†† **Zur Ernährung des Geflügels** hat sich abgerahmte Kuhmilch sehr gut bewährt. Den Küken wird die Milch am besten als Getränk verabreicht. Die Milch muß aber süß sein, da saure Milch den Thierchen die Freßlust verleidet und schädlich auf dieselben einwirkt. Zur Mästung von Geflügel vermischt man die Milch mit Getreide oder Mehl, durch solches Futter wird die Güte des Fleisches wesentlich erhöht. Auch hat man gefunden, daß Hennen besser legen, wenn sie ihr Futter mit Magermilch gemischt bekommen.

†† **Der Erfolg bei der Geflügelzucht** hängt nicht nur von der Rasse, sondern auch von der richtigen sorgfältigen Auswahl der Zuchtthiere ab. Die Zuchthähne und -Hennen müssen alle Merkmale der betreffenden Rasse in ausgeprägter Weise an sich tragen. Nicht jeder beliebige Hahn eignet sich zur Zucht, sondern es kommt hier auch sehr auf die Abstammung an. Hat man Hühner mit gemischten Farben, so kommt es auf die Farbe des Hahnes nicht an, hält man aber Hühner von der gleichen Farbe, was sehr zu empfehlen ist, so muß natürlich der Hahn gleichfarbig sein.

†† **Zur Gänsemast.** Bei der Gänsemast werden verschiedene Wege eingeschlagen; folgende Punkte müssen aber bei allen Methoden Beachtung finden: Mastgänse dürfen nicht viel Bewegung haben und müssen daher in einen engen Raum eingeschlossen werden. Reines Trinkwasser muß stets vorhanden sein, weil dieses die Verdauung fördert. Je schneller aber die Verdauung vor sich geht, je mehr können die Thiere verzehren, und desto eher sind sie gemästet. Um die Verdauung zu beschleunigen, streut man noch Kies oder geriebene Holzkohlen in das Wasser.

†† **Wundbehandlung beim Pferd.** Zur Heilung von Wunden, die sich ein Pferd beim Fallen zugezogen hat, schlägt ein Pferdekenner im „Praktischen Wegweiser", Würzburg, Folgendes vor: Man führe das Pferd langsam in den Stall, gieße reichlich Wasser auf die Wunde, um sie sauber zu waschen, aber ohne dieselbe dabei zu reiben, tupfe dann mit einem weichen Stück Leinwand, lege fingerdick gute Baumwolle auf die Wunde und befestige dieselbe mit einem breiten Streifen Flanell und bedecke Alles mit einem nicht zu fest angezogenen Knieleder. Hierauf lasse man das Pferd 3—4 Tage ruhen, ohne den Verband zu berühren. Nun führe man das Pferd etwas herum, aber nur im Schritt, damit die Kruste nicht bricht. Sodann lege man wieder Baumwolle auf die Wunde und befestige den Verband wie zuvor mit dem Knieleder. Zu 12—13 Tagen fällt die Kruste ab, und man sieht eine neue Haut darunter ohne irgend eine Aenderung, sogar in der Farbe. Das Mittel ist so einfach und seine Nützlichkeit leuchtet so ein, daß es die Pferdebesitzer wenigstens versuchen sollten.

†† **Ein gutes Fleischhuhn.** Den ersten Platz als Fleischhühner nehmen wohl die Dorkings ein. Sowohl Menge als Güte des Fleisches stehen bei denselben auf gleich hoher Stufe und deshalb gelten in England die Dorkings als die feinsten Tafelhühner. Die Hühner nähren sich vorzüglich und sind leicht zu mästen. Rammelsloher gelten ebenfalls als gute Fleischhühner, wenn das Gewicht auch hinter dem der Dorkings etwas zurückbleibt. Als Hamburger Brathühner sind dieselben bekannt und berühmt, die Plymouth Roks stehen in der Fleischfülle zwar den beiden genannten Rassen nicht nach, das Fleisch wird jedoch von manchen Feinschmeckern als etwas hart und trocken bezeichnet.

†† **Unruhiges Verhalten der Pferde in der Nacht** wird nicht selten durch Milben verursacht, die ihren Sitz in Hühner- und Taubenställen haben. Sind letztere im Pferdestall untergebracht, so gehen während der Nacht die Milben auf Pferde über und peinigen sie. Hühner- und Taubenschläge sollen deshalb vom Pferdestall getrennt sein. Der Ausschlag, den die Milben auf der Haut der Pferde verursachen, läßt sich, wie der „Praktische Wegweiser", Würzburg, schreibt, durch Waschen mit verdünntem Benzin leicht beseitigen.

†† **Wie man junge Enten von den Teichen bringt.** Die unangenehmste und ärgerlichste Arbeit bei der Entenhaltung ist das Entfernen der jungen Thiere von den Teichen und trotz aller angewandten Mühe gelingt es meistens doch nicht. Viele unserer Leser wird es daher freuen, wenn wir ihnen nachstehend ein ganz einfaches und dabei höchst wirksames Mittel zum Besten geben. Man theert eine dicke Schnur und bindet an dieselbe faustgroße Korkstücke. Alsdann befestigt man an das eine Ende der Schnur am Ufer in der Nähe derjenigen Stelle, wo man die Enten an das Land treiben will und legt die Schnur an der einen Hälfte des Teichufers entlang. Nun erfaßt man das freie Ende und zieht die Schnur, indem man am Ufer weiter geht, über den Teich. Sobald die Schnur die Schwimmhäute der Enten berührt, eilen sie, daß sie an Land kommen, und schon nach einigen Abenden verlassen sie das Wasser, sobald man sich demselben naht.

Hauswirthschaftliches.

† **Das Instandhalten der Nähmaschine.** Soll die Nähmaschine viele Jahre in gutem Zustand verbleiben, so muß dieselbe allmonatlich mindestens einmal gereinigt und frisch eingefettet werden. Zu diesem Zweck entferne man zunächst das Schiffchen aus der Maschine. Nun wird mittelst eines kleinen, mit reinem, besten Petroleum gefüllten Oelkännchens von dieser Flüssigkeit in die Oeldöcher und an alle reibenden Theile oben und unten in die Maschine getröpfelt und die Maschine einen Augenblick getreten, und zwar muß sie sich vorwärts und rückwärts bewegen lassen. Ist dies geschehen, so wischt man die Theile mit einem Läppchen sorgfältig aus, bis sie ganz rein und trocken sind. Nun werden dieselben wieder eingefettet, und zwar mit gutem, sogenannten Maschinenöle, das wirklich genügenden Fettgehalt hat und frei von Staub und Faserntheilen ist. Man reinigt jetzt noch den Treibriemen, indem man das angesetzte Pech abschabt, ihn mit Petroleum tüchtig einreibt und denselben dann wieder an der Maschine anbringt. Ebenso jetzt man das Schiffchen wieder ein. Eine regelmäßig so behandelte Maschine wird viele Jahre hindurch leicht und schnell ohne Hindernisse und unangenehme Störung arbeiten, ohne daß sich die reibenden Maschinentheile abschleifen.

† **Gute, kalte Küche.** In der heißen Jahreszeit ist man mit Vorliebe etwas Kaltes. Gesülzte Schweinsknöchelchen, Zunge, Kotelette, Huhn u. dergl. schmecken in der That vorzüglich, besonders zur Abendmahlzeit. Die Bereitung von Sülzen unter Verwendung von Kalbsfüßen ist immerhin umständlich; wer ein rasches Verfahren liebt, versuche es auf folgende einfache Art: Man löst 30 Gramm feine Gelatine in einer Obertasse Weißwein auf, kocht in einem Liter Wasser eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, etwas Citronenschale, ½ Lorbeerblatt und einige gequetschte Pfefferkörner eine Viertelstunde, fügt das nöthige Salz und nach Geschmack Estragon- oder Weinessig bei und giebt unter beständigem Rühren die gewichte Gelatine ein Blatt nach dem anderen nebst dem Wein dazu. Dann zieht man die kochende Brühe vom Feuer, macht sie mit einem Eßlöffel Maggi zum Würzen kräftig im Geschmack, fügt allenfalls noch etwas Weißwein und Citronensaft hinzu und gießt sie durch eine feuchtgemachte Serviette in einen Napf. Wenn die Sülze sich klar gesetzt hat, übergießt man damit das zu sülzende Fleisch, wie kalten Braten, Wildpret, Zunge-Schnitten, gedünstete Kalbs- und Schweinskotelletten, aus der Terrine gestochene Gänseleber-Pastete, halbirte harte Eier, ausgebrochene Krebsschweifchen, Hummer, blau abgekochte Fische ꝛc. Soll die Sülze gestürzt werden, so streiche man die Form erst mit gutem Salatöl aus, gieße den Boden mit Sülze aus, lasse diese erstarren und lege dann das zu sülzende Material abwechselnd mit Sülze so ein, daß es beim Stürzen schön zur Geltung kommt. Platten oder Form stelle man ganz eben auf Eis oder in den Keller und bewege sie nicht, bis die Sülze fest geworden ist. Die Form gieße man bis 1 Centimeter vom Rande voll. Th. H.

† **Ein Wink zur Frischerhaltung von Wildpret.** Streut man frisch gemahlenen Kaffee auf Wildpret, so kann man es dadurch wohlschmeckend und frisch erhalten. Man reinige zuvor das Wildpret, das heißt, man wasche zuvor das Blut ab, bedecke die verwundeten Theile mit Löschpapier, wickle die Köpfe ein und streue dann den gemahlenen Kaffee über und zwischen die Federn oder den Pelz; dann packe man das Wildpret sorgfältig ein, und es wird frisch und wohlschmeckend in der ungünstigsten Jahreszeit erhalten bleiben. Ein Theelöffel voll Kaffee ist ausreichend für ein Paar Rebhühner, ein gehäufter Eßlöffel für einen Hasen. Auch Wildpret, welches in Kisten oder Körben versandt wird, kann auf die beschriebene Weise frei von üblem Geruch bleiben.

† **Beseitigung von Blutflecken aus Fußböden.** Das beste Mittel hierzu ist Abreiben oder Scheuern der Fußböden mit einem Gemisch von 24 Theilen Wasser und einem Theil Schwefelsäure. Ist der Flecken zerstört, so scheuert man mit reinem Wasser, auf keinen Fall aber mit Seife, da sonst ein Fettfleck entstünde. Sollte noch Säure im Holze sein, so kann diese durch etwas Lauge oder Asche unschädlich gemacht werden.

† **Zahnpulver.** 1 Theil gepulverter Kampher, 2 Theile gepulverte Veilchenwurzel, 5 Theile reiner kohlensaurer Kalk werden innig gemischt und die Mischung in mit Kalk verschlossener Glasbüchse aufbewahrt. — Ein anderes Rezept: 750 Theile kohlensaurer Kalk, 100 Theile kohlensaurer Magnesia, 100 Theile Veilchenpulver, 3 Theile Bimssteinpulver, 3 Theile Pfefferminzöl.

† **Gelb gewordene Wäsche künstlich zu bleichen.** Zum Bleichen gelber Wäsche nimmt man 1 Theil gereinigtes Terpentinöl, mischt es mit 3 Theilen höchst rektifizirten Spiritus, gießt einen Eßlöffel dieser Mischung in einen Eimer Wasser, spült die gewaschene Wäsche darin und hängt sie zum Trocknen auf. Noch besser ist es, wenn man die Wäsche einige Zeit auf dem Rasen bleichen kann. Hierbei darf jedoch die Wäsche nie völlig trocken werden, sonst wird sie wieder gelb.

† **Maden** von geräuchertem Fleisch abzuhalten, ist, wie der „Praktische Wegweiser", Würzburg, schreibt, dann sehr leicht möglich, wenn das geräucherte Fleisch, nachdem vorher aller Schimmel abgebürstet wurde, in gut durchgeseihte Buchenasche gelegt wird. Das Fleisch kann auch vorher in Papier eingewickelt werden.

Gesundheitspflege.

Ƶ **Erbrechen der Kinder.** Bei den Neugeborenen hat das Erbrechen wenig zu bedeuten und liegt der Grund davon gewöhnlich darin, daß das Kind zu viel Milch zu sich genommen hat. Später, wenn kein Fieber da ist, wird es durch einen verdorbenen Magen hervorgerufen; ist Hitze vorhanden, so deutet dies auf ein hitziges oder ein beginnendes Ausschlagfieber. Wiederholt sich das Erbrechen und ist Verstopfung damit verbunden, so steht eine Gehirnhautentzündung zu befürchten. Wenn das Erbrechen von gelbgrünlichem wässerigen Durchfall begleitet ist, so rührt dies von einer Darmentzündung oder der Kindercholera her.

Ƶ **Heilwirkung der Brunnenkresse.** Brunnenkresse ist in nachstehender Zubereitung sehr heilsam für Lungenkranke. Man reinige 2—3 Stunden vor dem Genuß die Brunnenkresse von allen schlechten Blättern und wasche sie aus. Darüber drücke man den Saft einer Citrone, gebe dazu eine Kleinigkeit Olivenöl und eine kleine feingeschnittene Zwiebel. Alles wird gut gemengt und 2—3 Stunden stehen gelassen. Eine Zuthat von Essig ist streng zu vermeiden.

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. 31 — Halle a. S., den 4. August — 1900.

Die Ernährung des Kalbes in der ersten Lebensperiode.

(Schluß.)

Das Tränken des Kalbes ist im allgemeinen dem Saugenlassen vorzuziehen und möchten wir letzteres nur für jene Fälle gelten lassen und empfehlen, wo man dem Tränken nicht die nöthige sorgsame Aufmerksamkeit zuzuwenden vermag. Sonst ist das Tränken entschieden vorzuziehen. Freilich ist beim Tränken mehr Arbeit erforderlich und nimmt dasselbe viel Aufmerksamkeit in Anspruch, hat aber auch andererseits bedeutende Vortheile für sich. So läßt sich bei letzterem die Menge der dem Kalbe zu reichenden Milch auf das genaueste angeben und dem späteren Nutzungszwecke anpassen. Ein anderer ganz besonderer Vorzug des Tränkens besteht darin, daß das Entwöhnen von der Muttermilch und der Uebergang zu anderer Nahrung, das sogenannte Absetzen, ohne jegliche Störung in der Entwickelung vorgenommen werden kann, während beim Absetzen nach Saugenlassen stets eine gewisse Schädigung nicht ausbleibt. So verlieren im letzteren Falle die Kälber in den ersten Tagen des Absetzens ganz bedeutend an Gewicht; ebenso werden die Mutterthiere beunruhigt und aufgeregt, so daß der Milchertrag stets leidet. Ein Zurückgehen des Kalbes in den ersten Lebensmonaten, wo das Wachsthum am ausgiebigsten, ist später selbst mittelst reichlichster Fütterung nicht mehr einzuholen. Schon aus diesem Grunde empfiehlt sich das Tränken, bei welchem der Uebergang von der Milchnahrung zur breiigen und in der Folge festen Nahrung ganz allmählich erfolgen kann.

Die zu reichenden Mengen an Milch müssen thunlichst sorglam bemessen werden, besonders in den ersten Tagen. Es ist vor allem wichtig, mit recht bescheidenen Milchrationen anzufangen und diese allmählich bis zum Ablaufe der ersten zehn Tage zu steigern, z. B. in der Weise, daß man mit täglich einem Liter beginnt und am zehnten Tage ungefähr den siebenten oder sechsten Theil des Lebendgewichtes des Kalbes an Milch reicht. Die Steigerung des Milchquantums wird von da ab derart festgesetzt, daß das Kalb stets einen bestimmten Bruchtheil seines Lebendgewichtes an Milch erhält, und zwar erscheint für die Aufzucht zur Milchnutzung das Verhältniß von ein Sechstel bis ein Achtel als das passendste. Natürlich kann von einem schablonenhaften Einhalten dieses Verhältnisses bei den einzelnen Thieren nicht die Rede sein, da Freßlust und Verdauungsvermögen individuell sehr verschieden sind und auch die Zusammensetzung der Milch je nach Rasse und Individuum wechselt, im Großen und Ganzen giebt dasselbe aber einen sicheren Anhalt für die richtige Bemessung der Milchnahrung.

Beim Tränken ist darauf zu sehen, daß die Tränkgefäße rein sind und keine Säure enthalten. Die Milch soll möglichst jenen Wärmegrad haben wie im Euter, ungefähr 38 Grad Celsius, da bei niedrigen Temperaturen der Milch leicht Durchfälle des Kalbes eintreten, die bedeutenden Verfall, ja selbst das Eingehen des Kalbes im Gefolge haben können. Ferner ist darauf Bedacht zu nehmen, daß ein hastiges Saufen verhindert werde; dies läßt sich dadurch erreichen, daß man entweder die für eine Mahlzeit bestimmte Milchmenge nicht auf einmal in das Tränkgefäß oder Saugapparat bringt oder das Kalb an einem mausgesetzten Saufen hindert, was eine nebenstehende Person bewirkt, indem sie das Kalb in Zwischenpausen vom Saugapparate oder Tränkgefäße abhält.

Die reine Milchnahrung soll für Kälber, die später als Nutzkühe dienen sollen, mindestens auf vier Wochen berechnet werden. Eine allzulange währende Ernährung mit reiner Milch ist nicht zweckdienlich, weil die jungen Thiere leicht frühreif und mastfähig werden, was man nicht haben will. Anders ist es bezüglich der Kälber, die frühreif und mastfähig werden sollen. Bei diesen wird man die Ernährung mit reiner ganzer Milch bis zum Alter von acht Wochen und noch länger ausdehnen. Selbstverständlich nimmt der Verwerthungspreis der Milch bei Frischmilchverkauf beziehungsweise Butter- und Käseerzeugung Einfluß darauf, ob wir die Zeit des Tränkens länger ausdehnen oder einschränken sollen.

Von dem Zeitpunkte an, wo das Kalb erhebliche Mengen vegetabilischer Nahrung aufnehmen kann, woran es sich spielend gewöhnt, ist ein Verabreichen von steigenden Mengen Milch nicht rathsam; einmal ist dieses, sobald das Kalb einen Theil der Milch durch andere Nahrungsmittel ersetzen kann, unvortheilhaft und zu theuer, und dann begünstigt die üppige Milchnahrung, wenn sie lange verabfolgt wird, den Fettansatz sehr und erschwert später das Entwöhnen ungemein, so daß in dieser Periode leicht ein starker Rückschlag in der Entwicklung des Thieres eintritt, der schädigend für die spätere Nutzung als Milchvieh ist. Krämer empfiehlt für die Zwecke der Heranzucht von Milchvieh nur eine zwei- bis dreimalige Wochenzulage einzurichten, also höchstens 9 bis 10 Liter pro Tag zu geben, und den Stierkälbern etwas mehr zuzulegen als den Kuhkälbern. Die Frage, wie lange jenes höchste Quantum Vollmilch gereicht werden müsse, und von welchem Zeitpunkte an man mit dem Einleiten des Ersatzes desselben beginnen dürfe, beantwortet sich verschieden je nach dem individuellen Verhalten der Thiere, der Qualität der Milch, dem Zuchtziele und besonders auch darnach, ob der Betrieb über süße, abgerahmte oder Magermilch verfügt oder nicht.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19000804039/fragment/page=0001

Sobald die Milchrationen nicht mehr im Verhältnisse zu dem steigenden Lebendgewichte des Kalbes vermehrt werden, zeigt sich sehr bald, daß dieselben selbst mit den wachsenden Mengen Rauhfutter, welche das Thier inzwischen freiwillig aufnimmt, nicht ausreichen, um dem Bedürfnisse des fortschreitend wachsenden Körpers Genüge zu leisten. Es muß daher, wenn die Ausbildung des Kalbes nicht leiden soll, schon kurze Zeit, etwa wenige Wochen nach dem Aufhören der proportionalen Steigerung der Milchgaben damit begonnen werden, ein eiweiß- und fettreiches, leicht verdauliches und den Thieren angenehmes Beifutter einzuschalten. Hierfür empfehlen sich am meisten Hafer und Leinsamen, die man zunächst in zerkleinertem Zustande mit der Vollmilch giebt, um dann langsam die Thiere an die Aufnahme derselben in Form von Kurzfutter, gequetscht oder gestoßen in Vermengung mit Häcksel von gutem Heu, mäßig angefeuchtet, zu gewöhnen.

Da, wo Magermilch zur Verfügung steht, findet dieselbe natürlich mit Vortheil für die Kälberaufzucht Verwendung, unter der Voraussetzung, daß für das fehlende Fett Ersatz geschaffen wird, was durch Leinsamenabkochung oder durch Leinöl, welches in der Magermilch durch Rühren gut vertheilt wird, geschehen kann. Es würde in diesem Falle am zweckmäßigsten etwa vom vierwöchentlichen Alter ab, in welchem die Kälber etwa 8 Liter Vollmilch erhalten, von letzterer pro Woche ungefähr $^3/_4$ bis $1^1/_4$ Liter durch die gleiche Menge Magermilch ersetzt werden, so daß die Kälber schon verhältnißmäßig früh von aller Vollmilchnahrung entwöhnt werden.

Die Ernährung in der weiteren Periode der Entwicklung stellt sich naturgemäß weit verschiedenartiger je nach den wirthschaftlichen Verhältnissen und kommen wir hierauf in späteren Kapiteln noch eingehender zurück.

Arbeitskalender für den Monat August.

Die von uns schon früher ausgesprochenen Befürchtungen hinsichtlich der großen Verspätung, welche die Heuernte in Folge der so ungünstigen Witterung erfahren werde, ist leider zur Wahrheit geworden und so bringt denn dieselbe in den letzten Tagen so heiß vom Himmel brennende Sonne, während sie auf der einen Seite noch das Heu dörrt, auf der anderen das Getreide zum Reifen, so daß Heu- und Getreideernte, sofern sie überhaupt nicht zusammenfallen, sich doch wenigstens so rasch folgen, daß dem Landwirth kaum die Zeit zum Ausschnaufen bleibt. Freilich hat auch hier wieder der Landwirth mit der Unbeständigkeit des Wetters zu rechnen und muß daher die Gelegenheit am Schopfe nehmen. Ist das Wetter günstig und hat man größere Flächen zu ernten, so ist es gerathen, möglichst frühzeitig zu beginnen, namentlich wenn es an Arbeitskräften fehlt, denn „das Korn reift unter der Sichel", sagt ein altes Sprichwort, und man wird dann wenigstens die Hauptmasse im richtigen Zustand ernten. Ein richtiges Mähen spielt eine große Rolle bei der Getreideernte und zwar wurde dann gut gemäht, wenn 1) keine Körner abgestreift wurden, 2) die Stoppeln überall gleich hoch sind, 3) alle Stoppelenden der einzelnen Halme genau dieselbe Lage zu einander haben, also bei einem geraden Gemähde eine schnurgerade Linie bilden und wenn 4) die Halme rechtwinkelig zu dem Gange des Mähders liegen. Was die einzelnen Getreidesorten betrifft, so muß Gerste, welche stark mit Klee durchwachsen ist, nach eintägigem Liegen gewendet werden, worauf man sie am zweiten oder dritten Tage einfahren kann. Letzteres darf jedoch nur dann geschehen, wenn die Gerste vollkommen trocken ist, da sie sich sonst im Stocke erhitzt und eine rothe Farbe erhält, welche ihren Werth bedeutend verringert. Weizen fällt leicht aus und muß deshalb frühzeitig gemäht werden und auf dem Boden oder in Haufen nachreifen. Ist derselbe schon vollreif, so ist beim Mähen und Binden alle Vorsicht erforderlich.

Dieselbe Vorsicht ist beim Dinkel nöthig, dessen Aehren im reifen Zustande leicht abbrechen und durch Regen mürbe werden. Der Frühhafer ist dem Ausfallen ebenfalls stark ausgesetzt und richtet starker Wind hier oft großen Schaden an, weshalb man die Vollreife auf dem Halme nicht abwarten darf. Das Nachreifen auf dem Boden schadet nicht, doch darf man ihn hierbei nicht zu lange liegen lassen. Sommerroggen sollte womöglich an demselben Tage eingefahren oder auf Haufen gesetzt werden, wo er gemäht wird.

Bei trockenem und warmem Wetter, das uns hierzu beschieden sein möge, nimmt die Ernte nur kurze Zeit in Anspruch und das Herz des Landwirthes schlägt freudig, wenn er die schweren Garben auf seinen Wagen ladet, deren trockenes und hartes Korn vom Müller und Brauer so gerne gekauft wird.

Im Blumengarten kann das Veredeln der Rosen auf das schlafende Auge bis in den September hinein, so lange noch Saft vorhanden ist, fortgesetzt werden. Winterlevkojen und Goldlack, welche in Töpfen blühen sollen, müssen jetzt eingepflanzt werden. Nach dem Einsetzen halte man sie schattig und unter Glas, damit sie sich gut einwurzeln können. Bewurzelte Nelkenfenker werden auf Beete gepflanzt; die von Topfnelken in Töpfen. Auch muß jetzt das Eintopfen bezw. Verpflanzen von Stecklingspflanzen vorgenommen werden. Man lege in Töpfe von jetzt ab bis Oktober: Hyacinthen, Tulpen, Crocus, Scylla, Jonquillen, Narcissen, Tazetten. Diese Töpfe mit den Zwiebeln werden auf trocken gelegene Beete oder Lagen gebracht und etwa 25 cm mit Erde bedeckt. Die frühest treibbaren Sorten gräbt man zuerst ein und bezeichnet jede Sorte durch Aufschrift oder Etikette an einem längeren Pfahl. Kleinere Mengen stellt man im Keller mit Sand bedeckt auf. Die zum Treiben bestimmten im Frühjahr eingetopften Sträucher werden von nun an trocken gehalten, damit das Holz ausreift.

Im Obstgarten beginnt man jetzt mit dem Okuliren des Kernobstes, nachdem das Veredeln des Steinobstes beendet ist. Bei ganz trockener Witterung haben oft die Unterlagen nur ganz wenig oder gar keinen Saft und muß in diesem Falle der Boden tief behackt werden; ein Gießen der Pflanzen ist gleichfalls von großem Nutzen. Da gewöhnlich die Birnen früher keinen Saft mehr haben als die Aepfel, so werden sie zuerst okulirt. An den Bäumchen mit diesjährigen Edeltrieben werden die Zapfen der Bildlinge unmittelbar über den Veredelungsstellen abgeschnitten und alle Bildtriebe an veredelten Pflanzen überhaupt unterdrückt. Man achte sorgfältig darauf, gut ausgereifte Okulirreiser zu bekommen, arbeite nur mit scharfem Messer und verbinde fest; Beachtung dieser drei Punkte sichert den Erfolg. Ist das Wetter warm und trocken, so setze man das Auge auf der Mitternachtseite ein. Spalierobstbäumen und auch Hochstämmen, welche übermäßig mit Früchten behangen sind, gebe man jetzt einen recht kräftigen Dunggusß. Bei trockener Witterung lassen die Bäume öfters ihre Früchte fallen; wo man daher Gelegenheit hat, in solchen Fällen die Bäume zu bewässern oder zu begießen, versäume man es nicht, denn die Arbeit lohnt sich sehr gut. Doch muß man in diesem Falle gründlich gießen oder gar nicht. An Hochstämmen sind überladene Aeste aufzubinden oder zu stützen.

Im Gemüsegarten können jetzt mehrjährige Gewürz- und Arzneipflanzen wie Estragon, Lavendel, Salbei, Thymian, Melisse, Minze und dergl. versetzt werden. Man gieße sie tüchtig an, merke sich aber, daß auch hier wie bei allen frischversetzten Pflanzen nicht gedüngt werden darf. Kräftige Endivienpflanzen sind jetzt, sofern die Sorte nicht selbstschließend ist, einzubinden, doch darf das Eingebundensein 14 Tage nicht überstehen. Von Sellerie und Meerrettich kann man die obere Hälfte der Wurzel bloßlegen, die hier aufsitzenden kleinen Wurzeln entfernen und glattreiben, so daß alle Wurzelansätze entfernt werden; hierauf kann man mit Kuhmist oder fettem Kompost wieder bedecken; so erhält man Riesenknollen und Stangen, die glatt und ohne Auswüchse sind. Zwiebeln können jetzt aufgenommen, Gewürzkräuter gesammelt werden. Auf leer gewordene Beete säe man jetzt Spinat und Feldsalat, derselbe wird bis Oktober und November zur Ernte recht; dasselbe ist der Fall mit Karotten, Herbstrüben, Kerbelrüben, Radies, Rettichen. Kürbisse sind mit Dachziegeln oder Brettstückchen zu unterlegen oder an Spalieren durch geeignete Gestelle zu unterstützen. Gurken und Melonen reifen; die vollkommensten Früchte sind zur Samengewinnung zu reserviren.

Der Bienenzüchter muß jetzt, sofern dies nicht schon im Juli geschehen ist, Reserveköniginnen ziehen, bevor die Drohnenschlacht beginnt. Solche Völker, welche ihre Drohnen nicht abtreiben oder gar noch fremde einlassen, sind der Weisellosigkeit dringend verdächtig. Man vereinige sie mit schwachen Völkern. Die Honigernte wird fortgesetzt. Strohkörbe werden nicht abgeschwefelt, sondern durchgetrommelt. Die hierbei gewonnenen jungen Mütter werden in Reserveköschen gebracht und überwintern auf 3 bis 4 gutbesetzten Honig- und 2 Bruttafeln sehr gut. Die übrigen Bienen kehrt man ab und läßt sie vor dem Stande fliegen, damit sie sich irgendwo einbetteln, oder man setzt sie Schwächlingen zu. Die vollen Honigaufsätze nimmt man weg; die Untersätze dagegen sind meist noch voll Brut und deshalb an der Stelle zu lassen. Als Bienenfeinde stellen sich ein: Schwalben, Rothschwänzchen, Todtenkopf, Schmetterlinge, Wespen, Hummeln, Hornissen 2c. Ende dieses Monats beginnen die Vorbereitungen zur Einwinterung.

Für den Geflügelzüchter und Vogelfreund giebt es in diesem Monat wenig vom vorigen Monat Abweichendes zu thun. Beim Geflügel ist das Legen der Eier schon in der Abnahme begriffen; doch kann man dasselbe durch Verabreichung genügenden Grünfutters, Gewährung freien Auslaufs 2c. wesentlich fördern. Die jungen Kanarien beginnen jetzt bereits mit dem Singen und ist für gute Vorsänger Sorge zu tragen.

Der Fischzüchter und Angelfreund findet jetzt reichliche Gelegenheit zum Fischfang. Der Teichbesitzer sorge dafür, daß nicht der eine oder andere Nachbar eine Hanf- oder Flachsröste in seinem Wasser anlege, wodurch seine Fischbestände ungemein leiden würden.

Der Jagdliebhaber arbeite bis Bartholomäi an der Herstellung von neuen Brunstplätzen. Die Jagd auf Hirsche und Rehe ist im Gang. Zugenten und Bekassinen werden geptirscht. Für alte und junge Raubvögel ist jetzt gute Jagdzeit. Der Rehbock endet seine wilde Brunst; die Hasen fahren fort zu rammeln.

Im Weingarten wird jetzt zum drittenmal behackt. Man nehme diese Arbeit, wenn irgend möglich, bei recht trockenem, sonnigem Wetter vor, damit das Unkraut, welches bei Regenwetter gar zu gern nach dem Behacken weiterwächst, zu Grunde geht. Anfangs des Monats spritzt man die Reben zum zweitenmal gegen die Blattfallkrankheit. Zeigen Reben jetzt noch keinen so recht üppigen Trieb, so düngt man dieselben mit Chilisalpeter und verwendet hierzu 100 Kilo pro Hektar.

Der Forstwirth geht die Vertilgung der Kiefernspinner, der Kiefernspannraupe, der Forstleule, des Fichtenspinners und des Dämmerungsfalters fort und sorge, falls noch Holz vom Winter im Forst lagert, für dessen Abfuhr.

Kleinere Mittheilungen.

§ **Der** „Praktische Rathgeber im Obst- und Gartenbau" hatte im Frühjahre zwei seiner Redakteure nach Paris geschickt, die Pariser Weltausstellung zu studiren, gleichzeitig aber auch den Obst- und Gemüsebau in der Umgebung von Paris in Wort und Bild zu schildern. In der soeben ausgegebenen Nummer (die auf Wunsch von dem Geschäftsamt in Frankfurt a. O. zugeschickt wird) sind die Gemüsegärtnereien in der Umgebung von Paris beschrieben, deren es etwa 5000 giebt. Man muß staunen, bis zu welcher vollkommenen Ausnutzung des Bodens der Anbau von Salat und feinen Gemüsen betrieben wird. Fünfmal im Jahre wird unter Zuhilfenahme großer Glasglocken hintereinander von demselben Boden geerntet und es wird für den Quadratmeter bis 1 Franc Pacht gezahlt. Von Salaten werden besonders Salade Romaine, den man in Deutschland noch viel zu wenig beachtet, und Endivien angebaut. Ausgezeichnete Abbildungen nach Skizzen, die der Illustrationsleiter des „Praktischen Rathgebers", der Kunstmaler Kleindienst an Ort und Stelle ausgeführt, vervollständigen den Eindruck, den man von der mühevollen, aber auch lohnenden Arbeit der Pariser Gemüsezüchter bekommt.

§ **Eine Nachricht, die für den deutschen Obstzüchter einen bitteren Beigeschmack hat,** bringt der „Praktische Rathgeber im Obst- und Gartenbau" aus den obstbautreibenden Theilen der Vereinigten Staaten und Canadas: man erwartet dort eine ausgezeichnete Obsternte! Es ist nur gut, daß das amerikanische Obst bei weitem nicht das Aroma des deutschen hat! Da in diesem Jahre auch bei uns eine gute Obsternte in Aussicht steht, werden die Preise für das minderwerthige amerikanische Obst hoffentlich so sinken, daß Onkel Tom das Wiederkommen vergißt!

§ **Krankes, von Pilzen befallenes Obst** ist im Sommer keine seltene Erscheinung. Am häufigsten werden Aepfel, Birnen und Pflaumen vom Schimmelpilz befallen, wobei die Früchte ein weißliches und fauliges Aussehen annehmen. Auch bereits abgeerntete Früchte werden von diesem Pilze befallen, verlieren an Aussehen, erweichen und werden unschmackhaft. Es liegt deshalb im Interesse des Obstbaues, derartig erkrankte Früchte nicht hängen zu lassen, sondern so schnell wie möglich zu vernichten, weil die Uebertragung der Krankheit auf gesunde Früchte durch ungezählte Mengen von kleinen Sporen überaus leicht vermittelt wird. Einen wunderlichen Anblick bieten jene verkümmerten rothgelben Pflaumen dar, die man wegen der Hohlheit, die sie später erhalten, „Taschen" bezeichnet. Diese Taschenbildung wird ebenfalls durch einen pilzlichen Schmarotzer, **Exoascus pruni**, hervorgerufen. Da die Pilzwucherungen von den Früchten auch auf die Zweige übergreifen, so erscheint es zweckdienlich, Zweige, an denen sich Taschen in übergroßer Zahl ausgebildet haben, zurückzuschneiden. Außer diesen beiden angeführten Pilzkrankheiten des Obstes giebt es noch einige andere, die jedoch nicht so häufig auftreten und somit weniger gefährlich sind. Das beste Vorbeugungsmittel gegen all diese Schädlinge ist, wie der „Praktische Wegweiser", Würzburg, schreibt, die allbekannte Bordelaiser Brühe. Werden die Obstbäume alle 2—3 Wochen damit bespritzt, so wird krankes Obst gar nicht oder nur in beschränktem Maße vorhanden sein.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Der Krebs der Obstbäume** ist unstreitig eine der verbreitetesten Krankheiten in den Obstkulturen, die meist die Apfelbäume betrifft und häufig den Verlust ganzer Anpflanzungen nach sich zieht. Seiner Heilung sollte deshalb immer die größte Aufmerksamkeit geschenkt werden, mehr aber noch seiner Verhütung, und sind in letzterer Beziehung vor allem widerstandsfähige Apfelsorten zu wählen, welche für Boden und Klima geeignet sind. Findet nämlich eine bessere, feinere Sorte einen ungünstigen Standort, ungünstige Bodenverhältnisse, die Entwickelung hinderende Wachsthumsverhältnisse, so ist die erste Veranlassung zur Krebsbildung schon da und der Ausbruch der Krankheit nur eine Frage der Zeit. Des Weiteren ist zu empfehlen: Lockerung des Bodens und Durchstechen des Untergrundes, Entfernung stehenden Wassers durch Röhren oder Abzugsgräben. Stauende Nässe schadet fast jeder Kulturpflanze und besonders auch den Bäumen. Bei Anpflanzungen in Niederungen oder in feuchten Böden unterlasse man nicht, die jungen Bäume auf einer 1 Meter im Durchmesser habenden erhöhten Böschung, welche mit einer Reihe aufrechtstehender Ziegelsteine eingefaßt ist, anzupflanzen.

** **Standort für Aprikosen.** Die viel verbreitete Ansicht, daß Aprikosen ebenso wie Pfirsiche und Wein an südlicher Wand am besten gedeihen und dort die herrlichsten Früchte zeitigen, ist irrig, die Aprikose verlangt zwar eine sehr geschützte und warme Lage im Kampfe, ist aber als Hochstamm, in Buschform und am Freispalier weit fruchtbarer als am Wandspalier. An der Wand sollte man der Aprikose die Ostseite geben, welche für sie noch am besten paßt, aber nie die Südseite, weil diese zu warm für sie ist. Von allen unteren Obstbäumen kommt aber der Aprikosenbaum zuerst in Trieb und blüht auch zuerst. Ein Aprikosenspalier an der Südwand blüht aber wiederum reichlich 10 Tage früher als ein freistehender Baum, und schon zu einer Zeit, wo es nämlich in der Nacht oft noch recht kalt ist. Da nun die Aprikosenblüthe gegen Frost sehr empfindlich ist, so sehen die später blühenden, freistehenden Bäume in den meisten Jahren viel reichlicher an als die Spalieraprikosen. Da aber die Früchte, bis sie etwa die Größe einer Haselnuß erreicht haben, gegen eine intensive Wärme ebenfalls empfindlich sind, so fällt am Spalier auch noch manche Frucht den heißen Sonnenstrahlen zum Opfer. Zwar sind Früchte am Spalier in der Regel größer, werden auch meist früher reif, besitzen aber bei Weitem nicht die Saftfülle, das Aroma und den Wohlgeschmack der Früchte von freistehenden Bäumen.

** **Die erste Grundbedingung zu einem fröhlichen Gedeihen der Kakteen** ist Sonne, volle Sonne, weshalb das Fenster, wo sie aufgestellt werden sollen, unter allen Umständen eine südliche Lage haben muß. Wer nicht seinen Kakteen einen Platz einräumen kann, der ihnen einen großen Theil des Tages das volle Sonnenlicht gewährt, thut am besten, ganz von der Kultur dieser Pflanze abzusehen, denn er wird doch nicht viele Freude an ihnen erleben.

** **Das Drehen der Pflanzen nach dem Licht.** Es werden wohl alle Zimmerpflanzen in dem Bestreben nach dem Licht zu wachsen einseitig werden, weil die Lichtquelle, das Fenster, nur einseitiges Licht zuläßt; wo nun bei krautartigen Pflanzen das Wachsthum ein rasches ist und die Triebe weich sind, da kann diese Einseitigkeit auf die Pflanzen verunstaltend wirken und, weil diese Pflanzen meist nicht mehr empfindlich sind, ist ein langsames Drehen derselben gestattet, d. h. man drehe alle paar Tage etwa mit einer Viertelsdrehung, doch immer nach gleicher Richtung. Bei Fuchsien, Geranien, Heliotrop, Coleus und dergleichen ist dies erlaubt, auch bei Dracaenen, deren spiralförmige Blattstellung gleichmäßig nach allen Seiten vertheilt sein muß. Bei holzartigen Pflanzen, wie Azalien, Kamelien, Kirschlorbeer möchten wir es dagegen nicht empfehlen, denn wenn bei diesen die Blattstellung einmal eine Richtung angenommen hat, so würden die festen Blätter und Blattstiele bei einer Drehung nur theilweise und widerwillig ihre Stellung ändern, eine Veränderung der Zellwände und der Saftzirkulation aber würde eine, wenn auch vielleicht vorübergehende Störung im Wachsthum verursachen und die Folgen wären ein Abstoßen von Blättern und Blüthenknospen. Niemals aber darf der Topf eine volle halbe Wendung bekommen, so daß die Pflanze plötzlich vollständig gedreht wird, die Frontveränderung darf vielmehr nur allmählich vor sich gehen.

** **Runkelrübe als Ampel.** Man wäscht eine schön ausgewachsene Runkelrübe und schneidet die untere Spitze so weit ab, daß noch zwei Drittel der Rübe übrig bleiben. Die frischen, nicht zu großen Blätter bleiben daran. Sodann höhlt man die Rübe am abgeschnittenen Ende vorsichtig aus, füllt die Höhlung mit Erde und pflanzt eine Fuchsie hinein. Die feinblätterige Sorte mit kleinen zierlichen Blättern eignet sich am besten dazu. Man zieht durch den Rand an drei Stellen rothe Kordeln zum Aufhängen und hängt dann die Rübe irgendwo an der Decke auf, so jedoch, daß sie genügend Licht hat. Die Blätter der Rübe wachsen weiter und biegen sich nach oben, die Fuchsie dagegen neigt sich nach unten und hängt bald über den Rand hinaus, was reizend und eigenartig aussieht.

** **Das Schießen des Salates.** Um das Schießen des Salates zu verhindern, wird vielfach das Durchschneiden des Strunkes bis zur Hälfte empfohlen. Es ist dies aber meistens leichter gesagt wie gethan und führt vielfach nicht zum Ziel, weil man häufig zu tief in den Strunk einschneidet, die Salatpflanze zum Welken bringt und sie infolgedessen vorzeitig einernten muß. Dagegen kommt man auf eine einfachere und sichere Art und Weise zum Ziel, wenn man die ganze Salatpflanze zur rechten Zeit mittelst eines Spatens hebt. Der Spaten wird zu diesem Zwecke ungefähr handbreit von der Staude und gegen dieselbe in die Erde schräg eingesteckt und durch Niederdrücken des Stieles die Pflanze gehoben und dann wieder zurücksinken gelassen. Hierdurch wird die Erde von einem Theile der Wurzeln gelockert, und es tritt eine Wachsthumsstörung ein, ohne daß die Pflanze trauert. Dieses Heben muß aber ebenso wie das Ausschneiden des Strunkes ausgeführt werden, bevor noch der Salat irgend welche Neigung zum Schießen zeigt.

** **Die Quitte** gedeiht auf jedem Boden und in allen Verhältnissen, welche die Obstkultur überhaupt gestatten; trotzdem würde die Pflanzung auf einem Terrain, welches gegen Ost bis West geneigt ist, bei sonst entsprechenden Bodenverhältnissen am besten gedeihen und hierdurch die warme geschützte Lage der Fruchttragung ganz erheblich gesteigert werden. Zur Anpflanzung ist der niederstämmigen Form unbedingt der Vorzug zu geben und zwar aus dem Grunde, weil durch die vielfach übliche Buschform Bodenbearbeitung und Pflege der Pflanzen ungemein erschwert wird. Auch kommen bei den buschigen Exemplaren alljährlich eine Menge Schößlinge aus den Wurzeln, deren Unterdrückung oder Aufzucht immer Schwierigkeit verursacht und allerlei Uebelstände im Gefolge hat, was bei den nieder- und halbstämmigen Exemplaren wegfällt. Bei guter Pflege erreicht die Quitte eine ziemliche Ausdehnung und dürfte die Entfernung der Pflanzen von einander mit 3 Meter nicht zu hoch gegriffen sein. Der Ertrag beginnt je nach der Stärke der zur Anpflanzung gelangenden Exemplare mit dem dritten bis sechsten Jahre. Die Reife der Früchte tritt im Monat Oktober, auch schon Ende September ein und kann dann deren Abnahme beginnen.

** **Wie man vergilbte Topfgewächse wieder herstellt.** Man löse 15 Gramm Eisenvitriol in 2 Liter Wasser und begieße damit an jedem vierten bis fünften Tage die Pflanze, d. h. mit 45 bis 60 Gramm dieser Auflösung. Zwei bis fünf solcher Begießungen sollen ausreichen, die Pflanze wieder herzustellen. Das gewöhnliche Begießen hat nicht zu unterbleiben. So lange die Pflanze krank ist, stellt man sie in den Schatten oder Halbschatten.

Thier- und Geflügelzucht.

†† **Sehr praktische Taubennester** kann man sich in folgender Weise herstellen: Man nehme kleine Kistchen in etwaiger Größe der Bücklingsversandkistchen, imprägnire sie mit Karbolineum, fülle sie mit gut zerkleinertem Torfmull und schiebe sie alsdann in die auf Taubenschläge üblichen Nistgestelle. Nachdem die Jungen flügge, entleert man die Nistkästen und füllt sie mit frischer Torfstreu.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19000804039/fragment/page=0002