

Ratgeber für Feld und Haus

Nr. 39

Beilage zum Herborner Tageblatt

1915

Aberwinterung der Geranien.

Zu den beliebtesten Topfpflanzen gehören sicherlich die Geranien und mit Recht, denn sie sind im Blühen äußerst dankbar und bezüglich der Pflege wenig anspruchsvoll. Im Winter jedoch bedürfen sie der Ruhe. Man muß dafür sorgen, daß sie, ehe sie Schaden durch Frost nehmen können, in einen überdachten Raum gebracht werden, am besten in ein helles Zimmer oder in einen geschlossenen Balkon. Es ist zu bedenken, daß dieser Raum vorläufig nur Schutz gegen Frost gewähren soll, ohne daß die Pflanzen sofort zur Ruhe gezwungen werden, was geschiehe, wenn dem betreffenden Raum das Licht vollständig fehlen würde, wie das zum Beispiel in einem Keller der Fall sein würde. Nur ganz allmählich darf die Winterruhe herbeigeführt werden, was man dadurch erzielt, daß man den Pflanzen nach und nach das Wasser entzieht. Wenn starke Kälte eintreten, sollen die Topfsäulen fast ganz trocken sein. Zu diesem Zustande sollen sie erhalten werden bis zum Eintreten der neuen Vegetationsperiode. Während dieser Zeit dürfen die Pflanzen, denn auch in weniger hellen Räumen aufbewahrt werden. Ganz ohne Wasser dürfen die Pflanzen jedoch während der Ruheperiode nicht sein, und es muß deshalb auch im Winter, wenn auch nur ganz wenig, gegossen werden. Während der Winterruhe verlieren die Geranien fast den größten Teil ihrer Blätter, welche man stets entfernen muß, da sie schnell faulen und die Fäulnis sich leicht auf die gesunden Pflanzen überträgt.

Anfangs März schneidet man die alten Pflanzen stark zurück und verpflanzt die sämtlichen Stöcke in genügend große Töpfe. Gute Gartenerde mit Sand, altem Lehm und etwas Kiderguano vermisch, eignet sich zum Füllen der Töpfe vorzüglich. Bringt man ältere Pflanzen schon wieder im Januar in einen

Raum und begiebt sie regelmäßig mit lauwarmem Wasser, so treiben sie kräftig aus. Pflanzt man die so erhaltenen Austriebe in besondere Töpfe, so erhält man recht frühblühende Pflanzen, die sich für den Balkon vorzüglich eignen. Die Geranien verlangen, wenn sie durch reiches Blühen erfreuen sollen, ausgiebige Bewässerung und Düngung und zwar eignet sich jeder Dünger dazu, der nicht einseitig auf Erfahrung eines einzelnen Pflanzennährstoffes Rücksicht nimmt.

Die Trockenheit dieses Jahres.

In der Trockenheit dieses Jahres hat sich die Furchensaft ganz außerordentlich bewährt, und zwar hauptsächlich aus dem Grunde, weil man die Furchen besser feucht machen und feucht halten konnte. Man konnte sie besser feucht machen, indem man sie vollgoss und so kein Tropfen Wasser verloren ging.

Man konnte die Furchen besser feucht halten, weil sie nicht so schnell austrockneten wie flachliegende Saaten. So säte ich im August Spinat in einfadigen Nissen und in Furchen und gingen beide Saaten gut auf. Als ich aber nach einer achttagigen Reise zurückkam, war der auf gewöhnliche Art gesäte Spinat vollständig verbrannt.

während der in Furchen gesäte fröhlich weiter wuchs. Ähnlich günstige Erfahrungen machte ich mit der Furchenaussaat von Feld- und Wintersalat sowie mit Endivien und Stielrüben. Für Wintersalat ziehe man die Furchen von Westen nach Osten und mache sie 6 bis 10 Zentimeter tief. Die Blätter schlügen im Winter vor den kalten Nordwinden; auch fängt sich der geringste Schnee in den Furchen, so daß die Pflänzchen immer Schutz haben.

Vaseenschmuck.



Im Herbst und Winter, wenn die Schnittblumen vom eisigen Hauch zerstört sind, soll man seine Blumenhüllen und Töpfe nicht ohne Schmuck im Heim stehen lassen. Ein paar trockene Ligusterzweige mit den dunkel blau-schwarzen Beeren schmücken wundervoll eine langhalsige Vase und zaubert uns noch Erinnerungen aus dem Garten vom Spätsommer vor Augen. Einige Dolden Ehereschen oder Holunderbeeren im niedrigen weitbauchigen Ziertoß schmücken einige Zeit das Zimmer. Im Winter ist eine Gruppe Tannezapfchen, Reiser und Zweige anmutig im Heim, und selbst trockene Distelfäden, Mohn kann zur künstlerisch anheimelnden Wirkung benutzt werden. Es läßt sich fast jeder Grashalm und Zweig zur Vasezier benutzen.

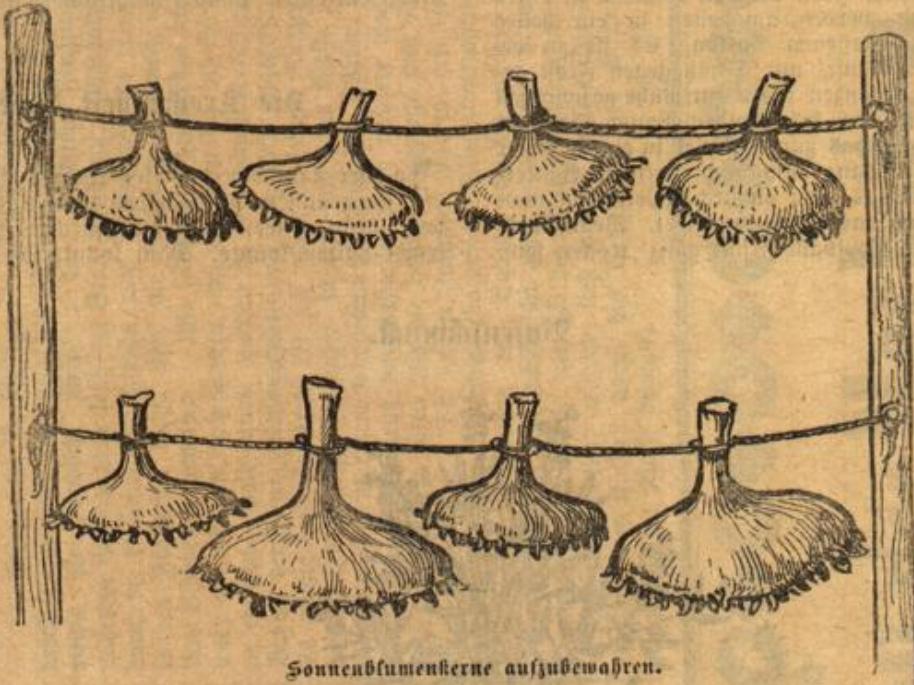
Sonnenblumenkerne

find in diesem Kriegsjahe besonders wertvoll für die Fütterung der Vögel, denen man die Kerne etwas gequetscht reichen sollte und stets in kleinen Mengen mit dem sonstigen Weichfutter vermischte. Aber auch ein gutes Öl läßt sich leicht daraus gewinnen und wird in Zukunft wohl mehr beachtet werden, wie es bisher geschah. Dass ein Sonnenblumenkopf für die Winterfütterung der Meisen sehr geschäfft werde, ist zwar bekannter, aber nicht oft sieht man die Köpfe sorgfältig aufbewahrt. In untenstehender Abbildung ist ersichtlich wie man dieselben richtig an einem trockenen, lustigen Orte (Bodenverschlag) austrocknen muß und sie gut aufzuhängt, ohne daß die Köpfe Schimmel ansetzen. So behandelte Sonnenblumenkerne bilden ein beliebtes Zugmittel für die Meisen im Winter. Man wird mit dankbarem „Ziep-ziep“ bei Frost und Eis belohnt werden.

Gemüsekrankheiten.

In allen Gegenden, wo die feldmäßige Gemüsegüte einseitig betrieben wird, wo also Jahr auf Jahr auf denselben Feldern die gleichen Gemüse angebaut werden und angebaut werden müssen, z. B. Weißkraut oder Rölkraut, da treten von Zeit zu Zeit Gemüsekrankheiten eigener Art auf. So im letzten Jahre eine Art Wurzelräude, welche durchaus von der gewöhnlichen verschieden war. — Während Kopf und Wurzel noch gut blieben, begann der Stengel schon weich zu werden. Die Pflanzen gingen ein, der Schaden war groß. In allen Fällen ist der Übeltäter ein Fäulnispilz, der durch die einseitige Wirtschaft begünstigt, den Boden häufig durchfeucht und dann seine Verwüstungen an der Pflanze anrichtet. Dass in der Nähe der Städte vielfach mit Patrinendüngung gedüngt wird, befördert nach meinen Erfahrungen sein Gedeihen und seine Vermehrung.

Nach Feststellung dieser Tatsache, also der Krautheitsursache, ist die Bekämpfung nicht schwer, jedoch muß gründlich vorgegangen werden. Zunächst werden die Felder tief rigolt, damit der verfeuchte Grund tief nach unten kommt, wo die Pilze bald ausgewuchert haben. Dieses Rigolen muß alle drei bis vier Jahre erneuert werden. An zweiter Stelle ist für eine tüchtige Kalkzufuhr zu sorgen, da aller Boden, der mir in dieser Angelegenheit überwandt wurde, wenige Teile oder nur Spuren dieses notwendigen Bestandteiles zeigte. Lasse sich leider dadurch vom Kalken abhalten, daß er unter seinem Boden Kalksteine sorgen hat, mit denen können die Pflanzen nichts anfangen. Der Kalk tötet alle Pilzsporen, lockert und wärmt den Boden und löst noch viele Bestandteile, welche sonst ohne Wert sind. Kalk ist in dem Gemüseboden fast niemals zu viel, meist aber zu wenig. An dritter Stelle verlege man sich so viel wie möglich auf Kompositivirtschaft, besonders wenn Patrinendüngung verwendet wird. Man bringe also den Dünger nicht direkt aufs Feld und an die Pflanzen, sondern mache zuerst Komposithaufen davon, so daß er erst im vergärfsten Zustande auf die Beete gelangt. Endlich vermeide man so viel Holzsäfte zur Düngung, als man nur vermeiden kann, da diese ein sehr gutes Schadmittel gegen Fäulnis aller Art ist. Durch Befolgung dieser Ratschläge sind in der Praxis in jeder Hinsicht so gute Resultate erzielt worden, daß ich sie allgemein empfehlen kann.



Sonnenblumenkerne auszubewahren.

Die Kochküste als Kühlküste.

Eine Kühlküste, die aus einem mit Heu oder Holzwolle vollgestopften Kasten besteht, kann imstande, einen Eis-Schrank zu erzeugen.

Auf den Boden wird eine Schale mit einem großen Stück Eis gesetzt, abgefühlte (keine warmen) Speisen daraufgestellt, die Küste stets gut verschlossen gehalten; so verwahrt, halten sich die Speisen tagelang frisch. Es ist nicht nötig, die Kühlküste an einen besonders kühlen Ort zu stellen, sie hält gewöhnliche Zimmertemperatur gut aus.

Falläpfel.

Von Johanna Martin, Zeitz.

Verfaulen und verderben darf in diesem Jahre nichts, also auch nicht die oft so wenig geschätzten und doch so wertvollen Falläpfel.

Zur Geleebereitung sind schon die ganz kleinen, unreifen Falläpfel verwendbar, die gut gewaschen mit knapp Wasser bedekt, weich gekocht werden. Nach 24 Stunden zieht man sie durch ein leinenes Säckchen. Dem Saft wird die Hälfte seines Gewichtes an Zucker beigegeben, dann gekocht bis zur Geleecprobe,

d. h. bis ein erkalteter Tropfen erstarrt. Werden die Äpfel größer, so daß sich bereits Apfelmus daraus herstellen lässt, so verwendet man zur Geleebereitung nur noch die Schalen und Kerngehäuse, da sie gleich gutes Gelée ergeben wie die ganzen Äpfel. Recht fleischige Äpfel nimmt man zum Dünsten von Apfelscheiben unter Beigabe von etwas Vanille und Zucker. Sie werden vielfach dem Apfelmus vorgezogen.

Zum Einmachen von Preiselbeeren sind Falläpfel gut zu verwenden, wenn man sie schält und in ganz kleine Stückchen schneidet. Man kocht sie in dem Zuckerwasser weich, in dem man die

Preiselbeeren gekocht und mit dem Schaumlöffel herausgenommen hat. Alsdann vermengt man Preiselbeeren und Apfelschnüschchen. Zu je 3 Liter Beeren sind bis 2 Liter Apfel verwendbar.

Falläpfel, Fallbirnen, Fallpflaumen mit Preiselbeeren und Zucker zu gleichen Teilen eingekocht geben ein gutes, haltbares Biermus.

Ampfzügen der Stoppele.

Dem Erntewagen soll gleich der Pfleg folgen. Das frühzeitige Sturzen des Stoppelackers ist von großem wirtschaftlichen Wert; daher darf es niemals versäumt werden. Wenn die Witterung einen freien Tag bedingt und sonst nichts dringendes zu tun ist, muß der Acker gleich zwischen den Wändeln gepflügt werden. Wo es notwendig, sind Gründungspflanzen (Wicken, Bohnen, Erbsen, Lupinen, Peluschen) oder Herbstfutter (Buchweizen, weißer Senf, Spörkel) auf den Acker zu bringen. Stoppelarten gedeihen am besten, wenn sie entweder gleich nach dem Mähen des Getreides oder direkt auf die Wurzfürche gedrillt und eingewalzt werden. Die Ernte der Frühkartoffeln beginnt auch im Juli. Die abgeernteten Felder sind ebenfalls sofort zu pflügen und möglicherfalls mit Stoppelfrüchten zu bestücken.

das von
ganze
ausg.
möglichen
Löffel, w
in Dür
zum und
auf ihre
unter Langfis
wieder in
unter ieg
Scheit.

Haltbarmachen der Eier.

Von Hedwig Hehl.

Voraussichtlich werden im Winter die Eier sehr knapp und dürfen vielleicht nur für Kranke und Kinder verkauft werden. Es wäre deshalb zu raten, besonders wenn man selbst Hühner hat, Eier für den Haushalt einzulegen. Die Augusteier sind besonders geeignet. Wenn man sie kauft, hat man die Eier auf ihre Frische wie folgt zu prüfen:

In einer Lösung von 120 g Kochsalz und 1 Liter Wasser sinken frische Eier unter, drei Tage alte schwimmen in der Mitte, acht Tage alte schwimmen oben. Schmutzige Eier dürfen nicht eingelegt werden. Die einfachste Methode ist:

1. Die Eier mit einer starken Gelatinelösung, 1 Blatt mit einem Eßlöffel warmem Wasser gelöst, auf dem Eierbrett stehend, darf zu bepinseln erst eine Seite, und wenn diese ganz trocken ist, die andere Seite des Eies, auch den Ring noch zu überpinseln, wenn beide Seiten trocken sind. Man schichtet die Eier in geruchlosem Pulver, wie Holzasche oder Kleie, getrocknetes Sägemehl, nagelt die Risten, welche nicht zu groß sein sollten, zu und dreht sie alle paar Tage um.

2. Ein anderes Verfahren ist das Einlegen der Eier in Wasserglas mit reichlich überstehender Flüssigkeit in Gefäßen, die man zubindet. Wasserglas kostet circa 50 Pfennig.

3. Ein seit circa 10 Jahren erprobtes Eiersouservierungs-mittel ist „Garantol“. Es wird von der Garantol Gesellschaft G. m. b. H., Dresden 19, fabriziert. Die Packung A für 100–120 Eier kostet 25 Pf.

In einem Steintopf wird $\frac{1}{4}$ des Pulvers in 6 Liter Wasser 5 Minuten gelöst, ein Teil des Pulvers fällt zu Boden. Die Eier taucht man in die Lösung und lässt sie fallen.

Sind 50 Eier eingelegt, streut man die Hälfte des Pulverrestes in die Flüssigkeit und senkt die übrigen Eier ein. Die Flüssigkeit muss handbreit über den Eiern stehen. Das letzte Garantol streut man oben auf, was nicht vergessen werden darf, und bedeckt die Oberfläche mit dem beigegebenen Antifarbentonpapier, so dass es darauf schwimmt. Dann bindet man Papier über das Gefäß. Beim Einlegen kleinerer Mengen Eier rechnet man 10 g Garantol auf 1 Liter. Die Gefäße werden in frostfreien, kühlen Räumen aufgehoben, doch nicht in solchen, wo z. B. durch Währung Kohlensäure entwirkt wird.

Holzgefässe sind zum Einlegen länger mit Wasser vorzubereiten, mit Garantol-Lösung einige Tage hinzustellen.

4. Das Einlegen der Eier in Kallmilch ist ein altes Verfahren. Dazu wird das Wasser mit gelöschtem Kalt gesättigt.

5. Am besten hält sich das Ei, wenn es getrocknet ist, und zwar fabrikmäßig. Solche Eipulver sind z. B. unter dem Namen „Ovopur“ in den Handel gekommen.

Die Reinheit des Präparates ist geprüft. Die drei Pulver: Eigelb, Eiweiß und Ballei, werden mit Wasser aufgelöst. Eiweiß übergiebt man mit $\frac{1}{2}$ des Gewichtes Wasser und lässt es einige Stunden sich auflösen. Es lässt sich zum Klären und Binden und als Schnee zur Auflösung von Teig verwenden. Vorzüglich ist das Eigelb zur Erhöhung des Nährwertes der Krankenkost, da es nicht gerinnt und sogar hohe Hitzegrade aushält. Mit gelöstem Eiweiß gemischt kann man es wie frische Eier und im gleichen Verhältnis zu allen Speisen und Backwaren verwenden.

Der Preis ist schwankend, aber er liegt unter dem Eierpreise.

Sammelt Samen für die Aussaat 1916!

Von Zeich.

Infolge des starken, voraussichtlich restlosen Verbrauchs der diesjährigen grünen Ernte liegt die Gefahr vor, dass für die nächstjährige Ernte nicht genügend Saatgut und Samen

für den kleinen Gartenbau vorhanden sein wird. Es ergibt deshalb der Ruf an alle Gartenederleger:

Verbraucht nicht allen Samen, den Euch die Ernte 1915 erbringt, legt genügende Quantitäten zurück, sie die Saat 1916.

Im besonderen Maße gilt dies für Erbsen, grüne Bohnen, sämtliche Kohlarten, Möhren, Rüben. Man lasse die Samen ausreifen, sammle sie jedoch, bevor die Samenkapsel sich öffnet und die Samen zerstreut werden.

Wer Sonnenblumen hat, achtet darauf, dass die Samen nicht infolge von Überreife ausfallen. Sonnenblumenkerne werden in diesem Winter zur Vorbereitung durch geeignete Organisationen gesammelt werden.

Holunderbeeren.

Von Else Vellingmeier, Opladen.

Wenn im Sommer die Holunderbüschle uns durch ihren reichen, weißen Blütenduft und den ihm an den warmen Abenden entströmenden Duft erfreut haben, dann bedecken sie sich bald mit einer Fülle glänzender schwarzer Beeren. Mit diesen weiss man in den meisten Gegenden Deutschlands nichts anzufangen: sie dienen allein den Vögeln als Nahrung. Nur an der Wasserseite schätzt man sie und versteht es, sie namentlich zu gesunden und wohl schmeckenden Suppen zu verwerten. Es ist aber, zumal in diesem Kriegsjahr, bedauerlich, dass ein so großer Erntefege unbemüht bleibt. Man kann aus Holunderbeeren Saft bereiten, indem man sie mit wenig Wasser aufs Feuer setzt und so lange kocht, bis die Beeren weich sind, dann durch ein Tuch oder seines Sieb precht. Der so gewonnene Saft kann direkt verwendet oder zum Aufbewahren — ohne jede Zutat — in Flaschen gefüllt werden, die gut zu verschließen sind.

Verfügt man über den Bedarf einen Fruchtaufzettler (zur Gewinnung von Säften durch Dämpfen), dann ist das Verfahren noch einfacher.

Für Liebhaber von Obstsuppen kann man eine solche mit etwas Butter, einem Ei, Zucker, einem Eßlöffel Wein und Mehl aus Holundersaft herstellen.

Im Holstein wird einfach Wasser mit dem Saft und hineingeschnittenen Apfelscheiben gekocht, dazu kommt reichlich Zucker und eine Prise Salz. Ebenfalls werden Grießmehlklöckchen darin gekocht. Die fertige Suppe wird dann mit einem Ei abgerührt.

Für den Winter.

Die Gießkanne, welche uns im Sommer so oft ihren Dienst geleistet hat, muss auch in der Ruhezeit mit der nötigen Sorgfalt behandelt werden, damit sie im neuen Jahre noch in gleicher Frische Leistungsfähigkeit und besonders das „Dichthein“ behält. Man muss aus dem Grunde, um ein Anrosten der Brause zu verhindern auf einen kleinen Ständer, den man auch für das flache Land mit angespitztem Mittelschaft fertigen kann, die Brause aufstellen. Ein zweiter Ständer nimmt die umgedreht aufgesetzte Gießkanne auf. So hält sich dieselbe trocken und ist stets gebrauchsfähig.

Transport gekaufter lebender Tiere.

Lebendes Geflügel soll man ungefesselt in einem Netz mit festem Boden nach Hause tragen, nicht an den gebundenen Füßen oder zurückgehaltenen Flügeln.

Lebende Fische trage man nicht trocken nach Hause, sondern in einem Behälter mit Wasser. Ist letzteres nicht möglich, so lasse man die Fische vorher von dem Händler durch starke Schläge auf den Kopf bewusstlos machen.

Tomatenfülle: 5 bis 6 Tomaten in $\frac{1}{2}$ l Wasser weichkochen, durchsieben und die Masse mit 3 Bouillonwürfeln (Maggi), gehackter Petersilie, Salz, etwas Essig, 7 Blatt weißer, 1 Blatt roter Gelatine aufkochen. Das Ganze wird in eine größere oder mehrere kleine, kalt ausgespülte Formen gefüllt, gestülpt und kann mit harten Eiern und zerschnittenen kleinen Eßiggurken hübsch garniert werden.

Errötendes Mädchen (Eiweißverwendung): 5 Löffeln rote Gelatine waschen und rasch auflösen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker in etwa 7 Eßlöffeln Fruchtfast klar rühren, die Gelantine durch ein Sieb gut daruntermischen und den Eierschnee (von 4 bis 5 Eiern) sorgfältig unterziehen. Die Speise wird in einer klaren Schale gefüllt und muß zum Erstarren kaltstehen.

Einfache Mayonnaise (für 6 bis 8 Personen): 2 ganze Eier und das Gelbe von 2 weiteren Eiern werden mit 20 g Öl geklopft und etwas Essig verdünnt. Ein Löffel Butter und 1 Kochlöffel Mehl werden auf dem Feuer dick abgerührt, etwas Milch zugegossen, doch muß die Masse dick bleiben und darf nicht mehr kochen. Erkalten Eßig und Mostrich nach Geschmack.

Gemüseklöse: Verschiedene junge Gemüse in Salzwasser nicht zu weich kochen und durch die Maschine treiben. Dann 30 g Kunstabutter, 1–2 Eier, 1 in Milch geweichte Semmel (falls diese nicht vorhanden, etwas gesochte, zerdrückte Kartoffeln), die Gemüsemasse, etwas Salz, 2 Löffel trockenen Griech zu einem Teig rühren und Klöße daraus formen. Diese Klöße läßt man dann $\frac{1}{2}$ Stunde in kochendem Salzwasser ziehen und gibt sie mit einer leichten Tunfe aus Mehlschwabe und Gemüsewasser, mit etwas Milch angerührt, Salz und Maggi abgeschmeckt zu Tisch.

Geröstete Griessuppe: 70 bis 80 g Griech läßt man in etwas Fett, Buttererjas oder dergleichen anrösten, füllt die genügende Menge Wasser (wenn man will mit etwas Milch gemischt) darauf, läßt die Suppe garkochen und schmeckt sie mit Salz ab.

Zwiebelpotatofeln: 3–4 Pfd. Kartoffeln werden geschält und zerschnitten, etwas Zwiebeln sauber geputzt, in Scheiben geschnitten und nun die Kartoffeln, Zwiebeln, Fett oder Buttererjas (mit Pfeffer und Salz untermischt) in Lagen in einen Topf geschichtet, hierüber Wasser mit etwas Essig gegossen, so daß sie davon bedeckt sind, und das Ganze in $\frac{1}{2}$ Stunden fest zugedekkt weichgekocht.

WEIN- UND KELLERWIRTSCHAFT

Weißer Riesling ist eine der edelsten Traubensorten, die überhaupt vorkommen. Aus ihr werden die edelsten Rhein- und Moselweine gewonnen, deren frisches Bunte von keinem Wein der Welt erreicht wird. Der Riesling wird im Rheingau schon seit unendlichen Zeiten angebaut. Er scheint hier als Sämling entstanden zu sein. Vom Rheine aus ist er in viele Weingegenden eingeführt worden, hat sich auch bewährt, aber Edelweine wie am Rheine und an der Mosel liefert er doch nirgends. Die Rieslingstaube ist nach Form und Größe klein und unscheinbar. Eine Eigenart besteht darin, daß ihre höchste Güte nur bei der Überreife, der sog. Edelfäule, entfallen. Durch die Edelfäule wird ein Teil der Säure entzogen und der Reichtum an Buntstoffen erhöht.

Pfälzer oder rheinhessische Drahterziehung der Reben. In der rheinhessischen Pfalz ist die Erziehung der Reben eine andere als im Rheingau. Hier wird nicht ein halbbogenförmiges Tragholz gezogen, sondern zwei gerade Strecker mit 5–6 Augen, die in einem Winkel von 46° aufwärts gerichtet sind. Diese Erziehung hat sich besonders bei dem hier viel gezogenen Sylvaner gut bewährt.

Rotweinprobe. Will man Rotwein auf seine Echtheit prüfen, so lasse man einen Tropfen auf ein Stück Kreide fallen. Wird der entstehende Flecken braun oder schiefgrau, so ist die Farbe echt, alle anderen Farben deuten auf künstliche Färbung.

Vieh-Geflügel-Singvögelzucht

Knochenflocken ist ein ausgezeichnetes Geflügelfutter und sollte viel besser ausgenutzt werden, und dieses umso mehr, als das Geflügelfutter heute sehr teuer ist. Knochenflocken kann sich jeder selbst aus frischen Knochen herstellen, der eine kleine Knochenmühle besitzt, sie lohnt sich für jeden, der Geflügel hat. Landwirtschaftliche Vereine und Geflügelzuchtvereine aber sollten größere, schnell arbeitende Mühlen aufstellen, worauf die Mitglieder die Knochen des Haushaltes oder auch billig erstandene Knochen mahlen können. Durch Knochenflocken und Grünsäfte kann die Geflügelzucht verbessert und die Zahl der Eier vermehrt werden. Das Letztere geschieht auch durch gutes Fleischfaserfutter.

Papageibesitzer müssen leider zuweilen die Erfahrung machen, daß sich diese gelehrigen Vögel ihre Federn ausrupsen und als wahre Zerrbilder der Vogelwelt im Gebauer sitzen. Es empfiehlt sich, die von den Federn entblößten und wund gerissenen Stellen mit einer Lösung von Perubalsam und Weingeist einzureiben. Die Hauptfahne ist und bleibt aber, dem Vogel das ganze Jahr hindurch eine sorgfältige Gefiederpflege zuteil werden zu lassen. Häufig haben diese Tiere aus Langeweile sich das Nupfen angewöhnt. Dann müssen sie ein rundliches, weiches Knabberholz als Verstreumittel bekommen.

Aquarien und Terrarien.

Die Goldorfe gehört zu den härteren Aquarienfischen, die auch dem Anfänger viel Vergnügen machen. Sie ist schon lange als Aquarienfisch bekannt und in Bayern sowie auch im westlichen Deutschland wird sie sehr viel in Parkteichen als Ziervisch gezüchtet. Sie hat eine schöne Zeichnung, eine schlanke, elegante Körperform und ein sehr uninteressantes Wesen. Man sieht sie nur selten einmal ruhig im Wasser stehen, sie bleibt stets in Bewegung und trägt so viel zur Belebung bei. Die Orfe schlägt sich auch zu allen Fischen, und kann sie auch mit kleineren Raubfischen zusammengehalten werden. Die Orfen entwickeln einen ausgezeichneten Appetit und sorgen dafür, daß keine Speisereste auf dem Boden liegen bleiben. Der einzige Fehler ist ihr sehr schnelles Wachstum, das sie schnell für kleinere Aquarien zu groß werden läßt.

Der großohrige Sonnenfisch (Lepomis megalotis) gehört zu den schönsten Aquarienfischen und fällt derselbe in jedem Aquarium angenehm auf. Er hat eine kurz gedrungene Körperform und kräftiges Flossenwerk. Dazu kommt seine prachtvolle Punktzzeichnung. Der Sonnenfisch, der in verschiedenen Arten oder Abarten vorkommt, ist noch ziemlich selten und daher auch noch teuer.

Der gemeine Teich- oder Streifenmolch (Triton taeniatus) hat eine lehmbräunliche Farbe. Das Männchen ist stets dunkler als das Weibchen. Er hat einen langen Schwanz und ist dunkel gestreift und gescheckt. Die Unterseite ist feuerrot. Er kommt in allen Teichen vor, wird fälschlich für giftig gehalten und viel verfolgt. Er eignet sich für Terrarium und Aquarium, doch soll er in letzterem doch Gelegenheit haben, an Land zu gehen, und sei es auch nur eine schwimmende Korallinsel, die er besteigen kann. Er nährt sich im Aquarium von Wasserinsekten, ganz kleinen Spinnen, Schnecken und ähnlichen Lebewesen.

Obst- u. Gartenbau

Biergarten und Blumenpflege.

Ersatz des Leittriebes. Wenn bei Formobstbäumen die Verlängerung eines Hauptastes, der sog. Leittrieb, beschädigt wurde oder verloren ging, so muß baldigst für Ersatz gesorgt werden. Dieses erreicht man in den meisten Fällen dadurch, daß man den passendsten obersten Fruchtzweig als Leittrieb behandelt, ihn an den Stummel des alten Leitastes anheftet und ihn durch Pinzieren der benachbarten Triebe zu raschem Wachstum verhilft. Geht dieses nicht, so schneidet man die Wunde glatt, wartet, bis sich ein traubartiger Trieb (aus den schlafenden Augen) bildet und hält diesen in der gewünschten Weise an.