gehalten werden könnten und die jährliche Brut entfernt würde. Dies ist jedoch in freien Gewässern ein Ding der Unmöglichkeit wegen der Lebensweise der Krebse, und in den geschlossenen Behältern (Bassins) sterben ältere Krebse ab, lassen sich also nicht halten. Was wird also die Folge sein? Hat man in einem Gewässer einen schönen Bestand von Krebsen, so wird man mit Vorsicht den Fang betreiben, nur große Ware nehmen und kleine sowie weibliche Krebse wieder in das Wasser zurückgeben.

Bienenwirtschaftliches.

? **Das Hauptterfordernis einer glücklichen Durchwinterung.** Die einzige Hilfe gegen Ruhr ist der Reinigungsausflug, der hängt aber vom Wetter ab, der Imker kann ihn nicht schaffen. Die künstlichen Reinigungsausflüge sind wirkungslos und nutzlos. Die Durchwinterungskunst hat sich deshalb bisher auf vorbeugende Maßregeln beschränken müssen, welche darauf hinausliefen, eine übermäßige Ansammlung von Fäkalien im Enddarm zu verhüten. Das sollte geschehen 1. dadurch, daß man den Bienen so oft als möglich Gelegenheit zu Reinigungsausflügen verschaffte, indem man ihren Auszug nach der Sonnenseite kehrte; 2. dadurch, daß man für den Winter und hauptsächlich im Winter ein möglichst konzentriertes, hochnährwertiges Futter reiche, um die Bildung von Kotrückständen zu verringern, daß man 3. Störungen fern hielt, denn aufgestörte Bienen saugen sich voll Honig, und daß man endlich 4. — was auch aus anderen Gründen sehr notwendig ist. — die Kälte von den Bienen abhält, denn gesteigerte Kälte bedingt gesteigerte Nahrungsaufnahme nach dem Gesetz der chemischen Wärmeregulation im tierischen Körper.

? **Drohnenhecke.** Um im nächsten Jahre nicht eine rechte Drohnenhecke heranzuziehen, empfiehlt es sich, bei den jetzt im Wabenschranke zur Benützung für nächstes Jahr aufgehobenen Bienenwaben mit einem recht scharfen Messer den, gewöhnlich im unteren Teile der Wabe bez. an deren äußeren Rändern befindlichen Drohnenbau auszuschneiden und entsprechende Stücke von Arbeiterwaben einzufügen, wodurch den Bienen im nächsten Jahre ein zu massenhaftes Erziehen von Drohnen verwehrt ist. In gleicher Weise lassen sich nicht völlig ausgebaute Waben, bei deren völligem Ausbauen im nächsten Jahre die Bienen meist Drohnen oder Würdan ausführen, vorrichten, wodurch gleichfalls eine große Anzahl von Arbeiterzellen gewonnen wird. Bisher ist ein solches Verfahren verhältnismäßig nur von wenigen Imkern angewandt worden; möchte es doch endlich Gemeingut aller werden, denn es spielt bei der Rentabilität der Bienenzucht eine große Rolle. Wenn auch dadurch pro Wabe nur einige 50—100 Zellen gewonnen werden, so macht dies doch bei der Anzahl der Waben im Stocke eine ziemlich bedeutende Zahl aus, die mit der Zahl der Stöcke ganz erheblich steigt.

Gesundheitspflege.

‖ **Die Zitrone als Hausmittel.** Die Zitrone ist eine der nützlichsten Früchte, selbst abgesehen von der hervorragenden Rolle, die dieselbe im Bereich der Küche spielt. Reibt man z. B. erfrorene Hände und Füße, ehe die Frostbeulen aufbrechen, rechtzeitig jeden Abend mit Zitronensaft ein, oder bindet Zitronenscheiben darauf, so wird in kürzester Zeit das Brennen und Jucken der leidenden Teile nachlassen und bald ganz verschwinden. Aufgesprungene und rote Hände werden durch Einreibungen mit Zitronensaft, wenn nicht blendend weiß, sodoch glatt, und verlieren jedenfalls die Sprödigkeit der Haut. Bei leichten Fiebern, besonders bei erkälteten Kindern, tun zwei Zitronenscheiben auf den Schläfen Wunder und machen Chinin und ähnliches häufig überflüssig. Auch zur Beförderung schöner rosiger Fingernägel trägt das fleißige Bürsten mit Zitronensaft bei, und als Zahnreinigungsmittel genügen wenige Tropfen, ins Mundwasser getan, ohne daß sie die Gesundheit der Zähne beeinträchtigen. Warme Zitronenlimonade für Kranke ist zu bekannt, um erwähnt zu werden.

‖ **Gesundheitliches über den Wechsel der Kleidung am Tage.** Es ist Mode, daß man sich zu den Mahlzeiten umkleidet, und zwar hängt solches nicht nur allein von den herrschenden Sitten und Gebräuchen ab, sondern steht mit einem gewissen Reinlichkeitsgefühl in Verbindung, da die gewöhnlichen Werktagskleider, wie jeder selbst weiß, leicht beschmutzt und verschmutzt werden. Gar mancher, der sich nach des Tages Mühen und Arbeit dann aufrafft, sich vollständig umzukleiden, wird dafür einmal durch das Gefühl der körperlichen Erfrischung belohnt, dann aber auch durch einen besseren Appetit beim Essen. Der „Lancet" tritt für einen solchen Kleiderwechsel namentlich für die Abendmahlzeit ganz besonders beim schwerarbeitenden Ladengehilfen, Kontorarbeiter und gewöhnlichen Arbeiter ein. Es steht ohne Zweifel fest, daß das Tragen einer besseren Kleidung, wie man sie am Sonntag anzuziehen pflegt, schon im allgemeinen einen Einfluß auf das Wohlbefinden und die fröhliche Stimmung der Menschen ausübt. Gerade bei den arbeitenden Klassen ist der Unterschied im Aeußeren am Werktagen und an Sonntagen entschieden ein ziemlich großer. Ja, der Kleiderwechsel wird sogar mit einem Bade verglichen, dessen Wirkungen mild anregend und erquickend sind und zugleich das Gefühl der Ermattung und Ermüdung verschwinden lassen. Die Erklärung hierfür ist sehr leicht, da die Kleidungsstücke, wenn sie alle Tage getragen werden, sich mehr oder minder in ihren Poren verstopften und dadurch gehend ihre ventilierenden Eigenschaften verlieren, so daß die Ausdünstungen des Körpers nicht frei entweichen können. Ein Kleiderwechsel, namentlich vor der Hauptmahlzeit am Abend, entspricht also nicht nur den herrschenden Sitten und Gebräuchen, sondern befördert vielmehr die geistige und körperliche Gesundheit und steht deshalb mit unseren gesundheitlichen Grundsätzen vollständig im Einklang.

Für die Küche.

Deutsche Suppe. Man schneidet mehrere Mohrrüben in Würfel, einige Kohlrabi in Scheiben und grüne Bohnen in schräge Streifen, dünstet alles eine Viertelstunde in Butter und fügt alsdann soviel siedendes Wasser an, als man Suppe braucht. Nun läßt man die Gemüse langsam weich kochen, gibt kurz vor dem Anrichten mehrere weichgekochte Kartoffeln, einige Blumenkohlröschen und mehrere in Butter weich gedünstete Kohlherzen hinzu, bereitet dann aus vier bis sechs Tomaten, einer gewiegten Zwiebel, Salz und Pfeffer einen Brei, um sie nun entweder mit gerösteten Brotschnitten oder besser mit gebackenen Nierenschnitten anzurichten.

Gansleber mit Trüffeln. Zu diesem nimmt man keine zu fetten Gänseleber. Die Galle wird mit der an der Leber noch sehrbare grünen Stelle rein ausgeschnitten, sodann die Leber mit einem Tuche sauber abgerieben, etwas breit gedrückt und mit nagelförmig geschnittenem Speck schön durchspickt, worauf sie mit etwas kräftiger Fleischbrühe und einem halben Glas Madeira in einer verschlossenen Kasserole auf schwachem Kohlenfeuer langsam gedünstet wird, wobei sie jedoch nur so schwach zum Kochen gebracht werden darf, daß letzteres kaum bemerkbar ist. Nach einer Stunde werden sie herausgelegt. Indessen werden 4 bis 6 schwarze Trüffeln in Scheiben geschnitten und in einem Stück frischer Butter, etwas Madeira und einem Stückchen Glace aufgekocht, worauf die Trüffeln auf einer Platte angerichtet, die Gansleber darüber gelegt, mit Butterteigcroutons garniert und so recht heiß zu Tische gegeben wird.

Gänseschwarzsauer. Zur Herstellung dieses sehr beliebten bürgerlichen Essens ist das Blut der Gänse erforderlich, das beim Schlachten aufgefangen und mit Essig gut verquirlt werden muß; es läßt sich auf diese Weise einige Tage, bis zum Gebrauche, an kühler Stelle aufbewahren. Das Gänseklein wird gut gereinigt und mit Suppengrün, Wurzelwerk, sowie einigen Gewürzkörnern in nicht zu reichlich Wasser weich gekocht. Ist dies geschehen, so seihet man die Brühe durch, gießt ihr einen Zusatz von Pfefferkuchen, dem Gänseblut, verrührt sie gut, quirlt sie bis zum Aufkochen, schmeckt sie, wenn erforderlich, noch mit Zitronensaft ab und tut zuletzt das Gänseklein hinein, das, in der Sauce heiß gemacht, mit Mehl- oder Semmelklößchen auf den Tisch gebracht wird.

Steinpilze. Die Steinpilze werden sauber geschält, von den unter dem Hute sitzenden Samenfasern befreit, in dicke Scheiben geschnitten und in kochendem Salzwasser abgewellt. Hierauf schüttet man sie auf einen Durchschlag, spült sie mit kaltem Wasser ab und läßt sie ablaufen. Alsdann läßt man reichlich Butter in einer Kasserolle zergehen, schüttet die Steinpilze hinein und schmort sie langsam weich, wozu ungefähr eine halbe Stunde nötig ist. Nun schmeckt man sie mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie ab, streut etwas Mehl oder geriebene Semmel über, schwenkt die Pilze damit gut durch und läßt sie noch einige Minuten dämpfen.

Hauswirtschaft.

† **Das Einlegen und Erhalten von Schinken, Speck rc.** Man streut in einen Kasten, der an einem trockenen und luftigen Orte stehen muß, etwas trocken durchgeflebte Buchenasche auf den Boden, legt dann das geräucherte Fleisch rc. hinein, streut wieder Asche und fährt so fort, bis der Kasten voll ist. Nur muß man alles bedecken, damit kein Insekt seine Eier an das Fleisch legen kann. Vor dem Gebrauche läßt man das auf diese Art eingepackte Fleisch mit einer trockenen Bürste von dem Schimmel reinigen, der sich daran gesetzt hat, aber dem Wohlgeschmacke gar nichts schadet. Auf diese Weise trieft kein Fett aus dem geräucherten Fleisch, es bleibt ein ganzes Jahr hindurch und länger saftig. Der Reinlichkeit halber kann man jedes Stück vor dem Einlegen mit Papier umwickeln.

† **Wie kann man schlechten Geruch in Zimmern verbessern?** Man stelle ein feuersicheres Gefäß mit glühenden Kohlen in das Zimmer, streue ein Paar Kaffeelöffel voll frisch gemahlenes Kaffeepulver darauf, verschließe hernach das Zimmer bis auf die Klappfenster und verlasse sodann das Zimmer. Nach Verlauf von wenigen Minuten kehre man, die Türe hinter sich offen lassend, ins Zimmer zurück und öffne sogleich die Fenster auf so lange, bis man glaubt, daß jede Spur von Kohlendampf verschwunden sei.

† **Gardinen zu färben.** Gardinen, Batistkleider, Spitzen usw. färbt man mit hellstem Goldocker. Man erhält im Drogengeschäft für 10 Pfg. eine große Portion. Die Farbe wird bei weitem schöner als mit Safran, Tee oder Kaffee. Die Sachen lasse man mit roher Stärke, der man nach Probe Goldocker zusetzt, stärken. Spitzen färbe man nur und plätte sie auf Wolle, wodurch sie wie neu werden. Auf einen Eimer Wasser kommt ein gehäufter Teelöffel Ocker; man rührt tüchtig beim Aufkochen. Spitzen färben sich schneller als Batist, weshalb man letzteren länger darin liegen läßt. Färbt das Wasser zu sehr, so kann man in reinem Wasser noch einmal nachspülen. Soll erdiger gefärbt werden, setzt man Kaffee zu.

☞ **Vergeßt in der nassen und kalten Jahreszeit die Tiere nicht, welche hungern und frieren. Gebt ihnen Schutz vor der Witterung!**

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

Nr. 2 Halle a. S., den 12. Januar 1907

Eine Lehre.

(Nachdruck verboten.)

An der Wage standen sie noch und redeten herüber und hinüber.

„Warum weigert Ihr Euch so hartnäckig, Gutgewicht zu geben?" fragte der Tabakkäufer M. den neben ihm stehenden Landwirt H.; „gebt mir einmal eine gründliche Erklärung!"

Der Gefragte meinte:

„Was ist da viel zu erklären? Die Sache ist doch einfach: mit Müh' und Not bringt man seine Pflanzen unter Dach und Fach. Dann, wenn man meint, jetzt könnt' man ein paar Batzen dafür einnehmen, dann kommt ihr Herren und macht einem Schandgebote, weil ihr wißt, daß wir verkaufen müssen. Denn Supp' können wir keine vom Tabak kochen. Zum Ueberfluß macht ihr dann noch eine Litanei Vorschriften, wie weit die Blätter voneinander entfernt sein sollen, daß nicht zu früh abgehängt und gebunden wird, daß er gut ausgefrieren müßt' usw. usw. Wenn's dann euch Herren gefällt, wenn ihr denkt, daß das letzte Tröpfchen Feuchtigkeit draus ist, dann erweist ihr uns die Gnade, euch unsere Ware verkaufen zu dürfen, und dann gehts noch mit allerhand Einwänden und Schikanen an der Wage: der ist zu grün, jener zu schwarz, der andere zu feucht oder zu dick im Blatt, zu fett usw., und wenn dann unser Tabak von der Wage ist, dann sollen wir auch noch zu allem Schaden eine „Dreingabe" machen! Warum? Es ist doch richtig und unter Staatsaufsicht gewogen? Wer schenkt denn dem Bauer 'was? Wer?"

„Lieber Mann", sagte M., „Ihr scheint recht zu haben; aber wie jedes Ding hat auch dieses seine zwei Seiten; Ihr habt die eine Seite gezeigt, jetzt will ich die andere zeigen."

Er wies mit der Hand auf den Boden, wo da und dort in den Boden getretene Tabakfetzen lagen.

„So wie da geht's nachher wieder beim Aufladen, beim Verladen an der Bahn, beim Abladen an der Ankunftsstation usw. Bis der Tabak an Ort und Stelle ist, hat er sein Gewicht nimmer. Darnach aber fragt der Staat nicht; der ist pedantisch genau; er sagt: so und soviel hat der Tabak gewogen und gerade soviel wird versteuert. Ich zahle also diese hohe Summe auch für den verloren gegangenen Tabak. Das macht jährlich ein kleines Vermögen aus und in einigen Jahren ein großes. Haltet Ihr das für recht?"

„Nein; aber da hat doch der Staat die Schuld, nicht wir. Sollen wir dafür herhalten?"

„Da habt Ihr recht; der Staat hat die Schuld! Aber von heute auf morgen wirft man keine Gesetze um! Das muß Zeit haben. Darum müssen wir uns einstweilen selbst helfen, um dieses Unrecht einigermaßen auszugleichen. Das stimmt: nach Eurer Auseinandersetzung und Euren und meinen Rechtsbegriffen besteht keine rechtliche Verpflichtung für Euch, an meinem großen Schaden ein klein wenig mitzutragen. Die Sache steht also so: Wenn Ihr das Gutgewicht verweigert, so kommt Ihr ohne Nachteil davon; mir aber habt Ihr ein Kapital helfen verlieren, trotzdem Euer Gewissen Euch freisprechen muß. Gebt Ihr aber Gutgewicht, so habt Ihr Euch wohl einen kleinen Schaden zugefügt — es macht Euch höchstens 40 bis 50 Pf. aus —, mich aber habt Ihr vor einem bedeutenden Kapitalsverlust bewahrt, wenn Ihr an die hohe Tabaksteuer denkt. Welchen von den beiden Vorschlägen haltet Ihr da für edler?"

„Ja, das wohl", gab jetzt der andere zu; „aber unsereins muß halt auch auf sein Sach' sehen."

„Ganz in der Ordnung, Mann! Aber ich will Euch doch noch eine andere Beschreibung von der Sache machen, daß Ihr alles gegeneinander abwägen könnt!

In den beiden Fällen haben wir stillschweigend angenommen, der Tabakkäufer müsse und werde einfach einverstanden sein mit Eurer Weigerung. Ja, das wird wohl so sein. Aber begreift Ihr, daß er sich auf irgend eine Weise schadlos halten möchte? — Gewiß wird er das können und wahrscheinlich auch tun. Er wird beim nächsten Kauf notgedrungen einen Geschäftskniff anwenden; er wird nämlich im allgemeinen einen geringeren Preis zahlen als bisher; denn darin wird die Konkurrenz einig vorgehen, weil sie ja auch gemeinsam geschädigt ist. Im Besonderen aber wird er einen kritischeren Maßstab an die Ware legen. Er wird da und dort eine Partie Tabak beanstanden oder ganz zurückweisen. Der, welcher nun gerade dieses Opfer wird, wird seine Ware entweder behalten oder mit dem Gebot des Käufers einverstanden sein müssen. Dieses Verfahren kann der Käufer entsprechend wiederholen, bis er seinem Schaden beigekommen ist; ja, er kann, wenn er etwas skrupellos ist, darüber hinausgehen. Recht ist das natürlich auch nicht; aber es kann doch eben so sein, ohne daß ein Vorwurf auf Grund eines Nachweises gemacht werden könnte. Oder glaubt Ihr nicht, daß man Euch an Eurem Tabak etwas tadeln könnte, auch wenn Ihr selbst von seiner prima Beschaffenheit überzeugt seid?

Na also! Der Käufer hat den Schaden dann glücklich von sich abgewendet, dafür ihn aber einen von Euch angehängt. Dieses Jahr ist's der, nächstes Jahr ein anderer — vielleicht Ihr selbst —; immer aber ist's ein Bauer — einer! Meint Ihr, daß ihm das wohl tut? Erscheint Euch da eine gerechtere Verteilung der Last auf alle Schultern nicht menschlicher?

Abgesehen davon, daß ein reeller Käufer nur ungern Ware von der Wage weist, wird er es gleichwol tun müssen, das liegt im Selbsterhaltungstrieb. Und der Geprellte seid Ihr!

Also wird schon aus Klugheitsgründen die Weigerung, Gutgewicht zu geben, zu tadeln sein. Ich glaube aber, daß Ihr Euch besser dabei befindet, wenn Ihr das Gutgewicht aus schöneren Gründen gutheißt, nämlich aus Nächstenliebe

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19070112053/fragment/page=0001

zu Euresgleichen. Der Effekt ist ja der gleiche, aber so sähe es schöner aus.

Nun, wie meint Ihr? Könnten wir uns vielleicht doch einigen?"

H. war nachdenklich geworden. Die offene Aussprache des M. hatte ihm außerdem gefallen. So sagte er:

„Gut also. Ihr sollt Euer Gutgewicht haben, sonst müssen wir es ein paar mal bezahlen. Und wenn's dem Einzelnen wirklich nur die paar Pfennige ausmacht, so mags künftig auch so bleiben. Aber es wär' zu wünschen, daß Ihr Herren auch eine Einsicht hättet beim Einkaufen!"

„Vollkommen einverstanden! Und daß Ihr seht, daß es mir nicht um einen neuen Profit in anderer Form zu tun ist, sondern einzig und allein um die Steuer, so zahle ich künftig für das Gutgewicht den entsprechenden Wert als Trinkgeld. So habt Ihr gar nichts verloren; mir macht's wohl am ganzen Kaufgeschäft eine hohe Summe aus; aber ich brauche wenigstens dann nicht die hohe Steuer zu bezahlen für etwas, was ich in Wirklichkeit gar nicht habe."

Die Männer schlugen ein. Und seitdem geben die Leute ihr Gutgewicht und die Käufer ihr Trinkgeld.

Landwirtschaft.

[] **Die praktische Ausbildung der Frauen zur Landwirtschaft** sucht der belgische Staat durch besondere Schulen für Mädchen zu fördern. Es gibt zwei verschiedene Arten solcher Schulen: die ständigen und die Wanderschulen. Die ersteren sind in zwei Abteilungen eingeteilt — in Haushaltungsschulen und in landwirtschaftliche Hochschulen. Die hauptsächlichen Unterrichtsfächer sind: Ackerbau, Milchwirtschaft, Haushaltungsführung. Mindestens eine Stunde in der Woche wird theoretischem Unterricht gewidmet, zwei Stunden sind für praktische Uebungen vorgesehen. Die Haushaltungsschulen geben den Mädchen eine gediegene Ausbildung. Man unterweist sie in der Blumen- und Gemüsezucht, der Milchwirtschaft, dem Haushalt und erteilt ihnen Unterricht in Naturkunde, Handelslehre, Buchführung und Hygiene. In den landwirtschaftlichen Hochschulen erhalten die Mädchen eine abgeschlossene Bildung, die sie befähigt, großen Landwirtschaften vorzustehen oder Lehrerinnen an den landwirtschaftlichen Hochschulen zu werden. Vom 15. Lebensjahre an werden die Schülerinnen aufgenommen. Die Schule steht unter dem Protektorat eines Komitees von feingebildeten Damen. Der Unterricht wird von einem Lehrer und zwei Lehrerinnen erteilt. Unterricht und Wohnung werden unentgeltlich gewährt; nur für die Beköstigung muß eine Kleinigkeit entrichtet werden. Die Studierenden werden in vier Gruppen eingeteilt. Die erste Gruppe muß sich um das Vieh und das Geflügel kümmern, Kühe melken und das Futter für die Tiere bereiten. Die zweite Gruppe hat die Milchwirtschaft und die Zubereitung von Käse unter sich; die dritte Gruppe muß den zur Schule gehörigen Garten pflegen, Gemüse ziehen, die Obstbäume beschneiden und im Bienenhaus arbeiten; die vierte Gruppe schließlich muß sämtliche Hausarbeit verrichten. Die Wanderschulen werden auf Veranlassung der landwirtschaftlichen Gesellschaft eingerichtet. Um einen dreimonatlichen Kursus in einem beliebigen Bezirk abzuhalten, gewährt der Staat einer solchen Schule einen Zuschuß von 2000 Fr. Der Unterricht wird kostenlos erteilt, die Zahl der Teilnehmerinnen darf aber 20 nicht überschreiten. Es werden auch nur Tagesschüler aufgenommen.

[] **Erfolg der Wiesenentwässerung.** Vielfach hört man die Klage, daß durch die Wiesenentwässerung der Ertrag leide. Der Grund ist der, daß die sauren Gräser verschwinden, ohne daß sich ein Ersatz an guten Gräsern sofort dafür einstellt. Hier muß der Landwirt durch gute Düngung wie frische Besamung guter Wiesenpflanzen nachhelfen. Heublumen nützen hier nichts, sondern vermehren nur die Unkräuter. Wird so mit einer entwässerten Wiese verfahren, dann kann man versichert sein, daß selbst ein doppeltes Ernteergebnis nicht zu hoch angeschlagen ist.

[] **Bei Anwendung des Kalkes** kommt es sehr darauf an, in welcher Körnung derselbe gegeben wird. Je kleiner er ist, desto bessere Ernten sind zu erwarten. Aus den Versuchen ergibt sich, daß kohlensaurer Kalk namentlich auf leichtem Boden und Hochmoor besser wirkt als Aetzkalk.

[] **Die Farbe der Braugerste** soll schön hellgelb oder kanariengelb, nicht rötlich, blaugrau, braun oder braunspitzig sein. Wenn auch die Farbe kein ganz sicheres Kennzeichen guter Gerste ist, so muß der Landwirt doch eine gleichmäßige und schöne Farbe zu erzielen suchen, weil erfahrungsgemäß die Brauer großes Gewicht auf diese legen. Feuchtes Erntewetter schadet der Farbe am meisten. Ebenso zu frühes Einfahren und zu starkes Schwitzen bei der Lagerung. Die Braunspitzigkeit wird ohne Zweifel durch gewisse Pilzbildungen hervorgerufen und entsteht nach Beobachtungen meist schon vor der Ernte an der noch auf dem Halme stehenden Pflanze. Hiergegen kann der Landwirt freilich nicht viel ausrichten; umsomehr muß dahin gezielt werden, die Gerste trocken zu bergen und starkes Schwitzen zu verhüten. Da Ammoniakdämpfe eine dunklere Färbung hervorbringen, so darf die Gerste auch nicht durch Stallluft beeinflußt werden, also nicht auf Kornböden lagern, die über Ställen mit undichten Decken sich befinden. Wenn ein Teil der Gerste gut geborgen, ein anderer brauner geworden ist, darf man beide Partien nicht vermischen, weil hierdurch der Wert der besseren Qualität unverhältnismäßig beeinträchtigt wird.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Zur Obstbaumzucht.** Sehr dicht belaubte Obstsorten saugen den Regen auf, es kommt daher sehr wenig Feuchtigkeit an die Wurzeln und dieses ist oft deren Verkümmerung, wenn wir schnee- und regenlose Winter bekommen. Mergelböden, Sandböden, überhaupt alle leichten Böden sind deswegen in trockenen Jahrgängen schlechte Baumernährer. Ich habe, schreibt ein Lehrer, in meinen Gärten überall deswegen die Arbeit eingeführt, nach jedem Schneefall den Schnee um den Baumstamm bis zur Kronentraufe meterhoch anzusammeln, ebenso werden aus der Jauchengrube die Eisstücke, die oft 30—40 Zentimeter dick, so oft wie möglich herausgehackt und unter den Obstbäumen angehäuft. Durch dieses Verfahren habe ich meinen Bäumen jeweils für genügende Feuchtigkeit gesorgt.

** **Der Kalkanstrich** genügt selten, um die Obstbäume vor Hasenfraß zu schützen, weil er meistens vom Regen abgewaschen wird; besser ist das Einbinden mit Dornen oder Schilf.

** **Bei Neuanlagen** ziehe man immer einen Gärtner oder doch Fachmann zu Rate. Wenn ein Zier- oder Vorgarten neu angelegt wird, ist es für den Nichtgärtner immer schwer, die rechte Pflanze an den rechten Ort zu setzen und es werden dabei Fehler gemacht, die anfangs nicht zu Tage treten, später aber die Harmonie der Anlage beeinträchtigen oder die rechte Entwicklung der einzelnen Pflanzen verhindern. Man sollte daher, wenn man die Bedürfnisse und die Eigenart der Sträucher und Pflanzen nicht genau kennt, bei Neuanlagen stets einen Gärtner oder Fachmann zu Rate ziehen. Ein häufiger Fehler ist der, daß zu eng gepflanzt wird. Es liegt nahe, woraus dieser Fehler entspringt: man will bald „zu" haben, es soll bald recht grün sein. Einige Sträucher entwickeln sich nun sehr rasch, die man zufällig, oder besser gesagt, aus Unkenntnis eng neben einander gepflanzt hat; andere langsam — nach zwei, drei Jahren ist eine Ungleichheit da, die uns nicht gefällt. Daß man einer in die Höhe strebenden Pflanze, die sich später zu einem Baume entfaltet, umfassende Nachbarn gegeben hat, merkt man wieder erst nach einigen Jahren. Und wenn man sich auf dem Papier den schönsten Plan gemacht hat und ist über die einzelnen Gewächse nicht vollständig klar, dann stimmt später die Anlage nicht.

** **Das Begießen der Pflanzen im Winter.** Wasser zur rechten Zeit in der nötigen Wärme und Quantität sind Grundbedingungen eines gesunden Pflanzenwuchses auch im Winter. Als Regel gelte: „Je feuchter und kühler der Ueberwinterungsraum, desto weniger haben die Pflanzen Wasser nötig, je wärmer, heller und trockener ein Zimmer, desto reichlicher muß man begießen. Pflanzen, welche im Winter ruhen und im Sommer treiben und blühen, überwintere man in kühlen, wenn auch dunklen Räumen, so die Hortensien, Granaten, Fuchsien ꝛc. Pflanzen, welche im Sommer ruhen, dafür aber im Winter blühen und treiben sollen, brauchen hellen, warmen Stand. Die ersteren begieße man selten und mit kühlem, aber immerhin abgestandenem Wasser, während letztere wie die Cineraarien, Primeln, Cyclamen und alle Treibpflanzen des Winters fleißig mit warmem Wasser zu begießen sind.

** **Pflücksalat.** Wenn man im Januar, Februar und März kleine Blumentöpfe mit Gartenerde füllt und einige Körnchen Pflücksalat hineinsteckt, hat man bald kräftige Pflanzen, deren Blätter täglich abgebrochen werden können. Dieser Salat schmeckt ganz vortrefflich und da er immer wieder nachwächst, so kann man fortwährend frischen Salat vor dem Fenster haben, vorzüglich wenn mehrere Töpfe bestellt werden.

** **Grane oder trauernde Nachtviole.** Diese zweijährige Pflanze (Hesperis tristis) besitzt zwar keine schön buntfarbigen, sondern nur bräunlich gefärbte Blumen, diese aber strömen abends einen gar köstlichen Wohlgeruch aus, so daß diese Pflanze wert ist, in jedem Garten angepflanzt zu werden. Die Vermehrung geschieht durch Samen, der im Frühjahr in einen Topf, oder auch gleich an Ort und Stelle gesäet wird. Die Pflanzen müssen einen Abstand von ca. 20 cm bekommen.

** **Chelone barbata.** Diese schöne, 1 Meter hohe und darüber hoch werdende Staude, so schön sie ist, und so wenig Mühe ihre Kultur verursacht, ist dennoch nur wenig in den Gärten der Blumenliebhaber anzutreffen. Sie treibt schlanke, aufrechte Blütenstengel, geschmückt mit einer Menge lebhaft roter, länglich rachenförmiger Blüten, ist eine Zierde des Gartens, und die abgeschnittenen Blumen eignen sich vorzüglich für größere Blumensträuße und zum Stellen in Vasen. Die Vermehrung geschieht durch Zerteilen älterer Pflanzen und durch Samenaussaat; die letztere führt am schnellsten zur Vermehrung. Der Samen wird im Frühjahr auf ein kaltes Mistbeet oder in Schalen gesäet.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

†* **Wie vermeidet man Wildschaden auf Wintersaaten?** Im allgemeinen steht Rot-, Reh- und Schwarzwild jetzt an den wärmsten Ständen im Walddickicht, doch streift Rotwild meilenweit, um auf Wintersaaten Aesung unter Schnee zu suchen, wird aber von solchen Streifereien abgehalten, wenn man Weichhölzer in nächstes Frühjahr zum Hiebe kommenden Schlägen fällt (Aspen, Vogelbeerbäume, Salweiden, deren Rinde und weiche Teile sehr gern angenommen werden). Das Reh wird mehr den Junghölzern, Buche aufgenommen, nachteilig (Aufstellen von Hafergarben) als den Feldern, welche es erst im Sommer heimsucht, wenn es sich zum Schutz gegen belästigendes Ungeziefer in hohem Getreide niedertut. Wo Sauen Standwild sind, muß auch ihnen nachgeholfen werden (Schälten von Eicheln, Eckerich, Roßkastanien, Abgängen von Kraut, Kohl und Rüben).

†* **Rückwechsel.** Viele Jäger gibt es, die sich bei Treibjagden sehr ungern auf einen Rückwechsel stellen, ja dies quasi als Zurücksetzung betrachten. Und doch ist das gerade Gegenteil der Fall, denn auf dem Rückwechsel kann man nur tüchtige, waidgerechte Jäger brauchen, und der wahre Waidmann wird es stets als Vorzug empfinden, dorthin gestellt zu werden. Der starke Hirsch, der brave Bock, wie auch viele „Krummen" aus dem Geschlechte derer von „Lampe" drücken sich bei Treibjagden durch die Treiberlinie und nehmen den Rückwechsel an. Ist es auch sonst etwas langweilig auf derartigen Ständen, so wird doch der Jäger, der solche Plätze einnimmt, immer guten Anlauf haben bezw. starke Stücke vor das Rohr bekommen.

†* **Die normale Trächtigkeitszeit bei der Hündin** ist neun Wochen, d. i. 65 Tage, manchesmal bei Erstgebärenden um einen Tag weniger oder mehr. Bei Eintritt dieser Zeit richtet sich die Mutter zur Geburt. — Gewöhnlich schon vier oder fünf Tage vorher schießt die Milch ein. Trifft das Muttertier Vorbereitungen zur Geburt, so weise man ihm einen ruhigen, abgeloderten Platz an. Als Lagerstätte wähle man Heu oder Stroh, mit einem Leinenstück überdeckt. In vielen Fällen werden rasch nach einander oder in wenigen Stunden die Jungen geworfen. — Wie bekannt, bringen kleine, zarte Hündinnen 1 bis 4 Junge, große 6—8—10—12 Junge und darüber. Je größer die Zahl der Jungen, um so länger dauert das Geburtsgeschäft. Vergehen jedoch mehrere Stunden, ohne daß die Hündin ein Junges bringt, dann ist es angezeigt, einen Tierarzt zu Hilfe zu rufen.

†* **Die Pfoten beim deutschen Schäferhund** sollen fein: Rundlich, kurz, gut geschlossen und gewölbt, von dunkler Farbe. Wolfskrallen finden sich häufig und werden schlechthin noch zu den zu fordernden Rassegerichten gehörig. Da sie häufig gebreiten Gang verursachen oder Verletzungen der Läufe herbeiführen, empfiehlt es sich, sie bald nach der Geburt zu entfernen.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Wie macht man heruntergekommene Pferde** schnell wieder leistungsfähig? Bei einem heruntergekommenen Pferde muß vor allem ein allmählicher und vorsichtiger Uebergang zu Kraftfuttermitteln stattfinden, damit Verdauungs- und andere krankhafte Störungen vermieden werden. Nach dem Hafer sind die Ackerbohnen das geeignetste Kraft- und Körnerfutter, von welchem man schweren Zugpferden bis zur Hälfte der Körnerration in geschrotetem Zustande mit Häcksel und dem zu verfütternden Hafer vorlegen kann. Auch eine geringe Beigabe von Leinsamen tut insofern gute Dienste, als dadurch die Körperfülle und der Glanz der Haare gefördert werden.

†† **Zur Schweinemästung.** Bei den Schweinen läßt mitunter die Freßgier nach, wodurch das Fettwerden derselben eine Verzögerung erleidet. Um die Freßlust zu erhalten und zu steigern, hat man in dem Hafer ein Mittel gefunden. Man gibt jedem zu mästenden Schweine täglich zwei Hände voll des geglasenen Hafers. Das Salzen geschieht in der Weise, daß man die Körner zwei Tage lang in ein Gefäß legt, wobei auf jede Körnerlage eine dünne Schicht Salz gestreut wird. Nach Beendigung dieses Einsalzens folgt das Eindrücken und Uebergießen mit einer geringen Menge Wasser; das erhebliche Aufschwellen des Getreides bedingt aber, daß mit der Einfüllung unter dem Rande des Gefäßes geblieben wird. Werden die Tiere mit solchem Hafer gefüttert, dann nehmen sie alles und jedes Futter.

†† **Um die Ziegenzucht zu heben,** ist zur Zeit gegen das vielfach noch vorhandene Vorurteil anzukämpfen und ist namentlich die Kenntnis von der Rentabilität und dem sonstigen Nutzen derselben in weitere Kreise zu tragen. Obenan steht, daß eine gute Ziege eine Wohltat für eine solche Familie darstellt, welche sonst nicht in der Lage wäre, genügend und frische Milch zu haben. Die Ziege liefert bei außerordentlicher Bescheidenheit vortreffliche, gesunde, wohlschmeckende Kost in Menge, und zwar an Orten, wo vorher Dürftigkeit und Armut war, ohne große Auslagen und ohne nennenswerte Arbeit.

†† **Zur Ueberwinterung der Hühner.** Zur Winterszeit bedürfen die Hühner der besonderen Pflege. Ohne Zweifel sind viele Mißerfolge unserer Geflügelzucht auf mangelnde Sorgfalt in der Warnung und Pflege zurückzuführen. Man sorge zeitig vor Eintritt des Winters für warme Ställe. Geheizte Hühnerhäuser sind nach unseren Erfahrungen nicht angebracht, indem die Tiere in diesen zu sehr verweichlichen und dann desto eher allen möglichen Krankheiten zum Opfer fallen; eine gleichmäßige Wärme von etwa +6 Grad R. genügt vollständig. Nachdem die inneren Wände vorher frisch geweißt sind, behänge man dieselben mit Strohmatten. Den Boden bedecke man etwa fußhoch mit Pferdedünger der festgestampft wird und entweder den ganzen Winter über liegen bleiben kann, oder, was noch besser ist, während der Winterszeit ein- oder zweimal erneuert wird. Darüber streue man wöchentlich 2—3 cm dürres Laub oder gesiebte Asche.

†† **Gefärbte Eier** kann man erhalten, in denen das Eigelb von glänzendem Rot ist, wenn man den Hühnern Kreideschalen zu fressen gibt, auf welche sie außerdem sehr erpicht sind.

†† **Wenn sich Ungeziefer bei dem Geflügel zeigt,** so wird dasselbe durch Einreiben von pulverisiertem Schwefel auf der Haut leicht entfernt.

†† **Die Merkmale des italienischen Huhnes** sind die folgenden: Kamm groß und tief gezackt; meist einfach, doch kommen auch bei beiden Geschlechtern Doppelkämme vor, indessen gibt man dem einfachen Kamm gern den Vorzug; bei dem Hahn steht er aufrecht, bei den Hennen dagegen hängt er häufig herüber. Der Schnabel soll eigentlich bei sämtlichen Schlägen gelb sein. Die Ohrlappen möglichst weiß. Die Bartlappen rot, schlaff herunterhängend und glänzend. Die Beine sind ziemlich hoch und unbefiedert, bei jungen Hühnern sollen sie zuerst gelb sein, später werden sie bei einigen Schlägen grünlich und zuletzt sogar schwarz.

†† **Das Kapaunisieren** (Verschneiden) der Hähne kommt immer mehr ab und zwar mit Recht. Man braucht nur die zu mästenden Hähne von den Hennen getrennt zu halten, dann werden sie ebensogut wie Kapaune.

†† **Die Fruchtbarkeit der Tauben** sowie die Aufzucht richtet sich selbstverständlich nach der Menge und Wahl des Futters, welches man reicht. Bei vollständiger satter Fütterung sind bei fruchtbaren Tauben etwa acht Bruten im Jahre zu erzielen; werden die Tauben gar nicht gefüttert oder sehr mangelhaft, so wird man sich etwa mit zwei Bruten begnügen müssen im Jahre. Die Feldtauben sollen das Futter durch ihre Jungen, die Hof- oder Rasttauben dasselbe durch reine Zucht beziehen.

†† **Den Tauben** muß viel Gelegenheit zum Baden durch Aufstellen flacher Gefäße mit Wasse auf dem Hofe gegeben werden, wenn nicht flaches, fließendes Wasser in der Nähe ist. Während der Wintersteit müssen sie auch im Schlage täglich frisches Wasser zum Trinken erhalten.

†† **Beim Rupfen der Gänse und Enten** beachte man zwei Punkte: rupfe nicht zu früh und nicht zu viel! Zieht man eine Bauchfeder aus, so darf kein Blutstropfen daran hängen, die Feder darf auch nicht zu fest sitzen, sonst verursacht das Rupfen Schmerzen. Sind die Federn reif, so ist das Rupfen durchaus keine Quälerei, das Tier wird dabei auch keinen Schrei ausstoßen, was umgekehrt aber der Fall ist. Rupfe auch nicht zu viel! — Der Geiz ist auch hier eine Wurzel alles Uebels.

†† **Durchfall bei Kanarienvögeln.** Den Unterleib des Kanarienvogels, der an Durchfall leidet, bestreicht man täglich zweimal mit warmem Oel, und hüllt ihn jedesmal darnach eine Stunde dicht in Watte, so daß nur der Kopf heraussieht. Als Futter nur Rüben, zur Hälfte mit Mohnsamen gemischt; in ein halbes Trinkgefäß voll ganz dünnen Haferschleims als Getränk, gibt man täglich einen Tropfen Opiumtinktur.

†† **Eierbrot für Kanarienvögel** wird aus 30 Teilen besten Weizenmehls und Hühnereiern, 3—4 Stück, unter Hinzunahme von etwas Wasser zum Teige geknetet, in kleine Brötchen geformt und dann etwas scharf gebacken. Die Eier sollen vorher etwas tüchtig gequirlt sein; das Gebäck kann monatelang aufbewahrt werden. Bei der Verfütterung muß das Eierbrot entweder fein gerieben werden, oder man weicht es zuvor in Wasser und drückt es dann gut aus.

†† **Wellensittiche und Bandfinken** sind, wenn eingewohnt, recht ausdauernde Stubenvögel und können in einem ungeheizten Zimmer überwintert werden. Als Futter erhalten sie Weißhirse, Glanzsamen und andere mehlige Sämereien, nebst etwas Grünzeug, zu Zeiten auch ein Eierfuttergemisch. Beide Vogelarten nisten leicht und zu jeder Jahreszeit in bis auf das Flugloch geschlossenen Nistkästen.

Fischzucht.

— **Die Fischteiche im Winter.** Wenn Bach- und Flußteiche abgefischt worden sind und den Winter über unbesetzt bleiben, müssen sie gänzlich abgelassen werden und während der Frostperiode trocken liegen bleiben. Durch das Ausfrieren des Teichgrundes wird viel Ungeziefer, als Karpfenläuse, Fischegel ꝛc., getötet. Wie der Acker- und Wiesenboden, so ist auch dem Teichboden ein Ausruhen sehr dienlich und wird auch dem Landwirt Gelegenheit geboten, den überflüssigen, zur Düngung des Ackers und der Wiese vorzüglichen Schlamm, nachdem er ausgetrocknet und durchfroren ist, abzufahren. Sollte der Teichboden nur aus magerem, tiefigem Sande bestehen, so muß derselbe zwecks Erzeugung der den Fischen zur Nahrung dienenden Tierchen und Pflanzen mit einer dünnen Schlammdecke bedeckt bleiben. Sogenannte Himmelsteiche müssen sogleich nach dem Ablassen des Wassers wieder bepannt werden. Damit der Frost auch am Rande der über Winter besetzt gebliebenen Teiche auf den Boden derselben teilweise Einfluß hat, kann der Wasserstand soweit vermindert werden, als zur Erhaltung der darin verbliebenen Fische erforderlich ist.

— **Muscheln als Fischfutter.** Was die Austern, Schrimps, Wickes, Whelks, Clams, Cockles, Miesmuscheln usw. als Menschen-, das sind die Teich-, Fluß-, Enten-, Maler- usw. -Muscheln als Fischnahrung, eine gute, leicht verdauliche Nahrung. Die Süßwassermuscheln gedeihen, ungestört gelassen, in allen stehenden und langsam fließenden Wässern, allein oder in Gemeinschaft von Fischen. Allerdings geht die Vermehrung langsam vonstatten, aber ohne jedes menschliche Zutun. Sie erlesen, aus den Schalen gelöst, sein zerkacht, jedes Krustentierfutter für die Jungbrut. Ihre Kultur kann nicht dringend genug empfohlen werden.

— **Da der Krebs ein sehr langsames Wachstum zeigt,** ist die Rentabilität einer Züchtung in weitere Aussicht zu nehmen. Es ist mindestens mit einer zwölfjährigen Periode zu rechnen, da Krebse unter 50 Gr. gar nicht gefangen und verwendet werden sollten. Denken wir uns deshalb ein Krebswasser, so müßte dies in zwölf Abteilungen gebracht und in zwölfjährigem Turnus bewirtschaftet werden. Nun aber erheben sich bedeutende Schwierigkeiten für den Züchter. Man müßte es nämlich so einrichten können, daß Krebse von jedem Jahrgang für sich

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19070112053/fragment/page=0002