Für die Küche.

Backwerk, süße Speisen usw.

Biskuittorte. Acht Eigelb werden mit einem halben Pfund fein gesiebten Zucker ¾ Stunden gerührt, dann wird ein halbes Pfund feiner Gries löffelweise dazu gegeben, der feste Schnee der Eier und die abgeriebene Schale einer Zitrone hinzugefügt, die Masse in eine mit wenig Butter ausgestrichene Blechform getan und die Torte bei mäßiger Hitze eine Stunde gebacken.

Apfelsinenspeise. Ein Liter Rahm wird mit 175 Gr. Zucker, worauf die Schale von zwei bis drei Apfelsinen und einer Zitrone abgerieben wurde, nebst dem durch ein Sieb gegebenen Safte von drei Apfelsinen und der Zitrone aufgekocht. Mit etwas Sahne, welche man zurückgelassen hat, verrührt man 16 Eidotter, gibt dieses zu der heißen Sahne und läßt es unter beständigem Rühren noch einmal aufkochen. Nun nimmt man die Masse vom Feuer, rührt aufgelöste Gelatine, sowie das zu Schnee geschlagene Eiweiß behutsam darunter. Das Ganze wird in eine Form gefüllt und zum Erkalten hingestellt. Vor dem Servieren belegt man die Speise mit Apfelsinenschnitten.

Ein gutes Rezept für Kakes. Ein halbes Pfund Butter wird zu Sahne gerührt, dann gibt man nach und nach vier ganze Eier, ein halbes Pfund Zucker, abgeriebene Zitronenschale, Vanille, eine Messerspitze voll Hirschhornsalz und so viel Mehl hinzu, daß sich der Teig bequem ausrollen läßt, also den Teig nicht zu fest machen. Nachdem der Teig ausgerollt ist, werden mit einem Glase oder einer Form kleine Kuchen ausgestochen, diese auf ein Backblech gesetzt und bei sehr mäßiger Hitze gebacken. Diese Kuchen halten sich, in Blechbüchsen aufbewahrt, sehr lange frisch.

Speise von Semmel und Aepfeln. Man röstet einen Teller voll in große Würfel geschnittener Semmel mit Butter gelbbraun, ebensoviel würfelig geschnittene Aepfel schwitzt man mit etwas Butter und Zucker halbweich. Nun werden acht Eidotter mit einem halben Liter Sahne klar gerührt, 25 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 25 Gramm gereinigte Korinthen, die Aepfel und Semmelwürfel hinzugefügt und alles tüchtig vermischt. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt, in einem Bein-marin etwa eine Stunde gebacken, gestürzt und mit einer Chaudeau-Sauce serviert.

Küchenzettel. Sonntag: Grünkernsuppe mit Markklößchen. Schwarzwurzelgemüse mit kleinen gebratenen Fleischbouletten (von Kalbfleisch). Geschmorte Hammelkeule. Eingezuckerte Apfelsinen. Montag: Sagosuppe. Maktaroni. Gewärmte Hammelkeule. Dienstag: Nudelsuppe. Büchsenbohnen mit Schweinskoteletten. Mittwoch: Gebrannte Griessuppe. Wiener Schnitzel. Kressensalat und Salzkartoffeln. Donnerstag: Rindfleischbrühe. Rindfleisch mit Mohrrüben. Gemüse und Kartoffeln. Freitag: Erbssuppe mit Schweinsohren. Kartoffelklöße mit Backobst. Sonnabend: Kerbelsuppe. Eingemachte Bohnen, Rauchfleisch. Durchgerührte Kartoffeln.

Gebrannte Griessuppe. Für 6 Personen nimmt man 2 Obertassen Griesmehl, röstet solches in einem Stück recht heiß gemachten Schmalz hellbraun, gießt dann kaltes Wasser langsam unter beständigem Umrühren daran, würzt die Suppe mit Salz und Muskatnuß und kocht sie eine Viertelstunde; nach dem Anrichten zieht man die Suppe mit 1—2 Eigelb ab.

Gepökelte Schweinszunge. Nachdem die Zunge zuerst mit Salpetersalz, dann mit gewöhnlichem Salz auf allen Seiten tüchtig eingerieben ist, wird sie einige Stunden liegen gelassen, mit gestoßenen Nelken und Pfeffer eingerieben, in einen Topf oder eine Schüssel zum Pökeln gelegt und mit einem schweren Deckel, um die Luft abzuschließen, zugedeckt. Nach 3—4 Tagen kann man die Zunge kochen. Ist sie im Wasser mit etwas Salz weichgekocht, so zieht man die Haut ab, legt dann die Zunge zwischen zwei Brettchen, die man beschwert. Ist sie, so gepreßt, kalt geworden, so schneidet man sie kalt auf.

Für Familie und Haus.

Ein verlorener Tag.

Es kommen Tage im Leben, in denen der Mensch mit sich selbst nicht zufrieden ist. Nicht, daß er sich an diesen Tagen einer großen Schuld bewußt wäre, die das Gemüt niederdrückt und verdüstert — nein, er hat sicherlich nichts begangen, was seinen Mitmenschen zum Schaden gereichen könnte; auch nichts, das für ihn selbst nachteilig wäre. Aber er ist doch mit sich selbst nicht einig. Woher das nur kommt? Nicht einmal einen großen Aerger hat er an diesem Tage gehabt; wer hat ihn also so unzufrieden gemacht?

Doch je länger er darüber nachsinnt, desto größer wird die innere Leere. Und aus dieser gähnenden Oede kommt ihm zuletzt zum Bewußtsein, daß nur eine Ursache die Schuld an seiner Mißstimmung sein könne, die nämlich, daß er den Tag nicht zu seiner Zufriedenheit ausgefüllt habe.

Das ist's! Zu wenig hat er getan. Oder er hat doch gearbeitet, aber was er gearbeitet hat, ist ihm nicht recht gelungen, war vielleicht unnütze Tändelei. Ein Tag des Lebens ist alsdann mehr oder weniger vergeudet worden!

Ja, müssen wir denn fortwährend arbeiten und ruhelos schaffen? Soll das Leben nur ein „Dasein im Arbeitssoche" bedeuten? Hat der Mensch nicht auch das Recht, mal einen Tag in süßem Nichtstun zu verbringen.

Ei gewiß! Aber auch die „Süßigkeit" des Nichtstuns fehlt oft. Wir haben uns nicht körperlich oder seelisch gekräftigt, haben aus dem lieben, langen Tag keinen Genuß, kein wahrhaftes Vergnügen, nicht einmal ein helles, befreiendes Lachen herausgeschlagen. Nichts, gar nichts, oder doch nur zehrende Grübelei, mit der wir unser Lebensmark schwächten, machten den Inhalt dieses verlorenen Tages aus.

Ein verlorener Tag! In jedem Menschenleben, auch im besten, tatenreichsten ist er vorhanden. Welcher Baum hätte keine taube Blüte? Jeder Mensch hat einmal alle Ursache, damit unzufrieden zu sein, wie er den Tag ausgefüllt hat. Und zuweilen ist es nicht einmal die Schuld des Betreffenden, daß dem so ist. Er hatte vielleicht etwas Besseres vorgehabt, wollte aus einem Ruhetag einen Tag der inneren Sammlung oder einen heiteren Freudentag schaffen und ist wider seinen Willen abgelenkt — vielleicht in eine öde Gesellschaft gezogen worden. So fehlt ihm jetzt alle innere Befriedigung: zwischen Sonnenaufgang und Sonnenuntergang liegt nur das stumpfe, trübe Bewußtsein: der Tag geht dahin, ohne daß ich etwas herausschlage, weder Arbeit, noch Ruhe, noch Genuß!

Vor allem werden von diesem niederdrückenden Gefühl jene Menschen im wahrsten Sinne „heimgesucht", denen ein starker Tätigkeitstrieb innewohnt. Sie dürfen nur einmal durch die Verhältnisse gezwungen sein, ihre Kräfte unbenutzt liegen zu lassen, um sich gleich „todunglücklich" zu fühlen. In jedem verlorenen Tage sehen sie einen unwiederbringlich verloren gegangenen Teil ihres Lebens.

Der Müßiggänger von Natur leidet dagegen verhältnismäßig viel seltener an diesem seelischen Druck. Er will es ja schließlich so haben, wie er es hat. Kein strenges Pflichtbewußtsein hält ihn in seinem Bann; für den Wert des Lebens fehlt ihm das rechte Verständnis. „Die Tage kommen und gehen, Geschlechter steigen ins Grab" — und er lebt so mitten drin in der Fülle des Lebens oder in dessen Oede; halb geschoben, halb gezogen! Wie er nichts dem Leben gibt, so gibt auch ihm das Leben nichts. Nur hin und wider, wenn die Menschen gar so hastig um ihn herumrennen, wird er verdrießlich und fühlt in sich so etwas wie eine bleierne Schwere. —

Wohl dem, der es versteht, Arbeit und Genuß zu verbinden, und der es herausfühlt, ob er einen Tag seines Lebens gewonnen oder verloren hat!

Otto Promber.

---

† **Kartoffeln als Reinigungsmittel.** Kartoffeln sind ein Reinigungsmittel, das sich in der Hauswirtschaft recht mannigfaltig anwenden läßt. Zum Beispiel gibt der Abgang und die Schalen der rohen Kartoffeln, in Stücke geschnitten, mit etwas Wasser ein vorzügliches Putzmittel für gelbe, fleckige Karaffen und andere Glasgegenstände; ebenso zur Reinigung von Blech- und Zimmergeräten ist die in Wasser gelagte Schale vorzüglich; zum Putzen von Messern und Gabeln wendet man eine durchschnittene Kartoffel mit bestem Erfolg an. Dann lassen sich auch damit farbige Wollsachen, Stickereien und anderes waschen. Man reibt gereinigte, jedoch ungeschälte Kartoffeln, wäscht den Gegenstand dann zweimal in lauem Wasser durch und spült ihn in Wasser aus, dem etwas Essig zugesetzt ist.

† **Tüllgardinen auszubessern.** Werden dieselben gewaschen, so lasse man immer ein Stück einer älteren, unbrauchbaren Gardine mitwaschen. Stärken oder cremen, schneide von dieser Blumen, Ranken, Figuren heraus und setze diese, je nach der Größe der schadhaften Stellen, auf und befestige sie ringsum durch Nadelstiche. Auf diese Weise kann man Gardinen wieder brauchbar und reicher aussehend machen.

†**Schwarze Chantilly-** und ähnliche Spitzen richtet man am besten wieder her, indem man sie erst mit gutem Spiritus mäßig anfeuchtet und dann über starkem Wasserdampf zieht. Man kann ganze Spitzenumhänge auf diese Art wie neu herstellen.

Kleine Mitteilungen.

:: **Ameisen sind durch starke Gerüche zu vertreiben.** Folgende Mittel wende man an, indem man sie in einem Gefäße aufstellt oder ausstreut usw. Alaun, Alaunwasser, Branntwein, Fischwasser (worin Fische gekocht wurden), Guano, alte Heringe, Kampfer, Moschus, Insektenpulver, Naphthalin, Ofenruß, Petroleum, Tabaksblätter (Abkochung), Thran auf Löschpapier. Auch mit Schlemmkreide oder Terpentinöl dick gezogene Striche überschreiten Ameisen nicht. Man muß die Gänge, welche die Ameisen benutzen, mit Zement verschmieren oder Petroleum in dieselben gießen; 3prozentige Lysol-Lösungen haben sich auch gut bewährt. Außerdem muß man die Ameisenwohnungen in der Nähe des Hauses durch ungelöschten Kalk, den man 1—2 mal in die Ameisenhaufen bringt, zerstören; Petroleum, kochendes Wasser in großen Mengen tun dieselben Dienste.

:: **Lederschmiere.** Als gute Lederschmiere wird folgende empfohlen: Man erhitzt Oelsäure auf etwa 100 Grad C. und setzt allmählich so lange Salmiakgeist hinzu, bis der Ammoniakgeruch nicht wieder verschwindet. Nun wird mit der Erwärmung noch weiter fortgefahren, bis alles überschüssige Ammoniak verdunstet und eine gallertartige Masse vorhanden ist. In einem anderen Gefäße werden 16 Teile Oelsäure und 4 Teile Palmitinsäure geschmolzen und der Mischung von der zuvor bereiteten Masse 12 Teile hinzugesetzt. Dieses hat unter beständigem Umrühren zu geschehen. Zum Schluß wird noch eine Lösung von 1 Teil Catechu und ½ Teil Tannin in 10 Teilen Wasser hinzugebracht, womit die Lederschmiere fertig ist und eine helle Lederfarbe zeigt.

Druck und Verlag: Verlag des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis (Inh. W. Knischbach) — Verantwortl. Redakteur: Konrad Pohl, Halle a. S.

Nr. 16 Halle a. S., den 20. April **1912**

Knollen- und Wurzelgemüse, Kohlgemüse.

Von **H. Paßmann.**

II.

Schwarzwurzel,

auch Winterspargel genannt, liefert ein sehr geschätztes Wintergemüse. In den ersten Märztagen sae man auf nicht gedüngtes aber kräftiges, vor allem tief gelockertes Land in Rillen von 20 Zentimeter Abstand, 1—2 Zentimeter tief dünn aus. Auch hier, wie bei allen Wurzelgemüsen, ist eine leichte Bedeckung des Samens in den Reihen mit Kompost sehr zuträglich. Etwa zu dicht aufgehende Pflänzchen lichtet man bis auf 8—10 Zentimeter Entfernung und hält sie durch mehrmaliges Hacken von Unkraut frei. Da sie starke Kälte ertragen und herausgenommen an Güte verlieren, so nimmt man die Wurzeln nur nach Bedarf aus der Erde. Beste Sorte: „Russische Riesen".

Mai-, Weiße Rüben,

auch Speiserüben genannt. Aussaat März bis Mai in Zwischenräumen von 2—3 Wochen, direkt ins freie Land, da sie sich schwer verpflanzen lassen; am besten in Reihen und zwar möglichst dünn. Nach Aufgang sind die Pflänzchen auf ca. 8 Zentimeter zu verdünnen. Indem die Pflanzen stark von Erdflöhen heimgesucht werden und oft ihnen ganze Aussaaten anheimfallen, tut man gut, öfter die Beete zu spritzen und mit Tabakstaub und Ofenruß zu bestäuben. Um Rüben auch im Herbst zu haben, kann man im Juli bis August nochmals aussäen. Sehr beliebt sind die halblangen Berlins- und Lokalsorten.

Kohlrüben

(oder Steckrüben, Erddorsche). Die Steckrübe ist für die Küche ein geschätztes Gemüse, kommt in gelbfleischigen und weißfleischigen Sorten vor. Für schweren Boden eignen sich die gelben Sorten besser, für leichten die weißen. Die Kultur ist der des Weißkohls gleich. Man sät April, Mai, spätestens Anfang Juni ins freie Land oder in ein abgeerntetes Frühbeet und pflanzt die Pflänzchen, sobald sie erstarkt sind, auf 35—45 Zentimeter Entfernung, wobei die Wurzeln etwas gekürzt werden, weil dies die Größe der Rübe befördert und die Bildung starker Seitenwurzeln verhindert. Was die Bodenbeschaffenheit anbelangt, so liebt die Kohlrübe einen feuchten, nährhaften, sandigen, aber auch humosen Boden. Sehr zu empfehlen ist öfteres Behacken und Anhäufeln, durch welches dem Holzigwerden vorgebeugt wird. Zu Speisezwecken, die hier nur in Betracht kommen, sind namentlich die gelbe Schmalz und die weiße Bordsamer Schmalz bevorzugt. Eine frühe Abart der gelben Schmalz ist die glattrunde Apfel, welche schon jung im Sommer brauchbar ist. Vortrefflich sind auch die Perfektion und die besonders in Norddeutschland verbreitete gelbe Wilhelmsburger, außerdem glatte gelbe Riesen, eine Kohlrübe von äußerster Zartheit und wunderbar schönem glattem A[illegible]

Blumenkohl.

Der Blumenkohl ist eins der feinsten, beliebtesten, aber auch am schwierigsten zu ziehenden Gemüse. Er verlangt feuchte Luft, sehr nahrhaften, stark gedüngten Boden und vor allen Dingen eine reichliche Bewässerung. Bei jeder, auch der besten Blumenkohlpflanzung, kommt es vor, daß einzelne Pflanzen überhaupt keine Blumen zeigen, namentlich in freier Lage, wenn sie Fröste bekommen haben. Solche Pflanzen sind zu entfernen, da sie den anderen Pflanzen nur Platz und Kraft wegnehmen. Es gibt frühen und späten Blumenkohl. Die besten Sorten sind: 1. Der Erfurter Zwerg, wohl die beste Sorte für alle Zwecke. Eignet sich sowohl zum Treiben, auch für Früh- und Spätkulturen ins freie Land. 2. Erfurter großer, früher, gute Landsorte. 3. Non plus ultra. (Herbstsorten, März-April säen.) 4. Enthüzer Markt. 5. Algier-Blumenkohl. Zum Treiben findet Aussaat im Januar ins Mistbeet statt, im März auf einen gut aubereiteten warmen Kasten ausspflanzen. Entfernung 60 Zentimeter. Bei der Freilandkultur Aussaat im Februar und März auf einen Kasten, und dann später im April bis Juni ins freie Land ausspflanzen. Pflanzenweite 60—65 Zentimeter. Für früheren Blumenkohl ist auch eine Herbstaussaat im September sehr vorteilhaft. Die Pflänzchen sind in einem kalten Kasten zu pickieren und darin zu überwintern. Vor Frost werden die Außenwände des Kastens mit einem Mist- oder Laubumschlag geschützt. Bei gelinder Witterung ist fleißig zu lüften. Das Ausspflanzen der überwinterten Pflänzchen geschieht im April. Düngung für 100 Quadratmeter = 1 Ar: 2—3 Kilo schwefels. Ammoniak, 2½—3 Kilo Superphosphat, 1—1½ Kilo Chlorkalium.

Rosenkohl.

Der Rosenkohl, auch Brüsseler Sprossenkohl genannt, wird noch nicht so häufig angebaut, wie er es verdient. Die an dem bis zu 1 Meter hohen Strunk in Menge erscheinenden Blattröschen geben ein sehr delikates Wintergemüse. Aussaat in Zwischenräumen von April bis Ende Mai. Er muß weit, nicht unter 60 Zentimeter Entfernung, am besten in einzelnen Reihen, gepflanzt werden. Um die Entwickelung der Rosen zu befördern, schneidet man im September das Herz aus. Obgleich der Rosenkohl ziemlich hohe Kälte verträgt, ist es ratsam, die Pflanzen im Herbst mit Fichten- oder Tannenreisern zu bedecken, oder noch besser, mit Ballen herauszunehmen und in Kellern oder Gruben einzuschlagen. Beliebte Sorte Erfurter halb hoher und Hacker. Düngung für 100 Quadratmeter = 1 Ar: 1—2 Kilo schwefelsf. Ammoniak, 1½—2½ Kilo Superphosphat, 1 Kilo Chlorkalium.

Blätterkohle.

Man unterscheidet Speise-, Zier- und Futterkohle. Der erstgenannte ist für uns wohl der wichtigste und im allgemeinen unter dem Namen Grün- oder Braunkohl bekannt. Man kultiviert niedrige, mittelhohe, hohe, grüne, braune und weniger gekrauste Barietaten, je nach den Gegenden und hat die Höhe und Farbe keinen Einfluß auf die Güte. Die Aussaat Mai, Juni ins freie Land oder in abgeerntetes Mistbeet. Da er von allen Kohlgewächsen wohl die geringsten Bodenansprüche macht, so kann er auch in weniger günstige Lage gepflanzt werden. Gern wählt man die abgeernteten Gartenstücke, Frühkartoffeln, Salat und Erbsen. Die Pflanzenweite richtet sich nach der Größe, nicht unter 40 Zentimeter und nicht über 60 Zentimeter. Da der Blätterkohl vom Frost selten leidet, kann er über Winter an Ort und Stelle stehen bleiben, zumal er auch am schmackhaftesten wird, wenn er einmal Frost bekommen hat. Die am meisten angebauten Sorten sind der niedrige, grüne, fein gekrauste, der Dreiblumen, der halbhohe, mooskrause und der sehr grüne krause. Eine Abart dieses Grünkohls ist der Schnittkohl, ein leicht und schnell heranzuziehendes Spinatgemüse von besten Wohlgeschmack. Für den Winterbedarf sät man den Schnittkohl ziemlich dicht am besten, um besser schneiden zu können, in Reihen von 15—20 Zentimeter Entfernung, für den Frühjahrsbedarf in gleicher Weise Ende März oder Anfang April. Im ersteren Falle ist der braune Schnitt- auch Frühlingskohl genannt, der geeignetste. Sehr wundervoll und dekorativ in Gruppen, im Winter in Töpfe gepflanzt, zur Ausschmückung von Balkons usw. sind die Zierkohle, namentlich die Blumerge, ein Winterkohl mit weiß- und rotgefleckten, moosgekrausten Blättern. Sehr effektvoll macht sich auch der Palmenbaumkohl, der bis 1½ Meter hoch wird und mit seinen ausgebreiteten Blättern einer kleinen Palme ähnelt. Um seine volle Schönheit zu entfalten, bedarf er reichlicher Düngung und Bewässerung. Die Kultur ist wie die der Grünkohle.

Kohlrabi.

Zu den beliebtesten Frühgemüsen gehören die Kohlrabi. Man unterscheidet frühe, späte, weiße und blaue Kohlrabi; die Güte

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19120420029/fragment/page=0001

und Wohlgeschmack spielen im Farbenunterschied keine Rolle. Was die Bodenbeschaffenheit anbelangt, so nehmen sie mit geringerem Boden vorlieb und können selbst etwas schattig stehen. Mit den Aussaaten beginnt man bereits im Februar und macht, um fortwährend junge Kohlrabi zu haben, alle 3 Wochen eine Aussaat bis Ende Mai, die frühen ins Mistbeet, die späten ins freie Land. Bei der Treibkultur ist das vorherige Pikieren der Pflänzchen anzuempfehlen, die Pflanzenweite braucht im Mistbeet nicht über 20 Zentimeter zu betragen. Bei milder Witterung ist für reichliches Lüften zu sorgen. Die erste Pflanzung ins Freie geschieht Anfang April an einer möglichst geschützten Stelle, da die jungen Pflänzchen durch Nachtfröste leicht leiden und dadurch in der Knollenbildung behindert werden oder durch die hervorgerufene Saftstockung in Samen schießen. Die Entfernung der Pflanze unter sich betrage bei kleinen Sorten 25, bei großen 35 Zentimeter. Im übrigen weicht die Kultur nicht von der anderer Kohlgewächse ab, doch ist, um das Holzigwerden zu verhüten, für reichliche Bewässerung bei Trockenheit Sorge zu tragen, und lassen übermäßige Wassergaben das lästige Platzen nicht übernehmen. Um auch im Herbste zarte und wohlschmeckende Kohlrabi zu haben, nimmt man Ende Juli resp. August noch eine Pflanzung vor, wozu sich jedoch nur Frühsorten eignen.

Landwirtschaft.

[] **Vorteile der Drillsaat.** Die Drillsaat ermöglicht das Behacken der Pflanzen, wodurch die höchste Kultur und die größten Erträge erreicht werden. Das Hacken bezweckt die Beseitigung von Unkraut, die Lüftung des Bodens und die Verminderung der Wasserverdunstung. Diese Bearbeitung kann auch bei manchen Saaten, z. B. bei Weizen und Hafer, wenn es nicht etwa nur auf Unkrautvertilgung abgesehen ist, durch eggenartige Instrumente geschehen; hierbei ist die Bearbeitung möglichst quer oder schräg über die Drillreihen, nicht mit denselben gleichlaufend, auszuführen, weil auf diese Weise am wenigsten Pflanzen zerstört werden. Auch die Samenersparnis ist ein wesentlicher Vorteil der Drillsaat. Weil sich die gedrillten Früchte unter viel günstigeren Wachstumsverhältnissen befinden, als die breitgesäten und ihre Bestockung deshalb eine viel größere ist, muß auch die Saatmenge bei Drillsaaten verringert werden und zwar um so mehr, als durch zweckmäßige Benutzung der maßgebenden Verhältnisse das Wachstum der Pflanzen gefördert wird. Die Samenersparnis ist je nach Umständen verschieden groß, aber selbst im ungünstigsten Falle deckt sie die Mehrkosten welche die Drillsaat unvermeidlich mit sich bringt. Die Ersparnis kann bis zu 40 Proz. der bei Breitsaat sonst erforderlichen Saatmenge betragen.

[] **Die Unterbringung der Gräser** geschieht nach dem Säen mittelst einer Walze oder durch Eintreten mit Hilfe einer Dornenwelle. Die Grassamen dürfen nicht so tief untergebracht werden, also ungefähr ½—1 Zentimeter, da das Grassamenkorn viel kleiner ist und der Keim eine zu starke Erddecke nicht durchbrechen kann. Nach dem Aufsäen der Deckfrucht soll man das Unkraut mit der gewöhnlichen glatten Ackerwalze wiederholen, damit der Boden feucht bleibt. Beim Aussäen, besonders wenn man mit der Sämaschine arbeitet, empfiehlt es sich, die Samen mit einer größeren Menge trockener Erde, Sand oder gesiebter Sägespäne gut zu mischen, damit man gleichmäßiger ausstreut und nicht mehr Samen als erforderlich ist, auswirft.

[] **Ein totsicheres Mittel,** Krähen (Raben) von einem Orte fernzuhalten, ist das Abschießen einiger Krähen und das Aufhängen an einem Baume, so daß die toten Tiere im Winde schaukeln und weithin sichtbar sind. die Stange muß demnach mit einem Querholz versehen sein. Die Tiere bleiben hängen, bis sie zerfallen.

Haus- und Zimmergarten.

** **Der fleißige, sorgsame Landwirt** wird sich nicht damit begnügen, seine Obstbäume zu entraupen, sondern alle Sträucher und Hecken der Umgebung eingehend untersuchen, die Rinde der Baumstämme und Aeste, sowie die der Rebstöcke abkratzen, sorgfältig sammeln und verbrennen. Stämme und Aeste mit Kalkmilch und etwas Kuhdung und Lehm bestreichen, alle Obstbäume vor Beginn des Wachstums mit Bordelaiser Brühe und Neßlerschem Insektenpulver bespritzen und seine Kinder mit allen Mitteln aneifern, Feldschmetterlingssammlungen anzulegen, Nistkästige auszuhängen und alle insektenfressenden Vögel zu schützen.

** **Gemüsepflanzen**, wie Kopfkohl (Kappus, Kraut) usw., welche man im Freien aussät, gebe man, wenn möglich, einen Platz, an welchem sie vor den Strahlen der Morgensonne geschirmt sind, denn dann schaden ihnen etwaige Frühjahrsfröste lange nicht in der Weise, als wenn sie, im noch gefrorenen Zustande von den Sonnenstrahlen getroffen, sofort auftauen. Uebrigens ist es auch sehr leicht ausführbar, derartige Aussaaten durch Decken mit Langstroh, Matten usw. vor Frost zu sichern.

** **Beim Herausnehmen der Radieschen** hüte man sich, die Nachbarpflanze zu entblößen, drücke eventuell dieselbe fest und bedecke dieselbe wieder mit Erde, da sonst die Haut an der entblößten Stelle leicht riffig wird und das Radieschen zu faulen anfängt.

** **Gladiolen** werden jetzt ausgepflanzt; in Blumen- und Rosengärten verwendet man sie häufig zur Umkleidung von Rosenhoch- und Mittelstämmen und bildet also gleichsam die Einfassung einer Gruppe aus hochstämmigen Rosen. Der Blumenflor der Rosen und gleichzeitig der der Gladiolen üben auf das Auge eine angenehme Wirkung aus; auch ganze Gruppen lassen sich von Gladiolen herstellen, doch ist dieses nicht ratsam, da sie nicht egal hoch werden. Sie gedeihen in jeder Bodenart und verlangen keine besondere Pflege; im Herbst werden die Knollen aus der Erde genommen, der Stengel wird mit den Blättern abgeschnitten und die Knollen an einem trockenen Ort den Winter über aufbewahrt.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Das Verkalben.** Tritt diese Krankheit in einem Stalle auf, so hat man sofort die gesunden von den kranken Tieren zu trennen und sowohl den Stall, wie auch die Tiere gründlich mit Kalk, Karbolsäure, Lysol und ähnlichen Stoffen zu desinfizieren. Oft gelingt es jedoch nicht, mit diesen Mitteln der Krankheit Herr zu werden und empfiehlt es sich dann, den Kühen als Vorbeugungsmittel Einspritzungen von 10 Gramm 2prozent. Karbolsäure in die Flankengegend zu geben. Die Einspritzungen haben in der Zeit des 5. bis 7. Monats der Tragezeit zu erfolgen und müssen in Zwischenräumen von etwa 14 Tagen mehrmals wiederholt werden.

†† **Das Lothringer Riesenkaninchen** ist zur Fleischproduktion das empfehlenswerteste. Es entstammt einer Kreuzung zwischen dem belgischen und normandiner Riesenkaninchen. Von der Empfindlichkeit anderer Sportrassen hat es nichts an sich und ist deswegen auch für rauhere Gegenden geeignet. Die Farbe des Felles, sowie die Stellung der Ohren ist verschieden. Man sieht Tiere mit einem Steh- und einem Hängeohr oder auch mit zwei Steh- oder zwei Hängeohren. Es erreicht bei guter Pflege ausgewachsen ein Gewicht von 1 Pfund. Im übrigen hat es alle guten Eigenschaften der bekannten Kaninchenrassen.

†† **Das Auftreten von Kalkfüßen** mit gleichzeitigem Ausfallen der Federn ist gewöhnlich dem Vorhandensein einer Unmenge von Milben und Läusen zuzuschreiben. Kalkfüße (sog. Schorsbeinel) können, wenn nicht zu lange gewartet wird, durch Waschen mit warmem Seifenwasser resp. Reiben mit einem darin getauchten scharfen Nagel- oder Zahnbürstchen entfernt werden. Für Ausrottung der Läuse ist Einstreuen des Gefieders mit persischem Insektenpulver das sicherste Mittel. Ein Sandbad (seiner Sand und Asche, gemischt mit etwas Schwefelblumen) ist in jedem reinlichen Hühnerhof notwendig.

†† **Die Singvögel** können ebensowenig das Gas vertragen wie die Blumen. Man sollte die Vogelbauer immer aus der Nähe brennenden Gaslampen entfernen, besonders sei das bei hochhängenden Vogelbauern zu beachten. Es ist sehr schädlich für die kleinen Vögel, die ganze Nacht in einer Atmosphäre zu leben, die durch das Gas verdorben ist.

†† **Der Eichelhäher** ist nicht schwierig zu ernähren, er frißt fast alles Genießbare, was auf den Tisch kommt. Das beste Futter ist Semmel, in Milch erweicht und ausgedrückt, Käsequark und gehacktes Fleisch, auch Mäuse und ähnliche kleine Tiere, ferner Eicheln, Nüsse, Vogelbeeren und dergleichen. Zur Feder- und Knochenbildung schadt man etwas Sepia unter das Weichfutter. Badewasser ist dem Vogel Bedürfnis.

†† **Unzählige unserer heimischen Vögel** könnten Nahrung und Schutz im Winter finden, wenn auf die Anpflanzung von Vogelbeerbäumen an Straßen, Zäunen und in Zieranlagen mehr Bedacht genommen würde.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

†* **Die Verpflanzung der Lärche ins Freie erfordert hinsichtlich der Pflanzzeit große Aufmerksamkeit.** Im allgemeinen soll sie in der ersten Hälfte des April zu Ende gehen, keinesfalls aber nach Aufbruch der Knospen mehr vorgenommen werden. Die kräftigeren Pflanzen werden zuerst verwendet; für Nachbesserungen und im rauheren Klima sind verschulte (also mehr erstarkte) Pflänzlinge angezeigt. Bei Erziehung reiner Bestände recht räumlichen Verband geben (auf besseren Standorten noch 2 Meter Quadratverband zulässig); bei gemischten Beständen muß die Kiefer etwa 3, die Fichte 4—5 Jahre Vorsprung haben, und sind die für die Lärchen bestimmten Stellen so lange frei zu lassen. Manchmal sind unter sehr günstigen Verhältnissen schon die dreijährigen Pflänzchen so erstark, daß sie unbedenklich ins Freie ausgepflanzt werden können, jedoch nur auf unberasten Boden.

†* **Wer junge Fasanen ausgesetzt hat,** versäume nicht die Anlage von 1 Meter hohen Fichtenpflanzungen als „Schutzremisen", in deren Nähe mit lohnendem Erfolge Topinambur, Kartoffeln, Buchweizen, türkischer Weizen (Mais) angebaut werden. Bei richtiger Handhabung des ganzen Aussetzungsgeschäftes kann unter nicht zu ungünstigen Witterungsverhältnissen (besonders abnorm nasses Jahr) schon im ersten Jahre sich eine Strecke von 30—50 Hähnen ergeben.

†* **Der geeignetste Zeitpunkt für die Otterhatze** ist die Zeit vom Spätherbst bis zum Frühjahr. Für den passionierten Jäger wird dieser Sport insbesondere ein willkommenes Vergnügen bieten, so lange die übrige Jagd ruht.

†* **Der Dalmatiner** ist ein mittelgroßer, kräftiger, etwas langgestreckter, wie gewöhnlich behaupten wird, nicht sonderlich intelligenter Hund mit prachtvoller Tigerfärbung. Kopf: breit und flach; Hinterhauptsbein gut hervortretend; Stirnabsatz deutlich; Augen klein, glänzend, schwarzbraun oder weißlich (Glasaugen); Behänge dünn und flach anliegend. Schnauze spitz zulaufend, mit dunkler Nase und straff anliegenden Lippen. Hals lang, leicht gebogen, ohne Wamme oder auffällige Falten. Rumpf ziemlich gestreckt. Brust mäßig breit, aber tief und geräumig, mit schräg gestellten, gut bemuskelten Schultern. Rute an der Wurzel kräftig, dünn auslaufend, horizontal oder mit ganz schwacher Krümmung nach oben getragen. Läufe kräftig, gut bemuskelt, mit großen, runden Pfoten und dichten, harten Ballen. Behaarung kurz und glatt. Farbe: auf weißer Grundfarbe befinden sich scharf begrenzte, schwarze oder lederfarbene Flecke von 2—3 Zentimeter Durchmesser.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Das Ueberfahren der Weinberge mit Erde und verwitterungsfähigem Gestein,** besonders Basalt und Schiefer, ist von hervorragendem Einfluß auf die Entwickelung der Stöcke und Trauben. Nicht nur wird durch das Auftragen von verwitterungsfähigem Gestein die physikalische Beschaffenheit des Bodens verbessert, sondern die in dem Gestein enthaltenen Nährstoffe besitzen ja auch einen beträchtlichen Düngerwert. Neben diesen Vorteilen werden auch die Kulturarbeiten sehr erleichtert, indem in einem mit Steinen resp. Schiefer überschütteten Weinberge sich das Unkraut nicht so üppig entwickeln kann.

* **Die Entfernung der Faßwand** von der Mauer soll 40 Zentimeter betragen, der seitliche Zwischenraum bei größeren Fässern 30 Zentimeter sein, bei kleineren Gebinden wenigstens 15 Zentimeter. Der Kellergang muß so breit sein, daß man die Fässer der Breite nach durchrollen, Abziehpumpen usw. bequem aufstellen kann. Die Minimalbreite ist daher 1½ Meter, doch sind 2 Meter besser. 1 Hektoliter-Faß braucht 60 Zentimeter Länge, 60 Zentimeter Breite, 10 Hektoliter-Faß 128 Zentimeter Länge, 114 Zentimeter Breite, 20 Hektoliter-Faß 190 Zentimeter Länge, 165 Zentimeter Breite, 100 Hektoliter-Faß 280 Zentimeter Länge, 210 Zentimeter Breite.

* **Wenn der Kahm bloß an der Oberfläche des Weines auftritt,** kann man ihn dadurch unschädlich machen, daß man das Faß mit Hilfe eines bis auf den Boden reichenden Hebers vorsichtig auffüllt, wodurch der Wein die Kahmen (den Kahm) beim Spundloch herauftreibt. Nachdem sie möglichst gut entfernt wurden, gießt man eine geringe Menge 96prozentigen Alkohols auf und verschließt das Faß sorgfältig.

* **Alter fertiger Wein** darf nicht mit jungem noch zuckerhaltigem Weine vermischt werden, falls das Gemisch längere Zeit aufbewahrt werden soll.

Gesundheitspflege.

// **Schädliche Tapeten.** Stellen wir uns vor, wir gehen an einem klaren, sonnigen Maitage spazieren. Schon bevor wir das freie Gelände erreichen, berücken uns die Wunder des Frühlings. Gelbe, rote und weiße Rosetten nicken uns aus grünem Laube zu. Gelbe Falter und Pfauenaugen tanzen in der Luft. Alles strahlt, glänzt und leuchtet! Wirkt nicht schon eine solche Vorstellung erfrischend? Macht sie uns nicht freier, fröhlicher, glücklicher? Wie anders berührt uns dagegen eine nebliche Herbstlandschaft, während kalte Tropfen und dürre Blätter traurig-träge niederfallen. Duft und Farbe sind längst dahin. Trostlos öde liegt vor uns die Welt; alles Leben ist erloschen. Grau und grämlich legt sich schon bald nach Mittag die Dämmerung über die Gefilde . . Grau und grämlich scheint uns auch das Leben zu solcher Zeit. Und ähnlich wie draußen die Natur wirken auch die vier Wände unseres Heims auf unsere Stimmungen und erzeugen ein deutliches Lust- oder Unlustgefühl, je nachdem sie hell oder dunkel ausgestattet worden sind. Hell tapezierte Wohnräume regen uns angenehm an, dunkel angelegten wird es selten gelingen, freundliche Empfindungen in unserem Innern zu lösen. Schon lange ist es bekannt, daß in Irrenanstalten rot tapezierte Räume melancholische Kranke aufheitern, während tiefblau ausgelegte auf Tobsüchtige beruhigend wirken. Der stete Anblick von Rot macht aber auch rebellisch; blau dagegen schlägt die Lebhaftigkeit nieder. Solche, die nervös oder hysterisch veranlagt sind, oder an entzündeten Augen leiden, sollen nicht Zimmer bewohnen, die durch grelle Farben Gehirn und Augennerven noch mehr reizen; werden doch schon durch den Anblick eines roten Tuches verschiedene Tiere, wie Truthähne, Pfauen, Rinder, erregt. Es gibt sogar Leute, welche wahrgenommen haben wollen, daß grellrote Tapeten Hautausschläge hervorrufen, während andere gerade der Gegenansicht sind, daß rote Tapeten und Vorhänge Hautkrankheiten heilen; was daran Wahres ist, mag dahingestellt bleiben, sicher ist aber, daß sensible Menschen, die sich längere Zeit in feuerrot ausgeschlagenen Räumen aufhalten, allerhand seelische Erregungen, vielleicht sogar Delirien, davontragen. Auch sind in solchen Fällen Angstzustände und sonderbare Einfälle nichts Seltenes. Für Augenkranke und kleine Kinder kann der Aufenthalt in grellfarbigen Zimmern geradezu gefährlich werden. Die Tapete soll und kann wohl hell sein, darf aber unsere Sinneswerkzeuge nicht überreizen. Noch gefährlicher als die Färbung der Tapete wirkt aber mitunter die chemische Beschaffenheit des Wandbezuges. Dr. Fyoer veröffentlicht einen Fall der Erkrankung von sechs Kindern einer Familie im Alter von neun bis achtzehn Jahren an Erbrechen und Gelbsucht. Die Ursache für diese Erscheinungen lag in der Farbe einer weißen Tapete, die die Wände des Eßzimmers bekleidete. Es fanden sich giftige Substanzen, vor allem Arsenik, darin. Erst nach Entfernung der Tapete hörten die Krankheiten auf. Auch grüne Tapeten waren früher oft schädlich, weil gifthaltig; jedes neu tapezierte Zimmer aber sollte vor der Benutzung gehörig erwärmt und gelüftet werden, damit beizende Stoffe sich verflüchtigen können. Endlich sollte auch jede Mutter streng darauf halten, daß kleine Kinder niemals vor oder während des Essens mit ihren oft noch feuchten Händchen an die Wand greifen, wie das oft geschieht, und niemals darf ein nochmaliges Händewaschen der Kleinen vor der Mahlzeit vergessen werden! Tapetengifte wirken langsam, aber sicher und nachhaltig! Nun ist zwar die Wohlfahrtspolizei eifrig bemüht, alles Schädliche auszumerzen und fernzuhalten, aber wer bürgt dafür, daß dies in allen Fällen geschieht?

// **Das beste Mittel gegen Stuhlverstopfung** ist nach Kneipp stündlich ein Schluck Wasser. Spitzwegerich und Löwenzahn leisten dabei gleichfalls gute Dienste. Wöchentlich 3—4 Oberkörperwaschungen und 2 Halbbäder oder aber nur 2—3 Oberkörperwaschungen, 2 Halbbäder, 2 Schenkelgüsse und ein Sitzbad sind die gewöhnlichen Mittel. Wassertreten, Sandalentreten, Barfußgehen sollten fleißig geübt werden.

Kinderpflege und Erziehung.

Frühreife Kinder.

Die Wunderkinder, auf welchem Gebiete sie sich auch betätigen mögen, stehen in keinem guten Ruf, und man findet mehr als einen Grund, mit dem Staunen über ihre Leistungen Besorgnis und Mitleid zu verbinden. Auf der anderen Seite sind zahlreiche Beispiele zu nennen, in denen sich eine geniale Begabung schon im frühen Kindesalter zeigte. Man braucht nur an ein Genie zu erinnern wie den kleinen Mozart oder Gauß. Und doch, um die Reihe der Möglichkeiten zu vollenden, kennt die Geschichte der Menschheit mindestens ebensoviele Fälle, in denen ein Kind, dessen Begabung namentlich nach schulmäßiger Beurteilung durchaus nicht hervorragend zu sein schien, im späteren Alter zu großen Geistestaten berufen war. Diese Gegensätze lassen sich nur im allgemeinen dadurch erklären, daß der individuelle Gang der Entwickelung beim Menschen sehr verschiedene Bahnen einschlagen kann. Es ist den Eltern frühreifer Kinder daher anzuraten, in ihre hoffnungsvollen Sprößlinge weder noch mehr hineinzulegen, als sie an Gaben bereits offenbaren, noch ihre frühe Entfaltung ohne weiteres als ein Unglück zu betrachten. Vor allem aber kann nicht genug gewarnt werden, die Entwickelung solcher Kinder mit allen Mitteln künstlich hochzuzüchten, wie es leider mit der mustkalischen Begabung zu geschehen pflegt. Wenn es einmal durch die besondere Art des Unterrichts gelungen ist, schon bei Kindern eine große Sprachkenntnis oder ein erstaunliches Wissen in der Mathematik oder anderen Wissenszweigen hervorzurufen, so taugt der Gedanke daran auf, daß vielleicht durch eine Verbesserung des Verfahrens eine schnellere Entfaltung der Gaben erreicht und eine Anzahl von Jahren bei der Erwerbung der Grundlagen des Wissens erspart werden könnte Die Frage, ob darunter nicht zunächst die Gesundheit des Körpers und vorzugsweise des Nervensystems geschwächt oder gar untergraben wird, liegt sehr nahe, und zweifellos tritt diese Gefahr in vielen Fällen ein. Aber selbst wenn sich mit großer Begabung des Geistes auch eine vortreffliche Gesundheit verbindet, ist es sehr zweifelhaft, ob das Menschentum durch eine solche Treibhauspflanze viel gewinnt. In diesen Tagen, wo so viel über Dickens gesprochen und geschrieben wird, lenkt sich dabei die Erinnerung unwillkürlich auf das Hauptthema in dem wundervollen Roman „Harte Zeiten" des großen Engländers, wo eine ganze Familie darüber zusammenbricht, daß die Anschauung des Vaters und die Erziehung der Kinder ausschließlich auf den frühen Erwerb einer möglichst großen Menge von Wissen gerichtet ist. Die damit verbundene Ertötung des Gefühlslebens wird den dort geschilderten Menschen zum schwersten Verhängnis. Es wird wohl ein Naturgesetz sein, dem sich der Mensch niemals ungestraft entziehen kann, daß die Jugendjahre auch einer wirklichen Kindheit mit ihren dummen Streichen, ihren Albernheiten und Kinderelen gehören müssen. Zu einem echten Jungen z. B. gehören andere Dinge als ein gutes Fortkommen auf der Schulbank. Und wie man auch in der Zeit des Naturalismus und Materialismus über den alten Märchenraum zuweilen denken mag, wer nicht wenigstens aus seiner Kindheit Erinnerungen an das reiche Phantasieleben besitzt, das in diesen Gebilden webt, wird immer ein einseitiger Mensch bleiben. Daher sollten alle, die für die Erziehung und Entwickelung der Kinder verantwortlich sind, daran denken, daß die frühzeitige Ueberkultur des Geistes eine Schädigung des ganzen Menschen ist, die sich früher oder später rächt.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19120420029/fragment/page=0002