



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 33.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1906.

Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Weseg vom 19. Juni 1901.)

## Einige Speisepilze.

Von R. Schmelzer. (Mit 3 Abbildungen.)

Wenn manche Menschen von Speisepilzen sprechen hören, so denken sie in der Regel zunächst an den überall bekannten

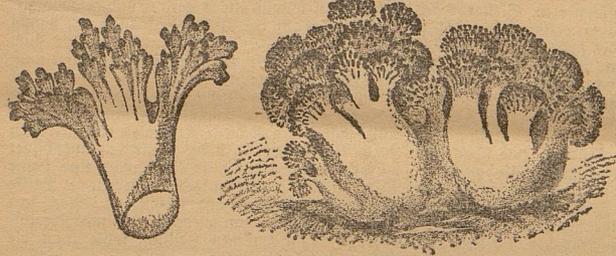


Fig. 1. Roter Ziegenbart (*Clavaria Botrytis*), ein Korallenpilz. Rechts ein vollentwickelter Fruchtkörper, um  $\frac{1}{2}$  verkleinert, links ein abgeschnittener Ast in natürlicher Größe.

Pfifferling, an den Steinpilz, an den Ruchpilz und allenfalls noch an die Morchel. Außer den genannten Sorten gibt es aber in den deutschen Wäldern noch eine große Anzahl lehrbarer Pilze, und ich will heute einige derselben den werthen Lesern in Wort und Bild vorführen.

Ein sehr häufiger Pilz unserer schattigen und humiden Wälder ist der Ziegenbart (*Clavaria Botrytis*) (Fig. 1). Er besteht aus vielen einzelnen, verästelten und verzweigten, am Grunde zusammengewachsenen Stielchen, welche oft die Form und Farbe von Korallen haben. Sämtliche Pilze mit diesen Eigenschaften zählt man daher zu den Korallenpilzen. Den Ziegenbart kann man auch mit Fingern vergleichen, welche in die Höhe gestreckt sind, weshalb er in manchen Gegenden auch Fingerring genannt wird. Sein Fruchtkörper ist fleischig, von auffälliger schwefelgelber bis orangefarbener Farbe und erreicht oft die Größe eines Kinderkopfes. In seiner ganzen Form erinnert der Ziegenbart deutlich an Blumenkohl; übrigens ist die Ausbildung so klar und deutlich, daß jeder, der sie sich einprägt, den Pilz sofort erkennt und eine Verwechslung unmöglich ist. Man genießt von ihm nicht die Äste, sondern nur den zarten und fleischigen unteren Stamm, welcher sehr wohlschmeckend und nahrhaft ist.

Der Reh-, Habicht- oder Stoppelpilz (Fig. 2), in manchen Gegenden auch Hirschschwamm und braune Hirschzunge

genannt, besitzt fleischige und ansehnlich große Fruchtkörper. Sein Hut erreicht eine Breite von 6 bis 20 cm und eine Stärke von 1,5 cm. Er ist rundlich und an den Seiten mäßig gewölbt, am Rande umgebogen und in der Mitte, besonders im Alter, vertieft. Die Farbe dieses Pilzes ist hell graubraun, selten schokoladenbraun, weshalb sein rissiger Hut dem Gefieder eines Habichts oft täuschend ähnlich ist. Durch die dichten Strahlen, welche am Stiele herablaufen und sich leicht abtragen lassen, erhält die Unterseite des Hutes das Aussehen eines Hirsch- oder Rehfeldes. Das Fleisch des Pilzes ist weiß bis grau. Er wächst vom August an oft in sehr großen Mengen in Nadelwäldungen.

Der Gallimasch (*Armillaria mellea*) (Fig. 3), auch Buchenpilz und Honigblätterpilz genannt, ist leicht kenntlich an den dunkleren, leicht abwischbaren Schuppen und haarigen Faserbüscheln, mit denen die Oberhaut oft geradezu besät ist. Der Hut erreicht eine Breite von 10 cm, in Laubwäldern sogar eine solche von 20 cm. Der Stiel erreicht eine Länge von 5 bis 12 cm und eine Stärke von 2 cm. Das Fleisch des

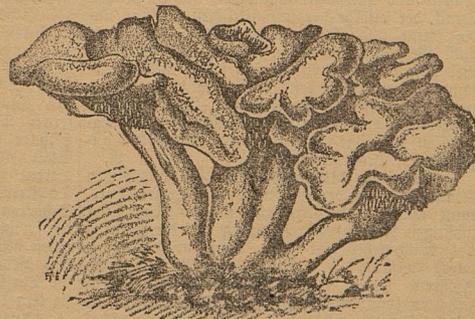
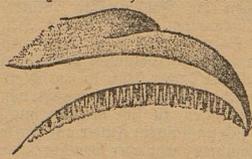


Fig. 2. Reh-, Habicht- oder Stoppelpilz (*Hydnum repandum*). Unten eine Kolonie von Fruchtkörpern. Oben ein Teil des Hutes im Längsschnitt.

Gutes ist weiß und schmackhaft. Wächst der Pilz, wie es meistens vorkommt, in dichten Massen, so ist der Stiel stets krumm. Etwa

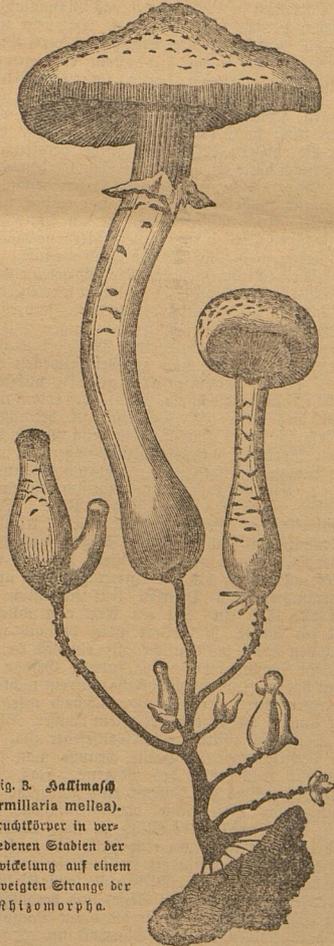


Fig. 3. Gallimasch (*Armillaria mellea*). Fruchtkörper in verschiedenen Stadien der Entwicklung auf einem verzweigten Stränge der Rhizomorpha.

1 cm unter dem Hute befindet sich ein Ring, welcher von weißer Farbe, häutig und sehr hinfällig ist. Zuweilen stehen auch mehrere Ringe übereinander. Der Pilz wächst im Sommer oft in ungeheuren Mengen namentlich

an alten Baumstämmen und Wurzeln, hat dann aber einen etwas säuerlichen Geschmack; schmählicher sind die auf dem Boden vorkommenden Pilze. In Österreich und Böhmen wird dieser Pilz in großen Mengen auf den Markt gebracht und verpfeift, und in den Ewennen bildet er monatlang die Hauptnahrung der Bauern und Holzhändler.

### Verhalten bei Vergiftung durch Pilze.

Von H. M. 23.

Da die eigentliche Pilzzeit vor der Türe steht, so dürfte es angebracht sein, einige Worte über das Verhalten bei Pilzvergiftung zu machen, fordert doch der Genuß giftiger Pilze leider noch Jahr für Jahr seine Opfer.

Je mehr sich der Pilz im Laufe der Jahrhunderte in der Küche eingebürgert hat, und je mehr er aufhörte, das Privilegium vornehmer Tafeln zu sein, desto mehr Opfer fordert er alljährlich, denn mit dem zunehmenden Verzehren wächst leider nicht das Unterdrückungsvermögen der Verzehrer, welche selten wohl mehr als ein halbes Dutzend Sorten kennen von den Tausenden von Pilzen, die auf Erden wuchern. Auch die beliebtesten und „unerschbaren“ Mittel zur Erkennung von Giftpilzen, die sich von Mund zu Mund fortpflanzen und nicht auszuweichen sind, sind nicht unfehlbar, sondern einfach wertlos und gefährlich. Ich meine als solche z. B. das Schwarzwerden eines Silberlöffels oder einer Zwiebel beim Witschen von Pilzen und das Blauanlaufen der frisch durchgeschnittenen Pilze. Das beste und einfachste Mittel, sich vor Vergiftung durch Pilze zu schützen, ist einzig und allein eine genaue Kenntnis der einzelnen Sorten, und jeder Hausfrau sollte es heilige Pflicht sein, sich diese anzueignen. Beim Sammeln bzw. Einkauf von Pilzen muß man sorgfältig darauf achten, daß unter die erbsenen Pilze nicht giftige geraten, ja, die Vorsicht sollte so weit ausgedehnt werden, daß man Pilze, die in anhaltendem Regen gestanden haben und wässrig geworden sind, einfach nicht sammelt. Auch solche Pilze, die an sumpfigen und feuchten Stellen und unter Birken gewachsen sind, haben nachteilige Folgen beim Genuß.

Als eine allgemeine Regel, die stets gewissenhaft beobachtet werden sollte, ist ferner zu merken, daß alle Pilze zu verwerfen sind, die beim Zerbrechen ihre Farbe verändern. Unter denselben Pilzen, die beim Brechen am Stiel einen Milchsaft herausfließen lassen, wähle man zu Genußzwecken nur solche, deren Milchsaft orange gelb ausfließt. Besten Blätterpilze blaue, grüne oder rote Farbe, so ist dies stets als Warnung zu betrachten. Sollten sich durch Unachtsamkeit beim Genuß von Pilzen Merkmale von Vergiftung zeigen, so muß ohne Verzug ärztliche Hilfe in Anspruch genommen werden. Eine Pilzvergiftung zeigt sich erst einige Stunden nach dem Genuß der Pilze. Ihre charakteristischsten Begleitumstände sind Übelkeit, Beklemmungen und entzündliche Magen- und Leibes-schmerzen. Ein Durstgefühl stellt sich ein und steigert allmählich bis zur Unerträglichkeit, unter Herzkrämpfen und Delirien tritt schließlich der qualvolle Tod ein. Ist ein Arzt augenblicklich nicht zur Stelle, so verliere man deshalb nicht gleich den Kopf; bis ärztliche Hilfe eintrifft, können folgende Maßnahmen die schlimmste Gefahr beseitigt haben. Zunächst veranlasse man ein tüchtiges Erbrechen durch Trinken von schwach gesüßtem oder lauem, mit Butter versetztem Wasser, Kiefern des Schlundes mittelst einer Gänsefeder usw. Ist eine Magenpumpe im Hause, benutze man auch diese zur Entleerung des Magens. Nach dem Erbrechen nehme der Patient eine schleimige Abkochung von Haferrübe oder Leinsamen, vor allem viel verdünnte Milch zu sich; hierdurch wird das Gift im Darm eingehüllt und in seiner ägenden Wirkung behindert. Kollikanfälle begegnet man durch Abführmittel (Rigimussöl), sowie Klüftiere, abwechselnd reizende (mit Seife) und beruhigende (mit kühlem Wasser), ferner durch ein Dampfbad mit darauffolgender 27° C-Waspadung. Danach mache man feuchte Leinwandstücke, frächtige Abreibungen mit nassen und trockenen Tüchern und Bauchmassage, besonders in der Magenenge.

Nicht unwichtig dürfte es sein, hier etwas über die giftigen Eigenschaften derselben „Morcheln“ anzuführen, weil schon wiederholt Vergiftungsfälle mit tödlichem Ausgange durch den Genuß dieser

Pilzart vorgekommen sind. Was man gewöhnlich als „Morchel“ bezeichnet und als solche verpfeift, ist im botanischen Sinne eigentlich keine Morchel, sondern eine Porchel (*Helvella esculenta*). Morcheln kommen selten vor und werden gewöhnlich als „Spizmorcheln“ bezeichnet. Es sind dies die Speisemorchel (*Morchella esculenta*) und die Spizmorchel (*Morchella conica*). Beide Arten sind essbar und meist in Laubwäldern und Parkanlagen im Mai und Juni bei uns vorkommend. Sie sind äußerlich von der Porchel durch den kugelförmigen oder kugelförmigen, mit netzförmigen Waben versehenen oder durch erhabene Längs- und Querleisten in zahlreiche Felder geteilten Hut verschieden, da bei der ersten die Oberfläche gewunden-gelaltet ist. Die Porchel wächst meist nur auf sandigen oder sandig-lehmigen Boden unserer Kiefernwälder von April bis gegen Ende Mai. Sie besitzt in frischem Zustande einen Giftstoff, der, als Helvellesäure bezeichnet, stickstoffreich, flüchtig, in Alkohol löslich ist. Ebenso ist das Gift in heißem Wasser löslich, während es in kaltem Wasser unlöslich sein soll. Die Giftwirkung des Pilzes kann daher durch mehrmaliges Abbrühen in heißem Wasser aufgehoben werden, wenn man dies Wasser fortgießt, während Vergiftung eintritt, wenn die Pilze ohne Abbrühen als Suppe oder in Butter gegart, genossen werden. Durch Dörren wird das Gift zerstört, demnach sind gedörrte Porcheln unschädlich.

Die ersten Vergiftungssymptome treten bei Menschen nach fünf bis sieben, selten erst nach zwölf Stunden ein. Das Gift laugt die roten Blutkörperchen aus, nach zu großen Dosen treten Krämpfe und schließlich der Tod ein. Die Vergiftungssymptome bestehen in reizenden Schmerzen im Unterleibe, Übelkeit, anhaltendem Erbrechen, Schlingbeschwerden, Durst, Kolik, blutigen Durchfall, Kopfschmerzen, Meisfarbe des Gesichtes usw. In günstigen verlaufenden Fällen tritt Beseitigung in zwei bis sechs Tagen ein. Die Giftigkeit solcher Porcheln ist nun allerdings sehr schwankend und teilweise auch auf den Standort der Pilze zurückzuführen. Nicht selten werden teilweise verdorbene, mitunter bereits in Fäulnis übergegangene Porcheln verkauft. Solche sind noch in erhöhtem Maße schädlich, wie überhaupt jeder in Fäulnis übergegangene Pilz giftig zu wirken vermag, ähnlich wie der Genuß verdorbenen Fleisches oder fauliger Fische. Auch die Spizmorchel soll giftige Eigenschaften besitzen, ihr Genuß erzeugte mehrfaß Erbrechen, Übelkeit usw. Diese Morchel ist gleichfalls in kochendem Wasser abzubrühen, das fortgegossen werden muß.

### Kleinere Mitteilungen.

**Rausen und Krippen der Pferde.** Wenn das Fohlen zur Welt kommt, ist von Rausen, Krippen oder Futtertrögen bei ihm keine Rede; denn das Tier findet sein Futter stets unten. Wird es nach vier Monaten entwöhnt und kommt auf die Weide, so findet es auch hier die Tafel unten gedeckt. Nach Beendigung der Weide beziehen die Fohlen ihre Winterquartiere; hier bekommen sie nun ihr Heu in Krippen oder Rausen, was aber nach den Ansichten hervorragender Pferdezüchter vollständig im Widerspruch mit der Natur steht, da das Pferd seiner ganzen Bauart nach sein Futter nicht von oben, sondern von unten zu sich nehmen muß. Junge Pferde, die sich nach ihrem Futter anhaltend recken müssen, bekommen mehr oder weniger hohle Rücken und zuweilen auch durch den ungleichen Druck, der infolge der unnatürlichen Haltung auf die Weine und Hufe ausgeübt wird, manchmal auch Gebrechen an diesen wichtigen Abfertellen. Bei hoch angebrachten Rausen fallen auch Grassamen, Staub usw. den Tieren leicht in die Augen und verursachen oft Augenleiden. Es wird daher neuerdings empfohlen, die Rausen einfach wegzulassen und das Heu in einem am Boden angebrachten Trog zu reichen.

**Ruhe im Milchviehstalle.** In unzähligen Stallungen, in denen Milchvieh gehalten wird, kann man die Beobachtung machen, daß einer wichtigen Anforderung in bezug auf die Haltung des Milchviehs gar keine Bedeutung beigelegt wird, nämlich der Ruhe im Milchviehstalle. Während man von den Masttieren alles fernzuhalten sucht, was sie in ihrer bescheidenen Ruhe stören könnte, wird dem Milchvieh gegenüber selten diese Rücksicht angewendet. Ein Haupt-erfordernis einer erfolgreichen Viehhaltung ist

aber: 1. daß gewisse Stunden des Tages das Milchvieh unbedingte Ruhe genießt, und zwar in der Weise, daß zu diesen Stunden nicht einmal den Wärtern der Eintritt in den Stall gestattet wird; 2. daß unberufenen Personen überhaupt der Eintritt in den Stall untersagt wird; 3. daß die Ruhe im Milchviehstalle auch während der Tätigkeit des Wartepersonals nach Möglichkeit gewahrt wird; 4. daß während des Melkens Ruhe herrscht und die melkenden Personen besonders das rohe Ansprechen der Tiere vermeiden; 5. daß die Fütterungs- und Melkzeiten streng innegehalten werden. Jede Erregung der Aufmerksamkeit der Tiere, jede Reizung des Nervensystems beeinträchtigt die Milchabsonderung.

**Schweinemast im Sommer.** Schon mancher Landwirt hat die unangenehme Erfahrung gemacht, daß während der heißen Sommermonate die bereits zum gemästeten Schweine nicht mehr an Gewicht zunehmen, sondern sogar in demselben zurückgingen. Es ist dies lediglich der Hitze zuzuschreiben, welche nicht nur die Freiluft herabmindert, sondern auch die Tiere direkt leichter macht. Man suche deshalb in den heißen Sommermonaten die Stalltemperatur nach Möglichkeit abzufühlen, was man dadurch erreicht, daß man täglich zweimal die Schweine sowohl, wie auch den Stall mit kaltem Wasser besprengt. Besonderer Wert ist darauf zu legen, daß alle Stallfenster, welche von der Sonne beschienen werden, mit Säcken verhängt und die Stalltüren möglichst wenig geöffnet werden, damit die Hitze nicht so eindringen kann.

**Die Mastdrüse der Schafe,** welche sich oberhalb der Klauen befindet, ist nicht selten der Sitz von Krankheiten. Tiere, bei welchen diese Drüse erkrankt ist, hinten auffallend stark und wollen zuletzt mit dem kranken Fuß gar nicht mehr auftreten. Zuweilen ist letzterer bis zum Fesselgelenk hinauf etwas gerötet und geschwollen. Drückt man auf die Drüse, so sondert sich häufig eine wuflerartige, talgartige Masse oder auch Eiter ab. In dieser Weise erkrankten Tieren muß man Fußbäder machen, wozu man einen Kübel warmes Wasser und ein bis zwei Löffel voll Kreolin nimmt. Bei starker Entzündung kann man auch Umschläge von gekeimtem Leinsamen oder gekeimten Kartoffeln machen. Ist die Weule reif und öffnet sie sich nicht von selbst, so kann man eine kleine Ritze mit einem scharfen Federmesser an der Stelle machen, wo die Weule am weitesten ist. Nach dem Ausdrücken macht man wieder ein warmes Kreolinbad. Bis zur völligen Heilung sollte man die Schafe im Stalle lassen.

**Fiegenmilch** unterscheidet sich äußerlich von der Kuhmilch dadurch, daß sie eine reine weiße Farbe besitzt, während die Kuhmilch mehr fettweiß bis gelblichweiß gefärbt ist. Geschmack und Geruch treten besonders hervor. Der sogenannte „Bockgeruch“, welcher für viele anfänglich unangenehm ist, soll von einer Fett säure, der Hirzinsäure, her stammen, wahrcheinlicher aber ist es, daß die Ursache in einer Hautansammlung liegt. Fiegenmilch rahmt bei längerem Stehen nicht auf. Zur Herstellung von Butter muß die Milch zuerst gefocht und dann zur Aufrahmung aufgestellt werden. Setzt man der Fiegenmilch Lab bei, so wird das in ihr enthaltene Kasein als kompakte Masse ausfallen. Die Haltbarkeit ist ziemlich dieselbe wie bei der Kuhmilch.

**Einstreuen für Hühnerställe.** Überall dort, wo Torfwiesen vorhanden sind oder Torfstreu ohne zu erhebliche Transportkosten zu beschaffen ist, bildet letztere unter allen Umständen die zweckmäßigste Einstreu für Hühnerställe. Durch das Einstreuen einer etwa 25 cm hohen Schicht Torfstreu in die Stallungen der Hühner erzielt man nicht nur einen warmen, sondern auch gefunden Hühnerstall. Die Torfstreu, mit welcher man den Boden gleichmäßig bedeckt hat, verhindert das Durchdringen der Kälte des Fußbodens; ferner werden durch diese die Exkremente der Hühner aufgesaugt und geruchlos gemacht, der Stall also von schädlichen Dämpfen gereinigt. Streut man ab und zu einige Körner in die Torfstreu, dann besorgen die Hühner selbst durch Scharen das Umarbeiten derselben. Eine Streu, die so mit Düngerstoffen gesättigt wurde, hat aber einen bedeutenden Wert und findet besonders auf Gemüsedecken gute Verwendung. Schließlich erfüllt die Torfstreu im Hühnerstall noch den Zweck, daß sie kein Ungeziefer aufkommen läßt. Zieske.

**Aufzucht abgeworfener junger Hunde.** Man wird vielfach die Bemerkung zu machen Gelegenheit haben, daß junge Hunde, denen die Mutter

## Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

(Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur Zweck, wenn dieselbe brieflich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pfg. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Berücksichtigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Unzweckmäßige Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

**Frage 128.** Von einem Paar Feldtauben will ich wegen ihrer Größe und guten Zuchtfähigkeit sämtliche Jungen fliegen lassen, um dadurch gute, brauchbare Tauben zu erhalten. Ich habe seit Februar schon fünf Bruten, welche fliegen. Wann sind sie zur Zucht reif, paaren sich die Tauben von selbst, oder müssen die zu paarenden Tauben von verschiedenen Eltern stammen? W. B. in C.

**Antwort:** Feldtauben sind früh geschlechtsreif, und nicht selten paaren sie sich schon im Alter von sechs Monaten. Sie dürfen also von ihren Februar- und März-Bruten noch in diesem Jahre Nachkommen erwarten, die aber nur zu Schlachtzwecken verwendbar sind. Die übrigen Bruten werden im nächsten Jahre zu brüten beginnen. In der Regel sind unter den erbrüteten Jungen eines Geleges ein Täuber und eine Täubin, die sich nach Eintritt der Geschlechtsreife ohne Schaden für die Nachkommenschaft von selber paaren. Geschieht dieses in sieben Monaten nicht, so sind es gleiche Geschlechter, und diese müssen dann mit anderen überzähligen Täubern oder Täubinnen eingepaart werden. Ich habe nie einen Unterschied zwischen den Nachkommen freiwillig bzw. zwangsweise eingepaarter Tauben gefunden. Bieske.

**Frage 129.** Anbei einige Zweigchen mit einer Bruchstelle am Stiele, ein Schaden, der an den Bäumen in unserem Ort sehr viel vorkommt, und dem die Hälfte der sonst gut entwickelten Früchte zum Opfer fallen. Leiden die Früchte oder Bäume an einer Krankheit? Die Belaubung deutet nicht darauf, die Triebe sind kräftig und frisch. R. in W.

**Antwort:** Die drei eingeklebten Zweigchenfrüchte sehen dem Anschein nach ganz gesund aus, und neigen wir zur Ansicht, daß die Ursache des Abfallens der Früchte wohl ein zu trodener Standort sei. Der Pfauens- und Zwetschenbaum verlangt guten Boden und geschützte Lage. Der Zwetschenbaum gedeiht noch in magerem Boden und tauber Lage, wenn es nur nicht an Kalk im Boden fehlt. Beide verlangen aber, bis auf wenige Ausnahmen, einen gewissen Grad von Feuchtigkeit im Boden, wenn sie die Früchte zur vollen Reife bringen und regelmäßige Erträge geben sollen. Sind diese Bedingungen nicht da, so werden die Früchte vor der Reife abgeworfen. Jedoch wurden wir nach dem Ausschneiden der Früchte eines anderen belehrt. Zwei enthielten Nerven des Pfauensbohners. Dieser Käfer ist nicht der Pfauensägewespe und des Pfauenswidlers ein großer Schädling unserer Pfauens- und Zwetschenbäume. Seine Vertilgung geschieht durch Anbringen von Fanggürteln an den Bäumen und Auffammeln der abgefallenen Früchte. Diese werden an Schweine verfüttert oder verbrannt. G.

**Frage 130.** Gibt es gegen Holzwurm, der sich in einem Hause stark verbreitet hat und im Dachstuhl die Balken sehr zerstört, ein Nadelmittel? W. B. in R.

**Antwort:** Gegen die Bohrwürmer im Gebälk besitzen wir leider nur ziemlich unvollkommene Schutzmittel. Die Larven und fertigen Käfer nagen, zunächst unter Schonung der Oberfläche, in dem Holz umher, und erst zur Flugszeit (Juni) verlassen die Schällinge durch eine kreisrunde Öffnung das Innere, so daß sie von insektenstörenden Mitteln nur schwierig erreicht werden können. Durch Einpressen von Dampf in die Löcher könnten sie wohl vernichtet werden, doch ist ein solches Verfahren sehr unständlich. Besser ist wohl die Anwendung flüssiger Stoffe, unter denen zunächst das Terpentinöl zu nennen wäre, gegen welches die Käfer sehr empfindlich sein sollen. Ein Versuch mit der sogenannten Sphelisenlauge wäre gleichfalls zu empfehlen. Diese wird in der Weise bereitet, daß einmal 12 kg Sped und 12 kg Pottasche, in 100 l Wasser gelocht, andererseits 5 kg Kalk, gleichfalls in 100 l Wasser zum Sieden gebracht, und dann beide Gemische noch im heißen Zustande vereinigt werden. Nach Zusatz von etwa 200 l heißen Wassers wird gut umgerührt und das von den Käfern befallene Holzwerk mit der heißen Lauge abgewaschen. W. B. in W.

nicht mehr genügend Milch zu verabreichen vermag, die also „abgewöhnt“ werden sollen, rasch abmagern und durch ihr wahrhaft erbarmungs-würdiges Aussehen auffallen. Sehr unangenehm ist solch rasches Abmagern und Schnittdierholen bei Rindvieh, die verkauft werden sollen. Ist Kuhmilch zu haben, dann ist das Abgewöhnen leichter, wenn nicht, so empfiehlt es sich, Erbsen zur Fütterung zu benutzen. Hierzu kann man „Hintererbsen“ verwenden. Man läßt diese grob schrotet, kocht anfangs zu gleichen Teilen Erbsen und Haferstroh zu leichter Suppe, kann etwas Schwarzbrot oder gedöckte Kartoffeln hineinmischen, jedoch nicht zu viel, und wird sehen, daß die jungen Hunde dabei ganz gut gedeihen. Von Tag zu Tag erhöht man die Gaben Erbsenschrot, doch immer zu gleichen Teilen mit Haferstroh, und zwar so lange, bis aus der leichten Suppe durch die stete Steigerung der Gaben ein fetterer Brei entstanden ist, und mischt stets Kartoffeln oder Schwarzbrot hinein. Bei einem derartigen Futter bleiben die Hündchen kräftig und gesund. Frisches Brunnwasser soll ihnen nie fehlen, auch die Hauptlege darf nicht vergessen werden. Zur Förderung des Knochenbaues empfiehlt es sich, etwas präzipitierten phosphorsauren Kalk ins Futter zu mischen. W. B.

**Puffbohnen** habe ich mit beträchtlichem Ertrage in den letzten Jahren noch auf abgeräumtem Frühkartoffelfelde gezo-gen. Diese Spätjucht hat noch den besonderen Vorzug, daß sie bis in den Spätherbst unseren Haushalt mit den beliebtesten frischen Bohnen versieht, was bei früherer Aussaat nicht erreicht werden kann. Reis werden diese Bohnen freilich nicht mehr. Allein dies verspricht nichts und ist ja auch nie unsere Absicht, da wir uns bei den Frühjachten das beste Saatgut sichern. Etwas Vorsicht ist nachher, wenn Frostnächte kommen, an Platz. Ist Aussicht hierfür vorhanden, so zieht man am besten ungesäemt die Sträucher alle aus. Die Bohnen bleiben hieran zu der Zeit noch einige Wochen frisch und zum Genuß wohl geeignet. Die geschälten „Himmlischen Niesen“ habe ich zu dieser Spätkultur mehrfach mit gutem Resultat noch verwendet. W. B.

**Spinatkultur.** Spinat ist ein vielgeehrtes und wertvolles Gemüse, namentlich für solche, die vorwiegend geistige Arbeit zu verrichten haben. Sorge des umsichtigen Haushaltungsgärtners sollte es darum sein, den größtmöglichen Teil des Jahres der Küche Gebrauchs-spinat stellen zu können. Nur während der größten Sommerhitze wird man auf Spinat verzichten müssen. Dann bildet dieser nur winzige Blättchen und schießt gleich zu Samen auf. Bei schneefreier Zeit und nicht allzu starkem Froste ist es hingegen im Winter wohl möglich, immer gebrauchsfähigen Spinat zu haben. Fürs erste säe man schon im Juli ein kleines Beet, etwa dort, wo Puffbohnen oder Frühkartoffeln gestanden haben. Aufdehnung ist für Spinat äußerst fördernd. Man hüte sich jedoch davor, diesen unmittelbar vor der Aussaat zu verwenden, da er erfahrungsgemäß schädlich ist und vielfach den Spinat gar nicht aufkommen läßt. Noch vor Winter an diesem ersten Spinat Sauche zu verwenden, wäre nicht gerade appetitlich und zudem auch gesundheitsgefährlich. Dieser Spinat ist gewöhnlich Anfang September so weit gediehen, daß wir davon zum Gebrauch abblättern können. Hierbei entnimmt man nur gebrauchsfähige Blätter; die unbrauchbaren läßt man der Pflanze, da sie hieran bei der Umbildung des Nährstoffes in Bildungsfloß, also beim Wachsen, nützlich sind. Zur zweiten Saat ist ein größeres Beet zu nehmen; denn hierauf gilt es, für den Winter Spinat zu ziehen. Dieser bleibt darum auch vorher verschont. Er wird am einfachsten breitwürfig gesät, da in späterer Jahreszeit das Unkraut viel weniger sich zeigt und vor allem nicht so wuchert. Zur Winterzeit werden auf diesem Beete die Spinatpflanzen zum Gebrauch ganz abgeflochten. Der erste Spinat wird im Frühling zwischen den Reihen tüchtig gejauht, und später wird hier wieder abgeflochten, bis die Samenbildung sich mit Gewalt geltend macht; durch das Abblättern wird dies nämlich etwas in die Länge gezogen. Tritt dies jedoch ein, so werden die Pflanzen ganz abgestochen, und das Beet wird anderweitig besetzt. Für Blumenkohl hat dieses erfahrungsgemäß gute Disposition. Ein kleines Beet Spinat, welches etwa im August noch ange-set werden könnte, ebenfalls in Reihen-saat, lieiert im Herbst und Frühling noch etwas später Stoff zum Abblättern; je früher nämlich

der Spinat gesät ist, desto früher neigt er auch im Frühling zur Samenbildung. Zur Anpflanzung von Stangenbohnen ist das größte Spinatfeld meist zeitig genug abgeräumt. Eine breitwürfige Aussaat Spinat, die sehr vorteilhaft zwischen Puffbohnen und Erbsenreihen angelegt wird, was schon vielfach im Februar geschehen kann, liefert uns nach Verbrauch des vor Winter gesäten Spinates noch eine Weile sogenannten Sommer-spinat. Hier ist dieser auch so zeitig abgestochen, bevor diese Gewächse den Raum ganz für sich in Anspruch nehmen. W. B.

**Zum Schutze gegen schädliche Wirkung der Sonnenhitze** lege ich über frisch gepflanzten und eingegossenen Sellerie, sowie über Endivie dach-tinnenförmig gebogenes Drahtgitter, welches im Frühjahr die jungen Erbsen vor den Spähen beschütze, und decke hierüber Sackleinen. Während sonst bei der Hitze gesetzte Pflanzen vielfach trotz Anliegens stark litten, trauerten die meinigen gar nicht bei dieser Vorkehrung. Abends wurde das Sackleinen vom Gitter fortgenommen, morgens wieder aufgedeckt, bis die Pflanzen gut angewachsen waren. W. B.

**Pflaumenpflanzungen.** 250 g Mehl werden mit acht ganzen Eiern glatt gerührt, dann gibt man 1/4 l Rahm dazu und schmeckt mit Salz ab. Der Teig muß dickflüssig sein. 1 kg Pflaumen wurde inzwischen gewaschen, ausgekaut und halbiert. Sodann streicht man eine schwarze Pfanne mit Butter aus, füllt einen Pfel Teig hinein, läßt ihn etwas angehen, belegt ihn mit Pflaumen und setzt die Pfanne einen Augenblick in den Ofen, damit die Pflaumen warm werden, worauf man wieder Teig darüber gießt und den Kuchen im Ofen backen läßt. Wenn der Teig oben fest ist, wendet man den Kuchen und bäckt ihn, bis die Pflaumen weich sind und der Kuchen auf beiden Seiten eine schöne Farbe hat. Dann richtet man die Kuchen auf mit Zimt-zucker bestreuten Schüsseln an, streut noch Zucker darüber, schneidet sie durch und trägt auf. W. B.

**Apfelfaft aus unreinen Äpfeln.** Umreife, vom Sturm abgeschlagene Äpfel geben nicht nur ein vorzügliches Gelee, sondern auch einen ganz vorzüglichen Saft. Die Äpfel werden gewaschen, in Viertel geschnitten, mit so viel Wasser, daß es überdeckt zum Feuer gesetzt, bis sie sich mit einem Strohhalbm durchstechen lassen. Hierauf gibt man Apfel und Saft in ein Leinentuch, welches man zweifach an den vier Beinen eines umgekehrten Küchentisches festbindet, und läßt den Saft in ein untergestelltes Gefäß ablaufen. Ein Auspressen des Saftes läßt man einige Stunden stehen, schüttet ihn vorsichtig vom Boden ab, gibt ihn in einen blanken Kupferseffel unter Zugabe von bester ungebläuter Mastix zum Feuer und kocht unter sorgfältigem Ausschäumen so lange, bis sich kein Schaum mehr zeigt, nimmt dann den Saft vom Feuer und hebt ihn in gut gereinigten und gut verkorkten Glasflaschen bis zum Gebrauch auf. Dieser Saft giebt einen so hohen Wohlgeschmack, daß er zu Limonaden, Saucen und Speisen sehr gern verwendet wird. G.

**Hagebuttenkerne,** die fast stets als unbrauchbar fortgeworfen werden, geben einen sehr angenehmen Tee, der für Kinder und nervöse Menschen sehr zuträglich ist. Man trocknet die Kerne bei geringer Wärme im Ofen, schüttelt sie tüchtig auf einen Durchschlag, damit die feinen Härchen nach oben kommen, und entfernt diese. Für vier Personen nimmt man etwa zwei Eßlöffel Kerne, kocht sie eine Stunde, gießt das Getränk durch ein Sieb und trinkt den Tee mit Sahne und Zucker. Da die Kerne einen starken Vanillegeschmack haben, so kann man eine Mischung von ihnen sehr wohl anstatt der wirklichen Vanille benutzen, besonders bei Speisen, denen man statt der pulverisierten Vanille leicht etwas Hagebuttenkern-abkochung zusetzen kann. W. B.

**Kräuteruppe.** Zwei Stengel Lauch, zwei kleine Salatköpfe, Sauerampfer und Kerbel, alles gut gewaschen, werden grob gepakt und in Butter geschwitzt, in die man zuerst den Lauch, sodann Salat und Sauerampfer und zuletzt den Kerbel gibt. Ist alles gut durchgedünstet, so füllt man mit warmem Wasser oder, noch besser, mit dem Kochwasser von grünen Erbsen auf und kocht die Suppe mit Salz und Pfeffer eine Stunde lang. Vier Eigelbe werden mit 1/2 l Rahm und drei Tropfen Maggis Würze gut verquirlt, worauf man einige Stüchlein frischer Butter hinein gibt. Dann zieht man die Suppe in letzter Minute ab und trägt sie mit frisch gerösteten Weißbrotwürfeln auf. W. B.

