? **Für das ruhige Verhalten der Bienen** im Winter ist neben der Verdunkelung des Fluglochs eine gleichmäßige Temperatur von durchschnittlich 3 Grad Kälte am vorteilhaftesten. Wechselnde Außentemperatur über Null läßt die Bienen so nie recht zur Ruhe kommen. Große Kälte bei minder gut geschützten Wohnungen veranlaßt die Bienen zu stärkerer Zehrung und zu lauterem Brausen.

? **Die Maus** ist den Bienen nur im Winter gefährlich, im Sommer angegriffen werkt sie sich nicht so leicht in einen Bienenstock. Wenn im Herbst fünfte Nester entweder und die Mäuse Schutz vor der Kälte in den Gebäuden suchen, dann muß der Bienenzüchter Mausefallen im Bienenhause aufstellen oder vergifteten Weizen streuen, um sich der bienenfeindlichen Mäuse zu entledigen. Die Flugschlöcher müssen im Winter so enge gemacht werden, daß keine Maus hindurch kann; sind sie aber einmal in dem Bienenstocke, so nagen sie an den Honigwand Wachstafeln und stören die Bienen in ihrer Winterruhe; richten sogar ihr Nest in denselben ein, und man findet im Frühjahr anstatt des Bienenvolkes eine zahlreiche Mäusefamilie.

Für die Küche.

Kartoffelpuffer. Rohe Kartoffeln geschält, gewaschen, geriebene, in reinem Tuch recht ausgedrückt, das abgeflossene Wasser enthält viel Kartoffelmehl, es setzt sich schnell, gieße das Wasser davon ab, gibt das Mehl zu den geriebenen Kartoffeln, übergiere sie mit einer Tasse kochender Milch, schlage einige Eier, Salz und eine Tasse saures Rahm daran, rühre durch, ein halber Löffel Mehl zugefügt, wenn die Masse zu dünn erscheint. Lasse Fett in einer Pfanne heiß werden, lege löffelweise nebeneinander von der Masse, backe auf beiden Seiten schön braun. Die Puffer sollen etwa 8 Zentimeter groß, 1/4 Zentimeter stark sein. Nach Belieben können auch einige geschlagene Eweiß durch die Masse gerührt werden, was sie lockerer macht.

Heißer Punsch. Man schneidet eine Ananas in Scheiben, tut 1 Kilogramm mit Wasser angefeuchteten Zucker hinzu, gießt zwei Flaschen Rheinwein darauf, deckt die Terrine zu und läßt sie 5—6 Stunden stehen, dann preßt man den Saft von zwei Zitronen hinein, seiht die Flüssigkeit durch, vermischt sie mit einer Flasche Champagner, füllt den Punsch in die Getränkflasche, läßt ihn unter stetigem Umrühren und Abarbeiten heißen und tut glüheweise dabei nach und nach eine halbe Flasche feinen Arrak oder Rum darunter, bis das Getränk dickflüssig ist.

Martinique-Creme. Man rührt 12 Eigelbe mit 1/2 Pfund Zucker zu dickem Schaum, gießt nach und nach ein Liter heißgemachte, süße Sahne dazu und rührt dies über dem Feuer zu einer dicken Creme, gibt 40 Gramm aufgelöste weiße Gelatine hinzu, streicht die Masse durch ein Haarsieb und stelle sie, nachdem man noch ein Weinglas voll Cherry-Brandy oder Aprikosenkernlikör darunter gerührt hat, in Glasschalen auf Eis. Man garniert die Creme mit kandierten Aprikosenscheiben.

Koteletten in Wein. Die gesalzenen und zierlich zurechtgeschnittenen Kalbskoteletten bestäubt man mit Mehl und brät sie in Butter etwa drei Minuten auf jeder Seite, begießt sie dann mit 2 Gläsern Rheinwein, bestreut sie mit Kapern und dämpft sie langsam noch eine Viertelstunde. Die Sauce macht man mit wenig Kartoffelmehl leimig, fügt noch etwas Wein hinzu und übergießt die Koteletten mit derselben.

Pfirsichspeise a la Mimosa. Ein Dutzend schöne, reife Pfirsiche schält und halbiert man und bricht sie durch einen Porzellandurchschlag. Diesen Brei vermischt man mit 250 Gramm feingeriebenen Zucker, 1 Liter geschlagene Sahne und 30 Gramm aufgelöster Gelatine, füllt die Masse in ausgespülte Porzellanformen und stürzt sie beim Gebrauch. Garniert wird die Mimosa-Creme mit erlesenen schönen geschälten und halbierten Pfirsichen, die man auf Eis hat starr werden lassen und nun in kleine Glasschalen legt, mit Safranzuckern bedeckt und rund um die Creme ordnet.

Einfache Dessertcreme mit Maraschino. Ein Weinglas voll Maraschino und 3/4 Pfd. Zucker werden in einem Napf mit der Schneeruthe dickflüssig geschlagen, mit 1 Liter dicker, saurer Schlagsahne vermischt und mit kandierten Eierschalmien in Glasschalen serviert.

Hauswirtschaft.

† **Waschen dunkelfarbiger Strümpfe.** So hübsch und kleidsam die dunkelfarbigen Damenstrümpfe sind, so macht das Reinigen derselben doch oft großen Verdruß, da die Farben, außer den allerfeinsten Qualitäten, meist unecht sind. Um das arge Ausgehen wenigstens etwas zu vermeiden, nehme man eine Hand voll frischer Eschenblätter, koche sie in Wasser aus und wasche in ihm, worauf man in Salzwasser spült.

† **Verwendung des doppeltkohlensauren Natrons in der Hauswirtschaft.** Man benutzt es sehr häufig als Backpulver statt der Hefe zu Kuchen und kleinerem Gebäck. Zu diesem Zwecke löst man auf 500 Gramm Mehl einen Teelöffel voll Natron in warmer Milch auf, die man dem Teig zusetzt. — Das Hülsenfrüchte (Erbsen, Linsen, Bohnen) viel schneller weich kochen, wenn man dem Wasser etwas doppeltkohlensaures Natron beisetzt, dürfte bekannt sein, ebenso, daß grüne Gemüse bei einem Zusatze von Natron beim Kochen ihre schöne, grüne Farbe behalten. Beim Aufkochen von Knochen und Fleischabfällen zur Suppe wird Natron ebenfalls mit Vorteil angewendet. — Setzt man dem Kaffee eine Prise dieses Salzes zu, so wird er besser ausgelaugt und gewinnt erheblich an Wohlgeschmack. — Im Sommer verhütet ein kleiner Zusatz von Natron das rasche Sauerwerden der Milch und der Fleischbrühe.

† **Toilettenschwämme zu reinigen.** Man wäscht die Schwämme gut in warmem Wasser, drückt sie gehörig aus und wäscht sie dann so lange mit Zitronensaft, bis sie weiß und geschmeidig sind; hierauf werden sie in reinem Wasser gespült und getrocknet. Wird diese Reinigung von Zeit zu Zeit wiederholt, so werden die Schwämme nie mehr so glitschig, auch muß man sie gleich nach dem Gebrauche auswaschen und zum Trocknen aufhängen.

† **Gardinenhalter.** Starke, weiße Schnur wird in 9—10 cm lange oder noch längere Stücke zerschnitten, die man zu ineinandergreifenden Ringen zusammenfügt und mit Stäbchen in weißem oder farbigem Cirrenadunagarn umhäkelt. Die Ringe müssen, obgleich verbunden, beweglich bleiben, weshalb man beim Umhäkeln eines jeden den Faden sorgfältig vernäht. Quasten aus dem gleichen Garn vervollständigen den hübschen und sehr praktischen Gardinenhalter, der zu Uebergardinen in passendem Garn ausgeführt werden kann.

† **Zur Vertilgung von Motten aus Möbeln** empfiehlt sich, nachdem dieselben gut ausgeklopft und gebürstet wurden, in deren Nähe eine kleine Schale mit folgender Tinktur aufzustellen. Zu 1 Liter besten Spiritus schüttet man 1/2 Pfund Kampher und dasselbe Quantum gestoßene Schale von spanischem Pfeffer. Die Flüssigkeit stellt man einige Tage an einem warmen Ort, bis der Kampher sich vollständig aufgelöst hat, filtriert sie sodann durch Leinwand und gießt dieselbe auf die mit einem Stückchen Watte belegte Schale.

† **Wie wäscht man Pelzwerk?** Am besten taucht man es in lauwarmes (nicht heißes) gelöstes Seifenwasser und drückt es damit wiederholt, ohne zu reiben, aus. Dies wird mehrmals wiederholt, und das Pelzwerk dann in Regen- oder Flußwasser ausgespült. Getrocknet wird es in freier Luft oder durch Bestreuen mit Stärkemehl und Kämmen.

† **Wollkleider unzertrennt zu waschen.** Gewöhnliche Wollkleider, Kinderkleider, Knabenanzüge lassen sich auf folgende Weise sehr schön waschen. Man kocht für 10 Pfennig Quillayarinde in einem Topf Wasser auf und läßt es über Nacht stehen. Die Kleider bürstet man innen und außen gründlich aus, legt sie dann auf einen Tisch, die Nähte auf ein Plättbrett und bearbeitet sie mittels einer Kleiderbürste gründlich mit der Quillayabrühe, doch ohne sie zu gar naß zu machen. Zuerst nimmt man alle Flecke vor, dann das ganze Kleidungsstück. Nun wäscht man mit einem in klares Wasser getauchten Schwamm die Seife gründlich heraus, wobei man immer von oben nach unten gleichmäßig streicht, bis das Wasser rein bleibt. Darauf gibt man in eine Waschschüssel frisches Wasser, etwa zwei Löffel Salmiakgeist hinzu, und überreibt damit nochmals das Stück. Zuletzt hängt man es auf, bis es plättrocken ist, und plättet mit übergelegten Tüchern recht sorgfältig. Ungefütterte Kleider sowie Knabenanzüge kann man auch einfach in der Brühe waschen, gefütterte Damenkleider aber dürfen nicht gewaschen werden.

† **Filzig gewordene Wollwäsche wieder weich zu machen.** Man verfährt beim Waschen wollener verfilzter Sachen folgendermaßen: Die betreffenden Kleidungsstücke werden 24 Stunden vor Beginn der Wäsche in kaltem weichen Wasser eingeweicht; sind die Sachen sehr verfilzt, so muß man sie noch länger, etwa 48 Stunden, in weichem kaltem Wasser lassen; dann werden sie nicht zu heiß in weißem Seifenschaum tüchtig rechts und links gewaschen. Auf keinen Fall erlaube man, daß auf Wolle mit einem Stück Seife gerieben wird, das schadet und verfilzt die Wolle. Sind die Sachen gut gewaschen, so werden sie sofort in kaltem weichen Wasser gut gespült, damit alle Seife verschwindet. Sobald sie halbtrocken sind, muß man sie in die Länge und Breite ziehen und ihnen die gewünschte Form geben.

Kleinere Mitteilungen.

§ **Filigranarbeiten zu reinigen.** Da man Filigranarbeiten nicht mit Putzpomade und Pulver blank putzen kann, so reinigt man diese Sachen durch Kochen in Seifenwasser mit etwas Salmiakgeist vermischt. Oder man legt die Filigrangegenstände in Salmiakspiritus, schlägt sie dann leicht aus und legt sie zum Abtrocknen auf eine warme Stelle. Sobald sie trocken sind, bürstet man sie mit einer weichen Bürste und Putzpulver, bestehend aus feiner Kreide, aus.

§ **Auftrichen von Oelgemälden.** Ein Achtel Liter Branntwein, 1 Eiweiß und 3 Gramm pulverisierter Kandiszucker quirlt man gut durcheinander und bestreicht mittels eines feinen Schwammes mit dieser Flüssigkeit das Gemälde, welches vorher mittels eines anderen Schwammes mit frischem Wasser gereinigt worden ist. Dieses Verfahren kann ohne Nachteil für die Bilder öfters angewendet werden und verhindert das Abspringen der Farbe.

§ **Schwarzer Lederlack.** Man bringt 25 Gramm besten Schellack und 125 Gramm venetianischen Terpentin in eine geräumige Glasflasche und gießt ein Liter 80grädigen Weingeist darauf, in welchem man zuvor 12,5 Gramm Blauholzextrakt gelöst, und dem man eine Lösung von 2,5 Gramm rotem chromsauren Kali (dichromsaurem Kali) hinzugefügt hat. Sobald der Lack auf dem Leder getrocknet ist, zeigt er eine glänzend schwarze Farbe. Dieser wünscht man, daß der schwarze Lederlack einen Stich ins Blaue zeigen soll. Um diese Nüance zu erhalten, werden einfach in dem Lacke 12,5 bis 25 Gramm Indiokarmin aufgelöst.

§ **Flecken aus weißem Atlas zu entfernen.** Man tauche reine, weiße Watte in erwärmten Spiritus und reibe damit die befleckte Stelle. Es ist erstaunlich, wie rasch der Fleck verschwindet. Auf diese Weise kann man beschmutzte helle Atlasschuhe wie neu herstellen.

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

Nr 51 Halle a. S., den 22. Dezember 1906

Die Sparbüchse des Landwirtes.

(Nachdruck verboten.)

Nicht in letzter Linie dient der Misthaufen zur Beurteilung des Fleißes, des Sparsamkeitssinnes, der Ordnungsliebe, der ganzen Tüchtigkeit eines Landwirtes, und wenn man einen Hof betritt, auf dem man einen wohlgepflegten Misthaufen und eine richtig angelegte Miststätte sieht, kann man den Besitzer schon von vornherein als einen strebsamen, einsichtsvollen Mann begrüßen. Jeder Misthaufen stellt eine gewisse Menge von Arbeit und Arbeitslohn, von Schaffenslust und Sorge für die Zukunft dar. Der Misthaufen ist nicht eine Spekulation von heut auf morgen, er ist die Sparbüchse, in welche unausgesetzt Einlagen gemacht werden, welche sich mit der Zeit zu einem hohe Zinsen tragenden Kapital ansammeln.

Aber leider entsprechen eben die Mehrzahl der Dungstätten nicht den Anforderungen der Erfahrung und Wissenschaft, wodurch unserer Landwirtschaft jährlich Millionen von Mark verloren gehen.

Ein hoher Haufen Mist, auf ebenem Boden hingeworfen, mit einigen Feldsteinen gegen die Straße hin abgegrenzt, das ist die Dungstätte, wie sie der Bewohner auf dem flachen Lande kennt.

Ein niedergehender Regen laugt den Mist aus, das ausgewaschene Stroh bleibt zurück und die Jauche, das Wertvollste vom ganzen Dünger, sickert in den Untergrund oder dringt in dicken Strömen zwischen den die Dungstätte umgrenzenden Feldsteinen hervor, sich einen Weg in den Dorfgraben bahnend und mit ihr fließt mancher Taler dahin, während man mit geringem Aufwand von Zeit und Geld die wertvollen Dungstoffe, die mit dem Wasser wegtauen oder zuweilen in Tümpeln von Dorfwegen zu sehen sind, sich erhalten könnte.

Das erste was hierzu nötig ist, besteht darin, daß man den Untergrund der Düngerstätte undurchlässig macht, weil gerade die wertvollen, löslichen Stoffes des Mistes durch das Hineinsickern in die tieferen und benachbarten Erdschichten verloren gehen. Dies kann man z. B. durch Ausmauern mit Bruchsteinen oder Ziegeln in Zementmörtel erreichen, oder man erzeugt sich noch auf billigere Weise einen dichten Grund durch Auflegen einer Letteschicht oder aus einem Gemisch von Sand, Kalk, klein geschlagenen Steinen und Wasser. An Stelle der Steine lassen sich auch Ziegelstücke oder Steinkohlenschlacken verwenden. Auch der sogen. Beton, bestehend aus gleichen Teilen Zement und Kies, ist ein vorzügliches Mittel, einen undurchlässigen Grund zu schaffen.

Die Dungstätte ist ein wenig abschüssig anzulegen, sodaß die Jauche entweder nach dem einen Ende oder nach der Mitte zusammenläuft. Hier ist eine Jauchegrube anzubringen, die in der bereits oben beschriebenen Art und Weise gleichfalls wasserdicht zu machen ist. Die Dungstätte selbst ist höchstens 1 Meter tief anzulegen, so daß das Herausschaffen des Mistes keine Schwierigkeiten macht und mit einer 0,5 Meter hohen Mauer zu umgeben, damit bei Regengüssen einerseits kein Wasser vom Miste ablaufen und die wertvollen Düngerbestandteile mit hinwegführen, andererseits aber auch von außen kein Wasser in die Düngerstätte eindringen kann.

Der Deckel des Jauchebehälters ist in der Mitte mit einem Loch zu versehen, in welches die Jauchepumpe eingesetzt werden kann, um von Zeit zu Zeit die Jauche auf den Mist pumpen und diesen dadurch vor dem Verbrennen schützen zu können. Besonders beim Pferdemist darf diese Vorsichtsmaßregel nicht außer Acht gelassen werden, da dieser Mist durch zu starke Erhitzung wesentlich an seinem Düngerwerte verliert, andererseits aber durch Ueberhitzung leicht in Brand geraten kann.

Schließlich ist noch empfehlenswert, um die Dungstätte herum schnell wachsende Bäume zu pflanzen — Linde oder Platane, auch Kastanien eignen sich am besten hierzu — welche Schutz vor den Sonnenstrahlen gewähren und die Arbeit des Ueberjauchens wesentlich herabmindern. Wem es nicht zu teuer kommt, der mag schließlich seine Dungstätte auch überdachen.

Wie der Mist auf der Dungstätte liegt, ist ebenfalls nicht gleichgültig. Liegt er nämlich zu locker, so entstehen Verluste, die namentlich in der warmen Jahreszeit mitunter ganz bedeutend sind. Man wird ihn deshalb möglichst gleichmäßig ausbreiten und dann festtampfen oder von Tieren festtreten lassen. Der Dünger bewahrt sich dadurch einesteils selbst die nötige Feuchtigkeit, wo nicht, muß durch Ueberjauchen nachgeholfen werden.

Die Arbeit ist nach alledem keine geringe, aber der Segen wird nicht ausbleiben; denn der Mist ist und bleibt der wirksamste Dünger, der seiner Nachhaltigkeit wegen durch künstliche Düngemittel nur mit großen baren Geldauslagen ersetzt werden kann. Und diese sind doch auch ungemütlich und schwellen der oftmaligen Wiederholung wegen zu viel höheren Summen an, als die sorgfältige Konservierung des Stalldüngers erfordert.

C. St.

Landwirtschaft.

[] **Tiefpflügen.** Erfreulicherweise kommt das tiefe Pflügen auch bei den kleineren Landwirten immer mehr zur Anwendung, während man früher befürchtete, dadurch den toten Boden nach oben zu bringen. Die Hauptsache ist bei der Bestellung neben tüchtiger Düngung die Bodenlockerung, und daher treten beim flachen Pflügen viel eher Mißernten ein, weil die Pflanzen in das untere Erdreich nicht eindringen können, um von hier die Nahrung aufzunehmen. Den toten Boden, welcher sich in tieferen Schichten befindet, kann man in Pflanzennährboden umwandeln, wenn man ihn durch tiefes Pflügen an die Luft bringt. Mit dem tieferen Pflügen steigt auch die wasserhaltende Kraft des Bodens und eine Pflanze, welche infolge besserer Bodenlockerung ihre Wurzeln tiefer senken kann, ist sowohl gegen Nässe als Trockenheit widerstandsfähiger.

[] **Die düngende Bewässerung der Wiesen** wird in der Regel außerhalb der Vegetationsperiode im Herbst und Frühjahr ausgeübt. Die Wasserläufe führen um diese Zeit das meiste Wasser und durch die Herbstregen werden viele Düngestoffe aus Feldern, Straßen, Düngerstätten usw.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19061222050/fragment/page=0001

abgeschwemmt, so daß das Wasser zu dieser Zeit auch sehr gehaltreich ist. Man tut daher gut daran, im Herbst keinen Tropfen Wasser unbenützt vorüber fließen zu lassen. Die Wiesen sollen im Herbst und Frühjahr derart mit Nährstoffen versehen werden, daß die Pflanzen während des Sommers ernähren werden können. Der Gehalt des Wassers an Pflanzennährstoffen spielt also bei der düngenden Bewässerung eine große Rolle und es hänat deshalb die zur Bewässerung einer bestimmten Fläche notwendige Wassermenge fast ausschließlich von der Güte des Wassers ab.

[] **Wert der Pfefferminzpflanze** Eine der wertvollsten Medizinalpflanzen, auf deren Kultivierung ein besonderes Gewicht gelegt wird, ist die Pfefferminzpflanze von welcher man das Pfefferminzöl gewinnt. Wenn man bedenkt, daß der Verbrauch davon nur in Schweden ca. 3000 Kilogramm beträgt, so findet man leicht, daß dieser Artikel nicht unbedeutend ist. Dazu kommt, daß der Verbrauch von Pfefferminzöl auf Grund seiner vielseitigen Anwendung wahrscheinlich zu immer größerer Steigerung gelangt. Von Amerika hat man wie die „Pharmazeutische Zeitung" berichtet, mehrere Beispiele davon daß Personen, welche nur über ein ganz unbedeutendes Areal verfügen, sich ein gutes Einkommen durch die Kultivierung der Pfefferminze erwerben

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Ein Düngen des Gartenlandes** im Herbst ist sehr anzuraten, da vielerlei Pflanzen ein Düngen mit Stallmist. insbesondere mit frischem, weniger gut vertragen. Zu solchen gehören die meisten Blumensorten und von Gemüsen: Bohnen, Erbsen, Zwiebeln, Salatrüben, Knoblauch und die meisten Küchenkräuter, aber auch diejenigen Gemüsearten, die ein Düngen im Frühjahr vertragen, gedeihen meist besser, wenn das Land im Herbst schon gedüngt wurde.

** **Die Johannis- und Stachelbeeren** tragen ihre Früchte wie das Steinobst an einjährigem Holze und war bilden die untersten Augen die schönsten Beeren. Man stutzt deshalb die Jahrestriebe auf 5—6 Augen ein, um besseres Fruchtholz zu erzielen. Alle Zweige und solche, welche in das Innere hineinwachsen, werden herausgeschnitten, damit die Sonne Zutritt bekommt. Zeigt sich nach einer gewissen Zeit der Holztrieb schwächer und erscheinen kräftige Wurzelschößlinge, so ist dies ein Zeichen, daß der Strauch altersschwach wird. Man tägt daher alles alte Holz weg und läßt nur die stärksten Schößlinge stehen, welche bei entsprechender Düngung wiederum einen schönen Strauch geben. Als passender Dünger sind Holzasche und Latrinendünger allen anderen Düngemitteln vorzuziehen.

** **Die Obstlagerräume** müssen öfter durchgegangen werden; alles angefaulte Obst kommt weg, auch muß jetzt vom Speicher, kalten Räumen u. dergl. alles Obst in den wärmeren Keller verbracht werden, dessen Temperatur etwa 7° R. betragen sollte. Uebelriechende Dinge, wie gärendes Sauerkraut, Bohnen u. dergl. dürfen im Obstkeller nicht belassen werden, da das Obst leicht einen Geschmack annimmt. Obst darf nicht abgerieben werden, ehe es gelagert wird, der Wachsüberzug schützt es vor dem Faulen.

** **Vom Platzen des Krautes** (Kopfkohls). Die Krautköpfe platzen in der Regel, wenn sie vollständig ausgewachsen sind und nach anhaltendem Regenwetter warme und trockene Witterung eintritt. Dasselbe ist als ein gutes Zeichen anzusehen, denn es zeugt von einer guten Entwicklung des Krautes, und es ist vorteilhafter, einen kleinen Prozentsatz geplatzter Köpfe mit in Kauf zu nehmen als einen solchen durch lockerer Köpfe auf seinem Grundstücke zu haben. Damit nicht schließlich alle Krautköpfe aufplatzen, ist baldiges Ernten anzuraten.

** **Lauch und Sellerie** werden im Garten eingeschlagen, und zwar in der Weise, daß man die Lauchstengel in einem Graben dicht zusammenstellt, drei Viertel ihrer Länge mit Erde bedeckt, die Sellerieknollen, nachdem man einen Teil ihrer Wurzeln und Blätter entfernt hat, bis an die Herzblätter eingräbt und schließlich noch mit Laub oder Stroh bedeckt.

** **Die Kamelie** ist eine Kalthauspflanze, was und sagt, daß sie im Winter in einem nur mäßig warmen Zimmer zu halten ist. Ein Raum, in welchem es bald sehr warm, bald wieder kalt ist, ist kein Aufenthaltsort für die Kamelie; sie läßt hier die Knospen fallen und bekommt selbliche Blätter. Das Gießen ist mit großer Sorgfalt auszuführen. Weil die Kamelie ein Winterblüter ist, und sie im Winter in voller Vegetation steht, darf es ihr nicht an Bodenfeuchtigkeit fehlen und doch darf sie auch nicht zu viel gegossen werden.

** **Bestes Deckmaterial für Rosen, Zwiebelbeete** usw. Torfstreu und Torfmull sind das beste Deckmaterial für Rosen, empfindliche Freilandstauden, Zwiebelbeete usw., denn sie halten nicht nur die Pflanzen trocken und sichern sie so vor dem Ansaulen, sondern sie halten auch den Frost ab und verhindern derart alle Frostbeschädigungen. Auch zum Schutz von Rohrleitungen gegen das Einfrieren von Wasser- und Gasmessern, zur Abwendung der Frostgefahr bei schwachen Wänden, sind sie unübertroffen. Ein Torfmull-Kloset friert nie ein, ebenso wenig ein mit Torfstreu oder Torfmull umgebener Brunnen, den man am besten schützt, indem man das Brunnenrohr mit einem Bretterkasten umgibt und in den Zwischenraum Torfstreu oder Mull einbringt. Im Frühjahr in die Abortgruben eingebracht, bekommt man vom Torfmull einen hochwertigen, geruchlosen Dünger, der von keinem anderen übertroffen wird.

** **Während des Winters verlangt der Oleander** 1—5 Grad Wärme, und er ist daher an einen frostfreien Ort zu bringen, der aber ja nicht zu sehr erwärmt sein darf, da sich sonst die größten Feinde genannter Pflanze einfinden würden, die Schildläuse.

** **Es darf nicht übersehen werden**, Kletzinge an Obstbäumen, deren Leim nicht mehr klebt, trilch zu streichen, sonst ist der Erfolg nur ein teilweiser.

** **Grüne Gemüschen im Winter** lassen sich leicht ziehen, wenn man sich über Winters ein Gärtchen auf einem warmen Mistbeet anlegt, d. h. ca. 30 Zentimeter auf denselben bringt und mit Schnittgemüsen bepflanzt. Es eignen sich hierzu besonders Mangold, Federkohl, Löwenzahn und Schnittkohl, sowie auch Stränke von beliebigem anderen Kohl, welche sehr rasch austreiben und ein äußerst zartes, feines und schmackhaftes Gemüschen liefern, das absolut nicht verglichen werden kann mit einem gewöhnlichen Kohlgemüse, wie überhaupt alle im Winter oder ins ersten Frühling getriebenen Gemüse viel zarter und feiner als die gewöhnlichen sind. Es gibt Hausfrauen, welche wohl ohne solch größere Einrichtungen ein Gemüschen oder Salätchen auf die einfachste Weise erziehen, indem sie z. B. Löwenzahnköpfe im Freien ausstechen und in Kisten oder Körbe pflanzen in irgend ein warmes Zimmer oder auch in einen warmen Stall stellen und fleißig mit warmem Wasser begießen. Auf diese Weise kann sodann alle Wochen den ganzen Winter hindurch ein sehr guter Salat abgeschnitten werden, oder wenn man's etwas länger werden läßt, ein zartes Gemüschen.

** **Der Myrte** gibt man im Winter einen luftigen Standpunkt, sie hält dann bei + 1 bis 5 Grad R. und mäßigem Begießen sehr gut aus und braucht weiter keine Pflege. Man kann sie sogar im Winkel eines Kalthauses, kalten Zimmers oder eines Kellers halten

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Zur Nebendüngung.** Von den künstlichen Düngemitteln sind für den Weinbau in erster Linie die Kalisalze von nicht zu unterschätzender Bedeutung und von diesen wieder sind namentlich die konzentrierten Salze, vor allem das Chlorkalium und das schwefelsaure Kali aber auch als billiges Salz das 40prozentige Kalidüngesalz, gewannt, den Wein blumiger und duftiger, die Stöcke aber sowohl ge en Parasiten, als auch gegen die Fröste des Frühjahres, widerstandsfähiger zu machen.

* **Wie soll ein guter Weinmost aussehen?** Ob die Weinstöcke in Fülle oder Dürftigkeit leben, läßt sich aus der hellen oder dunklen Färbung des Blätter, nach Stärke des Triebes und Länge der Internodien erkennen. Ein gut ernährter Weinstock soll dunkelgrün gefärbte Blätter, nicht übermäßig starkes Holz, nicht zu lange Internodien (Augenabstände) wohl aber gut hervortretende bezw. stark ausgebildete Augen haben.

* **Nach der stürmischen Gärung** sind die Beerenweine zum ersten Male abzuziehen. Das längere Verbleiben auf der Hefe hat keinen Zweck, weil dieie sich meistens zersetzt und dadurch dem Weine gefährlich wird. Es entstehen infolge der Auslaugung durch den Alkohol des Weines schlechte Geruchs- und Geschmacksstoffe, die nicht mehr zu beseitigen sind und den Wein minderwertig machen.

* **Essigsauer gewordene Fässer**, welche nicht schimmelig sind, werden zuerst mit siedender Aeplauge (ein Kilogramm Aetznatron auf zehn Liter heißes Wasser, sofort frisch angewendet) gut ausgeschwenkt, worauf man sie noch mit reinem, heißem Wasser zwei Mal ausspült, oder auch ausdämpft, um sie dann noch Ausschwenken mit kaltem Wasser und Austrocknen gut eingeschwefelt einige Zeit liegen zu lassen, bevor man sie in Gebrauch nimmt.

* **Zum Weinversand.** Damit dem Transporte der in Fässern aufgegebenen Weinsendungen mittelst Eisenbahn die Fässer nicht angebohrt werden können, um den Wein aus denselben in geringerer oder größerer Menge herauszuziehen, empfiehlt sich die in Frankreich übliche Verpackungsart, welche darin besteht, daß besonders die teueren Weine und feineren geistigen Getränke in Doppelfässern oder in mit Gummi überzogenen oder aber in Sackleinwand eingepackten Fässern transportiert werden.

* **Ein Spulen der Fässer mit Hefe,** Heferein oder Trubwein ist verwerflich, weil nur zu leicht faule Hefe und andere dem Weine verderbliche Stoffe darin enthalten sein könnten, welche den gesunden Wein, der zur Einfüllung gelangt, verderben. Der Zusatz von Weinblättern u. dgl. zum Wasser ist zwecklos.

Eier- und Geflügelzucht.

†† **Schonung der Sohle.** Beim Zurichten des Hufes vor dem Aufnageln der Eisen achte man darauf, daß die Sohle entsprechend geschont wird. Es ist ein großer Fehler, wenn die Sohle allzusehr geschwächt wird, weil dadurch leicht Querschnuren der Weichteile des Hufes entstehen können. Es darf von der Sohle nur altes, gelockertes Horn entfernt werden.

†† **Ueberwachung des Tränkens der Pferde.** Bedenkt man, wie häufig in Stallungen die Wartung der Pferde gewissenlosen Leuten — Wärtern, welchen jedwede Lust und Liebe zu ihrem Berufe, auch wohl der nötige Willen fehlt — übertragen ist, so kann im Interesse der Gesundheitspflege des Pferdes eine strengste Ueberwachung nicht genug empfohlen werden. In manchen Fällen müssen die Tiere saufen, was ihnen vorgehalten wird, sei es eine zu kalte oder zu warme, eine zu kärgliche oder übermäßige, eine gute oder schlechte Tränke, wenn nicht gar die Tiere ungetränkt zur Arbeitsleistung auszuehen müssen.

†† **Abends die Hühner mit Linien zu füttern,** hat sich bei manchen Tieren sehr bewährt. Besonders im Winter macht sie dieses Futter widerstandsfähiger gegen die Kälte und bewirkt, daß sie das Legen sehr bald anfangen.

†† **Die Ernährung der Stute** hat während der Trächtigkeitsdauer namentlich der Qualität nach, eine möglichst gleichmäßige zu bleiben. Man vermeide daher nicht in den so häufig vorkommenden Fehler: der trächtigen Stute in den letzten sechs Wochen vor dem Abfohlen mehr Kraftfutter zu geben, als sie es bis dahin gewohnt war. Denn man erzielt hierdurch nicht, wie man meint, mehr Milch und bessere Milch, wohl aber verdirbt sich die Stute bei der ungewohnten Fütterung leicht den Magen, was dann nachteilig genug auf das Füllen und auf die Milcherzeugung einwirkt. Man entziehe aber der Stute in den Tagen vor dem Abfohlen, wie auch nach dem Abfohlen, nicht — wie es häufig angeraten wird — einen Teil des gewohnten Futters. Denn hierdurch erreicht man keineswegs den Zweck, die Geburt des Füllens zu erleichtern, wohl aber alteriert man durch den Futterabzug das Muttertier und wirkt hierdurch ungünstig auf die Milcherzeugung ein.

†† **Würmer bei Pferden** vertreibt man durch Beimischen von Glanzruß aus dem Schornstein unter den Hafer, täglich 1 Eßlöffel voll, ferner durch Eingeben von Aloepillen, zwei Tage hintereinander je 12 Gramm Aloe mit 15 Gr. Schmierseife. Auch kann man längere Zeit Glauberfalz unter den Hafer geben und zwar 25—30 Gr. täglich. Endlich wirkt auch die Fütterung von Mohrrüben und Kartoffeln auf die Würmer.

†† **Wenn Kühe nicht mehr aufnehmen wollen,** also fortwährend wieder rindern, versuche man es einmal damit, sie zur Aber zu lassen und auf etwas schmale Futteration zu setzen. Es ist dies häufig von Erfolg begleitet. Außerdem kann man der Kuh, bevor sie zum Stier geführt wird, Bromnatrium geben. Vielfach ist Nachlässigkeit des Stallpersonals, das übersieht, wenn ein Tier rindrig ist und es nicht rechtzeitig zum Stier führt, mit daran schuld, daß dann die Tiere später nicht mehr aufnehmen. Ist aber eine Krankheit daran schuld, daß die Tiere verrindern, so wird der unständige Tierarzt zu entscheiden haben, was mit dem Tier zu geschehen hat.

†† **Benützung der Kühe zur Arbeit.** Mäßige Verwendung zur Arbeit ist besonders für Tiere, welche dem schweren Schlage angehören und auch für Zuchttiere in verschiedener Richtung nur vorteilhaft. Kühe oder Rinder von solchen Landwirten, welche ihre Tiere zu dem auf Gütern vorkommenden Zugdienste verwenden, werden viel eher kräftig, als solche, die jahraus, jahrein nie von der Krippe kommen, nur wenn sie zum Stier gebracht werden. Auch sind Fußkrankheiten, namentlich Entzündung der „Ballen" beim Rindvieh, das häufig Bewegung hat, viel seltener als bei Tieren, welche das ganze Jahr angebunden sind und oft nicht einmal im Freien zur Tränke geführt werden. Ebenso ist in bezug auf die Leibesfrucht relp. für nächstige Kühe mäßige Verwendung zur Arbeit nur vorteilhaft; diese Tiere gebären viel leichter. Zuchttiere, welche zum Zugdienst verwendet werden, sind weniger bösartig und viel eher zum Springen geneigt.

†† **Vorsicht bei Inkarnatfütterung.** Der wegen seiner früheren Entwickelung in Gegenden mit leichterem Boden als Zwischenfrucht und als Ersatz für fehlende andere Futtermittel angebaute Inkarnatklee (Trifolium incarnatum) hat einen stark behaarten Blütenkelch; diese Kelchhaare sind bis zur Reife der Pflanze weich und geschmeidig, werden aber, wenn der Klee zu lange stehen bleibt, steif und bilden in den Eingeweiden der damit gefütterten Tiere harte, filzähnliche Ballen von einem Durchmesser bis zu 7 Zm., welche Bauchfellentzündung und andere Krankheiten mit tödlichem Verlauf veranlassen können.

†† **Die Stallmastung der Hammel** wird bei uns nur ausnahmsweise betrieben und lohnt sich nur da, wo viele Hackfrüchte zur Verfügung stehen. Auch bei der Hammelmastung kommt es in erster Linie darauf an, daß dieselbe in möglichst kurzer Zeit vollendet sei, und sollte dieselbe nicht länger als 8—10 Wochen dauern. Die zur Mast bestimmten Hammel müssen ihre volle Größe und Stärke erreicht haben und im Alter von zwei bis drei Jahren stehen. Aeltere Hammel machen weniger gutes Fleisch, wenn sie auch mehr Talg in den Nieren und Eingeweiden ansetzen. Frischgeschorene Schafe mästen sich ebenfalls leichter als solche, welche vor der Schur zur Mast gestellt werden.

†† **Schlechtmeltende Ziegen** schlachtet man am besten. Das Mästen solcher Tiere ist, wenn sie alt sind, ein Kunststück, welches selten jemand ertig bringt und auch gar nicht rentiert.

†† **Kaninchenfutter für den Winter.** Kraut, Möhren, Petersilie, Sellerie bieten im Winter für Kaninchen eine gesunde Abwechselung in der Heufütterung. Man bindet je 5—10 Büschel mit einigen Strohhalmen zusammen und hängt dieselben an recht luftig gezogenen Bindfäden auf. Von da aus kann das Grüne zu jeder Zeit verfüttert werden.

†† **Kälte schadet den Kaninchen nicht,** sie verlangen nur eine größere Futterration und trockenes Stroh oder Holzwolle als Streu. Stehen die Ställe im Freien, dann müssen die Rückwände an einer Mauer anlosen und die offenen Vorderseiten möglichst windfrei sein. Bei strenger Kälte und nachts verhängt man die offene Seite mit Strohdecken oder alten Tüchern.

†† **Behandlung des Geflügels.** Recht unbarmherzig wird das Geflügel häufig auf dem Transport behandelt. In Käfigen oder Säcken so eng zusammengewängt, daß sie Erstickungsqualen leiden, werden Hühner und Tauben zu Markte gebracht. Enten und Gänse liegen mit gebundenen Beinen und Flügeln oft Tage lang in der größten Hitze ohne Wasser und Nahrung und bieten einen erbarmungswürdigen Anblick. Wenn die Tiere verkauft werden, endet ihre Qual noch nicht, denn die Käufer packen sie häufig in Netze, als ob sie Kohlköpfe oder Kartoffeln wären, oder tragen sie an den zusammengeschnürten Beinen nach Hause. Denkende und barmherzige Menschen werden sich solcher Tierquälerei nicht schuldig machen.

†† **Legenot.** Es kommt nicht allzu selten vor, daß ein Huhn ein Ei nicht legen kann, entweder, weil dieses zu groß ist, oder quer im Hohlraum des Eileiters liegt, oder weil die Schleimhaut dieses Körperteils entzündet und geschwollen ist. Dagegen wird empfohlen Einströmenlassen warmer Wasserdämpfe in den After und Eileiter oder Einhüllen der an Legenot leidenden Hühner in stark erwärmte, wollene Tücher, besonders ein Erwärmen des Unterleibes soll zuweilen schon genügen. Außerdem sind die Tiere einige Zeit an einem warmen Orte unterzubringen. In hartnäckigen Fällen findet folgendes Verfahren Anwendung: Man legt das Huhn auf den Rücken, wo es von einem Gehilfen festgehalten wird, ölt und fettet den Legedarm mit dem Finger gut ein und sucht durch Schieben und Drücken von außen das Ei herauszupressen. Ist das Ei in einer in die Eierschleimhaut gedrückten Vertiefung festgeklemmt, aber von außen sichtbar, so schiebt man eine lange, feine Haarnadel dicht über und unter das Ei mit den Schlingrändern nach auswärts in den Eileiter und versucht durch vorsichtiges Drücken das Ei über diesen Schlitten an das Tageslicht zu fördern.

†† **Die beste Zeit zur Anschaffung von Tauben** ist der Spätherbst und Winter, weil sie sich da am leichtesten gewöhnen. Dies gilt jedenfalls von den Feldtauben; denn wenn man diese zu einer Zeit, wo sie an Felde zu gehen gewöhnt sind, einsperrt, so werden sie dadurch ihres Nutzenhaltes und der Einsperrung so überdrüssig, daß sie, läßt man sie später aus dem Schlage heraus, davonfliegen und nicht wiederkommen. Wie alle Tauben, so lassen sich auch die Feldtauben im Winter das Einsperren weit eher gefallen, und läßt man sie dann zu einer Zeit heraus, wo alles mit Schnee bedeckt ist und die ganze Gegend weit und breit ein anderes Aussehen hat, so fliegen sie in der Regel nicht weit und kehren gern und bald an den warmen Ort zurück, wo sie gepflegt werden und Futter finden. Viel leichter und zu jeder Zeit gewöhnen sich solche Tauben, welche nicht zu Felde gehen, also die eigentlichen Hoftauben. Für diese bedarf es nur kurze Zeit, um sie an den Schlag zu gewöhnen, besonders wenn sie schon mit anderen gewöhnten Hoftauben zusammengelegt werden. Sie bleiben schon nach einer Einsperrung von nur wenigen Tagen gern da, wo sie ohne Mühe ihr gutes Futter finden. Falls man aber — da man im Winter doch keine Jungen zu erwarten hat — das Futter für solche während der Wintezeit ersparen möchte, so warte man mit dem Ankauf bis Anfang Februar; dann zeigt sich der Trieb zur Paarung, und haben sie sich gepaart, so vergessen sie ihren alten Wohnsitz und bleiben an dem neuen.

Fischzucht.

— **Fisch-Lebend- oder Tottransport?** Die meisten Binnenländer glauben, daß ein im Faße auf dem Markte verlöserer und abgematteter Fisch, wenn er noch ein bischen zappelt, besser sei, als ein toter; während es nichts Frischeres, Kräftigeres, Gesünderes gibt, als einen unmittelbar nach dem Fange rasch abgeschlachteten und 24 bis 48 Stunden auf Eis ab gekühlten Süß- oder Salzwasserfisch. Der im Wasser versandte umhergestoßene, durch Mangel an Sauerstoff im Wasser halb erstickte lebendige Fisch ist — wenn dies doch die Menge einehen wollte — immer viel toter, als der frisch nach dem Fange abgetötete, auf Eis abgekühlte, in Moos oder Torfmull verpackte versandte Fisch. Lebend versandte Fische haben schlechtes, schlappes oft intolge Protnainbildung verdorbenes, sogar tötlich wirkendes vergiftetes Fleisch.

— **Fischtränkung.** Die Eintöpfe, welche bekanntlich ein ausgezeichneter Köder für große, sogenannte Raubforellen ist, welch' letztere jeder richtige Angler aus seinem Fischwasser zu entfernen trachtet, da sie unter dem jüngeren Nachwuchs großen Schaden verursachen, fängt man leicht auf einer entsprechend gebogenen Stecknadel, die man mit einem kleinen Wurm derart besteckt, daß der Wurm auf die Stecknadel völlig aufgezogen wird und nur ein kleines Stück über die Spitze ragt. Die zum Angeln verwendete Eintöpe tötet man durch einen entsprechenden Druck hinter den Kopf und befestigt sie derart an dem Haken, daß die Eintöpe eine etwas gekrümmte Lage einnimmt, wodurch sie im Wasser gezwungen ist, zu tollieren (spinnen), was einen unwiderstehlichen Reiz auf Forellen ausübt. Zwei einfache, kräftige, aber nicht zu große Haken an einem starken Gutfaden in einiger Entfernung angebracht, so daß sie beide zu den Köder eingreifen, entsprechen am besten diesem Zwecke.

Bienenwirtschaftliches.

? **Buchführung** ist, wie bei jedem richtigen landwirtschaftlichen Betriebe, auch bei der Bienenzucht ein unbedingt notwendiges Erfordernis. Sie allein gewährt dem Bienenzüchter zu jeder Zeit einen klaren und sicheren Einblick in die am Bienenstande vorgenommenen oder vorzunehmenden Arbeiten und ermöglicht eine richtige Beurteilung unserer Bienenvölker, gibt Aufschluß über die im Stande vorgenommene Veränderung, weist das Anlage- und Betriebskapital, Gewinn und Verlust nach und verschafft dem Besitzer des Bienenstandes einen Ueberblick über den Zustand, den Wert und Nutzen oder über den Schaden in seiner Bienenzucht. Es geht hieraus hervor, daß sich unsere Buchführung in der Bienenzucht nicht lediglich auf eine einfache Abschreibung der Ausgaben und Einnahmen beschränken darf, sondern auch eine ganze Reihe bemerkenswerter Punkte, wie Stockzahl, Alter der einzelnen Bienenköniginnen, Beginn der Tracht, Zahl der Schwärme, Honigvorrat bei der Einwinterung rc. in Berücksichtigung ziehen muß, denn wir wollen aus unserer Buchführung am Ende des Jahres nicht bloß Gewinn oder Verlust herausziehen, sondern wir wollen aus derselben auch eine Belehrung für das folgende Jahr herausnehmen, wie sich dies oder jenes rationeller einrichten ließe.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19061222050/fragment/page=0002