Hafer, Heu und dann Wasser. Durch den Hafer wird zunächst der Hunger gestillt und, während der Hafer im Magen verdaut wird nimmt das Pferd langsam das Heu auf. Falsch ist es, wenn gleich nach dem Hafer das Wasser gereicht wird; denn dadurch wird ein großer Theil desselben unverdaut aus dem Magen fortgespült. Das Wasser muß darum stets zuletzt gegeben werden.

†† **Weiden der Schafe.** Im Frühjahr bei authauendem Wetter und bei weichem Boden leiden die Saaten durch das Beweiden durch Schafe Schaden, auch werden dadurch die Schafe in ein weiches Mistenversetzt, so daß selbst Kuhren erfolgen.

†† **Die karpienartigen Fische** bedürfen zu ihrem Wohlergehen unbedingt thierischer wie pflanzlicher Futterstoffe; die forellenartigen Fische können ohne pflanzliches Beifutter auch gedeihen. Das beste pflanzliche Karpfenbeifutter bildet die lockerzellige Wasserpflanze Zannischellia, früher irrthümlich Vaucheria oder Fadenalge genannt, eine dem Potamogeton densus u. P. pusilus (Laichkraut) ähnliche Pflanze. Mangels Vorhandensein dieser Pflanze im Teiche, verdauen die Karpfen kein, ihr Wachsthum ungemein förderndes, fettbildendes (Maden-)Futter, dieses geht mit dem Kothe ab.

## Bienenwirthschaftliches.

? **Die Treib- oder Spekulativfütterung** ist nach den Aussprüchen erfahrener Imker nur in den Gegenden mit Vortheil anzuwenden, wo arme Futtertrachten sind, in anderen Gegenden dagegen, wo sich das Bienenvolk durch eine gute und frühe Tracht von selbst entwickeln kann, ist sie nicht nöthig, oft sogar schädlich.

? **In Ermangelung von Kunstwaben** nimmt man eine befeuchtete Glasscheibe, taucht sie in flüssiges Wachs und bringt sie dann in kaltes Wasser. Da das Wachs beim Kaltwerden sich zusammenzieht, schneidet es sich selbst an den Glaskanten ab und wird dann mit Leichtigkeit von der Scheibe abgenommen. Solche Blätter werden dann wie Kunstwaben verwendet; leider verhüten sie den Drohnenbau nicht.

## Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Primula japonica.** Japan, dem wir so manche schöne Zierpflanze verdanken, beschenkte uns auch mit dieser prächtigen Primel. Dieselbe dürfte wohl die stattlichste aller Primelarten sein, denn sie wird bei guter Kultur im Glashause beinah meterhoch, aber auch im freien Lande kultivirt, erreichen ihre Blüthenstengel nicht selten eine Höhe von 60 cm. Ihre Blumen stehen nicht so, wie bei manch anderer Primelart in einem flachen oder halbkugeligen Strauße, sondern eiagenartig, in Quirlen um den Stengel herum. Sie sind prächtig roth gefärbt, doch giebt es auch noch anders gefärbte, die aber, was Farbenpracht anbetrifft, der Stammart kaum gleich kommen. Primula japonica hat sich bei uns als völlig winterhart erwiesen und verlangt eine lehmige und nahrhafte Erde, einen halbschattigen Standort und ist mehr durch Ausstaat als Theilung zu vermehren. Leider liegt der Samen lange, bevor er aufgeht.

** **Die süße Ebersche,** Sorbus aucuparia dulcis verbreitet sich mehr und mehr in den österreichischen Obstpflanzungen und findet, wenn auch etwas langsamer, in Deutschland Eingang. Der Entstehungsort dieser Fruchtgattung liegt in den Sudeten, bis 720 m über dem Spiegel der Nordsee in den Gemeindebezirken Spornhaus und Peterswald in Mähren, wo sie wegen ihrer süßschmeckenden Früchten vor fast einem Jahrhundert gekannt, hochgeschätzt und zu Veredelungen von Stämmen der gewöhnlichen Ebersche benutzt wurden. Es war das Verdienst des Fürstlich Lichtensteinschen Forst-Concipienten Franz Kräßl im Jahre 1885 zuerst öffentlich auf diese Frucht aufmerksam zu machen. Wird sie auch nie als feines Tafelobst Verwendung finden, so ist sie doch wegen ihrer größeren süßweinig schmeckenden Früchte, welche roh genossen werden und zu Gelee, Marmelade, Compot, sowie zur Brennerei Verwendung finden, sowie wegen ihrer Dauerhaftigkeit in hohen Gebirgslagen, für welche sie ein bevorzugter Straßenbaum zu werden verdient, der vollen Beachtung werth und ihr Anbau unter derartigen Verhältnissen warm zu empfehlen.

** **Der Gitterrost** der Birnen findet sich meistens in der Nähe des Sevibaumes (Juniperus sabina), von welch letzterem er auch herrührt. Die Sporen eines mikroskopisch kleinen Pilzes, des Sodisoma Sabinae, der häufig auf dem Sevibaum vorkommt und die meistens noch mit Fäden behaftet sind, werden oft vom Winde bis auf eine Viertelstunde Entfernung zerstreut, setzen sich auf den Blättern der Birnbäume fest, wo sie im Juli zuerst als gelbe oder gelblichrothe Flecken erscheinen. Bald nach dem Auftreten derselben bilden sich auf der oberen Blattseite in der Mitte der Flecken dunkel gefärbte Stellen, welche später anschwellen und sich in höckerige, braunrothe, nach unten vorspringende Geschwülste verwandelt, die im Innern mit Sporen angefüllt sind. Diese Geschwülste werden später von den Sporenbehältern durchbrochen, die nach der Entleerung vertrocknen und als zerfaserte, braunrothe Anhängsel am Blatte bleiben. Als einzig wirksames Mittel hilft die vollständige Entfernung der Sevibäume und dann das sorgfältige Sammeln und Verbrennen der infizirten Blätter, um die weitere Vermehrung des Pilzes zu verhindern.

** **Der Bleich-Sellerie** wird, was Aussaat und Behandlung der jungen Pflanzen betrifft, genau so behandelt wie der Knollensellerie. Beim Auspflanzen bringe man ihn in ca. 25 cm tiefe Rillen, welche nach und nach glatt gezogen werden, nach seiner fortgeschrittenen Erstarkung werden die Pflanzen mehr und mehr angehäufelt, denn nur so erhält man lange schöne gebleichte Stiele, auf welche es bei seinem Anbau ankommt. Je länger das Anhäufeln fortgesetzt wird, um so länger und werthvoller werden die Stiele. Die Knolle ist bei ihm Nebensache und wird nie den Werth haben wie die des gewöhnlichen Sellerie. Diese gebleichten Blattstiele werden roh, mit Salz oder als Salat genossen, und, trotzdem wir in Deutschland mit eben so großem Erfolg Bleichsellerie erziehen können, wie Knollensellerie, massenhaft aus England importirt, und sind in jedem besseren deutschen Delikatessengeschäft zu finden. Als beste Sorten seien genannt: Golden self blanchin, Prince of Wales, Hendersons White Plume, mit natürlich weißen Blättern und Blattstielen.

** **Wald-Rosenwildlinge.** Bekanntlich werden viele unserer Rosen auf Waldwildlinge veredelt, und diese geben, wenn sie nicht bei der Ankunft total vertrocknet sind und beim Pflanzen zweckentsprechend behandelt werden, auch recht befriedigende Erfolge. Da ein Trockenwerden der Wurzeln beim Sammeln im Walde fast nicht zu umgehen ist, so lege man die Wildlinge 14 Tage, sobald sie angekommen sind, in voller Länge in feuchte Erde ein, beschneidet dann mit scharfem Messer die Wurzeln bis auf gesundes Holz und Rinde, pflanze sie dann und lege sie zur Erde nieder, um sie der vollen Länge nach mit Erde zu bedecken. So bleiben sie bis kurz vor der Veredelung (Okulation) liegen, werden dann an einem trüben, regnerischen Tage hoch genommen, um möglichst bald okulirt zu werden. So behandelt, wird man nur einen ganz unerheblichen Ausfall zu verzeichnen haben, sie lösen gut und wachsen gesund an. An heißen Sommertage aus der Erde genommen wird die Rinde durch die sengenden Strahlen geschädigt, und ist das nicht der Fall, so lösen sie doch so ungenügend, daß auf ein befriedigendes Wachsen der Veredelungen kaum zu rechnen ist. Wir konstatiren das, um ein immer mehr zunehmendes Vorurtheil gegen diese Waldwildlinge zu entkräften und unseren armen Waldbewohnern den kärglichen Gewinn, welcher ihnen aus dem Sammeln dieser Wildlinge erwächst, nicht schmälern zu lassen.

## Hauswirthschaftliches.

† **Gegen Stein- und Griesbeschwerden** ist die Frucht der wilden Heckenrose (Hagebutten), welche sammt den Kernen in einem Mörser zerstoßen und wovon ein Thee gekocht wird, den man fleißig trinkt, ein sicheres Mittel. Sehr günstig wirkt auch der Apfelmost und Apfelwein, indem er den Stein auflöst und nach und nach abführt. In den Ländern, wo dieses Getränk, wie in der Normandie, allgemein üblich ist, gehören Steinleiden zu den größten Seltenheiten.

† **Spiegel zu poliren.** Indigo wird recht fein zu Pulver gerieben, damit keine Kritzel noch Schrammen in den Spiegel kommen. Ein leinenes Läppchen wird angefeuchtet, in das Pulver getaucht und der Spiegel damit abgerieben: zuletzt wird er mit einem weichen Leder oder Lappen blank gerieben.

† **Zur Vertilgung der Schwaben** verwendet man mit gutem Erfolge eine Mischung von 2 Theilen Borax und 1 Theil Salicylsäure. Sind die Schlupfwinkel erreichbar, so streut man das Pulver in die Löcher ein und verstreicht sie mit Gypsbrei. Sind sie unerreichbar, so stelle man einen Brei von gekochten Erbsen mit Fett- und Bierzusatz her und gebe in 3 Theile Brei 1 Theil Pulver, forme kleine Kugeln und gebe dieselben dorthin, wo man die Schwaben vermuthet, und der Erfolg wird nicht fehlen.

† **Gegen Brechdurchfall bei Kindern** hat sich folgendes Hausmittel gut bewährt: „In einem Gefäß ist das Weiße von 3 Eiern mit 1/4 Liter Wasser und Zucker so lange zu rühren, bis sich das Ganze gut vermengt hat. Hierauf reicht man die Flüssigkeit den erkrankten Kindern, den Umständen entsprechend, mit Löffel, Flasche oder aus dem Glase, so oft dieselben davon genießen mögen. An heißen Tagen aber achte man darauf, daß die Flüssigkeit nicht zu warm steht und dadurch verdirbt. Das Mittel muß mit jedem Tage frisch hergestellt werden, da das vom vorhergehenden Tage aufgehobene schon zu alt und verdorben ist."

† **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.

† **Nationelles Schlachten der Fische.** Es ist vielfach Sitte, Karpfen und andere Fische in furchtbarer Weise zu Tode zu quälen. Die Fische werden lebendig geschuppt und aufgeschnitten, den Aalen wird lebendig die Haut abgezogen, nachdem man sie in einer Schüssel Salz sich hat „matt laufen" lassen. Und doch ist nichts leichter, als einen Aal, Karpfen oder anderen Fisch völlig zu betäuben, wenn man ihm mit einem oder mehreren Hammerschlägen die Hirnschale zertrümmert. Er ist dann ohne jede Mühe abzuhäuten, beziehungsweise zu schuppen und zuzurichten.

† **Um den „Tischlergeruch" aus neuen Speiseschränken zu entfernen,** bedarf es nur eines einfachen Mittels. Man stellt mehrere Tage hintereinander in jedes Fach des Schrankes ein Gefäß mit kochender süßer Milch, schreitet schließlich den Schrank mit Soda aus und läßt ihn gehörig trocken. Die Milch zieht allen üblen Geruch an sich.

† **Lackirte Präsentirteller** darf man nicht mit heißem Wasser reinigen, weil sonst der Lack springt und sich abblättert. Man nehme ein weißes Läppchen, gieße darauf einige Tropfen Oel und reibe damit so lange, bis der Teller wieder trocken ist. Sieht er schmierig aus, so stäube man etwas Mehl darauf und polire es mit einem weichen, trockenen Lappen 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. 12 Halle a. S., den 20. März 1897.

## Ein Mittel zur besseren Konservirung von Aepfeln und Birnen.

Viele unserer Aepfel- und Birnsorten sind als Frischobst leider nur für kurze Dauer zu gebrauchen; auch für die verhältnißmäßig wenigen Sorten derselben, welche in diesem Betracht zu den besseren zählen, würde eine längere Haltbarkeit sehr erwünscht sein. Einen großen Unterschied begründen in Betreff der Lagerreifezeit bei ein und derselben Obstsorte bekanntlich u. a. — der Boden, auf welchem das Obst gewachsen, die Düngung, die Wärme und Feuchtigkeit des Jahrganges, die Zeit der Ernte, der Ort der Aufbewahrung und die Behandlung auf dem Lager. —

Als Ergebniß aus diesen Faktoren ist anzusehen, daß während z. B. der bekannte Apfel „Kaiser Alexander" bei vielen Besitzern alljährlich kaum bis November hält, derselbe an einzelnen Stellen noch im April sich vorfindet. — Ein Mittel, um unsere Aepfel und Birnen — und auch wohl noch andere Früchte — erheblich länger im frischen Zustande zu erhalten, bietet die Aufbewahrung desselben in trockenem Torfmüll. Bekannt ist die der Fäulniß entgegenwirkende — antiseptische — Kraft desselben. Für Pferdeställe und für Krankheiten giebt es kein besseres Mittel zur Geruchlosmachung als Torfmüll; ja die häßlichsten Latrinengerüche werden durch die Anwendung nur eines geringen Quantums Torfmüll völlig hinweggenommen. Torfmüll ist ferner ein schlechter Wärmeleiter und findet aus diesem Grunde schon in vielen Betrieben ausgedehnte Verwendung. Diese Eigenschaften des Torfmülls legen den Gedanken nahe, daß derselbe auch als Conservirungsmittel für Obst und als Schutz desselben gegen Winterkälte mit Vortheil zu verwenden sein müsse. Einen Versuch in dieser Richtung habe ich mit Aepfeln und Birnen gemacht. Derselbe ist am 25. November v. J. — für das letzte Erntejahr leider etwas spät; denn zu jener Zeit hatte mein betreffendes Obst schon einige Wochen lang auf dem gewöhnlichen Lager zugebracht und war bei mehreren Sorten die Lagerreife schon weit vorgeschritten — eingeleitet. Zur Aufbewahrung des Obstes dienen mir Holzgestelle mit Schubfächern, welche in einem frostfreien Zimmer, worin nicht geheizt wird, in der Etage meines Hauses angebracht sind. — Von dem zum Versuche bestimmten Obste verblieb ein Theil in bisheriger Weise auf diesem Lager; von dem andern wurde die Hälfte zunächst einzeln in Seidenpapier eingewickelt und dann zusammen mit dem Reste in ein Faß gebracht und dabei mit Torfmüll durchschichtet. Der Boden des Fasses und dessen Innenseiten erhielten soche Füllung in etwa 5 Centimeter Stärke; und auch die oberste Lage wurde ebenso gedeckt, um auf diese Weise Schutz gegen Kälte zu erlangen. Das Faß wurde dann mit seinem Inhalt in einem Scheunenraume, woselbst keinerlei Heizung stattfindet und dessen Temperatur von derjenigen der Außenluft wenig differirt, aufgestellt. Am 15. d. M., nachdem also das betreffende Obst 82 Tage hindurch in Torfmüll gelagert hatte — die Temperatur war während dieser Zeit einige Wochen öfters bis bis auf 8° C heruntergegangen — wurde alles Obst aus dem Fasse herausgenommen, um gegen das auf dem gewöhnlichen Lager verbliebene verglichen zu werden. Das Ergebniß war folgendes: Diels Butterbirne war am 3. Oktober geerntet. Als am 25. November der Versuch eingeleitet wurde, war der Vorrath von Diels, weil lagerreif, zum größten Theile schon aufgezehrt. Zu dem Versuche waren die besterhaltenen Exemplare ausgewählt worden. Die auf dem gewöhnlichen Lager verbliebenen waren schon am 8. December sämmtlich passirt; die am 25. November in Torfmüll gepackten dagegen, und zwar gleichgültig, ob mit oder ohne Umhüllung von Seidenpapier, waren am 15. Februar — mithin 9 Wochen später — noch gut erhalten. — Hardenponts Winterbutterbirne war am 30. Oktober geerntet. Die auf dem gewöhnlichen Lager hielten sich nur bis Ende December; die seit dem 25. November in Torfmüll verwahrten waren aber am 15. Febr., also 7 Wochen später, noch ganz vorzüglich erhalten und eine Kostprobe bestätigte, daß selbst die ohne Seidenpapier, unmittelbar in Torfmüll gelagerten Exemplare nicht nur keinerlei Beigeschmack von Torfmüll angenommen, sondern ein herrliches Aroma erhalten hatten. Diese Kostprobe rief bei allen daran Betheiligten besondere Freude hervor, weil ich von den Hardenponts, da sie bei mir stets gut gerathen und reichlich tragen, größere Quantitäten erziele, und diese bei der gewöhnlichen Aufbewahrungsweise schon längst passirt waren. Eine Kostprobe des Bismarckapfels hatte dasselbe Ergebniß: von einem Beigeschmack war keine Spur vorhanden. Diese Sorte, am 5. November geerntet, war auf meinem gewöhnlichen Lager schon Anfang Januar passirt; in Torfmüll verwahrt, zeigten sich alle Exemplare am 15. Februar noch durchaus frisch. — „Emilie Müller", geerntet am 26. Oktober, hielt sich auf dem gewöhnlichen Lager nur bis Mitte Januar; in Torfmüll verwahrt, waren die Früchte am 15. Februar noch gut erhalten. — Es sind noch eine Anzahl fernere Birn- und Apfelsorten in den Versuch gezogen: Esperens Bergamotte, Winter-Dechantsbirne, Weißer Winter-Calvill, Schöner von Boscoop u. s. w. Alle diese späten Sorten hatten bei Lagerung in Torfmüll besser als auf dem gewöhnlichen Lager sich gehalten; ihr Aussehen war frischer geblieben. Da dieselben indeß auch auf dem

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-18970320044/fragment/page=0001

gewöhnlichen Lager bis zum 15. Februar eine erhebliche Einbuße noch nicht erfahren hatten, so kann eine detaillirte Mittheilung über den Befund bezüglich ihrer noch kein Interesse bieten. Am 15. Februar sind alle an dem Versuche betheiligten Birn- und Apfelsorten in einen ferneren Versuch einbezogen worden. — Schon nach dem Mitgetheilten kann es keinem Zweifel unterliegen, daß wir in dem Torfmüll ein vorzügliches Mittel zur Konservirung unseres Obstes besitzen. Ob die Aufbewahrung in Tonnen oder in anderen Behältern, oder ob sie ohne solche geschieht, dürfte gleichgültig sein, sofern nur eine Durchschichtung der Lagen mit Torfmüll stattfindet und die Außenseiten mit einer gegen das Eindringen der Kälte hinreichend schützenden Müllschicht versehen werden. Das Resultat eines Versuches, wie solches von mir angestellt, muß selbstredend der Anwendung von Torfmüll in noch höherem Grade das Wort reden, wenn dieser schon zu dem Zeitpunkte eingeleitet wird, wo das Obst, nachdem es abgetrocknet, auf Lager kommt und ein Vorschreiten der Lagerreife noch nicht eingetreten ist. — Da aber gegenwärtig Mancher noch in der Lage ist, mit der ferneren Aufbewahrung seines diesjährigen Obstes in Torfmüll einen vergleichenden Versuch anzustellen, so habe ich geglaubt, die Veröffentlichung des Vorstehenden nicht hinausschieben zu sollen. Torfmüll wird bei der Herstellung von Torfstreu als Nebenprodukt gewonnen und wie Torfstreu in gepreßten Ballen versandt. An vielen Orten ist dasselbe schon käuflich. Gegenwärtig kostet eine 200 Centner-Ladung bis nach hier ca. 210 Mark; im Detailverkauf wird ein Centner auf 1,50 Mark sich stellen. Zur Konservirung von Obst sind nach meiner Schätzung pro Centner Obst ca. 10 Pfund Torfmüll erforderlich. Die Ausgabe ist also gering.

Lippstadt.

Sterneborg, Oek.-Kommiss.-Rath a. D.

## Die Beschäftigung gebildeter Frauen in der Gärtnerei.

Von B. L. Kühn-Rixdorf.

Es ist ein achtungswerthes edles Streben, welches gebildete Frauen zu dem Zwecke vereint, diejenigen ihrer Geschlechtsgenossen, welche ein hartes Geschick nicht mit irdischen Glücksgütern segnete, durch Erschließung neuer geschäftlicher Branchen so erwerbsfähig zu machen, sich aus eigener Kraft vor Noth und Elend zu schützen, und man hat für diesen Zweck neuerdings auch die Gärtnerei in Aussicht genommen. In bestehenden Anstalten erhalten junge Mädchen Unterricht in den einschläglichen wissenschaftlichen Fächern und praktische Unterweisung in den gärtnerischen Handgriffen. Der Umstand, daß im vorigen Herbst in Anwesenheit wissenschaftlicher Autoritäten auf diesem Gebiete und angesehener praktischer Fachleute ein derartiges Institut seine Prüfung abhielt und die begeisterten Worte, in welchen diese Herren, vielleicht auch in etwas durch die angeborene Courtoisie gegen das schöne Geschlecht veranlaßt, die Leistungen der jungen Damen feierten, mehr aber wohl auch die Thatsache, daß diese Aeußerungen in vollendet reklamehascherischen Weise journalistisch ausgeschlachtet wurden, haben das Interesse der weitesten Kreise erregt und Fragen aus den verschiedensten Gesellschaftskreisen veranlaßt, welche wir nachstehend beantworten:

Gern sei anerkannt, daß das Gebiet der Blumenbinderei die eigenste Domäne der gebildeten Frau zu werden verdient, denn sie giebt ihr Gelegenheit, den ihr größtentheils eigenen edlen Geschmack in „farbenprächtige duftende Poesie“ umzusetzen und so veredelnd und anregend auf die breitesten Volksschichten zu wirken; auch die immerhin anstrengende Thätigkeit dürfte von der Frau, ohne erhebliche Gefährdung des Allgemeinbefindens bewältigt werden. Daß dem so ist, wird dadurch bewiesen, daß in den Bindereien schon heute das weibliche Element dominirt.

Auch der Verkauf im Blumenladen, in der Pflanzengärtnerei, die Arbeit bei der Expedition und in den Schreibstuben der Expedition würde für die weibliche Thätigkeit offen zu halten sein.

Ebenso der feinere Obstbau, der Schnitt des Formenobstbaumes und seine Pflege, die Ernte, Aufbewahrung und Verpackung des Obstes dürfte für die weibliche Thätigkeit wohl geeignet sein. Institute, welche die Frauenwelt, und vor allen Dingen auch die Töchter unserer Grundbesitzer, auf diesem Gebiete wirklich praktisch vorbereiten, könnten die segensreichste Wirksamkeit entfalten, dem feineren Obstbau eine Stätte auch in Deutschland bereiten und würden auch von nicht zu unterschätzender volkswirthschaftlicher Bedeutung werden können. Freudig zu begrüßen wäre es weiter, wenn junge gebildete Mädchen durch einen entsprechenden Unterricht befähigt werden könnten, auch nach ihrer ev. Verheirathung, den eigenen Garten freundlich zu schmücken, sachgemäß zu behandeln.

Alles das gern zugegeben, bezweifeln wir aber, daß die weibliche Thätigkeit im Gesammtgebiete der Gärtnerei eine Rolle spielen kann und wird. Die Gewächshauskulturen z. B. nehmen sich, aus einiger Entfernung betrachtet, recht interessant aus und scheinen ebenfalls für die Thätigkeit der Frau geeignet zu sein. Zum freudigen Gedeihen, zum üppigen Wachsthum recht vieler Pflanzen sind Temperaturen +20—22° C. erforderlich, welche sich, bei Sonnenschein auch im Winter, auf +25—30° C. steigern, erforderlich; die Luft in diesen Räumen ist so mit Feuchtigkeit geschwängert, daß der dauernde Aufenthalt, das Arbeiten in ihnen, nicht gerade zu den Annehmlichkeiten des Lebens gehört. Dazu kommt, daß gleich anschließend, von denselben Personen, Arbeiten im Freien auszuführen sind; die Temperatur-Unterschiede von +30° C. im Hause und womöglich —10 bis 12° C. im Freien, sind so bedeutende, daß sie selbst auf den robusteren männlichen Körper sehr oft ungemein nachtheilig einwirken, sodaß ihnen eine große Anzahl junger Gärtner zum Opfer fällt, daß ihnen nur robuste kräftige Naturen sich, ohne nennenswerthen Nachtheil anbequemen. Diese eisenfesten kernigen Naturen, welche selbst noch im höheren Mannesalter von Gesundheit strotzen, sind es, welche das Märchen vom gesunden Gärtnerberufe entstehen ließen, welches sich, betrachtet man die durchschnittliche Sterblichkeit im Gärtnerberufe, sofort in seiner vollen Nichtigkeit erkennen läßt.

Auch im Freien ist zu arbeiten, gleichgiltig ob Stürme brausen, ob Regen die Kleider durchnäßt, ob sengende Sonnenstrahlen die Luft in ein Gluthmeer verwandeln. Ob der weibliche Körper derartigen Anstrengungen gewachsen ist, mögen wir nicht entscheiden, müssen aber entschieden bezweifeln, daß die jetzige Erziehungsweise der Töchter unserer gebildeten Stände denselben eine so schwere und so ungesunde Arbeit ohne Gefahr für Leben und Gesundheit gestatten wird. Wir selbst stehen der neueren Frauenbewegung sympathisch gegenüber, wir verkennen den herrschenden Nothstand keineswegs, wir meinen aber, man solle den Erfolg dadurch sichern, daß man sich auf Erreichbares beschränke. Traurig wäre es, wenn unsere Frauenjugend ihr kleines Kapital und verschiedene Lebensjahre opferte, um später bitter enttäuscht, später das männliche Proletariat, welches die Ueberfüllung in diesem Stande zeitigte, vermehren helfe.

## Einiges über Gemüse.

Das erste Gemüse ist theuer; daher trachten viele sorgende Hausfrauen danach, ihr Wirthschaftsgeld durch Verkauf von frühen Gemüsen zu erhöhen. Mit einer wahren Sehnsucht sieht man dem Zeitpunkt entgegen, in welchem die ersten Salatblätter, Radieschen, Bohnen u. s. w. einen Theil des täglichen Mahles bilden, und je eher dieser Zeitpunkt eintritt, desto angenehmer wird dieser Uebergang von dem winterlichen Speisezettel zu einem frischeren empfunden. Allerdings tragen zu diesem spätern oder frühern Eintritt dieses Zeitpunktes die klimatischen Verhältnisse einen großen Theil bei; es ist aber auch in die Macht des Menschen gegeben, diesen Gang der Natur zu beschleunigen.



Wie ist dies anzustellen, wie erziehe ich aus meinem Garten frühe Gemüse? Man wählt in seinem Garten ein Fleckchen Erde in möglichst geschützter und warmer Lage und dieses Fleckchen Erde dient zur Anlegung eines sogenannten halbwarmen Mistbeetes, von dessen Anlage weder die geringsten Kosten noch die geringe aufzuwendende Mühe abhalten darf. Die erste Arbeit besteht nun in der Anfertigung eines aus Brettern bestehenden, viereckigen, etwa 1,30 Meter breiten, bodenlosen Kasten, dessen Länge sich nach dem Bedürfnisse, sowie nach dem vorhandenen Material und Raum zu richten hat, über welche man verfügen kann. Dabei muß beobachtet werden, daß die hintere und längere Seite des Kastens eine Höhe von ungefähr 75 Centimeter, die vordere schmälere Seite von etwa 60 Centimeter haben soll. Dieser Kasten erhält nun seine Neigung nach Süden und wird je nach seiner Länge mit einigen Latten versehen, die, in die längern Seiten des Kastens eingefügt, den Zweck haben, die zur Bedeckung des Kastens dienenden Fenster, Läden, Strohteppiche u. a. zu tragen.

Die nächste Sorge gilt nun der Erwärmung des Mistbeetes und wird diese erzielt durch frischen Pferdedünger, unter welchem Ausdruck man die Auswürfe sammt der damit vermischten Streu zu verstehen hat. Derselbe muß vor seiner Verwendung eine Gärung durchmachen und wird der Dünger zu diesem Zweck auf einem kegelförmigen Haufen gesetzt und mit Stroh bedeckt. Sobald der durch die Gärung erhitzte Dünger einen Wärmegrad erreicht hat, daß man seine Hand kaum in den Haufen halten kann, wird der Haufen mit einer Gabel gut durchgeschüttelt und dann auf dem Boden des Kastenraumes ausgebreitet, fest angetreten und so Lage für Lage bis zur nöthigen Höhe eingefüllt, wobei zu beachten ist, daß vor jeder Lage das Durchschütteln mit der Gabel stattzufinden hat. Sodann wird der Kasten mittelst Fenster, Bretter, Strohdecken, Teppiche u. dergl. festgeschlossen, worauf nach Verlauf von einigen Tagen der Dünger zu dampfen beginnt. Um das Entweichen der größten Hitze zu ermöglichen, wird die Decke gelüftet und nun wird das ganze Lager fest übertreten und sorgfältig geebnet.

Bevor jedoch die Erde auf das Beet gebracht wird, umgiebt man den Kasten mit einem Mantel von frischem, auf Haufen erwärmtem Pferdedünger, der ebenfalls festgetreten wird. Dieser Mantel muß etwa 30 Centimeter breit und beinahe von gleicher Höhe mit dem Kasten sein und hat den Zweck, das Beet gegen das Erkalten zu schützen; zur sicheren Erreichung dieses Zweckes ist das Einschalen dieses Mantels zu empfehlen.

Nachdem nun die in dem Kasten befindliche Düngerlage die Höhe von etwa 36—40 Centimeter erreicht hat und das vier- bis fünftägige Verdampfen beendet ist, wird zum Auffüllen der Erde geschritten. Gefrorene Erde kann zum Zwecke des Auftauens schon früher, aber nur in Häufchen in den Kasten gebracht werden, um die Gärung des Düngers nicht zu verhindern. Ueber die Beschaffenheit der zu verwendenden Erde ist kurz zu sagen, daß hierzu die beste Gartenerde gerade gut genug ist, und kann dieselbe noch verbessert werden durch Vermischung mit Holzerde, Ruß, Knochenmehl, verrottetem Dünger und etwas Sand. Für diese gleichmäßig auszubreitende Erdlage genüge eine Höhe von 12—15 Centimeter. Die Bedeckung dieses Kastens geschieht am besten mit den sog. Mistbeetfenstern, die ein leichtes Ablaufen des Wassers ermöglichen und leicht gelüftet werden können. Als Ersatz, namentlich für nicht zu frühe Kulturen, dienen auch Leinwandfenster, die aus feinem weißen Baumwolltuch bestehen, das, auf Holzrahmen ausgespannt mit einem weißen Delfarbenanstrich versehen wird. Zum Schutz vor Kälte dienen hölzerne Läden, Strohdecken, alte Wolldecken u. s. w.

Dergestalt ausgerüstet wartet die ganze Einrichtung des Gebrauchs, der Bestellung; diese wird vorgenommen, sobald die auf dem Düngerlager ausgebreitete Erdlage eine Wärme von 60—70° Celsius erreicht hat, und geschieht an windstillen, einigermaßen warmen Tagen während der Mittagszeit. Dabei wird der Reihensaat der Vorzug gegeben und wird der schon vorher auf seine Keimfähigkeit geprüfte Same beinahe flach in die etwa 10—12 Centimeter von einander entfernten Rinnen eingestreut und nur leicht bedeckt.

Nun gilt es, die Beete in einer gleichmäßigen Wärme zu erhalten, und geschieht solches durch sorgfältigen Verschluß und Bedecken der Fenster mit den schon genannten Gegenständen bei kalter, rauher, trüber Witterung, sowie durch Wegräumung der Bedeckung bei Einfallen der erwärmenden Sonnenstrahlen. Steigt die Wärme über Gebühr, dann tritt die Lüftung regulirend ein, die so gehandhabt wird, daß man an der dem Luftzug entgegengesetzten Seite den Fensterrahmen etwas aufstellt. Soll bei rauher Witterung dennoch gelüftet werden, so wird die Oeffnung verhängt oder umstellt.

Sobald sich nun die jungen Pflänzchen zeigen, muß bei jedem Sonnenblick, bei jeder milden Witterung, wenn auch für die kürzeste Zeit gelüftet werden; denn ohne frische Luft wachsen die Pflanzen zu schnell und zu zart heran. Durch dieses vorsichtige und fleißige Lüften sollen aber die Pflänzchen stark und stämmig, nebenbei aber auch gegen die Kälte geschützt werden. Dem Vertrocknen der Erde wird durch Begießen mit erwärmtem Wasser vorgebeugt, die zu dicht stehenden Pflanzen entsprechend verdünnt und hierbei auch dem Unkraut gebührende Aufmerksamkeit geschenkt. Mit dem Wachsthum der Wärme wird auch die Lüftungsöffnung größer, bis die Fenster zur Mittagszeit gänzlich weggenommen werden können. Zur Vermeidung des schädlichen Einflusses des „Reifs“ in der Frühlingsnacht mögen dieselben aber noch längere Zeit während der Nacht aufgelegt und erst wenn kein Frost mehr droht, mögen sie außer Gebrauch gesetzt werden.

## Thier- und Geflügelzucht.

†† **Fleisch kaltblütiger Thiere wirkt, als Fischfutter** verwendet, 2—6mal intensiver als Warmblütlerfleisch. Lebend wirkt es besser als todt, z. B. Insekten. Das bisher praktisch erprobte Verhältniß der Fleisch- zu den Fettbildnern, bezw. zu den Pflanzen stellt sich bei den Karpfen etwa wie 3:2:10, bei den Forellen nach freier Wahl. Vortheilhaft ist es, wenn beide Futterqualitäten jederzeit in möglichst richtigem Verhältniß gefüttert werden, dann veranlassen sie bei raschem Wachsthume vorzügliche Fleischqualität bei den gefütterten Fischen, während eine Futterqualität unausgesetzt allein gefüttert, wohl auch rasches Wachsen aber bei schlechtem Fleischgeschmacke veranlaßt.

†† **Die beste Brutmaschine** ist die Pute (Truthenne). Sie frißt dasselbe Futter wie die Hühner; Grünes, wie Salat, Kohl, Gras ist ihr Bedürfniß. Je älter die Pute, um so besser brütet sie. Man hüte sich, sie unsäuft und scheu zu machen, sondern gewöhne sie so, daß sie zahm wird und aus der Hand frißt. Je zahmer die Pute ist, um so besser brütet sie, und um so sicherer führt sie die Jungen. Wenn die Pute auf dem Neste ungeberdig ist, die Jungen zertritt ꝛc., so ist das auf ihre ungeeignete Behandlung zurückzuführen. Ihre Fütterung sei stets genügend, sie frißt sehr langsam, und wenn die Hühner längst gesättigt sind, frißt sie ruhig weiter. Eine junge Pute legt erst 16—18 Eier, bevor sie sich zum Brüten setzt; vom 14. Ei ab bleibt sie immer länger auf dem Neste, nach dem 18. Ei wird sie gewöhnlich brütlustig, und dann kann man sie setzen. Ist das Thier gut genährt, so brütet es auch noch ein zweites, ja selbst ein drittes Gelege aus; man muß dann allerdings die jungen Küchel selbst aufziehen, oder giebt sie Abends einer anderen Glucke bei. Schöne große Hühnereier kann man einer Pute, je nach der Jahreszeit, 20—25 Stück unterlegen, ja, einer alten Henne bei warmer Witterung bis zu 30 Stück, doch setzt man sich der Gefahr aus, daß Eier zerdrückt oder beschmutzt werden.

†† **Zur Aufzucht sollen nur solche Kälber verwendet werden,** welche von vorzüglichen Vater- und Mutterthieren stammen und sich durch Gesundheit und kräftige Körperformen auszeichnen, da die Aufzuchtsteuer hoch zu stehen kommt und sich nur lohnt, wenn die selbstgezogenen Thiere den Anforderungen besser entsprechen als diejenigen, welche wir aufkaufen können. Die erste Bedingung ist aber die volle Ernährung des Kalbes und ist hier die Sparsamkeit mit der Muttermilch, wie man sie noch in so vielen bäuerlichen Stallungen antrifft, übel angebracht, denn man bedarf in diesem Falle nicht nur viel mehr Erhaltungsfutter, sondern man wird auch nicht die Körperausbildung erreichen, welche bei voller Ernährung erzielt wird.

†† **Regelmäßige Salzgaben an die Kälber** tragen wesentlich zur Beförderung der Blutbildung bei, und wenn viele kalkarme Wurzelgewächse gefüttert werden, ist es räthlich, regelmäßig kleine Gaben geschlämmter Kreide unter das Futter zu mischen.

†† **Wie hat man schlecht fressende Pferde zu behandeln?** Schlechten Fressern muß das Futter in ganz kleinen Portionen gegeben werden. Man läßt solchen Thieren den Hafer handvollweise einschütten und veranlaßt sie auf diese Weise nach und nach größere Portionen aufzunehmen. Namentlich erweist sich diese Maßregel bei solchen Pferden zweckmäßig, welche langsam fressen, das Futter in der Krippe warm kauen und dann dasselbe nicht zu sich nehmen. Als Reihenfolge empfiehlt sich

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-18970320044/fragment/page=0002