

Ratgeber für Feld und Haus

Nr. 31

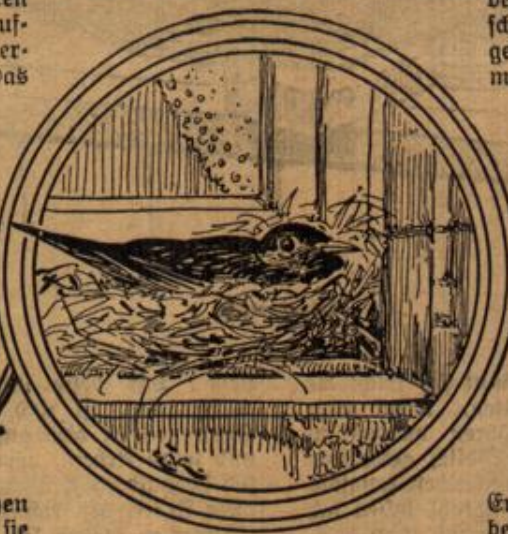
Beilage zum Herborner Tageblatt

1915

Heidelbeeren.

Nun ist wieder die Zeit gekommen, wo die Kinder mit Blechkünnchen, Körbchen und Holzschachteln in den Wald gehen, um Heidelbeeren oder Blaubeeren zu pflücken. Heidelbeeren können auf mannigfache Weise verwendet werden. Zunächst eignen sie sich am besten als Nahrungs- und Genussmittel. Wenn man sie nicht frisch wegessen will, kann man davon auch Milch- und sogenannte Beesingsuppen bereiten. Die ersteren sind sehr leicht herzustellen. Man schütte nach Bedarf Milch auf das gehörige Quantum Beeren, tut Zucker dazu und läßt das ganze ein Weilchen ziehen. Beesingsuppe muß dagegen gekocht werden, und zwar werden die Beeren mit Wasser weichgekocht; dann macht man, wie bei Milchsuppe, sogenannte Mehlklüben oder Grießlöße hinein, läßt das Ganze nochmals aufkochen, tut Zucker hinzu und ist die Suppe warm oder kalt. Ferner kann man Heidelbeeren auch einkochen und für den Winter aufbewahren und dann zu Blaubeersuppe, Eierkuchenbelag, Kompott usw. verwenden. Das Einkochen der Blaubeeren geschieht auf bekannte Art. Ich setze voraus, daß man das Einkochen versteht. Wenn man darin aber keine Routine hat, muß man sich ein gutes Kochbuch zu Hilfe nehmen. Sonst lassen sich Heidelbeeren

am vorteilhaftesten mit Hilfe des Bedtschen Apparates konservieren. Dann schmecken sie nämlich wie frisch geerntete Früchte. Aber die Heidelbeeren können auch zur Bereitung von Wein Verwendung finden. Das Verfahren ist das gleiche wie bei anderen Beerenweinen. Hat man darin keine Erfahrung, so ist's schon besser, man unterrichtet sich eingehend darüber aus einem bezüglichen Zeitfaden, der in jeder besseren Buchhandlung erhältlich ist. Weiter kann man die Heidelbeeren auch in getrocknetem Zustande aufbewahren, natürlich nur in kleinen Mengen. Man tut das, um sie als Heilmittel zu verwenden. Bei Diarrhöe genügt schon das häufigere Kauen und Verschlucken einiger getrockneter Heidelbeeren. In schweren Fällen erweist sich Heidelbeerbranntwein als wirksam. Dieser wird aus getrockneten Heidelbeeren bereitet. Man gießt auf eine Handvoll Heidelbeeren einen Vierteliter Kornbranntwein und stellt die Flasche an einen warmen Ort. Nachdem die Beeren gut ausgezogen sind, ist die Tinktur verwendbar. Je nach dem Grad des Abels nimmt man 20-30 Tropfen oder einen Teelöffel voll in Wasser oder Rotwein. Heidelbeersaft aber wird zu verschiedenen Heilzwecken verwendet, besonders bei Mundkrankheiten, Leber- und Darmleiden. Die Naturheilkundigen schätzen ihn sehr hoch. Neuerdings findet er auch in der Medizin größere Beachtung.



Nistgelegheiten.



Ein Professor — sein Name ist mir gerade nicht gegenwärtig — empfiehlt ihn als ein gutes Mittel gegen Nierenkatarrh, und zwar zur Einpinselung an Stelle scharfer Injektionen. Indes finden wir die Heidelbeere schon seit alter Zeit im Arzneischatz unter der Bezeichnung: *Vaccinium myrtillus* L.

Mangold.

Ein wertvolles Küchengemüse, kennt man als solches sehr gut in der Gegend des Mittelrheins, dagegen ist es anderorts wohl dem Namen und der Kultur, aber weniger der Zubereitung nach bekannt. Schon in den kleinen Pflänzchen kann er wie Spinat zubereitet werden; wenn er groß und in den Blättern vollkommen ausgebildet, dann werden vor allem die Blattstiele (Stränge) verwendet. Letztere werden genau wie grüne Bohnen behandelt, das sie werden entsaftet, fein geschnitten und gekocht. Wer nicht Abneigung gegen die dabei abfallenden älteren Blattmassen verspürt, kann selbige ebenso zu spinat-

artigem Gemüse verwenden wie die Blätter junger Mangold-Pflänzchen. Daß der Mangold ein ebenso fein schmeckendes, wie der Gesundheit zuträgliches Gemüse ist, geht daraus hervor, daß derselbe in den Badeorten wie Wiesbaden,

Ems und Soden, ein ärztlich empfohlenes, beliebtes Gemüse ist. Als wertvolle Neuheit in der Verbesserung der Mangoldsorten kann der von der Firma Stenger u. Natter, Erfurt, eingeführte Riesen-Mangold Lucullus angesehen werden. Derselbe entwickelt eine

große Anzahl ganz außerordentlich mächtiger Blätter, welche fast mooskraus, von prächtig gelb-grüner Farbe und meist gerippt sind. Bezüglich der Güte für die Küche wird von dieser Neuheit versichert, daß sie die bisher kultivierten Sorten weit übertrifft, was auch die Veranlassung zu der Bezeichnung Lucullus gab.

Nistgelegheiten.

Unsere Lieblinge im Garten leiden in den letzten Jahren sehr an Gelegheiten, ihre Brutstätten günstig anlegen zu können. Da müssen sie in ihrer Not zu allen möglichen Orten ihre Zuflucht nehmen und kommen auf die sonderbarsten Einfälle. Unsere Abbildung bringt zuerst das Nest eines Fliegenschäppers, welcher seine Kinderstube in der Glasglocke einer Gasflamme anbrachte. Er hatte den Vorzug, daß der Besitzer so einsichtsvoll war, ihm den Aufenthalt zu gestatten. Eine Schwarzdrossel brachte ihre Kinderstube in der Fensternische einer Villa an

und verlangte von den Besitzern größtmögliche Rücksichtnahme. Eine Schwalbe verstand es meisterhaft, das Netz auf der Reflektor-Scheibe einer Straßenlaterne anzubringen. Anpassungsfähigkeiten, die der Wohnungsnot von Vögeln das beste Zeugnis ausstellen. Notwendigkeiten sind besonders mit der Auswahl ihres Nistplatzes nicht wählerisch.

Dörrgemüse.

In diesem Kriegsjahre werden die deutschen Frauen auf eine alte praktische Methode der Gemüsekonservierung zurückgreifen müssen; das Büchsengemüse wird in diesem Jahre wegen des Mangels an Büchsenmetallen recht knapp werden. Die Konservenindustrie wird deshalb auch die Gemüse durch Dörren in haltbare Form überführen, jedoch muß in diesem Jahre jede Gartenbesitzerin alles übrig bleibende Gemüse durch Dörren zur Aufbewahrung geeignet machen. Es gibt verschiedene billige Dörrapparate; besonders geeignet und am bekanntesten ist die Gelsenheimer Herbdörre, jedoch kann man sich auch selbst Dörrhürden herstellen, indem man einem Holzrahmen in beliebiger Größe ein ganz feinmaschiges verzinnertes Drahtgesecht unternagelt. Beim Gebrauch legt man ein paar Steine auf die Herdplatte, damit das Gesecht nicht die heiße Platte berührt. Auf diese Weise läßt sich täglich das letzte Herdfeuer nach dem Kochen praktisch ausnützen. Die sämtlichen zum Dörren bestimmten Gemüse müssen „kochfertig“ gemacht d. h. jedes nach seiner Art vorgeputzt und zerschnitten werden. Die Gemüse müssen alle vorgekocht oder gebrüht sein, das Dämpfen ist vorzuziehen, da dabei die Nährstoffe besser erhalten bleiben. Zum Dämpfen kann man jeden im Haushalt befindlichen Dampfkochtopf (Kartoffeldämpfer usw.) benutzen.

Erbsen müssen eben ausgewachsen sein und noch nicht zu reifen begonnen haben, da sie sonst keinen guten Geschmack bekommen (sehr langsam bei schwacher Hitze dörren); Kohlrabi werden geschält und in dünne Scheiben geschnitten, beim Dörren bräunt sich leicht die weiße Farbe; diese läßt sich besser erhalten, wenn man dem Brühwasser etwas Milch zusetzt. Möhren werden in feine Stücken geschnitten; Spinat wird nur gründlich gewaschen und nicht gedämpft, sondern bei fleißigem Umrühren langsam getrocknet. Kohlrarten, Weiß-, Rot- und Wirsingkohl lassen sich in frischem Zustande sehr lange aufbewahren, so daß man hiervon nur einen Teil zu dörren braucht; Weiß- und Rotkohl wird fein gehobelt und gedämpft, Wirsingkohl am besten in ganzen Blättern getrocknet, doch muß man dabei die Blattrippen der Länge nach durchschneiden, um ein schnelleres Austrocknen derselben zu fördern. Bei den letzten drei Gemüsen läßt sich der manchmal strenge Geschmack nicht immer durch Dämpfen beseitigen, man tut besser, sie vorher abzublättern, freilich gehen dabei Nährstoffe verloren. Suppengemüse wird gleichmäßig gepuht und jedes für sich gedörrt; erst wenn sie fertig sind, mischt man sie zusammen. Es empfiehlt sich nicht, Sellerie und Porree vorher zu brühen, da zuviel Geschmacksstoffe verloren gehen.

Die fertigen Dörrgemüse müssen nach dem Dörren noch einige Tage an einem luftigen Orte dünn ausgebreitet nachtrocknen, dann füllt man sie in luftige Säcke und hängt diese an einem luftigen Orte auf, auf dem Lande am besten in einer Speicherkammer; hier halten sich die Gemüse am besten und sind vor Mäusefraß gesichert. Man muß das Dörrgemüse öfter sorgfältig nachsehen. Sollte sich wider Erwarten Schimmel zeigen, so muß man es nochmals zum Nachtrocknen auf die Hürden bringen.

Die Zubereitung der Dörrgemüse ist äußerst bequem, da ja kein Zurichten mehr nötig ist. Man rechnet auf die Person

20–30 Gramm Dörrgemüse, woraus es sich leicht bereiten läßt, wenn man es, reichlich mit Wasser bedeckt, ein, am besten am Abend vorher, das Gemüse quillt vollständig auf und nimmt seine ursprüngliche Form wieder an. Alsdann wird es mit dem Einweichwasser gekocht wie frisches Gemüse je nach seiner Art.

Die städtische Hausfrau wird sehr wenig Gemüse selbst dörren können, sie soll die reichlich angebotenen Dörrgemüse kaufen. Die Landfrau oder die Gartenbesitzerin in der kleinen Stadt hingegen soll alles verwertbare Gemüse trocknen nach dem Wort: „Spare in der Zeit, so hast du in der Not“. Es darf in diesem Kriegsjahre nichts verkommen.

Agf. Gartenbaudirektor Grobhen, Berlin-Steglitz.

Bertilgung der Distel.

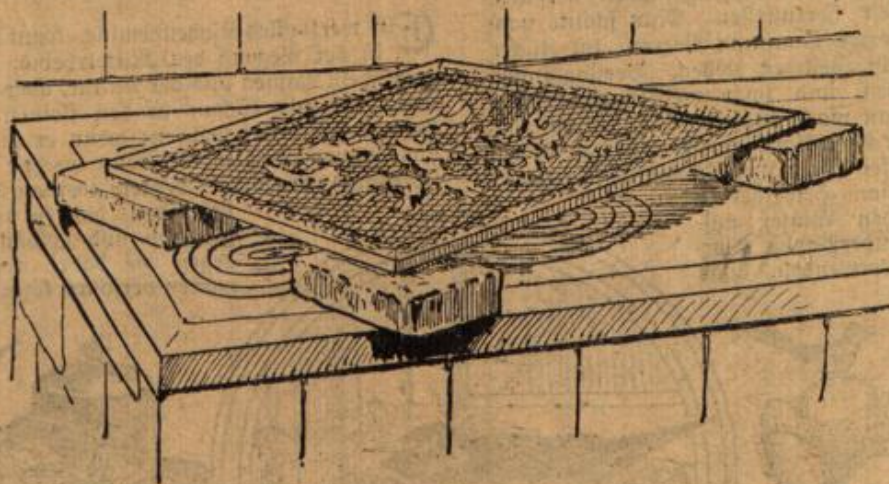
Kein Unkraut kann dem Landwirt mehr Verdruss bereiten, als die Distel, sie beeinträchtigt dort, wo sie stark auftritt, die Ernte ganz erheblich, ja, sie macht die Kultur, wenn sie nicht rechtzeitig und mit Erfolg bekämpft wird, ganz unmöglich. Sie ist nicht wie viele andere Unkrautarten, ein- oder zweijährig, sondern ihr Wurzelstock ist ausdauernd. Die Wurzeln dringen sehr tief in den Boden ein, entziehen demselben ungemein viele Nahrungstoffe, so daß die Kulturpflanzen von ihr bald gänzlich unterdrückt werden. Bei vielen anderen ein- oder zweijährigen Unkrautarten ist es

möglich, dieselben auf diese Weise zu bekämpfen, daß man sie, bevor sie zur Sommerreise kommen, abschneidet, so daß sie sich nicht weiter fortpflanzen können. Diese Art der Bekämpfung ist zwar bei der Distel zu empfehlen, wenn man nicht Zeit findet, ihr, bevor ihre Samen zur Ausbildung gelangen, auf andere Weise zu Leibe zu rücken; doch gänzlich austrotten kann man sie auf diese Weise nicht, weil sie der ausdauernde Wurzelstock jedes Jahr neu austreibt und sich auf diese Weise auch vermehrt, daß aus jedem Wurzelastläufer eine neue Pflanze ent-

steht. Das beste und sicherste Mittel, die Distel gänzlich auszurotten, ist und bleibt deshalb das Ausziehen mit der Hand; es ist dies auf großen Flächen zwar eine zeitraubende und teure Arbeit, aber sie führt sicher zum Ziele und macht sich deshalb auch immer bezahlt. Notwendig ist es aber, für diese Arbeit den richtigen Zeitpunkt zu wählen; dieser ist dann eingetreten, wenn sich der Blütenstengel gebildet hat und derselbe anfängt, zu verholzen.

Biber in Deutschland.

Der Biber gehört in Deutschland zu den seltensten Tieren. Er findet sich im westlichen Deutschland, in der Elbe, etwa von Wittenberg bis gegen Magdeburg und in der unteren Mulda, nicht eben zahlreich. In Anhalt ist durch § 232 des Polizeistrafgesetzes vom 24. März 1866, das Schießen, Fangen und Töten des Tieres bei Strafe von 160 bis 300 Mark ganz verboten. In Frankreich lebt der Biber noch im Gebiet der unteren Rhone, bei Avignon, und selbst oberhalb, jedoch wird er dort nicht besonders geschützt, zumal durch die Ingenieure, welche die von ihm zuweilen verursachten Dammschäden fürchten. Auch im südlichen Norwegen hat sich das Tier bis in die Gegenwart erhalten, neuerdings sogar vermehrt, während es in Schweden und Finnland längst ausgestorben ist. Im mittleren und südlichen Rußland hat der Biber noch eine weite Verbreitung, aber es ist zu wünschen, daß er dort geschützt werden möchte. Im allgemeinen gehört er in Europa zu den in raschem Schwinden befindlichen Arten.



Dörrgemüse.

Die richtige Zeit zum Anpflanzen neuer Erdbeerbeete ist im August, wenn die alten Stämme abgetragen haben und die Ableger genügend gekräftigt sind. Zu sehen wir die Mutterpflanze. Vom Ableger b nehmen wir uns den ersten Ausläufer b zum Verpflanzen; c fällt am besten aus, um recht gesunde tragsfähige neue Pflanzen zu benutzen. Die Beete müssen sehr gut vorbereitet sein und tüchtig gedüngt werden. Dann werden die neuen Pflanzen gut bewurzelt in den Winter kommen und reichen Ertrag abwerfen. Es empfiehlt sich nicht, die Beete älter wie 3 Jahre werden zu lassen und lieber Neuanlagen abwechselnd anzulegen. Es gibt jetzt eine Reihe neuer Züchtungen, welche prachtvolle, fast Hühnergröße erreichende Früchte bei reichem Ertrage bringen.

Die Dattelpalme.

Unter den Blattpflanzen, die unser Zimmer schmücken, nimmt die Dattelpalme wohl eine der ersten Stellen ein. Sie ist von allen Palmen diejenige, die sich am besten an die Zimmerluft gewöhnt, ja mit einem Plaze vorlieb nimmt, für den sich manche unserer Zimmerpflanzen bedanken. Wie mag es nun kommen, daß man trotzdem die Dattelpalme so selten als Zimmerpflanze findet? Das macht erstens der ziemlich hohe Preis, den der Gärtner für ein erwachsenes Exemplar fordert, und zweitens die unliebsame Tatsache, daß die gekauften Palmen vielfach kränkeln. Aber diese Gründe sind gar nicht stichhaltig. Ich will ein Verfahren angeben, nicht kränkelnde, sondern gesunde Exemplare zu erhalten; sie sollen fast nichts kosten, und sicherlich wird mancher Blumenfreund noch eine wahre Herzensfreude obendrein haben. Wir ziehen uns junge Dattelpalmen aus Samen. In einem Kolonialwarengeschäft kaufen wir uns für 10–20 Pfennige Datteln. Das feignähliche Fleisch ist ein Vederbissen für die Kinder, kann auch für die Haushaltung verwandt werden. Die Kerne werden sorgfältig aufbewahrt. Im Januar oder Februar wird nun ein großer Topf oder mehrere kleine Töpfe mit recht grobem Sägemehl gefüllt, und in dieses Sägemehl stecken wir 2 cm auseinander und 1 cm tief unsere Dattelkerne. Zum Aufgehen bedürfen dieselben nur Wärme und Feuchtigkeit. Die Wärme kann 30 Gr. C. betragen, und sie kann leicht erzielt werden, wenn wir unseren Samentopf auf den Ofen stellen und zur Abhaltung zu großer Hitze ein paar Eisenstäbchen darunter legen. Das Gießen geschieht mit halbwarmem Wasser. Nach 3–5 Wochen beginnt der Same zu keimen. Er treibt zunächst eine Wurzel nach unten und dann ein Keimblatt nach oben. Dieses Keimblatt sieht nun allerdings sehr wenig palmartig aus; es scheint eher eine dicke Bohne zu geben; aber nur Geduld, mit dem 4.–6. Blatte beginnt die Teilung, und jedes weitere Blatt wird schöner. Wenn das erste Blatt 5–6 cm lang geworden ist, wird die Palme in einen kleinen Topf gepflanzt, wobei es gar nicht schadet, wenn die lange, spindelförmige Hauptwurzel, damit sie in den Topf geht, spiralförmig gebogen wird. Lauberde, mit etwas Lehm vermischt, dürfte die beste Erde sein. In der ersten Zeit kann man nun die Pflanze durch ein darüber gestelltes Glas schützen. Ihren Platz erhält sie nun in einem größeren Topf, ihre Blätter entsalten sich mehr und mehr; sie braucht nur ordentlich gegossen zu werden und hat am liebsten 12–15 Gr. C. Wärme, ohne aber sehr empfindlich zu sein. Palmen, auf diese Art gezogen, kränkeln im Zimmer nicht, sondern erfreuen ihren Pfleger durch ihr schönes Grün und die Pracht ihrer Blätter.



Erdbeerpflanzung.

Die Unfruchtbarkeit der Obstbäume kann auf verschiedene Ursachen zurückzuführen sein, und wenn Abhilfe geschaffen werden soll, müssen jene Ursachen erst erforscht werden. Dieselben sind teils äußere, teils innere, im Organismus des Baumes selbst liegende. Äußere sind Unzuträglichkeiten des Klimas, die Lage des Bodens für die angepflanzte Sorte, im Baume selbst liegende, zu sehr gesteigerte oder geschwächte Lebenstätigkeit. Ist Lage und Klima für die Sorte ungünstig, erlangt dieselbe da nicht die gehörige Holzreife, erfrieren die Blütenknospen sehr häufig, so muß der Baum mit einer anderen, erfahrungs-gemäß für die herrschenden Verhältnisse tauglicheren Sorte umgepflanzt werden. Liegt der Grund der Unfruchtbarkeit im Boden, so ist nasses Land zu entwässern, ein zu mageres und trockenes aber durch Zufuhr besserer Erde und Kompost (Auf-frischung des Bodens) zu verbessern, sowie durch Düngen und Verjüngen zu helfen. Nährt die Unfruchtbarkeit von zu tiefem Stand im Boden her, wie es leider sehr häufig vorkommt, so kann nur in seltenen Fällen radikal, und zwar durch Abgraben des Bodens geholfen werden. Steht ein solcher Baum noch nicht über 10 Jahre, so umgrabe man ihn und suche den Ballen soviel als möglich zu heben, und so in die richtige höhere Lage zu bringen. Liegt der Grund der Unfruchtbarkeit im Baume selbst, und zwar zunächst in zu starkem Trieb, so hilft ein etwas tiefer als sonst geführtes Einritzen — Schröphen — der Rinde des Stammes und der Äste, sowie auch Abstoßen einzelner Wurzeln im Sommer, und wenn der Boden zu üppig sein sollte, der Anbau stark zehrender Bodengewächse in der Nähe der Bäume. Bei geschwächter Tätigkeit ist Verjüngen der Krone das wichtigste Hilfsmittel, dem, sobald junge Triebe da sind, Düngen und Aufbessern des Bodens folgen muß. Es ist widersinnig, wenn man Bäume, die von Natur üppig treiben, durch das Beschneiden der Zweige in kleine Formen zwingen und fruchtbar machen will. Man versuche es nur einmal, Bäume, die kräftig wachsen und deren Zweige

stets streng zurückgeschnitten wurden, ein Jahr unbeschnitten zu lassen. Im ersten Jahre bereits werden sie über und über mit Frühlingsknospen bedeckt sein. Junge Bäumchen, besonders solche, die aus Samen gewonnen wurden, können, solange sie noch kräftig treiben, auch keine Früchte bringen. Sie müssen sich erst austoben, und für die Fortpflanzung reif werden, was bei richtiger Behandlung sehr bald, wenn sie sich selbst überlassen bleiben erst spät geschieht. Allein es kommt auch nicht selten vor, daß der Untergrund des Bodens, worin die Bäume stehen, total erschöpft ist und es dann an Nahrung und Bodenkraft fehlt; hier hilft außer kräftigem Beschneiden nur eine Untergrundsdüngung mit allen für die Ernährung des Bodens wichtigen Stoffen. Es ist vielfach die Ansicht verbreitet, daß auf jedes reiche Obsthjahr ein Fehljahr folgen muß, daß reichtragende Obstbäume keine Knospen ausbilden können, weil die Früchte alle Nährstoffe aufzehren. Dies ist ein Irrtum. Auch in guten Obsthjahren können sich vollkommen Blütenknospen für das nächste Jahr ausbilden, wenn nur die Bäume entsprechend gedüngt werden.

Die Hühnerpest.

Die Hühnerpest oder Geflügelcholera wird durch einen mikroskopisch kleinen Pilz erregt, der im Darm, im Blute und in den Ausscheidungen des verseuchten Geflügels enthalten ist. Die Übertragung geschieht deshalb meist durch verunreinigtes Futter und Trinkwasser. Der Verlauf der Krankheit ist ein ungemein rascher. Schon wenige Stunden nach der Ansteckung verlieren

die Tiere die Lust, werden traurig, zeigen matten, schwankenden Gang, vermehrten Durst und später schleimwässrigen, gelblich gefärbten Durchfall. Die Tiere vermögen schließlich nicht mehr zu gehen, bekommen Atembeschwerden unter Blaufärbung des Stammes, leiden an Schläfrigkeit und verenden unter Krämpfen. Ein Geflügelzüchter in einer Nachbargemeinde, dem junge Hühner, die er von einem Händler gekauft, diese Seuche in den Hof gebracht, erzählte mir, daß schon am zweiten Morgen von seinen 50 Hühnern 13 tot am Boden des Hühnerstalles gelegen hätten; oft seien die Tiere wie vom Schläge getroffen umgefallen und unter Krämpfen verendet. Ein kräftiger Hahn wäre sogar während des Begattungsaktes abgefallen und plötzlich gestorben. Ein sicheres Heilmittel gegen diese Seuche ist leider noch nicht gefunden. Da der Verlauf, wie gesagt, so ungeheuer rasch ist, läßt sich auch sonst nur wenig machen. Man entferne schleunigst die kranken Tiere von den gesunden, beseitige die Kadaver durch tiefes Verscharrn in die Erde (nicht etwa in den Mist) und desinfiziere gründlich den Stall.

Bienenzucht

Wie weit fliegen die Bienen? Diese Frage ist von sehr großer Wichtigkeit zur Beurteilung der Bienenweide, denn was nützt eine gute Bienenweide, wenn sie auch nur 15 Minuten zu weit entfernt abliegt. Versuche verschiedener Art haben nun ergeben, daß die Biene höchstens $\frac{1}{2}$ Stunde weit fliegt, wenigstens unter normalen Umständen. Daß in Gegenden von großer Honigarmut die Bienen auch weiter fliegen, soll nicht bestritten werden, sie passen sich dann den Verhältnissen an. Versuche mit gefärbten Bienen ergaben, daß von allen Bienen, die weiter als $\frac{1}{2}$ Stunde vom Stöck in Freiheit gesetzt wurden, keine mehr in den Stöck zurückkam.

Vor- und Nachteile der Heidewanderung. Die Heidewanderung, wie sie in vielen Gegenden mit schlechter Spätracht üblich ist, hat den Vorteil, daß die Imker auch in schlechten Traggahren noch eine hübsche Honigernte machen. Sehr viel ist es in den meisten Jahren auch nicht, und wenn die Stöcke mit 10–15 Pfund Heidehonig (Durchschnitt) in den letzten Jahren zurückkamen, so waren die Imker schon zufrieden. Sie hatten doch Honig. Allein dieser Honig wird meist teuer bezahlt. Die Bienenböcker kommen aus der Heide sehr geschwächt zurück, und das ist für das Einwintern schon von Übel. Dann aber darf man die Bienen nicht auf Heidehonig einwintern, die ganzen Waben müssen geschleudert und der Wintervorrat in Zucker verabreicht werden. Auch das ist wieder ein schwerer Eingriff, der schwer überwunden wird. Viele der so behandelten Stöcke werden im Winter weislos. Würden die Kosten der Heidewanderung zum Anpachten von Land, zur Schaffung einer Spätweide benutzt, so würde das Endergebnis wohl besser sein.

Honigtau. Im Sommer findet man manchmal die Blätter mancher Bäume mit einem klebrigen, süßen Saft überzogen, den man Honigtau nennt. Dieser Saft wird von den Bienen begierig aufgenommen und liefert manchmal noch eine hübsche Ernte.

Gemeinnütziges

Das Sauerwerden der Milch und Sahne zu vermeiden. Um das Sauerwerden der Milch zu verhüten, ist es ratsam, dieselbe mit Zucker abzukochen, auf einen Liter Milch einen knappen Eßlöffel voll. Die Milch hält sich dann, kalt gestellt, selbst bei großer Hitze bis zwei Tage gut. Auch das Hineinlegen eines silbernen Löffels soll die Milch vor dem Sauerwerden schützen.

Um Butter längere Zeit ihren guten Geschmack zu erhalten, glasiert man dieselbe. Hat man einen größeren Vorrat von Butter, tut man sie in einen breiten Steintopf oder Napf, löst etwas Zucker mit wenig Wasser auf dem Feuer, füllt von der heißen Zuckerlösung, die syrupartig sein muß, eine ganz dünne Schicht über die Butter. Durch diese Prozedur wird

etwas Butter an der Oberfläche, infolge der Wärme zum Schmelzen, gebracht und verbindet sich mit der Zuckerlösung zu einer Glasur. Diese ist für die Luft undurchdringlich, die Butter hält sich, kühl gestellt, längere Zeit vorzüglich, und ist beim Gebrauch die obere Schicht dieser Butter zugleich ein sehr beehrter Federbissen unserer Kleinen.

Kirschen lange frisch aufzubewahren. Man nimmt gute, völlig unbeschädigte, schwarze saure Kirschen, schneidet ihnen den Stiel ganz kurz ab, tut sie vorsichtig in Flaschen und korkt diese, wenn sie bis an den Hals voll sind, fest zu. Darauf setzt man diese in einen Kessel, befestigt sie mit Stroh, gießt Wasser darauf und läßt dasselbe kochen, daß es sich nur bewegt. Nach dem völligen Erkalten werden die Flaschen gut verpicht und im Keller aufbewahrt. Auch kann man sie in einem Brunnen ins Wasser senken, ohne sie vorher mit kochendem Wasser überwallen zu lassen.

Die Kirschen können auf diese Weise bis Weihnachten und unter günstigen Umständen noch länger erhalten werden, und lassen sich, wie die frischen, zu Kuchen, Suppen und dergl. gebrauchen. Die nach der zuerst angegebenen Art zubereiteten haben übrigens durch das Kochen ungemein an Süßigkeit gewonnen.

Pflaumen drei bis vier Monate lang unbeschadet ihrer Güte in frischem Zustande zu erhalten. Wenn man diese Früchte über die ihnen von der Natur bestimmte Zeit aufbewahren will, so müssen sie soviel als möglich vor dem Andringen der Luft geschützt und auf folgende Weise dazu vorbereitet werden. Wenn die Pflaumen reif sind, pflückt man sie (noch ehe sie sich vom Stiele lösen) ab, bringt sie in eine luftige Kammer, breitet sie daselbst aus und läßt sie so zwei bis drei Tage ausdünsten. Dann legt man sie schichtenweise zwischen Weizenmehl in Fäbchen, so daß keine die andere berührt und eine jede vollkommen mit Mehl umgeben ist. Nachdem die Gefäße voll sind, verdeckt man sie auf's Beste, damit keine Luft zu ihnen bringen kann, und setzt sie in eine trockene Kammer. Will man nun einige dieser Pflaumen als etwas Seltenes auf die Tafel bringen, so nimmt man sie aus dem Gefäß heraus, wäscht das Mehl rein ab, legt sie in ein Sieb und hält sie über den Dampf von kochendem Wasser, aber stets in einer solchen Entfernung, daß sie von dem Dampfe nur wenig berührt werden können. Sie bekommen dadurch nicht allein ihre Güte, sondern auch ihre völlige natürliche Schönheit, den blauen Duft wieder, sodaß sie den vom Baume abgenommenen Pflaumen fast gleichkommen.

Gesundes, kühlendes Getränk für die heißen Tage ist Pfeffermünztee. Man brüht einen Liter Pfeffermünztee an, den man nach Geschmack süßt, läßt ihn erkalten und gießt ihn in Flaschen, die man auf Eis legt. In Haushaltungen, in denen kein Eis ist, nimmt man einen wollenen Strumpf, taucht ihn in kaltes Wasser, zieht ihn über die Flasche. Man muß den Strumpf, wenn er trocken ist, immer wieder einige Minuten mit der Flasche ins Wasser legen, und wird erstaunt sein, wie kühl sich das Getränk hält. Bei großer Hitze ein sehr angenehmes Getränk.



Montag. Spargelsuppe. Eierkuchen mit Stachelbeeren. — Abends: Dide Milch mit Brot.

Dienstag. Kalte Rhabarbersuppe. Gebratene Seringe mit Kartoffeln. — Abends: Käse. Radieschen.

Mittwoch. Makaroni mit Pöckelfleisch. — Abends: Maisgrieß in Milch mit Zucker und Zimt.

Donnerstag. Reiskaltschale (etwas Reis in Magermilch, bezw. halb Vollmilch, halb Wasser und etwas Vanille dicklich weichgekocht und recht kalt gestellt). Darin eventuell $\frac{1}{4}$ Pfd. gezuckerte Erdbeeren. Bratwurst. — Abends: Räucherfische mit Pellkartoffeln.

Freitag. Rinderleber mit Kartoffelsalat. — Abends: Heringskartoffeln.

Sonnabend. Kalte Stachelbeersuppe. Spinat mit Eiern. — Abends: Speckkartoffeln.

Sonntag. Kalte Mandelmilch (mit einem Ei abgezogen, Schnee darauf gebrüht). Falscher Hase mit Kartoffeln und Gurkensalat. Rhabarberkompott. — Abends: Reste vom Mittag kalt aufgeschnitten mit Kartoffelsalat. Weißer Käse.