1. Reinlichkeit! sollte mit großen Buchstaben über jedem Milchkeller und besonders auch über der Stelle stehen, wo die eigentliche Butterbereitung vorgenommen wird; denn eine außerordentliche Reinlichkeit bei dem ganzen Milchwesen, von dem Melken an bis zur Verendung der Butter, die Sauberkeit des Euters, das vorsichtige Säubern und Lüften der Milche und Butterkeller, das tägliche Putzen und Blankhalten aller Milchgeschirre, diese alles umfassende Reinlichkeit ist die erste Bedingung bei der Butterbereitung und kann nicht leicht übertrieben werden.

Für die Küche.

Karpfen in Rotwein. Ein Karpfen in beliebiger Größe wird getötet, geschuppt, ausgenommen, gewaschen und mit feinen Speckstiftchen gespickt; leicht gesalzen läßt man ihn zugedeckt eine halbe Stunde stehen. Alsdann legt man den Fisch ganz oder auch in Stücke geteilt in eine passende Kasserole, übergießt ihn zu gleichen Teilen mit Rotwein und Bouillon aus Liebig's Fleischextrakt, fügt einen Löffel voll Butter, einige Scheiben rohen Schinken, Zwiebeln, Pfeffer, ein halbes Lorbeerblatt nebst einem Petersilienbündchen hinzu und läßt den Fisch weich kochen. Nachdem wird der Karpfen vorsichtig auf eine Schüssel gelegt, — wurde er vor dem Kochen geteilt, müssen die passenden Stücke sauber aneinander gelegt werden — und warm gestellt. Die Sauce schlägt man durch ein Sieb, kocht sie kurz ein, schmeckt sie ab, gibt einige in Scheiben geschnittene, in Rotwein gedünstete Trüffeln bei, überfüllt damit den Fisch, der wie glaciert erscheinen muß, umkränzt ihn mit kleinen, gebräunten Kartoffeln und reicht den Rest der Sauce in einer Saucière besonders.

Wirsingkohl-Suppe. Einen kleinen Wirsingkohlkopf schneidet man in feine Streifchen, wie zu Kohlsalat, blanchiert ihn in siedendem Salzwasser und schüttet ihn auf ein Sieb. In das Wasser gut abgelaufen, dämpft man den Kohl in Butter, einer kleinen, geriebenen Zwiebel, etwas Muskatnuß und Salz weich. Alsdann gießt man ebensoviel Fleischbrühe oder Bouillon aus Fleischextrakt dazu, wie man zu Suppe braucht, reicht sie mit einigen Eigelben ab und gibt in Butter geröstete Semmelschnitzchen dazu.

Italienische Reissuppe. Eine kleine Zwiebel schneidet man fein und schwitzt sie in Butter weich, fügt Bouillon, welche aus Liebigs Fleisch-Extrakt bereitet kann, Salz und Pfeffer, sowie ein halb Pfund blanchierten Reis hinzu und läßt das Ganze bei gelindem Feuer langsam kochen, bis der Reis weich, aber nicht zerfallen ist, alsdann verdünnt man die Suppe nach Belieben noch mit kochender Bouillon, gibt ein Stückchen frische Butter hinein, schmeckt ab, ob genügend gesalzen, und reicht die Suppe mit geriebenem Parmesankäse.

Grünkern-Suppe. Zutaten: 350 Gramm Grünkern, 80 Gramm Butter, $^3/_4$ Liter Wasser, $2^1/_2$ Liter gute Brühe aus Liebigs Fleisch-Extrakt, 3 Eidotter, Salz nach Geschmack, zwei bis drei würflich geschnittene geröstete Weißbrötchen. Die gut gelesenen Körner werden in lauwarmem Wasser gequellt, abgegossen, mit $^3/_4$ Liter Wasser und der Butter aufs Feuer gesetzt, unter öfterem Umrühren zwei Stunden gekocht, so, daß sie bei gelegentlichem Zugießen langsam weich werden. Man gibt sie durch ein Sieb und bringt sie, mit der Bouillon aus Liebigs Fleisch-Extrakt vermischt, zum Kochen. Zuletzt wird die Suppe mit dem Eidotter abgezogen und mit den Semmelwürfeln auf den Tisch gebracht.

Weiße Suppe. Man kocht geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln mit eben solchen Zwiebeln (auf 6 Kartoffeln 4 Zwiebeln) in Wasser weich, reibt sie durch ein Sieb, läßt die Suppe wieder zum Kochen kommen, fügt etwas Butter, eine Prise Pfeffer und Salz hinzu. Dann koche man 60—70 Gramm Sago 15 Minuten in der Suppe, nehme sie vom Feuer und rühre eine Tasse heiße Milch daran. Die Suppe schmeckt ausgezeichnet und muß hübsch sämig sein.

Makronen-Creme-Speise. 175 Gramm gestoßenen Zucker vermischt man mit 8 Eidottern, 2 Eßlöffel Mehl, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone, sowie den Saft derselben, rührt das Ganze recht klar, fügt $^1/_2$ Liter weißen Wein hinzu, rührt hiervon auf dem Feuer eine Creme ab und vermischt diese heiß mit dem in Schnee geschlagenen Eiweißen von 5 bis 6 Eiern. Nun bestreicht man den Boden einer großen tiefen Schüssel dick mit Marmelade, legt ungefähr 125 Gramm Makronen dicht nebeneinander darüber, übergießt die Makronen mit etwas Rum, läßt sie ein wenig aufweichen und gießt dann die heiße Creme darüber. Nach dem Erkalten garniert man die Speise reich mit eingemachten Früchten.

Hauswirtschaft.

† **Hartes Schuhwerk zu erweichen.** Schuhzeug, das durch Nässe hart geworden ist, muß einige Stunden in lauem Wasser eingeweicht werden, wobei man die Innenteile recht sauber macht. Dann trocknet man es von innen und außen gut ab und reibt es mit erwärmtem Tran stark ein. Besser ist noch Rizinusöl. Das Eintrauen des trockenen harten Schuhzeugs nützt sehr wenig. Dann werden die Schuhe gut mit Heu ausgestopft, so daß sie ihre Form wieder bekommen, und an warmem, aber nicht heißem Ort vollständig getrocknet.

† **Ein Verfahren, um Fische rasch abzuschuppen.** Dasselbe besteht darin, daß der Fisch durch Eintauchen des Rückenmarks vom Gehirn mittels eines Stockes hinter den Kiemendeckel getötet, mit einem Tuche abgerieben und so von allem Schleim befreit wird; darauf taucht man ihn 2 bis 5 Sekunden in heißes, beinahe kochendes Wasser von 90 bis 60 Grad R. Das Schuppen ist dann in ein bis zwei Minuten geschehen.

† **Kurze Lampendochte brauchbar zu behalten.** Bei täglich lange gebrauchten Lampen wird der Docht sehr bald zu kurz. Man näht nun ein unteres Ende des Dochtes 10 Zem. lange Schlingen von dicken Wollfäden an, etwa 10 bis 15 Stück. Diese Fäden fangen das Petroleum an, und der Docht kann bis zum letzten Ende verbraucht werden.

† **Weißleidene Kleider, Hüte, Bänder vor dem Gelbwerden zu schützen.** Zu diesem Zwecke färbt man dünnen Baumwollstoff mit gutem Reinblau, wie man solches zum Bläuen der Wäsche benützt und schlägt die zu schützenden weißseidenen Stoffe, und zwar ohne den blaugefärbten Stoff vorher zu plätten, hinein, sodaß sie völlig eingehüllt sind, schlägt sodann noch ein anderes dichteres weißes oder auch farbiges Tuch darum und verwahrt das Ganze in einem möglichst luftdichten Schrank oder Kasten.

† **Rostflecke aus zartgefärbten Geweben** entfernt man auf folgende Weise: Man verdünne 30 Gramm reine Salzsäure mit 250 Gramm destilliertem Wasser, benetze damit die Flecken und spüle mit reinem Wasser nach. Den noch feuchten Fleck benetze man mit Schwefelammonium und lasse dieses 5 bis 10 Minuten wirken; jetzt erscheint der Fleck schwärzlich; nachdem er nochmals mit verdünnter Salzsäure begossen und mit reinem Wasser tüchtig nachgespült worden, wird der Fleck völlig verschwunden sein.

† **Flor zu waschen und zu steifen.** Man kocht Seife und gießt sie durch; alsdann drückt man den Flor, welchen man in Päckchen geschlagen und des Abends mit Seife eingeweicht hat, zweimal in reiner Seife aus, das dritte Mal muß die Seife etwas dicker sein. Hierauf wird der Flor ausgedrückt und ganz naß mit einem recht heißen Bügeleisen geplättet. Durch die Hitze des Eisens muß man dem Flor Steife geben, jedoch recht rasch plätten, damit der Flor nicht versengt wird. Um Flor zu steifen, kann man auch reines leinenes Tuch in reinem Kornbranntwein ganz naß machen und den Flor hineinschlagen. Hat er sich durchgelegen, so plätet man ihn zwischen Papier.

† **Verwendung alter Glacehandschuhe.** Alte Glacehandschuhe lassen sich gut zu Anhängern verwerten, wenn man sie in passende Streifchen schneidet und je zwei der Länge nach wiederholt zusammensteppt. Auch kann man, da sich das Leder leicht dehnt, noch ein Gnochen Band oder Schnur einnähen.

† **Silberzeug blank zu erhalten.** Die einfachste Art, das Silberzeug, das man täglich gebraucht, blank zu erhalten, besteht darin, daß man es in ein genügend großes Gefäß legt und kochendes, von den gechälten Kartoffeln abgegossenes Wasser darauf gießt. Nach einigen Minuten wäscht man das Silberzeug mit einem reinen weichen Lappen ab, spült es nochmals in heißem Wasser und trocknet es sofort mit einem weichen Tuch ab. Das Silber wird, so behandelt, wie neu.

Kleinere Mitteilungen.

§ **Zinnbüchsen zu löten.** Ein einfaches Mittel um Zinnbüchsen, in welchen Früchte, Gemüse rc. aufbewahrt werden sollen, zu löten, kann man sich leicht herstellen, indem man zu gleichen Teilen Glycerin und Milchsäure miteinander mischt und damit die Fugen der Büchsen bestreicht. Genanntes Lötmittel ist vollkommen unschädlich.

§ **Metall-Zierrate in Holzgegenständen fest zu leimen.** Das Herausfallen von in Holzsachen eingebetteten Zierraten, bei denen eine sichtbare Berührung nöten würde, ist oft recht lästig, und eine erneute Verleimung hebt nur selten das Uebel, weil überzogen wurde, die metallenen Stücke vorher eine halbe Minute in schwache Salpetersäure zu tauchen. Ein solches Bad mit nachfolgender Trocknung verleiht den Metallflächen eine feine Rauheit, die den Leim viel besser annimmt. Der verwendete Leim selbst muß äußerst zähe, niemals spröde sein, dünn, d. h. strichgerecht, darf er auch nicht sein, sondern muß dem Sirup gleichen; er wird auf gewöhnlichem Wege hergestellt und erhält einen kleinen Zusatz (ungefähr einen Teelöffel voll) Glycerin und eben so viel gelöschten Kalk. Während des Kochens ist das Gemenge innig zu verrühren, damit sich die Zusätze mit dem Leim gehörig verbinden können. Der Leim ist heiß auf die leicht gewärmten Stücke aufzutragen, die rasch in das Holz zu drücken sind. Metallverzierungen auf diese Art eingeleimt, fallen nie wieder aus dem Holze heraus.

§ **Graue Filzhüte zu reinigen.** Man bereitet eine Mischung aus zwei Löffeln Salmiakgeist, zwei Löffeln Weingeist und etwas Salz. Nachdem dies in einem Glase tüchtig durcheinander geschüttelt ist, befeuchtet man einen weißen Lappen — am besten Flanell — damit, und reibt die Hüte gut ab, mit einem sauberen Tuche wird nachgerieben und die Hüte dann gebürstet.

§ **Stoffe wasserdicht zu machen.** Man koche 150 Gramm weiße Seife in 13 Liter Regen- oder Flußwasser und löse in einem anderen Gefäße 180 Gramm Alaun in 11 Liter heißem Wasser auf. Beide Flüssigkeiten erwärme man annähernd bis zur Siedehitze und weiche den Stoff solange in das Seifenbad, bis er ganz davon durchdrungen ist, und dann in die Alaunlösung. Endlich trockne man ihn in freier Luft. Der Alaun bewirkt den Niederschlag einer unlöslichen Alaunseife auf die Faser.

§ **Wagenschmiere.** 2 Pfund Steinkohlenteer werden mit $4^1/_2$ Liter erwärmter, starker Holzaschenlauge und 2 Pfund Leinöl in $2^1/_2$ Liter Holzaschenlauge aufgelöst. Dazu kommen noch 3 Pfund feingeriebenes Leinkuchenmehl. Das Ganze wird solange mit einem Holzstab durchgearbeitet, bis die Masse mit einem Span auf die Wagenachse aufgetragen werden kann.

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

Nr. 4 — Halle a. S., den 26. Januar — 1907

Das Treiben des Spargels im Mistbeet.

Von E. Siebertz-Kohlscheid.

Nachdruck verboten.

Unstreitig gehört ein guter Spargel zu den feinsten und zugleich meistbegehrten und bestbezahlten Gemüsen. Namentlich trifft dies für den getriebenen Spargel zu, der zu einer Zeit auf den Markt gebracht oder im eigenen Haushalte verwandt werden kann, wenn an eine Spargelernte unter gewöhnlichen Umständen überhaupt nicht zu denken ist.

Ohne Zweifel ist das Antreiben in voller Kraft stehender Freilandbeete im Februar insofern schon recht vorteilhaft, als man mittels dieses Verfahrens den Spargel immerhin drei bis vier Wochen früher stechen kann, als bei der gewöhnlichen Freilandkultur. (Bei jenem werden die Spargelbeete mit einem $^1/_2$ Meter tiefen und ebenso breiten Graben umgeben, der bis zur Beethöhe mit warmem Dünger und Laub gefüllt wird. Um das Ganze herum wird darauf ein etwa 30 Zentimeter hoher Bretterkasten angelegt, der bis zu seiner Höhe ebenfalls mit warmem Dünger und Laub geschützt wird. Nun wird das Spargelbeet selbst mit der Dunggabel aufgelockert und geebnet, worauf der Kasten mit alten Brettern zugedeckt und mit Laub und Dünger fest verpackt wird.)

Größer noch sind die Vorteile in dieser Hinsicht bei der Verwendung des Mistbeetes in der Spargelzucht. Mit seiner Hilfe wird es uns möglich, die köstlichen Stangen vom Spätherbst an von Monat zu Monat den ganzen Winter hindurch zu ernten, wenn das vorgenannte Verfahren gar nicht in Betracht kommen kann. Schon von den ersten Tagen des Oktober an kann zur Vorbereitung des Mistbeetes zur Aufnahme der Spargelpflanzen geschritten werden. Zu dem Ende wird in einem entsprechend tiefen Treibkasten zunächst eine Dungschicht angelegt und festgetreten, die aus $^2/_3$ frischem und $^1/_3$ bereits vergohrenem Pferdemist besteht. Nach hinten wird diese Dunglage 35 Zentimeter und nach vorne 28 Zentimeter hoch mit frischer und leichter Erde bedeckt. Ueber letztere kommt dann noch eine 5—6 Zentimeter hohe Lage Dungererde, und nun wird der Kasten mit seinen Fenstern geschlossen und mit Matten überdeckt, die Tag und Nacht liegen bleiben als wäre das Mistbeet bereits fertig bepflanzt. Wenn nach acht- bis zehntägigem Warten die Temperatur des Mistbeetes auf + 25 Grad C. bis + 28 Grad C. stehen bleibt, so werden die für unsern Fall besonders bereit gehaltenen Spargelpflanzen eingesetzt. Dabei ist zu beachten, daß alle Wurzelknospen möglichst in der gleichen Höhe zu stehen kommen und die Wurzeln gehörig ausgebreitet werden, wenn sie auch dadurch mit denen ihrer Nachbarn in unmittelbare Berührung kommen sollten; überhaupt werde der Spargel im Mistbeet ziemlich dicht gepflanzt. Ist die Erdschicht auf diese Weise ganz mit Wurzeln durchsetzt, so wird noch so viel feine Dungererde über das ganze Beet gestreut, daß die Zwischenräume völlig verschwinden und die Knospen um einige Zentimeter bedeckt sind. Unmittelbar darauf werden die Fenster wieder aufgelegt und Tag und Nacht durch Strohmatten gegen die umgebende, kältere Luft geschützt. Sobald die ersten Köpfe zum Vorschein kommen, wird noch eine 15 bis 18 Zentimeter starke Lage gesunder Düngererde auf das Beet gebracht. In Zukunft besteht eine der Hauptsorgen dann darin, die Beete stets fest geschlossen und gemügend mit Matten bedeckt zu halten. Zur Zeit starker Fröste muß das Deckmaterial eventuell verdoppelt, wenn nicht gar verdreifacht werden. Etwa 20 bis 25 Tage nach dem Pflanzen kann mit dem Stechen des Spargels begonnen werden. Die Stangen sind gewöhnlich rein weiß mit rosiger Spitze. Gegen die Einwirkung des Sonnenlichtes müssen sie geschützt werden, da sie sich sonst leicht färben. Diese Maßregel kommt jedoch für die Monate November und Dezember nicht in Betracht; erst in der zweiten Hälfte des Januar, im Februar und März gewinnt sie allmählich an Bedeutung. Gleichzeitig wird das Bedürfnis nach zeitweiliger leichter Lüftung des Treibbeetes allmählich fühlbar. Wird der fertige Spargel dem Treibbeete regelmäßig jeden zweiten oder dritten Tag entnommen, so kann die Ernte wohl einen Monat lang anhalten. Nach beendeter Ernte werden die erschöpften Pflanzen mit ihren Wurzeln aus dem Beete entfernt, worauf dieses zu irgend einer anderen passenden Kultur Verwendung finden kann.

Die Feldtauben.

Nachdruck verboten.

Die Feldtauben sind von allen Taubenarten die nutzbringendsten. Sie kommen in der Zucht in allen möglichen Farben vor, und es ist der Fall, daß manchmal ein Elternpaar Jahre lang nicht ein einziges Jungen von seiner Farbe bringt.

Zu den Feldtauben werden gerechnet: Die Blästtauben, die wieder je nach Farbe des Gefieders Elb-, Kupfer-, Licht- oder Schwarzblästen genannt werden, die Bustauben (Brüster), die Gimpeltauben, die Hohlflügeltauben, die Kiebitz- oder Storchtauben, die Locken- oder Perltauben, die Mäusertauben, der Mohrenkopf, die Mohrentauben (ganz schwarze Tauben mit weißen Körpern und Flügeln oder nur weißen Flügeln), die Mönchtaube, die Pfaffentauben, der Ringschläger, welcher im Fluge laut schallend mit den Flügeln zusammenschlägt, die Staarhalstauben, die gut fehlen, eigiebig nisten und was besonders hervorzuheben ist, vernachlässigte Jungen anderer Tauben bereitwillig annehmen die Schnuppe- oder Maskentaube, die Seidenhaartaube, die ihres seidenartig zerschlissenen Gefieders halber nicht fliegen kann, ferner der Schwalbenschwanz, die Schwalbentaube u. a. m.

Die Kibitz- oder Storchentauben sind ganz weiß, haben schwarze oder braune Flügel und einen runden Fleck von der Farbe der Flügel auf dem Kopfe. Die Flügel müssen ganz gleichmäßig, ohne eine weiße oder andere Stelle gefärbt und der Kopffleck recht rund sein und sich scharf abzeichnen.

Die Locken- oder Perltaube ist an Größe, Gestalt, Zeichnung und vielen anderen Eigenschaften der Feldtaube ähnlich, unterscheidet sich aber von dieser dadurch, daß alle kleinen Deckfedern der Oberseite der Flügel nach oben punktiert sind, sodaß es aussieht, als wären ihre Flügel mit Perlen besetzt. Die Lockentaube kommt mit und ohne Haube, mit reinen und federbesetzten Füßen und ebenso in allen Farben vor, doch sind die weißen, die gefleckten und schwarzen am häufigsten.

Die Mohrenköpfe haben eine schöne, weiße Farbe und darf sich bei ihnen außer dem schwarzen Kopf und schwarzen Schwanz kein anders gefärbter Fleck, keine anders gefärbte Feder befinden.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19070126057/fragment/page=0001

Die Mönchtauben sind verschiedenartig gefärbt, und haben die Größe einer Trommeltaube; manche haben befiederte Füße, auch wohl eine Haube. Ihr charakteristisches Kennzeichen aber ist ein wildes Kopf und Nacken sich hinziehender Federkragen und auf dem Kopfe eine sich bis an die Augen hinziehende Platte.

Die **Schnippe- oder Maskentaube** hat etwa die Größe einer Feldtaube, ist schneeweiß und hat in der Regel eine Haube und glatte Füße. Was ihr aber ein besonderes Ansehen verleiht, und ihr auch den Namen gegeben hat, ist ein breiter über die Nase bis zur Mitte des Kopfes ziehender Strich, der ihrem Gesicht wirklich etwas maskenhaftes gibt. Soll die Taube echt sein, so muß die gleiche Farbe, wie der Strich, auch der Schwanz haben. Sie ist eine sehr geschätzte Art, die sich stark vermehrt und auch mit Feldtauben gern zu Felde zieht.

Der **Schwalbenschwanz** ist von der Größe der Feldtaube, aber mit gabelförmigem Schwanz und roten Füßen und Schnabel. Ihre Farbe ist verschiedenartig, doch sieht man sie meist gesprenkelt.

Die **Schwalbentaube** (Sperr-, Barn-, Schwalbentaube, Taubenfer, Schmalfer), hat ihren Namen von der Sprechhalbe, die ihr ganz eigentlich ist. Eine dunkle Kopfplatte ist das charakteristische Merkmal neben einfarbigen Flügeln. Die farbige Kopfplatte reicht von der Schnabelwurzel bis zum Hinterkopf an die breite Mützenkappe; an den Seiten schneidet sie mit den Nasenlöchern und der Unterkante des Auges scharf ab. Die Schwalbentauben kommen in allen Farben vor, in schwarz, rot, gelb, blau, gehämmert, silberfahl und weiß gescheckt. Außer Kopfplatte, Flügel und Fußbefiederung ist das ganze Gefieder weiß. C. St.

Landwirtschaft.

[] **Düngerfahren im Winter.** Wer im Frühjahre, welches ohnehin genug Arbeit bringt, Zeit sparen will, schafft seinen Dünger jetzt schon auf das Feld. Das hat seine guten Seiten. Aber leider herrscht noch in vielen Gegenden die üble Gewohnheit, den Dünger, statt ihn sofort auszubreiten, auf den Feldern in Haufen zu setzen und den Winter über liegen zu lassen. Das ist ganz verkehrt. Denn die Haufen werden durch Schnee und Regen ausgelaugt, so daß der Dünger bis zum Ausbreiten im Frühjahr bedeutend an Wert verloren hat. Aber auch das Ausstreuen und Breiten hat dann seine Schwierigkeiten, weil leibhaftig gefrorener Witterung jeder Haufe im Innern einem gefrorenen Klumpen gleicht, dessen Zerkleinern einen großen Verlust an Arbeit und Zeit bedeutet. Deshalb soll man den Mist sofort ausstreuen, sobald er auf das Feld kommt, schon aus dem Grunde, weil der Boden unter dem Mist schön locker und gahr, eine gleichmäßige Düngung erzielt und der Acker dabei zur Bestellung früher warm und trocken wird. Wem aber die Mühe des Breitens an kalten Tagen zu viel ist, der lasse lieber seinen Mist im Hofe liegen bis März; unter keiner Bedingung aber setze er ihn in Haufen auf den Acker.

[] **Unterhaltung und Besserung der Wege.** Das beste und einfachste Mittel, die Landwege in stets ebenem und festem Zustande zu erhalten, ist das Schleifen derselben mit einem Klotze. Hierzu nimmt man einen runden Stamm von etwa 3—3½ Meter Länge und 35—45 Zim. Stärke. In die Mitte der beiden Enden derselben (in die Hirnweite) treibt man je einen starken Nagel, etwa Eggezinken hinein, um an dieselben eine Kette schlingen zu können, an welche die Deichsel befestigt wird. Letztere wird nicht genau vor die Mitte des Klotzes, sondern ein wenig seitwärts, ungefähr 10 Zim. von der Mitte ab, angebracht, damit der Klotz beim Schleifen mit einem Ende etwas vorgeht. Nun führt man längs der einen Seite des Weges, zurück an der anderen Seite, und zwar so, daß das etwas vorgehende Ende des Klotzes an der Kante bezw. vom Graben des Weges geht. Der Klotz schiebt immer einen kleineren oder größeren Erdwall vor sich, füllt damit die Löcher und ausgefahrenen Geleise aus und ebnet den Weg ganz vortrefflich. Der Hauptvorteil des Schleifens liegt aber noch darin, daß alles Wasser nach oben gedrückt und gleichmäßig dann verteilt wird, wodurch es leicht versickert und der Weg ungemein schnell abtrocknet. Tritt nach dem Schleifen des Weges Frost ein, so friert der Weg schon bei 2—4 Grad so stark, daß es den Wagen und Pferden überhält; der Weg ist dann so eben, wie die Dreschtenne und es ist eine Lust, darauf zu fahren. Bei solcher Gelegenheit sind die großen Vorteile des Schleifens so recht in die Augen springend, und wer einmal den Versuch des Schleifens gemacht hat, wird nie mehr davon abgehen. Man unterlasse nicht, nach jedem Regen den Weg zu schleifen, sobald er besahren ist, damit die Geleise stets glatt gemacht werden, besonders im Herbst, wenn Frost zu erwarten ist. Je weicher und schmiger der Weg ist, desto mehr ist das Schleifen desselben angebracht. Ebenso schön ist es, wenn man den ganzen Hof, und überhaupt da, wo viel gefahren und gegangen wird, schleift. Größere und tiefere Löcher in den Wegen müssen bei nasser Witterung erst mit Steinen und dann mit Kies oder mit Eisenhüttenschlacke und Hammerschlag geebnet werden, sonst sind sie nie in einem brauchbaren Zustande. Das Zuwerfen dieser Löcher mit Erde aus den Gräben verbessert nur bei nasser Witterung gar nichts, verschlimmert vielmehr den Zustand der Wege, deshalb unterlasse man nicht, auf die geschilderte Weise die Wege zu verbessern, damit sie im Frühjahr passierbar sind.

Unser Haus- und Zimmergarten.

* **Spargelkraut im Frühjahr** darf nicht im Garten liegen bleiben, sondern ist zu verbrennen. Es muß solches der mancherlei Spargelleiden aus der kleinen Larvenzeit wegen geschehen und ganz besonders in solchen Lagen, wo der Spargel von solchen Feinden wiederholt schon zu leiden hatte.

** **Soll man Schwarzwurzeln vor dem Frost schützen?** Schwarzwurzeln sind im Geschmacke besser, wenn sie auf dem Beete bleiben und kurz vor dem Gebrauch aus der Erde genommen werden. Damit man jedoch zu jeder Zeit, auch selbst wenn Kälte herrscht, Schwarzwurzeln in die Küche liefern kann, empfiehlt es sich, die Beete mit einer dicken Laubschicht zu bedecken.

** **Die Winterbehandlung der englischen Pelargonien im Zimmer.** Der Standort sei das Fenster eines mäßig geheizten Zimmers. Keller sind zur Ueberwinterung zu feucht und zu dunkel; ein vorübergehender Stand im hellen Keller dagegen ist nicht allzu schädlich, und nur dann zu empfehlen, wenn bei hohen Kältegraden kein genügend warmes Zimmer zur Verfügung steht. Wasser gebe man nur soviel, daß die Topfballen nicht austrocknen.

** **Schafmist** ist zur Düngung von Gurkengemüsen unbrauchbar, da diese einen schlechten Geschmack von ihm annehmen.

** **Frankfurter Karotte.** Unter den Karotten oder Frühmöhren ist die Frankfurter mittellange rote eine der ältesten und ganzhaarigen Sorten. Sie entwickelt sich etwas später als die holländische frühe kurze rote Karotte, wird aber länger und ist ergiebiger als diese. Wem es weniger auf große Frühzeitigkeit, sondern mehr auf höheren Ertrag ankommt, der baue die Frankfurter oder Nantaise-Karotte. Karottensamen kann schon im März, oftmals schon im Februar gesät werden. Hauptsache bei der Kultur ist den Samen nicht zu dicht zu säen und kein Unkraut auf dem Beete aufkommen zu lassen.

** **Wie tief der Mistbeetkasten auszugraben ist,** richtet sich nach den unterzubringenden Dungstoffen und auch nach der Höhe des Schichtwassers. Wo solches vorhanden und im Winter sehr hoch tritt, ist die Erde niemals zu tief auszuheben als in Lagen, wo Schichtenwasser nicht oder nur selten zu Tage tritt. Für gewöhnlich werden die Mistbeetkästen 50—70 Zentimeter tief ausgeworfen. In Kälten aber, wo das Mistbeet oder der Mistbeetkasten nicht aus die angegebene Weise benutzt werden soll, grabe man alle darin befindliche Erde und so auch Mist im Herbst aus, were sie neben das Beet oder schaffe sie an eine andere Stelle. Es ist stets gut, wenn der Mistbeetkasten im Herbst schon geleert wird, man hat ihn so zur nächsten Bestellung frei, kann ihn leichter wieder mit Mist oder Erde füllen; wartet man hingegen mit dem Ausleeren bis zum Frühjahr, so ist dieses, weil die Erde bisweilen sehr lange naß bleibt, viel umständlicher als im Herbst und Winter, aber will man warten, bis sie trocken wird, so muß man mitunter sehr lange warten, bis man zum Bestellen kommen kann.

** **Die Anzucht der Tomate** ist nicht besonders schwierig, nur die Erziehung der Setzpflanzen in erster Jugend macht einige Schwierigkeiten. In unserem Klima muß die Aussaat recht früh geschehen. Schon im Februar wird der Same in Töpfe oder noch besser ins Mistbeet gesät, und sobald die ersten Blätter gebildet sind, werden sie pikiert. Nach etwa 6 Wochen kommen sie in ziemlich weite Töpfe und darin bleiben sie stehen bis Hälfte Mai, wo keine Fröste mehr zu erwarten sind und sie nun ins Freie an ihren Standort gesetzt werden. Zum endgültigen Pflanzen wählt man einen recht lockeren, humusreichen Boden in sonniger, wenn möglich südlicher Lage. Die Pflanzen erhalten 1 Meter Abstand und zur Stütze kleine, starke Reiser.

** **Rex-Begonie.** Diese schöne Blattpflanze gedeiht am schönsten in einem Warmhause, kommt aber im Sommer auch gut im Zimmer fort, im Winter hingegen will ihr die Zimmertemperatur nicht so recht behagen. Während des Heizens ist es für sie im Zimmer zu trocken, und nachts ist es ihr zu kalt. Ihre Blätter schrumpfen daher ein und die sonst so prächtige Pflanze sieht nicht mehr schön aus, man ist froh, wenn man sie durch die schlechte Winterzeit bringt. Mit Eintritt des Frühjahrs ändert sich die Sachlage, die Pflanze zeigt wieder ein reges Wachstumm, macht neue und größere Blätter. In diesem Stadium ist es zweckmäßig, ein Umpflanzen in andere Erde vorzunehmen, um das Wachstum zu zu unterstützen. Die Erde muß gut locker und sandig sein, muß zu einem guten Teil aus Laub- oder Heiderde bestehen.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Zur Ernährung des Viehes.** Ein Viehstand kann nur dann den Zweck seiner Haltung erfüllen, wenn er stets hinreichend gesättigt und so behandelt wird, wie es seine Natur erfordert. Von einer guten Ernährung des Viehes, namentlich im Winter, hängt auch die Düngererzeugung ab. Nur gut ernährtes und mit Kraftfutter gefüttertes Vieh liefert kräftigen Dünger. Kraftfutter bringt Kraftdünger, und Kraftdünger ersetzt Kraftfutter. Bei Stroh- oder dergleichen Fütterung ist der Dünger so mager als nur möglich; denn das Futter gewinnt nicht an Wert beim Durchgehen durch das Tier, es muß im Gegenteil zu dessen Ernährung Stoffe abgeben, und kommt als Dünger wertloser heraus, als es vor der Aufnahme war. Eine mangelhafte Ernährung des Viehstandes beeinträchtigt aber auch die Mastfähigkeit und die Arbeitskraft des Tieres und hindert das Wachstum des Jungviehes.

†† **Kastrieren der Hengstfohlen.** Vielfach findet man noch die Ansicht vertreten, daß es vorteilhaft sei, die Hengstfohlen erst im zweiten Jahre zu kastrieren. Anerkanntermaßen ist dies aber unrichtig, denn je später eine Kastration vorgenommen wird, um so schwerer ist sie für das Tier zu überstehen. Eine rechtzeitige Kastration unterstützt die Entwicklung in die Breite. Nicht kastrierte Fohlen dagegen werden leicht übermütig, gewöhnen sich allerhand Ungezogenheiten an und ziehen sich bei den häufig nicht genügend geräumigen Stallverhältnissen Knochenzehler aller Art und überangestrengte Hinterfesseln zu.

†† **Was ist zu tun, wenn die Stute milcharm ist?** Für den Fall, daß die Stute nicht genügend Milch liefert, kann mit lauwarmer Milch oder Haferschleim nachgeholfen werden. Gleichzeitig aber reiche man schon von den ersten Tagen an in einer der Stute unzugänglichen Abteilung der Tür dem Jungen gequetschten Hafer zur beliebigen Aufnahme und sei besorgt, das Tier möglichst frühzeitig an die Aufnahme des Hafers zu gewöhnen. Diese letztere Notwendigkeit wird man leicht begreiflich finden, wenn man bedenkt, daß das Fohlen im ersten Jahr seines Lebens im Durchschnitt 40 Zentimeter höher wird, während das Höhenwachstum in den folgenden drei Jahren zusammen nur 26 Zmtr. beträgt.

†† **Durchfall der Kälber.** Sobald die Entleerungen des Kalbes einen durchdringend üblen, sauren und faulen Geruch annehmen, so soll für zweckmäßige Behandlung Sorge getragen werden, genügend viel und trockenes Heu bei das erste: oft hilft das Einbinden des Bauches mit Ausnahme der Stelle bei männlichen Tieren zur Entleerung des Harnes. Eine Futteränderung muß gleichfalls eintreten. Die Milch soll nun in gekochtem Zustande verabreicht werden und empfiehlt sich auf den Liter ein Kaffeelöffel voll kristallener Spritzsalz. Mohnkuchen im Wasser aufgelöst und der Milch zu zwei Dritteln zugesetzt, stillt den Durchfall. Hat man Rhabarbertinktur, so schüttet man dem Kalb dreimal täglich je einen starken Kaffeelöffel voll ein; sehr oft hilft ein Eingaß von ½ Liter Kamillentee mit 1 Gramm Salzsäure und 1 Gramm Tannin oder die Abkochung von ½ Liter geröstetes und gemahlener Eicheln, ein Liter auf dreimal pro Tag verteilt. Nur wenn Bauchschmerzen und Kälte des Körpers sich einstellen, sollen den Eingaßen je 10 Tropfen Opium beigesetzt werden; diese Gabe kann des Tages mehrmals wiederholt werden. Bei kalten Körper muß das Jungvieh gebürstet und gerieben und mit warmen Wolldecken fest eingehüllt werden. Kranke Kälber müssen unter allen Umständen von gesunden entfernt gehalten werden.

†† **Die Trockenfütterung der Schweine** hat gegenüber der Tränkefütterung entschieden ihre großen Vorzüge, indem die Futterzubereitung infolge gründlicheren Kauens und Einspeichelns und langsameren Durchwanderns des Futters durch den Darmkanal eine bessere ist, auch die Qualität des Fleisches und Speckes eine Verbesserung erfährt. Trockenfütterung sollte vor allem bei Zuchtschweinen durchgeführt werden.

†† **Bei einer Neuanlage des Schweinestalles** ist anzuraten, sich zwecks Ablauf der Jauche glasierter Tonröhren zu bedienen, die unterirdisch mit Gefälle durch den ganzen Stall erlegt, jahrelang vorzüglich funktionieren, ohne sich zu verstopfen. Die Jauche wird in jedem einzelnen Saustall durch durchbrochene eiserne Röste aufgenommen, wodurch verhindert wird, daß Teile von langen Streu mit in den Abflußkanal hineingeraten. — Ebenfalls sind halbe glasierte Tonröhren, in Zement eingemauert, als Futtertröge sehr zu empfehlen, da dieselben reis jauber sind und ein Säubern des Futters ausgeschlossen ist.

†† **Behandlung der Ziege nach dem Geburtsakt.** Die Ziege ist nach dem Geburtsakt gewöhnlich müde erschöpft und verlangt nach Ruhe; man reiche ihr einige Kordhnisten, welche vorher mit ausgeklassener Butter bestrichen und mit Salz überstreut worden; es soll dies die Abtreibung der Gebäute sehr fördern; alsdann koche man eine leichte Brotsuppe, in welche wieder etwas ausgelassene Butter und Salz kommen und reiche es der Alten, gut warm; hierauf gönne man ihr Ruhe; vorher sehe man aber noch nach, ob sie sich gereinigt hat und achte darauf, daß sie nichts von den Gebäuten frißt, was von großem Nachteil für die Ziege wäre.

†† **Das Ungeziefer in den Haaren der Ziegen** vertilgt man am besten durch ein Abwaschen mit in warmem Wasser aufgelöster Schmierseife und gründliches Striegeln und Bürsten; zum Schluß 2—3maliges Auftragen reinen Rüböls mittelst einer Bürste.

†† **Die Nackthälse,** auch Kahlhalshühner genannt, besitzen einen blutigroten, nackten Hals, befleißigen sich einer ausgedehnten Eierlegetätigkeit, sind gegen Kälteeinwirkungen abgehärtet und sehr genügsames Natur. Das Huhn legt in einem Jahre 120—130 Eier im Gewicht von 50—64 Gramm Schwere.

Fischzucht.

— **Die Pflege der Teichkarpfen während des Winters.** Mit dem Sinken der Wassertemperatur verweigern die Karpfen stetig mehr die Nahrungsaufnahme, bis sie in einen Schlummer, den sogen. Winterschlaf verfallen, zwischenhinein sie sich schaarenweise an den tiefsten Stellen des Teiches mehr oder weniger tief im Schlamme eindrücken, vergraben. Sobald die Eisdecke den Teich zu überziehen beginnt, müssen unweit der Teichränder je zwei einander gegenüberliegende Eislöchlein, sogen. Wuhnen, in die Eisdecke, möglichst geräuschlos eingeschlagen, besser eingeritzt werden. Auch die Wasserzu- und Abflüsse müssen offen erhalten und die dazu dienlichen Vorrichtungen eisfrei erhalten werden, damit durch diese wie jene die unausgesetzte Luft- und Wasserzirkulation im Teiche bewerkstelligt wird, weil sonst die Fische auslagern und infolge Luftmangels leicht ersticken können. Das Offenhalten der je nach Größe des Teiches 0,5—1 Meter großen eisfreien Stellen während des ganzen Winters ist die Hauptaufgabe des Teichwirtes, die, wenn nur einmal 8—12 Stunden verlämmt, die Auslagerung veranlassen und seinen Gesamtkarpfenstand dem Erstickungstode preisgeben kann. Um das Offenhalten der Wuhnen, namentlich bei weit entfernt liegenden Teichen, zu nicht zu vergessen, empfiehlt sich die Anwendung folgender bewährter, während der strengen Winter in Galizien und Rußland erfolgreich erprobten Vorsichtsmaßregel: Man nehme drei, je nach der Tiefe des Teiches lange Stangen oder Latten und stelle sie senkrecht in die Ecken eines gleichseitigen Dreiecks von 30—50 Zim. Seitenlänge, verbinde sie an mehreren Stellen durch Seitenbänder in einem festen Gestelle und umwickle dieses nicht allzuweit mit Langstroh und lege ihm bezw. auch eine Strohkappe auf. Diese strohumwundenen Gestelle treibe man in den Wuhnen herum in den Teichboden fest ein, daß die Strohhülle etwa 20—30 Zim. unter — der übrige Teil oberhalb des Wasserspiegels zu stehen kommt. Selbst bei dem stärksten Froste, wenn die Wuhnen nach wenigen Stunden fest zufrieren, bleibt hier das Wasser um die — und innerhalb der Strohumhüllung stets eisfrei und verursacht eine genügende Luftzirkulation, sofern auch die Wasserzu- und Abflüsse offen bleiben.

— **Die Fischzucht mit Laichfischen im Freien** erstreckt sich auf Karpfen, Hechte, Schleihen und andere Weißfischarten und ist auf sehr einfache Weise zu bewerkstelligen. Man benützt dazu einen Wallergraben in der Nähe seiner Gemüsebinde in den Fluß, oder ein Stück Altwasser, jagt alles Getier aus demselben, reinigt das zum Einsatz der Laichfische bestimmte Stück und sperrt diese Strecke dann auf 4—6 Meter mit reinem Drahtgeflecht ab. In diesen Raum, der trübwerte auch mit Brettern verdeckt werden kann, um Fröste zc. vermeiden, verbringt man die Laichfische, die aber nach Ablauf des Laiches innerhalb zwei bis vier Wochen wieder herausgenommen werden müssen, um nicht Gefahr zu laufen, daß sie sich von ihrem eigenen Laiche zu nähren suchen; in kurzer Zeit findet sich alsdann eine große Menge Brut in diesem Graben vor, die hierauf dem offenen Flusse beizeiten zugeführt wird. Das Laichen der Fische im Freien ist insbesondere in solchen Jahren von großem Erfolg begleitet, in welchen kein Hochwasser vorkommt; leztere verursachen nämlich durch ihre Wassermassen und durch die lang anhaltende und verwirrte Strömung den an sonst seichten Stellen abgelagerten Laich und auch die noch zarten Fischlein zu Millionen, wogegen bei einem niederen Wasserstand die Laichperiode glücklich vorübergeht und die jungen Fischlein sich heranwachsen.

Bienenwirtschaftliches.

? **Die Bienen im Winter.** Wenn man im Winter bei strenger Kälte seine Bienen beobachtet und merkt, daß sie keinen Laut von sich geben, wie tot in den Stöcken sitzen und auf einmaliges Anklopfen kurz antworten, so ist alles in bester Ordnung. Ist aber ohne jede äußere Störung ein lautes Brausen wahrzunehmen, so leidet das Volk entweder an Kälte oder an Wärme. Der Züchter muß dann sofort Abhülfe schaffen.

? **Ein grimmer Feind der Bienen** ist die Kälte. In warmhaltigen Wohnungen erragen die Bienen bei hinreichendem gesunden Futter große Kälte. Hält diese aber wochenlang an und fällt das Thermometer auf 20 Grad Reaumur, dann bilden sich an den Seiten der Wohnung eine fingerdicke Eisschicht. Den Bienen werden die Gliedmaßen gelähmt, so daß sie den Futtervorräten nicht nachgehen können. Sie verfallen dem Hungertode.

? **Größe der Drohnen.** Eine Drohne aus einer Arbeiterzelle ist lang und schmal mit langen schwachen Flügeln, während die Drohne aus einer eigentlichen Drohnenzelle dick ist und große starke Flügel hat.

? **Bei Beginn der Weiselloßigkeit** laufen die Bienen an der äußeren Stockwand unruhig umher. Dann folgt träger Flug und es wird viel gehäuft (Pollen getragen), auch finden sich bei weniger guten Flugtagen Räucher ein, die in den Stock eindringen wollen.

Gesundheitspflege.

‖ **Die Abhärtung des Halses** ist in unserm rauhen nordlichen Klima durchaus notwendig, wenn man nicht während der ganzen kalten Jahreszeit von eitelen Verkühlungen geplagt sein will. Die Mode bringt wieder Pelzboas und Halstücher in Aufnahme. Aber so kleidsam sie sind, ebenso unzweckmäßig sind sie vom gesundheitlichen Standpunkte aus. Wir verweichlichen den Hals durch diese warme Umhüllung total und erkälten uns naturgemäß, sobald wir sie vielleicht einmal vergessen oder auch nur nicht so dicht schließen wie gewöhnlich. Bei Leuten mit empfindlichen Halsorganen ruft jede Kälteeinwirkung, auch wenn sie nicht direkt den Hals trifft, leicht einen Halskatarrh hervor. Hieragegen nützt am besten eine rationelle Abhärtung des Halses, wie überhaupt des ganzen Körpers. Es ist rationell, an jedem Morgen mit temperierem, d. h. nubenwarmem Wasser zu gurgeln. Ferner gewöhne man sich daran, zeitweilig kühlen, nicht eisiges Wasser durch die Kehle hinzuziehen. Es braucht nur etwas zu sein, auch nicht sehr hoch herauszugehen zu werden, sondern nur soweit, daß dadurch die Schleimhäute der unteren Nase beispielt und gekräftigt werden. Wer sich nicht leicht erkälten will, wäsche den Körper kalt ab und reibe ihn dann rasch warm und hülle ihn nicht zu viel ein, sondern erwärme ihn durch kleinere Bewegung im Hause und in der frischen Luft.

‖ **An Mitgräne Leidende** müssen Tee, Kaffee und alle alkoholischen Getränke meiden und auf eine normale Tätigkeit der Verdauungswerkzeuge durch entsprechende Ernährung hinarbeiten. Wenig Fleisch, dagegen Obst und Gemüse, Milch, Reis, Kakao sind zu empfehlen.

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

‖ **Kaffee gegen Kopfschmerz.** Schwarzer Kaffee mit einigen Tropfen Zitronensaft beseitigt oft gänzlich Kopfschmerzen fast plötzlich. Auch bei asthmatischen Anfällen wirkt starker schwarzer Kaffee beruhigend.

‖ **Pfefferminztee.** Er wirkt sehr wohltuend gegen Magendrücken und Magenbeschwerden. Man trinkt kurz vor dem Essen eine Tasse warmen Pfefferminztee mit 10—12 Tropfen Baldrian.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19070126057/fragment/page=0002