Ein kostspieliges Bett.

Ziemlich allgemein huldigt man der Ansicht, schreibt „Das Neue Blatt," daß die Zeit der kostbaren und kunstvoll gearbeiteten Zimmer-Ausstattungen ziemlich vorüber sei—man hält jetzt zwar gern auf stilvolle, hübsche Möbel, nur dürfen sie bei Leibe nicht zu viel kosten. Eine große Ausnahme hiervon bildet jedoch der Auftrag eines amerikanischen Millionärs, der unlängst von einer Londoner Firma ausgeführt wurde.—Stephan S. Marchand ist der glückliche Besitzer des am kostbarsten eingerichteten Schlafraumes der Welt. Dieser gewaltige Raum—Zimmer wäre ja unzutreffend—von 23 Meter Länge und 7 Meter Breite ist von elliptischer Gestalt, hat mit kunstvollen Verzierungen aus geschnitztem Holz (im Stile Ludwigs des Fünfzehnten) geschmückte Seitenwände, während der Hintergrund aus feiner weißer Emaille besteht und Schnitzereien und Sims vergoldet sind. Bedenkt man die Gestalt des Raumes und die Schwierigkeit der Paneelirung und Ausschmückung bei seiner ungewöhnlichen Größe, so erscheint für das Holzwerk der Wand und des Frieses in Brusthöhe der Preis von 256,000 Mark nicht überraschend. Die Wand ist daneben noch mit Genuesischem Purpur- und Goldsammet überkleidet. Dieses Material ist von seltener Farbe; ausgezeichneter Güte und eigens hergestelltem Muster und wurde von einer Fabrik in Lyon das Meter für ungefähr 172 Mark geliefert. Die Wandvorhänge allein—der Raum hat 28 Paneele—kosten Marchand für jede solche Abtheilung 1550, zusammen aber gegen 43,200 Mark.—Die von Pariser Künstlern prachtvoll geschnitzte und verzierte Decke des Raumes kostete weitere 77,400 Mark. Die Fenstergardinen und die Lamberquins bestanden aus demselben Stoffe wie die Wandvorhänge und kosteten—fünf Paare mit Gardinenhaltern, Litzen und Besatz—36,800 Mark. Hierbei sind aber die Vitragen im Preise von 5400 Mark das Paar noch nicht eingerechnet. Sie bestanden aus mit der Hand hergestelltem feinsten Brüsseler Tüll mit Zwischengewebe aus Seide. Die fünf Paar kosteten also wiederum 27,000 Mark. —Der Teppich, ein großer, handgewebter purpurner Axminster war ganz eigenartig gefärbt und stellte sich auf 140 Mark für das Meter. Für das ganze Schlafkämmerchen kostete der Bodenbelag gegen 30,000 Mark.—Das Hauptstück der ganzen Ausstattung bildete aber unzweifelhaft das Bettgestell nebst zugehöriger Garnitur. Das Bettgestell allein kostete nahezu 760,000 Mark. Es bestand aus massivem Ebenholz mit herrlichen Elfenbeinschnitzereien und eingelegter Goldfiligranarbeit. Seine Herstellung nahm die besten französischen Künstler—es wurde in Paris angefertigt—fast 2½ Jahre in Anspruch. Eine Vorstellung von dem maßlosen Aufwand an Zeit und Geld, die auf dieses Möbelstück verwendet, besser: verschwendet wurden, gewinnt man aus der Thatsache, daß ein einfaches breites Elfenbeinband rund um den unteren Theil des Bettes erhaben in so vollendeter Weise und so schwierigem Muster geschnitzt war, daß vier Elfenbeinschneider für diesen Schmuckand allein 18 Monate lang arbeiten mußten. Einer der hierbei thätigen Männer verlor darüber den Verstand und weilt jetzt im Irrenhause von Charenton, wo er sich einbildet, an dem Bettrande noch immer zu schnitzen.

Vor der Vollendung des Bettgestells erhob sich noch eine Schwierigkeit, vor der jeder Andere außer einem trotzköpfigen Amerikaner zurückgewichen wäre. Eine Art prächtiger Trophäe, die am Kopfende des Bettes, aus Elfenbein geschnitzt, hergestellt werden sollte, war so groß geplant, daß man kein Stück Elfenbein finden konnte, das dazu hingereicht hätte. Die Firma machte den Vorschlag, die betreffende Schnitzerei in kleinerem Maßstabe auszuführen. Marchand wollte davon aber nichts hören. Endlich wurde wirklich ein Zahn von genügender Größe aufgefunden, es bedurfte dazu aber siebenmonatiger Bemühungen, und die Unkosten für das Material nebst denen für die Reise nach Unyanyunbe in Afrika, wo der betreffende Mammuthzahn entdeckt wurde, beliefen sich für Marchand auf weitere 80,000 Mark.—Die Bettvorhänge bestanden aus besonders hergestelltem purpurnen Damast und kosteten das Meter 109 Mark, abgesehen von dem Aufwand für die eigens hergestellten Webstuhlkarten. — Der Kleiderschrank des Schlafraumes verschlang fast ebenso große Summen wie das Bett, er kostete genau 581,600 Mark, schlägt man hierzu noch die „kleineren" Ausgaben für einen Toilettentisch mit 248,000, einen Waschtisch mit 144,000, ein Nachttischchen mit 57,400 Mark, so ergibt sich für das Ganze ein Aufwand von ungefähr 1,870,000 Mark. Die Stühle aus massivem geschnitzten Elfenbein mit Ebenholz- und Goldeinlage erhöhen diese Summe noch auf rund 2,000,000 Mark. Gegen solche Zahlen erscheinen die der Ausgabe für einen Drehspiegel (14,600 Mark), für einen Kaminschmuck (24,600 Mark), für mehrere andere Spiegel (39,200 Mark), für die Waschtischausstattung aus orientalischem Alabaster (14,200 Mark) und ähnliches als Kleinigkeiten. Hoffentlich hat der Lieferant freundlich geschmunzelt, als er den Betrag seiner Rechnung von dem steinreichen Sonderling einzog.

Die Frauen auf der französischen Expedition zum Nil.

Lieutenant Gustin, Begleiter einer der vom französischen Kongogebiet aus gegen den oberen Nil hin entsandten Expeditionen, schildert in einem Bericht an das Brüsseler „Mouvement Geographique" das Leben der Frauen auf dem Zuge der Expedition. Es handelt sich natürlich um Negerfrauen. Die Beobachtungen des jungen Offiziers über die soziale Stellung und Charaktereigenthümlichkeiten der Negerfrau sind nicht gerade neu, aber die Schilderung des Lebens dieser Frauen auf dem Marsche und im Lager verdient doch eine Wiedergabe. In einer Expedition, schreibt Gustin, wo jeder sein eigenes Leben für die Interessen des Staates zu Markte trägt und wo die geringsten Ereignisse die meisten unserer weißen Frauen zur Ohnmacht bringen würden, muß man den Muth, die Selbstverleugnung und die Kaltblütigkeit bewundern, die die Negerin sogar im Augenblicke höchster Gefahr auszeichnen. Natürlich ist dies dem Umstande zuzuschreiben, daß sie in ganz anderer Weise mit dem Gefühle vertraut ist, von Gefahren umgeben zu sein. Auf dem Marsche trägt die Negerfrau an einem geflochtenen Tragkorbe, dessen Tragriemen entweder um die Schultern oder um die Stirn gelegt sind, das Küchengeräth: vier oder fünf Töpfe von verschiedener Größe, einen Eßnapf, Konservenbüchsen, Calebassen und Flaschen, zuweilen einen Mörser nebst Keule und Messer; dazu die Lebensmittel-Vorräthe: geräuchertes Fleisch, Getreide oder Knollenfrüchte, je nach den Erzeugnissen des Landes, durch welches die Expedition gerade geht, Salz, spanischen Pfeffer und Oel; dann ihr Geld, das heißt Gegenstände, die im Lande zum Tauschhandel gebraucht werden, wie Glasperlen, Armbänder, Nadeln, Faden, Schnüre, Bänder u. s. w. Dazu kommen Kleidungsstücke des „Gatten": Schurz, Decke, geflochtene Matten und verschiedene Gewebe, endlich vielleicht auch ein Fetisch und Gegenstände von heilkräftiger Bedeutung. Diese ganze Traglast führt den besonderen Namen Biloko und wiegt 20 bis 30 Kilogramm. Auf dem Wege hebt sie ihren Schurz bis zu den Knien auf, wenn sie ihn nicht überhaupt durch ein kürzeres Kleidungsstück ersetzt, wie es die Männer tragen. Sie geht gebeugt, den Kopf gesenkt, gewohnheitsmäßig die auf dem Rücken ruhende Last mit den Händen ein wenig stützend. Sie spricht eine halbe Stunde nach dem Aufbruch vom Lager kein Wort mehr. Oft bedient sie sich auf dem Marsch eines Stockes. Hat die Frau ein kleines Kind, so trägt sie es sitzend in der Höhlung eines besonderen Trägers auf der einen oder auf der anderen Schulter und umfaßt es mit einem Arme, während das Kind die Beine um den Oberkörper der Mutter schlingt. Sie nährt es im Gehen. Das Kind scheint ein Gefühl dafür zu haben, auf dem Marsche Unbequemlichkeiten ertragen zu müssen, denn es stößt keinen Klagelaut aus, nicht einmal in strömendem Regen und in der brennendsten Sonnengluth. Sobald das Kind gehen kann, folgt es seiner Mutter zu Fuß und trägt eine kleine Wasserflasche, aus der es sich zuweilen erfrischt. Während der Morgenmärsche, wenn der Thau auf den Gräsern liegt, trägt es in der Hand eine Strohfackel, deren Gluth es zuweilen anfacht, um den kleinen nackten, ganz nassen Körper zu erwärmen. Die großeren Kinder nehmen ihrer Mutter leichtere Geräthe ab, zum Beispiel eine Rolle geflochtener Matten, ein großes Gefäß und anderes. Wenn die Kolonne bei einem Dorfe anhält, so entledigt sich die Frau ihrer Last, ruht sich aber nicht aus, sondern läuft zuerst in die Felder, um nach neuen Lebensmitteln zu suchen. Die Frauen marschiren stets unter dem Schutz einiger Soldaten, die die Marschordnung unter ihnen aufrecht erhalten und sie verhindern, in die Felder zu laufen, wo sie leicht von den Eingeborenen erschlagen werden können. Wo ein Bach überschritten wird, schöpfen sie oberhalb der Durchgangsstelle frisches Wasser. Ist der Halteplatz erreicht, so ziehen sich die Frauen und die Kinder in den Schatten des Gehölzes zurück, um zu warten, bis die Weißen den Soldaten ihre Plätze für die Nacht angewiesen haben. Dann geht jede Frau zu dem ihrem Gatten zugewiesenen Platz und legt dort ihr Biloko nieder. Sie sucht hierauf drei große Steine, aus denen sie über dem Feuer eine Stütze für den Kessel herrichtet. Brennt das Feuer und kocht die Suppe, so läuft sie schnell zum nahen Bach, um ihren Leib zu erfrischen und zu säubern. Nachdem die sorgfältige Waschung beendet ist, nimmt die Negerin einen Tropfen Oel in die Handfläche und reibt sich damit die Haut ein. Dann bindet sie ihren Schurz wieder um und kehrt mit gleichgiltiger Miene zu ihrem „häuslichen Herde" zurück. Es ist noch zu bemerken, daß unter den Stämmen der Haussa, der Congolesen und der Mata-Matamba, die die Begleiter dieser Expeditionen stellten, natürlich Vielweiberei herrscht, und zwar sind die moralischen Begriffe von den ehelichen Verhältnissen nach unserer Auffassung dort derart verkehrt, daß eine Frau stolz ist, einem Manne zu gehören, der außer ihr noch recht viele andere Weiber besitzt. Am wenigsten geachtet ist dort die Frau, die ihren Mann mit wenigen oder gar nur mit einer anderen Frau theilt.

Leckerbissen aus fremden Landen.

Japan ist für die Neue Welt ein mächtiger Importeur seltsamer Speisen und Nahrungsmittel. Es hat thatsächlich das Monopol für die Nester, aus denen die Vogelnestersuppe bereitet wird, die, wenn von einem amerikanischen Küchenchef präparirt, das delikateste Gericht bildet. Man fängt und trocknet im Lande des Mikado ganze Armeen Teufelsfische, die im Osten ebenso allgemein beliebt sind, wie der getrocknete Stockfisch im Westen. In Wirklichkeit haben diese beiden Fische in Bezug auf ihren Geschmack mit einander große Aehnlichkeit, nur ist das Fleisch des Teufelsfisches härter und fester als das des gewöhnlichen Stockfisches, und es ist dasselbe mehr muskelartig. Baum- und Seepilze bilden zwei weitere berühmte japanische Speisen, die über den Großen Ozean zu uns gelangen. Sie ähneln unseren Pilzen in Umriß und Zusammensetzung, aber in nichts sonst. Die Baumpilze schmecken wie Holzrinde, und der Seepilz siedet beim Kochen ein, als ob er aus Fischleim bestünde. In Japan gebraucht man diese Pilze zur Herstellung von vegetabilischer Gallerte, die zur Eindickung von Stews und Suppen verwandt wird, ungefähr so wie wir die Blase des Störs und anderer Fische in animalische Gallerte verwandeln und diese zu häuslichen Zwecken benützen. Getrocknete Fische sind ein fernerer wichtiger Exportartikel des „Landes der aufgehenden Sonne." Man trocknet dort fast jeden eßbaren Fisch, von der Elritze und dem Brätling bis zu Kaltblütlern von der Größe des Störs und des Schwertfisches. Das Fischtrocknen scheint aber in Japan nach einem anderen System zu geschehen als bei uns, denn wenn dort die Fische für den Markt fertig sind, so sind sie derart getrocknet, daß man meinen könnte, man habe gedörrtes Holz vor sich. Dasselbe Verfahren wenden die Japaner auf niederere Seethiere an, indem sie Venus- und andere Muscheln, Austern, Granat- und gewöhnliche Krebse, Garneelen und Krabben trocknen, bis sie Steinen gleichen. In solchem Zustande werden diese Delikatessen den Einflüssen jedweden Klimas widerstehen, und sie können, ohne zu verderben, ein ganzes Jahr in der freien Luft aufbewahrt werden.

China ist ein starker Rivale Japans und entfaltet eine gleiche Genialität in der Bereitung von Delikatessen für den amerikanischen Markt. Die wichtigeren sind: kristallisirte Süßcitronen, Datteln, Feigen und Wassermelonenrinden, eingemachte Wassermelonenkerne, getrocknete Hühner und Enten, welche gereinigt und ausgebreitet werden, bis sie einer Schindel aus Tannenholz gleichen; ferner riesenhafte Sardinen in Oel, die je einen Fuß lang und in Kisten von mehr als einem Kubikfuß Ausdehnung verpackt sind; eingesalzenes Kraut, dessen Blätter je einen Zoll Breite und drei bis vier Fuß Länge aufweisen; gezuckerte Blumen, „Lai-chen"-Nüsse und Matais, Vegetabilien, die in ihrer Erscheinung kleinen Kartoffeln ähneln, wie Kastanien schmecken und knusperig wie Rettich sind; Süßkürbisse, welche wie mittelgroße Wassermelonen aussehen und für den Versandt mit Mehl oder Kalk bedeckt werden, endlich präservirte Eier. Diese Präservirung geschieht, indem man die Eier mit einer Mischung aus Holzkohle, Kalk, Thon und Leim bekleidet. Von China versandte, in Zucker eingemachte Früchte gibt es zudem eine ganze Menge. Sie werden nach demselben Plane präservirt, wie der stets beliebte Kanton-Ingwer: die Früchte werden gereinigt, präparirt und viele Stunden in durchgeseihtem Honig gekocht. Tamarinden, Süßcitronen und grüne Datteln in dieser Weise bereitet, geben eine Delikatesse, wie sie sich nur irgend ein Feinschmecker wünschen kann. Im August und September exportiren die bezopften Söhne des „himmlischen Reiches" Monatskuchen, kleine kuriose Pastetenstücken, die dort bei der Feier des Erntemonats gebraucht werden. Sie gleichen in ihrem Aussehen kleinen Schweinefleischpasteten und sind mit einer Mischung von Wassermelonenkernen, Mandeln, Rosinen, Speck, Zucker, Ingwer, Mehl, Reis und Gewürzen gefüllt.

Mittel-Amerika ist ein weiterer werthvoller Lieferant für unsere Speiseküche. Es sendet uns ungefähr 2,000,000 Bananenbündel im Jahre; ferner Alligatorbirnen, eine Baumfrucht, die weder die geringste Aehnlichkeit mit einer Birne noch mit jenem gefürchteten Saurie hat; Limonen und gelegentlich eine Iguana oder eßbare Eidechse. Das Thier erscheint häßlich genug, daß es einem mittelalterlichen Drachen als Modell dienen könnte, es ist aber ein armes harmloses Geschöpf, dessen einziger Lebenszweck darin zu bestehen scheint, gejagt, getödtet und verspeist zu werden. Das Fleisch ist weiß, zart und saftig und bildet etwa ein Mittelding zwischen Froschschenkeln und Steaks aus grünen Schildkröten. In ihrer Heimath gilt die Iguana als eine große Delikatesse, die einen sehr guten Preis einbringt, wenn immer sie im Markte feilgeboten wird. Andere seltene Exportartikel Mittel-Amerikas bilden Brei- und Sternäpfel, sowie Stachelbirnen.

Von kleineren Ländern, welche zum Leckerbissenvorrathe Onkel Sams beisteuern, sei Palästina erwähnt. Dasselbe schickt uns von Zeit zu Zeit „Stiches," kleine Kuchen, in welchen Zimmet und Nelken im Ueberfluß vorhanden sind. Mexiko regalirt uns mit Tomalis, eine brennende Mischung aus Pfeffer und Gewürzen; West-Kanada fängt für die Bewohner der Union Ochsenfrösche, deren Beine über ein Pfund wiegen, während Neu-Braunschweig und Neu-Schottland das „Land der Freien und Tapferen" mit kolossalen Hummern im Gewicht von manchmal 25 Pfund beglücken. Zurück nach den Ländern, die den Gourmands in den Ver. Staaten mit Leckerbissen aller Art aufwarten, gehen dann Ströme Goldes und Silbers.

Kuriose Namengebung.

Ueber eigenthümliche biblische Namen hierzulande erzählt ein älterer Geistlicher: Auf meinen ausgedehnten Reisen in den Counties des östlichen Pennsylvaniens habe ich wenigstens drei Männer kennen gelernt, die auf den Vornamen „Cain" („Kain") hörten. Einer heißt „Judas Iscariot" („Judas Ischariot"), wird aber kurzweg „Is" genannt, und fast alle seine Bekannten glauben deshalb, sein Name sei „Israel." Im Steuerbuche des Townships, in dem der Mann wohnt, ist sein Name einfach mit den Initialen „J. J." verzeichnet. Ich erfuhr seinen vollen Namen zufällig aus der Familienbibel des Mannes, als ich das genaue Alter seiner Mutter ausrechnen wollte, bei deren Beerdigung ich die Grabrede zu halten hatte. In den „Blauen Bergen" haust ein Mann, dessen Taufname „Balaam" („Bileam") lautet. „Ananias Remmert" benamst sich ein Farmer unfern Reading. „Noahs" gibt es die schwere Menge; der Name „Nebuchadnezzar" („Nebukadnezar") und „Potiphar" ist mir aber blos je einmal vorgekommen. Die Demokraten von Berks County nominirten unlängst „Lot Reiff" für die Staatslegislatur. In Lebanon County begegnete ich vor mehreren Jahren gelegentlich eines Leichenbegängnisses einem Mann mit dem Vornamen „Schibboleth." Der Besitzer dieses seltsamen Namens theilte mir mit, daß er seiner Zeit in Schuylkill County einen Mann mit dem Taufnamen „Og" getroffen. „Og" soll der erste König gewesen sein, der auf einer eisernen Bettstelle schlief.

An der Grenze von Lebanon County ist man auf einen Teppichweber stolz, dessen erster Name „Pilot" heißt. In seiner Bibel aber steht die Inschrift „Pontius Pilate" („Pontius Pilatus"). Den Namen „Herod L." („Herodus L.") kann man auf einem Grabsteine eines Friedhofes in Pine Forest lesen. Eine Anzahl Familien heißen „Christ" („Christus"); ein altes Mitglied einer meiner früheren Kirchengemeinden wurde „Apollonia" gerufen. „Barne Butz" („Barnabas Butz") war ein Veteran der Maschinisten der Reading-Eisenbahn. Einmal wurde ich ersucht, einen Säugling, ein hübsches kleines Mädchen, auf den Namen „Jezebel" („Jesebel") zu taufen, und nur mit größter Mühe vermochte ich die Mutter zur Wahl eines anderen Namens zu überreden. Sie erklärte, sie habe den Namen aus der Bibel ausgelesen. Schließlich einigte man sich auf den Namen „Erminie."

Ich habe weibliche Säuglinge „Salome" getauft. Die Eltern waren der Ansicht, daß dies ein schöner, wohlklingender Name sei, ungeachtet der Thatsache, daß die ursprüngliche Salome das Haupt Johannes des Täufers forderte. Niemals ist mir indeß der Name „Ishmael" („Ismael") vorgekommen. Ich wurde aber einmal gerufen, um einen Jungen „Ham" zu taufen; was die Eltern aber eigentlich wollten, war, wie ich ausfand, der Name „Hamilton." Eine Mutter war darauf versessen, ihr erstes Töchterchen „Delilah" („Delila") zu benamsen. Wenn ich mich recht entsinne, wurde das Kind dann „Leiley" getauft. Ich hatte einst Drillinge zu taufen, die „Mannie," „Fannie" und „Dannie" hießen. Zwillinge taufte ich einmal „Adam" und „Eve" („Eva"). Fünf Jahre später erzählten mir die Eltern, daß sie Klein-Evchen zu ihrem Schrecken einmal dabei antrafen, als es im Garten mit einer Schlange spielte.

Mondregenbogen. Vom Grafen Khevenhüller in Kärnten empfing die „Neue Freie Presse" die folgende Mittheilung: „Ich kam neulich von der Rehpirsche. Das Firmament war sehr bewölkt, nur im Südost waren freie Flecken, durch die der Mond seine hellen Strahlen warf. Es mochte ½9 Uhr gewesen sein, als ich im Nordwest einen Theil eines schwachen Lichtbogens wahrnahm, der im Thale fußte, etwa 30 Grad aufstieg und sich in den Wolken verlor. Ich konnte mir Anfangs die Ursache dieser Lichtbildung nicht recht erklären. Nachdem ich aber eine bewaldete Mulde durchschritten, erblickte ich einen in hellem Lichte erstrahlenden vollkommenen Bogen, begleitet von einem zweiten dunkleren. Man sah deutlich die Farbenschattirungen des Regenbogens, jedoch ohne die Farbe selbst sicher ansprechen zu können. Das vom Bogen erfaßte Terrain befand sich im hellsten Mondlichte, während darüber hinaus die tiefe Dunkelheit wunderbar kontrastirte. Dies mochte ungefähr drei bis vier Minuten gedauert haben, als ein leichter Sprühregen fiel und der Bogen zu erblassen begann. Die Dauer des Phänomens dürfte 12 bis 15 Minuten betragen haben."

Von den professionellen Radfahrern Deutschlands hat, wie eine Berliner medizinische Autorität erklärt, kein einziger ein gesundes Herz.

Haus- und Landwirthschaft.

Suppe a la jardiniere. Man nimmt einen halben Kopf Sellerie, einige Karotten, Kohlrabi, kleine Rübchen, grüne Bohnen und schneidet dies alles mit dem Gemüsemesser in zierliche Formen; hierzu nimmt man kleine weiße Zwiebeln, Röschen von Blumenkohl, Spargelspitzen, blanchirt sie in kochendem Wasser und gibt sie dann in eine kräftige Fleischsuppe, in welche man noch fein gehackte Petersilie und Kerbel schneidet; man legirt sie mit drei Eidottern.

Himbeer-Marmelade. Zu jedem Kilogramm Himbeeren ist ein halbes Kilogramm gestoßener Zucker zu nehmen. Reife schöne Himbeeren streicht man durch ein Haarsieb, verrührt sie gut mit dem gestoßenen Zucker und kocht sie unter fortwährendem Umrühren über gelindem Feuer zu einem dicken Mus, bis er breit und gallertartig vom Löffel fällt. Die Farbe darf nicht bräunlich werden, sondern muß dunkelroth bleiben. Die Marmelade muß so heiß als möglich in Gläser oder Steinbüchsen gefüllt, nach dem Erkalten mit in Rum eingetauchtem Papier bedeckt und mit Blase oder Pergamentpapier zugebunden werden.

Astern in Töpfen. Eine große Zahl der gefüllten Astern läßt sich vorzüglich zur Topfkultur verwenden. Besonders gilt dies von den Zwergastern, und zwar am meisten von der Zwergpyramiden-, Zwerg-Boquet- und Zwerg-Chrysanthemum-Aster. Sie vertragen es sehr gut, daß sie aus dem freien Lande in voller Vegetation genommen und in Töpfe gesetzt werden. Sie „trauern" zwar einige Tage, wachsen und blühen aber weiter, wenn man sie nur gegen heiße Sonnenstrahlen schützt und ihnen regelmäßig nach Bedürfniß Wasser gibt. Zum Eintopfen wählt man einen regentrüben Tag. Die Pflanzen werden am Abend vorher stark angegossen, damit sie sich um so leichter herausnehmen lassen, und dann mit möglichster Schonung des Erd- und Wurzelballens in nicht zu kleine Töpfe gesetzt. Solche Astern bilden im Nachsommer und Herbst eine prächtige Zierde des Blumentisches.

Beschamel-Kartoffeln. Ein Eßlöffel voll Butter wird zerlassen, eine geriebene Zwiebel darin gedämpft ebenso ein viertel Pfund kleinwürfelig geschnittener roher Schinken. Ist derselbe gar, kommt noch ein gehäufter Eßlöffel voll Mehl dazu. Die Masse wird unter fortwährendem Rühren so lange gekocht, bis dieselbe sich vom Topfe löst. Ist dies der Fall, kommt noch ein halbes Pint süße Sahne hinzu und zuletzt ein achtel Pfund geriebener Schweizerkäse, schließlich, je nach Geschmack, etwas Salz und Pfeffer. Vorher hat man Kartoffeln in der Schale gekocht und dieselben in Scheiben geschnitten. Sobald die Beschamelsauce fertig ist, gießt man dieselbe über die Kartoffeln und läßt sie noch eine Weile ziehen.—Will man das Gericht einfacher herstellen, so kann man statt der Butter Rinderfett, statt des Schinkens durchwachsenen Speck und statt der Sahne Milch nehmen. Der Käse bleibt dann fort.

Gute Regeln für das schönere Geschlecht. 1. Wenn Du ein Kleidungsstück zur Wäsche gibst, untersuche es genau, ob keine Nadel darin steckt; es könnte schlimme Folgen für die Waschfrau haben, ihr zum Mindesten Schmerz bereiten. 2. Achte streng darauf, daß keine Näh- oder Stecknadeln in Gardinen, Betten, Stuhl- oder Sophalehnen gesteckt werden, das größte Unheil kann daraus entstehen; ebenso hüte Dich, Nähnadeln in Deine Kleidertaille zu stecken. Du gehst damit möglicher Weise in die Küche und läßt sie in die Speisen fallen. 3. Gewöhne Dich daran, Deine ausgekämmten Haare an jedem Morgen sorgfältig zu verbrennen, nicht etwa wegzuwerfen, und wäre es in den entferntesten Winkel; oft erregte schon eine solche Sammlung von Haaren viel Verdruß. 4. Wenn Du Dich gewöhnen kannst, Deine Wäsche, wenigstens feine, vor dem Waschen zu flicken, kannst Du sie doppelt so lange tragen als im entgegengesetzten Falle und ersparst viel Zeit und Arbeit. 5. Jedem Schlüssel, der zu groß ist für Dein Schlüsselbund, aber im allgemeinen Gebrauch steht, weise seinen bestimmten Nagel an und sieh streng darauf, daß er immer an seine Stelle kommt, dann wird niemals Unordnung und unnöthige Sucherei entstehen. 6. Wirf niemals spitze Sachen, als unbrauchbare Nähnadeln, Stahlfedern oder Glasstückchen, zur Erde oder gar aus dem Fenster. Wie leicht verwundet sich Mensch und Thier daran. 7. Lege niemals einen Gegenstand nur vorläufig an einen ihm nicht zugehörigen Ort. Vergissest Du ihn, so wird viel Unannehmlichkeit daraus entstehen. 8. Verborge niemals ein fremdes Buch oder einen sonstigen Gegenstand, der Dir nicht gehört, an Andere; Du kannst in die schlimme Lage kommen, ihn ersetzen zu müssen oder, was noch schlimmer ist, das Dir geschenkte Vertrauen verlieren. 9. Stecke niemals Kleider oder Unterröcke, an welchen ein Haken oder ein Band abgerissen ist, mit Stecknadeln zusammen, Du könntest leicht in die Lage kommen, Dich schämen zu müssen.

Aufzucht des Geflügels. Die Kücken schlüpfen nicht alle zu gleicher Zeit, sondern in verschiedenen Zeiträumen aus ihren Hüllen. Manchmal dauert es 24 Stunden, manchmal noch länger, bis alle Kücken einer Brut ausgeschlüpft sind. Die zuerst ausgebrüteten Küchlein läßt man nicht unter der Glucke, sondern nimmt sie weg, setzt sie in ein Kästchen oder Körbchen, das mit Wolle oder Baumwolle ausgelegt ist, stellt sie an einen warmen Ort in die Nähe des Ofens oder Herdes und läßt sie ruhig stehen, ohne ihnen Futter anzubieten, da dies durchaus nicht nöthig ist; sie können ruhig warten, bis die Henne mit dem Brutgeschäft fertig ist, da sie sich die nöthigen Lebenssäfte und Kräfte aus dem Ei mitgenommen haben. Ab und zu sieht man nach, ob nicht noch mehr junge Kücken ausgeschlüpft sind, die man dann den ersteren zugesellt. Ist endlich das Brutgeschäft erledigt, dann übergibt man sie alle der Obhut der Mutter und bringt diese an einen warmen, trockenen Ort. Sie können sofort in's Freie kommen, müssen aber vor allen Dingen Wärme und Sonne haben und mit großer Sorgfalt vor Nässe und Kälte gehütet werden. Tritt Regen und Kälte ein, so bringt man sie in geschützte Räume. Wasser müssen die Kleinen zuerst haben, auch gute, frische, nicht eingesäuerte Milch ist ihnen zu reichen, die sie sehr gern nehmen. Als erstes Futter sind zu empfehlen: Hafergrütze, Hirse, Eidotter und trockener Quark (Topfen). Auch die Krume von ausgebackenem trockenen Roggenbrod kann man ihnen zerbröckeln und hinstreuen, sie greifen sehr gern darnach, nur kein frisches oder gar eingeweichtes Brod, da dies Gift für die Kleinen ist. Sind sie drei bis vier Wochen alt geworden, so kann man ihnen jedes Körnerfutter reichen, es wird ihnen nichts mehr schaden. Besonders muß darauf gesehen werden, daß die Kücken neben animalischer Nahrung erhalten, ferner soll man ihnen auch phosphorsauren Kalk täglich einmal geben. Auch Sand und Grünfutter darf nicht fehlen.

Aufbewahrung der Milch. Es kann sich bei Aufbewahrung frischer Milch meist nur um den kurzen Zeitraum vom Abend bis zum nächsten Morgen handeln. Nichtsdestoweniger ist es von größter Wichtigkeit, daß die Aufbewahrung in einem geeigneten Raume erfolge. Wenn die Milch in schlecht gelüfteten Wohnräumen oder in der Küche aufbewahrt wird, so darf man sich nicht wundern, wenn sie an Haltbarkeit verliert und vorzeitig säuert. In der Küche darf die Milch schon wegen der darin herrschenden Wärme nicht aufgestellt werden. Wenn man nun wähnt, durch Verschließen der Milchgefäße in Schränken den Einfluß verdorbener Luft abhalten zu können, so täuscht man sich, denn die in der Milch befindlichen kohlensäure- und stickstoffhaltigen Gase sammeln sich in diesem Falle, da sie nicht entweichen können, über der Milch und fallen auf sie zurück. Es ist daraus die Nothwendigkeit leicht ersichtlich, daß der für die Aufbewahrung von Milch bestimmte Raum vor Allem der Zufuhr frischer Luft bedarf. Wo ein besonderer Milchkeller angelegt werden soll, wird man also auf die Lüftung ganz besonders Rücksicht nehmen. Die Nähe von Ställen, sowie der Dungstätte, wird man dabei meiden, da von hieraus die Luft verunreinigt wird. Die Wände des Milchkellers werden gekalkt, der Fußboden mit einer möglichst glatten, undurchdringlichen Cementlage versehen. Die Kalkung wird im Jahre mehrmals wiederholt. Ist der Fußboden durchlassend, so zieht vergossene Milch in denselben ein und gibt Anlaß zu Zersetzungsvorgängen, wobei die sich bildenden Stoffe, der Luft im Milchkeller sich mittheilend, den schädlichsten Einfluß auf die Milch ausüben. Auch Unebenheiten des Fußbodens sind von Nachtheil, da sie die gründlichste Entfernung von Milchtheilen erschweren. Im Milchkeller muß in jeder Hinsicht die peinlichste Sauberkeit herrschen.

Möhren als Pferdefutter. Ein altes Sprichwort sagt: Im Frühjahr vier Wochen lang Disteln und im Herbst vier Wochen hindurch Möhren an die Pferde gefüttert, halten den Thierarzt aus dem Stall. Daß die Möhren den Pferden sehr dienlich sind, sieht man in der That überall, wo Versuche mit diesem vortrefflichen Futtermittel gemacht werden, und andererseits kann man es auch schließen aus der Begierde, mit welcher die meisten Pferde die ihnen gereichten Wurzeln verzehren. Die Möhren werden nach dem Abschneiden des Krautes sorgfältig, nicht zu warm, eingemiethet und für die Pferde und Fohlen täglich per Paar ein Stalleimer voll, in zerkleinertem Zustande, unter das Haferhäckselfutter gemengt. Das Zerkleinern geschieht mittelst eines Stampfeisens mit kreuzartiger oder S förmig gebogener Klinge. Die Pferde befinden sich sehr wohl dabei, und es wird ihnen an Hafer nichts abgehen. Vielfach gibt man die Möhren auch für sich, Abends als letztes Gericht, mehr oder minder zerkleinert. Die Möhren als Winterfutter wirken gelinde abführend, befördern die Urinabsonderung und sind überhaupt in allen katarrhalischen und Erkältungskrankheiten, sowie auch bei Verdauungsstörungen als ein werthvolles diätetisches Mittel von jeher angesehen worden. Sie sind jedoch arm an muskelbildenden Stoffen, bewirken, in größerer Menge gefüttert, eine schnelle und von Schweißabsonderung begleitete Fettbildung, eignen sich deshalb nicht für Pferde, die in schnellem Tempo viel leisten sollen.