

Haus- und Landwirtschaft

Selb gewordenes Rohrgeflecht wird wieder blendend weiß, wenn man dasselbe vorerst tüchtig mit Seifenwasser, dem man etwas Spiritus zusetzt, abwäscht; dann befreit man das Geflecht, so lange es noch feucht ist, mit Schwefelpulver, welches man so lange darauf läßt, bis es trocken geworden ist. Schließlich blüht man den Schwefel mit einer starken Bürste völlig ab.

Kartoffelkloße. Man nehme dazu recht mehliges Kartoffeln, die man schält, abkocht und noch heiß ganz fein zerdrückt—am besten mit dem Rollholz auf dem Backrett—einen gehäuften Suppenteller davon mit 90 Gramm Butter, Salz, Muskatnuss und sieben Eiern vermischt und kräftig zu einem zähen Teige verarbeitet, aus dem man mit der Hand eigroße Klöße formt und sie, in Backfett schwimmend, zu schöner Farbe ausbäckt.

Sehr guter Hackbraten. Man nimmt, fein gehackt, fünfviertel Pfund Rindfleisch, dreiviertel Pfund Schweinefleisch, ein Stückchen geräucherter Speck, welcher etwas grob geschnitten mit einem halben gewiegten Hering in die Masse kommt. Mit zwei Eigelb, dem Saft einer halben Zitrone, ein Viertel davon fein gemischt, zwei Eßlöffel voll Weißer, eine kleine Zwiebel, Pfeffer und Salz. Daraus wird nach guter Durcharbeitung ein längliches Brod geformt, in Butterschmelz gewälzt und mit wenig Butter aufgesetzt. Eine Stunde Bratezeit genügt. Viel Sauce darf es nicht geben und das Umdrehen muß äußerst sorgfältig gehandhabt werden. — Paßt sehr gut zu Salat und jedem jungen Gemüse.

Effigbereitung aus Fallobit. Zur Effigbereitung eignen sich alle Obstarten, das heißt Kernobst sowohl als Stein- und Beerenobst in all' seinen Arten und Sorten. Auch die Weichschale der Frucht schließt ihre Verwendung nicht aus, so daß demnach Obst, welches im Sommer vom Stamme halbreif vom Baume geschlagen wurde, angefaultes sogar wärmiges Obst, welches für andere Zwecke überhaupt nicht verwendbar ist, weiter die Obstfälle, welche beim Dörren und bei der Weinbereitung entstehen, recht zweckmäßig bei der Effigbereitung Verwendung finden können. Der Essig besteht aus Essigsäure und Wasser, sowie auch aus aromatischen Stoffen, welche die betreffende Frucht liefert. Die Essigsäure entsteht aus Alkohol und dieser aus Zucker. Sonach können zur Effigbereitung die Früchte dienen, deren Saft einer weinigen Gährung fähig ist, das heißt solche mit zuckerhaltigem Saft oder solche, deren Stärkegehalt sich in Zucker umwandelt. Die Umwandlung von Alkohol in Essig erfolgt unter folgenden Voraussetzungen: 1. Die betreffende Flüssigkeit darf nicht über zehn und nicht unter drei Prozent Alkohol enthalten. 2. Die Temperatur sei nicht zu hoch und nicht zu niedrig, am zweckmäßigsten betrage sie 80 bis 95 Grad Fahrenheit. 3. Es muß der Zutritt des Sauerstoffes der Luft zum Gährungsgefäß möglichst begünstigt sein. 4. Es ist die Gegenwart eines effigbildenden Fermentes (Mycoderma Aceti) notwendig. Wir beschranken uns darauf, die primitivste Art der Effigbereitung zu beschreiben, welche in jeder Wirtschaft ohne besondere Vorbereitungen möglich ist. Man zerquetscht das zur Verfügung stehende Obst, bringt es in ein Faß, gibt so viel Wasser zu, daß nach dem Verschweren des Obstes mit einem losen Holzboden und Steinen alle Früchte bedeckt sind, und stellt das Faß an eine möglichst warme Stelle. Später gewonnenes Obst kann bis zur Fällung des Hesses hinzugekommen werden. — Nach genügender Gährung der Masse preßt man den Saft ab, zieht ihn auf ein reines, ungeschwefeltes Faß, welches man am möglichst warmen, jedenfalls aber frostfreier Stelle aufstellt und so lange mit gutem, starkem Essigfundvoll hält, bis die Essigaggarung vorüber ist, was dann der Fall ist, wenn jedes Geräusch im Faße aufgehört hat. Um Unreinlichkeiten abzuhalten, legt man ein Brettstückchen auf das Spundloch, welches man mit zwei Nägeln leicht anheften kann. Der Essig muß bis nach vollendeter Essigaggarung auf dem Faße lagern, welche aber mindestens ein halbes Jahr Zeit beansprucht. Setzt man dem Essigut Himbeeren, Brombeeren u. s. w. zu, so geben diese Früchte ein ganz vorzügliches Aroma. Behufs Klärung des Essigs zum Verkaufe fegt man per Quart Faßgehalt einen Eßlöffel voll pulverisirter Knochenasche zu, rührt sie ordentlich ein und läßt den Essig, nachdem sich die Kohle zu Boden gesetzt, über einen einfachen Filter laufen.

Der Obstbaum nach der Ernte. Jeder Landwirth weiß, daß er auf seinem Acker nicht bloß zu säen und zu ernten hat, daß vielmehr der Boden auch gedüngt und gelodert, die Saat auch gepflügt sein will. Der Traubenzüchter schneidet, düngt und gräbt seine Weinfelder jedes Jahr, weil ihm klar ist, daß er ohne dies ganz gewiß ein Fehljahr zu erwarten hat. In der Obstkultur möchten sich gar noch Viele nur auf die Ernte beschränken, und doch fordert gerade in einem Jahre, wo die Obstbäume an vielen Orten reichlich getragen, die Pflicht der Danbarkeit, ihnen in Düngung und Pflege nach der Ernte

etwas mehr als gewöhnlich zu Gute zu thun. Es gilt, die durch die große Fruchtbarkeit verbrauchten Kräfte zu ersetzen, damit die Bäume im Stande sind, auch nächstes Jahr und weiterhin uns durch eine zufriedenstellende Ernte zu erfreuen. Bei regelrechter Düngung und Pflege setzen die Obstbäume in der Fruchtbarkeit fast niemals ganz aus, die Erträge sind in spärlichen und mittelguten Obstjahren weit höhere, und die Früchte entwickeln sich vollkommener und ansehnlicher. Die erste Forderung, welche die Obstbäume deshalb im Herbst und Winter an uns stellen, ist gründliche Düngung. Das sollte als Regel gelten, daß die Düngung jedes Mal um so gründlicher vorgenommen werde, je reichlicher die Bäume getragen und je ärmer der Boden an Nährkraft ist. Man trinke darum im Herbst den Boden in dem Bereiche der Saugwurzeln, also in ungefährer Entfernung der Zweigen vom Stamme, in Abständen von acht zu acht Tagen mehrmals ganz kräftig mit Jauche, der man Holzasche und künstliche Düngemittel beimengt. Die zweite Forderung heißt: gründliche Fällung in der Krone und Reinigung an Stamm und Ästen. Wenn der Obstzüchter sich Mühe geben wollte, seine Bäume jedes Jahr nach Bedürfnis zu beschnitten und auszulichten, so würde er nicht so viele Ästbrüche zu beklagen haben. Fort müssen alle dünnen Äste—sind nämlich schlechte Empfehlungsbriefe für den Würtner; fort müssen alle zu dicht stehenden Äste, welche der Krone Luft und Licht rauben und die friedlichen Nachbaräste belästigen und reiben; fort alle Wasserschosse, die von den stärkeren Ästen aus stolz und frech in die Krone hinein wachsen, es sei denn, daß der eine oder andere dieser Streber zur Ausfüllung einer Lücke beitragen würde, wo er unter der Hand des geschickten Gärtners nach und nach zu einem fruchtbareren Zweige umgebildet wird; fort müssen endlich alle stark niederhängenden, den Weg beengenden und die regelmäßige Form der Krone beeinträchtigenden Äste. Fort mit ihnen, je eher, desto besser! Selbstverständlich werden bei dieser Gelegenheit auch alle pflanzlichen Schmarotzer, namentlich die Misteln, heruntergeholt. Nachdem so die Baumkrone gelichtet, werden ältere Bäume mittelst des Baumträgers am Stamme und an den stärkeren Ästen von dem anhaftenden rauhen Rindenschorfe gereinigt. Bis in die engsten und entlegensten Astwinkel hinein muß die Rinde abgeschabt werden. Allerdings eine zeitraubende und mühselige Arbeit, aber sie lohnt sich! Man sehe nur die große Menge von Insekten, Eiern, Larven und Puppen an, welche diese Arbeit zu Tage fördert. Vorsorglich wird die ganze Brut auf einem rund um den Stamm gelegten Tuche gesammelt und dem Feuer übergeben. Eine solche gründliche Reinigung wirkt belebend auf die Rinde. Sie wird noch begünstigt durch einen Anstrich von Kalkmilch, welchem nach Belieben Kuhmist, Lehm, Ruß oder Rinderblut zugelegt werden kann, um die grelle Farbe zu vermeiden. Nachdem die Reinigung und Düngung geschehen, und die zu letzterer gegrabenen Löcher geschlossen sind, wird die Baumstämme umgegraben und der Boden vor Eintritt des Winters mit kurzem Stalldung belegt.

Einfluß des Mellens auf die Milch. Nach zahlreichen Versuchsreihen sagt E. Babcock („Molkerei-Zeitung“) seine Ansichten folgendermaßen zusammen: Die Entstellung der Milch findet nicht gleichmäßig von Melle zu Melle, sondern am regsten zur Zeit der Melle statt und ist nicht nur abhängig vom Stimulus, vom Reize, welchen die Milchdrüsen durch die Manipulationen mit den Zügen und dem Euter empfangen, sondern auch von der nervösen Verfassung, dem Seelenzustand des Thieres während des Mellens. Kleine Veränderungen der Bedingungen, unter denen das Melken vorgenommen wird, können einen entscheidenden Einfluß sowohl auf die Menge wie Güte der Milch haben. Im Allgemeinen ist die nach dem Fettgehalte gemessene Güte der Milch gegen dergleichen Veränderungen empfindlicher als die Menge der Milch. Von besonderer Wichtigkeit sind unter dergleichen Einflüssen: der Wechsel im Zeitraum zwischen den einzelnen Mellens und in der Art und Weise des Mellens; der Wechsel des Mellpersonals und die Ausführung des Mellens, besonders die Manipulation der Zigen und des Euters; der Wechsel der Umgebung und irgend welche Umstände, die das Thier zur Zeit des Mellens erregen oder stören. Erregung zwischen den einzelnen Mellens scheint, sobald nur das Thier vor dem Melken sich wieder beruhigt hat, verhältnismäßig wenig Einfluß zu haben. Verschiedene Individuen reagieren in dieser Beziehung in verschiedenem Grade, je nach ihrer gesammelten Sensibilität. Um die besten Resultate irgend welcher Art zu erhalten, empfiehlt es sich daher vor Allem, sie mild zu behandeln und alle Quellen der Erregung bestens zu vermeiden, sie in gleichbleibenden Zwischenräumen füttern und melken zu lassen und zwar durch möglichst dieselbe Person, überhaupt alle Verhältnisse zu allen Zeiten möglichst gleichbleibend zu erhalten. Durch gute Behandlung und geeignete Umgebung werde oft ein größerer Einfluß auf die Qualität der Milch ausgeübt, als durch die Art des Futtermittels, vorausgesetzt, daß in demselben genügende Nährstoffe vorhanden sind.

Etwas von der Butter. Man schreibt: Ein Schweizer Arzt, Dr. Roth, hat Butter-Untersuchungen angestellt, die ein vielfach interessirendes Resultat zu Tage gefördert haben. In zwei von 20 Butterproben fanden sich virulente Tuberkelbazillen. Gestützt auf diese Befunde ist nun zu verlangen, daß der Butter als Trägerin des Tuberkelgiftes mehr Aufmerksamkeit geschenkt werde, als es bisher geschehen ist. Um die Möglichkeit der Uebertragung von Tuberkelkeimen durch die Butter herabzumindern, käme einmal die Beschaffung einer sicher nicht infizierten Milch in Betracht, und zum anderen die Frage, ob man nicht Butter aus einer infizierten Milch herstellen könne, die nicht mehr infektiös wirkt. Eine dahin führende Methode wäre die, den Rahm mehrmals aufzukochen, um dadurch die Tuberkelbazillen abzutöden, oder vor der Abrahmung die Gesamtmilch durch Erhitzen zu sterilisiren. Dieses letztere Verfahren wird von einigen Genossenschafts-Molkereien in Deutschland bereits befolgt. Die von den Genossenschaftsmitgliedern angeführte Milch wird hier zweimal auf 70 Grad Celsius erhitzt und dann erst durch die Centrifuge abgerahmt. Die abgerahmte Milch, welche die Bauern dann wieder mit nach Hause bekommen, ist hierdurch auch sterilisirt worden und dadurch hat sich die Möglichkeit, daß im Stalle durch Verfütterung der Wagemilch Röntgenstrahlungstüberföse entsteht, vermindert.

Japanisches Kraftgefühl. Einen Begriff davon, wie die von den Censoren in Japan unterdrückten, gegen Rußland, Deutschland und Frankreich gerichteten Zeitungsartikel gelautet haben mögen, kann man sich machen, wenn man folgende, offenbar nur durch ein Versehen der Censoren mit durchgeschlüpften Bemerkungen der japanischen Zeitung „Yorodzu Choho“ liest. Es heißt dort: „Unsere Regierung scheint ja vor Angst fast den Verstand verloren zu haben. Das japanische Volk würde dagegen gegen die Koalition kämpfen, auch wenn seine nationale Existenz auf dem Spiele stände. Denn das Auftreten der Russen ist einfach das von Seeräubern, das sich kein Mensch gefallen lassen sollte, so lange er sich noch wehren kann. Wir wollen es daher auch bis zum letzten Blutstropfen bekämpfen. Hat die Regierung aber schon endgiltig nachgegeben, dann ist Alles verloren: dann wird unser Land in Stücke gehen. Damit verglichen ist doch ein Krieg gegen Rußland eine wahre Kleinigkeit. Wir können und wollen es daher noch immer nicht recht glauben, daß unsere Regierung wirklich nachgeben. Ein Kampf gegen die drei europäischen Mächte scheint sehr schwer zu sein, bei Vichte beisehen ist er aber nichts als ein Schreckensbild, und das angeblich Furchtbare daran wird bald genug wie eine Seifenblase zerplatzen, wenn wir nur fest bleiben.“

Türkische Großveziere. Während der zurückgetretene Dschewad Pascha als Großvezier ein Einkommen von 2000 türkischen Pfund monatlich bezogen hat, bekommt er als Ruhegehalt bloß 300 Pfund; außerdem hat er jedoch noch 150 Pfund monatlich als Marschall und 50 Pfund als Generaladjutant des Sultans. Er behält für Lebenszeit den Titel „Hoheit.“ Im praktischen politischen Leben pflegen gewesene Großveziere keine Verwendung zu finden, wenn nicht der besondere Wille des Sultans sie ausnahmsweise dazu bezieht. Es leben gegenwärtig drei gewesene Großveziere: Dschewad Pascha, Kamil Pascha und Abdurrahman Pascha. Der Letztere war nur wenige Wochen im Amt und wurde—ein seltener Fall—nach seiner Absetzung nicht zur Ruhe verwiesen, sondern in seine frühere Position—die eines Valie—zurückgeschleudert; der Sultan machte ihn zum Generalgouverneur von Adrianopel.

Die Entsehung der Schulferien, der Sommerzeit unserer Jugend, fällt in eine weit frühere Epoche, als man bisher anzunehmen geneigt war. Im uralten Hellas sind sie entstanden und zwar aus folgender Ursache: Der Philosoph Anaxagoras verbrachte seine letzten Tage in Lampfalus auf der asiatischen Seite des Hellesponts, geehrt von den Bürgern dieser Stadt. Als die Vorsteher von Lampfalus ihn fragten, womit sie ihm gefällig sein könnten, antwortete er: Wenn man nach seinem Tode alljährlich den Monat, in dem er gestorben, den Kindern zum Spielen frei gebe. Dieser sein Wunsch wurde erfüllt. Noch im dritten Jahrhundert nach Christi hatte die Jugend von Lampfalus Ferien in dem Monat, in welchem Anaxagoras gestorben war.

Eine Gemälde-Auktion, welche am 13. Juli in London bei Christie's abgehalten wurde, hat einen Erlös von £40,000 gebracht. Die zur Versteigerung gelangten Silber kamen von verschiedenen Sammlungen. Für das Gopper'sche Porträt Nelsons bezahlte der Kunsthändler Agnew nicht weniger als 2250 Guineen, für den Reynolds'schen Admiral Hood 520 Guineen. Der Pastor Cooper erkaufte die Gainsborough'sche Lady Mulgrave für 3500 Guineen zugeschlagen. Murillo's „Heilige Familie“ erzielte 4000 Guineen, Rubens'sche Christus 4200 Guineen und Rembrandts Porträt eines jungen Herrn 1000 Guineen.

Das erste Buch, welches mit dem geschickten „Copyright“ der Ver. Staaten erschien, war das „Philadelphiaer Buchstabenbuch.“

Ein es von den wenigen Geschäften die sich in den letzten Jahren gut behauptet haben, scheint Grover's Präsidenten-Pfingst zu sein. Außer seiner Segel-Yacht hat er sich jetzt noch, was kein Präsident vor ihm „affordern“ konnte, für größere Vergnügungsfahrten auf dem Meer eine hochelegante Dampfjacht neuester Konstruktion bauen lassen. Es ist ein wahrer Trost, daß wenigstens der gute Grover von den schlechten Zeiten nichts gemerkt hat.

Markt-Bericht. Grand Island. Weizen... 0.50, Roggen... 0.40, Gerste... 0.35, Hafer... 0.20, Mais... 0.15, Kartoffeln... 0.80, Butter... 3.00-4.00, Eier... 0.10, Schweine... 1.50-2.00, Kälber... 3-3 1/2.

Chicago. Weizen... 65-66, Roggen... 19, Gerste... 38, Hafer... 1.48, Mais... 90-1.00, Kartoffeln... 11-17, Butter... 12, Eier... 1.50-3.80, Schweine... 3.25-5.80, Kälber... 4.35-4.70, Schafe... 2.00-3.25, Hammel... 3.75-5.50.

Es kostet Nichts. Das billigste illustrierte Witzblatt in der Welt. Scherz und Ernst.

Der Westen erscheint, gratis geliefert. Diese achtsseitige, in Groß-Quarto erscheinende und auf gutem Budpapier gedruckte, elegant ausgeführte illustrierte Beilage enthält auf der ersten Seite einen politischen Cartoon, welcher Ereignisse, die aus dem politischen und sozialen Leben gegriffen sind, dem Leser bildlich vor Augen führt; ferner zahlreiche kleinere Illustrationen, meistens humoristischer Natur dem deutsch-amerikanischen und einheimischen Leben entnommen und jedesmal zwei größere Holzschritte, vorzügliche Nachahmungen der Meisterwerke der deutschen, französischen und italienischen Schule.

Der Westen ist als eines der besten und reichhaltigsten Sonntagsblätter bekannt; seine Frauenzeitung erfreut sich im weiblichen Leserkreise einer ganz besonderen Bevorzugung und die unlangst hinzugefügte illustrierte Beilage „Scherz und Ernst“ hat dem „Westen“ bereits Tausende von neuen Lesern zugeführt.

Man wende sich direkt an die ILLINOIS STAATS-ZEITUNG CO., Chicago, Ill.

Ein arger Wehltritt. Sie ist die Lieblings-Seife einer jeden Frau, welche sie jemals zum Waschen oder zur allgemeinen Hausreinigung gebrauchte. Überall zu haben. Nur hergestellt von THE N. K. FAIRBANK COMPANY, Chicago.

Lundin's Juniper-Wald-Bachholderbeeren-Bier. 5 Gallonen oder 125 Gläser für 25 Cents. Fragt Euren Apotheker darnach!

SHERIDAN, WYOMING, die Königin des Nordwestens. Immer eine sichere Ernte! Farmen mit gutem Wasserrecht 15 bis 20 Dollars pro Acker.

HELD, ROESCHMANN & CO., Deutsches Landgeschäft. Sheridan, Wyoming. HEHNKE & CO., alleinige Agenten für das echte GLIDDEN Stacheldraht.

das leichteste, stärkste im Markte. Jede Rolle, die folgendes Trade Mark trägt, ist genau untersucht von erfahrenen Leuten, ehe sie die Fabrik verläßt und ist empfohlen als der beste bekannte Draht.

Rehmt Euch vor Nachahmungen in Acht und achtet darauf, daß obige Trade Mark vorhanden ist. Volle Auswahl von Munition und Gewehren.

BIG PROFITS ON SMALL INVESTMENTS. Returning prosperity will make many rich, but nowhere can they make so much within a short time as by successful speculation in Grain, Provisions and Stock. \$10 FOR EACH DOLLAR INVESTED can be made by our Systematic Plan of Speculation. THOMAS & CO., Bankers and Brokers, 241-242 Rialto Building, CHICAGO, ILL.

Germania Saloon, HY. SANDER, Eigenth. Hauptquartier der Farmer! Jeden Vormittag guten Lunch! Für ein gutes, frisches Glas Bier und reelle Bedienung geht nach HENRY SANDER.