Mit gierigen, weit geöffneten Augen, wie ein Tiger im Kleinen, stiert und lauert der Räuber unverwandt auf sein auserlesenes Opfer, bis er dasselbe im günstigen Augenblick, wenn die Biene ihren vorderen Körpertheil tief in die Blumenkrone versenkt, durch einen sicheren Sprung erhascht, nicht achtend der etwaigen Stiche, welche ihm die Gefangene versetzt, denn er ist ja ein Kaltblütler. In dem häutigen Magensack eines getödteten Frosches wurden nicht weniger als elf Bienen gefunden; für ein so kleines Geschöpf gewiß eine ausreichende Zahl. Manchem Imker dürfte die allmähliche Abnahme der Anzahl seiner Bienen im Stock, bis dahin rätselhaft, durch das Mitgetheilte aber erklärt werden. Der Frosch ist ein gefährlicher Feind seiner Pfleglinge. Doch soll hierdurch nicht etwa angerathen werden, die Frösche zu vertilgen, gewiß nicht, sie vertilgen denn doch auch gar manche schädlichen Insekten. Nur in der Nachbarschaft der Bienenstöcke sind sie nicht zu dulden, denn da könnten sie es sich am Ende allzubequem machen und ihre Neigung zur Jagd wohl gar ausschließlich an den Bienen befriedigen.

Thier- und Geflügelzucht.

†† **An Durchfall oder an Verstopfung** leiden auch manchmal die Kanarienvögel. — Im ersteren Falle entziehe man dem Vogel das Wasser und gebe statt dessen dünnflüssigen Haferschleim (zerkochte, durchgeschlagene Hafergrütze) in lauwarmem Wasser zu trinken, wobei man darauf achten soll, daß der Vogel möglichst viel davon trinkt. Man erneuere auch die Portion täglich vier Mal, damit sie immer frisch, lauwarm und so von besserer Wirkung sei. Bei Verstopfung reiche man frisches Obst in Stückchen und gut gereinigte Salatblättchen oder noch besser Eierbrod mit bestem Olivenöl leicht angefeuchtet.

†† **Bei der Gänsezucht** ist zu beachten, daß man die Jungen, nachdem sie das Ei verlassen haben, noch etwa 24 Stunden unter der Mutter im Nest lassen muß, damit sie gut abtrocknen. Man füttert die Thierchen in den ersten 8 bis 14 Tagen nach dem Ausschlüpfen täglich mehreremal mit fein zerschnittenen Brotkrumen, frisch gekochten, fein gehackten Eiern, zertheilten Braunkohl und dergl. mehr. Ebenso darf es an Wasser, welches mindestens täglich zu erneuern ist, nicht fehlen. Wenn die Jungen 8 Tage alt sind, läßt man sie hinaus aufs Wasser, aber nur dann, wenn man keine Enten hält und die Jungen nicht zu Gras-, sondern zu Wassergänsen heranziehen will. Will man sie jedoch zu Grasgänsen erziehen, dann lasse man sie, sobald das junge Gras emporschießt und die warme Frühlingssonne scheint, hinaus auf die Weide gehen und füttere sie im Tage drei bis viermal mit gehacktem Grün und Kleie. Wenn der Federnwuchs beginnt, muß eine gute und öftere Fütterung eintreten, da sonst die Thiere kraftlos werden, die Flügel hängen lassen und verkümmern. Wer Gänse aufziehen will, darf überhaupt besonders so lange die Thierchen noch zart und jung sind, gute Pflege und aufmerksame Wartung sich nicht verdrießen lassen, da die Thiere sonst leicht zu Grunde gehen.

†† **Empfänglichkeit von Pferden** für gute oder schlechte Behandlung. Es ist eine Beobachtung, die jeder, der Gelegenheit hat mit Pferden umzugehen, wohl schon öfter gemacht haben wird, daß diese außerordentlich empfänglich für Freundlichkeiten und Zärtlichkeiten sind, andererseits aber sich ebenso Bosheiten und schlechte Behandlung dauernd merken und dem Betreffenden nachtragen. Manches Pferd, das als bösartig bekannt ist, hatte von Hause aus ein sehr gutes Temperament und ist nur durch schlechte Behandlung verdorben worden. Ein Beispiel dafür ist folgender Fall. Der verstorbene Thomas Dawson, der bekannte Newmarket-Trainer, hatte ein Pferd Namens Mentor, unter seiner Obhut, gegen das er einmal übermäßig streng und heftig gewesen war. Seitdem hatte der Hengst einen so wütenden Haß gegen ihn gefaßt, daß er niemals in seine Nähe kommen durfte und absolut nicht mit ihm fertig werden konnte. Thomas Dawson ließ daher den Hengst zu seinem Bruder Matthew, dem Trainer von „Lydas" bringen, der ihm freundlich entgegenkam und bei dem er schnell seine Wildheit ablegte. Als Matthew das Resultat seinem Bruder mittheilte, bot ihm Thomas eine Wette an, daß er, ohne von dem Hengste gesehen zu werden, nur durch seine Stimme ihn wütend machen wolle. Die Wette wurde abgeschlossen und die Beiden gingen nach den Ställen. „Mentor" war in der Hand seines Trainers absolut ruhig und fromm, bis er eine Stimme flüstern hörte: „Armer alter Mentor!" Da war seine Ruhe dahin. Er keilte nach allen Seiten aus, und das vorher so friedsame Thier war in rasende Wildheit gerathen.

Kleinere Mittheilungen.

§ **Die Düngerwirkung der Blätter von Runkelrüben.** Die Wirkung der Blätter als Gründüngung ist viel bedeutender, als gemeiniglich angenommen wird. In der Provinz Sachsen wurden sehr interessante Versuche mit der Düngung von Rübenblättern angestellt; so wurden unter Anderem mehrere Parzellen zu Zuckerrüben mit Rübenblatt befahren, von ungedüngt bis zu 24 Fuder Blattdünger pro ein Viertel Hektar: ungedüngt ergab eine Ernte von 136 Ctr. Zuckerrüben, die Erträge steigerten sich nach der Stärke der Düngung, so daß die mit 24 Fuder Blättern versehene Parzelle 385 Ctr. Ertrag ergab; dagegen erinnerten die Rüben aber wenig an Zuckerrüben, zeigten auch nur geringen Zuckergehalt; die günstigsten Resultate zeigte eine Abfuhr von 11—12 Fuder Blatt mit einem Ertrage von 239 Ctr. Rüben pro ein Viertel Hektar, der Zuckergehalt war normal, auch bei der zweiten Furcht waren die Wirkungen der Blattdüngung noch deutlich zu bemerken. Die Landgärtner, sog. Krautgärtner in der Provinz Sachsen, wandten in früheren Jahren, bevor der Gebrauch von Kunstdünger allgemeiner wurde, auch viel zugekaufte Rübenblätter zur Düngung von Cichorien und Runkeln an. Es wurde uns wiederholt von solchen Leuten versichert, daß auf diese Weise bis 200 Ctr. Cichorien und 300 Ctr. Runkeln pro ein Viertel Hektar erzielt worden seien.

§ **Ausstellungen.** Während in Deutschland in diesem Sommer drei Gewerbe-Ausstellungen, in Berlin, Kiel und Nürnberg, stattfinden, ist die Landwirthschaft nur mir einer großen Ausstellung vertreten, welche die Deutsche Landwirthschafts-Gesellschaft in den Tagen vom 11.—15. Juni in Stuttgart-Cannstatt veranstaltete. Der soeben ausgegebene Katalog enthält ein Verzeichniß von 392 Pferden, 1256 Rindern, 202 Schafen, 192 Ziegen, 380 Stamm Geflügel und 76 Stamm Geflügel. Der todte Theil der Ausstellung zeigt: Samen, Wein, Gerste, Hopfen, Obstbäume, Butter und Käse. Dazu kommen noch Gegenstände der Bienenwirthschaft und Fischerei. In letzter Abtheilung sind allein 128 Gegenstände ausgestellt. 3000 Maschinen und Geräthe, darunter 47 Neuheiten, vervollständigen die Ausstellung. — Es war ein guter Griff, daß die D. L. G. die Fischereiausstellung in eigene Regie nahm, denn nur dadurch dürfte ihre Beschickung eine so umfassende sein. Sie zeigt vollständig alle Nutzfische Süddeutschlands, neben den Salmoniden: Karpfen, Weller, Hechte, Zander, Barsche, Zwergwelse, Brachsen, Schleien, Aale, Forellen, Saiblinge, Aeschen, Maränen, Felger und Krebse. Geheimer Kommerzienrath v. Duttenhofer bereitet weiter eine Separatausstellung vor, welche in kleinen Teichen die Zucht der Salmoniden zur Anschauung bringt.

§ **Ein Wort an die Pilzsucher.** Den „Mündener forstlichen Heften" entnehmen wir folgende beherzigenswerthe Lehren. Die eßbaren Pilze nehmen in unseren Waldungen in ganz erheblichem Maße ab, so daß es in vielen Gegenden den Leuten schon schwer wird, für eine Mahlzeit das erforderliche Quantum zusammenzubringen, ein Volksnahrungsmittel, wie in früheren Zeiten, sind die Pilze nur noch äußerst selten. Die Hauptursache liegt wohl darin, daß die Viehweide aufgehört hat und mit ihr die Viehdüngung dem Walde verloren gegangen ist. Für den Champignon z. B. ist dieser der richtige Nährboden, in ihm entwickelt sich das Mycel so kräftig, daß es hernach starke Hüte reichlich treibt; in ihm entwickelt es sich zugleich so kräftig, daß so leicht nicht das Mycel eines zweiten Pilzes in gleicher Weite oder gar noch reichlicher im selben Boden Raum findet. Ein weiterer, aber noch viel schwerer wiegender Grund ist die Art, wie der Pilzsucher heute bei der Ernte der Pilze verfährt. Es soll hier, weil bestritten, ganz außer Frage gelassen werden, ob das Ausreißen der Hüte dem Mycel Schaden verursacht und das Abschneiden besser ist, nur sei angedeutet, daß, wer von einer Stelle die meisten Pilze ernten will, gut daran thut, die Hüte durch Schneiden zu ernten; dagegen muß mit vollem Nachdruck darauf hingewiesen werden, daß die Pilzsucher sich fast auf jeden ehbaren Pilz stürzen und ihn zerstören, selbst wenn ihnen ein Blick sagt, daß er nicht mehr genießbar ist. Dafür bleibt andererseits jeder Giftpilz stehen und gelangt überall zur vollen Entwickelung, zum vollen Ausstreuen der Sporen. Man folge nur einmal im Walde der Spur eines solchen Pilzsuchers, die guten Pilze behandelt er wie seine ärgsten Feinde und die Giftpilze schont er mit äußerster Vorsicht, anstatt daß er überall diese Giftpilze mit dem Fuße aus dem Boden stoßen sollte, namentlich da, wo sie sich in das von Edelpilzen eingenommene Gebiet eindrängen. Durch unser heut geübtes Vorgehen bewirken wir eine Schwächung des Bestandes und des Organismus der guten und ehbaren Pilze, während wir durch das unbehinderte Wachsenlassen der Giftpilze deren Mycel in der Entwickelung und Verbreitung begünstigen. Daß das Vorgehen unrichtig ist, darüber braucht man wohl kein Wort weiter zu verlieren, auch leuchtet ohne Weiteres ein, daß es gut sein würde, jeden Pilzsucher im eigenen Interesse darüber zu belehren, daß er die auf seinen Wegen gefundenen Giftpilze nicht stehen lassen, sondern mit dem Fuß herausstoßen soll, namentlich aber da, wo sie im Gebiet der Edelpilze stehen.

Hauswirthschaftliches.

† **Aufbewahrung von Eßkartoffeln während des Frühsommers.** Bekanntlich werden die für den Sommerbedarf nöthigen Kartoffeln in den Kellern leicht schwarz, minderwerthig und welk in Folge vielen Keimens. Um diesen Uebelstand zu vermeiden, giebt es eine ganz einfache Methode. Man bringe die Kartoffeln, die man aufheben will, sehr vorsichtig in den Keller und vermeide jedes Anstoßen mit der Schaufel. Gut verlesene Kartoffeln thue man in Säcke und lasse diese in einen geräumigen Keller tragen und vorsichtig ausschütten, und zwar so, daß die Kartoffeln nicht höher als 20 Centimeter hoch zu liegen kommen. Auf diese Weise werden die Kartoffeln nicht gestoßen, wodurch das Blau-, resp. Schwarzwerden bekanntlich erzeugt wird. Um nun die Kartoffeln vom Keimen abzuhalten, lasse man dieselben regelmäßig alle Woche einmal umschaufeln oder vielmehr behutsam umlegen, und zwar so, daß der Arbeiter mit der Schaufel immer den Boden sucht. Man hat dann niemals nöthig, Kartoffeln abkeimen zu lassen.

† **Gegen die verderblichen Holzwürmer** hat sich eine Auflösung von 5 Gramm Carbolsäure in 100 Gramm Wasser bewährt, die Lösung bringt man mit einem feinen Pinsel wiederholt in die Löcher.

Druck und Verlag von W. Kutschbach. — Verantw. Redakteur Adolf Findeisen, beide in Halle a. S.

Landwirthschaftliche Gratis-Beilage

des

„General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis."

Nr. 25 — Halle a. S., den 20. Juni — 1896.

Ueber den Einfluß von Thierkrankheiten auf die menschliche Gesundheit

sprach Herr Geheimrath Dr. Schütz von der Berliner thierärztlichen Hochschule vor dichtgefülltem Zuhörerraume im Chemiegebäude der Gewerbeausstellung und führte folgendes aus:

Beim Ziehen eines Vergleiches der Tuberkulose mit der Rotzkrankheit wurde darauf hingewiesen, daß beide Krankheiten ihren Ausgang von kleinen Knötchenbildungen der Haut nehmen, daß dann die benachbarten Lymphdrüsen und schließlich auch die inneren Organe in Mitleidenschaft gezogen werden. Die Erreger beider Krankheiten, Bazillen, sind erst vor kürzerer Zeit entdeckt und beobachtet worden. Beide Arten gedeihen nur bei Wärmegraden, wie sie die Blutwärme bietet, sind echte Parasiten und sterben außerhalb des Körpers rasch ab. Tuberkulose findet sich fast bei allen Hausthieren, namentlich bei italienischen Hühnern, Papageien und vor allem beim Rindvieh. Die Uebertragung auf den Menschen geschieht durch bazillenhaltige Luft, oder aber, und zwar in der Hauptsache, durch den Genuß von Fleisch oder Milch, welche von kranken Thieren stammen. Eine Vergrößerung der Anzahl tuberkulöser Rinder vergrößert demnach in gleichem Maße die Ansteckungsgefahr für den Menschen.

Da der Tuberkelbazillus schon bei 85° C stirbt, hat man in dem Kochen von Fleisch und Milch einen sicheren Schutz gegen die Gefahr der Ansteckung.

Die Rotzkrankheit findet sich ebenfalls bei verschiedenen Hausthieren, vor allem aber beim Pferde. Daher werden Kutscher, Pferdewärter, Thierärzte, überhaupt die Personen, welche in Berührung mit Pferden kommen, recht oft angesteckt. Da eine Uebertragung der Rotzkrankheit, oder besser ihres Krankheitserregers weniger durch die Luft, sondern direkt, durch Wunden an den Händen, mögen sie auch noch so unbedeutend sein, stattfindet, so ist eine sorgfältige Hauptpflege der beste Schutz gegen Ansteckung.

Betreffs des Milzbrandes bemerkte der Redner folgendes:

Der Bazillus dieser Thierkrankheit findet sich nicht nur innerhalb des thierischen Körpers, sondern auch außerhalb desselben, z. B. auf Weideplätzen vor, und diese Thatsache bewirkt es, daß verschiedene dieser Weideplätze auch von den Landwirthen als ungesund bezeichnet und gefürchtet werden. Er gelangt mit dem Futter dieser Weiden in den Thierkörper und steckt denselben an. In der Bluttemperatur und bei dem Zutritt von Sauerstoff bildet er Dauersporen, die äußerst resistent sind und lange entwickelungsfähig bleiben. Nur diese Sporen gefährden den Menschen, wenn sie in seinen Körper gelangen. So erklärt sich auch die Thatsache, daß zuweilen an Milzbrand verendetes und in die Erde verscharrtes Vieh von armen Leuten ausgegraben und ohne nachtheilige Folgen verzehrt werden konnte.

Zum Schlusse verbreitete sich der Herr Vortragende noch kurz über die Hundswuth. Ihre Ursache ist leider noch unbekannt; befallen werden: Wölfe, Füchse, Hunde und unter Umständen auch Menschen. Von dem Institut für Schutzimpfungen gegen Hundswuth, was s. Zeit durch den verstorbenen Pasteur in Paris errichtet wurde, hält Redner nicht allzuviel. Es sollen Fälle beobachtet sein, wo die Impfung nicht nur keinen Erfolg hatte, sondern sogar durch dieselbe die schreckliche Krankheit zum Ausbruch gelangte.

Was giebt den russischen Zwiebeln ihre Haltbarkeit?

Im Frühjahre, wenn der eintretende Keimungsprozeß unsere deutsche Zwiebel längst unbrauchbar machte, ja ganz und gar verderben ließ, erscheinen große Massen russischer Zwiebeln auf dem Markte, welche noch keinen Austrieb zeigen, vollständig hart sind und darum ausnahmsweise hohe Preise erzielen. Man nahm in Deutschland seither an, daß diese längere Dauerhaftigkeit in der Sorte begründet liege, fand aber, daß diese Sorte, in Deutschland gebaut, zu gleicher Zeit mit den sonst bei uns gebauten Zwiebeln austrieb. Auch die Annahme, daß die russische Zwiebel durch Räuchern ihre längere Dauerhaftigkeit erhalte, erwies sich als irrthümlich. Da nun den deutschen Produzenten sehr viel daran gelegen sein muß, den Grund für die Dauerhaftigkeit der russischen Zwiebel kennen zu lernen, um dieselbe, durch haltbare deutsche Waare vom deutschen Markte zu verdrängen, nahmen wir Veranlassung uns durch russische Freunde direkt zu informiren und sind in der angenehmen Lage, über diesen immerhin nicht unwichtigen Gegenstand folgende Mittheilung zu machen: Die größere Dauerhaftigkeit der russischen Zwiebel liegt darin, daß man sie möglichst trocken in den Winter bringt. Man nimmt die Zwiebeln dort an möglichst warmen sonnigen Tagen aus der Erde, und legt sie auf der Erde zum Trocknen aus. Hierauf werden sie an den Krautspitzen in Bündeln von 8 bis 10 Kilo gebunden und diese an bedachter luftiger Stelle zum Trocknen aufgehängt. Tritt der Winter ein, und werden die aus Ziegelsteinen erbauten mächtigen Oefen geheizt, so bringt man die Zwiebelbunde in einer Lage von 50 cm Höhe auf die Ofendecke und läßt sie, bei einem alle 3 Tage erfolgenden Umlegen, bei einer Temperatur von 70 bis 80° C. ca. 14 Tage lang zum Nachtrocknen liegen. Bei der deutschen Massenproduktion von Zwiebeln würde zur Noth wohl der

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-18960620045/fragment/page=0001

für den Frühjahrsgebrauch bestimmte Theil der Zwiebeln zum Trocknen aufgehängt werden können, nicht aber das Nachtrocknen auf den modernen Stubenöfen möglich sein, und könnte dieses höchstens in aufzustellenden Dörr-Einrichtungen stattfinden, doch erscheint es zweifelhaft, ob unter deutschen Verhältnissen ein derartiges Trocknen der Zwiebeln, bei ihrem sehr gedrückten Preise, lohnend ist.

Eine Melkmaschine.

In dänischen und schwedischen Blättern wird der „Ldw. Ztg." zufolge über eine von Dr. Laval konstruirte Melkmaschine berichtet und diese neue Erfindung eingehend besprochen. Es wird dabei hervorgehoben, daß sich der erwähnte Apparat als praktisch erwiesen habe und daß derselbe für größere landwirthschaftliche Betriebe am vortheilhaftesten, aber auch für kleinere Betriebe lohnend sein wird. Zwei Maschinen können gleichzeitig von einer Person beaufsichtigt werden; sobald eine Kuh mit der Maschine gemelkt ist, kann selbe sofort für eine andere Kuh benutzt werden. Uebrigens denkt man zunächst daran, die Maschine zu vermiethen und würde der Miethspreis dem Handmelken ungefähr gleichkommen. Der Vortheil, den die neue Maschine bietet, besteht darin, daß man die Arbeitskraft einschränken kann und die Milch sehr rationell behandelt wird. Letzteres würde namentlich den Verkaufswerth derselben erhöhen. Eine andere Frage ist die, ob die Maschine die Kühe rein ausmelkt. Diese Frage ist zu bejahen, denn Versuche haben ergeben, daß das Euter der Kuh nach dem Melken mit der Maschine völlig leer war. Eine ebenso wichtige Frage ist die, ob die Maschine dem Euter nicht schädlich ist oder die Milchfähigkeit der Kühe vermindert. Diese Frage scheint dadurch eine befriedigende Lösung erhalten zu haben, daß, wie die Versuche ergaben, die Kühe sich mit großem Wohlbehagen durch die Maschine melken lassen. Um festzustellen, ob die Maschine dem Euter nicht schädlich sei, hat man dieselbe ein eine halbe Stunde arbeiten lassen, bei welchem Versuch die Kuh sich vollständig ruhig verhielt und aus dem Euter kein Blut abgesondert wurde, nachdem die Milch aus dem Euter entleert war. Die bisherigen Erfahrungen haben ergeben, das das Melken mit der Maschine zur Erhaltung der Milchfähigkeit der Kühe viel beiträgt. In dieser Beziehung wird folgendes Beispiel angeführt: Zwei Kühe der Shorthorn-Ayrshire-Rassen, auf demselben Platz gekauft und von gleichem Alter, kalbten an ein und demselben Tage. Beide Thiere waren gleich stark entwickelt, standen nebeneinander und erhielten dasselbe Futter. Die eine Kuh wurde eine Zeitlang mit der Maschine gemelkt, die andere mit den Händen. Es zeigte sich, daß beide in den Monaten November und Dezember v. Js. genau dieselbe Milchmenge pro Tag lieferten, nämlich 10 Liter. Nach und nach gab die mit der Hand gemelkte Kuh weniger Milch, im Januar beispielsweise nur 7,9 Liter pro Tag. Die mit der Maschine gemelkte Kuh lieferte in derselben Zeit durchschnittlich 9,2 Liter. Eine ältere holländische Kuh gab nach dem Kalben 19 Liter, die Milchmenge stieg aber bald auf 23 Liter täglich und erst nach sechsmonatlicher Benutzung der Maschine sank das Milchquantum auf 15 Liter pro Tag herab. Aus diesen Beispielen scheint hervorzugehen, daß die Melkmaschine nicht schädlich auf den Milchertrag einwirkt. Das Reinhalten der Maschine ist nicht mit großen Schwierigkeiten verbunden, indem die kleineren Theile der Maschine nicht mit der Milch in Berührung kommen. Nur die Gummischläuche, die Blechtasse und der Blecheimer bedürfen der Reinigung, welche mit einem besonderen Apparat geschieht, der die Schläuche auspumpt, so daß sie in wenigen Sekunden rein werden. Maschine und Vacuumpumpe können durch jede Kraftquelle getrieben werden; an der Herstellung eines Motors, der sich für die Maschine eignet, wird eifrig gearbeitet. Schwedische Fachmänner hegen großes Vertrauen zu der Melkmaschine und bezeichnen sie als eine epochemachende Erfindung auf dem Gebiet der Landwirthschaft.

Die Bereitung des Erdbeersaftes.

Die Erdbeere ist die köstlichste, aromatischste Frucht des Waldes und Gartens und ihr Saft darum, wenn gut zubereitet, der vorzüglichste und theuerste Fruchtsaft. Auch die Erdbeerbowle ist wohl die beliebteste aller Fruchtbowlen und würde auch im Winter noch der Ananasbowle, deren Zubereitung sich, durch den Import frischer Früchte aus den Tropen mehr und mehr verbilligt, vorgezogen werden, wenn Erdbeeren im Winter nicht zu theuer wären, und der im Handel befindliche Erdbeersaft gewöhnlich wegen fehlenden Aromas nichts weniger als gute Resultate ergäbe. Der nach den folgenden Rezepten zubereitete Saft vermeidet diese Mißstände, zeigt das volle Aroma und den vollen Fruchtgeschmack und ist darum auch zur Bowlenbereitung ganz vollständig geeignet. Die für die Saftbereitung geeignetsten Früchte sind reif, aber nicht überreif am besten und werden aus den Sorten der Wald-, Monats- und kleineren Ananas-Erdbeeren gewählt, welche das höchste Aroma besitzen.

1. Rezept. Die Früchte werden Vormittags, wenn der Thau verschwunden ist, gepflückt, denn um diese Zeit besitzen sie das höchste Aroma, deren Beeren sorgfältig verlesen, Stiele und Kelchblätter sorgfältig entfernt und etwa anhaftende Erde durch Rollen der Früchte auf einem Tuche beseitigt. Gewaschen dürfen Erdbeeren in keinem Falle werden, will man nicht die Qualität des Saftes ganz empfindlich schädigen. Auf jedes Kilo Erdbeeren koche man die gleiche Gewichtsmenge des besten, ungeblauten Hut- oder Rohrzuckers, welchen man, unter Zusatz von $^1/_8$ Liter Wasser per Kilo und sorgfältigem Ausschäumen, bis zur Perle einsiedet. Hierauf gebe man die Erdbeeren in den kochenden Zucker, wende sie mittels eines Porzellanlöffels so sorgfältig um, daß sie ganz bleiben, nehme den Kessel unter sorgfältigem Vermeiden jeden Aufkochens vom Feuer — das Aufkochen verflüchtigt das Aroma — lasse die Masse im Kessel 5 Minuten lang stehen, filtrire den so entstandenen Saft durch ein, über ein Porzellangefäß gespanntes reines Leinentuch, schütte ihn, sobald er erkaltete, sorgfältig vom Bodensatze ab und bewahre ihn in gut verkorkten Flaschen auf und stelle dieselben an einen kühlen, trockenen Ort. Um das Eindringen von Schimmelpilzen durch die Poren der Korke zu verhindern, schneide man die Korken über dem Flaschenhalse glatt ab und tauche sie in, durch Erhitzen flüssig gemachtes Paraffin ein, wodurch man einen luftdichten Verschluß herstellt. Der so gewonnene Saft zeigt das volle Aroma der Frucht; die zurückgebliebenen Beeren, welche beim Filtriren nicht zerdrückt werden dürfen, geben ein vorzügliches Compot.

2. Rezept: Die wie vorstehend beschafften und behandelten Früchte bringt man in eine große Porzellanschüssel und bestreut sie reichlich mit feinstem Puderzucker ($1^1/_4$ Kilo Zucker per 1 Kilo Erdbeeren), welchen man mit Weißwein (1 Weinglas auf 1 Kilo Erdbeeren) übergießt, und läßt sie ruhig 24 Stunden lang stehen. Nach dieser Zeit schwimmen die Erdbeeren in einem dicken syrupähnlichen Safte. Man wendet sie verschiedentlich und gießt den Saft, nachdem die Beeren zusammenschrumpften und vollständig geschmacklos wurden, vorsichtig ab, füllt ihn auf Flaschen, welche man, wie oben beschrieben, verkorkt, und stehend aufbewahrt. Nach einigen Monaten klärt sich der in Flaschen befindliche Saft von oben nach unten. Den vorsichtig abgegossenen klaren Saft verwendet man zur Limonaden- und Bowlenbereitung, der Bodensatz ist zur Suppen- und Saucenbereitung 2c. vorzüglich geeignet.

Auch der nach dieser Behandlung übrig bleibende Saft zeigt das volle Aroma der Frucht, der Umstand aber, daß er sich trübt und Bodensatz zeigt, verbietet seine Verwendung als Handelswaare, für welche der nach dem 1. Rezept zubereitete Saft vorzuziehen ist.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Rosenteppichbeete**, welche einen geradezu entzückenden Anblick gewähren, stellt man her, wenn man die Triebe niedriger Rosen (Rosen in Buschform) mit Holzhaken, die man sich aus Reisigbündeln ausschneidet, auf die Erde niederhakt. Die zu diesem Zwecke zu benutzenden Sträucher sollen in mindestens $^1/_2$ m Entfernung gepflanzt sein; die Triebe werden gleichmäßig auf die Beet- oder Rabattenfläche vertheilt. Durch das Niederlegen der Triebe werden ihre sämmtlichen Seitenaugen zum Austreiben gezwungen und erzeugen einen Blüthenreichthum wie man ihn sonst selbst bei den willigsten Blühern nicht gewöhnt ist. Den besten Eindruck machen derartige Beete, wenn man für jedes derselben nur eine Sorte verwendet. Das Niederbiegen der Triebe und die dadurch veranlaßte Verlangsamung der Saftcirculation hat aber weiter die Folge, daß sich an der Biegungsstelle der Triebe junge kräftige Längsschosse bilden, welche im Herbst noch einen prächtigen Flor geben, gleichzeitig aber dazu dienen, im nächsten Jahre niedergehakt zu werden. Im Sommer läßt man diese jungen Triebe ungehindert wachsen und entspitzt sie im Herbst etwas. Das vorjährige niedergehakte abgeblühte Holz wird im Herbst entfernt, die jungen Triebe sind vor dem Froste durch Niederlegen und Bedecken mit Erde zu schützen.

** **Der Blumenkohl Früher Haagescher Zwerg** ist nicht nur die vorzüglichste Treibsorte, sondern empfiehlt sich auch zur Kultur im freien Lande. Die späten Blumenkohlsorten, welche gewöhnlich zur Freilandkultur Verwendung finden, haben eine viel längere Wachsthumsperiode und sind so thierischen Angriffen und Wetterschäden viel mehr ausgesetzt wie der oben benannte Blumenkohl, welcher schon dadurch als die beste Herbstsorte gelten darf. Weiter aber entwickeln die späten Blumenkohlsorten ein viel üppigeres Blattwerk wie jener Zwerg-Blumenkohl und geben, veranlaßt durch die dadurch veranlaßte weitere Pflanzung, nicht so hohe Erträge wie der Haagesche Zwerg-Blumenkohl. Zuletzt ist auch bei letzterem die Entwickelung des Blüthenstandes eine viel regelmäßigere wie bei jenem, und darum sei er auch für die Kultur im freien Lande der allgemeinen Beachtung empfohlen.

** **Kochsalz und Radies.** Die im freien Lande angebauten Radies zeigen, neben einem recht schnellen Wachsthum, die unangenehme Eigenthümlichkeit, daß sie bei heißer Witterung fast regelmäßig holzig werden. Das kann man aber vermeiden, wenn man nach der Aussaat und noch vor dem Aufgehen per Quadratmeter Anbaufläche ca. 15 g Kochsalz auf das Saatbeet streut. So behandelte Radies zeigen, wenn man sie nicht gar zu alt werden läßt, dieselbe Zartheit wie die getriebenen, welche unverhältnißmäßig theurer sind.

** **Untersatzteller** werden bei der Kultur unserer Zimmerpflanzen vielfach verwendet, dieselben müssen aber außen und innen glasirt sein; haben sie den Zweck, das abtropfende Wasser aufzufangen und Boden und Möbel zu schützen, so ist gegen deren Anwendung gar nichts einzuwenden; soll aber der Bequemlichkeit halber das Wasser hinein gegossen werden, wie es vielfach geschieht, damit es durch das Abzugsloch nach oben ziehe, oder ist man zu bequem, das Abtropfwasser nach dem Gießen zu entfernen, dann kann die Verwendung solcher Untersätze nicht genug verworfen werden. Das Widernatürliche dieser Gießmethode von unten läßt sich schon daraus erkennen, daß alle Pflanzen in der Natur den Regen, d. h. das zu ihrer Erholung nöthige Wasser von oben, aber nicht von unten bekommen. Eine Vernachlässigung unserer Zimmerpflanzen nach dieser Richtung hin hat ein Sauerwerden der Erde, Abfaulen der Wurzel und schließliches Eingehen der Pflanzen zur Folge.

** **Panicum excurrens**, ein imposantes Gras, zur Familie der Hirsegräser gehörend, stammt aus Natal und wächst dort an den Ufern kühler Gebirgsbäche. Sein Wurzelstock ist ausdauernd, seine imposanten Blätter von dekorativster Wirkung, haben eine silberweiße Mittellinie. Die Pflanze erreicht schon im ersten Sommer, bei guter Kultur, eine Höhe von 50 cm, wächst üppig und treibt eine große Zahl dichtbelaubter Stengel. Für Blattpflanzengruppen, als Einfassung von Cannabeeten ist die Pflanze äußerst werthvoll.

** **Ein neuer Pflanzenfeind.** Ein wurmartiges Thier, welches Prof. Dr. Sorauer-Berlin als Larve einer Mückenart bestimmte, richtet auf den Wiesenflächen der Berliner Rieselfelder, durch Abfressen der Wurzeln der Gräser große Verwüstungen an. Man versucht ihre Vertilgung, hoffentlich mit durchschlagendem Erfolge durch, Kalken und wiederholtes Umpflügen der befallenen Flächen. Hoffentlich bleibt die Thätigkeit des schädlichen Insektes lokalisirt; immerhin aber bleibt Vorsicht geboten.

** **Düngung der Rosen.** Gegenwärtig nach dem vorgenommenen Aufdecken der Rosen ist auch die richtige Zeit, eine entsprechende Düngung der Rosenbeete vorzunehmen, indem am zweckmäßigsten kurzer, gut abgelegener, strohfreier Kuhdünger, sogenannter Kuhfladen, in der unmittelbaren Nähe der Stöcke mit untergegraben wird. Ebenso ist ein vollständiges Untermengen der Scheiben um hochstämmige Rosenstöcke im Rosenbeden, sowie des ganzen Bodens der niedrigen Rosenbeete zwischen den Rosen mit kurzem von Streu vollkommen gereinigten Kuhdünger sehr empfehlenswerth und veranlaßt nicht nur eine üppige Entwicklung der Triebe, reichen Ansatz von Knospen, sondern trägt auch wesentlich dazu bei, eine vollkommene Ausbildung der Blume und intensivere Färbung derselben zu erzielen.

** **Die immerblühende Akazie, Robinia pseudacacia semperflorens,** ist im Wachsthum, Verwendung und Blüthenform unserer gewöhnlichen Akazie gleich, nur steht sie im ganzen Sommer, bis tief in den Herbst hinein, im weißen Blüthenschmucke. Ist sie schon darum als Zierbaum von hohem Werthe, so ist sie als Futterpflanze für Bienen unbezahlbar. Jeder Bienenzüchter schätzt die Akazie als Futterpflanze gleich hoch, wie die Linde, und auch aus diesem Grunde dürfte eine vermehrte Anpflanzung dieser schönen immerblühenden Abart sehr zweckmäßig sein.

** **Um Würmer aller Art aus Blumentöpfen** zu vertreiben, sei folgendes einfache aber unbedingt erfolgreiche Mittel mitgetheilt: Man zerkleinere etwa 10 reife Früchte der Roßkastanie, gieße 1 Liter Wasser darüber und lasse das Gefäß an warmer Stelle 24 Stunden stehen. Nachdem man die Töpfe so mit gewöhnlichem Wasser begoß, daß die ganze Erde mäßig feucht wurde, gebe man, je nach der Größe der Töpfe 1—4 Eßlöffel vom Kastanienwasser, und alles Lebende, was sich in der Erde des Blumentopfes einnistete, erscheint sofort an der Oberfläche der Erde und wird sogleich abgelesen und vernichtet.

** **Taubendünger im Garten.** Eine leere Heringstonne wird mit 10—12 Liter Ofenruß, dann zur Hälfte mit Taubendünger, zur anderen Hälfte mit Wasser gefüllt. Ist in 14 Tagen bis 3 Wochen der Dünger vergohren, dann wird für jede Gießkanne $^1/_3$ dieser Mischung und $^2/_3$ reines Wasser verwendet. Man gebrauche nie die Lösung aus der Tonne allein, da sie viel zu stark ist. Wenn Flüssigkeit abgefüllt wurde, dann muß man wieder Wasser nachgießen. Dies kann 4—6 Mal geschehen. Auch kann man den Taubendünger getrocknet verwenden. Hierbei wird er in kleiner Menge sorgfältig vertheilt, nicht klumpig untergehackt, sondern dünn (pulverisirt), die Beete damit überstreut und dann leicht mit Erde bedeckt. Es sollen bei dieser Methode namentlich Karotten sehr zart und süß werden.

** **Wespen und Hornissen** stellen sich häufig ein, um die saftigen und süßen Früchte zu benagen und auszuhöhlen. Man sei deshalb eifrig auf die Zerstörung ihrer Nester bedacht. Hängen sie frei, so zerstört man sie durch eine untergehaltene Fackel oder schneidet sie ab und taucht sie in kochendes Wasser. In hohlen Bäumen werden sie ausgeschwefelt, indem man an der unteren Oeffnung eine Schwefelschnitte anzündet und die Oeffnung verstopft, wenn sich der Dampf in die Baumhöhle verzogen hat. In die in der Erde befindlichen Nester kann man den Dampf durch eine Vorrichtung eintreiben, welche mit einem Blasbalge in Verbindung steht. Diese Arbeiten müssen aber während der Nacht oder Morgens sehr früh vorgenommen werden, da man sonst den Verfolgungen dieser Insekten ausgesetzt ist. Einer unserer Leser schreibt uns hierzu: Ich probirte viele Mittel vergebens zur Vertilgung eines Wespennestes, bis ich einen Schoppen Erdöl vor Tagesanbruch in den Boden durch das Flugloch laufen ließ. Sodann legte ich einen Arm voll Stroh und etwas Holz darauf und zündete es an. Das Erdöl brannte 5 Meter hoch aus dem Loche. Nach 24 Stunden grub ich das Nest, 1 Fuß Durchmesser haltend, aus und fand, daß Tausende von Wespen und Brut gestödtet waren.

** **Neuseeländer Spinat.** Für solche, welche den Sommer über Spinat genießen wollen, empfiehlt es sich, da der gewöhnliche Spinat im Hochsommer nicht gedeiht, den Neuseeländer Spinat anzubauen. Wenn auch diese Pflanze botanisch nicht zu den Spinatarten gezählt wird, so steht sie doch an Schmackhaftigkeit dem Spinate nicht nach. Die schwer keimenden Samen weicht man einige Tage in Wasser ein und säet sie dann in ein Mistbeet, in Töpfe oder im Herbst in das Freie mit 50 Centimeter Abstand in kleine, mit Komposterde gefüllte Gruben. Um zahlreichere Triebe zu erhalten, wird der Kopf der Pflanze entspitzt. Samen soll nur von warmstehenden Pflanzen der Herbstsaat geerntet werden. Nach der Befruchtung entfernt man die männlichen Pflanzen und schneidet die Stengel, sobald die Samenkörner die grüne Farbe verlieren, ab, um sie zum Nachreifen aufzuhängen.

Bienenwirthschaftliches.

? **Die Bienen und der Rapskäfer.** Daß die Bienen eine gute Rapsernte durch die von ihnen vermittelte Befruchtung der Rapsblüthen bewirken, ist bekannt; weniger die Thatsache, daß sie den Rapskäfer, der die Ernte ungemein schädigt, unbewußt beseitigen, also unschädlich machen. In der „Zeitschrift des Vereins nassauischer Land- und Forstwirthe" wird darauf hingewiesen, daß durch die Erschütterung der Blüthen infolge des Anklammerns der auffliegenden Honigbiene der Käfer, um sich todt zu stellen, die Füße einzieht und dadurch zur Erde fällt. Wenn aber der Käfer, wie meistens der Fall, in der Blüthe selbst sitzt, so berührt die Biene oft mit ihrem Rüssel den Käfer oder er verliert den Halt und fällt ab, weil die Blüthe infolge des Anfluges und Eintrittes der Biene sich nach unten neigt.

? **Frißt der Frosch Bienen?** Wie jedes lebende Wesen in der Natur, so hat auch die Honigbiene ihre zahlreichen Feinde. Bekanntlich erhaschen ja viele Vögel, besonders die Schwalben, die Bienen im Fluge; es sei aber auch eines anderen Feindes der Bienen Erwähnung gethan, der als solcher bisher wohl nur Wenigen bekannt sein dürfte. Es ist der Frosch, der braune sowohl wie der grüne. Daß derselbe seinen Aufenthalt mit Vorliebe in den Kleefeldern wählt, ist nichts Neues, seinerseits geschieht dies aber nicht ohne Ursache. Auf dieselben, namentlich auf den sehr honigreichen weißen Klee, kommen die Bienen mit großer Vorliebe. Viele aber von diesen fleißigen Arbeiterinnen sehen ihren Stock nie wieder, sondern werden eine Beute der Frösche.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-18960620045/fragment/page=0002