Speck mit Eier. Man befreit Speck von der Schwarte, schneidet ihn in Würfel oder Scheiben, setzt denselben in einem Tiegel auf gelindes Feuer und läßt ihn unter öfterem Umrühren braten, dann wird er auf eine erwärmte Schüssel gelegt, schlägt in das Fett des Speckes Setzeier, welche man auf den Speck anrichtet.

Rehrücken. Ein mürbes Rückenstück wird geäubert, gehäutet, mit feinen, etwa vier Zentimeter langen Speckstreifen gleichmäßig gespickt, mit Salz bestreut und — mit der Fleischseite nach oben — in eine genügend lange, schmale Pfanne gelegt, in der 200—250 Gramm Butter kochend heiß gemacht worden ist. Mit dieser Butter wird der in den Ofen geschobene Braten sofort vollständig begossen, ein Verfahren, das man während der etwa 45 Minuten dauernden Bratzeit fleißig wiederholt, auch gießt man ab und zu einige Löffel Bouillon aus Liebig's Fleischextrakt zu. Sollte die Oberhitze ein zu schnelles Bräunen des Bratens hervorrufen, so bedeckt man diesen mit einem mit Butter bestrichenen Papierbogen. Während der letzten 15 Minuten gibt man etwas sauren Rahm allmählich hinzu, ihn gleichfalls über das Fleisch füllend. Beim Anrichten serviert man den Rehrücken auf einer schmalen Schüssel, kocht den Fond mit Bouillon los, gießt die Sauce durch ein Sieb, läßt sie nochmals heiß werden und bindet sie, sollte sie zu dünn sein, mit einem Teelöffel voll Kartoffelmehl.

Kartoffel-Pudding. Man kocht am Abend vorher ungefähr $^1/_2$ Kg. Kartoffeln in der Schale, schält und reibt sie am anderen Tage recht fein. Nun rührt man 200 Gramm Butter zur Sahne, fügt unter fortgesetztem Rühren nach und nach 8 Eidotter, 120 Gr. Zucker, sowie die abgeriebene Schale einer halben Zitrone hinzu. Ist die Masse recht geschmeidig, so gibt man 370 Gr. von den geriebenen Kartoffeln, 60 Gr. fein geschnittene Orangenschale, 60 Gr. sauber gereinigte Korinthen, 60 Gr. Sultanrosinen ohne Kerne und zuletzt den steif geschlagenen Schnee der 8 Eier, den man behutsam darunter zieht, hinzu. Nun kocht man den Pudding in der bis $^3/_4$ gefüllten Form in einem Wasserbade ungefähr $1^1/_2$ Stunden. Eine Himbeersauce eignet sich vorzüglich zu diesem Pudding.

Tomaten in der Form, auch Prinz Heinrich-Pastete genannt. Man streicht eine Blechform stark mit frischer Butter aus, bestreut sie ziemlich dick mit geriebenem Schweizerkäse, legt zehn in kochende Butter getauchte, gut gekloppte Hammelsteaks darauf und streut Käse darüber. Auf diese Schicht setzt man dicht nebeneinander mit Farce gefüllte Tomaten und füllt einen Guß von vier in saurer Sahne zerquirlten Eigelb darüber. Dann siebt man auf die obere Schicht geriebenes Weißbrot, legt Butterflocken und nochmals geriebenen Käse darauf und bäckt das Gericht dreiviertel Stunden in mäßig heißem Ofen. — Die Farce für die Tomaten, bei denen man behutsam den oberen Teil abschneidet, ist aus dem Mark der ausgehöhlten Früchte zu bereiten, dem man eine seingewiegte, in Butter gedünstete Hammelleber, Pfeffer, Salz (nach Belieben etwas Zwiebel), Majoran und Melisse hinzumischt. Die Masse wird in die Tomaten gestrichen, etwas saure Sauce darüber gegossen und die Deckelchen aufgesetzt; dann werden die Tomaten wie oben angegeben verwendet.

Weißbrotklöße. In fast jedem Haushalt bleiben Brötchen übrig und werden hart. Von solchen Brötchen reibt man die braune Kruste ab, dann läßt man die Brötchen so lange in kaltem Wasser weichen, bis man sie ausdrücken kann. Nun zerrührt man ein Stückchen Butter mit etwas Muskat und Salz, tut das ausgedrückte Weißbrot und auf 6 Brötchen 2 Eier hinzu und soviel von der abgeriebenen Kruste der Brötchen, daß sich der Teig ausstechen läßt. Mit einem Eßlöffel formt man nun längliche Klöße und legt diese ungefähr fünf Minuten in kochendes Wasser. Etwas braune Butter und gekochtes Obst schmecken sehr gut dazu.

Hauswirtschaft.

† **Das einfachste und billigste Mittel zur Eierkonservierung** ist das Wasserglas. Man erhält dasselbe in Drogengeschäften unter dem Namen Natron-Wasserglas und mache davon eine Lösung von 1 Teil mit 9 Teilen warmen Wasser unter Umrühren und Wiedererkaltenlassen. Zum Einlegen der Eier bediene man sich je nach deren Menge eines Steingutgefäßes oder hölzernen Kübels, worin die Eier mit der Lösung übergossen werden, so daß sie reichlich davon bedeckt werden. Von größter Wichtigkeit ist, daß die einzulegenden Eier möglichst frisch und vollständig sauber sind, weshalb irgendwie beschmutzte mit einer Bürste und lauwarmem Wasser sorgfältig gereinigt werden müssen. Das Gefäß ist zu bedecken und an kühlem, luftigem Orte aufzubewahren. Die beste Zeit zur Eierkonservierung ist diejenige des Ueberflusses an frischen Eiern, also die Zeit März-Juni.

† **Gelbe Wäsche.** Um gelbe Wäsche weißer als mittelst des ätzenden Chlorkalkes herzustellen, wird folgendes unschädliche Mittel empfohlen: Drei Teile starken Spiritus und drei Teile Terpentinöl schüttet man zusammen und tut von dieser Mischung zwei Eßlöffel voll auf je einen Eimer des Blauwassers oder mischt sie unter die Stärke. Das Trocknen der Wäsche kann dann im Freien oder auf dem Boden erfolgen, nur muß die Wäsche auf dem Boden genügendes Licht erhalten, um schön weiß zu werden.

† **Reinigen wollener Möbelbezüge.** Man bereitet sich eine Lösung von Salmiakgeist in warmem Wasser, ungefähr für 10 Pfg. in 8—10 Liter Wasser, und fügt etwas Waschseife hinzu. In diese Lösung taucht man eine saubere Kleiderbürste und bürstet nun strichweise das Sofa oder andere Polstersachen. Es empfiehlt sich jedoch, sofort mit einem reinen Wischtuch trocken nachzureiben; man wird mit dem Erfolg zufrieden sein.

† **Kragen- und Manschettenschachtel mit Flechtarbeit.** Die Schachteln werden in der bekannten Form aus Karton verfertigt und mit Rohrleinwand überspannt. Bevor man den Stoff an den Schachteln anbringt, werden die aus braunen, schmalen Lederstreifen geflochtenen Köpfe an den Ueberzug festgenäht. An der Kragenschachtel stellt die geflochtene Verzierung auf dem Deckel ein Hufeisen vor und an der Manschettenschachtel werden zwei geflochtene Streifen um die Schachtel gezogen, jedoch kann man statt dessen auch ein Hufeisen auf den Deckel arbeiten. Die Schachteln werden erst dann montiert, wenn die Flechtarbeit bereits festgenäht ist. Ein Monogramm in Goldstickerei in die Mitte des Hufeisens eignet sich gut. Man gebraucht 6 Streifchen Leder zu je einem Zopf, um die richtige Breite für das Hufeisen zu erzielen.

Kleinere Mitteilungen.

§ **Was sollen wir im Sommer trinken?** Die Getränke-Frage wird in der heißen Jahreszeit, wo Durst und Schweiß uns quälen, zu einer besonders aktuellen. Fast alle bisher üblichen und eingebürgerten Sommergetränke haben — jedes in seiner Art, so große Nachteile, daß man sich schon längst einen wirklich brauchbaren Ersatz für sie wünschte. Lassen wir sie kurz Revue passieren: Alkoholische Getränke, — Bier, Wein Schnaps rc. — erfrischen nur für den Augenblick, um hinterher eine desto größere Erschlaffung und Mattigkeit zu erzeugen. Außerdem steigern sie den Durst, statt ihn zu stillen und fördern das Schwitzen. Limonaden und Fruchtsäfte rufen bei reichlicherem Genuß im Magen ein lästiges Gefühl der Völle hervor und beeinträchtigen den Appetit. Zu berücksichtigen ist ferner, daß Limonaden meistens aus Fruchtäther hergestellt werden und daher leicht zu Magenverstimmungen und Darmkrankheiten führen können. Kaffee und Tee vermehren nach kurzer Erfrischung nicht nur die innere Hitze und den Schweiß, sondern schwächen und lähmen bekanntlich auch, wenn man sie regelmäßig genießt, die Herztätigkeit, das Nervensystem und die Verdauungsorgane. Tee ist so wie so nicht nach jedermanns Geschmack. Also alle diese Getränke empfehlen sich aus schwerwiegenden Gründen nicht als Erfrischungs und Durststillungsmittel für die heiße Jahreszeit! — Gibt es denn aber überhaupt ein Getränk, das keinen der angeführten Nachteile hat, sondern als Sommergetränk in jeder Hinsicht seinem Zweck aufs Beste erfüllt? — Ja! Kathreiners Malzkaffee! — Guter Malzkaffee ist, wie die Beobachtungen in der Praxis übereinstimmend beweisen, absolut unschädlich, löscht den Durst nachhaltig, schmeckt angenehm, erhöht die Schweißabsonderung nicht und verliert auch bei stundenlangem Aufbewahren in stärkster Sonnenglut nichts von diesen wohltätigen Eigenschaften.

§ **Sauerampfer und Sauerklee.** Auf Aeckern und Weiden macht sich jetzt vielfach der Sauerampfer bemerkbar. Von den verschiedenen Ampferarten — die Botanik zählt deren etwa ein Dutzend — sind der Gartenampfer (Rumex patientia) und der gemeine Sauerampfer (Rumex acetosa) besonders bekannt. Letzterer, in manchen Gegenden auch Sauerlump genannt, wird viel von Kindern gegessen. Er kann aber, namentlich da er Durst erregt und dann zum Trinken größerer Mengen Wasser Anlaß gibt, sehr gefährlich werden. Mindestens ebenso gefährlich ist der in Wäldern häufig anzutreffende Sauerklee (Oxalis acetosella), der auch Hasenklee oder Hasenkohl genannt wird. Erst vor kurzem sind in Sachsen zwei größere Schulknaben an den Folgen des Genusses von Sauerklee gestorben. Der Sauerklee wie der Sauerampfer enthalten das bekannte Kleesalz, das in stärkeren Gaben ein schnelltötendes Gift ist. Also Vorsicht!

§ **Klebemittel für Leder und Stoff.** Besonders empfehlenswert ist der folgende Marineleim: Kautschuk 10, rektifiziertes Petroleum 120, Asphalt 20. Man hängt am besten den Kautschuk in einem aus dünner Leinwand gefertigten Beutel in ein mit weiter Spundöffnung versehenes Faß soweit in das Petroleum, daß der Sack zur Hälfte eintaucht, und stellt das Faß an einen warmen Ort; nach 10—14 Tagen ist die Lösung erfolgt. Man schmilzt sodann das Asphalt in einem Eisenkessel, läßt die Kautschuklösung in einem dünnen Strahle zufließen, rührt unter schwachem Erhitzen solange, bis die Masse ganz gleichförmig geworden ist, und gießt sie dann in Blechformen, welche leicht mit Fett bestrichen worden sind. Beim Gebrauche muß der Marineleim geschmolzen werden. Man setzt daher den Kessel, in welchem der Leim geschmolzen werden soll, in einen zweiten, welcher mit kochendem Wasser gefüllt ist; erst nachdem die Masse ganz flüssig geworden, hebt man den Kessel aus dem Wasser und erhitzt den geschmolzenen Leim unter beständigem Rühren auf freiem Feuer, wobei man bis zu 150 Grad gehen kann. Wenn möglich, erwärmt man die zu leimenden Flächen gleichfalls auf 100 Grad und kann dann den Leim langsam auftragen; je dünner die Schicht bei ebenen Gegenständen ist, desto besser haftet der Leim.

§ **Um Fenster undurchsichtig zu machen,** löse man eine Handvoll Kochsalz in $^1/_2$ Liter Weißbier auf und bestreiche mit einem Pinsel die Außenseite der Scheiben kräftig und gleichmäßig mit dieser Mischung. Durch Abwaschen mit heißem Wasser ist der dünne, jegliches Durchblicken verhindernde Ueberzug jederzeit zu entfernen.

§ **Haarpomade.** Eine vorzügliche Haarpomade wird aus gut ausgewaschenem Schweinefett, ungefähr zwei Eßlöffel, mit Hinzusetzung von einem Eßlöffel gutem Provenceröl, einigen Tropfen Bergamott und Perubalsam bereitet. Dies alles wird zur Salbe gehörig durchgerührt. Will man dieselbe noch wohlriechender haben, so kann man die Zahl der Tropfen vermehren und noch etwas Jasmin-, Rosmarin- und Lavendelöl zusetzen.

† **Dünn und rissig gewordene Halstücher,** sogenannte „Cachenez", ergeben vorzügliche Staubtücher für feine Nippessachen, Möbelplatten, überhaupt alle empfindlichen Gegenstände in der Wohnung.

Druck und Verlag von W. Kutschbach — Verantw. Redakteur: Dr. Ludwig Stettenheim, beide in Halle a. S.

Der Bauernfreund

Haus- und Landwirtschaftliche Gratis-Beilage des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.

Nr. 33 — Halle a. S., den 17. August — 1907

Aufbewahrung des Getreides.

Von L. Siegwart.

(Nachdruck verboten.)

Ein großer Teil unserer Landwirte glaubt, wenn er sein Getreide eingebracht hat, seinerseits alles, was in seinen Kräften steht, getan zu haben, und sieht ruhig zu, wie sich der Absatz seines Getreides gestaltet. Erhält er einen guten Preis dafür, dann ist's ja gut, in den meisten Fällen wird er aber nicht gerade den höchsten Preis dafür erzielen und ist dann versucht, die Schuld davon auf die gegenwärtig schlechte Allgemeinlage des Getreidemarktes zu schieben.

Ein gut Teil mag die gegenwärtige Lage des Getreidemarktes Schuld daran haben, ein gut Teil der Schuld fällt aber auch auf den Landwirt selbst zurück, der es übersehen hat, durch die richtige Behandlung des Getreides nach der Ernte dasselbe marktfähiger zu machen und so dessen Verkaufswert zu steigern. Das Getreide verharrt nämlich nicht in demselben Zustande, in welchem wir es bei der Ernte eingebracht haben, sondern macht eine Reihe von Veränderungen durch. Es erwärmt sich nämlich in erster Linie, und zwar um so stärker, je feuchter es eingefahren ist. Nach gemachten Erfahrungen und Versuchen scheint auch bei in ganz trockenem Zustande eingebrachten Getreide eine Erwärmung einzutreten, die sich mit dem zunehmenden Feuchtigkeitsgrad bis zur Verkohlung, unter Umständen sogar bis zur Entflammung steigern kann. So lange diese Erhitzung eine gewisse Temperaturgrenze nicht überschreitet, ist die Selbsterhitzung nicht schädlich, sondern sogar vorteilhaft, denn sie bewirkt auf die einfachste und billigste Weise ein Austrocknen des Getreides, wodurch dem Verderben desselben vorgebeugt wird. Sobald aber die Temperatur jene zulässige Grenze, die ungefähr bei 70 Grad Celsius liegt, übersteigt, werden die Körner, sofern sie nicht samt dem Stroh ganz verkohlen, gelb oder braun und verlieren die Keimfähigkeit. Um diese Nachteile zu vermeiden, muß das Getreide in durchaus trockenem Zustande eingefahren werden, auch Tau und etwaige Regenfeuchtigkeit müssen abgetrocknet sein.

Ferner weiß man aus der landwirtschaftlichen Praxis, daß das Getreide sich um so besser hält, je fester und dichter die Garben zusammengepackt werden. Es ist dies leicht erklärlich. Bei gleichmäßig dichter Lagerung wird der Wasserdampf überall gleichmäßig ausgetrieben, während er sich dort, wo die Garben hoch liegen, als flüssiges Wasser niederschlägt und ein Verschimmeln oder gänzliches Verfaulen veranlaßt. Eine weitere praktische Regel schreibt vor, das Getreide womöglich noch vor dem Schwitzen auszudreschen.

Nachdem das Getreide gedroschen ist und die Körner auf dem Speicher aufgeschüttet worden sind, wiederholt sich der Vorgang des Schwitzens, den das Getreide in der Scheune durchgemacht hat, bei den Körnern. Wie bei jenem entwickeln sich Wärme, Feuchtigkeit und ein eigentümlicher Geruch.

In diesem Falle kommt es darauf an, die Erwärmung möglichst zu verhindern und das Verdunsten künstlich zu fördern. Beide Zwecke werden erreicht durch flaches Aufschütten und häufiges Umschaufeln.

Dem wäre noch hinzuzufügen, daß die Getreidekörner beim Lagern auf dem Speicher auch nach dem ersten Schwitzen fortwährend Sauerstoff aus der Luft aufnehmen und Kohlensäure abgeben, d. h. langsam unter Verlust an Substanz und Gewicht verbrennen. Diese Verbrennung wird dadurch angeregt und unterstützt, daß die Substanz der Körner die Eigenschaft besitzt, die Feuchtigkeit der Luft mit einer gewissen Begier an sich zu ziehen. Wir dürfen annehmen, daß die Körner bei feuchter Luft Wasser anziehen und bei trockner Luft wieder aushauchen.

Daher empfiehlt es sich nur bei trockener, heiterer Witterung das Getreide umzuschaufeln, damit trockene Luft zwischen das Getreide kommt. Bei feuchtem Wetter würde das Umschaufeln mehr schaden als nützen, da die Körner die Feuchtigkeit aus der Luft aufsaugen würden und zwar umsomehr, je trockener sie bereits sind.

So lassen sich auch diese Verluste, welche durch den fortdauernden Oxydationsprozeß entstehen, durch rechtzeitiges Lüften und Umschaufeln zwar einschränken, aber niemals ganz aufheben; darum ist es unter allen Umständen am besten, die Ware tunlichst bald zu verkaufen, denn „das Geld vermehrt sich, das Korn verzehrt sich."

Landwirtschaft.

[] **Auf Feldern, die sehr stark mit Hederich oder Ackersenfsamen verseucht sind,** ist es besser, dieselben vor dem Schälen erst tüchtig mit dem Federzahn-Kultivator, dem Grubber oder der Ackermaschine zu bearbeiten, dann mit einer scharfen Egge abzuegen und mit einer Ringel- oder Cambridge Walze anzuwalzen. Dadurch wird man zunächst die an der Oberfläche lagernden Hederich- und Ackersenfsamen zum Keimen bringen; sind dieselben nachher aufgegangen, so kann nun noch flach geschält werden; es kommt bei dieser zweiten Bearbeitung abermals eine ganze Menge Unkrautsämereien zum Keimen und kann nachher vernichtet werden.

[] **Grünfutter.** Werden größere Mengen Grünfutter im voraus gemäht, so erwärmt sich dasselbe bekanntlich bei längerem Liegenlassen und wirkt dann nachteilig auf die Tiere. Ist das Futter infolge von Regenwasser naß, so sollte man Hafer- oder Gerstenstroh mit demselben mengen und das Futter dann schneiden. Das Schneiden des Grünfutters hat überhaupt viel für sich. Erstens wird beim Häckseln des Grünfutters sehr viel Futter erspart, da die Tiere nur die ihnen angemessene Menge bekommen und nicht Gelegenheit haben, das Futter beim Vertreiben der sie belästigenden Fliegen mit den Köpfen in den Dünger zu streuen; zweitens wird das eventuell beigegebene Kraftfutter gleichmäßig gemischt und man kann die zu verfütternde Menge an Futter viel bestimmter regeln als bei der Langfütterung. Natürlich erhitzt geschnittenes Grünfutter, wenn man es in Haufen liegen läßt, sich erst recht. Ab und zu gebe man den Tieren etwas Salz, besonders dann, wenn anhaltendes Regenwetter eintreten sollte. Sehr vorsichtig sei man auch mit der Verfütterung von Bäienzgras, unter welchem viele Hahnenfußarten, Herbstzeitlose und Niedgräser vorkommen. Mit Herbstzeitlose stark verunreinigtes Gras sollte man überhaupt nicht verfüttern. Man rechnet auf ein Stück Großvieh täglich 50, 60 bis 70 Kilo Grünfutter; da 5 Kilo Grünfutter ca. 1 Kilo Dürrfutter geben, so entspricht dieses 10, 12 bis 14 Kilo Heu.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19070817045/fragment/page=0001

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Zur Ernte von Pfirsichen und Aprikosen.** Man glaubte früher allgemein, daß man Pfirsiche und Aprikosen als Kinder des Südens nur in südlichen Lagen am Spalier ziehen könne. Am Spalier bezw. in südlicher Lage werden allerdings die Früchte vollkommener, köstlicher und ergiebiger. Aber die großen Massen von Pfirsichen und Aprikosen, die jetzt auf den Markt kommen, werden nicht am Spalier gezogen, sondern an freistehenden Bäumen. Bei der Spalierzucht und bei südlichen Lagen ist wegen des frühen Austreibens die Gefahr des Erfrierens im Frühjahr viel größer. Was nun die Ernte der Pfirsiche und Aprikosen betrifft, so können beide Fruchtarten wohl vom Baume genossen werden, feiner entwickelt sich aber das Aroma, wenn man diese Früchte vor dem Verzehren 24 Stunden an luftig kühlem Orte aufbewahrt.

** **Der Raupenfraß in den Krautfeldern** wird, wie leicht bekannt, mit Kochsalz, welches der Tau auflöst, vernichtet. Dieses Mittel hat aber entschieden viel zu teuer und wir empfehlen an Stelle des Kochsalzes denaturiertes Salz, welches unter dem Namen „Viehsalz" überall käuflich erhältlich ist, anzuwenden. Außerdem machen wir darauf aufmerksam, daß ein noch viel wohlfeileres Mittel ungefährlicher Kalk ist, der erstens wird und in den frühesten Morgenstunden, ehe die Sonne aufgeht, und wenn noch Tau auf den Blättern haftet, über die Felder hinweg worfartig zu streuen ist. Dieses einfache Mittel, korrekt angewendet gewöhnlich zwei oder drei Tage hintereinander wiederholt, hat recht guten Erfolg aufzuweisen und tötet alle davon betroffenen Raupen sicher.

** **Die Kopfkrankheit des Krautes.** Der Schaden, den die Kopfkrankheit verursacht, ist sehr groß. Die Pilze im Boden kann man nicht töten; deshalb ist es angezeigt, vorbeugend vorzugehen. Anfänglich werden meist nur wenige Pflanzen von der Krankheit befallen. Darum untersuche man beim Auspflanzen der Setzlinge die Wurzeln genau und pflanze nur ganz gesunde aus. Es hat dies allerdings den Nachteil, daß man die Setzlinge nicht mit Ballen auspflanzen kann. Tritt die Krankheit trotzdem auf, so wird man mit äußerster Sorgfalt die Wurzelknöllchen der betroffenen Pflanzen entfernen und die scheinbar gesunden sobald als möglich ernten. Wer nun aber die Strunke auf den Kompost wirft, der streut auf seinem Komposthaufen ganze Kolonien dieser Schädlinge, und weil die Schleimpilze ein sehr zähes Leben haben, so überwintern sie trefflich, und später bringen wir die Unholde in vermehrter Zahl mit dem Kompost wieder auf das Gemüseland. Von der Kopfkrankheit befallene Kohlstrunke werden deshalb nie auf den Kompost gebracht, sondern einfach verbrannt. Auf dem nämlichen Terrain sollte man wenigstens 2—3 Jahre nicht mehr Kohl pflanzen. Um die Vernichtung des Pilzes im Boden zu erschleunigen, werden die Beete mit pulverisiertem Kalk bestreut. Für fernere Kohlkulturen wird man sich am besten Setzlinge aus einem anderen Garten beschaffen. Nur wenn man auf diese Weise verfährt, kann man der Krankheit Herr werden.

** **Was haben wir jetzt im Blumengarten zu beachten?** Die wichtigste Arbeit ist in diesem Monat die Erhaltung der Blumenpracht, das Einernten reifer Samen von Stiefmütterchen, Vergißmeinnicht, Primeln, Silenen 2c. Von gefüllten Nelken macht man Absenker, auch Stecklinge, ebenso von Phlox. Die im Frühjahr gesäten Stauden werden verpflanzt. Vergißmeinnicht, Silenen, Stiefmütterchen, Calceolarien werden gesät. Pelargonien und Heliotrop liefern jetzt die schönsten Stecklinge für den nächstjährigen Blütenflor. Ueberall gießen, lockern, reinigen, anbinden.

** **Blaue Hortensien.** Diese Pflanzenfreunde ziehen Hortensien mit blauen Blüten solchen mit roten vor; ihnen kann zur Erzielung der blauen Farbe die Verwendung des Alauns nur empfohlen werden, sobald sie über natürliche Bodenarten, denen das Vermögen der Bläuung zukommt, nicht verfügen. Der Alaun kommt in erbsen- bis haselnußgroßen Stücken zur Verwendung, indem man einen Scherben auf das Abzugsloch des Topfes legt, etwas Blumenerde darauf tut und diese mit einem mittelgroßen Löffel voll Alaun bedeckt. Nun wird der Wurzelballen darauf gestellt, und der Zwischenraum zwischen Topf und Ballen mit Blumenerde und Alaunkörnern vollgefüllt. Es ist erstaunlich, wie lange sich die Alaunbrocken trotz des häufigen Begießens halten.

** **Die blaue Lobelie.** Dieselbe ist ja sehr leicht aus Samen zu ziehen. Allein, wo kein Mistbeet vorhanden, dauert es sehr lange, bis die kleinen Pflänzchen soweit herangewachsen sind, daß sie leicht verstopft werden können, und noch länger, bis sie endlich blühen. Um nun frühe Blüten zu bekommen, verfahre man wie folgt: Sobald die Samen aufgegangen sind, nehme man nicht einzelne Pflänzchen, sondern 5—6—10 zusammen, samt der sie zusammenhaltenden Erde aus dem Samenkästchen und setze sie, jedes Häufchen allein, in die Mitte eines kleinen Topfes mit guter Erde. Da hierbei die zarten Würzelchen von Erde nicht entblößt werden, entwickeln sich alle oder doch die meisten viel rascher als beim einzelnen Verstopfen, und jeder Topf gibt bald einen den ganzen Sommer blühenden Busch. Schon jetzt kann man die Spitzen der abgeschnittenen Triebe zu Stecklingen in Büschelin verwenden, die sich rasch bewurzeln, blühen und so eine schnelle Vermehrung bewirken.

** **Begonia Rex im Zimmer.** Diese Begonie oder Schiefblatt liebt im Zimmer einen hellen Standort, ohne dabei viel von heißer Sonne beschienen zu werden. Sie ist darum, wenn ihr Platz auf einem Blumentische sein soll, auf diesen nicht zu hinterst, sondern nach dem Fenster zu stellen, oder, wenn sie einmal auf der entgegengesetzten Seite zu stehen kommt, so darf sie hier nicht zu lange bleiben. Steht sie am Fenster und liegt dieses sehr sonnig, so ist sie gegen zu heißen Sonnenschein zu schützen. Man stellt sie da entweder auf einen anderen Platz, oder, wenn man sie stehen läßt, so ist ein Vorsetzer, ein Papier oder ein Pappstück zwischen Pflanze und Fenster zu stellen; sobald die Sonne nicht mehr heiß scheint, wird die Schutzvorrichtung wieder weggenommen. Das Gießen erfordert bei dieser Begonienart auch im Sommer eine große Aufmerksamkeit: Es muß ausreichend, doch nicht übermäßig gegossen werden.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Bitterer Rotwein.** Sind die Weine in der Bitterkeit des Geschmacks noch nicht zu weit fortgeschritten, so kann man durch längeres Stehenlassen des Weines in nicht vollen Gefäßen den bitteren Geschmack vermindern. Auch ein mehrmaliges Ablassen des Rotweines, wobei sich ein fast schwarzer Satz bildet, verringert den bitteren Geschmack sehr. Der Rotwein mit einem leicht bitteren Geschmack noch brauchbar sind, also auch noch verkäuflich sind, so wird manchmal solch bitterer Wein mit anderem Rotwein gemischt. Wenn wir aber bedenken, daß die Krankheit durch kleine Pflänzchen bedingt, also durch dieses Mischen der Krankheitsstoffe dem ganzen Wein mitgeteilt wird, dieser also auch bitter werden kann, so haben wir dies Verfahren als gefährlich zu betrachten. Wenn wir daher bitteren Wein mit anderem Wein mischen wollen, so müssen wir durch Erhitzen des ersteren die Pflänzchen zuerst zerstören. In diesem Fall ist die Gefahr geringer; doch ist die Möglichkeit nicht ausgeschlossen, daß auch in der Mischung wieder solche Pflänzchen auftreten, daß also auch die Mischung wieder bitter werden kann. Wenn wir die nötige Vorrichtung haben, ist es jedenfalls am besten, wir erhitzen die ganze Mischung auf 60—63 Grad Celsius.

* **Wie ist der Schwefelwasserstoff aus dem Weine zu entfernen?** Für diesen Zweck werden mehrere Mittel empfohlen, unter ihnen dürfte aber das wiederholte Ueberfüllen des Weines in eingebrannte Fässer ohne Zweifel das beste Mittel sein, um den Schwefelwasserstoff aus dem weißen Weine zu entfernen. Der Sauerstoff der schweleligen Säure verbindet sich mit dem Wasserstoff des Schwefelwasserstoffes und der Schwefel von beiden fällt als unlösliches Pulver heraus. Es verschwindet also sowohl schwefelige Säure als auch Schwefelwasserstoff. Daß man hier wie bei der sonstigen Behandlung des Weines nicht zu viel schweflige Säure in den Wein bringen soll, versteht sich von selbst. Wie wir gehört haben, scheidet sich nun durch die Einwirkung der schwefeligen Säure auf den Schwefelwasserstoff Schwefel in sehr fein zerteiltem Zustand ab. Um die Menge dieses Schwefels zu vermindern, ist es gut, den Wein zuerst in ein nicht eingebranntes Faß abzulassen; eine erhebliche Menge des Schwefelwasserstoffes verflüchtigt sich hierbei so daß sich weniger Schwefel abscheidet.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Ruhr** (Pferd, Rindvieh): Gegen diese nicht selten verheerend auftretende Krankheit der Kälber und Fohlen sind schon sehr viele Heilmittel vorgeschlagen worden, doch war der Erfolg stets nur ein teilweiser. Als Heilmittel gegen die Ruhr oder den weißen Durchfall der Kälber und Fohlen wird nun folgendes Mittel empfohlen: Das Kalb oder Fohlen wird von der Mutter entfernt, d. h. es darf nicht gesäugt werden. Hierauf wird Reis zu schleimig als nur möglich gekocht, davon dem kranken Tiere fünfmal täglich ein halbes Liter eingeschüttet. Zweimal täglich erhält das Tier ein Klistier ebenfalls von Reiswasser. Ist die Ruhr bereits weiter vorgeschritten, so ist täglich mit dem Reisschleim, der eingeschüttet wird, eine Messerspitze voll Salicylsäurepulver oder 15 Tropfen Opium (Apotheke) zu geben. Dieses Verfahren zwei- oder dreimal täglich angewendet, rettet sicher jedes Kalb bezw. Fohlen.

†† **Scharfwiderrist des Pferdes.** Das will sagen: ein scharf herausstehender, abgemagerter Widerrist, der fortgesetzt zu den mannigfaltigsten Verletzungen, Druckschäden 2c. führen kann, sei es durch Sattel oder Kummet. Man sei beim Einkauf solcher Tiere vorsichtig, auch wenn sie etwas billiger angeboten werden; denn stets erfordern sie eine besondere Auswahl der Geschirre. Ganz besonders gilt dies, wenn sich auf dem Widerrist alte, weiße Druckflecken vorfinden. Solche billigen Pferde sind oft die allerteuersten, weil sie bei strenger Arbeit, namentlich im Sommer, plötzlich auf lange Zeit versagen und dann nach vermehrte Wartung und Pflege erfordern. Ein wundes Pferd aber weiter arbeiten zu lassen, rächt sich bald, ist auch eines Landwirtes vollkommen unwürdig, eine schimpfliche Tierquälerei.

†† **Füllen zum Saugen zu bringen.** Um ein Füllen zum Saugen zu bringen, empfiehlt sich folgendes Verfahren, das bei einer (noch dazu bösartigen) Stute von Erfolg begleitet ist: Ein Mann sucht das Füllen mit dem Kopfe nahe an das Euter zu bringen und wird von einem zweiten, der das Zurückweichen beseelen verhindert, unterstützt. Dem Füllen wird das Maul geöffnet und es durch Hineingehen eines Fingers zum Saugen veranlaßt. Nachdem man mit der anderen Hand Milch hineingemolken und das Füllen dieselbe aufgenommen, bringt man es nach und nach näher und ersetzt dann den Finger durch die Zitze. Es erfordert viel Geduld, weil das Füllen die Zitze im Anfange bald wieder ausläßt und man das Verfahren erneuern muß, führt aber jedenfalls zum Ziele.

†† **Zur Ernährung der Zuchtschweine.** Klee, Rüben, Kartoffeln, Hafer-, Gersten- und Weizenschrot, Ackerbohnen, Erbsen, Weizenkleie und Magermilch (aber nur, wenn gründlich gekocht!) stehen hier oben an und bieten in ihrer verschiedenen Verwendung und Vermengung, je nachdem es sich um jüngere und ältere Ferkel, um Eber, junge und tragende Sauen, säugende Sauen und um Sauen nach Wegnahme der Ferkel handelt, die beste Ernährung für Zuchtschweine. Je besser und gesünder ein Futtermittel ist, desto besser und lohnender verwertet sich dasselbe in der Schweinezucht. Man sagt zwar, das Schwein frißt alles; aber es bekommt ihm nicht alles und es verwertet nicht alles gut; das beste und gesündeste Futter ist auch in der Schweinezucht das billigste.

†† **Beinbrüche bei Kaninchen.** Bei Kaninchen passiert es häufig, daß die Tiere Beinbrüche erleiden, die in den meisten Fällen ohne menschliche Hilfe heilen, in der Regel zwar krumm und schief bleiben, so daß der Krüppel fertig ist. Wo es sich um Brüche der Röhrenknochen handelt, sind Verbände anzulegen, da Brüche z. B. bei den höheren Partien der Oberschenkel der Naturhülfe überlassen werden müssen. Ist nun der Knochenbruch heraus, daß ein Verband anzulegen möglich ist, so wähle man dazu stets einen Gipsverband. Bei Splitterbrüchen empfiehlt sich ein einfacher Schienenverband aus ganz dünnen Holzbretchen und einer Leinenbinde, da dieser Verband, wenn die Eiterung eintritt, täglich erneuert und die eiternden Stellen mit lauem Wasser gereinigt werden müssen. Bei starker Eiterung wende man Kamillentee mit Holzessig, oder ein schwache Creolinlösung zum Waschen an.

†† **Hanf und Hanföl als Mittel gegen Ungeziefer.** Viel zu wenig bekannt ist, daß Hanföl zur schnellen und gefahrlosen Vertreibung von Hautschmarotzern sehr empfohlen werden kann. In 2—3 Stunden nach dem Einreiben hört bei den mit Ungeziefer bedeckten Haustieren das Hautjucken auf — die Schmarotzer sind abgestorben. Auch gegen Hautmilben tut es gute Dienste. Das Hanföl ist billig und leicht zu beschaffen und es besitzt nicht, wie andere Mittel dieser Art, giftige Eigenschaften. Seiner Anwendung steht deshalb auch bei Pferden gegen Stechfliegen 2c., wie bei Hunden und Kälbern, welche die Einreibung abzulecken pflegen, nichts entgegen. Namentlich bewährt es sich vorzüglich bei Federvieh.

†† **Pflege der Hühner im Sommer.** Es gibt nichts schädlicheres für Geflügel, namentlich für Hühner, als grelle Sonnenhitze. Man kann es ja leicht beobachten, wie die in einem Hofe eingesperrten Tiere sich bemühen, den brennenden Sonnenstrahlen auszuweichen; wie sie unter einem kleinen Büschchen, an eine Wand oder eine Fenstergardinen, Schatten suchen, aber oft nicht genügend finden können. Hühner, die im Freien sich bewegen können, finden unter Bäumen, an Hecken usw. schattige Plätze genug. Für in einem Hofe gehaltene Hühner sollte aber eine Ecke durch Errichtung eines Schutzdaches als Schattenplatz zum Aufenthalt für die heißeste Tageszeit eingerichtet werden. Sehr praktisch wird es sich erweisen, wenn das für Hühner so notwendige Sandbad gerade unter diesem Schutzdache angelegt wird. Der Sand wird in der Hitze glühend heiß und die Hühner können ihn nicht benutzen. Ein Sandbad unter einem Schutzdache ist für die Hühner eine wahre Wohltat, und wird sich, da es zur Gesundheit der Tiere beiträgt, als sehr nützlich erweisen.

†† **Fütterung des Geflügels.** Es ist falsch, wie es manche Geflügelzüchter noch immer tun, dem Geflügel nur immer Körner als Nahrung zu geben. Es gebraucht auch fleischige Stoffe. Weniger wird man darauf im Sommer zu achten haben, wo das Geflügel sich seine Nahrung zum großen Teile selbst sucht. Anders aber, wo dasselbe in Boxeren gehalten wird, oder im Winter, wo es nichts findet. Hier ist die Regel, daß man $^2/_3$ pflanzliche, $^1/_3$ fleischliche Stoffe in das Futter gibt. Es ist ja auf dem Lande nicht schwer, die nötigen Fleischabfälle ohne große Kosten zu haben, man wende sie daher auch an, denn sie tragen ungemein zum Gedeihen unseres Geflügels bei. Der Geflügelzüchter kann also nicht genug Aufmerksamkeit auf die Fütterungsfrage verwenden. Vor allen Dingen muß er die hauptsächlichsten wissenschaftlichen Prinzipien der künstlichen Ernährung, wenn dieselbe gut ausschlagen soll, kennen. Hier hilft nur Spratt. Das Spratt'sche Fleischfaser-Geflügelfutter und granulierter Präriefleisch-Kriesel vereinigt alles das in sich, was unser Hausgeflügel zu einer guten Entwickelung notwendig hat. Spratt's Fabrikate werden von allen bedeutenden Geflügelzüchtern zur Fütterung verwendet und empfohlen und haben eingehende Versuche gezeigt, daß das Geflügel dabei gesund bleibt und prächtig gedeiht. Auch die Eierproduktion wird bei der Fütterung mit Spratt's Fleischfaser-Geflügelfutter bedeutend erhöht.

Bienenwirtschaftliches.

? **Was kann der Landwirt zur Verbesserung der Bienenweide säen?** Auf schwerem Boden baue er, wenn auch nur in mäßigem Umfange, Winterrübsen oder Raps, der immer noch einen lohnenden Preis hat und dabei den Bienen die erste, reiche Honigweide liefert. Auf trockne Wiesen streue er, wenn auch nur spärlich, Samen von Weißklee oder auch schwedischem Klee und egge ihn etwas ein. Er wird dadurch den Ertrag an Heu und gleichzeitig die Weide für die Bienen verbessern. Unter den roten Klee mische er stets etwas weißen oder schwedischen Klee. Nach dem ersten Schnitt schießt der weiße Klee rasch empor und liefert den Bienen und auch dem Rindvieh eine Weide und dem Acker eine Gründüngung. Man sollte überhaupt statt des roten Klees immer häufiger den schwedischen oder Bastardklee bauen. Eine für den Landwirt wie für den Bienenzüchter höchst wertvolle Futterpflanze ist auch die Esparsette, besonders in Gegenden, wo es an natürlichen Wiesen fehlt. Sie erfordert einen kalkhaltigen Boden mit trockenem Untergrund, damit die meterlief gehende Wurzel nicht faule. Sie hält jahrelang aus und liefert, besonders die zweijährige, einen reichlichen Ertrag vortrefflichen Heues, den Bienen aber eine so reichliche Honigtracht, daß bei günstiger Witterung täglich ein Stock 10—12 Pfund vorzüglichen Honigs eintragen kann. Man säet es mit einer leichten Deckfrucht, wie Hafer oder Gerste aus. Was für Gegenden mit schwerem Boden der Klee, das ist für leichteren Boden die Seradella, die gleichfalls ein vortreffliches Grünfutter und Heu für das Vieh und für die Bienen eine reiche Weide liefert.

Gesundheitspflege.

§ **Perlsucht der Rinder und Tuberkulose der Menschen.** Schon seit längerer Zeit gehen, hauptsächlich infolge der Veröffentlichungen von Robert Koch die Ansichten darüber hin und her, ob die Bazillen, welche bei den Rindern die Perlsucht hervorrufen, bei den Menschen die Ursache der Tuberkulose, und zwar in erster Linie der Darmtuberkulose, bilden können. In einer Veröffentlichung von Lydia Rabinowisch (Berl. Klin. Wochenschrift) wird die Infektionsmöglichkeit des Menschen durch die Perlsucht des Rindes unbedingt bejaht. Es besteht also auch heute noch trotz der Zeiten Wandel die 1882 von dem Entdecker des Tuberkelbazillus ausgesprochene Ansicht zu Recht: „Mag nun die Gefahr, welche aus dem Genuß von perlsüchtigem Fleisch oder Milch resultiert, noch so groß oder noch so klein sein, vorhanden ist sie und muß deswegen vermieden werden." Das Schlimme bei der Sache ist, daß auch tuberkulöse Kühe ohne Erkrankung des Euters, wie auch solche Tiere, deren tuberkulöse Erkrankung lediglich mit Hilfe des Tuberkulins festzustellen ist, Tuberkelbazillen mit der Milch ausscheiden können. Die Größe dieser Gefahr vermögen wir zur Zeit noch nicht abzuschätzen. Indes ist die Bekämpfung der Rindertuberkulose nicht allein im Interesse der Landwirtschaft dringend geboten, sondern auch wegen der dem Menschen durch die Perlsucht des Rindes drohenden Infektion. Bei der Bekämpfung der Tuberkulose als Volkskrankheit ist aber in erster Linie die allgemeine Tuberkulose und vor allem die Lungenschwindsucht zu berücksichtigen. Es kommen also bei dieser Bekämpfung hauptsächlich die vom Menschen ausgehenden Tuberkelbazillen in Betracht, gleichviel, ob die ursprüngliche Ansteckung durch menschliche oder durch Perlsucht bedingt ist.

§ **Wie kann der Chirurg das Herz festhalten?** Während viele Chirurgen die Schwierigkeiten schildern, welche sie hatten, um bei Verletzungen des Herzens dieses festzuhalten, hat Wendel (Arch. f. klin. Chir.) gefunden, daß sich das zappelnde Herz in der behandschuhten Hand völlig sicher halten ließ, ohne in seiner Tätigkeit gestört zu werden. Beim An- und Verziehen des Herzens stand die Blutung sofort, und die Wunde war vorzüglich sichtbar, so daß der Arzt die geeigneten Maßnahmen leicht ergreifen konnte.

Kinderpflege und -Erziehung.

o **Viele Schulkinder werden ungerechterweise als „schlecht begabt" vernachlässigt** oder als unaufmerksam getadelt, während sie in Wirklichkeit schwerhörig sind. Zahlreiche Untersuchungen haben dies unzweifelhaft bewiesen. Dr. v. Reichard in Riga stellte an 1055 Schulkindern Hörprüfungen an, welche ergaben, daß fast der vierte Teil derselben schlecht hörte. Neben den Kinderkrankheiten sind er Unreinlichkeit und Erkältungen als die häufigsten Ursachen. Es wurde auch der zahlenmäßige Nachweis geliefert, daß die geistige Entwicklung des Schülers eine dem Grad seiner Hörverminderung entsprechende Beeinträchtigung erfährt, während der Lehrer, weil er dies Leiden meist nicht kennt, das arme Kind für faul und unaufmerksam hält.

Für die Küche.

In der Sommerfrische beköstigen sich zahlreiche Familien selbst. Daß hierbei die Hausfrau nicht viel Zeit mit dem Kochen verlieren will, ist selbstverständlich. Sie kann sich aber mit bewährten gebrauchsfertigen Erzeugnissen helfen. So läßt sich mit den Maggi'schen Suppenwürfeln, Bouillon-Kapseln und -Tabletten in kürzester Zeit eine wohlschmeckende, bekömmliche Suppe bezw. Fleischbrühe herstellen, und die reiche Sortenauswahl der Suppen sorgt für jede gewünschte Abwechslung. Auf das Land, wo seltener geschlachtet wird, sollten solche Hilfsmittel, nicht zu vergessen auch Maggi's Würze, stets mitgenommen werden. Dazu kommt der Vorteil, daß sie das Gepäck nach Raum und Gewicht kaum merklich belasten.

Herings-Aufauf. Vier Heringe werden 24 Stunden in Milch oder auch in wiederholt gewechseltem Wasser gewässert, dann zieht man sie ab, entgrätet sie, schneidet sie in kleine Würfel, vermischt sie mit vier fein gewiegten Schalotten, die zuvor in Butter weich gedünstet wurden, und füllt einen Viertelliter saure Sahne über. Nun werden 150 Gramm Butter zu Sahne gerührt, nach und nach acht Eidotter, drei Achtelliter süße Sahne, ein Löffel voll feines Weizenmehl, 700 Gramm gekochte, zerriebene Kartoffeln, zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu gegeben. Jetzt füllt man in eine mit Butter ausgestrichene Form eine Lage der Kartoffelmasse, auf diese die mit Sahne und Schalotten gemischten Heringe, dann wieder Kartoffelmasse, stellt die Form in den Ofen und läßt den Auflauf bei mäßiger Hitze eine Stunde backen.

Grüne Büchsenbohnen. Die Bohnen schüttet man auf einen Durchschlag und läßt sie ablaufen. Inzwischen hat man mit Butter Braunmehl bereitet, kocht dieses mit Bouillon, Petersilie, fein gehackter Zwiebel und Salz gut durch, zieht die Sauce mit zwei Eigelben ab, gibt die Bohnen hinein und läßt das Gericht an heißer Stelle noch $^1/_4$ bis $^1/_2$ Stunde langsam dämpfen. Als Beilage passen Cotelettes, deutsches Beefsteak, Saucischen 2c.

Gewürfelte Kartoffeln mit Eier. Die Kartoffeln werden nach dem Sieden in dicke Scheiben geschnitten, woraus Querstreifen und aus diesen dicke Würfel formiert werden, worauf solche mit einem Stück Butter in eine Kasserolle gegeben, und mehrere Male geschüttelt, alsdann einige Eier gut verklöppert und über die Kartoffeln geschüttet werden. Wenn sie gut angezogen haben, gibt man sie mit Ochsenfleisch zu Tisch.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19070817045/fragment/page=0002