eignen sich neben all den vielen, kleinen verachteten Fischchen als Gunbeln, Döbels Nasen, Plötzen, Gründlingen ꝛc. die minderwerthen, äußerst fruchtbaren Cyprinusarten, Barben und Karauschen.

†† **Beim Schlachten des Geflügels**, das am besten zuvor nicht gefüttert wird, muß jede Thierquälerei vermieden werden. Zu diesem Behufe hat man für möglichst rasche Verblutung des Thiere zu sorgen. Dies geschieht in der Weise, daß man dem zur Verhinderung des Schlagens mit den Flügeln in ein Tuch gehüllten Thieres entweder mittelst eines kräftigen Beilhiebes den Kopf vom Halse trennt (gewöhnliche, nicht maktmäßige Tödtungsart), oder ein scharfes spitzes Messer durch die Gaumenspalte in das Gehirn stößt, oder mittelst einer scharfen Scheere im Rachen die Hauptader des Halses durchschneidet (z. Zt. gebräuchlichste Tödtungsart).

†† **Die richtige Witterung zum Fischen** ist ein kühler oder gar regnerischer Tag, weil an solchen Tagen die Fische nicht so leicht matt werden; die Tageszeit wählt man am besten ganz frühe, ehe noch die Sonne aufgeht und warm scheint, oder, wo die Fische weit zu transportiren sind, gegen Abend, ehe es noch dunkel wird, damit die Fische des Nachts bei der Kühle transportirt werden können. Fischt man sehr zeitig im Frühjahr oder sehr spät im Herbst, so ist diese Vorsichtsmaßregel natürlich nicht nöthig, weil es dann ohnehin kühl genug ist. Im Sommer jedoch halte man an derselben fest, sofern man sich vor Schaden bewahren will.

†† **Gegen das Krippensetzen der Pferde** empfiehlt sich, den Krippenrand und alle Gegenstände, auf welche das Thier mit den Schneidezähnen aufsetzen könnte, mit Aloetinktur, einer abscheulich bitteren Flüssigkeit, welche mit dem beim Krippensetzen reichlich abgesonderten Speichel verschluckt wird und dadurch einen ekelerregenden Geschmack hervorruft, zu bestreichen. Die Pferde sollen dadurch diese Untugend rasch verlernen.

†† **Das Baden der Vögel** soll nur in warmer Temperatur und an einem Orte, wo der Vogel vor Zugluft sicher geschützt ist, zugelassen werden. Das Badewasser sei rein und lauwarm, niemals eiskalt. Vielfach findet man an den Vogelbauern, daß das angehängte, mit Wasser gefüllte Badehaus zugleich das Trinkgefäß des Vogels bildet. Dies ist aus zweierlei Gründen zu verwerfen. Erstens ist Badewasser, wenn es schon benutzt wurde, doch sicherlich zum Trinken für den Vogel, dessen Trinkwasser klar und rein sein muß, nicht mehr geeignet, weil der Genuß unreinen Wassers dem Vogel leicht schädlich werden kann. Zweitens aber hat die Erfahrung gelehrt, daß Vögel, denen das Badewasser immer zur Verfügung steht, meist die Lust zu baden mehr und mehr verlieren, schließlich gar nicht baden und daher im Aussehen und in der Gesundheit zurückkommen.

†† **Der Leberfäule der Kaninchen** wird durch den sogenannten Leberegel hervorgerufen, welcher sich in Lunge, Herz und in den Gallengängen einnistet und diese Organe zur Entartung bringt. Das erste bemerkbare Symptom der Krankheit besteht darin, daß die Thiere in längeren oder kürzeren Zwischenräumen kurz husten und dann langgestreckt dalingen, sehr schnell athmen und dabei ein hörbar rasselndes Geräusch ertönen lassen. Später tritt Appetitlosigkeit hinzu und dann gehen sie gewöhnlich an Gelb- oder Wassersucht ein. Der Verlauf der Krankheit ist manchmal sehr kurz, zuweilen lang andauernd. Behandlung: warmer, trockner Stall, täglich Frottiren mit einer nicht zu harten Bürste. Eingeben von nachstehendem Pulver täglich eine Messerspitze voll, bis Besserung erfolgt: gepulverter Brechweinstein 0,5, schwarzer Spießglanz (Antimonium crudum) 10,0, Schwefelblumen 10,0, Salpeter (pulverisirt) 5,0, griechischer Heusamen (Foenum graecum) 50,0 Wachholderbeeren (gepulvert) 20,0.

†† **Bezüglich der Pflege der Enten** ist Folgendes zu beachten: Der Stall ist zu ebener Erde herzurichten und mit Platten zu belegen oder aus Cement herzustellen. Zur Streu benutzt man Stroh, Torf oder Sägemehl und hat dafür zu sorgen, daß der Boden stets trocken ist. Auf eine Ente rechnet man durchschnittlich 0,25 qm Bodenfläche. Die Legenester werden am einfachsten durch Umgrenzung der Stallecken mit Ziegelsteinen hergestellt und mit Stroh ausgefüllt. Da die Enten dunkle Bettecke lieben, so thut man gut, die Nester mit Strauchwerk, Schilf oder Strohbündeln zu umstellen. Wo fließendes Wasser zur Verfügung steht, gedeihen die Enten am besten. Fehlt fließendes Wasser, dann begnügen sich die Enten auch mit jedem Tümpel, mit einem in den Boden eingelassenen großen Bottich oder, wenn etwas Feineres geboten werden soll, mit einem Cementbaffin. Wöchentlich mindestens einmal muß das Wasser erneuert werden. Reichliches Grünfutter darf jedoch dann nicht fehlen.

Hauswirthschaftliches

† **Kirschenwein.** Möglichst reife Weichselkirschen zerdrückt man in einem hölzernen Gefäße und giebt soviel Wasser zu, daß dieselben bedeckt sind und läßt das Gemisch 24 Stunden stehen, gießt den Saft ab, giebt, unter Anrechnung des schon zugesetzten Wassers, per Liter Saft 2 Liter Wasser, 1 Kilo beste Raffinade und 2 g Weinsäure zu, welche beide vorher in einem Theile des zuzusetzenden Wassers gelöst wurden, bringt das Gemisch auf ein passendes Gebind, setzt einen Gährspund auf und läßt die Flüssigkeit, bei einer regelmäßigen Wärme von +16° R. vergähren. Ist nach 6—8 Wochen die stürmische Gährung vorüber, so zieht man den jungen Wein auf ein anderes Gebind, welches man, durch Einwurf von Glaskugeln oder reinen Kieselsteinen, immer spundvoll erhält, verspundet es, und läßt es in einer Temperatur von 10—12° R. 6 Monate lang lagern, um dann den klaren Wein auf Flaschen zu ziehen, welche liegend in gleicher Temperatur aufbewahrt werden. Der Wasserzusatz zu den zerquetschten Kirschen ist darum nöthig, weil sie sonst, veranlaßt durch die in ihnen enthaltenen gallertartigen Stoffe, nur sehr schwer Saft geben. Junger Kirschenwein schmeckt etwas frei, nach einjährigem Flaschenlager aber wird er viele Liebhaber finden

† **Johannisbeer-Gelee.** Recht schöne reife Johannisbeeren werden gewaschen und entstielt. Zu je 1 Kilo Beeren löse man 1 Kilo Zucker in Wasser, koche ihn zu Syrup ein, gebe die Beeren zu und lasse sie 5 Minuten kochen, schütte sie dann auf ein Sieb und koche nach dem Ablaufen den Saft bis zur Geleeprobe — man lasse einen Tropfen auf einen kalten Teller fallen und nehme den Saft vom Feuer, wenn sich dieser Tropfen, nach dem Erkalten, ohne Spuren zu hinterlassen, mit einem Messer abheben läßt — ein, gebe es in Geleegläser, welche man luftdicht verschließt. Das durch ein enges Sieb, welches die Kerne zurückhält, getriebene Mark wird, mit oder ohne Zucker, zu Marmelade eingekocht, welche sich ebenfalls aufbewahren läßt.

† **Heidelbeeren ohne Zucker in Flaschen eingekocht.** Dazu nehme man recht reife Beeren, fülle sie in Flaschen mit weiter Oeffnung, stelle solche unverkorkt in einen Kessel mit kaltem Wasser, dessen Boden mit Heu bedeckt ist, und letzteren auf ein rasches Feuer. Man läßt sie vom Aufwallen an eine halbe Stunde kochen und dann im Kessel kalt werden. Da die Beeren durch das Kochen zusammenfallen, füllt man aus einer zweiten Flaschen die übrigen 2 Finger unter dem Rande nach, wischt sie dann recht sauber ab, verkorkt und versiegelt sie und bewahrt sie aufrechtstehend an einem dunklen Orte im Keller auf.

† **Ueber das Zubereiten der Pilze.** Wenn man Pilze zum Essen zubereitet, so ziehe man, wenn es geht, die Haut vom Hute ab und lege harte und zähe Stiele bei Seite, reinige sie von Sand und Schmutz, zerschneide sie in längliche Stückchen, wasche sie im Wasser sauber ab, bestreue sie mit etwas Salz und stelle sie an einen kühlen, luftigen Ort, bis die eigentliche Zubereitung erfolgt. Alte oder faule Pilze sammle man überhaupt nicht. Das Futter braucht man nicht ängstlich zu beseitigen, bei jungen und gesunden Pilzen ist es vielmehr mitzubenutzen. Immer wird der hohe Nährwerth der Pilze betont, aber bei der gewöhnlichen Zubereitungsweise bleiben davon bedeutende Mengen unverdaut. 41 pCt. des Stickstoffgehaltes wird als Eiweiß verdaut, 33 pCt. Eiweiß bleiben unverdaut und 26 pCt. sind unbrauchbare Stickstoffverbindungen. Wie kann man nun die Pilze verdaulicher machen? Durch langes Kochen erreicht man ebensowenig seine Absicht, wie beim langen Kochen der Eier, denn Eiweiß wird durch langes Kochen nur unverdaulicher. Das unverdauliche Eiweiß ist an die Cellulose der Pilzwandungen gebunden und schwer löslich. In diesem Zustande vermögen wir es aber durch einfache Zusätze, wie Berliner Salz, doppelkohlensaures Natron u. s. w., zu lösen! Die Hausfrauen werden darin nichts Auffallendes finden, denn sie verwenden diese Salze bereits bei zähem Fleisch, den sauren Flecken und Gemüse. Einem Liter Pilze, die bald gut gekocht sind, füge man etwa eine Messerspitze voll Berliner Salz zu, das Kochsalz ist gleich Anfangs hinzuzufügen. Die Pilze koche man in ihrem eigenen Wasser, denn sie führen davon schon an 90 pCt. Am sorgfältigsten sind Morcheln und Lorcheln zu kochen, weil sie viel Sand enthalten. Allgemein liest man, sie enthielten ein Gift, das man erst durch Uebergießen mit kochendem Wasser beseitigen müsse, doch ist das vielleicht eine unbegründete Annahme, weil von gesunden und nicht zu alten Morcheln meines Wissens noch Niemand krank geworden ist. Vielleicht löst irgend ein in der Praxis befindlicher Chemiker diese Frage.

† **Schärfen der Sensen und Sicheln.** Jeder Landwirth weiß, daß durch das öftere Schärfen der Sensen und Sicheln viel kostbare Zeit verloren geht. Um diesen Uebelstand zu beseitigen, verfahre man wie folgt: Man legt die Schneidewerkzeuge 30 Minuten vor Gebrauch in Wasser, dem man 1/2 Procent concentrirte Schwefelsäure hinzugemischt hat; es genügt dann ein Ueberstreichen mit einem weichen Sandstein, um die Schärfe der Sensen und Sicheln auf der ganzen Schnittfläche gleichmäßig herzustellen. Ein längeres Liegenlassen in dem säurehaltigen Wasser schadet den Schneidewerkzeugen nicht, wenn man dieselben stets trocken abwischt.

† **Ratafia.** Je 250 g reife rothe und schwarze Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren werden zerdrückt, in einen Glaskolben gebracht und mit 1 Liter Cognac übergossen, an eine warme Stelle des Küchenheerdes oder in die Sonne gestellt, woselbst sie 2 Monate, unter gutem Verschluß des Kolbens, stehen bleiben. Hierauf schütte man die Flüssigkeit ab, presse die Rückstände ab, filtrire die gesammte Flüssigkeit und gebe 1 Kilo Melisszucker — nach Geschmack mehr oder weniger — welchen man in 1/4 Liter Wasser löste, zu, bringe den Likör auf Flaschen, lasse ihn wenigstens 1/2 Jahr liegen, und kann dann ruhig auf jeden theuren ausländischen Likör verzichten.

† **Essig als Heil- und Vorbeugungsmittel.** Personen, die wenig Sauerstoff im Blute haben und daher zu Storbut neigen, sollen dem Trinkwasser einen Eßlöffel voll reinen Weinessigs zusetzen und mit Vorbedacht Speisen wählen, die mit Essig zubereitet werden.

† **Schwächliche Kinder** sollen täglich zwei Messerspitzen voll Honig, in einem halben Schoppen Milch gekocht, erhalten und in kurzer Zeit wird ein gedrechliches Kind sich erholen.

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. 31 — Halle a. S., den 1. August — 1896.

Einiges über Gänsezucht.

Von **C. St.**

Ueberall wo ausgedehnte Weidegründe, unterbrochen von Teichen, Tümpeln, Bächen oder sonstigen Gewässern vorhanden sind, können die Gänse mit großem Nutzen gezüchtet werden. Auch treibt man dieselben im Herbst auf Stoppelfelder, wo sie sich von den Getreideabfällen leicht anmästen.

Der rationelle Züchter darf jedoch wie bei der Hühnerzucht so auch hier nicht Zeit und Geld an die gewöhnliche Landgans verschwenden, sondern muß durch Einführung der Emdener, Toulouser oder Pommerschen Gans seine Züchtung auf die höchste erreichbare Entwickelungsstufe zu bringen suchen. Denn gerade diese letztgenannten Gänseschläge zeichnen sich unserer gewöhnlichen Landgans gegenüber durch große Fruchtbarkeit und Mastfähigkeit in hervorragender Weise aus. Sie liefern ein ausgezeichnetes, schmackhaftes und saftiges Fleisch und eine Menge schönen Fettes, ebenso sehr schöne Federn. Die Jungen wachsen rasch heran und ist deren Aufzucht und Pflege mit keinen Schwierigkeiten verbunden.

Die Gänse legen bei uns oft schon im Januar, meistens beginnen sie aber doch erst im Februar oder März zu legen. Jüngere Gänse legen 6—8, ältere 10—20 und noch mehr Eier, wenn man ihnen diese regelmäßig nach der Legung wegnimmt. Für eine kräftige Nachzucht eignen sich zwei bis dreijährige Ganser am besten; die Gänse können auch älter sein, aber nicht über 10 Jahre hinaus. Zur Zucht wählt man gern recht langgebaute, kräftige, aber nicht zu schwere oder gar fette Thiere aus und sollten einem Ganser, um der Befruchtung der Eier sicher zu sein, nicht mehr als 3, im höchsten Falle 5 Gänse zugetheilt werden.

Bleibt die Gans längere Zeit auf ihrem Neste, nachdem sie gelegt hat, sitzen, füttert sie dieses mit ihren Federn aus und zischt sie, wenn man ihr naht, so darf man darauf rechnen, daß sie brütet. Man richtet dann in einem warmen Stall das Brutnest auf dem Erdboden in der Weise her, daß ungefähr drei Finger dick Stroh oder besser zwei Finger dick festgedrückte Haferspreu sich zwischen dem Erdboden und den Eiern befindet. Hat man keinen geeigneten Platz, so nehme man einen alten Korb oder eine Kiste, fülle sie halb mit etwas feuchter Asche, die sich festdrücken läßt, drücke dann eine flache Wölbung, lege diese zwei Finger dick mit Haferspreu aus und dann die Eier hinein. Auf diese Weise erhält die Brutwärme Rückschlag vom Erdboden und muß sich den Eiern mittheilen. In dieses Nest setzt man sodann die brütige Gans und giebt ihr je nach der Größe 12—15 Eier unter. Auch hier empfiehlt es sich, um leichtere Aufzucht zu haben, mehrere Gänse zu gleicher Zeit zu setzen Die Gans verläßt am Morgen ihr Nest, nachdem sie sorgfältig die Eier zugedeckt hat, leert sich aus, frißt und säuft und geht von selbst wieder zurück. Sie gewöhnt sich ebenso rasch an Pünktlichkeit wie die Henne. In der letzten Zeit hat sie der großen Hitze wegen öfter das Bedürfniß, ihr Nest zu verlassen. Nach 28—30 Tagen schlüpfen die Jungen aus, man lasse ihnen Zeit und helfe nicht unnöthig. Tags zuvor schwemmt man die Eier in warmem Wasser, um die Schale zu erweichen, zu gleicher Zeit läßt sich erkennen, ob im Ei Leben ist. Durch die größere Wärme bewegt sich das Thierchen im Ei und veranlaßt das Wackeln desselben.

Die jungen Gänschen müssen nach dem Auskommen einen vollen Tag bei der Mutter bleiben, ohne berührt zu werden und ohne Nahrung zu erhalten. Erst am zweiten Tage füttere man und zwar zunächst weiche Brotkrumen. Vom vierten Tage an gebe man feingehackte Brennnesseln, event. anderes Grünfutter dazu, was dem jungen Volke sehr bekömmlich ist. Des Wassers können die jungen Thierchen natürlich nicht entbehren. Man reiche dasselbe in einer flachen Schüssel, die man durch Einlegen eines Steines gegen das Umwerfen schützt.

Im Alter von 5—6 Tagen bringt man die Gänschen mit den Alten auf die Weide, jedoch nicht ohne genügende Aufsicht, denn sobald Regen eintritt, muß die junge Schaar unter Dach und Fach gebracht werden, da ein zu starkes Durchnäßtwerden der Thierchen leicht deren Tod nach sich ziehen kann. Deshalb dürfen dieselben vor der dritten Woche nicht aufs Wasser gelassen werden. Die ersten vier Wochen hindurch reiche man, damit die Thiere den mehr oder minder schwächend auf sie einwirkenden Gefiederwechsel besser überstehen, Früh und Abends noch ein kräftiges Futter, gekochte Kartoffeln ꝛc., wodurch auch ihrem Wachsthum Vorschub geleistet wird. Später muß ihnen die Weide genügen. Hierbei beachte man jedoch namentlich bei den jungen Gänsen, dieselben erst, nachdem der Morgenthau verschwunden, auszutreiben und vor dem Abendthau in den Stall zu bringen.

Die Brutgänse selbst muß man während der Brutperiode reichlich mit Futter und Wasser versehen und sie nöthigen Falls zum Futter setzen. Sie brüten dann sehr ruhig und geduldig.

Entschieden abzurathen ist das Rupfen der Zuchtgänse. Wo die betreffenden Wirthschaftsfrauen von dieser Unsitte nicht lassen wollen, da soll dies nur einmal im Jahre zur Zeit der Mauser geschehen. Die Mauser ist an und für sich schon eine Krankheit, an der manches Thier zu Grunde geht,

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-18960801045/fragment/page=0001

jedes Rupfen ist aber eine künstlich herbeigeführte gewaltsame Mauser. Die Erneuerung des Federnkleides nach jedem Rupfen kann auch nur durch Verbrauch von Körperkräften ersetzt werden, und es bleibt den Zuchtgänsen dann wenig zur Erzielung eines kräftigen Nachwuchses übrig. In Italien, Frankreich, auch in einigen, aber sehr wenigen Theilen unseres Vaterlandes werden die Zuchtgänse gar nicht oder sehr wenig gerupft und darum sind dort auch die Riesengänse zu Hause. Der Abgang an Federn beim Nichtrupfen wird durch das größere Fleischgewicht der jungen Thiere mehr als doppelt ersetzt.

Auch bei Gänsen ist dauernde Inzucht zu vermeiden und sind zur Weiterzucht nur die kräftigsten Thiere auszuwählen. Wer besonders starke Gänse erzielen will, ohne dabei die Kosten für einen Stamm der obenerwähnten Rassen aufwenden zu wollen, dem ist die Kreuzung unserer Landgans mit der Emdener, Pommerschen oder Toulouser Gans anzurathen.

Preisausschreiben für Kraftpflüge auf der Hamburger Ausstellung der Deutschen Landwirthschafts-Gesellschaft.

In richtiger Würdigung der Bedeutung, welche die Verwerthung der Elektricität zur Uebertragung von Kräften für den landwirthschaftlichen Betrieb in naher Zukunft gewinnen muß, hat die Deutsche Landwirthschafts-Gesellschaft im Anschluß an ihre nächstjährige Wanderausstellung zu Hamburg ein wichtiges Preisausschreiben erlassen, das einen Wettbewerb von Kraftpflügen hervorrufen soll, d. h. von Pflügen, die nicht von thierischen Kräften in Bewegung gesetzt werden, und hat hierfür Preise von 3000, 2000 und 1000 Mark ausgesetzt. Bis jetzt haben bekanntlich derartige Pflüge nur in der Form des Dampfpfluges eine praktisch brauchbare Form und weite Verbreitung gefunden. Die Ursache, daß derselbe nicht allgemeinere Anwendung findet, liegt in dem Preise der großen Apparate, in der Schwerbeweglichkeit der erforderlichen mächtigen Maschine und in der technischen Unmöglichkeit, die Dampfkraft, im Kleinen vertheilt, so zu verwerthen, daß sie mit thierischen Kräften konkurriren kann. Die Erfindung der Lokomobile, der verhältnißmäßig leicht beweglichen Dampfmaschine, hat die Verwendung der Dampfkraft für die Landwirthschaft überhaupt erst möglich gemacht. Einen Schritt weiter scheint uns die neueste Zeit zu führen. In der Elektricität besitzen wir heute ein Mittel, jede Kraft mit erstaunlicher Leichtigkeit von einem Orte zum andern zu übertragen. In dieser Eigenschaft liegt für die landwirthschaftliche Technik eine völlig neue Zukunft, die anfängt, sich da und dort geltend zu machen, und namentlich eine Reihe von ernsthaften, mehr oder weniger gelungenen Versuchen hervorrief, die neue Art der Kraftübertragung auf die Bearbeitung des Bodens anzuwenden.

Das Preisausschreiben beschränkt sich jedoch nicht auf elektrisch bewegte Pflüge, und wohl mit Recht. Es ist kaum denkbar, daß ein solcher in der kurzen Zeit, die diesen Versuchen zur Verfügung stand, die Vollkommenheit erreicht haben kann, welche von einem Geräthe verlangt werden muß, das der Landwirthschaft im Allgemeinen empfohlen werden kann. Es sind deshalb auch ausdrücklich Dampfpflüge zur Konkurrenz zugelassen, vor allem um gleichzeitig an einem Beispiele eines ausgebildeten und von der Praxis anerkannten Geräthes zu zeigen, was von einem derartigen Apparate verlangt wird und geleistet werden kann. Das Preisausschreiben bietet deshalb ganz allgemein einen ersten Preis von 3000 Mark für den besten Kraftpflug, einen zweiten Preis von 1000 Mark für den zweitbesten Kraftpflug, dann aber einen Sonderpreis von 2000 Mark für den besten, durch Elektricität in Bewegung gesetzten Pflug. Diese Summe kann ganz oder in Theilsummen auch solchen Apparaten zugesprochen werden, die ohne ein praktisch vollkommenes Ziel erreicht zu haben, als hoffnungsvolle Versuche bezeichnet werden können.

Hocherfreulich aber ist es, daß die Deutsche Landwirthschafts-Gesellschaft durch die Fortschritte unserer technischen Entwickelung in die Lage versetzt ist, auf einem wichtigen Gebiete vorzugehen, das in anderen Ländern, wenigstens in dieser Weise noch nicht in Angriff genommen wurde. Bekanntlich haben wir bis jetzt, wenn auch mit wachsendem Erfolge deutscherseits, England und Amerika die Führung auf dem Gebiete des landwirthschaftlichen Maschinenwesens mehr oder weniger überlassen müssen. Hier nun bietet sich, dank der hervorragenden Entwickelung, die die elektrische Technik in Deutschland gefunden hat, eine Gelegenheit, auch unsererseits einmal jungfräulichen Boden zu brechen. Möge der geplante Wettbewerb auf der Hamburger Ausstellung zeigen, daß es mit Erfolg geschieht.

Die Behandlung der Spargelfelder nach der Ernte.

Der neue Austrieb aller mehrjährigen Pflanzen im Frühjahre findet aus den Reservestoffen statt, welche sich in der vorjährigen Triebperiode über den Verbrauch hinaus sammelten und ablagerten, d. h. aus jenen Pflanzennährstoffen, welche von den Wurzeln aus der Erde, von den Blättern aus der Luft aufgenommen in den Knospen, den Knollen und Zwiebeln aufgespeichert werden.

Der nächstjährige Austrieb hängt sonach von der Menge dieser Reservestoffe ab, er wird um so kräftiger, wenn Wurzeln und Blätter sich möglichst vollkommen entwickeln. Das Blatt nimmt das eigentliche Baumaterial der Pflanze, die Kohle, aus der Luft auf, und da dieses Baumaterial auch für die Neubildung der Wurzel erforderlich ist, da weiter nur bei einer genügenden Neubildung der Wurzel eine vollkommene Entwickelung der Blätter möglich ist, so muß es nach dem Stechen des Spargels darauf ankommen, eine kräftige Entwickelung des Krautes zu veranlassen, um durch Aufspeicherung eine große Menge von Reservestoffen im Wurzelhalse der Spargelpflanze zu veranlassen und dadurch einen kräftigen Austrieb im nächsten Jahre zu sichern.

Aus diesen Gründen ist es erforderlich:

1. Das Stechen des Spargels nicht zu weit auszudehnen und es spätestens am 24. Juni einzustellen, denn es ist vollständig richtig, was uns ein großer Braunschweigischer Züchter versicherte: „Jedes Kilo Spargel, welches ich am Schlusse der Ernte weniger nehme, trägt mir 10 Kilo im nächsten Jahre ein!"

2. Durch eine entsprechende Düngung nach Schluß der Ernte einen möglichst üppigen Wuchs des Krautes zu veranlassen. Erfahrungsgemäß wird der Trieb der Pflanzen durch Zufuhr von Stickstoff ganz energisch gefördert und, da man Stickstoff in Gestalt von Chilisalpeter am billigsten und wirksamsten giebt, ist, nachdem das Spargelkraut eine Höhe von ca. 15 cm erreichte, eine Kopfdüngung 250 Kilo Chilisalpeter per Hektar von vorzüglichster Wirkung. Vier Wochen später kann die gleiche Menge von Chilisalpeter nochmals gegeben werden;

3. eine gründliche Bodenlockerung durch Behacken vorzunehmen, bei welcher auch alles Unkraut sorgfältig entfernt wird. Die Nährstoffe im Boden werden nur unter Einwirkung der Luft in so umfassender Weise gelöst, um den Wurzeln in genügender Weise geboten zu sein, und darum steht recht oft der Lockerungsgrad des Bodens in gleichem Verhältniß zum Pflanzenwachsthume;

4. durch ein Hinwegnehmen der Erde der Spargelwälle, so daß der Wurzelhals der Pflanzen sich direkt unter der nunmehr ebenen Erdoberfläche befindet. Um möglichst lange Stangen zu erhalten, ist es nöthig, die Erde im Frühjahre, vor dem Beginn des Stechens möglichst 27,5 cm an den Wurzelhals der Pflanzen anzuhäufeln, und dadurch sind die Spargelwälle und die vertieften grabenähnlichen Wege entstanden. Jede Pflanze wächst aber nur dann am kräftigsten, wenn man ihr möglichst naturgemäße Vegetationsbedingungen sichert, welche der Spargel, bleiben die Wälle auch nach dem Stechen erhalten, nicht findet. Aber noch einen anderen wichtigen Vortheil erreicht man durch ein Ebnen des Bodens nach dem Stechen dadurch,

daß unter den Einwirkungen von Licht, Luft und Winterfrost auf den Wurzelhals die Larven der Spargelfliege und des Spargelkäfers um so sicherer vernichtet werden, als sie zuerst beim Einebnen, dann aber bei der Bildung der neuen Wälle im Frühjahre gestört und mit der Luft in Berührung kommen, oder im Frühjahre so tief in die Erde gebracht werden, daß ihre Weiterentwickelung in Frage gestellt ist.

B. L. Kühn-Nixdorf.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Eine lange und reiche Bohnenernte** kann man dadurch erzielen, daß man auch nicht eine Schote hängen läßt, sondern alle wegpflückt. Wenn auch nur einige Schoten an einer Pflanze hängen bleiben, so läßt sie im Blühen nach, werden aber immer alle Schoten entfernt, so fährt die Pflanze fort, immer neue Blüthen zu treiben und Bohnen anzusetzen. Um das Reifwerden der Bohnen zu beschleunigen, reißt man die Stöcke, wenn die Bohnen gehörig groß und mit Bohnen gefüllt sind, aus der Erde, läßt sie jedoch, an den Stäben befestigt, in ihrer bisherigen Stellung, die Wurzeln auf der Erde aufgestellt, und setzt sie so der Luft und dem Sonnenschein aus. Nach acht Tagen fallen gewöhnlich die Blätter ab und die Bohnen reifen darnach schnell. Man erhält auf diesem Wege nicht allein mit Gewißheit reifen Samen, sondern die Bohnen eignen sich auch um 3 bis 4 Wochen früher zum Gemüse und sollen sogar delikater werden. Auch kann man das Terrain früher zur Umarbeitung und Bepflanzung benutzen.

** **Einfaches Bleichen der Endivien.** In Südfrankreich haben die Landleute da und dort ein sehr einfaches Bleichverfahren der Endivien: Sie schaufeln nämlich einen kleinen Graben und stellen die zu bleichenden Endivien verkehrt in diesen, mit der Wurzel nach oben. Nun wird der Graben mit der Erde zugefüllt, aber so, daß die letztere ein Dach bildet, damit bei etwa eintretendem Regen das Wasser nach beiden Seiten abfließen kann. Zwischen die einzelnen Endivienstauden wird einige Erde gebracht und sollen die Endivien bei dieser Methode sehr schön bleichen. Das Bleichen der Sommer-Endivien vermittelst Einbinden auf den Gartenbeeten dürfte viel einfacher, doch das Bleichen in Erde ein gründlicheres sein. In Fällen aber, wo wegen Abräumens eines Beetes die Endivien entfernt werden müssen und nicht weggeworfen werden sollen, ist das Bleichen in Erde anzuempfehlen.

** **Das Entblättern der Gemüsepflanzen.** Nicht nur im Gemüsebau, sondern auch in der Landwirthschaft finden wir oft den schädlichen Brauch, die unteren Blätter der Kohlarten, des Selleries, der Rüben ꝛc. abzubrechen, um sie entweder zu verfüttern, oder aber, wie beim Sellerie, die Entwickelung der Knolle dadurch zu fördern. Diese Gewohnheit ist so eingefleischt, daß es trotz der deutlichsten Vorstellung nicht möglich ist, die Leute davon abzubringen. Das Ausbrechen ist nur dann ohne Schaden zulässig, wenn blos die bereits absterbenden Blätter entfernt werden; werden aber noch grüne, thätige Blätter der Pflanze genommen, so ist der Schaden, den dadurch die Pflanze in ihrer Entwickelung erleidet, ein bedeutenderer, als der durch Verfütterung der Blätter erzielte Nutzeffekt. Bei dem Sellerie halten viele diese Arbeit für eine unbedingte Nothwendigkeit, und doch schadet sie hier gerade so wie den anderen Pflanzen. Wer einmal versuchsweise den Sellerie zum Theil entblättert und zum Theil unberührt gezogen hat, der wird sich diese Arbeit für die Zukunft sicher ersparen. Nicht das Entblättern, sondern kräftige Düngung, reiche Wasserzufuhr und ausgiebiges Gießen sind die Mittel zur Erzielung größerer Selleriekollen. Ein unentblättertes Beet von Sellerie und Kohlarten ist mehr beschattet, die Verdunstung des Wassers direkt durch den Boden ist eine viel beträchtlichere, als bei mehr vom Laub bedeckten Beeten; die letzteren trocknen deswegen bedeutend langsamer aus.

** **Das Schießen des Salates zu verhindern.** So mancher Gärtner und so manche Hausfrau hat schon die verdrießliche Erfahrung gemacht, wie durch plötzlich und zur Unzeit eingetretenes Schießen des Salates oft die Arbeit mehrerer Monate in wenigen Tagen fast werthlos und ein bedeutender Ausfall in den Erträgnissen des Küchengartens verursacht wird. Man kann aber diesem Uebelstande vorbeugen, wenn man mit einem scharfen Messer den Strunk (Stengel) des Salatkopfes über der Erde bis etwa auf die Hälfte einschneidet. Bei einiger Uebung kann man in einer Viertelstunde leicht einige Hundert Köpfe einschneiden. Durch dieses Einschneiden wird der Zufluß des Saftes verhindert, während die Pflanze noch Kraft genug behält, um fortzuleben.

** **Zur Champignonkultur.** In den „Pomolog. Monatsheften" wird auf eine eigene Art der Anlage von Champignonbeeten aufmerksam gemacht. Auf einer schattigen Stelle wird eine 50 Centimeter tiefe Grube ausgeworfen und 40 Centimeter hoch mit Hülsenstaub von Klee eingestampft, etwas angefeuchtet und 15 Centimeter hoch mit der ausgeworfenen Erde überdeckt. Bei anhaltender Trockenheit wird mit lauwarmem Wasser gegossen. Nach drei bis vier Monaten sollen die Champignons erscheinen und die Beete sogar mehrere Jahre tragen.

** **Künstlichen Pflanzendünger** kann man sich selbst herstellen, indem man 5 Theile schwefelsaures Ammoniak oder Chilisalpeter zu 6 Theilen Superphosphat und 10 Theilen Kalisalz nimmt, die Mischung innig miteinander vereinigt und im Wasser derart auflöst, daß 5 Gramm dieser Mischung auf 1 Liter Wasser kommen, oder aber man stelle sich eine concentrirte Lösung her, von der man dann zum Gießwasser immer eine bestimmte Quantität zugießt. Niemals aber darf man dieses, wie auch die anderen scharfen, künstlichen Düngesalze auf die Töpfe oben auf streuen, um sie durch das Gießen auslaugen zu lassen, oder gar unter die Erde mischen, denn diese Salze sind so scharf, daß viele Pflanzen davon getödtet würden, und sind mit letzterer, sogar vielfach empfohlenen Düngungsmethode schon große Pflanzenverluste verursacht worden.

** **Das Stützen reichlich mit Früchten beladener Bäume** darf unter keinen Umständen versäumt werden, sofern dem Baume seine Fruchtbarkeit für spätere Jahre erhalten und derselbe vor einem Zusammenbrechen unter der Last seiner Früchte bewahrt werden soll. Am besten bringt man hierzu an der Hauptachse der Bäume entlang einen Pfahl an, dem man durch Anbinden an den Stamm des Baumes mit Weiden, Stricken oder am besten mit breiten Hanfgurten genügenden Halt verleiht. An diesem Pfahl, welcher jedoch ziemlich stark sein muß, befestigt man je nach Bedarf eine größere oder kleinere Zahl von Tannenholzstäben mit je einem Nagel so, daß dieselben auf- und abwärts bewegbar sind. Diese Stäbe werden nun strahlenförmig vom Mittelpfahl aus gegen die mit Früchten behangenen Formäste vertheilt und letztere so an denselben befestigt, daß ihnen ein Herabhängen und Abbrechen unmöglich ist. Sollte ein solcher Fromast bis an die Spitze hinauf mit Früchten behangen sein, so kann man dem Aste entlang zuerst einen Stützstab anbringen, um ihn gegen ein Abbrechen zu schützen, und ihn darauf an den Stab anbinden.

** **Die Okulation** oder Aeugeln ist die gebräuchlichste und einfachste Veredelungsmethode. Die wichtigsten Vortheile derselben sind: kleine Verwundung, sehr gutes und festes Verwachsen zwischen Edling und Wildling; einfache und rasche Ausführung. Während bei den übrigen Veredelungsarten alle Wunden sorgfältig mit Baumwachs verstrichen werden müssen, genügt es hier, die beiden Theile mittelst eines Bastfadens fest auf einander zu binden. Das Okuliren wird hauptsächlich bei schwächeren Unterlagen — bis zu Fingerstärke — angewendet, im Frühjahr und Vorsommer auf das „treibende", und von Mitte Juli an bis Ende September auf das „schlafende" Auge, wie der technische Ausdruck lautet. Im ersteren Falle treiben die eingesetzten Augen noch im selben Jahre aus; die edlen Triebe leiden bei derart frühzeitiger Okulation jedoch meist im folgenden Winter, da sie nicht die nöthige Holzreife erreichen, und sterben dann in den meisten Fällen ab. Um diesem Uebelstande vorzubeugen, wendet man daher bei jungen Obstbäumchen hauptsächlich das Okuliren auf das schlafende Auge an und beginnt damit am besten Anfangs August. Das eingesetzte Auge verharrt hier vorläufig in Vegetationsruhe, überwintert in diesem Zustande sehr gut und treibt dafür im nächsten Frühjahr sicher und kräftig aus.

** **Das Gießen der Gemüsebeete** in der jetzigen Jahreszeit muß durchdringend geschehen, sonst wird es besser unterlassen. Leider wird aber gerade hierbei immer viel zu ängstlich verfahren; man meint, wenn der Boden oben feucht ist, haben die Pflanzen schon hinreichend genug Wasser. Untersucht man aber nach einem derart oberflächlichen Gießen den Boden, so wird man finden, daß ebenso wie nach einem kurzen Regen der Boden oben naß ist; gräbt man jedoch etwas in die Tiefe, so wird der Boden in den meisten Fällen noch vollkommen trocken sein. Es ist demnach auch ein kleiner Regenschauer durchaus kein Grund, das Gießen zu unterlassen; ebenso ist nach oberflächlichem Gießen bei trockenem Wetter die feuchte Schicht in kurzer Zeit wieder trocken und dadurch die Oberfläche noch stärker verkrustet als vorher und nimmt infolgedessen bei einem folgenden Regen gar kein Wasser mehr an. Und selbst wenn man bei anhaltend heißer Witterung jeden Abend gießt, bis das Wasser abläuft, leiden trotzdem die Pflanzen noth. Gewöhnlicher Gartenboden kann eben nicht auf einmal aufsaugen, was die Pflanzen an Feuchtigkeit brauchen. Man muß deshalb die Aufsaugungsfähigkeit des Bodens durch häufiges Hacken der Beete vermehren. Soll das Wasser aber tief eindringen, dann müssen mit der Hacke gleichmäßig auf das Beet vertheilte Vertiefungen gemacht werden, in denen das Wasser stehen bleibt.

Thier- und Geflügelzucht.

†† **Wenn die Kaninchenmütter die eigenen Jungen auffressen,** so liegt dieser Widernatürlichkeit eine tiefere Ursache zu Grunde. Nicht selten kommt es vor, daß die Jungen die Saugwarzen wund beißen oder das Gesäuge sonst sich in einem schmerzhaften Zustande befindet. Wenn nun die jungen Thierchen die Mutter ständig belästigen und dieser dabei Schmerzen zufügen, will man beobachtet haben, daß diese in Folge des Schmerzgefühls die Jungen auffrißt.

†† **Die exotischen Prachtfinken** sind etwas empfindlich. Sie müssen vor Zugluft geschützt sein und befinden sich am wohlsten in Zimmertemperatur. An warmen Tagen mag man auch das Bauer ins Freie bringen, doch muß hier der Standort ein geschützter, nicht zu kühler und auch nicht ein von der glühenden Sonne beschienener sein. Den Liebhabern des zierlichen Vogelvolkes, namentlich der Damenwelt, sei die Anschaffung von Prachtfinken sehr empfohlen.

†† **Der Futterfischchen-Kultur** sollte in allen Gegenden, in welchen Salmoniden, Hechte oder Zander gezüchtet werden, besondere Aufmerksamkeit zugewendet werden, denn in Ermangelung dieses oder eines andern naturgemäßen Futters wird das Gedeihen der Geflügelzucht geradezu in Frage gestellt. Zur Massenerzeugung der Futterfischchen

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-18960801045/fragment/page=0002