



№ 24.

Vom Anbau des Haselstrauches.

Von Emil Gienapp, Hamburg.

Mit dem fortschreitenden Aufbau und durch den sich damit dauernd verringernden Bestand an Unterholz in den heimischen Forstkulturen, sowie auch durch die zunehmende Niederlegung von Änids und Heden im landwirtschaftlichen Feldbau, sind die Haselnußsträucher bei weitem nicht mehr in ihrer früheren Anzahl im freien Landschaftsgelände vorhanden und demzufolge sind auch die noch zu Großvaters Zeiten in großen Mengen von ihnen geernteten Nüsse immer weniger geworden. Können wir also unseren weihnachtlichen und sonstigen Bedarf dieser schmackhaften Schalenfrüchte im eigenen Lande ernten, so sind wir gezwungen, Haselnußsträucher wie andere Fruchtträger als Kulturpflanzen anzubauen und letztere nach den Grundregeln eines rationellen Obstbaues zu betreiben. Die unternommenen Versuche dieser Art sind auch durchaus nicht unwirtschaftlich ausgefallen, sofern man solche Sorten pflanzte, denen die örtlichen Verhältnisse in bezug auf Klima- und Bodenverhältnisse zusagen. Aber einerseits zeigt sich der Haselnußstrauch hinsichtlich der letzteren Voraussetzungen überaus genügsam, und andererseits ist er bei geordneter Kulturpflege bedeutend fruchtbarer und sind seine Nüsse viel größer, vollkerniger und schmackhafter ausgebildet, wie bei Wildsträuchern. Jedenfalls haben wir durchaus nicht nötig, alljährlich tausende von Zentnern Haselnüsse aus dem Auslande zu beziehen und hierfür ganz erhebliche Geldsummen zu verausgaben, wenn wir dem heimischen Anbau derselben nur mehr Interesse wie bisher entgegenbringen würden. Und an Gelegenheiten und Kulturstätten hierfür fehlt es im Bereiche des Feld-, Wald- und Gartenbaues auch dann nicht, wenn man sich nicht ohne weiteres dazu entschließen kann, dem übrigen durchaus nicht unrentablen Anbau gutes Kulturland zu opfern. Denn wo steile Böschungen und hügelige Planumverhältnisse wegen der nur mühselig und zeitraubend vorzunehmenden Beackerung für andere Kulturfrüchte unwirtschaftlich sind, wo es auf armseligen Bodenflächen und brachliegenden Ödlandereien an Humusstoffen fehlt, um Feld- und Gartenfrüchte in der erforderlichen Weise zu ernähren, wo es ferner gilt, empfindliche Feld- und junge Waldkulturen

durch dichte und hochwachsende Heden einen natürlichen Schutz vor Wind und Wetter zu geben, in der Weidewirtschaft windgeschützte Viehunterstände zu schaffen, den Bienen frühe und gut lohnende Trachtsstätten zu sichern und schließlich im Haus- und Landschaftsgarten tafile Wände oder störendes Gemäuer zu verdecken und zugige und unwirtschaftliche Eden zu bepflanzen sind: wie kein anderes Laubholz ist hierfür der Haselnußstrauch das zweckmäßigste und gedeihlichste Pflanzungsmittel, wobei es als Frucht-, Schutz- und Fruchtstrauch von gleich hoher Bedeutung ist. Lage und Kulturboden kommen hierbei ganz nebensächlich in Betracht, sofern nicht gerade ein mit stehender Nässe behafteter kalter Lehm- oder toter Sandboden ist, so daß er als Pflanzennährboden überhaupt ausscheidet. Damit soll indessen nicht gesagt sein, daß Haselnüsse auf regelmäßig gedüngten und adernwirtschaftlich richtig behandelten Bodenflächen nicht ein weit kräftigeres Wachstum zeigen und infolgedessen auch bedeutend höhere Frucht-erträge liefern, als wenn sie sich mit minderwertigen Kulturplätzen begnügen müssen, und wo ihnen ein am besten zusagender, leichter und gut gedünater Sandboden gegeben werden kann, werden sie sich durch einen um so größeren Fruchttertrag ganz besonders dankbar erzeigen. Bedingung bleibt aber immer, daß die Sträucher nicht zu eng gepflanzt werden und durchweg einen Abstand von 120 bis 150 Zentimeter erhalten, und daß auch ihre Holzentwicklung durch einen sachgemäßen Verjüngungsschnitt dauernd überwacht und dadurch die Fruchtbarkeit zu einer alljährlich wiederkehrenden Natur gemacht wird. Zu diesem Zwecke werden die Sträucher einem Sommer- und einem Winterschnitt unterworfen. Bei ersterem wird das ältere Holz zugunsten des jüngeren und allein tragbaren Holzes herausgeschnitten, bei letzterem die schlant herauswachsenden Jungstuten entfernt und die Gipfeltriebe etwas eingestutzt. Bei hedenartigen Pflanzungen übt man wohl auch die Praxis, zu alt gewordene Bestände bis auf den Grund herunterzuschlagen, damit sie sich von neuem wieder mit Jungholz ausbauen, wenn dadurch auch für einige Jahre auf einen Nutzertrag verzichtet werden muß. Andererseits ist jedoch auch der Wert des heruntergeschlagenen Holzes durchaus nicht zu verachten. Die schlanten und biegsamen,

dabei aber doch ungemein zähen und fast marktlosen Haselruten (Haselgerien) werden für heimarbeitsliche Korbflechtereien und auch für Korbmöbel-Industrien sehr gesucht und verhältnismäßig hoch bezahlt.

Da die aus Samen gezogenen Haselnußsträucher erfahrungsgemäß schwache und minderwertige Fruchtträger sind, so geschieht ihre Anzucht zum größten Teile durch Senter oder Ableger, bei neueren Sorten durch Veredelung auf Sämlingen der wildwüchsigen Stammpflanze (*Corylus Avellana*). Die hernach zu Sträuclern auszuformenden Jungpflanzen werden in den ersten Jahren regelmäßig im Herbst in ihren leistungsfähigen Triebgliederungen auf 4 bis 6 Augen zurückgeschnitten, bis sie sich in 4 bis 5 Jahren zu kräftigen und tragbaren Exemplaren herausgewachsen haben, wogegen Pyramiden, Spalier-, Hoch- und Halbstämme unter Beachtung der fachlichen Regeln herausgeformt werden müssen. Für letztere eignen sich indessen nur Sorten mit niederliegenden Zweigen.

Ihrer Form, ihrem Geschmack und ihrer Kernfarbe nach werden die Haselnüsse in der gärtnerischen Praxis in Wald-, Lambert-, Zeller- und Bastardnüsse unterschieden. Die Früchte der ersteren sind nur klein bis mittelgroß und sitzen in der Regel zu mehreren nebeneinander zu einem Fruchtstand angeordnet; als wirtschaftliche Kultursträucher kommt weder die Art, noch die nachgezüchteten Formen eigentlich in Betracht. Als solche gelten vielmehr ausschließlich die mandelartig schmedenden und sehr fruchtbaren weiskernigen Lambertnüsse in den Sorten Spanische Lambertnuß, Große Lambertnuß, Kaiserin Eugenia und Kentish, die im Kerne dunkelfarbigen Zellernüsse in den Sorten Halleische und Burckarts Zellernuß, Frühe lange Zellernuß, Trapezunter Kaiserhasel, Truchseß Zellernuß und Webbs Kreisnuß, sowie die Bastardzüchtung Haselnuß von Wehl, die wegen ihres feinen Aromas und alljährlicher Fruchtbarkeit allen übrigen bekannten Sorten vorgezogen werden. Außer diesen sind auch die ihre Früchte einzeln tragenden Sorten, wie beispielsweise die kreisrunde Kugelnuß für wirtschaftliche Anbauzwecke zu empfehlen.

Schließlich soll nicht unerwähnt bleiben, daß die Haselnüsse sich um so länger halten und um so vollkerniger bleiben, je länger ihre Ernte bis nach einem erfolgten Nacht-

schlechte Bienenzucht. Man erhält dadurch eine ordentliche Heise erlangen. Bei vorzeitigem Pflücken schrumpfen die Kerne ein und schimmeln, verlieren also ganz wesentlich im Geschmack, wenn sie nicht ganz und gar ungenießbar werden. Der richtige Reifezustand ist dann vorhanden, wenn die Nüsse beim Schütteln leicht vom Strauch und aus ihren Hüllen fallen und die Schale auch an dieser Stelle gut verhärtet ist.

Zur Aufbewahrung der Nüsse wählt man einen trockenen und vom Luftwechsel berührten Platz; können die Nüsse auf diesem gelegentlich von Holztauch bestrichen werden, so trägt dieser Umstand nicht nur zur Erhöhung ihres Geschmackes, sondern auch zur längeren Konservierung nicht unerheblich bei.

Landwirtschaft.

Die Heizen oder Kleeftiesel bestehen nach der Größe aus 2 bis 4 Meter hohen starken Pfählen, die mehrfach durchbohrt und mit 3 bis 3 Meter langen Querstangen versehen sind. Ehe der Klee auf die Heizen kommt, muß er vorher etwas abwelken, wenn er morgens gemäht wurde, bis zum Nachmittag, dann wird er in der Weise aufgehackt, daß das Heu der unteren Sprossen nicht auf dem Boden aufliegt, da es sonst Feuchtigkeit anzieht und die Luft nicht durchdringen kann. Die Spitze oder der Hult muß so gezackt werden, daß die Spitze der Heize nicht herausragt, sonst läuft der Regen daran herab und das nächstliegende Heu verschimmelt. Kleinere Heizen fassen 50 bis 60, große 100 bis 120 Kilogr. Heu. Das Trocknen dauert nach dem Wetter 4 bis 14 Tage. Zum Trocknen des Wiesenheues braucht man kleine Heizen mit nur drei Querstängeln. Bei günstigem Wetter kann es schon am zweiten Tage direkt von der Heize weg und eingefahren werden.

Maulwürfe auf Wiesen. Manche Landwirte sehen es zwar ungern, wenn der Maulwurf einmal ihre Wiesen revidiert; mehrten sich die Maulwürfe aber, so greifen sie doch alsbald mit Fallen ein. Das ist nicht richtig. Der Maulwurf ist seiner Natur nach ein ungeselliges Tier, welches am liebsten in einem größeren Distrikte allein lebt. Er muß dieses auch, denn sein Nahrungsbedürfnis ist so groß, daß sich nicht mehrere in einem Gebiete ernähren können. Ziehen sich aber nun viele Maulwürfe in einer Gegend zusammen, so ist das ein Zeichen, daß dort ein besonderer Nahrungsüberschuß herrscht. Da der Maulwurf nun aber besonders schädliche Tiere, wie Engerlinge und ähnliche Larven frisst, so ist sein Erscheinen hier von Nutzen. Erscheint er hier nicht in größerer Anzahl, so würden die schädlichen Engerlinge überhand nehmen und alles vernichten. Sind aber die Schädlinae vernichtet, so ziehen die Maulwürfe von selbst fort, sonst wären sie in wenigen Tagen verhungert. Daß die Maulwürfe auch die Regenwürmer fortessen, ist zwar nicht so angenehm, schadet aber auch nichts, denn zu viele Regenwürmer können auch recht lästig werden. Rodern die Maulwürfe den Boden der Weiden, daß das Vieh eintritt, so fange man nicht die Maulwürfe, sondern walze die Weiden.

Die Kleebeide ist eines der gefährlichsten Unkräuter und, wenn eingenistet, schwer zu vertilgen. Sie ist oft ganzen Generationen einer Gegend unbekannt, aber auf einmal ist sie da und verdirbt ganze Kleefelder. Sie erscheint als ein Gewirre dünner, rötlich durchscheinender Fäden an den Kleeftengeln, die mit rötlichen Knötchen und Rosetten verzert sind. Erblickt man ein solches Gebilde in einem Kleeelde, so suche man das ganze Feld ab, ob sich weitere Krankheitsherde finden. Sind nur wenige vorhanden, so mäge man hier die Kleepflanzen ab und vernichte sie mit dem Schmarözer. Dann nehme man

die Kleepflanzen mit den Wurzeln heraus (1 Meter im Umkreis), grabe das Feld um und säe das Gras darauf. Sollte nun noch ein Teilchen zurückgeblieben sein, so findet es im Gras keine Nahrung und geht ein. Hat die Kleebeide, die zu den Schmarözern gehört, ihre Nahrung aus den Stengeln der Pflanzen saugen, überhand genommen, so müssen die Felder umgeackert und mit anderen Kulturen bestellt werden.

Schweinezucht.

Molken zur Schweinemast. Ein größerer Teil der Magermilch muß heute zu Magerkäse verarbeitet werden. Zur Schweinemast bleiben dann noch die Molken. Wenn die Molken nicht zu reichlich verabsolgt werden, so äußert sich Professor Emil Voit, sind sie sogar nahrhafter als Magermilch, da sie eine bessere Ausnützung des mitverarbeiteten Kraftfutters erzielen lassen. Nach entsprechender Futtermischung erhält man auch mit Molkenbeifütterung besonders guten Schinken und sehr gutes Wurstfleisch, sowie guten Speck; es ergeben sich auch nach Verfütterung von Molken häufig geringere Schlachtverluste, als nach der Beifütterung von Magermilch. Versuche und Erfahrungen lehren aber, daß man nie mehr als drei bis vier Gewichtsteile Molken auf einen Gewichtsteil Kraftfutter verabreichen soll. Man halte besonders auf die Mitverabreichung solcher Futterstoffe, die einen kernigen Speck liefern, da derselbe nach Molkenfütterung leicht etwas trocken wird. Elken sind deshalb erst in zweiter Linie in Betracht zu ziehen, ebenso Mais und Fleischnuttermehl. Bei der Ausmästung jüngerer Schweine wollen einzelne Mäster besonders dadurch gute Erfolge erzielt haben, daß sie erst Molken mit Futtermehl und später außerdem Fettgrieben (Abfälle bei der Herstellung von Margarine) verfüttern. Es kommt dabei sehr auf die Futtermischung, vor allen Dingen aber darauf an, daß die Molken nie als Haupt-, sondern gerade, wie auch die Magermilch, nur als Nebenfuttermittel verabreicht werden.

Geflügelzucht.

Wer Hühnerzucht mit Erfolg betreiben will, muß zunächst seine Hühner kennen, und zwar nach ihren guten und schlechten Eigenschaften. So muß er zunächst wissen, wieviel Eier jedes Huhn im Jahr legt. Ein Huhn, das nicht 120 Eier pro Jahr legt, darf nicht zur Nachzucht verwendet werden, und ein Huhn, welches nicht einmal 100 Eier legt, gehört in den Kochtopf. Nimmt man aber nur Eier von Tieren, die 150 Eier und darüber legen, so wird die Eierproduktion sich immer steigern, und man wird sich einen Stamm heranzüchten, von dem das Huhn pro Jahr im Durchschnitt 200 Eier legt. Daran wird aber nicht gedacht: nun kann ich Eier nehmen, wo ich will. Immer nur das Beste, dann bleibt ein Stamm auf der Höhe. Auch der Hahn muß von einer guten Legertin abstammen, damit er nur gute Eigenschaften vererben kann. Endlich hüte man sich vor Kreuzungen und Bastarden. Dieselben legen in den ersten Generationen zwar gut, entarten dann aber und schlagen ins Gegenteil. Über Rassen ist weniger zu sagen; hier spielt Liebhaberei und Gegend eine große Rolle. Sehr beliebt sind ja die Italiener, doch ziehen rechnende Geflügelzüchter die Wyandottes und Orpingtons vor.

Die Verstopfung bei Hühnern entsteht durch den Genuß einer zu großen Menge trockener und erhaltender Nahrungsmittel bei nicht gehörigem Saufen dazu, z. B. nach Hafer, Hanf, Samen des Spargels usw. Man heilt dieselbe, wenn man den Hühnern längere Zeit Brot, in Fleischsuppe getaucht,

gibt. Wird das aber dadurch nicht gehoben, dann nehme man den abgekühlten Schaum im Suppentopfe, setze ein wenig Roggenmehl und feingehackten Pottasche hinzu, lasse alles zusammen kochen und gebe es den Hühnern, und sollte man 70 Gramm Ranna, die man hier in der vorher erwähnten Zusammensetzung, welcher man zu diesem Zwecke mehr Flüssigkeit zugebt, aufgelöst, darin Brot tunkt und dieses vorwirft. Die Erfahrung hat bewiesen, daß es keine Verstopfung gibt, die nicht durch letzteres Mittel behoben wird.

Bienenzucht.

Die Ruhrkrankheit der Bienen ist eine Krankheit, die sich besonders dadurch bemerklich macht, daß die Bienen innerhalb oder außerhalb des Stodes mit mehr oder weniger Kotabsonderung in Massen sterben. Die ansteckende Ruhrkrankheit ist auf einen tierischen Schmarözer zurückzuführen, der ein Verwandter des Erregers der Seidenraupenpest ist. Dieser Parasit hält sich im Darm der Bienen auf, verursacht den Tieren heftige Schmerzen und verschuldet endlich eine Art Darmlähmung, der Darm stellt seine Funktionen ein. Die Bienen zeigen übermäßig große Frechheit und daher folgen dann auch die starken Entleerungen. Drohnen und Königin werden von dieser Seuche nicht befallen. Die Behandlung ist nicht leicht. Stark verseuchte Völker werden am besten durch Feuer vernichtet. Weniger kranke Völker kommen auf einen frischen, reinen Bau. Gebodelte Brutwaben werden nach dem Auslaufen der Brut entfernt. Die Kästen, worin ruhrkranke Völker saßen, werden gereinigt und mit 5 Prozent Pyrokarbol desinfiziert. Der Boden vor dem Bienenstande wird umgegraben und mit Kalkmilch begossen.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Die Maule oder der Grind des Weinstodes. In jüngeren Weinbergen, besonders aber in solchen, die durch das Aortschneiden der alten Reben, deren untere Schenkel Anschwellungen, Verdickungen und Wülste zeigen. Diese Anschwellungen werden mit Maule oder Grind bezeichnet, in manchen Gegenden auch Bogen oder Bogen genannt. Die Wülste befinden sich unmittelbar über dem Boden und erstrecken sich meist rund um die Schenkel. Die Maule soll entweder auf schweren nassen Boden, oder auch frischen Stalldünger bei Neuanlagen zurückzuführen sein, nach meiner Ansicht liegt die Ursache tiefer, doch wird durch Boden und Dünger eventuell die Krankheit stark beeinflusst. Ich führe die Maule auf eine Säftstodung zurück, die aus Verletzungen oder Krankheit des Kambiums entsteht. Da frischer Dünger bei der Anlage aber die Krankheit fördern soll, so kann derselbe ja teilweise durch Kunstdünger, in erster Linie durch Thomasmehl ersetzt werden, weil dieses auch die Fruchtbarkeit erhöht. Die kranken Stöcke sind schwer zu heilen. Man erntet sie entweder ab und setzt dann neue an ihre Stelle, oder man versenkt den ganzen Stod in den Boden, und zwar so, daß von dem ganzen Stod noch ein bis zwei junge Reben mit 2 bis 3 Augen über der Erde stehen. Zu diesem Zwecke muß man rund um den Stod die Erde in entsprechender Tiefe herausnehmen, und den Stod so schneiden, daß 1 bis 2 kräftige gesunde Reben verbleiben. Auf diese Weise behandelte Reben sind in zwei Jahren bewachsen und bringen wieder Frucht, wie die andern Stöcke. Je nach den Rebgelieten sind auch andere Verfahren üblich.

Wer den Boden im Weinberge stets offen hält, nützt ihn viel besser aus, als der ihn verkrustet läßt. Ein offener Boden nützt Regen und Luft besser aus und bringt größere und bessere Trauben.

Deutsche Mütter.

183

In junger Krieger fand Quartier
Bei einer Frau, recht deutscher Art
Bei der zu seiner Freude er
Sehr gastlich aufgenommen ward.
Er kam aus gutem Elternhaus,
Man merkte es sofort ihm an:
Bescheiden, dankbar, rücksichtsvoll
Und höflich gegen jedermann.

Gedankend an den eignen Sohn,
Der in dem Kampf fürs Vaterland
Auf Rußlands schneebedeckter Flur
Die Feuerprobe schon bestand,
Versorgte sie ihn mütterlich
Und tat, was ihr das Herz gebot.
— „Vielleicht, daß jemand sich erbarmt“,
Wenn dort ihr Kind gefahrundroht.“ —

Im Dienste flog die Zeit dahin,
Bis daß die Trauerkunde kam,
Daß unsern braven Mustetier
Der Tod die teure Mutter nahm.
Nur die Depesche wies er vor
Und schluchzte laut in seinem Schmerz;
Denn nichts heult auf der Welt Er sah
Für das treue Mutterherz.

„Sie weinte nicht,“ so klagte er,
„Und blieb ganz wundersam gefast,
Gleich einer Heldin trug sie still
Die auferlegte, schwere Last.
Doch nun entschwinden ich dem Blick,
Brach sie zusammen ganz und gar,
Bevor ich noch den Feind geseh'n,
Liegt sie schon auf der Totenbahn!“

Großmütterchen, schon hoch betagt,
Bermüht die Tochter gar zu sehr;
Als man vom Kirchhof heimgekehrt,
Bedarf sie keiner Pfllege mehr.
Doch der Rekrut, nun ganz allein
Auf dieser weiten Gotteswelt,
Hat seinen Sinn auf Deutschlands Ruhm
Und ehrenvollen Sieg gestellt.

Adelheid Etmer.

Schont fremdes Eigentum!

In den letzten Jahren sind immer häufige Klagen darüber laut geworden, daß das Gelände von der sporttreibenden Jugend zu wenig geschont wird. Knaben und Burschen beschädigen oft junge Saaten oder vor dem Schnitt stehende Wiesen, reißen Feldfrüchte aus, brechen Baumzweige ab und was dergleichen Unfug mehr ist. Auch bei Schulausflügen lasse zuweilen die nötige Aufsicht zu wünschen übrig. So machte vor kurzem die königliche Regierung der Pfalz darauf aufmerksam, daß Schulkinder bei den zu Unterrichtszwecken veranstalteten Beobachtungsgängen (Schülerwanderungen) oft Pflanzen in großer Zahl abreißen, abschneiden und ausheben, und ersucht, einem solchen unverständlichen und unnützen Treiben der Schulkinder entgegenzuwirken. Jedem seine Freude! Doch gegen willkürliche Schädigungen fremden Eigentums, zu denen doch auch Wiesen, Felder und Gebüsche gehören,

muß unbedingt vorgegangen werden. Eine Unart ist es auch, jeden dicken Baumstamm, an den sich eine Bank lehnt, mit dem Taschenmesser anzuschneiden und zu verunzieren, Harzauflüsse von Nadelbäumen anzuzünden, um das Feuer wieder — oft nur mit Mühe — auszublasen usw. Im Hochgebirge sollten niemals Pflanzen ausgegraben werden zu dem Zwecke, sie daheim einzupflanzen. Die meisten solcher ausgegrabenen Gewächse gehen schon unterwegs zugrunde, den übrigen fehlen am neuen Orte die Vorbedingungen zum Gedeihen, die ihnen nur das Hochland bieten kann.

Küche und Keller.

Spinat-Kartoffeln. Man kocht 1 Pfund Kartoffeln, schält sie und gibt sie durch die Maschine, 1 Pfund Spinat wird gekocht, ebenfalls durch die Maschine getrieben, dazu fügt man ein Ei, etwas gedämpfte Zwiebel und so viel Mehl, daß die Masse zusammenhält. Salz und Pfeffer. Probekloß machen! Man kocht die Klöße in Salzwasser und macht von der Spinatbrühe einen Beiguh, den man zu den Klößen reicht.

Gedörnte Bohnen kosten das Viertelpfund 32 Pfennige; dieses Quantum genügt für 4 Personen. Die Bohnen werden am Abend vorher eingeweicht und mit dem Einweichwasser gekocht.

Blumentohl mit Meerrettich. Ein Kopf Blumentohl wird in Salzwasser nebst etwas Essig 20 Minuten gekocht, dann auf ein Sieb zum Abtropfen getan. Hierauf teilt man ihn in kleine Röschen, betropft ihn mit etwas Essig und feinem Öl und mischt ihn mit folgender Sauce: den Saft einer Zitrone verrührt man mit geriebenem Meerrettich, etwa 3 bis 4 Eßlöffel voll, etwas Zucker und ¼ Liter steifgeschlagener Sahne. Die Sauce muß recht dickflüssig sein.

Kastanientorte. 1 Pfund Kastanien, 2 Eigelb, 100 Gramm Haselnüsse, 200 Gramm Zucker, einen halben Teelöffel Backpulver. Zucker und Eigelb werden gut verrührt. Dann gibt man die geriebenen Haselnüsse, die gekochten und warm durch die Presse zerdrückten Kastanien, sowie den Schnee der Eier dazu, zuletzt das Backpulver; man bäckt die Torte bei mäßiger Hitze. Die fertige Torte kann mit Marmelade bestrichen werden und darüber ein Zitronenguß gemacht werden; der Guß muß dann noch im Ofen trocknen. — Auf andere Art: 1 Pfund Kastanienmark, 280 Gramm Zucker, 2 Eigelb, 2 Eiweiß zu Schnee geschlagen, die abgeriebene Schale einer Orange. — Oder: 1 Pfund Kastanienmark, 150 Gramm geriebene Schokolade, 2 Eier, 200 Gramm Zucker. Bereitung wie oben.

Haushaltung.

Bürsten und Pinsel müssen nach dem Auswaschen schnell und gründlich ausgetrocknet werden, am besten an einem sonnigen, luftigen Fenster. Ist dies nicht möglich, so hängt man sie in der Nähe des Ofens auf.

Teppichklopfen. Wer seine Teppiche wirklich sauber haben will, klopfe sie nur von der linken Seite und bürste sie rechts. Abgesehen davon, daß der Staub besser herausfliegt, leidet auch das Gewebe durch diese Behandlungsart weniger.

Gestirte Kissenbezüge und ähnliche Sachen, die über Winter unansehnlich wurden, trennt man vom Futter los und wäscht sie in einer Abkochung von Gallseife kalt aus. Sie bekommen hierdurch die frischen Farben zurück.

Polierte und gefirnichte Möbel frischt man durch Abreiben mit einem Baumwollballen auf, den man mit Leinöl oder Petroleum getränkt hat.

Sammet aufzufrischen gelinzt am besten durch Dämpfen über einem Topf kochenden Wassers, nachher klopft man den Stoff mit einem Rohrstöckchen auf der Rückseite. Flecken müssen vorher immer entfernt werden.

Gemeinnütziges.

Hanföl, ein Mittel gegen Ungeziefer. Das ärmere russische Volk auf dem Lande und in den Städten hält viel auf den Hanf und verwendet Büschel frischer ungetrodneten Hanfpflanzen im Hause und in den Betten, um sich des Ungeziefers zu erwehren. Ebenso wird das Hanföl neuerdings zur schnellen und gefahrlosen Vertreibung von Hautschmarotern empfohlen. In 2 bis 3 Stunden nach dem Einreiben hörte bei den massenhaft mit Läusen bedeckten Haustieren das Jucken auf, die Schmarotzer waren abgestorben. Auch gegen Hautmilben tut es gute Dienste. Von sieben mit Milben behafteten Pferden, waren zwei nur einmal, dagegen fünf zweimal mit Hanföl eingerieben; der Erfolg war ein vollkommener, ungeachtet man vor Anwendung das Abwaschen der Tiere mit Seifenwasser oder Lauge unterlassen hatte. Das Hanföl ist für die angeführten Zwecke um so mehr angezeigt, als es billig und leicht zu beschaffen ist und nicht wie viele andere Mittel dieser Art giftige Eigenschaften hat.

Entfernung von Rost. Um Rost von kleinen eisernen Gegenständen, welche sich erwärmen lassen, zu entfernen, nimmt man ein Stück Bienenwachs, bindet dasselbe in einen nicht zu dicken Lappen und verreibt es auf dem warmen Eisen, welches dadurch einen feinen Wachsüberzug erhält. Darauf nehme man einen zweiten Lappen, tauche ihn in pulverisiertes Kochsalz und reibe damit Wachs und Eisen ab. Die Wirkung ist überraschend.

Alabaster kittet man mit einem aus Gips oder Kalk mit Eiweiß hergestellten Brei.

Kinderpflege und -erziehung.

Welchen Fehler hat man bei Entwöhnung zu vermeiden? Den Fehler, daß man nicht zu schnell von der Milchkost hinweg die Kinder an die Kost der Erwachsenen gewöhnt; es muß zwischen beiden ein passender Übergang stattfinden. Kleine Kinder sind nicht imstande, die Nahrungsmittel der Erwachsenen zu kauen, noch weniger aber zu verdauen. Man tut jedenfalls am besten, bis zur gänzlichen Beendigung des Zahnens, wo alle Milchzähne sichtbar sind, die Kinder außer an Milch und Fleischbrühe noch an Zwiebad, erweichte Semmel, Grütze, Grieß, Reis, Sago in Bouillon gekocht, sowie an weichgelottene Eier und Eiersuppe zu gewöhnen. Sehr empfehlenswert ist auch der sehr beliebte Rindfleischtee, welcher folgendermaßen hergestellt wird. Man nimmt ¼ Pfund von Fett und Knochen gereinigtes Rindfleisch, schneidet es in kleine Stücke und gießt darauf 2 Tassen kaltes Wasser. Man setzt dieses Töpfchen in einen größeren Topf, der mit Wasser gefüllt ist, läßt letzteres zwei Stunden am Feuer und gießt dann den Inhalt des kleineren Töpfchens, indem man ihn kräftig auspreßt, in ein Siebtuch. Einer solchen Bouillon kann man auch Milch zu gleichen Teilen oder Zucker beimischen.

Herausgegeben unter Mitwirkung bewährter Fachschriftsteller, erfahrener Landwirte und tüchtiger Hausfrauen. Verantwortlicher Schriftleiter: Paul Schettler in Tübingen (Anh.).
 Druck: Paul Schettlers Erben, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Holbuchdrucker, in Tübingen (Anh.).