



Des Landmanns Sonntagsblatt.

Allgemeine Zeitung
für Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft.

Nr. 39.

Beilage zum „General-Anzeiger“.

1905.

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

Einige Wasserpflanzen.

Von R. Schmelzer. (Mit 2 Abbildungen.)

Sobald im Frühjahr sich die Natur von neuem belebt und es überall auf der Erde grünt und blüht, beginnt auch die Pflanzenwelt im Wasser sich zu regen, um zu zeigen, daß der Winter mit seinem Eis und Schnee nicht

schwimmend wachsen und mit einer kurzen, gedrungenen, zuweilen verdickten Grundachse versehen sind. Ihre Blätter sind von sehr mannigfacher Form, welche zuweilen in den verschiedenen Entwicklungsstadien wechselt. Am Grunde des Blattstiels tragen sie in der Regel zarte Schüppchen. Der häufig über das Wasser tretende Blütenstand ist meist reich verzweigt.

Die Blüten haben einen grünen, derben, dreiblättrigen Kelch und eine zarte weiße Blumentrone, welche ebenfalls aus drei Blättern gebildet ist. Es sind sechs oder mehr Staubgefäße vorhanden. In ersterem Falle stehen sie in einem Kreise, im zweiten sind sie spiralförmig angeordnet. In den nüsschenartigen Früchtchen liegt ein Same, der einen hufeisenförmigen Keimling enthält. Sehen wir uns jetzt einige Vertreter der Familie „Froschlöffelgewächse“ etwas näher an!

Unsere erste Abbildung zeigt uns das Pfeilkraut (*Sagittaria sagittifolia*), welche ebenfalls aus drei Blättern gebildet ist. Es sind sechs oder mehr Staubgefäße vorhanden. In ersterem Falle stehen sie in einem Kreise, im zweiten sind sie spiralförmig angeordnet. In den nüsschenartigen Früchtchen liegt ein Same, der einen hufeisenförmigen Keimling enthält. Sehen wir uns jetzt einige Vertreter der Familie „Froschlöffelgewächse“ etwas näher an!

einem Pfeile gleichen. Dagegen zeigen die Blätter, welche sich im Wasser befinden, die sogenannten „Wasserblätter“, alle Übergänge zur linealischen Gestalt. Die Blüten sind geschlechtlich voneinander getrennt. Die männlichen Blüten befinden sich an der Spitze und enthalten viele Staubfäden, während die weiblichen Blüten sich unten befinden und zahlreiche Nüsschen auf einem kugelförmigen Fruchtboden enthalten.

Das Pfeilkraut ist eine Pflanze der Gewässer und auf der nördlichen und südlichen Halbkugel, von England bis China und Hinterindien verbreitet. Die Grundachse der Pflanze erzeugt zahlreiche Ausläufer, welche sich an der Spitze knollenförmig verdicken (Fig. O). In der Regel kultiviert man das Pfeilkraut in China, wo diese Knollen über Faustgröße erreichen. Nachdem man den scharfen Saft der Knollen durch Einweichen in Wasser ausgezogen hat, geben sie eine nahrhafte und gesunde Speise.

Der Froschbiß (*Hydrocharis morsus ranae*) ist eine schwimmende Wasserpflanze, welche sich hauptsächlich durch seitliche Ausläufer vermehrt. Im Herbst bilden sich nämlich aus der Spitze ruhende, dicke Winterknollen, welche sich bald ablösen, auf dem Grund der Gewässer sinken, dort im Winter verharren und im



Fig. 1. Das Pfeilkraut (*Sagittaria sagittifolia*). A Die blühende Pflanze. B Frucht. C Ausgetriebene Knolle.

imstande war, ihre Widerstandskraft zu vernichten. Bald steigen grüne Stengel und Blätter aus dem Wasser hervor, und es dauert nicht lange, so zeigen sich auch Blüten an der Oberfläche des Wassers.

Heute sind uns zwei sehr verbreitete Wasserpflanzen im Bilde vorgeführt, das Pfeilkraut und der Froschbiß. Beide gehören zu der Familie der Froschlöffelgewächse oder Alismaceen, wie sie die Botaniker nennen. Die Familie hat ihren Namen von einer hierher zählenden Pflanze, dem Froschlöffel, welche sich durch breitelliptische, langgestielte, gitternerbige Blattspitzen auszeichnet, so daß sie mit einem Löffel verglichen werden kann. Alle Froschlöffelgewächse sind Stauden, welche in Sümpfen und an Rändern der Gewässer oder

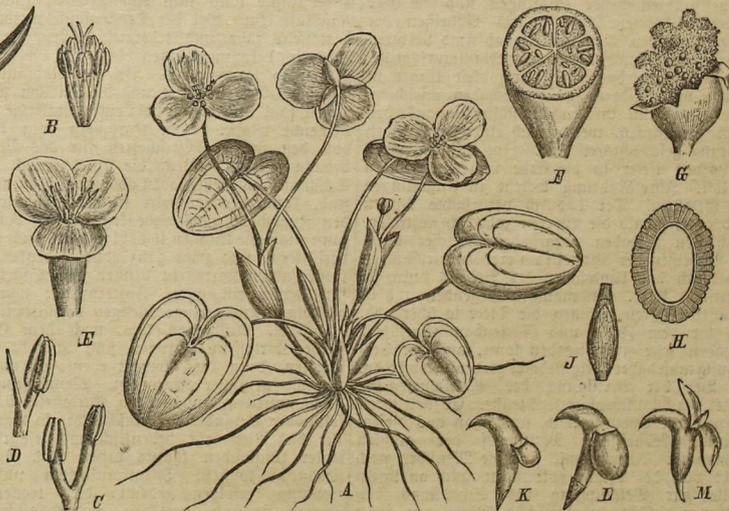


Fig. 2. Der Froschbiß (*Hydrocharis morsus ranae*). A Die blühende Pflanze. B—D Staubgefäße. E Weibliche Blüten. F, G Frucht. H, J Same. K—M Keimling.

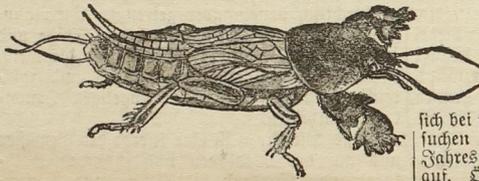
Frühjahr wieder aufsteigen, um neue Pflanzen zu erzeugen. Die Blüten werden außen von einem grünen Kelch und einer dreiblättrigen, weißen Blumentrone umgeben und treten aus einer zweiblättrigen Hülle in größerer Zahl zweireihig angeordnet. Männliche und weibliche Blüten wachsen auf verschiedenen Pflanzen. Von den ersteren stehen gewöhnlich drei beisammen, sie haben zwei gemeinschaftliche Deckblätter; letztere stehen einzeln und haben je ein Deckblatt. Die Frucht ist eine sechs-fächerige, einsamige Beere.

Der Froschbiß ist auf vielen Teichen und Tümpeln oft in ungeheurer Zahl verbreitet und trägt ebenfalls zur Verlebung und Verschönerung der Gewässer bei.

Die Maulwurfsgrille und ihre Vernichtung.

Von Hans Heinrich. (Mit Abbildung.)

Die Maulwurfsgrille hat ihren Namen von ihrer Körpereinrichtung; sie ist nämlich eine Grille, die in ihrem Körperbau eine gewisse Ähnlichkeit mit dem Maulwurf hat. Das Tier wird aber in manchen Gegenden auch Nidwurm, Werre oder Erdrebs genannt. Die Vorderbeine sind wie die des Maulwurfs zu Grabwerkzeugen eingerichtet, sie gleichen einer rechenartig gezähnten Schaufel und eignen sich vorzüglich zum Graben. Auch der vordere Teil des Körpers hat Ähnlichkeit mit dem Rüssel des Maulwurfs. Die Vorderbrust ist nämlich stark, der Kopf spitzt sich nach vorn zu und ist sehr hart. Die Vorderflügel



Maulwurfsgrille (*Gryllotalpa vulgaris*).

bilden starke Schutzdecken und liegen glatt am Körper. So gleicht der Vorderteil des Körpers der Maulwurfsgrille einem kräftigen Bohrer, mit dem sie mit großer Schnelligkeit im Boden zu wühlen versteht.

Auch in ihrer Lebensweise hat die Maulwurfsgrille Ähnlichkeit mit dem Maulwurf. Sie lebt wie dieser in der Erde und legt in derselben Gänge an. Mit Vorliebe hält sich das Tier in Gärten auf, sie ist aber auch häufig genug auf dem Felde anzutreffen. Das befruchtete Weibchen gräbt 10 cm unter der Oberfläche des Bodens einige schneckenförmig gewundene Gänge und macht in der Mitte ein Nest, in welches 200 bis 300 Eier gelegt werden. Über dem Neste heizt das Tier alle Wurzeln ab, damit die Sonnenstrahlen besser eindringen und die Eier erwärmen können. Durch das Abbeißen der Wurzeln sterben die Pflanzen ab und verraten dadurch die Anwesenheit der Maulwurfsgrille. Natürlich kann das Tier durch diese Unart in Gärten und Feldern großen Schaden anrichten. Ende Juli und im August schlüpfen aus den Eiern die Larven, welche nach einer dreimaligen Häutung geschlechtsreif sind. Im Oktober gehen die Larven tiefer in die Erde und überwintern daselbst. Ihre Nahrung besteht in Insektenlarven und Gewürm. Der dadurch verursachte Nutzen wird aber, sobald die Werren zahlreich auftreten, durch den Schaden aufgehoben, welcher durch das Abbeißen der Wurzeln unserer Kulturpflanzen und durch das Umwühlen des Bodens durch sie verursacht wird. In manchen Gegenden und in gewissen Jahren nehmen die Tiere so überhand, daß ihr dem Feld- und Gartenbau zugefügter Schaden sehr groß werden kann, auf ihre Vertilgung muß daher eifrig Bedacht genommen werden.

Bei der Vertilgung der Maulwurfsgrille leistet der Maulwurf gute Dienste. Er stellt ihnen Larven mit Vorliebe nach, und schon aus diesem Grunde bedarf der Maulwurf der größten Schonung. Aber damit sind die Menschen noch nicht von der Pflicht entbunden, auch an ihren Teile zur Bekämpfung des Schädlings beizutragen. Das erfolgreichste Mittel zu ihrer Ausrottung besteht in der Verfüllung ihrer Nester.

Für den Kenner ist es gar nicht schwer, diese Nester aufzufinden; denn schon die Stellen, an denen die Pflanzen abgebeissen sind, verraten sie. Außerdem braucht man nur in der frühen Morgenstunde, wenn der Tau noch auf den Blättern liegt, die Gänge zu verfolgen, welche die Maulwurfsgrillen über Nacht von und zu dem Nest angelegt haben, so wird man die Nester schon finden. Man merkt sie sich durch irgend ein Zeichen, und wenn der Boden abgetrocknet ist, so gräbt man das Nest vorsichtig mit den Fingern aus, damit keine Eier oder Larven herausfallen. Der Inhalt des Nestes wird dann natürlich sorgfältig vernichtet. Aber nicht nur die Nester mit den Larven und Eiern kann man vernichten, sondern auch die Maulwurfsgrillen selbst. Zu diesem Zwecke gießt man Wasser, dem etwas Petroleum beigelegt ist, in ihre Gänge. Dadurch werden die Tiere aus ihrem Versteck herausgetrieben und kommen ans Tageslicht. Da sie sehr unbeholfen sind, so können sie leicht gefangen und getötet werden. Ein anderes Vertilgungsmittel, welches besonders während der Vegetationszeit angewendet werden kann, besteht darin, daß man Töpfe um diese Zeit in ihre Gänge gräbt. Diese Töpfe müssen glasierte Wände haben und halb mit Wasser gefüllt sein. Die einzelnen Töpfe werden durch Blumenstäbchen miteinander verbunden. Da die Maulwurfsgrillen, welche während der Nacht an die Oberfläche kommen, vermöge ihres schwachen Körpers nicht instande sind, die Stäbchen zu übersteigen, so kriechen sie an diesen entlang und fallen in die Töpfe. Schließlich gibt es noch ein Mittel zur Bekämpfung der Maulwurfsgrille, und dieses ist im Herbst anzuwenden. Es besteht darin, daß man an solchen Stellen, an denen die Maulwurfsgrille häufig vorkommt, Löcher von einem halben Meter Tiefe gräbt, diese mit frischem Pferdemist füllt und dann mit Erde bedeckt. Im Pferdemist entwickeln sich bei seiner Verwesung viele Würmer, und darum suchen die Maulwurfsgrillen bei der kalten Jahreszeit diese Löcher gern als Schlupfwinkel auf. Öffnet man nun im zeitigen Frühjahr die Löcher, so findet man eine ganze Anzahl von Maulwurfsgrillen, welche hier überwintert haben und nun vernichtet werden können.

Wenn alle Landwirte und Gärtner in der beschriebenen Weise entschlossen und zusammen vorgehen, so wird es bald gelingen, die Schädlinge gänzlich auszurotten.

Kleinere Mitteilungen.

Kranke Kartoffeln als Viehfutter. Der diesjährige feuchtwarme Sommer begünstigt die Kartoffelkrankheit ganz außerordentlich. Diese kranken Kartoffeln können für das Vieh verwertet werden. Die Kartoffelkrankheit wird hervorgerufen durch einen Pilz, durch welchen die Stängel ihre Blätter verlieren und wodurch die Knollen braun werden und zu faulen anfangen. Diese Fäule kann nun eine Trocken- und eine Nagfäule sein. Bei der Trockenfäule werden die Kartoffeln zähe und lederartig, schrumpfen zusammen, bekommen einen elastischen Geruch und sterben so langsam ab. Bei der Nagfäule zerfallen die Gewebeszellen, und die Knollen werden schnell faul und bilden bald eine schmierige, übelriechende Masse. Diese Kartoffeln nun können von den meisten Wirtschaften für das Vieh gebraucht werden. Wenn die Knollen noch keinen Schimmel angefaßt haben oder noch nicht nagfäul sind, kann der Landwirt sie dem Mastvieh und den Zugochsen ohne Bedenken geben. Natürlich kann man die Knollen sowohl roh als auch gekocht verfüttern, und zwar ganz ohne Bedenken. Die trockenfaulen Kartoffeln besitzen viel Stärke und sind daher ein gutes Futtermittel; man darf allerdings nur geringe Mengen verfüttern. Das Durchfall, Aufblähen usw. nach dem Genuße solcher Kartoffeln eintreten soll, ist nicht zu befürchten, denn dies kommt ebenso oft vor beim Genuße gesunder Kartoffeln. Wenn jedoch bei sekundärer Veränderung einschleicht, so wäre dies für das Vieh sehr bedenklich und gefährlich, ja unter Umständen könnte dessen Tod eintreten. Dadurch könnten Darmkrankheiten und Verstopfung erfolgen, denn die trockenfaulen Kartoffeln sind geradezu unbedenklich. Besonders hat man dies bei den Schweinen

beobachtet, bei welchen sich die unverdaulichen Knollen im Dickdarm anhäufen, die Tiere hartleibig und verstopft waren und dadurch gar nicht gediehen. Bei den Pferden verursachen die nagfaulen Knollen sehr leicht Kolik und Störungen in der Verdauung; auch beim Rind traten sehr leicht beim Genuße heftiger Durchfall und Magen- und Darmentzündungen ein. Um diesem Übelstande nun vorzubeugen, ist es sehr ratsam, die kranken Knollen sobald wie nur eben möglich zum Verfüttern zu gebrauchen. Sind große Massen vorhanden, so daß sie nicht rasch genug verbraucht werden können, so muß man sie entweder zur Brennerei verforgen oder in Gruben einsäuern, welche letzteres Mittel ebenfalls ohne Gefahr geschehen kann. In letzterem Falle werden die Kartoffeln zuerst gedämpft, dann zerkleinert und in Gruben fest eingestampft; letztere müssen luft- und wasserdicht sein und mit Erde zugebedeckt werden. Dieses Futter hält sich sehr lange und wird gern vom Rind und Schwein genommen. Auch in Verbindung mit Muttermilch ist es für die Schweinemastung sehr zu empfehlen. N. W.

Zur Schweinehaltung. Um den Schweinen die für ihr Gedeihen so überaus günstige Bewegung in frischer Luft zu ermöglichen, empfiehlt sich die Anlage von sogenannten Saugärten. Ein trockener, gegen den Wind geschützter Platz wird eingetribelt und gegen die Sonne mit einem Schutzdach versehen und mit schattigen Bäumen umpflanzt. Hier und da eingerammte starke Holzpfähle kommen der Neigung der Schweine, sich zu reiben, entgegen. Dem Baden dient ein kleiner Teich oder ein gemauertes und zementiertes Bassin, bei dem für Ab- und Zufluß des Wassers gesorgt ist. Der Boden des Schweinehofes muß häufig gereinigt und aufs neue mit Steinkohlenasche, Mauerkalk und dergleichen untermischt, bedeckt werden. Im Winter macht eine Decke von frischem Strohmist den Boden weich.

Ein Futtertrog für Hühner. Einen Futtertrog für Geflügel, der ebenso einfach, wie praktisch ist, kann man sich leicht selber herstellen. Man verwendet als hinteres Wandbrett ein Brett von 60 cm Länge und 20 cm Höhe. Die parallel dazu stehende Vorderleiste darf nur 5 bis 6 cm hoch sein, damit die Tiere darüber hinweg mit dem Schnabel zum Futter gelangen. Das Bodenbrett ist etwa 10 cm breit. Die Seiten- bzw. Mittelwände sind sägezahnartig auszuschnitten, und zwar so, daß sie oben nicht parallel zum Bodenbrett, sondern gegen das letztere geneigt, verlaufen. Es empfiehlt sich, noch einen aufklappbaren Deckel anzubringen, daß das von oben hineingeschüttete Futter nicht durch die Hühner beim etwaigen Hinanfliegen verunreinigt werden kann. Damit die Hühner nicht zwischen Vorderleiste und Deckel klettern, bringt man an ersterer im Abstand von 7 bis 8 cm Holzstäbe an, die bis zum Deckel reichen. Wer viel Geflügel hält, muß mehrere solcher Futtertröge anfertigen und nebeneinander stellen; sie sind sehr praktisch, kosten wenig, halten das Futter stets rein und tragen viel dazu bei, daß die Tiere gesund und fröhlich bleiben. Zieske.

Pflege der Obstbäume. Will man gesunde und gut tragende Obstbäume erziehen, so muß man Sorge tragen, daß der Boden stets locker und offen gehalten wird, damit eine gehörige Menge Stickstoff und Sauerstoff in denselben eindringen kann. Daher darf man niemals junge Bäumchen zu tief pflanzen, sondern eher etwas zu hoch, sonst würde man ihnen jene wichtigen Nährmittel entziehen. Während der Winterzeit ist es sehr ratsam, das um den Baumstamm sich befindliche Gras zu entfernen, weil die Erde durch den Frost müde gemacht wird und dadurch die mineralischen Bestandteile zerlegt werden können. Deshalb ist es zwecklos, den Rasen um den Stamm herum zu lockern oder zu düngen, weil die nährstofflösenden Faserwurzeln sich meist ganz unten an den Wurzeln befinden. Zur Erhaltung gesunder und fruchtbarer Obstbäume ist es notwendig, daß man deren Baumstämme mit dichtem Raub belegt und etwas Erde darauf freut, damit es vom Winde nicht weggehweht wird. Wer dieses Mittel befolgt, der wird stets eine gute Ernte machen. Ein Baum, der reichlich Nährstoff hat, wird viel eher die auftretenden Krankheiten überwinden können als ein schwächerer, weil dieser nicht die genügende Kraft besitzt, denselben zu widerstehen. In unserer Zeit werden so viele Mittel angegeben, um gute Obstbäume zu erzielen, trotzdem aber findet man noch viele Gegenden, wo schlechte Obstbäume sind.

Doch klagt man nicht nur über Miferfolge in der Obstkultur, sondern auch bei den Weinbergspflanzungen, welche Krankheiten unterworfen sind und frühzeitig absterben. Der Grund hierzu liegt wahrscheinlich darin, daß der Boden dieser Neben- und Obstpflanzungen künstlich und unnatürlich behandelt wird, und daher bleiben Bodenmüdigkeit, kränkliches Pflanzenwachstum und unsichere Ernten nicht aus. Also muß der Obstbaumzüchter streng darauf achten, daß der Boden immer gut gedüngt und durch das so leicht erhältliche Raub locker erhalten wird, damit er so stets frische Luft aufnehmen kann, dann ist ihm auch eine reichlich gesegnete Ernte sicher. M. Wa.

Indolenz und Verkränkeltheit der Weinerbeizung haben in diesem Jahre wieder die schwersten Nachteile zur Folge gehabt. Allerdings war die Entwicklung des Weinstocks sehr gesund und üppig, das Wetter ganz außerordentlich günstig, und niemand glaubte an eine größere Pilzgefahr, so daß die Vorbeugungsmaßnahmen allgemein verschoben wurden. Mit ganz außerordentlicher Festigkeit, mit ungeahnter Schnelle trat Mitte Juli die *Berenospora* auf, und in Zeit von wenigen Tagen waren Blätter und Trauben befallen; nur was ganz frühzeitig gespritzt war, und wo diese Arbeit wiederholt wurde, das hat sich gesund erhalten und beweist aufs reue, wie wirksam die Vorbeugungsmittel sich bewähren können. Der Schaden, welchen die *Berenospora* durch das heftige schnelle Auftreten verursacht hat, beträgt in den deutschen Weinbaugebieten mehrere Millionen Mark, und er wird um so drückender empfunden, als gerade die Ausfichten auf eine besonders gute Qualität recht günstig sind; das drückende aber ist, sich sagen zu müssen, daß der Schaden durch rechtzeitige Anwendung der Schutzmittel hätte verhütet oder doch sehr wesentlich hätte gemildert werden können. Man hat ja viele Entschuldigungen, als Zeitmangel, schönes Wetter, schließlich geht man sich doch ein: „Ja — wenn?“ H. Schlegel.

Jüngung der Spargelbeete. Gegen Ende des Sommers werden die Spargelbeete vom Unkraut gereinigt und die Wege zwischen den Beeten gut gelockert. Hierzu verwendet man eine zweifelhafte Hacke, da mit einer anderen oder gar mit dem Spaten die Wurzeln beschädigt werden könnten. Ist die Auflockerung geschehen, so wird der Düng an die Seiten des Beetes gebracht. Nun bleiben die Beete sich selbst überlassen und werden nur vom Unkraut freigehalten. Im Herbst wird das Spargelkraut, wenn es abgestorben ist, einen halben Fuß über der Erde abgeschnitten. Im Frühjahr, wenn der Boden aufgetaut ist, werden die im Herbst stehen gebliebenen Stengel mit einem scharfen Spargelmesser einen Zoll über dem Wurzelhals abgeschnitten. Die Stengel lassen sich zwar auch durch Ausreißen entfernen, und hin und wieder geschieht es auch, aber da dabei der Wurzelhals sehr leicht beschädigt wird, ist es zu vermeiden. Im Frühjahr werden auch die Beete umgegraben, aber gleichfalls mit einer vierzinkigen Gabel, da die etwa schon getriebenen Wurzeln mit dem Spaten leicht verletzt werden können. Ji.

Gartenwege für Biergärten und Parks werden am besten auf folgende Weise hergestellt. Nachdem die Wege etwa 20 cm tief ausgeworfen sind, wird eine 5 bis 10 cm starke Schicht von ganz raubem Kies darauf gebracht. Diese Lage wird bei nassem Wetter oder unter beständigen Feuchthalten gut festgewalzt. Hierauf kommt eine 25 cm starke Schicht von feinem Kies, die auf die gleiche Weise zu walzen ist. Steht keine Walze zur Verfügung, dann müssen die einzelnen Lagen gut gestampft werden. Ein so angelegter Weg wird allen Anforderungen genügen, denn der reine Kies, welcher verwendet wurde, läßt kein Unkraut aufkommen, und die Wege sind leicht sauber zu halten. Die Kiesecke saugt das Wasser schnell auf und führt es rasch ab, wodurch solche Wege bei Regen schnell trocken und stets gangbar sind. Ein sehr verwertliches Verfahren ist es, zwischen oder unter den Kies Lehm oder Strafenabraum zu bringen, in der Meinung, durch die innige Verbindung dieser Massen einen dauerhaften Weg zu erhalten. Bei jedem länger anhaltenden Regen wird der Lehm aufgeweicht und drückt sich bei dem Betreten durch die feine Kiesecke durch. Das Wasser kann die Decke nicht durchdringen, bleibt stehen und bildet in jeder Vertiefung Pfützen. Die

Wege müssen selbstverständlich nach der Mitte zu etwas erhöht angelegt werden, damit das Wasser nach den Seiten zu abfließen kann. W. M.

Reiskloß mit Fleisch. In 1 l guter Fleischbrühe kocht man ungefähr 200 g gebrühten Reis dick. Dann nimmt man 350 bis 400 g in ganz kleine Stücke geschnittenes Hühner- oder Fischfleisch und rührt dies samt 90 g süßer Butter, sechs Eigelben, etwas geriebenen Käse und sechs Eßlöffeln geriebener Semmel unter den abgekühlten Reis. Diese Masse füllt man in eine Puddingform und kocht sie eine Stunde im Wasserbade. Gestürzt gibt man eine braune Sauce oder Schinken dazu. C. M. W.

Karpfenfilets in Rotwein. Von den sauber vorgegerichteten Karpfen werden die Filets ausgelöst, enthäutet und in eine mit Butter ausgeglichene flache Bratpfanne eingerichtet, gefalzen und mit Butterpapier zugebedeckt. Die Gärten werden zerfeinert und mit Zwiebeln, Lorbeerblatt, zerdrückten Pfefferkörnern, etwas Thymian, wenig Knoblauch und dem nötigen Rotwein ausgedocht, worauf man die Brühe durch ein Sieb über die Filets gießt und diese darin gar werden läßt. Dann schiebt man die Brühe ab, bindet sie mit etwas mit Butter vermishtem Guajin und läßt dies durchkochen, so daß man eine leicht gebundene Sauce erhält, die gut mit Salz, Pfeffer und wenig Zucker abgeschmeckt wird, worauf man sie mit frischer Butter verührt. Die auf einer langen Schüssel angerichteten Karpfenfilets werden mit einem Teil der Sauce überzogen. Den Rest der Sauce reicht man mit Salzkartoffeln nebenbei. A. M. W.

Fischer Reis mit Steinpilzstrifflasse. (Originalrezept.) Dick ausgequollener, mit Salz und Butter gefochter Reis wird beim Anrichten in eine runde Schüssel gefüllt, und zwar so, daß ein hoher Rand entsteht. Hier hinein gibt man ein Pilzstrifflasse, zu welchem man Stein- oder Herrenpilze und Morcheln verwendet. Die Pilze werden in bekannter Weise gereinigt, gut gewaschen und abgetropft und die Stein- oder Herrenpilze in Stücke oder Scheiben geschnitten, mit Zwiebel, Salz und Pfeffer in reichlich Butter weich geschmort, während die Morcheln sehr weich gefocht werden müssen. In ein der Menge der Pilze entsprechendes Quantum saure Sahne wird nun so viel Mehl gerührt, daß beim Aufkochen mit den Pilzen — nachdem diese gar sind, eine feimige Sauce entsteht. In diese werden nun die Morcheln und kleine runde Klößchen aus gehacktem Kalbfleisch, Weißbrot, Ei, etwas zerlassener Butter, Pfeffer, Salz und ein wenig Zwiebel hineingefügt und mit aufgekocht. Ist die Sauce zu dick geraten, so kann sie mit Fleischbrühe verdünnt werden. Dies Pilzstrifflasse wird in den Reiskranz gefüllt und letzterer mit in Butter etwas gebräuntem und geriebenem Weißbrot bestreut. Der Reis kann auch extra serviert werden. B. v. W. aus L.

Reiskuchen mit Pilzen. Guter Reis wird mit Wasser in einem emaillierten Gefäß, nach dem er gereinigt, so lange gekocht, bis er weich und dick geworden ist. Wenn derselbe abgeseiht, nimmt man zwei ganze Eier, zwei zu Schnee geschlagene Eiweiß — letztere werden erst zum Schluß unter die Masse gezogen —, Mehl, Milch, Salz, eventuell einen Hauch Zitronensäure, und nachheraus einen dicken Teig, der, mit dem Löffel in die Backpfanne gelegt, nicht auseinanderfließt. Ehe dies geschieht, werden Pilze — hierzu eignen sich die Stein- oder Herrenpilze, selbst Pfefferlinge sind zu empfehlen —, nachdem sie gut gereinigt und mit Zwiebeln und Salz weich gekocht sind, abgeseiht und fein gehackt. In einem Tiegel wird die Masse in Butter geschmort, und wenn sie anfängt, scharf einzudümpfen, mit süßer Sahne verührt und wieder eingedämpft, so daß sie dreifig ist. Dies Pilzhafchee füllt man, immer einen gehäuften Teelöffel auf jeden Reiskuchen in der Pfanne und deckt ihn mit einer Reisteigschicht zu. Die handtellergroßen Kuchen werden rechts und links schön gelbbraun gebacken und als warmes Gericht am Abend oder am Mittag nach der Suppe gereicht. Die Pilzfarbe ohne Reishülle kann bei genügender Menge — nicht zu dick eingeschmort — auch zu frischen Kartoffeln, Salat von Gurken oder Blattsalat serviert werden. Alles ist ein sehr wohlgeschmeckendes Familien-Abendgericht. B. v. W. aus L.

Eingemachte Apfelsinen. Man schäle die Apfelsinen mit großer Sorgfalt, die gelbe Schale muß ebenso wie bei Zubereitung von Marmelade mit einem scharfen Messerchen vollständig entfernt werden. Sodann halbiert man die Früchte und

gibt sie in dünnen geläuterten Zucker, so viel Zucker als die Früchte wiegen. Man läßt sie einmal aufkochen und tut sie in ein Porzellan-Gefäß. Den nächsten Tag nehme man die Früchte heraus und koche den Saft auf. Dies Verfahren muß man mehrmals wiederholen. Zum Schluß lasse man die Apfelsinen noch einmal mit aufkochen, fülle sie in Gläser, bedecke diese mit Klumpapier und binde sie fest zu. Die Früchte halten sich jahrelang. B. v. W.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.

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 Pf. in Briefmarken beigelegt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage druckwürdigen. Die allereinstimmigsten Fragenstellungen werden außerdem hier abgedruckt. Unwesentlichen Zusätzen werden gütlich nicht beachtet.)

Frage 123. Eine Testelhündin und Hund schnuffeln bisweilen durch die Nase, als wenn sie Schleim oder sonst etwas herausbefördern wollten. Diese Krankheit begann vor etwa 1 bis 1½ Jahr. Welche Erkrankung liegt vor, ist Heilung möglich und wie? St. i. Sp.

Antwort: Es ist nicht ausgeschlossen, daß in der Nase der Hunde ein Parasit (Pentastomum taeniodides) wohnt. In diesem Falle würde eine Operation zu empfehlen sein. Vielleicht studieren Sie einmal den Abschnitt „Nafenkatarrh“ in dem Buche „Der kranke Hund“, S. 64, Verlag von J. Neumann in Neudamm, Br. geb. 2 Mk. Dr. S.

Frage 124. Meine Hühner sind munter, gehen umher und suchen fleißig Nahrung. Plötzlich bekommen sie einen schwankenden Gang, der Kamm wird blaß, die Hühner sitzen dann taunrig da, legen den Kopf zur Seite und sterben. Im Kropf und Magen habe nichts Verdächtiges gefunden. Der Tod tritt in sehr kurzer Zeit ein. Ausserdem haben die Hühner Käuse. Der Stall ist mit Stallmist und Ghorlkalkmilch getrichen, ohne daß die Käuse sich verloren hätten. Was soll ich tun? B. in W.

Antwort: Ihre Hühner leiden an Krämpfen, einer Krankheit, die oft geradezu epidemisch auftritt. Die Ursachen will man entweder in verdorbenem Futter oder gar in giftigen Unkrautparasiten, die das Huhn genossen, erblicken. Hupetz sieht sogar zu reichliches und zu nahrhaftes Futter als Ursache an. Besonders die Fütterung mit Mais für längere Zeit ist bedenklich. Merkt man den Schwindelanstall zeitig genug, so übergießt man das Tier aus einer Gießkanne ohne Brause mit einem Strahl kalten Wassers über Kopf und Nacken, gibt ein Abführmittel und setzt das Tier auf magere Diät. Reichliches Grünfütter als Urfache an. Besonders die Hühnerläuse zu vertreiben, genügt die Desinfektion des Stalles allein nicht. Sie müssen vielmehr in das Gefieder der Hühner ein Pulver streuen, welches Sie aus einem Teil echten Insektenspulvers, zwei Teilen Schwefelblüte, zwei Teilen Holzasche und trockenem pulverisierten Wermut herstellen. Vor der Prozedur, zu welcher zwei Menschen erforderlich sind, erwärmen Sie das Pulver. Ist das Huhn gehörig eingestaubt, so wideln Sie es fest in ein Tuch; nach einigen Minuten losgelassen, wird das Huhn sich schütteln und dadurch alle Insekten entfernen. Zieske.

Frage 125. Wie kann ich Schwamm aus meiner Wohnung entfernen? Das Wohnhaus, vor zwei Jahren erbaut, ist massiv und steht auf Sandboden. Der Pilz wächst nicht nur im Keller, sondern durch die Dielenrigen, namentlich längs den Wänden. B. K. in D.-Gr.

Antwort: Ihre Anfrage wird von einer in dieser Angelegenheit kompetenten Seite dahin beantwortet, daß der Hausschwamm nicht wieder auftritt, wenn nach vorheriger Entfernung des Schwamms der Untergrund oder die Fußmaße sowie die Wände gut mit Antimercurion besprengt und die Dielen auf der unteren, das heißt der Erde zugekehrten Seite, sowie in den Ritzen mit Antimercurion gespritzt werden. Noch größere Sicherheit bietet eine etwa 3 cm starke Schicht trocken doppelt präparierten Antimercurions, welche auf die Fußmaße ausgebreitet wird. Sind Lager und Dielen schon ziemlich stark angegriffen, dann ist es geraten, diese durch neue, mit Antimercurion behandelte zu ersetzen. Sollte das angegebene Mittel in obigen einschlägigen Geschäften nicht zu haben sein, dann wenden Sie sich an H. Kuhns Wwe., Fabrik chemischer Produkte, Wien X, Simmeringstr. 171. W. M.

