Bienenwirtschaft.

? **Für kranke Völker nehme man extra gute Kost**, besten Honig und frische Pollen. **Alter Pollen wird selten vollständig bis auf die Hülsen verdaut. Zuckerfütterung ist für brutpflegende Bienen Unheil.** Die Bakterien sind freilich die Träger ansteckender Krankheiten, aber die Heger und Pfleger der berüchtigten Bakterien sind die durch Erkältung oder falsche Nahrung verstimmten Magen und Därme.

? **Gegen das Zusammenschmelzen im Frühjahr** hat sich folgende Futtermischung gut bewährt: 10 Kilogramm Zucker, ein wenig Salz, 4 Eßlöffel voll Soda, ebensoviel Roggenmehl und Knochenasche, wie 2 Eßlöffel voll cremor tarari werden in 4 Liter heißes Wasser getan und 2—3 Minuten gekocht. Dies Futter hält nicht nur die Bienen vom Ausfluge bei schlechtem Wetter ab, sondern fördert auch den Brutansatz sehr stark.

? **Die Paarung der Biene** erfolgt unter den ersten acht Tagen nachdem sie die Zelle als junges, neues Insekt verlassen hat. Zu diesem Zwecke macht sie aus dem Stocke Ausflüge, die sie bis zu drei Wochen fortsetzen kann, bis ihr eine Paarung mit einer Drohne gelungen.

? **Der Bienenzüchter** unterlasse ja nicht, für die Bienenweide besorgt zu sein, denn nur wenn diese bedeutend verbessert wird, kann die Bienenzucht wieder auf die alte Höhe gebracht werden. Er schütze den Haselnußstock und die Saalweide, säe womöglich stark honigende Kleesorten z. B. Esparsette, Weißklee u. a. an. Er pflanze ferner Raps oder Levat. Für den Garten ist der Haselnußstrauch gleichzeitig Ziersträuch, als Zaun läßt sich die Saalweide oder Schneebeere verwenden, als Einfassung die Reseda.

Gesundheitspflege.

// **Der Saft einer Zitrone** in einer Tasse heißen Kaffees ist ein vorzügliches Mittel gegen Kopfschmerzen, **und** wie gut sind alle Fruchtsäfte als Beigabe zum Wasser in der Krankenstube. Ein Saft aus Brombeeren, mit Zucker eingekocht, ist ein vorzügliches Beruhigungsmittel beim Husten, ebenso eine Marmelade aus schwarzen Albeeren, mit Zucker eingekocht und mit heißem Wasser angerührt und abends vor dem Schlafengehen getrunken.

// **Eichenrindentee** ist leider den meisten Leuten ganz unbekannt und wäre doch für viele Tausende ein herrliches Hausmittel. Recht schwächliche Naturen sollen jeden Morgen und Abend 2 bis 3 Löffel voll Eichenrindentee trinken; er kräftigt, wie kaum ein Mittel, ist gut zu trinken, widersteht nicht, macht leicht und behaglich. Er wirkt noch besser, wenn etwas Wein daran kommt, ganz besonders aber wirksam ist dieser Tee, wenn etwas Honig beigemischt selbst damit gesotten wird.

// **Ein bewährtes Mittel, um den Bandwurm abzutreiben**, ist folgendes: Man kocht von Resedablüten einen starken Tee, mischt diesem eine Gabe Rizinusöl bei und genießt denselben vor dem Schlafengehen.

// **Als unschädliches Mittel gegen Fieber ist Fliedertee** bekannt, den man als Teeaufguß früh und abends genießt. Bei etwaigem Durst empfehlen sich warme Limonaden (Wasser, Zitrone, Zucker), Lindenblütentee und Brotwasser. Chinin darf nur nach ärztlicher Verordnung gegeben werden.

// **Frostbeulen und Frostwunden zu behandeln.** Offene Frostwunden wäscht man öfters am Tage mit lauem Wasser, trocknet vorsichtig ab und bestreut die wunden Stellen jedesmal mit feingepulverter Borsäure, nachdem verbindet man dieselben, damit weder Staub noch Luft Zutritt hat. Frostbeulen bepinselt man mit einer Mischung von 20 Gramm Kollodium, 5 Gramm Jodtinktur und zwei Tropfen Oel Ricini, oder man reibt sie mit Frostbalsam ein, welcher aus 2 Gramm Jodtinktur, 15 Gramm Schwefeläther und 50 Gramm Kollodium besteht. Man läßt sich am besten das eine oder andere Mittel in der Apotheke zusammenstellen.

Für die Küche.

Fette zur Zubereitung der Speisen. Um eine dem Magen und Geschmack zugende Speise zuzubereiten, bedürfen wir außer Gewürz, Salz, Zucker, Säuren usw. auch der Zusätze von guten Fetten. Gute, frische Butter ist nun das gesundeste und wohlschmeckendste Fett und sollte man besonders für Kranke kein anderes zu den Speisen verwenden. Leider erlaubt es nicht immer die Kasse, nur Butter zu den Speisen zu verwenden, in diesem Falle ist Rindernierenfett am empfehlenswertesten. Man schneidet das Fett in kleine Stückchen, läßt es bei mäßiger Hitze ausbraten und gießt dann einige Löffel voll süße Milch hinzu, seiht es durch, wobei die Grieben gut ausgedrückt werden müssen und das Fett ist dann so geschmeidig wie Butter. — Das Fett des Kalbes läßt man auf dieselbe Weise aus wie Rinderfett, doch bewährt es sich nur praktisch als Bratfett, während uns ausgelassenes Rindernierenfett vorherrschend als Kochfett dient. — Schweineschmalz ist dem Magen weniger zuträglich und wird am besten beim Backen verwendet. — Gänseschmalz ist das wohlschmeckendste Fett außer der Butter, doch soll es auch schwerer verdaulich sein als dieselbe. Einige Gerichte schmecken am besten mit Gänseschmalz gekocht, wie z. B. Rotkohl, Sauerkohl, Grünkohl usw., auch Kalbsbraten mit Gänsefett bereitet, schmeckt vorzüglich. — In vielen Ländern, besonders südlichen, kochen und backen die Hausfrauen statt in Fett in Oel. Das Olivenöl ist das feinste, Baumöl das gewöhnliche durch warme Pressung gewonnene Olivenöl und findet in feinen Küchen keine Verwendung beim Kochen. Oft wird es auch mit billigeren Oelen, wie Raps-, Mohn- und Leinsamenöl vermischt. Auf dem Lande wird zu den Speisen meist Mohn- und Leinöl verwendet. Jedes Fett an und für sich ist schwer verdaulich; als Speisezusatz jedoch nur, wenn zuviel davon genommen wird. Ein zu reichlicher Fettgenuß verursacht Sodbrennen. E.

Mandelsuppe mit Wein. 125 Gramm geschälte süße Mandeln stößt man fein und kocht sie in ½ Liter Weißwein, ebensoviel Wasser, Zucker nach Geschmack, etwas Vanille, Zitronenschale und einer kleinen Prise Salz auf gelindem Feuer ungefähr 10 Minuten, zieht die Suppe dann mit drei in Wein zerquirlten Eidottern und einem halben Teelöffel voll Stärkemehl ab, bereitet aus dem Eiweiß mit Zucker Schneebälle und läßt diese in der Suppe ziehen (nicht kochen, da sie sonst zerfallen).

Englische Zungenschnittchen. Von englischem Kastenbrot, oder wo dies nicht zur Hand ist, von weißem, einen Tag altem Mundbrot, schneidet man 20 gleichmäßige Schnitte und röstet sie schnell. 100 Gramm Butter rührt man mit 50 Gramm geriebenem Käse, etwas Pfeffer, wenig Zitronensaft und einem halben Teelöffel Senf zu geschmeidiger Masse und bestreicht die Röstschnitte damit. Schöne Fray-Bentos-Zunge schneidet man darauf in dünne Scheiben und belegt die Schnittchen gleichmäßig damit.

Saurer Schweinebraten. Man kauft ein Stück Rippespeer oder auch aus der Keule, schneidet alles Fett ab und legt den Braten etwa 3 Stunden in Essig. Dann nimmt man ihn heraus, brät ihn ganz kurz in Butter, wenn man es wünscht, unter Begießen von etwas saurer Sahne, und gibt ihn als sehr schmackhaftes Gericht mit irgend welchen Beilagen. Der sehr zarte Braten, zu welchem man gern etwa 6 Stück Wachholderbeeren nimmt, wird besonders von Herren sehr gern gegessen.

Hasen-Filets aux fines herbes. Man löst die Filets vom Hasenrücken, spickt sie fein und dämpft sie, fest zugedeckt, mit 100 Gramm Butter, 80 Gramm würflich geschnittenem Speck, gehackte Schalotten, Champignons, zwei Trüffeln, einen Eßlöffel gehackter Petersilie und etwas Fleischbrühe unter öfterem Umwenden weich. Hierauf nimmt man das Fett von der Brühe ab, läßt diese mit etwas Zitronensaft aufkochen und richtet sie über den Filets an.

Einfache Vanilleküchel. Vier ganze Eier werden mit 250 Gramm Zucker, in welchem ein zirka 2½ Zentimeter langes Stückchen bester Vanille gestoßen wurde, eine halbe Stunde gerührt. Dann wird löffelweise 250 Gramm Mehl hinzugetan, wobei man weiter beständig rührt. Auf das mit Speckschwarte abgeriebene Blech werden mit dem Löffel in angemessener Entfernung kleine Häufchen von der Masse gesetzt und im Ofen hellgelblich gebacken.

Eine Fischsauce, welche auch zugleich als Fleischsauce benutzt werden kann. Man verrührt zwei Löffel Mehl recht gut mit etwas Wasser, gibt ein Stückchen Butter, 3 Eidotter, 2 Obertassen Weißwein, sowie eine Tasse Fisch- oder Fleischbrühe, je nachdem die Sauce zu Fisch oder Fleisch bestimmt ist, dazu, salzt sie und rührt die Masse unter fortwährendem Schlagen auf dem Feuer so lange, bis dieselbe eine cremeartige Sauce gibt.

Hauswirtschaft.

† **Die Reinigung des emaillierten Geschirrs** ist bequem und leicht; es darf jedoch nur mit weißem Scheuerrohr, niemals mit Sand, ausgerieben, am allerwenigsten mit einem Messer gekratzt werden, weil die Emaille sonst abspringt. Sollten sich Speisereste am Boden und an den Seitenwänden angesetzt haben, dann müssen diese durch Erweichen in Wasser auf dem Feuer losgelöst werden. Neues emailliertes Eisengeschirr muß vor dem Gebrauch tüchtig ausgekocht werden, und zwar am besten mit Wasser und Weizenkleie unter Zugabe von etwas Salz und Essig.

† **Reinigung von Kamm und Bürste.** Eine wirkliche Reinigung der Bürsten erzielt man nur durch Waschen. Man nehme zwei Haarbürsten, tauche dieselben mehrmals in warmes Soda- oder Seifenwasser und reibe sie gegenseitig stark an- und durcheinander, bis die Borsten ganz weiß geworden sind. Hierauf läßt man sie, die Borsten nach unten, auf Leinwand und an einem trockenen Ort bis zum völligen Verschwinden der Feuchtigkeit. Für Kämme eignet sich eine Masse aus Büffelhorn, Elfenbein, Schildkröt, Hartgummi oder Celluloid, nicht aber Horn, welches leicht zersplittert. Zur Säuberung von Schmutz lege man dieselben öfters in laues Seifenwasser, bürste sie mit einem Kammbürstchen aus und ziehe die Zinken durch einen Kammreiniger aus Roßhaar oder durch straff gehaltene Zwirnfäden.

† **Gehäkelte Rosetten** zur Zusammenstellung kleiner Schoner oder Deckchen für ein Toilettenkissen. Man wickelt den Faden mehrmals um einen Bleistift und füllt die Rundung alsdann mit 24 festen Maschen. Die folgende Tour besteht aus 12 Stäbchen, welche durch je 2 Luftmaschen getrennt sind; in der dritten Tour häkelt man sechs Mal abwechselnd sechs Luftmaschen, sechs Stäbchen und in der vierten sechsmal abwechselnd sieben Luftmaschen, acht Stäbchen. Die Rosetten werden entweder später mit feinen Stichen zusammengenäht oder gleich beim Häkeln aneinander geschlungen. Eine schmale Picotour umgibt den Außenrand des fertigen Deckchens. Das Material kann man nach Belieben fein oder grob wählen; auch in farbig machen sich die Rosetten sehr gut.

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

Der Bauernfreund

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

Nr. 8 **Halle a. S.,** den 19. Februar **1910**

Der Kakao.

Von **H. Krohmann.**

Die Anpflanzung des Kakaobaumes und die Verwendung des Kakaos als Genußmittel, besonders in der Form des Getränkes, findet sich zuerst in Mexiko. Nach der Entdeckung und der Eroberung Mexikos durch Ferdinand Cortez berichtet dieser über den Kakao, den man dort sehr verbreitet vorfinde. In einzelnen Teilen Mittelameritas wurde die Kakaobohne sogar als Münzgeld in Zahlung gegeben; 1000 Bohnen hatte etwa den Wert eines Talers. Die alten Mexikaner bereiteten die Bohnen in der noch heute üblichen Weise zu als Getränk; Zucker wurde nicht benutzt, selten etwas Honig und Gewürze. Das ärmere Volk fügte viel Maismehl hinzu.

Die spanischen Eroberer konnten sich mit diesem etwas bitterlichen Trank erst befreunden, nachdem sie gelernt hatten, diesem Zucker beizufügen. Aus dem mit Zucker gesüßten Getränk ist die „Chokolatl", unsere Schokolade, geworden. Nun nach der Verwendung des Zuckers und Gewürzes fand der Kakao in Spanien großen Anklang und wurde in großen Massen eingeführt.

In Südamerika, besonders in Brasilien, war von jeher auch ein großer Reichtum an Kakaopflanzen vorhanden. Die Eingeborenen wußten aber damit nichts anzufangen und lernten dann erst von den Europäern diesen Reichtum ihres Landes auszunutzen. Die Spanier, die in Europa die erste Schokoladenfabrik in Kadiz errichteten, sind auch heute noch die stärksten Verbraucher des Kakaos. Der Verbrauch beträgt dort pro Kopf der Bevölkerung jährlich mehr als 1 Pfund. In andern Ländern hat der Verbrauch des Tees oder, wie bei uns in Deutschland, der des Kaffees den Kakaoverbrauch nicht so aufkommen lassen.

Die Kakaobohnen sind die Samen eines mittelgroßen Baumes, der 12 Meter hoch wird und mit seinem schlanken, hellfarbenen Stamme etwa unserer Birke ähnelt. Wo am unteren Teil der Aeste oder auch am Stamme die länglichen, lederartigen Blätter abgestorben sind, da erscheint aus dem Knoten, an dem die Blätter saßen, vom dritten Jahre ab ein Büschel weiger, lichtrosa gefärbter Blüten. Aus der Blüte entstehen dann die gurkenähnlichen, bis zu 20 Zentimeter langen Früchte, die also unmittelbar am Stamme wachsen. Unter der runzligen, rotgelben Holzschale befinden sich fünf Fächer, welche innerhalb einer weißen, schleimigen Masse 30 bis 50 Kakaobohnen enthalten.

Der Nährwert der Kakaobohne ist ein beträchtlicher, da sie 8 Prozent Stärke, 14 Prozent Eiweiß und 50 Prozent Fett enthält. Wie der Kaffee im Koffein, so enthält der Kakao in dem sogenannten Theobromin, von welchem er 1,5 Prozent enthält, ein nervenanregendes Mittel, doch ist das Fett ziemlich schwer verdaulich, und der zur Verwendung kommende Kakao muß daher teilweise erst davon befreit, entölt werden. Soll aus dem Kakao Schokolade gemacht werden, so wird reichlich Zucker, mindestens die Hälfte, zugesetzt, auch werden zur Veränderung des Geschmacks Gewürze wie Vanille, Zimt, Muskatnuß beigefügt.

Die Früchte des Kakaobaumes reifen das ganze Jahr hindurch. Es werden meist 2—3 Haupternten abgehalten. Das Abnehmen der Früchte muß mit großer Sorgfalt geschehen. Diese werden zunächst in den Häusern auf Haufen gelegt, worauf es dann an das Aufbrechen der Früchte geht. Die Kakaobohnen werden aus der weißlichen Mußmasse mit der Hand herausgelesen und dann der Gärung und Trocknung unterworfen. Ersteres ist besonders für den Kakao notwendig, der zur Schokoladenfabrikation verwendet werden soll. Die Bohnen werden etwa 10 Zentimeter hoch auf Bretter gebreitet, oder auch in Tröge gelegt, und dann mit Blättern, meist Bananenblättern, zugedeckt. In der dadurch entstehenden gleichmäßigen Temperatur vollzieht sich innerhalb einiger Tage (3—4 Tage oder 8—10 Tage, je nach Art der Behandlung und des Zwecks) eine Gärung, durch welche die Keimkraft der Samen zerstört und das spätere Ablösen der Schale erleichtert wird. Bei der Gärung bildet sich Alkohol, es fließt auch zugleich ein Teil des zuckerhaltigen Saftes ab, der zur Spiritusgewinnung benutzt werden kann. Doch muß sehr vorsichtig beobachtet werden, daß nicht zu hohe Temperatur und die Bildung von Buttersäure entsteht, welche schlechten Geruch und Geschmack hervorruft. Nach dem Gärungsprozeß werden die Kakaobohnen gewaschen und getrocknet. Zumeist geschieht die Trocknung auf großen Tischen an freier Luft, zum Teil aber auch durch künstliche Wärme in heizbaren Kammern. Nun ist die Kakaobohne versandfertig.

Wie schon gesagt, ist die eigentliche Heimat Mittel- und der nördliche Teil von Südamerika. Da er aber in allen Tropengegenden gedeiht, und der Anbau wegen des Wertes der Kakaobohne sehr einträglich ist, so kann der Kakaobau auch für unsere Kolonien von großer Bedeutung werden, und man ist auch bereits in Togo und Kamerun zu der Anlage von Plantagen geschritten. In Kamerun besteht der Anbau schon seit 1884 und ist dort schon recht ausgedehnt. Auch in Deutsch-Ostafrika sind hoffnungsvolle Anfänge gemacht.

Für die Anpflanzung des Kakaos ist vor allen Dingen zweierlei von Bedeutung. Er braucht zunächst zum Aufwachsen der jungen Pflanzen des Schattens und dann auch, da er ein Waldbaum ist, des Windschutzes. Es müssen daher sogenannte Schattenbäume mit angepflanzt werden. Man benutzt dazu rasch wachsende Bäume, die möglichst schnell ein schattenspendendes Laubdach entwickeln und zugleich dem Boden möglichst wenig Nährstoff entziehen. Für die erste Zeit, wo die Kakaopflanzen noch klein sind und weniger Anspruch auf Bodennahrung machen, hat man auch mit Erfolg versucht, Nutzbäume als Schattenspender dazwischen anzupflanzen, Kautschukbäume oder, wie es in unserer westafrikanischen Kolonie Togo geschieht, Oelpalmen. Gleichzeitig muß aber auch darauf geachtet werden, daß der Kakao in der Nähe des Wassers steht, da er dasselbe liebt. Doch gedeiht er auch auf trockenem Gelände bei künstlicher Bewässerung, wogegen ihm ständiges Grundwasser schadet. Vielfach benutzt man auch den vorhandenen Urwald zur Anlegung einer Kakaoplantage, wie dies z. B. mit Erfolg in Kamerun geschehen ist. Ein Teil der Urwaldbäume bleibt dann stehen, ein anderer Teil wird beseitigt, das Niederholz abgebrannt. Daher sieht eine Kakaoplantage zunächst sehr wild aus, zwischen Palmen und Platanen und andern Urwaldbäumen stehen verbrannte Stümpfe. Die Kakaoaussaat geschieht reihenweise, aber so weit voneinander, daß die dann etwas emporgewachsenen Bäumchen sich leicht ohne Wurzelverletzung verpflanzen lassen. Da die Wurzel des Kakaobaumes sehr empfindlich ist, läßt man auch wohl die Samen in Körbchen keimen, die man dann später mit ausbebt, und mit verpflanzt; die Wurzeln wachsen dann leicht durch das lockere Korbgeflecht hindurch. Das gleichzeitig aufwachsende Gestrüpp muß mit dem Buschmesser beseitigt werden, bis die Kakaopflanze so hoch gewachsen ist, daß sie von selbst die Oberhand behält. Die emporwachsenden Bäumchen werden beschnitten und dabei besonders auf das Erzielen eines möglichst hohen Stammes gesehen, da, wie gesagt, später an diesem die Früchte wachsen. In den ersten Jahren wird durch Abknipsen der Blüten ein zu frühzeitiger Fruchtansatz verhindert. Die Ernte beginnt dann mindestens im 5. oder 6. Jahre und erreicht vom 12. Jahre ab ihre volle Höhe.

Die Kakaoausfuhr aus Kamerun ist innerhalb der 10 Jahre 1895—1905 von 127 000 Mk. auf ziemlich 1¼ Millionen Mark gestiegen und wird wohl bald mehrere Millionen betragen. Da im Hamburger Hafen für über 50 Millionen Mark Kakaobohnen jährlich eingeführt werden, könnte der Kakaoanbau in unsern Kolonien noch mehr ausgedehnt werden, um allein den gewaltigen Bedarf Deutschlands an dieser Frucht zu decken. Außer Afrika bieten dafür auch unsere Kolonien im Großen Ozean, besonders in Neu-Guinea und Samoa gute Aussichten.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19100219027/fragment/page=0001

Fischzucht im Zimmer.

Halle, im Februar.

Tiphophorus helleri hat man den im Vorjahre aus Guatemala lebend eingeführten schönfarbigen Zahnkarpfen benannt, den Herr Gärtnereibesitzer **Schortmann** in der letzten Sitzung des Vereins für Aquarien- und Terrarienkunde **Daphnia** E. V. einer sehr großen Anzahl von Mitgliedern und Gästen zeigte. Die allen anderen Fischen fehlende schwertförmige Verlängerung der unteren Schwanzflossenhälfte verleiht den Tierchen etwas ganz Ungewohntes, Abenteuerliches. Dabei sind sie leicht zu halten und vermehren sich auch im Zimmeraquarium reichlich. — Das Hauptinteresse des Abends galt aber fast noch schöneren entfernten Verwandten. Die Gattung **Haplochilus** gehört nicht wie die vorhin genannte Art den lebendgebärenden, sondern den eierlegenden Zahnkarpfen an. Wie wenig andere sind diese in der Form hechtähnlichen Fischchen dem Leben dicht unter der Wasseroberfläche angepaßt. Regungslos steht man die kleinen Räuber „stehen" und ihre Umgebung beobachten, und das breite Maul ist stets bereit, Beute zu erhaschen, nicht nur im sondern auch über dem Wasser. Denn sie sind vorzügliche Springer und mancher unachtsame Pfleger hat schon erfahren müssen, daß sie ihrer schlecht verwahrten Behausung ohne Erlaubnis Lebewohl sagten und dann im Trockenen ihren Vorwitz mit dem Tode büßten. Auch ihre Aufzucht ist leicht. Man braucht nur die bei Wärme und Sonnenschein fast täglich im Schwimmpflanzen-Gewirr abgelegten Eier gelegentlich zu sammeln und in besonderen, etwas gewärmten Behältern sich entwickeln zu lassen. Die Alten sind nämlich Kannibalen schlimmster Sorte und würden jeden ihrer unbehofften Sprößlinge ohne Gnade verspeisen. Verschiedene Haplochilus-Arten gehören zu den schönsten bekannten Fischen. Sie wurden uns aus Südasien und dem tropischen Afrika gebracht. Eine, **H. latipes**, ist in Japan Haustier und genau so wie unsere Karausche durch Zuchtwahl ein „Goldfisch" geworden. Herr Fabrikant **Pennemann** und Herr Professor **Lehmann** sprachen über den prachtvollen Afrikaner **H. elegans**. Hervorgehoben wurde eine merkwürdige, auch an anderen Fischen beobachtete Tatsache: Die Tiere legten reife Eier genug, aber diese entwickelten sich nicht, sondern verpilzten — bis man daran dachte, daß die in Betracht kommenden afrikanischen Ströme erheblich salzhaltiger sind, als unser Leitungswasser. Man brachte Kochsalz in die Zuchtaquarien und hatte von Stunde an besten Erfolg. Herr **Pennemann** stellte ferner nebeneinander prächtig entwickelte Männchen von **D. khaperi** und **D. senegalensis** aus, um die in einer Fachzeitschrift ausgesprochene Behauptung, beide Arten seien identisch, zu widerlegen. Und Herr **Schortmann** brachte endlich eine wohl überhaupt noch nicht benannte Art aus Cochin, über und über besät mit rotbraunen Flecken und grün- und rotschillernden Punkten. Sie gilt als die allerschönste. — Neue Beobachtungen über Flugeidechsen und Flugfrösche, besonders über das Brutgeschäft der letzteren, wurden aus der Literatur bekannt gegeben. — Der Vorsitzende, Herr Lehrer **Poenicke**, berichtete dann noch über das Einwintern seiner Mittelmeer-Eidechsen aus den Gattungen **Platydactylus, Lacerta, Algiroides, Tropidosaura** und **Psammodromus**. Diese Tierchen verkriechen sich in ihrer Heimat während der rauhen Jahreszeit und verfallen in einen schlafähnlichen Ruhezustand. Die Erfahrung hat gezeigt, daß man ihnen in der Gefangenschaft Gleiches ermöglichen muß, wenn sie nicht später an Entkräftung eingehen sollen. So wurden sie im Herbst vor allem mit Grashüpfern, Mehlwürmern und süßem Obst gemästet und dann im ungeheizten mit Schlupfwinkeln ausgestatteten Raume sich selbst überlassen. Vor einigen Tagen durch ein langsam angewärmtes Dauerbad erweckt, freuen sie sich jetzt wieder bei bester Gesundheit ihres Lebens. Nur die zierlichen und wählerischen tonischen Eidechsen, für die passendes Futter im Herbst knapp war, haben schlecht genährt die Ruhe schlecht überstanden. — Die Haarnixe **Cabomba caroliniana**, eine schöne und dankbare Wasserpflanze, 1906 durch die Großgärtnerei Henkel aus Nordamerika eingeführt, war in erheblicher Menge beschafft worden, sodaß sich die Anwesenden für die Frühjahrspflanzung versehen konnten. Verlosung und gemütliches Beisammensein schlossen wie immer den Abend. Vor kurzem hielt Herr Ingenieur **Tatzelt** einen sehr eingehenden und anschaulichen Vortrag über die verschiedenen jetzt in Aquarien und Terrarien zur Verwendung kommenden Heizsysteme. Mit Herrn Lektor Dr. **Kluge** ist eine Besichtigung der Salmoniden-Zuchtstation im hiesigen landwirtschaftlichen Institute vereinbart.

Landwirtschaft.

[] **Welcher Nährstoffe bedarf die Getreidepflanze?** Der Getreidepflanze müssen vor allem die Nährstoffe im Boden zur Verfügung stehen, die ihr die Möglichkeit geben, sich kräftig zu entwickeln und auch Körner zu produzieren: es sind das* Phosphorsäure und Kali. Sind sie in genügender Menge vorhanden, so ist die Pflanze imstande, den einseitig treibenden Anstoß durch den Salpeter auszuhalten, ohne dabei gleich zusammen zu knicken. Praktisch gesagt: Wir müssen unseren Getreidefeldern bei leichtem Boden Thomasmehl und Kainit, bei schwerem Boden hauptsächlich Superphosphat, eventuell noch 40prozentiges Kali vor der Saat zuführen, dann haben wir später auch das Recht, eine Peitsche in Form des Salpeters anzuwenden. Ja, wenn wir so mit Phosphorsäure und Kali gedüngt haben und aus Erfahrung wissen, daß die Pflanze später noch Stickstoff braucht, so geben wir einen Teil dieses schon vor der Saat als schwefelsaures Ammoniak. Letzteres hat durch seine mehr stete Wirkung meist sehr schöne Erfolge.

[] **Eine Arbeit, die jetzt zu geschehen hat**, ist die Beschaffung des richtigen Saatgutes. Gut gereinigtes, keimfähiges Saatgut ist eine Hauptbedingung zum Gelingen der Saat. So selbstverständlich diese Forderung ist, so oft wird dagegen verstoßen, namentlich von kleineren Besitzern. Man kann aus Erfahrung davon erzählen, was alles als Saatgut verwendet wird, nicht allein von Kleesaat, sondern auch von Getreide. Hier muß entschieden Wandel geschaffen werden. Als ein Mittel hierzu ist zweifellos die weitgehendste Verbreitung des Trierts anzusehen. Da aber die Anschaffung dieses Gerätes der Kosten wegen dem einzelnen kleineren Besitzer große Schwierigkeiten macht, so wäre zur Förderung dieser Sache die Bildung von Trierngenossenschaften nach Möglichkeit anzustreben. Denjenigen Herren, welche Saatgut untersuchen lassen, sei empfohlen, die Untersuchung nicht allein auf Keimfähigkeit, sondern auch auf Reinheit vornehmen zu lassen.

[] **Das Beizen des Saatgutes** wird wie folgt ausgeführt: Das Getreide wird in einer Stande mit einer ½prozentigen Kupfervitriollösung (auf 100 Liter Wasser ein Pfund Kupfervitriol) so übergossen, daß die Flüssigkeit noch handhoch über der Saatfrucht steht. Die Frucht wird in der Flüssigkeit tüchtig umgerührt. Geschlossene leichtere Brandkörner schwimmen dann obenauf und werden abgeschöpft. Die Saatfrucht bleibt 16 Stunden in der Flüssigkeit liegen, letztere wird alsdann abgeschüttet, die Frucht auf einer Tenne ausgebreitet, um soweit abzutrocknen, bis sie gut gesät werden kann.

[] **Zur guten Ackerbestellung** gehört neben der richtigen Vorbereitung des Bodens, die eine vernünftige Erhaltung der Winterfeuchtigkeit zum Ziele hat, auch das gleichmäßige Unterbringen des Samens. Das ist von großem Einfluß auf das Aufgehen und die weitere Entwicklung der Saaten, insbesondere auch mit Rücksicht auf die Unkrautgefahr.

[] **Der Komposthaufen.** Die Düngergrube ist die Goldgrube des Landwirts, aber der Komposthaufen ist die dazu gehörige Sparbüchse, und beider Größe und Pflege gestattet von vornherein ein Urteil über die Tüchtigkeit des Landwirts, über seinen Fleiß, seine Ordnungsliebe und über seinen ganzen wirtschaftlichen Zuschnitt. Der Komposthaufen ist die Sammelstelle für alle möglichen und unmöglichen Abfälle aus der Wirtschaft, für ihn ist nichts zu schlecht, das scheinbar Schlechteste ist sogar das Beste; aber er ist nicht eine Anlage von heute auf morgen, er ist eine Anweisung auf die Zukunft, eine Geldprämie nach ein- bis zweijähriger Arbeitszeit. Im Kompost besitzen wir den besten, weil nachhaltigsten Wiesendünger und gleichzeitig den Rhenumatismusableiter für allerhand wirtschaftliche Abfallstoffe, deren Vernichtung oder Beiseiteschaffung uns sonst Umstände machen würde. Seine Hauptmasse wird meistenteils Erde sein: Grabenräuber, Teichschlamm, Abstechungsboden, von Wegen, Rainen, Grabenrandwurf, Wasserfurchen usw. Aber diese Erdmassen müssen mit Kalk, Dünger, Jauche usw. bearbeitet und mit sonstigen Stoffen besser gemacht werden.

[] **Was die Landwirte vielfach von der Spargelkultur abhält**, das ist einmal der Umstand, daß in den ersten drei Jahren auf eine Ernte verzichtet werden muß und zum andern der Umstand, daß sie sich den Absatz so schwierig vorstellen. Hinsichtlich des ersteren Bedenkens kann darauf hingewiesen werden, daß auch eine junge Rebenanlage in den ersten Jahren keinen Ertrag bringt, und hinsichtlich des zweiten, daß die Schwierigkeit nur eine scheinbare ist. Allerdings dem Einzelnen dürfte es, wenn er nicht Zeit und Gelegenheit hat, selbst mit seiner Ware auf den Markt zu gehen, schwer fallen, sein kleineres tägliches Quantum Spargel immer rasch an den Mann zu bringen; ganz anders aber gestaltet sich die Sache, wenn die Spargelzüchter einer Gemarkung sich zu einer Absatzgenossenschaft vereinigen, ähnlich den Molkereigenossenschaften und anderen Vereinigungen. Auch die ertragloseu drei ersten Jahre lassen sich etwas mildern, so daß wenigstens die Bearbeitungskosten der Anlage gedeckt werden, nämlich durch Zwischenkulturen mit Sommerrettigen, Radieschen, Kopfsalat, Feldsalat, Zwiebeln, Buschbohnen und bei genügend weiter Pflanzung der Spargeln auch Frühkartoffeln. Es versteht sich von selbst, daß, wenn Zwischenkulturen angewandt werden, die Düngung auch dementsprechend eine stärkere sein muß, auch müssen immer solche Pflanzen gewählt werden, die den Boden nicht zu sehr beschatten und die insbesondere keinen Schatten auf die jungen Spargelsprossen werfen. Daher können Buschbohnen, Kartoffeln und ähnliche Gewächse nur bei genügend weiter Pflanzung der Spargeln Verwendung finden.

[] **Der Salpeter darf bei Getreide nicht zu früh gegeben werden.** Verabreichen wir eine kleine Gabe, vielleicht 10—20 Pfund pro Morgen während der Bearbeitung durch Egge und Walze, dann ist die Pflanze in diesem Jugendstadium noch wohl imstande, entsprechend dem Triebmittel ein kräftigeres Wurzelsystem zu bilden und auch noch nach den anderen (kernigen) Nährstoffen Umschau zu halten. Ist aber ein ärmliches Wachstum zu dreiviertel abgeschlossen, so kann ein einseitiges An-die-Höhetreiben nur zu Schwächungen führen. Ein zu spätes Flicken hat daher auch meist Lagerfrucht zur Folge: jeder Landwirt weiß das.

Haus- und Zimmergarten.

** **Vorbereitungen des Gartens auf den Frühling.** Manche Gartenfreunde meinen, im Winter lasse sich im Garten nichts machen und versparen alle Arbeiten auf den Frühling. Wie schade ist es aber, das so schöne, trockene und sonnige Wetter im Winter unbenützt vorübergehen zu lassen, statt bei solchem im Garten sich zu beschäftigen, sich zu erholen und frische Luft zu schöpfen. Wie manche Arbeiten lassen sich im Winter sogar noch besser ausführen, als im Frühling, denn gerade im Frühling ist es oft so unstät, windig und regnerisch, daß man im Freien unmöglich etwas Rechtes vornehmen kann; wir erinnern nur an die berüchtigten Februarstürme, — an „Märzenschnee" und „Aprilwetter." Es ist sogar schon oft vorgekommen, daß selbst die dringendsten Arbeiten verschoben werden mußten bis weit in den Frühling hinaus, während dieselben im Winter bei schönstem Wetter hätten ausgeführt werden können. Benützen wir daher jeden schönen Tag im Winter, so in erster Linie zu Erdarbeiten, Ausheburg der Wege, Vorbereitung der Pflanzstellen für Bäume, Reben, Rosen und Schlingpflanzen, Blüten- und Fruchtsträucher usw., denn nur wenn die Pflanzstellen möglichst tief ausgehoben und gehörig ausgeweitet, dabei richtig gedüngt und mit Gülle eingetränkt werden, kann man auf freudiges Gedeihen seiner Lieblinge zählen. Auch das Rigolen und Düngen kann am besten bei trockenem Wetter und nicht allzutief gefrorenem Boden im Winter vorgenommen werden. Wenn man sodann den gefrorenen Boden mit starken Harken nochmals aufreißt, welche Arbeit man „Schollen" nennt, so wird auch der sonst zähe Lehmboden und sogenannte wilde Boden ganz mild und locker, sodaß man im Frühling pflanzen kann, was man nur will.

** **Die günstigste Zeit zum Schneiden der Edelreiser** sind die Monate Januar und Februar. Man kann zwar auch mit später geschnittenen Reisern noch gute Resultate erzielen, aber Regel ist: je später ein Reis geschnitten wird, desto schwieriger wächst es an. Reiser mit Knospen, welche schon getrieben haben, können nicht aufbewahrt, sondern sie müssen sofort verwendet werden. Die Reiser des Steinobstes, die bekanntlich früher treiben, sollte man schon im Januar schneiden. Man nehme nur Reiser von gesunden, tragbaren Bäumen. Von kränkelnden Stämmen schneide man, wenn irgend möglich, keine Reiser. Man nimmt in der Regel einjährige, gut ausgereifte, kräftige Zweige mit vollkommen entwickelten Augen. Diese findet man am besten oben in der Baumkrone auf der Sonnenseite. Schneidet man Reiser schon im Herbst, so nehme man ein Stück vom zweijährigen Holze mit, sie bleiben dann länger frisch.

** **Zur Aussaat des Stiefmütterchens.** Der Same ist vor allem bis zum Aufgehen stets feucht zu halten und geht dann auch gut auf. Wird derselbe auf ein warmes Mistbeet gesät, so sind die Fenster bei heißem Sonnenschein zu beschatten, denn wird die Erde heiß, so vertrocknet der aufgegangene Samen. Als Erde genügt eine jede gute Gartenerde, am besten aber ist Mistbeeterde. Die beste Aussaatzeit ist Ende Februar und März. Um recht bald im Frühjahr blühende Stiefmütterchen zu haben, ist der Samen im Juli oder August zu säen.

** **Stecklinge von Frucht- und Ziergehölzen** zu schneiden ist im Februar noch die beste Zeit. Wenngleich leichtwurzelnde Gehölze, wie Johannisbeeren, Lonicieren und dergl., noch kurz vor dem Austreiben der Blätter zugeschnitten werden können, so zeigen doch die zur rechten Zeit geschnittenen Stecklinge schnellere Bewurzelung und kräftigere Gesamtentwickelung.

** **Das eingewinterte Gemüse** macht in der ersten Zeit viel gelbe Blätter und neigt bei feuchtem Wetter zum Faulen; es muß daher sehr oft durchgeputzt werden. Das angefaulte wird zuerst verwendet. Solange das Wetter noch gut, lüfte man oder entferne die Decken, doch kann über Nacht Schnee und Kälte eintreten, daher muß jetzt das Abräumen beendet werden.

** **Schnittsalat säen.** Sobald der Schnee geschmolzen und die Erde trocken wird, kann man schon Schnittsalat säen. Derselbe gibt den ersten Salat, und wenn er auch keine Köpfe, sondern nur Blätter macht, so ist er im Frühjahr doch sehr willkommen. — Man sät den Samen am zweckmäßigsten in Reihen.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

†* **Beim Brechen der Kiefernzapfen** ist wohl zu beobachten, ob sie mit Harz belaufen sind oder Löcher haben; solche Vorkommnisse verraten die Anwesenheit unliebsamer Gäste: des „Kienspross-wicklers" sin den Harzbeulen der Kiefer sitzend, der „Schwärzfüßigen braunen Raupe" und des „Tannenzapfenspanners" (beide stecken in den Zapfen).

†* **Wenn Grau- und Saatgänse im Winter bei uns Stand halten**, beobachte man einige Tage, um welche Stunde des Morgens und an welchen Orten sie vom Wasser nach dem Felde streichen, wo sie Aesung wissen; es geschieht dies in ziemlich niedrigen, ungeordneten Züge; man vergesse aber nicht, daß die Bildgans außerordentlich scharf äugt, wittert und windet. Etwas vor der ausgemachten Zeit morgens gut verborgen dann anstehen; bei Schrotschuß-Distanz (40 Schritte) stets auf den Kopf halten, bei größerer Entfernung Kugelschuß sicherer (Büchsflinte oder Drilling!). Das Wildpret sehr alter Gänse (an Brust und Bauch schwarzbraune, unregelmäßige, kleine Flecken) muß, um es genießbar zu machen, lange und stark durchfrieren und dann noch 2—3 Tage in gutem Weinessig gebeizt werden: dasjenige junger Gänse (Schnabel und Latschen — die Ruderfüße — zeigen hellere Färbung) ist von selbst zart und wohlschmeckend.

†* **Unterlagen und Decken für Zughunde.** Nach seiner Eigenart ist der Hund als Zehengänger von Natur aus nicht zum Ziehen von Lasten geschaffen. Werden Hunde dennoch dazu verwandt, so muß man ihnen bei längerem Warten nach angestrengter Tätigkeit — und sie sind ja bei der Arbeit meist übereifrig — Gelegenheit zum Liegen gewähren; denn sie können sich nicht in dem Maße, wie die Pferde, stehend ausruhen. Ist der Boden aber kalt und naß, so legen sie sich nicht hin, außer wenn sie gar zu sehr ermüdet sind und für diesen Fall sind sie dann sehr leicht schmerzhaften rheumatischen Erkrankungen ausgesetzt. Mögen also die Führer von Zughunden nicht aus Vergeßlichkeit oder Bequemlichkeit versäumen, zur jetzigen rauhen Jahreszeit stets eine trockene Unterlage und eine warme Decke zum Auflegen mitzunehmen, um sich ihre treuen Tiere gesund zu erhalten. Möge auch das Publikum auf das Vorhandensein dieser Schutzmittel sein Augenmerk richten und, wo sie fehlen, es gehörig rügen. Im ganzen Lande sollte aber polizeilich die Anwendung von Unterlagen und Decken für die Zughunde während der rauhen Jahreszeit vorgeschrieben sein. Es ist dies in Deutschland noch durchaus nicht überall der Fall.

†* **Gegen Ungeziefer bei Hunden.** Ein gutes Mittel gegen Ungeziefer ist folgendes: Man gießt auf sechs Handvoll Wermutkraut 3 Liter siedendes Wasser und läßt den Topf acht Stunden zugedeckt stehen. Nach dieser Zeit werden die Tiere in diesem Absud gebadet, darauf mit frischem Wasser gewaschen und gekämmt. Oder man kocht 33 Gramm Kolozquinten in 0,5 Kilo Wasser und seiht die Abkochung durch. Zu dieser durchgeseihten Flüssigkeit setzt man zehn Tropfen Hirschhornöl und hundert Tropfen Terpentinöl, in 33 Gramm starken Alkohol gelöst und schüttelt gut um; mit dieser Flüssigkeit bürstet man die Tiere.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Sorgfältige Wartung und Pflege der Kälber** ist dringend geboten, wenn aus der Aufzucht Nutzen erwachsen soll. Täglich sind die Tiere mit Bürste und Striegel gehörig zu putzen, um die Hautätigkeit anzuregen und das Einnisten von Ungeziefer zu verhindern. Gut geputzt ist halb gefüttert. Um die Kälber dann zutraulich zu machen, muß man sie nur sanft behandeln.

†† **Nicht allein verschimmelter und dumpfer Hafer**, sondern auch völlig gesunde Körner, namentlich wenn diese frisch, im unausgeschwitzten Zustande zur Verfütterung gelangen, verursachen bei den Pferden krankhafte Erscheinungen. Gerade so wie frisches Heu, das vorzeitig zur Verfütterung gelangt, bei den Tieren Verdauungsstörungen erzeugt, ebenso treten auch bei einer Fütterung mit frischem Hafer krankhafte Erscheinungen auf, die kürzere oder längere Zeit anhalten.

†† **Was das Melken der trächtigen Kühe betrifft**, so soll man mit demselben im 7. oder 8. Monat der Trächtigkeit aufhören, wenn die Milch nicht von selbst ausbleibt, weil die Kuh ihren Säftevorrat zur Entwicklung des Jungen nötig hat; es kann jedoch vorkommen, daß man kurz vor der Geburt das Euter teilweise ausmelken muß, um Euterkrankheiten zu verhüten.

†† **Winke zur Pflege der Hühner im Winter.** 1. Halte den Stall warm und zugfrei. Die Temperatur darf nicht unter 4—5 Grad Celsius sinken. Alle Löcher und Ritzen sind zu verstopfen, der Boden mit Laub, Häcksel, Torfstreu hoch zu bedecken. 2. Bewohne deine Hühner nicht durch zu große Wärme! Heizung des Stalles sollte nur in Notfällen stattfinden, die Wärme nicht über 10 Grad C. steigen, sonst erkälten sich die Hühner, wenn sie ins Freie kommen. Feuchte Dünste im Großviehstalle sind den Hühnern schädlich. 3. Gewähre den Hühnern Gelegenheit zu scharren, indem du ihnen Körnerfutter in die Streu tust! Die beste Wärme ist diejenige, welche sich die Hühner durch Bewegung verschaffen. 4. Sperre die Hühner nicht den ganzen Tag ein, sondern laß sie wenigstens einige Stunden im Freien laufen! Nur bei Regen oder Schneetreiben oder sehr scharfem Winde läßt man die Hühner den ganzen Tag im Stalle; selbst bei starker Kälte müssen sie in den Mittagsstunden ins Freie. 5. Gib den Hühnern wehrmalen am Tage warmes Trinkwasser und morgens warmes Weichfutter! Warmes Futter und Wasser befördern das zeitige Legen. 6. Gib ein recht kräftiges und fettreiches Futter und laß es am Grün nicht fehlen! Fleischnahrung und Molkereiabfälle befördern das Winterlegen; denn sie ersetzen die Würmer und Insekten, welche die Hühner im Sommer sich suchen. Gemüseabfälle, Kohl, Rüben, sowie geschnittenes und aufgebrühtes Heu, Klee, Serradella ersetzen das Grünfutter. 7. Schlachte die minderwertigen oder zu alten Hühner! Es ist verkehrt, im Winter überflüssige Fresser zu halten. 8. Stelle die Zuchtstämme bei Zeiten zusammen, damit du von den besten Hühnern Frühbruten machen kannst; Frühbruten geben im nächsten Jahre Winterleger. Die Hähne müssen etwa vier Wochen mit den Hennen vereinigt sein, ehe man die Eier zur Brut verwenden kann. Hähne zum Blutwechsel sind am besten im Spätherbst zu kaufen, um sie zeitig mit den Hennen zu gewöhnen.

†† **Bei Frostwetter** ist zu empfehlen, daß man die Kämme des Geflügels mit Glyzerin oder Oel bestreiche, wodurch verhindert wird, daß Wasser daran hängen bleibt.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19100219027/fragment/page=0002