Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Saurer Most, dessen Alkohol in Essigsäure übergeht.** Diese Krankheit befällt den Obstwein und alkoholarme Getränke am häufigsten und stellt sich dadurch seiner allgemeinen Einführung beim Volke und in unseren Gast- und Schenkhäuden ein großes Hindernis in den Weg. Das Sauerwerden des Mostes wird entweder bewirkt durch Verwendung unreifen oder an Apfelsäure allzureichen Obstes, durch erhöhte Kellertemperatur oder endlich und in den allermeisten Fällen durch den Lufttritt in die im Anstich sich befindenden Fässer. Man kann hier verbessern durch Zusatz von 100 Gramm weinsteinsaurem Kalium per Hektoliter. Vorbeugen kann man dem Uebel aber — und das ist und bleibt das beste — durch sorgfältiges Abschwefeln des Fasses vor dem Füllen, durch luftdichtes Verspunden desselben nach der Füllung und durch Aufgießen von Olivenöl über die abgestochene Flüssigkeit (1 Liter Oel auf 225 Liter Flüssigkeit), so daß das Oel die Oberfläche des Mostes überzieht und eine Isolierschicht bildet, welche dessen direkte Berührung mit der atmosphärischen Luft und ihre schädlichen Einwirkungen verhindert.

Gesundheitspflege.

‖ **Bei Halsentzündungen** bringen warme Umschläge von Leinsamen durch die feuchte Wärme oft Erleichterung, sowie Gurgeln mit Leinsamenaufguß; am sichersten helfen jedoch Blutegel. Sind die Geschwülste aufgegangen, dann spüle man zur Heilung die wunden Stellen mit einem Aufguß von Salbei, vermischt mit Honig und Essig. Uebrigens versäume man nicht, zur rechten Zeit den Arzt in Anspruch zu nehmen.

Für die Küche.

Gepökelte Schweinszunge. Nachdem die Zunge zuerst mit Salpetersalz, dann mit gewöhnlichem Salz auf allen Seiten tüchtig eingerieben ist, wird sie einige Stunden liegen gelassen, mit gestoßenen Nelken und Pfeffer eingerieben, in einen Topf oder eine Schüssel zum Pökeln gelegt und mit einem schweren Deckel, um die Luft abzuschließen, zugedeckt. Nach 3—4 Tagen kann man die Zunge kochen. Ist sie in Wasser mit etwas Salz weichgekocht, so zieht man die Haut ab, legt dann die Zunge zwischen zwei Brettchen, die man beschwert. Ist sie, so gepreßt, kalt geworden, so schneidet man sie kalt auf.

Meerrettichpulver. Meerrettich schmeckt nicht mehr, wenn sich die Pflanze im Triebe befindet. Um ihn aber im Frühjahre und Sommer nicht zu entbehren, konserviere man ihn auf folgende Weise: Man schabe die Wurzeln, schneide sie in Scheiben und trockne diese auf einer Unterlage reinen Papiers auf der Kochmaschine oder in der Bratröhre bei so gelinder Hitze, daß die Scheiben nicht bräunen, so lange, bis dieselben bei leichtem Biegen brechen. Hierauf stoße man sie in einem Mörser möglichst fein, fülle das Pulver in Flaschen und hebe es gut verkorkt bis zum Gebrauch auf. Bei diesem Verfahren, welches man aber ja nicht im Sommer ausführe, behält der Meerrettich jahrelang seinen ursprünglichen Wohlgeschmack und ist zu jeder Zeit sofort zur Hand, wenn man ihn braucht.

Schweizer kalte Reisspeise. Ein einfaches rotes Weingelee wird 1 Zentimeter hoch in eine glatte Sturzform gegossen, in welcher es erstarren muß. Zu dieser Zeit kocht man 200 Gramm Reis dreimal ab, gibt Milch, ein wenig Salz und eine Stange Vanille dazu und läßt den Reis hierin dick ausquellen. Er muß erkalten, worauf man 12 Blatt weiße Gelatine im Wasser auflöst, mit 150 Gramm Zucker vermengt und beides unter den Reis rührt, der danach noch mit 3/4 Liter steifer Schlagsahne vermischt wird. Man schneidet nun aus der Mitte des Weingelees boden vier gleich große Würfel heraus, so daß am Grund der Form ein Kreuz gebildet wird. Die Form wird danach mit dem fertigen Reis gefüllt und die Speise recht kalt gestellt. Man hält sie vorm Stürzen einen Augenblick in warmes Wasser und reicht eine gute Fruchtsauce dazu.

Sehr gute Rouladen. Man nimmt sehr fein gehacktes Rindfleisch und fein geschabtes Schweinefleisch, mengt dies recht ordentlich mit ein paar Eigelb, etwas geriebenem Weißbrot, fein gehackten und in Butter gebratenen Zwiebeln, Salz, gestoßenem Pfeffer und Nelken. Dann schneidet man große fingerdicke Scheiben Rindfleisch aus der Keule, klopft sie, belegt sie mit kleinen, feinen Scheiben Speck und bestreicht sie mit obengenannter Masse; Champignons und Trüffeln kann man auch darauflegen. Dies wird nun zusammengerollt und mit feinem Bindfaden umwickelt. Der Boden des Topfes wird mit Speckschwarten belegt, die Rouladen dicht nebeneinander darauf, Salz darüber gestreut und kochendes Wasser dazu gegossen. Langsam etwa zwei Stunden kochen lassen.

Forcierter Hecht. Mehrere schöne Hechte werden vor dem Ausnehmen behutsam geschuppt, die Rückengräte von innen nach dem Ausnehmen herausgelöst und die Fische mit folgender Farce gefüllt. Man löst einen kleinen Hecht aus, Haut und Gräten, wiegt ihn nebst der Fischleber und 125 Gramm Speck fein und vermischt dies mit drei Eiern, 60 Gramm zu Schaum verrührter Butter, Petersilie, Salz und Pfeffer, 1 Löffel gehackten Kapern nebst eingeweichter Semmel zu einer schönen Farce. Hat man die Fische mit ihr gefüllt, so näht man sie zu, legt sie in eine Pfanne mit Butter und dämpft sie im Ofen bei fleißigem Begießen und Zusatz von saurer Sahne in knapp einer Stunde gar. Die Sauce wird mit Kartoffelmehl feingig, mit 6 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt kräftig und dem Saft einer Zitrone säuerlich gemacht und nebst Salzkartoffeln zu dem mit Petersilie und Zitronenscheiben garnierten Fisch gereicht.

Hauswirtschaft.

† **Verwendung der Zigarrenasche.** Zigarrenasche soll niemals weggeworfen werden! Sie ist ein vorzügliches Putzmittel für alle Metalle. Sind diese mit größeren Flecken behaftet, so vermischt man die Asche mit einigen Tropfen reinen Petroleums, läßt sie einige Augenblicke auf den betr. Stellen liegen, verreibt sie dann, spült mit lauwarmem Wasser nach und poliert die Gegenstände mit einem reinen Wolltuche. Auch feine Schmuckſachen von Gold und Silber kann man mit Zigarrenasche gut reinigen. Schließlich lassen sich weiße Flecke, die durch Hinstellen heißer Gefäße auf Möbeln entstanden, mit Asche leicht beseitigen: Die mit Petroleum angerührte Masse wird auf die Flecken gestupft, nach einiger Zeit mit einem über einer brennenden Lampe geschwärzten Korken tüchtig verrieben, bis die Flecke fort sind, und dann weggewischt. Danach behandelt man die Stellen erst mit einem Lederlappen und lauem Wasser, dann mit Möbelfirnis und einem Leinenläppchen. Zuletzt werden sie mit einem Flanelltuche blank gerieben.

† **Gehäkeltes Kindermützchen.** Von roter Zephirwolle häkelt man, mit 3 Maschen beginnend, immer in festen Maschen eine runde Fläche, man muß beim Zunehmen darauf achten, daß dieselbe glatt bleibt. Hat man ungefähr 30 Zentimeter im Durchmesser, so häkelt man ein hübsches Spitzchen herum, auch genügen einige Mal Bogen. Nun teilt man sich diese runde Fläche in drei Teile. Zwei Drittel davon legt man in fünf gleichmäßige Falten und garniert sie mit einer Schleife, das letzte Drittel bleibt glatt und umschließt den Hinterkopf des Kindes. Bindebänder in der Farbe der Schleife vervollständigen das Mützchen. Sehr hübsch macht es sich in weiß und blau; will man es praktischer haben, so wäre rot zu empfehlen.

Kleinere Mitteilungen.

§ **Kautschukreifen an Fahrrädern auszubessern.** Schwefelkohlenstoff 160 Gramm, Guttapercha 20 Gramm, Kautschuk 40 Gramm, Hausenblase 10 Gramm, letztere drei kleingeschnitten, werden zusammengemischt. Dieser Kitt wird in die Risse, nachdem diese sauber ausgeputzt sind, eingefüllt. Zum Schlusse zieht man den Kautschuk mit einem Zwirnsfaden leicht zusammen und läßt ihn 24 bis 36 Stunden trocknen, worauf der Faden gelöst und der hervorgequollene Kitt mit einem scharfen Messer, welches vorher in Wasser getaucht wurde, abgeschnitten wird.

§ **Hutglanzmittel für Zylinderhüte.** Ein Liter Benzin, 1 Gramm Karnaubawachs und 1 Tropfen Michonöl.

§ **Alte schwarze Glacéhandschuhe** werden wieder glänzend, wenn man 5 Tropfen Baumöl und 5 Tropfen Tinte vermischt. Mittelst eines wollenen Läppchens bestreicht man die schadhaften Stellen, reibt sie mit einem schwarzen Lappen trocken, und sofort kann man die Handschuhe wieder tragen, ohne daß sie abfärben.

§ **Katzen** hält man durch Ausstreuen von Brombeeren von Speisekammern fern.

§ **Rauchgeruch vertreibt** man durch Aufstellen eines großen flachen Holzgefäßes mit Wasser aus dem Zimmer.

§ **Grauegewordene schwarze Seide aufzufrischen.** Schwarze Seide, Spitzen usw., welche grau geworden, werden wieder prachtvoll schwarz, wenn sie mit nachfolgender Mischung aufgebürstet werden. Für 5 Pfg. Lavendelspiritus, für 5 Pfg. Schwefeläther und für 5 Pfg. Ammoniak vermischt man mit einem halben Liter Regenwasser und stellt die Mischung 24 Stunden in die Erde. Man bürstet rechts auf und plättet, wenn der Stoff fast trocken ist, links recht heiß. Um das Hartwerden der Seide zu verhindern, legt man beim Plätten ein Tuch darüber.

§ **Zum Auffrischen von Leder** nehme man ein geschlagenes Eiweiß mit etwas Milch; geschlagenes Eiweiß mit Tinte ist gut zum Abreiben von Damenstiefeln, die keine Wichse vertragen.

§ **Alabaster** kittet man mit einem aus Gips oder Kalk mit Eiweiß hergestellten Brei.

§ **Gegen Schwaben** soll eine Mischung von Mehl mit Alabastergips sehr wirksam sein. Das Ungeziefer frißt davon und geht daran zu Grunde, da der Gips durch die Körperfeuchtigkeit erhärtet und nicht ausgeschieden werden kann.

§ **Die Bürsten zu erhalten.** Die Bürsten können doppelt so lange erhalten werden, wenn man sie nicht — meist aus Unkenntnis — selbst verdirbt. Die Bürste soll stets auf die Borsten gelegt werden, weil sich sonst der Staub sehr leicht dazwischen setzt und die Bürste aus diesem Grunde sehr oft gereinigt werden muß. Da Nässe die Borsten weich macht, wird die Bürste sehr bald unbrauchbar.

§ **Käsekitt.** Zu dem aus der frisch gewonnenen Milch ausgeschiedenen Käsestoff (Quark), der durch vollständiges Auspressen von der Molke völlig befreit sein muß, mischt man etwa 1/4 Gewichtsteil vorher auf einem Reibstein zerriebenen, ungelöschten Kalk und knetet das Ganze mit einem Mörser so lange durch, bis sich ein zäher, in lange Fäden ausziehbarer Teig ergibt, der möglichst schnell zu verwenden ist. Um mehr Kittmasse zu erhalten, kann man auch die Kalkmasse mit derselben Menge feinen Staubes oder Ziegelmehles versetzen und dieses Gemenge unter Wasserzusatz zu einem steifen Brei durcheinanderarbeiten. Hierauf erfolgt die Vermengung mit dem Käsestoff. — Eine andere Art von Käsekitt ist folgende: 1 Teil Staubkalk und 1 Teil zerriebene trockene Käsemasse (Quark) werden tüchtig vermischt, dann 1 Teil Eiweiß zugesetzt und schließlich das Ganze wieder gehörig vermengt.

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

Nr. 18 Halle a. S., den 6. Mai 1905

Arbeitskalender für den Monat Mai.

Von **C. Römer.**

Der Mai, der fünfte Monat des Jahres (lateinisch Majus, von Maja, der Mutter des Merkur) wird auch Rosen- oder Wonnemonat, Wiesen-, Gras- und Blütenmonat genannt. Er ist gewissermaßen der zweite Frühlingsmonat, in ihm geht das Pflanzen- und Tierleben seiner höchsten Entfaltung entgegen. Die mittlere Veränderlichkeit der Temperatur ist größer als im Juni, aber kleiner als im April. Die Spätfröste im Mai werden der Vegetation nicht selten verderblich und sind die drei Eismänner Pankratius, Servatius und Bonifacius, 12., 13. und 14. Mai, unserem Landwirt, Winzer und Gärtner nur zu gut als gestrenge Herren bekannt, vor denen sie sich erst nach dem 25. Mai (Urban) gesichert halten. Bauern- und Wetterregeln hat der Mai eine ganze Menge aufzuweisen, von denen einige der bekanntesten hier folgen sollen:

„Stellen Blätter an den Eichen schon vor Mai sich ein, gedeiht im Lande Korn und Wein."

„Wenn am Schlehdorn vor Mai schon Blüte hängt, schon Reife der Roggen vor Jakobi (25. Juli) empfängt."

„Um Heu und Korn wird schlimmer es stehen, je später wir Blüten am Schlehdorn sehen."

„Lassen die Frösche sich hören mit Knarren, wirst du nicht lange auf Regen harren."

„Wenn der Laubfrosch im Lenz tief im Wasser war, auf trockenen Sommer deutet das; liegt er flach nur oder am Ufer gar, dann wird der Sommer besonders naß."

„Wenn Spinnen fleißig weben im Freien, läßt sich dauernd schönes Wetter prophezeien; weben sie nicht, wirds Wetter sich wenden, geschiehts bei Regen, wird bald er enden."

Die Frühjahrssaat sollte eigentlich am 1. Mai beendigt sein. In seltenen Fällen ist dies jedoch zu ermöglichen, wenn die Ackerei erst spät beginnen konnte. Im letzteren Falle ist die Bestellung zu vollenden.

Der Landwirt sei jetzt ferner darauf bedacht, den jungen Pflanzen die nötige Nachhilfe zu gewähren. Die Sommergetreidesaaten, welche infolge von Nahrungsmangel kränkeln, können durch eine Hilfsdüngung mit Gülle oder dem leichtlöslichen Chilisalpeter noch eine Nachhilfe erhalten, bei den Wintersaaten ist es jedoch bereits zu spät. Hat man das Kartoffelfeld schon früher abgeeggt, so kann man, nachdem sich die Blätter der Pflanzen zu einiger Höhe entwickelt haben, mit dem Reihenpfluge eine Lockerung vornehmen, welche die Entwickelung der Pflanzen sehr fördert. Zuckerrüben und Runkeln werden zum ersten Mal leicht behackt und dann verzogen, indem man nur je eine Pflanze stehen läßt. Das Behacken kann dadurch bedeutend erleichtert werden, daß man denselben eine Bearbeitung mit dem Feldpfluge vorangehen läßt. Die überzähligen Runkelpflanzen können zum Versetzen benützt werden, auch lassen sich damit die Fehlstellen im Zuckerrübenfelde nachbessern. Mit dem Setzen des Tabaks kann Mitte des Monats begonnen werden. Eine große und wichtige Aufgabe bildet für den Landwirt in diesem Monat auch die Bekämpfung des Unkrautes, welchem die Gunst des Wetters nicht minder zu statten kommt, wie den Kulturgewächsen selbst.

Im **Hopfengarten** geschieht das Anheften der jungen Ranken, sobald dieselben eine Länge von 1/2 Meter erreicht haben. Der erste Schnitt von Grünfutter, besonders Incarnatklee und Futterroggen, von dem steierischen Klee und der Luzerne beginnt.

Die Wiesen sind trocken zu legen, im übrigen aber sich selbst zu überlassen, da nun schon das Gras stark ins Wachsen kommt.

Weinbau. Der Schnitt, das Aufbinden und Pfählen dürfte nun bereits überall beendet sein. Für verunkrautete Weinberge ist es jetzt Zeit, energisch durch Hacken dem Unkraut entgegen zu arbeiten. Der späte Frühjahrsschnitt kann noch ausgeführt werden. Ende des Monats darf nicht vergessen werden, die unnützen Triebe auszubrechen, da dieselben unnötiger Weise Saft entziehen. Bei trockener Witterung wird fleißig und tief gehackt. Der Rebstecher- und Heuwurm zeigt sich bei warmer Witterung und zunehmendem Wachstum, weshalb frühzeitige Nachschau anzuraten ist, um großen Schaden zu verhüten.

Weinkeller. Im Keller achte man auf den Schwund der Fässer und fülle rechtzeitig nach, damit Essig- und Kuhnenbildung vermieden wird. Zeitweiliges kurzes Lüften der Keller ist empfehlenswert.

Im **Obstgarten** vollendet man das Okulieren und hat fleißig bei den schon vorher okuliert gewesenen Bäumen zc. nachzusehen. Wildlinge und ebenso etwaige Blüten am Edelreis sind abzuschneiden. An Spalierobst und anderem vollendet man das Ausputzen, Anbinden und Beschneiden. Kranken Bäumen muß man viel Sorgfalt widmen, am meisten aber hat man mit der Vertilgung von Raupen, Blattläusen, Maikäfern, Engerlingen u. dergl. zu tun. Das Beerenobst ist rein von Schößlingen zu halten; in der Baumschule vollendet man die im vorigen Monat begonnenen Arbeiten: Anbinden der Edelreiser, Oeffnen der Kopulierbänder.

Der **Gemüsegärtner** gebe acht, daß etwaige Nachtfröste, welche, wie eingangs erwähnt, vor Urban, 25. Mai, immer noch zu befürchten sind, keinen Schaden anrichten können, bezw. die Pflanzen bei solchen geschützt sind. Die Mistbeete sind nachts noch zu schließen, bei starker Sonnenstrahlung über Mittag wenigstens schon zu beschatten, die Pflanzen darin mäßig, aber öfters zu begießen; zum Teil werden sie schon geräumt.

Im Freien sind die Hauptarbeiten Jäten, Behacken, Auflockern, Vollendung der Saaten, Auspflanzen, Hecken- und Wegeunterhaltung und der Kampf gegen Ungeziefer aller Art.

Zu säen sind in der ersten Maihälfte: Krauskohl, Salatrüben, Winterrettich, sowie als Folgepflanzen Kohlrabi, Spinat, Erbsen, Kopfsalat, Radieschen und Kerbel. In der zweiten Maihälfte, bei rauher Witterung erst in der letzten Maiwoche sind Bohnen, Gurken und Kürbis auszusäen, bezw.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19050506044/fragment/page=0001

auszupflanzen, bei etwa noch eintretenden Nachtfrösten wenn irgend möglich durch Decken vor dem Abfrieren zu schützen. Bis Mitte Mai sind die Hauptpflanzungen von Sellerie, Porree, Pflanzzwiebeln, Majoran usw. zu beenden. Die im Juni bezw. Juli frei werdenden Beete von Spinat, Erbsen, Frühkartoffeln können mit jetzt auszusäendem Frühwirsing, Rotkohl bepflanzt werden, welche bis zum Herbst genügende Zeit zur Entwicklung haben. Die Ernte der Erbsen, deren höhere Saaten sofort zu bestrauchen sind, kann man um einige Wochen beschleunigen, wenn man ihnen die Spitzentriebe ausbricht. Wiederholtes Bewässern bei Trockenheit und gelegentliche Dunggüsse befördern eine üppige Entwicklung der Blattstiele des Rhabarber, welche zur Kompott- und Weinbereitung immer beliebter werden. Tomaten pflanze man erst Anfang Juni aus.

Im Blumengarten pflanzt man Gladiolen, Georginenknollen und Lilien, ebenso Astern, Levkoyen, Phlox, Scabiosen, Zinnien, Balsaminen, Centaurea, kurz die ganze Schar der Sommer- und Herbstblumen, die man im Kasten vorgezogen und bis dahin sorglich behütet hatte. Es sei dringend daran erinnert, die Pflanzlöcher bequem und weit zu machen, damit die Wurzeln gerade und ungeknickt hineinkommen. Es wird in diesem Punkt noch sehr viel gesündigt.

Die Gewächshäuser werden vollständig ausgeräumt, und kommen die größeren Palmen gleich an ihren Sommerstandort. Die Aufstellung größerer Pflanzengruppen aus Topfpflanzen im Ziergarten ist jetzt durch die milde Witterung ermöglicht. Die Unterdrückung der auftretenden Wildtriebe an Rosen, sowie der Blattläuse und anderer schädlichen Insekten ist nicht zu übersehen. Koniferen können mit Erfolg noch gepflanzt werden. Der alte Rasen wird in diesem Monat zum ersten Male geschnitten. Wird er neu angelegt, so geize man nicht mit guter, wenn auch teurer Aussaat. Ein schlechter Rasen schändet den schönsten Garten. Man lasse bis zum ersten Schnitt dem neuen Rasen etwas mehr Freiheit und schneide dann mit Sense oder Sichel, den weiteren Schnitt nehme man alle 14 Tage mit der Maschine vor und walze danach energisch. Die Wege werden gereinigt, Blumenbeete begossen, Kanten des Rasens gestochen.

(Schluß folgt.)

Sachgemäße Fütterung unserer Teichfische mit Naturfutter.

Von **C. St.**

Um unsere Kulturfische auf künstliche Weise besser als die Natur es tut zu ernähren, stehen uns drei Wege offen und zwar 1. ein mittelbarer und 2. ein unmittelbarer, auf welchem wir die natürlichen Bedingungen unterstützend ein reicheres Nahrungskapital für die Fische selbsttätig in den Wässern zu erzeugen vermögen und diese mittelbare Naturproduktionsfähigkeit wird a) durch die Besämerung d. h. die zeitweilige Trockenlegung der Fischwässer und b) durch rationellen Anbau und Kultur der lockerzelligen, sogenannten süßen Wasserpflanzen in den Fischwässern und den dazu gehörenden Zuleitungsgräben erreicht. Der unmittelbare Weg ist derjenige, auf welchem wir den Fischen reichliches geeignetes Naturfutter zuführen, welches wir durch Anzüchtung anderweitiger natürlicher Vorgänge gewinnen, wie z. B. durch die neueste Errungenschaft der Technik, billigen, künstlichen Massenzucht des lebenden Naturfischfutters für alle Gattungen, Altersabstufungen und Nutzungszwecke unserer sämtlichen Wassernutztiere.

Dieser zweite, der natur- und vernunftgemäßeste Weg — leider wird er heutzutage seitens unserer Teichwirte immer noch zu wenig gewürdigt — ist die sogenannte künstliche Fütterung mittelst lebenden Naturfutters und wollen wir deshalb auf diese Art der Fütterung in nachstehendem etwas näher eingehen.

Hierbei müssen wir das lebende Naturfutter nach seiner Wirkung zunächst in zwei Gruppen trennen, nämlich in fleischbildendes und fettbildendes Futter.

Zu den Fleischbildnern gehören Frösche, Würmer, Krustentiere, Schnecken, Fische, kurz Fleisch kalt- und warmblütiger Tiere, zu den Fettbildnern hingegen alle Fliegenmaden, Käfer- und Mückenlarven. Dazu möchten wir noch kurz erwähnen, daß einseitige Fütterung, sei es nun ausschließlich mit Fleischbildnern oder ausschließlich mit Fettbildnern, zwar ein rasches Wachsen, aber kein wohlschmeckendes Fleisch erzeugt, sodaß eine sachgemäße Fütterung mit beiden Nahrungsstoffen sehr angezeigt erscheint, und zwar ist hierbei behufs richtiger Zuteilung des einen wie des anderen Futters zu berücksichtigen, daß fettbildende Futterstoffe sieben bis achtmal stärker und fünfmal rascher wirken wie fleischbildende. In die Praxis übersetzt würden demnach folgende Verhältnisse für karpfenartige Fische einzuhalten sein: 3 Teile Fleischbildner, 2 Teile Fettbildner, 10 Teile Pflanzen (ohne Pflanzen können die Fische zwar auch leben, aber nicht gedeihen). Für forellenartige Fische hingegen ist ein strenges Festhalten an einem gewissen Verhältnis zwischen dieser Futtermischung nicht nötig.

Gehen wir nun nach Borgang dieser allgemeinen Bemerkungen auf die einzelnen Futtermittel im Speziellen über, so weit dieselben für unsere Fischzüchter ohne große Schwierigkeiten zu beschaffen sind.

Frösche bilden, wie bereits erwähnt, ein ausgezeichnetes fleischbildendes Fischfutter. Da die beiden Froscharten, Rana temporaria und Rana esculenta, alljährlich vom März bis Mai massenhaft und fast überall auftreten (Kröten werden bekanntlich von allen Fischen gemieden), so ist es für jeden Fischzüchter von größtem Werte, sich dieses gute, leicht und billig in großen Massen erhältliche Futter lebend und tot für den Sommer und Winter zu konservieren. Die Frösche können in ihren verschiedenen Entwicklungsformen für kürzere und längere Zeit aufbewahrt werden und zwar 1) als Laich: Der Laich wird, sofern man ihn nicht an ältere Fische sofort verfüttern will, gesammelt und ohne Wasser in irdene oder gläserne Gefäße getan und behufs Luftabschlusses mit Rinds- oder Hammeltalg oben übergossen, worauf man die noch mit Pergamentpapier gut zugebundenen Gefäße bis zum Gebrauche aufbewahrt; 2) als Larven: Die Froschlarven, auch Kaulquappen genannt, werden in möglichst großer Anzahl gefangen und in mit futterarmem Wasser gefüllte Behälter (Gräben) gesetzt. Hier halten sie sich lebend bis in den Herbst hinein, ohne sich infolge des Futtermangels weiter zu Fröschen auszubilden. Da sie aber bei dieser künstlichen Hungerkur sehr abmagern, so darf man bei der jeweiligen Verwendung als Fischfutter nicht vergessen, die mangelhafte Qualität durch eine reichere Quantität zu ergänzen. Bei der Verfütterung nehme man immer je eine Handvoll Kaulquappen und drücke dieselben, bevor man sie den Fischen vorwirft, fest zusammen, da sie sonst bei ihrer Behendigkeit den Fischen, namentlich dem faulen Karpfen, leicht entwischen, sich zu Fröschen auswachsen und dann leicht zu Feinden des Fischlaiches und der Fischbrut werden. 3) Im ausgewachsenen Zustande: Die Frösche können zerhackt größeren Fischen frisch geschlachtet oder auch für später aufbewahrt werden und zwar können sie hierzu in Massen abgetötet und wie jedes Fleisch eingepökelt oder in starker Sonne oder gelinder Ofenwärme getrocknet werden und halten sich so bis über den Winter. Vor der Fütterung werden die Pökelfrösche in lauem Wasser von dem Salze abgewaschen, die Trockenfrösche in heißem Wasser gebrüht und quellen gelassen.

Futterfischchen. Für den Züchter von Edelfischen und edlen Raubfischen bildet eine sehr wichtige Erzeugungsform lebenden Naturfischfutters die künstliche oder natürliche Zucht der Futterfischchen, die sich bei jedem Land- und Forstwirtschaftsbetriebe einfach, müh- und kostenlos einrichten läßt. Als Futterfischchen je nach Bedarf in den verschiedensten Größen für alle Forellen-, Hecht- und Barschen-Arten eignen sich Grundeln oder Schmerlen, Elritzen, Döbeln, Naven, Brachsen, Gründlinge von der Brut bis zu ihrem ausgewachsenen Stadium. Sie alle gedeihen in den kleinsten fließenden Rinnen, Rieselis, Bächen, Tümpeln, die für andere Fische zu klein sind; selbst in den unbedeutendsten Gräben zwischen Feldern und Wiesen lohnt ihre Aus- und Aufzucht. Zerhackt werden sie von allen Fischen sehr gern gefressen. Auch die sehr fruchtbaren minderwertigen, karpfenartigen Fische, als Barben, Karauschen und Weißfische, die meist bis über 100000 Eier erzeugen und auch zweimal des Jahres laichen, sind als Futterfischchen-Lieferanten sehr empfehlenswert.

Unter den Fettbildnern nehmen die Fliegenmaden den ersten Rang ein, und ist daher die

Kultur von Fliegenmaden bei deren hohem Nährwert unseren Fischzüchtern wärmstens anzempfehlen. Durch Versuche hat man nämlich festgestellt, daß, wenn man ein dickleibiges Fliegenweibchen ein wenig auf den Hinterleib drückt, dieses sofort 20 bis 80 lebensfähige Maden gebärt. Außer diesen geburtsreifen finden sich aber in dem Leibe der Mutterfliege noch über 20,000 Stück in der Entwickelung begriffene Maden. Je nach der Lufttemperatur entwickelt sich aus den Eiern von einer Fliege, die in das der Gattung zusagende Brutmaterial abgesetzt wurden, die Maden und Fliegen in 6 bis 24 Stunden, um in verhältnismäßig kurzer Zeit selbst wieder geburtsreif zu werden. Mit dieser Fruchtbarkeit und raschen Entwickelungsfähigkeit aller Fliegen hat der Fischzüchter zu rechnen, um zu ermessen, wie viele Milliarden und Abermilliarden von Maden ihm die Natur alljährlich von Juni bis September zu bieten vermag. Die Kleinheit des einzelnen Fischfutterbrockens wird durch die unberechenbare Menge zum Segen jedes zufütternden Fischereibetriebes.

Dabei ist man heute auf einem Standpunkt angelangt, der eine Fliegenmaden-Massenkultur ohne den durch Verwesung von Fleisch, Blut u. s. w. hervorgerufenen pestilenzartigen Geruch ermöglicht. Das Geheimnis zur Vermeidung eines solchen unangenehmen Geruches besteht darin, daß man ein nicht so leicht wie Warmblütlerfleisch in Verwesung übergehendes Brutmaterial oder ein derartiges Brutmaterial benützt, das von den sich entwickelnden Maden so rasch verzehrt wird, daß es nicht Zeit gewinnt, in Verwesung übergehen zu können. Ein solches Brutmaterial für die Fliegen besteht aus einem Gemisch von fein vermahlenem Froschfleische und zerstampften, gar gekochten Giftpilzen und Giftschwämmchen samt deren sehr eiweißhaltigem Kochwasser. Wird Warmblütlerfleisch verwendet, so ist es ebenfalls zu vermahlen und bis zu 20 Prozent mit der vorerwähnten Mischung aus Kaltblütlerfleisch und Giftpilzen zu vermengen. Auch an der Luft getrocknete und in luftigem Raume aufbewahrte Giftpilze können dazu verwendet werden.

Eine höchst einfache Vorrichtung zur mühelosen Erzeugung und gleichzeitigen selbsttätigen Verfütterung der Fliegenmaden wird folgendermaßen hergestellt: Ein ca. 1 bis 1,5 Meter lang je nach Wassertiefe abgeschnittener Baumstamm von 15 bis 20 Zentimeter Durchmesser wird durch ein an seinem unteren Ende angebrachtes Steingewicht im Wasser in senkrechter Stellung erhalten, sodaß er die Wasseroberfläche um ca. 0,5 Meter überragt. Auf seinem oberen Ende trägt dieser Baumstumpf eine in der Mitte zum Oeffnen eingerichtete Kugel von weitmaschigem Drahtgeflecht (ungefähr ein Quadratzentimeter Maschenweite), die zur Aufnahme des aber an angegebenen Brutmaterials dient. Zwei am Baumstumpf angebrachte, entsprechend lange Leinen dienen dazu, um die ganze Vorrichtung von beiden Ufern aus an die gewünschte Stelle des Teiches zu dirigieren und dann am Ufer zu verankern. Durch das Brutmaterial angelockt, werden bald eine Menge von Fliegen ihre Maden auf demselben absetzen und Wind und Wellen sorgen dann dadurch, daß sie den Apparat in Bewegung setzen, dafür, daß die Maden ins Wasser fallen und den Fischen zur Speise werden. Abgesehen von einer zeitweiligen Erneuerung des Brutmaterials ist der Fischzüchter jeder weiteren Mühe überhoben und wird seine Fische prächtig gedeihen sehen. Bei größeren Teichen wird man natürlich vorteilhaft mehrere solche Vorrichtungen anbringen.

Lehrkurse in der Bienenzucht.

Der deutsche Reichsverein für Bienenzucht, welcher sich den Zusammenschluß aller deutschen Imker behufs Vertretung gemeinsamer Interessen zum Ziel gesetzt hat und welchem zunächst eine möglichst gründliche theoretische und praktische Ausbildung der Imkerschaft am Herzen liegt, hält auch in diesem Jahre in den verschiedensten Gegenden des Reiches Lehrkurse ab. Die Teilnahme an denselben ist unentgeltlich und es haben die Kursisten lediglich für Wohnung und Beköstigung aufzukommen.

Nachstehend gibt gehorsamst Unterzeichneter eine Zusammenstellung der Kurse nach ihren Leitern, Zeit und Ort der Abhaltung, sowie der Gegend, auf welche dieselben in erster Linie berechnet sind, mit der ergebenen Bemerkung, daß Meldungen an die Kursusleiter zu richten sind und daß als Teilnehmer auch Nichtmitglieder des Reichsvereins willkommen sind, sowie daß an jedem Kursus auch Angehörige anderer Länder als oben angegeben sich beteiligen dürfen. Auf den Kursus in Gnehmin werden besonders solche hingewiesen, welche nebenbei eine moderne rationelle Königinnenzucht kennen lernen wollen.

Thüringen, Lehrer Baumann-Sitzendorf im Schwarzatal, Pfingstwoche, Sitzendorf.

Thüringen, Kantor Eck-Dreißigacker bei Meiningen, Pfingstwoche, Barchfeld a. Ilm.

Königreich Sachsen, Lehrer Nußbaum-Wurzen, Pfingstwoche, Wurzen.

Provinz Sachsen, Pfarrer Schmidt-Rothenschirmbach bei Eisleben, Pfingstwoche, Rothenschirmbach.

Süddeutschland, Pfarrer Klein-Enzheim i. Elsaß, um Johannis, Enzheim.

Die Teilnahme an unseren Kursen ist deshalb völlig kostenlos, weil alle die Männer, welche für unsere Sache arbeiten, keinerlei Lohn beanspruchen, sondern Zeit und Kraft uneigentlich in den Dienst der guten Sache stellen, ja obendrein noch mancherlei Opfer an Geld und Bienenmaterial bringen. Der Reichsverein würde auch, da er nur auf freiwillige Beiträge seiner Förderer angewiesen ist, nicht in der Lage sein, die Kursusleiter zu bezahlen. Ebensowenig ist er aber in der Lage, Geldmittel auszugeben, um etwa in der Presse auf seine Tätigkeit aufmerksam zu machen. Da er jedoch möglichst vielen Imkern seine Kursusarbeit zugute kommen lassen möchte, richtet er an hohe Behörden die ebenso höfliche wie herzliche Bitte, ihrerseits gütigst Interessenten darauf aufmerksam machen zu wollen.

Herbsleben i. Thür., 25. März 1905.

Zu vorzüglicher Ehrerbietung gehorsamst
August Ludwig, Pfarrer,
Geschäftsführer des Reichsvereins für Bienenzucht.

An den Herrn Regierungspräsidenten in Merseburg.

Landwirtschaft.

[] **Entbittern von Lupinen.** Das einfachste Verfahren besteht darin, daß man ausgebrannte Wagenfett- oder Petroleum-Fässer aufstellt, dieselben zu einem Drittel mit Lupinen füllt, dann kaltes Wasser aufgießt, die Lupinen nach 12 Stunden wieder herausnimmt, was am bequemsten geschieht, wenn man in eine Earge unten am Boden des Fasses ein Loch bohrt, in welches ein Stöpsel kommt, dabei innen im Fasse vor das Loch ein durchlochtes Blech nagelt, welches die Lupinen zurückhält und das Wasser nur hindurch läßt. Will man die Lupinen dann noch gedeihlicher fürs Vieh bereiten, so werden dieselben noch über einer sogenannten Kraftquetsche gequetscht und können dann bequem unter das andere Mengfutter gemischt werden, auf diese Weise kann man das tägliche Quantum bequem herstellen.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Die Mistbeetfenster** sollen nicht breiter als 1 Meter und nicht länger als $1\frac{1}{2}$ Meter sein, weil sie sonst für einen Mann allein zu schwer werden, jedenfalls aber ein schnelles Hantieren nicht mehr gestatten.

** **Schnittsellerie** ist eine kleinblättrige Selleriesart, welche keine Knollen bildet, deren zierliches Blattwerk aber, ähnlich wie Petersilie, besonders zur Suppenwürze Verwendung findet.

** **Zur Düngung der Gemüsegärten.** Um Gemüsebau intensiv betreiben zu können, muß außerordentlich stark gedüngt werden, da die meisten Gemüse einen schweren, humusreichen, feuchten, aber auch kalkhaltigen Boden lieben. In den letzten Jahren kommen nun vielfach Klagen über die Gemüsemüdigkeit des Bodens, welche sich besonders in der vermehrten und ganz eigentümlich auftretenden Wurzelfäule äußert. Der Grund ist leicht zu finden. Jahrelang werden dieselben Gemüse gepflanzt (z. B. Kraut), welche dem Boden dieselben Stoffe entziehen, die mit dem Dünger nur in beschränktem Maße wieder eingeführt werden, und ganz besonders fehlt es in vielen Fällen an Kalk. Die Mittel zur Abhilfe sind mit der Erkenntnis der Ursache gegeben. Tiefes Graben muß den Untergrund heraufbringen und nutzbar machen, und kräftige Kalkgaben helfen denselben recht erschließen. Dann aber ist die Anlage von Komposthaufen von großer Wichtigkeit. Gerade der Kompost enthält, wenn er gut angelegt und bearbeitet ist (die Abfälle der Gemüsefelder beim Schneiden und Ernten sollen alle auf den Komposthaufen kommen), alle Stoffe, welche die Gemüse brauchen, und ist somit der beste Dünger für Gemüsefelder.

** **Für die Anpflanzung von Johannis- und Stachelbeer-Hochstämmchen** sprechen folgende Vorteile: 1) Nehmen sie in kleinen Hausgärten nicht den Raum ein wie die Strauchform und ihr Ertrag ist dabei doch ein relativ hoher. 2) Ist die Bodenbearbeitung und Kultur von Gemüsen, Erdbeeren 2c. in ihrer nächsten Nähe ermöglicht und erstere in keiner Weise erschwert. 3) Ist das Pflücken sehr bequem, der Schnitt leicht auszuführen und läßt sich Ungeziefer leichter beobachten und vertilgen. 4) Werden die Früchte nicht beschmutzt und da Luft und Licht viel leichter zu ihnen gelangen, bilden sie sich vollkommen aus. Die Behandlung weicht dabei nicht von der Strauchform ab, nur sind sie in jeder Beziehung sorgfältiger zu pflegen, wenn man an ihnen sogenannte Schaufrüchte erzielen will.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Papageien** müssen vor den Neckereien fremder Personen geschützt werden, weil sie sonst bösartig werden und durch Bisse unvorsichtigen Beschauern gefährliche Wunden beibringen können.

†† **Pflege des Papagei.** Es ist dem Papagei sehr dienlich, wenn man ihm neben seiner täglichen Nahrung hin und wieder ein Stückchen guten, alten Zwieback gibt. Dem schwach entwickelten, jungen Tiere tue man in sein Trinkwasser die Hälfte des Dotters eines rohen Hühnereies und 20 Tropfen Rhabarberwein.

†† **Bei Durchfall junger Vögel verfüttere** man frische Ameisenei er und zerschnittene Mehlwürmer und halte die Tierchen recht warm und einzeln im Käfig. Auch kleine Zusätze von Alaun kann man ins Wasser geben, aber nur in ernsten Fällen und vorsichtig.

†† **Feststellung der Schweineseuche.** Die akute Form der Schweineseuche und der Rotlauf sind nicht in jedem Falle weder klinisch noch durch Sektion sicher von einander zu unterscheiden. Ihre einwandsfreie Feststellung ist nur durch mikroskopische bezw. bakteriologische Untersuchungen zu ermöglichen. Es werden daher Irrtümer in der Diagnose nicht immer ausgeschlossen gewesen sein, wenn letztere nur auf Grund klinischer oder pathologisch-anatomischer Untersuchungen gestellt wurde und die Veranlassung zur Vornahme der Impfung abgab.

†† **Bei Knochenweiche der Ferkel** sind die aufgetriebenen Gelenke und die Knochenauswüchse mit Kampher- oder Seifenspiritus oder einer Mischung von Terpentinöl und Spiritus (1:4) einzureiben. Sodann ist den Tieren mehr Bewegung im Freien zu verschaffen. Für häufige Lüftung der Stallung, bessere Streu usw. ist auch noch Sorge zu tragen. Es ist einleuchtend, daß diese Erscheinungen nicht von heute auf morgen verschwinden, sondern, wie sie entstanden, sich langsam zurückbilden. Tiere mit weit vorgeschrittenen Knochenauftreibungen sind zu schlachten. Noch besser als die Krankheit zu heilen, ist es, sie zu verhüten, und das können wir am besten dadurch, daß wir schon trächtig, d. h. bald nach dem Entwöhnen, mit der Verabreichung von Kraftfuttermitteln anfangen. Außerdem ist das Zufetzen von Knochenfuttermehl in oben erwähnter Weise empfehlenswert. Dadurch wird von Tieren gut ertragen und ist in seiner Wirkung unübertrabar. Daß endlich viel Bewegung im Freien den Tieren von Vorteil ist, ist eine allbekannte Tatsache.

†† **Junge Kaninchen** können bei einander gelassen werden, bis sie 3 Monate alt sind; nachher erfolgt Trennung nach Geschlechtern. Haben sie das Alter von 5 Monaten erreicht, so ist es geboten, die Tiere einzeln zu halten.

†† **Mittel gegen geschwollene Euter.** Man nimmt einen Eimer mit heißem Wasser, legt einen glühend heißen Ziegelstein hinein und stellt den Eimer unter das Euter der Kuh. Um das Entweichen des aufsteigenden heißen Dampfes zu verhüten, bedeckt man die Kuh mit einer entsprechend großen Decke. Man läßt den Eimer so lange unter der Kuh stehen als sich noch Dampf zeigt. Das Verfahren wird täglich zwei- bis dreimal wiederholt. Man kann das Euter auch dadurch dämpfen, daß man heißes Wasser in einen mit Henblumen gefüllten Eimer schüttet und den Eimer auf vorhin beschriebene Weise unter das Euter der Kuh stellt. Innerlich gibt man mit Vorteil Absud von Malven.

†† **Gänse und Enten** zusammenzuhalten, ist nicht empfehlenswert. Gänse sind etwas bösartiger Natur und benutzen die Enten fortwährend; jedenfalls sollen beide Tiergattungen besondere Ställe haben. Aber auch in der Fütterung sind die Ansprüche verschieden. Gänse verlangen Körnerfutter, Enten ein gemischtes Futter.

†† **Das Umgraben des Geflügelhofes** ist sehr zu empfehlen; mit einem Spaten oder einer Grabgabel ist die Arbeit immerhin mühevoll. Ein sich sehr gut eignendes Werkzeug ist ein Handpflug. Mit diesem läßt sich die Arbeit, falls der Boden durch die Sonne nicht zu stark ausgetrocknet ist, rasch und ohne große Mühe ausführen. Aus diesem Grunde sollte das Umgraben jetzt geschehen und nicht bis zum Sommer aufgehoben werden.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19050506044/fragment/page=0002