Fischzucht.

— Den größten Schaden fügen sich die meisten Fischereiberechtigten selbst zu, ohne es einmal zu wissen. Der Fischer selbst ist doch der vor allem Berufene, sein Fischgewässer pfleglich zu behandeln, größtenteils geschieht dieses aber nicht, sondern blindlings wird in den Tag hineingefischt. Der Fischereibesitzer muß sich einmal klar machen, daß er nicht zu jeder Jahreszeit fischen und fangen darf, wenn er sich für die folgenden Jahre gute Erträgnisse sichern will. Hierher gehört in erster Linie, die Fische ungestört laichen zu lassen; dieses wird jedoch von vielen Fischereibesitzern bzw. -Pächtern selten, ja gar nicht befolgt. Ferner ist hier noch anzuführen, daß es unbedingt nötig ist, die Fische nach den gesetzlich innegehaltenen Schonzeiten noch weiterhin zu schonen.

— **Frisches Wasser für die Forellen.** Von Wichtigkeit ist, im Grunde des Forellenteiches tiefe Löcher zu graben, damit man Quellen treffe, die das Wasser in demselben kühl erhalten. Während es für andere Fischgattungen durchaus nicht notwendig ist, für ausgiebige Kühlung des Wassers im Teiche zu sorgen, ist dies für die Forelle absolut notwendig. In den meisten Fällen, wo ein Mißglücken einer Forellenanlage stattfand, hat man gefunden, daß es sich auf den Mangel von kühlem, dem Boden des Teiches entquellendem Wasser zurückführen ließ; hierdurch wurde das Wasser bei heißem Wetter warm und warmes Wasser ist für die Forelle gleichbedeutend mit dem Tod.

— **Blut, welches zum Fischfüttern verwendet wird,** muß gekocht werden und zwar in so frischem Zustande als nur möglich. Dann wird es durch eine einfache Fleischmühle getrieben, am besten durch eine solche, deren Scheiben das gemahlene Fleisch in Wurmform herausliefern.

— **Das Versetzen der Krebse** von einem Gewässer in ein anderes von ganz andersartiger Beschaffenheit hat häufig ein Absterben der Setzkrebse zur Folge, namentlich darf man niemals Krebse aus warmen und kalkarmen Gewässern, besonders Flachlandseen, in kleine und kalkreiche Quellengewässer, besonders Gebirgswässer, versetzen. Krebse, die sich den Existenzbedingungen im fließenden Wasser angepaßt haben, also eigentlich Flußkrebse, soll man im allgemeinen nicht in stehendes Wasser, in Seen oder Teiche, versetzen und umgekehrt. Wenn Setzkrebse aus benachbarten, gleichartig beschaffenen Gewässern nicht in der genügenden Menge zu beschaffen sind, so ist man auf den Bezug von Krebsen aus auswärtigen Quellen angewiesen oder man legt zur Erzielung von einsömmeriger Krebsbrut besondere Krebsgehege.

Bienenwirtschaft.

? **Die einfachste und allgemein gebräuchlichste Methode zur Vertilgung der Wachsmotte,** wodurch sowohl die Maden getötet, als auch der Falter selbst verscheucht wird, besteht in dem sogenannten Einschwefeln. Zu diesem Zwecke muß das Bienenwerk in einen dicht schließenden Behälter gebracht werden. Zum Abschwefeln selbst bedient man sich einfach der sog. Schwefelblume, von welchen ein Häufchen in eine Scherbe oder eine Schale aus Steingut, Porzellan und dergl. getan und in Brand gesetzt wird. Man bringt den brennenden Schwefel alsdann in den Wabenbehälter und schließt denselben, damit die Dämpfe zusammengehalten werden und alles durchdringen können. Schnelleres Verbrennen des Schwefels erzielt man mit den allbekannten Schwefelfäden, die aus einem Stück Leinwand mit daran geschmolzenem Schwefel hergestellt sind. Immer hat man darauf zu achten, daß durch das Einräuchern keine Feuersgefahr entsteht.

? **Volksschwache, aber weiselrichtige Stöcke** kann man, wenn stetige, warme Witterung eingetreten ist, durch Einhängen einer reifen Bruttafel aus einem starken Stocke von Zeit zu Zeit unterstützen; eine Hauptsache aber ist zu dieser Zeit noch das Kleinhalten des Brutraumes durch Hinwegnahme überflüssiger Rähmchen und das Warmhalten der Stöcke; erst allmählich, wenn die Bienen die letzte Wabe belagern, erweitert man wieder den Brutraum; bei eintretender Frühjahrstracht geschieht diese allmähliche Erweiterung des Brutraumes am besten durch Einhängen einer nicht zu alten Arbeiterbienenwabe oder einer künstlichen Mittelwand zwischen je zwei Brutwaben.

Gesundheitspflege.

Der Zucker im Blut.

Das „süße junge Blut", von dem Faust in übertragenem Sinne spricht, begreift auch eine buchstäbliche Wahrheit in sich. Damit ist selbstverständlich nicht der Zuckergehalt des Blutes gemeint, der sich infolge der Zuckerkrankheit einstellt und eine höchst gefährliche Veränderung des gesunden Zustandes bedeutet. Man weiß jetzt, davon einen normalen Blutzucker zu unterscheiden. Die Messung des Zuckergehaltes im Blut hat sich erst in allerneuester Zeit zu einer gewissen Vollkommenheit entwickelt, da es sich hier um die Lösung einer besonders schwierigen Aufgabe gehandelt hat. Schon geringe Schwankungen dieses Gehaltes sind nämlich von großer Wichtigkeit, und daher können seine Bestimmungen gar nicht sorgfältig und fein genug geschehen.

Man sollte meinen, daß die hochentwickelte Chemie dazu genügende Mittel darböte, aber es hat sich gezeigt, daß gerade in diesem Punkt leicht Irrtümer unterlaufen. Früher hat man sich zum Zweck der Zuckerfeststellung fast immer ausschließlich mit der Harnuntersuchung begnügt, die viel bequemer ist und auch dem Patienten keinerlei Unannehmlichkeiten bereitet. Nunmehr ist aber die Entnahme von Blutproben aus den Blutgefäßen des Menschen zum Zweck der Untersuchung ein so gewöhnliches Verfahren geworden, daß es in keiner Hinsicht mehr gescheut zu werden braucht. Dadurch erst ist ein reiches Material von Beobachtungen über den Gehalt an Zucker im Menschenblut zusammengebracht worden, und namentlich haben jetzt die deutschen Forscher Rolly und Oppermann von der Medizinischen Klinik der Leipziger Universität in der Biochemischen Zeitschrift eine ausführliche Verarbeitung der gewonnenen Tatsachen gegeben.

Dabei käme es hauptsächlich auf die Ermittlung an, inwieweit das Plasma des Blutes und andererseits die roten Blutkörperchen an der Zuckerführung beteiligt wären. Das Ergebnis der Berechnungen aus einer großen Summe von Beobachtungen lautet überraschend und scheinbar widerspruchsvoll. Es besagt nämlich, daß der Zuckergehalt des Plasmas zwischen 0,078 und 0,107 v. H. schwankt, im Durchschnitt also 0,096 v. H. beträgt. Das Mittel für den Zuckergehalt des ganzen Blutes dagegen einschließlich der roten Blutkörperchen stellt sich auf nur 0,076 v. H., ist also geringer als der des Plasmas allein. Dieser Umstand bedarf noch einer natürlichen Aufklärung. Eine große Tragweite können nun die Beobachtungen der deutschen Forscher über die Schwankungen des Zuckergehalts gewinnen. An erster Stelle ist hervorzuheben, daß der Zuckergehalt im Blut wächst, wenn die Temperatur des Körpers künstlich gesteigert wird, wie es beispielsweise durch leichte Bäder geschehen kann. Daraus ergibt sich die Warnung, solche Mittel zur Temperatursteigerung in der Behandlung von Zuckerkranken anzuwenden. Jedenfalls sollte dabei eine große Vorsicht beachtet werden, deren Notwendigkeit bisher nicht erkannt worden war.

Ferner ist jetzt nachgewiesen worden, daß auch jede fieberhafte Erkrankung den Zuckergehalt des Blutes zu befördern geeignet ist. Diese Folge ist nur zum Teil der erhöhten Temperatur des Körpers zuzuschreiben, zum anderen Teil den Giften, die von den Krankheitskeimen ausgehen. Die Wahrscheinlichkeit dieses Schlusses wird durch die Entdeckung erhärtet, daß auch andere Giftarten eine ähnliche Wirkung hervorrufen können. Die Gegenwart der Bakterien ist zur Steigerung des Blutzuckers keine unerläßliche Vorbedingung. Endlich wird durch die neuen Forschungen noch ein bisher allgemein verbreiteter Irrtum beseitigt. Es war nämlich angenommen worden, daß eine Zunahme des Blutdrucks gleichfalls eine solche des Zuckergehalts verursachte. Jetzt kann ein ursächlicher Zusammenhang zwischen beiden Erscheinungen als ausgeschlossen betrachtet werden. Wenn sie in Verbindung miteinander auftreten, so sind wahrscheinlich noch andere krankhaften Vorgänge im Spiel, deren Natur und Einfluß erst noch erkundet werden muß.

Für die Küche.

Klopse von Rindfleisch. Dieses Gericht bildet für den Abendtisch eine angenehme Abwechselung. Auf ein Pfund Schabefleisch rechnet man für 5 Pf. geriebene Semmel und einen Löffel zerlassene Butter, ein Ei, zwei Löffel Essig, etwas Pfeffer und Muskatnuß, sowie zwei bis drei Sardellen, fein gewiegt. Die Klopse macht man sehr dünn, formt sie mit einem Messer, welches in heißes Wasser getaucht wird, um so die Flächen der Klopse glatt zu streichen. Dann bratet man sie in zerlassener Butter bräunlich und legt sie auf eine Porzellanschüssel, die warm stehen muß. In die zurückbleibende Butter werden die gewiegten Sardellen, ½ Löffel Mehl, Pfeffer, Muskatnuß, zwei Löffel Essig, etwas Zucker, ein wenig Zwiebel und nach Bedarf Wasser geschüttet. Ist alles durchgebraten, so gießt man die Sauce durch ein Sieb und rührt sie in einem Tiegel mit einem Eigelb ab. Etwas Kapern werden zugefügt. Diese Sauce wird auf die gebratenen Klopse gegossen. Man kann auch ¼ Pfund Schweinefleisch zu dem geschabten Rindfleisch nehmen. Die Klopse geraten dadurch saftiger. Es empfiehlt sich aber, das Fleisch selbst zu schaben oder in eigener Maschine fein durchgehen zu lassen.

Fleisch-Gelee. Dieses sehr schmackhafte Gelee kann zu kaltem Aufschnitt genossen werden: ein Pfund Rind-, ein Pfund Kalb-, ein Pfund Hammelfleisch, alles ohne Fett, muß in fingerlange Stückchen geschnitten und mit drei Litern Wasser aufgesetzt werden. Bis auf ½ Liter muß man es einkochen lassen. Dann läßt man alles ohne Salz und Gemüse 4—5 Stunden kochen und gieße es nachher durch ein feines Sieb. Ist die Masse nach dem Erkalten nicht steif genug, so kann man sie noch etwas mehr einkochen lassen.

Morcheln auf französische Art. Ein schönes Vorgericht mit kalter Beilage bilden Morcheln auf französische Art. Man schüttet den Inhalt einer Kilodose Morcheln nach dem Abtropfen in 50 Gramm heiße Butter, fügt einen halben Teelöffel Zitronensaft, etwas Pfeffer, sowie das nötige Salz hinzu, schüttet die Hälfte des Morchelwassers daran und dünstet alles 15 Minuten. Dann läßt man zu der Sauce etwas Butter schwitzen, nachdem vorher, um das Gericht kräftiger zu machen, etwas Fleischextrakt hinzugetan worden ist. Wer es besonders gut meint, kann die Morcheln mit einem Eigelb abziehen und noch etwas feingehackte Petersilie beifügen; notwendig ist das jedoch nicht.

Spargelgemüse in Buttersauce. Man verwendet hierzu die dünneren Spargel, putzt sie, bricht sie einigemale entzwei und kocht sie in siedendem Salzwasser weich. Ein Stück frische, süße Butter läßt man mit einem Kochlöffel Mehl nur eine Minute anlaufen, rührt mit dem Spargelwasser eine gebundene, glatte Sauce, die mit einer Prise Salz, einer Messerspitze feinem Zucker und etwas geriebener Muskatnuß gewürzt, mit den abgegossenen Spargeln noch einige Minuten gekocht, dann mit Eigelb gebunden und mit einigen Tropfen Maggis Würze abgeschmeckt wird. Kalbskoteletten sind eine passende Beigabe.

Für Familie und Haus.

Eine neue elektrische Lampe.

Das Patentamt hat dieser Tage unter der Nr. 258 348 die Patentschrift für eine elektrische Lampe veröffentlicht, nachdem seit der Anmeldung fast drei Jahre verstrichen sind. Es handelt sich bei dieser Erfindung darum, die bekannten glänzenden Eigenschaften des Auerstrumpfes, die ja bekanntlich vor einigen zwanzig Jahren der Gasbeleuchtung zu neuem Leben verholfen haben, auch für die elektrische Beleuchtung nutzbar zu machen.

Der Erfinder Dr. Guido Möller bringt einen gewöhnlichen Strumpf für hängendes Gasglühlicht in den unteren Teil einer Glasbirne, ordnet ihn dort umgekehrt wie beim Gas, also mit dem Magnesiaring nach unten und dem Gewebe nach oben, an und verbindet ihn mit dem positiven Pol der Leitung. Dem Strumpfe gegenüber und in einiger Entfernung von ihm endigt der negative Pol in einem flachen, mit Kalziumoxyd bezogenen Eisenblech. Durch eine besondere Heizvorrichtung, wie sie schon bei der Nernstlampe gebräuchlich war, wird die Lampe in Betrieb gebracht. Nach der Patentschrift gerät der Strumpf durch ein Bombardement von negativ geladenen Elektronen, die von der Blechplatte abgeschleudert werden, alsbald in ein sehr helles und gleichmäßiges Glühen. Man kann dann den Heizstrom unterbrechen. Es geht nur noch ein Strom von der Kalziumplatte zum Strumpf und dieser Strumpf erstrahlt bei minimalem Stromverbrauch dauernd in hellstem Lichte. Dabei soll der Elektrizitätsverbrauch im Verhältnis zur erzeugten Lichtmenge nur gering sein. Es scheint, als ob wir es hier mit einer Erfindung zu tun haben, welche berufen ist, der elektrischen Beleuchtung neue Wege zu weisen und sie in ihrem Kampfe gegen das Gas gewaltig zu unterstützen.

*

† **Ein gutes Hausmittel ist doppelkohlensaures Natron.** Quirlt man beispielsweise eine kleine Messerspitze voll Natron in Milch oder in Sahne, so wird diese nicht gerinnen.

Kleine Mitteilungen.

:: **Aufleimen von Leder auf Eisen.** Man trägt auf das Eisen eine Leimfarbe, beispielsweise Bleiweiß, auf und läßt es trocknen, worauf man mit einem auf nachfolgende Weise bereiteten Zement nachstreicht. In kaltem Wasser wird Leim aufgeweicht und dieser dünn bei mäßigem Feuer mit etwas weißem Harz in Essig verkocht. Hierauf rührt man die erhaltene Leimmasse abermals mit Essig zu einem dünnen Brei an, streicht diesen dann auf das Leder auf und bringt die Fläche des letzteren mit der Fläche des Eisens zusammen, wobei man dieselben durch Druck möglichst dicht aneinander zu bringen sucht.

:: **Gold-Gegenstände zu reinigen.** Zum Reinigen und Putzen goldener Gegenstände nimmt man feinstgeschlemmtes Polierrot, womit ein recht weiches, zartes Leder bestreut wird. Die Gegenstände werden damit abgerieben.

:: **Härten von Stahlwerkzeugen in Karbolsäure.** Zum Härten von stählernen Werkzeugen wird die käufliche Karbolsäure empfohlen. Ohne daß die Härte geringer wäre, als die von in Wasser gehärteten Stücken, ist die Elastizität und Zähigkeit wesentlich größer.

Prima Buchweizen-Kükengrütze
Mk. 15,50 per 50 kg für netto inkl. Sack ab Cottbus offerieren als **bestes Futter für Küken** unter Garantie gesunder Qualität **A. & C. Schneider,**
a2766 **Buchweizenmühle, Cottbus.**

Verlag und Druck: General-Anzeiger für Halle und die Provinz Sachsen. Verlag von Gebrüder Huck, Halle a. S. — Verantwortl. Redakteur: Konrad Pohl, Halle a. S.

Der Bauernfreund

Land- und Hauswirtschaftliche Beilage
des General-Anzeigers für Halle und die Provinz Sachsen.

Nr. 21 | Halle a. S., 24. Mai | 1913

Balkongärtnerei und ihre pflanzlichen Hilfsmittel.

Von **Emil Gienapp** (Hamburg).

Der praktischen Beschäftigung mit der Balkongärtnerei und Fensterblumenpflege wird in neuerer Zeit bei allen Bevölkerungskreisen ein weitgehendes Verständnis entgegengebracht, wodurch einerseits die Bestrebungen landschaftlicher Städteverschönerungen eine wirksame Förderung finden und andererseits auch den gesundheitlichen und sozialen Interessen der Einwohnerschaft bestens gedient wird. In erster Linie kommen hierbei naturgemäß die vegetationsarmen Groß- und Industriestädte, dann aber auch alle von der Natur stiefmütterlich behandelten Provinz- und Kleinstädte in Betracht, in denen der Balkon heute eine unentbehrliche und unbedingt nötige Erweiterungsgliederung der Wohnung geworden ist, die dem Besitzer das gelegentliche Verlassen seiner engbegrenzten Räume zu jeder gewollten Zeit gestattet und im Blumen- und Pflanzenschmuck ein Stück hoffnungsfrohe Natur vortäuscht, in deren Nähe man eine wohltuende Ruhe und nervenerfrischende Wirkung an Geist und Körper empfindet. Denn was dem Begüterten sein landschaftlicher Wohnsitz, dem Villenbesitzer im städtischen Eigenheim sein gärtnerisch sauber unterhaltener Hausgarten, dem Vorortskolonisten sein Stückchen Schrebergärtchen und dem ländlichen Arbeiter sein nutzwirtschaftliches Gartenland an naturfrohen und natursprießenden Freuden spendet, das soll dem mauerumzingelten städtischen Etagenbewohner sein mehr oder weniger großes Balkonplätzchen im Schmucke farbenprächtiger Blumenschönheit bestmöglichst ersetzen. Aber nicht alle Liebhaber dieses Interesses sind wirtschaftlich in der glücklichen Lage, größere Geldmittel für die Beschaffung der erforderlichen technischen Hilfsmittel an Behältern und Pflanzenmaterial zur Ausschmückung ihrer Balkons und Fensterbretter aufzuwenden, oder, wie Bewohner charakterischer Gartenstraßen, dieses durch gewerbliche Kräfte vornehmen zu lassen, sondern gezwungen, sich den zweckdienlichen Pflanzenwuchs alljährlich selbst heranzuziehen bzw. den einmal beschafften Pflanzenbestand durch aufmerksame Unterhaltungspflege jahrelang für den gleichen Zweck zu verwerten. Die hierfür zur Verfügung stehenden Pflanzenarten bieten unter sich eine reiche Auswahl, die je nach Liebhaberei und persönlichem Geschmack, nach Blatt und Blume, unterschieden werden müssen und wobei auch die örtliche Lage des zukünftigen Standortes nach Belichtung und Wetterbeeinflussung, sowie auf die Erzielung eines harmonischen Farbenspieles Rücksicht genommen werden muß. In der Regel wird zwar das von Liebhabern herangezogene Pflanzenmaterial gegenüber dem aus gärtnerischen Kulturen gekauften zunächst ein schwächeres Aussehen haben, bei verständnisvoller Pflege wird sich dieser wachstumkräftige Unterschied im Laufe des Sommers aber völlig ausgleichen; jedenfalls bietet die Selbstanzucht der benötigten Balkonpflanzen dem Pfleger den eminent praktischen Vorteil, sich belehrend in die abweichenden Entwicklungsstadien der verschiedenen Arten von Samenkorn bis zur Blumenentfaltung zu vertiefen und durch das Gedeihen oder Mißlingen seiner Kulturen und das Erforschen der kulturellen Ursachen eine heilsame Ablenkung von den täglichen Berufungspflichten zu finden. Eine ebensolche ablenkende Beschäftigung gewährt die Selbstanfertigung der bedingten technischen Hilfsmittel, also die der Behälter, Stütz- und Verankerungsvorrichtungen, zumal noch die letzteren besondere Gelegenheit geben, durch Zusammenstellung von Ziergittern in künstlerischen Formgestaltungen das Schaffenstalent des Verfertigers ganz individuell zum Ausdruck zu bringen. Die Behälter selbst werden am besten aus zölligen, gut gehobelten Kiefernbrettern angefertigt, wobei die Länge auf zirka 1 Meter und Höhe und Breite auf zirka 25 Zentimeter abgemessen werden. Im Boden der Kästen werden mittels sogen. Zentrumbohrers eine größere Anzahl 2—3 Zentimeter im Durchmesser haltende Löcher vorgesehen, die durch Bedeckung mit Topfscherben die hochwichtige Drainage des Kulturbodens und seine notwendige Durchlüftung vermitteln. Der alljährlich nach Entleerung und Austrocknen der Kästen vorzunehmende Farbenanstrich wird je nach Geschmack in rot oder rotbraun, hell- oder dunkelgrün, weiß oder grau ausgeführt, da diese Farben sich am harmonischsten dem Pflanzenbilde einfügen. Neben dem Vorzug der Billigkeit haben diese Holzkästen den in neuerer Zeit aus Eisenblech oder Ton verfertigten Behältern gegenüber auch den des praktischen und kulturellen Gebrauchswertes voraus, da sich das Eisenblech im Sonnenbrande sehr erhitzt und dann unbedingt schädigend auf den Pflanzenwuchs einwirkt, die Tongefäße aber viel zu schwer und brüchig sind, als daß sie einem jahrelangen Gebrauche standhalten können. Unter Belassung eines zollhohen Gießrandes werden die Behälter alljährlich mit neuer Erde angefüllt, die zu zwei Drittel aus kräftiger Kompost- oder Mistbeeterde und zu ein Drittel aus sandvermengter Lauberde besteht, welcher als nährende Beigabe pro Kasten 200 Gramm feine Hornspäne zugesetzt werden. In Ermangelung einer solchen Erdmischung kann aber auch jeder beliebige lockere und humusreiche Gartenboden Verwendung finden, sofern man im Sommer die Behälter durch Auflockern wiederholt lüftet und darauf achtet, daß die Drainage nicht verschlämmt und infolgedessen die Erde versauert. — Bei der Herrichtung sogenannter „Blumenbretter" ist insbesondere darauf Rücksicht zu nehmen, daß 15—20 Zentimeter breite, dünne Holzumkleidungen den Pflanzenstand besäumen und genügend Torfmull, Moos oder Sägespäne darauf vorhanden ist, um die Töpfe darin einzusenken („einzufuttern") und sie vor dem kulturschädlichen plötzlichen Austrocknen durch direkte Sonnenstrahlen möglichst zu schützen. Diese Blumenbretter besitzen insofern einen Liebhabervorzug, als man auf ihnen den Pflanzenbestand je nach Umständen verringern und vermehren, auswechseln oder ergänzen kann, was bei den Balkonkästen, worin die Pflanzen im allgemeinen ohne Töpfe untergebracht werden, nicht immer so ohne weiteres möglich sein wird. Künstlerisch sind solche Blumenbretter besonders an Mansardenfenstern motiviert, wo sie Großmütterchen Gelegenheit geben, sich in den Mußestunden liebevoll mit ihren Pfleglingen zu beschäftigen und dem Lebensabend eines arbeitsfrohen Schaffens eine Herz, Auge und Gemüt erfrischende Unterhaltung bieten.

Als volksbeliebteste und anspruchsloseste Balkonpflanzen mehrjährigen Charakters kommen zunächst die allbekannten Scharlach- und Scarlet Pelargonien (Geranien) in hell- und dunkelroten Blumenfarben, sowie die rosa- und rotblühenden Schling- oder Efeugeranien neben den hoch-, buschig-, zwerg- und hängewüchsigen farben- und blütenreichen Fuchsien in Betracht, denen sich in gleicher Verwendungsmöglichkeit und dekorativem Gebrauchswerte die blatt- und blumenschönen Strauch- und Knollenbegonien, buntfarbige Petunien, wohlriechende Heliotrop- oder Vanilleblumen, weiß- und gelbgesternte Sommerchrysanthemum (Margariten), rispenstielige, gelbe Pantoffelblumen, hochstrebende, rotstengelige Lobelien, japanische Primeln, tiefblaue und zartfarbene Glockenblumen usw. anschließen. Unter den Sommergewächsen sind insbesondere geeignet: die sternblumige Flammenblume, weißäugige blaue Lobelien, gelbblätterige, trichterförmige Petunien, buntfarbene Astern, duftende Levkoyen, samtbraune Scabiosen, wohlriechende Reseden, das blüteninteressante Löwenmaul, farbenschöne Balsaminen, Portulacröschen, chinesische Nelken, kammblumige Celosien und andere Sommerblumen mehr, mit deren Hilfe sich der farbenkundige und dekorativ geschickte Pflanzenfreund einen feinsinnigen Balkonschmuck herstellen kann, der in seinen Motiven sowohl ein ländliches und natürlich-zufälliges, als auch ein künstlerisch-absichtliches und die Bedingungen der Farbenharmonie erfüllendes Dekorationsbild verkörpern kann. Die malerische Umrahmung hierfür geben dann die Schling- und Berankungspflanzen und dekorative Blattgewächse. Erstere sind zumeist einjähriger, können aber auch unter denen mehrjähriger Lebensdauer gewählt werden, während die letzteren ausschließlich eine mehrjährige Kulturdauer besitzen. Als einjährige Schlingpflanzen wären zu nennen: der weißbunte japanische Hopfen, die ungemein schnellwüchsige blau- und weißblühende Cobaea scandens, die glockenförmige dreifarbige Winde, die zierlich windende Trichterwinde, das rot- und orangefarben blühende Zweiblatt, die vielfarbige Kapuzinerkresse und die gelbblumigen Tropaeolum peregrinum, welches Material schließlich noch durch das liebliche Farbenspiel der wohlriechenden Platterbsen oder spanischen Wicken und durch die hübschen Blütenstände der bunten Bohnen (Feuerbohnen) blütenreich ergänzt wird. Der besser gefüllte Geldbeutel wählt mit Vorteil für diesen Zweck Pflanzen vieljähriger Lebensdauer, wie z. B. sterngeteilt oder glockenförmig blühende Clematis, wintergrünen Efeu, farbenprächtig belaubten wilden Wein, das blumistisch hochinteressante Gaisblatt (Jelänger je lieber), langrutige und vollblühende Schlingrosen (Crimsons Rambler), die knollenwüchsige und wohl den stärksten Berankungscharakter besitzende Boussingaultia basseloides, die zartrosa und gefüllt blühende Calistegia pubescens, welche zwar alle im Anschaffungswerte einen höheren Preis bedingen, in dem alljährlich wiederkehrenden und sich immer verschönernden dekorativen Aussehen dem Pflanzenfreunde indessen dauernde Freuden bereiten. — Außer diesen vorwiegend hochstrebenden Schlingern gibt es noch eine ganze Anzahl schwächeren Wuchses, die als sogenannte „Bekleidungspflanzen" für Kästen und Behälter unentbehrlich sind. Zu diesem gehört das im Blattwuchs weißfilzige Gnaphaleum lanatum, die rankenden Lobelien-Arten Richardsoni und littoralis, die buntblätterige Form der wildwachsenden Glechoma mit silberbunten und zierlich gekerbten Blättern, die feinzweigige gelbblühende Linaria cymbalaria, gold- und silberbunte Vinca major, der saftig grüne langtriebige und außerordentlich harte Ziersparge Asparagus Sprengery, sowie die besonders widerstandsfähige und hartholzige Loni era aponia auro reticulma mit ihrem zierlich goldbunten Blätterkleide. Endlich besitzen wir noch in den doldenblumigen Hortensien rosenroter und blauer Färbung, in den verschiedenen Drazenen (indivisa, rubra usw.), den härteren Palmen, den tiefgelappten Aralien, den breitblätterigen Plectogynen, sowie den anspruchslosen Aukuben, Kirschlorbeer, Evonymus und den kugel- und pyramidengeformten Lorbeerbäumen ein wertvolles Dekorationsmaterial, das einmal als Mittelpunkt bestimmter Gruppierungen, dann aber auch als Schutz- und Trutzmittel gegen lästige Sonnenstrahlen und neugierige Nachbarsblicke bestens verwendet werden können.

Was nun die kulturelle Anzucht und Unterhaltungspflege der hier angeführten Pflanzen anbetrifft, so sind diese in ihren Voraussetzungen und schließlichen Erfolgen bei den verschiedenen Pflanzenarten von so vielen Verhältnissen und nebenwirkenden Ursachen abhängig, als daß hierfür generelle Belehrungen gegeben werden könnten. Für die einjährigen Sommerblumen und ebensolche Schlingpflanzen werden sie heute allgemein den betreffenden Samentüten auf Grund praktischer Erfahrungen seitens der Samenhändler vorgedruckt und selbst die eigentümliche Blumenfarbe wird durch entsprechende Buntdrucke angegeben. Sofern sich der Pflanzenfreund dann befleißigt, diese Vorschriften genau zu befolgen, wird er wohl selten Fehlerfolge für seine Bemühungen ernten. Mit dem Aussäen der empfindlicheren Arten in Samenschalen, Kistchen der Blumentöpfen im Februar beginnend, werden die Samen härterer Arten je nach Witterung von Anfang März direkt an ihrem späteren Kulturstandplatz ausgelegt; während dann die ersteren bald nach ihrem Aufkommen pikiert und späterhin nochmals verpflanzt werden müssen, damit sie sich bis zu ihrem Gebrauche zu recht kräftigen Pflanzen heranwachsen, genügt bei den letzteren ein rechtzeitiges Entfernen der schwächeren und zu dicht aufgekommenen Sämlinge, wobei sich die Platzabmessungen nach dem jeweiligen Aufbaucharakter der betr. Pflanzenart ergeben. Hierbei sind die jungwüchsigen Berankungs- und Schlingpflanzen beizeiten an entsprechende Stäbchen aufzubinden, um ihre zarken Ranken vor gelegentlichen Beschädigungen zu schützen.

Mit der Anzucht junger Stecklingspflanzen von Fuchsien, Pelargonien, Heliotrop usw., die einzeln oder zu mehreren in Töpfen oder Samenschalen vorgenommen wird, wird ebenfalls frühzeitig, etwa Mitte Februar, begonnen. Das Material hierfür liefern die an hellen und frostfreien Standplätzen durchwinterten Mutterpflanzen, deren erste Jungtriebe einen vorzüglichen Nachwuchs geben, ohne daß dadurch ihre spätere Wiederverwendung als Balkonpflanze irgendwie beeinflußt wird, da sie bis zum Mai noch Zeit genug gewinnen, sich zu buschigen Pflanzen aufzubauen.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19130524029/fragment/page=0001
DFG

Sobald nach einigen Wochen die Nachzuchten bewurzelt sind, werden sie einzeln in kleine Töpfe gesetzt und bis zum Auspflanzen nochmals in größere umgepflanzt, um eine kräftigere Wurzelbildung zu erzielen. Knollenbegonien oder andere den Winter hindurch trocken liegende knollenartige Pflanzenarten werden in feuchtes Moos oder ebensolche Sägespäne gelegt und dann an einem warmen Ort mäßig feucht gehalten. Ist die Triebbildung erfolgt und der Blattwuchs entsprechend vorgeschritten, pflanzt man sie einzeln in Töpfe und stellt sie ans helle Fenster, um sie Ende Mai für Balkonzwecke zu verwenden. Hat man frostfreie Ueberwinterungsräume und genügend Fensterplätze zur Verfügung, kann man neue Nachzuchten auch bereits im August vornehmen, sie im Laufe des Winters einstutzen, im Februar verpflanzen und so bis zum Mai besonders kräftige Pflanzen heranziehen. — Die vorhandenen größeren Dekorationspflanzen werden alljährlich vor Triebbeginn im Frühling unter Verwendung einer kräftigen Mistbeet- und humusreichen Lauberde in sich entsprechend vergrößernde Behälter umgepflanzt und im Laufe des Sommers wiederholt mit Hornspanwasser oder sonstigen künstlichen Nährstoffen, wie sie für Topf- und Zimmerpflanzen überall angeboten werden, gedüngt. Nach vorgenommener Räumung des Balkons erhalten die besseren Palmen usw. ihren Ueberwinterungsplatz im geheizten Zimmer, während die weniger zärtlichen Aukuben, Jucca usw., mit den hochstämmigen Lorbeerbäumen im frostfreien Keller oder in ähnlichen Räumen untergebracht werden.

Wenn ich nun zum Schlusse noch einige belehrende Worte über das Gießen bei der Balkongärtnerei sage, so geschieht das deshalb, um auf die ganz besondere Bedeutung desselben aufmerksam zu machen. Denn im allgemeinen wird gerade hierauf viel zu wenig Gewicht gelegt, und ein großer Teil kultureller Mißerfolge in dem Gedeihen der Balkonpflanzen ist einzig und allein auf mangelhaftes und vernachlässigtes Gießen zurückzuführen. Man muß sich eben vorstellen, daß die Balkonkästen und mehr noch die freistehenden Blatt- und Dekorationspflanzen Wind und Wetter und sengenden Sonnenstrahlen weit mehr ausgesetzt sind, als bodenständiger Pflanzenwuchs und daß bei ersteren die vorhandene Feuchtigkeit infolge der exponierten Lage viel schneller als bei letzteren verdunstet. Aus diesem Grunde müssen Balkonbepflanzungen während der heißen Sommermonate täglich mindestens zweimal, und zwar morgens vor 8 und abends nach Sonnenuntergang begossen werden, wobei natürlich darauf zu achten ist, daß durch heruntertriefendes Wasser weder Straßenpassanten, noch Nachbarn belästigt werden, was Polizeistrafen und unliebsame Ersatzansprüche im Gefolge führen kann. Mit dem Begießen ist ein wöchentliches einmaliges gründliches Abbrausen des Pflanzenbestandes zu verbinden, um ihm sein frischgrünes Aussehen zu erhalten. — Je besser und geschickter es nun der Pflanzenfreund versteht, die hier gegebenen Ratschläge seinen Zwecken dienstbar zu machen und die angeführten Pflanzenarten für seine besondere Liebhaberei richtig auszuwählen, um so glücklicher wird es ihm gelingen, auf seinem Balkon pflanzlich-dekorative Stimmungsbilder zu schaffen, deren träumerische Ruhe und hoffnungsfreudiges Grünen und Blühen über das Fehlen eines lauschigen Gärtchens täuschend hinweghelfen und in ihrer fortgesetzten Unterhaltungspflege dem Pflanzenfreunde eine interessante, belehrende und vor allem gesunde und abwechselungsreiche Beschäftigung schaffen.

Blitzgefahr und Wünschelrute.

Man schreibt uns: Von den Anhängern der Wünschelrute wird seit langem behauptet, daß die Stellen, an denen sich unter einem Gebäude oder sonst unter der Erdoberfläche zwei unterirdische Wasserläufe kreuzen, in besonderem Maße durch Blitzschlag gefährdet sind. Bei einer Reihe von Versuchen ist es gelungen, mit Hilfe der Wünschelrute die Stelle, an der ein Blitz eingeschlagen hatte, festzustellen, ohne daß die Blitzeinschlagstelle dem Rutengänger vorher bekannt war. Die Feststellung erfolgte in der Weise, daß mit Hilfe der Wünschelrute auf einem Grundstück etwa vorhandene unterirdische Wasseradern aufgesucht und deren Kreuzungsstellen ermittelt wurden. Diese stimmten bei einer Anzahl von Versuchen mit Blitzeinschlagstellen überein oder lagen senkrecht unter ihnen. Bei den Feststellungen spielte somit auch die Frage eine große Rolle, ob es überhaupt möglich ist, mit ausreichender Sicherheit durch die Wünschelrute unterirdische Wasserläufe aufzufinden. — Wenn die Behauptungen der Wünschelrutengänger zutreffen, ist dies von großer Bedeutung für die Anlegung von Blitzableitern auf Gebäuden, die man bisher fast ausnahmslos an den höchsten Stellen der Gebäude, weil man diese für die am meisten gefährdeten hielt, anlegte. Zur Feststellung der infolge Vorhandenseins unterirdischer Wasserläufe gefährdeten Stellen bedürfte es nicht kostspieliger Bohrungen, sondern nur der mit geringen Kosten verbundenen Zuziehung eines guten Rutengängers. In besonderem Maße sind die Feuerversicherungsunternehmungen an diesen Fragen interessiert, da sie für die durch Blitzschläge angerichteten Schäden, gleichgültig, ob der Blitz zündet oder nicht, aufzukommen haben.

Der Verband öffentlicher Feuerversicherungsanstalten hat daher die Erörterung des Themas „Blitzgefahr und Wünschelrute" auf die Tagesordnung seiner in der ersten Hälfte des Juni dieses Jahres in Kiel stattfindenden Hauptversammlung gesetzt. Für die öffentlichen Feuerversicherungs-Anstalten ist die Frage von besonderer Wichtigkeit, da sie für die Verbesserung des Blitzschutzes an Gebäuden jährlich große Aufwendungen machen.

Auf der Tagung werden Anhänger und Gegner der Wünschelrute zu Worte kommen; Herr Dr. Aigner-München, einer der bekanntesten wissenschaftlichen Vorkämpfer für die Wünschelrute, wird über die Wünschelrute im allgemeinen, Herr Otto Edler von Graeve über das besondere Thema „Blitzgefahr und Wünschelrute" sprechen. Der durch seine erfolgreiche Tätigkeit in Südwestafrika bekannte Landrat von Uslar, Apenrade, und Geh. Admiralitätsrat Franzius, Kiel, werden als Anhänger der Wünschelrutenfrage ebenfalls an der Tagung teilnehmen. Mit den Vorträgen sollen praktische Versuche verbunden werden. Man darf hoffen, daß die Tagung in gewissem Umfange zur Klärung der Wünschelrutenfrage beitragen wird.

Geringe Haltbarkeit des Obstes.

Recht häufig wird darüber geklagt, daß sich das Winterobst recht schlecht hält. Für gewöhnlich wird dann, wenn man vorsichtig geerntet hat und auch einen für die Aufbewahrung des Obstes günstigen Raum auf das sorgfältigste zur Lagerung hergerichtet hat, angenommen, daß die Witterung während des Sommers, in welchem das Obst zur Reife gelangte, einen ganz wesentlichen Einfluß auf die Haltbarkeit der Früchte hat. Das ist zum Teil sehr wohl möglich; denn die Beobachtung, daß Ernten nasser Sommer sich schlechter halten als solche günstiger Jahre, bestätigt sich immer wieder. Es gibt aber der Umstände noch mehr, die gewichtig genug sind, um beachtet zu werden; denn auch die Düngung, so z. B. allzu reichliche Jauchegaben, üben auf das Fruchtfleisch ungünstige Einwirkungen aus, die nachher durch geringe Haltbarkeit der Früchte zum Ausdruck kommen. Vielfach findet man aber auch, daß Obstbäume mit zunehmendem Alter immer weniger haltbare Früchte bringen. Für gewöhnlich ist in solchen Fällen die wenig sorgfältige Pflege der Bäume selbst die unmittelbare Ursache. Besonders gegen die Ausführung des Auslichtens alter Baumkronen, die als eine der wichtigsten Winterarbeiten im Baumgarten angesehen sein sollte, sträuben sich manche Baumbesitzer und ganz besonders solche aus bäuerlichen Kreisen. Aus Furcht, nicht genügend von der Sache zu verstehen, wird es einesteils unterlassen, oder man scheut die Kosten, um die Arbeit von einem Kundigen ausführen zu lassen. Der Erfolg, den das Unterbleiben der Arbeit zeigt, zeigt sich zuerst an der Entwicklung der Früchte, diese bleiben kleiner und büßen an Geschmack ein, weiter entstehen durch das Aneinanderreiben sich beengender und sich kreuzender Aeste Verwundungen, die gar manchen Parasiten willkommene Eingangspforten sind und bald ein Kränkeln des Baumes hervorrufen, die, wenn nicht zeitig genug vorgebeugt wird, seinen Verlust zur Folge hat. Tritt aber während der Zeit kurz vor der Baumreife viel windiges oder gar stürmisches Wetter ein, dann ist nicht nur bei solchen dichten Kronen der Verlust durch Fallobst größer wie bei Bäumen, deren Krone gut gepflegt wurde, sondern durch das viele Holz wird auch eine Verletzung der am Baume verbleibenden Früchte nicht ausgeschlossen. Einem scharfen Beobachter wird es schon oft aufgefallen sein, daß Früchte noch bevor man sie gepflückt hat, schon Druckstellen zeigen. Dies kommt auch bei gutgepflegten Bäumen vor, es dürfte aber einleuchten, daß zu dichte Kronen diesem Uebel weit mehr ausgesetzt sind. Solche Früchte werden natürlich trotz guter Lagerung bald faulen und somit eine stete Gefahr für die gesunden Früchte bilden.

Vom Spargel.

Altes und Neues für die Gasttafel von **Edine Kraft**.

Der Spargel für die feine Tafel muß tunlichst frisch gestochen und recht weiß und zart sein, muß rosig weiße, nicht blaue Köpfe haben und darf nur soweit benutzt werden, wie der Stengel weich und saftig ist. Zu tief gestochener Spargel hat meist ein fast fingerlanges holziges Ende.

Man unterscheidet weißen und grünen Spargel. Letzterer ist hauptsächlich in Italien und Frankreich beliebt, wird jetzt aber auch bei uns sehr viel verwendet, besonders im Winter, wenn die Treibereien des weißen Spargels nicht so viel zu liefern imstande sind, wie im allgemeinen verbraucht wird. Der frische weiße Spargel ist im Winter unverhältnismäßig teuer gegenüber dem Konservenspargel, der als Gesellschaftsgemüse eine führende Rolle spielt.

Früher begnügte man sich damit, frischen oder eingemachten Spargel entweder als Stangenspargel in Salzwasser gar zu kochen und frische Butter oder holländische oder Musselinsauce dazu zu geben. Man bereitete ihn auch als Bruchspargel, sogenanntes Spargelgemüse, meist mit Morcheln, jungen Erbsen oder zarten Karotten in einer mehr oder minder wohlbereiteten hellen Einbrenne, und von den Enden und Schalen kochte man eine Suppe, die mit Eigelben abgezogen und mit süßer Sahne verquirlt etwas weichlich, aber ganz angenehm schmeckt.

Heute steht die Kochkunst auch dem Spargel gegenüber auf anderem Standpunkt. Wenn ja auch wohl Stangenspargel naturell immer der sogenannte Clou der Bereitung bleibt, so begnügt man sich damit nicht mehr. Man gibt den Spargel geeist mit heißer Kaviarsauce, man gibt ihn als Pudding, als Pastete, als Ragout oder Frikassee in Backrand oder Muscheln. Man speist grünen Spargel auf japanische Art mit Paprika und hartem Eigelb, man verwendet ihn zur Füllung von Artischockenböden oder Tomaten — kurz: der Spargel ist ein Allerweltshelfer geworden, dem so leicht kein zweites Gemüse zur Seite zu stellen ist.

In guten Jahren erfreut sich der Spargel der Billigkeit, die sich im Laufe der Saison herabmindert, in weniger ertragreichen Jahren indessen steigern sich die Preise zu schwindelnden Höhen. Für Winterspargel der Treibereien bezahlt man 500 Gramm mit 5—6 M., sogar noch höher.

Nachstehend geben wir einige erlesene, neue und erprobte Rezepte. Zu **Spargelmayonnaise**: „Prinz Fushimi" auf japanische Art, werden Artischockenböden rund ausgestochen, mit Zitronensaft eine Stunde mariniert und in Salzwasser gar gemacht. Inzwischen hat man die Spitzen grüner Spargel in leicht mit Essig von Cornichons angesäuertem Wasser gekocht, das etwas Salz erhielt. Darüber wird nun eine gehörige Mayonnaise gegeben und dies dann in die Artischockenböden gefüllt. Rote Pfefferschoten, gehacktes Eiweiß und Eigelb, Perlzwiebeln und eine klare Jus von Artischockenwasser und Kalbsstand ergeben den Ausputz, der in den Farben abwechselnd, die Schüssel verziert.

Auch **Spargeleis in Melone** dürfte vielen neu sein und auch schmackhaft erscheinen. Man rechnet eine kandierte Melonenhälfte für je zwei Personen und kocht frischgestochenen und geschälten Spargel 25 Minuten in bester süßer Sahne, bis diese den Spargelgeschmack angenommen hat. Hierauf quirlt man in einen Liter Sahne zehn Eigelb, würzt mit Salz und Zucker, füllt die Masse in die Gefrierbüchse und verfährt, wie man dies bei Speiseeis zu tun gewohnt ist. Das Gefrorene gibt man dann in die kaltgestellten Melonenhälften, die man mit dicken, weißen in Aspik erstarrten Spargelköpfen verziert und als sehr eigenartig wirkenden Nachtisch darreicht.

Mehr als Vor- oder Zwischengericht ist dagegen **geeister Spargel mit Kaviar** und geschlagener Butter en Pyramide gedacht. Hierzu kocht man sehr dicke weiße Spargelköpfe in Salzwasser gar, worauf man in kleine Becherformen bzw. in Eierbecher ein ganz klares Gele von Kalbsstand mit leichter Zitronenwürze gießt und je einen dicken Spargelkopf hineingibt, so daß der Kopf in die Tiefe des Bechers reicht. Nun füllt man Stand über, läßt diesen erstarren und stürzt den Becherinhalt im Kranz herum auf eine geeiste Schüssel. Den inneren Rand nimmt ein Reifen recht fetter geschlagener Spargelbutter ein, die mit hübschem Muster verziert ist, und in die Mitte gibt man eine hohe Pyramide Kaviar im Eisblock oder naturell in Pyramidenform, in Aspik eingefroren, oder eine Bombe Russe mit Austern und Kaviar.

Um **Spargelragout „Jean Marie"** bereiten zu können, braucht man 2 Pfund dicke, schöne frische oder eingemachte Spargelköpfe; den frischen Spargel kocht man in Salzwasser gar, den Büchsenspargel dagegen erhitzt man nur. Man läßt den Spargel ganz trocken ablaufen, und behandelt die gleiche Menge Artischockenböden ebenso: Diese schneidet man in hübsche kleine Würfel, ferner gibt man 40 frische, abgesottene Krebsschwänze und Scheren dazu (von den Schalen und dem Uebrigen kocht man rote Butter) und bereitet nun eine schöne Ragout-fin-Sauce aus zwei Löffeln in $^1/_8$ Liter kaltem Wasser glattgerührtem Weizenmehl, fünf hinein stark verquirlten Eidottern, dem Saft einer Zitrone, Pfeffer und Salz, sowie ein wenig von dem Krebs- und Spargelwasser. Hierauf erhitzt man in einer Kasserole die Sauce, in die man die Zutaten von Artischocken, Spargel und Krebsen hineingibt, und füllt das Ganze in Muschelschalen, die man mit der roten Butter überfüllt und mit Artischockenblättchen rundum ausputzt. Will man das Ragout nicht in Schalen auftragen, so serviert man es im Backrand und wählt als Ausputz gefüllte Krebsnasen, Artischockenblätter und einzelne Spargelstückchen. Sehr hübsch macht sich ein Reissockel in der Mitte der heißen Schüssel, der durch einen Kranz Artischockenblätter verdeckt wird, in deren Höhlung man je ein Sternchen Krebsbutter und einen Spargelkopf legt. Die Mitte krönen aufrechtgestellte, mit den Fühlern aneinanderstoßende gefüllte Krebsnasen, die einen Strauß feiner Petersilie tragen.

Zum **Spargelpudding** werden drei Pfund Stangenspargel, sowie ein Pfund schöne Spargelköpfe abgekocht. Dann gibt man in die Mitte einer mit Butter stark bestrichenen Halbkugelform ein Stück beste Pökelzunge, umlegt sie dicht mit den sehr langen abgekochten Spargeln und überstreicht alles mit starkgewürzter feiner Farce aus Kalb- und Schweinsleber, Trüffeln, Pfeffer, Salz und drückt dies glatt an die Wände und die Oberseite der Halbkugel, so daß der mit Spargel bewickelte Zungensockel nicht mehr zu sehen ist. Die Form wird nun geschlossen und in Dunst eine Stunde gekocht. Hierauf wird sie gestürzt und mit den in Aspik eingesetzten Spargelköpfen rund umgeben. Man reicht dazu eine warme Kaviar- oder Anschovissauce.

Ausgebackene Spargel zu gespickten Kalbsbrieschen ergeben ein Gericht, das gewiß seine Liebhaber finden dürfte. Man taucht schöne, gekochte und abgetropfte Spargelstangen in einen ungesüßten Ausbackteig und bäckt sie in steigender Butter goldbraun. Diese Stangen schichtet man gitterartig in der Mitte einer Schüssel auf, umlegt sie mit gebratenen, gespickten Kalbsmilchern oder Brieschen. Dazu reicht man eine Zitronensauce oder eine schöne sämige Krebssauce.

Spargelomelette wird aus einem schönen, ungesüßten Omelettenteig bereitet, den man ausgießt, bäckt und mit in holländischer Sauce heißgemachten Spargelköpfen und Krebsschwänzchen füllt. Nun rollt man die Omelette zu und serviert sie sehr heiß.

Landwirtschaft.

[] **Die Jauchegrube muß in nächster Nähe des Stalles und des Düngerhaufens sein, um die Abflüsse aus dem Stall und dem Haufen aufzunehmen.** Die Größe der Grube richtet sich lediglich nach der Viehzahl. Auf 10 Stück Vieh rechnet man 3 Kubikmeter. Die Tiefe der Grube muß 2—3 Meter betragen. Am besten wird dieselbe mit Ziegelsteinen und Zement hergestellt und müssen auch die Wände mit Zementputz gestrichen werden, um ein etwaiges Durchsickern der Jauche zu verhüten. Wer sich die ganze Grube aus Beton herstellen lassen kann, hat den Vorteil. Zum Abdecken der Grube benutzt man starke Bohlen. Die Zuflußrinnen müssen mit Gitter versehen sein, um die Anhäufung von Dünger in der Grube zu verhindern. Man vermeide die Anlage der Jauchegrube in der Nähe eines Brunnens, da selbst bei guter und dicker Ausmauerung im Laufe der Zeit die Jauche durchdringt und den Brunnen verunreinigt.

[] **Egge und Walze im Kartoffelfeld.** Wo größere Aecker mit Kartoffeln bestellt werden, geschieht meistens die erste Bearbeitung mit der Egge; durch ein kräftiges Eggen beabsichtigt man das Unkraut zu zerstören, die Ackerkrume oberflächlich zu lockern, damit die Atmosphäre besseren Zutritt erhalte. Aber auch die geriffelte Walze leistet anstatt der Egge gute Dienste, insbesondere wenn der Boden sehr krustig ist. Man fürchte nicht, daß durch die Egge die Kartoffelpflanzen beschädigt oder herausgerissen werden, oder die Walze den Boden zu sehr fein machen würde, da wird die Krume nur oben etwas zusammengedrückt, während der darunter liegende Boden seine Lockerheit behält.

[] **Bei der Futterrunkel unterscheidet man verschiedene Sorten,** und zwar solche mit langen, walzenartigen, kugelförmigen, ovalen und abgeplatteten Rüben; innerhalb der einzelnen Formen treten wieder verschiedene Farben auf. Wenn auch die langen walzenförmigen Sorten mit wenigen Ausnahmen nicht so hohe Erträge geben, wie die kugeligen, so verdienen sie doch auf flachgründigen und leicht verunkrauteten Böden den Vorzug, da sie nicht so tief in den Boden eindringen, sondern meist lang herauswachsen.

[] **Die Fritfliege.** Ihrer großen Verbreitung und ihres schädlichen Treibens wegen sowie infolge des Umstandes, daß sie alle Getreidearten ohne Ausnahme befällt, verdient sie von allen Getreidefliegen die ärgste Verwüsterin genannt zu werden. Beiläufig sei bemerkt, daß sie den Namen Fritfliege dadurch erhalten hat, daß die von ihr befallenen Getreidekörner leichter werden als normale und das leichte Getreide führt im schwedischen den Namen „frit". Die Merkmale, welche ausreichen, um sie zu erkennen, sind kurz die folgenden: Sie ist nach dem Typus der Stubenfliege gebaut, nur ist sie bedeutend kleiner (2—3 Millimeter), glänzend schwarz mit metallischem Schiller, Füße gelb, Fühler kürzer als der Kopf, Endglied der Fühler kurz tellerförmig, Beine von gewöhnlicher Länge, Hinterteil fünfringelig, Untergesicht nackt. Sie besitzt keine Querader in der Flügelspitze.

[] **Die Vertilgung des Ackersenfes** wird am sichersten bewirkt, indem man die Pflanzen nicht zum Samenansetzen kommen läßt, sie also schon vor oder in der Blüte durch Jäten vertilgt.

Haus- und Zimmergarten.

** **Zur Kultur des Knollenselleries.** Die Kultur des Knochenselleries will manchem Gartenfreunde nicht recht gelingen; entweder bleiben die Knollen unansehnlich, oder sie sind wenig saftreich, ja zuweilen holzig; nicht selten haben sie auch eine mehr schwärzliche oder bräunliche Färbung. Zur Erzielung tadelloser Knollen sind eine Reihe von Punkten beim Anbau des Knollenselleries zu berücksichtigen, die wir mit Nachstehendem kurz anführen wollen. Der Knollensellerie verlangt vor allem einen nahrhaften, kräftig gedüngten Boden und wird in erster Tracht angebaut. Man vermeide aber frische Düngung: denn wie die Erfahrung zeigt, bekommen die Knollen danach häufig bräunliche oder schwärzliche Flecken, die die ganzen Knollen durchziehen. In frischgedüngtem Boden findet auch der Rotpilz einen guten Nährboden. Mit Vorteil ist dagegen eine künstliche Volldüngung zu geben und zwar einige Zeit vor Bepflanzung der Beete. Man verabreicht pro Ar = 100 Quadratmeter 5—7 Kilogramm 40prozentiges Kalidüngesalz oder — in leichteren Böden — ungefähr die dreifache Menge von Kainit, dazu 5 Kilogramm Thomasmehl und 2—3 Kilogramm schwefelsaures Ammoniak. Verwendet man an Stelle des Ammoniaks Chilisalpeter, so gibt man letzteren in 2—3 Gaben als Kopfdünger. Die kräftigen Setzlinge, die man in Ermangelung eines warmen Mistbeetes am besten aus einer guten Gärtnerei bezieht, sollen möglichst hoch gepflanzt werden; dadurch beugt man der Bildung vieler Seitenwurzeln zweckmäßig vor. Mit der Verabreichung von Jauchegüssen sei man vorsichtig und gebe diese nie bei trockenem Boden, sondern nur während einer feuchten Witterungsperiode. Gegen den Herbst zu sollen Jauchegüsse nicht mehr verabreicht werden, um den Reifeprozeß nicht hintenan zu halten. Reichliche Bewässerung ist unerläßlich: man verhütet dadurch in erster Linie das Braunwerden der Knollen und Verholzen des Fleisches. Während der Sommerzeit ist ein tüchtiges Begießen mindestens einmal wöchentlich am Platze. Das Abblättern der Selleriepflanzen und Entfernen einzelner Seitenwurzeln zu dem Zweck, größere und glatte Knollen zu erzielen, ist als falsche Kulturmaßnahme ganz zu verwerfen. Entfernt werden von den Blättern nur diejenigen älteren, welche. veranlaßt durch die Ausdehnung der Knolle, unten spalten. Ein frühzeitiges Herausnehmen der Knollen ist nicht zu empfehlen, da gerade die langen Herbstnächte die Entwickelung der Knollen günstig beeinflussen; vor Eintritt stärkerer Fröste sind natürlich die Knollen zu ernten. In Betreff der Ueberwinterung läßt man zunächst die Sellerieknollen gut abtrocknen, reinigt sie von Blättern und Wurzeln, wobei jedoch die Herzblätter beibehalten werden, und bewahrt sie im Keller im Sande auf; der Sand soll jedoch nicht die Krone der Knolle bedecken. Empfehlenswerte Knollensellerie-Sorten sind: Prager Riesen, Kurzlaubiger Apfel und Heinemanns neue glatte Riesenkugel.

** **Zum Baumschnitt.** Der Zweck des Schnittes ist der, der Krone des jungen Baumes eine schöne und richtige Form zu geben, daß sich keine Aeste kreuzen, daß sie nicht zu dicht stehen und Licht und Luft genügend eindringen können. Bei guter Wurzelneubildung wird der Rückschnitt der Krone einen erneuten kräftigen Holztrieb zur Folge haben. Im Spätjahr gesetzte Bäume können im Frühjahr schon etwas zurückgeschnitten werden; dagegen im Frühjahr gesetzte Bäume sollen erst übers Jahr in der Krone gekürzt werden. Hat man es erreicht, daß die Krone eine ordentliche Form bekommt, so lasse man die Aeste laufen und sehe nur alle zwei bis drei Jahre nach, daß keine Verwirrung in der Krone eintritt. Wer seinen Baum nicht richtig zu schneiden versteht, der schneide ihn lieber garnicht; es ist für den Baum das schlimmste, wenn mit Säge und Schere unrichtig an ihm herumhantiert wird.

** **Pferdemist im Gemüsegarten.** Derselbe eignet sich hauptsächlich für Mist- und Spargelbeete und zur Champignonzucht. Ferner hat er Vorzüge für Gurken, Melonen, Kürbisse und in nassem, schwerem Boden. Zu Früh- und Mistbeetanlagen ist dieser warme Dünger kaum zu entbehren; immer sollte man aber, wo es angängig ist, den Dünger vor der Anlage der Beete zur Hälfte mit Buchen- oder Eichenlaub, oder auch mit Kiefern- oder Fichtennadeln vermischen, wodurch die zu starke Hitze im Anfang sehr herabgemindert und auf eine längere Dauer verteilt wird. Außerdem kann und wird das Quantum dadurch sehr vermehrt und die Güte gewinnt mehr als sie verliert, so daß man alsdann den Dünger, nachdem er aus den Beeten ausgehoben ist, für alle Gewächse mit Erfolg verwenden kann. Nur auf ganz sandigem Boden darf er nicht zu reichlich verwendet werden. Für Rhabarber, Artischoken, Cardy und dergleichen ist er so fast der beste Helfer und leistet bei Melonen und Gurken vorzügliche Dienste, wenn unter die Reihen eine Lage von 20—40 Zentimeter gebracht wird. Als Deck- und Bleichmaterial für Spargel, Artischoken und dergleichen ist dieser Dünger allererster Güte und die Rückstände von Chapignonanlagen haben immer noch guten Wert.

** **Der Reifegrad der Erbsen für die Frischhaltungsküche** ist dann erreicht, wenn die Erbsen ihre volle Größe, die nach den Sorten verschieden ist, bei den mittleren Fruchtkernen der Schote erlangt haben. Sie haben dann noch die richtige Weiche, während sie beim späteren Einernten schon zu hart sind. Ein früheres Ernten der Erbsen hat schon deshalb seine Nachteile, weil das Quantum ein viel geringeres ist, aber auch die kleinen, zarten Kerne sehr leicht verletzt werden, wobei dann die vorgenannten Nachteile sich zeigen.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Roggenschrot für Pferde.** Pferde, welche vermischtes Roggenschrot nicht gewöhnt sind, muß man ganz allmählich an dasselbe gewöhnen, in der Art, daß nach Verlauf von vierzehn Tagen neben Hafer 1,5—2,5 Kilo Roggenschrot pro Stück und Tag verabreicht werden. 1 Kilo Roggenschrot ersetzt 1,5 Kilo Hafer. Wegen der Fettarmut des Roggens dürfte es sich empfehlen, gute Kokoskuchen mitzufüttern; Fohlen, Zuchtpferde und säugende Stuten erhalten nur kleine Roggenschrotgaben, weil größere Mengen ihnen nachteilig sind.

†† **Halte die Tiere stets reinlich** durch genügendes Einstreuen und regelmäßiges Putzen (mit Bürste), denn nur dann werden sie sich wohl befinden und durch ihre Arbeit befriedigen; wenn irgendmöglich, so gewähre ihnen regelmäßig Bewegung in frischer Luft, das ist ihrer Gesundheit zuträglich und für Jungvieh durchaus notwendig.

†† **Was tut man gegen Verstopfung bei Kaninchen?** Reiche den Tieren täglich (neben Hafer, Heu, angefeuchteter Kleie und Gerstenschrot) Runkeln, Steckrüben — und wer hat — Möhren (Wurzeln).

†† **Honig auf Hornspalten.** Ein sehr gutes Mittel zur Behandlung der Hornspalten soll, nach gemachten Erfahrungen, Honig und gelbes Wachs sein. Beides wird zu gleichen Teilen bei schwachem Feuer zusammengeschmolzen und gut durchgerührt. Die entstehende flüssige Masse wird mittels Pinsel auf den zuvor sorgfältig gereinigten Huf oben und unten, sowie in die Spalten und Risse aufgetragen. Eine mehrmalige Wiederholung dieser einfachen Kur soll die vollständige Heilung herbeiführen.

†† **Hat das Huhn** vom harten Boden oder unzweckmäßigen Sitz zur Nacht Verhärtungen, Knollen an den Zehen oder am Fußballen, so bestreicht man dieselben täglich mehrmals mit erwärmtem Olivenöl, bade den Fuß in Seifenwasser ab und schabe die Verhärtung mittels eines Federmessers vorsichtig heraus, volle Heilung kann jedoch nur dann erzielt werden, wenn man einen Sandhaufen auf dem harten Boden anbringt.

†† **Magermilch für Geflügel.** Ganz besonders wirksam, man könnte sagen, unentbehrlich ist die süße Magermilch bei der Aufzucht und noch mehr bei der Mästung des Geflügels. In Ramesloh, wo die bekannten und beliebten Stubenküken gezogen und von wo sie später nach Berlin und anderen Städten als Hamburger Hühner verschickt werden, spielt die Magermilch eine große Rolle; ebenso wurde sie als unentbehrlich geschildert, als wir einige Mastanstalten für Geflügel in der Umgebung von Paris besuchten.

†† **Die Frühbruten** im zeitigen Frühjahr geben die besten Winterleger. Das sollten sich alle merken, die der Geflügelzucht jede Rentabilität absprechen.

†† **Eicheln als Geflügelfutter.** Die Früchte der Eichen haben bekanntlich einen hohen Nährwert. Geröstet oder gedörrt und dann gemahlen oder gestampft werden sie dem übrigen Geflügelfutter beigemischt. Das Eidotter erhält durch eine solche Fütterung eine schöne, dunkelgelbe Farbe, und auch die Eier sind nahrhafter und kräftiger im Geschmack.

†† **Beurteilung des Kanarienvogels.** Der gesunde Kanarienvogel muß eine volle, runde Brust haben, der Bauch dagegen muß zurücktreten, was man am besten durch Auseinanderblasen der Federn erkennt, andernfalls leidet er an Fettansatz. Das Gefieder liegt dem Körper glatt an. Die Augen müssen groß und glänzend sein, zuletzt ist auf die Bewegungen zu achten, die immer lebhaft sein sollen. Der Gesang soll zart und doch lebendig sein.

†† **Kalk für Stubenvögel.** Für alle Stubenvögel ist eine Zugabe von Kalk zum Futter unentbehrlich. Am besten ist es, wenn man ihnen Stücke von Sepiaschale reicht, welche man in der Apotheke und Drogerie erhält. Diese Schalen werden von den Tieren sehr gern gefressen, da sie vom Salz des Meerwassers durchdrungen sind. Andernfalls kann man den Vögeln auch Mörtelstücke von alten ungestrichenen Wänden, Kreide und rohe Eierschalen geben.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19130524029/fragment/page=0002