

Alle Weine reinigt man folgendermaßen: Papiermännchen reinigt man einfach mit Boraxlösung; will man sie blank haben, so läßt man sie glühend gemacht, in Weingeist, den man jedoch sofort abgeben muß, erkalten. Grünspan entfernt man durch verdünnete Schwefelsäure (1 Teil zu 15 Teilen Wasser) von Silbermännchen, welche sofort mit Wasser abspülen und mit Filzpapier trocken zu reiben und mit feinem Silber in eine kleine Menge von unterschwefelsauren Natron zu mischen ist wieder ganz blank.

8 Nadeln (Synthetikon) wird so bereitet. Zur Bereitung giebt man Weinsäure mit ungefähr drei Teilen weißer Gelatine, giebt sofort Essig darauf daß eine dicke Masse entsteht, die man recht heiß werden läßt. Ist der Weinsäure zu dünn geraten, so gibt man noch etwas Gelatine hinzu.

**Die erkrankte Salzgrube.**

Von Dr. Deleef Schuyf (Keiszig). Die erkrankte Salzgrube — das liegt jenseitig, ist aber gleichwohl ein gebräuchlicher Ausdruck der Bergwissenschaft. „Erkrankt“ nennt man eine Grube, in die soviel Wasser eindringt, daß sie den Bergbau unmöglich macht. Eine solche erkrankte Grube ist die zu Soovar in Oberungarn, die ich vor kurzem besuchte und von der ich ein paar Zeilen in dem „Deutsch-Bergmanns-Journal“ den deutschen Leser interessieren dürfte.

Soovar ist die einzige Salzgrube, die Ungarn besitzt; sie versorgt heute ganz Oberungarn mit Salz. Nachfolgend wird hier jedoch erst dem Ende des 18. Jahrhunderts erwähnt; vorher war Soovar ein Steinabbaubergwerk. Schon die Römer haben hier nach Salz gegraben. Die Reste ihrer primitiven Leistung in den Berg führenden Gruben finden sich noch heute.

Soovar gehörte, wie Alexander Gocsej in einer Arbeit über die geologischen Verhältnisse des Steinabbaubergbaues von Soovar erwähnt, zum oberen Teil der allen römischen Provinz Pannonia. Der ungarische Name bedeutet Salzgrube. Gocsej führt an, daß die Grube zur Zeit Karls des ersten ungarischen Eroberers, entstanden. Als dieser in Pannonien einbrach, unterjochte er außer dem Granthal, Waagthal und den Tälern jenseits der Donau auch Oberpannonien bis zum Saefusse hinaus bis Soovar (sichrum salis), und die Hügel und Soovarer Berge bildeten seinen Schutzwall gegen die Einfälle von Osten aus. Das Soovarer Salz fand auf dem Blaine der heiligen Et. Etenskirche, und bei Erröpfung der Steinabbaugrube im Jahre 1572 reicheten die auf den nahen Trachtbergern sich ausdehnenden Wälder noch bis hierher.

Die ungarischen Könige übten die Sittle, ihren Eölen für treue Dienste die Vergeltung des Bergwerkes nicht gleich zu belohnen, sondern erst auf Vorkauf der Grube zu übertragen. So veräußerte König Sola IV. den Gebrüthern Ciplov 1223 das Dorf und einen Teil des Salzbrunnens zu Soovar. 1241 wird die Grube durch die Tataren vollständig vernichtet. 1261 erhält Graf Eögh Soovar als Lohn für seine Treue. Aber schon 1285 haben wir es im Besitz von Graf Wöghen und zwar — als immerwährende Lehen. Wöghen nannte sich Soos be Soovar, er war der erste und eigentliche „Salzgraf“. Um Wöghens Frau entstand eine griechisch-katholische Ansiedlung, die heute heute besteht. 1423 beschloß König Sigismund dem Salzgraber und der Bürgerlichkeit von Veröes, daß sie auf dem Gebiete des Caroler Komitats auf Seite in die Lehen mögen; es wird ferner ein Schulmeister angestellt, nach welchem jeder Bergarbeiter des Caroler Komitats und hauptsächlich die Wellenteile angefordert werden zum Suchen nach Soolagläsern. Trotz aller Protektion der Familie Soos werden die Soovararbeiten energisch fortgesetzt, so daß Ende 1572 die letzte Restgrube des Salzes aufgeschlossen wurde. Das Schürftreiben bestand sich inmitten des Waldes, der hier an der Höhe oberhalb des Dorfes Soovar ausdehnt. Dieser Wald war zur Erleichterung vorbehalten und man gewann aus ihm die schönsten Bäume zu Grubenhammerholz. Es scheint nun, daß die Soos hauptsächlich wegen der Waldverwüstung gegen das Schürftreiben protestierten.

In dem Maße, wie sich der Bergbau ausdehnte, wurden die nahe gelegenen Teile aus den ungarischen Bergwerken mit Wasser behalt ihrer Privilegien um die Gruben herum angekauft. Als nach Erröpfung der Grube wurde westlich vom Hauptort ein großer Steinabbaubergwerk angefaßt, zur Erinnerung hieran eine hundert Weindäner laufende Kapelle samt Sakristei angeschauen. Die lag 140 Meter tief im Berg und an hohen Stellen wurde hier Wasser geleitet. Jeder Bergmann durfte kann zu drei Salz, als er so schleppend vermachte, epiern. Ein jöhnes Kind unter Bergmannsweibe!

Am die Wende des 17. Jahrhunderts wird der Bergbau wieder einmal lahm gelegt. Es kamen die Westeindlichen Unruhen und abnehmend mit den kaiserlichen Truppen beherrschten Heubäuden Türken und Tataren die Gruben, die röhren fürstliche Verwaltungen an und erst nach dem Wiener Frieden 1698 ist der Grubenbetrieb wahrscheinlich wieder aufgenommen worden. Das 17. Jahrhundert, obgleich erfüllt von Unruhen und Krieg und durchbrochen von den Scharen Hölzler, von den Stürmen und von den Einziehungsgruppen Carotas, brachte doch Fortschritt im Soovarer Bergbau. 1646 wurde beöghs Ausschluß der Tiefe das

Glühbeilgetriebe eröffnet. 1672 die Grube der Hof. ungarischen oberungarischen Zentral-Administration unterstellt; damit begann endlich ein leistungsfähiger Betrieb! 1691 finden wir hier die ersten Spuren regelmäßigen Salzabbaubetriebes.

Da trat im Jahre 1732 ein elementares Ereignis ein. In der Nacht des 21. Februar brachen in einer Tiefe von 140 Meter aus einem alten, verlassenen Stollen von Süden her solche Wassermengen ein, daß sie weder durch Staudung noch durch Aufschöpfen zu bewältigen waren; die Grube war erkrankt.

Heute ist Soovar ausschließlich Salzschütte. Der Betrieb geht in vier Stationen vor sich. In der Maschinenstation treiben Dieselmotoren die elektrische Kraft hinauf zur Pumpstation. Hier wird das außerordentlich gehaltreiche Salzwasser in großen Säcken aus Büffelleder an die Oberfläche gehoben, ausgeleert und durch Röhren hinabgeleitet in mächtige Kessel, unter denen Tag und Nacht ungeheure Feuer brennen. Aus diesen Kesseln strömt das dampfende Wasser in große Reservoire, aus denen ebenfalls Tag und Nacht die Arbeiter mit langen Stangen das Salz herausnehmen.

Soovar hat eine Zukunft vor sich und harret keiner Entdeckung als Aube- und Zukunftsort; es besteht hier nur eine Agl. Salzschütte, aber eine Anstalt, die das durch die Hochflut gewonnene Material für Aube- und Inhalationszwecke verarbeitet, fehlt noch. Die schöne Gebirgsluft der Karpaten ist hier durch den Salzabbaubetrieb so stark mit Salz getränkt, daß sie die Meeresluft an Salzgehalt übertrifft. Dazu die sehr schöne Lage, eine weite Talniederung, rings umgeben von Gebirgsgruppen, darunter Berge von merkwürdigen geologischen Formen, wie der impolante Reöföros mit der Ruine einer Mafozsburg. Im Nordwesten sieht man bei klarem Wetter ganz fern über den letzten blauen Bergeketten wie in der Luft schwebend die Hochgebirgsburg der Tatra; ihre Schneehöhe, die auch den Sommer überdauern, sind deutlich als weiße Streifen erkennbar. Wöghen für den zukünftigen Bauort ist auch, daß das Dorf mit einer Viertelstunde von der alten, historisch interessanten Reichsstadt Eperies entfernt liegt, die man von der deutsch-österreichischen Grenzstation Oberberg aus über Abos in sechseinhalb Stunden erreicht. Die Straße Oberberg-Abos, die man im Sonntag in 6 Stunden durchfährt, bietet stundenlang immer neue Ausblicke auf die Karpaten und die hohe Tatra und bietet landschaftlich zu den reizvollsten Bahnhöfen, die man sich denken kann.

**Advent.**

Es ist eine gleichnißvolle, geweihte Zeit, die Zeit des Advents. Unwillkürlich erinnert sich der fromme Christ all der erhabenen Weissagungen aus längst vergangenen Tagen. Wie da die Propheten des Westes Israels auf einen göttlichen Messias hofften und wie schon in alter Zeit das kleine Bethlehem genannt wurde, aus dem der Herr und König kommen sollte, welches Ausgang von Anfang und von Ewigkeit her gemein ist! Wir wissen nicht ganz genau, seit wann Advent gefeiert wird. Die erste Erwähnung einer kirchlichen Feier der Adventszeit findet sich 524, wo die Synode in Arles von der Adventszeit bis zum Feste der Erscheinung Christi die Fastenzeit verbot.

Der Feiertag des Advents liegt der Gedanke an Gründe, daß die Gemeinde der Gläubigen, die sie überhaupte die Tugenden des Lebens Fein immer aus neue geistig durchleben soll, so auch auf die alljährlich erneute Feier seiner Geburt, als auf ein immer wieder erneutes geistiges Kommen des Herrn zu den Seinen, in der rechten empfanglichen Gemütsstimmung vorbereitet werden soll. Mit dem Advent kommt das neue Kirchenjahr. Die Kirche hat vier Adventsonntage. Advent, h. i. Anknüpfung oder ausführender gefeiert: „Siehe, dein König kommt zu dir.“ Hastig du, wer der ist? Er heißt Jesus Christ. Mein Sterblicher kann das Geheimnis Gottes ergreifen, aber in Christo sollte sich das herrlichste offenbaren, daß Gott die Welt liebt. Mit dem Advent wird geboren, und der rechte Adventsgehalt weiß es: „Ein Herz, das Demut liebt, bei Gott am höchsten steht; ein Herz, das Gedulde liebt, mit Angst an Grönde geht!“

Die katholische Kirche macht die Adventszeit zur Zeit der Waöe, indem sie öffentliche Vergnügungen, Tanz- und Kochfeierlichkeiten verboten, die Fasten demerht und in ihrem Kultus das Gewand der Trauer anlegt.

Nach für die Jugend ist die Adventszeit eine wunderbare, gern gelesene Zeit. Wer jetzt in ein Kinderherz schauen könnte! O wie schuldhaft schauen die Kinder das ganze lange Jahr hindurch der Adventszeit entgegen und der Weihnachtstag. Wenn der Herbst an Feste geht, wenn die Abende immer früher ihre dunklen Scher über die Erde breiten, im Advent, da reben die Kinder das Christkind mit seinen Gaben ist der Spalt aller ihrer Geöhröche.

Und doch, Advent, du bist die Zeit der Wunder! Durch deiner Morgenandämerung schwere Nebel, des Kindes Aug' der heiligen Weihnacht an. Wie eilig hört es jetzt auf Wort und Bewegung, Und lauscht der Lippe, die die Gnade nennt, So nach dem großen Tage der Verheißung, Trööst' willig alle Schauer des Advents!



Tr 48 Halle a. S., den 27. November 1909

**Voran erkennt man eine gute Milchkuh?**

Von A. van de Graepel.

Ein sicheres Urteil über den Wert einer Milchkuh erhält man einzig und allein durch genaue ziffermäßige Feststellungen der von der Kuh abgemehrten Milchmengen und des Fettgehaltes der Milch. An der meisten Stellen werden wir uns allerdings schon begnügen müssen, bloß die Menge der Milch zu erfahren; denn die Feststellung der Milchqualität, wobei in erster Linie und im allgemeinen einzig nur der Fettgehalt in Betracht kommt, ist für die meisten Landwirte nicht leicht auszuführen. Für die Landwirte und insbesondere für die Händler ergibt sich daraus die große Wichtigkeit, welche dem regelmäßigen Probieren beizulegen ist, und die ebenso große Bedeutung, die die Bestimmung des Fettgehaltes der Milch hat.

Was aber nun, wenn es sich um Kälbinnen oder Küber handelt, wo wir einen Leistungsmaßstab durch Probemilch nicht verlangen können, oder um Kübe, die gefahrt werden, wo in den meisten Fällen solche Maßweise zu erlangen sind?

Um in solchen Fällen Anhaltspunkte über die Milchergiebigkeit zu gewinnen, ist man in der Praxis meist darauf angewiesen, den sehr unvollkommenen Umstand zu benützen, daß gewisse Eigenschaften der Tiere zur Milchleistung in Beziehung stehen. Deshalb sollen im nachstehenden diejenigen äußeren Zeichen genannt werden, die für eine höhere Milchergiebigkeit bei den Küben in Betracht kommen.

Als gutes Zeichen muß man ansehen ein stark ausgebildetes Euter, welches jedoch kein Fleischutter sein darf. Der Unterschied zwischen Milch- und Fleischutter läßt sich im gepannnen (gefüllten) Zustand nicht so leicht erkennen und erfordert eine Uebung. Im ausgefüllten Zustand jedoch sind gute Milchutter stets klein und fühlen sich festhaft an, während Fleischutter einen teigigen Charakter besitzen. Ein gutes Milchutter muß breit sein, sich weit nach rückwärts zwischen die Hinterbeine erstrecken und nach vorn bis in die Hohlgegend gehen. Auch unten sei das Euter ausgewölbt und nicht spitz zulaufend, die Rippen seien weit von einander geteilt und bei geülltem Euter nach außenwärts gerichtet. Auch das Vorhohlerbein von Afterwärts, das heißt eine hinten oder letzten kleinen Rippe an den hinteren Viertel wird gerne gesehen.

Die Haut, welche das Euter bedeckt, sei weich und lasse die Adern frozig durchsehen. Besonders stark sollen die sogenannten Milchadern, das heißt jene Adern, welche von den vorderen Milchdrüsen über die untere, seitliche Ausbuchtung gehen, entwickelt sein. Es ist dies ein Zeichen, daß viel Blut vom Euter abfließt, und dem entsprechend auch viel Blut zum Euter geföhrt wird. Das Blut aber führt das Material zur Bildung der Milch zum Euter. An Fleischuttern sind die Milchdrüsen sehr selten gut entwickelt, während an einem guten Milchutter, selbst wenn dasselbe nicht spitz ist, die Milchdrüsen meist kräftig hervorragen. Am Wichtigsten, was ist an dem Teile, der sich dem Euter gegen den Brust des Tieres hinzieht, sollen sich viele schmale, regelmäßig nebeneinander liegende Quastfäden zeigen. Dieselben treten am entleerten Euter besonders deutlich hervor, sind aber ebenso bei Küben, welche eelig sind oder bei welchen die Milchergiebigkeit infolge der Fruchtlosigkeit keine große mehr ist, deutlich zu sehen. Die Haut soll sich an diesen Stellen sehr weich und beim Reiben mit der Hand leicht anfühlen und sich weit vom Körper abziehen lassen, so daß daraus zu entnehmen ist, sie hänge mit ihrer Unterlage nur sehr locker zusammen.

Gute Milchkübe haben fast stets feine, glänzende Haare, seine dunkle Säuerer und eine feine sehr geschmeidige Haut. Auch der Milchdrüsen ist meist gut entwickelt, das heißt, die Tiere besitzen gegen den Brust abwärts gegen das Euter hin einen breiten Streifen, an dem die Haare nach außenwärts stehen. All die sogenannten Eigenschaften werden bedingt durch ein stark entwickeltes Hautdrüsenystem, und da die Milchdrüsen auch eine Hautdrüse ist, so läßt

sich aus dem Vorhandensein dieser Eigenschaften schließen, daß auch die Milchdrüse gut entwickelt ist.

Man sieht es ferner gerne, wenn die Kuh ein edles weißliches Gepräge hat, da die Leichtigkeit der Milchdrüse im innigen Zusammenhang mit der Verrichtung der Geschlechtsorgane der Tiere steht.

Manche Händler kalten einen feinen Kopf und Schwan, überaus feine Glieder und feinen Knochenbau, welche auf einen kräftigen Bau und eine kräftige Ernährung in der Jugend schließen lassen, für ein gutes Zeichen. Deswegen gilt auch ein gut gewölbter, tonnenförmiger Körper mit nicht ausgezogenen Hinterbein als gute Eigenschaft für die Milchergiebigkeit, da dies auf gut entwickelte Verdauungsorgane und gute Futterausnutzung hinweist.

Ebenso hält man es für günstig, wenn die Rippen, besonders die letzten, sehr weit von einander entfernt sind, was man mit dem technischen Ausdruck „große Zwischenrippenräume“ bezeichnet. Eine weite Entfernung der Rippen läßt auf große Lungen schließen, was für die Verwertung des Futters auf Milch günstig ist.

Auch eine tiefe Brust und ein tiefes, besonders aber breites Becken sind günstig zu beurteilen.

Alle Tiere, welche solche Zeichen nicht haben, und die schon in ihrem Wehren zeigen, daß sie aus wenig sorgfältig gepflegten Zuchten stammen, beurteilt man für die Milchergiebigkeit un günstig.

Wenn ich nun eine Reihe von Merkmalen für die Milchergiebigkeit angeführt habe, so halte man sich stets vor Augen, daß sie nicht untrüglich sind; untrüglich ist bloß der ziffermäßige Nachweis. Aber trotzdem verdienen alle die genannten Kennzeichen Beachtung. Für Züchter kann es besonders wertvoll sein, wenn der Nachweis der Abstammung von sehr milderdrüsen reichlichen Vorfahren erbracht werden kann, woraus zu entnehmen ist, daß auch dem Probemilch auch eine getreute Zuchtbeobachtung von großer Bedeutung bei der Sucht von milchergiebigen Küben ist. Bei den Tieren kann nicht einem schlechteren Körperbau auch auf ein sehr sanftmütiges Temperament und solche als äußeres Zeichen die feine Haut, glänzende Haare, feine Hörner, weit geteilte Rippen und ein breites Hinterbein. Auch darauf kann man Gewicht legen, daß die Rippen gut ausgebildet sind.

**Düngung mit Wasserpest.**

Die sogenannte Wasserpest ist eine zur Familie der Hydrocharitaceen (Froschlilje) gehörige Wasserpflanze, die in der Mitte des neunzehnten Jahrhunderts zum ersten Male in Europa, und zunächst in England und Schottland, auftrat und sich von dort aus nach Norddeutschland verbreitete. Ihre üppiges Wuchsbemühen mögen bereite die Aufmerksamkeit auf diese interessante Pflanze und trug ihr den abfälligen Namen ein. Botanisch wird der fremde Einbringung nach seiner Heimat Canada als *Elodea canadensis* bezeichnet. Man würde der „Wasserpest“ übrigens durchaus untreu, wenn man wollte man aus ihrem Namen eine Schlüsse, daß sie die von ihr benamenden Wasserläufe verpestet. Sie ist im Gegenteil ein außerordentlich wirksames Mittel ersten Ranges, und trug ihr den abfälligen Namen ein. Botanisch wird der fremde Einbringung nach seiner Heimat Canada als *Elodea canadensis* bezeichnet. Man würde der „Wasserpest“ übrigens durchaus untreu, wenn man wollte man aus ihrem Namen eine Schlüsse, daß sie die von ihr benamenden Wasserläufe verpestet. Sie ist im Gegenteil ein außerordentlich wirksames Mittel ersten Ranges, und trug ihr den abfälligen Namen ein. Botanisch wird der fremde Einbringung nach seiner Heimat Canada als *Elodea canadensis* bezeichnet. Man würde der „Wasserpest“ übrigens durchaus untreu, wenn man wollte man aus ihrem Namen eine Schlüsse, daß sie die von ihr benamenden Wasserläufe verpestet. Sie ist im Gegenteil ein außerordentlich wirksames Mittel ersten Ranges, und trug ihr den abfälligen Namen ein.

sona besonders keine und sarte Erbsen, so daß die Amschmer glaubten, eine neue verbesserte Sorte zu erhalten. Namentlich zur Konfervierung bestimmte Erbsen wurden durch die Wasserpest-  
 bindung gewonnen. Die Behandlung der Kulturen geschah bei  
 Anbau in der Weise, daß zunächst ein Graben von 63 Zentimeter  
 Breite und 40 Zentimeter Tiefe ausgehoben wurde, ohne das aus-  
 gehende Geröll zu lockern. In diesem Graben wurde 18 Zentimeter  
 hoch die Wasserpest eingeschichtet und darauf mit einer 15  
 Zentimeter dicken Erdschicht bedeckt. Dies geschah am vorteil-  
 haften im Monat November. Im Frühjahr, nachdem der Ver-  
 weisungsvorgang vollständig ist, wird ohne eigentliches Umpflanzen  
 die Erde über dem Graben gelockert und nun etwa neun Zentimeter  
 erhöht, worauf die Ausfaat der Erbsen erfolgt. Auch in  
 Sanssouci sind ähnliche Ergebnisse mit frühem Erfolg erzielt  
 worden. Der Vergleich der chemischen Zusammensetzung der  
 Wasserpest mit frischem Stallmist ergibt u. a. nachfolgende Ver-  
 hältnisse: Stall- Wasserpest 23,6, Stallmist 60, (wovon 20  
 Teile leicht löslich); Hochpflanzlarve, Wasserpest 16,0, Stallmist 2,0;  
 Strohstoff: Wasserpest 24,3, Stallmist 4,5.

**Die Forstwirtschaft in Kamerun.**

Dr. Ernst, Professor der Forstwirtschaft, und Dr. Wis-  
 den, Professor der Botanik an der Forstakademie in München,  
 haben vor etwa Jahresfrist mit Unterstützung des Reichsforst-  
 amt und des preussischen Landwirtschaftsministeriums sowie  
 des Imperialwirtschaftlichen Komitees eine Expedition des hiesig-  
 jähiger Dauer zur Erforschung der forstlichen Verhältnisse in Kamerun  
 und Togo unternommen, deren Ergebnisse jetzt in ausführlicher  
 Form im Tropenpflanzer veröffentlicht worden sind. Die Haupt-  
 aufgabe der beiden Forscher bestand darin, die Menge und Ver-  
 schiedenheit der vornehmlich als Holzgüter in Betracht zu  
 kommenden Holzarten zu untersuchen und die Verhältnisse in den  
 großen Waldgebieten Kameruns festzustellen. Die Verkehrs-  
 verhältnisse jedoch die zur Verfügung stehende Zeit gestatteten jedoch  
 nur Teile dieses großen Landes zu bereisen, und zwar das Mungo-  
 Gebiet bis zum Wangenungebirge und die Gegenden am untern  
 und mittleren Sangha. Die botanische Bearbeitung des Materials,  
 das etwa sechshundert verschiedene Arten umfaßt, ist zurzeit noch  
 nicht abgeschlossen. Zur Feststellung der Holzbestände und ihrer  
 vererblichen Anteile wurden Aufnahmen von Probeplätzen ge-  
 macht, die jedoch nur einen geringen Bruchteil des gesamten Forstes  
 darstellten, so daß sie für ein Gesamtbild kaum als ausreichend an-  
 gesehen werden können. Doch ist die Vermessung dieser Teile  
 immerhin als Grundlage für weitere, ausgedehntere Arbeiten zu  
 betrachten. Auch die Angaben über die zurzeit verwertbaren Auf-  
 holzungen haben nur vorläufige Bedeutung. Sie sind auf die  
 Voraussetzung gegründet, daß alles Holz von 60 Zentimeter Durch-  
 messer aufwärts als Handelsware zu bewerten ist. Da jedoch die  
 in der Nähe lebenden Holzarten nicht nicht auf ihre tech-  
 nische Brauchbarkeit untersucht worden sind, so bleibt noch das Er-  
 gebnis einer gründlichen Prüfung abzuwarten. Danach läßt sich  
 schätzungsweise sagen, daß mindestens die Hälfte der aufge-  
 nommenen Holzarten als Handelsware brauch-  
 bar sein dürfte.

Holzarten sind Holzarten, die zu besonders wert-  
 vollen und geeigneten sind, in großen Mengen vorhanden.  
 Große Höher von hohem spezifischen Gewicht herrschen vor, doch  
 fehlt es auch nicht an leichten Holzarten. Was die Transport-  
 verhältnisse anlangt, so ist vornehmlich eine billige Ver-  
 fertigung aus dem Walde nach der Mühle erforderlich. Dafür  
 ist einerseits die Tarifpolitik der beiden im Van begünstigten Eisen-  
 bahnen, andererseits die Schiffbarkeit der vorhandenen Flüsse von  
 grundlegenden Wichtigkeit. Auf Grund der vorliegenden Ver-  
 hältnisse ist anzunehmen, daß der Verkehr, einzelne wertvolle Holz-  
 arten allein auszunutzen, angesichts des großen Arbeitsaufwandes  
 nicht auszuhalten wäre, da beratige Höler in keinem der unter-  
 suchten Bezirke in hinreichender Dichtigkeit vorhanden. Auch der  
 Ferntransport von Holzern würde sehr niedrige Tarife für  
 Wasser und zu Lande voraussetzen. Auch die Verarbeiteten Holz-  
 stücke zu Holzbohlen im Walde selbst oder an der Mühle er-  
 scheint erfolgversprechend. Kleine Sägewerke, zu deren Dampf-  
 betrieb der Holzabfall verwandt werden könnte, wären nicht schwer  
 einzurichten. Auch Wasserkränze sind vorhanden. Das geringere,  
 nicht zur Ausfuhr geeignete Material ließe sich an den Küstenorten  
 gut verwenden.

In Togo liegen die forstlichen Verhältnisse weitläufiger  
 und sind in Kamerun. Klimatische Veränderungen oder  
 Großbrände haben dort die einst reichlichen Bestände stark gelichtet,  
 so daß nach der Schätzung von Meyer das heute Vorhandene nur  
 noch ein Sechstelteil der einstigen Bestände beträgt. Dort, wo  
 sich Wälder vorhanden sind, haben die Tiere so große Verwüstungen  
 sind auch bereits durch Menschenhand angetastet. In Togo ist  
 daher mehr für Waldschutz und für Aufforstung als für Verwertung  
 der Wälder zu sorgen.

**Für die Fische.**

**Wohlbekannt auf französische Art.** Kleine weiße Zwiablen wer-  
 den gefüllt, in melleurdebbene Ringe geschnitten, leicht in  
 feinem Mehl geschwenkt, in Schmalz köchel gelobt, geboten und

mit gehobten Semmelbröuten in die Suppenhälften gefüllt. Beim  
 Zurichten wird die sehr frische Heilschärbe köchel über die  
 Zwiebelrings und Schnitt geschnitten und mit Schnittlauch und  
 Muskatnuss gewürzt.

**Widelfleisch.** Für 6 Personen rechnet man 2 Pfund Widelfleisch.  
 Dies wird in Scheiben geschnitten, gestopft und mit Pfeffer, Salz  
 und geriebenen Zwiebeln bestrichen. Dann läßt man soviel Salz-  
 wasser als nötig, wirt das nötige Gemüse, als Schoteln, Bohnen,  
 Petersilienwurzel, Kraut, Wirsing, Mohrrüben sauber ab und legt  
 dies auf den Boden eines ziemlich großen Topfes. Darauf kommt  
 eine Lage Fleisch, eine Lage Kartoffeln und so fort, bis der Topf  
 ungefähr dreiviertel voll ist. Dann gießt man soviel Wasser darauf,  
 daß es handbreit darüber steht, tut das fehlende Salz, sowie 2-3  
 kleine, geriebene Zwiebeln daran, und läßt die 2-3 Stunden lang  
 kochen. Man kann auch halb Hirs, halb Hammelfleisch dazu  
 verwenden.

**Torte von getrockneten Früchten.** 1 Pfd. Kastanienpfann-  
 kuchen wird gewaschen, etwas gewischt, bis die Etine fast heraus-  
 gelassen, dann mit 1/2 Flasche Weißwein, 100 Gramm Zucker, 125  
 Gramm Korinthen, Sah und Schale einer Zitrone gestoß. Völlig  
 zerstoß, streicht man die Masse auf feuchtem Glas, bestreicht ober  
 mit Zucker, macht ein Gitter darüber und läßt ihn. Das  
 Kompost noch Brühe, streut man getrockneten Zwieback darüber.

**Klare Fleischbrühe mit Nudeln, Pastaroni oder Nudeln.**  
 Um die Suppe klar zu erhalten muß man alle Nudelnarten extra in  
 Salzwasser abkochen, mit kaltem Wasser abspülen und auf ein Sieb  
 abtropfen lassen, ehe man sie in die Brühe tut, damit dieselben  
 nicht trüben. Beim Abkochen der Nudeln, die man nur in kochen-  
 des Wasser werfen kann, gebrauchten, gebrauchten, gebrauchten,  
 loder in das hart wallende Wasser fallen zu lassen, weil sie sonst  
 leicht klumperig werden. Gedachte frische Fettstücke schmeckt sehr  
 gut in klarer Fleischsuppe mit Nudeln. Auch kann man etwas  
 Parmesan dazu extra den Speisenden benutzen.

**Wohnemöbelle.** Die weißen Wöbner werden 12 Stunden ein-  
 gewischt, dann in demselben Wasser weingedelt. Wenn sie gut an-  
 geschult haben, legt man ein Sieb über ein, was die Möbeln rein  
 und lasse sie nochmals kochen, bis die Wöbner weich werden. Vor  
 dem Zurichten vertribere man noch mit etwas Weisflie.

**Sellerieuppe.** Ein Selleriefloß wird in seine Scheiben geteilt  
 und mit einer geriebenen Rübse in 60 Gr. Butter weich gemacht.  
 Dann stäubt man 2 Löffel Mehl daran, rührt es langsam mit Wasser  
 oder Wasserbrühe auf und läßt die Selleriefloßchen auf kochen. Nun  
 treibt man sie durch ein feines Sieb und stellt sie nochmals feiß-  
 wirtig die Suppe mit Muskatnuss und Petersilie mit Eisobter. Auch  
 kann man geriebene Brotkrumen dazu geben.

**Kalbsbrust auf englische Art.** Nachdem man eine Kalbsbrust  
 von allen Knochen und Knorpeln befreit hat, bestreicht man sie auf  
 der Innenseite entweder mit einer Mehlflache, zu welcher man  
 auch Petersilie verwenden kann, oder man streut Mehl, gedachte  
 Schallotten, Petersilien, Dymian und Majoran darüber, belegt die  
 Bruster mit saftigen Schnittkräutern und einschichteten, saftiger  
 Kalbsauge, kalten Eiern und roten Rüben, röst die Brust  
 fest zusammen, umschürt sie mit Weinöl, dünnt sie in einer  
 Brause weich, preßt sie dann zwischen zwei Brettern und gibt sie  
 auf einer mit Petersilie und Zitronenscheiben garnierten Schüssel  
 auf. Will man die Kalbsbrust warm servieren, so überläßt man  
 sie mit einer Sauce, die man aus einer hellen Fleischsauce und  
 kalter Fleischbrühe mit einigen Eiern kochen. Pfeffer und  
 Salz bereitet auf und garniert die Kalbsbrust mit gehobenen  
 Kartoffelstücken und Scheiben von Kalbsmilch, die in Ei und Gemmel  
 gewendet und in Butter gebraten sind.

**Selbsthandgefertigte Spielsachen.**

**Zäpferlader.** Ein solcher ist äußerst original und es  
 macht den Kindern sehr viel Spaß, wenn sie das Gefähr für die  
 Fische selbst einfassen können. Er braucht keine Leinwand, nur  
 rüchwärts und feißwärts lauter Stofflagen. Größe nach Belieben.  
 Alles wird mit Holzfarbe gefärbt oder mit Solofarbe befeßt.  
 Man gibt man jedes Gefäßgefährt mit weißer Papierfarbe, so hat  
 es ein sehr nettes Aussehen. Das Gefähr selbst bekommt man in  
 allen möglichen Farben und Formen, das Stück durchschnittlich 5  
 bis 8 Pfennig. Da gibt es Teller, Schüsseln, Badformen, Krüge,  
 Vasen usw.

Da ihr lieben Kinder jetzt zeitig das Zimmer aufsuchen müßt,  
 weil die Wärme fehlt werden und besonders deshalb, weil es schon  
 sehr früh kälter wird und es sich hoch nicht läßt, wenn sich Kinder  
 im Dunkeln auf Spielplätzen usw. anhalten, will ich euch einen  
 guten Rat geben. — Kommt mit euren Weihnachtsarbeiten an, denn  
 nicht früh genug kann damit begonnen werden. — So könnt ihr  
 a. B. für euer kleines Schwefelchen aus einer Biarenkreiste eine  
 reizende kleine Pappenbestelle herstellen, ohne euer Sparbüchse  
 besonders zu erschöpfen.

Also nun geht es an die Arbeit. — Zunächst wird das Stücken  
 vom Deckel befreit, dann schneidet man die Seitenwände, der Form  
 einer Bettstille entsprechend, nach der Mitte zu mit einer Längs-  
 etwas aus, während Kopf- und Fußende gerade bleiben können.  
 Für die Füße dienen vier gleich große Garrollen, die gut an-  
 geleimt werden. Jetzt wird das Gestell mit brauner Lackfarbe

gefärbt und wenn getrocknet, mit Goldbrunne umrandet. Ebenso  
 bringt man mittelst Goldbrunne kleine Verzierungen, wie Stern-  
 chen und dergl. an, die hübe bronziert man ebenfalls.

Am der Mitte des Kopfbendes befindet man einen ziemlich starken  
 etwa 22 Zentimeter langen Metallring, der in einer Länge von  
 etwa sechs bis acht Zentimeter nach vorn herübergehoben wird und  
 als Träger einer weichen Filzgarbine mit rosa oder hellblauen  
 Schleifen dient als Wärmehülse. Nun werden die nötigen Bretchen  
 sowie ein kleines Rippchen hineingelegt, ein Zillbretchen, mit der-  
 selben Farbe unterlegt wie die Garbine, darüber bedeckt mit ein  
 ebenfalls filzschleifenbüchelnd für Schwefelchen ist fertig. Fertig  
 ist ein kleiner Kasten das niedliche Geschenk an und steht ihm  
 seine Schwester zur Seite, die ich nun nähen kann, nun so bittet er  
 Mütterchen, die Garbine sowie die Bretchen und das Deckchen zu  
 belegen. — Eine weitere hübsche Arbeit für feißige kleine Mäd-  
 chener sind eine Anzahl Wäscheländer, womit ihr die große  
 Schwester, die schon emsig für ihre Ausstattung sorgt, sehr er-  
 freuen kann. — Ihr laßt euch, am besten von Mütterchen, weiche  
 Jackentische bejahen, die aber nicht zu breit sein darf, da sonst die  
 Arbeit nicht so zierlich ausfällt, auch ist zu empfehlen, gleich größere  
 Stücke Nise zu kaufen. Die Wäbner werden, wie ihr wohl schon  
 wisst, in verschiedenen Längen angefertigt. Nehmen wir als Bei-  
 spiel die Länge von 40 Zentimeter an, so müssen wir reichlich, also  
 51 Zentimeter Stofflänge abschneiden. Diese 51 Zentimeter Nise  
 werden zur Hälfte nach aufgenommenen und durch einige  
 Stiche mittels Nadel und Nöwen an einer gefälligen Blumung aus-  
 genäht, und nun wird Jede gegen Jede, indem ihr den Boden durch  
 fünfstübe Stiche weiterführt, sauber gegen einander genäht, wozu  
 jedesmal nur kleine überwendliche Stiche genügen, die beiden  
 Schichten werden dann ebenfalls recht sauber an einer Rundung  
 drängt.

Dann bekleidet ihr das nun 40 Zentimeter lange Wäschelband  
 ringsum mit waldschöner Garn in roter oder blauer Farbe und  
 zieht durch die beim Zusammennähen der Zaden entstehenden  
 Löcher, farbiges Band. D. S.

**Weihnachtsarbeiten.**

Das schöne, für Alt und Jung so herrliche Weihnachtsfest ist  
 nicht mehr allnäher und wir müssen anfangen, daran zu denken,  
 womit wir wohl unsere Lieben erfreuen können.

Eine sehr a part zu erfindende Tischdecke arbeitet man  
 aus weichen Kattungsstoff. Er wird in der Breite mit einem Durch-  
 bruch versehen, doch 10 Zentimeter große Bierdeckel. Diese  
 besticht man nach einem nicht zu dicht wirtenden Mäuter mit  
 Kreuzstickerei. Die Farbentzungstellung muß sich nach der  
 übrigen Zimmerdecoration richten. Am Original war sie sehr  
 gut gehalten in aweierte Grün, Rosa und Violett, was vorzüglich  
 bei der Umrandung von Gegenständen sehr leuchtend war.  
 Durchbruch war mit bemalten Stoff unterlegt und trat dadurch  
 wirkungsvoll hervor. Die Decke ist sehr elegant und ihre Her-  
 stellung erfordert nicht sehr viel Zeit.

Wirtentische. Die aus einer Tischwand und einem vor-  
 deren löcherigen Teile bestehende Wirtentische ist aus moos-  
 grünem Tuch hergestellt. Zur Tischwand gehört man sich eines  
 Stücks harter Kanne, welcher man die achtschöne Form gibt und  
 mit moosgrünem Tuch bezieht. Die Mündseite befestigt man mit  
 moosgrünem Satin. Den vorderen tafelnartigen Teil verzieht  
 man mit einer Applikationsstickerei, indem man Wäuter auf den  
 Tischfuß überträgt, aus hellern Tuch geschnittene Figuren auf  
 dem tafelnartigen Teil befestigt und mit Herfischen umsäut. Man  
 befestigt alsdann diesen Teil auf der Tischwand und umgibt den  
 Rand der Wirtentische mit einer starken feinen Schnur, welche  
 gelegentlich um Aufhängen der mit Bonbons verzierten Tische  
 dient.

Eine allerliebste Handarbeit und jeder Hausfrau  
 gewiß eine willkommenes Geschenk ist kleine Stoff- und Zee-  
 verzierungen. Material: 80-90 Zentimeter breites, nicht gar zu  
 feines Leinen (die Fäden müssen sich ausziehen lassen), rote und  
 blaue Tischdammsolle. Ausführung: Man laufe 84 Zentimeter  
 breites Leinen, brauche also zu 2 Servietten 6mal 42 Zentimeter  
 breite 2,52 Meter, da eine Breite zu 2 Servietten reicht. Nachdem  
 man alle 12 Servietten genau wiederig (42 Zentimeter) aus-  
 geschnitten, sieht man 5,5 Zentimeter vom jedem Rand entfernt eine  
 12 Fäden aus, wiederhole das in einem Zwischenraum von 7 Zentimeter  
 noch einmal und durchziehe die so entstandenen drei  
 hohlen Wöbner in der bekannten Art abwechselnd mit rotem und  
 blauem Garn. Nachdem dies geendet, nähe man den breiten  
 Saum mit der Nähmaschine dicht, der einen Wöbner wieder. Für  
 Schluß sieht man ein großes Monogram in eine Ecke, ebenfalls  
 in Rot und Blau gefärbt.

Sunderjosa. Ein Spielzeug, welches besonders die kleinen  
 Mädchen wohl beglückt, ist ein Kinderlova. Zwei Rillen, Nadel,  
 Wäbchen, Waite, alle Leinwand und die Lebereite eines Sofa-  
 bezuges bilden das Material. Eine feste Rille von 25 Zentimeter  
 Breite, 70 Zentimeter Länge und 25 Zentimeter hohe Rille ist  
 untergelegt. Man benaetzt dieselbe vorn und an den beiden Seiten  
 mit glattem Stoffstoff; es darf auch Cretonne sein (ein Volant  
 sieht ebenso hübsch aus); die Mündseite dünnleinen sein. Nun  
 polstert man den Deckel der Rille mit Seegras, legt eine Schicht  
 Watte darauf und überpannt das Polster mit Leinwand. Nach

den Seiten und nach hinten zu muß das Polster etwas niedriger  
 werden, weil dasselbe hier mit dem Polster der Lehnen zusammen-  
 stößt. Nachdem man nun den Sitz mit dem Stoff überzogen und  
 diesen an der Innenseite des Deckels festgenäht hat, schneidet man  
 sich aus den Querseiten der zweiten Rille die Seitenlehnen des  
 kleinen Sofas und aus dem Boden die Rückenlehne herstellen. Die  
 Querleiste, welche 15 Zentimeter hoch und 25 Zentimeter breit  
 wird, rundet man nach vorn und hinten ab, ebenso die Rücken-  
 lehnen nach beiden Seiten. Alle diese Teile polstert und überzieht  
 man in der gleichen Weise wie den Deckel, beendigt hierauf die  
 Lehnen untereinander und mit dem Sitz durch Nadel oder besser  
 Schrauben.

**Gesundheitspflege.**

**Bei Herzkranken** wird das Getz durch Überlobung des  
 Magens außerordentlich angefrengt. Man sieht es in den un-  
 glücklichen Menschen an, wie sie hochrot und selbst dunkelrot im  
 Gesicht sich zum Tisch erheben. Sie fühlen sich matt, müde, und  
 schlaftrig nach der Mahlzeit, klagen über Kopfschmerzen, einge-  
 nommenen Kopf und Schwindel; sie fühlen das dringende Bedürf-  
 nis, sich hinzulegen und Mundwaschung zu schlafen. Solche Men-  
 schen haben eben zu viel gegessen, und man kann ihnen nur den Rat ge-  
 ben, weniger zu essen, lo wenig, daß sie weder rot und blaß im Ge-  
 sicht, noch das Gefühl des Vollen empfinden, noch Neigung zum  
 Schlafen empfinden. Dann wird sich auch das Sertlopfen möglicher;  
 sie werden nicht zu kurzatmig sein und sich im ganzen wohler  
 fühlen. Dabei brauchen die Herzkranken durchaus nicht zu hun-  
 gern; sie können häufigere Mahlzeiten machen, etwa alle zwei bis  
 drei Stunden. Ist der Magen der Herzkranken noch gesund, lo  
 werden sie alle Speisen, vorzüglich ist es allerdings, fetter und  
 bläuhende Speisen nur in sehr geringer Menge zu genießen; ist der  
 Magen angriffen, lo sind sie gänzlich zu meiden. Jeder Herz-  
 krankte sührt übrigens sehr wohl selbst, was ihm bestimmt und was  
 nicht. D. S.

**Die Zitrone als vielseitiges Hausmittel.** In keiner Haus-  
 apothekelie sollte die Zitrone fehlen, da ihr Saft von mannigfachen  
 Vorkrankt ist. Gegenwunden und Gegenüberübungen heilt der  
 Saft, Verhärtungen erteilt er, selbst die gegen alle Mittel lo  
 hartnäckigen Wargen gehen unselbbar fort, wenn man Zitronen-  
 schneiben, die alle sechs Stunden erneuert werden müssen, darauf  
 bindet. Leichte Fieber- und Stiegezustände, Mittelkollungen und  
 dergleichen werden durch Zitronenmonade befreit, Erfrählungen  
 nach heißen Mittel, wenn man es mit heißem Wasser bereitet.  
 In allen Fällen ist der Zitronensaft schweißtreibend, reinigend,  
 lösend, kühlend und feißend auf gleicher Zeit, daher ein edeltes Un-  
 iversalmittel.

**Salz als Heilmittel.** Gurgelungen mit Salzwasser bei  
 Hals- und Rachenentzündungen, Salzdämpfe bei Heiserkeit und  
 Salzwasser als Mundwasser bei blutendem Zahnfleisch und löderten  
 Zähnen sind in der Quasimodiprosis schon seit langem bekannt.  
 Eine Hand voll Salz, in einen halben Liter Wasser gelöst und auf  
 die Kniegeschwulst, den Jogen, Kniegeschwulst, überfließen und ein-  
 gerieben, heilt die entzündliche Gelenksaufschwulzung schneller und  
 sicherer als Jodtinktur.

**Keine Mittelungen.**

**Petroleum zur Konfervierung des Holzes.** Dieses ist eines der  
 besten Mittel, um Holzwerk, besonders in freien stehenden Gegen-  
 ständen, wie Pergeln, vor Fäulnis, Spritzen und Weisen zu be-  
 wahren. Der Gegenstand muß aber vollständig trocken sein und  
 der Anstrich mehrmals wiederholt werden, bis das Holz kein Öl  
 mehr einlauge. Türe, Läden, Wände im Freien usw. kann man  
 zuerst mit Petroleum und dann mit Lackfarbe anstreichen. Ebenso  
 soll das Petroleum ein ausgezeichnetes Mittel gegen Holz-  
 Mauerwürmer sein.

**Entfernung der Fettflecke aus Wollstoffen.** Man hält feißt  
 folgende präparierte Flüssigkeit bereit: 20 bis 30 Gramm gepul-  
 verten Borax löse man in einer halben Tasse kochenden Wassers  
 auf und schüttele diese Mischung vor dem Gebrauche tüchtig durch.  
 Man kann hiermit vermittelst einer reinen Bürste die Fettflecke  
 leicht entfernen.

**Reinbare reinigt man** durch Ausschütten in Wasser dem man  
 etwas Borax aufgelöst hat, man wusch mit einem Stoff die  
 Reibwaren tüchtig abwischen, dann spült man sie in reinem Wasser  
 gut aus, wobei man sich eines Siebes oder eines Tuches bedient.

**Zum Entfernen des Rotes von Stoff- und Eisenstoffen**  
 empfiehlt man folgende Mittel: Ist der Rot noch frisch und nicht  
 eingetroffen, lo nehme man einen mit Essig befeuchteten Saft, und  
 weise damit die verrosteten Stellen ab, wodurch die Rostschicht  
 und Glas durchdringt, ohne durch Strahlen schädigt zu werden.  
 Hat der Rot schon länger, dann weitere Fortschritte gemacht, lo  
 empfindet es sich, die angegriffenen Stellen mit einem Gemisch  
 aus feinem Tripel und Schwefelblüte, welche mit Hilfe von Ölweiss  
 zu einem Teige gemischt werden, zu bestreichen und nach einiger  
 Zeit mit einem weichen Reiber abzureiben. Dadurch werden die  
 betreffenden Stellen, soweit es überhaupt möglich ist, zu ihrem  
 ursprünglichen Aussehen zurückgebracht.

