



Nr. 23.

## Ökonomie im Haushalt.

Von Ida Barber.

Die Kunst, sich den Verhältnissen anzupassen, mit Wenigem auszureichen, zu sparen, ohne zu entbehren, ist in unserer Zeit des raffinierten Genußlebens, der Selbstüberschätzung, den meisten abhanden gekommen. Die überall ausgegebene Parole „standesgemäß aufzutreten“, verführt zu allerhand tüchtigen, ganz unberechtigten und unnötigen Ausgaben, die mit dem oft recht larg bemessenen Budget nicht in Einklang zu bringen sind. Vergebens haben Nationalökonomien und Volksfreunde die Mahnung ausgesprochen, zur Einfachheit zurückzukehren, zu bedenken, daß die menschliche Kraft sich schnell abnützt, daß man nicht für den Moment leben dürfe, sondern an Alter, Krankheit, Erwerbslosigkeit denken, mit allen Faktoren rechnen müsse, die erhöhte, unvorhergesehene, aber dennoch unabweisbare notwendige Ausgaben bedingen.

Die Mehrzahl der Menschen, selbst der einsichtsvolleren, lebt gedankenlos in den Tag hinein, von Ökonomie im Haushalte keine Spur, wie unsicher auch die Existenz, wie prekär auch die Aussicht auf eine bessere Zukunft sein mag.

Der Mann nimmt zumeist Anstand, der Frau die rechte Klarheit über seine Verhältnisse zu geben, schildert ihr selbst in ersten Zeiten alles im rosigsten Lichte, — das gute Frauchen lebt gedankenlos in den Tag hinein, sieht nichts oder will nichts sehen, ist glücklich, wenn sie nur standesgemäß Toilette machen, ihr Haus führen — repräsentieren kann. Doch der Ernst des Lebens tritt gar oft mit zwingender Gewalt an die Ahnungslosen heran. Im Nu zerfallen dann die goldenen Lustschlösser, die sie gebaut. Nun heißt es, sich den Verhältnissen anpassen, sparen, berechnen, einteilen, mit Wenigem viel erreichen, der Ökonomie im Haushalte zur Geltung verhelfen. Das „Wie“ ist den verwöhnten, an kein ernstes Denken gewöhnten, wirklicher Tätigkeit entfremdeten Frauen oft recht schwer; indes das Leben ist ein strenger Mentor und verlangt, daß man sich seinen Diktaten unbedingt füge. Da gilt es zunächst Ausgaben vermeiden, die man ehemals für unumgänglich notwendig hielt, auf Vergnügungen zu verzichten, die man mit seinem Lebensinhalt identifiziert und letzten

Endes die seither nutzlos vergeudete Zeit verwerten! Es gibt Frauen, die im angeborenen Pflichtgefühl sehr leicht den veränderten Verhältnissen Rechnung zu tragen verstehen, andere wieder, die in kindlicher Unbeholfenheit nicht aus noch ein wissen, ihr Unglück beklagen, den Mut völlig sinken lassen, und dadurch dem ohnehin in derartigen Lebenslagen arg herabgestimmten Mann eine wahre Last werden.

Wo Mann und Frau einander gleich bei Eingehen der Ehe mit Wahrheit begegnen, einig in dem Bestreben, den Verhältnissen entsprechend zu leben, die Ausgaben beraten, wird, selbst bei geringem Einkommen, jene Ordnung und Behaglichkeit im Haushalte plaggreifen, die der Ausgangspunkt wahren Familienglücks sind. Letzteres ist aber nicht denkbar, wo die Verhältnisse nicht geordnet, die Ausgaben größer als die Einnahmen sind. Da legt gar bald die Sorge die eiskalte Hand auf die glühendste Liebe, da tritt das Gespenst der Not in das mit allem Komfort ausgestattete Heim und läßt Stüd für Stüd den Weg ins Leihamt finden. Die Prosa des Lebens ersetzt zumeist jede ideale Auffassung, erkalte nur zu oft die brennendste Liebe, ertötet weichevolle Regung. Tausende und Abertausende führen, von Not und Sorgen gedrückt, derart ein Leben, das kaum menschenwürdig genannt werden kann! Und doch! Wie leicht wäre es ihnen, in etlichen Epochen ihres Daseins gewesen, sich über sich selbst zu erheben, der Sorgen ledig zu werden, in neue Bahnen einzulenten, einen Notgroschen zurückzulegen.

Unsummen gehen jahrein, jahraus durch die Hände der Frauen und werden in vollständiger Unkenntnis ihres Wertes verausgabt. Gedankenlos wird noch in unzähligen Haushaltungen, in denen man sich die Ergebnisse der modernen Wissenschaft nicht nutzbar zu machen versteht, dahin gewirtschaftet. Man vergißt, daß unsere Zeit andere Anforderungen an Zeit und Arbeitskraft stellt, daß die Frau nicht mehr wie ehemals ihr Vergnügen daran finden darf, den Vormittag am Herde zu verbringen, daß sie bedacht sein muß, „Zeit ist Geld“ — ihre Zeit zu verwerten, daß fernerhin unser bleichsüchtiges, entnervtes Geschlecht einer kräftigeren Nahrung bedarf, einer Nahrung, die nicht nur den Magen füllt, sondern ihm gerade die Stoffe zuführt, die sich leicht und schnell verdauen lassen, eine gute Blutbil-

dung bewirken, und zur Erhaltung und Kräftigung des Organismus beitragen.

Die Ökonomie der Küche ist unendlich vielen Frauen noch ein Buch mit sieben Siegeln. Verstünden sie es, den Kochprozeß rationell zu überwachen, bei der Wahl der Speisen, die auf den Tisch kommen, darauf Bedacht zu nehmen, daß all das, was die Ernährung fördert, in richtiger Mischung in den Topf kommt, — wahrlich das ganze Heer der Magenkranken, der Bleichen und Entkräfteten würde schwinden, man würde teure Ärzte- und Apothekenrechnungen, Badereisen und Brunnenturen ersparen, und sich gesund und glücklich fühlen, ledig all jener Schmerzen, die oft nur durch eine unzumutbare Kost hervorgerufen werden.

Es gibt Familien, in denen der Hausarzt eine ganz unbekannte Größe ist, andere, in denen er jahrein, jahraus zu tun hat. Ich glaube nicht fehl zu gehen, wenn ich behaupte, daß in den letzteren die Hausfrau entweder wenig von Küchenchemie versteht, oder sich wenig um den Kochprozeß kümmert, daß aber in den Familien, in denen man den Hausarzt nicht kennt, das Gegenteil der Fall ist.

Kranksein kostet viel Geld, raubt Zeit, verstimmt, altert. Wer sich auf die rechte Ökonomie im Haushalte versteht, darf nicht nur dabei verharren, sich zu einem Spargenie auszubilden. Wichtiger als die Kunst des Sparens ist die Kunst, sich und den Seinen jenen unerschöpflichen, wertvollen Schatz zu erhalten, den wir Gesundheit nennen. Gesundheit ist die Quelle alles Segens, echter Schaffensfreudigkeit, froher Laune, gedeihlichen Wirkens.

Jene Summen, die zur Erhaltung und Kräftigung der Gesundheit ausgegeben werden, sind nie verloren. Es ist eine ganz falsche Ökonomie, da Entsagung zu üben, wo es gilt, Körper und Geist zu kräftigen. Jedes Lebensjahr, das sich der strebende Mensch erhält, ist ein Kapital. Das Lebenslicht erlischt gar oft nur zu schnell; die Flamme will genährt und unterhalten sein. So auch die Lebenskraft. Wir hören oft, daß Leute, die es dem Anscheine nach gar nicht nötig haben, Gebirgsreisen machen, auf dem Lande, an der See leben, Bäder besuchen usw., doch würden wir sehr wohl gehen, wollten wir danach urteilen, daß sie mit der Ökonomie auf gespanntem Fuße leben. Sie gehen im Gegenteil sehr ökonomisch zu Werk, wohl

...sehr viel liegt, wo es sich um die ökonomische Richtung im Haushalte handelt, in den Händen der Frau. Sie kann mit Wenigem viel erreichen kann, wenn sie das Wenige stets richtig und zweckentsprechend verwertet, Glück und Segen den Ihrigen sichern, im entgegengesetzten Falle aber den Ruin der Familie herbeiführen.

Nur zu oft hören wir von Bankerotten, Defraudationen, von Selbstmorden und Geistesstörungen, die dadurch eingetreten, daß man der Ökonomie im Haushalt nicht die rechte Pflege zuwandte. — „Sparen ohne zu entbehren,“ genießen ohne zu verschwenden, ist eine große Kunst, die, richtig geübt, mehr wert ist, als ein ansehnliches Kapital und deren Studium all denen empfohlen sei, die die ihnen gönnte Spanne Zeit in rechter Weise sich und den Ihrigen zum Segen ausleben wollen.

### Gegen die Fliegenplage.

Die Fliegen werden in der jetzigen Zeit dem Menschen und dem Vieh von Tag zu Tag lästiger. Es gibt ein einfaches Mittel, diese unliebsamen Gäste aus den Ställen zu verbannen. Wir wollen nicht vom Fliegenleim sprechen, der, auf einen Rohrbalm gestrichen, jeder Fliege, die sich auf diesen Leim begibt, den sicheren qualvollen Tod bringt. Abgesehen von dieser fürchterlichen Tortour, ist der Anblick ein unästhetischer, das Präparat aber gefährlich, weil es Arsenik enthält. Man vertreibt die Fliegen aus jedem Zimmer, aus jedem Stalle, wenn man kleine Gefäße, zierliche Näpfschen, mit Lorbeeröl gefüllt, auf Tische, Sims und Schränke stellt und dann eine Zeitlang die Fenster möglichst wenig öffnet. Die Fliegen können diesen Geruch durchaus nicht ertragen und suchen ihm zu entfliehen. In Küchen, Vorratskammern und Ställen kann man die Fliegen schnell beseitigen, wenn man Breiter und Regale mit diesem Lorbeeröl anstreicht oder es beim Anstrich der Räumlichkeiten unter die Farbe mischt, mit der man diese Räume tüncht. In Wien werden übrigens alle größeren Milkstammern, Restaurationsräumlichkeiten und Schlächterläden auf diese Weise von Fliegen gesäubert.

Wer auf dem Lande lebt, wo das Lorbeeröl schwer zu beziehen ist, dem empfehlen wir getrocknete Kürbisblätter, die in dem Zimmer, aus welchem die Fliegen verschreckt werden sollen, auf einem Rost verbrannt werden. Die Fliegen können diesen scharfen Geruch nicht ertragen und fallen sofort. Nach einiger Zeit, wenn die Fliegen gefallen, öffnet man auf Minuten die Fenster, um der frischen Luft Zugang zu verschaffen. Landleute, die Kürbisblätter nicht besitzen, räuchern die Fliegen und Mücken mit angezündetem Heu aus ihren Häusern heraus.

Auch Quassiaholz, und zwar 8 Teile Wasser und 6 Teile Holz mit einigen Löfeln Zucker vermischt, gewährt ein treffliches Fliegen-Vertilgungsmittel. Will man Fliegen von Möbeln, Gemälden usw. abhalten, so weiche man Knoblauch 4 bis 5 Tage in Wasser ein und wasche Stühle, Tische, Türen, Schränke usw. damit. Die Fliege weicht sofort zurück, weil ihr der Geruch zu widerlich ist.

Unendlich leiden die armen Kühe und Pferde während der heißen Sommerzeit durch die Fliegen und Bremsen. Man nehme einen zugebundenen Topf mit Butter und stelle ihn einige Wochen in die Sonne. Die Butter wird natürlich ranzig, sauer, übelriechend werden. Mit dieser Butter bestreiche man die Geschirre, was dem Veder dienlich, den Fliegen aber, die

...zu wachen, noch geschäftig. Hiermit hinlänglich, geschäftig. Hiermit in Wasser aufgeweicht und damit die Kühe und Pferde gewaschen hält jede Fliege fern.

### Landwirtschaft

Der Hahnenkamm, in manchen Gegenden auch Klappertkraut oder Klappertalche genannt, ist ein lästiges Ackerunkraut, welches auf schweren Böden beheimatet ist. Er ist fast nur durch Fruchtwechsel zu vertreiben, und zwar durch Anbauen von Hackfrüchten, die kein Unkraut auslassen. Im Getreidefeld aber produziert er fortwährend Samen, die ausfallen und die ganze Ackertrume durchsetzen.

Kleeheu. Klee verheut sich wegen seiner dicken, wasserreichen Stengel, seiner dicken Blütentöpfe und seiner saftigen Blätter viel langsamer als das Viehgras. Dazu kommt, daß man am Kleeheu nicht viel herumarbeiten darf, um nicht zu große Substanzverluste durch abbrödelnde Blätter zu erleiden. Daher empfiehlt es sich beim Klee besonders, das Heuen auf Gerüsten vorzunehmen. Die Gerüste sind nach den Gegenden verschieden. Als Hauptformen unterscheidet man die Heinen oder Kleeestiefel, die Pyramiden, die Hürden und die Kleeheuten.

Verlust des Futters durch Verregnen. Die Verluste, die das Heu durch Verregnen erleidet, sind größer, als meist angenommen wird. An Eiweiß wird bis  $\frac{1}{4}$ , an Fettbestandteilen und Äschen  $\frac{1}{2}$  verloren. Heu, welches längere Zeit dem Regen ausgesetzt war, ist sogar gesundheitsgefährlich.

Erbfen für Konservfabriken werden heute fast nur noch gedreht oder in Reihen ausgefäht. Sobald sie 4 bis 5 Zentimeter hoch sind, werden sie behaft, um das Unkraut zurückzuhalten. Bei einer Höhe von 10 bis 12 Zentimetern werden sie behäufelt und bereijert. Die Erbfen für Konservzwecke werden gepflückt, wenn sie ihre Durchschnitthöhe erreicht haben; sie müssen aber noch grün sein, denn im letzten Entwicklungsstadium werden die Kerne zähe und sind dann für Konserven minderwertig oder unbrauchbar.

### Fütterung.

Magermilch kann auch zur Fütterung der Milkstühe verwendet werden und Versuche haben ergeben, daß die Milch hier bis zu drei Pfennige pro Liter verwertet wird. Eine solche Verwendung ist immer mehr zu empfehlen, als ein Verschleudern nach auswärts. Gerade in der richtigen Ausnützung der eigenen Wirtschaftsprodukte liegt noch manche Einnahme für den Landwirt.

### Milchwirtschaft.

Käsestoff. Jede Milch enthält einen bestimmten Gehalt an Käsestoff, der in der Milch in gequollenem Zustande vorhanden ist und die schleimige Beschaffenheit der Milch verursacht. Durch schwache Säuren (Lab) trennt er sich und wird als Quark oder Bruch ausgeschieden. Dieser einfache Quark, auch Quarkkäse oder Klatschkäse genannt, ist ein ganz hervorragend gesundes und belohnliches Nahrungsmittel. Trotz seines geringen Preises ist er dem Fleisch an Nährkraft überlegen und zugleich wirkt er sehr günstig auf die Verdauung ein. Auch regelt er den Stuhl, und seine Bakterien beeinflussen die Tätigkeit des Magendarmes und schützen vor der Fleisch- oder Darmvergiftung. Mancher Reiche, der zu viel Fleisch und Reizstoffe zu sich nimmt, und dadurch an Stoffwechselkrankheiten leidet, könnte durch reich-

...dem Ausarbeiten des Quarkes zur Herstellung wässrige Flüssigkeit heißt Molken oder Käsewasser; sie enthält Salz und Milchsäure und ist daher ein gutes Getränk für Nut-arme (Molkenkur).

Milch von persüchtigen Kühen ist unappetitlich und überliechend und nicht ohne Gefahr zu genießen. Sie sollte als Nahrungsmittel gar nicht in Betracht kommen und kann nur ohne Gefahr genossen werden, wenn sie längere Zeit gekocht wurde. Dann ist sie aber als Genußmittel überhaupt schon minderwertig. Persüchtigte Kühe müssen ohne jede Rücksicht ausgemerzt werden. Sie bilden eine Ansteckungsgefahr für die noch gesunden Tiere und ist auch heute noch nicht sicher, daß ihre Krankheit auch auf den Menschen übertragen werden kann.

### Pferdezucht.

Darmentzündung bei Pferden. Die Darmentzündung oder auch die Darmgicht ist eine Erältungskrankheit, die mit der Kolik Ähnlichkeit hat. Daher bezeichnet man sie nicht selten als Erältungskrankheit oder rheumatische Kolik. Zwar ist dabei auch Verstopfung häufig, aber die Krankheit entsteht nicht plötzlich, sondern nach und nach, es fehlen auch die schmerzlichen Intervallen, Füße und Ohren sind von Anfang an alt und es herrscht ein sehr fieberhafter Puls. Bemerkenswert ist auch noch, daß das Reiben des Bauches die Schmerzen nicht lindert, sondern erhöht. Zur Behandlung dieser gefährlichen Krankheit ist vor allen Dingen sorgfältiges Warmhalten notwendig. Die Beine müssen mit Stroh eingewickelt werden. Abu.

### Geflügelzucht.

Die Sonnenblume wird bei uns fast nur als Zierpflanze angebaut; sie ist aber auch eine hervorragende Nutzpflanze, die ein vorzügliches Geflügelfutter liefert. Ihre Samen fördern nicht nur die Erzeugung von Eiern, sondern sie bringen auch ein schönes, glänzendes Gefieder hervor. Die Mauer wird durch Sonnenblumenamen ebenfalls günstig beeinflusst, und bei reichlicher Verwendung bilden sie ein Massenfutter ersten Ranges. Am vorteilhaftesten soll der Anbau der großen Sorte sein, wie sie in Ungarn in bedeutender Ausdehnung, auch bei uns als „Riesen Sonnenblume“ gezogen wird. Doch auch die kleinere Art liefert befriedigende Erträge, da sich die Pflanze stark verzweigt und recht viele Blumen hervorbringt. Letztere Art wird namentlich im südlichen Deutschland, im badischen Rheintal, viel angebaut, und zwar findet man sie dort vielfach auf Kartoffelfeldern und an den Rändern derselben, ohne Schädigung anderer Kulturpflanzen eine angenehme Nebennutzung gewährend. Auch in nördlicheren Gegenden erzeugt die Sonnenblume mit seltener Ausnahme noch reife Körner. In südlichen Gegenden baut man die Sonnenblume im Gemenge mit Körnermais und verwendet beides als Geflügelfutter.

### Bienenzucht.

Einhängen von Waben. Das Einhängen fertigen Baues in Honigtöden ist zu empfehlen, da die Bienen nun die Zeit, die sie sonst auf das Bauen verwenden müssen, zum Honigsammeln benutzen können. Allein man darf auch in dieser Hinsicht nicht zu viel tun, man soll eben den Baubetrieb der Bienen nicht gänzlich unterdrücken. Man lasse daher im Honigraum einige Tafeln ausbauen, da hier das Drohnwach, welches die Bienen jetzt meist bauen, nichts schadet, vorausgesetzt, daß zwischen Brut- und Honigraum ein Absperrgitter angebracht wird.

## Kriegsprüche.

Welchem Feind kann es gelingen,  
Deutsches Wesen zu bezwingen?  
Deutsche Kraft und deutsche Treue  
Siegen jeden Tag aufs neue.

Bismarck, du Reichschmied vom Sachsenwald,  
Sei uns ein guter Bereiter!  
Seg'ne, erhabene Redengestalt,  
Alle die tapferen Streiter!  
Sieh, uns're Schwerter, sie trafen schon gut  
Ringsum die feindlichen Horden;  
Du aber bist uns durch teureres Blut  
Nun um so teurer geworden!

Hört nicht auf, mit opferfreud'gen Händen,  
Selber sparend, anderen zu spenden.  
Wachlen uns're Kräfte mit dem Kriege,  
Bauen wir am schönsten aller Siege.

Kann's ohne Schärfe sein  
Tu's milde; um so besser.  
Doch muß geschnitten sein —  
Dann nur mit scharfem Messer!  
Otto Promber.

## Vor der Sommer Sonnenwende im Juni.

Von M. Lorenz.

Im Juni fängt die Hausfrau an, in tüchtigen wirtschaftlicher Beziehung aufzuatmen, denn jetzt kommt die Zeit des jungen Gemüses, der ersten Früchte, der Rüben, der Enten, der Wildenten und der köstlichsten Fische!

Prachtvoll ist der Juni für Erdbeeren und die Einmachzeit verlangt viel von der tüchtigen Wirtin. Wer einen Frischerhaltungssystem irgendwelches Systems besitzt, wird wenig Mühe haben, wer aber selber Beeren und Gemüse auf alte Art einkocht, der muß sehr aufpassen und vor allem vermeiden, die Früchte usw. zu laufen oder zu ernten, wenn es geregnet oder stark getaut hat. Alles Eingemachte hält sich entsprechend der Qualität am besten, wenn es trocken gewesen und möglichst wenig berührt wurde. Darum soll man auch Erdbeeren am Stiel ansassen, wenn man sie in warmes Wasser taucht und sie auf weichem Seidenpapier zart abwischen.

Spargel sind immer vom Wurzelende aus nach dem Kopf zu schälen, die Schalen wäscht man und dörrt sie feingehackten in der Sonne oder auf dem Herd, um sie im Winter als angenehme Suppenbeilage zu verwenden. Sie müssen während des Trocknens aber öfter umgekehrt werden und etwaige schimmelnde Teile rasch weggetan werden.

Junge Schoten können ebenfalls getrocknet werden, wie es in Rußland so viel geschieht, man entfernt sie, legt die Schalen ebenfalls gut gespült zum Dörren auf ein Blech in die Sonne oder stellt es in den halbvertrockneten Bratofen, die Kerne aber tut man ungewaschen in Steintöpfe, streut Salz darüber, auf 500 Gramm Schotenkerne 75 Gramm Salz und 50 Gramm Zucker, und deckt sie mit einem Brett zu, das mit Steinen oder Eisenbolzen beschwert wird. Diese Art des Einmachens empfiehlt sich auch für grüne Schneidebohnen, die dann zum Ge-

brauch ebenso wie die Schotenkerne erst 12 Stunden eingewässert werden müssen, und zwar mit öfters gewechseltem Wasser.

Als Hauptlederbissen vor Johanni gelten die Krebse mit frischen Steinpilzen oder grünem Dill, auch wohl ganz fein in siedendem Rheinwein abgekottet und mit Butter überglänzt.

Wildenten mit Orangen garniert ist eine sehr feine Speise und ebenso die kalten Chaudfroids aus Wildenten mit Weichselkirschen. Da es Weichseln jetzt fast noch nirgends gibt, so kann man sich gut mit Herz- oder Nattentkirschen helfen, die sogenannten Griottes sind freilich am besten dazu. Forellen blau mit Kopfsalat oder jungen Erbsen ist eine Hauptdelikatesse. Schöne, frische Butter dazu und eine Dose Meerrettichkraut darunter gerieben, machen diese zarten Fische noch schmackhafter.

Die Champignons in den Züchtereien wachsen jetzt in Wahrheit wie die Pilze und geben mit einem Gehäkel von grüner Petersilie, frischer Butter und Sardellenmus eine köstliche Beilage zu Kalbsfilet oder zarten Taubenbrüsten. Sehr wohl-schmeckend sind jetzt die jungen Tauben überhaupt, mit Spargel, Morcheln, Kopfsalat, Melde und anderen zarten Gemüsen auf der Höhe. Man kann den Juni loben und preisen, denn er wirkt schon als Vorläufer der segenspendenden Juli- und Augusttage, die so viel der Ernte bringen, daß jetzt in Wahrheit heiße Tage kommen, soweit sie die fleißige und gewissenhafte Hausfrau betreffen.

Und ehe wir unsere Junibetrachtung schließen, möchte ich noch auf eine Frucht aufmerksam machen, die wir jetzt für den kommenden Herbst und Winter trefflich bereiten können, die grüne Walnuß als Einmachefrucht und als Likör. Das Einmachen derselben ist ein bißchen langwierig, aber es ist lohnend. Man durchsticht die Nüsse, solange sie noch keine Spur eines harten Anlasses haben, durch und durch mit einer Stricknadel und legt sie in kaltes, klares, möglichst weiches Wasser. Alle Tage wird das Wasser ab- und frisches darüber gegossen, 21 Tage lang. Nun sind die Nüsse schwarz. Man kocht sie nun in Salzwasser 1 Stunde und schüttet sie in den Topf zurück und gießt frisches Wasser darüber. Am nächsten Tage wiegt man sie und nimmt das gleiche Gewicht Zucker, legt auf ein Kilo Nüsse einen Stengel Zimt und 6 Gewürznelken, 3 Pfefferkörner und eine Prise Anis dazu. Alles wird in ein Maltappchen eingebunden und mit dem Zucker gekocht. Die Nüsse hineingetan und eine halbe Stunde gekocht. Der Zucker dann etwas eingedickt und über die Nüsse gegossen. Nun gibt man täglich den Zucker in  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser wieder aufs Feuer und kocht ihn durch mit dem Gewürz, das man aber am dritten Tage wegut und durch neues ohne Pfeffer ersetzt. Immer warm über die Nüsse gießen. Jeden dritten Tag die Nüsse mit durchhaken lassen. So neun Tage lang. Dann tut man den Zucker wieder auf das Feuer, gießt  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser zu, wenn er wallt, die Nüsse hinein, eine halbe Stunde kochen lassen und alles zusammen in den Steintopf oder in Bortionsgläser füllen, abkühlen lassen und zubinden. Man tut gut, nach dem ersten Kochen in Salzwasser die Nüsse zu halbieren, denn sie sind meist sehr dick und kochen schwer durch, aber dann darf man sie immer nur eine Viertelstunde kochen lassen.

Dies Kompott ist der Gesundheit und besonders dem Teint, den die Nüsse sehr verbessern, zuträglich.

## Rüche und Keller.

Frühlingsuppe. Man nimmt eine Handvoll Kerbel und Sauerampfer, etwas weniger Petersilie und Schnittlauch, verliert die Kräuter, wäscht sie und haßt sie fein. Von Mehl und Fett wird eine helle Einbrenne gemacht, die Kräuter dazu gefügt, tüchtig durchgedünstet und mit Wasser aufgefüllt, Salz dazugegeben und eine halbe Stunde durchgekocht.

Polenta mit Kartoffeln (Wiener Kochvorschrift).  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser bringt man zum Kochen, salzt es und rührt  $\frac{1}{4}$  Liter Polenta-grieh hinein, den man unter Rühren die einkocht. 3 bis 4 größere Kartoffeln werden gekocht, geschält und so lange sie heiß sind, zerdrückt, mit dem Grieh vermischt, mit einem in Fett getauchten Löffel sticht man Klöße ab, die man abschmälzt.

Gemischter Salat. Man nimmt die zarten Blätter von Löwenzahn, Brennessel, Brunnenkresse, Feldsalat, wäscht sie sauber und bereitet sie genau wie Kopfsalat zu, schneidet einige Radisheschen darunter.

Kartoffeltorte. Zutaten: 250 Gramm kalte, geriebene Kartoffeln, 2 Eier, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 150 Gramm Zucker, 50 Gr. geriebene Haselnüsse,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Backpulver. Eigelb und Zucker gut verrührt, die Kartoffeln gut darunter gemischt, dann die weiteren Zutaten, zuletzt den Schnee und das Backpulver, füllt die Masse in die gebutterte Form, bäckt die Torte  $\frac{1}{2}$  bis 1 Stunde. Man kann einen süßen Beiguß dazu reichen.

## Haushirtschaft.

Gardinen zu waschen. Man löst  $\frac{1}{4}$  Pfund Seife in 25 Liter Wasser auf, fügt, wenn dasselbe kocht, 10 Löffel Salmiakgeist und 10 Löffel Terpentin hinzu und gießt diese Lauge über die glatt in ein Gefäß gelegten Gardinen, welche man zuvor eingeweicht und wiederholt in kaltem Wasser ausgewaschen hat. Man deckt das Gefäß zu, läßt die Gardinen eine Stunde stehen und schlägt sie sodann tüchtig, bevor man sie herausnimmt. Dies Verfahren reinigt dieselben gründlich, ohne sie im geringsten anzugreifen, und nur bei ungewöhnlich schmutzigen Gardinen ist es nötig, sie noch hinterher zu kochen. Das angegebene Quantum reicht für acht Flügel. Sehr ratsam ist es, die Gardinen vor der Wäsche mehrfach zusammenzulegen und sodann mit grohen Stichen zusammenzuheften.

## Kindpflege und -Erziehung.

Wenn das Kind stottert. Die allermeisten Stotterer verstehen nicht, richtig zu atmen, deshalb müssen sie das selbe erlernen. Man lasse also Atmungsübungen machen. Bei geschlossenem Munde wird durch die Nase tief eingeatmet. Solche Übungen sind oft zu wiederholen; dabei ist auf eine richtige Körperhaltung zu sehen. Der Abend sieht grade, Brust hervor, Leib zurück, Rücken nicht eingezogen. Ferner sind alle anderen Bewegungen, besonders das Gesicht verziehen, zu vermeiden. Es wird sich empfehlen, solche Übungen vor dem Spiegel machen zu lassen, damit sich der Abend selbst von dem schlechten Anblick solcher Bewegungen überzeuge. Später sind diese Atmungsübungen mit dem Sprechen zu verbinden. Zuerst werde wieder tief eingeatmet, dann das betreffende Wort gesprochen; dabei ist darauf zu achten, daß der Vokal recht laut und langsam gesprochen werde; z. B. gute Mama.

Aus den Tropen.

Raubtiere und Menschenfleisch.

Die Frage, ob Raubtiere für Menschenfleisch eine besondere Vorliebe haben, wird von den Naturforschern viel umstritten. Tatsache ist, daß man sowohl bei Löwen und Tigern, als auch bei Wölfen die Erfahrung gemacht hat, daß sie nach einmaligem Genuß von Menschenfleisch mit der größten Frechheit stets aufs neue versuchen, einen Menschen zu erbeuten. Dies ist einwandfrei durch viele Berichte aus Indien, Südafrika und den russischen Steppen festgestellt worden.

Kein anderer als der große Tierzüchter Hagenbeck, der sein Leben lang den Charakter und die Neigungen der wilden Bestien zu studieren Gelegenheit hatte, und dies hauptsächlich bei seinen weiten Jagdzügen in fernen Ländern, tritt dieser Ansicht energisch entgegen. Hagenbeck meint, daß der Grund, weshalb Raubtiere nach einmaliger Erbeutung eines Menschen dem Herrn der Schöpfung mit anscheinender Hartnäckigkeit immer wieder auf den Leib rücken, nicht der den Bestien besonders angenehme Geschmack des Menschenfleisches ist, sondern der Umstand, daß die Raubtiere eben nach einmaliger Überwältigung eines Menschen die Scheu vor demselben verlieren. Sie sehen dann in dem bisher stets gemiedenen, so anders gearteten Wesen nichts als einen gewöhnlichen Feind, und zwar einen Feind, der nicht einmal mit so feinen Sinnesorganen wie die Vertreter der Tierwelt sie besitzen, ausgerüstet ist und sich daher bedeutend leichter beschleichen und überraschen läßt.

Man wird zugeben müssen, daß diese Ansicht Hagenbecks vieles für sich hat. Für sie spricht auch folgende Tatsache: Nach dem Feldzuge Napoleons gegen Rußland im Jahre 1812, bei dem ungezählte Mengen von ermatteten Soldaten in den Schneewüsten Rußlands und Polens umkamen, zeigte sich die auffallende Erscheinung, daß die Wölfe in Rußland in den folgenden Jahren jede Furcht vor den Menschen vollständig verloren hatten und sich deute- lichend bis in die Dorfstraßen wagten, wo

sie furchtlos Leute anfielen und zerrissen. Ja, es kam so weit, daß kleinere Dörfer von starken Wolfsrudeln tagelang geradezu belagert wurden, so daß zu der Befreiung der Bewohner Militär aufgeboden werden mußte. Ähnliche Beobachtungen konnte man nach dem letzten blutigen Burenkriege in Südafrika bei den Löwen machen.

In beiden Fällen liegt die Vermutung nahe, daß den Raubtieren, denen viele Verwundete, Verirrte und Ermattete mühelos zur Beute wurden, der Respekt vor dem Menschen völlig abhanden gekommen war und sich dadurch ihre Angriffslust gesteigert hatte. Statistisch ist zum Beispiel nachgewiesen, daß in den ersten zwei Jahren nach Beendigung des letzten südafrikanischen Feldzuges die Zahl der durch Löwen zerrissenen Menschen sich genau um das Doppelte vermehrte. Erst dann konnte ein langsamer Rückgang festgestellt werden, woraus wohl der Schluß zu ziehen ist, daß inzwischen der großen Furcht doch wieder die Erkenntnis von dem Übergewicht des Menschen aufgegeben sein wird.

Schlangenjagd in Indien.

Als Sir Robert Mousgrave im Jahre 1891 seinen Posten als Gouverneur der indischen Provinz Sirna antrat, hörte er zu seinem Entsetzen von seinen Beamten, daß in dem vergangenen Jahre in dem Verwaltungsbezirk Sirna nicht weniger als vierhundert Menschen von Giftschlangen getötet worden seien. Sir Mousgrave, der über ein großes Vermögen verfügte, gedachte nun, trotz des Abtraten seiner Unterbeamten, mit einem Schlage der Reptilienplage Herr zu werden und sich dadurch bei seinen Vorgesetzten in ein besonders gutes Licht zu setzen. Er erließ eine öffentliche Bekanntmachung, in der er aus eigenen Mitteln für jeden Giftschlangentopf nicht weniger als 2 Rupien (3,80 Mk.) zu zahlen versprach. Der Erfolg dieses Erlasses war ein ebenso überraschender wie trauriger. Die ärmeren Schichten der indischen Bevölkerung, für die 2 Rupien ein kleines Vermögen bedeuteten, ließen mit einem Male sämtlich ihre Arbeit im Stich und durchsuchten die Wälder, Sümpfe und die undurchdringlichen Dschungeln nach

Sir Mousgrave den Überbringern der frischen Schlangentöpfe ihre Belohnung auszahlen. Seine Hoffnung auf einen durchschlagenden Erfolg seiner anscheinend so großmütigen Bekanntmachung mehrte sich. Aber die Enttäuschung kam bald nach. Immer häufiger liefen aus den verschiedenen Dörfern der Provinz Meldungen ein, daß Leute bei der Schlangenjagd gebissen und kläglich ums Leben gekommen wären. Und schon nach einem Monat sah Mousgrave sich veranlaßt, jene Bekanntmachung aufs nachdrücklichste zu widerrufen, denn ihr Resultat in diesen vier Wochen war folgendes: Es wurden 1872 Giftschlangen erlegt, beim Fangen aber von dem giftbe- wehrten Wilde nicht weniger als 143 Men- schen, darunter 18 Europäer, getötet.

Der Gouverneur der Provinz Sirna blieb daher auch nur drei Monate auf seinem Posten. Die indische Kolonialregie- rung hielt es im Interesse ihrer Unter- tanen für ratsamer, ihn schleunigst abzu- berufen. St. Hubertus.

**Die Schleie.** In unseren Gewässern kommen zwei Arten von Schleien vor, die grüne Schleie und die Goldschleie. Sie gehören zur Familie des Karpfen, wurden aber lange Zeit zu den Weisfischen gerechnet und auch nur wie diese bezahlt. Die Schleie kann wie der Karpfen in Teichen gezogen werden, doch ist die Art der Zucht eine ganz andere. Die Brutteiche der Schleie sind zugleich Vorstreckteiche. Die zarte Schleienbrut läßt sich nämlich nicht gut abfischen, man belästigt sie deshalb mit den Elternfischen meist in demselben Teich. Gelingt es, die Schleie in guten Teichen in zwei Jahren marktfertig zu machen, so daß sie mindestens  $\frac{1}{2}$  Pfund wiegt, so ist ihre Zucht sehr rentabel. Braucht man drei Jahre dazu, so verringert sich der Nutzen.

Teichdämme werden am billigsten aus Erde hergestellt, doch ist ihre Ausführung verschieden. Am einfachsten arbeitet es mit fettem Lehm, da er vollständig dicht hält. Ist aber nicht genügend Lehm vor- handen, so begnügt man sich mit einem Lehmletern oder einer inneren Le- und führt den Damm sonst aus anderer Erde



fährlichen Giftschlangen. Jung und alt widmete sich mit Feuerzifer und wahrer Todesverachtung diesem lohnenden Sammelsport und bereits in den ersten drei Tagen wurden nicht weniger als 320 Reptilien in dem Palaste des Gouverneurs abgeliefert. Ruhig ließ

aus. Die Sohle eines Dammes soll unge- fähr doppelt so breit als die Höhe sein, die Krone halb so breit als die Höhe.

**Ausstaun des Wassers zu einem Teiche** unterliegt den Gesetzen des Landes. In einigen Ländern muß man polizeiliche Erlaubnis haben; überall aber ist der Unter- nehmer für den angerichteten Schaden haftbar.