die Haut einreiben muß. Innerlich gibt man Natr. salicylc. 5,0 Aqua destillat 50,0 auf dreimal innerhalb 24 Stunden. Den kranken Hund bewahrt man vor jeder Erkältung und schickt ihn eine Zeit lang nicht ins Wasser.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Man darf Hühner nicht zu alt werden lassen**, sonst bezahlen sie ihr Futter nicht mehr. Trotzdem läßt aber so mancher Hühnerbesitzer, besonders auf dem Lande, seine Hühner zu alt werden, weil er gar nicht weiß, wie alt die einzelnen Hühner sind. Inbetreff des Alters der Hühner ist die Kontrolle auf großen Höfen fast stets eine ungenügende, denn wer kann bei einem Bestande von 80—100 Hühnern die einzelnen Jahrgänge im Gedächtnis behalten, ohne die einzelnen Jahrgänge kenntlich zu machen, ist es daher ganz unmöglich, die Hühner in richtiger Altersfolge auszurangieren. Aber trotzdem findet man auch unter den großen Hühnerhöfen verhältnismäßig nur wenig, auf denen die Jahrgänge kenntlich gemacht sind, weil man überhaupt dem Hühnervolke und daher auch diesem für den Eierertrag so wichtigen Punkte mit zu großer Gleichgiltigkeit gegenüber steht. Da kommt es denn gar nicht selten vor, daß im Herbst für die eingestellten Küken diejenigen Hühner ausrangiert werden, welche sich am leichtesten greifen lassen; und so wandert denn manches junge, fleißig legende Huhn in die Bratpfanne und manches alte Tier, welches nur noch selten legt, wird behalten. Daß auf solche Weise die Durchschnittszahl des Eierertrages von Jahr zu Jahr kleiner wird, ist begreiflich; unbegreiflich dagegen, daß unsere Landwirte diesem so wichtigen Punkte der Altersfontrolle nicht mehr Aufmerksamkeit zuwenden, trotzdem dieselbe durch Anwendung von Fußringen eine sehr einfache und dabei keineswegs kostspielige ist.

†† **Fleischfutter für das Geflügel** sollte man nur in gekochtem Zustande verabreichen, da durch das Kochen nicht allein etwaige Krankheitsstoffe im Fleisch vernichtet werden, sondern hauptsächlich durch rohes Fleisch verschiedene Unarten, wie Federziehen, Eierfressen usw. bei den Hühnern hervorgerufen werden können.

†† **Für Legehennen** sind im Sommer ganz besonders gehackte grüne Nesseln, Hanf- und Heulamen in lauem Wasser zu empfehlen.

†† **Leibet der Papagei an Durchfall**, so entferne man sogleich das Wasser und reiche als Getränk Haferschleim (durchgeschlagene, dünnflüssige Hafergrütze), gewärmten, reinen Rotwein oder geschlagenes Ei, jedes in sauberen Porzellangefäßen. In schlimmen Fällen, wo der Vogel so krank ist, daß er keinen Samen mehr frißt, ersetze man diesen durch halb gar gekochten Reis. Man achte darauf, daß der Papagei diese Mittel so sich nimmt, so lange sie noch erwärmt sind, erneuere dieselben zu öfteren Malen, unterlasse aber die Zutat von Gewürzen. Wird der kranke Vogel auf solche Art behandelt, so muß er rasch gesunden, doch ist es erforderlich, denselben während des Kranseins in einem Raume mit erhöhter Temperatur (20—24 Grad Reaumur) unterzubringen.

Bienenwirtschaft.

? **Drohnenschlacht.** Wenn der Naturtrieb den Bienen sagt, daß es keine jungen Königinnen mehr zu befruchten gibt, also die Schwarmlust aufgehört und die Honigernte ihr Ende erreicht hat, was meist Ende Juli, in einzelnen Gegenden aber auch erst Anfang August der Fall ist, so beginnt die Drohnenschlacht. Die Drohnen werden dann von den Arbeitsbienen von den Honigwaben auf das Bodenbrett gedrängt und wenn sie hier vor Hunger matt geworden sind, von diesen zum Flugloche herausgezerrt, flügellahm und halbtot herausgeworfen. Vielfach suchen sich dieselben dann auch in weisellosen Stöcken einzunisten, die sie dann völlig ausrauben. Andererseits gilt aber auch ein Stock der Weiselflosigkeit für verdächtig, wenn das Volk der Drohnen in dieser Zeit nicht abbeißt. Ein besorgter Bienenvater kann seinen Bienen durch Töten der Drohnen bei dieser Schlacht viel helfen.

? **Einschließen der Bienenkönigin.** Man findet häufig beim Oeffnen der Bienenstöcke einen Knäuel Arbeitsbienen von der Dicke eines Hühnereis; untersucht man dieselben genau, so findet man in der Mitte eine eingeschlossene Königin. Dieselbe kann eine fremde, welche in den falschen Stock einkehrte, sein, aber auch die in den betreffenden Stock gehörige. Eine fremde wird sogleich abgestochen oder erstickt, was auch der dem Volke angehörenden Mutter geschehen kann, sofern es eine nicht mehr fruchtbare Königin ist. Häufig geschieht dieses Einschließen auch zum Schutze der Königin gegen die Angriffe einer Gegenpartei unter den Arbeitsbienen. Um die eingeschlossene Königin von den einschließenden Bienen zu befreien, bringe man den Knäuel in ein leeres Glas; die Arbeitsbienen werden sofort abfliegen und die Königin bleibt allein zurück.

Gesundheitspflege.

// **Die nächtliche Beleuchtung von Krankenzimmern** erfolge nie mittelst Petroleumlampen, denn wird der Docht heruntergeschraubt, so entwickelt er leicht schädliche Gase. Zur Beleuchtung genügt jede beliebige Kerze. Um dieselbe mit schwacher, gleichmäßiger Flamme die ganze Nacht über brennen zu lassen, braucht man nur so viel sein gepulvertes Kochsalz um den Docht herum anzuhäufeln, daß es bis an den schwarzen Teil des Dochtes reicht. Das Licht brennt dadurch auch nur ganz langsam ab, so daß ein kleines Stück Kerze die ganze Nacht ausreicht.

// **Appetitlosigkeit** bezeichnet das Fehlen jedes Bedürfnisses nach fester Nahrung, sowie auch einen gewissen Widerwillen, Ekel gegen dieselbe. Sie tritt ein bei fast allen Krankheiten und bei heftigen Ausbrüchen der Wut, des Zornes, der Trauer usw. Um den Appetit zu heben, empfehlen sich fleißige Spaziergänge im Freien, bei Kranken Spazierfahrten in gegen den Luftzug geschützten Wagen. Ein gutes Mittel gegen Appetitlosigkeit kann bereitet werden, indem man Bitterklee, Wachholderbeeren und Wermutkraut (für je 10 Pfg.) in 2 Liter Wasser kocht und auf ein Liter Flüssigkeit einkochen läßt, dann seiht man die Mischung durch und nimmt von demselben vor jeder Mahlzeit einen Eßlöffel voll kalt. Nach einigen Tagen wird schon der erwünschte Erfolg eintreten.

// **Schone deine Augen.** Strenge deine Augen nie an bei ungenügendem oder Dämmerlichte, oder wenn sie heiß sind und schmerzen.

Für die Küche.

Kalbfleisch auf Hühnerart. Aus dem Vorderviertel des Kalbes fingerdicke, beliebige Stücke geschnitten, mit siedendem Wasser übergossen, in kaltem Wasser blanchiert. Ein Löffel Mehl in 50 Gramm Butter hellgelb gebämpft, nach und nach ¾ Liter kochende Fleischbrühe oder Wasser zugefügt, zu glatter, sämiger Brühe verkocht. Die Fleischschnitten hineingelegt, mit Pfeffer, Salz, einem Kräuterbündel, einigen Zwiebeln gewürzt, die zuvor in Butter und Zitronensaft gedünstet sind. Das Fleisch darin langsam weich gekocht, die Sauce entfettet und vor dem Anrichten mit einem Eigelb gebunden.

Schneckennudeln. Man macht von 750 Gramm Mehl, 3 Eßlöffel voll Hefe, 140 Gramm Butter, Salz und nach Bedürfnis Milch, einen steifen Teig, welchen man auch einen Vorteig gegeben hat, lasse ihn gehen und rolle ihn auf dem Backbrett ganz dünn aus. Dann streiche man warme Butter darauf, bestreue ihn mit Zucker, Zimt und kleinen Rosinen, schneide den Teig mit dem Nädchen in lange zwei Finger breite Streifen, rolle sie zusammen, lasse sie gehen und koche sie in einem Topf, fest nebeneinanderstehend, in 60 Gramm Butter und etwas heißem Wasser mit Salz.

Kleine Kuchen. Folgende kleine Kuchen, ein italienisches Gebäck, sind sehr schmackhaft und würzreich. Man schwitzt ¾ Pfund Butter, klärt sie vom Salz ab, reibt sie zu Sahne, rührt 4 Eidotter, ¾ Pfund Zucker, ¾ Pfund Mehl, 90 Gramm Zitronat (so fein wie möglich verkleinert), 4 Gramm gestoßene Nelken, 4 Gramm gestoßenen Zimt und die abgeriebene Schale einer Zitrone. In die Butter fügt man aus einer Carbonmenschote die kein gestoßenen Körner dazu, rollt den Teig einen halben Finger breit auf einem mit Mehl bestreuten Blech aus, sticht mit einem Weinglas runde Kuchen davon, bestreicht sie mit Ei und läßt sie gelb backen, niemals braun, wodurch sie an Geschmack verlieren. Sie halten sich sehr lange und geben ein hübsches Dessert.

Mehlspeise. Man kocht ¼ Pfund Mehl mit Milch zu einem steifen Brei, rührt ¼ Pfund Butter (die aber nicht salzig ist) zu Sahne, gibt ¼ Pfund Zucker und abwechselnd 2 ganze Eier, 6 Eigelb in den Brei und geriebene Zitronenschale, zuletzt den Schnee der Eier dazu. Die Masse bäckt man in einer geschmierten Form 1¼ bis 1½ Stunden. Sie gerät immer, nur muß man nicht allzuviel rühren, wenn der Schnee eingetan ist, sie auch bald in den Ofen bringen. Dazu kann man Fruchtsaft geben

Kleine Mitteilungen.

:: **Stroh schwarz zu färben.** Man fügt zu einer Soda- oder Potaschenlauge eine Kieberlösung, die man 24 Stunden lang hat aufsetzen lassen. Dadurch verliert das Stroh seine fettige Materie und nimmt dann die Farbe besser an. Wenn das Stroh trocken ist, wird es in eine Lösung von Eisensalz gelegt, in welcher es zwölf Stunden lang bleibt, worauf es getrocknet wird. Nun wird ein Absud von Blauholz bereitet, und das Stroh in denselben hineingetan, nachdem man einen Absud von Galläpfeln oder Sumach hinzugegeben hat. Um dem Stroh den erforderlichen Glanz zu verschaffen, nimmt man Gummi oder Gelatine und reibt es mit einem wollenen Tuche und ein wenig Oel ab, worauf man es schließlich vom Oele mit einem reinen Tuche reinigt.

:: **Fleckwasser für alle Stoffe**, durch dessen Anwendung selbst die zartesten Farben nicht verändert werden, bereitet man auf folgende Weise: 25 Gramm gereinigtes Terpentinöl, 1,57 Gramm höchst fein rektifizierter Weingeist und ebensoviel Schwefeläther werden mit 15 Tropfen Zitronenöl gut zusammengeschüttet und dann in einer verschlossenen Flasche aufbewahrt. Bei Anwendung des Fleckwassers befeuchtet man die Flecke damit, ebenso auch ein Löschpapier und reibt mit letzterem diese aus.

:: **Gummisachen aufzubewahren.** Luftkissen, Eisblasen, Regenmäntel und dergl. dürfen nicht an einem trockenen, warmen Orte aufbewahrt werden, da sie sonst leicht hart werden. Bei anhaltend trockener Witterung hänge man den Gummimantel in den Keller und zwar so, daß ihn die Sonne nicht erreichen kann. Luftkissen blase man vorher ein wenig auf, Eisblasen feuchte man etwas an.

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

Nr. 37 Halle a. S., den 10. September 1910

Von der Frischhaltung küchenwirtschaftlicher Wintergemüse.

Von **Emil Gierapp**-Hamburg.

Der hochentwickelten Technik der heutigen Konservenfabrikation ist es zwar gelungen, den größten Teil küchenwirtschaftlicher Garten- und Feldfrüchte in den Bereich ihrer Verwertungstätigkeit einzubeziehen und diese insbesondere auch auf die sogenannten grünen Gemüse (Bohnen, Erbsen, Spinat, Sauerampfer usw.) auszudehnen, der täglichen Hausmannsküche der breiteren Volksschichten in Stadt und Land ist hierdurch indessen nicht immer in praktischer und nutzbringender Weise gedient. Denn wenn die Konservenfabrikation auch bestrebt ist, mit Hilfe der Chemie und Technik den Anforderungen moderner Nahrungsmittelhygiene möglichst weitgehend und einwandsfrei zu entsprechen, also den zur Verabreichung kommenden Früchten und Gemüsen Farbe, Wohlgeschmack, Verdaulichkeit, Bekömmlichkeit und Nährwert gleich den frischen Produkten zu erhalten, sowie durch Massenfabrikation einen Volkskonsum und niedrige Verkaufspreise zu erzielen, so sind letztere immer noch zu hoch, als daß es dem größten Teile deutscher Haushaltungen möglich sein wird, während der gemüsearmen Winterszeit allgemein Konservenprodukte zu verwenden, ganz abgesehen davon, daß trotz allem vielerseits Einwendungen in bezug auf Geschmack und Appetitlichkeit bestehen, die den Genuß von Konserven — und seien sie noch so einwandsfreier Zubereitung, natürlichen Aussehens und frischen Geschmackes — grundsätzlich ablehnen und den Verbrauch im eigenen Haushalte entschieden verneinen. Diese Voreingenommenheit mag überwiegend unbegründet und sinnlos übertrieben sein, an ihrem tatsächlichen Vorhandensein wird dadurch aber nichts geändert. In diesen Fällen wird die fürsorgende Hausfrau es also immer als vornehmste Wirtschaftspflicht betrachten müssen, die im eigenen Hausgarten herangezogenen, oder in Ermangelung eines solchen, die im Herbste in benötigter Menge angekauften Wintergemüse durch geeignete praktische Verfahren aufzubewahren und während der Wintermonate einwandsfrei frisch zu erhalten, da es ihr beim Fehlen derselben schlechterdings unmöglich sein würde, den winterlichen Wirtschaftsstisch abwechselnd und bekömmlich zu gestalten und eine kräftige und nahrhafte Hausmannskost zu bereiten. Bei gutem Willen und praktischer Veranlagung in der Nutzung garten- und hauswirtschaftlich vorhandener Flächen und Räume wird ihr dieses Vorhaben aber immer gelingen können, und im praktischen Erfolge umso günstiger sein, als die bedingten Frischhaltungsarbeiten in der Aufbewahrung von winterlichen Küchengemüsen mit gehöriger und dauernder Sorgfalt ausgeführt und überwacht und die eventuell auftretenden schädigenden Fäulniserreger rechtzeitig entfernt werden. — Zweckdienliche Lagerungsstätten bieten Boden- und Kellerräume, sowie mit Hilfe einiger Stangen, Stroh und sonstigem Deckmaterial hergestellte sogenannte Erdgruben, die bei eintretender Kälte gut verschlossen und bei gelinder Witterung durch vorhandene Fenster oder sonstige Durchlüftungsmittel energisch ventiliert werden können, um Fäulnisherde zu zerstören und Feuchtigkeitsansammlungen vorzubeugen. Auf den Bodenräumen ist stets genügend Deckmaterial an alten Säcken, Strohmatten, Brettern und ähnlichen schlechten Wärmeleitern bereitzuhalten, um je nach Bedürfnis kälteschützende Verwendung zu finden; als Lagerungsplätze sind nebenher immer die Stellen mit Vorliebe zu wählen, die in der Nähe etwa vorhandener Schornsteine liegen, da hier die Temperatur in den seltensten Fällen gefahrbringend heruntergehen dürfte.

Als erste küchenwirtschaftliche Winterfrucht reifen die Zwiebeln und zwar zunächst die pikant schmeckenden und in der besseren Küche immer bevorzugten Schalotten (auch Eschlauch oder Kartoffelzwiebeln genannt), und vom September ab die verschiedenen Sorten der gewöhnlichen Speisezwiebeln oder Zippollen. Sobald die ersteren im Juli als Zeichen ihrer Reife ihr Kraut einziehen, nimmt man sie aus dem Boden und läßt sie einige Tage an der Sonne gut trocknen. Ist dieses geschehen, bündelt man die bultenartig zusammensitzenden Zwiebeln zu je 25 bis 30 Stück zusammen und hängt sie auf Stangen auf dem Hausboden oder in der luftigen Vorratskammer auf; handelt es sich nur um geringere Mengen, so läßt sich auch ein weitmaschiges Hanfnetz zweckdienlich verwenden, nur müssen die hierin lagernden Zwiebeln zur Verhütung von Fäulnis wiederholt umgeschüttelt werden. Das gleiche Aufbewahrungsverfahren gilt auch von den zumeist größer wachsenden Speisezwiebel-Sorten. Sind hiervon indessen größere Ernten vorhanden, werden sie in 15 bis 20 Zentimeter hohen Lagen auf Lattengerüsten und frostfreien Plätzen des luftigen Hausbodens aufgeschichtet und von Zeit zu Zeit gewendet und nach Fäulnisstellen untersucht. Für den täglichen Gebrauch ist es eine vorteilhafte Praxis, die Zwiebeln mit den verbleibenden Blattresten zopfartig — mit den kleinsten beginnend — zusammenzuflechten, wodurch ein bequemer Verbrauch und eine gute Haltbarkeit derselben gesichert ist. — Im übrigen sind die Zwiebeln durchaus nicht frostempfindlich, und wenn sie wirklich einmal gefrieren sollten, so hat dieses nach erfolgtem Auftauchen auf ihre küchenwirtschaftliche Gebrauchswertigkeit gar keinen Einfluß.

Eine weitere zwiebelartige Küchenfrucht ist der Porree (Allium). Dem Charakter nach völlig ausdauernd, bleibt er entweder für den Winter auf seinem Wachstumsstandort unberührt stehen, um je nach Bedarf bei gelinder Witterung in kleineren Mengen auf Vorrat genommen zu werden oder aber auch, der ganze Bestand wird mit dem Eintritt stärkeren Frostes aus dem Boden genommen und in erd- oder sandgefüllten Behältern dichtreihig eingeschlagen und lustig im Keller aufgestellt, sofern man nicht in der Lage ist, hierfür Mistbeetkästen oder Erdgruben zur Verfügung zu haben, in denen sowohl die Haltbarkeit als auch die Zugänglichkeit mit Rücksicht auf den täglichen Verbrauch bestens gesichert ist. — Unter den Wurzelgemüsen kommen eine ganze Anzahl für die winterliche Küche in Betracht. Zunächst gehören hierher die Kohlrüben (Erdkohlrabi, Unterkohlrabi, Erdkorsche, Stecklrüben), die, richtig zubereitet, in den erprobtesten Sorten ein hochwichtiges und überaus leicht verdauliches Nährgemüse bürgerlicher Haushaltungen bilden. Ihre Aufbewahrung geschieht am einfachsten im Keller, in Gruben und in kleinen Erdmieten, und auch in frostfreien Hausräumen lassen sie sich auf Brettern gelegt und bei Eintritt stärkeren Frostes mit alten Matten und dergl. zugedeckt, sehr gut durchwintern. Sollte gelegentlich eine Frststarre bei den Rüben eintreten, lege man sie vor dem Gebrauch in kaltes Wasser, um den eventuell dann vorhandenen süßen Geschmack daraus zu entfernen. — Küchenwirtschaftlich nicht minder wertvoll sind die weißen oder Wasserrüben, die in verschiedenen Sorten angebaut und dem Charakter nach in lange und platte, in trockene und wässerige unterschieden werden, sowie auch in der Fleischfarbe zwischen Gelb und Weiß, röthlich und bräunlich veränderlich sind. Wenn nun die Rüben im Freien auch nicht erfrieren, so verlieren sie hierdurch doch wesentlich an Geschmack und müssen deshalb mit dem Kommen des Winters aus dem Boden genommen werden. Hierbei schneidet man die Blätter dicht an der Krone ab, ohne indessen diese selbst zu verletzen, weil sich sonst sehr leicht Faulstellen an den Rüben bilden. Zur Aufbewahrung werden sie in Sandkästen oder ähnlichen Behältern, auch frei auf dem Kellerboden liegend, eingeschichtet und nach Bedarf verbraucht. — Den weitgehendsten Küchenzweck erfüllen die Möhren oder gelbe Rüben (Mohrrüben, gelbe Wurzeln, Karotten), die je nach Anbauorte zu den verschiedensten Hausmannsgerichten als willkommene Zugabe dienen und auch geschmort zu Beigabespeisen und zu wohlschmeckenden Suppen Verwendung finden. Sofern man nicht vorzieht, die Wurzeln nach Entfernung des Blattwuchses und unter Aufbringung einer aus Tannennadeln, Torfmull, Moos, Laub, strohigem Dünger oder ähnlichem Isoliermaterial

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19100910021/fragment/page=0001

bestehenden Schutzdecke ruhig am Kulturorte zu belassen und den jeweiligen Vorratsbedarf bei gelinder Witterung nach und nach herauszunehmen, werden sie an einem gelinden Herbsttage nach Anpassung eines vorhergegangenen Regens, nach welchem sich die Wurzeln besser vom Erdboden lösen — vorderhand ausgegraben und nach Abschneiden des Krautes zwischen Sand oder Erde im Keller oder auch in entsprechenden Gruben im Freien derart eingeschichtet, daß sie kreisförmige Haufen bilden, in denen die Spitzen der Wurzeln nach innen und die Köpfe nach außen gerichtet sind. Hat man größere Mengen zu durchwintern, geschieht dieses am praktischsten in tieferen Gruben, worin die Wurzeln zu dicken Lagen angeschüttet und reichlich ein Fuß hoch mit Erde lose bedeckt werden. — Ein ähnliches Verfahren bedingen die sehr viel Zuckerstoff enthaltenden Pastinakwurzeln, die im Sommer Fleischsuppen einen angenehmen Geschmack geben und für den Winter ein wohlschmeckendes Gemüse liefern. Völlig winterhart, läßt man sie ruhig auf ihrem Kulturplatze stehen, zumal sie hierdurch nicht unwesentlich im Geschmack gewinnen. Durch Eindecken eines Teiles des Bestandes mit Laub, Dünger usw. trägt man dafür Sorge, daß der Boden nicht allzu tief gefriert und ein jeweiliger Bedarf zu jeder Zeit mühelos herausgenommen werden kann. Ist diese Durchwinterungsform aus irgend welchen Gründen nicht zulässig, nimmt man die ziemlich langen und fleischigen Wurzeln im November aus der Erde und schlägt sie im Keller in Sandhaufen ein. — Des weiteren gehören hierher die Sooroner oder Schwarzwurzeln und die Haferwurzeln. Erstere sind als köstliches Wurzelgemüse allgemein geschätzt und lassen sich küchenwirtschaftlich außerordentlich vielfältig verwerten. Man gräbt sie im Oktober-November unter möglichster Schonung vor Bruch aus dem Boden und vermeidet auch, die Wurzelspitzen zu verletzen, um Fäulnis fern zu halten und Saftverlust zu vermeiden. Im übrigen Aufbewahrung wie Mohrrüben. — Die Haferwurzeln, auch „Bocksbart" genannt, sind den Schwarzwurzeln sehr ähnlich, nur nicht so stark im Geschmack und weniger fleischig; in der Vorratsbehandlung aber genau wie diese. — Eine erfrischende und delikate Zugabekost liefern die roten oder Salatrüben (Salatbeete, rote Beete), die wegen ihrer Bekömmlichkeit in keiner winterlichen Küchenwirtschaft fehlen sollten. Entgegen den meisten Wurzelgewächsen sind diese rot- und schwarzbraun gefärbten zartfleischigen Rüben sehr frostempfindlich, dürfen zur Erhaltung ihres köstlichen Aromas nicht allzu groß wachsen und müssen beizeiten eingebracht werden. Hierbei ist darauf zu achten, daß beim Ausgraben von den Kulturstandplätzen weder die Wurzelspitzen noch der Kopf beim Entfernen der Blätter beschädigt werden, da dadurch nicht nur faule Stellen entstehen, sondern durch Ausfluß des Saftes auch das gute Aussehen und das Aroma wertvermindernd beeinflußt werden. In sandgefüllten Behältern, oder in großen Wirtschaften, auch in Erdmieten und ähnlichen Ueberwinterungsräumen eingeschichtet, lassen sie sich von hier aus den ganzen Winter hindurch küchenwirtschaftlich verwenden. Vor Frostgefahr sind diese Ueberwinterungsplätze durch entsprechendes Deckmaterial genügend zu sichern, da nach einem Gefrieren die roten Beete in der Regel ungenießbar bleiben und küchenwirtschaftlich verloren sind. — Gleichem Zwecke dienen die Rapontika oder Rapunzelrüben. Im Herbste ihres Krautes bis auf das Herz beraubt, werden sie nach Art der vorgenannten Salatwurzeln durchwintert, wenn man nicht vorzieht, sie an ihrem Platze zu belassen und von hieraus nach Bedürfnis bei frostfreiem Wetter zu ernten. — Unentbehrlich für die Hausmannsküche ist in den Wintermonaten der Meerrettich oder Kren, von dessen dicken, fleischigen aromatischen Stangen stets ein Vorratsgebrauch im Herbste eingekauft werden sollte, zumal sie sich mühelos mit den sonstigen Wurzelgemüsen im Einschlag überwintern lassen, im Einzelkauf indessen recht hoch bezahlt werden müssen. — Als Suppenkräuter sind neben dem bereits genannten Porree Knollensellerie und Petersilie küchenwirtschaftlich unentbehrlich, wobei die letzteren sowohl als Wurzeln als auch wegen ihres zierenden und schmackhaften Krautes verwertet werden. Sellerieknollen sind in der Durchwinterung etwas empfindlicher Natur, da sie sehr zur Fäulnis neigen, wohingegen Petersilienwurzeln hierbei ohne jede Schwierigkeit sind und sich in vollständiger Frische bis zur neuen Ernte erhalten lassen. Erstere werden im Oktober-November, nachdem die ersten Fröste das Kraut vernichtet haben, ausgegraben, alle Blätter bis auf das sogenannte „Herz" entfernt und alle dünnen Wurzeln mittels scharfen Messers sauber von den Knollen abgeschnitten. Für den ersten Hausbedarf setzt man die Knollen dann dicht nebeneinander auf den Kellerboden, zwischen Sand oder Erdfüllung, und zwar so, daß der Standplatz gelegentlich gut gelüftet werden kann. Andererseits kann man Sellerieknollen auch in frostsicheren Erdgruben einlagern, und bleibt hier nur Bedingung, daß bei gelinder Witterung stets für einen energischen Luftwechsel Sorge getragen wird, um feine Fäulnisherde aufkommen zu lassen. Petersilie wird in den Wurzelsorten ähnlich aufbewahrt, wenngleich sie auch nicht so bevorzugte Lagerplätze als die Sellerieknollen beanspruchen. Für die Schnittsorten empfiehlt es sich mit Rücksicht auf den täglichen Gebrauch, ein gewisses Quantum in entsprechenden Behältern (Kisten, großen Blumentöpfen, halbierten kleinen Fässern usw.) dichtliegend mit hochstehenden Köpfen einzuschichten und diese in hellen und frostfreien Keller- oder ungeheizten Wohnräumen aufzustellen, um sie zu möglichst kräftigem Krautwuchse zu veranlassen. — Wird in wirtschaftlich besser gestellten Haushaltungen eine feinere Küche geführt und hierbei Salate bevorzugt, so lassen sich diese ebenfalls während der Wintermonate aus verschiedenen Wurzelgemüsen gewinnen oder in naturwüchsiger Form frisch erhalten. Am gebräuchlichsten und ergiebigsten für diesen Verwendungszweck sind Cichorienwurzeln. Im Herbst mit ihren tiefgehenden und zerbrechlichen Wurzeln vorsichtig ausgegraben und reihenweise im Keller in Sandbeeten oder größern Behältern eingeschlagen, treiben sie bei hellem Standorte eine Menge junge Blätter, deren Zartheit und Wohlgeschmack den vielgepriesenen Endivien um nichts nachstehen. Man kann sie auch zu kreisrunden Haufen, mit den Köpfen dem Lichte zugekehrt, aufbauen, um zu erreichen, eine möglichst große Pflückfläche zur Verfügung bekommen.

Von ähnlichem Gebrauchswert ist der Mangold, von dem mehrere Kulturformen existieren. Für die winterliche Frischhaltung wird der kräftige Rippenmangold bevorzugt, der im Herbste aus dem Boden gehoben und in Kästen oder sonstigen Behältern im hellen luftigen Keller aufbewahrt, ungestört weiterwächst und mit seinen frischgrünen Blättern und dickfleischigen Rippen ein vorzügliches Wintergemüse liefert. — Von den eigentlichen Salatpflanzen kann man den Wintersalat unter guter Schutzdecke im Freien belassen, wenn man beim Pflanzen darauf bedacht war, ihn etwas tiefer wie sonst üblich zu setzen, um ihn eventl. gegen Frostschaden schwach anhäufeln zu können. Ein gleiches gilt von den beliebten Rabinschen oder Feldsalat (Rapunzel, Nieschen), sofern die praktische Vorsicht geübt wird, ihn im Hochsommer zwischen im Freien durchwinterten Gemüsen, also zwischen Blätter- und Sprossenkohl, zwischen Porree usw. auszusäen, in welcher Anzuchtform sie sich gut entwickeln und gleichzeitig von einer natürlichen Schutzdecke umgeben sind. Will man ein weiteres tun, umgibt man eine bestimmte Aussaatfläche mit schützenden Seitenbrettern und überdeckt diese bei Schneefall und strenger Kälte mit Langstroh, Tannenbusch, Decken oder irgend einem anderen zweckdienlichen Material, um stets ungehindert zu den Pflanzen gelangen zu können, und sie zu jeder Zeit für den Tisch zur Verfügung zu haben. — Für bessere Küchen genießt schließlich auch der Winter-Endiviensalat hohe und verdiente Wertschätzung. Die Blätter sind naturwachsend zwar hart und wenig schmackhaft, erlangen aber durch ein sogenanntes Bleichverfahren, durch Behäufelung oder Umschließung mit zweckentsprechenden Bleichhüllen ein äußerst schmackhaftes Aroma und eine gesunde Bekömmlichkeit. Von den Endivien werden eine ganze Anzahl Sorten kultiviert, die mehr oder weniger im Blattwuchs abweichen und dadurch für die Wirtschaftsküche mehr oder minder ergiebig sind. Ihre Ueberwinterung und küchenwirtschaftliche Fruchtbarkeit verlangt indessen sorgsamste Aufpassung, da sie wie keine andere Gemüseart zur Fäulnis neigen und dann schnell wertlos werden. Mögen durchwintert sie deshalb am besten in frostfreien, möglichst dunklen, dabei jedoch luftigen und unbedingt trockenen Kellern, wo sie weitstehend in Erde oder Sand eingeschlagen und möglichst viel gelüftet werden. Dasselbe Verfahren gilt für englische Bleichsellerie und für Cardy, die ebenfalls zwecks Genußreife bereits im Freien zusammengebunden werden müssen und für den Winter bis zum Verbrauche Unterkunft in einem frostgeschützten Raume finden.

Die küchenwirtschaftlich zumeist konsumierten Gartenfrüchte bleiben indessen immer die Kohlgemüse. Weiß-, Rot-, Wirsing- und Blumenkohl, sowie die verschiedenen Sorten des Blätterkohls, die sowohl für den Arbeiterhaushalt als auch für die bessere Herrschaftsküche weitgehende Zubereitungsformen gestatten und neben großer Bekömmlichkeit einen hohen Nährwert besitzen. Zudem lassen sie sich in jedem Haushalte mit gutem Erfolge auf Vorrat nehmen, beziehungsweise am Kulturorte bis zum kommenden Frühjahr und selbst bis zur Neuernte vollwertig frisch erhalten, wenn neben ernstem Wollen luftige Böden und trockene Keller vorhanden sind und auf den etwa vorhandenen Landflächen Gruben und Erdmieten ohne Befürchtung von Grundwasseransammlungen hergerichtet werden können. Für den Hausvorrat werden die ihrer größten Blätter entkleideten Weiß-, Rot- und Wirsingkohlköpfe auf Stellagen oder Lattengerüsten im Keller oder auf dem Hausboden und auf unterlegten alten Säcken nebeneinander gelegt und bei Frostwetter mit schützendem Deckmaterial versehen, das bei eintretender gelinder Witterung sofort wieder entfernt wird. Die Aufbewahrung in Gruben geschieht entweder durch dichtes Aneinanderstellen der mit den Strünken aus dem Boden genommenen Köpfe oder auch durch schichtweise Lagerung der abgeschnittenen und entblätterten Fruchtstäcke. Das trotz noch gebräuchliche Verfahren, die Köpfe zu mehreren übereinanderliegenden Reihen oberirdisch und mit den Strünken nach oben zeigend zwischen Erdfüllung einzulagern, ist an sich zwar ein praktisches und bewährtes Mittel der Frischhaltung, kann indessen mit Rücksicht auf seine Unappetitlichkeit und der Umständlichkeit, die solche in Erde gelagerten Köpfe der Hausfrau während der Zubereitung in der Entfernung ungebetener Sandmengen verursachen, nicht sonderlich empfohlen werden. Bei jedem Verfahren bleibt es immer Bedingung, daß die eingelagerten Kohle keinen Frostschaden erleiden, da hierdurch nicht nur der Geschmack und demzufolge auch die Gebrauchswertigkeit wesentlich beeinträchtigt wird, sondern in Verbindung hiermit plötzlich so viele

Faulstellen auftreten, die in wenigen Tagen den ganzen Vorrat infizieren und schnell wertlos machen.

Nächst den Kopfkohlarten läßt sich insbesondere noch der Blumenkohl sehr gut mit in den Winter nehmen. Zu diesem Zwecke werden sowohl die ausgebildeten als auch die noch unentwickelten „Käse" mitsamt den Wurzeln aufgenommen, mit den umzubrechenden zunächst stehenden Blättern überdeckt und dann in dichter Reihe im Kellerboden, in Erdgruben oder auch in sonstigen sandgefüllten Gefäßen ordnungsgemäß und aufrechtstehend eingeschlagen, woselbst sie sich sehr lange konservieren und sogar in der Frucht nicht unwesentlich vergrößern und vervollkommnen. Handelt es sich dagegen um größere Ernten, so kann man diese gefahrlos an Ort und Stelle derart überwintern, daß man zwischen den Pflanzen Laub und strohigen Dünger in dicker Lage auslegt, den Kulturplatz mit einem Bretterverschlag umgibt und hierüber ein dachschützendes Gerüst aufbaut, um Schnee und strenge Kälte von den Pflanzen fernzuhalten. Diese Art der Frischerhaltung hat vor allen anderen den Vorzug, da die Blumenkäse hierbei ihr naturschmeckendes Aroma behalten, und sich bis in den Februar halten. — Rosenkohl (Sprossenkohl) und Grünkohl bleiben gemeinhin für den ganzen Winter draußen stehen, und nur wo Wildschaden, Hasen- und Kaninchenfraß zu befürchten ist, ist die Vorsicht geboten, sie an geschützten Plätzen in dichten Reihenständen einzulagern, wozu sich Mistbeetkästen und gut gelüftete Schauer sehr gut eignen. Frischer aber bleiben sie immer am eigenen Kulturplatze, zumal hierbei auch noch der Vorteil erreicht wird, die aus den stehengebliebenen Grünkohlstrünken mit dem kommenden Frühling aufsprossenden Jungtrieben küchenwirtschaftlich als delikates Junggemüse zu verwerten. Zum Schutze der Wurzeln bedeckt man den Standplatz der Blätterkohle mit Laub oder Dünger, um eine möglichst gute und lange Frischhaltung der Bestände zu erzielen. — Ist nun die wirtschaftstüchtige Hausfrau außerdem bemüht gewesen, von den sommerlichen Gründgemüsen, wie beispielsweise Erbsen, Bohnen, Sauerampfer, Spinat, Rhabarber usw. durch Abkochen und Einmachen für die winterliche Küche auf Vorrat zu nehmen, so dürfte es ihr nicht schwer fallen, den täglichen Wirtschaftstisch während der frosttarren und müsearmen Jahreszeit schmackhaft und abwechselnd, nährend, bekömmlich und billig zu besetzen.

Landwirtschaft.

* **Neue Versuche mit elektrischer Landwirtschaft.** Ein Zeitgenosse von Franklin erdachte vor mehr als hundert Jahren einen Apparat, den er Elektroevetometer nannte und dazu benutzte, die Wirkung der Elektrizität auf die Vegetation zu bestimmen. Seitdem haben sich bekanntlich viele Forscher mit solchen Untersuchungen beschäftigt, und namentlich die letzten Jahrzehnte haben wichtige Ergebnisse auf diesem Wege erzielt. Das Neuste auf diesem Gebiet hat der Franzose Basty geleistet durch die Erfindung eines eigenartigen „Blitzableiters", den er mehrere Jahre lang in einem Garten in Angers erprobt hat. Nach der Beschreibung in der Allgemeinen Revue der Chemie besteht dieser Blitzableiter ganz einfach in einem Metallstabe mit widerstandsfähiger Spitze, die so tief in den Boden eingegraben wird, als die Wurzeln der zu beeinflussenden Pflanzen hinabreichen. Danach kann es allerdings nichts Einfacheres geben, und wenn dieser Apparat für sich allein zur Beförderung des Pflanzenwachstums merklich wirksam ist, kann jeder leicht Nutzen davon ziehen. Angeblich erstreckt sich der Einfluß des Blitzableiters auf einen Kreis, dessen Halbmesser gleich der Höhe des Leiters ist. Basty bekundet, eine auffällige Beschleunigung des Wachstums von Nutzpflanzen durch dies Verfahren erzielt zu haben. Zum Beispiel hat er Spinat und kleine Erbsen fast drei Wochen früher geerntet, als es auf dem umgebenden Boden außerhalb des Bereichs des Blitzableiters geschehen konnte. Auch der Menge nach war die Ernte bedeutender, bei Rapunzeln doppelt so groß, bei Lattich dreifach und bei Erdbeeren sogar vierfach, während die Güte die gleiche war. Da der günstige Einfluß der Elektrizität auf das Pflanzenwachstum eine sicher festgestellte Tatsache ist, sollten diese Versuche nachgeprüft werden. Allerdings läßt sich voraussehen, daß sie nicht überall gleiche Ergebnisse liefern werden, da eben die elektrische Ladung der Atmosphäre bedeutende Verschiedenheiten aufweist.

▯ **Führt die Jauche bald aufs Feld!** Namentlich während der warmen Jahreszeit soll man die Jauche, soweit sie nicht zur Feuchthaltung des Düngers notwendig ist, bald verwenden. Nach angestellten Versuchen verliert sie bei der Verdunstung ganz bedeutende Mengen ihres Stickstoffgehaltes. Es enthält im Durchschnitt: Jauche frisch 0,79 Prozent Stickstoff, 10 Prozent der Flüssigkeit verdunstet 0,45 Prozent Stickstoff, 25 Prozent der Flüssigkeit verdunstet 0,15 Prozent Stickstoff, 40 Prozent der Flüssigkeit verdunstet 0,13 Prozent Stickstoff, 85 Prozent der Flüssigkeit verdunstet 0,11 Prozent Stickstoff, ganz verdunstet 0,08 Prozent Stickstoff. Diese Zahlen zeigen deutlich, wie nachteilig es ist, wenn man die Jauche bei Wind und Sonnenschein ausführt; am zweckmäßigsten ist es, sie im Sommer abends auf das Feld zu bringen, dann verrickert sie während der kühlen Nacht, zu welcher Zeit die Verdunstung gering ist in den Boden.

▯ **Der Anbau einer neuen Getreidesorte** sollte nur dann vorgenommen werden, wenn eine solche sich in der Gegend durch probeweise Versuche als vorzüglich bewährt hat. Der Samenwechsel, bei welchem der Samenbedarf von Zeit zu Zeit aus Gegenden bezogen wird, in welchen eine Getreidesorte gut gedeiht, kann bedeutende Vorteile bieten, welche sich indessen bald wieder verlieren, wenn die betreffende Frucht bei uns nicht alle Bedingungen ihres Gedeihens findet, weshalb man meist weiterkommt, wenn man das Saatgut auf dem Felde sorgfältig auswählt, vollkommen reif werden läßt und die Garben mit dem Flegel nur leicht überdrischt, ohne sie zu öffnen, wobei man nur die schwersten Körner von den längsten Halmen erhält und die kleineren Körner, sowie die Unkrautsamen fast vollständig zurückbleiben. Dadurch, daß man dieselben mehrmals durch die Putzmühle laufen läßt, trennt man sie von den leichteren Körnern und von den Unkrautsamen, welch letztere man durch den Trieur vollständig entfernen kann. Diese Mühe lohnt sich sehr gut, denn die Höhe des Ertrages hängt von der Größe und Schwere der ausgesäten Körner ab und darf man diese viel dünner säen, da sie sich stärker bestocken; dagegen sollte man mit der Maschine gedroschenes Getreide niemals zur Saat verwenden.

Haus- und Zimmergarten.

** **Ueber Kamelien** hört man fast allgemein die Klage, daß sie im Zimmer die Knospen, selbst zuweilen die Blätter abwerfen, und aus diesem Grunde ist die so beliebte, schöne Pflanze in Verruf gekommen. Will man Kamelien im Wohnzimmer und zwar im Winter in Blüte haben, so müssen sie fortwährend im Zimmer bleiben. Stellt man sie auch nur einige Wochen ins Freie oder im Herbst mit vorgeschrittenen Knospen in ein kälteres Zimmer, so werfen sie, wieder in das Zimmer gebracht, sicher die Knospen ab. Ueberhaupt darf der Standort im Zimmer nie verändert werden, wenn sie blühen. Obgleich es bei allen Pflanzen sehr interessant ist, die Entwicklung der Blumen zu beobachten, empfiehlt es sich doch nicht, Kamelien vor der Blüte mit Knospen zu kaufen, man müßte sie denn in ein nur frostfrei gehaltenes Blumenzimmer bringen. Kauft man eine schon aufgeblühte Pflanze, so stelle man dieselbe an den kühlsten Platz des Zimmers, gebe einen Untersatz, in welchem ständig etwas Wasser ist und hänge des Abends ein feuchtes Tuch darüber bis zum Morgen, befeuchte auch zuweilen die Pflanzen mit einer nassen Bürste, indem man mit der Hand hart über die Bürste streicht, wodurch feinster Wasserstand erzeugt wird. Wenn zwei Blumen nebeneinander sitzen, von denen die eine noch nicht blüht, so schneide man die blühende mit einem scharfen Messer ab, sobald ihre erste Schönheit vorüber ist, damit die andere sich ausbilden kann. Bei derartiger Behandlung wird man an einem schönen und langen Blütenflor sich ergötzen können.

** **Die Herbst- und Frühwinterrettige**, auch Radieschen, gedeihen auf abgeernteten Erbsen- und Bohnenbeeten vorzüglich und bilden sich noch vollständig aus bis zum Spätherbst.

** **Winterendivien säen.** Die Aussaat der Winterendivien hat sich sehr nach Lage und Klima zu richten. Wird zu früh gesäet, so werden dieselben zur Winteraufbewahrung zu alt, und wird zu spät gesäet, so werden sie nicht groß genug. In vielen Gegenden gilt der Juli für die geeignetste Saatzeit.

** **Um abgeschnittene Blumen** lange frisch zu erhalten, wirft man etwas salpetersaures Natron (Chilisalpeter) — eine Prise — beim täglichen Wechseln des Wassers in das Blumengefäß. Auf diese sehr einfache Art kann ein Blumenbouquet vierzehn Tage in voller Schönheit erhalten werden.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

†* **Verwendung der Waldfrüchte.** Die sogen. „Mast" (Buchen, Eichen, Holzbirnen usw.) hat in früheren Zeiten eine viel größere Rolle in der Waldwirtschaft gespielt als heute und möchten wir deshalb nicht verfehlen, die Aufmerksamkeit unserer heutigen Landwirte auf diese nicht zu unterschätzende Nebennutzung hinzuweisen. Entweder werden die Schweine direkt in den Wald getrieben, um die genannten Früchte, aber auch Pilze, Raupen und Puppen selbst aufzusammeln, um nach Wochen gemästet zurückzukehren, oder werden die Früchte mit der Hand (am billigsten durch Schulkinder), aufgelesen, oder mit Rechen, Besen und Sieb gewonnen, um den Schweinen gefüttert oder anderweitig nutzbringend verwendet zu werden. Buchen z. B. liefern nicht nur viel, sondern auch ein ganz gutes Oel, doch dürfen die sich nach der Pressung ergebenden Oelkuchen nicht an Pferde verfüttert werden, da sie diesen lebensgefährlich werden können. Der von dem wilden Obst gewonnene Saft kann als Zusatz zu Birnenmost verwendet werden, während Walbsamen für die eigenen Kulturen Verwendung findet oder verkauft wird. Um diese Gegenstände zu verwerten, ist es am einfachsten, die betreffenden Waldteile, je auf die einzelne Ernte zu verpachten; dabei können sogar auch die Verjüngungsschläge zum Lesen, bei Buchen selbst zum Kehren (Fegen) geöffnet werden, da die Erfahrung lehrt, daß soviel Samen, als zur Verjüngung nötig ist, immer noch zurückbleibt.

†****Rheumatismus bei Hunden.** Rheumatismus ist bei Hunden, namentlich bei solchen, die viel im Wasser arbeiten müssen, ein häufig vorkommendes Uebel. Die vom Rheumatismus befallenen Stellen, welche man durch Drücken leicht findet, da sie alsdann dem Hunde Schmerzen verursachen, reibt man täglich einmal mit Karbolöl ein, das man mit dem Ballen der Hand möglichst kräftig in

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19100910021/fragment/page=0002