an die Pflanzen, sondern mache zuerst Komposthaufen davon, so daß er erst im vergährten Zustande auf die Beete gelangt. Endlich verwende man so viel Holzasche zur Düngung, als man nur verwenden kann, da diese ein sehr gutes Schutzmittel gegen Fäulniß aller Art ist. Durch Befolgung dieser Rathschläge sind in der Praxis in jeder Hinsicht so gute Resultate erzielt worden, daß ich sie allgemein empfehlen kann.

** **Vier thierische Schädlinge finden sich in Champignonkulturen oft ein,** welche darin großen Schaden anrichten können: Mäuse und Ratten; diese sind vom Beginn der Anlage bis zum Schlusse der Ernte mit allen denkbaren Mitteln zu verfolgen! Schnecken werden unter hingelegten Kohlblättern gefangen oder Abends spät bei Licht abgesucht; Kellerasseln sammeln sich gern unter halbirten, ausgehöhlten, am Rande mit kleinen Eingangslöchern versehenen Kohlrüben oder Kartoffeln, welche mit der Höhlung nach unten auf die Beete gelegt werden.

** **Frostspalten oder Frostrisse** entstehen meistens nur bei Kirschbäumen und umfassen Holz und Rinde. Sie entstehen nur bei großer Kälte, in der Regel bei Nacht, indem der Stamm mit starkem Knall oft bis auf das Mark aufspringt. Dieses Aufspringen beruht darauf, daß sich der äußere, der Kälte am meisten ausgesetzte Theil des Stammes unter der Einwirkung der ungewöhnlich starken Abkühlung stärker zusammenzieht, als der Kern desselben, sodaß die Spannung schließlich zu groß wird. Da sich das Holz mit Eintritt wärmerer Witterung wieder ausdehnt, so schließt sich die Spalte vorübergehend wieder theilweise, jedoch nie so vollständig, daß das Holz und die bloßgelegte Rinde gegen die Witterungseinflüsse geschützt wären. Holz und Rinde werden daher morsch und es tritt leicht Stammfäule ein. Um dies zu verhüten, müssen Holz und Rinde baldmöglichst geschützt werden durch Bedecken mit Baumwachs, Oelfarbe oder Theer.

** **Stachel- und Johannisbeerbüsche.** Man beschneide im Winter die Stachel- und Johannisbeerbüsche in der Weise, daß man ihre Sommertriebe etwas einkürzt, die inneren schwachen oder sich kreuzenden Triebe und das zu alte Holz, welches keine kräftigen Triebe mehr entwickelt, entfernt. Das Verjüngen durch Zurückschneiden aller Triebe bis auf den Wurzelhals ist nicht anzurathen; man richte dagegen die Anlagen so ein, daß man dieselben höchstens 15 Jahre alt werden läßt, um sie, nachdem man 2 bis 3 Jahre vorher neue Pflanzen ausführte, auszurotten. Dadurch sichert man sich dauernde reiche Erträge. Die Pflanzen sind im Winter stark zu düngen, der Dünger sobald als möglich unterzugraben. — Um die Stachelbeerblattwespe, die zu den schlimmsten Feinden des Stachelbeerstrauches gehört, zu vertilgen, bestreut man den Boden unter den Stöcken mit einer handhohen Schicht Gerberlohe oder Asche, welche jeden Herbst und jedes Frühjahr erneuert wird. Die Stöcke werden dadurch sicher raupenfrei. Auch empfiehlt sich Abräumen der Erde unter den Stöcken frühzeitig im Frühjahr, soweit als das Astwerk der Sträucher reicht, 7 bis 8 cm tief, und Aufbringen frischer Erde; dadurch wird den Sträuchern zugleich Nahrung zugeführt. Die entfernte Erde, die die Larven enthält, muß tief vergraben oder in Jauche gebracht werden. — Das sicherste Vorbeugungsmittel bleibt übrigens das Aufsuchen und Vertilgen der Eier im April. Man schneide alle mit Eiern besetzten Blätter ab und vertilge sie; auf allenfalls ausgekrochene Raupen ist sofort Jagd zu machen; man entdeckt sie leicht, wenn man die durchlöcherten jungen Blätter auf der Kehrseite untersucht.

** **Die Myrthe** gehört zu den beliebtesten und zugleich auch am leichtesten zu ziehenden Zimmerpflanzen. Eine Mischung von etwas sandigem Lehm, Haide- und Lauberde, mit gutem Wasserabzug im Topfe, sagt der Pflanze am meisten zu. Vom Juni bis in den Oktober hinein können die Myrthen im Freien stehen, doch muß man die Töpfe vor der Einwirkung der Sonnenstrahlen schützen, am besten ist es, wenn dieselben in die Erde eingesenkt werden. Als Ueberwinterungsraum wähle man ein Zimmer von 5—8 Grad + R., in warmen, geheizten Zimmern entwickeln sich nur schwache geile Triebe. Sollten auch die Blätter, was oft vorkommt, abfallen, so kommen doch im kälteren Raume bald neue, kurze, kräftige Triebe zum Vorschein. Schildläuse, welche sich häufig an Myrthen ansetzen, sind mit einem scharfen Pinsel zu entfernen; ist dies nicht mehr möglich, so empfiehlt es sich, den Zweig abzuschneiden, ehe die ganze Pflanze verloren ist. Nach der Ueberwinterung — April, Anfang Mai — werden die Myrthen in die angegebene Erdmischung umgepflanzt. Die Gefäße nehme man nicht zu groß. Einige Wochen nach dem Umpflanzen kann man wöchentlich einen Dungguß geben. Nach warmen, regenlosen Tagen werden die Myrthen nach Sonnenuntergang mit Regenwasser überspritzt.

** **Ein neues Ersatzmittel für die Erde in den Blumentöpfen und Pflanzenkübeln** ist von einem englischen Offizier erfunden worden. Derselbe hatte als großer Blumenliebhaber die Erfahrung machen müssen, daß es oft sehr schwer hält, die richtige Erdmischung für die verschiedenen Pflanzenarten sich zu verschaffen. Er machte infolgedessen die verschiedensten Versuche und brachte schließlich aus humusreichen Stoffen und Nährsalzen eine Mischung zu Stande, in der alle Pflanzen gleich gut gediehen. — Diese neue Mischung wurde in England unter dem Namen Jadoo Fibre in den Handel gegeben. — Jetzt soll dieser Stoff nunmehr auch bei uns in Deutschland hergestellt und den deutschen Blumenfreunden zugänglich gemacht werden. Der praktische Rathgeber im Obst- und Gartenbau in Frankfurt a. O. bringt einen längeren Aufsatz darüber mit Abbildung von Pflanzen, die in solchem „Jadoo Fibre“ gezogen worden sind. Jadoo Fibre kann schon des Preises wegen nicht mit Erde konkurriren oder gar dieselbe verdrängen. Höchstens in großen Städten, wo passende Erdmischungen besonders für den Liebhaber schwer zu erlangen sind, würde der Preis etwa derselbe sein. Dagegen ist Jadoo nicht genug zu empfehlen für alle Kulturen, die sonst ein häufiges Begießen verlangen würden, wie z. B. Palmen, welche zu Dekorationspflanzen bestimmt sind, Tafelpflanzen, Ampeln, Zimmerpflanzen, Balkons, Stecklingsbeete ꝛc. ꝛc. Das Grundmaterial ist Torfmoos, welches erst gekocht und dann nach einem in allen Ländern patentirten Verfahren so mit Chemikalien geschwängert und dann fermentirt wird, daß die Masse nicht versäuert, selbst wenn gewisse Pflanzen nur den einen oder den anderen Nährstoff entnehmen. Bei der Zubereitung wird gleichzeitig ein flüssiges, außerordentlich konzentrirtes Düngemittel gewonnen, welches unter dem Namen Jadoo Liquid im Handel ist und mit großem Vortheil, nachdem es sehr verdünnt ist, zur flüssigen Düngung allerhand Pflanzen verwendet werden kann.

** **Die Wallnuß** ist in Norddeutschland noch gar nicht allzulange eingeführt. Der erste Wallnußbaum wird um das Jahr 1200 urkundlich erwähnt. Er stand in der Nähe Stettins auf dem Gut eines wendischen Edelherrn. Wie der „Berl. Lokal-Anzeiger“ aus den Urkunden weiter erfährt, war die Wallnuß in jenen Tagen eine so seltene und daher kostbare Frucht, daß jener Baum seinen Besitzer zum reichen Mann machte. An und für sich ist die Nuß dem Nordländer allerdings schon viel länger bekannt, denn sie spielt in der nordischen Mythologie bereits ihre Rolle. Als letzte Frucht des Jahres verkörpert sie gleich dem Apfel die samentreibende Kraft der Erde. Als Thiassi, der Sturmriese, Idun geraubt hat, bringt Loki die Göttin in Gestalt einer Nuß nach Asgard zurück. Idun ist die Göttin des Frühlings, besser noch das leuchtende Sommergrün, der Wald im Blätterschmuck. Thiassi verkörpert den Wintersturm, Loki den warmen Frühlingshauch. Der Lenzwind weckt das Samenkorn, die Nuß, zu neuem Leben und bringt somit der Erde den üppigen Sommerschmuck zurück.

Hauswirthschaftliches.

† **Wallnußblätter gegen Skrofulose.** Dr. Robionoff in Moskau bezeichnet die Wallnußblätter als das beste Mittel gegen Skrofulose. Nach seiner Angabe wird eine Abkochung der Blätter innerlich und äußerlich angewendet, und zwar morgens und abends je eine bis zwei Tassen voll (auf die Tasse 10 Blätter) und zwei- bis dreimal wöchentlich lokale Waschungen oder ganze Bäder. Die Blätter werden mit siedendem Wasser übergossen und einige Minuten darin ziehen gelassen.

† **Warzen** entfernt man dadurch, daß man dieselben öfters mit einer starken Auflösung von gewöhnlicher Soda befeuchtet und die Flüssigkeit, ohne sie abzuwaschen, darauf eintrocknen läßt.

† **Büchsenfleisch.** Da auf vielen Gütern ein bis zwei Rinder jährlich geschlachtet werden, so wäre es wohl räthlich, daß die praktische Hausfrau sich einige Büchsen „amerikanischen Fleisches“ selbst fabrizirt, welches von unbegrenzter Dauer, ihr zu jeder Jahreszeit aus Verlegenheiten helfen kann, wenig kostet und leicht und einfach zu bereiten ist. Das amerikanische Rezept ist wie folgt: Von losen, kleineren Stücken, die beim Zustutzen von Braten oder sonst wo abfallen, — die jedoch nicht zu sehnig sein dürfen, wie etwa von den Füßen — entfernt man Häute, Knochensplitter und möglichst alles Fett. Auf 3 kg solchen Fleisches nimmt man 80 g Salz, 3 g feingestoßenen Salpeter und mengt es, nachdem vorher das Salz mit dem Salpeter sehr gut vermischt worden, tüchtig mit Fleisch durch, worauf alles sogleich in die bereitstehenden, zuvor mit Sodalauge ausgebrühten und nachgespülten Blechbüchsen ganz fest eingedrückt und jede Büchse sofort verlöthet wird. Darauf setzt man die Büchsen in einen Kessel mit kaltem Wasser und bringt dieses zum Kochen. Je nachdem das Fleisch von einem alten oder von einem jungen Rinde herrührt, läßt man es 3½ bis 5 Stunden kochen. Ersteres Zeitmaß nur bei Jungvieh. — Waren die Büchsen ganz luftdicht verlöthet, so hält sich das Fleisch jahrelang gut. Ebenso kann man eine Rinderzunge bereiten, die man vielleicht auf einen besonderen Fall aufbewahren will, doch muß dieselbe erst zweimal gebrüht und dann die Haut abgezogen worden sein. Sie erfordert 1 g Salpeter mehr auf die Portion, da sie nicht so leicht roth wird wie anderes Fleisch, und wird dann der Fray Bentos-Zunge nicht nachstehen. Auch Schweinefleisch oder, wie jetzt im Handel erhältlich, halb Rind- halb Schweinefleisch kann in Büchsen wie oben angegeben konservirt werden. Gut erhaltene alte Büchsen kann man vom Klempner zurecht schneiden lassen.

† **Mittel gegen Flecken.** Von Kaffee: Glycerin, dann Nachwaschen mit lauwarmem Wasser. — Alizarintinte: Verdünnte Weinsteinsäure: je älter der Fleck, desto stärker die Lösung. Vorher prüfe man, ob die Farbe es gestattet: bei Seide, Aether oder Benzin. — Gallustinte oder Rost: Einige Tropfen einer Talgkerze auf den Fleck, dann Auswaschen mit einer Lösung von pyrophosphorsaurem Natron in heißem Wasser; bei Seide keine Hilfe. — Stockflecke: Bei Wollen- und Baumwollzeug Seifenwasser mit Pottaschezusatz; bei Leinen verdünntes Chlorwasser, dann nachspülen. — Stearin: Abreiben mit starkem Weingeist. — Oelfarben, Harz: Gereinigtes Terpentinöl, Benzin, neunzigrädiger Spiritus; dann Seife. — Theer: Benzin, dann mit stark verdünnter Salzsäure und später mit Seifenwasser nachwaschen. Obst-, Rothwein, rothe Tinte, grüne Nußschalen: Bei Leinen Schwefeldampf, heißes Chlorwasser, Rindertalg mit grüner Seife, Bleichlauge, starke Lösung von Weinsteinsäure; bei Baumwolle, Wolle und Seide laues Seifenwasser oder verdünnter Salmiakgeist, Flecke von Gerbstoffen ausgenommen, gegen letztere je nach Zartheit des Stoffes und Farbe mehr oder weniger verdünntes heißes Chlorwasser tropfenweise auf den angenäßten Fleck, dann mit Wasser nachspülen.

Druck und Verlag von W. Kutschbach — Verantw. Redakteur Hugo Knaack, beide in Halle a. S.

Landwirthschaftliche Gratis-Beilage

des

„General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.“

Nr. 5 Halle a. S., den 4. Februar 1899.

Warum ist die Trichinenschau eingeführt?

Man begegnet noch häufig besonders auf dem Lande der Ansicht, daß die vor etlichen Jahren eingeführte Trichinenschau keinen Zweck habe, dagegen Belästigung und Unkosten verursache. Dieses ist eine grundfalsche Ansicht und erklärt sich nur in der Unkenntniß der betreffenden Leute über den Entwickelungsgang der Trichine und deren Gefahr für das Wohlbefinden des Menschen. Es ist bekannt, daß durch den Genuß trichinenhaltigen Fleisches beim Menschen eine gefährliche Krankheit, die Trichinose, erzeugt wird. Die wirksamste Bekämpfung dieser Krankheit besteht in der Vorbauung, wodurch die obligatorische Trichinenschau eingeführt wurde.

Nachdem man die Trichinen als die veranlassende Ursache der Trichinose beim Menschen erkannt, ist auch die Trichinenkrankheit des Schweines näher erforscht worden. Diese wird hervorgerufen durch den spiralförmigen Haarwurm (Trichina spiralis). Dieser Wurm entwickelt sich während zwei verschiedener Perioden, von denen die erste im Darm, die zweite in den Muskeln eines und desselben Thieres abläuft; deshalb unterscheidet man auch Darm- und Muskeltrichine. Die Darmtrichine ist das geschlechtsreife Thier, die Muskeltrichine bildet dessen Vorstufe. Die weibliche Darmtrichine hat etwa eine Länge von 3—4 Millimeter, dagegen hat die männliche nur eine Länge von 2 Millimeter.

Sobald die Muskeltrichine (durch den Genuß von Fleisch, welches mit Muskeltrichinen durchsetzt ist) in den Verdauungskanal eines geeigneten Wirthes gelangt, so entwickelt sich die erstere rasch zur Geschlechtsreife, wonach dann die Weibchen lebendige Junge gebären von 0,10 bis 0,12 Millimeter Länge. Die Geburt der jungen Trichinen erfolgt periodisch, in den ersten 14 Tagen reichlicher als später. Im Verlauf von 3—4 Wochen werden von einer weiblichen Trichine 1000—2000 Junge abgesetzt. Gleich nach der Geburt treten die Jungen ihre Wanderung nach den Körpermuskeln an, indem sie Magen resp. Darmwand durchbohren, und schon nach 14 Tagen können sie in den Muskeln nachgewiesen werden. Zunächst findet man dieselben in gestreckter Lage, 5 bis 6 Tage später fangen sie an, sich aufzurollen. Nach Verlauf von 14 bis 16 Tagen haben sie ihre volle Entwickelung erlangt, ihre Länge beträgt jetzt etwa 1 Millimeter. An der Stelle, wo die Trichine liegt, wird die Hülle der Muskelfächer ausgebuchtet, die dann durch den Reiz sich verdickt und um die Parasiten herum eine helle Bindgewebskapsel bildet. Die Kapsel wird mit der Zeit immer dicker und durch Ablagerung von Kalksalzen undurchsichtig, so daß sie mit bloßem Auge als weißes Pünktchen erkannt werden kann. Die Trichine lebt in dieser Kapsel in einer Art Scheintod; sie stirbt aber nicht ab, sondern noch nach Jahrzehnten zeigt sie sich, wenn die Kalkhülle entfernt wird, bewegungsfähig. Gelangt sie durch den Genuß des Fleisches in den Magen eines Thieres, so löst hier der saure Magensaft die Hülle auf und die Trichine wird geschlechtsreif und nach 6 bis 7 Tagen gebärt sie die ersten Jungen. Von Haus aus leben die Trichinen wahrscheinlich in den Ratten und werden, da diese sich gegenseitig auffressen, vor dem Aussterben geschützt.

Eine genauere Erkennung der Trichine im Fleisch ist indes nur unter Benutzung einer mikroskopischen Vergrößerung möglich. Die Muskeltrichinen haben ihren Sitz hauptsächlich im Zwergfell, in den Lendenmuskeln, in den Muskeln des Kopfes und des Halses, in den Bauch- und Zwischenrippenmuskeln, und ganz besonders dort, wo die Muskulatur in Sehnen übergeht. Ohne Zweifel kann das kleine chinesische Schwein als der ursprüngliche Träger der Trichinen angesehen werden. Die Einfuhr dieses Schweines begann in den zwanziger Jahren dieses Jahrhunderts, und hiermit sind wahrscheinlich die Parasiten nach Europa verschleppt worden. Als Hauptinfektionsquelle der Schweine kann man heutzutage wohl trichinöse Ratten und Mäuse ansehen, die von Schweinen gern und häufig erjagt und gefressen werden; die Uebertragung der Trichinen auf den Menschen geschieht wohl durch den Genuß trichinösen Schweinefleisches. Bei deutschen Schweinen sind die Trichinen im Ganzen selten, denn unter 500 befindet sich erst ein trichinöses Stück, dagegen kommen sie in Amerika ungleich öfter vor. Dies beweist schon die Thatsache, daß in den von dort eingeführten Fleischwaaren bei den hier vorgenommenen Untersuchungen überaus häufig Trichinen nachgewiesen werden.

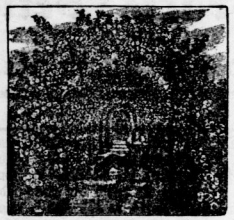
Nach dem Gesagten läßt sich die Gefahr für den Menschen wohl erkennen, die nur durch Vorbeugung abgewendet werden kann. Als eines der wirksamsten Schutzmittel ist die obligatorische mikroskopische Untersuchung aller frisch geschlachteter Schweine, sowie der zahlreich eingeführten amerikanischen Speckseiten anzusehen. Außerdem kann man sich auch dadurch vor der Trichinose schützen, daß man nur Schweinefleisch genießt, welches vollkommen gargekocht oder gargebraten ist, sowie Fleischwaaren, welche eine mindestens 14tägige Pökelung unter genügender Benützung von Kochsalz (man nehme auf 25 Pfund Fleisch 1 Pfund Salz) durchgemacht haben.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-18990204040/fragment/page=0001

Neue Gaben der Natur.

Unter den Rosen tauchte vor einigen Jahren eine neue Einführung aus Japan auf, die sich unter dem Namen **„Crimson Rambler“** (rother Herumstreicher) begeisterte Bewunderung erworben hat.

Die Rose ist als Schlingrose allerdings ein Unicum bezüglich ihres Wachsthumes. Im ersten Jahre bereits macht sie zwei bis drei Meter lange Ranken, und im zweiten Jahre klettert sie fünf bis sieben Meter hoch und umspinnt ganze Veranden und Balkons, Säulen und Gitter. Schön in Töpfen oder Kisten vor den Zimmerfenstern emporzuleiten. Ihre prachtvolle grüne Belaubung und ihre leuchtenden, rothen, in Dolden sitzenden Blumen zieren ungemein, und da die Sorte ganz winterhart ist, wird sie eine große Zukunft haben. Als Pyramidenrose an einem drei bis vier Meter



Laubgang, gebildet mittelst der Schlingrose **„Crimson Rambler“**, zweijährige Pflanzung.

hohen starken Pfahl ist **Crimson Rambler** das denkbar Schönste in einem Garten. Die ganze Pyramide blüht überreich von oben bis unten ringsum. Eine solche Pyramide hat riesig viele Blätter, aber während der Blüthe hat sie mehr Blumen, so daß das Laub kaum zu sehen ist. 12 Stück 7,50—15 Mark, à Stück 0,75—1,50 Mark.

Als drei Grazien in den Handel gebrachte außerordentlich schöne und winterharte Kletterrosen:

Aglaia (gelber Rambler). Einmal blühende Rankrose. Dieselbe macht Triebe von drei bis vier Meter in einem Jahre, sehr starkwüchsig, schön belaubt. Die Blumen erscheinen in großen, pyramidalförmigen Dolden, ähnlich Turner's Crimson Rambler, schwefelgelb, sehr wohlriechend. Stück 1—1,50 Mark.

Euphrosyne (rosa Rambler). Besitzt dieselben Eigenschaften wie vorige, Bl. kl., rein rosa, die halboffene Blume leuchtend hell carmin.

Thalia (weiße Lambert). In derselben Art wie die beiden vorigen, Farbe rein weiß, die Dolden noch größer. Stück 1—1,50 Mark.

Die beschriebenen Neuheiten sind zu den beigesetzten Preisen von der „Praktischen Gartenbaugesellschaft“ in Bayern zu Frauendorf (Post Vilshofen) erhältlich.

Arbeitskalender für den Monat Februar.

Landwirthschaft. Je nach dem sich der Februar noch als Wintermonat, oder durch Beibehaltung der bisher sehr gelinden Witterung schon als Vorbote des kommenden Frühjahrs zeigt, stellt er an den Landwirth verschiedene Anforderungen. Wird es nochmals strenge kalt, so daß auf dem Felde nichts vorgenommen werden kann, so beschränkt sich die Thätigkeit des Landwirths hauptsächlich auf den inneren Betrieb, speziell auf die Arbeiten auf dem Gutshof. Derselbe berechnet, was und wo er säen will, welche Früchte auf diejenigen folgen sollen, die sein Land im vorigen Jahre getragen hat. Er bessert Geräthe aus und schafft neue an. Auf den Kornböden giebt es zu scharfeln und zu säubern.

Das Ausbrechen des Getreides wird auch in diesem Monat weiter fortgesetzt, und es muß auch hier wieder der Rath gegeben werden, mit dem Verkaufe des Erdrusches nicht unnöthig zu warten. Spekulation auf höhere Preise ist bei den heutigen Verhältnissen des Getreidemarktes nicht angezeigt.

Bleibt der Februar gelinde und nicht zu naß, so daß der Acker schon zugänglich ist, so haben nun sofort auch verschiedene Feldarbeiten zu beginnen. Zuerst müssen die Wasserfurchen und alle sonstigen Wasserabflüsse sorgfältig nachgesehen und, wo es nöthig, nachgebessert werden. Besonders für die Saat ist es sehr nachtheilig, wenn an gewissen Stellen im Frühjahr das Wasser sehr lange darüber steht; aber auch auf den übrigen Feldern sind derartige Stellen für die Bearbeitung sehr hinderlich, welche, sobald es die Witterung erlaubt, vorgenommen werden muß. Was vom Herbst her von Feldarbeiten für die Frühjahrsbestellung noch übrig ist, muß nun möglichst nachgeholt werden; so z. B. das Düngerfahren für die Feldfrüchte. Dasselbe ist ja zwar besser im Herbst schon vorzunehmen, da dann der Mist im Winter Zeit hat sich zu zersetzen; jedoch ist häufig damals wegen ungünstiger Verhältnisse nicht alles zu schaffen gewesen. Auf sehr leichtem, besonders sandigem Boden, indem sich der Dünger sehr schnell zersetzt, kann unter Umständen eine Frühjahrsdüngung günstiger wirken.

Auch, was von Pflugarbeit noch vorliegt, muß bei ungünstiger Witterung so bald wie möglich in Angriff genommen werden, ebenso auch das Walzen von den durch Frost gehobenen Wintersaaten. Die Bestellung einiger Sommerfrüchte kann in besonders günstigen Jahren schon jetzt stattfinden. Wenn dieselben in Ausnahmefällen wohl auch einmal durch spätere Fröste etwas leiden können, so ist der Vortheil und Vorsprung der früheren Saat im anderen Fall doch zu bedeutend, als daß man es nicht wagen sollte. Wenn es also möglich ist, sind Gerste, Hafer, Sommerroggen, Erbsen und Lupinen schon im Februar zu bestellen.

Sind die Wiesen auf der Oberfläche aufgethaut und etwas abgetrocknet, so muß das Eggen erfolgen, eventuell nach dem erfolgten Ausstreuen von Kainit und Thomasschlacke. Auf moorigen Wiesen mit weichem Untergrund ist besonders der Zeitpunkt wahrzunehmen, wenn die Oberfläche aufgethaut, aber darunter noch hartgefrorener Grund ist, da man sie andernfalls nicht mit Gespannen betreten kann.

Obstgarten. Es können noch Propfreiser geschnitten werden, welche bis zum Gebrauch an einem schattigen Ort in die Erde einzuschlagen sind. Bei günstiger Witterung kann man die Obstbäume beschneiden und ausputzen, wobei die Raupennester sorgfältig aufzusuchen und zu vernichten sind. Bei nicht gefrorenem Boden können die Bäume auch gedüngt werden, namentlich mit flüssigem Dünger, welcher bei schon etwas stärkeren Bäumen einige Fuß vom Stamm entfernt in Gräben zu schütten ist, welche gleich darauf wieder zugeworfen werden. Kloakendünger muß mindestens zur Hälfte mit Wasser verdünnt werden, da er sonst den Wurzeln verderblich ist. Bei Kirschen, Aprikosen, Pflaumen, Pfirsichen und Mandeln, ist guter Kompost anzuwenden, welcher unter der Krone, soweit deren Aeste reichen, ausgestreut und untergegraben wird; auch können verdünntes Blut, in Wasser vergohrene Hornspäne und Knochenmehl, sowie Holzasche zur Düngung der Obstbäume mit Vortheil benutzt werden. Stachelbeer-, Johannisbeer- und Himbeersträucher sind Anfang dieses Monats zu beschneiden und gegen Ende des Monats kann man auch mit dem Beschneiden der Zwergobstbäume, mit Ausnahme der Pfirsiche und Aprikosen, die am besten Ende August oder Anfang September beschnitten werden, beginnen. Auch soll man jetzt die Weinreben beschneiden, wenn dies nicht schon im Spätherbst geschehen ist, und mit flüssigem und anderem Dünger versehen, soweit dies nothwendig.

Blumengarten. Man bescheidet Zierbäume und Sträucher und lüftet bei warmem Wetter vorsichtig die Decke der empfindlicheren Gehölze. Auch die Ueberwinterungsfästen sind fleißig zu lüften; die Pflanzen sind bei mildem Wetter zu putzen und vorsichtig zu begießen. Dasselbe gilt von den Zimmerpflanzen, welche besonders vor Zugluft und starkem Temperaturwechsel zu schützen sind. Sollen Zimmer gelüftet werden, in deren Fenstern Pflanzen ihren Platz fanden, so stelle man letztere, so lange die Fenster geöffnet sind, in die Nähe des geheizten Ofens. Die Blätter der Pflanzen sind mit weichem Schwamm und warmem Wasser recht oft vom Staube zu reinigen. Ganz besonders vorsichtig sei man in der Behandlung jener Pflanzen, welche neu austreiben, denn je jünger das Blatt, um so empfindlicher ist es. Man mache Stecklinge vom Markt-Teppichbeet und Warmhauspflanzen. Georginen zur Stecklingsvermehrung sind anzutreiben. Bei günstiger Witterung lege man Stauden um, beginne mit Reinigung des Gartens und säe harte, einjährige Pflanzen: Rittersporn, Mohn, Nemophilen, Silene ꝛc. in's freie Land, an Ort und Stelle, aus. Zu Ende des Monats stelle man die Frühbeete zur Aussaat mit Pferdedung und Laub als wärmende Unterlage fertig. Vom Froste gehobene Pflanzen sind festzutreten, die Beete mit kurzem Dunge zu decken. Bei wärmerer Witterung blühen im Freien des Ende des Monats: Schneeglöckchen, Frühjahrs-Knotenblume und Seidelbast.

Viehzucht. Besonders in der Viehhaltung ist jetzt weiter die größte Aufmerksamkeit erforderlich, indem jetzt meist das Jungvieh zur Welt kommt. Neben genügendem Schutze gegen etwa noch eintretende Kälte ist dabei auf eine zweckmäßige Haltung und Ernährung des Mutterthieres zu achten. Vor der Geburt des Jungen ist bei dem tragenden Mutterthiere vor allem darauf zu sehen, daß kein Futter verabreicht wird, welches durch seine Masse die Eingeweide allzusehr belastet, und dadurch die normale Entwickelung des Embryos beeinträchtigt. Besonders, wenn sich die Fütterung auf sehr voluminöse Stoffe, wie Rübenschnitzel oder Kartoffelschlempe stützt, ist Vorsicht dringend zu rathen. Viele Krankheiten des Jungviehes, wie Durchfall, Kraftschwäche u. A., zu denen der Keim vielfach schon mit auf die Welt gebracht wird, sind auf die erwähnten Ursachen zurückzuführen. Im Uebrigen muß dann aber natürlich für eine ausreichende Ernährung mit gehaltreichem und zuträglichem Futter Sorge getragen werden. Ebenso ist aber auch die Hautpflege, sowohl der ausgewachsenen als auch der jungen Thiere nicht zu vernachlässigen. Es ist zu beachten, daß eine normale Hautthätigkeit ein Faktor ist, von dem nicht zum geringsten Theile ein gedeihlicher Lebensprozeß abhängt. Gerade in strenger Winterszeit, wo öfters Mangel an genügender Beschäftigung für die vorhandenen Arbeitskräfte herrscht, ist Viehputzen eine Arbeit, die man durchaus nicht für eine verlorene ansehen darf.

Für den **Geflügelzüchter** bleibt die Arbeit in diesem Monat fast

die gleiche wie im vorigen Monat. Wurden die Hähne den Winter über von den Hennen getrennt gehalten, so müssen dieselben Anfangs dieses Monats mit den letzteren wieder vereinigt werden. Die meisten Hühnerrassen beginnen jetzt zu legen, ebenso die jungen Hennen der späteren Brüten des vergangenen Jahres. Cochinkennen beginnen Ende dieses Monats zu brüten. Die Bruteier müssen gesammelt und mit Datum versehen an einem dunklen, trockenen und nicht zu feuchten Ort aufbewahrt werden. Ende des Monats beginnen die Rouen-Enten, auch schon die Gänse zu legen. Das Brüten der Tauben ist, besonders in warmen Schlägen, im Gange. Alle Stallungen des Geflügels müssen jetzt gründlich gereinigt werden. Die Wände, Sitzstangen und etwaige Fugen sind mit einer Mischung von Kalk, Carbolsäure und Chlorkalk dick zu bestreichen; alte Nester sind zu entfernen, schadhafte auszubessern, die in Verwendung bleibenden gründlich zu reinigen. Besonders an sonnigen Tagen ist dem Geflügel ein längerer Aufenthalt im Freien zu gewähren, denn er ist denselben sehr zuträglich und der Eierzeugung sehr förderlich.

Bienenzucht. Der häufig strenge Januar war in diesem Jahre besonders mild. Derselbe gestattete den Reinigungsausflug der Bienen an verschiedenen Tagen. Das für Januar Gesagte gilt auch im Großen und Ganzen für den Februar. Ruhe ist noch ein Hauptbedürfniß für die Bienen. Beobachte Deine Stöcke jedoch häufiger als im vorigen Monat. Die Königin hat in diesen Stöcken die Eierlage begonnen. Untersuche das abgeschrotene Gemüll. Es kann Aufschluß über wichtige Punkte geben. Ausgerissene Larven oder bereits abgestorbene junge Bienen lassen auf Weiselrichtigkeit schließen. Manche abgestorbene Königin findet sich im Gemülle; der Stock ist weiselos. Ein Eingriff ist jetzt noch verfrüht. Darüber im nächsten Monat. Brausen die Stöcke, so fehlt ihnen etwas. Die Ursachen sind verschieden, und der Züchter muß sie zu erforschen suchen. Bei Luftnoth sorge für frische, reine Luft. Reiche bedürftigen Völkern Futter in Honigwaben und bei Wassernoth aufgelösten Zucker in Waben aus Brutnetz. Harter Kandiszucker von oben gereicht, löst sich auf durch die aufsteigenden Dünste und schützt vor Hunger- und Durstnoth. Verhindere aber das Entweichen der Wärme. Bei milder Witterung gebe dickflüssiges, erwärmtes Futter. Achte, ob der Wabenhonig kandirt ist. Flüssiges Futter (ohne Noth) zu geben, ist noch zu früh. Es reizt zum Brutansatze und zum Ausfluge. Operire nicht zu viel, denn die Königin ist dann in Gefahr. Bei günstiger Witterung spendet der Haselstrauch Ende des Monats die ersten Pollen.

Für Küche und Haushalt bringt der Februar:

Gemüse: Artischocken (Jerusalemer), Blumenkohl, Bohnen (getrocknete grüne und weiße), Broccoli, Braunkohl, Cardy, Erbsen (getrocknete gelbe und grüne), Grünkohl, Kartoffeln, Kohlrabi, Linsen, Meerrettig, Möhren, Petersilienwurzel, Porree, Rosenkohl, Rothe Rüben, Savoyerkohl (Wirsing), Schwarzwurzeln, Sellerie, Teltower Rüben, Weißkohl (Sauerkraut), Zwiebeln.

Früchte: Aepfel, Apfelsinen, Birnen, Citronen, Mandarinen, Nüsse.

Fleisch: Ochsen-, Kalb-, Hammel- und Schweinefleisch, Kaninchen.

Geflügel: Huhn, Kapaun, Poularde, Truthahn.

Wild: Damhirsch (Spießer), Becassinen, Birkhahn, Ente, Fasan, Schnepfe, Taube.

Fische und Schalthiere: Aal, Austern, Barbe, Hecht, Hering (gesalzen), Kabljau, Karpfen, Laberdan, Schellfische, Schleie, Schnecken, Seezungen, Steinbutt, Stockfisch, Stör, Turbot.

Ackerbau und Forstwirthschaft.

[] **Was für Boden will der Sommerroggen?** Für den Sommerroggen soll der Boden nicht kalt und nicht wasserhaltig sein und muß eine Lage haben, welche zeitige Frühjahrsbestellung erlaubt. Auf allen Moorbodenarten baut man besser Sommer- als Winterroggen an, weil die Winterroggensaaten hier zu häufig durch Aus- oder Anfrieren ruinirt werden.

[] **Schimmliger und rostiger Weizen** hat ein gerunzeltes Aussehen und ist dunkler gefärbt als normaler. Die chemische Zusammensetzung ist etwas geändert. Die übrigen Eigenschaften des Korns sind noch dieselben. Ein derartig geernteter Weizen enthält mehr Kleber und Protein, aber weniger Stärke als normaler Weizen. Da die Hülle des Korns von schlechter Beschaffenheit ist, taugt es zum Vermahlen wenig, kann aber, falls es nur oberflächlich angegriffen, ausgesäet werden.

[] **Nutzholz.** Das dauerhaftesse Holz gewinnt man dadurch, daß man den Stamm ganz entrindet, so weit er Nutzholz liefern soll, ihn noch 1 bis 2 Jahre stehen läßt und dann erst fällt. Dieses Verfahren war im vorigen Jahrhundert bei Gewinnung von Holz für die französische Kriegsmarine vorgeschrieben und sieht jetzt noch bei den Engländern in Anwendung für das in Ostindien gewonnene Teakholz. In Japan dagegen wird ein solcher Nutzholzstamm durch Abtödten der Wurzeln mit Feuer langsam zum Absterben gebracht und dadurch die Dauer des Holzes in ähnlicher Weise gesteigert.

Kleinere Mittheilungen.

§ **Gartenapotheke.** Unter den Griechen, Römern und Galliern wurden Gerste, Eppich, Myrthen und Rosen als Gegenmittel in den Fällen betrachtet, wenn ein Zecher zu viel des edlen Weines getrunken hatte. Professor Hoffmann, der berühmte Erfinder der Hoffmannschen Tropfen, empfahl Rosen bei Brustfellentzündung; Paracelsus war der Ansicht, daß sie, mit Honig vermischt, das Leben verlängern. Rosenspiritus war eine Herzstärkung, die Philipp der Schöne gebrauchte, und Karl der Große betrachtete denselben als Mittel gegen Ohnmachten infolge Blutverlustes in der Schlacht. Nach Paracelsus (16. Jahrh.) Signaturlehre gab die Form der Pflanze einen unfehlbaren Hinweis auf die Art der ihr verliehenen besonderen Heilkräfte. Die Blätter des Leberkrautes ähneln bei ihren Umrissen der menschlichen Leber; also war dieses Kraut ein besonderes Heilmittel bei Leberleiden. Herzförmige Blumen heilten Herzkrankheiten, das gelbsaftige Schöllkraut — Gelbsucht, die stechende Distel — Seitenstechen ꝛc. Heute noch hat sich dieser Glaube da und dort beim Landvolk erhalten und eine ganze Reihe von Pflanzennamen ist darauf zurückzuführen. Bietet sonst die Volksweisheit bei ihrem pflanzlichen Heilmittelschatz die Summe von vielhundertjährigen zuverlässigen Erfahrungen, so zeigt diese „Signaturlehre“ die Kehrseite der Medaille — Aberglauben, der sich durch Jahrhunderte von Generation zu Generation vererbt und erhält.

§ **Unsere alkoholischen Getränke,** Bier, Wein, Branntwein, enthalten den Alkohol in variablen Mengen. Bier enthält von 2½ bis 10% Alkohol; die Weine 6 bis 20%, die Liköre, Branntwein ꝛc. 30 bis 60% und darüber. Einen durchweg geringen Alkoholgehalt (2½ bis 3½%) weisen die bayrischen, namentlich die Münchener Biere auf, deren Alkohol selten 5% übersteigt. Alkoholreicher sind die norddeutschen und böhmischen Biere, während die englischen Biere (Porter und Ale) den größten Alkoholgehalt (10 bis 12%) besitzen. Unter den Weinen — natürlich sind hier die Naturweine und nicht die sogenannten Kunstweine gemeint — sind die Pfälzer- und Mosel-Weine am „leichtesten“, d. h. ihr Alkoholgehalt schwankt durchschnittlich zwischen 6 bis 8%, „schwerer“, d. h. alkoholreicher sind die Rheinweine, die gewöhnlich 9 bis 12% Alkohol enthalten; am alkoholreichsten sind naturgemäß die Südweine, (Ungarweine, spanische Weine ꝛc.); diese besitzen den respektablen Gehalt von 18 bis 20% Alkohol.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Die Kamelie** ist eine Kalthauspflanze, was uns sagt, daß sie im Winter in einem nur mäßig warmen Zimmer zu halten ist. Ein Raum, in welchem es bald sehr warm, bald wieder kalt ist, ist kein Aufenthaltsort für die Kamelie; sie läßt hier die Knospen fallen und bekommt gelbliche Blätter. Das Gießen ist mit großer Sorgfalt auszuführen! Weil die Kamelie ein Winterblüher ist und sie im Winter in voller Vegetation steht, darf es ihr nicht an Bodenfeuchtigkeit fehlen und doch darf sie auch nicht zu viel gegossen werden.

** **Eine kräftige Düngung älterer Beerenobstpflanzungen** um die jetzige Zeit wird vielseitig empfohlen und soll in der Weise ausgeführt werden, daß man die Erde um die Sträucher oder Bäumchen beseitigt, auf die nicht zu verletzenden Wurzeln etwas verrotteten Kuhmist legt und den vorher weggenommenen Boden wieder darüber deckt. Dies erfordert aber im nächsten Sommer starkes Gießen bei anhaltender Trockenheit.

** **Umpflanzen großer Bäume.** Wenngleich es immer am besten ist, nur junge Bäume zu pflanzen, so kommt es doch nicht selten vor, daß man irgendwo zur Zier oder als Schattenspender sofort einen großen Baum haben will. In solchem Falle verpflanzt man wohl einen großen Baum, dessen Krone, obgleich sie zum größten Theil der Säge und dem Messer zum Opfer fallen muß, in der Regel verhältnißmäßig schnell wieder zurechtwächst. Das Umpflanzen großer Bäume muß stets dann geschehen, wenn sich dieselben im Zustande vollkommener Winterruhe befinden. Man macht im Durchmesser der Krone um den Wurzelballen einen so breiten Graben, daß ein Mann in demselben arbeiten kann, unterminirt dann den Wurzelballen und entfernt mit einem stumpfspitzigen Stabe alle Erde zwischen den Wurzeln. Beim Einpflanzen muß die neue Erde in derselben Weise zwischen die Wurzeläste hineingebracht werden und hilft hierbei energisches Einwässern am besten.

** **Gemüsekrankheiten.** In allen Gegenden, wo die feldmäßige Gemüsezucht einseitig getrieben wird, wo also Jahr auf Jahr auf denselben Feldern dieselben Gemüse angebaut werden und angebaut werden müssen (Kappusbauernwirthschaft) z. B. Weißkraut oder Rothkraut, da treten von Zeit zu Zeit Gemüsekrankheiten eigener Art auf. So im letzten Jahre in der Umgegend von Aachen eine Art Wurzelfäule, welche von der gewöhnlichen durchaus verschieden war. Während Kopf und Wurzel noch gut blieben, begann der Stengel schon weich zu werden, die Pflanzen gingen ein, der Schaden war groß. Aehnliche Berichte sind mir in den letzten Jahren öfters zugegangen. In allen Fällen ist der Uebelthäter ein Fäulnißpilz, der durch die einseitige Wirthschaft beginnt, den Boden tüchtig durchseucht, und durch seine Verwüstungen an den Pflanzen anrichtet. Daß in der Nähe der Ställe vielfach mit Latrinendüngung gedüngt wird, befördert nach meinen Erfahrungen sein Gedeihen und seine Vermehrung. Nach Feststellung dieser Thatsache, also der Krankheitsursache, ist die Bekämpfung nicht schwer, jedoch muß gründlich vorgegangen werden. Zunächst werden die Felder tief rigolt, damit der verseuchte Grund nach unten kommt, wo die Pilze bald ausgewuchert haben, und dies Rigolen muß alle 3—4 Jahre erneuert werden. An zweiter Stelle ist für eine tüchtige Kalkzufuhr zu sorgen, da aller Boden, der mir in dieser Angelegenheit übersandt wurde, wenig oder gar nur Spuren dieses nothwendigen Bestandtheiles zeigte. Lasse sich keiner dadurch vom Kalken abhalten, daß er unter seinem Boden Kalksteine sitzen hat, mit denen können die Pflanzen nichts anfangen. Der Kalk tödtet alle Pilzsporen, lockert und wärmt den Boden und löst noch viele Bestandtheile, welche sonst ohne Werth sind. Kalk ist im Gemüsebeden fast niemals zu viel, meist aber zu wenig. An dritter Stelle verlege man sich so viel wie möglich auf Kompostwirthschaft, besonders wenn Latrinendüngung verwendet wird. Man bringe also den Dünger nicht direkt auf's Feld und

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-18990204040/fragment/page=0002