**Englischer Schmorbraten.** Für 6 Personen, in 3 Stunden herzustellen. Ein schönes Schwanzstück von 4 Pfund Gewicht wird gleichmäßig gespickt und 24 Stunden lang in einer Schüssel mit Zwiebeln, Thymian, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Knoblauch, Zitronenscheiben ohne Schale, Oel und Weinessig mariniert, wobei man es mitunter umdreht. Das in dieser Zeit angereicherte Fleischstück wird in eine mit Butterzweck und Schinkenscheiben garnierte Kasserolle gelegt, mit der durchgegossenen Marinade übergossen, mit brauner Bouillon vollends aufgefüllt und langsam ziemlich weich gekocht. Dann legt man es in eine andere Kasserolle, gießt den gut entfetteten Fond durch ein feines Sieb darüber und gibt 2 Hände voll kleine Essigzwiebeln dazu. Nun schwenkt man das Fleisch ganz langsam öfters weich, wobei die Sauce zur Demi-Glace einkocht. Das geschnittene Fleisch legt man in die Mitte der Schüssel, garniert es mit großen, braunen Brotcroutons und gibt die Sauce mit den Zwiebeln darüber, nachdem man sie mit ca. 12 Tropfen Maggi-Würze leise umgerührt hat.

**Hennesuz.** Ein altes Huhn im Wasser weich kochen, die Haut entfernen, das Fleisch von den Knochen lösen, dasselbe im Mörser mit ungefähr frischer Butter stoßen, dann mit einer geschälten, in Milch aufgeweichten Semmel, einem Kochlöffel Mehl auf dem Feuer durcharbeiten. Etwas von der Brühe daranziehen, aufkochen lassen, durch ein Sieb treiben, eine Messerspitze feingewiegte Zitronenschale, etwas Muskatnuß zufügen, mit 6 Eigelb binden, das geschlagene Gewicht von 3 Eiern durchziehen, in eine gut gebutterte Form füllen, $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden im Wasserbad kochen.

**Fleischpuddina von Bratenresten.** 400 bis 500 Gramm Bratenreste mit 125 Gramm Rindermark und 3 hartgekochten Eiern zerhackt und breiten gestoßen. 120 Gramm Butter zu Sahne gerührt, 5 Eidotter hineingeschlagen, 3 Löffel geriebenes Weißbrot, Salz, 1 Messerspitze geriebene Muskatnuß, ebensoviel weißen Pfeffer und Eßlöffelvoll die Fleischmasse, immer tüchtig nach einer Seite rührend, zugefügt, zuletzt den Schnee der 5 Eier untergehoben. Eine Puddingform ausgebuttert, mit Semmelmehl ausgekleidet, mit grünen Teerellenblättern zierlich belegt, die Masse hineingefüllt und eine Stunde im Wasserbad im Ofen gebacken.

## Hauswirtschaft.

† **Geld gewordenen Flanell weiß zu waschen.** Um das häßliche Vergilben des Flanells zu beseitigen, löst man $^1/_2$ Liter Marseiller Seife in 20 Liter weichem, warmem Wasser auf und gibt 100 Gramm Salmiakgeist dazu. Wenn diese Lauge nur noch lauwarm ist, gibt man den Flanell hinein und läßt ihn eine halbe Stunde darin, während man in der Zwischenzeit etwas warmes Wasser zugießt, damit die Lauge nicht kalt wird. Dann drückt man ihn tüchtig darin herum, ohne zu reiben, rührt ihn dann in reinem, weichem, lauem Wasser aus, läßt ihn gut austropfen, schlägt ihn glatt aus, ohne zu wringen, und hängt ihn zum Trocknen zwischen reinen Tüchern auf. Mollstoffen, in dieser Lauge gewaschen, gehen nicht ein.

† **Entfernung der Rostflecken von Nickelgegenständen.** Man überstreicht die Stellen mit Fett und reibt sie nach einigen Tagen mit Ammoniak gut ab. Hat der Rost schon tiefer gefressen, so bedient man sich einer gesättigten Lösung oder auch verdünnter Salzsäure; letztere darf jedoch nur während des Augenblicks auf den Rostflecken verbleiben. Hierauf wird die Stelle mittels Wasser und Schwamm abgewaschen und mit englischem Crepel oder Polierrot poliert. Auch Bibasi wird dieses Verfahren wiederholt.

† **Wie kann man Glas teilen?** Oft möchte man von einer Glasscheibe ein Stückchen abteilen, etwa wenn die Glasplatte um eine Kleinigkeit zu groß ist für einen der modernen Photographierahmen; sowie man aber den ersten kräftigen Zeilstich tut, platzt die ganze schöne Glasplatte. Es ist aber in der Tat möglich, Glas so gut zu teilen, wie einen Holz- oder Metall. Zu diesem Zwecke wähle man sich eine nicht zu harte Feile, am besten eine solch mit einfachem Parallelschlag und benetze sie mit Benzin, in dem man vorher Kampfer bis zur Sättigung aufgelöst hat. Wenn man mit der so präparierten Feile einigermaßen vorsichtig auf dem Glase feilt, wird man seinen Zweck sicher erreichen.

† **Färben von Handschuhen.** Ein Verfahren zum Färben von Handschuhen mit teerfreien Anilinfarbstoffen ist folgendes: Die Handschuhe werden zunächst auf hölzernen Formen ausgestreckt und in der gewöhnlichen Weise mit Benzin gereinigt. Nun wird der Farbstoff in einer Lösung von Benzin, welche mit einer alkoholischen Seifenlösung vermischt ist, aufgetragen; dann werden die Handschuhe trockengerieben. Ein Beispiel für die benutzten Mengenverhältnisse ist das folgende: 60—90 Gr. Seifenpulver, 90 Gr. terpentinfreier Farbstoff, 250—370 Gr. Alkohol, 60 bis 310 Gr. Benzin. Diese Bestandteile werden im Wasser solange zusammen behandelt, bis eine klare Lösung entstanden ist. Die Handschuhe sollen ihre ganze Geschmeidigkeit behalten, eine ausgezeichnete Farbe und einen wundervollen Glanz annehmen. Das Verfahren wurde patentiert.

† **Schutzring vor Schimmel und Hartwerden zu bewahren.** Man löst 5 Gramm Salicylsäure in 40 Gramm Benzingeist auf, gibt dazu 60 Gramm Terpentinöl und 150 Gramm Ricinusöl und schüttet alles gut um. Mit dieser Mischung reibt man das Schuhzeug, das längere Zeit nicht gebraucht wird, gut ein und hebt es in einem luftdicht verschlossenen Topf auf.

† **Hefe auf ihre Frische zu erproben.** Gute Hefe steigt in die Höhe, wenn man einen Teelöffel davon in eine Tasse mit heißem Wasser fallen läßt, schlechte oder alte sinkt dagegen auf den Grund.

† **Tuchkleider zu waschen.** Um Tuchkleider gut zu reinigen, nimmt man 50 Gramm Rauchtabak, der in 2½ bis 3 Liter Regenwasser gekocht wird. Dann taucht man eine helle Bürste in die Brühe und bürstet das Kleidungsstück, welches vorher tüchtig ausgeklopft worden ist. Wenn die Flüssigkeit gut in das Tuch eingebrungen, so bürstet man es nach seinem Faserstrich und hängt es zum Trocknen auf. Das Tuch wird rein und glänzend und nimmt keinen Tabakgeruch an.

† **Die Gefahr des Gefrierens der Wäsche** beseitigt man dadurch, daß man dem letzten Spülwasser eine Handvoll Kochsalz zufügt, welches sich gut auflösen und so gleichmäßig dem Wasser beimengen muß. Man kann unbesorgt dann das feinste Bügelwäsche zum Trocknen aufhängen, ohne befürchten zu müssen, daß es beim Abnehmen beschädigt werden könnte.

† **Zur Unterscheidung von Baumwoll- und Leinengeweben** halte man den Stoff vor eine brennende Kerze oder lenke eine helle Lichtquelle auch beobachte die Faser derselben. Leinenfäden zeigen Unregelmäßigkeiten in der Stärke, Baumwollfäden sind gleichtausend Rark. Zieht man ferner einen einzelnen Faden aus dem Gewebe und zupft ihn mit einem kurzen Ruck entzwei, so bleiben die Fasern der Rißstelle glatt und steht beim Leinen, bei der Baumwolle sträuben und rollen sie sich.

† **Rohrstühle zu reinigen.** Rohrgeflecht reinigt man mit Seifenwasser, dem man zuvor noch etwas Spiritus zusetzt. Nachdem auch die Polster der Stühle gereinigt worden, was durch Auflegen von Tüchern geschieht. Man reibt mit einer kleinen, nicht zu harten Bürste, welche man öfters in die Seifenlösung taucht, das Rohrgeflecht ab, bestreut es, so lange es noch feucht ist, mit Schwefelpulver, läßt es bis zum Trocknen wieder liegen und bürstet es dann mit trockener Bürste ab.

† **Wachstuchstoffe zu reinigen.** Auf ein wollenes Fleckchen träufelt man etwas Petroleum und reibt die Stoffe damit ab. Sie werden davon sehr schön rein und glänzend, während sie bei Anwendung unserer Flüssigkeiten meist fleckig und steifig werden.

† **Auffrischen und Säubern von Pelzwerk.** Pelzwerk, welches durch langes Tragen fettig oder speckig geworden ist, läßt sich auf folgende Weise hübsch auffrischen: Man erhitzt Kleyen oder Roggenkleie in einem Gefäß, bringt die erhitzte Kleie so heiß als möglich auf das Pelzwerk, reibt, treibt und schüttelt dieselbe darauf durch, damit die Kleie allen Schmutz und alle Fettigkeit an sich ziehen kann. Man kann sich zum Durcharbeiten der heißen Kleie auch einer Bürste bedienen. Wenn nötig, wiederhole man das Verfahren.

## Kleinere Mitteilungen.

§ **Wasserdichtmachen von Fässern und Strohgeflechten.** In 3 Teilen frischen, durch heftiges Schlagen defibrinierten Blutes werden 4 Teile zu Staub gelöschten Kalkes getan und dieser Mischung etwas Alaun hinzugefügt. Die so erhaltene dünnflüssige Masse kann sofort zum Anstrich verwendet werden. Je nach dem gewünschten Grade der Dichtigkeit wird der Anstrich zwei- oder dreimal wiederholt.

§ **Scharfe Heliographenabzüge.** Man bewegt das Papier, welches den Abzug aufnehmen soll, mit scharfem Alkohol, trocknet es leicht zwischen Fließpapier und zieht darauf die Kopie wie gewöhnlich ab. Die so erhaltenen Abzüge werden sehr scharf und deutlich.

§ **Einen sehr harten und dabei hellen Weingeistfirnis** erhält man aus 1,25 Klgr. Sandarach und 5 Ltr. Weingeist, welches zusammen in der Wärme unter öfterem Umschütteln zur Auflösung gebracht wird. Die Auflösung geschieht nach einigen Tagen, worauf dieselbe filtriert und 0,25 Ltr. Terpentinöl hinzugegossen wird.

§ **Bindemittel für Alabaster und Marmor.** Man menge besten feinen Gips mit dünner Lösung von arabischem Gummi und Wasser zu einem Brei, bestreiche die Bruchflächen damit und lasse es einen Tag zum Erhärten stehen.

§ **Feuerfester Mörtel.** 1. Feinen, trockenen Lehm arbeitet man mit gewöhnlichem Melassesyrup zu einer gleichmäßigen, konsistenten Masse mit dem Spaten tüchtig durch. Anwendung wie gewöhnlicher Mörtel. 2. Ein Gemisch aus feuerfestem Ton und fein gemahlener Chamotte wird in einem flachen Kasten ausgebreitet und mit warmem Wasser übergossen. Nachdem derselbe sechs Stunden gestanden, wird er tüchtig mit Wasser durchgearbeitet und dann dünnflüssig verarbeitet.

§ **Der Obstkeller** bedarf im Winter besonderer Berücksichtigung. Namentlich wird viel dadurch gesündigt, daß man aus Furcht vor starken Frösten mit allem möglichen Material, namentlich mit strohigem Dünger, die Kellerlöcher verschließt und nicht früher öffnet, als bis die Märzsonne bereits in der freien Natur die Entfaltung der Vegetation angeregt hat. Aber gerade durch dieses Abschließen der frischen Luft wird dem Faulen des Obstes weiterer Spielraum gelassen. Die Mäusern des Düngerhaufens vereinigen sich mit der trockenen, dumpfen Kellerluft und so entwickeln sich die Bakterien, welche das Faulen des Obstes herbeiführen. Lagern nun etwa im Keller Kartoffeln, Rüben, Kohl rc. oder wohl gar Seile, Petroleum und dergl. Materialien, so ist gar nicht zu erwarten, daß sich das Obst tadellos hält. Man halte deshalb nicht nur derartige Substanzen vom Obstlager fern, sondern lüfte vor allen Dingen bei jeder Gelegenheit, welche die Witterung zuläßt. Jedoch lüfte ist zur Lagerung des Obstes unbedingt erforderlich. Dabei ist aber nicht zu versäumen, möglichst oft das Lager zu kontrollieren, ob etwa bereits angefaulte Früchte vorhanden sind. Dieselben müssen sofort entfernt werden. Jedoch berühre man das gesunde Obst so wenig als möglich. Der leiseste Druck genügt, Fäulnis zu veranlassen.

Druck und Verlag von W. Knapp in Halle a. S. — Verantw. Redakteur: Jean Eschmann, beide in Halle a. S.

Nr 9 Halle a. S., den 3. März 1906

## Das Thermometer im Dienste der Landwirtschaft.

Von H. Metzer.

(Nachdruck verboten.)

Geräte und Maschinen aller Art gibt es jetzt in Hülle und Fülle, und unsere lebhafte Industrie wird gar nicht müde, immer neue herzustellen oder alte in verbesserter Auflage erscheinen zu lassen. Natürlich geschieht dies alles nur zum Wohle der Landwirtschaft! Manche Landwirte treiben sogar einen gewissen Luxus mit den Maschinen; denn wenn der Schwiegervater und der Schwiegersohn sich jeder eine Gras-Mähmaschine anschaffen, wie ich dies erlebt habe, obgleich sie jeder höchstens jährlich drei Tage gebraucht, so kann man dies doch nicht anders als Luxus nennen. Ein Gerät aber, nämlich das Thermometer, ist bei den meisten kleineren Landwirten entweder gar nicht oder doch nur selten anzutreffen, obgleich es von der höchsten Wichtigkeit ist; hören wir, inwiefern.

Wenn im Herbst die Kartoffeln und Rüben glücklich eingeerntet und sorgfältig eingewintert worden sind, so glaubt so mancher Landwirt, seine Schuldigkeit getan zu haben. Wenn aber im Frühjahr die Mieten geöffnet werden und die Hälfte der Rüben und Kartoffeln sind dann verfault, so gibt es lange Gesichter. Nicht nur das schöne Geld, das der Anbau dieser Früchte kostet, ist weggeworfen, sondern es fiellt sich auch noch Futtermangel ein. So mancher Landwirt schimpft dann über die Verhältnisse, über das schlechte Wetter und über alle möglichen Umstände, nur sich selber gibt er keine Schuld. Und doch bist du, lieber Kollege, ganz allein der schuldige Teil; denn du kennst einfach nicht die Bedingungen, unter denen sich die eingemieteten Hackfrüchte wohlbefinden; du wendest das Thermometer nicht an, um dich nach ihrem Wohlbefinden zu erkundigen.

Kartoffeln und Rüben sind keine toten Wesen, die nach dem Einmieten sich selber überlassen werden können; diese Früchte können auswachsen, verfaulen und erfrieren. Um diese Möglichkeit zu verhüten, gilt es, ihnen eine Temperatur zu verschaffen, welche weder der Fäulnis, noch dem Auswachsen, noch dem Erfrieren Vorschub leistet. Nach vielfachen Versuchen hat man unwiderleglich gefunden, daß für Kartoffeln bis 7,5 Grad (Celsius), für Runkeln bis 5 Grad C. die beste Temperatur ist, bei welcher sie am wenigsten an Nährstoffen verlieren. Jede höhere Temperatur trägt zur Verlustvermehrung bei. So mancher Landwirt steckt nun im Winter seine Hand in die Miete, um die Temperatur in denselben zu erfahren; aber den Kollegen möchte ich mal kennen lernen, der sich dabei nicht täuscht. Einen genauen und untrüglichen Bescheid erteilt uns allein das Thermometer, was in der folgenden Weise geschieht.

Bei Anlegung der Mieten stellt man eine Holz- oder Drainröhre so auf, daß ihr unteres Ende in die Mitte der Miete zu stehen kommt; das obere Ende muß etwas über die Grödecke ragen und mit einem Strohwisch leicht zu verschließen sein. Diese Röhre dient zur Aufnahme des Thermometers. Je nach den Graden, welche es anzeigt, hat der Landwirt durch Abtragen oder durch Vermehren des Deckmaterials die Temperatur in den Mieten zu verringern oder zu erhöhen. Im Winter genügt es, monatlich einmal sich nach der Temperatur zu erkundigen; nach dem Frühjahre zu ist dies jedoch alle vierzehn Tage nötig.

Eine ebenso wichtige Rolle spielt das Thermometer in den Stallungen. Das Wohlbefinden und Gedeihen unserer Haustiere hängt nicht nur von dem Futter, sondern auch von der richtigen Temperatur ab. Ist der Stall zu kalt, so bekommt das Vieh ein struppiges Aussehen, die Milch wird weniger und ihre Güte geht zurück; denn Kälte frißt dem Vieh das Fleisch vom Leibe! Ist der Stall aber zu heiß, so wird das Atmen erschwert, die Tiere schwitzen viel und saufen mehr, und dadurch stellt sich Erschlaffung der Verdauungsorgane und der Muskeltätigkeit ein. Die Regelung der Temperatur in unseren Stallungen steht mit dem Geldbeutel des Landwirtes in engerem Zusammenhange, als so mancher denkt. Zum Beweise nur ein Beispiel: Füttert man Vieh in einem Stalle von 9 Grad und läßt den Stall immer kälter werden, so steigt um jeden verschwindenden Wärmegrad der Bedarf an Nahrung um fünf bis sieben Prozent. Demnach bedeutet eine zu kalte Stallung eine große Futterverschwendung. Wird dagegen der Stall von neun Grad aufwärts bis zu sechzehn Grad erwärmt, so sinkt für jeden Grad der Bedarf an Nährstoffen um zwei bis drei Prozent, bis bei sechzehn Grad die geringste Menge Nahrung erforderlich ist. Man hat herausgefunden, daß für Pferde 12,5 bis 17,5 Grad, für Melk- und Mastvieh 16 Grad, für Rinder 12 bis 15 Grad, für Schafe 7 bis 12,5 Grad die beste Stalltemperatur sind. Das bloße Abschätzen der Temperatur ist sehr trüglich; genaue Auskunft erteilt auch hier wieder das Thermometer.

Auch in der Milchwirtschaft sollte dem Thermometer diejenige Rolle zugewiesen werden, die ihm gebührt. Ist die Temperatur in dem Aufbewahrungsraum der Milch eine zu hohe, so tritt eine Säuerung ein, was wieder ein schlechtes Ausbuttern der Milch zur Folge hat. Ist die Temperatur aber zu gering, so kann die sogenannte Butterreife nicht erzielt werden, was ebenfalls eine ungenügende Ausbeute zur Folge hat. Hohe Wärmegrade bewirken wohl ein schnelles Buttern; aber die Butter ist dann weich, von geringem Geruch und läßt sich von der Buttermilch schwer trennen, was wieder eine geringe Haltbarkeit und Dauer der Butter zur Folge hat. Eine zu geringe Temperatur dagegen verzögert wieder das Ausscheiden der Butter und kann sogar die ganze Butterei unmöglich machen. Die richtige Temperatur ist für süßen Rahm 11¼ Grad, für gesäuerten Rahm 12 Grad, für gesäuerte Milch 17½ Grad. Im Winter nehme man noch reichlich einen Grad mehr. Wer zeigt uns aber die richtige Temperatur an? Wieder das Thermometer!

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19060303052/fragment/page=0001

## Landwirtschaft.

[] **Sowohl die geringen wie guten Getreidesorten** müssen oftmals **aufgehäufelt** und gut durchgelüftet werden. Das Umschaufeln soll jedoch nie an regnerischen oder nebeligen Tagen erfolgen, weil man hierzu die geeignete Zeit hat, sondern es hat an trockenen und sonnigen Tagen zu geschehen. An regnerischen Tagen teilt sich die Feuchtigkeit der Luft dem Getreide mit, wodurch das Mahrigwerden begünstigt wird, indem die trockene Luft verdrängt und durch eine feuchte ersetzt wird. Die Feuchtigkeit der Luft wird von dem Getreide gierig angenommen, verdirbt im Haufen und ist die Folge, daß es dumpfig und muffig wird und zu schimmeln beginnt.

[] **Andau von Frühkartoffeln** kann besonders in der Nähe großer Städte ein sehr einträgliches Geschäft werden. Zu diesem Zwecke wählt man möglichst frühreifende Sorten und legt die Saatkartoffeln im Februar auf Brettergestellen nebeneinander in einem hellen und luftigen Keller auf. Dieselben werden bald Keime treiben. Das kann man übrigens auch noch später und mit großer Beschleunigung erreichen, indem man die Kartoffeln in einem Kasten mit trockenen Sägespänen in einem geheizten Zimmer aufstellt. Das Feld muß sehr sorgfältig zurecht gemacht werden und in gutem Düngerzustand sein. Es wird am besten mit der Hand hinter dem Grabeisen gelegt. Dabei ist darauf zu achten, daß die Kartoffeln so zu liegen kommen, daß die Keime nach oben stehen. Auch darf beim Transport und beim Legen selber nicht ein Teil derselben abgebrochen werden. Die Zeit des Auslegens ist je nach Gegend und Klima verschieden. Wo Nachtfröste zu befürchten, legt man am besten zu zwei verschiedenen Terminen.

[] **Der Hanf** verlangt einen vor Winden geschützten Standort, denn wenn die Stengel stark herumgeschleudert werden und sich einer am anderen reibt, entstehen an den geschundenen Stellen **Knöpfe**, welche die Faser brüchig machen, was dem Preise Abbruch tut.

[] **Zum Anbau der Lupine** muß das Feld frei sein von Wurzeln und Samenunkräutern, insbesondere von Disteln, da diese während der ersten Vegetationszeit der Lupine leicht die Oberhand gewinnen und jene unterdrücken würden.

## Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Bewässerung der Obstbäume im Untergrunde.** Wasser brauchen die Obstbäume noch viel nötiger als Nährstoffe, und auch in armem Erdreiche können schöne, kräftige Bäume heranwachsen, wenn genügende Mengen Feuchtigkeit andauernd vorhanden sind. Am ersten leiden Apfelbäume an Wassermangel, weil ihre Wurzeln größtenteils seitwärts und flach wachsen und so die Trockenheit zuerst verspüren. Aus diesem Grunde wurden in Geilenheim in ausgedehntem Maße diesbezügliche Versuche angestellt und gefunden, daß eine für mehrere Jahre benutzbare Bewässerungsvorrichtung sich am einfachsten herstellen läßt, indem man unter der Kronentraufe je nach der Größe des Baumes 2—6—8 Bohrlöcher anbringt, in diese große Mineralwasserkrüge, deren Hals und Henkel man abgeschlagen und deren Boden man eingestoßen hat, als Mundstück so einsetzt, daß sie noch 10 Ztm. über die Erde herausstehen, und zum Schutze gegen Ungeziefer und gegen Verstopfen mit einem Schieferstückchen deckt.

** **Nahrhafte Gemüse.** Ein ganz vorzüglich nahrhaftes Gemüse ist der Spinat, dessen Anbau gar keine Schwierigkeiten bietet. Beim Kopfsalat ist der Nährwert gering, dagegen verdient er um seiner diätetischen Wirkungen willen alles Lob. Die Gurken wirken ungemein erfrischend und sind, wenn richtig zubereitet, völlig unschädlich. Um Spezieller den Gaumen zu befriedigen, verwenden wir Zwiebeln, Meerrettich und verschiedene Gewürzpflanzen. Auch dem Anbau solcher dürfte mehr Beachtung geschenkt werden. Wir erinnern hier nur an die Tomaten, die Melonen und die diversen Küchenkräuter, welche, wenn ihr Nährwert auch ein geringer ist, doch eine angenehme Abwechslung des Tisches ermöglichen.

** **Wie hat man mit den durch eine Laubdecke geschützten Standen zu verfahren?** Der diesjährige milde Winter bringt hinsichtlich des Winterschutzes den Gartenfreund in nicht geringe Verlegenheit, denn viele Stauden und Sträucher treiben Mitte Februar schon so munter, als wie sie in manchen Jahren erst Ende März zu treiben pflegen. Die Laub- oder Reisigdecke da aber schon wegzunehmen, dem widerspricht die Vorsicht, denn der Zeit nach ist der Winter noch nicht vorbei und der Erfahrung nach ist noch längere Zeit mit Frösten zu rechnen; ganz liegen bleiben kann aber das Schutzmaterial auch nicht, indem die austreibenden Pflanzen unter solchem bleichen und vergelben würden. Das richtigste ist hier, die Schutzdecken zu lockern, doch noch auf den Pflanzen liegen zu lassen, denn nichts Nachteiligeres kann es für die ausgetriebenen feinen Staudengewächse geben, als wenn sie, ihrer Schutzdecke entledigt, plötzlich eintretenden stärkeren Frösten preisgegeben werden. Man lasse sich daher durch schöne, milde Witterung nicht dazu verleiten, die Schutzdecke schon ganz wegzunehmen.

** **Die für ein Teppichbeet bestimmte Gruppe** soll gut gelockerte, nahrhafte Erde enthalten und symmetrisch angelegt sein; je größer die Beete, um so mehr ist der Mittelpunkt zu erhöhen. Kleine Beete dürfen im Mittel nicht zu sehr erhöht sein, weil dadurch das Gießen beschwerlich wird. Ist das Beet egal angeregt, so wird man gut tun, noch einige Zentimeter Kompost gleichmäßig aufzustreuen. Man markiert mittels eines Pfahles den Mittelpunkt, an dem man eine Schnur befestigt, mit welcher man in entsprechender Länge Kreise auf entsprechende Entfernung und Abstufung rings um das Beet zieht.

** **Das Weidenröschen als Zierpflanze.** Das Weidenröschen (Epilobium angustifolium), da und dort in unseren Wäldern heimisch, gedeiht, im Garten gepflanzt, sehr gut und ist zur Zeit seines Blühens eine schöne Zierpflanze. Es wird 1—1,5 Mtr. hoch, wächst schlank und trägt eine Menge hellrote oder rosenrote Blumen. Bisweilen kommen in der freien Natur auch Pflanzen mit dunkler gefärbten oder auch weißen Blüten vor. Die abgeschnittenen Blütenstengel in eine Vase gestellt, gereichen jedem Zimmer zur Zierde. Die Vermehrung geschieht durch Samen und Teilung schon vorhandener Pflanzen; auch aus dem Walde geholte können im Garten ganz gut fort. Das Weidenröschen liebt einen lockeren Boden, wird auf solchem wenigstens schöner, als auf schwerem.

** **Rosmarin** darf nicht zu warm und nicht zu kalt stehen, jedoch möglichst hell. Steht der Rosmarin über Winter zu warm, dann treibt er geile Triebe, welche sich schwer abhärten lassen, steht er zu kalt, so erfriert er; 1—2 Grad Kälte übet ihn schon. Ebenso oft kommt es vor, daß der Rosmarin verstockt und meistens über der Wurzel am Stamm; dies kommt vom Naßhalten, da der Rosmarin zu den hartholzigen Pflanzen gehört, braucht er im Winter nicht so viel Wasser. Viele Pflanzen gehen durch übermäßiges Gießen im Winter zugrunde. Um zu sehen, ob der Rosmarin Kälte verträgt, habe ich die Pflanzen einen Winter in drei Grad Kälte gestellt, es sind aber alle, welche diese Temperatur erhielten, zugrunde gegangen. Sehr gleichmäßige Temperatur braucht die Pflanze nicht. Ich halte 2—3 Grad Wärme für das Richtige, gieße, wenn die Erde wirklich trocken ist, und stelle den Rosmarin möglichst hell. Dumpfige Kellerräume sind also ungeeignet.

** **Zum Treiben der Scilla sibirica.** Dieses so herrlich blau blühende Zwiebelgewächs, wenn es zu frühzeitig getrieben wird, bringt nur ganz blaßblaue, unansehnliche Blumen. Man bringe deshalb die Töpfe nicht zu bald ins warme Zimmer und stelle sie sonst noch an einem sonnig gelegenen Fenster auf.

## Milchwirtschaft.

)( **Salzfütterung und Milchbildung.** Die regelmäßige Verabreichung von mäßigen Dosen Salz an die Milchkühe ist entschieden von günstigem Einflusse auf die Milchbildung. Das ist auch ganz erklärlich, denn das Salz befördert die Verdauung des Futters wesentlich, die Menge des verdauten Futters aber gibt den Maßstab für die Quantität und die Qualität der Milch ab. Nur muß man sich hüten, den Kühen zu viel Salz zu verabreichen, denn dieses Uebermaß wirkt auf den körperlichen Zustand und hiermit auf die Milchbildung der Tiere schädlich ein.

)( **Ungünstig beeinflußt und dauernd herabgesetzt wird die Milchergiebigkeit** durch nicht reines Ausmelken; es muß, auch wenn man das Kalb saugen läßt, durch regelmäßiges Nachmelken für vollständige Entleerung des Euters gesorgt werden. Die bestbemlagte Kuh kann durch schlechtes Melken verdorben werden; man beaufsichtige deshalb das Melken und lasse es nur von zuverlässigen Leuten ausüben. Und da das Melken eine schwere, Kraft und Ausdauer erfordernde Arbeit ist, überweise man nicht mehr Tiere einer Person, als der Leistungsfähigkeit derselben entspricht.

)( **Automatische Tränke begünstigt den Milchertrag** und steigert mit ihm den Gehalt der Milch an Trockensubstanz. — Durch kreuzweises Melken wird mehr und fettere Milch erzielt, als durch gleichzeitiges Melken. — Die zuerst aus dem Euter gewonnene Milch ist fettärmer, als die zuletzt abgemolkene.

## Tier- und Geflügelzucht.

†† **Zur Gesunderhaltung des Milchviehes** gehört auch die Verabfolgung eines guten Trinkwassers. Man hüte sich, dem Vieh fauliges und modriges, mit Jauche verunreinigtes Wasser zu verabreichen, da solches der Träger von vielen Krankheitskeimen ist. Das Wasser soll kühl, frisch, hell, klar, geruch-, geschmacklos und kohlensäurehaltig sein und eine Temperatur von 10 bis 12 Grad R. haben. Zu kaltes Wasser vermeide man, indem dadurch eine Erkältung des Magens entstehen kann, welche wiederum verschiedene Krankheiten, wie Kolik, Durchfall, Lungenentzündung ꝛc. zur Folge haben kann. Das Milchvieh wird zweckmäßig zweimal täglich vor dem Mittags- und vor dem Abendfutter getränkt.

†† **Warum soll man die erste Milch an die jungen Kälber verfüttern?** Die Zusammensetzung der ersten Milch ist eine solche, daß sie das Tier unbedingt bedarf und wir sehen das schon daraus, wie, nachdem das Kalb in den ersten Stunden seines Lebens bezahlt erhalten, das sogen. Mutterpech, mit dem der Darmkanal verschlossen, abgeht, während man, falls die Kuh bei der Geburt zu Grunde ging, dem Kalbe abführende Mittel eingeben muß, damit dies vor sich gehen kann. Die erste Milch ist ja auch, wie jedermann weiß, als solche für menschlichen Gebrauch nicht zu verwenden, da sie ein von guter Milch ganz verschiedenes Aussehen, eine verschiedene Zusammensetzung hat: sie ist gelblich schleimig, schmeckt salzig und verträgt das Kochen nicht. In den meisten Fällen nimmt diese Milch nach drei Tagen wieder das Aussehen der gewöhnlichen Milch an, manchmal dauert es aber 5—6 Tage, bis man sie verwenden kann.

†† **Wie erhält man starke Ziegenlämmer?** Man richte die Zucht so ein, daß die Ziegen, von denen man Nachzucht haben will, also die besten und schönsten, zeitig im Frühjahre, im Februar oder März, zum Lammen kommen. Die Lämmer läßt man unangebunden bei der Muttergeis saugen, wie und wann sie wollen, und so lange, bis man sie auf eine Weide bringen kann. Ungefähr bis Mitte oder Ende Mai, also 9—13 Wochen, darf die Saugzeit schon dauern. Will man spät, im Monat April oder Mai geborene Lämmer aufziehen, so schicke man sie mit der Mutter zur Weide, lasse sie saugen bis im Herbste beim Einstallen und bringe sie dann erst im August des folgenden Jahres zum Bocke. Das gibt dann „Zeitziegen". Dieselben können im Sommer, wenn sie Milch im Euter oder in den Strichen angesammelt, was bei solchen, die von milchreichen Ziegen abstammen, oft vorkommt, einige Monate gemolken werden. In der zweiten Hälfte der Saugzeit, wenn das Lamm anfängt, Laugkutter zu naschen, biete man demselben Gelegenheit, sich an kaltes, reines Wasser zu gewöhnen. Wenn das Tier aber nicht freiwillig trinkt, so zwinge man es nicht dazu.

†† **Dem gekochten Futter** muß stets so viel Salz zugefügt werden, wie bei menschlicher Nahrung üblich.

†† **Das Mästen von Enten.** Wenn man Enten mästen will, weicht man Gerste ein und läßt sie etwas quellen. Darnach wird sie aus dem Wasser genommen und in Haufen an einem warmen Orte aufgeschüttet, so daß sie zum Keimen kommt. Ist das geschehen, so trocknet man die abgekeimte Gerste wieder, um sie in reinem Zustande aufbewahren zu können. Noch besser ist es, wenn man täglich so viel Gerste quellen läßt und zum Keimen ausschüttet, als man an einem Tage verfüttert; man spart dann das Trocknen der gekeimten Gerste und das spätere Anfeuchten. Bei diesem Verfahren muß man natürlich mehrere Haufen zum Keimen stehen haben, da es gewöhnlich einige Tage dauert, ehe die Gerste keimt.

## Bienenwirtschaftliches.

? **Vorschwärme,** die übrigens nie für ein Unglück zu halten sind, werden am einfachsten verhindert, wenn man mitten ins Brutnest Kunstwaben hängt. Dieses Mittel ist aber nur bei bestem Trachtwetter und recht vollreichen Stöcken zu empfehlen.

? **Wachholderzweige,** vor die Flugläcker der Bienenstöcke gelegt, halten die Mäuse von letzteren fern; die scharfen Spitzen sind ihren Schnauzen nämlich sehr unangenehm.

? **Wenn man die Bienen transportieren will,** so berücksichtige man folgende Hauptpunkte: sicheren Verschluß für die Bienen, aber Zutritt der Luft, wenig Licht, möglichste Ruhe.

? **Befruchtete Königinnen** verlassen ihren Stock niemals mehr, außer zur Schwarmzeit, wo sie meist mit dem Erstschwarme ausziehen.

? **Bienen im Schnee.** Wenn im Freien stehende Bienenstöcke eingeschneit sind, so braucht man darüber nicht ängstlich zu sein. Man lasse sie nur ruhig stecken, bis der Schnee zu schmelzen beginnt. Sie stecken darunter recht warm und erhalten auch durch den Schnee genügend frische Luft.

? **Abhalten der Königin vom Honigraume.** Teils um die Eierablage einzuschränken, teils um reinen Honig in weißen Waben ohne Blütenstaub zu gewinnen, trennt man den Brutraum von dem Honigraum. Damit sich die Königin nicht in diesen verlaufe, wird ein Schied- oder Absperrbrett zwischen den Brut- und Honigraum eingeschoben, durch welches die Arbeitsbienen einen Verbindungsweg haben, welcher aber von der Königin selten benützt wird. Auch sogen. Absperrgitter sind in neuerer Zeit zu diesem Zwecke vielfach in Gebrauch. Dieselben gewähren nur den Arbeitsbienen Zugang, nicht aber der größeren Königin und den Drohnen.

? **Ausschneiden des Drohnenwachses im Strohkorb.** Will man in einem Strohkorb das Drohnenwachs ausschneiden, so wähle man als geeignetste Zeit die nach dem Vorschwarm. Da ist das Volk wenig und die Bienen werden die entstandenen Lücken sicher mit Arbeiterwachs ausfüllen, d. h. wenn die Tracht überhaupt noch ein Bauen ermöglicht, was meist der Fall sein wird.

## Gesundheitspflege.

‖ **Ein großer Gewinn** für die Schönheitspflege ist die durch Deutsches Reichspatent geschützte Erfindung der Nay-Seife, welche aus Hühnereï hergestellt wird. Durch den überaus wohltätigen Einfluß, welchen die in der Nay-Seife enthaltene Eisubstanz auf die Haut ausübt, erhalten Teint und Hände schon nach wenigen Waschungen ein zartes und weißes Aussehen. Eine Waschung mit Nay-Seife bereitet zugleich besonderes Wohlbehagen. Wenige Verbungen genügen, um einen prächtigen Schaum zu erzeugen, der durch seine Weichheit und eigenartige Konsistenz direkt verblüfft.

‖ **Die Lage der Kranken bei Lungenentzündungen.** Die gegenwärtige Witterung ist zu Erkältungen ganz besonders geeignet, und Lungenentzündungen, die wir im Anschluß daran kennen lernen, scheinen gerade jetzt verhältnismäßig besartig zu verlaufen. Deshalb ist die Mahnung am Platze, die Hofrat Dr. Volland in Davos in der „Wiener Medizin. Presse" ausspricht, daß man Lungenkranke bei Untersuchungen und gut gemeinten Heilungsversuchen nicht aufrichten solle. Lunge und Zwerchfell halten sich nämlich bei einem gesunden Menschen beim Atmen ziemlich das Gleichgewicht. Das wird jedoch sofort anders, wenn ein Lungenflügel erkrankt, und namentlich beim Sitzen muß der angeschoppte Unterlappen mit seinem Gewicht das Zwerchfell erheblich belasten und nach abwärts drängen. Das Einatmen wird ganz bedeutend schwieriger und infolge dieser Lagerveränderung angestrengter, da sich der Druck in der erkrankten Hälfte des Brustraumes vergrößert, den man wissenschaftlich als negativen Druck bezeichnet. Um diesem das Gegengewicht zu halten, ist nur noch das ausdehnungsfähige nicht erkrankte Gewebe der noch nicht befallenen oberen Lungenteile vorhanden, welches also die Aufgabe der ganzen Lunge erfüllen muß und bei Aufrechthaltung des Kranken über Gebühr in Anspruch genommen wird. Die damit verbundenen Zerrungen führen naturgemäß für ein solches Gewebe Gefahren herbei, da, in dessen unmittelbarer Nähe und mit ihm die zahllosen Blut-, Lymphe- und Luftgefäße aus innigste verbunden, hochgradige Entzündungen entstehen. Der Weiterverbreitung der Krankheit, auch in das noch gesunde Gewebe hinein, muß dadurch der größte Vorschub geleistet werden. — Da der Arzt von dem obersten Grundsatz ausgehen muß, Kranken nicht unnütz Beschwerden zu bereiten, die unter Umständen eine Verschlimmerung des Leidens hervorrufen können, zumal er noch andere Hilfsmittel hat als die Untersuchung in aufrechter Stellung, so verdienen diese Vorschläge Vollands, bei Lungenentzündung die Rückenlage inne zu halten, volle Beachtung.

‖ **Gegen Blähungen** hat sich Pfefferminztee, kalt getrunken, sehr gut bewährt.

‖ **Bei starkem Nasenbluten** leistet eine durchschnittene Zwiebel, in den Nacken aufgelegt, sowie Waschen des letzteren mit kaltem Wasser, sehr gute Dienste.

‖ **Gegen Sodbrennen** nehme man täglich 3—4 Kaffeelöffel voll doppeltkohlensaures Natron und trinke vor dem Essen Magnesiawasser.

## Für die Küche.

**„Dich sticht der Hafer"** ist ein uraltes deutsches Sprichwort, das man oft anwendet, um jemandes Ausgelassenheit und Mutwillen zu bezeichnen. Die wenigsten aber kennen den Sinn dieser Redensart, der auf den Genuß von Haferspeisen hinzielt, welche außerordentlich gesund sind, jedem ein wohltuendes Kräftigungsgefühl zum Bewußtsein führen und deshalb zu froher Laune anregen. In neuerer Zeit hat der Hafer zum Nutzen unseres Volkes für die menschliche Nahrung wieder die alte Bedeutung gefunden, wovon auch die aufblühende Nährmittel-Industrie Zeugnis ablegt. Besonders wertvolle und an Güte unübertroffene Haferpräparate liefert die Hohenloheiche Nährmittelfabrik Gerabronn i. Wttbg. und Kassel in Gestalt von Hafermehl, Haferflocken, Hafergrütze ꝛc. — Hohenlohesches Hafermehl gilt als bester Zusatz zur Kindermilch und als wirksames Vorbeugungsmittel gegen Magen- und Darmerkrankungen. Erbrechen und Durchfall der Säuglinge. Die Hohenloheschen Haferflocken dagegen sind wegen ihres Wohlgeschmackes und wegen ihrer großen Bekömmlichkeit mit Recht ein wahrer Hausschatz.

**Gedämpftes Kraut.** Zwei mittelgroße, feste Weißkohlköpfe werden in Viertel geschnitten, und nachdem man die Strünke und dicken Rippen ausgeschnitten hat, fein gehobelt, dann mit kochendem Wasser gebrüht. Nach etwa 10 Minuten läßt man das Wasser ablaufen, tut das Kraut in eine Kasserolle, fügt etwas Essig, Wasser und ziemlich viel Schweine oder Gänsefett — 150 bis 200 Gramm etwa — sowie das erforderliche Salz hinzu und läßt es eine Stunde dämpfen. Hierauf tut man ein Glas Weißwein, einen Löffel Zucker und einen halben Teelöffel Liebigs Fleischextrakt dazu, läßt eine zweite Stunde kochen und verrührt es mit einer Prise gestoßenem weißen Pfeffer. Als außerordentlich wohlschmeckende Beigabe eignet sich das Gemüse auch besonders zu Schweine-, Gänse-, Enten- oder Hasenbraten.

**Schinkensalat für Appetitlose.** Das Magere eines mildgesalzenen geräucherten Schweinerückenschinkens, für 2 Personen 125 Gramm, schneide man in feine, kurze Streifchen, gebe, wenn nicht scharf genug, eine Prise Salz hinzu, einen Eßlöffel Provenceröl, etwas Zitronensaft und, je nach der Jahreszeit, etwas gemischtes Salatgrün, mengt es tüchtig und reicht einen Tag alte Buttersemmel dazu.

**Stangenspargel auf einfache Art.** Bereitungsdauer 20 Minuten. 4 Personen. Man erhitzt die Spargel einer 1 Kilogramm-Dose in siedendem Salzwasser, läßt sie abtropfen, legt sie nebeneinander auf eine heiße Schüssel, überstreut sie mit geriebener Semmel und gibt geschmolzene Butter darüber oder nebenher.

**Vorzüglicher Pudding von Suppenfleisch.** 150 Gr. Butter werden erst allein, dann mit sechs Eigelb recht schaumig gerührt, hierauf werden 620 Gr. gekochtes, kalt gehacktes Rindfleisch, 1 Gering. Zitronenschale und etwas fein gewiegte Zwiebeln, Muskatnuß und 100 Gr. geriebene Semmel dazu getan; zuletzt wird der Schnee von 7 Eiweißen (1 Eigelb bleibt zum Beipuß zurück) leicht darunter gemischt. In gut bestrichener und bestreuter Form wird der Pudding eine Stunde gekocht. Zum Beipuß werden die Heringsabfälle mit Zitronenschale in Fleischbrühe tüchtig gekocht und durch ein Sieb gegossen, mit ein wenig Rotwein und Mehl glatt gekocht und mit dem Eigelb abgezogen. Kalt mundet der Pudding vorzüglich als Pastete.

**Kalbsbrust mit Reisfüllung** für sechs Personen. Ein Pfund Reis wird blanchiert, abgegossen, mit etwas Wasser, Butter oder Brühe nicht zu weich gedünstet, zuletzt mit 120 Gramm geriebenem Parmesankäse vermischt und in die gut gelassene und hergerichtete Kalbsbrust gefüllt, die man zunäht. In einer Kasserolle läßt man Scheiben von Zwiebeln, Tomaten und Sellerie mit etwas Pfeffer, Nelken und Gewürzkörnern in reichlich zerlassener Butter etwas durchdünsten, legt die Kalbsbrust darauf, gießt eine Oberlasse leichte Brühe oder Wasser dazu und läßt unter öfterem Begießen bei gleichmäßigem Feuer schmoren. Wenn die weichgedämpfte Kalbsbrust herausgenommen ist, wird die Sauce durch ein feines Sieb gerührt, entfettet, abgeschmeckt, falls nötig mit einer Mehleinbrenne leimig gekocht und beim Anrichten mit 8 Tropfen Maggis Würze im Geschmack gekräftigt.

**Roter Selleriesalat.** Man wäscht, schneidet Rotkohl oder hobelt ihn, bestreut ihn mit Salz, womit verfahren man ihn eine Stunde lang hinstellt. Alsdann wird er fest ausgedrückt, mit Oel, Essig und etwas Zucker durchgemengt und mit fertigem Selleriesalat angerichtet.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19060303052/fragment/page=0002