



№ 32.

Soll vor, nach oder zwischen dem Füttern getränkt werden.

Diese Frage hat Tange durch eingehende exakte Versuche mit verschiedenen Pferden zu erklären versucht. Den Zwecken der Versuchsanstellung entsprechend erfolgte das Tränken:

1. unmittelbar vor dem Füttern;
2. während der Mahlzeit zwischen Körner- und Raufutter, wobei abwechselungsweise das Raufutter bzw. Körnerfutter vor dem Wasser gereicht wurde;
3. unmittelbar nach der Mahlzeit, nachdem das gesamte Futter verzehrt worden ist.

Man kann die Pferde zwischen, vor oder nach dem Füttern tränken, ohne die Ausnutzung des Futters zu beeinträchtigen. Jede Tränkart ist dem Pferde gleich gut beförmlich, und jede je nach den Umständen anwendbar. Daß es Umstände gibt, die zu der einen oder anderen Tränkart geradezu zwingen, braucht nicht erst erörtert zu werden. So wird man beispielsweise nach ausgiebigem Wasserverlust, also etwa nach einer lange dauernden Körperbewegung, vor dem Füttern wohl immer erst tränken müssen, da die Tiere gar nicht oder nicht ordentlich fressen, bis sie ihren Durst gelöscht haben. Wenn auch jede Tränkart dem Pferde gleich gut beförmlich ist, so ist es doch nicht angezeigt, die Tränkart unnötigerweise zu verändern. Den Tieren scheint nämlich die Veränderung der gewohnten Art nicht ganz gleichgültig zu sein, wenigstens nicht jede. Nach den vorliegenden Versuchen wurde die Beobachtung gemacht, daß die Freßlust jedesmal, wenn vom Nachtränken zum Vortränken übergegangen wurde, auf einige Tage abgenommen hat. Nicht, daß die Tiere das vorgelegte Futter nicht vollständig verzehrt hätten, aber sie fraßen einige Tage lang nicht mit derselben Gier; sie brauchten längere Zeit zum vollständigen Verzehren. Ähnliches konnte aber beim Übergang vom Vortränken zum Nachtränken oder vom Nachtränken zum Zwischentränken und umgekehrt nicht beobachtet werden. Möglicherweise verursacht das Vortränken, wie Tange annimmt, ein gewisses Gefühl der Sättigung, an das sich die Tiere erst gewöhnen müssen. Aus diesem Versuch geht hervor, daß es ziemlich belanglos ist, wenn die

Pferde daran gewöhnt sind, ob vor, nach oder zwischen dem Füttern getränkt wird. Es soll jedoch nicht willkürlich gewechselt, sondern die einmal gewählte Anordnung des Tränkens stets beibehalten werden. Immerhin empfiehlt es sich, und die Erfahrung hat das auch bestätigt, daß, nachdem das Pferd trocken geworden und noch etwas Heu gefressen hat, einige Schlud Wasser vor dem Hafer nichts schaden, sondern im Gegenteil die Freßlust reizen. Das hastige Einnehmen allzugroßer Mengen Wasser nach dem Fressen schwemmt einen großen Teil Futter wieder unverdaut zum Magen hinaus.

Die künstliche Düngung der Gärten.

Die meisten Gartenbesitzer haben im allgemeinen einen noch viel zu geringen Begriff von den tatsächlichen Vorteilen, welche sie durch Verwendung geeigneter künstlicher Düngemittel in ihrem Garten erlangen können.

Es soll ja nicht bestritten werden, daß durch die seither übliche Düngung der Gärten mit Stallmist befriedigende Erfolge erzielt worden sind, doch sieht andererseits ebenso fest, daß, wie im Feldbau, so auch im Gartenbau durch rationelle Zuhilfenahme chemischer Düngemittel die Erträge verdoppelt und verdreifacht werden können. Ja, überall, wo es auf möglichst üppige, rasche und vollkommene Entfaltung der Pflanzen ankommt, hat die Wirkung des künstlichen Düngers erfahrungsgemäß die jedes anderen Düngers bei weitem übertraffen. Man braucht den Pflanzen nur alle Nährstoffe in reichlicher Menge und in größerer Löslichkeit zu geben, um sie zur vollsten Entfaltung zu bringen. Die hauptsächlichsten Pflanzennährstoffe aber sind Phosphorsäure, Kali und Stickstoff, welche am billigsten und wirksamsten in Form von chemischen Düngemitteln gegeben werden. Ja, diese gewähren den Vorteil, daß man zu jeder Zeit düngen und mit geringer Nachdüngung die Pflanzen zu Höchstleistungen bringen kann, was beim Stalldünger nicht der Fall ist.

Allerdings müssen die künstlichen Düngemittel neben zeitweiliger Stallmistdüngung richtig angewendet werden, wenn sie vollen Erfolg bringen sollen. Und zwar ist vor allem für einen reichlichen Vorrat an

Phosphorsäure zu sorgen, denn selbst im besten Stallmist macht sich ein Mangel daran geltend, ja Latrine und Jauche enthalten fast gar keine Phosphorsäure. In dem Mangel an Phosphorsäure, diesem ersten und unentbehrlichsten Pflanzennährstoffe ist denn auch die Erklärung zu suchen, wenn die Wirkung des natürlichen Düngers oftmals nicht den gehegten Hoffnungen entspricht. Soll aber eine vollkommene Wirkung erzielt werden, welche sich hauptsächlich in schönem, gesundem und kräftigem Wuchs der Pflanzen äußert, so kommt es vorzugsweise darauf an, neben dem Stallmiste und der Jauche denjenigen pflanzennährenden Bestandteil zuzuführen, welcher ihnen fehlt, also Phosphorsäure. Letzteres geschieht vorteilhaft durch eine alle drei Jahre erfolgende Beidüngung von etwa 8 bis 12 Doppelzentner Thomasmehl pro Hektar.

Daneben muß aber auch für Befriedigung des Stickstoff- und Kalibedürfnisses gleichzeitig Sorge getragen werden, da ohne dies die Phosphorsäure nicht in vollem Maße wirken kann. Das Kali geben wir am besten in Form von 40 Prozent Düngesalz, und zwar pro Hektar und Jahr 4 bis 5 Doppelzentner oder 10 bis 12 Doppelzentner Kainit. Stickstoff gibt man in Form von schwefelsaurem Ammoniak und zwar pro Hektar 150 bis 300 Kilogramm. Diese drei Dünger geben den Pflanzen alles, was sie zum freudigen Wachstum gebrauchen und garantieren unter günstigen Witterungsverhältnissen auch günstige Ernten.

Düngung.

Das Mischen der künstlichen Düngemittel. Von Jahr zu Jahr steigert sich der Verbrauch von künstlichen Düngemitteln, da auch die kleinen Landwirte einsehen gelernt haben, daß wir bei der heutigen Ansprüchen, die wir an unseren Böden stellen müssen und auch können, mit dem Stalldünger nicht auskommen, und daß andererseits nur die Anwendung von künstlichen Düngern eine Vollernte möglich macht. Auch der Standpunkt ist glücklicherweise überwunden, daß man allenfalls eine der gebräuchlichsten Düngerarten anwendet und dann schon sicher zufrieden ist, wenn sich auf betreffenden Ackern eine bessere Bege-

tation zeigt. Die Pflanzen gebrauchen doch Stickstoff, Phosphorsäure, Kali und oft Kalk, und jeder dieser Stoffe wird durch eine bestimmte Düngerart vermittelt. Gemeinhin ist es nun üblich, die einzelnen Düngerarten, welche man zum Beispiel zur Herbstbestellung verabreichen will, miteinander zu mischen und gemeinsam auszustreuen. Man will dadurch sowohl an Zeit sparen und zum Beispiel bei dem Thomasmehl das lästige Verstauben verhindern. Dieses Mischen will aber sehr gut überlegt sein und ist unter Umständen ganz unzweckmäßig. Jeder Dünger hat wohl die Bestimmung, den betreffenden Boden mit Nährstoffen zu bereichern; dieses geschieht aber unter ganz verschiedenen Voraussetzungen und zu verschiedenen Zeiten. Der eine Düngstoff wirkt eben schnell, wie Chilisalpeter, der andere zum Beispiel das Thomasmehl, langsam. Chilisalpeter sollte überhaupt nicht mit anderen Düngerarten vermischt werden, da ersterer sogleich zur Wirkung kommt und fast ausschließlich als Kopfdüngung angewendet wird, während die Phosphorsäuredüngung und das Kali erst nach und nach wirken und demnach vor der Saat in die Erde gehören. Bringt man den Salpeter vorzeitig auf den Acker, so löst er sich in dem feuchten Boden zu früh auf, sinkt in die unteren Schichten, wenn die Wurzeln der jungen Getreidepflanzen Anspruch auf seine Düngkraft machen. Bei der Mischung können sich auch chemische Veränderungen ergeben, indem neue Stoffe entstehen, die bald verflüchtigen, zum Beispiel bei der Mischung von Ammoniak und kalkhaltigen Stoffen. Ebenso werden manche Mischungen mechanische Veränderungen erzielen, indem die Stoffe bald feucht und dann hart werden. Selbst wenn seitens mancher Firmen durch Wort, Schrift und selbst durch Mischen mancher Düngemittel als unschädlich bezeichnet wird, so sollte man davon keinen Gebrauch machen, vielmehr jeden Düngstoff für sich allein austreuen. Soll bei dem zeitraubenden Mischen das genaue Verhältnis zwischen den einzelnen Düngstoffen hergestellt werden, so wird durch diese Mehrarbeit ganz gewiß so viel Zeit vergeudet, als das gesonderte Ausstreuen verursacht hätte, und eine Garantie für die Gleichmäßigkeit der Mischung wird trotzdem kein Mensch übernehmen wollen. Bei intensivem Betrieb mit künstlicher Düngung wird sich übrigens eine Düngerstreummaschine leicht bezahlen lassen, und bei der Benutzung eines solchen Gerätes fällt die Unannehmlichkeit des Staubens fast ganz fort.

Futterpflanzen.

Comfrey. Zur rationellen, billigen Schweinehaltung ist im Sommer Grünfütterung unentbehrlich. Ein vorzügliches Grünfutter ist der Comfrey. Seine großen Vorzüge anderen Grünfuttergräsern gegenüber erhellten schon daraus, daß er bis zu 20 Jahren ausdauert, vom zeitigsten Frühjahr bis in den Spätherbst seine saftigen Blätter treibt und jährlich vier bis fünf Schnitte gibt. Er wird vor der Blüte geschnitten und gehäckselt oder auch ganz mit etwas Magermilch oder „Trant“ — aus Kühenabfällen, Molken, Spülwasser usw. — ohne weitere Kraftfutterzugabe von Schweinen aller Altersklassen gerne gefressen. Auch von allem anderen Vieh wird er nach einigen Tagen der Gewöhnung willig angenommen. — Comfrey gedeiht auf jedem Boden; jedes Stückchen Land, auf dem sonst nichts wächst, zum Beispiel im Garten unter Obstbäumen, kann mit Comfrey genützt werden. Am besten gedeiht er aber auf feuchtem, moorigem Boden. Das Land wird unter starker Stallmistabgabe wie zu Kartoffeln bestellt und die Stedlinge 35 Zentimeter im Quadrat gepflanzt. Ein Hauptfordernis für sein

Gedeihen ist, daß die Stedlinge nicht tiefer als zwei Zentimeter in den Boden gelegt werden, da sie bei zu tiefem Einbringen versauern. Die Pflanzzeit ist durch mehrmaliges Hacken frei von Unkraut zu halten. Reichliche Stickstoffdüngung — im Winter befahren mit Jauche — begünstigt die Blattbildung und erhöht den Ertrag. Ein Morgen Comfrey reicht für etwa 100 Schweine; für den Morgen braucht man ungefähr 20 000 Stedlinge, wovon das Tausend 6 Mark kostet. Comfreyanlagen können den ganzen Sommer hindurch gemacht werden. Wild wächst der Comfrey auf feuchten Wiesen und blüht wie das Bergkleeblümchen zweimal im Jahre. Als solcher ist er unter dem Namen „Schwarzwurz“ oder auch „Beinwell“ bekannt. Die möhrenförmige, schwarzbraune Wurzel — daher der Name „Schwarzwurz“ — ist schleimig und diente früher (zerrieben) als Umschlag auf Beinbrüche, und noch heute ist die Wurzel bei hartnäckigen, schwerheilenden Beinwunden ein hochgeschätztes Hausmittel.

Einjäten von Stoppelrüben sollte heute in den Gegenden durchgeführt werden, wo es sonst nicht Sitte war. Die Landwirtschaftskammern werden gern mit Rat und Auskunft zur Seite stehen.

Verbesserung von Luzernfeldern. Wenn auf Luzernfeldern leere Stellen entstehen, so werden dieselben umgegraben und wieder angejät. Der Luzerne gibt man Widen als Überfrucht. Die Widen werden aber so zeitig abgemäht, daß die Luzerne nicht unterdrückt wird, sondern sich ungehindert entwickeln kann. Ist Kleeerde vorhanden, so muß man die Fehlstellen (½ Meter über den Rand hinaus) mit Stroh bedecken, mit einem Brennstoff übergießen und abbrennen.

Mähen des Grünfutters. Zum Mähen des Grünfutters ist der Abend die allerbeste Zeit. Versuche haben nämlich bewiesen, daß die grünen Blätter der Pflanzen am Abend den meisten Stickstoff enthalten, was durch die Lichtwirkung des Tages erklärt wird. Auch ist das am Abend gemähte Futter frischer und schmackhafter als dasjenige, welches tagsüber gemäht wird. Grünfutter muß möglichst frisch gefüttert werden.

Milchwirtschaft.

Nichtbuttern des Rahmes. Will sich der Rahm nicht verbuttern, so nehme man zum Ansäuern desselben abgerahmte Milch von einer frischmelkenden Kuh, wärme dieselbe auf 30 Grad Reaumur, lasse sie eine Stunde stehen, kühle sie dann auf 12 Grad Reaumur ab und lasse sie dann unter öfterem Umrühren so lange stehen, bis sie gut sauer geworden. Zum Ansäuern des Rahmes kann man auch aus der bakteriologischen Abteilung landwirtschaftlicher Versuchstationen Reinkulturen von Säuerungsbakterien erhalten, welche dafür bekannt sind, daß sie dem Rahm die richtige Säuerung geben, um aus ihm eine feine aromatische Butter zu erzeugen. Der Rahm soll so fettreich als möglich sein, d. h. nicht zu viel Milch enthalten; je fettreicher, desto besser verbuttert er sich. Er soll im Sommer 10 bis 12 Grad Reaumur, im Winter 15 bis 1 Grad, im Frühjahr und Herbst 12 bis 14 Grad Wärme haben. Er darf nicht durch Zugießen von heißem Wasser erwärmt werden, denn dadurch wird er verdünnt; am besten geschieht das Anwärmen, wenn man den Rahm in heißes Wasser stellt, so lange, bis er die richtige Temperatur hat. Das Butterfaß muß vollkommen rein sein, und ehe man den Rahm hineinschüttet, mit heißem Wasser ausgespült werden. Bei großer Hitze im Sommer stellt man das Butterfaß in kaltes Wasser und setzt etwas Essig oder sauren Rahm zu.

Blauerwerden der Milch. Die bläuliche Färbung der Milch wird nur zu leicht auf ein betrügerisches Verdünnen mit Wasser zurückgeführt. Dieses aber ist durchaus nicht immer der Fall. Das Blauwerden der Milch wird in sehr vielen Fällen durch einen Pilz verursacht, der in der Milch wuchert und die blaue Farbe verursacht. Dieses Blauwerden hat auch mit der Gesundheit oder Krankheit der Kühe nichts zu tun, in Kellern und Milchlagern, in welchen sich dieser Pilz eingenistet hat, wird alle Milch blau. Der Bazillus muß also an Ort und Stelle bekämpft werden. Die Keller müssen ausgeschwefelt, alle Holzteile ausgewaschen und dann alles mit Kalkmilch geweißt werden. Auch die Milchgefäße müssen längere Zeit ausgelocht werden.

Verschiedenes.

Die Kahlfliege kommt häufig in Gärten und auf Kahlfeldern vor. Sie besitzt 6 bis 8 Millimeter Körperlänge und 10 bis 15 Millimeter Flügelbreite. Die Flügel haben fünf deutliche Längsadern und drei Quernerven. Der von oben gesehen kugelige Kopf hat an dem aufgeworfenen vorderen Mundrande einen Knebelbart, eine dunkle Stirnstrieme und drei Punktaugen. Das Männchen ist aschgrau mit schwarzen Borstenhaaren, die Stirn ist silberweiß mit feuerrotem Dreieck, die nackten Augen sind goldig grün. Das aschgraue Weibchen schillert am Kopf hellgrau, besitzt schwarze Augen, einen breiten roten Stirnstreifen und zwei helle Flügel. Die Kahlfliege kommt während des ganzen Sommers vor und überwintert sogar in einzelnen Exemplaren. Ihre Made lebt in den fleischigen Wurzelstrümpfen verschiedener Kohlarten und beschleunigt durch ihren sehr gierigen Fraß deren Fäulnis, so daß die von ihr heimgesuchten Pflanzen verwelken und absterben. Die ausgewachsene Made wird bis zu einem Zentimeter lang. Sie ist walzenförmig, nach vorn zugespitzt, elstinglich, glatt, nackt und hat in drei bis vier Wochen ohne Häutung ihre volle Größe erreicht. Sie verwandelt sich dann in der Erde in eine gelblich- bis rotbraune Tonnenpuppe von etwa 8 Millimeter Länge. Nach weiteren zwei bis drei Wochen entwickelt sich aus dieser Puppe die Kahlfliege. Durchschnittlich sind für die ganze Entwicklung dieses Schädlings acht Wochen erforderlich und treten jährlich drei Generationen auf. Die Kahlmade ist ungemein schädlich und da sie ihren Sitz im Wurzelstrunk selbst hat, also versteckt lebt, ist ihr nur sehr schwer beizukommen. Weit aus der erfolgreichste und daher zweckmäßigste Vertilgungsart besteht in dem sofortigen Ausziehen der befallenen Pflanzen bzw. Setzlinge und deren Vernichtung durch Feuer, da hierdurch der Vermehrung der Fliege am sichersten Einhalt getan wird. Andere Bekämpfungsmittel wie Tabakkochungen, Kienruß, Creolinlösungen, usw. werden zwar empfohlen, dürften aber mehr oder minder wirkungslos bleiben.

Feucht eingebrachtes Getreide macht den Landwirten viel Sorge, da es in geschlossenen Räumen leicht modert, einen widrigen Geruch annimmt und so minderwertig wird. Wird feuchtes Getreide eingebracht, so muß es möglichst schnell gedroschen werden. Auf dem Getreidefeldspeicher wird es dann möglichst dünn ausgebreitet und oft gewendet. Auf diese Art läßt sich das Verderben abwenden. Auch ist es gut, auf Speichern mit feuchtem Getreide Körbe mit ungelöschtem Kalk aufzustellen, welcher die Feuchtigkeit schnell aufsaugt. Auf 10 Zentner Getreide rechnet man 10 bis 20 Pfund ungelöschten Kalk, der später als Kompost und Dünger verwandt werden kann.

Es ist ein leiser Segen,
Der aus dem Worte spricht:
„Erfülle allerwegen
Getreulich deine Pflicht“.

Für die Hausfrau.

Zeige dich zu jeder Zeit
Stärker als dein Herzensjammern,
Sei nicht Ambos deinem Leid,
Nein, sei deines Lebens Hammer!

Von deinem Leben.

29

Siehst du den eigenen Schatten vergeh'n
Still an der Mauer —
Siehst du die ziehende Wolke verweh'n
In Regenschauer —

Siehst du den steigenden Morgenrauch
In nichts verschweben:
So siehst du Anfang und Ende auch
Von deinem Leben.

Emil Clav.

Der Kürbis.

Der Speisekürbis läßt sich nicht nur in der vielseitigsten Weise in der Küche verwerten, sondern ist in mancher Hinsicht geradezu eine Wirtfrucht, die lange nicht genügend gewürdigt wird. Zu allen Speisewerden sind die größten Kürbisse die besten, denn mit der Größe der Frucht steigert sich nicht nur die Menge, sondern auch die Zartheit des Fleisches. Man wähle beim Einkauf möglichst rundlich (abgeplattet) geformte Früchte mit matt-rot-gelber Schale und gelbem Fleische. Schnittstücke aus großen Früchten sind kleinen unzertheilten Früchten vorzuziehen. Kann man rechtzeitig bei Mehrbedarf große Früchte erlangen, so lasse man sie auf lustigem, trockenem Boden, wenn es möglich ist, unter Einfluß der Sonnenstrahlen, nachreifen, niemals aber laufe man einen Kürbis, der im dumpfen Kellerraum gelegen hat, da die saftige Frucht den dumpfen Geruch leicht annimmt und ihn dann auch im Geschmack festhält.

Unter seinen Nährstoffen besitzt der Kürbis zwar nur wenig fettbildende Stoffe, dagegen einen hohen Prozentsatz von Phosphorsäure, so daß die sonst leicht verdauliche Frucht bei näherer Betrachtung sehr beachtenswert wird. Das Fleisch des Kürbises ist ohne jede Spur eines eigenen Aromas, nimmt dafür aber fremdes Aroma mit Leichtigkeit an, und darin liegt die Vielseitigkeit, in der sich der Kürbis verwenden läßt.

Die wertvollste Verwendungsart ist jedenfalls das Einlegen als Kompott. Für alle Zubereitungsarten schält man den Kürbis sehr dünn, schabt dann mit einem Blechlöffel das Fasergefüge, in dem die Kerne sitzen, sauber vom Fleische ab, bis man auf die richtige Fleischschicht stößt. Das gesäuberte Fleisch der Frucht schneidet man für Kompottzwecke am besten in Streifen von 2 Zentimeter Dicke und Breite und ungefähr 10 Zentimeter Länge. Ist der Kürbis festfleischig, so gibt man die Stücke erst 2 Minuten in kochendes Wasser und läßt sie dann gut auf dem Siebe abtropfen, mürbe Stücke gibt man dagegen sofort in einen heißen Sud von 1 Teil Essig und 2 Teilen Wasser, in das man etwas Salz — auf das Liter einen knappen Teelöffel — gibt, und läßt sie darin glasig, nicht weich werden, dann nimmt man die Stücke heraus und läßt sie abtropfen. Inzwischen kocht man guten Weineßig — auf 1 Liter Essig zwei Pfund Zucker gerechnet — zu leichter Sirupdicke, gibt den Kürbis in die heiße Flüssigkeit und läßt ihn einen Tag darin liegen. Dann gießt man den Saft ab, kocht ihn mit einem beliebigen Gewürz nochmals auf und gießt ihn wieder heiß über die Kürbistreifen, die man inzwischen in die ausgeschweiften

Einmachgefäße, am besten in nicht zu große Steintöpfe, gelegt hat. Da, wie schon gesagt, der Kürbis leicht jedes Aroma annimmt, läßt sich derselbe mit Leichtigkeit in ein pilantes Fruchtkompott verwandeln. Man rechnet zum Beispiel auf zwei Pfund rohe Frucht zwei Gramm guten Stangenzimmt, ein Stückchen Vanille, zwölf Nelken, 20 weiße Pfefferkörner, etwas Muskatblüte und getrocknete Zitronenschale, bindet alles in ein Lappchen und kocht es in Zuckersirup gehörig aus, nachdem man es auch in dem Lappchen mit in die Einmachgläser oder -töpfe geben. Durch Zusatz von Fruchtsäuren erhält der Kürbis einen vorzüglichen Geschmack. Man kann nach Belieben Zitronensäure, Johannisbeersaft oder den Saft von sauren Äpfeln daran nehmen.

Parfümiert wird die Frucht mit Orangenblüte, Waldmeisteressenz, Cardamon, Pomeranzen oder mit bitteren Mandeln, jeder Duft und Geschmack läßt sich dem Kürbiskompott beibringen. Auch kann man den Kürbis in breite, fingerdicke Streifen schneiden und zu Senfkürbis oder in kleineren Stücken zu Pfeiskürbis einlegen, genau in derselben Weise wie Senf- oder Pfeisgurken.

Für seine Verwendung auf der Tafel kommt er in frischem Zustande am häufigsten als Kürbissuppe in Betracht, und läßt sich da auch jedem Geschmack anpassen, von der Zubereitung in Milch bis zur kräftigen, mit Weißwein, Pfeffer und Nelken gewürzten Kürbis-Weinsuppe. Ebenso schmackhaft kann Kürbissbrei durch Mitkochen von Äpfeln, Hagebutten, getrockneten Äpfeln, Zitronat, Nüssen usw. bereitet werden. Jede Hausfrau wird leicht das Richtige treffen und wird die Speise im allgemeinen, wenn recht pilant zubereitet, gern auf der Tafel gesehen werden, namentlich ist es ein Lieblingsgericht für Kinder.

Küche und Keller.

Die Kornellirsche für Schokolade. Nach Dr. J. Draxler (im „Prometheus“) soll sich die Kornellirsche als Schokoladenersatz eignen. Die Kornellirsche, Art Cornus sanguinea, auch roter Hartriegel oder Hornstrauch genannt, steht mit ihren weißlichen kleinen, vierflügeligen Sternchenblüten die bei der Art Cornus mas gelb sind und vor Blattentfaltung blühen, in weit größeren Blütenständen als die Art Cornus mas, Kornellirsche oder Herlige. Beide Arten jedoch, also auch letztere, haben eßbare lirschenähnliche Früchte; die vom Hartriegel sind schwarz, die von der Herlige rot. Der Strauch, dessen vor Winter auffallend rot werdende Blätter gern zum Herbststrauch genommen werden, steht an Rainen, Zäunen, Waldrändern. Die gesammelten Beeren werden mit wenig Wasser abgekocht und diese, auch Vanillengeruch zeigende verdickte Abkochung liefert das schokoladearartige Getränk; Geschmack, Geruch und Nährkraft, wenn gut gezuckert, besitzt die Abkochung der Hartriegelbeeren wie von Schokolade, auch die Nebenwirkung auf die Verdauungsorgane. Wenn die Abkochung als Schokoladenersatz weniger zuzugabe sollte, der wird ihre Verwendung zu Puddings und Puddingtunten sicherlich gutheißen.

Marmelade aus Kürbis oder Mohrrüben und Vogelbeeren. Den Schrebergärtner besonders, der sich billig einige Kürbisse auf „der Sparbüchse des Landwirts“, dem Komposthaufen, herangezogen hat, wird folgende Zubereitungsart aus Kürbis und Vogelbeeren, dem Dolben-

fruchtstand der Eberesche oder gemeinen Vogelbeere, zu einer guten Marmelade interessieren: Nachdem man die Vogelbeeren gewaschen und einige Zeit gewässert hat, werden sie mit wenig Wasser ordentlich gekocht und dann sofort durch ein Sieb getrieben. Der Rückstand im Sieb wird wegwerfen. — Die geschälten und von den Kernen befreiten Kürbisse werden in Stücke bezw. Würfel geschnitten, gleichfalls in wenig Wasser — sie besitzen selbst sehr viel Fruchtwasser! — weichgekocht und passieren nun ebenfalls das Sieb. In dieser Weise kann man auch Mohrrüben statt der Vogelbeeren verwenden oder wenigstens eine Streckung vornehmen. Immer aber müssen die einzelnen Bestandteile für sich allein gekocht werden. Den Vogelbeeren gibt man vielleicht zur Abstumpfung der Säure etwas Ammoniakwasser oder Salmiakgeist (nicht Salmiak!) zu, muß aber solange kochen, bis der Geruch verschwunden ist. Zucker, Sirup oder Süßstoff wird je nach Entbehrlichkeit und Belieben zugegeben. Auf je 10 Teile Kürbis trifft 1 Teil Vogelbeeren; man vermischt nun das jeweils Durchgetriebene und läßt auf mäßigem Feuer eindicken. Die Zugabe von etwas Keilpulver, aber ja nicht zu viel, sowie von einigen mitgekochten Dörrozweigen und einigen aufgeschlagenen inneren Zwetschenkernen verbessert den Geschmack. Die Billigkeit bei angenehmem Geschmack sind die Vorzüge dieser Kriegs-Marmelade.

Haushaltung.

Ampel zur Abkühlung der Luft in warmen Zimmern. Eine einfache Einrichtung, die Luft in warmen Zimmern abzukühlen und zu verbessern, besteht darin, ein Gefäß mit Eis ziemlich dicht unter die Zimmerdecken aufzuhängen. Man nimmt dazu eine Blumenampel aus Ton, wie man sie beim Töpfer käuflich erhält, hängt sie an hübscher starker Kordel inmitten des Zimmers auf und füllt sie mit Eisstücken. Die Luft, welche die Ampel jedesmal umgibt wird daran abgekühlt, dadurch schwerer und sinkt, während eine andere Luftschicht an ihre Stelle tritt, um dieselbe Wandlung zu erfahren, und dieser Vorgang wiederholt sich so lange, bis das Eiswasser eine Kühlung nicht mehr abgeben kann, was geraume Zeit in Anspruch nimmt, je nach der herrschenden Temperatur ein bis zwei Tage. Um der Tonampel, welche, der ungehinderten Verdunstung des Wassers wegen, am besten unglasiert und unlackiert bleibt, ein hübscheres Äußeres zu geben, umschlingt man dieselbe mit Fleuranten oder Tannenzweigen; beide Pflanzensorten halten sich lange frisch. Von der rohen Tonmasse ist nun nichts mehr zu sehen, nur eine durch ihr freundliches Grün wohlthuend beruhigende Ampel erstreckt das Auge. Efeu wie Tannengrün bleiben durch die kühle, reine Luft und die fortwährende Verdunstung des Wassers wochenlang frisch. Wer einmal den Versuch mit einer solchen Ampel gemacht hat, wird den Aufenthalt in beständig gereinigter Luft als ungemein erfrischend empfinden.

Gemeinnütziges.

Die Beschaffenheit des in Büchsen Eingemachten zu erkennen. Ein sicheres Kennzeichen, daß in Büchsen Eingelegtes sich dem Verderben nähert, ist der nach außen gebogene Deckel. Solange der Deckel aber etwas nach innen gebogen erscheint, sind die eingelegten Früchte noch von guter Beschaffenheit.



Vom Storch.

Um Krähen, Eulen und Igel ist neuerlich manche Lanze für und gegen gebrochen. Ich habe diesem Kampfe mit verschränkten Armen zugeschaut, weil mir wichtige Interessen der Allgemeinheit dabei nicht in Gefahr zu kommen schienen, wenigstens so lange nicht, als sich der endgültige Sieg nicht einer Seite zuneigt. Anders liegt für mich die Sache aber, soweit es sich um ein Tier handelt, das im Gemütsleben unseres Volkes von altersher eine ganz bedeutende Rolle gespielt hat, um — den Storch.

Bevor man diesen in die Acht erklärt, sollte man vor allen Dingen berücksichtigen, wie eng er in den Gegenden unseres Vaterlandes, wo er beheimatet ist, mit der Bevölkerung, namentlich mit der Aderbau treibenden Landbevölkerung, verwachsen ist. Den Städtern, die davon keine Ahnung haben, nehme ich das nicht übel. Und doch bin ich überzeugt, daß viele von ihnen in ihrer Kindheit Gelegenheit gehabt haben, das Leben und Treiben dieses Vogels zu beobachten, dessen Familienleben sich ja fast fünf Monate auf den Dächern der menschlichen Wohnungen abspielt.

Im Gemütsleben des deutschen Volkes spielen die anderen Tiere, um deren Nützlichkeit oder Schädlichkeit man sich heute streitet, nicht im Entferntesten eine solche Rolle wie der Storch. Krähen und Eulen sind in der unverfälschten natürlichen Auffassung unseres Volkes vom Nimbus des Unheimlichen umgeben, und der Igel kommt wohl nur in dem Märchen vom Weibchen zwischen dem Hasen und dem Schweinegel auf der Buxtehuder Heide vor. Das gibt doch wohl zu denken, und ich halte es für ratsam, daß wir deutschen Jäger eher anfangen darüber nachzudenken, als bis es unser Freund Langbein tut. Sonst kann es sich ereignen, daß ein solcher einmal Vergleiche anstellt über alte und moderne Kulturvölker.

Zum Beispiel kommt da einer im Spätsommer in die gesegneten Kluren des Rits zurück, der, wie der Kranich in dem herrlichen Kleistschen Gedicht, die Wanderung nach dem Süden in der Schar seiner Kameraden das Jahr vorher nicht mitmachen konnte, weil ihm ein Schuß den einen

Flügel zerschmetterte. Er mußte alle Not und Qual unseres Winters über sich ergehen lassen und schließlich, um nicht zu verhungern, sich an die Barmherzigkeit der Menschen wenden, die ihm auch, es waren nur schlichte Bauern, mit Futter durch den Winter halfen, als er zutraulich in ihr Haus spaziert kam. Ich habe den Armen selbst aufgeplustert und mit einem herabhängenden Flügel bei eisiger Kälte und tiefem Schnee auf seinem Neste hocken sehen, der Fall ist also kein Märchen.

Kommt nun so ein Storch, nachdem endlich seine Wunde geheilt ist, nach seiner Winterheimat, dem Lande, wo der Tierkultus selbst das Krotobil heiligte, wo einst zu Moses Zeiten die Frösche zur Landplage wurden, die nur seine Art zu befechtigen vermochte, wofür die Menschen sich dankbar zeigten, dann — ich sehe es vorahnend kommen — wird auch er sehr bald mit seinen vergleichenden Betrachtungen über alte und moderne Kulturvölker und mit seinem Urteil über die Nützlichkeit der heutigen Menschen fertig sein. Er wird sich auf die oberste Spitze der Cheopspyramide setzen und es aller Welt verläuteln: „Die ganze moderne Kultur in Deutschland ist Bapperlarapp-popp-papp. Da wollen sie mich in die Acht oder richtiger für vogelfrei erklären, weil ich, um meinen hungrigen Kleinen die Mäuler zu stopfen, statt meiner Hausmannskost, statt schädlicher Rager, Schneden, Frösche, Schlangen und wie alle die unnützen Dinger heißen, ausnahmsweise einmal einen Nitzgriff mache und ein kaum geborenes ganz kleines Stück Nutzwild aufnehme, welches ich als schlechter Zoolog gar nicht von dem anderen ähnlich aussehenden Zeug unterscheiden kann.“

Wer aufrichtig ist, könnte unserem Storch in diesem seinem Raisonnement nicht Unrecht geben. Was er der Jagd an Schaden zufügt, wird meines Erachtens viel zu hoch angeschlagen, weil der Geschädigte immer im Affekt urteilt. Sein Ruhen wird in der Regel viel zu niedrig veranschlagt. Ich habe ihn über 20 Sommer fast tagtäglich beobachten können und bin ebenso von seiner weit überwiegenden Nützlichkeit überzeugt, wie jeder Landmann in meiner Heimat es ist. Diesen Leuten wird aber niemand absprechen wollen, daß sie fleißig

beobachten und außerordentlich richtig folgern, wenn es sich um ihren Vorteil handelt. Daß der Storch bei ihnen so wohl gelitten ist und von ihrer Seite einen so weitgehenden Schutz genießt, ist einzig darauf zurückzuführen, daß sie seine Nützlichkeit kennen. Ich möchte noch ganz besonders hervorheben, wie sehr unser Freund sich durch die Vertilgung der Nachtschneden verdient macht, die er neben schädlichen Ragern, Schlangen usw. und — Fröschen in Massen verzehrt. Fröschen? Man sagt, der Frosch sei, weil Insektenvertilger, ein nützliches Tier und macht es dem Storch zum Vorwurf, daß er ihm nachstellt und wohl mehr von ihm wie von anderen Tieren verzehrt.

Die Tatsache gebe ich zu, aber ich meine, der Storch spiele hier die Rolle des Hechts im Karpenteich und bilde das natürliche Gegengewicht gegen eine schädliche Überproduktion dieser außerordentlich vermehrungsfähigen Amphibien, von denen übrigens einige auch der Fischzucht ebenso „Schaden“ sollen, wie der Storch ihnen. Ich habe in einer Gegend, wo der Storch auf fallender Weise fehlt, obgleich seine Lebensbedingungen hier sonst in hervorragender Weise erfüllt wurden, in den größeren zur Fischzucht benutzten Weihern die Frösche in einer Menge vorgefunden, die wirklich überraschend war und dabei auch unwillkürlich an die Landplage in Ägypten zu Zeiten Moses denken müssen.

Deshalb, meine liebe Landbevölkerung, sorgen wir dafür, daß unser guter Storch nicht dazu gedrängt wird, seine bitteren Anklagen gegen uns von der Cheopspyramide herunterzuklappen.

Regulierung des Wassers in Bächen.

Manche Bäche könnten sehr gut zur Fischzucht benutzt werden, wenn sie im Sommer nicht zeitweise an Wassermangel litten. Falls der Erfolg die Kosten zu deden verspricht, kann man hier den Wasserstand durch Teiche regulieren. In diese Teiche fängt man im Frühling das Wasser auf und läßt es in kritischen Trockenzeiten des Sommers ausfließen. Auch gräbt man in solchen Bächen gerne tiefere Stellen aus, die auch bei Trockenheit Wasser halten und den Fischen einen Zufluchtsort bieten.

