



Die Zugkraft des Landmanns.

Von G. E. Vries. (Nachdruck verboten.)

Wiel und mancherlei ist schon darüber geschrieben worden, und doch weiß sich so mancher Landwirt nicht zu helfen, wenn er vor der Anschaffung eines Gespannes zur Verarbeitung seines Landes steht. Was soll er wählen? Pferde oder Ochsen oder Kühe?

Die Ursache der Unklarheit in dieser so überaus wichtigen Frage liegt einzig und allein darin, weil sie sich generell nicht beantworten läßt, weil sie von Fall zu Fall unter genauer Prüfung aller in Betracht kommenden Umstände, entschieden werden muß.

Es unterliegt keinem Zweifel, daß gerade die nicht völlige Ausnutzung der Pferde, wegen Mangel an Arbeit eine äußerst nachteilige Wirkung auf die Jahresrechnung des Landwirts ausübt.

Es können nun natürlich Umstände eintreten, die das Letztgenannte nicht zutreffen lassen. Es ist dies der Fall, wenn infolge schlechten Bodens (vorwiegend bei sogenanntem Bruchland) das Grünfutter fauer oder schlecht nährend wirkt.

Nicht selten ist die Dämmytheit der Pferde eine Folge unpassenden Zuggeschirrs. Doch ist sie häufig auch die Folge ungeschickten Jährens oder auch der zu frühen Verbaumungsgang nach der Fütterung.

ist der Boden flach und eben, so erweist sich das Halten von Pferden als zweckmäßig. In größeren Wirtschaften empfiehlt sich selbstverständlich das Halten sowohl von Pferden als von Rindvieh. Unangebracht ist jedoch das Zusammengeklaffen von Pferden und Ochsen in einem Gespann, da die Kraftleistung eine vollständig ungleiche ist.

In der Behandlung der neuen Pferde wird vieles hinsichtlich der Fütterung gesündigt. Wie häufig kommt es namentlich beim Jährling des kleinen Landmanns vor, daß die Deichsel des Geschirrs nicht wegerecht steht.

Man untercheidet hauptsächlich zwei Arten von Geschirren, das Stielen-Geschirr und das Stummel-Geschirr. Im landwirtschaftlichen Betriebe sollte nur letzteres angewandt werden, denn es liefert nicht nur die gute Haltung, sondern bringt auch die ganze Kraft des Tieres zur Ausnutzung.

Stellt sich der Kostenpunkt gegenüber dem Stielen-Geschirr auch entschieden höher, so wird das durch die ersparte Ausnutzung wieder gänzlich wett gemacht, ganz abgesehen davon, daß dem Besitzer daran gelegen sein muß, seinem Tiere die Arbeit schmerzlos und so leicht wie möglich zu machen.

Wird selten ist die Dämmytheit der Pferde eine Folge unpassenden Zuggeschirrs. Doch ist sie häufig auch die Folge ungeschickten Jährens oder auch der zu frühen Verbaumungsgang nach der Fütterung. Wird die Krankheit, die in der Zerrichtung einer Kuhmilch Augenleiden ihre Ursache hat, frühzeitig bemerkt und behandelt, so ist die Erhaltung des Viehs bei weitem leichter verträglich als bei ungeschickter Behandlung.

Table with 4 columns: page number, article title, page number, article title. Includes items like 'Nitt für Käfer und Eimer', 'Weggen Phosphorbrandwunden', etc.

Nitt für Käfer und Eimer. Gängige Gefäße, wie Eimer und Käfer, trocknen gar oft ein, so daß die Jüngen auseinander fliehen und die Gefäße das Wasser laufen lassen.

Weggen Phosphorbrandwunden. Bekanntlich wird Phosphor, der von angereicherter Ertragsleistung ab und an die Saat bringt, oft sehr gefährliche Entzündungen hervor, die in weiteren Fällen durch Verunreinigung schon tödlich enden.

Verbrochene Gefäßstücken. Man läßt keine Stücke Zinnblech in Wasser, gießt die Flüssigkeit nach einer Weile ab (1/2 Stunde kochen) und verwandelt den zinnigen Restbestand als Nitt. Deshalb trocken lege schnell und läßt sich nicht, wenn er mit Wasser in Verbindung gebracht wird.

Wasserkraft für die Hauswirtschaft. Nimmt man das Wasserfließen geschäftig an, so hält der Nitt so fest, daß jede andere Stelle eher bricht, als die gestützte. Sind bei gebrochenen Gegenständen, als Steinzeug, Glas oder Porzellan, bearbeitet, daß man sie zerlegen ansetzen kann, so kann dieses auch noch beim Nitt geschehen.

Um Niederholze auf Gähheit der Farne guten Schweiß, sowie gegen Einwirkung des Sonnenlichtes (Verfärbungen) zu prüfen, legt man ein Stück unter eine Glasglocke, unter welcher gleichzeitig ein Schälchen mit Salzwasser steht, eine zweite Probe des Stoffes mit ein Schälchen unter einer anderen Glasglocke, die ein wenig Salz enthält, zur Hälfte mit Wasser bedeckt, mehrere Tage dem Sonnenlichte ausgesetzt hat.

Großvieh zu entfernen. Sehr leicht vergebunden Großvieh aus Ställen durch fochendes Wasser. Man kann sie auch gelinde jähren und dann wässern. Möglichst man sie mit Seife, so bleibt, besonders bei Weidung, ein langsam aussehendes Vieh zurück. Wenn man man Großvieh auch durch Ausreiben mit Spiritus befeuchtet, der Nitt darf aber vorher noch nicht mit Wasser in Verbindung gekommen sein.

Reinigt man einen Teil Salzwasser, zwei Teile Soda, ein Teil Schwefelblumen und 10 Teile Glycerinöl werden gut gepulvert untereinander gemischt. 1 Teil dieses Pulvers reicht mit 20 Teilen Schwefelblumen und mit Wasser zu einer Paste vereinigt, mit welcher man die Jüngen im Eimer verreibt. Dieser Nitt löst, bis er trocken ist, erstickende Dämpfe aus, weshalb man für Luftzug sorgen muß.

Seife für den Nitt und Wollstoffe zu entfernen. Man läßt 20 Gramm gepulverten Nitt in einem halben Liter fochendes Wasser auflösen und füllt diese Flüssigkeit, wenn sie erkalten ist, in Gläser. Sie ist ein unerschöpfliches Mittel, um Seife aus wollenen Stoffen zu entfernen.

Literarisches.

Die Hühnerzucht. Ein Verzeichnis für angehende Züchter. Katalog der Hühnerzucht, Aufzucht von Hühnern, Fütterung derselben, das Züchten, das Auswählen der Hühner, die Fütterung erwachsener Tiere nach hergeleiteter Richtschnur des bekannten Hühnerzucht von Julius Bölligau, Chemnitz. Des Hamburg-Alexander Vereins für Geflügelzucht. Dritte vermehrte und verbesserte Auflage. Berlin, 1904. 12. Weidenburg, vormals Richter'scher Verlag. Preis 1.00. 300. 1.20. Ein beachtliches Buch, wie dieses ist ein unerschöpfliches Bedenken für jeden angehenden Züchter und Gärtnereibesitzer. Deshalb erscheint es auch bereits in 8. Auflage, ein Beweis, wie sehr es in Interessenten- und Kenner-Kreisen allgemein geschätzt wird, gilt doch Julius Bölligau's Name als Autorität auf diesem Gebiete. Der Verleger hat das Werkchen besonders sorgfältig und geliebt ausgeben. Der Preis von RM. 1.20 ist hierfür sehr billig gestellt. Die Kaiser-Böhligau's Hühnerzucht nur wärmstens empfehlen.

machen, so stellt man das Honiggefäß in einen etwas größeren, 'einseitig mit Wasser gefüllten Blechbehälter und reißt das Ganze langsam auf dem Herd so lange, bis der Honig wieder dünn und klar ist.

Für die Küche.

Potlische Leber. Man schneidet die Leber in kleine Stücke, bestreut sie mit etwas Mehl, macht in einer Kasserolle gutes Fett heiß, gibt feingehackten Zwiebel hinein, darauf die Leber und läßt sie dünsten; wenn sie bräunlich geworden, gibt man einen Schöpfel voll Suppe daran, einen Schöpfel lauten Rahm, etwas Kaprica und erst beim Anrichten Salz nach Geschmack. Man garniert sie mit gehacktem Weiß.

Waffeln. Man läßt ein Schälchen Butter in dem Suppentopf heiß werden, klopft einige Minuten feingehackte Zwiebeln, Petersilie und zwei Quark in Wasser eingeweichte, ausgebreitete Weizen (Semmel) herein, läßt 1-2 Eier daran, rührt die Masse gut durch, rührt sie, rührt so viel Wasser daran, als man zur Suppe nötig hat und läßt sie 1-1 Stunde kochen. Die Suppe wird mit etwas geriebenen Muskat oder feinstgehacktem Schmalz zu Reife gegeben.

Suppe von grünen Erbsen. Einen guten Keller voll guter grüner Erbsen klopft man mit feingehackter Petersilie in einem Eimer Butter reich, in einen Kochtopf voll Wasser darüber und füllt sie mit fochender Fleischbrühe auf. Die Suppe wird mit feuriger bereiten Butter- oder Schmalzölchen angerichtet.

Eine sehr gute Zuckermasse zur Füllung für Pastries und Schokoladenkugeln wird von einem Zehntel Liter feinsten Zucker, 250 Gramm Zucker, werden geknetet, denn füllt man eine halbe Dose Vanille, Kaugummi, Kirschen, ebenso 4 Schöpfel gute, süße Orange. Dies läßt man mit dem Zucker einmal aufkochen, die Masse sollte dann erkalten und nimmt die Vanillekörner heraus. Dann bereitet man den Zucker so lange mit einem Spatel, bis er einen dicken Teig bildet, den man zu Kugeln oder länglichen Rollen formt. Darauf klopft man 250 Gramm Schokolade und löst sie mit gekühtem Zucker zu einem dicken Brei, taucht die Zuckerfiguren oder -Stangen in einem Zuckersirup, drückt sie darin aus, best mit einer Gabel vollständig trocken und läßt sie auf einem Blech erkalten und trocknen. Statt der Vanille kann man den Zucker auch mit Mandel, Rosenwasser, Zitronen- oder Limbette vermischt.

Hauswirtschaft.

Zeile zu sparen. Um die beim Waschen und Baden gebrauchten Seifenstücke vor dem Zerbrechen zu sparen, empfiehlt es sich, ein nach der Form des Seifenstückes unecht gefärbtes Seifenstückchen unter dieselbe zu legen. Dasselbe laugt alle Fettstoffe rasch an und die Seife läßt sich infolgedessen doppelt so lange aus.

Wegen das Wandern der Hände beim Waschen macht man eine schmale Lösung von Schmelz in Spiritus und reibt damit die oberen Teile der Hände einige Tage vor Beginn der Wäsche ein.

Zeigle zu säubern. Treut man eine Mischung von Kochsalz und Weizenkleie darüber, reibt täglich die ganze Fläche und bürstet dann ab. Der Zeigle wird darnach sauber und festlich.

Reinliche Linnenstücke lassen sich aus Leinwand und Wasser leicht mit Glycerin säubern, ohne daß eine Spur davon zurück bleibt, wenn die Linte noch feucht ist. Man tropfelt zu diesem Zweck, nachdem etwa noch vorhandene Linte durch Seifenspapier oder Watte abgelenkt ist, ein wenig süße Milch auf den Fleck und laugt diese mit Seifenspapier oder Watte ab. Dies wird wiederum mit frischer Milch und Watte wiederholt, bis der Fleck verschwindet. Es läßt sich, daß die empfindlichen Stellen der Milch die farbgebenden Metallsalze der Linte einziehen und mit fortnehmen.

Glänzendes Tischmesser. Die veralteten Messerblätter der Tischmesser werden binnen 3-4 Stunden vollständig weiß, wenn dieselben in eine Lösung von Schwefel-Säure in Wasser gesetzt werden. Nach einfacher ist es, das veraltete Blech nur mit Wasser auszuwaschen und unter einer Glasglocke unmittelbar dem Sonnenlicht auszusetzen.

Adrenes Kochgeschirr dauerhaft und Feuerfest zu machen. Ein neuer Kochtopf, welcher auswendig mit einer dünnen Feinmasse vermischt eines Pulvers einige Male bestrichen und getrocknet, endlich aber mit einem feinen Schmelz überzogen, verleiht ihm eine gewisse Festigkeit, die ihn gegen Feuer und Schlag widerstandsfähig macht, und ist so weit haltbarer als ein mit Zinn überzogenes. Hat ein Topf Risse oder Jüngen bekommen, so mache man sich einen Teig von Ziegelmehl, Holas oder Zinn mit Leinwandmilch und verstreicht sie damit.

Pfefferstein reinigt man, indem man einen kochenden Wasserschiff über einem gelinden Kohlenfeuer errichtet, die Geden in kleinen Dosen hineinsetzt und sie reibt oft mit einem Stiel umher. Sobald die Geden ihr Volumen erweitert, nimmt man sie zum Waschen ab dem Pfeffel und füllt sie in die neuen oder gereinigten Pfeffelsteine.

kleinere Mitteilungen.

Um Feuerstellen und uferwichtig zu machen, bedient man sich feingepulverten Tragantgummis, welcher unter stäufigem Schlagen in Öl zerrieben wird.

Verlag von W. Rüttenbach - Veranna. Redaktionen: Leon G. Müller, lebt in Halle a. S.



muss nun eine zweckmäßige Diätregelung eintreten und das kranke Pferd in einem gut gelüfteten Stalle untergebracht werden.

Wichtig ist vor allem zu unterscheiden, ob es sich um eine Magenüberladung oder Darmlähmung handelt.

Das wichtigste ist die Verhütung des Niederkommens, da dies leicht lebensgefährliche Verletzungen des kranken Tieres verursacht.

Am die Gallen der Pferde zu befeuchten, wofür man die kranken Stellen ein und nach häufige Umschläge mit Weiswasser.

Am die Gesundheit des Pferdes zu erhalten, muss auch ein besonderer Wert auf die Hufpflege gelegt werden.

Der meisten Sustrankheiten haben ihren Ursprung darin, daß der Stall in dem sich das erkrankte Tier befand, nicht rein genug gehalten wird.

Des weitern wird oft darin gefehlt, daß die Hufe ungewöhnlich beschlagen werden.

Überaus sorgfältig muss auf das Füttern und Tränken der Pferde geachtet werden.

Man achte vor allem stets darauf, daß die Behandlung des Pferdes seitens des Schmiedes während des Beschlages eine ruhige ist.

man das Wasser etwas an, und werfe eine Handvoll Heu hinein, wodurch ein geringes Laufen verhindert wird.

Werden die Futterzeiten genau eingehalten und den Tieren stets die nötige Ruhe zur Verdauung gelassen.

Eine Vorbeugung der Magenüberladungsstille wird dadurch erzielt, daß man die Fütterungszeiten stets 5 Stunden auseinanderlegt.

Was die Futtermenge anbelangt, so rechnet man auf ein Wirtschaftspferd täglich etwa 18 Pfund Hafer, 7 Pfund Getreide und zwei Pfund Stroh.

Dies wäre in kurzen die Erörterung einiger wichtiger Punkte zum Kapitel der Pferdepflege.

Landwirtschaft.

Landwirts. Istet eure Söhne in die landwirtschaftliche Betriebslehre. Das Kapital, das einem jungen Landwirt in Form einer guten Fachbildung mit auf den Lebensweg gegeben wird.

Kopfbildung mit Zornanweh. Wenn den Winterfrüchten aus diesem oder jenem Grunde die Zornanwehbindung nicht mehr vor der Saat gegeben werden konnte.

Bei der Pflanzung unserer Weiden hat die Egge die Hauptarbeit zu leisten. Der Zweck der Egge ist nicht nur der, daß Boden zu befeuchten, sondern es soll der Boden dem Einflusse von Licht, Luft und Wärme zugänglich gemacht werden.

Einleinen der Futtermaße. Die großen Vorteile, welche der Mais als Futterpflanze gewährt, lassen sich besser ausnutzen, wenn der Mais nicht grün zu silierenden Mais eingeleitet wird.

Anser Haus- und Zimmergarten.

Gummibäume mit großen und kleinen Blättern. Es sieht nicht schön aus, wenn Gummibäume abwechselnd große und kleine Blätter haben.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Reifezeit der Reben. Reifezeit der Reben ist die Zeit, in welcher die Reben die für die Weinherstellung notwendigen Stoffe in den Trauben anreichern.

Schneeflecken. Schneeflecken sind Krankheiten der Reben, die durch Pilzkrankheiten entstehen und zu erheblichen Schäden an den Trauben führen können.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundzucht.

Witterung für wilde Reben. Man nehme 80 Gr. feine ungelagerte Butter, fülle selbe in einem Tiegel voll Koffenaut, bis sie geschmolzen ist.

Tier- und Geflügelzucht.

Verbindung des Mastflehens der Mastschweinen. Wenn bei den zur Mast bestimmten Mastschweinen das Mastflehens während der Mastzeit zu stark entwickelt wird, so ist die Mastleistung zu erwarten.

Gelegezeit der Reben. Die Gelegezeit der Reben ist die Zeit, in welcher die Reben die für die Weinherstellung notwendigen Stoffe in den Trauben anreichern.

Wägen der Weine. Die Weine müssen in geeigneten Gefäßen gelagert werden, um die Qualität zu erhalten.

Gegen das Gierfehren der Fühner wird von einem Stroh empfangen, die verdrängten Fühner von den übrigen zu trennen und ihnen Eier vorzulegen.

Überaus wichtig ist auch die Fütterung der Fühner, da dies einen großen Einfluss auf die Fruchtbarkeit hat.

Zur Vermeidung des Gefühls genügt ein Griff nach der Brust, so läßt sich gut genährtes oder gemästetes leicht von magerem unterscheiden.

Reichlichkeit für das Gefühls sollte man nur in geordnetem Maße verabreichen, da durch das Führen nicht allein etwaige Krankheiten im Fleisch vermindert werden.

Fischzucht.

Einfache Art, Fliegennetzen in großen Mengen als Fischfutter zu erzeugen. Unter allen Arten, Fliegennetzen billig zu erzeugen und in sehr großen Massen zu erzeugen, hat sich die folgende Methode als die beste herausgestellt.

Bienenwirtschaftliches.

Wahrscheinlichkeit der Biene. Das wisse Wasser finden die Biene zur Zeit der Brutpflege. Es legen hierüber auch andere Vögel, sondern tragen es nach Bedürfnis ein.

Wahrscheinlichkeit der Biene. Das wisse Wasser finden die Biene zur Zeit der Brutpflege. Es legen hierüber auch andere Vögel, sondern tragen es nach Bedürfnis ein.

