

in Apolda zu haben sind. Der Quadratmeter kommt auf etwa 8 Pfg. (1 kg auf 5 Mark) zu stehen. Da die Bedrohungszeit durch den Blutsinken eine verhältnismäßig nur kurze und gefahrlose, kann man gegen diesen Schädling besser auf der Hut sein, als gegen viele andere. Würfe mit kleineren Steinen, Erbschollen, ein kräftiger Wasserstrahl, weiche Thonfigeln aus Glasrohren u. s. w. verschrecken den Vogel auch, zumal wenn andere Laubböcher in der Nähe, deren Knospen auch angenommen werden. Sont freisen die Blutsinken noch alle möglichen Sämereien, so von Erlen, Birken, Nadelhölzern; Beerenkerne der Vogelbeerbäume, des Schneeballs, Hartriegels, Kreuzborns, Ligusters, Wacholders und der Hedencrojen; dann die Samen der Kletten, Kesseln, Spiriden, Reseden, ferner von Hanf, Mohr, Leinbotten, Buchweizen, Hirse, Safer u. s. w."

"I, da stehen wir Ihnen einfach ein paar Büsche von dem Zeug im März auf die Gartengrenze, dann lassen sie wohl die Knospen in Frieden!" meint ein Münsterländer.

"Na versuchen können Sie es ja! Jedenfalls „Glückselig zum Dompfaffenkreiden!" — Wieder gehts „tripp trapp" hinunter und fort.
Prakt. Ratgeber.

Fischzucht.

Der Fischteich im Winter.

Bei der Behandlung der Fischteiche beim Beginn und im Verlaufe des Winters hat man hauptsächlich folgende Gesichtspunkte zu beachten: Zunächst ist darauf zu achten, daß die Teiche möglichst hoch gebaut sind, denn je höher die Wasserfülle, desto geringer ist die Gefahr des Auswinterns. In den letzten Dezennien ist es einige Male vorgekommen, daß die Eisbede nahezu ein Meter stark wurde. Sorgen wir dafür, daß auch für solche ziemlich seltene Fälle unter dem Eise noch etwa ein Meter tief Wasser verbleibt, wenigstens an den tiefen Stellen. Beständiger Zufluß von gutem, reinem Wasser beugt der Gefahr des Auswinterns am sichersten vor. Zuflüsse von stark getrübtetem Wasser sind zu vermeiden. Schließt die Eisbede das Wasser lange Zeit von der Außenluft ab, so sind fortwährend Löcher zu schlagen, in welche Strohhälbchen gesteckt werden. Diese Vorrichtungen haben den Zweck, Luft von außen in das Wasser zu führen, besonders aber, die schädlichen Gase, welche sich in den viel Schlamm und Moder führenden Teichen reichlich entwickeln, in die Außenluft entweichen zu lassen. Bei Teichen ohne Zufluß empfiehlt es sich, den Wasserpiegel etwas zu senken, damit sich unter dem Eise eine neue Luftschicht bildet. Damit die Eisbede nicht mit sinkt, bringt man im Teiche Pfähle an, die bis an die Oberfläche des Wassers reichen. Diese tragen dann die schwimmende Eisbede, in die ebenfalls aus obigen Gründen Löcher zu schlagen sind. Kommen die Fische anständig und zahlreich an die geschlagenen Löcher, so ist höchste Gefahr des Ersticken vorhanden. Es ist dann starker Zufluß oder rasches Senken des Wassers unter dem Eise nötig. Ist dieses nicht möglich, so kann Abreisen größerer Strecken zuweilen noch Rettung bringen. Vorzuziehen ist aber, in solchen Fällen eine Abfischung vorzunehmen. Auch Ueberschwemmungen muß man im Winter möglichst vorbeugen. Es ist anzunehmen, daß die larpfenartigen Fische nicht so leicht ihr Winterlager verlassen, sicher ist dieses aber keinesfalls. Die forellenartigen Fische aber sind auch im Winter munter und werden leicht die Gelegenheit zum Auswandern benutzen. Auf jeden Fall aber laufen wir Gefahr, bei Ueberschwemmungen unübersehbare Gaste in unsere Teiche zu bekommen, die gewiß Unordnung und Unheil anrichten werden. Jedemfalls lohnen sich die kleinen Mähen und Sorgen im Winter reichlich.

Zur künstlichen Fischzucht im Februar.

Züchtung der Regenbogenforelle (bis Ende Februar) und Beginn derjenigen des Heistes in der zweiten Hälfte des Februar. Bezug befruchteter Eier von Blauselchen und Bodenrenke, Forelle, Ritz, Lachs, Madu-Maxäne, Saibling, Seeforelle; die junge Brut der genannten Fischearten schlüpft aus und die von Ritz und Lachs verliert Ende Februar den Dottersack. Künstliche Befruchtung des Roggens der Regenbogenforelle. Bedotterte Jungforellen können in Aufzuchtgräben gesetzt werden.

Haushaltung.

„Stid" und „Stod" auf dem Nähnische.

(Mit 2 Abbildungen.)

Die bisher im Gebrauch befindliche Nähmaschine mit dem Nähnischen, an welches der Stoff mit einer Stabdabel angeheftet wurde, entsprach dem praktischen Bedürfnis nur ganz unvollkommen. Die Schraube war meist wenig handlich und ließ sich nicht an jedem Tisch anbringen; das Nähnische wurde oft losgerissen, seine Stoffe ließen sich überhaup nicht bearbeiten. Die patentamtlich geschützte Nähmaschine „Stid" hilft den gerügten Mängeln in jeder Beziehung ab und vereint in sich alle bisher entbehrten Eigenschaften der Vollkommenheit nach jeder Richtung.

Ein Hauptvorteil des hochfein vernickelten Apparates besteht darin, daß die an der Schraubzwinge angebrachte Klemmvorrichtung beweglich ist, also mit dem dazwischen eingeschleierten Stoff nach jeder Seite gedreht werden kann, wie dies bei größeren Stoffstücken geradezu unentbehrlich ist. „Stid" v. et den Stoff fest, ohne ihn in seinem Gewebe u. verzerrt oder zu beschädigen; Preis 1,50 M.



Die gleichfalls geschützte Stidkammer „Stod" soll den alten Stidrahmen, in welchen die Stiderei mähig einnäht werden mußte, ersetzen. Durch die tierische Form kann man sie im Arbeitstischchen unterbringen und in Gesellschaften und Lokale bequem mitnehmen. Die Stidkammer bewahrt sich ebenso ausgezeichnet beim Platt- und Kammenstich, wie auch bei Kreuz-, Gobelst-, Stielstich, kurz bei jeder Art Stiderei. Die Handhabung ist eine leichte und mit wenigen Handgriffen besorgt. Der Preis des äußerst nützlichen Hilfsmittels ist 3,50 M.



Unsere Leserinnen, welche sich diese praktischen Gegenstände von der Posamentenfabrik Anton Dehler, Leipzig kommen lassen, mögen nicht veräumen, sich ein paar Kermelklappen „Formateur" mitzubestellen. Sie ist aus leichtem Material im Faßon des modernen Kermels (Abb. 1), geformt und wird, bei dem die auf die innere Kermelnaht fertig vorbereiteten Kermel, zwischen Oberstoff und Futter, (Abb. 2), geschoben und leicht angeheftet.



Alsdann ordnet man, der Faßon des „Formateur" folgenden Oberstoff über die Kermelklappe, entweder indem man ihn kraß darauf zieht, oder ihn, entsprechend dem gewählten Modestil, zu Falten oder Säumchen abnäht. Der „Formateur" giebt die zweifelslos richtige Faßon an und erhält sie dauernd.

Wie man eine Wasserkasse reinigt.

Man schneide eine Kartoffel in halbkugelförmige Stücken und thue sie in die zu reinigende Flasche mit Wasser und Essig. Man rüttle und schüttele nun in allen Richtungen einige Minuten, leere dann Alles wieder aus. Jetzt noch mit hellem Wasser geschwenkt, und die Flasche ist durchsichtig wie Kristall. Nun nehme man grobes, graues Papier, thue es ins Wasser und reibe mit diesem Zeug die Flasche äußerlich, wodurch sie glänzend wird.

Küche und Keller.

Vom Karpfen. 1. Filetbraten. Wiege 2 Pfd. von allen Gräten befreites Karpfenfleisch sein. Rühre dann 3 eingeweichte Weißbrotkrumen mit 150 Gr. Butter über dem Feuer ab, füge 4 Eigelb, Salz, eine geriebene Schalotte, gewiegte Kräuter und Champignons, sowie das Karpfenfleisch, Salz und Pfeffer hinzu und forme auf wohlbestreutem Brett einen Braten in Form eines Filets. Auf der Oberseite werden rasche Einschnitte gemacht, diese im Ofen gar gaden. Die Sauce wird mit Kartoffelmehl verbleibt und mit einer großen Messerspitze voll Fleisch-Extrakt verbessert. — 2. Gespickt. Ein großer Karpfen wird geschuppt, durch einen möglichst kleinen Einschnitt in den Bauch ausgenommen, sorgfältig gewaschen und entweder bloß mit Speckstreifen oder auch abwechselnd mit Speck-, Sardellen- und Zitronenstreifen gespickt, mit Salz bestreut und eine halbe Stunde hineingelegt. Bege dann

den Fisch auf eine Holzunterlage in eine Pfanne, übergehe ihn mit siedender Butter und brate ihn 1/2 Stunden langsam unter fleißigem Umdrehen bei mäßiger Hitze. Eine Kapern-Sauce schmeckt gut dazu.

Kaninchenbraten. Hierzu wählt man das Fleisch von gut genährten, oder besser recht fetten, gemästeten Kaninchen, legt dasselbe über Nacht in Buttermilch oder Tropfwasser des weißen Käse. Bist gut ablaufen, trocknet ab, zerlegt das Fleisch in Filet, Rücken und Läufe, während Flanken, Kopf, Zunge und Leber zu Kaninchenfleisch verbraucht werden können. Oder aber es können Kopf und Flanken mitgebraten und die Leber extra gedämpft werden. Hierauf wird das zerlegte Fleisch in Topf oder Pfanne gelegt und mit Pfeffer, Salz, Knoblauch aufgesetzt und gebraten. Eine Zugabe von Butter ist nicht notwendig. Das abgeschöpfte Fett kann man zum Brot an Stelle von Schmalz verwenden. Natürlich muß das Fett sehr gar gebraten sein. Zur Herstellung der Sauce verwende man eine Beigabe von dem so kräftigenden Viehhofs Fleisch-Extrakt.

Windbeutel. Ein Viertel Liter Milch wird mit 100 g Butter aufgelöst, dann werden 210 g Mehl in die siedende Milch gegeben und so lange gerührt, bis sich der Teig von der Schüssel löst. 3 bis 4 ganze Eier werden nach und nach an den Teig gerührt, einige Körnchen Salz, 2 Eßlöffel Zucker und einige Tropfen Zitronenöl darunter gemischt. Auf ein mit Mehl bestreutes Backblech kleine Häufchen gesetzt, mit Zucker oder Mandel bestreut und bei guter Hitze gebacken. Nach Belieben können sie auch mit Schlagrahm oder Eingemachtem nach dem Baden gefüllt werden.

Kaffee liqueur als Geschenk für Herren findet eine gute Aufnahme und ist überaus einfach herzustellen. Man schneide 1 1/2 Stangen Vanille in feine Stücken in ein Fläschchen, schüttele darüber 1/2 l reinen Spiritus, verstopfe alles fest und schüttele die Masse während acht Tagen öfters um. Dann gieße man die Tinktur ab. Nun gieße man auf 180 Gr. geschöbenen Kaffee — gemahlener ist zu diesem Zweck zu klein — knapp 1/2 Ltr. kochendes Wasser, lasse dies eine halbe Stunde ziehen und schüttele es vorsichtig ab in einen reinen großen Topf. Auf den Rückstand gieße man noch einmal 1/2 Ltr. kochendes Wasser und verfähre wie vorher. In der gewonnenen Flüssigkeit löse man bei gelinder Wärme 1 1/2 Pfund Zucker auf und lasse, wenn dies geschähen, alles durch einen Flanellappen laufen. Ist die Mischung klar geworden, setze man 1 Ltr. vom besten Spiritus und die Vanille tinctur hinzu und mische alles gehörig durcheinander. Hat man keine leeren Bouteillenfleischchen, so fülle man den Liqueur in Rotweinfleischchen, versiegele dieselben und streiche Siegel und das obere Stück des Halses mit Gold- oder Silberkrone an. Eine hübsche Etikette mit scherzhafter Widmung an den Empfänger vollendet dann die äußere Erscheinung dieser Gabe.

Kartoffelsuppe. Einige rohe Kartoffeln werden geschält und in Schnitze geteilt, ebenso ein laubere gereinigter Selleriekopf in Scheiben geschnitten, beides zusammen in Salzwasser weich gedünstet und durchgerieben. In einem Stücken Butter wird ein Kochlöffel voll Mehl hellgelb geröstet, das Durchgetriebene 15 Minuten darin gedämpft, dann mit Fleischbrühe abgelöscht und noch 20 Minuten gekocht und mit Eigelb und einigen Löffeln saurem Rahm abgezogen.

Holländischer Kartoffelsalat. 1 Hering, 12 Stk. in Wasser und 12 Stunden in Milch gelegen, gut abgetrocknet, sauber gewaschen, in feine Streifen geschnitten, ebenso ein kleiner Selleriekopf, der gedünstet wurde, und etwa 30 Perlwieseln werden mit Kartoffelsalat untereinander gemengt und beliebig garniert, gewöhnlich mit Rosenkohl- oder Karolofalat.

Entnommen: „Kartoffeln und Kastanien" von Emma Müller. Verl. von Frische & Schmidt-Beipzig. Preis. geb. 1 M. Dafür bringt das Buch 250 Recepte zur Zubereitung von Speisen, Salaten, Backwaren u. a. aus Kartoffeln und 80 Recepte für die Verwendung von sogen. Kastanien (Maronen), wahrlich alles mögliche für so wenig Geld.

Briefkasten.

Junge Hausfrau in D. In jeder, auch der glücklichsten Ehe giebt es unzählige Schwierigkeiten und Kerkernisse. Das im Schwabacher Verlag Stuttgart erscheinende „Große und kleine Hauswirtschaftslehre" besprochen und hoffentlich erleichtert von Frau Amelie Preis, geb. 3 M. dürfte auch Ihnen ein treuer Ratgeber sein. — Aus den praktischen Erfahrungen einer Augen und tüchtigen Hausfrau hervorgegangen, lehrt das Buch die schwierigste Kunst, auch mit bescheidenen Mitteln ein gemütliches Heim zu schaffen und ein handgemachtes Haus zu führen; es lehrt die Kunst des Sparsams an rechten Orte und in rechter Weise; es giebt taubenderte nützliche Winke fürs Hausweien, die in manchem umfangreichen Ratgeber fehlen. Das netz ausgestattete Buch ist eine sumerliche Gelegenheitsgabe.

Müchthfreund. Briefkästchen werden wie Speisefürbisse kultiviert, doch bedürfen sie nicht so fetten Boden wie diese. Sie dienen zur Bekleidung von Mauern, Geländern oder Lauben und sind mit ihrer reichlichen Belaubung und den hübschen Früchten von wunderbarem Pracht. Eine sehr schmeckende Sorte für Laubengänge ist der „Angurien-Kürbis" mit grün- und weißgefärbten Früchten, welche sich vorzüglich zum Einmachen eignen. An heißen Tagen darf es an reichlicher Wasserzufuhr nicht fehlen, auch tragen diese Dampfbüchse zur schnellen Entwicklung wesentlich bei.