— Manche Bäche erweisen sich wegen ihres geringen Wassergehaltes als untauglich für die Fischzucht. Da sie während der heißen Jahreszeit zum größten Teil austrocknen, vermögen Teiche in kleineren, minderwertigen Fischgattungen Aufenthaltsorte zu bieten. Es ist selbstverständlich, daß wir in den meisten Fällen diesen Verhältnissen machtlos gegenüberstehen. Doch kann bei solchen Bächen, die zu gewissen Jahrzeiten eine bedeutende Wassermenge führen, durch Teiche eine teilweise Regelung des Wasserstandes erzielt werden. Denn in den Teichen fängt man im Frühjahre das überflüssige Wasser auf und kann durch dieses auch während des Sommers den Wasserstand des betreffenden Baches konstant erhalten.

Forstwirtschaft, Jagd, Hundezucht.

†* Die Hiebzeit beim Niederwald wird am besten in die Zeit verlegt, in welcher die Bewegung des Saftes bereits ihren Anfang genommen hat, d. h. in den Nachwinter von Mitte Januar an bis in den April. Solche Stöcke, welche wegen höheren Alters, ungünstigen Standorts, insbesondere auch wegen Entkräftung des Bodens oder überhaupt (Buche) ungerne ausschlagen, liefern oftmals nur bei dieser späteren Hiebzeit noch Wiederwuchs. Beim Eichenschälwald ist die Fällung ohnehin erst möglich, wenn die Knospen angesangen haben, auszuschlagen, weil nur zu dieser Zeit die Rinde leicht geschält werden kann, außerdem aber auch um diese Zeit einen größeren Gehalt an Gerbstoff zeigt als sonst. In allen Fällen ist jedoch beim Niederwald dafür zu sorgen, daß die Schlagräumung gut und zeitig erfolge, d. h. daß das gewonnene Holz an die Abfuhrwege getragen und aus dem Schlag fortgebracht werde, ehe die neuen Stockausschläge, welche allerdings 14 Tage später erscheinen, als der Wald sich begrünt, hervorkommen, weil dieselben unter dem Tritt der Arbeiter, später auch unter dem Verbeißen des Zugviehes Not leiden. Am wenigsten darf durch die Schläge und über die abgehauenen Stöcke hin gefahren werden, weil die dadurch entstehende Bestoßung derselben ihre Ausschlagfähigkeit wesentlich beeinträchtigen kann.

†* Die künstlich aufgezogenen Fasanen sollen gegen Ende Juni auf die Aufzugsplätze ausgesetzt werden; dieselben fangen meist zu Beginn ihres zweiten Lebensmonates an, aufzubäumen. Die unbedingt notwendigen Pflegeerfordernisse sind unausgesetzte Verteilung alles vierfüßigen und geflederten Raubzeuges, sowie reichliche Fütterung, um die jungen Fasanen vom Auswandern abzuhalten und sie an die Heimat zu fesseln. Ist dann der Winter gekommen, so ist die Befürchtung des Verstreichens nicht mehr von Nöten.

†* Welche Hunde verwendet man zur Otternjagd. Was die Rasse der Hunde anlangt, mit denen man den Otter jagen kann, so geht die Erfahrung dahin, daß sich verschiedenartige Jagdhundrassen und Kreuzungen, ja sogar beliebte „rauhhaarige Fixköter" zu dieser Jagd anleiten, beziehungsweise einjagen lassen. Erste Bedingung ist: ein kräftiger, muskulöser Körperbau, sowie eine der Wasserarbeit entsprechende rauhe Behaarung, möglichst mit sogenannter Unterwolle.

†* Eine schöne Behaarung bei Hunden wird erzeugt: 1. durch ein passendes Lager, es sei trocken, von frischem Stroh, und werde alle zwei bis drei Wochen erneuert. 2. Durch Waschen, Bürsten und Kämmen. Doch darf in dieser Beziehung des Guten nicht zu viel geschehen, da sonst die Haare ausgehen, matt und glanzlos werden. Nach dem Waschen sind die Haare mit einem (nur leicht) gelben Eberlappen zu streichen, bis sich wieder Glanz einstellt. 3. Durch Eingeben von täglich einem Eßlöffel voll Baumöl oder Lebertran (und Jodkali). 4. Durch kräftige Fütterung und Schutz vor Kälte und Nässe.

Gesundheitspflege.

Hygiene in der Küche.

Die erfahrensten Mediziner lassen sich die Ausgestaltung der Hygiene angelegen sein und immer neue Fortschritte werden auf diesem Gebiete gemacht. Um so mehr muß es wunder nehmen, daß gerade an jenem wichtigen Platz, wo die tägliche Nahrung des Menschen bereitet wird, nämlich in der Küche, die einfachsten Regeln der Gesundheitslehre häufig noch Mißachtung erfahren.

Betrachten wir die hauptsächlichsten Versündigungen wider die Hygiene in der Küche! Da ist an erster Stelle die unrichtige Behandlung des Kochgeschirrs zu nennen. Dieses besteht in vielen Haushaltungen aus Kupfer oder Messing, also aus Metallen, die in Verbindung mit organischen Substanzen außerordentlich leicht Grünspan bilden. Infolge dessen sollte es sich jede gewissenhafte Hausfrau zur Pflicht machen, diese Geräte immer wieder einer genauen Prüfung hinsichtlich ihrer Sauberkeit zu unterziehen und die Anwendung von Säuren beim Putzen zu untersagen. Bei Kupfergeschirr erzielt man einen schönen Glanz durch Scheuern mit Eisenwitzl und englisch Rot und Abwaschen mit Seifenwasser, bei solchen aus Messing mit einem Brei aus Roggenmehl und einer Kleinigkeit Essig. Hat sich trotz aller Vorsicht an den Geräten Grünspan gebildet, so entferne man dieses durch Abreiben mit gebranntem Lehm.

Am empfehlenswertesten dürften Kochgeschirre aus Reinnickel und Aluminium sein. Je glatter die Innenwand eines Gefäßes ist, um so leichter ist seine Reinerhaltung. Diese Forderung gilt auch für das Porzellan, denn alle Verzierungen in Rippen und Rinnen, in erhabenen Figuren und Garnierungen sind eigentlich nichts anderes als Schupfwinkel für Unsauberkeiten.

Schwere Bedenken müssen ferner gegen eine Einrichtung erhoben werden, die in vielen Küchenbereichen besteht. Das ist der sogenannte „Fettopf". In diesen gelangt alles Fett, das beim Braten übrig bleibt, um beim nächsten Mal wieder in die Pfanne zurückzuwandern. Dann wiederholt sich der erste Vorgang. Auf solche Weise wird der Fettopf niemals leer und sein Inhalt setzt sich schließlich ebensowohl aus frischem wie aus ranzigem Fett zusammen. Im Geschmack verspürt man nichts von dieser Mischung, aber durchaus nicht selten wird man ihrer in anderer Hinsicht gewahr. Nichts wirkt nämlich schädlicher auf den Darm als ranziges Fett, selbst wenn es nur in kleinen Mengen genossen wird. Plagt einen dann plötzlich ein Magen- oder Darmkatarrh, forscht man vergebens nach den Ursachen des Leidens, ohne ihnen eigentlich auf die Spur zu kommen, denn dem unhygienisch verwalteten Fettopf, der doch allein die Schuld daran trägt, mißt man ein solches Schwergewicht überhaupt nicht bei!

Eine große Gefahr für die Gesundheit bedeutet auch das schlechte Reinigen von Draht- und Haarsieben. Die zurückbleibenden Fleisch- oder Fischreste gehen nämlich in Zersetzung über und teilen sich später den frischen Speisen mit. Deshalb kann nicht dringender genug die Anwendung kleiner Bürsten zum Säubern der Siebe empfohlen werden. Wenig gebrauchte Blechgeschirre reinigt man am besten in starker Sodalauge, bei älteren, die schon viele Flecke aufweisen, verschärft man die letztere durch Zusatz von reichlich Zwiebelschalen und einer Kleinigkeit gemahlenem Pfeffer. Nach dem Abtrocknen poliert man mit einem wollenen Lappen nach. Holzgeschirr und Fußboden hält man durch Scheuern mit gelöschtem Kalk am saubersten. Natürlich ist aber auch hierbei ein sorgfältiges Nachspülen erforderlich.

Mit der Zubereitung der Speisen ist Sauberkeit die wichtigste hygienische Forderung. Wo diese fehlt, vermag sich die bekömmlichste Nahrung in eine gesundheitsschädliche zu verwandeln.

Für die Küche.

Küchenzettel. Sonntag: Mittags: Grünkernsuppe mit Markklößchen, Blumenkohl und Kalbsbraten, Bratkartoffel, Obst. Abends: Kalter Aufschnitt und gemischter Salat. — Montag: Mittags: Gerstensuppe, Hammelfleisch, junge Bohnen, Salzkartoffel. Abends: Fleischsalat, vom Suppenfleisch vom Mittag, Bratkartoffel, Bier. — Dienstag: Mittags: Griessuppe, Schweinskotelette, Rotkraut, Kartoffelpüree. Abends: Weiche Eier, Salat, Butterbrot und Käse. — Mittwoch: Mittags: Zwiebelsuppe, Griesklöße und Birnenschnitzel. Abends: Kartoffel und Heringe, Bier. — Donnerstag: Mittags: Fleischsuppe, Kohlrabi und Rindfleisch. Abends: Gebackene Wurst und Kartoffelsalat. — Freitag: Mittags: Grüne Erbsensuppe. Angelschellfisch, braune Butter, Fischkartoffel. Abends: Saure Milch und Bratkartoffel. — Sonnabend: Mittags: Milchsuppe. Kalbsbrust mit Kartoffelschnitzeln. Abends: Kaltes Fleisch, Aufschnitt, Butterbrot.

Petersilienkartoffeln als Gemüse. Kartoffeln werden mit der Schale gekocht und, nachdem sie etwas abgekühlt sind, geschält und in Scheiben geschnitten. Nun zerläßt man reichlich Butter in einem Schmortopf und tut etwas gehackte Zwiebel, Petersilie, Pfeffer, Salz und die Kartoffeln dazu. Dies muß zusammen eine kurze Zeit durchschmoren. Zuzwischen quirlt man einige Eigelb, schwenkt die Kartoffeln damit zu und richtet sie sofort an.

Heidelbeersuppe. Die Heidelbeeren, auch Blaubeeren oder Besinge genannt, werden verlesen, in einem Durchschlag gewaschen und mit etwas Wasser, Zucker und Zitronenschale aufgesetzt. Sind die Beeren weich, rührt man die Suppe mit etwas Kartoffelmehl ab — auf ein Liter Suppe ungefähr einen Eßlöffel Mehl. Als Einlage gibt man Semmelklößchen, in Würfel geschnittenen Zwieback. Makronen usw.

Krautwurst. Bereitungszeit 1½ Stunden. Für vier Personen bedarf man folgender Zutaten: Einen großen Kopf Weißkraut, 60 Gramm alte Semmel, zwei Eier, 280 Gramm Schweinefleisch, 50 Gramm Fett, ein Kalbsnetz, 20 Gramm Fleischextrakt. Nachdem die äußeren Blätter und stärkeren Rippen entfernt sind, wird das Weißkraut gewaschen, gröblich verwiegt und in Fett mit dem nötigen Salz trocken gedünstet. Unterdessen hackt man 280 Gramm Schweinefleisch sehr fein, rührt es auf ab, vermischt es mit dem inzwischen erkalteten Kraut, würzt das Ganze mit 20 Gramm Fleischextrakt, das in vier Eßlöffel heißem Wasser gelöst ist, und denn noch nötigen Salz und Pfeffer. Diese Masse wird in gereinigte, weite Schweinedärme gefüllt, in Würste von beliebiger Größe abgebunden, nur eine Viertelstunde langsam in Salzwasser gekocht, alsdann herausgenommen, in Mehl paniert, und in Butter zu schöner, bräunlicher Farbe gebraten.

Mandelplätchen mit Vanille. 375 Gramm mit mit einer halben Stange Vanille, gestoßener Zucker wird mit drei Eiweiß, welche zu festem Schnee geschlagen sind, eine halbe Stunde gerührt. Hierauf 375 Gramm abgezogene, länglich feingeschnittene Mandeln darunter gerührt. Ein Blech mit Oblaten belegt, mit einem Löffel kleine Häufchen aufgesetzt, bei mäßiger Hitze hellgelb gebacken.

Pfirsichbowle. Man schlägt etwa ¼ Kilo Zucker in kleine Stücke, die man in kaltes Wasser taucht und mit ¼ Liter Wein übergießt. Dazu gibt man 8—10 in Scheiben geschnittene eingemachte Pfirsiche und nach einer Weile zwei Flaschen Weißwein und eine Flasche Rotwein. Die Bowle wird auf Eis gestellt; kurz bevor sie getrunken wird, kann noch eine Flasche Champagner dazu gegeben werden. In gleicher Weise läßt sich auch Ananas-, Erdbeere- oder Maibowle (letztere im Winter mit Extrakt) bereiten; bei Ananas und Maibowle nimmt man jedoch nur Weißwein, auf Wunsch mit Zusatz von Champagner.

Kleine Mitteilungen.

:: **Gegen den üblen Geruch des Spiritus.** Der üble Geruch des Spiritus läßt sich dadurch mildern, daß man dem Spiritus eine geringe Menge Weinsteinsäure oder auch Oxalsäure zusetzt. Diese Säuren besitzen nämlich die Eigenschaft, das Verdunsten der Pyridinbasen, welche zum Denaturieren des Spiritus verwendet werden und den üblen Geruch erzeugen, zu verhindern.

:: **Schmirgelschleifsteine.** Schmirgelschleifsteine werden in der Weise hergestellt, daß man Schellack in Spiritus auflöst und in die Lösung soviel Schmirgelpulver oder scharfkörnigen Quarzsand siebt, als die Lösung, welche sich in einer angewärmten eisernen Form befindet, ertragen kann, d. h. daß die Masse in der Form noch rinnt, worauf man die Masse einem großen hydraulischen Druck aussetzt. In der Regel nimmt man zu 1 Teil Schellack 3 Teile Schmirgel, welches Verhältnis aber nicht unbedingt eingehalten zu werden braucht, da der Schellack ja nur als Bindemittel dient und jeder Ueberfluß eher schädlich als nützlich ist. Bei der Anfertigung ist genau auf das Korn des Schmirgels zu achten und bei der Verwendung von grobem wird man weniger Schellack als bei Verwendung von feinem Schmirgel bedürfen.

:: **Kitt zum Ausfüllen von Astlöchern, Fugen und Spalten im Fensterrahmen.** Man nimmt möglichst feingeschlämmten Ocker (Ton und Eisenoxyd) und glüht denselben kräftig in einem eisernen Tiegel. Nach dem Erkalten wird der Ocker zu einem gleichförmigen feinen Pulver zerrieben. Darauf werden 500 Gramm Kolophonium in einem hinreichend großen, eisernen Tiegel geschmolzen, darunter, sobald das Kolophonium flüssig geworden ist, 500 Gramm dicker Terpentin gerührt. In die aus beiden Stoffen entstandene klare Flüssigkeit bringt man 1 Klg. des geglühten und zerriebenen Ockers. Das Gemenge wird im Tiegel warm gehalten und die schadhaften Stellen des Holzes damit ausgegossen. Letzteres muß vorher getrocknet sein. Die Masse wird steinhart und hervorstehende Stellen können nur mit dem Meißel entfernt werden.

:: **Reinigung von Maschinenteilen.** Um durch Schmieröl und Staub klebrig gewordene Maschinenteile zu reinigen, nehme man auf 1000 Gewichtsteile Wasser 10—15 Gewichtsteile kaustischer Soda oder Aetznatron und 100 Teile gewöhnlicher Soda. Diese Mischung lasse man kochen, lege die Maschinenteile hinein und alles Fett, Oel und Schmutz wird sich rasch ablösen, man braucht dann nur noch das Metall abzuspülen und gut zu trocknen.

Tabanal

im In- und Auslande geschützt.

Seit vielen Jahren durch zahlreiche, glänzende Gutachten von Tierschutz-Vereinen und Landwirtschaftlichen Genossenschaften, von Instituten und Privaten aufs beste empfohlenes a3570

„Schutzmittel für Zugtiere zur Abhaltung von Bremsen und Stechmücken aller Art."

Völlig unschädlich für Haut u. Haare der Tiere; von sicherer, anhaltender Wirkung; fettet u. schmutzt nicht; zugleich vorzügliches Desinfektions- u. Reinigungsmittel; leicht abwaschbar; sparsam und ausgiebig im Gebrauche.

Versandt in 1, 2 und 5 Pfunddosen zu 50 Pf., 1 M., 2,50 M. unfrankiert gegen Nachnahme. Prospekte mit Gebrauchsanweisung und Abdruck von Zeugnissen liegen jeder Sendung bei.

Direkter Versand durch die St. Georgs-Apotheke v. Armin Hirth in Heidingsfeld b. Würzburg

Verkaufsstellen und Vertreter werden unter günstigen Bedingungen überall gesucht.

Der Bauernfreund

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

Nr. 28 — Halle a. S., 12. Juli — 1913

Der landbaumäßige Anbau der Speisezwiebel.

Von Schiller-Tietz in Kleinflottbeck (Holstein).

Die große Menge der alljährlich aus Spanien, Madeira, Malta, Algier usw. eingeführten Speisezwiebeln weist darauf hin, daß auch hierfür noch ein gutes Absatzgebiet besteht, so daß der landbaumäßige Anbau der Zwiebel sich überall lohnend erweist, wo die Bodenverhältnisse einigermaßen geeignet sind. In unglaublich großen Mengen wird die Zwiebel z. B. angebaut im Spreewald und in der Lausitz.

Die Zwiebel ist nicht besonders anspruchsvoll hinsichtlich Boden und Kultur. Ein in guter Düngkraft stehendes und nicht zu schweres, mehr sandiges Land in freier, sonniger, warmer Lage ist zum Zwiebelanbau am geeignetsten. Als Dünger eignet sich am besten Hühner- und Taubendung in gut verrottetem Zustande oder reichlich alter Kompost; in frisch gedüngtem Boden werden die Zwiebeln leicht madig, d. h. von der Made der Zwiebelfliege befallen, während die schweren, tiefliegenden Böden die besonzugten Herde für den Schimmelpilz der Speisezwiebeln sind.

Am zweckmäßigsten gräbt man das zur Zwiebelkultur bestimmte und gut gedüngte Land im Herbst schon um und läßt es bei den Winter über roh, d. h. angeharkt liegen. Ist dies nicht geschehen, so wird das Land im zeitigen Frühjahr, sobald es sich bearbeiten läßt, also jedenfalls schon im März, tief umgegraben und mit dem eisernen Rechen sauber geebnet, worauf man Beete von etwa 1,20 Meter abteilt und dieselben festtritt, festschlägt oder walzt.

Da der Zwiebelsame ziemlich lange Zeit zur Keimung gebraucht, so sät man ihn sofort aus, indem man ihn auf die zubereiteten Beete entweder breitwürfig oder in ganz flache Rillen von etwa 20 Zentimeter Abstand und nicht zu dicht ausstreut. Man rechnet auf die Quadratrute (16 Quadratmeter) 25 Gramm Samen, also etwa auf 1 Quadratmeter 1½ Gramm. Da der Same pechschwarz ist, mischt man ihn zweckmäßig mit weißem Sande, um so besser übersehen zu können, wie weit man schon gesät hat. Der Same darf nicht zu tief zu liegen kommen, weshalb er nur ganz oberflächlich eingerecht werden darf; am empfehlenswertesten ist es aber, die Beete nach der Aussaat einfach mit guter, alter Mistbeeterde dünn zu überstreuen, etwa in der Stärke des Zwiebelsamens selbst, und dann die Beete nochmals leicht zu überwalzen oder festzutreten; denn die wachsende Zwiebel liebt einen festen Boden. Empfehlenswert ist es auch, bevor die Düngererde aufgestreut wird, reichlich Torfmull über die Beete zu streuen, wodurch die Zwiebelfliege ferngehalten wird und die Zwiebeln nicht madig werden. Bis die Saat aufläuft, müssen die Beete mäßig und gleichmäßig feuchtgehalten werden; nachher ist das Begießen seltener nötig, zu viel Nässe ist sogar schädlich.

Die Zwiebelbeete sind von Unkraut reinzuhalten, und namentlich das erste Jäten muß rechtzeitig vorgenommen werden, damit die jungen Sämlinge nicht ersticken. Zu dicht stehende Pflanzen werden schon bei dieser Gelegenheit vorsichtig ausgezogen oder ausgehoben und in etwaigen Lücken oder auf andere Beete verpflanzt.

Das Versetzen der jungen Pflänzchen wird überhaupt vielfach angewendet, um recht große Zwiebeln zu erzielen. Man sät dann den Samen schon im Februar oder auch im März in ein halbwarmes Mistbeet oder Frühbeet und verpflanzt die jungen Sämlinge, sobald sie ungefähr die Stärke einer Federpose erlangt haben, also etwa im April, auf die nach der beschriebenen Weise vorbereiteten Beete, und zwar in Reihen von 20 Zentimeter Abstand und in dem gegenseitigen Abstande von 10 bis 15 Zentimeter, je nach der Größe der Zwiebelsorte. Bei schwerem Boden ist dieses Auspflanzen der Zwiebeln stets vorzuziehen.

Die richtige kultivierte Zwiebel soll fast ganz oben auf der Erde festhalten; jedenfalls darf sie nur ganz wenig in der Erde stecken. Beim Verpflanzen der Sämlinge ist deshalb darauf zu achten, daß dieselben nicht zu tief kommen; es genügt, wenn die Wurzel in der Erde steckt und recht fest angedrückt wird. Wenn die Pflänzchen auch zunächst umfallen, so richten sie sich doch nach 2 bis 3 Tagen wieder auf. Pflanzt man zu tief, so bilden sich statt der Zwiebel dem Breitlauch oder Porree ähnliche Gewächse, die somit nicht verwendbar sind, auch nicht ausreifen und nicht haltbar sind.

Die nach dieser Anweisung kultivierten Zwiebeln zeichnen sich während des Sommers durch außerordentlich üppigen Wuchs und die dunkelgrüne Färbung des Krautes aus. Gehen dieselben dann Ende Juli, im August oder Anfang September ihrer Reife entgegen, so wird das Kraut der Zwiebeln mit einem flachen Brett, mit der Schaufel oder mit der Hand umgekniet und niedergedrückt, damit es jetzt nicht mehr weiter wächst, und die Ausbildung und Reife der Zwiebeln beschleunigt wird. Das Kraut stirbt rasch ab, die darin abgelagerten Reservestoffe wandern nach der Zwiebel, und diese gewinnt eine größere Haltbarkeit für den Winter. Wird das Kraut mit den Füßen niedergetreten, so ist natürlich darauf zu achten, daß dabei die Zwiebeln nicht beschädigt werden; das Körpergewicht dessen, der das Niedertreten besorgt, darf nicht zu groß sein.

Ende August oder Anfang September werden die Zwiebeln aus der Erde genommen; bei beständig trockener Witterung kann man sie kurze Zeit bis zum vollständigen Abwelken und Austrocknen auf dem Felde liegen lassen, andernfalls werden sie auf luftigen Böden zum Austrocknen ausgebreitet und dann in einem trockenen, frostfreien, luftigen Raum überwintert, am besten hängend, indem man sie mit dem abgewelkten Kraut zusammenknotet, sei es in Büscheln, sei es in Strängen.

Es ist ja darauf zu achten, daß die Zwiebeln rechtzeitig aus der Erde kommen, weil sie sonst leicht nochmals von neuem zu treiben beginnen, besonders wenn der Sommer trocken war und dann im Spätsommer Regen eintritt; solche Zwiebeln sind dann wertlos, weil sie nicht ausreifen und somit auch nicht haltbar sind.

Die kleinsten der geernteten Zwiebeln bewahrt man als sogen. Satz- oder Steckzwiebeln bis zum nächsten Frühjahr auf und pflanzt sie dann in derselben Weise wie die jungen Sämlinge ins freie Land aus. Diese Setzzwiebeln haben den Vorteil, daß sie vier Wochen früher reifen, als die ins freie Land ausgesäten Zwiebeln. Wo diese Kultur bevorzugt wird, sät man die Zwiebeln sehr spät aus, etwa im Mai; man wählt auch mageren Boden zur Aussaat und sät breitwürfig und ziemlich dicht aus; dadurch bleiben die Zwiebeln nur klein und eignen sich dann vorzüglich als Steckzwiebeln für das kommende Frühjahr.

Nicht zu verwechseln ist die Kultur dieser Steckzwiebeln mit den Schalotten, die sich in Norddeutschland und den nordischen Ländern großer Beliebtheit erfreuen. Dieselben werden ebenso einzeln in die Erde gesteckt, allerdings ist es hierbei erforderlich, weitere Abstände zu nehmen, weil sich jeder Keim der Schalotte zu einer Zwiebel auswächst, und im Herbst statt der einen gesteckten Schalottenzwiebel ein ganzes Bündel oder Nest derselben von 20 bis 30 Stück vorhanden ist. Dieselben werden ebenso behandelt, geerntet und überwintert, wie die Zwiebeln. Geschmacklich sind die Schalotten den Zwiebeln weit überlegen, wie überhaupt im Haushalt eine kleine, aber feine Zwiebel mehr begehrt ist, als die großen, loseren Sorten.

Als gute, ertragreiche Samenzwiebeln sind zu nennen: Die Zittauer Riesenzwiebel (blutrot und rund), die Braunschweiger (dunkelrot und plattrund), die schwefelgelbe Erfurter, die länglichrunde und rotgelbe Magnumbonum. Eine sehr große Sorte ist die zuerst von Alexander von Humboldt nach Sanssouci gebrachte Madeirazwiebel, von welcher der damalige königliche Hofgärtner zwei Pfund schwere Exemplare erzielte; diese Zwiebel wird wegen ihres feinen, milden Geschmacks sehr geschätzt, gedeiht aber nur in wärmeren, mehr geschützten Lagen mit besonders nahrhaftem, lockrem und kalkhaltigem Boden.

Eine sehr interessante Zwiebel ist die australische Kronenzwiebel, welche — im zeitigen Frühjahr gepflanzt — 5 bis 6 lange Samenstengel treibt, von denen jeder an der Spitze statt der Blüten ein Knäuel von 20 bis 30 kleinen, aber kernigen Steckzwiebeln treibt, die dann im nächsten Jahre gesteckt werden und nicht nur eine ansehnliche Größe erreichen, sondern auch weit früher als alle anderen Sorten ausreifen und die besten Preise erzielen.

Etwas von der Geflügelzucht im Sommer.

Von Heino Spieß, Delmenhorst.

Anfang Juli ist die Brutzeit beendet und der große Eiersegen wird kleiner und kleiner. Ja, an außerordentlich heißen Tagen setzen viele Hennen vollständig mit dem Legen aus. Einige Tiere beginnen auch wohl schon mit einer frühzeitigen Mauser. Beides kann man noch für längere Zeit verhüten, wenn der Appetit durch richtige Futterzusammenstellung erhalten wird; besonders durch Grünfutter wird man hier helfen und damit die Eierproduktion lange Zeit wachhalten. Das Grünfutter muß aber den Tieren in praktischen Raufen, die das Abbeißen ganz kurzer Stückchen der Pflanzen gestatten, vorgesetzt, oder es muß wie Häcksel geschnitten werden. Dabei kommt es auch noch darauf an, sauberes, schmackhaftes Grün auszuwählen. Die spröden Grasstengel, die alten Kleeblätter und die blühenden Unkräuter werden von den Hühnern nicht mehr angerührt. Salatabfälle, Kohlblätter, überzählige Suppenkrautpflanzen oder auch feingeschnittene Zwiebeln sind am Platze. Das Laub und die Knollen von Zwiebelgewächsen werden von allem Geflügel gern genommen und schaden auch nicht — mit einer Ausnahme — die Enten vertragen sie nicht. Diese Tiere mögen bei reichlicher Zwiebelfütterung schnell ab, sie zeigen eine abnorm vergrößerte Leber und gehen bei fortgesetztem Zwiebelgenuß bald ein. Puten dagegen können die Zwiebel literweise verschlingen, ohne jede Beeinträchtigung ihrer Gesundheit.

Um den heißen Tagen hat das Geflügel beständig Durst, weshalb mehrmals am Tage für frisches Wasser gesorgt werden muß, wenn fließendes Wasser nicht zur Verfügung steht. Am längsten kühl erhält sich das Getränk in irdenen Gefäßen. Praktische, automatische Tontränken sind heute überall zu kaufen. Man kann sich aber auch einen sehr guten, das Wasser frisch haltenden Tränkautomaten mit ganz geringen Kosten selbst herstellen. Dazu benötigt man einen glasierten Einmachtopf und einen etwas größeren Blumenuntersatz. Mit der Feile macht man seicht einen etwa ½ Zentimeter tiefen Einschnitt am oberen Rande des Topfes. Nun wird der Topf mit Wasser gefüllt, der Untersatz auf den Topf gestülpt und beide Teile durch eine Schwenkung so herumgedreht, daß der Untersatz auf den Boden zu stehen kommt. Es läuft nun der Teller voll Wasser, aber nicht über; nur so viel Wasser, wie die Tiere saufen, fließt aus dem Einmachtopf wieder nach.

Trotz aller Vorsicht kann aber an sehr heißen Tagen das Trinkwasser ungenießbar werden und der Genuß des nicht einwandfreien Wassers zu ernstlichen Erkrankungen, namentlich zum Ausbruch von Durchfall und Cholera, führen. Ein gutes Vorbeugemittel haben wir im Eisenvitriol, von dem wir etwa 20 Tropfen auf ein Liter Wasser geben; denselben Zweck erreichen wir dadurch, daß ständig einige Stücke Eisenstücke, möglichst rostige, in dem Trinkgefäße liegen. Gewarnt sei vor der Verwendung von Nägeln für diesen Zweck, denn das Geflügel verschluckt mit Vorliebe Nägel, selbst solche von einer Länge von 2—3 Zoll, wodurch häufig eine Durchbohrung der Magenwand herbeigeführt wird, die den Tod des Tieres bedingt.

Daß die Trinkgefäße an den schattigsten Stellen aufgestellt sein müssen, ist selbstverständlich. Die brennenden Sonnenstrahlen sind dem Geflügel überhaupt sehr schädlich, namentlich verderben sie die Gefiederfarbe des Schauegeflügels, besonders der schwarzen, weißen und roten Schläge. Die übermäßige Wärme beeinträchtigt aber auch die Legetätigkeit und den Fleischansatz der alten, sowie das Wachstum der jungen Hühner. Es heißt deshalb, für genügenden Schatten im Auslauf zu sorgen, wo dieser nicht durch natürliche Hecken und alte Baumanpflanzungen vorhanden ist. Im Auslauf verteilte alte Kisten und Tonnen erfüllen diesen Zweck; besser sind Schuppen und Hütten. Am besten sind der Natur der Hühner am meisten entsprechend ist aber ein Dach, das man in nur 30 Zentimeter Höhe vom Erdboden aus getrockneten, ausgedienten Erbsenstrauchern, Bohnenschächten oder Latten errichtet. Solch ein Platz ist halbdunkel, kühl und leidlich trocken, so daß er auch bei schlechtem Wetter den Hühnern das Einmullen gestattet. Ueber Nacht suchen allerhand Insekten diese geschützten Stellen auf, die am Tage den Hüh-

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.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19130712020/fragment/page=0001

dern zur Beute fallen. Einen guten, schattigen Platz bietet auch eine Anpflanzung von Helianthiknollen, deren breite Blätter den Tieren eine angenehme Erholungsstätte verschaffen. Allerdings alle für die Hühner erreichbaren Blätter fallen dem Grünzeughunger zum Opfer.

Die Hitze richtet im Stalle selbst aber noch größeren Schaden an durch die unheimliche Vermehrung des Ungeziefers. Der Stall, besonders die Nester, sind mindestens zweimal wöchentlich sorgfältig zu desinfizieren, ebenso oft ist auch der Kot zu entfernen. Zur Vernichtung des Ungeziefers bedient man sich in neuerer Zeit mit gutem Erfolge des Auschwefelns, wodurch auch die Nager, Mäuse und Ratten, getötet, mindestens aber auf Nimmerwiedersehen vertrieben werden. Es sind seit kurzer Zeit eigenartig gearbeitete, zum Verbrennen von Stangenschwefel eingerichtete Apparate im Handel, die die Schwefelschwäfe erst mit Gewalt zu Boden drücken, von dem sie nach und nach an den Wänden zur Decke hoch steigen. Was von lebenden Wesen mit den Dämpfen in Berührung kommt, ist sicher dem Tode verfallen.

Das bei großer Hitze in den Nestern massenhaft auftretende Ungeziefer läßt die Tiere während des Legens nicht zur Ruhe kommen und die heiße, stickige Stallluft trägt dazu bei, daß sich die Tiere außerhalb des Stalles einen angenehmeren Ort zur Eiablage suchen. Insekten und Hitze sind fast immer der Grund des Verlegens der Eier, vorausgesetzt, daß nicht das Nest selbst in vollem Lichte steht. Die Nesteinlage ist regelmäßig wöchentlich zu erneuern und dem frischen Stroh ein wenig Insektenpulver einzustreuen. Noch besser ist es, in der heißen Zeit überhaupt kein Stroh zu nehmen, sondern in den Nestkasten frisch gestochene Grasballen muldenartig unterzubringen. In diesem Material findet sich so leicht kein Ungeziefer ein.

Die Einmachezeit.

Von M. v. Murzig.

Alle Früchte lassen sich einkochen und aufbewahren, besonders aber die frühen Beerenfrüchte, wie die Stachelbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren. Wie möchten beinahe sagen, die letztere ist die geborene Einmachefrucht, denn sie läßt sich ohne Strupel nach allen Richtungen hin behandeln und auspressen.

Preßt man die Johannisbeeren, so ergeben sie Säfte von unvergleichlich schönem Geschmack und Aroma, und wird auch Gelee aus dem ausgepreßten Saft von goldbrauner röthlicher Färbung erzielt.

Ehe wir uns aber über die Johannisbeerenverwendung verbreiten, möchten wir noch einige ganz nützliche Winke geben, was beim Einmachen im allgemeinen und besonderen genau zu beobachten ist.

Vor allem, und allen gegenteiligen Meinungen entgegen, denn sie sind irrtümlich, und die Praxis hat bei uns vielfach in langen Jahren des Ausprobens die Richtigkeit ergeben, seien die Hände, die das Einmachen besorgen, die einer total gesunden Person, denn jeder Krankheitsstoff, ja sogar ein leichtes, kaum beachtenswertes Unwohlsein mindert die Garantie für die Haltbarkeit der Früchte.

Sauberkeit an Leib und vor allem am Gerät, das zum Einmachen gebraucht wird, sind ferner die Kardinaleigenschaften, die man braucht. Die Töpfe oder Kessel, am besten gute dichte saubere Messingkessel oder Tongeräte, sind sehr rein zu scheuern und dürfen vor allen Dingen noch nie mit Fett irgendeiner Art in Berührung gekommen sein. Am besten, man hält sich fürs Einmachen eigene besondere Kesselchen und Töpfe oder Kasserolen.

Das Feuer, auf dem eingemacht werden soll, ist nie sehr stark nötig, denn es muß ruhig und gleichmäßig brennen und darf keinen Rauch entwickeln, der leicht dem Geschmack schadet.

Heute, wo man so viel im Weck und ähnlichen Apparaten sterilisiert, sind freilich alle diese Lehren nur zum Teil nötig, da jeder Apparat der Gebrauchsgattel beliegt. Aber es gibt eigentlich wohl mehr Hausfrauen, die sich nicht im Besitz eines solchen kostbaren Apparates befinden, als die glücklichen, die ihn haben. Außerdem gibt es Sachen, die immer besser auf die alte Art gemacht und gar nicht im Weck-Apparat herzustellen sind.

Was nun die Art der Einmacherei betrifft, so haben wir immer der einfachen Einkocherei im Dampf mit Zucker den Vorzug gegeben, da sie den natürlichen Geschmack der Früchte am besten erhält, ungefähr so wie Beerfrüchte, denn das Prinzip des Sterilisierens ist hier doch auch angewendet.

Man sucht saure Früchte, wie Erdbeeren, reife Stachelbeeren, Johannisbeeren ohne Stiele, Himbeeren, Kirschen, Mirabellen, Pflaumen usw. gut aus, wäscht sie ab, trocknet sie und legt sie in Glasbüchsen oder Steintöpfe, so daß das Gefäß etwa dreiviertel voll ist. Indessen hat man auf ein Pfund (500 Gr.) Früchte 300, bei sehr sauren Obstarten 400 Gr. Hutzucker klargekocht und gießt ihn über die Früchte. Das Klarkochen geschieht, indem man den Zucker in reines, kaltes Wasser eintaucht und über Feuer langsam zerfließen, dann kochen läßt, während man den sich bildenden Schaum vorsichtig entfernt.

Nun bindet man die Gläser oder Büchsen mit Pergamentpapier oder Blase zu, stellt sie in eine Bratpfanne mit kaltem Wasser und setzt diese zum Feuer, die Gläser usw. dürfen nur etwa zu dreiviertel ihrer Höhe im Wasser stehen. Beim Siedebeginn des Wassers an rechnet man meist eine Stunde, oder bei sehr weichen Früchten 50 Minuten Kochdauer. Die Gefäße müssen dann in der Pfanne abkühlen und werden erst am anderen Tage herausgenommen, gut abgetrocknet, sauber gemacht und mit Etikett, das den Inhalt und die Jahreszahl enthält, versehen.

Zum Aufkleben der Etiketts benutze man einfach statt Leim oder dergl. zerquirltes Eiweiß.

Nun müssen wir die einzelnen anderen Arten des Einkochens beleuchten. Die zweite Art ist das Einmachen in Zucker. Es ist kostspieliger und mühsamer, aber auch für einige Sorten besonders schön. Zum Beispiel sind Johannisbeeren, Weinbeeren usw. in dieser Form köstliche Delikatessen.

Man wiegt die rohe Frucht, nimmt das gleiche Quantum Zucker, kocht diesen sehr gut ein, daß er zur Blase wird, legt dann die sauber gewaschenen und abgetrockneten Früchte hinein und läßt sie unter gutem Schäumen gar werden, aber womöglich nicht zerfallen oder unansehnlich werden. Dann hebt man sie mit dem Schaumlöffel auf ein Porzellansieb, läßt den Zuckersaft gehörig eindicken, legt die Früchte in eine Porzellanterrine und gießt den Zucker darüber. Am anderen Tage seihet man den Saft ab und kocht ihn wieder ein, gießt ihn heiß über die Früchte, und am dritten Tage wiederholt man das Verfahren, jedoch legt man das Obst nochmals mit in den Zucker und füllt es dann warm in die Gläser, läßt es über Nacht offen stehen und bindet dann ordnungsmäßig zu. Besonderer Sorgfalt benötigen die grünen Nüsse, die Ende Juni bis Mitte Juli abgenommen werden, sie müssen innen noch ganz weich sein, keine innere Schale gebildet haben. Man durchsticht sie an verschiedenen Stellen mit einer Stopfnadel und legt sie in einen Steintopf mit kaltem Wasser und läßt sie darin 24 Stunden stehen, dann wechselt man fortan täglich 23 Tage lang das Wasser, gießt es ab, kocht die Nüsse in frischem Wasser gut ab und schüttet sie in den Steintopf zurück, übergießt sie nun mit kochendem Zucker, in dem man pro 60 Stück Walnüsse 30 Gr. Stangenzimmet, 6 Gewürznelken und ein haselnußgroßes Stück Ingwer sowie vier weiße Pfefferkörner mitgekocht hat. Am andern Tage bringt man die Nüsse mit dem Zucker aufs Feuer, kocht sie auf, seiht den Zucker ab und siedet ihn ein, während man wieder einige Nelken und Ingwer, in ein Mullläppchen gebunden, mitkochen läßt. Dies wiederholt man sechs Tage hintereinander und schüttet dann die Nüsse in einen anderen sehr sauberen Steintopf und gießt den Zucker darüber. Nach 14 Tagen kocht man den Saft und dann darin die Nüsse unter Zugutz von etwas Wasser nochmals auf.

So mühsam macht sich aber heute selten eine Hausfrau das Einkochen, und gerade nur die grünen Nüsse bedürfen solchen Aufwandes an Zeit und Arbeit. Die Beerenfrüchte, die Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, alle Sorten Pflaumen sind weit einfacher zu behandeln, denn wenn man den Zucker und darin das Obst drei Tage hintereinander gekocht hat, sind sie meist unbegrenzt haltbar.

Zum Gelee von Johannis- und Himbeeren oder Erdbeeren nimmt man meist gleiches Gewicht an Frucht und Zucker. Der Zucker wird klar gekocht, die Beeren aber schon vorher in etwas Wasser ganz zerkocht und über Nacht durch ein aufgespanntes Tuch in einen Napf laufen gelassen. Der Inhalt des Napfes wird gewogen und ebensoviel Zucker dazu zerlassen. Ist der Zucker ausgeschäumt, so legt man den Saft dazu und kocht unter stetem Rühren so lange, bis die Masse geliert, was man leicht auf einer Probe auf einem kleinen Teller ersehen kann. Viele kochen auch den Saft und schütten einfach so viel Streuzucker hinein, wie das Gewicht des Saftes beträgt, lassen dann zusammen kochen, bis die Masse zu stehen anfängt.

Eine weitere Art des Einmachens sind die Früchte in Kognak und Franzbranntwein. Dazu eignen sich alle Steinfrüchte, die man ganz läßt, wie Kirschen einer großen dunklen, etwas säuerlichen Sorte (Weichseln oder Morellen), in eine weithalsige Flasche tut und schichtweise Zucker durchstreut, dann einfach Franzbranntwein oder Rum oder Kognak darübergießen, gut umschütteln und zupfropfen und versiegeln.

Das Aufsteinen der Früchte geschieht bei Kirschen, Mirabellen usw. mit einer umgekehrten neuen Stahlfeder oder Haarnadel, bei Beeren, wie Johannisbeeren, Weintrauben usw., mit der spitzen Seite einer neuen Stahlfeder oder einem zugespitzten Federkiel.

Aus dem Rückstand der zu Gelees ausgepreßten Beeren und Früchte kocht man mit etwas Zucker oder geklärtem Sirup gute Marmeladen. Diese sind nur steif zu kochen und in Steinbutten zu füllen.

Pilze macht man gern im eigenen Saft und mit etwas abgekochtem Essig nebst Pfefferkörnern, Gewürz, Lorbeerblatt und Macisblüte ein. Champignons werden frisch bei uns in Butter eingelassen. Da man aber die Pilze meist zu Saucen und dergl. benutzt, so ist ein einfaches Sterilisieren, wie bei Dampf- oder Dunsteinmachen angegeben, vorzuziehen. Natürlich kommt hierbei kein Zucker, sondern nur abgekochtes Wasser zur Anwendung. Pilze dürfen niemals gesalzen werden, weder beim Kochen noch beim Einmachen, sonst werden sie braun und unansehnlich. Das Salz darf erst beim Auftragen darübergestreut werden.

Gurken und Melonen werden erst geschält, gewaschen und glatzig in Salzwasser gekocht, doch nur wenig, damit sie nicht zerfallen. Dann setze man Essig mit Zucker auf und lege die Gurken usw. in die Gläser, gieße den heißen Essig darüber, seihe ihn am nächsten Tage nochmals ab, koche ihn auf, lege die Gurkenstücke oder Melonen usw. sechs Minuten in den kochenden Saft, hebe sie rasch heraus und gieße den Saft wieder darüber. Abkühlen lassen und zubinden.

Kühlgetränke und Limonaden.

In der heißen Jahreszeit ist das Bedürfnis nach erfrischendem Getränk ungeheuer groß und besonders wünschenswert, daß man solche Flüssigkeiten zu sich nimmt, die ohne Alkohol, also nicht erhitzend bereitet werden können.

Frische bieten hier den allerersten Ersatz für alle chemischen Präparate, und eine Limonade von Fruchtsaft, Zucker und Wasser oder frischem Mineralwasser mit Kühlung von Eis wird immer die angenehmste sein. Kirschsaft, Himbeersaft, der erfrischende Saft der Zitrone und Orange ergeben erstklassige Kühlgetränke. Da, wo man sich den frischen Obstsaft nicht verschaffen kann oder zu bequem ist, ihn selber zu bereiten, wird man mit Freuden zu den Präparaten greifen, die einen Ersatz für die frische Frucht bieten. So ist jetzt das Zitrovin sehr beliebt, das sich vorzüglich zur Bereitung von Limonaden eignet, aber auch überall da Verwendung finden kann, wo man sonst zum frischen Zitronensaft greift.

Ein köstlich erfrischendes Getränk ist Pfefferminzwasser. Man schlägt dazu Eis in kleine Stücke, begießt sie mit einem Teelöffel voll Zitrovin, gibt Zucker dazu und gießt das Glas mit kaltem Wasser voll, legt dann ein paar Zweiglein ganz frischgepflückte Pfefferminze oder Zitronenmelisse, wie sie auf Wiesen und an Grabenrändern stehen, hinein; dies kühlt sehr und ist ungemein durstlöschend.

Eine weitere sehr gute Limonade stellen wir her, indem wir Preißelbeerensaft mit Zucker und Wasser vermischen und dies recht kalt zu trinken geben. Die angenehme Fruchtsäure des Preißelbeerensaftes hilft über Kopfschmerzen und Hitzebeschwerden hinweg. — Aus Tee bereitet man unter Zuhilfenahme von Zitronensaft eine sehr durstlöschende Limonade, die besonders bei Fußtouren zu empfehlen ist. Man brüht aus einem Teelöffel voll chinesischen Tees einige Tassen goldgelben Getränkes auf, läßt es erkalten, mischt so viel Zitronensaft hinzu, als man Säure haben will, süßt nach Geschmack und stellt die Teelimonade kalt bis zum Gebrauch.

Mandelmilch mit Orangenblüten als Limonade. Dies Getränk ist in Frankreich sehr beliebt und wird sogar zuweilen mit einer ganz dünnen Lösung von Graupenschleim gemacht, statt mit Wasser. Dazu koche man grobe Gerstegraupen ganz weich in Wasser und schlage den dünnen Schleim durch ein feines Sieb. 125 Gramm feste große Mandeln werden gebrüht, abgezogen und mit etwas Zucker und einem kleinen Löffel voll Wasser fein gerieben, dann tut man diesen mit Zucker versüßten Mandelteig in einen Porzellantopf mit Wasser, rührt gut um, gießt den Graupenschleim zu ihm, seiht nachher durch und gießt ein wenig Orangenblütenessenz dazu, legt 4 oder 5 frische Orangenblüten in die Flüssigkeit, die man auf Eis erkalten läßt und mit Strohhalm zu trinken reicht. Statt der Orangenblüten kann man auch Zitronensaft angießen.

Banade als Limonade. 2 oder 3 Brötchen werden abgerieben, in Scheiben geschnitten und in Wasser zerkocht und durch einen Durchschlag gegeben, dann würzt man den Brei mit Zitronensaft, dem Safte einer Orange und tut eine Handvoll Korinthen hinzu, quirlt es mit kaltem Wasser ganz glatt und klar und gibt Zucker und Zimt nach Geschmack hinein. Für Kinder ein sehr beliebtes Getränk im Sommer und sehr bekömmlich. Das Getränk kann auch mit Milch statt Wasser gemacht werden, doch läßt man dann die Zitrone fort und würzt mit Vanille und quirlt mit Eidotter ab.

Scherbet auf persische Art. 500 Gramm Walderdbeeren, die gut verlesen sind, werden mit einem Holzlöffel zerdrückt, dazu der Saft einer Zitrone gepreßt und ausgekernte Scheiben einer Zitrone nebst einem Teelöffel voll Rosenwasser getan, in einer Terrine mit klarem Wasser übergossen und 3 Stunden kalt gestellt, dann durch ein Tuch oder Haarsieb gepreßt und mit so viel Hutzucker vermischt, als man glaubt, zur Süßigkeit nötig zu haben (wir rechnen auf 1¼ Liter Flüssigkeit gewöhnlich 500 Gramm Zucker). Man rührt alles in einem Eisschiffer stehend so lange, bis der Zucker aufgelöst ist und kann dann den Scherbet gleich trinken. Anders wird er mit gekochtem Zucker gemacht, den man einfach über die ausgepreßten Erdbeeren gießt, dann die Zitronenscheiben hinzutut.

Pfirsich- oder Aprikosenlimonade. Man zerkocht ein Dutzend von diesen Früchten, streicht die Masse durch ein Sieb, verdünnt sie mit alkoholfreiem Apfelgetränk, wie Pomeril oder Apfelsaft, süßt nach Geschmack, würzt mit einigen geriebenen Mandeln oder den geriebenen aufgeschlagenen Kernen von 4 Pfirsichen und stellt das Getränk in Eis.

Eine neue Anklage gegen die Hausfliege.

Das Urteil über die Insekten, die sich auch aus unseren Wohnungen schwer oder gar nicht vertreiben lassen, hat sich in den letzten Jahren wesentlich geändert. Früher hielt man sie nur für Belästigungen, die sich allenfalls erdulden lassen, während sie jetzt als im höchsten Grade gefährlich erkannt worden sind. Ist die gemäßigte Zone auch zum größten Teil frei von den stechenden Insekten, die Malaria und andere ansteckende Krankheiten auf den Menschen zu übertragen vermögen, so bleibt doch die Gefahr, daß andere fliegende Insekten Krankheitskeime durch ihren Körper und auch durch ihre Exkremente verbreiten.

In erster Linie steht unter diesem Verdacht selbstverständlich der häufigste unter allen Hausgenossen dieser Klasse, die Stubenfliege. Es ist ohne viel Nachdenken verständlich, daß die Fliegen Bakterien oder Bläßkeime mit den feinen Haaren ihres Körpers aufnehmen und mitschleppen. Setzen sie sich dann auf einen Gegenstand, der zur menschlichen Nahrung bestimmt ist, so können sie diese Keime leicht darauf hinterlassen und so die Ansteckung vermitteln. Die Stubenfliege scheint aber noch viel bedenklichere Fähigkeiten zu haben, indem sie krankheiterregende Bakterien zu verschlucken und dann in noch lebendem Zustande wieder abzugeben vermag.

Eine furchtbare Anklage dieser Art ist von Dr. Lebeouf gegen die gewöhnliche Stubenfliege mit Bezug auf die Verbreitung einer der schrecklichsten menschlichen Leiden, nämlich des Aussatzes, geschleudert worden. Der Arzt hat die Entdeckung, daß die Fliegen Aussatzbakterien in sich aufnehmen und dann mit ihren Exkrementen verbreiten, in Neukaledonien gemacht, wo diese Krankheit ziemlich häufig ist. Man hat diesen Zusammenhang bisher gar nicht geahnt, und vielleicht ist durch die Arbeiten des französischen Missionsarztes eine der wichtigsten Verbreitungsarten des Aussatzes zum ersten Male bekannt geworden. Auch in Europa gibt es Herde des Aussatzes, und selbst innerhalb Deutschlands wurde ein solcher vor einigen Jahren aufgedeckt. Die Angelegenheit verdient daher allgemeine Beachtung.

Landwirtschaft.

[] **Ausgewachsenes Getreide** gehört bei anhaltender ungünstiger Witterung während der Erntezeit keineswegs zu den Seltenheiten und so manchem Landwirt wird schon vor der Saatzeit bange gewesen sein, weil er sich in die unangenehme Lage versetzt geglaubt, zur Saat unausgewachsenes Getreide kaufen zu müssen, weil ausgewachsenes nach seiner Ansicht nicht mehr keimfähig ist. Dem ist aber nicht so, vielmehr können Erbsen, Wicken und alle Getreidearten, welche durch Nässe bei der Ernte gekeimt haben, zur Aussaat ohne Bedenken verwendet werden, da sie noch vollständig keimfähig sind. Um sich von dieser Tatsache zu übergeugen, nehme man ein Glas mit lauwarmem Wasser, werfe einige von den gekeimten Körnern hinein und man wird staunen, mit welcher Schnelligkeit selbst zwei Zentimeter lange, verdorrt aussehende Keime zu neuem Leben erwachen, ein Zeichen der außerordentlichen Lebenszähe, die schon von Natur aus dem Keime einverleibt ist. Allerdings wird es bei Verwendung solchen Getreides zur Saat nötig, etwas dichter wie gewöhnlich zu säen, weil in trockenem Zustande mancher Keim abbricht, wodurch dann allerdings die Keimfähigkeit des betreffenden Kornes verloren geht.

[] **Der Mangel an Licht** ist als die Hauptursache für das Lagern des Getreides anzusehen, eine Tatsache, die insbesondere durch den Umstand, daß Lagerfrucht auch durch künstliche Beschattung erzeugt werden kann, ihre Bestätigung findet. Früher wurde angenommen, daß das Lagern der Halmgewächse durch eine nicht genügende Versorgung der Pflanzen mit Kieselsäure verursacht wird.

[] **Als Kennzeichen für frühzeitig gemähtes, gutes und wertvolles Heu** gelten keine allzu große Länge der Stengelzusammensetzung aus süßen, zartstengeligen und möglichst blattreichen, durchwachsenen Grasarten, Mischung von aromatischen Kräutern, namentlich Klee und Leguminosen, sowie nicht zu große Feuchtigkeit. Solches Heu ist nicht nur in diätetischer Hinsicht gut, sondern es sind in ihm auch alle Nährstoffe enthalten.

[] **Saatfrucht. Es ist anzuraten, wenn irgend möglich,** die Saatfrucht durch Ausdreschen mit dem Flegel zu beschaffen und hierbei die alte Bauerngewohnheit beizubehalten, die ganzen Garben, ohne dieselben aufzubinden, leicht abzudreschen. Man erhält auf diese Art nur die am vollkommensten ausgebildeten und reifsten Körner, welche bekanntlich weniger festsitzen, während die im Wachstum und der Ausbildung zurückgebliebenen kleinen Körner im Stroh stecken bleiben und später ausgedroschen werden. Der Erfahrung besitzende Landwirt sät aber auch noch nicht diese Körner, sondern diese werden nochmals gereinigt und geputzt, und zwar werden dieselben gewurft, und nur die am weitesten fortgeflogenen Körner, also die schwersten und besten, werden als Saatgut genommen. Diese aufgewandte Mühe und Arbeit lohnt reichlich durch bessere Ernten. Gute Trieurs der Neuzeit liefern noch bessere Saatfrucht; denn durch sie werden Unkrautsämereien, kleine und zerschlagene Körner ausgeschieden. Ist aber sämtliche Frucht durch die Maschine ausgedroschen worden, so müssen 6—8 Kilogr. Saatfrucht für den Morgen vorsichtshalber mehr genommen werden; andernfalls wird das Getreide nicht den gewünschten Stand erhalten.

[] **Anlegen von Komposthaufen.** Durch dasselbe kann man eine große Menge sich in jeder Wirtschaft vorfindender Abfallstoffe verwerten und dem Acker verwertvollen Dünger zuführen. Grabenaushwurf, Torf, Erde, die beim Reinigen der Hackfrüchte abfällt, Kalkschutt, Schlamm aus Rinnsteinen, Jauchegruben oder Teichen usw. lassen sich gut dazu verwenden. Der Komposthaufen muß mindestens ein Jahr liegen; er ist mit ungelöschtem Kalk zu vermengen, öfters umzugraben und mit Jauche zu begießen. Wenn auf dem Komposthaufen Unkraut wächst, ist es vor dem Reifwerden abzumähen.

Haus- und Zimmergarten.

** **Zu schattigen Gärten,** d. h. in solchen, welche durch Gebäude beschattet werden, können folgende Gemüsearten noch mit Erfolg gezogen werden: Frühkehlrabi, Frühwirsing, Winterkohl, Kerbelrüben, Bleichsellerie, Schwarzwurzeln, Radieschen, Schnitt-, Kopf-, Pflück- und Bindesalat, Winterendivien, Gartenkresse, Winterkresse, Löwenzahn, Winterzwiebeln, Poree, Perlzwiebeln, Schnittlauch, Spinat, Boretsch, Bohnenkraut, Kerbel, Petersilie, Portulak, Waldmeister, frühe Erbsen und Bohnen und kurzkrautige Karotten. In heißen Gegenden gedeihen diese Sorten in einem etwas schattigen Garten, namentlich in trockenen Jahren, besser als in sonnigen Lagen, während in Gegenden mit rauhem Klima nur sonnige warme Stellen zur Gemüsezucht verwendet werden sollen.

** **Um das Aufschießen des Salates zu verhindern,** wendet man mit gutem Erfolge das Heben der ganzen Salatstande mittels des Spatens an. Der Spaten wird ungefähr handbreit von der Staude und gegen dieselbe schräg in die Erde gestoßen und durch Niederdrücken des Stiels die Pflanze gehoben, um dann wieder zurückzusinken. Hierdurch wird die Erde von einem Teile der Wurzeln gelockert und es tritt eine Wachstumsstörung ein, ohne daß die Pflanze trauert. Dieses Heben muß aber ausgeführt werden, bevor noch der Salat Neigung zum Aufschießen zeigt.

** **Das Wachstum der Gemüsepflanzen** läßt sich durch Zufuhr der nötigen Feuchtigkeit zu den Pflanzenwurzeln wesentlich befördern. Wir bemerken hier gleich, daß eine gelockerte Erde wesentlich mehr Feuchtigkeit aus der Luft aufnimmt, als eine feste, und daß es deshalb sehr wichtig ist, die Gartenerde häufig zu behacken, wodurch vieles Gießen erspart werden kann, das häufig nur die Oberfläche verschlemmt und der Feuchtigkeit der Luft keinen Zutritt mehr gestattet. Junge Pflänzchen sind bei trockenem Wetter zu begießen, wozu man sich der Brause bedient. Setzlinge müssen mit dem Rohr stark eingegossen werden. Bei anhaltender Trockenheit gießt man ohne die Brause rings um die Stengel recht kräftig, was auf mehrere Tage ausreicht. Zum Gießen soll man womöglich Regenwasser oder weiches Flußwasser benutzen, hartes Wasser solle man an der Luft stehen lassen, bevor man es benutzt. Hat man die Pflanzen mit Jauche begossen, so müssen sie nachher mit Wasser tüchtig überbraust werden, damit sich keine Kruste bildet.

** **Marthynia lutea Lindl.** das Gemährn, sollte eigentlich in den Gärtnereien und Gärten mehr Aufnahme finden, zumal es in zweierlei Hinsicht die Pflege und Arbeit lohnt, die man auf ihre Anzucht verwendet. Erstens hat die Pflanze eine farbenreiche Blüte (goldgelborangefarben, rot punktiert), so daß derjenigen einer Glaxinie, nur sind hier die Blüten traubenartig angeordnet, und zweitens bietet die Frucht viel des Interessanten, indem sie zur Reifezeit die grüne, fleischige Umhüllung sprengt und als schwarze, gemshornähnliche Kapsel zutage tritt; furze Zeit darauf teilt sich der lange Schnabel in zwei Hälften. Die Kultur ist nicht schwer. Anzucht aus Samen im März in warmen Mistbeeten. Die Pflanzen werden, nachdem sie einmal pikiert, Anfang Juni ins freie Land gesetzt. Jedes Exemplar kann einen Durchmesser von einem Meter erhalten, und müssen sie daher in entsprechende Entfernungen gepflanzt werden. Der Standort muß warm und sonnig, die Erde aber nicht frisch gedüngt sein.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Der beste Untergrund für Pferdeställe** wird aus doppelt gebrannten, auf die hohe Kante gestellten und mit Zement verbundenen Ziegelsteinen gebildet, wenn darauf eine Schicht Torf und auf diese etwas Stroh kommt. Vom letzteren wäre das schlechtgewordene mit dem frischgefallenen Mist immer fortzunehmen. Auf diese Weise erhält man einen weichen und undurchlässigen Boden.

†† **Benütze Schweine nicht zu früh zur Zucht!** Laß den Eber wenigstens 8—10 Monate, die Sau wenigstens 8 Monate alt werden. Je jünger der Eber desto mehr muß er geschont werden. Ein gut gehaltener Eber im normalen Alter soll pro Jahr alt sollte nicht mehr als 75—80 Sauen jährlich decken, und nur ausnahmsweise öfter als zweimal an einem Tage zum Sprunge zugelassen werden.

†† **Um die Ziegen von Läusen zu befreien,** stelle man sich ein bewährtes Mittel dadurch her, daß man in 6 Liter Wasser 500 Gramm Tabak eine halbe Stunde lang kocht, die Blätter sodann entfernt und 2 Liter Branntwein darunter gießt. Man besenche die Haut täglich einmal damit. Selbstverständlich muß man gleichzeitig für größte Reinlichkeit in Stall sorgen und nötigenfalls sogar eine Desinfizierung vornehmen.

†† **Vorteilhafter Zuchtbetrieb mit Kaninchen.** Viele Kaninchenzüchter begehen den Fehler, daß sie sich einige Häsinnen halten, die verschiedenen Alters sind; sobald nun eine derselben das zuchtfähige Alter erreicht hat, wird sie zum Rammler gebracht. Auf diese Weise hat man wohl bei einem halben Dutzend Häsinnen im Sommer alle acht Tage einen Wurf Junge. Da sich nun die Muttertiere wohlauf befinden, so werden alle Würfe verkauft, da die Zahl der Jungen eine sehr große wird. Meistens wird aber nicht daran gedacht, einige junge Zibben für den eigenen Bedarf zu behalten. Gewöhnlich behält man die letzten Würfe zur Zucht. Mit dem Heranwachsen der Jungtiere bemerkt man aber an mehreren derselben kleinere oder größere Fehler und viele bleiben im Wachstum erheblich zurück. Dadurch schmilzt die Zahl der Zuchttiere auf die Hälfte zusammen. Um diese Nachteile zu umgehen, läßt man sämtliche Häsinnen an zwei Tagen belegen, so daß man alle Jungen zu gleicher Zeit erhält. Diese Jungen werden nun erst im Alter von 4 Monaten auf ihren Wert geprüft; die schönsten und größten behält man für die eigene Zucht und der Ueberschuß wird verkauft. Durch dieses Verfahren spart man sich nebenbei viele Mühe, indem man sämtliche Junge, falls der nötige Platz vorhanden ist, bis zu 30 Stück, zusammensperren kann, was ihnen bei gehöriger Reinlichkeit durchaus nicht nachteilig ist.

†† **Wähle die Futtermittel stets so,** daß die Nährstoffe in dem Gesamtfutter im richtigen Verhältnis zu einander stehen und infolgedessen eine befriedigende Ausnutzung der Nährstoffe möglich ist, denn jedes falsche Verhältnis in der Futtermischung mindert den Erfolg und ist eine Vergeudung.

Fischzucht.

— **Die Karansche** ist ein sehr genügsamer und leicht zu züchtender Fisch, welcher rasch wächst und äußerst fruchtbar ist; ihre Nahrung besteht in Larven, Würmern, Wasserpflanzen, Pflanzenwurzeln und Schlamm. Sie kommt in jeglichem Gewässer fort und eignet sich besonders zur Besetzung solcher Gewässer, an die infolge weiter Entfernung oder sonstiger Umstände nicht viel gewendet werden soll, oder in welchen andere Fische nicht fortkommen. Die Karansche erreicht ein Gewicht über zwei Pfund, und wird mit 50 bis 70 Pf. pro Pfund bezahlt.

— **Umgestaltung verschlifter, ertragloser in ertragreiche Fischteiche.** In oft jahrelang unausgesetzt unter Wasserbespannung stehenden Teichen verursacht infolge des Luftabschlusses der Teichboden. Die Folge dessen ist die Ansiedelung saurer, harter, kieselhaltiger Wasserpflanzen, als Schilf, Rohr, Bandgras, Schachtelhalm u. a., welche die nützlichen, leckerzelligen, süßen Wasserpflanzen, die Bedingung der Vermehrung der kleinen Nährtierfauna der Teiche, verdrängen, solche Teiche für die Fischzucht unbenutzbar gestaltend. Würden diese schädlichen, das Unkraut des Teichbodens repräsentierenden Pflanzen alljährlich zwischen Mai und Juli 10—12 Zentimeter unterhalb des Wasserspiegels mittels Sichel oder Sense abgeschnitten, so blieben diese Schmarotzerpflanzen in verhältnismäßig kurzer Zeit fort, denn sie würden keinen Samen erzeugen und ausäen. Durch diese Art des Abmähens werden die Herzblätter dieser Pflanzen bloßgelegt, das Wasser tritt zwischen diese ein und veranlaßt dadurch daran die Wurzelfäule der Schädlinge. Allerdings muß dieses Ausmähen konsequent mehrere Jahre hindurch alljährlich erfolgen, soll gelangt man nicht zum Ziele. Wird ein so behandelter, nichtstragender Teich möglichst oft staubtrockengelegt, wintersüber besämert, des Sommers allenfalls mit einer Nichtfutterpflanze besäet, als Weide verwendet, so könnte ein solch verlorener Teich nach relativ kurzer Zeit wieder ertragsfähig werden und würde die hierfür aufgewendete Mühe reichlichst lohnen.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19130712020/fragment/page=0002