Imitiertes Gänsefett kann sich jedermann sehr leicht selbst nach folgendem Rezept bereiten: Man lasse Palmin mit Beifuß, sauren Aepfeln und ganz wenig Zwiebeln sieden. Sobald Aepfel und Zwiebeln bräunen, rührt man alles durch ein Sieb, wobei die Aepfel flüchtig ausgedrückt werden. Wenn das Palmin etwas abgekühlt ist (es muß aber noch heiß sein), mischt man etwa ein Fünftel gutes Schmalz oder gutes Tafelöl darunter, um das Fett zum Aufstreichen geschmeidig zu machen. Nun diese Weise erzielt man aus Palmin ein wohlschmeckendes imitiertes Gänsefett, welches alle anderen derartigen Fette zum Aufstreichen auf Brot weit übertrifft.

Gespickter Karpfen. Ein großer Karpfen wird geschuppt, durch einen möglichst kleinen Einschnitt in den Bauch ausgenommen, sauber gewaschen und entweder nur mit Speckstreichen, oder abwechselnd mit Speck-, Sardellen- und Zitronenschalenstreichen gespickt, mit Salz gut eingerieben und eine halbe Stunde damit stehen gelassen. Dann legt man den Fisch in eine Pfanne, übergießt ihn mit siedender Butter und brät ihn eine Stunde unter recht fleißigem Begießen. Man reicht ihn mit einer Kapernsauce oder Salat zu Tisch.

Kalbsleber mit spanischer Sauce. Eine gespickte Kalbsleber läßt man unter fortwährendem Begießen mit Butter im Backofen gar werden und richtet sie mit folgender Sauce an: Fein gehackte Schalotten dünstet man 10 Minuten in einigen Eßlöffeln Weinessig, etwas Fleischbrühe oder aufgelöstem Liebigs Fleischextrakt, einer starken Prise Pfeffer, sowie dem nötigen Salz und verrührt diese Sauce mit einer zweiten, die man aus 100 Gramm Butter, 2 Eßlöffeln Mehl und etwas Bratenjus unter fortwährendem Umrühren bei 15 Minuten langem Kochen hergestellt hat. Im Momente des Anrichtens mischt man unter die fertige Sauce einen Eßlöffel recht feingehackte Essiggurken.

Schokoladenkuchen. 250 Gramm gestoßenen Zuckers werden mit zwei ganzen Eiern, sechs Eidottern, 125 Gramm geriebener Schokolade, einem Teelöffel voll Zimmet und ebensoviel Vanillenzucker eine halbe Stunde lang gerührt, worauf man 125 Gramm Kartoffelmehl und den Schnee der sechs Eiweiße dazu mischt und eigroße Häufchen von dem Teig auf ein mit geriebener Semmel überstreutes Blech setzt, die man mit dem Löffel zu kleinen, flachen, runden Kuchen formt und bei gelinder Hitze eine Viertelstunde bäckt.

Apfel-Klöße. 6 schöne weinsaure Aepfel werden in Würfel geschnitten und mit 1 Löffel Butter ein wenig geschwitzt, die Aepfel dürfen nicht zerfallen. 4 Eier mit 4 Löffel Milch und etwas Salz werden klar geschlagen, darnach mit 1 Pfund Roggenmehl verrührt und die Aepfel darunter gemischt. Dann formt man Klöße, die man in kochendes Wasser legt. Wenn dieselben gar sind, reißt man sie auseinander und gibt sie mit brauner Butter, auch mit Zucker bestreut, zu Tisch.

Hafergrütze. 1 Pfund Hafergrütze läßt man in 2 Liter Wasser 1 Stunde langsam kochen, gibt sie durch ein Sieb, 1 gutes Stück Butter, Korinthen, Zitronenschale, einige gehackte Mandeln, etwas Salz und Zucker hinzu, und läßt sie, hinreichend verdünnt, nochmals aufkochen. Dann richtet man sie auf geröstete Semmelschnitten an.

Schinkenkeals. Roher, in fingerdicke, 6 Zentimeter Durchmesser große Stücke zerschnittener Schinken wird 1 Stunde zum Wässern in Milch gelegt, dann bereitet man einen dicken Eierkuchenteig, legt die Schinkenstücken hinein, paniert sie mit geriebener Semmel oder Zwieback und bäckt sie in zerlassener Butter schön gelbbraun.

Beim Einkauf von Hasen mögen unsere Hausfrauen auf folgende Zeichen achten: Gut erhaltene Augen deuten darauf hin, daß der Hase frisch geschossen zum Verkauf vorliegt; sind die Augen der Tiere jedoch eingefallen, so ist der Hase schon längere Zeit geschossen. Sind die Nägel an den Zehen, vor allem aber an den Hinterläufen, noch schwarz, etwas spitz und scharf, so kann man sicher sein, daß es ein junger Hase ist, den man gekauft hat; alte Hasen haben meist ziemlich abgelaufene Nägel.

Hauswirtschaft.

† **Serviettenbrechen.** Um Servietten in hübsche Formen zu falten, ist zu beachten, daß im allgemeinen die Servietten etwas steif sein müssen; wenn man auch mit einer weichen Serviette verschiedene Figuren gut herstellen kann, so gibt man doch einer steiferen den Vorzug. Ferner achte man beim Brechen darauf, daß alle Brüche genau gemacht werden, und wenn nötig, durch Pressen etwas nachgeholfen wird. — Sehr einfach und leicht ist z. B. eine Melone aus einer Serviette zu falten. Man legt die Serviette zum Quadrat zusammen, rollt nun jede der vier einzelnen Ecken auf, die erste Ecke bis zur Mitte des Quadrats, nun rollt man die vierfache Ecke dagegen, klappt die entstandenen äußersten Ecken um und legt die Melonenform auf den Teller und das Brötchen daneben. Zu beachten ist, daß die einzelnen Rollen recht egal und fest sein müssen.

† **Um Federn ihre frühere Weiße zurückzugeben,** unterwirft man sie einem Reinigungsprozesse, und zwar in folgender Weise: Man bereitet sich ein Bad von weißer Seife, im Verhältnis von 30 Gramm Seife zu 500 Gramm Wasser, welches man auf 35 Grad Celsius erwärmt, taucht die Federn hinein, faßt sie dann mit der linken Hand am Stiel, streift behutsam mit Daumen und Zeigefinger der rechten an ihnen hinunter. Hat man auf diese Weise die Federn eine nach der anderen gereinigt, so taucht man sie in reinkes Wasser, wilt sie darin sorgfältig ab und stärkt sie, indem man sie in etwas Wasser taucht, worin man einige Eßlöffel Reisstärke aufgelöst hat, die mit ein wenig Methylnitrol gefärbt wird. Nachdem die Federn gestärkt sind, werden sie auf ein reines Leinentuch gelegt und müssen im Sommer in der Sonne, im Winter in der Nähe des Feuers trocknen. Ehe sie noch völlig trocken sind, nimmt man die Federn zwischen die Hände und reibt sie so lange, bis sie ihr früheres Aussehen erlangt haben.

† **Staubsicherer Kleiderschrank.** Jede Hausfrau und jede Haustochter, welche helleidene oder sonstige helle elegante Toiletten aufzuheben hat, wird das Bestreben haben, dies so sorgfältig wie nur möglich zu bewerkstelligen. Es gibt keinen Kleiderschrank, der absolut dicht wäre, denn durch die kleinen und kleinsten Ritzen und Fugen, die sich auch am solidesten Schrank vorfinden, dringen die Staubkörne ein. Diesem Uebelstand, so schreibt eine Mitarbeiterin von „Fürs Haus" in dieser praktischen Wochenschrift, habe ich radikal abgeholfen, indem ich vom Tapezierer den ganzen inneren Schrank — Wände, Boden, Decke, Türen — mit rotem Schweizerkattun habe beziehen lassen. Vorn schließt ein Vorhang von demselben Stoff das ganze ab; er ist an einer Messingstange angebracht und läßt sich mittelst Ringen leicht vor- und zurückschieben. Das Innere des Schrankes gewährt auf diese Weise nicht nur einen sehr netten, sauberen Anblick, sondern ist auch absolut staubdicht, so daß ich ein derartiges Austapezieren auf Grund langjähriger Erfahrung warm empfehlen kann.

Kleinere Mitteilungen.

§ **Bindfaden haltbarer zu machen.** Man lege denselben einige Tage in eine Auflösung von Alaun. Solcher Bindfaden eignet sich vorzüglich, um Schlingpflanzen an ihm emporzuziehen.

§ **Messing schwarz zu färben.** Schwarzes Messing wird vielfach zu optischen und anderen Zwecken verwendet. Um es herzustellen, hält man den Gegenstand mit einer eisernen Stange fest, bestreicht ihn mittelst eines Röllchens Fließpapier mit rauchender oder selbst roter Salpetersäure, und erhitzt ihn dann (etwa über einer Weingeistlampe), bis der Ueberzug ganz schwarz erscheint. Nun bläst man das lockere Pulver ab und reibt die Fläche in noch warmem Zustande mit weißem, mit Wachs bestrichenem Fließpapier und hierauf kräftig mit Wollentuch ab. Das Metall ist dann tiefschwarz mit schwachem Glanz. Diese Bronze eignet sich auch für Kupfer.

† **Schwarze Krawatten zu reinigen** und wieder herzurichten. Zuerst reißt gewöhnlich der Riegel der Krawatte; diesen erneuert man durch das Schleifenende einer alten Krawatte, welche man zu diesem Zweck stets aufheben soll. Dann reibe man die ganze Krawatte mit Spiritus oder Salmiakgeist ab, wodurch sie sauber und schön wird.

§ **Wie entfernt man Moos** von Holz, Steinen, Dächern und Wänden? Man streicht die mit Moos besetzten Stellen mit einem Brei von frisch gelöschtem Kalk, welchem man Eisenvitriol zugesetzt hat, an; das Moos stirbt ab und kann mit Wasser abgespült oder mit einer Bürste entfernt werden.

§ **Grüne Patina auf Zinndächern** erhält man, wenn das gereinigte Dach mit einer verdünnten Lösung von salpetersaurem Kupferoxyd mehrfach bestrichen wird und nach erfolgter Verkupferung mit einer ebenfalls verdünnten Lösung von kohlensaurem Ammoniak.

§ **Schwarze Tinte** erhält man auf folgende Art: Blauholzextrakt 2 Kilogr., einfach chromsaures Kali 10 Gr., Wasser 100 Kilogr. Das Wasser wird in einen Bottich gebracht, das Salz in demselben aufgelöst und das in Stücke zerschlagene Blauholzextrakt in ein leinenes Tuch gebunden, in die Flüssigkeit eingehängt. Das Extrakt löst sich in der Flüssigkeit sogleich unter Bildung von tiefschwarzer Tinte auf. Diese Tinte ist billig, schön schwarz und haltbar.

§ **Ein Hellerbrennen des Petroleums** erzielt man durch einen Zusatz von wenig Kampher. Ein Stückchen von der Größe einer Haselnuß reicht für zwei Wochen. Man stößt den Kampfer fein und tut ihn in den Ballon. Dies bewirkt, daß die Flamme heller, nicht zuckend und ihren Rauch verzehrend gleichmäßig fortbrennt.

Literarisches.

Die schädlichsten Krankheiten unserer Feld-, Obst-, Gemüse- und Garten-Gewächse, ihre Erkennung und erfolgreiche Bekämpfung. Von Dr. J. E. Weiß, Professor der Botanik, Leiter der staatlichen Pflanzenschutz-Station Weihenstephan bei Freising. Preis 1 Mark. Verlag von Trowitzsch & Sohn in Frankfurt a. Oder.

Der Verfasser ist Autorität auf dem Gebiete der Pflanzenkrankheiten und gebietet durch seine amtliche Tätigkeit über ein Maß von Erfahrung, wie es selten erworben werden kann. In seiner Schrift sind die Ergebnisse wissenschaftlicher Forschung und praktischer Tätigkeit aufs glücklichste vereinigt. Sie behandelt in überaus zweckmäßiger und übersichtlicher Einteilung die Krankheiten der landwirtschaftlichen Kultur-, Futter- und Nutzpflanzen, des Kern-, Stein- und Beerenobstes, der Gemüse- und Küchenpflanzen, sowie einiger wichtigerer Zierkräuter an insgesamt 96 Gewächsen. Bei den einzelnen Pflanzen sind die Krankheiten nach Auftreten und Krankheitsbild genau beschrieben und dieser Beschreibung sind jedesmal die Bekämpfungsmittel gegenübergestellt. Die Herstellung und Anwendung der letzteren wird ebenfalls ausführlich beschrieben. Das Schriftchen ist seinem Inhalt und der überaus praktischen Anordnung des Stoffes nach geradezu mustergültig. Für den Landwirt und Gartenbesitzer ist es ein unentbehrliches Hilfsmittel im Kampfe gegen die verheerenden Krankheiten unserer Kulturgewächse. Durch die geringe Ausgabe von 1 Mark kann ein hundertfacher Schaden von der Ernte abgewendet werden.

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

Nr. 3 Halle a. S., den 20. Januar 1906

Fleischnahrung oder Vegetarismus?

(Nachdruck verboten.)

Einen hochinteressanten Aufsatz über die Bedeutung der Fleischnahrung und die Möglichkeit ihres Ersatzes durch andere Nahrung veröffentlicht kein geringerer als der auf dem Gebiete der Nahrungsmittelhygiene weithin bekannte Geh. Reg.-Rat Prof. Dr. König in der „Umschau". Er knüpfte an die bestehende Fleischnot an und wirft dann die Frage auf, ob die Fleischnahrung für die menschliche Ernährung überhaupt notwendig ist. Bekanntlich ist hierüber viel gestritten worden, und die Vegetarier als Pflanzenkostesser behaupten ja, daß man sich nicht nur allein von Pflanzenkost nähren könne, sondern daß diese auch gesünder als tierische Kost sei. Nachdem König die Gründe widerlegt hat, die gegen die Fleischnahrung ins Feld geführt werden, und die sich hauptsächlich auf die unzivilisierten Völker beziehen, führt er eine Aeußerung von R. Virchow aus dem Jahre 1868 an. Darnach legt die Geschichte Zeugnis davon ab, daß die höchsten Leistungen des Menschengeschlechtes von Völkern ausgegangen sind, die von gemischter Kost lebten und leben.

Die Vorzüge des Fleisches gegenüber den sonstigen Nahrungsmitteln bestehen in der chemischen Zusammensetzung, leichten Verdaulichkeit und dem hierdurch bedingten höheren Genußwert. Eigenartig sind dem Fleische die sogenannten Fleischbasen; sie sind keine Nährstoffe, welche Körperbestandteile bilden oder ersetzen können, sondern wirken indirekt dadurch günstig, daß sie durch ihren Reiz auf das Nervensystem den Blutkreislauf anregen und damit die Leistung des Körpers erhöhen. Namentlich die Phosphorfleischsäure des Fleisches, die auch in der Milch vorkommt, ist ein solcher Energiestoff. Auf sie und die anderen Fleischbasen ist die belebende Wirkung einer Tasse Fleischsuppe nach Ermüdung oder Erschlaffung zurückzuführen. Auf diesem Umstand beruht auch der Vorzug des Liebig'schen Fleischextraktes.

Weiter ist die große und leichte Ausnutzung der Fleischnahrung im Verdauungskanal ein Vorzug derselben vor der pflanzlichen. Man kann hier nicht von gut oder schlecht verdaulichen, sondern richtiger von weniger oder mehr kostliefernden Nahrungsmitteln sprechen. Dabei steht die pflanzliche Kost der tierischen Kost erheblich nach, denn einmal wird durch erstere bedeutend mehr Kot ausgeschieden, dann aber auch mehr Beschwerden verursacht, als durch letztere, was nicht zu gering zu veranschlagen ist, weil die Verdauung auch eine Arbeitsleistung des Körpers ist und einen gewissen Kraftaufwand erfordert. Gemischte Kost mit genügenden Mengen Fleisch verleiht Energie und Munterkeit. Ausschließlich Pflanzenkost macht schlapp und träge. Wenn auch bei Menschen mit ausgezeichneten Verdauungswerkzeugen und durch langjährige Angewohnheit eine Ausnahme von dieser allgemeinen Regel stattfindet, so kann man doch auch hier sagen, die Ausnahme bestätigt die Regel.

Von den Vegetariern wird bekanntlich behauptet, daß die pflanzlichen Eiweißstoffe den tierischen gleichwertig wären. Es ist aber nach König nicht unwahrscheinlich, daß die tierischen Eiweißstoffe, die schon einem Tierkörper angehört haben, keines so weitgehenden Ab- und Aufbaues in unserem Körper bedürfen als pflanzliche Eiweißstoffe und auch aus diesem Grunde letztere in unserer Nahrung übertreffen.

Allerdings ist die Beschaffung der Fleischmenge, die wir in dem Verhältnis zu dem Gesamtnährstoff-Bedürfnis in der täglichen Nahrung aufnehmen müßten, wegen der zu hohen Preise des Fleisches recht häufig nicht möglich, und man muß daher die Frage aufwerfen, wie das Fleisch in der menschlichen Nahrung ersetzt werden kann. Wir verstehen durchschnittlich darunter nur das Fleisch vom Rind, Kalb, Schaf und Schwein; dieselbe chemische Zusammensetzung hat aber auch das Fleisch von Ziege, Pferd, Wild und Geflügel, wovon jedoch das Fleisch von Pferd und Ziege, wegen des verhältnismäßig hohen Gehaltes an tierischer Stärke zu süßlich ist und deshalb dem Geschmack nicht zusagt. Bei Wild und Geflügel kommt wiederum der hohe Preis in Betracht, aber nicht bei den Fischen. König tritt dafür ein, daß ihr Fleisch als Ersatz des Fleisches der genannten landwirtschaftlichen Haustiere auch für die Massennahrung angesehen werden kann. Die Annahme einer schwereren Verdaulichkeit des Fischfleisches ist nach den angestellten Versuchen nicht begründet, und wenn er auch geringere Mengen derjenigen Geschmacksstoffe enthält, wegen der wir das Fleisch der landwirtschaftlichen Genußtiere besonders schätzen, so steht es letzterem in der Nährwirkung nicht nach, weshalb König warm für eine rationelle Fischzucht eintritt.

Der Ersatz der Fleischnahrung durch Milch und Milcherzeugnisse ist ja allgemein bekannt, wenngleich auch, wie er hervorhebt, die Preiswürdigkeit derselben im Haushalte und für die Massenernährung noch viel zu wenig gewürdigt wird.

Will man zu pflanzlichen Nahrungsmitteln übergehen, so muß man den Fleischextrakt zu Hilfe nehmen, der, wie schon erwähnt, durch seinen hohen Gehalt an Fleischbasen außerordentlich wertvoll ist. König sagt daher, daß, da sich die eigentlichen Proteinstoffe des Fleisches auch durch solche in anderen Nahrungsmitteln, wenn auch weniger günstig, ersetzen lassen, man durch Zusatz von Fleischextrakt zu solchen Nahrungsmitteln eine dem Fleische wenigstens ähnliche Zusammensetzung erzielen könne. Unter gleichzeitiger Mitverwendung von Fett, Knochen oder sonstigen billigen Fleischabgängen und Suppenkräutern usw. in Verbindung mit pflanzlichen Nährstoffen können, wie jeder Hausfrau bekannt ist, Gerichte hergestellt werden, welche nicht nur wohlschmeckend, sondern in ihrem Nährwert auch annähernd dem einer entsprechenden Menge Fleisch gleichwertig, dabei aber noch billiger als dieses sind.

König gibt unbedingt zu, daß eine zu große Menge Fleisch, besonders verbunden mit einer übertriebenen Fein-

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19060120056/fragment/page=0001

schmeckerei, recht schädlich wirken kann, da sie nach allgemeiner Annahme Darm- und Nierenkrankheiten, Gicht 2c. im Gefolge hat. Die Wahrheit liegt in der Mitte.

Die Winter-Industrie des Landwirts.

Von M. Feuerstein.

Nachdruck verboten.

Beim kleinen Landwirt herrschen die Extreme: im Sommer eine übermäßige Arbeitslast, im Winter eine beängstigende Ruhe. Erstere wird von unsern Landbewohnern gern getragen, weil sie einsehen, daß sich der natürliche Gang der Dinge im Haushalt der Natur nicht ungestraft korrigieren läßt; die Winterruhe aber setzt sich — obwohl sie einen Ausgleich des sommerlichen Kräfteverbrauchs schaffen soll — mit den Ökonomischen Erwartungen des Landwirts in Widerspruch. Das Motto des Geschäftsmannes: „Zeit ist Geld" scheint für den Landwirt nicht zu gelten. Unsre sorgenschwere Zeit aber brachte ihm diese Zurückletzung zum Bewußtsein: die Not hat inzwischen an manche Türe geklopft, und die Pflicht der Selbsterhaltung zwingt zur Umschau nach Nebenerwerb zu jener Zeit, in welcher des Landwirts natürliche Erwerbsquelle verfiegt ist. Denn es ist ebenso unwirtschaftlich, Zeit und physische Kraft ungenützt zu lassen, als es unverantwortlich wäre, ein Kapital untätig im Schrank aufzubewahren.

Halten wir also Umschau nach Verdienst. „Verdienst bedeutet nicht nur eine Bareinnahme, sondern auch jede vermiedene Ausgabe fällt unter diesen Begriff. Die Haushaltungsbedürfnisse des Landwirts sind nun so ziemlich die gleichen, wie die der Hauptmasse des Volks; in mancher Hinsicht bleiben seine Ansprüche darunter, in mancher gehen sie darüber.

In letzterem Umstande nun ist das Sparsystem zu suchen. Z. B.: Der häufige Aufenthalt auf Wiesen und Feldern mit ihrem oft schmierigen oder hartgetrockneten Erdreich, der Umgang mit dem Vieh, die Beschäftigung im Stall und auf dem Hof usw. verlangen eine vollkommene und gesunde Fußbekleidung. Die gute oder schlechte Behandlung des Schuhzeugs wird einen ebensolchen Zustand desselben zur Folge haben. Den Fetten ist hierbei eine wichtige Rolle zugewiesen; sie haben nicht nur die Stiefel des Landmanns während des Jahres mit den wechselvollsten Witterungsperioden zu konservieren, sondern sind auch bei der Behandlung des Viehs bezüglich der Hufe und der Geschirre von Wichtigkeit. Diese Ausgaben stellen in einer Gemeinde eine hübsche Summe dar, welche wir die im Winter ungenügend beschäftigten Leute verdienen lassen können, am besten im geschlossenen Verbande gleicher Interessen, weil dadurch die Einkäufe des Rohmaterials verbilligt werden. Eine solche Zentrale kann dann ihr Fabrikat auch auswärtigen Interessenten gegen angemessenen Nutzen zugänglich machen.

Ein weiterer gangbarer Artikel ist die Haus- und Toilettseife, deren Herstellung einfach ist, sofern die Mischung der Stoffe mit Gewissenhaftigkeit vorgenommen wird. Auch diese Fabrikation würde die Zentrale übernehmen. Es handelt sich hier nicht um die mit möglichstem Raffinement geschaffenen Luxusseifen, sondern um Herstellung eines ausschließlich dem Zwecke der Reinigung dienenden Waschmittels in einfacher Ausstattung und in einwandfreier Zusammensetzung rein pflanzlicher Stoffe.

Mit diesen beiden Artikeln ist aber die Erwerbsquelle für die arbeitslose Zeit noch nicht erschöpft; es gibt noch manche Beschäftigung, welche dem Laien gegenüber von einem geheimnisvollen Nimbus umgeben ist, der ihn hindert, in das Wesen derselben einzudringen, trotzdem sie zum Erlernen einfach ist, wenn man den Schleier zu lüften wagt. Nun kann man wohl die Frage einwerfen: Ist das nicht eine gefährliche, schädliche und unlautere Konkurrenz, welche die bisherigen industriellen Verhältnisse einfach ignoriert? Liegt in diesem Titel zur Selbsthilfe nicht eine Brutalität? Eine Gegenfrage: Hat man beteiligterseits etwa schon die Landwirte befragt, ob sie unter der oder jener Gründung würden zu leiden haben?

Im allgemeinen ist in der Natur, unserer großen Lehrmeisterin, das Gesetz des Stärkeren dominierend: die Existenzen bauen sich auf den Trümmern anderer auf. Wir akzeptieren zwar nicht gerne dieses Gesetz mit seinen Härten, wenn wir es hier mit der obigen Gegenfrage in Verbindung bringen; deshalb besteht es aber doch — auch für uns! Wir erheben wenigstens den Anspruch auf das Recht des Selbstschutzes. Mit den gemachten Vorschlägen ist es dem zeitweise Arbeitslosen möglich, seine fraglich gewordene Existenz zu festigen. Daß dadurch andere Einbuße erleiden, ist wohl richtig; aber wir müssen uns alle wohl oder übel dieser Konsequenz des Selbsterhaltungstriebes unterwerfen. Und in diesem gegebenen Fall ist das empfohlene Mittel nur ein wohltätig wirkender Regulator der Gewinnteilung nach dem natürlichen Prinzip.

Landwirtschaft.

▯ **Um sehr feuchtes Getreide trocken zu machen**, wird empfohlen, 15 bis 20 Prozent des Gewichts ungelöschten Kalk darunter zu mischen. Natürlich darf dies nur für Saatgut in Anwendung kommen. Aehnlich wirkt auch ein Mischen mit trockenem Torfpulver.

▯ **Welcher künstliche Dünger** ist neben einer reichlichen Stallmistdüngung zu Kartoffeln und Dickwurz zu geben? Pro Morgen 3 Zentner Thomasschlackenmehl oder 2 Zentner Superphosphat.

▯ **Bei gefrorenem Boden Jauche aufzuführen**, ist fast nutzlos, denn die Jauche kann nicht in den Boden eindringen; es findet deshalb ein großer Verlust an Ammoniak, dem Hauptnährstoff der Jauche, statt, wenn dasselbe nicht durch Kainit oder Superphosphatgips gebunden wurde.

▯ **Hohe Schneewehen** sind von den Saatfeldern tunlichst zu beseitigen oder wenigstens zu durchstechen.

▯ **Welchen Einfluß hat der Frost auf die Samen?** Die Erfahrungen, welche bisher über den Einfluß des Frostes auf den Samen gemacht worden sind, haben gezeigt, daß alle Pflanzen, die aus Samen hervorgegangen sind, welcher längere Zeit dem Froste ausgesetzt war, zu einer schnelleren Entwicklung gelangten, als Pflanzen aus Samen erzogen, welche dem Froste nicht ausgesetzt waren. Mit Frost behandelte Leinsamen gehen z. B. früher auf, sie entwickeln auch ihre Blätter früher und gelangen früher zur Fruchtreife, als ohne Frost behandelte.

▯ **Auf dem Acker** ist im Januar gewöhnlich weder zu pflügen, noch zu eggen. Der vorhandene Dung kann jederzeit nach dem Acker gebracht und auch sogleich ausgebreitet werden. Bei günstigem Wetter müssen Wege ausgebessert und Gräben geräumt werden, damit im Frühjahr bei der Schneeschmelze das Wasser ablaufen kann. Wiesen, die nicht überschwemmen, sind zu düngen. Kartoffel- und Runkelmieten müssen nachgesehen werden. Bei Tauwetter sollten — wenn für die Nacht Frostwetter zu erwarten ist — die Landwege mit einer Bretteschleife glatt geschleift werden.

▯ **Zum Anbau von Futtermais** eignet sich sehr gut ein mürber, in alter Kraft stehender Boden — Lehm, sandiger Boden und lehmiger Sandboden.

▯ **Mäusefang mittels Leim.** Zum Fangen der Mäuse kann auch Vogelleim oder sorgfältig zubereiteter Fliegenleim verwendet werden. Derselbe muß aber eine genügende Klebkraft besitzen, damit sich die Mäuse, wenn sie einmal daran haften, nicht mehr losreißen können. Der Leim wird gewöhnlich auf Pappendeckelstreifen in der Stärke eines Messerrückens gestrichen und quer dem Laufe der Mäuse in den Weg gelegt, so daß sie darüberlaufend kleben bleiben. Noch besser ist es, die Pappendeckel nach vorherigem Einrinnen keilförmig oder klappenmäßig so zu biegen, daß die gerippte Seite nach außen kommt, und dann die Innenseiten mit Leim zu bestreichen. Diese Falle ist so zu legen, daß die Mäuse durch dieselbe laufen müssen, wobei sie mit ihren Rückenhaaren kleben bleiben.

▯ **Ein wirksames Mittel gegen den Drahtwurm** ist das Kalken. Die Erfahrung hat gelehrt, daß, nachdem man pro Hektar 36—72 Ztr. (a 50 Kgr.) anwendet und in den meisten Fällen denselben mit der Saat untergeggt hält, die Felder in den nächsten 5—7 Jahren von Wurmfraß gänzlich befreit waren. In gleicher Weise hat der im Boden frisch und fein verteilte Kalk sich als ausgezeichnetes Mittel bewährt, Steckrüben, Kohlkopf- und Runkelrübenpflanzen vom Wurm frei zu erhalten.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Schwarzwurzeln** säet man zeitig im Frühjahr, Februar—März, sobald es die aufgetaute Erde erlaubt und zwar in Reihen in einer Entfernung von 20—30 Zentimetern. Die Saat darf ja nicht zu dicht sein, es genügt, je 1 Samenkorn auf 5—7 Zentimeter im Abstand zu legen.

** **Gegen den Erbsenkäfer** (Bruchus pisi). Die Käfer können durch Wasser aus den Erbsen vertrieben werden. Wenn man daher die Erbsen kochen will, braucht man sie nur die Nacht hindurch in viel Wasser einzuweichen, dann schwimmen die Käferchen des Morgens auf der Oberfläche und können leicht entfernt werden. Werden die Erbsen ausgesät, so schlüpfen die Käfer in der trockten Erde aus und bleiben dort, bis Pflanzen blühen, wo sie dann ihre Eier wieder an passenden Stellen ablegen können. Um diesem vorzubeugen, braucht man also nur die Saaterbsen 12—24 Stunden einzuweichen, um die Käfer zu entfernen. Ein sicheres Mittel, den Erbsenkäfer zu vertilgen, besteht auch darin, daß man die ausgewählten Erbsen mit Wasser begießt und diesem Eisenvitriol, Kochsalz und Asche zusetzt. Auf 5 Kilogramm Erbsen rechnet man 15 Gramm Eisenvitriol, eine Hand voll Kochsalz und ebensoviel Asche. Werden die Erbsen nach solcher Behandlung nicht alsbald gesäet, so müssen sie dann ausgebreitet und getrocknet werden.

** **Frostrisse oder Frostspalten** entstehen meistens nur bei Kirschbäumen und umfassen Holz und Rinde. Sie entstehen nur bei großer Kälte, in der Regel bei Nacht, indem der Stamm mit starkem Knall, oft bis auf das Mark aufspringt. Dieses Aufspringen beruht darauf, daß sich der äußere, der Kälte am meisten ausgesetzte Teil des Stammes unter der Einwirkung der ungewöhnlich starken Abkühlung stärker zusammenzieht, als der Kern desselben, so daß die Spannung schließlich zu groß wird. Da sich das Holz mit Eintritt wärmerer Witterung wieder ausdehnt, so schließt sich die Spalte vorübergehend wieder teilweise, jedoch nie so vollständig, daß das Holz und die bloßgelegte Rinde gegen die Witterungseinflüsse geschützt werden. Holz und Rinde werden daher morsch und es tritt leicht Stammfäule ein. Um dies zu verhüten, müssen Holz und Rinde baldmöglichst geschützt werden durch Bedecken mit Baumwachs, Oelfarbe oder Teer.

** **Empfehlenswerte Aepfel- und Birnensorten zur Anpflanzung als wagerechte Schnurbäume.** Pariser Rambour, Baumanns-Reinette, Winter-Gold-Parmäne, Königl. Kurzstiel, Ribston Pepping, Kaiser Alexander, Charlamowsky, Weißer Winter-Kalvill, Schöner von Boskoop, Diels-, Clairgeaus-, Holzfarbige-, Gellerts-, Amantis-Butterbirne, Williams Christbirne, Esperens Herrenbirne, Herzogin von Angouleme, Gute Luise von Avranches, Vereins-Dechantsbirne.

** **Die Geldsucht der Obstbäume**, die meistens mit dem Fallenlassen unentwickelter Früchte verbunden ist, beutet gewöhnlich auf schlechte Ernährung des Baumes hin; hat die Gelbsucht ihre Ursache in einer Ueberwässerung des Untergrundes durch stagnierendes Wasser, so bewirkt dieses letztere Faulen und Absterben der feinen Saugwurzeln, welche die

Nahrung aus dem Boden in den Baum überführen sollten. Wenn diese übermäßige Feuchtigkeit im Untergrunde nicht eine dauernde, sondern eine vorübergehende Erscheinung ist, sollte man durch kräftige Düngung den Baum in den Stand setzen, daß er selbst mit den wenigen ihm geblieberen, gesunden Wurzeln sich ausgiebig ernähren kann. — Gute Dienste leistet sodann in solchem Falle eine Eisenvitriollgabe. Der Eisenvitriol bewirkt, daß verschiedene Nährstoffe im Boden leichter löslich und aufnahmeähigher werden und setzen den Baum in den Stand, sich kräftiger zu ernähren. Ein kräftig ernährter Baum kommt aber über Angriffe auf seine Gesundheit viel leichter hinweg als ein dürftig ernährter, hungernder Baum.

** **Torfmull als Konservierungsmittel für Kernobst.** Unter allen Konservierungsmethoden für die Ueberwinterung von Dauerobst, namentlich von Winteräpfeln, hat sich bisher das Einlegen desselben in trockenem Torfmull am besten bewährt. Diesbezügliche größere Versuche an der Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim ergaben außerordentlich günstige Erfolge. Die verschiedenen Aepfelsorten wurden anfangs November in Geisenheim sorgfältig sortiert und nur vollkommen tadellose Ware zur Konservierung verwendet. Jeder einzelne Apfel wurde in Papier eingehüllt und in Kisten so zwischen Torfmull gelagert, daß jedes Stück von dem anderen durch Torfmull geschieden war, um das Weiterverbreiten des Fäulnisprozesses zu verhindern. Nach einem halben Jahr — Mitte Mai — wurden die Kisten geöffnet, und es ergab sich, daß von den einzelnen Sorten 80—92 Prozent vollkommen tadellos erhalten waren. Als vorzüglich im Aussehen und wenig verändert im Geschmack erwiesen sich gerade die edleren Tafelsorten, besonders die verschiedenen Reinettensorten. Je sorgfältiger das Obst geerntet, sortiert und verpackt wurde, je weniger es berührt und gedrückt war, desto besser hielt es sich. Die Haltbarkeit der Birnen konnte allerdings auch durch das Einlegen in Torfmull nicht über eine gewisse Zeit verlängert werden. Wenn das Stadium der Lagerreife überschritten ist, kann die Fäulnis nicht hintangehalten werden. Die außerordentlich günstigen Ergebnisse der Obstkonservierung in frischem Zustande geben einen Fingerzeig, wie die Obstproduzenten Winteräpfel ohne große Verlustprozente und ohne Anlagen von Obstkellagen bis zu einer Zeit aufbewahren können, wo das Obst die höchsten Preise erzielt.

** **Die eingeschlagenen Gemüse** und die zu überwinternden Gemüsepflanzen sind bei warmem Wetter zu lüften, bei Kälte vor Frost zu schützen.

** **Was aus einem Stück wüsten Landes werden kann** durch Eifer und Fleiß, das schildert ein Gartenfreund und Lehrer in der letzten Nummer des „Praktischen Ratgeber": Mit wahrer Arbeitswut ging ich an die „Urbarmachung". 3/4 m tief wurde alles durchs Sieb geworfen und die Erde terrassenförmig verteilt. Abrutschungen wurden anfangs durch Holzwände verhütet; heuer, nachdem alles abgesamt, nahm ich Kelle und Zement und mauerte zwei Böschungen in den wenigen freien Stunden, die mir zur Verfügung stehen. Den größten Teil füllen etwa 170 Rosen, niedere, halb- und hochstämmig aus, die als Zwischenpflanzung niedere Tropaeolenum, Gladiolen und Nelken aufweisen. Knapp am Drahtzaun ist ein Längsbeet mit Edelweiß. Links sind die Teppichanlagen. Das untere Kreisbeet bildet einen prachtvollen Stern, rot in gelb, als Mittelpflanze eine Musa. Die kleinen Kreisbeete beherbergen Dracaenen und Puccas, von Begonia-Teppichkönigin eingesäumt. Ein prachtvolles Schaus-Exemplar ist die Musa, welche die schönste in hiesiger Gegend ist. Unter ihr breitet sich ein Arabeskten-Teppich in rot, gelb, braun und grau (Sedum) aus. Die Seitenbeete leuchten in den vielen bezaubernden Farben des Portulaks, von denen sich kleine Kreisbeete wunderschön abheben. Die Laube unter dem Ahornbaume ist von wildem Wein umrankt und bietet von oben einen ideal-schönen Ueberblick über die ganzen Anlagen.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Welches ist das beste Gebiß für Ackerpferde?** Die besten Gebisse für Ackerpferde sind glatte, dicke Trensengebisse mit Mittelgelenk. Gewundene, eckige oder gar gezahnte Gebisse üben auf die Lippenhalter, die Zunge und die Laden eine zu scharfe Wirkung aus, weshalb sie nur bei sehr hartmäuligen Pferden zu empfehlen sind. Verletzungen und Einschnitte an der Zunge treten sehr leicht bei der Verwendung von Trensengebissen ohne Mittelgelenk ein, die immer etwas Starres haben und namentlich bei engem Laden oder großem Volumen der Zunge letztere im Uebermaß belasten; ob das Gebiß außerdem noch eine mittlere Aufbiegung und eine seitliche Abneigung haben soll, hängt von der Beschaffenheit der Zunge, Laden und Lippenhalten im Einzelfalle ab. Im allgemeinen wird auf die Aufbiegung und Abneigung des Gebisses Bedacht genommen werden müssen, da ein gerades Gebiß beim Anziehen vornehmlich die Zunge trifft und zu Beschädigungen derselben leicht Veranlassung geben kann.

†† **Leidet ein Schwein an Fleckenkrankheiten**, so bestreicht man den ganzen Körper mit warmem Schweinefett, bedeckt das Tier nachher mit einigen Wollendecken. Die Krankheit wird sofort weichen.

†† **Grünfutter für Kaninchen.** Außer den verschiedenen Klee- und Grasarten soll man den Kaninchen als Grünfutter Löwenzahn, Bärenklau, spitzen und breiten Wegerich, Cichorie, Odermennig und Günsedistel reichen. Diese bitteren und aromatischen Kräuter, die man an Wegrändern, Rainen, auf Ordungen, überhaupt überall auf dem Felde findet, ist das beste und gesundeste Grünfutter. Die Kaninchen fressen es mit Vorliebe und sie tragende und säugende Häsinnen ist dies Futter unersetzbar. Man füttere es aber nur in frischem, trockenem Zustande, da nasses oder durch Liegen erhitztes Grünfutter Blähungen und Durchfall verursachen, an welchen Krankheiten die Tiere leicht dahinsterben. Bei jeder Mahlzeit entferne man die von letzter Fütterung übrig gebliebenen Kräuter und Gräser und ersetze diese durch frische. Wer auf besagte Weise füttert, kann getrost größere Mengen Grünfutter reichen, ohne etwas Nachteiliges befürchten zu müssen.

†† **Sorge für gute Stallungen!** Feuchte, unreinliche Schweineställe sind immer wieder die Ausgangspunkte verheerender Seuchen. Dumpfige, niedrige Viehställe ohne Mauerröffnungen oder Dunstschlote legen in so vielen Fällen den Keim zur Tuberkulose, fördern die Entwickelung der Maul- und Klauenseuche. — Zugige Pferdeställe verursachen rheumatische Leiden, Erkältungen, die Dämpfigkeit nach sich ziehen. — Dumpfe Schafställe beherbergen schwächliche, empfindliche Tiere, die nicht nur minderwertige Produkte liefern, sondern bei geringerer Futterverwertung größeres Risiko in Anspruch nehmen.

†† **Wie füttert man die Hühner im Winter?** Es gibt viele Stoffe, die den Hühnern im Winter einen willkommenen Kostwechsel bieten, z. B. Kohl, gekochte Kartoffeln oder Rüben, feingehacktes, abgebrühtes Maisfutter, geschnittenes Heu, Grünfutter (Grünlage), Gemüseabfälle 2c. Die Hühner lieben Verschiedenheit im Winter wie im Sommer, und wenn sie solche erhalten, beweisen sie gewöhnlich ihre Dankbarkeit durch vermehrten Eierertrag.

†† **Die Verstopfung beim Geflügel**, meistens die Folge schlechter und unregelmäßiger Verdauung und Fütterung, äußert sich dadurch, daß die damit befallenen Tiere den Rücken auffallend krümmen und beständig bereit sind, Exkremente abzulassen, doch ohne Erfolg sich abmühen. Weiches Futter, saure Milch, in Essig getauchtes Brot schaffen gewöhnlich Abhilfe.

Bienenwirtschaftliches.

? **Behandlung alter Waben.** Alte Waben, welche schon schwarz geworden sind, kann man immer wieder verwenden. Man bringt dieselben an einen warmen Ort, damit das Wachs die Spröddigkeit verliert. Sodann schneidet man mit einem scharfen Messer, vielleicht mit einem alten Rasiermesser, auf beiden Seiten die Zellen bis auf den Rand zurück. Die Bienen benützen letztere, welche sich durch besondere Haltbarkeit auszeichnet, sich auch nicht dehnt und wirft, sehr gern und errichten auf derselben neue Zellen. Auf diese Weise kann man stets für einen jungen Bau sorgen und spart dabei Geld für Kunstwaben.

? **Herkunft des Honigs.** Der Honig ist entweder animalischer oder vegetabilischer Natur. Zu erster Art gehört der Blattlaushonig, häufig mit Honigtau verwechselt, auf den Blättern der Esche, Linde, Kirsche, Birke, Ahorn 2c. und der Schildlaushonig, hauptsächlich auf der Fichte oder Rottanne. Zu den vegetabilischen Arten gehört der Orchesteshonig, der neben dem Blattlaushonig auf unseren Eichenarten vorkommt, durch den Biß eines kleinen Rüsselkäfers hervorgerufen wird und früh ausgelaufen von wasserheller, später gelblicher Farbe ist. Er ist von honigähnlichem Geschmack und viel wertvoller als der Blattlaushonig. Der Pilzhonig, welcher sich etwa vier Wochen nach dem Verblühen des Roggens an den Aehren zeigt, hat einen Schwammbeigeschmack und scheint deshalb von den Bienen wenig gesammelt zu werden. Den Nebenblatthonig liefern einige zum Geschlecht der Wicken gehörende Pflanzen (besonders Futterwicke und Sandbohnen), die auf der unteren Seite der Nebenblätter je eine dunkel gefärbte, Nektar absondernde Grube haben. Dieser Nektar besitzt kein Blütenaroma und nur eine mittelmäßige Süßigkeit. Der Blütenhonig nimmt selbstverständlich unter allen Honigarten den ersten Platz ein. In manchen Gegenden ist auch der Honigtau (d. i. die Ausschwitzung eines süßen Saftes der Pflanzenblätter oder -Stengel, durch Stockung infolge plötzlichen Witterungswechsels hervorgerufen) nicht zu verachten. Derselbe kann von den Bienen jedoch nur am frühen Morgen oder an schwülen, düsteren Tagen oder während und nach sanftem Regen eingetragen werden.

? **Die Stellung des Flugloches**, ob auf dem Bodenbrett, in halber Höhe oder ganz im Hauptes des Stockes, ist nach der Erfahrung eines Imkers von nicht zu großer Bedeutung hinsichtlich der Ueberwinterung der Bienen, wohl aber die Behandlung desselben durch den Imker. Fluglöcher in gewöhnlicher Größe unmittelbar über dem Bodenbrett ausgehacht, dürfen während des Winters nicht verengt, viel weniger ganz geschlossen werden, und wäre es auch mit dem porösesten Material. Durch Eis, tote Bienen und Gemülle tritt gar leicht luftdichte Verstopfung derselben ein, und Anfrezung des Volkes und infolgedessen Luftnot, sind dann die unausbleiblichen Folgen davon. Nicht verengt und während des Winters durch den Imker einigemale von den sich darin ansammelnden toten Bienen, Gemülle 2c. vorsichtig aufgeräumt, genügt das Flugloch auch in dieser Stellung zur Versorgung der Bienen mit frischer Luft vollständig. Denn ein geringer Luftzug, welcher das offene Flugloch trifft, ist imstande, die Stockluft für längere Zeit zu erneuern.

? **Im Winter häuten sich oft große Schneemassen** um das Bienenhaus herum an; sie müssen rechtzeitig weggeräumt werden, damit, wenn der erste Ausflugstag eintritt, Bienen auf den Schneemassen nicht den Tod finden.

Für die Küche.

Paprika-Schnitzel. Man bestreue die Kalbsschnitzel (es können auch Koteletten sein), nachdem sie zurecht geputzt sind, mit Paprika und Salz und lasse sie so längere Zeit auf einer Schüssel (nicht auf einem Brett) liegen. Dann werden reichlich Zwiebeln goldbraun gemacht und die Schnitzel darin sehr rasch auf beiden Seiten geröstet. Die Zwiebeln müssen sehr fein geschnitten sein. Paprika nehme man nicht zu reichlich.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19060120056/fragment/page=0002