†† **Wie mästet man junge Tauben?** Die Jungen werden im Alter von 25—30 Tagen aus dem Neste genommen und täglich etwa fünfmal mit in Wasser gequellten kleinen Maiskörnern gestopft, auch Futterwicken oder Buchweizen sind zu gebrauchen. Nach der Fütterung werden sie in Körben, welche mit Stroh ausgelegt sind, untergebracht, wobei man die größte Reinlichkeit zu beobachten hat. In 5—6 Tagen sind die Tauben gemästet. Das feinste Fleisch wird erzielt, wenn der Teig dann und wann mit zerstoßenen Anis- und Koriandersamen angerührt wird; es werden auch die feinen Nadeln der Föhre und des Wacholders zerstoßen und zum Teige hinzugegeben. Das Fleisch der jungen Tauben erhält durch diese Zutaten ein ausgezeichnetes Aroma.

†† **Gerste als Taubenfutter.** Das beste Futter für Tauben ist Gerste, die das richtige Verhältnis an Mehl und Hülsen enthält und alles, was die Tiere zur gesunden Ernährung und Erhaltung nötig haben, bietet. Die Fütterung mit Gerste ist deshalb noch äußerst vorteilhaft, da sich die jungen Tauben lebhaft entwickeln und gesund bleiben. Gerste ist schnell und leicht verdaulich; außerdem bietet sie den höchst schätzbaren Vorteil, daß die aus ihr entstehenden Exkremente nicht nur verhältnismäßig wenig feucht abgeführt werden, sondern auch aus der Kloake der Tauben in zusammenhängender, langer, wurmförmiger Gestalt austreten, in dieser Form leicht über den Nestrand hinausfallen und so einer größeren Beschmutzung des Nestes sowie des Gefieders der Jungen eher Einhalt getan wird.

†† **Der Taubenmist** ist wie aller Vogeldünger sehr hitzig und rasch treibend. Deshalb wird er gewöhnlich auf den Gemüseländern und Krautgärten verwendet. In neuerer Zeit wird auch empfohlen, denselben in den Komposthaufen einzugraben und ihn dann mit dem Kompost auszuführen.

Fischzucht.

— **Karpfenzucht.** Zu einem schnellen und ausgiebigen Wachstume des Karpfens trägt eine angemessene Fütterung desselben, und zwar in der Zeit von Anfang April bis etwa Mitte Oktober wöchentlich zweimal, viel bei. Zu Futtermitteln eignen sich von vegetabilischer Nahrung: Lupinen, Erbsen, Roßkastanien, Treber, Malzkeime und Weizenkleie, dann aber auch Gewürm, Fleischabfälle und Fleischmehl. Lupinen werden, sobald sie gedämpft geworden sind, von den Karpfen wohl auch im unentbitterten Zustande aufgenommen, schmackhafter sind sie indessen, wenn sie vorher entbittert werden und dies, wenn auch in nicht vollständiger Weise, dadurch bewirkt wird, daß man am Abend vorher auf die in das Dampffaß geschütteten Lupinen kaltes Wasser gießt, dasselbe am folgenden Tage rein abfließen läßt und die Lupinen dann in einem frischen Wasseraufguß dämpft. Bei Erbsen ist nur erforderlich, daß man dieselben während 2 Stunden vor ihrer Verfütterung in einem mit Wasser gefüllten Gefäße quellen läßt. Kastanien, die besonders fette und schwere Karpfen liefern, werden gekocht und dann mit dem Oelkuchenbrecher zerquetscht. Malzkeime und Weizenkleie feuchtet man stark an und versenkt sie dann vorsichtig an den Futterstellen. Bei starkem Gewitterregen kann die Fütterung ausgesetzt werden, weil durch denselben den Teichen viel Fischnahrung zugeführt wird.

— **Das Alter der Karpfen zu erkennen.** Man löse eine Schuppe, etwa in der Höhe der Brustflossen und spüle dieselbe mit Alkohol ab. Hält man sie dann mit einer Pinzette gegen das Licht und bemerkt man dabei in der Schuppe einen sehr glänzenden Punkt, so ist der Karpfen ein Jahr alt. Im zweiten Jahre bildet sich um diesen Punkt ein Ring, im dritten Jahre zwei Ringe u. s. f., sodaß sich hieraus sehr leicht das Alter des Karpfens absehen läßt.

Bienenwirtschaft.

? **Das Verstärken mit Brut und Bienen.** Dieses Verfahren empfiehlt sich zur Zeit der Obstbaumblüte, wenn das schwache Volk eine gute Königin hat und wenigstens noch acht Waben belagert, und ausschließlich nur dann, wenn man den stärksten Völkern unbeschadet ihrer Ertragsfähigkeit das Verstärkungsmaterial — reife Brutwaben mit den daraufsitzenden Bienen — entnehmen kann. Es wäre sünd und schade, ein gutes Volk wegen eines Schwächlings zu verderben. Am einfachsten geschieht diese Verstärkung nach folgender empfohlenen Methode: Man entnimmt einem oder mehreren der stärksten Völker die zur Verstärkung nötige Anzahl von reifen Brutwaben samt den darauf befindlichen (jungen) Bienen — aber ja ohne Königin! — und hängt diese in den offenen Wabenbock. Der Bau des Schwächlings wird so weit herausgenommen, bis man auf Eier oder Brut stößt und einstweilen beiseite — etwa in den Honigraum gehängt. Haben sich die Bienen mit Honig gesättigt, so hängt man die Brutwaben vom Wabenbock — recht ruhig und ohne Rauch anzuwenden, direkt hinter die Brut des Schwächlings, dahinter dessen beiseite gehängten Bau und hält den Stock wieder recht warm.

Für die Küche.

Frühlings-Eierkuchen. Für 6 Personen, in 10 Minuten herzustellen. Das Weiße von einem Stengel Lauch, einige Kerbelzweige und Estragonblätter, etwas Schnittlauch, ebensoviel Gartenkresse und Petersilie hackt man fein. 10 recht frische Eier zerschlägt man mit $^1/_8$ Liter Sahne und 8 Tropfen Maggi-Würze. In der genügend großen Pfanne läßt man eigroß Butter heiß werden, schwitzt die Kräuter einen Augenblick darin, schüttet die Eier darüber und bäckt unter fleißigem Rühren und Schütteln und über flottem Feuer den Eierkuchen, den man baldmöglichst zusammengerollt, in der Ecke der Pfanne noch etwas Farbe nehmen läßt und nun schnell auf die erwärmte Schüssel kippt. Er muß frisch und locker zu Tisch kommen. Selbst kürzeres Stehen verträgt er durchaus nicht.

Spargel auf flämische Art. Für 6 Personen. Es ist wohl überflüssig, hier zu beschreiben, wie Spargel gekocht werden soll; aber darauf sei hingewiesen, daß er etwas fest bleiben muß, und daß er nicht eher fertig sein soll, als man ihn auftragen will. Sauce für 6 Personen: In eine kleine Schüssel gibt man 4 hartgekochte warme Eigelb, fügt Salz und Pfeffer hinzu und verarbeitet die Masse mit 150 Gramm zerlassener, aber nicht heißer Butter. Dann rührt man 5 Tropfen Maggi-Würze und einen Kaffeelöffel gehackte Petersilie darunter und gibt die Sauce zu Tisch.

Rinderrouladen. Für 6 Personen, 2 Stunden. 1—1½ Kilogramm Rindfleisch, am besten aus der Keule, schneidet man in beliebig große Stücke von guter Form, auf jedes Stück gibt man etwas gehackte und in Butter weich gedünstete Zwiebel, etwas Pfeffer Salz und ein dünnes Stück Speck ungefähr in der Größe des Fleisches. Jedes Stück wird zusammengerollt und mit weißem Garn umwickelt. In einer Kasserolle läßt man Butter gelb werden, legt die Rouladen hinein, brät sie auf beiden Seiten bräunlich, gießt nach und nach Wasser dazu und läßt sie schmoren. Wenn sie weich sind, werden sie herausgenommen. Die Sauce gießt man durch ein Sieb, entfettet sie, verkocht sie mit etwas dunkel geröstetem Mehl, rührt zwei Teelöffel Maggi-Würze und und einige Kapern hinein und gießt sie über die Rouladen.

Blumenkohl mit Kalbskoteletten. Man koche den Blumenkohl in gesalzenem Wasser weich, lege ihn in einen Durchschlag und diesen über heißes Wasser, damit der Blumenkohl warm bleibt. Dann bereitet man eine cremeartige Sauce, zu der man einen halben Eßlöffel Mehl mit kaltem Wasser abrührt, einen Eßlöffel Butter und drei Eidotter dazu tut, von dem Blumenkohlwasser daran gießt und hiervon auf schwachem Feuer eine dickflüssige Sauce rührt, die aber nicht kochen darf. Nun zerlegt man den Blumenkohl in vier Teile, setzt diese wieder dicht aneinander, übergießt sie mit der Sauce und umgibt sie mit den Kotelletten.

English-Stew. Recht zartes Rindfleisch schneidet man in Scheiben, läßt es in Butter einige Minuten von beiden Seiten anbraten und dann in etwas Bouillon langsam weich schmoren. Hierauf fügt man ein Glas Portwein, einen Teelöffel voll Reismehl, einige gehackte Champignons, Zitronenschale und den Saft einer halben Zitrone, sowie das nötige Salz hinzu, läßt das Gericht noch eine Viertelstunde leise kochen und serviert es mit Kartoffeln und Gemüse.

Maggi's Suppenwürfel kennt und verwendet heute wohl jede sparsame Hausfrau. Eine sehr empfehlenswerte Mischung sind die Sorten Tomaten und Reis. 1 Würfel Tomaten-Suppe zu 15 Pfg. und 1 Würfel Reis-Suppe zu 10 Pfg. zusammen gekocht, geben für 25 Pfg. 6 Teller nahrhafter, wohlschmeckender Suppe, wie sie für den billigen Preis auf andere Art auch nicht annähernd in der gleichen Güte hergestellt werden kann.

Pikante Sauce zu Ragouts und Fleischresten. Einen Drittelliter Essig läßt man mit 10 Schalotten, einem Lorberblatt, etwas Gewürz und 75 Gramm magerem Schinken oder Speck, welcher in kleine Würfel geschnitten wird, so lange einkochen, bis man nur noch etwa drei Eßlöffel voll hat; fügt nun einen halben Liter gute Fleischbrühe hinzu und läßt die Sauce noch eine Viertelstunde kochen, worauf man sie durch ein Sieb streicht. Auch etwas in Butter braun geschwitztes Mehl kann man der Sauce beifügen, wenn man sie sämiger wünscht.

Pfingsten.

Von A. Etmer.

Das Pfingstfest wird in Erinnerung an die Ausgießung des heiligen Geistes alljährlich von uns begangen. Es ist so recht ein Freudenfest, an dem sowohl die Natur als die Menschheit teilnimmt. Der Geist der Wahrheit, des Trostes und der Gnade zieht wiederum in die beglückten Herzen ein. Die Seele erhebt sich unter seinem Einflusse übermt Staube und vergißt, welch' schwere Zeit der Winter gebracht hat. Sie freut sich des Pfingstwunders, das sich an ihr wieder einmal vollzog, indem es sie dankbar und froh machte und die Empfänglichkeit für die zu neuem Leben erwachte Schöpfung entfachte. Ist es denn nicht etwas Großes und Erhebendes um die im Feierkleide prangende Natur? Muß der Mensch nicht das Leid vergessen und der Freude Einlaß gewähren? Ueber Nacht erschlossen die lieblichen Kinder Floras ihren Kelch; über Nacht sprangen die Knospen des jungen Flieders und senden süßen Duft hernieder auf die im Frühlingssonnenscheine Lustwandelnden. Ein tausendfacher Jubelchor grüßt von den taufrischen Zweigen. Ein Gang durch den im frischen Grün prangenden Wald bringt bei dem nachdenklichen Menschen ein wirklicher Andacht ähnliches Gefühl hervor. Die hellen Festlieder der Vögelein, das Murmeln der Quellen, das Rauschen der Bäume, alles erzeugt eine friedliche, beruhigende Stimmung in ihm. Wie sich die Erde schmückt, und wie der Himmel im herrlichsten Blau erstrahlt, so sprießen auch im Herzen der Menschen die Triebe freudiger, dankbarer Erkenntnis der übergroßen Güte des liebevollen Schöpfers und Erhalters aller Welt empor. „Wachet auf, ihr trägen Herzen, wachet auf und bringet Dank!" Pfingsten ist nur dem ein Freudenfest, dessen Sinn für die wahre Freude offen steht. Aeußere Lust verrauscht und hinterläßt keine bleibende Erinnerung. Bis in die tiefste Seele hinein muß sie dringen, um nachhaltig zu sein. Wenn dann das Leid an uns herantritt, wenn die Zeit der Dürre kommt, und der heiße Brodem der Sorge uns bedroht, dann lasse der Geist des Trostes und der Gnade trotzdem den unvergänglichen Freudenborn in uns fließen!

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

Der Bauernfreund

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

Nr 22 — Halle a. S., den 29. Mai — 1909

Die Zucht der Frühgemüse.

(Nachdruck verboten.)

Durch die niedrigen Getreidepreise ist die Landwirtschaft in manchen Gegenden, besonders da ,wo Grund und Boden hoch im Werte stehen, in eine recht schlimme Lage geraten und muß dieselbe alle Kräfte anspannen, um hoch zu bleiben. Hier müssen alle Hilfsmittel benutzt werden, die den Ertrag des Bodens heben können, und hier ist die Gemüsezucht von größter Bedeutung.

Aus den Angaben und Berechnungen der statistischen Bureaus ergibt sich, daß in jedem Jahre für viele Millionen Gemüse aus dem Auslande in Deutschland eingeführt werden, und daß demnach auch Millionen Mark ins Ausland gehen, die von unserer Landwirtschaft verdient werden könnten und derselben zum Segen gereichten. Es könnte nur der Einwurf gemacht werden, daß, wenn mehr Gemüse gebaut wird, wir dann umsomehr Getreide z. B. Roggen aus dem Auslande beziehen müßten. Das ist richtig, aber unsern Bedarf an Roggen können wir doch auf keinen Fall selbst erzeugen, und was für die Landwirtschaft gerade am schlimmsten ist, wir können ihn billiger kaufen als selbst ziehen. Dazu kommt nun die Tatsache, daß an der Gemüsezucht mindestens das Dreifache zu verdienen ist und daß wir unsern Bedarf an Gemüse selbst decken könnten.

Wenn wir nun den einmal etwas kaufen müssen, so kaufen wir doch besser dasjenige, was wir billiger haben können, und bauen selbst an, was teuer bezahlt wird.

Es ist ja nun absolut nicht nötig, daß jeder Ackerer sein ganzes Land direkt mit Gemüse bepflanzt, nein, das wäre ein Eulenspiegelstreich, sondern wer einen Versuch machen will, der bestimme vielleicht mal einen bis zwei Morgen dazu. Sieht er dann, daß er daran mehr verdient als an drei bis vier Morgen Getreide, so kann und wird er weiter von selbst dieses Gemüsegrundstück vergrößern und dasjenige treiben, was ihm am meisten einbringt. Die nötige Anleitung nach jahrelangen Erfahrungen beim praktischen Marktbauernbetrieb sollen gleich folgen, und ich bin überzeugt, daß mancher einen Versuch machen und daß viele für die gegebenen Winke dankbar sein werden.

Ich will aber nun noch vorausschicken, daß zu dieser ländlichen Gemüsezucht ein „bißchen" Regsamkeit des Geistes und des Körpers gehört, und daß alle diejenigen, die alles verwerfen, was der Vater und Großvater nicht auch getan haben, die das Halten einer landwirtschaftlichen Zeitung für eine unnütze Ausgabe halten, daß diese ihre Finger davon lassen, denn sie haben keinen Nutzen davon.

Sodann muß jeder, der einen Versuch machen will, bedenken, ob er seine Sachen direkt auf den Markt einer Stadt bringen, ob er an Zwischenhändler verkaufen kann (was die meisten können), oder ob er nur an Konservenfabriken liefern will (was jeder kann). Bei der Besprechung der einzelnen empfehlenswerten erprobten Gemüsearten, werde ich auch daran denken.

Wenn jemand nun Gemüsezucht treiben will, so muß er nicht nur an Kohl und Kappus (Kraut) denken. Das sind allerdings die Pflanzen, die mit dem landläufigen Ausdrucke Gemüse bezeichnet werden, aber auch zugleich diejenigen, die am wenigsten einbringen. Nein, Gemüse sind auch Erbsen, Bohnen, Salat, Radiese, Gurken und noch andere Sachen, und gerade diese sind es, die den meisten Nutzen bringen. Doch nun zur eigentlichen Zucht!

Zur Zucht der Frühgemüse. Frühgemüse werden am allerbesten bezahlt; suche man sich nun zuerst ein recht gutes Stück Land aus, denn auf Disteln wachsen keine Feigen, aber auch auf schlechtem Haferland keine feineren Gemüse. Dieses Land wird nun zum Teil recht kräftig mit verrottetem Kuhdung oder Kompost frisch, zum Teil nicht gedüngt. Hat man die Auswahl, so wähle man ein Stück, welches sich etwas nach Süden neigt, weil dieses am besten ist. Dieses Stück pflige oder grabe man vor oder während des Winters rauh um. Im Frühjahr dagegen muß es recht fein umgegraben werden. Nun die Gemüsearten: Da nenne ich zuerst den Frühsalat.

Der Frühsalat ist entweder Wintersalat oder Sommersalat. Der Wintersalat wird schon im Herbste gesät, und manchmal auch schon im Herbste auf die Beete in die richtige Entfernung gepflanzt. Die Pflanzen werden 20 bis 25 Zentimeter von einander in Verband gepflanzt. Die im Herbst gepflanzten geben mindestens acht Tage früher Köpfe. Doch müssen sie in rauhen Lagen geschützt werden. Dieses geschieht mit Vorteil, indem man von der Sonnenseite her ein stark handgroßes dichtes Fichtenreis schräg über jedes Pflänzchen steckt, wodurch das Auftauen im Winter und dadurch das Erfrieren verhindert wird. Frühköpfe zu erzielen ist die Hauptsache. Im letzten Jahre wurden die ersten Köpfe mit 10 Pfennig für drei Stück bezahlt, während Ende Mai hundert Köpfe 1,50 Mk. kosteten.

Vielfach wird aber auch der Salat früh ins Mistbeet gesät und erst im April ausgepflanzt. Derselbe ist zarter als der Wintersalat und immer 8—10 Tage später. Zweitens empfehle

Früherbsen, ja Erbsen überhaupt, denn sie bringen einen sehr hohen Ertrag. Um ganz früh Erbsen auf einen Markt zu bringen, kann man sie vortreiben, indem man sie im Februar in flache Kisten sät und diese hell und luftig, aber nicht zu warm stellt. Im März werden sie dann büschelweise in Verband gepflanzt. Sie sind immer drei Wochen eher als an Ort und Stelle gepflanzte Erbsen und tragen auch reichlicher. Erbsen eignen sich auch für denjenigen, der den Markt nicht erreichen kann, da sie zu hohen Preisen von den Konservenfabriken und zwar in Massen angekauft werden. Der Ertrag ist 5—6mal so groß, wie beim Getreidebau. Größere Felder werden gleich an Ort und Stelle angesät, und zwar so frühe, als die Witterung es erlaubt. Als erprobte Sorten empfehle ich die „Buchsbaumerbse", „Wunder von Amerika" und „Gutenberger Maierbse". Die Erbsen sollen nicht früh gedüngt werden, am besten ist solcher Boden, der im Jahre vorher kräftig gedüngt worden war. Von den Bohnen eignen sich nur Buschbohnen zur Früh- und Feldkultur, aber diese stehen auch den Erbsen im Ertrage nicht nach.

Die Buschbohnen werden noch lange nicht nach ihrem Werte gewürdigt. Sie werden früh gezogen für den Markt und später für die Konservenfabriken. Die Frühkultur geschieht in Töpfen, deren die echten Marktbauern vielleicht tausend bereit stehen haben. In jeden Topf kommen 4—5 Stück. Sie werden im Anfang April in die Töpfe gelegt und anfangs Mai mit dem Topfballen an Ort und Stelle gesetzt, wo sie nun ohne Störung weiter wachsen. Die Töpfe bleiben neben den Pflanzen stehen. Sind Nachtfröste zu befürchten, so werden sie abends einfach über die Pflanzen gestülpt, was sehr schnell geschehen ist. Die allerfrüheste Sorte ist „Kaiser Wilhelm". Sehr zu empfehlen ist auch „Hendrichs Riese". Ende Mai werden auch die Bohnen für die Konservenfabriken, die etwas später sein dürfen, ins freie Land gesteckt. Auch die Buschbohnen sind für diejenigen sehr gut, die den Markt nicht erreichen können, zu Konserven verarbeitet und gut bezahlt werden. An vierter Stelle möchte ich die Gurken erwähnen.

Die Gurken liefern ebenfalls einen hohen Reinertrag und sie sind zugleich diejenigen Gemüsepflanzen, welche die stärkste frische Düngung ertragen. Bei ihnen will ich von der Frühzucht, welche ebenfalls die Pflanzen von Hälfte April ab in Töpfen treibt und sie im ersten Drittel des Mai schon auf geschützte Beete bringt, absehen. Man lege die angequellten Körner erst anfangs Mai ins freie Land, sodaß mit halbem Mai die Pflanzen an die Oberfläche kommen. Die Gurken verlangen einen guten, fetten Boden und bei der Trockenheit fleißiges Begießen (aber nicht über Blätter und Blüten brausen), liefern dafür aber auch eine ergiebige Ernte. Ich kann empfehlen Schlangengurken und „Deutscher Kronprinz". Wer den Markt nicht erreichen und nur auf weite Strecken versenden kann, sei es an Zwischenhändler oder Konservenfabriken, der versuche einmal, die kleinen Zwerggurken (Flaschengurken) zu ziehen, die nicht viel größer und dicker als ein kleiner Finger werden, aber sehr viel verlangt und teuer bezahlt werden. Dieselben setzen so zahlreich Frucht an, daß man von einem Strauche bis fünfzig Stück pflücken kann; für die ersten wurden mir noch in diesem Jahre pro hundert eine Mark bezahlt.

Frühkohlrabi kann man Ende Februar schon ins Mistbeet säen. Die Beete müssen, damit die Pflanzen erstarken, gut gelüftet werden, und mit Ende März kommen die Fenster nur in den kältesten

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19090529064/fragment/page=0001

Nächten noch aufzuliegen. Mitte Februar ziemlich dicht aufs freie Feld gepflanzt (10—15 Zentimeter von einander), liefert er sehr früh zarte und kleine Köpfe, die sehr schmackhaft und gesucht sind. Als beste Sorte fand ich den „Erfurter Drelenbrunnen".

Radiese liefern am schnellsten Ernte und Ertrag. Ende März breitwürfig ausgesät, kann man anfangs Mai schon mit dem Ziehen beginnen und natürlich auch mit dem Verkaufen. Beim Ziehen nimmt man zuerst die größten, die kleineren haben dann noch Zeit zum Nachwachsen. Ebenso rasch liefern die meisten Monatsrettige Ernte und Geld. Ertrat man heute den Samen aus, so kann man in vier, höchstens sechs Wochen schon den Erlös dafür in der Hand haben. Gerade dieser rasche Geldumschlag ist auch von großem Vorteil; sind die Beete abgeerntet, so kommt sogleich eine andere Pflanze darauf, welche bis Herbst noch eine zweite Ernte liefert. Ueberhaupt darf bei rationeller Gemüsezucht kein Beet auch nur eine Woche leer stehen; ist eine Pflanze davon, so muß eine andere darauf, und gerade auf dieser intensiven Zucht, welche auch in unsern Breiten zwei Ernten ermöglicht, beruht wenigstens zum Teil der große Erfolg der Gemüsezüchter, die im Rheinland Kappusbauern genannt werden.

Vom Blumenkohl ist für den Feldbau, resp. Frühbau, nur eine Sorte anzuraten, nämlich „Frühester Erfurter Zwerg". Die in einem kalten Beete überwinterten Pflanzen werden anfangs April oder schon Ende März ins Freie gepflanzt und gut gedüngt. Es empfiehlt sich dabei, besonders in schwerem Boden, den Blumenkohl in kleine flache Gräben zu pflanzen und diese mit vervrotetem Kuhdung zu füllen. Im Mai muß bereits gegossen werden, und bei Hitze und Trockenheit muß täglich wiederholt werden. Für recht frühe hiesige Köpfe erhält man 30—40 Pfg., später allerdings nur noch 10 Pfg. Wer zuerst ist, macht das meiste Geld. Wer gerne im Herbste noch einmal Blumenkohl anbaut, der nehme für die Herbstzucht „Frankfurter Riesen". Schöne Köpfe davon werden den ganzen Winter, besonders zur Weihnachtszeit, mit 30—40 Pfg pro Stück bezahlt.

Möhrchen, Zwiebeln, Lauch finden büschelweise auch guten Absatz, doch sind sie nach Ertrag- und Verkaufswert Gemüse zweiter Ordnung und nicht so zu empfehlen wie die vorgenannten.

Zum Schluß sei dann auch noch der Frühkartoffeln gedacht. Auch für diese läßt sich noch ein guter Preis erzielen, wenn sie eben früh sind, doch können sie mit den empfohlenen Gemüsen, was den Reinertrag angeht, bei weitem nicht konkurrieren. Um 2 bis 3 Wochen früher Kartoffeln zu haben, als bei dem gewöhnlichen Verfahren, ist es nötig, dieselben abzuwelken und vorzukeimen. Zu diesem Zwecke bringt man die ausgelesenen Saatkartoffeln auf flache Horden oder in flache Körbe und stellt sie warm, etwa in ein warmes Zimmer, oder in einen Stall und zwar etwa drei Wochen, bevor man sie pflanzen will. Die Kartoffeln schrumpfen nun zusammen und beginnen zu keimen. Wenn die Keime so lang wie eine Fingerspitze sind, können die Kartoffeln gepflanzt werden; sie sind, wie gesagt, den andern 2—3 Wochen vor, und das ist für den Ertrag von sehr großem Einfluß. Sollte noch eine Frostnacht drohen, so scharre man am Abend die oben hervorstehenden Spitzen der jungen Kartoffelstrauchen wieder mit Erde zu, doch sieht wohl jeder, daß dies nur für eine beschränkte Zahl möglich ist, weshalb beim Kartoffeltreiben immer ein Risiko bleibt.

Die kleine Auswahl der einträglichsten Frühgemüse dürfte für den Anfang vollständig genügen, da diejenigen, die an Konservenfabriken liefern wollen ,gewöhnlich noch weniger Arten, ja manchmal nur eine Art kultivieren, in dieser Sorte aber auch nun Großartiges leisten. So kenne ich einen Züchter, der nur Busch- oder Strauchbohnen baut, und dieselben mit riesigem Gewinn verkauft; ein anderer zieht nur Erbsen usw.

Zur zweiten Besetzung der abgeernteten Frühgemüsefelder benutzen manche Züchter die verschiedenen Kohlarten, wie Blätterkohl, Krausekohl, Rosenkohl, Wirsing und andere Sommergemüse und haben so im Spätherbste ohne viel Mühe und Arbeit eine zweite Ernte.

Je, durchtriebene Züchter treiben es so weit, daß sie Ende August zum zweiten Male die Beete frei bekommen und nun durch Ansäen von Feldsalat und Spinat noch eine dritte Ernte erzielen können.

Im Anfang wird dies auch nicht zu leicht gelingen, aber durch die Ausübung in der Praxis und verständiges Vorwärtsstreben läßt sich doch alles erlernen und alles erreichen. Wenn aber der Boden in solcher Weise schaffen soll, dann muß er auch danach gepflegt werden. Alle drei bis vier Jahre wird tüchtig und stark gedüngt. Im Sommer wird fleißig gegossen, wobei bei den Kohlarten auch flüssige Dünger, vergorene Jauche und Gründünger zur Anwendung gelangen. Um den den Boden vor Säuren zu bewahren, und die sich bildenden Pilzkeime im Boden zu töten, wird alle zwei Jahre gekalkt.

Vor großer Bedeutung ist endlich für eine so stark und kräftig betriebene Wirtschaft der Kompost. Er ist der beste Dünger für alle Frühgemüse, weil er den Boden weich und locker macht und reiche Nahrung gerade in der Form enthält, wie ihn die Pflanzen lieben und direkt aufnehmen können.

Damit will ich die heutige Arbeit schließen, und wird es mich freuen, wenn recht viele davon Nutzen ziehen würden.

Der beste Ersatz für Stalldünger und Kompost ist Peruguano, doch ist beim Ankauf Vorsicht am Platze ,damit man nicht ein Produkt erhält, welches mit Guano nur den Namen gemein hat. Vorzüglich bewährt hat sich die Füllhornmarke, die aufgeschlossen 7 Proz. Stickstoff, 10 Proz. Phosphorsäure und 2 Proz. Kali enthält. Das Füllhorn (Schutzmarke) verbürgt dem Käufer, daß er eine reine Ware erhält. Echter Peruguano wirkt so vorzüglich, weil er ein Naturdünger, wie der Stallmist ist, also auch die Bakterien wie der Stalldünger hat. Diese Bakterien sind nicht nur für das Gedeihen der Pflanzen an sich wichtig, sondern sie verarbeiten auch die Nahrungsstoffe des Bodens und machen sie für die Pflanze genießbar. Von dem Kunstdünger unterscheidet der Peruguano sich noch durch seine günstige Wirkung auf die Nachfrucht.

Zur Anzucht der Blumenkohlpflanzen.

Von der Anzucht der jungen Sämlinge hängt beim Blumenkohl dessen Gedeihen und gute Ernte mit ab. Sämlinge, die zu dicht im Aussaatbeete stehen, lassen selten ein gutes Gedeihen erwarten, und dasselbe ist auch der Fall, wenn solche allzu lange auf dem Aussaatbeete stehen bleiben; sie werden dann holzig und erzeugen nur kleine Blumen oder Köpfe. Der beste Boden und die beste Pflege sind nicht imstande, alte überständige, verholzte Sämlinge zur Erzeugung großer Köpfe zu veranlassen.

Man säe daher nie zu dicht und pflanze auch nicht alte, verholzte Sämlinge.

Man säe den Samen aber auch nicht auf zu fettes Erdreich, denn in solchem bekommen die Sämlinge kranke Stellen unten am Stengel, diese werden schwarz und gehen in Fäulnis über. Die erkrankte Pflanze, wenn sie in anderes Erdreich gebracht wird, erholt sich zwar bisweilen wieder, doch dauert dies gewöhnlich lange und auf einen großen schönen Kopf ist bei ihr nicht zu rechnen.

Man muß sich bei der Aussaat völlig klar sein, welche Zeit das Auspflanzen der jungen Sämlinge stattfinden kann oder soll! Wer zum Beispiel im Februar schon säen und im Mai erst auspflanzen will und dazu ein recht warmes Mistbeet zur Anzucht der Sämlinge benutzt, erzielt gewöhnlich nur überständige, verholzte Pflanzen. Um für Ende April und bis Mitte Mai schöne und gesunde Sämlinge zum Auspflanzen zu erziehen, braucht man die Aussaat nicht früher als wie im März vorzunehmen. Wer aber im Februar schon eine Aussaat vornehmen möchte, um im Frühjahr schon recht weitentwickelte Pflanzen auspflanzen zu können, der darf die Sämlinge bis dahin nicht auf dem Aussaatbeete lassen, sondern er muß sie auf ein kaltes oder nur mäßig warmes Mistbeet verpflanzen. Sie können in diesem 6 Zentimeter weit zu stehen kommen, und machen hier eine Menge neuer Wurzeln, werden sehr kräftig und verholzen nicht. Solche schon einmal verpflanzte Sämlinge, wenn sie später ins Freie gepflanzt werden, entwickeln sich hier bald freudig weiter.

Das Mistbeet, welches zur Aussaat verwendet werden soll, darf nicht allzuwarm angelegt werden. Bei einer Anlage desselben im Winter läßt sich Pferdemist oder anderer wärmender Mist nicht vermeiden, bei einem Mistbeete aber, welches zur Anzucht von Blumenkohl und anderen kohlartigen Gewächsen erst nach Mitte März angelegt werden soll, ist wärmender Mist entbehrlich oder, wenn solcher benutzt werden soll, so ist nicht allzuviel davon ins Mistbeet zu bringen. Bei zu großer Wärme wachsen die Pflanzen zu geil, oder sie überwachsen sich, bevor sie ins Freie gepflanzt werden können, und solches taugt nichts.

Zur Erziehung schöner kräftiger Pflanzen gehört dann noch ein fleißiges Lüften des Mistbeetes, auch ist es zweckmäßig, bei milder Witterung die Fenster ganz wegzunehmen und nur bei rauherem Wetter wieder aufzulegen.

Bei Beachtung des hier Gesagten und ferner noch unter eigenem Nachdenken, ist es nicht schwer, kräftige, gesunde und eine gute Ernte verheißende Blumenkohlpflanzen zu ziehen.

Landwirtschaft.

[] **Der günstigste Zeitpunkt zur Heuernte** ist der, in welchem man von der gegebenen Fläche die möglichst größte Menge an verdaulichen Nährstoffen gewinnt. Dieser Zeitpunkt ist bei den Gräsern etwa bei Beginn der Blüte eingetreten. Es sind dann die Pflanzen ausgewachsen, die Nährstoffe reichlich und in verdaulichem Zustande vorhanden, und andererseits hat das Futter doch bereits solche Festigkeit angenommen, daß es dem Trocknen keine allzu große Schwierigkeiten entgegensetzt. Auch die meisten Kleearten: Rotklee, Esparsette, Wundklee, Hopfenklee, werden zweckmäßig mit beginnender Blüte geschnitten. Inkarnatklee verholzt etwas früher und wird am besten vor Aufbruch der Blüten geschnitten, noch früher die Luzerne. Umgekehrt findet bei Weißklee, schwedischem Klee, Wicken und Erbsen der Rückgang in der Verdaulichkeit erst später statt und können dieselben sehr wohl in der Vollblüte oder noch etwas später geschnitten werden. Lupinen und Serradella bewahren sich sogar bis in die späteren Stadien ihrer Lebensdauer eine besonders hohe Verdaulichkeit der vorhandenen Nährstoffe.

[] **Wann ist der richtige Zeitpunkt der Heuernte gekommen?** Schnittreif, d. h. reif zur Heuernte sind die Pflanzen kurz vor der Blüte oder wenn dieselben eben in die Blüte getreten sind. Ist dieser Zeitpunkt gekommen, so säume man nicht mehr mit dem Schneiden, besonders wenn das Wetter günstig ist. Gutes Wetter, sagt man, hilft heuen, und das mit Recht. Die Ernte geht rasch von statten und es wird ein vorzügliches Futter erzielt. Bei günstiger Witterung beginne man daher mit dem Mähen der Wiesen, wenn es auch anscheinend noch einige Tage zu früh ist. Bei hellem Sonnenschein schreitet das Wachstum der Pflanzen schnell voran und gar bald ist der rechte Zeitpunkt der Heuernte vorüber. Bei ungünstiger regnerischer Witterung ist es nicht so nachteilig, wenn das Gras noch einige Zeit auf dem Halme bleibt und ist der dadurch herbeigeführte Verlust gewiß nicht größer als der, den das geschnittene Gras durch starkes Beregnen erleidet. Bei regnerischer Witterung verholzen die Pflanzen nicht so schnell und treten nicht so rasch in den Samen als bei hellem Sonnenschein. Es läßt sich daher bei ungünstigem Wetter ein Aufschieben der Mahd eher rechtfertigen, als bei gutem Heuwetter. Gar häufig wird aber die beste Zeit zur Heuernte verpaßt, weil der Landwirt der Ansicht ist, das Gras wachse nach, und die Menge des Futters nehme noch erheblich zu. Es mag zugegeben werden, daß die Menge des Futters sich noch etwas steigert, aber die Menge der verdaulichen Nährstoffe wächst nicht mehr. Der Mehrgewinn an Futter bei späterem Mähen erfolgt auf Kosten der Nährkraft desselben. Man erntet nicht selten kaum etwas mehr als Stroh.

Haus- und Zimmergarten.

** **Die Bestellung des Küchengartens.** Ein wesentlicher Punkt bei der Bestellung des Küchengartens ist der, daß derselbe einen tüchtigen Vorrat für die Küche liefern soll, auch für die Zeit, in welcher die Natur im Freien nichts gibt. Die Anzucht von sogenannten Wintergemüsen ist also eine Hauptsache, d. h. von solchen Gemüsen, welche vom November an, wo in der Regel die Lieferungen aus dem freien Lande aufhören, in der Küche verwendet werden können, sei es nun, daß dieselben in Kellern u. dergl. aufbewahrt werden müssen oder im Freien gelassen werden dürfen. Unter diese Gemüse zählt man namentlich mehrere Kohlarten, z. B. Rosenkohl, Kraus- oder Winterkohl, Blatt- oder Staudenkohl, späten Sommerkohl und Oberkohlrabi, Bodenkohlrabi und Kraut; auch Blumenkohl und Broccoli gehören hierher. Ferner liefern Möhren oder Gelbrüben, Pastinake, Sellerie und Lauch ebenfalls gute Wintergemüse, welche alle in grünem Zustande verbraucht werden, nicht gehört oder eingemacht. Vorräte der letzteren Art liefern uns alsdann die Bohnen- und Erbsenarten, sowie die weißen Rüben und das bekannte Kappisbraut oder der Kopfkohl. — Auch bloße Zutaten zu Gemüsen aller Art hat man im Winter in größerer Menge nötig, so namentlich Petersilie und Zwiebeln, die man sich also gleichfalls in hinreichender Menge ziehen muß.

** **Das Gießen der Erdbeeren** mit Wasser erweist sich bei trockener Witterung als zweckmäßig, ist aber nicht zu übertreiben, denn die Erdbeere liebt ein nur mäßig feuchtes Erdreich. Am zweckmäßigsten verfährt man, wenn zwischen den Reihen der Pflanzen kleine Gräben gezogen werden und in diese das Wasser geschüttet wird. Auf solche Weise durchzieht sich der Boden allmählich und nur geringe mit Feuchtigkeit und solches ist in der Regel besser, als wenn das ganze Erdbeerfeld mit Wasser begossen wird.

** **Karotten ausdünnen und jäten!** Der Karottensamen, weil er sich seiner Borsten halber gern zu kleinen Klümpchen balt, fällt beim Säen oftmals zu dicht, sodaß eine ganze Menge Pflänzchen auf einem nur kleinen Fleckchen zum Vorschein kommen. Da heißt es nun: schleunigst ausdünnen! Auch das Ausjäten des Unkrautes darf nicht übersehen werden, denn läßt man es zu groß werden, so werden beim Ausziehen die nächststehenden Karotten mit herausgezerrt oder gelockert und so im Wachstum gestört.

** **Zum Säen des Majorans ins Freie.** Um zwei Schnitte vom Majoran zu bekommen, säet man ihn ins Mistbeet und verpflanzt ihn später ins Freie; wo es aber nur auf einen Schnitt abgesehen ist, kann man ihn auch gleich im Garten säen. Man zieht da mit einer spitzen Hacke kleine Furchen, streut in diese den Samen und bedeckt ihn schwach mit Kompost oder irgend einer leichten lockeren Erde, mit Torfmull oder alter, ausgelaugter Gerberlohe. Auf einem Beete von $1\frac{1}{4}$ Meter Breite kann man 8 bis 10 solcher Furchen anbringen.

** **Um Gartenschnecken zu vertilgen,** nimmt man auf ungefähr 14 Liter Wasser $\frac{1}{4}$ Liter rauchende Schwefelsäure (Vitriolöl), mischt beide Flüssigkeiten gut durcheinander und besprützt dann mittelst einer Brause die von Schnecken befallenen Gemüsebeete usw. um Mitternacht, um welche Zeit die Schnecken am sichersten beim Fraße zu treffen sind.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

†* **Ueber den dem Wald durch Weidenutzung erwachsenden Schaden.** Unter den verschiedenen Viehgattungen schadet das Rindvieh am wenigsten, da dasselbe so lange es gutes Gras findet, in der Regel nicht aus Holz geht; deshalb können auch z. B. Fichtenpflanzungen bei gehöriger Aufsicht schon vom dritten Jahre an zur Weide geöffnet werden. Die Schafe sind schon schädlicher, doch will man bei Fichten die Wahrnehmung gemacht haben, daß durch Eintrieb von Schafen der Rüsselkäfer zum Ausbwandern veranlaßt wird. Die Pferde schaden durch ihren schweren scharfen Tritt und durch ihre große Neigung zum Verbeißen und zum Schälen ganz besonders, am meisten aber die Ziegen, welche auch bei bester Weide das Holz dem Gras ꝛc. vorziehen, und dasselbe insolgedessen verbeißen und abschälen. Es sind deshalb diese letzteren Tiere in vielen Ländern von Forstpolizei wegen gänzlich aus dem Walde verbannt. Am frühen Morgen, so lang das Gras noch betaut ist, soll nicht geweidet werden, weil dadurch das Vieh veranlaßt wird, eher das Holz anzugreifen; ähnlich ist's bei Regen. Wenn irgendwo die Waldweide in größerem Maßstabe ausgeübt werden soll, so ist ein bestimmter Plan aufzustellen, welcher die einzelnen Viehgattungen dorthin verweist, wo sie am wenigsten Schaden stiften können und wo sie immer wieder frisch nachgewachsenes gutes Gras finden.

†* **Die Moose** sind entweder Ast- oder Stammoose; die ersteren finden sich in gut gehaltenen und wohlgeschlossenen Fichten- und Tannenwaldungen überall als gleichmäßige Decke des Bodens, nehmen die fallenden Regen und sogar auch die in der Luft befindliche dunstförmige Feuchtigkeit in sich auf und übermitteln solche den Waldbäumen. Ihre Entfernung aus dem Walde als Streumaterial ist daher um so nachteiliger, als es lange Zeit ansteht, bis sie sich wieder erzeugt haben. Die Stammoose, welche nur an ihrer Spitze fortwachsen, sind dagegen weniger vorteilhaft; eine Art davon ist das Bürstenmoos, welches sich gerne in Laubholzwaldungen einstellt, wenn dieselben durch Streunutzungen zu sehr mitgenommen werden; eine andere Art ist das Sumpfmoos, tritt vielfach auf den Hochebenen des Mittelgebirges auf und wird Veranlassung zur Versumpfung, indem es die Feuchtigkeit in großer Menge in sich aufnimmt und dauernd zurückhält, sodaß eine geringe Menge dieses Mooses auch bei trockenem Wetter, zwischen den Fingern gepreßt, das Wasser wie ein nasser Schwamm abfließen läßt.

†* **Als Giftbrocken für Füchse** verwendet man denselben Brockenwomit man angekirrt hat. Man sticht mit einem sauber geputzten und verwitterten Messer ein Loch in den Brocken, drückt dasselbe auseinander und legt das Strychnin, in der Größe einer weißen Bohne, mittels eines sauberen, nicht harzigen Holzspanes hinein. Dann drückt man das Loch wieder fest zu. Vom Strychnin darf natürlich auf der Außenseite nicht die leiseste Spur zu entdecken sein. — Einen Spatzen präpariert man als Giftbrocken, indem man ihn hinter dem Brustknochen aufschneidet, den Magen herausnimmt und an seine Stelle das Strychnin einfügt. Die Schnittlänge darf nicht mehr als einen Zentimeter betragen. Man kann auch ein Auge herausnehmen und das Gift in der Augenhöhle verbergen. Giftbrocken dürfen nicht lange im Zimmer und niemals auf nassem Boden ausgelegt werden, weil sonst das Gift den ganzen Brocken durchzieht und sich dem Raubzeug verrät.

†* **Der Komondor (ungarischer Schäferhund)** erreicht eine Höhe von 60—80 Zentimeter Schultermaß. Die Farbe ist reinweiß, manchmal mit etwas Gelb an den Ohren, abgesehen von den ganz grauen Exemplaren. Der Kopf ähnelt demjenigen des Wolfes, die Stirn ist breit und wenig gerundet, der Gesichtsausdruck ist lieb, die Augen schwarz, ebenso die Augenlider, Lippen und Nase. Am meisten läßt die Nase zu wünschen übrig. Rein schwarz ist am beliebtesten, aber, wie bei allen weißen Hunden, selten zu treffen. Meist findet man dunkelbraune bis graue Nasen. Der Fang ist ziemlich lang, nach vorn sich verjüngend. Die Behänge müssen klein, hoch angesetzt sein und werden in der Ruhe nach abwärts getragen, im Effekt aber ähnlich wie die des Barbet. Der Hals ist mittellang, und sehr kräftig. Schultern schräg angelegt, die Ellbogen gut geschlossen. Lose Schultern, sehr lange Ohren und dicker Kopf sind als Fehler anzurechnen. Haar soll dicht, derb und gewellt sein. Rute ist stark buschig behaart, ebenso die Hinterläufe, speziell an den „Hosen". Erstere wird kugelförmig abwärts getragen, im Affekt etwas höhere Haltung gestattet, jedoch ist seitwärtige Biegung fehlerhaft. Zwar sollen die Nägel der Zehen schwarz sein, jedoch soll eine Abweichung nicht verworfen werden.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Das Kochsalz ist für alle Tierarten unentbehrlich.** Den Schafen gibt man es am besten in der Form des Steinsalzes, welches in großen Stücken in die Raufen zur beliebigen Aufnahme gelegt wird. Pferden, Rindern und Schweinen ist hingegen das Steinsalz zuträglicher. Hier muß man sich jedoch hüten, letzteres etwa allein zu geben, sondern man menge es mit dem Futter. Zu viel Salz wirkt auf die Verdauungsorgane außerordentlich schädlich. Deshalb überschreite man nie die folgenden Grenzen: für ein Rind oder Pferd 30 Gramm pro Tag, für ein Schwein je nach dem Alter 5—8 Gramm. Nachdem die Tiere das Salz aufgenommen haben, lasse man bis zum nächsten Tränken möglichst eine Stunde vergehen, da sonst zu leicht eine starke Wasseraufnahme stattfindet.

†† **Italienergänse.** Wer junge Italienergänse ziehen will, der soll die Eier durch schwere, gutbrütende Hühner bedecken lassen. Man kann solchen Hühnern etwa 6—7 Eier unterlegen.

†† **Die Hühner wollen auch Fleisch, sonst werden sie Federfresser.** Werden Hühner im engen Raume gehalten, so müssen sie neben Körnerfutter auch mit Fleischnahrung versorgt werden. Zu diesem Zwecke dienen Fleischabfälle jeder Art aus Küche und Schlächtereien. Es empfiehlt sich, alles Fleisch für das Geflügel abzukochen oder wenigstens fein zu zerschneiden und unter das übrige Futter zu mischen, damit sie nicht so fleischgierig und dadurch zum Federfressen verleitet werden. Erhalten sie die Fleischnahrung nicht, so suchen sie die Fleischbegierde durch das Federfressen und gegenseitiges Blutigpicken zu befriedigen.

†† **Wie zieht man junge Hühner auf ohne Mutter?** Man nimmt einen mäßig großen Holzkasten, so leicht, daß er bequem an jeden Ort getragen werden kann. Die eine Seitenwand ist zu entfernen und statt derselben sind vom Deckel nach dem Boden zu Lattenstückchen eng aneinander zugelegt. Doch muß unten so viel Raum gelassen werden, daß die Küken bequem hineinspazieren können. Werden sie größer, so muß das nächste Querstäbchen beseitigt werden. Das Wegnehmen der Seitenwand hat den Zweck, das Innere besser zu erhellen. Samt dem Futter wird der Kasten auf den Hof, des abends in den Hühnerstall gestellt. Die Küken finden also schon mit Tagesanbruch die für sie bestimmte Nahrung darin. Der Stall muß trocken und luftig, jedoch ohne Zug sein. Der Boden ist mit Sand zu bestreuen; auch Heu und Stroh leisten gute Dienste, weil verhütet werden muß, daß sich die Tierchen die Beine erkälten.

†† **Futter für junge Perlhühner.** Perlhühner zieht man mit Leichtigkeit auf, wenn man dieselben in den ersten Wochen ihres Daseins vor jeglicher Kälte und Nässe schützt, ihnen in den ersten 14 Tagen bis 3 Wochen hartgekochte Eier mit etwas grüner Nessel feingehackt gibt; alsdann nach und nach die Eier abbricht und dafür gut eingekochte Gerstgrütze mit etwas Quark (dieser darf aber weder zu hart, noch zu weich sein) und Nessel verabfolgt. Später sucht man sie an Körner zu gewöhnen und gibt ihnen diese zuerst angequollen. Bemerkt sei, daß man gut tut, die Perlhühner von einer Pute ausbrüten zu lassen, da diese, wie schon öfter erwähnt, denselben eine treue Mutter, wie gute Führerin ist.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19090529064/fragment/page=0002