Einsetzen schon etwas stark waren. **Was** die Eigenschaft der Teiche für Hechte und auch Seebarsche oder Zander anbetrifft, so gehört dazu, daß sie reines Quellwasser mit einem einfließenden Bächelchen, das aber kein zu kaltes Wasser zuführt, haben. Ein mit etwas sandhaltigem Boden, im flachen Felde gelegener und, wie erwähnt, froschreicher Teich mit etwas Wassergewächsen ist am geeignetsten für die Fische.

— **Eines der Hauptterfordernisse bei Teichen** ist ein guter fester Damm. Je größer der Teich ist, desto mehr Wassermasse wird gegen den Damm gedrängt, er muß daher von festem Material gebaut und mit Umsicht angelegt werden. Seine Haupteigenschaft ist, daß er kein Wasser durchlasse. Man baut ihn aus Erde, Holz oder Steinen. Erddämme müssen aus Lehm oder Thon bestehen, denn von lockerer Erde läßt sich kein haltbarer Damm aufführen. Die Anlage von Dämmen sollte man nur Technikern vom Fache überlassen und Männern, die im Wasserbau bewandert sind, denn nur sie kennen das richtige Verhältniß der Stärke zur Höhe. Das Abzugsgerinne muß rings herum und besonders unten wohl mit Letten oder Thon verwahrt werden, damit sich kein Wasser durcharbeitet. Der Holzstamm dazu muß von seiner Rinde befreit und etwas rauh behauen sein, damit sich das Land recht fest daran anlegt und keinen Raum übrig läßt. Beide Seiten des Dammes müssen mit Rasen belegt sein, und da, wo das Wasser steht und soweit es steigt, müssen Schilfe und vorzüglich Kalmus in die Rasenbrust eingelegt werden; solche Pflanzen verhindern, daß das Wasser und dessen Wellen den Damm leicht verletzen. Unter Holzdämmen versteht man diejenigen, welche nach der Wasserseite zu entweder durch Flechtwerk, durch Faschinen oder durch Stammholz gefestigt sind, während sie im Uebrigen gleichfalls aus Erde bestehen. Steindämme können aus dem verschiedensten Steinmaterial hergestellt werden, je nachdem es eben in der Nähe zu haben ist; die Ausführung verlangt große Sorgfalt und ist kostspielig.

— **Die rechte Witterung zum Auskischen der Teiche** ist ein kühler oder gar regnerischer Tag, weil an solchen Tagen die Fische nicht so leicht matt werden; die Tageszeit ganz früh und ehe noch die Sonne aufgeht und warm scheint, und wo die Fische weit zu transportieren sind, gegen Abend, ehe es noch dunkel wird, damit die Fische des Nachts bei der Kühle können transportiert werden. Fischt man sehr zeitig im Frühjahr oder spät im Herbst, so ist diese Barsch nicht nöthig, weil es dann ohnehin kühl genug ist. Die Winterteiche müssen im zeitigen Frühjahr, die anderen aber im Herbst gefischt werden.

— **Ein ganz vorzüglicher Köder für Fische** sind die Fleischmaden. Die größten bekommt man aus einer faulenden Leber auf folgende Art: Man füllt einen Topf mit trockenem Thon, legt über den Topf zwei Stöckchen ins Kreuz und hängt in der Mitte an diese die Leber. Die aus der Leber wachsenden Würmer fallen auf den Thon im Topfe und kann man sehr lange eine solche Leber zur Erzeugung von Maden benutzen, wodurch sie sich hundertfach durch die gefangenen Fische bezahlt macht. Eine andere Weise, sich das ganze Jahr mit Fleischmaden zu versehen, ist die: Man werfe ein Thier, es sei Hund, Katze, Huhn oder sonst etwas, in die Sonne und lasse es faulen. Bemerkt man, daß schon recht viele Maden darin sind, so wird das Aas sammt den Maden so tief in feuchte Erde eingegraben, daß selbst der stärkste Frost nicht daran kommen kann. Auf diese Weise kann man zu jeder Zeit Maden haben.

Kinderpflege und Erziehung.

o **Erziehung zum richtigen Sprechen.** Das Sprechen, die Aeußerung seelischer Vorgänge durch Worte, hat einen ungeheueren Werth als Bildungsmittel, der häufig ganz übersehen wird. Die Sprache trägt zur Klarheit, Bestimmtheit und Leichtigkeit des Denkens in hohem Maße bei, da sie den inneren Vorgängen, den abstrakten Begriffen durch das Wort eine bleibende Gestalt verleiht. Wie nun das klare, logische Denken zur Knappheit und Korrektheit im Sprechen zwingt, so wird auch umgekehrt die richtige Ausdrucksweise fördernd auf die Geistesarbeit wirken. Aber nicht immer will die Zunge sich fügen, nicht immer wickelt sich der Akt des Sprechenlernens leicht ab. Häufig stellen sich organische Fehler hindernd in den Weg; Stottern, Stammeln, Lispeln, Zungenanstoß, die beeinträchtigen in größerer oder geringerer Weise die Fortschritte im Sprechenlernen. Aber auch da, wo von solchen Mängeln nicht gedredet werden kann, zeigt sich häufig, daß die Fortschritte sehr ungleichmäßig sind. So habe ich beobachtet, wie die Kinder einer Familie in verhältnißmäßig kurzer Zeit zu einem lautreinen und grammatisch richtigen Sprechen geführt wurden, während die Kinder einer anderen mit ebenfalls befreundeten Familie lange Zeit das größlichste Kindermelsch zu Tage förderten. Schwierige Laute und Lautverbindungen wollten durchaus nicht gelingen, ja die falschen Wortformen hatten sich so fest eingeprägt, als ob sie niemals durch andere verdrängt werden könnten. Und worin lag der Grund zu dieser Erscheinung bei beiden Familien? In der ersteren finden wir von Seiten der Erwachsenen ein mustergültiges Deutsch, das auch im Verkehr mit den Kindern konsequent angewandt wurde. Wohl freuten sich die Eltern am ersten Lallen des Kindes, über die ersten, wenn auch mißlungenen Sprechversuche. Aber diese Freude wirkte keineswegs ändernd auf die Sprache der Eltern. Im Gegentheil: gerade jetzt waren sie bemüht, so lautrein als möglich ihre Sprache zu gestalten. Ein Nachsprechen der falsch ausgesprochenen Worte gab es nicht. Immer drang das richtig gesprochene Wort in des Kindes Ohr und wirkte korrigierend auf die Sprechwerkzeuge. Das Sprachgefühl wurde von vornherein in die richtigen Bahnen gelenkt, die Sprachformen in der richtigen Weise aufgenommen und nachgeahmt. Wie ganz anders dagegen in der anderen Familie! Das Lallen der Kinder wurde von Seiten der Eltern nachgeahmt, ja die Wortverstümmelungen Seitens der Angehörigen — dem Kinde zu Liebe — selbst im Gespräch gebraucht. Daß sich unter diesen Umständen die falsche Wortform fest einprägte, ist selbstverständlich. Es fehlte das richtig gesprochene Wort, an dem das Kind sich verbessern konnte. So kommt es bei der Erziehung zum richtigen Sprechen vor allen Dingen auf das gute Beispiel der Angehörigen an. Herder sagt hierüber sehr treffend: „Glücklich ist das Kind, dem seine Wärterin, seine Mutter, seine älteren Geschwister, seine Anverwandten und Freunde, endlich seine frühesten Lehrer auch im Gehalt und Ton der Rede gleichsam Vernunft, Anstand und Grazie zusprachen; Der Jüngling, der Mann wird sie nicht verleugnen, so lange er lebt. Denn nur durch Hören lernen wir sprechen, und wie wir früher hörten, wie unser Mund, unsere Zunge sich in der Kindheit Jugend formten, meistens sprechen wir so zeitlebens." Wie in allen Stücken, so müssen wir auch im Sprechen unseren Kindern mit gutem Beispiel vorangehen, ja hierbei auch auf diejenigen achten, die mit dem Kinde in nähere Berührung treten, insonderheit bei Auswahl der Kindermädchen recht vorsichtig sein, da deren Einfluß erfahrungsgemäß ein bedeutender ist. (Aus dem „Praktischen Wegweiser", Würzburg.)

o **Verhüte bei Deinen Kindern die Neigung zur Bequemlichkeit** und Verweichlichung. Unterdrücke deshalb Faulheit und Unmäßigkeit, härte das Kind vorsichtig ab, gewöhne es an Thätigkeit und mache ihm frühzeitig begreiflich, daß das Essen, Trinken und Nichtsthun nicht die höchsten Lebenszwecke sind.

Hauswirthschaftliches.

† **Russische Methode, Aepfel haltbar zu machen.** Eine Art der Konservirung der Aepfel in Rußland besteht in dem Einsalzen derselben, welches Verfahren dort vielfach angewendet wird. Zum Einsalzen eignen sich ganz besonders und hauptsächlich die Herbst- und Wintersorten harter Wirthschaftsäpfel. Die mit Leinen sauber abgeputzten oder durch Waschen gereinigten und wieder getrockneten Früchte werden in ein reines Fäßchen gelegt und mit Salzlösung derart übergossen, daß das Obst vollständig von der Flüssigkeit bedeckt wird. Das Fäßchen wird sodann wieder zugeschlagen und bis zum Eintritte der ersten Fröste in einen Eiskeller und später in einen kühlen Kellerraum gestellt. Zur Herstellung der Salzlösung verwendet man auf 30 Liter Wasser ein Wasserglas voll Kochsalz, bringt die Flüssigkeit zum Sieden und läßt sie vor ihrer Verwendung wieder erkalten. Einige setzen auf je 30 Liter der Lösung 1 Kilo Roggen- oder Weizenmehl hinzu, was den Aepfeln mit der Zeit einen mehr säuerlichen Geschmack verleiht. So konservirt, halten sich die Aepfel fast das ganze Jahr hindurch, werden schließlich von schöner, durchsichtiger Beschaffenheit und schmecken als Beilage zu Fleischspeisen oder auch so genossen, angenehm säuerlich.

† **Verwerthung des Fallobstes zur Herstellung von Obstessig.** Nachdem das Fallobst gründlich zerstampft ist, wird es, wie der „Praktische Wegweiser", Würzburg, mittheilt, in ein reines Faß gethan und mit kochendem Wasser übergossen, wobei man pro Liter zerstampftes Fallobst vierfünftel Liter Wasser rechnet. An einem warmen Orte bleibt das Faß sieben Tage stehen, während welcher Zeit die Gährung stattfindet, und wird alsdann durch Leinen filtrirt und in ein anderes Faß gegossen. Dann fügt man auf je 12 Liter dieser Flüssigkeit 1/4 Liter Bierhefe und ein Stück Schwarzbrot hinzu, verschließt das Faß mit einem gut passenden Deckel und läßt es 4 Wochen unberührt stehen. Vor endgültiger Aufbewahrung wird der Obstessig nochmals filtrirt.

† **Buttermilchkäse.** Nach folgender, vom „Praktischen Wegweiser", Würzburg, gegebenen Anweisung läßt sich aus Buttermilch ein pikanter Käse bereiten. Man kocht die Buttermilch, die einen Tag alt sein kann und jedenfalls säuerlich sein muß, in einem kupfernen Kessel auf, gießt sie in ein anderes Gefäß und läßt sie erkalten, dann wird sie zum Ablaufen der Molke in einen leinenen Beutel geschüttet; die im Beutel zurückbleibende Käsemasse durchknetet man tüchtig, wobei man sie gleichzeitig mit Salz, Kümmel und etwas Cognac (auf 1 Pfd. etwa einen Eßlöffel voll) vermischt, dann formt man daraus faustgroße Käse, die man an der Luft trocknen läßt. Getrocknet werden sie in reine, mit Salzwasser befeuchtete Leinwandlappen gewickelt; darauf packt man sie so fest wie möglich in einen Steintopf, deckt sie zu und stellt den Topf an einen Ort, der mindestens 23 bis 25 Grad C. haben muß. So oft die Leinwandlappen trocken sind, werden sie wieder mit Salzwasser befeuchtet, bis der Käse weich geworden ist. Man kann statt der Leinwandlappen auch frische Meerrettigblätter verwenden, wodurch der Käse noch einen pikanteren Geschmack erhält. 15 Quart Buttermilch geben ungefähr 1 Pfund Käse.

† **Butter vierzehn Tage lang frisch zu erhalten.** Man wasche Butter auch von jedem Schein von Milch ganz rein aus, drücke sie in ein irdenes Gefäß, so daß weder Luftblasen noch Wasser zurückbleiben, und stelle dies Gefäß umgestürzt auf einen Teller, den man mit Wasser gefüllt hat, dieses Wasser erneuere man täglich durch frisches und bewahre das Ganze an einem kühlen Orte auf.

† **Gelb gewordenes Elfenbein wieder weiß zu machen.** Man läßt in reinem Wasser so viel Alaun zergehen, als jenes von diesem aufnehmen kann, dann läßt man die Auflösung einmal aufsieden und legt das verunreinigte Elfenbein hinein. Hat dies ungefähr eine halbe Stunde darin gelegen, so nimmt man es heraus und reibt es stark mit einem wollenen Lappen, spült es dann wieder ab und läßt es zwischen einem leinenen Tuche trocknen.

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

DER BAUERNFREUND.

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

Nr. 40 — Halle a. S., den 6. Oktober — 1900.

Arbeitskalender für den Monat Oktober.

Gelbe Bäume leuchten aus dem Walde,
Rothe Büsche vom Gebirge her,
Und der grüne Same spricht zum Herzen:
Die Natur ist nie an Hoffnung leer;
Selbst in ihren letzten Stunden winket
Sie noch freundlich ihren Kindern zu,
Und aus ihrem Abschied strömet Segen,
Strömet Liebe, strömet Seelenruh. Witschel.

Wenn im vorigen Monat der Landwirth noch so mit Geschäften überhäuft war, daß er es vor lauter Arbeit nicht bemerkt hat, wie sich seine Umgebung allmählich in ein herbstliches Gewand hüllte, so entgeht es ihm in diesem Monat nicht mehr, daß sich die Natur allmählich zu ihrem Winterschlafe rüstet. Gelbe Bäume leuchten aus Wald und Flur, ein Blatt ums andere schwebt lautlos zur Erde oder tanzt vom Herbststurme gejagt durch die Luft, bis es endlich niederfällt, um unter dem zerstörenden Einfluß von Nebel und Regen zu Moder zu zerfallen.

Die Pflanzen haben die Arbeit eines Sommers beendigt, sie bedürfen jetzt der Ruhe, um im Frühjahre in neuer Fülle aus Knospen und Samen zu erstehen, und so geht denn auch eine nach der anderen dahin.

Auf den Feldern, in den Wäldern, im Garten, überall wird es kahl und öde; die gefiederten Sänger, unsere Freunde im Kampfe gegen die thierischen Schädlinge, sie ziehen in großen Schaaren nach Süden und mit dem Verstummen ihres Gesanges zieht Ruhe, die der fallende Schnee bald in Grabesruhe verwandeln wird, in die Natur. Unwillkürlich erwacht mit ihr aber auch in der Brust des Landmannes die unbezwingliche Sehnsucht nach Ruhe, die denn auch umso gerechtfertigter ist, als gerade in den letzten Monaten die auf den Landwirth eindringende Arbeit infolge der Ernte- und Saatgeschäfte eine solch gewaltige war, daß seine Arbeitskräfte nicht mehr auszureichen schienen, sodaß man es ihm nicht verübeln kann, wenn er jetzt mit Vergnügen die Arbeiten schwinden sieht.

Wo die Wintergetreidesaat noch nicht beendet ist, muß man sich mit derselben jetzt unbedingt beeilen, denn eine Saat im Oktober ist überhaupt nur in wärmeren Gegenden mehr möglich. Als Futterpflanzen für das Frühjahr säet man Inkarnatklee, auch wohl Wintererbsen im Gemenge mit Roggen, sofern ein nicht zu kalter Winter zu erwarten ist. Von Körnerfrüchten ist nur noch mehr Spätmais auf dem Felde, während die Knollen- und Wurzelgewächse noch der Ernte harren. Für die Kartoffeln ist der Zeitpunkt der Ernte dann gekommen, wenn das Kraut abgewelkt ist und sich beim Durchschneiden der Knollen das Fleisch möglichst trocken zeigt, während man mit der Ernte der Runkelrüben erst dann beginnt, wenn das Rübenfeld anstatt des tiefgrünen Aussehens ein mehr mattes, helles, gelblichgrünes Aussehen bekommt und die unteren verdorrten Blätter abfallen. Die Zuckerrüben werden vom Felde weg in die Fabrik abgeführt und so lange, bis dieses geschehen kann, in kegelförmige Haufen zusammengeworfen, welche zur Verhinderung des Abwelkens und zum Schutze gegen Nachtfröste mit Blättern und Erde bedeckt werden. Die Kohlraben und ebenso die Stoppelrüben werden allmählich in dem Maße geerntet, als die Blätter bezw. Rüben und Blätter verfüttert werden können. Hat man nicht Gelegenheit, die Rüben vor Eintritt des Winters zu verfüttern, so ist deren Aufbewahrung in Schuppen, Tennen und ähnlichen Räumen zu empfehlen, wo sie bei Frostwetter durch Strohbedeckung geschützt werden können.

Sind auch diese letzten Feldfrüchte eingeerntet, so giebt es für Pflug und Egge im Felde noch genug zu thun. Der Reps ist anzuhäufeln, Kartoffel- und Rübenfelder sind nach der Ernte zu pflügen und nachzulesen. Die gestürzten Felder sind nachzueggen, nachdem die Stoppeln verfault und die Unkrautsamen aufgegangen sind.

Für die Düngerausfuhr ist jetzt die günstigste Zeit; so verlangen z. B. Runkeln und Kartoffeln sowie die im Frühjahr zu säende Gerste aufgelöste Nahrung und muß deshalb die Düngung hierzu unbedingt schon im Herbst erfolgen. Der Dünger muß dabei sofort gebreitet und untergepflügt werden. Auf Wiesen sollte nur kurzer Dünger in halbverrottetem Zustande verwendet werden, damit derselbe im Frühjahr in den Boden gelangt; allerdings darf man, behufs Erzeugung derartigen Düngers nicht versäumen, das Stroh mehrmals, am besten nur in handlange Stücke zu zerschneiden, wie dies in der Schweiz allgemein geschieht.

Ebenso ist die Herbstbewässerung dort von besonderem Werth, wo die infolge der Herbstregen anschwellenden Gewässer aus den umgeackerten Feldern, aus Dörfern, Viehweiden u. s. w. eine Menge Düngertheile mit sich führen. Regel muß hierbei allerdings sein, möglichst kurz und reichlich zu bewässern.

Wie überall in der Natur, so tritt auch im Blumengarten allmählich Ruhe ein. Die Dahlien-, Gladiolen-, Begonienknollen 2c. sind aus der Erde zu nehmen, das Kraut, bezw. die Stämme 2 Ctm. über den Zwiebeln und Knollen abzuschneiden und die letzteren an trockenen, luftigen Stellen abtrocknen zu lassen, um sie sodann in frostfreien Räumen zu überwintern. Lobelien, Winterastern u. s. w. sind in Töpfe einzupflanzen und in hellen, frostfreien Räumen unterzubringen. Hyacinthen, Tulpen und Tazetten, Anemonen, Crocus u. s. w. sind ins Freie zu legen und die Beete mit Tannenreis zu

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19001006044/fragment/page=0001

bedecken; auch Stiefmütterchen und Pensees werden, nur etwas loser mit Tannenreis bedeckt. Die hochstämmigen Rosen, zartere Sträucher, wie Hortensien, feinere Stauden, wie Tritonien u. s. w. sind ebenfalls mit Laub, Tannenreis und übergestülpten Kisten zu bedecken, sowie alle Schlinggewächse an Pavillons, Veranden 2c. mit Stroh einzubinden. Zierrasen kann, nachdem abgefallenes Laub entfernt ist, flüssig gedüngt werden. Während so nun in der freien Natur die lieblichen Kinder Floras zur Ruhe gehen, kommt im Zimmergarten, der von jetzt an an die Stelle des Blumengartens tritt, neues Leben unter dieselben, denn in diesem Monat muß das Antreiben der durchwurzelten frühblühenden Gewächse beginnen, sowie mit dem Pflanzen weiterer Blumenzwiebeln sowie Treibkeime fortgefahren werden. Des Weiteren sind Topfpflanzen von gelben Blättern zu reinigen und mäßiger zu begießen. Wärmebedürftige Pflanzen werden auf dem Blumentisch oder hinter den Doppelfenstern im Wohnzimmer aufgestellt; die gewöhnlichen Kalthauspflanzen verlangen jetzt gleichfalls eine Temperatur von 4—6 Grad R. Wärme, wobei jedoch fleißige Lüftung der Ueberwinterungsräume nicht unterbleiben darf. Blattpflanzen, Kamelien, Cyclamen, Azaleen, Aspedistra 2c. sind gegen Abend, wenn keine Sonne mehr scheint, öfters mit lauwarmem Wasser zu überspritzen; die Erde aller Topfpflanzen ist hie und da zu lockern.

Auch der Obstbaumfreund muß jetzt daran denken, die letzten Früchte, das sogenannte Winterobst vor den Unbilden des nahenden Winters in Sicherheit zu bringen, wobei er nicht vergessen darf, daß er es hier mit einem Dauerobst zu thun hat, das sich den ganzen Winter über halten soll und deshalb höchst vorsichtig und behutsam geerntet werden muß. Druckstellen an solchen Früchten machen ein längeres Lagern derselben geradezu zur Unmöglichkeit. Ebenso sorgsam wie bei der Ernte sollte man aber auch bei der Aufbewahrung dieser Obstgattung vorgehen, und dieselbe in kühlen, dunklen und luftigen Aufbewahrungsräumen unterbringen und zwar die früherreifenden Lagersorten ihrer früheren Ingebrauchnahme entsprechend mehr nach vorn, die spätreifenden mehr nach hinten. Nach Beendigung der Ernte kann mit dem Pflanzen von Obstbäumen und Fruchtsträuchern begonnen werden; an älteren Obstbäumen sind die Stämme abzukratzen und mit einem Kalkanstrich zu versehen.

Für den Gemüsegarten ist der Oktober der Einräumungsmonat. Außer dem Winterkohl und dem Rosenkohl, welchem Fröste nicht schaden, werden sämmtliche Gemüse theils im Keller, theils in leeren Mistbeetkästen oder in Gruben, welche man mit Brettern und Stroh überdeckt, überwintert. Kohlarten, Sellerie 2c. halten sich lange, wenn man sie mit den Wurzeln in die Erde einschlägt, Petersilie. Lauch und Sellerie, von welchen man das Laub benützen will, werden für den Winter in leeren Mistbeetkästen eingeschlagen. Einen Theil von Porree, Meerrettich und Schwarzwurzeln kann man auch im Freien belassen und bei offenem Boden nach Bedarf entnehmen. In wärmeren Gegenden kann man in diesem Monate noch Spinat, Petersilie, Karotten und Zwiebeln für das Frühjahr nachsäen, ebenso kann man noch Wintersalat versetzen, den man bei eintretender Kälte leicht mit Tannenreis bedeckt. Die leeren Beete sollen umgegraben und soweit erforderlich, für das Frühjahr mit Stallmist gedüngt werden. Beim Umgraben läßt man das Land in rauhen Schollen liegen, um der Einwirkung der Luft und Kälte eine möglichst große Fläche darzubieten. Das Rajolen des Gartenlandes, welches in einem 70 Centimeter tiefen Umgraben besteht, wobei die untere Erde nach oben kommt, hat den großen Vortheil, daß man wieder frische Erde an die Oberfläche bringt, was namentlich bei sehr trockenem Gartenboden von Werth ist, weil die Pflanzenwurzeln viel tiefer gehen können und die Feuchtigkeit sich besser vertheilen kann. Von den Spargelbeeten ist das Kraut abzuschneiden und zu verbrennen, der Boden mit Dünger zu belegen und gleichfalls vorsichtig umzugraben.

(Schluß folgt.)

Kleinere Mittheilungen.

§ **Warum wird so viel über mangelnden Absatz des Obstes geklagt?** Sehr häufig ist es der Fall, daß es nicht so sehr der Mangel an Absatz ist, als viel mehr, daß die Produkte nicht zum Absatze geeignet sind, trotz der günstigen natürlichen Verhältnisse und der besten Kommunikationsmittel. Man kann die Beobachtung machen, daß Großobstkäufer gewisse Obstbaugebiete, die sie einmal besucht haben, um Geschäfte anzubahnen, nicht mehr betreten. Warum nicht? — Die Obstkulturenbesitzer sind sehr häufig sogenannte Obstsortensammler, die eine Anzahl verschiedener Sorten kultiviren. Einen ganzen Waggon von einer und derselben Sorte zusammen zu bringen, ist dem Kauter oft ganz unmöglich. Unsere Landwirthe wollen eben vielfach nicht begreifen, daß der Kaufmann nicht viele verschiedene Sorten, sondern nur wenige, dabei aber gute Sorten erwerben will. Der Anbau weniger, aber vorzüglicher und gern gekaufter Sorten bildet somit die erste Grundlage zu einem lohnenden Absatz der Produkte des Obstbaues.

§ **Das Sortieren des Obstes.** Sehr hinderlich für einen glatten und gewinnbringenden Absatz des Obstes ist meist die mit geringer Sorgfalt durchgeführte Ernte desselben. Die feinsten und besten Tafelsorten werden mitunter nicht geglückt, sondern geschüttelt. Dadurch empfangen die Früchte Druckstellen, werden unscheinbar, weniger haltbar und verlieren so ganz bedeutend an Werth. Höchst günstig hingegen werden die zu erzielenden Preise durch das Sortieren des Obstes beeinflußt; das heißt, es soll nicht nur jede Sorte für sich und unvermischt sein, sondern es sollen auch von jeder Sorte mehrere Qualitäten hergestellt werden. Vor allem müssen die Druckstellen zeigenden, mit Flecken behafteten, wurmstichigen, mißgebildeten Früchte ausgeschieden werden. Ferner sind je nach Größe der einzelnen Früchte zwei bis 3 Größenklassen herzustellen. Die Preiserhöhung, die auf diese Weise erzielt wird, ist eine sehr bedeutende, während nicht nach Sorten und Qualitäten geschiedene Mengen ungern und nur zu niedrigen Preisen gekauft werden.

Landwirthschaft.

[] **Maßregeln gegen eine eintretende Futternoth.** In Anbetracht des schon jetzt bestehenden Mangels an Futter in Folge Ausfall der Oehmdernte in den meisten Gegenden Deutschlands möchten wir nicht empfehlen, darauf hinzuweisen, daß man selbst für den Fall einer Verschärfung der Futternoth alles aufbieten muß, um den Nutzviehbestand zu erhalten. Zu diesem Zwecke empfiehlt es sich vor allem das Stroh und die Dreschabfälle, die Erträge der besseren Streuwiesen, neben den Rübengewächsen auch Kartoffeln, ferner die Obstreste und alle nutzbaren Abfälle der Wirthschaft in zweckmäßiger Weise zur Fütterung heranzuziehen. Von der Sägespäne-, Reisig- und Laubfütterung halten wir wenig, dagegen würden wir empfehlen, durch den Anbau von Futterroggen, der in gut gedüngtem Boden schon Mitte April einen Schnitt liefert, ferner durch die Anwendung rasch wirkender Düngemittel dafür zu sorgen, daß die Grünfütterung im nächsten Frühjahr rechtzeitig beginnen kann. Bei der Anwendung von Kraftfutter versuche man recht haushälterisch, man kaufe das passende Futter und gebe die Nährstoffe in der richtigen Form und vergesse auch nicht das Füllmaterial, das zur richtigen Verdauung nothwendig ist.

[] **Zur Buttererzeugung.** Versuche von Dr. Klein in Königsberg haben ergeben, daß die Butter fester und konsistenter sich zeigte, wenn der Futterration Palmkernkuchen in steigender Menge zugeführt wurde, während man bei Zufuhr von Rüböl das umgekehrte Resultat erzielte, indem die Butter weicher wurde. Die Beschaffenheit der Butter richtet sich demnach nach der Beschaffenheit des Futters, was zur Annahme führt, daß das Fett des Futtermittels direkt in die Milch übergeht, dies ist sehr wichtig für die Praxis, die es durch die Fütterung der Milchthiere in der Hand hat, die Beschaffenheit der Butter je nach den Bedürfnissen des Marktes beliebig zu verändern. Dabei braucht aber wohl kaum noch besonders erwähnt zu werden, daß zur Erzeugung einer guten Butter bezw. der dazu nöthigen Milch sich immer noch das Füttern der Kühe mit gutem Heu, Klee und Getreideschrot bestens bewährt und aller anderen einseitigen Fütterung vorzuziehen ist. Keineswegs rathen wir auch die mit den Abfällen der Brauereien vorzugsweise gefütterten Kühe die beste Butter und die beste Milch, sondern immer diejenigen Kühe, welche süßes Heu, guten Klee und Schrotfutter erhalten.

[] **Die Verfütterung von Kartoffeln** wird in Folge des durch die herrschende Trockenheit eintretenden Futtermangels im heurigen Winter allgemeiner werden als bisher, namentlich wenn sich die Ansicht auf eine reiche Kartoffelernte bewahrheiten sollte. Es dürfte daher angebracht sein, einige diesbezügliche Fingerzeige zu geben. Die Kartoffeln sind ein eiweißarmes Futter und können daher nie als ein produktives Futter gelten, wenn nicht der Mangel an Eiweiß durch Kraftfutter gedeckt wird. Sie enthalten durchschnittlich 24,1 Prozent Trockensubstanz, darin 2,1 Roheiweiß, 0,2 Fett und 20,7 Prozent Extraktstoffe, 2,1 Prozent Eiweiß, 0,2 Fett und 21,8 Prozent Extraktstoffe sind verdaulich. Das Nährwerthverhältniß ist daher ein sehr weites und beträgt 1 : 10 : 6. Der Mangel an Eiweiß kann am besten durch Erdnußkuchen, Sesamkuchen, Malzkeime und Körnerfrüchte (Mais, Roggen- und Weizenkleie) gedeckt werden. Nach Versuchen von Dr. Heiden hat man gefunden, daß die Verfütterung gedämpfter Kartoffeln mit Beigabe von eiweißreichen Futterstoffen und Beimengung von 2—3 Centimeter lang geschnittenem, weichen Stroh (Haferstroh) bezw. geschnittenem Kleehen und Salz für Milchvieh weit besser ist als rohe Kartoffeln. Bei einer täglichen Gabe von 12,5 Kilo gedämpfter Kartoffeln zu dem nöthigen Heu pro Tag und Stück hat nach Versuchen die Milchabsonderung keine nachtheilige quantitative Veränderung erfahren.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Behandlung der Erdbeeren im Herbst.** Zu häufig nur werden die Erdbeerbeete, nachdem sie den Sommer über ihre köstlichen Früchte geliefert haben, mit schnödem Undank behandelt und ungepflegt liegen gelassen bis zum Frühjahr. Man soll sie aber, um sich fürs nächste Jahr eine gute Ernte zu sichern, wie folgt behandeln: Man schneide die trockenen und dürren Blätter ab, entferne die noch etwa vorhandenen Ranken, überzähre oder bedecke die Beete mit kurzem, alten Dünger oder Composterde und dünge mit flüssigem Dünger. Das Abschneiden der abgestorbenen Blätter kann aber, wenn es nicht gut und richtig ausgeführt wird, den Pflanzen zum größten Nachtheil gereichen. Wenn man kein scharfes gutes Messer zur Verfügung hat, schneide man die Blätter lieber mit der Scheere ab, indem bei solchem Schneiden nicht die mindeste Störung vorkommt. Blätter, welche noch nicht dürr und abgestorben sind, sollen der Pflanze erhalten bleiben. Beim Bedecken der Beete sind die Pflanzen nicht zuzudecken, sondern nur mit dem schützenden Material zu umgeben. Werden auch die Pflanzen zugedeckt, so werden unter schützendem Dach die Herzen oder Triebe der Pflanzen oft faul und kränklich, und gar manche Erdbeerpflanzung ist schon zu Grunde gegangen, weil die Pflanzen zu sehr oder mit fäulnißerregendem Material bedeckt wurden. Als Düngung genügt vielfach schon das erwähnte Bedecken der Beete mit Dünger-Kompostserde. Schnee und Regenwetter laugen deren düngende Theile aus und führen diese zu den Wurzeln. Gründlicher aber vollführt man das Düngen, wenn den Pflanzen im Herbst auch flüssiger Dünger zugeführt wird. Hierzu eignen sich vorzüglich Mistjauche und Auflösungen von Guano und Taubenmist. Der Dünger ist hierbei nicht auf die Pflanzen, sondern zwischen die Reihen der Pflanzen zu gießen und kann in Pausen bis zu Anfang des Winters in Anwendung kommen.

** **Die Herbstbearbeitung des Gartenlandes.** Die Pflege des Bodens ist für jede Kultur von höchster Bedeutung, namentlich aber verlangt das Gartenland eine durchaus fleißige Bodenlockerung. Letzteres geschieht am zweckmäßigsten im Herbst vor Eintritt des Frostes durch tiefes und gutes Umgraben. Sehr empfehlenswerth ist ferner, immer im Herbst einen abwechselnden Theil des Gartenlandes zu rigolen. Ein vor Winter gut gelockerter Boden bewittert nicht nur besser, sondern es kann auch die Bodenwärme aus der Tiefe nicht so leicht entweichen, da der gelockerte Boden Luft in sich schließt und eingeschlossene Luft ein schlechter Wärmeleiter ist. Ein solcher Boden friert im Winter nie so tief ein als ein fester Boden. Ferner wird durch das Umgraben im Herbst eine Menge des so schädlichen Ungeziefers vertilgt, auch Unkrautsämereien kommen bisweilen noch zum Keimen und gehen dann während des Winters zu Grunde. Wieviel lockerer ist ferner das im Herbst umgegrabene Land im nächsten Frühjahr als das nicht gelockerte.

** **Was giebt es gegenwärtig im Gemüsegarten zu thun?** In erster Linie wird Wintersalat gesät, wozu sich die gelbe und braune Sorte am besten eignet. Die kleinen Pflänzchen werden einige Wochen später in trockener, etwas hoher Lage auf Beete in kleine Furchen gepflanzt, in denen sie dem Witterungswechsel des Winters besser widerstehen. Gleichzeitig wird Spinat für den Winter und ersten Frühjahrsbedarf gesät und wählt man hierzu die langblättrige Sorte mit spitzen Samen, die dauerhaft ist. Eine dankbare, großblätterige Sorte ist der Spinat von Gandry. Zur Erzielung großer Blätter ist starke Bewässerung und öfteres Begießen mit Gülle zu empfehlen. Winterporree wird in den Saatkästen gesät und später in Reihen auf 5 Centimeter Weite verpflanzt, wo er sich den Winter hindurch bis zum Frühjahr hält. Winterkohl und Rosenkohl werden ausgesetzt und letzterer durch fleißiges Begülsen zum reichlichen Rosenansatze gebracht. Die ausgebildeten Endivienpflanzen werden mit einem Bastfaden an der Spitze zusammengebunden, damit die Herzblätter weiß werden. Die Ernte des Bohnensamens, der Zwiebeln und des Knoblauchs wird vorgenommen und werden die Bohnen im Schatten gut getrocknet, während die Zwiebeln entweder an luftigen Orten dünn ausgebreitet oder an Schnüren aufgehängt werden, bevor man sie für den Winterbedarf in den Keller bringt.

** **Ein rationell bewirthschafteter Obstgarten** soll, wie der „Praktische Wegweiser", Würzburg, schreibt, nach Ansicht amerikanischer Obstzüchter für keine andere Kultur ausgenutzt werden, vielmehr soll der Boden unter den Bäumen gelockert und ohne jegliches Unkraut sein. Hühner und Enten sollen täglich Zugang zum Obstgarten haben, denn sie sind die besten und sichersten Vertilger schädlicher Insekten, Würmer 2c. Die jährlich im Herbst abfallenden Blätter müssen liegen bleiben und werden vor Eintruch des Winters untergegraben.

Thier- und Geflügelzucht.

†† **Das Eingewöhnen frisch gefangener Vögel.** Man setze den frisch eingefangenen Vogel in den für ihn bestimmten Käfig, fülle die Gläser mit Wasser und Futter und setze in den Käfig ein offenes Gefäß mit Wasser und ein anderes mit etwa 10 lebenden Mehlwürmern. Hierauf hängt man den Käfig in eine entlegene Ecke des Zimmers und beobachtet genau das Verhalten des Vogels, dessen Flügel einstweilen gebunden bleiben. Mit dem Fressen geht es in der Regel sehr schnell, denn die krabbelnden Mehlwürmer sind zu verführerisch. Will der Vogel nicht trinken, so lege man ihm keine Mehlwürmer mehr in das Gefäß, sondern werfe einige ins Wasser. Beim Herausholen bemerkt der Vogel dann, wo Wasser zu holen ist. Hat er nun Nahrung und Wasser zu sich genommen, so erhält er im Käfig selbst nichts mehr; statt dessen lege man einige geschlachtete Mehlwürmer oben auf das ganz gefüllte eigentliche Futterglas und wenn er auch dieses herausgefunden, so vertausche man dieses mit dem Wasserglas und lasse auch hier oben auf dem Wasser einige ausgedrückte Mehlwürmer schwimmen, wodurch der Vogel auch das Wasser findet. Hat er sich so in seinem Käfig vollkommen orientirt, so öffne man ihm die zusammengebundenen Flügel und lasse ihn die nächsten Tage ganz in Ruhe.

†† **Hals- und Rachenentzündung** (Pferd, Rindvieh, Schaf, Schwein): Wenn die Thiere noch schlucken können, giebt man einen Eßlöffel voll Salpeter, drei Eßlöffel Glauberersatz für Pferde mit Mehl und Wasser gemengt als Latwerge, für Rindvieh in Flüssigkeit. Schafen und Schweinen giebt man die Hälfte und zwar zweistündlich in beiden Fällen eine solche Gabe; äußerlich reibe man mit scharfer Salbe ein oder mit einer Mischung von Terpentinöl und Salmiakgeist zu gleichen Theilen. Auch Inhalation von Essig- oder Terpentindämpfen ist meist von gutem Erfolg.

†† **Der Hängekropf der Hühner** entsteht durch allzureichliche Nahrung, indem die innere Membran des Kropfes in Folge von Ueberladung reißt und sich alsdann die Körner senken. An und für sich ist diese Erscheinung nicht gerade nachtheilig für die damit behafteten Thiere, sie bewirkt zunächst blos ein unliebsames Verunstalten der Thiere und ist daher eine Beseitigung desselben, da solche nur auf operativem Wege möglich ist, wohl nicht angezeigt.

†† **Harnruhr** (Pferd, Schaf): Zwei Zehntel Liter pulverisierte Wachholderbeeren, ein nußgroßes Stück geriebener Kampfer, je ein Eßlöffel Alaun, Eichenrindenpulver und Hirschhornöl werden gemischt und mit Mehl und Wasser zur Latwerge gemacht, wovon Pferden eigroß, Schafen nußgroß zweimal täglich verabreicht wird.

†† **Entenmast.** Die Hausfrauen wenden verschiedene Fütterungsarten an, um den Fettansatz der Enten zu steigern. Während die einen das „Nudeln" versuchen, empfehlen die andern Kornfütterung. Eine mir bekannte Hausfrau hat eine eigene Methode der Entenfütterung, die in folgendem angedeutet werden soll. Sie nimmt rohe Kartoffeln, stampft diese klein, vermengt sie mit Kleie oder Schrot und giebt diese Masse den Enten in reichlichem Maße. Ich muß gestehen, daß ich selten so fette Enten gesehen habe, wie diese Hausfrau sie bei der Kartoffelfütterung erhält. Hauptsache ist aber, daß die Kartoffeln recht klein gestampft werden.

†† **Moderiges Heu** ist, wie der „Praktische Wegweiser", Würzburg, schreibt, häufig die Ursache von Fehlgeburten in einer Schafherde. Eine noch nicht genau erkannte Art von Pilzwucherung scheint so auf die Mutterthiere einzuwirken, daß die Lämmer entweder vorzeitig, todt oder außerordentlich schwächlich zur Welt kommen. Dieselbe schlimme Wirkung wird auch durch brandiges oder verdorbenes Körnerfutter hervorgerufen. Mit Schimmel oder Mehlthau behaftete Substanzen sind daher bei der Fütterung streng auszuschließen; ist das Unheil einmal eingetreten, so ist jedes Heilmittel dagegen nutzlos und wirkungslos.

†† **Milch für Geflügel.** In Haushaltungen, wo Kühe gehalten werden, lohnt es sich, einen Theil der abgerahmten Milch und der Buttermilch an die Hühner zu verfüttern, indem dadurch eine wesentliche Vermehrung der Eierproduktion erzielt werden kann. Man schüttet die Milch entweder in die Futtertröge oder vermische sie mit gebrühtem Mehl, gequetschten Kartoffeln u. s. w. Alles Geflügel ist sehr begierig darnach. Durch diese Fütterung soll auch im Winter und Frühjahr das Eierlegen wesentlich befördert werden, da durch die Milch den Hühnern ein Ersatz für die nothwendige thierische Nahrung geboten wird. Für junge Hühner, Truthühner und für alles junge Geflügel ist Milch ein ausgezeichnetes Futter, bei dem sie vortrefflich gedeihen.

†† **Die Brutlust der Hennen** soll, wie der „Praktische Wegweiser", Würzburg, schreibt, nach den Erfahrungen eines Fachmannes, durch tägliche Darreichung von etwas Hanfsamen wirksam angeregt werden.

Bienenwirthschaftliches.

? **Die beste Zeit zum Transportieren der Bienenvölker** ist ein kühler Abend, wenn die Bienen den Flug eingestellt haben, oder der frühe Morgen, bevor sie denselben beginnen. Aber nur nicht an heißen, schwülen Tagen transportieren! Die Bienen werden sonst zu unruhig, es entsteht im Volke große Hitze, das Wachsgebäude kann leicht zusammenbrechen und die Bienen kommen in Gefahr zu ersticken. Auch mitten im Winter, wenn die Bienen sich in völliger Ruhe befinden, ist der Transport zu unterlassen, da sie in Folge der Unruhe sonst den Winterknäuel auflösen und leicht erstarren.

Fischzucht.

— **Zu Hechteichen eignen sich besonders solche Teiche,** in denen es viele Frösche giebt. Werden solche einige Jahre mit etwas starken Hechten besetzt, so wird diese Froschgesellschaft sehr bald sich mindern und wenn die Hechte erst einmal an die Kost gewöhnt sind, so ist es eine wahre Lust, ihre Jagd auf Frösche mit anzusehen. Wo keine Frösche im Teiche sind, da muß man ihnen einen Besatz von anderen geringen Fischen geben, die zugleich stark laichen, oder man muß sie mit abgezogenem Luder füttern. Am besten stehen sie in einem Teiche, wo zwei- und dreijährige Karpfen nebst Karauschen, Schleien und dergleichen stehen, da diese Fische oft laichen und ihnen dadurch Nahrung geben. Will man erst Teiche dazu zurichten, die etwa 2 bis 3 Jahre stehen können, so besetzt man sie erst im Frühjahr mit Karauschen und anderen gemeinen Fischarten und nachdem diese ein Jahr gestanden und sich vermehrt haben, erst mit Hechten von ½ bis ¾ Pfund. Nach zwei Jahren werden diese gewiß drei-, vier- und sechspfündig geworden sein, und beim Ausfischen wird man auch noch einen leidlichen Fang an Karauschen machen, zumal wenn diese beim

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19001006044/fragment/page=0002