gewöhnlich durch die Hefe fehlerhaft geworden. Man wird mit diesem Volke nicht viel Glück haben. Früher oder später geht sie verloren, vielleicht mitten im Winter, wenn man keine andere zusetzen kann, darum Vorsicht in solchen Fällen. Dasselbe erleidet man auch oft mit nackten Völkern und mit Völkern, denen man eine Königin einer andern Rasse zusetzt.

Gesundheitspflege.

// **Gegen Zahnweh** gibt es einfache Mittel, die alle von diesem Uebel heimgesuchte Menschenkinder versuchen mögen — vielleicht hilfts. Ist das Zahnweh rheumatischer Art, so tut eine Tasse Kamillentee gute Dienste; gleichzeitig steckt man ein paar Kamillenblüten in das Ohr. Auch wendet man heißgemachtes Kochsalz an, das man in Mullbeuteln auf die schmerzende Wange legt. Man wechselt diese heißen Salzbeutel alle zehn Minuten und fährt damit einige Stunden fort. Unter Umständen wirkt geriebene, rohe Kartoffel, die auf die Backe gelegt wird, besonders zur Nachtzeit vorzüglich. Auch hilft es oft augenblicklich, wenn man Schwertlilienwurzeln kaut, besonders wenn der Schmerz aus hohlen Zähnen herrührt. Zahnschmerz nervöser Natur kann auch durch Kauen, sei es eines Butterbrotes oder eines Stückes Fleisch gehoben werden. Das Kauen wirkt beruhigend und mildernd auf die aufgeregten Nerven. Schnupfen von etwas Rum ist bei Erkältung ebenfalls zu empfehlen.

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

// **Hautjucken.** Gegen dieses nächtliche Leiden, das nicht selten ältere Personen befällt, allen Schlaf raubt, den Kranken sich und elend macht, und meist sehr hartnäckig ist, bringt zuweilen die Einreibung mit Glycerin und Bestreuung der Stelle mit Stärkemehl Erleichterung.

// **Gegen Vergiftung durch Seemuscheln** usw., die sich durch Frösteln, Kopf- und Magenschmerz, geschwollenes Gesicht, nesselartigen Ausschlag und Jucken am ganzen Körper kennzeichnet, wende man schleunigst Brechpulver, 0,10 Gr. auf ein halbes Glas Wasser oder 2 Gr. pulverisierte Brechwurzel an; diesem läßt man löffelweise einen Trunk folgen, dem auf 150 Gr. 2 bis 4 Gr. Aether und 10 bis 15 Tropfen Opium zugesetzt ist. Wasser mit Essig lasse man gleichfalls trinken und mache Umschläge von Leinsampulver oder erhitzten Tüchern auf Magen und Leib.

// **Mittel gegen Influenza und Schnupfen.** Ein sicheres Mittel gegen die Influenza ist Schafgarbentee und Schlenderhonig. Man trinke beim Beginn der Krankheit morgens und abends eine Tasse Schafgarbentee mit einem Eßlöffel voll Schlenderhonig, und nach kurzer Zeit ist man vollständig hergestellt. Ein Schnupfen ist nach dem Genuß einer Tasse solchen Getränks sofort weg und schwächliche, kränkliche, bleich aussehende Kinder und Erwachsene sollen den Tee zum gewöhnlichen Getränk machen

Kinderpflege und -Erziehung.

Geduldspflege bei Kindern.

Jean Paul Richter spricht ein gedankenreiches, wohlerwogenes wahres Wort aus, wenn er sagt: „Kindern ist eigentlich keine andere Schule nötig, als die der Geduld". Und in der Tat, der Mensch, der Geduld gelernt hat, lernt durch diese alles andere. Sie ist für das Kind die Vorschule zum Gehorsam, für den Erwachsenen dagegen die Krücke, die ihn über das unvermeidliche Ertragen hinweghilft und ihn für ein immer neues Streben und Erreichen seiner Zwecke und Ziele ausdauernd macht. Geduld ist daher einer der Hauptpfeiler mit, die den Grund und den Bau der Erziehung des Menschen tragen. Die Schule der Geduld ist gewissermaßen die Schule des Lebens. Lehre Deine Kinder Geduld und sie werden mit ausharrendem Fleiße alle ihre zum Vorsatz genommenen Endzwecke verwirklicht sehen und nie voreilig handeln. Denn mit der Geduld verbindet sich bei geistiger Anlage auch die Besonnenheit, die stets der Leidenschaftlichkeit und anderen schädlichen Eigenschaften einen Dämpfer aufsetzen wird.

Die reichsten Früchte wird jedoch die Geduld im Unglück bringen; sie wird vor Verzweiflung und Kleinmut schützen, erneute Kraft geben, um das gescheiterte Lebensschiff wieder aufzubauen und dasselbe ruhig im Fahrwasser, im Strome des Lebens dahingleiten zu lassen.

Vernünftige Eltern werden aber gut tun, schon frühzeitig mit der Erziehung für diese Eigenschaften zu beginnen, anfangs nur unmerklich, mit der Zeit aber in kräftigerer Weise, bis daraus später die Bemeisterung des eigenen Willens und die Herrschaft über sich selbst hervorgeht; auch geht mit der Erlernung der Geduld die Schule für die Enthaltsamkeit Hand in Hand.

Das Kind soll durch die ersten Jahre der Erziehung und selbst später noch bis zur sichtlichen Erstarkung in der Geduld, sogen. Geduldsproben von Zeit zu Zeit unterworfen werden, natürlich ohne sie als solche schon im voraus zu bezeichnen. Auch verspricht sich von selbst, daß diese Uebungen nicht in unverständige Quälerei ausarten dürfen, nein, im Gegenteil, sie sollen so gewählt werden, daß nach bestandener und geglückter Probe das Kind selbst Freude darüber empfindet, vielleicht sogar Anregung zu künftigen Selbstübungen. Jedes Mädchen soll ein Vergnügen darin finden, einen verwirrten Knäuel Wolle usw. in Geduld zu lösen, statt ihn ungeduldig als nutzlos fortzuwerfen; kein Knabe sollte seine Käfer-, Schmetterlings- oder andere Sammlung verschenken, weil für seine ihm noch innewohnende Ungeduld das Sammeln zu langsam geht.

Ich bezeichnete vorher die Geduld als einen Hauptpfeiler für den Bau der Erziehung, und in der Tat, sie zu üben, kann nicht dringend genug hervorgehoben werden; soll sie aber die wahrhaft wohltätige Fee des Lebens sein, so darf sie uns nicht erst in späteren Jahren durch das Leben selbst aufgenötigt werden; sie muß sich schon bei der ersten Erziehung unserem Wesen eingewöhnen; wir müssen sie schon mit ins Leben bringen, denn wahrhaftig, wir gebrauchen die kostbare Eigenschaft, die wir Geduld nennen, vom Eintritt ins Leben bis zur letzten Stunde. H. P.

Für die Küche.

Kochen von Pökel- und Rauchfleisch. Das zu kochende Stück Pökel- oder Rauchfleisch lege man am Abend, mit kaltem Wasser bedeckt, in eine Schüssel. Am andern Morgen wasche man es darin ab und bringe es, mit frischem Wasser bedeckt, auf dem Feuer rasch zum Kochen. Sobald dies geschehen, setzt man den Topf auf eine Stelle des Herdes, wo das Fleisch stetig langsam so lange ruhig kochen kann, bis das Fleisch weich ist, was, je nachdem die Stücke dick oder dünn sind, zart oder hart, 2 bis 8 Stunden dauern kann. Nun nehme man den Topf vom Feuer und lasse das Fleisch in der Brühe erkalten. Zum Gebrauche nehme man es aus der Brühe, schneide mit scharfem Messer gegen die Fleischfaser dünne glatte Scheiben davon ab und lege den Rest des Fleisches in die Brühe zurück. Wünscht man dagegen warm davon zu essen, so schneide man ein beliebiges Stück davon ab und wärme es in einem Teile der Brühe. Dieses gekochte Fleisch hält sich besonders im Winter viele Wochen frisch in der Brühe; sollte diese beschlagen, so koche man sie auf und gieße sie erkaltet wieder über das Fleisch.

Selleriesuppe. Einige gut gereinigte Sellerieknollen werden in Stücke geschnitten und in kräftiger Fleischbrühe gar gekocht; alsdann treibt man sie durch ein Sieb, läßt das Püree mit der Fleischbrühe wieder aufkochen, fügt etwas Muskatnuß hinzu, legiert mit vier Eidottern und richtet die Suppe über geröstete Semmelschnitten an.

Kohlrabigemüse. (Belgisches Rezept.) Man schält die Kohlrabiköpfe, schneidet sie in kleinfingerdicke Streifen, wäscht sie und kocht sie in gesalzenem Wasser weich. Alsdann läßt man, nachdem die Streifen abgegossen und abgetropft sind, dieselben in Butter dämpfen, staubt ein wenig Mehl daran zum Binden und gibt anstatt Bouillon Milch dazu. Schmeckt zu Lendenbraten und Salzkartoffeln sehr gut.

Gemischter Salat. Rote Rüben, gute Salzgurken, weich gekochte Sellerie und in der Schale gekochte Kartoffeln, alles zu gleichen Teilen, werden in Scheiben geschnitten und mit folgender Sauce vermischt: hartgekochte Eier werden mit Essig, Salz, Senf und ein wenig Zucker fein gerührt, dann Oel und dicke, saure Sahne, auf je ein Ei etwa einen holzernen Küchenlöffel voll, hinzugefügt.

Mehlspeise von saurer Sahne. Im Haushalt sammelt sich häufig etwas saure Sahne, die man nicht immer gut verwenden kann; vielleicht kommt daher mancher Hausfrau folgendes Rezept zu statten: Auf 1 Liter zerquirlte saure Sahne nimmt man 8 Eidotter, 65 Gramm Mehl, Zucker und Zitronenschale nach Geschmack und zieht schließlich das zu Schnee geschlagene Eiweiß durch die Masse. Man bäckt es eine halbe bis dreiviertel Stunde gut, serviert es sofort.

Brotkuchen mit Aepfel. Schwarzbrot oder Pumpernickel reibt man fein und vermischt es mit gestoßenem Zucker und abgeriebener Zitronenschale. Alsdann schneidet man recht mürbe Aepfel in dünne Scheiben, vermischt sie gleichfalls mit Zucker und besprengt sie mit Rum. Nun streicht man eine Form recht fett mit Butter aus, drückt auf den Boden eine fingerdicke Schicht Brot, bedeckt die Seitenwände in gleicher Weise, legt in die Mitte die Aepfelscheiben und bedeckt diese ebenfalls mit einer fingerdicken Schicht Brot, legt hin und wieder ein Stückchen Butter auf den Kuchen und bäckt ihn in mäßig heißem Ofen ungefähr drei Viertelstunden, stürzt ihn auf eine Schüssel und bestreut ihn dick mit Zucker. Die Form darf nicht zu tief sein.

Eingemachter Blumenkohl. Man nimmt große, reife, ausgewachsene Blumenkohlköpfe, entfernt die Blätter und Stengel und teilt die Blüten in gleichmäßig große Stücke oder Büschel, letztere wirft man unter Hinzufügung von etwas Salz in einen mit kochendem Wasser gefüllten Porzellankessel, läßt dieselben dämpfen und schäumt gut ab. Sobald der Blumenkohl zu kochen anfängt, wird er mit einem durchlöcherten Schaumlöffel herausgenommen, in ein Sieb zum Abseihen gelegt, und endlich steinerne Einmachkrüge dreiviertel damit angefüllt. Man würze mit Muskatblüte und Muskatnuß, welche man in einer genügenden Quantität zum besten Apfelwein-Essig eine Viertelstunde lang dämpft. Wenn zum Kochen gebracht, wird die Substanz vom Feuer genommen und ganz heiß auf den in den Krügen befindlichen Blumenkohl gegossen. Wenn man die Krüge beinahe bis oben angefüllt und schließlich noch etwas Baumöl darauf gegossen hat, werden dieselben fest verschlossen.

Druck und Verlag: Verlag des Generalanzeiger für Halle und den Saalkreis Verlag von W. Kutschbach. — Verantwortl. Redakteur: Konrad Pohl, Halle a. S.

Nr. 2 Halle a. S., den 14. Januar 1911

Woran erkennt man das Alter beim Rindvieh?

(Nachdruck verboten.)

Das Lebensalter ist beim Rindvieh nicht so sicher festzustellen als beim Pferd, namentlich bei älteren Tieren ist eine sichere Schätzung auf einzelne Jahre nicht gut möglich. Die Altersbestimmung an den Zähnen ist auch beim Rindvieh die sicherste. Die anderen Kennzeichen des Alters, z. B. an den Hörnern, an den Falten am Kopfe, an den breiten und langen Klauen usw. sind unsicher. Die Altersbestimmung an den Hörnern erfolgt unter Berücksichtigung der sogenannten Jahresringe, regelmäßige ringförmige Verdickungen, die sich an den Wurzeln der Hornscheiden bilden. Sie erscheinen bei der Kuh regelmäßig zwischen zwei Trächtigkeitsperioden, weil die Hörner während der Trächtigkeit weniger stark ernährt werden, man kann also an diesen Ringen die Zahl der Geburten sehen. Bleibt die Kuh länger als gewöhnlich galt, so wird die Verstepung zwischen zwei ringförmigen Wülsten breiter. Aber auch schwere Krankheiten und Störungen in der Ernährung geben Veranlassung zur Bildung von Ringen an den Hörnern. Hieraus ersieht man, daß man sich sehr irren könnte, wollte man das Alter des Tieres nach der Anzahl der Jahresringe bestimmen, da diese Ringe sich nicht jedes Jahr, sondern unter ganz bestimmten Verhältnissen bilden.

Das Rind hat nur im Unterkiefer Schneidezähne und zwar deren 8. Bei der Geburt sind in der Regel 4 Schneidezähne vorhanden. Es kommt aber auch vor, daß das Kalb mit 6 oder sogar mit 8 Schneidezähnen geboren wird. Wird es nur mit 4 Zähnen geboren, so kommen in den nächsten 4 Wochen alle fehlenden Schneidezähne zum Durchbruch. Die beiden mittleren heißen die Zangen, die zwei, welche rechts und links daneben stehen, die inneren Mittelzähne, die folgenden an jeder Seite die äußeren Mittelzähne und die beiden äußersten, die Eckzähne. Die Zangen sind die größten und nach den Eckzähnen zu, werden die Schneidezähne immer kleiner, so daß diese als die kleinsten erscheinen. Beim Kalb findet man, daß die Krone des einen Zahnes teilweise die Krone des anderen deckt. Es rührt dieses daher, daß der Unterkiefer noch nicht vollständig entwickelt ist, daher finden die Kronen nicht genügend Raum und schieben sich übereinander.

Backenzähne hat das Rind in jedem Kiefer 12. Die Schneidezähne und die drei ersten Backzähne jeder Reihe oben und unten wechseln in der Jugend, die übrigen Backenzähne sind bleibend. Mit 4 Wochen sind auch die Milchbackenzähne (Wechselzähne) durchgebrochen. Hiermit ist das erste Stadium des Zahnens beendet. Mit sechs Monaten tritt in jedem Kiefer der vierte (der erste bleibende) Backzahn hervor, dessen Reibfläche in neun Monaten in gleicher Höhe mit der der übrigen Backenzähne ist.

Mit einem Jahre bemerkt man eine Abnutzung der Schneidezähne, die je nach der Fütterung mehr oder weniger bemerkbar ist; es ist zwischen den Schneidezähnen ein Zwischenraum entstanden und der Hals und der obere Teil der Wurzel sind über das Zahnfleisch hervorgetreten. Im Alter von 15 Monaten tritt der fünfte Backenzahn (der zweite bleibende) in jedem Kiefer hervor. Mit 1 Jahr 8 Monaten werden die Zangen gewechselt und man nennt das Tier dann zweischaufelig. Bei gut genährten Tieren und bei solchen, die sich überhaupt frühzeitig entwickeln, kann der Wechsel auch 2 bis 3 Monate früher stattfinden. Mit zwei Jahren tritt der sechste Backenzahn (der dritte bleibende) durch das Zahnfleisch, und mit 2¼ Jahren ist er so weit hervorgetreten, daß seine Krone mit der der anderen in gleicher Höhe steht. Mit 2 Jahren 9 Monaten, oder bei gut genährten Tieren mit 2 Jahren 2 Monaten werden die inneren Mittelzähne gewechselt, und das Tier ist vierschaufelig. Mit 3 Jahren 3 Monaten wechseln die äußeren Mittelzähne; das Tier ist sechsschaufelig. Im Alter von 3 Jahren 10 Monaten findet der Wechsel der Eckzähne statt. Die ersten beiden Backenzähne wechseln mit 2½ Jahren. Ist der Zahnwechsel beendet, so verändern sich ganz allmählich die Schneidezähne. Nach dem Durchbruch sind sie meißelförmig, nach dem fünften Jahre aber verschwindet dieses Meißelförmige, und sie stehen nicht mehr so dicht aneinander. Die Kronen reiben sich ab, die Farbe wird gelb und schmutzig, bisweilen schwarz; die oberen Ränder brechen aus und mit 16—18 Jahren sind in der Regel alle Schneidezähne bis auf die Wurzel abgerieben.

Von Händlern werden oft in betrügerischer Absicht die Hörner des Rindes und die der Farren abgefeilt und abgeraspelt, um dieselben weniger schwer erscheinen zu lassen; oft wird bei Kühen sogar ein teilweises Absägen vorgenommen, um die Hörner im allgemeinen kleiner, insbesondere aber die Anzahl der Ringe kleiner und damit die Tiere jünger erscheinen zu lassen. Bei genauer Betrachtung der Hörner ist aber ein solches betrügerisches Vorgehen nicht schwer zu erkennen; häufig bemerkt man noch die Feilenstriche, jedenfalls aber fehlt dem geraspelten Horne der natürliche Glanz.

Einfluß guten Wiesenheues auf die Hebung der Viehzucht überhaupt.

Von E. St. in W.

Wenn auch heute keinem aufmerksamen Landwirt der günstige Einfluß der Verfütterung wirklich guten Wiesenheues sowohl bei Rindvieh, wie Pferden zweifelhaft ist, man überhaupt reichliche Mengen guten Heues als die Grundlage jeder Fütterung betrachtet, so dürfte der ganz besondere Einfluß, welchen die Verfütterung reicher Mengen guten Wiesenheues auf die Hebung der Viehzucht ausübt, vielfach bis jetzt noch nicht voll gewürdigt werden. Wir glauben deshalb, daß es im Interesse vieler Leser liegt, einmal hierauf besonders aufmerksam zu machen. Man füttere zwei junge Rinder von sonst gleicher Beschaffenheit, das eine hauptsächlich mit gutem Wiesenheu, das andere hingegen, wie das vielfach gebräuchlich ist, mit Stroh, Häcksel, Kaff, geringwertigem Heu, Wurzelgewächsen usw. Ganz zweifellos tritt dabei schon in wenigen Monaten ein großer Unterschied in der Entwicklung beider Tiere ein. Das mit Heu gefütterte Tier wird sich stets schneller und kräftiger entwickeln, sich überhaupt normaler ausbilden, und früher befähigt sein, den verschiedenen Nutzungswerten zu dienen. Das zweite Tier hingegen bleibt in der Entwicklung den ersten gegenüber außerordentlich zurück, erhält einen verhältnismäßig aufgetriebenen Leib, die Knochenbildung dagegen ist eine schwächliche, und bis zur vollen Entwicklung bedarf es einer viel längeren Zeit. — Ja, noch mehr: Füttert man ein Tier von gewöhnlicher Abstammung reichlich mit gutem Heu in entsprechender Mischung mit anderem Futter, daneben ein zweites Tier von edler Abstammung mit Stroh, Häcksel, geringerem Heu usw., so wird sich überall schon nach 2—3 Jahren ergeben, daß das edle Tier seine ererbten guten Eigenschaften fast vollständig verloren hat, während das von nicht edler Herkunft stammende Tier sowohl in Körperform wie Nutzungsfähigkeit das edlere Tier weit überholt.

Die reichliche Fütterung mit gutem Heu ist also umstande, die Vorteile der edleren Abstammung vollständig auszugleichen. — Hieraus ergibt sich für unsere gesamte Viehhaltung, daß wir in der verstärkten Fütterung mit wirklich gutem Wiesenheu das geeignetste Mittel haben, das heimische Vieh bei richtiger Zuchtwahl zur höchsten Nutzbarkeit und Vollkommenheit zu bringen.

Der Viehzüchter sollte nie vergessen, daß der Zentner geringes Heu nur 3,5 bis 4 Pfd. verdauliches, blut- und fleischbildendes Eiweiß enthält; während gutes, von einer reichlich mit Phosphorsäure gedüngten Wiese stammendes Heu 10 Pfd. und mehr Eiweiß, zugleich entsprechend mehr Fett enthält. Das Heu ist außerdem wesentlich reicher an der zur vollkommenen Ausbildung des Knochengerüstes unentbehrlichen Phosphorsäure.

Daß auch die bei reichlichen Gaben guten Heues erzielten

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19110114025/fragment/page=0001

Produkte: Milch, Butter und Käse, sich durch besondere Güte und Wohlgeschmack auszeichnen, ist ebenso bekannt, wie daß Pferde, welche von vornherein reichlich mit gutem Wiesenheu, dagegen mit wenig Häcksel gefüttert wurden, sich in ihrer Körperform viel mehr entwickeln, ausdauernder in der Arbeit und viel seltener mit Knochenfehlern behaftet sind, als solche, bei welchen es bei der Fütterung an gutem Heu fehlte.

Wenn man deshalb heute mit vollstem Rechte überall Hebung der Viehzucht erstrebt, so sollte man es an der ersten Grundbedingung des Gelingens, dem Schaffen reicher Vorräte an wirklich gutem Heu ja nicht fehlen lassen.

Die sicheren Mittel hierzu sind in der künstlichen Düngung der Wiesen und Kleefelder mit Phosphorsäure-Dünger und, wo nötig, mit Kalisalzen gebeten.

Die Bedeutung der Kupferlösungen für den Weinbau.

Wer die weite Verbreitung der Benutzung von Kupferlösungen zur Bekämpfung von Pflanzenkrankheiten kennt, mag sich wohl darüber wundern, daß seit der ersten wissenschaftlichen Anwendung dieses Verfahrens kaum mehr als zwei Jahrzehnte verflossen sind. Schon früher hatte man vielleicht mit ähnlichen Mitteln experimentiert, aber nicht auf sichern, durch die Wissenschaft festgelegten Grundlagen. Dr. Rousset erinnert in diesem Zusammenhang an eine Anekdote, die der jetzige Leiter des Pariser Pasteur-Instituts, Professor Roux, aus seinem eigenen Leben erzählt hat. Der Gelehrte, der jetzt zu den größten Zierden seiner Wissenschaft gehört, begann seine chemischen Studien bei dem hervorragenden französischen Chemiker Duclaux, der ihm als eine der ersten Aufgaben in der chemischen Analyse ein Stück Salz übergab. Der junge Roux kam bald darauf zurück und sagte: „Herr Professor, ich denke, es ist schwefelsaures Kupfer." Der Lehrer antwortete: „So, Sie denken es? Wirklich? Sie müssen es noch einmal machen." Nach einigen Stunden kam Roux zurück und sagte: „Herr Professor, ich glaube, es ist schwefelsaures Kupfer." Der Professor: „So? Machen Sie es noch einmal." Als nun der Schüler zum dritten Male wiederkehrte, sagte er mit zitternder Stimme: „Aber Herr Professor, es ist doch schwefelsaures Kupfer." „Selbstverständlich", antwortete Professor Duclaux, „aber sehen Sie, in der Chemie darf man nicht denken oder glauben, sondern man muß wissen." Was nun der Chemiker braucht, ist natürlich auch eine Voraussetzung für die Landwirtschaft, wenn sie sich chemischer Mittel bedient. Es ist jetzt mehr als ein Vierteljahrhundert verflossen, seit die große Landwirtschaftsgesellschaft in Frankreich einen Preis für die besten Mittel zur Bekämpfung des Mehltaupilzes aussetzte. Der erste Preis wurde dem Schöpfer eines Verfahrens zur Bewässerung der befallenen Weinstöcke zuerkannt, und dies Mittel hat sich auch bei weiterer Ausarbeitung als recht vorteilhaft erwiesen. Der zweite Preis fiel einem Manne zu, der die Räucherung durch Verbrennung schwerer Oele empfahl, ein Verfahren, das zwar nicht immer Nutzen, aber wenigstens auch nie Schaden gestiftet hat. Ferner wurde damals noch eine dritte Bewerbungsschrift eingereicht über die Anwendung einer Lösung von schwefelsaurem Kupfer, die durch einen Pulverisator als ein feiner Nebel auf die Weinstöcke verteilt werden sollte. Dieser Rat wurde so wenig ernst genommen, daß man es nicht einmal für nötig hielt, den Namen des Verfassers dieser Schrift in einem später veröffentlichten Bericht zu erwähnen. Heute weiß man, dank den Prüfungen der Wissenschaft, daß das Kupfervitriol zu den kräftigsten Waffen gehört, die gegen die dem Weinstock schädlichen Pilze benutzt werden können. Dazu hat nicht nur die Chemie, sondern auf der andern Seite auch die botanische Erforschung der Pilze und ihrer Lebensbedingungen beigetragen. Es sind auch noch andere chemische Stoffe erprobt worden, und Millardet hat ihre Wirkungen gegeneinander verglichen, in dem er genau abgemessene Dosen der Salzlösungen in eine bestimmte Menge von destilliertem Wasser brachte, worin die Pilze und ihre Samen enthalten waren. Es hat sich herausgestellt, daß die geringste tödlich wirkende Dosis bei Kalk nur ein Zehntausendstel, bei Eisenvitriol ein Hundettausendstel, bei Kupfervitriol ein Zehnmillionstel beträgt. Außer diesen mehr theoretischen Experimenten haben aber eingehende Versuche angestellt werden müssen, um das heute fast überall angewandte Verfahren auszuarbeiten. Besonders hat sich daraus ergeben, daß nicht allein die chemische Natur der Lösung von Wichtigkeit ist, sondern auch ihre Fähigkeit, mehr oder weniger am Weinlaub haften zu bleiben und sich auch vom Regen nicht leicht abhülen zu lassen. Trotz der hohen Vollkommenheit, die das Verfahren heute bereits erreicht hat, und durch die nach der Angabe von Rousset jährlich ein Schaden von Millionen verhütet wird, wird noch immer an einer weiteren Verbesserung gearbeitet. Ein vielversprechendes Ergebnis dieser neuen Forschungen scheint zum Beispiel der Ratschlag von Dr. Perrin zu sein, demzufolge man der Kupfervitriollösung außer kohlensaurem Natron auch etwas Schmiercseife zusetzen soll, da in dieser die Pilzsamen aufquellen und dadurch zersprengt werden. Andererseits ist Dr. Gimel dafür eingetreten, denKupferlösungen noch besondere Schwefelverbindungen beizufügen, um gleichzeitig noch andere schädliche Kleinwesen durch die Besprengung zu bekämpfen und namentlich das besondere Schwefeln überflüssig zu machen.

Landwirtschaft.

[] **Ausnützung des Frostes.** Außer den sehr weit abgelegenen Feldern kommen für das Dungfahren im Januar bei strengem Frost die Schläge in Frage, zu denen bei anderen Jahreszeiten die Wege meist sehr schlecht sind. Es gibt oft bei einer Wirtschaft Felder, welche im Frühjahr und im Herbst bei feuchtem Wetter oder bei hohem Stande der Gewässer nur auf weiten Umwegen zu erreichen sind, während der direkte Weg nicht befahrbar ist. Für diese Fälle müssen dann vor allem die Tage mit hartem Frost benutzt werden, um mit den Dungfuhren auf dem nächsten Wege an Ort und Stelle zu gelangen.

[] **Soll man Dünger im Winter auf das Feld bringen?** Bäuerliche Wirte scheuen sich vielfach, im Winter Dung auf das Feld zu fahren, weil er „durch Erfrieren die Kraft verliere." In Wirklichkeit verliert er aber, wie durch Untersuchungen festgestellt wurde, nur einen Teil seines Wassers, so daß einem Ausfahren des Düngers auf das Feld im Winter nichts im Wege steht, sofern nicht ein Abschwemmen durch Schneewasser oder ein Verlust durch Fäulnis infolge milder Witterung zu befürchten ist.

[] **Behandlung der Butter.** Butter muß vor allen Dingen gut ausgeknetet sein; bezieht man keine tadellose Molkereibutter, so ist es ratsam, selbst die Butter noch einmal mit einer Salicylsäurelösung durchzukneten, dabei alle Flüssigkeit der Butter zu entfernen, um das Entstehen von Buttersäure zu verhindern. Dann wird ein reiner Steintopf mit in Frischerhaltungsflüssigkeit oder Karnolin getauchtem Pergamentpapier ausgelegt, die Butter hineingeknetet, ein großes Mousselintuch mit derselben Flüssigkeit getränkt, über den Topf gebunden, und die Enden am Topf herunterhängen gelassen. Man stellt den Topf in einen Napf mit kaltem, mehrmals zu erneuerndem Wasser in einen Ofen. Die Enden des Mousselintuches saugen sich voll Feuchtigkeit und kühlen durch die durch Luftzug des Ofens verstärkte Verdunstung die Butter.

Haus- und Zimmergarten.

** **Am häufigsten finden wir schiefgewachsene Obstbäume** an exponierten, starken Winden ausgesetzten Lagen. Hier sowohl, wie bei starkwüchsigen oder älteren Bäumen ist es vorteilhaft, statt des üblichen Pfahles, der doch in kurzer Zeit wieder mit der Last der Baumkrone außer Stellung gebracht ist, die Bäume zu verankern. Es geschieht dies am besten, wenn man unmittelbar unter der Krone ein starkes Lederband oder ein Stück alten Spritzenschlauches festlegt und solches mit galvanisiertem Draht umbunden ist.

** **Pirsiche auf Schlehen veredelt,** sind für rauhe Lagen entschieden widerstandsfähiger, als solche auf St. Julien. Will jemand Topfobstzucht mit Steinobst treiben, so gibt es keine bessere Unterlage, als Schlehen. Meistens tragen dieselben nach dem zweiten Jahre und sind gut in den Töpfen ihres schwachen Wuchses wegen zu halten.

** **Frühe Karotten.** Zur Erzielung recht früher Karotten wählt man möglichst einen sandigen Boden in sonniger Lage, der ein Jahr vorher stark gedüngt sein muß, also viel verrotteten Dünger enthält, und der im Herbst und Winter vor der Aussaat recht reichlich mit Jauche oder flüssigen Exkrementen getränkt worden ist. Die Aussaat, die recht dünn erfolgt, nimmt man so früh wie nur irgend möglich vor, sobald der Boden trocken ist, und zwar wähle man die echte frühe holländische Karotte. Der Boden wird nach dem Bedecken der Saat mit einem Brett fest geschlagen und feucht gehalten. Sobald die Pflänzchen sichtbar werden, lockert man den Boden, nie darf dieselbe eine Kruste behalten. Zu dicht aufgegangene Saat verzieht man, außerdem halte man die Beete unkrautrein.

** **Die beste Sommer- und Winterdecke für Erdbeerbeete** ist langes Roggenstroh. Die praktischen Amerikaner, die die Erdbeerkultur in riesigem Maßstab betreiben, verwenden niemals andere Deckmaterialien. Von dieser Decke hat die Erdbeere dortlands den Namen Strohbeere erhalten.

** **Tymian.** Den Garten-Tymian betreffend, so unterscheidet man Sommer- und Winter-Tymian. Der letztere wird bei uns am meisten gezogen, und wo er den Winter gut überdauert, verdient er auch den Vorzug, wo er hingegen diesen nicht gut übersteht, da ist der Sommer-Tymian zweckmäßiger; derselbe ist jedes Jahr frisch durch eine Aussaat heranzuziehen. Der Winter-Tymian erfriert leicht da, wo der Schnee bald wegtaut. In solchen Lagen muß man die Pflänzchen durch leichtes Bedecken mit Reisig schützen. In schwereren Bodenarten wintert er nicht so leicht aus, als in sandigen, in halbschattigen nicht so leicht als in sonnigen, doch liebt der Tymian mehr einen sonnigen als schattigen und einen mehr trockenen, als feuchten Standort.

** **Zur Pflege der Topfpflanzen im Winter.** Die vornehmste Regel bei der Pflege der Topfpflanzen im Winter ist die: Begieße nur, wenn das Bedürfnis vorhanden, darüber kann man sich leicht Gewißheit verschaffen, wenn man sich nicht scheut, gelegentlich einen Finger mit zu Hilfe zu nehmen und nicht allein den Augen traut, die eigentlich das Bedürfnis nach Wasser erst erkennen, wenn die Pflanze bereits zu trauern beginnt, d. h. die Blätter hängen läßt, zusammenrollt usw. Mit dem Finger untersucht man die obere Erdschicht im Topf; ist dieselbe bis zu geringer Tiefe trocken und mürbe, so ist Wasser nötig; ist sie das nicht, im Gegenteile klumpig,

speckig, naß und fest, so unterläßt man besser das Gießen, lockert aber die Oberfläche der Erde mit einem Holzchen auf, um der Luft Zutritt zur Erde im Topfe besser zu ermöglichen, und gießt erst später, selbst wenn Tage darüber vergehen sollten. Muß aber Wasser gereicht werden, so gebe man dasselbe so reichlich, wenn nötig, mehrere Male, daß der ganze Ballen im Topfe vollständig durchdrungen wird, entferne aber ja nach etwa einer halben Stunde alles im Untersatz stehende Wasser, denn was nach dieser Zeit nicht aufgesogen ist, ist vom Uebel.

** **Die Remontant-Nelke im Zimmer.** Das letztere soll nur mäßig warm sein. In einem sehr warmen Zimmer wächst die Nelke prächtig, auch stellen sich da oft Blattläuse ein. In einem gänzlich ungeheizt bleibenden Zimmer, wenn dieses nur hell ist, bleibt sie zwar gesund und kommt gut durch den Winter, gelangt aber nicht oder erst sehr spät zum Blühen.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

†* **Laubhölzer,** meist auch harte Hölzer genannt, haben dichteres Gefüge und nehmen leichter Politur an, sind schwerer bearbeitbar und liefern kürzeres Stammholz. Die Eiche liefert an gesundem Standort das dauerhafteste Holz für Hoch- und Tiefbau, sowie zu massiven Möbeln und Getäfel. Rotbuche für direkte Wasserbauten, zu Brückenbelag und Straßenpflaster und besonders in gedämpftem Zustand zu Möbel aus gebogenem Holz verwendet. Ulme, ähnlich wie Eiche verwendet, bevorzugt zu Glockenstühlen usw. Esche als Bauholz von geringer Dauer, dem Splintkäfer sehr ausgesetzt, als Möbelholz, besonders zu Furnieren und Brettern gesucht. Weniger konstruktive als dekorative Hölzer, ausgezeichnet durch die besondere Farbe und Struktur, liefern noch Ahorn zu feinen Tischlerarbeiten; Linde bestes weiches Holz zur Holzbildhauerei, Pappeln zu Täfelungen und Tischplatten, Nußbaum zu Möbeltischlerei, besonders zu Furnieren; von ausländischen Holzarten finden die amerikanischen Kiefern als Pitch-Pine und Yellow-Pine statt Eichenholz Verwendung im Hochbau, während Mahagoni und Ebenholz edle Zierhölzer liefern.

†* **Schutzmittel gegen den Wildschaden durch die Fasanen.** Häufige und oft ganz berechtigte Klagen werden von der bäuerlichen Bevölkerung bezüglich des durch die Fasanen beim Andauen des Mais (Sukkurut) angerichteten Schadens geführt. Der Schaden erfolgt dadurch, daß das ausgelegte Korn, ja selbst wenn dasselbe schon aufgegangen ist, der Erde entnommen wird. In diese die bisher schädigende Arbeit teilen sich die Fasanen, Krähen, Nußhäher usw. und sind es besonders die letzteren, welche auch bei den stehenden Pflanzen die Kolben entblättern, die Körner auspicken, während der Fasan dies nur bei den auf dem Boden liegenden Kolben tut. Gegen den Wildschaden beim Anbau des Maises hat sich bei mir schon seit einigen Jahren nachstehendes Mittel gut bewährt: Man nimmt gewöhnlichen Teer, erwärmt denselben etwas, um ihn flüssiger zu machen; läßt denselben gut auskühlen und macht nun die gut ausgereiften, zur Aussaat bestimmten Maiskörner damit ab, so daß sie schwarz werden. Um das Zusammenkleben der Körner, was bei der Aussaat verhindernd wäre, zu vermeiden, menge man etwas Asche dazu. Man darf nicht zu viel noch zur warmen Teers nehmen, da hierdurch die Keimkraft gefährdet würde.

Fischzucht.

— **Ueberwintern der Fische.** Bei lange andauernden Fröste laufen die Fische Gefahr, unter der Eisdecke zu ersticken oder einzufrieren. Die Gefahr ist geringer, wenn der Teich rein und tief ist, wenn er nicht zu viele Fische enthält und wenn diese vor Beunruhigungen möglichst geschützt sind. Schlittschuhlaufen usw. ist auf solchen Teichen vollständig zu vermeiden. Die Fische werden dadurch aus ihrem Winterlager aufgescheucht, kommen an die Wasseroberfläche und frieren an die Eisdecke fest. Regelmäßiges Auseisen kann zuweilen die Fische vor dem Ersticken retten. Am sichersten verfährt man aber, indem man den Wasserspiegel durch Ablassen etwas senkt und dann frisches Wasser zuführt.

— **Neues von der Forellenzucht.** Forellen trifft man außer in seinen großstädtischen Restaurants auf der Speisekarte gewöhnlich nur, wenn man ins Gebirge geht und dort in die Nähe der klaren Bergwasser kommt. Die Forellenzucht hat aber in den letzten Jahrzehnten so bedeutende Fortschritte gemacht, daß diese Regel nur noch zum Teil gilt. Die Allgemeine Fischerei-Zeitung bringt in ihrem neuesten Heft mehrere Mitteilungen, aus denen man beachtenswerte Neuigkeiten von der Forellenzucht erfährt. Daß man sich heute nicht mehr auf die Seen und Wasserläufe der Gebirge beschränkt, geht aus der erstaunlichen Nachricht hervor, daß der Sächsische Fischerei-Verein seit dem Frühling dieses Jahres den Versuch gemacht hat, in der Elbe bei Dresden Regenbogenforellen einzusetzen. Diese sollen zwei Jahre lang Schonung genießen, und alle Anwohner der oberen Elbe werden deshalb gebeten, die etwa dort gefangenen Forellen möglichst sofort wieder in das Wasser zu setzen. Die deutschen Fischereizüchter werden dem Erfolg dieses Versuches gewiß mit Spannung entgegensehen. Welchen Umfang die Forellenzucht heute schon gewonnen hat, geht aus einer anderen Mitteilung hervor, die sich insbesondere mit einer für Frankreich gültigen Statistik beschäftigt. Dort bestehen im ganzen 230 Anstalten für Fischzucht, von denen nur 10 ausschließlich für Karpfen und Schleie bestimmt sind, alle anderen aber hauptsächlich Forellen liefern. Jährlich werden dort ungefähr 25 Millionen Eier ausgebrütet, und es ist erfreulich, daß die deutsche Forellenzucht imstande ist, den weitaus größten Teil dieser Eier an das Nachbarland zu liefern, während in Frankreich selbst nur 3 Millionen Eier gezüchtet werden. Außerdem scheint man jetzt in den Vereinigten Staaten große Anstrengungen zur Hebung der Forellenzucht zu machen, denn es sollen in nächster Zeit in die Teiche und Flüsse verschiedener Gebiete der Union 17 Millionen Forellensetzlinge eingeführt werden.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Spröde Hufe.** Spröde und rissige Hufe kann man in ganz kurzer Zeit verbessern, wenn man in der Woche 2—3mal eine etwa haselnußgroße Menge von Lorbeeröl und Vaseline an der Krone einreibt. Das Lorbeeröl wird mit den gleichen Teilen Vaseline gemischt. Diese Salbe übt einen Reiz auf die Krone aus, wobei dann mehr Blut zuströmt und mehr Horn produziert wird. Sollte die Krone durch diese Einreibung bald etwas empfindlich werden, dann setze man wieder einige Zeit aus. Wird Lorbeeröl und Vaseline regelmäßig eingerieben, dann kann in einem halben Jahre ein ganz neuer Huf hervorwachsen, dessen Horn von viel besserer Beschaffenheit ist als das frühere.

†† **Gegen angeschwollene Kuh-Euter,** die bei der jetzigen Jahreszeit, namentlich bei frisch milchenden Kühen, trotz der zärtlichsten Pflege sehr häufig vorkommen, habe ich seit vielen Jahren als einfachstes Mittel folgendes Verfahren mit bestem Erfolge angewandt: Ich nehme eine kleine Handvoll Flieder- (Hollunder-) Blüten, koche sie in ¾ Liter guter Milch und wasche das Euter in lauwarmem Zustande damit ab. Nach 3—4maligem Waschen ist die Geschwulst vollständig verschwunden.

†† **Es kommt vielfach vor, daß Kälber, welche man zur Zucht zu benützen angefangen, auflaufen.** Dagegen habe ich als sicheres Mittel erprobt: Man gebe eine Obertasse halb voll Kaffee, gießt eine Kleinigkeit Salmiakgeist hinzu und schüttle dies den Tieren ein; das Kälbel wird dann bald gehoben sein.

†† **Behütung vor dem Verlammen.** Eine vorzeitige Geburt bei Schafen kann herbeigeführt werden, wenn die trächtigen Schafe anstrengende Märsche machen, wenn sie zu schnell laufen und sich drängen. Aus diesem Grunde muß entfernter Weidegang, Hetze mit Hunden und Erschreckung vermieden werden, es darf ihnen im Stalle nicht an Raum zum Liegen oder zum Anstellen an die Raufe und Tröge fehlen; sie dürfen nur in kleineren Abteilungen aus den Türen gehen; hochträchtige Mütter müssen von den nicht trächtigen abgesondert und sollen überhaupt nur in kleinen Abteilungen zusammengestellt werden. Ebenso nötig ist, wenigstens für zärtlichere Rassen, daß man sie vor der Unguust der Witterung und vor dem Liegen auf kaltem oder feuchtem Boden schützt.

†† **Mittel gegen erfrorene Kämme bei Hühnern.** Das beste Mittel gegen dieses Uebel ist das mehrmalige Bestreichen der Kämme mit Glyzerin. Wo nun Glyzerin nicht zu haben ist, empfiehlt sich folgendes Verfahren: Ueber einem Eisstück auf entsprechender Unterlage wird ein Stück rohen Speckes über die Flamme eines harzreichen Kienspanes gehalten, sodaß das abtröpfelnde Fett sowohl wie das vom Spane abfließende Harz auf das Eisstück fallen; mit den Fingern werden sodann die beiden Substanzen zu einer Salbe verrieben und damit die erfrorenen Kämme bestrichen.

Bienenwirtschaft.

? **Das Jahr 1910.** Abermals ist ein Jahr vergangen, das zu den schlechten zu rechnen ist. Die Ueberwinterung war zwar gut. Verluste waren fast nicht zu beklagen. Am 8. Februar war in hiesiger Gegend der erste Flugtag; es folgten bald mehr. Bis zum 21. März war gutes Wetter. Die Entwickelung ging gut von statten und damit wuchsen auch die Hoffnungen der Imker. Es folgte nun vier Wochen kühles Wetter, wodurch die Entwickelung gehemmt wurde. In den folgenden guten Tagen stand die Entwickelung so gut wie still, weil ein scharfer Ostwind das Honigen der Blüten verhinderte. Am 14.—15. Juni gab es einen tüchtigen Regen und bis Ende dieses Monats blieb es kühl und windig. Damit war die Hauptracht zu Ende. Der reiche Blütenflor hatte keinen Ertrag geliefert. Der Wind hatte auch die Völker geschwächt, weil die ausgeflogenen Bienen nicht wieder alle zurückkehrten. Schwärme fielen nur vereinzelt; auch die Nachfrage danach war sehr gering; es mag auch manchem Imker eine Vergrößerung seines Standes leid geworden sein. Bei der Revision im August war wenig Honig zu finden, aber manche altersschwache, erschöpfte Königin. Sie hatte trotz fleißiger Eierlage den Verlust an Volk nicht ersetzen können. Viele junge Königinnen aber wurden nicht fruchtbar wegen des schlechten Wetters; darum mußte noch manches Volk kassiert werden. Durch fleißiges Füttern mußten die Stöcke für den Winter vorbereitet werden. Hoffen wir, daß das Jahr 1911 ein besseres ist.

Nauendorf-Saalkreis. Wartenberg.

? **Wenn man einen Fegling** macht, so muß man die Königin einige Tage noch einsperren. Trotzdem kommt es vor, daß die freigelassene Königin geheht wird. Die Bienen setzen Weiselzellen an, obwohl der Stock doch weiselrichtig ist. Die Königin ist denn

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19110114025/fragment/page=0002