

die Raupe der Konne, die große Kiefernraupe u. a. Der Rindermagen ist so eingerichtet, daß die Raupenhaare in den Muskelwandungen ablagern. Ein aufgeschnittener Rindermagen sieht daher aus wie ein Pelz. Die starkbehaarte Bärenraupe vertilgt er dann auch mit Vorliebe und in Wäldern, die von Raupenfraß heimgesucht werden, nistet der Rindermagen in Scharen. Sonst macht er auch auf den Grashüpfer Jagd und sucht Bäume und Sträucher nach Ungeziefer aller Art ab. Der Rindermagen ist also sehr nützlich.

Allerlei Weisheit.

Schmetterlinge schlafen, wie auch die Fledermäuse, nie anders als mit dem Kopf nach unten. — Die ukrainische Sprache galt seit Jahrhunderten als eine Abart teils der russischen, teils der polnischen Sprache. 1852 aber hat der Slawe Miklosich, später der Deutsche Schleicher nachgewiesen, daß das Ukrainische eine vollkommen selbständige Sprache ist. Diese Tatsache ist 1905 auch von einer besonders dazu eingesetzten Kommission der Petersburger Akademie der Wissenschaften anerkannt worden. — Kautschukbäume liefern länger als zwanzig Jahre Gummisaft, auch wenn sie alle zwei bis drei Tage angezapft werden. — Die Eiche nimmt jährlich 35 bis 40 Zmtr. an Größe zu, wächst umso weniger je größer sie ist und erreicht ihre volle Größe erst mit etwa 200 Jahren, die Ulme mit 150, die Eiche mit 100 Jahren. — Der russische Zar hatte täglich 120 000 *M* zu „verzehren“. — Im Jahre 1892, also vor erst 28 Jahren, rief auf der Weltausstellung in Chicago ein Kruppsches Geschütz, das 20 228 Meter weit geschossen hatte, das allergrößte Erstaunen hervor. Im Weltkrieg schossen Kruppsche Geschütze nicht bloß 20, sondern bis 120 Kilometer weit. — Schon seit mehr als 20 Jahren verwendet man in England Teetraut als Tabakerzatz für Zigaretten.

Haushwirtschaftliches.

Kleidertragen anfertigen. Aus allerlei Resten und Vorhandenem kann man die hübschen Krägelschen herstellen, die den dunklen Kleidern der Mädchen, wie sie jetzt der Wäsche wegen getragen werden, ein freundliches Aussehen geben. Es war früher Mode, für Festlichkeiten Spitzentäschentücher oder solche aus Stidereien zu benutzen, die nur ein ganz kleines Stoffstückchen in der Mitte hatten. Aus solchen trennt man den Stoff heraus und entfernt eine Ecke der Spitze, wodurch $\frac{1}{4}$ der Spitze unverfehrt bleiben. Die Schnittkante umhüllt man. Der so gewonnene Kragen liegt mit der einen Spitze tief auf den Rücken fallend, mit den andern Ecken auf den Schultern auf. — Einen Streifen schlichten Stoff legt man in schmalen Falten, so daß er fast um den Halsausschnitt herumreicht. Daran setzt man nun zwei Dreiecke, die aus einem Taschentuch gewonnen sind, das an den gegenüberliegenden Ecken gestickt ist. Dieser Kragen mit den dreieckigen Aufschlägen ist für Mäntel und Jacken sehr praktisch. Die Aufschläge reichen bis zum Hals und daran schließt sich die Krause von gefaltetem Stoff. — Aus Resten von Wäschespitzen, Fältchenstoff, getupftem Mull, Stidereirestchen einer Bluse oder Untertaille können geschickte Hände allerliebste Kragen formen. Man schneidet sich dazu aus Papier ein Muster in der Form, die der fertige Kragen haben soll und deckt nun die Restchen auf. Beispiel: Ein Matrosenkragen. Hinten in der Mitte senkrecht herunter nimmt man zwei Stückchen Einsatz mit Fältchenstoff dazwischen, dann folgt ein schlichtes Stoffstück, in das nachher eine kleine Verzierung gestickt wird; daran schließt sich getupfter Mull und wieder ein schmaler Einsatz rechts und links ab. Ringsherum läuft ein Schrägstreifen von schlichtem Stoff, den wir mit Tupfen sticken, oder hinter quer schließt ein Rest breiter Spitze den Kragen ab. Ist alles sauber geheftet, so läßt man mit der Hohlraummaschine die Teile verbinden. — Auch aus der Seide eines alten Sonnenschirmes lassen sich Kragen anfertigen, indem man die Teile in Fältchen näht und sie mit glatten, abwechselnd durch Hohlnähte, verbindet. So lassen sich mit wenig Mühe viele Restchen zu diesem Zweck verwenden.

Stachelbeeren mit Kunsthonig einzulegen. Mit Kunsthonig kann man sowohl unreife als auch reife Stachelbeeren ganz vortrefflich einlegen. Da der Zucker knapp ist, kann es heute das beliebte Stachelbeerkompott nicht oft geben. Da ist es empfehlenswert, Kunsthonig dazu zu verwenden. Die Beeren werden zu dem Zweck entstielt und gut abgewischt. Dann legt man sie in das zum Einlegen bestimmte Glas, doch nur 5 Zentimeter hoch. Ist das geschehen, kommt eine

dünne Schicht Kunsthonig darauf, die man sorgfältig mit dem Löffel darauf streicht. Abermals kommt dann eine 5 Zentimeter dicke Schicht Stachelbeeren, wieder eine dünne Schicht Honig und so fort, bis das Glas gefüllt ist. Darauf sterilisiert man 20 Minuten bei 75 Grad Hitze. Reife Stachelbeeren werden nur 10 Minuten sterilisiert. Bei letzteren ist besonders darauf zu achten, daß nicht zu weiche Beeren Verwendung finden, da diese sonst völlig zerkothen. Auf diese Weise kann man sich einen prachtvollen Brotaufstrich herstellen, der viel besser schmecken wird, als Kunsthonig allein.

Das Ausschlüpfen des Schmetterlings aus der Puppe untersuchte A. Pictet während einer Reihe von Jahren und fand, daß das Ausschlüpfen der weitaus meisten Puppen mit einem Fallen des Barometers zusammentraf, und daß eine Steigerung des Binnendrucks zur Sprengung der Hülle eine notwendige Voraussetzung für das Ausschlüpfen der verpuppten Tiere bildet. Zahlreiche Versuche zeigten, wie wir der „Umschau“ entnehmen, daß für das Ausschlüpfen des Insekts ein Sinken des äußeren Luftdrucks nötig ist. Erhöhter Luftdruck während der ganzen Zeit oder in der zweiten Hälfte der Puppenruhe kann diese um $\frac{1}{10}$ bis $\frac{1}{100}$ verlängern; wenn das Tier zu lange zurückgehalten wird, geht es in der Puppe zugrunde. Ein Sinken um 1 Millimeter Quecksilber hätte genügt, daß alle dazu bereiten Tiere ausschlüpfen. Steigender Luftdruck hält den zum Ausschlüpfen bereiten Falter 2, 3 und 4 Tage zurück, bis das Barometer wieder fällt. Daraus erklärt sich die befremdliche Erscheinung, daß man bisweilen einen zum Ausschlüpfen fertigen Falter in der Puppe tot findet. Wenn man Puppen aus dem Tiefland ins Gebirge bringt, bewirkt der sinkende Luftdruck das Ausschlüpfen von vielen; umgekehrt werden die Falter beim Herabsteigen durch den steigenden Luftdruck in der Puppe zurückgehalten.

Bürgerlicher Küchenzettel.

- Montag:** Kartoffelsuppe*), dicke Haferflocken mit Kirchkompott.
Dienstag: Gemüsesuppe, Kartoffeln mit marinierten Heringen.
Mittwoch: Gekochte Kartoffelköße mit Meerrettichbeiguß, Gurkensalat.
Donnerstag: Kartoffelmus u. gebratene Gelbschwämmchen.
Freitag: Kohlrabigemüse mit Bratkartoffeln.
Sonabend: Gekochter Seefisch mit Senfbeiguß und Salzkartoffeln.
Sonntag: Pilzsuppe, Rinderbraten mit gemischtem jungem Gemüse und Salzkartoffeln, Stachelbeercrème.**)

*) **Kartoffelsuppe** aus übriggebliebenen, gekochten Kartoffeln kann man jetzt mit frischen grünen Sellerieblättern gut und wohlgeschmeckend herstellen. Man wiegt eine Handvoll solcher Blätter zusammen mit ein wenig Zwiebel fein, gießt $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser darauf, fügt einen gestrichenen Eßlöffel Salz zu, läßt das ein paar Minuten kochen, tut dann 10 bis 12 gekochte, geriebene Kartoffeln dazu, quirlt die Suppe glatt, läßt sie kurze Zeit durchkochen und verbessert sie durch Zufügen von etwas Butter oder Fett.

****) Stachelbeercrème.** Zutaten: 1 Pfund unreife Stachelbeeren, 3 Eßlöffel Zucker, etwas Süßstoff, 1 Vanillepudringpulver, $\frac{1}{2}$ Liter Milch. — Die Stachelbeeren befreit man von Blüten und Stielen, wäscht sie, übergießt sie mit kochendem Wasser (um ihnen etwas von dem herben Geschmack zu nehmen und das Aufplatzen zu verhüten) und läßt sie einige Minuten darin liegen. Unterdes bringt man $\frac{1}{4}$ Liter Wasser mit dem Zucker zum Kochen, tut die auf einem Sieb abgetropften Beeren hinein, läßt sie einige Male aufkochen und süßt danach mit Süßstoff nach Geschmack nach. Man kocht die Beeren am besten einen Tag vor dem Gebrauch, mindestens aber einige Stunden vorher. Zu der Crème läßt man die etwas gesüßte Milch zum Kochen kommen, rührt das Puddingpulver mit etwas kalter Milch glatt, läßt es danach unter Quirlen in die kochende Milch laufen und es ein paarmal aufkochen, fügt ein Flöckchen Butter zu, gießt dann die heiße Masse auf die erkalten Stachelbeeren und streicht die Oberfläche glatt. Man kann von den gekochten Stachelbeeren einige zurückbehalten und ringsum einen Kranz zur Verzierung auf die Crème legen; vor dem Anrichten stellt man diese recht kalt. — Für 6 Personen.

dpk.

(5. S. vermerkt)

wiefern tun, es soll sich erfinden, den reifen, desweil nicht, dern Gnade. Denkt es ist regnet. Evans es zu. Ihr m. euch h. ein „besond. fehlen so ist und uns vorgeer auf