† **Ersparung an Brennmaterial beim Heizen der Backöfen.** Beim Heizen eines Backofens wird ein weit kleinerer Betrag an Zeit und Holz konsumiert, wenn Sorge getragen wird, daß jeder Teil der Ofenflur rein von Holz und Asche gehalten wird: sie muß so reingehalten werden, als man sie durch Abschaben überhaupt erhalten kann. Die aufgehäufte glühende Asche verhindert die Zirkulation der heißen Luft über der Ofenflur. So geheizt, wie angegeben, wird der Backofen an allen Teilen seiner Fläche gleich mürbes Brot liefern, und zwar ein Brot, welches an unteren Teile so gar ist, als am oberen. Wird dagegen die obige Vorsichtsmaßregel vernachlässigt, so kann man Brote erhalten, die in allen Teilen außer im unteren Teile gut ausgebacken sind. Der untere Teil wird weich und zähe sein, und an demselben jedes Aschenteilchen festhängen, welches auf der Sohle des Ofens zurückgelassen worden ist.

Kleine Mitteilungen.

§ **Sattlerwachs:** 1. Vorschrift: 4 Teile gelbes Wachs und 1 Teil Harz werden zusammengeschmolzen, in zylinderische Formen gegossen und dann in beliebig große Stücke geschnitten. 2. Vorschrift: 5 Teile gelbes Wachs, ½ Teil dicker Terpentin, 1 Teil Harz werden zusammengeschmolzen und in gleicher Weise behandelt. 3. Vorschrift: 4 Teile weißes Wachs, 3 Teile Harz, 1 Teil Olivenöl in gleicher Weise behandelt. 4. Vorschrift: 6 Teile weißes Wachs, 1 Teil Lchsentalg, 3 Teile Harz, ¼ Teil Olivenöl in gleicher Weise behandelt.

§ **Um Rost von nickelplattierten Artikeln zu entfernen,** läßt man dieselben einige Tage lang mit Fett bedeckt liegen, dann reibt man sie gut mit Ammoniak ab. Ist der Rost tief, dann bediene man sich einer oxalsauren Lösung oder verdünnter Salzsäure, welche man auf dem Rostflecken, aber nur einen Augenblick, lassen darf. Man wäscht dann mit Wasser und Schwamm ab und poliert mit englischem Tripel oder Polierrot. Dies wiederholt man, so oft es nötig ist.

§ **Kitt für Gußeisenporen.** 30 Teile feuerfester Ton, 12 Teile Eisenfeile, 6 Teile Braunstein, 3 Teile Kochsalz und 3 Teile Borax sein gepulvert und innig gemengt, alsdann mit Wasser angefeuchtet, daß ein dicker Teig entsteht, worauf derselbe in die Poren und sonstigen Gußfehler fest eingeklopft wird. Das Trocknen des Kittes hat langsam zu geschehen, worauf das Erhitzen der gekitteten Stelle bis zur Weißglut stattfindet, wobei durch Schmelzen des Kittes derselbe für immer haftet.

§ **Zinngegenstände zu reinigen.** Man reinigt die betreffenden Gegenstände mit Aschenlauge. Darauf nimmt man im Ofen getrocknetes oder geröstetes Küchensalz, zerreibt es zu Mehl, streut es auf einen wollenen Lappen und putzt dann das Gefäß so lange, bis der Silberglanz eintritt. Vielfach putzt man auch mit 1 Teil Schwefelsäure auf 12 Teile Wasser, doch ist ersteres Verfahren entschieden vorzuziehen.

§ **Tintenflecke aus Wollstoffen zu entfernen.** Die Milch ist ein ausgezeichnetes Mittel, Tintenflecke zu vertilgen, und zwar verfährt man damit auf folgende Art und Weise: Man träufelt ein wenig Milch auf die befleckte Stelle und saugt diese mit einem Wattebäuschchen auf. Dies ist so lange zu wiederholen, bis die Milch total weiß, also ohne tintige Färbung bleibt. Schließlich wird mit Seifenschaum ausgewaschen und mit einem Tuch trocken gerieben. Bei älteren Flecken muß die Milch länger darauf stehen bleiben, und das Verfahren hat allenfalls mit Unterbrechung von einigen Stunden stattzufinden. Allerdings kann auch statt der Watte gutes Löschpapier verwendet werden.

Der geschonte Anilinteppich und die verhinderte Wohnungsreform.

Daß die Bauern ihre Stuben nicht lüften und selbst bei schönstem Wetter die Fenster geschlossen halten, hat von seinen verschiedenen Gründen den historischen bekanntlich in einer uralten Ueberlieferung. Im Mittelalter ließ die Furcht vor dem schwarzen Tod und der Pest die Meinung entstehen, die Seuche verbreite sich durch die Luft. Daher die Leute zu bedenklichen Zeiten tief vermummt über die Straße gingen. In der Meinung, Gift würde durch Gegengift entkräftet, hielten sie dann zu Hause die Nasen über die Kloaken.

Wo diese Tradition noch festsitzt, hat die moderne Hygiene natürlich einen schweren Stand. Und wo sie weggeräumt ist? Da herrscht die Konvention!

Vor kurzem wurde eine Gartenstadt eröffnet, die Arbeitsleuten die Wohltat gesunden Wohnens bot. Da hatten sie nun statt elender Mietwohnungen mit Fenstern auf schmutzige Höfe hinaus — Räume von grünen Gärten umgeben, Stuben, die Licht, Luft und Sonne freien Zugang gewährten. Der Architekt hatte den knappen Raum so praktisch und gesund, wie man's nur wünschen konnte, verteilt. Die Luft konnte durchs Wohn- und Schlafzimmer strömen, Licht und Sonne konnten von zwei Seiten hinein.

Und wie hielten es sonndso viele der Bewohner?

Die Fensterladen wurden beim allerschönsten Sonnenschein geschlossen. Fragte man die Leute, warum sie Licht und Luft abhielten, sagten sie zunächst: lüften wäre nicht notwendig, die Wohnung sei ja schön trocken. Drang man tiefer, kam aber der wahre Grund heraus. Die „gute Stube"! Und zumal dieses kleine bunte Ding darin, der Teppich! Nämlich: der verträgt die Sonne nicht, der verschießt! Und er hat doch so schöne Farben! Hatte er auch, alles echt Anilin.

Also darum lieber schlechte Luft einatmen, darum lieber in der Küche wohnen, darum die Besuche auf dem Korridor empfangen und mit allen Schlichen verhindern, daß sie nicht „die gute Stube" betreten. Die ist nur fürs Bewußtsein, kaum für den Sonntag-Nachmittags-Kaffee da.

Woraus zu ersehen: Vorläufig ist bei sehr vielen das Wichtigste der Anilinteppich. Das Wohnungreformieren allein, das tut's noch nicht, die Aufklärung muß dazukommen. Aus dem ersten Novemberheft des Kunstwarts, Verlag Georg D. W. Callwey, München; vierteljährlich 4 Mk.

Landwirtschaftliche Literatur.

* **Wie züchte ich Neuheiten und edle Rassen von Gartenpflanzen?** Von Johannes Böttner, Chefredakteur des praktischen Ratgebers im Obst- und Gartenbau. Mit 342 Abbildungen im Text. Frankfurt a. O., Verlag von Trowitzsch u. Sohn. Geheftet 11 Mk. Wenn ich einen Apfel esse und säe einen Kern von ihm, um ein junges Bäumchen daraus zu ziehen — wird dann ein solches Bäumchen edle Aepfel tragen wie die Frucht, aus der es stammt? Diese und ähnliche Fragen legt sich der Obstfreund häufig vor, ohne jedoch eine befriedigende Antwort darauf zu finden. Es handelt sich hier um eines der interessantesten, aber auch noch am wenigsten erschöpften Gebiete gärtnerischer Kunst: um Zucht und Veredlung der Gartengewächse durch Zucht. Die Gärtner, die sich mit diesen Arbeiten beschäftigen, pflegen gern um ihre Arbeiten den Schleier des Geheimnisses zu weben und teilen selten etwas von ihren Erfahrungen mit. Daher ist auch bisher noch kein Werk in deutscher Sprache erschienen, welches das so interessante Gebiet des Züchtens von Gartenpflanzen behandelt. Einer der berufensten unter den Gärtnern, Johannes Böttner, der selbst mit Geschick und Erfolg als Züchter von neuen Erdbeerorten, Apfelsorten, Rosensorten und von verschiedenen anderen neuen Blumenpflanzen tätig war, hat es jetzt unternommen, Wissenschaft und Praxis der Neuheiten- und Rassezucht in einem umfangreichen Werke eingehend zu bearbeiten, und zwar hat er in vorliegendem Buche seine reichen Kenntnisse und langjährigen Erfahrungen rückhaltlos preisgegeben. In der ihm eigenen klaren und anschaulichen, jedem verständlichen Schreibweise, die seine Schriften von jeher ausgezeichnet und damit zu ihrem großen Erfolge beigetragen hat, schildert Verfasser hier die so inhaltsreichen und anregenden Züchterarbeiten, so daß der gartenfreundliche Leser selbst Lust bekommt, sich mit ihnen zu beschäftigen. Somit dürfen wir wohl hoffen, daß das ausgezeichnete Werk Böttners zum Wohle unseres gesamten deutschen Gartenbaues die verdiente Anerkennung und Verbreitung findet. Ganz besonders aber sei es dem strebsamen jüngeren Gartenbaubeflissenen empfohlen.

* Soeben erschien im Verlage der Landwirtschaftl. Schulbuchhandlung Karl Scholtze, Inhaber Fritz Grabow, Berlin W. 30, Gleditschstraße 26, **Dr. v. Oltech, Anleitung zur einfachen bäuerlichen Buchführung",** geb. M. 1.20. Ein kleines, aber inhaltsreiches Werk, das sich bei dem recht billigen Preise sehr bald auf allen bäuerlichen Höfen als zuverlässiger Freund und Berater bei Führung der Bücher und bei Abfassung der Steuererklärung einbürgern wird. Das Werk zeigt, wie man auf die einfachste Weise und mit wenigen Büchern (Kassen-, Haupt-, Jahresabschluß- und Inventurbuch), sowie mit Hilfe einiger Nebenlisten ein klares Bild von dem wirtschaftlichen Ergebnis der einzelnen Betriebsjahre zu gewinnen vermag. Auf die korrekte Abfassung der Steuererklärung ist dabei besonderes Gewicht gelegt, und die neuesten gesetzlichen Bestimmungen sind überall sorgfältig beachtet worden, so daß auch nach dieser Richtung hin das Buch den erforderlichen Ansprüchen in mustergültiger Weise Rechnung trägt. Häufig hört man in Kreisen von Kaufleuten und Gewerbetreibenden die Ansicht äußern, der Bauer versteuere die Lebensmittel, die ihm die eigene Wirtschaft liefere, überhaupt nicht. Wie irrtümlich diese Ansicht ist, und wie sehr ein solches Nichtversteuern auch dem Gesetz widersprechen würde, geht aus dem Buch klar hervor. Wir finden z. B. (Seite 85), daß — nach bewährtem Vorgang — jedes Pfund Roggen, Weizen, Kartoffeln, Fleisch und Butter, ja, jeder Tropfen Milch und jedes Ei, überhaupt alle eigenen Erzeugnisse, die in der Wirtschaft zum Verzehr kommen, auf das Sorgfältigste als steuerpflichtiges Einkommen verrechnet werden. Die Genauigkeit dieser Kalkulationen könnte anderen Gewerbetreibenden sogar als Vorbild dienen, wenn es sich bei ihrer Steuerdeklaration um die Bewertung eigener, jedoch selbst verbrauchter Produkte handelt. Wir wollen zum Schluß nicht versäumen, das kleine Buch auch den Herren Vorsitzenden und Mitgliedern der Veranlagungs- und Voreinschätzungskommissionen ländlicher Bezirke zum Gebrauch zu empfehlen, da es sich gerade bei ihren Arbeiten als wertvolles Hilfsmittel erweisen dürfte.

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

Der Bauernfreund

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

Nr 47 — Halle a. S., den 20. November 1909

Allgemeines über Gemüsebau.

Von **M. Feuerstein.**

Das Gemüse ist für sachgemäße Behandlung ebenso dankbar wie Mensch und Tier, welche unter unserem Einfluß stehen; auch bei ihm müssen schädigende Einflüsse abgehalten, fördernde aber herbeigeführt werden. Der Uebersichtlichkeit wegen wollen wir diese Einwirkungen gruppieren in 1. Lage, 2. Beschaffenheit, 3. Bearbeitung, 4. Düngung der Gemüseflächen, worüber folgendes zu beachten sein wird.

1. Lage: Je windstiller diese geschaffen werden kann, desto besser wird das Gemüse gedeihen, im zugfreien Tal wieder besser als auf Bergen, aber auch da noch verhältnismäßig gut, wenn die Voraussetzung des Schutzes gegen Wind vorhanden ist. Der Platz muß in allen Fällen von der Sonne gut erreichbar sein.

2. Beschaffenheit: Das Grundstück muß frei von Grundwasser sein; wo sich solches vorfindet, muß durch Drainage Abhilfe geschaffen werden. Guter Untergrund ist ein weiteres Erfordernis des Gemüsebaues; wenn dieser vorhanden ist, so kann unter Umständen sogar der Oberboden etwas kiesig oder moorig sein, um dennoch bestimmten Gemüsearten zu dienen. So erzeugt z. B. ein moriger Oberboden recht guten Salat, Kohl, Sellerie und Lauch, ein kiesiger ebensolche Bohnen und Kartoffeln, wenn der Untergrund weder zu durchlässend — also kein Kies — noch zu durchlässend — also kein Lehm — ist. Als bester Boden für alle Gemüsearten gilt wohl der Humusboden, d. i. ein von Pflanzenstoffen reichlich durchsetzter mittelschwerer Boden. Steine, welche sich ja auf jedem Boden vorfinden — bald reichlicher, bald spärlicher — müssen nach und nach aufgelesen werden; denn reine Erde gestattet den Wurzeln eine bequemere und erfolgreichere Ernährung.

Wenn vorhin von der Notwendigkeit der Sonne gesprochen wurde, so ergibt sich hieraus, daß Bäume nicht in den Gemüsegarten gehören; es gilt bekanntlich für die Gartenanlagen der Plan: 1. Blumen, 2. Gemüse, 3. Obst in örtlicher Aufeinanderfolge, welche ohne weiteres Bäume im Gemüsegarten ausschließt.

3. Bearbeitung des Bodens: Ein schon jahrelang bebautes Gartenstück bedarf natürlich nicht des tiefen Umarbeitens (Rigolens) wie ein neues; immerhin scheint mir von vielen Gartenbesitzern oder -Besitzerinnen das Umstechen zu „oberflächlich" behandelt zu werden. Es ist dann jedes Jahr dieselbe dünne Bodenschicht, welche zum Tragen gereicht werden soll, während einige Zentimeter tiefer die Lager der Nahrungsstoffe weniger in Anspruch genommen werden. Wenn freilich der Untergrund ungeeignet ist, so würde durch tiefe Umarbeitung derselbe hinaufgeschafft werden. Das darf allerdings nicht geschehen oder nur dann, wenn der an die Oberfläche gebrachte Untergrund nach und nach durch guten Gartenboden ersetzt werden könnte. Wenn das nicht der Fall sein kann, so muß eben der nur flach umzuarbeitende Boden eine entsprechende jährliche Düngung erhalten. Aber ein willkommener Ersatz für den tiefkrumigen Boden ist es nicht.

Natürlich darf auch das Umwerfen des Spatenstichs nicht scheinbar sein, indem man das ausgestochene Erdreich nur an einen anderen Platz wirft, ohne es vollständig umgestürzt zu haben, sondern die obere Erdschicht muß wirklich hinunter, die untere heraufgebracht werden, daß die atmosphärische Luft die bisher untätig gewesenen, zur Verwesung bestimmten Stoffe chemisch verändert und in wirkliche Nährstoffe umwandelt. Das scheint eigentlich selbstverständlich zu sein, ist es aber nicht, denn manche Leute — besonders Anfänger — glauben, das Umstechen bezwecke hauptsächlich die Lockerung des Bodens, während doch der erste Zweck die Verwesung und erst der nächste die Lockerung ist. Beiden Zwecken aber dient das vollständige Stürzen.

Anders ist aber die Sache, wenn Gemüse auf dem Ackerfeld gezogen werden soll.

Aus gesundheitlichen Gründen soll ja die Pflanzenkost des Menschen nach dem Bau seines Darmsystems bei der Ernährung dominierend sein; darum sollte dem Gemüsebau ein viel breiterer Raum im Gartenbau gestattet werden. Es kann also da und dort der Fall eintreten, daß Felder in den Gartenbetrieb eingefügt werden. Da wäre es nun falsch, auf ein einziges Mal durch 35 Zentimeter tiefes Umpflügen — so tief muß nämlich der Gemüseboden bearbeitet sein! — das Unterste zu oberst kehren, weil dann zu viel „wilde" — d. h. unkultivierte — Erde heraus käme; außerdem würde dieses Verfahren unverhältnismäßig viel Zugkraft erfordern und ein Gerät beanspruchen, für welches später keine Verwendung mehr da wäre. Aber noch ein anderes verbietet diesen Gewaltakt; wenn der Boden etwas steinig ist, so würde das dringend erforderliche Aufsehen der Steine zu viel Zeit und Geduld beanspruchen. Die praktische Erfahrung zeigt uns aber, daß der Mensch — auch der fleißigste — schwerere und umfangreichere Arbeiten zu leisten vermag, wenn man sie ihm in Portionen zuteilt, als geringere Arbeiten auf einmal. So verfahren wir auch hier und pflügen das erstemal höchstens 20, vielleicht auch nur 15 Zentimeter tief und jedes Jahr 5 Zentimeter tiefer bis die Kulturtiefe erreicht ist. Es findet dann auch eine innigere Mischung der wilden mit der kultivierten Erde statt, so daß die Bodenbeschaffenheit eine weit bessere wird durch dieses langsame Verfahren.

Wer aber ein „Draufgänger" ist, der kann wohl das einjährige Verfahren anwenden; aber er muß dann mindestens eine außerordentlich starke Düngung geben, wenn die Menge wilder Erde tragfähig werden soll.

Das Umstechen des Gemüsebodens muß im spätesten Spätjahr geschehen; im Spätjahr deshalb, weil die Winterkälte den Boden ausgefriert, d. h. die kleinen Wasserteilchen des Erdreichs gefrieren läßt und dadurch die Erdteilchen nach dem Gesetz der Aggregatszustände sprengt — also feinkörnig macht — und spät deshalb, weil andernfalls die noch nicht ganz abgeschlossene Vegetation auch Unkraut zutage fördert, welches dann im Frühjahr unter Umständen nur durch nochmaliges Umstechen entfernt werden könnte, wodurch aber der ganze Zweck des Umstechens illusorisch gemacht würde. Der November wird also der geeignetste Monat hierfür sein. Dann ist auch eine frühzeitige Aussaat gesichert.

4. Düngung: Dieses heikle Thema ist nicht mit allgemeinen Anordnungen zu erschöpfen; wir wissen ja, wie verschieden die Wirkungen der Düngemittel beurteilt werden müssen im Feldbau; ebenso verhält es sich im Garten. Als Universalregel kann man höchstens aufstellen, daß Mist und Jauche dem Gemüsebau vollständig genügen, und daß Kunstdünger nur da verwendet werden brauchen, wo jene beiden nicht oder besonders schwierig und teuer zu erlangen sind. Eingehendere Düngungsregeln müssen der Besprechung der einzelnen Gemüsearten vorbehalten bleiben; so viel aber kann jetzt schon gesagt werden, daß ein rationeller Gemüsebau ebensowohl die Kenntnis des Nahrungsbedürfnisses der einzelnen Arten als die der Bodenbestandteile in verschiedenen Lagen erfordert. Denn was z. B. der eine Boden dringend verlangt und zur idealen Entwicklung seiner Bepflanzung verwertet, das schlägt auf dem anderen Boden gar nicht an und erzeugt nur krüppelhafte Produkte, weil ihm wieder etwas ganz anderes fehlt als jenem. Es geht den Pflanzen ähnlich wie den Menschen: der eine bedarf diese, der andere jene Speise; wo nun ein Tisch das ihm zusagende Gericht aufweist, da wird er zugreifen, im anderen Falle lieber ungesättigt von dannen gehen und sich anderswo schadlos halten. Die Pflanze aber, welche an ihren Standort gebunden ist, muß in einem solchen Falle dauernd entsagen, und das kann doch nur auf Kosten ihrer Entwicklung geschehen — sie muß verkümmern. Liebevolle Naturfreunde werden also gerne die ebenso notwendige als interessante Arbeit eines oder mehrerer Bodenversuche auf sich nehmen, wenn sie sich vor Fehlernten und großen Enttäuschungen schützen wollen. Schon die Gerechtigkeit weist auf diese Notwendigkeit hin. Wie oft wird dem und jenem Gartensamen die Schuld gegeben, wenn er schlecht aufgeht oder mangelhafte Pflanzen bildet; sonst gute Geschäftsfirmen kommen in Verruf, die landwirtschaftlichen

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19091120060/fragment/page=0001

Vereine ziehen sich zu Unrecht den Vorwurf unzweckmäßiger Wahl zu und schließlich zerstört eine durch Jahre fortgesetzte üble Erfahrung die ganze Lust am Gemüsebau.

Wie schade dann um das Stück Lebenskunst, welches die Gartenbeschäftigung erzeugt und um welches sich dann so mancher Unwissende betrogen hat!

Nach allem bisherigen kann man über die Zeit der Gartendüngung nicht mehr im Zweifel sein; die Düngung muß im Herbst zugleich mit dem Umstechen stattfinden, wenn möglich mit Ziegen- oder Schafmist, andernfalls mit gut verrotteten Kuhmist; bei schwerem Boden kann es sogar reiner Pferdemist sein. In städtischen Gärten wird es vielleicht fast nur letzterer sein können; dann muß er eben reichlicher gegeben werden, weil er geringwertiger ist als Kuhmist.

Neben der Düngung mit festen Stoffen kommt dann den Dunggüssen mit Jauche eine Hauptbedeutung zu; dagegen gehört der Kompost, wenn er nicht schon mehrere Jahre alt und mit ungelöschtem Kalk reichlich behandelt ist, aus dem Garten verbannt, weil er viele keimfähig gebliebene Unkrautsamen enthält, welche des Gartens schlimme Feinde sind.

Der Bequemlichkeit unserer verehrten Leser wegen seien zum Schlusse die Haupterfordernisse eines zweckmäßigen Gemüsebaues nochmals in aller Kürze also zusammengefaßt:

Lage: Windstille, zugfreie, sonnige Gärten.

Bodenbeschaffenheit: Guter Untergrund ohne Grundwasser; humusreiche Gartenkrume (d. i. obere Schicht); Entfernung der Steine; baumlose Fläche.

Bearbeitung des Bodens: Vollständiges Stürzen des beplanzbaren Bodens im späten Spätjahr je nach Umständen mit allmählichem Tiefergreifen; reichliche Düngung des dünnschaligen Pflanzungsbodens.

Düngung: Jauche als Guß; Schaf-, Ziegen-, Kuh- oder Pferdemist im Spätjahr. Bodenversuche.

Haus- und Zimmergarten.

** **Aussäen von Rasen im Herbst.** In den wenigsten Fällen wird Rasen im Herbst ausgesäet; bei Neuanlagen von Gärten usw., wo das betreffende Terrain im Sommer fertiggestellt wurde, sollte man aber im Herbst nicht allein schon Bäume und Sträucher pflanzen, sondern auch schon an das Besäen der Rasenplätze gehen. Man ist dann nicht nur dieser Arbeit nächstes Frühjahr enthoben, sondern erzielt auch meist ein gutes Aufgehen des Grassamens, und während man bei einer Frühjahrsaussaat oftmals recht lange auf ein Begrünen der betreffenden Flächen warten muß, ergibt die Herbstsaat mit dem Eintreten wärmeren Frühlingswetters schon einen schönen grünen Rasen. Die Herbstaussaat ist jedoch nicht zu spät vorzunehmen; die günstigste Zeit hierzu ist der September. Die Bodenfläche ist vordem gut herzurichten, am besten ist, sie während des Sommers einigemale umzugraben, einesteils, um die Erde recht klar zu bringen, andernteils um Unkrautsamen wieder zu vernichten. Nach dem Säen des Grassamens ist der Boden recht fest zu walzen oder durch Treten fest zu machen, denn auf lockerem Boden geht der Samen nicht oder nicht so gut auf, als auf durch Walzen oder Treten gedichtetem. Gegossen wird nach geschehenem Säen nicht, die besäete Fläche wird vielmehr ganz der Witterung überlassen und ein einziger Regen hat gewöhnlich ein allseitiges Aufgehen des Grassamens zur Folge.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Unfruchtbarkeit der Hausreben.** Nur zu oft werden Klagen laut, daß die in den Hausgärten gesetzten Weinreben sehr wenige oder gar keine Trauben tragen. Die Ursachen dieser Unfruchtbarkeit können nachstehende sein: Die Anpflanzung ganz ungeeigneter, wenig fruchtbarer Sorten im allgemeinen, sowie auch sehr spät reifender Sorten, ebenso kann der Boden entweder zu naß, zu fest, tonig oder auch im Gegensatze zu üppig sein. Es ist wohl allgemein bekannt, daß in zu nassen oder auch zu festen Boden gepflanzte Rebstücke ein übermäßiges Wachtum des Laubes und der Triebe entwickeln, während die Augen der Tragreben spitzig bleiben in sehr weiten Internodien stehen und auch das Reifen des Holzes im Herbst durch den lang anhaltenden Wuchs und somit die Bildung der Fruchtaugen hintangehalten wird. Ein sehr dichter Stand der Rebstöcke, wie er gemeinlich im Hausgarten vorgefunden wird, ist ebenfalls eine Mitursache der Unfruchtbarkeit. Der Rebstock kann nie seinen Holztrieb befriedigen, wenn ihm nicht genügend Platz gegeben wird. Ist der Abstand zu klein, so wachsen die Reben wirr durcheinander, selbe leiden empfindlichen Mangel an Licht, Luft und Sonne, wodurch die Reife der Fruchtaugen, sowie des Holzes zurückgehalten wird. Die Winterdecke selbst bei strenger Kälte, soll nie zu warm sein, Mistdeckung ist zu verwerfen, weil in nassen Wintern die Reben durch Schimmelbildung leiden. Das beste Deckungsmittel ist die Erde selbst, dann Stroh und Reisig. Im übrigen darf das Ausbrechen der Sommertriebe sowie der Sommerschnitt nicht außer Acht gelassen werden.

* **Kalkdüngung bei Rebstöcken.** Neben Düngen mit gutem Stallmist hat sich auch die Kalkdüngung bewährt. Dieselbe ist im Herbst, gleichzeitig mit dem Graben des Stalldüngers zu verabreichen. Wie viel Kalk gegeben werden soll richtet sich nach Alter und Stärke der betreffenden Weinstöcke; jedenfalls ist vor allzu reichlicher Kalkdüngung zu warnen und dafür lieber alljährlich etwas Kalk mit anderem Dung zu verwenden.

* **Rebarbeiten im Vorwinter.** Folgende Arbeiten sind, im Vorwinter ausgeführt, geeignet, die Arbeitslast im Frühjing und Sommer zu erleichtern: Ersetzen abgegangener oder kümmerlich treibender Stöcke; Durchgraben ganzer Weinbergsabteilungen, wenn der Boden nicht zu schwer, die Witterung günstig und das Holz gut ausgereift ist; Unkrautvertilgung, Auftragen heruntergeschwemmter oder durch die Bodenbearbeitung heruntergebrachter Erde; Lösung der Reben vom Pfahl und Ausschneiden der Bogen bis zum Faselholz.

* **Das öftere Auftreten des Schimmels beim Obstmoste** rührt meistens von den nicht ganz gefüllten und schlecht verspundeten Fässern her und kann dadurch beseitigt und verhütet werden, daß man nur so lange, gute Zapfen verwendet, welche in den Most hineinreichen. Bei ungenügender Stärke müssen dieselben mit einem Stück feiner reiner Leinwand umwickelt sein. Ein Streifen dieser Leinwand sollte in der Länge von 6 Zentimeter in den Most hinabhängen, wodurch es immer möglich wird, den Zapfen stets feucht und festschließend zu erhalten.

* **Ein Wein, der essigstichig ist,** bleibt für immer krank. Man kann wohl durch Erhitzen des Weines (Pasteurisieren auf 70 Grad) die Krankheit einschränken, weil bei dieser hohen Temperatur die Essigbakterien, welche das Stichigwerden des Weines verursachen, getötet werden. Der Wein bleibt aber doch bis zu einem gewissen Grade stichig. Natürlich ist solcher Wein als Flaschenwein ganz unbrauchbar und man muß trachten, denselben baldmöglichst in Konsum zu bringen. Je länger der Wein aber liegen bleibt, desto stärker wird der Essigstich in ihm merklich und schließlich müßte derselbe in Essig verarbeitet werden.

Gesundheitspflege.

// **Salbeitee gegen Husten.** Ein sehr gutes Hausmittel gegen Husten ist Salbeitee. Zur Bereitung werden so viele trockene Salbeiblätter, als man mit drei Fingern fassen kann, mit einem halben Liter kochenden Wasser übergossen, nach einigen Minuten gießt man die Flüssigkeit durch ein Sieb und gibt drei Eßlöffel voll Honig hinein. Dieser Tee wird tagsüber warm getrunken.

// **Der Apfelgenuß,** besonders vor dem Schlafengehen, ist ein bewährtes Mittel zur Förderung der Gesundheit. Der Apfel liefert nämlich nicht nur eine vorzügliche Nahrung, er ist zugleich eines der hervorragendsten diätetischen Mittel. Derselbe enthält mehr Phosphorsäure in leicht verdaulichster Verbindung, als irgend ein anderes pflanzliches Erzeugnis der Erde. Sein Genuß, besonders unmittelbar vor dem Schlafengehen wirkt: 1. vorteilhaft auf das Gehirn, 2. regt die Leber an, 3. bewirkt, wenn kurz vor dem Schlafengehen stattfindend, einen ruhigen Schlaf, 4. desinfiziert die Gerüche der Mundhöhle, 5. bindet die überschüssigen Säuren des Magens, 6. paralysiert hämorrhoidale Störungen, 7. befördert die sekretierende Tätigkeit der Nieren, 8. hindert somit die Steinbildung, 9. schützt ferner gegen Verdauungsbeschwerden und 10. gegen Halskrankheiten.

// **Werren oder Erdkrebse** sind da, wo sie in großer Anzahl auftreten, der größte Schaden einer jeden Gartenkultur; ihre Vertilgung muß mit allen Mitteln betrieben werden. Sie graben gewöhnlich dicht unter der Oberfläche einen Gang, an dem gehobenen Boden sichtbar, man versolge diesen Gang mit den Fingern, bis er senkrecht in der Erde sich verliert. Hierhinein gieße man erst ein wenig Oel und gleich darauf Wasser nach, es wird nicht lange dauern, so kommt die Werre zu Tag, kriecht noch einige Fuß weit und verendet; das Oel hat ihr die Atmungsöffnungen verstopft, sie muß ersticken. Anfang Oktober grabe man Löcher und fülle diese mit frischem Pferdemist, die Werren ziehen der Wärme nach, wintern sich hier ein und können dann mit dem Mist vernichtet werden.

// **Zum Reinigen der Zähne.** Man löst 20 Gr. Borax in dreiviertel Liter heißem Wasser auf, setzt einen Teelöffel voll Kampferspiritus hinzu und hebt diese Mischung in einer gut verkorkten Flasche auf. Mittels einer weichen Zahnbürste bringt man diese Flüssigkeit an die Zähne.

Kinderpflege und -Erziehung.

0 **Tadeln der Kinder.** Auch Kinder haben ihr Ehrgefühl; haben sie solches nicht, so sind meistens die Eltern selbst schuld. Kommt Besuch, so soll sich das Kind im besten Lichte zeigen, wird nun aber in dessen Gegenwart dasselbe rechtschaffen ausgescholten, wenn etwas nicht ordnungsgemäß ist, so wundert es sich in seinem kleinen Verstand, daß Dinge gerügt werden, die sonst niemals von bösen Folgen begleitet waren. Ist der Besuch dann fort, so ist das Kind zerknirscht und tückisch zugleich. Dies Tadeln vor Fremden ist ein heikler Punkt; es gibt Ausnahmefälle, wo es angebracht ist, im allgemeinen aber ist es vom Uebel. Unter vier Augen wird die Mutter eine weit bessere Wirkung verspüren, auch wenn es sich um eine körperliche Züchtigung handelt. Wer das Kind nicht gelehrt hat, wie es sich in der eigenen Familie zu benehmen hat, kann nicht erwarten, daß es sich unter Fremden auszeichnet. Es kann aber tadeln ist keineswegs angebracht; daß Bloßstellen kleiner

Schwächen einer Kinderseele vor Fremden mindert die Liebe des Kindes und raubt demselben das schöne hingebende Vertrauen, welches zwischen Eltern und Kindern bestehen soll.

0 **Dem Kinde ist zu warmes Trinken,** abgesehen von der schädlichen Wirkung auf den Magen, schon deshalb ungesund, weil es die Schleimhäute des Halses mit ihren feinen Nerven und Drüschen krank und widerstandsunfähig macht. Die Schleimhäute sind darauf eingerichtet, durch leichte Kräftereize zur Wärmeerzeugung angeregt zu werden, wodurch sich ihr Blutleben kräftig erhält; dagegen sie unter der Einwirkung von äußeren Wärmereizen welken und einschrumpfen.

Für die Küche.

Kastaniensuppe. Nachdem man die äußere Schale von so viel Kastanien als man braucht, entfernt hat, brüht man sie mit kochendem Wasser und häutet sie ab. Dann dünstet man sie in etwas Butter und Zwiebeln, streut ein wenig Mehl darüber und füllt nach und nach mit Fleischbrühe auf. Dann treibt man die Kastanien durch ein Sieb, verdünnt so viel, wie notwendig mit Fleischbrühe, läßt die Suppe nochmals aufkochen und richtet sie über Kalbsmilchwürfel und gebühte Weckschnitten an.

Reis als Gemüse. Doppelt so viel kaltes Wasser als Reis, etwas frische Butter. Der Reis wird verlesen, in ein Sieb getan, auerst mit kaltem, dann mit lauwarmem und zuletzt mit heißem Wasser abgewaschen. In einem gut schließenden Topf wird der Reis mit Wasser und Salz hingestellt und rasch aufgekocht. Ist das Wasser eingekocht, stellt man ihn abseits und zerpflückt die frische Butter darauf. In einer Stunde ist er gar und wird mit Parmesankäse serviert.

Kalte Milchspeise. Ein Liter Milch wird mit einer Obertasse voll gestoßenen Mandeln, worunter einige bittere sind, und Zitronenschale gekocht und dann rührt man zwei Eßlöffel voll Stärke oder Speizmehl mit Milch und 62 Gramm Zucker hinein, läßt es gut durchkochen, mischt vier zerrührte Eidotter und den Eierschaum darunter und läßt es eben aufkochen. Man gibt beliebige Obst- oder Weinsauce dazu.

Gebratene Leber. Die frische Leber wird gewaschen, von Haut und Sehnen befreit, in fingerdicke Scheiben zerschnitten, in Mehl umgekehrt und offen in gelber Butter und Speck etwa 10 Minuten auf beiden Seiten gebraten. Dann gibt man etwas Essig, Wasser und Salz dazu, deckt es zu, damit es gedämpft wird und rührt die Sauce sämig.

Junge Hähnchen oder Tauben mit Petersilie gefüllt (vorzüglich). Nachdem das junge Geflügel gut vorgerichtet worden ist, gibt man einige Spicken durch die Brust, umbindet sie mit Speckscheiben, legt Herz, Lunge und Magen mit einem Stück Butter innen hinein und füllt mit einem starken Bündel Petersilie den übrigen Raum der Brust aus, ohne sie zuzunähen. In einem Bratentöpfchen läßt man Butter braun werden, legt das Geflügel, die Brust nach unten dicht nebeneinander und läßt, ehe man wendet, bräunen, vorher gibt man eine Prise Salz darüber. Eine halbe Stunde vor dem Garwerden überstreut man das Fleisch mit Zwiebackkrume, gießt nach und nach etwas kochendes Wasser hinzu und unterläßt nicht das Begießen. Bratezeit: zwei Stunden.

Quittengelee. Drei Teile Quitten, ein Teil Aepfel werden in Wasser weich gekocht. In einem sauberen Saftbeutel läßt man den Saft ablaufen. Auf ein Glas Saft kommt feiner Zucker, und wird das ganze zu einem Gelee gekocht. Dieses Gelee schmeckt vorzüglich und hat eine schöne rote Farbe.

Die vielfachen Vorteile einer haltbaren, stets gebrauchsfertigen Fleischbrühe leuchten unseren Hausfrauen wohl ohne weiteres ein. Da ist es nun am Platze, auf die Bouillonwürfel der Firma Maggi, die durch ihre Würze und Suppen seit langen Jahren das Vertrauen aller Kreise besitzt, empfehlend hinzuweisen. Maggis Bouillonwürfel zu 5 Pfg. ermöglicht, nur durch Uebergießen mit kochendem Wasser, die sofortige Herstellung einer delikaten Fleischbrühe. Es ist aber von großer Wichtigkeit, beim Einkauf auf die Kennzeichen der Echtheit, den Namen „Maggi" und die Schutzmarke „Kreuzstern" zu achten. Denn auch hier gilt das alte, wahre Wort: „Für den Magen ist das Beste gerade gut genug."

Für die perfekte Köchin.

Hasenpastete aufzubewahren. Zwei Hasen werden gehäutet, die Rückenfilets ausgelöst, von allen Sehnen befreit, mit Speck gespickt, in schräge Streifen geschnitten und leicht gesalzen. Von den Knochen, welche feingestoßen und mit Wurzelbrühe, Salz und einem Glase Madeira vermischt werden, wird ein Extrakt gekocht. Das Fleisch von den Keulen und den Läufen wird mit Salz, Pfeffer, einer kleinen Büchse Trüffelschalen, Champignons, Schalotten, etwas Zitronenschale, mit 1 Pfund frischem Speck, sowie ¾ Pfund gekochtem Schinken in etwas Butter leicht angeschwitzt; man fügt fünf abgeschälte und im Wasser gut ausgedrückte Brötchen hinzu, macht alles zusammen in einer Maschine recht fein und streicht die Masse durch ein Sieb, welche alsdann mit drei ganzen Eiern gut verrührt und mit Salz abgeschmeckt wird. In 2 oder 3 verschließbaren Patent-Kilobosen wird die Farce teilweise hineingedrückt, die abgetrockneten Rückenfilets gleichmäßig verteilt und die Büchsen mit dem Rest der Farce bis zum oberen Rand gefüllt; gut eingedrückt, mit Speckscheiben, sowie einigen Lorbeerblättern belegt und nachdem die Büchse verschlossen, im heißen Wasserbade im Ofen zwei Stunden gebacken. Ist die Pastete erkaltet, so wird auf dieselbe der Extrakt heiß aufgefüllt und später die Büchse mit frischem Schweineschmalz ausgegossen.

Apfelmus auf Danziger Art. Etwa 15 Stück Aepfel werden ungeschält in Stücke geschnitten und mit einem Glase Weißwein, drei Eßlöffel Zucker, etwas ganzem Zimt und Zitronenschale zu Brei gekocht; hierauf tut man eine Schicht Apfelmus auf eine Schüssel, macht eine zweite Schicht, bestehend aus geriebenem Schwarzbrot, feinem Zucker und Zimt, darüber, dann wieder eine Schicht Mus, streut recht dick Zucker darüber, glasiert die Schüssel mit einer glühenden Schaufel und bringt sie so auf die Tafel.

Gedämpfte Leberwürstchen. Zwei Pfund Kalbs- oder Rindsleber werden aus Haut und Sehnen geschabt und feingehackt; ebenso hackt man ¼ Pfund frisches Schweinefett, tut es nebst einigen in Scheiben geschnittenen Schalotten und ein wenig Thymian in einen Topf, läßt es über gelindem Feuer schmelzen, rührt es durch ein Haarsieb und reibt es nach dem Erkalten zu Schaum. Unter fortgesetztem Umrühren fügt man zwei ganze Eier, vier in Milch geweichte und ausgedrückte Brötchen und die gehackte Leber hinzu, würzt das Ganze mit Salz und Pfeffer, worauf man kleine Würstchen formt, diese in handgroße Stücke geschnittenes Schweinsnetz einhüllt und in ein wenig kräftiger Fleischbrühe mit Trüffelschalen gar dämpft. Als Beilage für ein besseres Gemüse, wie Champignons, Morcheln, engl. Sellerie werden die Würstchen beim Anrichten mit einer braunen Sauce glasiert.

Hachee mit verlorenen Eiern. Kalbsfleischabfälle werden mit Butter und feingeschnittener Zwiebel recht braun gedämpft, alsdann feingehackt; hierauf werden etwa drei ausgegrätete Sardellen, ein wenig Zitronenschale, ein Eßlöffel voll Kapern, eine saure Gurke ebenfalls feingehackt, in drei Löffel Butter und einem Eßlöffel Mehl leicht angeschwitzt und mit einem Glase Weißwein, Essig nach Geschmack, zu einer dicken Sauce eingekocht und das Fleisch darunter gemischt, man läßt alles zusammen einigemale aufkochen, schmeckt es mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Saucenwürze ab und reicht dieses Gericht, mit verlorenen Eiern verziert, zur Tafel.

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

Hauswirtschaft.

† **Gebohnte, auch Parkettböden, werden täglich** mit einem trockenen, um die Bohnerbürste geschlungenen, wollenen Lappen oder einem trockenen, noch neuen Scheuerlappen aufgewischt. Einzelne Flecke wischt man mit einem feuchten Läppchen mit Terpentinöl ab oder man entfernt sie mittelst Abreiben mit Stahlspänen. Die Stellen müssen dann mit etwas Bohnermasse eingerieben und überbürstet werden. Hin und wieder reibe man den Fußboden mit Stahlspänen ab; durch dieselben wird Schmutz und das festgetretene Bohnerwachs entfernt, sodaß der Boden seine klare Farbe wieder erhält. Genügt dies nicht, so reibe man den Fußboden mit angefeuchteten Sägespänen ab, kehre das Zimmer gut aus und wische den Boden mit weichen Tüchern trocken.

† **Farbige Atlasreste.** Die 6- oder 8eckig geschnittenen Fleckchen heftet man über ebensolche, nicht ganz so große Pappstückchen und näht sie auf der linken Seite überwendlich zusammen. Später entfernt man die Pappe, die einzig den Zweck hat, dem Fleckchen beim Nähen die gut ausgeprägte Form zu erhalten. Man kann da, durch gefällige Wahl der Farben, reizende Muster zusammenstellen. Farbige Seidenreste verwendet man in ähnlicher Weise. Aus solchen Figuren zusammengesetzte Fenstervorsetzer geben der schönsten Glasmalerei nichts nach. Auch kann man aus solchen Abfällen sehr vornehm aussehende Stoffe weben lassen, indem man aus diesen Resten ganz feine Streifen schneidet, sie durch Uebereinandernähen verbindet und mit Gold- und Silberfäden verweben läßt. Ein Türvorhang aus diesem Stoff schmückt selbst ein elegantes Zimmer.

† **Kennzeichen guter Vanille.** Als Zeichen für eine gute Vanille gelten eine dünne, wenig runzelige Schale, große Biegsamkeit, Fettglanz (aber keinen Fettfleck auf Papier beim Reiben hinterlassend), sowie ein Beschlag von weißen Kristallen. Die Vanille muß in luftdicht abschließenden Gefäßen aufbewahrt werden, um das Vanillin vor Verflüchtigung zu bewahren.

† **Vorsicht mit ölgetränkten Lappen.** Um das zeitraubende Scheuern und Putzen der tannenen Fußböden vermeiden zu können, tränken unsere Hausfrauen diese Fußböden vielfach mit Leinölfirnis. Diese Arbeit geschieht in der Regel mittelst leinener oder wollener Lappen. Bleiben nun diese ölburchsättigten Lappen zusammengeballt in irgend einer Ecke liegen, so ist die Gefahr der Selbstentzündung derselben viel näher als man ahnt. Dieselben entwickeln teilweise schon nach 2 Stunden in der Mitte eine Hitze, welche leicht eine Selbstentzündung nach sich zieht. Ausbreiten und trocknen dieser Oellappen an luftiger Stelle, noch sicherer aber sofortiges Verbrennen derselben im Ofen, sind die Mittel, um der Selbstentzündung vorzubeugen.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19091120060/fragment/page=0002