†† **Was benötigt das Geflügel zur Federbildung während der Mauser?** Recht viel phosphorsauren Kalk. Man kann solchen dem Futter direkt beimengen oder in Form fein zerschlagener Knochen geben. Auch Knochenmehl werde den mit Schrot vermengten, gequetschten Kartoffeln und Küchenabfällen zugesetzt, welches Futter warm zu verabfolgen ist. Stets ist für frisches, reines Trinkwasser zu sorgen, „hartes", kalk- und salpetervreiches Brunnenwasser ist dem Geflügel zuträglicher als „weiches" Regenwasser. Eingesperrten Hühnern lege man ein Stück verrostetes Eisen in das Trinkgefäß, da sie sich bei eisenhaltigem Wasser gut befinden. Kalk bedürfen die Tiere nicht nur während der Legezeit, sondern auch während der Mauser. Ist die Mauser vorüber, so muß das während der vorangegangenen Zeit an Stickstoff und Fett besonders reiche Futter etwas weniger nährstoffreich werden, besonders bei den schweren asiatischen Hühnerrassen, sonst nimmt bei den Tieren auf Unkosten der Eierproduktion die Fleisch- und Fettbildung überhand.

Fischzucht.

— **Die Vorrichtungen zur Herbstfischerei** sind zu vollenden für ausreichende Behälter ist zu sorgen. Flutbretter und Fischrechen sind genau zu untersuchen. Die künftig zu besetzenden Teiche werden, namentlich die Streckteiche, wenn sie nicht als Winterteiche eingerichtet sind und ein früher Winter zu erwarten ist, gegen Ende des Monats, längstens Anfang Oktober, ausgefischt. Wehre und Steindämme werden in Bächen und Flüssen, in denen man im April Reusen und Körbe zu setzen beabsichtigt, aufgerichtet, damit ein Fall des Wassers entsteht, da Hechte das Geräusch und Schäumen desselben lieben und daher besser in die hinter dem Wehre gestellten Körbe eingehen. Der Krebsfang ist jetzt zu unterlassen, da man jetzt meist nur Weibchen bekommt, die jetzt winteru und Eier haben, so daß es Schade wäre, dieselben zu fangen.

— **Für die Grundangeler** ist der Monat September einer der besten. Barsch, Plötze, Bier und Karpfen gehen gern an die Grundangel. Anfüttern ist immer noch sehr anzuraten und zwar mit Stücken von Würmern, Kartoffel, Brot und gekochten Erbsen. Die frühen Morgenstunden oder die nach einem Gewitterregen sind die besten zum Fang. In der ersten Hälfte des Monats ist das Angeln mit der künstlichen Fliege noch ergiebig, später aber nicht mehr. Der Hechtfang mit lebendem und totem Köder ist im besten Gange. Die Schonzeit für Krebse beginnt; der Aalfang geht zu Ende. Die Forelle setzt Laich an.

— **Forellenteich-Besatzmodalitäten.** Der Teichwirtschaftsbetrieb der Neuzeit wendet sich immer mehr der einträglicheren Forellenkultur zu und sprechen dafür auch die vielerorts auf die Karpfen-Teichkultur üblen Einflüsse nehmenden Witterungs-Anomalien. Erfisterenfalls sind, vorausgesetzt daß alles andere paßt, dabei zwei Hauptmomente zu berücksichtigen, und zwar: 1) die Wahl der Forellenart und das Alter der zu wählenden Besatzfische. 1. Hätte die Wahl zu fallen: auf die Bachforellen (Trutta fario), 2. die Regenbogen-Forelle (Trutta iridea) und 3. den amerikanischen Bachsaiblling (Salmo fontalis) und dem Alter nach hätte die Wahl zu fallen: 1. auf Brutfische oder 2. auf 1jährige Setzlinge. Erfisterenfalls wird die Wahl zwischen den erwähnten drei Arten durch das zu Diensten stehende Wasser bedingt; letzterenfalls empfiehlt es sich, neuesten Erfahrungen zufolge, wenn nicht ganz besondere Bedingungen zur Aufzucht von Brut gegeben sind, sich für Setzlinge zu entscheiden. Die 2 bis 3 Zentimeter lange Brut ist allerdings leichter und billiger erhältlich, indes daß dies den Züchter nicht irreleiten, weil zur Erzielung einer Ernte aus Brutfischen zwei Jahre gehören.

Bienenwirtschaftliches.

? **Bei der Einwinterung der Bienen** ist u. a. zu beachten: Die Wohnung sei warmhaltig, nicht bloß auf beiden Seiten, sondern auch die Decke (Strohwand) und die Stirnwand. An der Flugöffnung sei ein Schieber, der die Feinde (Mäuse) abhält, einer Biene stets Ausgang bietet und genügend Luft einläßt. Die Hauptherbstuntersuchung werde an einem warmen Tage vorgenommen. Nur rüstige Königinnen mit geschlossener Brut werden in den Winter genommen. Ausnahmsweise nehme man solche Königinnen in den dritten Winter, wenn sie besonders rüstig sich zeigen oder nochmals wegen edler Zucht beibehalten werden sollen.

? **Das Auffüttern der Bienen für den Winter.** In günstigen Jahren, wo dem Bienenzüchter genug Honigwaben zur Verfügung stehen, ist die Einwinterung eine ganz schöne Arbeit. Schwieriger aber ist sie, wenn es an passenden Honigwaben mangelt, denn hier muß das Fehlende durch Füttern ersetzt werden. Damit aber das gegebene Futter noch bedeckelt und als Winterfutter tauglich wird, muß das Einfüttern schon frühzeitig geschehen, so daß es im zweiten Drittel des September beendet ist. Das beste Winterfutter ist Klee- und Fenchelhonig. Dieser wird mit wenig Wasserzusatz an mäßigem Feuer flüssig gemacht und abends bei eintretender Dunkelheit den Völkern in großen Portionen verabreicht. Sind es Strohkörbe, so füttere man so lange, bis der Stock schwer genug ist, um das Frühjahr zu erreichen. Sehr bis zwölf Kilo muß ein solcher Stock inneres Gewicht sicher haben. Bei Stöcken mit beweglichen Waben füttere man jeden oder jeden zweiten Abend in Portionen von 3—4 Pfund, bis sie reichlich genug haben. Zur Ermangelung guten Honigs nehme man guten Kandis oder auch Kristallzucker, schütte soviel Wasser zu, daß der Zucker reichlich bedeckt ist, koche und schäume die Masse ab. Nach dem Erkalten füttere man dieses in lauwarmem Zustande mittelst sogenannter Futterkästchen, welche 20 Zentimeter lang, 8 Zentimeter hoch und breit und mit einer Schwimmdecke versehen sind, damit die Bienen nicht ertrinken.

? **Eine gute Bienenweide** bringt uns die Anpflanzung des Sophorenbaumes. Die Blüten dieses Zierbaumes, die an die unserer gewöhnlichen Akazie erinnern und im Juli bis September erscheinen, werden von den Bienen eifrig besucht. Da wir sehr arm an im Hoch- und Spätsommer blühenden Gehölzen sind, so wäre der Bienenweide halber dem Sophorenbaum die größte Verbreitung zu wünschen, doch stellt sich dem seine Empfindlichkeit gegen Kälte hemmend entgegen; in seiner Jugend wenigstens leidet er von dieser sehr oft im Winter, während er hingegen, wenn er über diese erst hinaus ist, unsere Winter ohne Schaden aushält. Dieses Zurückkieren in seiner Jugend sollte aber nicht abhalten, ihn als Zierbaum und der Bienen halber anzupflanzen. Durch Einbinden muß man ihn da anfangs gegen stärkere Kälte in seiner Jugend zu schützen suchen.

Für die Küche.

Wachsbohnen mit Eiersauce (einfach). 6 Personen. 2 Stunden. 2 Kilogramm abgefädelte, in Stücke gebrochene Wachsbohnen werden in kochendem Wasser 10 Minuten abgewellt, abgegossen und abgetropft. In 75 Gramm Butter läßt man 2—3 Löffel Mehl gar werden, füllt einige Löffel der Bohnenbrühe dazu, kocht unter steßigem Rühren davon eine ebene Sauce, die man mit ½ Teelöffel voll Maggi's Würze und etwas Zitronensaft verfeinert und mit 2 Eigelb abzieht. Darin müssen die Bohnen gut heiß werden, aber nicht mehr kochen.

Türkenbund. Man nehme eine tiefe Porzellanschüssel und lege ringsum Makronenplätzchen, die man vorher schnell in Arac getaucht hat. Nun streicht man eingemachte Früchte, Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren, oder verschiedene Gelees darauf und deckt diese wieder mit Makronen. Hernach nimmt man einen Schoppen Milch mit etwas Vanille und Zucker, rührt es mit 3 Eidottern nebst einem halben Eßlöffel Mehl gut an und läßt es auf dem Feuer dicklich kochen. Sobald es anfängt, dick zu werden, schüttet man es über die Makronen. Dann schlägt man von 3 Eiweiß Schnee, nimmt den nötigen Zucker dazu und gibt dies oben darauf. Statt Makronen kann man nach Geschmack auch Bisquit wählen.

Tomatensalat. Große, reife Tomaten werden fein geschnitten, mit etwas feingewiegter Zwiebel und Kapern vermengt; hat man übrig gebliebenes Fleisch, so schneidet man dasselbe ebenfalls fein und vermengt alles gut, gibt Essig, Oel und Salz dazu. Man bereitet den Salat eine Stunde vor dem Essen, wenn gut durchgezogen, schmeckt derselbe kräftiger. Die Griechen kochen Tomaten mit Kartoffeln zusammen, wie wir Möhren. Ein billiges und dabei wohlschmeckendes Gericht ist folgendes: Ein Stück Butter oder Fett ins Kasserolle oder Topf getan; heiß geworden, eine kleine Zwiebel hineingeschnitten, dann nach einer halben Stunde Kochens 5 bis 6 Kartoffeln geschnitten und weich gekocht. Man kann auch einen Löffel Fleischbrühe daran tun.

Marmorierter Fleischpudding. Ein Stück von 250 Gramm fastiger Kalbs- oder Schweinebraten wird in nudelförmige Streifen geschnitten, ebenso zwei gutgehäutete und in Salzwasser gargekochte Kalbsmilche, ein Ochsengaumen, eine Büchsenzunge und zwei Schweinsohren. Dann schwitzt man feingewiegte Zwiebel und ebensolche grüne Petersilie in Butter, würzt die Masse mit Salz und Pfeffer, gibt ½ Pfund würflig geschnittenen Speck, ½ Pfund feingehackte Kalbsleber, zwei Eidotter und einen Tassenkopf voll Bechamelsauce dazu und verrührt alles zusammen fünf bis sechs Minuten über dem Feuer. Dann füllt man den Fleischkuchen in eine mit Speckplatten ausgelegte Form, bäckt ihn eine Stunde im Ofen und nimmt ihn erkaltet mit zum Picknick.

Kleine Mitteilungen.

§ **Der September im Haushalt.** Die meisten Familien dürften nun wieder aus den Bädern und Sommerfrischen zurückgekehrt sein, um nach gesuchter Erholung die regelmäßige Tätigkeit wieder aufzunehmen. Da gibt es nun besonders für die Hausfrau Arbeit gerade genug und hat sie namentlich alle Vorbereitungen für den kommenden Winter zu treffen. Nachdem die Wohnungen, die wochenlang öde und ungastlich aussahen, wieder heimisch hergerichtet, denke die Hausfrau zunächst daran, daß namentlich alle Heizvorrichtungen sich in möglichst leistungsfähigem Zustande befinden. Heizkörper, welche defekt und unpraktisch sind, schaffe man ab und dafür rationellere Vorrichtungen an. Kleine Defekte werden sofort repariert, Herde und Oefen gründlich gereinigt und gewichst. Bei schlecht eingerichteten und verwahrlosten Oefen, Herden und Kochapparaten verbraucht man den Winter über leicht für so viel Geld mehr Brennmaterial, als zweckmäßig eingerichtete, gutbrennende neue Oefen kosten. Wo der Wintervorrat an Brennmaterial noch nicht geborgen, ist dazu höchste Zeit, zumal die ohnehin schon sehr teure Kohle noch eine bedeutende Preissteigerung erfahren dürfte. Der Keller muß, bevor man Wintervorräte hineinträgt, gründlich gereinigt werden. Nur in einem sorgsam gereinigten und rein gehaltenen Keller kann diejenige reine Luft herrschen, welche für eine gute Konservierung der Früchte und eingemachten Sachen, wie auch des Weines unentbehrlich ist. Womöglich hatte man die aufzubewahrenden Gemüse in einem besonderen, abgeschlossenen Kellerraume, denn die Ausdünstung derselben wirkt sehr nachteilig auf die Milch, Butter, Getränke ein. Obstweinbereitung und Trocknen von Obst. Die Wintergarderobe werde nochmals einer gründlichen Revision unterzogen, schadhafte Sachen ausgebessert, was nicht mehr zu gebrauchen, durch Neuanschaffungen ergänzt, so daß wir, tritt kaltes Wetter unerwartet rasch ein, alles vorbereitet finden.

Druck und Verlag von W. Kutschbach — Verantw. Redakteur: Dr. Ludwig Stettenheim, beide in Halle a. S.

Nr. 36 Halle a. S., den 7. September 1907

Die Kaninchenzucht.

Von **M. Krug**, Berlin.

(Nachdruck verboten.)

Neuerdings scheint man an der Kleintierzucht und besonders an einem früher gar nicht beachteten Zweige derselben, der Kaninchenzucht, ein lebhaftes Interesse zu nehmen. Immer neue Kaninchenzuchtvereine entstehen, die daran aufs eifrigste bestrebt sind, ihre Devise „Kaninchenfleisch muß Volksnahrung werden" zur Wahrheit werden zu lassen. Man kann ihren Bestrebungen nur besten Erfolg wünschen; steht doch das Kaninchenfleisch an Nährwert dem besten Ochsenfleisch gleich, übertrifft aber z. B. das Schweinefleisch an Bekömmlichkeit und Leichtverdaulichkeit bei weitem. Leider hegt man in Deutschland dem Kaninchenfleisch gegenüber noch immer ein durch nichts gerechtfertigtes Vorurteil. In anderen Ländern dagegen wird es schon lange hochgeschätzt, in Frankreich z. B. werden jährlich für mehrere Millionen Mark Kaninchen verzehrt; es gilt dort als Leckerbissen. Richtig zubereitet ist es auch in der Tat von vorzüglichem Geschmack. Es kann denn auch die Haltung und Züchtung von Kaninchen nur empfohlen werden; man verschafft sich dadurch, wenn man sich etwas Mühe gibt, eine kleine Nebeneinnahme, zum mindesten kann man sich öfter einen billigen und dabei äußerst nahrhaften Braten leisten.

Wer Kaninchenzucht betreiben will, dem ist zu raten, nicht aufs Geratewohl zu züchten, sondern rationell und nach bestimmten Grundsätzen. Vor allem muß man an die Wahl einer geeigneten Rasse denken. Es gibt bereits eine solch stattliche Anzahl von Kaninchenrassen und jährlich werden zu den alten noch so viele neue Rassen herausgezüchtet, daß die Entscheidung, welcher Rasse man den Vorzug geben soll, ziemlich schwer fällt. Allgemein kann man die verschiedenen Rassen in Sport- und Nutzrassen einteilen. Sportrassen sind z. B. die englischen Widder, Holländer, Russen, englische Schecken 2c. Den Uebergang zu den Nutzrassen bilden Silberkaninchen, Japaner 2c. Als ausgesprochene Nutzrassen kommen dann in Betracht: belgische, lothringische und Wiener Riesenkaninchen, ferner das belgische Hasenkaninchen, das Normandiner Kaninchen u. a. Früher kannte man in Deutschland fast nur das gewöhnliche Hauskaninchen, auch Stallhase usw. genannt. Da es aber nur ein geringes Gewicht erreicht — es wird selten über 3 Kilo schwer, so ist es als eigentliches Schlachtkaninchen nicht anzusehen und zur Reinzucht wenig zu empfehlen, höchstens kommt es für Kreuzungen mit schweren Rassen in Betracht. Wir empfehlen in erster Linie die Zucht der belgischen, lothringischen und Wiener Riesen. Das belgische Riesenkaninchen hat von allen Rassen in Deutschland die weiteste Verbreitung gefunden. Es wird in Deutschland ungefähr 6 Kilo schwer, erreicht öfter aber sogar ein Gewicht von 8 Kilo und mehr. Auch das lothringische Riesenkaninchen ist eine vorzügliche Fleischrasse. Diese Rasse hat gewöhnlich ein Steh- und ein Hängerohr, doch kommen auch Tiere vor, die entweder nur Steh- oder nur Hängeohren haben. Das Gewicht beträgt 4—7 Kilo. Wer Nutzen mit der Liebhaberei verbinden will, züchte blaue Wiener Riesen. Sie werden bis 7 Kilo schwer, sind somit als gute Schlachtkaninchen zu bezeichnen, die aber auch für den Sportzüchter von Interesse sind, da nur Tiere von bestimmter Zeichnung ausstellungsfähig sind. So sind z. B. weiße Abzeichen unzulässig.

Sollen Kaninchen gedeihen, so muß ihnen Licht und Luft zugänglich sein. Diese Bedingung wird am besten erfüllt, wenn der Kaninchenstall eine Tür aus Drahtgeflecht erhält. Einen Kaninchenstall kann man im übrigen aus Kisten leicht selbst herstellen; Hauptsache ist nur, daß jedes Tier ca. 1 qm Raum zur Verfügung hat. Die Höhe soll 70—80 Zentimeter betragen und kann man zwei bis drei Stallungen übereinanderstellen. Damit der Urin leicht abfließen kann, bohrt man in den Boden Löcher und stellt die Ställe etwas schräg. Die Ställe für Zuchthäfinnen trennt man am besten durch eine Scheidewand in zwei Abteilungen: einen vorderen größeren Wohnraum und einen hinteren kleineren Nistraum. Unten in einer Ecke erhält die Scheidewand ein dem Kaninchen ein bequemes Durchschlüpfen ermöglichendes Schlupfloch.

Die Kaninchen sind im allgemeinen genügsame Tiere, die wenig Ansprüche an das Futter machen und mit Abfällen vorlieb nehmen; doch darf man ihnen kein bereiftes, nasses Grünzeug geben, ebensowenig verdorbenes Heu und gefrorene Wurzel- und Knollengewächse, da sie sonst leicht von Krankheiten befallen werden. Am besten füttert man während des Sommers frisches Gras, Klee Gemüseabfälle und Möhren, während des Winters gutes Heu. Daneben kann man während des Sommers und Winters Getreide — Hafer, Gerste, Mais — geben, außerdem Weichfutter (bestehend aus gekochten Kartoffeln und Kleie, breiartig vermischt).

Gewöhnlich sind die Kaninchen mit 4—5 Monaten geschlechtsreif, doch wird man von solch jungen Tieren keine kräftige Nachzucht erwarten dürfen; man lasse daher das männliche Kaninchen ein Jahr und die Häsin 7—8 Monate alt werden, ehe man sie zur Zucht verwendet. Die Tragezeit der Häsin dauert 30—31 Tage. Man füttere gedeckte Häsinnen besonders gut und kräftig und setzte sie allein. Vor dem Werfen muß der Stall gründlich gereinigt werden, auch ist weiche Streu zum Nestbau zu geben. Die Jungen nimmt man nach 8 Wochen der Mutter weg und bringt sie in einen besonderen Stall. Sobald sie ein Alter von 4 Monaten erreicht haben, werden sie nach Geschlechtern getrennt. Die nicht zur Weiterzucht geeigneten Tiere werden zur Mast eingestellt, um später verkauft zu werden oder für die Küche Verwendung zu finden. Die Mast dauert gewöhnlich 3 bis 4 Wochen. Während dieser Zeit erhalten die Tiere wenig oder gar kein Grünfutter, dafür um so mehr Weich- und Trockenfutter. Ab und zu setze man dem Futter aromatische

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19070907057/fragment/page=0001

Kräuter (Wachholder, Thymian, Pfefferminze, Kümmel) zu; sie geben dem Fleische einen würzigen Geschmack.

Bezüglich des Absatzes sei noch bemerkt, daß, wer wöchentlich kleine Posten abzugeben hat, sich am besten mit einem der städtischerseits für die Markthallen bestellten Verkaufsvermittler in Verbindung setzt. Diese Vermittler erhalten eine Provision von 5—6 Prozent des Kaufgeldes, womit gewiß jeder Züchter angesichts des leichten und bequemen Absatzes, den er auf diese Weise hat, gern einverstanden sein wird.

Landwirtschaft.

[] **Landwirte, schickt eure Söhne in die landwirtschaftlichen Winterschulen.** Es ist nun bald an der Zeit, daß die jungen Leute, die den kommenden Winter eine landw. Winterschule besuchen sollen, angemeldet werden. In jedem Kreise ist Gelegenheit geboten zum Besuch solcher Schulen, aber immer noch bestehen da und dort Mißtrauen und Gleichgültigkeit; „der braucht's net", sagt der eine, „wir haben auch eine Winterschul' g'habt", oder „wir brauchen keine g'studierte Bauern", meint ein anderer. Ueber den ersten Einwand kann man ruhig weggehen; wer heute noch die Anschauung vertritt, daß die landw. Fachbildung für den Bauern nicht notwendig ist, dem ist nicht zu helfen. Was man vom Landwirt heutzutage verlangt, das dürfte bekannt sein; oder hat's der Bauer heute leichter in seinem Geschäft, als der Kaufmann und Gewerbetreibende oder irgend ein anderer Berufsstand?

[] **Zum obersten Grundsatz** müßte jedem Landwirt werden, sämtliche Wiesen jedes Jahr zu düngen und zwar immer die Hälfte mit Stallmist und die andere Hälfte pro Tagwerk mit mindestens 5 Zentner Kunstdünger, Thomasschlacke und Kainit zu gleichen Teilen gemischt. Wiesen auf kalkarmem Boden müssen außerdem noch mit Mergel oder Düngerkalk überfahren werden. Wenn erst dieser oberste und wichtigste Grundsatz befolgt ist, werden die Heuernten um die Hälfte, ja bis um das Doppelte gesteigert werden können und es wäre damit schon viel erreicht. Wichtig ist nur, daß der Kunstdünger von reellen Lieferanten, am besten genossenschaftlich bezogen wird, wobei daran zu erinnern ist, daß ein sorgfältiger Landwirt jede Sendung Kunstdünger untersuchen läßt. Weiter ist noch wichtig bei der Anwendung des Wiesenkunstdüngers, daß er rechtzeitig gestreut wird, damit er genügend Zeit hat, sich aufzulösen. Die beste Zeit ist November und Dezember. Es darf aber nicht viel Schnee liegen; wenig Schnee dagegen ist sogar praktisch, weil man dann genau sieht, wo schon gestreut ist. Zum Streuen benutzt man entweder die Hand, praktischer aber die Streumaschine, die von kleineren Landwirten auch genossenschaftlich gekauft und benützt werden kann.

[] **Die Wasserfurchen.** Bei der großen Bedeutung, welche die Wasserfurchen je nach der Bodengestaltung haben, sei nur auf einige der wichtigsten Punkte, welche bei dieser Arbeit zu berücksichtigen sind, hingewiesen. Bei Flächen mit sehr geschnittenem Terrain oder solchen, wo man die Gesamtfläche nicht übersehen kann, ist es zweckmäßig, mittelst Holzstäbchen den Lauf der Wasserfurchen zu bezeichnen. Hierbei achte man darauf, daß die zu machenden Wasserfurchen die Richtung erhalten, die das Wasser bei einem Regenwetter nimmt. Das Ende dieses natürlichen Laufes richte man, wo es sein kann, auf eine Wiese, damit das Furchenwasser derselben zugute kommt. Sollte der Abfluß der Wasserfurchen nicht auf einen Wiesenboden geleitet werden können, so mache man am Ende der Hauptwasserleitung ein Senkloch, in welchem sich der Schlamm absetzen kann. Dieser, ein vorzügliches Dungmittel, bringe man von Zeit zu Zeit aus der Grube und dünge damit die Wiesen. Ein unverständiger Landwirt läßt das mit Dungstoff vermischte Ackerwasser nutzlos auf Wege und Straßen ablaufen, der kluge Landwirt aber nicht und diesen erkennt man sofort an der zweckmäßigen und richtigen Anlage der Ackerfurchen.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Bei der Anschaffung der Obstbäume** warnen wir vor der Wahl zu vieler Sorten; man nehme lieber wenige, aber gute, bezw. passende Sorten. Es sind in den letzten 30 Jahren Obstsorten entstanden, die noch besser sind, als manche bewährte ältere Sorte. In einer Gegend bewährte sich diese Sorte, in einer anderen jene am besten. Selbst in verschiedenen Lagen und Bodenarten macht sich dieser Unterschied geltend. Es muß das aber erst ausprobiert werden, und es ist nicht jedermanns Sache, derartige Versuche, die viel kosten und oft nichts einbringen, zu machen. Das ist eher Sache von Gemeinden, deren Einwohner bedeutenden Obstbau treiben, oder von Vereinen und dergl.

** **Ueber die Wurzelaustriebe der Steinobstbäume.** Häufig können wir die Erfahrung machen, daß rings um Steinobstbäume, als Pflaumen, Zwetschgen, Mirabellen, Kirschen 2c. eine Menge junger Triebe stehen, welche aus den Wurzeln geschlagen sind. Dadurch wird das Wachstum der Bäume gehemmt und diese sterben frühe ab. Jenes Ausschlagen wird gewöhnlich dem Umstande zugeschrieben, daß der Baum aus einem Ausläufer gezogen sei. In der Tat liegt es aber daran, wenn um die Bäume zu tief gegraben oder gehackt wurde. Bekanntlich darf ein Steinobstbaum nur flach und nicht so tief als ein Kernobstbaum gepflanzt werden, sofern er gut gedeihen und reichliche Früchte tragen soll. Infolge dieser hohen Pflanzung werden bei unvorsichtigem Graben die Wurzeln leicht beschädigt und jedesmal da, wo die Wurzeln durch einen Spaten eine Wunde erhalten, bildet sich eine Wulst, die später austreibt. Daher vorsichtig beim Lockern der Baumscheiben.

** **Endivien** als Nachfrucht zu bauen, ist hochrentabel, zumal da, wo bei Rosenkohl der Absatz ein durchaus gesicherter ist. Sommer-Endivien zu bauen, ist nicht ratsam, sondern nur die krausen Winter-Endivien. Man pflanzt ihn 30 Ztm. im Quadrat weit im Juli-August und bindet die Köpfchen zusammen, sobald sich die Rosetten gebildet haben. Die Aberntung geschieht, sobald man sich von dem Gelbwerden der Blätter im Innern des Kopfes überzeugt hat. Bislang wurde Endivien in größerer Ausdehnung noch nicht gebaut, mehrjährige Erfahrungen, die man bei dem Anbau im kleinen Maße als zweite Frucht aber gewann, veranlassen in Zukunft, den Anbau zu einem selbmäßigen zu machen. Es wird empfohlen, Versuche ebenfalls anzustellen.

** **Aus Zitronen-, Apfelsinen-Kernen** kann man allerliebste Bäumchen ziehen. Mißlingt ein solcher Versuch, so wurde meistens der Kern in zu große Töpfe gelegt und die Pflänzchen, nachdem sie das erste Keimblatt getrieben, nicht verpflanzt. Infolge derartiger Fehler in der Behandlung gehen sie häufig ein. Es ist nötig, sobald sich das Keimblatt ausgebildet hat, das Pflänzchen mit einer Gabel vorsichtig aus der Erde zu heben und in einen ganz kleinen Topf zu pflanzen, wobei man die lange senkrechte Wurzel der Pflanze vorsichtig seitwärts umbiegt. Hat das Bäumchen den ganzen Topf mit seinen Wurzeln durchzogen, so setzt man es in einen etwas größeren und führt so fort, bis es zuletzt in den Kübel kommt, in welchem es dauernd bleibt. Man reinige die Blätter öfters mit einem weichem Schwamm vom Staub.

** **Pelargoniengruppen von jugendlichem Aussehen zu erhalten,** siehe man den Pflanzen im Sommer mit verdünntem flüssigen Dünger bei und entferne stets alle verblühten Blumen, lasse diese nicht an den Pflanzen verwelken; besonders sind es die gefüllblumigen, die nach dem Verblühen bei feuchter Witterung mit welken, faulen und zusammengeklebten Blüten sehr verunzaften können. Auch Auflockern des Bodens und Fernhalten jeglichen Unkrautes verhilft einer Pelargoniengruppe zu einem jugendfrischen Aussehen.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Des Winzers wichtigste Arbeit** ist es nun, all die vielen großen und kleinen Gerätschaften, die zur Verarbeitung der Trauben, zur Aufnahme des Mostes und dergleichen nötig sind, instand zu setzen. Haben wir auch in diesem Jahre kaum mit einem halben Herbst zu rechnen, so begegne man doch schon überall umfassenden Vorbereitungen und dies mit Recht, denn diese vorbereitenden Arbeiten wollen gründlich und sorgfältig ausgeführt werden, sie lassen sich nicht auf die letzten Tage vor der Lese verschieben. Was nützt dem Weinbauer seine ganze Arbeit vom Spätherbst bis wieder zur Lese, wenn er das so empfindliche Produkt seiner Arbeit, den Most, nicht mit der peinlichsten Reinlichkeit lagern, nicht schon die Trauben mit der größten Sorgfalt lesen kann!

* **Hauptbedingung beim Lesen** ist, daß man auf die Beschaffenheit der einzelnen Beeren achtet. Wie Vorlesen und Auslesen vor sich gehen, braucht hier nicht weiter erwähnt zu werden. Die besondere Aufmerksamkeit des Lesenden muß auf die faulen und kranken Trauben gerichtet sein. Diese sind auf alle Fälle getrennt zu lesen und zu Haustrunk und geringeren Weinen zu verarbeiten. Da sind zunächst die peronosporakranken Trauben zu nennen. Jeder kennt ja diese Lederbeeren, die, unreif und sauer, jeden Most herunterspeien. Häufiger findet man schon die sauerfaulen und grünfaulen Beeren. Die sauerfaulen Beeren werden durch einen manchmal sehr geschätzten Pilz, den Essigkanlepilz, Botrytis cinerea, hervorgerufen, nämlich dann, wenn dieser Pilz noch unreife Trauben befällt, die durch irgend einen Einfluß verletzt waren. Ferner müssen die speckfaulen, durch den blaugrünen Schimmelpilz, Penicillium glaucum zerstörten Beeren entfernt werden. Auch die von Bienen oder Wespen angestochenen Beeren entfernt man, weil sich gerade in diesen die Essigbakterien stark ansetzen. Geistrauben sind selbstredend zu beseitigen. Bei Auslesewinen bedient man sich am besten der doppelten Lesegeschirre, um bei guten Trauben wieder eine Trennung der gesunden Trauben von den edelfaulen vorzunehmen.

* **Das Bespritzen der Reben nach der Weinlese** ist nicht notwendig, da die Peronospora auch in den Knospen überwintert. Ueberdies werden Nebel, Schnee, Regen, Winters über das Bespritzen wirkungslos machen. Kurz vor dem Austreiben des Holzes ist eine Bespritzung mit Kupferkalkbrühe sehr angezeigt, da das Holz und die Augen viel besser austreiben, und reifes Holz viel besser den Winter übersteht.

* **Beschaffenheit der Früchte bei der Obstweinbereitung.** Nur gut ausgereiftes, gesundes Obst ist zur Weinbereitung zu verwenden. Unreifes Obst müßte man mit Wasser versetzen und der daraus gewonnene Wein entbehrte doch des Fruchtgeschmackes. Daß faules Obst einen mißfarbigen Wein von üblem Geschmack gibt, ist klar. Beerenobst soll man möglichst bald nach dem Pflücken keltern. Ist dies aber nicht möglich, so werden sie eingestampft und mit Zucker versetzt, ferner vor Luftzutritt geschützt. Beeren und Zucker müssen gewogen sein, damit man dann bei der späteren weiteren Behandlung weiß, wie viel Zucker und Wasser man noch zusetzen darf. Wenn man verschiedene Sorten von Aepfeln, z. B. zur Weinbereitung hat, dann sorge man, daß mindestens zur gleichen Menge der etwas fade schmeckenden Süßäpfel die gleiche Menge von säuerlich schmeckenden Früchten genommen wird.

* **Birnenwein** stellt man in der folgenden Weise her: Auf 10 Liter Saft nimmt man 1 Pfund Zucker und verfährt man dann wie bei der Bereitung der übrigen Fruchtweine. Will man einen ganz feinen Tischwein aus Birnen herstellen, so gießt man etwas Sherry oder Burgunder

hzu. Auch verwende man zur Bereitung dieses letzteren Weines nur die späteren Birnensorten, und zwar solche von möglichst verschiedenem Geschmack. Im übrigen möchten wir speziell unsere Landwirte darauf hinweisen, daß Birnenwein, zu dem Fallobst, Holz- und sonstige minderwertige Birnen verwendet werden können, nicht nur leicht herzustellen, sondern auch weit haltbarer wie alle übrigen Obstweine ist und dabei besonders für die Feldarbeiter in der heißen Jahreszeit ein sehr erfrischendes und bekömmliches Getränk ist.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

†* **Der Wald im September.** Im Forste rüstet sich der Sommer zum Abschied; zwar blühen hier und da noch dieselben Arten wie im August, im allgemeinen beginnt sich aber der Laubabfall und mit ihm der Herbst bemerkbar zu machen. Bei den immergrünen Nadelhölzern beginnt der allmähliche Abfall der älteren Nadeln; ferner beginnt in der zweiten Hälfte bezw. gegen Ende des Monats der Laubabfall und setzt sich weiterhin in den Oktober fort bei: Buche, Roßkastanie, Bergahorn, Esche, Ulme, ferner bei der gemeinen und nordischen Birke, Schwarzpappel, Sahlweide 2c. 2c. Von der Stiel- und Traubeneiche, der flaumhaarigen Eiche, von Berg- und Spitzahorn, von gemeiner und rotblühender Roßkastanie, von Elsbeerbaum, der zahmen Eberesche, dem Kreuzdorn, dem Besenginster 2c. beginnt jetzt der Same zu reifen und ist zu sammeln. Die Tannen- und Weymouthskiefernzapfen sind in der zweiten Hälfte des Monats zu sammeln. Das Unkrautjäten in Saat- und Pflanzkämpen hat jetzt mit Rücksicht auf das Aufrieseren des Bodens zu unterbleiben, dagegen empfiehlt sich ein Abschneiden des Unkrautes noch vor der Samenreife sehr. Für die Herbstsaat auf Schlägen und im Forstgarten ist jetzt der Boden vorzubereiten, ebenso auch schon für die Frühjahrskulturen in bindigem Boden. Entwässerungsarbeiten können gleichfalls in diesem Monat vorgenommen werden. Bestandespflege beschränken sich auf Durchforstungen, Trockenästungen und Aufbereitung von Dürrhölzern. Dagegen ist dem Forstschutz erhöhte Aufmerksamkeit zuzuwenden. Vertilgungsmaßregeln gegen den Borkenkäfer sind wie bisher zu treffen; eine Vertilgung der Puppen der Kiefernreule und der Afterraupen der großen Kiefernblattwespe im Winterlager ist durch Eintrieb von Schweinen in die betreffenden Schläge anzustreben. Die Eier der Nonnen in den Rindenritzen sowie die mit Wollhaaren bedeckten Eierklumpen des Schwammspinners sind abzukratzen, ein Einsammeln der klumpenweise fressenden Larven der kleinen Kiefernblattwespe zu betätigen. Der Verübung von Waldfreveln ist energisch entgegenzutreten; ebenso ist eine Verhinderung etwaiger Waldbrände anzustreben bezw. ein Betreten der Waldungen mit brennenden Zigarren oder Pfeifen zu verhindern.

†* **Um einen Morgen mit Kiefern oder Rottannen zu besäen,** nimmt man 2 Pfund Samen. Dieser wird nicht tiefer als einen halben Zentimeter bedeckt. Man säe den Samen entweder in Streifen breitwürfig oder in Rillen. Letzteres ist des besseren Reinhaltens wegen vorzuziehen. Die Entfernung der Rillen oder Streifen untereinander muß 4—5 Fuß betragen. Die Streifen zum Besäen werden vorher 2 Fuß breit mit einer Kulturhacke von allem Rasen, perennierenden Unkräutern 2c. freigemacht. Auch schält man, wenn das Stück Land eine egale Fläche ist, die Streifen mit einem Pflug 2 Zoll tiefer ab. Dieses läßt sich sehr leicht dadurch bewerkstelligen, daß man eine Furche hin und eine zurück auseinanderpflügt. In die so frei gemachten Streifen säet man den Samen entweder mit der Hand oder mit der Maschine. Am schnelligen läßt sich der Samen bedecken, wenn man mit einem gewöhnlichen, aber recht starken Strauchbesen in den besäeten Streifen rückwärts geht und von rechts und links gleichmäßig mit demselben von dem abgeschälten Boden in den Streifen Erde hineinfegt.

†* **Das Auslesen oder Entkörnen der Fichten- und Föhrenzapfen** ist sehr leicht und kann zum Teil auch von Kindern besorgt werden. Dasselbe geschieht, indem die Samenpflanzen mit Beginn des Frühjahrs der Sonnenwärme oder im Winter der Ofenwärme ausgesetzt werden. Im letzteren Falle bringt man einfach ein entsprechendes Quantum Samenpflanzen in einen flachen Kasten (Hordenkasten, wie solche zum Trocknen von Zwetschgen verwendet werden) an nicht zu heißem Orte oder in die Nähe des geheizten Ofens, oder noch einfacher, man streut die Zapfen, nachdem das Feuer erloschen, auf die Platte des Herdes oder die Plattform des Kochofens der Wohnstube aus. Je nach der Wärmeeinwirkung werden sich in wenig Tagen die Samenpflanzen öffnen und der geflügelte Samen wird herausfallen oder er kann mit der Hand durch das Anschlagen des Zapfens an einen festen Gegenstand herausgeschüttelt werden. Die Fichte hat je nach der Standortsgüte alle drei bis fünf oder sieben Jahre ein Samenjahr, wobei ein Hektoliter Fichtenzapfen 1,25 bis 1,70 Kilo entflügelten Samen gibt; bei der Föhre dagegen tritt fast alle Jahre ein Samenjahr ein und ergibt ein Hektoliter Föhrenzapfen 0,75 bis 0,90 Kilo entflügelten Samen.

†* **Die Jagd im September** erstreckt sich auf Rot-, Dam- und Gemswild, wie auch der Rehbock noch durch Anstand und Birsche, sowie auf den nunmehr im September beginnenden Treibjagden erlegt werden kann. In den meisten Staaten geht auch zu Anfangs oder spätestens Mitte September die Hasenjagd auf und ist es diese, die dem September sein waidmännisches Gepräge verleiht und zum Beginne der Treibjagden einläd. Die Jagd auf Federwild ist im September offen auf Auer- und Birkhähne, Hasel-, Schnee- und Steinhühner, Wildenten, Schnepfen und Bekassinen, sowie Wildtauben, welche im Juli ihr zweites und letztes Gelege für dieses Jahr bereitet haben. Vor allem sind es aber im September der Fasan und das Rebhuhn, die vom Federwild den Jäger beschäftigen und ihn und seinen Hund in Atem halten. Auch Wachteln werden geschossen. Neben der Fortdauer der Vertilgung alles Raubzeuges ist von Mitte September an der Dachsjagd Beachtung zu schenken, welch durch nächtlichen Anstand am Bau bei Mondschein, sowie durch Fang in Tellereisen am Baue ausgeübt werden kann.

†* **Der Blattschuß auf den Rehbock und das richtige Abkommen dabei.** Vorausgesetzt ist Kugelschuß aus der nicht verdrehten Büchse oder Büchsenflinte bezw. Drilling, Schußweite nicht über 100 Schritt und Breitstellung. 1. Beim stehenden Bock soll die aufgezogen Büchse ohne Geräusch und behutsam an den Backen genommen, dann geflochten und an den Vorderläufen von unten herauf gerade aufwärts nach dem Widerrist gezogen werden, bis man etwa drei Finger breit Wildpret dicht hinter dem Blatt auf den Korn hat, worauf ohne weiteres Bestimmen abzudrücken ist; steht das Wild tiefer als der Schütze, so ist das Korn etwas voller, steht es höher, dann etwas feiner zu nehmen, damit nicht zu kurz bezw. zu hoch geschossen werde. 2. Auf flüchtiges Wild bedarf es allerdings mehr Fertigkeit und Uebung und außer dem oben angegebenen Abkommen gleichzeitig noch des langsameren oder schnelleren Mitziehens je nach der geringeren oder größeren Bewegungsschnelligkeit des Bocks; das Stechen unterbleibt hier besser, damit der unruhige Zeigefinger kein vorzeitiges Abschießen veranlaßt; sobald das Blatt in einer Lücke im Holz oder am Seitenrand einer Schneise erscheint, ist abzudrücken.

†* **Die Rasse-Kennzeichen des Komondors** sind nach Angaben ungarischer Züchter folgende: Farbe weiß, öfters mit ins Gelbliche übergehenden Ohren. Nase und Maul sollen ganz schwarz sein, ebenso die Krallen, letztere sind hin und wieder weiß, bilden aber damit keinen Fehler. Behaarung ziemlich lang, glatt und rauh, manchmal gewellt was kein Fehler ist, aber nicht wirklich gelockt. Der Körper soll kräftig tief und baubig sein, der Rücken lang. Die Rute soll stark behaart sein und nicht zu tief getragen werden, wie etwa beim Wolf, sondern mit der Spitze aufwärts gerichtet (beim Laufen und im Affekt wird sie gegen den Rücken gerollt). Die in der Ruhe gerollte Rute ist fehlerhaft. Der Kopf darf nicht zu leicht sein, die Stirn nicht stark markiert wie bei der Dogge oder dem Bernhardiner, eher soll sie mit der Schnauze verschmelzen. Die Nase darf nicht breit sein und nicht bulldoggartig gekürmmt. Der Knochen unter dem Auge hervorstehend, was dem Gesichtsausdruck ein energisches etwas finsteres Aussehen verleiht. Die Beine sollen stark sein, besonders die vorderen, dabei gut, gerade und breit gestellt; Säbelbeine, X-Beine oder solche in kuhhessiger Stellung sind fehlerhaft. Die Ohren müssen klein sein, spitzig abgerundet; sie dürfen nicht schlaff herunterhängen, sondern sollen etwas abstehen. Halbaufgerichtete Ohren sind nicht ganz zulässig, bilden aber keinen groben Fehler.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Eine Erneuerung des Hufbeschlags** muß unter allen Umständen vorgenommen werden, sobald der durch das Eisen vor Abnutzung geschützte Huf im Verhältnis zu der Größe des Pferdes zu lang geworden ist. Das wird durchschnittlich in etwa 5 Wochen geschehen, vielleicht etwas früher oder umgekehrt auch später. Läßt man das Eisen länger liegen, so leidet die Einrichtung des inneren Baues, sowie die darauf beruhende Tätigkeit des Hufes. Denn der Huf kann nur normal bleiben, und es kann nur dann die hinreichende Menge gut beschaffenen Hornes gebildet werden, wenn die Ausbehnung und Zusammenziehung der Hornkapsel durch nichts gehemmt wird und somit das regelrechte Zirkulieren des Blutes in den von der Kapsel eingeschlossenen Wachteilen unbeeinträchtigt vor sich gehen kann. Jeder — auch der beste — Beschlag hemmt diese Ausbehnung in etwas, und je länger das Eisen liegt, um so mehr und mit um so größerem Nachteile wirkt es! Pferde mit Vollhuf müssen im allgemeinen etwas häufiger umgeschlagen werden, weil sonst die Sohle leicht gedrückt werden kann. Sobald ein Pferd mit Vollhuf anfängt, klamm oder gar lahm zu gehen, ist die Notwendigkeit der Erneuerung des Beschlages unbedingt geboten.

†† **Möhren als Pferdefutter.** Die Möhren als Herbstfutter wirken gelinde abführend, besonders die Urinabsonderung und sind überhaupt in allen katarrhalischen und Erkältungskrankheiten, sowie auch bei Verdauungsstörungen als ein wertvolles diätetisches Mittel von jeher angesehen worden. Sie sind jedoch arm an muskelbildenden Stoffen, bewirken, in größeren Menge gefüttert, ein schnelle und von Schweißabsonderung begleitete Fettbildung, eignen sich deshalb nicht für Pferde, die in schnellem Tempo viel leisten sollen.

†† **Kein Schafstall ohne Blitzableiter.** Bei den schweren Gewittern in den letzten Jahren sind sehr häufig Schafställe vom Blitz entzündet worden, und regelmäßig sind dabei die Schafe lebendig verbrannt, da die ängstlichen Tiere in keiner Weise aus den brennenden Ställen zu entfernen waren. Feuerversicherungen müßten zur Bedingung machen, daß Blitzableiter an den Ställen angebracht werden, andernfalls sollten sie weder die Ställe noch die Schafe versichern. Uebrigens tragen soll sämtliche Versicherungs-Gesellschaften zu den Kosten der Anlage von Blitzableitern bei, so daß die Auslagen für die Besitzer ganz geringe sein würden.

†† **Wie sei der Schweinestall?** Der Schweinestall ist so anzulegen, daß er bei kalter Witterung warm sei. In einem zu kalten Stalle verzehren die Schweine mehr Nahrung, ohne daß dadurch die Fett- und Fleischproduktion gesteigert wird; der Futtermehrbetrag wird zur vermehrten Wärmeerzeugung und zum Stoffumsatz verbraucht. Zwölf Schweine der mittelgroßen Yorkshire-Rasse erzeugten in einem Stalle bei 8 Grad Wärme täglich $\frac{1}{2}$ Kilo Lebendgewicht, wohingegen 24 Schweine derselben Rasse in einem anderen Stalle bei 11—12 Grad Reaumur bei demselben Futter bis 1 Kilo Lebendgewicht erzeugten. Um erstere Schweine auf dieselbe Zunahme zu bringen, mußten 6 Liter Magermilch und 1 Kilo Gerste mehr gereicht werden, wodurch die Mast unrentabel wurde.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19070907057/fragment/page=0002