ter, als die Mode, nur nach dieser oder nach dem Kalender sich zu richten.

Für die Küche.

Spargel mit Karotten und Saucischen. Man putzt und wäscht junge Karotten, dünstet sie mit Wasser und Butter weich, setzt ihnen ½ Teelöffel voll Fleischextrakt zu, verdickt sie mit etwas weißem Schwitzmehl, schmeckt sie mit Salz ab und streut fein gewiegte Petersilie über. In der gleichen Zeit machte man eine gleiche große Portion, in Stücke geschnittenen, zuvor geschälten guten Mittelspargel in leichter Bouillon gar, läßt ihn auf dem Siebe abtropfen, gibt ihn zu den Karotten, schwenkt beides gut miteinander durch, richtet das gemischte Gemüse an und reicht gebratene Saucischen dazu. — Die Spargelbrühe findet für Suppe eine gute Verwendung.

Schinkenschnittchen. Die Reste von gekochtem Schinken wiegt man recht fein, rührt das Fleisch mit einigen Löffeln Jus, einem Löffel voll geriebenem Käse, wenig Pfeffer, Sahne und fein gehackter Petersilie auf dem Feuer heiß, zerquirlt einige Eidotter mit der Farce, fügt das nötige Reibbrot hinzu und streicht die Farce auf kleine, dünne, in Milch geweichte Weißbrotschnittchen, wendet diese in Ei und Reibbrot und bäckt sie in Butter hellbraun.

Creme von Erdbeeren. Nachdem ½ Kilo Erdbeeren von den Stielen gepflückt und gewaschen sind, treibt man sie durch ein Haarsieb in ein irdenes Kochgeschirr und gießt soviel Weißwein hinzu, daß es ein halber Liter Flüssigkeit wird. Dazu tut man 250 Gramm fein gestoßenen Zucker und 70 Gramm Mehl sowie acht Eidotter und rührt das Ganze ununterbrochen auf mäßigem Feuer, bis es zu kochen beginnt, nimmt die Creme dann vom Feuer, zieht den festen Schnee der Eier darunter und rührt vorsichtig so lange, bis die Creme ganz kalt ist. Man gibt dazu feines Gebäck. Man kann die Creme auch von Johannisbeeren oder Himbeeren bereiten.

Erdbeer- oder Himbeer-Kompott. Man wäscht die Früchte gut und läßt sie abtropfen, kocht dann auf ein Pfund Erdbeeren 200 Gramm Zucker mit wenig Wasser kurz ein, tut die Beeren hinein, läßt sie bei schwachem Feuer einmal aufkochen, gibt einige Tropfen Kochenille dazu, nimmt die Früchte vom Feuer, läßt sie erkalten und schüttet sie in die Kompottschale.

Erdbeeressig.

Dieser Essig ist zur Herstellung von Limonaden ganz vorzüglich. Man nimmt am besten Walderdbeeren, dieselben müssen schön reif und trocken sein, alle schlechten sind zu entfernen. Die Früchte schüttet man, ohne sie vorher zu waschen, in weithalsige Glasflaschen oder Steinkrüge. Auf ½ Kg. Beeren gießt man 1 Liter guten, nicht zu starken Weinessig. Im Keller oder an einem anderen kühlen Ort läßt man die Flaschen leicht zugekorkt drei Tage stehen, dann gießt man den Essig von den ausgezogenen Beeren ab, bringt ihn wieder auf die halbe Menge frischer Erdbeeren und läßt ihn nochmals drei Tage lang ziehen. Das Uebergießen auf neue Früchte wiederholt man noch ein drittes Mal, damit der Essig ganz und gar mit Erdbeergeschmack gesättigt wird, filtriert ihn dann durch ein feines Tuch oder Filtrierpapier, gibt besten, feingestoßenen Zucker, auf 1 Liter Essig 750 Gr., dazu, läßt ihn in einem irdenen, gut glasierten Topfe auf lebhaftem Feuer rasch kochen, nimmt den Schaum ab und füllt ihn auf angewärmte Flaschen, die man, sobald der Essig abgekühlt ist, gut verkorkt. Länger als fünf Minuten lasse man den Essig nicht kochen.
E. B.

— Grüne Bohnen und Erbsen zu trocknen. Die in bekannter Weise vorbereiteten Gemüse blanchiert man einige Minuten in gesalzenem kochendem Wasser, kühlt sie ab, trocknet sie auf einem Tuche, läßt sie im nur mäßig heißen Ofen langsam trocknen, indem man die Gemüse mehrmals wendet und bewahrt sie in Beuteln an einem trockenen Orte. Will man die Gemüse verwenden, so setzt man sie mit kaltem Salzwasser auf, läßt sie langsam siedend heiß werden, ohne das Gefäß zu bedecken, schüttet sie in ein Sieb, übergießt mit kaltem Wasser und kocht sie dann wie die frischen Gemüse.
E. B.

Für Familie und Haus.

Reisefieber.

„Nun, zurück mein lieber Meier? — Lange hab'ch Se nich gesehn! — Sagen Se, wo war'n Se heier? — Ach in Karlsbad? Das ist scheen!" — — Also hört man jetzo reden — alle Stunden, Tag und Nacht: — „jeder" Mann fragt einen „jeden", — welche Reise er gemacht. — Mich auch treffen diese Fragen — aus der Freunde bunter Schar, — aber ich muß jedem sagen, — daß ich heuer .. nirgends war! — Doch sobald ich diese Antwort — einem Fragaus zugeschickt, — ist derselbe schon gerannt fort, — denn er glaubt, ich sei verrückt. — Ist es denn nun ein Verbrechen, — wenn man mal zu Hause bleibt — und mit Schlafen, Wandern, Zechen — sich vergnügt die Zeit vertreibt?! — Muß man denn zur Hundstagshitze — ins Gebirge, an die See, — auf die Riesenkoppenspitze — oder durch den Gletscherschnee? — Seltsam dünkt mich dieses Reisen, — an das früher keins gedacht, — und ich frag' mich, ob's die Weisen — einstmals ebenso gemacht. — Vor der Hand muß ich behaupten, — daß trotz aller Fopperei — meine Freunde von mir glaubten, — daß ich . . jung geworden sei. — Während alle trotz der Reise — mürrisch sind und blaß und krank, — fühl' ich mich im schönsten Gleise, — ausgezeichnet — Gott sei Dank! — Wissen möcht' ich nur, ob Reisen, — wirklich solchen Vorzug hat, — ob das Fahren auf den Eisen- — bahnen nicht macht krank und matt? — Täglich zog ich früh am Morgen in die schöne Welt hinaus, — und am Abend, wohlgeborgen, — kam ich wieder froh nach Haus. — Wenn es aber wollte regnen, — blieb ich eben, wo ich blieb, — um so manchem zu begegnen, — der mir nett die Zeit vertrieb: — ich durchstreifte dann das Städtchen, — füllte Freude in mein Herz, — und mit jedem schönen Mädchen — macht' ich einen schönen Scherz! — Keine harten, spitzen Steine, — kein Gewitter, kraus und toll, — keine wundgelaufnen Beine — schufen dann geheimen Groll. — Keine Rechnungsungeheuer, — keine übermäß'ge Glut — kein Quartier in einer Scheuer — brachten mich in helle Wut. — Wo die andern, schon verschmachtend, — wanderten durchs Steinrevier, — saß ich, seelenfroh betrachtend, — vor dem besten Glase Bier. — Wo die andern staubbehangen — kletterten auf kahle Höh'n, — hab' ich damit angefangen, — mich vorm Städtchen zu ergeh'n. — Wo die andern ihre Roben — reinigten von Dünensand, — lag ich auf dem Dache oben, — ein paar Kirschen in der Hand. — Niemals habe ich so heiter, — müh- und sorgenlos gelacht, — niemals habe ich gescheiter — meine Ferienzeit verbracht! —

---

* **Zur Zimmereinigung.** Einer der entbehrlichsten und unnützesten Gegenstände im Hausrat ist der Staubwedel, denn durch seine Benutzung wird der Staub niemals wirklich entfernt, sondern nur aufgescheucht und in die Höhe gewirbelt. Stauberfüllte Luft kann aber der Gesundheit sehr nachteilig werden, ganz abgesehen davon, daß es etwas sehr Unangenehmes ist, mit jedem Atemzug eine ganze Anzahl Schmutzpartikelchen hinabzuschlucken. Uebrigens ist das Abstauben mit dem Wedel eine beinahe unnütze Arbeit, denn der Staub, der von dem einen Gegenstand auffliegt, läßt sich bald darauf auf den anderen Gegenständen des Zimmers nieder, so daß man den ganzen Tag mit Abstauben beschäftigt sein könnte, ohne das Zimmer nur einigermaßen zu säubern. Daß man dabei die Fenster öffnet, nützt nur wenig, denn der weitaus größte Teil des Staubes gelangt gar nicht bis zur Oeffnung und wird dann noch eher zurückgestoßen, als hinausgeführt. Man lege daher den Wedel ganz beiseite und gebrauche statt seiner ein angefeuchtetes wollenes Tuch oder für feinere Sachen Watte. Gegenstände, die damit noch nicht gesäubert werden können, wie zierliche Nippes und dergleichen, werden am besten mit einer feinen Sammetbürste außerhalb des Zimmers abgestäubt.

† **Reinigung der Gußsteine im Sommer.** Wenn man im Sommer nicht auf die peinlichste Säuberung der Gußsteine in der Küche bedacht ist, wird man die häßlichsten Gerüche, die nicht nur unangenehm, sondern auch gesundheitsschädlich sind, nicht vermeiden können. Achtet man streng auf dreimalige Säuberung in der Woche mit der folgenden Lösung, so hat man ein Desinfizieren mit Karbol und derartigen Flüssigkeiten, deren Geruch auch wenig angenehm ist, selbst in ungünstigsten Verhältnissen bei heißester Jahreszeit nicht nötig. Man löst 1 Kilogramm gewöhnliche Soda in einem Eimer kochendem Wasser auf, gibt 50 Gramm Kuchlalz und 3 Gramm übermangansaures Kali hinein und scheuert nun den Gußstein mit der Hälfte dieser Reinigungsflüssigkeit gründlich aus. Dann gießt man langsam den Rest der Flüssigkeit durch den Gußstein, diese löst beim langsamen Durchfließen alle Schmutz- und Fettteilchen in den Röhren des Gußsteins völlig auf, so daß die letzteren sauber werden und keinerlei häßliche Ausdünstung stattfinden kann.

Kleine Mitteilungen.

:: **Billiger schwarzer Eisenlack.** Man schmilzt ordinäres Erdpech (Asphalt) in einem Kessel und fügt unter beständigem Rühren so lange rektifiziertes Petroleum hinzu, bis eine Probe beim Erkalten die gehörige Konsistenz zeigt, um mit dem Pinsel aufgetragen werden zu können. Das Trocknen dieses Firnisses kann durch Erhitzen beschleunigt werden; er verträgt hohe Hitzegrade und hat neben seiner schönen schwarzen Farbe noch die Eigenschaft, elastisch zu sein. Die Mengenverhältnisse sind: Asphalt 20 Gewichtsteile, Kolophonium 5 Gewichtsteile, Kienruß 2 Gewichtsteile, Petroleum 50 Gewichtsteile.

:: **Ein Kitt,** der auf Metall, Stein, Glas und Porzellan ganz ausgezeichnet (weniger gut auf Holz) haftet und billig ist, ist ein Gemisch aus frischem Käse (Quark) und etwas gelöschtem Kalk. Man muß aber den Kitt vor dem Gebrauche, und zwar unmittelbar vor der Verwendung, frisch bereiten, da er rasch erstarrt und unbrauchbar wird. Gute Ergebnisse werden erzielt, wenn man auf 100 Teile frischen Käse 20 bis 25 Teile Kalk nimmt.

:: **Vergoldete Rahmen zu reinigen.** Man überstreicht dieselben mittelst eines Pinsels oder Schwämmchens mit Weinessig, welcher die Unreinigkeit vom Gold loswischt und ihm seinen Glanz und seine Farbe wiedergibt und spült sie nach 5 bis 6 Minuten mit reinem Wasser ab. Mit Leinwand darf man sie nicht abtrocknen, sondern man muß sie in einer mäßigen Wärme selbst trocken werden lassen. Bei veraltetem Schmutz muß diese Behandlung einige Male wiederholt werden.

Druck und Verlag: Verlag des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis Berlin vor W. Quickbach — Verantwortl. Redakteur Konrad Stahl, Halle a. S.

Nr. 27 Halle a. S., den 6. Juli 1912

Die Zwiebelgewächse.

Von H. Paßmann, Essen a. Ruhr.

Die Zwiebelgewächse, wozu die Speisezwiebeln, Porree, Schnittlauch, Schalotten und Perlzwiebeln gehören, haben keine hohen Ansprüche an den Boden.

Man düngt am besten im Frühjahr ungefähr drei Wochen vor der Anpflanzung nach folgenden Düngermischungen:

I. 2 Kilogramm schwefelsaures Ammoniak, 3 Kilogramm Superphosphat, 3 Kilogramm Chlorkalium.

II. 1 Kilogramm Chilisalpeter, 3 Kilogramm Thomasmehl, 3 Kilogramm schwefelsaures Kalium.

Persson empfiehlt die Zwiebelgewächse pro Ar zu düngen mit: 2 Kilogramm schwefelsaurem Ammoniak, 3 Kilogramm Superphosphat, 2¼ Kilogramm 40prozentigem Kalisalz.

Die Deutsche landwirtschaftliche Obst-, Wein- und Gemüsebau-Vereinigung in Brünn empfiehlt pro 100 Quadratmeter:

1 Kilogramm Chilisalpeter, 3½ Kilogramm Superphosphat, 2 Kilogramm 40prozentiges Kalisalz.

Lemple hat auf mittlerem Boden pro Ar mit folgender Düngung großen Erfolg gehabt:

7 Zentner Stallmist, 2 Kilogramm Superphosphat, 2 Kilogramm 40prozentiges Kalisalz.

Zu dieser Düngung schreibt er: „Ein Unterschied in der Lauchentwickelung war an den gedüngten Parzellen kaum zu bemerken, dahingegen blieb der Lauch auf dem mit Kalisalz gedüngten 2—3 Wochen länger grün, als auf den anderen. Einzelne Exemplare von den gedüngten Parzellen hatten ein Gewicht von ½ Pfd. erreicht, betrugen aber trotz der Größe ein gutes und festes Fleisch. Wenn zu Zwiebeln Stalldung angewendet werden soll, so muß derselbe stets im Herbst gegeben werden. Es hat dies den Vorteil, daß er während des Winters vollständig in Verwesung übergehen kann, wodurch die Pflanzen im Frühjahr nicht allein fertige Pflanzennahrung vorfinden, sondern auch weniger von tierischen Feinden heimgesucht werden. Man sät entweder auf fünfreihige Beete im zeitigen Frühjahr, oder man steckt Steckzwiebeln, die kleinsten Zwiebelchen der letzten Ernte.

Das Verpflanzen wird speziell bei den ganz großen Zwiebelsorten, als Madeira, Zittauer Riesen und Mammut angewendet. Dieselben sind von sehr gutem Geschmack. Die an Ort und Stelle gesäten Zwiebeln verdünnt man allmählich auf 10—15 Zentimeter Abstand; die Steckzwiebeln werden auf denselben Abstand möglichst flach gesteckt.

Die Beete müssen rein gehalten werden und man teilt oder schlägt die Triebe um, wenn die Zwiebeln ausgewachsen sind, um das Ausreifen zu befördern. Im August oder September findet die Ernte statt und kann bei zeitiger Ernte das Land noch zum Anbau von Gemüsen mit schneller Entwickelung benutzt werden.

Beste Sorten Erfurter, blaßrote, die holländische gelbe. Besonders scharf im Geschmack sind die roten Sorten, wie die Braunschweiger und blutrote Holländer. Zum Einmachen als Ersatz für Perlzwiebeln sind die kleinsten Sorten zu empfehlen.

Der Porree oder Lauch.

Man unterscheidet Sommer- und Winterporree. Der erstere ist früh, erträgt aber den Winter nicht und wird auch nicht so stark wie der Winterporree. Man sät im März warm aus und pflanzt im Mai auf 4—5 reihige Beete mit 15 Ztm. Abstand; es ist gut, die Reihen um etwa 15 Ztm. zu vertiefen und den Porree in diese Vertiefungen zu pflanzen, welche allmählich durch Gießen zugeschlemmt werden. Es wird dadurch der genießbare weiße, untere Stengel größer und besser ausgebildet. Reichliche Bewässerung und öfteres Hacken ist zum guten Gedeihen des Porrees unerläßlich. Beste Sorten der Brabanter, Caccetan und der bulgarische Langschaft.

Schnittlauch.

Der Schnittlauch wird meist durch Teilung, aber sehr gut auch durch Aussaat, die man im März, April in ein lauwarmes Mistbeet macht, vermehrt. Man pflanzt ihn auf Beete von 1,20 Meter Breite, 5 Reihen mit 15—20 Zentimeter Abstand, oder verwendet ihn als Einfassung. Er liebt kräftigen Boden, etwas Düngung mit Kompost oder Jauche, und muß alle 2—3 Jahre geteilt und verpflanzt werden.

Schalotte.

Die Schalotte wird fast nur aus Brutzwiebel erzogen, welche man im Spätherbst oder ganz zeitigem Frühjahr auf fünfreihige Beete mit 15 Zentimeter Abstand und 5 Zentimeter tief steckt. Die Ernte findet im Juli oder August statt.

Es gibt mehrere Sorten, von denen die gewöhnliche braune die feinste ist, aber auch die meisten Ansprüche an Bodenbeschaffenheit macht. Sehr groß und weniger anspruchsvoll ist die dänische Schalotte, die selbst noch auf leichtem Boden guten Ertrag gibt.

Die Perlzwiebel.

Die Perlzwiebel ist eine Abart von Porree und wird durch die kleinsten, etwa erbsengroßen Zwiebelchen vermehrt, die man im Herbst nach der Ernte auf sechsreihige Beete mit 5 Ztm. Abstand flach einlegt.

Weiße französische Pflanzzwiebel (ganz besonders früh).

Aussaat 1. bis 10. Juli. Nach ungefähr 4—5 Wochen auf ein Beet pflanzen, welches schon einige Wochen vorher gegraben ist. Den Winter über leicht mit Fichtenzweigen bedecken. Anfang der Ernte Ende Mai.

Der Milchertrag der Schafe

ist weit unregelmäßiger als der der Kühe. Sowohl die Rasse wie der Einfluß des Klimas, der Bodenbeschaffenheit und der Ernährung bedingen größere Schwankungen und auch die einzelnen Tiere verhalten sich außerordentlich verschieden. Von den Rassen scheint die friesische wenigstens in Europa den ersten Rang einzunehmen. Friesische Schafe geben in einem Jahre im Durchschnitt ziemlich sicher 300—400 Liter Milch, und sogar Erträge von 500 Litern sind nicht selten. Ausnahmsweise werden sogar 600—700 Liter erreicht, eine Menge, die auch von manchen Kühen nicht übertroffen wird. Von Interesse ist ein Vergleich mit den Erfolgen der Schafzucht in Frankreich, wo die Rasse von Larzac im Gebiete des Tarn im Milchertrag als die beste gilt. Diese französischen Schafe geben aber in unverbesserten Zustand nur 65—80 Liter im ganzen Jahr und bei besonderer Pflege 100—120 Liter. Diese Pflege besteht darin, daß von den Züchtern die Euter der Schafe durch mehrere Generationen hindurch massiert werden. Die Milch der französischen Schafe ist allerdings etwas besser als die der friesischen im Gehalt sowohl an Fettstoffen wie an Käsestoff. Dennoch haben die französischen Zuchten sogar in dem klassischen Gebiet des Ziegenkäses, in der Umgebung des berühmten Roquefort, die außerordentliche Ueberlegenheit der friesischen Schafe dadurch anerkannt, daß sie Widder aus Deutschland bezogen haben und damit einen sehr günstigen Erfolg erzielt haben, der sich nicht nur in der Steigerung der Milchgewinnung, sondern auch in dem Ertrag der Wolle und dem Wert der Nachkommenschaft bewährt hat. Die französischen Schafe der Gegend von Roquefort werfen kaum ein Lamm jährlich, die friesischen zwei, drei und zuweilen sogar vier. Es ist auffallend, daß bei der deutschen Rasse die Zwillings- und Mehrgeburten 75—80 v. H. aller Geburten einnehmen. Daher ist es nicht zu verwundern, daß die Verbreitung der friesischen Schafe in Südfrankreich immer weiter fortgeschritten ist und wahrscheinlich noch zunehmen wird, wo nicht die klimatischen Verhältnisse, die freilich in Südfrankreich wesentlich andere sind als in Friesland, den eingeführten Schafen aber bisher ganz zuträglich gewesen zu sein scheinen, zum Hindernis werden. Die französischen Schaf-

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19120706021/fragment/page=0001

züchter rechnen in dieser Hinsicht mit einer Verminderung des Erfolges, da namentlich die Zeugungskraft von Haustieren abzunehmen pflegt, wenn eine Rasse aus ihrer Heimat unter einen anderen Himmelsstrich versetzt wird. In dem Departement Aveyron, dem Mittelpunkt der französischen Schafzucht, genügt übrigens der Milchertrag weitaus nicht, um auch nur die Käseindustrie von Roquefort zu versorgen. Nicht nur die Nachbargebiete, sondern sogar die Insel Korsika, werden zur Milchlieferung nach diesem Orte hinzugezogen. Die Schafzucht ist immerhin im Südfrankreich recht einträglich. Aus einer Herde von 150 Schafen, für deren Ernährung keine besonderen Kosten aufgewandt zu werden brauchen, wird ein Nutzen von 3200—4000 M. im Jahre gezogen. Einen merkwürdig hohen Preis hat dort der Schafdünger, der für jedes Schaf mit 8 M. im Jahre bewertet wird, also wenigstens den fünften Teil des Gewinnes, der von der Milch, der Wolle und der Nachkommenschaft zu gewärtigen ist.

Insektenbekämpfung in großem Stil.

Es ist ein Naturgesetz, daß ein Tier einer unmäßig starken Vermehrung fähig ist, wenn es in ein neues Land verpflanzt wird, wo es günstige Verhältnisse der Nahrung und des Klimas findet. Gewöhnlich fehlen ihm dann dort zunächst die Feinde, von denen es in der Heimat verfolgt und in Schranken gehalten wird, da auch von den Tieren in übertragenem Sinne die Redensart gilt: „Was der Bauer nicht kennt, das ißt er nicht". Das wunderbarste Beispiel vielleicht, das jemals für diesen Zusammenhang beobachtet worden ist, kann in der Einschleppung einiger unserer nützlichen Schmetterlingsarten nach den Vereinigten Staaten gefunden werden. Diese sind das berüchtigte Paar Goldafter und Schwammspinner. Der Schwammspinner, von dem nur das eine Gute zu sagen ist, daß er nicht ganz so schlimm ist wie seine Schwester Nonne, hat auch in Deutschland vor rund 10 Jahren eine Epidemie gezeitigt. In den Vororten von Berlin konnte man damals die Eisbäuchen des Schwammspinners an den unwahrscheinlichsten Stellen sogar in den Wohnungen finden. Die unangenehmen Zustände, die damals durch den Schwammspinner hervorgerufen wurden, waren aber eine Kleinigkeit gegen die Verheerungen, die dasselbe Insekt in den Vereinigten Staaten verursacht hat. Die Entstehung der Schwammspinnerseuche jenseits des Ozeans lag in einem winzigen Begebnis. Ein Zoologe hatte sich ein Schächtelchen mit Schwammspinnerraupen aus Europa mitgenommen, und diese waren ihm nach der Heimkehr entwischt. Es schien zunächst keine Veranlassung vorzuliegen, den Ausreißern nachzuspüren. In wenigen Jahren aber mußte der zuerst betroffene Staat Massachusetts bereits eine Million Dollars zur Bekämpfung des Schwammspinners bewilligen, der sich in geradezu unerhörter Weise vermehrt und über die Vegetation hergemacht hatte. Noch jetzt ist man mit ihm ebenso wenig fertig geworden wie mit dem gleichfalls unabsichtlich eingeschleppten Goldafter. Der einstandenen Epidemie des Schwammspinners konnte man in Deutschland in verhältnismäßig kurzer Zeit Herr werden, allerdings auch nur unter Aufwand der größten Sorgsamkeit und nicht unerheblicher Kosten. Bäume und Zäune mußten aufs peinlichste nach den Eischwämmen abgesucht werden. Die Arbeit gelang aber so vollkommen, daß der Schwammspinner jetzt nur noch selten in bedenklichen Mengen zu finden ist. Das liegt eben daran, daß der Mensch dabei von einer Reihe von Tieren unterstützt wurde, die gleichfalls auf den Schmetterling und seine Raupen Jagd machen. Schwieriger hat sich schon der Krieg gegen den Goldafter gestaltet, der noch immer in unseren Obstgärten und Parks starke Schäden verursacht. In Amerika ist man mit beiden Schädlingen weit schlimmer daran. Alle Versuche, sie auf gewöhnliche Weise zu vernichten, sind gescheitert. Dann hat man versucht, die natürlichen Feinde und Schmarotzer beider Spinner aus Europa einzuführen. Der Erfolg ist nicht ganz ausgeblieben, bisher aber noch ungenügend gewesen, weil noch größere Zahlen dieser Bundesgenossen notwendig sind, um hinreichende Dienste leisten zu können. Man hofft aber nach den bisherigen Erfolgen durch Einführung weiterer Truppen dieser natürlichen Feinde wenigstens mit den zwei Spinnern bis zum Jahre 1916 in den Vereinigten Staaten einigermaßen fertig geworden zu sein.

Landwirtschaft.

[] **Das Behäufeln der Kartoffeln** läßt sich unzweifelhaft am vollkommensten mit der Handhacke ausführen; doch wird man sich, besonders bei ausgedehnterem Kartoffelbau, zu dieser Arbeit des Häufelpfluges bedienen müssen. Das Behäufeln erfolgt am besten dann, wenn der Boden zwar mäßig feucht ist, sich aber doch gut krümeln läßt. Die Erde soll dicht an den Stock herangezogen werden, und müssen die Behäuflungskämme eine solche Form erhalten, daß sie durch die Einflüsse der Witterung nicht zerstört werden. Soll das Behäufeln sich öfter wiederholen, so kann es nur kurz hintereinander geschehen, weil sonst die letzte Bearbeitung nicht mehr rechtzeitig erfolgen kann.

[] **Behandlung der Butter.** Butter sollte man im Sommer, zumal wenn man keine kühlen Aufbewahrungsräume hat, nicht allzu reichlich vorrätig halten, sie verliert an heißen Tagen leicht den Wohlgeschmack, denn die Wärme befördert die rasche Entwicklung von Milch- resp. Buttersäure und läßt so den ranzigen Geschmack entstehen. Um dies möglichst zu verhüten, empfiehlt sich ein gutes Durchkneten der Butter mit Salizylsäurewasser (einLiter Wasser, zwei Gramm Salizylsäure). Dann teilt man die Butter in nicht zu große Teile, schlägt diese einzeln in Pergamentpapier, das mit Salizylsäurelösung durchtränkt ist und legt sie in einen vorher ausgeschwefelten Steintopf. Man steht ihn in ein Gefäß mit kaltem, oftmals zu erneuerndem Wasser, überbindet ihn mit Musselin der in langen Enden in das Wasser reicht und stellt den Topf an einen kühlen Ort möglichst in Zugluft. Auf diese Weise kann man Butter frisch und auch leidlich fest erhalten.

Haus- und Zimmergarten.

** **Späte Bohnen.** Buschbohnen lege man zum letzten Male gewöhnlich anfangs Juli in abgeerntete Beete, welche frisch umgegraben, aber nicht gedüngt werden. Hierbei hat man eine sehr gute Sorte zu verwenden, z. B. Mohrenweisers Speckbuschbohne oder auch Hundert für Eine, beide Sorten leisten gute Dienste und sind ziemlich hart gegen Krankheiten, trocken arbeiten ist die Hauptsache. — Von Stangenbohnen kann man um diese Zeit noch weiße allerfrüheste Speckbohnen legen, welche in der Regel bloß 1,5 Meter hoch wird und sehr voll hängt. Sie wird an Reisig gezogen, weil sie an Stangen leicht herunterfällt.

** **Abgeblühte Tulpen** werden ausgegraben und an einen trockenen, hellen Raum gelegt, dabei sind die kleinen Brutzwiebeln zu entfernen. Bevor die grünen Blätter mit dem Stengel noch nicht eingetrocknet sind, dürfen sie von den Zwiebeln nicht abgeschnitten werden.

** **Zur Färbung von Hortensienblumen** wendet man viel und mit Erfolg ein Begießen mit Alaunwasser an. Dieses hat zu beginnen, sowie man bemerkt, daß die Pflanzen anfangen, die Blütendolben hervorzubringen. Auch mischt man oft beim Verpflanzen eine gewisse Menge Alaun unter die Erde.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Eine Zerkleinerung des Grünfutters** bis auf 4—5 Ztm. dürfte im allgemeinen das beste sein. Bei weiterer Zerkleinerung geht zuviel Saft verloren, besonders dann, wenn sie nicht im Gemenge mit Stroh vorgenommen wird. Das Schneiden geschieht am besten gleichzeitig mit dem Stroh, welches dann sogleich den Saft des Grünfutters aufnimmt. Beim Langvorlegen wird das unschmackhaftere überjährige Stroh selten oder doch immer nur in ungenügender Quantität aufgenommen. Das geschnittene Grünfutter muß aber baldigst verfüttert werden, weil es welkt und unschmackhaft wird und sich in großen Haufen leicht erhitzt. Stets lege man das Grünfutter in kleinen Portionen vor; es wird dadurch am sichersten der Verschleuderung von Futter und auch dem Aufblähen vorgebeugt.

†† **Das Melken der Ziegen** muß so viel als möglich mit geschlossener Hand geschehen, und alles Streichen und Zerren sorgfältig vermieden werden. Man melkt am besten von oben nach unten durch einen Druck und setzt sich nicht zur Seite der Ziege, sondern hinter dieselbe.

†† **Gutes Futter zum Eierlegen:** 3 Teile gekochter und zerstampfter Kartoffeln werden mit 2 Teilen Kleie (am besten Gersten-, oder Weizenkleie ebenso wie Brotteig eingesäuert (mit Sauerteig), gleich dem Brot geformt und beim Backen mit in den Ofen gebracht, doch so, daß die Stücke nicht allzu hart werden. Hiervon reicht man den Hühnern neben ihrem gewöhnlichen Futter täglich etwas.

Fischzucht.

— Die **Karausche** (Carassius vulgaris), auch Karaß, Gareis, Giebel, Strummer, Kot-Bauern, preußischer Karpfen genannt, wird selten über 20 Zentimeter lang und ½ Kg. schwer. Sie gedeiht in den schlechtesten, schlammigsten Teichen, Tümpeln, Pfühlen, sofern sie selbst bei trübstem Wasser nur Pflanzenwuchs besitzen. Ihre Laichzeit trifft mit jener des Karpfen zusammen, wird 1 bis 1,25 Kilogramm schwer, besitzt aber ein zarteres, wohlschmeckenderes Fleisch, als der Karpfen, mit dem sie niemals gleich der Karausche oder dem Goldfische Bastardformen erzeugt. Bei rationeller Pflege und lebendem Naturfutter kann sie schnell wüchsiger werden, bei bestem Fleische auch 50 bis 60 Zentimeter lang und 2 bis 3 Kilogramm schwer werden und sollte ihr der heutige Teichwirtschaftsbetrieb effektiv größere Aufmerksamkeit zuwenden als dies bisher geschieht. Eine größere ebenso wohlschmeckende Abart ist die in Teichen sehr gut geratene Goldschleie (Tynea chrysitis). Sie ist bei wunderschöner Färbung noch bescheidener und zählebiger als die gewöhnliche Teichschleie und hat vor dieser den speziellen Vorzug der Raschenwüchsigkeit.

— **Große Achtsamkeit erfordern jetzt die Flußteiche,** damit deren Schutzdämme bei raschem Anschwellen der Wald- und Teichbäche sowie der zugehörigen Flußläufe (infolge von Gewitter-Platzregen und der Schneeschmelze im Hochgebirge) nicht ausreißen. Dasselbe gilt auch von den quer durch das Triftwasser errichteten Dammbauten der Klausen (Schwellwerke usw.). Rechtzeitiges, öfteres Untersuchen und bzw. sofortiges Ausbessern etwa schadhafter Stellen wird mancherlei, oft recht erheblichen Nachteilen vorbeugen.

Bienenwirtschaft.

? **Das Kristallisieren des Honigs** ist das sicherste Kennzeichen seiner Echtheit. Und doch wird von vielen unkundigen Konsumenten das Dickflüssigwerden desselben, besonders aber der Verlust seiner Durchsichtigkeit, als ein Zeichen der Fälschung angesehen. Mögen alle Bienenzüchter dahin wirken, daß das Publikum diesbezügliche Aufklärung erhalte.

? **Aufstellen der Bienenhäuser.** Die Bienenhäuser müssen stets an schattigen Orten, unter Bäumen usw. aufgestellt werden, weil nichts denselben so schädlich ist, als wenn sie im Sommer den glühenden Sonnenstrahlen ausgesetzt sind. Brennt die Sonne zu stark auf den Bienenstock, so kann es vorkommen, daß der Honig zerfließt.

? **Starken Völkern** entnimmt man jetzt sehr zweckmäßig eine größere Partie Brutwaben und hängt sie Nachschwärmen, überhaupt späten oder schwachen Schwärmen ein; die Bienen wischt man natürlich vorher mit einem Gänsefederbarte ab. Diese werden dann durch die Brutbeigabe volkreich und bei guter Tracht oder entsprechender Fütterung winterständig.

? **Wo auf Spättracht nicht zu rechnen ist,** muß das Schwärmen im Juli unbedingt verhindert werden.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

†* **Die Bodenpflege** ist zwar in der Forstwirtschaft nicht so intensiv zu betätigen, wie im landwirtschaftlichen Betriebe; gleichwohl aber hat der umsichtige Forstwirt die Ergebnisse der Erfahrung zu beachten: 1. Die dem Walde unerläßliche Bodenfeuchtigkeit (bzw. Erhaltung und Förderung der mineralischen wie organischen Nährkraft) kann nur durch die tote (Laub- und Nadelabfall) sowie lebende Bodendecke (Moose) gewahrt bleiben. 2. Nächstdem bildet die „Beschirmung" einen wesentlichen Faktor der Bodenpflege (Vermeidung allzuhoher Umtriebe in Lichtholzbeständen, zweckdienliche Mischung von Licht- und Schattenhölzern, nur allmähliche, natürliche Verjüngung, Begründung und Erhaltung von „Windmänteln", Vermeidung zu umfangreicher Kahlhiebe, rascheste Wiederaufforstung abgetriebener Flächen bzw. Erziehung von Bodenschutzholz in gelichteten Beständen). 3. An Hängen empfiehlt sich die Anlage von Horizontal- (Quer-) Gräben, um das sonst schnell ablaufende Wasser atmosphärischer Niederschläge zu sammeln und zur Bodenfeuchtigkeit nutzbar zu machen. 4. Ist das Gehänge sehr steil (Hochgebirge), so können die allerdings recht kostspieligen Abwehren nicht vermieden werden (Kouplier- oder Flechtzäune, Talsperren). 5. Die künstliche Verbesserung des Waldbodens (Kompost, Rasenerde, Mehl ist nur in Saat- und Pflanzenkämpen anwendbar.

†* **Jagdpflege.** Zur Beschaffung der Winterfütterung des Wildes ist jetzt die richtige Zeit: Vornahme der Heu- und Laubreitgewinnung, Sammeln von Himbeerkraut (ein vorzügliches und gern angenommenes Wildwinterfutter). Beim Wiesenmähen Aufmerksamkeit, um junge Hasen, Fasanen, Rebhühner, nicht mit der Sense zu schädigen; das Gleiche gilt für die brütenden Wachteln. Der Abschuß der Spießhirsche, Schmalticre und Rehböcke erst, wenn sie verfärbt haben.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Wie kann man aus Blindholz Wurzelreben ziehen?** Man läßt die unbeschnittenen Weinstöcke vorerst austreiben und schneidet von denselben die Blindreben erst dann in einer Länge von 40—50 Zentimeter ab, wenn die grünen Triebe 8—10 Zentimeter lang geworden sind. Sodann werden die grünen Triebe knapp an der Blindrebe mit dem Rebmesser oder der Rebschere abgeschnitten und die letztere so vorbereitet auf die gewöhnliche Art und Weise in der Rebschule angelegt. Die Bewurzelung des Blindholzes soll so sehr bald und gut erfolgen, und zwar namentlich bei solchen Rebsorten, die sich bei der gewöhnlichen Wurzelreben-Anzuchtsmethode nur äußerst schwer bewurzeln.

* **Braun gewordene Weine** werden wieder hergestellt, wenn man selbe in dünnem Strahl in ein leicht geschwefeltes Faß abzieht und liegen läßt, bis sie wieder hell geworden sind. Der Wein wird sodann in ein anderes Faß übergefüllt und muß so lange lagern, bis er keinen Geruch mehr hat.

* **Bereitung von Erdbeerwein.** Die Erdbeeren müssen sehr reif sein. Das Entfernen der kleinen Kerne bietet große Schwierigkeit, auch gärt der Erdbeerwein sehr langsam, weshalb er im Großen wohl kaum hergestellt werden dürfte. Ein beliebtes Verfahren ist: Auf 10 Liter zerdrückte Beeren ebenso viel Liter warmes Wasser zu gießen, das Gemisch 48 Stunden stehen zu lassen. Dann wird dasselbe ausgepreßt und auf 10 Liter Most 6 Pfd. Zucker, der Saft und die zerriebene gelbe Schale einer Zitrone beigegeben. Nach erfolgter Gärung empfiehlt es sich, etwas Franzbranntwein zu zusetzen.

* **Schimmel an den Kellerwänden** kann leicht beseitigt werden, wenn man die Wände mit einer Auflösung von 3 Teilen Kupfervitriol in 100 Teilen Wasser mit einer Rebenspritze bespritzt. Der Schimmel wird rasch vernichtet.

Gesundheitspflege.

* **Aus der Geschichte der Schwindsucht.** Der noch jetzt in der Wissenschaft zur Bezeichnung der Lungenschwindsucht verwandte Name Phthisis stammt aus dem Griechischen und ist schon vom alten Hippokrates gegeben und angewandt worden. Allerdings konnte der Vater der Heilkunde den Begriff von Lungenschwindsucht noch nicht annähernd so fassen, wie seine Kollegen in der Gegenwart. Er verstand darunter im allgemeinen eine Krankheit, die sich durch Fieber, Husten, Auswurf und Auszehrung bemerkbar machte. Der Name Tuberkulose kam erst sehr viel später auf, allerdings immer noch erheblich früher, als man zum Nachweis des Tuberkelbazillus gelangt war. Wahrscheinlich hat der deutsche Arzt Canstatt im Jahre 1843 diesen Namen zum erstenmal gebraucht. Dagegen hatte schon 1680 ein Professor in Leyden, Franciscus Sylvius, von Tuberkeln gesprochen, um damit die Knötchen in der Lunge zu kennzeichnen. Solange man nicht die Bakterien und ihre unheilvolle Wirkung kannte, mußten die Anschauungen über die Ursachen der Schwindsucht mehr oder weniger willkürlich oder unrichtig sein. Der alte Celsus brachte sie mit der Rückenmarksschwindsucht zusammen. Der berühmte Galenos hielt sie für eine Geschwürbildung durch ausgetretenes Blut in den Lungen. Eine Ahnung von der ansteckenden Kraft der Krankheit besaß schon der arabische Arzt Haly Abbas, der auch bereits die Isolierung der Kranken empfahl. Der genannte Professor Sylvius hatte die Ueberzeugung gewonnen, daß die erbliche Veranlagung bei der Schwindsucht von großer Bedeutung wäre. Allmählich brach sich dann am Ende des 17. und am Anfang des 18. Jahrhunderts die Erkenntnis Bahn, daß dieselbe Krankheit auch an anderen Organen des Menschen außer der Lunge eintreten könne. Schon im Jahre 1700 wies der französische Arzt Manget Tuberkeln in der Leber, in der Milz, den Gedärmen u w. an einem einzigen jungen Mann nach, der an Schwindsucht gestorben war. Dies war die erste sichere Beschreibung eines Falles, der sogenannten Miliartuberkulose. Seitdem mehrten sich die Beobachtungen über tuberkulöse Erkrankungen verschiedener Organe. Aber erst gegen die Mitte des 19. Jahrhunderts kam man auf die Vermutung, daß mit der Krankheit ein besonderes Gift verbunden wäre, und 1856 wurde von Villemin zum erstenmal die Uebertragbarkeit der Krankheit gezeigt, indem er die Tuberkulose der Menschen auf Kaninchen übertimpfte. Auch die Bedeutung der Rindertuberkulose wurde mehr und mehr bekannt. Eine neue Epoche der Erforschung und Behandlung begann dann mit der Entdeckung des Tuberkelbazillus im Jahre 1882. Die Feststellung von Schwindsucht wurde im Altertum außer durch Beobachtung des Brustkastens in verschiedener Weise vorgenommen. Hippokrates wollte die Krankheit daran erkennen, daß er den Auswurf auf heiße Kohle brachte und den Geruch prüfte. Die genauere Untersuchung, wie sie abgesehen von der mikroskopischen Prüfung noch heute durch Betklopfen ausgeübt wird, wurde durch Auenbrugger 1761 eingeführt. Hinsichtlich der Behandlung waren die griechischen Aerzte insofern schon auf ganz richtigem Wege, als sie namentlich Ruhe, Sonnenschein und frische Luft, insbesondere auch Seereisen verordneten. Außerdem hielten sie eine richtige Ernährung für notwendig. Als Arzuei kannten sie aber nur ein fragwürdiges Mittel, nämlich Terpentin mit Butter und Honig vermischt. Immerhin war die Behandlung der Schwindsucht im Altertum weit besser als im Mittelalter.

Kinderpflege und Erziehung.

() **Das Schlafzimmer des Kindes** soll lediglich als solches benützt werden und sehr geräumig und gut ventilirt sein. Deshalb soll man das Schlafzimmer den ganzen Tag lüften und während der heißen Jahreszeit nachts durch Einsetzen von Gazefenstern den Luftwechsel fördern. Die Wärme im Schlafzimmer des Kindes soll im Winter mindestens 16 Grad C. betragen, weshalb das Zimmer heizbar sein muß. Jedes Schlafzimmer muß durch Vorhänge angemessen verdunkelt werden, da Sonnen- und Mondlicht den ruhigen Schlaf beeinträchtigen. Beleuchtung durch Nachtlampen muß man vermeiden, sie verschlechtern die Luft durch Zuführung von Kohlensäure und besonders von Produkten unvollständiger Verbrennung, flüchtigen Fettsäuren, Kohlenoxyd. Kohle in dem Maße, daß schon der Geruch und meistens auch das Auge morgens sofort erkennen, ob nachts über in einem Schlafzimmer eine solche Lampe gebrannt hat.

() **Wie sollen wir unser Kind kleiden?** Die Kleidung des Kindes soll sich stets der fortschreitenden Entwickelung seines Körpers anpassen; sie darf weder pressen, noch einschnüren oder drücken, muß vielmehr bequem sein und dem Körper in jeder Hinsicht seine regelmäßige freie Ausbildung gestatten. Festgebundene Röckchen, drückende reibende Höschen, schmale unelastische Hosenträger sind zu vermeiden. Das Einpacken in warme Schals, das Bedecken des Kopfes mit Pelzwerk, das Verwöhnen mit zu warmen Hausschuhen ist unzweckmäßig. Ebenso nachteilig und gefährlich wie Verweichlichung ist die Sucht, das Kind frühzeitig abzuhärten, indem man es mit entblößten Beinen oder Schultern jedem Wind und Wetter aussetzt. Man kleide das Kind also stets entsprechend dem Klima, der Tages- oder Jahreszeit, dem Wetter und nehme erst in letzter Linie auf die Mode Rücksicht, denn nichts ist töricht-

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19120706021/fragment/page=0002