

Beilage
zur
Westerwälder Zeitung.

Amliches Kreisblatt für den
Oberwesterwaldfreis.

Verlag von
Carl Ebner,
Marienberg.

Landwirtschaftliche Mitteilungen.

Den süßen Wein des Friedens schlürfen
Und freudig von des Zieles Höhen
Zurück ins Leben schauen dürfen —
Herbstzeit des Glücks, wie bist du schön!

Freida Schanz.

12. 14.

Vom wirtschaftlichen Nutzen des Walnussbaumes.

Von Emil Siennapp-Hamburg.

Als obstäulicher Nussbaum wird der Walnussbaum in unseren heimischen Obstkulturen fast gar nicht mehr geachtet, und die Anzucht seiner Jungbäume wird demzufolge in den Baumschulen auch nur noch selten berücksichtigt. Diese Erfahrungstatsache ist aber nicht nur im Interesse eines gesunden Nussfruchtgenusses, sondern auch vom Standpunkte eines volkswirtschaftlich rationalen und einträglichen Obstbaues überaus bedauerlich, da der Walnussbaum durchaus keine schlechte Kultur- bzw. Bodenernte bringt und diese jedenfalls bei weitem länger als viele fein- und kernfrüchtige Obstbäume auf spätere Geschlechter überträgt und mit steigendem Werte forterbt.

Wenn nun nach den bisherigen kulturwirtschaftlichen Erfahrungen auch zugegeben werden soll, daß der Walnussbaum infolge seiner besonders frühen Blüte vielerorts und häufig Frostgefahren ausgesetzt ist und auch nur an warmen und geschützt gelegenen Standplätzen ein gutes Gedeihen und eine genügende Fruchtbarkeit zeigt, so sind doch keine anderen kulturellen Anbauschwierigkeiten, als sie zum Beispiel bei Aprikosen und Pfirsichen bestehen und durch geeignete Maßnahmen überwunden werden müssen. Ein anderer wesentlicher Grund für die vernachlässigte Anpflanzung des Walnussbaumes ist der, daß er erst nach zehn und mehr Jahren tragbar wird, und daß sich seine Kronengliederung späterhin so umfangreich gestaltet, daß im Bereiche seiner Schattenbildung jede feld- und gartenbauliche Unterkultur unmöglich wird. Aus diesem Grunde soll seiner Anpflanzung auch weder im kleinen Hausgarten noch im großbetrieblichen Plantageobstbau das Wort geredet werden, da er hier auf alle Fälle eine viel zu spät einsetzende Rente bringen würde. Wo aber auf Wiesen und Tristen, auf Hof- und Wirtschaftsplätzen nussbare Flächen vorhanden oder in größeren Park- und Gartenanlagen Sitz- und Spielplätze zur Bepflanzung mit Schattenbäumen bestimmt sind, ist der Walnussbaum das passendste Pflanzungsmittel, das hier sowohl zum kronengewaltigen fruchtbringenden Einzelbaum wie auch zum laubdichten und gliederungsschönen Schattenspenden heranwächst und damit wirtschaftlich und landschaftlich gleich vorzügliche Dienste leistet. Und gerade dieser Vorzug hätte dem

Nussbaum schon längst die Wege für eine rationelle wirtschaftliche Nutzung in allen feld- und landwirtschaftlichen Betrieben ebnen sollen. Mag er seinem Pflanzler selbst auch noch nicht die erhofften Erträge bringen, durch seine späteren Fruchtmenngen werden die nachfolgenden Besitzer um so größere Ursache haben, dem Vorfahr für seine weitlichtige, wirtschaftliche Fürsorge zu danken.

Aber auch ganz abgesehen hiervon, würde auch schon der industrielle Wert seines Holzes eine bevorzugte Anpflanzung des Nussbaumes rechtfertigen. Die feinharte und dabei doch feinfaserige Struktur ist besonders gut verarbeitbar und wie keine andere Holzart für Waffenschäfte und Werkzeuge aller Art geeignet, so daß das Holz von Waffen- und Werkzeugfabriken nach wie vor sehr hoch bezahlt wird. Aber gerade dieser Umstand ist der Existenz des Walnussbaumes zum Verhängnis geworden, und sein heutiges Fehlen in größeren Standexemplaren findet hierin die wesentlichste Erklärung. Denn als vor Jahrzehnten französische und russische Waffenfabriken für Nussbaumstämme ganz enorm hohe Preise zahlten, glaubten viele — und namentlich geldarme Kleinlandwirte — sich durch den Verkauf ihrer Nussbäume die gebotene Gelegenheit zur Erlangung eines kleinen Kapitals nicht entgehen lassen zu dürfen, ohne indessen darüber nachzudenken, ob dadurch der spätere alljährliche Rentenverlust auch nach den Grundätzen eines ordentlichen Kaufmanns abgelöst wurde. Dies dürfte aber nur in einigen wenigen Fällen zutreffend gewesen sein, wenn man bedenkt, welche Zentnerlasten von Früchten diese Bäume heute tragen würden, wie sehr deren Marktwert heute zugenommen hat, und welches enorme deutsche Kapital dem heimischen Besitzstande erhalten bleiben könnte, wenn wir heute nicht den weit aus größten Teil unseres Bedarfs an Walnussfrüchten aus dem Auslande beziehen müßten. — Hinsichtlich Form und Fruchteigenschaften werden bei den Walnüssen mehrere Sorten unterschieden, die teils systematisch gezüchtet, teils aber auch als Gartenformen zufällig entstanden sind. Im allgemeinen werden hiervon die kernfrüchtigen und feinschaligen den kernfrüchtigen und zumeist noch dickschaligen Sorten vorgezogen, da sich aus jenen nicht nur der Kern leichter entfernen läßt, sondern dieser in der Regel auch voller, fleischiger und vor allem wohlschmeckender ist. Die bekannteste ist die gewöhnliche Wal- oder Weischnuß (*Juglans regia*) mit ziemlich hartschaligen und

kugelig geformten, kleineren Früchten. Als Gartenformen existieren hiervon Sorten mit langen und herzförmigen, mehr oder weniger dickschaligen und mehr oder weniger großen Früchten. Eine andere Art mit sehr dünnchaligen und vollkernigen Früchten ist *Juglans regia* *fortilis* und *Juglans regia rubra*; die Kerne der letzteren sind rot behäutet und besonders wohlschmeckend. Beide haben sich als dankbare Fruchtträger überall bewährt.

Wo ein Interesse dafür besteht, Walnussbäume selbst heranzuziehen, da läßt sich dieses Vorhaben mit wenig Mühe und Arbeit durchführen. Man nimmt zu diesem Zwecke im Herbst einige der schönsten Früchte und legt diese in mit Sand oder leichter Erde gefüllte Töpfe, deckt einen Dachziegel oder ein Schieferstück darüber und gräbt das Ganze über Winter im Erdboden ein. Im Frühling nimmt man dann die inzwischen mit Keimlingen versehenen Nüsse vorsichtig aus dem Topfe und legt sie in etwa 30 cm Abständen auf loedern Boden an geeigneter Stelle im Garten aus. Im folgenden Jahre werden die Pflänzlinge verpflanzt und gleichzeitig ein Teil ihrer Wurzellänge eingekürzt, um eine feine und dichte Bewurzelung zu erzwingen. Durch Beigabe eines Stäbchens werden sie in den folgenden Jahren zu schlanken Stämmen herangezogen und nach Vornahme einer Kürzung auf die gewollte Stammlänge zu Kronenbäumen ausgebildet, bis sie schließlich groß genug sind, um als fertige Bäume den für sie bestimmten Platz einzunehmen. Eine andere Praxis ist, die Samen an Ort und Stelle zu mehreren auszulegen und von den aufsteigenden Pflänzlingen den kräftigsten aufwachsen zu lassen, die übrigen aber kurzerhand zu entfernen. Ein Freund eines häufigen Bepflanzens ist der Nussbaum jedenfalls nicht, wenn er auch im übrigen für die Wohltaten einer sachgemäßen Baumpflege genau wie andere Fruchtbäume empfänglich bleibt.

Will man die geernteten Walnüsse möglichst lange frisch und vollkernig und damit bei gutem Geschmack erhalten, so dürfen sie nicht vor Eintritt der ersten Nachfröste und keinesfalls vor völliger Reife geerntet werden, da sie sich sonst schwer öffnen lassen, und auch ihr Aussehen ein unsauberes ist und obendrein Schimmelbildungen entstehen, die den Kerngeschmack sehr beeinträchtigen. Der gute Nussgeschmack bleibt naturgemäß dadurch am längsten erhalten, daß man die frischen Nüsse in irdene Gefäße (Blumentöpfe usw.) schüttet und mit diesen in Sand oder Erde eintrübt. — Die

Wasseraufbewahrung geschieht in Leinenbeuteln oder Reben, die an luftigen Plätzen der Vorratskammer oder noch besser im Luftwechsel des Rauchfanges aufgehängt werden. Ein anderes und namentlich im Großhandel und im Großhandel beliebtes Frischhaltungsmittel für Walnüsse, ist, sie nach Entfernung aus der Schale sofort in einen entsprechend großen Wasserbottich zu schütten und hierin mit einem Reiserbesen gründlich zu reinigen, dann an der Luft abzutrocknen und hernach einem schwachen Schwefelbade etwa zehn Minuten lang aussetzen, das der Schale ein dauernd frisches Aussehen verleiht und auch den Kern wesentlich haltbarer macht. — Hinsichtlich der gewerblichen und hauswirtschaftlichen Verwendungsmöglichkeit der Walnüsse wäre zu sagen, daß sie nicht nur zum Weihnachtsfest als beliebte Knack- und Naschfrüchte unentbehrlich, sondern auch für Feinbackwaren aller Art sehr begehrt sind. Aber auch selbst in unreifem Zustande ist ihr wirtschaftlicher Nutzwert durchaus kein geringer. Denn einmal werden die um Johanni (24. Juni) fast noch kernlosen, grünen Walnüsse vielerorts als delikate Einmachfrüchte sehr geschätzt und hoch bezahlt, und andererseits läßt sich aus den grünen, saftreichen Schalen ein braunes und vor allem giftfreies Farbmittel extrahieren, das wegen seiner intensiven Farbkraft in der Haar- und Bartpflege eine große Rolle spielt. — Industriell wird aus den reifen Kernen ein teures Öl gewonnen. Die verbleibenden Rückstände werden zu Futtertuchen verarbeitet und dienen dem Milchvieh als köstliches Weigabefutter. Gesundheitlich werden die Nüsse hauptsächlich wegen ihres hohen Eiweiß- und Fettgehaltes bei nur geringer Stärke substanz geschätzt, wodurch sie namentlich an Darmträgheit leidenden Personen eine heilsame Diätkost liefern. Wegen des reichen Eiweißgehaltes sind sie ferner heilbringend bei Erkrankungen der Leber, Lunge, Nieren und des Nervensystems; weiter bei Abmagerung, trodener Haut, Fleisch- und Blutarmut und Zuckerkrankheiten. Voraussetzung für wirksame Diätetik der Nüsse ist allerdings, daß sie möglichst fein zerhackt werden, da unzerkleinerte und trodene Stücke schwer verdaulich sind und schließlich Magenbeschwerden aller Art hervorrufen. Dagegen ist die ebenfalls wahrgenommene Erscheinung, daß die Haut der Walnüsse nicht selten Blausäure enthält, die bei empfindlichen Personen die Ursache von Halskrankheiten werden kann, durchaus nicht in dem Maße zutreffend, daß eine gesundheitliche Gefahr besprochener Art mit dem Nussessen verbunden wäre; im übrigen läßt sich dieser Gefahr auch leicht dadurch begegnen, daß man keine trodene Nussherne, sondern nur solche in speiseartiger Zubereitung ist.

(Walnußbäume und Walnußholz sind zu Kriegszwecken beschlagnahmt, Anpflanzung junger Bäume also immer mehr erforderlich. Die Schriftleitung.)

Sandwirtschaft.

Gefährlichkeit der Kleeerde. Die schlimmste Eigenschaft der Kleeerde besteht darin, daß ihre Samenkörner sehr lange im Boden liegen können, ohne zu keimen, daß sie Jahrzehnte hindurch unter günstigen Umständen ihre Keimkraft behalten. Daher erklärt es sich, daß Felder, mit kleeerdeiger Saat bestellt, dennoch von der Kleeerde befallen wurden. Nicht immer kann der Klee die Schuld gegeben werden. Es ist daher sehr unrichtig vom Bauer, daß er, und das kommt häufiger vor als man glauben sollte, mit Erde befallenen Klee an sein Vieh verfüttert. Denn es können dadurch nicht nur Ranken, deren Lebenskraft noch nicht zerstört ist, sondern auch reife Samenkörner in den Mist gelangen, und selbige behalten im Lande ihre Keimkraft lange Jahre. Aus diesem Grunde muß streng auf die Verteilung der Erde an Ort und Stelle geachtet werden. Von kompetenten Fachmännern, die namentlich in der Luzerne viel mit der

Erde zu tun haben, wird nun empfohlen, die befallenen Stellen nicht abzumähen, weil sonst leicht vermehrungsfähige Stengelglieder umhergestreut würden, sondern den betreffenden Fleck gleich beim Auftreten der Erde, ehe sie Samen ansetzt, umzuhaben, die Klee- pflanzen mit den Wurzeln nach oben gerichtet eingegraben und mit Erde zu bedecken. Die Entziehung des Tageslichtes zerstört die Erde sofort. Daß der Bauer nur kontrollierten Samen kauft, ist gewiß sehr wichtig. Nicht minder notwendig ist es aber auch, daß er das Seinige zur möglichst genauen Einschränkung der Plage tut.

Fütterung.

Gequetschter Hafer soll nur in Ausnahmefällen gefüttert werden. Dieses trifft dann zu, wenn die Tiere einmal an den gequetschten Hafer gewöhnt sind, wenn sie an Verdauungsstörungen leiden oder ihr Gebiß das Zermalmen der ganzen Haferkörner nicht ermöglicht, was namentlich bei älteren Pferden der Fall ist. Wenn auch, wie durch manche Versuche dargestellt wurde, die Pferde bei der Verfütterung gequetschten Hafers und bei gleichmäßiger Arbeit fett und beleibter wurden, so ist andererseits doch wieder zu bedenken, daß solche Pferde verweichlichen, leicht schwitzen und ermüden; es fehlt ihnen an Kraft und Ausdauer, weshalb sie zu größeren Leistungen weniger zu gebrauchen sind. Es ist also das Quetschen in allen denjenigen Fällen eine unproduktive Arbeit, wo das Zerreiben der Fruchtamenschale schon mit der natürlichen und besten Quetschmaschine, den Wadenzähnen, geschieht, so daß ein Abgang von unverdaulichen Körnern nicht stattfindet. Eine eigentliche Nahrungs- wertsteigerung wird durch das Quetschen nicht erzielt.

Rohlrübe werden fein geschnitten und mit einem leichten Sodazusatz gekocht. Sie ergeben ein gutes, gerne gefressenes Futter. Auch Hühner nehmen gerne gehackte und gekochte Rohlrüben.

Schweinezucht.

Das Verfangen der Schweine. Wegen des Verfangens der Schweine, ein rheumatisches Uebel, wird, wenn es durch Erkältung, Hegen, Fagen entstanden, Anwendung von Schwefelblüte, wenn es von Ueberfütterung herrührt, Anwendung von Branntwein empfohlen. Bei unterdrücktem Stuhlgang gebraucht man Nistiere. Während der Krankheit sorge man für trockenes und warmes Lager und gebe kein festes Futter, sondern nur Milch und laues Mehl- und Kleiwasser. Die Symptome der Krankheit sind folgende: Das Schwein ist traurig und läßt im Fressen nach; es steht entweder zitternd auf den Beinen, geht mit gekrümmtem Rücken langsam umher, setzt die Hinterextremität unter den Bauch, als ob es kreuzlahm wäre, oder es liegt mit gestreckten Gliedern auf der Streu und stöhnt vor Schmerzen.

Geflügelzucht.

Gänsezucht. Ein Landwirt, der die Gänsezucht betreiben will, läßt sich im zeitigen Frühjahr von einer Geflügelzuchtanstalt Eier von der Pommerischen oder Emdener Gans senden und diese ausbrüten. Im Herbst werden von den erwachsenen Gänsen einige zurückbehalten, und dazu bezieht man von einem renommierten Züchter einen Gänserich. Mehr als acht Gänse darf derselbe aber niemals zugekauft erhalten; auch darf er nicht gerupft werden. Auf diese Weise werden die verehrten Leser bald zu einem Stamm von Gänsen gelangen, der einen hohen Gewinn abwirft. Erforderlich ist nur dann noch, daß man alle zwei Jahre einen neuen Gänserich beschafft, damit die Inzucht vermieden wird. Ein jeder Landwirt, welcher für die Hebung unserer vielfach vernachlässigten Gänsezucht eintritt, erwirbt sich ein Verdienst um das Volkswohl.

Biegenzucht.

Aufzucht der Ziegenlämmer. Nach den Erfahrungen bedeutender Ziegenzüchter kommen für die Aufzucht nur die frühgeborenen Lämmer in Betracht. Vier bis sechs Jahre alte Mutterziegen liefern die besten Aufzuchtslämmer. Diese müssen frühzeitig entwöhnt werden. Man tränkt sie dann aus einem Küssel. Anfangs wollen sie allerdings daraus nicht saufen, nachdem sie aber mit dem Kopf in die Milch gedrückt, tun sie es bald, namentlich, wenn man etwas Salz hineingetan. Bekanntlich bringen die Ziegen den Salzgeschmack mit auf die Welt. Bodlämmer bedürfen in der ersten Woche täglich 4—5 mal $\frac{1}{2}$ Liter Milch, in den weiteren 5 Wochen täglich mehr bis 3 Liter, nunmehr 3 Wochen lang wieder allmählich weniger bis $1\frac{1}{2}$ Liter, schließlich noch 3 Wochen lang täglich 1 Liter. Während so Bodlämmer 12 Wochen lang Milch erhalten, brauchen weibliche Lämmer nur 4 Wochen Milch. Neben der Milch dürfen sie kein Wasser erhalten. Nachher können sie wenig Wasser bekommen. Die Verdauung muß bei der Fütterung immer beachtet werden. Durchfall und breiiger Kot mahnen zu trodener Fütterung. Zeigt sich Unlust zum Fressen, muß knapper gefüttert werden; am besten ist es auch, die Lämmer einen Tag hungern zu lassen. Lämmer sollen überhaupt nie ganz satt werden, sondern immer hungrig und durstig sein. Das Ueberfüttern ist sehr gefährlich. Hungern ist dabei das beste Mittel. Dann kann wieder mit kleineren Mengen verdauulichen Futters begonnen werden. Die Heufütterung beginnt in der dritten Lebenswoche; dann kann allmählich alles Beisfutter gegeben werden. Es ist auch ratsam, wöchentlich viermal einen Teelöffel voll Schlemmkreide oder phosphorsaurer Kalk zu geben, dadurch wird die Knochenbildung gefördert. Die Aufzuchtskosten betragen 40—50 Mark. Daher soll keine Ziege zu billig verkauft werden.

Der Prieknismischlag für Ziegen ist ein wichtiges Hilfsmittel bei Katarrhen der Luftwege. Er besteht in einem 2—3 m langen Stück Leinen oder Rohseide von Handtuchbreite. Dieses muß in 10 C gradiges Wasser getaucht und vom Hals beginnend über die Brust bis zum Bauche des Tieres in rund verlaufenden Bahnen mäßig fest angelegt und mit Sicherheitsnadeln festgesteckt werden. Darüber kommt in gleicher Weise eine leichte wollene oder flanelle Dede. Damit keine neue Erkältung des Tieres eintritt, muß es im zugfrei gehaltenen, warmen Stall bleiben. Der Umschlag kann so lange belassen werden, bis er anfängt warm zu werden. Dann nimmt man ihn ab und deckt das Tier leicht mit einer Dede zu. Im Bedarfsfalle kann der Umschlag im Verlauf von 24 Stunden 2—3 mal angewendet werden, was besonders bei Fieber sehr wichtig ist. Der Umschlag kühlt, leitet das Blut nach außen und mäßigt die Entzündung. Wo es notwendig erscheint, werden auch Medikamente verabreicht, besonders wenn Husten und Verstopfung bestehen.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Schildläuse am Weinstock. Ein sehr schlimmer Feind der Spaltertrauben ist die Schildlaus, die sich häufig am alten und vorjährigen Holze vernachlässigter Rebstöcke zeigt. Man bemerkt dann auf dem Holze dicke, braune Erhöhungen, die wie Lack glänzen. Das ist die Schildlaus, die sich schnell vermehrt, den Weinstock krank macht und zum Eingehen bringt. Um sie zu vertreiben, bürstet man die Reben mit harter Bürste ab und bestreicht sie mit Kupferalkalibrähe, der man etwas Blut zusetzt, welches die Tiere halb zum Absterben bringt. Auch Petroleumseife oder Obstbaumtarbolineum tötet die Tiere unfehlbar. Beim ersten Auftreten ist die Arbeit leicht, bei allgemeiner Verbreitung aber erfordert sie große Geduld und Aufmerksamkeit.

Ein altes Märchen.

46

Ein altes Märchen, wie viele sind:

Ein Spielmann liebte ein Grafenkind,
Se war ihm in Minne gewogen.
Er sang so schön von der Liebe Preis,
Sein Bild war so lieb, sein Glänzen so heiß,
Da ist sie mit ihm gezogen.

Sie kamen durch einen gar düstern Wald,
Da wehten die Winde so schaurig und kalt,
Und flüsternde Stimmen riesen.
Und dem Kinde ward es so traurig und bang,
Sie erschrak vor der eigenen Stimme Klang,
Und erbebt' in der Seele Tiefen.

Und plötzlich sah sie im Dämmerchein,
Sie war verlassen, sie war allein,
Und wußt nicht, wie ihr geschehen.
Das dunkle Grausen umwob ihren Blick,
Sie fand den Weg nicht wieder zurück,
Hat niemand sie mehr gesehen . . .

Maria Kahle, Rio de Janeiro.

Jedem das Seine.

Der meiste Streit unter Geschwistern entsteht dadurch, wenn Eines des Anderen Sachen fortnimmt, ohne zu fragen. Jedes Kind, selbst das Kleinste, will sein Eigentumsrecht wahren; man mache deshalb den Kleinen schon im zartesten Alter, den Spruch: „Jedem das Seine“ klar. Die Worte werden ihnen dann gleichsam in Fleisch und Blut übergehen und, wenn die Kleinen erwachsen sind, werden sie auch das Eigentum Fremder besser achten. Will ein Kind das Spielzeug des Anderen benutzen, so wird es angehalten, zu fragen: Lieber Bruder, liebe Schwester, willst du mir deine Puppe, dein Pferd usw. borgen? Willst du mich mit deinem Baukasten mitspielen lassen? So gehört es sich und alsdann wird auch stets Friede und Verträglichkeit in der Kinderstube herrschen, die Mutter selten zu schlichten haben. Gewöhnt sich aber das Kind, alles als sein Eigentum zu betrachten, wird es, erst größer geworden, auch bei Fremden alles anfassend und als sein Eigen betrachten, wird ohne Erlaubnis Blumen und Früchte in den Gärten pflücken. Es dient also diese, scheinbar geringfügige Forderung dazu, die Moral schon im Kinde zu festigen und ihm das siebente Gebot ohne sein Wissen beizubringen. Wie schön klingt es, wenn Kinder in fremde Häuser mitgenommen werden, stets um Erlaubnis fragen: „Darf ich dieses oder jenes haben?“ anstatt gleich nach den begehrten Sachen zu greifen, und ein Zetermordio anzustimmen, wenn man ihrem Verlangen nicht nachkommen kann. Das Begehrungsvermögen kann schon im zartesten Kindesalter veredelt werden und das Kind muß sich früh begnügen lernen, dieses oder jenes zu entbehren — dann handelt man gewissenhaft und weise in der Erziehung.

Küche und Keller.

Schmackhafte, nicht zu fette Sülze. Statt des gewöhnlich dazu verwendeten Schweinskopfs nimmt man ungefähr 3 Kilogramm nur mäßig fettes Schweinefleisch und etwa halb so viel Kalbfleisch. Beide Sorten Fleisch werden mit Salz, Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt und englischem Gewürz nicht zu weich gekocht. Das Fleisch läßt man erkalten, die Brühe bleibt entfettet zusammengegossen auf der

warmen Stelle stehen. Alsdann schneidet man das Fleisch in gleichmäßige Würfelchen, gießt die abgelaute Brühe dazu, tut die feingewiegte Schale einer Citrone und ein wenig feingestohenen Pfeffer hinzu, kocht die dünnflüssige Masse noch eine Weile durch und schöpft sie alsdann in Formen. Beim Gebrauch stürzt man die Sülze auf eine flache Schüssel, deren Rand man mit Zitronenscheiben und hartgekochten Eiern verziert.

Topsennudeln in Milch. Der Teig wird wie zu allen Topsennudeln gemacht (nur etwas fester); dann werden kleinere Nudeln daraus gemacht, dieselben in Salzwasser abgekocht, abgeseiht, dann nochmal in siedender, gesalzener Milch aufgekocht und nach Belieben aufgeschmälzt.

Sauerbraten. (Essig-Schmorbraten.) Das Schwanzstück wird wie immer von den Sehnen und Knochen befreit, mit gewürzten Speckfäden durchzogen, dann in einen hinreichend großen irdenen Napf gelegt, Zwiebeln, Thymian, Lorbeerblätter und Gewürz dazu getan und etwas Essig darüber gegossen, daß das Fleisch damit bedeckt ist. In dieser Marinade läßt man es 4—6 Tage liegen, doch muß man es täglich einige Male umwenden. Nach Verlauf dieser Zeit tut man das Fleisch in eine Kasserolle, deren Boden mit Rindstalgscheiben belegt ist, fügt das nötige Salz, Wurzelwerk und die Marinade hinzu, läßt das Fleisch gut zugedeckt unter öfterem Begießen langsam gar kochen, nimmt es dann heraus, gießt den Fond durch ein Sieb, entfettet ihn und gibt ihn, durch etwas Kartoffelmehl feimig gemacht, als Sauce zu dem in Querscheiben zerlegten Fleisch. Als Garnitur passen hier am besten gekochte oder gebratene Kartoffeln, oder auch Kartoffelbrei.

Simonade aus Apfelwein. Eine Flasche leichtem Apfelweines gießt man in eine Schüssel, drückt den Saft von einer oder zwei Citronen hinein, süßt nach Geschmack mit dünn gelöstem, abgekühltem Zucker, fügt eine Flasche Selterswasser dazu und stellt die Mischung bis zum Gebrauche in Eis oder kaltes Wasser. Dieses Getränk empfiehlt sich durch Wohlfeilheit und angenehmen Geschmack. Statt der Citrone kann man etwas Waldmeister zusetzen, auch frische Erdbeeren oder Himbeeren, welche man vorher etwas gezuckert, kann man darin ausziehen lassen.

Hauswirtschaft.

Flanell zu bleichen. Flanell, welcher gelb geworden, kann man wieder bleichen, wenn man ihn einige Tage lang in eine Lösung harter Seife legt, wozu man starkes Ammoniak hinzusetzt. Man nimmt 1½ Pfund harte Seife, 50 Pfund weiches Wasser und 2½ Pfund starke Ammoniaklösung. In kurzer Zeit kann man dasselbe Resultat erlangen, wenn man den Flanell eine Viertelstunde lang in eine schwache Lösung von doppelschwefelsaurem Natron legt, welchem man ein wenig Hydrochlorsäure hinzugesetzt hat.

Bürsten dürfen nie mit Wasser, am allerwenigsten aber mit warmem Wasser gereinigt werden, da dasselbe die Borsten weich macht, worauf sie verderben. Das beste Reinigungsmittel für Bürsten ist trockene Kleie, womit dieselben abgerieben werden.

Glacehandschuhe zu reinigen. Man bedarf dazu ein wenig frische Milch, ein Stückchen braune Seife und ein reines Handtuch, das drei oder vier Mal zusammengelegt ist. Man breite auf dem Tuche die Handschuhe glatt aus, nehme ein Stück Flanell, tauche es in die Milch, streiche es mit Seife und reibe damit den Handschuh gegen die Finger. Hiermit fahre man so lange fort, bis die Handschuhe rein sind und diese, wenn ihre Farbe ursprüng-

lich weiß war, ein dunkles Gelb zeigen, wenn aber farbig, schwarz aussehen. Dann hänge man sie zum Trocknen auf und man wird finden, daß sie fast wie neue aussehen. Sie werden weich, glänzend und elastisch sein.

Glänzend gewordene Nammgarnstoffe erhalten ihr früheres Aussehen wieder durch Bürsten mit einer Abkochung von Blauholz und Süßholz. Man weicht für etwa 10 Pfg. Blauholz und 5 Pfg. Süßholz 24 Stunden in 1 l Regenwasser ein, kocht es dann einige Stunden und setzt der Lösung, wenn sie erkaltet ist, für 10 Pfg. Terpentinöl zu.

Semeinnütziges.

Trinkwasser zu prüfen. Um sich von der Güte des Trinkwassers zu überzeugen, fülle man eine ½ Liter haltende Flasche zu ¾ Teilen voll Wasser und tue einen Teelöffel voll besten reinen Zuckers hinein, verkorkte die Flasche fest und stelle sie an einen warmen Ort. Zeigen sich nach 36 bis 48 Stunden keine weißen Flocken oder ist das Wasser nicht milchig geworden, sondern klar geblieben, so ist es gut.

Feuer- und wasserfester Kitt. Man vermische 2 Teile sehr fein gesiebter, nicht oxydierter Eisenfeilspäne und 1 Teil vollkommen trockenen gepulverten Lehm mit Essigsprit durch tüchtiges Kneten, bis das Ganze eine vollkommen gleichförmige, plastische Masse bildet. Dieser Kitt, sofort verbraucht, erhärtet sehr schnell und widersteht dem Feuer und dem Wasser.

Gesundheitspflege.

Das Turnen im Zimmer. Außer dem fleißigen Gebrauch von Bädern, die zur dauernden Erhaltung der Gesundheit ganz unentbehrlich sind, gehört auch eine verständige Zeiteinteilung dazu; zwischen Arbeit und Erholung, zwischen Mühe und Bewegung soll der Tag normal sich abspinnen, wobei die Körperbewegung sich jedoch nicht bloß auf das „Gehen“ beschränken, sondern dem Oberkörper, den Armen u. Anregung zu fortgesetzter Tätigkeit gegeben werden soll. Diejenigen, deren Beschäftigung und Beruf keine Gelegenheit dazu bietet, müßten sich dieselbe in der Erholungszeit zu verschaffen suchen, und namentlich sollte jede treue Hausfrau und Mutter die Kinder zum Zimmerturnen anhalten, wodurch die Gliedmaßen zu Kräftigungen angeregt und dauernd gestärkt werden. Mit den Freiübungen im Gehen und Stehen, Laufen und Hüpfen, die den Anfang machen, verbindet man nach einem bestimmten Takt Gliederbewegungen, läßt z. B. für einen Augenblick die Last des Körpers auf dem einen Beine, dann auf dem anderen ruhen, läßt abwechselnd die Arme auf dem Rücken und der Brust verschränken, oder seitwärts, aufwärts, abwärts oder vorwärts nach Zählen strecken. Hierauf läßt man die Kleinen nach einem gewissen Tempo auf den Beinen sich heben, die Knie beugen, den Kumpf auf- und abbeugen u. Diese einfachen Freiübungen, die jede Mutter erteilen kann, werden noch durchgreifender durch gewisse Handgeräte (Santeln) und leicht im Zimmer herstellbare Vorrichtungen. So läßt sich z. B. ein Schwebereck ohne Schwierigkeit im Zimmer auf- und abmachen und ermöglicht den Kindern Übungen im Niederlassen und Erheben, im Strecken und Beugen und erhält Hände und Füße in gleichmäßiger Tätigkeit, indem die Hände das Red festhalten und die Füße das Gewicht des Körpers tragen und heben. Alle Lebensorgane, Muskeltätigkeit, Verdauung und Blutbereitung werden durch das einfache Zimmerturnen, dessen Unterricht sich jede gewissenhafte Mutter anlegen sein lassen sollte, in erfreulicher Weise gefördert.

Druck: Paul Schettlers Erben, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Hofbuchdruckerei, in Tötzen (Anh.).