

Wolken; sodann gleitet man unter fortwährendem Umrühren langsam Verabfallam hinzu und rührt die Masse so lange um, bis der Brei kalt und steif wird. Viele Salbe wird nicht auf das zerweichte Fingerringel gelegt und bald wird der Schmerz nachlassen. Auch getriggt dies Mittel den Eiter früher als irgend eine Salbe.

Für die Küche.

Einige Angaben über die Zubereitung der Fische.
Die Fische liefern im allgemeinen eine nahrhafte und leicht verdauliche Speise und sind daher jedem Alter, sogar in der Genußwendigen Personen zu empfehlen. Sie werden in Natur noch in zwei Klassen, in Süßwasser- und Seefische. — Als Nahrungsmittel, ob Fische, welche nicht mehr leben, noch frisch sind oder nicht, dient die Niere der Stämme; je länger der Fisch tot ist, je bleicher sind die Fische und je weicher fühlt sich das Fleisch der Fische an; und haben die Stämme dann nicht mehr den frischen Fischgeschmack. Man rät die Fische durch einen Schlag auf den Kopf oder einen Schnitt dicht am Kopfe durch das Rückgrat, dann schneidet man die Fische, schneidet den Bauch auf und nimmt die Eingeweide heraus. Süßwasserfische werden nach dem Schlachten wiederholt gewaschen, dürfen aber nicht wie Seefische im Wasser liegen bleiben. Sie müssen ganz frisch zubereitet werden, da ihr Fleisch nur dann den guten Geschmack hat.

Was die Zubereitung anbetrifft, so ist zu bemerken, daß man die Fische, welche ganz gefischt werden sollen, mit kaltem Wasser zum Feuer legt, sobald sie kochen, den sich zeigenden Schaum abnimmt und sie dann gabelnd an der Seite des Feuers nachsehen läßt. Nur sehr große Fische müssen einen Zeit lenger und dann an der Seite des Feuers wolkend nachsehen. Durch dieses Verfahren verhindert man, daß sie zerreißen, was geschehen würde, wenn man sie gleich in kochendes Wasser legt. Man kocht die ganzen Fische am besten in einer mit einem Einloß versehenen Fischwanne, auf welchem man sie festbindet, damit sie sich nicht wagen können. Beim Ansetzen legt man den Einloß mit dem Fisch heraus, läßt das Wasser abkühlen, schneidet den Fisch ab und läßt den Fisch vom Einloß auf die Schüssel gleiten. In Stücke geschnittene Fische werden meist in kochendes Wasser getan und schnell darin gar gefischt. Von großer Wichtigkeit ist das richtige Salzen der Fische, das man hier allererst mit bestimmten Regeln darüber feststellen, ob sie nachher der Fisch größer oder kleiner ist, mehr oder weniger Salz zum Kochen gebraucht wird, es ist nur anzunehmen, größere Fische, kleinere oder in Stücke geschnittene Fische schwächer zu salzen, der Geschmack muß dabei der beste Maßstab sein. Die zum Fisch erforderlichen Gewürze sind zu merken, die man hier allezeit mit dem Gebrauch der Kräuterblätter vorzuziehen, da sie einen erfrischen Geschmack geben. Das Blut der Fische, welche in Bier gefischt werden sollen, wird bei Vorzügen derlei aufzugeben; zu diesem Zwecke macht man einen Stich in die Kehle des Fisches und läßt das Blut in ein Gefäß laufen. Zum Braten oder Baden bestimmte Fische kocht man der Lauer nach auf beiden Seiten ein, reißt sie mit Salz ein und läßt sie so eine Stunde liegen, damit es gut einzieht. In verschiedenen Speisen müssen die Fische aus Gräten und Haut geschnitten werden. Dies geschieht so, daß man den abgenommenen, ungezähnten Fisch auf beiden Seiten des Rückgrates vom Kopf bis zum Schwanz tief einschneidet, dann ein tiefes Messer durch die Schlinge des Bauches dicht am Kopfe in diesen Einschnitt steckt, mit demselben das Rückgrat entlang nach dem Schwanz zu hindert und auf diese Weise das Fleisch von der Gräte trennt. Mit der anderen Seite des Fisches macht man es ebenso; dann schneidet man die Gräten des Bauches samt heraus, legt die Fische mit dem Schwanzende an und schneidet mit dem schrägen Messer das Fleisch der Haut los. — Holt jeder der für uns in Betracht kommenden Fische hat eine andere Jahreszeit, während welcher der Geschmack geringer ist. So ist Lachs a. B. in den Monaten März bis September am besten. — Forellen sind vom April bis September, Karpien in den Monaten Januar bis März und August bis Dezember, am gleichen Zeit Schleie und Barbe am schmackhaftesten. Nechte haben in der Zeit von Juni bis in den Januar den besten Geschmack, Bänder im Januar bis März und August bis Dezember, und Ale von Juni bis August. In den anderen Monaten ist der Fisch vom Geschmack her schwächer und besitzt ein blaßes, trodenes und unangenehmes Fleisch.

Freibellen von Kalbsbraten. Man nimmt von übrig gebliebenem Kalbsbraten ein gutes Stück, fertigt von 2-3 Eiern in Butter ein lockeres Mehl, das jedes zusammen, rührt etwas geschabten Speck, Salz und geriebene Zwiebeln, macht ein gutes Stück, reißt die Eier und sein geriebene Gemmel dazu, mischt alles durcheinander, formt runde Scheiben wie Koteletts daraus, paniert dieselben in geschlagenen Eiern und Semmel, bratet sie in steigender Butter schön braun und röhrt sie mit einer pikanten Sauce an.

Eisenerampferuppe. 50 Gr. Eisenerampferpulver, 90 Gr. Butter, 30 Gr. Mehl, 1 Weiße Pfeffer, Salz, 1/2 Liter angewärmtes süßes Pfälz, 2 Eigelb, 3 hartgekochte Eier, 1/2 Liter Wasser, sind die benötigten Zutaten. Der Eisenerampfer wird sehr sorgfältig gewaschen und gebleicht, in der angegebenen Portionmenge gar gefischt und

dann durch ein Saarblech geschritten. Aus Butter und Mehl wird eine gelbe Mehlsoße bereitet, die Eisenerampferbrühe hinzugefügt, und einmal zusammen aufgekocht. Dann wird der Rahm hineingegossen und dem Zigel geliegt, die kochende Brühe in geschichten geschnitten und die Suppe über sie angegossen oder die Scheiben aus Suppe gereicht. Durch Zufuß von Mehlbrühe oder Mehlsoße kann man die Suppe noch verbessern.

Weiße Zwiebelsoße. Mehrere große Zwiebeln werden in Scheiben geschritten, in Butter geschmort, mit Mehl bestraut und mit Bouillon angefüllt. Man läßt die Suppe langsam kochen, entfernt das Fett und gießt die Suppe mit einigen Krügen und einem halben Liter guten Rahms ab.

Schwedischer Salat. Gebratenes Rindfleisch, rote Rüben, Apfel, in der Schale gekochte Kartoffeln, Sellerie, so viel, daß man von jedem 1/2 Liter hat, werden in Würfel geschnitten; auch 1/2 Kilo gewaschene, entkernte und einige Tage marinierte Gurken schneidet man in kleine Stücke. Einige hartgekochte Eibotter streicht man durch ein Sieb, fügt Gel, Essig, Pfeffer, etwas englisches Senfmehl, 1 Schüssel voll Aepeln, ebenso viel fein gehackte Essiggurken, 1 Weiße Jücker, das nötige Salz hinzu, schmeckt die würdlich geschmittenen Gurken damit durch, läßt den Salat etwas ziehen, gibt ihn in die Salatkrüssel und garniert sie mit einem Kranz von feingehackten, hartgekochten Eiern, abwechselnd mit ebenmäßigem Eiweiß und in Essig und Öl angemachtem Lettich.

Gurkenjalousie einzumachen. Man nehme halbgewaschene Gurken, welche noch keine Kerne haben, schäle und bohle sie und hänge sie über Nacht in ein Tuch verbunden auf. Dann trocken sie etwas ab, lege sie in einen Reintopf, mit Gewürz nach Belieben, reibe guten Weinessig darüber und obenau eine Schicht Olivenöl.

Hauswirtschaft.

† Nachhilfe. In eine lanaballige Fische werfe man ein erbsengroßes Stückchen Phosphor und gieße siedendes Öl darüber, bis die Fische zum dritten Teil gefüllt ist, dann verdrücke man die Fische gut. Bei Gebrauch entorse man sie einen Augenblick, verschlebe sie aber dann wieder. Der leere Teil wird ein helles Licht abgeben. Sollte das Licht verschwinden, so lasse man wieder etwas Luft in die Fische. Bei kalter Witterung muß die Fische vor dem Zünden erwärmt werden. Viel Licht von der Beleuchtung hält lange Zeit vor. Bevor das siedende Öl in die Fische gegeben wird, muß dieselbe erwärmt werden, damit sie nicht springt, auch stelle man sie zur Sicherheit beim Eingießen auf einen Keller aus.

† Wachsförbe bauerhaft zu machen. Um das so lässliche Stodgwerden der Weidenforbe zu verhindern, streiche man Wachsförbe vor dem Ansetzen den Boden mit einem weichen, mit weißer Farbe an. Dieses Mittel bewahrt sich so vorzüglich, daß selbst nach langen Jahren alle Forbe gut erhalten sind. Außerdem leben sie stets lauber und hübsch aus, wenn man sie bei jeder Wache abkratzt läßt.

† Feuerfeste Eisenhülle. die noch dazu den Vorteil hat, daß sie nicht riecht, läßt sich auf folgende Weise bereiten: Man rühre Stenruh mit Wasserlos von Strupfsteinen zu einem Brei an, trage diesen vermittelst einer Bürste dünn und gleichmäßig auf die Ofenwände auf und lasse ihn 24 Stunden trocknen. Sodann wird Graphitpulver mit Gummilösung hinlänglich angerührt und als zweiter Anstrich aufgetragen, welcher vor dem gänzlichen Eintrocknen glänzend geputzt wird.

† Kupfervulver für Fensterdecken. Ein solches Kupfervulver für Glasdecken, welches keinen Schmutz in den Augen zurückläßt, bereitet man durch Vermischen von calcinierter Magnesia mit reinem Benzol so, daß eine Masse entsteht, welche hinreichend naß ist, um durch Pressen daran einen Tropfen werden zu lassen. Diese Mischung bewahrt man in Gefäßen auf, welche mit einem wasserlöslichen Verschlus sind, aus das feinstschichtige Verschlus anzuwenden. Die Mischung anzuwenden, gibt man ein wenig davon auf ein Baumwollbündchen und reibt damit die Glasflächen ab. Man kann dieses Mittel auch zum Reinigen von Spiegeln benutzen.

Kleine Mitteilungen.

† Wasserdrüsenmachen von Näzeln und Strohhalm. In drei Liter frischen, nach heftigen Schlägen verbluteten Hutes werden vier Teile zu Staub gelöschten Kaltes getan, und dieser Mischung etwas Mann hinzugefügt. Die so erhaltene dünnflüssige Masse kann sofort zum Anstrich verwendet werden. Je nach dem gewünschten Grade der Dichtigkeit wird der Anstrich zwei- oder dreimal wiederholt.

† Schwärzen von Messing. Das Schwärzen von Messing kann in der Weise erzielt werden, daß man es in nachfolgende Lösung taucht und darauf über einem Dunstbrenner oder einer Weingeistflamme erhitzt. Das Ginnähen und Erhitzen wird so lange wiederholt, bis das Messing dunkel geworden ist, dann wird es gewaschen und in Wasser über Nacht eingeweicht. Die Lösung bereitet man in der Weise, daß man zu einer gesättigten Ammoniumchlorid-Lösung eine gesättigte Lösung von kochensauren Ammonium zusetzt, bis der anfangs entstehende Niederschlag sich vollständig gelöst hat.



Mr. 26 Halle a. S., den 24. Juni 1910

Ausstellungen.

Wenn ich heute etwas von Ausstellungen erzählen will, so bitte ich nicht an die großen Weltausstellungen der letzten Jahrzehnte zu denken, sondern an die kleinen Spezial- oder Sonderausstellungen, die in jedem Jahr zu Jahr mehr und mehr wie Pilze aus dem Boden schießen. Ja, es sind wohl wenig Dörfer und Dörflchen mehr zu finden, die nicht schon einmal die Ehre hatten, eine Ausstellung in ihren Mauern zu beherbergen. Was wird denn bei eigentlich ausgestellt? O, auch, was sich nur etwa transportieren läßt. Da gibt es Ausstellungen für Erzeugnisse der Landwirtschaft und des Gartenbaues, für Handwerk und Kunstgewerbe, für Schülerarbeiten und Feuerlöschinstrumente, für Mäpfer und Nähmaschinen, für Anwesen und Automaten, für Jagdnetze und Nierenspiegeln, für Erzeugnisse der Kochkunst und Eisenbahn und endlich für Pferde und Hühner, Enten, Gänse, Meerschweinchen, und wie die Dinge alle heißen mögen. Das ist doch Stoff genug.

Ich erwähnte zuerst die landwirtschaftlichen Ausstellungen, weil sie die allerhäufigsten sind und sich im Verhältnis zu künstlich und sicher einstellen, wie die genaunte schon Jahreszeit selbst. Der anhaltet werden sie von den landwirtschaftlichen Vereinen, die bei richtiger Vorbereitung auch ein ganz schönes Geschäft dabei machen. Sie haben den Zweck, die Landwirtschaft zu heben, und sie sind in dieser Beziehung auch gar nicht zu unterschätzen. Düngung und Saat, Weiden und Wälder können hierin und leben sich die ausgefallenen Tiere an. Ganzesamt, das sind schöne Dinge, wer auch so ein paar in seine Halle stellt. Wenn gehören sie? Die sind vom Volkenbau! „Der muß mir ein paar Halber ablassen“, denkt der Zuschauer, und wenn möglich, wird die Sache auf der Ausstellung noch kein Meier gebracht. Der Meier ist gleich ein doppelter. Der Käufer verbessert durch die gefassten Maßstäbe seinen Stand, und der Volkenbauer bekommt seine Halber besser bezahlt, als wenn er auf den Meier gehen würde.

Ein Orghauer bemerkt, daß das Vieh aus dem Dorfe Krauthausen wirklich hervorragend schön ist, und bald findet er auch die Ursache in den brachvollständigen Hühnern, die dieses Dorf eingeführt hat und nun an anderen Orten, wo man einen solchen Eier für sich in seine Halle stellt. Ein dritter Landwirt findet, daß die ausgefallenen Kunststücken doppelt so viel sind, wie diejenigen, die er selbst gezogen hat und hört, daß durch diesen oder jenen künstlichen Dünger so gute Resultate erzielt worden. Am nächsten Jahre wird er sicher einen Versuch machen, und wenn die Sache sich bewährt so wird er bald so reiche Ernten haben, wie die Aussteller.

Natürlich haben auch die ausgefallenen Geld- und Ehrenpreise einen großen Reiz aus, und mancher wendet sich der Preis an, ein herabzuholen, während viele Vieh zu erziehen, aber das Vieh in Gärten und Feldern für eine Ausstellung zu bringen in der einzigen Hoffnung, dadurch einen Preis zu machen. Sicher hat die Wirtschaft durch ein solches Verfahren keinen Schaden. Die Anstrengungen, die da oft gemacht werden, um einen Preis zu erhalten, sind manchmal allerdings lächerlich, und wer besonders die Geschichte der ausgefallenen Kollektionen genauer studieren könnte, er würde bald sehen, daß allerdings kein Kopf schütteln. Da stellt ein Gartenbesitzer 60-80 Sorten Kartoffeln aus, die er natürlich selbst gezogen haben muß. Wie viel Morgen Kartoffeln mag der Mann wohl haben? Antwort: Keinen einzigen. Und die Kartoffeln sind auf einem Gartenbeet gewonnen, welches nicht tollkühner sind auf ein großes Zimmer ist. Hier aber stehen ungefähr 10 viel Sorten wie Sträucher, und dieses Miniaturbeet liefert die schöne Kollektion. Ein Betrag kann in diesem Geboden wohl nicht geizig werden, aber für richtig reell kann ich es auch nicht halten.

Trotzdem sind Aussteller dieser Art höher zu achten, als eine andere Gattung, die unter dem Titel der Veräbnlichkeit die Gärten ihrer Bekanntheit blühen und sich aus den besten Erzeugnissen bereichern eine „Wunderkammer“ zusammenstellen. So erbat ich einst ein Nachbar vor mir ein paar von meinen halbmeterlangen Schlangengurken, und als ich sie ihm gab, sagte er mir in den Händen und „400“ vorstehen daran. Ich meiner bewundernden Frage erklärte er förmlich: „Man kann ich doch angehen, ich habe sie selbst gezogen.“ Als ich dann aber erklärte, das sei Weirug und ich würde sogar meine Sachen nicht hergeben, da warf er meine Gurken hin und ging fluchend davon. Trotzdem aber wird jeder Unparteiliche die Sache als Betrag bezeichnen müssen. Mit der Ausstellung der Erzeugnisse und des Großviehes ist gewöhnlich auch eine Ausstellung von Kleinvieh, besonders von Geflügel, verbunden. Auch diese konnten recht legerrecht werden, aber hier macht sich ein Mißstand bemerklich, eine Schwäche, welche von vielen Zeitungen nun einmal schlecht abgelegt werden kann. Es ist dieses die Vorliebe für das Fremde. Anstatt hier hübsche deutsche Hühner auszustellen und ihren Gewinn darin zu suchen, hier Frucht-erzeugnisse ihrer Art zu züchten, finden wir Späner und Gäme ausgeführt, die für einen Viehhäber vielleicht ungeschädlich, für die Landwirtschaft geradezu wertlos sind. Natürlich bekommen diese Schandfälle auch noch die ersten Preise. Wenn nun noch Landwirte zu finden, deren landwirtschaftlich wertvolle Tiere zur Verfügung zu werden die in nächsten Jahre auch noch zur Verfügung.

Doch ich nicht übertrieben hoch, möge aus folgender Anzeigung hervorgehen. Bei der letzten Ausstellung in Erlangen (Meinland) vor zwei Jahren waren die Sübner mit 12 Nummern vertreten, in Anbetracht des ganz ländlichen Kreises ein erträgliches Resultat. Unter diesen Nummern waren zweiwintig Gubandbotes, Goren bei Malles, blane Kanonen und reibungsartige Italiener, die noch über den Nummern hießen Schwarze Bierpannen, schwarze Winzer, Silber-Geberds und Almutus Wodis. Die Richtige jeder Ausstellung beweist der offizielle Ausstellungsplan. Die Ausstellungen von landwirtschaftlichen Erzeugnissen und Vieh zu züchten, dürfte nicht sein.

Sehr interessant sind die Ausstellungen landwirtschaftlicher Maschinen. Aber hier nur langsam Jahre zurückdenken kann, muß sich wundern über die riesigen Fortschritte, die hier gemacht worden sind. Da sieht man nicht nur Mähne, Walzen und Eggen der verschiedensten Art, sondern auch Mäh-, Säfel-, Mähmaschinen, Füllmaschinen, Schweißmaschinen, Sämaschinen, Weidmaschinen, Trepp-, Dampf- und Schertraktoren, Sämaschinen und Sodfarren, Mähmaschinen, Walzen- und Weidmaschinen. Wieder eine andere Firma stellt aus: Oudamchinen, Patent-Mähmaschinen und Kartoffelplanzen-Verdichtmaschinen, und endlich sieht man Schlepplaster, Pumpen und Sen- und Strahlmaschinen der verschiedensten Art. Aber hätte vor 20 Jahren an solche Maschinen gedacht? Sie tiefen die Leute herbei und konnten eine Mähmaschine wie ein Wunderwerk an. Heute aber wimmelt das ganze Feld von Maschinen. Ganz besonders aber haben sich infolge der Ausstellungen die Jentitionen in die Bauernschaften eingeführt. Eine solche Stellung von landwirtschaftlichen Maschinen bietet einen sehr interessanten Anblick.

Eine ganz besondere Art von landwirtschaftlichen Ausstellungen bilden die Obst- und Salzmärkte, die im Gegesätze zu den eben beschriebenen Ausstellungen in den Städten abgehalten werden. Hier werden Obst- und Kartoffelarten ausgestellt, die bei uns hieher auch liefern kann. Ein Heft enthält den Preis und die Menge, die geliefert werden kann. Da kommen nun die Bürger der Stadt mit ihren Frauen und Töchtern und treffen ihre Auswahl. Der reiche Kaufmann wählt sich die edlen Reinketten aus, bezahlt für hunderte Pfund feinsten Pfirsichs, gerät so weit, während die kleine Bürgerfrau 10 Pfund „Gardel“ einkauft, wofür sie 6-7 Mark an zahlen hat. Diese Messen werden von den

Krud und Verlag: Verlag des General-Anzeiger für Götze und den Gesellschaften Verlag von 23. Aufgabebuch — Braunschweig, Redakteur: Dr. Eduard Gertenstein, Halle a. S.



Büchern direkt ans Haus gebracht, der Büchsenhandel fällt aus und Käufer und Verkäufer haben den Nutzen davon.

Die Vögelanstellungen bieten ein wunderbares schönes Bild, doch ist der Gesang sehr von der Witterung abhängig und werden die Vögelungen der einzelnen Vögelungen oft durch schnelleres oder langsames Ausfliegen sehr beeinträchtigt. Die schönsten Vögelanstellungen sah ich im Sommer 1900 in Xrier. Das war hellenweise eine geradezu märchenhafte Pracht, und glaubte man sich in Grimmbildens Vögelgarten verlehrt.

Die Geylandkennern oder Winterarten-Ausstellungen sind ferner der Ansicht, wo diese Vögel wieder Vögelungen gewonnen (s. S. 2) das Geylandt von den Dablen-Ausstellungen, welche durch die Färbung der Kaffeebohnen den fast verlorenen Glanz in den Geyland wieder zurückzubringen haben.

Somit sind Winterarten als in Kaffeebohnen kommen in jedem Jahre eine große Zahl prachtvoller Weibchen auf den Markt, wobei Sorten von märchenhafter Schönheit zu Werke.

Die Automaten-Ausstellungen sind natürlich nur in größeren Städten zu finden. Tritt man in eine solche ein, so sieht man sich umzingelt von schokoladenbedeckten Präfektoren, von Süßwaren, die gefüllte Eier legen, und den verschiedensten Musikinstrumenten. Da sieht eine Bienenzeile, dort tanzt ein Clown mit einer Ballettlerin. Hier tritt sogar ein großes Ballett auf, und am Ende steht eine sogenannte Strohbühne, wo die Wespen aus kleinen Tischen treten und an Christus vorbeiziehen. Und alles das kann man sehen und hören für 10 Pf., jedesmal natürlich. Andere Automaten zeigen die Welt und noch 7 Dörfer, und weiter sind bemalte Wälder resp. Photographien zu sehen. Das sieht man immer und immer, fahrende Eisenbahnen und feuernde Kriegsschiffe, spielende Kinder und überaltete Lebensbänder und wie die Dinge alle heißen wollen. Endlich sind eine ganze Anzahl Phonographen da, die Militärmusik und Gipsleroli, Primadonnen und Selbstenöre in ihren besten Nummern vorführen. Jede Vorführung kostet 10 Pf., und wer gerne etwas sieht und mit einem Knackl unter Geylandt gehen. Trotzdem kein Eintrittsgeld erhoben wird, lassen die Besucher, besonders die Jugend, viel Geld zurück. Der Nutzen ist gleich Null, der Gewinn aber, und gehören die Ausstellungen zu denen, die besser nicht da wären und die recht hoch befürwortet werden sollten.

Viel schlimmer aber sind die wunderbaren Gemäldenstellungen, die in vielen Fällen nur auf Betrug der niedrigen Ziele hinführen und durch Bildhauer den schändlichen Kunstwert verlieren sollen. Und selbst, wenn Sachen von Wert dabei wären, sollten sie doch nicht in dieser Weise herumgeführt und jedem unreifen Burschen für ein paar Groschen Eintrittsgeld präsentiert werden.

Ich denke hier gerade an die Ausstellung, die vor einigen Jahren durch die rheinischen Städte zog und die großen Kolossalgemälde Goliath, David, Uxor, u. v. m. vorführte. Bei den Bemerkungen junger Burschen vor diesen Gemälden habe ich alte Leute schamrot werden sehen.

Was anders ist natürlich die Gemäldenstellungen zu beurteilen, die von Künstlergruppen behauptet werden, die sich nicht als Kunstwerke verhalten. Wenn auch hier der Kult des Wadens mehr als nötig gepflegt wird, so ist das bedauerliche Publikum doch ein anderes. Es behält nämlich die Bilder mit anderen Augen, durch die hohen Eintrittspreise wird die Allgemeinheit ausgeschlossen, und die Besucher sehen endlich nicht mehr, als sie in Museen und Galerien gewohnt sind. Gestalt gibt es ja auch noch Künstler und darunter viele rheinische, die auch noch schöne Wälder malen können, die jeder ohne Grund ablehnen kann.

Am noch einmal auf die Wälder zurückzukommen, so sind sie ja eigentlich nicht anders, wie folgende Ausstellungen. Von ihnen gilt dasselbe, was den Gemäldenstellungen gilt, nämlich, daß Kinder und junge Leute bis zu einem gewissen Alter besser daraus bleiben.

Sehr interessante Ausstellungen, die auch zugleich großen praktischen Wert haben, sind die Ausstellungen für Feuerlöscher und Rettungswesen, zur Flucht und zum Transport Verwundeter. Hier wird an praktischen Modellen manches gezeigt, was jeder vornehmlichen Falles anschauen kann. Hier sind Erzeugnisse der verschiedensten Einrichtungen, Krankenhäuser von allen Größen und Arten, und gerade durch das Vergleichen werden fortwährend Verbesserungen erreicht, die dem armen Verwundeten seine Schmerzen erleichtern. Da finden sich Apparate, um Verwundete mit Kranke in Eisenbahnen zu bringen, sie aus den Fenstern hinauszulassen, sie transportieren zu tragen. Da sind Erzeugnisse, Rettungswägen und Rettungswägen der Feuerwehren etc. u. v. m. Besonders reichhaltig sind in dieser Beziehung die Ausstellungen des roten Kreuzes. Die Ausstellungen von Schillerarbeiten haben hauptsächlich den Zweck, den Eltern von schuldigen Kindern zu zeigen, was in den betreffenden Anstalten geleistet wird. Ihren Zweck erfüllen sie nur dann, wenn die Arbeiten aller Schüler ausgestellt werden und so die Durchschnittsleistungen ermittelt werden können. Eine Ausstellung von Arbeiten der besten Schüler hat keinen Zweck. Langweilig sind diese Ausstellungen, wenn sie hauptsächlich Schriften und Zeichnungen vorführen, interessanter, wenn auch doch, Musik- und Tonwerke, sowie Schriftsätze und andere Handarbeiten ausgestellt werden.

Kinder- und Mädchen-Ausstellungen haben nur Interesse für den Mann, im höchsten kann der Vater sich bei dem ersten aber

die prachtvoll ausgearbeiteten Rollen freuen. Ausstellungen von Jagd-Ausbeuten und Geweißen sind fast nur in größeren Städten möglich und manchmal sehr interessant. Schon die zahlreichen Wehräder, die man jeden Boden des Wehrfeldes, die dort in langen Reihen aufgestellt sind, erfreuen das Auge des Betrachters. Wer recht interessiert wird, die Geweiße aller Wehräder erregt. Da war zunächst die Welt der Antilopen betreten mit gemauerten und gedrehten ein- und mehrfach gebogenen, leierförmig gestimmten und strahlenförmig spitzen Geweißen. Da droht der Kopf des zwielförnigen Horns von der Wand, der lange Saal der Geweiße streckt sich gegenständlich ins Zimmer hinein und der wilde Kopf des Stiers scheint im Lobe nach zu brechen. Wie groß der Unterschied schon in den Antilopenhörnern ist, geht schon daraus hervor, daß der mächtigen stierähnlichen Elefantilope holzergroße Zweigantilope entgegensteht. Und die Büden-, Leoparden-, Wägen-, Affen- und Beinhäute. Die präparierten Affen sind hier wirklich des Schönsens wert. Doch ich muß mit meinen Ausstellungen zu Ende kommen und möchte mich nicht auf die verschiedenen und Ausstellungen, die viel des Interessanten bieten, erwähnen.

Landwirtschaft.

• Zur Frage der Winterbereitung. Es ist von größter Wichtigkeit, daß der Stroh im frühen Zustande von der Milch genommen werde. Bei Anwendung der Zentrifuge kommt dieser Punkt allerdings weniger in Betracht, weil in diesem Falle, fehlerhafte Milch vorausgesetzt, keine Gefahr vorhanden ist, daß letztere in Säuerung übergeht, bevor sie entnommen ist. Nur dort, wo die Milch zum Aufrahmen aufgestellt wird, verdient die besagte Forderung die größte Beachtung. Durch das sorgfältige Abhalten schädlicher Fermente neben erwünschten Wirkstoffen der Milch, sowie durch das Aufstellen in einem Räume, der ausschließlich dem Zwecke dient, läßt sich das frühestmögliche Säuerwerden der Milch verhindern. Kann dann noch weiter darauf Bedacht genommen werden, daß in dem Milchraume sich möglichst gleichbleibende, nicht zu hohe Temperatur herrscht, so läßt sich auch beim Winteraufrahmen der Stroh im frühen Zustande erhalten. Winteraufrahmen ist vermehrt des Verfahrens die Arbeit nicht unwesentlich und sollte man dort, wo die Verhältnisse die Benutzung der Zentrifuge ermöglichen, diese zur Entnahme der Milch verwenden. Dasjenige Aufrahmenverfahren ist nämlich das beste, bei dem der Stroh unter möglichst früherer der Säureentwicklung in der Milch in der letzten Zeit genommen wird. Es muß nämlich dahin getrebt werden, daß nicht allein der Stroh, sondern auch die entnommene Milch süß bleibt. Auf diese Weise läßt sich nicht nur eine Entnahme erzielen, die selbst den höchsten Anforderungen gerecht wird, sondern auch die süß bleibende Milch kann in der verschiedensten Weise Verwendung finden.

Haus- und Zimmergarten.

• Gegen Ameisen an Osthäusern wird ein Brei von Dextrin und Mehl, welchen man ganz dünn und ringförmig an der Mauer streicht, empfohlen. Dieser Ring wird von seiner Ameise überschritten. Man kann auch das folgende Verfahren bei einzelnen jungen Häusern anwenden: Man nimmt ein Stück Schreibzettel, wäscht an dem betreffenden Räume eine glatte Stelle aus und befreit die Stämmchen mit derselben, bis sie ganz dicht damit überzogen sind, ungefähr 6-10 Zentimeter lang einwärts von der Mauer, und eine Ameise auf den Kreberring gelassen, so bekrümmt sie ihre Hüfte und fällt ab. Tritt Regenwetter ein, so ist eine Erneuerung des Kreberringes gut.

• Pflege junger Obstplantagen. Junge Obstplantagen sind durch Gießen vor Trockenheit zu schützen. Die Zukunft einer Obstanlage hängt zum großen Teile mit davon ab, wie die Bäume im ersten Jahre Wasser zu erhalten finden. Die Bäume müssen zum stark gegossen und häufig gespritzt wird.

• Zum Verpflanzen von Gemüsepflanzen. Die Gemüsepflanzen müssen mit reichlichen Wurzeln und auch je nachdem mit vollen Erdballen versehen werden. Vor dem Verpflanzen begießt man die Gemüsepflanzen noch einmal kräftig, damit beim Herausnehmen nicht teilweise die Wurzeln in der Erde bleiben oder beschädigt werden; erst im Jahre Wasser zu erhalten finden. Die Bäume müssen zum stark gegossen und häufig gespritzt wird.

• Die Gartenkresse geht am besten sehr reich auf und hat einen starken, beißen Geschmack. Sie ist ein sehr gutes Gemüse, aber auch als Salat, Fleisch und Gemüse geeignet. Man kann sie den ganzen Sommer über anpflanzen und man tut gut, sie an eine schattige

Stelle in etwas sonnigen Boden zu pflanzen, da sie sonst gern in Samen aufsteigt.

• Zwei schöne und interessante Frühjahrsabläufer sind: Helianthus scaberrimus L. und Scilla biflora L., welches zugleich Abdrücker anderer heimischer Flora. Die blühende Pflanze wird ungefähr 40-50 Zentimeter hoch und hat grünlich-gelbe längliche Blüten, die am Rande rot gefärbt sind. Durchaus aber riecht die Pflanze nicht übel, sondern blüht vielmehr einen schwachen aromatischen Geruch. — Die Scilla biflora (sabelblütige Meerzwiebel) ist bei weitem schöner, wie andere kultivierte Scilla hybrida Rnd., wird 15-20 Zentimeter hoch und ihre himmelblauen Blüten stehen in einer überhängenden Traube.

• Saportaria schneides, eine Pflanze für Felspartien. Dieses auf dem Boden sich breiterende Stielkraut eignet sich vorzüglich zum Bestäuben der künstlichen Felsanlagen, denn es erträgt Sonne und Trockenheit ohne Nachteil und schmückt jene mit zahlreichen roten Blüten.

• Spätkraut von Kraus- oder Winterkohl. Eine solche kann nach Mitte Juni noch vorgezogen werden und ergibt Pflanzen, die vier Wochen später zum Bestäuben abgeräumt Gemüseliebe verwendet werden können. Wegen der Sommerhitze ist der Samen an etwas schattiger und kühlerer Stelle anzusetzen. • Ein sicheres Mittel gegen den Erbsenstamm-Nast gibt es nicht. Am erfolgreichsten ist das Einstäuben mit Schwefelblüte, die namentlich auf die Unterseite der Blätter gebracht werden muß. Dies Einstäuben hat schon einige Zeit, bevor die Pflanzen in die Gärten gebracht werden, zu erfolgen, weil der Nast, wenn er sich bei feuchtem Herbstwetter nicht schon im Freien entwickelt, sofort auf die Pflanzen zu kommen, gleichsam wie ein Gift, welches den Nerven. Verhältnismäßig kann auch hier besser wie Vertilgungsmittel. Die Pflanzen müssen im Freien auf einem möglichst offenen, aber doch gegen Wind geschützten Platze stehen und zwar nicht zu dicht. Das Gewächshaus oder die Veranda, in welche die Pflanzen gezogen sind, 1. vorher abgeräumt werden, muß recht hell sein und so reichlich wie möglich gelüftet werden können. Auch nachts lassen man etwas Luft stehen und heize mäßig.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

• Zur Auswahl der Holzgewächse. Je nach Gattung und Art machen bekanntlich die Waldböden und Kulturverhältnisse an die einzelnen Holzgewächse, an Wasser, Stickstoff, Kali, Natrium, Phosphor etc. etc. je verschiedene Ansprüche. Die auf langjährige Erhaltung beruhende Einstellung der Kulturgewächse in anpruchsvolle, in solche von mäßigem (mittlerem) Bedarf und in geringem (anspruchsvolle) findet daher ihre wissenschaftliche Begründung. Bei der Auswahl der Holzgewächse müssen in erster Linie folgende Punkte berücksichtigt werden: 1. die mineralogisch-chemische Zusammensetzung, der Nahrungszustand, die physikalische Beschaffenheit, die Fruchtbarkeit und die Widerstandsfähigkeit. Es ist also durch solche Stoffe auf den durchschnittlichen Fruchtlichkeitsgrad und Durchlassungsgrad des Bodens auf den Vorrat an Stickstoff, Natrium, an Phosphor, Kali und Kalzium usw. zu sehen; 2. die klimatischen und Lichtverhältnisse des Standortes, namentlich sein Verhalten gegen Wärme und Niederschlag; 3. das Nährstoffbedürfnis der anzubauenden Pflanzen und ihre Ansprüche an die Standortsfaktoren (Wärme, Licht und Feuchtigkeit).

• Das Verhalten für Raubbögel wird, weil Raubbögel mit Vorliebe auf freistehenden Bäumen und Stangen aufstehen, am besten angebracht auf Leberländern im Jungvogel und auf eisigen errichteten starken Stangen, in der Höhe der Fels-, (Hühn-) Reiten und Holzanstöße, sowie in einem hohen Bereich. Bei der Fingel des dem Felleisen ähnlichen Kängarüs einen Gummibügel, so sind solche Geräte zu empfehlen. Die Stellung wird durch den aufstehenden Vogel ausgeben und soll das Trittschall berühren sein; außer der Befestigung des Eisens, mittels der an demselben befindlichen Haken, auf dem Kopf des Bügels ober der Stange darf die Befestigung durch meterlange dünne Seile mit dem Bügel nicht unbedeutend bleiben.

• Wunde junge Säuerkühe nehmen in der Zimmerdrescher bei Apportierarbeit willig an, zeigen aber Abneigung gegen Halterbälge. Man lasse sich in seiner Geduld, des Sägers Kardinaltugend, und in der Furchtlosigkeit des Eisens, mit schädlicher Furcht, nicht ertre machen, über das Apportieren erst mit einem Dolant bis zu willigem Erfolg, dann mit zwei zusammengebundenen Säulen, hierauf mit der vorderen Hälfte des Halbes und schließlich mit dem ganzen Balg. Wunde doch Drescher bezaubern, daß die angebotene Apportierarbeit anderer bester Vorrichtungen nur durch Ruhe und Ausdauer, namentlich durch Geduld und Nachsicht auszuhalten und was gehalten, noch weniger empfindlich werden kann.

Tier- und Geflügelzucht.

• Hühnerschnepel sollten erfahrungsgemäß an Milchkühe höchsten bis zu 30 Kilogramm pro Tag und Haupt verfertigt werden. Da größere Geben leicht ein Zurückgehen der Milchleistung und Verringerung in der Milchmenge bewirken und die Hühner diesen nur wegen des mangelnden Nährgehaltes der Schnepel überhaut nur kleine Geben derselben vertragen.

• Verabreichungsmittel für Pferde, die sich nicht besäugen lassen wollen: Pfefferminz, welches, auf der Hand gerieben und dem Pferde unter die Ristern gehalten oder über die Ristern eingeriesen, das Tier leicht mit süßeren Erfolge vollkommen beruhigen soll.

• Barren und Klauen im Kälberfalle sollen bereit angebracht sein, daß das Kalb Kopf und Hals etwas nach abwärts halten muß, am zum Futter zu gelangen. Da hoch angebrachte Barren und Klauen, an denen das Kalb beim freien Kopf und Hals in die Höhe zu strecken hat, sind dem Nachtheile des Strohens deshalb nachteilig, weil sich dadurch gerne ein schwacher gekletter Rücken herausbildet.

• Enten- und Gänseflügel stelle man in den ersten 14 Tagen kein Wasserbader zur Verfügung, sie erlitten sich darin leicht und schieben sich durchfall und andere Störungen des Wohlfindens an.

• Das ist es, wenn der Ferkelstich nach einer Ausflucht folgt, weil sich dadurch gerne ein schwacher gekletter Rücken herausbildet.

• Ein vorzügliche Mischung von Vogelstreu ist: 3 Kilo Stroh, 1 Kilo Halm und 1 Kilo Sonnenblumen. — Weiter geben man Brotkrumen — aber ja nicht eingeweicht, weil, auch nur leicht angefeuchtet, gern Durchfall eintritt, was gewöhnlich den Tod beschleunigt. Verabreichung, Kartoffeln, Möhre, Äpfel von Maßigkeit, Apfel-, Birnen-, Karbis- und Gurkenkerne usw.

Bienenwirtschaft.

• Ein organischer Fehler der Genialien vererblich den Befruchtungsausgang unternehmen haben, dann die Erzeugung eines Befruchtungsausgangs im Ende befallen werden und nach 2-3 Wochen in Gierablage treten. Der Zustand äußert sich in dem Namen Budele- oder Trockenbrut. Die Erneuerung ist hier schwierig und darf mit Ansicht auf Erfolg nur dann vorgenommen werden, wenn das Volk noch stark genug ist oder demselben durch Jagde bedeckter Brut nachgeholfen werden kann. Das ist es, wenn die Erneuerung eines Königin geboten, wenn dieselbe am reiferen betrachtet wurde, aber Erfolg fürchterlicher Fehler nicht in geordnete Eierablage treten kann. In solchen Fällen wird der Zutritt des betrachtenden Spermas aus Eis verhindert und dieses Verbot ohne eingedrungenen Samenboden den Gleiten. Auch hier ist der Zustand ein vorübergehender, die Befruchtung eines Volkes, dessen Befruchtung anomaler Zustand in 1-2 Wochen heben, weswegen es von größtem Schaden wäre, hier mit Überlieferung vorzugehen. Es ist übrigens eine sehr häufig zu beobachtende Tatsache, daß vollkommen ausgebildete junge Königinnen nach gelegter Befruchtung in den ersten Tagen eine ganz unregelmäßige Eierablage beginnen. Wir finden in 2 und 3 hintereinanderkommenden, Waben 5-10 Eier ohne jedes System. Der Umstand kann Befruchtung erzeugen; eine Nachschau nach einigen Tagen fördert indes in den meisten Fällen ein schon gelöstes Brunnst autage.

• Warum geben die alten Bienen das Sammeln von Pollen auf? Ein beläufiges Wort meint, weil die Paare ihrer Wälder, sterben usw. durch die Arbeit oberirden seien. Je älter die Bienen werden, desto weniger Pollen sammeln sie. So hat man oft Gelegenheit zu beobachten, daß alte Bienen ganz kleine, schlecht geordnete Höhlen haben, während die jüngeren Schwärme mit schönen großen Pollenkübeln befrachten.

• Die Wabe im Dienste der Bienenzucht. Die Wabe ist der Ort, wo die Bienen die Larven des Bienenvolkes, über den Verbrauch eines solchen in den verschiedenen Jahreszeiten, über die Beziehungen zwischen Schwärme und Ertrag, und zwischen Käse und Verbrauch im Winter. Durch feine Wabe-Kontrolle wird die Zahl der Unterfahrungen der Bienenwabe gemindert.

• Wabenstellungen sind nicht immer leicht zu erkennen. Farbe und Geschmack können unsere Sinne irreführen. Als ein ziemlich verlässliches Mittel können wir die Weingeistprobe empfehlen. Man verleihe einen Waffel von verdächtigem Honig mit drei Waffeln von reinem Weingeist. Sollte die Mischung süßlich durcheinander und lasse sie einige Stunden ruhig liegen. Bildet sich nach dieser Zeit ein Wabenkaff, dann ist der Waffel gefälscht, denn reiner Waffel löst sich in Spiritus vollständig auf.

Gesundheitspflege.

• Die Wälder des Schilddrüsen, welcher überall an Gelenken, Gelenken, Verabreichungen usw. vorkommt, geben unter dem Namen Schilddrüsenentzündung ein allbekanntes Dausmittel zur Reinigung des Blutes und werden häufig gegen Sommergrippe, Leberleiden usw. mit Erfolg angewendet. Auch Kindern, die an Gelenken und Hautauswüchsen befallen sind, kann der Tee nicht genug empfohlen werden. Zweckmäßig führt man die Wälder dann mit Stiefmütterchen zusammen und nimmt den Tee des Tages zweimal. Die Schilddrüsenentzündung sind jetzt an heißen und trockenen Tagen sorgfältig zu sammeln. Das Trocknen geschieht am besten auf Tüchern in der Sonne und wird möglichst rasch getrocknet. Die Wälder des sogenannten Wurm am Finger hat sich folgende Salbe sehr gut bewährt: Reines gelbes Wachs und Olivenöl, von jedem 90 Gramm, werden mit einander auf gelindem Feuer ge-