? **Räuberei am Bienenstande.** Hauptursachen derselben sind das ungeeignete Füttern der Bienen, die nicht zur rechten Zeit vorgenommenen Arbeiten im Innern der Stöcke und namentlich das Dulden von schwachen oder gar weisellosen Stöcken auf dem Stande.

? **Bienenpflanzen.** Deutschland ist durch sein meist mildes Klima mit Ausnahme weniger Gegenden zur Bienenzucht geeignet. Soll dieselbe jedoch rentabel sein, so darf ein zweiter Faktor, die natürliche Nahrung, nicht fehlen, deren Mangel sich aber leider an vielen Orten fühlbar macht. Man hat ja in den letzten Jahrzehnten sehr bemerkenswerte Fortschritte in der Bienenwirtschaft durch Einführung vorteilhafterer Bienenwohnungen und zweckmäßigerer Gerätschaften bemerkt, aber, sagt Huck in seiner Broschüre „Unsere Honig- und Bienenpflanzen", welchen Nutzen hat das alles, wenn es an der Hauptsache, der Nahrung gebricht? Die Biene ist in vielen Gegenden allzusehr auf Kulturpflanzen: Raps, Erbsen, Rübsen, Linsen, Esparsette rc. angewiesen, auf Gewächse, die wohl reichliche Ausbeute geben und auch in großer Menge angebaut werden, die jedoch wegen zu kurzer Blütezeiten, zumal unter ungünstigen Witterungsverhältnissen, nicht genug besucht und ausgenutzt werden können. Das Vorhandensein zahlreicher Honigpflanzen ist sicher vorteilhaft, aber der Hauptwert solcher liegt in dem Umstande, daß sie längere Zeit blühen und der Biene länger Gelegenheit zum Eintragen des Honigs geboten wird. Wegen dieses Vorteils sind ja Heide, Buchweizen, weißer Klee, Zuzerne, Steinklee, Linde, Hederich, Sonnenblumen, wie verschiedene im Blühen nach einander folgende Rosaceen, Apfel, Birne, Kirsche, Schwarzdorn, Pflaume, Hundsrose, Brombeere, Radelsholzer, Käpchenträger (Hasel, Weide) von äußerst hohem Werte für den Imker. Huck ist der Meinung, die Bienenzucht sei ohne große Mühe und Kosten durch Anpflanzungen zu unterstützen, da wir diese ungenügend oder garnicht benutzte Flächen, zudem eine Menge früh- und spätblühender Honigpflanzen besitzen. Er zählt von letzteren 159, die eine dauernde Bienenweide von Ende Februar bis Ende Oktober bieten würden, nach den Blütezeiten geordnet. Er führt u. a. an: Hasel, Korneliuskirsche, Stachel-, Johannis- und Himbeere, Linde, Akazie, Ebersesche, Ziersträucher. Er wählt Gewächse aus, die auch auf irgend eine andere Weise Nutzen bringen, sei es bei Anlegung von Zäunen, durch die Früchte oder als Zier-, Futter- bezw. Gemüsepflanzen. Er will damit Ufer, Eisenbahndämme und Ränder an Hohlwegen und Straßen, Halden, Haine, Anger, Bergabhänge, Waldsäume, Friedhöfe, öffentliche Anlagen und die Räume zwischen Hackfrüchten bedacht wissen. Die Hauptsache würde vorerst sein, daß der Bienenzüchter diese Pflanzen kennen lerne und deren Anpflanzung zu fördern suche. Da sich aber viele Kulturpflanzen auch ohne die Mithilfe der Biene bezahlt machen, so ist der Anbau namentlich solcher Sorten mit zu berücksichtigen, welche in ärmeren Gegenden oder auch in nahrungsarmen Zeiten Lücken oder Pausen in der Bienenweide auszufüllen imstande sind. So könnte der Raps der Frühjahrs-, der Sommerrübsen der Sommertracht nützen. Soll die Bienenzucht sich weiter entwickeln oder mindestens auf gegenwärtiger Höhe erhalten bleiben, so werden derartige Anpflanzungen zur Notwendigkeit, damit der immer weitergehenden Ausnutzung des Bodens wegen sich die Zahl der Bienenweiden nicht stetig vermindert. Erst die Saat, dann die Ernte.

Milchwirtschaft.

)(**Das beste Mittel, die Milch vor zu frühem Sauerwerden zu bewahren,** ist die möglichst tiefe Abkühlung derselben. Nach den Beobachtungen von Sachverständigen ist die Milch, die längere Zeit süß erhalten werden soll, auf 15 Grad C. abzukühlen.

)(**Reinigung der Milchgeräte.** Bei der Milchwirtschaft kann nicht oft genug auf peinlichste Sauberkeit hingewiesen werden. Zur guten Reinigung aller Milchgeräte, als Melkeimer, Schüseln, Rahmgefäße, Seiher, Rahmlöffel u. s. w. ist in einer ordnungsmäßig betriebenen Milchwirtschaft nur ein scharfes Auswaschen beziehungsweise Ausscheuern derselben mit kochendem Wasser erforderlich, dem behufs Auflösung anhaftender Milchteile etwas Soda zuzusetzen ist. Da aber Soda die Entwicklung der Milchsäuregärung begünstigt, so ist zu beachten, daß nach Benützung derselben die betreffenden Geräte mit reinem Wasser stets recht sorgfältig nachgespült werden. Durchaus zweckmäßig ist es, die gereinigten, gewaschenen Milchgeräte an freier, womöglich bewegter, windiger Luft austrocknen zu lassen. Nur nachlässige Beobachtung gewöhnlicher Sauberkeit, mangelhafte Lüftung der Milchräume usw. kann die Anwendung stärker wirkender Reinigungsmittel wie Schwefel, Borax, Chlorkalk notwendig machen; wo gehörige Reinlichkeit herrscht, hat man es nicht nötig, zu solchen Drogen zu greifen.

Für die Küche.

Gemüse von Endivien. Die Blätter werden von den Stielen gepflückt, gewaschen, abgekocht und auf einen Durchschlag zum Ablaufen gebracht, um sie dann grob zu wiegen. Nun kocht man helles Schwitzmehl mit Fleischbrühe auf, daß es eine sämige Sauce wird, tut die Endivien, sowie Salz und eine Prise Pfeffer hinein und läßt das Gemüse vollends gar dämpfen. Als Beilage sind Tauben und Kotelletten sehr passend.

Grüne Suppe. Grüne Kräuter, wie die Jahreszeit sie bietet, besonders Sauerampfer und Körbel, auch einige junge Spinatblätter gewaschen, in einem Tuch getrocknet, gewiegt. Mit einem Stück frischer Butter in reinem Topf aufs Feuer gebracht, etwas geschwitzt, mit Mehl gebunden, Fleischbrühe aufgefüllt, eine halbe Stunde gekocht, mit 2 Eigelb, 4 Eßlöffel saurer Sahne legiert, mit verlorenen Eiern oder geröstelten Semmelscheiben angerichtet. Diese Suppe wird ebenso ausschließlich von Sauerampfer oder Körbel und dergl. bereitet, was manche vorziehen.

Spinat mit Sahne. Der Spinat wird gelesen, gewaschen, in siedendem Salzwasser einmal überkocht, abgegossen, mit frischem Wasser gekühlt und mittels einer Holzkelle leicht ausgedrückt. Alsdann rührt man ihn durch ein Sieb oder hackt ihn fein, bereitet von Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze, tut den Spinat hinzu, läßt ihn unter beständigem Umrühren über dem Feuer heiß werden und gießt nach und nach etwas heiße Sahne an, wobei man den Spinat, welcher dicklich, aber nicht flüssig werden darf, mit gestoßenem Pfeffer, Salz und ein wenig Muskatnuß würzt und kurz vor dem Anrichten mit ein bis zwei Eidottern legiert. Man garniert den Spinat mit Zunge, Cervelatwurst, Schinken oder gerösteten Semmelcroutons.

Suppe mit Blumenkohl-Püree. Recht weißen Blumenkohl putzt man ab, wäscht ihn, kocht ihn in Wasser und Salz halb gar, gießt das Wasser alsdann ab und kocht den Kohl mit Hühnerbrühe und einem Stückchen guter Butter vollends gar; die besten kleinen Rosen läßt man zurück, um sie in die Suppe zu geben; den übrigen Kohl streicht man durch ein Sieb. Nun zieht man die Suppe mit einigen Eidottern, etwas Sahne und ein wenig frischer Butter ab und gibt die zurückgelassenen Blumenkohlröschen sowie das in kleine Stücke geschnittene Hühnerfleisch hinein und serviert die Suppe möglichst sofort.

Ein Kühlgetränk aus Honig, lieblich, kühlend, belebend und moussierend, bereitet man, wenn man auf einen Eimer voll Wasser 500 bis 750 Gramm Honig nimmt, beides miteinander erhitzt, darauf im offenen Eimer angären läßt, was man durch Zusatz von etwas Bierhefe schnell erreicht, und nach eingetretener Gärung, gleich am ersten Tage, auf Brunnenkrüge oder starke Mineralwasserflaschen füllt, die Flaschen gut verkorkt und verbindet und dann in einen kühlen Keller einstellt. Nach acht Tagen ist die Mischung trinkbar und wird von vielen allen anderen Getränken vorgezogen.

Hauswirtschaft.

† **Farbige Blusen und Kleider zu waschen.** Man hört so oft Klage darüber: die Stoffe seien nicht echt in der Wäsche. Oft ist dies ja auch der Fall, namentlich bei billigerer Ware, sehr oft liegt es aber auch daran, wie die Stoffe in der Wäsche behandelt werden. Farbige Kleider, Blusen rc. müssen stets allein gewaschen werden, niemals mit anderer Wäsche zusammen; die Seife — man benutzt für Waschstoffe am besten gute, weiße Kernseife — muß vorher aufgelöst werden, die betreffenden Sachen einzuseifen, ist nicht zu raten, auch macht man die Lauge nicht zu scharf, lieber erneuert man das Waschwasser mehrmals. Sehr zu empfehlen ist es, etwas Salz beim Waschen und Spülen hinzuzufügen. Sind die Gegenstände sauber, spült man sie öfter, stärkt sie nur ganz schwach, ringt gut aus, rollt sie zwischen Tüchern und glättet sie, wenn sie noch halb feucht sind.

† **Schwarze Kravatten zu reinigen** und wieder herzurichten. Zuerst reißt gewöhnlich der Riegel der Kravatte, diesen erneuert man durch das Schließende einer alten Kravatte, welche man zu diesem Zweck stets aufsehen soll. Dann reibe man die ganze Kravatte mit Spiritus oder Salmiakgeist ab, wodurch sie sauber und schön wird.

† **Nippessachen zu reinigen.** Nippesgegenstände aus Porzellan, Muscheln, Glas rc. reinigt man mit lauem Seifenwasser mittels eines weichen Pinsels oder sehr weicher Zahnbürste, dann wird gut nachgespült und getrocknet, ebenso reinigt man die Figuren aus Biskuitporzellan. — Nippes aus Eisenbeinmasse werden sauber und verlieren ihr gutes Aussehen nicht, wenn man sie in lauwarmem Salmiakwasser und weicher Bürste oder Pinsel abwäscht und sofort nachspült, doch dürfen die Sachen nicht abgetrocknet werden, sondern müssen an der Luft (nicht Sonne) trocknen. — Gegenstände aus cuivre poli und Kupfer werden mit einem weichen Läppchen und Oel abgerieben. — Kleine Holzschnitzereien werden wie neu, wenn man sie nach dem Abstäuben mit einer Schellacklösung (farblosem Lack) überstreicht.

Kleinere Mitteilungen.

§ **Herstellung wasserdichter Leinwand.** Die Leinwand wird mit einem Gemisch der nachstehend genannten drei Lösungen bestrichen: 1. 50 Gr. Hausenblase in 3 Liter kalkfreiem Wasser gekocht; 2. 100 Gr. Alaun in 3 Liter Wasser gelöst; 3. 40 Gr. Natronseife in 2 Liter Wasser gelöst.

§ **Herstellung von Putzsteinen.** 10 Kg. feinst gepulverte und geschlemmte Bergkreide, 1 Kg. Englischrot, 2 Kg. gepulverter Gips werden mit Wasser zu einer dicken Pasta angerührt, in quadratische Formen gebracht und getrocknet.

§ **Beize für Fußböden.** 120 Gramm kohlensaures Kali wird in vier Liter Regenwasser aufgelöst und erhitzt, dazu ein Pfund gelbes, geschabtes Wachs getan; wenn dieses zergangen, fügt man noch 60 Gramm Orkanna und 120 Gr. gelben Ocker in Wasser verrührt, hinein, und schlägt, während die Masse aufkocht, sie bis zum Erkalten mit einer Rute. Bevor man die Fußböden mit dieser Beize bestreicht, tränkt man ihn mit heißem Leimwasser (½ Pfd. Leim in einem Liter Wasser gekocht). Ist der Fußboden trocken, so trägt man die Beize gleichmäßig auf und dürftet ihn nach ein bis zwei Tagen blank oder reibt ihn mit einem wollenen Tuche. Die Beize kann in gut verkorkten Flaschen aufbewahrt werden. Soll die Farbe rötlich werden, so fügt man vorsichtig etwas persisch Rot hinzu.

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

Nr. 24 Halle a. S., den 16. Juni 1906

Zur Wertschätzung des Heues.

(Nachdruck verboten.)

Nachdem das Heu heutzutage unter den Futtermitteln für unsere Haustiere weitaus die wichtigste Rolle spielt, dürfte es für den Landmann äußerst wichtig sein, einige Anhaltspunkte zu besitzen, die ihm bei der Beurteilung des Wertverhältnisses dieses Futtermittels, das bekanntlich ungemein schwankend ist, hilfreich zur Seite stehen.

Nährwert und Verdaulichkeit sind vor allem für die Güte entscheidend. So kann unter Umständen der Proteingehalt des Heues zwischen 39—70 Prozent, die Verdaulichkeit der Trockensubstanz zwischen 6—20 Prozent schwanken; und zwar ist das Heu von jüngeren, vor Beendigung der Blüte geernteten Gräsern viel nährstoffhaltiger und verdaulicher als das von älteren, welche schon zum größten Teil den Samen abgeworfen haben. Als Kennzeichen für derart frühzeitig gemähtes, gutes und wertvolles Heu gelten keine allzugroße Länge der Stengelzusammensetzung aus süßen zartstengeligen und möglichst blattreichen, durchwachsenen Grasarten, Mischung mit aromatischen Kräutern, namentlich Klee und Leguminosen sowie nicht zu große Feuchtigkeit. Solches Heu ist nicht nur in diätetischer Hinsicht gut, sondern es sind in ihm auch alle Nährstoffe enthalten. Auf manchem Boden wachsen nur solche Gräser und Kräuter, die dem Heu einen besonders zuträglichen würzigen Geschmack verleihen und seine Verdaulichkeit und Schmackhaftigkeit wesentlich erhöhen. Dahin gehören der Honigklee und das Ruchgras, worin das sogenannte Kumarin vorkommt, welchem fast jedes Heu seinen angenehmen Geruch verdankt. Das Heu von altgewordenen und dennoch nährstoffarmen, schwer verdaulichen Gräsern dagegen ist leicht kenntlich an der überreichen Länge der Halme, einer minderreichen, nicht mehr flockigen, milden und blattreichen Beschaffenheit. Es treten in solchem Heu mehr die holzigen, strohigen Stengel hervor, und bei genauer Besichtigung kommen einem samentragende Halme zu Gesicht, welche beim Ausschütteln den Samen fliegen lassen.

Grummet, welches unter gleich günstigen Verhältnissen wie Heu geerntet wurde, ist an Nährwert demselben gleich zu achten und leichter verdaulich als Heu. Ueberhaupt ist es in unbeschädigtem Zustande immer dem ersten Schnitte vorzuziehen, weil jener stets aus jüngeren, zarteren, stickstoffreicheren und weniger holzfaserhaltigen Pflanzenteilen besteht.

Außer diesen beiden Hauptmerkmalen, nach denen wir das Heu als gut oder schlecht bezeichnen können, gibt es noch eine Reihe anderer Merkmale für einzelne Fälle, von denen jedoch für den Landwirt nur das eine von Wichtigkeit ist, welches ihn erkennen läßt, ob das Heu von gutem Wiesenboden oder von nassen, sumpfigen Wiesen stammt, da auch hierdurch ein großer Teil des Nährwertes und Verdaulichkeit bedingt wird.

Es ist nämlich der Nährwert und demnach auch der Preis des Heues um so höher, je größer sich deren Gehalt an Klee und wickenartigen Blattpflanzen, den sogenannten Leguminosen, erweist, sinkt dagegen in gleichem Maße mit dem Gehalt an Sauergräsern. Der Grund hierfür liegt darin, daß die Sauergräser geringe, wertlose oder schädliche Bestandteile enthalten, während andererseits die Leguminosen zu den wertvollsten Bestandteilen unserer Wiesendecke gerechnet werden müssen. Alle sogenannten saueren Heuarten sind die geringwertigsten, welche vorkommen; es sei daher über ihre Beschaffenheit, wie über die allgemeinen Merkmale zu ihrer Unterscheidung hier noch das Nötige erwähnt.

Heu von unentwässerten, sauren Wiesen ist immer von schlechter Beschaffenheit und hat einen erheblich minderen Wert als süßes Heu, sowohl was Nährwert anbetrifft als auch in diätetischer Beziehung. Saures Heu kennzeichnet sich durch gröbere, schilfartige Beschaffenheit seiner Gräser, welche namentlich auf saurem Boden — Moorboden — unentwässerten, tiefliegenden Auenflächen wachsen und gedeihen; sie sind dem erfahrenen Heukenner einzeln sehr genau bekannt. Saures Heu fühlt sich raschelig, spröde und härter an und schneidet leichter in die Finger als süßes; letzteres fühlt sich leicht, locker und milde an und gibt beim Hineingreifen ein sanftes und zarteres Geräusch. Charakteristisch für Härte und Zähigkeit der Stengel und der ganzen Struktur des sauren Heues ist der Umstand, daß es, wenn geschichtet und geladen, stark auseinander sperrt und sich nicht so schön zusammenschichten und festpacken läßt als mildes und süßes Heu, sodaß man auf einen und denselben Wagen etwa ein Drittel mehr süßes Heu als saures laden kann.

Von gewissem praktischen Werte dürfte auch folgendes Unterscheidungsmerkmal sein: Nimmt man einen Halm sauren Heues mit der einen Hand an der Spitze und fährt mit dem Daumen und Zeigefinger gegen den Strich am Stengel scharf herunter, so schneidet man sich in die Hand infolge der zahlreichen scharfen Härchen, die den sauren Halm zahlreich besetzen und für ihn kennzeichnend sind. Verfährt man auf die gleiche Weise bei einem auf süßem und höherem Boden gediehenen Heu, so kann man ohne besondere unangenehme Empfindung gegen den Strich hinunterfahren. Weitere Merkmale zur Erkennung saueren Heues gegenüber dem aus Süßgräsern gewonnenen liegen darin, daß in der Regel der Schaft des Halmes bei süßem Heu rundlich beschaffen ist, während der des sauren Heues sowie die Blätter desselben sich meistens gerollt zeigen oder geneigt sind, sich nach innen zu rollen. Süßes Heu enthält in der Regel auch mehr Blätter als saures, welches mehr und harte Stengel zeigt.

Landwirtschaft.

[] **Das Rosten der Ackergeräte** kann durch einen einfachen Ueberzug von Speck und Harz leicht vermieden werden. Man schmilzt drei Teile Speck mit einem Teile Harz zusammen und trägt die Mischung mit einer Bürste oder einem Lappen auf die Eisenteile auf.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19060616053/fragment/page=0001

[] **Mit was und wie behäufelt man die Kartoffeln?** Am vorteilhaftesten mit der Handhacke; doch wird man sich besonders bei ausgedehnterem Kartoffelbau zu dieser Arbeit des Häufelpfluges bedienen müssen. Wann? Wenn der Boden zwar mäßig feucht ist, sich aber doch gut krümmen läßt. Die Erde soll dicht an den Stock herangezogen werden, und müssen die Behäufelungskämme eine solche Form erhalten, daß sie durch die Einflüsse der Witterung nicht zerstört werden. Soll das Behäufeln sich öfter wiederholen, so kann es nur kurz hintereinander geschehen, weil sonst die letzte Bearbeitung nicht mehr rechtzeitig erfolgen kann.

[] **Laßt kein Unkraut aufkommen.** Auf dem ruhenden Acker muß stets darüber gewacht werden, daß aufgegangenes Unkraut nicht zur Samenbildung kommt. Es ist daher im Frühjahr auf dem im Herbste gestürzten Acker tunlichst noch vor der Bestellung für geeignete Unkrautvertilgung zu sorgen, wobei richtige und zweckmäßige Anwendung von Egge, Walze und Extirpator, Krümmer usw. eine wichtige Rolle spielt. Auf dem bestellten Felde sind vor allem das Eggen, Jäten und Hacken dazu angetan, das Unkraut zu entfernen. Es sei besonders darauf hingewiesen, daß auch ausdauernde Unkräuter durch wiederholtes Hacken erfolgreich sich bekämpfen lassen, denn ohne Stengel und Blätter, die beim Hacken entfernt werden, vermag auch der zählebigste, unterirdische Teil auf die Dauer nicht zu bestehen.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Die Treibsalatsorten** gehen im freien Lande gewöhnlich ein unbefriedigendes Resultat. Manche Sorten mißraten überhaupt ganz. Es ist deshalb beim Pflanzen darauf zu achten, daß man nur Freilandsorten setzt.

** **Die Zwischenpflanzungen** bei jungen Spargelanlagen sollen möglichst vermieden werden. Wo man das Land doch nicht unbenutzt liegen lassen will, pflanze man keine tiefwurzelnden oder stark zehrenden Gemüsesorten, dagegen z. B. Zwergerbsen, Buschbohnen, Salat, Radieschen.

** **Der Thrips, auch schwarze Spinne oder Blasenfuß genannt,** ist nicht nur einer der häufigsten, sondern auch einer der gefährlichsten Feinde des Zimmergartens. Es ist ein winziges, schwärzliches, beflügeltes Tierchen von langgestreckter Form, das dem Auge gewöhnlich verborgen bleibt, weil es als lichtscheu sich wenigstens am Tage ausschließlich auf der Unterseite der Blätter aufhält, wo es geschützig hin und her läuft. Mehr noch als das in vielen Arten auftretende Tierchen selbst fallen kleine schwarze Flecken auf, es sind dies die Exkremente des Schädigers. Der Thrips schadet dadurch, daß er mit seinen borstenartigen Freßwerkzeugen die Oberhaut der Blätter abschabt, um dann seine Nahrung saugend aufzunehmen. Besonders häufig tritt das Tier an Aralien, Araleen, Farnen, Palmen, Gummibäumen und Alpenveilchen auf. Die befallenen Blätter beginnen bald zu verblassen, sie welken dann und fallen schließlich ab.

** **Blattläuse werden vertilgt,** wenn man die Pflanzen mit Wasser bespritzt oder in dieses eintaucht und nachher mit Holzasche bestreut. Ferner wird das folgende Verfahren sehr empfohlen. Man macht einen Aufguß von einem Teil Aloe und zwei Teilen Insektenpulver mit dreißig Teilen kaltem Wasser und bespritzt mit demselben die von den Tieren behafteten Pflanzenteile. Uebrigens ist eine mit Seifenwasser vermischte Quassia-Abkochung ebenfalls zu empfehlen.

** **Die Fuchsien** stellen keine bestimmten Ansprüche an den Boden, doch gedeihen sie besonders gut, wenn das Gebreich mit vervottetem Dünger oder mit Torfmull bedeckt wird, damit die Sonne nicht zu sehr auf die Wurzeln brennt und der Boden nicht so leicht austrocknet. Sie verlangen während des Wachstums und der Blütezeit viel Feuchtigkeit; fehlt es hieran, so welken die Blätter und die Blüten fallen ab.

** **Frisch gepflanzte Koniferen,** die mit dem Austriebe zögern, umgebe man, wenn sie freistehen, an der Nord- und Westseite mit einer Schutzwand, so daß die Sonnenwärme sich fängt, und schlemme die Pflanzen alle Tage mit gestandenem Wasser tüchtig ein. Es wird nicht lange dauern, so bricht der Trieb hervor.

** **Dunkelrote Rosensorten** verbrennen sehr leicht in der vollen Sonne. Für diese Sorten ist ein halbschattiger Standort besser oder die Beschattung während der heißen Mittagszeit sehr angebracht.

** **Der Rosenrost** ist eine unserer gefährlichsten Rosenkrankheiten, weil wir dagegen nicht viel tun können. Im Frühjahr erscheint er als dunkelbraune Flecke auf der Unterseite des Blattes. Im Herbst ist das Rosenblatt mit feinen braunen Pünktchen besprengt. Es ist nun notwendig, die im Frühjahr befallenen Blätter mit pulverisiertem Schwefel mittels Zerstäuber zu bespritzen, oder, was noch besser ist, jedes befallene Blatt vorsichtig abzuschneiden und zu verbrennen, was den ganzen Sommer über geschehen muß. Im Herbst vor dem Einwintern der Rose ist ein Anstrich von Schwefelkalium vorzunehmen. Im Frühjahr sind die Rosen stark mit Kalk zu düngen und mit einer 3- bis 4-prozentigen Kupferkalklösung anzustreichen.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Das Schneiden der Reben** ist unentbehrlich, wie durch die Praxis längst bewiesen ist. Der Schnitt verfolgt dabei in seinem obersten Zwecke eine doppelte Richtung, nämlich: soviel Trauben für das laufende und so viel Holz für das folgende Jahr zu erzeugen, daß beide, Trauben und Holz, sich möglichst gut zu entwickeln vermögen; in dem Schnitt liegt somit eine erhaltende, aber auch das Wachstum und die Fruchtbarkeit der Rebe gleichmäßig fördernde Kraft. Dieser Grundsatz behält seine Gültigkeit bei allen Rebenerziehungs- bezw. Schnittmethoden, so verschiedenartig diese auch in den einzelnen Gegenden sein mögen. Es ist nun aber bei dem Schnitt für den Rebmann das hauptsächlichste Erfordernis, daß er den Kräftezustand des zu beschneidenden Stockes und des Bodens, auf den die Rebe angewiesen ist, genau kennt, um danach genau beurteilen zu können, wie viel einjähriges Holz anzuschneiden ist, damit die Entwicklung einer bestimmten Menge von Holz und Trauben gleichmäßig gefördert wird, eine Unterlassung derartiger Erwägungen beim Schneiden hat für den Rebstock und somit auch für den Winzer selbst bestimmte Nachteile in schwerem Gefolge, indem dadurch das Gleichgewicht zwischen Frucht und Holz gestört und so die Entwickelung des einen zum Nachteil der Entwickelung des andern nur einseitig gefördert wird.

* **Der Ringelstimmer** wird immer häufiger, und dennoch ist er so leicht zu entdecken und mit einem Wisch Stroh oder einem alten Lappen auf einmal massenhaft zu vernichten. Was hilfts aber, wenn einer es tut, und zehn andere nicht? Im nächsten Jahre hat er dann dieselbe Plage wieder.

* **Beim Verschneiden** d. h. beim Vermischen fertiger Weine kommt es nicht selten vor, daß die Mischung trüb wird und wieder zu gären beginnt, während jeder der beiden ursprünglichen Weine hell ist und bleibt. Mischen wir nämlich einen Wein, der Zucker enthält, aber nicht gärt, weil ihm die Nahrungsmittel der Hefe fehlen, mit einem Wein, der diese Stoffe enthält, dem aber der Zucker fehlt, um gären zu können, so ist es klar, daß diese beiden Weine sich gegenseitig zur Gärung aushelfen. Beabsichtigt man daher zwei Weine mit einander zu vermischen, oder wie der technische Ausdruck lautet, zu verschneiden, so empfiehlt es sich im Allgemeinen zunächst einen Versuch im Kleinen zu machen, wobei man der Mischung in der Flasche eine sehr kleine Hefe zusetzt und die Flasche bei einem Wärmegrad von 17 bis 20 Grad Celsius einige Tage stehen läßt. Beim Mischen nur ungezuckerter deutscher Weine ist diese Vorsichtsmaßregel nicht nötig, weil der reine Traubensaft, soviel bis jetzt bekannt ist, immer genügend Nahrungsmittel der Hefe enthält, um allen Zucker vergären zu lassen, mit Ausnahme der hochfeinen Weine, welche aber hier wohl nicht in Betracht kommen.

* **Rotweinprobe.** Man beseuchtet ein Stück viereckige Kreide, wie sie als „Tafelkreide" verkauft wird, an irgend einer Stelle wiederholt mit einigen Tropfen des zu prüfenden Rotweins, und erhält dann sehr schöne charakteristische Färbung. Meistens genügt schon ein einzelner Tropfen der Flüssigkeit, um die Fälschung der Färbung nachzuweisen, falls eine solche vorhanden ist. Heidelbeersaft färbt sich auf der Kreide blau, ins Violette spielend; Malvenfarbstoff färbt sich auf der Kreide blau oder grün, oft beide Farben neben einander; Fuchsinlösung bleibt unverändert; echter Rotwein aber wird auf der Kreide braun oder schiefergrau.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Roggenschrot für Pferde.** Pferde, welche vermischtes Roggenschrot nicht gewöhnt sind, muß man ganz allmählich an dasselbe gewöhnen, in der Art, daß nach Verlauf von 14 Tagen neben Hafer 1,5—2,5 Kilo Roggenschrot pro Stück und Tag verabreicht werden. 1 Kilo Roggenschrot ersetzt 1,5 Kilo Hafer. Wegen der Fettarmut des Roggens dürfte es sich empfehlen gute Kokoskuchen mitzufüttern; Fohlen, Zuchtpferde und säugende Stuten erhalten nur kleine Roggenschrotgaben, weil größere Mengen ihnen nachteilig sind.

†† **Vorsichtiges Tränken der Pferde.** Niemals soll das Tränken auf leeren Magen, namentlich bei stark erhitzten Tieren erfolgen. Gut und ersprießlich ist es, wenn den schwitzenden Pferden vor dem Tränken eine Gabe angefeuchtetes Trockenfutter, bestehend in Hafer, Heu oder einem Gemenge, gereicht wird. Erst nachdem das Tier das Futter gefressen hat, wird ihm in mehrmaligen Pausen das Saufwasser gereicht.

†† **Die Räude der Pferde** ist schwer heilbar und erfordert eine energische Kur, welche nach tierärztlicher Vorschrift auszuführen ist. Hierbei ist besonders zu beachten, daß nicht nur die sichtbar erkrankten, sondern auch die der Ansteckung verdächtigen Tiere gründlich behandelt werden und daß gleichzeitig mit der Kur eine gründliche Desinfektion der Ställe und solcher Gegenstände zu erfolgen hat, welche, wie Putzzeug, Decken und Geschirre, Zwischenträger des Krankheitsstoffes sein können.

†† **Zur Vertreibung von Läusen beim Rindvieh** ist die peinlichste Hautpflege und Stallreinigung dringend notwendig. Dabei wird empfohlen, die Tiere mit 2½-prozentigem, lauwarmem Creolinwasser zu waschen. Will man aber Einreibungen von Quecksilberpräparaten machen oder die bei Läusen häufig angewendete Merkurialsalbe benutzen, so befrage man vorerst den Tierarzt, da diese Salben besonders bei Jungvieh leicht giftig wirken.

†† **Das passendste Sommerfutter für Schafe** ist langzaßige, dichtbewachsene, natürliche Weide, welche nicht naß sein darf. Sumpfige oder moorige Wiesen verursachen Lungenfäule, Egelkrankheit, Milzbrand und sind deshalb strenge zu meiden. Auf stark verunkrauteten Weiden wird die Wolle häufig durch die mit zahlreichen Spitzen und Widerhaken versehenen Samen der Spitzklette, des Igelsamens und des Labkrautes verunreinigt, welche schwer aus derselben zu entfernen sind und ihren Wert bedeutend beeinträchtigen. Sehr günstige Weidegelegenheit bieten die mit Weißklee, Hopfenklee, englischem Raygras, Schafschwingel, Schafgarbe und Bibernellen eingesäten Kleegraschläge. Die Kunst des Schäfers muß darin gipfeln, die Weide in der Weise auszunützen und einzuteilen, daß ein Teil derselben immer wieder Zeit zum Nachwuchse hat, sodaß man den ganzen

Sommer über frische Weide hat. Dazu gehört aber auch, daß man nicht mehr Schafe hält, als die vorhandene Weide überhaupt ernähren kann. Während eine gute Weide bei einer Weidedauer von 7 Monaten 20 bis 28 Schafe per Hektar vollständig ernähren kann, ernährt eine mittlere 10 bis 14 und eine geringe blos 2 bis 3 Schafe.

†† **Wähle die Futtermittel stets so,** daß die Nährstoffe in dem Gesamtfutter im richtigen Verhältnis zu einander stehen und infolgedessen eine befriedigende Ausnutzung der Nährstoffe möglich ist, denn jedes falsche Verhältnis der Nährstoffe in der Futtermischung mindert den Erfolg und ist eine Vergeudung.

†† **Halte die Tiere stets reinlich** durch genügendes Einstreuen und regelmäßiges Putzen (mit Bürste), denn nur dann werden sie sich wohl befinden und durch ihre Arbeit befriedigen; wenn irgend möglich, so gewähre ihnen regelmäßig Bewegung in frischer Luft, denn das ist ihrer Gesundheit zuträglich und für Jungvieh durchaus notwendig.

†† **Im Sommer ist den Schweinen das Baden** in kühlem Wasser nicht nur ein Bedürfnis, sondern es trägt auch sehr zur Gesundherhaltung der Tiere bei. Haben sie auch noch Gelegenheit, sich reiben zu können, so ist für die nötige Pflege der Haut gesorgt, und dieselbe wird immer rein und mit gesunden Borsten bewachsen sein.

†† **Was tut man gegen Verstopfung bei Kaninchen?** Reiche den Tieren täglich (neben Hafer, Heu, angefeuchteter Kleie und Gerstenschrot) Runkeln, Steckrüben — und wer hat — Möhren (Wurzeln).

†† **Schlachtzuchtkaninchen** können aus jeder Rasse gewonnen werden. Hauptsache bleibt eben nur, daß man recht schwere Tiere erzielt und solche mit möglichst wohlschmeckendem Fleische. Die belgischen Riesen eignen sich noch immer durchaus für diesen Zweck.

†† **Die besten und billigsten Geflügelstallungen** auf einem Bauernhof lassen sich unter einem Schuppen durch Bretter herrichten. Im Sommer sollte mindestens eine Breitseite dieser Stallungen vollständig offen bezw. durch feinmaschiges Drahtgeflecht gegen Eindringen von Ungeziefer abgeschlossen sein. Erst wenn die Witterung im Herbst bezw. Winter kälter wird, werden diese Räume durch Verhängen mit Strohmatten, Tüchern usw. gegen die zunehmende Kälte geschützt.

†† **Um Tauben die nötigen Kalkstoffe,** die sie nicht nur zur Schalenbildung, sondern auch zum Aufbau des eigenen wie des Knochengerüstes ihrer Jungen, sowie zur Federbildung bedürfen, zuzuführen, stelle man den Tieren in einer flachen irdenen Schüssel eine Hand voll zerkleinerter Schalen von frischen, ungekochten Hühnereiern vor und man wird mit Genugtuung wahrnehmen, wie sie sich mit wahrem Heißhunger darüber hermachen. Man schlägt die trockenen Eierschalen in ein Tuch ein und beerdeitet sie mit einem Hammer, bis sie genügend zerkleinert sind. Zu einer Hand voll gibt man eine Prise feines Kochsalz und vermengt beides gut.

†† **Der Blähsucht oder Windgeschwulst der Hühner** sind besonders junge Tiere unterworfen. Die Krankheit besteht darin, daß eine flache, weiße Geschwulst den ganzen Körper, vornehmlich Hals und Kopf oder auch den Unterleib überzieht. Als Ursache werden Verdauungsstörungen herbeigeführt durch verdorbenes oder zu reichliches Futter bezeichnet. Mittels einer Stopfnadel sticht man die Blase hier und da auf, bestreicht die Stellen mit erwärmtem Oel, legt lose Watte darüber und wickelt das betreffende Huhn in ein wolleines Tuch. Darauf gibt man ihm mäßig kaltes Trinkwasser mit einem Tropfen Salzsäure.

†† **Das Eierlegen der Hühner zu fördern.** Durch Fütterung mit etwas schwarzem Kümmel, der unter das Hühnerfutter gemengt wird, wird das Eierlegen auffällig befördert.

†† **Wenn Hühner verlegen,** halte man sie eingesperrt, bis sie Lust zum Legen zeigen, dringe ihnen dann etwas Salz in den Legedarm und lasse sie laufen. Durch das Salz gereizt, suchen sie bald das verborgenste Nest auf und brauchen wie demselben nur nachzugehen, um es zu finden.

†† **Wie kann man die Hennen vom Brüten abhalten?** Ein bewährtes Mittel ist das, die Brütlustigen mit einem jungen, feurigen Hahn in einen Raum zusammenzubringen, wo sich kein Nest, selbst nicht einmal Stroh befindet. Die Brüterinnen werden dem Treiben des Hahnes bald willfährig sein und darauf mit Eierlegen wieder beginnen.

†† **Kennzeichen fleißiger Legehennen.** Die sicherste Gewähr für ein mehr oder minder fleißiges Eierlegen der Hühner bietet die Abstammung von einer guten Rasse. Aber auch von der Größe und Färbung des Kammes und des Bartes der einzelnen Tiere kann man auf die Eierproduktion schließen. Je größer, gezackter und dunkelroter bezw. fleischroter Kamm und Bart sind, eine desto bessere Legerin pflegt eine Henne zu sein. Als zweites Kennzeichen einer guten Legehenne wird die Beschaffenheit der Federquaste um und unter dem Steiße angesehen. Je größer dieselbe ist, und je mehr sie einer im Aufblühen begriffenen Blume gleicht, desto mehr Eier soll die Henne legen. Hennen, welche recht blau gefärbte Füße besitzen, sind ebenfalls als gute Leger geschätzt.

†† **Man vermeide soviel als möglich Spätbruten,** da solche sich nie so entwickeln und die Größe erreichen wie Frühbruten, daher keine so großen Braten liefern wie letztere. Spätbruten sind nur dann gerechtfertigt, wenn es sich darum handelt, Wassergeflügel zu Tafelzwecken zu erzüchten für eine Zeit, zu welcher an schlachtreifem Geflügel bereits Mangel eintritt, solches daher hoch im Preise steht. Um recht frühzeitig im Jahre den Markt mit Schlacht-Wassergeflügel versorgen zu können, müßten Winterbruten stattfinden, wenn die Verhältnisse, namentlich die zur Aufzucht vorhandenen Räumlichkeiten solche gestatten. Es gibt einige Enten- und Gänseschläge, welche bereits im Dezember oder Januar mit dem Eierlegen beginnen. Brütlustige Cochinhennen sind zu dieser Zeit hie und da immer welche zu finden, außerdem können Truthennen zum Ausbrüten der Eier verwendet oder letztere können künstlich ausgebrütet werden.

†† **Hat das Huhn** vom harten Boden oder unzweckmäßigem Sitz zur Nacht Verhärtungen, Knollen an den Zehen oder am Fußballen, so bestreicht man diese täglich mehrmals mit erwärmtem Olivenöl, bade den Fuß in Seifenwasser ab und schabe die Verhärtung mittelst eines Federmessers vorsichtig heraus, volle Heilung kann jedoch nur dann erzielt werden, wenn man einen Sandhaufen auf dem harten Boden anbringt.

†† **Manche Qual wird den Stubenvögeln** durch die unzweckmäßige Verabreichung des Trinkwassers bereitet. Da wird manchen Vögeln das Wasser eiskalt, direkt von der Leitung oder dem Brunnen hinweg vorgesetzt; anderswo denkt man an heißen Tagen gar nicht daran, das Trinkwasser mehrmals den Tag über zu erneuern; das sind Mißgriffe, welche sich oft schwer rächen, indem die Vögel durch zu kaltes Wasser sich Verdauungsstörungen zuziehen, durch den Mangel an frischem Wasser bei heißem Wetter aber dem Verschmachten nahe gebracht werden. Darum, wer Zimmervögel hält, lasse sich gesagt sein, daß auch diese Tierchen nach so mancher Richtung hin sehr unseres Schutzes und unserer aufmerksamsten Fürsorge bedürfen.

†† **Wofern man Sonnenvögel zu Zuchtzwecken hält,** muß der Käfig ziemlich groß sein, weil die Tierchen während der Brutzeit sehr stürmisch und unruhig sind, nisten dabei aber leicht und ziemlich zuverlässig.

†† **Magert während der Mauser ein Vogel bedenklich ab,** oder zeigt er sonstige Symptome von Entkräftigung, so gibt man ihm frische Ameiseneier. Dadurch kann man manchmal einen Vogel, der zu schwach ist, um auf dem Stängelchen zu sitzen, noch retten.

†† **Pflege der Stubenvögel.** Die Singvögel können ebensowenig das Gas vertragen wie die Blumen. Man sollte daher die Vogelbauer immer aus der Nähe der brennenden Gasflammen entfernen, was besonders bei hoch hängenden Vogelbauern zu beachten ist. Es ist sehr schädlich für die kleinen Vögel, die ganze Nacht in einer Atmosphäre zu leben, die durch Gas verdorben ist.

†† **Um dem Ueberhandnehmen des Lingeziefers** in den Kanarienhecken vorzubeugen, ist es sehr zweckmäßig, sobald die Nester gebaut sind und die Weibchen zu legen anfangen, wenn man pulverisierte Kamillen und Wermut in jedes Nest streut, um möglichst die blutsaugenden Schmarotzer, die Milben, von den Alten und hauptsächlich auch von den Jungen abzuhalten. Gerade dieses Ungeziefer richtet in einer Kanarienhecke heillosen Schaden an, und es kommen Fälle vor, wo ganze Zuchten junger Vögel durch diese Plage zugrunde gegangen sind.

Fischzucht.

— **Die rationelle Froschmast.** Froschschenkel sind eine allerorts bekannte, geschätzte Delikatesse, aber sie werden vielerorts unter arger Tierquälerei gewonnen und zu unrechter Zeit auf den Markt gebracht. Die Franzosen wissen sich diesen Genuß besser und ausgiebiger zu verschaffen: Sie genießen den Frosch ganz und zwar die Bestandteile zur Bereitung von Suppen und Saucen und die Schenkel als eigentliche Delikatesse. Alle Frösche sind gleich den Fischen und Krebsen an wohlschmeckendsten nach überstandener Laich- oder Paarungszeit, sobald sie sich nach den Anstrengungen derselben mit verdoppeltem Appetite wieder angemästet haben. Die nach dem 4—5 Monate währenden Winterschlafe abgemattet ausgehungerten mageren Frösche sind hart und fleischlos. Bald darauf beginnt ihre Laichzeit und läßt sie wieder nicht feist werden. Erst von Mitte Mai an gefangen sind Froschschenkel ein Genuß. Frösche sind bei ihrer fabelhaften, unausgesetzt währenden Gefräßigkeit auf folgende Weise feist und schmackhaft anzufüttern: Die in einem teilweise wassergefüllten, verschließbaren Erdbehälter gefangenen Frösche werden mit lebenden Nachtschnecken, Regenwürmern, Fliegenmaden, Crustaceen, Fischlaich, kurz lebendem Naturfutter, soviel sie fressen wollen, gefüttert, wobei darauf zu achten ist, daß ihnen die Nahrung stets in bewegter Weise geboten wird, weil sie gleich den Raub- und Edelfischen nur lebende oder sich bewegende Nahrung aufnehmen. Das rasche, einfache, humanste Abtöten der Frösche erfolgt mit einer kräftigen, gut geschliffenen Aufschneidschere in der Weise, daß man mit den ersten Schnitte den Kopf vom Rumpfe und mit dem zweiten Schnitte die Schenkel abtrennt. So kann man sich den ganzen Sommer über den Froschschenkelgenuß bieten, ohne sich der Tierquälerei schuldig zu machen.

Bienenwirtschaftliches.

? **Wann sollen Strohkörbe abgetrommelt werden?** Zum Abtrommeln kann der Anfänger ganz unbedenklich schreiten, wenn er sieht, daß bei einem Stocke des Morgens vor Sonnenaufgang noch ein faustgroßes Klümpchen Bienen vor dem Fluglochs lagert. Er nehme sich aber ja in Acht, daß er sich in der Baum- und Rapsblüte nicht durch das Vorliegen der Stöcke am Nachmittage oder Abend irre führen lasse. Hier ist die Wärme, noch mehr aber die überschwengliche Tracht Ursache des Vorliegens. Die Bienen sind jetzt wie betäubt, sind ermüdet und setzen sich, um frische Luft zu haben, einige Zeit vor ihre Stöcke. Tritt später die Nachtkühle ein, so ziehen sie sich in ihre Wohnung zurück. Wenn aber am kühlen Morgen noch Bienen auswärts lagern, so ist dies ein natürliches Zeichen, daß der Stock seine Bewohner nicht mehr sämtlich zu beherbergen vermag. Jetzt weiß der Anfänger daß der Stock zum Abtrommeln reif ist.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19060616053/fragment/page=0002