1. **Lukullusbissen mit trüffierter Gänseleber.** Zarte, saftige Kalbssteaks klopft man, bratet sie rasch englisch und belegt jedes Stück mit einer Scheibe in Madeira abgedämpfter, mit Trüffeln gespickter Gänseleber. Die Steaks oder Schnitzel müssen stark fingerdick und etwas über talergroß sein. Den Madeira, in welchem man die Leber gedämpft hat, gießt man mit starker Fleischbrühe, in der man die Trüffelschalen ausgekocht hat, zusammen (die Trüffelschalen werden natürlich zurückgelassen), schwitzt die Sauce mit Buttermehl an und gibt sie beim Anrichten unter die Lukullusbissen.

2. **Gänseleberpüree.** Man röstet feine Weisbrotscheiben und bestreicht sie mit folgender Mischung: 3 bis 4 Gänselebern werden, nachdem man sie fein geweigt hat, mit dem gleichen Gewicht Gänsefett oder Schweineschmalz zusammengerührt, dann mit ebensalls ganz fein geriebenen Trüffeln, Pfeffer und Salz und mit einem Glas voll Madeira oder Portwein vermischt fünf Minuten erhitzt. Dann wird die Masse auf die Rösstschnittchen gestrichen, die man kalt stellt und als Vorgericht mit einer Garnierung von Aspik oder Petersilie zur Tafel gibt.

3. **Gänseleber naturel.** Eine große, schöne Gänseleber wird, nachdem man sie stark mit Trüffeln gespickt hat, in Rheinwein halb gar gedämpft. Dann hebt man sie aus dem Wein heraus und tut sie abgetrocknet in einen Straßburger Pastetentopf, den man mit zarten Speckplatten ausgelegt hat. Hierauf wird die Leber mit flüssig gemachtem Schweineschmalz übergossen, der Deckel darauf mit Mehl und Wasser festgeklebt und die Pastete eine Stunde im Wasserbade gekocht. Nachdem die Leber abgekühlt ist, kann man sie in dem Pastetentopf lange bewahren und die Leber bei Gelegenheit anstelle von Pastete, in Scheiben ausgestochen, servieren. Sie wird auf einem in Stanniol gehüllten Brotsockel bergartig aufgeschichtet und mit einem Reif von steifem Rheinwein-Aspik mit Trüffeln und Champignons angerichtet. Auch als Frühstücksplatte für einen schwedischen Smörgasbord gibt dies Gericht eine schöne Schüssel.

4. **Gänseleberpudding** (Miß Jane). Hierzu ist keine Stopfleber erforderlich, man kann sich sogar mit Schweinsleber behelfen. ½ Pfund Semmelkrume wird in starker Fleischbrühe eingeweicht, ausgepreßt und über dem Feuer zu steifem Brei verrührt, inzwischen hat man einen halben Tassenkopf voll Trüffeln, ebensoviel Champignons und etwas Petersilie feingehackt, 1 Pfund Gänseleber feingeweigt und mit ½ Pfund Speck vermischt. Nun rührt man dies alles in einem großen Napf mit der Semmel zusammen, fügt noch 6 Eidotter und ¼ Liter Bechamelsauce hinzu und vermischt alles recht gründlich miteinander. Dann füllt man die Masse in eine stark mit Butter ausgeriebene Puddingform und bedeckt sie mit einem ebensalls mit Butter überstrichenen Papier, setzt den Deckel darauf und stellt die Form in einen Topf mit kochendem Wasser. Man läßt den Pudding zwei Stunden lang über leisem Feuer durchdünsten, stürzt ihn dann und gibt eine Austern- oder Tomatensauce dazu.

5. **Gedünstete Gänseleber** als Beilage zu feinen Pilzgerichten und Gemüsen. Man übergießt eine sehr schöne, große, weiße Stopfleber mit süßer Vollmilch oder süßer Sahne, in der man sie einige Stunden stehen läßt. Dann zerschneidet man die Leber in fingerstarke Scheiben, bestreut sie mit Salz und wendet sie in zerweigten Trüffeln und Pfeffer um. Die Scheiben legt man in eine Pfanne in kochende Butter, schwenkt sie drei Minuten auf einer, dann ebenso lange auf der anderen Seite und garniert sie franzartig auf heißer Schüssel. In die Mitte kann man bergartig frische Trüffeln oder Champignons, die in Rotwein gedünstet, stark gewürzt und mit brauner Mehlschwitze, Kapern, geschälten Oliven und Pistazien vermischt, zubereitet wurden, anrichten. Doch lassen sich als Ersatz dieser kostspieligen Pitzarten auch andere feine Gemüse rc. verwenden.

Hauswirtschaft.

† **Zur Behandlung riechenden Fleisches** wird oft eine Waschung oder kurzes Einlegen in eine zehnprozentige Lösung von übermanganjaurem Kali empfohlen. Dieses Salz wirkt auch sehr gut, hat aber den Nachteil im Gefolge, daß durch ausgeschiedenes Manganoxyd leicht eine Färbung des Fleisches eintritt. Einen Ersatz dafür haben wir im gewöhnlichen Kamillentee. Waschung oder Abbrühen mit heißem Kamillentee soll auch noch bei stark angegangenem Wild vorzüglich geruchlosmachend wirken. Eine Färbung des Fleisches kann nicht stattfinden, ebensowenig eine Geschmacksveränderung, da man den Kamillentee mit wenig Wasser abspült.

† **Trockenes Mehl** trägt wesentlich zum Gelingen der damit herzustellenden Gerichte bei, es ist auch ausgiebiger. Man verwahre es daher in gut schließenden, innen glatt gehobelten Holzkisten an trockenem, luftigem Ort. Größere Mehlvorräte müssen wöchentlich einmal gründlich umgestochen werden, so daß das unterste zu oberst kommt. Vor dem Gebrauch muß das Mehl gesiebt werden. Ehe neuer Vorrat in das Behältnis kommt, muß der alte Rest rein herausgeputzt werden.

† **Eisenflecke entfernt man aus Wäschegegenständen,** indem man sie mit Zitronensäure befeuchtet und dann den Stoff mit Regenwasser auswäscht; auch kann man das Leinen in einem Gemisch von ½ kg destilliertem Wasser und 8 Gr. Salzsäure während einer halben Stunde liegen lassen, wäscht es dann in reinem Wasser gut aus und begießt darauf die noch feuchten Flecke mit einer Mischung von halb Wasser und halb Schwefelammonium; dies läßt man 5—10 Minuten im Freien einwirken, begießt den Stoff mit frischem Wasser, die Flecke nochmals mit 1 Teil Salzsäure und 15 Teilen destilliertem Wasser und spült wieder mit reinem Wasser aus.

† **Teppiche und Treppenläufer** werden vollständig rein und erhalten wieder ein frisches Aussehen, wenn man sie mit Petroleum-Aether abreibt. Man gieße solchen — immer nur wenig auf einmal, da er sich schnell verflüchtigt — in eine Untertasse, taucht die Ecke eines Küchenhandtuchs ein, reibe damit die Flecken und allmählich die ganze Fläche ab, immer aber schnell mit einem trockenen Tuche nach. Aller Schmutz löst sich auf und bleibt an den Tüchern hängen. Selbst trüb gewordene Farben erhalten ihre ursprüngliche Frische wieder.

† **Flecke in weißen Glacehandschuhen.** Das bekannteste und geläufigste Reinigungsverfahren besteht in der Anwendung von Benzin. Wem jedoch der starke Geruch des Benzins zuwider sein sollte, der möge sich zu folgendem Verfahren entschließen: Man stellt eine starke Auflösung von Seife in heißer Milch her, in welche man auf ½ Liter einen geschlagenen Eidotter einrührt. Die Handschuhe werden über eine Hand gezogen und mit der Seifenlösung, der man etwas Aether oder Salmiakgeist zusetzen kann, mittelst eines feinen, wollenen Läppchens sanft abgerieben. Dann hängt man sie im Schatten zum Trocknen auf. Weiße Handschuhe büßen nichts ein durch dies Verfahren, weder an ihrer Beschaffenheit, noch an ihrer zarten, weißen Farbe; das Leder wird vollkommen rein und bleibt, was nicht minder hoch anzuschlagen ist, durchaus weich.

Kleine Mitteilungen.

§ **Spielkarten** reinigt man folgendermaßen: Die unsaubere Karte legt man auf einen Bogen weißen Papieres, bestreicht dieselbe mit einem Stück harten Rindertalg und reibt nun die Fläche so lange mit einem weißen wollenen Lappen ab, bis jedes Fleckchen verschwunden ist. Nachdem alle Karten gereinigt und nochmals mit einem neuen Wollflicken abgerieben wurden, poliert man sie mit fein pulverisiertem Talkum, worauf man den Glanz durch abermaliges Reiben mit der Wolle wiederherstellt.

§ **Schwarzer Lederlack.** Man bringt 25 Gramm besten Schellack und 125 Gramm venetianischen Terpentin in eine geräumige Glasflasche und gießt 1 Liter 80 grädigen Weingeist darauf, in welchem man zuvor 12,5 Gramm Blauholzextrakt gelöst und dem man eine Lösung von 2,5 Gramm rotes chromsaures Kali (dichromsaures Kali) hinzugefügt hat. Sobald der Lack auf dem Leder getrocknet ist, zeigt er eine glänzend schwarze Farbe. Oester wünscht man, daß der schwarze Lederlack einen Stich ins Blaue zeigen soll. Um diese Nuance zu erhalten, werden einfach in dem Lacke 12,5 bis 25 Gramm Indigokarmin aufgelöst.

§ **Unauslöschliche Tinte.** Für Apotheker, Drogisten usw. eignen sich, namentlich beim Beschreiben von Etiketten, zwei nach einer amerikanischen Vorschrift zubereitete Tinten, welche auch durch Säuren nicht angegriffen werden und die Federn nicht verderben sollen. Zur Herstellung einer zuerst gelben bis pupursarbenen, dann dunkelblauen Tinte werden 3 Teile Ferrocyankalium, 2 Teile konzentrierte Ammoniakflüssigkeit, 2 Teile Weinsäure und 240 Teile Wasser gemischt, die erhaltene Lösung filtriert, dann noch 160 Teile ammoniakalisches Eisencitrat, 40 Teile Ammoniakflüssigkeit, 8 Teile Anilinblau und 70 Teile Gummiarabicum zugegeben. Durch Zusatz von 20 Teilen Pyrogallussäure zu dieser Mischung, die sich dabei zuerst braun färbt, erhält man eine schöne schwarze Tinte.

Büchermarkt.

Bedeutung der Kalkdüngung für Landwirtschaft und Obstbau. Von Dr. Settegast. Im Verlag des Verkaufsverein Sächsisch-Thüringischer Kalkwerke in Gera, Reuß. Uns liegt ein Heft von Dr. Settegast, Direktor des landwirtschaftlichen Instituts und Gärtnerlehranstalt Köstritz vor, in welchem in interessanter und leicht faßlicher Weise Licht- und Schattenseiten der **Kalkdüngung** sowie ihre große Bedeutung für Landwirtschaft, Obstbau und gärtnerische Betriebe gewürdigt werden. Der Verfasser kommt zu dem Schluß, daß in Bezug auf die Kalkdüngung früher große Fehler gemacht worden sind, indem man vielfach glaubte, mit der Kalkdüngung sei es genug getan, während doch gerade die Kalkdüngung, welche in erster Linie eine schnellere Umsetzung der Bodennährstoffe herbeiführt, die weitere Zufuhr der anderen Düngstoffe, Stickstoff, Kali, Salpeter rc. erforderlich mache. Der Verkaufsverein Sächsisch-Thüringischer Kalkwerke in Gera, in dessen Verlag das Buch erschienen, gibt dasselbe, so lange der Vorrat reicht, an Vereine und sonstige Interessenten kostenfrei ab.

Die Frühbeettreiberei der Gemüse, auch Gurken, Salat, Radies. Von Johannes Böttner, Chefredakteur des praktischen Ratgebers im Obst- und Gartenbau. Dritte verbesserte Auflage. Mit 99 Abbildungen. Verlag von Trowitzsch & Sohn in Frankfurt a. Oder. Preis broschiert 3 Mark. — Der um Deutschlands Gartenbau hochverdiente Verfasser des vorliegenden Buches gibt wertvolle Anleitungen, wie man das kostbare Gartenland unter Glas auf das beste ausnutzen und ihm durch geschickte Einteilung drei- bis fünffache Ernten abgewinnen kann. Böttner hat eine seltene Begabung dafür, das herauszugreifen, was jedem, will er Meister seines Faches werden, zu wissen am unentbehrlichsten ist. Eingehend sind besonders behandelt die verschiedenen Erwärmungsmittel, die Bodenverhältnisse, die Tiefe und Lage der Treibkästen, die Bedienung derselben und die Anlage einer Frühtreiberei. Man darf ein Böttnerschen Buch mit den hochgespanntesten Erwartungen zur Hand nehmen, was man sonst nur durch die Praxis eines Menschenalters lernen und erfahren würde, versteht Böttner meisterhaft in wenig Worten zu sagen und zu erklären.

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

Nr. 8 Halle a. S., den 22. Februar 1908

Das Eierfressen der Hühner.

Von **A. van de Grunter.**

(Nachdruck verboten.)

Wie das Federfressen wohl ausschließlich nur bei eingesperrten Hühnern vorkommt, oder wenigstens in der Zeit der Einsperrung gelernt wurde, so kommt auch das Eierfressen meist bei solchen Hühnern vor, die eingesperrt gehalten und ist in diesem Falle meist der Mangel an Kalk die Ursache. Als ein sicheres Vorbeuge- und gleichzeitig Heilmittel ist also in erster Linie die Verabreichung einer genügenden Menge Kalk zu empfehlen. Sollte solcher wider Erwarten nicht in hinreichendem Maße genommen werden, da die Tiere gegen den frischen Kalk in vielen Fällen Widerwillen zeigen, so empfiehlt es sich, Kalk unter das Weichfutter zu mischen und eine Kleinigkeit (etwa 1 Haselnuß groß) Kalk unter das Trinkwasser zu rühren. Doch sei hier bemerkt, daß man des Guten auch zu viel tun kann, denn es kann durch zu reichliche Kalkfütterung bewirkt werden, daß die Kalkschale der Eier zu fest wird, und das ist bei Brüteiern ebenso schädlich, als wenn sie zu dünn ist. Eier mit dünner Schale werden von der Brütertin zerkreten bezw. zerdrückt und aus den Eiern mit gar zu dicker Schale können die Küken nicht aufschlüpfen.

Es sei jedoch damit nicht gesagt, daß der Grund, warum die Hühner schalenlose Eier oder solche mit ganz dünner Kalkschale legen, immer in einem Mangel an kalkhaltiger Nahrung zu suchen sei, er kann auch die direkte Folge von Eileiterentzündungen sein, die entweder ohne Schuld des Züchters oder durch dieselbe hervorgerufen werden. Der Züchter selbst kann es verschulden, wenn er gar zu stark füttert, besonders mit Fleisch. In der Regel nehmen die Tiere nur soviel Futter, als sie benötigen, aber wenn man ihnen Leckerbissen bietet und nach der Sättigung der Tiere noch mit gern genommenen Sachen kommt, dann nehmen sie mehr, als ihnen zuträglich ist. Durch die gar zu reichlichen eiweißhaltigen Nährstoffe, werden die Eiteime zu schneller Entwicklung gebracht und der Eileiter hat nicht Kraft und Zeit genug, für die rasch aufeinanderfolgenden Eier Kalk zu fabrizieren. Es ist nicht genug, daß den Tieren Kalk in hinreichendem Maße gegeben wird, der Organismus muß auch Zeit haben, den Kalk zu verarbeiten. Fehlt hierzu die Zeit, dann sind weichschalige oder Fließeier die unausbleibliche Folge.

In solchen Fällen wird es also nichts nützen, auf dem Wege gesteigerter Kalkzufuhr das Uebel beheben zu wollen, hier führt geregelte Diät, Körner- und Grünfutter in nicht zu großen Quantitäten und Vermeidung allen Fleisch- wie Reisfutters zum Ziel.

Abhilfe muß aber auch hier beschaffen werden, denn die Erfahrung lehrt, daß gerade durch weichschalige oder schalenlose Eier das Uebel des Eierfressens herbeigeführt wird.

Vielfach wird aber das Eierfressen den Tieren durch den Geflügelzüchter förmlich angewöhnt, indem sich derselbe vielfach nicht der kleinen Mühe unterzieht, die Eierschalen, bevor er sie seinen Tieren zu Fressen vorwirft, entsprechend zu zerkleinern. Befindet sich dann zufällig an solchen Eierschalen noch etwas Eiweiß, das den Hühnern besonders mundet, dann ist das Uebel schon geschehen, indem sich die Hühner dann nicht mehr davon abhalten lassen, auch andern Eiern zu Leibe zu gehen, und wo ein Huhn frißt, laufen die anderen hinzu und bald wird sich die ganze Hühnerschar die Unart des Eierfressens angewöhnt haben.

Beschränkt sich dieses Laster zunächst nur auf ein Huhn, so ist ein Einsperren des Attentäters in einen dunklen Raum, und zwar auf mehrere, bis 8 oder 9 Tage von dem gewünschten Erfolg. Schlägt diese Kur nicht an, oder befürchtet man eine Ansteckung der übrigen Hühner, — die meist bei größeren Beständen leicht gegeben ist, — so ist der Suppentopf das einzige Radikalmittel.

Sind schon mehrere Hühner von dieser Unart angesteckt, und wünscht man dieselben seinem Geflügelhofe unter Umständen zu erhalten, so muß man mit allen Mitteln diesem Uebel zu steuern suchen. So sind in erster Linie Porzellaneier als Nesteier zu verwenden und die gelegten Eier möglichst oft im Tage aus dem Neste zu entfernen. Versucht dann ein Huhn an dem Porzellanei seinen Schnabel, so wird es bald von der Nutzlosigkeit seines Beginnens überzeugt sein. Auch kann man einige Eier ausblasen und sie mit geflossenem Pfeffer oder einem starken Absud von Teufelsdreck gefüllt, den Hühnern zum Fressen in den Weg legen. Dieselben werden über den beißenden oder bitteren Inhalt dieser Eier wenig erfreut sein und dadurch in den meisten Fällen gleichfalls von dem Uebel des Eierfressens kuriert werden.

Die Gartenarbeiten wirken veredelnd auf den Körper.

(Nachdruck verboten.)

Die Gartenarbeit ist im wahren Sinne des Wortes veredelnd wirkend auf den Körper der Menschen, da dieselbe gesund ist, den Körper stählt und denselben widerstandsfähig gegen hereinbrechende Krankheiten macht. Nicht allein ist die Gartenarbeit für dicke Personen gesund, sondern auch für jene Personen, die viel sitzen und geistig tätig sind. Alle Personen die nicht krank sind, sollen ständig ihre Haut an die frische Luft und auch an den Wind gewöhnen. Der Wind gibt ein kräftigendes, erfrischendes Luftbad und ist ebenso der Gesundheit fördernd als ein kaltes Wasserbad zur heißen Sommerzeit. Der Wind reinigt es sich nämlich auch zu seinen Arbeit, die Atmosphäre von verpestenden Ausdünstungen, Rauch, Ruß, Krankheitskeimen, fliegenden Pilzsporen, Nebel usw. zu reinigen und deshalb wirkt die Gartenarbeit auch gerade dann für den Lungenkranken und Asthmatiker am veredelndsten auf den Körper, wenn die Luft gereinigt ist. Das Atmen wird selbverständlich durch die Gartenarbeit in reiner Luft erhöht und für den ganzen Körper ist das nützlich. Im Frühjahr und im Winter, wenn noch eine scharfe Luft ist, soll man eine vernünftige warme Kleidung tragen, die nicht zu eng am Hals zugeschnürt ist und Damen resp. Frauen sollen kein Korsett tragen. Im Sommer allerdings muß die Kleidung recht luftig sein, um nicht so leicht in Schweiß zu kommen.

Durch die der Jahreszeit entsprechende Kleidung und Gartenarbeit wirkt die Luft veredelnd, die Ausbildung der Unten im Gesicht wird schöner, das Atmen macht keine Schwierigkeiten, das Blut zirkuliert lebhafter in den Adern, der Körper schwängert sich im Wohlbefinden, die Blangen erhalten einen roten Reflex und der Teint wird schöner. Praktisch ist es für Frauen und junge Mädchen große Wirtschaftsschürzen zu tragen, die eventuell anstatt eines Kleides angezogen und am Rücken zugeknöpft werden. Eine leichte Kleidung für Frauen, mit kurzen Aermeln, ausgeschnittenem Kleide hat auch im Gefolge, daß die Sonne auf dem Körper wirken kann. In der letzten Zeit ist festgestellt, daß die Sonnenstrahlen auf die Haut des Menschen veredelnd wirken und den Körper stählen.

Ist die Haut am Nacken oder im Gesicht sonnenverbrannt, so pudere man sie mit Ziegen- oder Buttermilch abends ein. Durch die Gartenarbeit wird der Körper bewegt, die giftigen Stoffwechselprodukte und die schädigenden Schlacken werden in den Säften aufgelöst und scheiden sich flotter ab. Günstig ist ganz besonders die Gartenarbeit im Februar-März-April um den Körper von der winterlichen Ueberfetzung und Ueberfütterung in neue Zirkulation zu bringen, damit nicht Stoffwechselkrankheiten und Verdauungsstörungen den Körper in Siechtum bringen. Hat man sich bei der Arbeit erhitzt, so achte man darauf, daß der Körper nicht plötzlich abgekühlt wird, um Schnupfen und Husten zu vermeiden. Für dicke Personen ist namentlich das Wegehacken, sein es nun Kies-, Sand- oder Torfmullwege, nützlich, weil durch das Harken die Arme tüchtig bewegt und durch das Rückwärtsgehen beim harken die Beine, übrigens der ganze Körper angestrengt wird und dadurch sich die Fleischfülle allmählig verliert. Nebenbei ist auch in bergigen Gegenden das Ab- und Aufsteigen der im Garten liegenden Treppen oder Böschungen zu empfehlen, nur ist dabei zu beachten, daß der Körper aufrecht erhalten wird, damit das Atmen frei geschehen kann. Der Mund soll bei dem Arbeiten und Steigen geschlossen sein, damit das Atmen durch die Nase gehebt und nicht stoßweise ins Werk gesetzt wird. Der Cardinalpunkt bei der ganzen Gartenarbeit ist der, daß der Körper abgehärtet, das Nerven- und Muskelleben gekräftigt wird und dadurch Krankheiten Trotz bieten kann. Hierdurch kommt in die Erscheinung, daß der Körper vor Erkältungen geschützt und daher veredelt ist. Selbstredend soll man anfangs die Gartenarbeit nicht über-

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19080222058/fragment/page=0001

treiben, um das Herz zu stärken, damit dieses etwa entstandene Blutlaufstörungen schnell durch die Herzenskammern ausgleichen kann. Ueberdies werden die Armmuskeln durch das tägliche Hantieren mit dem Spaten, Gießkannen- und Wasserstrangen usw. gestärkt und durch das Pflanzen von Gemüse oder Blumenpflanzen wird der ganze Körper in verschiedenen Bewegungen gehalten und der Organismus gestärkt. Will man im Frühjahr Arbeiten im Garten verrichten und dabei knieen, so lege man sich eine Kautschuk- oder Wachstuchunterlage hin, um nicht mit dem kalten Boden in Berührung zu kommen. Nie soll man sich aber durch und durch naß regnen lassen, geschieht es aber, so wechsele man sofort die Kleidung. Die Gartenarbeit bewgt Gicht und Rheumatismus vor und alle jene, welche Gartenarbeit regelmäßig verrichten, werden kerngesund und erhalten ein hohes Alter. Ebenso ist kränklichen Personen die Gartenarbeit bei ruhiger milder Luft warm zu empfehlen, um den Körper durch Licht, Luft und Sonne zu stärken um den Impuls des Lebens zu forcieren. Sind die Hände etwas rauh, so reibe man sie mit Citronensaft ein.

Landwirtschaft.

[] **Der auf Lehmboden stehende Winterweizen** kann, wenn notwendig erscheinend, ohne Bedenken geeggt werden. Auf Ton- u. Sandböden dagegen ist das Eggen nur bedingt zu empfehlen, weil diese Böden bei Eintritt trockener Witterung leicht Mangel an Feuchtigkeit leiden.

[] **Die Gerste liebt ein mildes, warmes und mäßig feuchtes Klima;** große Nässe und große Trockenheit schädigen die Menge und Güte des Ertrages. Am besten gedeiht die Gerste auf den mittleren Bodenarten. Ein milder, tiefgründiger in richtigem Grade durchlassender Lehm wie auch der humus- und kalkhaltige Lehm lagen ihr besonders zu; aber auch auf sandigen Lehme und lehmigen Sandböden läßt sich die Gerste noch mit gutem Erfolg kultivieren. Sehr zähe und nahgründige, wie auch zu trockene Bodenarten sind im allgemeinen zum Anbau der Gerste weniger geeignet.

[] **Eine gute Düngung für trockene Wiesen und Weiden** ist, abgesehen vom Kompoß, die Zufuhr von Thomasmehl und Kainit. Diese Düngemittel werden im Herbste oder während des Winters bis zum Februar in Mengen von je 2 oder 3 Zentner pro Morgen ausgestreut. Auf Grund mannigfacher Erfahrung empfiehlt es sich jedoch auch, trockenen Wiesen und Weiden, wenigstens zeitweilig, eine Düngung mit stickstoffhaltigen Substanzen zu geben. Insbesondere wird eine Stickstoffdüngung notwendig werden, wenn die besseren Gräser zurücktreten. Man gibt dann etwa 50—60 Pfund schwefelsaures Ammoniak oder Chilisalpeter pro Morgen; auch kann durch Ueberfahren der Wiesen und Weiden mit Jauche der notwendige Stickstoff zugeführt werden.

[] **Entkeimen von Kartoffeln.** Man stellt einen Zylinder zum Sortieren der Kartoffeln auf und lasse die gekeimten Kartoffeln durchtreiben, sollen die Keime an den Kartoffeln sehr fest sitzen und beim ersten Mal nicht ganz entfernt sein, so kann man die Masse zum zweiten Mal hindurchtreiben und die Kartoffeln werden dann ganz frei von Keimen und unbeschädigt sein.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Zwei gute Zwerg-Erbsen.** Es macht stets Freude, wenn man um einige Wochen früher Erbsenschoten pflücken kann, als seine Nachbarn. Um solches zu vollbringen, muß man aber frühzeitige Erbsensorten säen. Zwei solcher Sorten sind: die Buchsbaum-Erbsen (do grace) und Wunder von Amerika, beide ganz niedrig wachsende, sogenannte Zwergerbsen, von nur ca. 20 Ztm. Höhe. Man sät sie, sobald nach dem Winter der Boden trocken geworden ist. Sie geben keine sehr hohen Erträge und besteht ihr Wert eben im sehr frühzeitigen Tragen. Noch frühere Ernten geben beide, wenn sie im Mistbeet gezogen werden, oder wenn man sie im Februar dicht in Kästen sät und nachher ins Freie verpflanzt. Man pflanzt sie nicht einzeln, sondern zu mehreren zusammen, in kleinen Bündeln.

** **Gemüsepflanzung zwischen Kartoffeln.** Kaum lassen sich zwei Kulturen besser miteinander verbinden als Kartoffeln mit einer Zwischenpflanzung von Gemüse. Nicht nur, daß die Gemüse zwischen den Kartoffeln nie von den sogenannten Erdflöhen und anderem Ungeziefer angegriffen werden, sondern auch von der gefürchteten Kropfkrankheit vollständig verschont bleiben. Es ist dies also das beste Mittel gegen die Kropfkrankheit, auch Hernie genannt, an dem Strunke und den Wurzeln der verschiedenen Kohlarten. Wenn die Gemüse erst zwischen die Kartoffeln gepflanzt werden, nachdem diese verblüht haben, so ist der Ertrag ein vollständig ebenso großer und entwickeln sich die Gemüse bis in den Herbst noch überaus schön.

** **Wie ist beste Anzucht der Mahonia?** Die Anzucht geschieht aus Samen, welcher am besten gleich nach der Reife ausgesäet wird, worauf im folgenden Frühjahre die Pflänzchen erscheinen, welche man 1 Jahr auf ihrem Standort beläßt, in welcher Zeit dieselben sich schon ganz schön entwickeln. Hierauf wird ein Beet gut zubereitet und die Pflanzen im Abstand von 20 Ztm. darauf pikiert. Jetzt kann man die Pflanzen ruhig zwei bis drei Jahre stehen lassen und dann an ihren Bestimmungsort auspflanzen; oder man muß dieselben wenigstens so weit auseinanderbringen, daß sie sich zu schönen Pflanzen entwickeln können. Ist man zur Reifezeit der Beeren behindert, dieselben gleich auszusäen, dann sollte man wenigstens die Beeren absammeln, mit Erde oder Sand vermischen und das Ganze in ein Gefäß tun, welches man bis zur Aussaat in die Erde vergräbt, um hierdurch die Keimkraft besser zu erhalten.

** **Die gefüllte Nachtviole im Winter.** Diese beliebte, schöne und wohlriechende Gartenzierpflanze leidet so leicht nicht vom Frost, doch immerhin ist für sie ein geschützter Standort, wie in der Nähe eines Gebäudes oder dergleichen sehr gut. Hier steht die Pflanze am besten, wenn sie nicht von der Wintersonne beschienen wird, indem auf einem sonnigen Platze der Schnee zu bald schmilzt und die Pflanze dann allen Fröhlen ausgesetzt ist. Aelteren starken und festgewurzelten Pflanzen schadet zwar ein sonniger Standort nicht, aber jüngere, im Herbst erst verpflanzte werden leicht vom Frost gehoben, so daß sie Schaden erleiden. Dergleichen vom Frost aus der Erde gehobene Pflanzen sind wieder in die Erde zu drücken.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

†† **Die Fütterung für die Hündin** gestaltet sich um die Zeit des Wurfakts wie folgt: Während des Welpens und der ersten darauf folgenden Tage sollte der Hündin ein Gefäß von genügender Größe mit frischem Wasser stets zur Verfügung stehen, da die Wehen ihr Durst bereiten. Als bestes Futter nach dem Werfen ist für die ersten zwei Tage Haferschleimsuppe zu bezeichnen, welche mit Milch nicht allzudick hergestellt wird und stets im Bereich der Hündin gehalten werden muß, so daß sie nach Belieben davon aufzunehmen imstande ist. Man lasse dieselbe aber ja nicht sauer werden, denn dies würde die Milch der Mutter und damit dem empfindlichen Magen der Neugeborenen sehr schaden. Die Suppe koche man allmählich dicker, so daß sie zur breiartigen Hafergrütze wird. Von der Hafergrütze gehe man über zu Fleischfaser-Hundekuchen, die man, in Fleischbrühe eingeweicht, reichlich verabreiche; schon gegen das Ende der ersten Woche nach dem Werfen helfe man der Mutter durch Beigaben von etwas Fleisch ihre durch die Ernährung der Welpen stark beanspruchten Kräfte zu erhalten.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Es ist nicht notwendig,** schwitzende Pferde im Stalle so lange dürsten zu lassen, bis sie ganz trocken geworden sind, dagegen muß, wenn man ihnen zu saufen gibt, der Blutumlauf und die Atmung ruhig sein. Kaltes Saufen, mäßig verabreicht, wenn die Haut noch warm ist und ausdünstet, ist viel weniger gefährlich, als wenn sie anfängt, sich abzukühlen. Die meisten Erkrankungen entstehen auch nicht durch das Tränken unterwegs, weil hierbei im allgemeinen die nötigen Vorsichtsmaßregeln beobachtet werden und die nachfolgende Bewegung die etwa eintretende wollende Erkältung wieder ausgleicht, sondern sie erfolgen, wenn die Tiere im Stalle in der Abkühlung begriffen, satt getränkt werden.

†† **Die Geflügelstallungen im Winter.** Die Geflügelstallungen sollen im Winter derart eingerichtet sein, daß die Temperatur in denselben, ohne künstliche Heizung, nie unter Null Grad sinken kann. Viele behelfen sich damit, daß sie die Hühner in demselben Raume mit dem Großvieh unterbringen. Zweckmäßiger jedoch ist es, die Geflügelstallungen zum Beginn der kalten Witterung, anfangs November, inwendig gut mit Stroh zu verkleiden und die Verkleidung durch Querlatten derart zu befestigen, daß das Stroh nicht herabhängt und von den Tieren auch nicht herausgezogen werden kann. Diese möglichst starke Verkleidung müßte nicht allein die Decke, sondern nebst den Seitenwänden auch die Türe umfassen. Auf den Boden ist Stroh, Laub oder zum mindesten loser, trockener Sand zu streuen, und diese Unterlage alle 8—14 Tage gründlich zu reinigen und zu erneuern. Die tierische Eigenwärme temperiert einen solchen Raum dann derart, daß sich das Geflügel in demselben wohl fühlt, die Nächte gut schlafend zubringt und des Tages über, selbst bei strengerer Kälte, im Freien sich munter bewegt und früh zu legen beginnt. Selbstverständ müssen diese Räume gut verschließbar sein, alle Abende, d. h. sobald die Tiere zur Ruhe begeben haben, geschlossen und erst früh, wenn es ganz hell und nebelfrei ist, spätestens um 10 Uhr, aufgemacht werden. Diese Art von Stallverkleidung würde sich bei Hühnern, Enten und Gänsen eignen, weniger bei Tauben, bei welchen solche Schutzvorkehrungen insolge der meist primitiv gehaltenen Taubenschläge, schwer anzubringen sind.

†† **Bevor man die Geflügelräume mit Torfmull bestreuen will,** ist es sehr empfehlenswert, die Stallwände, Decke, Sitzstangen und Legebehälter mit Kalkmilch, der etwas Petroleum oder Kreolin zugesetzt wird, gründlich anzustreichen, damit das vorhandene Ungeziefer und die Milben vernichtet werden, was von immensem Vorteil für die Geflügelhaltung ist, denn die Parasiten, welche sich gar leicht in den Hühnerställen stark vermehrend einnisten, benagen und plagen beständig und unerhört das Geflügel und beeinträchtigen dessen Gedeihen bedeutend mehr als man annimmt. Auch jeder unangenehme Geruch wird durch Torfmull beseitigt, wodurch den Tieren fortwährend reine Luft geboten ist. Gewiß schon Empfehlungen genug, um nur einmal eine Probe damit anzustellen. Der Züchter wird bald die durch Benutzung der Torfstreu erzielten Vorteile erkennen, denn die Hühner werden sich stets wohl befinden und auch wirklich fleißiger legen. Auch die infektiösen Krankheiten treten in den mit Torfstreu versehenen Ställen weit weniger auf als in solchen, die mit anderem Streumaterial versehen sind. (Gewarnt sei hier vor dem Einstreuen von Stroh und Heu.) Dies beruht darauf, daß der Torfmull lediglich fähig ist, die Stallungen trocken zu halten. Bekanntlich gedeihen aber die meisten Krankheitserreger in feucht-warmen Elementen. Auch die in dem Torfstreu enthaltene Gerbsäure übt auf den Gesundheitszustand unseres Geflügels eine desinfizierende Wirkung aus.

†† **Taubenfutter.** Ein ganz vorzügliches und dabei wohlfeiles Taubenfutter erhält man durch Mischung von zwei Teilen Gerste, einem Teil Hedrichsamen und einem Teil Erbsen oder Wicken. Mengt man mehr Erbsen dazwischen, so lassen die Tauben das übrige Futter liegen und fressen sich nur halb satt. Wer selbst Ackerbau betreibt, kann ein gutes Futter bereiten, wenn er alle Abgänge bei dem Getreide rein ausfieben und schwingen läßt und dies durcheinandermengt. Hierbei befinden sich die Tauben wegen der Verschiedenheit des Getreides und der vielen Samenarten sehr wohl und liefern schöne Junge. Ueberhaupt kann man Tauben mit allem geringen, durch Unkrautsamen verunreinigten Getreide füttern.

†† **Die Bergische Kräher.** So genannt durch das laute und lang anhaltende Krähen. Es ist eine große und schöne Rasse, die zu den Wirtschaftshühnern gehört. Die Farbe des Gefiebers ist dunkel. Der Hahn hat einen hohen, spitzen Kamm, große Glocken, einen rotgelben Kragen, und Sattelfedern. Die Henne legt etwa 110—130 Eier im Gewicht zu a 60—70 Gramm, doch brütet diese schlecht.

Fischzucht.

— **Der größte Feind einer geordneten Teichwirtschaft** ist nächst Otter und Reiher der Fluß- oder Fischadler; er ist nicht minder verhaßt, da seine Nahrung ausschließlich aus Fischen besteht und nur, wenn Schmalhans als Küchenmeister bei ihm waltet, vergreift er sich wohl an Lurchen und dergleichen. Nie bestudet sich der Horst des Flußadlers in nächster Nähe der Gewässer, und erst wenn die Sonne zur Neige geht, beginnen seine Raubzüge. Morgens wird er selten beobachtet, da das Dampfen des Wassers ihn am Sehen hindert. Während die meisten fischraubenden Vögel sich mit kleineren Fischen begnügen, wählt der edle Fischadler größere Exemplare für seinen Tisch, ja, es ist ein Fall bekannt, wo er sich einen fast 10pfündigen Karpfen ergattert hatte, als die Kugel eines Jägermannes dem Räuberleben des Adlers ein Ende machte.

— **Wie werden Fischigel aus den Teichen vertrieben?** Durch Trockenlegung im Herbst—Frühjahr, Räumung der Gräben, im Frühjahr 14 Tage vor neuer Besetzung und Besprennung gründliche Kalkung (ungelöscht in Pulverform) — Gemisch von 10—15 Ztr. Kalk und 3—4 Ztr. Kainit auf 1 Tagewerk —. Der Fischigel, ein 3 bis 5 Ztm. langes, dünnes, schlauchförmiges Tier mit Saugnapf an beiden Enden, kommt in vielen ungepflegten Teichen häufig vor. Da er leicht zu vertreiben ist, ist er, wo er massenhaft vorkommt, ein Zeichen schlechter Wirtschaft. Er ist eine Plage für die Fische.

Bienenwirtschaft.

? **Reinigungsausflug.** Meistens können schon jetzt die Bienen ihren Reinigungsflug halten. Liegt vor dem Bienenstande noch Schnee, so beseitige man denselben oder bedecke ihn mit Stroh, Asche u. s. w. Ist aber die Temperatur unter 8 Grad, so sollen die Bienen nicht ausfliegen; es wird das auch geschehen, wenn nur die verlockenden Strahlen der Mittagssonne vom Stande ferngehalten werden.

? **Die Tränke am Bienenstand.** Da die Bienen bei jedem Reinigungsfluge auch viel Bedürfnis nach Wasser zeigen, ist es sehr vorteilhaft, die Tränke am Bienenstand in Betrieb zu setzen. Sie wird mit abgestandenem, laues Wasser gefüllt, das etwas mit Honig oder Zucker vermischt ist. Die Bienen benutzen um diese Zeit die Tränke außerordentlich stark. Nach dem Ausfliegen des Fluges wird sofort die frühere Zustand wieder hergestellt und das Volk in möglicher Ruhe gehalten.

? **Waben aus ruhrkranken Stöcken** tauche man in Wasser und reinige sie nach etwa einer Stunde mit einer recht weichen Bürste, die man wiederholt in reinem Wasser abspült, recht behutsam von allem Kot, spüle sie dann in reinem Wasser ab, entferne das Wasser aus den Zellen durch sanftes Aufschlagen der Waben auf die flache Hand und lasse sie in starker Zugluft schnell trocknen.

? **Zum Baue der Weiselzellen** nehmen die Bienen nicht die aus den Hinterleibsringen hervortretenden weißen Wachsplättchen, woraus die Arbeiter- und Drohnenwaben gebaut werden, sondern das mehr oder minder geschwärzte Wachs der betreffenden Tafel. Daher kommt es, daß frischgebaute Weiselzellen stets die Farbe der Waben haben.

? **Stichmieren des Stülpers.** Es ist ratsam, wenn man den Stülper für den Winter einschmiert; den besten und billigsten Kitt findet man im Kuhstall. Kuhmist mit etwas Kuhhaaren vermischt, leistet kräftige Dienste; mit der Hand überschmiert man die Körbe, hat also auch weiter kein Werkzeug nötig, Wasser macht ja wieder die Hände rein.

? **Verwendung des Honigs.** Wenige Produkte der Natur dürfte es geben, die eine so vielseitige Verwendung finden, wie der Honig. Er ist eines der besten und gesündesten Nahrungsmittel, denn er geht unmittelbar ins Blut über, ohne irgend einen Rückstand zu hinterlassen. In der Küche, zur Bereitung der verschiedenartigsten Bäckereien, ist er ebenso beliebt, wie im Keller zur Bereitung von Honigwein, Met, Honigbier und den verschiedensten Liqueuren. Selbst in der Medizin hat er sich wiederholt als ein gar treffliches Mittel erwiesen gegen katarrhalische Erscheinungen und Verstopfungen. Zu einer Salbe vermischt, wirkt er bei Entzündungen und Geschwülsten wahrhaft wunderbar; auch als kosmetisches Mittel ist der Honig sehr beliebt geworden.

Gesundheitspflege.

[] **Mittel gegen Kopfschmerz.** Ein vor dem Schlafengehen genommenes Fußbad mit Asche und Salz hat sich als Hausmittel bewährt. Kopfschmerz, der seine Ursache in zu starkem Blutandrang hat, wird beim Schlürfen von kaltem Wasser gemildert und hört bisweilen ganz auf. Rheumatischen Kopfschmerz mildern kalte Waschungen, worauf der Kopf mit einem wollenen Tuche eingehüllt wird.

[] **Mittel gegen Zahnschmerz.** Auch der stärkste Zahnschmerz soll bei Anwendung folgenden Mittels augenblicklich verschwinden. Man gieße sich etwas Rum in die flache Hand, nachdem man zuvor ein wenig geschärfte Kreide hineingetan. Von dieser Lösung ziehe man — noch ehe zu viel Kohlensäure aus der geschärften Kreide entweichen kann — möglichst viel in die Nase. Ist letztere gefüllt, so halte man die Nase $^1/_2$—$^1/_4$ Minute lang zu, damit das Eingesaugte nicht sofort wieder herausklatschen kann. Fast in demselben Augenblicke, in dem man die Flüssigkeit einfängt, verschwinden die Zahnschmerzen, gleichviel welcher Art dieselben sind. Es ist natürlich kein Mittel, das den Zahnschmerz für die Dauer beseitigt, ein solches gibt es ja bekanntlich nicht, es hat aber vor allen anderen den Vorzug, daß es sehr billig ist und dabei ausnahmslos ganz sicher wirkt.

[] **Sich auf leichte Weise zu erwärmen,** dafür gibt es ein einfaches, wenn auch wenig bekanntes Mittel, das wir für die Winterszeit unseren Lesern hiermit zur Beachtung empfehlen. Es besteht darin, daß man mit geschlossenem Munde einen langen, tiefen Atemzug tut und dies wiederholt, bis die Wärme zurückkehrt, was durchaus nicht lange dauert. Dies tiefe Atmen befördert den Kreislauf des Blutes und führt ihm frischen Sauerstoff zu. Das Blut strömt frei bis in alle Ausläufe der Adern und erzeugt auf diese Art eine größere Wärme. Auch allerlei beginnende Uebel und Erkältungen werden durch regelmäßig wiederholtes tiefes Atmen verhindert.

[] **Ohnmachtsanfälle** werden meistens verkehrt behandelt. Gewöhnlich hebt man den Bewußtlosen auf und gibt seinem Oberkörper eine erhöhte Lage. Dies Verfahren ist jedoch falsch. Denn dadurch wird dem Blute der Weg zum Gehirn erschwert und der Anfall verlängert. Also lege man den Körper horizontal nieder und womöglich mit dem Kopfe etwas abwärts geneigt. Sobald das Gehirn dann die erforderliche Blutmenge außenommen hat, kehrt das Bewußtsein wieder. Das Niederfallen der Ohnmächtigen ist demnach eine natürliche Selbsthilfe. (Es entspricht dies dem naturwissenschaftlichen Gesetze: Leute, welchen durch Blutandrang nach dem Kopfe Schlaganfall droht, soll man mit dem Kopfe hochlegen; dagegen sind Ohnmächtige, deren Kopf bekanntlich blutleer ist, mit letzterem tief zu legen).

[] **Gegen nächtliches Herzklopfen** wird Zuckerwasser mit Zitronensalz beruhigend wirken. Auch wendet man gern Melissen an, die, nachdem sie mit Rosenwasser angefeuchtet worden sind, zerstoßen auf die Herzgegend gelegt werden. Die nervöse Unruhe wird durch milden Schweiß, der sich bald entwickelt, beseitigt, und es tritt bald Schlaf ein.

[] **Salbeiblätter zum Konservieren des Zahnfleisches.** Man sollte stets eine kleine Schachtel Salbeiblätter auf dem Waschtische vorrätig haben haben, und das Zahnfleisch jeden Morgen mit einem Salbeiblatt verreiben. Auch bei Krankheiten, nach dem Genusse von starken Tropfen, welche oft die Zähne zerstören, ist die Anwendung eines Salbeiblattes zu empfehlen; nach dem Einreiben spüle man den Mund mit Wasser.

Manieren beim Essen.

Bei einer Table d'hote kann man Studien über Manierlosigkeit anstellen und muß sich nur wundern, daß es in der heutigen Zeit noch so viele Leute gibt, die keine Ahnung haben, wie man sich bei Tisch zu benehmen hat. Es ist keine Entschuldigung, wenn jemand zu Hause nichts vor sich gesehen hat, denn hätte er Augen und Ohren für Ausland, dann hätte er oft genug Gelegenheit gehabt, andere zu beobachten und von ihnen zu lernen. Hauptsächlich die Engländer verstehen es, schön und gesittet zu essen, doch sollte jeder gebildete Mensch sich bemühen, es ihnen an Manieren gleichzutun. Es ist unglaublich, wie mit dem Messer hantiert wird; nicht nur, daß es ganz unten am Schaft gehalten wird, kann man oft genug sehen, wie man es zum Mund führt, so daß einem angst und bang wird, der Betreffende könnte sich die Zunge zerschneiden. Dann sieht man Gestügel einfach mit den Händen anfassen und ohne Zuhilfenahme von Messer und Gabel abnagen oder abzupfen, die Sauce mit Brot austunken.

Wie Fische gegessen werden, ist vielen ganz unbekannt. Entweder schneidet sie den Fisch mit einem Stahlmesser, oder, wenn sie schon Fischbestecke vor sich haben, benützen sie nur die Gabel, weil sie gehört haben, man dürfe Fisch nicht mit dem Messer schneiden; den Unterschied zwischen Stahl- und Silber- oder Goldmesser bemerken sie überhaupt nicht.

Daß man Backwerk und Torten nur mit Gabel, Käse mit Messer und Gabel ißt, wissen sie ebenswenig, als daß man Kern- und Steinobst nicht mit den Händen anfaßt, sondern auf die Gabel aufspießt, mit dem Messer schält und mit der Gabel zum Munde führt.

Das Schlürfen der Getränke ist ebenfalls eine große Unart.

Man soll schon bei kleinen Kindern darauf achten, daß sie anständig essen und sich nicht gehen lassen, denn später ist es schwer, sich die Unmanieren abzugewöhnen, und oft wird ein Mensch ganz falsch beurteilt und für roh und ungebildet gehalten, weil er die paar Anstandsregeln beim Essen nicht einzuhalten imstande ist. H. Häller.

Von der Gänseleber.

Weiße, fette Gänseleibern sind die vornehmste Ingredienz der feinen Küche. Nicht nur Pasteten auf Straßburger Art allein sind es, die man aus den Gänseleibern bereiten kann, sondern in nachstehenden Rezepten geben wir fünf verschiedene Arten zu anderweitiger Bereitung an.

Für kleinere, nicht besonders auf Fett und Weiße gezüchtete Gänseleibern ist Nr. 2 und 4 geeignet, während 1 und 5 Vollmastlebern beanspruchen.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19080222058/fragment/page=0002