Fleischsalat. Kalbsbraten und saftiges Rindfleisch schneidet man in kleine, dünne Scheiben, ebenso abgeschälte Salzgurken und rote Rüben. Blumenkohl wird gekocht und in Stückchen zerteilt. Das alles legt man mit gewässerten Sardellen lageweise in eine Salatschüssel. Dann zerrührt man drei hart gekochte und ein rohes Eidotter mit Senf, Salz und Pfeffer, rührt etwas Oel langsam zu, dann Essig, fein gehackte Petersilie und Schnittlauch, gießt die Sauce über das Fleisch, stellt die Schüssel etwas schräg und begießt den Salat alle ein bis zwei Stunden von neuem. Dann verziert man ihn mit harten Eiern, Kapern, Petersilie oder grünem Salat.

Altdeutsche Pastete. Man benutzt am besten eine tiefe Schüssel mit möglichst breitem Rande, den man mit geschlagenem Ei bestreicht und ringsum mit einem fingerbreiten Streifen von Butterteig belegt. Nun schichtet man auf den Boden der Schüssel Kalbsfleischfarce, darauf in kleine Stücke geschnittene junge gebratene oder gedämpfte Hühner, Krebsschwänze, blanchierte, in Scheiben geschnittene Kalbsmilch, Kalbszunge, Morcheln oder Champignons, darauf wieder Kalbsfleischfarce, drückt in dieselbe gefüllte Krebsnasen in Form eines Sternes, legt kleine Fischklößchen oder Krebsschwänzchen zwischen dieselben und betränkelt alles gut mit Krebsbutter. Dann streicht man etwas geschlagenes Ei auf die Mitte des Teigrandes von der Höhe der Pastete aufrecht ringsherum, legt einen runden Teigdeckel auf die Farce, welchen man ebenfalls mit Ei bestreicht, belegt ihn kreuzweise mit Teigbändern, bringt in die Mitte eine kleine runde Oeffnung mit Rand an und gibt zu der Pastete Frikassesauce.

Schokoladencreme. 125 Gramm Zucker und ein Eßlöffel voll feines Weizenmehl verrührt man mit acht Eidottern, dann gießt man ein knappes halbes Liter süße Sahne unter stetem Quirlen darauf und tut nun noch 125 Gramm Kakao, den man vorher in wenig Wasser auflöste, dazu, wenn es nicht süß genug ist, auch noch etwas Zucker. Dies läßt man auf dem Feuer unter fortdauerndem Rühren zu Creme werden und stellt sie dann zum Abkühlen beiseite, gibt nach einigen Minuten den Schnee von fünf Eiern dazu und stellt es kalt, wenn möglich, auf Eis. Beim Anrichten reicht man Schlagsahne dazu.

Pflaumensuppe. Ein Pfund ausgesteinte Pflaumen kocht man mit reichlich einem Liter Wasser, etwas Zimt, Zitronenschale und zwei in Scheiben geschnittenen Milchbrötchen weich, streicht die Suppe durch ein Sieb, vermischt sie mit Zucker und nach Belieben auch etwas Wein, läßt sie einmal aufkochen und richtet sie über geröstete Semmel oder Zwieback an.

Hammelkeule. Sehr wohlschmeckend und pikant ist die folgende Bereitung eines Hammelbratens: Eine abgeschlachtete Keule wird geklopft, gehäutet, von Fett befreit, in gebräunter Butter im Ofen $1^1/_2$—2 Stunden saftig gebraten, wobei man allmählich ein wenig Bouillon zugießt. Kurz vor dem Anrichten bestreicht man die Oberfläche des gut gelaufenen Bratens mit Senf, betränkelt ihn vorsichtig mit etwas Sauce, läßt den Senf einziehen und macht den Fond, nachdem zuvor das Fett abgeschöpft wurde, mit in Wasser verquirltem Weizenmehl sämig.

Kartoffelsuppe auf schnellste Art. Ein Würfel Maggi's Kartoffelsuppe (für 2 Personen 10 Pfg.) wird zerdrückt, mit kaltem Wasser zu dünnem Brei angerührt und in stark ½ Liter siedendes Wasser gegossen, ohne Salz oder Fleischbrühe zuzusügen. Nach dem Wiederaufkochen läßt man die Suppe bei kleinem Feuer 15—20 Minuten (ein größeres Quantum länger) kochen. — Maggi's Suppen helfen Zeit, Geld und Arbeit sparen, sind gebrauchsfertig, enthalten alle Bestandteile hausgemachter Suppen und schmecken, nur mit Wasser kurze Zeit gekocht, ebenso fein, wie die mit bester Fleischbrühe hergestellten Suppen. Die kurze Kochzeit ist in der gegenwärtigen Jahreszeit besonders angenehm.

Hauswirtschaft.

† **Obstflecke aus Tischzeug zu entfernen.** Frische Obstflecke legt man erst in kaltes, dann in heißes Wasser, einige Stunden lang. Dann wäscht man scharfen Essig heiß und reibt die Flecke damit gründlich aus. Sollten sie hartnäckig sein, so löst man etwas kristallisierte Zitronensäure in heißem Wasser auf und überstreicht die Flecke damit, worauf man sie in lauem Wasser auswäscht. Alte Obstflecke entfernt man, indem man ¾ Liter Wasser mit ¼ Liter gereinigtem Weinstein aufkocht, die befleckten Stellen in diese Lösung fleckt und bis zum Verschwinden reibt. Man kann sie auch in Milche flecken und über Nacht darin lassen; an andern Morgen bestreicht man sie mit etwas Butter und Schmierseife und läßt sie so einige Stunden liegen, wonach man sie in heißem Wasser auswäscht. Frische Obstflecke in weißen Kinderkleidern wäscht man in klarem Wasser aus, zündet einen Schwefelspan an, bewegt ihn vorsichtig unter dem Fleck hin und her, während die Stelle straff gehalten wird. Doch sei man achtsam, damit kein Brandfleck entsteht. Der Fleck muß unter dem Schwefel befindlich feucht gehalten werden.

† **Ein Kaffee-Surrogat** von vorzüglicher Güte ist folgendes: Man mischt zehn Kilogramm Gerste mit einem Zehntel Kilogramm in Kornbranntwein aufgelöstem Salmiak, unter Zusatz von etwas kohlensaurem Natron und röstet dieses Gemisch. Nach dem Fertigbrennen der Gerste setzt man der obigen Gewichtsmenge noch etwas Zuckerkouleur, gerbstoffhaltigen Wein und gemahlene Eicheln hinzu, worauf das Gesamtgemisch gemischen wird.

† **Butterflecke aus Papier zu entfernen,** muß man den Fleck erwärmen, dann Bolus darauf streuen und nach längerem Liegenlassen desselben wird man den Fleck nicht mehr finden.

† **Ein sicheres Rost-Schutzmittel.** Man läßt ein Pfund Speck aus und setzt diesem etwa 15 Gramm Kampher zu; darauf schöpft man den auf dem Fette schwimmenden Schaum ab und fügt etwas Graphit zu, um der Mischung eine stählerne Farbe zu verleihen. Mit diesem Mittel bestreicht man die stählernen Werkzeuge, die jedoch vorher sorgfältig gereinigt werden müssen, und läßt dieselben dann 24 Stunden liegen, worauf man sie mit einem weichen Lappen wieder abwischt. Die so behandelten Instrumente halten sich mehrere Monate hindurch ohne jeden Rostansatz.

† **Völlig geruchloses, mattes Nachtlicht.** Daß alle Nachtlichte einen unangenehmen Geruch haben, weiß jede Hausfrau, ebenso, daß dieser Geruch für empfindliche Kranke oft fast unerträglich ist und jedenfalls nicht sehr gesundheitsförderlich wirkt. Wenn man aber oben auf die Brennfläche einer Stearinkerze so viel feingepulvertes Kochsalz streut, daß der Stearin ganz verdeckt ist und das Salz dicht an den Docht heranreicht, so brennt die Kerze ganz schwach, völlig geruchlos und so sparsam, daß am Morgen nur ein kleines Stück verbraucht ist. Bei dieser Gelegenheit möge dringend vor dem so beliebten Herunterschrauben der Petroleumlampen im Krankenzimmer gewarnt werden, weil der Docht einer solchen Lampe die ganze Nacht hindurch raucht und das Zimmer mit widerlich riechenden, höchst gesundheitsschädlichen Gasen anfüllt, die bei zarten Kindern sogar schwere Erkrankungen verursachen können und bei allen Krankheiten der Luftröhre oder der Lunge verschlimmernd wirken.

† **Entfernung von Rußflecken aus der Wäsche.** Um die Flecken zu vertreiben, nimmt man eine Schale mit lauwarmem Wasser, tut einige Tropfen Schwefelsäure hinein, rührt das Wasser mit einem Holzstück um und taucht das befleckte Wäschestück hinein. Man zieht es so lange in dem Wasser hin und her, bis die Flecken blaß werden. Dann legt man die Wäsche in Lauge aus Seife und Soda, weicht sie über Nacht darin ein und wäscht sie dann gut aus. Kann man die Wäsche bleichen, werden die Flecken ganz verschwinden, ist dies nicht möglich, so findet man sie nach der ersten Wäsche, wenn auch sehr blaß, noch vor, sie gehen dann erst bei der zweiten Wäsche völlig fort. Auf ein Liter Wasser rechnet man vier Tropfen Schwefelsäure. Vorsicht ist anzuraten und besonders Acht zu geben, daß man keine Wunden an den Händen hat.

† **Woll-Portieren zu waschen.** Woll-Portieren, mit Gallseife gewaschen, werden wie neu, wenn man sie richtig behandelt. Man rechnet auf einen Shawl, wenn er sehr unsauber ist, zwei Stück Gallseife. Die Seife wird in kleine Stücke geschnitten und in so viel Wasser gekocht, wie nötig ist, um einen Shawl vollständig damit zu durchtränken und bequem darin waschen zu können. Die Seifenlauge muß jedoch ganz erkaltet sein, ehe man die Portiere hineinlegt und nun recht sorgfältig Stelle für Stelle mit leichter Hand wäscht, die Hauptsache ist dann ein öfteres Spülen in kaltem Wasser und darf man nicht früher damit aufhören, ehe das Wasser nicht klar bleibt. Dann hängt man die Portiere vollständig nß und zwar, damit die Fransen nicht an Schönheit verlieren, quer auf, damit dieselben nach unten hängen. Damit es nicht gar zu lange tropft, kann man die nach unten hängenden Teile von Zeit zu Zeit leicht ausbrücken, doch muß man den Stoff darnach jedesmal wieder glatt ziehen. In noch etwas feuchtem Zustande (etwa wie Plättwäsche) steckt man dann die Portieren, ohne sie zu rollen oder zu plätten, wieder an und zupft die Fransen schön auf.

Kleine Mitteilungen.

§ **Abgeschnittene Blumen.** Um aus dem Hausgarten die Zimmer jeden Tag mit abgeschnittenen Blumen zu schmücken, ist es die Hauptsache, sie frühmorgens zu schneiden und nicht die allzusehr geöffneten Blüten zu wählen. Können wir denselben lange Stiele lassen, so lassen sich leicht natürliche Arrangements daraus fertigen; können wir nur kurzgestielte Blumen erlangen, dann machen wir in flachem, mit feuchtem Sande gefüllten Schüsseln Tellerbouquets. Besprengen wir die Arrangements aus geschnittenen Blumen häufig mit dem Zerstäuber und stellen sie nicht sonnig hin, so halten sie sich lange Zeit. Die Blüten können wir noch um etwas durch Zugabe von Hirschhornsalz zum Wasser länger erhalten.

§ **Der Transport lebender Seefische.** Die Wichtigkeit der Seefische als gutes und verhältnismäßig billiges Ernährungsmittel läßt es wünschenswert erscheinen, auch das Binnenland in zweckentsprechender Weise mit größeren Mengen versehen zu können. Ein gelungener Versuch nach dieser Richtung hin ist kürzlich am Kurhafener Fischereihafen unter Leitung von Inspektor Duge gemacht worden. Es handelte sich um die Versendung lebender Seefische nach dem Innern des Landes, wobei die von Erwein und Marquard erfundenen neuen Waggons zur Verwendung kamen. Es war bereits vorher gelungen, selbst aus weit abgelegenen Ländern wie Rumänien und Marseille große Fischladungen von 100 bis 120 Zentnern nach Berlin zu bringen. Es waren Karpfen, Schleie, Sterlette und namentlich Aale, die bei der langen Reisedauer von fast 100 Stunden in tadellosem Zustande ankamen. Die jüngsten Versuche verheißen daher immerhin Erfolg. Zunächst mußte die Eigenart der einzelnen Fischgattungen und die Qualität des zu verwendenden Seewassers durch Vorversuche ermittelt werden. Nach 36 Stunden waren die Fische in bester Verfassung. Insgesamt waren nur 15 Pfund Schollen eingegangen, während die übrigen Fischarten ohne jeden Verlust ankamen. Die Versuche werden in größerem Maßstabe fortgesetzt und lassen erwarten, mittelst eines Waggons 30—40 Zentner in gutem Zustande in die Städte des Binnenlandes bringen zu können.

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

Der Bauernfreund

Land- und Hauswirtschaftliche Gratis-Beilage des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.

Nr. 34 — Halle a. S., den 22. August 1908

Südafrikanische Straußenzucht.

G. Der Berichterstatter der „Deutschen Kolonialzeitung" von der Dernburgreise schreibt:

Eins der wichtigsten Ausfuhrgüter Südafrikas sind die Straußenfedern. Im vorigen Jahr betrug der Wert derselben rund 37 Millionen Mark, der Distrikt Oudtshoorn in der kleinen Karoo ganz im Süden der Kapkolonie kann wohl als der Mittelpunkt der Straußenzucht angesprochen werden. Die Anzahl der dort gehaltenen Vögel wurde mir auf 100 000 angegeben. Ueber Mossel-Bay sind im Jahre 1907 für 16 Millionen Mark ausgeführt worden, die meist aus Oudtshoorn stammen. Dazu kommen noch die Federn, die über Port-Elizabeth, dem Hauptsitz des Straußenfederhandels, nach London gingen.

In Deutsch-Südwestafrika hatte man vor dem Aufstand mit der Straußenzucht begonnen, da der Vogel dort wild vorkommt und die Verhältnisse des Landes vielfach denen des Britischen Südafrikas ähneln. Der Krieg hat diesen Versuch wie alles andere vernichtet. Jetzt hat man aber die Zuchtversuche wieder aufgenommen. Oudtshoorn, das Zentrum der Farmen für Straußenzucht aufsuchen und seine Verhältnisse kennen zu lernen, war unter diesen Umständen nicht unwichtig. Farmen von verschiedener Größe sind dort mit Draht eingezäunt, und innerhalb dieser Gehege suchen die Vögel ihre Weide. Meist sind sie nach dem Alter getrennt.

Die Tiere machen einen unglaublich törichten Eindruck, wenn sie mit ihrem großen Schnabel und den großen Augen, die in dem kleinen Kopf für das Gehirn fast keinen Platz lassen, im Schmuck ihrer Federn eitel sich drehend, einherstrotten.

Die männlichen Strauße sind oft bösartig und dann sehr gefährlich; in der Paarzeit sind alle männlichen Vögel zu fürchten. Oudtshoorn steht zum zweitenmal in der Blüte der Straußenzucht. Im Jahre 1880 war die erste günstige Zeit, und es wurden in der Kapkolonie ungeheure Summen in der Straußenzucht gewonnen. Dies veranlaßte eine große Anzahl Leute, sich diesem einfachen Erwerbszweig zuzuwenden. Aber 2 Jahre später schlug die Mode um, die Damen zogen einen andern Hutschmuck vor und die Ueberproduktion war da.

In Oudtshoorn wandte man sich wieder dem Tabakbau zu, den man vor der Straußenfeder-Hausse eifrig betrieben hatte. Erst zehn Jahre später fing man an, die Zucht der großen Vögel wieder eifriger zu betreiben. Eine Krise, so schlimm wie im Jahre 1882, ist wohl kaum mehr zu befürchten; denn während damals Straußenfedern nur als Hutschmuck dienten, werden sie heute noch als Boas, Fächer und Kleiderbesätze verwendet. Die Federn sind auch im Gegensatz zu früher so schön geworden, daß sie nie ganz aus der Mode verschwinden werden. Dies liegt an der Zucht, denn die Farmbesitzer bestreben sich, nur die Vögel mit erstklassigen Federn zur Nachzucht zu verwenden. Hierdurch und durch geeignete Fütterung ist man zu einem hohen Grade von Veredelung gekommen. Während ein gewöhnlicher Strauß für 60 M. bis 100 M. zu kaufen ist, kostet ein Paar guter Zuchtstrauße zwischen 3000 bis 4000 M.

Ohne Fütterung ist die Zucht von Vögeln, die Federn liefern, wie sie der Markt verlangt, unmöglich. Die Fütterung wiederum ist nur da durchführbar, wo Wasser vorhanden ist. Luzerne wird auf allen Oudtshoorner Farmen gebaut. Sie dient einmal als Weide und dann wird das Heu in der Trockenzeit, wenn die Vögel keine Nahrung mehr finden, als Futter gereicht. Auch Mais und zwei Kakteenarten dienen dem gleichen Zweck. In Oudtshoorn wird deutlich vor Augen geführt, daß Wasser die erste Bedingung für rentable Straußenzucht ist. Längs des Olifantsflusses reiht sich Farm an Farm, alle mit Bewässerungsanlagen, die der Fluß speist, und in kurzer Zeit bekommt man Tausende von Vögeln zu sehen. Das Land dort wird mit den höchsten Preisen bezahlt. Direkt an die Farmen anstoßend liegt an der rechten Seite des Flusses welliges Land, in dem bisher noch kein Wasser erschlossen worden ist. Völlig öde und unbenutzt liegt es da und für den Verkauf ist es wertlos. Die Züchter der Gegend sind fast alle Buren, die durch die günstigen Preise der letzten Jahre und rationelle Edelzucht schwer reich geworden sind.

Durchschnittlich werden die Vögel alle sieben bis acht Monate gerupft. Sie werden in eine Ecke gedrängt, bis sie sich nicht mehr rühren können, dann wird ihnen eine Art Strumpf über den Kopf gezogen und das Rupfen der Schwanz- und Bauchfedern geht vor sich. Da man diese Federn gut ausreifen läßt, sitzen sie verhältnismäßig lose. Die Flügelfedern aber läßt man nicht ausreifen, da die Flügel sonst zu fest werden und der Vogel, wenn er sich wieder setzt, die steifen Federn an den Spitzen beschädigen würde. Sie werden deshalb unreif abgeschnitten. Vom zweiten Jahr an trägt der männliche Strauß sein schwarz-weißes Kleid, während das Weibchen grau bleibt. Bis zu diesem Zeitpunkt sind die Tiere empfindlich und gehen leicht ein. Die Wurmkrankheit erfordert viele Opfer. Das Durchschnittsalter der Strauße beträgt 20 Jahre. Vom zweiten Jahre an ist der Wert der Federn, die von einem gutem Vogel bei jedem Rupfen gewonnen werden, 80 bis 100 Mark, d. h. ca. 140 Mark im Jahr. Port-Elizabeth, das von Oudtshoorn aus in 18stündiger Eisenbahnfahrt erreicht wurde, ist der größte Ausfuhrhafen von Federn und Wolle. Die Federnausfuhr des letzten Jahres betrug 18 Millionen Mark.

Beim Einkauf von Straußenfedern ist darauf zu achten, daß die Federn schön breit sind und oben nicht zu spitz zulaufen. Gute Federn müssen an der Spitze breit sein und dort natürlich nach unten fallen, d. h. die Spitze muß nach unten gebogen sein. Wenn helle Streifen durch die Federn laufen, so sind sie beschädigt, und die einzelnen Fähnchen werden an dieser Stelle bald abbrechen.

Der Kiel darf nicht zu stark, sondern muß elastisch sein. Die einzelnen Fahnen müssen dicht nebeneinander am Kiel stehen und dichten Flaum haben. Dann achten Sie bitte auf den Grad von Weiße, den die Feder hat. Graue Federn sind durchschnittlich halb so viel wert als weiße der gleichen Qualität. Besonders schöne gleichmäßige Zeichnungen mindern den Wert der Federn nicht herab, sondern erhöhen ihn sogar oft; solche Federn haben aber nur Liebhaberwert.

Der Engrospreis wirklich guter Federn ist hier ungefähr 12—15 Mk. pro Stück. Engros werden die Federn nur nach dem Gewicht verkauft. Zu einer Hutfeder, wie sie fertig von den Damen getragen werden, verwendet man gewöhnlich zwei Federn. Federn zweiter Qualität, auch noch sehr schön, kosten 7—8 Mk. Aus Deutsch-Südwestafrika werden von Gobabis Federn von wilden Straußen nach Port-Elizabeth geliefert.

Landwirtschaft.

[] **Zur Gewinnung eines reichlichen und frühzeitig zu nützenden Grünfutters** für das nächste Jahr empfiehlt sich die Aussaat des Roggen-Sandwickengemenges, und zwar findet die Bestellung am zweckmäßigsten statt, indem man Wicken und Roggen getrennt sät. Erstere werden in der zweiten Augusthälfte auf die frische abgeeggte Stoppelfurche in 15 Zentimeter weiten Reihen gedrillt, nachdem zuvor Spallmist in schmalen Furchen 15—16 Zentimeter tief untergepflügt wurde. Zwischen die aufgelaufenen Wickenreihen wird der Roggen von Mitte September ab eingedrillt, worauf bei etwas frustigem Acker noch die Ringelwalze oder Egge folgt. Auf diese Weise wird eine vollkommene, aber nicht zu starke Entwickelung der Sandwicken im Herbst und dadurch zugleich ein möglichst frühzeitiger Schnitt und der höchste Ertrag derselben im folgenden Jahre erzielt. Der Roggen ist vor den Larven der Hessenfliege gesichert und kann der Fritfliege besser als bei früherer Saat widerstehen. Durch den Vorsprung der Wicken gelangen beide Pflanzenarten im Frühjahr zu gleichmäßiger Ausbildung. Droht durch die Fritfliege größere Gefahr, so gibt man vor der Roggensaat pro Hektar 6 bis 8 Kilo Stickstoff in Form von Chilisalpeter. Bei Stallmistmangel kann man zu den Wicken auch mit 20 Kilo Stickstoff in Form von schwefelsaurem Ammoniak pro Hektar düngen. — Der Roggen ist bei Wahl geeigneten Bodens und rechter Saatzeit zu den verhältnismäßig sichersten Früchten zu rechnen, und die Sandwicke hält auch in den härtesten Wintern aus und entwickelt sich im Frühjahr sehr zeitig noch vor der Luzerne.

[] **Die anspruchsvollen Oelpflanzen,** wie Winterraps und Winterrübsen, bedürfen notwendig einer Kalkdüngung, besonders auf frischem Umbruch. Man kalke hier möglichst im Sommer, damit der Kalk durch das öftere Pflügen und Eggen der Brache innig mit dem Ackerboden vermengt wird.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19080822059/fragment/page=0001

[] **Die Erntezeit des Rübensamens** richtig zu treffen, erfordert viel Aufmerksamkeit, da sich die einzelnen Knäuel sehr ungleichmäßig entwickeln. Wenn man darauf warten wollte, bis die letzten braun sind, so würden die ersten d. h. gerade die besten, bereits zum größten Teile ausgestreut sein. Dennoch aber darf man nicht zu früh schneiden und keinenfalls etwa die beginnende Bräunung schon als richtiges Stadium der Schnittreife betrachten. Ein mäßiger Ausfallverlust an überreifen Körnern wird durch den besseren und gleichmäßigeren Gesamtzustand der Ernte reichlich wieder ausgeglichen. Versuche haben übrigens ergeben, daß die trockene Aufbewahrung der Rübenknäuel und häufiges Umschaufeln die Keimungskraft sehr fördern. Ist aber bei der Ernte des Rübensamens naßes, regnerisches Wetter gewesen, so wird man, um ein Verschimmeln der Knäuel zu verhindern, kaum ohne künstliche Trocknung auskommen können.

[] **Das Abschneiden des Kartoffelkrautes.** Das Stärkemehl der Kartoffelknolle bildet sich durch die Blätter; schneidet man die Blätter ab, so gibt es keine oder nur kleine Knollen. Von einem Nutzen des Abschneidens, so lange die Knollen noch wachsen, kann demnach keine Rede sein. Nur in dem Falle, daß es sich um eine Unterbrechung des Wachstums der Knollen, um die Beschleunigung der „Reife" handelt, also im Spätherbste, dürfte sich das Abschneiden des Krautes rechtfertigen lassen.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Achtet auf die Reife der Zwiebeln!** Eine Menge Speisezwiebeln werden nur dadurch gering oder schlecht, weil die Zeit ihrer Reife übersehen worden war, sie so in der Erde blieben und bei eintretender nasser Witterung nun von neuem wieder austrieben. Man soll daher Zwiebeln sobald das Kraut abgestorben, oder ganz stark im Welken begriffen ist, im Regenwetter nicht stehen lassen, sondern sie ausheben und an einem recht luftigen Orte ausbreiten; herrscht hingegen trockenes Wetter, so können die herausgenommenen Zwiebeln bis zu ihrem Trockenwerden auf dem Zwiebelbeete liegen bleiben.

** **Um Kraut** (Weißkohl, Rotkraut) **zu vorzüglichen Käusen zu erziehen,** soll eine Tüngung von einer Hand voll Kochsalz auf 3—4 Pflanzen von Vorteil sein. Dasselbe wird entweder um die Pflanzen auf die Erde gestreut oder in einer Gießkanne aufgelöst, und die Pflanzen damit bespritzt und begossen. Es sollen davon auch die oft zahlreich erscheinenden grünen Raupen des Kohlweißlings, welche die Kohlbeete heimsuchen und die Pflanzen bis auf das Stengelgerippe abnagen, sofort verschwinden.

** **Endivien.** Im Gemüsegarten werden nach Ernte der Frühzwiebeln die Beete mit Endivien bestellt. Von der ersten Pflanzung binden wir von Zeit zu Zeit so viel, wie wir brauchen, lose zum Bleichen zusammen. Diese Arbeit geschieht nur an trockenen Tagen in der Mittagszeit.

** **Gurkensamen** gewinnt man aus den völlig reifen Gurken sehr leicht auf folgende Weise. Man läßt die Gurken, wenn sie ganz gelb geworden sind, einige Tage liegen, schneidet sie dann der Länge nach durch und drückt mit dem Daumen die Gallerte mit dem Samen in einen bereit gehaltenen Topf. Die Samen bleiben darin 8 bis 14 Tage, auch länger, bis die den Samen anhaftende Gallertmasse verfault ist. Durch tüchtiges Spülen mit reinem Wasser und durch fortwährendes Abgießen des Schmutzwassers werden die Samen alsdann vom Schmutze gereinigt und zum Trocken so hingelegt, daß die Spatzen, welche ihnen sehr nachgehen und die besten Körner aussuchen, nicht daran können. Taube Körner schwimmen beim Reinigen mit dem Wasser ab.

** **Beständigkeit der Stiefmütterchen.** Will man Stiefmütterchen (Viola tricolor var. maxima) in bestimmten Sorten rein erhalten, so soll man nicht Samen der betreffenden Sorten nehmen, sondern durch Stecklinge vermehren. Die ausgewählten Pflanzen hebt man nach dem Abblühen heraus und zerschneidet sie in lauter Stecklinge. Jeder Stengel mit einigen gesunden Blättern gibt einen Steckling. Diese Stecklinge steckt man in einen kalten Mistbeetkasten, hält einige Zeit gespannt und bespritzt regelmäßig. Sobald die Bewurzelung erfolgt ist, lüftet man, und später pflanzt man die bewurzelten Stecklinge ins Freie. Man kann später sogar von diesen Stecklingen während des Sommers neue Stecklinge machen.

** **Die Verpflanzung bezw. Anlegung von Buxbaum-Einfassungen.** Für Buxanlagen sind die Monate September und Oktober am geeignetsten, weil die Pflanzen um diese Zeit weniger von der Trockenheit zu leiden haben als im Frühjahr. Beim Pflanzen ist sehr darauf zu sehen, daß die langen Pfahlwurzeln knapp unter einem Büschel Faserwurzeln abgeschnitten werden. Zu raten ist auch, die hervorragenden Spitzen zurückzuschneiden.

** **Behandlung abgeblühter Callapflanzen.** Abgeblühte Pflanzen der Calla werden im nächsten Jahre wieder kräftig blühen, wenn sie aus den Töpfen herausgenommen und in das freie Land gesetzt werden. Hier bleiben sie sich selbst überlassen und machen eine Ruheperiode durch, welche ihnen bis Ende August gewährt wird. Gegossen werden sie gar nicht, das würde die Ruhe stören. Nach der Ruhezeit müssen sie aber durch Einpflanzungen in kräftige Erde, reichliches Begießen zum raschen Wachstum angeregt werden. Ein wiederholter Düngguß mit aufgelöstem Schaf- oder Ziegenmist (1 Kilo auf 30 Ltr. Wasser) wirkt sehr günstig auf baldiges Erscheinen und auf Vollkommenheit der Blüten.

** **Mimulus als Topfpflanze.** Dieses schöne Sommergewächs läßt sich sehr leicht im Zimmer kultivieren und tatsächlich wird auch eine Art, der moschusduftende Mimulus, schon viel daselbst gezogen. Schöner als dieser, doch nicht so von Wohlgeruch, ist M. quinquevulnerus mit seinen gelben, weißen rosafarbigen, rot-, braun- und purpurgefleckten Blumen. Die Pflanze verlangt eine lockere, nahrhafte und durchlässige Erde und zurzeit ihres Blühens reichlich Wasser. Auch für das Blumenbeet paßt dieser Mimulus und spendet wegen seiner mannigfach gefärbten und gezeichneten Blumen viel Vergnügen.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Welches ist das beste Gebiß für Ackerpferde?** Die besten Gebisse für Ackerpferde sind glatte, dicke Trensengebisse mit Mittelgelenk. Gewundene, eckige oder gar gezahnte Gebisse üben auf die Lippenfalten, die Zunge und die Laden eine zu scharfe Wirkung aus, weshalb sie nur bei sehr hartmäuligen Pferden zu empfehlen sind. Verletzungen und Einschnitte an der Zunge treten sehr leicht bei der Verwendung von Trensengebissen ohne Mittelgelenk ein, die immer etwas Starres haben und namentlich bei engen Laden oder großem Umfang der Zunge letztere im Uebermaß belasten. Ob das Gebiß außerdem noch eine mittlere Aufbiegung und eine seitliche Abneigung haben soll, hängt von der Beschaffenheit der Zunge, Laden und Lippenfalten im Einzelfalle ab. Im allgemeinen wird auf die Aufbiegung und Abneigung des Gebisses Bedacht genommen werden müssen, da ein gerades Gebiß beim Anziehen vornehmlich die Zunge trifft und zu Beschädigungen derselben leicht Veranlassung geben kann.

†† **Rotlaufgefahr bei Schweinen.** Der Rotlauf tritt am meisten in der heißen Jahreszeit, d. h. in den Monaten Juni, Juli und August auf. Von ihm werden insbesondere die fetten oder bereits angemästeten Schweine befallen. Bedeutend weniger dagegen junge, magere Tiere. Aus diesem Grunde richte man die Mast so ein, daß die gemästeten Schweine bereits im Mai verkauft sind, mit der Aufstellung der neuen aber warte man bis zum September. Ein vorzügliches Vorbeugungsmittel gegen den Rotlauf besteht darin, daß man den Mastschweinen in der heißen Jahreszeit pro Tag und Stück zwei Eßlöffel Essig in das Futter gibt.

†† **Das Einschützen bei kranken Haustieren.** Nicht selten konstatiert der zu einem kranken Tier gerufene Tierarzt Lungenentzündung, die nach Befragen des Landwirts durch Erkältung entstanden sein soll. Geht man der Sache jedoch auf den Grund, so stellt sich die Krankheit sehr häufig als Folge falsch eingeführter Einschützungen heraus, und man kann daher den Landwirten nicht oft genug ins Gedächtnis zurückrufen, wie eine Einschützung richtig und ohne Schaden gegeben werden muß. Vor allem ist dem kranken Tier, bevor die Einschützung erfolgt, das Maul tüchtig auszuspülen, damit etwaige Futterreiteilchen herausgeschwemmt und nicht in die Luftröhre gelangen können. Dann wird bei halbhohem Kopf und unter Freilassen der Zunge, die ja unbedingt zum Schlucken nötig ist, mittelst einer kräftigen Bierflasche die Flüssigkeit seitlich an der zahnlosen Stelle eingeführt. Läßt man dem Tier durch öfteres Absetzen Zeit zum Schlucken und unterläßt ein unnötiges Streichen oder Drücken am Hals, so ist beim Einschütten niemals eine Gefahr zu befürchten.

†† **Taubenkästen unter Dachvorsprüngen** sind zweifellos die schlechteste Vorrichtung zur Taubenzucht, und doch findet man dieselben auf dem Lande so häufig. Zugunsten dieser Kästen führt man dort meist an, daß sich dieselben unter und zwischen den vorspringenden Dachsparren anbringen lassen, daß sie also den Hofraum nicht verschmälern, auch auf dem Hausboden keinen Raum wegnehmen, daß sie ferner mit den geringsten Kosten herzustellen sind und daß sie für die eigentlichen Feldtauben, da diese gern im Dunkeln brüten, sehr angenehm seien. Es hat dies ja einigermaßen seine Richtigkeit, aber wie übel befinden sich andererseits die armen Tauben in diesen Kästen. Kaum notdürftig sind sie vor dem Wetter geschützt und gar nicht vor Katzen, Marder, Iltis und Eulen. Dazu kommt noch die große Beschwerlichkeit des Ausnehmens der Jungen, sowie, daß man fast niemals seine Tauben zählen, also auch nicht wissen kann, ob zu viel oder zu wenig Futter gegeben wird, ferner, daß leicht die jungen Tauben bei konträrem Winde diesem vollständig ausgesetzt sind, daß es ferner kaum möglich ist zu wissen, ob Tauben von Krankheit befallen sind, oder bemerkt man dies auch, daß man dann der kranken Tauben meist gar nicht einmal habhaft werden kann, um sie zu heilen und von den übrigen Tauben abzusperren, um Ansteckung zu vermeiden. Ist sogar sind die Fluglöcher so klein, daß man kaum mit der Hand hineinkommen kann, und wie es mit der so notwendigen Reinigung aussieht, läßt sich nicht ermessen.

†† **In der Mauser gut füttern.** Dies möchten wir besonders dem Landmanne zurufen, der vielfach der falschen Ansicht zuneigt, daß seine Hühner, wenn sie nicht legen, auch nichts zu fressen brauchen. Die Mauser stellt an die Tiere eine große Anforderung, weil sie in dieser Zeit doppelte Arbeit verrichten müssen: sie müssen ihre Federkleider erneuern und Kraft sammeln für die kommende Legeperiode, müssen daher in dieser Zeit auch doppelt sorgsam gefüttert werden. Man greife während der Mauser recht tief in den Futtersack, besonders auch in den, in welchem sich Bohnenschrot befindet und werfe am Abend eine Hand voll Futter mehr vor als gewöhnlich, selbst auf die Gefahr, daß einige Körner für den anderen Morgen liegen bleiben. Der Erfolg wird nicht ausbleiben. Während man sonst vielleicht bis Februar warten muß, bis man Eier von den alten Hennen bekommt, werden sie bei derartiger Fütterung schon von Weihnachten mit dem Legen beginnen.

†† **Die Unterscheidung des Alters gleichfarbiger Hennen** wird am besten durch Fußringe bewirkt, welche denselben im Herbste des ersten Lebensjahres aufgesteckten werden. Metallene Ringe, mögen sie aus Draht oder Blech gearbeitet sein, haben sich als ungeeignet erwiesen, während sich Gummiringe am besten bewährt haben. Dieselben sind zweckmäßig in folgender Weise anzuwenden: Der erste Jahrgang würde den Ring auf den rechten Fuß bekommen, der zweite Jahrgang auf den

linken, und da auf dem Wirtschaftshof mit Nutzen nur drei Jahrgänge gehalten werden, so könnte dieser letztere daran erkenntlich sein, daß er ungezeichnet bleibt. Sollte jemand jedoch vier Jahrgänge vorziehen, so würde der dritte auf beiden Füßen einen Ring tragen müssen und der vierte ungezeichnet bleiben. Diese Art der Bezeichnung ist zuverlässig, auf den ersten Blick erkennbar und belästigt die Tiere in keiner Weise.

†† **Vertilgung des Ungeziefers bei Geflügel.** Ist das von Ungeziefer befallene Geflügel erst wenige Wochen alt, so bleibt nichts übrig, als die einzelnen Tierchen mit gutem Insektenpulver einzustäuben und die aus dem Gefieder hervorkommenden Blutlaugen mit der Hand abzulesen, da sich so schwache Tierchen ihrer noch nicht selbst entledigen können. Bei älterem Geflügel wird es genügen, das Gefieder recht stark mit Insektenpulver einzustäuben und den Tieren dann, entfernt von ihrem gewöhnlichen Laufplatze, Gelegenheit zu tüchtigem Abpudeln in Sand oder Staub zu bieten. Inzwischen muß der Schlafraum gründlich gereinigt werden; die Wände sind abzukratzen und frisch zu weißen. Dem Weißkalk kann mit Vorteil Petroleum zugesetzt werden. Der Fußboden event. die Sitzstangen u. dergl. sind gründlich zu reinigen und mit heißer Lauge event. Sprengen. Lösung von roher Karbolsäure in Wasser zu waschen. Sobald der Stall trocken, kann das Geflügel in denselben zurückverbracht werden.

†† **Die Wachtel** findet sich in fast allen Ländern der alten Welt; sie kommt zu uns im Mai und zieht im September wieder fort, nistet in Getreidefeldern oder auf Wiesen in festgeschnrrten Löchern Anfangs Juli und später. Im Freien hört man ihren Schlag von Mai bis August, in der Gefangenschaft beginnt sie meist viel früher zu schlagen. Sie gewöhnt sich leicht ein und wird in dem für sie besonders konstruierten Wachtelkäfig gehalten; derselbe ist von Holz und ganz dunkel, aber mit einem aus Gitterwerk hergestellten halbrunden Vorraum versehen. Als Futter dient Hanf, Rübsamen, Weizen, Hirse, Ameiseneier und Mehlwürmer. Mit Geflügel oder Tauben zusammen in Volieren gehalten, nisten sie mit bestem Erfolge; die Jungen werden mit Ameiseneiern, Eigelb und Semmeln aufgezogen und später neben eine gut schlagende Wachtel gehängt, deren Schlag sie dann leicht anwehmen.

†† **Kanarienbastardzucht.** Kanarienweibchen nisten ziemlich häufig mit Männchen von Stieglitz, Hänfling und Zeisig, während der umgekehrte Fall recht selten ist. Die so entstandenen Bastarde zeichnen sich meist durch wohllautenden originellen Gesang und zum Teil auch durch hübsche Farbenzeichnung aus.

†† **Die meisten Vögel, mit Ausnahme des Schwarzblättchens und des Rotkehlchens,** stellen leider jetzt ihren Gesang ein. Eine bemerkenswerte Anzahl mausern bereits. Bei Haltung von Stubenvögeln ist in dieser Zeit stets auf frische Ameiseneier zu sehen. Sollte ein Vogel mit Ende Juli noch keine Federn abwerfen, so zieht man ihm die Schwungfedern und Steuerfedern allmählich aus.

†† **Sepiaschalen** sind nicht allein ein die Verdauung förderndes Mittel, sondern sie ermöglichen auch dem Vogel, den Schnabel abwetzen zu können, um das Ueberwachsen und sonstige Mißbildung zu verhindern.

†† **Stechende Insekten,** als Hummeln, Wespen und andere sind den Vögeln nur in totem Zustande zu füttern und zwar ist zuvor erst der Hinterleib mit dem giftigen Stachel und der Kopf zu entfernen.

Fischzucht.

— **Die Wasserblüte.** In den Monaten August und September ist es eine häufige Erscheinung, daß sich die Oberfläche größerer Teiche in kurzer Zeit mit einer apfelgrünen Materie überzieht, von welcher ein eigenartiger Geruch ausgeht. Es ist dies die sogenannte Wasserblüte, welche von verschiedenen Algenarten herrührt. Im Hinblick auf Fischerei und Teichwirtschaft ist nun die Frage von Wichtigkeit, ob das Auftreten von Wasserblütenalgen und deren Vermehrung in den Seen den Fischbeständen schädlich ist oder nicht. Einige Fischzüchter wollen die Erfahrung gemacht haben, daß das „Blühen" des Wassers bisweilen das Abtreten aller Fische in einem Teiche veranlaßt, andere behaupten wieder, daß es nur auf gewisse Fischarten tödlich wirkt. Ein Gutsbesitzer, welcher Eigentümer mehrerer Seen in Westpreußen ist, behauptet sogar, daß die dort alljährlich sich zeigende Wasserblüte seine Enten vergiftet, wenn er letztere zu der betreffenden Zeit nicht einsperrt. Gegenüber all diesen Behauptungen haben nun aber eingehende diesbezügliche Untersuchungen und Versuche ergeben, daß die sogenannte Wasserblüte, sofern sie nicht in ungeheuren Massen auftritt und dadurch dem Licht und der Luft den Zutritt zum Wasser verwehrt, weder auf das Gedeihen der Fische noch auf das der übrigen Wasserpflanzen einen nachteiligen Einfluß ausübt; dort allerdings, wo sie in gewaltigen Massen sich zeigt, ist es empfehlenswert, einen Teil der Wasserblüte von der Oberfläche abzuziehen und zur Kompostbereitung zu verwenden.

Bienenwirtschaft.

? **Wandern mit Bienen.** Wer Gelegenheit hat, mit seinen Bienen im Herbst in eine gute Trachtgegend zu wandern, versäume es nicht.

? **Aufbewahren der Pollenwaben.** Sie werden von der Schleuder weg dicht aufeinandergelegert (ohne Abstandsstäbe), der daran klebende Honig bildet einen luftdichten Abschluß nach außen, und der Pollen bleibt unversehrt. Trockene Pollenwaben werden vor dem Auflagern mit flüssigem Honig bepinselt. Damit nicht Motten Gelegenheit haben, sich einzunisten, dürfen betreffende Waben vor oder nach dem Schleudern nicht herumgestellt werden. Ein Einschwefeln ist nicht nötig, wohl aber Schutz vor Mäusen, die dem Pollen lieber nachspüren als dem Honig.

? **Bevor man die Herbstfütterung** beginnt, muß der Stock zur Ueberwinterung hergerichtet werden. Zu alter Bau und Drohnenwaben werden entnommen, schönes Arbeitswachs und Pollenwaben belassen, kurzum der Stock auf das der Volksstärke entsprechende Maß verengt. Dann können sich die Bienen ihr Winterquartier ganz nach ihrem besten Dafürhalten einrichten, man braucht das natürliche Gefüge nicht mehr zu zerreißen und verändern.

? **Hat man einen Stock geöffnet,** so lasse man nie den Atem auf die Bienen streichen, mache keine heftigen Bewegungen und vermeide Zucken oder heftiges Zurückweichen, wenn man von einer Biene gestochen wird.

? **Das beim Wabenentdeckeln** gewonnene Gemisch von Honig und Wachs wird in ein Blechgefäß gestreift und dann geschmolzen. Bei der Abkühlung sondern sich die zwei Bestandteile vollkommen von einander. Dieser Honig ist nicht vollkommen rein und wird daher am besten zur spekulativen Herbstfütterung verwendet.

? **Seimen des Honigs.** Man schneidet die mit Honig gefüllten Waben in kleine Stücke in eine Gemüse-Seihe, mit einer Schüssel darunter, und setzt dieselbe hinter ein verschlossenes Fenster, auf welches die Sonne scheint, so fällt der Honig in dicken Tropfen herunter. Man füllt ihn dann in Gläser und schöpft einen Tag später die obenauf schwimmenden Wachsteile mit einem Löffel ab. Die Rückstände kann man mit einem Wasserzusatze den Bienen wieder als Futter geben. Man kann auch die Wabenstücke in einen Sack und dann unter eine Presse bringen. Macht man die Wabenstücke auf dem Feuer oder im Backofen warm, ehe man sie preßt, so verliert der Honig sein Aroma und wird, weil der Blütenstaub darunter gemischt, trübe.

? **Honig-Kunstig.** Eine gewöhnliche Weinflasche wird mit Milch gefüllt, der man 50—60 Gramm Honig und einen Kaffeelöffel voll Tierhefe beigibt. Der Pfropfen wird fest eingedrückt und mit Draht oder Spagat versichert. Außerdem wird in denselben noch ein Drahtstift eingeschlagen, bis er unten etwas vorsteht. Die Flaschen werden im Wohnzimmer aufgestellt und fangen bald zu gären an. Nach 4 bis 5 Tagen ist das Getränk fertig. Allen denen, die an schwacher Verdauung oder Magenkatarrh leiden, empfohlen.

Gesundheitspflege.

‖ **Mandelentzündungen.** Bei manchen Menschen findet sich, teils erblich, teils angeboren, eine Vergrößerung der Mandeln, welchen fast gewöhnlich mit einer großen Neigung zu Hals- und Mandelentzündungen aller Art verbunden ist. Wenn die Mandeln eine gewisse Größe überschritten haben, behindern sie die Atmung, was man äußerlich schon daran erkennen kann, daß die daran leidenden Kinder meist beständig den Mund offen halten und während der Nacht stark zu schnarchen pflegen. Dadurch kann es kommen, daß die Ausbildung einer kräftigen Lunge mehr oder weniger gehindert wird. Da außerdem, wie schon bemerkt, Kinder mit vergrößerten Mandeln viel häufiger Mandelentzündungen der schwersten Art bekommen, so empfiehlt sich das möglichst frühzeitige Herausschneiden der Mandeln umsomehr, als die Operation, sachgemäß ausgeführt, ganz ungefährlich und nur von einem augenblicklichen, ganz erträglichen Schmerze begleitet ist. Der operierende Arzt faßt vom Munde her leicht mit einer Pinzette die vergrößerten Mandeln und entfernt sie mit bekannten bazu konstruierten Instrumenten, worauf das Kind nach der Stillung der in der Regel sehr mäßigen Blutung etwa zwei Tage lang nur flüssige Nahrung erhält.

‖ **Mittel gegen Nasenbluten.** Man atme bei festgeschlossenem Munde durch die Nase tief ein, schließe sodann mittels der Finger die Nase fest und atme durch den nunmehr geöffneten Mund aus. Die atmosphärische, durch die Nase eingeatmete Luft bringt das Blut in der Nase zum Gerinnen.

‖ **Petersilienblätter,** in Wasser gekocht, in der Sonne destilliert, bewirken einen schönen Teint und mildern, in Kompressen angewandt, den Kopfschmerz.

Für die Küche.

Einen sehr feinen Heringsalat bereitet man nach folgendem Rezepte. Für zwölf Personen nehme man sechs Heringe, welche nach dem Ausnehmen und Abwaschen einige Stunden in Milch liegen müssen, alsdann von Haut und Gräten befreit und in recht feine Würfel geschnitten werden. So viel dieses an Portion sein wird, nehme man zu gleichen Teilen, alles in feine Würfel geschnitten; in der Schale gekochte, dann abgezogene, und kalt gewordene Kartoffeln, gute saure, abgeschälte Gurken, säuerliche Aepfel, eingemachte Rote-rüben, zwei Teile kalten Kalbsbraten, acht hart gekochte Eier, von denen vier zum Verzieren der Schüssel zurückbleiben. Noch kommen hinzu: Zwölf in Streifen geschnittene, eingemachte Pflaumen, ein großes Stück eingemachter, ostindischer Ingwer, klein geschnitten, eine halbe Obertasse Kapern, zur Hälfte zum Verzieren, vier in zolllange Stücke geteilte Neunaugen. Das alles wird mit folgender Sauce vermittelst zweier Salatgabeln tüchtig gemengt: Reichlich feines Provence-Oel, Weinessig, fein gehackter Dragon, gestoßener weißer Pfeffer, Senf, das nötige Salz und eine entsprechende Quantität echtes Liebig's Fleischextrakt in kochendem Wasser mit etwas Butter und Salz aufgelöst. Das Extrakt trägt hier, wie bei allen Fleischspeisen zu Würze und Wohlgeschmack wesentlich bei. Zum Verzieren dienen außer obigen noch Gurken, Petersilie, Roterüben, gewässerte und gerollte Sardellen. Gehackte Zwiebeln, welche manche nicht mögen, müssen auf einem Schüsselchen, mit Essig bedeckt, besonders serviert werden.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19080822059/fragment/page=0002