kalten Sommers der Spargel recht schwache Triebknospen angesetzt hat. Dazu kommt noch der Umstand, daß alle Läger der Conservenfabriken geräumt sind. Also hohe Spargelpreise in Sicht!

Thier- und Geflügelzucht.

†† **Wie geschieht die Züchtung der Regenwürmer für die künstliche Fischzucht?** Der Boden, welcher zur Zucht der Regenwürmer, die ein ausgezeichnetes fleischbildendes Naturfischfutter geben, in Aussicht genommen wird, muß gestürzt, geackert und geeggt, kurz, zu einer guten Anbaufläche hergerichtet werden. Sodann wird die ganze Fläche im Mai oder Anfang Juni ca. 6 Centimeter hoch gleichmäßig mit festen Menschenexkrementen überdeckt; über diese kommt ca. 30 Centimeter hoch Rindviehdünger, darauf wieder 6 Centimeter hoch mit Strohhäckfel gemengter Lehm und als Abschluß eine 6 Centimeter hohe Lage reinen Lehms. Für den Winter wird diese jahraus jahrein funktionirende Brutstätte ca. 50 Centimeter mit hitzigem Dünger (Pferde- oder Schafmist) und darüber 1 Meter hoch mit Laubstreu, behufs Abhaltung des Frostes überdeckt. Eine solche Zuchtanlage liefert vom Mai bis Ende Oktober pro Quadratmeter circa 2 bis 3 Kilo Würmer, die mittels Durchsiebens der Erde gefangen werden müssen. 2 bis 3 Kilo lebender Regenwürmer geben 1 Kilo Fleischzuwachs. Auch in gemauerten Gruben kann bei gleicher Schichtung und Einsetzen von Elternthieren die Züchtung von Regenwürmern ebenfalls betrieben werden. Die Regenwürmer werden sonst, abgesehen von den vorstehend beschriebenen Zuchtanlagen, auf folgende Weise gefangen: Man breitet bei kühlem Wetter oder vor Regen auf Gras-, Acker- oder Gartenflächen an Spätnachmittagen speckigen Rindviehdünger aus und läßt ihn über Nacht liegen. Es ziehen sich alle in der von dem Dünger bedeckten Bodenfläche bis 1 Meter tief sich aufhaltenden Würmer in Folge der durch die Gährung des Düngers erzeugten Wärme an die Oberfläche. Legt man am nächsten Morgen zeitig in der Frühe die Dungschicht partieweise um und ist man flink bei der Hand, bevor sich die Würmer entweder in den Dünger ein- oder in die Erdschicht zurückziehen, so kann je ein Mann pro Stunde 1—2 Kilo Würmer fangen, die je $^1/_2$—1 Kilo Fischfleischzuwachs repräsentiren. Werden dieselben an kleine Fische gefüttert, so müssen sie zerhackt werden.

†† **Flechten beim Zugvieh** werden durch wöchentlich zweimalige Anwendung von vierprozentiger Creolinlösung beseitigt. Die Lösung wird mit einer Wurzelbürste gut aufgebracht.

†† **Woher kommt die Hungerrände der Schafe?** Mangel an dem nothwendigen Futter oder auch die Verabreichung schlechten Futters hat nach häufig überstandenem Winter die sog. Hungerrände zur Folge.

†† **Eine Hühnerkrankheit**, die manches Huhn als Opfer fordert, ist die Entzündung, die den Steiß überkommt. Alles Geflügel, welches von dieser Krankheit befallen ist, hat rauhe und matte Federn, das Thier selbst ist beständig erhitzt. Die Heilung ist nicht umschwer. Man sucht erst die Geschwulst und sieht zu, ob das Geschwür völlig reif ist. In diesem Falle und nur in diesem nimmt man ein recht scharfes, reines Federmesser, öffnet mit diesem das Geschwür und drückt die Wunde von der Seite mit dem Finger so aus, daß aller Eiter mit dem Finger herausgebracht wird. Die Wunde ist darauf mit warmem Weinessig auszuwaschen. Man giebt dem Thiere darauf einige Tage nur kühlendes Futter, Salat, Gerstenkleie, Roggen in hinreichender Menge in Wasser gekocht.

†† **Die Pflege der Hufe der Fohlen** ist von der größten Bedeutung. Haben die Fohlen genügende Bewegung auf trockenem, nicht zu steinigem Boden, so wächst der Huf herab, Formveränderungen treten fast nur bei der Aufzucht im Stalle ein. So biegen sich z. B. schwache Trachtenwände nach einwärts und verengen den Strahlraum, wodurch ein sogenannter Fohlenzwanghuf entsteht; die Zehe wird zu kurz und die Stellung des Fesselbeines zu steil. Außer der häufigen Beschneidung und Abraspelung dient zur guten Entwickelung der Hufe, auch trockene Streu und fleißiges Auswaschen. Nachtheilig dagegen ist das zu frühe Beschlagen.

†† **Ein wichtiger Fingerzeig für die Pferdefütterung.** Nicht Jeder weiß, wie er seinen Pferden eine bessere anschlagende Fütterung geben kann, ohne daß es einen Pfennig mehr kostet. Das Rezept ist einfach dieses: Man füttere den Hafer oder den Häckfel trocken, gieße also kein Wasser hinein. Die Sache erklärt sich leicht. Wenn das Pferd trockenes Futter bekommt, so muß es dasselbe länger und feiner kauen und gehörig mit Speichel vermischen, sonst schluckt es sich nicht gut hinunter. Ist das Futter aber gut eingeweichelt, so verdaut es sich gut, und es wird auch gehörig ausgenutzt. Läßt man daher die Thiere erst nach der Fütterung saufen, so wird die Nahrung besser zerkleinert und die Verdünnung d. h. Schwächung des Speichels verhindert, die Verdauung wird in Folge dessen erleichtert und der Nährgehalt des Futters besser aufgebraucht.

Hauswirthschaftliches.

† **Ein Mittel gegen die Bräune.** Die häufige Bräune, der Croup, ist unter allen Krankheiten der Luftwege die gefährlichste, und in den meisten Fällen erliegen die davon befallenen Kinder dieser tückischen Krankheit. Ein französischer Arzt hat der Pariser Akademie eine Mittheilung gemacht, die häufige Bräune betreffend, und die furchtbare Krankheit charakterisirt. Wie bekannt sind es faserige Ausschwitzungen oder falsche Häutchen, welche die Athmungsorgane und Luftwege, zuweilen sogar die Schleimhäute bedecken. Er hat bemerkt, daß diese faserigen Häute bei Berührung mit Theer- und Terpentindämpfen in einigen Augenblicken sich auflösen. Von dieser Beobachtung ausgehend, hat er Kinder, die in der äußersten Gefahr der Erstickung schwebten, durchgebracht, indem er selbst nach dem Luftröhrenschnitt noch die Dämpfe anwandte. Es genügt, in der Nähe des Bettes eine Mischung von Theer und Terpentin anzuzünden: das Zimmer füllt sich mit einem dicken, schwarzen Rauch so sehr, daß die Anwesenden einander nicht sehen können, ohne jedoch eine Unbehaglichkeit zu empfinden. Das Kind athmet kräftig und mit Wonne diese harzige Atmosphäre ein, als ob es mit ihr Genesungskräfte empfinge; bald lösen sich die falschen Häutchen und werden in Form von Auswurf herausgehustet. In einem Glase aufgenommen, fahren sie fort, sich zusehends aufzulösen. Der Arzt läßt alsdann den Hals des Kindes mit Kalkwasser auswaschen. In zwei bis drei Tagen ist das Kind vollständig geheilt. Diese Räucherungen sind übrigens ein vortreffliches Desinfektionsmittel. Keine von denjenigen Personen, die sich in einem so geräucherten Zimmer den Kranken näherten, selbst Kinder nicht, sind von dieser Krankheit befallen worden. Das einfache und merkwürdige Heilmittel ist also zugleich auch ein Vorbeugungsmittel und kann jederzeit ohne Nachtheil angewandt werden. Es wird hie und da auch bei Luftröhrenentzündung in Anwendung gebracht. Bei Bräune der Kinder kann es aber eine wahre Wohlthat werden, zumal diese Krankheit oft so schnell und heftig auftritt, und man kann sich im voraus mit diesem einfachen und bewährten Hausmittel versehen.

† **Fische.** Wenn die Kiemen nicht mehr schön roth sind (man streicht sie mitunter deshalb an), ist die Waare verdächtig. Bei verdorbenen Fischen sind die Augenringe heller und glänzlos. Der Geruch darf keinen Anflug von Dumpfigkeit haben. Beim Zerschneiden muß das Blut nachfließen. Faule Fische sind glücklicherweise durch ihren entsetzlichen Geruch sofort zu erkennen. Die Fische haben außerordentlich viel Eingeweidewürmer. Der Fisch muß daher tüchtig sieden, weil nur dadurch alle Brut zerstört wird. Auch die kleinsten Fische sind auszunehmen, da gerade im Darmkanal das meiste Ungeziefer nistet.

† **Gegen Frostbeulen und Brandwunden** ist Glycerin entweder rein oder vermischt mit heilenden Arzneien zu empfehlen. Die Wirkung des Glycerins wird wesentlich erhöht, wenn man einige Tropfen von Arnikatinktur hinzufügt. Von vorzüglicher Wirkung ist eine Mischung, welche aus fünf Theilen Oelsäß und vier Theilen Eigelb hergestellt wird. Diese Mischung ist so fest wie Honig, fühlt sich fettartig an und ist unveränderlich an der Luft. Bestreicht man damit die Wunden, so bildet sich darüber eine firnißartige Haut, welche die Luft abschließt und die Heilung befördert.

† **Ein sehr gutes Mittel Eier zu conserviren besteht in Folgendem.** Man lege das Ei etwa eine Stunde lang in eine Salicylösung. Auf diese Weise werden die Poren von der Luft abgeschlossen. Auch Schellack, in Alkohol gelöst, thut denselben Dienst. Das präparirte Ei wird, die Spitze nach unten, in Häckfel oder Sägespänen aufbewahrt.

† **Das Reinigen und Auffrischen von Pelzsachen.** Man nimmt Roggenkleie, macht sie in einem Topf unter stetem Umrühren so heiß, als es die Hand ertragen kann, schüttet die so erhitzte Kleie auf den Pelz und reibt letzteren damit nach Kräften ein; hierauf bürstet man denselben mit einer reinen Bürste aus oder besser, man klopft ihn so lange, bis alle Theile der Kleie entfernt sind; der Pelz erhält dadurch seinen früheren natürlichen Glanz und es werden selbst weiße Pelze wie neu. Dieses Verfahren, welches allgemein in Rußland gebräuchlich ist, verdanken wir der Mittheilung eines Ingenieurs, welcher längere Zeit dort gelebt hat.

† **Gegen Diphtheritis** ist Honig ein gutes Vorbeugungsmittel, weil bei häufigem Genuß desselben die darin enthaltene Ameisensäure die Diphtheritisspitze nicht aufkommen läßt. Man lasse daher die Kinder häufig, möglichst täglich Honig essen. Derselbe ist außerdem sehr nahrhaft, da er direkt ins Blut übergeht.

† **Ohrenschmalz.** Dasselbe ist zwar im dickflüssigen Zustande für das Ohr nothwendig; wenn es sich aber in demselben anhäuft und verhärtet, so entsteht Schwerhörigkeit und endlich Taubheit. Man muß es deshalb wöchentlich einmal mittels eines Hornlöffelchens mit stumpfen Rändern, nicht mittels Haar- oder Stecknadel, herausholen.

† **Ein stärkendes Bad** erhält man, wenn man dem Wasser Ammoniak zusetzt, und zwar für je einen Eimer Wasser etwa 30 Gramm Ammoniak. Dieser Zusatz belebt und kräftigt den ermatteten Körper außerordentlich und macht die Haut weiß, geschmeidig und geruchlos.

† **Citronensaft gegen Nasenbluten.** Das Nasenloch wird mittels einer Glasspritze mit kaltem Wasser gereinigt und hierauf sofort eine Spritze voll frischgepreßter Citronensaft eingespritzt und die Einspritzung wiederholt.

† **Dem Knarren der Thüren kann man abhelfen**, wenn man den knarrenden Theil des Kegels oder Scharniers daran mit der Spitze eines gewöhnlichen Bleistiftes etwas reibt. Graphit bildet bekanntlich ein gutes Schmiermittel.

† **Zwiebelgeruch zu entfernen.** Um Messern u. s. w., mit welchen man Zwiebeln geschnitten hat, den unangenehmen Geruch zu nehmen, reibe man sie mit trockenem Salze ab.

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. 6 — Halle a. S., den 6. Februar — 1897.

Die Anlage der Treib- (Mist-) Beete

zur Anzucht von frühen Gemüsen und Gemüsepflanzen, auch für die Erziehung von Schmuckpflanzen, erfolgt für warme Beete bis Ende Februar, für halbwarme (lauwarme) Beete auch noch später.

Die Lage des für Mistbeete benutzten Platzes sei so frei, daß die Sonnenstrahlen am ganzen Tage einwirken können, die Neigung nach Süden gerichtet, aber vollständig geschützt vor der Einwirkung kalter Winde.

Man theilt diese Beete in warme, lauwarme und kalte. Die warmen Mistbeete, welche bis Ende Februar angelegt werden, erhalten am Boden eine Lage von 60—70 cm Pferdedung. Die halbwarmen eine solche von 40—50 cm Laub mit Pferdedung beigemischt, oder von Laub allein. Kalte Mistbeete sind solche, welche vorher warm oder halbwarm abgeerntet wurden und nochmals zu anderen Kulturen benutzt werden.

Für die Warmbeete läßt man den Dung so lange in den Pferdeställen liegen, bis das nöthige Quantum vorhanden ist, oder setzt ihn, wenn das erstere unmöglich ist, in compacten Haufen in der Nähe der Mistbeete auf. Um diese Haufen möglichst lange warm zu erhalten, deckt man sie mit Laub oder Stroh. Auf der Düngerstätte kühlt der Dung so sehr aus, daß er sich bei eintretendem Froste später nur sehr schwer oder gar nicht erwärmt.

Das Einbringen des Pferdedunges in die Kästen (das Packen der Kästen) hat mit größter Sorgfalt stattzufinden. Man verwendet dazu am besten zwei Leute, der eine wirft den Dung zu, der andere vertheilt ihn möglichst gleichmäßig in dem Kasten. Auf den Boden bringt man gewöhnlich zuerst eine Schicht trockenes Laub oder kurzen trockenen Dunges, um das Auskühlen nach unten zu verhindern, auf diese Schicht von 10 cm eine solche von 30 cm frischen Pferdedung, welcher festgetreten wird, und fährt so fort, bis die gewünschte Stärke der Schicht warmen frischen Dunges erreicht ist. Der Packer fängt an einem Ende des Kastens an, schüttelt den Dung gleichmäßig von der Gabel und klopft ihn mit derselben fest. Hat er so, rückwärts gehend eine Lage fertig, so wird sie gleichmäßig festgetreten, und darauf von der anderen Seite das Packen der zweiten Lage begonnen, welche ebenso behandelt wird. Ein gleichmäßig festes Packen der Kästen ist darum nöthig, weil es eine gleichmäßige Erwärmung der Kästen, eine gleichmäßige Pflanzenvegetation bedingt. Lockere Stellen sinken ein, es bilden sich Mulden, in welchen das Gießwasser zusammenläuft, und ein Fauligwerden der jungen Pflanzenwurzel hervorruft.

Ist der Kasten halb mit Dung gefüllt, so mache man den „Umschlag", eine feste Lage Pferdedunges an der Außenseite der Kastenwand, welcher das Eintreten der Kälte in den Kasten verhindert. Hierauf wird der Kasten in der vorbeschriebenen Weise, bis an den oberen Rand der Bretter mit Dung gefüllt. Hierauf legt man die Fenster auf und deckt sie mit Strohmatten und Brettern. Nach 2—3 Tagen beginnt sich der Dung zu erwärmen, „zu brennen", dann lüfte man etwas, damit die entstehenden scharfen Dämpfe abziehen können. Nach weiteren 2—3 Tagen hat der Dung den Höhepunkt seiner Erhitzung erreicht, man nimmt dann die Fenster ab, sorgt nochmals für eine sorgfältige Ebnung des Dunges, tritt nochmals fest und erhält so Raum für die aufzubringende Mistbeeterde, welche für Gemüsearten 30 cm, für Gurken, Melonen, Bohnen 2c. 25 cm, für Salat, Radies, Karotten und zur Anzucht von Pflanzen 20 cm hoch aufzubringen ist.

Die Erde wird 2—3 Tage nach dem Einbringen in den Kasten umgestochen, damit sie sich gleichmäßig erwärmt und die angesammelten Dämpfe abziehen können. So lange diese Dämpfe, welche einen scharfen, stechenden Geruch zeigen, vorhanden sind, wird schwach gelüftet. Nach weiteren 3—4 Tagen, im Ganzen sonach 6—8 Tage nach ihrem Aufbringen, wird die Erde nochmals umgestochen und geebnet und nun ist der Kasten zum Gebrauch fertig. Bei den warmen Kästen erhöhe man die Erde in der Mitte zwischen beiden Längsseiten rückenförmig, damit nach dem unausbleiblichen Senken des Dunges, welches an der wärmsten Stelle, also in der Mitte, am stärksten erfolgt, nicht eine muldenförmige Vertiefung entsteht. Die lauwarmen Beete werden auf ganz gleiche Weise angelegt.

Von großer Bedeutung für den Erfolg der Treiberei ist die verwendete Erdmischung. Diese Erde sei leicht, dungkräftig, humusreich und unkrautrein. Wir unterscheiden:

1. Mistbeeterde. Sie besteht aus den Rückständen aus dem zur Erwärmung der Kästen verwendeten Dung, Laub und Erde. Im Herbste, nachdem die Mistbeete zu verschiedenen Kulturen gedient, werden sie bis auf den Grund geräumt und alle vorhandenen Stoffe in großen hohen Haufen aufgesetzt. In diesen bleiben sie 2—3 Jahre liegen, werden aber in jedem Jahre 4—5mal umgesetzt. Nach dieser Zeit sind alle diese Stoffe verwest, und dann bezeichnen wir dieses Gemisch als Mistbeeterde.

Dieser Erde fügt man vor dem Gebrauche zu Treibzwecken je einen Theil Composterde, alten verrotteten Gebäudelehm, verrotteten Rasen und scharfen Wassersand zu und hat dann eine für alle Treibkulturen vorzügliche Erdmischung. Kann man Schlamm aus Teichen oder Gräben

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-18970206047/fragment/page=0001

haben, welcher ein Jahr lang gelagert ist, so setze man von ihm für Gurken- und Melonentreiberei ebenfalls einen Theil zu.

2. Composterde. Sie bereitet man aus Gartenabfällen, Unkraut, abgeblühten Pflanzen, Gemüseabfällen 2c., welche 2—3 Jahre lagern und möglichst oft umgestochen wurden.

Die in einer Treibperiode verwendete Erde soll vor ihrer weiteren Verwendung mindestens ein Jahr ruhen.

Vor Eintritt des Frostes bringt man die zu Treibzwecken nöthige Erde nahe den Mistbeeten auf einen Haufen und schützt sie durch eine Decke von Laub oder Dung vor dem Gefrieren. Gefrorene Erde macht die Kästen kalt und naß. Die Nässe wird durch die Dämpfe des Düngers vermehrt, die Erde neigt zur Schimmelbildung und der Schimmel ist der größte Pflanzenfeind.

Das Bepflanzen der Mistbeete muß mit möglichster Schnelligkeit vorgenommen werden, man bepflanzt nur ein Fenster auf einmal und legt es dann sofort wieder auf. Ist ein Kasten bepflanzt, so werden die Fenster sofort gedeckt, damit die bei der Arbeit entwichene Wärme baldigst ersetzt wird. Die Pflanzen werden im Winter in keinem Falle angegossen, wohl aber im Frühjahr und Sommer. Am Tage nach dem Pflanzen lüftet man etwas, damit vorhandene Dämpfe abziehen können, in keinem Falle aber länger als bis das geschehen ist. Um den schädigenden Einfluß zu kalter Luft zu vermeiden, lüftet man nur an der dem Winde abgekehrten Seite.

Werden die Kästen bei Sonnenschein zu warm, was man dann constatirt, wenn die Fenster schwitzen und Tropfen am Glase hängen, so lüftet man etwas, aber so vorsichtig, daß ein dem Gedeihen der Pflanzen schädliches starkes Sinken der Lufttemperatur im Kasten vermieden wird. Sowie der Sonnenschein verschwindet, wird die Luft genommen. Diese Arbeit wiederholt sich jeden Tag, nur im Sommer läßt man der Luft den ganzen Tag lang Zutritt. Bei reicherem Sonnenschein und abgetrockneter Erde wird schwach gespritzt, aber nur mit lauwarmem, nie mit kaltem Wasser. Nach dem Spritzen bleiben die Fenster so lange geschlossen, bis sie schwitzen. Das Bespritzen erfolgt nur am frühen Morgen an hellen Tagen.

Im Winter sind die Fenster noch vor Sonnenuntergang mit Strohdecken und mit Bretterladen zu decken. Aufgedeckt wird erst dann, wenn die Sonne vollständig auf die Fenster scheint und der Reif von den Decken verschwunden ist. An trüben Tagen wartet man so lange mit dem Aufdecken, bis sich die Luft etwas erwärmt hat. Nach dem Aufdecken hebt man jedes Fenster etwas, aber nur einen Augenblick hoch, um die in der Nacht angesammelten Dämpfe abzulassen. Bei Schneefall seien die Fenster immer gut gedeckt, denn fällt der Schnee auf die Fenster, so kühlt er die Kästen zu sehr aus. Nach jedesmaligem Abdecken werden die Fenster sauber abgefegt, denn jeder auflagernde Schmutz schwächt die Sonnenwirkung. Ist das Lüften etwa einmal versäumt, und sind die Kästen zu warm geworden, so lüfte man nicht auf einmal stark, sondern zuerst schwach und erst allmählich stärker, denn jeder schnelle Temperaturwechsel ist schädlich und absolut zu vermeiden. Abweichende Regeln für einzelne Kulturen geben wir bei der folgenden Besprechung derselben.

Die Gemüse-Treiberei im Mistbeete.

Das Treiben der Gurken. In der zweiten Januarhälfte legt man einen einfenstrigen Kasten recht warm an, gebe eine Lage von nur 20 cm Erde und lege die Samen der Gurken zur Anzucht der Treibpflanzen reihenweise und nicht zu tief ein. Umhüllt man jeden Kern mit einer Kleinigkeit Werg (Hede), so wird diese durchwurzelt, so daß die Pflanzen Ballen halten. Ende Januar lege man die eigentlichen Treibkästen an, in welche die Gurken gepflanzt werden sollen, und hat dadurch den Vortheil, daß die Pflanzen in hoher Wärme sich rasch entwickeln, und besser, als wenn man die Kerne in die eigentlichen Treibkästen legt. Die Gurkenkästen seien recht warm, darum verwende man beim Anlegen möglichst strohfreien Pferdedung. Die Fenster müssen Nachts mit dicken Strohdecken und Fensterladen gedeckt werden, denn nur eine hohe gleichmäßige Kastentemperatur verbürgt genügende Erfolge. Sind die Kästen zur Aufnahme der Pflanzen bereit, so hebt man diese in den Mittagsstunden eines möglichst warmen Tages aus und verpflanzt sie mit Ballen in den neuen Kasten, indem man immer nur ein Fenster aufhebt. Die Pflanzen stehen, unter jedem Fenster höchstens zwei, in der Mitte des Kastens in einer Reihe. Gewöhnlich baut man als Nebenfrucht Salat, dessen Pflanzen man, bei geringem Bedarf, im warmen Zimmer aufziehen kann, sonst im einfenstrigen warmen Kasten, im Verein mit frühen Kohlpflanzen. Der Salat ist in diesem Falle zuerst in den Treibkasten einzupflanzen, denn beim Einpflanzen des Salates nach den Gurkenpflanzen würden letztere, weil sehr empfindlich, erheblich geschädigt. Zwischen dem Salat können noch kurzlaubige Radies gezogen werden und zwar so, daß zwischen je zwei Salatpflanzen, welche in Entfernungen von 20 cm stehen, 2—3 Korn Radies gelegt werden.

Vom Tage des Einpflanzens an werden die Gurken an jedem sonnigen Tage gespritzt und nach Bedarf begossen; sobald sich die ersten Früchte zeigen, hört das Bespritzen auf. Ist der Salat entfernt, so werden die Gurken behäufelt und erhalten einen Dungguß. Kühlen die Kästen zu sehr aus, so erhalten sie einen frischen Umschlag von warmem Dung. Ganz besonders aufmerksam sei man mit dem Lüften. Sobald die Sonne die Kästen erwärmt, muß gelüftet werden, nie aber hoch und immer an der der herrschenden Windrichtung entgegengesetzten Seite; denn jeder Luftzug richtet Schaden an. Bei warmen Kästen und günstiger Witterung erfolgt die Entwickelung der Pflanzen ziemlich rasch, sodaß Mitte April die ersten Gurken verspeist bez. verkauft werden können.

Das Treiben der Karotten macht wenig Arbeit und ist sehr lohnend. Man giebt eine Dungunterlage von 50—60 cm und läßt die Kästen nicht zu lange abdampfen. Die junge Karotte braucht wenig Platz und darum benutzt man die Karottenkästen zur Anzucht von Gemüsepflanzen für die Mistbeete. Vorerst säet man die Karotten recht dünn, breitwürfig aus, und hierauf Blumenkohl, Salat, Kohlrabi, Radies 2c. und bedeckt die Samen recht leicht mit Sand. Sobald die Gemüsepflanzen stark genug zum Verpflanzen sind, werden sie entfernt, zuerst die stärkeren und kräftigsten, nach deren Entfernung auch die schwächeren erstarken sodaß man für eine längere Zeit junge Pflanzen zur Verfügung hat. Die weiteren Einzelheiten des Kulturverfahrens gaben wir schon im vorigen Artikel: „Die Anlage der Treibbeete".

Die Kalkdüngungsversuche der Deutschen Landwirthschafts-Gesellschaft.

Der Kalk ist ein wesentlicher Nährstoff für sämmtliche Kulturpflanzen, außerdem wirkt er in verschiedenen Fällen indirekt düngend, indem er andere wichtige Nährstoffe des Bodens den Pflanzen aufnahmefähig, mundgerecht macht. Diese Eigenschaften erklären den Siegeszug des Mergels durch die Landwirthschaft Norddeutschlands, besonders in den fünfziger und sechziger Jahren unseres Jahrhunderts. Man vernachlässigte aber damals leider die gleichzeitige Zufuhr der anderen Nährstoffe, bekam deshalb Rückschläge und schob dann alle Schuld dem Mergeln und Kalken zu sich in die Schuhe und sprach von „ausmergeln" im schlimmen Sinne von „ausrauben". (Mergeln macht reiche Väter und arme Söhne! Red.)

Heute ist es umgekehrt: man wendet viel Geld in künstlichen Düngemitteln auf mit Phosphorsäure, Stickstoff, und Kalk, unterläßt aber in sehr vielen Fällen das Kalken und Mergeln und bringt sich so um die volle Wirkung seiner Düngemittel und um den höchstmöglichen Ertrag. Es ist also heute eine sehr nöthige und lohnende Aufgabe die Landwirthe wieder auf die Benutzung des Kalkens als Düngemittel hinzuweisen.

Dieser Aufgabe hat sich die Deutsche Landwirthschafts-Gesellschaft in einer neuen Form unterzogen. Sie hat erhebliche Mittel bereit gestellt, um durch ganz Deutschland einheitliche, von ihrer Versuchsstation aus geleitete, unter freundlicher Mitwirkung von den Wanderlehrern eingerichtete und beaufsichtigte Kalk- und Mergel-Düngungsversuche für eine Reihe von 6 bis 7 Jahren ins Werk zu setzen. Man glaubt so am ausgiebigsten den deutschen Landwirthen Gelegenheit zum Sehen der Kalkwirkung zu bieten, und trachtet daneben auch, in die Kenntniß der besonderen Wirkungen des Kalkes auf einige Pflanzen, wie Lupinen, Saradella, Kartoffeln (Schorfkrankheit derselben) mehr Klarheit zu bringen. Die Central- und Landesvereine stehen diesem Unternehmen wohlwollend und hilfsbereit gegenüber. Die Vorbereitung dieser Versuche soll schon im laufenden Winter getroffen werden, um in dieser dringenden Sache möglichst bald Erfolge zu erzielen.

Kleinere Mittheilungen.

§ **Ueber das Wesen des Fleisch- u. Wurst-Giftes** verbreiten neuere Untersuchungen des belgischen Bacteriologen von Ermengen in Gent eine bis jetzt fehlende Aufklärung. Es gelang ihm aus einem Schinken, dessen Genuß in Ecselles, einer Stadt in der Provinz Hainaut in Belgien, eine Anzahl schwererer, ja sogar tödtlicher Vergiftungen hervorgerufen, den Krankheitserreger sowohl wie sein Gift darzustellen und mittels deren bei Thieren künstlich die typischen Erscheinungen der Fleischvergiftung zu erzeugen, was bis jetzt noch nicht möglich wurde. Die Darstellung, daß Fleischvergiftungen infolge der Fäulniß des genossenen Fleisches entstehen, ist durch seine Untersuchungen widerlegt, denn der verdächtige Schinken hatte kein einziges Merkmal der Fäulniß. Gab man verschiedenen Thieren von diesem Schinken zu fressen, so wurden sie schwer krank, es stellten sich Lähmungen am Auge, Zunge, Schlund u. Kehlkopf u. s. w. ein, er fand die für Fleischvergiftung symptomatische Erweiterung der Pupille, Lähmung des oberen Augenlides, der Sprache und des Schlingens. Der zweite Schinken desselben Schweines nun war nachweislich verdorben, indessen die empfindlichsten Thiere verzehrten ihn ohne die mindeste Schädigung. Die sogenannten Fäulnißalkaloide sind sonach nicht Ursache der Fleischvergiftung. Von Ermengen fand dagegen in dem verdächtigen Schinken einen bisher unbekannten Mikroorganismus, den er Bacillus botulinus benannt hat. Er wächst absolut ohne Zutritt von Sauerstoff, ist beweglich, hat zahlreiche Wimpern und bildet Sporen, wächst auf Gelatine, bildet auf ihr gut erkennbare Colonien und verflüssigt schließlich den Nährboden. Auf Thiere geimpft wirkt er giftig und erzeugt die erwähnten Symptome. Auch aus den inneren Organen der nach dem Genusse dieses Schinkens Verstorbenen hat er diesen Bacillus züchten können, er findet sich aber nicht im Blute der Lebenden oder konnte dort nicht mit unseren gegenwärtigen Methoden der Untersuchung nachgewiesen werden. Dieser Bacillus bildet ein sehr intensiv wirkendes Gift, welches auf Thiere übertragen, sie unter den Symptomen der Fleischvergiftung erkranken läßt.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Gartenarbeiten im Februar.** Blumengarten: Bei günstiger Witterung lege man Stauden um und säe im Freien an Ort und Stelle folgende harte einjährige Pflanzen: Rittersporn, Mohn, Nemophilen, Ellenen. Mit dem Reinigen der Wege und dem Umgraben der Gartenbeete ist zu beginnen. Zu Ende des Monats beschicke man die Frühbeete zur Aufsaat der Sommergewächse und gebe ihnen wärmende Unterlagen von Pferdedung oder Laub. Vom Froste gehobene Pflanzen sind festzutreten, die Stauden bez. Zwiebelbeete mit kurzem Dunge zu decken. Man beschneide Ziersträume und Sträucher, und lüfte bei wärmerer Witterung die Decke der empfindlicheren Gewächse. Auch die Ueberwinterungskästen sind fleißig zu lüften, die Pflanzen, sobald milde Witterung das gestattet, zu putzen, und wenn die Töpfe trocken, vorsichtig zu begießen. Man mache nunmehr Stecklinge von Markt-, Teppich- und Warmhauspflanzen und treibe Georginen zur Stecklingsvermehrung an. Die Zimmerpflanzen sind so weiter zu behandeln wie wir es im Januar ausführlich vorschrieben. Steckengebliebene Hyacinthen ergeben noch recht oft eine befriedigende Blüthe, wenn man ihre zu langen Blätter etwas einstutzt.

Gemüsegarten: Bei mildem Wetter und abgetrocknetem Boden grabe man die Saatbeete für die langsamer keimenden Gewächse und säe bald möglich aus: Schwarzwurz, Haferwurz, Kerbel, Wurzel- und Schnittpetersilie aber auch Früherbsen und Puffbohnen, welche nicht zu leicht erfrieren. Alle Samen, welche den Angriffen von Sperlingen und Tauben, aber auch von Mäusen ausgesetzt sind, feuchte man vor der Aussaat an und bestäube sie mit Mennige, dann sind sie vor jedem Angriffe gesichert. Bei günstiger Witterung können zu Ende des Monates im Freien ausgesäet werden: Feldsalat, Spinat, Mohrrüben, Zuckerwurz, Pastinake und alle Würzkräuter mit Ausnahme des Majoran, und die Speisezwiebel. Bei warmer Witterung pflanze man, am Monatsschlusse im Freien aus (am möglichst sonniger geschützter Stelle): überwinterte Pflanzen von Blumenkohl, Roth- und Weißkohl. Die in den Kästen verbleibenden überwinterten Pflanzen sind durch Lüften bez. Hinwegnehmen der Fenster abzuhärten. Ins Mistbeet säe man recht bald alle Frühgemüse, zuerst den langsam keimenden Sellerie, dann Wirsing, Kohlrabi, Roth- und Weißkohl, Blumenkohl, dazwischen Kopfsalat. Ebenso säe man im Mistbeet Gurken, Melonen, Erbsen, zu Ende des Monates Bohnen und pflanze rechtzeitig Kopfsalat.

Obstgarten. Bei offenem und abgetrocknetem Boden beginnt der Frühjahrsbaumsatz; der Baumschnitt und vor allem der des Beerenobstes wird beendet. Beim Beschneiden der Obstbäume achte man auf die Raupennester, Eierringe, Eierschwämme, entferne und vernichte sie. Beim Schnitt des Formenobstes fange man zuerst mit dem Schneiden der Pfirsich- und Aprikosenspalliere an, welche nach dem Schnitte sofort wieder gedeckt werden, damit sie nicht zu früh in Blüthe kommen. Dringend nöthig wird der Schnitt von Edelreisern und Stecklingen, die ersteren schlägt man an schattiger Stelle des Gartens ein, die letzteren bedeckt man ganz mit Erde. Beim Schnitt der Edelreiser berücksichtige man den Erfahrungssatz, daß die Obstbäume gleicher Sorte eine recht verschiedene Dauerhaftigkeit, Fruchtbarkeit und auch eine verschiedene Qualität der Frucht zeigen, welche sie durch das Edelreis vererben. Würde man auch im Obstbau das Princip der Zuchtwahl ebenso berücksichtigen, wie man es im Getreide- und Rübenbau anwendet, so würden ähnlich große Erfolge nicht ausbleiben, wie man sie dort erreichte.

** **Zur Kultur der Zimmerpflanzen im Winter.** Manche Blumen, z. B. Rosen, Veilchen, Kamelien u. s. w. können eine hohe Temperatur nicht vertragen und gehen gar oft den Winter über in den warmen Wohnstuben zu Grunde. Man muß sie deshalb in einem Zimmer aufbewahren, welches neben reichlichem Lichte nur eine Temperatur von 6—10° R. hat.

** **Das Treiben der Erbsen.** Die Unterlage für Erbsen in den Treibbeeten besteht aus beiben hälftig aus Laub und halbfaulem Pferdedung und wird 55—60 cm hoch gepackt. Die Aussaat erfolgt nach vollständigem Abdampfen des Kastens. Man legt die Samen in 6 cm tiefe Rillen, welche 25 cm Entfernung zeigen, bedeckt sie mit Erde und drückt sie fest an, weil sonst die sich beim Keimen hebende Erbse an der Erdoberfläche erscheint und die Wurzel bloßlegt. Sofort nach dem Aufgehen behäufelt man die jungen Pflanzen, sowie es die Witterung erlaubt, wird stark gelüftet, denn ohne Luft keine Schoten. Bei der späteren Treiberei nimmt man an wärmeren Tagen die Fenster ganz ab und legt sie nur Nachts auf. Sobald sich an jeder Pflanze 5—6 Schoten entwickelt haben, kneift man die Herzen aus, damit sich die ersten Schoten schneller und kräftiger entwickeln. Die besten Treibsorten sind die beiden niedrigen De Grace (Buchsbaum) — Zuckererbse und De Grace — Pahlerbse.

** **Zum Treiben des Blumenkohles** benutzt man für die ersten Kästen gewöhnlich überwinterte Pflanzen des „Erfurter frühester Haagescher Zwergblumenkohl" welche im September ausgesäet wurden. Für die spätere Treiberei benutzt man Pflanzen derselben Sorte, welche man in Karottenkasten angog. Neben wenn schon mitgetheilten Vorbedingungen zum Treiben braucht der Blumenkohl viel Wasser, eine recht warme Unterlage und recht viel Luft. Vor allen Dingen schütze man die Blumenkohlkästen vor den Angriffen der Mäuse, welche große Liebhaber von ihm sind. Eine einzige Maus vernichtet recht oft in einer einzigen Nacht die Pflanzen einer ganzen Lage. Man pflanzt sie in Reihen von 40 cm Entfernung und kultivirt zwischen den Reihen Kohlrabi, Salat, oder Radies. Am besten gedeiht der Blumenkohl in einer Erdmischung von 1 Theil verrottetem Kuhdung, 1 Theil Mistbeeterde, 1 Theil altem Gebäudelehm, 1 Theil Composterde und 1 Theil Wassersand. Man treibe Blumenkohl nur für den eigenen Bedarf und nie zum Verkauf, denn gerade, wenn der bei uns getriebene Blumenkohl genußfertig ist, überschwemmt noch italienischer Blumenkohl den deutschen Markt und wird zu so billigen Preisen verkauft, daß an einen lohnenden Preis für deutschen Blumenkohl gar nicht zu denken ist.

** **Bei Frost graben.** Man dulde nie, daß das Gartenland betreten wird, wenn es naß ist, denn es ballt sich dann fest zusammen und bleibt klotzig und fest ein ganzes Jahr hindurch. Deshalb ist es auch fehlerhaft, schweren Boden im Herbste bei offenem feuchtem Wetter umzugraben. Mit ausgezeichnetem Erfolge läßt sich dagegen bei leichtem Frostwetter graben. Fast jeder Winter hat eine größere Reihe mitterer Frosttage, an denen man das Land ohne Schaden betreten und mit scharfem Spaten die leichte Frostdecke ohne Mühe durchstechen kann. Der Boden durchlüftet und durchfriert gründlich, zerbröckelt und wird mürbe. Frost ist für jeden schweren, bindigen Boden das allerwerthvollste Verbesserungsmittel, das man so ausgiebig, wie nur irgend möglich, darauf einwirken lassen sollte.

** **Aus Braunschweig** wird geschrieben: Wohl noch in keinem Winter ist in Braunschweig die Nachfrage nach Spargel so stark gewesen wie in diesem. Die Conservenfabriken haben bekannt gemacht, bis 20. Januar Abschlüsse zu machen, hatten aber schon Anfang Januar ihre sämmtlichen Vorräthe verkauft. Aus den Mitgliedern des Vereins für Gemüsebau hat sich eine Spargel-Exportgesellschaft gebildet, welche während der Ernte Frischversand betreiben will. Täglich werden große Posten in den Tagesblättern gesucht, oft die Erträge von hundert Morgen, aber auch das ist vergeblich, denn die nächste Ernte ist vollständig vergeben. Es scheint überhaupt für das laufende Jahr keine gute Ernte in Aussicht zu stehen, da infolge des nassen und

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-18970206047/fragment/page=0002