Hirschkeule auf Speck. 6 Personen. 4—5 Stunden. Eine gut abgehangene Keule oder ein Stück davon wird abgewischt, gehäutet, sehr dicht gespickt und mit Pfeffer und Salz bestreut. Eine passende Bratpfanne oder Kasserolle wird mit 300 Gramm in feine Scheiben geschnittenen Speck ausgelegt, die Keule darauf gegeben, mit feingestoßenen Wachholderbeeren bestreut und im Bratofen unter fleißigem Begießen 4 Stunden gebraten. Nach 2 Stunden Bratzeit fängt man an, ab und zu 1 Löffel süße oder saure Sahne zuzufüllen und auch über das Fleisch zu streichen. Die Sauce wird durch ein Sieb gegossen, mit einem Löffel in etwas Sahne verquirltem Kraftmehl seimig gekocht, mit 10 Tropfen Maggi's Würze vollendet und neben dem Braten angerichtet.

Gänsekleln mit weißen Rüben. In der Brühe des weichgekochten Gänsekleins kocht man weiße Rüben, welche gut geputzt und gewaschen sind, vollkommen weich, gießt die Brühe von den Rüben ab und verkocht sie mit Braunmehl, ein wenig Zucker und Pfeffer seimig, legt das Gänsekleln, die Rüben und nach Belieben einige in Salzwasser abgekochte Kartoffeln in die Sauce, schwenkt alles gut durcheinander und läßt es wieder kochend heiß werden.

Altdeutsche Gans. In früheren Jahrhunderten brachte in Deutschland eigentlich nur der Wachholderstrauch, der in den Waldungen immer wild wuchs, ein Körnergewürz hervor, ehe man an die indischen Gewürze denken konnte. An wilden, aromatischen Kräutern wuchs ebenfalls genug zudem setzte jede Hausfrau ihren Stolz darein, im Würzgärtlein allerlei Labkraut selbst zu ziehen, als Salbei, Thymian, Lavendel u. dergl. — So brät man auch die Gans sehr einfach, indem man sie nach dem Rupfen und Sengen, nach Entfernung des Eingeweides, des Hafses und der Flügel, sowie der Füße tüchtig wusch und dann mit zerstampftem Wachholderpulver und Salz gehörig einrieb. In den Rumpf steckte man nur Beifuß, Salbei und Thymian und machte sie dann unter fleißigem Begießen mit dem ausbratenden Fett, meist am Spieß, gar. Diese einfache, uralte Bereitungsart der Gans schmeckt außerordentlich gut und wird nach einmaliger Probe gewiß gern wiederholt werden. In Oesterreich ist diese Bratart noch heute vielfach die übliche.

Rehleber, recht geschmackhaft. Die Leber wird rein gewaschen, von der Haut befreit, in dünne Scheibchen geschnitten, mit Butter, fein geschnittener Zwiebel, Pfeffer und Salz gewürzt, etwas feines Mehl darüber gestäubt und mit etwas Essig nochmals aufgekocht; die Leber darf nicht zu lange geröstet und der Pfeffer nicht gespart werden. Oder man stäube die gehäutete und ganz dünn geschnittene Leber mit einem Löffel voll Mehl ein und dämpfe eine klein geschnittene Zwiebel in Butter; wenn die Zwiebel gelb ist, so kommt die Leber hinein und gleich darauf ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe, Pfeffer und Salz, und so läßt man die Leber einige Minuten kochen. Zum Schluß fügt man etwas von der trefflichen Maggiwürze hinzu. Das Gericht in seiner Gesammtheit wird dadurch womöglich noch etwas pikanter und mundet dann natürlich auch um so vieles besser.

Hauswirtschaft.

† **Braune Strümpfe anzufärben.** Die braunen Strümpfe, welche mit der Zeit durch die Wäsche ihre Farbe verlieren, färbt man wieder leicht auf, wenn man sie eine Viertelstunde in Wasser kochen läßt, welches man durch Abkochen der äußeren Nußschalen erhält. Die Farbe ist echt und die Wolle bleibt weich.

† **Filzhüte zu waschen.** Man reibe die Filzhüte mit einem Flanellappen rein, der in mit lauwarmem Wasser verdünnten Salmiakgeist getaucht ist. Der Flanellappen muß, sobald er schmutzig ist, erneuert werden. Der Hut muß dann mit einem weichen, leinenen Tuche trocken gerieben werden. Nach der Reinigung bürste man den Hut glatt. Man vermeide den Hut naß zu machen, da er sonst die Form verliert.

† **Kleister zum Kleben von Papier auf Metall.** Einen guten Kleister, um Zettel auf Zimmbüchsen zu kleben, erhält man durch Vermischen von bestem Mehl mit dreiachtel bis einhalb seines Gewichts Zucker. Man übergießt das Gemisch mit heißem Wasser in der gleichen Weise, wie man gewöhnlichen Kleister herstellt. Für hellfarbiges Papier nimmt man weißen Zucker, für dunkles kann man braunen verwenden. Der Kleister wird bald sauer und muß jeden Tag frisch bereitet werden.

† **Tintenflecke** verschwinden aus bunten Woll- und Baumwollstoffen durch Einreiben mit Glyzerin und Nachwaschen in warmem Wasser mit etwas Seife. Tintenflecke in weißen Stoffen behandelt man mit Zitronensäure, indem man dieselben einige Zeit darin weichen läßt und eventuell das Verfahren wiederholt. Der zurückbleibende gelbe Fleck wird in gleicher Weise mit Kleesalz präpariert.

† **Was ist bei der Aufbewahrung des Mehles zu beachten?** Sowohl Weizen- als auch Roggenmehl soll man niemals fest eingestampft in Säcken oder auch längere Zeit an einem und demselben Orte liegen lassen. Ebenso wie jedes Getreide zu seiner Aufbewahrung des Luftwechsels bedarf und umgeschaufelt werden muß, so bedarf auch Mehl desselben. Es soll deshalb ausgesichtetes Mehl in der Regel wenigstens alle zwei Monate einmal umgeschaufelt werden. In Säcken eingestampftes Mehl muß jeden Monat einmal umgeschichtet werden, wobei zu beachten, daß beim Umlegen die Säcke gewendet werden, also eine veränderte Lage erhalten. Versäumt man dies, so wird das Mehl nach 5 bis 6 Monaten knollig, und bekommt einen dumpfigen Geruch; es hat an Backfähigkeit verloren und das daraus hergestellte Gebäck hat eine blasse Farbe und unangenehmen Geruch.

† **Essigflecke aus Messern zu entfernen.** Sind die Flecke schon sehr tief eingetreffen, so hilft nur ein Abschleifen. Oberflächliche Flecke lassen sich durch Putzen mit Spiritus und Putzstein oder Sand entfernen. Man legt dazu das Messer auf das Putzbrett oder den Tisch, benetzt einen glatten Pfropfen mit Spiritus, taucht ihn in geschabten Putzstein und reibt damit die Flecke kräftig. Auch Petroleum erweicht solche Flecken. Ueberhaupt putzt es sich mit einem Propfen sehr gut, weil man in die vertieften Kanten am Griffe gründlich hinein kann.

† **Rost aus weißer Wäsche zu entfernen.** Man mischt in einem Glase 5 Gramm Sauerkleesalz, 5 Gramm Zitronensaft, 5 Gramm Salz mit 40 Gramm weichem Wasser, bestreicht mit dieser Lösung die Flecke, hält dieselben dann an ein mit heißem Wasser gefülltes und dadurch erhitztes zinnernes Gefäß, worauf der Fleck alsbald verschwindet; man wäscht die Stelle dann noch mit Seifenwasser aus.

† **Schnallen an Wäschebändern.** Um das Binden der Wäschebänder zu vermeiden, schließe man sie mit kleinen Schnallen, die, so oft ein Stück aus dem Dutzend-Paket herausgenommen wird, ohne Mühe fester zugezogen werden können. Man benützt dazu schwarzlackierte oder Messingschnallen, wie sie an Herren-Westen gebraucht werden; stählerne würden bei der geringsten Feuchtigkeit Rost ziehen. Man wählt die Schnallen in der Breite des zu verwendenden Bandes. Rotes Wollenband bewährt sich auf die Dauer am besten. Ein Ende desselben wird an die Schnalle befestigt, das andere so gesäumt, daß es spitz zuläuft. Wohl zu beachten ist immer, daß die zuletzt gewaschenen Stücke stets zu unterst in dem Paket zu liegen kommen, da die oberen zum Gebrauche herausgegriffen werden. Auf diese Weise erzielt man einen gleichmäßigen Verschleiß. Auch Zigarrenbänder, je zwei aneinandergenäht, sind recht praktisch für Wäsche einzubinden und sehen dabei allerliebst aus.

† **Einkauf lebender Gänse.** Die Augen müssen feurig sein, dann sind sie jung; alte Gänse bekommen Ringe um die Augen. Hat die Gans einen Hängebauch, dann hat sie schon Eier gelegt und gebrütet. Gänseriche erkennt man an ihrer tiefen Stimme, sowie daran, daß ihr Hals um einige Zentimeter länger und dicker ist, als bei der Gans. Sie erscheinen also, auch vermöge des größeren Kopfes und Schnabels, viel größer, haben überhaupt ein stärkeres Aussehen und ein fieres Auge. Kauft man Gänse mager ein, so muß man sie so groß wie möglich zu erhalten suchen. Denn je stärker ihr Knochenbau, desto geräumiger sind sie, und desto schwerer werden sie durch die Mästung. Wem mehr am Fette der Gänse als an ihrem Fleische gelegen ist, der erreicht seinen Zweck sicherer, wenn er seinen Bedarf erst im Herbste mit ausgewachsenen ungemästeten Gänsen deckt.

Kleinere Mitteilungen.

§ **Um Marmorplatten schön weiß zu erhalten,** genügt das gewöhnliche Abwaschen nicht, von Zeit zu Zeit muß man sie mit einem in Petroleum getränkten Lappen abreiben. Sind einige Flecke sehr hartnäckig, so lasse man auf diesen etwas Petroleum kurze Zeit stehen und reibe dann erst kräftig. Jedoch hüte man sich, dies zu lange und zu oft zu tun, damit die Platte nicht angegriffen wird. Aus dem gleichen Grunde nehme man zur Reinigung stets nur Lappen, nie aber eine Bürste, wie dies leider oft geschieht. Die Bürste nimmt mit der Zeit allen Glanz von der Platte und macht sie rauh. Nach jeder Reinigung mit Petroleum wasche man mit klarem Wasser nach und trockne dann den Marmor wieder gut ab.

§ **Behandlung der Hektographenmasse.** Zur Entfernung der Tinte von der Masse nach dem Gebrauch des Hektographen bedient man sich mäßig verdünnten Alkohols. Man tränkt damit ein Schwämmchen und wäscht mit diesem die Fläche ab. — Man darf beim Hektographieren die Tinte des Originals nicht zu lange auf die Masse einwirken lassen und muß die Schrift auch sofort nach dem Abziehen der Kopien entfernen.

§ **Marmor** kittet man mit einem Brei von Bleiglätte und Glyzerin. Man bestreicht die Bruchflächen damit und drückt sie fest aneinander. Der Kitt trocknet sehr schnell, ist haltbar und wasserfest, doch etwas geblich. — Gegen Petroleumflecke auf Marmorplatten hilft eine Mischung von zwei Teilen Soda und je einem Teil Bimsstein und Kalk, beides fein pulverisiert. Die Mischung wird mit Wasser zu einem Brei angerührt, auf die Flecke gerieben, bleibt einige Minuten darauf stehen, worauf man mit Seifenwasser nachwäscht und mit klarem Wasser abspült.

§ **Wie unterscheidet man Wolle?** Die feinste und weichste Wolle befindet sich stets auf der Schulter des Schafes. Ein Fachmann sieht, wenn er Schafe abschätzen will, immer zuerst nach der Wolle auf der Schulter als jenem Teil, an welchem die feinste Wolle gefunden wird. Diese Wolle wird mit der Wolle an den Rippen, den Lenden, dem Rumpfe und Schulterteilen verglichen. Und je mehr die Wolle von den anderen Körperteilen des Tieres diesem Muster gleicht, desto besser ist es. Dann untersuchen wir vor allem die Länge des Stapels und wenn wir finden, daß die Wolle an den Rippen, den Lenden und dem Rücken hinreichend lang ist, ist das Vlies „richtig und gleichmäßig". Hierauf übergeben wir uns über die Dichtigkeit des Vliesses, und wir tun dies, indem wir einen Teil der Rumpf- und Lendenwolle erfassen, denn diese Teile pflegen gewöhnlich die dünnsten und mangelhaftesten zu sein. Wenn diese Untersuchung gut ausfällt, können wir die Wolle als „gleichmäßig dicht" erklären. Wenn das Vlies an der Schulter, den Rippen und Rücken nahezu von gleicher Länge ist, sowie von gleicher Dichtheit an der Schulter und über die Lenden, so haben wir ein vollkommenes Schaf zur Erzeugung einer wertvollen Wolle.

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

Nr. 47 Halle a. S., den 24. November 1906

Sortenwahl und Sortenzucht im Gemüsegarten.

Von **M. Dankler**, Rumpen.

(Nachdruck verboten.)

Will man wirklich gute Erfolge im Gemüsegarten erzielen, so muß man besonders die Sortenwahl und Sortenzucht im Auge halten. Gute Sorten sind von allergrößter Wichtigkeit, aber wo soll der Anfänger sie erhalten? Nun, wenn er wirkliche Freunde in ähnlicher Lage hat, so werden diese ihm schon mit Rat und Tat zur Seite stehen. Kann er gute Sorten von ihm bekannten Liebhabern seiner eigenen Gegend erlangen, so ist dieses für ihn von größter Wichtigkeit, im anderen Falle lasse er sich im ersten Jahre aus der besten Samenhandlung seiner Gegend eine Auswahl der besten Sorten schicken und prüfe nun selbst das beste heraus. Wie eine gute Marktfrucht beschaffen sein soll, läßt sich nicht mit zwei Worten sagen, da es sich um die verschiedensten Sachen handelt. Allgemein gültige Bedingungen sind schnelles Wachstum, gutes Aussehen und natürlich Wohlgeschmack. So ziehen zum Beispiel mehrere Aachener Marktgärtner eine rote Rübe (Beete, fälschlich Karotte genannt), die wirklich unbezahlbar ist. Sie gehört zu den flachen, runden ägyptischen und erreicht in knapp sechs Wochen ihre volle Ausbildung. Sie ist tiefrot, äußerst milde und von besonderem Wohlgeschmack. Von solchen Beeten können kaum genug geliefert werden, und sie werden stets um 20—25 Prozent höher bezahlt als alle anderen Sorten. Da würde es ja das einfachste sein, sich diese Sorte (Samen) bei den betreffenden Marktbauern zu bestellen. Gewiß, das kann man, aber — man erhält ihn nicht. Der eine lehnt ruhig ab, der andere gibt eine ganz andere Sorte. Ebenso pflanzen die Aachener Marktbauern ihre besonderen Erbsensorten. Sie bevorzugen grünschalige Arten, welche genau die guten Eigenschaften der Beeten haben. Die tiefgrüne Farbe ist des äußeren Ansehens wegen von Vorteil, weil gelbliche Sorten viel eher den Eindruck des reifenden, schon harten, nicht mehr schmackhaften machen. Ihre Salate bleiben festgeschlossen, wenn andere längst im Samen sind, und ihr festes, schnell wachsendes Sommerkraut hat geradezu Weltruf. Wo bekommen denn diese Marktgärtner in jedem Jahre ihre schönen Samen? Sie ziehen sie selbst und zwar mit einer Sorgfalt, die übertrieben fein könnte, wenn nicht die Erfolge sich so glänzend bewährten. Aus ihren Kulturen wählen sie, sobald sie in vollem Trieb sind, die allerbesten Exemplare zur Samenzucht aus. Jede Samenpflanze muß in hervorragendem Maße die Eigenschaften zeigen, die der Züchter an dieser Sorte schätzt. Jede Pflanze, die in Farbe und Form die geringste Abweichung zum Schlechteren zeigt, wird als Samenpflanze ausrangiert und sei sie sonst noch so prachtvoll. Dasselbe gilt von Pflanzen, die zwar die Eigenschaften unverfälscht zeigen, aber im allgemeinen ein schwächliches oder kränkliches Aussehen zeigen. Aber damit ist es noch nicht genug. Alle Sorgfalt wird nichts nutzen, wenn es nicht gelingt, die Sorte vor Fremdbestäubung und damit vor dem Ausarten, Variieren oder „Verbastern" zu bewahren. Hier werden nun die verschiedensten Kunstgriffe angewandt, ganz besonders, wenn es sich um wertvolle Schmetterlings- (Bohnen, Erbsen) oder Kreuzblütler (Gemüse) handelt. Der eine bringt die Samenpflanzen der zu schützenden Sorten weit ins freie Feld hinein. Hier hat er vielleicht mitten in einem Hafer- oder Roggenfeld einen passenden Komposthaufen angelegt, und auf diesen bringt er die Samenpflanzen. Er weiß nämlich ganz gut oder ahnt es wenigstens, daß sowohl die Bienen als auch die anderen Insekten sich bei ein- und demselben Ausfluge nicht auf eine Pflanzensorte beschränken. Die Bienen, die somit keine anderen Pflanzen derselben Art in der Nähe finden, können auch keine Fremdbestäubungen verursachen, und falls sich Insekten von einer Kornblume auf eine Erbsenblüte verirrten, würde dies doch ja keinerlei schädliche Folgen haben. Und da sie auf Komposthaufen stehen, so wachsen sie im Felde gerade so üppig wie im Garten. Einen der bekanntesten Samenzüchter aber überraschte ich eines Tages, als er beschäftigt war, eine Gruppe von Samenpflanzen, die er mit Glas und Gaze isoliert hatte, mit den nötigen Insekten zu versehen. Zu diesem Zwecke fing er alles, was auf den benachbarten Beeten derselben Art herumkrabbelte und steckte es in das Gazeglashäuschen. Gar viele aber bestreichen einzelne Samenpflanzen mit Pinseln und verbinden sie dann, bis der Befruchtungsprozeß verlaufen ist. Von den Samenpflanzen werden nun die allerbesten Früchte als Samen genommen, und so kommt es, daß die guten Sorten bei diesen Marktgärtnern nicht nur nicht ausarten, sondern von Jahr zu Jahr noch besser werden und die guten Eigenschaften noch markanter ausbilden; daß die Marktbauern im Interesse der eigenen Wirtschaft (um nicht selbst die Konkurrenz zu stärken) keine dieser Sämereien abgeben, ist ihnen nicht übelzunehmen.

Der strebsame und aufmerksame Gärtner kann aber auch selbst vorzügliche Arten erhalten, die gar nicht im Handel sind, ja gerade hiervon kann ich ein paar recht instruktive Beispiele anführen. Ein Gärtner sah in einem Möhrenfeld (Karotten) eine Pflanze, welche die übrigen weit an Größe überragte. Er zog alle anderen im Umkreise eines Fußes aus, so daß sie sich recht voll entwickelte und benützte sie im nächsten Jahre zur Samenzucht. Er erhielt eine Frühsorte, die er acht Tage früher auf den Markt bringt als alle anderen. (Die verkauften Möhren kommen entspitzt und der Herzblättchen beraubt auf den Markt, was die Käufer nicht einmal merken, aber jede Nachzucht ausschließt.) Ein anderer hatte eine Erbsensorte, die in jeder Schote bis 10—12 Erbsen von ungeheurer Dicke bringt. Er hatte zuerst in einem Felde eine Staude davon gefunden und davon Samen gezogen. Er erhielt im ersten Jahre darauf ein kleines Feldchen, dessen Schoten vielleicht zur Hälfte die gewünschten Eigenschaften zeigten. Nur diese wurden als Samen benützt. In den Jahren darauf zeigten 60, dann

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19061124062/fragment/page=0001

70 Prozent der Schoten die gewünschten Eigenschaften, und heute finden sich in einem ganzen Felde nur wenige, die anders sind. Samen wird selbst für schweres Geld nicht abgegeben, und Fremde kommen gar nicht an die Beete heran.

Alles aber, was mit der Samenzucht zusammenhängt, macht der Marktbauer oder Marktgärtner selbst. Hier kann es ihm auch der beste Knecht nicht gut genug machen und er ist auch mißtrauisch gegen jedermann. Seinen Samen bewahrt er in lockeren Beuteln auf. Jeder Beutel trägt ein Schildchen mit dem Jahresdatum, wann er gesammelt wurde. Geht die Zucht eines Jahres einmal verloren, so hat er Samen vom Jahre zuvor; doch zieht er frischen Samen stets dem besten zweijährigen vor.

Landwirtschaft.

[] **Oeffnet den Boden der Luft.** Nur wo Luft, Wärme und Feuchtigkeit im Boden vorhanden sind, da findet ein reges Leben und Arbeiten statt; der Boden ähnelt gärendem Teig. Jeder intelligente Landwirt kennt den Zustand seiner Ackergare und weiß, daß auf solchen Böden hohe und sichere Erträge zu erwarten sind. Die Luft in dem gut gelockerten Boden bereitet den Pflanzenwurzeln ihre Speisen zu. Gerade in dieser Eigenschaft der Ackergare des Bodens liegt der ganze Schwerpunkt. Es sollte daher jeder Landwirt bemüht sein, der Luft den Boden zu öffnen, um so den Boden in den Zustand der Bodengare zu bringen. Zur mechanischen Bearbeitung des Bodens bedienen wir uns der verschiedentlichsten Ackerwerkzeuge, worunter der Pflug unstreitig die Hauptrolle spielt. Eine Regel, wie oft der Boden zwecks Erlangung der Bodengare zu bearbeiten ist, läßt sich nicht aufstellen.

[] **Als ein wesentliches Mittel, den landwirtschaftlichen Betrieb rentabler** zu gestalten, gilt das schon seit längerer Zeit bekannte, aber auch jetzt noch immer und immer wieder zu empfehlende Mittel: die pflegliche Behandlung des Stallmistes. Es soll durch mehrere Untersuchungen festgestellt worden sein, daß durch nachlässige und unzweckmäßige Behandlung des Stallmistes jährlich bedeutende Summen verloren gehen können, die zum Teil erhalten werden könnten, wenn der Stallmist durch Festtreten und Feuchthalten einer pfleglichen Behandlung teilhaftig würde und vor allem durch Anlage einer zweckmäßigen Einrichtung der Dungstätte das Verlorengehen der Jauche vermieden würde. Wenn man in neuerer Zeit mit vollem Recht auf die Verwendung künstlicher Düngemittel, namentlich des Chilisalpeters im intensiven Betriebe hinweist, so dürfte dabei aber wohl nicht unterlassen werden, auch auf die pflegliche Behandlung des Stallmistes zu verweisen, eines Schatzes gewissermaßen, den der Landwirt in seiner eigenen Wirtschaft besitzt.

[] **Zum Düngen der Wiesen.** Auf Grund der Erfahrung läßt sich behaupten, daß eine Düngung der Wiesen mit Phosphorsäure und Kali durchweg von gutem Erfolge begleitet ist. Die Menge, in welcher diese Nährstoffe zugeführt werden müssen, um den gewünschten Erfolg zu erzielen, richtet sich nach dem Düngungsstande und der natürlichen Beschaffenheit der Wiesen. Solche Futterfelder, die seit langen Jahren nicht mehr gedüngt wurden, bedürfen einer starken Düngung, während im entgegengesetzten Falle schon mit einer schwächeren Düngung der gewünschte Erfolg erzielt wird. Als Düngemittel haben sich für Wiesen das Thomasphosphatmehl und der Kainit bewährt. Hiervon werden je nach den Boden- und Düngungsverhältnissen der Wiese 8—16 Zentner pro Hektar oder 2—4 Zentner pro Morgen von jedem Düngemittel ausgestreut. Durch die Kaliphosphatdüngung wird erfahrungsgemäß das Wachstum der Wiesenpflanzen kräftig gefördert; insbesondere treten auch Klee und kleeartige Gewächse auf, wodurch das Futter verbessert und reicher an Nährstoffen wird, während manche schlechte Pflanzen verschwinden. Die Düngung wirkt also vorteilhaft auf die Menge und Güte des Futters ein.

[] **Die Herbstbewässerung der Wiesen** ist da von besonderem Werte, wo die infolge der Herbstregen anschwellenden Gewässer aus den umgrenzenden Feldern, aus Dörfern, Viehweiden usw. eine Menge Düngerteile mitführen, und zu keiner anderen Jahreszeit dürfte das Wasser durchschnittlich so reich an Nährstoffen sein. Die Regel muß sein, möglichst kurz und reichlich zu bewässern, denn eine längere Wässerung mit wenig Wasser ist namentlich für schwere Böden zu empfehlen. Es handelt sich nur darum, daß der Boden möglichst viel von den aufgelösten Nährstoffen aufnehme, was besser bei einer reichlichen Bewässerung auf beschränkter Fläche geschieht, als wenn man größere Flächen auf längere Zeit dem günstigen Einflusse von Luft und Wärme entzieht, die ohnehin im Herbste nicht mehr so bedeutend ist. Man soll deshalb bei warmem Wetter die Wässerung auf die Nachtzeit beschränken und bei rauhem Wetter soll man stark wässern, so lange das Wasser wärmer als die Luft ist. Nicht allein die Ausdehnung auf eine zu lange Rieselzeit ist es, was die zu weite Verbreitung des Wassers auf die Wiesen bedenklich macht, sondern mehr noch der bei geringem Zufluß entstehende Mangel an Wasserbewegung. Bei kräftigen Rieselungen ersetzt der stetige Zufluß frischen, in Gräben geflossenen und daher mit der Luft in Verbindung gebliebenen Wassers in gewissem Grade den Zutritt der Luft selbst und dadurch den stetigen Stoffwechsel überhaupt. Vor dem Eintritt der Fröste muß das Wasser nicht nur gänzlich abgestellt werden, sondern es müssen die Wiesen auch möglichst abgetrocknet sein.

[] **Das für Spargel gewählte Grundstück** ist am besten im Herbst oder Winter auf eine Tiefe von 50 bis 60 Ztm. zu rigolen. Hat man verrotteten Dünger oder Kompost zur Verfügung, so vermische man denselben mit der umgegrabenen Erde. Ist das Land gut vorbereitet, kann Ende März oder Anfangs April, nachdem der Boden abgetrocknet, bei günstiger Witterung mit dem Setzen begonnen werden. Der Spargel gedeiht in fast allen Böden, selbst in humusreichen Sandböden, nur in schweren, harten Böden mit anhaltender Feuchtigkeit nicht.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Erdbeeren als Einfassungspflanzen.** Wo Erdbeeren als Einfassungen längs der Wegbeete gepflanzt sind, ist es schon des schönen Aussehens halber nötig, alles aufzuwenden, daß die Einfassung nicht lückenhaft wird. Wenn man daher mit Erdbeeren eingefaßte Beete gräbt, sorge man immer dafür, daß die alte Erde um die Erdbeerpflanzen nach der Mitte des Beetes gebracht wird und aus der Mitte frische Erde an die Erdbeeren kommt. So ist es möglich, die Einfassungen längere Jahre vollkommen zu erhalten, natürlich darf auch die sonstige Düngung nicht fehlen.

** **Die Himbeeren** teilen sich 1. nach der Färbung in 1. gelbe, 2. fleischfarbige, 3. rote, 4. schwarze; 2. nach der Reifezeit in a) einmal tragende und b) mehrmals tragende oder remontierende. Die Anbauwahl der Sorten zum Anbau hinsichtlich ihrer Färbung richtet sich danach, ob man die Früchte für den Markt oder die Tafel, oder zur Saftbereitung benutzen will. Im ersteren Falle also beim Marktverkauf zu Tafelzwecken spielt die Farbe keine Rolle, ja es werden von verschiedenen Feinschmeckern die gelbfrüchtigen Sorten als die wohlschmeckendsten bevorzugt. Für die Saftbereitung dagegen wähle nur rote, und die neueren brombeerartigen, schwarzfrüchtigen, amerikanischen Himbeeren, denn je dunkler der Himbeersaft, um so ausgiebiger ist er bei seinen verschiedenen Verwendungsweisen, z. B. bei der Limonadenbereitung, und um so höher wird er bezahlt.

** **Ficus elastica** fordert eine Erdmischung von Laub- und Haideerde mit etwas reinem Sand und Lehm, und bei nicht zu großen Töpfen guten Wasserabzug. Eine Wärme von 8—15 Grad Reaumur sagt den Pflanzen am besten zu. Als Ueberwinterungsraum ist ein mäßig warmes Zimmer zu wählen; in sehr warmen Zimmern treibt der Gummibaum über Winter neue, aber meist kleinere, schwächliche Blätter, wodurch die Gleichmäßigkeit der Pflanze gestört wird.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Durch Auslese reichtragender Stöcke,** wiederholte Verjüngung dieser Stöcke durch Vermehrung und zugleich bestangepaßte Düngung und Kultur werden Rebstöcke erzielt, die ertragreicher und gleichmäßiger in ihren Erträgen, auch widerstandsfähiger gegen schädigende Einflüsse sind, als die Stöcke, die den großen Durchschnitt im Bestande der Weinberge bilden.

* **Die Reblaus** (Phylloxera vastratrix Pl.) ist ein den Blatt- und Schildläusen nahe verwandtes Insekt. Sie zeigt im allgemeinen eine mehr oder weniger eiförmige Gestalt, ist mit drei Paar Beinen und einem Paar Fühler versehen; letztere bestehen aus drei Gliedern, deren äußerstes länger ist als die beiden anderen.

* **Eine günstige Einwirkung hat das Schönen:** Wenn der Wein durch zu großen Gehalt an Gerbstoff oder ähnlichen Körpern zu rauh ist. Durch die Schönungsmittel werden jene Stoffe entfernt, der Wein wird milder. — Wenn der Weißwein zu dunkel gefärbt ist. Durch die Schönungsmittel entsteht in diesem Falle ein mehr oder weniger stark brauner Niederschlag. Der Wein wird heller an Farbe. Beabsichtigt man dies durch das Schönen zu erreichen, so verdienen die Gelatine und die Milch den Vorzug vor den anderen Schönungsmitteln. Die ungelösten Stoffe, die das Trübsein des Weines bedingen, erteilen diesem manchmal einen eigentümlichen Geschmack oder verdecken den feineren Geschmack des Weines. Werden die ungelösten Stoffe durch das Schönen entfernt, so tritt in diesen Fällen ein reinerer und besserer Geschmack auf.

* **Behandlung neuer Fässer.** Neue Fässer müssen vor dem Gebrauche gut ausgelaugt werden, da das Eichenholz lösliche Stoffe enthält, die für den Wein nachteilig werden. Am besten gelingt das Reinigen der neuen Fässer mit Wasser und Dampf. Zusätze von Kalk und Soda zum Reinigungswasser haben keinen Wert, besser ist ein Zusatz von Schwefelsäure, 100 Gramm auf 100 Liter Wasser. Am besten ist es, wenn man die neuen Fässer mit Wasser gefüllt, längere Zeit stehen läßt; selbstverständlich muß das Wasser von Zeit zu Zeit erneuert werden. Nach diesem Auslaugen mit kaltem Wasser drückt man die Fässer fünf bis zehn Mal mit heißem Wasser aus, wobei man immer das Brühwasser, ehe es ganz kalt geworden ist, wieder aus denselben entfernt. Auch nach der sorgfältigsten Auslaugung wird man in neue Fässer nie wertvolle und feine Weine einfüllen.

* **Ein wichtiges Erfordernis zum guten Ausbau des Mostes** ist ein guter Keller. Der Winzerkeller muß einfach, praktisch und sauber sein. Eine unbedingte Notwendigkeit ist eine Trennung des Wirtschafts- und Haushaltungskellers vom Weinkeller. Lorbeerbäume, Oleander, Kartoffeln, Rüben und Gemüse lassen durch die fortwährend in Fäulnis übergehenden Teile saure Gärungen entstehen, die durch die Poren des Faßholzes unreinen Geschmack der Weine und Krankheiten veranlassen. Konstante Temperatur, genügende Feuchtigkeit, leicht zu regelnde Ventilation, gewissenhafte Reinlichkeit und Ordnung sind Erfordernisse eines guten Kellers, zu dem Sauberkeit und sorglichste Instandhaltung der Fässer.

* **Zusatz von Reinhefe zum Most.** Setzt man einem Weine die für ihn passende Reinhefe zu, so sichert man hierdurch den guten Verlauf der Gärung. Sie wird rasch vor sich gehen, so daß die schlechten Keime nicht wachsen können, vollständig verlaufen, und der Wein wird reinschmeckend. Also bei krankem oder bei sehr unreifem Traubenmaterial ist der Zusatz solcher Reinhefe nur zu empfehlen.

Bienenwirtschaftliches.

? **Viele Bienenzüchter, welche leer stehende Wohnräume besitzen,** benutzen diese als Ueberwinterungs-Lokalitäten für Bienen. Befinden sich solche Räumlichkeiten zu ebener Erde, dann sind sie geeignet, weil vorkommende Erderschütterungen nicht so intensiv wirken. Liegen dieselben aber eine oder mehrere Treppen hoch (Oberstube, Bodenraum), so werden die Bienen durch jedes heftige Zuwerfen der Haus- und Stubentüren, durch Treppensteigen, namentlich dann, wenn Kinder im Hause sind, welche die nötige Vorsicht hierbei gar zu leicht außer acht lassen, allzu häufig und derart gestört, daß sie den ganzen Winter hindurch wenig oder gar nicht zur Ruhe kommen können.

? **Den Bienen schadet es auf keinen Fall,** wenn im Winter durch ein Flugloch im oberen Teile des Stockes die warme Luft abzieht. Im Gegenteil es nützt ihnen, weil auf diese Weise eine stetige Erneuerung ihrer Atemluft eintritt, weil die feuchte Luft abziehen kann und nicht zur Bildung von Eis, Moder und Schimmel im Stocke Veranlassung gibt. Man sich wundern, daß sehr oft nur am Boden der Beute ein Flugloch angebracht wird, welches im Winter zur Lüftung des Stockes genügen soll. Das untere Flugloch ist nämlich, da wir die Reinigung des Stockes im Frühjahr selbst übernehmen, im Winter so ziemlich bedeutungslos, und kann fast ganz geschlossen werden; dagegen ist das obere Flugloch entsprechend der Stärke des Volkes zu öffnen.

? **Die Anlage einer Königinnenzucht** zu Handelszwecken ist nur für Gegenden zu empfehlen, die sich einer ganz besonders guten Honigtracht erfreuen. Denn nur in solch außergewöhnlich guten Trachtverhältnissen vermögen sich auch kleine Völkchen, wie man sie eben zur Weiselzucht braucht, ohne während ihren Bedarf an Futter selbst zu sammeln. Ist dies nicht der Fall, so müssen die kleinen Ableger fort und fort gefüttert werden. Außerdem hat der Züchter noch vielfach mit Mißerfolgen, mit Weiselsloigkeit zu rechnen. Will er ein Geschäft machen, so dürfen die Königinnen nicht zu hoch im Preise sein. Kurz, wer nicht unter hervorragend guten Trachtverhältnissen imkert, steckt beim Handel mit Bienenköniginnen nichts auf.

? **Zur Vernichtung der Mäuse auf Bienenständen** werden die Oleanderblätter empfohlen. Die getrockneten Oleanderblätter werden gestoßen und mit Sand vermischt in die Schlupflöcher der Mäuse gebracht. Die Mäuse können den Geruch nicht vertragen und verlassen ihre Schlupfwinkel.

Gesundheitspflege.

[] **Zur Kinderpflege.** Es wäre angezeigt, die Eltern zu unterweisen, daß sie die Kinder zur Reinigung des Mundes und der Zähne nach jeder Mahlzeit und besonders abends und zum Gebrauche von Zahnbürste und Pulver anhalten.

[] **Temperatur der Brausebäder.** Es ist eine bekannte Tatsache, daß dann, wenn man wirklich die Leute so weit hat, daß sie die Bäder und namentlich die Brausebäder benutzen, solches in ausführlicher und kritikloser Weise stattfindet. Daher sind die Ausführungen des Knappschaftsarztes Dr. Fernbacher auf der 22. Jahresversammlung der deutschen Gesellschaft für Volksbäder von hoher Wichtigkeit. Er geht davon aus, daß einmal die Badenden von Staub und sonstigen Beschmutzungen gereinigt werden, dann aber vor allem auch gesundheitliche Gefahren der Arbeit und des täglichen Lebens beseitigt und gemindert werden wollen. Die Brausebäder dienen also als Vorbeugungsmittel gegen Krankheiten und üben damit eine im großen und ganzen sehr günstige und nicht zu unterschätzende Wirkung auf das körperliche Wohlbefinden aus. Wenn im allgemeinen auch der Satz für die Volksbäder seine Geltung haben muß: „Je kühler das Wasser, um so wohltätiger seine Wirkung!“ so ist doch nicht jeder Mensch und nicht jedes Alter zu allen Zeiten und unter allen Verhältnissen imstande, kaltes Wasser zu vertragen, d. h. sich diesem ohne Gefahr für seine Gesundheit und sein Wohlbefinden auszusetzen zu können. Nach Fernbacher ist in allen Schul-, Arbeiter- und anderen Volksbädern, soweit diese in Brauseform verabreicht werden, zuerst eine längere warme Brause und unmittelbar darauf eine kalte Brause zu geben. Die Temperatur der ersteren soll in der Regel über der Körpertemperatur (29 Gr. R. oder 37 Gr. C.) liegen, und es ist sogar ratsam, daß die Körpertemperatur um 1—2 Gr. überschritten wird. Die Durchschnittstemperatur der warmen Brause soll bei gesunden Erwachsenen 32 Gr. R. (40 Gr. C.) betragen, bei Kindern und schwächlichen Personen aber 30 Gr. R. (38 Gr. C.). Die Temperatur der kalten Brause kann sich nach dem gewöhnlichen Leitungswasser richten; sie wird demnach in Arbeiterbädern 10—12 Gr. R. (12—15 Gr. C.), in Schul- und anderen Volksbädern 16 Gr. R. (20 Gr. C.) betragen, soll aber im allgemeinen nicht über 20 Gr. C. hinausgehen. Auch in bezug auf die Zeitdauer der Brause wird häufig gesündigt. Für die warme sind 2 Minuten vollständig ausreichend, während die kalte nur eine viertel bis eine halbe Minute betragen soll. Den Wasserdruck können die Badenden selbst nicht regulieren; man schreibt für die warme Brause einen solchen von $^1/_2$ Atmosphäre, für die kalte aber mindestens von 2 Atmosphären vor. — Daß alle anderen Bäder, welche zu Heilzwecken gegeben werden, genau nach Temperatur, Druck, Form und Zeit ärztlich besonders verordnet werden müssen, ist wohl ohne weiteres klar.

|| **Vom Kleiderbürsten, eine wichtige Alltagsfrage.** Das Bürsten von staubigen Kleidern in den belebten Räumen des Hauses steht mit dem Reinlichkeitsgefühl des Menschen in argem Widerspruch, abgesehen überhaupt von den Schäden für die Gesundheit, die, wie die bakteriologische Untersuchung des Staubes zeigt, leicht durch diesen Vorgang hervorgerufen werden können. Man braucht mit seiner Einbildung gar nicht zu weit zu schweifen, wenn man das Kleiderbürsten tatsächlich für die Verbreitung von Krankheiten verantwortlich macht. Der Staub ist nämlich, wenn überhaupt, selten frei von Organismen, und unter ihnen sind häufig krankmachende Keime gefunden worden. Er ist in Wirklichkeit, wie der „Lancet“ hervorhebt, ein Feind des menschlichen Geschlechtes, der Träger von Krankheitskeimen und sollte stets und bei jeder Gelegenheit, wenn er auch noch so geringfügig ist, durch alle zur Verfügung stehenden Mittel verhindert werden. Das Kleiderbürsten und -reinigen ist in nicht geringem Grade ein stauberzeugender Vorgang, der aber unumgänglich notwendig ist, so daß man sich darauf beschränken muß, ihn möglichst mit den hygienischen Anforderungen in Einklang zu bringen. Kleider müssen natürlich ebenso gereinigt werden, wie bis jetzt Teppiche zu klopfen sind, aber beide Vorgänge bringen Nachteile mit sich, welche sich nur äußerlich unterscheiden. Ebenso wie es für das Ausklopfen der Teppiche besondere Stellen auf den Höfen oder sonst außerhalb der menschlichen Behausung gibt, sollte aus hygienischen Rücksichten auch in dem Hause selbst ein besonderer Raum eingerichtet sein, in dem die Kleider zu reinigen wären. Begeisterte Anhänger von Gesundheitsreformen würden ohne Zweifel noch dafür eintreten, daß Vorkehrungen zum Auffangen des Staubes in jenem Raume getroffen würden, vielleicht durch das Anhängen von feuchten Tüchern. Die Kleidung, wie wir sie am Tage tragen, hat eine große Aufnahmefähigkeit für den Staub und kann sehr leicht die Keime einer gewöhnlichen Erkältung oder Halsentzündung oder sogar von Blutvergiftung und Starrkrampf beherbergen, so daß die Ansicht keine irrtümliche ist, die Kleider müßten beim täglichen Reinigen und Bürsten, weniger gleichgültig behandelt werden, als es jetzt der Fall ist. Jedenfalls ist im großen und ganzen das Kleiderreinigen, wie wir es heute ausüben, ein gesundheitsschädlicher Vorgang, weshalb die Einführung von Saugapparaten zur Entfernung des Schmutzes aus den Zimmern, von Teppichen und von Kleidern vom hygienischen Standpunkte aus nur mit Freuden begrüßt werden kann. — In Amerika reinigt man Teppiche durch Bestreuen mit feuchten Zeitungspapierstückchen, die mit einer Teppichkehrmaschine wieder entfernt werden.

Für die Küche.

Die Fleischpreise haben sich seit Gründung des Deutschen Reichs mehr als verdreifacht. Um so freudiger ist es zu begrüßen, daß die deutsche Nahrungsmittel-Industrie den Anforderungen der Jetztzeit Rechnung trägt und bewährte Küchen-Artikel bietet, wie z. B. Maggi's Würze, Maggi's Suppen und Maggi's Bouillonkapseln. Mit deren Hilfe läßt sich an den Ausgaben für Fleisch ganz erheblich sparen und trotzdem eine gesunde, wohlschmeckende Kost auf den Tisch bringen.

Ragout von Hammelfleisch. Das in kleine, viereckige Stücke geschnittene und gewaschene Fleisch wird in kochendes Wasser und Salz gelegt, abgeschäumt, mit Lorbeerblättern, ganzen Pfeffer, Nelken, Zwiebeln und Dill (Fenchel) gewürzt. Hiermit wird das Fleisch reichlich halb weich gekocht, dann das Fett von der Brühe entfernt und diese durch ein Sieb gegossen, mit in Butter geschwitztem Mehl aufgekocht, das Fleisch nebst einigen Zitronenscheiben, Perlzwiebeln, eingemachten Gurken hineingetan und weich gekocht.

Russischer Gänsebraten. Ein eigentümliches Verfahren beim Braten einer wie bei uns vorbereiteten Gans übt man in Rußland aus. Das Tier wird mit feingestoßenem Kümmel und Salz innen und außen eingerieben, dann mit kleingeschnittenem Sauerkraut, das vorher im Fett mit Zwiebeln gar gekocht wurde, feingeschnitzelten Apfelwürfeln, Majoran und Salz gefüllt, oder aber nach kleinrussischer Sitte mit ½ Kilo in Fleischbrühe ausgequellter Buchweizengrütze vollgestopft und dann zugenäht. Bei der Grützefüllung muß man, um das Platzen des Bratens zu verhüten, einen leeren Raum lassen. — Dann legt man die Gans in die mit Zwiebelscheiben und saurer Sahne belegte Bratpfanne, füllt die kochende Fleischbrühe darauf, mit der man sie beschöpft, und brät sie unter fleißigem Begießen gar. Dann seiht man die Brühe durch, kocht sie noch kurz ein, macht sie mit Butternehl sämig und gibt sie zum Braten.

Schellfisch mit Mostrichsauce. 6 Personen. 1 Stunde. Der sauber zurechtgemachte Schellfisch wird in Wasser mit Gewürz, Zwiebeln, Lorbeerblatt und, wenn nötig, Salz gargekocht, aber so, daß er ganz bleibt. Zur Sauce macht man eine hochbraune Einbrenne, gießt etwas Fischsud und einige Löffel recht klar gequirlten Mostrich daran, tut etwas Essig und Zucker, sowie, wenn man es liebt, einige Zitronenscheiben hinzu, schmeckt ab und kräftigt den Geschmack der Sauce mit einem kleinen Zusatz von Maggi's Würze. Beilage: Salzkartoffeln.

Bremer Rauchwurst oder Grützwurst. Zwei Pfund rohe Hafergrütze und ebensoviel Rindsnierenfett mischt man mit ½ Liter eben aufgegangenen Schweinsblut, salzt kräftig, gibt Pfeffer, Nelkengewürz, geriebene Zwiebel, Karbanon, gestoßenen Majoran daran. Diese Mischung wird in dicke, weite Därme gefüllt und genügend Raum zum Aufquellen gelassen. Man kocht die Wurst ½ Stunde gut und langsam gar, trocknet sie ab, hängt sie in den Rauch und gibt sie später als Aufschnitt oder warm gemacht zu Sauerkraut, sauren Linsen oder Bohnen.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19061124062/fragment/page=0002