

kleinerer Kiste Eiweiß kommen den Pflänzchen zu gute. Beim Auspflanzen ins Land zerdrücke ich die Schalen ein wenig, um die Wurzeln bald aus ihrer Haft zu befreien. In einer der üblichen flachen Saatkisten aneinander gepackt, kann ich mir so eine ganze Menge Pflanzen heranziehen, an geeigneter Stelle in Stube, Küche oder Veranda. Es dürfte sich selbst für Gärtner empfehlen, da diese Methode immerhin ein paar Handgriffe und Gänge gegenüber dem Austopfen erspart, außerdem auch Raum im Gewächshaus.

Wer kräftige, mit zahlreichen Wurzeln versehene Gemüsepflanzen

zum Auspflanzen in den Garten haben will, mische unter die Erde des Mistbeetes Torfmull, der zuvor mit Jauche getränkt und wieder trocken wurde. In eine solche Erdmischung verpflanzte Sämlinge erhalten keine Wurzelballen und können später, mit denselben auf Beete gepflanzt, sofort wieder weiter wachsen, brauchen demnach nicht 8-14 Tage zum Anwachsen wie die vom Saatbeet genommenen Pflanzen.

Wenn frisch angelegte Mistbeete

sich nicht erwärmen, gießt man mehrere Gießkannen kochend heißes Wasser in dieselben und deckt sie gut zu. Nach einigen Tagen wird sich durch den entstehenden Dampf beim Aufdecken die vollständige Erhitzung kundgeben.

Die Maiblume (Convallaria majalis)

ist die wichtigste aller Treibstauden. In neuester Zeit gehört das Maiglöckchen zu jenen Frühjahrsblüheren, die durch die Kunst unserer Gärtner zu Alttagblumen geworden sind. Man findet es nicht nur während des ganzen Winters, ferner im Mai und Juni, also zu der Zeit, da es seine Blüten naturgemäß entwickelt, sondern auch im Hochsommer und im Herbst. Auf allen Gartenbauausstellungen, welche in den letzten Jahren veranstaltet wurden, waren blühende Maiglöckchen zu sehen. Die Lieblichkeit dieser Blume und ihr köstlicher Duft haben das Maiglöckchen überall beliebt gemacht. Jeder erfreut sich an ihm und jeder möchte es auch gern in seiner Häuslichkeit pflegen. Sehr bequem hat Hofr. Peterseim, Erfurt es dem Publikum gemacht, indem er seine, gerippte Glasschalen gefüllt mit frischem Waldmoos und dieses bepflanzt mit Maiblumenstauden in den Handel bringt. Die Maiblumen treiben nach und nach aus dem Moos hervor, und bald knospen und blühen sie — das ganze Frühjahr



hindurch einen entzückenden Fenster Schmuck bildend. Unser Bild zeigt eine solche Maiblumen-Schale, von der 2 Stück fertig bepflanzt 1,55 Mk. kosten. Die Glasschale hat einen Umfang von nahezu 1/2 Meter. Keine Blume ist wie das Maiglöckchen geeignet, uns den Frühling in die behaglich erwärmten Wohnräume zu zaubern; keine zweite Winterblume des Zimmertgartens zeichnet sich durch gleich köstlichen Duft aus.

Allerlei.

Wie erkennt man gutes Holz?

Die „Zl. S. Bg.“ schreibt: Bekanntlich ist Holz, im Winter gefällt, gegen Fäulnis und Wurmfraß widerstandsfähiger als im Sommer oder Frühjahr geschlagenes. Das Erkennungszeichen besteht, nach Uhlands technischer Rundschau, in der Behandlung des Querschnittes mit Jodlösung. Bei Winterholz werden die Markstrahlen dunkle Linien, beim übrigen Holz gelben Untergrund geben. Holz im Saft geschlagen, zeigt gleichmäßiges Gelb, die Markstrahlen sind heller. Holz, welches dünne Jahresringe besitzt, ist langsamer gewachsen, als solches mit breiten Jahresringen, es besitzt deshalb bedeutend mehr festes, sogenanntes Winterholz, und hält infolgedessen länger als solches mit breiten Jahresringen. Holz von älteren

Bäumen ist dem von jüngeren vorzuziehen, da es bedeutend härter und fester ist, dabei auch dem Verfaulen und Schwinden weniger unterliegt. Das beste Holz ist regelrecht das Stammholz. Bei Eichenholz ist solches von etwa 70 bis 100 cm starken Bäumen das beste. Älteres verliert schon wieder an Festigkeit. Für die Tannenarten gilt besonders das über die Jahresringe Gesagte, außerdem gebe man dem Holze den Vorzug, in welchem die wenigsten Harzteile vorhanden sind. Ganz mit Harz durchzogenes Holz wird, wenn in der Sonne oder in der Nähe eines Ofens (Fenster oder Türen) verwendet, Harz auslaufen lassen, wodurch die Farbe abblättert. Bei polierten Sachen ergibt es schlechte Politur und ungleiche Farbe beim Weizen. In Kiefern kommt leicht der Wurva, deshalb ist Weiß- und Rottanne als Bauholz zu bevorzugen. Holz von Kernbohlen ist besser als vom Rande des Baumes. Ganz glatt gewachsenes Holz ist dem gewunden gewachsenen vorzuziehen, ebenso auch dem krumm gewachsenen. Holz, in dem die Jahresringe konzentrisch gewachsen sind, ist dem mit exzentrischen Ringen vorzuziehen, da die ganze Struktur gleichmäßiger ist.

Gewehrfläschche. D. R. G. M.

Die bisher gebräuchlichen Delffläschchen weisen die Unvollkommenheit auf, daß dieselben aus zu vielen einzelnen Teilen bestehen und auch besonders der Verschluss zu wünschen übrig läßt.

Die neue, in folgenden beiden Abbildungen gezeigte Gewehrfläschche besteht aus einer mit Gewinde versehenen Glasschale, einem starken Blechdeckel, welcher gleichzeitig mit Delpinsel versehen ist, dessen Gewinde mit dem der Glasschale übereinstimmt. Beide



Teile werden von einer soliden Blechhülse umschlossen, die sich mittels Gewinde an den Büchsendeckel anschließen läßt. Das Ganze gewährt einen zuverlässig dichten Verschluss, sichert große Sauberkeit und Haltbarkeit, ist sehr einfach und läßt sich schnell und leicht öffnen und schließen. Besonders wichtig ist, daß die Delffläschche durch die umschließende Blechhülse vor dem Zerbrechen in sicherer Weise geschützt wird.

Ueber den Bezug der neuen Gewehrfläschchen erteilt die Vermertungsabteilung des Patentamtsbureau Sach, Leipzig, gern jede diesbezüglich gewünschte Auskunft.

Haushirtschaft.

Ritt für Stubenöfen.

Der Lehm, womit gewöhnlich die Defen verchiert werden, fällt häufig wieder heraus, der Ofen raucht dann, und das Verschmierer der Fugen muß zuweilen in einem Winter einigemal wiederholt werden. Sowohl bei eisernen als tönernen Defen kann man diesem Uebelstande durch folgenden Zusatz zum Lehm abhelfen. Unter einen nicht zu fetten Lehm, zwei Faust groß, knete man einen Bogen graues großes Löschpapier, welches man vorher mit Milch naß gemacht hat, mit den Händen so lange durcheinander, bis die Fasern des Löschpapiers sich in dem Lehm ganz verteilt haben. So erhält man eine Art Papiermachemasse, unter welche man noch ein Lot Kochsalz und ein Lot Eisenvitriol, beide gestoßen, mischt und der Konsistenz durch Zusatz von Milch nachhilft. Solcher Dientitt erhält keine Sprünge und hält dauerhaft. Vier Gewichtsteile Lehm und ein Teil Borax werden mit Wasser angemacht. Man kann Borax auch in etwas Wasser auflösen und den Lehm damit anmachen. Dieser einfache Ritt erhärtet so gleich und ist sehr haltbar.

Eiweiß

soll man nicht lange stehen lassen, weil es leicht verdorbt und dann giftig wirkt und Lähmungs- und Schwächezustände und Uebelkeit hervorruft.

Gefrorene Eier

sind durchaus nicht minderwertig oder gesundheitsgefährlich. Man tauf sie vorsichtig auf, indem man sie in einen großen Topf oder eine tiefe Schüssel legt und mit kaltem Wasser übergießt. Sind sie sehr hart gefroren, so frieren sie

zunächst aneinander an, man muß dann warten, bis die Eier aus ihnen herausgezogen und das frische Ei geschmolzen ist. Das Austauen selbst darf aber nicht auf dem Ofen vorgenommen werden, sondern nur in mäßig warmen Raum vor sich gehen, da die Eier plagen.

Küche und Keller.

Sanftzuggericht. Unter den vielen Zubereitungen des Kaninchenfleisches dürfte die folgende die einfachste und von Wert sein. Nachdem das Kaninchen sauber gereinigt und gewässert ist, lege man die Fleischstücke in einen irdenen Topf und bedecke sie dann mit etwas von Essig, einer Zitronenscheibe, Lorbeerblättern, Pfeffer und entsprechend Pfeffer und Salz. In dieser Sauce das Fleisch einige Tage liegen. Nun gieße man das in einen gut schließenden irdenen Topf, füge Speck und Butter hinzu, schließe den Deckel und bringe es in den Backofen schiebt, in dem es so lange liegen muß, bis das Brot gar ist. Der Senf wird nach dem wenn man die Leber mit einem Glas allem verührt und in die Soße giebt.

Paprika-Hühner. Zwei sauber vorgeputzte Viertel geteilte junge Hühner werden in einem 60 g würfelig geschnittenen Speck und einer großen weichgeliebten. Dann gießt man eine Oberstufe von kleinem Schüssel Mehl verquirlten Rahm darunter, nach Salz und Pfeffer ab und kocht noch einige Minuten. Beim Anrichten verbessert man die Sauce noch mit Tropfen Maggi's Würze.

Eingefalzene Junge zum Sutterbraten als Beilage (ganz vorzüglich.) Eine Junge von 125 g Schlachtgewicht wird zunächst gereinigt. Dann nimmt man 125 g Salz, reibe dieselbe, nachdem sie mit einem peter ringum angewischt, gehörig ein, streue etwas dem übriggeliebten Salz in den Steintopf, lege die Junge darauf, den Rest darüber, und lasse sie in kühlen Orte 10-14 Tage in der sich befindenden liegen, während man sie alle paar Tage umwendet. Gebrauch wird die Junge, am besten einige Tage vor dem mit kochendem Wasser auf Feuer gebracht und ununterbrochen gekocht, bis sie sich leicht durchschneiden, was in etwa 3-4 Stunden der Fall sein wird, dem alsdann die Haut abgezogen, wird sie in der erkalteten Fleischbrühe aufbewahrt und nach dem Gebrauch wieder hineingelegt, wodurch die Junge im Winter längere Zeit aufzubewahren, so mag sie in 8 Tagen aufgekocht werden.

Karpfen blau zu kochen. Der Karpfen nicht geschuppt, man weidet ihn nur aus, spaltet die Länge nach, schneidet beide Stücke mehrmals durch wäscht sie. Dann gießt man kochendes Essig darüber, läßt alles zugedeckt eine Stunde stehen. Hiermit das Ganze mit einer Zwiebel, Pfeffer und Salz auf kochendes Wasser getan und etwa 8 Minuten auf Feuer gelassen. Dann richtet man es heiß an mit Kartoffeln und heiße Butter dazu.

Karpfen mit Meerrettichsauce. Die geschaltete Karpfen wird in Stücke geteilt, in schwachem Wasser mit Zwiebeln, Wurzelwerk, Lorbeerblättern Gewürzen weichgekocht, dann auf einem Siebe abgeseigt und mit einer dicken Meerrettichsauce übergossen. Man inzwischen bereitet hat, indem man 1/2 Liter Rahm mit 75 Gramm fein gestoßenem süßen Pfeffer einer Prise Salz, 1 Löffel Zucker und 5 Schüsseln rieb-nen Meerrettich unter fortwährendem Umrühren male aufgekocht hat.

Erbfensuppe. 1/2 Pfund geschälte Erbsen man mit genügend Wasser zu einem dicken Brei kochen. Dann macht man aus frischem guten Rindfleisch eine fetten Einbrenne, verfährt dies mit den Erbsen, Pfeffer, Majoran und ganz wenig Knoblauch und Wasser, in welchem man 1-2 Maggi's Bouillon aufgelöst hat, hinzu, als man Suppe nötig hat, Suppe nochmals kochen und treibt sie dann durch Sieber. Mit 10 Tropfen Maggi's Würze abschmeckt trägt man sie mit Semmelwürfeln zu Tisch.

Briefkasten.

A. in D. Für ihren Sohn würde sehr gut passen. Schatzkästlein für junge Kaufleute. Praktisches Handbuch enthaltend mehr als 300 Fragen und Antworten wichtige Gegenstände der Handels- und Kontorwissenschaften, Handel, Bank und Börsenwesen, Wechselkunde, Transport, Versicherungsweisen, Steuern und Abgaben, Anlaufmittel, Kontorarbeiten, kaufmännische Fachwörterkunde usw. Verlag. Neubearbeitet von Professor Theodor Huber. Leipzig. In elegantem Halblederband Mk. 1,20. Verlag in Stuttgart.

A. W. Das beste Mittel zur Vertilgung der Mücken ist das Eingeben von Zöpfen, welche mit Bier getränkt sind. Die Schneden sind große Freunde dieses Getränkes und wenn man früh die Gefäße nachsieht, zahlreich extrahieren können.

H. J. Der Unfall muß sofort angemeldet werden. werblichfähigkeit zahlt die Krankenkasse 26 Wochen Krankengeld, die Krankheit dann noch nicht gegeben, tritt die Zuwendungen mit Krankentante ein.