Berliner Hotels, Max Schlichter, der sich in der „Dame" über die besonderen Kennzeichen der neuen Herbstmenüs ausspricht, konstatiert dieses Hinstreben zu vornehmer Schlichtheit in mehreren Erscheinungen. Zunächst will man eindeutige Bezeichnungen der Speisen; nicht wer die Speise erfunden hat, sondern was man zu essen bekommt, will man wissen, und statt der „Seezunge à la Carnio" heißt es nun: „Seezunge pochiert in Austern" oder „Boularde in brauner Butter", „Hummer in Sherry" usw. Wie die Namen sollen die Gerichte selbst einfach sein und leicht verdaulich. Eine bevorzugte Stelle im Menü nehmen frische Gemüse und Salate ein. Als besondere Delikatessen gelten junge Maisprossen mit frischer Butter; exotischer sind schon die ägyptischen Gombos, eine schotenähnliche Frucht mit weicher Schale, die mit Hammelfleisch oder als Garnitur zu einem andern Fleischstück serviert werden. Dazu gesellen sich Salate von Grape Fruits, Sellerie, Apfel und Romaine mit Zitrone und Majonnaise angemacht. Gegen alle unnötigen Aufmachungen und kunstvollen Verzierungen hegt man ein gesundes Mißtrauen; die Qualität der Speise allein entscheidet.

Wem der Endiviensalat zu bitter ist, der möge folgendes Verfahren anwenden, und die Bitterkeit des Salates wird sehr gemildert werden. Wenn der Salat geputzt und zugerichtet ist, gebe man denselben in eine Schüssel, schütte lauwarmes Wasser darüber, lasse ihn vier bis fünf Minuten stehen, bringe ihn dann auf einen Durchschlag, damit das Wasser ablaufen kann, und richte ihn dann an. Die Bitterkeit verliert der Salat auf diese Weise, er ist aber dann auch nicht mehr so schmackhaft.

Vorzügliche Kaffeecreme. Ein halbes Liter Sahne, eine halbe Stange Vanille, 6 Eidotter, 100 Gr. Zucker, sechs Blatt Gelatine, zwei kleine Tassen Kaffee von 30 Gr. gemahlenen Bohnen. Die Sahne und die Vanille werden aufgekocht, die Eidotter mit dem Zucker verrührt und langsam unter die Sahne gequirlt, dann der Kaffee, zuletzt die Gelatine, welche vorher in etwas warmem Wasser aufgelöst wurde. Alles zusammen gießt man in eine hübsche, kalt gespülte Form, stürzt sie nach dem Erkalten, garniert sie mit Schlagsahne und reicht Eiswaffeln dazu oder Makronen.

Ragoni von Gänsebraten (Rest-Verwendung). 10 Personen. Bereitungszeit eine halbe Stunde. Zehn Borsdorfer Äpfel schält man, schneidet sie in Würfel, schmort sie in Gänsefett, läßt sie noch einige Minuten mit einer gewiegten Zwiebel zusammen dünsten, füllt die übrig gebliebene Gänsebratenbrühe, ein Glas Weißwein und ein wenig Essig auf, gibt 10 Gr. Fleisch-Extrakt, ein Lorbeerblatt, einige Pfeffer- und Gewürzkörner hinzu und läßt die Bratenstücke in dieser Sauce heiß werden.

Rebhühner-Salat auf französische Art. Zehn Personen. Bereitungszeit ½ Stunde. 2—3 gebratene Rebhühner oder anderes wildes Geflügel werden, nachdem man die Haut ablöste, in feine, gleichmäßige Scheibchen zerlegt und in einer Terrine zwei Stunden mit Olivenöl, Estragon-Essig, 10 Gr. Fleisch-Extrakt in wenig Wasser aufgelöst, Pfeffer, Salz, gewiegten feinen Kräutern, Kapern und klein geschnittenen Pfeffergürkchen, Oliven und dergl. mariniert. Das Ganze wird mit jungem, grünem Kopfsalat und hartgekochten Eierschnitten garniert, angerichtet und mit einer gut zubereiteten Salat-Sauce übergossen.

Rüben als Brei. Man schält die Rüben und schneidet sie unzerschnitten im Wasser recht weich; dann werden sie zerstoßen. Nun wird ein Stück Butter in einer Kasserolle geschmelzt, die gestoßenen Rüben mit einem Löffel Mehl darein gerührt, das nötige Salz und Muskatnuß dazu gegeben, mit Fleischbrühe oder Milch verdünnt und noch eine Viertelstunde gekocht.

Für Familie und Haus.

Der Kürbis als Delikatesse.

Von **M. v. Murzig.**

Man sieht oft ein gerümpftes Näschen, wenn man den Kürbis als ein besonders wohlschmeckendes Gemüse anpreist, und ein etwas verächtlich geschürztes Mäulchen, falls man sich unterfangen will, für seine Fähigkeit, auch eine vornehme Tafel standesgemäß zu zieren, einzutreten.

Aber wirklich, der Kürbis hat seine Meriten, besonders in jenen Tagen, von denen geschrieben steht, sie gefallen uns nicht! Jenen Tagen, wo der Herbststurm um die Häuser tobt und die Sonne sich harnäckig hinter dicken Wolken verbirgt.

Da schon man dann ganz vergnügt auf den dicken gelben Gesellen, den wir aus seinem beschaulichen Dasein auf dem fetten Komposthaufen, in unsere Vorratskammer geholt haben.

„Ja, was macht man mit dem 40pfündigen Ungeheuer?" fragt etwas beklommen die junge Hausfrau und streicht mit den weißen Händchen bekümmert über das grüngelbe Fell des runden Prachtexemplars.

Das oben will ich Ihnen heute sagen, Verehrteste, was man damit macht. Also schneiden Sie mal erst die Frucht mitten durch, nehmen Sie einen silbernen Eßlöffel oder eine reine, am besten neue Holzkelle, und entfernen Sie Kerne und jenes faserige „Glabder", das den Innenhohlraum des Kürbis füllt.

Die Kerne waschen Sie schön ab und trocknen sie auf weißem Papier, entweder, wenn sie scheint, in der Sonne, oder im abgekühlten Bratofen. — Danach schneiden Sie nun so viel Sie als Eingemachtes vom Kürbis benutzen wollen, ab — sagen wir mal 20 Pfund oder 10 Kilo.

Diesen Teil schälen Sie gut ab und stechen dann mit dem Kartoffelausstecher runde Kugeln davon oder, falls Sie dies kleine Instrument nicht haben, mit dem Messer längliche Vierecke von 2 Zentimeter ab. Diese Stückchen, ob nun Würfel oder Kugeln, tun Sie in den Einmachekessel und gießen warmes, schwach gesalzenes Wasser darauf.

Hiermit kocht man den Kürbis so, daß die Stückchen glasig erscheinen, und gießt sie dann auf einen Porzellandurchschlag.

Abgelaufen, werden sie nun folgendermaßen behandelt:

In dem Einmachekessel hat man 1 Liter Essig mit 6 Pfund (3 Kilo) Hutzucker aufs Feuer gesetzt, ein haselnußgroßes Stück Ingwer und 3 oder 4 Gewürznelken hineingetan; dies alles bringt man unter Ausschäumen des Schmutzes zum Kochen und schüttet nun die Kürbisstücke hinein, läßt sie ein- oder zweimal aufwallen und legt sie in weite Einmachegläser oder einen neuen Steintopf.

Dann gießt man den noch etwas eingekochten Essig heiß darüber, läßt auskühlen und bindet dann am anderen Tage mit Pergament zu.

Sehr gut ist es, um die Haltbarkeit zu vermehren, wenn man die Gläser oder den Topf dann im Wasserbade sterilisiert, und zwar vom Kochen des Wassers an, ungefähr 15 bis 20 Minuten.

Dies Eingemachte ist eine sehr gute Beilage zu Rindfleisch, Schweinebraten und allen fetten Fleischgerichten, auch zu Kochwurst und gebackenen Schinken.

Nun haben Sie also noch die andere Hälfte des Kürbis übrig, und davon können Sie nun mehrere sehr gute Gerichte für den Mittagstisch bereiten, die Ihnen jeder Gourmet mit Lob aufessen wird.

Das erste dieser Gerichte ist Kürbis mit Hirse, gebacken:

1 Kilo in Würfel geschnittener geschälter Kürbis wird mit Salzwasser, wie oben angegeben, glasig gekocht und abgegossen. 250—300 Gramm schöne gelbe Hirse werden in Brühe, entweder direkt Rinderbouillon oder solcher aus einigen Maggis Bouillonwürfeln, die man in 1 Liter Wasser auflöst, weich gekocht, dabei tue man etwas Butter dazu und gewünschtes Salz, Pfeffer und Gewürz, je nach Wunsch. Ist die Hirse angefähr weich, so mische man die Kürbisstücke dazu, schmiere eine Speiseform mit Butter gut aus und gebe die Kürbishirse hinein, bedecke mit geriebener Semmel und Butterflocken und backe sie eine halbe Stunde bei Mittelhitze. Man trägt dies Gericht in der Form auf und gibt braune Butter daneben.

Nun haben Sie noch einen Rest von etwa 4 Kilo Kürbis, davon machen wir mal ausgebackene Kürbisscheiben. Man schneidet den geschälten Kürbis, im Gewicht von ungefähr 1 Kilo, in große, zwei Finger dicke Würfel, salzt sie und bejwerend sie mit Zitronensaft. Inzwischen wird ein Ausbackteig zurecht gemacht und die Kürbisstücke erst wie oben in Salzwasser glasig gekocht. Nun reibt man ein Stückchen Ingwer fein und streut es nebst gesiebtem Zucker über die Kürbisstücke, hüllt sie in den Backteig und bäckt sie in steigender Butter oder Backschmalz schön gelbbraun, bestreut mit Zucker und trägt heiß auf.

Ein weiteres gutes Gericht, wozu Sie nun die restierenden 3 Kilo benützen, ist Kürbis mit Kartoffeln und Schinken. Man bereitet den Kürbis vorwie angegeben, buttert eine Form gut aus und gibt auf ihren Boden einen etwas weichen Kartoffelbrei, den man mit süßer Sahne bereitet hat. Darauf legt man ein Gemenge von feingeschnittenem, gekochtem Schinken oder Pökelfleisch und in kleine Stücke zerschnittenen, glasig gekochten Kürbis, einige Kapern und Butterflöckchen. So packt man schichtweise weiter, bis Kartoffelbrei den Abschluß macht. Nun bedeckt man die glattgestrichene Kartoffelschicht mit dicker saurer Sahne, Parmesankäse und Butterstückchen und bäckt alles eine knappe Stunde in der Form im Bratofen und trägt, mit einer Mussellinsauce nebenbei, auf. — Um das Gericht noch vollendeter zu gestalten, kann man 10 Tropfen Maggis Würze darüber sprengen, doch erst, wenn es aus dem Ofen kommt. — Auch ein wenig Worcestersauce kann nicht schaden, nur nicht zu viel, damit das Gericht nicht zu scharf werde.

Zum Schluß möchte ich Ihnen nun noch eine Süßspeise mitteilen, die für den Sonntagsfamilientisch ganz geeignet ist. Sie nehmen etwa 2 Kilo Kürbis, kochen ihn in Wasser mit etwas Zitronensaft ohne Salz ganz weich und passieren ihn durch ein feines Sieb. Nun lösen Sie auf 750 Gramm Kürbisbrei 50 Gramm rote Gelatine auf, gießen sie zu dem Kürbis in eine Kasserolle und 150 bis 200 Gramm Zucker sowie Saft und Schale einer Zitrone dazu, kochen alles gut durch und schütten es in eine Glasschale, lassen erstarren und bedecken das Ganze mit süßem Vanilleschlagrahm. Dies ist eine sehr gute Speise, und muß man nur die Süße nach Geschmack abwägen, denn nicht jeder liebt das Gericht so, wie beschrieben, und wünscht mehr Zucker daran. Das richtet sich natürlich nach dem jeweiligen Geschmack der Speisenden. Sie werden aber mit diesen Speisen sicher Ehre einlegen, wenn Sie Ihre Kürbisse so verwerten, und sich den Dank Ihrer Tischgenossen sichern!

*

† **Neue Weißstickerei zu waschen.** Bei Gelegenheit einer Handschuhwäsche, zu der ich Benzin verwendet hatte, beschloß ich, einen soeben fertig gewordenen Hemdenstoß, der beim Arbeiten ein wenig von seiner Frische eingebüßt hatte, ebenfalls in Benzin zu waschen. Ich goß davon in ein Schälchen, legte die Stickerei lose hinein, spülte sie leicht hin und her und drückte sie aus. Sie war schnell trocken, und ich bügelte sie nun auf der linken Seite auf weicher Unterlage sorgsam aus. Sie sah frisch und schön aus. Später wusch ich Bogen (Festons) vor dem Ausschneiden ebenso, was gleichfalls prächtig gelang. Man nehme diese Arbeit aber nur bei Tage vor, da Benzin wegen seiner leichten Entzündlichkeit bekanntlich nicht in die Nähe brennender Lampen und Streichhölzer kommen darf.

† **Teekannen zu reinigen.** Metallene Teekannen laufen häufig innen dunkelbraun an. In solche kannen tut man ein Stück Soda, löst es mit kochendem Wasser auf und läßt die Lauge mehrere Stunden stehen. Dann scheuert man den Teetopf mit der Sodalösung aus, spült mit kaltem Wasser nach und wird freudig gewahren, daß das Innere sich ebenso leuchtend blank präsentiert, wie das Äußere.

Kleine Mitteilungen.

:: **Anilintinte zum Kopieren ohne Presse.** 40 Gr. Nigrosin (Anilinschwarz) werden mit 6 Gr. heißem Wasser fein zerrieben, dann 7 Gr. Glyzerin und 6 Gr. Traubenzucker zugesetzt und schließlich mit so viel Wasser verdünnt, bis die zum Schreiben erforderliche Dünnflüssigkeit erreicht ist.

:: **Um Papier auf Zinn oder Eisen zu befestigen,** bereitet man einen Klebstoff, bestehend auf fünf Teilen Roggenmehl, wässeriger Leimlösung so viel wie nötig, einem Teil venetianischem Terpentin. Das Roggenmehl wird mit dem venetianischen Terpentin vermischt, und die Mischung mit Leimlösung zur rechten Konsistenz gebracht. Der Leim trocknet langsam.

:: **Vertreibung der Hausmäuse.** Man trocknet die Blätter des Oleander und zerstößt sie alsdann zu Pulver. Dasselbe wird mit trockenem Sand vermischt und in die Schlupfwinkel der Mäuse gestreut. Sie verabscheuen den Geruch dieser Blätter aufs Äußerste und verlassen augenblicklich ihre Schlupfwinkel, um nicht wieder dorthin zurückzukehren.

:: **Warum empfiehlt sich das Anstreichen der Fußböden?** Naturdielen sind mit Recht außer Gebrauch gekommen; schon das wöchentlich notwendige Scheuern mit seiner Zugabe und seinem Duft verursachten Unbehagen; deshalb ist der Delanstrich vorzuziehen, der den Fußboden gleichmäßig deckt und die Risse, Spalten und seine Unebenheiten ausgleicht und sich leicht reinigen läßt.

Bar Geld
bringt jedem Landwirt die rationelle Ausbeutung seiner Milchwirtschaft.
Lacht
jed. aus, der Euch einen billig., minderwertig. Milchseparator aufschwätzen will.
Immer
weg mit Aerger und Enttäuschungen.
Kenner kaufen nur **Impero- und Klosterneuburger Separatorenwerke**
J. Konrad Held, Nürnberg Gst. 31.
Alte u. minderwertige Zentrifugen werd. in Zahlg. genomm.
Jede Maschine wird zur Probe geliefert.
Schriftl. Garantie. Teilzahlg.
Wiederverkäufer gesucht.

Hühner (beste Eierleger der Welt)
Katalog gratis. — Geflügelpark
Hefner, Hainstadt (Baden 56).

Der Bauernfreund

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

Nr. 43 — **Halle a. S., 25. Oktober** — **1913**

Die Denkkraft der Tiere.

Von **G. Wichmann,** Heilbronn a. N.

Angeregt durch die erstaunlichen Leistungen so mancher Tiere auf dem Gebiete der Gedankenarbeit, die in letzter Zeit bekannt geworden sind, beginnt man ganz allgemein mehr auf die Aeußerungen der Tiere zu achten und der Mensch fängt an, über das Tun des ihm unterstellten Geschöpfes nachzudenken, nicht alles Merkwürdige als Zufälligkeit aufzufassen oder nicht weiter zu beachten.

Der kluge „Hans", die Elberfelder Pferde, „Don", der sprechende Hund, sind bekannt und neuerdings wird auch schon von einem rechnenden Hunde berichtet. So mehren sich die Fälle, in denen nachgewiesenermaßen kluge Tiere im Privatbesitz stehen. In der Manege sind wir deren Auftreten gewohnt, nur scheinen wir uns bisher über die Ursache, welche diese Tiere zu solch außerordentlichen Leistungen im Zirkus befähigen, geirrt zu haben.

Es gibt so manches „Kunststückchen", die sogusagen zum Hausgebrauch des Hundes gehören und deren Vorführungen nichts Ungewohntes sind. Fragt man ihn: wie spricht der Hund? so bellt er; wo ist dein Herr? so springt er zu ihm und wedelt freudig mit dem Schwanze; wie heißt dein Herr? dann stößt er eigentümliche Laute aus, die man mit einiger Phantasie für eine Wiedergabe des Namens halten kann, zweifellos aber ist das ein Versuch des Hundes, den Namen seines Herrn, der ihm doch bekannt ist, zu nennen. Auch Hauff erzählt im Lichtenstein, daß die große Dogge des Herzogs Ulrich von Württemberg auf die Frage Georg von Sturmfeders, wie heißt dein Herr, du Ungetüm, ein furchtbares U ausgestoßen habe.

Einen Beweis dafür, daß die Hunde auch gleichzeitig mehrere Sprachen verstehen, glaubt man in dem Goldlande Klondike in Nordamerika gefunden zu haben. Die Hundegespanne wurden dort anfangs durch Kanadier, dann Franzosen und später durch Engländer, Deutsche, Russen und Indier geführt, von denen jede Nation natürlich in ihrer Sprache den Hunden Befehle gab. Aber niemals irrten sich die Hunde in der Ausführung des gegebenen Auftrags. Nordenskjöld und Peary haben dieselben Bemerkungen bei ihren Nordpolreisen gemacht und neuerdings ebenso Mikkelsen. Ihre Eskimohunde verstanden sehr bald in gleicher Weise Schwedisch, Englisch wie das ihnen vertraute Grönländisch.

Ueberhaupt werden über das Sprachverständnis der Tiere gerade in jüngster Zeit verschiedene interessante Einzelheiten berichtet. Ein Dobermannpinscher wurde aus einem deutschen Zwinger nach Paris gesandt. Von dem Augenblick an, wo der Hund mit der französischen Bahn befördert wurde und nur noch französische Laute hörte, zeigte er ein gedrücktes Wesen, verweigerte die Annahme von Futter und machte den Eindruck eines erkrankten Tieres. Dies blieb auch nach der Ankunft in Paris so. Da betrat eines Tages ein deutsch sprechender Herr das Haus. Wie der Hund die bekannte Sprache hörte, wurde er fast närrisch vor Freude, bestürmte den Fremden mit Liebenswürdigkeiten und war nicht zu beruhigen. Von diesem Augenblick nahm der Hund auch wieder Futter an.

Aehnliches kann man bei den Pferden beobachten. Ein Mannheimer berichtet darüber: Ich habe oft bemerkt, daß Vollblüter, die aus England oder Frankreich importiert wurden, mit einer gewissen Freude diejenigen Stallente begrüßten, die englisch oder französisch sprachen. Sie spitzten die Ohren und wieherten leise, auch war die Freßlust bedeutend erhöht, wenn ein „Landsmann" das Futter brachte.

Bei Hunden, welche im Kreise der Familie leben, ist es gar nicht nötig, daß man mit ihnen spricht, wenn man verstanden sein will. Ein Jagdhund weiß es sofort, wenn sein Herr sich zur Jagd vorbereitet. Er hat bemerkt, daß man die Flinte reinigt, die Jagdtasche holt, Patronen zu sich steckt und er ist schon längst auf den Beinen, bevor man ihn ruft. Ein Hausbund merkt, wenn man die Leine in die Hand nimmt, daß man mit ihm spazieren gehen will, und er bezeugt seine Freude darüber durch leichtes Kläffen. Wenn die Dame Hut und Mantel anlegt, bewegt sich ihr Hund aufgeregt um sie herum, um zu zeigen, daß er mit ihr gehen möchte; dagegen rührt er sich nicht, wenn er bemerkt, daß die Frau den Regenschirm mitnimmt, weil er recht gut weiß, daß er bei Regenwetter nicht mitgehen darf.

Ich selbst besaß einen kurzhaarigen deutschen Vorstehhund „Hektor", der sehr wohl unterscheiden konnte, ob ich im Werktagskostüm in den Garten ging oder zum Ausgehen gerüstet erschien. Wollte ich vorgehen, so hieß es scharf aufpassen, denn während „Hektor" sich im Gestern ßall nicht rührte, benutzte er nun die erste Gelegenheit, um zu entwischen und mich auf der Straße schwanzwedelnd zu erwarten und höchst unglücklich war er dann, wenn ich ihn vor der Stadt wieder heimschickte, ein Befehl, dem er stets gehorsam folgte. Derselbe „Hektor" erstieg jede Leiter, kletterte leider aber auch in Hecken und plünderte dort die Vogelnester. Diese Schlechtigkeit war ihm nicht abzugewöhnen, er mußte deshalb, ebenso wie unsere Katzen, während der Brutzeit der Vögel an der Kette liegen. Während dieser Schmerzensszeit fand sich dann die ganze Familie nach dem Mittagessen bei den Gefangenen ein und jeder brachte irgendeinen Leckerbissen. Davon wollten die Hühner aber auch ihr Teil. Besonders gierig war eine große Spanierin und siehe da, eines Tages fing das Tier die hingeworfenen Brocken genau so elegant mit dem Schnabel auf, wie sie dies vom „Hektor" sah. Versuche, auch die Katzen zum Fangen von Leckerbissen zu bewegen, blieben erfolglos, dafür aber hatten wir in einem Sommer einen jungen Italienerhahn, einen rebhuhnfarbenen, der stets während der Tischzeit vor dem Fenster des Eßzimmers erschien und auf Befehl fräßte, worauf er dann zur Belohnung ein Brödchen Fleisch erhielt.

Eine neue Verühmtheit auf diesem Gebiet ist der Hund „Rolf" der Frau Rechtsanwalt Dr. Möckel in Mannheim, ein Airedale-Terrier. Seine merkwürdigen Anlagen wurden durch einen Zufall entdeckt. Frau Dr. Möckel erzählt darüber: Das kleine Töchterchen des Hauses machte Schularbeiten und sollte 2 + 2 zusammenzählen. Das Kind war zerstreut und gab unrichtige Antworten. Als es dann Strafe bekam, machte „Rolf", der dabei war, ein so auffallend trauriges Gesicht, daß Frau Möckel sich unwillkürlich bewogen fühlte, zu fragen: „Ja, Rolf, weißt denn du es?" worauf der Hund durch Pfotenschläge das richtige Resultat angab. Man kann sich das grenzenlose Erstaunen seiner Herrin denken und nun begann ein systematischer Unterricht des Hundes, der zu dem wunderbaren Resultat führte, daß er jetzt schwierige Rechenaufgaben zu lösen vermag und auf an ihn gestellte Fragen richtige Antworten geben kann. Er antwortet durch Pfotenschläge, indem z. B. „ja" durch zwei-, „nein" durch dreimaliges Bewegen der Pfote angezeigt wird. Auch das Kätzchen der Frau Dr. Möckel genießt jetzt Unterricht und beginnt ebenso merkwürdige Lernfähigkeit zu zeigen.

Die Merkwürdigkeiten, welche in letzter Zeit von obengenannten „Rolf" erzählt werden, sind so seltener Art, daß eines hier doch noch erwähnt werden soll. Voraussgeschickt sei, daß „Rolf" von den Herren Professoren Ziegler-Stuttgart, Sarasin-Basel und Krämer-Hohenheim, denselben Herren, die auch in der Elberfelder Pferdefrage sestsstellend tätig waren, gründlich geprüft worden ist, und daß festgestellt wurde, daß die Leistungen „Rolfs" noch über jene der Elberfelder Pferde hinausgehen. Kürzlich wurde „Rolf" auch von dem Ornithologen Pfarrer Schuster besucht, der folgendes erzählt: „Rolf" hat einmal eine Aeußerung getan, die jeden, der davon hört, nachdenklich stimmen kann. Ich erzähle die Sache so schlicht und einfach, als sie mir selbst im Hause Möckel erzählt wurde. Sie ist mir selbst ein Rätsel. War es gelegentlich eines hochnotpeinlichen Gerichts, das „Rolf" vor drei geistlichen Herren der Mannheimer katholischen Stadtgeistlichkeit durchmachen mußte, oder bei seiner Prüfung durch den Chef des Mannheimer Krankenhauses, kurz, bei einer solchen Gelegenheit fragte mal ein Herr: „Wo kommt „Rolf" hin, wenn er tot ist?" „Rolf": „Zur Ursl." Die Anwesenden verstanden das nicht, vielleicht war es Auffrischung einer Erinnerung an das Kasperletheater, wo er schon manche Kreatur vom Teufel (den er „swarz bod" nennt) hatte abholen sehen. Kurz und gut, bei einer anderen Gelegenheit wurde er gefragt: „Wo sind die armen toten Meertiere?" Wieder sagt er: „Bei Ursl." Schließlich ein andermal fragt man ihn: „Was ist denn ein Tier?" Die merkwürdige Antwort erfolgt: „Teil von Ursl." Nun war man der Sache auf der Spur. Er meinte Urseele. Gleich darauf die Frage: „Was ist denn der Mensch?" — „Auch Teil." — „Was, Teil? Teil wovon?" — „Von Ursl." — Mehr hat in diesem Betreff „Rolf" nicht geäußert. Das Wort „Urseele" hat die Familie, welche den Hund besitzt, früher weder gekannt noch gebraucht.

Daß die Tiere Erinnerungsvermögen haben, ist ganz zweifellos, wohl jeder Tierhalter ist in der Lage, über Fälle, die dies beweisen können, zu berichten. Sie ziehen aus ihren Erlebnissen Schlüsse und richten ihr Verhalten darnach ein: Ein Hund, der Strafe dafür empfangen hat, daß er auf dem Sofa sein Schläfchen macht, wird trotzdem den geliebten Sofaplatz wieder aufsuchen, wenn er sich unbeobachtet glaubt; sobald er aber nahende Schritte hört, springt er schleunigst herunter und weiß in der Regel durch völliges Harmloserscheinen den Eintretenden zu täuschen. Daraus folgt, daß das Tier das Bewußtsein davon hat, was ihm erlaubt ist und was nicht. Das Bewußtsein von gut und böse allerdings, das den Menschen vom Tier unterscheidet, ist natürlich etwas anderes.

Der Pudel eines Bekannten bekam öfters einen Zehner, mit dem er dann zum benachbarten Metzger lief, das Zehnpfennigstück auf den Ladentisch legte und eine Wurst dafür in Empfang nahm. Eines Tages kam der Metzger ganz entrüstet und erzählte, der Hund habe ihm um eine Wurst gebracht. Der Pudel sei in den Laden gekommen und habe getan, als lege er, wie gewöhnlich, das Geldstück mit der Schnauze auf den Tisch, sowie er aber seine Wurst empfangen hatte, sei er mit der größten Eile davon gerannt und er, der Metzger, habe vergebens nach dem Gelde gesucht. Es wurde dann festgestellt, daß „Karo" von niemandem Geld erhalten hatte, daß er also in bewußter Absicht den Metzger betrog.

Der Dekan L. kaufte aus Mitleid einem Nachbarpfarrer seinen Schnauzer ab. Einige Zeit nachher sagte einmal ein Eisenbahnschaffner, der den Hund kannte, daß er ihn öfters gesehen habe, wie er in den Zug nach dem Wohnort seines früheren Herrn eingestiegen sei und zwar immer in den richtigen von drei Zügen, um in seine frühere Heimat zu folgen und dann zu Fuß nach L. zurückzukehren. Als der Hund älter geworden und nicht mehr so tüchtig im Rattenfangen war wie früher, sagte der Dekan einmal zu seiner Frau, er werde den Hund bald wegtun, da er nicht mehr rüstig genug sei. Bald darauf legte der Hund eine tote Ratte seinem Herrn vor die Tür des Studierzimmers.

Was ist denn das anderes als Denken?

Daß Hunde auch sehr wohl verstehen, das Eigentum ihres Herrn zu schützen, ist bekannt. Ueber die Tätigkeit des Schäferhundes wundert sich niemand, man hält seine Leistungen für selbstverständlich. Wie die Schafherde hält er aber auch die Rinderherde in Raison und weiß sich selbst bei dem kräftigsten Stier in Respekt zu setzen.

Ein tüchtiger Hund, dem die Bewachung eines Festes anvertraut ist, läßt auch niemanden in dasselbe eindringen, sei es Schaf oder Rind oder Pferd. „Sie können", sagte ein Gutspächter zu einem durchreisenden Jäger, „jederzeit einen Versuch über den Scharfsinn meines Hundes machen." Das Tier lag ausgestreckt im Zimmer und hatte den Kopf zwischen seine Vorderpfote gedrückt; es schien zu schlafen. Ganz leichthin sagte nun der Pächter: „Ich glaube, daß unsere Kuh in das Feld eingedringen ist." Sofort war der Hund auf den Füßen, schwang sich auf das Fenster und sprang auf eine kleine Terrasse, von wo aus er das Feld übersehen konnte. Da er die Kuh nicht bemerkte, lief er in den Stall hinunter, wo sie eingestellt war, und, nachdem er sie dort ruhig hatte stehen sehen, kehrte er wieder ins Zimmer zurück. Nach einigen Minuten wiederholte der Pächter in demselben ruhigen Tone: „Die Kuh ist immer noch im Felde." Sofort erfolgte ein neuerliches Aufspringen des Hundes, ein Nachsehen im Stalle und die Rückkehr ins Zimmer. Auf die nächste Wiederholung der obigen Bemerkung hob der Hund lediglich den Kopf, wedelte mit dem Schwanze, blieb aber liegen.

Wer sich ernstlich mit seinen Tieren befaßt, wird bald inne, daß mehr in ihnen lebt, wie wir zu suchen gewohnt sind.

Die Industrie des Sauerkohls.

Die Entstehung des Sauerkohls beruht auf ähnlichen Vorgängen wie die der sauren Milch, und man könnte schon daraus den Schluß ziehen, daß der Sauerkohl ein besonders gesundes Nahrungs-

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:3:1-853235-19131025028/fragment/page=0001

mittel ist. Die Gärung gilt in den meisten Fällen als eine Verderbnis der Speisen, gleichviel ob sie durch Bakterien oder Pilze herbeigeführt wird. Es gibt aber wohltätige Ausnahmen, in denen solche Kleinwesen eine im Sinne des Menschen überaus nützliche Tätigkeit entfalten. Wird doch die saure Milch geradezu als das Nahrungsmittel geschätzt, durch dessen Bevorzugung man die Anwartschaft auf ein langes Leben erwirbt. Das kommt daher, weil das Ferment der Milchsäure sich im Darm des Menschen vermehren kann, ohne dessen Schleimhäute anzugreifen oder die Verdauung zu behindern. Es hat sogar im Gegenteil die Tugend, den Darm von einer schädlichen Flora zu reinigen.

Die Gärung des Sauerkrauts, wenn er gut zubereitet ist, nimmt einen Verlauf, der in jeder Hinsicht der Gärung der Milch entspricht. Auch der Kohl ist ein zuckerhaltiger Stoff, der sich zumal der Flüssigkeit durch einen außerordentlich hohen Wassergehalt nähert. Ein gewöhnlicher Weißkohl hat über 92, ein Savoyerkohl fast 90 v. H. Wasser. Die chemische Untersuchung der Stoffe, die nach völliger Entziehung des Wassers zurückbleiben, ergibt für den Weißkohl über 4 v. H. Zucker, 1,5 stickstoffhaltige Verbindungen, 1,2 Zellulose, 0,8 Mineralstoffe (Asche), 0,1 Fett. All diese Bestandteile sind im Savoyerkohl in noch größeren Mengen vorhanden, nämlich 4,7 Zucker, 2,9 stickstoffhaltige Verbindungen, 1,4 Mineralstoffe und 0,4 Fett. Nur die Zellulose hält sich auf der gleichen Höhe, was gewiß kein Fehler ist, da sie als unverdaulich gelten muß. Der Zuckergehalt von 4 bis 5 v. H. ist derselbe, wie er sich in der Milch findet.

Nun enthält auch der Kohl stets gewisse Keime, die nur auf günstige Umstände warten, um sich zu entwickeln und ihre Wirkung auszuüben. Sie sind schon vorhanden, wenn der Kohl noch im Boden wurzelt, zeigen ihre Lebenskraft aber erst, wenn durch die Zerschneidung der Blätter der Zellsaft heraustritt und außerdem eine geeignete Temperatur gegeben ist. Danach sollte man glauben, daß sich jeder Stoff in Sauerstoff verwandeln könnte. Das ist an sich auch der Fall, aber nicht jeder Kohl ist zur Bereitung von schmackhaftem Sauerkohl geeignet. Das liegt hauptsächlich daran, daß die verschiedenen Kohlarten, wie schon die chemischen Analysen gezeigt haben, nicht die gleiche Zusammensetzung aufweisen. Infolgedessen entsteht auch aus jeder Art des Kohls eine besondere Art des Sauerkohls. Der aus Weißkohl bereitete Sauerkohl enthält viel mehr Zucker als der des Savoyerkohls, dafür erheblich weniger stickstoffhaltige Verbindungen und Fettstoffe und ist auch weniger wasserreich. Dazu kommt, daß die Gärung nicht auf der Tätigkeit eines einzigen Lebewesens beruht, sondern auf verschiedenen Gattungen, die sich wiederum an eingelne bestimmte Kohlarten halten. Außer dem schon von Pasteur entdeckten Ferment, das ein längliches Stäbchen von etwa einem Tausendstel Millimeter Länge bildet, gibt es noch eine Anzahl anderer von verschiedenen Längen und Formen. Unter ihnen wird das von Conrad gefundene und nach diesem Forscher benannte, insbesondere als Bacterium brassicae acidae, also als das des Sauerkohls, bezeichnet. Sein Wachstum im Kohl ist von einer sehr lebhaften Gasentwicklung begleitet. Lange ehe man etwas von Bakterien wußte, hat sich für die Bereitung des Sauerkohls ein festes Rezept herausgebildet. Der Kohl wird von seinen grünen Teilen und Stielen befreit, in feine Streifen geschnitten und eingesalzen. Das Salz, das in einem Gewichtsverhältnis von 1—2 v. H. zugesetzt wird, dient vorzugsweise zur Wasserentziehung. Alle Behälter wurden früher Tonnen aus Eichenholz benutzt, jetzt mehr Bottiche aus Zement. Die Fässer werden mit einem durchlochten Deckel, die Bottiche mit Brettern zugedeckt, die mit großen Steinen beschwert werden. Die Temperatur in den Kellern, wo die Sauerkohlbereitung geschieht, darf nicht unter 18 oder 20 Gr. betragen. Das Salz zieht nun in Gemeinschaft mit dem starken Druck die Hälfte des Zellsaftes oder noch etwas mehr aus dem Kohl heraus, so daß die Flüssigkeit über die Bedeckung der Behälter austritt.

Fast gleichzeitig zeigt sich die Gasentwicklung, die je nach der Art des Kohls und der Fermente Wochen oder gar Monate lang dauern kann. Die Milchsäuregärung muß sofort eintreten. Läßt sie auf sich warten, so besteht die Gefahr, daß eine buttersaure Gärung erfolgt und das Erzeugnis verdirbt oder doch mehr oder weniger entwertet. Mit der milchsauren Gärung, die eben darin besteht, daß der Zuckergehalt allmählich in Milchsäure übergeführt wird, geht auch eine alkoholische Gärung Hand in Hand, die auf der Wirkung anderer Keime beruht. Beide Vorgänge behindern sich durchaus nicht, sondern unterstützen einander. Der Zucker, der von der milchsauren Gärung übrig gelassen wird, verschwindet durch die alkoholische unter Ausscheidung von Kohlensäure. Die Behälter erfordern aber eine dauernde Beaufsichtigung, damit nicht Pilze lästiglich eingreifen, namentlich das sogen. Oidium lactis. Um sich seiner zu erwehren, wird der Kohl zuvor gekocht. Dabei werden freilich auch die Keime der erwünschten Gärungen vernichtet, aber man kann sie nachträglich in Reinkulturen wieder zusetzen. Immerhin hat dies Verfahren gewisse Nachteile, da ein zuvor gekochter Sauerkohl etwas an Geschmack verliert. Es ist also besser, ihn roh einzulegen und durch andere Mittel vor Pilzen zu schützen. Der Kohl wird sehr stark gepreßt, weil sich die Fermente nur unter Abschluß der Luft mitentwickeln.

Landwirtschaft.

[] **Ein Mahnruf an den Bauernstand lautet:** „Berachtet nicht die Wissenschaft, trinkt vielmehr aus ihrem reich fließenden Born und verschafft vor allem Euren Söhnen eine wissenschaftliche, theoretische Ausbildung."

[] **Sehr empfehlenswert ist es,** besonders in Jahrgängen, in denen infolge ungünstiger Witterungsverhältnisse ein starkes Faulen der Kartoffeln zu gewärtigen ist, durch einen Luftkanal am Grunde der Miete für eine Durchlüftung derselben Sorge zu tragen. Man stellt sich letzteren leicht in der Weise her, daß man etwa 30 Zentimeter lange Lattenstücke in Form eines Dreiecks zusammennagelt, worauf man je zwei solcher Dreiecke durch ungefähr 2 Meter lange Latten, die auf zwei Seiten derselben aufgenagelt werden, verbindet; natürlich müssen die Latten so dicht stehen, daß keine Kartoffeln hindurch fallen können, und kann man überhaupt auch durchlöcherte Bretter nehmen. Man erhält auf diese Weise Luftkanäle, die man dann in entsprechender Anzahl, je nach der Länge der Miete, in der mittleren Längslinie auf der Erde aneinanderreiht. Während dann später die Miete gedeckt wird, bleiben die beiden Enden der Luftkanäle nach offen, damit die Luft ungehindert durchstreichen kann; auch naß eingebrachte Kartoffeln trocknen auf diese Weise rasch ab und halten sich gut. Bei Eintritt strengen Frostes werden die Luftkanäle geschlossen.

[] **Kartoffelkraut ist ein vorzüglicher Wiesendünger,** da es ziemlich viel Kali enthält. Breitet man es im Herbst auf die Wiesen, so wird das Kali durch den Schnee und die anderen Niederschläge ausgelaugt und kommt auf diese Weise der Wiese zugute. Ferner schützt es die Wurzeln der Wiesengräser gegen die Winterkälte und verhindert ein Ausfrieren des Bodens. Das ausgelaugte Kraut kann im Frühjahre, wenn das Gras zu sprossen beginnt, zusammengerecht werden und gibt noch ein gutes Material für den Komposthaufen.

[] **Zur Behandlung des Tabaks im Trockenschuppen.** Infolge der in letzter Zeit sich wiederholenden starken Regenperioden, abwechselnd mit wärmeren Tagen, wird, wo der Hang zu dicht ist, gar zu häufig Fäulnis oder Dachbrand insbesondere bei jenen Blättern beobachtet, die bei feuchtem Wetter geerntet und aufgehängt wurden. Zur Rettung der Ernte suche man überall da, wo die Tabakschnüre zu dicht hängen, diese weiter auseinander zu hängen und versäume nicht, an trockenen Tagen den sogen. Hang gut zu lüften. Diese Arbeit ist zurzeit für die Tabakpflanzer sehr dringlich und lohnend; denn es handelt sich hier in manchen Fällen um die Erhaltung der ganzen Tabakernte.

[] **Schädliches Futter.** Zu den unter Umständen sehr schädlichen Futtermitteln gehört zunächst verschimmeltes Heu. Allerdings verhalten sich die Tiere gegenüber dem verschimmelten Heu sehr verschieden. Ochsen vertragen dasselbe viel besser als Kühe, Kälber oder gar Pferde, zu deren Ernährung befallenes Heu streng auszuschließen ist. Am besten ist es natürlich, wenn man überhaupt kein verschimmeltes Heu verfüttert; ist man aber dazu gezwungen, so ist es das sicherste, es lang zu schneiden und dann zu dämpfen.

Haus- und Zimmergarten.

** **Woher sollen wir unsere Bäume für die Herbstpflanzung beziehen?** In diesem Punkte kann nicht genug vor unlauteren Quellen, insbesondere vor herumziehenden Hausierern gewarnt werden, so bequem es immer erscheinen mag, die Bäume gerade zur Bedarfszeit und noch dazu für einen Spottpreis in das Haus getragen zu bekommen. Wer reell bedient sein will, der wende sich beizeiten an nur reelle Baumschulenbesitzer. Die Preisdifferenz kann hierbei gar nicht in Betracht kommen, wenn wir uns für die Zukunft bittere Enttäuschungen ersparen wollen. Ein reelles Geschäft kann durch die höheren Kosten, welche rationeller Betrieb, geschultes Personal usw. erfordern, die gezogenen Bäume nicht zu Schleuderpreisen verkaufen; zur allgemeinen Hebung des Obstbaues, wie auch im allgemeinen Interesse jedes einzelnen Privatmannes ist es aber von Wichtigkeit, daß nicht wie in früheren Jahren „lauer und faul" durcheinander gepflanzt wird, sondern daß nur wirklich wertvolle Sorten verbreitet und verkauft werden. Auch gibt es ja größere Baumschulen genug, um den Bedarf an Obstbäumen reichlich decken zu können, so daß jeder Gartenbesitzer, wenn er auch nicht in seiner unmittelbaren Nachbarschaft eine solche findet, die kleine Mühe nicht scheuen sollte, nach einem Katalog an eine renommierte Baumschule zu schreiben.

** **Folgende Gemüse eignen sich zum Herbstanbau:** Früher englischer Glaskohlrabi, mittelfrüher Glaskohlrabi, Ulmer Frühwirsing, frühes und mittelfrühes Weißkraut, Rotkraut, weißes Spitzenkraut, früher Blumenkohl, Knollensellerie und Winterkopfsalat. Zur Aussaat dieser Pflanzen wählt man halbschattige Gartenbeete, im Schutze einer Mauer; ganz schattige und ganz sonnige Lagen sind strenge zu vermeiden. Der Schnee schmilzt auf den zu sonnig gelegenen Beeten früher und schneller hinweg, die Oberfläche friert viel rascher auf, die jungen Pflänzchen werden dadurch gehoben, die Wurzeln sehr häufig abgerissen, der Boden aber infolgedessen derartig gelockert, daß die zarten Pflänzlinge sicheren Schaden leiden. Schattig gelegene Beete dagegen haben den Nachteil, daß sie zu spät im Frühjahr auftauen und daß unter Umständen die Kälte zu tief eindringt; in beiden Fällen ist ein Schaden aber unausbleiblich. Die Saat wird in der Regel Mitte September dünn ausgeführt; je dünner gesäet wird, desto besser kommen die Pflänzen durch den Winter. Wenn die Saat zu dicht aufgegangen ist, dann verzieht man die Pflänzen auf 5—6 Zentimeter Entfernung; die ausgezogenen Pflänzlinge werden auf ein Beet in gleicher Lage versetzt. Die Saat muß fleißig begossen werden! häufige Düngergüsse, nicht zu kräftig angewendet, wirken ausgezeichnet.

** **Die Schönheit eines Gummibaumes** wird meist darin gesunden, daß die Pflanze von unten bis oben mit gesunden, großen Blättern besetzt ist. Sind die unteren Blätter abgefallen, oder ist die Spitze ausgestorben und zeigen sich Seitenäste, dann ist die Pflanze nie mehr zu diesem Ideal zurückzubringen. Es wird sich daher empfehlen, ein hübsches Kronenbäumchen zu ziehen. Man schneide den etwas kranken Kopf ab, unterdrücke alle Seitenäste bis auf den oberen und versetze nunmehr die Pflanze. Die sich bildenden Blätter an den Seitenästen bleiben wohl kleiner, als vorher die Stammblätter waren, sie ersetzen aber durch ihre Menge die mangelnde Größe, nach einigen Jahren können auch die Seitenäste wieder zurückgeschnitten werden, um auch diese zu Seitentrieben zu zwingen, damit die Krone dichter und gleichförmiger werde. Die Manipulation wird im März oder April vorgenommen.

** **Reseda im Winter im Zimmer.** Die Hauptsache ist zu dieser Zeit ein heller Standort, also am Fenster oder doch recht nahe an diesem. Allzuviel Wärme ist nicht nötig; es schadet zu warme Ofenwärme sogar, ein kalter Standort ist jedoch ebenso nachteilig. Es ist darum nicht immer so leicht, Reseda im Winter zu haben, so wenigstens während der kältesten Zeit; kommt aber die Sonne erst wieder höher, so geht es viel leichter, nur die Nächte über, wenn die Fenster noch gefrieren, muß man vorsichtig sein und die Reisedastöcke vom Fenster hinwegtegen.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Milch tuberkulöser Kühe.** Kühe, welche tuberkelbazillenhaltige Milch ausscheiden, können in so geringem Grade von Tuberkulose befallen sein, daß die Krankheit nur durch die Tuberkulinreaktion nachgewiesen werden kann. Die Milch sämtlicher auf Tuberkulin reagierender Kühe muß als verdächtig angesehen und vor ihrer Verwendung sterilisiert werden. Noch besser wäre es, wenn tuberkulöse Kühe überhaupt von der Verwendung für milchwirtschaftliche Zwecke ausgeschlossen würden.

†† **Rinder mit drei Hörnern.** Das Vorhandensein einer Rasse von Hausrindern mit drei Hörnern, des „Bos triceros", das vor einiger Zeit in Senegambien festgestellt wurde, wird von den französischen Gelehrten Th. Monod und G. Mouffa im Bulletin der Societé nationale d'acclimation einer näheren Prüfung unterzogen, wobei das Phänomen eine natürliche Aufklärung findet. Diese dreifach gehörnten Tiere bilden durchaus keine besondere Rasse, denn man findet derartige Exemplare unter allen Rinderarten Senegambiens. Das dritte, auf der Nase befindliche Horn ist ganz einfach eine Anomalie, die durch eine Schutzimpfung gegen die Lungenentzündung hervorgerufen wird. Die Eingeborenen impfen nämlich ihre Rinder, indem sie unter die Stirnhaut und zwar in die Knochenhaut Teilchen einer von der Krankheit befallenen Lunge einführen; es entsteht daraufhin eine Deformierung des Knochens, die häufig eine sehr beträchtliche Erhöhung zur Folge hat. Die Schwellung überzieht sich mit einer Hornhaut, und so entsteht das merkwürdige Rind mit den drei Hörnern.

†† **Strenge Reinlichkeit** ist in den Ueberwinterungslokalen noch mehr als im Sommer geboten, da sich die Hühner mehr in ersteren aufhalten, dieselben stärker verunreinigen und sich dadurch die Luft noch mehr verschlechtert. Fleißiges Reinigen, Aufstreuen von Sand oder Sägespänen oder Torf ist notwendig geboten, sowie das Aufstellen von Behältern mit feinem Sande oder trockener Erde zum Baden der Hühner. Vor den Fenstern kann man im Herbst frischen Sand auffahren lassen, um ihnen bei nassem Wetter trockene Tummelplätze zu schaffen. Sind ihnen im Winter Düngergruben zugänglich, so ist dies um so besser.

†† **Allzuviel ist ungesund.** Es kann nicht dringend genug vor zu reichlichen Salzgaben an die Hühner gewarnt werden; es ist genug, wenn man den Hühnern über die Kartoffeln, Speisereste oder Fleischkuchen so viel Salz streut, wie für die menschliche Gesundheit ausreichend und zuträglich ist. Erhalten sie mehr, so muß man befürchten, daß insbesondere die Legehennen davon erkranken. Die am häufigsten durch zu reichliche Salzgaben hervorgerufene Krankheit ist die Legenot.

Bienenwirtschaft.

? **Zuckerfütterung.** Eine irrige Meinung besteht noch häufig über die Zuckerfütterung. Wenn ein Imker Honig verkauft, so hört man urteilen, der hat auch Zucker genug gefüttert. Es mag auch solche Imker geben, die füttern und ernten zu gleicher Zeit. Die Ernte muß im Juli beendet sein. Durch Schleudern werden die Vorräte gewonnen bis auf 5—8 Pfund. Vom 20. August an wird der Wintervorrat durch gekochten Zucker (2 Teile Zucker, ein Teil Wasser) ergänzt bis auf 20—25 Pfund. Die Fütterung muß bis Mitte September beendet sein. Nur ausnahmsweise ist auch eine spätere Fütterung nicht nachteilig. Die Ergänzung des Wintervorrats durch Zucker ist bedeutend billiger wie die Belassung von Honig für den Zeitraum. Wenn man den Stöcken einige Pfund Honig beläßt, wie oben angegeben, so ist auch die Verwendung des Zuckers nicht nachteilig für ein gutes Gedeihen des Stockes.

O. Wartenberg.

? **Wasserbedürfnis der Bienen.** Das meiste Wasser brauchen die Bienen zur Zeit der Brutpflege. Sie legen hiervon aber keinen Vorrat an, sondern tragen es nach Bedürfnis ein. Auch im Winter können sie dasselbe nicht ganz entbehren. Da sie jedoch zu dieser Zeit nur selten ausfliegen können, müssen ihnen Wasserquellen im Stocke zur Verfügung stehen. Diese bestehen zum Teil in den Niederschlägen, welche sich zur kalten Jahreszeit an Stirnwand und Decke der Wohnung bilden. Sehr viel von der notwendigen Feuchtigkeit ist im eingetragenen Sommerhonig enthalten. Wenn die Bienen aber auf Frühhonig sitzen, der sehr leicht kandiert, oder auf dem zähen Heide- oder Blatthonig, genügen ihnen diese Niederschläge nicht, es bedarf dann leicht Durstnot aus, die oft in kurzer Zeit den Untergang des Volkes herbeiführt. Nichts ist aber leichter, als dieser gefährlichen Durstnot vorzubeugen. Verfasser erreicht dies dadurch, daß er jedem Volke im Herbst 2—3 Flaschen Zuckerlösung (auf 2 Pfund Zucker ¾ Liter Wasser) gibt. Sollte ein Volk auch genügend Honig zur Ueberwinterung haben, so entnehme man ihm lieber zwei mittlere Honigwaben der oberen Etage, stelle dafür leere Waben ein und füttere dann das genannte Quantum an einem oder zwei Abenden.

? **Beste und billigste Art der Aufbewahrung leerer, ausgebauter Waben.** Bei der Einwinterung — die übrigens nicht erst vorgenommen werden soll, wenn die Kälte im Anzug ist — werden durch die Verkleinerung des Innenraumes der Stöcke immer eine Anzahl leerer Waben aus dem Kasten entfernt. Diese sollen für das kommende Frühjahr aufbewahrt werden, da sie hier gute Dienste leisten. Die zweckmäßigste Art der Aufbewahrung der leeren Waben ist die, daß man sich ein Gestell aus leichten Latten macht, in dem man die Waben frei in entsprechenden Zwischenräumen aufhängt, so daß die Luft zwischen jeder einzelnen Wabe durchstreichen kann. Hier gibt es kein Versteck für die Motte, die so oft im Wabenschrank ihr Vernichtungswerk treibt, denn die Zugluft ist ihr sehr zuwider. Wer an der Richtigkeit dieser Beobachtung zweifelt, der probiere!

Forstwirtschaft, Jagd, Hundezucht.

†* **Bergrastes Land zu behandeln.** Bergrastes oder vergrastes Land wird am besten tief rajolt, dabei sind alle Quackenwurzeln sorgfältig auszuziehen. Den oberen Spatenstich lasse man im Winter rauh liegen, damit die Erde durch Frost, Luft, Regen und Schnee durchdrungen werde. Das Hacken und Rechen wird erst im Frühjahr kurz vor Bestellung vorgenommen.

†* **Einiges zur Behandlung der Vorwüchse.** Unter den Vorwüchsen versteht man junge Pflanzen, welche bei Stellung des Samenschlages oder bei Ausführung einer Pflanzung bereits vorhanden sind, vielleicht aber derselben Holzart angehören, aus welcher der künftige Bestand in der Hauptsache gebildet werden soll. Stehen diese Vorwüchse in abgerundeten Gruppen (Horsten), wie sich solche dort zu bilden pflegen, wo größere Lücken im alten Bestand vorhanden sind, so haben diese Horste nicht selten die Form, daß die Pflanzen in der Mitte am höchsten sind und nach auswärts immer kleiner werden; in diesem Falle können die Horste stets in den jungen Bestand einwachsen. Stehen aber die Vorwüchse einzeln und sind sie von einer stark beschatteten Holzart gebildet, so sind sie entweder aufzupasten und später zu entfernen, oder aber von Anfang an auf Kniehöhe zu entgipfeln und nach einigen Jahren noch einmal einzukürzen; dabei ist es zweckmäßig, denselben die unteren Aeste durchaus zu belassen und damit die wohltätige Beschattung, welche sie dem Boden bisher gewährt haben, in mäßigem Grade zu erhalten. Die Entgipfelung erscheint allerdings vielen als eine schwere Mißhandlung, allein sie verwächst sich oft in wenigen Jahren so daß man die Abhiebstelle nur mit Mühe auffinden kann.

†* **Unter den verschiedenen Arten der Holzfällung** ist diejenige mittels Säge und Axt die am weitesten verdreitetste; sie verdient auch insofern besondere Beachtung, als sie wenig Späne liefert, und da die Richtung des Falles genau zu bestimmen ist, sowohl der zu fällende Stamm als der überhaubende Schutzbestand und der etwa vorhandene Nachwuchs dabei nach Möglichkeit geschont werden kann. Das Umschroten mit der Axt allein ist ein viel gröberes Verfahren, bei welchem alle diese Vorteile nicht im gleichen Grade zu erreichen sind, insbesondere aber von dem wertvollsten Teil des Stammes ziemlich viel in die Späne gehauen werden muß. Die Baumrodung dagegen hat wieder ihre besonderen Vorzüge, namentlich wenn von Verjüngung beabsichtigt ist, das Stockholz zu nutzen, da dasselbe beim Umgraben des ganzen Baumes infolge der Benützung von dessen vollem Gewicht und ganzer Länge viel leichter als für sich allein gewonnen werden kann; außerdem fällt ein solcher Stamm, da die Wurzeln ihn teilweise noch festhalten, viel langsamer zu Boden, er beschädigt den Nachwuchs weniger, bricht auch nicht leicht ab.

†* **Wildwechsel.** Es darf als sicher angenommen werden, daß das Rotwild stets danach strebt, seinen Futterplatz, sowie sein gewohntes Bett auf dem kürzesten Wege unter Berücksichtigung gehöriger Deckung zu erreichen. Deshalb sprich der Jäger von alten, bekannten Wildwechsel, die viele Jahre konstant sind, und die sich nur alsdann ändern, wenn die Forstorte, durch die sie ziehen, erhebliche Holzbestandesveränderungen erfahren haben.

†* **Beim Husten der Hunde,** welcher durch Erkältung entstanden ist und wobei die Tiere lang und kräftig husten, gebe man warmes Futter und zugfrei gelegene warme Lagerstätte. Innerlich gebe man ein aus 100 Gramm Süßholzsaft und 5,0 Gramm salzsaurem Ammonium bestehendes Elexir. Eine täglich viermalige Gabe von einem Eßlöffel für mittelgroße Hunde genügt.

Gesundheitspflege.

Die Wirkung der Seife auf die Haut.

Jede Seife ist in ihrer chemischen Zusammensetzung alkalisch, und darauf beruht die von ihr gewünschte Wirkung, da alkalische Stoffe das Fett auflösen. Der Staub und Schmutz, der sich unvermeidlich auf die Haut, namentlich der unbedeckten Körperteile niederschlägt, haftet an ihr durch seine Vereinigung mit den fettigen Ausscheidungen der Haut und ist daher nur zu beseitigen, wenn diese mit entfernt werden. Es ist nicht zu vermeiden, daß die Haut selbst dadurch angegriffen wird, aber ihre Empfindlichkeit ist bei den Menschen sehr verschieden. Manche Leute vertragen in dieser Hinsicht so viel, daß es für sie fast gleichgültig ist, welcher Art von Seife sie sich bedienen, während andere in diesem Punkt sehr vorsichtig sein müssen. Die feineren Seifen zeichnen sich, abgesehen von der sorgfältigen Auswahl der Rohstoffe und ihrer Verarbeitung, meist durch einen höheren Fettgehalt aus, der die Haut schützen soll.

Dennoch ist die chemische Zusammensetzung auch der neuen Toilettenseifen nach ihrem Gehalt sowohl an Alkalien als an mineralischer Asche stets derart, daß ein gewisser Reiz auch auf die gesunde Haut nicht ausbleiben kann. Er äußert sich einmal in einer vermehrten Ausscheidung der Talg- und Schweißdrüsen, und ferner in einer Auflösung der Schutzzellen der Oberhaut. Bei einer kranken Beschaffenheit der Haut oder bei alten Leuten, tritt dieser Einfluß begreiflicherweise am stärksten hervor. Außerdem kommt es jedoch sehr auf die Herstellung der Seife an. Das Baumwollsamenöl und die ranzigen Fette, die für billige Seifen verwandt werden, sind am schädlichsten. Nach den Forschungen von Dr. Gardiner im Laboratorium des Aerztekollegiums in Edinburg ist Seife aus Castoröl die mildeste für die Haut, aber sie hat den Nachteil, zu leicht löslich und daher sehr unsparsam im Gebrauch zu sein. Kokosnußöl wirkt stark duftreizend, weniger wiederum Seife aus Palmöl oder Talgseife. Früher wurden Talg und auch Olivenöl mehr zur Seifenbereitung benutzt, und ihr Ersatz durch Kokosnußöl und Baumwollsamenöl gibt also die Erklärung dafür, daß die gewöhnlichen Hausseifen heute die Haut mehr anzugreifen pflegen als früher, übrigens auch die Wäsche. Der Bedarf ist aber so gestiegen, daß die Seifenindustrie auf die Heranziehung solcher Fettstoffe aus dem Pflanzenreich angewiesen ist.

Kinderpflege und -Erziehung.

Erste Seelenregungen kleiner Kinder.

Mit immer neuem Entzücken begrüßen wir jeden jungen Lenz. Wir freuen uns, wie draußen alles wächst und wird, wie Wiesen und Weiden mit zartgrünem Schimmer sich überziehen, wie das erste junge Laub goldgrün in den Strahlen der Sonne leuchtet, wie erste zarte Blüten sich zaghaft dem Licht erschließen. Nicht anders ists im ersten Frühling des Menschenlebens. Wie aus langem Schlaf erwacht das Neugeborene zum Leben und im Sonnenschein der mütterlichen Liebe wächst es heran wie eine feine, wunderbare Blume, die mit jedem Morgen einen neuen, angebrochenen Reiz enthüllt. Glücklich verfolgt die junge Mutter jede zarte Seelenregung ihres Lieblings und mit forschendem Auge betrachtet sie, was die Mienen des kleinen Gesichts verraten. Das ist zwar nicht sehr viel in den ersten Lebenstagen und -wochen, aber für eine wirkliche Mutter bedeutet's eben den Inbegriff aller Seligkeit und allen Glückes. Mit welcher Sehnsucht wartet sie auf das erste Lächeln, auf den ersten Strahl des Verständnisses in den großen Augen? Der Gesichtssinn ist nun freilich nicht das erste, was sich beim Kinde entwickelt. Zuerst kommen, so wenig poetisch das einem auch erscheinen mag, der Geschmack und der Geruch. Sie sind da, sobald eben das Kind da ist; sie werden sozusagen mit ihm geboren.

Daß auch beim kleinsten Kinde schon der Geschmacksinn seine Schulbigkeit tut, das kann man gar leicht feststellen, wenn man seine Lipperränder mit irgend einer sauerlichen oder bitteren Substanz in Berührung bringt. Eine nicht mißzuverstehende Grimasse wird ganz deutlich die Abneigung des kleinen Wesens gegen den bitteren oder sauren Stoff zum Ausdruck bringen. Je älter der Säugling wird, desto ausdrucksvoller wird dabei sein Mienenspiel. Bald merkt er, wenn man ihm irgendeine neue Speise reicht. Schmeckt sie ihm, so gibt er das sehr bald zu verstehen. Behagt sie aber dem kleinen Gaumen nicht, so weiß er auch das deutlich zu machen. Aehnlich ist es mit dem Geruchssinn und mit dem Gefühl, in grobem Sinne natürlich. Zuerst kann das Kind Geschmack und Geruch im Anfang noch nicht unterscheiden, so steckt es beispielsweise Blumen in den Mund, statt daran zu riechen, aber es reagiert doch auch auf Gerüche. Dann pflegt sich das Gehör zu entwickeln. In den ersten Lebenswochen scheint jedes Kind schwerhörig zu sein, aber allmählich lernt es, die Laute in sich aufzunehmen und sogar zu unterscheiden. Welche Freude, wenn es zuerst den Schritt der Mutter erkennt. Wie reizend ist es auch, wenn ein Kind weiß, daß es selbst Laute bilden kann. Dann macht es ihm gar bald Spaß, die eigene kleine Stimme zu hören. Es kann sich dabei ganz wunderhübsch unterhalten; das merkt man an dem zufriedenen Ausdruck seines Gesichtchens.

Leider gibts noch unvernünftige Mütter genug, die ungehalten darüber sind, wenn Baby sich etwas erzählt. Und nun der edelste Sinn: das Gesicht. Ein neugeborenes Kind ist zuerst lichtscheu. Krampfhaft schließt es vor der ungewohnten Helle die Augen und die Eltern und Verwandten müssen sich ordentlich Mühe geben, um einmal richtig einen Blick hinein zu erhaschen. Die Frage: Was für Augen mag es haben? ist ja immerhin recht bedeutungsvoll, zum wenigsten für die Eltern. Ganz kleine Kinder haben nun bekanntlich in den ersten Lebenswochen tiefblaue Augen, erst nach und nach nimmt die Iris ihre spätere Färbung an. Es sieht auch so aus, als ob das Kinderauge im Anfang mit einem spinnwebeinen Schleier bedeckt sei, der erst allmählich weicht und das Auge klar aufleuchten läßt. Aber bald gewöhnt sich das Kind an das Licht, ja die anfängliche Lichtscheu wird zu einer Vorliebe für alles Helle und Glänzende. Es hascht mit den Händchen nach den Sonnenstrahlen, die ins Zimmer hereinfluten und freut sich ganz unbändig, wenn abends die Lampe angeklickt wird. Nach und nach fängt es auch an, die Dinge um sich her zu unterscheiden. Aber der erste Strahl des Erkennens gilt doch dem Antlitz der Mutter, ihrem lieben Lächeln, dem Leuchten ihrer Augen, und glücklich die Mutter, die diesen ersten Ausdruck kindlicher Liebe in ihr Herz und ihre Sinne aufgenommen hat.

Für die Küche.

Richtlinien der neuen Kochkunst.

Ein Zug zur Einfachheit ist das neue und höchst erfreuliche Element, das sich in der Entwickelung unserer Kochkunst bordietet. Ein Kenner und Meister seines Faches, der Küchenchef eines großen

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19131025028/fragment/page=0002