



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 15.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1905.

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

Der Pudel.

Von M. Raschig. (Mit Abbildung.)

Schon im heutigen Wilde will uns Freund „Pudel“ zeigen, daß er sich etwas mehr dünkt als seine Artgenossen. Er rechnet sich, wie der Augenschein lehrt, sicher zu den „Künstlern“. Seine Künstlerkraft wird wohl auch von niemand angezweifelt werden, ist es doch allbekannt, daß sich gerade der Pudel auf diesem Gebiete stets ausgezeichnet hat. Mit Leichtigkeit erlernt er die schwierigsten Kunststücke, und er ist daher auch fast in jedem Zirkus bzw. jeder Künstlertruppe anzutreffen. Auch als Schwimmer leistet er Bedeutendes, wie er es an Wachsamkeit ebenfalls nicht fehlen läßt. Alles in allem muß er als äußerst amüsanter Haus- und Begleithund bezeichnet werden.

Seine Rassenmerkmale sind folgende: Kopf breit, Schnauze kurz und stumpf. Die Ohren sollen lang herabhängen und mit seideweichem Haar besetzt sein. Der Schwanz wird leider häufig, wie es die sogenannte „Mode“ bedingt, verkümmert bzw. abgeschlagen. Was die Färbung anlangt, so gibt es weiße, gelbliche, graue, schwarze, sowie auch rotbraune Pudeln, und letztere Farbe ist wohl die seltenere. Die Füße haben zwischen den Zehen stark entwickelte Spann- bzw. Schwimmhäute. Man teilt die Rassen in drei oder auch vier Arten ein, und diese sind:

1. Großer weißer Pudel (auch Königspudel genannt),
2. großer schwarzer Pudel,
3. mittlerer Pudel und
4. Schnürepudel.

Der Pudel gehört zur Gruppe der Seidenhunde. Durch sein freundliches Wesen und die vielen Kunststücke, welche er spielend erlernt, ebenso durch seine außerordentliche Treue und Anhänglichkeit ist der Pudel der Liebling von jung und alt geworden, so daß er besonders für Familien, welche Kinder besitzen, zu empfehlen ist; letzteres schon deshalb, weil er gerade den Kindern gegenüber eine seltene Treue und Wachsamkeit an den Tag legt.

Zu erwähnen wäre noch, daß der Pudel (natürlich auch alle anderen Hunderrassen), ebenso wie der Wolf nach 63- bis 64-tägiger Tragezeit vier bis sechs, mitunter auch mehr blinde, unbehilfliche Junge (Welpen) wirft, die erst mit etwa sechs Wochen ihre Glieder

und Sinne wirklich gebrauchen können und im dritten bis fünften Monat ihr Milchgebiß wechseln. Mit einem halben Jahre ist bei den kleineren Rassen meist auch das Wachstum beendet, während die großen über ein Jahr in die Höhe wachsen und nach Breite und Stärke erst im dritten Jahre vollkommen „fertig“ sind. Das durchschnittliche Alter des Hundes ist



Pudel.

12 Jahre, doch kann er es auch auf 20 und mehr Jahre bringen, und wenn dann gewöhnlich Gesicht und Gehör nachlassen, so bleibt glücklicherweise der Hauptsinn, der Geruch, meist erhalten.

Vom deutschen Samenbau.

Von S. Hegel.

„Wie die Saat, so die Ernte,“ sagt eine uralte Bauernregel, und sie besteht heute noch zu Recht. Zur jehtigen Zeit, wo der Landmann alle Mittel und Kräfte anwenden muß, um sich auf seiner

Scholle zu erhalten, ist auch die Auswahl des Saatgutes ein Hilfsmittel, die Ernten zu verbessern und zu vermehren.

Der Samenbau hat sich in Deutschland im Laufe des vorigen Jahrhunderts, mit keinem gärtnerischen Betriebe beginnend, zu einem großen Umfang entwickelt, und die Sorgfalt, welche darauf verwendet wurde, machten den heimischen Samenbau musterergütig für andere Länder. Man hat Zutrauen zum deutschen Samen und zu deutscher Züchtungen. Es ist ein naturphysiologisches Rätsel, warum gerade in der scharfen Luft unseres nördlichen Vaterlandes viele unserer Kulturpflanzen ihren Samen zu einer solchen Vollkommenheit entwickeln, daß dieser überall die beste Gewähr für das Gelingen der Saat und Pflanzung bietet. Nicht nur, daß die heimischen Gewächse, als Kohlsamen, Radieschen, Bohnen, Erbsen, Zwiebeln, Karotten, Spargel, Kunkeln, Zuckerrüben, Futterpflanzen u. a., den besten Samen reifen, auch die aus wärmeren Ländern stammenden Gewächse, als Gurken, Tomaten, Kürbis und Melonen, bringen, wenn das Klima die Reife gestattet, eine bessere Saat als in ihrer Heimat. Viele Blumenarten, besonders die Ästern und Krokusse, erlangen ihre Farbenpracht nur vollkommen, wenn der Same in norddeutschen Klima reifte.

Die Samenzucht gestaltete sich, da sie reichen Gewinn brachte, in manchen Gegenden zum landwirtschaftlichen Betrieb. Aber auch im Auslande pflegte man den Samenbau eifriger, und es entstand bald eine heftige Konkurrenz,

welche die Preise der Samen drückte. Mit dem billigen Preis kam dann auch mehr geringwertigere Ware in den Handel. Den Handel drückte die Konkurrenz, und der Handel wieder den Züchter, welcher wieder durch Massenzucht und billigere Kulturverfahren auf seine Kosten zu kommen suchte.

In dieser Zeit entstanden die Samenkontrollstationen, um einigermaßen über die Sicherheit der in den Handel kommenden Samen zu wachen. Aber mehr als diese zwangen die minder guten Erfolge den Gärtner und Landwirt dazu, mehr Sorgfalt auf den bezogenen Samen zu legen. Man lernte bald erkennen, daß der beste Same trotz höheren Preises der billigste

ist, weil er die Gewähr eines guten Ertrages für sich hat. So mußten die Samenzüchtereien zu den alten bewährten, realen Samenkulturen zurückkehren; so ist der Same gegen früher wohl etwas teurer, aber auch um vieles besser und sicherer geworden.

In den letzten Jahren hat man nun in viel größerem Umfange, als es früher geschah, der Züchtung landwirtschaftlicher Samen besondere Aufmerksamkeit zugewendet. Wohl haben sich einige tüchtige Landwirte schon seit vielen Jahrzehnten vorwiegend mit der Anzucht fortentwickelter Getreidesaat beschäftigt; sie suchten durch Auswahl

der Halme und Ähren die Sorten zu verbessern und durch Kreuzung neue bessere Sorten zu gewinnen, und darin haben auch deutsche Landwirte viel geleistet. In den letzten Jahren ist man damit weiter gegangen. Einzelne landwirtschaftliche Vereine hatten es sich zur Aufgabe gemacht, eigene Saatbaustellen zu gründen oder solche Landwirte, welche sich damit befaßten, zu unterstützen. Jetzt haben sich die Landwirtschaftskammern befreit, in ihren Bezirken eigene Saatbaustellen einzurichten. In Ost- und Westpreußen bestehen deren bereits 72, im Großherzogtum Hessen 29, in Bayern arbeiten solche Saatstellen schon länger, und sie werden in allen anderen Ländern und Provinzen, wo sie noch nicht vorhanden sein sollten, entstehen.

Ohne Zweifel ist mit der Errichtung amtlicher Saatstellen für die Landwirtschaft etwas Großes getan. Die Möglichkeit, ohne viele Umstände und große Ausgaben ein wirklich echtes Saatgut zu erhalten, wird den fleißigen Bauer am ehesten dazu bewegen, sein Saatgut zu wechseln, und tut er es aus Bequemlichkeit oder Unkenntnis nicht, so werden ihn die Erfolge der tätigeren und weislicheren Nachbarn dazu anregen und wohl auch dazu zwingen. Eine stetige Verbesserung der Saat und Verbesserung der Sorten muß ein stetiges Ziel nicht nur des Gärtners, sondern auch des Landmanns sein. Selbst die beste Saat entartet mit der Zeit, wenn nicht das Weite immer wieder zur Frucht verwendet wird, und sie geht allmählich in den Zustand der ehemaligen wilden Güte zurück. Wer auf dem Gebiete der Förderung in der Güte unserer Anbaugewächse zurückbleibt, wird nicht vorwärts kommen, aller Fleiß und Mühe wird an der Pflanze nicht mehr herausbringen, als in ihr steckt, und das Vermögen der einzelnen Pflanze nach Güte und Menge in ihren Ertrag zu vermehren, das ist die Aufgabe des fortschreitenden Samenbaues.

Kleinere Mitteilungen.

Sorgt für Licht im Pferdestall. Dem Mangel an Licht können viele Krankheiten zugeschrieben werden, denen das Auge des Pferdes ausgesetzt ist. Wenn mir plötzlich aus einem dunklen Raume in das helle Sonnenlicht treten, so haben wir äußerst schmerzhaft Empfindungen, und wir können uns daraus leicht das Gefühl des Pferdes bei einem derartigen Wechsel und die Folgen vorstellen, die ein solcher nach sich zu ziehen vermag. Wiederholt sich nun dieser Wechsel täglich, so kann er von den unheilvollsten Folgen begleitet sein. Ein Pferdeseil muß ebenförmig erhellt sein wie ein Haus, damit der erwählte Überstand vermieden wird. In Ställen, welche genügend Licht haben, können die Läden und andere Verschlässe zum Teil geschlossen werden, wenn die Tiere gestreht haben und sich zum Schlaf niederlegen. Viele Pferde stehen zu lange, wenn der Stall zu hell ist; aber das gedampfte Licht erzeugt Schläfrigkeit und veranlaßt die Tiere zur Ruhe. Während dieser Zeit übt aber das Futter die heilsamste Wirkung aus in dem Ertrag und der Vermehrung der Muskelmasse und der Zellen und Zellsubstanz.

Das Ausschneiden der Klauen macht sich bei Kühen, welche im Stall gehalten werden, oft sehr notwendig. Unterbleibt es, so nehmen die Tiere eine schlechte Stellung an, und ihr Wert vermindert sich. Das Ausschneiden darf aber nicht im Stalle vorgenommen werden, weil die anderen Tiere dadurch beunruhigt werden, oft auch nicht das nötige Licht dazu vorhanden ist. Geeignet dazu ist eine Tenne, eine Remise oder dergleichen. Es ist notwendig, die Kuh vorher zu beruhigen und zu streicheln. Man stellt das Tier an einer Wand auf, damit es nicht ausweichen kann, wenn der Fuß aufgehoben wird. Alsdann setzt man den Fuß auf einen Holzblock; denn es ist den Tieren nicht möglich, den Fuß lange in der Schmiebe zu halten. Alles feste Zapfen oder gar Pfäße und Stöße müssen unterbleiben; denn damit wird ihnen kein ruhiges Verhalten beigebracht. Wird das Tier unruhig, weil ihm die Stellung unangenehm ist, so gebe man den Fuß auf einige Zeit frei und setze erst nach einigen Minuten die Arbeit fort. Durch eine ungeschickte Behandlung beim Schneiden der Klauen wurden schon viele Tiere zu Schlägen erzogen.

Zur Fütterung trächtiger Säuen. Trächtige Säuen sollen nicht zu reichlich gefüttert werden,

sonst weisen sie magere Ferkel. Ein starker Fettanfang macht die Sau auch geneigt, fieberhaft zu werden, und verringert auch die Milchmenge. Das beste Winterfutter für trächtige Säuen sind Weizenkleie und Schrot, mit heißem Wasser angefeuchtet oder gefocht, oder Zuderrüben im gedämpften oder gefochten Zustande. Empfehlenswert ist ein mäßiger Salzwich. Ist die Sau mager, so kann man mit Mais-, Erbsen-, Bohnen-, Gersten- und Hafermehl nachhelfen. Im Sommer ist eine gute Klee- oder Wiesenweide von besonders guter Wirkung. Um eine Sau, welche einen großen Wurf Ferkel säugt, entsprechend füttern zu können, muß sie genau beobachtet werden, und das Futter muß man dann, je nach den Umständen, wechseln. Im ersten Tage nach dem Werfen gebe man lauwarmes Wasser und füttere nicht zu stark. Nach mehreren Tagen gebe man Getreide- oder Hülsenfrüchsiges und bis zu zwei Literlein- oder Baumwollsamemehl.

Keuzzeichen der Gesundheit der Schafe sind zunächst die Augenlider. Sehen diese bleich aus, so liegt entweder schlechte Ernährung oder Blutarmut vor. Sind sie gelblich, so leiden die Tiere an der Leber, gewöhnlich an Leberegelern. Ferner läßt die Wolle ein Urteil über die Tiere zu. Diese darf sich nicht allzu leicht ausbreiten lassen, keinen schlechten Geruch zeigen und auch ihren Glanz nicht verlieren haben, sonst würde gleichfalls eine schlechte Ernährung und schlechtes Blut vorliegen. Zeit mit die Wolle auseinander, so muß die Haut blaßrötlich erscheinen; graue oder blaße Haut läßt wieder auf Blutarmut oder unzulängliche Ernährung schließen.

Behandlung trächtiger Antinthen-Häsinen. Jedes trächtige Tier, also auch eine trächtige Häsin, bedarf während ihrer letzten Trächtigkeitzeit einer ganz besonderen Pflege und Sorgfalt. Sie darf weder gestochen noch gedrückt werden. Will man sie aufheben, so muß dieses sehr vorsichtig geschehen. Das Aufheben an den Ohren ist für alle Tiere mit großen Schmerzen verbunden und oft schädlich; in diesem erwähnten Zustande ist das Aufheben an den Pföhlen allein ungemein gefährlich und führt nicht selten zum Verwerfen. Ebenso schädlich ist das Umfassen und Festhalten an den Beinen, wobei sich leicht ein Ausrenken kann. Auch der Nacken ist sehr empfindlich, und es kann bei dem Ergreifen an dieser Stelle ein Halswirbel, beim festen Umfassen des Leibes eine Rippe gebrochen werden. Erfasst man das Tier beim Schwanz, so darf man sich nicht wundern, wenn unter Umständen der den Schwanz überziehende Pelz in der Hand bleibt. Dieses alles kommt daher, daß die Häsinen während ihrer Trächtigkeit ganz besonders unruhig sind und allen Versuchen, sie zu greifen, den hartnäckigsten Widerstand leisten. Ist man durchaus gezwungen, ein trächtiges Tier aufzuheben oder aus dem Behälter herauszunehmen, so fasse man es mit einer Hand an den Ohren und schiebe die andere Hand behutsam unter den Leib.

Hühner im Obstgarten. Der Aufenthalt der Hühner im Obstgarten ist von großem Nutzen sowohl für das Hühnervolk als auch für die Obstbäume. Der direkte Nutzen ist das fleißige Regen schöner großer Eier und leichte Nachzucht gut gehender Hühnchen. Der indirekte Nutzen ist der, daß sie sehr viele Insekten vertilgen. Mit jeder Raupe oder Larve, mit jedem Wurm oder Käfer wird nicht nur ein Schädlings, sondern eine ganze Nachkommenschaft vertilgt und den Obstbäumen ein großer Dienst erwiesen. Wohl rufen die Hühner durch ihr Scharen auf den Beeten oft das Mißfallen des Gemüses- und Blumenfreundes hervor, ja oft ist sogar der angerichtete Schaden ein ganz beträchtlicher. Gegenüber dem großen Nutzen aber sollte der durch das Scharen verursachte kleine Nachteil gern in Kauf genommen werden.

Die Verpackung der Bruteier ist von großer Bedeutung in der Geflügelzucht, denn von ihr hängen die Erfolge der Bebrütung ganz allein ab. Sobald ein Ei eine größere Erschütterung erleidet, so zerfällt das kleine, den Dotter umschließende, zarte Häutchen, und das Ei ist als Brutei untauglich. Die Verpackung muß also möglichst so eingerichtet werden, daß sie alle Stöße von den Eiern abhält. Bei der gewöhnlichen Kistenverpackung ist dies nicht der Fall. Besser ist dann schon die Verwendung von elastischen Körben, wobei die Eier in Holzwolle eingepackt werden, welche die Erschütterungen fernhält. Man hat

zum Bruteierverband besondere Pappkartons konstruiert, wo jedes Ei einzeln in Wellpapier eingepackt und in ein besonderes Fach gesteckt wird. Die trotzdem gebliebenen Zwischenräume werden noch fest mit Sägemehl ausgefüllt, so daß ein Schlotten ganz ausgeschlossen ist. Zweckmäßig ist es auch, an den Außenseiten der Bruteier-Verpackungen folgende Aufschriften anzubringen: Vorsicht! — Bruteier! — Nicht werfen! — Brechlich! u. a. m. Wenn auch nicht immer hierdurch eine unvorsichtige Behandlung seitens der Postbeamten verhindert werden wird, so darf man doch hoffen, daß diese Aufschriften wenigstens auf den weniger verkehrsreichen Stationen möglichste Schonung des Paketinhaltes verursachen werden.

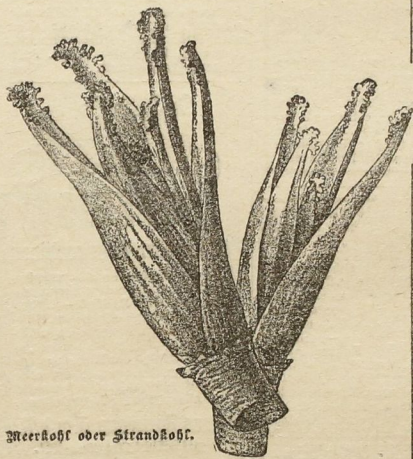
Manche Kanarienvögelchen haben die Eigenart, daß ihnen ihr Nest nicht gut genug gebaut erscheint, nachdem sie bereits ein oder zwei Eier gelegt haben. Sie suchen dann weitere Nestbaumstoffe und bauen das Nest weiter aus. Dabei werden die bereits gelegten Eier zugedeckt; damit sie nicht verderben, nimmt man sie mit einem kleinen Hornlöffel behutsam heraus und legt sie wieder in das Nest, wenn letzteres fertig ist. Wenn sich diese Untugend bei einzelnen Vögeln öfter zeigt, so darf man den Vogel nicht weiter zur Zucht benutzen. Es geht so manches Gelege dadurch zugrunde, die Zeit geht nutzlos vorüber, und dabei sind Kanarienvögelchen ziemlich billig.

Über Futterpflanzen. In den Zeitungen werden jetzt in allen Tonarten Grünfütterpflanzen angepriesen, die durch Schnellwüchsigkeit sich auszeichnen und schon im zeitigen Frühjahr reichliches Futter bieten sollen. Die Auswaahl ist eine so mannigfaltige, daß jeder denkende Landwirt sich zu überlegen hat, welche Futterpflanze für seine wirtschaftlichen Verhältnisse die passendste sei. Als eine schnell wachsende Pflanze gilt der weiße Senf (*Sinapis alba*). Der Senf wächst so ziemlich auf jedem Boden. Gegen Frost ist er jedoch sehr empfindlich; die Ausfaat kann infolgedessen nicht vor Mitte Mai erfolgen; denn bei dem gelindesten Frost erriert er. *Serrabella* (*Ornithopus sativus*) hat eine zu lange Vegetation und gibt erst im Juli Grünfutter. Drettig und Buchweizen sind auch gegen Frost sehr empfindlich, aber im Gemenge mit Senf Ende Mai befaßt, geben alle drei Pflanzen ein schnellwüchsiges Futter. Für Ausfaat nehme man ein Drittel der Vollfaat. Will man nach dem Abernten des Gemenges auf gleicher Stelle schon eine zweite Futterpflanze stehen haben, so menge man zu der oben erwähnten Milchfaat noch 120 kg Bittelwilde (*vicia villosa*) pro Hektar zu. Nach dem Abernten der anderen Pflanzen gedeiht diese Pflanze auf beste und gibt ein vorzügliches, schmackhaftes Futter. Wer im Herbst vorzüglich war, hat jetzt sein zeitiges Grünfutter schon auf dem Felde stehen. Die Getreidewidren, verschiedentlich mit Johannisroggen, Infarmatke, auch mit Raps und Wintererbsen ausgefaßt, sind gut durch den Winter gekommen. Wo nicht Kraft genug im Boden ist und im Spätherbst nicht Thomaschlacke und schwefelsaures Ammoniak getreut wurde, rate ich dringend, sofort mit Superphosphat und Chillsalpetre, nötigenfalls wiederholt, in kleinen Gaben nachzuhelfen. Dieses Mittel hat sich zum Erzielen eines zeitigen Grünfutters — und das gebrauchen wir dieses Jahr — immer bewährt. Mit Chillsalpetre komme man nicht zu spät, nicht erst im April. Die Düngung könnte sonst, falls nicht reichlich Niederschläge fallen, bei Verwitterung des Grüns, schädlich auf die Tiere wirken. Den Feldwirten, die in ihren Teichen Noth und Schif haben, empfehle ich, dies zeitig unter Wasser zu schneiden. Man erhält ein nahrhaftes Futter und dient den Fischereizwecken. Zum Schluss weise ich auf meine früheren Ausführungen, betreffend Verbesserung der Wiesen, Weiden, Klee- und Luzernschläge, hin. Es ist jetzt Zeit, diese durch leichtlösliche Düngemittel, wie Superphosphat und Salpeter, aufzubereiten. Wichtigstens ist es auch hier geratener, die Gaben Ende März zu geben, als damit bis in den April hinein zu warten. Man kann etwas später mit dieser Düngung kommen als bei der Bittelwilde, da diese die frühesten Futterpflanzen ist.

Schirmer-Neuhaus bei Paupitzsch.
Aprikosenkultur. Die Aprikosen sind nicht nur für die südlicheren, wärmeren Gegenden geeignet, sondern es gibt unter den mancherlei Arten auch Sorten, welche im Norden und Osten

Deutschlands ganz gut fortkommen und ausreifen. Eine der widerstandsfähigsten Aprikosenarten ist die deutsche runde Aprikose, welche sich außerdem auch noch durch große Fruchtbarkeit auszeichnet. Die Früchte sind dabei recht groß, rund und von vorzüglichem Wohlgeschmack. Als Reifezeit gilt der Monat August. Die deutsche Aprikose gedeiht sowohl am Spalter als auch freistehend. Einen großen Fehler begehen die meisten Gartenliebhaber insofern, als sie, durch sonnige Frühlingstage verleitet, die Aprikosenspaltere zu früh abdecken. Durch die Einwirkung des warmen Wetters beginnen die Bäume zu früh zu blühen, und durch später eintretende Nachfröste erfrieren die Blüten. Die Gartenbesitzer suchen dann aber die Fehler stets in der Baumart oder in der Gegend, nie jedoch in dem von ihnen gemachten Fehler.

Meerkoohl oder Strandkoohl. (Mit Abbildung.) Der Meerkoohl oder Strandkoohl ist ein zu den Kreuzblütlern gehörendes ausdauerndes Gewächs, das an den Ufern der Nord- und Ostsee häufig vorkommt, außerdem aber in Deutschland, Holland, Schottland und England auch in Gärten kultiviert wird. Übrigens hat der Meerkoohl keine Ähnlichkeit mit den eigentlichen Kohlar ten; aus einer dicken Wurzel kommt ein 30 bis 60 cm hoher verästelter Stengel, welcher große, mit langen Stielen versehene, oben rings gefaltete Blätter mit dicken Blattrippen treibt. Die jungen



Meerkoohl oder Strandkoohl.

Sprossen werden wie Spargel zubereitet und stehen ihm an Festheit und Wohlgeschmack kaum nach. Auch die ersten jungen Blätter sind essbar und können wie Kohl oder Spinat zugerichtet werden, sind aber nur in geblichem Zustande genießbar, weil sie, vollständig ausgewachsen und dem Licht ausgesetzt, einen strengen, bitteren Geschmack annehmen. Der Meerkoohl ist ein sehr gesundes, leichtverdauliches Gemüse, wird aber noch ziemlich selten angebaut, weil er im Festland wenig oder nicht gedeiht. Er wird durch Samen und Wurzelstöcklinge vermehrt; die erstgenannte Anzucht ist die vortheilhafteste. Treten Umstände ein, durch die der Same erst im Frühjahr dem Boden übergeben werden kann, so hat dies möglichst zeitig, im Februar, zu geschehen, weil der Same sonst vielleicht seine Keimkraft erst im nächstfolgenden Jahre beginnen würde. Der Kohl verlangt einen tiefen, sandhaltigen, aber fruchtbaren Boden. Nach dem Aufgehen der Keime werden die Pflanzen so verzogen, daß sie einen Abstand von 50 bis 60 cm in den Reihen erhalten. Zur Gerte, die im dritten Jahre beginnt, stellt man einen Topf oder Kasten über die Pflanze, nachdem man sie etwas mit Sand angehäufelt hat.

Bei allen Topfgewächsen ergibt man einen sehr üppigen Wuchs und Blätterreichtum, wenn man die jungen Triebe entfernt, was am besten mit den Fingernägeln geschieht. Durch ein zweites dreimaliges Entzippen wirkt man auf eine reich und schön verzweigte Formbildung, und durch das letzte Abnehmen der bloßen Triebspitze, des sogenannten Herschens, verwandelt man sämtliche Zweige in Blüthenträger.

Fischrezepte. Feine Fischsuppe. Eine Anzahl Kaulbarsche werden, nachdem sie gereinigt und ausgenommen sind, mit genügendem Wasser zum Feuer gebracht und Butter, Salz, Sellerie-

knolle, Petersilienwurzel, Zwiebel nebst etwas ganzem Pfeffer hinzugegeben. Wenn die Fische gar gekocht sind, wird das Ganze durch ein Sieb gerührt und, nachdem es wieder zum Kochen gebracht ist, mit einem Teelöffel voll Fleischextrakt verbunden und schließlich mit dem Gelben von zwei Eiern abgequirlt. In die Suppe gibt man Fischklößchen, nach russischer Art hergestellt. Diese macht man klein und in flacher Form aus rohen Kaulbarschen, ohne anderen Zusatz als etwas Salz und brät sie in Butter.

Hecht à la Périgueno. Einen recht großen Hecht säubert man sorgfältig, entfernt auf der einen Seite die Haut und spießt ihn mit feinen Speckstreifen. Dann streut man Salz, Pfeffer, Muskat und feine Kräuter darüber und bringt ihn in den Backofen, in welchem man ihn recht fleißig mit einer Mischung aus aufgelöstem Riebsg Fleischextrakt, Butter, Weißwein und Zitronensaft begießt. Sobald der Fisch gar ist, legt man ihn auf eine flache Schüssel und serviert ihn mit der Sauce, nachdem man unter diese noch drei im Mörser zerstoßene Sardellen gemischt, sie gepfeffert und gesalzen und alsdann durch ein Sieb gerührt hat.

Farciertes Hecht. Mehrere schöne Hechte werden vor dem Ausnehmen behutsam geschuppt, damit die Haut nicht gerissen wird. Dann wird die Rückengräte von innen nach dem Ausnehmen herausgelöst und die Fische mit folgender Farce gefüllt: Man löst einen kleinen Hecht aus Haut und Gräten, wiegt ihn nebst der Fischleber und 125 g Speck fein und vernischt dieses mit drei Eiern, 60 g zu Schaum gerührter Butter, Petersilie, Salz, Pfeffer, 1 Kaffel gehackter Karpfen nebst eingeweichter Semmel zu einer schönen Farce. Hat man die Fische mit dieser gefüllt, so näht man sie zu, legt sie in eine Pfanne mit Butter und dämpft sie im Ofen bei fleißigem Begießen und Zusatz von saurer Sahne in knapp einer Stunde gar. Die Sauce wird mit Kartoffelmehl bindig, mit etwas Fleischextrakt kräftig und mit Saft einer Zitrone säuerlich gemacht. Der Fisch wird mit Petersilie und Zitronenschalen verzert und mit Salzkartoffeln auf die Tafel gebracht.

Alal in Bier. Der gereinigte und gesalzene Alal wird in Stücke geschnitten, zuerst in kaltem, dann in warmem Wasser abgewaschen und mit Mohrrüben, Petersilienwurzel, Sellerie, Salbei, zwei Lorbeerblättern, einer Zwiebel, Salz, Gewürz und Pfefferkörnern in eine Kasserolle gelegt. So viel kaltes Bier darüber gegossen, daß der Fisch reichlich bedeckt ist, und darin gekocht. Wenn der Alal gar ist, kocht man die Brühe mit einem Bräunlichen, mit Kokosnussbutter bereiteten Buttermehl feimig und schmeckt die Sauce mit Zitronensaft und Zucker ab.

Gedämpfter Alal. Der gereinigte Alal wird in Stücke zerteilt, tüchtig mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft eingerieben und eine Stunde liegen gelassen. Dann werden die Fischstücke mit einem Tuche abgetrocknet, in einer feuerfesten Steingutschüssel geordnet, mit Zitronenscheiben belegt, mit Salz und geriebener Semmel bestreut, ein Schöpf- löffel Fleischbrühe dazu gegossen, zugebedet und auf einem Ziegelstein im heißen Ofen eine Stunde gedämpft. Ist der Fisch fertig, so trüffelst man einige Tropfen Maggi darüber und serviert ihn mit Salzkartoffeln oder Kartoffelsalat.

Blaugelochte Karpfen. Die Zubereitung der Karpfen hängt von der Seite des betreffenden Landstriches ab. Im Osten Deutschlands wird der Karpfen in polnischer Sauce zubereitet, während die Mittel- und Westdeutschen den blaugelochten Karpfen mit Reht vorziehen. In dieser Form behält der Fisch seinen wirklich seinen Eigengeschmack, der in der polnischen Sauce, der Bier- und Weinsauce völlig verloren geht. Man bläut den Karpfen — auch andere Fische —, indem man ihn ausnimmt, mit schwachem, heißem Essig über- gießt und so eine kurze Zeit der Zugluft aussetzt. Dann setzt man ihn in kaltem Wasser bei, welchem man auf je 1 l 40 g Salz zusetzt, und kocht ihn langsam gar. Sobald das Wasser warm zu werden beginnt, gießt man den gewonnenen Fischessig zu.

Zubereitung von Krebsen. Nachdem man die Krebse gut gewaschen und etwa eine Stunde lang in reinem Wasser abgespült hat, bringt man sie in eine emaillierte Kasserolle, gibt dazu auf etwa 60 Krebse 4 Zwiebeln, eine Sandvoll Petersilie, 1 Salatsoß, 6 Lorbeerblätter, 6 Blätter Sellerie, 12 Gewürznelken, 1 Eßlöffel voll frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 2 Eßlöffel voll Salz, 20 g Weinessig, 1 Glas Weißwein und ein eigrößes Stück Butter. Den Topf setzt man auf ein

lebhaftes Feuer und rührt die Krebse mit einem Holzlöffel so lange fortwährend um, bis sie rot werden, was nach etwa einer Viertelstunde geschieht. Dann nimmt man sie aus der Sauce. In Frankreich z. B. serviert man sie mit frischer Butter und Weißwein.

Originelle Tischkarten für die Ostersafel. Ganz reizend nehmen sich Ostersafeln als Basen und gleichzeitig als Tischkarten aus. Zur Herstellung derselben bläst man die Eier aus, trennt von der oberen Spitze so viel ab, daß ein Blumensträußchen bequemen Platz findet. Als Fülle leimt man drei mit Goldbronze überzogene große Erbsen dem Ei in drei gleichmäßigen Entfernungen unter. Die Namen der Tischgäste schreibt man in schräger Richtung mit Goldtinte auf; zu beiden Seiten malt man zierliche Blümchen oder kleine Landschaften; im Malen unfühiger Damen ist der Vorzug der Abziehbilder zu empfehlen. Der oben zackig ausgebrochene Rand wird mit einem feinen Pinsel und Goldbronze sauber vergoldet. Mit einem frischen Frühlingsträußchen gefüllt, nimmt sich die mit solchen Tischkarten decorierte Ostersafel wunderbar aus. Will man noch in die Mitte der Tafel eine anmutige Blumenbase stellen, so stellt man solche in gleicher Weise wie die Tischkarten aus einem recht großen Gänselei her und arrangiert das Sträußchen recht gefällig. Am hübschesten wirkt immer der Weißschmuck; wo dieser jedoch nicht zur Verfügung, wähle man andere Frühlingblümchen. Krosus sieht auch sehr hübsch aus. Wer die Mühe nicht scheut, kann diese kleinen Basen noch hübscher herstellen durch Färben, entweder mattrosa oder mattgrün. In abwechselnden Farben verwendet man sie dann als Tischkarten. Als sehr hübsches Arrangement dürfte folgende beschriebene Schale mit gekochten Eiern gelten: Auf denkbar einfachste Weise ist diese Schale hergestellt. Man wäscht hierzu einen großen, möglichst flachen Teller mit breitem Rand und stellt in die Mitte dieses einen Champagnerfisch, welcher einen Strauß frischer Frühlingblumen aufnimmt und von dessen oberem Rand künstliche, grüne Grasfäden, ganz dicht geordnet, hermitabhängen. Die Schale selbst füllt man mit gekochten, hübsch gefärbten Eiern; darauf legt man zwei Schokoladenhäuschen mit flotten Seidenbandschleifchen und garniert den Rand mit gleichem Blumenschmuck. Die Seidenbandschleifchen passen sich ihrerseits den Blumenfarben an. M. R.

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 beachtlich erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 20 Pf. in Reichmarken beigefügt sind. Dieselbe findet dann aber auch ohne Frage direkte Veranlassung. Die allgem. interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.)

Frage 49. Kann Gebatter Christen (nicht angeben, wie man die dicksten Futterrüben (Dickwurz) zieht?) F. W. in Gd.

Antwort: Aber lieber Gebatter, ich kann Ihnen doch unmöglich in der Form einer kurzen Antwort Aufschluß über Ihre Frage geben. Wollte ich diese gründlich, wie es sich gehört, beantworten, so müßte ich wenigstens zwei Spalten dieses Blattes beanspruchen. Ich habe aber wiederholt über den Rübenbau geschrieben und dabei auch mitgeteilt, wie ich die „dicksten Dickwurzeln“ ziehe. Sollte ich Ihnen nun noch besonders angeben, wie Sie, Herr Gebatter, die stärksten Rüben ziehen können, so müßten Sie mir zuvor nähere Angaben über Ihre Bodenverhältnisse machen. Vielleicht besuche ich Sie bald einmal, und wir verhandeln dann mündlich über die Angelegenheit. Bis dahin leben Sie recht wohl! Gebatter Christen.

Frage 50. Ich möchte das sich in Bierbrauereien ergebende sogenannte Glattwasser — das letzte, was beim Anfüß aus dem Gärtröbottich läuft und sonst weggelassen wird — an Pferde verfüttern. Es hat doch einen Zuckergehalt wie die Melasse? Was raten Sie? H. G. R. in R.

Antwort: Das Glattwasser dürfte für die Ernährung der Pferde so gut wie wertlos sein. Ein Vergleich mit der Melasse ist nicht angängig; letztere enthält 40 bis 50 % Zucker, während der Gehalt des Glattwassers an vergärbaren Stoffen zwischen 0 und 1 % Saccharometer nach Balling schwankt. Soweit uns bekannt, wird das Glattwasser in allen Brauereien weggelassen.

