



Landwirtschaftliche Mittheilungen.

Wand' einer, der über sein Elend klagt
Wird' seinen Groll vergessen,
Müch' er — was ihn trifft und was ihm versagt —
Am Menschheitselend messen.

Oekonomie im Haushalt.

Von Ida Barber.

Die Kunst, sich den Verhältnissen anzupassen, mit Wenigem auszureichen, zu sparen, ohne zu entbehren, ist in unserer Zeit des raffinierten Genusses, der Selbstüberschätzung, den meisten abhanden gekommen. Die überall ausgegebene Parole „standesgemäß aufzutreten“, verführt zu allerhand irdischen, ganz unberechtigten und unnötigen Ausgaben, die mit dem oft recht karg bemessenen Budget nicht in Einklang zu bringen sind. Vergebens haben Nationalökonomien und Volksfreunde die Mahnung ausgesprochen, zur Einfachheit zurückzukehren, zu bedenken, daß die menschliche Kraft sich schnell abnützt, daß man nicht für den Moment leben dürfe, sondern an Alter, Krankheit, Erwerbslosigkeit denken, mit allen Faktoren rechnen müsse, die erhöhte, unvorhergesehene, aber dennoch unabweisbare notwendige Ausgaben bedingen.

Die Mehrzahl der Menschen, selbst der einsichtsvolleren, lebt gedankenlos in den Tag hinein, von Oekonomie im Haushalte keine Spur, wie unsicher auch die Existenz, wie prekär auch die Aussicht auf eine bessere Zukunft sein mag.

Der Mann nimmt zumeist Anstand, der Frau die rechte Klarheit über seine Verhältnisse zu geben, schildert ihr selbst in ersten Zeiten alles im rosigsten Lichte, — das gute Frauchen lebt gedankenlos in den Tag hinein, sieht nichts oder will nichts sehen, ist glücklich, wenn sie nur standesgemäß Toilette machen, ihr Haus führen — repräsentieren kann. Doch der Ernst des Lebens tritt gar oft mit zwingender Gewalt an die Ahnungslosen heran. Im Nu zerfallen dann die goldenen Lustschlösser, die sie gebaut. Nun heißt es, sich den Verhältnissen anpassen, sparen, berechnen, einteilen, mit Wenigem viel erreichen, der Oekonomie im Haushalte zur Geltung verhelfen. Das „Wie“ ist den verwöhnten, an kein ernstes Denken gewöhnten, wirklicher Tätigkeit entfremdeten Frauen oft recht schwer; indes das Leben ist ein strenger Mentor und verlangt, daß man sich keinen Diktaten unbedingt füge. Da gilt es zunächst Ausgaben vermeiden, die man ehemals für unumgänglich notwendig hielt, auf Vergnügungen zu verzichten, die man mit seinem Lebensinhalt identifiziert und letzten

Endes die seither nutzlos vergeudete Zeit verwerten! Es gibt Frauen, die im angeborenen Pflichtgefühl sehr leicht den veränderten Verhältnissen Rechnung zu tragen verstehen, andere wieder, die in kindlicher Unbeholfenheit nicht aus noch ein wissen, ihr Unglück beklagen, den Mut völlig sinken lassen, und dadurch dem ohnehin in derartigen Lebenslagen arg herabgestimmten Mann eine wahre Last werden.

Wo Mann und Frau einander gleich bei Eingehen der Ehe mit Wahrheit begegnen, einig in dem Bestreben, den Verhältnissen entsprechend zu leben, die Ausgaben beraten, wird, selbst bei geringem Einkommen, jene Ordnung und Behaglichkeit im Haushalte platzgreifen, die der Ausgangspunkt wahren Familienglücks sind. Lehteres ist aber nicht denkbar, wo die Verhältnisse nicht geordnet, die Ausgaben größer als die Einnahmen sind. Da legt gar bald die Sorge die eiskalte Hand auf die glühendste Liebe, da tritt das Gespenst der Not in das mit allem Komfort ausgestattete Heim und läßt Stief für Stief den Weg ins Leihamt finden. Die Prosa des Lebens erstickt zumeist jede ideale Auffassung, erlöstet nur zu oft die brennendste Liebe, ertötet weichevolle Regung. Tausende und Abertausende führen, von Not und Sorgen gebrüht, derart ein Leben, das kaum menschenwürdig genannt werden kann! Und doch! Wie leicht wäre es ihnen, in ersten Epochen ihres Daseins gewesen, sich über sich selbst zu erheben, der Sorgen ledig zu werden, in neue Bahnen einzulernen, einen Notgroschen zurückzulegen.

Insammen gehen jahrein, jahraus durch die Hände der Frauen und werden in vollständiger Unkenntnis ihres Wertes verausgabt. Gedankenlos wird noch in unzähligen Haushaltungen, in denen man sich die Ergebnisse der modernen Wissenschaft nicht nutzbar zu machen versteht, dahin gewirtschaftet. Man vergißt, daß unsere Zeit andere Anforderungen an Zeit und Arbeitskraft stellt, daß die Frau nicht mehr wie ehemals ihr Vergnügen daran finden darf, den Vormittag am Herde zu verbringen, daß sie bedacht sein muß, „Zeit ist Geld“ — ihre Zeit zu verwerten, daß fernerhin unser bleichsüchtiges, entnervtes Geschlecht einer kräftigeren Nahrung bedarf, einer Nahrung, die nicht nur den Magen füllt, sondern ihm gerade die Stoffe zuführt, die sich leicht und schnell verdauen lassen, eine gute Blutbil-

dung bewirken, und zur Erhaltung und Kräftigung des Organismus beitragen.

Die Oekonomie der Küche ist unendlich vielen Frauen noch ein Buch mit sieben Siegeln. Verstünden sie es, den Kochprozeß rationell zu überwachen, bei der Wahl der Speisen, die auf den Tisch kommen, darauf Bedacht zu nehmen, daß all das, was die Ernährung fördert, in richtiger Mischung in den Topf kommt, — wahrlich das ganze Heer der Magenkranken, der Bleichen und Entkräfteten würde schwinden, man würde teure Ärzte- und Apothekenrechnungen, Badereisen und Brunnenturen ersparen, und sich gesund und glücklich fühlen, ledig all jener Schmerzen, die oft nur durch eine unzumutbare Kost hervorgerufen werden.

Es gibt Familien, in denen der Hausarzt eine ganz unbekannte Größe ist, andere, in denen er jahrein, jahraus zu tun hat. Ich glaube nicht fehl zu gehen, wenn ich behaupte, daß in den letzteren die Hausfrau entweder wenig von Küchenchemie versteht, oder sich wenig um den Kochprozeß kümmert, daß aber in den Familien, in denen man den Hausarzt nicht kennt, das Gegenteil der Fall ist.

Kranksein kostet viel Geld, raubt Zeit, verstimmt, altert. Wer sich auf die rechte Oekonomie im Haushalte versteht, darf nicht nur dabei verharren, sich zu einem Spargenie auszubilden. Wichtiger als die Kunst des Sparens ist die Kunst, sich und den Seinen jenen undefinierbaren, wertvollen Schatz zu erhalten, den wir Gesundheit nennen. Gesundheit ist die Quelle alles Segens, echter Schaffensfreudigkeit, froher Laune, gedeihlichen Wirkens.

Jene Summen, die zur Erhaltung und Kräftigung der Gesundheit ausgegeben werden, sind nie verloren. Es ist eine ganz falsche Oekonomie, da Entsagung zu üben, wo es gilt, Körper und Geist zu kräftigen. Jedes Lebensjahr, das sich der strebende Mensch erhält, ist ein Kapital. Das Lebenslicht erlischt gar oft nur zu schnell; die Flamme will genährt und unterhalten sein, so auch die Lebenskraft. Wir hören oft, daß Leute, die es dem Anscheine nach gar nicht nötig haben, Gebirgsreisen machen, auf dem Lande, an der See leben, Bäder besuchen usw., doch würden wir sehr wohl gehen, wollten wir danach urteilen, daß sie mit der Oekonomie auf gespanntem Fuße leben. Sie gehen im Gegenteil sehr ökonomisch zu Werk, wohl



Aus den Tropen.

Raubtiere und Menschenfleisch.

Die Frage, ob Raubtiere für Menschenfleisch eine besondere Vorliebe haben, wird von den Naturforschern viel umstritten. Tatsache ist, daß man sowohl bei Löwen und Tigern, als auch bei Wölfen die Erfahrung gemacht hat, daß sie nach einmaligem Genuß von Menschenfleisch mit der größten Frechheit stets aufs neue versuchen, einen Menschen zu erbeuten. Dies ist einwandfrei durch viele Berichte aus Indien, Südafrika und den russischen Steppen festgestellt worden.

Kein anderer als der große Tierzüchter Hagenbeck, der sein Leben lang den Charakter und die Neigungen der wilden Bestien zu studieren Gelegenheit hatte, und dies hauptsächlich bei seinen weiten Jagdzügen in fernen Ländern, tritt dieser Ansicht energisch entgegen. Hagenbeck meint, daß der Grund, weshalb Raubtiere nach einmaliger Erbeutung eines Menschen dem Herrn der Schöpfung mit anscheinender Hartnäckigkeit immer wieder auf den Leib rücken, nicht der den Bestien besonders angenehme Geschmack des Menschenfleisches ist, sondern der Umstand, daß die Raubtiere eben nach einmaliger Überwältigung eines Menschen die Scheu vor demselben verlieren. Sie sehen dann in dem bisher stets gemiedenen, so anders gearteten Wesen nichts als einen gewöhnlichen Feind, und zwar einen Feind, der nicht einmal mit so feinen Sinnesorganen wie die Vertreter der Tierwelt sie besitzen, ausgerüstet ist und sich daher bedeutend leichter beschleichen und überraschen läßt.

Man wird zugeben müssen, daß diese Ansicht Hagenbecks vieles für sich hat. Für sie spricht auch folgende Tatsache: Nach dem Feldzuge Napoleons gegen Rußland im Jahre 1812, bei dem ungezählte Mengen von ermatteten Soldaten in den Schneewüsten Rußlands und Polens umlamen, zeigte sich die auffallende Erscheinung, daß die Wölfe in Rußland in den folgenden Jahren jede Furcht vor den Menschen vollständig verloren hatten und sich beutejuchend bis in die Dorfstraßen wagten, wo

sie furchtlos Leute anfielen und zerrissen. Ja, es kam so weit, daß kleinere Dörfer von starren Wolfsrudeln tagelang geradezu belagert wurden, so daß zu der Befreiung der Bewohner Militär ausgeboten werden mußte. Ähnliche Beobachtungen konnte man nach dem letzten blutigen Burenkriege in Südafrika bei den Löwen machen.

In beiden Fällen liegt die Vermutung nahe, daß den Raubtieren, denen viele Verwundete, Verirrte und Ermattete mühelos zur Beute wurden, der Respekt vor dem Menschen völlig abhanden gekommen war und sich dadurch ihre Angriffslust gesteigert hatte. Statistisch ist zum Beispiel nachgewiesen, daß in den ersten zwei Jahren nach Beendigung des letzten südafrikanischen Feldzuges die Zahl der durch Löwen zerrissenen Menschen sich genau um das Doppelte vermehrte. Erst dann konnte ein langsamer Rückgang festgestellt werden, woraus wohl der Schluß zu ziehen ist, daß inzwischen der großen Rage doch wieder die Erkenntnis von dem Übergewicht des Menschen aufgegangen sein wird.

Giftschlangenzucht in Indien.

Als Sir Robert Mousgrave im Jahre 1891 seinen Posten als Gouverneur der indischen Provinz Sirna antrat, hörte er zu seinem Entsetzen von seinen Beamten, daß in dem vergangenen Jahre in dem Verwaltungsbezirk Sirna nicht weniger als vierhundert Menschen von Giftschlangen getötet worden seien. Sir Mousgrave, der über ein großes Vermögen verfügte, gedachte nun, trotz des Abtrattens seiner Unterbeamten, mit einem Schlage der Reptilienplage Herr zu werden und sich dadurch bei seinen Vorgesetzten in ein besonders gutes Licht zu setzen. Er erließ eine öffentliche Bekanntmachung, in der er aus eigenen Mitteln für jeden Giftschlangentopf nicht weniger als 2 Rupien (3,80 Mk.) zu zahlen versprach. Der Erfolg dieses Erlasses war ein ebenso überraschender wie trauriger. Die ärmeren Schichten der indischen Bevölkerung, für die 2 Rupien ein kleines Vermögen bedeuteten, ließen mit einem Male sämtlich ihre Arbeit im Stich und durchsuchten die Wälder, Sümpfe und die undurchdringlichen Dschungeln nach

Sir Mousgrave den Überbringern der frischen Schlangentöpfe ihre Belohnung auszahlen. Seine Hoffnung auf einen durchschlagenden Erfolg seiner anscheinend so großmütigen Bekanntmachung mehrte sich. Aber die Enttäuschung kam bald nach. Immer häufiger liefen aus den verschiedenen Dörfern der Provinz Meldungen ein, daß Leute bei der Schlangenzucht gebissen und kläglich ums Leben gekommen wären. Und schon nach einem Monat sah Mousgrave sich veranlaßt, jene Bekanntmachung aufs nachdrücklichste zu widerrufen, denn ihr Resultat in diesen vier Wochen war folgendes: Es wurden 1872 Giftschlangen erlegt, beim Fangen aber von dem giftbewehrten Wilde nicht weniger als 143 Menschen, darunter 18 Europäer, getötet.

Der Gouverneur der Provinz Sirna blieb daher auch nur drei Monate auf seinem Posten. Die indische Kolonialregierung hielt es im Interesse ihrer Untertanen für ratsamer, ihn schleunigst abzurufen. St. Hubertus.

Die Schleie. In unseren Gewässern kommen zwei Arten von Schleien vor, die grüne Schleie und die Goldschleie. Sie gehören zur Familie des Karpfen, wurden aber lange Zeit zu den Weißfischen gerechnet und auch nur wie diese bezahlt. Die Schleie kann wie der Karpfen in Teichen gezogen werden, doch ist die Art der Zucht eine ganz andere. Die Brutteiche der Schleie sind zugleich Vorstreckteiche. Die zarte Schleienbrut läßt sich nämlich nicht gut abfischen, man belästigt sie deshalb mit den Elternfischen meist in demselben Teich. Gelingt es, die Schleie in guten Teichen in zwei Jahren marktfertig zu machen, so daß sie mindestens $\frac{1}{2}$ Pfund wiegt, so ist ihre Zucht sehr rentabel. Braucht man drei Jahre dazu, so verringert sich der Nutzen.

Teichdämme werden am billigsten aus Erde hergestellt, doch ist ihre Ausführung verschieden. Am einfachsten arbeitet es mit fettem Lehm, da er vollständig dicht hält. Ist aber nicht genügend Lehm vorhanden, so begnügt man sich mit einem Lehmteern oder einer inneren Le...



fährlichen Giftschlangen Jung und alt widmete sich mit Feuereifer und wahrer Todesverachtung diesem lohnenden Sammelport und bereits in den ersten drei Tagen wurden nicht weniger als 320 Reptilien in dem Palaste des Gouverneurs abgeliefert. Ruhig ließ

aus. Die Sohle eines Dammes soll ungefähr doppelt so breit als die Höhe sein, die Krone halb so breit als die Höhe.

Aufstauen des Wassers zu einem Teiche unterliegt den Gesetzen des Landes. In einigen Ländern muß man polizeiliche Erlaubnis haben; überall aber ist der Unternehmer für den angerichteten Schaden haftbar.

Kriegsprüche.

Welchem Feind kann es gelingen,
Deutsches Wesen zu bezwingen?
Deutsche Kraft und deutsche Treue
Siegen jeden Tag aufs neue.

Bismarck, du Reichs schmied vom Sachsenwald,
Sei uns ein guter Verehrer!
Seg'ne, erhabene Redengestalt,
Alle die tapferen Streiter!
Sieh, uns're Schwerter, sie trafen schon gut
Ringsum die feindlichen Horden;
Du aber bist uns durch teureres Blut
Nun um so teurer geworden!

Hört nicht auf, mit opferfreud'gen Händen,
Selber sparend, anderen zu spenden.
Wachsen uns're Kräfte mit dem Kriege,
Bauen wir am schönsten aller Siege.

Kann's ohne Schärfe sein
Du's milde; um so besser.
Doch muß geschnitten sein —
Dann nur mit scharfem Messer!
Otto Bromber.

Vor der Sommer Sonnenwende im Juni.

Von M. Poréng.

Im Juni fängt die Hausfrau an, in küchenwirtschaftlicher Beziehung auszuatmen, denn jetzt kommt die Zeit des jungen Gemüses, der ersten Früchte, der Kühlen, der Enten, der Wildenten und der köstlichsten Fische!

Prachtvoll ist der Juni für Erdbeeren und die Einmachzeit verlangt viel von der tüchtigen Wirtin. Wer einen Frischhaltungssapparat irgendeines Systems besitzt, wird wenig Mühe haben, wer aber selber Beeren und Gemüse auf alte Art einkocht, der muß sehr aufpassen und vor allem vermeiden, die Früchte usw. zu kaufen oder zu ernten, wenn es geregnet oder stark getaut hat. Alles Eingemachte hält sich entsprechend der Qualität am besten, wenn es trocken gewesen und möglichst wenig berührt wurde. Darum soll man auch Erdbeeren am Stiel anlassen, wenn man sie in warmes Wasser taucht und sie auf weissem Seidenpapier zart abwischen.

Spargel sind immer vom Wurzelende aus nach dem Kopf zu schälen, die Schalen wäscht man und dörft sie feingeschnitten in der Sonne oder auf dem Herd, um sie im Winter als angenehme Suppenbeilage zu verwenden. Sie müssen während des Trocknens aber öfter umgekehrt werden und etwaige schimmelnde Teile rasch weggetan werden.

Junge Schoten können ebenfalls getrocknet werden, wie es in Russland so viel geschieht, man entfernt sie, legt die Schalen ebenfalls gut gespült zum Dörren auf ein Blech in die Sonne oder stellt es in den halbverfühlten Bratofen, die Kerne aber tut man ungewaschen in Steintöpfe, streut Salz darüber, auf 500 Gramm Schotenkerne 75 Gramm Salz und 50 Gramm Zucker, und deckt sie mit einem Brett zu, das mit Steinen oder Eisenbolzen beschwert wird. Diese Art des Einmachens empfiehlt sich auch für grüne Schneidebohnen, die dann zum Ge-

brauch ebenso wie die Schotenkerne erst 12 Stunden eingewässert werden müssen, und zwar mit öfters gewechseltem Wasser.

Als Hauptleckerbissen vor Johanni gelten die Krebse mit frischen Steinpilzen oder grünem Dill, auch wohl ganz fein in siedendem Rheinwein abgessotten und mit Butter überglänzt.

Wildenten mit Orangen garniert ist eine sehr feine Speise und ebenso die kalten Chaudfroids aus Wildenten mit Weichselkirschen. Da es Weichseln jetzt fast noch nirgends gibt, so kann man sich gut mit Herz- oder Rattentischchen helfen, die sogenannten Griottes sind freilich am besten dazu. Zorrellen blau mit Kopfsalat oder jungen Erbsen ist eine Hauptdelikatesse. Schöne, frische Butter dazu und eine Idee Meerrettichkraut darunter gerieben, machen diese zarten Fischchen noch schmackhafter.

Die Champignons in den Züchtereien wachsen jetzt in Wahrheit wie die Pilze und geben mit einem Gehäkel von grüner Petersilie, frischer Butter und Sardellenmus eine köstliche Beilage zu Kalbsfilet oder zarten Taubenbrüthchen. Sehr wohl-schmeckend sind jetzt die jungen Tauben überhaupt, mit Spargel, Morcheln, Kopfsalat, Weide und anderen zarten Gemüsen auf der Höhe. Man kann den Juni loben und preisen, denn er wirkt schon als Vorläufer der segenspendenden Juli- und Augusttage, die so viel der Ernte bringen, daß jetzt in Wahrheit heiße Tage kommen, soweit sie die fleißige und gewissenhafte Hausfrau betreffen.

Und ehe wir unsere Junibetrachtung schließen, möchte ich noch auf eine Frucht aufmerksam machen, die wir jetzt für den kommenden Herbst und Winter trefflich bereiten können, die grüne Walnuß als Einmachefrucht und als Likör. Das Einmachen derselben ist ein bißchen langwierig, aber es ist lohnend. Man durchsticht die Nüsse, solange sie noch keine Spur eines harten Anlasses haben, durch und durch mit einer Stricknadel und legt sie in kaltes, klares, möglichst weiches Wasser. Alle Tage wird das Wasser ab- und frisches darüber gegossen, 21 Tage lang. Man fängt die Nüsse schwarz. Man kocht sie nun in Salzwasser 1 Stunde und schüttet sie in den Topf zurück und gießt frisches Wasser darüber. Am nächsten Tage wiegt man sie und nimmt das gleiche Gewicht Zucker, legt auf ein Kilo Nüsse einen Stengel Zimt und 6 Gewürznelken, 3 Pfefferkörner und eine Prise Anis dazu. Alles wird in ein Mullläppchen eingebunden und mit dem Zucker gekocht. Die Nüsse hineingetan und eine halbe Stunde gekocht. Der Zucker dann etwas eingedickt und über die Nüsse gegossen. Nun gibt man täglich den Zucker in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser wieder aufs Feuer und kocht ihn durch mit dem Gewürz, das man aber am dritten Tage wegtut und durch neues ohne Pfeffer ersetzt. Immer warm über die Nüsse gießen. Jeden dritten Tag die Nüsse mit durchhaken lassen. So neun Tage lang. Dann tut man den Zucker wieder auf das Feuer, gießt $\frac{1}{4}$ Liter Wasser zu, wenn er wallt, die Nüsse hinein, eine halbe Stunde kochen lassen und alles zusammen in den Steintopf oder in Vorratsgläser füllen, abkühlen lassen und zubinden. Man tut gut, nach dem ersten Kochen in Salzwasser die Nüsse zu halbieren, denn sie sind meist sehr dick und kochen schwer durch, aber dann darf man sie immer nur eine Viertelstunde kochen lassen.

Dies Kompott ist der Gesundheit und besonders dem Teint, den die Nüsse sehr verbessern, zuträglich.

Küche und Keller.

Frühlingsjuppe. Man nimmt eine Handvoll Korb und Sauerampfer, etwas weniger Petersilie und Schnittlauch, verfeinert die Kräuter, wäscht sie und hackt sie fein. Von Mehl und Fett wird eine helle Einbrenne gemacht, die Kräuter dazu gefügt, tüchtig durchgedünstet und mit Wasser aufgefüllt, Salz dazugegeben und eine halbe Stunde durchgeloht.

Polenta mit Kartoffeln (Wiener Kochvorschrift). $\frac{1}{2}$ Liter Wasser bringt man zum Kochen, salzt es und rührt $\frac{1}{4}$ Liter Polenta-grieß hinein, den man unter Rühren die einkocht. 3 bis 4 größere Kartoffeln werden gekocht, geschält und so lange sie heiß sind, zerdrückt, mit dem Grieß vermischt, mit einem in Fett getauchten Löffel sticht man Klöße ab, die man abschmälzt.

Gemischter Salat. Man nimmt die zarten Blätter von Löwenzahn, Brennessel, Brunnenkresse, Feldsalat, wäscht sie sauber und bereitet sie genau wie Kopfsalat zu, schneidet einige Radieschen darunter.

Kartoffeltorte. Zutaten: 250 Gramm kalte, geriebene Kartoffeln, 2 Eier, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 150 Gramm Zucker, 50 Gr. geriebene Haselnüsse, $\frac{1}{4}$ Teelöffel Backpulver. Eigelb und Zucker gut verrührt, die Kartoffeln gut darunter gemischt, dann die weiteren Zutaten, zuletzt den Schnee und das Backpulver, füllt die Masse in die gebutterte Form, bäckt die Torte $\frac{1}{4}$ bis 1 Stunde. Man kann einen süßen Beiguß dazu reichen.

Haushaltung.

Gardinen zu waschen. Man löst $\frac{1}{4}$ Pfund Seife in 25 Liter Wasser auf, fügt, wenn dasselbe kocht, 10 Löffel Salmiakgeist und 10 Löffel Terpentin hinzu und gießt diese Lauge über die glatt in ein Gefäß gelegten Gardinen, welche man zuvor eingeweicht und wiederholt in kaltem Wasser ausgewaschen hat. Man deckt das Gefäß zu, läßt die Gardinen eine Stunde stehen und schlägt sie sodann tüchtig, bevor man sie herausnimmt. Dies Verfahren reinigt dieselben gründlich, ohne sie im geringsten anzugreifen, und nur bei ungewöhnlich schmutzigen Gardinen ist es nötig, sie noch hinterher zu kochen. Das angegebene Quantum reicht für acht Flügel. Sehr ratsam ist es, die Gardinen vor der Wäsche mehrfach zusammenzulegen und sodann mit großen Stichen zusammenzustecken.

Kinderpflege und -Erziehung.

Wenn das Kind stottert. Die allermeisten Stotterer verstehen nicht, richtig zu atmen, deshalb müssen sie das selbst erlernen. Man lasse also Atmungsübungen machen. Bei geschlossenem Munde wird durch die Nase tief eingeatmet. Solche Übungen sind oft zu wiederholen; dabei ist auf eine richtige Körperhaltung zu sehen. Der Abende steht gerade, Brust hervor, Leib zurück, Rücken nicht eingezogen. Ferner sind alle anderen Bewegungen, besonders das Gesicht verziehen, zu vermeiden. Es wird sich empfehlen, solche Übungen vor dem Spiegel machen zu lassen, damit sich der Abende selbst von dem schlechten Anblick solcher Bewegungen überzeuge. Später sind diese Atmungsübungen mit dem Sprechen zu verbinden. Zuerst werde wieder tief eingeatmet, dann das betreffende Wort gesprochen; dabei ist darauf zu achten, daß der Vokal recht laut und langsam gesprochen werde; z. B. gute Mama.

und ihnen Jahre echten Glüdes und Wohl-
seins sichert.

Wiel, sehr viel liegt, wo es sich um die
ökonomische Richtung im Haushalte handelt,
in den Händen der Frau. Sie kann mit
Wenigem viel erreichen kann, wenn sie das
Wenige stets richtig und zweckentsprechend
verwertet, Glück und Segen den Ihrigen
sichern, im entgegengesetzten Falle aber den
Ruin der Familie herbeiführen.

Nur zu oft hören wir von Bankerotten,
Defraudationen, von Selbstmorden und
Geistesstörungen, die dadurch eingetreten, daß
man der Ökonomie im Haushalt nicht die
rechte Pflege zuwandte. — „Sparen ohne zu
entbehren,“ genießen ohne zu verschwenden,
ist eine große Kunst, die, richtig geübt, mehr
wert ist, als ein ansehnliches Kapital und
deren Studium all denen empfohlen sei, die
die ihnen gegönnte Spanne Zeit in rechter
Weise sich und den Ihrigen zum Segen aus-
leben wollen.

Gegen die Fliegenplage.

Die Fliegen werden in der jetzigen
Zeit dem Menschen und dem Vieh von
Tag zu Tag lästiger. Es gibt ein einfaches
Mittel, diese unliebsamen Gäste aus den
Ställen zu verbannen. Wir wollen nicht
vom Fliegenleim sprechen, der auf einen
Rohrbalm gestrichen, jeder Fliege die sich
auf diesen Leim begibt, den sicheren qual-
vollen Tod bringt. Abgesehen von dieser
fürchterlichen Tortour, ist der Anblick ein
unästhetischer, das Präparat aber gefähr-
lich, weil es Arsenik enthält. Man ver-
treibt die Fliegen aus jedem Zimmer, aus
jedem Stalle, wenn man kleine Gefäße,
zierliche Näpfehen, mit Lorbeeröl gefüllt,
auf Tische, Simsse und Schränke stellt und
dann eine Zeitlang die Fenster möglichst
wenig öffnet. Die Fliegen können diesen
Geruch durchaus nicht ertragen und suchen
ihm zu entfliehen. In Küchen, Vorrats-
kammern und Ställen kann man die Flie-
gen schnell beseitigen, wenn man Bretter
und Regale mit diesem Lorbeeröl anstreicht
oder es beim Anstrich der Räumlichkeiten
unter die Farbe mischt, mit der man diese
Räume tüncht. In Wien werden übrigens
alle größeren Milchammern, Restau-
rationsräumlichkeiten und Schlächterläden
auf diese Weise von Fliegen gesäubert.

Wer auf dem Lande lebt, wo das Lor-
beeröl schwer zu beziehen ist, dem empfeh-
len wir getrocknete Kürbisblätter, die in
dem Zimmer, aus welchem die Fliegen
verschafft werden sollen, auf einem Kof
verbrannt werden. Die Fliegen können
diesen scharfen Geruch nicht ertragen und
fallen sofort. Nach einiger Zeit, wenn die
Fliegen gefallen, öffnet man auf Minuten
die Fenster, um der frischen Luft Zugang
zu verschaffen. Landleute, die Kürbisblät-
ter nicht besitzen, räuchern die Fliegen und
Mücken mit angezündetem Heu aus ihren
Häusern heraus.

Auch Quastholz, und zwar 8 Teile
Wasser und 6 Teile Holz mit einigen Löf-
feln Zucker versetzt, gewährt ein treffliches
Fliegen-Vertilgungsmittel. Will man Flie-
gen von Möbeln, Gemälden usw. abhalten,
so weiche man Knoblauch 4 bis 5 Tage in
Wasser ein und wasche Stühle, Tische,
Lüren, Schränke usw. damit. Die Fliege
weicht sofort zurück, weil ihr der Geruch zu
widerlich ist.

Unendlich leiden die armen Kühe und
Pferde während der heißen Sommerzeit
durch die Fliegen und Bremsen. Man
nehme einen zugebundenen Topf mit But-
ter und stelle ihn einige Wochen in die
Sonne. Die Butter wird natürlich ranzig,
sauer, übelriechend werden. Mit dieser
Butter bestreiche man die Geschirre, was
dem Veder dienlich, den Fliegen aber, die

schon unangenehm ist. Man kann auch, um
die Essenz zu schärfen, noch geschnittenen
Wermuth hineintun. Geschnittenen Wer-
muth in Wasser aufgeweicht und damit die
Kühe und Pferde gewaschen hält jede
Fliege fern.

Landwirtschaft

Der Hahnenlamm, in manchen Gegenden
auch Klapperkraut oder Klappertasche ge-
nannt, ist ein lästiges Aderunkraut, welches
auf schweren Böden beheimatet ist. Er ist
fast nur durch Fruchtwechsel zu vertreiben,
und zwar durch Anbauen von Hackfrüchten,
die kein Unkraut auflassen. Im Getreide-
felde aber produziert er fortwährend Samen,
die ausfallen und die ganze Ackertrume
durchsetzen.

Kleeheu. Klee verheut sich wegen seiner
dicken, wasserreichen Stengel, seiner dicken
Blütenköpfe und seiner saftigen Blätter viel
langsam als das Wiesengras. Dazu kommt,
daß man am Kleeheu nicht viel herumarbeit-
en darf, um nicht zu große Substanzverluste
durch abbröckelnde Blätter zu erleiden. Da-
her empfiehlt es sich beim Klee besonders,
das Heuen auf Gerüsten vorzunehmen. Die
Gerüste sind nach den Gegenden verschieden.
Als Hauptformen unterscheidet man die
Heinzen oder Kleeestiefel, die Pyramiden, die
Hürden und die Kleeheuten.

Verlust des Futters durch Verregnen. Die
Verluste, die das Heu durch Verregnen er-
leidet, sind größer, als meist angenommen
wird. An Eiweiß wird bis $\frac{1}{4}$, an Fettbe-
standteilen und Äschen $\frac{1}{2}$ verloren. Heu,
welches längere Zeit dem Regen ausgesetzt
war, ist sogar gesundheitsschädlich.

Erbfen für Konservenfabriken werden
heute fast nur noch gedreht oder in Reihen
ausgelegt. Sobald sie 4 bis 5 Zentimeter
hoch sind, werden sie behaftet, um das Un-
kraut zurückzuhalten. Bei einer Höhe von
10 bis 12 Zentimetern werden sie behäufelt
und bereisert. Die Erbsen für Konserven-
zwecke werden gepflückt, wenn sie ihre Durch-
schnittsgröße erreicht haben; sie müssen aber
noch grün sein, denn im letzten Entwicke-
lungsstadium werden die Kerne zähe und
sind dann für Konserven minderwertig oder
unbrauchbar.

Fütterung.

Magermilch kann auch zur Fütterung der
Milchkühe verwendet werden und Versuche
haben ergeben, daß die Milch hier bis zu
drei Pfennige pro Liter verwertet wird.
Eine solche Verwendung ist immer mehr zu
empfehlen, als ein Verschleudern nach aus-
wärts. Gerade in der richtigen Ausnützung
der eigenen Wirtschaftsprodukte liegt noch
manche Einnahme für den Landwirt.

Milchwirtschaft.

Käsestoff. Jede Milch enthält einen be-
stimmten Gehalt an Käsestoff, der in der
Milch in gequollenem Zustande vorhanden
ist und die schleimige Beschaffenheit der
Milch verursacht. Durch schwache Säuren
(Vah) trennt er sich und wird als Quark
oder Bruch ausgeschieden. Dieser einfache
Quark, auch Quarkkäse oder Katschkäse ge-
nannt, ist ein ganz hervorragend gesundes
und bekömmliches Nahrungsmittel. Trotz
seines geringen Preises ist er dem Fleisch an
Nährkraft überlegen und zugleich wirkt er
sehr günstig auf die Verdauung ein. Auch
regelt er den Stuhl, und seine Bakterien be-
einflussen die Tätigkeit des Magendarmes und
schützen vor der Fleisch- oder Darmvergiftung.
Mancher Reiche, der zu viel Fleisch und Reiz-
stoffe zu sich nimmt, und dadurch an Stoff-
wechselkrankheiten leidet, könnte durch reich-

lichen Konsum sein Leben verlängern. Die nach
dem Ausscheiden des Quarks zurückbleibende
wässrige Flüssigkeit heißt Molten oder Käse-
wasser; sie enthält Salze und Milchsäure
und ist daher ein gutes Getränk für Blut-
arme (Moltenkur).

Milch von verlästigten Kühen ist un-
appetitlich und übelriechend und nicht ohne
Gefahr zu genießen. Sie sollte als Men-
schennahrung gar nicht in Betracht kommen
und kann nur ohne Gefahr genossen werden,
wenn sie längere Zeit gelocht wurde. Dann
ist sie aber als Genußmittel überhaupt schon
minderwertig. Verlästigte Kühe müssen
ohne jede Rücksicht ausgemerzt werden. Sie
bilden eine Ansteckungsgefahr für die noch
gesunden Tiere und ist auch heute noch nicht
sicher, daß ihre Krankheit auch auf den
Menschen übertragen werden kann.

Pferdezucht.

Darmentzündung bei Pferden. Die Darm-
entzündung oder auch die Darmgicht ist eine
Erfältungskrankheit, die mit der Kolik Ähn-
lichkeit hat. Daher bezeichnet man sie nicht
selten als Erfältungskrankheit oder rheuma-
tische Kolik. Zwar ist dabei auch Verstop-
fung häufig, aber die Krankheit entsteht
nicht plötzlich, sondern nach und nach, es feh-
len auch die schmerzlichen Intervallen, Füße
und Ohren sind von Anfang an alt und es
herrscht ein sehr fieberhafter Puls. Bemer-
kenswert ist auch noch, daß das Reiben des
Bauches die Schmerzen nicht lindert, son-
dern erhöht. Zur Behandlung dieser gefähr-
lichen Krankheit ist vor allen Dingen sorg-
fältiges Warmhalten notwendig. Die Beine
müssen mit Stroh eingewickelt werden. Abu,

Geflügelzucht.

Die Sonnenblume wird bei uns fast nur
als Zierpflanze angebaut; sie ist aber auch
eine hervorragende Kuchpflanze, die ein
vorzügliches Geflügelfutter liefert. Ihre
Samen fördern nicht nur die Erzeugung
von Eiern, sondern sie bringen auch ein
schönes, glänzendes Gefieder hervor. Die
Mauser wird durch Sonnenblumensamen
ebenfalls günstig beeinflusst, und bei reich-
licher Verwendung bilden sie ein Massen-
futter ersten Ranges. Am vorteilhaftesten
soll der Anbau der großen Sorte sein, wie
sie in Ungarn in bedeutender Ausdehnung,
auch bei uns als „Riesen Sonnenblume“ ge-
zogen wird. Doch auch die kleinere Art
liefert befriedigende Erträge, da sich die
Pflanze stark verzweigt und recht viele
Blumen hervorbringt. Letztere Art wird
namentlich im südlichen Deutschland, im
badiſchen Rheintal, viel angebaut, und
zwar findet man sie dort vielfach auf Kar-
toffelfeldern und an den Rändern derselben,
ohne Schädigung anderer Kulturpflanzen
eine angenehme Nebennutzung gewährend.
Auch in nördlicheren Gegenden erzeugt die
Sonnenblume mit seltener Ausnahme noch
reife Körner. In südlichen Gegenden baut
man die Sonnenblume im Gemenge mit
Körnermais und verwendet beides als Ge-
flügelfutter.

Bienenzucht.

Einhängen von Waben. Das Einhängen
fertigen Baues in Honigstöden ist zu emp-
fehlen, da die Bienen nun die Zeit, die sie
sonst auf das Bauen verwenden müssen, zum
Honigammeln benutzen können. Allein man
darf auch in dieser Hinsicht nicht zu viel tun,
man soll eben den Bautrieb der Bienen nicht
gänzlich unterdrücken. Man lasse daher im
Honigraum einige Tafeln ausbauen, da
hier das Drohnwachs, welches die Bienen
jetzt meist bauen, nichts schadet, vorausge-
setzt, daß zwischen Brut- und Honigraum ein
Abperrgitter angebracht wird.

Deu
Sieg

Bismarck
Sei un
Seg'ne
Alle die
Sieh, un
Ringsum
Du aber
Run um

Hört nid
Selber
Wachsen
Bauen u

Kann
Tu's
Doch
Dann

Vor de

Im
tuchenwir
denn jekt
müſes, d
Enten, d
Fische!

Pracht
und die
tüchtigen
tungsappa
Weird wen
Beeren un
der muß
meiden, d
erniten, d
hat. Alle
sprechend
troden ge
rührt wur
beeren an
warmlau
hem Seide
Sparge
aus nach
wäscht ma
der Sonne
Winter d
verwenden
nens aber
waige sch
werden.

Junge
trodnert w
geschieht, r
ebenfalls
Blech in d
halbverfü
tut man i
Salz darü
75 Gramm
deckt sie m
nen oder C
Art des C
grüne Sch