Vorzüglicher Kaffeecreme. ½ Liter Sahne, ½ Stange Vanille, 6 Eidotter, 100 Gr. Zucker, 6 Blatt Gelatine, zwei kleine Tassen Kaffee von 3 Lot gemahlenen Bohnen. Die Sahne und die Vanille werden aufgekocht, die Eidotter mit dem Zucker verrührt und langsam unter die Sahne gequirlt, dann der Kaffee, zuletzt die Gelatine, welche vorher in etwas warmem Wasser aufgelöst wurde. Alles zusammen gießt man in eine hübsche, kalt ausgespülte Form, stürzt sie nach dem Erkalten, garniert sie mit Schlagsahne und reicht Eiswaffeln dazu oder Makronen.

Sellerieslalat. Reinige einige große Selleriekköpfe, nehme die schönsten grünen Blätter davon und lege sie ins Wasser. Dann bringt man die Sellerie eine halbe Stunde in kochendes Wasser, läßt sie darnach auf einer Serviette trocknen und schneidet sie würfelig. Gebe die Blättchen dazu nebst Salz und Essig, schüttle alles einigemal herum, lasse den Essig ablaufen, gibt Oel und Pfeffer dazu, mengt gut, und der Salat ist fertig.

Holunderbeer-Kompott. Man entstielt schwarze, reife Beeren, wäscht sie und tut sie in einen Tiegel. Dann fügt man ein Gläschen Wein, Rosinen, Zimt und Brosamen eines geriebenen Milchbrötchens hinzu und kocht alles gut zusammen. Warm oder kalt genossen schmeckt dieses Kompott gleich gut.

Straßburger Kartoffeln. 2 Pfd. Kartoffeln werden in der Schale gar gekocht, heiß geschält und in Scheiben geschnitten. Inzwischen hat man zwei gut gewässerte, ungeräucherte Heringe in Würfel geschnitten, läßt dann in einem Topf 100 Gramm Butter zergehen, schwitzt zwei würfelig geschnittene Zwiebeln darin weich, tut 40 Gramm Mehl ein, läßt gelblich schwitzen, fügt ½ Liter kochende Milch der Sahne nach, würzt mit der durchstrichenen Heringsmilch sowie einer Messerspitze weißem Pfeffer und kocht seimig. Dann mischt man die Sauce mit den Heringen und Kartoffeln gut durcheinander, schmeckt mit Salz ab und tut alles in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel oder Blechform. Die Oberfläche bestreut man mit geriebener Semmel und Parmesankäse, beträufelt sie mit 1 Eßlöffel zerlassener Butter und bäckt das Ganze im Ofen in ½–¾ Stunde gelbbraun.

Eier-Limonade. Man schlägt ein Ei in ein Glas, fügt 38 Prozent Zitronen-Sirup, 4 Gramm Zitronensaft und etwas geschabtes Eis hinzu.

Grüne Erbsensuppe. Dicke frische Erbsen mit Wasser aufgestellt, öfter umgerührt, wenn sie gar, durchpassiert, leicht gesalzen, einen halben Teelöffel Zucker, einige Löffel gute Fleischbrühe zugefügt, durchkochen lassen, nußgroß frische Butter durchgerührt, über einige Löffel in Wasser oder Fleischbrühe gequollenen Reis angerichtet.

Filet von Reh mit Ragout Montgelas. 10 Personen. 2½ Stunden. Von einem Rehrücken löst man die beiden Fleischmuskeln, schneidet sie in fingerdicke Scheiben, die man oval formt, ein wenig mit der Flachseite des Hackemessers breit klopft und nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene flache Pfanne legt. Der Rückenknochen wird zerhackt, mit Salz, Wurzelwerk, Gewürz, Lorbeerblatt, einem Zusatz aus Liebigs Fleisch-Extrakt und Wasser 1½ Stunden ausgekocht, worauf man die Brühe durchseiht, entfettet und mit einer hellbraunen Mehlschwitze verkocht. Inzwischen bereitet man das Ragout von dem würfelig geschnittenen Brustfleisch eines gebratenen Kapaunes, 15—20 in Butter gedämpften Champignons, eingemachten Trüffelscheiben und dergl., übergießt alles mit der Sauce und läßt es in dieser einmal aufkochen. Kurz vor dem Anrichten werden die Rehfilets saftig und zart gebraten, kranzförmig auf eine runde Schüssel gelegt, das mit einem Glase Madeira und Cayennepfeffer abgeschmeckte Ragout aber in die leere Mitte gefüllt.

Kalbsbrustsalat. Ein Pfund in Stücken zerlegte Kalbsbrust wird in kochendem Wasser steif gemacht und abgetropft, alsdann mit Palmin, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, etwas dünn geschälter Zitronenschale sowie 2 Sardellen auf dem Feuer leicht angeschwitzt; beständ das Fleisch mit 2 Löffeln Mehl, läßt es leicht anrösten und füllt 1½ Liter Wasser auf. Ist das Fleisch beinahe weich gekocht, so wird dasselbe herausgenommen, die Sauce mit Salz, Pfeffer, genügend Zitronensaft und Maggiwürze abgeschärft und, wenn es die Verhältnisse gestatten, noch mit einigen Eigelben abgezogen, worauf man die Sauce durch ein Sieb gibt und das Fleisch mitsamt einem Löffel Kapern noch eine Weile darin ziehen läßt.

Hauswirtschaft.

† **Verstärkung der Klebefähigkeit des arabischen Gummis.** Die gewöhnlichen, wenn auch stark konzentrierten Lösungen des arabischen Gummis versagen den Dienst unter Umständen. Sie durchnäßen Druckbogen oder zu schwach geleimtes Papier, ohne zu kleben, sie erlauben nicht Pappe auf Pappe, Holz auf Holz zu befestigen oder als Unterlage Metallflächen zu benutzen, geschweige denn Glas, Porzellan oder Ton zu kitten. Diese Eigenschaften lassen sich der Gummilösung jedoch leicht mitteilen, wenn man 2 Gramm kristallisierte schwefelsaure Alaunerde mit 20 Gramm Wasser gelöst der konzentrierten Gummilösung (2 Gramm Gummi, 6 Gramm Wasser) zusetzt.

† **Um Holzgefäße haltbar zu machen** und vor dem Eindringen von Flüssigkeiten in die Holzporen und der damit verbundenen Zerstörung des Holzes zu schützen, hat sich ein Harzfirnis bewährt, der aus 1 Kilogramm Schellack, 125 Gramm Kolophonium, 125 Gramm venezianischem Terpentin und 6 Liter Spiritus besteht. Die Harze werden zusammengeschmolzen und die noch flüssige Schmelze mit dem Spiritus übergossen. Die Holzgefäße für heiße Flüssigkeiten dürfen mit diesem Firnis nicht überstrichen werden, da derselbe bei 70 Grad zu erweichen beginnt.

† **Feine weiße wollene Schals und Halstücher reinigt man,** indem man sie in eine Schüssel oder ein anderes Gefäß legt und sie dann trocken recht sorgfältig mit etwas Weizenmehl abreibt, wie wenn man es waschen wollte, und schüttelt darauf das Mehl gut aus. Ist das Tuch hierauf noch nicht ganz rein, so wiederholt man das Verfahren mit frischem Mehl.

† **Messer- und Gabelgriffe,** welche infolge des Gebrauches an Schwärze verloren haben, kann man durch mehrmaliges Bestreichen mit einer Eisenvitriollösung wieder herstellen. Ist die Abnützung so stark, daß ersteres nichts hilft, so bestreiche man die Stiele mit einer Gerbstofflösung und reibe sodann jedes einzelne Stück mit Packpapier trocken, damit es nicht abfärbt.

† **Haarbürsten.** Besonders schmutzige Haarbürsten reinigt man am besten, wenn man sie wiederholt in Salmiakgeist eintaucht und dann, wenn alle Unreinlichkeit entfernt ist, in reinem Wasser ausspült. Dann reibt man sie mit einem reinen Tuch ab und läßt sie entweder in der Sonne oder an einem nicht zu heißen Platz am Ofen, die Borsten nach unten, vollständig trocknen. Man kann sie auch in Sodalauge reinigen, doch darf sie nicht zu stark sein, sonst werden die Borsten weich.

† **Um Falten aus Kleidungsstücken,** welche längere Zeit gedrückt gelegen haben, zu entfernen, genügt in den meisten Fällen das Aufhängen der in feuchte Tücher eingeschlagenen Kleider in einem Keller. Sehr dichte Gewebe und Seidenstoffe werden am besten geplättet, nachdem man sie mit feuchter Leinwand unterlegt und mit Filtrierpapier bedeckt hat.

† **Gutes Rindfleisch** muß von frischroter Mittelfarbe mit körnigem, festem, weißem Fett durchwachsen sein, zeigt es blassere Färbung, kann man auf schlechte Fütterung schließen, während bläulich rotes Fleisch nebst gelblichem Fett einen praktischen Hausfrauensinn auf ein schon betagtes Rindvieh schließen läßt.

† **Als vorzügliche Stoßkante** für Rochsäume haben sich etwa 8 Zentimeter breite Schrägstreifen aus Velvet erwiesen, die am unteren Rande mit einer Schnureinlage versehen und am oberen ohne Umschlag aufgesäumt werden. Solche Stoßkanten, die man fertig, auch rund gewebt, bekommt, sind sehr haltbar und leicht auszubürsten oder mit Benzin abzureiben.

† **Tintenflecken aus Teppichen und Wollstoffen zu entfernen.** Auf den Fleck tröpfelt man ein wenig süße Milch und saugt dieselbe mit einem Stückchen reiner Watte auf. Dieses Verfahren muß mehrere Male wiederholt werden. Schließlich wird der Fleck mit reinem Seifensud ausgewaschen und mit einem Tuch trocken abgerieben. Ist der Fleck schon älter und eingetrocknet, so muß die Milch länger darauf stehen bleiben.

† **Um Petroleum zu verbessern,** gibt man in das Bassin der Lampe, je nach dessen Größe, 1 Teelöffel bis 1 Eßlöffel voll Kochsalz. Dasselbe braucht sehr selten erneuert zu werden. Man kann auch eine Handvoll in die Petroleumflasche oder -Kanne tun, um dieselbe Wirkung zu erreichen. Das Petroleum brennt entschieden heller und explodiert weniger leicht.

† **Haltbaren, glänzenden schwarzen Lack für eiserne Oefen** stellt man her, indem man ein Kilogramm Holzteer bis beinahe zum Sieden erhitzt, dann ein sechzehntel Kilogramm pulverisiertes Eisenvitriol zugefügt. Der obere zu lackierende Teil des Ofens wird erwärmt und der heiße Lack mittelst eines Pinsels aufgetragen. Durch die Wärme des Ofens trocknet er rasch ein und erscheint als fester glänzender Ueberzug.

Kleinere Mitteilungen.

§ **Weiße Fensterbänke aufzufrischen.** Man nehme Schlämmkreide, rühre sie mit etwas kaltem Regenwasser zu einem Brei und reibe mit dieser Mischung vermittels eines Lappens die beschädigte Fensterbank so lange ein, bis sie wieder in alter Frische erglänzt und wie neu angestrichen erscheint. Der Erfolg ist bei genügenden Einreiben überraschend.

§ **Wanzen** werden durch Einstreuen einer Mischung von persischem Insektenpulver und gemahlenem spanischen Pfeffer getötet. Holzfußböden nässe man täglich einmal mit Salzwasser (100 Gramm auf 1 Eimer Wasser). Wenn tunlich, bespritze man mit reinem Wasser leicht die Wände und Decke der Zimmer. Orte, die feucht gehalten werden, werden bald von den Wanzen verlassen.

§ **Praktische Darstellung von Seifen-Essenzen.** Als passendste Seife hat sich die weiße Olivenölseife erwiesen, und spielt die Pottasche bei der Herstellung dieser Essenzen, welche für Toilette- und Reinigungszwecke Verwendung finden, eine nützliche Rolle. Die gebräuchlichste Formel ist: Weiße Olivenölseife 200 Teile, Alkohol 80 grädig. 1000 Teile, Kaliumkarbonat 12 Teile. Die Seife in einer weithalsigen Flasche im Wasserbade unter heftigem Umschwenken im Alkohol gelöst und dann das Kaliumkarbonat zugesetzt. Hierauf wird schwach gefärbt — mit Safran, Rosanilin — und parfümiert. Man läßt einige Tage in der Kälte absetzen und filtriert. Ein sehr feines Parfüm erhält man durch Mischen von: Vanilletinktur 10 Teile, Veilchenwurzeltinktur 20 Teile, Rosenextrakt 20 Teile, Orangeblütenextrakt 50 Teile. — Robiquet empfiehlt zur Bereitung der Essenzen: Weiße Seife 1 Teil, Alkohol 85 grädig. 3 Teile, destilliertes Wasser 1 Teil und für Arzneizwecke folgende Mischung, welche mit Wasser reichlich schäumt: Olivenölseife 20 Teile, destilliertes Wasser 30 Teile, Alkohol 60grädig., Pottasche 1 Teil und Parfüm 1 Prozent.

§ **Bernstein** kittet man durch Bestreichen der Bruchflächen mit Aetzlauge und festes Zusammendrücken der aufeinandergepaßten Bruchstücke.

Druck und Verlag von W. Kutschbach — Verantw. Redakteur: Franz Eichmeister, Leipzig in Halle a. S.

Der Bauernfreund

Land- und Hauswirtschaftliche Gratis-Beilage des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.

Nr. 45 — Halle a. S., den 11. November — 1905

Wildbret im Haushalt.

Von Lisa H.-Löns.

(Nachdruck verboten.)

Obwohl in jedem besseren Kochbuche Rezepte genug zur Bereitung von Wild vorhanden sind, scheint es doch, als ob die deutsche Durchschnittshausfrau nur einen Weg derselben kennt: das Braten oder vielleicht noch das Pfeffern. Für jede andere Fleischart versteht sie verschiedene Zubereitungen, nur die des Wildes bleibt sich gleich, und da für ein bescheidenes Haushaltsgeld Hasenbraten, Rehkeule oder -Ziemer immerhin etwas kostspielig sind, bleibt Wild ein Ausnahmegericht. Und doch könnte Wild mindestens einmal auf dem Küchenzettel jeder Woche stehen, vorausgesetzt, daß der Wildgeschmack den Betreffenden überhaupt zusagt, und wochenlang kann eine andere Herstellungsweise gewählt werden, ohne daß sich die Gerichte teurer stellen, als solche von anderem Fleisch.

Wie selten zum Beispiel findet man Wildente auf dem Tisch der Familie, von denen keiner der Mitglieder Jäger ist. Dabei reicht eine gefüllte Ente für eine Mark und fünfzig oder zwei Mark durchaus für drei Personen. Den oft erwähnten Trangeschmack braucht man auch nicht zu fürchten, sofern man nicht ein altes Tier bekommt aus einer Gegend, in der es auf Fischnahrung und das Gras saurer Wiesen lediglich angewiesen war. Aber auch dann kann man einen befürchteten Trangeschmack entfernen, indem man den ausgenommenen Vogel einen Tag lang mit trockenen Erbsen anfüllt, die den Geschmack an sich ziehen. Ein einigermaßen renommierter Wildhändler trägt aber eben Sorge, daß er seine Kunden nicht mit alten Enten bedient. Der Fasan kommt seines hohen Preises wegen für die einfachere Küche nicht in Betracht, wohl aber das Birkhuhn, das sich nicht teurer stellt, wie ein Haushuhn gleicher Größe. In Kraut gedämpft ist auch ein überjähriges Huhn eine Delikatesse. Auch ein älteres Huhn, das drei bis vier Tage in saurer Milch gelegen hat, ist mit einer Fülle von Kalbfleisch, Schinken und Majoran ein Gericht, das den größten Ansprüchen genügen kann. Bedingung für die Zartheit ist recht langsames Braten bei fleißigem Begießen, wozu zwei Stunden erforderlich sind.

Sehr gut und vorteilhaft für ein schmales Haushaltsbudget sind die Speisen von Kochfleisch, das mit vierzig bis sechzig Pfennig, in kleineren Orten noch billiger abgegeben wird. Es sind dies die Rippen und Brustteile, Kopf und Hals.

Rouladen von Rehrippen sind als kalter Aufschnitt gerade eine Delikatesse. Die Rippenteile werden so lange in wenig Wasser gekocht, bis sich die Knochen leicht herausziehen lassen. Nun wird das Fleisch eng gespickt, mit feingeschnittenen Zwiebeln, Majoran und Salz bestreut, zusammengerollt und umwickelt. In Ei und Krumen gewälzt, werden die Rouladen dann in Butter braun gebraten und kalt aufgeschnitten. Auch warm ist dies Gericht mit einer Sahnesauce bei Herren sehr geschätzt.

Ein hochfeines Salmi läßt sich aus Hals und Brust bereiten. Das Fleisch wird in gleichmäßig dicke Scheibchen geschnitten, und einen Tag in Milch und Essig gelegt. Nachdem der Boden eines Topfes mit gutschließendem Deckel mit Speckscheiben bedeckt wurde, legt man das Fleisch darauf und würzt mit Pfefferkörnern, Salz, Zwiebel, Zitronenschale und Lorbeerblatt. Mit einer Tasse Rotwein, zwei Löffeln Essig und kochendem Wasser wird es dann knapp bedeckt und weich geschmort. Eine dunkle Einbrenne, mit etwas Rotwein abgelöscht, macht die Sauce sämig. Nach Hinzufügen einiger Tropfen Maggi wird das Salmi mit Kartoffelklößen oder Puffern serviert.

Jetzt, zur Zeit der Treibjagden, kann es leicht geschehen, daß mehrere Freunde und Verwandte gleichzeitig auf die Idee kommen, der Hausfrau in der Stadt Wild zu senden, und diese weiß dann nicht, wohin mit dem Segen. Da ist das Einlegen ein bewährtes Mittel und bereitet im Frühjahr noch eine angenehme Abwechslung. Ein Hase wird fertig gebraten, und zwar ohne den geringsten Wasserzusatz in reichlich Butter. Sodann wird er zerlegt durch Zerhacken des Rückens in ansehnliche Stücke und in Blechbüchsen oder die bekannten Patent-Konservengläser gepackt, mit der Butter begossen und dann im geschlossenen Glase eine Stunde im Wasserbade gekocht. Auf gleiche Weise wird er vor Gebrauch erwärmt, zusammengelegt und leicht mit der üblichen Sahnesauce begossen; er ist von feinstem Braten nicht zu unterscheiden. Auch Rebhühner, Schnepfen und Krammetsvögel kann man so monatelang frisch halten.

Junge Hasen sind zum Braten natürlich am wünschenswertesten, da aber auch mancher alte Bursche zur Strecke gebracht wird, muß sich die Hausfrau auch mit diesen abfinden. Die beste Verwendung findet er zu dem in Nassau beliebten Gerichte „Has' im Topf". Der Hase wird in Portionsstücke zerlegt, ebenso ein Pfund durchwachsenes Schweinefleisch. Sechs Scheiben Schwarzbrot werden getrocknet, gerieben und in Butter etwas gebraten. In eine gut schließende Kasserolle legt man zunächst Speckscheiben und darauf eine Lage Fleisch, das mit Salz, einigen Nelkenkörnern, Wacholderbeeren — drei auf die ganze Portion — und einem zerpflückten Lorbeerblatt, feingeschnittener Mohrrübe und Zwiebel bestreut wird. Nun kommt eine Lage Brotkrumen und dann wieder Fleisch, bis die Zutaten verwendet sind. Eine Flasche italienischer Rotwein, eine Tasse schwacher Kräutertee und kochendes Wasser wird gemischt und darüber gegossen und der gut verschlossene Topf drei Stunden in die heiße Bratröhre gestellt. Vorzüglich wird das Gericht, das in der Kasserolle, mit Servietten umsteckt, serviert wird, in der Heukiste.

Ein Stiefkind, selbst in der Küche der Weidmannsgattin, ist das Kaninchen, und doch ist ein Sauerbraten davon etwas sehr Empfehlenswertes, ebenso ein Gulasch. Abweichend

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19051111064/fragment/page=0001

von anderer Gulaschbereitung werden die in Würfel geschnittenen Kartoffeln gleich mitgeschmort.

Zum Schluß noch die Anweisung zu Wildschweinroulade. Ein Stück Brustfleisch mit Wamme wird von den Knochen befreit, mit Salz und Salpeter eingerieben, einige Tage zurückgestellt. Fest zusammengerollt und verschnürt wird es sodann zusammen mit einem Pfund Schweinefleisch und einem Kalbsfuß, einem halben Pfund Schwarten, Gewürz und Wurzelwerk in leicht gesäuertem Wasser langsam gar gekocht. Nachdem die Roulade erkaltet ist, wird sie in Scheiben geschnitten, in eine Glasschale geordnet und das geklärte entfettete Gallert darüber gegossen. Mit Mayonnaise serviert ist dies Gericht die Zierde eines kalten Büfetts.

Von der Anweisung zu Herz-, Lungen- und Lebergerichten kann ich absehen, da diese Teile nur dem Jäger selbst zugänglich sind, ebenso von den Rezepten zu kostspieligeren Gerichten. Die wenigen Zubereitungsweisen der hier erwähnten Sorten, die sich fast alle von dem wohlfeilen Kochfleische herrichten lassen, werden aber wohl manche Hausfrau überzeugen, daß nicht nur hochbemessenes Haushaltungsgeld es ermöglicht, Wildbret in den Küchenzettel regelmäßig aufzunehmen.

Vom nationalökonomischen Standpunkte wäre es auch natürlich wünschenswert, wenn ein so wohlfeiles, leicht verdauliches Fleisch mit seinen bedeutenden Nährstoffen besser verwandt würde, als zur Fabrikation von Hundefutter. Wegen Mangels an Nachfrage sind zahlreiche große Wildhandlungen genötigt, Wildfleisch bei Hundekuchenfabriken abzusetzen, und daran trägt die allzu konservative deutsche Hausfrau die größte Schuld.

Arbeitskalender für den Monat November.

Von **E. Römer.**

(Nachdruck verboten.)

Die Feldarbeit im November richtet sich ganz nach der Witterung. Im größten Teile Deutschlands wird wohl in diesem Jahre das anhaltend regnerische Wetter verursacht haben, daß die Ernte der Hackfrüchte, die in bezug auf Qualität fast überall eine gute Mittelernte ergeben dürfte, im Oktober wohl nirgends beendet wurde. Die Zuckerrübenernte dehnte sich ja auch in anderen Jahren meist bis in die ersten Tage des Novembers aus, aber diesmal bleibt vielfach noch ein verhältnismäßig sehr großer Teil zu bewältigen, und vor allem sind auch noch hie und da die Kartoffeln nicht ganz geborgen. Da gilt es nun mit allen Kräften, die Bergung dieser Ackerfrüchte zu beschleunigen, denn der November kann leicht durch einen starken Frost großen Schaden anrichten und die Arbeit verhindern, wie ja auch bei mildem Wetter die Tage immer kürzer werden, und die Arbeit immer mehr erschwert wird. Sparsamkeit mit Arbeitskräften ist in diesem Falle am wenigsten angebracht. Weiter besteht die Feldarbeit im November hauptsächlich aus Dunglahren und Pflügen, daneben wo die Bestellung der Wintersaaten noch nicht fertig ist, muß natürlich auch dies energisch befördert und jeder günstige Tag benutzt werden. Der spät bestellte Roggen und Weizen ist später bei der Ernte meist durchaus nicht der schlechteste, und es sind bei nicht zu klarem Acker die kleinen Pflänzchen selbst bei Nachtfrösten besser geschützt, als die eventl. früher bestellten.

Das Dreschen nimmt im November weiter seinen Fortgang. Mit dem Verkaufe des Getreides zögere man nicht, wenn nicht spezielle Gründe vorliegen. Der Landwirt hat selten Glück beim Spekulieren auf höhere Preise, und das lagernde Getreide verursacht Kosten.

Auf den Wiesen. Wasserwiesen müssen jetzt fleißig bewässert werden. Man öffnet in den Wiesen die Grenz- und Wassergräben, sammelt in Saumgräben das trockene Laub; auf neu angelegten Wiesen sammelt man die herumliegenden Steine, desgleichen auf Kleefeldern. Die Steine kann man zum Entwässern naher Grundstücke oder auch zum Verbessern der Feldwege verwenden.

Weinberg. Die Weinstöcke werden jetzt losgebunden, die Pfähle ausgezogen und, sobald die Blätter abfallen, folgt in den meisten Gegenden Deutschlands das Bedecken. Das geschieht, nachdem die Reben in den Reihen niedergelegt wurden und nötigenfalls durch kreuzweise gelegte Pfähle niedergehalten werden, durch Hohlziegel, Stroh, Rasenplatten rc. — Weinstöcke, die am Spalier gezogen, werden jetzt losgebunden und so geschnitten, wie sie im nächsten Jahre ein neues Wachstum beginnen sollen.

Kellerwirtschaft. Die Gärvorrichtungen auf den Fässern sind genau zu beobachten und, wo nötig, nachzufüllen. Wenn in einem Keller bedeutende Quantitäten stürmisch gärenden neuen Weines vorhanden sind, entwickelt sich so viel Kohlensäure, daß sie dem Menschen gefährlich werden kann. Es ist deshalb gut, beim Betreten des Kellers die Luft erst auf ihre Ungefährlichkeit hin zu prüfen. Hierzu verwendet man am besten ein brennendes Licht; erlischt dieses in der Kellerluft, so ist diese stark mit Kohlensäure geschwängert, und es ist deshalb vor dem Betreten entsprechend zu lüften.

Obstgarten. Das Ausputzen älterer Obstbäume wird jetzt in Angriff genommen und kann während des ganzen Winters bei günstiger Witterung und einer Temperatur von nicht unter 5 Grad C. fortgesetzt werden. Bei milder Witterung können Bäume gepflanzt werden, die Baumscheiben sind nachher mit Laub oder Dung zu bedecken, damit die Wurzeln nicht Not leiden. Mit der Aussaat der Obstkerne kann fortgefahren werden. Bei starkem Schneefall sind die Bäume zu schütteln, besonders solche, die noch Laub haben. Man grabe die Baumscheiben um und decke sie bei jungen Bäumen mit kurzem Dung. Die Baumbänder sind nachzusehen, damit sie nicht einschneiden. Die Stämme erhalten ihren Kalkanstrich und werden, soweit möglich, vor Wildschaden geschützt. Die Obstläger sind recht oft durchzusehen, reife Früchte zu verbrauchen, faulende zu entfernen. Die Erdbeerpflanzen sind mit kurzem Dunge zu decken, er schützt vor Frost und veranlaßt einen kräftigen Austrieb. — Das Beerenobst ist kräftig zu düngen, der Dünger unterzugraben.

Gemüsegarten. Alle Gemüse, welche nicht im Freien bleiben sollen, sind sofort in die Winterquartiere zu bringen. Artischocken befreit man von den Blättern, behäufelt sie und deckt mit Dung. Die letzten Endivien sind in Gruben oder im Keller einzuschlagen. Alles Land, welches gerümmt ist, dünge man, soweit erforderlich, spate es um und lasse es in rauher Furche liegen. Die Spargelbeete bleiben unberührt, werden aber ca. 10 cm hoch mit Dung überfahren. Die eingeschlagenen Gemüse und die zu überwinternden Gemüsepflanzen sind bei warmem Wetter zu lüften, bei Kälte vor Frost zu schützen. Petersilien, Feldsalat und Spinat lassen sich lange in den Winter hinein benützen, wenn man sie jetzt mit Brettern bedeckt, doch so, daß die Bretter nicht direkt auf den Pflanzen liegen.

Ziergarten. Man bedecke alle im Freien zu überwinternden zarten Pflanzen. Zarte Schlingpflanzen kann man mit Stroh umwickeln. Blumenzwiebel- und Staudenbeete erhalten eine Bedeckung von Laub, Spreu, Sägespänen oder dergl., in Gruppen oder einzeln stehende, immergrüne Sträucher umfaßt man mit Pfählen und deckt sie mit Strohdecken. Die Ueberwinterungskisten sind mit Dung-Umschlägen zu versehen, werden mit Strohdecken und Läden bedeckt, und, wenn mit Heizung versehen, bei kaltem Wetter geheizt. Auch ist bei allen Ueberwinterungsräumen für fleißiges Lüften bei gelinder Witterung Sorge zu tragen. Man setzt Komposthaufen um und legt durch Aufschichten von verrottetem Dünger, Laub u. dergl. neue an. Der Rasen wird zum letzten Male gemäht und gewalzt.

Zimmergärtnerei. Die Topfpflanzen werden so nach und nach an einen geschützten Ort oder in Kästen gebracht. Hyazinthen können auf Wasser oder in Töpfen angetrieben werden, und nehme man nur die allerfrühesten Sorten. Die Tulpen blühen ebenfalls sehr willig bei geeigneter Wärme, und Flieder, Prunus und Deutzien lassen sich im Zimmer gleichfalls leicht treiben, wenn man nur kräftige, in Töpfen eingewurzelte Exemplare verwendet. Mit der Rosentreiberei wird sich jede Blumenfreundin bei einiger Aufmerksamkeit eine große Freude machen und deren Genuß wird um so größer, je unfreundlicher und rauher des Winters Regiment ist.

Viehzucht. Die Stallungen sind jetzt für den Winter vorzubereiten; da die Nächte schon kalt sind, müssen die Fenster und Türen gut geschlossen und bei starkem Frost mit Strohbüschelin umrahmt werden, die Dunströhren können noch offen bleiben, damit die Luft nicht dumpf wird. Es muß reichlich gestreut werden, damit die Tiere möglichst trocken liegen. Die größte Vorsicht ist auf die Fütterung zu verwenden. Da man jetzt viel Blätter der Runkeln, Kohlraben rc. hat, so denkt mancher, damit sie nicht faulen, könne er dieselben in größerer Menge verfüttern. Die Tiere bekommen dann Durchfall oder gar Magenkrämpfe, kurz gehen zurück. Man soll lieber größere Mengen Blätter auf dem Felde lassen als Gründüngung. Es muß jetzt schon zur Winterfütterung übergegangen, also Heu, Kleeheu, Futterstroh gereicht werden neben dem mäßigen Grünfutter und dem Getränke. Pferden sollte man gar kein Grünfutter mehr geben. Die Weide ist für Pferde, Rindvieh, Schweine, Schafe, Ziegen nur bei trockenem Wetter zu benutzen. Bei Nebel, Regen, wo die Gewächse alle naß sind, darf nicht auf die Weide getrieben werden, weil nasses Futter den Tieren schadet. Vor dem Ausfahren ist den Tieren ein trockenes Futter zu reichen. Der Ziegenstall muß gegen Kälte geschützt werden, da die Ziegen leicht frieren. Der Schafstall muß nach oben hin luftig gehalten werden, damit die Tiere, welche bei der feuchten Herbstluft viel Feuchtigkeit in der Wolle mitbringen, abtrocknen können, da sonst üble, dumpfe Luft im Stall entsteht, welche Krankheiten erzeugt. Den Mastschweinen muß oft und ein nahrhaftes, fettbildendes Futter gereicht werden, da die Schlachtzeit heranrückt; man füttere mehr Dickmilch, gekochte Kartoffeln, gut zerdrückt, aufgeweichte Gerste, Hafer, mit etwas Salz und öfters Wasser.

Kaninchen halten sich sehr gut im Freien auch bei strenger Kälte, nur verlangen sie reichliche, kräftige Fütterung und gute Streu. Die Ställe verhängt man bei Nacht mit Decken. Im Freien aufgestellte Ställe verlangen Schutz vor Raubzeug (Katten, Iltis, Fuchs), weshalb Fallen oder Giftbrocken (nur in geschlossenen Räumen und mit größter Vorsicht) ausgelegt werden. Die Zucht ruht jetzt ganz. Die Mast der Kaninchen erzielt man durch Mais-, Hafer-, überhaupt Körnerfütterung und möglichst viel Ruhe der Tiere. Sporttiere verlangen geschützten Stall und etwas Wärme, besonders die englischen Langohren. Der Uebergang zur Trockenfütterung läßt sich am besten mit dem Verfüttern von Rüben- und Knollengewächsen vermitteln.

Der Geflügelzüchter achte in diesem Monat ganz besonders auf solche Hühner, welche sich verspätet, d. h. jetzt noch mausern, da sie bei der jetzigen feuchtkalten Witterung eher zu Krankheiten geneigt sind. Ueberhaupt beuge man Erkältungen rechtzeitig und nachhaltig vor. Die einer Frühbrut entstammenden Hennen der leichteren Rassen, wie Italiener, Hamburger, Gläßer, dann Crève-coeurs, Houdans beginnen in diesem Monat zu legen.

Vogelzucht. Im November kann man nun bald zur Abgabe der Kanarienhähne schreiten, da sich deren Qualität nun feststellen läßt. Nachzügler müssen noch immer sehr gut übermacht werden, auch sind Vorsänger noch immer zwischen den Jungen zu halten, weil diese doch noch nicht ganz fest im Gesang sind. Die Weibchen sind noch gut zu pflegen, damit sie recht kräftig werden. Die Zimmervögel sind warm zu halten, dabei ist aber dafür zu sorgen, daß sie immer frische Luft genießen.

Bienenzucht. Im November sinkt die Lebenstätigkeit der Bienen immer mehr, ihre Erhrung ist ganz gering, sie befinden sich in ununterbrochener ständigen Winterruhe. Sollte ja an einem Tage flugbares Wetter eintreten, so ist es von Vorteil, wenn die Bienen zu einem Reinigungsausflug zu bringen sind; es hat dies für ihr Wohlbefinden und für die Durchwinterung den vorteilhaftesten Einfluß. Die Bienen brauchen aber an anderen Tagen nur Ruhe, nichts wie Ruhe. Hat der Imker die Absicht, seine Völker in einem geschlossenen Raume zu überwintern, also in einem Gewölbe, Keller oder dergleichen, so muß er dieselben gegen Ende des Monats dorthin bringen. Es hat dies aber mit der größten Ruhe und Behutsamkeit zu geschehen. Wir möchten aber zu dem Einstellen nur dann raten, wenn die Räume völlig ruhig gelegen und ganz trocken sind.

Fischerei. Der Fischzüchter hat die Abfischung seiner Teiche jetzt zu beendigen und seine Aufmerksamkeit der Beaufsichtigung der Behälter und der Sorge für genügenden Wasserzufluß zuzuwenden. Teiche, die im Winter trocken liegen sollen, sind jetzt abzulassen und mit Gräben zu durchziehen. Ein Ueberfahren des Teichbodens mit Jauche vor Eintritt des Winters hat manche Vorteile. Fischfanggeräte sind zu reinigen, gut zu trocknen und an entsprechenden Orten aufzubewahren. Ebenso ist, wo nötig, die Reparatur von Dämmen, Zapfenhähnen, Standern, Rechen, Wehren und Rinnen in diesem Monat vorzunehmen.

Mit dem Angelsport geht es jetzt zu Ende. Die Fische suchen die Tiefen auf und gehen auf den Grund. Aal, Schleie und Karpfen verkriechen sich in den Schlamm, und es beißen nur noch bei diesem Gesenke auf den roten Wurm Rotauge, Aale, Dickkopf, kleiner Barsch. Schmackhaft sind Bleie oder Brachse und alle anderen Fische, die nicht laichen.

Forstwirtschaft. Beendigung des Sammelns der Eicheln und Bucheln; Fortsetzung des Pflückens von Eschen-, Hainbuchen-, Schwarz- und Weißerlen-Samen. Beginn des Pflückens der Fichten- und Kiefernzapfen. Die Herbstsaaten und Pflanzungen der Laub- und Nadelhölzer sind (jedenfalls aber vor Frosteintritt und in den Gebirgsforsten) zu beenden; ebenso das Kurzhacken nach dem Samenabfall in den Buchenbesamungsschlägen. Beginn bezw. Fortsetzung der Winterfällungen in Kahl- und Vorverjüngungsschlägen; Einschlag in Anwaldungen und Erlenbrüchen (bei gefrorenem Boden); auch noch Durchforstungen, bevor Schnee liegt. Das durch Stromschiffahrt oder Flößerei an Ort und Stelle zu bringende Holz schleunigst weiter schaffen, ehe die Gewässer zufrieren; Brennholzabfuhr in vollem Gange; die aufbereiteten oder zerstreut liegenden Windbruch- oder Dürrhölzer auf Lagerplätze schaffen. Die Verhängungen der Saat- und Baumschulen eventuell ausbessern und vor den Anfällen des Wildes möglichst sichern; in Buchenschonungen Weichhölzer auslegen gegen Mäuse und Hasen; Sammeln der Raupen des Kiefernspinners (Bombix pini) im Winterlager am Fuße der Stämme, der Eier der Nonne (B. monacha) und der (an Eiche, Erle und Hainbuche meist ziemlich niedrig sitzenden) „Eierschwämme" des Schwammspinners (B. dispar). Bei eintretendem Frost strengste Aufsicht auf Brennholzdiebe, Holzhauer, Fuhrleute.

Jagd. Wenn der Hubertustag ins Land geht, ist die Jagd auf ihrem Höhepunkt angelangt. Sie ist offen auf männliches Rot- und Damwild, weibliches Rot- und Damwild, Rehböcke, in Staaten, die eine Schußzeit für Ricken haben, auch auf Rehgeißen, sowie auf Hasen, und vom Federwild auf Fasanen, Rebhühner, Wachteln, Haselwild, Auer- und Birkhähne, Schnepfen, Enten und sonstiges gefiedertes Sumpf- und Wasserwild, das heißt also auf gut Deutsch, daß die sämtlichen Repräsentanten unserer einheimischen Wildbahnen dem Jäger zum Abschuß preisgegeben sind, wenigstens dem starren Buchstaben der Jagdgesetze nach. Der wahre Jäger und Heger aber, der sich nicht den starren Gesetzesbuchstaben, fordern nur das vom weidmännischen Standpunkt aus als richtig Erkannte zur Richtschnur seines weidmännischen Handelns dienen läßt, wird, besonders was das Federwild betrifft, sich ein „Hahn in Ruh" zurufen und sich, wo keine Hochwildjagd zur Verfügung steht, auf den Abschuß von Rehwild und Hasen auf den noch fortdauernden Treibjagden beschränken.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Lahmgehende Pferde** nicken beim Auftreten mit dem Kopfe, und zwar nicken sie, soweit ein Vorderfuß lahm ist, wenn der gesunde Fuß auftritt, ist hingegen ein Hinterfuß lahm, so setzt das Nicken ein, wenn dieser selbst auftritt.

†† **Brustseuche** (Pferd). Mit Brustseuche behaftete Pferde müssen in einem kühlen, luftigen Stalle untergebracht, von gesund gebliebenen gesondert und durch besondere Wärter gepflegt werden. Das Fieber ist anfangs mit in dem Saufwasser aufgelösten Brechsteln oder mit amorphem Chinin, 20 Gramm pro Tag für ein Pferd, zu bekämpfen, auch sind so frühzeitig wie nur möglich an beiden Brustwandungen des Pferdes starke **Senfzeige** zu legen. (Amorphes Chinin ist in Apotheken erhältlich.) In leichten Fällen verabreiche man die bei Brustentzündung verordnete Latwerge und reibe das Tier häufig mit Strohwischen tüchtig ab, nachdem man es zuvor mit einem Gemisch aus Terpentinöl und Branntwein besprengt hat.

†† **Ein hervorragendes Futter für Pferde** besteht aus gedämpfter Gerste mit einem Zusatz von Kleie, etwas Leinsamenmehl und Melasse, sowie einigen Runkelrüben, Mohr- und Zuckerrüben, welche mit der Gerste zu dämpfen sind. Dieses Futter geben die englischen Pferdezüchter den Pferden einige Zeit vor Ausstellungen, Schauen und anderen Gelegenheiten, wo es gilt, die Tiere in guter Kondition zu zeigen.

†† **Was hilft bei Euterentzündung der Kühe?** Die Euterentzündung bei den Kühen ist oft die Folge von starker Erkältung. Die Tiere standen den ganzen Tag über in dem dichtverschlossenen Stalle. Abends kommt die Magd zum Melken, läßt die Türe offenstehen und wäscht der Kuh das Euter mit warmem Wasser ab. Inzwischen geht der Knecht auf die Heubühne, öffnet das Futterloch, es entsteht ein heftiger Luftzug, und die Krankheit ist da! Am nächsten Morgen gibt die Kuh entweder gar keine Milch oder nur eine halb gerannene, bisweilen sogar eine mit Blutstreifen vermischte. Was ist jetzt zu tun? Alles steht ratlos da. — Ist nur eine geringe Entzündung vorhanden, so kommt die Heilung oft dann schon zustande, wenn man täglich einigemal das Euter mit braungemachter Butter oder mit Glycerinsalbe einreibt. Die kranken Striche müssen stets, soviel wie möglich, ausgemolken werden. Hat sich das Euter infolge der Entzündung verhärtet, so ist wohl dies das vorzüglichste Mittel, wenn man die kranke Stelle mit einer Salbe aus einem Teile grüner Seife und drei Teilen Rüböl einreibt. Falls auch so keine Besserung eintritt, so zieht man am besten den Tierarzt zu Rate, sonst könnte noch Eiterung, Brand usw. entstehen.

†† **Gegen Durchfall der Kälber** infolge Verdauungsstörungen wird empfohlen als bestes Mittel Tannin (zweimal 1 Gramm in Wasser gelöst). Aelteren Kälbern gibt man vorher ein Abführmittel und danach Leinschleim.

†† **Gegen die Knochenweiche junger Schweine,** die sich durch Abmagerung und aufgetriebene, gerümmte Füße kennzeichnet, ist präzipitierter, phosphorsaurer Kalk, täglich 2—3 Löffel voll, am besten.

†† **Man gebe den Ziegen Salz.** Salz ist den Ziegen sehr willkommen und zuträglich. Der jährliche Bedarf an Salz für eine erwachsene Ziege beläuft sich durchschnittlich auf 3 Kg. Man gibt das Salz aber nicht trocken zum Lecken, sondern in der Tränke.

†† **Das Brüten der Tauben.** Die Nacht über sitzt die Taube auf den Eiern und brütet bis etwa 9 oder 10 Uhr morgens, um welche Zeit sie vom Tauber abgelöst wird, der seinerseits bis 3 oder 4 Uhr nachmittags brütet. Nach etwa 8 Tagen fangen die Eier, welche gut sind, an sich dunkler zu färben, während die verdorbenen weiß und durchscheinend bleiben; es ist dies ein sicheres Merkmal, doch darf man das verdorbene Ei nicht wegnehmen. Ueberhaupt darf man während der Brutzeit die auf den Nestern sitzenden Tauben in keiner Weise beunruhigen, muß in ihrer Nähe auch jedes starke Geräusch, namentlich das Schlagen von Eisen gegen Eisen, das Klopfen gegen die Wände und dergleichen streng vermeiden. Mitunter werden dadurch die noch in den Eiern steckenden Jungen getötet, oder die brütende Taube fährt wütend auf oder fliegt erschrocken weg, so daß sie in beiden Fällen oft ein Ei mit herausreißt. Wenn eine brütende Taube abhanden kommt, so bleibt die andere noch zwei bis drei Tage auf den Eiern sitzen, wenigstens so lange, daß sie nicht erkalten, und erhebt während der Zeit öfter einen Klageruf. Hat dies aber nicht geholfen, so geht sie nach Verlauf jener Tage vom Neste fort und sitzt, oft nach den Eiern hinsehend, mehrere Tage trauernd da. Sind die für die Brut erforderlichen (höchstens 18 Tage) verflossen, so kommen beide Eier zugleich, jedenfalls aber binnen wenigen Stunden nacheinander aus, worauf die Alten die Schalen aus dem Neste entfernen.

†† **Das Eingewöhnen frisch gefangener Vögel.** Man setze den frisch eingefangenen Vogel in den für ihn bestimmten Käfig, fülle die Gläser mit Wasser und Futter und setze in den Käfig ein offenes Gefäß mit Wasser und ein anderes mit etwa 10 lebenden Mehlwürmern. Hierauf hängt man den Käfig in eine entlegene Ecke des Zimmers und beobachtet genau das Verhalten des Vogels, dessen Flügel einstweilen gebunden bleiben. Mit dem Fressen geht es in der Regel sehr schnell, denn die krabbelnden Mehlwürmer sind zu verführerisch. Will der Vogel nicht trinken, so lege man ihm keine Mehlwürmer mehr in das Gefäß, sondern werfe einige ins Wasser. Beim Herausholen merkt der Vogel dann, wo Wasser zu holen ist. Hat er nun Nahrung und Wasser zu sich genommen, so erhält er im Käfig selbst nichts mehr; statt dessen legt man einige ausgedrückte Mehlwürmer oben auf das ganz gefüllte eigentliche Futterglas, und wenn er auch dieses herausgefunden, so versuche man dieses mit dem Wasserglas und lasse auch hier oben auf dem Wasser einige ausgedrückte Mehlwürmer schwimmen, wodurch der Vogel auch das Wasser findet. Hat er sich so in seinem Käfig vollkommen orientiert, so öffne man ihm die zusammengebundenen Flügel und lasse ihn die nächsten Tage ganz in Ruhe.

Für die Küche.

Reiswürstlein. Man kocht in 3/4 Liter Milch 125 Gramm gebrühten Reis weich und dick ein, läßt ihn erkalten, fügt ein Stück Butter, das schaumig gerührt wurde, sowie zwei Eier und Zucker bei, und wenn der Teig zu weich, noch Mehl dazu und formt Würstchen daraus, die man in Semmelbröseln umwendet und entweder in der mit Fett bestrichenen Pfanne oder in steigendem Schmalz bäckt.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19051111064/fragment/page=0002