gesammelt worden sind, veröffentlicht. Unter den vier Abhandlungen beschäftigt sich die erste von Dr. Wallace verfaßte mit dem Alter und dem Wachstum der Fische im südlichen Teil der Nordsee, zu deren Bestimmung die interessante Methode der Feststellung aus den Otolithen, das sind die steinartigen im Gehörorgan vorkommenden Gebilde, die man als Ohrsteine bezeichnet, verwendet wird. Diese Methode ist wesentlich bequemer und leichter zu handhaben als die Bestimmung aus den Schuppen. Der Otolith zeigt auf seiner Oberfläche eine Reihe concentrisch angeordneter Ringe, die abwechselnd hell und dunkel gefärbt sind und nach den von Reibisch im Jahre 1899 gemachten Feststellungen in vergleichbarer Weise wie die Jahresringe des Holzes eine Bestimmung ermöglichen. Jeder helle Ring entspricht dem Wachstum während der Sommerszeit, während die dunkeln im Winter angesetzt werden. Ein chemischer Unterschied zwischen den verschieden gefärbten Zonen besteht nicht, vielmehr scheint lediglich die mechanische Struktur den Altersunterschied zu bedingen. Die hellen Stellen sind dichter, hingegen zeigen die dunklen, mehr oder minder durchscheinenden Ringe eine losere Lagerung der Teilchen.

Der Zusammenhang zwischen dem Wachstum der Otolithe und dem Alter des Fisches ist in den letzten Jahren von namhaften Forschern, wie Nedecke, Johansen und Wallace selbst als vollkommen richtig bestätigt worden. Bei den vorliegenden Forschungen hat Wallace diese Methode zur Bestimmung der Lebensverhältnisse der Scholle in Bezug auf das Alter angewendet. Nachdem zehn Altersgruppen unterschieden worden waren, wurde festgestellt, daß ihre Verbreitung in dem untersuchten Gebiet mit einer selektiven Wanderung, d. h. einer Verteilung nach der Größe, zusammenhängt. Die größeren Fische haben das Bestreben, in tiefere Schichten hinabzusteigen als die kleineren. Das ist schon seit längerer Zeit bekannt gewesen, nur konnte es nicht mit dem Alter der Fische in einen scharfen Zusammenhang gebracht werden. Die neueren Beobachtungen haben tatsächlich gezeigt, daß man in einer bestimmten Tiefenschicht vorzugsweise Fische eines und desselben Jahrgangs findet. Was die Wachstumsregeln betrifft, läßt sich vor allem feststellen, daß eine Verschiedenheit bezüglich der beiden Geschlechter vorhanden ist, und ebenso, daß die Weibchen im allgemeinen ein höheres Alter erreichen als die Männchen. Bis zu fünf Jahren halten sich die beiden Geschlechter ungefähr die Wage. Darüber hinaus findet jedoch bald ein starkes Vorwiegen des weiblichen statt. Die Männchen erreichen die Reife ein bis zwei Jahre früher als die Weibchen. Nach dem siebenten Jahre bleiben sie jedoch im Wachstum stehen.

Die Veröffentlichungen der marinebiologischen Vereinigung bringen des weiteren Untersuchungen von Todd über die Fischnahrung, aus denen hervorgeht, daß zeitweise Fische, Weichtiere und Krustentiere verzehrt werden und daß nur wenige Gattungen dieser Speisekarte noch durch einen Zusatz von Echinodermen und Coelenteraten bereichern. Auch über das Fasten der Fische während der Laichzeit ist wertvolles Material gesammelt worden, unter anderem wurde festgestellt, daß bei der Scholle es namentlich das Männchen ist, das sich der Nahrung enthält. Einen Bericht über das Plankton des englischen Kanals hat Dr. L. H. Gough geliefert, der insbesondere über die Verteilung dieser Organismenwelt wertvolle Aufschlüsse gibt. Die vierte und letzte Abhandlung beschäftigt sich mit den Oberflächenwassern des Nordatlantischen Ozeans, dessen Temperatur und Salzgehalt während der Forschungszeit den Gegenstand des Studiums gebildet hat.

Für die Küche.

Erdbeergelee einzumachen. Man zerkocht ein Kilo schöne Monatserdbeeren vollständig, läßt den Saft durch das Haarsieb klar ablaufen, nimmt auf 500 Gramm Saft 800 Gramm klar gekochten Hutzucker und läßt zu Gelee einkochen, füllt in Gläser und läßt einfrieren, Rumblatt darüber, mit Blase oder Pergamentpapier zubinden.

Stachelbeerspeise, auch Pfingstspeise genannt. Grüne, unreife Stachelbeeren putzt man gut und schmort sie mit sehr viel Zucker ganz weich, kann durch ein Sieb gestrichen, dann mit Zitronensaft und Schale nochmals zehn Minuten durchgekocht und 18 Gramm rote, aufgelöste Gelatine auf 500 Gramm Frucht hinzugetan. In Glasschalen sehr kalt gestellt und mit Vanillesauce serviert.

Radieschenbutter. 50 scharfe englische Radieschen zieht man ab und treibt sie fein, gibt zwei hartgekochte Eidotter, Salz und etwas Pfeffer dazu, dann 125 Gramm geschlagene Butter. Auf Pumpernickel gestrichen ausgezeichnet.

Spargel mit jungen Karotten. Einige Büschel junger, zarter Karotten werden zugeputzt, in frischer, süßer Butter weichgedämpft, nur ganz wenig mit Mehl angeläubt, dann mit leichter Fleischbrühe angegossen und mit einer Prise Zucker und Salz gewürzt. Inzwischen hat man die gleiche Menge in kurze Stücke geschnittener Spargel abgewellt, mischt ihn mit den Karotten, kocht beides mit einem Eßlöffel feingeschnittener Petersilie zusammen auf und schmeckt das Gemüse beim Anrichten mit etwas Maggi's Würze ab, wodurch es herzhafter wird.

Bratwürstchen im Schlafrock. Blätterteig messerrückendick ausgerollt, in fingerlange etwas breite Scheiben geschnitten. Jede Scheibe mit Hilfe eines Pinsels mit Ei bestrichen. Bratwurstfülle zu halbfingerlangen Würstchen gerollt, etwas Mehl auf den Tisch und die Hand gepudert, die Würstchen auf die Scheiben belegt, den Teig zusammengeschlagen, daß die Ränder hübsch auseinanderpassen, leicht angedrückt, auf ein Blech gelegt, mit Ei bestrichen, eine halbe Stunde langsam gebacken, warm angerichtet.

Buttermilchspeise. Ein Liter recht frische Buttermilch wird mit ½ Liter durchgesiebtem Zucker kräftig verrührt, dann vorsichtig Saft und Schale einer Zitrone hinzugegeben, letztere abgerieben, dann ein Blatt feingeschnittene Gelatine in Wasser gelöst hineingerührt und zuletzt 16 Tropfen Ätheressenz sehr gleichmäßig daruntergeschlagen. In Glasschalen auf Eis gestellt und mit Vanillerahmschaum aufgetragen.

Bauernschnitten. Kochdauer 20 Minuten. 6 Personen. Von einer frischen Blutwurst (Rotwurst) werden 6 nicht zu dünne Scheiben geschnitten und von der Schale abgezogen. In 30 Gramm Butter brät man die Scheiben einige Minuten auf beiden Seiten, nimmt sie heraus, rührt einen Eßlöffel gewöhnlichen Senf, sowie einen halben Teelöffel Maggi-Würze in die Butter und stellt diese Sauce warm. Unterdessen hat man 6 Spiegeleier in 30 Gramm Butter gebraten, richtet die Wurstscheiben neben einander auf einer Schüssel an, legt auf jede ein Spiegelei und giebt die Sauce darunter.

Alte Henne mit Reis. Ein altes Huhn gründlich abgewaschen, mindestens 8 Tage geschlachtet, mit Salz in 2 Liter Wasser aufgestellt, verschäumt. 1 Strauß Petersilie, einige in runde Scheiben geschnittene Möhren, ebenso ein Selleriekopf in kleine Stücke, etwas Lauch in längliche Scheiben geschnitten, 3 Stunden langsam kochen, dann einen Teller geschälte in Scheiben geschnittene Kartoffeln, die mit kochendem Wasser abgebrüht sind, daran. 250 Gramm Reis verlesen, blanchiert, mit Wasser angekocht, mit der Hühnerbrühe aufgefüllt. Der Reis darf nicht zu weich sein, ein Stück frische Butter daran, die mit dem Huhn gekochten Gemüse dazu getan, das Huhn in Stücke zerlegt. Der Reis ringsum oder darüber angerichtet.

Hauswirtschaft.

† **Ein künstlicher Eisschrank.** Wenn man keinen Eisschrank oder kalten Keller hat, so hat sich zur Aufbewahrung von Butter, kaltem oder frischem Fleisch, Getränken, wie Bier, Mineralwasser, Fruchtsaft ꝛc. ein Verfahren als praktisch erwiesen, welches im Sommer allen Hausfrauen zu statten kommt. Ziegelröhren oder Drainageröhren stellt man in eine Kiste in einen dunklen Winkel, etwa unter des Nachts offene Fenster einer Stube. In jede dieser Röhren legt man einen Teil des aufzubewahrenden Vorrats. Zwischen die Röhren schüttet man Sägemehl, damit sie feststehen und überdeckt die oberen Oeffnungen an sehr heißen Tagen mit Kohlblättern.

† **Bürsten unter größter Schonung derselben zu reinigen.** Man kann Bürsten jeder Art doppelt lange erhalten, wenn sie meist nur aus Unwissenheit, — nicht mutwillig ruiniert werden. Jede Bürste soll stets mit den Borsen gelegt werden, weil sich sonst der Staub sehr leicht zwischen diese setzt und die Bürste unsolgedessen sehr oft gereinigt werden muß. Da Nässe die Borsten ohne Ausnahme weich macht, so ist es rathsam, sie möglichst nur durch Reiben mit trockener Mandelkleie zu reinigen. Nur wenn die Bürste einmal sehr schmutzig geworden ist, wasche man sie mit Wasser und lege die Bürste alsdann beim Trocknen ja nicht auf den Rücken, weil dadurch die Feuchtigkeit in die Bürstenwand eindringen und das Holz, Elfenbein oder woraus sie sonst bestehen mag, leicht springen und überhaupt verderben würde.

Kleine Mitteilungen.

§ **Rosen-Likör.** Wer sich einen trefflichen Rosen-Likör bereiten will, versäume die Rosenzeit nicht. 200 Gramm Rosenblätter, von denen alles Grüne weggeschnitten, setzt man in einer weißen Flasche mit einem halben Liter Kornbranntwein an und läßt dieselbe einige Wochen in der Sonne stehen. Dann kocht man 500 Gramm Zucker mit 1 Liter Wasser, bis er sich klärt, wozu beiläufig ½ Stunde nötig ist, und gießt den klaren, abgekühlten Branntwein in den nach heißen Zucker, verrührt ihn gut, färbt ihn etwas mit Cochenillesaft, läßt ihn auskühlen und füllt ihn dann in Flaschen, welche man fest verkorkt und versiegelt.

§ **Guter Holzleim, der im Wasser hält.** Man löst ½ Kg. guten Leim in Wasser und kocht ihn so stark ein, daß er dem stärksten Leim der Tischler gleicht; dann rührt man ¼ Kg. dicken Leinölfirnis darunter und läßt noch einige Minuten kochen. Zum Gebrauch müssen die Hölzer und der Leim erwärmt werden und die geleimten Stücke 48 Stunden zusammengeschraubt stehen bleiben.

Büchermarkt.

„Ist Hühnerhaltung gewinnbringend?" Dies ist der Titel eines, in dieser Teuerungszeit vielen Familien willkommenen nützlichen Volksbüchleins, herausgegeben von Joh. Schilling. Preis 80 Pfg. Verlag von G. Soltau in Flensburg. Daßselbe beweiß eingehends, daß Hühnerhaltung sehr gewinnbringend ist. Es enthält in kurzgefaßter, leichtverständlicher Weise alles Wissenswerte aus der Selbsterfahrung über gewinnbringende Hühnerhaltung resp. -zucht und bringt eine aufführliche Abrechnung darüber, wie schon 10 Hennen, unter gewöhnlichen Verhältnissen, einen jährlichen Reingewinn von 50 Mk. leicht bringen können. Unter anderem lehrt es auch, wie der größtmögliche Eiergewinn, besonders auch während der Winterzeit, zu erzielen ist. — Das Büchlein dürfte von großem Nutzen sein, nicht allein für solche Familien, die Hühner halten möchten, sondern auch für solche, die schon Hühnerzucht nebenbei betreiben. Soeben ist bereits das 14. bis 18. Tausend erschienen; ein Beweis für die Güte und den Nutzen des Buches. Zu erhalten ist daßselbe in jeder guten Buchhandlung.

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

Der Bauernfreund

Land- und Hauswirtschaftliche Gratis-Beilage des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.

Nr. 24 Halle a. S., den 13. Juni 1908

Die Preise der Schlachttiere.

Von Oekonomierat **Plehn.**

(Nachdruck verboten).

Seit langer Zeit wird über die hohen Fleischpreise geklagt, und die Schlächter erklären dieselben durch die hoch geschraubten Preise für das Schlachtvieh. Es ist keineswegs leicht bei der Bewegung der Preise die Ursachen der Steigerung, oder Ermäßigung derselben mit einiger Sicherheit festzustellen, denn die Preisbildung hängt von einer sehr großen Zahl von Ursachen ab. Die Nationalökonomie lehrt zwar, daß sie sich durch das Verhältnis von Angebot und Nachfrage regelt, indessen trifft dies nur zu, wenn diese Verhältnisse sich ungestört entwickeln können. Sobald aber ein willkürlicher Eingriff von irgend einer Seite sich merkbar macht, erscheinen die Wirkungen, während die Ursachen oft verschleiert bleiben. Solche Eingriffe sind, wie aus einem Berichte des deutschen Landwirtschaftsrats hervorgeht in dem Viehhandel mehrfach beobachtet worden, und zwar sind dieselben auf willkürliche und unberechtigte Bestrebungen mancher Viehhändler zurückzuführen.

Die von Amerika herübergekommene Unsitte der Ringe oder Trust's wie man sie dort nannte, hat leider auch in Deutschland Nachahmung gefunden, Vereinigungen von Händlern, oder anderen Gewerbetreibenden sind gebildet worden mit der ausgesprochenen Absicht, einzelne Gewerbebetriebe zu begünstigen, und die Preise für manche Handelsartikel künstlich zu steigern zum Schaden aller, welche diese Stoffe nicht entbehren können. Dies ist in Amerika bekanntlich mit Petroleum und Kupfer in der letzten Zeit versucht worden, man hat sogar die Eisenbahnfrachten in dieses System hineingezogen, viele Geschäftsunternehmungen sind dadurch dem Untergange entgegengetrieben und der ganze Verkehr in eine verderbliche Krisis gebracht worden.

So haben sich auch in Deutschland Schlächter-Vereinigungen und Ringe gebildet, welche den Zweck verfolgten, den Preis der Schlachttiere zu beeinflussen, und zwar in der Richtung der Steigerung oder Ermäßigung der Preise, wie es es den Interessen des Zwischenhandels zu entsprechen schien. Besonders soll diese Tätigkeit in Hannover und Schleswig-Holstein ausgeübt und soweit getrieben sein, daß den Schlächtern in kleineren Städten die Bezirke angegeben wurden, in welchen sie Vieh kaufen durften unter Androhung des Boykotts seitens der Händlerringe, wenn sie diese Grenzen überschritten. Diese Drohungen haben Erfolg gehabt, ähnliches wird aus Bayern, besonders aus München und seinen Vororten, berichtet.

Es gibt kein Gesetz, welches einen solchen Einfluß auf den Handel verbietet, und dadurch hindern könnte. Den Schaden dieser gemaltätigen Beeinflussung haben die Landwirte und die Konsumenten zu tragen, und es wäre ganz in der Ordnung wenn diese Kreise sich durch Selbsthilfe zu schützen suchten, und sagten: **Koalition gegen Koalition!**

Durch Begründung von Viehverwertungsgenossenschaften einerseits und Schlächtereigenossenschaften andererseits wäre es wohl möglich, den schädlichen und wie wir behaupten, unberechtigten Einfluß zu brechen. Die ersteren Genossenschaften wären wohl im Stande durch Sendungen von Schlachtvieh nach Märkten, in denen über knappen Auftrieb geklagt wird, oder Einkauf an Plätzen, in welchen sich zu starkes Angebot gezeigt hat, einen dem wahren Bedürfnis entsprechenden Ausgleich zu bewirken. Schlächtereigenossenschaften könnten im Einvernehmen mit dem Vorigen das gleiche Ziel anstreben, und alle würden sowohl das Eigene als auch das allgemeine Interesse mit diesen Bestrebungen fördern können. Zu einem Erfolge in diesem schwierigen Kampfe erscheint als dringendstes Erfordernis die Einigkeit in dem betreffenden Kreise. Aber gerade die Entwickelung der Genossenschaften hat gezeigt, daß unser Volk fähig ist, wichtige Ziele einmütig zu verfolgen, dies wird durch die Tatsache bewiesen, daß der Reichsverband deutscher landwirtschaftlicher Genossenschaften zu Darmstadt 108 Genossenschaften mit mehr als 21000 Mitgliedern umfaßt. Eine Zahl, welche sich voraussichtlich noch erheblich vermehren wird.

Die Taubenzucht.

Von **M. Krug.**

(Nachdruck verboten.)

In Deutschland hat die Taubenzucht in den letzten Jahrzehnten einen gewaltigen Aufschwung genommen, wozu namentlich die Einführung seiner Rassetauben, für die sich bald begeisterte Liebhaber fanden, viel beigetragen hat. Wenn somit Taubenzucht auch vorzugsweise aus Liebhaberei betrieben wird, so läßt sich aus ihr bei Wahl einer geeigneten Rasse doch ein nicht unerheblicher Nutzen ziehen. Man kann die verschiedenen Taubenrassen in fünf verschiedene Gruppen einteilen: 1. Feld- und Farbentauben; 2. Formtauben; 3. Flugtauben; 4. Trommeltauben und 5. Brieftauben. Die Feld- und Farbentauben sind im allgemeinen recht gute Nutztauben, da sie fleißig ins Feld fliegen und sich den größten Teil ihres Futters selbst suchen, sodaß man bei ihrer Haltung nur wenig Unkosten für die Fütterung hat; besonders die Starenhälse, Gimpel und Lerchen — von diesen sind namentlich die Koburger Lerchen große und fleischige Tiere — sind zur Nutzucht geeignet. Von den Formtauben kommen namentlich der Kläfferkröpfer, die französische Bagdette, die Hahntauben — Modeneser, Ruhescheiden und besonders die Strasser — und der Schmalkaldener Mohrenkopf für die Nutzzucht in Betracht; die übrigen, wie Kröpfer, Nürnberger Bagdette, Carrier, Dragon, Indianer, Perückentaube, Pfautaube, Mövchen usw. sind mehr oder weniger Sporttauben, höchstens könnte man für die Schlachttaubenzucht noch die Riesentauben — Nürnberlaube und Montauhantaube — verwenden, die aber gar nicht fehlern und sich nur gering vermehren. Die Flugtauben (Tümmler) sind mehr Sport- als Nutztauben mit Ausnahme der langschnäbligen Tümmler, die sich recht gut für die Nutzzucht eignen. Auch die Trommeltauben werden im allgemeinen nur aus Liebhaberei gehalten. Vorzügliche Nutztauben sind aber die Brieftauben. Ihre Zucht ist recht zu empfehlen, da sie auszezeichnetes Fleisch besitzen und fleißig ins Feld fliegen.

Im allgemeinen hat man bei der Haltung von seldenden Tauben keine große Ausgaben für die Fütterung zu befürchten; nur wenn die im Freien gesundene Nahrung weniger reichlich ist, füttere man morgens und abends, sonst genügt eine einmalige Fütterung am Abend, kurz bevor die Tiere zur Ruhe gehen. Solche Tauben, die nicht ins Feld fliegen, bedürfen natürlich einer reichlicheren Fütterung. Das billigste Taubenfutter ist die Kartoffel. Es empfiehlt sich jedoch nicht, die Tiere hiermit allein zu ernähren, sondern es ist stets genügend Hafer, Gerste oder geringeres Getreide beizumischen. Kalte Kartoffeln gebe man nicht, da sie leicht Durchfall zur Folge haben. Lauwarme gedrückte Kartoffeln, zum dritten Teile mit Getreide vermischt, sind am besten. Als Beifutter gebe man Wicken oder Erbsen, Hanf, Rübsen, wenn möglich Unkrautsämereien. Wicken und Erbsen sollte man besonders während der Zuchtzeit zu füttern nicht vergessen, sie sollen dann ein Drittel des Futters ausmachen. Von großem Nutzen ist es, wenn man den Tauben einen der billig käuflichen Salzsteine in den Schlag hinstellt. Empfehlenswerter noch sind die sogenannten Taubenkuchen, die man leicht selbst bereiten kann. Man verschafft sich von einem Ofenbauer aus einem alten Ofen ausgebrochenen Lehm, zerstößt ihn zu Mehl, vermischt ihn mit einem Viertel Sand, einem Viertel Anissörnern, einer Handvoll getrockneter, zerstoßener Eierschalen wenig Salpeter, sowie schließlich mit etwas Salz, ungefähr so viel, als eine verfaulene Suppe enthalten könnte, feuchtet diese Masse dann mit Wasser an und verknetet sie gehörig, so daß ein dicker, zäher Brei entsteht. Diese Masse läßt man an der Luft trocknen und stelle sie dann in einem alten Teller oder Blumentopfuntersatz den Tauben hin. Ein solcher Taubenkuchen liefert den Tieren die zu ihrem Gedeihen notwendigen Nährsalze, die sie sich sonst zu verschaffen suchen, indem sie auf fremde Höfe fliegen, wo sie dann an Ställen, Aborten ꝛc. danach suchen.

Will man Fleisch in der Taubenzucht haben, so muß man von Zeit zu Zeit für Blutauffrischung sorgen. Sehr nahe verwandte Tauben, namentlich Nestpaare, sollte man niemals zur Weiterzucht verwenden. Wie jede Tierart, so entarten besonders auch Tauben durch Inzucht; sie werden immer schwächlicher und kleiner und vermögen auftretenden Krankheiten keinen Widerstand entgegenzusetzen. Die Tiere, von denen man weiter züchten will, bringt man zwecks Zusammenpaarung gegen Februar im

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19080613052/fragment/page=0001

einen Käfig zusammen und läßt sie darin bis sie sich schnäbelt; dann wird das Paar im Schlage freigelassen. Natürlich darf es an Nistgelegenheit nicht fehlen. Es sollen auf je fünf Paar wohl Nester vorhanden sein, wenn es mehr sind, so schadet es nichts, da der freien Wahl möglichst Vorschub geleistet werden soll. Die Nester, aus Gips, Ton, Weidenruten oder Stroh hergestellt, werden längs der Wände auf Latten befestigt. Man kann sie auch in Kästen, die man regalartig aufstellt, unterbringen. Die Nester müssen nach jeder Brut durch heißes Wasser gründlich gereinigt werden. Die Strohnester werden am besten durch neue ersetzt. Aber nicht nur die Nestvorrichtungen sollen rein gehalten werden, im ganzen Taubenschlage soll vielmehr die größte Sauberkeit herrschen, da sonst das Ungeziefer bald überhand nimmt. — Da gute Nutztauben jährlich 6—7 Bruten liefern und die Jungen, wenn man sie vom 20. Tage ab 10 Tage lang mit Weißbrot und Maisschrot, mit Milch zu einem steifen Teige genetzt, füttert, bis zu $^1/_4$ Kilogramm schwer werden, also an gesunde Abnehmer lohnend zu verkaufen sind, so läßt sich aus der Taubenzucht eine schöne Einnahme erzielen. Dies gilt aber nur von der Zucht der oben erwähnten Nutztauben. Die feinen Rassetauben leisten in der Zucht sehr wenig und wenn die Jungen nur kleine Fehler aufweisen, so sind sie gewöhnlich wertlos und nur noch als Schlachttauben zu verwenden; man wird daher von ihnen keinen großen Ertrag haben.

Die Krongalle des Apfelbaums

ist von Dr. Hedgcock während der letzten fünf Jahre an fast 100000 Stämmen in Baumschulen und Obstgärten untersucht worden, und die Ergebnisse hat der Forscher jetzt der Botanischen Gesellschaft in Washington vorgelegt. Als Krongalle werden Auswüchse am Stamm des Apfelbaums bezeichnet, von denen einige wahrscheinlich als eine ganz besondere Krankheit von den übrigen zu trennen sind. Im übrigen ist die harte und weiche Krongalle zu unterscheiden. In Amerika ist diese Galle überall verbreitet, wo es Apfelbäume gibt, und zwar sowohl bei Samenpflanzen wie bei gepfropften und okulierten Bäumen. Die ansteckende Eigenschaft der weichen Form dieser Krankheit macht sie aber zu einer bedeutenden Gefahr, umsomehr als sie auch an Steinobst, Himbeeren, Brombeeren, Birnen und auch an Kastanien, Walnüssen und Rosen vorkommt. Die harte Form der Galle ist entweder garnicht oder nur wenig ansteckend, vielleicht ist sie aber überhaupt nur aus der weichen dadurch entstanden, daß der Apfelbaum die Krankheit aus sich heraus überwunden und bis zu einem gewissen Grade ausgeheilt hat. Beide Formen dürften danach dieselbe Entstehung haben und nur die Tätigkeit ihrer Erreger bei der harten Galle durch die Lebenskraft des Baumes eingeschränkt sein. In der weichen Form ist die Krankheit für den Apfelbaum stets schädlich. Verschiedene Apfelsorten sind ihr aber überhaupt in wechselndem Grade zugänglich, indem manche nur von der weniger schädlichen harten Form befallen werden. Die Uebertragung der Krankheit findet nur statt, wenn die Bäume bereits Wunden aufweisen, so daß die Keime vermutlich durch die bei Verwundungen entstehenden Wucherungen eintreten. Dadurch ist auch schon ein Weg zur Bekämpfung der Krongalle gewiesen, indem es dabei hauptsächlich auf eine sorgsame Pflege der Bäume bei etwaigen Verletzungen des Stammes ankommt.

Die Bekämpfung der Engerlinge.

Die alljährlich wiederkehrende Plage der Engerlinge und Maikäfer tritt örtlich und zeitlich in verschiedener Stärke auf. Stets aber bedeutet sie eine ernsthafte Schädigung besonders der Pflanzgärten und muß mit allen geeigneten Mitteln aufs Nachdrücklichste bekämpft werden. Wertvolle Erfahrungen über das Auftreten und die Eindämmung dieser Plage im Rheingebiet veröffentlicht jetzt Forstmeister v. Bülow in der Naturwissenschaftlichen Zeitschrift für Forst- und Landwirtschaft. In seinem Bezirk bei Sondernheim am Rhein hatten die Pflanzgärten etwa vor einem Jahrzehnt durch massenhaftes Auftreten der Engerlinge so schwer zu leiden, daß nicht einmal mehr die Esche, deren reichliche feine Faserwurzeln in hervorragendem Maße gegen Engerlingsfraß widerstandsfähig machen, gezogen werden konnte. Am schwersten werden Eichenpflanzen mitgenommen, etwas weniger die Stecklinge der verschiedenen Pappelarten und der Rotbuche. Minder schlimm als diesen ergeht es schließlich der Linde, dem Ahorn der Birke und endlich dem Kirschbaum. Als Schutzmittel für die Gärten kommen zunächst allgemeine Maßregeln hinsichtlich der Verteilung der Baumsorten und der Anlage der Gärten selbst in Betracht. An Stelle der zahlreichen kleinen, starkangegriffenen Gärtchen wurden größere Pflanzgärten angelegt, alle alten Eichen aus ihrer Nähe entfernt und statt der einjährigen Sämlinge mehrjährige Pflänzlinge benutzt. Schließlich wurden Futterplätze für Fasanen angelegt, deren Scharren in den Gärten sich als nützlich erweist. Die Versuche mit den Mitteln zur Vertilgung der Engerlinge haben zunächst gezeigt, daß das vielempfohlene Einstreuen von Kalkmit zwischen die Pflanzen vollständig nutzlos ist. Auch Schwefelkohlenstoff in der Form von Jamaikischen Kapseln erzielte keinen erheblichen Erfolg. Dies dürfte jedoch darin begründet sein, daß die schwere Gartenerde den Schwefelkohlenstoff an ausreichender Verbreitung hinderte. Bei anderer Bodenbeschaffenheit lassen sich Engerlinge wohl in dieser Weise vernichten. Die Kapseln enthalten in Gelatinehülle Füllungen von 2½ und 25 Gramm. Die Größern werden zur Bekämpfung der Reblaus benutzt, während man gegen die Engerlinge die kleineren in 18—20 Zentimeter tiefe Löcher eindrückt, die dann zugetreten werden. Man nimmt etwa 6 bis 9 Stück auf das Quadratmeter. Infolge der vorhin erwähnten Bodenbeschaffenheit verlagte auch das Begießen mit Karbolsäurelösung und Schmierseifenwasser. Besser bewährte sich das Zwischenpflanzen von Salat, der die Engerlinge anzieht, doch sind solche Zwischenpflanzungen nicht allenthalben ausführbar. Auch das Einbringen von Tabakstaub scheint erfolgreich zu sein, sofern das Mittel in starken Gaben mit untergegraben wird. Ein Zentner auf 50 Quadratmeter gab noch keinen Erfolg; auch bei Anwendung des gleichen Gewichts auf 30 Quadratmeter zeigte sich der Boden noch mit Engerlingen belegt, und erst die Versuchsflächen mit einem Zentner auf 20 Quadratmeter waren von Engerlingen frei. Die Pflanzen werden durch den Tabakstaub, von dem ein Zentner 50 Pfennige kostet, garnicht geschädigt. Gute Resultate wurden auf Grund der Beobachtung erzielt, daß die Maikäfer offenbar gewisse Stellen in den Pflanzgärten bevorzugen, und zwar jene, wo sie aus den Eiern ausgekrochen sind. Derartige Stellen wurden im Sommer ohne Rücksicht auf den Pflanzenwuchs umgegraben und blieben im nächstfolgenden Jahr verschont. Die Maikäfer, die im Mehrtal selbst alle drei Jahre und auf dem Hochufer alle vier Jahre in Massen aufzutreten pflegen, sind natürlich nach Tunlichkeit aufzusammeln. Als nutzlos erwiesen sich sowohl Räuchern wie Ueberbrausen mit Karbolineum oder Schmierseifenwasser. Einstreuen von Viehsalz hat wohl eine gewisse Wirkung, wird jedoch bei Weitem von der Anwendung von Aetzkalkstaub übertroffen, die durchschlagenden Erfolg hat. Der Boden ist mit Kalk zu bestreuen, bis der Ueberzug einer leichten Schneedecke gleicht, wozu beim erstmaligen Bestreuen etwa 40, beim zweit- und drittmaligen etwa 20 Zentner (10000 Kilogramm kosten etwa 40 Mark) auf den Hektar nötig sind. Die Arbeiter müssen beim Ausstreuen Augen und Atmungsorgane schützen. Bei nassem Wetter ist allerdings das sonst treffliche Mittel nicht anwendbar.

Die Futterpflanze.

Im Band 16 der Bibliothek der gesamten Landwirtschaft, Herausgeber Privatdozent Dr. Karl Steinbrück-Halle*), Verlag Dr. Max Jänecke-Hannover, schreibt Dr. W. Lilienthal, Direktor der landwirtschaftlichen Winterschule in Genthin, einleitend zu diesem gerade angesichts der wachsenden Bedeutung der heimischen Viehzucht und -haltung wichtigen Thema:

Der Futterbau auf dem Ackerlande erscheint zum ersten Male bei verhältnismäßig hoher Intensitätsstufe der Landwirtschaft, und zwar zuerst dort, wo im Verhältnis zum Ackerlande wenig Wiesen vorhanden sind. Dieser Futterbau setzt aber auf einer um so niedrigeren Stufe der Entwickelung der Landwirtschaft ein, je weniger Wiesen und Weiden gleicher Güte neben einer gleich großen und guten Ackerfläche vorhanden sind, um so ein günstiges Verhältnis der Gewinnung von nährstoffarmem Stroh und nährstoffreichem Heu und Grünfutter zu ermöglichen. Neben diesem Hauptfutterbau wird oftmals oder meistens mit Vorteil auch noch ein Ergänzungsfutterbau in der Weise betrieben, daß mit seiner Hilfe Futtermittel gewonnen werden, welche Heu und Stroh bei der Winterstallerung ergänzen, d. h. zu einer höheren Verwertung bringen. Hierzu sind in erster Linie, bis zu einem gewissen Umfange verabreicht, Wurzel- und Knollengewächse geeignet. Weil Schnitzel, Sauerblatt, Schlempe und Pülpe ebenfalls mit Vorteil als Ergänzungsfutter für Heu und Stroh zu benutzen sind, wird der Anbau von Zuckerrüben und Kartoffeln zur Versorgung technischer Nebengewerbe mit Rohstoffen einschränkend auf den Ergänzungsfutterbau einwirken.

Die Frage, welchen Einfluß die Handelsfuttermittel auf Art und Umfang des Futterbaues ausüben, ist kurz dahin zu beantworten, daß dieselben einschränkend auf den Futterbau ihres Absatzgebietes einwirken müssen, und zwar „müssen", weil sie als Nebenprodukte industrieller Unternehmungen sich unter allen Umständen niedriger im Preise stellen müssen als die vom Landwirt selbst erzeugten Futtermittel. Je billiger sich diese Handelsfuttermittel frei Wirtschaftshof stellen, desto stärker werden sie einschränkend auf den Futterbau einwirken, weil mit ihrer Hülfe, insofern sie in konzentrierter Form vorliegen, das Stroh in größeren Mengen zur Verfütterung gelangen kann. Unter diesen Verhältnissen kann der Getreidebau auf Kosten des Futterbaues stark ausgedehnt werden, ohne Beeinträchtigung der Stallmistproduktion nach Menge und Güte.

Besonders in Jahren, wo Futtermangel herrscht, findet der Landwirt, welcher sich sowohl mit der allgemeinen landwirtschaftlichen Pflanzenkunde, wie sie z. B. in Band 11*) von Heinrich Balster, Direktor der landwirtschaftlichen Winterschule in Bassum, in kurzen Zügen vorgeführt wird, als auch mit einer Zusammenstellung der Futterpflanzen, ihrer Sorten, Kultur und Pflege beschäftigt hat, leichter Wege zur Abhülfe.

*) Bibliothek der gesamten Landwirtschaft, herausgegeben von Dr. Karl Steinbrück. 16. Band: Futterpflanzen. Bearbeitet von Dr. W. Lilienthal, Direktor der landwirtschaftlichen Winterschule in Genthin. Preis geheftet M. 0.80, gebunden M. 1.10. — 11. Band: Allgemeine landwirtschaftliche Pflanzenkunde. Bearbeitet von Winterschuldirektor Balster-Bassum, Preis geheftet M. 0.65, gebunden M. 0.95. (Dr. Max Jänecke, Verlagsbuchhandlung, Hannover 1907.)

Landwirtschaft.

[] **Wann soll man mähen?** Selbstredend kommt es bei der Bestimmung des für den Beginn des Mähens angemessenen Zeitpunkts auch sehr darauf an, ob man mit ausreichenden Arbeitskräften für die Besorgung der Grünfutterarbeiten und mit günstigen Aussichten in Bezug auf das Erntewetter zu rechnen hat. Bei sehr heißem und trockenem Wetter vollzieht sich der Reifungsvorgang im allgemeinen sehr schnell, so daß der geeignetste Zeitpunkt zum Mähen in wenigen Tagen vorüber ist. Es wird unter solchen Umständen meist nicht anders zu verfahren sein, als daß man einige Tage vor dem naturgemäß zweckmäßigsten Zeitpunkt mit dem Mähen beginnt und die Ernte beendigt, nachdem die günstigste Zeit vorüber ist.

[] **Welche Kleearten eignen sich nicht für Dauerweiden?** Von den Kleearten scheiden Luzerne, und Esparsette für Dauerweiden von vornherein aus, weil sie das Beweiden nicht vertragen. Der Rotklee und Schwedenklee halten zwar selten länger als drei Jahre aus, müssen aber um deswillen mitausgesäet werden, weil sie schnellwüchsig sind und daher im ersten und zweiten Jahre schon eine starke Weide liefern. Später werden diese Sorten dann durch den Weiß-, Gelb- und Bastardklee, die in keinem Saatgemenge fehlen sollen, verdrängt.

[] **Welches Mittel gibt es gegen die Kartoffelkrankheit?** Sobald man im Felde diese Krankheit, welche von dem Pilz Phytophthora infestans hervorgerufen wird, bemerkt, ist es zweckentsprechend, das Kartoffelkraut mit sog. Bordelaiser Brühe zu bespritzen. Die Brühe wird hergestellt, indem man 2 Kilo Kupfervitriol in 50 Liter Wasser löst, durchseiht und dann beide Flüssigkeiten zusammengießt. Die Ausbreitung der Kartoffelkrankheit wird durch Verwendung dieser Lösung verhindert; allerdings muß man das Bespritzen bei feuchtem Wetter nach einigen Wochen wiederholen. Man sollte aber der Kartoffelkrankheit nach Möglichkeit dadurch vorbeugen, daß man Sorten wählt, die sich als besonders widerstandsfähig gegen diese Krankheit erwiesen haben.

[] **Der Hauptvorteil bei der Anschaffung einer Viehwage** liegt für den Züchter darin, daß derselbe für sein fettes Vieh einen Preis erlangt, der dem wirklichen Werte der Tiere entspricht. Der kleine Viehzüchter, bezw. Landwirt, welcher das Jahr hindurch wenig Vieh züchtet und mästet, hat weniger Gelegenheit über das Gewicht der Tiere sich zu informieren, wie ein größerer Züchter; die meisten Schlächter und Händler aber kaufen bekanntlich am liebsten fettes Vieh ohne Gewicht pro Kopf. Auch kaufen solche in Ortschaften, in denen noch keine Viehwage vorhanden ist, am liebsten, denn hier fällt meistens oder immer das Resultat zugunsten des Schlächters, bezw. des Händlers, aus. Es sollte deshalb ein jeder Viehzüchter sein Vieh nur nach Lebendgewicht verkaufen, er würde sich hierdurch eine erhebliche Mehreinnahme seines Einkommens verschaffen können, und außerdem braucht derselbe gar keine großen Kenntnisse in der Wertschätzung des Viehes zu besitzen, weil ihn die Wage hierbei erfolgreich unterstützt.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Vertilgung der Kohlweißlingsraupen.** Um die von diesen Raupen befallenen Kohlpflanzungen vor weiteren Zerstörungen zu schützen, oder diese Raupen von den Pflanzungen abzuhalten oder zu vertilgen, bringe man in die Krautfelder so viel wie möglich große Vogelbauersen, die in einigen Tagen die Kohl- und Krautfelder von den Raupen säubern. Diese Ameise ist nämlich ein natürlicher Feind aller Raupenarten und stellt diesen allezeit in sehr eifriger Art nach. Die großen Waldameisen halten sich in allen Nadelholzwaldungen auf, wo sie ihre hergartigen Haufen anlegen, und sind daher sehr leicht zu erlangen und unter die mit Raupen behafteten Kohlpflanzungen auszustreuen. Zum Einfangen dieser Ameisen bedient man sich einer Flasche, die man bis an den Hals in einen Ameisenhaufen einstellt; in einigen Stunden ist sie mit Ameisen gefüllt. Die gefangenen Ameisen werden an warmen oder besser an heißen Tagen in kleinen Häufchen an verschiedenen Stellen des Krautfeldes ausgestreut und sich selbst überlassen. Bei trüben oder windigen Tagen empfiehlt es sich, mehrere Ameisen direkt auf die Krautköpfe oder Rübenpflanzen auszustreuen. Anfangs werden die gefangtigten Tierchen unruhig aus- und ablaufen, doch beruhigen sie sich gar bald, namentlich, wenn sie auf die Raupen stoßen, denen sie dann kräftig zu Leibe rücken.

** **Die Entfernung der Rosenbockkäfer in geschlossenen Gruppen** sollte für Rosisellen, Teerosisellen, Remontantrosen und die Angehörigen der „Gloire de Dijon"-Rasse 75 Ztm., für Tee-Hybriden, die schwächeren Tee- und Bourbonrosen etwa 50—60 Ztm., dagegen 40 bis 50 Ztm. bei niedrigen Exemplaren betragen; Polyantha- und Bengalrosen erhalten nur 20—25 Ztm. Abstand.

** **Pelargonien** lassen sich während des ganzen Sommers aus Stecklingen vermehren, da sie sich sehr schnell bewurzeln und in kurzer Zeit zu kräftigen Pflanzen heranwachsen. Zum Stecken nimmt man etwa 3 bis 4 Zentimeter lange, gut ausgereifte Triebe, die mit einem scharfen Messer geschnitten und ohne weitere Vorbereitung sofort entweder in mit sandiger Erde gefüllte Töpfe oder Kästen gesteckt werden können; ja selbst im freien Lande machen sie Wurzeln, wenn die Erde ihnen zusagt. In abgeräumte Mistbeete gesteckt, bewurzeln sie sich ebenfalls sehr gut. Werden die Stecklinge frühzeitig gemacht, dann verpflanzt man sie später einzeln in kleine Töpfe. Für das nächste Jahr und zur Ueberwinterung bestimmte Pflanzen sind im August zu vermehren. Sie werden dann nicht so üppig und können leichter in den Töpfen oder Kästen überwintert werden.

** **Die Behandlung der Kamelien.** Manche Gärtner setzen ihre Kamelien in fast reine Heideerde und behandeln somit diese sonst so schöne Pflanze schlecht; weshalb sie auch oft nur verkrüppelte Ware erziehen. Die Heideerde ist zu mager und gibt daher den Pflanzen auch zu wenig Nahrung; ist die Heideerde einmal ausgetrocknet, so nimmt sie das Wasser so leicht nicht wieder an, daßselbe läuft vielmehr zwischen Ballen und Topfrand schnell ab, die besten Nährstoffe mit sich nehmend. Trotz häufigen Begießens leidet die Pflanze an Trockenheit und verdirbt. Man gibt ihr am besten folgende Erdart zum Verpflanzen: je ein Teil Gartenerde, Lauberde und Sand, sowie je 2 Teile Heide- und Moorerde und ein wenig Holzkohlenstaub. Mistbeeterde würde den Kamellen nur nachteilig sein. In der angegebenen Erdart aber gedeihen diese Pflanzen sehr gut, bleiben gesund und treiben frische, kräftige Burzeln.

** **Das Wasser, welches wir zum Gießen unserer Zimmerpflanzen verwenden,** ist je nach seiner Beschaffenheit nicht ohne Einfluß auf deren Gedeihen. Am geeignetsten ist in allen Fällen Teich- oder Regenwasser, weniger gut erweist sich Flußwasser, weil die Flußsäure durch Fabriken nur zu oft verunreinigt werden. Leitungswasser ist in vielen Fällen auch gut. Brunnenwasser ist in der Regel zu hart und dann auch kalthaltig oder nicht frei von mineralischen Bestandteilen, die oft die Gesundheit der Burzeln beeinträchtigen. Verworfen muß namentlich zu kalthaltiges Wasser werden; es ist nun einmal aber nicht zu vermeiden, lasse man es erst in Fässern absetzen und setze ihm ab und zu etwas kohlensaures Kali oder Pottasche zu. Von Wichtigkeit ist auch die Temperatur des Wassers. Manches hübsche, seltene Gewächs wird wurzelkrank, weil es der unerfahrene Pfleger mit frischem kaltem Wasser gießt, das Gießwasser sollte mindestens 12 Stunden abgestanden, noch besser aber sogar etwas erwärmt sein. Auch die Zeit des Gießens übt einen Einfluß auf die Pflanzen. Im Sommer gieße man tunlichst am Abend, während der übrigen Jahreszeit am Morgen. Ein Gießen in der vollen Sonne muß man unter allen Umständen vermeiden.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Korbreben.** Zur Anpflanzung von Reben in Gärten empfiehlt es sich, solche die ersten möglichst rasch einen Ertrag liefern sollten, Korbreben zu verwenden. Um solche zu erzielen, werden im Frühjahr die Ruten einer Rebe, in etwa 20—25 Ztm. messende Körbe nach dem System der Absenkvermehrung eingelegt und der Korb dann mit Erde gefüllt und über Sommer gegen Dürre geschützt. Um das Durchziehen der Rebhölzer in den Korb zu erleichtern, können einzelne Weiden auch durchschnitten werden; ferner empfiehlt es sich, das Rebholz an der Biegungsstelle etwas zu drehen, damit sich dort Burzeln bilden. Das Durchwachsen der Burzeln nach unten kann, wo es verhindert werden soll, in der Art geschehen, daß dem Korb ein Stück Brett oder ein Stein untergelegt wird. Bei der Anlage werden die Korbreben mit dem Korb gepflanzt, welcher dann im Boden verfault.

* **Das Bergruben der Reben,** welches dem Zwecke der Verjüngung dient, wird am besten in der Weise ausgeführt, daß der zu verjüngende Weinberg in 29—30 Teile eingeteilt wird, von denen jährlich ein Teil verjüngt d. h. vergrubt wird, sodaß also nach 29—30 Jahren die Verjüngung des ganzen Weinberges durchgeführt ist, nach Ablauf welcher Zeit wieder an dem zuerst verjüngten Teil angefangen werden kann. Dieses Verfahren, das Gesamtverjüngen, ist namentlich bei reinem Satze, bei welchem die betreffende Sorte in ihrem Alter bezw. in ihrer Ertragsfähigkeit sich gleich bleibt, sehr zu empfehlen. Derartig durch Vergruben verjüngte Reben liefern bereits im ersten und zweiten Jahre — wenn auch nur einen halben — so doch immerhin einigen Ertrag der vom dritten Jahre ab in einen vollen Ertrag übergeht, während andererseits bei frischgepflanzten Reben bekanntlich mehrere Jahre vergehen, bis der Kopf sich gebildet hat und sich ein Fruchtertrag einstellt. Ein derartiges Verjüngen der Weinberge durch Vergruben ist jedoch nur dort möglich, wo Schenkelerziehung eingeführt ist, nicht aber bei Kopferziehung.

* **Zur Schönung der Rotweine** verwendet man am allerbesten Eiweiß. Etwas weniger gut ist Gelatine und Hausenblase. Gewiß geht es mit der letzteren zur Not auch, aber die Schönung ist nicht so empfehlenswert. Auf 100 Liter Rotwein verwendet man meistens das Weiße von 2 bis 4 Eiern, das man erst zu Schnee schlägt dann mit wenig Wein anrührt, und hierauf dem Wein im Fasse unter gutem Umrühren zusetzt.

* **Schaumwein aus Johannisbeerwein.** Nötig sind hierzu Champagnerflaschen, auch starke Bierflaschen können verwendet werden. Junger Wein eignet sich am besten zu einer derartigen Schaumweinbereitung, aber dagegen weniger. Man füllt den Wein auf Flaschen, setzt auf jede Flasche 10 bis 20 Gramm feingepulverten Zucker und eine Kleinigkeit (Einzelnheit Teelöffel) Weinhefe zu, verkorkt die Flaschen, schlittelt sorgfältig durch, damit der Zucker gelöst wird, verbindet die Korken mit Bindfaden, versichert sie mit Draht nach Art der Sodawasserflaschen, verlackt sie und bringt sie in den Keller, wo sie stehend bis zum Gebrauch aufbewahrt werden. Die sich absetzende Hefe bildet einen Bodensatz und muß man deshalb beim Holen der Flaschen, Entkorken und Einschenken etwas vorsichtig verfahren, damit man den Wein bis auf den Bodensatz klar abschenken kann. Der Zuckerzusatz muß natürlich je nach dem Grad der Süßigkeit des Weins verschieden sein; bei sehr süßen Weinen setzt man auf die Flasche 10 Gramm, bei zuckerarmen bis zu 30 Gramm zu. Stellt man die Flaschen anfangs in 15—18 Gr. Reaumur, so geht die Vergärung rascher vor sich; nachher müssen die Flaschen wieder in einem kühleren Raume aufbewahrt werden. Im allgemeinen wird es ungefähr ein Jahr dauern, bis derart hergestellter Schaumwein zum Genuß reif ist.

Die neuesten Forschungen über die Nordseefischerei.

Im Jahre 1902 haben die an der Nordseefischerei interessierten Staaten gemeinsame Arbeiten zum Studium auf diesem Gebiete unternommen. England hat im Norden den schottischen Fischereibund und im Süden die marinebiologische Vereinigung Groß-Britanniens mit diesen Arbeiten betraut. Letztere Körperschaft hat nun die naturwissenschaftlichen und hydrographischen Beobachtungen, die in den Jahren 1904 und 1905

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19080613052/fragment/page=0002