



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

Nr. 17

Halle a. S., den 22. April

1910

Fleischfressende Pflanzen.

Von M. Danler. (Nachdruck verboten.)

Die Natur bietet des Interesselosen so viel, daß derjenige, der sie mit offenen Augen durchwandert, stets neue Schönheiten findet, denn kein Fleischnahrungsmittel entbehrt. Es ist dabei ganz gleichgültig, ob es seine Nahrungsaufnahme dem Tier, dem Pflanzen- oder Mineralreich anvertraut.

Seite möchte ich auf eine der merkwürdigsten Pflanzengealtungen hinweisen, nämlich auf die fleischfressenden, die auch in unseren heimatischen Gärten ihre Vertreter haben.

Das es fleischfressende Pflanzen gibt, ist wohl allen Lesern bekannt, aber ich glaube trotzdem, daß manche noch keine derselben gesehen haben. Tropfen aber sind sie in den meisten Gärten leicht zu finden und zu beobachten. Eine der am häufigsten vorkommenden Pflanzen dieser Art ist der rundeblättrige Sontentia, Drosera rotundifolia.

Um den Sontentia anzusehen, müssen wir allerdings die Landstraße verlassen und Sumpf- und Zostfiedern aufsuchen. Dort, wo das sumpfbildende Moospflänzchen für ständige, gleichbleibende Feuchtigkeit sorgt, wo weislangende Büsche ihre düsternen Kronen im Sonnenlicht haben, wo die Kräuter, irgendwelche Gräser aufsteigen, wo der Boden unter dem Fuß des Wanderers schwankt, da ist der Lieblingsantheil, der Lieblingsplatz des tierischen Sontentia.

Siehe, da stehen sie schon, die zarten Pflänzchen, geschmückt mit diamantglänzenden Tropfen. Doch heugen wir uns nieder, um genauer zuzusehen. Aus einer hohle, kugelförmigen Blütchen, wo runder, etwas vertiefter, röhrenförmig ist ein einziger Blütenstiel, der 10-15 feine, weiße Blüten trägt. Die Blätter sind fünfteilig, lebendiges Grün, fünf Staubblätter und drei Griffel. Nektar- und Blüthenstiel entspringen einer ausdauernden Wurzel mit vielen Wurzeln.

Das merkwürdigste an dem Pflänzchen aber sind nun die Blätter. Dieselben sind nämlich mit einer großen Anzahl (150 bis 200) Drüsen von roter Farbe besetzt, die auf längeren und kürzeren Stielen stehen. In der Mitte des Blattes stehen die Drüsen dicht gedrängt. Doch verfolgen wir einen solchen Vorgang! Dort am Rande steht gerade ein kräftiges Pflänzchen in leuchtender Schönheit. Eine kleine Fliege läßt sich auf eines der Blätter nieder, den frühläuternden Tau auf nippen. Doch nun berührt sie das Blatt, als sie sich schon inkognito die Befehle erteilt und aufsteigen und weggehen! Es ist zu spät. Die zarten Drüsen haben bereits die glänzenden Beine berührt und diese lassen ihr Opfer nicht mehr los. Sie lassen sich wohl an dünnen Fäden ausziehen, aber diese ziehen sich auch schnell wieder zusammen, und je mehr die Fliege mit Flügeln und Beinen zappelt, je mehr Drüsen berührt sie, um so mehr Gift sondern diese ab, um so fetter wird sie gehalten. Aber noch nicht genug damit! Sie Randdrüsen auf den langen Stielen, die von der Fliege gar nicht berührt worden, treten trotzdem in Tätigkeit; langsam ziehen sich die Stiele nach innen und ihre Spitzen senken sich von oben herab auf die gelangene Fliege, sie auch nur von oben her mit ihrer klebrigen Feuchtigkeit begießend. Bald ist nun auch der letzte Widerstand

gebrochen, tot, ertränkt und erstickt unter der klebrigen Masse liegt die kleine Fliege auf dem überdeckten Blatte.

Aber besten Ansichts ist noch nicht vollendet. Gestört hat es seine Seite, nun muß sie auch verdaut und verdaut werden. In diesem Zwecke schwenkt die Drüse jetzt einen Saft aus, der eine schwache Säure enthält, die ein geleckter Fortschritt mit dem Magenstoffe der Mensch und Tiere verdaut, und endlich Eisenstoffen zeigt, die auch dem Besten dieser bekannten Verdauungshilfsstoffe, den Menschen- und Tierorganen abhören, sehr ähnlich sind. (Wegen der geringen Mengen ist die Bestimmung dieser Substanzen allerdings sehr schwer.) Es wurde aber bestimmt nachgewiesen, daß die oben erwähnten Säfte die Hydrofluorwasserstoffsäure der feinen Tierzellen zerstören und sie in eine Form bringen, in welcher sie von den Blattschlingen aufgenommen und als Nahrung für die Pflanzen verwendet werden können. Diese Verdauungsarbeit wird nun durch eine besondere Bewegung des Sontentiablattes noch verstärkt, erleichtert. Die sonst ziemlich nur wenig verteilte eigene Blattsäfte strömen sich wie eine hohle Saugröhre zusammen und bilden so einen Saft, auf dessen Grunde die Insektenstücke liegen, umgeben und bedeckt mit dem Saft der Drüsenbläschen. Ware es wohl zu weit gegangen, einen Blattlad einen Magen zu nennen? Freilich befindet sich die Pflanze dann in einer glücklichen Lage, 8 bis 12 leistungsfähige Magen zu besitzen und sich nicht betrieblen zu müssen, wenn der eine oder der andere auch schon „mal“ ein wenig verdorben wäre.

Nachdem die kleine Tierleiche verdaut ist, öffnet sich das Blatt wieder, die gekrümmten Stiele nehmen ihre frühere Stellung ein, an ihren Spitzen erscheinen wieder die glänzenden Zantropfen, sie sind bereit zu neuem Saug, zu neuem Werk, zu neuer Missetat.

Nach ausführlichen Berechnungen auf Grund sorgfältiger Fälsungen müssen auf einem mit Sontentia behauchten Raume von einigen Zimmerngröße täglich mindestens zehntausend kleinere Insekten ihr Leben lassen.

Der Sontentia wird vielfach von Aquarien- und Terrarienliebhabern in ihren Zuchtapparaten gehalten, worin er gut gedeiht und sich leicht beobachten läßt. Auch läßt er sich in einem mit Sumpferde gefüllten, sehr feucht erhaltenen Mineralwasser leicht ziehen. Bringt man kleine Seidenkäse oder Seiden, gelbete Insekten oder sonstige Kleinlebewesen auf die Blätter, so kann man leicht zusehen, wie sie in der oben beschriebenen Weise arbeiten. Ich habe hier mit Absicht nur tote Gegenstände genannt; denn ich halte es für verwerflich und grausam, ein lebendes Tier auf die Blätter zu legen, und dann dem hundstundlang dauernden Zerkleinerung geschäftlos zuzusehen. Derartige Versuche mögen für den Krankenfortschritt nützlich sein, als Spielerei sind sie nur als gemeine Grausamkeit zu bezeichnen.

Viele der harten Chintenteile des Insektenleibes, die nicht verdaut werden, bleiben an den Blättern liegen, bis der Wind sie fortweht.

Nur der rundeblättrige Sontentia findet sich in manden Gärten noch eine langblättrige Art, Drosera longifolia, welche langgestielte, hohle, röhrenförmige Blätter hat, die übrigens ganz in derselben Weise arbeiten wie die oben besprochene Art. Die Kraft dieser Pflanze ist so groß, daß selbst kleineer Knochsafer, Fliegen und Nachtigallenschnitzel daran ihren Tod finden.

Es ist nun noch die Frage zu beantworten, ob die Sontentia-pflanzen der Fleischnahrung bedürfen, da sie doch durch ihre klebrige Abstrahlung annehmen. Erweisen sie die Frage zu bejahen, denn genaue Beobachtungen haben ergeben, daß Pflanzen, welche die tierische Nahrung abgeben, sich nicht so kräftig entwickeln wie solche, die sie erhalten.

Sehr interessant ist es noch, daß kleinere Tierchen, welche auf den langgestielten Randdrüsen leben können, von diesen durch eine langsame Bewegung nach innen auf die Mitte des Blattes gedrückt werden.

Europa hat 5, Amerika 13-14, Asien und Afrika je 12 und

viel Kaffee. In kleiner Menge mit Wasser vermischt, ist er von heilsamer Wirkung und stärkt; besonders ist er für lümpische (schwächliche) Kinder zu empfehlen; für alle Fälle dürfte sie ihn aber nicht abgeben bekommen, namentlich, wenn sie nerod, denn der höchste Gehalt muß wohl in Erwägung gezogen werden, er ist ebenso notwendig wie eine gute Nahrung.

Für die Küche.

Hindfleisch (polnische Art) ein sehr kräftiges Essen. Von einem Stück man ein Viertel schneidet man zollweite Scheitelfleisch mit einem nachgemachten Messer breit, wäscht sie in gekochtem Butter, bestreut sie mit Mehl und Salz, läßt sie dann in einer mit Butter ausgefachten Kasserolle auf beiden Seiten dunkelgelb anbraten. Man gießt man halb Bouillon, halb weissen Wein dazu und zwar so weit, daß es nur eben überdeckt, mit einlößiges Gemüse, dann ein Pfeffer, ein Lorbeerblatt, einige Wurzel, als: eine Mohrrübe, Petersilie und eine Zwiebel daran, läßt das Fleisch damit ganz langsam gar dämpfen, rührt es an, und giebt die Sauce, die man entfettet hat, durch ein Sieb darüber.

Hobria gebliebenen Salzkrauten bisant und wohlgeschmeckt zu werden. 125 Gramm Butter werden geschmolzen, 2 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel geriebenen Parmesan, eine große gelbe Zwiebel, 2 gewässerte, feingewiegte Sardellen darunter gemischt und 4 Eiter süße Sahne und ein Teelöffel Milch dazu gegeben. Wenn es ausgekocht ist, schüttet man einen Zeller würfelig geschnittenes Salzkraut herein. Das Braute des Brautens wird nicht genommen. In einem Teelöffel Wein werden zwei Eierbecher gegart und zu dem Ganzen gegeben. Nach Geheime füllt man 1-2 Eßlöffel Öl dazu. Das Gericht wird aufgedeckt mit Parmesan bestreut und 10 Minuten im Bratrobr gebacken. Man umgibt den Rand der Schüssel mit Reis oder belegt ihn mit Blattsalatstücken.

Räseknäse. (Zeit der Zubereitung 1 Stunde.) Man weicht 150 Gramm altes Brot, halb Schwarz, halb Weißbrot, 10 Minuten in Wasser, mit in 30 Gramm Butter, in der man 2 würfelig geschnittene Zwiebeln röstet, gibt Salz, eine Brille Pfeffer und Muskatnuss hinzu, dünnt es darin ab, gibt 2½ Eiter beides begeben und zum Mehl die Suppe 10 Minuten kochen. In einem Zeller wird geriebenen trockenen Schmeizerflie (Reisflie), welche 12 Gramm Mehlstärkekraft daran, löst die Suppe unter Rühren, damit sie möglichst glatt wird, noch fünf Minuten und rührt sie an.

Buttermilchsuppe. In einer Schüssel rührt man Mehl mit süßer Milch glatt und rein ab und füllt dann zur Hälfte mit süßer Milch und zur Hälfte mit Buttermilch auf, gibt dies mit einem Salz auf Hartes, offenes Feuer und läßt es unter beständigem Rühren so kochen. Dann rührt man die Suppe über feingehacktes Schwarzwedel an. Man kann obenau einige Butterstücken legen.

Wieseln. Man nehme 125 Gramm Butter, 125 Gramm Butter, 4 Eier, ½ Eiter Mehl, ungefähr 30 Gramm Eier, zerhacktes alles mit dem dazu nötigen Weizenmehl zu einem lockeren Teige, den man zu Breden formt. Wenn sie aufgegangen sind, werden sie gebacken. Man amern Tage schneidet man sie in Scheiben und röstet sie auf beiden Seiten goldgelb.

Die deutsche Hausfrau sieht im Auf. Ebenso häufig in der Küche wie in der Wirtschaft zu sein. Es ist darum kein Zufall, daß sich neben Magas abgewandter Bürge auch Magas Villon-Maisel zu 5 Hgr. so reich bei uns eingebürgert haben, vereinigen sie auch Erparnis an Geld, Zeit und Arbeit mit hervorragenden Wohlgeschmack. Sie sind mit allerhöchstem Fleißertrakt hergestellt und enthalten einen vortrefflichen, nützlichen, angenehmen Geschmack, so daß bloßes Liebergeben mit lobendem Wasser genügt, um sofort delikate Speisenbouillon oder Nahrungsmittel zu erhalten. Beim Einkauf achten allerdings unsere Hausfrauen auf den Namen „Magas“ und die Schutzmarke „Kreuzträger“.

Hauswirtschaft.

Gegenstände von Altimde, die durch häufiges Nutzen den Silberglanz verlieren haben, kann man durch folgendes Verfahren gut wiederherstellen. Nehen Teile trockenem Silberpulver in Pulverform, 65 Teile gereinigter Weinsäure, 30 Teile Kochsalz, werden innig vermischt und mit wenig Wasser zu einem dicken Brei verrieben. Dann bestreift man nun gleichmäßig den Gegenstand und stellt ihn zum Trocknen an einen sandtreien Ort. Ist er vollkommen trocken geworden, so wäscht man ihn mittelst lauen Wassers und reibt ihn dann wieder trocken, zuletzt wird mit Schleimkräuter kräftig nachgerieben.

Mojafarbene Kleider und Wäfen ausfrischen. Mander Hausfrau wird es gewiß angenehm sein, ein Rezept zu erfahren, wie man rote Fleckungsmittel, welche oft schon nach der ersten Wäsche ihr liebtes Kleidchen verdirben, auf höchst einfache und billige Weise ausfrischt. Man tanze sich für 20 Fla. Aetheröl, in jeder Drogerie erhältlich, füge hieroben einige Tropfen dem Spinnwasser bei, wodurch dasselbe eine schöne, bläuliche Farbe erhält. In diesem Wasser lasse man die Kleider eine kurze Zeit hängen, in erliche Wäse tragen, ab die Kleider ausfrischen lassen darf. In den meisten Familien erhalten die Kinder im allgemeinen zu

Hafer, gute Mele oder gereinigter Weizenmehl. Später kann man den Tieren auch etwas Sonnenhalm verabfolgen. Dasselbe erträgt ein sehr feines, glänzendes Haar.

Bei der Fütterung und Haltung der tragenden Ziegen läßt sich besonders darauf achten, daß sie in der letzten Zeit des Tragens möglichst viel frisches Heu, wie z. B. Weizen, Gerste, Hafer, etc., erhalten, um die Milchproduktion zu steigern. Auf regelmäßige, leichte Bewegung, auf milde, leicht verdauliche Kost, dann auf reichliche gleichmäßige Behandlung werde besonderer Wert gelegt. Man gewöhne durch häufiges Streicheln den Tieren das Füttern beim der Wärterin und vornehmlich durch Spielen an den Tieren an die Gewöhnung an die Bewegung durch Menschen; man mache überhaupt die Tiere so „sahm“ und „stomm“ wie möglich.

Der Hausrostschwanz ist ursprünglich ein Felsenbewohner, deshalb findet man ihn ebenso in den Gärten der Ebene als auch in der einsamen Gebirgslandschaft. Von einer hervorragenden wissenschaftlichen Beobachtung ist die Art, die im Sommer im Gebirge oder in den Gärten der Höhe der Häuser und Türme, wo er sich auf Wetterfahnen oder Schornsteine niederläßt. Das Wänden des Hausrostschwanzes ist ein eigenartiger gezeichnete Vogel; er fällt besonders auf durch die fleischfarbene Färbung der Hinterseite, den dunkelblaugrauen Kopf, Nacken und Rücken und den vollroten Schwanz. Das Weibchen ist graubraun. Häßlicher und freundlicher gezeichnet ist das Gärtenrostschwanz, das auch besser singt.

Bienenwirtschaft.

Vielles Schwärmen ist schädlich. Schwärmen und Honig abgeben kann ein Bienenvolk nur in äußerst günstigen Jahren. Die Zellen oder Leiber stellen ein, und der Winter muß sich daher gewöhnlich mit einem von beiden begnügen. Wer nun frag ist, wie sich diese Erfahrung zu nütze machen und die Bienenflucht durch einrichten, daß die Mehrzahl seiner Bienen zum Schwärmen abgehalten wird. Am sichersten gelingt dies bei Mobilisten.

Bei Aufzucht einer Honigbiene lebe man auf Festigkeit und praktische Einrichtung bedacht und ziehe eventuell einen bewährten Fachmann zu Rate.

Ein Erbsenmittel für Milchkühe ist Mehl. In Gebirgen, wo im ersten Frühjahr pollenpendende Pflanzen, z. B. Hohnen und Schilfblüten fehlen, soll zur Mefürthung gegeben werden. Die Biene nehmen das Mehl recht gern und man verbessert dadurch den Brutenstand. Eine alle, in weiterem Gebrauche unverwendbar gemordene Wabe wird mit Korn- oder Weizenmehl gefüllt und bei flugbarem Wetter in der Höhe des Bienenstandes ausgehängt oder angehängt. Um das Zeigevorben des Mehles zu verhindern, müssen solche Waben über Nacht oder bei regnerischem Wetter entfernt werden. Eine Wabe in den Stock zu hängen, wäre jedoch, da die Biene das Mehl nur im allerzartersten Notfalle annehmen würden.

Gesundheitspflege.

Gegen Gicht hat sich folgendes Mittel gut bewährt: Eichenblüte und Hollerndblüte vermischt drei Stunden lang im Wasser kochen und dieses Wasser zu Fußbädern gebrauchen. Es wird verschätzt, daß hierauf die Gicht in drei bis vier Tagen gänzlich verschwindet. Oder: man nimmt gewöhnliches Kochsalz, füllt es in Säckchen und legt es gut erwärmt auf die frange Stelle. Dies wird wiederholt, bis die Krankheit beseitigt ist. Es oft das Säckchen kalt wird, ist das Salz wegzunehmen und frisches einzunehmen.

Gegen üblen Geruch aus dem Munde läßt sich vortrefflich durch folgendes Mundwasser vorsehen: Auf geschältem Chloralkali schüttet man destilliertes Wasser, vermische diese Flüssigkeit mit feinstem Branntwein. In ein Glas Wasser tut man von dem beschriebenen Mundwasser einen Teelöffel voll und gargelt hiermit täglich mehrmals und spült den Mund aus. Der üble Geruch verschwindet gar bald.

Die Wirkung eines Bades ist nur dann eine vollkommene, wenn die Haut vor dem Bade entfettet wird. Dies ist am besten möglich, wenn man statt der Seife Glycerin nimmt, dem man eine Kleinigkeit Sphäneräure zusetzt. Der ganze Körper wird vor dem Bade damit gut eingeseift und leicht massiert. Das Seifenwasser wird abgewaschen und die Haut mit Glycerin geölt. Im Bade füllt sich dann alles ab. Dadurch wird die Haut wieder zarter, weißer und reiner.

Kinderpflege und -Erziehung.

Welche Jahreszeit ist beim Entzähnen vorzuziehen? Gewöhnlich legt man dieser Frage nicht große Wichtigkeit bei. Diese Meinungsverschiedenheit muß von der Beobachtung einiger vereinzelte Fälle herrühren, die noch keine Regel bilden. Nur die Kinder ist sicherlich der Sommer die unangünstigste Jahreszeit, besonders dann, wenn Unterleibsbeschwerden eintreten, welche, durch Jähren und Entzähnen vermindert, oft die traurigsten Folgen haben können. Der Winter eignet sich schon besser, Frühling und Herbst hind aber alle anderen Zeit vorzuziehen.

Die Kinder lieben den Wasserseher, und muß sich die sorgsame Mutter in erliche Wäse tragen, ab die Kleider ausfrischen lassen darf. In den meisten Familien erhalten die Kinder im allgemeinen zu



