



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 47.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1907.

— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gesetz vom 13. Juni 1901.) —

Entenzucht.

Von A. M. W. (Mit Abbildung.)

Wo die äußeren Verhältnisse günstig sind, ist die Entenzucht als wirtschaftlich nutzbringend zu empfehlen, besonders da, wo die Tiere sich im Wasser ihre Nahrung selbst suchen können. In einem Teich oder Graben finden sie eine Menge ihnen zuzugender Nahrung: Wasserlinsen, allerlei niederes Getier, Laich und Grünzeug; mindestens aber sollten sie eine Pfütze oder einen großen, in die Erde gelassenen Wasserföbel zur Verfügung haben.

Um die Eier, die sie gern draußen am Wasser ablegen, zu bekommen, behalte man die Enten so lange im Stalle, bis sie gelegt haben; in der Regel legen sie des Nachts oder früh des Morgens.

Auf fünf bis sechs Enten muß ein Goppel gehalten werden; sind es deren mehr, so kann es vorkommen, daß er sich um verschiedene nicht kümmert, sie sogar beißt und verfolgt.

Im März fängt die Ente zu legen an und fährt damit fort, wenn man die Eier regelmäßig bis auf eins fortknimmt, bis 90 und 100 Stück gelegt sind.

Es wird der Ente mit Unrecht vorgeworfen, sie sei keine gute Brüterin. Am liebsten wählt sie ihr Nest selbst nach Willkür und legt nach und nach ihre Eier hinein. Hat sie ungefähr 13 bis 15 bekommen, dann brütet sie mit Ausdauer und führt ihre Jungen mit Sorgfalt. Nur will sie nicht gestört sein; beim Vorsetzen des Futters und Wassers sträubt sie ganz wütend die Federn und gibt einen zischenenden Laut von sich. Verläßt sie ihr Gelege, um sich etwas Bewegung, namentlich auf dem Wasser, zu machen, so bedeckt sie es vorsichtig mit Federn, teils um es zu verbergen, teils damit es in ihrer Abwesenheit nicht erkalte.

Häufig läßt man die Enteneier durch Hühner oder Puten ausbrüten, und man kann einer Henne 12 bis 14 und einer Truthenne bis 22 unterlegen. Enten werden mit 16 bis 18 Stück besetzt. Die Brütezeit dauert in der Regel 28, bisweilen auch 30 Tage.

Mit dem Ausbrütenlassen der Enteneier durch Hennen oder Puten wird jedoch im allgemeinen kein günstiger Erfolg erzielt, da deren Wärme eine zu trockene ist, wodurch die innere Haut des Eies pergamentartig wird, so

daß die Entlein mit ihren stumpfen Schnäbeln oft nicht durchspicken können und elendiglich ersticken.

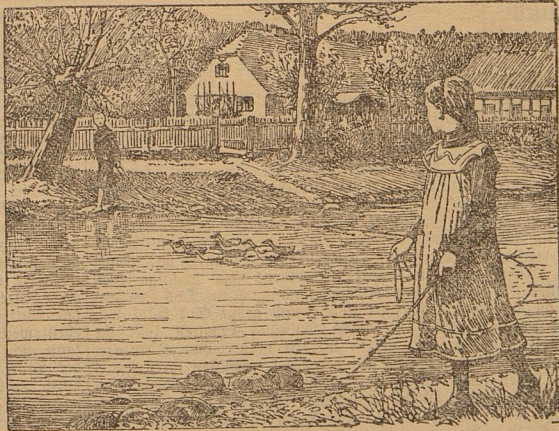
Das Führen der jungen Enten durch eine Glucke hat auch etwas Unnatürliches, da diese das Trockene liebt, während die Enten das Wasser aufsuchen. Es ist auch fast grausam, wenn man sieht, mit welcher Verzweiflung eine arme Henne, die ihre Entenbrut in Lebensgefahr glaubt, an dem Wasser entlang läuft, auf dem sich diese ketten herumtummelt, die warnenden Lockungen der Stiefmutter unbeachtet lassend.

Vielfach wird empfohlen, junge Enten nicht zu jung auf Wasser gehen zu lassen und damit mindestens 14 Tage zu warten. Eine solche

Jagen und Werfen mit Gegenständen bringt die Tierchen nicht vom Wasser, sondern macht sie nur scheu. Auf eine leichte Art gelingt dies aber, wenn man mit einer starken Schnur, die quer über den Teich reichen muß und durch einige leichte Holz- oder Korntindenstücke schwimmend erhalten wird, die Enten vor der Schnur herreibt. Zwei Personen fassen je ein Ende der Schnur und gehen an beiden Ufern des Teiches gleichmäßig nach dem Landungsplatz zu (siehe Abbildung). Die Enten fürchten sich, mit der Schnur in Verbindung zu kommen, und eilen ans Land. Wiederholt man dies einige Abende hintereinander, dann hat man bald nicht mehr nötig, die Enten heimzuholen, sie kommen allein.

Als Futter reicht man den Jungen während der ersten Tage hartgekochtes, feingehacktes Ei, vermengt mit Brotkrumen, Grütze, gewiegtem Grünzeug, wie Schafgarbe, Kesseln usw. Das Ei ersetzt man bald durch gekochtes, kleingehacktes Fleisch, Fische und dergleichen, mit angebrühter Kleie, gekochten Rüben oder Kartoffeln vermischt. Neben aufgequelltem Abernern, wie Gerste, Mais, Erbsen, verabreicht man ihnen ein ähnliches Weichfutter wie den Hühnern.

Je weniger Wasser den Enten zur Absuchung von Nahrung zur Verfügung steht, desto mehr müssen dem Weichfutter tierische Stoffe zugefügt werden, wenn man kräftige Tiere erzielen will. Hierzu eignet sich ganz besonders eingeweichtes Fleischzwieback, auch angebrühtes Fleischmehl. Jungen Enten und Legenten mische man öfters präzipitierten



Verfahren, junge Enten vom Wasser zu bringen.

phosphorsauren Kalk von M. Brodmann-Weipzig-Eutrich ins Futter, für die Jungen zur Knochenbildung, für die Alten zur Vereinerung der Eierschale. Grünzeug darf nie fehlen, und die Fütterung muß dreimal täglich geschehen, im Winter zweimal, morgens und nachmittags. Zur Mast sollten nur junge Tiere genommen werden, und nicht, wie es vielfach geschieht, ältere. Eine gute Fleischmast bei fünf oder sechs Monate alten Enten erreicht man durch reichliche Fütterung mit einem aus Gerstent- oder Maismehl oder Schrot und gekochten Kartoffeln, sowie Talgrieben bestehenden bröckeligen Teig nebst Grünzeug und zerhackten Rüben. In Aylesbury, wo die Enten im Alter von sieben bis acht Wochen geschlachtet und nach London gebracht werden, füttert man

Früh ist aber nur dann einzubalten, wenn die Witterung gar zu rau und kümmisch sein sollte. Es ist natürlicher und deshalb richtiger, wenn die Entchen recht bald aufs Wasser kommen, weil sie sich hier putzen können, wenn sie sich auf dem Lande beim Fressen oder sonstwie schmutzig gemacht haben. Bleiben die Tierchen voller Schmutzhäutchen, so zieht das Fett ihres wolligen Kleides in den Schmutz, und sie werden auf dem Wasser naß und frieren, so daß sie später nur ungern aufs Wasser zu bringen sind. Auf dem Wasser bleiben Flaum und Haut fettreicher, und die Tierchen frieren nicht und bleiben gesund.

Wenn die Abende und das Wasser angenehm warm sind, dann verzögert sich die abendliche Heimkehr der jungen Enten oft sehr. Alles

sie die ersten vierzehn Tage mit hartgekochten, feingehackten Eiern, vermischt mit gekochtem Reis und gehackter Rindsleber, später mit Gerstenmehl und Salzgrüben, angemengt mit dem Wasser, in dem die Eierbein gekocht wurden.

Unbedingt notwendig ist, daß den Enten während der Mast reichlich reines Wasser zum Trinken zur Verfügung steht und daß sie nicht zu viel Bewegung haben; sie können, wie die Gänse, für die Mast im halbdunklen Stall gehalten werden.

Vor dem Schlachten läßt man die Enten zwölf Stunden fasten; man rupft sie nachher, so lange der Körper noch warm ist.

Die Kasseenten, wie Aylesbury, Rouen und Schweden, sind außerordentlich leistungsfähig im Legen. Auch die indische Laufente und die Pekingerente werden sehr gelobt.

Die erstgenannte ist eine hervorragende Eierlegerin, die mehr Eier legt als die meisten Hühnerassen; dabei ist diese Ente vorwiegend eine Winterlegerin. An Gewicht erreicht die Laufente nur 2 bis 2½ kg, sie ist aber feinknochig, und das Fleisch ist sehr schmackhaft. Die Aufzucht dieser Ente ist nicht schwierig, sie verlangt kein Wasser zum Schwimmen, dagegen einen größeren Auslauf auf Wiese oder im Garten.

Die Pekingerente zeichnet sich als Fleisch- und als Legente aus. Namentlich ist die Nachwüchsigkeit der jungen Tiere und die verhältnismäßig schnelle Gewichtszunahme ein Vorzug dieser Ente. Der Eierertrag ist gut, und im Ertrage an Federn und Daunen steht die Pekingerente keiner anderen Entenrasse nach. Ihr Gewicht beträgt 2½ bis 4 kg, gemästet wird das Tier 5 bis 6 kg schwer.

Die Abbildung und teilweise auch den Text haben wir dem im Verlage von J. Neumann-Neudamm erschienenen empfehlenswerten Buche „Elise Voligt, Fürs Forsthaus“ (Preis gebunden 4 Mk.) entnommen.

Zur Verwendung der Haselnüsse.

Von G. W.

Sind die Haselnüsse geerntet und getrocknet, so entsteht die Frage: „Wie verwenden wir denn diese Früchte am besten?“ — „Haselnüsse verwenden?“, wird vielleicht so mancher Leser fragen; wie sollen denn die anders benutzt werden, als zum Aufstrecken an den langen Winterenden, als Spielzeug für die Kinder, und wer sich zu feinem oder feiner Kinder Vergnügen ein Eichhörnchen in einem Käfig hält, läßt das Aufstrecken auch noch von diesem besorgen! — D nein, lieber Leser, die Haselnuß kann auch noch zu anderen Zwecken benutzt werden, und es ist der Zweck der nachfolgenden Zeilen, ihre Bedeutung in das rechte Licht zu stellen.

Die Haselnuß ist eine uralte Frucht, und ehe wir eine so rege Verbindung mit dem Süden kannten, aus dem wir die Mandel beziehen, hat sie in der Küche dieselbe Bedeutung und dieselbe Verwendung gehabt, welche die Mandel gegenwärtig hat. In manchen Gegenden ist die Haselnuß auch heute noch in der Küche geschätzt, und es kommt vielleicht eine Zeit, in welcher sie hier wieder zu vollen Ehren gelangt. Da das Marzipan bei uns früher bekannt war als die Mandel, so ist dasselbe jedenfalls aus geriebenen und gestoßenen Haselnüssen hergestellt worden. Auch heute noch schätzt man das Haselnußmarzipan ganz besonders und bezeichnet es als „Muzmarzipan“. Auch Matronen schmecken ausgezeichnet, wenn man an Stelle der Mandeln Haselnüsse verwendet. In Frankreich spielt auch die Haselnußbutter eine bedeutende Rolle, während sie in der deutschen Küche noch ziemlich unbekannt ist. Man serviert dieselbe zum Weißbrot, welches man zum Tee genießt. Ihre Herstellung geschieht in der folgenden Weise: Etwas Petersilie, wenig Schnittlauch und etwas Estragon wird fein gehackt, dann brüht man 250 g Haselnußkerne, schält die Haut ab, wie bei den Mandeln, stößt sie, nachdem sie getrocknet sind, im Mörser fein, verührt die Kräuter und den Muskrut mit 250 g guter, möglichst ausgewaschener Butter, streicht die ganze Masse durch ein Sieb, stellt sie kalt

und nachdem sie in Formen gedrückt ist, wird sie serviert. Da sich in neuerer Zeit eine große Liebhaberei für alle Arten zusammengesetzter Butter, wie z. B. Kräuterbutter, Anchovisbutter, Sardellenbutter usw., geltend gemacht hat, so hat die Haselnußbutter auch vielleicht bei uns noch eine Zukunft.

Kleinere Mitteilungen.

Fütterung heruntergekommener Pferde.

Soll ein heruntergekommenes Pferd sich verhältnismäßig schnell und sicher erholen, so bedarf es einer reichen Zufuhr von Eiweiß im Futter. Diese wird am sichersten durch eine Zugabe von ein bis zwei Pfund Leinöl erreicht. Dasselbe zeichnet sich vor allen anderen verwandten Kraftfuttermitteln durch leichte Verdaulichkeit und hohen Nährwert aus und gibt Fleisch und besonders auch glattes und glänzendes Haar. Aus diesem Grunde gelten Leinölkuchen bei allen Pferden mit schlechter Verdaulichkeit und jungen Pferden, die sich rasch entwickeln, als vorzügliches Kraftfuttermittel.

Einfluß der Körperpflege beim Milchvieh.

Die günstige Einwirkung der Hautpflege auf die Leistungsfähigkeit unserer Rindtiere ist zwar schon lange bekannt, wird aber keineswegs überall in dem gebührenden Maße gewürdigt. In, es ist sogar noch hier und da die Meinung vertreten, daß das Putzen beim Milchvieh nicht empfehlenswert sei, weil es den Saftzug nach der Haut fördere und dem Körper Nährstoffe entziehe, wodurch die Milchabsonderung vermindert werde. Daß aber das Gegenteil richtig ist, hat Professor Dr. Bachhaus durch eingehende Versuche nachgewiesen. Als Versuchstiere dienten zwei Kühe der Glantaler Rasse. Dieselben wurden zunächst sieben Tage in gewöhnlicher Weise mit Striegel und Bürste, dann nach zwei Übergangstagen vierzehn Tage lang gar nicht, und wieder nach zwei Übergangstagen sieben Tage lang sorgfältig gepflegt, und auch am Anfang der letzten Periode, um die durch das Nichtputzen entstandene Beschmutzung möglichst schnell und gründlich zu beseitigen, einmal gewaschen und abgetrocknet. Die während der Versuchzeit ermilene Milch wurde gemessen und auf ihren Fettgehalt geprüft. Der Versuch hatte folgendes bemerkenswerte Ergebnis: Die beiden Kühe lieferten:

	Wässrig kg	Fett kg	mit durch- schnittl. Fettgehalt
mit Putzen . . .	287,711	11,54	4,007%
ohne Putzen . . .	268,25	10,66	3,976%

Die Erhöhung der Milchabsonderung durch die vermehrte Körperpflege gewinnt demnach noch an Bedeutung durch den gleichzeitig höheren Fettgehalt.

Zur Fütterung der Schweine. Die Schweinefütterung wird in kleineren Wirtschaften vielfach noch recht ungewöhnlich betrieben, namentlich ist der Grundsatz vieler Landwirte, den Schweinen möglichst wässrige Nahrung zu geben, entschieden zu verwerfen. Hierdurch wird nämlich das Kraut und die damit verbundene sehr wichtige Einspeichelung der Nahrung umgangen. Das Schwein hat recht gute Zähne und große Speicheldrüsen, weshalb es solche Nahrung erhalten soll, die genügend gekaut werden muß. Ganze Körner, von Jugend auf verabreicht, erfüllen ihren Zweck viel eher, als wenn sie fein gemahlen und mit Wasser eingerührt werden. Ganz ungewöhnlich ist es auch, wenn das Schrot zu einem Brei angerührt wird, wie es häufig geschieht. Die Schweine schlagen es alsdann, ohne zu kauen, herunter. Das Schrot gebe man allein in einem Trog, Sorge aber dafür, daß sich stets Wasser in einem Trog daneben befindet.

Ziegenfutter für den Winter. Für die Ziegenfütterung im Winter ist das gedörrte Laub von großer Bedeutung, und dürfen auch in den Gegenden, in welchen Rohrbinden geschält werden, die frischen Triebe der Eiche, Hagele und Birke, gut in der Luft getrocknet, ein billiges Winterfutter abgeben. Das Sammeln, Trocknen und Einbringen verursacht wenig Mühe und Kosten, da ja diese Arbeiten von Kindern ausgeführt werden können. In den Weingebieten werden mit großer Vorliebe die Weinlaubabfälle grün und gedörrt als Ziegenfutter benutzt und sehr gute Erfolge damit erzielt, und so ist dem kleinen Winger Gelegenheit geboten, seine Ziegen billig zu ernähren.

Zur Verwendung in der Geflügelzucht. „Zu viel und zu wenig (wenig), ist immer ein Ding.“

sagt der Schiefer, und er hat Recht. Durch Überfütterung des Geflügels belasten wir nicht nur das Fährerfallkonto unnötigerweise, sondern vermindern auch die Legetätigkeit der Fährer und machen letztere zu Krankheiten geneigt. Eine zu farge Fütterung würde wiederum nicht minder eine Verschwendung sein, denn durch solche Nahrungsmittel werden die Tiere ebenfalls verschiedenen Krankheiten ausgesetzt und ihre Eierproduktion verringert. Auch durch zu reichliche oder zu knappe Bemessung des den Tieren zu gewährenden Raumes kann sich der Züchter einer Verschwendung schuldig machen; besonders aber durch letztere, denn durch Überfüllung des Raumes werden die verschiedenen Krankheiten förmlich zu Gäste geladen. Ebenso sei man bei der Herstellung der Nester nicht zu engherzig bezüglich des Raumes und des Materials. Derartige Knäueler würde viele Klänge unter den Hennen hervorgerufen und Veranlassung zum Zerbrechen und dem dann fast unansprechlichen Zerbrechen der Eier bieten. Der Wert des Fährerzüngers ist allgemein anerkannt und sollen deshalb auch die Ertrumente der Fährer nicht vergeudet werden. Ebenso werfe man die Federn der geschlachteten Tiere nicht weg, sondern suche sie zu verwerten. Geradezu eine Verschwendung ist auch der Ankauf zwar billiger, aber minderwertiger Zuchttiere. In der Regel werden auch hier die teureren Tiere die billigsten sein. Eine Verschwendung liegt ferner im Halten überflüssiger Fährer, in der Errichtung von Ställen an ungelungenen oder unpassenden Orten, in Unvollkommenheiten bezüglich der Einrichtung, Temperatur und Ventilation der Ställe. Niemals wird man aber den für ein gutes, ausführliches Lehrbuch angewendeten Betrag als verschwendet zu betrachten haben, allerdings muß man in der Wahl des Buches vorsichtig sein. Empfehlenswert ist Hupers Geflügelzucht, welches (oben in erneuter Auflage erschienen ist) und sich somit allgemeine Anerkennung erworben hat.

Bei der Anpflanzung von Obstbäumen.

Kann nicht genug vor der Wahl zu vieler Sorten gewarnt werden; man nehme lieber wenige, aber gute und passende Sorten. In den letzten 30 Jahren sind Obstsorten entstanden, welche teilweise noch besser sind als manche ältere Sorte. In einer Gegend bewährt sich aber diese, in einer anderen jene Sorte am besten, und selbst in ein und derselben Gegend macht sich in verschiedenen Lagen und Bodenarten dieser Unterschied geltend. Es muß daher erst sorgfältig ausprobiert werden, welche von den neuen Obstsorten sich für eine Gegend eignen. Das Verlangen ist aber nicht jedermanns Sache, da Versuche oft viel kosten und nichts einbringen. Versuche sind eher Sache der Vereine, Gemeinden und Berufsgärtner, der Landwirt aber sollte vorläufig bei den bewährten alten Sorten bleiben.

Wieviel Platz braucht ein Obstbaum? In dem Wachstum der Krone der verschiedenen Obstbaumarten haben wir einen ungefähren Anhalt über die richtige Entfernung, welche bei Anlage einer Allee zu beachten ist. Da man annimmt, daß das Wurzelsystem eines Baumes sich mindestens ebensoweit ausdehnt wie die Baumkrone, so kann man von der letzteren auf die Ausdehnung der Wurzeln schließen. Neuere Untersuchungen durch den Ökonomen G. G. in Geisenheim haben jedoch dargetan, daß die Wurzeln sich nach den Seiten hin viel weiter ausdehnen als die Krone in der Luft. Wegen dieser Tatsache bei der Pflanzweite unserer Obstbäume zugrunde, so muß dieselbe betragen: Für Apfel- und Birnbäume 10 m, für Zwetschenbäume 5 bis 6 m, für Sauertischen 5 bis 6 m, für Süßkirschen 8 bis 10 m. In Obstgärten pflanzt man die Bäume in Reihen in gleicher Entfernung im Quadrat oder Verband, d. h. so, daß drei Bäume ein gleichseitiges Dreieck bilden.

Die Anpflanzung der Nadelholzkulturen wird gewöhnlich im Frühling vorgenommen. Bei einem befreundeten Förster muß ich jedoch seit einigen Jahren beobachten, daß er die Tannen- und Fichtenkulturen im Hochsommer anlegen läßt. Durch Vergleich konnte ich dem auch bestätigen sehen, daß hierbei bedeutend weniger junge Pflanzen eingehen, wie bei den im Frühling angelegten Kulturen. Wahrscheinlich ist die Zeit der Saftstodung fürs Verpflanzen der Nadelholzer günstiger. Sodann wird auch die junge Pflanze zu der Zeit nicht mehr so leicht auf dem frisch bearbeiteten Pflanzort von Gras und

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

Frage 243. Unser Schäferhund ist mit einer von Krätze behafteten Kaze in Berührung gekommen. Er hat jetzt vor der Stirn eine große Wunde, welche jedenfalls von der kranken Kaze herrührt. Was ist dagegen zu machen? F. D. in B.

Antwort: Ihr Hund hat die Sarkoptes-räude, die von der Kaze auf den Hund übergeht. Wenn Sie den angestrichenen Hund heilen wollen, müssen Sie die erkrankte Stelle der Haut einen Tag um die andern mit einer Mischung von zehn Teilen Kreolin, zehn Teilen Schmierseife und 100 Teilen Spiritus einreiben. Dr. S.

Frage 244. Ein kürzlich gekaufter Hahn bekommt am Stamm einen weißen Ausschlag, ähnlich wie Grund, grobförnig, sowie einen Ausfluß, hell wie Wasser, aus den Nasenlöchern. Die Krankheit steckt die Hühner an. Wie ist sie zu heben? F. J. in B.

Antwort: Ihr Hahn leidet an dem Weizkamm oder Grund. Eine Heilung der Krankheit ist nur möglich, wenn sie im Entstehen ist. Die kranken Teile (Stamm und Barlappen) werden mit reinem Verubalsam oder mit einer Salbe aus einem Teil Karbolsäure und 20 Teilen Vaseline täglich mehrmals eingerieben. Die Krusten werden durch Abwaschen mit einer lauwarmen Seifenlösung entfernt. Bei weiterer Ausdehnung sehe man von allen Heilversuchen ab und töte die kranken Tiere, um die gefunden zu retten. Bieske.

Frage 245. Wie gerbt man am besten Antiaugenselle? A. Sch. in G.

Antwort: Das Gerben der Antiaugenselle geschieht am besten in frischem Zustande; getrocknete Felle müssen erst einige Tage in frischem, kaltem Wasser weichen, damit die anhaftenden Mastteile erweicht und leichter entfernt werden können. Man beseitigt zuerst Kopf und Rufe. Dann breitet man das Fell auf ein Brett, die Haarseite nach dem Brett gerichtet, zwickt es mit Drahtklippen fest und strafft an und entfernt durch Schaben alle Nas- und Hautteile. Wenn bestreht man diese Fläche mit einer Lösung von 125 g Alaun und 100 g Kochsalz, gerechnet auf 4 l Wasser, läßt sie leicht überdunnen und wiederholt das Bestreichen noch zwei- bis dreimal. Hierauf schabt man die Salz-, sowie die etwa noch anhaftenden Mastreste herunter und hängt das Fell zum vollständigen Trocknen an die Luft, jedoch nicht an die Sonne oder an den heißen Ofen. Durch Strecken über eine Tischplatte und Ziehen über das Knie, sowie durch festiges Kneten wird das Fell weich und geschmeidig gemacht. Dann bestreut man die Haarseite mit heißem, feinem Sand und reibt denselben wiederholt und kräftig in den Pelz ein, bis derselbe schön glänzend wird und sich nicht mehr fettig anfühlt. Zum Schluß klopft man mit einem Rohrstock auf die Lederseite und bringt auf diese Weise den Sand vollständig heraus. Bieske.

Frage 246. In einer frisch tapezierten Wohnung eines erst vier Jahre alten, massiven Hauses, die ein Vierteljahr leer stand, sind unerwartlich viele Flöhe. Woher kann das kommen und wie sind sie zu vertilgen? J. in K.

Antwort: Vereiten Sie sich eine starke Mischung von Alaun, etwa 1 kg auf einen Kücheneimer Wasser, und lassen Sie die betreffenden Räume mit der heißen Lösung gut aufweichen, wobei die Fugen besonders zu beachten sind. Die auf den Fußböden gebrachte Flüssigkeit läßt man daselbst eintrocknen, so daß sich der ganze Boden mit weißen Kristallen überzieht. Am nächsten Tage entfernt man mit ein wenig reinem Wasser die auf den Dielen befindlichen Kristalle. In der Regel hilft ein einmaliges gutes Aufweichen, sicher ein zweites. Auch längere Zeit hindurch täglich wiederholtes Aufweichen der betreffenden Fußböden mit Salzwasser, 1/4 kg Salz auf einen Eimer Wasser hat sich ganz vorzüglich bewährt. Die unlieblichen Gäste werden sicher aus den Wohnräumen vertrieben, wenn die Ritzen zwischen den Dielen und Scheuerleisten wiederholt durch eine starke Chloroformlösung angefeuchtet und die Stuben eine Zeitlang täglich mit Wasser, dem etwas Chloroform beigemischt ist, aufgewischt werden. Woher die Flöhe stammen, ist schwerer zu sagen. Jedenfalls ist die Ursache der Plage im schlechten Material zu suchen, womit die Fußböden ausgefüllt sind. W. M.-Fr.

andern Gewächsen überwuchert, was bei der Frühjahrsplanung schon eher möglich ist. W. A.

Das Gartenland muß im Herbst umgegraben werden. Das Umgraben im Herbst ist aus dem Grunde schon dem Umgraben im Frühjahr vorzuziehen, weil im Herbst mehr Zeit ist als im Frühjahr, und weil im frisch gegrabenen Bande die Feuchtigkeitverhältnisse ungünstiger sind als in solchem Boden, welcher schon vor längerer Zeit gelockert worden ist. Ist der Boden schwer und bei der Bearbeitung naß, was ja im Frühjahr meist der Fall ist, so verliert auch seine Durchlässigkeitsfähigkeit beträchtlich. Wird dagegen das Gartenland schon im Herbst umgegraben, so sind die Feuchtigkeitverhältnisse im Frühjahr durchaus günstig. Dazu kann die Winterfalte auf das gegrabene Land ihre günstige Wirkung in besserer Weise geltend machen als auf das feste, unbedeckte. Die Pflanzenernte verweisen auch besser, und die mineralischen Nährstoffe werden besser aufgeschloffen. Im Herbst darf man beim Graben den Boden nicht zerleinern oder mit dem Spaten glätten, sondern muß ihn in großen Schollen liegen lassen; denn durch das Zerleinern würde man den Boden verschließen und der Luft, Feuchtigkeit und Kälte den Zutritt verwehren. Ungezieser und Wurzeln von Unkräutern werden durch das Graben vor Eintritt des Frostes an die Oberfläche gebracht und später durch den Frost verdrückt. Auch das Untergraben von Mist ist im Herbst viel vorteilhafter, als wenn es im Frühjahr geschieht. A.

Frieder, Goldregen und Glazintin, die zum Treiben bestimmt sind, müssen im Freien erst einen gehörigen Frost erhalten. Die Pflanzen kleben dann bis zum Treiben im Freien, wo die Köpfe in Sand zu verpacken und die Kronen, besonders bei Glazintin, mit einigen Tannenzweigen zu bedecken sind. In geschlossenen Räumen mit 6 Grad Wärme dürfen sie vor dem Treiben nicht stehen. Mit dem Einstellen kann man, wenn man die Pflanzen im Zimmer treiben will, Mitte Januar beginnen. Goldregen darf nicht vor Februar eingestellt werden. A.

Herle Topf- und Kübelpflanzen sind möglichst lüftig im Freien zu lassen. Später kommen sie in einen hellen und luftigen Keller weit besser durch den Winter, als in ihnen häufig zugewiesenen zugigen und dunklen Hausfluren. Zu dieser Pflanzengruppe sind u. a. zu rechnen: Streichlorbeer, Granatbäume, Rhododendron, Fuchsia und Hortensien. E.

Die Fennsiegelsaule ist eine gar merkwürdige Pflanze. Sie wächst in den moorigen Sümpfen der ausgedehnten Kiefernwälder in Süd- und Nord-Carolina. Aus einer dichten Grundrosette sendet sie einen zierlichen, handhohen Schaft empor. An dessen Spitze finden wir eine kurze Traube weißer, größerer Blüten. Die Rosettenblätter bestehen aus einem spatelförmigen Stiele, welcher sich nach oben hin verbreitert. Die Blattoberfläche ist in der Mitte wie halbiert, und die beiden Hälften können nach oben geschlagen und zusammengeklappt werden. Beide Hälften tragen am seitlichen Rande, nicht aber am Grunde und an der Spitze, lange, steife Wimperlocken ohne Drüsenköpfchen. Außerdem sind die Oberseiten der Blattoberflächen mit drei längeren, steifen Haaren besetzt. Die letzteren sind so empfindlich, daß bei der geringsten Berührung die beiden Blattoberflächen plötzlich zusammenklappen. Kommt nun ein Insekt auf das Blatt und berührt bei seiner Wanderung über diesem eine der drei Wimperlocken, so schlagen die beiden Blattoberflächen plötzlich zusammen, und das Tierchen ist gefangen. Zahlreiche Verdauungsdrüsen, welche sich auf der Oberfläche des Blattes befinden, scheiden einen Verdauungsaft aus, und die gefangene Beute wird in dieser Weise von der Pflanze verzehrt. Man zählt letztere daher zu den sogenannten fleischfressenden Pflanzen. W.

Bindensiere und Champignons. Man backt 40 g Bindensiere und läßt es zergehen, um sodann 100 g feingehackte Champignons hinzuzutun. Diese läßt man lebhaftes Feuer nehmen, hebt sie aus der Flüssigkeit auf einen Teller und gibt dafür etwa 650 g würfelig geschnittene Bindensiere

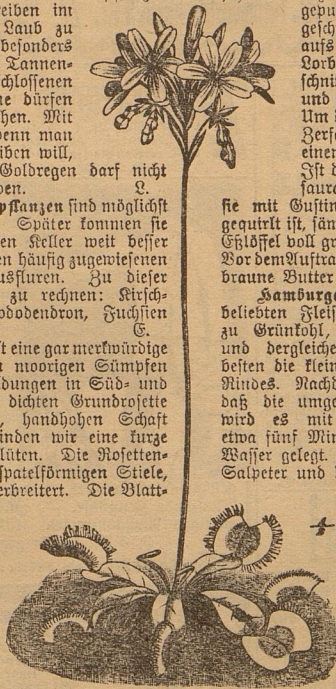
in das Fett. Dies muß sehr heiß sein, was sehr wichtig ist, damit die mit Salz und Pfeffer gewürzte Miere schnell angeht. Ist dies geschehen, streut man 1 Eßlöffel Gultin darüber, röstet dies einen Augenblick, füllt mit 1/10 Liter Fleischbrühe und 2/10 Liter Rotwein auf und rührt alles bis ans Kochen, aber nicht länger, um das Hartwerden der Miere zu verhindern. Nun hebt man die Miere zu den Champignons heraus, kocht die Sauce ein wenig ein, zieht sie außerhalb des Feuers mit einem taubeneigroßen Stück Butter und 1/2 Kaffeelöffel Tarr. n. Habits Worcester sauce auf und schwenkt nun Miere und Champignons wieder darunter. Nachdem man das Gericht noch einige Minuten an nicht zu heißer Stelle hat stehen lassen, richtet man es an und streut gehackte Petersilie darüber. A. M.-Fr.

Kartoffelklöße. 2 kg am Abend gekochte Kartoffeln in der Schale werden am nächsten Tage geschält und gerieben. Dann rührt man 125 g Butter zu Schaum, fügt nach und nach vier ganze Eier, etwas Salz, Muskatnuz, einen Teelöffel gestopfen Majoran, sowie die geriebenen Kartoffeln und schließlich noch drei bis vier Eßlöffel Mehl dazu. Ist alles gut untereinandergearbeitet und in tosendem Salzwasser eine Probe gemacht, ob die Klöße halten, formt man eigröße Klöße, die man mit kleinen gerösteten Weißbrotwürfeln füllt und in Salzwasser gar kocht. Die mit einem Schaumlöffel ausgehobenen Klöße werden auf einer Gemüsehaube angerichtet und mit in Butter geröstetem Panierbrot bestückt. A. M.-Fr.

Secht mit Spreewaldsauce. (Ein wendisches Gericht.) Die Sechte werden ausgenommen, gepulst und gewaschen, in Stücke geschnitten und mit warmem Wasser auf Feuer gesetzt. Man gibt ein Lorbeerblatt, einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Englisch-Gewürz und ein großes Stück Butter daran. Um den Fisch beim Kochen vor dem Zerfallen zu bewahren, gießt man einen knappen Eßlöffel Essig darüber. Ist der Fisch gar, fügt man etwas sauren Rahm an die Sauce, macht sie mit Gultin, das in süßem Rahm klar gegutirt ist, fäimig und vermischt sie mit einem Eßlöffel voll grob gehackter grüner Petersilie. Vor dem Auftragen des Gerichts wird noch etwas braune Butter darüber gegossen. A. M.-Fr.

Hamburger Rauchfleisch. Zu diesem beliebtesten Fleisch, das eine schöne Beilage zu Braten, Kettler Rübchen, Erbsen und dergleichen bildet, nimmt man am besten die kleine Ruz aus der Keule eines Rindes. Nachdem das Stück ausgelöst, ohne daß die umgebende Haut entfernt wurde, wird es mit Bindfäden umschürt und etwa fünf Minuten lang in stark kochendes Wasser gelegt. Alsdann wird es zuerst mit Salpeter und hierauf tüchtig mit so vielem Salz eingerieben, bis es davon nichts mehr annimmt, worauf man das Fleischstück einen Tag lang an einem kühlen, schattigen Ort zum Abflößen und Abtrocknen in die Luft hängt. Nun wird das Fleisch in grobe Reintwand oder auch in Papier gefüllt und zwei bis drei Wochen möglichst in Wacholderholzrauch geräuchert, am besten wohl von einem Schächter. A. M.-Fr.

Wenn sich auf der Oberfläche eines Weines Schimmelbildung zeigt, so ist diese Erscheinung als Vorbote des gefährlichen Essigstiches anzusehen. Um dem Übel abzuwehren, ist dafür Sorge zu tragen, daß das Faß ständig spundvoll gehalten wird. Der Schimmelüberzug ist sorgfältig zu entfernen. Schimmelpilze, die sich unter dem Spundloch angelegt haben, bringt man zum Aufschwimmen, indem man mit einem Hammer rings um das Spundloch herum leichte Schläge ausführt. Der Faßspund ist dann durch einen neuen zu ersetzen. Viele Praktiker pflegen auch, sobald sich Schimmelbildung zeigt, den Inhalt des Fasses in ein kleineres abzugeben, den Rest auf Flaschen zu füllen und diese zum Abgießen zu benutzen. Beim Abgießen ist die Berührung des Weines mit der Luft, soweit es geht, zu vermeiden. A.



Fennsiegelsaule (*Dionaea muscipula*) mit teilweise ausgebreiteten, teilweise zusammengeklappten Blättern.

