



# Des Landmanns Sonntagsblatt.

— 11 —  
Allgemeine Zeitung  
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 9.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1905.

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

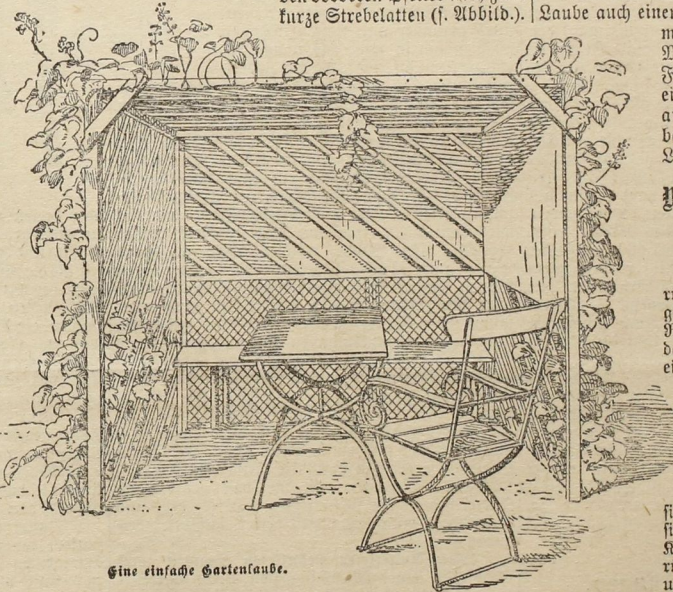
## Eine einfache Gartenlaube.

Von Dr. C. Körner. (Mit Abbildung.)  
Als wir im vergangenen Jahre nach einem freundlichen Städtchen in Südbayern übersiedelten, glaubten wir nicht, daß es daselbst so schwer halten würde, eine Wohnung zu bekommen. Schließlich fanden wir eine solche in einem Bauernhause. Da dies die einzige Wohnung war, die damals leer stand, so mußten wir sie, wenn wir überhaupt ein Unterkommen finden wollten, nehmen. Es blieb uns hierdurch allerdings die Qual der Wahl erspart, jedoch mußten wir uns von vornherein sagen, daß wegen des sehr primitiven Charakters der Wohnung unser Bleiben nur ein kurzes sein würde.

Um möglichst viel im Freien sitzen zu können und um doch vor den Strahlen der Sonne geschützt zu sein, beschloßen wir, uns eine Gartenlaube anzuschaffen. Diese sollte so groß sein, daß man in ihr bequem sitzen und Kaffee trinken konnte, auch sollte sie genügend Schutz gewähren. Da wir, wie gesagt, nicht lange wohnen zu bleiben beabsichtigten, so durften die Herstellungs-kosten dementsprechend keine hohen sein. Diese Erwägungen brachten mich auf den Gedanken, eine Laube aus einfachen Dachlatten, die in der hiesigen holzreichen Gegend billig zu haben sind, herzustellen. Als geeignetsten Platz für die Laube erwies sich das kleine Vorgärtchen, welches sich an der westlichen Giebelseite des mit der Front nach Süden gerichteten Hauses befindet.

Die Laube wurde nun in der Weise hergestellt, daß zuerst ein 210 cm langer und 160 cm breiter Platz gebohrt wurde. An den vier Ecken wurden vier starke, 2 1/2 m lange Latten auf 50 cm Tiefe in den Erdboden eingegraben, so daß sie also noch 2 m über demselben emporragten. Das obere Ende dieser vier Pfeiler wurde durch aufgenagelte Querlatten miteinander verbunden und ebenso deren unteres, aus dem Boden hervorragendes Ende, mit Ausnahme der nach Süden gerichteten Seite, welche als Laubeneingang frei blieb. Die beiden Seitenwände wurden nun in der Weise geschlossen, daß auf die beiden Querlatten bzw. auf die beiden Eckpfeiler weitere

Latten in schräger Richtung aufgenagelt wurden, so daß zwischen je zwei Latten ein Zwischenraum von etwa 12 cm verblieb. Auch die Rückwand wurde in gleicher Weise hergerichtet, nur mit dem Unterschiede, daß das Lattenwerk hier nur die obere Hälfte ausfüllte; die Zurechtung der unteren Hälfte erwies sich als unnötig, da sich hier ein Drahtgitter befand. Das Dach der Laube (s. Abbild.) wurde aus querlaufenden Latten gebildet. Um dem Ganzen eine bessere Verbindung zu geben, erhielten die bei den vorderen Pfeiler noch zwei kurze Strebelatten (s. Abbild.).



Eine einfache Gartenlaube.

Schließlich wurde noch eine Sitzgelegenheit in der Weise geschaffen, daß vor der Rückwand sechs dünne Dieberrstammstücke in die Erde gerammt und zwei gehobelte Bretter hierauf aufgenagelt wurden. Hierdurch wurde eine zwar einfache, aber immerhin bequeme Bank hergestellt. Da der Vorgarten direkt an der Landstraße liegt, so wurden die Seitenwände und die Hinterwand, damit man von den Vorübergehenden nicht so leicht bemerkt werden konnte, von innen mit gewöhnlicher Sackleinwand, die mit dickköpfigen, kurzen Schmiednägeln, sogenannten Schulerzwecken, an die Latten angenagelt wurde, ausgekleidet. Eine ebensolche Bekleidung erhielt das Dach. Um die Laube wurden dann Feuerbohnen

gepflanzt, die sich an dem Gitterwerk der Latten emporranken (s. Abbild.) und dem Ganzen ein hübsches, gefälliges Aussehen gaben.

Diese eben geschilderte Laube, welche ich nur mit Hilfe meiner beiden Buben und mit ganz primitiven Werkzeugen binnen kurzer Zeit hergerichtet habe, macht ja keineswegs Anspruch, ein Meisterwerk der Schöpfung zu sein. Sie zeigt aber, wie man mit geringen Mitteln selbst imstande ist, sich eine für bescheidene Verhältnisse völlig genügende Laube herzustellen.

Will man ein weiteres tun, so kann man der Laube auch einen grünen Anstrich geben oder sie mit Segeltuch, bzw. rotgestreiftem Markisenstoff bekleiden. In diesem Falle empfiehlt es sich jedoch, statt eines flachen Daches ein schräges anzubringen, damit der Regen besser ablaufen kann, wodurch die Leinwand mehr geschont wird.

## Verschiedene Speisen für die Fastenzeit.

Von W. Reuendorf.

**Fasten-Schleifen.** Man rührt 250 g Butter zu Schaum, gibt 250 g Staubzucker, 1/4 l süßen Rahm und ein Gläschen Kognak dazu; ist diese Masse gut miteinander vermischt, fügt man noch vier ganze Eier und vier Eiweiße hinzu und so viel feines Weizenmehl, daß man einen festen Teig erhält, aus welchem man fingerstarke Rollen macht. Diese zu Schleifen formt, in siedendem Schmalz hellbraun bakt und sie reichlich mit Staubzucker überstreift. — Gefüllte Fasten-Kuchen. 250 g frische Butter rührt man zu Sahne, gibt noch und nach zwei ganze Eier, vier bis fünf Eßlöffel Zucker, ein wenig Kardamom, 1/4 l lauwarme Milch und 625 g feines Weizenmehl dazu; ist diese Masse gut durchgerührt, mischt man noch 20 g in ein wenig lauwarmen Milch aufgelöste und bereits aufgegangene Preßhefe darunter, bedeckt den Teig mit einem Tuch und läßt ihn an warmer Stelle gut aufgehen. Ist dieses geschehen, rollt man den Teig zu 1 cm starken Platten aus, belegt eine Platte in gewissen Zwischenräumen mit einem Häufchen Frucht-marmelade, deckt eine zweite Teigplatte darüber und sticht mit einem Weingläse Kuchen aus, setzt diese auf ein gefettetes Kuchenblech, läßt sie nochmals an warmer Stelle gut aufgehen und bakt sie im heißen Ofen wie Staffeleuchen schön gelbbraun. Sobald sie aus dem Ofen kommen, überzieht man sie mit einer Zuckerglasur (man vermischt:



hierzu einen Eßlöffel Puderzucker mit einem gut gefälogenen Eiweiß). Da die Kuchen leicht aufspringen, ist es empfehlenswert, nicht zu reichliche Füllung zu nehmen und die Ränder der Kuchen leicht zusammenzubrüden. Diese Kuchen schmecken sowohl zum Kaffee, wie auch zu einem Glase Punsch ausgezeichnet. — **Arraktorte.** Von zwölf Eiern schlägt man das Weiße zu recht steifem Schnee, alsdann gibt man die zwölf Gelbe und 250 g Zucker dazu, verrührt die Masse gut miteinander, fügt noch 200 g feines Weizenmehl und zwei Eßlöffel zerlassene, heiße Butter hinzu. Ist die Masse nochmals gut verarbeitet, teilt man sie in zwei gleich große Teile, rollt diese in Plattenform aus und bäckt sie einzeln bei mäßiger Hitze. Nachdem die Kuchenplatten erkaltet sind, bestreicht man eine derselben mit Apfelsaft, welches man nach Geschmack gesüßt und mit Arrak vermischt hat, deckt die zweite Platte darauf, bringt die Torte noch einmal in den heißen Ofen; sobald sie wieder heiß geworden ist, nimmt man sie heraus und glasiert sie mit einer Zuckerglasur, welcher auch etwas Arrak beigeemischt ist. Garniert wird diese Torte nicht weiter. — **Einschaj** zu bereiten, aber sehr wohlnehmende Fastnachtsorte mit Geleefüllung. Hierzu gehören: 250 g frische Butter, 250 g Puderzucker, 250 g feines Weizenmehl, drei hart gefochte und drei rohe Eidotter, sowie die auf zwei Würfel Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone (der Zucker wird dann auf dem Reibeisen zerrieben und dem Puderzucker beigegeben). In einem Reibenahf zerdrückt man die gefochten Eidotter vollständig mit der Reibecke, dann gibt man abwechselnd die rohen Eidotter mit dem Zucker hinzu, verreibt alles gut miteinander, aber immer nach einer Seite. Inzwischen läßt man die Butter weich werden — sie darf aber nicht zerfließen —, gibt auch diese hinzu und reibt die Masse so lange, bis sie ein knackendes Geräusch verursacht. Nun gibt man löffelweise das Mehl hinzu und verarbeitet die Masse zu einem geschmeidigen Teig, welchen man in zwei ungleiche Teile teilt. Den größeren rollt man zu einer Platte aus, von dem kleineren bereitet man einen Rand, sowie ein Gitter (hierzu rollt man den Teig dünn aus und teilt ihn in schmale Streifen mit dem Kuchenrädchen), erstere legt man um die Teigplatte, das Gitter ordnet man auf dieselbe. Mit zerhacktem Ei bestreicht man die ganze Torte und bäckt sie bei mäßiger Hitze hellbraun. Sobald sie aus dem Ofen kommt, füllt man die zwischen dem Gitter entstandenen Vertiefungen mit Fruchtgelee. — **Roter Fastnachts-Punsch.** In einer Flasche guten Rotweins läßt man auf heißer Kochherdstelle sechs Nelken, 8 g ganzen Zimt und die dünn abgeschälte Schale einer großen Zitrone ausziehen, gibt 500 g Zucker hinzu und läßt diesen auflösen. Hierauf gießt man die Mischung durch ein Haarsieb in eine Terrine, gibt eine Flasche Weißwein, 1/4 Flasche Arrak und den durch ein Mulltuch gegossenen Saft von zwei Zitronen dazu, läßt den Punsch auf gelindem Feuer recht heiß werden — nicht kochen — und serviert ihn sofort. — **Ananas-Bowle.** Von Weißwein und Zucker (pro Flasche 60 g) stellt man eine einfache Bowle her und gibt ohne weitere Zutaten nach Belieben eingemachte Ananas hinzu. Will man frische Ananas verwenden, so schneidet man diese vorher in Scheiben, bestreut sie reich mit Zucker, gießt ein Glaschen Madeira darüber und gibt sie, nachdem sie mehrere Stunden durchzogen, in die Bowle.

### Kleinere Mitteilungen.

**Zur Fütterung der Pferde mit Kleie.** Die Kleiefütterung ist immer mit der größten Vorsicht anzuwenden. Pferde, welche stark arbeiten müssen, gebe man nie Kleie, und bei leichter Arbeit reiche man sie nur in kleinen Portionen, neben dem Hafer höchstens ein Kilogramm pro Tag und Kopf, da sonst die Fütterung leicht schädlich auf die Verdauung wirkt. Gerade die reichliche Eiweißmenge, sowie der große Gehalt an Holzfasern machen die Kleie zu einem schwer verdautlichen Futter für die Pferde und verhindern deshalb ihren Nährwert. Die Pferde werden nach starker Kleiefütterung schlaff und kraftlos, schwitzen leicht, und die Verdauung läßt nach. Die Vermischung der Kleie zum Getreide, oder wenn sie überhaupt naß gefüttert wird, kann verhängnisvoll werden, wenn man sie nicht ordentlich durchmietet und

mischt. Weißen trockene Ballen zurück, so können diese leicht Kolikanfälle verursachen, wenn sie unzerkleinert in den Magen gelangen.

**Tränken des Milchviehes.** Das Getränk soll im Winter verschlagen sein, weshalb es, wenn irgend durchführbar, etwas anzuwärmen ist. Ein jäher Trunk eisalten Wassers vermag allein schon den Milchtrag einer Kuh zu verringern. Gesellt sich zu demselben, wie leider nicht selten, noch die Wirkung eines kalten Luftzuges, so vermag diese Doppelwirkung den Milchtrag in einer Weise zu schädigen, daß der Nachteil nicht nur ein augenblicklich merklicher, sondern ein durch Tage und Wochen hindurch fühlbarer und anhaltender werden kann. W.

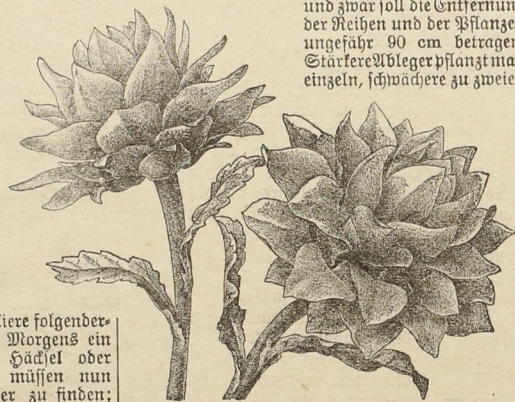
**Bräune der Schweine.** Die Bräune bekommen die Schweine nach Erfrühlungen. Saufen kalten Wassers bei Erhitzung des Körpers und Baden in sehr kühlem Wasser bei erhitztem Leibe sind meistens die direkte Ursache dieser Krankheit. Man erkennt die Bräune an der steifen Haltung des Kopfes, dem rauhen, qualenden Husten, der rauhen Stimme, an Schling- und Atembeschwerden, welche sich in schweren Fällen bis zum Tode durch Erstickten steigern. Dabei haben die kranken Tiere Fieber, vertriehen sich in der Streu und fressen sehr schlecht. Die Behandlung erstreckt sich zunächst auf Diät. Man verfüttere Kleientränke, zerhackte Rüben, Sauer- und Buttermilch. Liegt Verstopfung vor, so gibt man auch etwas Glaubersalz in die Kleientränke, etwa 30 bis 40 g. Der Hals wird täglich mehrere Male mit zwei Teilen Öl und einem Teil Salmiakgeist abgerieben. In der Regel erfolgt dann Heilung in sechs bis acht Tagen. L.

**Fütterung der Hühner.** In fast allen Anweisungen über das Füttern der Hühner liest man stets, daß man ihnen als erstes Futter früh warmes Weichfutter geben soll, damit die Hühner schnell etwas in den leeren Magen bekommen. Einen Übelstand hat diese Fütterung indes, die Tiere hoden mit vollem Magen untätig umher und können und gewöhnen sich so noch alle möglichen Untugenden an, wie z. B. das Fressen usw. Ich füttere daher meine Tiere folgendermaßen: „Im Scharrraum wird des Morgens ein knappes Körnerfutter in Spreu, Häckel oder Torfmull eingeharkt; die Hühner müssen nun sofort tüchtig fraßen, um die Körner zu finden; um 11 Uhr gebe ich dann ein lauwarmes Weichfutter, bestehend aus Kartoffeln, gebrühtem Maischrot, Fleischmehl und Knochenchrot daneben wird drei- bis viermal am Tage warmes Wasser gereicht. Ein Huhn, welches nicht genügend Wasser zum Trinken hat, wird wenig Eier legen können, da das Ei 75 Grad Wasser enthält; sollen die Hühner tüchtig trinken, so muß man lauwarmes Wasser geben. Nebenbei gebe ich, um die Schalenbildung zu fördern, zerhackte Aupferschalen. Meine Tiere sind stets gesund und munter, und meine Wyandottes aus dem Vorjahre legen im Alter von acht Monaten jezt im Winter vier bis fünf Eier hintereinander; ja ein junges Huhn fing an und legte zwölf Eier hintereinander und ruhte einen Tag. Gewiß ein Beweis von der Vorzüglichkeit meiner Fütterungsmethode. Bemerkte habe ich, daß gerade das Knochenchrot die Vegetätigkeit sehr fördert, und kann ich jedem raten, dieses dem Weichfutter beizumengen. R. S.

**Mit Anzeigefier behafteten Tauben** wird Anisöl in einer Mischung von 1:10 Ölbenöl in die Federn getrichen oder Anisölwasser — 1 Eßlöffel Öl auf 1 l Wasser — mittels eines Flüssigkeitszerstäubers aufgesprüht. Auch kann gutes und möglichst frisches perflisches Insektenspulver mit einem Gummiwallonzersäuber im ganzen Schlage so gut verteilt werden, daß auf jede Taube genügend herunterfällt. Zur vollständigen Vertreibung der Federlinge aus dem Schlage ist eine sorgfältige Reinigung und Desinfektion der Tauben mit 10 prozentiger Karbol- und Naphthalinlösung unbedingt erforderlich. Das Naphthalin wird in heißem Alkohol aufgelöst und dem Wasser in dem angegebenen Verhältnis zugegeben, wodurch eine milchweiße trübe Mischung entsteht, welche vor dem Gebrauch stets gut umgerührt werden muß. W. W.

**Die Artichoke.** (Mit Abbildung.) Ein sehr feines, jedoch noch wenig kultiviertes Gemüse ist

die Artichoke, ein aus der Levante stammendes Distelgewächs mit aufrechtem, starkem, nach oben zu ästigem Stengel, der bis 1 m hoch wird, weichen, blaugrünen, auf der Unterseite weichen, haarigen Blättern und großen Blütenköpfen mit blaßblauen oder rötlichviolettten Blüten, deren fleischiger Fruchtboden von bitterlichfühem Geschmack ein delikates Gemüse liefert. Manche Feinschmecker haben die Artichoke die Königin aller Gemüse genannt. Im südlichen Europa wächst die Artichoke wild und ist namentlich in Italien ein allgemein beliebtes Volksgericht. Die in Deutschland, England und Frankreich in Gärten kultivierten Artichoken sind jedoch weit größer, zarter und saftiger. Der für Artichokenkultur geeignete Boden ist mit Kuh- und Pferdeböden versehter Leichsamm, auf 60 cm gelockert. Aber auch guter Gartenboden liefert stark ausgebildete Blütenköpfe. Leichter Sandboden bringt jedoch nur minderwertige Erträge. Ist der Boden zu feucht, namentlich im Winter unter Wasser stehend, dann sterben manche Pflanzen durch Faulen ab oder büßen doch an Ertragsfähigkeit ein. Am besten und einfachsten wird die Artichoke durch Ausschüsse von Hauptpflanzen weiter kultiviert, die man entweder kauft oder den bereits vorhandenen älteren Pflanzen entnimmt. Meistens wird in diesen Ablagern die Eigenart der Mutterpflanze erhalten. Die Ablagerer oder Stecklinge werden im Frühjahr von der Mutterpflanze abgeschnitten und müssen dann sofort ausgepflanzt werden, und zwar soll die Entfernung der Reiben und der Pflanzen ungefähr 90 cm betragen. Stärkere Ablagerer pflanzt man einzeln, schwächere zu zweien



Blütenköpfe der Artichoke.

oder dreien zusammen, um später die schwächeren zu entfernen. Die Stecklinge sind anfangs regelmäßig und stark zu gießen, damit sich das Erdreich fest an die Pflanzen anlegt. Nach dem Anwachsen wird der Boden um die Pflanzungen gelockert und das Gießen eingeschränkt. Gegen grelle Sonne müssen die Setzlinge in den ersten Tagen geschützt werden. Gegen Ende des Sommers erscheinen die Blütenknospen, und kann die Ernte, falls statt des Samens Ablagerer gepflanzt wurden, bereits im ersten Jahre beginnen. Näheres über die Kultur der Artichoke, namentlich über das Heranziehen durch Samen, findet man in dem kleinen empfehlenswerten Büchlein „Milke, Ent-träglicher Gemüsebau“. Empfehlenswerte Sorten sind: die dicke, kumpfe Bretagner und die große violette von Neapel. W. W.

**Baumspähle** pflegen vernehmlich dort zu faulen, wo dicht über dem Erdboden das Holz am meisten den vereinigten Angriffen von Mäse und Luft ausgesetzt ist. Man schütze deshalb nicht nur diejenigen Teile des Pfahles, welche in die Erde kommen, sondern bedecke beim Konfervieren der Pfähle auch diese am meisten gefährdete Stelle. Ein gutes Mittel zur Haltbarmachung der Pfähle ist folgendes: Die geschälten, gut getrockneten Pfähle werden einige Tage in Kalkwasser gestellt und dann wiederholt mit verdünnter Schwefelsäure bestrichen. Es bildet sich auf diese Weise eine feinstartige schützende Schicht. Z.

**Sommer-Endivien** werden vom Februar oder März ab bis zum Juli gesät, um immer frischen Salat schneiden zu können. Sie verlangen eine Pflanzweite von 30 cm, guten, im Vorjahre gedüngten Boden, eine sonnige Lage und bei trockener Witterung eine ausgiebige Bewässerung. Wenn vollkommen ausgewachsen, werden die Endivien mittels Bast etwa 10 cm



über der Erde leicht zusammengebunden und gebleicht, wodurch die Blätter zarter und schmackhafter werden. Während dieser Zeit, was ungefähr vierzehn Tage dauert, darf der Boden nur vermittelst eines auf die Vießanne gesteckten Rohres begossen werden. Gute empfehlenswerte Sorten sind: Pariser Gelbe, Sachsenhäuer und Erianon, diese schlecken von selbst, sie bedürfen daher des Bindens nicht. Samen dürfte bei C. F. Helmemann-Erfurt zu haben sein. **W. M.**

**Wampfsäfte** faulen bekanntlich unmittelbar über der Erde schlank durch und brechen oft schon nach einem bis zwei Jahren ab, so daß ein Erneuern notwendig wird. Viele suchen nun ihre Pfähle dadurch noch brauchbar, d. h. zum zweiten Einschlagen noch lang genug zu erhalten, daß sie dieselben gleich ziemlich weit über die Kronen hinausragen lassen. Dabei übersehen sie das Besondere dieses Verfahrens. Die Äste und Zweige legen sich nämlich an den Pfahl an, reiben sich an ihm und erhalten schwer verheilende Wunden. Auch die Knospen, die nach dem Pfahl zu stehen, und aus denen Seitentriebe bzw. Äste herabwachsen müssen, bleiben stecken und treiben nicht aus, die Krone wird von vorn herein unschön, einseitig. Ein Wampfsahl darf nur bis an die Krone, nie in diese hineinreichen. **W.**

**Zucht der Tomaten in Blumentöpfen.** Die Tomaten, diese seit einigen Jahren so allgemein beliebte Frucht, eignen sich zur Kultur in Blumentöpfen sehr gut und bilden mit ihren Früchten eine hübsche Pflanze des Zimmers. Die Samen werden im zeitigen Frühjahr ausgesät und die jungen Pflänzchen dann einzeln in Blumentöpfe gepflanzt. Wenn die Aussaat sehr zeitig vorgenommen wird, so kann man schon Ende Mai und anfangs Juni Früchte haben. Das Verfahren ist folgendes: Die Samen werden im Februar ausgesät. Sobald die jungen Pflänzchen die ersten Blätter gebildet haben, werden sie in Küstchen verpflanzt und später, wenn sie durchwurzelt sind, einzeln in entsprechend große Töpfe gesetzt. Nach einiger Zeit findet wiederum ein Verpflanzen statt, und zwar in mindestens 15 cm Durchmesser haltende Töpfe, in gewöhnliche sandige Gartenerde. Haben die Pflanzen diese durchwachsen, so verpflanzt man sie nochmals in mehr breite als hohe Töpfe von 25 cm Durchmesser. Zugleich entfernt man alle Schosse bis auf den mittleren, stärksten. Ferner steckt man drei Stück bis 70 cm lange Stäbe in die Töpfe, an welche der einzelne Trieb angebunden wird, und zwar in Windungen mit nach abwärts gebogenen Enden. Alle entstehenden starken Nebentriebe, die natürlich aufwärts streben, werden auf 5 bis 10 cm Länge eingezugt. Durch das Abwärtsbinden des Triebes wird die rasche Selbstbewegung gehemmt und infolgedessen die Fruchtbildung begünstigt. Eine Temperatur von etwa 15° C ist den Pflanzen am zuträglichsten. Außerdem muß ihnen hinreichend frische Luft zugeführt werden. Düng wird nicht gegeben, dagegen darf es an Wasser nicht fehlen. Bei diesem Verfahren kann man bereits im Juni Früchte ernten. Die kleinfrüchtigen Sorten reifen zuerst. Sehr stark ins Kraut wachsende Sorten sind für diese Zucht nicht gut geeignet. **W. M.**

**Salattreiber.** Wer sich mit Milchtreiberei, z. B. mit Salattreiber, befaßt, hüte sich, das frisch gepackte Milchbeet gleich zu bepflanzen. Oft kommt es vor, daß sich der Mist nicht erwärmt, und das Beet muß dann umgepackt werden. Ist es schon bepflanzt, so ist das Herausreißen der Pflanzen erforderlich. Manchmal aber, besonders wenn ganz frischer Pferdemist in starker Schicht verwendet wurde, wird die Packung so heiß, daß sämtliche Pflanzen verbrennen. Weides sind Nachteile, und um diese zu vermeiden, darf das Milchbeet nicht sofort nach dem Baden bestellt werden. Man stecke ein Thermometer in den Mist und beobachte die Temperaturveränderung genau. Wird der Fassen zu heiß, so läste man ein wenig und warte mit dem Bepflanzen, bis das Thermometer etwa 20 bis 25 Grad R Wärme zeigt. **R.**

**Kabliau in Sahne.** Sechs Personen, 1 Stunde. Der Kabliau wird gehörig gereinigt, gepulvt, gewaschen, abgetrocknet, leicht gesalzen und bleibt eine Weile so stehen. Inzwischen läßt man 1 l gute süße Sahne (im Notfall Milch) kochen werden, legt die Fischstücke, die man sorgfältig abtrocknet, hinein, fügt ein Straußchen Petersilie und wenig Muskatblüte dazu und läßt den Fisch in dieser Brühe mehr ziehen als kochen. Dann

verquirlt man drei Eidotter mit etwas zerlassener Butter, rührt ein wenig von der Fischbrühe gehörig darunter, giest diese Mischung in die Kasserolle zum Fisch, schwenkt tüchtig über dem Feuer, damit die Sauce gut in die Fischstücke zieht, schmeckt ab und kräftigt das Gericht mit einem halben Teelöffel Maggis Würze im Geschmack. **b. Bg.**

**Sellerie Salat mit saurer Sahne.** Drei große Sellerieknollen werden gewaschen und mit der Schale in reichlich Wasser weichgekocht, alsdann sorgfältig geschält und zurückgestellt. Vor dem Anrichten bereitet man eine glatt verrührte Sauce aus folgenden Ingredienzien: vier Eßlöffel Olivenöl, zwei Eßlöffel Burgunderessig, drei bis vier Eßlöffel saure Sahne, nach Geschmack Salz, weißer Pfeffer und Zucker. Diese Sauce wird mit den in Scheiben geschnittenen Sellerieknollen gut vermischt und erhaben in einer Glasschüssel angerichtet. Der Rand wird mit kausaler Petersilie garniert. **M. A.**

**Regulierung der Thermometer.** Im Frühjahr, wenn die Sonne den Schnee hinwegzutauen beginnt, nehme man die Thermometer und stecke sie in den schmelzenden Schnee. Nach fünf bis zehn Minuten schaue man nach: diejenigen, welche alsdann Null Grad zeigen, gehen richtig. Man wird jedoch finden, daß selten zwei Thermometer genau übereinstimmen. Dann notiere man mit dicker Tusche auf den Rand des ungenau gehenden Thermometer den Unterschied, falls dieser nicht zu groß ist. Häufig zeigt sich auch beim aufmerksamen Untersuchen, daß sich die Scala verschoben hat, und muß diese zunächst richtig gestellt werden. Holzthermometer reinige man durch sehr behutsames Abwaschen mit einem weichen Schwamm und Wasser; Glaskthermometer, deren Scala sich innerhalb befindet, mit Wasser und verdünnter Salzsäure. **W. M.**

**Bettsocken gegen kalte Füße.** Sehr empfehlenswert sind nachstehend beschriebene Bettsocken für Personen, welche sehr an kalten Füßen leiden: Man verwendet hierzu am besten hellmoderfarbene Strumpfwolle; dunkle Farben sind nicht zu empfehlen, da sie die Bettwäsche zu leicht anfeuchten. Auf jede Stricknadel legt man 18 Maschen — also im ganzen 72 Maschen —, strickt nun einen Rand eine Rechtsmaße, eine Linksmaße von 25 Touren, dann strickt man 100 Touren nur Rechtsmaschen, alsdann beginnt man mit dem Abnehmen von Maschen, strickt nach jedem Abnehmen immer acht Maschen und nur fünf Touren (ohne Abnehmen) darüber, dann strickt man 7 Maschen nach jedem Abnehmen und nur vier Touren darüber, dann vollendet man durch weiteres Abnehmen in vorbeschriebener Weise, also: 6 Maschen und 3 Touren, 5 Maschen und 2 Touren, 4 Maschen und 1 Tour, dann nimmt man anhaltend 4 Maschen ab und besetzt den Faden. Der Socken sieht nun nach seiner Vollenbung einem rundgezipften Fausthandschuh ähnlich. Die Stricknadel wähle man ziemlich stark, auch stricke man nicht zu fest. Die Bettsocken sollen nur lose angeschlossen und der Rand nur bis über den Knöchel reichen. **M. A.**

### Frage und Antwort.

**Ein Ratgeber für jedermann.** (Da der Druck der hohen Auflage dieses Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für die Leser nur Zweck, wenn dieselbe tüchtig erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Blz. in Beizmarkt beizugeht sind. Desie findet dann aber auch jede Frage direkte Beizigung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

**Frage 24.** Ich habe in meinem Obßberge eine Weißdornhecke angelegt und bin von der Grenze 18 Zoll südliches Maß abgeblieben. Der Nachbar ist damit nicht einverstanden und beansprucht 42 Zoll oder 1 m. Die Hecke ist einreihig und 1 m hoch. Muß ich seiner Forderung nachkommen? **R. S. in Stadtsulza.**

**Antwort:** Das neue Bürgerliche Gesetzbuch enthält keinerlei Bestimmung darüber, wie weit ein lebender Baum (Hecke) von der Grenze entfernt sein muß, indes sind darin die in dieser Beziehung etwa nach Landesrecht bestehenden Vorschriften ausdrücklich erhalten. Weil wir nun die landesgesetzlichen Sondervorschriften für Sachsen-Weimar nicht in der Bibliothek haben, so können wir Ihnen mit einer genaueren Auskunft nicht dienen. Auf Grund unserer praktischen Erfahrungen und der gesetzlichen Bestimmungen anderer Länder glauben wir aber nicht, daß Sie verpflichtet sind, mit der einreihigen Hecke 1 m von der Grenze entfernt

zu bleiben. Solche ungerechte Forderungen können unmöglich im Gesetz eine Stütze haben. Im übrigen ist das Ungehen Ihres Obßberges mit einer Weißdornhecke ganz falsch. Die Weißdornhecken sind die schlimmsten Insektenherbergen, die es gibt. Warum machen Sie nicht einen Lattenzaun mit Weins, Beerenobst u. Spalteren?

**Frage 25.** Ein Faß Brombeerwein, welches seit September liegt, soll jetzt abgefüllt werden; wie sind die Flaschen aufzubewahren, liegend oder stehend? **G. C. in Fr.**

**Antwort:** Alle Obst- und Beerenweine, auch Traubenweine werden so hoch in die Flasche gefüllt, daß möglichst wenig Luft zwischen Wein und Stopfen bleibt. Wenn man nicht ganz sicher ist, daß der Wein in der Flasche noch treiben könnte, so läßt man die Flaschen besser aufrecht stehen, damit, wenn der Wein unruhig werden und den Stopfen abtreiben sollte, durch Auslaufen der Flasche keine so großen Verluste entstehen. Während des Winters dürfen die Flaschen dreift gelagert werden, weil die kühle Temperatur das Treiben verhindert. Wenn es zum Frühjahr wärmer wird, ist von Zeit zu Zeit eine Flasche aufzuziehen. Wenn diese aufbraut oder knallt, dann ist es besser, die Flaschen aufrecht zu stellen, sonst aber bleiben sie besser im Lager. **S. H. Legel.**

**Frage 26.** Ein Pferd haart nicht bis in den Hochsommer und schneit daher fürchterlich; sonst ist es gesund. Was ist da zu machen? **G. S. in S.**

**Antwort:** Lassen sie das Pferd im Frühjahr und eventuell im Herbst scheeren. Ein anderes Mittel gibt es nicht. **Dr. S.**

**Frage 27.** Mein Kanarienvogel, 1 1/2 Jahr alt, ist seit fünf bis sechs Wochen am Hals und unter den Flügeln völlig nackt. Er preßt tagtäglich ziemlich viel und ist oft sonst sehr munter. Ich lasse ihn alle Tage etwas herumfliegen und gebe als Futter gewöhnliches Singfutter, ob und zu auch ein Stückchen Apfel oder Salat. Er badet oft, wenn ich das Badehäuschen hängen lasse. Bei Licht hänge ich den Käfig nicht zu, ist dies gut? **F. W. in Fr.**

**Antwort:** Zunächst ist mit Ihrer Angabe, daß Sie als Futter sogenanntes gewöhnliches Singfutter verabsolgen, zu wenig gesagt. Es kommt darauf an, zu wissen, ob Sie zu fett füttern oder nicht. Ein Kanarienvogel darf, wenn er guter Sänger bleiben soll, des Guten nicht zu viel erhalten. Die Fütterung besteht nur in Sommererüssen, sowie ca. zehn bis fünfzehn Körnchen Spitzkorn täglich. Ab und zu kann dem Tierchen ein Wehlwurm oder ein Stückchen rohen Hühnerfleisch gegeben werden, ebenso schadet ein klein wenig andere Sämereien, als die er genannten, nicht, nur muß stets auf das Quantum geachtet werden. Ein Stückchen Apfel ist im Winter, auch häufiger gegeben, zuträglich, und wird dies im Sommer durch Vogelmeiere, Kreuzkraut oder Salat ersetzt. Das Badehäuschen können Sie alle Tage mit abgeändertem Wasser gefüllt hängen lassen, da das Bad einmal den Vogel kräftigt und ihn außerdem zum Teil von etwaigen Schmarotzern (Federlingen oder Milben) befreit. Da nun Ihr Vogel an einigen Stellen kahl ist, liegt die Möglichkeit vor, daß Parasiten vorhanden sind. Falls Federlinge sich eingenistet haben (diese fressen den Vogeln die Federn ab und nähren sich von den Stiefedern, Schuppen der Haut usw.), betreiben Sie einmahl die bestreuten Stellen mit Petroleum, und die Schmarotzer verschwinden. Milben stellen Sie durch Anbringung von Rohrzitronen als Sprühblitz im Käfig fest. Sie klopfen die Stäbe auf einem Stück weißen Papiers oder weißen Luches kräftig am Tage aus, und die Milben werden sich als rote Pünktchen zahlreich bemerkbar machen. Auch für diesen Fall würde das Bestreichen der kahlen Stellen mit Petroleum nicht schaden, sondern eher zweckdienlich sein. Den Käfig brauchen Sie nicht verhängen. **Raschig.**

**Frage 28.** Wie rotet man im Garten die lästige Winde aus? **R. K. in B.**

**Antwort:** Die Winde (Volulus dahuricus) gehört zu den ausdauernden Unkräutern; wo sie sich erst eingenistet hat, da hält es schwer, sie wieder loszuwerden. Man achte darauf, daß beim Umgraben des Aders die Wurzeln dieses Unkrautes sorgfältig herausgegraben werden. Und dann haben und immer wieder haben. Erfolgt das Abhaden sehr energisch und wird es gründlich bis zum Herbst fortgesetzt, so werden die Wurzeln derartig geschwächt, daß sie im nächsten Jahre nicht wieder treiben. **Et.**



