schen gespielt, nach altgermanischem Aberglauben waren Mann und Frau von Odin aus Esche und Erle geschaffen worden, sie wurden den Menschen fast wesensgleich erachtet, und grausame Strafen standen nach den alten Rechtsgewohnheiten einzelner Orte auf die Schändung der Bäume. Sie waren auch der Sitz so manchen Waldgeistes, dessen Leben an das des Baumes gebunden war; kein Wunder, daß die Bäume unseren Vorfahren als heilig und unverletzlich galten. Auf diesen Vorstellungen beruhte im Grunde auch die religiöse Verehrung bestimmter Baumarten und die des Waldes im allgemeinen; jener weit verbreitete, bei unseren heidnischen Vorfahren herrschende Baumkultus, der noch heute in zahlreichen Ueberlieferungen nachklingt.

Religiöse Verehrung ward aber nicht nur den eigentlichen Waldbäumen zuteil, sondern, wie schon angedeutet, auch unseren ältesten Obstbäumen. Vielfach lasen wir, daß die ersten Sendboten der christlichen Kirche gerade Waldbirnbäume zerstörten, um den Heiden das Uebergewicht des dreieinigen Gottes über die Bewohner Walhalls vor Augen zu führen. Die Birnbäume erfreuten sich wahrscheinlich des besonderen Schutzes der Götter. Auch der Apfelbaum genoß hohes Ansehen. Er war dem Donnergotte geweiht, ihn traf der Hammer Tors nicht, kein Blitz zerspaltete seinen Stamm. Deshalb pflanzte man ihn als Schutz gegen den zündenden Wetterstrahl nahe an die Hütten, sodaß seine Zweige diese beschatteten. Schlug dennoch der Blitz in einen Apfelbaum, so war es ein Wunder und sein Holz besaß besondere Kräfte. Es wurde zur Erzeugung des Notfeuers benutzt, indem man es so lange gegen anderes Holz rieb, bis es sich entzündete, auch gaben die Zweige der vom Blitz beschädigten Bäume vortreffliche Wünschelruten ab.

Als in christlicher Zeit die alten Götter für böse Geister erklärt wurden, verlegte das Volk deren Wohnsitze unter die Rinde der Birnbäume. Von hier aus sollten sie ihr Unwesen treiben und den abtrünnigen Menschen Unheil bringen. Die einzelnen Teile des Baumes dienten als Verzauberungsmittel; die Wurzeln waren ein Mittel gegen Kindersegen, durch die Rinde wurden Krankheiten angezaubert, und an der Frucht übten die jungen Hexenschülerinnen ihre Kunst, indem sie zuerst lernten, Birnen in Mäuse zu verwandeln.

Aber auch manche gute Kraft lag in dem alten Asenbaume. Fürchtete man, daß ein Gürtel oder Kleidungsstück behext wäre, so legte man es um einen Birnbaum; zerplatzte es, so war der Teufel drin, blieb es ganz, so konnte es ohne Gefahr für den Besitzer getragen werden. Um das Vieh vor jedem Zauber zu schützen, ließ man es von einem aus Birnbaumzweigen gefertigten Kreuze fressen, das eine reine Jungfrau am Jakobstage getragen. Und wie der Baum böse Geister aussandte, die die Menschen quälten und ihnen Schaden zufügten, so konnte er sie auch wieder zurückrufen. Deshalb ging man bei Fieber rückwärts unter einen wilden Birnbaum, beteie und begab sich schweigend, ohne umzuschauen, wieder zurück. Bei Zahnschmerzen umging man den Birnbaum, umklammerte ihn und sprach:

„Birnbaum ich klage dir
Drei Würmer stechen bei mir,
Der eine ist grau,
Der andere ist blau,
Der dritte ist rot,
Ich wünschte, sie wären alle drei tot."

Auch der Apfelbaum ward oft angerufen, um vom Zahnweh zu befreien, und gegen Knochenschwund wird noch heute in manchen Gegenden ein Edelreiß mit Blut von dem kranken Gliede bestrichen und einem jungen Baume eingepfropft; auch trägt man Kranke bei Sonnenaufgang unter einen Apfelbaum, um ihnen Linderung ihrer Leiden zu verschaffen.

Unter den Bauern Westfalens herrscht der Glaube, daß man einen Blick in die Zukunft tun kann, wenn man sich in der Christnacht unter einen Apfelbaum stellt. In der Niederlausitz aber begibt sich die Jugend am Andreasabend zum Apfelbaum und spricht:

„Bäumlein, Bäumlein, ich schüttle dich,
Feines Liebchen melde dich,
Laß beim Hündchen bellen,
Daß ich weiß, wo ich
Meine Wohnung werd' hinstellen."

Dann erscheint „Feins Liebchen" oder Hundegebell ertönt aus der Gegend, wo es wohnt. Vielfach wird auch ein Stab, ein Schuh, oder ein Kranz von neunerlei Blumen bald an diesem, bald an jenem heiligen Abend auf einen Obstbaum geworfen. So vielmal die Heiratslustigen werfen müssen, bis der betreffende Gegenstand hängen bleibt, so viele Jahre müssen sie noch auf ihre Hochzeit warten. Blüht ein Obstbaum im Herbst zum zweiten Male, so soll es noch im selben Jahre eine fröhliche Hochzeit im Hause geben; andere aber behaupten, es sei ein schlimmes Zeichen, entweder tritt ein Todesfall ein oder es steht ein unfruchtbares Jahr in Aussicht. Auch das Dürrwerden eines Birn- oder Apfelbaumes, besonders eines vor dem Hause stehenden, hat nicht Gutes zu bedeuten, es zeigt den baldigen Tod eines Familienmitgliedes an.

Natürlich haben sich auch die Früchte der beiden Bäume von jeher der größten Beliebtheit erfreut. Der Apfel stand bei den alten Germanen so hoch in Ehren, daß sie dessen Genuß selbst ihren Göttern zuschrieben. Dem Genuß der wunderbaren Aepfel, die ihnen Iduna reichte, verdanken die Götter ihre Schönheit und stete Jugend. Von diesen kostbaren Früchten erhielten auch die Einherier, die im Kampf gefallenen und nach Walhall geführten Helden, um ihnen ebenfalls Jugendkraft zu verleihen.

Während die Birne nur als Symbol des Spätherbstes galt, war der Apfel ein Sinnbild der Liebe und Schönheit, der Gesundheit und Fruchtbarkeit. Das Darreichen eines solchen galt als Liebeserklärung, seine Annahme als Erhörung. In einigen Gegenden wirft der Bursche noch heute dem geliebten Mädchen am Neujahrstage ein sogenanntes Wepelrot, d. i. ein Rad, an dessen Speichen Aepfel stecken, ins Haus. Die Annahme desselben wird als Zustimmung zur Verlobung angesehen. Ebenso spielt der Apfel als Orakel in Liebesangelegenheiten noch jetzt eine wichtige Rolle. In vielen Gegenden schälen am Sylvester- oder Andreasabend die heiratslustigen Mädchen einen Apfel, indem sie das Messer oben einsetzen und rundherum bis zum Stilz führen. Erhalten sie dabei die Schale unzerrissen, so steht ihnen im nächsten Jahre ein großes Glück bevor. Um nun auch den Namen des künftigen Eheherrn zu erfahren, werfen sie die Apfelschale rückwärts über den Kopf und suchen aus deren Verschlingungen jenen herauszulesen. In der Lausitz heißen die Mädchen am Neujahrstage mittags 12 Uhr in einen sauren Apfel und sehen dabei zum Fenster hinaus. Der erste vorübergehende Mann zeigt ihnen den Stand ihres zukünftigen Gatten an. Schneidet man in der Thomasnacht einen Apfel durch, so kann man aus den Kernen einer Hälfte die Zukunft deuten. Sind die Kerne unverletzt und paarig, so heiratet man bald, ist ein Kern zerschnitten, so bekommt man Streit, sind zwei beschädigt, so stirbt ein naher Verwandter. In der Neujahrsnacht schnellt man wohl auch einen Apfelkern zwischen zwei Fingern mit einem Spruche fort, wohin er fliegt, von dort kommt der künftige Schatz. Ebenso spielt der geworfene Apfel die Rolle des Orakels:

„Wohin das Aepflein laufen wird,
Dahin wirst fahren du nach ihm."

Wie man dem Apfelbaum allerlei wunderbare Kräfte zuschrieb, so auch seinen Früchten. In Mecklenburg, Westpreußen und anderwärts ist im Volke die Ansicht verbreitet, daß man am Weihnachtsabend oder Pfingstmorgen vor Sonnenaufgang stillschweigend Aepfel essen muß, um das ganze Jahr gegen das kalte Fieber gesichert zu sein, am Ostersonntage befreit ihr Genuß von erhitzenden Krankheiten. Während des Neujahrstages aber darf man kein Obst essen, sonst bekommt man soviel Geschwüre als man Früchte verzehrt hat. Will man Warzen entfernen, so bestreicht man sie stillschweigend dreimal mit einem Apfelschnitt und läßt diesen unter einer Dachtraufe vermodern. In dem Maße wie das geschieht, verschwinden auch die unschönen Hautgebilde. In einigen unserer Märchen ist von goldenen Aepfeln (Idunas) die Rede, die in einem Brunnen liegen und dem Wasser Heil- und Lebenskraft verleihen. Noch heute soll nach dem Glauben der Landleute ein in die Tränke geworfener Apfel den Haustieren Kraft und Gesundheit bringen. Im Volksliede wird erzählt, wie der Bursche zur kranken Herzallerliebsten kommt:

Was zog er aus seiner Tasche mit Fleiß?
Ein Aepflein, das war rot und weiß,
Er legt es auf ihren weißroten Mund:
„Schön Schätzel, bist krank, werd wieder gesund."

Mannigfach waren und sind noch immer die Gebräuche, um eine gute Obsternte zu erzielen. So müssen die Erstlingsfrüchte eines jungen Baumes von einem Knaben unter sieben Jahren gepflückt werden, denn nur wenn er zum ersten Male von der Hand eines Unschuldigen berührt wird, ruht der Segen der Gottheit auf ihm. In Ostpreußen und Oldenburg ist es Sitte, daß der Hausherr die ersten Früchte bricht, in anderen Gegenden werden sie überhaupt nicht geerntet, sondern den Himmlischen geweiht. Es ist gut, die ersten Früchte in einem großen Korbe heimzuholen, dann trägt der Baum in Zukunft soviel, daß der ganze Korb voll wird. Noch reichlicheren Ertrag wünscht man in der Gegend von Hildesheim und im Holsteinischen. Dort gehen die Knechte in der Neujahrsnacht in den Garten, fassen sich bei den Händen, umtanzen den Baum und singen:

„Freue zu Böme,
Nijahr is komen!
Dit Jahr ne Karre vull,
Up et Jahr en Wagen vull!"

Die letzten Früchte läßt man hier und da am Baume, damit der Segen des nächsten Jahres nicht geschmälert wird. Der Ertrag wird gemehrt, wenn man einen Mehlkloß in die Zweige hängt, Fischgräten und Erbsenwasser um den Baum schüttet, Stroh, auf dem die Würste nach dem Kochen gelegen, um den Baum bindet, in die Zweige schießt, am Weihnachtsabend das Tischtuch unter ihm ausschüttelt, einen Aaskrochen in seine Zweige legt — dann schämt er sich und trägt reichlicher — und dergl. mehr.

Will ein Baum gar nicht tragen, so muß man ein Gelbstück zwischen seine Wurzeln vergraben oder einen Stein zwischen die Aeste legen und sprechen: „Wenn du kein Obst tragen willst, dann sollst du Steine tragen." Die Thüringer glauben, daß in der Christ- und Neujahrsnacht alle lebenden Wesen wachen, um den Segen der herumziehenden Frau Holle zu empfangen. Sie gehen daher in den Garten, rütteln die Obstbäume und rufen ihnen zu: „Auf, Baum, heut ist die heilge Nacht, bring Früchte mehr als du gedacht!" oder auch: „Bäumchen schlaf nicht, Frau Holle ist da!"

Druck und Verlag von W. Kutschbach — Verantw. Redakteur: Dr. Ludwig Stettenheim, beide in Halle a. S.

Nr 46 Halle a. S., den 13. November 1909

Baupolizeiordnungen für das platte Land.

Der Minister der öffentlichen Arbeiten hat, nachdem in den letzten Jahren wiederholt auch im Landtage Klage darüber geführt worden ist, daß die zum Teil noch aus einer älteren Zeit stammenden Baupolizeiordnungen für das platte Land den berechtigten Bedürfnissen der Landwirtschaft nicht in ausreichendem Maße Rechnung trügen, nach Benehmen mit dem Landwirtschaftsminister und nach Anhörung von Vertretern des Deutschen Landwirtschaftsrates besondere Leitsätze und Hinweise zu diesen Baupolizeiverordnungen aufgestellt. Die Leitsätze lauten folgendermaßen: „Bei Ausübung der Baupolizei auf dem platten Lande ist auf die wirtschaftlichen Verhältnisse besondere Rücksicht zu nehmen. Dies hat indes nicht dadurch zu geschehen, daß im Einzelfalle die baupolizeilichen Bestimmungen außer acht gelassen werden. Ein solches Verfahren müßte zur Willkür und zu Unbilligkeiten führen und würde die ländliche Bevölkerung an Mißachtung der Autorität des Gesetzes gewöhnen. Unbeschadet der förmlichen Dispenserteilung in Fällen, in denen Ausnahmen in Rücksicht auf ganz besondere Verhältnisse begründet sind, ohne daß dadurch Berufungen gezeitigt werden, sind vielmehr die baupolizeilichen Vorschriften auch den ländlichen Bauausführungen gegenüber genau zur Anwendung zu bringen. Dagegen ist darauf Bedacht zu nehmen, daß diese Vorschriften selbst so gestaltet werden, daß sie sich durchführen lassen, ohne die finanzielle Leistungsfähigkeit der Bauenden zu gefährden, und daß die unter Beachtung der Bauordnungen hergestellten Bauten mit den wirtschaftlichen Zwecken im Einklang stehen. Zu diesem Ende hat bei Ausarbeitung der Bauordnungen eine gerechte Abwägung der polizeilich wahrzunehmenden Interessen der Standsicherheit, der Feuersicherheit, der Gesundheit und des Verkehrs einerseits und der wirtschaftlichen Bedürfnisse anderseits stattzufinden. Mustervorschriften oder allgemein gültige bindende Normen für die ganze Monarchie lassen sich wegen der großen Unterschiede in den Baugewohnheiten, den klimatischen Verhältnissen, der Bodenbeschaffenheit, dem Wirtschaftsbetriebe und dem durchschnittlichen Wohlstande der Bevölkerung nicht aufstellen." Dagegen hat der Minister eff Hinweise zu den Baupolizeiverordnungen gegeben und die nachgeordneten Behörden ersucht, die Bauordnungen auf dem platten Lande daraufhin zu prüfen, ob sie den Hinweisen entsprechen. Wenn dies nicht der Fall ist, schreibt der Minister, so sind sie entsprechend zu ändern oder umzuarbeiten. Bei dem Erlasse neuer Bauordnungen sind die Hinweise zu beachten. Soweit in einzelnen Bezirken schon jetzt milbere Vorschriften gelten, bleiben diese durch die Hinweise unberührt. Die Landwirtschaftskammern sind vor dem Erlasse neuer oder abändernder Polizeiverordnungen zu hören. Die Anhörung der Landfeuersozietäten bleibt anheimgestellt.

Forstwirtschaft in den deutschen Kolonien.

Ueber die forstwirtschaftlichen Verhältnisse in unseren zentralafrikanischen Kolonien berichtet Professor Dr. Jentsch, bekanntlich einer der Führer der wissenschaftlichen Holzexpedition nach Kamerun, an das Kolonial-Wirtschaftliche Komitee folgendes:

Am meisten entwickelt sich die Waldwirtschaft in Ostafrika. Hier ist die staatliche Fürsorge von Anfang an für Erhaltung und Vermehrung des Waldes eingetreten. Die unter Staatsverwaltung stehenden Wälder umfassen jetzt mehr als 100 000 Hektar, die Waldreservate annähernd eine Viertelmillion Hektar. Die auf Holznutzung gerichteten Unternehmungen in Ostafrika sind noch jung, versprechen aber bei sorgsamer und vorsichtiger Geschäftsführung günstige Entwicklung. Die staatliche Aufsicht beschränkt sich nicht nur auf die Regelung der Nutzung, sondern gilt auch dem Schutze des Waldes besonders gegenüber der Schädigung durch Feuer. Die von altersher übliche Methode des Grasbrennens hat große Mengen einstigen Waldes teils vernichtet, teils in wertlosen Busch verwandelt. Ostafrika hat soviel freies Gebiet, daß auch bei weiterer Zunahme der Eingeborenen und Ansiedler genügend Land für Farm- und Plantagenbetrieb zur Verfügung steht. Um so wichtiger ist es, daß aller noch vorhandener Wald erhalten wird.

Hand in Hand mit einer geregelten Nutzung ist auf die Verbesserung des Bestandes in der Zusammensetzung und der Produktivität hinzuwirken. Nach Ansicht des Referenten ist die einzig mögliche und allein richtige Methode, die Nutzung in der dem wirklichen Zustande des Naturwaldes entlehnten Plenterwirtschaft einzurichten. Sowohl zur Ergänzung und Verbesserung der Wälder sollten vor allem die wertvollen Holzarten der heimischen Flora verwendet werden. Für den Exporthandel nach Europa werden nach den bisherigen Erfahrungen Hölzer von vielseitigem Gebrauchswert wichtiger sein, als die hochwertigen, aber nur begrenzt begehrten Luxushölzer. Für Ostafrika bilden aber vielleicht mehr als Europa das südwestliche Asien und das waldarme Gebiet Afrikas nördlich und südlich vom Schutzgebiet die wichtigsten Absatzgebiete. Das dort begehrte Holz wird also für die Wahl der anbauwürdigen Art mitbestimmend sein müssen. Grundbedingung für eine lohnende Gestaltung des Holzabsatzes sind niedrige Kosten des primären Transportes. Der Ausbau fahrbarer Wege wird daher in Deutsch-Ostafrika eifrig betrieben.

Togo ist in forstlicher Beziehung Ostafrika einigermaßen ähnlich, nur aber waldärmer. Von dem vermutlich einst reichen Wald sind, wesentlich wohl infolge der Grasbrände, nur Reste in den Gebirgspartien und entlang der Flußläufe übrig; sie sollten auf das sorgfältigste erhalten werden. Holzausfuhrland wird Togo kaum je werden. Aber zur Deckung des wachsenden eigenen Bedarfs und weiter zur Hebung der Landeskultur wird neben der Erhaltung und Pflege des vorhandenen Waldes die Neubegründung stattfinden müssen. Die ersten Anfänge hierin verdienen Anerkennung und Förderung.

In Kamerun wird der breite Urwaldgürtel jetzt durch die zwei im Bau befindlichen Eisenbahnlinien anteilig erschlossen. Eine Waldwirtschaft und eine Forstverwaltung werden in neuerer Zeit in der Kolnie entwickelt und ausgestaltet. Hier hat Deutschland noch einen wertvollen Schatz an Wald, und hier zumal ist es geboten, diesen Schatz vor Vergeudung zu schützen und nur allmählich nutzbar zu machen. Die Aufgabe der staatlichne Forstwirtschaft wird zunächst sein, die Beschaffung und Anzucht von Saat und Pflanzenmaterial für den Bedarf bei Ergänzungskulturen und für Neuaufforstungen. Vor allem wichtig ist auch hier die Schaffung eines allgemeinen Waldschutzes. Dies alles ist bereits ins Auge gefaßt und in den Anfängen schon verwirklicht. Die Nutzbarmachung der nutzbaren Hölzer fällt den privaten Unternehmungen unter Kontrolle der Verwaltung zu. Diese fängt an, sich zu betätigen und sucht sich zunächst die dem Verkehr zugänglichen Gebiete nahe der Küste und entlang den Eisenbahnen und Flüssen. Der Ausbau von Aufschlußwegen nach diesen hin seitens der Regierung wird diese Bestrebungen fördern.

Landwirtschaft.

[] **Was für Vorteile bringt das Pflügen vor Winter?** Der frisch gepflügte, in rauher Furche den Winter über dem Einfluß der Luft ausgesetzte Boden wird zerfetzt. Dadurch wird neue Pflanzennahrung gebildet. Nicht bloß die Luft wirkt zerfetzend auf den Boden, sondern auch Frost, Wärme und Licht. Durch die Niederschläge wird der Boden an Nährstoffen bereichert. Schwerer Tonboden, im Herbst gepflügt, wird den Winter hindurch vom Frost gelockert und gemürbt, wie es keine Handarbeit zu tun imstande ist. Das Pflügen vor Winter kann ohne Schaden sehr tief geschehen, was in anderen Jahreszeiten nicht zutrifft. Dadurch wird das Pflanzenwachstum gefördert und die Feuchtigkeit des Bodens geregelt. Bei tief gelockertem Boden wirkt die Luft und ihre Temperatur viel stärker, indem die Bodenbestandteile zersetzt, der Dünger und die Pflanzenrückstände aufgelöst werden. Durch das Herbst-

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19091113065/fragment/page=0001

pflügen wird es möglich gemacht, die Einsaat im darauffolgenden Frühjahr früher, rascher, überhaupt im richtigen Augenblick ausführen. Bei günstiger Witterung läßt sich nach den dringendsten Herbstarbeiten das Pflügen bis in den Winter hinein fortsetzen. Dadurch finden die Arbeitskräfte eine angemessene nützliche Verwendung. Frischer Stallmist erleidet am wenigsten Verluste, wird also am besten ausgenützt, wenn er sobald wie möglich untergepflügt wird, also besser im Herbste noch in den Boden gebracht, als ihn noch ein halbes Jahr auf dem Haufen lassen. Am besten wirkt das Herbstpflügen auf alle gebundenen, tiefgründigen Böden. Diesen günstigen Einflüssen bleibt nicht ungebrochener Boden den Winter hindurch — also monatelang — verschlossen.

[] **Beim Einkaufen von Gersten** sollte man sein Augenmerk auf eine gleichmäßig ruhige, gelbliche Farbe richten: man soll die sogenannten milden Gersten vornehmlich berücksichtigen, d. h. also alle Gersten, die weniger die hellbleichen Farben als vielmehr die sanften gelben Farben aufweisen, denn diese Gersten, die ihre dunklere Farbe nur dem Regen verdanken, stehen in Betreff ihrer chemischen Zusammensetzung um nichts den hellen, nicht beregneten nach.

[] **Sorgt man durch eine feste Lagerung des Stallmistes für möglichsten Luftabschluß,** schützt man den Stallmist ferner vor Regen sowie vor dem Austrocknen durch direktes Sonnenlicht, so kann man die Anwendung von Konservierungsmitteln ganz umgehen.

[] **Die Aufbewahrung der Kartoffeln** in Kellern entspricht, sobald die Lüftung nicht eine vorzügliche ist, am wenigsten den Anforderungen. Ziemlich gleich verhalten sich Gruben, in denen die Aufschüttung zu hoch erfolgt, und außerdem die Feuchtigkeit nur nach oben verdunsten kann. Am meisten zu empfehlen ist das Einmieten der Knollen. Hier liegt der Schwerpunkt darin, daß man die Knollen zunächst abdunsten läßt, d. h. daß man in der ersten Zeit so eindeckt, um den Frost gerade genügend abzuhalten. Demnach werden die Kartoffeln zweckmäßig in der Weise eingerichtet, daß sie dachförmig in einer Breite von 2 Metern und einer Höhe von 1 Meter aufgeschichtet werden.

[] **Die Pferde-Möhre** gedeiht fast auf allen Bodenarten und gibt auch auf geringen Böden, wenn dieselben tiefgründig sind, befriedigende Erträge, sodaß sich gerade da ihr Anbau meistens sehr lohnt. Auch der Trockenheit widersteht die Möhre sehr gut, wie sich schon bei öfteren gezeigt hat. Ernten von 300—500 ja 600 Doppelzentner pro Hektar je nach der Bodenbeschaffenheit sind nichts Seltenes.

Haus- und Zimmergarten.

** **Um aus einem Gemüsegarten einen hohen Ertrag zu erzielen, beachte man folgende Ratschläge:** 1. Man versäume die Herbstsaaten nie, damit man im Frühling bald frische Gemüse hat. 2. Alle Bete, welche den Winter über angepflanzt bleiben, sind vor Eintritt der Kälte recht tief umzugraben, die eine Hälfte mit Stallmist oder guter Komposterde zu düngen und alle angepflanzten Bete im Laufe des Winters mehrmals mit Jauche zu übergießen. 3. Die Frühlingssaaten sind erst vorzunehmen, nachdem der Boden abgetrocknet und die nötige Wärme besitzt. 4. Alle Kohl- und Salatsorten, sowie die Gurken sind fleißig mit Jauche zu begießen, aber nicht bei heißem Wetter, sondern bei feuchter Witterung. 5. Jeder Gartenbesitzer sollte sich ein seinem Geschmacke angepaßtes Betriebsplänchen entwerfen, um seinen Garten darnach zu bewirtschaften.

** **Wie überwintert man Rettich, rote Rüben, Kohlrüben?** Man schlägt sie in Mieten ein, und zwar auf etwa 1½ Meter Entfernung einen Luftpfahl ein, welcher oben hervorstehen muß. Zwecks dieser Luftzufuhr umbindet man den Wahl mit Stroh. Die Höhe solcher Mieten richtet sich nach der Breite. Das Gemüse wird dann so hoch geschüttet, daß es dachförmig abfällt. Alle diese Sachen belegt man dünn mit trockenem Stroh und bedeckt sie darauf mit Erde, bei strenger Kälte legt man noch etwas Laub darüber. Die angebrachten Luftpfähle müssen aber stets frei bleiben.

** **Hortensien** läßt man so lange es die Witterung erlaubt im Freien, weil dann die Triebe besser verholzen, was auf die Blühfähigkeit im kommenden Jahr von großem Einfluß ist. Die Blätter sollen bei vollständiger Reife des Holzes ab; das ist das sicherste und untrüglichste Zeichen für dieselbe. Es ist deshalb ein großer Irrtum, zu glauben, die Hortensie müsse ihre Blätter über Winter behalten, denn sie gehören nicht zu den immergrünen Pflanzen wie z. B. Rhododendron, Camellie, Azalee, sondern zu den laubabwerfenden. Notwendig wird für die Ueberwinterung ein trockener, frostfreier Keller, weil sonst die Triebspitzen und damit die Blütenknospen abfaulen. Man hat auch beim Herausnehmen der im Freiland stehenden Pflanzen zu beachten, daß die Triebspitzen nicht abgebrochen werden.

** **Zur Pflege der Zimmertanne.** Auch die Blumen sind der Mode unterworfen. Die Tulpe, die Hyazinthe, die Georgine — sie haben ihre Glanzzeit hinter sich. Vor 20 bis 30 Jahren war z. B. der Gummibaum eine allgemein begehrte Pflanze, und der Verfasser eines Buches über die Blumenzucht im Zimmer konnte 1884 feststellen: „Die erste Stelle unter den Zimmerpflanzen nimmt jedenfalls der Gummibaum ein.“ Heute ist der Ficus elastica längst nicht mehr dominierend, ja, man trifft ihn nur noch ganz vereinzelt an. Dagegen ist jetzt die Araucaria excelsa an seine Stelle getreten. Denn die Zimmerschmucktanne, auch Norfolktanne genannt, ist schon beinahe in jedem Hause zu finden, obwohl der Preis dieser Pflanze ziemlich hoch ist. Wird doch vom Gärtner jede Etage durchschnittlich mit 1 Mk. und darüber berechnet, so daß ein Bäumchen von 4 Etagen 4—5 Mk. kostet, ein Bäumchen von 6 Etagen zuweilen 10, ja 12 Mk. Die Zimmertanne gilt zurzeit für eine der nobelsten Dekorationspflanzen fürs Haus, zu Geschenkzwecken vorzüglich geeignet. Doch beachte man sehr drei Punkte, die bei der Pflege dieses Gewächses besonders in Betracht kommen: man begieße die Zimmertanne, die im Winter ihr Wachstum einstellt, vom November bis zum März so wenig als möglich, man sorge für guten Abfluß des Wassers und man lasse der Pflanze im Sommer möglichst viel Luft zukommen, schütze sie indessen vor allzu andauernder und greller Bestrahlung. Auch darf man diese Pflanze, um sie zu reinigen und zu erfrischen, nicht allzu lange Zeit im Regen stehen lassen, da sonst die Nadeln abwelken und braun werden. Die Schmucktanne liebt eine aus Rasen-, Laub- und Haideerde zusammengesetzte Bodenmischung, die noch mit etwas Lehm und Sand gemischt werden kann. Die beste Verpflanzzeit ist der März und April. Im Sommer kann reichlich gegossen werden; im Winter ist ein frostfreier Raum und heller Standort vonnöten. Ähnliches dieses Gewächses erreichen im heimatlichen Boden eine Höhe von 40—50 Meter.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Das Körnerfutter für Hühner** ist, wie von langjährigen Züchtern erprobt, zusammenzusetzen wie folgt: Für ca. 20 Stück Hühner mittlerer Größe gibt man täglich ca. ¾—1 Pfund Hafer, ½ Pfund Mais und 1 Pfund Gerste. Großen Rassen gibt man etwas mehr, kleineren etwas weniger. Man muß auch dafür sorgen, daß die Tiere genügend animalische Stoffe erhalten, welche man am besten des Morgens und unter das warme Weichfutter gibt, z. B. Knochen- und Fleischmehl, Fleischabfälle, Milch, auch feingestoßene Knochen und alter Mauerkalk sind mit zu verabreichen. Das Wetter ist in dieser Zeit schon rauh und feucht und muß man deshalb dafür sorgen, daß die Tiere, wenn möglich, direkt vor dem Hühnerhaus einen Unterschlupf haben, damit sie sich vor Regen schützen können.

†† **Die Blähsucht der Hühner.** Aufblähung oder Windgeschwulst, welche mehr oder minden den ganzen Körper, vornehmlich Hals und Kopf oder auch den Unterleib wie eine flache weiße Geschwulst überzieht, entsteht durch Verdauungsstörungen, also unpassendes, verdorbenes oder zu reichliches Futter; am meisten werden junge Hühner davon befallen. Man sticht vermittelst einer Stopfnadel die Blase hier und da auf, bestreicht die Stellen mit erwärmtem Oel, legt lose Watte darüber und wickelt nun das Huhn in ein wollenes Tuch. Dabei reicht man dem Huhn verschlagenes Trinkwasser mit 1 Tropfen Salzsäure, für ein junges Huhn, und 2 Tropfen Salzsäure für ein altes. In einem hartnäckigen Fall muß man auch wohl nach abermaligem Bestreichen mit Oel ein Dampfbad geben.

†† Der Flohplage im Taubenschlage muß man durch zeitweiliges Besprengen der Ritzen und Fugen der Wände und Fußboden mit schwacher Terpentinlösung oder Kampferwasser usw. entgegentreten; nach Bedürfnis ist der Schlag auch einer gründlichen General-Reinigung zu unterziehen, indem man das Mauer- und Holzwerk abscheuern und mit Chlorkalkmilch tünchen sowie Sitzstangen, Nester usw. mit heißer Seifenlauge und 10 Proz. Karbol- oder Creolinlösung abscheuert. Nötigenfalls sind die geplagten Tiere mit echtem frischen Insektenpulver einzustäuben.

†† **Die gezeichnete Pfautaube** ist in der Konstitution der englischen fast gleich, während die Federbildung des Schwanzes, abgesehen von einer etwas geringeren Frisur — der schottischen ähnelt. Obgleich also die Eleganz dieser letzteren teilweise der gezeichneten Pfautaube mangelt, so ist in der Farbenabwechslung doch dafür reichlicher Ersatz geboten und diese Pfautaube mit Recht die schönste zu nennen.

Fischzucht.

— **Als Futter für Forellen** verwendet man entweder lebendes oder totes. Ersteres besteht aus Krebstierchen, Froschlaich, Kaulquappen und kleinen Fischen, welche man mittelst Käscher aus Wasserlöchern und Tümpeln sammelt. Das ist das beste Beifutter, hat aber den Nachteil, daß man es nicht immer in genügender Masse beschaffen kann. Außerdem kann man allerlei Fleischabfälle, billige Seefische, Pferdefleisch und Fleischfuttermehl füttern. Dieses Futter muß gekocht und nötigenfalls noch zerkleinert werden. Man wirft es in kleinen Ballen an mehreren, aber stets denselben Stellen in den Teich. Was man füttert, entscheidet in erster Linie der Preis. Kadaver oder zerkleinerte Fleischstücke in das Wasser zu legen, ist vollkommen zwecklos. Das Wasser wird dadurch verdorben und die Fische können krank werden. Die Regenbogenforelle ist nicht imstande, von größeren Fleischstücken zu fressen.

— **Einfachste Fliegenmadenkultur.** Sterilisierte gelbgeröstete Getreidekleie mit dem Blutwasser des geschlachteten Schlachthausblutes, später mit gekochten Gistpilzen samt deren Kochwasser gut vermischt, leicht in eine nicht allzu tiefe und große Kiste eingeschüttet, nicht eingedrückt, mit dickstengeligen Pilzenzen leicht bedeckt an einen warmen, feuchten, schattigen Ort gestellt, gibt ein gutes Fliegenbrutmaterial. Eine Kiste von ca. 40 Zentimeter Länge, 30 Zentimeter Breite und 25 Zentimeter Tiefe bis handhochbreit vom Rande mit dem erwähnten Material gefüllt, gibt je nach der Lufttemperatur binnen je 6—48 Stunden 5—6 Kilogramm Maden. Solcher, besser noch kleinerer Kisten, können auch 100 unweit auseinander beschickt aufgestellt werden. Sie werden behufs Fütterung der Fische samt und sonders ins Fischwasser entleert und müssen stets von neuem gut gereinigt gefüllt werden. Die Erzeugung gelingt nur an sehr warmen Tagen.

Gesundheitspflege.

// **Soll ich rechts oder links schlafen?** Viele Menschen sind gewöhnt, stets auf derselben Körperseite liegend zu schlafen. Einen wirklichen Schaden für die Gesundheit hat man kaum aus dieser Gewöhnung entstehen sehen, trotzdem ist es gut, schon das kleine Kind abwechselnd auf die rechte und linke Seite zu legen. Personen, welche immer rechts schlafen, bekommen, wenn sie einmal gezwungen sind, die umgekehrte Lage einzunehmen, leicht Herzklopfen, sie schlafen auch schlechter, weil sie eben durch das Ungewohnte gestört werden. Von der Natur ist keine Körperhälfte vorher bestimmt, warum also die Einseitigkeit fördern! Auf dem Rücken zu schlafen ist schon aus dem Grunde nicht empfehlenswert, weil die Rückenlage das Schnarchen fördert und zu Beängstigungen durch schweres Träumen (Alpdrücken) Anlaß gibt.

// **Stellt sich Blutandrang nach dem Kopfe** unter ängstlichen Zufällen ein, so ist zunächst für Ableitung des Blutes vom Kopfe zu sorgen; dies geschieht durch ruhige Lagerung des Betreffenden in der Weise, daß der Kopf hoch zu liegen kommt, weiteres durch kalte Umschläge auf den Kopf, Anregung der Stuhlfunktion eventuell durch scharfe Klystiere, Entfernung aller aufregenden oder beängstigenden Objekte und Sorge für möglichste Ruhe und Stille in der Umgebung des Kranken. Weit wichtiger ist aber die Regelung der Lebensweise einer solchen Person, indem dieselbe von dem Genusse aller aufregenden, insbesondere geistiger Getränke ferngehalten werden muß, nicht zu warme Bekleidung tragen darf, in stark geheizten Lokalen sich nicht aufhalten, dagegen viel Bewegung in frischer Luft machen soll. Auch ist solchen Personen alle körperliche oder geistige Anstrengung nachteilig, und müssen sie alle Gemütsaufregungen strengstens vermeiden.

Für die Küche.

Hirnsuppe. Man lege das Kalbshirn, damit sich das Blut herauszieht, in lauwarmes Wasser, häutet es ab, wiegt es mit einer Zwiebel und etwas Zitrone, röstet 2 Kochlöffel Mehl mit eigroß Butter zart hellgelb, füllt mit guter Fleischbrühe auf, verrührt das Ganze und läßt es eine Viertelstunde aufsieden. Dann verklopft man 1—2 Eigelb, gießt die Suppe unter fortwährendem Rühren durch ein Sieb in die Suppenschüssel und gibt nach Belieben gebähte Schnitten oder Klößchen darunter.

Hasche von übrig gebliebenem Braten. Das Fleisch wird mit einer Zwiebel, etwas Zitrone und Petersilie feingewiegt, ein Stück Butter zerlassen und mit 1 Kochlöffel Mehl hellgelb geröstet. Dann gibt man 2 Eßlöffel Semmelbrösel darunter, dünstet sie noch etwas ab und rührt dann das gewiegte Fleisch mit guter Fleischsuppe zur gehörigen Breistärke an, gibt das nötige Salz und etwas Pfeffer daran und rührt es mit dem Einbrenn, noch Geschmack mit Zitronensaft würzend. Nachdem das Ganze noch etwas aufgekocht hat, wird es angerichtet.

Kartoffelsauce. Von einem Stückchen Butter und einigen Kochlöffeln Mehl wird ein gelbes Einbrenn gemacht, vier roh geschälte Kartoffeln in Schnitze geteilt, diese mit etwas Petersilie und einer Zwiebel in die Kasserole gegeben, mit Fleischbrühe aufgefüllt und so lange gekocht, bis die Kartoffeln weich sind. Das Ganze wird nun durch ein Sieb gedrückt, mit einigen Löffeln saurem Rahm und etwas Zitronensaft noch einmal aufgekocht und mit 1 Eidotter angerührt.

Nierensuppe. Eine frische Rindsniere wird mit vielem feingeschnittenem Wurzelzeug und Gewürz weichgekocht. Auf jede Person wird ein kleiner Kochlöffel Mehl mit Butter gerechnet, dieses gelb geröstet und tüchtig mit der Nierenbrühe durchkochen gelassen. Die Niere wird gut gereinigt und in feine Scheiben geschnitten. Ueber das Wurzelzeug und die Nierenschnitten wird die Suppe angerichtet, gesalzen und mit Muskatnuß gewürzt.

Gebeizter Kalbsbug. Der Kalbsbug, auch ein anderes, beliebiges Stück Kalbfleisch kann verwendet werden, wird gewaschen, mit etwas Salz und Pfeffer eingerieben und in ein irdenes Geschirr gelegt. Dann gibt man einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, gelbe Rübe, Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörner, Zitrone und ein Sträußchen Estragon und mit Wasser vermischten Weinessig darüber, bedeckt und beschwert das Fleisch mit einem Brettchen und wendet es täglich um. In einigen Tagen ist es zu gebrauchen. Dann wird das Fleisch gebraten, von der Beize die Hälfte daran gegossen, mit Butter beträufelt und mit einigen Löffeln saurem Rahm vermischt.

Für die perfekte Köchin.

Rinderbraten a la Maréschal. Eine ziemlich große Scheibe aus dem mürben Teil einer Rindskeule (ca. 5 Pfund) klopfe man recht breit und dünn; hierauf bereite man ein Rührei aus zwölf Eiern, welches man mit ½ Pfd. würflig geschnittenem, magerem rohen Schinken und etwas gehacktem Schnittlauch vermischt, streicht es auf das mit Pfeffer und Salz gewürzte Fleisch, rollt letzteres so zusammen, das es die Form eines länglichen Brotes erhält, umbindet es mit Bindfaden, belegt es mit Speckscheiben und brät es in Butter braun an, worauf man ein Liter Fleischbrühe hinzugibt und ca. zwei Stunden dämpfen läßt. Man entfettet die Sauce, verdickt sie ein wenig mit Kartoffelmehl und schärft sie mit Zitronensaft und Pfeffer ab, um sie alsdann über das von Bindfaden befreite Fleisch zu geben.

Krapfen von Biskuitmasse. Ein Pfund feinen Zucker rührt man mit 10—12 Eigelben zu Schaum, fügt den festgeschlagenen Schnee von 6 Eiweißen nebst ½ Pfund Kartoffelmehl hinzu, formt diese Masse in flache, runde Häufchen auf mit Butter gefettetem Papierbogen, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie im Ofen schön gelb, hierauf löst man sie vom Papier ab, bestreicht die glatten Seiten mit Marmelade oder Gelee und setzt immer je zwei zusammen.

Erbsensauce. Etwa ein viertel Liter grüner Erbsen werden eingeweicht und abgetropft, mit drei Eßlöffel Butter, ein wenig Thymian, einer Messerspitze feingeschnittener Zwiebel 10 Minuten geschwitzt, mit ½ Liter nicht zu salziger Brühe vollständig weich gekocht, durch ein feines Sieb gestrichen, mit etwas Saucenwürze nochmals verkocht und zu gekochten Rauch- oder Salzfleisch gegeben.

Karpfen in Bier. Ein Spiegelkarpfen wird gespalten, in Stücke geschnitten, gewaschen und mindestens eine Stunde gesalzen. Zwei gereinigte Wurzeln, ein viertel Sellerie, Porree und einige Zwiebeln werden in dünne Scheiben geschnitten und zusammen mit Zitronenschale, Lorbeerblättern, Gewürz in ein viertel Pfd. Butter ziemlich weich gedämpft. Man tut etwa ½ Pfund Kochpfefferkuchen, ebenso 2 Liter dunkles Bier hinzu und läßt alles so lange kochen, bis man das Ganze durch ein Sieb streichen kann. Hierauf werden die Fischstücke in einen Topf getan, die Sauce darüber geschüttet und der Fisch darin eine Stunde lang gedämpft. Kurz vor dem Anrichten werden die Stücken herausgenommen, die Sauce mit Zitronensaft, etwas Zucker und Salz recht pikant abgeschmeckt und zusammen mit dem Fisch angerichtet.

Gebratenes Enkenter. Ein Stück Enter, 1—2 Pfund schwer, wässere man 24 Stunden, während dessen es einige Male ausgedrückt, alsdann stets wieder in frisches Wasser hineingelegt worden ist; hierauf wird es in reichlichen schwachen Salzwasser 4 bis 5 Stunden gekocht und nach dem Erkalten in egale Scheiben geschnitten, die man mit Salz und Pfeffer bestreut, in geschlagenem Ei und geriebener Semmel umwendet und in heißem Fett auf beiden Seiten braun bäckt. Als Beilage zu Schwarzkartoffeln und Gemüse dürfte dieses Gericht eine willkommene Abwechselung bieten.

Halle a. S. **Emil Kring**, Koch.

Hauswirtschaft.

† **Beim Nähen der rauhen Jahreszeit** versieht man sich mit warmem Unterzeug. Aergerlich ist es, wenn es durch Waschen so leicht das gute Ansehen verliert. Man benutzt am besten zum Waschen wollener, naturfarbener Unterzeuge die Salmiak-Wollwasch-Seife. Die Gegenstände sind eine halbe Stunde in warmes, nicht heißes, Seifenwasser zu legen. Dann streift man sie, ohne zu reiben und stauchen, einige Male durch die Hand, spült sie in reinem, lauwarmem Wasser nach und läßt sie, gut zurechtgezupft, im Schatten trocknen. Sollten sie bei dieser Behandlungsweise wirklich einmal nicht ganz rein geworden sein, so muß das ganze Verfahren wiederholt werden. Die Sachen werden gebügelt, bevor sie gänzlich trocken sind, manchmal auch nur gerollt.

† **Weiße ziegenlederne Handschuhe** kann man auf folgende Weise reinigen: Man streckt sie auf ein Brett und reibe die schmutzigen Flecke mit Weinsteinrahm oder Magnesia. Dann lasse man sie eine Stunde liegen, nehme eine gepulverte Mischung von Alaun und Walkererde und behandle damit mit einer reinen Bürste die ganzen Handschuhe; hierauf lasse man sie abermals eine bis zwei Stunden liegen, kehre sie ab und übergehe sie mit feinem Flanell, welcher in eine Mischung von Kleie und feingepulverter Kreide getaucht ist. Man lasse sie noch eine Stunde liegen, kehre dann das Pulver ab, und sie werden ganz rein sein.

Unsere Obstbäume im Volksglauben.

Von Fr. Pilnyk.

Schon in grauer Vorzeit waren Obstbäume, insbesondere Birn- und Apfelbäume, in unserem Vaterlande heimisch. Sie fanden sich nicht selten als Wildlinge unter all den anderen Bäumen des germanischen Urwaldes und genossen gleich diesen hohes Ansehen. Die Bäume hatten ja eine wichtige Rolle bei der Schöpfung der Men-

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19091113065/fragment/page=0002