Für die Küche.

Hecht im Mantel. Ein guter ein- bis zweipfündiger Hecht wird gesäubert, ausgenommen, die Mittelgräte vorsichtig entfernt und der Fisch dem Rückgrat entlang in zwei Hälften geschnitten. Dann bestreicht man die inneren Flächen mit einer Farce, die aus der Hechtleber, Eidotter, feinen Kräutern, wie Petersilie, Pimpernell, Majoran, Estragon, Zitronenmelisse, feingewiegten Champignons und gehackten Kapern gemischt ist; etwas süße Sahne oder zerlassene Butter wird hinzugetan und alles tüchtig durchgerührt. Nachdem die inneren Seiten des Fisches mit diesem Gemisch, dem natürlich Salz und Pfeffer nicht fehlen darf, bestrichen sind, klappt man sie aufeinander und näht den Fisch in guter Form zusammen. Ein dickflüssiger Ausbackteig aus Ei, Mehl, Milch oder Sahne, Salz und etwas Paprika ist dann zurecht zu rühren, in den der Fisch eingetaucht wird; man bestreut ihn dick mit Parmesankäse und Butterflocken, hüllt ihn in ein mit Butter bestrichenes Papier und brät ihn so in der Pfanne auf beiden Seiten hellgelb. Zu Salat oder jungem Gemüse serviert, auch als selbständiges Gericht mit holländischer Sauce gereicht, ist er ausgezeichnet.

Hechtpastete in der Form. Der nach vorstehendem Rezept vorgerichtete Hecht wird in hübsche schräg vierecige Stücke zerschnitten, in Ei und Semmel gewälzt und gebraten. Eine Randform oder feuerfeste Porzellanschüssel bestreicht man gut mit Butter, legt auf den Boden eine Schicht in kleine Stücke zerbrochene, in Salzwasser abgewälzte Makkaroni und bestreut sie dick mit Parmesankäse. Die Hechtstücke werden darüber verteilt; auf diese legt man Butterflocken, Kapern und etwas weißen Pfeffer, auf diese Lage kommt eine Schicht Makkaroni und so fort, die Makkaronischicht muß den Schluß bilden. Eine dickliche Sauce wird darüber gegossen, die aus folgenden Bestandteilen zusammengerührt wird: Ein Tassenkopf Brühe wird mit vier Eidottern stark verquirlt, etwas süße Sahne, Salz und Pfeffer schnitzt man mit hellem Buttermehl an, gibt Zitronensaft hinein und gießt dies in die Form, streut dick Käse und Butterflöckchen darüber und bäckt die Hechtpastete eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze. Die Form ist beim Servieren auf eine Schüssel zu setzen und mit einem Tortenrand oder dergl. zu verhüllen. Benutzt man eine Backschüssel, so tut man gut, die Pastete mit Blätterteighalbmonden zu putzen.

Kaninchenfleisch. Um das Kaninchen schmackhaft zuzubereiten, reinigt man es erst vollständig, dann füllt man es mit frischen Tannenzweigen und Wachholderbeeren, bindet es zu und hänge es eine Nacht ins Freie, natürlich gegen Katzen u. genügend geschützt. Am anderen Morgen nehme man die Tannennadeln heraus, reinige es nochmals und lege das Fleisch einen Tag in Weinessig, in welchen man Zwiebeln, Salz und Pfeffer, sowie einige Lorbeerblätter und Nelkenpfeffer getan hat. Will man das Fleisch braten, so läßt man ein Stück Butter über Feuer in einer Kasserolle zergehen, schneide einige Stück Speck hinzu, lege das Fleisch hinein, gieße die Brühe nach und nach bis zum Braunwerden des Fleisches daran und der vielbesprochene „Karnickelbraten" kann sich nunmehr getrost dem verwöhntesten Gaumen präsentieren.

Schweinerippen in Gelee. Schweinerippen etwa einen Finger lang, zwei breit, mit einigen Stückchen Schweinebein dicht in eine Kasserolle gepackt, in welche allerhand Wurzelwerk gelegt ist. Salz, Pfeffer, 1/2 Lorbeerblatt zugesetzt, reichlich mit Wasser bedeckt, Essig nach Geschmack zugefügt. Langsam mehr ziehen als kochen lassen. Sind die Rippen weich herausgenommen, gepritzt in einen Steintopf gelegt, so wird die Brühe durch wiederholtes Durchsieben und etwas Stehenlassen geklärt und über die Rippen gegossen. Wenn sie richtig darüber steht, hält das Fleisch sich an kühlem Orte lange.

Kalbsfleisch-Suppe. Abfall von Kalbsfleisch (zirka 750 Gramm bis 1 Kilogr.) wird klein verhackt, mit geschnittenen Zwiebeln und Schmalz aufs Feuer gebracht und gut gebraten, Mehl darüber geröstet, etwas mit anziehen lassen und alles untereinander gerührt. Hierauf wird das so zubereitete Fleisch mit Wasser oder Brühe abgelöscht zwei Stunden zusammengekocht und durchgeseiht. Diese Suppe ist außerordentlich kräftig und nahrhaft, besonders auch für Kranke zu empfehlen.

Sandtorte. Man rührt 1/4 geklärte Butter schaumig, tut unter fortwährendem Rühren 8 Eigelb, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 1/4 kg fein gestoßenen Zucker und 1/4 kg Kraftmehl dazu und zieht zuletzt den festgeschlagenen Schnee der 8 Eiweiß leicht darunter. Eine Hauptbedingung ist, daß man die Masse wenigstens 3/4 Stunden lang rührt. Man kann auch den Zucker mit dem Mehl zusammen mengen und dies, nachdem man die Butter mit den Eiern schaumig gerührt hat, löffelweise dazu tun und zuletzt den Schnee darunter mischen. Dieser Kuchen erfordert eine durchaus gleichmäßige Ofenhitze und darf während des Backens nicht berührt werden. Nachdem der Kuchen etwas abgekühlt ist, stürzt man ihn aus der Form und überzieht ihn, wenn er ganz kalt ist, mit einer Wasserglasur, der man einen beliebigen Geschmack gibt.

Kleinere Mitteilungen.

§ **Keller zu lüften.** Ein Kühlort soll nur dann gelüftet werden, wenn die zugeführte Luft kühler oder wenigstens ebenso kühl ist, als die innere Luft. Je wärmer die Luft, desto mehr Feuchtigkeit trägt sie aufgelöst in sich; je kühler sie ist, desto mehr ist diese Feuchtigkeit verdichtet und niedergeschlagen. Wenn ein Kühlkeller an einem warmen Tage gelüftet wird, erscheint die eintretende Luft, so lange sie in Bewegung ist, allerdings kühl, aber wenn sie den Keller erfüllt, wird dieselbe erst von der inneren, kälteren Luft, mit welcher sie sich mischt, abgekühlt. Die Feuchtigkeit verdichtet sich, setzt sich als Beschlag an den Wänden und rieselt an denselben herab, dadurch wird der Keller feucht und sehr bald dumpfig. Um dies zu vermeiden, sollten die Keller nur nachts geöffnet werden, die kühle Luft tritt dann während der Nacht in den Raum. Wenn die Kellerluft feucht ist, kann sie vollständig trocken gemacht werden, indem man je nach der Größe des Raumes eine entsprechende Menge frisch gebrannten Kalk in einem offenen Gefäße hinstellt. Der Kalk zieht begierig die Feuchtigkeit der Luft begierig an und kann daher auf diese Weise ein Keller oder eine Milchkammer in kurzer Zeit trocken gemacht werden.

§ **Ameisen lassen sich leicht vertreiben**, wenn man Kampfer, die mit einer Lösung von Kampfer in recht fuseligem Alkohol kräftig getränkt sind, an ihre Gänge legt. In den Wohnungen vertilgt man sie durch Aufstellen einer Mischung von gelöster Pottasche mit reichlich demselben Quantum flüssigem Honig. Die Ameisen verzehren diese Lockspeise sehr gerne, gehen aber bald darauf zu Grunde.

§ **Das Saucieren des Rauchtabaks.** Die gebräuchlichsten Ingredienzien zum sogenannten Saucieren des Rauchtabaks sind: Rosenholzwurzel, Nelkenholz, Paradieskörner, Muskatnüsse, Zimt, Veilchenwurzel, Vanille, Peccotee 2c. Es genügt aber nicht, diese Stoffe dem Tabake einfach beizumischen, sondern sie müssen in einer Destillierblase mit Wasser überzogen werden, und zwar nur bis zu dem Punkte, wobei das feinere Aroma abzunehmen beginnt; und nicht bloß die Riechstoffe, sondern auch die zu behandelnden Tabakblätter müssen in geeigneten Verhältnissen gemischt werden, z. B. 4 Teile Portorico, 3 Teile Domingo und ebenso viel gelbe Blätter deutschen Tabaks.

§ **Etwas über Behandlung von Geflügel.** Das Geflügel muß einige Tage hängen, bevor man es in der Küche verwendet, um so zarter wird es. Tauben kann man allerdings schlachten und gleich braten oder kochen. Ist man gewungen, dies auch mit Küken zu tun, so dürfen sie inzwischen nicht erst kalt werden, sondern müssen noch warm sein, wenn sie in die Pfanne kommen (man kann sie inzwischen auf oder in dem Herd warm halten). Hat man etwas längere Zeit vom Schlachten bis zum Braten, etwa zwölf Stunden, so kann man die Küken so lange in Erde eingraben. Dadurch werden sie auch etwas zarter. Oder man stellt sie während der Nacht in den warmen Bratofen; dazu muß man sie allerdings vorher rupfen und ausweiden, sonst haben sie keinen reinen Geschmack. Will man geschlachtetes Geflügel für längere unbestimmte Zeit hinhängen, so muß es ungerupft, unausgeweidet und möglichst wenig von der warmen Hand berührt bleiben und so hängen, daß es sich nicht berührt, sondern frei hängt. Sobald ein Huhn ausgeweidet und gar gewaschen ist, muß es bald gebraucht werden. Enten, Gänse und Wildgeflügel können bedeutend länger hängen; es ist sogar erforderlich für sie. Will man Geflügel verschicken, so darf es nicht mehr warm sein beim Einpacken, sondern muß erst völlig auskühlen. Es ist besser, das Geflügel beim Schlachten tüchtig abbluten zu lassen, z. B. die Tauben zu köpfen, statt sie totzudrücken, wie es in vielen Häusern Brauch ist. Gut abgebluteter Federvieh gibt weißeres Fleisch und hält sich auch länger frisch.

Hauswirtschaft.

† **Brot vor Schimmel zu schützen.** Als erprobtes Mittel gegen den Brotschimmel empfiehlt es sich, das frisch gebackene Brot, sobald es aus dem Ofen kommt, in einen Mehlsack zu stecken, in welchem noch etwas Mehl übrig geblieben ist, und zwar so, daß immer die Oberrinden des Brotes auf einander zu liegen kommen. Hernach bindet man den Sack zu und hängt ihn an einem luftigen Orte freischwebend auf. Auf diese Weise läßt sich das Brot vier bis sechs Wochen aufbewahren, ohne daß sich Schimmel ansetzt.

† **Milch lange süß zu erhalten.** Im Sommer, namentlich bei Gewittern, sind die Hausfrauen oft in Not damit, daß ihre Milch schnell sauer wird. Dies zu verhüten, gießt man 1 Eßlöffel Wasser, mit Meerrettig abgezogen, unter 2 1/2 Liter Milch. Sie erhält sich dadurch, auch außerhalb des Kellers, selbst bei häufigen Gewittern, im Sommer unverändert frisch und süß, während die daneben gestellte Milch ohne dieses Mittel schnell sauer wird.

† **Vogelkäfige und Voliéren zu desinfizieren.** Man bestreut den Boden der Käfige sowie der Zimmervoliéren zuerst mit einer Schicht Feldgips, hauptsächlich da, wo sich die Trink- und Badegefäße befinden. Ueber diese Gipsschicht streut man den gewöhnlich verwendeten Sand. Dasselbe Mittel ist auch auf den Taubenböden und in Hühnerställen mit bestem Erfolg anzuwenden und um so mehr zu empfehlen, als der Gips die Düngkraft des Vogelmistes erhöht und vermehrt.

† **Eier, welche man aufbewahrt**, soll man in eine größere Anzahl kleinerer Behälter hineintun; denn sobald man anfängt, aus einem Behälter zu verbrauchen, die Luft also Zutritt zu den Eiern bekommt, darf man nicht lange Zeit vergehen lassen, bis das Gefäß leer wird. Die Eier halten sich am besten, wenn man sie senkrecht in die Gefäße einstellt und diese, entweder Krüge oder dichte Gebinde, welche gut verschlossen sein müssen, jede andere Woche wendet, so daß abwechselnd das stumpfe und das spitze Ende der Eier nach unten kommt.

† **Um selbstgefärbte schwarze Stoffe** farbenecht zu machen, legt man die gefärbten Sachen über Nacht in süße Milch. Am anderen Tage nimmt man sie heraus und spült die Gegenstände mit reinem Wasser gut nach.

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

Nr 35 — Halle a. S., den 1. September — 1906

Zweckmäßige Aufbewahrung des Getreides.

Von **Karl Stadler.**

(Nachdruck verboten.)

Das Aufbewahren nicht tadellos trocken zusammengefahrenen Getreides geschieht am vorteilhaftesten in Schobern (Diemen, Mieten) oder besser in offenen Hallen mit weit vorspringenden Dächern. Die Schober müssen selbstverständlich aufs sorgfältigste aufgebaut sein, daß nirgends Regenwasser von den Seiten eindringen kann, und müssen, besonders wenn sie bis Winter sitzen bleiben sollen, regelrecht mit Langstroh gedeckt werden. In den Schobern und offenen Hallen wird das Getreide von dem durchstreichenden Winde bedeutend getrocknet, und wenn in der ersten Zeit nach dem Einfahren einigermaßen trockenes, etwas luftbewegtes Wetter sich einstellt, nimmt auch nur angehend trockene Frucht hier nicht leicht Schaden. Bringt man klammes Getreide in die Scheune ein, so gibt man zweckmäßig eine nicht zu gering bemessene Schicht trockenes Stroh oben auf, oder man schichtet solches — besonders wenn die Scheune sehr hoch — in mehreren Lagen zwischen das Getreide ein. Dieses trockene Material hat den Zweck, einen Teil des überschüssigen Wassers während des „Schwitzens" des Getreides aufzunehmen und so zur Trocknung desselben beizutragen. Außerdem öffne man tagsüber die Tore der Scheune und etwa vorhandene Luken, daß der Wind durchstreichen kann.

Das Schwitzen des Getreides wird durch verschiedene Prozesse hervorgerufen, von denen die Tätigkeit der einzelnen Pflanzenzellen — die sich noch eine Zeitlang als selbständige Organismen erweisen und bestimmte chemische Vorgänge in sich abspielen lassen — und jedenfalls auch die Tätigkeit gewisser Bakterien die hervorragendsten sind. Bei der durch diese verschiedenen Prozesse hervorgebrachten Wärme geht das in dem Getreide noch überschüssig enthaltene Wasser nach und nach in Dampfform über; dies Ueberführen wird beschleunigt durch immer erneuten Zutritt frischer Luftmengen.

Die Zeit des Ausdreschens richtet sich zunächst nach der Art des speziellen Betriebes. Bei ungünstigem Zustande des eingebrachten Getreides ist es oft von großem Vorteil, wenn man dasselbe sofort nach dem Zusammenfahren oder während des Anfahrens ausdreschen kann; man muß dies zu erreichen suchen, im Falle man Getreide so feucht eingefahren hat, daß man fürchtet, mit dem Prozesse des Schwitzens könne wegen übergroßen Feuchtigkeitsgehaltes ein Schimmeln und Verderben sich einstellen.

In allen Fällen muß in den Jahren mit ungünstigem Erntewetter aber der Landwirt auch eine besondere Sorgfalt auf die Aufbewahrung des ausgedroschenen Getreides verwenden. Der Speicher, auf dem dasselbe gelagert werden soll, muß einen guten, ebenen Fußboden haben. Die Speicherluken sind auf gleicher Höhe mit dem Fußboden anzubringen; sie müssen geöffnet sein und werden nur bei Regen mit Sturm auf der Windseite geschlossen. Die Höhe, in welcher das Getreide aufgeschüttet wird, sollte sich nach dem Trockenheitsgrade richten. Nicht völlig trockenes, frisch gedroschenes Getreide schüttet man nicht gerne höher als 20 Zentimeter; mit der zunehmenden Trocknung kann dann die Höhe auf 50—80 Zentimeter oder noch etwas mehr steigen. Unbedingt nötig ist ein öfteres Umschaufeln des Getreides auf dem Speicher. Bei nicht vollständig lufttrockener Ware wird sich ein ein- bis zweimaliges Durchstechen pro Woche nötig erweisen; aber auch lufttrockenes Getreide wird zweckmäßig alle 4—6 Wochen umgeschaufelt. Besonders ist dies im Herbste bei feuchter Witterung und im Frühjahr bei Eintritt warmer Witterung nötig, während anhaltendes beständiges, trockenkaltes Wetter im Winter diese Arbeit überflüssig macht.

Die einzelnen Getreidearten machen noch wieder verschiedene Ansprüche in bezug auf die Aufbewahrung. Am peinlichsten müssen bekanntermaßen die Oelfrüchte auf dem Speicher behandelt werden, da sie die meiste Neigung zum Schimmelig- und Multrigwerden zeigen. Ein häufigeres Umschaufeln ist bei ihnen unerläßlich; ebenso dürfen sie nicht hoch geschüttet werden. Nächst den Oelfrüchten ist die Gerste die empfindlichste Fruchtart. Da bei ihr — sofern ihr Verkauf zu Brauzwecken erfolgen soll — auf die Erhaltung einer hübschen Färbung und Vermeidung des geringsten dumpfigen Geruches der größte Wert gelegt werden muß, ist sie besonders sorgfältig zu behandeln. Ein öfteres Umschaufeln wird auch noch aus dem Grunde nötig, daß die Gerste nicht unbedeutend stärker hygroskopisch ist, als unsere anderen Getreidearten.

Eine der lästigsten Plagen auf dem Speicher sind die Mäuse. Ganz besonders gilt dies bei alten, feichten Bauwerken, wo diese gefräßigen Nagetiere nicht nur ihren Nahrungsbedarf vom aufgespeicherten Getreide entnehmen, sondern auch den Boden unterwühlen und durchlöchern, so daß hierdurch ein großer Teil des Getreides eingebüßt werden kann. Den günstigsten Angriffspunkt finden die Mäuse in den Ecken und Kanten, wo Boden und Seitenwände zusammenstoßen. Wenn man irgend Raum genug hat, schütte man deshalb die Getreidehaufen so, daß sie von allen Seiten frei sind. Erlaubt dies der Raum jedoch nicht, so befestige man die Ecken und Kanten in besonderem Maße. Es geschieht dies bei Speichern mit Holzdielenbelag durch Befestigung von winkelig gebogenen Blechstreifen, bei Speichern mit massivem Belag durch besonderes Verdichten mittelst Zement oder ähnlichen Materials.

Ein steter Krieg gegen die Mäuse ist unbedingt nötig und besonders sollte der Landwirt denselben während der weniger arbeitsreichen Zeit des Winters mit aller Energie führen. Gute Katzen sind ein vorzügliches Hilfsmittel in diesem Kampfe. Indessen haben diese Haustiere auch gewisse Untugenden, die in ihren eigenen Augen gewiß die größte Reinlichkeit, in den Augen des Landwirts jedoch

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19060901060/fragment/page=0001

nichts weniger als das darstellen. Von den Fallen sind diejenigen vorzuziehen, die eine Massenvertilgung ermöglichen, indem sie nach dem Fange sich automatisch wieder aufstellen oder sonst so eingerichtet sind, daß eine Rückkehr aus dem Gefängnis nicht möglich ist. Die Vergiftung der Mäuse durch Strichninweizen oder -Hafer oder Phosphor in irgend einem Gemenge ist ebenfalls ein beliebtes Vertilgungsmittel, erfordert aber große Vorsicht.

Die gewinnbringende Behandlung der Stoppelfelder.

Von **C. Römer.**

(Nachdruck verboten.)

Jeder Landwirt, der mit offenen Augen Umschau hält, muß längst erkannt haben, daß in den Wirtschaften, wo man zur Ausnutzung der Stoppelfelder durch Einsäen passender Pflanzen übergegangen ist, höhere Erträge erzielt werden und ein ungleich besseres Vorwärtskommen zu beobachten ist, als anderwärts. Nun ist der Anbau von Stoppelgewächsen weder mit größeren Ausgaben noch mit Schwierigkeiten verknüpft, so daß es nicht zu begreifen ist, warum nicht bereits alle Landwirte Nutzen aus diesem einfachen Verfahren ziehen.

Mag nun der Anbau von Stoppelgewächsen zur Vermehrung der Futtervorräte oder zur Gründüngung dienen, stets sind folgende Punkte zu beachten:

1. Die Stoppel muß alsbald nach dem Abmähen des Getreides, also möglicht unmittelbar hinter der Sense umgepflügt werden.
2. Vor dem Pflügen gebe man dem Boden die zum Gedeihen der stickstoffsammelnden Pflanzen unentbehrlichen Mineraldünger, am besten in Gestalt von Thomasschlackenmehl und Kainit. Etwa 2—3 Zentner Thomasschlackenmehl und ebensoviel Kainit pro Morgen ausgestreut, werden die Entwickelung der anzubauenden Pflanzen wesentlich fördern und die Gewinnung einer großen Masse stickstoffhaltigen Materials sichern.
3. Ueberall wähle man zum Anbau solche Pflanzen, welche sich für die betreffenden klimatischen und Bodenverhältnisse eignen, reiche und sichere Erträge liefern; dabei den Boden an stickstoffhaltigen Bestandteilen aus der Atmosphäre bereichern und zugleich durch gute Beschattung die Erhaltung der Ackergare sichern; notfalls mache man Gebrauch von Gemengesaaten, die der Erfahrung nach sicherer gedeihen als Reinsaaten.
4. Man spare nicht an Saatgut.

Je nach der Bodenbeschaffenheit und der Aussaatzeit können folgende Pflanzen Verwendung finden: Lupine Serradella, Incarnatklee, Gelbklee, Sandwicke, Wicke, Erbse, Bohne. Als Gemenge empfehlen sich das bekannte Futter-Wickengemenge (Wicken, Erbsen, Roggen, Buchweizen), oder ein Gemenge von Sandwicken und Johannisroggen usw. Auch die nicht zu den stickstoffsammelnden Pflanzen gehörenden, aber sehr schnell wachsenden Pflanzen: Senf, Rübsen, Raps, chinesischer Oelrettich, Buchweizen usw. können ebenfalls, besonders im Gemenge mit Leguminosen ausgesät werden.

Die sich aus der richtigen Behandlung der Stoppelfelder ergebenden Vorteile sind ganz augenfällig. Abgesehen von der Erhaltung der Ackergare und der Unterdrückung des Unkrautes fallen vor allem die hohen Erträge der Nachfrucht ins Gewicht. Auch in diesem Jahre zeichnen sich z. B. besonders die Hackfrüchte auf den Gründüngungsfeldern wieder vorteilhaft aus, wie wir vielfach wahrnehmen Gelegenheit hatten. Das kann gar nicht auffällig erscheinen, wenn man sich vergegenwärtigt, daß nur bei einigermaßen guter Entwicklung der Pflanzen dem Boden durch die oberirdischen Pflanzenmassen 100—160 Zentner organische Substanz mit 50—80 Pfund Stickstoff zugeführt werden; ganz abgesehen noch von der Bereicherung des Bodens durch die unterirdischen Rückstände der Gründüngungspflanze.

Man darf deshalb unbedenklich behaupten, daß dem Boden durch den Anbau von Gründüngungspflanzen mehr Stickstoff zugeführt wird, als durch eine mittlere Stallmistdüngung. Diese außerordentliche Bereicherung des Bodens an Stickstoff wird aber fast allein durch die wenig vermehrte Arbeit und die kaum nennenswerte Ausgabe für Saatgut erzielt. Denn das für die Beschaffung von Thomasschlacke und Kainit verausgabte Geld kann gar nicht in Ansatz gebracht werden, da die hierbei erhaltenen Nährstoffe den folgenden Früchten voll zu gute kommen und sich da reichlich lohnen.

Außerdem ist die vermehrte Arbeit auch nur scheinbar, da später ja doch der Acker, dann aber meist unter schwierigeren Verhältnissen gepflügt werden müßte.

Landwirtschaft.

▯ **Der Winterroggen** sollte nicht vor Mitte September bestellt werden. Gerade in der späten Bestellung liegt eines der sichersten Mittel gegen das Auftreten der Fritfliege und gegen die oft großen Beschädigungen, welche dieselbe an den jungen Wintersaaten anrichtet.

▯ **Das Faulen der Kartoffeln zu verhüten.** Das Faulen der Kartoffeln wird durch einen Pilz verursacht, welcher mit einzelnen Kartoffeln in den Keller gekommen ist und sich in der dumpfigen Kellerluft immer mehr ausbreitet; infolgedessen tritt die Fäulnis dann in erhöhtem Maße auf. Um nun das Faulen der Kartoffeln im Keller zu verhindern oder zu beseitigen, ist dem Pilz und dessen Sporen die Nahrung zu ihrem Gedeihen zu nehmen, indem man ihm die zum Gedeihen nötige Feuchtigkeit entzieht. Gutes Lüften des Kellers ist vor allem notwendig, dann bestreut man die Stelle, auf welcher die Kartoffeln liegen sollen, mit trockener Asche, ebenfalls die Kartoffeln. Die in Asche gelegten und mit Asche bestreuten Kartoffeln faulen und keimen nicht, doch muß das Ausstreuen öfter wiederholt werden.

▯ **Wie soll eine Wiese angelegt sein?** Die Wiesen müssen vollständig eben sein, damit das Mähen nicht erschwert, Düngung und Bewässerung recht gleichmäßig durchgeführt werden können. Zu dem Ende müssen etwa vorkommende Erhöhungen sorgsam abgetragen werden und mit der gewonnenen Erde Vertiefungen ausgefüllt werden. Bäume und Sträucher dürfen nur in besonderen Fällen auf Wiesen geduldet werden. Baumstumpfen, hervorragende Steine entferne man ja. Um die Wiesen in ihrer Ertragsfähigkeit fort und fort zu steigern, müssen sie alljährlich gedüngt werden.

▯ **Bestes Reinigungsmittel für Milchgeschirr aus Holz und Blech.** Heuwasser ist das denkbar beste Reinigungsmittel für Milchgeschirre aus Holz oder Blech. Man kocht eine Handvoll Heu im Wasser und schüttet es dann heiß in das zu reinigende Gefäß. Es ist das ein altes und bewährtes Mittel, das der Vergessenheit anheim zu fallen droht.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Ueber das Schneiden der Clematis.** Um ein gutes Wachstum und hübsche Blumen zu erhalten, ist es ratsam, die Clematis zu beschneiden. Doch ist der Schnitt bei allen Klassen nicht gleich, und sind die zu den Jackmanni-, Viticella-, Campanula-, Lanuginosa-Klassen gehörenden Varietäten kräftig zurückzuschneiden, weil sie am jungen Holze blühen, während es sehr oft vorkommt, daß Ranken brechen, was aber auf das Wachstum keinen Nachteil hat. Feuchte Luft, eine Wärme von 12—15 Grad, öfteren Dungguß (Wasser mit aufgelöstem Kuhdünger) sind bei der Treiberei Hauptbedingung. Abgetriebene Pflanzen bringe man in ein Haus oder in einen Kasten, bei 2—5 Grad Wärme.

** **Düngung der Obstbäume.** Im Hochsommer kann flüssige Düngung des Obstbaumes dringend notwendig werden. Bei anhaltender Trockenheit fallen ja oft die Früchte massenhaft herunter, was man durch tüchtiges Begießen mit Jauche größtenteils verhüten könnte. Für derartige Aufmerksamkeit zeigt sich der Baum in mehrfacher Hinsicht erkenntlich; die Früchte bleiben an den Bäumen, werden größer und saftiger, und auch der Graswuchs unter den Bäumen wird ein ganz anderer.

** **Taubenmist,** aufgelöst in Regen- oder Flußwasser, und mit dieser Lösung die Topfpflanzen begossen, ist ein sehr guter Dünger für dieselben. Man hüte sich aber vor dem „Zu viel", denn dies schadet!

** **Gegen Raupenschaden jeder Art an Obstbäumen** rc. hilft nach einer Mitteilung des „Praktischen Ratgebers" am besten das regelmäßige Spritzen der Bäume mit Kupferkalkbrühe, der Arsenklösung beigefügt ist. Dies Jahr, schreibt ein erfahrener Obstzüchter im genannten Blatte, war am Rhein eine Raupenplage wie noch nie; im Taunus waren alle Eichenwälder und Obstbäume einfach kahl gefressen. Bei meinem Nachbar, der eine ebenso große Anlage bewirtschaftet wie ich, war kaum ein Blatt oder eine Frucht heil, bei mir war nach dreimaligem Spritzen keine Raupe und kaum eine angestochene Frucht zu finden. Nie habe ich so kraß den Nutzen oder vielmehr die unbedingte Notwendigkeit des Arsenikspritzens gesehen! Ich glaube, daß der „Praktische Ratgeber" bei energischem Eintreten und Propaganda für Giftspritzen dem Obstbau sehr nützt. — Gartenfreunde können die Nummer, welche die Beschreibung enthält, vom Geschäftsamt des „Praktischen Ratgebers" im Obst- und Gartenbau in Frankfurt a. O. kostenlos beziehen.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Fütterung der Ferkel.** Gibt man den Ferkeln bei Verabreichung von großen Gaben Kuhmilch nicht genügend Mineralien, wie es namentlich in Meereien häufiger vorkommt, so tritt leicht Knochenweiche auf und auch wohl der Fluß, eine Hautentzündung, welche nur bei kränklichen oder falsch ernährten Ferkeln vorkommt.

†† **Verabreichung von Salz an Schafe.** Kommt bei Schafen das Salz mit dem Vliesse in Berührung, so lecken sich dieselben an den betreffenden Stellen und es kann sich hieraus die schlechte Gewohnheit des „Wollefressens" entwickeln. Es empfehlen sich Leckteine (Steinsalz oder künstliche Leckteine), weil die Tiere bei dieser Form der Salzgabe entsprechend ihrem individuellen Bedürfnisse und nach Belieben Salz aufnehmen können.

†† **Erdnußkuchenfütterung** hat sich für Mastschweine, besonders da, wo zugleich größere Mengen Kartoffeln gegeben und genügend ausgenützt werden sollen, ganz vorzüglich bewährt. Man gibt mit gutem Erfolg bis zu fünf Pfund auf 1000 Pfund Lebendgewicht, und nehmen die Tiere dadurch nicht allein sehr rasch zu, sondern das gewonnene Fleisch zeichnet sich auch durch feinen Geschmack und besondere Festigkeit aus. Durchaus nötig ist es aber, nur bestes Erdnußkuchenmehl zu verwenden, außerdem mit kleinen Portionen zu beginnen, indem sich bekanntlich Schweine nur schwer an neues Futter gewöhnen. Haben sie sich aber erst einmal damit bekannt gemacht, so kann man rasch bis zu dem angegebenen Quantum steigen.

†† **Wirkung verschiedener Temperaturen auf die Entwicklung der Hühnereier.** Sehr frische Hühnereier, die mit gleicher Sorgfalt behandelt und unter denselben Bedingungen der künstlichen

Brütung ausgesetzt waren, wurden von H. Lirelli nach einer italienischen biologischen Zeitschrift 96 Stunden lang der Bruttemperatur + 36 Grad ausgesetzt. Sodann trat eine Verschiedenheit insofern ein, als ein Teil bei einer Temperatur von 37 Grad, der andere bei einer solchen von + 33 Grad nach 96 Stunden gelassen wurde. Ein Unterschied in der Embryonenentwicklung zeigte sich bei der Lupenbetrachtung nicht; nur das eine ließ sich deutlich feststellen, daß sich bei den Eiern der höheren Temperatur ein entschiedenes Ueberwiegen der Verhältnisse aller Teile bei den Embryonen bemerkbar machte. Die verschiedene Temperatur wirkte also auf die Größe der Tiere ein.

†† **Frisches Wasser für Hühner im Sommer.** Bei starker Hitze ist es durchaus notwendig, den Hühnern usw. während des Tages öfter frisches Wasser zum Trinken zu geben in nicht zu flachen Gefäßen, da solche meist sehr rasch austrocknen. Man glaube nicht, auf dem Lande sei das Verabreichen von Trinkwasser überflüssig. Es ist dies längst nicht immer der Fall; sehr oft steht den Tieren nur schmutziges, jauchiges Wasser zur Verfügung. Und das ist vom Uebel.

†† **Eine gefährliche Geflügelkrankheit.** Ein dem Geflügel sehr gefährlicher Parasit ist die Luftsackmilbe. Dieser bewohnt die Luftröhre, vor allem die sogenannten Luftzellen der Hühner und Fasanen, und ist sehr häufig mit einer anderen Milbe, Bindegewebsmilbe, vergesellschaftet, die im Bindegewebe lebt und einen raudeartigen Ausschlag bei den Hühnern erzeugt. Die Luftsackmilbe stellt kleine, weiße, rundliche Punkte dar und erzeugt eine heftige Entzündung der Luftröhrenäste, welche schließlich auf die Luftröhre selbst übergeht und die Tiere an Erstickung eingehen läßt. Ohne Abschlachtung des gesamten Bestandes und einer sehr sorgfältigen und daher sehr schwierigen Desinfektion ist die Luftsackmilbe nicht aus dem Hühnerstall herauszubringen.

Bienenwirtschaftliches.

? **Rach der Drohnenschlacht** tut der Anfänger gut, wenn er nochmals alle Stöcke, besonders die im Juli entweiselten, untersucht, ob sie weiselrichtig sind. Jedes, den man weisellos findet, kuriere man auf der Stelle, indem man ihm aus 7 kleinen Ablegerchen 5 bis 6 Brutwaben mit allen darauf sitzenden Bienen einhängt, eine Königin aus einem kleinen Brütchen einsperrt und dem Stocke in der gewöhnlichen Weise zusetzt.

? **Die Herbstvereinigung der Völker.** Ein sehr einfaches Verfahren zum Vereinigen von Völkern ist folgendes: Man entweiselt das zu kassierende Volk und bringt die Bienen am zweiten Tage in den Honigraum des zu verstärkenden Stockes. Hängt man die Bienen mit Waben des Abends in den Honigraum und beräuchert beide Völker, so ziehen sich die Fremdlinge in der Nacht in das Brutlager des Standstockes. Fast alle zugebrachten Bienen werden bleiben, weil sie nach Beendigung der Tracht in überwiegender Mehrzahl bei dem Volke bleiben, dem sie zugeteilt werden; nur ein sehr kleiner Teil kehrt auf die alte Standstelle zurück. Aber auch diese gehen nicht verloren, da sie sich in andere Stöcke einbetteln. Will man der Sicherheit wegen die hinzubringenden Bienen beträuben, so tue man es; nötig ist es jedoch nicht, und wird besser vermieden. Besprengt man die Bienen, welche man zuteilt, etwas mit Honig, so werden sie willig angenommen und ihrerseits ist an ein Erstechen der Königin nicht zu denken.

Fischzucht.

— **Sumpfinseln und Schilfwuchs in Fischteichen** drücken den Ertrag der Teiche an Fischen herab. Wenn das Schilf zu üppig wächst, wird es tief unterm Wasser abgemäht und im Herbst beim Ablassen des Teiches nochmals dicht an der Wurzel abgeschnitten, die Wurzeln abgehauen und herausgetragen. Sumpfinseln, welche bei warmem Wetter obenauf schwimmen und zu Fennbildungen Veranlassung geben, werden nach der Herbstfischerei abgestochen und herausgetragen, die Teichsohle dagegen durch Ausfahren von Sand oder Erde so beschwert, daß sie nicht wieder aufschwimmt.

— **Viele Fischzüchter** begehen große Irrtümer, indem sie beim Errichten von Karpfenteichen große Dämme herstellen und dabei all den Humus und den reichen Boden herausnehmen, denselben außerhalb der Dämme aufwerfen und so hohe Eindämmungen bilden. Da jedoch der Boden in Wiesen oder längs der Bäche oder Flüsse gewöhnlich reich an pflanzlichen Nahrungsmitteln ist, so ist es ein großer Fehler, die Futterpflanzen aus den Fischteichen zu entfernen.

Gesundheitspflege.

‖ **Appetitlosigkeit.** Ein ebenso einfaches als sicher wirkendes Mittel gegen Appetitlosigkeit bereitet man sich, indem man Bitterklee, Wachholderbeeren und Wermutkraut (je für etwa 10 Pfg.) in 2 Liter Wasser kocht und auf 1 Liter Flüssigkeit einkochen läßt. Dann mischt man die Mischung durch und nimmt von derselben vor jeder Mahlzeit einen Eßlöffel voll kalt. Nach wenigen Tagen schon wird der erwünschte Erfolg eintreten.

‖ **Bartflechte.** Man legt auf die erkrankte Stelle täglich ein- bis zweimal Dampfkompressen (2 Stunden hindurch), die nach je 20 Minuten zu wechseln sind. Außerdem ist der Gesichtsteil mit gutem Olivenöl einzureiben. Es gibt eine einfache und eine durch Parasiten verursachte Bartflechte. Letztere ist übertragbar. Die erkrankten Barthaare kann man mit einer Pincette (Federzange) entfernen.

‖ **Rasche Hilfe gegen Bräune.** Man erhitze schnell etwas Wasser über einer Spirituslampe, tauche einen Streifen Flanell hinein, wickle ihn fest um die Brust des Kindes. Dann lege man gekochte Zwiebeln in heißem Zustande auf die Fußsohlen und gebe endlich wenige Tropfen Sirup, sodaß das Kind die Krankheitsstoffe ausbricht. Innerhalb einer halben Stunde ist das Kind ganz gesund. Falls das Kind jedoch einen schweren Anfall hat, so gebe man auch einen Teelöffel voll Alaun (alum) und Zucker zu gleichen Teilen vermischt und das endet alle Not.

‖ **Durch öfteres Abwaschen der Hände** mit Weizenkleie werden dieselben glatt und zart und sind in der Luft dem Aufreißen widerstandsfähiger.

‖ **Gegen die parasitäre Bartflechte** verwende man zuerst das Abwaschen der befallenen Stelle mit warmem Wasser und Schwefel- oder Perubalsamseife. Bleibt dieses wirkungslos, so bestreiche man den Fleck mit Kummerfeld'schem Waschwasser oder Schwefelsalbe (30 Gr. Schweineschmalz, 6 Gramm Schwefelmilch). Zum Abwaschen benutze man Kaliseife.

‖ **Den an Blutandrang nach dem Kopfe Leidenden** sind kalte Fußbäder, das Anlegen nasser baumwollener Strümpfe, über die man trockene wollene zieht, sowie das Barfußen im taufeischen Gras anzuempfehlen.

‖ **Ratschläge zur Ernährung und Pflege unserer Kleinsten** sind in einem Merkblatt enthalten, das die Stadt Berlin herausgegeben hat und das in vielen Zehntausenden von Exemplaren zur Verteilung gelangt. Dieses Merkblatt hat natürlich hervorragende Aerzte zu Verfassern, und es enthält nicht nur Ernährungsvorschriften für Säuglinge, die noch weiter nichts als Milch erhalten sollen, sondern auch der etwas Größeren ist in dem Merkblatt gedacht. So heißt es z. B.: Säuglinge über sieben Monate sollen nicht allein Milch bekommen. Vom siebenten Monat an kann einmal täglich Bouillon gegeben werden, vom achten Monat an einmal 2 bis 3 Eßlöffel Brei von Gries rc. Die OXO Bouillon der Liebig-Gesellschaft ist nun in hohem Maße geeignet zu dieser Kinderernährung, da sie die in der Brühsuppe vorhandenen Nährsalze und Extraktivstoffe, die den Wohlgeschmack und die Bekömmlichkeit derselben überhaupt erst ausmachen, in hervorragendem Maße enthält. Auch ihre ganze Herstellung ist eine einwandsfreie und tadellose. OXO Bouillon ist also für den vorgedachten Zweck sehr geeignet.

‖ **Gegen Nasenröte** empfiehlt sich ein öfteres Waschen der Nase mit einem Wasser, das aus einer Auflösung von 2 Gramm Borax in einer Unze Rosen- und ebensoviel Orangeblütenwasser besteht und das man auf der Haut eintrocknen läßt. Zwischendurch nimmt man zweckmäßig noch eine Waschung mit Kampferspiritus vor.

Alte Schürzen nutzbar zu machen.

Von **Edine Kraft.**

(Nachdruck verboten.)

In jedem Kommodenkasten finden sich wohl alte Schürzen, große blaue Wirtschaftsschürzen neben den zierlich gestickten Teeschürzchen — Leinen, Kattun, Batist und Seide. Wie aber alles Irdische vergänglich ist, so auch Schürzen. Hier brennt mal am Herd ein Loch hinein, da reißt der dünne Batist, während die hübsche Stickerei ganz und zierlich bleibt. Unauslöschbare Flecken machen den Gebrauch der goldechten roten Schweizerkattunschürze unmöglich, und die noch farbenfreudig strahlenden bunten Borten tun uns doch zum Fortwerfen zu leid. Verschenken kann man das Zeug nicht, denn für 48 Pfennig gibt es in jedem Geschäft heut die reizendsten Tändelschürzchen, und den Flickenkasten damit beschweren, lohnt auch nicht recht. Also was machen? — Ja, da ist noch eine schöne, selbstgewirkte Serviette von 70 cm Geviert. Die Kattunborte reicht etwa zweimal über das Viereck. Man säumt also die Borten, die grade zu schneiden und sein aneinander zu nähen sind, um und steppt sie je 17½ Zentimeter vom Rand aus auf. Aus der roten Kattunfläche, die keine Flecke hat, schneidet man nun nach einem Papiermuster Sternchen mit 5 oder 7 Zacken und heftet sie mit feiner roter Seide in gleichmäßigen Abständen zwischen die beiden Streifen auf den weißen Grund der Serviette, dann steppt man sie gleichfalls mit der Nähmaschine auf, setzt um das ganze eine nette Spitze und hat ein wunderhübsches Mittelbeckchen fertig. Statt der Spitze kann man auch abgetrennte Stickerei von einer weißen alten Schürze verwenden, oder wenn man soviel Stoff hat, Schrägstreifen vom Schweizerkattun rundum setzen.

Von den alten Blaudruck- und derberen Wirtschaftsschürzen machen sich mit einer leichten Zwischenlage von Watte prachtvolle Topfanfasser; oder man macht wattierte Decken für die Kochkiste daraus. Dazu trennt man die Schürzen vom Bund, schneidet die Stücke nach dem Innenmaß der Kochkiste, belegt die eine Seite mit Watte, deckt eine zweite alte, ebenso vorgerichtete Schürze darüber, näht beide über der Watte zusammen und steppt mit der Maschine leicht durch.

Seidene Schürzen in bunten Farben geben noch reizende Nadelbücher, Kissen, Toilettekistchen, Bilderrahmen usw. Aus Batist und Siebenstoffschürzen macht man Kammtücher, indem man sie zu passenden länglichen Vierecken zurechtschneidet, mit passendem farbigen Babyband einfaßt und beim Frisieren unter die Kämme legt, damit Staub und ausgekämmte Haare den Toilettentisch nicht beschmutzen. Das Kammtuch ist nach Gebrauch abzuschütteln und die Kämme und Bürsten hineinzuwickeln, so bleibt alles beisammen und staubfrei.

Bunte andere Schürzchen beglücken noch kleine Mädchen als Puppenkleidchen, Puppenwagendecken, Puppenstubengardinen und andere kleine Herrlichkeiten.

Nur nichts fortwerfen! All solche Sachen feiern unter geschickten Händen noch einmal ihr Auferstehungsfest!

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19060901060/fragment/page=0002