Bienenwirthschaftliches.

? **Die Mehlfütterung.** Im Frühjahr, wo auch im Bienenstocke ein neues Leben beginnt, wo die Brut sich in rascher Weise entwickelt, wo es infolge dessen viel Futterbrei zu bereiten giebt, ist der Blütenstaub, auch Pollen genannt, ein unentbehrliches Bedürfniß für die Bienen. Da aber besonders in rauhe und kalten Gegenden, in denen Gewächse in ihrer Entwickelung viel weiter zurück sind, als in warmen Gegenden, der Pollen im Frühjahr eine Seltenheit ist, wird man vielfach gezwungen sein, den Bienen, wenn sie im Brutansatz nachlassen sollen, einen Ersatz zu bieten. Als solcher eignet sich am besten Mehl. Was nun die Art und Weise der Darreichung dieses Ersatzmittels betrifft, so kann man das Mehl sowohl im Stocke füttern, indem man es in einem mit Zuckerwasser verdünnten Brei reicht, oder man füttert außerhalb des Stockes, indem man in der Nähe desselben ein Kißchen — die Oeffnung nach seitwärts — aufstellt und in dasselbe eine alte Drohnenwabe, nachdem man die Zellen zuerst mit Mehl eingefüllt hat, schräg einlehnt. Am ersten Tage stellt man eine mit Honig gefüllte Wabe daneben, damit die Bienen den Weg zum Mehle besser finden.

? **Nothfütterung im Frühjahr** hat den Zweck, einem Volke, dem im Frühjahr jegliche Nahrung fehlt, das zum Bestehen erforderliche Futter zu reichen. Eine solche Fütterung kann auf verschiedene Weise bethätigt werden, am einfachsten, indem man dem Volke vorräthige Honigtafeln einhängt, oder ausgeschleuderten Honig in Futterkäßchen giebt. Will man flüssig füttern, so nimmt man ausgelassenen oder ausgeschleuderten Honig, gießt ein Drittel Wasser zu und erwärmt dies. Fehlt Honig gänzlich, so dient Zucker als Ersatz und zwar am vortheilhaftesten guter Kandis oder Kryställ-Zucker. Auf diesen gießt man soviel reines Wasser, daß derselbe voll bedeckt ist; dann kocht man die Masse auf und schäumt ab; doch kann man den Kandis auch unaufgekocht ohne allen Nachtheil verfüttern. Das Füttern muß stets in der Abendstunde geschehen, damit kein Näscher durch den Honiggeruch angelockt werden. Wichtig ist es zugleich, das Futter zu erwärmen, da erwärmtes Futter die Bienen weit leichter anlockt und viel lieber von den Bienen aufgetragen wird.

Thier- und Geflügelzucht.

†† **Der Taubenzüchter** muß jetzt, wie der „Praktische Wegweiser", Würzburg, schreibt, öfters im Schlag nachsehen, die Entwickelung der Jungen genau beobachten, möglichst dreimal täglich, früh, Mittags und Nachmittags zwischen 5 und 6 Uhr füttern, die Nester rein halten und Abends untersuchen, ob die kleineren Jungen in den Nistkapseln liegen, die Fenster über Nacht schließen und auch am Tage bei scharfem Winde die Fenster nach der Windseite geschlossen halten. Frische Luft und reines Trinkwasser ist selbstverständlich, sie gehören ebenso wie gutes, reines und trockenes Futter zur nöthigen Entwickelung.

†† **Küken**, die durch Kälte, Ertrinken oder Ersticken umgekommen sind, sollte man, wenn man das Unglück nicht gar zu spät entdeckt, nicht ohne Weiteres aufgeben, je jünger sie sind, desto größer ist die Möglichkeit, sie wieder ins Leben zurückzurufen, selbst wenn sie anscheinend mausetodt sind. Bei einem 14 Tage alten Thierchen z. B., welches 10 bis 15 Minuten im Wasser gelegen hat, gelingt es mit einiger Geduld in 9 von 10 Fällen sicher, es durch vorsichtiges Erwärmen und abwechselndes Ziehen an den Beinen wieder mobil zu machen. Das klingt unglaublich, ist aber naturwissenschaftlich leicht zu erklären. Zu Gi ist das Thier auch darauf eingerichtet, mit einem ganz geringen Quantum Luft auszukommen, und seine Athmungsorgane sind darauf eingerichtet, sie werden erst später nach und nach umgebildet. Je jünger das Thier ist, um so weniger ist das nach geschehen und in Folge dessen kann es, ohne vollständig zu ertrinken, 15 Minuten, vielleicht sogar noch noch länger, im Wasser liegen, während ein ausgewachsenes Huhn in 3 bis 4 Minuten sicher ertrunken sein würde. Küken, die beim Ausschlüpfen aus dem Neste gefallen und erstarrt sind, kann man selbst nach einigen Stunden noch retten, wenn man sie in Watte packt und sie auf den warmen Ofen stellt. Auch ganz junge Säugethiere haben ja ein ungemein zähes Leben. Ein neugeborenes Kaninchen, dem eine Ratte den Kopf aufgebissen und das Gehirn ausgefressen hatte, lebte noch, als es mindestens eine Stunde später nach vielem Suchen endlich gefunden wurde. Wäre es einige Tage alt gewesen, so wäre der Tod blitzschnell eingetreten, sobald das Gehirn beschädigt wurde.

†† **Im Schweinestalle** ist der Ernährung und Pflege der trächtigen Schweine, welche zu Ende März oder Anfang April werfen sollen, alle Sorgfalt zuzuwenden. Es muß als Regel dienen, daß Zuchtsauen vor ihrer Befruchtung nicht reichlicher gefüttert werden dürfen, als nöthig ist, um ihnen einen guten Gangleib zu erhalten, und erst, wenn kein Zweifel mehr an der Trächtigkeit ist, müssen sie reichlichere Nahrung bekommen, damit das Mutterthier sich einen guten Leib erhält, obwohl die Jungen in seinem Leibe wachsen. Eine zu spärliche Nahrung hat zur Folge, daß die Jungen klein und schwächlich bleiben, und daß die Sauen später auch nur wenig Milch liefern. Würden sie dagegen zu gut gehalten, so hätte das ebenfalls die nachtheilige Folge, daß sie zu fett würden und nur wenig und schwächliche Ferkel liefern könnten. Es eignen sich für die trächtigen Mutterschweine deßhalb namentlich Rüben, Kartoffeln und Topinambur in gekochtem Zustande, ferner Schwarzmehl, Weizen- und Gerstenkleien, Käseschoten, saure Milch und Buttermilch. Durch kleine Zusätze von Saubohnen, Roggen, Gerste, Leimkuchen, Fleischmehl und Seifensiedergrieben, welche in geschrotetem, gequetschtem, eingeweichtem oder gekochtem Zustande gegeben werden müssen, ergänzt man den Gehalt an Eiweißstoffen des übrigen Futters. Das Futter darf trächtigen Schweinen übrigens nicht in zu großen Quantitäten auf einmal verabreicht werden, weil es sonst auf den Tragsack drückt; auch soll es in dünner Breiform und mäßig erwärmt gegeben werden.

Gesundheitspflege.

Ö **Kalmus-Wurzel zum Conserviren der Zähne.** Gereinigte und getrocknete Kalmuswurzel zerschneidet man, füllt eine Flasche zum dritten Theil damit — giebt vom feinsten Spiritus 96 pCt. darauf, bis die Flasche voll ist. Fest verkorkt muß diese Mischung vierzehn Tage bis drei Wochen ruhig stehen. Dann füllt man sie in eine größere Flasche und setzt ihr soviel frisches Wasser zu, daß man beim Spülen nur ein leichtes Brennen am Zahnfleisch verspürt. Des Morgens, nach dem Mittagessen und vor dem Schlafengehen damit gespült, conservirt dieses Zahnwasser die Zähne aufs beste und schützt vor Zahnschmerzen. Bei letzteren sind Spülungen mit diesem Wasser sehr zu empfehlen, ganz besonders jedem, dessen Zähne schadhaft und krank sind.

Ö **Citrophen, ein Mittel gegen Influenza.** Die so außergewöhnliche Witterung dieses Winters hat der leidigen Influenza wieder zu einem Siegeszuge durch Europa verholfen; Holland, England, Spanien, Italien, Südfrankreich und nun auch leider Deutschland sind von dieser Epidemie heimgesucht worden und ist es nur erfreulich, daß wir im Citrophen ein wirksames Heilmittel gegen dieselbe besitzen; so dürfte es auch weitere Kreise interessiren, was die Therapeutischen Monatshefte darüber berichten: „Dr. H. hatte Gelegenheit, das Citrophen in vielen Fällen, besonders während einer Influenza-Epidemie anzuwenden. Die Erfolge waren sehr günstige. Das Mittel kam hauptsächlich als Antirheumaticum, Antipyreticum und Antineuralgicum in Anwendung. Bei rheumatischen Erkrankungen genügen meist wenige Dosen, um Besserung herbeizuführen. Nach Einnahme von ca. 8,0—10,0 g ist fast in allen Fällen, sofern die Behandlung von vornherein einsetzen konnte, völlige Wiederherstellung eingetreten. Um einem Recidiv vorzubeugen, pflegte H. noch einige Zeit nachher kleine Dosen, etwa 3—4 mal täglich 0,3—0,5 g, nehmen zu lassen. Bei Neuralgien war nach Citrophen stets eine Besserung zu konstatiren. Wo die Neuralgie durch ein organisches oder konstitutionelles Leiden bedingt war, blieb die Wirkung aus. Ganz vorzüglich war das Citrophen bei Neuralgien, die auf Influenza beruhten, bezw. den nervösen Formen der Influenza und auch hier wieder ganz besonders bei Kindern. Schon nach ganz geringen Dosen 2,0—3,0 g waren die „Kopfschmerzen" wie durch ein Wunder verschwunden. Bei Influenza möchte H. das Citrophen nicht mehr missen. Es wurde immer gerne genommen und hat niemals geschadet."

Hauswirthschaftliches.

† **Trockenlegung feuchter Wände mit Kautschukleim.** Die trocken zu legenden Mauern werden zunächst durch Abbürsten und Abreiben gehörig gereinigt, darauf wird der zuvor durch Erwärmen flüssig gemachte Kautschukleim mittelst einer breiten Bürste in einer gleichmäßigen Schicht — und zwar 20—30 Ctm. höher als die Mauer feucht erscheint — aufgetragen und auf den Kautschukleim, so lange dieser noch klebrig ist, Papier aufgeklebt, welches sofort sehr fest haftet. Oder aber, man streicht den flüssig gemachten Kautschukleim in gleichmäßiger Schicht auf Papier (Tapeten, Kautschukpapier). Man kann unmittelbar auf dieses Papier Leimfarbe auftragen oder dasselbe mit Tapeten bekleben oder auch mit Gypsmörtel bewerfen. Wenn der Kautschukleim aufgetragen wurde, d. h an allen Stellen, an denen man Feuchtigkeit bemerkte, so ist die Mauer trocken gelegt und nie mehr ein Absprengen der Malerei oder Tapeten zu befürchten. Auch Kellerräume kann man in gleicher Weise gegen Feuchtigkeit schützen. Kautschukleim klebt sehr fest auf allen Flächen, einerlei ob es an Stein, Glas, Metall oder Holz.

† **Parkettwichse.** Eine Parkettwichse, die gleichzeitig zum Bohnen gebeizter Möbel verwendet werden kann, stellt man her, indem man gelbes Bienenwachs und 10 kg Carnaubawachs im Wasserbade schmelzt. Während die Masse noch lau ist, werden unter stetem Rühren vorsichtig 40 g Benzin und 4,5 kg Terpentinöl (bei Möbelwichse von letzterem das doppelte Quantum) zugesetzt. Das Rühren darf dem „Praktischen Wegweiser" (Würzburg) zufolge vor dem Erkalten nicht unterlassen werden. Man bewahrt die Wachsmasse in Blechbüchsen auf.

† **Weißgestrichene Fenster** reinigt man, wie der „Praktische Wegweiser", Würzburg, schreibt, mit warmem Wasser und Seife. Hinzufügung von etwas Salmiakgeist fördert die Arbeit. Es sei jedoch darauf hingewiesen, daß das Wasser nicht heiß, sondern nur warm sein darf. Zum Nachwaschen ist dann kaltes Wasser zu nehmen.

Aus unserem Leserkreise.

Herr Redakteur! Ich las in Nr. 9 des Bauernfreund, daß **Käsekitt** auf verschiedenen Massen aufzeichnet hatte, weniger gut auf Holz. Ich wollte mir einen Widerspruch gestatten: nichts ist auf Holz haltbarer als Käsekitt in kaltem wie heißem Wasser. Beständig im Mühlenbau (Gerinnen) wird nur Käsekitt verarbeitet. Ich lasse dem Käse allerdings erst durch Wärme das Wasser ausziehen und mische dann noch Gutkünken Kalk darunter, bis er wie dünner Brei wird; aber dann läßt er nie wieder los, das Holz reißt eher auseinander als die Leimfuge. Dies zur gefälligen Kenntnißnahme. Hochachtungsvoll

A. Bratengeyer, Böttcher, Bitterfeld, Rathswall 1.

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

Landwirthschaftliche Gratis-Beilage
des
„General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis."

Nr. 11 Halle a. S., den 17. März 1900.

Vom Monat März.

Nach dem strengen, ungewöhnlich schneereichen Februar ist mit dem März auf dem Markte völlige Frühlingsstimmung eingezogen. Wenn auch in den Lüften Winter und Frühling noch um die Herrschaft streiten, hart ist der Kampf zwischen Frost und Lenzeswärme, so gehört doch dem Frühling der Sieg. Schneeglöckchen und Märzveilchen melden es, knospende Anemonen und Seidelbast verkünden den baldigen Friedensschluß.

Frisches Grün kommt in reicher Auswahl zum Markt, sogar die Theekräuter sind schon zur Stelle. Spitzwegerich, das alte, hochgeschätzte „lövende" Mittel wird in der allgemeinen Husten- und Schnupfenzeit von den Theegläubigen mit Freuden begrüßt, und frischgrünes Preißelbeerkraut findet gleichfalls lebhafte Nachfrage. Nach vielfacher Erfahrung ist gegen Schnupfen und Husten eine nach dem Aufenthalt im Freien genossene Tasse Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extrakt ein weit besseres Vorbeugungsmittel als alle üblichen Thees, sie wirkt erwärmend und stärkend. Suppenkräuter werden alle Tage besser, man sehe sich aber vor, denn unter den auf den Markt kommenden findet sich mancherlei, das nicht dazu gehört, z. B. Hahnenfußblätter, Scharbockskraut, Waldkerbel und dergleichen. Aus dem Freien kommt für die Küche billiger, getriebener Schnittlauch, grüne Petersilie, die kleine Feld- und die gleich billige, aber viel zartere Gartenrapunze, Bitterkresse, die unschuldige Concurrentin der echten Erfurter Brunnenkresse, welch' letztere in Delikateßhandlungen stets frisch zu haben ist. Die Brunnenkresse mit ihrem salzig würzigen, den Appetit anregenden Geschmack gehört zu den gesündesten Gemüsen und hat den Vorzug, daß sie den ganzen Winter über frisch zu haben ist. Man genießt sie wie Schnittlauch auf Butterbrot, verwendet sie hauptsächlich zu Salat, aber auch als Blattwürze und als warmes Gemüse, welches namentlich in England eine beliebte Beigabe zu jungen Hühnern ist. Wer den strengen Geschmack der Brunnenkresse nicht liebt, kann sie mit Spinat oder Rapunze zusammen kochen. Hiesige Radieschen und Kopfsalat sind gleichfalls am Platze, letzterer steht aber an Güte und Größe erheblich hinter dem festköpfigen Pariser Salat zurück. Endivien giebt es noch in allen Formen, namentlich hat sich die weiße Spargelendivie als Gemüse wie als Salat rasch Liebhaber erworben. Mit frischen Treibgemüsen stehen wir noch ganz im Zeichen der Pariser Gemüse-Zufuhr, die uns grüne Bohnen, junge Schoten, große lange Gurken, zarte Treibcarotten, Artischoken in großen Köpfen und mächtige Cardystauden bringt. Auch sahen wir junge Kohlrabi, die allerdings noch eine kostspielige Delikatesse bilden, gleich dem vorhandenen weißen und grünen Treibspargel, Tomaten, englischen Bleichsellerie für den Nachtisch und zarte Rhabarberstengel für Compot. Aus Algier und Malta kommen fortgesetzt Transporte neuer Kartoffeln, die in Folge dessen im Preise zu sinken beginnen. Zwiebeln halten ihre Preise. Ueberwintertes Gemüse ist auf dem Markte noch in allen Sorten zu erlangen, aber die Waare ist naturgemäß mit allen Fehlern des Lagerns behaftet, giebt viel Abfall und entbehrt des frischen Geschmackes. Mit dem Augenblick, wo das kommende Frühjahr den Kohlarten den Gnadenstoß giebt, taucht unser einziges Frühlingsgemüse, der Spinat, reichlicher auf, bleibt aber noch theuer. Die Hauptsache ist, daß die Kartoffeln noch so gut sind, als stünden wir im Herbst, allerdings ist dieses unentbehrliche Nahrungsmittel etwas theurer als in früheren Jahren. Kein anderes Gemüse läßt sich auf so mannigfaltige Weise zubereiten als die Kartoffel. Eine sehr schmackhafte Beigabe zu frischer Wurst oder Schwarzfleisch sind saure Kartoffeln. Man schält, wäscht und zerkleinert 1 Kilo Kartoffeln, setzt sie mit kaltem Wasser an, thut 1 Zwiebel, 6 Pfefferkörner und eine Nelke, 1/4 gr Lorbeer und 20 gr getrocknete Pilze daran und läßt sie weich kochen. Alsdann giebt man 15 gr Liebig's Fleisch-Extrakt und 60 gr ausgelassenen Rindstalg dazu, läßt das Gemüse nochmals aufkochen, damit die Brühe seimig wird, und giebt vor dem Anrichten eine in feine Scheiben geschnittene saure Gurke hinzu.

Den Obstmarkt beherrschen die Früchte des Südens, Orangen, Citronen und Limonen. Im Delikateßverkehr sind weiße Calville und tyroler Edeläpfel zu haben. Von Treibfrüchten giebt es Erdbeeren und hiesige Ananas, die besten Sorten neben der billigen westindischen St. Michael und Marseiller Ananas. Die Eierpreise sinken im März und den Geflügelmarkt beherrscht das Huhn. Die als Verboten der hiesigen Geflügelzucht noch spärlich erscheinenden Backhühnchen werden theuer bezahlt. Der Geflügelhandel geht im März in den Delikateßläden flotter. Da sind Hamburger Enten und Gänse, Puten u. s. w. Die Küche wendet in diesem Monat ihr Interesse mehr noch dem vierfüßigen Schlachtvieh zu. Junge Ziegen sind für den bürgerlichen Sonntagstisch sehr empfehlenswerth, ebenso Lammfleisch. Neben diesen aber bildet das augenblicklich ausgezeichnete Kalbfleisch einen der beliebtesten Braten, den man in folgender Weise zur Feinschmeckerspeise gestalten kann. Man legt 5 Kilo Kalbskeule vier Tage in eine Weinmarinade, in der sie täglich gewendet werden muß, dann spickt man sie und brät sie auf gewöhnliche Art im Ofen gar und saftig. Das Hauptaugenmerk wird dann auf die Zubereitung der Sauce gerichtet, für die man vorher 4 Trüffeln, 10 weiße Cham-

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19000317045/fragment/page=0001

pignons, 2 kleine geschälte Pfeffergurken und etwa 75 gr Fray Bentos-Zunge würflich schneidet. Der Bratensaft wird nun mit brauner Mehlschwitze, 1 Glas Rothwein, 15 gr Krebsbutter, 10 gr Liebig's Fleisch-Extrakt und 1 Glas Schaumwein verkocht, durchgestrichen, mit den zerschnittenen Zuthaten heiß gerührt und zum Theil über den zerschnittenen Braten gegeben, zum Theil neben gebackenen Kartoffeln besonders gereicht.

Für Wild ist die Auswahl knapp, da außer dem Wildschwein sämmtliches Wild Schonzeit hat, ebenso das Wildgeflügel, das sich auf Fasanenhähne und die Zufuhr von russischem Geflügel beschränkt. Als Seltenheit der deutschen Jagd erscheint im März die Schnepfe und gleichzeitig mit ihr pflegen die Kibitze einzutreffen, so daß auch Ende des Monats auf die so hoch geschätzten Kibitzeier zu rechnen ist.

Das Hochwasser und der Eisgang haben nicht nur den Fischfang im freien Strome beeinträchtigt, sondern auch in den Fischhältereien viel Schaden angerichtet. Für die Fastenzeit bietet der Markt reiches Angebot in Fischen. Alle Süßwasserfische sind in diesem Monat gut, Flußhechte, Karpfen, Zander, Rheinsalm und Silberlachs sind vorzüglich. Der offene Markt hat starke Zufuhr von Weißfischen, Brassen, Barschen ꝛc. Seefische sind in allen Sorten vorhanden, Steinbutt, Seezunge, Schellfisch und Kabliau. Hummern sind niedrig im Preise und für Austern ist der März noch günstig. Die jetzt zum Angebot kommenden Froschkeulen sind ein willkommenes Fastengericht. Die Hauptsaison für Froschkeulen ist wohl im Herbst, weil die Frösche zu dieser Zeit weit fetter und schmackhafter sind, doch kommen auch im März und April Froschkeulen auf die Tafel.

Ueber den Haarwechsel bei Pferd und Rind

schreibt Herr Dr. Bruhne in der Landwirthsch. Wochenschrift f. d. Prov. Sachsen Folgendes: Während bei den Schafen, welche wir halten, sowie bei den Schweinen*) ein periodischer Haarwechsel nicht zu beobachten ist, findet ein solcher bei Pferd und Rind statt. Allgemein nimmt man in praktischen Kreisen an, daß Pferd und Rind das Haar im Herbste und Frühjahre wechseln, ein eigentlicher Wechsel im strengen Sinne des Wortes findet aber nur im Frühjahre statt. Nach Dammann wächst im Herbste das Sommerdeckhaar nur länger nach und bekommt einen reichlichen Zuschuß von weichen, flaumigen Haaren. Das bis dahin glatt anliegende Deckhaar richtet sich infolgedessen auf, und das Haarkleid erscheint dann dicker, dichter und rauher. Diese Erscheinung stellt sich aber nur bei solchen Thieren ein, welche den Einflüssen des Witterungswechsels ausgesetzt sind; bei Pferden und Rindern, die fortwährend in warmen Ställen gehalten oder, was ersteres betrifft, bei ihrem Aufenthalt in diesen in warme Decken gehüllt werden, tritt kaum ein Winterflaumhaar auf, wie auch bei so gehaltenen Thieren der Wechsel des Deckhaares viel unauffälliger vor sich geht.

Bei solchen Thieren, welche die Einflüsse der Witterung auszuhalten haben, fällt das Flaumhaar im Frühjahre verhältnißmäßig schnell aus, und mit ihm verschwinden auch nach und nach die Winter-Deckhaare. Es stellt sich dafür allmählich das Sommerhaar ein, welches kürzer, enger anliegend und gewöhnlich etwas heller ist.

Während des Haarwechsels, namentlich im Frühjahre, sind die Blutgefäße der Haut der Thiere mit größeren Blutmengen gefüllt, wodurch sie weniger widerstandsfähig gegen von außen auf sie einwirkende Einflüsse, namentlich solche der Witterung, ist. Bei unvorsichtiger Behandlung der im Haarwechsel stehenden Thiere, die in dieser Periode aus erklärlichen Gründen auch matter und weniger kräftig erscheinen, sind Erkältungen eine häufige Erscheinung. Namentlich bei Fohlen machen sich dieselben zumeist durch häufiges und heftiges Auftreten der Druse recht unangenehm bemerkbar.

Man wird die im Haarwechsel befindlichen Thiere vor den dabei sich leicht einstellenden Uebelständen am besten dadurch schützen, daß man sie mit wollenen Decken belegt und möglichst zu verhindern sucht, daß sie ungünstigen Witterungseinflüssen ausgesetzt werden. Es empfiehlt sich ferner, die Haut öfter zu frottiren und zu putzen, jedoch mit großer Vorsicht, damit der Ausfall der Haare nicht allzusehr dadurch beschleunigt wird. Es ist auch darauf zu achten, daß man den Thieren in der Zeit des Haarwechsels ein leicht verdauliches Futter verabreicht, was man nach Dammann durch Zugaben von Mohrrüben und Leinkuchen oder Leinsamenmehl, sowie auch, wenn solches schon zu Verfügung steht, durch junges Grünfutter am vortheilhaftesten erreicht.

*) Anmerkung: Nur bei solchen Schweinen, die bis in den Spätherbst hauptsächlich im Freien sich aufhalten müssen, entwickelt sich zu dieser Jahreszeit zwischen den Borsten ein wolliges Flaumhaar. — Verf.

Kleinere Mittheilungen.

§ **Mineraldünger betr.** Wie der „Prakt. Landwirth" mittheilt, sind gegen mehrere Mineraldüngerhändler das Untersuchungsverfahren wegen Betrugs eingeleitet sein.

§ **Die Erhaltung des Stickstoffes im Stallmist** ist von hervorragender Wichtigkeit für den Düngerwerth desselben. Doch ist es gerade diese für die Kultur so wichtige Substanz, die sich am leichtesten verflüchtet. Andere Stoffe gehen weniger verloren, wenn nicht gerade eine Auslaugung des Stallmistes stattfindet. Der Stickstoff entweicht ebensowohl in Gestalt von Ammoniak, wie auch als freier Stickstoff. Frische Exkremente enthalten nur sehr wenig Ammoniak. Erst durch Einwirkung von Bakterien auf den Harnstoff, sowie auf die andern stickstoffhaltigen Bestandtheile der Exkremente entwickelt sich Ammoniak, der dann entweicht. Elementarer Stickstoff bildet sich nur beim Vorhandensein von Nitraten und Nitriten und ebenfalls durch den Einfluß von Bakterien. Da aber diese Verbindungen nur höchst selten in frischen Exkrementen vorkommen und in kaum bemerkbarer Menge während der stärksten Ammoniakgährung, so liegt die Annahme nahe, daß die Ammoniakentweichung eine bedeutende sein muß. Dem Verluste kann, nach einer Mittheilung des „Praktischen Wegweisers", Würzburg, am besten begegnet werden, wenn man die Ammoniakgährung zu verhindern sucht. Die Ammoniakbakterien sind gegen Säuren alle sehr empfindlich, deshalb werden Schwefelsäure, Salz- und Salpetersäure empfohlen, die jedoch concentrirt und ätzend wirken. Eisenvitriol wirkt ja der Ammoniakgährung entgegen, macht aber dabei die Phosphorsäure schwer löslich. Gyps muß in größeren Mengen angewendet werden, kommt deshalb zu theuer und vermag auch nicht die Ammoniakgährung aufzuhalten. Kainit wirkt günstig auf diese Vorgänge, läßt sich aber im Stalle nicht anwenden, da die Klauen der Thiere leiden würden. Bedecken mit Erde und dergleichen ist entschieden vortheilhafter. Besonders günstige Resultate sind durch Verwendung von Torfstreu erreicht worden, da dieselbe den Harn auffangt und die Gährung bedeutend verlangsamt, während Stroh die Ammoniakgährung beschleunigt. Auch aus anderen Gründen, deren Klarlegung zu weit führen würde, ist Torfstreu als Stickstofferhalter zu empfehlen. Sie kann mit Strohstreu zusammen angewendet werden, indem sie nur insoweit nöthig ist, um den abfließenden Harn aufzusaugen.

§ **Zusammenlöthen von Glas.** Eine Metall-Legirung, die fest am Glase haftet, daher zum Zusammenlöthen von Glas verwendbar ist, besteht nach der „Keramischen Rundschau" aus 95 T. Zinn und 5 T. Zink. Der Schmelzpunkt dieser Legirung liegt etwa bei 200° C. Das zu löthende Glas wird auf die angegebene Temperatur erhitzt und die Legirung mittels Löthkolbens auf dem Glase ausgebreitet. Nach dem Erkalten haftet sie fest daran. Eine zweite Legirung von 90 T. Zinn und 10 T. Aluminium ist für den gleichen Zweck geeignet, doch erweist sie sich als weniger leicht verwendbar, da sie erst bei 390° C schmilzt.

§ **Vom Lügen.** Was ist zu thun, wenn Kinder uns belügen? Wir stellen einige Regeln auf. Die Hauptregel ist die: Erziehe Deine Kinder als freie gottesfürchtige Menschen, nicht als Sklaven. Furcht ist gewöhnlich die Mutter der Lüge. Nur ein Wahrheitsmensch kann einen Lügengeist austreiben. Frage ein zum Lügen geneigtes Kind bei vorkommenden Anlässen und Untersuchungen nie viel, im Anfang lieber gar nicht, wenn Du nicht die klarsten Beweise bereits in Händen hast, damit Du dem Kinde nicht Gelegenheit giebst, seine Frechheit und Lüge auch gegen Dich zu erproben. Denn durch mehrmaliges Gelingen wird seine Frechheit nur gemehrt und der Lügengeist gestärkt. Uebe Deine Augen, ohne ein Wort zu sprechen, blicke still und eindringlich das betreffende Kind an. Es versteht Deine Gedanken und damit ist mehr ausgerichtet, als mit viel Worten. Entziehe dem Kinde nach einer Lüge Dein Vertrauen auf einige Zeit. Stelle die Lüge den Kindern stets vor als das, was sie nach dem Worte Gottes auch wirklich ist, nämlich als die schändlichste Gesinnung. Es giebt Kinder, wie es auch Eltern und Erwachsene genug giebt, die nicht geradezu eine Lüge sagen wollen, die aber in vielen Fällen, von einem natürlichen berechnenden Verstande unterstützt, der Wahrheit, d. h. dem wahren Sachverhalt so geschickt auszuweichen, daß man es schwer hat, einzugreifen. Dadurch kann das Kind in Unlauterkeiten hineinkommen, die seinem Charakter und seinem Heile höchst gefährlich werden können. Was ist da zu thun? Man soll die Sachlage, wo man gewiß ist, klarlegen und nicht ruhen, bis der faule Punkt der Halbunwahrheit aufgedeckt und vom Kinde zugestanden ist. Es giebt aber auch Fälle, wo man es besser durchgehen läßt und dann bei einem eintretenden Falle einer nicht zu verdeckenden Unlauterkeit ernstlich mit dem Kinde allein redet und ihm den Zusammenhang der Unlauterkeiten und die damit verbundenen Gefahren für seinen Charakter unnachgiebig ins Licht stellt.

§ **Das kindliche Gemüth** ist weich und biegsam und für Eindrücke sehr empfänglich. Diese Thatsache ist ein Cardinalpunkt in der Erziehung, dem seitens der Mütter vielfach nicht die nöthige Aufmerksamkeit geschenkt wird. Man tändelt mit den lieben Kleinen in ihren ersten Lebensjahren herum und denkt nicht daran, daß diese Jahre schon dazu benutzt werden sollten, in dem Kinde durch eine sachgemäße Erziehung den Grund für dessen späteres Glück zu legen; man überläßt es vielfach der Schule, erzieherisch auf das Kind einzuwirken und vergißt, daß der Lehrerin oder dem Lehrer bei der großen Anzahl von Kindern eine individuelle Erziehung des einzelnen Kindes unmöglich ist, daß sie bezw. er sich nur darauf beschränken kann, im allgemeinen erzieherisch auf die Kleinen einzuwirken. Das eine Kind wird dabei viel, das andere wenig Nutzen aus der Thätigkeit seines Lehrers ziehen, je nachdem es eben die Mutter verstanden hat, das Herz des Kindes für die Erziehung des Lehrers vorzubilden. Milde mit der nöthigen Strenge gepaart, werden dem Kinde

schon in der Jugend Reinlichkeits- und Ordnungssinn, Willfährigkeit, Aufmerksamkeit und Gefügigkeit anzuerziehen im Stande sein und so den Grund für ein späteres, segensreiches Wirken des Lehrers legen.

Ackerbau und Forstwirthschaft.

[] **Die beste Pflanzzeit für Forstpflanzen** ist das Frühjahr. Herbstpflanzung ist ausnahmsweise nur da zulässig, wo sie so zeitig (Ende September) ausgeführt werden kann, daß die Pflanzen noch Gelegenheit haben, vor Winter anzuwachsen. Im Frühjahr pflanzt man zuerst auf leichten, trockenen Boden, um von der Winterfeuchtigkeit noch möglichst viel Nutzen zu haben; vor allen anderen Holzarten müssen zunächst die Lärchen verpflanzt werden, weil sie schon nach den ersten warmen Frühlingstagen anfangen zu treiben, ihr Anwachsen aber zweifelhaft ist, sobald nur einmal die grünen Nadeln sichtbar werden. In feuchten Lagen kann man auch bei späterer Pflanzung auf guten Erfolg hoffen; am aufmerksamsten ist der richtige Abtrocknungszustand bei bindigem Boden zu beobachten, da sie naß ebenso schwer zu behandeln sind, wie bei völliger Trockenheit. Hier ist die Anwendung guter lockerer Füllerde besonders zu empfehlen.

[] **Stecklinge und Setzstangen im Forstbetrieb.** Als Stecklinge werden gewöhnlich einjährige (selten ältere) Triebe von geradem, gutem Buchs ausgewählt, zu Setzstangen nur ältere, nicht unter 5 cm starke, gute Schößlinge. Die Länge der Stecklinge ist etwa 30 cm, die der Stangen sehr verschieden, je nach den Verhältnissen der Kultur, für die sie bestimmt sind. Beide Pflanzenmaterialien werden nicht in unseren Forstgärten erzogen, sondern von Freistämmen und Sträuchern, wie sich die Gelegenheit bietet, entnommen. Man sollte aber mehr als bisher darauf sehen, daß das Material nur von gesunden jüngeren Pflanzen geschnitten wird, denn es ist durch Versuche nachgewiesen, daß die Abkunft von Bedeutung ist und kranke Mutterstämme kränkelnde Mutterpflanzen liefern. Infolge dessen bleibt auch die Massenproduktion ganz erheblich hinter derjenigen gesunder Stämme zurück. Empfehlenswerth würde es sein, auf möglichst passendem Standort gesunde Mutterstämme der betreffenden Holzarten anzupflanzen und nur von solchen das Kulturmaterial zu entnehmen.

[] **Das Begießen der Wiesen** darf nur geschehen, wenn der Boden nicht mehr gefroren ist, andernfalls ist es zu verneiden, weil sich die Gülle nicht im Boden vertheilen kann und durch nachfolgende Regengüsse deren Dungbestandtheile weggeschwemmt werden.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Die Rettige gerathen am besten** in mildem, feuchtem Boden alter Düngung. In frischgedüngtem Boden erhält der Rettich einen widerlichen Geschmack, wird pelzig und madig. Man unterscheidet Sommer- und Winterrettiche. Beide Sorten müssen, wenn nicht als Zwischenfrucht zwischen Kraut und Rüben angebaut, bei trockenem Wetter gegossen werden. Die Samen können breitwürfig, wobei die Erde gewalzt werden muß, oder reihenweise, Sommerrettiche mit 20—25 cm, Winterrettiche mit 30—50 cm Abstand, oder in kleine mit der Hacke gemachte Stufen gesäet werden. In eine Stufe legt man 3 Körner, verzieht die schwächeren Pflänzchen und läßt nur die kräftigste von ihnen stehen. Die Pflanzen sind zu behacken, zu behäufeln und zu bewässern.

** **Die Kürbisarten** verlangen einen recht lockeren, gut gedüngten Boden. Abtrittsdünger, Compost und Jauche, welche man in neben die Kürbispflanze gebohrte Löcher füllt, tragen viel zu reichlicherem Ertrage bei. Für gewöhnlich legt man Ende April oder Anfangs Mai die Körner an Ort und Stelle, je 2 in eine Grube. Von den beiden aufgehenden Pflanzen wird die schwächere entfernt. Der Boden ist locker und unkrautfrei zu halten. Während und nach dem Regen sind Düngergüsse zu geben. Der einzelnen Pflanze belasse man nur wenig Früchte, indem man 2 Blätter über der Frucht die Ranken abknipst. Die Früchte sind dann reif, wenn sie beim Anklopfen mit dem Finger einen hohlen Klang geben.

** **Mittel zur Beförderung der Keimung.** Der Gemüsegärtner wird vielfach darauf angewiesen sein, ältere, vielfach sogar überaltete Samen zu verwenden, weil bei uns auch Pflanzen kultivirt werden, die noch nicht vollständig acclimatisirt sind und deshalb auch nicht jedes Jahr ihre Samen zur Reife bringen. Dessen ungeachtet sind aber die verschiedenen Mittel zur Beförderung der Keimung den meisten Gartenfreunden gar nicht bekannt und wollen wir daher in Nachstehendem eines der erfolgreichsten bekannt geben: Dasselbe besteht in der gewöhnlichen Salzsäure, wie solche im Handel vorkommt. Man giebt in 10 Liter Regenwasser 2 Eßlöffel voll Salzsäure, und nachdem solche gehörig mit dem Wasser gemischt worden ist, weicht man den Samen etwa 2 Tage in dieser Flüssigkeit ein.

** **Um recht bald Früherbsen zu erhalten,** legt man Anfangs März den Samen von der Buchsbaumerbse, welche nur 20—25 cm hoch wird, ziemlich dicht in Kästen, welche man im Zimmer in der Nähe des Fensters aufstellt. Die Erde soll 2 cm hoch über den Körnern stehen. Trockene Kästen sind mit sauwarmem Wasser zu begießen. Nach dem Aufgehen werden die Sämlinge nach und nach abgehärtet und an die Luft gewöhnt. Sie vertragen, wenn Ende März ins Freie verpflanzt, immerhin einige Grad Kälte. Selbstredend müssen die Beete sich im Freien an einer geschützten und nach Süden gelegenen Stelle befinden. Man pflanzt hierbei immer 4 Pflänzchen zusammen mit 10 cm Abstand und ziemlich tief. Durch diese Aussaat und Pflanzungsweise erhält man volle 3 Wochen früher Schoten.

** **Besitzer von Gärten** in der Nähe großer Städte können sich, wie der „Praktische Wegweiser", Würzburg, schreibt, eine sehr gute Wintereinnahme schaffen, durch Anpflanzung von Mahnie, deren rothbraunes Laub zur Kranzbinderei sehr gesucht ist. Schon im ersten Jahr machen sich die Kosten der Anpflanzung, trotzdem dieselbe nicht gering ist, mehr wie bezahlt. Ein Ueberschlag über den Gewinn, der allgemein gültig wäre, läßt sich nicht machen, da ja die Preise für die Waare und die Anlagekosten nicht überall gleich sind, aber bei Rücksprache mit den in Frage kommenden Abnehmern wird man finden, daß sich der Anbau selbst im ungünstigsten Falle noch sehr gut lohnt.

** **Reiner Thonboden ist für Obstkultur ungeeignet.** Fettigen Thonböden benimmt man ihre zu große Bindigkeit durch Kalken und schwere Thonböden lockert man durch Winterfrost, Unterbringen von strohigem Dünger in großen Mengen und Humus.

** **Eine Gemüsepflanze für Bauschuttboden.** In neu angelegten Gärten, wo noch Erde zugeführt werden muß und wo bisweilen auch Bauschutt von eingerissenen Gebäuden mit verwendet werden muß, bekommt man in der Regel die ersten Jahre einen recht unkultivirten Boden. Die Stellen sind nicht überall gleich: guter Mutterboden wechselt mit geringem Boden ab; die zugeführten Erden aber, insbesondere Bauschutt, enthalten viele düngende Theile, diese aber sind noch nicht genügend aufgeschlossen, wirken noch nicht, oder sie wirken für manche Gewächse zu scharf. Und darum heißt es für solchen Boden auch die richtigen Gewächse zum Anbau zu wählen. Das brauchbarste Gewächs ist da für das erste Jahr meist die Kartoffel, nur muß man sie recht weit auseinanderpflanzen und nur frühe und mittelfrühe und meist kleinknautige Sorten wählen. Durch das Behacken und Häufeln der Kartoffeln kann der Boden während des Sommers öfters gelockert und untereinandergebracht werden und mit dem Einernten derselben findet gleichfalls ein Lockern und Vermengen statt, so daß der Boden binnen Jahresfrist sehr verbessert werden kann. Eine zweite Pflanze, die für solchen Boden gut paßt, ist die Karde oder Kardenpflanze, ein zu den Distelpflanzen zählendes Gewächs, dessen Blattstiele als Gemüse benützt ein sehr wohlschmeckendes Gericht geben. In etwas südlicher gelegenen Ländern wird die Karde viel angebaut, doch gedeiht sie auch in weniger warmen Gegenden ganz vorzüglich, und es ist zu beklagen, daß sie bei uns so vernachlässigt wird. Ihre Kultur ist ziemlich einfach: Im Frühjahr legt man die Samenkörner ins Freie, 2—3 Korn an eine Stelle, doch läßt man nach dem Aufgehen nur eine Pflanze stehen. Die Karde wuchert ziemlich stark, so daß auf einen Quadratmeter nur eine bis zwei Pflanzen kommen dürfen. Die Blattstengel werden vor ihrer Verwendung in der Küche geblecht, indem man die noch im Lande stehenden Pflanzen dicht mit Strohseilen umwickelt und hierbei das obere Kraut wegschneidet. Man kann aber auch die Karde als Wintergemüse verwenden, indem man sie im Herbst aushebt und Pflanze neben Pflanze im Keller einschlägt.

** **Wird Gemüse,** besonders Spinat, Kohl, Kohlrabi, zu stark gedüngt, so entwickelt es sich wohl üppig und giebt große Köpfe, die Verkömmlichkeit leidet jedoch darunter, es ist zu „mästig" und verursacht Blähungen. Düngen ist, wie der „Praktische Wegweiser", Würzburg, schreibt, schon recht und auch nöthig, nur überdünge man nicht. Mäßig gedüngtes Gemüse ist viel leichter bekömmlich.

** **Die Düngung des Johannisbeerstrauches** erfordert, wenn die Pflanzen auf gutem Boden stehen, in den ersten beiden Jahren einige Vorsicht, denn der Johannisbeerstrauch hat in höherem Maaße als die Johannisbeere die Neigung, Holztriebe und Blattwerk auf Kosten des Fruchtholzes zu entwickeln. Bow dritten Jahre ab helfe man aber mit Dunggüssen während des Winters nach und grabe auch reichlich Stallmist unter.

** **Der Schnitt der Rosen** ist thunlichst unmittelbar nach Entfernung der Winterdecke zu bethätigen, wobei die allgemeine Regel zu beachten ist, daß die Triebe desto kräftiger werden, je energischer der Rückschnitt ist. Daraus ergiebt sich von selbst, daß an einer Pflanze umsoweniger zu schneiden ist, je kräftiger der Wuchs einer Sorte und je üppiger deren Entwickelung ist, während bei schwachwüchsigen, schwachen oder kränklichen Sorten ein desto kräftigerer Rückschnitt angebracht ist, denn die ganze Aufgabe des Schnittes besteht darin, ein gewisses Gleichgewicht zwischen der Triebkraft der Pflanze und der Anzahl der Augen, welche diese zu ernähren hat, herzustellen. Bei schwachwüchsigen Sorten, die dabei meist sehr blühwillig sind, sei man mit dem Ausschneiden nicht zu ängstlich, im Gegentheil, wenn die Krone einmal gebildet ist, kann man unter Beibehaltung der besgestellten und kräftigsten Leitzweige kurz ein Drittel der vorhandenen wegnehmen und alles sonstige, überflüssige kleine Gezweige scharf am Entstehungspunkt wegschneiden. Die verbleibenden Leitzweige, die, ohne sich gegenseitig zu behindern, möglichst gleichmäßig vertheilt sein sollen, kürzt man auf 2—3 Augen, d. i. etwa 3—4 Centimeter zurück, indem man gleichzeitig die schwächeren nach innen gerichteten ausbricht, falls dieselben zu dicht stehen sollten. Bei Sorten von mittlerem Wuchs, wozu besonders die meisten Remontanten gehören, verfährt man ebenso, nur läßt man hier den Leitzweigen 4—6 Augen, was einer Länge von 9—10 Centimeter entspricht. Sehr starkwüchsige Sorten, zu denen die meisten Theerosensorten zu rechnen sind, werden vortheilhaft auf 6—8 Augen zurückgesetzt, während man bei den eigentlichen Kletterrosen, sowie bei allen starkwachsenden Rosen den Trieben eine Länge von 25—30 Centimetern läßt. Da wir in Vorstehendem Hoch- und Halbstammrosen im Auge hatten, möchten wir im Hinblick auf die niedrig veredelten Rosen hinzufügen, daß bei diesen das Verfahren das gleiche ist, nur mit dem Unterschiede, daß man hier den einzelnen Zweigen etwa zwei Augen mehr belässt.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19000317045/fragment/page=0002