Fischzucht.

— **Der natürliche Nahrungsgehalt unserer Fischwässer.** Heute zweifelt gewiß niemand mehr an der Tatsache, daß die natürliche Fischnahrung aus den lebenden kalkbildenden Kleintieren des Wassers und des Festlandes, als Insekten, Weich-, Schal-, Krusten-, Räbertierchen, Infusorien und Würmern besteht, welche zumeist von pflanzlichen Stoffen leben. Diese in ungeheuren Massen, selbst in den anscheinend klarsten Wässern vorkommenden tierischen und pflanzlichen Organismen nennt man das Süßwasserplankton. Es sind lediglich die sich im freien Wasser herumtreibenden Lebewesen, welche wir nicht, wohl aber die Fische sehen. Zum Unterschiede von dieser kleinen und kleinsten sich im freien Wasser herumtreibenden (flottierenden) Fischnährtiergesellschaft des Wassers finden sich zwischen den Uferpflanzen etwas größere Bewandte, welche diese Gegend nie verlassen und die besiden die Littoralfauna (Fischnährtiere). Würden sich die Fischereiinteressenten, Fischereireibenden, -Züchter und Berufsfischer angelegen sein lassen, diese zweierlei Fischnährtiere noch bedeutend zu vermehren, — durchführbar ist dies sehr leicht möglich — dann hätten sie die wertvollste, Fischerei-wirtschaftliche Aufgabe gelöst: die Fischfleischerzeugung auf das Vielfache der heutigen zu erhöhen. Die künstliche Massenzucht der lebenden Fischnährtiere innerhalb und außerhalb der Fischwässer, durch Förderung und Unterstützung der Naturerzeugungskräfte, ist heute eine gelöste Aufgabe von epochemündigem Werte; aber sie ist eine Erungenschaft neuesten Datums, die aus vielseitige Abneigung gegen jede Neuerung wieder im Sande zu verlaufen droht. Wem nicht zu raten, dem ist auch nicht zu helfen. Aus der Befriedigung der Neigung alles Neue unversucht zu verdammen, folgen unabsehbare Nachteile, die der Verächter tragen muß.

Bienenwirtschaftliches.

? **Vorliebe der Wespen für Alkohol.** In einem Vortrage über den Mißbrauch des Alkohols macht Lawson Tait die Mitteilung, daß er bemerkt habe, wie die Wespen mit großer Begierde gewisse schon überreife Früchte, die bereits angefault waren, besielen. Nach dem ganz bekannten Vorgange der Fäulnis hatte sich in diesen Früchten der Zucker schon in Alkohol umgewandelt, weshalb die Wespen besonders die angefaulten Trauben und gewisse süße Pflaumen fortan aufsuchten und sich auf deren Früchten in Masse herumdrängten. Bald nach dem Genusse werden sie vollständig berauscht, schleppen sich langsam im Zustande des Halbschlafes einher und setzen sich in das kühle Gras, um sich von ihrem Rausche zu erholen. Gerade in diesem Zustande sind ihre Stiche am meisten zu fürchten, sowohl wegen der größeren Giftigkeit, als besonders wegen des Umstandes, daß sie im geschilderten Zustande auch ungereizt den Menschen anfallen.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Wann wird der Neue abgezogen?** Die Zeit, wann der Abstich eines Weines vorzunehmen ist, ist durch den physiologischen Zustand seiner Ruhehefe bedingt. Das heißt aber nicht anders, als daß eine wissenschaftliche Grundlage, auf welche hin die Zeit des Abstiches sich bestimmen ließe, nur gewonnen werden kann durch eine mikroskopische Kontrolle und Bestimmung des Lebenszustandes bezw. der Körperbeschaffenheit der Hefe. Nur das Mikroskop kann das Werkzeug sein, mit dessen Hilfe es möglich ist, die Zeit des Abstiches richtig zu bestimmen.

* **Der Kahn oder die Kuhnen** entstehen durch eine Pilzpflanze in Gestalt einer weißen Haut an der Oberfläche des Weines. Obschon sie an und für sich nicht so schädlich ist, so darf man sie doch nicht ganz außer Acht lassen. Denn der Kahnpilz übersteigt den Luftsauerstoff auf den Alkohol im Wein und wird vielfach Ursache des Sauerwerdens. Um nun die Kuhnen zu beseitigen, ziehe man den kranken Wein in ein stark geschwefeltes Faß und achte vorzüglich darauf, daß das Faß stets angefüllt ist.

* **Bitterwerden des Rotweines.** Ueber die Ursache des bitteren Geschmackes mancher kranken Weine ist man immer noch nicht im klaren. Neue Versuche zur Isolierung des Bitterstoffes ergaben eine Methode zur Trennung und Reindarstellung des Bitterstoffes, sowie eine Anzahl für den Bitterstoff charakteristischer Reaktionen. Es ergab sich, daß man durch Lüftungsversuche zu bestiedigenden Resultaten gelangen kann, während die schon früher vorgeschlagene Behandlung des Weines mit Wasserstoffsuperoxyd und Braunstein ungenügende Resultate liefert. Man brachte den Wein durch Zusatz von Alkohol auf 13 Volumpercente, um die Essigbildung zu verhindern, lüftete denselben dann zwei Stunden mit der Mostpeitsche, wonach der bittere Geschmack nicht mehr wahrgenommen werden konnte. Nimmt man die Lüftung gleich beim Beginn des Bitterwerdens vor, dann wird dieselbe natürlich eine weit kürzere Zeit erfordern. Weiterhin empfiehlt man als ein gutes Vorbeugungsmittel gegen das Bitterwerden das Pasteurisieren.

Für die Küche.

Jägertorte. 250 Gramm Zucker werden mit 250 Gramm geschälten und geriebenen Mandeln, 6 Eiern und 6 Eigelb schaumig gerührt, füllt diese Masse in ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech und backt die Torte bei schwacher Hitze schön gelb, stürzt sie, wenn sie erkaltet, auf eine Tortenplatte, belegt die Oberfläche mit einer guten Konfitüre, schlägt die zurückgebliebenen 6 Eiweiß zu steifem Schnee, gibt 250 Gramm seinen Zucker darunter, zieht diesen Guß über die Torte, bestreut ihn reichlich mit länglich geschnittenen Mandeln, gibt noch etwas feinen Zucker darüber und läßt die Torte in einem abgekühlten Ofen noch etwas gelblich backen.

Zum Einpöckeln von Rindfleisch nehme man auf 18 Liter Wasser ½ Kilogramm Zucker, 132 Gramm Salpeter, 3 Kilogramm Salz und mische alles gut durcheinander. Nun wird diese Mischung in einem Kessel gekocht und ausgeschäumt; erst wenn kein Schaum mehr aufsteigt, wird die Flüssigkeit vom Feuer gehoben und vor der Verwendung abgekühlt.

Linsensuppe. Ein Pfund Linsen werden sorgfältig verlesen, gewaschen und in weichem Wasser mindestens zwei Stunden gekocht, dann gießt man das Wasser ab und streicht die Linsen durch ein Sieb. Inzwischen bräunt man ein genügendes Teil Wurzelwerk in etwa 30 Gr. Butter, verkocht dasselbe eine halbe Stunde mit Bouillon, gießt die Brühe durch und vermischt sie mit dem Linsen-Püree, die Suppe auf dem Feuer längere Zeit gut durchrührend; dann schmeckt man sie mit Salz und Pfeffer ab und richtet sie an, zuletzt Wiener, Frankfurter oder auch Breslauer Würstchen, die ein wenig Knoblauchgeschmack haben, in Stücke geschnitten, hineinlegend. Selbstverständlich werden die Würstchen zuvor in kochendem Wasser, in dem sie ungefähr 10 Minuten ziehen müssen, gar gemacht.

Hecht mit Makkaroni. 1 Kg. Hecht, 125 Gramm Makkaroni, 25 Gramm Butter, ⅛ Liter süße Sahne, ⅛ Liter saure Sahne, ¼ Liter Fleischbrühe, 65 Gramm Parmesankäse und etwas Mehl. Die Makkaroni werden in Salzwasser 5—10 Minuten lang gekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Der Hecht wird nun mit Salz und einer weinen Zwiebel abgekocht, von Haut und Gräten befreit und in zollange Stücke geschnitten. Nun schmilzt man die Butter mit ½ Rührlöffel Mehl und ein wenig Zwiebel, fügt die Sahne, sowie die Fleischbrühe dazu, kocht alles gut zusammen und legt die Fischstücke und Makkaroni abwechselnd hinein und rührt alles sorgfältig durch. Nun streicht man eine weiße Porzellanbackform mit Butter und Semmelkrumen gut aus, gibt die Masse und den geriebenen Parmesankäse schichtweise hinein, gießt den Rest der Sauce darüber, streut oben darauf noch einmal Käse und läßt das vorzügliche Gericht etwa eine Stunde in nicht zu heißem Ofen backen, da es nicht zu braun sein darf. Die Masse bleibt auch beim Servieren in der Form.

Reis mit Leber. Ein höchst einfaches aber sehr schmackhaftes Gericht ist folgendes: Man läßt einen Löffel gute Butter mit etwas fein gewiegter Zwiebel gelb röten. Nun gibt man ½ Pfund Reis dazu, läßt denselben etwas anziehen und gibt dann soviel Wasser bei, daß der Reis gut bedeckt ist. Ein Stück Kalbsleber, etwa 400 Gramm, wird nun in die Mitte von dem Reis gelegt und darin ganz weich gedämpft. Vor dem Anrichten wird die Speise gesalzen, sonst nach Belieben gewürzt, und man wird erstaunt sein, wie rasch man Gemüse und Fleisch miteinander fertig hat. Man kann auch jedes andere Fleisch (Schweine-, Kalb- oder Hammelfleisch) nehmen, allein Leber schmeckt ganz besonders gut. Der Reis wird um die Leber geschichtet und in dieser Schüssel zu Tisch gegeben.

Kalbsrücken glaziert mit Maccaroni. Die Rippenknochen eines Kalbsrückens werden kurz abgehauen, alle schnigen und lappigen Teile ausgeschnitten und der Rücken selbst abgehäutet, gespickt und im heißen Ofen unter fleißigem Begießen mit Butter in etwa ¾ Stunden recht saftig gebraten. Beim Anrichten bestreicht man den Braten mit Fleischglaze, damit er recht glänzend erscheint. — Maccaroni werden in Stücke von beliebiger Länge gebrochen, in kochendes gesalzenes Wasser gelegt, langsam weich gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb getan. Nun läßt man Butter schmelzen, tut die Maccaroni nebst etwas Salz, weißem Pfeffer und nach Geschmack Muskatnuß hinzu, streut geriebenen Parmesankäse darüber, mischt alles durch behutsames Umschwenken gut untereinander und serviert recht heiß. — Den Bratensaft hat man mit Bouillon oder Wasser von der Bratpfanne losgekocht, durchgegossen, entfettet, mit etwas geschwitztem Mehl sämig gemacht und als Sauce zum Kalbsrücken gegeben.

Russische Klöße. Man nehme 1 Pfund Rindfleisch, ¼ Pfd. Speck, 3 Weißbrötchen, Schnittlauch, Pfeffer, Muskatnuß, Zwiebel und zwei Eier. Das gehackte Fleisch und der Speck werden mit den anderen Teilen gut vermengt und ½ Stunde vor dem Anrichten der Klöße in Butter braun gebacken. Dann wird etwas Zucker, 2 Löffel voll Mehl in der Butter gedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht und zum Anrichten über die Klöße gegossen.

Literarisches.

Praktische Erdbeerkultur. Von E. Spangenberg, Erdbeer-Plantagenbesitzer. Mit 64 Abbildungen. Preis 1,50 Mk. Der Verfasser, ein Praktiker aus dem Fundament, der in Morsleben bei Magdeburg ausgedehnte Erdbeerkulturen seit Jahren mit großem Erfolg betreibt, ist bekannt durch seine Aufsätze im praktischen Ratgeber im Obst- und Gartenbau. In seiner Schrift macht er seine gesammelten Erfahrungen weiteren Kreisen zugänglich. In schlichter, jedermann verständlicher Sprache verbreitet er sich eingehend über das Ganze der Erdbeerkultur, über Bodenvorbereitung, Düngen, Hacken, Bewässerung, Sortenwahl, bis zur Ernte und zum Verkauf, wobei die besten Methoden angegeben und illustriert sind. Er beschreibt seiner eingehend das Verfahren bei der ein-, zwei- und mehrjährigen Kultur im freien Lande, sowie die besonders einträgliche Erdbeertreiberei im Kasten und im Glashause. Interessant und wertvoll sind die Kapitel über Rentabilitätsberechnung und Verwertungsfragen. Zum Schluß zählt er die Feinde und Krankheiten der Erdbeerkulturen auf und gibt dazu die bewährtesten Bekämpfungsmittel an. Ein Anhang bringt noch vielen gewiß hochwillkommene Rezepte zum Einmachen der Erdbeeren, zu Erdbeer-Säften, -Mus, -Wein und -Bowle. Ueber der ganzen Schrift liegt der erfrischende Hauch der Praxis und der Erfahrung. Der Liebhaber-Gärtner, der nach diesen Anleitungen arbeitet, wird an seinen Erdbeerkulturen Freude, der berufsmäßige Züchter Nutzen haben.

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

Nr 2 Halle a. S., den 13. Januar 1906

Ernährung der Topfpflanzen.

Von **J. Barfuß.**

Nachdruck verboten.

Der Mensch verlangt zu der Ausbildung des Körpers geeignete Nährstoffe, desgleichen auch die Pflanze, um die einzelnen Organe des Pflanzenkörpers normal ausbilden zu können. Die Topfpflanzen nehmen nun in der Ernährungsfrage um so mehr unsere ganze Beachtung in Anspruch, weil die Wurzeln der Pflanzen nur auf einen kleinen Raum beschränkt sind. In erster Linie bedürfen alle Topfpflanzen einer Stickstoff, Phosphorsäure, Kali, Magnesia usw. enthaltenden nährkräftigen, meistens auch einer gemischten Blumenerde, wo die verschiedenen Nährstoffe nicht immer in der einfachen, nicht gemischten Erde enthalten sind. Dann richtet sich die Ernährung nach dem heimatlichen Standort und die weitere Pflege nach dem Klima, in welchem die Pflanze zu wachsen gewohnt war.

Um die Ernährung der Topfpflanzen den geehrten Lesern verständlicher vor Augen führen zu können, wollen wir den Bau einer Pflanze etwas näher betrachten. Die Ernährung des Pflanzenkörpers geschieht durch die am unteren Ende des Stammes sitzenden feinen Saug- resp. Faserwurzeln. Die kleinen haarfeinen Würzelchen saugen mit ihren Saugvorrichtungen die Nahrung aus der Erde und von hier aus wird dieselbe durch die in dem Stamm und Zweigen sitzenden Kanäle in den Pflanzenkörper verteilt. Die Kraft des Saftandranges läßt sich dadurch erklären, daß der Saft ständig mit Hochdruck den oberen Spitzen zustrebt, diese infolgedessen eher austreiben und daher auch den nicht beschnittenen frisch verpflanzten Topfpflanzen das Anwachsen erleichtern.

Die Topfpflanze mag sich nun pyramidal, kugelig oder unregelmäßig aufbauen, immer dehnen sich die Saftkanäle mit dem Pflanzenwuchs aus, so daß die Ernährung bei allen Topfpflanzen gleichmäßig vor sich geht, wenn genügend Nahrung vorhanden ist. Die Pflanze gebraucht zu dem Aufbau der Zweige, der Blatt- und Blumenknospen, sowie der Entwicklung der Blumen eine große Menge Nahrung, daher dieselbe nie Hunger leiden darf.

Nahrungsmangel der Topfpflanzen ist oft die Ursache von Mißerfolgen in der Zimmerpflanzenkultur. Auf Nahrungsmangel ist neben anderen Umständen zurückzuführen: das Nichtblühen der Oleander, das Faulen und Abfallen der Knollen und Begonienblätter, das Gelbwerden der Fuchsien- und Pelargonienblätter, das Kahlwerden des unteren Stammes der Myrten- und Gummibäume, das verwaschene und bleiche Aussehen der buntblättrigen Cylindinm-, Rexbegonienblätter usw. Ebenfalls erzeugen schlecht ernährte Kübelpflanzen aller Art winzig schwache Triebe und kleine Blätter.

Die Reservestoffe, welche in der Pflanze aufgespeichert sind, braucht diese rasch auf, daher bedarf sie ganz besonders der flüssigen Düngung. Die Nachdüngung geschieht aber nur an Pflanzen, welche in der Vegetation, nie an solche, welche in der Ruhezeit sind. Um den Unterschied von gedüngten und ungedüngten Pflanzen selbst zu beobachten, dünge man eine Pflanze nicht und eine andere versehe man regelmäßig mit Nährstoffen. Es gibt verschiedene Arten von Blumendünger. Der Universal-Blumendünger nährt vorzüglich, wenn unter ½ Kilo Erde 15 Gramm Dünger vermischt wird. Oder man lockert vor dem Düngen die Erde und streut auf jeden Topf von 10—12 Ztm. im Durchmesser 1—2 Gramm und auf die Erde in Töpfen von 12—18 Zentimeter Durchmesser 2—4 Gramm beliebigen Blumendünger. Nach dem Düngen wird die Erde begossen, damit die Nährstoffe gelöst werden und an die Wurzeln gelangen. Die flüssige Düngung geschieht durch aufgelöste Nährsalze im Wasser. Man löst 5 Gramm Nährsalze in 5 Liter Wasser, rührt dieses in einer Gießkanne tüchtig um und begießt damit die Topfpflanzen. Oder man füllt eine Konservenbüchse oder in eine Wein- oder Sektflasche 50 Gramm Blumennährsalz, welches für 500 Liter Gießwasser genügt, läßt das Quantum Nährsalz mit ½ Liter Wasser zu einem Brei quillen und gießt nach Bedarf von dieser Brühe etwa 3 Gramm auf eine 3 Liter Wasser fassende Gießkanne. Mit diesem Vorrat werden in Zwischenräumen von 8 Tagen die Topfpflanzen begossen. Je kleiner die Qualitäten und je öfter die Nährsalze dann gereicht werden, je besser ist die Wirkung bei allen Blatt- und namentlich Blütenpflanzen. Bei den Blattpflanzen müssen die Nährsalze gegeben werden, wenn der neue Trieb sich zeigt. Blühende Pflanzen sind zur Zeit der Entwickelung der Blütenstiele und der Knospenbildung sehr dankbar für eine Gabe Nährsalze. Hartholzige ruhende Pflanzen erhalten nur von April bis August flüssige Nahrung, dagegen im Winter blühende krautartige Pflanzen auch im Winter lauwarme flüssige Nahrung.

Starkwachsende größere Pflanzen können einmal mit Dung und das andere Mal mit Gießwasser genährt werden. Die ausreichende Ernährung der Pflanzen muß von Jugend auf geschehen, damit den Blumenliebhaber in vollem Safte stehende und mit farbenreichen Blumen versehene Topfpflanzen erfreuen. So wie der Säugling schon von Kindesbeinen die passende Nahrung bedarf, um sich kräftig zu entwickeln, so auch die Pflanze.

Außer der viel zur Anwendung kommenden Baumerde ist zur ersten Ernährung eine recht faserige verweste Erde nötig, weil diese den Saugwurzeln sofort Nahrung gibt und den Nährboden vor dem Versauern schützt. Gartenerde besitzt weniger faserige Stoffe, daher muß dieselbe je nach Pflanzengattung mit Moor-Damm-Heide-, Kompost-, Laub-, Lehm-, Holz-, Rosenerde und Sand vermischt werden.

Krautartige Pflanzen verlangen meist einen leichten, humosen Nährboden, während holzartige Gewächse mehr einen schweren Nährboden lieben.

Alle zum Treiben gestellte Topfpflanzen als Rosen, Veilchen, Springen usw. und namentlich alle im Herbst und

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19060113054/fragment/page=0001

Winter blühenden Begonien verlangen auch im Winter flüssige Nahrung.

Die Reste in der Küche.

Von Emmy Paul.

Wenn die sparsame Hausfrau bemüht ist, alle übrig gebliebenen Speisereste zu verwenden, so ist dies gewiß sehr zu loben, doch muß es auch recht praktisch geschehen, so daß die Wirtschaftskasse der Hausfrau einen Vorteil dadurch erzielt. Oft ist aber gerade das Gegenteil der Fall, denn die aus kleineren Fleisch- und Bratenresten zubereiteten Speisen erfordern meist so viel Zutaten, wenn sie gut und schmackhaft werden sollen, daß die Hausfrau für diesen Preis schon ein schönes neues Gericht kochen kann. Kalte Fleischreste verwendet man am besten und vorteilhaftesten, wenn man dieselben als Belag für Butterbrot verbraucht; würzen kann man durch Beigabe von Mostrich, Gurkenscheibchen ꝛc. Selbst weiches Suppenfleisch, fein geschnitten, auf Butterbrot gelegt und etwas gewürzt, mundet oft besser als Wurstbelag. Auch kann man das kalte Suppenfleisch, von Knochen und Sehnen befreit, recht fein hacken und mit etwas gehacktem Hering oder Sardellen, Mostrich, Pfeffer und ganz fein geschnittenen Gurken vermischen. Dies auf Butterbrot oder Weißbrötchen gestrichen, schmeckt vorzüglich. — Oder man bereitet von Fleischresten, die für sich keine Mahlzeit mehr geben, einen pikanten Fleischsalat, womit die Hausfrau sicher den Beifall des Gatten erringen wird.

Die Fleischreste werden in feine Streifen geschnitten, mit Pfeffer und Salz bestreut und mit folgender Sauce vermischt: Ein hartgekochtes Eigelb wird gerieben, mit Essig, Oel und etwas Mostrich verrührt, Kapern hinzugefügt und diese Mischung über die Fleischstückchen geschüttet. Natürlich muß man abschmecken und kann nach Belieben auch wenig Zucker hinzufügen. Der Salat muß ein paar Stunden vor dem Anrichten stehen, damit er gut durchzieht.

Viele Hausfrauen verwenden Reste von Bratensaucen zu Suppen, Gemüse, Hülsenfrüchten ꝛc. Hier ist große Vorsicht geboten, will die Hausfrau nicht das ganze Gericht verderben, also geschmacklos machen. Bratensaucen kann man am besten zu Kartoffelsuppen, sauren oder Heringskartoffeln verbrauchen; auch zu Ragouts finden Reste von Bratensaucen Verwendung.

Recht schöne knusprige Bratkartoffeln sind bekanntlich eine beliebte Beigabe zu Würstchen, Rotkohl, Beefsteaks, Rühreiern und dergl. Daher finden wohl übrig gebliebene Kartoffeln stets Beachtung.

Von kalten Salzkartoffeln bereitet man auch vortrefflich Kartoffelsuppe, indem man die Kartoffeln durch die Reibmaschine treibt und mit der fertigen Brühe aufkocht. Auch kann aus geriebenen Kartoffeln eine empfehlenswerte Beilage für Gemüse hergestellt werden. Man verrührt die kalten, geriebenen Kartoffeln mit Ei, Salz und etwas zerlassener Butter, formt kleine, runde Platten davon und bäckt sie in Butter hellgelb. Diese gebackenen Kartoffelkuchen sind auch sehr passend zu Schmorfleisch.

Bereitet man Kartoffelsalat von übrig gebliebenen Kartoffeln, so gieße man den abgeschmeckten Essig kochend heiß über die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und lasse sie einige Zeit an warmer Stelle durchziehen, dann erst füge man Oel, Pfeffer, Salz, nach Geschmack auch fein gehackte Zwiebeln und zuletzt Petersilie hinzu.

Reste von Milchreis ergeben eine schöne Nachspeise. Man verrührt den erwärmten Reis je nach der Menge mit 1 bis 2 Eigelb. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und gut mit dem Reis vermischt, dann gibt man noch etwas Zucker daran und reicht nach dem Erkalten eine Fruchtsauce oder auch geschmortes Obst dazu.

Die praktische Hausfrau wird zwar bei einiger Ueberlegung Verwendung für alle Speisereste finden und nichts verderben lassen; doch am vorteilhaftesten ist es immer, das Quantum der gekochten Speisen möglichst so einzurichten, daß nichts übrig bleibt.

Landwirtschaft.

[] **Schaden durch Frost.** Wenn der gefrorene unbedeckte Boden einer solchen Kälte ausgesetzt ist, welche auch am Tage kein Auftauen zläßt, so tritt für die Saaten die Gefahr ein, daß der Frost nicht nur immer tiefer in den Boden eindringt, sondern daß das gefrorene Bodenwasser allmählich auch eine so ansehnliche Verdunstung erleidet, daß, wenn dieser Zustand wochenlang dauert, wie beispielsweise im Januar und Februar nicht selten geschieht, — eine Austrocknung des gefrorenen Bodens auf eine Tiefe von mehreren Zoll und zwar eine staubige Austrocknung erfolgen kann. Dadurch aber leiden die Pflanzen um so mehr, weil dabei nicht nur ihre krautigen Teile, sondern auch ihre Wurzeln der anhaltenden, strengen Kälte unmittelbar ausgesetzt sind und schwach bewurzelte Pflanzen ganz aus dem Boden gehoben werden; das Schlimmste erfolgt dann, wenn, wie es unter den bezeichneten Umständen gewöhnlich ist, lebhafte östliche Winde den Bodenstaub wohl gar mit schwach bewurzelten Pflanzen fortwehen. Uebrigens ist dieser Bodenstaub doch nicht ganz eisfrei; denn wenn man ihn in ein warmes Zimmer bringt, so wird er merklich feucht.

[] **Den Luzernesamen** gewinnt man am besten, indem man die gewonnenen Hülsen mehrmals durchdrischt und mittelst Putzmühle Staub und Kaff abbläst, bis aller Samen enthülst ist, welcher dann durch Putzmühlen und Kleesamenreinigungsmaschinen vollends gereinigt wird. Für den Kleesamendrusch benutzt man auch eigens gebaute Kleedreschmaschinen oder man verwendet Klecreibebleche, die an Stelle des Mantels der größeren Dreschmaschinen treten.

[] **Kartoffeln bei Frost zu versenden.** Um kein Erfrieren derselben befürchten zu müssen, gibt es ein einfaches Mittel. Man tauche die Säcke, in welchen die Kartoffeln versendet werden sollen, in kaltes Wasser, fülle dann die Kartoffeln ein und beziehe die Säcke von außen wieder mit kaltem Wasser. Auf diese Weise verpackt, halten die Kartoffeln den stärksten Frost aus. Der Grund ist ein ganz natürlicher, denn durch die Nässe werden die Zwischenräume des Gewebes der Säcke ausgefüllt, und das außen sich bildende Eis verhindert das Eindringen der Kälte oder vielmehr das Einziehen der Wärme, die in den Kartoffeln enthalten ist.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Der beste Boden für den Meerrettich** ist ein durchlassender, dabei doch frischer, kalkhaltiger Lehm- oder Mergelboden, dem es an Humus nicht fehlen darf.

** **Für alle Kopfkohlarten** ist ein guter kräftiger, sandiger Lehmboden die beste Bodenart, indem sie da ihre größte Vollkommenheit erlangen.

** **Der Epheu** läßt sich in der Wohnung reizend anwenden. Am schönsten ist unser kleinblättriger Waldepheu. Er läßt sich aus Samen ziehen, rascher aber kommen wir zum Ziele durch Ableger oder Stecklinge. Die Töpfe, die dazu benutzt werden sollen, müssen kräftige Erde enthalten.

** **Die Myrte** im Winter verlangt einen luftigen Standort, und sie hält dann bei 1—5 Grad Wärme und mäßigem Begießen sehr gut aus und braucht weiter keine Pflege.

** **Die Behandlung der Zimmerpflanzen.** Trotzdem wohl jeder Blumenfreund bemüht ist, seine Zimmerpflanzen in gutem Zustande zu erhalten, so wird doch noch vieles in der Behandlung derselben vernachlässigt. Die Pflanzen werden meistens vom Gärtner gekauft, dem Standort, wo sie das Zimmer schmücken sollen, übergeben, nun weiter behandelt zu werden. Das erste Augenmerk richtet sich nun auf das Gießen. So sind z. B. viele Blumenfreunde der irrigen Ansicht, durch vieles Wasser die Pflanze zum Wachsen, ja sogar zur Blüte zu bringen. Es ist dies jedoch ganz falsch, da die Pflanze zur Vegetation nicht alles Wasser braucht, was ihr gegeben wird, und zu vieles Gießen nicht zum Wachstum, sondern zum Gelbwerden der Blätter, sowie zum Faulen der Wurzeln beiträgt. Aber auch das allzu starke Austrocknen ist ein grober Fehler, welcher ebenso oft, ja noch öfter vorkommt als das übermäßige Gießen. Alle Pflanzen, ausgenommen Wasserpflanzen, dürfen nur dann gegossen werden, wenn sich die Erde trocken zeigt, gleichviel, ob es alle 1—3 Tage oder am Tage zweimal nötig wird. Häufig tragen zum Faulen der Wurzeln die sogenannten Untersetzer bei. Die Pflanze wird gegossen, das Wasser sickert durch und bleibt im Teller stehen, wo es in Fäulnis übergeht und somit bald die Wurzeln in Mitleidenschaft zieht. Solche Teller sind noch dem Gießen zu leeren und wenigstens wöchentlich einmal zu reinigen. Trotzdem sollte die Pflanze noch von Zeit zu Zeit ohne Teller aufgestellt werden, damit auch die unteren Wurzeln zur Trockenheit gelangen, was im Falle eines immerwährenden Untersatzes kaum möglich ist. Jeder Blumenfreund, der seine Pflanzen vor dem Absterben bewahren will, möge daher in erster Linie sein Augenmerk auf die richtige Anwendung des Gießens richten.

Milchwirtschaft.

)(**Reinlichkeit beim Melken.** Man ist vielfach gewohnt, den Punkt der Reinlichkeit beim Melken nur vom appetitlichen Standpunkte aus zu betrachten. Es ist aber dieser Gesichtspunkt nicht der einzige, welcher uns zur peinlichsten Reinlichkeit beim Melken anspornen muß. Die Milch ist sehr empfindlich, sie nimmt sehr leicht üble Gerüche, üblen Geschmack an, welcher leicht auf die davon bereitete Butter übergeht. Ordnung im Stall, regelmäßiges Ausmisten, genügend trockene Streu und gute Hautpflege sind die ersten Bedingungen. Dort, wo die Kühe halb im Dünger liegen, von oben bis unten mit den bekannten angetrockneten Kuhfladen bedeckt sind, kann von Reinlichkeit beim Melken keine Rede sein. Vor dem Melken ist eine sorgfältige Reinigung des Euters und der Zitzen — am besten mit lauwarmem Wasser — notwendig. Ebenso ist darauf zu achten, daß der Melker reinliche Kleidung trägt und vor allen Dingen mit reinen Händen ans Geschäft geht. Daß die Melkgefäße rein sein müssen, ist wohl selbstredend, dieselben müssen möglichst glatte Oberfläche haben; bei hölzernen Gefäßen muß der Oelfarbenanstrich tadellos sein. Besser sind verzinkte Metallgefäße. Nach dem Melken ist die Milch möglichst bald aus der mehr oder minder schlechten Stallluft zu entfernen, da die Gase ebenfalls sehr leicht in die Milch übergehen. Niemals dürfen die Sammelgefäße im Stalle selbst stehen bleiben. Das Durchseihen soll möglichst bald vorgenommen werden. Die Marktmilch muß auf Schmutz geprüft werden.

)(**Käse à la Fromage de Brie.** Die kuhwarme Milch wird nach dem Absehen mit dem Rahm der vorigen Abendmilch gemischt, dann auf 30—50 Grad Celsius erwärmt und hierauf Lab zugesetzt. Die Milch bleibt nun bis zum vollständigen Gerinnen zugedeckt stehen. Der Käsestoff wird von den Molken durch starkes Umarbeiten getrennt, unter Druck in Formen von 30 Zentimeter und 4 Zentimeter Höhe gepreßt und durch ein darüber gelegtes Brett mit einigen Kilo beschwert. Nachdem die Molke abgelaufen ist, wird der Käse herausgestürzt, und zwar in eine zweite Form, die mit reiner Leinwand ausgeschlagen ist. Nach halbstündigem Pressen wird dieser Vorgang wiederholt und dies geschieht nun alle 2 Stunden 36 Stunden hindurch. Zuletzt wird der Käse noch eine Stunde lang ohne Leinwand gepreßt, sodann auf beiden Seiten mit Salz eingerieben,

was in 24 Stunden abermals geschieht. Nach 3 Tagen wischt man die Käse ab und legt sie, wenn trocken, in ein Faß zwischen 10 Zentimeter dicken Lagen von feinem Strohhäckel. Dieses Faß wird an einem trockenen, kühlen Orte aufbewahrt, bis die Käse reifen, was in etwa sechs Wochen geschieht. Man glaubt, daß die im Herbst fabrizierten Käse die besten sind; ist dem wirklich so, dann „werden jedenfalls Temperaturunterschiede und Temperaturschwankungen einen nachteiligen Einfluß auf die Reife ausüben.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Die Hufe der Fohlen** sind wenigstens alle sechs Wochen bezüglich ihres Wachstums zu untersuchen und entsprechend zu verbessern, um fehlerhaften Stellungen und Gangarten zu begegnen.

†† **Tägliche Bewegung** ist den trächtigen Stuten für die Gesundheit und das Gedeihen der Tiere unbedingtes Erfordernis. Dieselbe muß jedoch im Schritte stattfinden und nicht, wie es leider noch vielfach geschieht, im rücksichtslosen Trabe.

†† **Das Putzen der Schimmelpferde.** Um die gelbe Farbe zu entfernen, welche Schimmel leicht an solchen Stellen erhalten, die viel mit Mist in Berührung kommen, stampft man Holzkohle möglichst fein, rührt sie dann mit Wasser an, so daß das ganze einen Brei bildet, schmiert nun die gelben Flecken tüchtig ein, läßt sie dann trocknen, entfernt hierauf das Kohlenpulver mit Strohwischen und bearbeitet die Stellen tüchtig mit der Kardätsche. Die Stellen werden hierdurch vollständig entfernt und das Haar bekommt eine schöne weiße Farbe.

†† **Gesunder Huf.** Wie sieht ein gesunder Huf aus? Weitaus der beste Huf ist der sogen. Glockenhuf; er bildet an der Zehe einen Winkel von 45—50° und an den Seitenwänden einen solchen von 70—80°.

†† **Die Ursache des Scheuens des Pferdes** ist zunächst Angst, die es vor manchen Gegenständen hegt, und die Ursache dieser Angst liegt zuerst in einer Mißhandlung oder Krankheit des Auges, welches Gegenstände nicht gut erkennen oder entstellt sehen läßt, und dann hauptsächlich in der Angst vor der Strafe, da rohe Kutscher es mit der Peitsche züchtigen, sowie es scheute, oft recht grausam, wodurch natürlich die Angst des armen treuen Tieres, und damit das Scheuen, nur noch größer und häufiger wird. Der Besitzer eines scheuen Pferdes sollte also zunächst um die Gesundheit der Augen des Tieres besorgt sein.

†† **Gegen Ausblähen von Rindvieh.** Befindet sich ein Tier schon in diesem Zustande, so streut man ihm eine starke Prise Schnupftabak in die Nasenlöcher. Das Niesen entfernt die Luft, die die Blähung verursacht hat.

†† **Heilung von Euterverletzungen.** Bei Verletzungen des Euters der Kühe, die hauptsächlich an den Strichen vorkommen, indem die Zähne des Kalbes sie beim Saugen verwunden, sind die wunden Stellen mit lauem Wasser zu reinigen und dann mit geriebenem Eigelb und Honig zu bestreichen. Auch das Ueberstreichen mit Kollodium oder mit einer Mischung von einem Teile Karbolsäure und je 20 Teilen Glyzerin und Baumöl hat sich als erfolgreich erwiesen.

†† **Aufblähen der Kälber** stellt sich sehr oft während der Säugezeit und beim Beginn des Abgewöhnens ein. Die Ursache ist meist das Vorhandensein von zu vieler Säure im Magen, dann aber auch falsche Zusammensetzung der Futtermittel. Oft auch wird während des Saugens zuviel Luft abgeschluckt und dadurch das Aufblähen veranlaßt. Tritt letzteres nur in einem vereinzelten Falle auf, so gebe man nur wenig bestes Wiesenheu und gekochte, mit Wasser verdünnte Milch und zwar alles in möglichst kleinen Quantitäten 5—6mal am Tage. Tritt das Aufblähen jedoch öfter ein, so verabfolge man kohlensaures Natron (15 Gramm) mit Wachholderbeerenpulver (60 Gramm) oder verbrannte Bittererde (12 Gramm) mit gepulvertem Kümmel (50 Gramm) dreimal des Tages in je ½ Liter Pfefferminztee.

†† **Aufzucht der Kälber.** In der ersten Woche nach dem Absetzen werden die Kälber täglich dreimal mit je drei bis vier Liter Milch (also in Summa 9—12 Liter) getränkt, die von der Mutterkuh genommen wird. Das Tränkgefäß ist am besten ein Blecheimer, der jedoch keine scharfen Ränder haben darf. Während Kälber, die allein eingesperrt sind, das Tränken erst nach einigen Tagen lernen, scheint das Beispiel von solchen Tieren, die daran gewöhnt sind, gleichsam belehrend zu wirken. In der Futterkrippe des Kälberraumes muß sich stets zur beliebigen Aufnahme ein Gemenge von gequetschtem Hafer, grobem Gerstenmehl und Leinkuchenmehl (zu gleichen Teilen) befinden. Es ist jedoch auf einmal nur eine kleine Menge einzuschütten. Jedesmal ist jedoch der vorhandene Rest herauszunehmen und den älteren Tieren (von 8—10 Monaten) vorzulegen. Die Krippe ist jeweilig in der Woche mit heißem Wasser gut auszuwaschen. In der Raufe erhalten die Kälber Wiesenheu der besten Qualität zur beliebigen Aufnahme. Der Inhalt ist mehrmals am Tage zu erneuern und der herausgenommene Rest wiederum den älteren Tieren vorzulegen.

†† **Tritt Ruhr oder sogen. weißer Durchfall** bei Kälbern ein, so entferne man zunächst das Kalb von der Mutter, d. h. lasse dasselbe nicht mehr saugen. Hierauf koche man Reis so schleimig wie nur möglich, schütte dem kranken Tiere täglich fünf Mal ½ Liter ein und gebe zwei Mal täglich ein Klistier von Reiswasser. Ist die Ruhr bereits weiter vorgeschritten, so füge man dem Reisschleim pro Einschüttung eine Messerspitze Salicylsäurepulver oder 15 Tropfen Opium bei.

†† **Es kommt vielfach vor, daß Kälber, welche man zur Zucht zu benützen angelangen, auflaufen.** Dagegen habe ich als sicheres Mittel erprobt: Man gebe eine Obertasse halb voll Kaffee, gebe eine Kleinigkeit Salmiakgeist hinzu und schütte dies den Tieren ein; das Uebel wird dann bald gehoben sein.

†† **Aelteren Sauen, die man zur Mast aufstellen will,** reiche man zu Anfang täglich eine Handvoll gequetschten Leinsamen roh zwischen dem übrigen Futter. Es bildet sich dadurch schneller ein Fettansatz und befördert die Mast bedeutend.

†† **Verhütung der Maul- und Klauenseuche.** Folgendem, so teilt ein Landwirt mit, schreibe ich es zu, daß mein Viehstand von der Maul- und Klauenseuche verschont blieb. Bei meinem verhältnismäßig großen Rindviehstande habe ich fast immer Streumangel, und um den Dünger womöglich vom Stalle weg auf den Acker fahren zu können, muß er oft lange unter den Tieren liegen. Damit nun das Vieh nicht zu naß liege, lasse ich täglich den trockenen Pferdedung durch einen Mann in den Rindviehstall karren, und wöchentlich ein- bis zweimal eine Schicht trockene Moorerde von ½ bis 1 Zoll Stärke einstreuen. Der desinfizierenden Eigenschaft der Moorerde und der etwas heizenden, ammoniakalischen Ausdünstung des Pferdemistes schreibe ich zu, daß ich, trotzdem Gelegenheit mehr wie nötig vorhanden war, von der Seuchenplage verschont blieb. Mein Tierarzt, der eine sehr ausgedehnte Praxis hat und mit dem ich darüber sprach, hielt es für sehr wahrscheinlich, daß durch die genannten Streumaterialien dem Ausbruche der Klauenseuche vorgebeugt sei, namentlich, da er ähnliches schon bei Schweinen beobachtet habe. Daß man der Infizuenza der Pferde durch Zusammenstellen von Rindvieh und Pferden vorbeugen kann, und daß an Influenza erkrankte Pferde am schnellsten und sichersten im Kuhstall geheilt werden, kann ich wohl als bekannt voraussetzen, möglich, daß bei der Klauenseuche dasselbe von Nutzen ist.

†† **Wirtschaft ohne Nutzvieh.** Es gibt eine große Zahl von Landwirtschaften, welche besser daran täten, ihre Viehbestände abzuschaffen und vieh- zu wirtschaften. Grundbedingung dafür ist allerdings, daß man ständigen und einigermaßen lohnenden Absatz für gewisse Produkte der Landwirtschaft hat. In erster Linie sind da Heu, Stroh, Spreu und die Hackfrüchte zu nennen. Wo wird nun dafür Absatz vorhanden sein? Einmal in der Nähe großer Städte oder in starkbevölkerten Industriegegenden; hier finden dergleichen Produkte stets und zu annehmbaren Preisen Abnahme. Das gleiche ist aber auch der Fall, wenn größere Güter inmitten von zahlreichen Kleingrundbesitzern gelegen sind. Diese Leute halten fast immer bedeutend mehr Vieh, als wie sie aus der eigenen Wirtschaft mit Futter und Streu versehen können und kaufen daher gern Stroh, Heu usw. Ja sie pachten auch mit Vorliebe Gras oder Futtergewächse auf dem Halme, um sie etwa grün zu verfüttern oder zu Heu zu machen. — Wo derartige Gelegenheiten vorhanden sind, da wird ein Gut durch Verkauf dieser Produkte stets einen bedeutend höheren Ertrag erzielen als wie durch Verfütterung an Nutzvieh.

†† **Zu heiße Stallungen.** Allzu enge, niedere Ställe, schlechte Lüftungsvorrichtungen sind oft schuld daran, daß in den Stallungen eine ungewöhnlich hohe, den Tieren schädliche Temperatur herrscht. Gerade jetzt rückt die Zeit der zu hohen Stallwärme heran, wo das frisch eingeheimste Heu in Gärung gerät. Statt jeden Morgen die Türen und sonstigen Zugvorrichtungen zu öffnen, um der frischen Luft Zutritt zu verschaffen und zugleich die lästigen Fliegen zu verscheuchen, verschließt man die Türen, befürchtend, ein frischer Luftzug möge eine Euterentzündung verursachen. Den Tag über und in der heißen Zeit auch des Nachts sollten Löcher die Türen ersetzen. Einsichtige Landwirte kennen den Wert dieser Lüftung und haben weniger mit Viehkrankheiten zu kämpfen, als solche, welche jeden frischen Luftzutritt zum Stalle verbieten. Das Tier hat zur Erneuerung und Reinigung seines Blutes die im Freien sich vorfindende Luft notwendig; seine Lungen können nicht gesund bleiben, wenn es von einer Luft umgeben ist, die reich an Kohlensäure ist und gewiß auch eine Verbreiterung der Tuberkulose wird.

†† **Abends die Hühner mit Linsen zu füttern,** hat sich sehr bewährt. Besonders im Winter macht sie dieses Futter widerstandsfähiger gegen die Kälte und bewirkt, daß sie das Legen sehr bald anfangen.

†† **Das Legen weichschaliger oder schaleloser Eier** rührt teilweise davon her, daß junge Hähne irgend eine Henne unaufhörlich treten, und diese dann durch den Ueberreiz veranlaßt wird, das Ei vor seiner vollständigen Reife von sich zu geben. Der weitaus mehr entscheidende Grund ist aber in der vorhandenen Unmöglichkeit, zu kalkartigen Stoffen zu gelangen, es müssen ihnen, wie schon öfter angegeben, klein zerdrückte Eierschalen in gehöriger Menge zu Gebote stehen. Die genannten unangenehmen Erscheinungen können aber auch noch auf eine dritte Ursache zurückgeführt werden, die sich jedoch in den seltensten Fällen zeigt. Kommt nämlich das Uebel auch bei sterilebenden, mit allem versehenen Hühnern vor, so trägt gewöhnlich ein Fehler am Eierstock oder sonstige Schwäche die Schuld. Bei Hennen dieser Gattung soll nun folgendes Verfahren mit Erfolg angewendet worden sein: Man faßt die betreffende Henne bei den Füßen und schwenkt sie mehrerenale frei hin und her. Auf welche Weise hierdurch der gewünschte Zweck erreicht wird, ist schwierig anzugeben, doch der Erfolg ist erwiesen und das genügt.

†† **Wie soll man im Winter die Vögel füttern?** Nicht im Schnee; das Futter geht zum großen Teil verloren und wird naß. Man verberge in einem Gebüsch ein Brettstückchen und auf dieses streue man Futter. Mangelt Gebüsch in der Nähe, so stelle man das Brett sonst wohin, aber man gebe acht auf Katzen. Wenn man neben das Brett einige Reiser oder Dornen steckt, so können die Vögel leicht entfliehen, wenn die Katze ihnen nachstellt. Als Futter reiche man nie Brot, welches schon gar nicht. Wenn Brot naß wird, wird es sauer und Vögel gehen daran zugrunde. Das beste, d. h. zuträglichste Futter ist: Hanfsamen, gebrochene Haferkörner, Nußkerne, Sonnenblumen- oder Kürbiskerne, kleine Stückchen Speck.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19060113054/fragment/page=0002