seinem Erfolg nicht immer unfehlbar, sodaß es unsere Leser gewiß interessiren dürfte, ein einfacheres auf guten Erfolg Anspruch habendes Mittel kennen zu lernen, zumal dasselbe noch den Vortheil für sich hat, daß die Kleepflanzen dabei nicht zu Grunde gehen. Dasselbe besteht darin, daß man ungelöschten Kalk in soweit mit Schwefelsäure ablöscht, daß er förmlich zu Staub zerfällt und hiermit die von der Kleeseide befallenen Stellen bestreut, die Kleeseide verschwindet und der Klee kommt wie früher wieder zum Durchbruch. Die Ausführung dieses Verfahrens nimmt man am besten an warmen, sonnigen Tagen vor, da feuchtes und Regenwetter den Erfolg beeinträchtigt, so daß das Verfahren wiederholt werden muß.

Hauswirthschaftliches

† **Verhütung der Kinder.** Man gewöhne kleine Kinder nicht an Gaben von Abführmitteln. Man ist sonst genöthigt, die Gabe immer zu vergrößern, wenn man den gewünschten Erfolg haben will. Erreicht man mit einem Seifenzäpfchen nicht den Zweck, so gebe man täglich ein Kaltwasserklystier, dem man eine Prise Salz zufügen kann. Hiermit und mit etwas Geduld erreicht man stets das Ziel. Das Massiren oder regelmäßige Reiben und Kneten des Unterleibs ist auch hier zu empfehlen. Helfen diese einfachen Mittel nicht bei einer hartnäckigen Verstopfung, so gebe man ein Klystier von reinem Glycerin, wozu nur wenige Gramm nothwendig sind.

† **Geräucherten Schinken aufzubewahren.** Man fertigt für jeden Schinken ein baumwollenes Säckchen, um Geringeres größer als der Schinken, steckt letzteren, der selbstredend gut geräuchert sein muß, hinein, schneidet gutes, wohlriechendes, trockenes Heu fingerlang und preßt dieses mit der Hand sehr fest in den Sack rings um den Schinken, sodaß dieser von allen Seiten damit umgeben ist. Dann knüpft man das Säckchen mit einer starken Schnur gut zu und hängt es an einem trockenen Orte auf. Der Schinken wird dadurch nicht nur haltbarer, sondern nimmt dadurch einen ausgezeichneten Wohlgeschmack und Geruch vom Heu an.

† **Recht weiße Wäsche.** Dazu ist — neben sorgfältiger Behandlung — die erste aller Bedingungen: weiches, gutes Wasser; wo solches fehlt, helfen alle angepriesenen Mittel nichts, die Wäsche wird mit der Zeit gelblich, grau und unansehnlich. Hat man hartes, schlechtes Wasser und kann man nicht etwa aus einem Flusse oder See zur Wäsche besseres heranfahren lassen, so ist die einzige Rettung, Regenwasser aufzufangen; das ist immer das beste für die Wäsche. Aber nicht nur die Beschaffenheit des Wassers, sondern auch, wie man das Wasser anwendet, ist von Wichtigkeit. Man lasse zunächst die Wäsche in sehr reichlichem Wasser kochen; packe sie nicht fest und dick in den Kessel hinein; jedes Wäschestück soll umspült werden von der kochenden Flutt. Man sehe den Waschfrauen gut auf die Finger, lasse sie oft reines und jedes Mal recht heißes Wasser zum Waschen nehmen; sie finden es meist „schade", dasselbe fortzugießen, da es „doch noch so schön seifig ist", und sie schonen ihre Hände, indem sie in kaum lauem anstatt in heißem Wasser waschen. Aber selbst wenn es auch eine Kleinigkeit Seife mehr kostet, man wechsele lieber oft das Wasser beim Waschen. Und endlich: Spülen, spülen und nochmals spülen! Das geschieht ja am besten, wenn man fließendes Wasser zur Verfügung hat; wo das nicht der Fall ist, muß man immer wieder neue Wassermengen herbeischaffen — dann wird sie klar und herrlich weiß. Setzt man dem Blauwasser etwas in Alkohol oder Weingeist gelöstes Terpentinöl zu, so erhält man noch den Glanz, doch nur wenn die Wäsche nicht vorher mangelhaft behandelt worden ist.

† **Honig-Kumiß.** Eine gewöhnliche Weinflasche wird mit Milch gefüllt, der man 50—60 Gramm Honig und einen Kaffelöffel voll Bierhefe beigiebt. Der Pfropfen wird fest eingedrückt und mit Draht oder Spagat versichert. Außerdem wird in denselben noch ein Drahtstiftchen eingeschlagen, bis er naten etwas vorsteht. Die Flaschen werden im Wohnzimmer aufgestellt und fangen bald zu gähren an. Nach 4—5 Tagen ist das Getränk fertig. Allen denen, die an schwacher Verdauung oder Magenkatarrh leiden empfohlen.

† **Hängkörbchen mit Pflanzen besetzt** gehören zu den schönsten Salon- und Zimmerzierden, die man indeß in Deutschland noch ziemlich selten antrifft. Man wählt zu der Besetzung hauptsächlich rankende Pflanzen, deren Triebe über den Rand des Körbchens herabfallen, wo die Schönheit der Blätter und Blüthen besser hervortritt, als wenn die Gewächse auf einer Stellage oder einem Blumenbrett stehen. Solche Pflanzen sind unter andern epheuplättrige Pelargonien, Tabaskantien, Petunien, Thunbergien, Tropäolen, einfache und gefüllte, und viele andere. Im Winter giebt es nichts Schöneres, als Körbchen mit Epiphyllum truncatum oder kriechenden Kaktus gefüllt. In die Mitte kann man auch verschiedene Sedum, besonders das schöne panachirte Sacre elegans und für das Frühjahr Tulpen Hyazinthen und andere Zwiebelgewächse pflanzen. Zum Ausfüllen der Körchen im Innern für das ganze Jahr ist nichts besser als Selaginella denticulata, da es sehr bald die ganze Oberfläche überzieht, eine Kugel vom frischem Grün bildend. Die Körbchen sollen von verzinktem Draht angefertigt sein. Dieselben werden auf folgende Weise gefüllt: Auf den Boden und an die Seite kommt eine Lage grobes grünes Moos, das etwa ein Drittes des Raumes beträgt, dann endlich eine Lage Moos, in das die Ballen mit den Pflanzen gesenkt werden, die vorher in kleinen Töpfen gezogen werden. Das Ganze läßt noch mancherlei Modifikationen zu. Die rankenden Pflanzen müssen natürlich außen an den Rand gepflanzt werden, wobei man einzelne Ranken auch durch Zwischenräume der Drähte ziehen kann.

† **Medicinische Eigenschaften der Gemüse.** Spinat und Löwenzahn befördern die Nierenthätigkeit; Spargel reinigt das Blut, Sellerie stärkt das Nervensystem und soll Rheumatismus und Neuralgien heilen; Tomaten befördern die Leberthätigkeit, gelbe und weiße Rüben befördern den Appetit, Gartensalat und Gurke wirken kühlend, Knoblauch und Oliven befördern die Blutcirculation, vermehren die Absonderung vom Speichel und Magensaft; rothe Zwiebeln wirken harntreibend, Zwiebeln sind überhaupt, als Gemüse genossen, ein vorzügliches Mittel gegen Schwächezustände der Verdauungsorgane. Der Saft des Schöllkrautes Chelidonium majus, welchen ein hervorragender russischer Gelehrter neuerdings als unfehlbares äußerliches und innerliches Mittel gegen Krebs empfiehlt, ist ein altes thüringisches Hausmittel zum Wegätzen der Warzen und gegen sonstige bösartige Wunden.

† **Kräuter-Limonade.** In einen großen Topf giebt man $2^1/_4$ kg zerbröckelten Zucker, zwei in Schiben zerschnittene Citronen, eine Hand voll Lindenblüthen, etwas weniger Hopfen- und zwei Dolden Hollunderblüthen; gießt sodann über das Ganze $11^1/_2$ Liter Wasser nebst einem Glas guten Weinessig und läßt das Gefäß, mit einem Tuche zugebunden, drei Tage in der Sonne stehen. Nach dieser Zeit wird die Flüssigkeit durch ein Tuch geseiht und in Flaschen gefüllt, welch letztere nun, mit neuen Korkstopfen verschlossen (aber nicht gebunden), aufrecht stehend an einem kühlen, trockenen Orte verwahrt werden können. Sollte die Limonade mit der Zeit zu stark moussiren, so daß die Pfropfen zu springen drohen, so lege man die Flaschen um.

† **Obstessig** zeichnet sich durch Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit vor dem gewöhnlichen Essig aus. Er kann aus Fallobst, welches der Sturm von den Bäumen riß, aus fehlerhaften wurmigen Früchten (der Wurmfraß wird ausgeschnitten) hergestellt werden, wird aber um so kräftiger, je süßer die Früchte sind. Man zerkleinert das Obst, preßt den Saft ab und läßt ihn zu Wein vergähren. Ist die stürmische Gährung beendet, hat sich also der im Obstsafte vorhandene Zucker in Alkohol umgebildet, so giebt man in ein thönernes Gefäß oder ein offenes Faß $^2/_3$ von diesem Obstweine und $^1/_3$ starken Essig, stellt das Gefäß warm, z. B. auf den Küchenheerd, bedeckt es mit einem Tuch und läßt es 3—4 Wochen stehen, dann ist der Essig fertig. Will man mehr zubereiten, so schüttet man $^2/_3$ des Inhalts ab und ersetzt ihn durch neuen Obstwein. Eine vorherige weinige Gährung des Restes ist unbedingt darum erforderlich, weil sich nur Alkohol, nicht aber Fruchtzucker in Essig umwandelt.

† **Schäumen der Milch beim Buttern.** Vor zwei Jahren ereignete es sich, schreibt einer unserer Leser, daß ich vierzehn Tage lang trotzdem ich vom frühen Morgen bis in den späten Nachmittag hinein butterte, keine Butter zu Stande brachte. Ich ließ kein Mittel unversucht, diesem Uebelstande abzuhelfen. Schließlich kam ich auf den Gedanken, die Milchgeschirre und das Butterfaß zu untersuchen und fand, daß einige Milchgefäße am Rande einen Ansatz hatten, wodurch sich Säure gebildet hatte. Der Rahm wird dadurch angegriffen und verursacht nachher beim Buttern den Schaum. Ich hielt nun streng darauf, daß die Gefäße sorgfältig mit kochendem Wasser gereinigt und mit Sand abgerieben wurden. Auch muß das Butterfaß vor dem Gebrauche gut gebrüht und der Rahm bis 15° R. erwärmt werden. Nachdem ich dies alles sorgfältig beobachtet habe, bekam ich wieder in kurzer Zeit die genügende Menge Butter.

† **Wie sind die Bohnen in der Küche zu behandeln?** Um ein vortreffliches Nahrungsmittel zu liefern, müssen die Bohnen achtundvierzig Stunden mit kaltem Wasser übergossen stehen; nach Ablauf dieser Zeit wird das Wasser abgegossen und das Gefäß bedeckt. Die aufgequellten Bohnen läßt man nochmals vierundzwanzig Stunden feucht stehen; dann erst werden sie gekocht. Selbst alte Bohnen werden bei dieser Behandlung nach dreistündigem Kochen weich und gut verdaulich. Derartig zugerichtete Bohnen machen auch keine Verdauungsbeschwerden und haben einen guten Geschmack.

† **Gegen das Ausfallen der Haare.** Um dieses Uebel zu verhüten, wasche man die Kopfhaut mindestens zweimal in der Woche in folgender Weise: Man tauche ein wolleines Läppchen in eine Mischung mit Franzbranntwein, den man mit der doppelten Menge Wasser vermengt, in welchem man mit 1 Gramm doppelkohlensaurem Natron eine Handvoll Klettenwurzeln abgekocht hat. Durch dieses einfache Mittel wird die Kopfhaut rein erhalten und die Haarwurzeln werden befestigt, so daß ein Ausfallen des Haares so gut wie ganz verhindert wird.

† **Gegen Schlaflosigkeit.** Vor dem Schlafengehen befeuchte man die Hälfte eines Handtuchs mit frischem, kalten Wasser, lege es so in den Nacken, daß es zugleich die Hälfte des Hinterkopfes bedeckt und schlage darauf, um die zu schnelle Verdunstung des Wassers zu verhüten, die trockene Hälfte des Handtuchs darüber. Hierdurch wird das Gehirn erfrischt und ein gelinderer Schlaf hervorgebracht, als durch narkotische Mittel bewirkt werden kann. Wird die Schlaflosigkeit durch Unterleibsbeschwerden verursacht, so taucht man ein Handtuch in kaltes Wasser, windet es aus, so daß es nur feucht ist, schlägt es um den Leib und legt ein zweites, trockenes Handtuch darüber.

† **Einfache Milchprobe.** Man stecke eine blanke Stricknadel in die Milch und ziehe sie senkrecht wieder heraus. Bleibt etwas Milch an der Nadel hängen, so ist dieselbe gut; andernfalls ist sie gewässert.

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. 40 — Halle a. S., den 3. Oktober — 1896.

(Nachdruck verboten.)

Ueber den Anbau der Sandluzerne
(Medicago media).

Von Dr. Paul Holdefleiß, Halle a. d. S.

Es ist ein charakteristisches Zeichen der neueren Zeit in der Landwirthschaft, in der jetzt öfters der eine oder andere der Hauptbetriebszweige auf längere oder kürzere Zeit unrentabel wird, daß von der Reklame richtiger Händler den Landwirthen Neuheiten angeboten werden, denen eine sehr große Zahl von Vorzügen beigelegt und die dann vielfach als Rettung von aller Noth hingestellt werden. Nur außerordentlich wenige von all diesen Einführungen haben sich überhaupt nur einen gewissen Eingang verschaffen können, und noch viel weniger von ihnen sind zu allgemeiner Verwendung gelangt, während bei weitem die Mehrzahl nach kurzer Zeit wieder der Vergessenheit anheimgefallen ist. Zu den wenigen Neueinführungen, welche sich nach kurzer Zeit die allgemeine Anerkennung erworben haben, gehört vor allem die Sand- oder Zottelwicke, Vicia villosa, welche als sehr zeitiges Grünfutter einem wahrhaft dringenden Bedürfnisse abgeholfen hat. Unter den neu empfohlenen Pflanzen, die zwar gewisse Vortheile bieten, die aber bei weitem nicht die zahlreichen Vorzüge besitzen, welche ihnen die Reklame beigelegt hat, und die daher auch nur eine beschränkte Anwendung gefunden haben, sind zu nennen: die Waldplatterbse, Bathyrus silvestris Wagneri, der Sachalinknöterich, Poligonum sachalinense, der Stachelginster, Ulex europaeus, und noch viele andere; unter diesen auch die Sandluzerne, Medicago media, mit der wir uns im Nachfolgenden näher beschäftigen wollen.

Die Sandluzerne wird vielfach als Bastard der gewöhnlichen Luzerne, Medicago sativa, und der schwedischen Luzerne, Medicago falcata, angesehen und hat auch daher den botanischen Namen Medicago media erhalten. Während die Blüthen der gewöhnlichen Luzerne blauviolett, die der schwedischen gelb gefärbt sind, so wechselt die Farbe der Blüthen bei der Sandluzerne zwischen gelb und violett, sodaß an derselben Blüthentraube oft gelbe, grüne und violette Blüthen zusammen vorkommen. Ebenso steht die Sandluzerne auch in Bezug auf Menge der Pflanzenmasse in der Mitte zwischen den beiden anderen Arten. Die Größe der Blattfläche und die Stärke der Stengel ist etwas beträchtlicher als bei der schwedischen, aber bedeutend geringer als bei der gewöhnlichen Luzerne; dementsprechend steht sie auch in Bezug auf die Größe der Erträge in der Mitte. — Daß man ihren Anbau nun überhaupt empfahl, hatte vor allem seinen Grund in dem Bedürfniß, auch auf leichterem Boden, mit etwas höherem Sandgehalte, ein der gewöhnlichen, blauen Luzerne entsprechendes Futtergewächs zu besitzen. Während die gewöhnliche Luzerne an die Qualität und den Reichthum des Bodens verhältnißmäßig hohe Ansprüche stellt, um ihre volle Ertragsfähigkeit zu zeigen, so begnügt sich die Sandluzerne in der That auch mit sehr leichtem und armem Boden; nur erfordert sie auch, wie alle Luzernen- und Kleearten Futtergewächse, einen gewissen Kalkgehalt des Bodens, und wo derselbe nicht vorhanden, ist sie für eine Mergelung oder sonstige Kalkdüngung sehr dankbar. — Ein weiteres Erforderniß, welches sie an den Boden stellt, ist, daß derselbe frei von stauender Nässe ist; sie ist in dieser Beziehung durchaus nicht weniger empfindlich als die gewöhnliche Luzerne, wie es von der Reklame vielfach behauptet wird. Wenn sie so also nicht auf dauernd feuchten Flächen gedeiht, so kann sie doch zeitweilige Nässe, sogar Ueberschwemmung, wenn sie nicht allzu lange dauert, ohne Nachtheil überstehen, und ist dies ein Punkt, in welchem sie sich vor der blauen Luzerne auszeichnet. Alle sonstigen Vorzüge jedoch, die ihr beigelegt worden sind, wie z. B., daß sie im Frühjahr bedeutend eher einen Schnitt gäbe, ferner, daß sie schneller wieder nachwüchse, sodaß man sie im Sommer 4—5 Mal mähen und dann noch beweiden könne, endlich, daß sie überhaupt auf Sandboden ebenso hohe oder sogar höhere Futtererträge liefere, als die blaue Luzerne auf gutem Boden, haben sich alle durch die Erfahrungen beim Anbau nicht erweisen lassen. Ihrer allgemeinen Einführung stand aber noch weiter der Umstand hindernd im Wege, daß für den leichten Boden mehrere andere Futterpflanzen, wie die Serradella und der Wundklee, zur Anwendung kamen, die sie an Masse und Qualität des Futters bedeutend übertrafen und die daher auch mit Recht eine sehr ausgedehnte Anwendung gefunden haben. Allerdings gestatten diese beiden, Serradella und Wundklee, nur eine einjährige Nutzung und auch meist nur einen Schnitt, während die Sandluzerne, wenigstens bei einem gewissen Kalkgehalte im Boden, mehrere Jahre, etwa 5—6, nicht, wie behauptet ist, 17—18 aushält und eine Nutzung gewährt. Wenn nun aber der Boden kalkhaltig ist oder eine gute Kalkdüngung erhalten hat, so gedeiht auf ihm auch die Esparsette, welche bedeutend länger aushält und vor allem ein besseres Futter gewährt. Wie schon bei der gewöhnlichen Luzerne, wenn sie etwas zu alt wird, die Gefahr besteht, daß ihre Stengel stark verholzen und daß sie dann vom Vieh weniger gut gefressen wird, so ist dies bei der Sandluzerne noch mehr der Fall, da ihre Blattmasse im Verhältniß zu den Stengeln geringer ist, und andererseits diese selbst noch leichter hart werden, wenn auch nicht in dem Maße, wie bei der schwedischen Luzerne.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-18961003011/fragment/page=0001

Was endlich den angeblichen Vorzug anlangt, daß die Sandluzerne im Sommer etwas früher einen Schnitt gewährt als die blaue Luzerne, so ist dieser Vorsprung nur unbedeutend; andererseits besitzen wir für den Sandboden gerade in der Sand- oder Zottelwicke eine Futterpflanze, die in Bezug auf zeitige Entwickelung im Frühjahre alle übrigen übertrifft und daher auch jedem Bedürfniß in dieser Art genügt.

Fassen wir noch einmal das bisher Gesagte zusammen, so bleiben von den zahlreichen der Sandluzerne beigelegten Vorzügen nur wenige übrig, in denen sie nicht von anderen Futterpflanzen übertroffen wird. Im Großen und Ganzen kann man ihren Anbau dort empfehlen, wo der Boden für die blaue Luzerne zu gering, für die Esparsette nicht tiefgründig und nicht kalkreich genug ist, und endlich auf solchen Stellen, welche bisweilen auf kurze Zeit überschwemmt werden. Bei dem letzteren Punkte ist aber vorausgesetzt, daß der Boden nach dem Ablaufen des Wassers nicht allzu lange naß bleibt; andernfalls wäre sonst der Bastardklee mehr am Platze.

Was nun den Anbau der Sandluzerne selbst anlangt, so kann derselbe in der gleichen Weise erfolgen, wie bei der blauen Luzerne. Am besten wird sie unter einer Deckfrucht gebaut, besonders unter Hafer, Gerste, Lein, Leindotter und auch Sommerrübsen. Zu all diesen braucht der Acker wegen der Untersaat der Sandluzerne nicht anders vorbereitet zu werden, als ohne diese. Als Düngung kommen hauptsächlich Mineralstoffe in Frage, außer Kalk oder Mergel besonders Thomasmehl oder Kainit. Stickstoff in Form von Chilisalpeter oder schwefelsaurem Ammoniak ist sowohl für die Deckfrucht als auch zur Unterstützung und Kräftigung der Luzerne in der frühesten Jugend vortheilhaft. Man könnte dann etwa folgende Düngung zur Sandluzerne auf leichtem Boden empfehlen: im Herbst oder Winter vor der Saat wird mit Mergel oder Kalk, von letzterem pro ha 60 bis 80 Ctr., gedüngt. Verwendet man Aetzkalk dazu, so wird derselbe zu Staub gelöscht, indem man zu 1 Ctr. gebrannten Kalk 16 l Wasser setzt. Wenn derselbe dann zu Pulver zerfallen ist, wird er gestreut und sofort flach untergepflügt. Vorher wird zugleich noch Thomasmehl pro ha 8 Ctr., und Kainit, 12 Ctr., gestreut und ebenfalls mit untergepflügt. Nach der Bestellung sowohl der Deckfrucht als auch der Sandluzerne kann dann noch eine Kopfdüngung von circa 2 Ctr. Chilisalpeter pro ha gegeben werden. Die Saat selbst wird nach der Deckfrucht ausgeführt. Bei breitwürfiger Saat wird nachher leicht geeggt, so daß die Körner $1^1/_2$ — 2 cm tief kommen; darauf wird auf etwas bindigerem Boden, besonders bei Trockenheit gewalzt, ebenso wie auch bei Drillsaat. Die Sandluzerne wird am besten rein gesät, vor allem ohne Beimischung von Gräsern, da diese sie bald überwuchern und zurückdrängen. Pro Hektar rechnet man als angemessenes Saatquantum bei Breitsaat 30—35 kg, bei Drillsaat 25—30 kg. Das Drillen ist da am Platze, wo der Boden zum Verschließen neigt, da man dann durch Hacken die Krustenbildung hindern kann. Die Reihenentfernung ist auf etwa 20—22 cm zu bemessen. Besonders ist auf reines Saatgut zu achten und nur garantirt seidefreie Waare zu verwenden. Die Aussaat selbst ist nicht allzufrüh vorzunehmen, da die jungen Pflänzchen gegen Frost noch empfindlich sind. Mitte April etwa ist die beste Saatzeit. Nach dem Aufgehen bedarf die Sandluzerne keiner weiteren Pflege. Ist in günstigen Jahren die Entwickelung sehr üppig, so kann man schon im ersten Herbst einen Schnitt nehmen. Man verweide aber ein zu kurzes Abmähen. Abweiden ist, wie bei der blauen Luzerne im ersten sowohl auch wie in den späteren Jahren ein Fehler, besonders wenn es von Schafen geschieht, da die Luzerne durch das kurze Abbeißen sehr geschädigt wird. Allenfalls ist ein Beweiden älterer Luzerne durch Rinder zulässig. Zur Kräftigung des Bestandes über Winter breitet man vielfach auf dem Luzerneschlage strohigen Mist, meist Pferdedung; doch ist der Vortheil dieser Maßnahme zweifelhaft. Die ausgelangten Nährstoffe kommen ja der Luzerne zu gute; an dererseits wird diese aber unter der Bedeckung verzärtelt, so daß sie im Frühjahr nach dem Abdecken leicht durch Spätfröste geschädigt wird; außerdem sammeln sich unter dem Dung den Winter über manche Pflanzenfeinde, besonders die Mäuse. Will man einen Luzernenschlag kräftigen, so wird dies am besten durch eine Jauchedüngung erreicht, welche im Winter bei frostfreiem Boden vorgenommen wird. Andere Kopfdüngungen, wie mit Thomasmehl und Kainit kommen nicht voll zur Wirkung und sind zwecklos.

Die Sandluzerne eignet sich als Grünfutter sowohl wie als Heu zur Fütterung von Pferden und Rindern sehr gut; nur muß man bei ihr eher noch mehr als bei der gewöhnlichen Luzerne darauf achten, daß sie nicht zu alt gemäht wird. Sie verholzt, wie schon erwähnt, noch leichter, wodurch ihr Futterwerth sehr beeinträchtigt wird. Wenn sie grün an Mast- oder Milchvieh verfüttert wird, so ist wie bei allem Grünfutter zu beachten, daß dieses in der Jugend reicher an Eiweiß und ärmer an stickstoffreien Stoffen ist, während mit zunehmendem Alter das Verhältniß allmählich ein entgegengesetztes wird. Um nun in dem gereichten Futter stets ein normales Nährstoffverhältniß zu erzielen, muß man bei Verfütterung von junger Luzerne als Beifutter Kleie, Reismehl, Futtermehl, Palmkernkuchen oder andere an stickstoffreien Stoffen reiche Kraftfuttermittel geben; wenn das Grünfutter später allmählich älter wird, so sind dann nach und nach mehr eiweißreichere zuzufügen, wie besonders Erdnußkuchen und Baumwollsaatmehl. Die junge Luzerne ist stets zweckmäßiger Weise mit Stroh zusammen als Häckiel geschnitten zu verfüttern, da dann einestheils weniger Verluste durch Fortschleudern stattfinden, andererseits das Nährstoffverhältniß günstig beeinflußt wird.

Der Nährstoffgehalt der grünen Sandluzerne bewegt sich je nach dem Alter etwa in folgenden Grenzen:

	Trockensubstanz	Verdauliches Eiweiß	Nichteiweiß u. verdauliche stickstoffreie Extractstoffe	Verdauliches Fett	Verdauliche Rohfaser
	%	%	%	%	%
Grüne Masse:	20—30	1,14—3,51	5,86—13,65	0,15—0,35	4,96—1,58
Heu, in der Blüthe gemäht:	84	7,0	22,0	1,0	15

Die Grünfütterung mit Sandluzerne könnte man etwa in folgender Weise einrichten: 1 Für den Anfang, für Milchvieh pro Tag und Stück von 10 Ctr. Lebendgewicht: 60 Pfd. junge Luzerne mit 10 Pfd. Sommerungsstroh zusammen geschnitten; dazu noch 2 Pfd. Palmkernkuchen. Bei Mastrindern können noch etwa 10 oder 20 Pfd. grüne Luzerne zugelegt werden. 2. Später! 50 Pfd. alte Luzerne mit 6 Pfd. Sommerungsstroh zusammen geschnitten; außerdem 8 Pfd. Wiesenheu, 2 Pfd. Weizenkleie, 2 Pfd. Reismehl und 2 Pfd. Erdnußmehl. Den frischmelkenden Kühen könnte dann noch 1 Pfd. Baumwollsaatmehl zugelegt werden, den Mastrindern 2—$2^1/_2$ Pfd Baumwollsaatmehl.

Freilandgemüse zur Herbstaussaat.

Die beste Saatzeit der meisten Gemüsearten ist das Frühjahr, doch geben einige, im Herbst ausgesät, die höchsten Erträge. Als solche seien genannt:

1. Die Kerbelrübe (Chaerophyllum bulbosum), nicht zu verwechseln mit dem eigentlichen Kerbel (Scandix cerefolium). Sie ist ein geradezu köstliches Gemüse. Sie wird entweder im September oder im Frühjahre ausgesäet, breitwürfig oder in Reihen, aber so, daß die Samen nur oben mit Erde bedeckt sind. Im Winter bleiben die jungen Pflänzchen ungedeckt und werden im Frühjahr auf 5 cm Entfernung verzogen. Zwar stirbt ihr Kraut schon zu Johannis ab, man nimmt die Knöllchen aber erst Ende September oder im Oktober aus dem Boden, denn dann erst erreichen sie ihren kastanienähnlichen süßen edlen Geschmack, während sie, früher geerntet, kartoffelähnlich schmecken. Die Kerbelrübe gedeiht auf jedem Boden, am besten aber auf sandigem Lehmboden, der im Jahre vor der Aussaat kräftig gedüngt wurde, und in Winkeln für andere Kulturen nicht mehr brauchbar. Reinhalten und Lockern des Bodens sind die ganzen Pflegearbeiten.

2. Die Pastinake gedeiht ebenfalls in jedem tief bearbeiteten, kräftig gedüngten Boden. Sie wird im Oktober oder März in Rillen gesäet und auf 16—20 cm Entfernung verzogen. Die Herbstsaat ist im Juni, die Frühjahrssaat im Herbst genußfertig. Durchgreifendes öfteres Behacken und, bei Trockenheit durchdringendes Begießen, sind Vorbedingungen einer erfolgreichen Kultur.

3. Die Zuckerwurzel (Sium sisarum) säet man am besten im Oktober in 30 cm entfernte Reihen und verzieht die im April aufgehenden Pflänzchen auf 20—30 cm Entfernung. Die Beete sind oft zu behacken. Den Winterbedarf schlägt man im Sande ein, den Rest überwintert man ungedeckt im Freien.

4. Die Schalotte und Kartoffelzwiebel wird am zweckmäßigsten auf abgeernteten Gemüsebeete, welche im Frühjahre reich gedüngt wurden, im Herbste ausgepflanzt. Man bricht die Zwiebelchen auseinander und steckt sie 4—5 cm tief, in 15 cm Abstand.

5. Die Perlzwiebel wird spätestens Ende September auf gleich vorbereitete Beete in Reihen von 15 cm Entfernung und 5 cm Entfernung in den Reihen gelegt.

Die Bühler Frühzwetsche

in Bühl in Baden entstanden, ist seit mehreren Jahren als Stamm und als Frucht im Handel und wird wegen ihrer frühen reichen Fruchtbarkeit, aber auch wegen ihrer frühen Reife, der Größe und des vorzüglichen süß-aromatischen Geschmackes der Frucht gerühmt. Einer der unschätzbarsten Vortheile der neuen Sorte ist ihre frühe Reife; die ersten Früchte kommen gewöhnlich schon in der ersten Augustwoche zum Versandt und erzielen sehr hohe Preise. Im mittleren und nördlichen Deutschland reift diese Abart der Hauszwetsche allerdings 1—2 Wochen später, aber immer noch so früh, daß sie als erste wirklich hochwerthige blaue Pflaume zufriedenstellende Preise bringen wird. Aus diesen Gründen ist ein Versuchsanbau dieser hochwerthigen Zwetschensorte dringend zu empfehlen. Sollte auch bei einer weiteren Verbreitung dieser vorzüglichsten aller deutschen Zwetschensorten ihr Preis etwas heruntergehen, so wird sie doch immer noch besser bezahlt werden, wie die gewöhnliche Hauszwetsche, deren Reife in die Zeit des besten Herbst-Kernobstes fällt, bezahlt werden.

Die Bühler Frühzwetsche ist aber auch eine ausgezeichnete Dörrfrucht, denn die warme Sommerwitterung, in welcher sie reift, gärantirt einen viel höheren Zuckergehalt, wie ihn die gewöhnliche Hauszwetsche haben kann. Sie giebt weiter Gelegenheit, ihre Früchte am Baume soweit abwelken zu lassen, daß die Haut schrumpft so die Dörrzeit erheblich zu beschränken. Diese Sorte giebt uns ein Rohmaterial zu Dörrpflaumen, mit welchem wir mit Frankreich, Italien, Bosnien ꝛc. erfolgreich in den Wettbewerb eintreten können. Leider sind durch unreelle Lieferanten auch schon Pflaumensorten als Bühler Frühzwetsche, Früchte aus dem Bühlerthal in den Handel gebracht worden, welche geeignet sind, den guten Ruf dieser Sorte zu schädigen. So sah ich in der letzten Reiseperiode drei ganz verschiedene Pflaumensorten unter dem Namen „Bühler Frühzwetsche" und die drei Bäume, welche die so verschiedenen Früchte trugen, waren direkt aus Bühl bezogen.

Rixdorf—Kühn.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Die Herbstpflanzung der Obstbäume** ist nur auf warmen und lockeren Böden zu empfehlen, wo die verletzten Wurzeln noch vor Winter eine Narbe bilden können. Beim Pflanzen selbst müssen alle Wurzeln möglichst wieder die Lage erhalten, welche sie hatten, bevor der Baum ausgegraben wurde. Ebenso ist darauf zu achten, daß der Stamm nicht tiefer in die Erde kommt, als er vorher stand und der Wurzelhals nicht mit Erde bedeckt werde. Man pflanzt ihn deshalb 8 bis 10 Centimeter höher als er vorher stand, weil sich die Erde allmählich in der Pflanzgrube setzt, wodurch der Baum mit der Zeit in seinen richtigen Stand kommt. Die durch das Ausgraben verletzten Wurzeln müssen mit einem scharfen Messer glatt geschnitten werden und es ist gut, dies schon Abends vor dem Pflanzen zu thun und die Wurzeln über Nacht in Wasser zu stellen. Alle Wurzelschnitte sollen dem Boden zugekehrt sein; die Zweige werden dagegen bei Kernobstbäumen nur wenig oder gar nicht geschnitten; erst im folgenden Jahre wird der indessen bewurzelte Baum mäßig zurückgeschnitten.

** **Das Verpflanzen der Beerensträucher im Herbst.** Das Verpflanzen von Johannis-, Stachel- und Himbeeren ist im Herbst anzurathen, doch muß dabei der guten Ausreife des jungen Holzes Rechnung getragen werden. Stachel- und Johannisbeeren als frühreifende Beerenarten reifen ihre jungen Triebe schon frühzeitig, so daß durch ein frühzeitiges Verpflanzen derselben im Herbst so leicht kein Fehler begangen werden kann; dagegen reifen die jungen Himbeerschößlinge erst später, sodaß bei diesen ein baldiges Verpflanzen im Herbst immer etwas gewagt ist; denn pflanzt man allzufrüh, so werden dieselben nicht nur allein an der guten Ausreife ihres Holzes behindert, sondern dieselben schrumpfen dann auch ein. Der günstige Zeitpunkt zum Verpflanzen tritt bei allen dann ein, wenn die Blätter sich färben und zum Abfallen anschicken.

** **Die Kap-Maiblume** (Freesia retracta) ist eine der schönsten und dabei anspruchslosesten Zimmerpflanzen. Die kleinen trockenen Zwiebeln werden möglichst bald zu 10—15 Stück in einen 12 cm Topf eingepflanzt. Sie lieben weder Haide-, Laub- oder Moorerde, sondern gedeihen am besten in nährkräftiger sandiger Gartenerde. Die Töpfe werden ins helle Zimmer gestellt und kühl gehalten. 10—12° C. ist die beste Temperatur zu ihrer gesunden, kräftigen Entwickelung. Im Anfange halte man sie ziemlich trocken, sobald die Töpfe aber durchwurzelt sind, verlangen sie ziemlich viel Wasser und sind für zeitweilige Dunggüsse dankbar. Sind die Blüthenstengel ausgetrieben und zeigen ihre sehr wohlriechenden wachsartig zarten Blumen, so gebe man ihnen volles Licht und man wird sich an diesen fremden Kindern der Berge nicht genug ergötzen können.

Thier- und Geflügelzucht.

†† **Worauf hat jetzt der Geflügelzüchter sein Hauptaugenmerk zu richten?** Auf den Stall. Denn nicht nur alles Holzwerk, wie Sitzstangen, sondern auch die Wände müssen einer gründlichen Reinigung unterzogen werden. Die Abwaschung der Sitzstangen geschieht mit einer 5% Lösung von Eisenvitriol oder 2% Schwefelsäurelösung. Zur Ausräucherung des Stalles bedient man sich des Schwefels oder aber des Chlorkalkes. Wird letzterer hierzu verwandt, so wird derselbe in einer irdenen Schüssel angerührt und auf den Boden des Hühnerstalles gestellt, worauf Schwefelsäure zugegossen wird. Alle Fenster sind zu schließen und die Dämpfe 24—36 Stunden im Stalle zu belassen, worauf dann wieder frische Luft zugeführt wird. Dann sorge der Geflügelzüchter dafür, daß der Stall, in welchem die Thiere für den Winter untergebracht werden sollen, hinreichend dicht und warm sei. Um das Eindringen der Kälte zu verhindern, umkleide man die Wände mit Stroh oder Dünger. Ebenso kann die Decke des Stalles geschützt werden. Ist genügend Platz im Stalle vorhanden, so unterlasse man es nicht, ein Staubbad herzurichten und zwar genügt eine einfache Kiste, welche mit Asche, Sand, trockener Erde, Schwefelblüthe und etwas Kalk angefüllt ist. —

†† **Um die Steingalle bei Pferden zu heilen,** muß man zunächst das Hufeisen abnehmen, und dann mit dem Wirkmesser an der kranken Stelle die Sohle nach und nach bis aufs Leben durchschneiden. Zeigen sich dabei Blut, Hitze und Entzündung, so stellt man den kranken Fuß anhaltend bis ans Knie in kaltes Wasser, oder umgiebt den Huf mit Kuhmist oder Lehm, den man stets feucht hält. Ist die Entzündung bereits in Eiterung übergegangen, so muß in die Sohle eingeschnitten werden. Ist der Eiter nach unten abgelaufen, so legt man in die Wunde Werg, das mit gleichen Theilen Aloe- und Myrrhentinktur getränkt ist. Dieser Verband wird täglich zwei Mal erneut, und das Pferd auf weiche, trockene Streu gestellt. Vor dem Wiederaufschlagen des Eisens wird die Oeffnung im Huf mit trockenem Werg ausgefüllt. Es ist angezeigt, in allen derartigen Fällen einen tüchtigen Thierarzt zu Rathe zu ziehen, falls ein solcher überhaupt zu haben ist. Schon manches werthvolle Thier fiel der Pfuscherei zum Opfer.

†† **Das Rupfen der Gänse.** Das Rupfen der lebenden Gänse wird vielfach als Thierquälerei und unwirthschaftlich ganz verworfen. Dieser Tadel hat aber nur Berechtigung, wenn das Rupfen schonungslos und plump ausgeführt wird, und wenn man den Thieren Hals, Brust und Bauch ganz entblößt, so daß sie bei regnerischem und kalten Wetter frieren, wenn das Rupfen zur unrechten Zeit vorgenommen oder zu oft wiederholt wird. Nimmt man das Rupfen behutsam und nur kurz vor Beginn der Mauserzeit vor, so kann von einer Thierquälerei nicht die Rede sein und der wirthschaftliche Nutzen ist ein beträchtlicher. Vom Mai bis Oktober verliert die Gans ihr Federkleid nach und nach, um es durch ein neues zu ersetzen. Würde man die lebende Gans ungerupft lassen, und das erste Federkleid erst nach dem Schlachten gewinnen wollen, so ginge mindestens die Hälfte der Federn verloren. Die zur Zucht bestimmten Gänse zu rupfen, dürfte nicht zu empfehlen sein.

Kleinere Mittheilungen.

§ **Heutrockengestelle in Finnland.** Um bei der Kürze des Sommers und den vielen feuchten Niederschlägen, die sich namentlich um die Zeit des zweiten Schnittes der Gräser in Finnland einstellen, ein schnelles Trocknen derselben zu ermöglichen, werden dortselbst in die abzuernutenden Grasflächen Pfähle von etwa 10 Fuß Länge und 4—5" Stärke gesteckt, und zwar in einer gegenseitigen Entfernung, die nach der Dichtigkeit des Grases, mit welcher die Fläche bestanden, bemessen wird. In diesen Pfählen befinden sich 3 Längsreihen zu je 5 Sprossen, welche unten am kürzesten und nach oben hin immer länger werden und nicht quirlförmig, sondern je in verschiedener Höhe eingefügt sind. Auf sie wird nun das Gras — frisch von der Sense weg — aufgestapelt, und zwar derartig, daß es mit dem Ende der Querhölzer oder Sprossen gleichmäßig abschneidet und somit das Ganze der Form nach einem auf der Spitze stehenden Zuckerhute ähnlich sieht. Dem obersten Theile sind noch durch eine kleine Auflagerung von Gras ein zugespitztes Dach gegeben, an welchem etwaige Feuchtigkeit herunterlaufen kann, ohne daß dieselbe von den unteren Schichten, von denen jede stets durch die breitere Oberlage geschützt ist, auch nur eine benetzt. Wenn nur einigermaßen Luftzug vorhanden, so ist das Gras, wie wir dem Bericht des landwirthschaftlichen Sachverständigen in St. Petersburg („Mittheilungen der D. L.-G.") entnehmen, in kürzester Zeit getrocknet, ohne daß man es in anderer Weise auch nur weiter berührt hat. Aber auch wenn wiederholt Regen eintritt, so schädigt derselbe bei dem damit natürlich langsamer verlaufenden Trockenprozesse die Güte des Heues nur höchstens in dem kleinsten Theile der Spitze. Dieses Heu wird unter Umständen erst im Winter von den Pfählen herabgenommen, ohne daß es gelitten, noch auch ein Kapital an Arbeitslöhnen während dieser Zeit verzehrt hat. Die anderwärts bekannten sogen. Kleereiter sollen nicht Ersatz für die oben beschriebenen „Sektoren" zu bieten vermögen, weil bei ihnen der Klee oder das Gras doch allzustark aufgelegt werde und außerdem ein Schutz, wie ihn der Sektor in jeder seiner einzelnen Schichten besitze, nicht zu ermöglichen sei.

§ **Zur Vertilgung der Kleeseide** wurde bislang immer ein Verbrennen der befallenen Stellen durch Stroh und nachheriges Umgraben empfohlen. Dies Mittel ist nicht gerade das einfachste und auch in

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-18961003011/fragment/page=0002