Kinderpflege und -Erziehung.

o **Wie sollen wir unser Kind kleiden?** Die Kleidung des Kindes soll sich stets der fortschreitenden Entwicklung seines Körpers anpassen; sie darf weder pressen, noch einschnüren, oder drücken, muß vielmehr bequem sein und dem Körper in jeder Hinsicht seine regelmäßige freie Ausbildung gestatten. Festgebundene Röckchen, drückende, reibende Höschen, schmale, unelastische Hosenträger sind zu vermeiden. Das Einpacken in warme Shawls, das Bedecken des Kopfes mit Pelzwerk, das Verwöhnen mit zu warmen Hausschuhen ist unzweckmäßig. Ebenso nachteilig und gefährlich wie Verweichlichung ist die Sucht, das Kind frühzeitig abzuhärten, indem man es mit entblößten Beinen oder Schultern jedem Wind und Wetter aussetzt. Man kleide das Kind also stets entsprechend dem Klima, der Tages- oder Jahreszeit, dem Wetter und nehme erst in letzter Linie auf die Mode Rücksicht, denn nichts ist törichter als die Mode, sich nur nach dieser oder nach dem Kalender zu richten.

o **Das Schlafzimmer des Kindes soll** lediglich als solches benützt werden und sehr geräumig und gut ventiliert sein. Deshalb soll man das Schlafzimmer den ganzen Tag lüften und während der heißen Jahreszeit nachts durch Einsetzen von Gazefenstern den Luftwechsel fördern. Die Wärme im Schlafzimmer des Kindes soll im Winter mindestens 16 Gr. C. betragen, weshalb das Zimmer heizbar sein muß. Jedes Schlafzimmer muß durch Vorhänge angemessen verdunkelt werden, da Sonnen- und Mondlicht den ruhigen Schlaf beeinträchtigen. Beleuchtung durch Nachtlampen muß man vermeiden, sie verschlechtern die Luft durch Zuführung von Kohlensäure und besonders von Produkten unvollständiger Verbrennung, flüchtigen Fettsäuren, Kohlenoxyd, Kohle in dem Maße, daß schon der Geruch und meistens auch das Auge morgens sofort erkennen, ob nachts über in einem Schlafzimmer eine solche Lampe gebrannt hat.

Die Herstellung der Pfirsichaprikosenbrote.

Von **J. Barfuß.**

Um Pfirsich- und Aprikosenbrote herzustellen, nimmt man reife Pfirsiche und Aprikosen, säubert und entsteint dieselben mit einem Entsteiner und bringt die entsteinten Früchte in einen kupfernen Kessel. Alsdann sind dieselben auf ein gelindes Feuer zu stellen und langsam zu kochen. Sind die Früchte mürbe, so werden dieselben bei großem Vorrat auf einer Passiermaschine und bei kleinen Quantitäten durch ein Sieb gerührt, damit die Häute von dem Fruchtmark gesondert werden. Ist das Fruchtmark klar, so ist darauf zu achten, daß es nicht lange stehen und sauer bleibt. Zu dem Fruchtmark mischt man auf je 1 Pfund Aprikosen- und Pfirsichfleisch 1¼ Pfund bestes, feinstes Mehl. Dieses wird innig mit einander vermengt und da die Früchte sehr süßweinig sind, ist kein Zucker als Zusatz notwendig. Nachdem die Masse zu einem Teig geknetet ist, macht man schokoladenförmige Kuchen oder schneidet Herzformen. Die Schokoladenformen sollen nicht breit, sondern zierlich zu handhaben sein, gleichfalls auch die Herzformen, die nach der Mitte etwas gewölbt herzustellen sind. Hat man das benötigende Quantum Pfirsichaprikosenbrote fertig geformt, so können dieselben im Backofen gebacken werden. Will man diese Pfirsichaprikosenbrote sofort verwerten, so backt man dieselben wie andere Kuchen und bäckt je nach Pfirsich- und Aprikosenvorrat wieder frisch. Die Pfirsich-Aprikosenbrote zeigen so recht den wahren echten Pfirsich- und Aprikosengeschmack. Diese Kuchenbrote sind auch lange Zeit, wenn sie härter gebacken sind, aufzubewahren und haben dann großen Nutzen, weil dieselben hart zu vielen Zwecken im Haushalte verwendet werden können. Die harten Fruchtbrote bewahrt man in einer trockenen, mit unbedrucktem Papier ausgelegten Kiste, oder in einer mit Blech ausgeschlagenen Kiste und setzt dieselbe trocken. Die Verwertung der Dauerware kann hinausgeschoben werden, wenn die Kisten auf Holzböcke oder auf Steilagen plaziert werden, um stets trocken zu bleiben. Die so hergestellten Pfirsichaprikosenbrote können später trocken gemahlen, zum Belegen der Kuchen und zu Obstsuppe Verwendung finden. Man kann also diese köstlich schmeckenden Pfirsichaprikosenbrote im Haushalt im Winter verwerten und jedenfalls viele Liebhaber dafür finden, da man sie verhältnismäßig billig herstellen kann. Dazu kommt noch, daß diese Pfirsichaprikosenbrote sehr nahrhaft sind und auch die Gesundheit fördernde Stoffe in sich bergen. Die Pfirsichaprikosensuppe wird sicher überall Anklang finden, weil der köstliche Fruchtmarkgeschmack so recht an den Tag tritt. Neben dieser Pfirsichaprikosenbrotherstellung ist auch das durch eine Passiermaschine, oder durch ein Sieb getriebene Pfirsichaprikosenmark direkt in Dosen einzufüllen, um später Pfirsichaprikosenbrote daraus zu backen. Am besten eignen sich 2 Liter Inhalt. Das Pfirsichaprikosenmark wird heiß in die Dosen gefüllt und dieselben in dem Koch'schen oder Wick'schen Sterilisierapparat eingekocht. Die ½ Liter Dosen werden 25 Minuten, die 1 Liter Dosen 38 Minuten und die 2 Liter Dosen 52 Minuten eingekocht. Dieses Pfirsichaprikosenmark in Dosen hält sich lange und kann später zu Suppen und Pfirsichaprikosenbrotbacken verwendet werden.

Für die Küche.

Erdbeer- oder Himbeer-Kompott. Man wäscht die Früchte gut und läßt sie abtropfen, kocht dann auf ein Pfund Erdbeeren 200 Gramm Zucker mit wenig Wasser kurz ein, tut die Beeren hinein, läßt sie bei schwachem Feuer einmal aufkochen, gibt einige Tropfen Kochenille dazu, nimmt die Früchte vom Feuer, läßt sie erkalten und schüttet sie in die Kompottschale.

Creme von Erdbeeren. Nachdem anderthalb Kilo Erdbeeren von den Stielen gepflückt und gewaschen sind, treibt man sie durch ein Haarsieb in ein irdenes Kochgeschirr und gießt soviel Weißwein hinzu, daß es ein halber Liter Flüssigkeit wird. Dazu tut man 250 Gramm fein gestoßenen Zucker und 70 Gramm Mehl sowie acht Eidotter und rührt das Ganze ununterbrochen auf mäßigem Feuer, bis es zu kochen beginnt, nimmt die Creme dann vom Feuer, gießt den festen Schaum der Eier darunter und rührt vorsichtig so lange, bis die Creme ganz kalt ist. Man gibt dazu feines Gebäck. Man kann die Creme auch von Johannisbeeren oder Himbeeren bereiten.

Zitronen-Suppe. Zwei geschälte und in kleine Würfel geschnittene Zitronen tut man in die Terrine und streut reichlich Zucker darüber, gibt einigen geriebenen Zwieback dazu und läßt dies eine Stunde stehen. Alsdann kocht man zwei Teile leichten Wein und einen Teil Wasser mit Zucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und einem Stück Kaneel auf, zieht es mit einigen Eidottern (auf einen Liter Suppe rechnet man vier Dotter) ab, gießt diese Mischung kochend über die Zitronen in die Terrine und serviert die Suppe mit Schneeklößchen, Makronen 2c. Da diese Suppe auch kalt vorzüglich schmeckt, eignet sie sich gut für die Sommerzeit.

Hammelbrust mit Mohrrübchen. Kochdauer 2 Stunden. 6 Personen. 2 Kilo Hammelbrust zerlegt man in Stücke, brät diese in Bratenfett mit einer zerschnittenen Zwiebel hellbraun, gibt Salz und Pfeffer dazu, bedeckt das Fleisch mit kochendem Wasser und läßt es fest zugedeckt langsam gar schmoren. Unterdessen hat man einen Suppenteller voll junge Mohrrüben sauber geputzt und in leicht gesalzenem Wasser halbweich gekocht. Man nimmt sie mit dem Sieblöffel aus dem Wasser, legt sie zu dem Fleisch, läßt sie damit vollends weich kochen und nimmt dann beides heraus. Die Sauce verrührt man mit 40 Gramm Mehl, läßt sie damit durchkochen und schmeckt sie mit etwas Maggis Würze ab. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, mit den Mohrrübchen angerichtet und die Sauce darüber gefüllt.

Kleine Mitteilungen.

§ **Mittel gegen Bienenstich.** Ein sicheres Mittel gegen den Bienenstich gibt es nicht. Jeder, der gestochen wird, empfindet einen heftigen Schmerz, der dadurch entsteht, daß das Bienengift durch den Druck des Stiches aus der Giftblase in den hohlen Stachel und durch diesen in die Stichwunde läuft. Man muß daher, wenn man gestochen wird, zuerst den Stachel so rasch wie möglich aus der Stichwunde entfernen, damit sich nicht der ganze Vorrat des Giftes in die Wunde ergießt, alsdann sauge man, wenn es angeht, die Wunde mit dem Munde aus oder drücke sie stark aus. Alles fernere Reiben und Kratzen bringt größere Entzündung hervor. Am besten bringt man kühlende Mittel auf die Wunde, als Wasser, feuchte Erde 2c. Der Schmerz hält aber nur einige Minuten an und nun muß man Mittel gegen die Anschwellung anwenden, gegen welche ein Tropfen Urin oder Ammoniak am besten hilft.

§ **Zu strenger, frischer Tabak** wird wesentlich milder und zum Rauchen angenehmer, wenn man die Blätter eine viertel bis eine halbe Stunde lang ins Wasser legt, damit sie durchweichen, und sie dann stark auspreßt. Dadurch wird ihnen ein großer Teil des nikotinhaltigen Oeles genommen und der Tabak verliert an Stärke. Wenn man die Blätter vor dem Gebrauch längere Zeit liegen läßt, verflüchtigt sich dieses Oel ebenfalls wesentlich.

Wißbegierde der Kinder.

Die Wißbegierde der Kinder ist das Streben, zur Erkenntnis zu gelangen, und einer der wichtigsten Triebe des Menschen, Kenntnisse sind für den Verstand, was das Licht für die Augen ist. Jedes geistig gesunde Kind ist wißbegierig: Gleichgültigkeit verrät geistige Stumpfheit, deshalb ist an der Wißbegierde der Kinder nicht das Geringste zu tadeln, im Gegenteil soll sie freundlich begrüßt und, wenn nötig, gefördert werden. Man weise die Kinder auch nicht barsch zurück. — Ihre erste Frage lautet: „Was ist das?“ und sie verlangen damit nur den Namen; die zweite aber heißt: „Was macht man damit?“

Es ist ja sehr natürlich, daß die Fragen des kleinen Kindes für die Eltern oder Wärterin oft langweilig und ermüdend sind; aber sie dürfen doch nie mit Unwillen aufgenommen, das fragende Kind nie unfreundlich abgewiesen werden; noch viel weniger aber darf es ausgelacht oder wegen seiner Frage verhöhnt werden.

Man bilde auch nicht, daß das Kind etwas liest oder hört, ohne es zu verstehen, man lese es an, zu fragen, ja man fordere es sogar dazu auf, und sei die Beantwortung und Erklärung der Fragen eine einfache und deutliche, die sich nur an das Vorliegende hält, aber so präzis ist, als irgend möglich. Und wenn das Kind nicht befriedigt ist und weiterfragt, so gebe man ihm Auskunft, so lange und so gut als man kann.

Erwachsenen Kindern ihre Fragen genügend zu beantworten, ist oft gar nicht uninteressant; sie sehen manches von einem ganz ungewöhnlichen Gesichtspunkte an und machen das Gespräch dadurch auch den Aelteren angenehm. Verkehrte Urteile müssen mit Kraftmut berichtigt werden. Kleinen Kindern jedoch schulmäßigen Unterricht zu erteilen, ist durchaus ungeeignet, man lasse das Kind zählen, messen, wägen, doch alles nur im Zahlenkreise bis zehn; zeige ihm, wie gepflanzt, gesäet wird, lasse es beobachten, aber verschone es mit Lesen und — „Verschen“. — Lehre es, ehe es zur Schule kommt, sehen, hören, denken und ordentlich sprechen, aber verschone es mit Rechnen, Lesen, Schreiben und lange Gedichte auswendig zu lernen.

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

Der Bauernfreund

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

Nr. 30 — Halle a. S., den 25. Juli — 1908

Ueber Anlage von neuen Wiesen und die Erhaltung und Auffrischung bestehender.

Von **A. Ulmer.**

(Nachdruck verboten).

In der Anlage der Wiesen wird so mancher Fehler gemacht und der Landwirt schüttelt verwundert den Kopf ob der geringen Erträge, der nach seiner Ansicht vollkommen richtig angelegten Wiese. Die Fehler nach dieser Richtung sind die verschiedensten: Da hat der eine ein Stück Luzernefeld in etwas tiefer, feuchter Lage, das infolge mangelnder Pflege zum größten Teil vergrast und verunkrautet ist. Der Gedanke, dieses Feld in eine Wiese umzuwandeln, liegt nahe und die Ausführung läßt nicht lange auf sich warten. Wie diese Umwandlung vor sich geht, hatten wir leider nur schon zu häufig Gelegenheit, beobachten zu müssen. Zu Hause auf dem Heuboden werden einige Säcke Heublumen zusammengefegt und hinaus gehts, das ehemalige Luzernefeld anzusäen. Daß er aber in seinen Säcken über die Hälfte Staub, Schmutz und zerfallene Blätter, dagegen von brauchbaren Samen nur einen kleinen Bruchteil hat, daran denkt unser Bauer nicht; erst der Erfolg kann ihn eines Bessern belehren; das Unkraut wuchert weiter, die einzelnen Luzernebüschel verholzen mehr und mehr und die guten Gräser bleiben aus.

Ein anderer macht es schon besser: er pflügt sein Ackerland tief um, eggt es gut ab, verfällt aber bei der Aussaat des Feldes in den gleichen Fehler, er verwendet gleichfalls Heublumen oder kauft bei einem Hausierer, der von Grassamenmischungen meist gar nichts versteht, vielfach auch zur Klasse der nicht gerade reellsten Menschen gehört, das benötigte Quantum. Bequem ist es ja, wenn man gerade zur rechten Zeit den Samen und noch dazu um billiges Geld ins Haus getragen bekommt, aber die aus solchem Samen aufgegangene Saat bietet kein erfreuliches Bild. Die guten Gräser sind in der Minderzahl und werden bald vom Unkraut oder der rasch wuchernden Kleesäde erstickt. Es ist eben der von Hausierern in den Handel gebrachte Grassamen in den meisten Fällen nichts anderes als etwas gereinigte Heublumen, von denen die wenigen brauchbaren Samenkörner durch die Gärung des Heues ihre Keimfähigkeit verloren haben, während die hartschaligen Unkrautsamen ihre Keimkraft behielten.

Durch den Schaden des Nachbars klug gemacht oder durch Zeitungen eines Besseren belehrt, läßt sich ein Dritter aus einer renommierten Samenhandlung die verschiedensten Sämereien kommen und schreitet, nachdem er sie mit einander gemischt, zur Aussaat auf seinem wohlvorbereiteten Felde. Aber siehe, auch hier ist der Erfolg nicht der erhoffte. Der Samen geht auf, die Saat steht streifig, hier dichter Kleewuchs, dort lange Halmgräser, dabei war aber doch der Same so gleichmäßig ausgestreut worden! Gleichmäßig? — Nur scheinbar. Die schweren Kleesamen setzen sich nämlich sowohl im Sacke wie auch im Saatgefäße stets zu Boden, werden auch beim Werfen des Samens weiter hinausgetragen wie der feine Grassamen. Der Landwirt hat es eben übersehen, zuerst den Grassamen auszustreuen und dann den puren Kleesamen einzusprengen.

Aus diesen wenigen Fällen wird der Landmann schon ein gut Teil gelernt haben, wie man es nicht machen soll, aber dennoch beantworten dieselben die Frage, wie man es machen soll, nicht erschöpfend. Wir wollen daher nicht verfehlen, diesen bei der heute mehr und mehr sich ausdehnenden Viehzucht, die eine Steigerung des Futterbaues unbedingt nach sich ziehen muß, so wichtigen Punkt völlig zur Erörterung zu bringen.

Das Feld, welches eine Wiese geben soll, muß völlig von Unkraut gesäubert sein; auch Quecken gehören zum Unkraut und ist infolgedessen schon im Herbste vorher das Land vorzubereiten d. h. tief zu stürzen und in rauher Furche liegen zu lassen. Im Frühjahr erfolgt ein Eggen der rauhen Furche, hierauf folgt eine zweite, flache Furche mit nachherigem zweiten Eggen, wodurch der Boden äußerst fein und krümelich wird. Auf dieses so zubereitete Land wird gesäet, am besten erst im Mai, wenn keine Fröste mehr zu befürchten sind.

Eines darf jedoch hierbei nicht vergessen werden, und das ist die Hauptsache, daß der Boden in guter Dungkraft steht. Leider ist das aber nicht überall der Fall und zieht trotz aller sonst aufgewendeten Mühe fast einen regelmäßigen Mißerfolg nach sich. Eine Düngung mit 6 Zentner Thomasschlackenmehl und 4 Zentner Kainit sollte beim Umbrechen des zur Umwandlung in eine Wiese bestimmten Landes unter allen Umständen aufgewendet werden, denn sie bildet zweifellos die Grundlage für die folgenden Ernten. Im nächsten Jahre ist nur noch eine Düngung mit 3 Zentner Thomasschlackenmehl und 3 Zentner Kainit, im dritten Jahre eine solche von 3 Zentner Kainit und 1½—2 Zentner Thomasschlackenmehl nötig, um auf allen Wiesen von leichter, sandiger, humoser oder mooriger Bodenbeschaffenheit geradezu Wunder zu wirken und eine Steigerung der Erträge und doppelte Erträge herbeizuführen.

Auf Wiesen mit kalkreichem Ton- und Lehmboden wird allein schon eine Phosphorsäurezufuhr von 2 bis 3 Zentner Thomasschlackenmehl pro Jahr und Morgen zu diesem Zwecke genügen.

„Ja, ja, das ist gut gesagt“, wird mancher Landwirt denken, „aber was kostet denn eine solche Düngung und in welchem Verhältnis steht denn der Ertrag zu ihr?“

Nur gemach! — Die Kosten sind keine so gewaltigen, sie betragen je nach der Entfernung der Produktionsstätten der betreffenden Düngmittel etwa 10 bis 14 Mk., in den folgenden Jahren 7 bis 9 Mk. pro Morgen. Was die dadurch herbeigeführte Steigerung der Erträge betrifft, so liegen Beweise in Hülle und Fülle vor, daß dieselbe diese geringe Mehrausgabe selbst in ungünstigen Jahren doppelt, sogar dreifach wieder einbringt.

Ja fast überall bringen einschürige, die bisher in guten Jahren nicht über 13 bis 14 Zentner geringes Heu pro Morgen lieferten, schon im ersten Jahre nach der Kaliphosphatanwendung einen Ertrag von 22 bis 44 Zentner, ein Ertrag, der durch fortgesetzte Düngung noch wesentlich gesteigert werden kann.

In sehr vielen Fällen stieg der Ertrag von 20 auf 35 Zentner, von 24 auf 40 Zentner u. s. f., überhaupt sind Ertragssteigerungen von 15 bis 20 Zentner pro Morgen nicht selten. Dazu kommt aber außerdem noch eine ganz bedeutende Steigerung der Qualität durch diese Düngung und zwar steigt nach zahlreichen Beobachtungen der Gehalt an Eiweiß im Heu dadurch um mehr als 5 Prozent, der an Fett um 1 Prozent.

Nun noch einige Worte über die Erhaltung einer Wiese in gutem Zustande. In erster Linie ist einem Ueberhandnehmen der Unkräuter, durch welche erfahrungsgemäß die besseren Gras-, Klee- und Wickenarten allmählich verdrängt werden, vorzubeugen. Dies erreichen wir einerseits dadurch, daß wir das Gras nicht ganz ausreifen lassen, um den natürlichen Samenausfall zu verhindern, der natürlich durch geeignete Nachsaat von Zeit zu Zeit zu ersetzen ist, andererseits dadurch, daß wir die guten Gräser durch entsprechende Düngung mit Kainit und Thomasschlackenmehl in der bereits oben angedeuteten Weise in ihrem Wachstum unterstützen.

Zur Erhaltung einer Wiese gehört ferner, sie vor allzu großer Nässe und zu großer Trockenheit zu bewahren. Offene und gedeckte Abzugsgräben leisten im ersteren Falle, richtig angelegte Bewässerungsgräben im letzteren Falle treffliche Dienste, während sonst auch hier alljährlich Kaliphosphatdüngung die Hauptgrundlage des ganzen Gedeihens bildet.

Rationell durchgeführte Versuche werden unsere hier niedergelegten Erfahrungen voll und ganz bestätigen.

Die Oelpalme in den deutschen Kolonien.

Aus dem statistischen Material über die Ausfuhr aus den deutschen Kolonien ergibt sich, daß die Produkte der Oelpalme mit einem ganz außerordentlich niedrigen Betrage, nämlich mit nur vier Millionen ausgenutzten sind, wobei allerdings nicht der Markwert in Hamburg, sondern der in den Ausfuhrhäfen in Rechnung gestellt worden ist. Gleichwohl erkennt man ohne weiteres, wie gering die genannte Ziffer ist, wenn man sich den Bestand an Oelpalmen, ihren Wert und die Anbaumöglichkeit vergegenwärtigt. Für Togo berechnet sich die Zahl der Bäume, wie der Tropenpflanzer ausführt, auf 7½ Millionen, für Kamerun wird sie auf 25 Millionen geschätzt. Rechnet man anstelle der letzten Zahl vorsichtshalber nur 15 Millionen, so ergibt sich für Togo und Kamerun doch bestimmt eine Menge von 22 Millionen Oelpalmen. Im Süden von Togo werden sie regelmäßig ringförmig um die Ansiedelungen und Farmdörfer gepflanzt und auch an der Küste und in manchen Distrikten

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19080725044/fragment/page=0001

des Innern von den Eingeborenen gehegt. Gleichwohl wird diese Kultur auch nicht annähernd mit der Sorgfalt und Intensität betrieben, die geboten wäre. Die mit Oelpalmen bestandene Fläche ließe ich ganz erheblich erweitern, ohne daß andere Kulturen dadurch beeinträchtigt würden. Namentlich in Ostafrika stehen ungeheure Areale zur Verfügung. Augenfälliger noch als die geringe Ausnutzung der Bestreitungsmöglichkeit ist die des Werts der Bäume selbst. Vor etwa 6 Jahren hat Professor Preuß festgestellt, daß der Jahresertrag einer Oelpalme in Hamburg auf 7.30 Mark zu veranschlagen ist, daß jedoch die mangelhaften Aufbereitungsmethoden der Eingeborenen nur etwa ein Drittel des vorhandenen Oels gewinnen lassen. Durch verbesserte Methoden maschineller Art würde sich der Wert einer Oel-Palme auf 11.37 Mark erhöhen lassen. Indem Preuß im Gegensatz zu obiger Schätzung die Zahl der Bäume für Togo mit nur 775 000 und für Kamerun mit nur 1 120 000 in Rechnung stellt, ergibt sich hieraus allein für Deutschland ein jährlicher Verlust am Nationalvermögen im Betrag von 28½ Millionen Mark. In Wirklichkeit geht man aber sicher fehl, wenn man die Zahl der Oelpalmen für Togo mit 7½ Millionen bewertet; ja wahrscheinlich ist dies noch viel zu wenig. Auf Grund der für Togo und Kamerun angenommenen Schätzung von 22 Millionen Oelpalmen ergibt sich aber bei ungünstiger Wahl des Verhältnisses der tragenden Bäume zum Gesamtbestand eine Ziffer von 40 Millionen Mark jährlich, die den Eingeborenen in den angeführten zwei Kolonien zu Gute käme, wobei nochmals daran erinnert werden muß, daß sich die Zahl der tragenden Oelpalmen in 6—10 Jahren mühelos vervielfältigen ließe. Die Schwierigkeiten in der völligen Ausnutzung der Oelpalme liegen hauptsächlich im Transport der Produkte über große Entfernungen. Wirkliche Abhilfe kann natürlich nur die Eisenbahn bringen. Mit der maschinellen Verbesserung des Betriebs ist schon begonnen worden. Was aber noch zu überwinden bleibt, ist die Indolenz der Eingeborenen. Der Neger ist durchaus nicht darauf bedacht, so viel Oel und Kerne zu gewinnen wie möglich, sondern er begnügt sich damit, den eignen Bedarf zu decken und höchstens noch so viel zum Verkauf zu bringen, daß der Erlös zur Bestreitung seiner bescheidenen persönlichen Bedürfnisse ausreicht. Ein vollständiges Ubernten aller Fruchtbündel, eine gründliche Ausnutzung durch Abwarten der Reifwerdens aller Früchte, das Aufsuchen aller gereinigten Kerne muß erst noch gelernt werden. Am besten steht es noch in den Küstengebieten von Togo, wo die leichte Absatzmöglichkeit an Europäer zu sorgfältigerer Behandlung Anstoß gibt. Dem Eingebornen selbst ist die Oelpalme überall gleich unentbehrlich. Sie liefert ihm das Oel sowohl zur Bereitung der Speisen wie zum Einreiben des Körpers, das Bleichzündgemateriel wie den Grundstoff zur Herstellung seiner Seife. Die Blätter dienen zum Dachdecken, die Rippen als Baumaterial für Häuser, Speicher, Türen, Fenster usw. Aus den Wurzeln werden die Saiten der Musikinstrumente gefertigt und das Faserngewebe des Stammes der Zunder zur Feuerbereitung. Gleichwohl werden die Bestände an manchen Orten, besonders durch Fällen zwecks Gewinnung von Palmwein, in vernunftwidriger Weise vermüstet. Die Produkte der Oelpalme dienen in der europäischen Industrie im Wesentlichen zur Stearinfabrikation sowie als Ersatz für Talg. Ferner ist das Oel in der Seifenindustrie geschätzt, die Preßrückstände auch als Viehfutter; auch bildet das ganz reine Oel einen Ersatz für Kokosöl. Wie groß die Aufnahmefähigkeit Deutschlands für das Palmöl ist, läßt sich zur Zeit noch nicht übersehen; daß es aber sicher ein Produkt von großer Bedeutung für die Ertragfähigkeit der deutschen Kolonien ist, unterliegt keinem Zweifel.

Künstliches Licht und Pflanzenwuchs.

Schon vor einem Vierteljahrhundert hat Wilhelm Siemens gezeigt, daß in physiologischer Hinsicht das elektrische Licht bis zu einem gewissen Grade dem Sonnenlicht gleichwertig ist. Später hat dann der englische Ingenieur Thwaite die praktische Anwendung im Gartenbau angebahnt. Seine Methode ist, wie die Archive für Montgenstrahlen berichten, nunmehr von der Royal Botanic Society zu eingehendem Studium der Wirkung des künstlichen Lichtes auf das Pflanzenleben verwendet worden. Thwaite läßt die Bogenlampe, die zur Bestrahlung dient, von einem mit Gasmotor betriebenen Dynamo speisen. Der Motor versorgte gleichzeitig ein Röhrennetz, das im Versuchsraum verteilt ist, mit dem Abwasser seiner Kühlung, während seine kohlensäurereichen Auspuffgase den Pflanzen als Nahrung zugeführt werden. Die bestrahlende Lampe ist verschiebbar aufgehängt, wodurch ein leichter Ortswechsel und damit die Analogie zu der in der Natur gleichfalls stets veränderlichen Sonnenstrahlung geschaffen wird. Die jüngsten Versuche fanden in einem Treibhause in Regents-Park statt. Die Versuchspflanzen wurden durch entsprechende Gewächse in einem unter normalen Bedingungen stehenden Glashause kontrolliert. Schon nach etwa 48 Stunden zeigte sich die günstige Wirkung der künstlichen Beleuchtung. Besonders stark wurden Chrysanthemen beeinflußt, die in der gleichen Zeit doppeltes Wachstum aufwiesen und ihre Blüten schon entfalteten, wenn die Kontrollpflanzen erst Knospenanlage zeigten. Besonders stark wirkt das elektrische Licht auf die Chlorophyllbildung; die Blätter der bestrahlten Pflanzen zeigen ein prächtiges, gesättigtes Grün. Zunächst soll nun der Einfluß verschiedener Lichtfilter erprobt werden, da Camille Flammarion schon vor einigen Jahren beobachtet hat, daß blaue Strahlen einen verzögernden und rote einen beschleunigenden Einfluß ausüben. Praktisch wäre natürlich die Möglichkeit, den Pflanzenwuchs gleichsam regulieren zu können, von größter Bedeutung, da sich dadurch mit nur geringen Anlagekosten hohe Verkaufspreise erzielen ließen.

Landwirtschaft.

[] **Die Vertilgung der Quecke auf Sandboden** ist durch einfaches Herausgrubbern kaum möglich, da die im Boden zurückbleibenden Ausläufer nicht etwa ersticken, wie dies beim Zhoubboden meist der Fall ist, sondern um so üppiger sich entwickeln. Man hilft auf Sandboden am besten durch wiederholtes möglichst tiefes Umpflügen und festes Anwalzen der Furche. Hierdurch wird der Sauerstoff der Luft von der Quecke abgeschlossen und sie verliert ihre Triebfähigkeit. Wachsen dann noch einzelne Halme hervor, so ist Abwehren durch Schafe möglichst festzeitig geboten. Ein anderes Mittel, das aber in verschiedenen Betrieben ohne Störung nicht durchgeführt werden kann, ist die dreijährige Ackerweide, der man Sommerbrache nachfolgen läßt. In Südwestdeutschland wendet man auf feuchten Sandböden die dichte Aussaat von Johannisroggen in möglichst starker Düngung an, der natürlich dann zur Grünfütterung benutzt wird; bis zur Reife darf man ihn deshalb nicht stehen lassen, weil er sonst infolge der gegenseitigen starken Beschattung sehr zum Lagern neigt.

[] **Nach dem Behäufeln der Kartoffeln** entwickeln sich nicht selten wiederum einzelne Unkrautarten in mehr oder minder starkem Maße. Falls dieselben zur Samenbildung gelangen, werden sie Veranlassung zur erneuten Verunreinigung des Feldes. Es wird daher angeraten, die Kartoffeläcker einige Zeit nach dem Behäufeln noch einmal zu überziehen und die wieder ausgeschlagenen Unkrautpflanzen mit der Handhacke zu beseitigen. Dieselben dürfen aber nicht auf dem Felde liegen bleiben, sondern müssen gesammelt und etwa dem Kompostshaufen zugeführt werden.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Mittel gegen die schädlichen Wurzelläufer an den Obstbäumen.** Sehr oft werfen Bäume jährlich eine große Menge Wurzelläufer, wodurch diese nicht nur kein Obst tragen, sondern schließlich auch an Entkräftung eingehen. Manche Baumpfleger reißen nun oder schneiden diese Ausläufer über der Erde ab und glauben, damit genug getan zu haben. Allein dies ist sehr unwirksam, denn dadurch werden die Bäume gereizt, nur noch mehr Ausläufer zu treiben. Einen alten Baum, der sich durch solche Wurzelläufer entkräftet, heilt man am besten dadurch, daß man nicht nur die obersten Wurzeln, welche bezeichnen Schößlinge hervortreiben, von der Erde entblößt, die Ausläufer dicht an der Wurzel weschneidet, die Augen abschabt und das Ausschlagen derselben für die Zukunft verhütet, sondern wenn dies allein noch nicht die gehörige Wirkung hervorbringt, vorzüglich dadurch, daß man die Triebe des Saftes nach oben hinlenkt, indem man die harte Rinde des Stammes und der stärksten Äste bis an den weißen Bast abschält, doch wohl zu merken, nicht auf einmal, sondern nach und nach. Durch dieses Mittel verjüngt sich ein Baum wieder an Stamm und Ästen und treibt keine Nebenschößlinge aus den Wurzeln hervor.

** **Baumwachs zum Verschmieren von Rissen und Spalten.** Man nimmt 25 Teile gelbes Wachs, 25 Teile weißes Harz und 10 Teile Terpentinöl, mischt alles über gelindem Feuer, jedoch mit der nötigen Vorsicht, da Terpentinöl leicht Feuer fängt, gut durcheinander und bewahrt das Gange in Blechbüchsen bis zum Gebrauche auf.

** **Bitterer Geschmack bei Gurken** entsteht dann, wenn die Sonnenstrahlen unghindert die Früchte bescheinen. So lange die Gurken von den Blättern beschattet werden, behalten sie ihren guten Geschmack. Erschlassen dagegen die Blätter bei andauernder Trockenheit, so gewähren sie den Früchten keinen Schutz vor den Sonnenstrahlen und die Gurken erhalten dann den unangenehmen bitteren Geschmack. Erfahrungsgemäß empfiehlt es sich nicht, Gurkenbeete mit frischem Pferdemist zu düngen, da auch hierdurch bitterer Geschmack erzeugt wird.

** **Düngerwert der Asche.** Vielfach stehen dem Gartenbesitzer Holz- und Kohlenasche in größeren Mengen zur Verfügung, deren Verwendung infolge nicht genügender Kenntnis des Düngerwertes derselben sehr oft unterbleibt. Der Düngerwert der Aschenarten schwankt außerordentlich, je nach den Materialien, aus denen sie gewonnen werden. Die verwollenen Aschen sind die unausgelaugten Holzaschen. Sie enthalten neben einer großen Menge von kohlensaurem Kalk und Magnesia noch 6 bis 10 Prozent Kali und 2 bis 5 Prozent Phosphorsäure, und zwar ist Asche von Laubholz etwas wertvoller als jene von Nadelholz, und die Asche von Gestrüpp, jüngeren Zweigen und Knüppelholz enthält mehr Dungstoffe, als die von Scheitholz.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Wenn die Reben durch Hagel derart beschädigt sind,** daß sogar das letztjährige Holz stark gelitten hat resp. zerschlagen ist, und wenn ein Aufkommen des Stockes nicht möglich erscheint, so werden neue Triebe aus dem Boden ausschlagen, die man sorgfältig pflegen und mit Stroh oder sonstigem Bindematerial anheften muß. Mit denselben bezweckt man, einen Ersatz der Schenkel zu schaffen, um die alten dann im folgenden Winter am Boden abzuschneiden. Wenn sich unten zuviel Triebe bilden, so werden keine derselben losgerissen oder entfernt, um die Vegetation nicht nochmals zu hemmen, sondern man beginnt sich, die überflüssigen, kleineren Triebe etwas einzukürzen, auf daß die Vegetation der anderen begünstigt wird. Bei dieser Operation muß man vorzugsweise diejenigen Triebe im Auge haben und schonen, die aus dem Boden austreiben und zur Bildung der zukünftigen Schenkel dienen sollen.

* **Der lange oder klebrige Obstwein** hat seine Ursache in einem fehlerhaften Gärstoff oder auch im Mangel an Reinlichkeit der Geräte und Fässer. Diesem Uebel wird entgegengesteuert, indem man per Hektoliter ungefähr 300 Gramm Alkohol, mit circa 6 Gramm Tannin gemischt, zusetzt; die klebrige Masse, welche das Langwerden verursacht, setzt sich auf den Boden des Fasses. Nachdem dies geschehen und der Wein vollständig geklärt hat, wird dessen Abstich vorgenommen.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Ein großer und sehr häufig zu beobachtender Fehler bei der Schweinefütterung** ist der, daß die meisten Futterstoffe in gar zu flüssiger Form gereicht werden. Infolge dessen müssen die Tiere übergroße Wassermengen aufnehmen, um die notwendige Trockenmasse zu erhalten. Solches Futter brauchen die Schweine nicht zu kauen, infolge dessen wird wenig Speichel abgesondert und die in den Kartoffeln und Körnerfrüchten besonders reich vertretene Stärke wird nur zum Teil verdaut. Zweckmäßiger ist es demnach, den Schweinen das Futter nicht in der allgemein bekannten und angewandten Verdünnung als Tränke, sondern als dickere, wasserärmere Masse zu reichen. Ein anderer Fehler ist der, daß meistens ganze Körner verabfolgt werden. Da jedoch die Schweine, welchen das Grundfutter stets als Beiköstner, oder, wie oben schon bemerkt, sogar als Tränke gereicht wurde, nicht besitzt sind, ganze Körner gut zu verwerten, denn die Tiere sind gar zu wenig an das langsame und vollständige Kauen gewöhnt, so empfiehlt es sich, hier die Körner als Schrot zu verabfolgen. Dieses Körnerschrot reiche man aber stets trocken; denn hierbei wird infolge der stärkeren Einspeichelung nicht nur eine besondere Ausnutzung des Futters erzielt, sondern auch die Qualität des Fleisches wird durch höhere Bewertung der Körnerfrüchte eine bessere.

†† **Binde das Kalb nicht an,** sondern mache mit ein paar Brettern einen Pferchlag in einer Stallecke, damit sich das junge Tierchen frei bewegen kann.

†† **Leinsamen als Kaninchenfutter.** Leinsamen werden in gequetschtem Zustande der Milch für tragende und säugende Häsinnen zugesetzt. Der Leinsamen enthält nämlich einen Schleim, der ein Gemenge verschiedener stärkeähnlicher Kohlehydrate darstellt, die auf den tierischen Organismus eine sehr günstige Wirkung ausüben, die sich besonders bei der Verdauung des Gesamtfutters geltend macht. Auch vor und während der Haarung ist der Leinsamen als Futtermittel zu empfehlen. Der Leinsamen muß grob gemahlen sein und wird dann in einer dreigen Abkochung mit Magermilch gereicht. Zu starke Gaben rufen jedoch leicht Durchfall hervor, deshalb sei man mit diesem Futtermittel ja recht vorsichtig, 20 bis 25 Gramm täglich für ein Tier genügen vollständig.

†† **Die zum Verkauf bestimmten Hühner** werden zweckmäßig im Alter von 3 bis 5 oder 6 Monaten knapper gefüttert, und zwar geben salz- und kalkhaltige Stoffe, wie Obst- und Gemüseschalen, recht kleingeschnitten und mit kleingeriebenen, gekochten Kartoffeln und etwas Hafer gemischt, ein billiges und zugleich Knochen und Muskeln bildendes Futter, welches man etwa 14 Tage vor dem Verkaufe oder Schlachten durch fettbildendes Futter, wie Buchweizen, Gerste, Mais usw. ersetzt, um die Tiere körnerfest zu machen.

†† **Bei Wyandottes unterscheiden sich junge Hähne von den Hennen nur sehr wenig.** Ein Mißgriff ist daher durchaus verzeihlich. Beim Hahn bilden sich der Kamm und die Kinnlappen früher aus als bei der Henne, es entwickelt sich der Schwanz merklich langsamer. Die Sattelfedern sind beim Hahn spitz, bei der Henne jedoch abgerundet. Sind die Tiere bereits älter, so fallen bei der Henne der kleinere und flachere Kamm, die weniger entwickelten Ohr- und Kinnlappen stärker auf, es fehlen ferner die langen Hals- und Sattelfedern und die Sicheln, der Schwanz ist fächerartig. Der Körper, besonders das Hinterteil, ist voller und tiefer gestellt.

†† **Erkennungszeichen alter Hühner.** Alte Hühner erkennt man an den harten Sporen und den rauhen Schuppen an den Füßen. Der untere Teil des Schnabels ist steif und unbiegsam, der Kamm dick und weich. Junge Hühner zeigen nur Anfänge von Sporen, die Schuppen an den Füßen sind glänzend glatt und von frischer Farbe, die Krallen zart und scharf, der Unterschnabel weich, der Kamm dünn und glatt.

†† **Männchen und Weibchen beim Star** unterscheiden sich folgendermaßen: Männchen: Ganzes Gefieder gleichmäßig schwarz, goldgrün und purpurn schillernd; Kopf und Nacken röthlich weiß, Rücken hell rostrot, Unterleib weiß bespritzt; Flügelfedern fahl rostgelb eingefaßt; Schwing- und Schwanzfedern graulich-schwarz, ebenfalls fahl rostgelb eingefaßt. Herbstkleid nach der Mauser: sämtliche Federn schmutzigweiße Spitzen, das ganze Gefieder daher matt gepunktet; Schnabel gelb, im Herbst graulichwarz; Augen dunkelbraun. Länge 22 cm, Flügelbreite 37 cm, Schwanz 7 cm. Weibchen durch breitere fahle Einfassungen der Federn und hellere Fleckelichter bunt, aber matter. Nicht selten gibt es reinweiße oder weiß-schwarze Stare.

†† **Schonet die Singvögel.** Es ist unsere Pflicht, nicht nur die vorhandenen Singvögel zu schonen, sondern ihnen ganz besonders Gelegenheiten zum Nisten zu geben. Aushängen von Nistkästen, Anpflanzen von Gebüsch, Vertilgung von Raubzeug, und ganz besonders strenge Ermahnung der Jugend, die Nester nicht auszunehmen, sind Maßnahmen, welche geeignet sind, eine stärkere Vermehrung der Singvögel herbeizuführen.

Fischzucht.

— **Die Hechtaufzucht in Teichen.** Echte Plutokraten und Fischfeinschmecker verschmähen den Hecht und nicht ganz mit Unrecht als Speisefisch, denn sein Fleisch weiß, trocken, blätterig, geschmacklos wird erst durch die Kochkunst mit deren Zutaten schmackhaft gemacht. Wo bessere Fische fehlen, wird auch der Hecht geschätzt, geräuchert und aufgezogen, trotzdem sein Ruf als Hai des Süßwassers ein schlechter, aber nicht ganz verdienter ist. Ein guter Hechtzüchter erzeugt jährlich in den ersten Frühlingstagen 100000 bis 150000 Eier. Er lebt nur von lebenden Tieren und wird am schnellsten bei Karpfenteichen zu großen Mengen von Fischchen in seinem Netzgarne. Der in Fischen gesammelte, Jährlich dem Barche abgegebene, als Schädlinge vorkommende Laich, in größere Aquarien gebracht, wird bald reif und die ausgeschlüpfte Brut in Teiche gesetzt genügt zu deren Bevölkerung, doch müssen die Brütlinge mittelst lebendigen Naturfutters reichlich gefüttert werden, sonst fressen sie sich ähnlich den Forellen und Karpfen leicht in Kannibalismus ausarten, gegenseitig auf. Nur mit Fischen aufgefütterte Hechte sind schmackhaft, fett werden sie, gleich den Forellen und allen Raubfischen niemals. Dies bleibt das Prärogativ der älteren Karpfen und aller Aale.

— **Unsere Karpfenvarietäten.** Der zwischen Mai und Juni und Juli-August in Intervallen von 14 Tagen laichende Teichkarpfen bastardiert mit allen seinen Gattungsverwandten außer mit der Schleie. Die gewöhnlichsten Bildungsformen sind: 1. Der breite Spiegelkarpfen, (Cyprinus specularis) mit wenigen sehr großen Schuppen. 2. Der Lederkarpfen (Cyprinus nudus), ganz nackt, unbeschuppt und als Sattelkarpfen aus beiden, nur auf dem Rücken beschuppt. 3. Der Fluß- oder Wildkarpfen (Cyprinus hungaricus) mit sehr schlankem, spindelförmigem Körper. 4. Die mittelbreite Karpfenkönigin (Cyprinus regina) und 5. Der hochrückige, kurzleibige Spiegelkarpfen ((Cyprinus acuminatus). Am häufigsten bastardiert der Karpfen mit der Karausche (Carassius vulgaris) und erzeugt 2 Bildungsformen die ein Nichtkenner von den Handelskarpfen nicht erkennt, sie wird auch unter den Teichkarpfen gehandelt. Dieser Bildung ist der Karauschkarpfen oder die Karpfenkarausche und zwar als: 1. Cyprinus Kollari der eigentliche Karauschkarpfen und 2. Cyprius Gibelio, als Giebel. Durch künstliche Fischzucht lassen sich aber alle Karpfenrassen unter einander vereinigen, obwohl dies anzustreben zwecklos ist, da ja der gemeine Karpfen doch bei richtiger Pflege der geeignetste, schmackhafteste einheimische Volksfisch bleibt.

Bienenwirtschaft.

? **Soll ein Stock abgetrommelt werden und er liegt schon stark vor,** so setze man ihm abends ein Kräuchen (Strohrührung) unter, das die vorkriechenden Bienen, welche sich während der Nacht einziehen werden, aufzunehmen vermag und befestige es mit Klammern oder auf sonstige Weise, verschmiere auch alle Ritzen mit Lehm. In einem derartigen Falle empfiehlt es sich auch, den Stock morgens, bevor sich die Bienen wieder vorlegen, abzutrommeln, während sonst im allgemeinen der Abend nach eingestelltem Fluge die beste Zeit zum Abtrommeln ist.

? **Wann sollen Strohkörbe abgetrommelt werden?** Zum Abtrommeln kann der Anfänger ganz unbedenklich schreiten, wenn er sieht, daß bei einem Stocke des Morgens vor Sonnenaufgang noch ein faustgroßes Klümpchen Bienen vor dem Flugloche lagert. Er nehme sich aber ja in acht, daß er sich in der Baum- und Rapsblüte nicht durch das Vorliegen der Stöcke am Nachmittage oder abend irre führen lasse. Hier ist die Wärme, noch mehr aber die überschwengliche Tracht Ursache des Vorliegens. Die Bienen sind jetzt wie berauscht, sind ermüdet und setzen sich um frische Luft zu haben, einige Zeit vor ihre Stöcke. Tritt später die Nachtkühle ein, so ziehen sie sich in ihre Wohnung zurück. Wenn aber am kühlen Morgen noch Bienen auswärts lagern, so ist dies ein untrügliches Zeichen, daß der Stock seine Bewohner nicht mehr sämtlich zu beherbergen vermag. Jetzt weiß der Anfänger, daß der Stock zum Abtrommeln reif ist.

Gesundheitspflege.

‖ **Schwarzer Rettig als vorzügliches Mittel gegen Husten.** Schwarzer Rettig wird gerieben und mit gleichen Teilen geriebenen Kandis vermischt. Nachdem sich reichlich Saft gebildet hat, löst man denselben durch ein feines Läppchen laufen und nimmt täglich einige Teelöffel voll, ganz besonders, wenn starker Reiz zum Husten vorhanden ist, sowie vor dem Schlafengehen.

‖ **Blumen im Krankenzimmer.** Ueber die Frage, ob Blumen in Krankenzimmern am Platze sind, ist aus Berichten einer größeren Anzahl von Hospitälern eine Statistik aufgestellt worden. Wenn gewisse Blumen oder überhaupt Blumen in einem gewissen Zustande in einem Krankenzimmer verbleiben, so können sie sehr wohl einen Einfluß auf die Kranken ausüben, von dem der Arzt sich Rechenschaft geben muß. Zunächst ist dringend zu empfehlen, Einführung von abgeschnittenen Blumen in einem Krankenzimmer möglichst zu verhindern. Ist deren Vorhandensein an sich auch nicht schädlich, so kann doch leicht das Wasser, in dem solche Blumen aufbewahrt werden, ein Herd zur Ansammlung von Keimen werden, wenn es nicht jetzt oft erneuert wird, da es rasch verdirbt. Sicher jedoch dürfen dieselben abgeschnittenen Blumen nicht länger als einen Tag im Krankenzimmer geduldet werden und am besten ist es, überhaupt nur Blumen in Töpfen zuzulassen. Künstliche Blumen sollten gänzlich verboten sein; sie sind wegen des Staubes, der ihnen anhaftet, am allergefährlichsten. Auch nach dem Geruche müssen die Blumen ausgewählt werden; geruchlosen oder schwachriechenden Blumen ist der Vorzug zu geben, strenge und nervenerregende Gerüche dürfen nicht in das Krankenzimmer gelangen. Auf der anderen Seite soll keineswegs das Zubringen von Blumen gänzlich verboten werden, da anzuerkennen ist, daß der Anblick eines Beilchen- oder Vergißmeinnichtstraußes auf die Stimmung des Kranken einen außgezeichneten Einfluß haben kann.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19080725044/fragment/page=0002