

Auf einem Reventille liegt ebenfalls ein in denselben Farben gealterter, langer Tischläufer. Auf ihm ist in einer Umgebung von sterblichen Wäresten zu lesen: „In Freudenstreifen, da ist gut weilen.“ Vier ergibt eine breite Stüppelwiege, die in den Ecken in tiefe Falten gelegt worden ist, ein Bildnis.

Wachse zu befeuchten erfordert nur wenig Zeit. Nachdem die Schmelze vom Gussgeschmiedger in der passenden Größe geschnitten wurden, werden mit einem feinen Rechenstäbchen auf den Stoff der dieselbst schwarz oder dunkelgrün ist, Geschäfte Eiderinnen brauchen sie nur anzudeuten, um einigermaßen die Entfernung zu treffen, und sieben Verbindungsstellen in geschwungener Form von einem Wäresten aus zu machen. Wer das nicht versteht, muß sich bei den Eiderinnen helfen lassen, oder kann eine lassende Wiege schon aufgeschichtet finden, was freilich am einjächigen ist. Die Eiderin wird mit geteilter Füllstoffe in den natürlichen Farben und Schattierungen ausgeführt und durch die und da angebrachte Goldfäden beliebt. Auf dunkelblauen Tuch sieht eine ganz aus Goldfäden hergestellte Eiderin wunderhübsch aus.

Sechswertige Eiderinnen leben sehr fein aus weissen Reinen mit einem gefloppelten Einfaß und die Spitze aus. Sie lassen sich ganz verschiedenartig besticken; in der sog. Wobereider-Sticker wirken sie vorzüglich; auch farbige Wobereider, in Verbindung mit Goldfäden wird dieselbe zur Ausschmückung verwendet; ferner ist Seide und Linielien mit in Verwendung, oder auch mit Seide. Auf gelbem Reinen finden sich Schwedenarbeiten häufig Verwendung. Man arbeitet mit diesem Material die allerberühmtesten Eiderarten, wie Klattisch, Schurrtisch und Seerettisch. Jede Figur wird mit schwarzem Stofflich umrandet und bunt ausgefüllt. Hierzu dient gelb, orange, rötlich-rot, bordeaux, mittelgelb, hell- und dunkel-schwarzbraun, marindol und fischblau. Gemischte Lederfarbige bestehen aus Goldfäden. Den Wäresten der vorgezeichneten Vorlage bilden große, hell und dunkel gefärbte Nannetten. Die Rede ist 1 Meter lang und 85 Zentimeter breit.

Ein hübsch gesticktes Leberband ist gerichtet jeder Größe zur Hand. Dabei nimmt es eine Quastfrau oder die gerade ihre Äußerer nächste Tochter des Hauses sehr entgegen. Auf einem mit vorliegenden Bandstich sieht die Quastfrau, mit dem Knöpfel besetzt, am Herde. Weiter unten sieht die Quastfrau einen mächtigen Braten. Von oben nach unten ist in großen Buchstaben der Spruch zu lesen: „Die gute Quastfrau locht mit Fleiß des Begleiteten Lieblingspiel.“ Die ganze Eiderin wird nur in weißem, roten Seidenwoll und rot ausgeführt. Denn auch die unten am Bandstich befindlichen beiden Borden sind in blau oder rot gehalten, wie ebenfalls bei den Wäresten ergebenden Frauen.

Wandschöner sind immer ein prächtiges Geschenk. Mit Länge und Breite richtet man sich nach den Verhältnissen. Ein Wandschöner aus grauer oder gelber Seidenwoll, mit rot oder blauem Seidenfaden im Gestick, beliebt sich sehr gut. Die Farbe rein, der Empfindlicher, aber sehr viel hübscher, sieht er sich nach dem Geschmack von bedruckten Streifen und Einfäßen herstellen. Die Streifen werden mit waschendem Garn bestickt; man wählt ein fortlaufendes Blumenmuster in Kreuz- oder Stofflich, das auf Kongress geliebt und dann sorgfältig mit den Einfäßen verbunden wird. Da ist der Kongressstoff sowohl als auch die Spitze sehr leicht in die Länge zieht, ist darauf besonders zu achten. Den ganzen Wandschöner umgibt eine sehr hohe Stoffliche. Stoffliche dienen zum Besticken der recht nützlichen Waare, was auch durch angebrachte Messingringe geschieht.

Ein gehäkeltes Wärestenmittel ist sehr zweckentsprechend. Im Material gebraucht man dazu: 1 Spindel rotes Seidenwoll und etwas zwei Lagen gelbes Garn in derselben Größe (Nr. 50), rotes Futter, Seide oder weissen Schweizerfalten und außerdem zwei Glanz, an beiden Seiten verminderte Köpfe. — Mit dem gelben Garn häkelt man sehr einfache, recht klare Sterne und verbindet die gleich durch Zusammenheften in der nötigen Breite und Länge. Die Zusammenhänge werden durch kleine Sternchen in rot ausgeführt. Auch bei der allerzwecklichsten Anordnung der Köpfe wird durch die Abwicklung der beiden Farben eine hübsche Wirkung erzielt. Die Köpfele wird dann zum Detail zusammengefügt und mit dem roten Futter versehen; dies steht oben 4 Zentimeter vor und hierdurch werden die beiden Köpfe geleitet, an deren Seiten Linsen in gelb und rot längen. Eine ebenfalls zweckmäßige lange Schürze dient zum Aufhängen. Den unteren Wäresten des Beutels bilden vierfache rote und gelbe Quasten.

Weihnachtsbäckereien.
Donig-Schwamm-Kuchen. 1 Zoffe Donig, 1 Zoffe Mehl, 5 Eier. Die Eibutter und der Donig werden zusammen geschlagen, mit dem steifen Schnee der Eingelei vermischt, bis so wenig wie möglich gerührt. Man wirft mit Zitronensaft und Salz sehr reich.
Orane Pfefferkuchen. 4 Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund süße Mandeln, für 40 Stk. Formationsmittel, 2 1/2 Pfund 1/2 Oranum gereinigtes Gewürz, 1/2 Pfund Pfeffer, 1/2 Pfund Zimt nach Belieben, doch von allen nicht zu viel, es würde den feinen Geschmack der Pfefferkuchen verderben. — Sirup, Butter und

Butter wird aufgelöst, mit allen übrigen Zutaten in das schon zuvor erwärmte Mehl getan und ein recht schöner Teig gemacht, den man mit Mehl bestricht einige Tage liegen läßt. (Man kann aber auch schon den nächsten Tag backen.) Hieron werden man schöne große Pfefferkuchen geformt und mit einem Stücken Seide oder Randel befestigt und hübsch bepackt. Es ist dies ein selbstausprobierendes Rezept und sondern sehr viele Pfefferkuchen viel Beifall. Romeranzehalle und Mandeln müssen aber sehr fein gehackt und die sorgfältig aufgeschüttete Mehlreste zuletzt hinzugefügt werden.
Gewürzkuchen. 1 Pfund Butter, 3 Eigelb, 1/2 Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, Gewürz nach Belieben, Zimt, Kardamom, Muskatnüsse und 1/2 Pfund feinstes Mehl. Man mischt alles durch, formt Kugelnchen von dieser Masse, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backt sie hellbraun.

Selbstgefertigtes Spielzeug.
Wie mache ich meine Eiderinnen eine Küche?
 Wäresten kleine Wäresten hätte diesen Veranlassung nicht einmal mit aller Wärme dem Christkind am Herz gelegt! Hier wollen nachstehend eine kleine Anleitung zur Verfertigung einer solchen Puppenküche geben, damit auch weniger bemittelte Eltern in die Lage gesetzt sind, die Schminke ihres Lieblings füllen zu können. — Man nimmt eine leichte, vieredrige Kiste, deren eine Seitenwand man entfernt, während tapetiert man sie mit einem gut bemalten Papier und einer Goldbleibe aus, malt auf weißes Papier mit schwarzen, kräftigen Strichen ein Fenster, bleibt dies an der einen Wand an und schmidt seinen oberen Rand mit einer Gardine (ein kleines Vorhangstückchen wird hierzu benutzt). Nun den Herd. Aus einer kleinen Porzellan- oder Ziegelfarbe kleine Kugelnchen kann man einen solchen leicht zusammensetzen, bezieht dann die zwei sichtbaren Seitenwände hier mit angemessen, daß der Herd in eine Gasse zu liegen kommt mit weissem Papier und führt die Kacheln durch verzeichnete Quadrate mit schwarzen Strichen aus. Die obere Seite des Herdes überzieht man mit schwarzem Papier. Aus Ziegelfarbe hergestellte kleineren Kugelnchen nun, läßt sich leicht ein Kaminbrett, ein paar kleine Stühle, Tisch usw. herstellen. Manft man sich dann noch irrendes oder Blechgeschirr, vielleicht auch ein Kaminbrettchen mit Glascheibe, so wird die Küche bald ausgefertigt und fertig sein — zur Freude beider, der sie herstellt, und der des Züchterschen.

Für fleißige Kinderhände.
 Kinderhände können schon ziemlich große Arbeiten in Kreutzstich ausführen, weil diese bereits vorgerichtet ist und nur nachgehört werden werden braucht. Man hat Tischläufer, Servietten, Tischdecken, Paradehandtücher und dergleichen mit vorgedrucktem Muster. Es kommt es nun darauf an, die sehr sauber und in gut auseinander fallenden Farben auszuführen. Es empfiehlt sich, nur wichtigste Farben oder auch wichtige Stoffliche zu nehmen, weil diese Farben inmehrerer Eifer gemessen werden. Bei dieser Art Arbeit wird dem mühsamen Wäresten ganz vermindert, wie auch ein feiner Stramin mehr aufzuheben braucht, um den Kreutzstich auszuführen zu können. Dadurch eben eignet sie sich zur Verfertigung von Kinderband. Die kleinen Frauen sich, schon eine eifelhöfliche Arbeit zum Weihnachtsgeste oder zum Geburtstags geschenken zu können und mit vollem Eifer dabei.

Fensterbehang. Für die lieben Kleinen bildet auch das Refektorien (Durchlöcher) des Stoffes eine sehr wertvolle Erleichterung. Sie können dann das Kreutzstichmuster viel rascher und mühseloser auf dem schon vorbereiteten Stoffe nacharbeiten und z. B. einen warmen Fensterbehang aus Fries mit einer hübschen Nahte versehen. Sie können ein ganz leichtes, fortlaufendes Muster wählen und dieses in passenden Farben mit weißer oder schwarzer Wolle füllen. Ein und wieder bringt man einige hübsche Stoffliche an. Nachdem das Muster selbst fertiggestellt ist, wird der ganze Grund mit einer einzigen Farbe in gerade fortlaufenden Reihen bestickt, wodurch sich die Mitte sehr wirksam abhebt. Der Fensterbehang wird leicht montiert, unterteilt und ringsum mit passender Stoffringe versehen. Zum Aufhängen dienen zwei mit Wollse bennene Messingringe, die zu beiden Seiten festgenäht werden.

Gehäkelte Puppenkuchen. Ein mittelgroßer Tafelkuchen, hellbraun, rot oder weisse Pfefferkuchen und 1/2 Pfund Mandeln, 1 Zentimeter breites Alabaster ist zur Ausschmückung nicht erforderlich. Für eine Schürze, von etwa 50 Zentimeter Höhe, schlägt man für den Tragen eine Kette von 20 Luftmaschen auf und arbeitet folgen. Puppenkuchen, d. h. man häkelt feste Maschen, wobei man stets in die hintere Maschenreihe sticht und nach jeder Tour die Arbeit wendet. Nachdem ein Puppenkuchen vollendet ist, wird ein zweites ein, welches sich zehn Maschen besteht, und wendet also schon nach der 10. Reihe. Danach folgt wieder ein Puppenkuchen mit 20 Maschen, bis man 12 lange Puppenkuchen und hundertfünfzig 10 fänger hat. Die Halskränze wird aus zwei Reihen solcher Maschen gebildet; zwei gleiche Reihen umgeben den ganzen Tragen. Eine große Kugel, aus einer feinen Wolle drei Eibutter, drei Aufhängen, drei Stücken einer feinen Wolle gebildet, bestreift die vierfache Pelatine, die mit einem Alabaster vorne zusammengebunden wird.



Die Ansprüche der wichtigsten Obstarten an Lage und Boden.

Die Sorglosigkeit, mit der heutigen Landwirte Bäume pflanzen, ohne Lage und Boden in Betracht zu ziehen, ist für die erfreuliche Entwidlung unserer Obstkultur ein mächtiger Dammbruch und vielfach der Grund für das teilweise Mitleiden größerer Obstplantagen.

Aber ist es unzulässig, den einzelnen Obstarten spezifisch verschiedene Bodenarten zuzuschreiben, denn wir finden sie unter den verschiedenartigsten Verhältnissen. Es finden sich jedoch wiederum einige Abweichungen, von denen im folgenden einige hervorgehoben werden sollen.

Am großen und ganzen kann man annehmen, daß zu einer erfolgreichen Obstkultur ein etwas tiefergründiger Boden erforderlich ist. Ist dies weniger der Fall und können die Bäume nicht tief in den Boden eindringen, so werden z. B. die tiefergründigen Birnbäume kein erfreuliches Gedeihen verzeichnen. Die Bäume werden im Sommer leicht durch Trockenheit leiden, ihre Früchte bleiben unvollkommen oder fallen vor der Reife ab, wie man dies in trockenen Sommern auch bei Äpfeln beobachtet kann. Die tiefgründigste braucht sich jedoch nicht zu bedeutenden Tiefen zu erstrecken. Wenn der Untergrund für die Wurzeln durchdringbar ist, so können die Obstbäume auch bei weniger mächtigen Höfen gerade gedeihen, es muß übrigens ein Untergrund gemacht werden zwischen Übergangs- und Hochflächen. Die Wurzeln der ersten befinden sich, weil auf schwachmächtigen Unterlagen verbleibt, mehr im Obergrunde, der aber für Fruchtbaum von guter Beschaffenheit sein muß. Erfoligen die Bäume eine bedeutendere Größe, so bringen auch sie mit ihren Wurzeln tiefer in den Boden ein.

Die Wurzeln der Birnbäume bringen im allgemeinen sehr tief in den Boden ein, lieben aber keinen anhaltend hohen Stand des Grundwassers. Kritt verbleibe nur vorübergehend an, so können die Birnbäume trotzdem ein sehr hohes Alter erreichen und bedeutende Erträge liefern. Ist dagegen der Boden zu trocken oder steil, so geben Birnbäume, besonders Tafelbirnen, keine befriedigenden Erträge. Die Früchte bleiben klein und haben nur geringen Wert. Unter solchen Verhältnissen werden die Kirschbäume noch bessere Erträge liefern.

Der Apfelbaum liebt einen fruchtbareren, nicht zu trockenen Boden von einiger Feuchtigkeits. Es lind daher Schwemmlandböden von mäßiger Bindigkeit in Niederungen für Apfelbaum sehr geeignet. Doch bringt auch der Apfelbaum, wenn auch nicht in so hohen Maße wie der Birnbaum, in die Tiefe ein, soweit es ihm die Bodenverhältnisse gestatten.

Die Zwischensäume verlangen schon mehr einen humosen Boden von mäßiger Feuchtigkeits und einiger Bindigkeit. Es scheint ihnen eine möglichst gleichmäßige Feuchtigkeits- und Temperatur des Bodens am besten zu passen. Nur weniger fruchtbarere und auf trockenem Boden in freier Lage gedeihen die Zwischensäume weniger gut und liefern kleinere Früchte von geringem Werte.

Das gleiche gilt vom Pfaffenbaum. Der Kirschbaum hingegen macht wieder weniger Ansprüche an den Boden; unter günstigen Verhältnissen liefert er allerdings höhere Erträge, nimmt aber sonst mit allerlei Bodenarten verträglich, wenn diese nicht an zu großer Masse leiden. Der Stachelbeere, wie auch der Sauerkirsche eignet sich daher besonders zur Anpflanzung an Straßen mit günstigen Bodenverhältnissen; kann auf Bäumen, wo andere Pflanzungen sonst nicht mehr gedeihen, und zwar in dem Maße, wenn die Lage eine nördliche ist.

Der Nussbaum macht ebenfalls wenig Ansprüche an den Boden, doch darf derselbe gleichfalls nicht an großer Masse leiden. Gleichfalls kann für bei denselben tauglich vorzuziehen, da er

durch starke Winterfröste sowie durch Spätfröste sehr leicht leidet. Trotz alledem aber verdient er eine weit ausgedehntere Anpflanzung als er bisher erfahren hat. Er ist besonders als Obstgehölz, als Alleebaum sehr zu empfehlen, wo er neben dem gemeinsamen Schatzen auch gute Ernte spendet. Außerdem darf der hohe Wert seines Holzes als Nussholz, und hierin sich fortgesetzt steigende Bedarf nicht übersehen werden.

Der Pfirsichbaum verlangt meist auch eine geschützte Lage und kann daher in Norddeutschland als freistehender Baum nur an wenig Orten kultiviert werden. In Süddeutschland ist er als Dalbhölzbaum schon öfter anzutreffen, doch herrscht auch hier das Später mehr vor. In weinbauenden Gegenden kann seine Anpflanzung nur wärmstens empfohlen werden.

Mehlich verhält sich auch der Aprikosenbaum, doch reicht dieser noch weiter nach Norden und ist daher beruflich, in nördlicheren Gegenden den Pfirsichbaum zu vertreten. Standorter sind Spätkälten sind jedoch auch für ihn zu vermeiden, da er sehr frühzeitig blüht und die Ernte durch Spätkälte leicht vernichtet werden kann.

Ein seltener Gast ist bei uns der echte Kastanienbaum. Zwar eignet er sich nicht zu größeren Anpflanzungen im nördlichen Deutschland, jedoch auch hier im nördlichen Teil an begünstigten Orten in Norddeutschland mit gutem Erfolge angebaut werden.

Der Kirschenbaum verlangt humosen, fruchtbareren, nicht an Trockenheit leidenden Boden, liebt in diesem dann aber auch die kalten Erträge, die er liefert, sind nicht sehr verbreitet, als er bis jetzt in Deutschland gefunden hat, da seine Früchte wegen ihres Aromas nicht nur als Obst zu anderen Sorten deren Wohlgeschmack erhöhen, sondern auch für sich allein die verschiedensten wohlgeschmackten Konsekten liefern.

Landwirtschaft.

1. Der Kultur des Roggens im Herbst. 1. Am vorteilhaftesten ist es, den Roggen auf gelagerter Saatkutur zu säen. 2. Ist man gesponnen, den Roggen in die frühe Frucht zu säen, so muß man den Acker mit schweren Walzen energisch bearbeiten; man kann dadurch wesentlich dazu beitragen, daß die Saatkutur die für die Roggenpflanzen günstigen physikalischen Eigenschaften erhält, welche ihr sonst erst durch längeres Lagern zuteil werden. 3. Das Unterbringen des Saatkrogens auf satterem Weidboden in einer Tiefe von 6-8 Zentimetern führt zu bedeutenden Wintererträgen; die Saattiefe von 3-4 Zentimetern ist zweckmäßiger als die von 1-2 Zentimetern. Je später der Roggen gesät wird, desto flacher muß die Unterbringung geschehen.

1. Junges Klee kann man im Herbst mit etwa 3 Zentnern Phosphorsalz pro Morgen bestreuen. Sicherer und ergiebiger wirkend aber ist das Phosphorsalz, wenn es schon bei der Bestellung des Ackerlandes in den Boden gebracht wird.

1. Der Strohacker gedeiht selbst noch auf einem Boden, wo alle unsere landwirtschaftlichen Kulturpflanzen lebendige Erträge nicht mehr ergeben, ja, gedeiht selbst auf einem Boden, wo die Kiefer nur noch langsam und dürftig vorkommen. Er wächst, wenn er nur von der Witterung des ersten Winters begünstigt, diesen glücklich überleben hat, im zweiten Jahre so wohl heran, daß man, wenn genötigt, schon im Herbst bestanden Jahres einen teilschen Schnitt ernten können, um im dritten Jahre eine Ernte zu machen, die in ihrem Futter- und Weidwerte selbst einer Futterernte auf dem reichsten Kleeboden gleichkommt. Was den Winter für armen Sandboden aber so überaus wertvoll macht, ist nach diesem hohen Futterwert vor allem seine lange Lebensdauer. Ist der Winter durch das erste Schneehohr glücklich hindurch, so hält er, wenn er den ihm zuzuführenden Boden gefunden, eine lange Reihe von Jahren aus und bringt alljährlich einen

Druck und Verlag: Verlag des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis Verlag von H. Schulz - Braunschweig, Neuhofstr. 2/3, Halle a. S.

weiden; lohnenden Ertrag. Er bedarf keinerlei Pflege; die einzige Arbeit, welche er macht, ist die Ernte und demnach die Berechnung als Züchterin ist in jeder Hinsicht zu empfehlen. Der Winter wird Ende Oktober bis Mitte November geschneit und auf seinem Standort in heutzutageigen Gärten, in welchen er den ganzen Winter über stehen bleibt, um nach Bedarf abgefahren zu werden. Er wird, nachdem er auf besonders dazu konstruierten Maschinen geschnitten, mit allen landwirtschaftlichen Werkzeugen gemessen, gewaschen, in Rinder, Schweine, Schafe und Geflügel zu fressen, wobei er seinen aromatischen Geruch und Geschmack und geistig dabei ausgeglichen. Bei reichlicher Winterfütterung leistet ein mittleres Arbeitspferd im Winter alle die von ihm geforderte landwirtschaftliche Winterarbeit. Rasse geben die Fütterung von Winter eine sehr fettreiche, wohlwärmende Milch und eine labelfähige Butter.

Haus- und Zimmergarten.

**** Keimfreie Gartenerde.** Nachdem die Bedeutung gewisser Bakterien im Boden für das Pflanzenwachstum in dem Grade erkannt worden ist, daß man weder sogar mit solchen Bakterien eigens impft, wird es fast überflüssig zu betonen, daß andererseits eine Sterilisierung des Bodens, also keine Verbringung von betriebligen Keimen, gleichfalls Vorteile für die Pflanzkultur darbieten sollte. In England hat Hovey Versuche mit einer teilweisen Sterilisierung gemacht, wobei er den Boden bis auf eine Temperatur von 60 bis höchstens 100 Grad Celsius erhitzte, verhältnismäßig sich die Behandlung nicht in großen Maßstäben durchführen, so daß sie etwa für jede Acker anzuwenden wäre. Hovey hat sie dann auch nur in kleinerem Umfang für Gewächshäuser erprobt. Er benutzte dazu Dampf, den er in durchlöcherigen Röhren unter einem Druck von etwa 10 Pfund durch den Boden hindurchpreßte, und zwar für die Dauer von etwa einer Viertelstunde. Auf diese Weise können an einem Tage drei oder fünf Bogenabgaben von Erde sterilisiert werden, die für die Gewächshäuser schon eine sehr ansehnliche Menge darstellen. Hovey hat zum Schluß, daß Tomaten in der sterilisierten Erde sehr viel besser wachsen als andere, was an gleicher Erde in gewöhnlichem Boden sich entwickelte. Nicht nur haben jene Pflanzen kräftiger und gesünder aus, sondern sie tragen auch fast das Doppelte an Früchten. Für Zwecke des Gartenbaus könnte diese Verfahren also immerhin eine ausgedehntere Verwendung finden.

**** Ueberwinterung der Gemüße im Zimmer.** Wenn entsprechende Kellerumstände vorliegen, kann die Ueberwinterung nicht nur Verhängnis sein, aber auch die Herstellung großer Ueberwinterungsräume zu viel Mühe macht, der kann keine Kräfte und auch im Freien überwinternt, indem er dieselben, die Wäpfe zum Anpflanzen, so tief an einer trockenen, möglichst erhöht gelegenen Stelle des Gartens einstellt, daß sie nach oben mehrere Zentimeter aus freier Luft mit Erde bedeckt werden. Hierbei ist zu beachten, daß eine entsprechende Sanddecke von ungefähr 15-20 Zentimeter Dicke, so halten sich die im anzuwendenden Gemüße sehr gut bis ins Frühjahr hinein. Doch vor dem Einpflanzen alle wässern oder saugen Wasser, bis die feinsten Nerven des Wurzelsystems entfernt werden müssen, bis die feinsten Nerven des Wurzelsystems entfernt werden müssen, bis die feinsten Nerven des Wurzelsystems entfernt werden müssen.

*** Wintergras (Vrija meba).** Unser „Wintergras“ oder „Wintergras“, so genannt, weil seine Wäpfe schon bei jedem Wäpfe bewegen, „altern“, ist ein der lieblichsten Gräserarten unserer einheimischen Flora und verdient seiner Hierlichkeit wegen selbst im Garten ein Wäpfe. Ich habe alljährlich einige Wäpfe davon, große diese im Garten ein, lasse hier die Wäpfe anzuwenden, wässern und bringe diese Wäpfe im freien Jahre auf eine kleine Feldpartie. Wer das hübsche Gräschen hier sah, brach keine Strebe darüber aus.

**** Zum Treiben der Pflanzen im Zimmer.** Die Pflanzen, die stets des Treibens im Herbst in Töpfe einpflanzen sind, können in diesen bis gegen Weihnachten im im Freien bleiben, liegen hier vorläufig besser untergebracht als im warmen Zimmer. Allerdings sind die Töpfe im Freien nicht den starken Frösten auszuweichen, sondern geschützt aufzustellen, wie z. B. in einem ausgearbeiteten Mistbeetkasten oder in einer Urne, wo sie noch leicht mit Nistensack oder Leinwand bedeckt werden können. Sobald der Winter fröher auftritt, kommen die Töpfe schon in die warme Stube.

**** Eine im Winter blühende Pflanze ist die Buchsbaumblüte.** Sie beginnt erst im Winter ihre Blüte zu zeigen, die Blüten sind totaler mit grünlichen Epiben und gelben Staubfäden und von großer Schönheit.

Tier- und Geflügelzucht.

†† Verletzungen der Pferde. Die Pferde verletzen sich nicht selten durch Eintreten von Nägeln, spitzen Eisen-, Glas- und Steinplättchen in den Fuß, und es entstehen dann oft Wunden recht unglücklicher Art. Meistens entstehen dieselben, wenn Eisen die selben verursachen, ist eine aufmerksamere Beobachtung der eingetretene Gegenstand entfernt werden ist, ist die locale Stelle zu reinigen und so weit auszuweichen, bis das Blut fließt. Das Tier ist dann sofort in den Stall zu bringen, der frische Fuß mit

Wasser auszuwaschen und auf die Sohle desselben geputzter Reimlaken zu legen, welcher mit Wasser an einem Zeige verarbeitet wurde. Die Fußspaltung wird damit vollständig ausgefüllt und ein Reimlaken darüber umgeschlagen und befestigt. So lange das Tier liebt, ist es am besten, es in einen Stall zu stellen und der Verband darf nicht abgenommen werden.

†† Gut gebaute und gut gefaltete Ställe gehören zu den Hauptbedingungen für das Gelingen bzw. für die Rentabilität der Schweinezucht. Schlechte Stallhaltung steht der Futterverwertung (Futterassimilation) an sehr entgegen, als das dieselbe nicht auf Schalen für die Wirtschaft hinanzulassen müßte.

†† Hochkräftigen Säugen sind Mähren und recht kräftiges Futter zu reichen. Besel, deren Mähren mildern sind, müssen mit verbünnter Kuhmilch getränkt werden.

†† Füttern mit Eingewöhnen der Stare. Die Fütterung des Stares in seinen verschiedenen Lebensstadien ist verschieden. Seine Eingewöhnung findet am besten statt mit frischen Ameisenpuppen, mageres Fleisch, geriebenes Getreide, geriebenes Dorsch oder anderes mageres Fleisch, geriebenes Getreide und Weizen (letzteres auch eingeweicht) mit Ameisenpuppen; auch etwas acematisches Hant; Pappelfutter; Weizenbrot in Milch mit gebackenem Fleisch und später mit getrockneten Ameisenpuppen. Jungen Stare soll man als Futter folgende Mischung geben: Ein Viertelpfund feinschnittes, mageres, rotes Fleisch (am besten Wild, doch auch Pferdefleisch), einen Schöpfel Getreide, ein Schöpfel Weizen, ein Schöpfel Brot oder Weide, richtig untereinander gemischt und daraus zwischen den Fingern länglichthin Wisen von Erbsen- und Bohnengröße geformt; zu reichlich erhält jeder junge Star drei bis sechs Stück, nachdem man sie vorher in Wasser getaucht. Dieses Futter ist bequem, billig, reichlich und bekommt den Vögeln recht gut.

†† Trinkenlocher für Kühe. Das Trinkenlocher ist den Kühen wenigstens täglich einmal frisch in einem gereinigten Trage oder sonstigen Behälter vorzusetzen. Es empfiehlt sich, das Trinkenlocher regelmäßig ein klein wenig Eisentrievoll anzusetzen. Das reinigt das Blut und verbündert viele Krankheiten.

Bienenwirtschaft.

? Schutz gegen Kälte. Erfahrungsgemäß ist die Winterruhe der Bienen am gleichmäßigsten und der Nahrungsverbrauch am geringsten, wenn die Bienen im Innern des Stodes so wenig als möglich von den Temperaturschwankungen der Außenwelt vertrieben werden können. In der großen Kälte die Bienenwohnungen auch von außen, indem man die Winterräume zwischen den einzelnen Beuten mit schlechten Wärmeleitern ausfüllt. Ist der Winter besonders mild, so entfernen man die äußeren Umhüllungen. Auch bei der größten Kälte darf die Wärme im Stode nicht zu rasch abnehmen können, sein mitten in den kalten, schlechtsten Thermometer zeigt immer noch 8 bis 10 bis 12 Grad Reaumur zeigen, wenn die umgebende Lufttemperatur nur 8 bis 10 Wärmegrade hat.

*** Alle Störungen der Winterruhe gefährdet die Gesundheit des Bienenvolkes am änderste. Es ist fortgesetzte Nachsicht erforderlich, wenn nicht Wäpfe, Meisen und böse Luft dem Volke den Tod bringen sollen.**

*** Gefüllte Honigwaben sollen warm, trocken und luftig aufbewahrt werden, sonst zieht der Dampf Wasser an und verdirbt, was oft so weit geht, daß die Zellenbesatz verlieren.**

*** Das Futteranbringen ist untreifig das zum Füttern der Bienen bestgeeignete Mittel. Es hat die Form des Wäpfe und muß seiner Größe nach in den Stod passen. Es hat mehrere Abteilungen: Bienenwaben mit etwa 2 Zoll hohen Seitenwänden, welche zur Aufnahme des Futters dienen. Man kann sowohl größere als kleinere Stöße Buder in denselben fertigen. Will man jedoch den Bienen flüssiges Futter in denselben reichen, so ist es besser, daselbe aus Bunt oder Blech und nicht aus Holz anzufertigen und mit einem Schwimmer zu versehen.**

Forstwirtschaft, Jagd und Hundzucht.

† Zur Erziehung alterer Ausbohlen. Jede Partie des Stammes ist einmal Ernte gewesen. Daher ein großer Unterschied, ob die abgetriebenen Äste, schon oder fast gewesen, ob sie dicht am Stamm und bald nach dem Abstreifen flüssig oder natürlich abgetrieben worden oder ob sie als lange, harte Stämme in den Stamm eingewachsen sind, ob endlich es Schwache oder armstarke grüne Äste (Grün-Kümmel) gewesen.

†† Eidenlehnst ist nur dann anwendbar, wenn man einen tüchtigen Schweißler etwa von jüngeren Förstern oder Wäpfern zur Verfügung hat.

†† Der Stammesbegriff steht in der letzten Jahreszeit auf seinem Höhepunkt. Ueber die Wasserentziehung unserer natürlichen Intellektuelle unter den Wäpfern sind sich weitgehender Däner längst ein, ebenso über die Winterarbeiten der Wäpfer. Es ist bis zu 20 Brod, der Wäpfer werden an den Ständen gelassen und müssen sich so langsam zu Tage zappeln oder der unregelmäßigen Bewegung des Stages verjüngern.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

*** Unfruchtbare Stöcke kommen häufig in Weinbergen vor. Es ist dies meist auf eine Degeneration der betreffenden Rebsorten zurückzuführen, obwohl auch oft bei sonst fruchtbaren Stöcken bei schlechtem Blütenwetter die Blüte durchgehen kann. Rebsäule, welche diese Untugende zeigen, entfernt man am besten aus den Weinbergen oder man kann sie auch umveredeln. Das Umveredeln jedoch ist eine sehr schwierige und zeitraubende Arbeit, weshalb man oft das Vergraben von Rebsäulen mit guten Eigenschaften vorzieht.**

*** Gegen den Wurzelfäulnis der Reben ist eine starke Düngung der Weinberge mit Superphosphat und Kainit oder statt des letzteren mit konzentriertem Chlorcalcium zu empfehlen.**

*** Neben dürfen nicht zu früh eingebunden oder niedergelegt werden. Das Rebholz muß erst gut ausgereift sein, bevor es eingebunden, oder in die Erde gelegt wird, denn halbreifes Rebholz fäulniss und erstickt leicht im Winter. Man erle barum im Herbst nicht mit dem Einbinden oder Niederklegen, denn Herbstfrost schaden in der Regel dem Rebholz nicht oder doch davon erträgt, hätte jemals keine Trauben gebracht.**

*** Damit die Spunde jederzeit gut schließbar, sollen sie aus hartem Holz und so lang sein, daß sie noch 8-10 Zentimeter in das Fuß hindurchgehen. Versucht sich dann auch etwas über die Spunde nach immer ein, er bleibt also fest und schließt fest. In kurze Spunde werden beim geringsten Schwunde trocken und lassen ungebündelt auf Eintreten, durch welche Naht und Flüssigkeit gebildet werden.**

*** Eine wohlgeleitete Gärung ist die Grundbedingung für einen guten, hellen, wohlgeschmackten und reinen Wein. Das merke sich jeder, der damit zu tun hat. Grundbedingung dafür (außer der Gärtemperatur, richtige Kellertemperatur, reine Hüller und Kellerräucher, und im Falle der Notwendigkeit die Verwendung reinesäurer Weinefäule sind beachtenswerte Bedingungen, die erfüllt werden müssen.**

Gesundheitspflege.

// Wie man richtig „Aust schnüpfen?“ Das Wichtigste mit geschlossenen Rande wird von Lehren der Gesundheitspflege eifrig gelehrt, sind auch immer mehr Anhänger im Publikum, weil von seiner Wichtigkeit sich jeder überzeugt, der es betrifft. Die Wichtigkeit besteht in vollständigem Einfluß auf das Blut-, Muskel- und Nervenleben und Stärkung der Verdauungs- und Ausscheidungsorgane, wo es sogar Krankheitsfälle unterbinden kann. Zum richtigen Verstand gehört, daß es im Freien in guter Luft, möglichst an geöffnetem Fenster, mittels der Waie, nicht des Mundes, geschieht, und zwar nicht spürweise, damit, nicht nicht flüchtig, sondern langsam, geschieht, damit die eingeströmte Luft gehörig in die kleineren Atemwege dringt. Nachdrückliches Ausatmen darf nicht vermieden werden.

// Die Schraffur zu fällen. Ein vorzügliches häusliches Mittel zur Stärkung und Erhaltung der Schraffur ist die Gemüchtheit, sowohl die Augenlider als auch die Augenbrauen und Schläfen gegen täglich, am besten vor dem Schlafengehen, mit kaltem Wasser zu befeuchten. Es gibt in der Tat nicht, was die Nerventraft des Auges mehr darunter stark und vor Blutüberfüllung desjenigen (der Hauptursache der meisten Augenleiden) sicherer schützt, als dieses einfache und unschuldige Mittel. Man hotene sich dessen mehrmals des Tages, wenn das Auge vielleicht gerade schwächende Anstrengungen zu bestehen hat. Alle anderen Erhaltungs- und Stärkungsmittel des Sehvermögens werden man nur nach Rücksprache mit dem Arzte an. Schon mancher ist durch den Gebrauch scheinbar ganz nützlicher Mittel um sein Augenlicht gekommen.

Für die Küche.

*** Kartoffelwasser.** Kartoffeln werden geschält und gerieben und mit Wasser und Milch abgewaschen, ausgedrückt und Milch zugegeben, bis dies ein wenig zu dicke Masse wird. Eier, Salz und Butter hinzugegeben, in einen nicht zu hohen Tiegel gegeben und in Fett oder Butter auf beiden Seiten gebacken.

*** Färgiertes Omelette.** Zu der Fällung zweier Omelettes verwendet man Wäpfer- oder auch nur Kochfleisch, das fein gehackt werden. Man zwei Schüsseln voll Butter und eben so viel Mehl bereitet man nicht zu dunkles Bräunlich, vermischt dies mit einem Glas Wein oder auch nur Wasser, etwas ausgebleicht Mehlgerst und ein gewisses Quantum zu einer dicken Sauce, so daß das hineingegebene Fleisch eine ziemlich konsistente Masse bildet. Mit Salz und ein wenig Wäpfer abgewaschen, füllt man diese auf die eine Seite eines jeden Omelettes, schlägt die andere Hälfte über und serviert recht heiß.

*** Secht geschikt.** Ein Secht von 3 bis 4 Pfund wird zergerichtet und abgezogen. Dann trocknet man den Fisch ab und gibt ihn auf beiden Seiten recht dick mit Speck. Hiermit mäht man den Secht in Milch weichen mit etwas gewässert Pfeffer vermischt ist, läßt in einer Pfanne 20 Gramm Butter hellbraun werden, brät

darin den Fisch unter häufigem Wäpfen von allen Seiten braun und läßt ihn dann auf eine heiße Schüssel. Die Butter löst man mit 0,25 Liter Wasser ab und vermischt sie mit 0,25 Liter saurer Sahne, sowie einem Glas Weißwein.

*** Aufweichegrübe.** 0,5 Pfund Aufweichegrübe wäscht man mehrmals mit lauem Wasser, gibt sie dann mit einem Liter kochendem Wasser zum Kochen und läßt sie mit 50 Gramm Butter nach 5 Gramm Salz an einem feinen Reib, den man mit brauner Butter oder mit getriebenen Speckwürfeln und Zwiebeln an Tisch legt. Man löst die Grübe auch mit Milch und bestreut sie dann beim Anrichten nur mit Jüder und Sünnet.

Haushirtschaft.

† Die Behandlung des Schuhwerks. Erstes und unbedingtes Erfordernis, um Schuhwerk in möglichst lange brauchbarem Zustande zu erhalten, ist, daß dasselbe Bar Schuhe, Erstickt und nicht häufig getragen, sondern mit einem weichen Bar ausgetaucht und dem getragenen Paare ausbreitend Zeit zum ganz allmählichen Austrocknen gewährt wird, denn es lammt sich tagtäglich stets so viel Feuchtigkeit in den Schuhen an, daß dieselbe sich in den Schuhsohlen nicht völlig verflüchtigen kann. Den gründlichsten Einfluß auf Oberleder und Brandleder aber ist die Ausbuchtung des Fußes aus. Dasselbe bewirkt eine so vollständige Durchfeuchtung, daß die Haltbarkeit des besten Schuhs in allertäglicher Zeit beeinträchtigt ist, wenn derselbe zwischen dem Tragen nicht austrocknen kann. Zu vermeiden ist dabei ganz besonders ein zu reichliches Trocknen, so hierdurch auch ein zu Leber enthalten und diesem unentbehrliche Fett verflüchtigt wird, das Oberleder wird infolgedessen hart und brüchig, ganz gleich ob es vom feinsten, binnen oder vom härtesten Leder ist. Weiter ist es von Wichtigkeit, einen Schuhl oder Schuh wenigstens jede Woche einmal mit lauem Seifenwasser abzuwaschen und abzutrocknen zu lassen. Ein besonders hübsches Mittel ist auch auf die Schuhsohle zu richten. Die im Handel befindlichen Sorten enthalten fast ausnahmslos mehr oder weniger Schwefelsäure, die je reichlicher vorhanden, dem Leber desto schädlicher ist. Mittels eines Schuhschins in jeder Anzahl erhältlich, kann man sich jeder Zeit in jeder Lage, die in seinem Haushalt herrscht, auf ihren Schutzgehalt zu prüfen. Die Wäpfe wird zu diesem Zweck vermischt und ein Schuhschins nachmittags hineingebracht. Führt sich das Papier intensiv rot, so ist die Wäpfe entzündlich zu verwenden; färbt es sich dagegen nur einen Schen heller, so ist der Schuhschins ungeeignet. Zu beachten ist auch, daß für einen leicht schwebenden, aber allumgänglichen Leder der Glas-, Kib-, Gens- und Geyrauber; nicht zu empfehlen sind, sondern nur fettige Leder wie Nubler, Nubler, Nubler.

† Anwendung der Farbe in der Wäpfe. Es ist, soviel zur Kenntnis der Wäpfer, er hat rote und rote, aber auch andere Farben, stellt es veränderte hochrote Farben wieder her. Substanz erhält purpurrot und bleibbar; reine Botische erhält und befestigt schwarz auf reiner Wolle. Ist Farbe durch Saure verändert, so stellt Salmiacgelb, mit 12 L. Wasser vermischt, sie wieder her; ist sie durch Alkalien verändert, so stellt Essig sie wieder her.

† Reiche Kransen an Terrarien zu reinigen. Zur Säufte Salmiacgelb, zur Hälfte Regenwasser. Mit einer kleinen Bürste reibt man damit die Kransen nach dem Strich und bürtet mit lauem, klarem Wasser nach. Ebenso werden teigartig gewordene Nistkäse aufgearbeitet.

† Dauerhafte Schuhsohlen. Um die Dauerhaftigkeit der Schuhsohlen zu erhöhen, werden dieselben hier- bis viermal mit Kopalharz überstrichen; das Leder erhält hierdurch das Ansehen von poliertem Mahagoniholz, wird widerstandsfähiger und sehr haltbar, doch muß man den Nistkäse jedesmal trocken lassen, ehe man die Sohlen aufs neue überstricht.

† Dauerhafte Anstrich von Holzwerk im Freien. Zum Anstrich von Balken, Glasausläßen, Mittelbalken, Stollenausläßen, Brettereingebungen dient folgender leicht herzustellender und sehr wohlfeiler Anstrich: Man nimmt frischen, gut verarbeiteten anfeuchterem Zement der besten Qualität und reibt ihn mit Milch an, dann mit Weizenmehl und Leinöl. Die Farbe muß die Dicke der gewöhnlichen Leinölfarbe erhalten. Das Holz, welches damit angestrichen wird, darf nicht glatt gehobelt sein, sondern muß raub gefügt sein. Ein zwei- bis dreimaliger Anstrich sichert das Holz nicht nur gegen den Einfluß der Witterung, sondern auch gegen das Verrotten. Das anzureichende Holz muß vorher richtig abgetrocknet sein.

Für die Weihnachtsgäste.

Weihnachtsarbeiten.

Wäpfe in der Küche. Es ist eine Ernte vorgeschrieben und man reigt die Wäpfer, die man in den Tagen zwischen dem 2. und 3. Spunde hebt sich durch die sehr hübschen, großen Kranzgebäckchen hervor. Er geht in freundlicher Aufforderung: „Willkommen, liebe Gäste; laßt schwelmen euch auf heute!“ Gestalt wird er mit weichen Stücken und jeder einzelne Nachhakt ist rot umrandet. Eine kleine, schmale Kranzgebäckchen läßt ringum, und ganz kleine Stücken zeigen sich auf dem sorten, weichen Kranz.