mai die Stärke eines Fingers. Die Erdmischung für die jungen Pflänzchen besteht aus Mistbeet-, Haideerde und etwas Sand.

** **Um ein gleichmäßiges Ausstreuen kleiner Gartensämereien ausführen zu können**, wendet ein alter Praktiker das einfache Mittel an, die betreffenden Samen etwas mit Mehl zu vermischen, so daß jedes Körnchen weiß wird; beim Hinfallen auf die feuchte schwarze Erde kann man dann sehr leicht dieselben unterscheiden.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

†* **Eine gute und bequeme Holzabfuhr** ist von wesentlichem Einfluß auf die Holzpreise. Daher sollen vor Eintritt der kalten Jahreszeit, sowie am Ende des Winters die Waldwege in fahrbaren Stand gesetzt werden. Fahrbare Geleise sind unter Benutzung des Wegehobels zu schottern. Die Wasserableitung geschieht am billigsten durch schräg über den Wegkörper geführte flache Wölbungslinien; auch die Wegnahme hereingewachsenen Holzes fördert die Abtrocknung des Weges. Sind Durchlässe oder Seitengräben vorhanden, so müssen solche von Laub und Schlamm gereinigt werden. Der Ausstub ist ein vorzügliches Material für Komposthaufen in dem Kamp. Bei lagen. „Schlaglöchern" und stehenden Schlammpfützen wird meist dadurch der beabsichtigte Zweck nicht erreicht, daß man einfach in den Morast die Schotter einschüttet; dies ist vollständig zwecklos und müssen vielmehr solche Wegestellen bis auf den festen Grund ausgehoben und darf erst nach Entfernung des Schlammes die Steinschüttung eingelegt werden.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Rote und entzündete Füße bei Kanarienvögeln** heilt man am sichersten mit Creolin-Bädern. Man gießt in eine Tasse mit lauwarmem Wasser einen Kaffeelöffel voll Creolin und badet in dieser milchähnlichen Emulsion die Füße und Beinchen etwa 5—10 Minuten lang morgens und abends. Am dritten Tage streicht man etwas Perubalsam zur Hälfte mit Spiritus verdünnt, auf, und das Uebel ist beseitigt. Bei Vernachlässigung tritt der Brand hinzu und die Beinchen sterben ab.

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

Bienenwirtschaftliches.

? **Waben**, welche noch keine Brut erhielten, sollen bei der Herbstrevision den Stöcken entnommen werden. Dieselben werden von den Bienen nicht belagert und bilden eine recht hinderliche Scheidewand zwischen zwei Honigwaben.

? **Ruhe und nochmals Ruhe!** Während der Ueberwinterung bedarf die Biene der Ruhe; darum soll man in deren Nähe Erschütterungen, wie sie z. B. durch Fahren, Gehen, Holzspalten u. dergl. hervorgerufen werden, zu vermeiden suchen. Ebenso sind Katzen, welche auf den Stöcken umherspringen, sowie Mäuse, welche in die Stöcke einzudringen suchen, fernzuhalten. Letztere fängt man durch Fallen weg. Meisen und Spechte, welche gern an den Fluchtlöchern picken, die Bienen beunruhigen und die hervorkommenden wegschnappen, sucht man durch geeignete Mittel unschädlich zu machen.

? **Zur Aufbewahrung leerer Waben** wird empfohlen, die Waben in Zeitungspapier jede einzeln für sich einzupacken. Es muß dies aber sofort geschehen, nachdem die leeren Waben aus den Stöcken genommen wurden, damit es dem Wachsmottenfalter nicht ingwischen gelingt, Eier an dieselben abzusetzen. Der Erfolg fällt dann tadellos aus und kann diese Art der Wabenaufbewahrung bestens empfohlen werden.

? **Das Reinigen des Wachses**, das im Handel und in der Industrie Verwendung finden soll, geschieht entweder durch Anwendung besonderer chemischer Mittel oder auch durch Einwirkung von Sonnenlicht und Wasser. Jenes bildet die Kunstbleiche, dieses die Naturbleiche. Die letztere wird in der Regel bevorzugt, da sie ein Produkt von entschieden größerer Schönheit liefert als die Kunstbleiche. Bei der Naturbleiche geht der Sauerstoff in Berührung mit Sonnenlicht in jenen Zustand über, in welchem man ihn als Ozon bezeichnet; das Ozon zeigt alle Eigenschaften des Sauerstoffs in größerem Maßstabe und besitzt sehr stark bleichende Wirkung. Die Farbstoffe, die dem Wachse anhaften, werden, werden durch Ozon rasch zerstört. Um das Bleichen des Wachses rasch durchführen zu können, gibt man demselben eine große Oberfläche, indem man es bändert, d. h. mittelst einer speziell zu diesem Zwecke konstruierten Walze in Bänder oder Späne zerteilt. Diese werden auf Rahmen gelegt, die mit Leinwand überzogen sind und die man an einen recht sonnigen Platz stellt. Durch Bezießen der Wachsspäne mit Wasser werden diese beständig feucht gehalten und durch wiederholtes Umwenden werden alle Teile der Einwirkung des Sonnenlichtes ausgesetzt.

Weihnachtsbäckereien.

Von **Hermine Häller.**

Lebkuchen. 28 Dekagramm Zucker rührt man ½ Stunde mit 4 ganzen Eiern, mischt dann 28 Dekagramm geriebene Schokolade, 3 Dekagramm fein geriebene Zitronenschale, von ½ Orange die geriebene Schale und 28 Dekagramm feinstes Mehl. Alles zusammen gut verrühren, auf große Oblaten streichen und bei schwacher Hitze backen.

Weihnachtstorte. 14 Dekagramm frische Butter rühren, 5 Dotter einzeln hineinmischen, 14 Dekagramm Zucker, 14 Dekagramm ungebrühte, gemahlene Mandeln, etwas Zitronenschale und 3 Eßlöffel Rum. Wenn alles gut gerührt ist, mischt man leicht den festen Schnee von 5 Eiweiß dazu. In bestrichener Tortenform ¾ Stunden bei guter Hitze backen. Wenn die Torte kalt ist, wird sie mit einer Glasur gleichmäßig überzogen und mit kleinen Tannenzweigspitzen, die man vorher reinigt und in den Rest der Glasur taucht, damit sie wie beschneit aussehen, im Kreis garniert. Die fertige Torte stellt man auf 1 Minute ins kühle Rohr zum Trocknen.
Glasur dazu: 14 Dekagramm Mehlzucker wird mit 1 Eiweiß und etwas Zitronensaft mittels weißen Holzlöffels ¼ Stunde gleichmäßig gerührt. Die Masse muß schneeweiß, mattglänzend und dickflüssig erscheinen.

Gutes Pfefferkuchen-Lebkuchen. 2 Pfund Honig, zwei Pfund Zucker, fünf Pfund Mehl, ¼ Pfund bittere und ¼ Pfund süße Mandeln, drei Teelöffel gestoßenen Zimmet, einen Teelöffel Muskatblüte, etwas Zitronenschale, Nelken, Pfeffer, Gewürz und reichlich zwei Teelöffel Pottasche, welche am Tage zuvor in einem Glas Rum aufgelöst wird, bilden die Zutaten. Man kocht den Zucker mit einem Tassenkopf Wasser, gibt den Honig hinein und läßt alles über Feuer heiß werden. Die fünf Pfund Mehl und sämtliche Zutaten schüttet man in eine Schüssel, gießt den heiß gewordenen Honig und Zucker hinzu und knetet alles zusammen gut durch. Am nächsten Tage mischt man nur 15 Pfg. Hirschhornsalz darunter, rollt den Teig aus und sticht oder schneidet Kuchen in verschiedenen Größen daraus, alsdann werden die Kuchen in mäßiger Hitze braun gebacken und noch heiß glasiert.

Schokoladen-Gebackenes. 60 Gr. Kakaomasse, ½ Pfund Mandeln, ½ Pfund Zucker, 10 Gramm Nelken, 15 Gramm Zimt, 3—4 Eiweiß. Dieses wird alles untereinander gemengt, ausgewellt, ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und langsam gebacken.

Gute Makronen. 5 Eiweiß zu Schnee geschlagen, dazu 1 Pfund fein gesiebter Zucker und Vanille zusammen ¾ Stunden gerührt, dann 1 Pfund gehäutete und geriebene Mandeln zugefügt. Auf einem mit Oblaten belegten Blech in runder oder länglicher Form langsam hellgelb gebacken.

Weihnachts-Streizel. 1½ Kilo Mehl, 250 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, 75 Gramm Hefen, etwa 1 Liter Milch, die geriebene Schale einer Zitrone, 4 Eier, 15 Gramm bittere Mandeln. Nach bekannter Art macht man von diesen Zutaten einen recht fein geschlagenen Teig und stellt diesen an einen warmen Ort. Wenn er gut aufgegangen ist, wird er zu einem großen Viereck ausgerollt und mit 250 Gramm gereinigten Rosinen, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm kleingeschnittenem Zitronat bestreut, fest zusammengerollt, und auf ein gut geschmiertes Blech gelegt, wo er, ehe er in den Ofen geschoben und mit Gelbei bestrichen wird, nochmals gut aufgehen muß. Anstatt der Rosinenfüllung ist auch die mit Mohn empfehlenswert. Der Mohn wird, nachdem er gebrüht und recht fein gerieben ist, mit Eiern, zerlassener Butter, Zucker und Sahne geschmeidig gemacht, so daß er sich auf den dünn ausgerollten Teig gut verteilen läßt. Dann wird der Streizel, wie der mit Rosinenfüllung gewickelte, zum Aufgehen gebracht, worauf er mit Ei oder Butter bestrichen, gebacken wird. Nach Geschmack kann man den Kuchen nach dem Backen mit einer Glasur bestreichen.

Für die Küche.

Teure Zeit! Die Devise dieses Winters. Fleisch, Gemüse, Kohlen: alles ist im Preise gestiegen. Doppelt bewähren sich jetzt die beliebten Maggi-Erzeugnisse, deren Preise stets die gleich billigen bleiben und die bei weitestlicher Ersparnis an Brennmaterial und teuren Zutaten eine gute, gesunde Küche sichern.

Pfeffer-Kalbfleisch. Man schneidet Kalbsbrust in Stücke, schichtet sie mit reichlich geschnittenen Zwiebeln und etwas Pfeffer, Salz und Gewürz in einen gut schließenden Topf und gießt Wasser oder Bouillon darüber, daß es mit dem Fleisch gleichsteht. Nun quirlt man etwas scharfen Essig nebst Weizenmehl daran, deckt es gut zu und läßt es anderthalb Stunden schmoren, gibt vor dem Anrichten etwas Butter daran.

Fleischreste in Gelee. Man kocht 2 Kälber- oder Schweinsfüße mit 2 Liter Wasser, Suppenkraut und Lorbeerblatt so lange, bis sich das Fleisch von den Knochen löst. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, um sie nach einigen Stunden vom Fett zu befreien und vorsichtig vom Bodensatz abzugießen. Hierauf kocht man sie mit etwas Zitronensaft so lange, bis ein Tropfen zu Gelee erhärtet. Fleischreste jeglicher Art, auch das Fleisch von den Füßen, werden zerschnitten, mit Salz und Pfeffer und etwas Zitronenschale gewürzt, in der Gallertbrühe erhitzt, in eine Form getan, erkalten gelassen und dann gestürzt.

Ragout von Hammelfleisch. Das in kleine Stücke geschnittene Fleisch wird in kochendes Wasser gelegt, Salz hinzugetan und abgeschäumt, dann mit einem Lorbeerblatt, ganzen Pfeffer, Nelken, Zwiebeln und Fenchel gewürzt und reichlich halb weich gekocht. Dann nimmt man das Fett von der Brühe, gießt sie durch ein Sieb und kocht sie mit Butter geschwitztem Mehl auf, tut alsdann das Fleisch hinein, gibt einige Zitronenscheiben ohne Kerne, Perlzwiebeln, geschnittene, eingemachte oder saure Gurken hinein und läßt darin das Fleisch langsam weich schmoren.

Bars mit südländischer Sauce. Wenn der Fisch gehäutet, ausgenommen und gewaschen ist, legt man ihn in eine Kasserolle, worin man 200 Gramm Butter zergehen läßt, salzt ihn und läßt ihn zugedeckt etwas mit der Butter durchziehen, dann bestreut man ihn mit einem Eßlöffel voll Mehl, wendet ihn um und gießt soviel Weißwein darüber, daß er damit bedeckt ist, würzt ihn mit gestoßenem Piment, zwei feingehackten Schalotten und gewiegter Petersilie, dämpft den Fisch darin langsam weich, gießt dann die Sauce durch ein Sieb und gibt sie extra.

Gefüllter Hecht. Das Fleisch wird vom Geripp abgeschnitten, Kopf und Schwanz bleiben sitzen; das Fleisch wird einige Minuten in kochendes Wasser gelegt, von allen Gräten befreit und fein gehackt. Dann wird es mit reichlich Butter, 2 Eiern, geriebenem Weißbrot, Muskat und Salz gedämpft, diese Füllung auf das Geripp gestrichen, indem man die Form des Fisches wieder herstellt, mit Zwieback bestreut und, während man es häufig mit Butter begießt, im Ofen gebacken. Man träufle Zitronensaft darüber und gebe eine Kapernsauce dazu.

Champignonsgemüse. Frische Champignons werden gewaschen, gewaschen und in reichlich Butter mit Salz und einer Prise Pfeffer weich gedünstet und feingewiegte Petersilie dazu gegeben. Einige Löffel saure Sahne quirlt man mit wenig Mehl ab, gießt dies zu den Champignons, läßt nach Belieben ein klein wenig, läßt es feinig kochen und fügt kurz vor dem Aufgehen ein Stückchen rohe Butter dazu und serviert die Sauce noch mit einem Eigelb.

Weihnachts-Handarbeiten.

Ein Pompadour ist immer ein erwünschtes Weihnachtsgeschenk für ältere Damen. Zur Herstellung eines solchen sehr vornehm wirkenden Beutels macht man ihn selbst aus mattlila Seide. Dann beschafft man Ringe mit Goldfaden und füllt deren Mitte mit Spinnen aus passender lila Seide aus. Zur Höhe rechnet man 7 übereinander liegende Reihen dieser zusammengefügten Ringe; die ganze Breite umfaßt hat 14 solcher Ringe aufzuweisen. Den unteren Rand des Pompadours schmückt man durch zierliche glänzende Gelots aus. Man kauft sie unter diesem Namen in den einschlägigen Geschäften. Am oberen Rande häkelt man direkt in den Stoff drei Reihen kleiner verietzt treffender Löcher von je 1 Stm., 1 Stäbchen, macht dann eine Lochreihe von je 2 Litm., 1 Stäbchen und wiedermm drei Reihen kleinerer Löcher. Den Abschluß ergibt eine Bogentour. Diese Häkelei wird mit lila Seide ausgeführt. Schließlich leitet man die Stäbe durch die große Löchertour und näht den Stoff oben noch derart ab, daß ein Seidenband hindurch gezogen werden kann, welches in einer flotten Schleife endet.

Reisepuff. Sehr hübsch und eigenartig ist ein Reise- oder Schlummerpuff in Form eines Epheublattes. Derselbe erfordert eine entsprechend gestaltete, mit Pflanzenbauten oder amerikanischer Watte gefüllte Grundform aus Futterstoff, von etwa 33 Ztm. mittlerer Höhe. Die Vorderseite derselben deckt dunkelgrüner Plüsch, die Kehrseite gleichfarbiger Atlas oder Baumwollsatin. Zwischen Plüsch und Rückenunter wird ringsum eine 5—6 Ztm. breite, ziemlich flache Atlasspatte eingeschoben. Die Plattspitze gilt als unterer Teil des Kissens. An der oberen Randmitte wird, — zu bequemerem Transport — an einer 2—3 Ztm. langen Doppelschnur aus starker, grüner Chenille, deren Anfang am Kissen durch ein kleines, grünes Seidenbändchen gedeckt wird, ein großer mit grüner Chenille dicht umwickelter Drahtring befestigt.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19071214057/fragment/page=0002