dieses nützlichsten aller Insekten in Betracht zieht und mit der von demselben geleisteten Riesenarbeit vergleicht, kann man sich einen Begriff von der verhältnißmäßig großen Kraft des Thierchens machen.

Thier- und Geflügelzucht.

†† **Frösche als Fischfutter.** Die rationelle Fischfutterfrage ist heute und bleibt noch bis auf Weiteres eine Hypothese. Was die Wissenschaft bis jetzt auf dem höchst wichtigen Gebiete der Pisciscultur zu Tage gefördert, hat die Praxis als wahr bestätigt und zwar die Aufstellung der auf der Physiologie und Biologie der Fische fußende Fütterungstheorie, nach welcher die chemische Zusammensetzung des Futters konform sein müsse mit der chemischen Zusammensetzung des Körpers des zu fütternden Thieres, d. h. Fische, als kaltblütige Thiere, müßen ein Futter erhalten, das wieder aus kaltblütigen Thieren bezw. ueberher aus lockerzelligen, ölhaltigen Wasserpflanzen (Algen) besteht. Gestützt auf diese reale Wahrheit dessen, erweisen sich Frösche als ein ausgezeichnetes fleischbildendes Fischfutter ebenso gut als billig. Die Praxis unterscheidet aber neben diesem noch ein fettbildendes und fordert, daß diese beiden Qualitäten in einem Verhältniß zu einander und zu den Pflanzen stehend gefüttert werden, weil eine Qualität unausgesetzt gereicht wohl rasches Wachsen aber kein wohlschmeckendes Fleisch erzeugt. Fettbildner sind alle Fliegenmaden, Käfer- und Mückenlarven, Fleischbildner sind alle Würmer, Krustenthiere, Mollusken, Schnecken, Amphibien, Reptilien, Fische, kurz Fleisch kalt- und warmblütiger Thiere. Ersteres wirkt aber 7—8mal intensiver und 3mal rascher, als Letzteres; lebend rascher und intensiver als todt. Das Verhältniß des fleisch- zum fettbildenden Futter stellt sich, praktisch erwiesen: 1) bei den forellenartigen Fischen ad libitum, 2) bei den Karpfen wie 2 : 3 : 10 Pflanzen (mindestens das 5fache des fettbildenden Futters). Ohne Pflanzen können Fische wohl auch leben, aber nicht gedeihen. Da die beiden Froschcarten (Rana temporaria, R. esculenta) alljährlich vom März bis Mai massenhaft und fast überall auftreten (Kröten werden von allen Fischen gemieden), so ist es für jeden Fischzüchter von größtem Werthe, sich dieses gute, leicht und billig in großen Massen erhältliche Futter lebend und todt für den Sommer und Winter zu konserviren.

†† **Bei der Diphtheritis der Hühner** giebt es fast niemals Heilung. Vor allem muß man den bisherigen Stall durchaus räumen und ihn nun auf das sorgfältigste ausreinigen, Sitzstangen, Nester, Fußboden, sowie, soweit angängig, selbst die Wände mit heißem Wasser brühen und mit Sodalauge abscheuern. Dann wird mit Chlorkalk desinfizirt, darauf eine Woche lang Tag und Nacht gelüftet und schließlich werden die Wände neugekalkt und geweißt. Nächstdem sondere man alle bereits kranken Hühner von den noch gesunden ab und lasse die ersteren sofort tödten und tief vergraben, sodaß die letzteren nicht hinzugelangen können. Die noch gesunden überwache man auf's Sorgfältigste, um jedes im Laufe der Zeit noch etwa erkrankende sofort gleichfalls zu entfernen und zu vernichten. Den Gesunden gebe man täglich frisch zubereitet Ferrum sulphuricum dep. ins Trinkwasser und zwar wie eine Haselnuß groß auf einen Liter. Wenn bei dieser sorgsamsten Behandlung in vollen drei Wochen keine neue Erkrankung vorkommt, erst dann darf man das Geflügel in den alten gereinigten Stall zurückbringen und muß natürlich der inzwischen benutzte Raum gleichfalls gereinigt und desinfizirt werden.

†† **Mittel gegen weißen Kamm (Grind) der Hühner.** Benzin oder Carbolsäure mit Schmierseife zur Salbe (1 : 20) gemacht und täglich eingerieben, oder die weiße Präcipitatsalbe (Apotht. 1 : 6 bis 8) tüchtig eingerieben, kann neben Seifenwaschungen Hülfe bringen. Ist der Ausschlag schon auf gefiederte Körpertheile übergekrochen, dann ist es besser, die Thiere sofort zu tödten und zu verbrennen. Die kranken Hühner sind isolirt zu halten.

Kleinere Mittheilungen.

§ **Der Apfelweinkonsum** in Württemberg beträgt, wie man neuerdings mittheilt, 55 Liter pro Person und Jahr. Württemberg ist das obstreichste Land Deutschlands und doch ist zur Herstellung des dort benothigten Apfelweines eine ganz erhebliche Obsteinfuhr nöthig. Die westlichen und nordwestlichen Departements von Frankreich haben im Vorjahre 24 Millionen hl Obstwein producirt. Die Normandie allein zeigt eine Jahresproduktion von 5½ Millionen hl, die Bretagne von 5 Millionen hl auf. Auch dort wird viel Obst gebaut, und doch werden noch namhafte Posten getrockneter amerikanischer Schnittäpfel zur Herstellung von Apfelwein verwendet. Die Weinländer vergrößern den Consum von Apfelwein mehr und mehr und lassen den Nord- und Mitteldeutschen gern ihre Weine trinken.

§ **Ein Mittel gegen den Schorf der Kartoffeln** haben Prof. Dr. Frank und Dr Krüger in der Imprägnirung (Durchfeuchtung) des Bodens mit einer Petroleumemulsion gefunden. 5 Liter Petroleum werden mit 1250 g grüner Seife gemischt auf 4 Quadratmeter Boden vertheilt. Wenige Stunden nach der Durchfeuchtung kann man die Kartoffelknollen legen; der Ertrag wird nicht geschädigt und sonstige schädliche Wirkungen sind nicht entstanden. Sollte sich denn bei den jetzigen Kartoffelpreisen die Anwendung dieses Mittels nicht etwas zu theuer stellen, um es in der Praxis mit Nutzen anwenden zu können?

Hauswirthschaftliches.

† **Ein sicheres Rostschutzmittel.** Man läßt ein Pfund Speck aus und setzt diesem etwa 15 Gramm Kampfer zu; darauf schöpft man den auf dem Fette schwimmenden Schaum ab und fügt etwas Graphit zu, um der Mischung eine stählerne Farbe zu verleihen. Mit diesem Mittel bestreicht man die stählernen Werkzeuge, die jedoch vorher gereinigt werden müssen, und läßt dieselben dann 24 Stunden liegen, worauf man sie mit einem weichen Lappen wieder abwischt. Die so behandelten Instrumente halten sich mehrere Monate hindurch ohne jeden Rostansatz.

† **Zum Kartoffelsieden.** Sollen Kartoffeln ihren feinsten Geschmack erreichen, so wasche man sie erst unmittelbar vor dem Kochen, setze sie mit kaltem, leicht gesalzenem Wasser an, lasse sie darin halb fertig kochen; ersetze dann dieses Wasser durch siedendes und ebenfalls gesalzenes und lasse sie hoch aufkochen. Sobald die Kartoffeln weich sind, schrecke man den Sud mit einem Löffel kaltem Wasser ab, und so behandelt platzt jede Kartoffel, behält aber trotzdem ihren höchsten Wohlgeschmack.

† **Zu strenger, frischer Tabak** wird wesentlich milder und zum Rauchen angenehmer, wenn man die Blätter eine viertel bis eine halbe Stunde lang in's Wasser legt, damit sie durchweichen, und sie dann stark auspreßt. Dadurch wird ihnen ein großer Theil des nikotinhaltigen Oeles genommen und der Tabak verliert an Stärke. Wenn man die Blätter vor dem Gebrauche längere Zeit liegen läßt, verflüchtet sich dieses Oel ebenfalls wesentlich.

† **Krebse kochen.** Setze Wasser auf's Feuer, nicht zuviel, aber genug, salze es scharf, gieße ein Weinglas feinen Essig daran, thue eine große getheilte Zwiebel hinein und lasse es sieden. In das siedende Wasser schütte dann die vorher gut abgebürsteten lebenden Krebse und decke den Topf möglich fest zu. Nach wenigen Minuten stecke ein Musselinbeutelchen mit weißem Pfeffer und Kochkümmel, sowie ein Büschel Petersilie in den kochenden Inhalt des Topfes, thue ein ansehnliches Stück schöner, frischer Butter daran, gieße ein Glas Moselwein hinzu, rühre die Krebse mit einem Schaumlöffel mehrmals durcheinander, lasse sie (je nach der Menge) 10—20 Minuten kochen und, wenn irgend möglich, eine Stunde in der Brühe ziehen. Dann nimm sie mit dem Schaumlöffel heraus, bringe selbe auf den Tisch, entweder auf einer Serviette angerichtet oder in einer Terrine mit der heißen Krebsbrühe übergossen, und — lasse sie Dir und Deinen Gästen bestens schmecken.

† **Die Herrichtung und Behandlung der Schinken.** Nachdem diese sauber abgewaschen worden, läßt man sie in einem Topfe mit Wasser sieden; alsdann nimmt man sie wieder heraus, reibt sie mit Salz und gestoßenen Wachholderbeeren, aber nicht zu stark und läßt sie kalt werden. Hierauf legt man sie in ein Fäßchen, streut Rosmarin, Majoran und Lorbeerblätter dazwischen, schüttet Essig und Wein darüber, daß die Schinken davon bedeckt sind und stellt den Topf hierauf an einen kühlen, trockfreien Ort; so halten sie sich 6 Monate lang. Sollen sie verspeist werden, so wässert man sie vorher gründlich, sonst schmecken sie sauer. Um Lachs aufzubewahren, wird dieser in mittelgroße Stückchen zerschnitten, in Wasser und Salz gekocht, in einen sauberen Durchschlag gelegt und abgetrocknet. Hierauf wird die Abkochbrühe genommen Weinessig dazu geschüttet und alles zusammen gekocht Wenn dies geschehen, muß man die Stücke des Lachses in einen reinen Steinguttopf packen, die Brühe darüber gießen, bis das Geschirr voll ist, so daß die Flüssigkeit über dem Fleische steht. Der Wein und Essig ist warm darüber zu gießen und das Geschirr ist gut vor der Luft zu bewahren.

† **Einen sehr feinen Heringssalat** bereitet man nach folgendem Rezepte. Für 12 Personen nehme man sechs Heringe, welche nach dem Ausnehmen und Abwaschen einige Stunden in Milch liegen müssen, alsdann von Haut und Gräten befreit und in recht feine Würfel geschnitten werden. So viel dieses an Portion sein wird, nehme man zu gleichen Theilen, alles mit einem scharfen Messer in feine Würfel geschnitten: in der Schale gekochte, dann abgezogene und kaltgewordene Kartoffeln; gute, saure, abgeschälte Gurken; säuerliche Aepfel; eingemachte Rothebeete; zwei Theile kalten Kalbsbraten; acht hartgekochte Eier, von denen vier zum Verzieren der Schüssel zurückbleiben. Noch kommen hinzu: Zwölf in Streifen geschnittene eingemachte Pflaumen; ein großes Stück eingemachter ostindischer Ingwer, kleingeschnitten; eine halbe Obertasse Kapern, zur Hälfte zum Verzieren; vier in zollange Stücke getheilte Neunaugen. Das alles wird mit folgender Sauce mittelst zweier Salatgabeln tüchtig gemengt: Reichlich feines Provence-Oel, Weinessig, feingehackter Dragon, gestoßener weißer Pfeffer, Senf, das nöthige Salz und eine entsprechende Quantität echtes Liebig's Fleischextrakt in kochendem Wasser mit etwas Butter und Salz aufgelöst. Das Extrakt trägt hier, wie bei allen Fleischspeisen, zu Würze und Wohlgeschmack wesentlich bei. Zum Verzieren dienen außer Obigem noch Gurken, Petersilie, Rothebeet, gewässerte und gerollte Sardellen. Gehackte Zwiebeln, welche manche nicht mögen, müssen auf einem Schüsselchen, mit Essig bedeckt, besonders servirt werden.

† **Um schädliche Pilze an Kellerwänden,** in Souterrainräumen oder in sonst feuchten Räumen zu vertilgen, nehme man ein Gefäß mit Salz, gieße darüber Schwefelsäure und stelle solches einige Stunden in den dicht verschlossenen Raum. Die sich entwickelnden Gase zerstören alle Pilze und braucht man später nur wieder tüchtig zu lüften. Auch gegen Ungeziefer hat sich dieses Mittel trefflich bewährt.

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. 29 — Halle a. S., den 18. Juli — 1896.

Die Kultur der Farne

ist für das Zimmer dann mit Mißerfolgen verbunden, wenn wir hierzu Arten wählen, welche durchaus die feuchte Wärme bedürfen, die wir ihnen nur in Warmhäusern gewähren können. Es giebt jedoch unter den Farnen Arten, welche es mit den härtesten Pflanzen an Zähigkeit aufnehmen. Betrachten wir die Lebensweise unserer einheimischen Farrenkräuter, so können wir hieraus auf die Erdart, den Standort, das Gießbedürfniß 2c. der meisten Arten schließen. Eine grobe, humusreiche Moor-, Haide-, Laub- oder Holzerde mit etwas Sand vermischt, einzeln auch etwas Lehm eingestreut (namentlich bei größeren Exemplaren), ist ihr Element; ein schnell durchlassender Boden, dem wir aber deshalb oft Wasser zukommen lassen müssen. Eigentlich trocken werden darf kein Farrenkraut und thut ihnen am schattigen, aber dennoch nicht zu dunklem Standort ein häufiges Spritzen mit dem Bestäuber sehr wohl. Ist bei den meisten Pflanzen das Wachsthum der Wurzeln an der Topfwand Gewohnheit, so ist dieses den Farnen geradezu Bedürfniß, und sobald die umgesetzte oder herangezogene Pflanze mit ihren Wurzeln die Topfwand erreicht, beginnt ihr Wachsthum ein reges zu werden. Das Umpflanzen geschieht in der Ruheperiode, womöglich wenn sich die ersten Anfänge neuer Wedelbildung, die zusammengerollten Blattknospen, zeigen. Bei den vieltriebigen Arten kann ein Theilen des Ballens stattfinden. Die Hauptvermehrungsmethode ist diejenige durch Sporen, welche an den fruchtbaren Wedeln in Masse erzeugt werden und frisch vom Wedel auf die feuchte Erde gesäet werden. Es ist nun eine Geduldsprobe, zugleich aber eine hochinteressante Beobachtung, die Entwickelung des sog. Vorkeimes zu betrachten, aus welchem dann die kleinen Farnpflänzchen heranwachsen. Die Erde wird durch Untersätze stets feucht gehalten und die Schalen oder Töpfe mit Glasscheiben bedeckt. Immerhin bleibt aber der Ankauf kleinerer oder größerer fertiger Exemplare für den Zimmergärtner das Sicherste, denn ein scharfer Sonnenstrahl und einmaliges Trockenwerden der dürren Vorkeimchen können alle Hoffnung vernichten. Die für den Zimmerpflanzen-Liebhaber kulturfähigen Sorten sind folgende: Vor allen die harten Pteris-Arten: cretica, palmata, serrulata, serr. cristata und Pt. umbrosa. Die Asplneium-Belangeri und bulbiferum, welch durchaus zäher Natur sind, bringen auf ihren Wedeln junge Knospen hervor, welche, in die feuchte Erde gesteckt, bald wurzeln und sich zu schönen jungen Pflänzchen heran ziehen lassen. Sehr schön sind die Nephrolepis, deren Wedel an der Spitze weiterwachsen. Werden diese zur Erde geneigt und an derselben befestigt, so entsteht auch hier ein neues Pflänzchen. Die den Baumfarnen verwandten Blechnum brasiliense und Lomaria gibba halten sich hellstehend sehr gut, während die Baumfarne, Alsophila australis, nur bei ganz ungewöhnlichen Wassergaben gedeiht und in trockener Luft leicht schlechte Wedel bekommt. Polypodium aureum und Reinwardtii sind beide fürs Zimmer zu gebrauchen, während wir bei allen Adiantum-Arten im Zimmer häufig Mißgeschick haben werden. Es sind jedoch auch die Kalthaus- und Freilandfarne schön im Zimmer zu kultiviren und zu Balkondekorationen 2c. zu benutzen. Aspidium (Cyrtomium) falcatum ist hier in erster Linie zu nennen. Asplenium filix femina und Aspidium filix masc., unsere bekannte Wurmfarne, endlich die verschiedenen Scolopendrium-Arten, Blechnum spicans und Osmunda regalis, wie sie unsere Wälder schmücken, lassen sich leicht in Töpfen ziehen. Vergessen wir hierbei das prächtige Aspidium proliferum nicht, einer der herrlichsten und härtesten Kalthausfarnen. Feuchthalten ist die Hauptsorge, einmal zu sehr ausgetrocknet sind die Farnen oft für einen Sommer ihres Schmuckes beraubt.

Thierische Rosenfeinde.

Die Rose, die Königin der Blumen, ist den Angriffen der verschiedensten Insekten ausgesetzt, und manchem Liebhaber haben sie schon den bittersten Aerger bereitet.

Aus der Sippe der Käfer sind zu nennen: der Gold-Bauch und Rosenkäfer, zuweilen auch der zum Maikäfergeschlechte gehörende Junikäfer. Das einzige Mittel sie abzuhalten, ist ihr Ablesen am frühen Morgen, wenn sie von der Nachtkühle und Thau erstarrt, an Blatt und Blüthe sitzen. Weitere sind zu nennen: der Bohr- und Borkenkäfer, welche ihre Eier an die Stämme legen. Die Entfernung der alten Rinde, sobald sie gesprungen ist und lose sitzt, öfteres Waschen der Stämme und starken Zweige mit nicht zu starker Lauge und Seifenwasser, am besten mit einer scharfen Bürste vorgenommen, ein Anstreichen mit Kalkmilch sind sichere Vertilgungsmittel.

Der Sprossenbohrer nistet sich an den jungen krautartigen Trieben ein. Das Weibchen, klein, länglich eirund, grünlich blau, mit tiefen Stichreihen auf den Flügeln, legt seine Eier in die Blattwinkel und nagt sie an. Die ausgeschlüpften Larven bohren sich bis zum Marke ein; das einzige Mittel zu seiner Vertilgung ist das Fangen des Käfers, das Sammeln und Verbrennen der angebissenen Triebe.

Von den Raupen ist es hauptsächlich die des Rosenblattwicklers, welche nicht nur die jungen Blätter, sondern auch die früheren Blumen benagt; das einzige Mittel ist ein Absuchen der Kronen und das Vernichten der gefangenen Schädlinge.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-18960718040/fragment/page=0001

Die unangenehmsten Feinde sind aber die Rosen-Blattläuse. Ein sehr gutes Vorbeugungsmittel ist eine geordnete Pflege und gute Düngung, denn diese ellen Schmarotzer ziehen schwache Pflanzen den starken kräftigen vor. Die Blattläuse leben vom Pflanzensafte, den sie aus den saftleitenden Zellen und Gefäßen saugen, und die so angegriffenen Pflanzentheile verkümmern und sterben, überläßt man sie ihrem Schicksale, recht oft ab. Vermindern kann man ihre Zahl durch Abkehren mit einer weichen Bürste in ein untergehaltenes Gefäß; vernichtet werden sie durch Aufstreuen von Tabakstaub auf die vorher bespritzte Pflanze, durch Besprengung mit einem Absud von Alvoe, und sicher durch Bestreuen mit bestem frischen Insektenpulver. Gegebenen Falles sind diese Mittel wiederholt anzuwenden. Empfehlenswerth ist auch ein Bespritzen mit dem vorschriftsmäßig verdünnten Tabaksabsud, welcher unter dem Namen Nicotiana in allen Samenhandlungen geführt wird. Haben diese Mittel gewirkt, so ist die gereinigte Pflanze mit reinem Wasser wiederholt abzuspritzen.

In Häusern und Kästen ist ein Räuchern mit einem Gemisch von Tabakstaub und Insektenpulver zu brauchen. Ist man im Besitze des dazu erforderlichen Räucherapparates, so kann das Räuchern im Nothfalle auch bei im Freien stehenden Kronenbäumchen angewendet werden. Für diesen Zweck steckt man verschiedene Pfähle ein, zieht Reifen, welche man an den gegenüberstehenden Pfählen befestigt, über die Krone, überdeckt sie mit einem nassen Tuche, welches die ganze Krone einhüllt, bindet es unter derselben zu und bläst dann den Rauch mittels des Apparates hinein. Die Rosenschildlaus wird, wenn sie in größerer Zahl auftritt, ebenfalls gefährlich. Mit Schildläusen besetzte Stämme und Zweige sind mit einer scharfen Bürste zu reinigen und mit Kalkwasser oder Seifenwasser abzuwaschen.

Die ungarische Schweine-Ausfuhr und der Schwarzviehmarkt in Steinbruch.

Vom Sachverständigen bei der Kaiserlich-Deutschen Botschaft in Wien.

Ein sehr großer Theil der ungarischen Schweine wird von den Gütern im Alter von 1—1½ Jahr in magerem oder halbfettem Zustande an die in Steinbruch, Raab, Kecskemet, Szegedin, Szabadka, Czeched, Debreczin, Semlin, Pankowa, Barcs und anderen Orten befindlichen Schweinemastanstalten verkauft. In Steinbruch werden sie 5 Monate lang mit einem Brei von Gersten- und Maisschrot gemästet. Dabei werden sie zweimal täglich gefüttert und erhalten im Anfange der Mast von obigem Futter 4 Pfd. das Stück und späterhin allmähliche Zulagen bis zum Höchstfutter von 8 Pfund. Die durchschnittliche Gewichtszunahme soll bei dieser Fütterung, nach der Angabe des Borstenviehhändlers Ferencz Keve zu Steinbruch, auf Kopf und Monat 40 Pfund betragen.

Die ungarische Schweinezucht hat im Jahre 1895 in allen Komitaten einen furchtbaren Schlag erlitten. In mehreren von mir besuchten Wirthschaften hatte eine verheerende Schweineseuche, trotz aller Vorsichtsmaßregeln, Eingang gefunden und den größten Theil der Schweinebestände dahin gerafft. Besonders hart wurden dadurch die ländlichen Arbeiter betroffen, deren Besitz hauptsächlich in ihren Schweinen steckt.

Um ihre eigene Bevölkerung vor einem ähnlichen Unglück zu bewahren, sahen sich die Regierungen der verschiedenen Länder, besonders auch Deutschlands, zur Absperrung ihrer Grenzen gegen ungarische Schweine genöthigt, wodurch die sonst so bedeutende Schweine-Ausfuhr bis auf ein Minimum herabgedrückt wurde. Die Schweine-Ausfuhr Ungarns betrug nach der amtlichen Statistik:

im Jahre 1889	605 607	Stück
„ „ 1890	816 029	„
„ „ 1891	784 146	„
„ „ 1892	1 051 873	„
„ „ 1893	1 120 313	„

Von den letzteren im Jahre 1893 gingen 439531 Stück oder 61,66% der Gesammt-Ausfuhr nach Oesterreich, und 270 683 Stück oder 37,97% nach Deutschland. Wie weit aber die 1895er ungarische Schweine-Ausfuhr nach Deutschland infolge der durch die Schweineseuche bedingten Absperrung gegen das Vorjahr zurückgeblieben ist, geht aus folgenden, dem Pester Lloyd entnommenen Zahlen hervor: Deutschland hat während der achtmonatlichen Zeitspanne vom Januar—August aus Oesterreich-Ungarn eingeführt:

	1894	1895	
Januar	48 525	37 529	Schweine.
Februar	33 332	25 025	
März	25 568	18 934	
April	20 688	6845	
Mai	16 318	6903	
Juni	18 916	145	
Juli	15 846	262	
August	35 829	280	
zusammen	215 148	95 932	

Es ist also während dieser 8 Monate die Schweine-Ausfuhr Oesterreich-Ungarns nach Deutschland um 119 225 Stück, oder 55% gefallen. Für den Schweinehandel Ungarns mit Deutschland ist von besonderer Wichtigkeit der Borstenviehmarkt des dicht bei Budapest gelegenen Steinbruch, von wo nach dem Ungarischen statistischen Jahrbuche von 1894 versandt wurden:

	überhaupt	nach Deutschland	
1892:	750 616	274 280	Stück.
1893:	683 998	235 888	
1894:	909 989	349 775	

In diesem großen Borstenviehmarkte brach im April v. J. die Schweineseuche aus. Der Markt wurde geschlossen, d. h. der Auftrieb von Schweinen gänzlich untersagt und auch die Ausfuhr war für eine lange Zeit auf Budapest beschränkt. Durch einen Erlaß des Ackerbauministers Grafen Festetics wurde die Räumung des Marktes angeordnet, um so bald als möglich mit der Desinfizirung desselben vorgehen zu können. Der größte Theil der Borstenviehhändler sträubte sich aber gegen diese Maßregel, da dieselben höhere Borstenviehpreise abwarten wollten. Schließlich sah sich das Ackerbauministerium genöthigt, dringend auf die Entleerung des Marktes hinzuwirken, und so war derselbe endlich am 28. Oktober geräumt. Während meiner Anwesenheit in Steinbruch (Ende September v. J.) wurde mir erzählt, die Desinfektion, die damals bevorstand, werde darin bestehen, daß der Sand in den Szallassen 30 cm tief ausgegraben und durch neuen ersetzt werden würde; das Pflaster und alle unbeweglichen Gegenstände sollten mit heißer 5% Kalilauge abgewaschen und die Futtertröge, sowie alle beweglichen Gegenstände eine halbe Stunde lang heißem Dampf von 3—4 Atmosphären Druck ausgesetzt werden.

Das Kalken des Bodens.

Schon wiederholt wiesen wir an dieser Stelle darauf hin, daß eine Kalkzufuhr in den Kulturboden darum von ganz unschätzbarem Vortheile sei, weil der Kalk nicht nur ein werthvolles Pflanzennährmittel ist, sondern auch konservirend auf die Nährstoffe des Bodens wirkt, die physikalische Beschaffenheit des Bodens verbessert, schädliche Bestandtheile des Bodens vernichtet, die organischen und anorganischen Bodenbestandtheile aufschließt, das Pflanzenwachsthum befördert und den Boden an Humus und Stickstoff bereichert. Alle diese Gegenstände und noch viele andere, wie die Untersuchung des Bodens auf Kalk, die Ausführung der Düngung mit Kalk und Mergel als Aetzkalk, Mergel in gewerblichen Abfällen, die Kosten der Kalk- und Mergeldüngung und ihre günstigen wie ungünstigen Erfolge behandelt in lichtvoller gemeinverständlicher Weise der hochverdiente Geheimrath Dr. Orth, Professor an der landwirthschaftlichen Hochschule und der Universität in Berlin in einem durch die deutsche Landwirthschafts-Gesellschaft herausgegebenen Werkchen: „Kalk- und Mergel-Düngung", welches für jeden strebsamen Landwirth

unentbehrlich, gerade Angesichts der nicht mehr abzustreitenden ungünstigen Verhältnisse, an welchen unsere Landwirthschaft krankt, recht großen Segen schaffen wird.

Um unseren Lesern zu zeigen, in welcher Weise der Herr Verfasser sein hochwichtiges Thema behandelt, lassen wir folgenden kurzen Abschnitt folgen:

„Aetzkalk und kohlensaurer Kalk wirken entgiftend auf schädliche Bodenbestandtheile: Sowie die Gegenwart von kohlensaurem Kalk im Boden bewirkt, daß das Eisen als doppeltkohlensaures Eisenoxydul weniger in Lösung und Bewegung kommt, so kann die Zufuhr der genannten Stoffe, namentlich von Aetzkalk, in erster Reihe mit dazu benutzt werden, um die schädlichen Stoffe zu beseitigen oder zu beschränken.

Wo saure Humusverbindungen einseitig, wie im Hochmoor stark vertreten sind, werden sie durch kohlensauren Kalk gebunden, indem die Kohlensäure ausgetrieben wird und humussaurer Kalk entsteht. Bei Luftabschluß ist in Thon- und in an organischen Stoffen reichen nassen Boden nicht selten durch Sauerstoffentziehung Schwefeleisen entstanden, welches an der Luft durch Sauerstoffaufnahme zur Bildung von schwefelsaurem Eisenoxyd und damit zur Entstehung von schädlichen Verbindungen Anlaß giebt. Die unterhalb der reichen Seemarschbildungen der Nordseeküste vereinzelt vorhandene giftige Pulvererde, sowie die unter kalkarmen Mooren lagernden, Schwefeleisen führenden Sande mögen als Beispiel dafür angeführt werden. Als die Entwässerung des großen Haarlemer Moores in Holland durchgeführt wurde, zeigte der an die Luft gelangende ehemalige Seeboden an verschiedenen Stellen das Vorkommen von solchem Schwefeleisen.

Nachdem das eiserne Kabel der Seiltharerei in der Havel und in dem betreffenden Kanale von Spandau über Marquard nach Ketzin in den 70er Jahren dieses Jahrhunderts gelegt wurde, ergab sich an denjenigen Stellen, wo der Kanal durch Moore hindurchging, daß das Kabel durch die sauren Verbindungen derselben zersetzt und angegriffen wurde. In dem benachbarten Moore wurden damals vom Verfasser stark sauer reagirende Eisen- und Thonerde-Verbindungen nachgewiesen.

Solche Verbindungen von Schwefeleisen können bei Luftabschluß auch in kalkreichen Ablagerungen vorkommen Sind dieselben diesem luftabschließenden Einflusse auf irgend eine Weise entzogen, so entsteht aus dem Schwefel durch Sauerstoffaufnahme Schwefelsäure, welche durch Kalk in den neutralen unschädlichen Gips übergeführt wird.

Bei Kalkmangel giebt es diesen giftigen Stoffen gegenüber keine kräftigere Abhilfe als ein stärkeres Aufbringen von Aetzkalk, wodurch die entstandene oder entstehende Schwefelsäure des schwefelsauren Eisenoxyduls oder Eisenoxyds in wasserhaltigen schwefelsauren Kalk (Gips) übergeführt und damit zu einem Pflanzennährstoffe, das Eisen aber in Form von Brauneisen ausgeschieden und damit unschädlich wird. Es kann indessen einige Zeit dauern, bis diese Entgiftung vollständig stattgefunden hat.

In ähnlicher Weise giebt es für die in Niederungen und auf Teichgrund abgelagerten Schlammablähe kein wirksameres Zerstörungsmittel für pflanzenschädliche Stoffe als das Durchsetzen mit Aetzkalk. Die werthvollsten in solchem Teichschlamm enthaltenen Pflanzennährstoffe kommen ohne vorhergehende Durchlüftung bezw. Entgiftung nicht zur Wirkung. Es ist dabei zu empfehlen, solchen giftigen oder schädigenden Teichschlamm zur Auslaugung vor der Kalkzufuhr erst einige Zeit der Luft auszusetzen.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Beim Stachelbeerstrauche** ist ein häufiges Abpflücken der unreifen Beeren nothwendig. Unreife Stachelbeeren werden zum Einkochen und zur Kuchenbäckerei verwendet und oft höher bezahlt als die Früchte, welche man ausreifen läßt. Aus diesem Grunde giebt es viele Züchter, welche die sämmtlichen Früchte im unreifen Zustande verkaufen. Will man aber einen Theil ausreifen lassen, so thut man wohl, die Sträucher im unreifen Zustande der Früchte durchzupflücken, an jedem nur einen gewissen Prozentsatz von Früchten zum Ausreifen zu lassen. Diesem Theile kommen größere Nahrungsmengen zu Gute, die Beeren werden viel größer und wohlschmeckender, so daß die Ernte gewöhnlich denselben Werth hat, als die von Sträuchern, welche nicht gepflückt waren, so daß der Preis der unreif verkauften Früchte im vollen Umfange als Mehreinnahme betrachtet werden darf. Eine Vorbedingung für die vorzügliche Entwickelung der Früchte ist natürlich auch die Vertilgung schädlicher Insekten. Die Raupe des Stachelbeerspinners und noch mehr die Larve der Stachelbeerblattwespe fressen recht oft die Sträucher ganz kahl und vernichten die Ernten.

** **Welcher Erde bedürfen unsere Zimmerpflanzen?** Alle gebräuchlichen Erdarten, wie Compost-, Mistbeet-, Haide- und Lauberde müssen, bevor sie zum Pflanzen Verwendung finden, mit einer entsprechenden Menge reingewaschenen Sandes gemischt werden. In Compostende mit ein Drittel Lehm zieht man Rosen, Nelken, Levkoyen, Goldlack, Chrysanthemum, ferner Agaven, Epheu und überhaupt alle die Pflanzen, welche bei uns auch frei im Garten gedeihen. In sandiger Compost- oder Mistbeeterde wachsen die meisten krautartigen Topfgewächse, wie Pelargonien (Geranien), Heliotrop, Primeln, Cinerarien, Petunien, ferner Fuchsien, sowie alle Blumenzwiebeln (Hyacinthen, Tulpen, Narcissen, Crocus) und Treibsträucher (Flieder, Deutzien, Spiräen). Reine sandige Haideerde verlangen die Azaleen, Camelien, Erica-Arten, die neuholländer Pflanzen, sowie die Zimmer-Farne und Moose. Lauberde, der auch etwas Mistbeeterde zugesetzt werden kann, eignet sich besonders für Alpenveilchen, Gloxinien, Begonien, Gardenien, Bouvardien, Clivien und Zierspargel; Lauberde, Compostende, leichter Lehm und Sand zu gleichen Theilen gemischt, ergeben die Erde für Palmen, Arancarien, Myrthen und Oleander. In sandiger Lauberde und Compost- oder Mistbeeterde zu gleichen Theilen wachsen Gummibäume, Dracänen, Coleus, Pandanus und Philodendron, ferner unter meisten Ampel- und Schlingpflanzen, wie Tradescantien, Clematis, Passionsblumen 2c. Lauberde oder bessere Moorerde mit Sand, Torfmoor, Holzkohlenstückchen und Steinchen vermischt endlich ist die passende Erde für Orchideen, Bromeliaceen, Aroncaren und fleischfressende Pflanzen.

Bienenwirthschaftliches.

? **Der Sammeltrieb der Bienenvölker** hängt von der Qualität der Königin ab, sodaß das beste Honigvolk eines Standes die leistungsfähige Königin besitzt. Es ist weiter Thatsache, daß die weniger sammelluftigen Völker die schwärmluftigsten sind. Aus diesen Thatsachen resultiren verschiedene Methoden. Völker, welche in ihrer Honigausbeute nicht genügen, dadurch leistungsfähiger zu machen, daß man ihnen eine bessere Königin verschafft. Von diesen Methoden sei eine als eine sehr einfache hier mitgetheilt. Man nehme dem besten Honigvolke und einem Volke, welches dem Schwärmen nahe ist, die Königinnen, und gebe dem letzteren, welches aber noch keine Weiselzellen angesetzt haben darf, die Königin des Honigvolkes und diesem die Königin des Schwärmvolkes. Das letztere wird sich gleich wohl zum Schwärmen entschließen, besonders wenn man es noch etwas mit Honig füttert; in den Weiselzellen aber entsteht eine Nachkommenschaft der guten Königin, d. h. der des Honigvolkes, welche ihre Eier in die Weiselzellen gelegt hat. Die Operation muß aber mit großer Vorsicht und ohne Rauch ausgeführt werden, sonst werden die Königinnen abgestochen, da man sie sofort los läßt. Die so entstandenen Zellen werden in folgender Weise verwendet: Man schneidet die Weiselzellen des Honigvolkes aus und setzt eine oder zwei dem anderen Volke ein und zwar in das Brutnest. Diese Zellen müssen in der gleichen Lage eingesetzt werden, wie sie im Mutterstocke angesetzt waren und in keinem Falle mit der Spitze nach oben. Sie dürfen weiter nicht erkalten, d. h. sehr rasch eingesetzt werden und dürfen in keinem Falle geschüttelt werden oder fallen. Einen Nachtheil aber hat die nach dieser und verschiedenen anderen Methoden betriebene Königinnenzucht, denn man erhält, da die eine oder die andere junge Königin besonders beim Befruchtungsausfluge eingeht, zuweilen weiselloses Völker. Ist dieser Fall eingetreten, so nehme man, findet man im Honigraume kleine Nähmchen mit Brut, so hänge man mindestens drei derselben in die unterste Abtheilung des Brutraumes. Nach 8 bis 14 Tagen hat das kleine Völkchen, welchem man sofort eine jener guten Weiselzellen gegeben eine junge befruchtete Königin, die man später in beliebiger Weise verwenden kann. Fehlt ein solches Fach, so genügt ein ganz einfaches Kistchen, in welches jene Nähmchen gehängt werden können. Zwei kleine Leisten, ein Deckel und ein kleines anzubringendes Flugloch und der kleine Zuchtkasten, den man auf das Fensterbrett, einen Mauervorsprung stellt, ist fertig. Wer viele Königinnen auf diese Weise erziehen will, beschaffe sich einen größeren Königinnenzuchtkasten, welcher in allen Handlungen von Imkereigeräthschaften zu haben ist.

? **Die Arbeitsleistung der Biene.** Nach einer in neuerer Zeit angestellten eingehenden Untersuchung hat man gefunden, daß eine Biene nicht weniger als 7500000 einzelne Blüthen auszusaugen hat, um 1 kg reinen Zucker einzusammeln. Zur Gewinnung von 1 kg Naturhonig, der ungefähr 75% Zucker enthält, sind demnach etwa 5 600000 Blumen abzusuchen. Das Gewicht einer zum Sammeln ausfliegenden Biene beträgt nach einer Mittheilung des Patent- und technischen Bureaus von Richard Lüders in Görlitz durchschnittlich noch nicht ganz 1/10 g. Kehrt sie jedoch mit Honig beladen nach ihrem Stocke zurück, so wiegt sie 1/5 g; sie befördert somit das Doppelte ihres eigenen Gewichts. Wenn man die einfache und feine Bauart

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-18960718040/fragment/page=0002