? **Inzucht oder Kreuzung?** Der Imker muß wissen, auf welchem Wege er sein Ziel erreichen will, durch Inzucht oder Kreuzung. Die erstere ist dann am Platze, wenn er ein Bienenmaterial hat, wie es seinen Wünschen entspricht. In diesem Falle zieht er sich seine Königinnen von denjenigen Stöcken, die während des Sommers das Meiste gelestet haben. Ein bereits degeneriertes oder sonst untaugliches Bienenmaterial durch Inzucht emporheben zu wollen, wäre ein langwieriger und unsicherer Weg. Die Kreuzung ist deshalb dann am Platz, wenn in einem solchen Falle der Imker sein Ziel schnell und sicher erreichen will. Mit einem einzigen Zuchtstock kann ein ganzer Stand auf leichte Weise erneuert werden. Durch die erste Paarung einer Rassekönigin mit einheimischen Drohnen erhält man $^1/_2$ Blut, in zweiter Generation erhält man $^3/_4$ und in dritter Kreuzung $^7/_8$ Blut. Die „wilde Kreuzung", wobei es dem Imker egal ist, mit welcher Rasse sich seine Bienen kreuzen, ob sie dabei an guten Eigenschaften gewinnen oder verlieren, ist planlos und ziellos und eines rationellen Imkers unwürdig, und wird sich auch bitter rächen.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Unkraut im Weinberg.** Unkraut darf im Weinberg unter keinen Umständen aufkommen. Man rechnet dazu auch Kohl, Dickkraut und Kartoffeln, die man zuweilen in den Weinbergen antrifft. Die Sonnenstrahlen, welche in die Weinberge fallen, sind im günstigsten Falle genügend, um einen guten Wein zu erzielen und das Holz ordentlich auszureifen. Die dem Weinstock gehörige Wärme sollte ihm aber eben so wenig wie die Nährstoffe entzogen werden durch allerlei andere Pflanzen, die zudem durch ihre Wasserverdunstung auch noch viel Wärme verbrauchen und auf diese Weise kühlend wirken.

* **Achtung auf den Spring-, Heu- und Sauerwurm.** Im Weinberge beachte man die jedem Winzer bekannten Vorbeugungsmaßregeln gegen den Spring-, Heu- und Sauerwurm.

* **Bei dem Füllwein** achte man darauf, daß nur tadellos gesunder und fehlerloser Füllwein verwendet wird, um nicht etwa mit einem kranken Wein die übrigen gesunden Weine zu infizieren. Ganz besonders gilt dies bei Rotweinen, bei denen man nicht genug auf der Hut sein kann, Krankheiten und Fehler fernzuhalten.

* **Der Milchsäurestich beim Wein.** Eine derartige Umsetzung des Zuckers in Milchsäure tritt beim Wein besonders dann ein, wenn im Wein noch hinreichend Zucker, aber keine kräftige Weingeschwefelte vorhanden ist. Deshalb tritt Milchsäure vielfach bei Weinen auf, welche noch nicht flaschenreif sind und noch Zucker enthalten, aber trotzdem auf Flaschen gezogen und in einem warmen Keller aufbewahrt werden. Dasselbe ist der Fall, wenn die Gärung durch Kälte unterbrochen wurde und die Hefe in Zersetzung übergeht. Besonders leicht und rasch findet Milchsäurebildung bei hohem Wärmegrad statt. Bei stark mit Zuckerwasser verdünnten und besonders bei solchen Treber- und Hefeweinen, bei welchen teilweise zersetzte Treber und Hefe verwendet wurden, wird häufig der Milchsäurestich beobachtet. Bei normal vergorenen und gut behandelten Weinen kommt diese Krankheit nicht vor. Da, wo die Krankheit bemerkt wird, sind dem Wein alsbald 200 Gramm gereinigter spanischer Erde beizugeben, um allen Schleim zu entfernen, was in 1—2 Tagen der Fall ist, worauf der Wein in ein mit Schwefel eingebranntes Faß überzufüllen ist. Ein derart kranker Wein hat meist auch einen schlechten, an Sauerkraut erinnernden Geschmack.

Milchwirtschaft.

)(**Zur Feststellung von Tuberkelbazillen in der Milch** wird folgender Vorgang empfohlen: Einige Löffel voll der zu untersuchenden Milch werden in ein Reagensglas gegossen, einige Tropfen Wasserstoffsuperoxyd werden zugetan, dann einige Tropfen Paraffinglaubdamin. Die Milch im Reagensglas ändert ihre Farbe nicht, wenn keine Tuberkelbazillen vorhanden sind; im entgegengesetzten Falle nimmt sie sofort, wenn das Glas geschüttelt wird, eine graugrünliche Farbe an.

)(**Zur Frage der Butterbereitung.** Es ist von größter Wichtigkeit, daß der Rahm in süßem Zustande von der Milch genommen werde. Bei Anwendung der Zentrifuge kommt dieser Punkt allerdings weniger in Betracht, weil in diesem Falle, fehlerhafte Milch vorausgesetzt, keine Gefahr vorhanden ist, daß letztere in Säuerung übergeht, bevor sie entrahmt ist. Nur dort, wo die Milch zum Auftrahmen aufgestellt ist, verdient die bezeichnete Forderung die größte Beachtung. Durch das sorgfältige Abhalten schädlicher Fermente neben entsprechender Abkühlung der Milch, sowie durch das Aufstellen in einem Raume, der ausschließlich dem Zwecke dient, läßt sich das frühzeitige Sauerwerden der Milch verhüten. Kann dann noch weiter darauf Bedacht genommen werden, daß in dem Milchraume eine sich möglichst gleichbleibende, nicht zu hohe Temperatur herrscht, so läßt sich auch beim Auftrahmverfahren der Rahm in süßem Zustande gewinnen. Allerdings erschwert und vermehrt dieses Verfahren die Arbeit nicht unwesentlich und sollte man dort, wo die Verhältnisse die Benutzung der Zentrifuge ermöglichen, diese zur Entrahmung der Milch verwenden. Dasjenige Aufrahmverfahren ist nämlich das beste, bei dem der Rahm unter möglichster Verzögerung der Säure-Entwicklung in der Milch in der kürzesten Zeit gewonnen wird. Es muß nämlich dahin gestrebt werden, daß nicht allein der Rahm, sondern auch die entrahmte Milch süß bleibt. Auf diese Weise läßt sich nicht nur eine Butter erzielen, die selbst den höchsten Anforderungen gerecht wird, sondern auch die süß bleibende Milch kann in der verschiedensten Weise Verwendung finden.

Gesundheitspflege.

‖ **Magenleiden und Verdauungsbeschwerden** sind häufig auf einen Mangel an Magensaft zurückzuführen. Es ist experimentell und klinisch viel tausendfach nachgewiesen, daß die Somatose die Eßlust anregt und diese Appetitsteigerung auf eine Vermehrung der natürlichen Magensaftproduktion zurückzuführen ist. Durch diese wertvolle Eigenschaft wird die Somatose zu einem Kräftigungsmittel erster Ordnung gestempelt, da sie dem Patienten über das kritische Stadium seines Leidens hinweghilft. Auch nervösen, geistig stark angestrengten Personen ist die Somatose zur Hebung des Kräftezustandes zu empfehlen. Flüssige Somatose süß und herb sind wohlschmeckende, gebrauchsfertige Lösungen, erhältlich in Apotheken und Drogerieen.

‖ **Hautjucken** wird durch eine regelrechte Hautpflege beseitigt. Warme 24—28 Grad R. Bäder mit lauwarmer Abgießung, leichtverdauliche, reizlose Kost und Luftbäder, heilen das Uebel in kurzer Zeit.

‖ **Mistelzweig von Birnbäumen,** zu Tee gekocht, mit Zucker versüßt, ist ein ausgezeichnetes Mittel gegen Krämpfe bei Kindern. Man kann ihn den Kindern geben mit der Flasche oder löffelweise. Der Mistelzweig muß mit dem Wasser tüchtig eingekocht werden.

‖ **Mittel gegen Brandwunden.** Ein einfaches Mittel gegen Brandwunden, welches in jedem Haushalt stets vorhanden ist, ist das Mehl. Wer sich verbrennt, muß sofort die verbrannten Teile dick mit Mehl bestreuen, nicht etwa bloß damit bepuffen, und das Mehl längere Zeit darauf liegen lassen, dann hört der Schmerz sofort auf und es gibt keine Blasen.

‖ **Heilerfolge der Lamscheider Stahlquelle.** Auf dem wilden, unwirtlichen Hunsrück, in der Nähe des Dörfchens Lamscheid, tritt in etwa 400 Meter Meereshöhe die Lamscheider Stahlquelle zutage. Sie ist seit Mitte des 16. Jahrhunderts bekannt. Die Quelle befindet sich im Besitz einer Gesellschaft, welche den heilkräftigen Brunnen nach einer äußerst sinnreichen Methode in Flaschen füllt, durch welche die Ausscheidung des Eisens und die Entweichung der Kohlensäure erfolgreich verhindert wird. Zu Haustrinkkuren kann der Brunnen überallhin versichickt werden. Die Verwaltung der Lamscheider Stahlquelle besitzt Gutachten von Autoritäten der Medizin und Anerkennungen über glückliche Heilerfolge. An Blutarmut, Bleichsucht, Nerven- und Verdauungsschwäche, Appetitlosigkeit rc. Leidende wenden sich am besten direkt an die Verwaltung des Lamscheider Stahlbrunnens in Düsseldorf NO.

Für die Küche.

Sulze. Man kocht $1^1/_2$ bis 3 Pfund ($^3/_4$ bis 1 Kilogramm) gutes, derbes Kalbfleisch mit einigen Tafeln Gelatine, Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, Salz und ganz Gewürz (nach Belieben). Nicht zu weich geworden, nimmt man das Fleisch heraus, schneidet es in Würfel und klärt die Brühe. Hierauf belegt man eine mit feinem Oel ausgeriebene Form mit einem Kranz von Kapern, mit hübschen symetrischen Formen von Leberwurst und Zunge und füllt ein Weniges von der klaren Brühe darauf, so daß sich nichts von der Garnierung verschieben kann. Dies läßt man erkalten und steif werden und belegt nun die Seiten der Form mit Zungenscheiben. Würfelig geschnittene Zunge und das Kalbfleisch wird schließlich hineingefüllt und die Brühe sorglam, doch nicht auf einmal darauffgegossen, so viel, daß das Fleisch gerade bedeckt ist.

Haferfrikadellen. $1^1/_2$ Liter Wasser, 1 Zwiebel, das nötige Salz, etwas geriebene Muskatnuß, 20 Gramm Butter, $^1/_4$ Pfund gewalzte Hafergrütze, 100 Gramm Paniermehl, zerriebenes Weißbrot, nicht das gefärbte Grießmehl, 2 Eier, 60 Gramm Fett. — Das Wasser, die feingeschnittene Zwiebel, Salz, Muskat und Butter läßt man zum Kochen kommen, gibt dann die Grütze hinzu und läßt unter Rühren solange kochen, bis sich die Masse vom Topfe löst, nimmt vom Feuer, fügt 1 Teelöffel Maggi's Würze, 1—2 Löffel Paniermehl, ein ganzes Ei und ein Eigelb hinzu, rührt alles gut untereinander und breitet die Masse zum Erkalten auf flacher Schüssel aus. Hierauf formt man 8 Frikandellen, rollt sie in dem zerschlagenen Eiweiß und übrigen Paniermehl und bäckt sie in heißem Fett recht braun. Wohlschmeckend zu Salat, Spinat, Sauerkraut rc.

Weißkohl mit Speck. 6 Personen. 3 Stunden. Ein oder zwei Köpfe Weißkohl werden fein nudelig geschnitten, mit kochendem Salzwasser übergossen und zugedeckt eine halbe Stunde fortgestellt. Unterdessen läßt man ungefähr 200 Gramm fettes Speck gelblich braten, röstet darin drei kleinwürfig geschnittene Zwiebeln gelb, legt den gut ausgedrückten Kohl darauf, würzt nach Geschmack mit Salz, gibt ein Glas leichten weißen Wein und eine Obertasse Sahne dazu, läßt alles bei gelindem Feuer langsam dünsten, bis der Kohl weich ist, macht das Gericht, wenn nötig, mit einem Löffel in ein wenig Butter gar gebündeltem Mehl seimig, fügt einen Teelöffel Maggi's Würze dazu, schwenkt gehörig durch und bezieht nach dem Anrichten den Kohl mit würfelig geschnittenen, gelblich gebratenen Speckkürfeln samt dem Speckfett.

Ragout von Rindszunge. Gepökelte Rinderzunge wird weich gekocht, von der Haut befreit, in Scheiben geschnitten und diese auf einem flachen Geschirr, etwa einem Eierkuchentiegel, in Butter braun gebraten. Alsdann macht man eine braune, nicht zu dicke Eindrenne, löscht diese mit Zungenbrühe ab und legt die Zungenscheiben hinein. Dazu kommen Trüffeln, Champignons, Kapern, etwas roter und weißer Wein, eine Kleinigkeit Zucker, der Saft einer Zitrone und feine Fleischklößchen. Die Sauce wird mit allem Inhalte und den Zungenscheiben aufgekocht und mit Splittergebackenem verziert zur Tafel gegeben.

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

Nr. 15 Halle a. S., den 13. April 1907

Arbeitskalender für den Monat April.

Von **C. Römer.**

Nachdruck verboten.

Mit neuer Lebenslust und Schaffensfreude geht der Landwirt an seine Arbeiten. Mag auch der wankelmütige April noch manchmal uns mit kalten Regenschauern begrüßen, bald lächelt er doch wieder mit Sonnenblicken und lockt uns hinaus, um all das auszuführen, was er uns an Arbeit in Feld und Garten in Hülle und Fülle bietet. Wir sind nun in den Hauptsaatmonat des Frühjahrs eingetreten, und mit der Saat steht der Landmann vor der ganzen Frühjahrsarbeit, die meist auf eine kurze Zeit zusammengedrängt ist und ihm zuruft, keinen schönen Tag unbenutzt vorübergehen zu lassen, ja, sich mit doppeltem Eifer, und mit doppelter Kraft der Arbeit zu widmen. Bevor wir zur Frühjahrssaat schreiten, ist dafür zu sorgen, daß sich das zu besäende Feld in gutem Kraftzustand befindet, ist die Bodenkraft des Feldes doch die Grundlage für ein gutes Gedeihen der Saat. Nächstdem trägt auch die Verwendung möglichst vollkommenen Saatgutes, möglichst gleichmäßige Verteilung und sorgfältige Unterbringung desselben zur rechten Zeit viel zum Gelingen des Ganzen bei. Möge sich daher der Landwirt diese Punkte bei der Frühjahrbestellung stets vor Augen halten. Sommerroggen und Sommerweizen sind zuerst einzusäen, denn der Sommerroggen gibt desto unsicherere Erträge, je später in das Frühjahr hinein derselbe zum Anbau gelangt oder je trockener die Frühjahrswitterung war. Der Sommerweizen nimmt auch mit leichteren Böden vorlieb, denen es nicht an Kraft und Feuchtigkeit gebricht, doch würden wir raten, seinen Anbau nicht zu stark auszudehnen, da er in naßkalten Frühjahren stark leidet. Die Gerste verlangt, wenigstens sofern sie als Braugerste Verwendung finden soll, einen kräftigen, tiefgründigen, kalkhaltigen Lehmboden. Auf schweren Böden leidet sie leicht an Nässe, auf trockenen Sandböden wird sie nicht selten notreif. Hafer kann als abtragende Frucht nach Wintergetreide gesät werden, nichtsdestoweniger ist er aber für einen kräftigen Boden sehr dankbar und würde man besonders in rauheren Gegenden gut tun, ihn statt der Gerste anzubauen. Das Legen der Kartoffeln wird im Laufe des Monats ebenfalls ausgeführt. Die mittleren Knollen sind die geeignetsten; die Entfernung der Reihen sei nicht zu gering, je nach Boden 50—60 Zentimeter, die Entfernung in den Reihen eine ebenfalls entsprechende, 30—35 Zentimeter; von kleinen Knollen eine an die andere zu legen, ist fehlerhaft! Daß auch die Kartoffeln für eine Zufuhr von raschlöslichen Nährstoffen dankbar sind, ist bekannt. Superphosphat und 40 proz. Kalidüngsalz, letzteres von sehr günstiger Wirkung auf die Güte der Kartoffel, seien empfohlen; auch eine kleine Salpetergabe bei der ersten Hacke lohnt sich. Nächst der Frühjahrssaat wende der Landwirt auch seinen Wintersaaten die nötige Aufmerksamkeit zu und helfe, wo nötig, mit einer Kopfdüngung, der Walze oder Egge nach.

Wo Hopfenbau betrieben wird, beginnt das Hacken und Beschneiden der Stöcke. Letzteres muß so ausgeführt werden, daß nur 3—4 der stärksten Fechser stehen bleiben.

Das Tabakland wird jetzt gedüngt und für die Auspflanzung vorbereitet. Die Mistbeete, in welchen die jungen Tabakpflanzen gezogen werden, sind von Unkraut zu reinigen und häufig zu lüften, damit sich die Pflänzchen an die Luft gewöhnen.

Auf den Wiesen müssen zunächst die Märzarbeiten wenn nötig und möglich noch nachgeholt werden. Wo die Wiesen bestaut werden können, da ist der April hierfür die geeignete Zeit. Besonders gern wird der Wiesenwuchs durch Ueberstauung vor Nachtfrösten geschützt. Die Berieselung der Wiesen wird fortgesetzt. Auch kann die Düngung der Wiesen vorgenommen werden.

Weinbau. Das Behacken oder Umarbeiten des Bodens im Weinberg geschieht in den meisten Gegenden schon jetzt, um dem Wachsen des Unkrautes vorzubeugen. Die Fertigstellung neu anzulegender Rebpflanzungen muß beendet werden. Ende dieses Monats schwellen die Augen der Reben. Alle Arbeiten, die im März nicht fertig wurden, finden noch in der ersten Hälfte des April ihre Erledigung.

Weinkeller. Frühzeitig abgelassene Weine können jetzt schon zum zweiten Male abgezogen werden, da durch öfteres Ablassen derselben ein früheres Reifsein eintritt. Wer dagegen gerne lange jungen Wein hat, der lasse möglichst wenig ab, oder wenn durch frühzeitiges Ablassen der größte Teil der Hefe bereits entfernt ist, gar nicht mehr. Die Keller werden weiter gelüftet.

Obstbau. Infolge des heurigen langen kalten Winters werden von den letzten drei Monaten manche Arbeiten noch rückständig sein. Diese sollten in diesem Monat vollendet werden, namentlich Erdarbeiten, Verpflanzen und Schnitt, einschließlich Ausputzen und Reinigen. Den Aprikosen und Pfirsichspalieren noch immer Schutz gegen Frost und Sonne geben. Aufdecken der Feigen. Umpfropfen (in die Rinde) älterer Bäume (nicht alle Aeste mit einemmal, sondern nach und nach). Bei trockener Witterung, wenn möglich, Gießen blühender Bäume, auch frisch verpflanzter. Frostplatten und Krebs sind auszuschneiden bis auf gesundes Holz. Zustreichen der Wunden mit Baumwachs oder einem Gemisch von Lehm und Kuhfladen. Knospen und Blüten schützen gegen Vögel, namentlich Sperlinge. Achtung auf alles Ungeziefer, auch schon auf die Blutlaus.

Gemüsegarten. Warme Mistbeete sind jetzt reichlich zu gießen; die Erde in denselben muß locker und rein gehalten werden. Sollten Kürbisse oder Gurken noch nicht angebaut sein, so hat es jetzt spätestens zu geschehen; für Melonen ist es jetzt zu spät. Fortsetzung der Aussaaten im Freien, ebenso der Aussaaten für Setzlinge. Sofern es noch nicht geschehen, sind nun auch die Tomaten ins Mistbeet oder in Töpfe anzubauen, doch dürfen sie erst Ende Mai ins Freiland, an den sonnigsten Platz im Garten oder noch

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19070413057/fragment/page=0001

besser gegen eine Mauer ausgesetzt werden. Zu dicht stehende Pflanzen müssen verzogen werden; sie bleiben sonst weich, fallen gerne um, faulen und treiben unnatürlich lang in die Höhe. Aufgegangene Saaten sind durch Bedecken mit Reisern oder durch Spannen weißer Baumwollfäden gegen Sperlinge zu schützen. Die Mistbeetsetzlinge von frühen Kohlarten und Kopfsalat können in diesem Monat ins Freie versetzt werden; in kalten Nächten stülpe man Blumentöpfe über und halte überhaupt für alles frisch Ausgepflanzte Deckmaterial bereit. Frühe Kartoffeln sind zu behacken, mittelfrühe jetzt, und gegen Ende des Monats späte zu legen. Die ersten Zwergbohnen können ins Freie gelegt werden; erst wenige, nach und nach mehr; ein Decken zur Nachtzeit darf nicht vergessen werden. Früher gelegte Erbsen werden gehackt und gestickelt, neue Aussaaten davon gemacht. Wo im vorigen Monat die Anlage von Spargelbeeten versäumt wurde, kann dies jetzt noch nachgeholt werden; auf älteren Beeten beginnt das Stechen des Spargels. Achtung auf alles Ungeziefer, Absuchen der Käfer, Larven, Raupen, Schnecken.

Im Ziergarten sind alle Beete in Ordnung zu bringen, die Erde um Rosen und perennierende Pflanzen aufzulockern, Narzissen und Hyazinthen aufzubinden. Die bis jetzt nur abgedeckten Rosen werden nun aufgenommen. Mit dem Schnitte warte man aber bis zum beginnenden Triebe, damit man nicht gesundes Holz durch den Schnitt entfernt, erfrorenes zurückbehält. Die besseren Zwiebeln und Stauden, Gynerium, Tritonia, Sprekelia, Trigrida, Gladiolus 2c. werden, wenn der Boden offen und trocken, ins Freie gepflanzt. Man vermehrt Primeln und angetriebene Georginen durch Stecklinge. Teppichbeetpflanzen wie: Alternanthera, Coleus, Gnaphalien, Iresinen vermehren sich durch Stecklinge im warmen Kasten viel schneller und mühelofer, wie im Warmhause. Die aufgegangenen Sommerblattpflanzen wie: Solanum, Ricinus, Canna, Zea, Nicotiana 2c. werden in kleine Töpfe gepflanzt, oder sind sie erst aufgegangen, piktert. Die im März in Kästen gesäten Sommerblumen sind durch reichliches Lüften abzuhärten; will man kräftige, starke Pflanzen, so verstopfe man sie vorerst in abgetriebene Mistbeete. Das Bepflanzen der Rabatten mit Frühlingsblühern: Bellis (Tausendschön), Pensees (Stiefmütterchen), Myosotis (Vergißmeinnicht) ist baldmöglichst vorzunehmen. Die Wege sind zu säubern und frisch zu bekiesen, der Rasen zu reinigen, bei beginnendem Triebe zum erstenmal zu mähen, und nach dem seine üppige Entwicklung fördern, mit Chilisalpeter zu düngen.

(Schluß folgt.)

Landwirtschaftliches Allerlei.

Von Schirmer-Neuhaus.

(Nachdruck verboten.)

In der „Dtsch. Tagesztg." wird über „die Saatenschäden in Hannover" berichtet und die Verwunderung ausgedrückt, daß man in anderen Zeitungen über den bedeutenden Schaden, welchen der Winter den Saaten zugefügt hat, nichts erfährt und die Preise für Weizen an der Börse sogar herunter gehen.

Es mag das vorläufige Schweigen über die Schäden wohl am Landwirt selbst liegen, denn dieser hofft bis zum letzten Augenblicke, daß die Schäden sich noch als nicht vorhanden, oder doch als geringer herausstellen. Es ist ja auch wunderbar in der Natur: viel Schäden im Felde stellen sehr oft durch günstige Witterung aus. Ich glaube aber nach sicherer Prüfung, daß in der Provinz Sachsen, wo an den Tagen der starken Fröste kein Schnee lag, fast sämtlicher Weizen erfroren ist; ausgenommen ist der sogenannte alte Märkische Weizen und eine Criewener Zucht-Nr. 104. Der letztere sieht noch ganz besonders gut und frisch aus. Dieselbe Beobachtung ist auch im Norden der Provinz, und besonders in Mecklenburg, gemacht worden. Das Klima dort ist nach rauher. Fast alle anderen Squareheed-Züchtungen sind erfroren. Der Criewener Weizen wird daher für die nächste Herbstsaat eine große Rolle spielen.

Bis jetzt konnte wenig im Felde gemacht werden. Der fortgesetzte Frost, abwechselnd mit starken Niederschlägen und eisig kalten Winden, ließ weder Feldarbeiten noch Förderung der Vegetation zu. Letztere wurde vielmehr zurückgehalten. Es ist daher für dieses Frühjahr, wo, so Gott will, endlich bald die Feldarbeit und Bestellung vorgenommen werden kann, eine Mehrarbeit zu bewältigen. Es sind nicht nur die laufenden Feldarbeiten des langen und harten Winters wegen nicht erledigt, sondern es muß auch der Weizen (auf manchen Wirtschaften im Viertel des Areals) umgepflügt und neu bestellt werden. Außer dem Weizen ist Raps so beschädigt, daß auch bei diesem eine Umackerung notwendig ist. Die Futterschläge, besonders Klee und Luzerne, haben ebenfalls sehr gelitten. Es bedarf bald besseren und wärmeren Wetters, wenn die Pflanzen sich erholen sollen. Ein Teil der Wintergerste scheint stehen bleiben zu können; empfindliche Sorten sind aber auch vernichtet. Der Roggen sieht grau aus und sind die späten Sorten hart mitgenommen. Dazu kommt die im Herbst aufgetretene starke Mäuseplage, so daß in besseren Feldern große Flecken Saat weggefressen sind.

Die Rübenfelder sind durch die ungünstige Abfuhr im vergangenen Herbst sehr zerfahren: sie werden vor der Bestellung noch viel Arbeit kosten. Wir stehen also, wie schon bemerkt, vor einer in kürzester Zeit zu erledigenden und kaum zu bewältigenden Arbeit. Wie von Hannover aus gemeldet, soll nun statt des Winterweizens Sommerweizen angebaut werden, wodurch der Preis für letztere Sorte bis zu 15 Mk. pro 50 Kilo gestiegen sein soll. Ganz so ungünstig steht es bei uns hier nicht aus. Es ist hier noch guter Bordeaux-Weizen mit 11 bis 12 Mk. pro Kilo zu haben.

Bei dieser Gelegenheit möchte ich auch auf den Pettkuser Sommerroggen aufmerksam machen. Dieser hat im vorigen Jahre recht gute Erträge gegeben.

Ich glaube nicht, daß nun überall da, wo Winterweizen stehen sollte, Sommerweizen hinkommt. Auch ist eine Ueberproduktion an Zuckerrüben und Kartoffeln zu befürchten. Da aber allzu starker Rüben- und Kartoffelanbau die Preise drückt, möchte ich an dieser Stelle davor warnen, den Kartoffel- und Rübenanbau zu weit auszudehnen. Man baue dafür lieber Futterrüben und Möhren an. Letztere können, da ihre Vegetationszeit bis in den November hinein währt, spät, sogar noch im Mai bestellt werden. Das ist ein Vorteil bei der hinausgeschobenen Bestellung.

Es besteht jetzt in landwirtschaftlichen Kreisen das löbliche Bestreben, Kartoffeltrocknungsanstalten einzurichten. Von meinem Standpunkt aus möchte ich wohl den Kartoffeltrocknern das Wort reden; wenn aber einmal eine Trockenanlage gebaut werden soll, dann sind die „Alles-trockner" vorzuziehen. In einem Inserat fand ich, daß jetzt bereits transportable Trockner eingerichtet werden. Wenn diese Art gut arbeitet, wäre damit etwas „Ideales" geschaffen. Bei Anlagen von Trockenapparaten schließe man aber nicht direkt mit den Firmen ab, sondern wende sich zuerst zur Prüfung an den Spiritusverein. Gar zu oft höre ich, daß die Firmen garantieren, den Doppelzentner Kartoffeln mit 60 bis 70 Pfennig zu trocknen, in Wahrheit kostet bei ordentlicher Berechnung die Trocknung oft über das Doppelte und wird dadurch zu teuer. Darum muß man beim Abschluß genau festlegen, daß die Apparate so gebaut werden, daß die Trocknungskosten den abgemachten Preis nicht übersteigen.

Augenblicklich hegen die Spiritusbrenner und die Kartoffelbauer den Wunsch, die Spiritus-Zentrale auf weitere 10 Jahre zu sichern. Es ist dies nicht nur für die Brennereien, sondern für die ganze Landwirtschaft von großem Vorteil. Nach meinen Wahrnehmungen kann ich für unsere Provinz die Versicherung abgeben, daß nur Wenige diesem nutzbringenden Unternehmen fern bleiben werden.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Die beste Zeit zum Aderlassen an Obstbäumen** ist abends bei oder nach Sonnenuntergang, wenn es windstill ist. Dasselbe darf nicht während, wohl aber nach einem warmen Regen erfolgen, weil der dadurch vermehrte Saftfluß die Wunden am schnellsten zuheilt. Aus diesem Grunde soll auch vor dem Saftflusse nicht zur Ader gelassen werden. Geschieht es aber bisweilen dennoch im April, so muß es weniger tief und früher geschehen, damit ein etwa nachfolgender Frost nicht so viel schaden kann, als wenn tiefe und lange Wunden gemacht werden. Auch nach dem Ende Juli soll man in der Regel nicht mehr zur Ader lassen, da sonst die Wunden nicht mehr hinlänglich Zeit haben, vor Eintritt der Winterkälte noch zu verheilen, d. h. dicht genug zu vernarben. So vielerlei Nutzen auch das Aderlassen hat, so dürfen doch nicht alle Obstbäume dieser Operation unterworfen werden. So sollen magere, schwache und kränkliche Bäume, die schlechten Trieb haben, kurze Sommerzweige oder nur Fruchtzweige machen, oder wenn sie auch solche treiben, doch ein gelbes Laub oder an den oberen Spitzen ganz dürre, schwärzliche Zweige haben, nicht zur Ader gelassen werden.

** **Welche Bohnen sind die reichstragenden,** gänzlich fadenlosen mit weißen Bohnen? Unter den Stangenbohnen haben die Rieisenschwert-, die Zuckerbrech-, die Korbfüllers- und als besonders früh die Juli-Stangenbohne wegen Tragbarkeit und Feinheit den Vorzug. Auch ist die gelbschotige Wachs- und Riesenzuckerbrechbohne ohne Faden empfehlenswert. Von den Busch- oder Zwergbohnen verdienen die Hinrichs Riesen mit weißer Bohne besonders zum Einmachen Beachtung; ebenso ist die Prinzeß-Zucker-Perlbohne ohne Faden beliebt. Ganz fadenlos sind die Schoten sämtlicher Sorten nur, wenn sie frühzeitig gepflückt werden, ehe sie ganz ausgewachsen sind.

** **Die Winter- und Kaiserlerkolsen** sind eine Abart der Sommerkolsen. Man sät den Samen im Frühjahr, wenn keine Nachtfröste mehr zu fürchten sind, dünn entweder ins freie Land in milden, sandigen Boden, der keine frische Düngung erhalten hat, oder in Töpfe oder Kästchen, und setzt die Pflanzen auf ein Beet ins Freie. Wenn sich dann im Herbst die gestützten Pflanzen gezeigt haben, so hebt man sie aus, entfernt alle Blütenknospen und setzt sie in die Töpfe. Im Winter müssen die Pflanzen viel Licht und so oft als möglich Luft erhalten. Wenig bekannt ist die Erfahrung, daß man die abgeblühten Pflanzen zwei und mehr Jahre erhalten kann, wenn man die Blüten rechtzeitig, bevor sie überständig werden, entfernt.

** **Die Vermehrung der Hortensie** ist von keiner besonderen Schwierigkeit und geschieht entweder durch Zerteilung der alten Stöcke, am besten beim Versetzen im Frühjahr, durch Wurzelgetriebe, welche meist schon einige Wurzeln haben, leicht von der Mutterpflanze abgelöst und zugleich gesetzt werden können, und aus Stecklingen, am vorteilhaftesten im Mai von den jungen Trieben. Auch im Spätsommer und Frühherbst kann man von Topf- oder Freilandpflanzen Stecklinge schneiden, welche aber nach erfolgter Bewurzelung wegen der vorgerückten Jahreszeit am besten nicht mehr einzeln gesetzt, sondern in den Schalen oder Kästchen beisammengelassen, so überwintert und erst im Frühjahre in entsprechende Töpfe gepflanzt werden.

** **Stiefmütterchen-Frühlingsbeete** sehen reizend aus. Am besten ist, wenn die Pflanzen im Herbst schon auf die für sie bestimmten Stellen gebracht werden; kann solches aber erst im Frühjahr geschehen, so pflanze man so zeitig es geschehen kann, also bevor die Pflanzen schon stark mit Blumen besetzt sind. Steht Mistbeeterde und Kompostherde zur Verfügung, so grabe man von solcher auf dem zu bepflanzenden Beete ein, denn das Stiefmütterchen liebt einen nahrungsreichen Boden. Die Wirkung frisch eingegrabenen Düngers zeigt sich in der Regel erst zu spät. Will man aber Stalldünger verwenden, so sei dies schon ziemlich verwester. Außer einem nahrhaftigen Boden trägt auch noch ein öfteres Gießen zu einem schönen Blütenflor bei.

** **Azaleen und Rhododendron pfropft man in krautartigem Zustande;** aber ebensoviel wird das Keilpfropfen oder der Gaistzungschnitt am harten Holz angewandt, welches sich vom März bis August ausführen läßt. Bei beiden Veredelungsarten werden die veredelten Exemplare in geschlossene Räume gebracht, wo man für gleichmäßige Temperatur und hinreichenden Schatten bis zum Anwachsen Sorge zu tragen hat.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

†* **Schädlinge der Fichten** sind die sog. Afterraupen, die Larven der braunschwarzen Fichtenblattwespe (Nomotus abietum). Wenn sie ausgewachsen sind, so verpuppen sie sich flach unter der Erde in ziemlich dichtem Gespinst. Die Wespe fliegt im folgenden Frühjahr, Ende April oder anfangs Mai. Häufig vermehren sich solche Tiere eine Anzahl von Jahren und gehen dann von selbst nach und nach zurück oder verschwinden auch plötzlich. Ihre natürlichen Feinde sind ungünstige Witterung, andere verwandte Insekten, deren Larven sich in denen der Fichtenblattwespe entwickeln und diese bei lebendigem Leibe verzehren, vielleicht auch Pilze, die die Raupen zu Grunde richten. — Ein durchschlagendes Gegenmittel kennt man nicht. Das einzige, was sich tun läßt, ist das Abklopfen der Raupen auf untergebreitete Tücher, was sich in jungen Ständen allenfalls ausführen läßt, in älteren Waldungen aber kaum gehen wird.

†* **Das Wachstum des Otters** geht langsam vor sich. Mit einem Jahre erreicht sein Körper kaum die Größe, beziehungsweise Körperlänge einer ausgewachsenen Hauskatze und ein Gewicht von 2—2½ Kilo. Diese Gewichtszunahme steigert sich in gleichem Verhältnis bis zu 10 Kilo, ja ausnahmsweise bis 11 Kilo. Schwerere Exemplare sind mir noch nicht vorgekommen. Es sollen aber schon Otter mit 15, ja 16 Kilo geschossen worden sein. Die Fähe ist leichter als der Rüde. — Die Höhe des Fischdiebes mißt bis zu 30 Zentimeter, die Länge von der Schnauze bis zur Spitze der Rute, bis zu 1½ Meter, selten darüber.

†* **Als Vertilgungs- resp. Verminderungsmittel gegen Kaninchen** sind zu nennen: 1. Abschuß auf Suche, Anstand oder beim Frettieren. 2. Frettieren mit von den Baurröhren zu befestigenden Fang-(Beutel-) Netzen. 3. Fang durch in die Baurröhren zu legende Telleresen. 4. Ausräuchern durch Pumpen- und Schwefelrauch aus Räucherapparaten die aus einem ca. einen Fuß langen, an beiden Enden durch eine Kapsel zu verschließenden Stück Ofenrohr, an der hinteren Kapsel mit einem Röhrchen zum Einstecken der Spitze eines Handblasebalges an der vorderen Kapsel mit einem Rauch-Ausströmungsröhrchen bestehen. 5. Häufiges Vergraben oder Bewittern der Baue durch stinkendes Teeröl, asa foedita u. dergl. 6. Schonung oder Einbürgerung von Iltissen oder Wieseln.

†* **Zur Schnepfensuche** gehört ein feingesunder Jäger, der rasch im Entschluß ist, eine ausgebildete Schießfertigkeit besitzt und hauptsächlich im Schnapplaufe tüchtige Uebung besitzt. Gute Kaninchenschützen werden meist auch gute Schnepfenschützen sein. Zur Suchjagd gehören auch gute Lokalkenntnisse. Eine sehr große Hauptsache bei der Schnepfensuche ist ein guter Hund. Welche Wonne ist es, hier einen selbst erzogenen und selbst dressierten Hund zu besitzen, der hasenrein ist, kein junges Wild greift, keine Nester zerstört, jedes Wort, jeden Blick und Handbewegung richtig erfaßt und sicher apportiert!

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Schafft Tummelplätze für das Jungvieh.** Für das Jungvieh sollte man überall Tummelplätze einrichten, denn Sonnenschein und frische Luft sind für das junge Tier ein ebenso unerläßliches Förderungsmittel von Wachstum und Kraft, wie das tägliche Futter. Besonders wertvoll sind für diesen Zweck die Frühjahrsmonate, da später die Mittagshitze die Tiere belästigt. Die Mittagsstunden sind am zweckmäßigsten, weil am Morgen und Abend die starke Abkühlung die an Stallwärme gewöhnten jungen Tiere leicht Erkältungen unterwerfen würde. Wo junges Gras oder Grünfutter geboten werden kann, wird der Erfolg um so größer sein. Aber schon der regelmäßige Aufenthalt im Freien während 2—3 Stunden wirkt Wunder und kann durch kein noch so reichliches Futter ersetzt werden. Besonders gilt dies von Fohlen, weil diese durch die Kraft und Gewandtheit ihrer Muskeln und Gelenke Nutzen und Rente geben sollen.

†† **Branntweinschlempe soll heiß gefüttert werden.** Wird die Schlempe kalt gefüttert, dann erkranken erfahrungsgemäß Rinder viel eher an der Schlempemauke, als wenn sie heiß gefüttert wird. Rinder vermögen die Schlempe ziemlich heiß zu verzehren. Sie schadet in der Regel den Verdauungseingeweiden nichts, wenn nebenbei genügend Rauhfutter verabreicht wird. Zweckmäßig wäre es aber, wenn Rinder außer dem heißen Trank zuweilen frisches Wasser erhalten könnten.

†† **Die Erkrankung der Bürzel- oder Fettdrüse des Geflügels,** welche zur Absonderung des für die Erhaltung des Gefiebers notwendigen Fettes dient sich aber zuweilen zu sehr mit der Fettmasse anfüllt, dann verhärtet, anschwillt, entzündlich oder gar geschwülzig wird, findet auf dem Lande meist eine unheilvolle, volkstümliche Behandlung. Man sucht nämlich diese Krankheit durch Aufschneiden oder unvernünftiges Abschneiden der Drüse wohl gar durch Abtreiben mit dem Nagel zu heilen. Ist die Bürzeldrüse verhärtet, so daß sie einem Geschwür gleicht, so erweicht man sie durch Breiumschläge oder bestreicht sie wenigstens einigemal täglich mit erwärmtem Olivenöl; ist jedoch bereits Eiter vorhanden, so macht man vorsichtig einen Einschnitt, drückt gelinde aus und bestreicht mit Karbolsäure (1 : 100). Ist die Bürzeldrüse heftig entzündet, so muß sie mit Bleiwasser gekühlt und dann mit Karbolsäurewasser (1 : 400) bepinselt werden. Schließlich streicht man mildes Fett, Glyzerin- oder Vaselinsalbe auf und wiederholt dies mehrmals.

†† **Beim Nisten von Wellensittichen** müssen überzählige alte Weibchen beseitigt werden, weil diese es gewöhnlich sind, welche Störenfriede in der Hecke abgeben. Männchen pflegen das nicht zu tun. Die füttern vielmehr noch nicht flügge Jungen mit.

†† **Um Katzen vom Taubenschlag abzuhalten,** muß man den allereinfachsten Pfefferstaub an die Stellen ihrer Niederlassung streuen. Die Katze zieht beim Schnuppern den scharfen Staub in die Nase und läßt sich dort nie wieder sehen.

Fischzucht.

— **Ueber die Fütterung der Karpfen mit Kartoffeln.** Man dämpfe die Kartoffeln und stampfe sie dann mit einem Stampfessen oder auch rundem Holze möglichst in nußgroße Stücke. Man muß sich dabei hüten, die Kartoffeln zu Brei zu zerdrücken, da dadurch viel Futter verloren geht, auch die kleinen Speisefische an der Mahlzeit zu viel teilnehmen können. Wo mit Kartoffeln in größerem Maßstabe gefüttert werden soll, wird es sich empfehlen, dazu eine Quersche zu verwenden, die so gestellt ist, daß sie die Kartoffeln wohl teilt, aber nicht zu Brei zerdrückt. Gefüttert wird zweimal wöchentlich, von Ende April bis Ende September, am Dienstag und Freitag. Die Karpfen verstehen es sehr gut, die Fleischteile der Kartoffeln von den Schalen zu befreien und diese auszuwerfen. Man wundere sich daher nicht, wenn man auf den Futterplätzen anscheinend Kartoffeln liegen sieht. Untersucht man diese Ueberbleibsel, so wird man finden, daß es nur Schalen sind.

— **Ein wohlfeiles Naturfischfutter,** das aber vielerorts ebenso wenig wie der hohe Wert einer rationellen Fütterung selbst beachtet wird, gibt die Teichmuschel, auch Enten- oder Malermuschel genannt, ab. Dieselbe gedeiht in wasserreichen Gegenden je nach Oertlichkeit in großen Mengen und enthält pro Stück 6—7 Gramm von den Fischen gern genommenen Inhalt, der sich als fleischbildendes Futter für alle Fische vorzüglich eignet. Wenn man durch Kinder diese Muscheln sammeln läßt und sie in siedendes Wasser wirft, so wird der Schließmuskel verbrüht und die Schalen öffnen sich. In diesem Zustande oder auch roh gequetscht werden sie den Fischen vorgeworfen, welche dann das weitere Loslösen aus der Schale selbst besorgen. Für kleine erst dotterackerlustig gewordene Brutfischchen muß der Muschelinhalt von den Schalen gelöst und fein gehackt werden. Konservieren lassen sich die Muscheln durch Einlegen in Fässer, Uebergießen mit einfacher Salzlake und Beschweren mit Brettchen und darauf gelegten Steinen.

— **Zur Bepflanzung des Aquariums** eignet sich Pfeilkraut, Froschlöffel, Segge oder Riedgras, untergetauchtes Hornkraut, ährenförmiges Tausendblatt, Wasserstern, Wasserminze, Bachbungen, Tannenwedel, Sumpfhottonie, Laichkraut, Wasserrunkel, Wasserlotze, Roßkümmel, Süßgras, Wasserlinse, Brachsenkraut und Wasserpest.

Bienenwirtschaftliches.

? **Der Honigstock darf nicht schwärmen.** Da gilt es, der Schwarmlust entgegen zu arbeiten. So sehr schwarmlustige Völker zu schätzen sind, weil sie sich viel rascher und stärker entwickeln als Völker einer schwarmfaulen Rasse, so muß die Schwarmlust bei einem Volk, das einen Honigstock geben soll, doch unterdrückt werden; denn der Schwarmtrieb beeinträchtigt den Sammeltrieb. Dies erreicht man dadurch, daß man rechtzeitig das Brutnest immer und immer wieder erweitert, das mit Kunstwaben einhängt und fleißig bauen läßt. Der Bautrieb erstickt die Schwarmgedanken und belebt den Sammeltrieb.

? **Untersuchung der Bienenvölker.** Die im Herbste bei der Einrichtung für den Winter als futterarm bezeichneten Völker untersucht man beim ersten Ausflug sächtig. Glaubt man, das noch vorhandene Quantum Futter könne nicht vollends bis zur Auswinterung ausreichen, so legt man ½—1 Kilo Kandiszuckerstücke, die man vorher in warmes Wasser getaucht hat, auf den Stäbchenrost oder das Spundloch; über den Kandis legt man ein mit Wasser durchtränktes Tuch und über das Ganze deckt man einen Napf, Zigarrenkiste oder auch nur eine Schicht Papier. Die Bienen lecken den Kandis nach Bedürfnis ab und der aufsteigende Dunst sorgt dafür, daß der Zucker immer feucht ablecken bleibt.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19070413057/fragment/page=0002