? Um das Ausziehen schon eingesetzter Schwärme zu verhüten, nehme man, wie schon einmal kurz erwähnt, eine oder ein paar Waben mit junger Brut und stelle sie dem Schwarme ein. Dies ist das sicherste Mittel, die Schärme im Stocke zu erhalten. Honig zum Aufgragen oder ausgeschleuderte Waben zum Auslecken gebe man den Schwärmen zu den ersten zwei Tagen nicht, weil dies alle Veranlassung gibt, sie zum Ausziehen zu bringen. Haben sie erst gebaut, so kann man sie auch mit Honig unterfüttern.

? Entnahme von Honig aus unbeweglichen Wohnungen. Die An- und Aufsätze der unbeweglichen Wohnungen werden jetzt entfernt und der Honig darin an den Sonnenstrahlen ausgelassen, es wird dann dieser Honig gleichwertig wie der Schleuderhonig. Die Aufsätze werden nach dem Entleeren wieder leer aufgesetzt.

? Beim Honigausschleudern merke man sich folgendes: Anfangs schleudere man nur langsam und sobald eine Seite der Waben etwas ausgeschleudert ist, wende man die Waben um und schleudere man die andere Seite. Ist diese Seite ausgeschleudert, so wende man die Waben wieder. Lieber wende man auf diese Weise die Waben drei oder vier Mal, als daß infolge starken Schleuderns die Waben zerbrechen oder sonst ruiniert werden. Stark verdeckelte Waben entdeckele man mit der Entdeckelungsgabel zunächst nur auf einer Seite; erst wenn diese, wie oben erwähnt, etwas ausgeschleudert, entdeckle man auch die zweite Seite und schleudere diese aus. Den aus der Schleuder laufenden Honig lasse man durch ein Roßhaarsieb oder rein gewaschenen Tüll laufen.

? Wer schon Blütenhonig in Gläsern abgezogen hat, weiß, wie nach dem Kandieren sich oberhalb im Glase eine weiße Decke bildet und der Honig weiße Streifen erhält, die vom Käufer stets mit mißtrauischen Blicken betrachtet werden. Um dieses zu verhüten und dem Honig ein gleichmäßiges hübsches Aussehen zu geben, darf er erst dann in Gläser abgefüllt werden, wenn er zu kandieren beginnt, jedoch immer noch zu einer Zeit, wo er ohne Schwierigkeit von der Kelle läuft. Nach einem einmaligen Versuche wird jeder den richtigen Zeitpunkt leicht finden. Solcher Honig läßt sich, ohne ihn flüssig zu machen, leicht verkaufen.

Gesundheitspflege.

‖ **Wie lange sollen wir unser Kind schlafen lassen?** Im Kindesalter ist noch viel Schlaf notwendig, weil während desselben die Zunahme des Körpers und seiner Gewebe, die Verbauung des Genossenen und die Stärkung des Körpers erfolgt. Man darf daher die Schlafzeit nicht verkürzen oder beeinträchtigen und muß sich in dieser Hinsicht ganz nach dem Bedürfnisse des Kindes richten, derart, daß man ein gesundes Kind im 2. und 3. Lebensjahre 12 bis 14 Stunden, ein blutarmes, schwächliches dagegen 14 bis 16 Stunden innerhalb 24 Stunden schlafen läßt.

‖ **Magenverschleimung** ist meist mit allerlei langwierigen Verdauungsbeschwerden verbunden und vermögen die Aerzte nur selten etwas dagegen zu tun. Personen, die damit behaftet sind, müssen viel frisches Wasser trinken und sich täglich damit öfters gurgeln. Ein Volksmittel gegen Magenverschleimung ist der tägliche Genuß einer Tasse Pfefferminztee.

‖ **Die Erreger des Schnupfens.** Ueber die Frage der Erkältung gehen heutzutage die Ansichten noch sehr auseinander. Man nimmt indessen an, daß die vorhandenen Kältereize ein Erkalten der Nervenenden der Haut herbeiführen und dadurch Störungen in denjenigen Teilen des Zentralnervensystems entstehen, von wo aus die Kreislaufsorgane beeinflußt werden. Indes fehlt es immer noch an begründeten Vorstellungen, in welcher Weise die bei den katarrhalischen Krankheiten beobachteten Veränderungen der Schleimhäute zustande kommen. An den sich entwickelnden Krankheitsprozessen beteiligen sich auch noch in hervorragender Weise die Mikroorganismen, welche in den normalen Schleimhautabsonderungen vorhanden und nur gegenüber der völlig unverletzten Schleimhaut ohne Gefahr sind. Ernstere, mit Erkältung verbundene Krankheitserscheinungen pflegen ganz von der Art der zufällig vorhandenen Bakterien abhängig zu sein. Englische Aerzte stehen auf dem Standpunkte, daß es einen besonderen Bazillus für den Schnupfen gibt. Er wird nach den Ausführungen im „Brit. Medical Journal" Bacillus septus oder von anderen Micrococcus catarrhalis genannt. Einige glauben auch, daß es sich hier nur um eine Abart des Diphtheriebazillus handele. Für alle Fälle aber wird darauf aufmerksam gemacht, wie wichtig es ist, auf eine sorgfältige Reinlichkeit in bezug auf die Nasen- und Mundhöhle zu achten, und namentlich wird betont, daß es für die Kinder von sehr großem Wert ist, wenn sie von den Eltern frühzeitig dazu angehalten werden, weil erstere dadurch mancherlei Krankheiten entgehen. Indes darf man bei den Kindern in dieser Beziehung nicht schablonenhaft vorgehen, sondern muß sich bei dem Arzte je nach dem einzelnen Falle erkundigen, welche Methode für die Sauberhaltung und Reinigung von Mund und Nase nach seiner Ansicht die beste ist. So hat z. B. die Nasentusche, um einen Beweis für das Gelingen zu geben, in manchen Fällen durch das Einbringen des Wassers von der Nase aus in die Ohrtrompete bei Veränderungen in der Nase schwere Mittelohrentzündungen im Gefolge gehabt.

Für die Küche.

Champignons. Die Pilze werden geputzt, größere in Stücke geschnitten, gewaschen und mit etwas Salz und einer kleinen ganzen Zwiebel im eigenen Saft gedämpft. Dann fügt man einen Löffel voll Butter, etwas feinen Pfeffer, einen halben Teelöffel Zitronensaft, gehackte Petersilie und etwas geriebene Semmel hinzu und dämpft sie völlig weich. Die Zwiebel wird entfernt und die Champignons zu Koteletten, Frikandellen 2c. gereicht.

Zigeuner-Gulasch. 5—6 Zwiebeln werden halbiert und in Streifen geschnitten. Alsdann röstet man die Zwiebeln in Schweinefett hellgelb, gibt man das in große Würfel geschnittene Kalbfleisch vom Blatte hinzu, überstreut mit Paprika, dämpft nun das Fleisch in seinem eigenen Fond weich, füllt alsdann noch wenig Bouillon auf, schmeckt gut ab und gibt in Stücke gebrochene und halbgar blanchierte Makkaroni hinzu und macht vollends weich.

Rehleber auf Jägerart. Die sauber gewaschene, abgehäutete Leber eines frisch geschossenen Tieres wird in messerrückendicke Schnitzchen aufgeblättert, mit Salz und Pfeffer bestreut, in heißer Butter, worin man feingeschnittene Zwiebel blaßgelb werden ließ, rasch abgeröstet, ganz leicht mit Mehl angebräunt, mit ein paar Eßlöffeln Fleischbrühe oder Wasser, einem Gläschen Essig und einem Teelöffel Senf schnell aufgekocht und mit einigen Tropfen Maggi gewürzt, angerichtet.

Eine kräftige Fleischspeise wird auf folgende Weise bereitet. Für 6 Personen rechnet man 2 Pfund Rindfleisch. Dies wird in Scheiben geschnitten, geklopft und mit Pfeffer, Salz und geriebenen Zwiebeln bestrichen. Dann schält man so viel Kartoffeln als nötig, putzt das nötige Grüne als Kohlrabi, Lauch, Petersilienwurzel, Kraut, Wirsing, Mohrrüben sauber ab und legt dies auf den Boden eines ziemlich großen Topfes. Darauf kommt eine Lage Fleisch, eine Lage Kartoffeln und so fort, bis der Topf ungefähr drei Viertel voll ist. Dann gießt man so viel Wasser darauf, daß es handbreit darüber steht, tut das fehlende Salz, sowie 2—3 kleine, geriebene Zwiebel daran und läßt dies 2—3 Stunden langsam kochen. Man kann auch halb Rind- und halb Hammelfleisch dazu verwenden.

Hauswirtschaft.

† **Obstflecke** in bunten Stoffen lassen sich leicht entfernen, indem man die frisch befleckte Stelle über einen Topf hält, und von oben aus einem Gefäß einen dünnen Strahl kochenden Wassers darauf durchlaufen läßt. Bei waschechten und weißen Stoffen vermeide man stets Seife. Heiße Milch statt Wasser durch den Stoff gegossen, leistet noch bessere Dienste. Später kann man die Flecke mit warmem Wasser in gewöhnlicher Weise vollständig und leicht auswaschen.

† **Vorsicht beim Wäscheblauen** ist dringend geboten! Viele Frauen sind dabei sehr sorglos. Als Mahnung zur Vorsicht teilen wir mit, daß sich eine Frau dadurch eine Blutvergiftung zuzog, daß ihr Waschblau in die Wunde eines Fingers geriet. Hand und Arm schwollen an und nur dem Einschreiten sofort herbeigerufener ärztlicher Hilfe war die Abwendung der Gefahr zu danken.

† **Das Bohnenkraut** wird sowohl frisch wie getrocknet als Würze grüner, getrockneter und auch eingemachter Bohnen gebraucht, auch zur Würze von Schweinebraten wird es vielfach angewendet. Will man es trocknen, so ist die beste Zeit hierzu, wenn es zu blühen anfängt. Man schneidet es, bindet es in kleine Bunde und hängt diese an einem luftigen und trockenen Ort, z. B. einem Hausboden, auf. Damit es seine Kraft länger behält und auch nicht vom Staub und dergleichen leide, ist es zweckmäßig, das gut getrocknete Kraut in Papiersäckchen oder Holzkistchen aufzubewahren.

† **Rosenparfüm.** In ein gut verschließbares Gefäß schichtet man abwechselnd Rosenblätter von stark duftenden Sorten mit Salz, dem einige Tropfen konzentrierter Alkohol zugefügt werden. Das Gefäß wird gut verschlossen und kühl aufbewahrt. Will man nun das Zimmer mit Rosenduft erfüllen, so wird das Gefäß auf einige Zeit geöffnet.

† **Um Korkstopfen luftdicht schließend zu machen,** legt man dieselben einige Stunden in eine auf 44 bis 48 Grad Celsius erwärmte Lösung von 15 Gramm Gelatine oder gutem Leim und 24 Gramm Glycerin in ½ Liter Wasser und trocknet sie darauf. Sollen die Stopfen gegen Säuren und andere Chemikalien widerstandsfähig gemacht werden, so tränkt man sie mit einer auf 40 Grad Celsius erwärmten Mischung von 2 Teilen Vaseline und 7 Teilen Paraffin.

† **Mahagonimöbel aufzufrischen.** Man vermischt 8 Teile Terpentinöl mit 8 Teile Stearinsäure und 1 Teil Carmin recht gut, taucht in diese Mischung ein Stück Flanell, drückt es gut aus und reibt damit die Möbel sorgfältig ab. Vorher müssen die Möbel von allem Staub und Schmutz gereinigt werden, wenn nötig mit warmem Wasser.

Kleinere Mitteilungen.

§ **Erbswurst als Fleischware.** Von einer eigentümlichen Auffassung der Erbswurst berichtet die „Pharmaz. Zentralzeitung". Darnach hatte ein Kaufmann in Potsdam eine Sendung Erbswurst erhalten und die städtische Steuer für diese vermeintliche Fleischware nicht entrichtet, weil das Fabrikat aus 95% Erbsmehl und 5% Fett usw. bestand. Der städtische Obersteuerinspektor, welcher scheinbar niemals bei den Soldaten Gelegenheit gehabt hatte, Erbswurst zu genießen, betrachtete diese als ebenso zubereitet wie Blut- oder Leberwurst und verlangte ihre Besteuerung. Wir werden darüber den Kopf schütteln müssen, denn jeder weiß, daß wir eine Suppenkonserve vor uns haben, die z. B. den bekannten Suppentafeln gleicht, aber nur eine andere Form bekommen hat. Nach § 1 der Allgemeinen Bestimmungen der Untersuchung usw. des in das Zollinland eingehenden Fleisches kann die Erbswurst unter keinen Umständen als „Fleisch" angesehen werden.

Druck und Verlag von W. Kutschbach — Verantw. Redakteur: Jean Eschweiler, beide in Halle a. S.

Nr. 34 Halle a. S., den 25. August 1906

Pauet mehr Obst an!

Von Pastor a. D. Dr. phil. **Hermann Blumenthal.**

Nachdruck verboten.

Mit Recht beginnt man in jüngster Zeit in deutschen Landen dem Obstbau ein etwas regeres Interesse zuzuwenden. Landwirtschaftskammern, Kreisausschußvereine und ähnliche Verbände fordern seit einiger Zeit wiederholt zur Pflege eines rationelleren Obstbaues auf und erteilen gern einem jeden Interessenten bei allen einschlägigen Fragen Rat und Hilfe. Es ist eine wahrlich nicht zu unterschätzende Summe, die alljährlich für Obst aus Deutschland herausgeht, und die, zum großen Teile wenigstens, bei nur einiger Aufmerksamkeit und Entschlossenheit dem Vaterlande erhalten bleiben könnte.

Wie groß die Summen sind, um die es sich hier handelt, erhellt deutlich aus der amtlichen Einfuhrstatistik. Wir wollen von allem Luxusobst wie Orangen, Feigen und dergl. absehen und nur die Obstarten in Obacht nehmen, die wir selbst im Lande züchten. Im Jahre 1902 wurden im ganzen über 1,1 Millionen Doppelzentner Aepfel, 258 692 Doppelzentner Birnen und 297 837 Doppelzentner Steinobst in Deutschland eingeführt. Den Hauptanteil an dieser Einfuhr hatten die Schweiz, Oesterreich-Ungarn, Italien, Frankreich, Belgien und die Vereinigten Staaten von Amerika. Es unterliegt keinem Zweifel, daß in dieser Beziehung im deutschen Vaterlande noch viel geschehen könnte und müßte. Nach der Obstbaumzählung im Jahre 1900 hatte das deutsche Reich bei einer Einwohnerzahl von 56 Millionen Seelen 52 Millionen Apfelbäume, 25 Millionen Birnbäume, 69 Millionen Zwetschenbäume und 21 Millionen Kirschbäume, mithin im ganzen 167 Millionen Obstbäume. Mit Hilfe dieser Obstbaumzählung vermag man annäherungsweise zu berechnen, daß wir noch 15 Millionen in vollem Ertrage stehende Obstbäume mehr haben müßten, um unseren Obstbedarf im Inlande decken zu können, der die heimische Produktion um etwa 2 Millionen Doppelzentner übersteigt. Diese 15 Millionen Obstbäume würden bei normaler Pflanzung einen Flächenraum von 37500 Hektar beanspruchen, das sind 375 Quadratkilometer, also etwa noch 5 Quadratkilometer mehr als das Fürstentum Schaumburg-Lippe Flächeninhalt hat.

Ein Hauptgrund für den geringen deutschen Obstertrag liegt darin, daß sich bis vor kurzem die Obstzüchter über die richtige Behandlung der Obstbäume nicht ganz klar waren. Man glaubte, durch fortwährenden Schnitt auf das Wachstum und die Tragfähigkeit der Bäume einwirken zu können, und baute äußerst verzwickte Systeme auf, die für den Laien nur nach langem und sorgfältigem Studium verständlich waren. Durch das jahrelange Schneiden an den Bäumen blieben aber die Erfolge aus, und den meisten Züchtern ging dadurch die Lust zum Obstbau verloren. Ein zweiter Grund war die unzweckmäßige Auswahl der Sorten. Jahrelang wurde der Markt mit immer neuen Sorten überschwemmt; jede einzelne Sorte sollte wunderbare Eigenschaften haben und endlich kam es so weit, daß selbst erfahrene Obstzüchter in diesem Sortenwirrwarr sich nicht mehr zurechtfinden konnten. Endlich ließ man es den Bäumen auch an der richtigen Pflege fehlen; man vernachlässigte das Düngen, beugte dem Vorkommen von Schädlingen nicht vor u. dergl. m.

Es ist nun ein großes Verdienst der Landwirtschaftskammern und der Obstbauvereine, namentlich im Verlauf der letzten Jahre ungemein viel für die Aufklärung in Sachen des Obstbaues getan zu haben, und wer eine Neuanlage machen will, tut gut, sich vorher an diese Stellen zu wenden, die ihm bereitwilligst auf alle Anfragen Auskunft erteilen werden. Dort erfährt er, welche Sorten in der betreffenden Gegend besonders anbaufähig sind, wie der Baum gepflanzt werden muß, dort erfährt er auch die Quellen, von denen die passenden Bäume zu beziehen sind. Es ist eine für unsere Bevölkerung sehr wichtige Frage, um die es sich hier handelt. Immer mehr bricht sich die Erkenntnis Bahn, auch in den unteren Schichten unseres Volkes, daß das Obst nicht nur ein Genußmittel ist, wie etwa Bier und Wein, sondern ein wichtiges Nahrungsmittel, das auf keinem Tische fehlen sollte. Das gilt von allen Obstarten, besonders aber von unserer wichtigsten Obstart, dem Apfel. Diese Erkenntnis hat auch wohl das Preußische Handelsministerium bewogen, sich von einem Kenner auf dem Gebiete des Obstbaues, Dr. Sandmann, der die Obstzucht und die Obstverwertung in den Vereinigten Staaten von Nordamerika eingehend studiert hat, eine Denkschrift ausarbeiten zu lassen, in der er seine Erfahrungen niederlegt und höchst beachtenswerte Vorschläge zur Hebung des deutschen Obstbaues macht. Diese Vorschläge gipfeln in dem Kernpunkt, daß sich zu dem genannten Zwecke Genossenschaften bilden, die den Anbau, die Zucht und die Verwertung in die Hand nehmen und genau nach erprobten und bewährten Regeln zur Durchführung bringen. Auf diesem Wege wird die gleichmäßige Wahl der für jede Gegend passenden Obstsorten, die einheitliche Behandlung der Obstbäume, wie sie die Erfahrung der Neuzeit verlangt, eine rationelle Verwertung und besonders auch eine feste Preisbildung erzielt. Es ist dringend zu hoffen, daß das Bestreben, das sich bei Behörden und Vereinen in jüngster Zeit geltend macht, in möglichst weiten Kreisen unseres Volkes Eingang und Nachachtung findet, dann wird gewißlich die nächste Obstbaumzählung ein weit günstigeres Resultat ergeben und ein erheblicher Betrag im Lande bleiben, der noch immer dem Auslande zugute kommt. Geht man durch die Heimat hindurch, so sieht man so manchen Hof und Garten, so manche Weidefläche, die Raum für Obstbäume bieten, ohne ihren eigentlichen Zweck zu schädigen. Manche Chaussee, die heute noch mit Birken oder Linden u. dergl. bepflanzt ist, hat den schönsten Platz für Obstbäume. Treten wir der Frage nur mit Ernst näher und lassen es nicht nur bei der Erwägung und Ueberlegung, sondern gehen frisch und fröhlich zu der Tat über, so bleibt auch der Erfolg nicht aus.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19060825063/fragment/page=0001

Beschaffung guten Saatkorns.

Schon während der Ernte richtet der Landwirt sein Augenmerk auf Beschaffung eines guten Saatkorns, da der Einfluß guter Saatware auf den Ertrag wohl überall anerkannt wird und die Maschinenbautechnik heutzutage sehr vollkommene Hilfsmittel für diese Zwecke bietet. Mehr als nur die Größe der Körner kommt es auf das Gewicht derselben an, denn nicht die größten, sondern die schwersten Körner sind als Saatgut die besten, da oft der Mehlkörper großer Körner ein lockeres Gefüge, oft sogar Hohlräume im Innern hat. Auch hat sich wiederholt herausgestellt, daß bei der Sortierung nach der Korngröße die Ertragsfähigkeit einer Sorte sich nicht verbesserte, sondern im Gegenteil Menge und Güte des Nachwuchses durch diese Art der Sortierung litten. Das Sortieren nach Gewicht geschieht am einfachsten durch „Wurfen"; sehr zu empfehlen sind aber die gegenwärtig außerordentlich verbesserten Windfegen, die ein vorzügliches Saatgut liefern. Will man noch von den schweren Körnern die größten haben, so muß man Sortiermaschinen (Trieurs) anwenden. Diese Maschinen bringen die Körner je nach ihrer Größe in 3 oder 4 Größensortimente und entfernen gleichzeitig alle fremden Körner, sie trennen Roggen von Weizen und selbst Gerste von Hafer, wenn auch nicht absolut, so doch nahezu. Es gehören nicht allein keine Unkrautsamen oder sonstige Verunreinigungen in das Saatgut, man verlangt von einem tadellosen Saatgut auch, daß es eine reine Sorte darstellt, falls man nicht eine Gemengesaat beabsichtigt. Daher müssen auf dem Kornboden, in der Scheune, beim Dreschen mit der Maschine, beim Reinigen der Korksäcke die geeigneten Maßregeln getroffen werden, um das Saatgut peinlich rein zu erhalten.

Hinsichtlich der Farbe des Saatgutes zieht man beim Roggen graugelbe und grünlichgraue Körner vor; dieselben haben stets eine volle Form des Kornes, eine feine Schale und eine gute Keimanlage. Die braunen und dunklen Körner sind dagegen zu verwerfen, sie pflegen eine zu spitze und zu hoch liegende Keimanlage zu besitzen. Die Farbe der Gerste soll hellgelb und strohgelb sein; mattbleierne, graue oder bläuliche Farbe zeigt minderwertige Saatware an. Hafer und Weizen dürfen nicht bunt aussehen, ist das der Fall, dann pflegt das Getreide ungleichmäßig zu reifen. Gute Getreidesaat weist stets 95 bis 100 pCt. Keimfähigkeit auf, zuweilen geht sie beim Hafer ein wenig darunter. Saatkorn, welches jedoch unter 90 pCt. Keimfähigkeit hat, ist unter allen Umständen zu beanstanden. Am einfachsten ermittelt man die Keimfähigkeit in feucht gehaltenem Sand oder indem man abgezählte Körner zwischen feuchte Flanellappen oder zwischen weißem, feuchtgehaltenem Löschpapier aufkeimen läßt. Kostspielige Keimapparate, wie sie oft angeboten werden, sind hierzu durchaus nicht nötig.

Landwirtschaft.

[] **Zeitiges Umpflügen der Stoppeln** ist eine wichtige Bedingung zur Steigerung der Fruchtbarkeit unserer Aecker. Man pflüge die Stoppeln möglichst sofort nach Abernting der Früchte mittels Schälpflug flach unter, egge das Land und lasse eine schwere Ringelwalze darüber gehen, damit die Wasserverdunstung aus dem Boden auf ein möglichstes Minimum beschränkt wird, die Hohlräume beseitigt werden, die Verwesung der Erntereststände schnell von statten geht und das Aufgehen der Unkrautsamen gefördert wird. Dergleichen Ackerbehandlung bewirkt auch den Eintritt des Garzustandes, welcher bekanntlich höchst förderlich für das Pflanzenwachstum wirkt, da hiermit der Boden chemische wie physikalische Besserung erfährt. Sofortiges Umpflügen der Stoppeln ist auch zur Konservierung des im Boden enthaltenen Stickstoffes unerläßlich. Aus nicht gepflügtem Boden entweicht der Stickstoff sehr leicht und zwar um so früher, je trockener das Land ist. In die Stoppeln sähe man eine Zwischenfrucht (Inkarnatklee, Senf, Zottelwicken, Johannisroggen u. s. w.) behufs besserer Ausnutzung des Bodens und Gewinnung von Grünfutter oder Gründüngungsmasse. Jedenfalls verfahre man nach dem Grundsatze: „Den Pflug sofort dem Erntewagen folgen zu lassen" in Zukunft mehr als bisher.

[] **Der erfolgreiche Anbau des Wintergetreides** hängt im allgemeinen von den natürlichen Wachstumsbedingungen unserer Getreidefelder ab. Doch dürfen wir nicht vergessen, daß wir selbst auf weniger geeigneten Böden das Gedeihen unseres Wintergetreides durch Anbau nach einer passenden Vorfrucht sowie durch richtige Bearbeitung sichern können. So können wir z. B. den gebundenen und mürben Zustand, welchen der Weizen verlangt, ihm auch noch auf einem leichteren Felde verschaffen, wenn wir ihn nach Gewächsen anbauen, welche den Boden in einem gebundenen Zustande hinterlassen. Deshalb sind die vorzüglichen Vorfrüchte für Weizen und Dinkel: Rotklee, Luzerne und Kleegrasgemenge. Bei ersteren beiden genügt eine Furche zur Saat, sowie Ueberegen des Bodens, während Kleegrasfelder gestürzt werden müssen, damit die Grasnarbe verfaulen kann, und in der Folge noch 1 bis 2 Pflugfurchen erhalten, um den erforderlichen Zustand der Zersetzung und Gare zu erhalten. Auf schweren Böden sind es namentlich die Handelsgewächse, wie Raps, Hanf, Lein, Tabak, welche das Feld in einem reinen, mürben und kräftigen Zustande hinterlassen. Auf schweren Böden und in warmen Gegenden können auch Erbsen, Runkeln, Zuckerrüben noch als leidliche Vorfrüchte für Weizen gelten, wogegen der Anbau nach Kartoffeln gänzlich zu verwerfen ist, da sie die Böden zu sehr lockern. Auf leichteren Böden tut man dagegen besser, nach Raps, Erbsen, Grünwicken und dergleichen Roggen zu bauen, da er lohnendere Erträge abwirft als Weizen und Dinkel.

[]. **Eifrig vertilge man auf den Wiesen schädliche Tiere,** wie Mäuse, Werren, Ameisen und Engerlinge. Letzterer wirksamster Vertilger ist der Maulwurf, und der einsichtsvolle Wiesenwirt beschränkt ihn auf das richtigste Maß, verfolgt ihn aber nicht schonungslos. Schlimme Unkräuter müssen von den Wiesen entfernt werden; hierzu gehören besonders die Herbstzeitlose und das Moos.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Das Pfropfen der Bäume im Herbst.** Obstbäume werden gewöhnlich im Frühling gepfropft, doch kann man dies ebensogut im Herbst, von Mitte August bis Ende September tun. Die Methode des Herbstpfropfens ist namentlich für solche von größtem Vorteil, welche im Frühjahr mit Arbeiten zu sehr überhäuft sind. Ich habe, schreibt ein Praktiker, schon mehrere Herbste hindurch Bäume gepfropft, solche auch schon im darauffolgenden Frühjahr verpflanzt und immer die besten Resultate erzielt. Ja, ich behaupte sogar, diese Bäume haben einen stärkern Trieb entwickelt und zeigten besseres Gedeihen als im Frühjahr gepfropfte, indem die Verwachsung schon im Herbste erfolgte und dem sofortigen Austreiben im Frühjahr nichts entgegenstand. Das Herbstpfropfen selbst geschieht auf gewöhnliche Weise. Zu Reisern wählt man gut verhärtetes, ausgereiftes Holz, von dem die Blätter weggeschnitten worden sind.

** **Die Schorfkrankheit** befällt vorerst die Blätter, auf denen sie grünbraune Flecken bildet, befällt aber häufig auch die Früchte, insbesondere Birnen, besonders um die Fliege herum, wo sie schwärzliche Tupfen erzeugt, den Früchten also ein unschönes Aussehen gibt und bewirkt, daß sie an diesen Stellen bald Fäulnis zeigen. Die Bekämpfung muß sich auf den Ausschluß solcher schorfigen Früchte richten.

** **Versetzen der Gemüsepflanzen.** Das Auspflanzen der Gemüsesetzlinge ist eine Arbeit, die mit Verständnis und Liebe verrichtet werden muß. Die Pflanzen müssen von Gesundheit strotzen, dürfen weder zu jung, noch zu alt sein, müssen ein entwickeltes fehlerfreies Wurzelwerk haben und nicht durch zu gut dichten Stand im Saatbeete spindelig und dünn gewachsen sein. Beim Uebersetzen achte man darauf, daß die Wurzeln gerade ins Pflanzloch kommen, d. h. nicht verbogen werden, und daß die Pflanzen nicht tiefer, als sie früher standen, eingesetzt werden. In das Pflanzloch wird die Wurzel ordentlich gerichtet, dann etwas lockere Erde nachgeschoben und von allen Seiten gut angedrückt. Die Pflanze muß im Pflanzloch gerade stehen und festen Halt haben. Nach dem Aussetzen schlemme man die Pflanzen gut ein.

** **Große Sellerieknollen** erhält man dadurch, daß man die ganzen Blätter einer Pflanze etwa 3—4 Zoll über der Erde zusammenbindet, jedoch nicht so fest, daß das Bindematerial in die Blattstiele einschneidet. Dadurch wird die übermäßige Blattbildung verhindert, und die Stoffe, welche zur weiteren Blattbildung nötig waren, kommen den Knollen zugute. Jedoch darf das Verfahren nicht zu früh angewendet werden, sonst würde die ganze Pflanzung zugrunde gehen oder wenigstens keinen nennenswerten Ertrag liefern. Die Manipulation des Bindens nimmt man zu der Zeit vor, wo man sonst die zur Erde geneigten Blätter entfernt.

** **Die Teltower oder Märkische Rübe** wird im August ausgesäet. Sie verlangt reinen Sandboden, der in alter Kraft steht. Auf frisch gedüngtem Boden verliert sie den eigentümlichen, angenehmen Geschmack. In Lehmboden und jedem anderen Kulturland artet sie aus. Die Ernte erfolgt zirka sechs Wochen nach der Aussaat. Die kleinen Rübchen sind eine Spezialität des märkischen Gartenbaues und selten in anderen Gemüsegegenden zu finden.

** **Das Ausreifen der Tomaten** beschleunigt man bei kühler Herbstwitterung oder auch in kühlen Sommern dadurch, daß man die Stauden, sobald ihre Früchte die normale Größe erreicht haben, aus der Erde reißt und horizontal auf eine trockene Strohunterlage legt. Ohne jede weitere Verrichtung erreichen die Früchte sehr bald ihre Reife und erlangen in reifem Zustande einen eigentümlichen feinen Geschmack.

** **Wie gewinnt man Gurkensamen?** Man läßt die Gurken, wenn sie ganz gelb geworden sind, einige Tage liegen, schneidet sie dann der Länge nach durch und drückt mit dem Daumen die Gallerte mit dem Samen in einen bereitgehaltenen Topf. Die Samen bleiben darin 8 bis 14 Tage, auch länger, bis die den Samen anhaftende Gallertmasse verfault ist. Durch tüchtiges Spülen mit reinem Wasser und durch fortwährendes Abgießen des Schmutzwassers werden die Samen alsdann vom Schmutz gereinigt und zum Trocknen so hingelegt, daß die Spatzen, welche ihnen sehr nachgehen und die besten Körner aufsuchen, nicht dazu können. Taube Körner schwimmen beim Reinigen mit dem Wasser ab.

** **Um Samen von gefüllter Petersilie zu ziehen,** ist das betreffende Beet zu untersuchen, ob sich auch einfachblättrige oder weniger gut gefüllte (gekrauste) Pflanzen auf ihm befinden. In diesem Falle sind diese zu entfernen, denn läßt man sie stehen, so erhält man einen minderwertigen Samen, einen solchen, der neben gekrauftblättrigen Pflanzen auch schlicht gekrauste und einfache mit hervorbringt.

** **Gegen Schnecken** in Gemüsegärten ist das Auslegen von schmalen Latten, welche mit Vitriol bestrichen sind, das einzig sicher wirkende Mittel, um dieselben von den Pflanzen abzuhalten. Dasselbe dürfte auch gegen Ameisen sich wirksam erweisen. Ferner ist das Ausstreuen von ungelöschtem feinen Kalkstaub bei trockenem Wetter sehr zu empfehlen.

** **Asche im Sommer.** Wenn Holzasche zum Düngen verwendet werden soll, so darf diese nicht im Sommer im Garten gestreut werden; man hebe sie im Gegenteil auf für den Spätherbst und Winter. Das Aufbewahren hat an einem trockenen Orte zu geschehen.

** **Die Veredelung der Coniferen** wird am besten im August vorgenommen, da zu dieser Zeit keine künstliche Wärme notwendig ist. Die Unterlagen müssen kerngesund, kräftig und fest in kleinen Töpfen eingewurzelt sein und dürfen höchstens die Stärke eines Federkiels haben. Die beste Vermehrungsmethode ist das sogen. „Anplatten". Der Verband, am besten Baumwolle, wird in losen Windungen gelegt, das Reis 2—3 Zoll über dem Wurzelhals angesetzt, so daß wenigstens eine Seite der Schnittfläche sich deckt. Ein Vorteil ist es, wenn die untere Spitze des Reises nicht bemickelt wird, da sich hier leicht Callus bildet und das Wachstum somit befördert. Ein lichtes Haus oder ein heller Kasten dient zur Aufnahme der Veredelungen. Selbstredend schattiert man und spritzt leicht. Selbstredend schattiert man und spritzt leicht. Verstrichen werden die Veredelungen nicht, ausgenommen bei Kopulation im Frühling. Sind die Veredelungen gewachsen, so wird das wilde Holz nach und nach — nicht auf einmal — entfernt, für guten Winterstand gesorgt und im nächsten Frühjahr aufgepflanzt.

** **Passende Erde für Zimmerpflanzen.** Alle gebräuchlichen Erdarten, wie Komposit-, Mistbeet-, Heide- und Lauberde, müssen, bevor sie zum Pflanzen Verwendung finden, mit einer entsprechenden Menge rein gewaschenen Sandes gemischt werden. — In Kompostbeete mit einem Drittel Lehm zieht man Rosen, Nelken, Levkoyen, Goldlack, Chrysanthemum, ferner Agaven, Ficus und überhaupt alle Pflanzen, welche bei uns auch frei im Garten gedeihen. — In sandiger Komposit- oder Mistbeeterde wachsen die meisten krautartigen Topfgewächse, wie Pelargonien (Geranien), Heliotrop, Primeln, Petunien, Fuchsien, sowie alle Blumenzwiebeln (Hyazinthen, Tulpen, Narzissen, Krokus) und Treibsträucher (Flieder, Deutzien, Spiräen). — Reine sandige Heideerde verlangen die Azaleen, Kamelien, Erika-Arten, sowie die Zimmerfarne und Moose. — Lauberde, der auch etwas Mistbeeterde zugesetzt werden kann, eignet sich besonders für Alpenveilchen, Glozinien, Begonien, Gardenien, Bouwardien, Elenien und Zierspargel. — Lauberde, Kompostbeete, leichter Lehm und Sand zu gleichen Teilen gemischt, ergeben die Erde für Palmen, Myrten und Oleander. — In sandiger Lauberde und Komposit- oder Mistbeeterde zu gleichen Teilen machsen Gummibäume, Dracänen, Coleus und Philodendron, ferner unsere meisten Ampel- und Schlinggewächse, wie Tradescantien, Passionsblumen 2c. — Lauberde oder bessere Mooserde mit Sand, Torfmoos, Holzkohlenstückchen und Steinchen vermischt, ist die passende Erde für Orchideen, Bromeliazeen 2c.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Das Blindholz** (Rebsteckling, Schnittholz) ist ein ungefähr 30 Zentimeter langes Stück einjähriges Holz, für dessen Ausmahl die Erfahrung gewisse zu beachtende Vorschriften festgestellt hat, wenn der Rebstock sich später kräftig entwickeln soll. Vor allem darf hierzu nur gut ausgereiftes Holz verwendet werden, das daran zu erkennen ist, daß es von heller Farbe ist. Ferner soll, da hauptsächlich in den Knoten (Augen) die Reservestoffe aufgespeichert liegen, möglichst eingknotiges Holz verwendet werden. Je mehr Knoten also ein Steckling in bestimmter Länge hat, d. h. je enger dieselben beisammenstehen, desto größer ist die Summe der in dem Steckling vorhandenen Reservestoffe und die dadurch bedingte Wirkung, die sich in vermehrter Wurzelbildung und dem hierdurch veranlaßten kräftigeren Triebe des angelegten Sticklings zeigt. Eine weitere an das Blindholz zu stellende Anforderung ist, daß es nur von dem unteren Teile einer Rute zu nehmen ist. Die unteren Augen einer Rute sind bekanntlich besser entwickelt als die oberen, welche namentlich in nassen Sommern mehr oder weniger verkümmern und somit unbrauchbare Blindhölzer liefern. Es ist daher auch beim Ankauf von Blindhölzern darauf zu achten, daß am unteren Ende derselben sich etwas altes, d. h. vorjährigres Holz befindet, welches das Erkennungszeichen dafür ist, daß man es wirklich mit dem unteren Teile einer Rute zu tun hat.

* **Wünscht man bei Trauben größere Beeren** und frühere Reife, so greift man zum Ringeln. Diese Operation besteht darin, daß man direkt unterhalb einer Traube einen 0,5 Zentimeter breiten Rindenring bis aufs Holz ablöst. Diese Operation hat die Wirkung, daß die betreffende Traube und die einzelnen Beeren größer werden und die Reife 14 Tage früher eintritt. Das Ringeln wird mit einem eigenen Instrument (Ringelzange) vollzogen und ist dabei zu beachten, daß in dem Ringe alle Bastgefäße entfernt werden, sonst hat die Arbeit keinen Erfolg.

* **Nicht reifende Trauben** bezw. solche, welche teilweise unreif sind, kellere man bald und trenne die reifen Beeren von den unreifen. Den Saft der reifen Trauben kann man dann mit Hülsen und Kernen ohne Kämme vergären lassen, während, wie gesagt, die unreifen sobald wie möglich gekeltert werden müssen.

* **Verbessern kranker Obstweine.** Schwachen, kranken Obstweinen, besonders wenn man bei deren Bedeckung Wasser, aber keinen Zucker verwendet hat, setzt man vor dem Schönen oder bei zähen Weinen vor dem Pectischen und Ablassen auf 1 Hektoliter 1 Liter ganz fuselfreien Weingeist zu.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

†* **Bei der Auswahl der Stelle für eine Pflanzschule** ist stets auf einen kräftigen Mittelboden abzuheben, da bei leichten Böden die Gefahr zu starker Austrocknung im Sommer oder zu rascher Entkräftung in erster Linie droht, schwere Böden aber sich bei der Bearbeitung im trocknen und im nassen Zustande ungünstig verhalten, namentlich wenn es sich darum handelt, Saaten mit so zarten Keimpflänzchen, wie viele unserer Waldbäume sie haben, aufzubringen. Verunkrautete oder zu Unkrautwuchs stark geneigte Böden passen nicht; am besten eignen sich im allgemeinen Stellen, welche bisher mit einem geschlossenen Bestand bedeckt waren. Bezüglich der Lage ist ein sanfter Hang der Ebene gewöhnlich vorzuziehen, da diese öfter unter Nässe leidet; nördliche, nordöstliche oder nordwestliche Lagen (Winterseiten) sind die besten, da sie weder unter der Sonne noch unter Frost so stark leiden, wie die übrigen. Kalte Täler sind in allen Fällen zu vermeiden, nicht zu große Entfernung von der Kulturstelle hat besonderen Wert.

†* **Das Ausklengen oder Entkörnen der Lärchenzapfen.** Man wendet bei dem Entkörnen der Lärchenzapfen ein folgendes, übrigens sehr einfaches Verfahren an: Die von gesunden Samenbäumen spät eingesammelten Lärchenzapfen werden zuerst längere Zeit hindurch dem Froste preisgegeben, sodann in Hordenkästen der Sonne ausgesetzt, um den Samen aus der durch Wärme sich öffnenden Zapfenspitze zu gewinnen. Um dann weiter auch den geschlossen bleibenden verharzten Teil des Zapfens zu entkörnen, kommen die Zapfen in geschlossenen Deckelkörben 24 Stunden unter Wasser, sodann nach erfolgter Ablüftung wieder in den Hordenkasten. Dieses Verfahren wird öfter und zwar so lange wiederholt, bis die Zapfen völlig entkörnt sind.

†* **Winke zur Hühnerjagd.** 1. Um sich umsätzigen Zeitverlust zu ersparen, tut man wohl daran, wenigstens in der Frühe des geplanten Jagdtages die Hühner zu verhören. 2. Möglichst gegen den Wind suchen und bei festem Vorstehen des Hundes diesen rasch umkreisen, damit die gefundenen Hühner zwischen Hund und Schützen kommen. 3. Schwache Hühner unbeschossen lassen; der geringe Preis dafür lohnt nicht den Schaden, den man dem eigenen Jagdbestand zufügt. 4. Angeschossene Hühner lasse man vor der Nachsuche etwas in Ruhe, weil sie sich in diesem Falle eher festdrücken. 5. Die Suche soll morgens nicht zu früh beginnen und nicht zu sehr in den Spätnachmittag ausgedehnt werden, um den Hund nicht naselos werden zu lassen; bei warmem, windstillem Wetter halten die Hühner besser, das einzelne Huhn hält besser aus, als das ganze Volk. 6. An heißen Tagen unterlasse man nicht, die gestreckten Hühner „auszuziehen", d. h. mittels eines zugespitzten Holzhäkchens das Gescheide durch das Weidloch herausnehmen.

†* **Die Farbe des Bernhardiners** soll sein: Weiß mit rot oder rot mit weiß, das Rot in seinen verschiedensten Abtönungen; weiß mit graugelben bis graubraun gestromten Platten, oder eben diese Farben mit weißen Abzeichen. Die roten oder grau- und braungelben Farben sind völlig gleichwertig. Unbedingt nötige Abzeichen sind: weiße Brust, Pioten, Rutenspitze, Nasenband und möglichst geschlossenes Halsband; Genickfleck und Bläße sind sehr erwünscht. Niemals einfarbig oder ohne weiß. Fehlerhaft sind alle anderen Farben außer der sehr beliebten dunklen Verbrämung am Kopfe (Maske) und den Behängen. Unter Maske beim Bernhardiner versteht man eine gewisse dunkle Verbrämung am Kopfe und an den Behängen. Diese ist durchaus beliebt und darum erwünscht, aber für die etwaige Rassereinheit nicht durchaus notwendig.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Ein gedrungenes, rund- und kurzgerippiges, in Kreuz und Brust breites, muskulöses Pferd** mit kräftigen, starksehnigen Gliedmaßen und gut geformten harten Hufen ist für den Landwirt am angemessensten. Es darf nicht hitzig oder aufgeregt sein, aber munter und ausdauernd soll es sein. Nach dem Boden, den es bearbeiten soll, muß die Stärke verschieden sein.

†† **Das Moskau-Kaninchen** ist ein rotäugiges, schneeweißes Tierchen, welches selten größer als das wilde Kaninchen wird. Es zeichnet sich durch schwarzbraune Ohren, zwei dunkelbraune Flecken in der Nähe der Nase, ähnlich gefärbte Stellen an der oberen und unteren Fläche des Schwanzes und an den Enden der Hinterfüße aus. Die Haare seines Pelzes sind lang und weich.

†† **Die Bestimmung des Alters des Kanarienvogels.** Für denjenigen, der Zuchtvögel kaufen will, kommt es vor allen Dingen darauf an, junge möglichst einjährige Vögel zu erhalten, weil diese am längsten zur Brut verwendet werden können. Aber auch in dieser Hinsicht ist der Käufer auf die Reellität des Verkäufers angewiesen, da es genaue Merkmale zur Feststellung des Alters kaum gibt. Für gewöhnlich richtet man sich bei der Bestimmung des Alters der Vögel nach den Schuppen, mit welchen ihre Füße und Zehen bedeckt sind. Die Schuppen oder Schilfer erhalten mit der Zeit ein dunkleres, graues, schwärzliches Aussehen; doch ist dieses Mittel sehr trügerisch, und ist schon häufig vorgekommen, daß mancher Züchter für einjährige Zuchtvögel drei- und vierjährige ausgemerzte Vögel erhalten hat. Als ein anderes Merkmal für das Alter des Kanarienvogels gilt, wenigstens für Kenner, der Haken am Ende des Schnabels. Es besteht nämlich die Tatsache, daß der Oberschnabel des Vogels mit zunehmendem Alter fortwährend langsam wächst und allmählich eine leichte Krümmung bildet. Je ausgebildeter und gekrümmter nun dieser Haken ist, desto älter ist der Vogel.

†† **Die Gesangszeit der amerikanischen Spottdrossel** reicht bei uns vom Mai bis zur Mauser, die in den September fällt. Bei sehr guter Pflege und sachverständiger Behandlung singt der Vogel auch das ganze Jahr, die Mauser abgerechnet, die etwa bis Weihnachten währt.

Bienenwirtschaftliches.

? **Vorkehrung gegen Räuberei.** Mit dem Aufhören der Tracht stellt sich der Hang zur Räuberei ein bei den Bienen; man verkleinert deshalb nach und nach die Fluglöcher. Ein Mann unter einer schmalen Eingangsstüre verteidigt den Eingang leichter als ein solcher unter einem Scheunentor.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19060825063/fragment/page=0002