

### Christbaumverzierungen.

**Wiener Christbaumzweige.** 1. Man färbt sich gewöhnliche Gelatine durch Lebertreiden mit Fuchsin, Malachitgrün, Gentianaviolett, Cochin. Davon färbt man wiederige Blättchen und reibt sie abwechselnd rot, grün usw. und zwischen jedes einzelne Blättchen eine lange Glasperle an einem Faden zu einer Seite. Die Glasperlen sollen in der Mitte eines Strohhalmes 1 1/2 Zentimeter lang sein. Abwechselnd 1 Perle, 1 Gelatineblättchen. 2. Man färbt sich Pappstiele in der Größe eines Fingers, legt eine Tafel Gelatine, einfach indem man sie in warmes Wasser hält (an den Rändern) um dieselben um unteren Rande und die Laterne ist fertig. Oben wird sie mit Wismutdust bestäubt. Beide Sachen sind von großartigem Effekt.

**Stiefelbaum für den Weihnachtsbaum.** Man nimmt lanngestielte große Stiefeln, die gut getrocknet sind, und füllt damit guten Nadelbaum die herausgefallenen Stiefeln in die Unterfüße ein. Ist der Baum gut trocken, so überzieht man die ganze Stiefel oder nur den Unterfuß mit Goldbronze oder die eigentliche Frucht mit Silberbronze oder auch umgekehrt. Namentlich wähle man solche Stiefeln, wo zwei oder drei Stiefeln an einem Stiele hängen. Am Stiele wird der Faden zum Anhängen befestigt. So bildet die Stiefel eine schöne Herde am Weihnachtsbaum und läßt sich viele Jahre lang aufbewahren.

**Nonnenstentel für den Christbaum.** Aus grobem Papierknaus schneide rechtgedig oder länglich vierechte Stücken von beliebiger Größe, sowie etwa baumbreite Streifen. Diese biege zusammen und überziehe den Stiel mit Krepppapier. Mit Wolle oder Watte fülle ein kleines Körner herein und nähe den so vorbereiteten Stiefeln an die Strammröhren fest. Aus gleichfarbiger Seide oder Strohbaumwolle hülle den Stiel. Jede das Bogen von 5-6 Luftkammern in jede zweite Naht. Diese Bogen wiederhole in bester Reihenfolge, bis der Baum die gewünschte Größe hat. An oberem Rande bringe einen Gegenstand an und fülle den Baum mit Wismut, Silberdust und vergoldeten. Man nehme bei der Wahl der Farben Rücksicht auf die Kerzenbeleuchtung. Gold, Silber und Rot sehen gut aus und machen den Kindern viele Freude.

### Weihnachtsarbeiten für fleißige Kinderhände.

Eine allerliebste kleine, für Kinderhand geeignete Arbeit ist die Anfertigung von warmen Gierzähnen, die ja gleich in mehreren Exemplaren den Weihnachtsstisch bringen können. Sie werden in der Art und Form von Stoffemitteln hergestellt, deren Größe für die Puppenhände passen könnte. An der Zusammenstellung von Stoffen und rosa Seidenstoffe sehen sie sehr gut aus. Die Stiele sind in zwei Teilen und etwa 8 Zentimeter hoch in kunstfertigem Stahlfisch gearbeitet, mit einer Verzierung von rosa Krepppapier versehen und auch von rechts mit kurzen, rosa Wägen zusammen gefaltet. Nachdem dies geschehen ist, legt man an unteren Rande einen rosa Faden an und streift mit feinen Stahladeln 8 Touren rechts. Wird diese Stiele recht abgemacht, so wickelt sie sich dann nach außen um und ergibt so den hübschen Fischzug. An der Spitze wird ein ganz kleiner, rot-schwarzer Ring oder eine Schleife von Bobbinband angebracht.

**A. O.** In einem praktischen, weichen Schulumerzlinen näht man die Einlage aus feinem Anleit und füllt sie mit Wollgarnen, falls Wollgarn zu teuer kommt. Sie nach Länge und Breite des hergerichteten Stiefels richtend, häkelt man dann mit einer Nadel aus der so einschmieglamen, Strammwolle den Bezug, und zwar auf beiden Seiten egal. Oben und unten kommt je ein Streifen mittelfein, dann ein etwas hellerer, in grün, darauf folgt ein nur fingerbreiter blauer, hellgrüner, rosa, hellgrüner, gelb, hellgrüner, rosa, hellgrüner blauer, hellgrüner Streifen. Ein breiterer, mittelfeinerer Streifen macht, wie gesagt, den Fischzug. Die Arbeit wird in kunstfertigem Stahlfisch hergestellt. A. O.

**Ein Nadelstichlein in Form von die kleine Tochter erziehen, die jetzt beginnt, kleine Nadelarbeiten zu verrichten.** Die größere Schwester überläßt die jüngere gewiß gern mit dieser leichten, schnell herzustellenden Arbeit. Aus Wapp wird eine Form geschnitten und nach dieser zwei aneinanderhängende rote Tuchlappen, die mit Seide umhoben werden. Auf die eine Tuchlappenseite wird das Wappchen der Empfängerin, auf die Rückseite die Jahreszahl in Seide gestickt. Der Wappel wird um zwei weisse, aneinanderhängende eiförmig geschnittene Stiefeln flanel gelegt, die eingeheselt und umrandet werden. Das Stiefelchen wird durch rote Wollseide geschlossen.

**Zeitungsrolle zum Aufbewahren der Zeitungen.** Zur Anfertigung dieses hübschen Gegenstands, wenn ihr den letzten Winter, sowie den über Jahre erweisen könnt, gebrauchte ihr eine ungefähre 45 Zentimeter lange und 40 Zentimeter breite, sogenannte chineesische Rohrwatte, es darf aber auch irgend ein anderes leichtes Gewebe sein, ebenso kann man sich die Watte aus Strohhalm, z. B. aus alten getrennten Strohhalm, selbst herstellen. Man bronziert ihr die Watte sehr sauber von beiden Seiten mit Goldbronze, nach dem Trocknen wird sie mit Kapapal bestrichen, rund gerollt und oben mit farbigen Seidenbändern zu-

ammengeheftet. Zum Aufhängen der Zeitungsrolle faltet ihr ein Seidenband durch die Mitte, welches ihr oben durch einen Schleife bereit. Versetzen eure kleinen Fingerringe schon die Stiefelrolle zu führen, so fängt ihr die Mitte der Zeitungsrolle noch durch eine kleine Stiefelrolle aus Atlas, Fuchsin oder Kongerstoff versehen.

### Haushaltung.

**Das Zeigen.** Um ein recht warmes Zimmer zu erhalten, sollte man vor allem Dingen dafür, daß das Brennmaterial gut trocken ist. Dies gilt nicht nur für Kohle, sondern auch die Steine müssen ganz trocken und nicht so sehr ausgeföhlt sein; es ist daher zu empfehlen, immer für Vorrat in der Küche zu sorgen, damit die Steine, wenn dieselben benutzt werden sollen, etwas durchwärmt sind und nicht direkt aus dem Keller oder Vordraum zum Zeigen verwendet werden. Eine besondere Aufmerksamkeit ist ferner der Saugströmung beim Waschen und Schichten der Feuerung gewidmet, in dem oft die ganze Kunst des schnellen und guten Zeigens besteht! Dann sehe man oft die Feuerung nach, siehe alle Stütze nach vorn, untere sorgfältig, daß sich kein unverbrenntes und unverböhletes Stück im Hintergrunde des Ofens oder der Höhe verberge und sichle den Ofen, sobald man die Lieberzeugung hat, daß sich keine blühenden Flammen mehr zeigen. Die Kohlen nachgelegt, so werfe man dieselben nicht auf die Glut, sondern siehe vielmehr dieselbe mittels des Hakens nach hinten und lege dann erst die frische Zugabe auf den vorn freigeordneten Teil. Durch dieses Verfahren erfüllt das Nachziehen seinen Zweck, während sich die Zeitstrahl bedeutend verringert, schmeißt man frische Kohlen direkt auf schon brennende, viele Zeite glauben die Wärme dadurch recht warm zu erhalten, doch man sie gegen jeden Zutritt von frischer Luft sehr verschließen. Dies ist grundföhl, denn reine Luft erwärmt sich bedeutend schneller als verdorbene, und müssen daher täglich, auch bei strenger Kälte, die Zimmer vor dem Zeigen gut ausgelüftet werden.

**Vorzügliche Reize bei der Wäsche erreicht man auf sehr einfache Art.** Man macht eine Mischung aus zwei Teilen starkem Spiritus und einem Teil reinen, hellen Terpentinöl, und legt von dieser Mischung 2 Eßlöffel voll auf 50 Liter dem Wasmittel zu. Die Wäsche bleibt hierdurch während des Trocknens. Keine Hausfrau darf dabei das geringste Bedenken aufkommen lassen, daß der Gewebebesitzer etwa irgend welche Gewalt angetan, also ein Schaden zugefügt werde. Der unbedeutende Teil der Mischung kann gut längere Zeit aufbewahrt werden (wobei aber Vorsicht geboten ist) in bester Luft, ohne sich leichten auszuflüchten zu lassen, doch zur Entfernung von starken oder hartnäckigen Fett- und Paraffinresten.

**Was sollte man beim Annehmen von Diensthöfen beachten?** 1. Mietet nie ein Wohnen, welches sich über keine feste Herrschaft auspricht. Eine solche Person hat eine böse Tunge und wird auch über euch sprechen. 2. Mietet nie eine solche, die alles zu rechtlich vorgibt. Solche verstehen meistens wenig, oft nichts. 3. Mietet nie eine solche, die vorher ausmachen will, was sie zu tun und nicht zu tun habe. Son einer solchen Dienerin werdet ihr viel Verdruß haben, wenn ihr sie nehmt. Mietet nie solche, die viel davon sprechen, wie ihre frühere Herrin dies oder jenes tat. Eagt sich, jedoch ruhig. Ich weiß am besten, was für meinen Haushalt taugt, was nicht. Dies sind vier Regeln, welche jede Hausfrau befolgen sollte. Weisheit, Ehrlichkeit, Wahrheitsliebe und Fleiß muß jede Hausfrau verlangen und diese vier Eigenschaften der Dienere befehlen am besten durch das Leben.

**Strammwollfänglein.** Es ist sehr praktisch, an die Strammwollfänglein anzunähen, um die ersten paarweilen zusammenzubinden. Es erleichtert dies die Arbeit beim Waschen und das Aufhängen bedeutend. Auch gegen die einzelnen Strammwollfänglein ist leicht vorzulegen und das Zusammenfassen wird erpart.

### Kleine Mitteilungen.

**Ein braves Weib ist das größte Glück für den Landmann.** Welches Glück für den Landmann, wenn er weiß, daß, während er dem Gewerbe nachgeht, unterdessen auf seine liebe sorgsame Weib die Kinder pflegt, das Vieh besorgt, und die Wollspinnerei bereitet und dabei noch Zeit findet, das selbst gebackene Gemüse im Garten abzuwaschen und in ringsumher Zeit selbst auf dem Felde nachzugehen. Und wenn der Mann freierabend magt und sich eine Weite anzunäht, da ist noch die Frau rüßig. Sie schenkt und räumt auf, betet mit den Kindern den Abendgott und bringt sie zu Bett. Und so ist es Tag für Tag, und selbst Sonntags, wo auch der sparliche Landmann im Wirtshause ein Glas Bier trinkt und sich besorgen, ist sie zu Hause, bereit und hält alle Geföhlen zusammen. In wirklich, diese Frauen von denen niemand spricht und kein Dichter singt, sie werden in dieser stillen Zeit der Rettungsanker sein! Ihre Spargelheit und ihr häuslicher Sinn, die Frömmigkeit mit Wenigem sich und die Kinder zu fleiden, wird es manchmal Landwirte ermöglichen, über die Krisis hinweg zu kommen bis dahin, wo die Sonne wieder heller strahlt.



Nr 49 Halle a. S., den 4. Dezember 1909

### Arbeitskalender für den Monat Dezember.

Der Dezember ist der erste Wintermonat, und der eiföge Herrscher mit seinem graubereiterten Warte und seinem wilden Gefolge hat schon seine Herrschaft angetreten. Vor dem kalten Hauche seines Wambes färben die letzten Sommerfinder, die Dahlien und die Kapuziner in einer Nacht, und sein wilder Vortreiber, der Nordost, reißt unerbarmlich die Blätter der Baum und Strauch. Am 1. Dezember ist es sehr still geworden. Sollten noch ein paar gute Tage kommen, so benutze man sie, um möglichst alle Acker in reifen Furchen zu legen. Selbst härkterer Frost ein, so erhalten die Ruten (Hochfröste) noch eine Düngeerde. Sie läßt sich bei offenem, frostfreiem Wetter schnell abziehen und bei Bedarf wieder auflegen und kommt endlich auch wieder den Felde zugute. Die Kumpfen werden umgehoben, damit sie gut durchtrocknen und nacheinander und wenn nötig, repariert. Alle Geseleite werden blank gerieben oder geölt, die Solsteile angestrichen. Im Anstreichen find manche Materworte die zu parzen. Sie denken nicht, daß Holz, welches gut im Anstrich gehalten ist, doppelt so lange hält, weil Wasser und Feuchtigkeit nicht in seine Poren eindringen können. Das Dreschen und die Weinlung der abgedroschenen Frucht auf dem Vorboden wird fortgesetzt. Auch ist jetzt die beste Zeit zur Anfertigung der Ackerreier und Trockengeräte zum Trocknen der Futterpflanzen. Da man eigenes Holz und nimmt sich einen Schreiner als Hilfe hinzu, so geht es recht gut und die Geräte sollen nur wenig Geld.

Im Felde kann endlich noch das Düngen und Besäen fortgesetzt werden. Was man beim Düngen über fremde Felde fahren, so warte man recht viele Witterung oder tüchtigen Frost ab, damit man möglichst wenig Schaden ertritte. Man poche hier nicht etwa auf seine Geseleiten, denn der Eigentümer, der bei über sein Feld fahren lassen muß, hat immerhin Recht auf Schadenersatz. Er wird, dem Besäer folgend, in den meisten Fällen seinen Verdienen, wenn by ihn nicht durch unmäßigen Schaden bzw. anreiselt. Bei höherem Boden gebe man zum Stallmitte oder Stallbinger stoffs Berquano Füllformmarke gebraucht wird, gebe man jetzt rote Sorten, die aufgeschlossenen Warten eignen sich besser für die Frühlingsdüngung, auch eine Gabe von Sand (am besten mit Koffenerbe vermisch) der besonders die Kartoffelernte sowohl was Güte als Menge der Knollen, sehr günstig beeinflusst. Ebenso kann man jetzt Mineral, Fische, Knochenmehl und Gips streuen. Bei der Ackerdüngung nehme man auch Rücksicht auf die Fruchtfolge und wechsele besonders regelmäßig zwischen Getreide und Hackfrüchten, damit vor dem Getreide der Boden von Unkraut rein und auch tüchtig gelodert wird.

Im R den Garten läßt sich nur schwer eine Arbeitsteilung für Dezember geben, hier hängt es noch mehr vom Wetter ab, wie auf dem Felde. Falls möglich, sonnige Tage kommen, esse man die Vorratsgruben mit Geseleite, pöbe aus und entferne alle Ungeflüge. Zu Frostzeiten dürfen angeordnete Wintergerätee nicht direkt aus der Kälte in die warme Erde gebracht werden, man trage sie einen Tag vorher in den Keller und lasse sie hier langsam aufthauen. In kalten Wintern und bei hartem Froste empfiehlt es sich, die freien Winterpflanzen: Salat, Spinat etc. mit etwas La zu bedecken. Schöne Tage können auch zum Nigolen benutzt werden. Das Nigolen geschieht hauptsächlich aus dem Grunde, um die Erde, welche die Oberfläche bildet, zu verbessern, indem man die untere Erde leicht heraufholt. Beim Nigolen wird zuerst eine Grube ausgehoben, die für die obere Erde den ersten

Raum bietet. Nun gräbt man zwei Spaten tief. Der erste (obere) Spatenstich kommt zu unterst und der darunterliegende darauf. Will man zugleich düngen, so kommt der Düng auf den ersten Spatenstich und der zweite darüber. Es kommt aber hier sehr leicht vor, daß so der Dünger zu tief kommt, darum bringt man ihn besser beim zweiten Umgraben ein. Nigolier Boden muß vor der Befestigung oder Befestigung stets noch einmal umgegraben werden. Ehe man nigol, unterziehe man den Boden genau, ob die unteren Schichten auch vollende Gartenerde enthalten, denn wenn man nur neuen Sand oder Kies nach oben herüber, schadet man mehr, als man nützt. Hier lasse man das Nigolen sicher sein. Blumenbeete sollen nicht nigol und nicht zu hart gebackt werden, damit die Blumen nicht zu stark ins Kraut schieben. Das der Dezember auch die beste Zeit ist, um Wampfpöble, Blumenstöcke, Nimmerlöcher usw. anzuhängen, braucht kaum bemerkt zu werden. Im Blumenziehen ist es gleichfalls ziemlich spät. Man setz Primula veris und Karikeln und härtet die in Gewächshäusern und Mistbeeten stehenden Pflanzen durch möglichst öftmaliges Lüften ab. Um Zimmerpflanzen zu lüften, öffne man täglich mindestens eine halbe Stunde die Fenster. Blumen, die in Kellern usw. überwintert werden, halte man möglichst trocken, sonst treiben sie gute Triebe, die nichts wert sind, aber die Pflanzen erschöpfen.

Im Obgarten werden die Novemberrarbeiten fortgesetzt und vollendet und besonders noch gebüht und geschnitten. Sobald die Blätter herunter sind, beginnt die Vertilgung der Raupenpest. Das heißt, der Winterquartiere gewisser Raupen, die aus zusammengeklappten Blättern bestehen und im den Wintermonaten leicht zu sehen sind. Man bereufe aber jetzt auch nicht die Kägel, die besten Helfer im Kampfe gegen das Ingezeir, forse, daß die Döhlenbrüter, als Meisen, Spedte, Kleiber und so weiter, geeignete Nisthöle finden. Auch füttere man im Winter schon einmal, indem man ein paar halbe Kofelnisse an die Wände nagelt oder Knochen und Fett auskocht. Das Fett der Art retten solche Gabe manchem Vogel das Leben. Die Baumtröten werden gelichtet. Im Dezember fliegt auch der Frostpanzer, daher sehe man die Leimringe an den Bäumen nach, damit die flügellosen Weibchen nicht auf die Wäume kriechen und ihre Eier ablegen können.

Für die Viehzucht ist der Dezember nicht ohne Bedeutung. Die Winterkuren sind schonend zu behandeln und entsprechend zu füttern, vierjährige Hölzer werden zum Zug angesetzt. Bei Stallvieh lasse man zeitig die Dufe schärfen. Da die Pferdehaltung für monden kleinen Landwirt zu teuer ist, so sei nochmals auf die Zugochsen aufmerksam gemacht. Das fenne persönlich Frühlingsdüngung, die gerade durch die Haltung der Pferde aus feinen grünen Zweigen kommt. Die Ställe des Wintervieh sind besonders der Hiegen sehr warm zu halten; bei strenger Kälte ist ein besonderer Schutz der Türen notwendig. Auch forse man dafür, daß das Wintervieh nicht im Zuge tritt. Das Futter sei angewärmt, das Trinkwasser nicht zu kalt. Bei Wärltieren ist der Fortschritt in der Mast durch Wägen festzustellen. Ist der Fortschritt kein normales und befriedigendes, so muß Futterwechsel eintritt. Auch die Schweinehälle sollen zeitig gegen die Kälte geschützt werden, als es im allgemeinen geschieht. Das Futter für die Mastschweine kann immer mäßiger gegeben werden; es wird in kleinen Portionen, aber um so öfter gegeben. In warmen Tagen ist ein kleiner Auslauf sehr geun.

Im Dezember muß, soviel möglich gefüttert werden und ist besonders nahrhaft und fettreiches Futter, wie Mais, sehr zu empfehlen. Gutes Futter setzt sich bald in gutverdauliche Eier an. Ein Auszug von Fischmehl ist sehr zu empfehlen. Dagegen füttere man die Lenden nicht zu stark, damit sie nicht zu früh paaren. Die Geseleite könnte noch sehr ausbeutet werden, da jährlich Millionen für Eier und Fleisch ins Ausland gehen.

Druck und Verlag von W. Kallisch — Verantw. Redakteur: Dr. Luwisa Eitelheim, beide in Halle a. S.



Landwirtschaft.

Wie bekommt man ein schwarzes Acker? Im allgemeinen ist davon bekannt, daß Vögeltröge nur erzielt werden, wenn sich im Boden ein genügender Vorrat von allen Pflanzennährstoffen vorfindet. Diese können teilweise durch Stallmist, teilweise durch Kompostdünger, zuzuführen werden. Wo viel Stallmist zur Verfügung steht, empfindet es sich, durch eine Verbindung von Thomasmehl mit dem Phosphorsäurevorrat zu erhöhen, weil für die Nährstoffbildung gerade die Phosphorsäure von besonderer Wichtigkeit ist, und weil Phosphorsäure und Kalzium Thomasmehl auch bewirkt, daß nicht so leicht Sauerzunge eintritt, wie bei reinem Stallmistdüngung allein. Wo Stallmist nicht ausreicht wird, sind nicht nur die Phosphorsäure, sondern, je nach Bedürfnis, auch die anderen Pflanzennährstoffe, Kali und Stickstoff in Form von Dünger zuzuführen.

Was dem Ansichten des Düngers auf das Feld muß derselbe möglichst bald ausbreitet werden. Möglichst läßt man jedoch den Mist längere Zeit in kleinen Haufen auf dem Feld liegen. Das ist ein sicheres Verfahren, welches immer größerer Reichtum an Folge hat. In den kleinen Haufen fördert die Verwesung des Düngers schnell voran. Frühtage stellen die in der Luft, die vom Meeres ausgetragenen Substanzen verunreinigt mit dem Wasser unter den Haufen in den Boden. In den Haufen, wo die Haufen liegen, entstehen Gase, die nach mehreren Jahren sich bemerkbar machen. Die oberen Teile des Feldes erhalten den ausgetragenen, nährstoffarmen Mist, der selbstverständlich nur eine geringe Wirkung äußert. Während auf den Weistellen infolge der übermäßigen Düngerausfuhr die Früchte zu üppig werden und nicht selten lauern, bleiben sie auf den anderen Stellen schmählich, weil die Düngung an einer fröhlichen Ernährung nicht ansetzt. Die Entmistung der Flächen ist eine höchst unglückliche, wodurch der Ernteertrag erheblich geschädigt wird.

Wann auf dem Acker kein bester Raum für die Mörsel, Misse, Gehen und Wollen vorhanden ist, so müssen dieselben, namentlich, wenn sie in der Winterperiode nicht mehr oder nur hin und wieder in Tätigkeit treten, noch einer gründlichen Reinigung und Einsetzung der Gärten, auf die Feinheiten gesehen werden. Die besten Teile des Feldes erhalten den ausgetragenen, nährstoffarmen Mist, der selbstverständlich nur eine geringe Wirkung äußert. Während auf den Weistellen infolge der übermäßigen Düngerausfuhr die Früchte zu üppig werden und nicht selten lauern, bleiben sie auf den anderen Stellen schmählich, weil die Düngung an einer fröhlichen Ernährung nicht ansetzt. Die Entmistung der Flächen ist eine höchst unglückliche, wodurch der Ernteertrag erheblich geschädigt wird.

Der Acker und die Anlage der Winterkulturen, die im jungen Sandstrichen Gebirgen zu bestehen zu lassen, sich die für ihren Zweck heute zu unerschöpfliche Vorkümmern annehmen, sie selber noch vielfach unteren bäuerlichen Verhältnissen anhängen, von Vater und Großvater der ersten schablonenhaften Arbeiten frei zu machen, sie dahin zu bringen, daß sie selbst beurteilen können, warum eine Arbeit so und nicht anders gemacht wird.

Saus- und Zimmersorten.

Die letzte notwendige Arbeit, die jetzt noch an einer Oblanlage zu verrichten ist, besteht in der Düngung des Obstbaums. Wenn das März bis Juli vorzugsweise flüssiger Dünger zur Verwendung kommen soll, so ist es dagegen empfindlicher, von Oktober bis März mit gutem, fettem, frisch gewonnenem Stallmist oder mit verarbeiteter Kompost zu düngen. Der Stallmist hat die gute Eigenschaft, nicht nur zu düngen, sondern auch den Boden zu wärmen, was durch flüssigen und flüssigen Dünger nicht erreicht wird. Ein guter Dünger für den Obstbaum ist auch der Torfmull, der, in die Weistriebe- und Sauggruben geworfen, die flüssigen Teile aufnimmt. Wo in einer Oblanlage eine Kalkdüngung nötig ist, da geschieht dies auch am besten jetzt vor dem Winter: den der Kalk braucht zur Lösung viel Wasser, das uns der Winter durch Regen und Schnee reichlich bringt. Auch das Thomasmehl läßt sich durch die Winterfeuchtigkeit reichlich auf, um im nächsten Frühjahr seine Wirkung ausüben zu können; ebenso das phosphorsäurehaltige Kali, das vielfach in den Weinbergen zur Verwendung kommt. Wer so im Herbst seinen Obstbaumen eine rationelle Pflege und eine gute Düngung angedeihen läßt, der darf auch auf einen guten Ertrag und auf eine reiche Ernte hoffen.

Durch Scherenschnitt vermindert die Obstbäume sind häufig abzuwenden. Die abgedeckten Äste sind unter der Brusthaut glatt abzuwickeln. Dabei sind Aufmerksamkeit streng zu vermeiden. Alle Äste und Schilpauben werden am Rande glatt geschnitten (von vertikaler Rinde beiseite) und dann mit erwärmtem Teer versehen. Bei mangelnder Wundbehandlung tritt sonst in einigen Jahren sehr häufig über Kränklichkeit ein, was die Gefahr des Wundbruchs abwehrt.

Vom Graben im Herbst ist der Gartenfrucht kein großer Nachteil; im Frühjahr ist es auch noch Zeit, damit er bereit ist, daß das Graben im Herbst wertvolle Vorteile bringt, welche wir hier kurz erwähnen wollen, vielleicht befindet sich dann mancher Gartenbesitzer doch eines Besseren. Ein im Herbst gedrohenes und in reifer Frucht über Winter liegen gelassenes Gemüsefeld wird durch die Winterwitterung ungleich reicher und milder gemacht. Viel in der Erde verborgenes Unkraut wird beim

Grabens an die Oberfläche gebracht und fällt hier entweder den strotzenden Radfröhen oder dem Geflügel, das man bei dieser Gelegenheit tüchtig im Garten lassen sollte, zum Opfer. Außerdem werden die meisten Gartengetreide, ebenso wie die meisten Herbstfrüchte, einen gelagerten Boden, aus dem Graben im Herbst zur Notwendigkeit macht, so daß dann im Frühjahr das vor Winter ausgeatmete und gelagerte Land sich glatt gerichtet zu werden braucht. Ueberdies wirkt es im Frühjahr oft sehr lange, bis man an das Umgraben denken kann. Je sorgfältiger man daher da, wo es selbstredend die näheren Umstände zulaßen, das Land vor Winter umgräbt, desto größer sind die Vorteile.

Tier- und Geflügelzucht.

Der Behandlung der Pferde. Als Vorbereitung gegen schwere Krankheiten wird ein befeuchteter Pferdehalter die Hauptpflege nicht außer Acht lassen und darauf sehen, daß seine Pferde Tag für Tag reichlich laubt geputzt und gereinigt werden. Ganz abgesehen von dem Wassertier: 'Gut neubst ist halb gesünder', werden durch fleißiges Putzen eines teils Hautkrankheiten vermieden oder solche im Entstehen bemerkt und unterdrückt, andererseits aber wird die Haut durch energisches Bearbeiten mit Striegel und käuflicher wirtschafsfähiger und absehter und damit der ganze Körper gegen Entzündungskrankheiten unempfindlicher. Das Scheren ist bei langhaarigen Pferden nicht zu vermeiden; dasselbe muß jedoch Ende Oktober bis Anfang November vorgenommen werden, damit der Eintritt der Wärme wieder eine kurze Periode nachschonken ist. Vorbereitung für einen ausstreichlich gemühten Einsatz des Scherens ist allerdings das Vorhandensein eines zuverlässigen Schmiedes, der auf der Straße und im Stall weiß, was seine Pflicht ist.

Gegen Entzündung der Äußen. Es ist sehr selten, daß derartige Entzündungen in den meisten Fällen davon kommen, daß die Kälte längere Zeit in dem mit Jauche durchsetzten Stallwägen liegen müssen. Bei der feinen Haut des Futters ist es schon gefährlich, wenn das Futter überhaupt nicht wird und dann kalten Zug bekommt, noch viel mehr aber, wenn es längere Zeit hindurch in der jauchigen Masse ruhen muß. Gibt man genau acht, so findet man auch meistens, daß die Hinterextremität zuerst erkrankt. Sie kommen mit der Jauche am meisten in Berührung. Durch das schnelle, wirkendere Saugen bringen Bakterien in die Hinterschenkel ein und rufen die Entzündung hervor. Der beste Schutz gegen Entzündungen ist also trockene Streu und überhaupt trockenes Lager.

Im Schneiden der Kaninchen. Ist das Tier schlaftrief, so lorge man dafür, daß die Tötung durch gelübte Personen und für das Kaninchen so schmerzlos als möglich erfolgt. Man derselbe ist nicht, daß ein langer Zwickel zum Wägen des Halses sehr einträchtig, indem dasselbe leicht einen Hautzug annimmt. Eine sehr einfache Tötungsmethode besteht darin, daß man das Tier an den Hinterbeinen festhält, worauf man ihm mit einem Stiel Holz, an welchem die Enden abgerundet sein sollten, einen kräftigen Schlag auf den Hinterkopf verleiht. Wenn dieser Schlag hart genug ausgeführt worden ist, bringt dem Kaninchen sofort das Blut aus Maul und Nase, bisweilen auch aus den Ohren, es macht noch einige tonulöse Zugänge und ist dann sofort tot. Das Vollständig runder man ab, um damit keine unangenehm Verletzungen des Fleisches zu verurteilen, falls der Schlag nicht den Kopf, sondern den Hals treffen sollte; die Stärke des Schrittes, der etwa einen halben Meter lang sein muß, ist etwa 5 bis 8 Zentimeter. Manche Richter halten das Kaninchen bei dieser Tötungsart auch an den Ohren, wobei sie dem Tiere beim Ansehen einen starken kurzen Aufschlag geben, wodurch es sich für ganz kurze Zeit etwas streckt. Dieser Augenblick wird dann benützt, um den tödlichen Schlag zu führen.

Für die Kühe.

Fransösische Suppe. 1 Kilogramm Rindfleisch legt man mit 2 Liter kaltem Wasser ans Feuer, wenn es kocht, schäumt man es ab, fügt eine braungebratene Zwiebel, nach 30 Minuten kurz vor dem Anrichten einen in Stücke geschnittenen Kohl, Möhren, Porree, Sellerie und länglich geschnittene Kartoffelstücke bei und läßt es weiter kochen. Das Rindfleisch wird fein geschnitten, mit dem Gemüse parirt, auf der durchgeschleierten Suppe extra mit serviert.

Pommes frités. Die Kartoffeln werden roh geschält, in längliche Stücken von der Größe eines kleinen Fingers geschnitten, gewaschen und gut abgetrocknet. Danach tut man sie in heißes Badfett und läßt sie etwa 2 Minuten darin fritten. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, erhitst das Fett auf den höchsten Grad und gibt die Kartoffeln noch einmal hinein, bis sie eine hellgelbe Farbe und eine knusprige Schale haben. Wenn dem Herausnehmen werden sie leicht mit Salz durchgeschüttelt.

Bohnensuppe mit Mörschen. In dieser Suppe können Schinkenabfälle gut verwendet werden, welche man mit Suppengrün und dem nötigen Wasser gehörig auskocht, dann die eingeweichten Bohnen hinzusetzt und diele weichen läßt. Ist dies geschehen, trägt man die Suppe durch ein Sieb, um gelochte Kartoffelstücke, das meiste Fleisch und eine knusprige Schale heraus zu nehmen, welche man mit Salz durchgeschüttelt.

Selleriesuppe. Selleriesuppe werden gereinigt, in seine Stücke geschnitten und mit Fleischbrühe ans Feuer gesetzt. Wenn die Selleriesuppe recht weich sind, treibt man sie durch einen Seiber, läßt sie noch etwas kochen und richtet sie mit Ei über geröstete Brotkrumen an.

Gebackene Erbsen mit Sauerkraut. Eine Kasserolle legt man nicht mit feinen Speckstücken an, tun den gut ausgetriebenen Sauerkraut hinein, legt dazwischen etwas Schmalz oder Schweinefett, salzt den Kohl, gießt wenig heiße Buttermilch oder Wasser hinzu, dampft ihn bei schwacher Hitze fast gar und gibt zuletzt noch ein Glas Weißwein dazu. Inzwischen hat man Sauerkraut bereitet, tut dies nun schichtweise mit dem fertigen Erbsen in eine gut mit Fett ausgeglichene Form, die oberste Schicht muß aus Sauerkraut bestehen. — Aus etwas saurer Sahne, auch bis drei Eigelochen und geriebenem Parmesan oder aus zerhackter Butter bereitet man einen Quark, gießt ihn über das Ganze und läßt die Speise in möglichstem Ofen hellbraun. Geismortet Schweinefleisch, Grieben usw. sind passende Beigaben.

Pommesbraten im eigenen Fett. Eine schöne Sammelreife wird geklopft und gewaschen, aber nicht enthäutet. Hieran läßt sie mit in Streifen geschnittenen Zwiebeln und ausgekauten Fleisch gebraten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in eine Pfanne gegeben und so viel heißes Wasser zugegeben, daß die Krume halb bedeckt ist. Man läßt man das Fleisch langsam drei Stunden braten, wobei man es von Zeit zu Zeit begießt. Darin wird der braune Saft von der Pfanne losgelöst, die Sauce jäh gemacht, nochmals aufgekocht, von Feuer genommen und kräftig mit Magerer Butter (ungefähr 2) kräftig gemischt. Zierrettungssauce 3/4 Stunden.

Reberzange. Hierzu nehme man eine Kasserolle und lade sie in siedendem Wasser, eine halbe Stunde ab. Man nimmt man sie heraus, legt sie nun in kaltem Wasser in kaltes Wasser und reibt sie dann auf einem Reibeisen, hierzu nimmt man zwei Kannen kochende Fleischbrühe, die eine beide Portionen geschnittener Petersilie hinzu, und Reibeisen ein wenig Majoran und läßt dies zusammen aufkochen. Man richtet nun die Suppe über geröstete Semmel- oder Brotkrumen und etwas Pfeffer an.

Kartoffelsuppe. Kartoffeln werden geschält und gerieben und mit Wasser und Milch abgeseiht, ausgebrätet und Milch zugegeben, bis dies eine nicht zu dicke Masse wird, Eier, Salz und Butter hinzugegeben, in einen nicht zu hohen Topf gegeben und in Fett oder Butter auf beiden Seiten gebacken.

Für die perfekte Köchin.

Pfefferfleisch. Rindfleisch aus der Keule oder Rande, etwa zwei Pfund, wird in Größe kleiner Pfefferkörner geschnitten, tüchtig geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl gewickelt und in einem Topf mit Speckstücken oder Butter, viele mehreren feingeschnittenen Zwiebeln etwa eine halbe Stunde bräunlich angebräunt; füllt 2 Teller Fleischbrühe oder Bratenausbrühe hinzu, läßt alles aufkochen, eine weitere halbe Stunde lang kochen und gibt die Pfefferkörner beim Anrichten durch einen Durchschlag, mit Petersilie bestreut, über das Fleisch.

Stöße von Gulaschfleisch. Die Leber und das Herz von etwa drei frischgeschlachten Gänsen werden gehäutet und recht fein gehackt. Hieran schmeißt man in Butter zwei feingehackte Zwiebeln, feingeschnittene Zitronenschale, ein wenig Majoran und zwei in Wasser gewaschene und gut ausgebrätete Äpfelchen, füllt das feingehackte Fleisch, zwei ganze Eier, Salz, Pfeffer und einige Eßlöffel Mehl hinzu und rührt alles gut durcheinander, worauf man einen Klob zur Probe macht und falls dieser nicht hält, noch mehr Mehl hinzusetzt. Die Stöße werden in schwach gelagerten Wasser gar gekocht und mit brauner Butter und geriebenem Semmel überzogen, an Sauerkraut gerichtet.

Gebackene Kasserolle. Eine Kasserolle gereinigt fester geölt wird mit einem Zerkleinerten Ei und Mehl bestreut. Ein wenig, sowie einen rohen Eigelb tüchtig vermischt und die Masse auf kleine Äpfelstücken, welche leicht geröstet, hinein gibt ausgegeben. Im heißen Ofen gelblich gebacken und heiß zur Tafel gegeben. Die Äpfelchen können auch als Beigabe zur Fleischbrühe in kaltem Verwendung finden.

Kartoffeln in Bier. Zwei Zwiebeln werden gewaschen, in Stücke geschnitten, gewaschen und mit etwas kaltem Wasser abgewaschen. Zwei gereinigte Möhren, ein Viertel Sellerie, Porree, einige Zwiebeln werden in dünne Scheiben geschnitten und zusammen mit Zitronenschale, Lorbeerblättern, Gewürz in 1/2 Pfund Butter ziemlich weidgedämpft. Man tut 1/2 Pfund Kochpfeffer hinzu, ebenfalls 2 Liter dunkles Bier dazu und läßt alles so lange kochen, bis man das Ganze durch ein Sieb streichen kann. Hieran werden die Kartoffeln in einem Topf getan, die Sauce darüber geschüttet und der Fisch darin eine Stunde lang gekümmert. Kurz vor dem Anrichten werden die Stücke herangezogen, die Sauce mit Zitronensaft, etwas Jäger und Salz recht pikant abgemischt und zusammen mit dem Fisch angerichtet.

Banannensuppe. In einem recht tiefen Teller von 150 Gramm Mehl, 2 1/3 ungen Eier, einen kleinen Teil Milch, die Milch in ein Sieb, um das Eiweiß und etwas Salz, wird die abgeschälte Banane der Länge nach durchgeschritten und mit ein wenig Saft

mariniert, umgewälzt, in heißer Butter oder Öl recht knusperig gebacken und mit Jäger bestreut angerichtet. Emil Ring, Koch.

Einfache Desserts.

Auch bei einfachen Mittagessen darf in vielen Häusern das Dessert nicht fehlen. Und vielseitig kann und doch ohne größere Kosten lassen sich da allerlei wohlgeschmeckende Süßspeisen herstellen. Wir wollen heute kurz einige Wink für die Gerichte geben: Beispielsweise fülle man 1/2 l, mit eingemachten Früchten zur Hälfte voll und beide ein wenig, fülle Creme aus Schmelz, Jäger und etwas Rum, die mit ein paar Blatt ausgebleichter Gelatine vermischt wurde, darüber. — Nördchen aus Orangenhölzchen, in die eingedickte, leimig gemachte Apfelmarmelade geschüttet werden, oder mit Gestein gefüllte Schalen aus Zitrusfrüchten legen zierlich aus, und der Inhalt ist fest angehängt und erfrischend.

Butterzuckern in Blätterzuckern, mit Citronensäure überpinselt und hellgelb gebacken. Bananen eine große ausgebackene Kirschtorte in Ausbacktrieb, dazu eine zierliche Zitronensauce, wären hier noch zu nennen. Die verzierten Arten Eingemachtes auf Zierleinen geschüttet und als Obsttischgericht, können ebenfalls als Nachtisch dienen. — Für einen einfachen Mittagstisch können die folgenden Speisen in der Küche aus dem gewaschenen Zitrusfrüchten und Majoran oft völlig aus. Kalten vom Fruchtmarkt in Papierkräften, mit Mandelmehl ausgebacken, entfernte Partien, zeigen im Esholofenmangel, als schwarze Kapuziner bekannt, kann man auf zierlichen Konjektschalen bunt aufstellen.

Schokoladen mit abgewaschenen Früchten oder Zitrusfrüchten fülle man eine gelochte Kasserolle. Eine große Wassermenge läßt sich mit allen den erwähnten Früchten kochen, ohne daß viele Kosten im Wirtschaftsetat wesentlich misprechen, in vielen Dörfern wird sogar die Suppe hergestellt und das Dessert angefügt, da im geschäftlichen Interesse letzteres vorzuziehen ist, wenn es aus Früchten oder Fruchtstücken besteht.

Seit in seinen vielerlei Zusammenstellungen ist nach einer Reihe schwerer Krankheiten oft schwer zu übertragen, jedoch nach einer leichten Mahlzeit nicht unbedenklicher als andere kalte Speisen. G. S. A.

Weihnachtsgebäck.

Ein gar feiner Duft zieht frischweiche durch die Straßen. Bald ist's ein buntiges Aroma, bald lind's süße, weiche Schollen und Nudeln. Auf langen Wecheln werden die Brote und Kuchen von weichen, weichen, weichen und her gezogen, und wech ihnen besonnen, hat schon einen „Schleichen“ auf dem Gewissen, mochte wech sie die, die jetzt vor den Wänden thronen, sind wohlrichlich zu beneiden, obwohl sie vom Meister bis zum neubunden Wäckerlingen herab ganz nette Einkommen erzielen. „Wie tot“ legen sie sich nach vollbrachten Tag- und Nachtwacht auf Ruhe, bald darauf wieder von neuen Pflichten angehängt. Das sind Tage der Notizen, oder keine der Notizen. Doch bald kommen die Feiertage, und was jetzt im Trange der Geschäfte verkannt wird, wird dann doppelt und dreifach nachgeholt. Für Weihnachtsbäckereien nachlehme einige erprobte Rezepte, denen während der Weihnachtszeit nach verlebene folgen sollen.

Fransösische Meringues. 1 kg. 375 Gr. Mehl, 625 Gr. Zucker, 225 Gr. Weich, 4 Gr. Meisen, 4 Gr. Mastkürbis, 4 Gr. Kardamom, 24 Gr. Rüm, 60 Gr. Zitronen, 125 Gr. süße Mandeln, 60 Gr. bittere Mandeln, die Schale von zwei Zitronen, ein kleines Glaschen Rum und 16 Gr. weiche Butterölle die Bestandteile. Die Butterölle löse in einem Zerkleinerten Rosenwasser auf, das Gewürz fülle ein Mandeln, Zitronen und Zitronenschale beide recht fein und gib alle Zutaten in eine große Schüssel. Den Weich und Zucker beide zusammen auf, gib die abgetriebene Butterölle nebst Rum und Mehl und verknete alles recht tüchtig. Laße den Teig aufgedeckt an einem warmen Ort bis zum anderen Tage stehen, rolle ihn dann mehrmals ab, so, daß sich ein Aussehen aus und bade ihn, mit Ei oder Rosenwasser bestreuen, auf gebackenen Wech. Lege nach Belieben auf jeden Kuchen eine halbe Mandel, ein Stück Zitronen oder Citrus.

Simmerene. Wenn Gewürz werden zu Schme geschlagen und mit 500 Gr. feingehackten Zucker 1/2 Stunde verührt, worauf man den Saft und die aus Jäger abgeriebene Schale eine Zitronen fülle 30 Gr. Mehl, 1 Pfund Mehl, dann läßt und dann nach 1/2 Stunde tüchtig beiseite gestellt. Inner 20 Mehlreie mengt man 500 Gr. gebrühte und gemahlene Mandeln, löst die Masse eine Zeitlang rühren und rollt dann ziemlich dicke Sterne davon aus, welche man bei schwacher Hitze bakt und dann abkühlt. Man formt den Teig am Abend und läßt ihn am anderen Morgen.

Die Wäckerarten Gebunden auf Oblate zu backen. 1 Pfund Butter wird mit 10 Eiern klar gemacht, gerührt, 120 Gr. feingehacktes, abgewasene Mandeln, etwas Zitronen, Zitronen, Zimmt, gestochene Nellen, etwas Kardamom dazu getan. Ist alles tüchtig durchgerührt, so füllt man noch ein Pfund heißes Rosenwasser dazu, streicht die Masse auf Oblaten, wie man sie gewöhnlich macht, legt oben auf ein Stückchen Zitronen oder eine halbe Mandel und läßt den Kuchen in nicht zu heißem Ofen. Sie halten sich lange frisch und wohlgeschmeckend.