Kohlrabi mit Hammelfleisch. Die Köpfchen werden gut geschält, die Krone mit den ganz kleinen Blättern schneidet man ab und tut sie zu dem in Scheiben geschnittenen Kohlrabi, läßt ihn in kochendem Wasser ein paarmal überwellen, gießt das Wasser ab und füllt heiße Hammelfleischbrühe darüber, fügt Salz und nach Geschmack etwas geriebene Muskatnuß hinzu und läßt dies weich schmoren, dann macht man die Sauce mit Buttermehl seimig. Die zartesten grünen Blätter streift man von den Stielen, läßt sie $^1/_4$ Stunde in Salzwasser kochen, legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen, hackt sie fein und läßt sie mit Salz, Fleischbrühe, einigen Pfefferkörnern und etwas Buttermehl gehörig durchkochen, mischt dies dann beim Anrichten unter die Kohlrabischeiben oder legt es kranzförmig um die Schüssel.

Schmalznudeln. Von 25 Gramm in etwas warmer Milch aufgelöster Hefe macht man in der Mitte von 500 Gramm Mehl ein Hefestück, welches man an einem warmen Orte aufgehen läßt. 65 Gramm Butter erwärmt man, eine Prise Salz, 4 Eidotter und einige Eßlöffel voll süßen Rahm verquirlt man, gibt dies und die Butter zu dem aufgegangenen Hefestück und knetet das Mehl hinein. Es muß ein weicher, glatter Teig wie zu einem Brote sein, ist er zu fest geworden, so fügt man noch etwas süßen Rahm hinzu, deckt den Teig leicht zu und läßt ihn an warmer Stelle aufgehen. Dann formt man kleine Bälle davon, bringt in einer breiten Kasserolle ein Drittel Liter Wasser mit 350 Gramm Schmalz zum Sieden, legt die Nudeln hinein, deckt sie fest zu und läßt sie rasch dämpfen, bis sie zu prasseln beginnen, dann werden die Nudeln in offener Kasserolle von beiden Seiten gelbgelb gebacken. Man gibt sie warm mit einer Obstsauce, geschmortem Obst ꝛc. zu Tisch.

Gefüllte Kartoffeln. Sehr gut zu transportieren und leicht zu erwärmen sind Kartoffelpastetchen aus gefüllten Kartoffeln. 16 bis 20 große Kartoffeln dämpft man mit der Schale halbgar, schält sie dann, schneidet einen Deckel ab und höhlt das Innere aus. 125 Gramm roher, feingewiegter Schinken, eine geriebene Zwiebel, zwei Eier, Salz, Pfeffer, Zitronensäfte und etwas dick, saure Sahne werden, zu einer Farce vermischt, in die Kartoffel gestrichen. Der Deckel, den man an der Schnittfläche mit Eiweiß bestreichen muß, um ihn zu befestigen, wird dann auf jede Kartoffel gedeckt; danach dünstet man sie eine Stunde in Butter mit etwas Bratensus oder Sauce gar. Zum Erwärmen stellt man sie nebeneinander in eine Kasserolle, die man fest verschlossen in kochendes Wasser stellt und den Inhalt auf diese Art heiß werden läßt.

Entrecote. Von einem altgeschlachteten Rippenstück schneidet man je nach der Größe 3 bis 4 Koteletten, schabt das Fleisch oben von den Knochen, stutzt diese kurz, klopft die Stücke mit der flachen Seite des Hackmessers, taucht sie auf beiden Seiten in zerlassene Butter und brät sie in der Pfanne ungefähr eine halbe Stunde. Den Fond verkocht man mit sehr starker Bouillon aus Liebigs Fleischextrakt und legt auf jedes Kotelette ein Stück Kräuter- oder Sardellenbutter, sie sofort servierend. Zur Beilage eignen sich junge Mohrrüben, gebratene Kartoffelchen, Blumenkohl, Bohnen, auch kann man zu dem Fleisch eine Tomaten- oder Champignon-Sauce geben.

Leberwurst mit Reis (auch zum Räuchern geeignet). Diese wenig bekannte, sehr wohlschmeckende Wurst läßt sich sowohl frisch gekocht, wie als Rauch-, respektive Dauerwurst zubereiten. Man braucht dazu 2 Schweinslebern, die zweimal durch die Maschine getrieben werden müssen. Damit die Farce recht fein ausfällt, ist sie nachher noch durch einen Porzellandurchschlag zu reiben. Man nimmt dann ebensoviel frisches Bauchfett, das angekocht und abgegossen wird und wieder erkalten muß, und schneidet es in ganz feine, kleine Würfel; die halbe Masse des Fettes wird nun in Reis abgewogen, dieser blanchiert und in Brühe oder Wasser in Fleischextrakt gar, aber nicht zu weich gekocht. Dann gibt man dies alles zu dem Leberbrei hinzu und würzt stark mit Salz, Kardamom, Nelken, Gewürz, Pfeffer. Die Masse ist dann in Därme zu füllen, die 1 Stunde in Wasser gekocht werden. Nach dem Herausheben werden die Würste entweder frisch verbraucht oder 3—4 Tage in der Räucherkammer leicht geräuchert. Die Därme dürfen nicht zu fest gefüllt sein; der Reis quillt noch nach und würde die Hülle sprengen, falls man ihm nicht genug Raum ließe.

Marinierte grüne Heringe in Aspik. Grüne Heringe sind ein wohlfeiles Gericht, man kocht sie, nachdem sie geschuppt und ausgenommen sind, mit Salz, ganzem Pfeffer, Gewürz, Lorbeerblättern und halb Weinessig, halb Wasser gar, hebt sie heraus und läßt sie ablaufen. Die Brühe seiht man durch, fügt auf einen Liter Brühe acht Blatt aufgelöste weiße Gelatine hinzu, klärt sie mit drei Eiweiß, ordnet die Heringe mit Zitronenscheiben und Kapern hübsch in eine kalt ausgespülte Porzellanform, füllt die Standbrühe darüber und läßt sie erstarren. Zum Gebrauch werden die Heringe gestürzt und Essig und Oel dazu gereicht.

Kuheuterjuppe. Man setze das sauber abgewaschene Euter mit kaltem Wasser aufs Feuer und lasse es eine gute halbe Stunde tüchtig kochen; alsdann nehme man es aus dem Wasser heraus, gieße dieses, welches alle Milchteile aufgenommen hat, weg und setze das Euter mit klarem Wasser nochmals auf, um es mehrere Stunden bis zum völligen Weichwerden kochen zu lassen. Zu dieses zweite Wasser gebe man das nötige Salz, einige Gewürzkörner und Suppengrün. Ist das Euter gar, bereitet man es in bekannter Weise; in die Suppe gibt man Klößchen oder verkocht dieselbe mit Gries.

Pflaumensuppe. Die Pflaumen werden gewaschen und ausgesteint, mit Wasser, Zimt und Zitronenschale gar gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit Wein und Zucker aufgekocht und dann mit etwas Kartoffelmehl bündig gemacht. Als Einlage gibt man Semmelklößchen.

Apfelcake. Dies Gericht kann man schon am Tage vor dem Gebrauch bereiten. Zwei Pfund geschälte, in Würfel geschnittene, saftige Aepfel gibt man in einen dicken Sirup, den man aus einem Pfund Zucker und $^3/_4$ Liter Wasser klar eingekocht hat, fügt den Saft und die Schale von zwei Zitronen hinzu und kocht dies unter öfterem Umrühren zwei Stunden lang, gießt es in eine ausgespülte Glasschale und läßt es bis zum andern Tag kalt stehen, wo man den Apfelcake mit einer dicken, kalten Vanillesauce aufträgt.

Hauswirtschaft.

† **Die tüchtige und praktische Hausfrau** muß den Küchenzettel für die Woche zurecht gelegt haben, wenn sie sparsam mit ihren Mitteln umgehen und ihre Reste verbrauchen will. Verdorbene Speisen darf es in einem gut geleiteten Haushalt überhaupt nicht geben, und die vorsorgliche Hausfrau überlegt nicht erst, was gekocht werden soll, wenn es Zeit ist, das Mittagessen herzurichten. Sie ist fleißig und pünktlich und wirtschaftet nach dem Grundsatz: „Zeit ist Geld!“, indem sie auch die Arbeiten im Hause gleichmäßig verteilt, damit nicht an einzelnen Tagen eine ganz unnötige und den Hausherrn nervös machende Ueberbürdung eintritt. Die immer wiederkehrenden Haushaltungsarbeiten lassen sich durch Hausfrau und Dienstmädchen sehr gut in den sechs Vormittagen der Woche erledigen, freilich nur bei tüchtiger Arbeit und gutem Willen von beiden Seiten wird dann aber auch die Frau des Hauses sich in zierlichem, netten Hauskleide einen ruhigen, freien Nachmittag schaffen, sie wird Zeit finden, ein gutes Buch zu lesen, Zeit finden, für ihre Kinder und Ruhe, liebe Gäste zu empfangen.

† **Holzflecke aus Wäsche zu entfernen.** Durch das Waschen in neuen Wannen bekommt das Zeug zuweilen braune oder gelbe Flecke. Um dieselben zu entfernen, löst man 1 Teelöffel voll Weinsteinsäure in 1 Liter weichem Wasser auf, weicht die befleckte Stelle hierin ein und wäscht sie nach 24 Stunden aus. Allenfalls ist dies Verfahren noch einmal zu wiederholen. Besonders hartnäckige, durch Tannenholz entstandene Flecke weicht man in eine aus der Apotheke gelobte starke Lösung unterschwefligsauren Natrons ein, streut dann Weinsteinsäure darauf und wäscht mit lauem Regenwasser nach

† **Vor dem Plätten** wird die Wäsche auf der rechten Seite abgerieben, um etwa darauf liegengebliebene Stärke zu entfernen; dann werden die Stücke nebeneinander in ein trockenes Tuch gelegt, zusammengewickelt und ausgewrungen. Würde man sie nicht auswringen, so bliebe die Wäsche zum Plätten zu naß, sie würde unter dem Plätteisen zischen und wäre nicht sauber herzustellen. Farbige Sachen, deren Farben nicht echt sind, werden vor dem Plätten nicht eingesprengt, man wickelt sie in nasse Tücher und plättet sie, sobald sie dazu hinreichend durchfeuchtet sind.

Kleinere Mitteilungen.

§ **Gegen die kleine Stechmücke hilft** oft Einreiben des Gesichtes und der Hände mit Nelkenöl oder eine Einreibung mit Salmiakgeist. Für das Zimmer bewährt sich das fleißige Bestreuen der Fensterränder mit unverfälschtem persischen Insektenpulver. Das beste ist freilich ein in die Fensteröffnung eingepaßter Gazerahmen. Gegen Abend werden Tür und Fenster geschlossen, in der Dämmerung ziehen sich die Mücken an die Gazefenster, und man tötet sie leicht mit einem Tuch und kann so ruhig schlafen. Auch empfiehlt es sich noch, ein Nachtlicht auf einem Teller mit Wasser in die Mitte der Stube auf den Boden zu stellen, das Licht lockt die Mücken an und sie fallen ins Wasser.

§ **Vorsicht bei leicht entzündlichen Stoffen.** Chloroform, Schwefelkohlenstoff, Aether, Benzin, Benzol, Spiritus usw. werden zu den verschiedensten Zwecken, u. a. auch zum Fleckentilgen verwendet. Daß Hantierungen mit diesen Flüssigkeiten nicht in der Nähe von Oefen und Herdfeuern, Lampen- und Kerzenlicht vorgenommen werden dürfen, weiß wohl jeder, der damit umgeht. Weniger bekannt ist es jedoch, daß die genannten Stoffe jetzt bei der Sommerhitze, infolge ihrer leichteren Vergasung gefährlicher sind, als zu anderen Zeiten. Allein schon die Nähe eines brennenden Zündholzes, einer brennenden Zigarre oder Tabakspfeife kann jetzt, sobald man mit leicht entzündlichen Stoffen arbeitet, verhängnisvoll werden. Darum Vorsicht!

§ **Giftfreies Fliegenpapier.** Ein dünner Teig, hergestellt aus feingepulvertem schwarzen Pfeffer und gewöhnlichem Sirup wird durch Büsten auf grobes Filtrierpapier aufgetragen. Zu bemerken ist, daß ein mittelst eines aus Zucker hergestellten Sirups bereitetes Präparat besser und schneller trocknet. Zum Gebrauche wird das Papier auf Tellern mit Wasser befeuchtet.

§ **Ob Linnen oder Baumwolle,** das läßt sich auf höchst einfache Weise feststellen. Man nehme einen Faden und zwar die beiden Enden in je eine Hand, drehe nun langsam und vorsichtig auf und reiße alsdann den Faden mit einem gelinden Zug auseinander. Schon beim Aufdrehen nimmt man wahr, was Baumwolle, denn der aus solcher bereitete Faden geht viel leichter auseinander als der linnene. Aber auch die durch den Riß entstandenen Enden zeigen ein verschiedenes Aussehen. Der Leinenfaden reißt kurz ab und seine Enden bilden ein aus geraden, nicht sich windenen Fädchen bestehendes Büschel, der gerissene Baumwollfaden andererseits zeigt gekräuselte, zweigartig sich windene Enden. Nach einigen Versuchen mit Linnen und Baumwolle prägen sich diese charakteristischen Merkmale so dem Auge ein, daß man mit leichter Mühe jederzeit sofort feststellen kann, ob ein reines Leinengewebe oder ein Mischgewebe aus Baumwolle und Linnen vorliegt.

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

Nr. 32 Halle a. S., den 10. August 1907

Arbeitskalender für den Monat August.

Von C. Nömer.

(Nachdruck verboten.)

(Schluß.)

Geflügelzucht. Die meisten Geflügelarten treten jetzt in die Mauser und müssen darum besonders kräftig gefüttert und vor Erkältung geschützt werden. Ein ganz vorzügliches, dem Geflügel sehr bekömmliches Futter liefert uns hier Spratt's Fleischfaser-Geflügelfutter. Dasselbe sollte eigentlich das ganze Jahr hindurch mit verfüttert werden. Von der Quantität des Futters hängt die Eierproduktion hauptsächlich ab, ebenso auch der Wert des Geflügels für unseren Tisch, seine frühzeitige Reife und möglichst hohe Entwicklung für Ausstellungszwecke. Für die jungen Küchlein dürfte es kaum ein besseres Futter geben als das Spratt'sche Fleischfaser-Küchenfutter mit Grissel. Das Legen läßt nach. Eier für den Winter sind einzulegen. Die jungen Hähne von Frühbruten sind wegen des erwachenden Geschlechtstriebes von den Hennen zu trennen. Da Spätbruten bei den Tauben, vornehmlich von kostbaren Rassen, einerseits untauglich sind und andererseits die Alten unnötigerweise schwächen so sucht man dieselben möglichst zu verhindern, indem man die Tauben jetzt knapp ernährt, vor erregendem Futter bewahrt und ihnen die Nistgelegenheiten entzieht.

Kanarienhecke. Um die Beendigung der Mauser zu beschleunigen, gebe man den alten Vögeln kräftiges Futter, namentlich Hanf. Wenn gegen Ende des Monats die Vorschläger wieder singen, so setzt man die jungen Hähne in Einzelbauer, die durch Milchglas verdunkelt sind.

Freilebende Vögel. Die meisten Vögel mausern. Gartengrasmücke, Turm- und Uferschwalbe, Nachtschwalbe, Pirol, Bachstelze, Nachtigall, Kuckuck, Storch und andere ziehen nach dem Süden oder rüsten sich zur Reise.

Bienenzucht. Wenn es nicht schon im Juli geschehen ist, so erziehe man jetzt, so lange es noch Drohnen gibt, Reservekönigin nen. Es beginnt die Drohnenschlacht. Solche Völker, welche ihre Drohnen nicht abtreiben, oder gar fremde einlassen, sind der Weiselloſigkeit dringend verdächtig. Man vereinige sie mit jungen, schwachen Völkern. Die Honigernte wird fortgesetzt. Strohkörbe werden nicht abgeschwefelt, sondern durchgetrommelt. Die hierbei gewonnenen jungen, kräftigen Mütter werden in Reservekästchen gebracht und überwintern auf 3—4 gutbesetzten Honig- und 2 Bruttafeln sehr gut. Die übrigen Bienen kehrt man ab und läßt sie vor dem Stande fliegen, damit sie sich irgendwo einbetteln, oder man setzt sie Schwächlingen zu. Die vollen Honigaufsätze nimmt man weg; die Untersätze dagegen sind meist noch voll Brut und deshalb an Stelle zu lassen. Bei abnehmender Tracht erfolgen oft Massenräubereien, womit bei den weiselloſen Stöcken immer der Anfang gemacht wird. Man sorge also doppelt für den Schutz weiselloſer oder schwacher Stöcke. Als Bienenfeinde stellen sich ein: Schwalben, Rotschwänzchen, Totenkopf-Schmetterling, Wespen, Hummeln, Hornissen ꝛc. Ende dieses Monats beginnen die Vorbereitungen zur Einwinterung.

Fischzucht. Angelfischerei. Jetzt suchen alle Fische eifrig Nahrung, daher erheben sie sich aus der Tiefe zur Oberfläche. Das Gefenke braucht dieserhalb nur sehr kurz zu sein. Köder wie üblich. Auf Heuschrecken sind die Fische in diesem Monat besonders lüstern. Große Barsche werden mit Gründlingen gefangen. Grundangeln mit Reusen werden benutzt. Der Hecht geht bei der Tageszeit wie bei der Nachtzeit an den Haken. Der Krebsfang geht noch gut von statten; jetzt sind die Krebse voll und fleischig.

Jagd. Auf Ende August fällt in den meisten Staaten der Aufgang der Hühnerjagd, so in Baden und Württemberg auf den 24., in Bayern meist auf den 20. August, wenigstens wird dieser Datum fast alljährlich von der Regierung für den Aufgang der Hühnerjagd festgesetzt. Der Hühnerjäger macht sich zum Gesetze, nur ausgewachsene und ganz „verschilderte“ Ketten abzuschießen und dabei die alten Hühner zu schonen, denn wir können es nicht einsehen, obgleich dies von einigen Seiten empfohlen wird, was es für einen Nutzen haben soll, die Alten von den unerfahrenen Jungen wegzuschießen und diese ihren zahlreichen Feinden, wie Wiesel, Katzen, Füchse, Mähern usw. führerlos zu überantworten. Und dann schieße wie gesagt, der Jäger nur „verschilderte“ Jagdhühner. Als „Schild“ bezeichnet man den roten Fleck auf der Brust des jungen Huhnes, der sich im vierten Lebensmonat bildet.

Die Jagd im August ist ferner offen auf Rot- und Damwild, Gemsen, Rehböcke, und geht zu Ende des Monats auch die Jagd auf Fasanen, Wachteln, Haselwild, ebenso auf Auer- und Birkwild, Becassinen und Enten auf, welch letztere in den meisten Staaten schon seit Juli schußbar sind. Auch die Jagd auf Wildtauben, die wieder besser auf den Ruf zustehen, lohnt sich wieder im August. Die Hohltauben haben im Juli ihr zweites Gelege bereitet und sind jetzt wieder ohne weidmännische Skrupel zu schießen. Auch die Ringeltauben haben abgebrütet und können geschossen werden. Die jungen Tauben, daran kenntlich, daß sie am Halse keinen weißen Strich haben, während die alten einen solchen aufweisen, geben ein schmackhaftes und gesuchtes Wildpret. — Wem eine Hochwildjagd zur Verfügung steht, pürsche jetzt bei beginnender Feistzeit starke Hirsche oder erlege sie auf dem Anstande. — Daß der Raubzeugvertilgung sowie der Wilderei aller Art fortgesetzt das größte Augenmerk zu schenken ist, bedarf keiner Erwähnung. — Die Rehjagd betreffend, so ziehen Birsche und Ansitz auf den Bock nicht mehr recht. Der Bock hält in der sich von ungefähr Mitte Juli bis Mitte August hinziehenden Brunftzeit nicht mehr gut Wechsel, da er den ganzen Tag auf den Läufen und auf der Suche nach Schmalrehen ist. Er ist jetzt gut bei Wildpret, vollständig verfärbt, die säfteraubenden Engerlinge, das sind die Larven

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19070810055/fragment/page=0001

der Haut- und Rachenbremse, sind längst ausgefallen und hat der Verpuppungsprozeß im Boden begonnen und der Bock steht somit in seinem Vollwerte. Der Bock tritt auch Abends nicht mehr regelmäßig und dann meist erst recht spät nach Büchsenlicht auf die Waldschläge und anstoßenden Felder, so daß ihm auch nicht mehr recht mit dem Ansitz auf dem Hochstande beizukommen ist. Dagegen springt der besonders Anfangs August noch in voller Brunst stehende Bock noch gut auf's Blatt und ist deshalb diese Jagdart auf den Bock im Monat August die am besten anzuwendende.

Landwirtschaft.

[] **Ist der Stoppelacker zu düngen?** Ob der Stoppelacker zum Zwecke der Gewinnung einer größeren Ausbeute an Grünfutter zu düngen ist, hängt lediglich von der Beschaffenheit des Bodens ab. Ein Acker, der sich in der sogenannten alten Kraft befindet, bedarf keiner Düngung, dagegen wird eine Düngung auf armen, schwachen und entkräfteten Boden vonnöten sein. Zum Düngen sind schnell wirkende, künstliche Düngestoffe zu nehmen, die sofort zur Auflösung kommen. So wird es sich empfehlen, 1—2 Zentner hochprozentiges Thomasmehl, eine Kleinigkeit Kainit und Chilisalpeter oder statt dessen aufgeschlossenen Peruguano zu verwenden. Die Kosten der Düngung sind meist geringfügiger Natur und werden, wie Ernteresultate ergeben, durch die bessere Qualität der Stoppelfrucht reichlich gedeckt. Werden Leguminosen wie: Wicken, Erbsen, Bohnen, Lupinen und Serabella eingesäet, so ist eine Stickstoffdüngung überflüssig, zumal die Schmetterlingsblütler den freien Stickstoff der Luft an sich ziehen und so den Acker mit Stickstoff bereichern.

[] **Wird alter, mehrjähriger Samen benutzt,** so ist das doppelte Quantum zu nehmen, zumal bei diesem die Keimfähigkeit oft stark gelitten hat und auch unsichere Erträge hervorgehen. Tritt außerdem in der Bestellung eine Verspätung ein, so ist keineswegs an Saatgut zu sparen und hat dieserhalb eine sehr starke Aussaat zu erfolgen.

[] **Serabella und Lupinen** kommen auf schwerem Boden nur langsam auf, während diese auf leichten, mehr sandigem Acker sehr gut gedeihen und eine volle Ernte ergeben. Fällt die Bestellung der Stoppelfrucht in die erste bis dritte Augustwoche, so kann eine Aussaat von Inkarnatklee, weißer Senf, Sandwicken und ein Gemenge, bestehend aus Pferdebohnen, Erbsen, Wicken und Buchweizen, erfolgen.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Gegen das Benagen der Obstbäume durch die Feldmaus** an der Basis der Stämme hat sich folgendes Verfahren gut bewährt: Man nehme Holz- oder Steinkohlenasche und breite dieselbe 10 Zentimeter breit und tief um die Basis des Stammes aus, nachdem man dortselbst die Erde in gleicher Ausdehnung entfernt hat. Ferner sollen die Feldmäuse sicher durch den Geruch der Karbolsäure fern gehalten werden. Eine Mischung von 100 Gramm Karbolsäure mit 40 Liter Wasser, nicht zu nahe an die Stämme gegossen, genügt vollkommen zur Erreichung des vorerwähnten Zweckes.

** **Der Krebs der Obstbäume** ist unstreitig eine der verbreitetsten Krankheiten in den Obstkulturen, die meist die Apfelbäume betrifft und häufig den Verlust ganzer Anpflanzungen nach sich zieht. Seiner Heilung sollte deshalb immer die größte Aufmerksamkeit geschenkt werden, mehr aber noch seiner Verhütung, und sind in letzterer Beziehung vor allem widerstandsfähige Apfelsorten zu wählen, welche für Boden und Klima geeignet sind. Findet nämlich eine bessere, feinere Sorte einen ungünstigen Standort, ungünstige Bodenverhältnisse, die Entwickelung hindernde Wachstumsverhältnisse, so ist die erste Veranlassung zur Krebsbildung schon da und der Ausbruch der Krankheit nur eine Frage der Zeit. Des weiteren ist zu empfehlen: Lockerung des Bodens und Durchstechen des Untergrundes, Entfernung stehenden Wassers durch Röhren oder Abzugsgräben. Stauende Nässe schadet fast jeder Kulturpflanze und besonders auch den Bäumen. Bei Anpflanzungen in Niederungen oder in feuchten Böden unterlasse man nicht, die jungen Bäume auf einer 1 Meter im Durchmesser habenden erhöhten Böschung, welche mit einer Reihe aufrechtstehender Ziegelsteine eingefaßt ist, anzupflanzen.

** **Gummibaum im Freien.** Viele Blumenfreunde stellen den Gummibaum gleich anderen Topfgewächsen im Sommer ins Freie, was aber sehr oft den Gummibäumen recht schlecht bekommt. Dem Gummibaum bekommt unser Klima nicht: die Nächte sind ihm meist zu kühl, und ebenso schadet ihm naßkalte Witterung, er macht dann kleinere und unansehnlichere Blätter und verliert so viel an Schönheit. Am wohlsten fühlt sich der Gummibaum, wenn man ihn ungestört im Zimmer auf seinem Platze läßt.

** **Antennaria tomentosa** (Katzenpfötchen). Dieses niedliche, graweiß belaubte Pflänzchen ist zu Einfassungen der Blumenbeete und zur Teppichgärtnerei wie geschaffen. Seine Blättchen legen sich dicht auf den Erdboden, so daß das Pflänzchen kaum einige Zentimeter hoch wird, nur wenn es Blütenstengel treibt, wird es höher, doch sind diese abzuschneiden, so daß das Pflänzchen immer niedrig erscheint. Es ist ausdauernd, kann aber auch in kalten Kästen überwintert werden. Es liebt mehr trockenen, als feuchten Boden. Die Vermehrung ist eine sehr leichte, geschieht einfach durch Zerteilen.

** **Der Granatbaum im Sommer,** wenn seine Triebe gut ausreifen sollen, muß einen sonnigen Standort erhalten. Schattig gestellt, bringt er weniger Blüten oder blüht wohl auch gar nicht.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

†* **Das Entflügeln des Fichten-, Föhren- oder Lärchensamens** ist zwar nicht unbedingt nötig, immerhin aber ist es vorteilhaft, entflügelten Samen zu verwenden, weil dadurch ein gleichmäßiges Säen und ein vollständigeres Unterbringen dieses Samens im Boden möglich ist, derselbe auch den ihm nachstellenden Vögeln nicht so leicht sichtbar wird. Wir wollen daher nicht verfehlen, nachstehend ein auch für den kleinen Waldbesitzer anwendbares Verfahren zum Entflügeln des Waldsamens anzugeben. Bei kleinen Samenquantitäten und wo man sich begnügt, nur die größere Partie des Flügels zu entfernen, also ein kleiner Teil des Flügels noch am Samenkorn hängen bleiben darf, entflügelt man auf trockenem Wege; der Same kommt bei diesem Verfahren, in leinene Säcke, die man etwa bis zur Hälfte füllt, oben zubindet und nun mit leichten Dreschflegeln schlägt, öfters wendet, rüttelt und reibt, bis die Flügel abgebrochen sind. Bei größeren Samenquantitäten schüttet man man den Samen 15—20 Zentimeter hoch auf die Scheunentenne auf, benetzt ihn mit der Brause einer Gießkanne und bearbeitet ihn, nachdem er einige Zeit so angefeuchtet gelegen hat, mit ledernen Dreschflegeln.

†* **Die Dressur des Jagdhundes.** Zum Wildstehen. Schweift ein Hund beim Revieren zu weit ab, so darf man ihn nicht gleich zurückpfeifen, denn hielte der Jäger auf unbedingten Gehorsam, den er etwa durch Schläge in diesem Falle erzwingen müßte, so könnte dadurch der Hund leicht verdorben werden, im Falle er in seinem Eifer den Pfiff überhört haben sollte. Bei solchen Exkursionen des Hundes kommt letzterer auch manchmal in die Nähe seines Herrn, der ihn dann, selbst im größten Eifer, sofort „tout beau“ machen lassen, ihn tüchtig beloben, ihn ermuntern ꝛc. soll, so daß er bezweift, was er zu tun hat. Ein guter Hund muß das ganze Feld rein absuchen, er muß deshalb das Zickzackführen gründlich erlernen. Alle Hunde, die wegen zu eifrigen Jagens hiergegen fehlen, müssen angerufen werden und öfters „tout beau“ machen.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Ueber das zu frühe Anspannen der Pferde** wurde schon viel geschrieben und geredet. Unter Umständen kann dasselbe schaden, zumal, wenn die Tiere während ihrer Entwicklungsperiode überangestrengt werden. Der nachdenkende Züchter wird am besten selbst wissen, was er seinen jungen Pferden zumuten kann, und einsehen, daß nur er bei falscher Handhabung den Schaden und Nachteil davon hat.

†† **Bei Verstauchungen des Fesselgelenkes,** die meistens an den Hinterfüßen der Pferde vorkommen, so daß die Tiere hinken und im Stehen den leidenden Fuß schonen, gesellt sich manches mal auch eine schmerzhafte Entzündung hinzu. Man umwickle die leidenden Stellen fest mit Lappen, gieße Arnika-Verdünnung von oben dazwischen und halte den Verband auf diese Weise längere Zeit feucht. Zugleich empfiehlt sich eine Gabe von Arnika und zwar dreimal täglich.

†† **Ein störrische Bullen** dauernd in der Gewalt zu behalten, gibt es bekanntlich kein anderes Mittel, als die Anwendung der Nasenringe. Diese werden dem Tiere, wenn es 8—10 Monate alt geworden, eingeführt. Am besten sind die mit einer Feder verschließbaren Nasenringe, welche nach dem Durchziehen durch die Nase durch Druck mit leichtigkeit geschlossen, jeder Zeit ohne Schwierigkeiten aus der Nase entfernt und selbst noch nach dem Schlachten des ersten Trägers bei einem zweiten Tiere benutzt werden können. Beim Einziehen eines Nasenringes, mit welcher Operation jeder Tierarzt vertraut ist, wird entweder das geschärfte eine Ende des geöffneten Ringes einfach durch die Nasenscheidewand durchgestochen und dann das Schließen desselben bewirkt oder es wird zuvor ein kreisrundes Stück mittels einer Lochzange ausgeschnitten und alsdann, nach Ausheilung der Wundränder, die Einführung des Ringes vorgenommen.

†† **Gegen das Zurückbleiben der Nachgebart bei Kühen.** Bei einer regelmäßigen Geburt geht die Nachgebart meistens in einer halben bis drei Stunden von selbst ab. Doch kommt es mitunter vor, daß die Nachgeburt oft erst in 6—8 Tagen abgeht, oder aber in Fäulnis übergeht, und später stückweise in sinkenden Fetzen ausgestoßen wird, was bisweilen zu bedenklichen Allgemeinleiden führt. Namentlich entsteht durch einen solchen verzögerten Abgang der Eihäute der sogen. weiße Fluß, oder chronisches Siechtum und können die Tiere selbst zu Grunde gehen. Gegen dieses Uebel gibt man täglich dreimal einen Einschütt von einer Abkochung von Herb. Sab. (Sevenbaumkraut) 15 Gramm mit 1 Liter heißen Wasser übergossen (oder gekocht), in welchem man ebensoviel, also 15 Gramm Kali carbon. pur. (Pottasche) beimengt. Sollte aber am zweiten oder dritten Tage die Nachgeburt nicht abgegangen sein, so leistet Secale corn. gegeben in Zwischenräumen von drei Stunden gute Dienste. Jedoch muß dieses Mittel vorsichtig angewendet werden. Auch empfiehlt sich die Lostrennung der Eihäute auf mechanischen Wege, welche Manipulation jedoch nur durch geübte Personen ausgeführt werden kann.

†† **Bei dem sogenannten wilden Sprung der Schafe,** wobei man die Böcke das ganze Jahr unter den Mutterschafen herumlaufen läßt, kann natürlich von einer Verbesserung der Nachkommenschaft keine Rede sein und stellen sich hier mit der Zeit zahlreiche Wollsiegler ein. Will man ein bestimmtes Ziel verfolgen, so muß man die rittigen Schafe in abgesonderten Abteilungen denjenigen Böcken zuteilen, die für sie passen.

†† **Die Lähme bei neugeborenen Lämmern,** Kälbern oder Fohlen wird durch einen Ansteckungsstoff verursacht, welcher in den Nabel dringt, der bei den jungen Tieren in den ersten Tagen nach der Geburt noch offen ist. Sind in einem Stalle Fälle von Lähme vorgekommen, so ist der Dünger hinauszuschaffen und darauf der ganze Raum und alle Geräte zu desinfizieren. Bei den neugeborenen Tieren ist besonders für stets trockene faubere Streu zu sorgen. Sowie der Nabel eingetrocknet, ist eine Ansteckungsgefahr nicht mehr zu befürchten. Um dies Eintrocknen zu beschleunigen, bestreiche man den Nabel der neugeborenen Tiere mehrmals vorsichtig mit einer Mischung, die aus fünf Teilen Weingeist und einem Teil Holzteer besteht.

†† **Mit 6—8 Wochen wird das Kalb** nach und nach an andere Nahrung gewöhnt, indem man der etwas verdünnten Milch Roggen- oder Weizenkleie zusetzt, auch wohl Gerstenkleie. Statt Hafermehl, welches zu teuer ist, werden kleine Portionen von ganzem Hafer und gutes Wiesenheu gegeben. Letzteres kann etwas Klee oder Leguminosen enthalten, jedoch keine harten Gräser, am wenigsten Riedgräser oder Seggen. Hier und da gibt man wohl auch etwas Lein oder Leinkuchen.

†† **Fleischmehlfütterung.** Für Geflügel macht man einen Teig von 1 Teil Fleischmehl, 8 Teilen Mais- oder Getreideschrot und 8 Teilen gedämpften Kartoffeln oder, wenn man auch Körner füttert, 1 Teil Fleischmehl und 12—15 Teilen Kartoffeln. Trocken soll das Fleischmehl an Geflügel nicht verfüttert werden. In allen Fällen beginnt man mit kleinen Mengen.

†† **Die naturgemäße Haltung der Hühner** ist zugleich die gesündeste und billigste, je mehr ihnen freier Auslauf gewährt werden kann, desto besser. Indem die Hühner scharren und fleißig Futter suchen, werden sie durch Vertilgen großer Mengen von Würmern, Insekten u. a. m. Verbündete des Landwirts im Kampf gegen die tierischen Schädlinge des Pflanzenbaues; in der Morgenfrühe ist ihnen mit Frühlings-Anfang von Natur ein reicher Tisch gedeckt.

†† **Das Legen weichschaliger oder schalenloser Eier** rührt teilweise davon her, daß junge Hähne irgend eine Henne unaufhörlich treten und diese dann durch den Reiz veranlaßt wird, das Ei vor seiner vollständigen Reife von sich zu geben. Der weitaus mehr entscheidende Grund ist aber in der vorhandenen Unmöglichkeit, zu kalkartigen Stoffen gelangen zu können, zu suchen. Es müssen ihnen, wie schon öfter angegeben, zerkleinerte Eierschalen in gehöriger Menge zu Gebote stehen. Die genannten unangenehmen Erscheinungen können aber auch noch eine Ursache haben, die sich jedoch nur in den seltensten Fällen zeigt. Kommt nämlich das Uebel auch bei freilebenden mit allem versehenen Hühnern vor, so trägt gewöhnlich ein Fehler am Eierstock oder sonstige Schwäche die Schuld. Bei Hennen dieser Gattung soll nun folgendes Verfahren mit Erfolg angewendet worden sein; Man faßt die betroffene Henne bei den Füßen an und schwenkt sie mehrere Male frei hin und her. Auf welche Weise hindurch der erwünschte Zweck erreicht wird, ist schwierig anzugeben, doch der Erfolg ist erwiesen, und das genügt.

†† **Die Gerste** ist für Tauben eine der besten unter allen Futterarten, die verwendet werden; dieselbe wird von den Tauben gern aufgenommen; bei Fütterung von Gerste gedeihen auch die Jungen vorzüglich, und die Tauben gefallen sich viel lebhafter in ihrem Verkehr. Die Gerste ist daher als Taubenfutter sehr zu empfehlen und wird auch vielfach von den Züchtern schon vorgezogen.

†† **Der Geflügelhof im Sommer.** Wenn man in diesem Monate es verabsäumt, die Hühnerställe mit Kalkmilch zu tünchen, und wenn man sich nicht mit Ungeziefermittel versieht, bestehend aus zwei Drittteilen fein gepulvertem Karbolkalk und einem Drittel Tabak, den man an den Tieren als Ungeziefervertilger verwendet und in Hühnerställe anwendet, um den Geruch zu neutralisieren und Krankheitskeime zu vernichten, so darf man einen Teil seines Einkommens ein. Wenn man die Tiere, welche die Köpfe hängen lassen, dem Ungeziefer überläßt, dann tritt man seiner Trägheit zuliebe einen Teil seiner Habe und seines Gutes ab.

†† **Hühnerfutter.** Brennesselsamen dörre man, wenn sie Samen haben, und gebe dieselben den Hühnern in Kleienteig zu fressen; dieses, wie auch Hanfsamen mitunter gestürzt, fördern das Eierlegen ungemein. Wöchentlich ein paarmal kleingehackte und mit Mehl vermengte Zwiebeln an die Hühner verfüttert, wird als Heilmittel gegen verschiedene Krankheiten der Hühner empfohlen.

Bienenwirtschaftliches.

? **Späte Schwärme.** Auch jetzt können noch Schwärme kommen. Aber man hüte sich, Schwächlinge zu fassen. Man entferne die Königin und lasse den Schwarm wieder in seinen Stock zurückfliegen oder vereinige ihn mit einem anderen, dem aufgeholfen werden soll. Jedenfalls muß man dem jungen Volke eine mit ausgebauten Waben versehene Wohnung geben. Bei Nachschwärmen muß man aufpassen, ob die Königin noch befruchtet werden kann. Ist dies nicht der Fall, so muß man eine befruchtete Königin beisetzen, was am leichtesten dadurch geschieht, daß man sie zunächst unter einen Pfeifendeckel setzt, bis das Volk sie angenommen hat. Um dem Stock seine Vorräte möglichst zu erhalten, sorge man bald für das Wegfangen der Drohnen. Beim Schleudern nehme man ja nicht zu viel. Der Honig muß natürlich reif sein, doch ist dies schon der Fall, wenn die Waben noch nicht vollständig gedeckt sind. Auch Waben, auf denen etwas gedeckelte (natürlich nicht ungedeckelte) Brut sich befindet, können ruhig ausgeschleudert werden. Junge Völker müssen jedoch, namentlich, wenn sie bauen sollen, tüchtig gefüttert werden.

? **Folgende zehn Imkerregeln seien der Beachtung empfohlen.** 1. Beginne die Bienenzucht mit nur wenigen, am besten mit zwei bis drei Völkern. 2. Mache nicht zu viel Experimente an deinen Stöcken. 3. Oeffne einen Stock und hantiere an ihm nur dann, wenn es dringend notwendig ist und es einem bestimmten Zwecke gilt. 4. Wirtschafte auf deinem Stand nur mit einerlei Räumchenmaß. 5. Arbeite an den Bienen so behutsam, daß sie nicht in Zorn geraten. 6. Verwende beim Hantieren nicht zu viel Rauch, einige Züge genügen. 7. Ziehe dabei keine Handschuhe an und verwende höchstens den Bienenschleier. 8. Wirtschafte mit gutem Königinnenmaterial. 9. Halte stets nur starke Völker auf deinem Stande. 10. Spare nicht am unrechten Orte und sei bei der Honigentnahme nicht zu habgierig.

? **Die Aufbewahrung des Honigs.** Den Honig bewahrt man besten in gut glasierten Töpfen oder in gläsernen Gefäßen auf. Dieselben braucht man nur einfach zuzudecken, damit nichts hineinfällt; werden sie mit starkem Papier, vielleicht Pergamentpapier verbunden, so ist das noch besser. Manche Bienenzüchter machen auch Wachs flüssig und gießen eine Wachsdecke auf die Gefäße. Dadurch wird die Haltbarkeit des Honigs noch vermehrt. In verschiedenen Gegenden benutzt man auch zum Fassen des Honigs kleine oder größere Tonnen aus Holz; doch haben diese den Fehler, daß sie leicht leck werden. Von Blechgefäßen wollen viele Imker nichts wissen, da sie meinen, das Eisen oxydiere und der Honig bekomme dadurch eine schädliche Beimischung. Dies mag ja wohl auch der Fall sein, wenn der Honig lange Zeit in solchen Gefäßen aufbewahrt wird; für kurze Zeit ist jedoch die Gefahr nicht so sehr groß. Die gefüllten Honiggefäße sind an einem trockenen Orte aufzubewahren. Stellen Ameisen denselben nach, was mitunter keine Seltenheit ist, so stellt man die Gefäße in recht feine lockere Asche und streut solche nun die Gefäße herum. Ueber die Asche gehen Ameisen nicht, doch ist nicht zu vergessen, die Asche von Zeit zu Zeit aufzulockern, denn sobald sich eine, wenn auch leichte Rinde bildet, hilft das Mittel nicht mehr.

? **Um das Wachs auszupressen,** bedient man sich folgender einfachen Methode. Die Badenstücke werden in einen nicht zu großen Beutel gebracht; dieser wird seit zusammengebunden. In einen großen, eisernen, mit Wasser gefüllten Topf wird das Wachs, das man durch einen auf den Sack gelegten Stein beschwert, gekocht. Das Kochen und der Druck des Steines, welcher von Zeit zu Zeit mit einem Stück Holz anzudrücken ist, scheiden das Wachs von der Treber. Dasselbe schwimmt auf der Oberfläche des Wassers, wird mit dem Schaumlöffel abgeschöpft und in ein mit warmem Wasser gefülltes Gefäß, daß auf dem Herde steht, gegossen. Das erkaltete Wachs wird dann herausgenommen und aufbewahrt.

Gesundheitspflege.

‖ **Tod durch Drehung des Magens.** Die Fälle, daß sich der Magen aus irgend welchen Ursachen so vollständig dreht, daß der Pförtner keinen Mageninhalt mehr in den Darm durchgehen läßt, sind nicht allzu häufig, kommen aber vor, wie in dem „American of the Medical Science“ berichtet wird. Ein Mann im Alter von 35 Jahren, dem vorher nichts gefehlt hatte, bekam plötzlich empfindliche Schmerzen im Leibe und einen außerordentlich aufgetriebenen Magen. Er starb, und die Sektion ergab das geschilderte Bild.

‖ **Ein Spezifikum gegen Husten.** Nicht nur in meiner Familie, sondern auch bei meinen Schülern, so schreibt ein Lehrer, ist es mir gelungen, durch ein äußerst einfaches und billiges Mittel Husten, sogar Keuchhusten, in wenigen Tagen zu heilen. Gewöhnlich heißt es bei letzterem: „Derselbe muß seine Zeit haben, gegen den gibt es kein Heilmittel“. Meine Erfahrungen widersprechen indes dieser Behauptung. Mein Mittel ist ganz einfach ein Tee von Haferstroh. Derselbe wird folgendermaßen hergestellt: Man schneidet trockenes, reines Stroh zu Häcksel und kocht dieses in etwas Wasser ab. Es bildet sich ein bräunlicher Tee, etwas heller als schwarzer Kaffee. Setzt man etwas Zucker zu, so wird der fade Geschmack beseitigt. Der lästige Husten wird durch dieses einfache Mittel, wenn man morgens und abends eine Schale voll trinkt, oft schon in drei bis vier Tagen gehoben. Dieser Tee hat außerdem den Vorzug vor anderen Heilmitteln, daß er in jedem Alter wohltuend wirkt. Selbst gegen Kehlkopf- und Rachenkatarrh wird Haferstrohtee mit Vorteil angewandt.

Für die Küche.

Krebsschnittchen. Aus einem Tag alten Weißbrot schneidet man gleichmäßige Scheiben, sticht diese rund aus, bestreicht sie mit Sardellenbutter und belegt sie rosettenartig mit gekochten, aus den Schalen gebrochenen, abgekühlten Krebsschwänzen. Außerdem bereitet man einen Aspic, bestehend aus etwas Bouillon aus Liebigs Fleischextrakt, vermischt mit ein wenig Zitronensäure, feinen gehackten Kräutern, Essig, Salz und einigen Blättern weißer Gelatine. Sobald der Aspic anfängt steif zu werden, glasiert man damit die Krebsschwänze und bestreut die Schnitten zuletzt mit fein gewiegter Petersilie.

Roastbeef. Das Roastbeef wird nicht gewaschen, nicht gesalzen, wo es nötig, abgeschabt, gut nachgesehen, alles Fett daran gelassen. Die Knochen werden mit einer aufgeschnittenen Zwiebel abgerieben. Eine reine Bratpfanne wird mit Speckschwarten, einem Löffel würfelig geschnittenem Speck, einigen Scheiben Schinken, 1 Mohrrübe, 1 Selleriekollen, 2 Nelken, 6 Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt, 1 Strauß Petersilien, etwas Butter belegt, das Roastbeef hineingelegt, mit dem nötigen Salz bestreut, je nach der Größe in recht heißem Bratofen 2—3 Stunden unter fleißigem Begießen gebraten. Das Roastbeef muß im Sommer 4, im Winter 8 bis 14 Tage vor dem Gebrauch hängen.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19070810055/fragment/page=0002