

andere mäßig fest eingebrückt werden. Gewöhnlich werden die Pflanzen nach dem Verlegen sogleich angegossen, aber es ist besser, so lange damit zu warten, bis die Oberfläche des Bodens vollkommen abgetrocknet ist. Die frische Erde in den Töpfen wird dann infolge der Kapillarität besser das Wasser einlaugen und sich schneller mit dem alten Ballen vereinigen.

Fischzucht.

Witterung für Fische.

Man legt Magen, Gedärme und Knochen eines Fischreihers in ein gut verschließbares Kochgeschirr und läßt die Masse 4-5 Stunden lang kochend stehen, schöpft das Fett ab, verschleßt das Geschirr wieder und läßt seinen ganzen Inhalt verkohlen. Die so gebrannte Masse — Reherasche genannt — wird fein zerstoßen und mit frischem Bier vermischt. Witterungen, die man auf diese Weise hergestell hat, kann man in kleinen Säcken an passender Stelle ins Fischwasser bringen, und zwar entweder an einem unter Wasser versenkten Pfahl angebunden oder an einer Reuse befestigt. Das abgeschöpfte Fett wird mit Mehl vermischt und unter Zugabe von weichem Weichbrod in Kügelchen geformt, welche an ruhigen Stellen ins Wasser geworfen werden, um die Fische anzulocken. Gute Dienste leistet auch das sogenannte Maikäseröl, welches durch Uebergießen von toten Maikäsern mit Provençeröl und längeres Stehenlassen des Aufgusses erhalten wird.

Von der Ertragsfähigkeit der Jucht von Salmoniden

Die nachstehende Mitteilung ein in jeder Beziehung hoch interessantes Beispiel. In den siebziger Jahren hat ein unternehmender Engländer in Kaledonien, wo zu jener Zeit die Fischzucht noch im Argen lag, einen Wasserlauf von der Länge einer englischen Meile sowie ein anliegendes Stück Feld erworben und auf letzterem einen Teich angelegt, in welchem die Aufzucht von Forellen nach allen Regeln betrieben wurde. Bereits im ersten Jahre hat sich ein Gewinn von 1000, im zweiten ein solcher von 5000 und im dritten ein Gewinn von 10 000 Dollar ergeben, während die Gesamtkosten der Anlage samt Erwerbung des Grund und Bodens sich nur auf 6000 Dollars beziffert hatten.

Langmethode für Bachforellen.

Die beste Fangmethode ist der Hammer mit gleichzeitiger „Störung“, wenn das Ufer nicht zu stark mit Weiden bepflanzt ist. Andernfalls ist nur die Reuse zu verwenden, bei welcher jedoch mindestens alle zwei Tage nachgesehen und event. eingefangene Fische entfernt werden müssen, da sich dieselben in den Reusen gerne verkochen.

Allerlei.

Markenkassette D. R. G.-M.

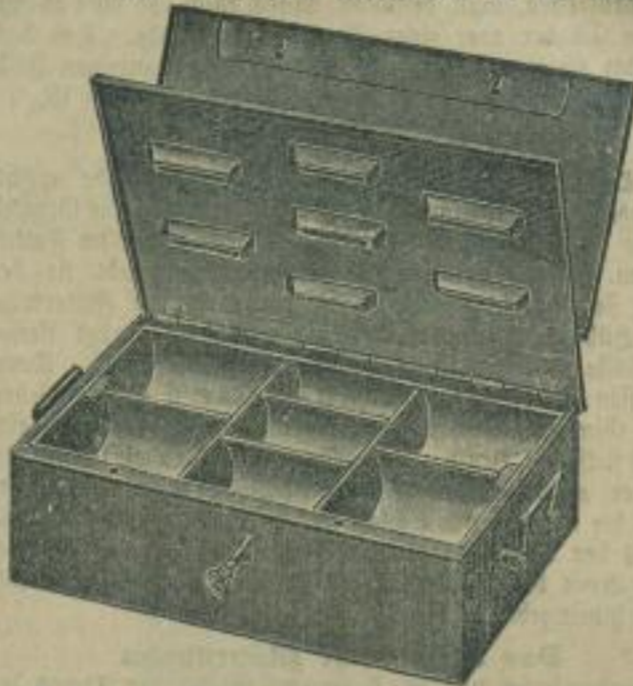
Eine für Brieftafeln zweckdienliche und praktische Erfindung ist die in den Figuren veranschaulichte Markenkassette mit besonders eingerichteten Doppeldeckel. Das Charakteristische der von Herrn Lange erfundenen Kassette besteht darin, daß dieselbe mit Doppeldeckel versehen, von denen der eine für sich oder auch beide zugleich unter Benutzung nur



eines Schloßes verschlossen werden können. Der untere Deckel ist gemäß der Fächerstellung des in Marken aufzunehmenden Einsatzes mit verschiedenen Einwurföffnungen versehen, sodas die Marken bei geschlossenem Unterdeckel, aber geöffnetem, gleichzeitig als Zahlbrett dienenden Ober-



deckel gesondert in die zugehörigen Fächer eingeworfen werden können. Die Schließhebel des Oberdeckels greifen durch den Unterdeckel hindurch und werden vom gleichen, mehrfach hakenartig abgesetzten Schließriegel erfaßt, welcher auch den Unterdeckel schließt, so daß, wie bereits erwähnt, einer oder auch beide Deckel vom gleichen Schloß gesichert werden können. Besonders vorteilhaft ist die Kassette



dadurch, daß der stabil gearbeitete Oberdeckel gleichzeitig als Zahlplatte dient und die Kassette überhaupt auch zur Aufbewahrung von Geld verwendet werden kann. Derartige Kassetten sind bereits vielfach eingeführt und haben sich bewährt. Der Anschaffungspreis ist nicht hoch und ist Näheres über den Bezug durch Patentbureau Sach, Leipzig zu erfahren.

Deutsche Künstlersteinezeichnungen.

Künstlerischer Bilderschmuck für die Familienstuben, für die Räume, in denen die Großen sich wohl sein lassen, sich zu rufen oder ausruhen vom Tagewerk, die Kleinen und Jungen erwachsen — das ist eine wichtige Geschmacks-, Gemüts- und Bildungssache. Unsere Zeit erwarb sich ein unschätzbare Verdienst im Volkstümlichmachen der Kunst-Reproduktionen von allen Kunstwerken der Welt stehen zu erschwinglichen Preisen dem Mittelstand offen. Und erfreulicherweise arbeiten unsere besten modernen Künstler ihre Werke mehr und mehr in Hinblick auf weite Verbreitung im Volk; die Kunst soll in die Familie, ja in das Leben des Kindes eindringen und dort heimisch werden. Eine sehr schöne Art von billigem, echt künstlerischem, den guten Geschmack bildenden Wandschmuck geben die Verlagsbuchhandlungen von B. G. Teubner und R. Voigtländer in Leipzig vereint heraus in ihren Deutschen Künstlersteinezeichnungen. Um farbige Lithographien, die eine kräftige, als Wandschmuck vorzüglich fernende und doch ungemünzete Farbmotivierung haben, handelt es sich also hier. Diese Steinezeichnungen sind (à 10 Blatt) in schönen, geschwadderten Mappen vereinigt. Jedes Bilderblatt, 41x31 cm, mit Papiermaß 57x44 cm, ist natürlich auch einzeln zu haben. Der billige Preis für solch ein Blatt beträgt nur 2,50 M. — In den Mappen Deutscher Künstlersteinezeichnungen aus dem Künstlerbund Karlsruhe steht die für Kinderzimmer geeignete reizvolle Lithographie von Adolf Luntz besonders hervor. Der „Christmarkt“ im Schnee, in violetter Dämmerung, aus dem die gelben Lichter der Marktstuden strahlen, auf dem winkligen Platz mit seinen hochbäckerigen, schmalen Giebelhäusern hat etwas unbeschreiblich Heimlich-Trauliches. Ein Blatt, „Frühling auf der Weide“ von Hans v. Volkmann, eine Schaffherde auf grünem Hügel, ein anderes, „Döhner“ von Robert Kay, der „Maimorgen“ von Otto Fickenscher, aus dem Walde auf einen Kleeder wechselnde Rehe, ein „Kornfeld“ von Richard v. Volkmann sind für die Familienräume außer den obigen noch besonders geeignet. Die Rahmung dieser Bilder soll, wenn der weiße Rand des Blattes stehen bleibt, am besten auch aus einem weißlackierten Holzrande bestehen. Wird der Rahmen ohne weiße Papierverrandung an die bunte Bildfläche angegeschlossen, so empfiehlt sich ein einfacher dunkelgrüner oder mahagonibrauner Rahmen.

Hauswirtschaft.

Im Glasgefäße weniger leicht zerbrechlich zu machen.

überzieht man sie mit einer Schicht von Wasserglas und Korkeim. Hierauf trägt man einen zweiten Ueberzug aus gepulvertem Kasein und Wasserglas auf; dieser erhärtet zu einer ziemlich harten, feuer- und säurebeständigen Schicht.

Marmor zu vergolden.

Man giebt der zu vergoldenden Stelle einen dünnen, gleichförmigen Anstrich von einem aus 2 Teilen Bleiweiß, 1 Teil gelbem Ocker, Leinölfirnis und Terpentinöl bereitetem Firnis. Ist dieser Anstrich beinahe trocken geworden, so legt man echtes Blattgold mittels eines flachen Haarpinsels auf und drückt es mit einem Baumwollballen leicht an. Nach dem vollständigen Trocknen kann

man die vergoldeten Stellen mit dem Stahl polieren. (Das Blattgold ist echt, wenn ein daraufgedruckter Tropfen Scheidewasser (Salpetersäure) daselbst an der betreffenden Stelle nicht auflöst.)

Küche und Keller.

Englische Krautsuppe. 1 Häuptel spanische Zwiebel wird gepuzt, fein zusammengeschnitten und in 3 Dela heißer Butter in einem 2 Liter fassenden Kasserol braun geröstet, mit 1 1/2 Liter Wasser ausgegossen und 40 Dela geräucherter Schweinefleisch unter fleißigem Abschäumen 1 Stunde kochen gelassen. Mittlerweile schneidet man 1 kleinen Krautkopf, 3 Solbrüchchen, 1/2 kleinen Selleriekopf und 1/2 kleine rote Rübe, alles vorher sauber gepuzt, zu lauter 3 Millimeter dicken Rindeln. In das Rauchfleisch vorher bereits weich gekocht, hebt man selbes auf das Brett, feigt die Suppe durch das Sieb in ein Kasserol und kocht in diesem die vorgeschickten Gemüse weich, worauf die Suppe in den Suppentopf, über das darin befindliche würdig geschnittene Rauchfleisch gegossen und aufgetragen wird.

Pikanter Lammbraten. 6 Personen. 2 Stunden. Ein Lammrücken wird abwechselnd mit feinen Speckfäden und in feine Streifen zerteilte Sardellen gespickt, dann in die Bratpfanne in kochende Butter gelegt und unter fleißigem Begießen mit der Bratbutter und saurer Sahne und Beträufeln des Rückens mit Zitronensaft gar gebraten. Wenn er weich genug ist, wird der Bratensatz losgekocht, wenn nötig, die Sauce mit etwas in kaltem Wasser klargerührtem Krastmehl feimig gekocht und schließlich mit etwas Zitronensaft und 10 Tropfen Maggiwürze vollendet.

Speise aus Kalbsbratenresten — Fleischschmarrn. In Milch verquirlt man mehrere Eier, schneidet von der Rinde befreite Semmeln in feine Scheiben und weicht sie in der Milch, zerührt sie zu Brei und vermischt sie mit feingehacktem Kalbsbraten und einer gewiegten gekochten Schweinsniere. In reichlicher zerlassener Butter bäckt man dünne Kuchen von der Masse, zerreibt sie mit einer Gabel in große Brocken und serviert sie mit Kartoffel-, Bohnen- oder Häuptelsalat.

Gekochene Mehlspeise. Man löst 105 Gramm frische Butter hinzu und löst beides zusammen, giebt ferner 140 Gramm Zucker und 140 Gramm Mehl hinein, worauf alles zusammen zu einem feinen Teig geknetet wird. Die Masse wird in eine bebutterte Tortenform gegeben, mit Marmelade bestrichen und gebacken. Man kann zu der Masse auch ein Ei geben, doch ist es nicht unbedingt notwendig.

Gefüllte Eier. 6 Personen. 1/2 Stunden. Die nötigen Eier werden hartgekocht, nach dem vollständigen Abkühlen geschält, in Hälften geschnitten und die Dotter entfernt. Inbessen häkt man je einen knappen Eßlöffel Estragon, Thymian, Boretskraut und Petersilie sehr fein, vermischt die Eigelb mit der gleichen Menge frischer Butter, den gehackten Kräutern, etwas Pfeffer und Salz, sowie 5 Tropfen Maggiwürze, rührt einen ebenen Brei davon und streicht ihn wieder vorsichtig in die Eiershälften.

Bratkuchen. 180 Gr. Palmöl werden mit zwei Löffel Wasser schaumig gerührt, 200 Gramm Zucker, ein Eigelb, 2 Löffel voll Wein und 300 Gr. zu einem festen Teig verarbeitet. Diesen Teig rollt man sogleich auf einem Blech von ca. 28x45 Zentimeter aus und bestreicht den Kuchen mit einem Eigelb. Unterdessen hat man 60 Gr. geschälte Mandeln grob gestossen, dieselben mit ebensoviel Zucker vermengt. Diese Mischung streut man auf den Kuchen. Im Backofen hübsch dunkelgelb gebacken, wird der Kuchen gleich nach dem Herausnehmen in kleine längliche Stücken geschnitten.

Briefkasten.

M. G. Als Mittel gegen Ansehen des Kesselfeins ist folgendes bekannt: Man schüttet, nachdem der Kessel gereinigt, ungefähr 1/4 Str. Kartoffeln durch das Mannloch in denselben. Die nun gekochenden Kartoffeln können allerdings die Bildung des Kesselfeins nicht verhindern, wohl aber legt sich derselbe zwischen dem Brei ab und kann dann leicht entfernt werden. Bei einem alten Dreizeckkessel einfacher Konstruktion hat sich dieses Mittel als bewährt, ob es sich bei den neuen zum Teil komplizierteren Kesseln auch bewährt, müßte ein Versuch lehren, der außerdem noch den Vorzug hätte, sehr wohlfeil zu sein.

B. O. Fische sind durchaus nicht schwer in lebendem Zustande zu verpacken. Zu diesem Zwecke lasse man eine Brodkrume sich mit Branntwein vollsaugen, stopfe damit das Maul des Fisches voll und gieße noch etwas Branntwein hinterher. Hierauf wickelt man den Fisch in frisches Stroh, befestigt es mit Bindfäden und umwickelt dies mit Leinwand. Am Bestimmungsort wird der Fisch vom Stroh befreit und schnell ins Wasser gebracht. Nach kurzer Zeit kommt er wieder zu sich. Man kann auf diese Weise Fische bei der Befahrung acht Tage lebendig erhalten.

R. L. in G. Eine vorzügliche großkörmige Karterbe ist die alte Sorte „Jenny Lind“. Die Schoten sind gedrängt voll Körner, diese Körner groß, hellgrün, außerordentlich hart und süß. Jenny Lind ist sehr fruchtbar, verlangt aber lange Reife, da sie sehr hoch wird. Sie gehört zu den mittelreifen Sorten.

R. R. Die amerikanischen Frühstische Ideen sämtlich schießt von Stein. Gut löbend sind z. B. Königin Olga, Rivers early York, Benußdruff, Wilmers und alle feinen französischen Sorten. **Frieda B.** Sie finden das Gemütsgeheimnis in „Die feinen wir Familienfeste? Geburtstag? Taufe? Einsegnung? Verlobung?“ Wunschgedichte für Kinder und Erwachsene, Knospachen Anführungen, Tischlieder, Kochrezepte, Wärmungen, Festgedichte, Scherz, Lebende Bilder, Depeschen mit Geburtsanzeigen u. Der Verfasser heißt H. v. Diermar, (Schwabschers Verlag in Stuttgart). Der Preis beträgt M. 1.20.