Massinata (Venezianisches Rezept). Man braucht 250 Gr. entsteinte Kirschen, 125 Gr. Erdbeeren, ebensoviel Himbeeren und Johannisbeeren und sechs feingeschnittene, enthäutete Aprikosen. Die Früchte werden in eine Flasche leichten aber guten Weißwein gelegt. Dann kocht man 375 Gramm Zucker in 1/2 Liter Wasser zu dickflüssigem Sirup, legt darauf 1/2 der aus dem Wein genommenen Früchte hinein und läßt sie langsam darin durchziehen. Beides gibt man jetzt in den Wein, stellt alles mehrere Stunden in Eis, füllt es in eine Terrine und tut beim Anrichten eine halbe Flasche gut gekühlten Schaumwein und zwei Glas kleingeschlagene sauber gewaschene Eisstückchen hinein. Kleine Löffelbiskuits gibt man nebenher.

Kalte Speise. Ein angenehmes, schnell herzustellendes Gericht bereitet man wie folgt: Man nehme 4 Eigelb, rühre sie schaumig mit 4 Löffel feinem Zucker, füge einen guten Teelöffel voll Zitronensaft hinzu, nach Belieben auch etwas Schale, dann den Schnee der 4 Eiweiß; 6 Tafeln Gelatine, in einer halben Tasse Weißwein aufgelöst, rühre man darunter und tue es, sobald es anfängt steif zu werden, in eine mit Wasser ausgespülte Form. Nach dem Erkalten halte man die Form einen Augenblick in heißes Wasser und stürze schnell um. Fleißiges Rühren bei der Bereitung des Gerichtes ist eine Hauptbedingung für das Gelingen. Wenn man Fruchtgelee oder Schlagsahne zu der Speise serviert, schmeckt sie noch bedeutend besser.

Fischeschnittchen. Drei neue Matjesheringe werden gut gesäubert, aus Haut und Gräten gelöst, in etwa 3 Ztm. lange Streifen geschnitten und dann mit dicker Mayonnaise, die mit gewiegten feinen Kräutern gewürzt wurde, vermischt. Zierliche Semmelscheiben röstet man, streicht die Heringsmasse darüber und verziert die Schnittchen mit gehackter Fleischhulz, Kapern und geviertelten, hartem Eigelb.

Aalfrikandellen (Resterezept). Von übrig gebliebenem blaugekochten Aal löst man alles Fleisch ab, gibt das rohe Fleisch eines Hechtes oder eines Schlei hinzu, würzt die Masse mit Pfeffer und Salz, sägt etwas in Fleischbrühe geweichte Semmel und rohe Eier hinzu, formt längliche Klöße hiervon, wälzt sie in Eigelb und Mehl und brät sie hellbraun; dann gibt man eine Champignonsauce dazu.

Räucheral mit Rührei und Austern in Muscheln. Ein Räucheral wird abgestreift und entgrätet, in feine Streifen oder in Würfel geschnitten. Dann nimmt man eine Büchse konservierte Austern, gießt ihren Saft rein ab und legt sie eine halbe Stunde in süße Sahne, die man auch wieder abgießt. Dann nimmt man Muschelschalen, streicht sie mit Butter aus, legt Aalstückchen, darauf Austern hinein, streut Weckmehl darüber und etwas roten Pfeffer und Zitronensaft darauf, belegt sie mit Butterflecken und bäckt es zehn Minuten; dann füllt man die Muscheln vollends mit einem aus frischen Eiern und Butter bereiteten Rührei und trägt sie sofort auf.

Omelette mit Champignons. 6 Eier werden mit etwas Salz, einer Prise weißem Pfeffer, einem Kaffeelöffel voll feingehackter frischer Petersilie und 3 Eßlöffeln süßem Rahm gut abgeschlagen. Einige Minuten vor dem Gebrauche erhitzt man in einer Omelettenpfanne ein Stückchen frische Butter, gießt die Eier hinein und läßt sie leicht anziehen. Schon vorher hat man 3 Eßlöffel voll in feine Scheibchen geschnittene Champignons in einem Stückchen Butter mit etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft gedämpft und die gezogene kurze Sauce mit einigen Tropfen „Maggi" verfeinert. Nun füllt man die Champignons in die inzwischen ausgebackene Omelette, rollt diese damit zusammen und gibt sie, wenn sie schöne Farbe gewonnen, auf erwärmte Porzellanplatte.

Apfelkompott von getrockneten Aepfeln. Halbe trockene Aepfel oder Schnitte weicht man eine halbe bis eine Stunde in lauwarmem Zuckerwasser. Zu halb Wasser, halb Weißwein, mit viel Zucker, Zimt und Zitronenschalen dämpft man die Aepfel etwa 3/4 Stunden und richtet sie dann mit dem Saft an.

Hauswirtschaft.

† **Jede gute Hausfrau wird nicht nur ihre Mädchen, sondern ebenso die ganze Familie belehren.** Alle Familienglieder werden dazu angehalten, vor dem Verlassen ihres Schlafzimmers die Bettstücke auseinander zu legen und die Fenster weit zu öffnen. Wenn die Kinder noch zu klein dazu sind, treten die Erwachsenen für sie ein. Jedenfalls muß sofort für frische Luft gesorgt werden und das Durchlüften des Bettzeuges darf keinen einzigen Tag versäumt werden. Manche lassen es halbe Tage lang ausgebreitet liegen. Eine volle Stunde genügt aber schon. Man muß sich meistens darauf beschränken, weil doch das Schlafzimmer wieder instand gesetzt werden muß. Es ist alle Tage sorgfältig darin abzustäuben, wie es auch (ohne vieles Fegen) mit feuchtem Tuche aufzuwischen ist. Da wir eine so lange Zeit darin verbringen, die zu unserer Erfrischung und Erholung dienen soll, so sind die Schlafräume womöglich noch sauberer zu halten als die Wohnzimmer. Sie dürfen nicht dumpfig und enge sein, vielmehr sehr viel Luft und Licht haben und allemal entsprechend groß sein, sonst entsprechen sie in keiner Weise den Anforderungen der Gesundheitslehre. Vorsorge ist aber besser als Nachsorge.

† **Tintenflecken aus Wäsche und dergl. zu entfernen.** Man nimmt eine Messerspitze voll Kleesalz, kocht solches in einem Eßlöffel mit Regenwasser über einer Spiritusflamme auf, benetzt den Fleck mit heißem Wasser und taucht ihn in die Lösung. Ist der Fleck ausgezogen, wäscht man die Stelle sofort mit heißem Wasser aus.

† **Um Pelzwerk aufzubewahren** wird empfohlen, pulverisierten Alaun oberflächlich vor Aufbewahrung des Pelzwerks in dieses hineinzustreuen. Beim Wiedergebrauch der Gegenstände schüttelt oder klopft man den Alaunstaub einfach heraus.

† **Frische Eier** sinken im Wasser sofort unter; diejenigen, welche oben schwimmen sind weder frisch noch zur Aufbewahrung zu verwenden. Bleibt ein Ei in der warmen Hand kalt, so ist es nicht frisch und daher gleich zu verwenden. Ans Feuer gehalten geben frische Eier Feuchtigkeit von sich.

Kleinere Mitteilungen.

§ **Zur Vertreibung der Fliegen.** Vielerlei wird zur Vernichtung der Fliegen empfohlen, die oft eine recht empfindliche Plage, zumal auf dem Lande sind. Das sicherste Mittel ist Zugluft und Entziehung der Existenzbedingungen. Nie lasse man den Fliegen Speisereste zur Beute; wo bei offenen Fenstern und Türen Brot- oder Kuchenkrümchen, Obst- oder Fleischreste herumliegen, wird es immer viel Fliegen geben. Aufgestellte Fliegengläser sehen unappetitlich aus, noch mehr die Leimruten, die noch außerdem durch den Anblick der stundenlang zappelnden Tierchen verhütend auf das Kindergemüt wirken. Ein einfaches und sicheres Mittel gegen die Fliegen ist eine Abkochung von Quassia-Spähnen. Auf 100 Gr. von diesen Spähnen gießt man zwei Obertassen Wasser und läßt sie einige Stunden langsam kochen. Zu dem alsdann gewonnenen Extrakt (etwa 1/4 Tasse voll) mischt man eine Tasse Zuckersirup. In diese Flüssigkeit taucht man gewöhnliches Löschpapier, welches man auf kleine Teller gibt. Die Flüssigkeit hält sich gut verschlossen am kühlen Ort mehrere Wochen. Hat man in nächster Nähe seiner Wohnung Stallungen ꝛc., so ist durchaus zu empfehlen, namentlich die Küchenfenster am Tage verschlossen zu halten und nur des Nachts zu öffnen, — eine Dreitagejagd eingesetzt, tut gute Dienste. — Eines der wirksamsten Mittel, um Gegenstände aller Art vor den Fliegen zu schützen, ist das Lorbeeröl, der Geruch dieses Oeles ist den Fliegen unerträglich.

§ **Ratten gut zu vertreiben.** Ratten vertreibt man aus Ställen durch Anwendung von Gliricin, das man in Drogenhandlungen zu kaufen bekommt. Ein weiteres Mittel besteht darin, daß man Schweinefett mit ungelöschtem Kalk durcheinander mischt und aus der so entstandenen Masse kleine Pillen formt. Diese streut man an den Orten aus, wo die Ratten ihr Unwesen treiben, am besten in die Nähe ihrer Schlupfwinkel. Nicht weit davon ist ferner eine Schüssel mit Trinkwasser aufzustellen. Sobald nun die Ratten von den Pillen gefressen haben, stellt sich bei ihnen brennender Durst ein. Sie eilen sofort zum Wasser und saufen davon. Das Wasser jedoch bewirkt, daß sich der Kalk in der bekannten Weise vollends zersetzt; er verbrennt den Nagern die Eingeweide, und die Tiere krepieren unfehlbar.

§ **Die keimzerstörenden Eigenschaften des Tabakrauches.** Bei der Sucht unserer Zeit, alle die Genußmittel, bei deren Gebrauch unsere Vorfahren alt geworden sind, als gesundheitsgefährlich anzusehen, muß es den Raucher mit Freude erfüllen, vom Tabak auch einmal etwas gutes zu hören. Das Nikotin ist schon ein kräftig desinfizierendes Mittel, kommt aber im Rauche selbst nur in sehr geringen Mengen vor, denn die ölige Substanz als Rückstand in einer Tabakspfeife enthält das Pyridinöl, welches außerordentlich giftig ist. Zu der Hauptsache besteht der Tabaksrauch aus Kohlenoxyd, das keimtötende Eigenschaften haben muß, weil es als Mittel dient, leicht verderbliche Sachen vor Fäulnis bewahren zu können. Im „Lancet" wird darauf hingewiesen, daß es auch noch einen anderen Körper gibt, der dem Tabakrauch seine desinfizierenden Eigenschaften verleiht, und das ist das kräftig antiseptisch wirkende Formaldehyd, dessen Menge im Rauche durch ein geeignetes Verfahren leicht festzustellen ist. Sie hängt von der Beschaffenheit und Güte des gerauchten Tabakes ab. So scheint die Zigarre mehr Formaldehyd hervorzubringen als die Pfeife und die Pfeife mehr als die Zigarette. Möglicherweise ist die besonders reizende Eigenschaft des Rauches, der von dem glühenden Ende einer Zigarette oder von der Glut einer Pfeife ausgeht, ebenfalls dem Formaldehyd zuzuschreiben. Man will mehr als einmal festgestellt haben, daß Tabakraucher vor gewissen Krankheiten bewahrt bleiben und die häufige Anwesenheit eines mächtigen Antiseptikums im Munde, den Nasengängen und zuweilen auch in den Lungen würde bis zu einer gewissen Grenze die gemachte Wahrnehmung bestätigen. Wenn man in Rücksicht zieht, daß sich in der Nase häufig eine große Menge von Lebewesen befindet, so ist es selbstverständlich, wenn diese schon dadurch zerstört werden, daß der Tabakrauch durch die Nasenöffnungen hindurchgeht. Ebenso würden auch die vielen kleinsten Bewohner der Mundhöhle dem Tabakrauche unterliegen müssen. — Wir wissen ja, daß Formaldehyd eines der kräftigsten Desinfektionsmittel ist, welches wir besitzen, und schon eine Lösung von 1:10000 genügt, um alle Bakterien abzutöten, während eine solche verdünnte Lösung für den menschlichen Körper noch keine giftige Wirkung hat. — Mit diesen Feststellungen soll aber nicht, wie der „Lancet" ausdrücklich hervorhebt, einem übermäßigen Gebrauch des Tabaks das Wort geredet werden, denn seine Giftigkeit verliert er nicht, wenn auch die angeführte Eigenschaft nicht verkannt werden soll.

§ **Asphaltkitt.** 1 Teil gepulverter Kalk oder Kreide wird mit 1/10 Teil reinem Asphalt gemischt, die Masse erhitzt und in heißem Zustande verwendet.

§ **Fensterscheiben** putzt man recht blank, wenn man Schlemmkreide in ein Läppchen bindet, dieses anfeuchtet und damit die Scheibe abreibt, darauf putzt man mit einem Tuche nach und mit dem Fensterleder blank.

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

Nr. 25 Halle a. S., den 22. Juni 1907

Das Grünfutter.

Von **M. Dankler**, Rumpen.

(Nachdruck verboten.)

Daß beim Menschen der Uebergang von einer Ernährungsweise zur andern nicht plötzlich stattfinden kann, ohne der Gesundheit zu schaden, ist allgemein bekannt, aber beim Vieh glaubt sich mancher über derartige Kleinigkeiten hinwegsetzen zu können. Allein ein solches Verfahren rächt sich stets und eine ganze Reihe von krankhaften Erscheinungen, die speziell dem Frühling eigen sind, müssen darauf zurückgeführt werden. Die Nahrung der Haustiere ist nach den Jahreszeiten verschiedenartig zusammengesetzt. Im Winter wiegen Trocken- und Rauhfutter, im Frühling und Sommer die verschiedenen Grünfutter über. Es ist dieses in der Sachlage begründet und auch sogar von Vorteil für das Tier, wenn eben nur ein zu schroffer Uebergang vermieden wird. Besonders ist Vorsicht nötig bei den Tieren, die auch den Sommer über im Stalle gehalten werden. Sehen wir nun einmal die Aenderung an, die durch den Futterwechsel eintritt, und dann die Mittel, wodurch man Schäden verhüten kann.

Wie schon gesagt, erhalten die Tiere im Winter überwiegend Trocken- und Rohstoffe, die den Verdauungsorganen so wenig Flüssigkeit zuführen, daß durch stärkeres Tränken ein Ausgleich herbeigeführt werden muß. Geht man nun plötzlich zur Grünfütterung über, so wird die Arbeit der Verdauungsorgane auf einmal eine ganz andere. Sie werden nun mit einer großen Menge überaus wasserreicher Pflanzenstoffe angefüllt, es entstehen Verdauungsstörungen, Blähungen, Durchfall und Ruhr. Körpergewicht und event. Milchertrag gehen zurück und es dauert oft 6—8 Wochen, ehe der Schaden wieder ausgeglichen, besonders der frühere Ernährungsstand wieder hergestellt ist. Der Schaden ist also ein großer und andauernder.

Sollen diese Schäden vermieden werden, so muß der Uebergang ein allmählicher sein, besonders bei der Stallfütterung, aber auch beim Weidegange ist eine kleine Vorsicht am Platze. So erhielten in unserer Wirtschaft die Kühe in der ersten Zeit des Weideganges morgens vor dem Austreiben eine kräftige Gabe duftenden Heues als Grundlage auf den Weg, und schon dadurch kam ein Durchfall nur höchst selten vor. Wurden die Kühe auf der Weide belassen, so erhielten sie auch hier eine Heugabe, die allerdings nicht von allen angenommen wurde. Dieses aber ergab nun gerade die besten Gelegenheiten zu Vergleichen, man konnte ganz genau an den Entleerungen feststellen, welche der Tiere das Heu annahmen. Diese blieben immer fester als die der Tiere, die das Heu verschmähten. Daß der Uebergang beim Weidevieh im ganzen verhältnismäßig leicht überstanden wird, ist durch den Umstand zu erklären, daß das Vieh auf der Weide seine Nahrung abrupfen muß und daher langsamer frißt als im Stalle, wo ihm das Futter in Massen zur Verfügung steht und es nur zu schlucken braucht.

Im Stalle muß der Uebergang nun dadurch geregelt werden, daß man dem Grünfutter Heu oder geschnittenes Stroh beimischt. Dieses Verfahren hat einen doppelten Vorteil. Die Verdauung und der Stuhl der Tiere werden nicht nur geregelt, sondern die Nährstoffe des Futters werden auch besser ausgenutzt. Werden z. B. die verschiedenen Kleesorten, als Rotklee, Weißklee, Luzerne, Lupinen u. s. w. kurz vor der Blüte oder gerade in der ersten Blüte verfüttert, so erhält das Tier mehr Eiweißstoffe, als es verwerten kann. Wird dagegen ein Viertel geschnittenes Stroh zugesetzt, also ein eiweißarmes Futter, so gelangt das Eiweiß des Grünfutters ganz zur Ausnutzung, die Ernährung ist also nicht nur besser und gesünder, sondern auch billiger.

Aber nicht nur das beigefügte Stroh soll geschnitten werden, es ist auch von großem Vorteile, daß Grünfutter, besonders wenn es sich um Klee oder Lupinen handelt, in 5—6 Zentimeter lange Stücke zu schneiden. Die Arbeit, die mit der Maschine sehr schnell von der Hand geht, lohnt sich. Das Vieh verschlingt das geschnittene Futter nicht so gierig, nicht in zu großen Stücken, es muß öfter zugreifen und dadurch wird das Futter besser eingespeichelt und die Verdauung erleichtert und befördert. Dann aber wird auch nicht so viel aus der Krippe geworfen, als wenn das Futter unzerschnitten in die Krippe geworfen wird. Die meisten Kleearten sind vor oder bei Beginn der Blüte am besten, d. h. am reichsten an Nährstoffen, sie verlieren in der Vollblüte resp. bis zum Beginn der Samenbildung 20—40 Prozent. Bei Seradella und schwedischem Klee sind diese Verluste nicht so groß.

Von sehr großer Bedeutung ist auch die Behandlung des Futters vor der Fütterung. Zunächst soll kein nasses oder betautes Futter gegeben werden. Muß es im nassen Zustande geschnitten werden, so trockne man es womöglich und bringe es auf Lattenroste zum Abtrocknen. Ist auch das nicht möglich, so wird auch hier eine Zugabe von geschnittenem Stroh oder Heu gute Dienste leisten. Besonders aber hüte man sich, den geschnittenen und nach Hause gebrachten Klee bis zum nächsten oder gar den folgenden Tagen liegen zu lassen. Derselbe welkt schnell und erhitzt sich in sich selbst, und in solchem Zustande verfüttert, ist es für das Vieh ein höchst gefährliches Futter. Es verursacht vor allem die sehr bösartigen Mundkoliken, die schon den Verlust manch guten Tieres nach sich zogen. Der Klee soll bis zur Verfütterung außerhalb des Stalles in einer luftigen Scheune oder Remise oder auch auf dem Rasen ausgebreitet werden, da er im Stalle allerlei Gerüche annimmt, so daß Pferde und Kühe ihn nur mit Widerwillen oder auch gar nicht annehmen.

Ganz besonders aber hüte man sich bei der Grünfütterung vor Ueberfütterung. Man gebe nicht größere Mengen auf

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19070622054/fragment/page=0001

einmal, sondern füttere lieber einmal öfter. Auf Ueberfütterung ist besonders auch die Bläh- und Trommelsucht zurückzuführen. Gegen sie kann man aber schon vorbeugen, indem man Kümmel in die Kleestoppel einsät, da durch diesen die sich bildenden Gase auf natürlichem Wege abgeleitet werden.

Viele Landwirte gehen überhaupt mehr und mehr dazu über, statt des reinen Klee, ein Gemisch von Klee und Gräsern einzusäen. Die Kleefütterung wird dadurch gefahrloser und der Ertrag sicherer. Will der Klee mal ein Jahr nicht gedeihen, so stehen die Gräser meist um so üppiger und der Schaden ist also nicht so groß. Eines schickt sich allerdings nicht für alle. Dieses gilt sowohl für die Einsaat, als auch für das eben empfohlene Schneiden. Sind nämlich Giftpflanzen in größerer Menge vorhanden, so schneide man lieber nicht, denn im geschnittenen Zustande werden viele Giftpflanzen gefressen, die im ganzen Zustande auf die Seite geschoben werden.

Landwirtschaft.

□ **Langhalmiges Korn.** Die allermeisten Landwirte streben darnach, recht langhalmiges Getreide, insbesondere Roggen, zu erzielen, und alljährlich wird in manchen kleineren Zeitungen bekannt gemacht, daß in der Redaktion Halme von 2 Meter Höhe und darüber zu sehen sind. Das ist ein weitverbreiteter Fehler in der Landwirtschaft. Wohl ist Langstroh auch wertvoll und wenn es auch nicht „zu Gelde gemacht" wird, in der Wirtschaft gut zu gebrauchen, doch wirtschaftet der Landwirt zu seinem Nachteil, wenn er das Getreide auf „Strohmutzen" züchtet. Denn wenn die zum Aufbau der übermäßigen Halmenlänge nötigen Nährstoffe die Körner bilden helfen, hat man dadurch einen bedeutenden Vorteil, da die Körner doch weit höher im Preise stehen als das Stroh. Hierin kann der Landwirt viel vom Gärtner lernen. Der pflanzt nur dorthin, wo es unbedingt nötig ist, wie an die Straßen, Grenzen u. dergl. Hochstämme, sonst möglichst nur Zwerg- oder Spalierbäume, weil diese die Säfte, welche sonst den hohen und dicken Stamm bilden, dem Obst zugute kommen lassen. Wenn der Landwirt dies vor Augen hat, wird er auch von dieser Erkenntnis die Sortenwahl beeinflussen lassen.

□ **Eine wichtige Arbeit** besteht in dem Behacken der Kartoffeln, welche ebenfalls den Zweck hat, den Boden zu lockern und das auftretende Unkraut zu zerstören. Die erste Hacke ist dann schon vorzunehmen, wenn die Reihen sich deutlich zeigen und keine Gefahr vorhanden ist, daß die jungen Blätter beschädigt werden könnten. Der Boden muß für die Durchführung dieser Arbeit gehörig abgetrocknet sein, er darf unter keiner Bedingung zu naß sein oder sich vielleicht gar schmieren. Die Hackarbeit kann entweder mit der Handhacke, mit der Pferdehacke oder mit beiden vereint ausgeführt werden. Die Handhacke hat gegenüber der Pferdehacke entschieden große Vorteile, indem bei der ersteren dicht bis an den Stock und um diesen herum die Erde gelockert und das Unkraut entfernt werden kann, was bei der Pferdehacke nicht der Fall sein kann. Die letztere ist aber vorzuziehen, da sie bedeutend billiger zu stehen kommt und auch weniger Zeit bedarf. Am besten ist es, wenn die Pferdehacke mit der Handhacke vereint wird in der Weise, daß zuerst mit der ersteren gearbeitet wird und nachher dort, insbesondere zwischen den Pflanzen in den Reihen, wo mit der Pferdehacke nichts gemacht werden kann, mit der Handhacke nachgeholfen wird. Wie oft die Kartoffeln zu behacken sind, ob ein-, zwei- oder dreimal oder noch öfters, hängt von den örtlichen Verhältnissen, insbesondere von der Bodenbeschaffenheit und von der Verunkrautung des Feldes ab. Besser ist es, einmal öfters als zu wenig zu behacken.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Beim Pflanzen nicht angewachsene Obstbäume**, welche ohne weiteres Zutun verloren wären, lassen sich noch retten, indem man sie, sobald sie nicht austreiben, nach Johanni noch einmal aushebt, am Wurzelkörper neu beschneidet und wieder einpflanzt. Wie sicher ein derartiges Umpflanzen der betreffenden Bäume hilft, geht aus der Mitteilung eines unserer Leser hervor, der diesen Versuch machte und diesbezüglich schreibt: In der letzten Hälfte des Monats Juli, wo schon der Roggen der Reife nahe war, da zeigte ein Apfelstamm, der im vergangenen Herbste gepflanzt worden war, noch kein Laub. Sogleich wurde der Baum herausgenommen, an den Wurzeln, sowie an den Knospen untersucht, wobei sich keine Spur von neugebildeten Saugwurzeln zeigte. Nach frischem Beschnitt der Wurzeln wurde der Baum einen Tag ins Wasser gestellt, dann neu gepflanzt und reichlich begossen. In kaum 14 Tagen zeigten sich im Gipfel kleine Blättchen. Ein eigentlicher Trieb erfolgte bis zum Herbste nicht mehr, stellte sich aber im Frühjahr darauf so stark und schön ein, daß es eine wahre Freude war.

** **Die Bekämpfung der Blutlaus** muß im Frühjahr vorgenommen werden, noch ehe ihre Vermehrung beginnt, da die Vermehrung der Blutlaus im Laufe des Sommers auf ungeheuerlichstem Wege in unseren Massen geschieht und 9—12 Generationen hervorgehen. Sobald sich die Kolonien bei den erwärmenden Strahlen der Frühlingssonne heben, ist die Bekämpfung energisch zu betreiben. Sehr gut hat sich bewährt die sogen. Petroleum-Emulsion, eine auf folgende Weise herzustellende Flüssigkeit: In fünf Liter Wasser löse man 5 Kilogramm Schmierseife unter Erwärmung des Wassers bis zum Siedepunkt auf, dann stelle man das Gefäß vom Feuer und gieße 5 Liter Petroleum in die Flüssigkeit: mittels einer Gartenspritze spritzt man dieses Gemisch tüchtig durcheinander, bis sich eine weiße, milchige Flüssigkeit ergibt. Das Durcheinanderspritzen ist beim Gebrauch öfter zu wiederholen, und wird die Flüssigkeit an allen befallenen Stellen mittels Pinsels aufgetragen. Uebermangansaures Kali wird in neuerer Zeit sehr zur Bekämpfung der Blutlaus empfohlen. Man verwendet hiervon 12½ Gramm auf 10 Liter Wasser; diese Mischung ist sofort nach ihrer Zusammensetzung zu verwenden, da sie sonst wirkungslos bleibt. Mit allen genannten Mitteln bearbeitet man die Blutlausstellen gründlich, um möglichst alle Schädlinge zu vernichten. Zeigt sich im Laufe des Sommers wieder stärkerer Befall, so ist ein nochmaliges Einschreiten nötig, allerdings mit Vorsicht, da die meisten Mittel auf die Blätter schädlich einwirken. Im Herbst nach der Ernte ist ein kräftiges Abspritzen der Bäume mit kaltem Wasser von großem Vorteil.

** **Kalk als Dünger im Gemüsegarten.** Im wahren Sinne des Wortes ist Kalk eigentlich kein Dünger. Wird nun dennoch oft von Kalkdüngung gesprochen, so ist der Sinn so aufzufassen, daß jeder Stoff, der einem Boden zum guten Ernähren von Pflanzen zugeführt wird, als Dünger anzusehen ist. Fast ausnahmslos bedürfen alle unsere Kulturgewächse Kalk zur guten Entwicklung und in vielen Bodenarten mangelt Kalk sehr, so daß mit Recht der Kalk als Dünger angesehen werden muß. Nun sagt das bekannte Sprichwort: „Kalk macht reiche Väter und arme Söhne" — hiervon ist aber im allgemeinen abzusehen, weil es nur dort eine Berechtigung hat, wo Raubwirtschaft betrieben wird oder der Boden arm an sonstigen Nährstoffen ist. Auf allen feuchten und kalkarmen Bodenarten ist der Kalk nicht zu entbehren, und immer muß beim Gemüsebau gesucht werden, dem Boden, der nicht genügend Kalk besitzt, denselben künstlich zuzuführen, weil er den Boden erwärmt und lockert und die organischen Stoffe für die Pflanzen mundgerecht macht.

** **Die Erdbeerpflanzen** befreit man von den Ranken, lockert den Boden zwischen denselben oder deckt ihn mit Sägespänen oder Lohe. Dadurch wird einesteils der Boden feucht erhalten und anderenteils werden die Früchte vor Schmutz geschützt. — Von den pflanzlichen Schädlingen, die auf unseren Erdbeeren schmarotzen, ist es außer dem Rost und dem Mehltau hauptsächlich die „Erdbeerfleckenkrankheit", die fast jedes Jahr in vielen Gegenden die Erdbeerpflanzen erheblich schädigt. Es erscheint um so nötiger, dieser Krankheit eine vermehrte Beachtung zu schenken, als wir sie nur vorbeugend bekämpfen können. Die Krankheit ist an den braunrötlichen Flecken, die im Juni auf den Erdbeerblättern erscheinen, leicht erkenntlich; die Flecken vergrößern sich, das Zentrum wird schwärzlich, stirbt endlich ganz ab und es entstehen alsdann die völlig umrandeten Blattdurchbrüche. Durch die verringerte grüne Blattfläche wird selbstverständlich die Blattätigkeit, nämlich Aufnahme und Bearbeitung von Nährstoffen, die Absorption und die Assimilation, besonders aber auch die Bildung von Zucker ganz erheblich vermindert, die Rentabilität der Kultur dadurch in Frage gestellt. Der Krankheitserreger ist ein Pilz, Sphaerella Fragariae, dessen Wintersporen sich auf den alten, abgestorbenen Erdbeerblättern finden und sich von da im Frühjahr auf die neuen Blätter verbreiten.

** **Die jungen Pflänzlinge des Rhabarber** aus Samen zu ziehen obwohl ihre Untauglichkeit für Nutzpflanzungszwecke längst bekannt, ist falsch. Man soll durch Teilung guter Mutterstauden die Pflänzlinge erzielen. Sämlingspflanzen bringen weniger fleischige, schöngefärbte Stiele. Sie sind grob, grasgrün, schmecken unfein, treiben, obwohl das den allgemein in der Gärtnerei gültigen Erfahrungen widerspricht, anfangs minder stark als Teilungspflanzen, neigen mehr zur Bildung von Blüten, kurz, sie sind nicht so gut als diese. Und trotzdem werden immer wieder Sämlinge gesetzt, nur weil es der Vater so gelehrt hat und nützliche Zeitschriften und Bücher immer wieder angeben.

** **Zur Kultur des Kopfsalates.** Selbst die widerstandsfähigsten Salatsorten schießen bei großer Hitze im Sommer auf und machen Blütenschäfte, bevor die Kopfbildung eintritt. Diesem Uebelstande muß durch eine entsprechende Kultur entgegengearbeitet werden. Schon durch das Verpflanzen in der heißen Jahreszeit werden die Salatpflanzen so oft gestört und gehemmt, daß sie nicht mehr die Kraft haben, Köpfe zu bilden. Um daher ein Versetzen zu vermeiden, säe man den Kopfsalat in Reihen von 20 bis 25 Zentimeter Abstand ganz dünn aus und verziehe dann die aufgegangenen Pflänzchen, so daß ein Beet ganz gleich ausfiedelt wie ein angepflanztes. Solcher Salat gibt weit bessere Resultate wie verpflanzter und erfordert nicht mehr Mühe als solcher. Weiter ist zur Erzielung fester geschlossener Köpfe erforderlich, daß der Salat bei der größten Hitze ein oder mehrere Male des Tages mit möglichst kaltem Wasser überspritzt werde. Die dadurch hervorgebrachte schnelle Abkühlung bewirkt eine Saftstockung, welche die Entwickelung des Blütenschaftes zugunsten der Kopfbildung zurückhält.

** **Rosenkohl** ist zum Massenanbau, besonders in der Nähe großer Städte, zu empfehlen, weil er ein Wintergemüse ist, das noch ziemlich gut bezahlt wird. Die beste Pflanzzeit ist anfangs Juni. Der Rosenkohl verlangt 60 bis 70 Zentimeter Pflanzweite, reichlich gedüngten Boden und freie Lage. Die Kultur ist keineswegs schwieriger als die unserer anderen Kohlarten.

** **Eine empfehlenswerte niedere Pflanze**, die sich als Einfassung oder zur Bepflanzung für Teppichbeete eignet, ist Aegratium mexicanum nanum Imperial dwarf. Die intensiv blaue Farbe der Blumen und der niedrige Wuchs machen sie sehr geeignet, die Lobelie teilweise zu verdrängen. Die Kultur ist gleich der unserer Sonnenblumen.

** **Erdflöhe.** Für junge Pflanzen (Kohlpflanzen 2c.) sehr schädliche Insekten sind die oft in großen Massen auftretenden Erdflöhe. Zum Vertilgen derselben gibt es eine ganze Reihe von Mitteln, von denen die meisten aber leider nur für kurze Zeit helfen. Abkochungen von Wallnußblättern, Wermut, Quassia, Tabak, Roßkastanie, Auflösung von Ofenruß in Wasser 2c., sämtliche als Gießmittel; ferner Kalk streuen oder Straßenstaub, oder in Steinkohlenteer getränkte Sägespäne zwischen die Pflanzen legen. Pflanzen von Gartenkresse, die eine Lieblingsspeise für die Erdflöhe ist. Leider fressen sie häufig die Kresse und die anderen Pflanzen auch. Doch kann man mit diesem Mittel verschiedene Gemüsepflanzen wenigstens in der Anfangsperiode des Wachstums, wo das Zellengewebe noch zart ist, vor dem Erdfloh schützen. Später, wenn die Pflanzen erstarkt sind, schadet ihnen der Erdfloßfraß auch weniger. Besser als die genannten Mittel ist das Fangen des Erdflohs. Zu letzterem Zwecke konstruiert man sich ein kleines fahrbares Gestell, dessen Räder in den Wegen der Gartenbeete laufen, versieht es mit einem Streifen grober Leinwand, welcher sich möglichst dicht über den Pflanzen des Beetes bewegt, und bestreicht diesen Streifen mit Raupenleim oder Teer. Schiebt man diese Flohfangmaschine über die Beete, so schnellen die Flöhe in kräftigem Schwunge hoch und kleben an dem Leinwandstreifen fest. Man wende dieses Mittel schon an, wenn die ersten Flöhe erscheinen, um ihre Vermehrung zu verhindern.

** **Gegen Ameisen** in Mistbeeten ist das Aufstreuen von pulverisiertem Kampher das beste Vertreibungsmittel.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Gegen die Trufe**, eine bei Pferden häufig auftretende Krankheit, macht man eine Lauge aus je zwei Eßlöffel Wachholderbeeren, Kalmuswurzel, Schwefel, Salmiak und Glaubersalz mit Mehl und Wasser und gibt davon täglich drei- bis viermal Hühnereigroß dem Patienten ein. Ein erfahrener Pferdezüchter empfiehlt auch nachstehendes Mittel: Man sammelt die Blüten des überall als Unkraut wuchernden Rainfarren, in manchen Gegenden auch Pferdekamille genannt, läßt sie an einem luftigen Orte trocknen, schneidet sie fein und bewahrt sie an einem luftigen Orte in einem Säckchen auf. Zu der Zeit, wo sich die Trufe gewöhnlich zu zeigen pflegt, gibt man den Pferden des Morgens und Abends so viel auf das Rauhfutter, daß jedes Pferd eine Portion erhält, wie man sie mit drei Fingern fassen kann. Natürlich müssen die Pferde gleichzeitig möglichst in acht genommen werden; wo dies nicht geschieht, hilft überhaupt kein Mittel.

†† **Das Scheren der Pferde** ist gut für Jagd- und Luxuspferde, die sehr sorgsam gepflegt und abgewartet, namentlich für solche Tiere, die täglich gut gestriegelt werden. Was dagegen die Zug- und Arbeitspferde anlangt, die den Tag über sehr angestrengt bleiben und meist sehr oberflächlich gestriegelt werden, so ist für sie das Scheren nachteilig, da sie mehr schwitzen und allen Witterungseinflüssen ausgesetzt sind. — Vom Standpunkte einer möglichst humanen Behandlung der Haustiere betrachtet, liegt klar auf der Hand, daß die Tiere — wenn sie ihres Haarkleides beraubt sind mehr von der Hitze, Kälte oder schlechtem Wetter zu leiden haben. Ihre Eigentümer müssen daher darauf sehen, daß sie in den Scheren folgenden Monaten stets eine gute Decke haben.

†† **Zur Bekämpfung der Schafzecken.** Wohl mancher Landwirt schaut mit Betrüben auf seine Schafherde und macht die Wahrnehmung, daß sie trotz gutem, kräftigem Futter nicht recht gedeihen will. Die Schafe magern ab und gehen zum Teil ganz ein, ohne an einer eigentlichen Krankheit zu leiden. Die Ursache der Krankheit liegt in solchen Fällen meist in dem Vorhandensein von Schafzecken, welche zum Geschlechte der Lausfliegen gehören und welche nicht als Ei, sondern bereits als Puppe abgelegt werden, aus welch' letzterer sich in ca. vier Wochen eine junge Zecke entwickelt, die schon in einigen Wochen selbst wieder geschlechtsreif ist, so daß die Vermehrung dieses Schädlings ans Ungeheure grenzt. Zur Bekämpfung dieser sehr schädlichen Parasiten, die auch nach der Schur in Gestalt von Brut zwischen den Wollstoppeln auf dem Schafe zurückbleiben, hat sich Insektenpulver und die vielfach angewandte Tabakabkochung nicht so recht bewährt, weil mit diesen Mitteln eben der erwähnten Brut nicht beizukommen ist; dagegen kommt man auch nach dieser Richtung hin zum Ziel, wenn man die Schafe in Wasser badet, dem 1—1½ Proz. Kreolin oder Lysol zugesetzt ist, da letzteres Mittel auch die Brut tötet.

†† **Was tut man gegen das lange Brüten der Hühner?** Man sperre die brütende Henne nie in den Keller, taufe sie auch nicht unter das Wasser. Beides ist Tierquälerei. Zudem werden die brütenden Tiere dadurch kränklich und werden lange Zeit nicht legefähig, wenn auch das Brüten scheinbar aufhört. Ein sicheres Mittel besteht darin, daß man die Hühner in einem sogenannten Gitter 2—3 Tage eingesperrt hält. In denselben muß eine Stange angebracht sein. Sofort wird die brütende Henne sich auf dieselbe setzen. Der Boden des Stalles darf nichts zum „Nestmachen" bieten, also kein Stroh u. dgl. Während der Dauer des Arrestes erhält sie lediglich keine Nahrung. Tag und Nacht bleibt sie eingesperrt. Wird sie befreit, so geht sie in der Regel ihrer Nahrung nach. Sollte sie wieder länger in dem Nest sitzen, so wird sie wiederholt eingesperrt.

†† **Der rote Kardinal** erhält folgendes Futter: Samengemisch aus Hanf, Hafer und unenthülsten Reis. Zugabe: hartgekochtes Ei und 2—4 Mehlwürmer täglich, dazu süße Frucht und Grünkraut, halbreife Sämereien, auch allerlei Kerbtiere und wenig Eierbrot. Zur Deckzeit: noch allerlei andere Sämereien, Eifutter und Ameisenpuppen und Weißbrot, getrocknete, aufgequellte oder frische Ameisenpuppen mit geriebenem Eier- oder Weißbrot, dasselbe mit etwas gequetschtem Hanf, auch mit Mohnmehl; oder Mischfutter von angequellten Ameisenpuppen, Ei, feingehacktes, rohes Fleisch, geriebenes Weißbrot (gleiche Teile, alles gut untereinander gearbeitet und schwach angefeuchtet, mit oder ohne Zusatz von Kornitzben). Aufzuchtfutter: reichlich Mehlwürmer und frische Ameisenpuppen oder Gemisch mit Quarkkäse, eingequellte Sämereien und hartgekochtes, geriebenes Eigelb, auch Käse, jedes für sich.

Fischzucht.

— **Die Besämerung der Teiche und Anbau und Kultur lockerzelliger Wasserpflanzen.** Die Besämerung des Teichbodens ist gleichbedeutend mit dessen Verbesserung durch zeitweilige Trockenlegung bzw. durch dessen Benützung zur landwirtschaftlichen Kultur, behufs Steigerung der natürlichen Fischnahrungs-Erzeugungskraft. Die Sämerung oder Besämerung des Teichbodens wird folgendermaßen in Szene gesetzt: Nach erfolgter Herbstablassung wird der Teichboden von allem während des Jahres hinein geratenen, nicht hinein gehörendem, als Gerölle, Blätter, Aeste, tote Tiere und Fische 2c. gesäubert, womöglich der überschüssige Schlamm ausgefahren, samt dem ausgumähenden Schilfe und harten Gräsern, sodann wird der Boden durch nach allen Richtungen zu ziehende Furchen behufs Abstiftes alles Wassers, möglichst trocken gelegt, noch vor Winter gestürzt oder geeckert, bezw. durch Ueberfahren mit Stalljauche gedüngt und über Winter trocken liegen gelassen bezw. nur trocken gelegt und gesäubert und erst im Frühjahr gestürzt, gedüngt, geackert und landwirtschaftlich bebaut. Will man anderenfalls auf eine landwirtschaftliche Ernte verzichten, nur die höhe Fischnahrungserzeugungsfähigkeit des Teichbodens veranlassen, dann besparne man den Teich nach der Winterbesämerung sehr langsam von Ende April oder Anfangs beginnend bis Juni, Juli, behufs Erwärmung des Wassers und belege ihn, nicht vor Juni oder Juli, wie man dies bislang schon im April oder Mai tat. Die Besämerung über Winter ist das sicherste Mittel alle Fischlaich- und Brutfeinde samt ihren Brüten zu vernichten (Frösche, Wassermolche, Wasserkäfer 2c.). Was nun die Anbau und Kultur der lockerzelligen Wasserpflanzen, mäßig in den Teichen, bis zur Ueberwucherung reichlichst in den Teichwasserzuleitungsgräben anbelangt, so hat dies den Zweck, die Vermehrung der lebenden Fischnahrung zu begünstigen, die Wässer zu reinigen, sie mit Luft bezw. Sauerstoff zu füllen und andere, vielfache Vorteile. Die Pflanzen reinigen die Wässer durch ihre Wurzeln, die Verunreinigungen für sich als Nahrung verwendend, sie fast allein füllen die Wässer durch ihre Ausatmungsprodukte, den Sauerstoff mit der Lebenslust der Fische und aller der den Fischen zur Hauptnahrung dienenden Wasserlebewesen, deren Lebens- und Vermehrungsbedingungen sie sind. Die hiesen haben Zwecken insbesondere dienenden lockerzelligen Wasserpflanzen sind: 1. die Wassernuß (Trapa natans); 2. das Wasserfächeren (Aponogeton distachium); 3. der Schwaden (Glyceria fluitans); 4. die Laichkraut- oder Potamogeton-Arten; 5. der Wasserknöterich (Polygonum amphibium); 6. das Froschkraut (Ranunculus aquatilis); 7. der Mannaschwingel (Festuca fluitans); 8. die Wasserpest (Elodea canadensis) und andere. Der Anbau aller Wasserpflanzen ist eine sehr leichte, sie erfolgt durch Samen oder Stecklinge in der Weise, daß man diese, wie jene in einen saufgrosen Lehmballen sanft einknetet und diesen dort in Wasser versenkt, wo man den Standort der Pflanzen zu haben wünscht.

Bienenwirtschaftliches.

? **Buckelbrut.** Wenn eine Königin keine Drohnenzellen zur Verfügung hat, um Drohneneier hinein zu legen, so legt sie dieselben in Arbeiterzellen, wenn nun die Drohnenzelle zu lang, weshalb sie mit einem erhöhten Deckel verschlossen werden muß, wodurch, weil die Brut nicht geschlossen steht, und diese unregelmäßigen Erhöhungen ein buckeliges Aussehen haben, Buckelbrut genannt wird. Die Eier der Buckelbrut werden entweder von einer Königin oder Drohnenmutter gelegt. Wenn die Züchterzongüchter alles Drohnenwachs beseitigen und nur Arbeiterzellen im Brutraum dulden, so ist die Königin gezwungen, die Drohneneier in Arbeiterzellen zu legen, woraus Buckelbrut entsteht, welche aber ganz ungeschädlich ist. Gefährlich ist sie nur, wenn Drohnenzellen in Menge vorhanden sind und dann auf den Arbeiterwaben sich hin und wieder Buckelbrut vorfindet, wodurch der Beweis geliefert wird, daß die Königin nicht mehr imstande ist, die zu legenden Eier zu befruchten. Eine solche Königin muß beseitigt werden, denn der erhaltene männliche Samen ist erschöpft. Wenn eine Königin nicht befruchtet worden ist, so legt sie ebenfalls nur Drohneneier entweder in Arbeiter- oder Drohnenzellen, und muß beseitigt werden.

Für die Küche.

Kalbsmilch à la Conti. Mehrere schöne Kalbsmilche blanchiert und häutet man, spickt sie zierlich, legt sie nebeneinander in eine Kasserolle, zerteilt einige Butterstückchen darüber und gießt so viel kräftige Bouillon darüber, daß die Kalbsmilche bedeckt sind. Man stellt sie 15 Minuten in einen heißen Bratofen und läßt sie gar und glänzend werden. Junge Erbsen kocht man indes in Salzwasser, mengt sie mit Butter, wenig Salz und Zucker, richtet sie erhaben in der Mitte einer Schüssel an und legt die Kalbsmilch kranzförmig herum.

Bauernknödel. ½ Liter Mehl wird mit lauer Milch und etwas Salz dünnflüssig gemacht und über sinnt bis sechs fettgeröstete Semmeln, die man würfelig geschnitten hat, gegossen; man läßt den gut abgeschlagenen Teig eine Stunde stehen und formt Knödel, die man in Salzwasser kocht.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19070622054/fragment/page=0002