Eiern entstehen, die erst vom Ende Juni an gelegt wurden, nichts oder doch wenigstens nichts Beträchtliches mehr eintragen, da das Ei bis zur Biene 20 Tage und die Biene vom Verlassen der Zelle, bis sie auf Tracht fliegen kann, mindestens 14 Tage braucht. Man bedenke nun, welche Menge Honig und Pollen zur Futtersaftbereitung verwendet werden müssen, für Arbeitsbienen, die in diesem Sommer so gut wie nichts mehr eintragen können, wenn man im Juli noch nach Laune der Bienen bestiten läßt.

? **Beraubung der Bienenstöcke.** Hin und wieder ist es von Vorteil, wenn der Imker sich überzeugt, ob seine Stöcke beraubt werden oder nicht. Zu diesem Zwecke untersuche er einige der aussliegenden Bienen. Tragen diese Honig in der Blase, so sind es Räuber. Um nun den raubenden Stock herauszubekommen, stäubt er einige der Räuber mit Mehl ein und beobachtet die verdächtigen Stöcke. Die weißen Bienen zeigen ihm bald den Raubstaat an.

? **Das Betäuben der Bienen** ist eine Gewaltmaßregel, welche nur in den seltensten Fällen zur Anwendung gebracht werden sollte. In Stöcken mit offener Brut soll es überhaupt nie vorgenommen werden, da letztere dadurch leicht abstirbt. Zum Betäuben selbst gibt es viele Mittel, doch verlangen die meisten derselben genaue Kenntnis, weshalb wir hier nur die einfachsten und unschädlichsten angeben. Das älteste und bekannteste betäubende Mittel ist der Bovist oder Bluschwamm, von welchem man ein Stück in der Größe einer Wallnuß mit Zunder (faulem Holze) vermischt in die Pfeife oder Rauchmaschine gibt, mit Feuerschwamm entzündet und so das Volk beräuchert, bis es aufhört zu brausen und es im Stocke ganz ruhig wird. Ein anderes einfaches Betäubungsmittel sind Salpeterlappen. Man zerkleinert ein Stück Salpeter, bringt es auf einen Teller und löst es mit heißem Wasser auf; dann nimmt man alte weiße Leinwandlappen, tränkt diese gut mit dem Salpeterwasser und trocknet sie. Wollen wir nun ein Volk betäuben, so müssen wir beachten, daß sich unter den Waben ein mindestens 10 Zentimeter hoher leerer Raum befinden muß, damit die herabfallenden Bienen nicht in den Waben hängen bleiben. Auch darf das Betäuben der Bienen nur bei warmer Witterung vorgenommen werden, weil bei kalter Witterung die betäubten Tienen meist nicht mehr erwachen.

Für die Küche.

Erdbeeren in Zucker. Am besten nählt man dazu große Ananas-Erdbeeren. Nachdem man Stiele und Blätter sorgfältig abgepflückt hat, spült man die Beeren schnell ab und läßt sie wieder trocknen. Alsdann werden dieselben lose in eine Terrine gelegt und man gießt soviel zum ersten Male geläuterten Zucker darüber, daß die Beeren völlig bedeckt sind. Nach 24 Stunden gießt man den Saft völlig ab, kocht denselben bis zum dritten Grade ein, läßt die Beeren 4—5 Minuten darin mehr ziehen, als kochen und nimmt dabei den Schaum sorgfältig ab. Nach 48 Stunden verfährt man noch einmal auf dieselbe Weise und legt die Beeren nach dem Erkalten mit dem Saft zugleich in geschwefelte Gläser.

Zerdrückte Erdbeeren. Beim Einmachen werden viele Erdbeeren zerdrückt, diese kann man vorzüglich zu Erdbeerpüree verwenden. Man streicht die Erdbeeren durch ein Haarsieb, gibt nach und nach feinen Zucker löffelweise unter beständigem Rühren dazu und rührt noch etwa eine Stunde, nachdem der letzte Zucker dazu gekommen ist, nach einer Seite weiter. Alsdann spült man gut ausgeschwefelte Gläschen mit Rum aus, füllt das Erdbeer-Püree hinein und verbindet die Gläschen mit Blase.

Kirschsaft. Ausgesteinte saure Kirschen werden auf der Saftpresse gepreßt oder in einem Napf mit einer kleinen Holzkeule tüchtig zerquetscht, eine Handvoll von den Steinen schlägt man auf, fügt sie hinzu und läßt dann die Masse über Nacht stehen. Am folgenden Tage gießt man den Saft durch ein Haarsieb, rechnet nun auf 1 Liter Saft $^3/_4$ Pfund Zucker, läßt dies unter fleißigem Schäumen eine Viertelstunde kochen, gießt den Saft dann in gut geschwefelte Flaschen, welche verkorkt und verpicht im Keller aufgehoben werden.

Käsesuppe. Schwitze zwei kleine Kochlöffel Mehl mit Butter weiß, fülle mit Fleischbrühe auf, lasse einigemale aufkochen. Kurz vor dem Anrichten mit einigem Eigelb, etwas süßer Sahne legiert, einige Eßlöffel geriebenen Parmesankäse in die Terrine getan, die Suppe heiß darauf geschüttet. Die Suppe muß weiß, sämig und gebunden sein.

Fleischpastete. Ein Pfund gewiegtes Kalbfleisch, sechs gewiegte Schalottenzwiebeln, das Mark einer Zitrone werden mit Butter gedämpft und mit Wein abgelöscht. Ist die Masse erkaltet, so kommen anderthalb Semmel, vier bis fünf Eier, gequeltes Hirn, gewiegte Kapern und Sardellen, zur Würze: Pfeffer, Salz, Muskatnuß, Nelken und Zitronensaft dazu. Diese Masse wird in ein mit Butterteig belegtes Blech gelegt, eine Decke aus Butterteig, welche mit einer Zeichnung verziert werden kann, darüber gelegt, mit verrührtem Ei bestrichen und gebacken.

Aniskuchen. Man rührt 3 ganze Eier mit $^1/_2$ Pfund Puderzucker 1 Stunde, dann gibt man $^1/_2$ Lot auf ausgekochten Anis und $^1/_2$ Pfund Mehl dazu, setzt nicht sehr dicht kleine Häufchen auf ein Blech, das mit guter Butter abgerieben und mit Kartoffelmehl bestreut wurde, und stellt das Blech nun 1—$1^1/_2$ Stunden an einen warmen Ort und bäckt sie in einem sehr mäßig heißen Ofen. Sind die Kuchen gut bereitet, so müssen sie wie auf zwei Böden zusammengesetzt aussehen, von denen der untere kraus und geib gerändt, der obere aber eine glatte gewölbte Form hat und beinahe weiß geblieben ist.

Selleriesalat. Zerschneide 10 Köpfe Sellerie, lege die Stückchen in eine Salatschüssel, gebe Salz, Pfeffer, Salatöl und Essig je einen Löffel voll dazu und gebe es kalt zu Tisch.

Eier auf portugiesische Art. 125 Gramm Zucker werden unter Zusatz eines Eßlöffels voll Orangenblütenwasser, dem Saft von zwei großen Zitronen und einer Prise Salz geschmolzen, darauf schlägt man acht bis zehn ganze Eier dazu und verrührt das Ganze über dem Feuer, bis die Eier gar sind. Man gibt sie als Nachtischgericht zu Kirschbeisatz, geschmorten Heidelbeeren oder Apfelkompott; auch kann man außerdem Mandelspäne, Hohlhippen oder bittere Makronen dazu reichen.

Geschmort Hammelkeule. Nachdem man von einer Hammelkeule den größten Teil des Fettes abgeschnitten und den Röhrknochen entfernt hat, spickt man sie mit Speckstreifen, die zuvor in geflossenem Pfeffer und gemischtem Gewürz umgewendet wurden, belegt den Boden einer Pfanne mit Speckscheiben, Zwiebeln, Wurzelwerk, Nelken, einem Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, frischen oder getrockneten Champignons, legt die mit Salz bestreute Keule darauf, übergießt sie mit einem halben Liter Brühe, deckt die Pfanne fest zu und dämpft das Fleisch auf gelindem Feuer so lange, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist, dann gießt man etwas Flüssigkeit, Bouillon oder Wasser, auch ein Glas Rot- oder Weißwein nach und nach zu, schmort die Keule unter wiederholtem Begießen und Umwenden vollständig weich. Man richte sie, in ihrem eigenen Safte gebräunt, mit glacierten Zwiebeln, Karotten, geschmorten Gurken und gebratenen Kartoffelchen an und reicht die entfettete, mit etwas Mehl leimig gemachte Sauce dazu.

Hauswirtschaft.

† **Rosenparfüm für Zimmer.** Man pflücke frische Rosen und lege sie ohne Stiele in ein gut gereinigtes und ausgetrocknetes Glas mit hermetischem Verschluß, wie man es zum Einmachen von Obst braucht, und zwar immer eine Lage Rosen und eine Lage Salz. Nachdem man das Glas fest verschlossen hat, bewahrt man es an einem kühlen Orte auf und schon nach ein paar Wochen ist das Parfüm fertig. Will man das Zimmer mit Rosenduft erfüllen, braucht man das Glas nur eine kurze Zeit zu öffnen, man wird staunen über den Wohlgeruch, der sofort die Luft erfüllt. Durch sorgfältiges Verschließen nach dem Gebrauch kann man sich die Stärke des Duftes monatelang erhalten.

† **Gardinen zu waschen.** Nachdem die Gardinen gut ausgewaschen sind, lege man sie vierfach zusammen und lasse sie 24 Stunden, am besten in warmem Flußwasser, weichen. Nun schwenke man sie in dem Wasser und drücke sie aus, seife sie so vierfach zusammengelegt ein und setze sie mit kaltem Wasser auf das Feuer, lasse sie langsam heiß werden, aber nicht kochen, schwenke und drücke sie in dem heißen Seifenschaum gehörig, drehe die äußere Seite nach innen, seife sie nochmals ein und stelle sie abermals auf. Jetzt lasse man sie eine Viertelstunde kochen und sie sind nun sauber und weiß. Ausgedrückt, gespült und geblaut werden sie aufgehängt. Nachdem sie trocken geworden, bessere man etwaige schadhafte Stellen mit feinem Stopfgarn sauber aus und ziehe nun durch ein Stärkebad, lasse sie nochmals trocknen, am besten über zwei Leinen gebreitet, damit sie nicht zusammenkleben und dadurch einreißen können. Nun werden sie eingesprengt und, wenn sie gut durchgegangen sind, geplättet. Man achte aber sehr darauf, daß die Außenränder nicht verzogen werden. Sehr zu empfehlen sind die Gardinenspanner, welche nicht allein die Mühe des Plättens ersparen, sondern die Gardinen auch außerordentlich schonen.

† **Ledermöbel reinigt man,** indem man sie mit einem in Wasser getauchten Schwamme in kleinen Teilen mäßig anfeuchtet und dann mit einem trockenen, sauberen Schwamme sofort nachreibt.

Kleinere Mitteilungen.

§ **Goldene Ketten zu reinigen.** Man bereitet sich von warmem Wasser und geschabter, weißer Kernseife eine Lauge, gießt dieselbe in eine weithalsige Flasche oder längliches Glas, wirft die Kette hinein und schüttelt tüchtig einige Minuten; dann wird die Kette mit reinem Wasser gut abgespült. Nun schüttet man etwas Kalkpulver in Wasser, legt die Kette hinein und schüttelt nochmals tüchtig, spült mit klarem Wasser nach und trocknet die Kette mit Sägespänen, oder sind diese nicht zur Hand, mit einem weichen Leinentuche ab. Die Ketten erhalten nach dieser Prozedur ein neues Aussehen.

§ **Verzinnen auf kaltem Wege.** Das zu verzinnende Stück wird in Schwefelsäure gescheuert, dann rein abgewaschen und in ein Bad getaucht, welches aus 0.5 Liter Schwefelsäure, 100 Gramm Kupfervitriol und 25 Liter Wasser besteht, dann rein abgespült und in ein zweites Bad, bestehend aus 25 Liter Wasser und 250 Gramm präparierten Weingeist mit 500 Gramm Zinnsalz, gelegt. Letzteres muß in einem Kasten aus Zinkblech mit ebensolchem Deckel geschehen. Messingteile werden statt mit Schwefelsäure mit Cremor tartari gereinigt. Ein anderes Verfahren besteht in folgendem: Die zu verzinnenden Gegenstände werden durch Pottaschelösung von etwa anhaftendem Fette befreit und dann in einem sauren Bade (15—20 Proz. Schwefelsäure) gebeizt, durch Abreiben mit Sand sorgfältig gereinigt und in das Verzinnungsbad gebracht. Dieses besteht aus 200 bis 300 Gramm Zinnsalz, 300 Gramm Alaun, 200 Gr. Weinstein und 100 Liter Wasser. Vor dem Eintauchen in das Bad werden die einzelnen Gegenstände mit Zinkstreifen umgeben. Die Dauer der Einwirkung des Bades ist verschieden (ungefähr 8 bis 10 Stunden) je nach dem zu erzielenden Grade der Verzinnung. Schließlich bringt man die abgespülten Gegenstände in Wasser, das auf ein Liter 5 bis 10 Gr. Kostensaure Magnesia aufgelöst enthält.

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

Nr. 28 Halle a. S., den 14. Juli 1906

Arbeitskalender für den Monat Juli.

Von **C. Römer.**

(Schluß.)

Für den **Blumenfreund** ist die Zeit der Okulation der Rosen **gekommen.** Doch erfordern auch die übrigen Blumen in diesem **Monat reichlicher Aufmerksamkeit** und Arbeit. An **Nelken schneide man überflüssige** Knospen aus, um die übrigen **zu voller Blüte** zu bringen. Immortellenartige Blumen sind **jetzt abzuschneiden** und zu trocknen, Perennensämlinge **auszupflanzen,** ebenso alle zweijährigen Pflanzen zu säen, damit die Pflanzen bis zum Winter so groß sind, daß sie nicht notleiden; würde man im März schon anbauen, so könnte es vorkommen, daß einige schon im Spätjahr in's Blühen kommen und dadurch zugrundegehen oder geschwächt im folgenden Jahre zurückbleiben. Es wird Zeit zum Anbau von Pensee, Silone, Myosotis, Nelken, chinesischer Primel, Cineraria, Calceolaria und ähnlicher. Man baut in einem Mistbeetkasten in alte gutverweste Komposterde an, deckt aber nicht mit Fenster, nur gegen die Sonne mit Schattendecken zu und pikiert, so bald die Pflänzchen groß genug dazu sind.

Alle Topfpflanzen sind nun fleißig zu begießen und da dieselben stark zehren, auch öfter zu düngen. Künstliche Düngemittel (sogen. Nährsalze) in Wasser aufgelöst, Hornspäne mit Wasser übergossen und drei Wochen stehen gelassen, erfüllen den Zweck vollständig; man spritze viel morgens und abends und verwende dafür, wenn möglich, nur Regenwasser. Wird der Topf im Verhältnis zur Pflanze zu klein, so versetze man, besonders krautartige Pflanzen können einigemale versetzt werden, auch sehe man von Zeit zu Zeit nach, ob die Abzugslöcher nicht von Würmern verstopft sind. Die Blumenzwiebeln werden gereinigt, gut etikettiert, sortiert und an kühlem, luftigem Orte aufbewahrt.

Im **Viehstalle** wird die Grünfütterung mit der nötigen Sorgfalt fortgesetzt und namentlich darauf gesehen, daß kein altes und überständiges Futter gefüttert werden muß, welches stets Rückschläge in der Milch erzeugt, wie z. B. altes Wickfutter, wenn der zweite Kleeschnitt noch nicht genügend herangewachsen ist. Als Zwischenfutter ist hier Inkarnatklee sowie Spörgel in Verbindung mit Wicken sehr zu empfehlen. Im **Schafstalle** beginnt jetzt die Sommerlammung und ist für die Lammschafe eine gute Weide in der Nähe des Stalles bereit zu halten, da die Lämmer erst auf entferntere Weiden gehen können, wenn sie kräftig herangewachsen sind.

Geflügelzucht. Die Brutzeit ist vorüber. Wer aber im Spätherbst noch junge Hähnchen und Hühnchen essen will, der **jetzt** jetzt für diesen Zweck. Der aufmerksame Züchter darf aber auch in diesem Monat nicht ruhen. Die große Sommerhitze, die gewöhnlich im Juli vorherrscht, kann für das Geflügel, namentlich für die heranwachsenden Küken recht gefährlich werden. Die Tiere haben beständig Durst, trinken viel Wasser und bekommen leicht Unterleibskrankheiten, namentlich Durchfall. Um dies zu verhüten, wirft man am besten ein Stück altes Eisen ins Trinkwasser und, wenn das Uebel kommt, ein paar Tropfen Arsenikum. Die Ställe müssen während der heißen Zeit besonders reinlich gehalten und oft desinfiziert werden. Die Küken sind im besten Wachstum begriffen und müssen täglich Knochen- und fleischbildendes Futter mit einem Zusatze von Knochenmehl haben. Gänse und Truthühner werden auf die Stoppeln getrieben. Mit der Eierproduktion ist es in diesem Monat schwach bestellt. Eine Ausnahme macht allein das Perlhuhn, das gerade im Juli recht fleißig seine schmackhaften Eier legt. Gegen Ende des Monats beginnt bei manchen Hühnern schon die Mauser.

Der **Kanarienzüchter** hat jetzt mit peinlichster Sorgfalt darauf zu achten, daß an heißen Tagen Eifutter, Eier und Weißbrot nicht sauer werden und daß das Trinkwasser nicht abgestanden oder faulig ist. Die jungen Kanarienhähne müssen jetzt spätestens in möglichst stille Räume untergebracht werden, damit sie nicht durch das Geschrei anderer Vögel zur Nachahmung häßlicher Töne verleitet werden.

Bienenzucht. Für den Imker tritt jetzt eine etwas ruhigere Zeit ein, denn mit dem Zurückgehen der Honigtracht geht auch die Schwarmzeit ihrem Ende allmählich entgegen. Die in diesem Monat noch fallenden Schwärme sollte man tunlichst auf vollen Bau setzen, was besonders in Gegenden mit geringer Spättracht sehr zu empfehlen ist. Späte Schwärme, die in der letzten Hälfte dieses Monats fallen, faßt man am besten nicht mehr, um sie allein aufzustellen, sondern gibt sie einfach den alten Stöcken wieder zurück, sodaß Mitte Juli die Schwarmzeit endgültig zum Abschluß kommt. Bei Nachschwärmen habe man sein Augenmerk auf die Befruchtung der jungen Königinnen, auf daß man Königinnen, die nicht befruchtet werden oder durch irgend einen Zufall zugrundegehen, rechtzeitig durch befruchtete ersetzen kann. Das Zusetzen der Königin geschieht dabei am besten unter dem Pfeifendeckel oder durch Thymianräucherung. In Gegenden, wo jetzt die Tracht aufhört, muß die Brut eingeschränkt werden, denn letztere vermehrt sich in trachtloser Zeit nur auf Kosten des Honigmagazins, wodurch der Wintervorrat ein ungenügender werden kann. Auch die Drohnen müssen, sobald die Königinnen befruchtet sind, bei Seite geschafft werden, was am besten mittelst Drohnenfallen geschieht. Ist Honig auszuschleudern, so merke man, daß man im Maß keinen Fehlgriff tut, d. h. sich nicht verrechnet, und mehr ausschleudert als dienlich ist, infolgedessen dann bei späterer Notfütterung die Honigtafeln fehlen würden.

Forstwirtschaft. Im Forste wird es jetzt Zeit, die Unkräuter in den Kulturen auszuschneiden, damit die Pflanzen nicht Mangel an Licht und Luft leiden, ebenso ist das Unkraut in den Saat- und Pflanzkämpen zu jäten und ein Begießen, bezw. Berieseln der Kämpen, insbesondere der ersteren

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19060714053/fragment/page=0001

vorzunehmen. Ist der Juli heiß und trocken, so darf dasselbe keineswegs unterlassen werden. Für die Anlage etwa nötiger Entwässerungsgräben ist in diesem Monat die beste Zeit. Die Forstbenutzung beschränkt sich auf die zur Bestandespflege nötigen Läuterungshiebe, Durchforstungen und Trockenästungen, sowie auf Stockrodungen, Schnitt der Schälweiden-Flechtruten gegen Ende des Monats und Aufbereitung von Dürrhölzern. Als Nebenbenutzung kann das Sammeln von Fichten und Schwarzkiefernholz betrieben werden. Wo eine Bekämpfung des Borkenkäfers nötig ist, fälle man wiederholt Fangbäume. Die an den Stämmen sitzenden Weibchen des Kiefernspanners, sowie der Nonne sind zu töten. Die Brut des kleinen Rüsselkäfers ist durch Ausziehen und Verbrennen der befallenen Kiefernstämmchen zu vernichten. Vorsicht und Vorkehrungen gegen Waldbrände.

Jagd. Ende Juni bezw. anfangs Juli geht die Jagd auf Hirsche und Damhirsche auf, und auch die muntere Gemse unserer Hochreviere verfällt zu Ende Juli (25.) dem Blei des Jägers. Dem Freunde der Wasserjagd bieten Enten und anderes Wasser- und Sumpfwild willkommene Schußobjekte, wie auch die Waldschnepfe, wenn sie noch zahlreich bei uns anwesend wäre, mit dem Monat Juli wieder schußbar würde. Sonst sind von Federwild nur die Wildtaube und die Drosseln, genannt Krammetsvögel, für den Jäger „vogelfrei.“ Der Rehbock tritt in die Brunst und springt auf den Blattruf.

Fischzucht. Die Streichteiche schütze man vor allem vor Enten und Gänsen, da diese hier beträchtlichen Schaden verursachen können. Ist die Witterung andauernd heiß, so daß der Wasserspiegel der Fischteiche bedenklich zu sinken beginnt, so wässert man letztere oder beginne mit der Nottfischerei. Krebse können gefangen werden. Schleie haben Laichzeit.

Angelfischerei. Wegen der jetzt über und im Wasser zahlreich schwärmenden Fliegen, Insekten, Wasserspinnen 2c. gehen die Fische nicht so leicht an den Wurm und pflegt daher die Angelfischerei nicht so ergiebig auszufallen. Am erfolgreichsten ist noch im Juli die Fliegenfischerei. Rotangen gehen gern auf Käse (in Wasser geweichter Schweizerkäse) oder auf vergorenen Weizen.

Landwirtschaft.

[] **Wann ist die rechte Zeit zur Ernte?** Bei allen Getreidearten, deren Samen nicht zur Saat bestimmt ist, ist die Ernte zu beschleunigen, in der „Gelbreife“ des Strohes zu beginnen und nur den zur Aussaat bestimmten Körnern auf dem Halme die vollkommene Reife zu gestatten. Werden die Stengel des Getreides von unten hinauf hellgelblich oder gelblich weiß, namentlich bei Weizen oder Roggen, hat sich die Milch in den Körnern in Mehl verwandelt, sind die Körner zwar noch weich, aber doch so erhärtet, daß sie sich durch einen äußeren Druck mit den Fingern nicht mehr breit drücken lassen, dann ist die geeignetste Zeit zur Ernte, die Periode, welche durch den Ausdruck „Gelbreife“ bezeichnet wird, da. Den Zeitpunkt abzuwarten, bis der Halm unmittelbar unter der Ähre beim Umbiegen bricht, oder das Korn so hart ist, daß es beim Querbrücken zwischen den Fingern leicht und glatt durchspringt, oder beim Aufschlagen der Ähre in die flache Hand mehrere Körner fallen läßt oder wohl gar auf dem Halme bei Windzug ein klapperndes Geräusch verursacht, ist falsch; in diesem Falle treten alle diejenigen Nachteile ein, welche nach dem Gesagten durch zu langes Zögern mit der Ernte entstehen. Es ist vorteilhafter, vier Tage zu früh, als einen einzigen Tag zu spät mit der Ernte zu beginnen.

[] **Die Kräuselkrankheit der Kartoffeln** kennzeichnet sich dadurch, daß die Stengel kurz bleiben und das Laub sein frisches Aussehen verliert. Die Blattstiele krümmen sich rückwärts und auf den Blättern erscheinen später braune Flecken von länglicher Gestalt. Die braunen Flecken zeigen sich bei weiterem Fortschreiten der Krankheit auch auf dem Stengel und verliert derselbe seine Biegsamkeit und wird spröde. Hin und wieder sterben die befallenen Pflanzen vorzeitig ab und ist aus diesem Grunde der Ertrag derselben ein geringer. — Zur Vorbeuge der Krankheit wird empfohlen, die befallenen Pflanzen vor der Ernte der übrigen Kartoffeln auszuheben, damit die Knollen nicht unter das Saatgut gelangen. Als Saatkartoffeln dürfen die von den erkrankten Stöcken geernteten Knollen nicht benutzt werden, denn das scheint festzustehen, daß durch solche Knollen die Kräuselkrankheit sich weiter fortpflanzt.

[] **Der Rost.** Die mit dem Namen „Rost“ bezeichnete Krankheit unserer Kulturpflanzen wird durch Pilze verursacht und kommen beim Getreiderost hauptsächlich drei Arten in Betracht, Puccinia graminis, Pucc. straminis und Pucc coronata. Dieselben unterscheiden sich durch die Gestalt der Sporen, durch die Lagerung derselben oder auch durch die Nährpflanzen, welche die Entwicklungsformen der Pilze zu ihrer Ausbildung nötig haben.

[] **Um Treber für längere Zeit aufzubewahren,** säuert man sie meistens ein, wozu man am besten zementierte oder ausgemauerte Gruben verwendet. Es empfiehlt sich nicht, die einsäuernden Treber mit Stroßhäcksel usw. zu vermengen, weil dadurch die Verluste bei der Gärung vermehrt werden. Bald tritt milchsaure, zum Teil auch alkoholische und essigsaure Gärung ein, welche nach 6 bis 8 Wochen beendet ist. Die sauren Treber dürfen, namentlich an trächtige und säugende Tiere, nur in geringeren Mengen verfüttert werden, als die frischen, weil sie weniger gedeihlich sind, als diese. Die Einsäuerung ist aber nur ein Notbehelf, weil die den Gruben entnommenen eingesäuerten Treber ebenso wenig haltbar sind, wie die frischen.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Der beste Dünger für Spargel** ist tierischer Dung. In Braunschweig, wo die Spargelkultur am höchsten steht, pflegt man die Spargeläcker dreimal mit Stallmist von jedesmal 250 Meterzentner pro Hektar zu düngen. Will man gleichzeitig künstlichen Dünger anwenden, so nimmt man 2 Meterzentner schwefelsaures Kali, 2 Meterzentner Chilisalpeter, 2 Meterzentner Superphosphat und 10 Meterzentner Mergel pro Hektar. Die künstlichen Dünger werden schwach untergraben und unterhackt.

** **Wie verwertet der Landwirt am vorteilhaftesten seine Obsternte?** Die bequemste Art der Obstverwertung für den Landwirt ist der Verkauf des Obstes in frischem Zustande. Denn dieser Verkauf bringt alsbald Geld und macht die wenigste Arbeit. Der neuzeitige Obsthandel fordert jedoch, falls gute Einnahmen erzielt werden sollen, eine größere Sorgfalt und Geschäftsgewandtheit als früher. Das Obst muß, wie es in anderen Ländern, z. B. am Rhein, in Tirol, in Frankreich, in den Vereinigten Staaten von Nordamerika usw. bereits in der Regel geschieht, sorgfältig geerntet (gepflückt), sortiert und verpackt, sowie gleich in größeren, möglichst gleichmäßigen Mengen angeboten werden, da der Obsthandel und die Großkonsumenten, insbesondere auch die Obstweinfabrikanten, sich erklärlicher Weise auf den Ankauf kleiner Mengen nicht einlassen können. Der einzelne Obstzüchter kann daher oft wenig erreichen, sondern hier muß ein gemeinsames genossenschaftliches Vorgehen Platz greifen.

** **Ankraut aus Gartenwegen zu vertilgen.** 12 Kilo Kalk mit 2 Kilo Schwefel kocht man unter häufigem Umrühren ziemlich lange in 50 Kilo Wasser, läßt die Mischung erkalten und begießt mittels der Gießkanne damit die Wege. Am besten wählte man einen heißen Tag dazu. Gras und Unkräuter vertrocknen darauf bald, sterben ab und kommen in demselben Jahre nicht mehr zum Vorschein.

** **Beim Bohnenpflücken** benutze man nur Daumen und Zeigefinger. Wer durch unverständiges Ausreißen den jungen Ansatz mit wegnimmt, hat doppelten Schaden, da er seine Erträge im Voraus vermindert und die kleinen Böhnchen nicht verwenden kann. Ein öfteres Absuchen der Bohnenstöcke ist nötig, wenn die grünen Schoten nicht hart und holzig werden sollen.

** **Um das Reifwerden der Bohnen zu beschleunigen,** reißt man die Stöcke, wenn die Schoten gehörig groß und mit Bohnen gefüllt sind, aus der Erde, läßt sie jedoch an den Stäben befestigt, in ihrer bisherigen Stellung, die Wurzeln auf die Erde ausgestellt, und setzt sie so der Luft und dem Sonnenschein aus. Nach 8 Tagen fallen gewöhnlich die Blätter ab und die Bohnen reifen darnach schnell. Man erhält auf diesem Wege nicht allein mit Gewißheit reifen Samen, sondern auch die Bohnen eignen sich um 3 bis 4 Wochen eher zum Gemüse und sollen sogar delikater werden. Auch kann man das Terrain früher zur Umarbeitung und Verpflanzung benutzen.

** **Das Wachstum der Gemüsepflanzen** läßt sich durch Zufuhr der nötigen Feuchtigkeit zu den Pflanzenwurzeln wesentlich befördern. Wir bemerken hier gleich, daß eine gelockerte Erde wesentlich mehr Feuchtigkeit aus der Luft aufnimmt, als eine feste, und daß es deshalb sehr wichtig ist, die Gartenerde häufig zu behacken, wodurch vieles Gießen erspart werden kann, das häufig nur die Oberfläche verschlemmt und der Feuchtigkeit der Luft keinen Zutritt mehr gestattet. Junge Pflänzchen sind bei trockenem Wetter zu begießen, wozu man sich der Brause bedient. Setzlinge müssen mit dem Rohr stark eingegossen werden. Bei anhaltender Trockenheit gießt man ohne die Brause rings um die Stengel recht kräftig, was auf mehrere Tage ausreicht. Zum Gießen soll man wo möglich Regenwasser oder weiches Flußwasser benutzen, hartes Wasser solle man an der Luft stehen lassen, bevor man es benutzt. Hat man die Pflanzen mit Jauche begossen, so müssen sie nachher mit Wasser tüchtig überbraust werden, damit sich keine Kruste bildet.

** **Standort für Topfrosen.** Ueber Sommer können Topfrosen auch im Garten aufgestellt werden, jedoch dürfen dieselben, falls man sie frei hinstellt, nicht auf dem bloßen Erdboden stehen, sondern auf einer Unterlage von Kies, Sand 2c., oder was vorzuziehen, man senkt die Töpfe bis zum Rande ein, muß aber dann, um das Eindringen der Regenwürmer und das Durchwurzeln zu verhindern, unter jeden Topf einen kleinen Topf graben.

** **In schattigen Gärten,** d. h. in solchen, welche durch Gebäude beschattet werden, können folgende Gemüsearten noch mit Erfolg gezogen werden: Frühkohlrabi, Frühwirsing, Winterkohl, Kerbelrüben, Bleichsellerie, Schwarzwurzeln, Radieschen, Schnittkopf, Pfluck- und Bindesalat, Winterendivien, Gartenkresse, Winterkresse, Löwenzahn, Winterzwiebeln, Porree, Perlzwiebeln, Schnittlauch, Spinat, Boretsch, Bohnenkraut Kerbel, Petersilie, Portulak, Malbweister, frühe Erbsen und Bohnen und kurzkrautige Karotten. In heißen Gegenden gedeihen diese Sorten in einem etwas schattigen Garten, namentlich in trockenen Jahren, besser als in sonnigen Lagen, während in Gegenden mit rauhem Klima nur sonnige warme Stellen zur Gemüsezucht verwendet werden sollen.

** **Um das Aufschießen des Salates zu verhindern,** wendet man mit gutem Erfolge das Heben der ganzen Salatstande mittelst des Spatens an. Der Spaten wird ungefähr handbreit von der Stende und gegen dieselbe schräg in die Erde gestoßen und durch Niederdrücken des Stiels die Pflanze gehoben, um dann wieder zurückzusinken. Hierdurch wird die Erde von einem Teile der Wurzeln gelockert und tritt eine Wachstumsstörung ein, ohne daß die Pflanze trauert. Dieses Heben muß aber ausgeführt werden, bevor noch der Salat Neigung zum Aufschießen zeigt.

** **Fuchsia fulgens.** Sie verlangt einen etwas wärmeren Standort als die übrigen Fuchsienarten und ist auch in Hinsicht ihrer Blütenform von den anderen Arten verschieden. Die Blüten sind lang, gerötet und von leuchtend scharlachroter Färbung. Auch im Winter verlangt sie einen etwas wärmeren Raum als ihre Verwandten, läßt sich aber sonst leicht kultivieren. Im Sommer ins freie Land ausgepflanzt, ist sie eine Zierde für den Garten.

** **Vermehrung der gefüllten Nachtviole.** Diese findet nach dem Verblühen im Juli und August statt. Die abgeschnittenen Blütenstengel, wenn auf ein schattig gelegenes Beet gelegt, schlagen Wurzeln und können deshalb gleichfalls zur Vermehrung benutzt werden; dies geschieht sonst durch Zerreißen oder Zerschneiden der verblühten Pflanzen.

** **Buddlea curvifora,** krummblütige Buddlea. Dieser im Sommer blühende, nur 1 bis $1\frac{1}{2}$ Meter hohe Zierstrauch ist noch sehr wenig verbreitet, verdient aber eine größere Würdigung, zumal er sich sehr gut als Solitärstrauch und auch zu Gruppen verwenden läßt. Seine ährenartig angeordneten Blumen sind hellblau. Die Buddlea ist bei uns nicht allerwärts winterhart und bedarf daher im Winter einer leichten Deckung.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Warzen am Kopfe der Pferde** sind recht oft chronische Leiden. Die gestielten werden abgebunden, und die anderen werden durch Aetzen zu entfernen gesucht. Ist der Prozeß schon weit fortgeschritten, so ist eine Heilung unmöglich.

†† **Gibt eine Kuh zähe Milch,** so gebe man ihr zuvor ein Abführmittel aus sechs Eßlöffeln Glauberfalz und einem Liter Wasser ein; dann täglich dreimal je einen Eßlöffel voll einer Mischung aus je drei Eßlöffeln pulverisierten Enzian- und Kalmuswurzeln, Kümmel, Kochsalz und Kreide.

†† **Zur Verhütung des epidemischen Verkalbens** müssen die Ställe jede Woche vollständig gereinigt werden und besonders der Teil hinter den Kühen; hierauf sind die Viehstände mit einer Auflösung von Kupfervitriol oder von Karbolsäure in Wasser 1 : 50 zu desinfizieren.

†† **Was ist bei der Kaninchenhaltung zu beachten?** Man setze niemals mehr als zehn Junge, und alle von gleichem Alter, in denselben Raum zusammen. Man bringt die Jungtiere in Kistenabteilungen unter, die sehr sauber gehalten und alle 8 Tage gewaschen werden sollen, wobei man die Tiere aber nicht eher wieder in den Stall setzt, bis er gründlich ausgetrocknet ist. Man sei mit Verabreichung des Streumaterials nicht geizig, mit gesunder Luft aber geradezu verschwenderisch, zumal letztere ja nichts kostet, als ein wenig Aufmerksamkeit, damit sie den Tieren nicht in Form von Zugluft zuteil wird. Reinlichkeit ist die erste Bedingung für das Gedeihen der Jungen und Alten, und man tut in dieser Beziehung nie zu viel. Vor der Fütterung sind die Raufen zu reinigen, die Trinkgefäße auszuspülen; der Urin, der sich oft in den letzteren befindet, ist giftig, man begreift deshalb die Notwendigkeit eines öfteren Ausspülens der Trinkgefäße.

†† **Für die Unterscheidung von Gans und Gänserich** bietet die Stimme, welche beim Ganser stark hervortritt, sowie auch der lange Hals des letzteren den besten Anhaltspunkt. Die weibliche Gans dagegen zeigt sich durch den bald zur Entwicklung kommenden Hängebauch.

†† **Zur Mästung der Truthühner** wird in manchen Zeitschriften immer noch das Nudeln empfohlen. Wir haben jedoch noch nie einen Vorteil dabei wahrgenommen, sondern immer nur gefunden, daß das Nudeln des Geflügels eine arge Tierquälerei ist und sind daher Gegner dieser Methode. Haben die Truthühner den Sommer hindurch freien Auslauf auf Wiesen, Straßen und Felder gehabt, so haben sie sich bis zum Dezember ganz von selber in einen guten Ernährungszustand gelegt. Gibt man ihnen dann noch eine Zeitlang morgens und abends Kartoffeln mit Kleie und Molken gemischt und abends mit Gerste, Hafer oder Weizenschrot, so werden die Truthühner bald marktfähig und zu allen Küchenzwecken verwendbar. Diese Mastmethode ist unbedingt einfacher und bequemer als das grausame Nudeln, und das so gewonnene Fleisch ist ungemein zart und wohlschmeckend.

†† **Zur Entenmast.** Wenn Enten einzeln eingesperrt werden, so müssen sie sich ungemein rasch, besonders wenn man 10 bis 12 Monate alte Tiere dazu verwendet. Hafer, Mais- oder Gerstenschrot oder Kleie mit abgerahmter Milch zu einem Brei angerührt, ist ein ausgezeichnetes Mastfutter. Gehackte Fleischabfälle sind ebenfalls sehr dienlich. Gefüttert wird am Tage dreimal, immer zu gleicher Stunde. Zum Saufen gebe man laues Wasser, besser noch abgerahmte Milch. Die Tiere werden auf diese Weise in drei bis vier Wochen fett.

†† **Mittel gegen Fliegen im Stall.** Von vielen Seiten wird empfohlen, dem Kalk, mit welchem die Wände geweißt werden, etwas Alaun beizumengen. Wenn der Anstrich im Frühjahr erfolgt und dann im Sommer noch einmal erneuert wird, sollen die Fliegen solche Stallungen meiden.

†† **Truthühner** können oftmals nur in geschlossenen Höfen gehalten werden, so daß die Ernährung ausschließlich aus der Hand des Züchters erfolgen muß. In diesem Falle ist zu berücksichtigen, daß die Truthühner Allesfresser sind und es muß demgemäß auch ihre Ernährung stattfinden. Neben allerlei Körnern müssen dieselben eine Morgenfütterung von weichen vegetabilischen und animalischen Stoffen erhalten. Gekochte Kartoffeln, gehackte Runkeln, Gerste, Mais und Haferschrot, auch gekochtes Fleisch eignet sich gut als Futter.

†† **Ausmerzen alter Tauben.** Ebenso wie beim Hühnervolke sollte auch auf dem Taubenboden alljährlich eine eingehende Musterung stattfinden, denn von ihr hängt ein großer Teil des in erziehenden Gewinnes ab. Alle über 4 Jahre alten Tauben, bei welchen die Fruchtbarkeit abnimmt, sowie diejenigen, welche im Brüten, Füttern und Aufziehen der Jungen nachlässig sind, nicht minder die bissigen Tauben werden ausgemerzt. Um zu diesem Behufe das Alter der Tauben zu erkennen, zeichnet man sie an den Nägeln der Zehen, indem man jedes Jahr einen derselben vorsichtig abschneidet, oder man bedient sich, ähnlich wie bei den Hühnern, verschiedenfarbiger Fußringe.

†† **Die Einrichtung der Vogelstube.** Als Ruhepunkte für die Tiere bringe man in der Vogelstube einige Querstangen an, ferner tut man gut, dieselbe mit Bäumen und dichten Sträuchern auszustatten. Empfehlenswert sind frische Lindenzweige, deren Knospen noch nicht aufgebrochen sind. Die Vögel tun sich gütlich an den Knospen und verzehren dieselben, was ihnen auch gut bekommt. Das Trinkbecken und das Badegefäß setzt man am besten in die Mitte des Zimmers auf die gestreuten Sand. Die Gefäße selbst müssen flach sein und dürfen nie so viel Wasser halten, daß etwa ein Vogel darin ertrinken kann. Will man für beide Zwecke bloß ein Gefäß verwenden, was auch angängig ist, so stellt man in dasselbe zeitweilig einen Drahtrost, welcher, sobald den Vögeln die Freiheit zum Baden eingeräumt wird, zu entfernen ist. Man gebe jedoch dem Becken einen breiten Unterfatz, welcher das von den Vögeln verspritzte Wasser aufnimmt und so den Boden trocken erhält, was für das gute Gedeihen der Vögel unbedingt notwendig ist. Während das Material, aus dem die Trinkgefäße hergestellt sind, im allgemeinen ohne Einfluß auf das Wohlbefinden der Tiere ist, so soll bei den Futtergefäßen zum Mindesten aber für das Weichfutter Porzellan gewählt werden. Für das Trockenfutter wähle man möglichst große Gefäße, da es sich empfiehlt, dieselben immer nur zur Hälfte mit Körnern anzufüllen, da auf diese Weise viel an Futter gespart wird.

Fischzucht.

— **Ein gutes Futter für Fischbrut** ist frischer Quark (weißer Käse), den man tüchtig ausbrückt. Hieraus formt man fünfmarkstückgroße Klöße, die so lange an frei r Luft getrocknet werden, bis sie so hart wie Stein sind. Zum Füttern wird der Quark auf einer Reibe fein gerieben und mit einem Löffel auf die Wasserfläche verstreut. Die Fische nehmen dieses schwimmende Futter sehr gern an und gedeihen vorzüglich dabei. Natürlich muß zwischendurch auch einmal Abwechslung geboten werden. Für größere Fische nimmt man einfach ein gröberes Reibeisen. Würde man den geriebenen Quark mit den Händen ausstreuen wollen, so würde er sich zusammenballen und untersinken und als Futter verloren gehen.

Bienenwirtschaftliches.

? **Der Honig der Korbbienenzüchter** ist gewöhnlich viel unansehnlicher und daher weniger wertvoll als der aus Modilbauten durch die Schleuder gewonnene Bienenhonig, da er meist sehr mit Wachs und Pollen verunreinigt ist. Um solchen Honig ebenso schön wie Schleuderhonig zu machen, verfahre man folgendermaßen: Man nähe Beuteltuch, wie es zum Durchseihen der Milch benützt wird, je nach Bedarf zu einem größeren oder kleineren Beutel, der unten in eine Spitze auslaufen muß, zusammen. Der Beutel muß eng, aber lang sein, weil sich dann der Honig durch sein eigenes Gewicht leichter durchdrückt. Diesen Beutel befestige man oben an einen kreisförmigen Draht und hänge ihn schwebend auf, so daß noch ein Gefäß untergestellt werden kann zur Aufnahme des Honigs. Solange der Honig noch gut fließt, kann man denselben ohne weiteres in den Beutel schütten, wo er dann glanzhell in das untergestellte Gefäß läuft. Ist der Honig jedoch schon zu fest oder beginnt er bereits zu kandieren, so erwärme man denselben gelinde, bis er gut fließt, und gieße ihn dann ein. So behandelter Strohkorbhonig ist von gutem Schleuderhonig nicht zu unterscheiden.

? **Buckelbrütige Völker** haben zum Vereinigen keinen Wert; es sind ja nur alte Bienen, die in anderen Stöcken höchstens Spektakel machen, aber nichts nützen. Höchstens kehre man dieselben vor dem Stande ab und lasse sie einbetteln.

? **In honigarmen Gegenden** muß man im Monat Juni mit der Vermehrung zu Ende kommen; denn im Juli darf man in solchen Gegenden unter keinen Umständen mehr vermehren. Dagegen sorge man im Juli dafür, daß die Bienen nicht nutzlos brüten und bauen. Dies ist eine der wichtigsten praktischen Lehren der gesamten Imkerei. Da nämlich in honigarmen Gegenden die Tracht Ende Juli, spätestens aber im ersten Drittel des Monats August vorbei ist, so können alle Bienen, welche aus

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19060714053/fragment/page=0002