



— Jeder Nachdruck aus dem Inhalt dieses Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Wort vom 18. Juni 1901.) —

Zum Begießen der Gemüsepflanzen.

Von Hans Heinrich. (Mit zwei Abbildungen.)

Wenn die Natur unseren Kulturpflanzen immer so viel Feuchtigkeit liefern würde, wie sie zu ihrem guten Gedeihen gebrauchen, und wenn diese Fieferung auch immer zur rechten Zeit erfolgen könnte, so wäre ein Begießen der verschiedenen Gewächse überflüssig, und der Landwirt und Gärtner könnte eine große, zeitraubende und oft mühevollende Arbeit sparen. Leider ist die Erfüllung dieses frommen Wunsches unmöglich; denn wenn auf einer Bodenart die Pflanzen bereits nach Wasser verlangen, haben andere in der Niederung noch Überfluß daran; dazu ist das Wasserbedürfnis der verschiedenen Pflanzen ein verschiedenes, und es bleibt uns darum weiter nichts übrig, als dieses durch Gießen zu befriedigen und zu regeln.

Das Gießen ist nun eine Arbeit, so meint man vielfach, welches jedes Kind verrichten kann. Richtig ist allerdings, daß jedes größere Kind diese Arbeit verrichten kann, aber wenn sie nicht richtig ausgeführt wird, so kann dadurch mehr geschadet als genützt werden; auch das Gießen will gelernt werden. Da es jetzt für die Peres- und Volksernährung von der größten Wichtigkeit ist, recht viel Gemüse zu ernten, so müssen wir dem Gießen die größte Sorgfalt zuwenden, und wir wollen uns darum einmal näher damit beschäftigen.

Zunächst wenden wir das Gießen an bei Pflanzungen. Jede neu gesetzte Gemüsepflanze soll gut angegossen und öfters überbraust oder gegossen werden. Dabei wird aber häufig dadurch geschädigt, daß man das Wasser auf die Pflanzen heraufspritzt läßt. Es hat das zur Folge, besonders wenn bald darauf andauernder Regen eintritt, daß das sogenannte Perz der Pflanze ersäuft, zu faulen beginnt und dann aus der Pflanze natürlich nichts werden kann. Das Wasser darf daher die Pflanze nicht selbst treffen, sondern muß daneben fließen, so daß die Feuchtigkeit die Wurzeln erreicht. Abbildung 1 veranschaulicht deutlich das richtige und falsche Angießen der Pflanzen.

Nicht nur die Art, sondern auch die Zeit des Gießens ist von Wichtigkeit. Im zeitigen

Frühjahre sollte man nie des Abends begießen, wie es vielfach geschieht. In dieser Zeit wirkt nämlich die Kälte, welche durch die Verdunstung des Wassers in der Nacht entsteht, wenn sie auch noch so gering ist, nachteilig auf die Pflanzen, und die mit Wasser gefüllten Herzblättchen sind sehr leicht der Gefahr des Erfrierens ausgesetzt. Man soll aber auch nicht während des stärksten Sonnenscheins gießen. Um diese Zeit sind nämlich die Poren der Blätter weit geöffnet; dringt nun plötzlich ein kalter Wasserstrahl auf das Blatt ein, so bewirkt dieser ein heftiges Schließen der Poren;



Abbildung 1. Angießen der Pflanzen. a und c richtig, b falsch angegossene Pflanzen.

denn Kälte zieht bekanntlich die Poren zusammen. Dadurch wird aber eine empfindliche Störung im Leben der Pflanze herbeigeführt, welche mit einer Erkältung im menschlichen oder tierischen Organismus zu vergleichen ist. Im Frühjahre begieße man daher frühmorgens, während im Sommer am besten des Abends begossen wird. Vorteilhaft ist auch das Gießen nach leichten Nachtfrösten mit kaltem Wasser; denn es wird dadurch bewirkt, daß die Folgen

des Frostes von den Blättern ohne Schaden überstanden werden. Erfrorene Gliedmaßen kann man bekanntlich durch Behandlung mit Schnee wieder zum Leben zurückbringen, sie nehmen aber Schaden, wenn die Kälte durch direkte Wärme vertrieben wird. Gerade so ist es auch bei den Pflanzen.

Auch die Stärke des Gießens ist nicht gleichgültig. Wenn man einmal gegossen werden muß, so soll man auch gründlich gießen, so daß der Boden vom Wasser völlig durchdrungen wird und die Feuchtigkeit mehrere Tage anhält. Die 2. Abbildung zeigt uns die Wirkung eines gründlichen Überbrauens. Infolge des Gießens bildet der Boden aber bald eine Kruste, welche das Eindringen von Luft und Licht verhindert, und deshalb muß zwei oder drei Tage nach dem Begießen das Lockern des Bodens durch Hacken erfolgen.

Zuweilen will der Gemüsebauer seinen Pflanzen auch Nährstoffe durch flüssigen Dünger zuführen. So begiebt man z. B. Sellerie gern mit Jauche, in der Haß aufgelöst ist. Andere Gemüsebauer lösen Geflügel- und Kunstdünger auf, nie aber dürfen Dünggüsse, mögen sie heißen, wie sie wollen, in zu starker Lösung gegeben werden. Nach jedem Dünggusse wird sich, falls nicht Regen in Aussicht steht, stets ein Abspülen der Pflanzen mit reinem Wasser empfehlen.

Von größter Wichtigkeit ist die Temperatur des Gießwassers. Frisches und kaltes Brunnenwasser ist gänzlich zu vermeiden. Besonders empfindlich dagegen sind Gurken. Gesammeltes Regenwasser dagegen eignet sich ganz vorzüglich; denn es hat nicht nur die erforderliche Wärme, sondern führt auch noch Nährstoffe aus der Luft mit sich. In zweiter Linie steht Fluß- und Teichwasser. Wo auch dieses fehlt, bleibt weiter nichts übrig, als Brunnenwasser in Becken oder Fässern abstehen zu lassen, um es dann zu verwenden.

Obst ohne Zucker einzumachen.

Von H. W.

Von vielen Hausfrauen hört man jetzt die Ausrufung: die Jahre Obsternte hat in diesem Jahre wenig Zweck, da der Zucker zum Einmachen fehlt. — Das ist nun aber ganz und gar falsch ge-
dacht.



Wir wollen uns über jeden Korb voll Johannisbeeren, Kirichen usw. genau so freuen wie in Herbstzeiten, denn das Einkochen und Haltbarmachen geht ganz gut auch ohne Zucker. Wir wollen mehr denn je dafür sorgen, daß wir mit möglichst vollen Töpfen und Flaschen in den Winter gehen, denn gerade unsere jetzt sehr einfache Kriegsstoff erfordert hin und wieder die Beigabe von ein klein wenig Eingemachtem. Müssen wir unser Obst jetzt auch erst einmal ohne Zucker konservieren, so können wir es dann doch im Winter jederzeit mit ein wenig Zucker oder Saccharin oder Süßholzwurzel süßen. Auf diese Weise eingedochtes Obst werden wir im Winter ganz gewiß schätzen, deshalb ist nichts so töricht als die Ansicht, daß es in diesem Jahre keinen Zweck habe, Obst einzumachen. Das sonst für Zucker verausgabte Geld — es ist in den meisten Haushaltungen eine beträchtliche Summe — verwenden wir zum Ankauf einiger Einkochgläser des Bedesch, Reggen oder eines anderen Systems, die uns dann gleichfalls helfen, unsern Vorrat zu vergrößern. Solche Gläser mit Gummiring, Glasdeckel und Klammer sollte sich auch die Hausfrau anschaffen, für die der Ankauf eines vollständigen Sterilisierapparates zu teuer wird. — Alle übrigen zur Verwendung kommenden Flaschen und Gläser müssen auf das sorgfältigste gereinigt und gespült werden, wobei auch zu beachten ist, daß ebenfalls die Wanne, worin man die Flaschen spült, keine Spuren von fettigem Abwaschwasser mehr enthalten darf. Ebenso sauber müssen außerdem auch die Trockentücher sowie auch die Hände sein. Das Zucker stark zur Haltbarkeit des eingemachten Obstes beiträgt und Säurebildung verhindert, ist bekannt. Müssen wir nun auf dies Hilfsmittel, den Zucker, von vornherein verzichten, so müssen

und läßt die Flaschen in dem Kessel erkalten, um sie dann im Keller aufzubewahren.
Auf ganz gleiche Art wie diese Johannisbeeren lassen sich auch saure Kirichen, Heidel- oder Heidelbeeren sowie später Holunderbeeren ohne Zucker einmachen. Auch die in manchen Gegenden Norddeutschlands wachsende Preiselbeere hält sich gänzlich ohne Zucker tadellos.
Nicht für die Einkochweise geeignet ist alles süße Obst, wie: Erdbeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren usw. Wollen wir aus diesen Früchten Saft, Mus oder Kompott ohne Zucker für den Winter einkochen, so müssen wir entweder das Sterilisierverfahren anwenden oder zu einem chemischen Hilfsmittel, dem benzoesauren Natron, greifen, welches in Apotheken und Drogerien erhältlich ist. Wer über die vorerwähnten Glasböden mit Gummiring, Glasdeckel und Klammer verfügt, kann auf einfachste und zuverlässigste Weise wie folgt einmachen: In die sauber gereinigten Glasböden legt man das frisch gepflückte Obst, wie: Erdbeeren, reife Stachelbeeren, Mirabellen und so weiter. Die Dosen dürfen entgegen der sonstigen Regel bis dicht an den Rand gefüllt werden. Dann stellt man die offenen Dosen auf ein ungefülltes Drahtsieb in einen genügend großen Topf, gießt nicht ganz eine Handhoch Wasser hinein und bringt es langsam zum Kochen. Der sich hierbei entwickelnde Dampf strömt über das Obst in die offenen Glasböden, wodurch es nach einiger Zeit etwas in sich zusammenfällt. Darauf kann man noch so viel Obst hinstellen, daß die Glasböden drei Viertel hoch gefüllt sind. Nun erst legt man den Gummiring, den man vorher zehn Minuten in fast kochendes Wasser gelegt und darauf leicht mit Salmiak abgerieben hat, auf und verschließt das Glas mit der Klammer, um es 30 Minuten bei 90 Grad zu sterilisieren. — Hat man keinen Sterilisierapparat, so packt man diese Glasböden mit Tüchern umwickelt in einen genügend großen Topf, legt einen gut schließenden Deckel auf, durch welchen man sich vom Klemmer ein kleines rundes Loch hat schlagen lassen, so daß man ein Sterilisierthermometer hindurchführen kann. Das erste einen Apparat vollständig, obwohl letzterer einfacher und deshalb angenehmer zu handhaben ist. Nach drei bis vier Tagen sterilisiert man der Sicherheit halber die Gläser mit dem Obst noch einmal 20 Minuten bei 90 Grad. Bei diesem zweiten Sterilisieren müssen die Klammern, die man nach dem Erkalten der Gläser abgenommen hat, wieder übergelegt werden. Wenn der Deckel jeder Dose nach einer Woche fest und gut schließt, darf angenommen werden, daß sich der Inhalt gut halten wird. Wo ein luftiger nicht modriger Kellerraum zur Verfügung steht, sollten alle Glasböden hier aufgehoben werden, obwohl man häufig das Gegenteil geraten bekommt. Ich selbst habe, seitdem ich sämtliches Eingemachte im Keller verwahre, sehr selten offen gegangene Dosen.
Wer mit benzoesaurem Natron einmachen will, muß zunächst sorgen, daß dieses Natron stets genau abgewogen und niemals in größeren Mengen, als vorgezeichnet, verwendet wird. Man rechnet auf 2 Pfund gelöchte Früchte oder Fruchtmasse nur 1 bis 1 1/2 g benzoesaures Natron, welches man sehr sorgfältig auf der Dreifachwaage abwägt oder noch besser vom Apotheker abwägen läßt. Das Natron wird mit einem Löffel voll gelöstem Wasser aufgelöst und unter die fertig gelöchten Früchte oder den Saft gemischt. Ein unliebbarer Beigeichmad entsteht dadurch nicht, auch hält sich damit eingemachte Obststift oder Mus sehr gut, wie ich aus Erfahrung bestätigen kann. Handelt es sich um ein Mus aus reifen Stachelbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren usw., so löst man diese Früchte auf dem Feuer ungefähr eine Stunde, nimmt dann die Hälfte des austretenden Obstsaftes ab, löst die Masse dann noch eine Stunde, nimmt sie vom Feuer und setzt ihr, nachdem sie nicht mehr kochend heiß ist, das wie oben beschriebene, in Wasser gelöste benzoesaure Natron zu. Soll das Mus später gebraucht werden, so legt man ihm Zucker oder Süßholz zu. — Wer Obstmus ohne benzoesaures Natron und ohne Zucker einkochen will, stellt am besten Mischungen aus zuderreichem und säurehaltigen Obst her; zum Beispiel Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren und Kirichen. Dieses Obstmus wird wie

Blauennuss behandelt, also unter ständigem Umrühren so viele Stunden gekocht, bis aller Wassergehalt erbgültig verdunstet ist. In Steingut-töpfe gefüllt, wird das Mus in noch warmem Bad-ofen von oben leicht übergedeckt, damit es von oben antrocknet. Dann bepinselt man es mit Salzhypiritus und bindet zu.

Kleinere Mitteilungen.

Sandkolik der Pferde. Während des Krieges ist das Auftreten der Sandkolik bei Pferden häufig bemerkt worden. Sie hat ihren Grund in der Verwendung kalkarmer Kriegsfuttermittel. Schon früher hat man das Auftreten der Sandkolik dort beobachtet können, wo den Pferden kalkarmes Futter gereicht wurde und die Tiere dann, um ihren Bedarf an Mineralien zu befriedigen, Sand oder Erde leckten. In Gegenden mit kalkreichem Boden kennt man daher diese Krankheit fast gar nicht. In solchen Gegenden, in welchen sich das Uebel häufig zeigt, ist darum in erster Linie die reichliche Düngung der Futterfläcken mit Kali, Kalk und Phosphorsäure als Vorbeugung zu empfehlen. Durch Zufütterung von phosphorsaurem Kalk und Salz wird man des Übels mit der Zeit auch Herr, jedoch dauert es lange. In normalen Zeiten wird den Pferden schon durch eine hinreichende Hafferfütterung ein gut Teil der notwendigen Mineralstoffe zugeführt.

Ein gut gebautes Hind muß einen breiten, horizontalen Rücken, eine entsprechende Länge des Rumpfes, ein breites Becken und eine tiefe Brust haben. Milt das Tier vom Boden bis zum Widerrist 132 cm, so darf die tiefste Stelle des Rückens nicht weniger als 132 cm, die höchste Stelle des Kreuzes jedoch nicht mehr als 142 cm betragen. Die Länge des Rumpfes soll auch in einem gewissen Verhältnis zur Höhe des Tieres stehen. Sie ist bei ausgewachsenen Rindern genügend, sobald sie die Widerristhöhe und zwei Zehntel derselben beträgt. Bei 132 cm Widerristhöhe müßte demnach die Länge des Rumpfes 158 cm betragen. Gemessen wird von der Schulter bis zum Gesäßhöcker. Die Breite der Brust und des Kreuzes sollte wenigstens ein Drittel der Widerristhöhe, somit 43 cm, die Tiefe der Brust die Hälfte der Widerristhöhe, nämlich 66 cm, betragen. Finden wir bei einem Rinde diese Maße, so haben wir ein Tier vor uns mit langem Rumpfe, guten ebenen Rücken, breitem Kreuz, breiter Brust, tiefem Rumpf und verhältnismäßig kurzen Beinen. Ein solches Tier wird durch seine hübschen Formen einen guten Eindruck machen.

Zuchtweise der Schweine. Bei der Beurteilung der Zuchtfähigkeit einer Jungau in der Praxis wird dem Zahnwechsel viel zu wenig Bedeutung beigegeben. Bekanntlich steht das volle Milchgebiß beim Schweine neben dem vierten hinteren Backzahn und dem Wolfsbackenzahn, bis zum Alter von etwa sieben Monaten, bei späteren Rassen auch bis neun Monaten. Dann beginnt der Zahnwechsel. Den Anfang machen gewöhnlich die äußeren Schneidezähne des Unterfiers, welche bei englischen Rassen im Alter von sieben bis acht Monaten wechseln. Diesen folgen die oberen und dann die unteren Faltenzähne und oberen Eckzahnweizähne. Dieser Zahnwechsel vollzieht sich bei den englischen Rassen um den neunten Monat. Fast gleichzeitig erscheint bei diesen Schweinen der fünfte Backenzahn. Nach dessen Durchbruch tritt eine Pause im Zahnwechsel ein; erst im Alter von zwölf Monaten werden die Milchzangen durch die bleibenden Jangen ersetzt. Damit ist wohl der Zahnwechsel noch nicht vollendet, jedoch ist dies für die Zuchtweise der Schweine nicht von Bedeutung. Der richtige Zeitpunkt, Jungläue zuzulassen, ist nach dem Erscheinen des sechsten Backenzahnes gekommen, was bei englischen Rassen, von einzelnen Abweichungen abgesehen, nach dem vollendeten zehnten Monat der Fall ist. Je weiter die Verwendung zur Zucht hinausgeschoben wird, desto mehr gewinnt das Tier in seiner Entwicklung, während es bei zu frühzeitiger Verwendung in der Entwicklung zurückbleibt. **Nicht zu viel, aber recht kräftige Nachzucht bei den Kaninchen.** Viele Kaninchenzüchter sind der Meinung, die Eintägigkeit ihrer Zucht beruhe darauf, möglichst viele Junge aufzuziehen, und lassen der Däm, möglichst den ganzen Wurf, selbst wenn es acht bis zehn Stück sind, auch soll dieselbe womöglich alle vier Wochen einen Wurf

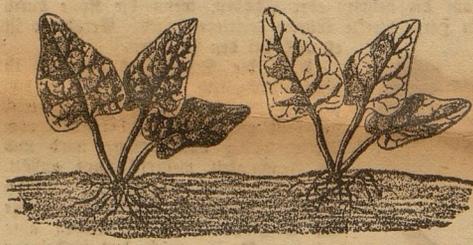


Abbildung 2. **und dem Herbransen.** (Zum Artikel: Begleite der Gemüsepflanzen.)

wir eben durch doppelte Sauberkeit und Genauigkeit dafür sorgen, daß die Haltbarkeit des Einkochens nicht durch Nachlässigkeit und Ungenauigkeit in Frage gestellt wird. Alle Flaschen und Gläser werden zuerst mit heißem Sodawasser und grobem Kies so lange gespült, bis sie, wenn man sie gegen das Licht hält, ganz klar erscheinen. Dann spült man sie zweimal mit kaltem Wasser nach und trocknet sie gut aus oder läßt sie ungefüllt von innen gut austrocknen. Das gilt namentlich von Flaschen. Vor dem Einfüllen des Obstes werden die Gefäße dann gründlich geschwefelt.

Das erste Obst des Sommers, welches zur Verwendung kommt, sind wohl Johannisbeeren. Frisch gepflückt, verlesen und von den Stielen gezupft, bringt man sie in einen eisernen, emaillierten Einmachekessel und stellt sie aufs Feuer. Von Zeit zu Zeit umgerührt, läßt man sie bis zum Kochen kommen und rechnet von da an 15 Minuten, während welcher Zeit sie beständig kochen sollen. Vom Feuer genommen und etwas abgekühlt, füllt man die Johannisbeeren in Flaschen, gibt etwas Salzhypiritus darauf und verkorkt sie. Man hebt die Flaschen am besten im kühlen Keller stehend auf. Ich selbst habe mit diesem Verfahren die besten Erfolge gehabt und habe jetzt, wo es bereits wieder reife Johannisbeeren gibt, noch eingemachte vom vorigen Sommer im Keller, die sich tadellos gehalten haben und die ich beim Gebrauch einfach mit ein wenig Saccharin verrühre, welches ich kalt zu dem kalten Obst gebe. — Auf andere Art kann man die entriekteten Beeren, so trocken wie sie sind, in Flaschen stecken, verkorkt sie luftdicht und packt sie mit Heu, Holzwole oder Tüchern aufrecht stehend in einen Kessel, stellt so viel Wasser hinein, daß es bis an den Flaschenhals reicht und läßt es bis zum Kochen kommen. Nachdem es 15 Minuten gekocht hat, nimmt man den Kessel vom Feuer

abgenommen hat, wieder übergelegt werden. Wenn der Deckel jeder Dose nach einer Woche fest und gut schließt, darf angenommen werden, daß sich der Inhalt gut halten wird. Wo ein luftiger nicht modriger Kellerraum zur Verfügung steht, sollten alle Glasböden hier aufgehoben werden, obwohl man häufig das Gegenteil geraten bekommt. Ich selbst habe, seitdem ich sämtliches Eingemachte im Keller verwahre, sehr selten offen gegangene Dosen.

Wer mit benzoesaurem Natron einmachen will, muß zunächst sorgen, daß dieses Natron stets genau abgewogen und niemals in größeren Mengen, als vorgezeichnet, verwendet wird. Man rechnet auf 2 Pfund gelöchte Früchte oder Fruchtmasse nur 1 bis 1 1/2 g benzoesaures Natron, welches man sehr sorgfältig auf der Dreifachwaage abwägt oder noch besser vom Apotheker abwägen läßt. Das Natron wird mit einem Löffel voll gelöstem Wasser aufgelöst und unter die fertig gelöchten Früchte oder den Saft gemischt. Ein unliebbarer Beigeichmad entsteht dadurch nicht, auch hält sich damit eingemachte Obststift oder Mus sehr gut, wie ich aus Erfahrung bestätigen kann. Handelt es sich um ein Mus aus reifen Stachelbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren usw., so löst man diese Früchte auf dem Feuer ungefähr eine Stunde, nimmt dann die Hälfte des austretenden Obstsaftes ab, löst die Masse dann noch eine Stunde, nimmt sie vom Feuer und setzt ihr, nachdem sie nicht mehr kochend heiß ist, das wie oben beschriebene, in Wasser gelöste benzoesaure Natron zu. Soll das Mus später gebraucht werden, so legt man ihm Zucker oder Süßholz zu. — Wer Obstmus ohne benzoesaures Natron und ohne Zucker einkochen will, stellt am besten Mischungen aus zuderreichem und säurehaltigen Obst her; zum Beispiel Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren und Kirichen. Dieses Obstmus wird wie



machen, weshalb die Jungen bereits mit vier Wochen entzogen werden. Beides sind schwere Fehler, durch welche eine Kaninchenzucht völlig zugrunde gerichtet werden kann, indem die Sterblichkeit unter den Jungtieren außerordentlich zunimmt, jedenfalls aber die Tiere in der Körperkraft und Größe zurückgehen. Weniger, aber gute und kräftige Nachzucht heranziehen, ist weit besser als viele, aber schwächliche. Eine kräftige Kämm kann vier bis fünf, allenfalls noch sechs Junge säugen; was aber darüber ist, das ist von Ubel; denn aus der Muttermilch saugen sie die Grundlage ihrer Körperkraft, und was hierin fehlt, das können sie im späteren Alter selbst durch die beste Fütterung nicht einholen. Ebenso muß man die Jungen länger als vier Wochen bei der Mutter lassen; beim wenn sie auch bereits im Alter von drei Wochen von dem Futter der Alten mitzufressen beginnen und mit vier Wochen zur Not ohne Muttermilch sich am Leben erhalten können, so bedürfen sie doch zur vollen Entwidlung ihrer Kräfte derselben mindestens bis zum Alter von sechs Wochen; noch besser ist es, wenn man sie acht Wochen bei der Mutter läßt, Junge der schwierigen Rassen sogar noch länger, bis zu drei Monaten. Nach der Entzöpfung sind sofort die Geschlechter zu trennen; denn sonst machen die männlichen Tiere Begattungsversuche, wodurch ebenfalls ihre weitere Entwidlung gehemmt wird. Es kann daher davon keine Rede sein, daß die Kaninchen jeden Monat einen Wurf bringen; mehr als vier Würfe im Jahre sind nicht zu empfehlen. Auch sollte man Kaninchen, bevor sie mindestens sechs Monate alt sind, nicht zur Zucht verwenden, weder die männlichen noch die weiblichen.

Durchfall bei Kühen. Ein sehr gefährlicher Feind ist bei der Aufzucht der Küden der Durchfall, der hauptsächlich durch Fehler in der Fütterung oder durch Erfüllung des Magens oder des Unterleibes hervorgerufen wird und alljährlich, namentlich in der Sommerzeit, zahllose Opfer fordert. Mancher Jücker gibt den Küden zu viel Futter; man soll niemals mehr füttern, als sofort mit sichlichem Hunger verzehrt wird; bleiben Reste in den Futtergefäßen, so hat man zu reichlich gefüttert; lieber sei die Fütterung etwas knapp, damit die Tierchen noch Lust haben, sich etwas zu fuchen. Verbodene oder in Gärung begriffene Futtermittel rufen Darmkrankheiten und damit auch Durchfall hervor, was namentlich bei Darreichung von Küchenabfällen sowie bei Milch als Getränk zu beachten ist, die sowohl süß als sauer zuträglich ist, aber nicht während der Gärung. Nächstaltes Wetter ruft häufig Darmataren hervor, ebenso Kautschukräume, die rauhen Wänden oder dem Luftzuge ausgelegt sind. Sehr kaltes Futter oder Wasser oder Gras, an dem noch der Tau oder gar Reis hängt, bringt Magenentzündungen. Vor all diesen Schädigungen muß man die Küden hüten. Die Behandlung durchfallkranker Küden besteht vor allem darin, daß man sie warm hält und ihnen nur leicht verdauliches Futter reicht, wie altbackenes, schwach angefeuchtetes Weizbrod, leicht aufgekochtes Reis, Hafersuppe oder Gerstengrüße und dergleichen, kein Körnerfutter und kein Grünfutter. Dem Trinkwasser setzt man etwas Eisen-vitriol zu.

Stückiges Gold! Ein Bravo dem Gevatter Christian! Sammelt Gold! Ist jetzt ein Schlagwort, Gevatter Christian wendet es in seiner praktischen Weise richtig für die Landwirtschaft an und hat damit das Richtige getroffen. Man hält große Vorträge über Düngung der Kleingärten und empfiehlt so und so viel Grammm Ammoniak, Phosphat und Kali auf das Geviertmeter und vergißt ganz, daß das dafür ausgegebene Geld aus den Worten achlos verschwendet und weggeschmissen wird. Der Kompost muß in den Kleingärten besonders gepflegt werden. Wenn da alle Abfälle aus Garten, Kleinviehkällen, Haus und Hof, auch die der Vogelfänge und Zigarrenasche inbegreifen gesammelt wird, dann dürfte kaum noch Kunstdünger nötig sein. Mit Recht führt Gevatter Christian die Chinesen als Beispiel an. In einer Reisebeschreibung habe ich in meiner Jugend einmal gelesen, daß in jeder Wohnung, selbst in den feinsten Häusern der Mandarinen, der Abort seinen Platz nicht in einem verborgenen Winkel am halben Treppchen, sondern im Staatszimmer seinen Platz hat. Hat der Chinese nur einen Gast, so hält er sehr darauf, daß er auch seinen Abort benutzt. Der Gast kann den Gärtner kaum noch schwerer beleidigen, als wenn

er seinen Abort meidet, dies gilt als die größte Beleidigung des Gastrechtes. Ich habe damals darüber gefaselt, heute ist mir die Sache ernst. Der Beluch des Abortes ist keine bloße Sitt- oder Zeremonie. Der Gebrauch hat sich als notwendig erwiesen, denn wenn die Chinesen nicht so sehr hausälterlich mit ihrem natürlichen Dünger wären und ihre Fäkalien achlos durch den gelben oder blauen Fluß dem großen Ocean zuführen würden, dann würde zwar das Meer nicht überlaufen, aber der Boden würde durch die jahrtausendelange Kultur verarmt sein, da man die künstliche Düngung dort nicht kennt. Wenn der chinesische Bauer seinen Reis oder Gemüse in die Stadt fährt, bringt er als Rückfracht ein Faß Fäkalien mit, und wehe demjenigen, welcher ein Stäubchen Holz- oder Reistrohhalbe achlos liegen läßt. Da ist der Komposthaufen die wertvolle Sammelstelle alles dessen, was den Boden fruchtig und nahrhaft machen kann. Die wertliche Goldgrube des Landmannes. Dem Gevatter Christian aber nochmals ein herzliches Bravo und herzlichsten freundschaftlichen Gruß von H. Schlegel.

Buttermilchsuppe mit Klee. Einige Backpflaumen oder eine Handvoll Rosinen werden, nachdem man sie mit kochendem Wasser überbrüht und entleert hat, in wenig Wasser weich gekocht. Dann verrührt man hinreichend Buttermilch mit etwas Mehl, gießt sie zu den Backpflaumen und läßt sie unter ständigem Rühren einmal aufkochen, um sie mit Salz, Zucker und Zimt abzumischen. Unterdessen hat man 125 g Weizengrieß in ½ Liter Magermilch zusammen mit etwas Salz und Zucker bis einkochen lassen und drei große, rohe, geriebene, aber sehr trocken ausgepreßte Kartoffeln hinzugegeben. Aus der gut verarbeiteten Masse formt man mittelgroße Klöße, die man in Salzwasser gar kocht und dann in die Buttermilchsuppe legt. Diese Suppe kommt lauwarm auf den Tisch und schmeckt besonders gut an den heißen Sommertagen. A. B.

Salat von Bohnen und Gurken. Grüne Bohnen werden abgemalt und bereits am Mittag gargekocht, worauf man sie, damit sie recht saftig bleiben, bis zum Abend in dem Kochwasser stehen läßt. Dann nimmt man einige heiße Kartoffeln, streicht sie durch ein Sieb und verrührt sie mit einem Eigelb, Essig, Salz, Zucker, Pfeffer, etwas Senf und so viel Bohnendrühe, daß eine gute Salatsoße entsteht. In diese gibt man die Bohnen, sowie ebensoviel in seine Scheiben geschnittene Gurken. Der Salat muß möglichst einige Stunden vor dem Abendbrot hergerichtet werden, damit er gut durchziehen kann. A. B.

Mousseron in saurer Soße. Die vorher sauber zugerichteten Pilze werden in Scheiben geschnitten und in Butter oder Schmalz, leicht gesalzen, gedämpft. Dann bereitet man eine saure Tunte aus Fleischbrühe, Mehl, etwas Essig mit einigen Tropfen Sappenvivirge und kleingeschnittenen Zwiebeln, tut die Pilze hinein und kocht sie hierin weich. Zu finden ist der Mousseron in Wäldern und Büschen, an feuchten, schattigen Stellen, vom März bis Oktober. A. M. in Fr.

Kaffeespeise. Aus dem jetzt überall erhältlichen Kaffeezulaß läßt sich eine recht wohl-schmeckende Speise herstellen. Man mengt ein halbes Liter Wasser mit einem halben Liter kalten Kaffee aus Glas, schüttet ein halbes Pfund Grieß, ein viertel Pfund Zucker, eine Stange Vanille und etwas Salz hinzu und läßt alles unter ständigem Umrühren kochen. Inzwischen werden drei Tafeln weiße Gelatine aufgelöst und in die noch kochende Speise gegossen. Der harte Brei muß noch einmal tüchtig emporquellen, dann wird die Speise in eine mit Wasser ausgefüllte Form gegossen und kalt zu Tisch gebracht. Sehr wohl-schmeckend dazu ist eine Vanillekante, doch kann man die Kaffeespeise auch ohne Tunte geben.

Frage und Antwort.

Ein Ratgeber für jedermann.
Da der Druck der hohen Auflage unseres Blattes sehr lange Zeit erfordert, so hat die Fragebeantwortung für den Leser nur Hoch, wenn sie brüskell erfolgt. Es werden daher auch nur Fragen beantwortet, denen 30 Pf. in Briefmarken beigefügt sind. Dafür findet dann aber auch jede Frage direkte Beantwortung. Die allgemein interessierenden Fragestellungen werden außerdem hier abgedruckt. Anonyme Zuschriften werden grundsätzlich nicht beachtet.

Frage Nr. 188. Habe für den eigenen Bedarf am 6. Mat Zuckerrüben geerntet, je 3 Korn, 30x40 Abstand. Ein Teil ist nicht aufgegangen. Kann

ich die fehlenden durch ausziehende ersetzen? Wie muß ich die Pflanzen bearbeiten, harken, anhäufeln, wann sie ernten? Wie werden die Rüben bearbeitet, um Saft und Zucker zu gewinnen? Ich habe eine kleine Presse, darf der Saft mit Eisen in Berührung kommen? Wie können Saft und Zucker aufbewahrt werden, in Stein- oder Blechgefäßen? Dann möchte ich Äpfel und Birnen trocknen. Wie muß ich verfahren?

Fr. Sch. in N. bei K.
Antwort: Für Ihren Zweck ist es recht gut möglich, beim Verziehen der Zuckerrübenpflanzen die Festsstellen durch Nachpflanzen mit reifen Pflanzen auszufüllen, am besten am späten Nachmittag, damit dieselben durch den Abend- und Nachtrau angefeuchtet und vor dem Verwelken geschützt werden. Auch ist bei trockenem heißen Wetter fleißiges Begießen notwendig. Sowohl die gefäten, wie die gepflanzten Zuckerrüben müssen fleißig, d. h. dreimal gehakt werden, damit sie völlig unkrautfrei sind; ein Unkrauteln ist nicht erforderlich. Die Ernteszeit muß sich je nach dem Eintritt der Nachfröste richten, in der Regel vom 1. Oktober an. Durch Frostschaden wird auch der Zuckergehalt herabgemindert. — Die Rüben und den Rübenast bringt man am besten nicht mit eisernen Geräten in Berührung, oder dieselben müssen gut verzinkt oder emailliert sein. Die zerriebenen Rüben werden sofort ausgepreßt und der gewonnene Saft ganz dick eingekocht und am besten in Ton- oder Zinggefäßen aufbewahrt. — Äpfel und Birnen lassen sich bei gleichmäßig trockenem, heißen Wetter schon an der Luft, im Sonnenschein auf sogenannten Holzhorben trocknen. Sicherer ist aber das Trocknen im Back- oder Bratofen; nur darf die Hitze nicht so hoch sein, daß das Obst verbräut. Gut gedörries Obst kann in einfachen Holzkrän, im trockenen, luftigen Raum, lange aufbewahrt werden.

Frage Nr. 187. Zwei Katzen haben sich seit einem Jahre öfter hinter den Ohren und schütteln sie. Das ganze innere hintere Ohr ist mit dunkelgrauem Ohrenschmalz bedeckt. Durch ein Vergrößerungsglas sieht man darin kleine mauzen-ähnliche Tierchen mit vielen langen Härchen. Auswäschungen mit Jpsol und Seifenwasser hatten nicht viel Erfolg. Was ist zu machen?

J. G. in M.
Antwort: Die Katzen sind an Ohräude erkrankt. Reiben Sie die kranken Hautstellen einen Tag um den anderen mit folgender Salbe ein: Schwefelblume 50 g, Kalium carbonicum 20 g, Vaseline 200 g.
Dr. P.

Frage Nr. 188. Auf welche Art kann ich mit Himbeersaft selbst zubereiten, viellecht unter Benutzung eines Einkochapparates?

E. K. in Fr.
Antwort: Die sauber gepflückten Himbeeren werden mit Hilfe einer kleinen Presse, in Ermangelung dieser auch durch eine Serviette ausgedrückt. Der zurückbleibende Trester wird mit etwas Wasser angefeuchtet und nach einigen Stunden wieder abgedrückt. Die beiden so gewonnenen Säfte werden miteinander vermischt und jedes Liter dieser Mischung mit 300 g Zucker verjüht. Der geduckte Saft wird auf mäßigem Feuer ½ Stunde gekocht und der sich bildende Schaum wird abgeschöpft und zu den Trestern getan. Dann wird der Saft etwas abgekühlt und in saubere Flaschen abgefüllt. Diese werden nun gut verkorkt und verlackt und kommen, dann in den Einkochapparat oder sonst in ein größeres Kochgeschirr, wo sie in Wasser stehend eine Stunde lang auf 70—80° erhitzt stehen bleiben. Damit ist der Saft fertig. Die Flaschen werden fahl aufbewahrt. Beim Verbrauch kann der Saft nach Belieben nachgezuckert werden. Die Trester oder Pressrückstände können mit Zusatz von etwas frischen Himbeeren, aber auch mit geriebenen Karotten und etwas Zucker zu Mus gekocht werden, welches jedoch zum Brot-ausstrich bald verwendet werden muß. Eine andere Verwendung der Pressrückstände geschieht in der Weise, daß dieselben mit Essig übergossen werden, 1 Pfund Rückstände 1 Liter Essig, dies bleibt etwa zwei Tage stehen, und dann wird der Essig abgedrückt oder gepreßt. Der Essigsaft wird durch eine doppelte Serviette filtriert und auf Flaschen gefüllt. Eine Erhitzung im Wasserbade ist nicht unbedingt nötig, aber doch vorteilhaft. Der Essig wird damit vollkommen klarer dauernd erhalten.
Schlegel.

