pfeffert ihr, vermischt ihn mit einigen Eidottern, geriebenem Zwieback, würzt ihn mit feingewiegter Chalotte und Muskatnuß, formt zierliche Kotelettes daraus und verfährt weiter wie bei Nr. 1.

Kotelettes aus Reis. Man blanchiert ½ Pfund Reis, kocht ihn mit Fleischbrühe gar, aber nicht ganz weich, füllt den Reis, der noch körnig sein muß, in einen Napf, fügt einige Tropfen Tomatenbrei, etwas Currypulver, Pfeffer, Salz und drei Eigelbe dazu, formt Kotelettes daraus, die man in Ei umdreht und wie oben bratet und mit gebackener Petersilie garniert.

Kotelettes aus Blumenkohl. Ein Kopf weichgekochter Blumenkohl wird feingewiegt, in einer Schüssel mit Butter, etwas Mehl, Zitronensaft, einigen Eidottern zusammengeknetet, dann die Masse zu Kotelettes geformt, gebraten und mit Zitronensaft serviert. Statt Mehl kann man auch geriebene altbackne Semmel nehmen. Diese Kotelettes sind leicht etwas trocken, daher nur die Beigabe einer Sauce nötig.

Kotelettes von Weißkraut. Weißkraut wird abgewellt, fein gewiegt, gestoßener Kümmel, Butter, Mehl und Ei dazugetan, in Mehl geformt und gebacken; eine kleine Zutat von Zwiebel und natürlich das nötige Salz daran machen diese Kotelettes, die man nicht in Paniermehl zu wenden braucht, sehr schmackhaft.

Hauswirtschaftliches im November.

Von **Hermine Fischer**.

(Nachdruck verboten.)

Im Hause dürfte in dieser Zeit wohl die Arbeit so ziemlich die gleiche sein, wie im vergangenen Monat. In den Vordergrund tritt, da nun der Winter sich immer mehr bemerkbar macht, die Heizungsfrage. Ein warmer Ofen ist etwas Schönes, aber ihn zu besitzen, ist eine Kunst, die nicht alle verstehen, und soll es für den Monat November unsere Hauptaufgabe sein, unsere Leserinnen und Leser in die „Kunst des Heizens“ etwas einzuweihen. Eine gründliche Reinigung des Feuerraumes ist die Grundbedingung eines guten Feuers. Das „gründlich“ wird aber fast immer vergessen. Man holt einige Schlacken heraus, oder schiebt sie gar nach hinten und glaubt damit seine Schuldigkeit getan zu haben. Und dann wundert man sich, daß es heute gar nicht brennen will!“ Feuerraum und Aschenkasten müssen beide eine oberflächliche Befreiung von den ausständigen Resten erfahren haben. Erst dann packe man das Brennmaterial hinein. Hier hat man sich von der törichten Ansicht zu befreien, daß mit Wasser getränkte Kohlen besser brennen. Das Material, Holz, sowohl wie Kohlen, muß trocken sein, und daß dies bei Holz möglichst der Fall ist, lege man zerkleinerte Stücke schon tags zuvor zum Trocknen auf den Herd oder hinter den Ofen. Angefeuchtete Kohlen geben nur Dampf und Qualm und brennen doch erst, wenn das Wasser aufgesogen ist. Haben wir so das Material betrachtet, so gelangen wir jetzt zum Feueranmachen. Am zweckmäßigsten werden von Feuerungsraum zwei Drittel mit Kohlen gefüllt, das vordere Drittel belegt man mit zusammengeballtem Papier, legt auf dieses die getrockneten, zerkleinerten Holzstückchen und auf diese einige Kohlen. Dann entzünde man das Papier, schließe die Ofentür und das Feuer wird sich entwickeln. Jetzt haben wir das Feuer zu unterhalten. Da ist zunächst darauf zu achten, daß die Luft vornehmlich durch die Tür des Aschenkastens eintritt. Je mehr das Feuer niederbrennt, desto mehr muß die Tür sich schließen, während der ganzen Zeit jedoch müssen wir es beobachten, indem wir die Kohlen mittels des Feuerhakens gleichmäßig über den Rost verbreiten, die Schlacken entfernen und die zusammengebackenen Kohlen wieder auseinanderschlagen, die Tür darf hierbei nicht zu oft aufgemacht werden, weil dadurch der Heizungsprozeß beeinflußt wird. Beim Nachlegen soll man die frischen Kohlen nie auf die glühenden werfen, da dadurch Geruch nach Ruß und Rauch im Zimmer entsteht. Man mache vielmehr den Rost frei, reinige ihn von Schlacken und schiebe die glühenden Kohlen nach hinten und lege dann auf die freie Stelle das neue Brennmaterial, zu welchem das Feuer bald überspringen wird. So angenehm ein gutes Feuer, eine warme Stube ist, ebenso notwendig ist aber auch ein durchgreifendes Lüften der Zimmer. Dieses geschieht am besten des Morgens beim Reinigen und des Mittags nach Tisch. Ist ein gründliches Lüften zum Wohle der Gesundheit unbedingt erforderlich, so ist auch noch zu beachten, daß ein gut geheiztes Zimmer viel besser zu heizen ist; deshalb gründlich gelüftet und möglichst für häufige Ventilation gesorgt!

An nützlichen Beschäftigungen geben uns die langen Winterabende reichliche Gelegenheit. Die Führung der Wirtschaftsbücher wäre hier zunächst eine ganz hübsche Arbeit, der sich das Lesen nützlicher Lektüre anschließen dürfte. Mit Herannahen von Weihnachten kann man an das Anfertigen manch hübscher, dabei doch nicht allzu teurer Geschenke denken, sonstige Handarbeiten 2c. können gefertigt werden.

Auf dem bäuerlichen Hofe ist als Winterabendbeschäftigung das Herrichten von Bedarfsgegenständen der Wirtschaft: Anfertigung von Kleereusen, Anstreichen landwirtschaftlicher Maschinen, Zuspitzen von Pfählen, Ausleten von Wagen usw. anzugut, eine sehr langweilige aber sehr lohnende Beschäftigung u. dergl. zu nennen.

Im Keller sind die Kellerfenster recht dicht hinter den Scheiben mit Stroh zu verstopfen. Sehr ratsam ist es, feuchte Keller vorher auszutrocknen. Man stellt Kartoffeln und Birnen auf Regale im Keller so auf, daß die Früchte sich nicht berühren und steht fleißig nach, um alle fauligen zu entfernen. Bis zu diesem Monat halten sich auf Stroh die Quitten, welche nun zu Kompott, Gelee oder Mus eingekocht werden. Hat man Kartoffelvorrat noch nicht angeschafft, so ist dies nun geboten. Man bewahrt sie am allerbesten in großen Kisten im Keller, da sie auf der Erde leicht keimen. Will man Weintrauben autheben, so läßt man sie so lange als möglich am Stock, selbst ein kleiner Reif schadet ihnen nichts. Man versiegelt dann die Stiele und hängt die Trauben, an Bindfäden gebunden, in einem Raume auf, in dem es nicht friert; sie halten sich dann lange.

Für die Küche bringt der Monat November auf den Markt außer den gewöhnlichen Fleischsorten, Wild, als Schwarzwild, Rot-, Dam- und Rehwild, Hasen. Geflügel: Gänse und Enten, ferner Auerhahn und Henne, Fasanen, Birk-, Feld- und Haselhuhn, Wachtel, Wildente, Wildtaube, Schnepfe und Bekassine. Fische: Aal, Aeiche, Barbe, Barsch, Hecht, Karauche, Karpfen, Forelle, Rotauge, Schleie, Weller und Zander. An Gemüsen bieten sich Weiß- und Rotkraut, Wirsing und Blumenkohl, auch Braunkohl nach dem ersten Frost, sowie Rosenkohl, Spinat, Schwarzwurzeln, Körbelrübchen, Zwiebeln, weiße Rüben, Kohlrüben, Teltowerrübchen, Sauerkraut und Maronen.

Kleine Mitteilungen.

§ **Als Anstrich für eiserne Zimmeröfen**, Kochherde, Ofengitter, Schutzbleche, Röhren usw. ist Wasserglas nicht nur ein treffliches Abschlußmittel gegen die Einwirkung des Sauerstoffes und der Feuchtigkeit der Luft, sondern man kann durch Beimischung von Erdfarben den Gegenständen auch verschiedene Färbungen geben, die dem Auge angenehmer sind, als das dunkle Eisengrau. Das am häufigsten in Anwendung gebrachte Schutz- und Putzmaterial ist die sogenannte Eisen- oder Ofenfarbe, Graphit und Wasserblei; aber es ist nicht von Dauer und bedarf fortwährend der Wiederholung und Erneuerung. Oel und Harzfarben, sowie Lackanstriche taugen ebenfalls nicht, sie blähen sich bei stärkerer Hitze und werden überdies durch den dabei sich entwickelnden starken Geruch lästig und unangenehm. — Die Wasserglasfarbe haftet fest am Eisen und ebenso auf Tonofenkacheln und bleibt geruchlos auch bei starker Erhitzung, wird nicht rissig und blättert nicht ab. Ein solcher Anstrich ist von Anfang an ganz glanzlos und bleibt so, ein Umstand, der die Wärmeausstrahlung begünstigt, und somit volle Beachtung verdient in allen jenen Fällen, wo die Nützlichkeit höher zu stellen ist, als die Schönheit des Glanzgranzes.

§ **Verfärbungen von Wolle und Seide zu erkennen.** Man verbrennt einen aufgezupften Faden des zu untersuchenden Gewebes an einem Licht. Wolle und Seide brennen nur in der Flamme, entwickeln den unangenehmen Geruch nach verbranntem Horn, zeigen an den verbrannten Spitzen eine schwarze Kohle. Baumwolle brennt noch weiter, wenn sie aus der Flamme gezogen ist, entwickelt keinen unangenehmen Geruch, hinterläßt nur wenig Asche.

§ **Gegen Hitze widerstandsfähiger Kitt** wird auf folgende Weise zubereitet: Eine Hand voll gebrannten Kalks wird mit 120 g Leinöl verrührt und zur gewöhnlichen Kittdicke eingekocht. Die so gewonnene Masse läßt man dann im Schatten trocknen. Beim Gebrauch hält man dann den Kitt über das Feuer oder eine Lampe und verstreicht dann die rissigen Stellen.

† **Waschlederne Handschuhe** reinigt man folgendermaßen. Man füllt eine Waschschüssel mit lauwarmem Wasser, fügt einen Eierbecher voll Stearinöl, ebensoviel Salmiakgeist hinzu und rührt diese Mischung mit der Hand durch, bis sie schäumt. Nun zieht man die Handschuhe an und wäscht sie, bis sie sauber sind. Dann werden sie leicht ausgedrückt und zum Trocknen aufgehängt. Ist dies geschehen, reibt man sie weich und zieht sie einmal über die Hand.

Büchermarkt.

Handbuch der gesamten Landwirtschaft. Herausgegeben unter Mitwirkung vieler hervorragender Fachmänner von Dr. Karl Steinbrück, Privatdozent der Landwirtschaft an der Universität Halle. Verlag von Dr. Max Jänecke, Hannover. Ausgabe in 53 Lieferungen à 50 Pfg. Dieses unseren Lesern bereits wiederholt empfohlene Werk schreitet seiner Vollendung rüstig entgegen. Heute liegen uns die Lieferungen 48—50 vor, mit denen der erste Band „Landwirtschaftliche Betriebslehre“ vollständig wird. Wir können auch bei diesen neuen Lieferungen unser Urteil über die früheren nur bestätigen. Das „Handbuch“ ist ein Meisterwerk allerersten Ranges. Was darin an Erfahrungen und Kenntnissen aufgespeichert ist, ist geradezu großartig. Die Mitarbeiter, unter denen wir die bekanntesten Namen der Praxis und Wissenschaft finden, haben alles getan, ein Werk zu schaffen, das vollkommen auf der Höhe der Zeit steht. Wenn man die einzelnen Abteilungen durchliest, ist man erstaunt, mit welcher Kürze und doch erschöpfend die verschiedenen Gebiete behandelt sind; das Bestreben, nur das wirklich Wichtige und Praktische zu bieten, tritt überall hervor. Das ist eben der nicht hoch genug zu bemessende Vorzug des „Handbuchs“, daß es allen unnötigen Ballast vermeidet. Wiederholt weisen wir auch auf die zahlreichen Tabellen hin, die auf tatsächlichen Unterlagen aufgebaut, für den Landwirt von unschätzbarem Werte sind. Da auch ferner jeder Abteilung ein sorgfältig bearbeitetes Sachregister beigegeben ist, so ist das „Handbuch“ auch ein nie versiegendes Nachschlagewerk. Zum Schluß möchten wir unseren Lesern den Erwerb des „Handbuchs“ nochmals dringend empfehlen; wer es nicht tut, schädigt sich selbst. Die Lektüre des Werkes wird gute Früchte tragen und mancher Landwirt wird bei Befolgung der gegebenen Ratschläge im folgenden Jahr sein Einkommen bedeutend vergrößert sehen.

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

Nr. 45 — Halle a. S., den 7. November — 1908

Eigenartige Erscheinungen im Garten.

Von J. Barfuß.

So manches ist dem menschlichen Auge in der Welt und besonders in der Natur ein Geheimnis. Offenungeachtet beruht nicht alles auf geheimnisvollen Erscheinungen, sondern vieles, welches dem Auge in der Natur, im Feld, Wald und Garten entgegensieht, ist zu ergründen. So glaubt man z. B. seit Alters her, die Knospenvariation sei auf eine abionderliche, sehr geheimnisvolle Erscheinung zurückzuführen, obgleich dieselbe ebenso wie die Samenvariation auf einer natürlichen Grundlage aufgebaut ist. Die Knospe kann, wie zahlreiche Ermittelungen und Beobachtungen beweisen, dasselbe zu Wege bringen, wie eine Samenvariation. Nur ist das einzig auffallende dabei, daß alle die zutage tretenden Knospenvariationen ohne menschliche Hilfe erscheinen. Unter Knospenvariationen versteht man das Hervorbringen eines anders geformten und gefärbtem Zweiges resp. Blattes, als die Mutterpflanze dem Ursprung gemäß solche hervorbringt. Auch Fruchtbäume bringen sehr häufig auf Pfirsichmandeln — Pfirsiche — und auf einem Pflaumenbaume mit roten Früchten erscheinen einzelne gelbe, und manchesmal sogar punktierte Früchte. Ein Kirschbaum trägt z. B. anstatt runde Früchte teils längliche Früchte, ein Weinstock brachte an einem Zweig weißberige, an einem anderen reifen 14 Tage früher die Beeren. Rote Stachel- und Johannisbeeren bringen Zweige mit andersfarbigen Früchten. Das zweimalige Blühen von Birn- und Apfelbäumen kommt häufiger vor. Es sind dies die Folgeerscheinungen von späten Frösten, oder von ungeeigner, unregelmäßiger Witterung. Rote Graätigus bringen oft zweiartig weiße Blumen, während gefüllte Malven plötzlich von der roten zu der weißen Farbe übergehen. Pelargonien zeigen einzelne weiße Blätter, dagegen die übrigen Blätter erscheinen dem Ursprung gemäß unverändert. Oft erscheinen sogar weiße Triebe. Chrysantemum bringen zuweilen einzelne ganz verschiedenartig geformte und gefärbte Blumen als die Mutterpflanze ursprünglich hervorbringt. An den Rosen zeigen sich Triebe mit andersfarbigen Blumen und auf diese Weise kommen sehr viele Neuheiten, die später kultiviert und gut gepflegt, konstant bleiben können.

Aber auch da und dort schlagen Kreuzungen von Rosen plötzlich in die alte Form zurück und bringen Blumen der Vater- oder Mutterrose. Viele Gehölze, namentlich buntfarbige, treiben andersfarbige Blätter und Zweige, diese können auf einer guten Unterlage durch Einpropfen des Edelreises weiter vermehrt und herangezüchtet werden. Auch Farne bringen zuweilen ganz andere Wedel als die Ursprungsform. Ist nun die Knospenvariation schon durch Blüten, Früchte und Blätter reich und sehr mannigfaltig, so kommen auch noch die Knospenvariationen an den unter der Erde sitzenden Teilen Knollen und Zwiebeln in Betracht. Viele durch Wurzelausläufer entstandene Neuheiten lassen sich nicht fortpflanzen, andere wieder, wie Lysilago Farfara, vermehren sich auf diese Art und Berberis vulgaris kann nur durch Senker fortgepflanzt werden. Auch rote oder gelbe Kartoffeln können durch plötzliches Erscheinen von andersfarbigen Kartoffeln sehr gut neue Sorten geben. Sieht man im Garten oder in der Natur derartige Erscheinungen, so halte man sie fest und suche sie zu vermehren. Selbst aber auch dann, wenn diese Erscheinungen sich nicht fortpflanzen lassen und in der Natur erscheinen, sollen dieselben von der Jugend beachtet werden, um Lust und Liebe für die großen Wunderwerke der Natur zu erwecken.

Wandern wir in dieser Voraussetzung, seltene Erscheinungen zu sehen, durch den Gemüsegarten; auch dort wird das Auge eine Fülle von seltenen Bildern an den Gemüsen wahrnehmen. An den dicken Bohnen z. B. zeigen sich zuweilen roigelbe Blumen und unter den blühenden Erbsen erscheinen an einer Ranke blauviolette Blumen. Ja, es sind derartige Pflanzenbilder oft in einem Garten dutzendweise anzutreffen. Was unsere Kartoffelblüten, wie schon erwähnt, hierin leisten, ist oft als ein Wunder zu betrachten. Diese Blumen erscheinen zwischen den weißen, ebenso zeigen einzelne Kartoffelsträuche zwei Blumenfarben. Jedoch ist die Erscheinung sehr häufig auf die Kartoffel- bezw. Sortenmüdigkeit des Bodens zurückzuführen. Ferner erscheinen an den Erbsen sehr häufig sehr große Schoten, während die Ursprungsform nur eine mittelmäßige Größe hat. Daß ferner aus einer nachgebauten Kopfsalatsorte die alte ursprüngliche Stammsorte hervorwächst, ist kein Wunder und daß unter den rundblättrigen Spinatsorten spitze Spinatblätter erscheinen, gehört gleichfalls nicht in das Reich der Fabel. Alles dieses sind Naturbilder, die ohne Menschenhand erscheinen und sehr oft ganz gute Nachkommen geben.

Lassen derartige Erscheinungen an Pflanzen sich fortpflanzen und bleiben echt, so sind die Knospen- oder Burzeltriebvariationen von den auf geschlechtlichem Wege angezogenen Pflanzen häufig nicht zu unterscheiden. Trotzdem aber kann von den Nachkommen durch abermalige Knospenvariation ein großer Teil wiederum die Eigenschaften der Ursprungsform annehmen. Die seltenen Erscheinungen an Blumen, Bäumen, Fruchtsträuchern, Gemüsen usw. treten weniger an einjährigen aber mehr an mehrjährigen Pflanzen und Bäumen und je nach Gattung auch sehr verschiedenartig auf. Die Veredlung auf die Nachkommen ist ebenfalls verschieden. Sehr häufig sind nämlich die Knospenvariationen, also die zufällig hervortretenden, andersfarbigen Erscheinungen, stärker in der Farbe und Form ausgeprägt als die durch Samen entstandenen Knospen an Blumen und Gemüsen. Oft ist es sehr interessant für den Gartenfreund, die seltenen Erscheinungen zu vermehren und je nach Art der Pflanzen und der Bäume sind dieselben durch Stecklinge, Pfropfreiser oder durch Absenker in Vermehrung zu nehmen. Meistens allerdings bei krautartigen Sachen wird man selten Glück haben dieselben groß zu bekommen. Immerhin lassen solche Erscheinungen resp. Variationen im Garten die Kraft und die Reichhaltigkeit der Natur erkennen und bilden daher ein angenehmes Studium, um die Geheimnisse der Natur zu belauschen. Die Wissenschaft hat allerdings für manchen etwas Geheimnisvolles, für jeden nicht recht Faßbares auf die Bildfläche gebracht, was man alle Tage erfahren kann, jedoch die Natur ist ganz offen in ihren Wunderwerken. Sie will nichts verschleiern, verdunkeln, sondern freut sich, wenn in die Geheimnisse der Natur eingedrungen wird, um die Naturrechte walten zu lassen.

Landwirtschaft.

[] **Das Einbeizen des Weizensaatgutes** in einer Lösung von Kupfervitriol hat sich seit Jahren als Mittel gegen den Steinbrand und Staubbrand des Weizens vollkommen bewährt und sollte niemals unterlassen werden. Für je 5 Hl. Saatgut braucht man 2 Pfund Kupfervitriol; letzteres wird zunächst zerkleinert in 10 Liter warmen Wassers aufgelöst, dann die Lösung in einen hinreichend großen Bottich zu weiteren 150—180 Ltr. Wasser hinzugegossen und sodann in diese Lösung das zu beizende Saatgut hineingeschüttet, sodaß es vollkommen davon bedeckt ist. Man rührt das Saatgut in der Beize öfters um, schöpft die obenauf schwimmenden, leichten, brandigen Körner ab und breitet nach etwa 12—15 Stunden den gebeizten Weizen zum Trocknen dünn aus. Baldige Aussaat muß dem Abtrocknen ist ratsam. Durch Ueberstreuen von Kalkmehl (staubförmig gelöschtem Kalk) kann das Abtrocknen des gebeizten Weizens beschleunigt und dem Verderben desselben bei längerem Lager vorgebeugt werden. Nicht unerwähnt bleibe, daß Kupfervitriol giftig ist; die Gefäße, in denen dasselbe aufgelöst und in welchen der Weizen gebeizt wurde, müssen vor anderweitiger Wiederbenutzung sehr gut gereinigt werden, am besten längere Zeit mit Wasser, welches immer wieder erneuert wird, gefüllt stehen bleiben. Gebeizter Weizen, der etwa nicht ausgesäet wurde, darf auch nicht verfüttert oder verwahlen werden.

[] **Kranke Kartoffeln nicht mit gesunden zusammen aufheben**, ist eine allbekannte Regel. Wo irgend angängig, sollen, nachdem die kranken Kartoffeln bereits bei der Lese möglichst für sich gesammelt worden sind, auch die Vorräte in den Kellern und in den Mieten — noch bevor letztere eingedeckt werden — einer gründlichen Durchlese unterzogen und alle Knollen, welche dabei nicht gut befunden werden, auch alle beschädigten Kartoffeln, sorgfältig ausgelesen und zur baldigen Verwendung für sich gelagert werden. Besondere Aufmerksamkeit ist darauf zu richten, daß schon im Acker bei der Ernte eine recht gute Sonderung der gesunden und kranken erfolge; es erspart das späterhin viele Arbeit und großen Schaden.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19081107063/fragment/page=0001

[] **Größere Steine in Feldern trachte man zu entfernen.** weil sie bei vielen Kulturen den Ertrag verhindern. Es ist nur eine wenig beachtete Erfahrung, daß der Acker im Frühjahr oder auch später zuerst da abtrocknet, wo unter der Oberfläche ein Stein liegt. Man kann sicher sein, daß wo das Feld zuerst einzelne getrocknete Stellen zeigt, unten Steine sind. Dieses Merkmal trügt selbst da nicht, wo die Steine ein Drittel bis fast einen halben Meter unter der Ackerkrume liegen. Auch wenn der Schnee — vielleicht recht gleichmäßig gefallener Märzschnee — von eintretender milder Luft sich langsam verzehrt, zeigen die Stellen, wo er zuerst verschwindet, vorhandene Felssteine im Ackerboden an.

[] **Bei der Anlegung der Düngerstätte** sorge man dafür, ihr einen solchen Umfang zu geben, daß der Dünger nicht höher als 1,50 m zu liegen kommt. Eine höhere Aufschichtung ist unvorteilhaft, weil diese eine ungleichmäßige Gärung in den oberen und unteren Schichten zur Folge hat. Ist die Düngerstätte zu groß, so bietet der darauf ausgebreitete Dünger den verzehrenden Einwirkungen der Luft eine zu große Angriffsfläche und es fällt auch bei Regengüssen zu viel Wasser direkt ein. Bei zu kleiner Anlage muß der Dünger zu hoch aufgeschichtet werden, oder er wird über den Rand der Düngerstätte hinaus ausgebreitet und erleidet dann doppelte Verluste. Man rechnet auf ein Stück Rindvieh 4 Quadratmeter, auf ein Pferd 2—2,50 Quadratmeter.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Wasserschosse an gepfropften Bäumen.** Eine ganz falsche Ansicht ist es, wenn man glaubt, Bäume, welche gepfropft wurden, könne man nun sich selbst überlassen und später dann jedes Jahr eine Menge schönen Obstes ernten. Es ist vielmehr durchaus notwendig, die umgepfropften Bäume im Sommer im Auge zu behalten. Wasserschosse, welche in der Nähe der Propfstelle zum Vorschein kommen, sind zu entfernen, weil diese zu viel Saft an sich ziehen und das Wachstum des Propfreises beeinträchtigen. Die weiter rückwärts stehenden läßt man bis zum Herbst sitzen. An sehr starktriebigen, vollsaftigen Bäumen läßt man die Zugäste noch ein Jahr stehen. Wenn beim Abwerfen der Astkrone lange kahle Propfstumpen entstanden sind, was oft bei Bäumen vorkommt, welche früher unverständig ausgeschnitten wurden, so läßt man an passenden Stellen einzelne Wasserschosse stehen, welche im darauffolgenden Frühjahr veredelt werden. Im nächsten Frühjahr sind die umgepfropften Bäume gut nachzusehen. Zu dicht stehende, krumm oder sperrig wachsende Reiser sind einzukürzen, unter Umständen ganz zu entfernen.

** **Das Graben des Gartenlandes** muß möglichst rauh geschehen. So zweckmäßig es im Frühjahr ist, jede Scholle zu zerkleinern, so wenig ist die Mühe im Herbst angebracht. Je rauher die Oberfläche des Bodens ist, desto besser kann der Frost, die Luft, die Niederschläge und das Licht darauf einwirken und den Verwitterungsprozeß des Bodens beschleunigen.

** **Winterkohl mit Jauche düngen.** Dem Winterkohl (Krauskohl, Blatkohl, Grünkohl), weil er auch im Spätherbst noch wächst, ist ein Düngen mit Jauche sehr dienlich. Diese darf jedoch nicht auf die Kohlpflanzen gebracht werden.

** **Zu überwinternde Winterkohlpflanzen** dürfen im Spätherbst in den Mistbeetkästen nicht zu warm und geschlossen werden, müssen vielmehr bei guter Witterung reichlich Luft bekommen.

** **Vollkommen ausgebildeter Blumenkohl** hält sich längere Zeit, wenn er kopfunter aufgehängt wird. Wo die Blumen noch nicht erschienen sind, wird die Pflanze mit dem ganzen Wurzelballen vorsichtig ausgehoben und in ein ausgeräumtes Mistbeet oder auch im Keller in feuchten Sand eingeschlagen. Besser noch benützt man den Raum unter den Stellagen im Glashaus. Man erzielt bei dunklem Standort oft noch wohlgebildete dienbedürftige Blumenkohlköpfchen.

** **Herbstpflanzung von Ranunkeln.** Dieselbe hat ihre Vorteile und auch Nachteile. Kommen dieselben gut durch den Winter, so geben sie einen früheren und schöneren Blütenflor, als wenn sie im Frühjahre gepflanzt werden. Um die Ranunkeln sicherer durch den Winter zu bringen, sind die Beete leicht mit Laub, Nadelstreu, Fichten- oder Tannenreisig zu bedecken. Die Schutzdecke ist im Frühjahr zeitig zu lüften und später nicht auf einmal, sondern nach und nach zu entfernen. Lagert die Schutzdecke zu hoch und zu dicht, so treiben die Ranunkeln im Frühjahr zu geil aus und werden nicht so kräftig, als wenn nur schwach gedeckt und zeitig gelüftet wurde.

** **Anemone japonica auf Rasenplätzen.** Diese schönblühende Herbststaude, wenn sie auf Rasenplätzen verwendet werden soll, steht am schönsten, wenn sie in kleinen Trupps angepflanzt, wie z. B. 3 oder 5 Stück beisammen, doch nicht dicht beisammen, sondern in lockerer Aufstellung. Auf größeren Rasenflächen, die von Gehölzen begrenzt werden, kann diese Anemone einen lockeren Kranz vor der Gehölzpartie bilden und einzelne Pflanzen dürfen für sich einzeln, wie hingestreut, auf dem Rasen stehen.

** **Begonienknollen** nehme man vor dem ersten Froste an der Erde, schneide alles Krautige bis auf 8—10 Zentimeter ab und bewahre sie, schichtweise in Sand eingebettet, in einer Kiste auf. An den Knollen wird nichts geputzt, also weder Zwiebel, noch Wurzelfilz, oder äußere Schale und Spitzen entfernt. Wie dieselben aus der Erde kommen, höchstens etwas abgetrocknet, werden sie in den Keller gebracht.

** **Die bei Gummibäumen oft auftretenden schwarzen Blätter** sind ebenso die Folge von verdünnter Erde, wie von zu trocken gewordenen Wurzelballen. In beiden Fällen ist es gut, letzteren zu untersuchen und nötigenfalls neue Erde zu geben.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Beim Verfüttern von frischem Stroh** muß man gerade so vorsichtig sein, als bei frischem Heu, die Gefahr der Blähungskolik ist hier ebenfalls vorhanden.

†† **Ein billiges Kaninchenfutter** geben die sog. Vieh- oder Riesenkartoffeln, welche in jedem nur einigermaßen günstigen Boden ganz enorme Erträge liefern. Diese Kartoffel wird in vielen Gegenden ausschließlich als Schweine- und Kaninchenfutter benutzt, da sie sich weniger als Speisekartoffel eignet. Wo diese Kartoffelart angepflanzt wird, kann man sich leicht ein billiges Kaninchenfutter verschaffen, da die Viehkartoffel infolge der massenhaften Erträge, wenigstens in den meisten Gegenden Deutschlands um billigen Preis erhältlich ist.

†† **Wie bewahrt man das Geflügel vor Krankheit?** Die Tiere gesund zu erhalten, ist viel wichtiger und einfacher, als kranke zu kurieren, weshalb jeder Geflügelzüchter und -Halter die folgenden Hauptregeln beachten möge: 1. Füttere stets regelmäßig, sowohl was die Zeit als auch die Qualität anbelangt, damit die Tiere sich nicht überfressen. 2. Das Trinkwasser muß stets rein sein, denn schlechtes Wasser kann vielerlei Krankheiten verursachen. 3. Füttere vom Korn stets das beste, weil es auf die Dauer das billigste ist. Im Hinterkorn sind oft schädliche und giftige Sämereien, welche von gefräßigen Tieren mit aufgenommen werden und Krankheit bezw. Tod im Gefolge haben können. 4. Verabreiche feine giftigen und ungesunden Kräuter. 5. Suche die Tiere gegen kalten Regen und Schnee soviel als irgend möglich zu schützen, laß sie nicht auf kaltem Boden gehen, sondern gieb den Ställen einen Bretterboden. 6. Will man das gewohnte Futter wechseln, so muß der Uebergang ganz allmählich geschehen. 7. Abends verabreiche man Körner, damit die Tiere morgens nicht zu hungrig sind und zu gierig über alles, was sie finden, herfallen. 8. Man sorge in den Ställen für reine, frische Luft. 9. Man beobachte die größte Reinlichkeit und entferne allwöchentlich wenigstens zweimal den Mist aus dem Stall und streue danach dick Sand.

†† **Entenzucht.** Die Aufzucht und freie Mast der Enten ist eine der lohnendsten Zweige der Geflügelzucht. Alle geringen Getreidearten, geschroten, aufgebrüht und mit gekochten und zerstampften Kartoffeln gemischt, lassen sich bei der Entenzucht ebenso gut und schnell verwerten, wie durch Schweinemast. Die Anschaffungskosten für einen Zuchtstamm von einem Erpel und etwa 4—5 Enten sind nicht sehr hoch, wenn der wirtschaftliche Zweck in Betracht gezogen wird. — Da verschiedene Entenrassen nur selten, und dann meistens erst spät brüten, so ist es im kleineren Zuchtbetriebe am vorteilhaftesten, die Eier durch Hennen ausbrüten zu lassen. Die Brutdauer ist bei allen zahmen Entenrassen durchschnittlich 25—28 Tage. Die Aufzucht der jungen Enten erfordert nur geringe Aufmerksamkeit. Dieselben zeigen sich schon von den ersten Tagen an, sobald sie nur einigermaßen fest auf den Beinchen stehen, sehr selbständig und kümmern sich nur wenig um die leitende Glucke. Am besten geeignet zu einer raschen Aufzucht und schnellem Wachstum der jungen Enten ist ein weiches Milchfutter, in einem Troge gereicht, neben den ein Gefäß mit Wasser gesetzt wird, da die Ente die aufgenommene Nahrung gern mit einem Schluck Wasser hinunterspült. Etwas hartgekochte Eier, gekrümeltes Weißbrot und — wenn möglich — zerschnittene Regenwürmer gewähren, um die kleinen, stets munteren Tierchen, die mit jedem Tage gefräßiger werden, aufzuziehen.

†† **Die günstigste Zeit zur Erneuerung des Geflügelbestandes** ist unstreitig das Spätjahr, weil da alle Züchter ihren Ueberfluß zu verkaufen suchen, man hat da größere Auswahl und kauft in der Regel auch bedeutend billiger als im Frühjahr.

†† **Tauben, welche freien Auslauf haben,** füttere man nur im Hofe, weil das Futter reiner erhalten bleibt; ist man indessen zur Schlagfütterung gezwungen, so sorge man dafür, daß sich das Futter mit den Auswurfstoffen nicht vermischen kann.

†† **Gegen das Federfressen beim Hausgeflügel** gibt es kaum ein wirksames Mittel. Am besten bleibt immer, daß man die Uebeltäter, die sich zuerst mit dieser Unart behaftet zeigen, schlachtet, bevor der ganze Geflügelstand angesteckt wird.

†† **Heiserkeit der Kanarien.** Gegen die Heiserkeit des Kanarienvogels läßt sich mit Heilmitteln schwer ankämpfen. Man muß ihm leichtverdauliches Futter, süßen Sommerrübsen, zur Hälfte mit Salat-, Mohn- und Glanzjamen vermischt, geben. Meistenteils ist die Heiserkeit eine Folge von Erkältung. Man gibt dem Tiere einen möglichst warmen, vor Zugluft geschützten Stand, als Trinkwasser eine schwach süß schmeckende Kandislösung und verabreicht ihm alle drei Tage ein Dampfbad: In den verhängten, nur oben offenen Käfig wird ein mit durchlöcherteem Deckel verschlossenes Gefäß mit kochendem Wasser, etwa ein Liter, dem ein Teelöffel Terpentinöl beigemengt ist, ca. eine Viertelstunde lang gestellt. Später kräftiges Futter und einige Ameiseneier.

Bienenwirtschaft.

? **Der Specht** ist ein großer Bienenfeind. Zwar zeigt er sich nur auf Bienenständen, die in der Nähe des Waldes liegen, richtet dort aber um so größeren Schaden an. Aehnlich wie die Meise klopft er, natürlich aber stärker, an den Bienenstock, bis durch das Geräusch gestört eine Biene nach der andern zum Flugloch herauskommt, die er dann als willkommenen Leckerbissen verspeist. In die Strohkörbe hackt er sogar Löcher mit seinem Schnabel, wenn sie nicht mit Stroh umhüllt sind und holt sich durch dieselben eine Biene nach der andern heraus.

Gesundheitspflege.

‖ **Einige Mittel gegen Verstopfung.** 1. Nach dem Abendbrot zwei bis drei Aepfel essen und einige Glas Wasser dazwischendurch trinken. 2. bei Morgens nüchtern ein Glas kaltes Wasser trinken; morgens und abends kühle Abwaschungen, beim Abtrocknen kräftig massieren, besonders den Leib; viel Bewegung im Freien, viel Obst; alle stopfende Kost vermeiden, gelegentlich ein kühles Klistier, und dann pünktliches Einhalten derselben Stunde zum Zwecke des Erfolges; nicht viel Medikamente. 3. Jeden Morgen eine halbe Stunde vor dem Frühstück ein Glas Hunyadi Janos. 4. Wie Nr. 1 nur mit dem Beifügen, daß, wo rohe Aepfel nicht gut vertragen werden, die gleiche Wirkung mit gekochten zu erzielen ist. 5. Kneipp-Kur. 6. Tagelang jeden Morgen eine kammarme Einspritzung; eine halbe Stunde nach der Wirkung derselben eine weitere und ein halbes Glas laues Wasser. Nach einer Woche hört man mit all diesem auf und nimmt alle halbe Stunden einen Eßlöffel kaltes Wasser, aber pünktlich, und nicht mehr noch weniger. Sollte dies zu sehr wirken, dann verlängert man die Zwischenräume, behält aber die Quantität bei. Das soll die Funktionen dauernd anregen.

‖ **Kräftigungsmittel für die Haut.** Man wasche vor dem Schlafengehen Gesicht, Hals, Arme und Hände mit milder Seife und warmem Wasser, reibe die Haut mit einem gefeilten Flanellappen gut ab, spüle dann mit kaltem Wasser nach und trockne mit einem weichen Leinentuche gut ab. Am nächsten Morgen wiederholt man die Waschung mit nachts im Zimmer abgestandenem Wasser und einem groben gestrickten Seiflappen oder Luffa-Schwamm, dehnt dieselbe über den ganzen Körper aus und reibt die Haut mit einem groben Handtuch, bis sie trocken ist. Diese Waschungen regelmäßig ausgeführt, werden bis ins hohe Alter eine jugendlich frische Hautfarbe bewahren.

‖ **Heilmittel bei Verbrennungen.** Vorvaseline bewährt sich bei Verbrennungen als vorzügliches Heilmittel. Wird die verletzte Stelle gleich auf frischer Tat damit bestrichen, so wird der Schmerz sofort gelindert und jede Blasenbildung verhindert. Die Vorvaseline muß ziemlich dick aufgetragen und öfters erneuert werden. Falls die Verletzung sich nicht im Gesicht befindet, wird Watte darüber gebunden. Die Heilwirkung tritt sehr schnell ein.

‖ **Schnupfenmittel.** Ein ausgezeichnetes Schnupfenmittel, welches sofortige Erleichterung verschafft und den mit dem Schnupfen verbundenen Druck und die Dumpfheit des Kopfes beseitigt ist das Inhalieren von Kampherdämpfen. Man füllt zu diesem Zweck einen Topf mit mäßig weiter Oeffnung mit kochendem Wasser, schüttet eine knappen Teelöffel pulverisierten Kampher hinein und atmet, über den Topf geneigt, mit geschlossenem Munde die Dämpfe ein. Selbst in den hartnäckigsten Fällen pflegt dieses einfache Mittel seine Wirkung nicht zu verfehlen.

‖ **Nüsse** sind als Genußmittel sehr zu empfehlen, denn sie sind nicht blos wohlschmeckend, sondern auch sehr bekömmlich und nahrhaft. Ihr Nährwert beruht auf dem Gehalt an Oel und Eiweiß; ein anderer Bestandteil, die Cellulose, ist zwar nicht verdaulich, bildet aber eine, dem ganzen Organismus wohl bekommende Anregung für Magen und Darm. In bezug auf Fettgehalt und Wohlgeschmack übertreffen die überseeischen Nüsse zwar unsere einheimischen, letztere sind aber verdaulicher und aromatischer.

Für die Küche.

Alte Rebhühner mit Wirsingkohl. Dieses empfehlenswerte Gericht wird folgendermaßen bereitet: Man dressiert die Rebhühner, indem man die Flügel auslöst, Köpfe und Füße abschneidet und die Eingeweide herausnimmt. Köpfe, Flügel, Hälse, Herz und Magen schneidet man klein und kocht davon mit etwas Wurzelwerk eine kleine Brühe. Alsdann setzt man kleine Köpfe Wirsingkohl mit Speck an — man rechnet für jedes Huhn einen Kopf Kohl — und läßt ihn halb weich kochen, nun gibt man die zubereiteten Rebhühner dazu und läßt das Gericht noch etwa eine Stunde bei schwacher Hitze dämpfen. Inzwischen hat man die gekochten Fleischschnitzel sowie die Lebern mit Kalbsfleisch und etwas Speck fein gehackt, würzt es mit Pfeffer und Salz, reibt eine Zwiebel daran, gibt einige fein gehackte Champignons dazu und füllt mit dieser Farce eine Rauborne, die man eine Stunde im Bain-marin kocht. Die Form wird auf eine runde Schüssel ausgestürzt, ihre Oeffnung mit etwas ausgedrücktem Kohl gefüllt und die sauber zerlegten Rebhühner werden auf Mann und Kohl angerichtet. Von der kleinen Brühe hat man mit einem Glas Madeira eine dicke, braune Sauce bereitet, mit welcher man die Speise leicht übergießt den Rest der Sauce serviert man extra. — Anmerkung. Man erkennt alte Rebhühner an der bläulichen Farbe der Füße, welche bei jungen Tieren gelb sind.

Russische Linsen. Die weich gekochten Linsen werden mit folgender Sauce vermischt: Zu 70 Gr. Linsen röstet man 3 Löffel geriebene Semmel in Butter, fügt eine fein gehackte Zwiebel und etwas Schnittlauch hinzu, verkocht dies mit einer Obertasse süßer Sahne, salzt die Sauce, würzt sie mit Piment und Muskatblüte, schüttet die Linsen hinein und läßt sie noch eine halbe Stunde langsam kochen.

Gratinierte Makkaroni. Ein halbes Pfund Makkaroni werden in fingerlange Stücke gebrochen, in Salzwasser weich gekocht, auf einen Durchschlag zum Ablaufen gegossen, nachdem mit 100 Gramm Butter und 100 Gramm geriebenem Parmesankäse, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß vermischt, auf eine mit Butter gestrichene Schüssel gelan, mit Parmesankäse und geriebenem Brot bestreut, mit Butter betränkt und in heißem Ofen zu schöner brauner Farbe gebacken.

Rezept zu Kartoffelbrötchen. 2 Liter am Tage zuvor gekochte Kartoffeln werden fein gerieben, 25 Gramm zerlassene Butter, 2 Eidotter und das nötige Salz gut mit den Kartoffeln verrührt, zuletzt der steife Schnee der 2 Eiweiße darunter gerührt. Hierauf formt man kleine Brötchen, wie man die Fleischkrötchen zu machen pflegt; von der angegebenen Masse erhält man ungefähr 20 Brötchen. In einer Pfanne gibt man halb Butter, halb gutes Schweinefett oder auch nur Butter; sobald dieselbe kocht, lege man die Brötchen hinein und backe sie auf beiden Seiten schön hellbraun.

Aepfel in Zucker. Man nimmt hierzu Borsdorfer Aepfel, die reif, aber noch nicht ganz hart sind, schält und halbiert sie, schneidet das Kernhaus aus, legt sie in eine Kasserolle, übergießt sie mit kochendem Wasser (auf ein halb Schock Aepfel zwei Liter Wasser), fügt eine Stange ganzen Zimt hinzu und läßt sie einigemal damit aufkochen, worauf man sie herausnimmt und auf einem Durchschlage abtropfen läßt. Dann läutert man auf 500 Gr. Aepfel 375 Gr. Zucker in ½ Liter Apfelwasser, bereitet den Saft von drei Zitronen hinzu, legt auch die Schale einer Zitrone hinein, läßt die Aepfel darin ziemlich weich sieden und tut sie nach dem Erkalten in die Einmachgläser. Der Saft wird noch bis zur Sirupdicke eingekocht, ausgekühlt und dann über die Aepfel gegossen, die man mit einem mit Rum befeuchteten Papier bedeckt, dann die Gläser gut schließt und dieselben an einem kühlen Ort aufbeht.

Aale zu räuchern. Um Aale zu räuchern, müssen dieselben sehr gut gereinigt und ausgenommen werden. Dann reibt man dieselben mit Salz und Salpeter innen und außen gut ein und legt sie in eine Porzellantöpfchen, welche gut bedeckt sein muß. Die Aale müssen 5 bis 6 Tage in der Schüssel bleiben, täglich einmal gewendet und zwei- bis dreimal mit der angesammelten Lake begossen werden. Vor dem Räuchern wickelt man die Aale in Papier und hängt sie 6 bis 8 Tage in den Rauch.

Aus der Konditorei.

(Nachdruck verboten.)

Sabaglione di Milano. Doppelt soviel Eidotter, wie man Personen hat, ferner auf die Portion 2 Löffel gestoßenen Zucker, ein halbes Glas Moselwein, ein halbes Glas Madeira. Diese Masse schlägt man drei Minuten über sehr lebhaftem Feuer sehr scharf mit der Rute, bis ein ganz fester Schaum entsteht, der, in Seifschalen serviert, sofort neben Biskuit aufgetragen wird.

Alice Roosevelt-Torte. 250 Gramm Butter werden mit 500 Gramm feinem Zucker zu Schaum geschlagen, drei Eier ganz unter beständigem Rühren dazu gegeben. 750 Gramm Mehl und ein Teelöffel voll Backpulver sind langsam dazu zu rühren, dann 125 Gramm fein gehackte Sultaninen, 125 Gramm Zitronat ebenso und 125 Gramm kandierte Orangeschale, nebst einer halben Muskatnuß, ⅛ Liter starken schwarzen Kaffee und ⅛ Liter Milch damit zu vermischen. Gut durcheinandermengen, in gebutterter Kastenform 45 Minuten in heißem Ofen zu backen.

Kaiserliche Käsekäschen. 200 Gramm fein zerriebener Roquefortkäse ist mit zwei Eigelb und einem Eiweiß nebst ¼ Liter heißer Sahne gut zu verrühren. Alle Würze fällt fort, da der Roquefort selbst scharf genug ist. Die Masse ist in Papierkapseln zu füllen und 10 Minuten zu backen.

Kognakkirschen a la Sergius. Apfelgroße Häufchen vom Eiweißschnee, der mit Puderzucker und einem Tropfen Zitronenöl vermischt wurde. In jedes Häufchen stellt man eine starkgezuckerte ausgesteinte Rum- oder Kognakkirsche. Dann wird schöne feste Schlagsahne mit Cherrybrandy verrührt und mit ein paar Tropfen Kermesliaft rot gefärbt und auf Eis gestellt. Die gleiche Menge ungefärbter Schlagsahne ist mit Anisteegeschmack zu versehen. Dann umlegt man den Rand einer flachen Kristallschale mit weißer Schlagsahne, garniert darauf die inzwischen auf siedendem Wasser pochierten Kirschen und füllt die Mitte der Schale mit der roten Schlagsahne.

Marietorte. Man reibt ein Backblech mit Wachs ein und schneidet aus Papier einen runden Boden, legt ihn auf das Blech und bedeckt ihn mit gleichgroßer Oblate. Auf diese setzt man nun in immer weiter werdenden, sich berührenden Kränzen Häufchen aus nachstehender Masse: 750 Gr. feingeriebter Zucker wird mit sechs Eiweiß zu glatter Salbe verrührt. Dazu gibt man 300 Gr. ganz fein geriebene Haselnüsse, 100 Gr. grüne und 350 Gr. gewöhnliche abgezogene Mandeln. Je feiner alles gerieben ist, je besser. Hellbräunlich backen und mit kandierten Früchten zu belegen.

Vegetarische Kotelettes.

Als Beilage zu Fleisch sind vegetarische Kotelettes recht schmackhaft, auch kann man sie als selbständiges Gericht für eine nicht festliche Tafel auftischen.

Kotelettes von Champignons, Morcheln oder Steinpilzen. Eine Sorte vorgenannter Pilze wird geputzt, in Butter langsam weichgedünstet, auf einem Siebe abgetropft und feingewiegt. Dann zerquirlt man einige Eidotter, vermischt sie mit in Milch (besser Sahne) aufgeweichtem Weck, etwas von der Butter, in der die Pilze gedünstet wurden, Pfeffer und Salz, formt auf einem bemehlten Brett kleine Kotelettes davon, die man in Ei und Paniermehl umdreht und in sochender Butter, wie andere Kotelettes, bratet, mit einem Stückchen roher Makkaroni als Bein versieht und dies mit einer Papierhülse bekleidet und so auftragt.

Salatkotelettes. Härtlich gewordener gekochter Kopfsalat ist hierzu gut zu verwenden. Man verlesen und wäscht ihn gründlich, kocht ihn in Wasser wie Spinat ab, wiegt ihn wie solchen, salzt und

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19081107063/fragment/page=0002