

Wöchentliche Beilage
zur
Westerwälder
Zeitung.

Amstliches Kreisblatt
für den Ober-
westerwaldkreis

Landwirtschaftliche Mitteilungen.

Not ist die Wage, die
des Freundes Wert erklärt,
Not ist der Prüffstein auch
von deinem eigenen Wert.

Aufzucht der Ziegenlämmer.

Von H. Drewes, Altenbochum.

Tragezeit der Ziegen ist 5 Monate, durchschnitt 154 Tage. Nach dem Wurf man sich die Frage der Aufzucht stellen. Es handelt sich um Aufzucht zur Mast oder zur Weiterzucht. Die Ernährung des Lammes kann durch Säugenlassen oder durch Füttern geschehen. Welches das Beste da-
für mag dahingestellt bleiben, bemerke
daß Säugenlassen doch Nachteile
hat. Ist das Tier sehr milchreich
so nur ein Lamm geworfen, so wird
das Lamm nicht rein aus dem Euter ge-
saugt, falls nicht regelmäßig gemolken
wird. Die eventuell im Euter verbleibende
Milch verursacht Schmerzen und gibt zu
Entzündungen Anlaß. Auch können die
Lämmer verkrüppelt werden. Und das
Lamm hat wenig Ruhe! Es wird
nicht gezeugt, die natürlichste
Ernährung ist das Säugenlassen. Aber in
schweren, auch so milcharmen Zeiten
immer und immer wieder Milch —
für Alter, frange und gesunde Kin-
der. Säugenlassen und nur kurze Zeit ist
für sehr wertvolles Zuchtmaterial.
Soll das Lamm geschlachtet werden,
so muß man es nach kurzer Zeit. Denn
Lamm ist besser, als das wenige
Ziegenmilch hat mehr Kraft
als Ziegenbestandteile, als jedes Fleisch.
Es ist fort mit dem Säugenlassen.
Das Lamm immer rein ausgemolken, dem
Lamm viel gegeben, als ihm zusteht, und
es in die Küche hinein. In den
ersten Tagen ist die Milch gelblich (Schleim-
milch oder Kolostrum), das Lamm ganz gegeben, weil
zur Entfernung des Darmpeches
unbedingt ist. Ist das Lamm geboren,
so man es durch das Muttertier ab-
milchen. Das nasse Fell des Lammes, wel-
ches gewaschen werden soll, enthält Bestand-
teile, welche zur inneren Reinigung des
Lammes wertvoll sind.
Man bringe man das Lamm in einen
sauberen Stall und gebe ihm ein
wenig Milch, seinen Bedürfnissen ent-
sprechend. Dieses ist besser, als wenn das
Lamm einmal zu viel und dann wieder zu
wenig saugt. Es gebeht besser und
weniger, als beim unruhigen Säugen.
Lamm und Lamm haben mehr Ruhe
und bleibt mehr Milch für die Küche

übrig. Die Lämmer überlaugen sich nicht
und bleiben von mancher Krankheit ver-
schont. Will das Lamm nicht aus der
Schüssel fressen, so stippe man einen Finger
in die Milch und stecke denselben dem Lamm
ins Maul, es wird dann schon lutschen.
Eventuell stecke man das Lamm mit dem
Maul in die Schüssel, dann wird es sich schon
daran gewöhnen. Vier bis sechs Wochen
reine Milch, dann kann man die Milch mit
Kaffee, Schrot, Kleie u. a. m., soweit sol-
ches zu haben ist, verdünnen. Allmählich
wird dann das Lamm auch anderes fressen
lernen, zumal dann wohl Grün usw. zur
Hand sein wird. Bei Grünfütterung tritt
wohl oft Durchfall ein. Man gebraucht da-
gegen starken Kaffee, Wermut, Heidelbee-
ren. Etwas Branntwein mit Opium ver-
mischt, hilft in den meisten Fällen, eventl.
ist der Tierarzt zu holen.

Anbau des Leindotters.

1. Ansprüche an Klima und Bo-
den. Der Leindotter kann im ganzen
Wein- und Wintergetreideklima angebaut
werden und stellt an den Boden keine be-
sonderen Ansprüche. Er kommt noch auf
geringem, trockenem Sandboden, auch auf
Moorboden fort, sofern dieser nicht an Nässe
leidet. Seine höchsten Erträge gibt er auf
einem kalkhaltigen Lehmboden. Doch wird
dieser Boden selbstverständlich besser in
erster Linie anspruchsvolleren, ertaoreiche-
ren Kulturpflanzen vorbehalten.

2. Vorfrucht, Vorbereitung,
Düngung, Saat, Pflege usw. Die
Auswahl geeigneter Vorfrüchte ist beim
Leindotter insofern wichtig, als die Pflanze
in ihrem Jugendstadium leicht von Unkraut
unterdrückt wird. Man baut sie daher am
besten nach Hackfrüchten, die das Feld un-
krautrein hinterlassen; aber auch rein ge-
haltene Getreide kann als Vorfrucht die-
nen. Eine Düngung mit Stallmist bean-
sprucht der Leindotter nicht, es genügt, das
betreffende Feld mit Jauche zu besprengen,
und dazu noch rasch wirkende Phosphorsäure,
am besten Superphosphat, in einer
Menge von etwa 250 Kilogramm pro Hek-
tar zu verabreichen. Wird keine Jauche ge-
geben, empfiehlt sich als Ersatz ein geeig-
netes stickstoffhaltiges Düngemittel, am
besten schwefelsaures Ammoniak, in einer

Menge von etwa 100 bis 150 Kilogramm
pro Hektar. Die Saat erfolgt im April
oder Anfang Mai breitwürfig oder besser
in Reihen mit einem Abstand von etwa
25 Ztm. auf eine Tiefe von nur 0,5 bis
1,5 Ztm. unter Verwendung von 16 bis 18
Kilogramm Saatgut bei Breit- und 10
bis 12 Kilogramm bei Drillsaat. Bei
Trockenheit ist die Saat abzuwalzen. Gut
keimfähiger Samen geht rasch auf. Sind
die Reihen deutlich sichtbar, so wird gehackt,
eine zweite Hacke folgt nach, sobald der Bo-
den wieder geschlossen oder mit neuem Un-
kraut bedeckt ist.

Von pflanzlichen und tierischen Schäd-
lingen wird Leindotter in geringerem
Grade als Raps und Rübsen heimgesucht.
Haben die Schädlinge in ihrer Mehrzahl eine
braune Farbe angenommen, was etwa im
August geschieht, so wird der Leindotter
mit der Sichel geschnitten oder auch von
Hand geraut, in kleine Garben gebunden,
die man durch Gegeneinanderreiben zu
sogenannten Kapellen aufstellt und nach ge-
nügender Trocknung, das heißt nach Verlauf
von 8 bis 10 Tagen, einfährt. Körneraus-
fall kommt bei Leindotter nur in geringem
Maße vor. Der Ertrag ist ein mäßiger und
schwankt zwischen 7 und 13 Doppelzentner
Körner und 15 bis 23 Doppelzentner Stroh.

Düngung.

Der Einfluß des Wassers auf die Aus-
nutzung der Düngemittel. Die Bedeutung
des Wassers für den Aufbau der landwirt-
schaftlichen Kulturpflanzen wird bekanntlich
schon seit Jahren nach den verschiedensten
Richtungen hin untersucht. In einem
Jahrbuche der deutschen Landwirtschafts-
gesellschaft sind die Ergebnisse der umfang-
reichen jahrelangen Versuche veröffentlicht,
welche den Zusammenhang zwischen Feuch-
tigkeit, Düngung und Erntemengen nach-
weisen. Nach diesen Versuchen wurde zum
Beispiel bei Sommerweizen in den feuchten
Jahren gegen den Gesamtdurchschnitt mehr
geerntet bei Volldüngung 5 Zentner Korn
und 2,4 Zentner Stroh, auf ungedüngtem
Land 2,6 Zentner Korn und 0,4 Zentner
Stroh. Die Unterschiede der Ernte im
Mittel der trockenen und feuchten Jahre be-
trafen sich beim Sommerweizen bei Voll-
düngung auf 6,2 Zentner Korn und 1,2
Zentner Stroh. Bei der Gerste betrug der
Ernteunterschied in mehreren feuchten und

Jahrgang 1920.

trockenen Versuchsjahren bei Vollendung 7,9 Zentner Korn und 10,6 Zentner Stroh, auf ungedüngtem Land 5,4 Zentner Korn und 6,1 Zentner Stroh. Ähnliche Unterschiede zeigten sich bei allen anderen Versuchspflanzen: Hafer, Bohnen, Kartoffeln und Klee. Aus diesen Versuchen ist zu folgern, daß neben der Düngung die Bodenbearbeitung, welche die Feuchtigkeit im Boden zurückhält, von großer Bedeutung ist, namentlich das Stopfpflügen, Eggen und Hacken. Bei der längeren, festen Lagerung des Bodens verlängert sich bekanntlich dessen Kapillarität, das heißt die Fähigkeit, das Wasser aus der Tiefe an die Oberfläche zu ziehen. Durch Umstürzen der Stoppen, durch Eggen oder Hacken wird die obere Ackerkrume von der anderen Bodenschicht losgetrennt, die Kapillarität wird dadurch unterbrochen und die Feuchtigkeit bleibt im Boden.

Ankrautbekämpfung.

Bekämpfung der Roggentrepe. Das Auftreten der Roggentrepe ist entweder darauf zurückzuführen, daß das Saatgut mit Trepsensamen befeht war oder daß dieser Samen auf andere Weise auf das Feld gekommen ist. So bleibt der Samen sehr lange keimfähig; er bleibt dies auch, wenn er durch den Körper eines Tieres, das ein mit ihm befehtes Futter gestressen hat, gegangen und dann in den Mist gekommen ist. Wird ein mit Trepsensamen befehter Mist auf das Feld gebracht, so wuchert die Pflanze nun auf. Die Roggentrepe sieht bekanntlich in ihrer Jugend dem Getreide sehr ähnlich und kann von diesem nur schwer unterschieden werden, weshalb auch das wiederholt empfohlene Verfahren, das Unkraut auszujäten, kaum durchführbar ist. Das einzige Mittel zur Bekämpfung besteht nun darin, trepsenfreies, also gut gereinigtes und schweres Saatgut zu verwenden.

Schweinezucht.

Zur Verfütterung der Runkelrüben an Schweine. Im laufenden Winter werden an die Schweine verhältnismäßig viel Runkelrüben verfüttert werden, weil in vielen Gegenden die Kartoffelernte nicht besonders gut ausgefallen ist. Was nun die Fütterung von Runkelrüben an Schweine betrifft, so müssen wir hierbei zwischen dem hochgezogenen deutschen Edelschwein bezw. den edlen englischen Rassen und den verschiedenen mehr oder weniger veredelten Schlägen der deutschen Landschweine unterscheiden. Die edlen Schweine, insbesondere die englischen, sind in der Regel nicht an Rüben gewöhnt; sie ertragen deshalb rohe Runkeln in der zweiten Hälfte der Trächtigkeit gewöhnlich nicht und bringen dann tote oder sehr schwächliche Ferkel zur Welt. Die rohen Runkelrüben haben bekanntlich eine abführende Wirkung; hochträgliche Mutter-schweine leiden aber oft an hartnäckigen Unterleibsverstopfungen, weshalb man ihnen rohe Runkeln verabreicht. Man sollte aber an trüchtige und säugende Schweine überhaupt nicht mehr als 5 Pfund Runkeln pro 100 Pfund Lebendgewicht pro Tag verfüttern und darauf sehen, daß das Gesamtfutter nicht stickstoffarm ist. In rohem Zustande werden die Rüben den Schweinen entweder in Scheiben geschnitten oder ganz vorgelegt. Schweinen, die von Jugend auf an Rübenfütterung gewöhnt sind, kann man bis zur Hälfte ihres Nährstoffbedarfs rohe Runkeln geben. Häufig werden die zur Verfütterung an die Schweine bestimmten Rüben gelocht oder gedämpft; das Koch- bezw. Dämpfwasser wird, weil es zuderhaltig ist, mit verfüttert. Das Kochen oder Dämpfen ist namentlich dann zu empfehlen, wenn es sich um die Verabreichung größerer Mengen von Rüben handelt. Einige Erfahrungen

sagen, daß bei der Schweinemast gleiche Mengen Trodensubstanz der Wurzelrübe und von Getreide ungefähr gleichartig sind, daß indessen jene um so wirksamer sind, je mehr Zucker sie enthalten und in um so geringeren Mengen sie verabreicht werden. Trotzdem sind die praktischen Landwirte im allgemeinen der Ansicht, daß Zuderrüben für die Schweine weniger geeignet sind, als Runkelrüben. Dies wird wohl bei wachsenden Schweinen zutreffen. So hat man bei Schweinemastversuchen gefunden, daß, als man 1 Pfund Gerste oder Roggen durch 8 Pfund Runkeln ersetzte, diese Futtermengen in jeder Beziehung gleichwertig sind.

Geflügelzucht.

Die gelben Orpingtons sind gute Brüterinnen. Zu den Nugeneigenschaften der gelben Orpingtons gehört auch ihre Brutlust, welche allerdings manchmal zu einer förmlichen Wut ausartet. Als Brüterinnen sind sie vortrefflich zu gebrauchen, einmal wegen ihrer Größe und dann ganz besonders wegen ihrer Zutraulichkeit. Sie lassen sich an jedem Ort zur Brut ansetzen und sitzen nicht wie Finken davon, wenn man sie vom Neste haben will. Der gute Ausfall der Brut hängt von drei Dingen ab, nämlich einer regelmäßig gefütterten Glucke, einem ungezieferten Neste und gut befruchteten Eiern. Auch zum Führen der Küken sind gelbe Orpingtonglucken recht brauchbar; trotz ihrer Größe und Schwere sind sie nicht so unbeholfen, wie es für den ersten Augenblick erscheint. Aber die Figur und das sonstige Aussehen der gelben Orpingtons ist noch zu bemerken, daß die Gefiederfärbung eine gleichmäßig gelbe ist. Nur hat die gelbe Farbe die schlechte Eigenschaft, daß sie gern verblaßt, namentlich ist das zur Mauser der Fall. Die Tiere werden dann gewöhnlich fleckig, was gerade nicht schön ausfällt, aber vom Standpunkte des Züchters bedeutungslos ist. Wer aber eine gute Gefiederfarbe bevorzugt, der muß darauf achten, daß seine gelben Orpingtons bis auf die Federschäfte sattgelb durchgefärbt sind. Weiß darf sich also auch im Untergefieder nicht zeigen, denn Weiß ist Zerstörer der Farbe.

Bienenzucht.

Zur Erkennung von Wachsältschungen teilt eine holländische Bienenzeitung Nachstehendes mit: Auf reinem Wachs kann man mit Feder und Tinte schreiben, ohne daß sich Kleckse bilden. Entstehen solche oder werden die Schriftzüge undeutlich, dann ist das Wachs mit Fett verfälscht. Wachs schmilzt bei höherer Temperatur, wenn es Paraffin enthält und bei niedrigerer, wenn es mit Rosin gefälscht ist. Man nimmt ein Stück Wachs, von dem man weiß, daß es rein ist, und ein anderes, dessen Reinheit man prüfen will, beide von gleichem Gewicht. Diese beiden Stücke müssen dieselbe Form haben; man kann sie zu dem Zwecke zerreiben und zwei Nuschalen damit füllen. Nun setzt man die beiden Schalen in ein Glas heißes Wasser und gießt dann so lange kochendes Wasser dazu, bis das Wachs in der einen Schale schmilzt. Ist dies das reine Wachs, dann enthält die Probe Rosin, im anderen Falle Paraffin. Die Fälschung kann auch klar durch Feststellung des spezifischen Gewichts erkannt werden. Man stellt, wie vorher, zwei Stücke von demselben Gewicht und derselben Form in Wasser und füllt diesem Alkohol bei, bis die Oberfläche des reinen Wachses mit der des Wassers gleich ist. Taucht das andere Stück nun tiefer ein oder schwimmt es, so ist es gefälscht.

Seine Beobachtungen und Untersuchungen über das Schvermögen der Biene hat Gaston Bonnier in einem in der Akademie

der Wissenschaften in Paris gehaltenen Vortrage über das Leben der Biene Mitteilung gebracht. B. hat gefunden, daß die Bienen augenscheinlich durch den Honig zu den Nektarquellen geführt werden, nicht durch leuchtende und prachtvolle Blüten. Jede Biene hat ihre eigene Arbeit zu tun, hat beobachtet, daß Bienen, die mit Nektar beschäftigt waren, keine Notiz einer neben dem Trintgefäß aufgestellten Honigwabe nahmen. Er bemerkte auch Bienen, welche eine bestimmte Blüte aufsuchten, Blüten anderer Art gar nicht anrührten, die nektarreich und schön färbt, an demselben Orte wuchsen. Das sei ein Zeichen, daß die Bienen handeln.

Weinbau- und Kellerwirtschaft.

Langer Schnitt am jungen Wein. Wenn man junge Weinstöcke sieht, in Hauswänden stehen, so bemerkt man einige nur wenige dicke Reben haben, anderen aber eine Masse dünnerer. Die ersten sind die besten, sie sind leicht zu behandeln und tragen schnell Frucht. Die meisten Gartenfreunde kürzen nun die Reben etwas ein, ähnlich wie bei Apfelspyramiden. Das ist verkehrt. Soll so schneiden, daß man 1 bis 2 dicke Reben gewinnt. Dieses erreicht man durch, daß man nur zwei Knospen läßt, und zwar, wenn möglich, an der tiefsten Rebe tief unten, damit wenig Holz am Stamme bleibt. Diese Augen treiben nun nach dem Schnitt die Reben. Ob sie bleiben, hängt von der Stärke ab. Sind sie sehr stark, so beide bleiben, sind sie schwächer, so nur eine stehen. Auf jeden Fall soll senkrecht aufbinden, damit der Rebe Störung aufsteigen kann. Triebe, die unten kommen, werden entfernt, nach dem zweiten Blatt entspißt. Die Reben werden entspißt, wenn sie 8 Blätter haben, damit die unteren sich schöner ausbilden.

Kali und schwefelsaures Ammoniak Weinbergen. Das erste Frühjahr noch eine gute Zeit, den Weinbergen nötigen Dünger zu geben. Durch Kalium wir Gehalt und Süße des Weines bedeutend verbessern, durch schwefelsaures Ammoniak Wuchs und Tragbarkeit. Diese beiden Dünger sind für Weinbestens zu empfehlen.

Verschiedenes.

Verwendung erfrorener Kartoffeln. Man erfrorene Kartoffeln längere Zeit, so gehen sie in Fäulnis über, dann sowohl für Menschen als für Tiere brauchbar. Werden solche Kartoffeln richtig behandelt, so bringen sie noch Nutzen. Erfrorene Kartoffeln einige Stunden lang in kaltes Wasser taufen dann nach und nach auf. Bringt man sie in eine Presse zur Entfernung der größten Menge Wassers, den man im Badofen, und wenn es sich nicht ist, verwandelt man ihn auf ein Mehl. Auf diese Weise erhält man Kartoffelmehl, welches, mit Getreidemehl, zur Bereitung von Brot benutzt werden kann. Läßt man das mit der gesammelten Wasser etwas stehen und es dann ab, so erhält man ein Kartoffelmehl. Will man erfrorene Kartoffeln Tiere verwenden, so werden die zerrieben oder gestampft ausgepreßt. Rückstand wird nun entweder roh mit Kleie und Salz vermischt, läßt diese Masse dann etwa einen Tag stehen und gibt sie den Tieren zum Fressen. diesem gegorenen Zuteile wird eine Menge von den Tieren gern genossen.

Für die Hausfrau.

Es ist ein Segen für jedes Haus,
Und tiefen Studiums wert,
Dah man das Beste von dem Sucht heraus,
Was einem das Schicksal beschied.

Halli! Hallo! Juchhe!

99

an Holle sitzt am Rostenhaus,
halla, hallo — juchhe!
schüttelt ihre Betten aus
überweißem Schnee!
Kellermann steigt aus dem Bach,
morgens Japsen an das Dach
mit verträumte Schläfer wach —
hallo — juchhe!
des blanke Fensterlein,
hallo — juchhe!
schlanke Wedel, zart und fein,
Reiß, die kleine Fee,
jeder Fluß und jeder Teich
sitzt sich mit einer Dede gleich,
glatt poliert, an Silber reich —
hallo — juchhe!
an Bretchen, Trudchen, Paul und Fritz,
hallo — juchhe!
auf leichtem Schlittensitz,
über Eis und Schnee!
auch der Nordwind grimmig kalt,
Schlittschuh an den Fuß geschnallt
hoch getollt — daß laut es schallt —
hallo — juchhe!

Otto Promber.

Das Anlernen von Dienstmädchen.

Die der schwersten Aufgaben der Haus-
frau unstreitig das Anlernen der Dienst-
boten. Für Damen, die nicht eine beson-
ders angeborene Begabung für den Zweck
dürften daher einige Regeln von
sein. Wichtig ist das anfängliche
Anlernen der Hausfrau dem neuen Mäd-
chen gegenüber. Aus Furcht, daselbe nicht
von vornherein durch allzu hohe An-
forderungen abzuschrecken, zeigt man sich
meist mit allem zufrieden. Das ist
durchaus falsch, da das, was in den
Tagen verabsäumt wird, sich nie
nachholen läßt. Gerade bei ihrem
Einstritt sind die Mädchen von dem
Verlangen erfüllt, ihrer Prinzi-
ps zu genügen, während ihr guter Wille
nachläßt.

Man muß die Hausfrau berücksichtigen,
daß sie die neuen Dienstboten anfänglich
aufsichtigt und es mit jeder Arbeit
genau nimmt. Es wird ihr dann
mancherlei durchzusetzen, was ihr
liegen liegt. Als sehr zweckmäßig er-
weist sich — wie dies vielfach in Eng-
land geschieht —, dem einziehenden Mäd-
chen eine Tafel zu überreichen, auf der alles,
was täglich zu tun hat, verzeichnet ist.
In der Hand dieser Tafel muß die Haus-
frau „Hausgehilfin“ in allem, was sie
hat, Unterricht geben. Sie muß ihr
welche Geräte zu dieser und jener
benutzt werden und wo dieselben
stehen haben usw. usw. Am zweiten
Tag läßt sie dann das Mädchen ihre Ob-
sicht allein ausführen und inspiziert
sorgfältig, ob alles nach ihrer
Anweisung geschehen ist. Wo dies nicht zu-
reicht, muß das Mädchen die Arbeit noch
einmal machen.

Man führt man noch einige Tage fort, bis
das Gerät tadellos funktioniert. Dann
läßt man das Mädchen sich allein über-

lassen. Man möge sich jedoch vor klein-
lichen Nörgeleien hüten. Jeder Tadel werde
kurz und ruhig ausgesprochen.

Bezüglich der Köchin gebe ich den sehr
bewährten Rat, sie vorerst nur ein Gericht
kochen zu lehren und so daselbe so oft hin-
tereinander wiederholen lassen, bis sie es
tadellos herzustellen versteht. Dann kommt
ein zweites an die Reihe und so immer
weiter. Das Bedienen bei Tisch muß das
Mädchen im engen Familienkreise erlernen.
Man lasse es anfänglich nach der für Gesell-
schaften üblichen Vorschrift servieren und
übe strenge Kritik, da sonst, wenn Gäste zu-
gegen sind, die peinlichsten Versehen passie-
ren. Einfaches Instruieren vor einer Ge-
sellschaft nützt selten etwas, sofern die Vor-
schriften nicht eingeübt sind.

Als ungewöhnlich erweist es sich, die
Mädchen morgens zu wecken. Sie verlassen
sich sonst darauf und schlafen, wenn es ein-
mal verabsäumt wird, in den hellen Tag
hinein. Sagt man ihnen dagegen beim
Dienstantritt, wann sie aufzustehen haben,
so gewöhnen sie sich von vornherein daran,
rechtzeitig aufzuwachen. Nötigenfalls kann
man ihnen ja einen Wecker geben. Nie-
mals erzeuge man dem Mädchen von vorn-
herein zu viel Vertrauen. Man verschließe
alle Schränke, lasse es aber nicht merken,
daß man es aus Zweifel an seiner Ehrlich-
keit tut. Hat diese die Probe bestanden, so
kann man ja die Schränke offen lassen.

Zum Schluß noch eine wichtige Regel:
niemals darf das alte Mädchen noch im
Hause sein, wenn das neue einzieht. Das
Anlernen des letzteren durch das erstere ist
stets vom Übel. M. A.

Küche und Keller.

Gelberüben-Pudding. 1 Pfund gelbe
Rüben werden in Wasser weich gekocht,
dann treibt man sie durch die Maschine. In-
zwischen hat man zwei Eimmeln gut einge-
weicht, wieder ausgedrückt, mit 1 Ei, ge-
hackter Petersilie und Salz vermischt, dann
rührt man den Rübenbrei dazu und gibt
alles in eine ausgefettete und ausgebröste
Puddingform, um sie 1 Stunde im Wasser-
bad zu kochen. Nach dem Stürzen wird der
Pudding mit etwas brauner Butter über-
trüffelt.

**Wie man Erbsen unfehlbar in kurzer
Zeit weich kocht.** Will die Hausfrau sicher
gehen und wirklich weiche Erbsen beim
Kochen erhalten, so darf sie dem Wasser,
worin dieselben gekocht werden sollen, nur
etwas Soda beimischen. Ein Kaffeelöffel
reicht zu einer Mahlzeit für sechs Personen
vollkommen aus. Auf diese Weise kochen
selbst Erbsen, die mehrere Jahre alt sind,
ganz gut weich. Auf einem anderen, freilich
umständlicheren, Wege erreicht man densel-
ben Zweck. Man läßt nämlich die Erbsen
12 bis 18 Stunden lang in lauem Wasser
weichen, dann das Wasser abtropfen und
schichtet die Erbsen in Haufen auf. Nach
Verlauf von 24 Stunden sind die Erbsen
geleimt und können dann sofort zum Kochen
verwendet werden. Bei diesem Verfahren
kochen sich die Erbsen nicht allein weich, son-
dern nehmen auch einen angenehmen Ge-
schmack an, der sich mehr den jungen Erbsen
nähert, ebenfalls sind sie auch leichter zu
verdauen. Was hier von den Erbsen ge-
sagt worden ist, gilt natürlich auch von an-
deren Hülsenfrüchten.

Vom Gerinnen der Milch. Wenn unge-
kochte Milch lange steht, wird sie dick und
sauer; man nennt sie Dickschmelz. Durch be-
stimmte Batterien, die in der Luft stets
vorhanden sind, geht der Milchsäure in Gär-
ung über und verwandelt sich in Milch-

säure. Um dieses zu verhüten, kocht man die
Milch sofort und kühlt sie schnell ab, hält
die Gefäße rein und setzt bei Gewitter-
schwüle etwas doppeltkohlensaures Natron
zu. Man deckt den Milchkopf gut zu und
stellt ihn an einen kühlen Ort.

Haushaltung.

Zum Reinigen der Messer und Gabeln
hat sich der Messerpuckstein sehr bewährt,
denn er greift die Gegenstände nicht so sehr
an, wie Schmirgel. Mittels eines Korl-
pistons auf geriebenes Pulver von Puck-
stein nimmt er bei regelmäßiger Reinigung
alle Flecken fort und macht die Sachen schön
glänzend.

**Die Kochhaut der Milch enthält die mei-
sten Nährstoffe,** denn diese sammeln sich beim
Kochen darin. Es ist deshalb grundver-
kehrt, diese nicht zu genießen, weil sie nicht
appetitlich erscheint. Wenn der Genuß
widersteht, der verrühre die Haut in anderen
Speisen oder Getränken, um sie auf diese
Weise zu sich zu nehmen.

Gemeinnütziges.

Schnee als Reinigungsmittel. Wir be-
sitzen in dem Schnee ein ganz vortreffliches
Reinigungsmittel, das sogar in manchen
Fällen den fehlenden Benzin ersetzt. Reibt
man wollene Kleidungsstücke mit Schnee
ab, so werden sie dadurch ausgezeichnet auf-
gefrischt. Aber eine wahre Zauberwirkung
hat der Schnee auf alle Stidereien, bei denen
Gold- oder Silberfäden Verwendung fan-
den. Ebenso kann man alle Seidenen oder
mit Seidenfäden gestickten Dedern reinigen.
Man verfährt dabei folgendermaßen: In
einem ungeheizten Zimmer breite man ein
sauberes, weißes Tuch aus, darauf kommt
die zur Reinigung bestimmte Dede. Dann
umwickelt man die rechte Hand mehrere
Male mit einem sauberen weißen Hand-
tuch, so daß man eine Art dicken Fausthand-
schuh bekommt. Man holt sich nun den
Schnee ins Zimmer. Es darf aber kein
Tauschschnee sein, weil man sonst durch die
Feuchtigkeit die Stiderei verderben würde.
Es muß harter, spröder Schnee sein, der
nicht zusammenballt. Der Schnee wird jetzt
auf ein Viertel der Dede gestreut und mit
der umwickelten Hand tüchtig darauf hin
und her gerieben; darauf wird er sorgfältig
ausgeklopft, dann kommen die weiteren
Vierteile auf die gleiche Weise an die Reihe.
Darauf klopft man die Dede von links gut
aus und bügelt sie schon in der nächsten
Minute auf der linken Seite. Auf die
gleiche Weise lassen sich auch Klöppel- und
andere dicke Zwirnspeisen reinigen.

Gesundheitspflege.

Schnupfen und Katarrh stellen sich häufig
als unerwünschte Gäste ein, und es dürfte
daraus nicht unangebracht sein, daran zu er-
innern, daß wir in der gewöhnlichen Koch-
zwiebel ein bewährtes Mittel gegen diese
lästigen Krankheiten besitzen. Die Zwiebeln
werden gepulvert, mit Randsüßholz oder
auch ungehopfter Bierwürze gedämpft und
von dem so erhaltenen Saft öfters, etwa
alle 2 Stunden, ein Löffel voll genommen.
Es empfiehlt sich, den gewonnenen Saft in
seiner Hausapothek stets in gut verkorkten
Flaschen vorrätig zu halten, um ihn bei Be-
darf gleich bei der Hand zu haben. Ge-
schieht die Anwendung rechtzeitig, so kann
in vielen Fällen verhindert werden, daß aus
einem gewöhnlichen Husten ein lange an-
dauernder Bronchial- und Lungenkatarrh
entsteht.

❖ Haus- und Zimmergarten. ❖

Beim Gartendoktor.

Von M. Dantler,
Vorstandender des Entom. Vereins, Aachen.

Die Frau Schnippelpipp heult beinahe. Sie hat ihren Winterwirsing und Winterkappus gut durch den Winter gebracht und nun wird er von wilden Kaninchen vollständig abgefressen: „Es ist eine Schande, Herr Gartendoktor! Eine wirkliche Schande! Was tut man da?“

„Da können Sie zweierlei tun, Frau Schnippelpipp. Sie können die Biester fangen oder fortbekeln. Zum Fangen brauchen Sie eine gute Falle, aber ich sage Ihnen dabei, es ist nicht leicht. Oder aber Sie beschmieren die Blattränder mit Schacht-Pizoltraupenleim. Dann beißt kein Kaninchen mehr an.“

„Danke, Herr Gartendoktor. Da werde ich schmieren!“

Es klingelt: „Herein! Ach, der Botenkaspar! Was gibt es Neues?“

Der Alte stößt ein unwilliges Brummen aus. „Neues? Sie wollen wohl fragen, ob es neue Miserabilitäten und neuen Unfuss gibt?! O ja, haufenweise! Damit fange ich gar nicht an. Hier schickt Ihnen der Herr Pastor einige Zweiglein von seinem großen Apfelbaum. Ist Wollse drum. Was das wäre?“

„Das sind Raupennester. Sage dem Herrn Pastor, er möge seine Bäume gründlich nachsehen lassen und alle Büschel zusammengehefteter Blätter abschneiden und verbrennen lassen. Diese großen Raupennester stammen vom Goldaster, die kleinen vom Baumweißling. Werden die Nester im Winter nicht aufgesucht und entfernt bzw. verbrannt, so schlüpfen im April die Käupchen aus, die nun großen Schaden anrichten können. Was weiter?“

„Der Herr Postmeister hat mir da eine Rinde von einem jungen Birnbäumchen mitgegeben. Ob das junge Aустern seien?“

„Haha, der Postmeister hat einen Witz machen wollen, die Sache aber auf den Kopf getroffen. Es sind zwar keine Aустern, aber es ist die aустernförmige Schildlaus. Diese Art der Schildlaus findet sich am meisten an den jungen Rinden der Birnbäume und sehen sie wirklich wie winzige an- und übereinandergeschichtete Aустernschalen aus. Sie sind jetzt fast ganz flach und enthalten die Weibchen, die im Frühommer an eine starke Vermehrung gehen. Manchmal sind ganze Äste damit bedeckt. Nicht so gefährlich, wie die San Jose-Schildlaus, aber doch schädlich. Also fort damit. Am besten hilft Abpinseln mit steifen Pinseln und Obstbaumtarbolineum. Noch mehr gefällig?“

„Nein, Herr Gartendoktor, oder haben Sie auch ein Rezept gegen die Narrheit der Deutschen, die sich noch immer unter sich bekämpfen und zerfleischen, während der Feind noch immer im Lande ist?“

„Leider nicht, Kaspar, da müssen Unglück, Hunger und Not noch besser kommen.“

„Kommt auch noch,“ brummt der Kaspar grimmig, und stampft energisch zur Tür hinaus. Auf Wiedersehen!“

Ein schwerer Tritt. „Herein!“ Eine mächtige Gestalt schiebt sich durch die Tür. „Ich heiße Lämmermayer und bin Landwirt.“

„Freut mich! Womit kann ich dienen?“

„Mit einem guten Rezept. Da komme ich gestern nachmittag zufällig auf den Speicher, um nach dem Dach zu sehen. Da

finde ich an der Mauer, in den Rigen, kurz allenthalben diese kleinen Käfer. Sind die schädlich?“

„Jawohl, Herr Lämmermayer, das sind ganz gefährliche Tiere, es ist der Kornwolf. Der kann Ihr ganzes Getreide auffressen.“

Der Bauer springt auf. „Nicht möglich!“

„Und doch möglich, diese Tiere legen im Frühlinge ihre Eier an die Körner und die Larven fressen die Körner leer.“

„Stimmt, Herr Gartendoktor! Stimmt! Das ist der Kornwurm.“

„Richtig! Lassen Sie also durch Kinder die Mauer und Rigen absuchen. Verschmieren Sie alle Rigen mit Kalk und schaufeln Sie im ersten Frühling Ihre Kornhäufen öfters um. Das ist das beste Mittel.“

„Soll geschehen. Was bin ich schuldig?“

„Nichts, Herr Lämmermayer.“

„Will ich nicht. Werde mich schon revanchieren. — Auf Wiedersehen!“

„Auf Wiedersehen!“

Auslichten der Beerensträucher. Das Auslichten der Beerensträucher ist eine wichtige Winterarbeit. Die Beerensträucher tragen am einjährigen Holz und muß das alte, dunkle Holz möglichst fortgeschnitten werden. Die neuen Triebe aber stutzt man am besten um ein Drittel oder Viertel ein. Man erhält dann ein festes Gerüst und schönere Früchte. Aber auch das Düngen mit Kompost, Kalisalzen, Thomasmehl und schwefelsaurem Ammoniak nicht vergessen! Die Sträucher können auch nicht ohne Nahrung leben.

Gemüsemüdigkeit des Bodens. Wenn jahrelang Gemüse auf derselben Stelle gepflanzt wird, so kann es vorkommen, daß das Gemüse nicht mehr so recht wachsen will, obgleich alles vorhanden ist, was zu seinem Gedeihen notwendig ist. Hier kann meist nur tiefes Rigolen helfen, welches neuen Grund an die Stelle des verbrauchten bringt. In Haus- und Schrebergärten aber wird die Gemüsemüdigkeit meist durch die Armut des Bodens vorgetäuscht. Die Gemüse lieben fetten, humusreichen, kalkhaltigen Boden. Man bringe daher im Winter Latrine, Jauche, Dünger und Kompost in den Garten, so viel nur eben zu haben ist. Dazu gebe man dann künstlichen Dünger, wie Kalnit, 40 Proz. Kali, Thomasmehl, schwefelsaures Ammoniak, und man wird sehen, daß keine Gemüsemüdigkeit mehr vorhanden ist.

Der Komposthaufen. Der Kompost, wenn er eine gute Komposterde liefern soll, muß 3, mindestens 2 Jahre alt sein. Die Güte desselben richtet sich nach den Bestandteilen, die zu ihm verwendet wurden, und dann auch nach seinem Bearbeiten. Er wird gewöhnlich durch allerlei Abfälle im Garten, wie ausgerautes Unkraut, abgestorbene Pflanzenteile, Rehricht und dergl. zusammengebracht. Durch solches Zusammentragen gibt es aber einen nur leichten, weniger Nahrungskräfte enthaltenden Kompost, der aber dennoch in mancherlei Fällen genügen kann, wie zum Beispiel, wenn solcher zum Bedecken des Bodens, sei es gegen Kälte oder Hitze, verwendet wird, ebenso auch, wenn es gilt, die Erde im Garten oder für Topfkultur loser zu machen. Wo er aber außer diesen auch noch zur besseren Kräftigung der Pflanzen beitragen soll, sind kräftigere Zutaten, wie Stallmist,

Horn- und Hufspäne, Abortdünger, Urabfälle und noch sonstige düngende Stoffe nötig, alsdann auch noch ein Begießen mit Jauche und sonstigen flüssigen Düngern. Und endlich sind ihm auch noch Asche, Kalk und Düngesalze, doch nicht allzu reichlich, zuzuführen. Die Güte des Komposts richtet sich aber nicht nur nach seiner Zusammensetzung, sondern auch nach seiner Arbeit. Diese letztere ist sogar noch wichtiger, denn es werden nicht nur die verschiedenen Bestandteile gehörig miteinander vermengt, sondern es wird eine schnellere Zersetzung und gleichfrühere Brauchbarkeit desselben erzielt. Alsdann kommt noch ein anderer wichtiger Faktor hinzu, und dies ist das Vertiefen im Kompost vorhandenen Unkrautes, Ungeziefers und dessen Brut und Eier. Unkrautsamen wird dadurch an die Oberfläche und zum Keimen gebracht; durch schaufeln des Komposts kommt der feimte und aufgegangene Samen in die Tiefe und erstickt, das Ungeziefer ebensfalls, und seine an die Oberfläche gebrachten Larven und Eier vertrocknen, kommen oder werden von Vögeln verzehrt. Werden übrigens auch noch durch den Kompost beigegebenen Kalk, Asche und vernichtet. Wird der Kompost nicht umgearbeitet, so kommen die verschiedenen Bestandteile nicht genug durcheinander, zerfallen sich viel langsamer, der Unkrautsamen kommt nicht zur Vernichtung, das Ungeziefer bleibt in seinen Höhlen, seine Brut gelangt zur Entwicklung.

Frühhausaaten von Gemüse im Es sind dies Schnittsalat, Kopfsalat, Petersilien, Zwiebeln, Erbsen, Puffbohnen, Spinat. Die Samen dieser Sorten, nachher Frost eintritt, leiden von dem Frost, ebenso auch nicht bei nachträglicher Aussaat. Man hat ja eigentlich Zeit, dem Säen bis Ende Februar oder im März, wenn schöne, sonnige und trockene Tage kommen, denn nicht selten kommt ein Winter mit vielem Schnee und Frost, es wird beinahe April, bevor der Frost trocken wird und sich bearbeiten läßt, da ist es doch gut, wenn einige frische, saubere Gemüsesorten vordem schon in die Erde gebracht werden, denn sie haben den später gesäten einen ganz merklichen Vorsprung. Große Aussaaten, Haussaat, von den oben genannten Gemüsen, mitten im Winter vorzunehmen, ist nicht anzuraten, sondern nur kleine, wenn sie glücken, Gewinn bringen und Freude machen und die, wenn sie glücken, zu verschmerzen sind.

Beizen der Gartensämereien. Die Samen der Gartensämereien muß man durchgeföhrt werden, der Samen gibt viel größere Sicherheit für eine gute Ernte. Die Samen sind vielfach Krankheitskeime behaftet, die in der Tätigkeit der Erde ihre Vermehrung finden. Muß der Samen nun durch die Erde etwas länger liegen, ohne zu keimen, er vielfach verloren, die Krankheit gewinnen die Überhand über seine Kraft und er geht nicht auf. Daher es auch, daß gebeizter Samen besser aufgeht und dünner gesät werden kann. Zur Beize gebraucht man heute am besten das Aspulun der Bayerischen Farbenwerke, welches durch alle einschlägigen Handlungen zu beziehen ist.