Dagegen sind Völker, die nach Osten, Südosten oder Süden fliegen (der Windstand ist der ungünstigste von allen) wieder mehr zum Schwärmen geneigt. Daraus entspringt die Lehre für den praktischen Imker, daß er, wenn er auf Vermehrung hinarbeitet, seine Völker nach der Sonnenseite hinstellt, dagegen den Nordstand wählt oder doch vorteilhaft für genügende Beschattung sorgt, wenn er auf Honig züchtet.

? **Verenbung der Bienenstöcke.** Hin und wieder ist es von Vorteil, wenn der Imker sich überzeugt, ob seine Stöcke berauht werden oder nicht. Zu diesem Zwecke untersuche er einige der ausfliegenden Bienen. Tragen diese Honig in der Blase, so sind es Räuber. Um nun den raubenden Stock herauszubekommen, stäubt er einige der Räuber mit Mehl ein und beobachtet die verdächtigen Stöcke. Die weißen Bienen zeigen ihm bald den Raubstaat an.

Fischzucht.

— **Beseitigung der Schimmelspitze bei Forellen.** Bisweilen kommt es in Forellenzuchtwirtschaften vor, daß Schimmelspitze oft den ganzen Bestand an Forellen zu vernichten drohen. Hiergegen hat sich in der Praxis folgendes Mittel mit Erfolg bewährt. Man lege grüne Zweige der Kiefer (Pinus silvestris) in entsprechender Zahl derart in die Teiche ein, daß die Spitzen der zwei bis drei Meter langen Zweige den Boden des Wassers berühren, während die Stiele am Ufer festgesteckt werden. In gemauerten Weihern legt man die Zweige in Bündeln ein, die Fische suchen nun diese Versteke mit Vorliebe auf und reiben sich die Pilze an den Nadeln der Reiser los, sodaß sie in kurzer Zeit geheilt sind. Dieser Vorgang erscheint ganz plausibel, wenn man bedenkt, daß an den von den Pilzen ergriffenen Körperstellen ein Reiz in der Haut hervorgerufen wird, welchen ganz allgemein die Tiere durch Reiben und Kratzen zu beseitigen suchen.

Gesundheitspflege.

|| **Was soll man bei der Hitze trinken?** In Norddeutschland, wo die Enthaltsamkeitsbewegung in wenigen Jahren in überraschender Weise volkstümlich geworden ist, wird neuerdings von den Bauhandwerkern, Abstinenten und Nichtabstinenten, in den sogenannten Bauhuden auf ebenso einfache wie billige Weise ein außerordentlich schmackhaftes Getränk hergestellt, welches besonders in heißer Sommerzeit zur Stillung des Durstes höchst empfehlenswert ist. Die Herstellung desselben ist folgende: Man tut drei Eßlöffel gewöhnliche Hafergrütze, eine halbe, in Scheiben geschnittene Zitrone und einen Teelöffel Zucker in ein Gefäß, gießt einen Liter kaltes Wasser darauf, läßt die Mischung etwas ziehen und gießt nach Bedarf dann in das Trinkgefäß. Der kühlende, vortrefflich schmeckende und dabei nahrhafte Trank eignet sich für Kranke und Gesunde in ausgezeichneter Weise. Dr. med. B.

Für die Küche.

Holundersuppe. Man bricht die Trauben ab, wäscht und kocht die reifen Beeren mit dem nötigen Wasser. Dann zerquirlt man sie, seihet sie durch den Durchschlag, fügt an Gewürz ein wenig Zimt, Salz, Essig und den nötigen Zucker hinzu, eine Messerspitze Butter und macht das Ganze mit 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl sämig. Nach nochmaligem Aufkochen gibt man die Suppe mit geröstetem Zwieback (auch Semmel oder Schwarzbrot tut's) auf den Tisch. Statt Essig gibt man auch Rot- oder Weißwein hinzu, was den Geschmack besonders fein macht. Auch etliche reife Pflaumen kann man mit kochen lassen. Ohne Essig oder Wein ist die Suppe fade, mit ihm aber delikat.

Hauswirtschaftliches.

† **Schutzärmel für die Küche.** Dieselben sind, wenn man sich daran gewöhnt hat, einfach unentbehrlich. Wie häßlich ist es doch, wenn beim Morgenkleid die Aermel unten an der Hand ausfauber geworden sind, gar nicht zu reden von einem Sonntagskleid, mit dem man doch auch nach der Kirche oft noch schnell in die Küche eilt, um an die Sonntagsmahlzeit eine letzte Hand anzulegen. Nun wird schnell die große Schürze, die außer den Aermeln das ganze Kleid bedeckt, umgebunden, die Schutzärmel, die stets in der Küche bereithängen, übergestreift, und das Kleid bleibt unversehrt. Unter Schürzenstoff eignet sich am besten dazu, auch sind die noch guten Teile alter Schürzen zu den Schutzärmeln zu verwenden. Aus 2 m Waschstoff stellte ich fünf Paar Schutzärmel wie folgt her: Ein Stück Zeug, 45 cm breit und 35 cm lang, wird oben und unten 1 cm breit gesäumt und an den Seiten wie ein Aermel zusammengenäht. In die Säume wird Gummiband gezogen, oben 25 cm, unten etwa 17 cm, und der Aermel ist fertig. Die kleine Mühe des Untertigens wird bald belohnt durch den großen Nutzen, welchen man von den Schutzärmeln hat. (Entnommen aus dem praktischen Wochenblatt „Fürs Haus".)

§ **Hanföl, ein Mittel gegen Ungeziefer.** Das ärmere russische Volk auf dem Lande und in den Städten hält viel auf den Hanf und verwendet Büschel frischer ungetrockneter Hanfpflanzen im Hause und in den Betten, um sich des Ungeziefers zu erwehren. — Ebenso wird das Hanföl neuerdings zur schnellen und gefahrlosen Vertreibung von Hautschmarotzern empfohlen. Zu 2—3 Stunden nach dem Einreiben hörte bei den massenhaft mit Läusen bedeckten Haustieren das Jucken auf, die Schmarotzer waren abgestorben. Auch gegen Hautmilben tut es gute Dienste. Von sieben mit Milben behafteten Pferden waren zwei nur einmal, dagegen fünf zweimal mit Hanföl eingerieben; der Erfolg war ein vollkommener, ungeachtet man vor Anwendung das Abwaschen der Tiere mit Seifenwasser oder Lauge unterlassen hatte. Das Hanföl ist für die angeführten Zwecke um so mehr angezeigt, als es billig und leicht zu beschaffen ist und nicht wie viele andere Mittel dieser Art giftige Eigenschaften besitzt.

Kleinere Mitteilungen.

† **Bettdecke aus Zephir.** Die Decke, welche infolge ihrer originellen Farbenzusammenstellung sehr apart aussieht, wird in einzelnen Quadraten gestrickt. Man beginnt mit einer Masche in dunkler Farbe, nimmt Ende jeder Nadel eine Masche zu bis auf 30 Maschen, strickt dann in heller Farbe am Ende jeder Nadel eine Masche abnehmend bis auf eine Masche. Hat man in dieser Weise 96 Quadrate vollendet, so näht man dieselben zusammen. Dieses Viereck besteht aus 16 kleinen Quadraten, es wiederholt sich in der Breite zweimal und in der Länge dreimal. Die Nähte verdeckt man in Grätenstich mit gelber Zephirwolle, füttert die Decke mit leichtem Wollfutter ab und umgibt sie mit einer gedrehten bunten Wollschnur. Der Grätenstich sowie die Wollschnur können auch in einer der dunklen Farben ausgeführt werden. Neppatent: Erste Nadel: erste Masche wird stets aufgehoben, aufschlagen, links abnehmen, 1 Masche stricken, wiederholen. Zweite Nadel: Alle Maschen rechts abstricken, nur den Aufschlag der vorigen Tour links abheben. Dritte Nadel: Die Masche mit der darüberliegenden Aufschlagmasche zusammenstricken, aufschlagen, links abheben. Jetzt wechseln die zweite und dritte Nadel stets miteinander ab.

§ **Kitt zum Ausfüllen von Astlöchern, Fugen und Spalten in Fensterrahmen.** Man nimmt möglichst feingeschlämmten Ocker (Ton und Eisenoxyd) und glüht denselben kräftig in einem eisernen Tiegel. Nach dem Erkalten wird der Ocker zu einem gleichkörnigen feinen Pulver zerrieben. Darauf werden 500 Gramm Kolophonium in einem hinreichend großen, eisernen Tiegel geschmolzen, darunter, sobald das Kolophonium flüssig geworden ist, 500 Gramm dicker Terpentin gerührt. In die aus beiden Stoffen entstandene klare Flüssigkeit bringt man 1 Kg. des geglühten und zerriebenen Ockers. Das Gemenge wird im Tiegel warm gehalten und die schadhaften Stellen des Holzes damit ausgegossen. Letzteres muß vorher getrocknet sein. Die Masse wird steinhart und hervortretende Stellen können nur mit dem Meißel entfernt werden.

§ **Rindermark-Pomade.** Es gibt keine gesundere und feinere Pomade wie folgende: 125 Gramm Rindermark werden, nachdem es gewässert, auf dem Feuer ausgelassen, durch Gaze gegossen und zu 125 Gramm weißem Vaselin in eine kleine, runde, etwas vertiefte Porzellanschüssel getan, für 10 Pfennig Bergamotte-Oel wird darunter gegossen und alles wird mit einer kleinen runden Holzkelle langsam eine Stunde gerührt, während man dabei nach und nach für 50 Pfennig Peru-Balsam hinzugefügt.

§ **Schmirgelschleifsteine.** Schmirgelschleifsteine werden in der Weise hergestellt, daß man Schellack in Spiritus auflöst und in die Lösung soviel Schmirgelpulver oder scharfkörnigen Quarzsand sieht, als dieselbe, welche sich in einer angewärmten eisernen Form befindet, ertragen kann, d. h. daß die Masse in der Form noch rinnt, worauf man die Masse einem großen hydraulischen Druck aussetzt. In der Regel nimmt man zu 1 Teil Schellack 3 Teile Schmirgel, welches Verhältnis aber nicht unbedingt eingehalten zu werden braucht, da der Schellack ja nur als Bindemittel dient und jeder Ueberfluß eher schädlich als nützlich ist. Bei der Anfertigung ist genau auf das Korn des Schmirgels zu achten und bei Verwendung von grobem wird man weniger Schellack als bei Verwendung von feinem Schmirgel bedürfen.

§ **Schwarzes Senfmehl** zur Beseitigung des üblen Geruchs von leeren Weinflaschen. Um Flaschen und Gefäße, in welchen stark riechende Flüssigkeiten: Spiritus, Rum usw. aufbewahrt wurden, vollkommen geruchlos und rein zu machen, daß man sie dann zum feinsten Wein und dergl. verwenden kann, eignet sich vorzüglich das schwarze Senfmehl. Man schüttet ein wenig davon mit etwas lauwarmem Wasser in die betreffenden Gefäße, spült sie hierauf mit Wasser aus und wiederholt das Verfahren. Auch um starke Gerüche von den Händen zu entfernen, empfiehlt es sich, beim Waschen eines kleinen Quantums Senfmehl sich zu bedienen.

Triumph-Saatroggen. Durch den Anbau dieser enorm ertragsfähigen Züchtung wird die Rentabilität der Wirtschaft um die Hälfte erhöht. Uebertrifft alle anderen Roggensorten an Körner- wie an Strohertrag und ist vollständig widerstandsfähig gegen Dürre, Frost und Lager. Wer einen Versuch mit dieser Sorte macht, wird sie sicher immer beibehalten. 5 kg Mk. 1.70, 50 kg Mk. 12.—, 500 kg Mk. 110.—. Gelbkörniger Kaiserweizen, unerreicht im Ertrag, in Winterhärte und Feinheit und Backfähigkeit des Mehles. Anerkannt der beste aller Weizen. Ueberall, wo er angebaut wurde, hat er berechtigtes Aufsehen erregt. 3 Zentner Aussaat brachten 75 Zentner, also das fünfundzwanzigfache Korn; ein ungeheurer Ertrag. 50 kg Mk. 14.—, 10 Zentner Mk. 130.—, 5 kg zur Probe Mk. 2.—. Neu erschienen: Herbstkatalog über Saatgetreide, Futter- und Gründüngungspflanzen, Gemüse- und Blumensamen zur Herbstaussaat, Blumenzwiebeln, Obstbäume, Rosen, Beerenobst, Erdbeeren, höchst lehrreich und interessant, gratis auf Anverlangen.

Praktische Gartenbau-Gesellschaft in Bayern zu Frauendorf (Post Vilshofen).

Druck und Verlag von W. Kutschbach — Verantw. Redakteur i. V.: Jean Eschweiler, beide in Halle a. S.

Nr 28 Halle a. S., den 15. Juli 1905

Arbeitskalender für den Monat Juli.

Von **C. Römer.**

(Schluß.)

Gemüsegarten. Bei trockener Witterung ist das Gießen, Jäten und Behacken der Beete die Hauptarbeit. Die leer gewordenen Beete werden mit Rapontika, Krauskohl, Kohlrabi und Lattichsalat besetzt. Auch Teltower Rübchen, Herbst- und Speiserüben, Radieschen, Spinat und Winterrettich werden gesät. Schalotten, Knoblauch, Kartoffelzwiebeln und Speisezwiebeln werden, sobald sie reif sind, ausgenommen. Die Gurkenbeete verlangen fleißige Bewässerung und Düngung. Auch Aussaaten von Erbsen können noch gemacht werden. Den reifenden Gurken und Melonen lege man Ziegel- oder Glasstücke unter, um sie vor Fäulnis zu schützen.

Im Blumengarten müssen jetzt alle verblühten Blumen entfernt werden, namentlich muß man auch an allen mehrmals blühenden Rosen die verwelkten Blumen mit einem oder zwei Blattangen wegschneiden. Dadurch erreicht man, daß die Pflanzen wieder aufs neue austreiben und einen schönen Herbstflor bringen. Entwickeln sich dagegen an Rosen Früchte, so wird der zweite Flor immer nur spärlich ausfallen. Zum Okulieren der Rosen ist der Monat Juli der beste; auch kann man jetzt Stecklinge von Rosen, Hortensien, Verbenen, Nelken 2c. machen. Reife Blumensamen sind zu sammeln und an einem trockenen, schattigen Ort aufzubewahren.

Aussaaten von Winterblumen: Cinerarien, Primeln, Calceolarien, Winterlevkojen, Reseda, Vergißmeinnicht, Pensees, Silenen, werden gemacht. Kranke Warmhauspflanzen kultiviert man in leeren Mistbeetkästen. Die Stecklingsvermehrung der Rosen, Nelken und gefüllten Primeln wird im Juli hauptsächlich vorgenommen. Die Pflege des Rasens, das Reinhalten der Wege, Auflockern der Beete nach heftigem Regen und das Beschneiden der Teppichbeete sind vorwiegend Arbeiten des Juli. Gegen Ende des Monats werden die Hecken von Liguster, Hainbuche, Weißdorn beschnitten.

Die Zimmerpflanzen müssen ganz gehörig mit einem Zerstäuber erfrischt werden. An Topfrosen, die im Winter das Zimmer schmücken sollen, entferne man die Knospen, gieße und dünge sie öfters. Vor Verwendung flüssigen Düngers gieße man stets gründlich mit reinem und nicht zu kaltem Wasser. Gegen die Blattläuse empfiehlt sich ein mehrfaches Besprizen mit verdünntem Tabaksaft, am billigsten hergestellt durch Aufbrühen von Tabakstaub oder Zigarrenabschnitten mit heißem Wasser. Natürlich muß es vor Verwendung erkalten. Auch schwache Seifenlauge tut gute Dienste. Topfpflanzen, namentlich solche älterer Zonen, also Myrten, Kamelien, Azaleen, können auch jetzt noch, wenn nötig, verpflanzt werden; während die ersteren eine kräftige Mischung aus halb Rasen- und halb Laub- und Heideerde mit Sandzusatz lieben, gedeihen die letzteren nur in Heide- und Moorerde. Frisch verpflanzte Gewächse halten wir stets an halbschattigen, geschützten Plätzen und überbrausen sie oft, am besten mit Regenwasser, das auch zum Gießen stets das beste ist. Frisch gepflanzte Topfpflanzen dürfen nicht sofort, sondern erst dann gedüngt werden, wenn sie gut angewurzelt sind, dann aber nachhaltig mit aufgelösten Kunst- oder Naturdüngern.

Viehzucht. Die Pferde und Zugochsen muß man wegen der anstrengenden Arbeit kräftig füttern. Das Grünfutter darf nicht zu alt und nicht zu welk in der Tenne werden. Diesjähriges Heu verabreiche man dem Vieh erst, nachdem es auf dem Lager ausgeschwitzt hat. Pferde müssen nebst dem Grünfutter auch noch Körnerfutter erhalten; denn ersteres ist nicht imstande, das letztere zu ersetzen. Die Sommerlämmer sind vor großer Sommerhitze zu schützen.

Geflügelzucht. Reines Trinkwasser und frisches Futter sind die Hauptbedingungen bei der Geflügelzucht. Viele Hühner verlieren massenhaft die Federn, ohne daß die eigentliche Mauserzeit eingetreten ist. Wer seine Tiere genau besichtigt, ebenso die Ställe, wird als Ursache kleine Federmilben finden. Reinlichkeit, Staubbäder mit Kalk und Asche, freier Auslauf können allein diese Kalamität verhüten. Fleischabfälle wirken gekocht nur günstig auf die rasche Entwickelung der Küken. Das Perlhuhn legt jetzt die meisten Eier. Junge Enten, Gänse, Truthühner werden zur Mast eingestellt.

Vogelzucht. Außer einigen wenigen ausländischen Vögeln ist die Heckzeit der meisten Stubenvögel in diesem Monat vorüber und jetzt muß daher der Züchter die Heckbauer ausräumen und die Vögel entweder in geräumige Flugbauer oder einzeln setzen. Mit der Aussuchung versäume man nicht, eine gründliche Untersuchung der einzelnen Vögel, alten wie jungen, zu verbinden, und alle schwachen, kränklichen oder sonst mit einem Fehler behafteten auszusondern. Da sowohl für einheimische, wie für fremde Vögel jetzt die allgemeine Zeit der Mauser beginnt, so muß der Züchter besondere Sorgfalt auf gute ausreichende Fütterung der Vögel und Reinhaltung der Käfige verwenden, da sonst in der Zeit des Federwechsels mancher wertvolle Vogel leicht eingeht. Vor allem muß das Trinkgeschirr stets sehr sauber und mit frischem, klaren Wasser gefüllt sein, weil bei der schwülen Temperatur zu leicht das Wasser schlecht wird. Dasselbe gilt vom Futter, und achte man auch darauf besonders; als Erquickung und Labung setzt man dem gewöhnlichen Futter allerlei frisches Grün, Schößlinge und frische Sämereien zu.

Der Kanarienzüchter achte auf peinlichste Sauberkeit, da bei der Hitze Eifutter, Eier und Weißbrot sonst leicht sauer werden; auch das Trinkwasser muß stets frisch und darf nicht abgestanden oder faulig sein. Für die jungen Kanarienvögel ist dieser Monat sehr gefährlich und gehen dieselben massenhaft ein. Junge Kanarienhähne sind jetzt spätestens in möglichst stille Räume zu bringen, damit sie

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19050715044/fragment/page=0001

nicht durch das Geschrei anderer Vögel zur Nachahmung häßlicher Töne verleitet werden.

Bienenzucht. In den meisten Gegenden geht es in diesem Monate mit der Haupttracht zu Ende. Manche Bienenzüchter wandern deshalb in dieser Zeit mit ihren Stöcken nach Gegenden mit Spättracht (Heidekraut, Buchweizen, Fenchel). Verspätete Nachschwärme, welche hier und da noch fallen, kann man der jungen Königinnen wegen als Reservestöcke aufstellen, oder selbige durch kräftige Fütterung winterständig machen. Am besten überwintern sie im Honigraume anderer Völker. Königinnen, welche über zwei Jahre alt sind, werden bei Schluß der Haupttracht entfernt. Die vielen drohnenbrütigen und weisellosen Stöcke, welche sich im Frühjahr auf den Ständen vorfinden, sind meistenteils die Folge davon, daß auf die Erneuerung der Königin viel zu wenig oder gar kein Gewicht gelegt wird. Die Räuberei, welche sich mit Schluß der Trachtzeit auf fast allen Ständen bemerkbar macht, unterdrückt man in der Regel durch Verengen der Fluglöcher der beraubten Stöcke oder durch Anbringen einer Blende. In schlimmeren Fällen bringt man starkriechende Mittel, wie Thymol und Kampfer, an die Fluglöcher und in das Innere der angegriffenen Stöcke. Die Ameisen, die sich jetzt auf manchen Ständen recht lästig machen, vertilgt man durch heißes Wasser, welches man in ihre Nester schüttet. Von den Bienenstöcken hält man sie fern, wenn man die Fundamente der Bienenhäuser mit Teer bestreicht oder zeitweilig mit Petroleum besprengt. Auch gegen Lebertran zeigen sie eine große Abneigung.

Der Fischzüchter muß seinem Fischwasser während dieses Monats die vollste Aufmerksamkeit zuwenden, denn bei der um diese Zeit gewöhnlich herrschenden großen Hitze tritt häufig ein massenhaftes Sterben unter den Fischen ein, sei es, daß der Wasserspiegel infolge der Hitze sehr stark herabsinkt oder das Wasser mangels reinigender Wasserpflanzen faulig wird. Es ist deshalb für Zuleitung frischen Quellwassers, soweit nötig, Sorge zu tragen. Mit der Fütterung ist fortzufahren.

Die Laichzeit der Fische ist im allgemeinen bis auf einige, z. B. Schleie, Barsch, Karausche, vorbei. **Die Güte der Fische** nimmt zu. In der Angelfischerei ist der Juli der weniger ergiebige Monat als sein Vorgänger, weil jetzt viel Naturfutter vorhanden ist. Jetzt ist die Fliegenfischerei noch am ergiebigsten und die Hochangel daher am besten zu brauchen. Auf Aale, deren Feistzeit endet, wird der Fang fortgesetzt.

Die Forstarbeiten bestehen im Gebirge in der Fortsetzung der Sommerfällung, Flößerei, Köhlerei. Im Flachlande kommen die im Juni erwähnten Arbeiten zur Erledigung. Die Kulturen müssen vom Unkraut ausgerauft und gehackt werden. Saatkämpen werden begossen und gepflegt. Komposthaufen aus Rasen und Unrat werden angelegt. Die mit der Brut des kleinen Rüsselkäfers (Pissodes notatus), Borken- und Bastkäfers behafteten gelbnadeligen Pflanzen in den Nadelholzschonungen werden vernichtet. Im übrigen gelten dieselben Bestimmungen wie im vorigen Monat.

Jagd. Der Rehbock tritt in Brunst und springt auf den Blattruf. Abschuß desselben, sowie geringer Hirsche und Enten. Achtung auf Wilddiebe. Daß der Vernichtung allen Raubzeuges und besonders der des Fuchses volles Augenmerk geschenkt werden muß, versteht sich von selbst, denn die jungen Füchse brauchen viel Raub und die Alten sind Tag und Nacht tätig, den Jungen zuzutragen und dieselben selbst im Rauben zu unterweisen. Die Altrehe haben jetzt alle gesetzt und das zarte Rehkitz ist dem räuberischen Rotkittel und seiner vielversprechenden Nachkommenschaft eine willkommene Beute. Die Spähe auf Wilderer und Schlingenleger dauere fort.

Tante Marie's praktische Briefe.

Von Clara Wilhelm.

I.

Liebe Nichte!

Wie nett von dir, daß du mich um Rat bei dem äußerst wichtigen Einmachgeschäft batest, es freut mich außerordentlich, dir mit guten und ausprobierten Rezepten zu allerlei Obstverwertung an die Hand gehen zu können. Euer schöner und großer Garten bietet für Obst und Beeren aller Art eine äußerst billige Bezugsquelle und dies weiß eine so sparsame junge Hausfrau, wie du eine bist, richtig zu schätzen. Und wer sollte außer mir bei dem großen Obst- und Beerenreichtum dir mit guten Rezepten aushelfen? Im Pensionat kannst du unmöglich dies alles gelernt haben und wenn, wird es vielleicht wieder vergessen sein. Es ist ja dann immer gut, wenn man eine alte praktische Tante hat. Ich bin gern bereit, auf beine vielen Fragen zu antworten, aber auf einmal geht dies nicht, denn eine alte Frau kann mit der Feder nicht mehr so gut umgehen. Wenn die Ernte einer neuen Einmachefrucht beginnt, werde ich dir rechtzeitig die verschiedenen Rezepte senden. Du schriebst mir, ich solle so schnell wie möglich dir für Erdbeeren Rezepte senden, gut, heute will ich da gleich deinen Wunsch erfüllen. Ich glaube dir's recht gern, daß dieses Jahr euer Garten viel von dieser herrlichen Gottesgabe geliefert hat, nur mußt du gleich am Abend, wenn du mit der Ernte fertig bist, die Beeren gut sortieren. Die schönsten und festesten werden zum Einmachen benutzt, während die anderen zum Saftkochen verwendet werden.

Eine vorzügliche Leckerspeise ist die

„Erdbeeren-Kaltschale".

Du bereitest sie auf folgende Weise: Nachdem du die recht zeitigen Früchte schön sauber belesen hast, bestreue sie tüchtig mit Zucker und schütte dann Weißwein darüber. Wenn dir der Wein zu schwer sein sollte, so kannst du halb Wasser und halb Wein verwenden. Die Schüssel mit dieser Kaltschale muß dann zwei Stunden kalt gestellt werden, am besten in Eis gepackt.

Eine zweite ebenfalls lecker schmeckende Kaltschale kannst du noch herstellen, wenn du die Erdbeeren wie oben beschrieben behandelst, nur nimm statt Wein süßen Rahm, die Beeren zerdrücke dann, daß die Kaltschale mehr einer Creme ähnelt.

Da wir eben bei dem Worte „Creme" sind, so will ich dir auch zu einer

„Erdbeeren-Creme"

verhelfen. Zur Creme verwende ich jedoch lieber Walderdbeeren, du kannst ja solche mit Gartenerdbeeren vermengen, der feine aromatische Geschmack ist ja doch vorhanden. Zu 3 Liter Früchten nimm 250 Gramm gestoßenen Zucker, zerdrücke die Beeren und bestreue sie mit dem Zucker, lasse sie dann über Nacht stehen, um sie dann am andern Morgen durch ein feines Sieb zu treiben. Falls du kein solches zur Hand hast, kannst du auch eine grobleinene Serviette oder Tuch benutzen. Schlage dann etwa 1 Liter Rahm mit 125 Gramm Zucker zu Schnee und menge dann beide Massen unter wenigem Rühren kurz ehe du diese vorzügliche Creme servierst.

Falls du dir

„Erdbeeren in Zucker"

einmachen willst, verfahre auf folgende Weise: Zu $^1/_2$ Liter Früchten nimm $^1/_2$ Pfund Zucker, beides läßt du in einem irdenen Topfe auf gelindem Feuer kochen, jedoch mußt du tüchtig rühren und öfters abschäumen. Wenn du die Früchte in Patentgläser getan hast, tue etwas feines Olivenöl oder in Rum getauchtes Papier obendrauf und verschließe die Gläser gut, sehe ja nach, ob der Verschluß absolut luftdicht ist. An einem kühlen Orte aufbewahrt, halten sich die so zubereiteten Erdbeeren lange.

Jetzt will ich dir zwei Herstellungsarten des

„Erdbeeren-Saftes"

beschreiben, die alle zwei ausgezeichnet sind, und ich bin fest überzeugt, daß du vollauf befriedigt davon sein wirst. Zwei Pfund Walderdbeeren tue in einen irdenen Topf, nachdem du die Beeren selbstverständlich gut und sauber belesen und entstielt hast, stelle sie auf gelindes Feuer, doch dürfen die Früchte nicht kochen, bringe dann diese mit 2 Pfund Zucker auf eine Serviette oder Tuch aus grobem Hausmacherleinen und hänge das Ganze 24 Stunden an einem kühlen Orte auf, unter dieses stelle eine Schüssel zum Auffangen des Saftes. Der filtrierte Saft wird in kleine, saubere Fläschchen gefüllt und in einem Wasserkessel, auf dessen Boden du Heu oder Stroh gebreitet hast, gekocht. Jedoch darfst du während des Kochens die Flaschen nicht verschließen, es ist so vorsichtiger; wenn der Saft erkaltet ist, tue einen Tropfen Olivenöl auf den Erdbeerensaft und verkorke die Flaschen luftdicht.

Du kannst aber auch auf nachstehende Weise Erdbeersaft bereiten: Nimm halb Garten- und halb Walderdbeeren, gieße heißes Wasser darüber und rühre dies tüchtig um, so daß die Früchte alle zerdrückt werden. Setze den Topf 24 Stunden in den Eisschrank und filtriere dann den Saft gut. Löse dann im kalten Saft soviel Zucker auf, als der Saft wiegt und fülle ihn dann in Flaschen. Die weitere Behandlung ist nun ganz genau so, wie bei dem ersten Rezept.

Damit du auch, liebe Nichte, gleich eine Verwendung für den Saft hast — außer zur Limonade, die sehr gut in den jetzigen heißen Tagen mundet, — will ich dir die Herstellungsweise von einer

„Erdbeeren-Sauce"

verraten, die bei euch, besonders bei deinen Lieblingen, Anklang finden wird. Den Saft verdünne mit Weißwein und Wasser, erwärme alles und richte diese Sauce zu warmem Pudding an, aber auch kalt genossen schmeckt sie lecker. So! Jetzt aber Schluß von den Erdbeeren. Doch halt noch eins. Du schriebst mir, du wolltest bei dieser Hitze eine Gesellschaft geben, da hätte ich noch eine besonders glückliche Idee. Willst du da nicht als Dessert

„Erdbeer-Eis"

geben. Du wirst da sicher den Beifall deiner Gäste damit hervorrufen. Du bereitest am besten Erdbeer-Eis, wenn du wie folgt verfährst: Nimm $^3/_4$ Liter schöne und zeitige Früchte, treibe sie durch ein feines Haarsieb, dann nimm 1 Pfund Zucker und setze diesen mit $^1/_4$ Liter Wasser auf ein recht starkes Feuer, damit der Zucker bald kocht. Sobald der Zucker anfängt zu kochen, schäume ihn ab, schlage das Weiße von einem Ei, welches du mit zwei Teelöffel Wasser verrührt hast, hinein, lasse es eine Weile mitkochen und schöpfe dann das Eiweiß wieder rein ab. Nun wird der Zucker durch ein Haarsieb oder ein wollenes Tuch filtriert und dann nochmals tüchtig aufgekocht. Nachdem du mit dem Kalten des Zuckers fertig bist, vermenge die Erdbeeren mit dem Zucker und einem Glase Weißwein. Fülle die Masse in eine Eismaschine und in kurzer Zeit wirst du das feinste Erdbeer-Eis gewonnen haben. Sollest du keine Eismaschine zur Hand haben, so nimm einen länglichen und hohen zinnernen Topf, noch besser eine Büchse, tue das Gefäß in einen Holzeimer oder in ein Faß, fülle dieses mit Natureis, welches du mit Viehsalz bestreust und drehe das Gefäß mit der Masse tüchtig hin und her. Bei dieser primitiven Art kannst du die jedoch sehr praktische Eismaschine leicht entbehren.

Eben wollte ich Schluß mit meinen Episteln machen, als mir der Briefträger von euch, ihr Lieben, eine Kiste Spargeln brachte. Jedenfalls habt ihr noch viel von diesen herrlichen Stangen, und aus Dankbarkeit will ich dir noch einen Wink geben, wie du noch kurz vor Schluß der Saison

„Spargel einmachen"

kannst. Putze ganz frisch gestochene, starke Stangen gut, schneide sie alle gleich lang, binde sie zusammen und koche sie in Salzwasser halb weich. Fülle dann die Stangen mit den Köpfen nach unten in die Büchsen, tue Salzwasser, worin die Spargelstangen gekocht, daran, bis diese vollständig damit bedeckt sind und löte den Büchsendeckel gut zu. Nun nimm die Büchsen und tue sie in Wasser $2^1/_2$ Stunden tüchtig kochen, lasse die Büchsen dann im Wasser stehen, bis sie erkaltet sind und stelle sie dann in den Keller.

Auch zum

„Stachelbeeren"-

Einmachen ist es jetzt Zeit, denn es dürfen hierzu nur halbreife Früchte verwendet werden. Nimm auf 1 Pfund Obst 1 Pfund Zucker. Die Beeren kochst du dann weich, vermeide jedoch, daß sie platzen und schütte sie dann ab. Den Zucker mußt du läutern, so wie ich ihn dir bei dem Erdbeer-Eis beschrieben habe, bis er Faden zieht, schütte dann die Früchte hinein und lasse dies alles aufkochen. Die Stachelbeeren mußt du über Nacht stehen lassen, um am andern Tage den Saft ohne die Früchte nochmals aufzukochen, schütte nun den Zucker heiß über die Stachelbeeren und fülle sie dann in die Gläser. Auf die Früchte tue etwas Papier, welches du in Rum getaucht hast und schließe die Gläser luftdicht. Du wirst im Winter da ein gutschmeckendes Kompott haben.

Jetzt aber muß ich meinen Brief schließen, er ist schon ohne meinen Willen etwas lang geworden, denn die Hausfrauenpflicht ruft.

Hoffentlich gelingen dir, liebe Nichte, alle Rezepte recht gut, dann wirst du dir das Lob deines lieben Mannes rechtschaffen verdient haben. Die lieben Männer machen gewöhnlich immer zur Einmachezeit etwas finstere Mienen, weil sie da etwas tiefer in den Beutel langen müssen, zum Schluß freuen sie sich aber, obgleich nicht ausgesprochen, doch, wenn sie eine so tüchtige Hausfrau haben, die es fertig zu bringen versteht, ihnen oft einen Leckerbissen zu bieten.

Nochmals herzlichen Dank für die Kisten Spargeln, heute abend soll der liebe Onkel Spargelsalat bekommen und morgen mittag Spargeln mit Omelette. Nun muß ich mich aber eilen, wenn das Nachessen noch zur rechten Zeit fertig werden soll, denn Pünktlichkeit ist eine der heiligsten Tugenden der Hausfrau.

Sei herzlich gegrüßt, auch die lieben Deinen, von

Tante Marie.

Landwirtschaft.

[] **Als Kennzeichen für frühzeitig gemähtes, gutes und wertvolles Heu** gelten keine allzugroße Länge der Stengelzusammensetzung aus süßen, zartstengelzinen und möglichst blattreichen, durchwachsenen Grasarten, Mischung mit aromatischen Kräutern, namentlich Klee und Leguminosen, sowie nicht zu große Feuchtigkeit. Solches Heu ist nicht nur in diätetischer Hinsicht gut, sondern es sind in ihm auch alle Nährstoffe enthalten.

[] **Die Gillengrube muß fest schließen,** sehlt dieses, so geht's wie bei einer Pfanne, worin man kochen will, obwohl sie Löcher hat. Die Gillengrube muß nicht bloß unten und an den Seiten fest schließen, sie muß auch so zugedeckt werden können, daß das Ausströmen der Bestandteile der Gille nicht möglich ist. Zur Gille gehört der Urin der Tiere, die Flüssigkeiten, die vom Reinigen des Stalles und der Gerätschaften im Stalle, wo möglich, in die Gillengrube geleitet werden; endlich werden auch Kuchfladen hinzugemischt. Kommt das sogenannte Flüssige mit den festeren Teilen in die Gillengrube, so entsteht recht bald eine große Wärme und die Fäulnis hat damit schon begonnen. Mit dem Beginn der Fäulnis steigt auch das Zersetzte in die Höhe, welches etwas scharf und stark riecht und Ammoniak genannt wird. Ist das Gillenloch nicht gut zugedeckt, so strömt das in der Gille Zersetzte in die Luft und die Gille wird so immer ärmer und schwächer; ist aber das Gillenloch gut verschlossen, dann dringt wohl auch das Zersetzte in die Höhe, der Dunst hängt sich jedoch an der Decke an und fällt in Tropfen wieder in die Gille zurück und geht somit nicht verloren. Aus diesem geht klar hervor, welchen Nachteil der Landwirt hat, der sein Gillenloch nicht in Ordnung hält, d. h. der es nicht gut geschlossen hat.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Die Anlage von Mistbeeten** hat nur dann Zweck, wenn man einen Kasten von mindestens drei Fenstern aufstellt; kleinere Kästen haben gar keinen Zweck und machen die aufgewandte Arbeit und Düngermenge nicht bezahlt. Der Dünger erwärmt sich zwar in solch kleinen Kästen, doch hält diese Wärme nur kurze Zeit an, so daß die Pflanzen in Gefahr sind und ihr Wachstum stockt. Wer deshalb nur geringen Bedarf an Setzpflanzen hat und den Dünger nicht dem eigenen Betriebe entnehmen kann, der kauft seine Pflanzen billiger, als wenn er sie selbst zieht.

** **Für unsere Obstbaumzüchter** sollte das Vorgehen ihrer Kollegen in Australien hervorzubringen vermag, beweisen die von der „Bossischen Ztg." mitgeteilten Zusammenstellungen über die Ausfuhr. An Aepfeln allein gingen rund 700 000 Kisten mit 20 Pfd. Früchten nach Indien, England und Deutschland. Dazu kamen in entsprechenden Mengen Birnen, Feigen, Pfirsiche usw. Dieser Aufschwung des Obstbaues ist zum guten Teil den Bestrebungen unseres angesehenen Landsmannes Dr. Holtze, des Direktors des Botanischen Gartens in Adelaide, zu verdanken. Innerhalb eines Zeitraumes von sechs Jahren schuf er einen etwa 20 Hektar umfassenden Obstgarten, in dem Stein-, Kern- und Beerenobst in nicht weniger als 4595 verschiedenen Sorten gezogen wird. Die Pflanzen stammen aus fünf Weltteilen, und es wird erprobt, welche am besten gedeihen und welches der ihnen am meisten zusagende Boden ist.

Milchwirtschaft.

)(**Das Blauwerden der Milch** beruht einzig und allein auf der Einwanderung eines Bazillus, nämlich des Bacillus cyanogenus. Die früher giltige Ansicht, daß das Uebel auf einer Erkrankung der Kuh, welche die betreffende Milch liefert, beruhe, ist durchaus ebenso falsch, wie die Annahme, daß Mangel an frischer Luft die Ursache sei. In Kellern oder Aufbewahrungsräumen, in welchen sich der Bazillus eingenistet hat, wird mehr oder weniger jede darin aufbewahrte Milch blau. Selbstverständlich wird ein solches Einnisten des Bacillus cyanogenus durch Unreinlichkeit und dumpfe feuchte Luft befördert. Das einzige Mittel zur Vertreibung des Bazillus ist gründliche Desinfektion des Milchkellers bezw. Aufbewahrungsraumes und aller Milchgeräte. Die Aufbewahrungsräume müssen gründlich ausgeschweelt, das Holzwerk mit kochender Lauge abgewaschen und dann alles mit Kalkmilch geweißt werden.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Bei heißer, schwüler Witterung** spanne man die Arbeitspferde des Morgens um eine bis zwei Stunden früher an und des Abends um eine Stunde später aus als gewöhnlich. Diese gewonnenen Arbeitsstunden lasse man den Pferden während der heißen Tageszeit zugute kommen. Dadurch werden die Pferde vor Ermattung geschützt und bleiben auch die Menschen, welche mit den Gespannen arbeiten müssen, bei Lust und Kraft. Das „Abrackern der Pferde" in großer Hitze liefert niemals gute Arbeit.

†† **Die Zucht des schweren Pferdes.** Für kleinere Landwirte ist die Zucht des schweren Pferdes in der Regel viel lohnender, als die des Halbblutes. Schwere, gemeine Pferde können viel rascher verwendet und zu hohen Preisen abgesetzt werden, als halb oder ganz edle Pferde mittlerer Qualität. Bei schweren Pferden ist es auch kein besonderes Unglück, wenn sich im Laufe der Entwickelung einige Schönheitsfehler einstellen, denn für ein Pferd des schweren Schlages, welches mit einigen Schönheitsfehlern behaftet ist, das aber ein gutes und starkes Lastpferd abgibt, werden noch ganz beträchtliche Preise bezahlt. Wenn aber bei einem edlen Pferde sich eine Hahnenhacke, ein Fehler in der Stellung oder ein Ueberbein infolge einer Verletzung einstellt, dann wird man beim Verkaufe sicherlich keinen Preis dafür erzielen, der den Aufzuchtskosten entsprechend wäre.

†† **Knochenweiche bei jungen Schweinen.** Häufig bemerkt man bei jungen Schweinen, daß die Füße auseinandergetrieben sind und sich krümmen; die Tiere magern rasch ab. Es ist dies die sogenannte englische Krankheit oder Knochenweiche. Den Tieren muß mehr Knochenfubstanz beigebracht werden, daher empfiehlt sich eine Gabe von Futterkalk, zirka 2—3 Teelöffel täglich unter das Futter. Die Fütterung muß außerdem kräftig sein; man gebe geschrotene Frucht, Mehl, Milch usw. Reinlichkeit im Stall und Bewegung im Freien sind sehr förderlich, sowohl daß die Krankheit nicht zum Ausbruch kommt, wie für eine beschleunigte Heilung.

Bienenwirtschaft.

? **Bei Bienenstichen** reibe man die Stichwunde so schnell wie möglich mit etwas Seife ein und lasse die Seite darauf eintrocknen. Das in der Seite enthaltene Kali bindet sofort das Bienengift. Es sollte daher jeder, der mit Bienen zu tun hat, ein Stückchen Seife in der Tasche führen.

? **Der Nordstand für Bienenvölker.** Es ist eine bekannte Tatsache, daß Bienenvölker, welche ihren Ausflug nach Norden haben, bedeutend honigreicher sind, als solche, die mit der Flugseite der Sonne zugekehrt stehen, wenn erstere, besonders im Frühjahr, auch später fliegen.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19050715044/fragment/page=0002