Für die Küche.

Hühner-Mayonnaise. Junge Hühner dämpft man weich, kühlt sie ab, enthäutet sie und zerlegt sie in Stücke. Inzwischen bereitet man die Mayonnaise, die auf folgende Weise hergestellt nie mißrät und weit bekömmlicher ist, als die auf Eis gerührte. 125 Gramm Provenceröl verrührt man mit sechs Eidottern, drei Eßlöffel voll Kräuteressig, Salz, Pfeffer, einen halben Teelöffel voll Fleischextrakt, das man in einer kleinen Tasse Wasser aufgelöst hat und dann abkühlen ließ, und einer gehackten Zwiebel. Dies schlägt man im Wasserbade bei mäßiger Hitze bis die Masse dick wird, und fährt dann mit dem Schlagen fort, bis die Mayonnaise kühl geworden ist. Alsdann vermischt man sie mit wenig feinem Mostrich, fügt den Saft einer Zitrone und nach Belieben feine Kräuter hinzu und taucht die Hühnerstücke in die Mayonnaise. Man schichtet die Geflügelstücke zierlich bergförmig auf eine flache Schüssel, übergießt sie mit dem Rest der Mayonnaise und garniert die Schüssel mit Kapern, Sardellen, Zunge Mixed pickles, Oliven, farbigem gewiegten Aspik und harten Eierscheiben.

Sellerie in Teighülle, passend als Einlage für Fleischsuppen. Man schält und schneidet einen schönen Selleriekopf in Scheiben, macht diese in kochendem Salzwasser halb weich, nimmt sie heraus und legt sie auf einen Durchschlag. Dann bereitet man einen guten, nicht zu dünnen Eierkuchenteig, wendet die Selleriescheiben darin um und bäckt sie in Butter goldgelb (nicht braun).

Sehr schmackhafte Cakes. 1½ Pfund Mehl, ½ Pfund Zucker, ¼ Pfund Butter, 6 Eier, 1 Löffel Rum, für 5 Pfennig Hirschhornsalz, abgeriebene Zitronenschale und Vanille. — Zucker und Eier werden schaumig gerührt, alles übrige hinzugetan, der Teig tüchtig geknetet, ausgerollt, mit beliebigen Formen ausgestochen und in mäßiger Hitze gebacken.

Gedünstete Mohrrüben. Geputzte unzerschnittene Mohrrüben werden mit kochendem Wasser übergossen und eben damit aufgekocht, dann läßt man sie abtropfen und schneidet sie in dünne Scheiben. Nun legt man die Mohrrüben in einen passenden Kochtopf, übergießt sie mit heißer Fleischbrühe, fügt Pfeffer, Salz und nach Geschmack Zucker hinzu und läßt das Gemüse auf schwachem Feuer weichdünsten. Dann überstäubt man es mit etwas Mehl, gibt den Saft einer Zitrone dazu, schwenkt das Gemüse über dem Feuer gut durch und richtet es an.

Kartoffelpuffer. Mehlreiche Kartoffeln und eine Zwiebel werden nach dem Schälen sauber gewaschen und gleich gerieben. Hat der Brei einige Minuten gestanden, so wird mit einem Löffel, den man leicht auf die Masse drückt, das überstehende Kartoffelwasser abgefüllt. Oder man tut den Brei in einen Durchschlag, den man auf eine Schüssel legt; das überflüssige Wasser läuft dann schnell durch und man kann es vorsichtig von der am Boden haftenden Stärke abgießen, die man wieder mit der Masse vermischt. Der Kartoffelbrei wird gesalzen, mit einem, oder je nachdem man den Puffer fein haben will, mit mehreren Eiern und etwas Sahne vermischt; sollte der Brei zu dünn sein, gibt man Weizenmehl dazu. Nun muß gleich mit dem Backen begonnen werden. Man läßt in einer Eierkuchen-Pfanne Schmalz heiß werden, doch nicht zu reichlich Fett auf einmal, tu die Masse löffelweise hinein, formt sie zu dünnen runden oder länglichen Kuchen und bäckt sie auf beiden Seiten goldgelb. Sie müssen sofort vergehrt werden, da sie durch längeres Stehen weich werden.

Kleine Mitteilungen.

:: **Pferdegeschirrschwärze.** 1. 600 Gr. Talg, 600 Gr. Bienenwachs, 600 Gr. Schmierseife, 150 Gr. Lampenruß und 50 Gr. Indigo. Eder 2. 1,8 Kilo Bienenwachs, 2,4 Kilo dicker Terpentin, 150 Gr. Lampenruß, 50 Gr. Indigo oder Pariserblau und 1,2 Kilo Schmierseife. Behufs Herstellung dieser Schwärze werden Talg und Bienenwachs (Terpentin und Bienenwachs) zusammengeschmolzen, hierauf der mit ein wenig Olivenöl verriebene Ruß und Indigo und endlich die Schmierseife unter beständigem Umrühren hinzugefügt. Trocken darf man die Farbenkörper nicht hinzusetzen, da sich sonst Knollen bilden und die Masse ungleichmäßig würde. Die Schmierseife darf nur sehr langsam beigegeben werden, weil durch das mit derselben in die schmelzende Masse gebrachte Wasser Aufschäumen und Steigen eintritt, das Wasser also erst verdampfen muß.

:: **Rattenvertilgung.** Man streiche Phosphorlatwerge zwischen dünne Scheiben von Limburgerkäse, denn diese scheinen eine förmliche Lockspeise für Ratten zu sein. Es ist gut, zuerst 4—8 Tage lang solche Käsescheiben ohne Gift auf Tellern an den Orten, wo die Ratten sich häufig machen, hinzustellen. Die Ratten gewöhnen sich an diese Fütterung, und man wird sie dann auf einmal durch die Vergiftung alle los.

:: **Anilinflecke aus Holz zu entfernen** ist deshalb schwer, weil dieser Farbstoff nicht bloß in die Holzporen dringt, sondern auch das Zellgewebe färbt. Zur Entfernung empfiehlt sich, die Flecken erst einige Zeit mit Salmiakgeist einzureiben und sie darauf wiederholt mit einer konzentrierten Lösung von unterschwefligsaurem Natron zu behandeln.

:: **Vergilbtes Elfenbein wieder weiß zu machen.** Es werden vergilbte Messerschaken von Elfenbein binnen 2—4 Stunden vollständig gebleicht, wenn sie so lange in eine Lösung von schwefliger Säure in Wasser gelegt werden; gasförmige, schweflige Säure macht das Elfenbein rissig, ist daher nicht zu gebrauchen. Auch durch Anfeuchten von vergilbtem Elfenbein mit Wasser und Aussetzen der so befeuchteten Gegenstände unter Glasglocken an das direkte Sonnenlicht macht das durch Alter vergilbte Elfenbein wieder schön weiß.

Zierliches Anrichten der Speisen.

(Nachdruck verboten.)

Selbst die mit der größten Sorgfalt zubereiteten Speisen verlieren an Wert, wenn sie das Auge nicht anmuten, während zierliches Anrichten den Wohlgeschmack erhöht, so daß wir dadurch das einfachste Gericht in eine verlockende Delikatesse verwandeln und unseren Mahlzeiten, statt des rein materiellen Charakters, ein gewissermaßen künstlerisch-anmutiges Aussehen verleihen können. Dieses Bestreben sollte sich nicht nur auf die Gasttafel beschränken, sondern sich ebenso in der Anordnung des alltäglichen Mahles offenbaren.

Beim Braten ist in erster Linie auf gutes und geschicktes Tranchieren zu achten. Die möglichst ebenmäßig zerlegten Stücke ordnet man — die schönste Seite nach oben, die Knochen nach unten — innitten einer nicht zu flachen Schüssel, und umgibt sie mit einem Kranz von Gemüse; oder man legt die Bratenstücke kranzartig um das in der Mitte aufgetürmte Gemüse. Auch kann den Rand der Bratenschüssel ein Kranz von kleinen, gebratenen Kartoffeln, Morcheln, Mixed-Pickles oder Trüffeln usw. zieren. Für das einfache Rindfleisch und kalten Aufschnitt sind Petersilie, gebohelte Meerrettigspäne oder Radieschen ein passender Ausputz. Beim Anrichten von Kalbfleisch kann man den Schüsselrand mit abgekochten Selleriescheiben garnieren, in deren jede man ein grünes Selleriblatt steckt. Aufgewärmten Kalbsbraten schneidet man in Scheiben, gießt die Sauce darüber und belegt ihn dann mit gekochtem Spargel, Fleischklößchen, Krebsschwänzen usw. Den Rand umgibt man mit in Butter goldgelb gerösteten Semmelschnitten. Geflügel richtet man mit der Brust nach oben an. Den Kopf des Fasans steckt man auf ein Hölzchen, umgibt ihn mit einer Papierkrause und legt ihn an den Hals des Vogels. Auch für anderes Geflügel sowie Reh-, Hammelkeulen und dergl. benutzt man Papierkrausen. Hühnerfrikassee erhält einen breiten Reisrand; auch können Saucieschen, Klößchen, Kastanien oder Morcheln zur Verzierung desselben genommen werden. Alle Ragouts, Frikassees und sonstige Saucengerichte garniert man ferner mit Kranz- oder sternartig gelegten Zitronenscheiben, Gurken, Kapern, hartgekochten Eiern, roten Rüben oder auch mit Blätterteig. Eine Schüssel mit Koteletts gewährt einen appetitlichen Anblick, wenn jedes Knöchelchen mit einer kleinen Papierrüsche versehen ist.

Fische dürfen niemals auf der Seite liegen, sondern man stellt sie mit dem Rücken nach oben. Die Schüssel erhält einen Ausputz von Endivien- oder Selleriesalat. Den Fisch belegt man mit gehackten Eiern, Champignons usw. Gebackene Fische garniert man mit Zitronenscheiben, Fleisch-, Fisch- und Kartoffelsalat gewinnen sehr, wenn man sie mit gerollten Sardellen oder Heringsstreifen garniert. Zum Ausputz für Heringssalat dienen schmale Streifen von Räucherlachs und Pfeffergurken, Kirschen, gehackte Eier, das Eiweiß und Eigelb gesondert, Kapern, Perlzwiebeln usw.

Kartoffelbrei wird bergartig aufgehäuft, mit brauner Butter begossen und mit geriebener und in Butter gerösteter Semmel bestreut. Grünkohl richtet man mit Kastanien oder rund ausgestochenen, in Zucker gewälzten und in Butter gebratenen Kartoffeln an. Spinat garniert man mit hartgekochten Eiern, welche man in Viertel teilt und mit brauner Butter begießt. Spargel legt man der Länge nach neben- und übereinander, weil sie auf diese Art bequem zu nehmen sind. Feine Gemüse nach dem Braten serviert man ohne Beilage.

Puddings, Cremes usw. gewinnen sehr, wenn man sie in geschmackvoller Anordnung mit eingemachten Früchten belegt. Letztere müssen vorher auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt werden, da der Saft sonst die Oberflächen der Speisen erweicht und die Früchte einsinken. Gedämpfte Früchte sind am einladendsten, wenn die rundliche Außenseite nach oben gewandt ist. Apfelmus legt man mit feingeschnittenen Mandeln, Korinten und Rosinen aus. Für Beerenobst eignen sich Glasschüsseln ohne Fuß am besten, man ordnet die Früchte auf einer Unterlage von Blättern, welche gleichzeitig den Rand der Schale decken. Zum Aufbau der Apfel, Birnen, Pflaumen und Trauben usw. wähle man nur eine auf hohem Fußgestell ruhende Schale, worin man die Früchte mit Blättern und Ranken von wildem Wein, Efeu oder Immergrün verziert. Zunächst ordnet man auf einer Blattunterlage die schwersten Obstsorten, Aepfel und Birnen, dann Pflaumen und Trauben, dazwischen Blätter und Ranken, letztere müssen tief über den Rand der Schale herabfallen. Zur Winterzeit kann man auch Moos zur Ausschmückung der Fruchtschalen verwenden, dasselbe wird vor dem Gebrauch einige Stunden in Wasser gelegt, wodurch es dann viel frischer erscheint. Sehr hübsch und malerisch nehmen sich die Früchte in dieser Moosunterlage aus, wenn man in die Mitte der Schale eine kleine Pflanze stellt.

Noch vieles ließe sich vom Garnieren und zierlichen Anrichten der Speisen sagen, denn die Phantasie hat hier einen großen Spielraum und es gibt Hausfrauen, denen es ein Bedürfnis ist, dem Alltäglichen einen idealen Schimmer zu verleihen und das Praktische und Notwendige möglichst zierlich zu gestalten. K. F.

Druck und Verlag: Verlag des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis Verlag von W. Nutschbach. — Verantwortl. Redakteur: Konrad Pohl, Halle a. S.

Der Bauernfreund

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

Nr. 10 — Halle a. S., den 11. März — 1911

Ueber die Anlage von Spargelpflanzungen und die Vorteile der neuzeitlichen Methode.

Von Gärtner K. Mutz-Halle.

Wenn irgendwo das Sprichwort, in welchem sich „Mist" auf „List" reimt, zutrifft, dann sicher in der Spargelkultur. Wohl keine zweite Kulturpflanze reagiert so auf die richtige Anwendung des Düngers als der Spargel. Aber gerade an der richtigen, dem Bedürfnis der Pflanzen angepaßten Anwendung des Düngers fehlt es zumeist, weniger noch auf bereits vorhandenen Spargelfeldern als bei der Neuanlage derselben. Wie oft sieht man noch nach alter Weise angelegte Felder, bei denen der gute Wille, das Prinzip der sehr reichlichen Ernährung der Pflanzen durchzuführen, unverkennbar ist. Trotzdem wurden und werden noch heute solche Anlagen nicht richtig gemacht, den Pflanzen wird die freie Entwicklung, dem Besitzer die Ernte erschwert und die letztere wird noch obendrein verringert und im Frühjahre verzögert, obwohl es doch gerade darauf ankommt, durch frühes Erscheinen auf dem Markte die Konjunktur auszunutzen! Es sollen nun im Folgenden die bei der Anlage von Spargelpflanzungen üblichen Methoden kurz geschildert und kritisch betrachtet werden und auf die Vorzüge eines, die Natur der Spargelpflanze berücksichtigenden Pflanzverfahrens hingewiesen werden.

Früher war es gebräuchlich, und z. T. wird es auch heute noch so gehandhabt, daß man den Untergrund unter den jungen Pflanzen mit Mist und allen nur möglichen Dungstoffen vollkommen, in der Annahme, daß die Wurzeln, in den Dünger gelangend, eine sehr reiche Nahrung vorfinden und dementsprechend gut sich entwickeln würden. Diese Ansicht wäre ganz zutreffend, wenn es die übrigen Verhältnisse zuließen, daß die Pflanzenwurzeln den Dünger ausbeuten könnten. Dies ist aber in doppelter Hinsicht irrig. Denn einmal wird der Dünger, wenn er nicht schon vollständig verrottet ist, als totes vergrabenes Kapital angesehen werden müssen, dem selbst Spargelwurzeln nicht mehr gelöste Nährstoffe entziehen können, als er zur Zeit der Anlage enthält. Mit der weiteren Zersetzung ist es doch, wenn erst 50—60 Zentimeter Erde darauf ruhen, vorbei. So tief brachte man nicht nur den Dünger in die Erde, auch die Spargelpflanzen setzte man so tief; ja man häufelte nach eingetretener Stechreife über den Reihen noch zum Ueberfluß, und es ist wirklich nur der unverwüstlichen Lebenszähigkeit der Spargelpflanzen zuzuschreiben, daß sie sich mit ihren Sprossen durch eine solche Erdschanze hindurcharbeiten können. Wie viel mehr muß doch die Lebenstätigkeit dieser Pflanze gesteigert werden können, wenn man ihr Luft und Wärme gönnt? — Es ist weiter zu berücksichtigen, daß die Spargelwurzeln in sehr spitzem Winkel zur Erdoberfläche seitwärts wachsen, so daß es bezweifelt werden kann, ob die Wurzeln überhaupt in den tief untergebrachten Dünger gelangen.

Die nächste Folge des Zutiefpflanzens war, daß die einzelne Pflanze bestrebt war, sich mit allen ihren Gliedern der Oberfläche soweit zu nähern, als ihr natürliches Bedürfnis es erheischte. Man hat das auch eingesehen und ist später, darauf Rücksicht nehmend, zu einem etwas anderen Pflanzungsverfahren übergegangen. Der Spargel wurde nunmehr in 30 bis 35 Zentimeter tiefe Gräben gepflanzt. Die Pflanzgräben wurden nach Brauch und Sitte alljährlich etwas mehr zugefüllt, bis das Feld ausgeglichen war. Man häufelte nun nicht mehr vor dem Stechen, denn der Hügel war nur unnützer Ballast: man konnte auch den Pflug anwenden und das Stechen der Pfeifen war nicht schwieriger denn früher. Das war eine herrliche Sache, bis man merkte, daß der ursprüngliche Fehler des Zutiefpflanzens noch immer nicht beseitigt war, denn die Pflanzen rückten auch in diesen Anlagen der Oberfläche immer näher und lagen bald dicht unter der Oberfläche. Erde zum Häufeln war aber, weil man damit nicht gerechnet und meist zu dicht gepflanzt hatte, nicht vorhanden. Wir sehen, die Spargelrhizome beschränken sich gerne auf die oberen Bodenschichten und ihre Wurzeln gehen nicht tiefer in den Boden, als es zur Erlangung genügender Feuchtigkeit notwendig ist. Diese letztere Tatsache habe ich an vielen verwilderten, also nicht von Menschenhand gepflanzten Spargelpflanzen unzweifelhaft festgestellt und durch Photographie fixiert. Das Resultat der Untersuchung einer solchen Pflanze war fast ausnahmslos eine verhältnismäßig flache Rhizomen- und Wurzellage. Der „Kopf" liegt meist zirka 10 Zentimeter unter der Oberfläche und die Wurzeln verbreiten sich 20 bis 30 Zentimeter unter derselben. Das Wurzelsystem ist es also, dem wir beim Bepflanzen der Spargelfelder die größte Aufmerksamkeit schenken müssen, denn wie aus dem oben gesagten erhellt, ist es ganz und gar nicht gleichgültig, ob wir tief oder flach pflanzen.

Wir sollten darum den Spargel nicht tiefer als 10 Zentimeter in den Boden pflanzen im Reihenabstand von 1,25 bis 1,50 Meter, wir häufeln aber vor der Stechzeit mit der seitwärts liegenden Erde zirka 25 Zentimeter hoch an und ziehen die Hügel sofort nach beendigtem Stechen (Ende Juni) auseinander und ebnen das Feld. Nicht zu vergessen ist, daß auch der Frost im Winter auf solche Anlage einen wohltätigen Einfluß ausübt. (Schädlinge.)

Seit Jahren macht sich denn auch das Bestreben geltend, auch den Spargelpflanzen zu gewähren, was ihnen gebührt: Luft, Licht, Wärme! —

Eine besondere Bedeutung hat das Häufeln (nicht höher als nötig) und das Wiederentfernen der Hügel nach beendigter Stechperiode. Bleiben die Hügel über Sommer und Herbst liegen, dann sehen wir unsere Spargelanlagen derselben Gefahr aus, wie bei den früheren Pflanzmethoden, es würde also sich bald wieder das Bestreben der Pflanze zeigen, sich mit allen ihren Gliedern der Oberfläche soweit zu nähern, als ihr natürliches Bedürfnis es erheischt. Die Pflanzenköpfe würden einfach aufwärts und in die Hügel hineinwachsen. Ebnen wir aber das Feld Ende Juni, so werden die Pflanzen immer im gleichmäßigen Abstand von der Erdoberfläche weiterwachsen, denn die Bildung der neuen Sproßanlagen und somit die Verlängerung der Rhizome entweder nach seitwärts oder eventuell schräg aufwärts findet im Sommer und Herbst statt und nicht etwa im Frühjahr.

Es ist unbestreitbar, daß die flachgepflanzten Anlagen früher Spargel liefern als die nach alter Weise tiefgepflanzten, einfach deshalb, weil die Frühlingswärme die Wurzeln eher erreicht, überhaupt weil die Vegetation um so eher einsetzen muß, je näher eine Pflanze dem Einfluß eines Wärme ausstrahlenden Körpers, in diesem Falle der Sonne, ausgesetzt ist. Diese Methode verspricht also einen frühen Erntebeginn, was gleichbedeutend ist mit gesteigerter Rentabilität. Dazu kommt noch, daß sie ein wesentlich geringeres Anlagekapital erfordert, als die tiefgepflanzten Spargelfelder. Berücksichtigen wir noch, daß bei dem neuen Verfahren der Dünger, ob Stall- oder Kunstdünger leicht in unmittelbare Nähe der Pflanzenwurzeln gebracht werden kann, dann dürften die Vorteile der Methode des Flachpflanzens vollkommen erwiesen sein.

Fehler beim Obstbau.

Von W. M.

Wenn wir uns von dem Nutzen der Obstbaumzucht im Allgemeinen überzeugt haben, so haben wir uns für die Folge die Frage vorzulegen: Ist es bei unseren Bodenverhältnissen, bei unserem Klima noch möglich, einen nennenswerten Gewinn aus dem Obstbau zu ziehen? Häufig finden wir aber, daß an dem minderwertigen Erträgnisse weder Boden, noch Klima schuld sind, sondern große Fehler, die im Betriebe gemacht werden. Er erscheint uns daher sehr angezeigt, im Interesse der Hebung unseres bei-

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19110311026/fragment/page=0001

nischen Obstbaues, einmal zu erörtern, welche Fehler verbessert oder vermindert werden können.

Betrachten wir unsere Gärten, so sehen wir, daß sie oft durch Zufall entstanden und durchaus nicht nach einem festen Plane angelegt sind. Sie liefern den Ertrag nicht, den sie nach Lage und Größe unbedingt liefern müßten. Wenn es nun auch geradezu ein Ding der Unmöglichkeit ist, aus einem derart planlos angelegten, mitunter auch noch dazu stark verwilderten Garten eine Musteranlage zu machen, so läßt sich doch sehr viel tun, um die Bäume tragfähiger, das Grundstück rentabler zu machen.

Stehen in einem Garten die Bäume so dicht, daß die Sonnenstrahlen nicht mehr durch die Blätter hindurch bis zum Boden dringen können, daß die Kronen der Bäume sich berühren, und sich dadurch in ihrer weiteren Entwickelung hinderlich sind, so muß ein Teil derselben entfernt werden, denn Luft und Licht üben auf die Tragfähigkeit der Bäume einen großen Einfluß aus. Ebenso gehören alle dürren Bäume, mit abgestorbenen Aesten und solche mit krankhaftem Wuchs sofort hinaus.

Weit gefehlt wäre es dagegen, einen Baum zu entfernen, weil er nicht in Reih und Glied paßt, oder weil er eine schlechte Sorte trägt. Bäume, welche in guter Triebkraft stehen, und reichlich tragen, werden behalten, auch wenn sie außer Reih und Glied stehen.

Das zweite Geschäft in einem vernachlässigten Obstgarten ist das Ausschneiden der Krone und das Reinigen derselben von Moos, Flechten und Misteln. Weggeschnitten sollen werden: 1. alle dürren Aeste. 2. alle Aeste, welche in die Krone hineinwachsen und Reibungen verursachen. 3. alle sogenannten Wasserschosse mit Ausnahme derer, welche zum Umpfropfen nötig sind. Haben sich die Zweige, weil sie zu dicht waren, zu lang eingewickelt, so müssen sie eingekürzt werden. Bei diesem Putzen der Kronen wiederum sind folgende Punkte zu berücksichtigen: 1. müssen alle Aeste glatt am Stamm abgeschnitten werden. 2. größere Wunden müssen mit Baumwachs oder Teer verstrichen werden. 3. der Baum soll bei diesen Operationen nicht mutwillig durch Abschlitzen der Aeste usw. beschädigt werden.

Anfangs geht man hierbei immer etwas zaghaft ans Werk, man überlegt lange und fürchtet sich, zu viel wegzuschneiden, hat man aber einmal einen Baum zugeputzt, so geht es bei den anderen viel leichter, schneller und sicherer, und wenn die Bäume einmal ausgeäastet sind, so braucht man sie 2 bis 3 Jahre nicht mehr zu putzen und ihre Tragfähigkeit ist bedeutend erhöht.

Alte Pflanzungen wieder herzustellen, ist oft eine sehr lohnende Arbeit. In vielen Pflanzungen gibt es Bäume, namentlich Aepfel- und Birnbäume, welche sich zwar in ganz gutem Zustande befinden, aber nur eine geringwertige, schlechte Sorte oder auch eine feinere Art tragen, die bei uns nur unter ganz besonders günstigen Bedingungen gedeiht. Der Wert solcher Bäume kann verdreifacht, sogar versechsfacht werden, dadurch, daß man sie umpfropft, ein Verfahren, das gar nicht genug empfohlen werden kann.

Wird der Ast eines großen Baumes veredelt, so trägt er schon nächstes Jahr, sicher aber im zweiten Jahre; man hat also auf diese Weise viel frühere Erfolge als beim Veredeln von kleinen Wildlingen. Auf einen ausgewachsenen Baum pfropft man in der Regel nur eine Sorte, und zwar wählt man in Berücksichtigung des Prinzips der Massenpflanzung gleich eine Sorte aus seinen eigenen Garten, die sich bewährt hat, gut ist und reichlich trägt. Das Verfahren ist folgendes: Erst muß der Baum geputzt werden, dann erst veredelt man bei kleineren Bäumen die Hälfte der Aeste, bei größeren ein Drittel der Aeste und läßt die übrigen als sogenannte Zugäste stehen. Zum Umpfropfen eines großen Baumes gehören nämlich drei bis vier Jahre. Würde man ihn gleich auf einmal veredeln, so könnte er an Saftstauungen zu Grunde gehen. Im ersten Jahre wird also ein Teil veredelt, im zweiten Jahre wieder ein Teil und im dritten Jahre der Rest; die hierbei am besten anzuwendende Veredelungsart ist das Pfropfen in den Spalt.

Ein weiterer wichtiger Punkt ist die Düngung der Obstbäume. In der ganzen Landwirtschaft ist es Grundsatz, daß die Stoffe, welche durch Kulturpflanzen dem Boden entzogen werden, denselben in Düngerform wieder zurückerstattet werden müssen. Auch Obstbäume erfordern Dünger, denn sie sollen nicht nur Holz, sondern auch Früchte erzeugen. Obstbäume werden sehr fruchtbar, wenn sie so ausgepflanzt werden, daß sie ihre Wurzeln flach ausbreiten, da sie dann auch die Düngerstoffe leichter aufzunehmen vermögen. Die Stoffe, welche die Obstbäume brauchen, sind Stickstoff, Kali und Phosphorsäure. Die Blätter brauchen vorzugsweise Stickstoff, das Holz Kali. Die Früchte brauchen beides und auch noch Phosphorsäure, welche namentlich in Aepfeln zu finden ist, und läßt sich aus dem Treiben der Blätter, des Holzes und der Früchte leicht erkennen, welcher Nährstoff genügend vorhanden ist bezw. mangelt.

Landwirtschaft.

□ **Verhalten der verschiedenen Bodenarten zu Bewässerung.** Sandboden verträgt sehr starke Bewässerung. Tonboden darf nie lange und nicht unausgesetzt bewässert werden, weil er sich zu stark erkältet und wasserhart wird. Aber ebenso wenig darf bei ihm die Bewässerung nicht lange ausgesetzt werden, weil er sonst leicht Risse bekommt. Sehr dankbar für die Bewässerung ist Lehm- und Kalkboden, begangene Fehler strafen sich hier am wenigsten. Kalkboden bedarf sehr viel Wasser, für ihn kann auch ohne Bedenken Wasser aus Moorbrüchen verwendet werden. Torf- und Moorboden ist im allgemeinen der für Bewässerung ungeeignetste Boden, er muß jedenfalls vor der Bewässerung trocken gelegt werden, wässert sich aber erst nach Jahren süß. Den besten und schnellsten Erfolg erreicht man mit Wasser, welches viel Schlick mit sich führt.

□ **Magermilch zur Brotbereitung.** Es wurde schon oft daran erinnert, daß die entrahmte Milch noch lange nicht die Beachtung findet, die sie verdient. Bei der Verwendung der Magermilch zur Brotbereitung kann man zunächst die Milch durch Zusatz von Hefe und Sauerteig zur Gärung bringen, wobei allerdings der Milchzucker verloren geht. Nach 24—36 Stunden wird dann zu der sauren Milch Mehl geknetet und der Teig, nachdem er nur kurze Zeit gelegen, geformt und gebacken. Das Brotprodukt ist von tadelloser Beschaffenheit. Neben einer gewinnreichen Verwertung der Magermilch hat dieses Verfahren für sich eine Vereinfachung der Teigbereitung und eine beschleunigte Reifung des Teigs, da letztere durch die Fermentbildung im Säuerungsprozeß der Milch bereits eingeleitet ist.

□ **Anbau von Möhren.** Man säet sie entweder vor Winter oder im zeitigen Frühjahr, d. h. auf trockenen, leichten Boden, werden die Stoppelmöhren im Spätherbst, auf schwereren, feuchteren Bodenarten Ende Februar oder im März, oder so lange der Boden von dem vorhergehenden Frost noch locker und feucht ist, über den Roggen gesäet. Nach dem Säen wird das Land mit eisernen oder starken hölzernen Rechen überzogen, um den Samen an oder etwas in die Erde zu bringen. Der Saat schadet dies Ueberharken durchaus nicht. Nach der Roggenernte wird das Land kreuz und quer überzogen und werden darauf die Stoppeln und das Unkraut abgeharkt. Natürlich muß alles fest sitzengebliebene Unkraut später ausgejätet werden und sind hierbei die Möhrensaaten, wo es nötig ist, auf ein richtiges Maß auszudünnen.

Haus- und Zimmergarten.

** **Zuckererbse.** Diese unterscheidet sich von den Pahl-, Läufer- oder Kneifel- und Markerbsen durch zarte, weiche Schoten, die gekocht ein sehr feines Gemüse geben, während die Schoten der übrigen Erbsen hart und ungenießbar sind, so daß nur ihre Samen in der Küche Verwendung finden können. Die Zuckererbse gibt, wenn sie recht früh ausgesät wird, einige Wochen früher Schoten als Busch- und Stangenbohnen, ist daher für die an frischen Gemüsen arme Zeit, im Juni, der Hausfrau und Köchin sehr willkommen, weshalb der Gartenfreund nicht versäumen sollte, neben anderen Frühgemüsen auch Zuckererbsen mit anzubauen. Beim Anbau ist aber auf den Bedarf Rücksicht zu nehmen, was hier heißen soll, es dürfen nicht mehr Zuckererbsen gesät werden, als die Hausfrau binnen 2 bis 3 Wochen verbrauchen kann, denn bei längerem Hängen an den Pflanzen verlieren die Schoten an ihrer Zartheit. Die niedrigwachsenden Sorten, wie: niedrige frühe, Vilmorins Markzucker-, Fürst Bismarck usw. können ohne Reiser gezogen werden, dagegen müssen die hohen wie weiße, große Säbel-, grauen Riesenschwert-, Wachsschwert-, und schweizer Riesen-, weil sie 1—1,5 Meter hoch werden, Reiser als Stützen erhalten. Beim Säen zieht man mit einer Hacke auf einem Beete 3—5, ungefähr 3—4 Zentimeter tiefe Furchen und streut in diese einzeln den Erbsensamen, oder man legt in Zwischenräumen von 20—30 Zentimeter je 5—8 Erbsen zusammen. Gleich nach dem Aufgehen sind die Beete zu behacken und danach gleich die Reiser zu stecken.

** **Wenn frisch gepflanzte Bäume nicht austreiben wollen,** aber doch noch grün sind, so ist es sehr empfehlenswert, die Leitzweige, wenn es nicht schon vor dem Pflanzen geschehen ist, um einige Wurzeln einzukürzen.

** **Frühaussaaten von Gemüse im Freien.** Die milde Witterung, die bis jetzt herrschte, wird bei manchem Gartenfreunde die Lust zum Säen angeregt haben, nur weiß nicht jeder Gartenfreund, welche Gemüsesorten er da im Freien schon säen kann. Es sind dies, gleich gesagt: Schnittsalat, Kopfsalat, Karotten, Zwiebeln, Erbsen, Puffbohnen und Spinat. Die Samen dieser Sorten, wenn nachher Frost eintritt, leiden von diesem nicht, ebenso auch nicht bei naßkalter Witterung.

** **Pflege der Zimmerpflanzen.** Mit dem Gießen kann man jetzt schon reichlicher verfahren, namentlich bei denjenigen Pflanzen, die neues Leben zeigen. Abgeblühte Zwiebelgewächse stellt man trocken, gießt sie wenig und läßt sie einziehen. Die im Keller usw. untergebracht gewesenen Pflanzen bekommen Oberlicht, man schneidet und verpflanzt sie und stellt sie zum Treiben an das Fenster. Gloxinen und Begonien können in Töpfe ausgesäet werden. Ein schwacher Guß von Kuhdünger — 1 Liter Wasser auf einen Blumentopf Dung — ist sehr zu empfehlen, jedoch nur bei Pflanzen, die nicht verpflanzt sind, z. B. bei Palmen, Philodendron usw. Ein übermäßiges Düngen schadet den Pflanzen ebenso wie dem Menschen das zu viele Trinken. Maß und Ziel beim Düngen und Gießen der Pflanzen.

** **Primeln** werden nicht selten von der Fleckenkrankheit befallen. Diese Krankheit rührt von dem häufigen Bespritzen mit Wasser her. In diesem Falle nehme man die behafteten Pflanzen allein, bestreue sie mit Schwefelblüte und halte sie geschlossen. Nach kurzer Zeit werden die Pflanzen wieder gesund weiter wachsen.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Kaltwasserheilverfahren gegen Maul- und Klauenseuche.** Dasselbe wurde mit bestem Erfolge in der Art ausgeführt, daß gleich beim Ausbruch der Seuche kranke wie gesunde Tiere täglich zweimal am ganzen Körper mit kaltem Wasser abgebürstet, dann rasch in warme Decken eingewickelt und in den mit reichlicher Spreu versehenen Stand geführt wurden. Die Abwaschung begann jedesmal am Kopfe und endigte an den Füßen. Unter den Decken stellte sich dann bald starker Schweiß ein; während dieser Zeit wurde besonders darauf geachtet, daß der Stall frei von Zug sei. Jeden Mittag fand jedoch eine gründliche Lüftung statt. Besonders bösartig erkrankte Klauen wurden mit einem dicken Lehmbrei bestrichen. Sobald derselbe trocken, erfolgte gründliche Abwaschung und erneutes Bestreichen. Bei dieser Behandlung ging die Seuche sehr schnell und milde vorüber. Manche Tiere bekamen gar keine Bläschen im Maul. Bei allen aber trat schon nach wenigen Tagen wieder reger Appetit ein. Wunde Stellen am Euter wurden täglich mehrmals mit Calendulatinktur bestrichen, die binnen kurzem Heilung bewirkte.

†† **Das massenhafte Verenden junger Kaninchen,** zumeist schon in den ersten Wochen ihres Daseins, rührt vielfach von einer unrichtigen Fütterung nicht nur der jungen Tiere selbst, sondern auch der Muttertiere zur Zeit ihrer Hochträchtigkeit her. Die zuträglichste Fütterung für hochträchtige Muttertiere, sowie für junge Kaninchen in den ersten Lebensmonaten besteht frühmorgens aus einer Hand voll Gras, um 10 Uhr aus ¼ Liter Milch nebst einigen Stücken hartem Brot, mittags einigen Händen voll Hafer, um 4 Uhr nachmittags wieder Milch und Brot und abends nochmals Grünfutter. Derartige Kost ist den Tieren äußerst zuträglich und wird dadurch die Sterblichkeit unter denselben wesentlich beschränkt.

†† **Die Auffütterung junger Tauben** wird von manchen Eltern oft vernachlässigt, das heißt, die Jungen werden nicht gleichmäßig, manchmal auch nach kurzer Zeit überhaupt nicht mehr gefüttert, was namentlich bei Spätbruten oder bei beginnender Mauser, die Ende des Sommers eintritt, der Fall ist. Man muß deshalb mindestens zweimal täglich, etwa morgens und abends, die Nester untersuchen, nimmt dann die nicht gefütterten Jungen heraus und ätzt sie mit rohem Ei, zu welchem Zwecke man ein dünnes Papier derart knickt, daß es eine Art Rinne bildet; dann schiebt man das Papier dem Tierchen in den Schnabel und schüttet allmählich rohes Ei in die Rinne, das von den Jungen gern genommen wird. Wenn solche vernachlässigte Junge bereits Federn haben, so tut man gut, dieselben gänzlich aus dem Neste zu entfernen und ihnen etwa dreimal täglich den Kropf mit gekochten Erbsen zu füllen. Damit die Tierchen trinken lernen, steckt man ihren Kopf in reines Wasser. Allmählich werden die Täubchen auch allein fressen.

†† **Die Vorarbeiten zur Hecke** sind, wo noch nicht geschehen, unverzüglich in Angriff zu nehmen und Nester, Nistkästen, Käfige und Vogelzimmer gründlich zu reinigen. Die Wände werden mit Kalk übertüncht und der Boden mit gewaschenem, trockenem Flußsand überdeckt. Passende Weibchen und Hähne werden zur Zucht ausgesucht und vorher kräftig gefüttert, ältere als zwei-, höchstens dreijährige Vögel sollten zur Brut nicht verwendet werden. Das Einwerfen in den Heckraum darf frühestens und nur bei besonders warmen Wintern Ende des Monats geschehen.

Bienenwirtschaft.

? **Zur Bienenpflege im Frühjahr.** Offne beim Reinigungsausflug am Vormittag die Fluglöcher, reinige das Bodenbrett von Toten und Gemüll, wische mit einem Stücklein Tuch, welches zuvor in Karbolwasser getaucht wurde, die gereinigten Stellen sorgfältig ab. Ist der Erdboden gefroren oder liegt gar Schnee, dann entferne den letzteren rings um den Stand auf zwei bis drei Meter und bestreue diese Fläche mit Sand, Asche oder Torfmull, aber nicht mit Stroh, weil sich die Bienen darin leicht verkriechen. Zeigt sich Ruhrkrankheit, so übersiedle die am meisten befallenen Völker in andere Bauten, die etwas erwärmt und mit reinen Honig- oder Pollenwaben ausgestattet werden müssen. Dagegen lasse Völker, die nur geringe Spuren dieser Krankheit zeigen, in Ruhe; sie erholen sich in ein paar Wochen von selbst. Weisellose Völker weg ohne Umstände! Hast du ein dem Hungertode nahes Volk auf dem Stand, so hilf rasch und ausreichend. Aber füttere nur jetzt keine dünnflüssigen Futtermassen, sondern hänge gedeckelte Honigwaben, die du im Vorrat haben solltest, an den Bienensitz. Im allgemeinen stochere an den Völkern, die ruhig sitzen, nicht ohne Not herum und halte sie warm. Hinreichende Nahrung (Honig und Pollen), Ruhe und Wärme sind die Hauptsache.

? **Eine gründliche Frühjahrsrevision aller Stöcke** gehört ebenso zu den unerläßlichen Arbeiten in der rationellen Bienenwirtschaft, wie die Herbstmusterung. Sie werde ehestmöglichst vorgenommen und erstrecke sich auf folgende Punkte: 1. Weiselrichtigkeit, 2. Futtervorrat, 3. Zustand der Waben, 4. Verengung oder Erweiterung, 5. Warmhaltigkeit.

? **Ausbrennen oder Aussengen der Bienenwohnung.** Wenn neue Bienenwohnungen, sowohl Kasten oder Strohkörbe, rauhe Innenwände haben, so brennt man diese mit Stroh oder Papier aus, nimmt dann einen Ballen zusammengedrückter Waben und reibt damit die warmen Innenwände ab, damit diese die Feuchtigkeit nicht so sehr auffangen, wodurch sonst die Durstnot entstände.

? **Brut-Ansatz.** Man kann den Brutansatz bei einem schwachen Volke bedeutend fördern, wenn man frühzeitig mit dünnflüssigem Honig füttert. Die Königin kommt dadurch nämlich zu dem Glauben, die Tracht sei so reichlich und richtet demnach ihre Eierlage ein. Besser ist es jedoch jedenfalls, wenn man den Bienen im Herbst soviel Vorrat läßt, daß man im Frühjahr, um den Brutansatz zu fördern, die spekulative Fütterung nicht nötig hat.

Gesundheitspflege.

* **Das sonnenverbrannte Gesicht.** Das verbrannte Gesicht wird im allgemeinen als ein Zeichen von Gesundheit betrachtet, obgleich es eigentlich kaum zu erklären ist, wie man darauf verfallen ist. Ein verbranntes Gesicht kann nun sich leicht holen, ohne daß darum das Allgemeinbefinden irgendwie verändert oder verbessert zu sein braucht. Es läßt sich also höchstens denken, daß die dunkle Gesichtsfarbe als Gegensatz zur krankhaften Blässe als gesund erscheint. Wer seinerseits derselben Ansicht ist und das braune Gesicht für eine Schönheit hält, hat es nicht einmal nötig, ins Freie zu gehen, um sich in dieser Hinsicht zu verschönern, sondern er kann seinen Zweck auch im Zimmer erreichen, wenn er einige physikalische Geschicklichkeit und die dazu nötigen Apparate besitzt. Es ist eine bekannte Tatsache, daß die sogenannten ultravioletten Strahlen des Sonnenlichts sowie des elektrischen Lichts diese Wirkung hervorbringen, die demnach wohl auf chemischen Vorgängen beruht, wie sie gerade durch diese Strahlen erzeugt werden. Noch schneller wird man mit einer der neuen Quecksilberquarzlampen zum Ziele kommen, und zwar in wenigen Minuten mit gleicher Vollkommenheit, wie sie sonst vielleicht nur durch einen Landaufenthalt von mehreren Wochen erreicht werden könnte. Selbstverständlich können aber die ultravioletten Strahlen den Ausdruck von Gesundheit und Frische nicht zuwege bringen, den ein braungebranntes Gesicht hervorruft, wenn es ehrlich durch den langen Aufenthalt in freier Natur und in frischer Luft erworben ist. Es wäre aber auch denkbar, daß die Bronzefarbe der Haut ein gewisses Zeugnis für einen günstigen gesundheitlichen Zustand abzulegen vermag, falls nämlich die dunkle Färbung der Haut von einem reichlichen Gehalt des Bluts an roten Farbstoffen herstammt, eine Annahme, die freilich noch eines bündigen Beweises bedarf. An sich ist das Braunbrennen der Haut ein Vorteil für den Träger, weil es zu einem Schutz der tieferliegenden Gewebe führt. Das kann jeder Großstädter leicht erfahren, der sich, wie es jetzt so oft geschieht, möglichst ohne Aufenthalt von seinem Wohnort durch einen Schnellzug ins Hochgebirge begibt. Namentlich wenn er diese Wohltat nur selten genießen kann, und infolgedessen wahrscheinlich eine gewisse Großstadtblässe auf die Reise mitnimmt, werden ihm die ungewohnten Sonnenstrahlen in der klaren Luft des Gebirges heftig zusetzen. Die Folge wird aber in der Regel keine Braunfärbung des Gesichts sein, sondern eine Rötung, die nicht den gleichen Wert besitzt, weil sie ein sicheres Vorzeichen davon ist, daß die betreffenden Stellen des Körpers sich zu häuten beginnen. Man kann jetzt in den Alpen wohl in jedem Sommer zahlreiche Touristen herumlaufen sehen, denen die Haut in Fetzen von der Nase und von den Backen hängt, und sie können sich noch dazu Glück wünschen, wenn es bei einer Häutung bleibt und auch weiter kein Ausschlag und keine Blasenbildung erfolgt. Trotzdem die dadurch bewirkten Unannehmlichkeiten meist gering sind und gegen die Genüsse beim Alpenwandern wenig ins Gewicht fallen, so kann man doch wiederum nicht sagen, daß ein solches sonnenverbranntes Gesicht schlechthin zur Gesundheit beiträgt oder das Anzeichen einer solchen ist. Das braungebrannte Gesicht freilich verdient seinen guten Ruf eher, und auf dieses sollte daher auch die Zuneigung beschränkt werden. Das beste Mittel, dazu zu gelangen, liegt darin, sich dem Sonnenbrand nicht zu stark auszusetzen und den Uebergang vom Stadtleben in das Naturleben nicht zu jäh sich vollziehen zu lassen. Nur auf diese Weise kommt die „Patina" des Gesichts in ganzer Schönheit zustande, ohne daß man irgendwie darunter zu leiden hat.

Der Nutzen des Apfelessens. Der Apfelgenuß besonders unmittelbar vor dem Schlafengehen, ist ein bewährtes Mittel zur Beförderung der Gesundheit. Der Apfel liefert nicht nur eine vorzügliche Nahrung, er ist zugleich eines der hervorragendsten diätetischen Mittel. Derselbe enthält mehr Phosphorsäure in leicht verdaulicher Verbindung als irgendein anderes pflanzliches Erzeugnis der Erde. Sein Genuß, besonders unmittelbar vor dem Schlafen wirkt 1. vorteilhaft auf das Gehirn, 2. regt die Leber an, 3. bewirkt, wenn regelmäßig vor dem Schlafen genossen, einen ruhigen Schlaf, 4. desinfiziert Gerüche der Mundhöhle, 5. bindet die überschüssigen Säuren des Magens, 6. paralisiert hämorrhoidale Störungen, 7. befördert die sekretierende Tätigkeit der Nieren, 8. hindert somit die Steinbildung, 9. schützt ferner gegen Verdauungsbeschwerden und 10. gegen Halskrankheiten.

Mittel gegen Keuchhusten bei Kindern. Zwei bis drei in Weinessig getränkte Stückchen weißen Zucker zu essen gegeben, heilen den Husten sofort.

Zahnschmerzen. 1% Gramm Collodium wird mit 3½ Gramm Karbolsäure vermischt. Es bildet sich eine salzige Masse, von der ein wenig in den hohlen Zahn getan wird. Der Schmerz hört augenblicklich auf.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19110311026/fragment/page=0002