

Brut kennzeichnen sich bereits durch lebhaftes Zwißchern; die Geschlechter sind zu trennen; die jungen Weibchen bringe außer Gehörweite der Hähne in große Flugfänge, die letzteren ebenfalls außerhalb der Neststube in die Nähe von Vorsängern. Zur Fütterung benötigt man Kanariensamen zc., Eifutter nicht vergessen, dasselbe ist für die in der Entwicklung begriffenen Vögel unentbehrlich. Fremdländische Vögel, australische Sittiche, Prachtfinken, kommen zahlreich an, und zur Vervollständigung der Vogelstube ist Gelegenheit geboten. Doch muß das Einbringen neuer Vögel mit Vorsicht geschehen.

Aber den Kollaus bei Goldfischen. Von dem Kollaus werden am häufigsten die Goldfische in stark bevölkerten Kanarien betroffen. Er äußert sich in der Weise, daß Schwanz- und Flossenwurzeln rot werden. Bei näherer Betrachtung bemerkt man an diesen Stellen kleine birnenförmigen Parasiten, welche mit ihrer Spitze auf der Epidermis des Fisches sitzen und dort eine Entzündung hervorrufen. Die vom Kollaus befallenen Goldfische werden mühsam und gehen zugrunde, wenn nicht schnell Mittel gegen die Krankheit angewendet werden. Als bestes Mittel hat sich häufiger Wasserwechsel mit Beigabe von Pflanzen und Sand erwiesen. Diese Beigabe soll den Goldfischen die Möglichkeit geben, die Parasiten abzuschleimen.

Gauwirtschaft.

Der bittere Geschmack des Spargels verliert sich, wenn man einige Stücke Zucker in das Wasser, worin der Spargel gekocht wird, gibt.

Gelbe Rüben zu kochen. Püße und zerschneide sie in kleine längliche Stücke, tue sie in einen Kessel kochenden Wassers. Lasse sie kochen bis sie weich sind. Schütte alles Wasser davon ab, tue die Rüben wieder in den Kessel, streue einen großen Eßlöffel voll Mehl darüber. Nun nehme süßen Rahm oder süße Milch, genug um die Rüben zu bedecken, rühre alles gut durcheinander. Füge ein wenig Salz dazu.

Gebadener Schinken. Ein vorzügliches Gericht ist gebadener Schinken mit Sahnesauce. Es werden dazu starke Scheiben von geräucherter rohen Schinken geschnitten, weicht sie 3 bis 4 Stunden in Milch, trocknet sie dann ab, wälzt sie in Ei und geriebenem Weißbrot und backt sie zu schöner Farbe. Inzwischen hat man eine Portion Zwiebeln geschält und fein gewürfelt, in Fett geschwört und quirlt nun so viel saure Sahne dazu, als man Sauce zu haben wünscht. Der Schinken wird allein angerichtet, die Sauce geht nebenher.

Schweinsbraten mit Spring. Hierzu ist ein Rippenstück oder Halsbrätchen erforderlich. Nachdem dieses ein wenig gebräut ist, kocht man einen Spring, zerschneidet ihn in kleine Stücke, bestreut dieselben mit Pfeffer und gibt sie zu dem Braten. Dieser wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, der obere Teil mit Zitronenrädchen belegt (die Kerne werden vorher sorgfältig entfernt), und das ganze in ein Kalbsnet gewickelt, langsam gebraten und mit dem Net angerichtet.

Kinderkleidchen. (Häfelarbeit.) Zur Herstellung eines Kleidchens sind säufache, cremefarbige Josphirwolle und ein starker Häfelhaken erforderlich. Leibchen und Rockteil werden in hin- und zurückgehenden Touren, ersteres in f. M., letzteres mit St. der Länge nach gehäkelt. Man beginnt am Rücken mit 27 Anschlagmäßen, darauf zurückgehend, 3 M. übergegangen, 44 St. und 50 f. M., man häfelt rippenartig, indem alle M. in die hinteren Glieder der vorigen Tour greifen. In dieser Weise sind 53 Rippen im ganzen zu arbeiten, immer St. auf St. und f. M. auf f. M. Die 13. und 14. Rippe sowie die 1. Tour der 15. Rippe arbeitet man für den Armausschnitt nur auf 32 der f. M., schlägt danach 32 M. für den Vorderteil neu auf und arbeitet 4 Rippen auf allen M., dann 16 Rippen auf 50 f. M. für den Halsausschnitt; wieder 14 M. neu aufschlagen und 4 Rippen häfeln, dann auf 32 M. 2 Rippen, 18 M. neu aufschlagen, darauf 12 Rippen und 1 Tour. Zum Anschließ daran arbeitet man am linken Rückenteil entlang bis zum 4. folgenden St. stets abwechselnd 1 R. und 1 f. M. in jede 2. M. Man verbindet den Rockteil und die Häfelnähte durch f. M. und häfelt nun den Halsausschnitt abwechselnd 2 R. und 1 St. in die Handmäßen. Dann umhäfelt man im Zusammenhang die hinteren Handmäßen des Leibchens und den Halsausschnitt auf 1 f. M. um jede R. dazwischen je 1 Bilot (d. i. 3 R. und 1 f. M. in die 1. R.). Den unteren Rockrand schließen kleine Vögen ab aus 2 St., 2 St. und 2 St., je durch

1 R. getrennt, in eine Handmäße des Rockes, dann nach genügendem Zwischenraum 1 f. M. in den Rand. 2. Tour: je 1 f. M. auf die R. und die f. M. am Tiefeneinschnitt eines Vögens, doch ist zwischen den 5 mittleren f. M. je 1 Bilot einzuschließen. Für die Ärmel schlägt man 53 M. auf, übergeht die nächsten 3 M. und häfelt 35 St. und 15 f. M. für die Manschette. Auf dieselbe Weise sind noch weitere 18 Touren zu arbeiten, doch nimmt man für die Ärmel in der 6., 8. und



Kinderkleidchen. Häfelarbeit.

10. Tour stets 1 M. zu, in der 11., 12. und 13. Tour je 1 M. ab. Die Seiten verbindet man vermittelst f. M. und näht den Ärmel dem Kleidchen ein. Eine Pifottour begrenzt den unteren Ärmelrand. Dem Kleidchen sind in regelmäßigen Abständen fünf Niegel aufgesetzt. Man schlägt ungefähr dem 2. St. des Rockes an, häfelt 12 R., die in entsprechender Höhe dem Leibchen angehängt werden, und auf denselben zurückgehend 11 f. M., Faden vernähen. Durch diese Niegel wird eine farbige Seidenbandschärpe geleitet. Schmales, gleichfarbiges Seidenband wird durch den Halsausschnitt und den unteren umzuschlagenden Ärmelrand gezogen.

Praktischer Ratgeber.

Arepp, schwarzen, aufzuischen. Er wird in Gallenseifenlange leicht gedrückt, aber nicht gerieben, dann durch kaltes Wasser gespült, durch Essigwasser gezogen und dann feucht zwischen Luchern geplättet.

Renovieren von Gipsfiguren. Haben dieselben ihre weiße Farbe verloren, so übergieße man sie mit dick gekochter Stärke; kleinere Figuren kann man in dieselbe tauchen. Sobald die Stärke trocken, lassen sich mit ihr alle Unreinlichkeiten vom Gips entfernen. Sollten die Figuren schon zu unansehnlich sein, so bereitet man auch eine Auflösung von Gipsmehl und Wasser und bestreicht die Figuren nach dem Stärkebad mit dieser Flüssigkeit.

Vorgeßau kittet man sehr gut mit „Wasserglas“ zusammen. Haupterfordernis sind reine Druckflächen, denn Staub, Berührung mit fettigen Fingern u. s. w., kann die ganze Arbeit zu einer verfehlten machen.

Amieisen lassen sich vertreiben, wenn man Lappen, mit einer Lösung von Stämpfer in recht fuseligem Alkohol kräftig getränkt, an ihre Gänge legt. In den Wohnungen vertilgt man sie durch Aufstellen einer Mischung von gelöster Pottasche mit reichlich demselben Quantum flüssigen Hönig. Die Amieisen verzehren dieselben gern und sterben bald darauf.

Hart gewordenes Leder wieder weich zu machen. Viele sind der Meinung, daß Schuhe, welche durch langes Liegen hart geworden sind, durch Einschmieren wieder weich gemacht werden können; dem ist aber nicht so. Das Erweichen des Leders geschieht am besten durch Eintauchen in warmes Wasser, und erst dann werden die Schuhe mit Fett eingeschmiert.

Redaktion: Dr. C. G. S. in Stuttgart.
Druck von W. Kohlhammer in Stuttgart.