

Seiten mit flacher Hand anklöpft. — Ein Erdbeerzüchter, der seine Früchte weit verschickt, empfiehlt uns das folgende Verfahren: Großfrüchtige Erdbeeren, welche zu diesem Zwecke nicht vollreif sein dürfen, packt man zum Versand am besten in 20 cm hohe, leichte Holzkränze. Als Unterlage giebt man etwas Holzwolle. Die Beeren lege man einzeln in halbe weiche, trockene, bezw. abgetrocknete Lindenblätter, von denen man die Blattrippe ausgelöst hat, und überdeckt sie auch leicht mit solchen Blättern. Zum Schlusse giebt man Seidenpapierstreifen, um die Früchte vor den Schäden des Schüttelns zu schützen. Gut ist es auch, an den Rändern der Kränze vor dem Auflegen des Deckels Kerbschnitte zu machen, um für Luftzutritt zu sorgen.

Blatternde Rosen.

Für niedrige Mauern, etwa 2 m hoch, wählt man am besten aus den halbblatternden Sorten. Mit Arten wie *Rosa d'Or* würde zwar die Mauer recht bald und gut überzogen sein, aber wir erhielten dann nur sehr wenige Blüten, denn diese Arten erfordern, um ihre ganze Schönheit entfalten zu können, Mauern von 6-7 m und noch höher. Freilich könnte man ja diese starken Wachser horizontal ziehen, aber der Erfolg ist nicht immer befriedigend. Nehmen wir aber Halbblatterer, so wird zwar die Mauer nicht so schnell und stark bedeckt, dafür aber erfreuen uns die Pflanzen auch mit einem großartigen Blüten, welches jährlich mit der Ausdehnung des Stodes zunimmt. Ich habe schon Stöcke von *Maria van Houtte* und *Anna Ollivier* beobachtet, welche eine 3 m hohe Mauer herrlich überzogen hatten.

Die Höhe der Rosenstämme

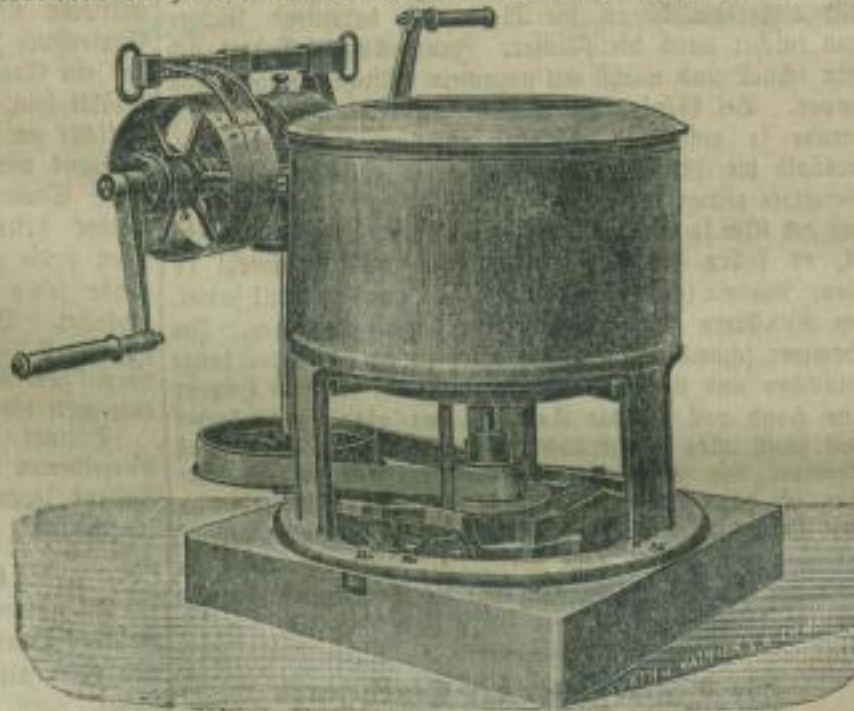
soll von der Eigentümlichkeit der betreffenden Sorte abhängen. Sorten mit biden, starren oder aufrechtstehenden Zweigen, wie z. B. *Baron Rothschild*, *Baronin Haugmann*, *Kapitan Christy*, *Malmaison*, *La France* u. sollten durchweg auf niederen oder mäßig hohen Exemplaren, also in Stämmen von 80-120 cm zur Anpflanzung kommen.

Allerlei.

Wäscherntzentrifuge für Hand- und Kraftbetrieb.

Das Schleudern oder Zentrifugieren besetzt die fast vollständige Entwässerung der Wäsche und bildet eine sehr günstige und erleichternde Vorarbeit für das nachfolgende Trocknen. Man entfernt auf die schonendste und schnellste Weise das in der Wäsche noch enthaltene Wasser.

Diese Maschine ist von der Firma *Gustav Leude* in Magdeburg, Berlinstr. 1a für Hand- und Transmissionsbetrieb zugleich eingerichtet. Der Kessel ist von hartem Kupfer, die Achse desselben oben in elastischem Halslager, unten in einer glasartigen Spurplatte laufend. Der Schutzmantel mit Füßen aus Gussstahl in einem Stück gegossen und auf einem hölzernen Rahmen montiert. Der Antrieb erfolgt durch eine stehende Welle mit konischen Rädern, Fest- und Losscheibe und Handfurbeln; das Vorlege ist am Schutzmantel gelagert. Laut Prospekt in den Größen von 400, 500 und 600 mm Kesseldurchmesser lieferbar.



Vertilgung von Gras und Kraut auf gepflasterten Höfen.

Da das anzuwendende Mittel für Tiere nicht schädlich sein darf, sei eine starke Lösung von Viehsalz empfohlen. Man löse 20 bis 25 kg Viehsalz in 100 kg Wasser — am schnellsten und vollständigsten vollzieht sich die Auflösung in kochendem Wasser — und überbrause damit das Pflaster, wenn der Boden recht trocken und die Luft recht heiß ist, etwa um die Mittagszeit. Bei Anwendung heißer Lösung wird die Wirkung verdoppelt, aber auch durch kalte Lösung werden auf trockenem Boden bei hellem, hellsonnigen Wetter alle Gräser und Kräuter vernichtet, am sichersten, wenn die Arbeit am nächsten Tage wiederholt wird. Unangenehm ist es, daß es so behandelte Pflaster einige Zeit sich feucht hält, aber das verliert sich bei Regenwetter, wenn das gelöste Salz in die Riefe gewaschen wird. Chlorreiche Salze, z. B. *Epsomit*, *Karnallit*, *Kieserit* und *Ratnit* wirken zwar schneller als Viehsalz, sind aber auf Hofplätzen, auf denen auch Geflügel gehalten wird, nicht unbedenklich.

Durch die Insekten-Plage

haben vor allen Tieren wohl am meisten die Pferde zu leiden. Jammervoll ist es oft anzusehen, wie so ein armes Tier in der Sommerhitze vergeblich mit dem künstlich verätzten Schweiß oder gar mit den Füßen die Quäler abwehren will, und der ganze Körper vor Aufregung und Qual beständig in Bewegung ist. Wie ungeduldig wird schon der Mensch, wenn Fliegen und andere Insekten, die ihm gar keinen Schmerz bereiten und die er doch schnell mit einer Handbewegung verschrecken kann, ihn ein wenig belästigen! Wie verwerflich ist es also, den Pferden ihr natürliches Schutzmittel gegen blüßige Insekten zu rauben, indem man ihnen den Schweiß so verflücht, daß sie nicht den Bauch damit erreichen können und nun rettungslos

den Stichen preisgegeben sind. Lediglich die Geschwads-Verirrung, wonach ein kurzer Schwanzstummel schöner ist als ein Scheiß in seiner natürlichen Länge, ist Schuld an dieser nicht genug zu tabelnden Quälerei. Abgesehen von der Insektenplage, ist das Couppieren des Schwanzes als eine Tierquälerei zu verwerfen, da hierbei nicht etwa nur die Haare abgeschnitten werden, sondern auch der eigentliche Schwanz, der empfindliche Ausläufer der Wirbelsäule, verkürzt wird.

Hauswirtschaft.

Behandlung der Weine in Flaschen und Fässern.

Bewahren wir Weine in stehenden Flaschen auf, so verderben sie fast immer, auch wenn letztere verstopft sind. Es rührt dies daher, daß die Kork austrocknen und ein steter Luftwechsel durch die Poren stattfindet. Tauchen Spunde auf den Fässern nicht mehr in den Wein, so trocknen sie ebenfalls aus, und die Luft kann aus- und eintreten. Aus dem eben Gesagten geht hervor, daß der Luftwechsel bei Schwankungen im Wärmegrade um so größer ist, je mehr leerer oder mit Luft gefüllter Raum in den Gefäßen vorhanden ist. Wir sollen daher die Flaschen möglichst voll füllen; bei besonderen Verkorungs-vorrichtungen können wir vermeiden, daß eine Luftblase darin zurückbleibt. Die Fässer sollen soviel wie möglich, so lange sie noch nicht im Verzapt sind, spundvoll gehalten werden. Um das Austrocknen der Kork- und Spunde zu verhindern, lege man die Flaschen und wähle lange Spunde, die wenigstens so lange feucht bleiben, bis sie bei der Abnahme des Weines durch Verdunstung in den Wein tauchen.

Verfahren zur Konservierung von Eiern.

Das Verderben der Eier bei längerem Aufbewahren wird bekanntlich durch Mikroorganismen hervorgerufen, die sich auf der Oberfläche der Eier niederlassen und durch die Poren der Schalen in das Innere der Eier selbst eindringen. Daher muß ein Eier-Konservierungsmittel in erster Linie im Stande sein, alle auf dem Ei bereits vorhandenen Bakterien zu vernichten, es muß aber auch

staltet durch seine einfache Handhabung das denkbar leichteste Definieren jeder Konservendbüchse, gleichviel welche Durchmesser dieselbe hat. Bezüglich der Konstruktion ist hervorzuheben, daß der Schneidezahn konzentrisch gekrümmt und gehärtet, sowie aus bestem Stahl gefertigt ist und sehr leicht schneidet. Infolge der gehärteten Spitze, welche in die Mitte des Dosenbeckens einzustößt, reißt dieselbe nicht aus, wie dies bei ähnlichen Systemen meistens geschieht. Besonders zu bemerken ist noch, daß nach jahrelangem Gebrauche, wenn der Schneidezahn stark abgenutzt sein sollte, sich der letztere leicht erneuern läßt, wodurch sich der Wert noch besonders erhöht. Dieses äußerst nützliche Instrument sollte daher in keinem Haushalte fehlen. (Aus der „Technischen Korrespondenz“ von Erich Käbler, Eberswalde.)

Küche und Keller.

Gedämpftes Lammherz. 6 Personen. 1 1/2, Stbd. 2 Lammherzen werden blätterartig aufgeschritten, aber so, daß die einzelnen Scheiben zusammenhängend bleiben, dann mit feinen Saftkuchen recht dicht gepackt, mit Salz und Pfeffer bestreut und jedes Herz für sich (im Notfall beide zusammen) mit einem Stück Speck- oder Schinkenbutter umwickelt und mit Zwirn umbunden. Dann läßt man ein Stückchen Butter zergehen, dünstet darin etwas zerhackten Wurzelwerk und eine Zwiebel durch, legt die eingewickelten Herzen hinein und läßt sie (am besten im Bratofen) weich dünken. Sobald sie weich sind entfernt man die Umhüllung, läßt an den Außenseiten goldbraun braten, verkostet nebenher die Brühe mit etwas Wasser, rührt sie durch ein Sieb, würzt sie mit 6 Tropfen Maggi's Würze und gießt sie über die nun vollständig aufgeschrittenen Fleischscheiben.

Spiegeleier mit Sardellen. Vikantes Frühstück. Gereinigte und enträtete Sardellen werden in Streifen geschnitten und eine Stunde in Essig und Del mariniert. Dann gitterartig in das mit frischer Butter ausgeführte Spiegeleierbäckchen gelegt und in jede Vertiefung ein frisches Ei geschlagen. Mit reichlich Kapern bestreut läßt sie in heißem Ofen, bis das Eiweiß rings erhärtet und der Dotter noch weich ist, gießt auf jedes Ei einige Körnchen Salz, etwas weißen Pfeffer und unmittelbar vor dem Auftragen einige Tropfen Maggi's Würze. Man kann diese Eier auch einzeln in Mäuscheln oder festen Steingutplatten (auf ein Backblech gestellt) backen.

Rhabarberkuchen. Man schneidet die geschälten Rhabarberstengel in kleine Würfelchen, streut diese nach Belieben ziemlich hoch auf festenteiglichen, nachdem man auf diesen bei stärkerem Aufstreuen des Rhabarbers zuvor etwas geriebenen Zwiebel oder Semmel gestreut hatte. Der Kuchen wird sodann wie ein gewöhnlicher Obstkuchen behandelt und gebacken und unmittelbar vor dem Auftragen mit gekochtem Zucker bestreut. Es ist wichtig, daß der Zucker nicht früher aufgestreut wird, weil derselbe sonst zu stark verläuft und hierdurch den Kuchen weich und unansehnlich macht. Der Kuchen ist überraschend wohlschmeckend und erfrischend.

Wein-Gallerte in Eierformen. Kocht 1/2 Liter Milch, 20 Gramm Gelatine, 8 Gramm geriebene Mandeln, 1 Stück Vanille und Zucker auf, fülle die Flüssigkeit in Eierchalen und stelle sie zum Erkalten in Eierbecher. Rühre 200 Gramm Zucker, 40 Gramm aufgelöste Gelatine und den Saft von 2 Zitronen mit 1 fl. Rheinwein, gieße den Wein über die aus den Eierchalen geschälte Masse und lasse dies fest werden.

Kastanienpudding. Man nimmt ein Pfd. Kastanien, röstet sie und reibt sie auf dem Reibeisen (man kann sie auch weich kochen). Indessen werden 200 g Palmöl mit 4 Köffel voll Wasser zu Sahne gerührt, dann werden 10 Eigelb, 250 g Zucker mit den Kastanien dazugegeben und 72 g Maftronen fein gelassen, sowie der Schnee von 5 Eiern unter die Masse gemengt und der Teig in eine Form gefüllt, eine halbe Stunde kochen lassen.

Briefkasten.

B. S. 777. Das glauben wir nicht. Fragen sie doch ihren Tierarzt einmal, was dieser meint.

J. K. Wenn das Geld erst bis zum 30. April zu bezahlen war, dann hätte der Gerichtsvollzieher kein Recht, schon am 29. April bei Ihnen zu erscheinen und Ihnen Kosten zu verursachen. Erheben Sie Beschwerde beim Amtsgericht.

A. in R. Fordern Sie den Wert nochmals auf, die Schäden zu befestigen und erklären Sie ihn, daß Sie auf keine Kosten auszuweichen würden, wenn er keine Besserung schafft. Zeilen Sie vorher der Kreisdirektion die Tatsachen mit und bitten Sie um Unterstützung der Wohnung, da dieselbe sich nicht zum Aufenthalt für Menschen eignet.

Persfeld. 1. Wie entwickelt sich der Gallier Gallarphen in untern Gemäßen? 2. Welche Unterschiede hat der Gallier Gallarphen mit unsern hiesigen Karphen in Bezug auf Preiseloge (Bact. weis eventuell) und Gize, sowie Gichmadhaffigkeit? 3. Ist der Gallier Gallarphen ein guter Laßlarphen? — 1. Gut. 2. Der Gallier Gallarphen hat festeres Fleisch als der Gallier, dessen Fleisch hiesige Karphen hat festeres Fleisch als der Gallier, dessen Fleisch infolge des schnellen Wachstums schwammig bleibt. Das Fleisch des hiesigen Karphen hat infolge seiner Festigkeit einen herben Geschmack. Der Preiseloge ist der gleiche. 3. Ergiebt sich aus der Beantwortung der beiden ersten Fragen. Der deutsche Karphen will hier nicht mehr recht gedeihen. Alle an den Markt gebrachten Karphen sind Gallier, mindestens Kreuzungen.

D. B. in W. Zum Reinigen von Anoleum bedienen sie sich am besten der Anoleumseife, welche sie in allen Geschäften, die Anoleum führen und wohl auch in Drogenhandlungen erhalten.

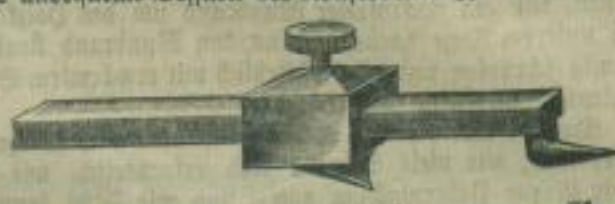
das Eindringen neuer Bakterien in das Ei verhindern. Das Konservierungsmittel muß also antiseptisch wirken und gleichzeitig die Poren der Eischalen verstopfen. Diese Bedingungen, denen bisher kaum ein Eier-Konservierungsmittel genügt hat, will Dr. C. Teisler in Strela a. d. Elbe mit seinem patentierten Eier-Konservierungsmittel durch Anwendung von Kieselsäure und deren Salz erfüllen.

Diese Substanzen haben die Eigenschaft, nicht nur stark antiseptisch zu wirken, sondern auch die Poren der Eischalen zu verstopfen, indem sie mit diesen eine feste, unlösliche chemische Verbindung eingehen, welche sich auf der Oberfläche der Eier und in den Poren der Schale ablagert.

Das neue Eier-Konservierungs-Präparat kommt unter dem Namen „Driovol“ in den Handel.

Konservendbüchsenöffner.

Als ein praktisches Geschenk für jede Hausfrau dürfte sich der von Karl Kittel zu Leobsdorf D. Schl. in den Handel gebrachte „Konservendbüchsenöffner“ (D. R. G. M.) erweisen. Wie oft hat nicht schon manche Hausfrau über das unbequeme Definieren der Konservendbüchsen Klage führen



müssen, weil die meisten Büchsenöffner nur unvollkommen konstruiert sind. All die bisher vorhanden gewesenen Unbequemlichkeiten werden durch den neuen Büchsenöffner vollkommen beseitigt. Der Dosen- und Büchsenöffner ge-

für
Kauf
Erst
findet
fiat.
allmäh
besond
Ausfal
der D
mehr
den d
weilen
Wieder
bringen
Mit
das er
im Ne
entgeg
Gefäng
als ei
gange
Wörde
der gel
dast be
Fall
wird,
stößt.
zu 2
Schau
lichen
wenig
leiden
D
um ein
lebige
Gemah
in der
der No
und
von
ein fur
war, u
ein gr
A
zum J
glaube
Werb
das de
über d
Wenig
die ger
lich bl
gemein
bloß
nicht
Männ
im In
Antrag
E
thätigt
schwer
Millio
Kreiser
genes
Beit.
Pinsch
briffe