erfüllung, auch bei dem Geringsten und scheinbar Unbedeutenden, führt, ist wahrlich nichts Geringes. Zur Treue gehört es auch, etwas gerade in dem Sinne auszuführen, wie es geschehen soll, und nicht zu denken: „Es kommt nicht darauf an, wie es gemacht wird, wenn es nur überhaupt geschieht." Nein, die Sorgfalt muß sich auf das Allerkleinste erstrecken, damit alles so gut wie nur irgendmöglich gemacht werde. A. E.

Für die Küche.

Küchenzettel. Sonntag: Mittags Rindfleischsuppe; junge Gans mit Gurkensalat; Reiscreme. Abends gemischter, kalter Braten und Salat; Butterbrot und Käse. Montag: Mittags Grießsuppe; gefüllte Gurken; Kompott. Abends Pilze und gebratene Leber. Dienstag: Mittags Kalbfleischsuppe; Kalbfleisch mit Majoransauce. Abends Eierpfannkuchen und geschmorte Kirschen. Mittwoch: Mittags Sagosuppe; grüne Bohnen und Hammelfleisch. Abends marinierte Heringe und Kartoffeln in der Schale; Butter und Käse. Donnerstag: Mittags Rindfleischsuppe mit Einlage; Kartoffelklöße mit geschmorten Birnen und Speck. Abends Fleischsalat; Butterbrot und Käse. Freitag: Mittags Gemüsesuppe; Schlei grün; Obstkuchen. Abends Bratkops und Kartoffelsalat. Sonnabend: Mittags Kartoffelsuppe; Wirsingkohl mit Rindfleisch. Abends Weißer Käse mit Schnittlauch; Butterbrot und Wurst.

Schellfisch gebacken. Der Fisch wird, nachdem er gereinigt worden, mit Salz bestreut und eine Stunde stehen gelassen; alsdann trocknet man ihn ab, spickt ihn mit feinen Speckstückchen, wälzt sie in Mehl um und backt ihn in heißem Ofen, in reichlicher Butter unter Hinzufügen von etwas saurer Sahne, auf beiden Seiten hellbraun. Zu diesem Gericht nimmt man am besten die kleinen Schellfische.

Grießklößchensuppe. In ein halbes Liter siedende Milch mit 65 Gramm Butter rühre über dem Feuer 125 Gramm Grießmehl hinein, so lange, bis die Masse sich von der Pfanne löst. Lasse sie erkalten und schlage nach und nach 8 Eier daran nebst etwas Salz und Pfeffer und lege mit einem Kaffeelöffel kleine Klößchen in kochende Fleischbrühe, läßt einige Male rasch aufkochen und richtet an.

Remouladensauce. 2 Eigelb, ½ Teelöffel Salz mit ¼ Liter Olivenöl in weißer Schüssel, mit weißem Holzlöffel, der vorher in kaltes Wasser getaucht ist, flaumig gerührt, das Oel muß tropfenweise nach und nach mit dem Eigelb und dem Salz verrührt werden, nach und nach 2 Teelöffel Düsseldorfer Senf und eine Messerspitze gestoßener weißer Pfeffer zugefügt. Zu Wildfleisch verwendet, noch 4 gestoßene Wacholderkörner dazu, jedenfalls ½ Teelöffel Zucker. Die Sauce muß ganz gebunden sein. Im Sommer rühre man sie im Keller oder auf Eis.

Zitronensuppe. Zwei geschälte und in kleine Würfel geschnittene Zitronen tut man in die Terrine und streut reichlich Zucker darüber, gibt einigen geriebenen Zwieback dazu und läßt dies eine Stunde stehen. Alsdann kocht man zwei Teile leichten Wein und einen Teil Wasser mit Zucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und einem Stück Kaneel auf, zieht es mit einigen Eidottern (auf einen Liter Suppe rechnet man vier Dotter) ab, gießt die Mischung kochend über die Zitronen in die Terrine und serviert die Suppe mit Schneeklößchen, Makronen usw. Da diese Suppe auch kalt vorzüglich schmeckt, eignet sie sich gut für die Sommerzeit. Salz, Oel, die Eigelbe hinein, mische tüchtig. Der Teig muß vollkommen glatt gerührt, so dick sein, daß er auf dem Rücken des Löffels als **Decke** ½ Zentimeter liegen bleibt, 20 Minuten vor Gebrauch schlage das Eiweiß und vermische es mit dem Teig. Gleichmäßig messerrückendick geschnittene Stücke gekochtes Rindfleisch werden über und über in die Masse getaucht, rasch in heißem Backfett gelbbraun gebacken.

Für Familie und Haus.

Der Schwätzer.

Viele Menschen haben, so zu sagen, das Herz auf der Zunge — man hüte sich, ihnen Geheimnisse oder wichtige Sachen anzuvertrauen, der Erfolg würde nur zu bald offenbar werden.

Sie meinen es nicht böse, nur können sie nichts bei sich behalten, welches Unheil aber aus dem Wiedersagen erwächst, werden schon die meisten der werten Leserinnen und Leser erfahren haben. „Schweigen ist Gold". Dieses soll man namentlich dann beherzigen, wenn man voraussieht, daß durch ein offenbartes Plaudern seinen Mitmenschen Aergernis erwachsen kann.

Es gibt harmlose und absichtliche Schwätzer. Der harmlose Schwätzer plaudert aus reiner Angewohnheit, aus seinem Munde sprudelt einem inneren Drange zufolge, das Gehörte heraus, wie das Wasser aus dem Brunnen. Der absichtliche Schwätzer spricht, um zu schaden, er ist mehr ein Intrigant.

Wie manche Entlobung hat diese Gattung von Schwätzern schon bewerkstelligt, wie viel eheliches Glück untergraben, rechtliche Menschen aus ihren Stellungen verdrängt u. dgl. m.

Ihr fruchtbarstes Terrain sind die Kaffeegesellschaften und die Teezirkel. Mit scheinbarer Harmlosigkeit kramen sie dort ihre Neuigkeiten aus, natürlich unter dem Siegel der Verschwiegenheit, wohl wissend, daß sich Gesinnungsgenossen finden, die nur darauf brennen, das Erfahrene in tausenderlei Variationen weiter zu befördern bis es an die gewünschte Adresse gelangt.

Daß man in Gegenwart der Kinder doppelt vorsichtig mit Mitteilungen über andere sein muß, beweisen unzählige Beispiele. Ganz reglos sitzt Kleinchen bei seinem Spielzeug und erfaßt doch dieses und jenes von der Eltern Gespräche, das ihm nur teilweise verständlich, aber um so eher geeignet ist, unangenehme Szenen und allerhand Verlegenheiten zu bereiten. Also auch hier ist „Schweigen Gold".

Was der Herbst mit sich bringt!

Lampen, die nicht brennen wollen, — Autos, die nicht rennen sollen, — Nebel, „stückweis" wegzuschieben, — Wein und Aepfel, Kraut und Rüben, — wadenlose Chansonetten, — neue Steuer-Zigaretten, — neue Eisenbahntarife — und noch manches andre „schiefe"! — Weiter gibt es letzte Rosen, — — pensionierte Badehosen, — neue Zukunftsmusikanten, — redereiche Kaffeetanten, — maßig feldgeschoß'ne Hasen, — blau und rot gefror'ne Nasen, — ersten Tanz und erste Liebe, Herzen- und Kartoffeldiebe, — neue Lieder ohne Worte, — klöhnende Pianoforte, — stets belegte Sangbegabte, — schmöd' verlaß'ne Liebgehabte, — teure Schweine, teure Rinder, — ungezog'ne Gassenkinder, — welke Blätter und Gespenster, — eingezog'ne Doppelfenster, — abgewelkte, kahle Bäume, — ebensolche Seebadträume, — einen neuen Klatsch fürs Städtel, — Brettel- und Theaterzettel, — Husten, Pusten, Niesen, Schnupfen, — Martinsgänse, frisch zum Rupfen, — Väter zu dem gleichen Zwecke, — woll'ne Winterunterröcke, — voll besetzte Ofenbänke, — angefang'ne Christgeschenke, — Kürbis- und Tomatensoßen, — ziemlich gift'ge Herbstzeitlosen, — eingemachte Preißelbeeren, — ausgedrosch'ne Weizenähren, — Jägergrün am Waldessaume, — an dem Baume hängt 'ne Pflaume, — Term- und Barometerfälle, — Podagra und Katzenfelle, — ausgeflickte Wintersachen, — in den Lüften bunte Drachen, — abgeblühte Stubenpflanzen, — scheu verkroch'ne Stubenwanzen, — Gummischuhe, Stoppelfelder, — Teure Zeiten! — Wenig Gelder!!

† **Bettasche.** Die nachstehend beschriebene Bettasche empfiehlt sich vornehmlich ihrer überaus leichten, einfachen und schnellen Herstellungsart halber. Zu ihrer Anfertigung bedarf man eines quadratischen Stoffteiles aus feinem Filz — am hübschesten in Hellmode, Reseda, Kupfer oder Bordeaux —, der ungefähr 53 Zentimeter im Geviert mißt. Den Rand derselben lasse man vom Sattler in 1 Zentimeter breite, gezähnte Bogenzacken ausschlagen. Sodann lege man drei Ecken des Filzquadrates dergestalt nach der Innenseite des Stoffes um, daß man eine Tasche in Form eines offenen Kuverts mit zurückgeschlagenem Ueberschlag erhält. Die drei zum Taschenteil zusammenzunähenden Eckstücke erhalten zuvor eine leichte Stickereiverzierung in Filoselleseide und Goldfaden. An der freigebliebenen oberen Ecke der Tasche wird ein durch eine Seidenbandschleife gedeckter Metallring befestigt.

† **Flecke aus silbernen Gegenständen,** z. B. Löffeln, entfernt man gut mit Kienruß und Branntwein; wenn die Flecke vom Eiereffen entstanden sind, ist es empfehlenswert, dieselben schnell mit gestoßenem Salz oder mit Sand und Mehl rein zu putzen, was von erfolgreicher Wirkung sein soll. Beim Putzen des Silbers wird im allgemeinen Seife und Schlemmkreide mit lauwarmem Wasser als das einfachste und beste Mittel, das Silber schnell und glänzend zu reinigen, angewendet.

† **Das Reinigen der Schleier.** Schwarze Schleier taucht man in warmes Wasser, in welchem Ochsengalle aufgelöst ist, und spült sie dann kalt nach. Um sie zu steifen, zieht man sie durch Gummiwasser, klopft sie zwischen den Händen halb trocken und steckt sie dann auf. Weiße Schleier werden in blutwarmem Seifenwasser gewaschen, leicht ausgerungen, dann in kaltem Brunnenwasser nachgespült, geblaut, gestärkt und zwischen den Händen halb trocken geklopft, alsdann aber zum vollständigen Trocknen aufgesteckt.

Kleine Mitteilungen.

:: **Darstellung von Sattelseifen in Dosen.** 100 Teile gereinigtes Palmöl werden mit 50 Teilen 40grädiger Aetznatronlauge warm verseift. Anderseits schmilzt man in einem Kessel fünf Teile weißes Ceresin und fünf Teile helles Kolophonium und setzt der Lösung 20 Teile obiger Palmölseife zu. Man läßt nun eine Stunde langsam kochen, bis alles gut verseift ist, sodann werden 55—60 Kilogramm siedendes Wasser zugesetzt. Man läßt nun die Masse bis zur gleichmäßigen Lösung über Feuer, worauf man dasselbe entfernt und bei 35 Grad R. (43,7 Grad C.) in Dosen füllt. Der während des Füllens in den Dosen sich bildende Schaum wird mittelst eines Messers abgestrichen.

:: **Kitt zum Bestreichen für Oefen.** Vorzüglich ist Lehm und ein Teil Borax, wohl gemischt. Risse kann man verstreichen mit feingeriebtem Braunstein, der mit Wasserglas zu einer knetbaren Masse verarbeitet ist. Dieser Kitt wird so hart wie Eisen.

:: **Gegen Flöhe im Fußboden.** Kalmuswurzel, Koriandersamen, Petersiliensamen und frisches Petersilienkraut und Koloquinten, von jedem 2 Teile, übergieße mit heißem Wasser und lasse einige Stunden heiß stehen. Gieße durch Leinwand und wasche damit den Fußboden auf.

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

Der Bauernfreund

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

Nr. 41 Halle a. S., den 12. Oktober **1912**

Aepfel.

Von Heinz Welten.

Ich war noch ein kleiner Bub von sieben oder acht Jahren und spielte in einem großen, wunderschönen Garten. Der Garten stand voll prächtiger Obstbäume und gehörte meinem Vater. Doch als ich gerade am eifrigsten in meine Spiele vertieft war, da schaute der Nachbar über den Zaun und winkte mich zu sich heran und fragte ob der Vater ihm wohl den großen Obstbaum, der just in der Mitte des Gartens stand, verpachten würde. Es war ein Apfelbaum und der schönste und größte im Garten und mir der liebste von allen. Sicher war er der Vater der anderen Bäume und beschützte sie. Aber gleichwohl opferte ich ihn jetzt gern; so stolz war ich, daß der Nachbar mich für „erwachsen" genug hielt, um mit mir Handelsgeschäfte abzuschließen. Ich verkaufte ihm den Baum zu einem Preise, den er selbst bestimmte, und freute mich schon im voraus auf das Lob meines Vaters, der gar nicht wußte, wie gescheit sein Junge schon war. Aber mein Vater war nicht sehr erbaut von meiner Heldentat, sondern hatte nichts Eiligeres zu tun, als brieflich den Kauf rückgängig zu machen. Dann fragte er mich wie ich den Nachbar, der es natürlich auch auf die anderen Aepfel abgesehen habe, hindern wollte, auch diese zu nehmen. Er brauchte ja, wenn ihn jemand im Garten überraschte, nur zu sagen, daß er zu „seinem" Baume habe gehen wollen und alles Obst, das man in seinem Korbe finden würde, das wäre natürlich von „seinem" Baume.

Ich weiß nicht mehr, ob ich alles verstanden habe, was mein Vater mir sagte, ich weiß nur noch, daß ich lange und bitterlich weinte. Denn der erste Apfel, der in meinem Leben eine Rolle spielte, war zum Erisapfel geworden. Er brachte mich auf Kriegsfuß mit der ganzen Menschheit auf lange Zeit hinaus. Nichts ist schwerer aus dem Kinderherzen wieder auszureißen, als das Mißtrauen. Ich sah in den Menschen nur noch Spitzbuben und Betrüger, die alle nach meines Vaters Aepfeln trachteten. Viele, viele Jahre hat es gedauert, bis der Apfel am Manne gut machte, was er am Knaben gesündigt, bis eine blondhaarige, blauäugige Evastochter mir die süße, verlockende Frucht reichte, der noch kein Mann widerstand von Adams Zeiten her.

Auch die Kindheit und Jugend des Menschengeschlechts steht im Zeichen des Apfels, das heißt, die der kultivierten Menschheit, denn der Apfel ist eine Kulturpflanze. Mit seinen unkultivierten Stammformen, dem Pirus malus, Pirus silvestris und Pirus pumila vermögen wir nicht viel anzufangen. Zwar ist das Holz, von dem die Rinde sich tafelförmig abstößt, nicht übel; es läßt sich gut polieren und wird von den Tischlern gern verarbeitet. In Südrußland, wo die meisten wilden Apfelbäume wachsen, bildet dieses Holz einen wichtigen Handelsartikel. Aber die Hauptsache bleiben doch die Früchte, und die sind von diesen „wilden" Apfelbäumen, deren Heimat im westlichen Asien zu suchen ist, nicht zu genießen. Denn so lieblich die großen, roten und weißen Blüten auch anschauen, die Früchte, welche aus ihnen reifen, sind nur — Holzäpfel.

Zeitig fand die denkende Menschheit das Mittel, aus diesem Holzapfel die wohlschmeckende Frucht durch Veredelung zu gewinnen und die Erfahrungen des Weinbaues auf den Apfelbaum zu übertragen. So alt wie die Kultur der Menschheit, ist fast auch die des Apfelbaumes — in Europa. Von Afrika und Asien mochte er nicht viel wissen, wenn freilich im Vaterlande der Menschheit auch seine Wiege stand. Schon die alten Römer liebten die köstliche Frucht aus der Gattung Pirus von der edlen Familie der Rosaceen. Zwei Apfelsorten beschreibt Cato, 25 Sorten zählt Plinius auf, die in den Obstgärten vornehmer Römer, den Pomarien, gezogen wurden. Jetzt kennen wir über 500 Arten, und noch immer werden neue gezüchtet, so daß das System von Diel und Lukas kaum mehr Geltung hat. Sie teilten nach Gestalt, Größe, Farbe etc. die Aepfel in 15 Hauptgruppen ein, von denen die Calvillen und die ihnen verwandten Gravensteiner den Adel repräsentieren, während die Pfundäpfel durch ihr Gewicht imponieren und die verschiedenen Gruppen der Reinetten, die roten, grauen und Goldreinetten, durch die große Zahl von Spielarten sich auszeichnen. Auch die vielgerühmten Borsdorfer gehören zu ihnen. Sie wurden schon im 16. Jahrhundert gezogen und verdanken ihren Namen einem kleinen Dorfe bei Meißen.

Auch in Australien und Indien und selbst am Kap der guten Hoffnung wird neuerdings die Kultur des Apfelbaumes eifrig betrieben. Die Hauptgebiete aber bleiben Amerika und Europa. Deutschland und Böhmen, Südtirol, Dänemark, England, Frankreich und Nordspanien sind die eigentlichen Apfelländer. Eine seltsame Laune des Schicksals schließt Italien fast aus. Nur in Norditalien finden sich Apfelbäume in größerer Anzahl, und doch war der Apfel erst von Italien durch Cäsar nach Germanien und Gallien gelangt.

Der Nährwert des Apfels ist wie der aller Obstsorten nur sehr gering. Nur Bananen, die sehr nahrhaft sind, machen hierbei eine Ausnahme. Sie sind Nahrungs- und Genußmittel zugleich; alles übrige Obst ist nur das letzte, und doch wird es so begehrt, daß noch einer im Jahre 1901 vorgenommenen Schätzung in Deutschland 21 Millionen Kirschbäume, 25 Millionen Birnbäume und 52 Millionen Apfelbäume gefunden wurden, die meisten im Neckarkreise, die wenigsten in Ostpreußen.

Die Vorliebe der Süddeutschen für den Apfel gilt weniger der Frucht als den Säften und Getränken, die aus ihr gewonnen werden. Der dick eingekochte Apfelsaft wird als Apfelkraut vornehmlich in der Rheinprovinz und in Frankfurt am Main gewürdigt. Die Hema' Goethes genießt auch einen Weltruf eines weinartigen Getränkes wegen, das sie aus den Aepfeln zu gewinnen weiß. Apfelmost oder Cider, dessen Bereitung die Mönche lehrten, verhalf im Mittelalter dem Apfel zu Ansehen und Würden und zu einem Ehrenplatze in den berühmten Obstgärten Karls des Großen bei Ingelheim. In Deutschland traten die Benediktiner für die Verbreitung des Obstes ein, in Frankreich weit gründlicher und erfolgreicher die Kartäuser. Noch vor fünfzig Jahren wurden die Stämme besserer Obstsorten vornehmlich aus Frankreich bezogen.

Doch auch die Regierung hatte sich zeitig des Obstes angenommen. Schon das Salische Gesetz spricht von gepfropften Obstbäumen, und der Kurfürst August von Sachsen erließ anno 1555 eine Verfügung, nach der jedes junge Ehepaar mindestens zwei Obstbäume pflanzen mußte.

So hatte der Apfel von den Römern zu den Germanen den Weg gefunden, doch auch den Griechen war er nicht fremd geblieben. Hatte doch Dionysos selbst ihn geschaffen und ihn der Aphrodite geschenkt. Die aber gab drei goldene Aepfel dem Hippomenes, damit er beim Wettlauf mit der schnellfüßigen Atalante von Zeit zu Zeit einen zu Boden werfen sollte. Denn nur so war sie zu besiegen, die geschworen hatte, nur den zum Gatten zu kiesen, der sie im Wettlauf besiegen würde. Als Hera dem Alvater sich vermählte, da brachte Gäa als Hochzeitsgabe die goldenen Aepfel der Hesperiden, die später Herakles aus dem Lande der Hyperboreer rauben mußte, wo sie vom hundertköpfigen Drachen bewacht wurden. Und Hera nahm den Apfel als Symbol der Fruchtbarkeit in die Insignien ihrer Würde auf.

Als Symbol der Fruchtbarkeit galt der Apfel und als Symbol der nährenden Liebe, der Mutterbrust, doch nicht als dieses Symbol allein. Er kann schlechthin als das Symbol aller Symbole angesprochen werden. Seine Kugelgestalt, die sich so vielem anpaßt und so manchem ähnelt, mag es mit sich gebracht haben, daß er eine ausgiebige Verwertung gefunden hat.

Wohl war er das Symbol der Liebe und der Jugend. Brachte er nicht immerwährende Jugend den Asen im Norden, die ihn von der Iduna bewachen ließen und ihn zu jeder Mahlzeit verspeisten? Galt er nicht als Liebeszeichen bei Jünglingen und Jungfrauen,

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19121012025/fragment/page=0001

die sich Aepfel sandten, in deren zartes Fleisch sie ihre Zähne gedrückt hatten? Doch ward der Apfel nicht auch zum Erisapfel, zum Symbole des Zankes und Unfriedens? Und konnte die verbotene Frucht des Paradieses etwas besseres symbolisieren, als die Sünde des Fleisches, die Sünde wider den Geist, den Sinnentaumel? Erst in der Hand Christi wurde der Apfel zur Erlösung von der Erbsünde.

Als Zeichen der Macht paradiert der Reichsapfel in vollem Glanze, in aller Herrlichkeit. Schon auf Münzen des Augustus finden sich Kreise, die Erdkugeln darstellen und dem Reichsapfel als Vorbild dienten. Auf den römischen Münzen sind es allegorische Darstellungen der drei damals bekannten Erdteile, Europa, Asien, Afrika. Der Reichsapfel in der Gestalt, wie wir ihn auch heute noch kennen, findet sich in der deutschen Geschichte zuerst bei Karl dem Kahlen. Seither tritt er, zumal auf Geldstücken, immer häufiger auf, bis im 17. Jahrhundert auch der Name selbst auf die Münze überging, als der „Apfelgroschen" geprägt wurde, eine kleine Silbermünze, die einen Reichsapfel mit der Zahl 24 auf der Rückseite zeigt und $^1/_{24}$ Taler wert war.

Liebe und Haß, Macht und Geld und Sünde verkörpern sich in der runden, goldgelben Frucht, die so lieblich duftet und zum Genusse ladet. So begleitet der Apfel die Menschheit von der Wiege bis zur Bahre, von der Kindheit Märchentagen, da das kleine Herz so ängstlich klopft, wenn das arme Schneewittchen in den vergifteten Apfel beißt, bis zu den Tagen, da der Mensch sich hinlegt zum Sterben und die müde Seele eingehen will in das Tal des Friedens und der Ruhe, wenn sie die Schwingen breitet zum Fluge gen Avalun. Denn Avalun, das Land der Sehnsucht für müde Erdenpilger, die Insel der Seligen im nordischen Weltenraume, wo König Artus Schwester, die Fee Morgana, herrscht und der König und seine Getreuen einträchtiglich wandeln, was bedeutet sein Name anderes als . . . Apfelland? Nichts anderes besagt der Name „Avalun", der im Mittelalter gar in Pomona umgewandet worden war, als Apfelland. Denn Apfel und stilles, friedliches Glück gehören zusammen, sei es in Avalun, sei es im traulichen Zimmer, wenn die Winterstürme um die Ecken jagen und der Apfel in der Ofenröhre schmort, sei es im friedlichen apfelreichen Eilande der Phäaken unter dem sonnigen attischen Himmel.

Die Säure im Wein.

Die Vorliebe für kohlensäurehaltige Getränke hat sicher zugenommen, insbesondere der Verbrauch an künstlichem Mineralwasser, Brauselimonaden und dergleichen. Die Zahl der moussierenden Weine dagegen ist seit langer Zeit beschränkt. Außer dem echten Champagner und dem nach seinem Vorbild entstandenen deutschen Schaumwein gibt es nur noch wenige Sorten, die stets durch ein eigentliches Mousseux ausgezeichnet sind. Wenn noch andere Weine einen erheblichen, in Geschmack zum Ausdruck kommenden Kohlensäuregehalt besitzen, so nennt man sie spritzig. Diese Eigenschaft kommt namentlich den Moselweinen häufiger zu. Daß sie den erfrischenden Einfluß des Getränkes zu steigern geeignet ist, muß allgemein anerkannt werden, und die Mischung von Moselwein und Selterswasser, die sie noch steigert, ist ja unter dem Namen des Zivilsets weit und breit bekannt. Der Weinburst aber ist von besonderer Art und will daher auch anders gelöscht sein als etwa der Bierdurst oder der gewöhnliche sogenannte Urdurst. Deshalb lehnen viele Kenner die spritzigen Moselweine ab und finden den Geschmack des Weines ohne Kohlensäure feiner und gewissermaßen würdiger. Vom Standpunkt der Hygiene, die alle Nahrungs- und Genußmittel auf ihren Wert und auch auf ihre Bedenken untersucht, läßt sich diese Auffassung rechtfertigen, denn ein Getränk wie der Wein, der einen so viel höheren Alkoholgehalt besitzt als das Bier, soll eben gar nicht gegen den eigentlichen Durst getrunken werden. Die Kohlensäure im Wein hat aber noch eine besondere Aufgabe zu erfüllen, die eine Bedeutung nach anderer Richtung hat. Viele Weine können nämlich nur unter völligem Ausschluß der Luft ihre Haltbarkeit lange Jahre hindurch bewahren, während sie bei der Berührung mit der Luft durch Einwirkung des Sauerstoffs wesentliche Veränderungen erfahren, die meist Verschlechterungen sind. Man darf solche Weine daher am besten schon gar nicht an der Luft abziehen, sondern in einer Atmosphäre, die aus Stickstoff oder aus Kohlensäure besteht. Manche jungen Weine enthalten oder entwickeln ziemlich beträchtliche Mengen von Kohlensäure, und darin wäre ein Mittel zu ihrer Erhaltung gegeben. Man braucht sie nur bei hinreichend niedriger Temperatur aufzubewahren, um das Entweichen der Kohlensäure zu verhüten oder doch zu verzögern, und dieser Gasgehalt wird dann den Einfluß des Luftsauerstoffs abwehren oder zum wenigsten verlangsamen. Das wird namentlich auf die Moselweine zutreffen, bei denen die Erscheinungen des Alterns den Wert nicht zu erhöhen pflegen. Rheinweine dagegen, die bis zu einem ansehnlichen Alter hinauf immer besser werden, wird man vor dem Luftsauerstoff nicht in dieser Weise schützen. Im großen und ganzen werden es die mittleren und gewöhnlichen Weine sein, denen eine gewisse Sättigung mit Kohlensäure eine Haltbarkeit verleihen kann, die ihnen sonst nicht beschieden ist. Infolgedessen wäre es ein namhafter Vorteil für die Weinproduzenten wie auch für die meisten Konsumenten, wenn in Jahren, die eine große Menge von Trauben, aber keine besonders hervorragende Qualität gebracht haben, das Erzeugnis längere Zeit markfähig erhalten und dieser Zweck auf einem so einfachen Wege und in so wenig störender Weise erreicht werden kann wie durch ein gewisses Mehr von Kohlensäure. Dies Verfahren kann sogar noch einen weiteren Vorteil bringen, indem die Kohlensäure eine gewisse keimtötende Kraft besitzt und manche Kleinwesen von dem Weine fernhalten kann, die ihn sonst schädlich beeinflussen würden. Man hat es auch mit der Pasteurisierung des Weins versucht, die aber jedenfalls ein weit gewaltsameres Mittel ist als die Vermehrung der Kohlensäure, die durch einen Zuckerzusatz bewirkt wird.

Landwirtschaft.

|| **Im Spätherbst verfügt man in vielen Fällen über reichliche Futtermengen** und so manches wird nicht so benutzt, wie es sich eigentlich gehört. Eine treffliche Verwendung der Krautblätter und Strünke, sowie der Runkelblätter wird dadurch bewirkt, daß man diese richtig einsalzt. Auf einer gewöhnlichen Futterbank werden diese Abfälle zerschnitten und dann in Bottichen, ähnlich wie Sauerkraut, mit dem nötigen Viehsalz bestreut, eingesäuert. Mit welcher Begierde dieses eingesäuerte Futter besonders von den Milchtieren aufgenommen wird, ist geradezu erstaunlich. Das Milchergebnis steigerte sich nach Verabreichung dieses Sauerfutters schon in wenigen Tagen.

|| **Stare und Lerchen in der Landwirtschaft.** Die kleinen Vögel werden im allgemeinen für mehr nützlich als schädlich gehalten, eine Ausnahme macht vielleicht der Spatz, aber auch sein Charakterbild schwankt in der Geschichte. Wer kennt nicht die Erzählung von jener Spatzenausrottung in einer Gegend, die diese Gewalttat nachher wegen Ueberhandnahme der Raupen sehr zu bedauern gehabt haben soll. Als einer der nützlichsten Vögel ist immer der Star bezeichnet worden, und die Lerche hat zum wenigsten keine besondere Anklage erfahren, wahrscheinlich, weil sie sich in das Herz des Menschen hineingesungen hat. Die heutige Wissenschaft aber begnügt sich mit so allgemeinen Urteilen nicht, und so hat ein Gelehrter der Landwirtschaftsschule in Cambridge im Laufe des letzten Jahres eine eingehende Untersuchung über die Nahrungsgewohnheiten von Staren und Lerchen ausgeführt. Viele Vögel haben daran glauben müssen, daß sie ihren Magen zur Prüfung seines Inhalts hergeben mußten, aber ihr Opfertod wird wenigstens den überlebenden Brüdern und Schwestern zugute kommen, da er die gute Meinung von der Lebensweise dieser Vögel im großen und ganzen bestätigt hat. Der Star zunächst wird als sehr nützlich während des Spätfrühlings, Sommers und Frühherbstes belobt, da er dann viele schädliche Insekten vertilgt, obgleich auch einige nützliche mit unterlaufen. Während des Herbstes und in geringerem Maße im Frühling tut er freilich viel Schaden durch Diebstahl an der Saat, namentlich am Weizen, macht diesen Unfug aber dadurch wett, daß er auch dann viele schädliche Insekten umbringt. Die Saat könnte man vielleicht durch Beimischung eines den Vögeln unangenehmen Stoffes schützen. Auch die Lerche ist vorwiegend nützlich, da sie sich hauptsächlich von Unkrautsamen nährt, im Sommer außerdem von Insekten, im Winter freilich auch von Blättern des jungen Getreides. Eine Verfolgung dieser beiden Vögel würde den Landwirten jedenfalls weit mehr Schaden als Nutzen bringen.

|| **Beim Schälen der Weiden** unterscheidet man Saftschälen, unmittelbar nach dem verderblichen Saftschnitt und ist dieses deshalb zu verwerfen, und Wasserschälen. Bei diesem wird das im Herbst geschnittene, nach drei Größen sortierte Material nach sorgfältiger Durchwinterung 4 Wochen lang vor dem Ende April vorzunehmenden Schälen 10 Ztm. tief mit den Schnittenden ins Wasser gestellt, bis die Rinde anfängt, sich zu lösen. Es geschieht durch Handarbeit mit stimmgabelähnlichen Klammern; das Trocknen erfolgt im Freien, bei intensivem Sonnenschein innerhalb eines Tages. Im geschützten Raum braucht dann die Ware drei Wochen Zeit zum Nachtrocknen.

Haus- und Zimmergarten.

** **Mit Oktober denkt man an den Leimring gegen den Frostspanner,** da die kleine Mühe sich reichlich lohnt. Legt denselben aber entweder oberhalb des Pfahles kurz unter der Krone, oder legt um Stamm und Pfahl in gleicher Höhe je einen Ring. Sorgt vor allem, daß der Schädling nicht oberhalb des Leimringes, etwa durch den Verband mit dem Pfahl, auf den Baum gelangen kann.

** **Was kann noch gepflanzt werden?** Wintersalat kann noch gesetzt werden, insbesondere sind eingegangene oder von den Schnecken abgefressene Pflanzen sofort nachzusetzen. Es können in eben abgeräumte Länder noch gesät werden: Spinat, Salat, Gelbrüben, Kerbelrüben, oder man kann Schlinge aussetzen von Kopfsalat, Winterkohl, Lauch; auch können die verschiedenen Zwiebelarten und die kleinen Knöllchen der Kerbelrübe gelegt werden.

** **Wenn Pflanzen noch Ende September und später versetzt werden,** so zieht dies zweierlei schlimme Folgen nach sich: durch das Versetzen wird die Pflanze zu neuer Vegetation angereizt zu einer Zeit, wo sie ruhen, zurückgehen sollte; mit weichen Trieben kommt sie in den Winter und fault und schimmelt dann trotz aller Sorgfalt, oder die Wurzeln können den Topf nicht mehr durchwachsen, das Wetter wird kühl, regnerisch, die Tage sind kürzer, der unbenützte Erdklumpen wird sauer. Daher kommt es, daß wir so viele Verluste und Krüppel nach der Winterkampagne aufzuzählen haben.

** **Kamelien** verlangen einen mäßig warmen Standort im Zimmer. In Zimmern mit starkschwankender Temperatur werden sie krank und lassen die Knospen fallen. Auch das Gießen mit kaltem Wasser ist oft die Ursache. Man nehme deshalb nur gestandenes Wasser mit Zimmertemperatur.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Die Schachtelhalmvergiftung.** Die ganz gemeinen Schachtelhalme, die sonst wegen ihrer Häufigkeit unverdächtig sind, weil sie wohl bei besonders giftigen Eigenschaften längst an den Pranger gestellt und vielleicht ausgerottet worden wären, rufen zuweilen bei Pferden bedenkliche und sogar tödliche Erkrankungen hervor, während sie dem Rindvieh gar nichts schaden. Die Schachtelhalmkrankheit äußert sich bei den Pferden in einem Zustand des Schwindels, weshalb man auch von einer Taumelkrankheit spricht. Einen Fall dieser Art hat Dr. Paechtner in der Tageszeitung für Brauerei beschrieben und zur Vorsicht beim Verfüttern von Heu aus sumpfigen Wiesen gemahnt. Mehrere Pferde wurden plötzlich von Lähmungserscheinungen befallen, die von den Hinterbeinen zunächst auf Magen und Darm bis auf die Vorderbeine sich ausdehnten. Die Tiere blieben übrigens bei Bewußtsein, hatten auch kein Fieber, gingen aber trotz der größten Bemühungen schon nach einem halben Tage, im Höchstfall nach zwei Tagen, ein. Der Tierarzt vermutete eine Schachtelhalmvergiftung, und die darauf angeordnete Untersuchung stellte auch fest, daß in dem verfütterten Heu eine erhebliche Menge von Sumpfschachtelhalmen enthalten wäre. Das Heu war von dem Besitzer der Pferde angekauft worden und stammte also ohne Zweifel von einer sumpfigen Wiese. Es wird auf Grund dieser neuen Erfahrung dringend empfohlen, beim Ankauf von Futterstoffen eine Untersuchung sowohl auf die Zusammensetzung als auf den Gehalt an Nährstoffen ausführen zu lassen. Da nur eine kleine Probe dafür nötig ist, so sind die Umstände ebenso gering wie die Kosten und lohnen sich zum wenigsten bei größeren Einkäufen unbedingt.

†† **Beim Rupfen der Gänse und Enten** beachte man zwei Punkte: rupfe nicht zu früh und nicht zu viel! Zieht man eine Bauchfeder aus, so darf kein Blutstropfen daran hängen, die Feder darf auch nicht zu fest sitzen, sonst verursacht das Rupfen Schmerzen. Sind die Federn reif, so ist das Rupfen durchaus keine Quälerei, das Tier wird dabei auch keinen Schrei ausstoßen, was umgekehrt aber der Fall ist. Rupfe auch nicht zu viel! — Der Geiz ist auch hier eine Wurzel alles Uebels.

†† **Milch für Geflügel.** In Haushaltungen, wo Kühe gehalten werden, lohnt es sich, einen Teil der abgerahmten Milch und der Buttermilch an die Hühner zu verfüttern, indem dadurch eine wesentliche Vermehrung der Eierproduktion erzielt werden kann. Man schüttet die Milch entweder in die Futtertröge oder vermischt sie mit gebrühtem Mehl, gequetschten Kartoffeln usw. Alles Geflügel ist sehr begierig danach. Durch diese Fütterung soll auch im Winter und Frühjahr das Eierlegen wesentlich befördert werden, da durch die Milch den Hühnern ein Ersatz für die notwendige tierische Nahrung geboten wird. Für junge Hühner, Truthühner und für alles junge Geflügel ist Milch ein ausgezeichnetes Futter, bei dem sie vortrefflich gedeihen.

Fischzucht.

— **Erdnußkuchen, Palmkuchen sind mehrfach als Futter für Karpfen** verwendet worden, doch soll davon das Fleisch einen ölig-süßlichen Geschmack bekommen. Wenn gefüttert werden muß, wird die gelbe Lupine wohl immer das vorteilhafteste Futter für Karpfen bleiben, vorausgesetzt, daß dieselbe vorher gedämpft oder gut gequellt wird zum Zwecke der Entbitterung und dadurch die Beseitigung der der Lupine anhaftenden schädlichen Stoffe.

— **Die Pflichten des Teichwirtes.** Der Berufsteichwirt — will er erfolgreich wirtschaften — darf in seiner Fürsorge und Pflege für die Fische und deren Teiche niemals erlahmen, vorausgesetzt, daß er beides in ihren Wechselwirkungen genau kennt. Die Hauptsache dabei bleibt aber, nach wie vor das ganze Jahr hindurch genügendes, reines, natürlich-luft- und nahrungsreiches, je nach Art und Alter der Fische richtig temperiertes Wasser und naturgemäßes, womöglich lebendes Futter, welches den Fischen vernunftgemäß in gewohnter Beschaffenheit mundgerechter Brockengröße und Farbe, stets frisch und zu rechter Zeit in genügender Menge gereicht werden muß, denn die meisten Fische sind nicht bloß Vielsondern auch Gelegenheitsfresser. Nicht so sehr die Menge, als die Beschaffenheit der Nahrung gibt den Ausschlag bei der Fischfleischmassenerzeugung.

Bienenwirtschaft.

? **Viele Bienenzüchter, welche leerstehende Wohnungsräume besitzen,** benutzen dieselben als Ueberwinterungs-Lokalitäten für Bienen. Befinden sich solche Räumlichkeiten zu ebener Erde, dann sind sie geeignet, weil vorkommende Erderschütterungen nicht so intensiv wirken. Liegen dieselben aber eine oder mehrere Treppen hoch (Oberstube, Bodenraum), so werden die Bienen durch jedes heftige Zuwerfen der Haus- und Stubentüren, durch Treppensteigen, namentlich dann, wenn die Kinder im Hause sind, welche die nötige Vorsicht hierbei gar zu leicht außer acht lassen, allzu häufig und derart gestört, daß sie den ganzen Winter hindurch wenig oder gar nicht recht zur Ruhe kommen können.

? **Schwache Völker zu überwintern,** ist nicht ratsam. Sie zehren verhältnismäßig viel mehr als starke, um sich die nötige Stockwärme zu verschaffen.

? **Nicht zu vergessen ist das öftere Schwefeln der Wabenvorräte,** um etwa eingedrungene Wachsmotten zu töten. Hat man einen luftigen Hausboden zur Verfügung, so kann man dort die Waben an den Dachsparren einzeln an große Nägel aufgehängt aufbewahren, da die Wachsmotte zugige Orte flieht.

Gesundheitspflege.

// **Der Essig als Heilmittel.** Der Essig hat in der Heilmethode die Bedeutung eines wichtigen Heilmittels erlangt. Besonders dienen Waschungen des Rückgrates dazu, verschiedene Schwächezustände des Körpers zu beseitigen und auch wohltuend auf denselben einzuwirken. Ferner ist das Essigwasser ein ausgezeichnetes Mittel, um alle faulenden Organismen aus dem Mund und aus der Rachenhöhle zu entfernen; man spüle daher zu diesem Zweck die genannten Organe täglich mehreremale mit Essigwasser aus; auch gegen den sehr schwächenden nächtlichen Schweiß schaffen Waschungen mit Essigwasser rasche Abhilfe.

// **Beim Essen und Trinken ist vor Uebermaß und Einseitigkeit** zu warnen. Im allgemeinen darf es als Regel gelten: ist, was dir schmeckt und was angenehm riecht, — aber mäßig und in größeren Zwischenräumen. Ein vorzügliches Mittel zur Erhaltung und Stärkung der Gesundheit ist das Fasten, das jeder, vornehmlich zur Sommerszeit üben sollte.

// **Vergiftungen durch Kohlendunst.** Unfälle durch Kohlendunstvergiftung an Stubenöfen und Oefen der Zement- und Kalkbrennereien kommen nicht selten vor und äußern sich durch Kopfschmerzen, Schwindel, Atmungsbeschwerden, Müdigkeit, Drang auf die Verdauungsorgane und oft plötzlich eintretende Ohnmacht, die leicht den Tod herbeiführen. Als Hilfsmittel empfehlen sich frische Luft, demnächst Begießen, Bespritzen und Waschen mit kaltem Wasser, warme Fußbäder, Riechenlassen an Ammoniak, Eingeben von ungefähr gleich viel Wasser verdünntem Zitronensaft, halbstündlich einen Löffel voll, namentlich aber künstliche Atmung.

// **Das Heraufwürgen von Schleim morgens nach dem Aufstehen,** das bei so vielen, namentlich männlichen Personen sich findet, rührt vornehmlich von chronischem Magen- und Rachenkatarrh her und ist sehr häufig Folge fortgesetzten reichlichen Spirituosen- und Tabakgenusses. Daraus ergibt sich als erste Forderung eine erhöhte Mäßigkeit bezüglich dieser Genußmittel. Außerdem empfiehlt sich als Mittel gegen den Magenkatarrh und die damit verbundene Erscheinung eine fortgesetzte Kur von Karlsbadersalz, von welchem jeden Morgen nüchtern ein Kaffeelöffel in einem Viertelliter warmem Wasser zu nehmen ist.

Kinderpflege und Erziehung.

0 **Zur Erziehung.** Die Menschen wollen sich heutzutage nicht mehr erziehen, nur allenfalls noch unterrichten lassen. Ohne Ausnahme wollen alle für gebildet gelten. Wer jedoch Bildung besitzen will, muß erst gebildet d. h. geformt werden. Trotzdem kann ein anscheinend gebildeter Mensch noch sehr unerzogen und dann auch ungezogen sein, wenn er sich nämlich innerlich gegen die als hartes Joch aufgefaßte Zucht sträubt. Womit aber nicht behauptet werden soll, daß der wirklich Gebildete nicht hin und wieder die Schattenseite gerade seiner Natur hervorkehrte. Er nimmt sich nur bei Gelegenheit besser in Selbstzucht und wirkt dann nicht so abstoßend. Erziehen heißt: Vom Bösen ablenken, zum Guten hinleiten durch Beispiel, Vermahnung und Belehrung. In welch erschreckender Weise wird jetzt häufig anstatt dessen darauf hingearbeitet, der Jugend die Moralbegriffe und den Glauben zu nehmen und die elterliche wie obrigkeitliche Autorität zu untergraben! A. E. K.

0 **Der Lügengeist.** Liebe Eltern und Erzieher, wendet scharfe Selbstzucht an und ringet und kämpfet, daß auch nicht die kleinste Unwahrheit entschlüpfe, noch die Eigenliebe zum Verheimlichen und Vertuschen einer Tatsache führe, die aus helle Tageslicht gebracht werden muß. Verheimlicht euch gegenseitig nichts, ihr Ehelente; vor allem verberge einer vor dem anderen nicht das geringste, was die Erziehung eurer lieben Kinder beeinflussen kann. Geht beim Erziehungsamte, diesem hochheiligen, euch von Gott auferlegten Werke, immer Hand in Hand. Laßt die Kinder es nie merken, daß ihr über die zu treffenden Maßregeln nicht einig seid. Geht vielmehr in der Bekämpfung ihrer Fehler, vor allem bei der Ausrottung der Lüge, stets gemeinsam vor. Seht zu, daß die Kleinen euren vollen Ernst umfassen und stets voller Ehrfurcht zu euch aufblicken können. A. E. K.

0 **Pflichttreue.** Pünktlichkeit und Ordnung regieren das Haus und die Welt. Beide sind Kardinaltugenden, die dem Kinde von kleinauf so einzuprägen sind, daß sie ihm gleichsam in Fleisch und Blut übergehen. Wer pünktlich und ordentlich ist, pflegt auch zuverlässig und treu zu sein. Um die Treue aber, die uns zur Pflicht-

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19121012025/fragment/page=0002