großen Teile auf die frühere Stelle zurückkehren und dort umkommen, oder doch für den Stock verloren gehen. Gilt es daher, in der Zeit vom Frühling bis zum Winter einem Bienenvolke im gewohnten Flugkreise einen von dem seither innegehabten wesentlich verschiedenen Stand zu geben, so schaffe man dasselbe auf vier Wochen ganz aus dem Flugkreise und bringe es an einen mindestens ¾ Stunden entfernten Ort. Dort vergißt es in dieser Zeit seinen alten Flugkreis und kann dann, in denselben zurückgebracht, nach Belieben aufgestellt werden. Im Winter hingegen kann man die Bienen, wenn sie wenigstens sechs Wochen lang nicht geflogen waren, ohne weitere Schwierigkeiten umstellen. Es verfliegen sich dann zwar beim ersten Ausflug immerhin einzelne; doch die Mehrzahl orientiert sich sofort auf dem neuen Standplatze.

? **Ersatz von Waben-Honig.** In eine Brühpfanne tut man etwas granulierten Zucker und darüber gießt man etwas Wasser, jedoch nur sehr wenig. Dieses setzt man ans Feuer und läßt es kochen, indem man es beständig umrührt, und sobald man sieht, daß die Masse sich verkörnert beim Umrühren, nehme man sie schnell vom Feuer. Man darf beim Kochen kein zu strenges Feuer haben und auch die Pfanne nicht direkt übers Feuer setzen, denn dann würde der Zucker leicht anbrennen. Um zu sehen, ob derselbe gut ist, tut man etwas auf die Schüssel und es wird sich sofort herausstellen, ob derselbe lange genug gekocht hat. Die Abkühlung soll nicht zu schnell vor sich gehen, und soll auch die Masse während dieser Zeit beständig gerührt werden. Würde man den Zucker schnell abkühlen lassen und ohne umzurühren, wäre man Gefahr laufen, daß er klebrig würde. Der so umgerührte Zucker enthält außerdem mehr Feuchtigkeit, wodurch er als Bienenfutter um so wertvoller wird. Ist der Zucker angebrannt, so soll man ihn für etwas anderes gebrauchen oder denselben bis zum Sommer aufbewahren, wo er den Bienen nicht nachträglich ist. Denselben im Winter zu füttern, wäre Tod für die Bienen. Jedoch muß man darauf sehen, daß der Zucker nicht zu wenig gekocht ist, denn dann würde er beim Aufbewahren anfangen zu träufeln.

## Gesundheitspflege.

// **Schmutz und Krankheit.** Wenn ein Beruf mehr als andere die Entscheidung über Gesundheit und Krankheit und, man möchte sogar sagen, über Leben und Tod in der Hand hat, so ist es der Beruf der Hausfrau. Sie übt ihren segensreichen oder unheilvollen Einfluß nicht nur bei der Auswahl und Herrichtung der Speisen aus, sondern bestimmt die Möglichkeit von Erkrankungen durch den Grad der von ihr beobachteten Sauberkeit. Lange ehe man etwas von Bakterien oder überhaupt von dem Wesen der ansteckenden Krankheiten wußte, hat die tüchtige Hausfrau durch ihre Handhabung von Tüchern, Bürsten und grüner Seife den Kampf gegen diese Feinde unbewußt aufgenommen und regelmäßig fortgeführt. Es läßt sich schlechthin sagen, daß die Häufigkeit von Krankheiten in geradem Verhältnis zu einer Vernachlässigung des Putzens und Scheuerns steht, und es ist nicht nur der oft gerügte Luftmangel, der in den ärmeren Vierteln der Großstädte auf den Gesundheitszustand der Bevölkerung drückt, sondern vorzugsweise auch der geringe Grad von Sauberkeit sowohl auf den Straßen wie in den Häusern. Welchen Unterschied reinliche und unreinliche Gewohnheiten für die Gesundheit der Menschen bedeuten, hat ein Bericht von dem amerikanischen Militärarzt Schmitter über die Indianer am oberen Yukonfluß, dessen Gebiet bekanntlich wegen der Goldhaltigkeit des Bodens jetzt auch von Weißen besucht wird, deutlich gezeigt. Diese Indianer hatten früher einen wahren Abscheu vor dem Gebrauch des Wassers und waschen höchstens zuweilen Gesicht und Hände. Dafür konnte man unter ihnen eine ganze Reihe von Krankheiten geradezu studieren, wie in einer Klinik, wo die Kranken aus einem großen Gebiet zusammengebracht werden. Außer Pocken und Diphtheritis war namentlich die Tuberkulose in erschreckender Mannigfaltigkeit verbreitet, dazu selbstverständlich auch die Tuberculose, eine zartere Benennung für einen Zustand, den man in rücksichtslosem Deutsch mit dem Ausdruck Verlausung bezeichnen würde. Die Einführung reinlicherGewohnheiten durch zivilisierte Leute kann an solchen Menschen geradezu ein Wunder vollbringen.

// **Bleivergiftung durch Kochtöpfe.** Den Kochtöpfen sind schon alle möglichen Schanditaten nachgesagt worden. Am bekanntesten unter ihnen ist die Anklage geworden, daß die Emaillierung durch Abspringen kleiner Stücke, die dann leicht in den für die Nahrung bestimmten Inhalt des Topfes gelangen, dazu geeignet ist, die gefürchtete Appendicitis hervorzurufen. Es kann keinesfalls etwas schaden, wenn solche Vermutungen, obgleich sie vielleicht unbegründet sind, zu einer immer größeren Vorsicht und Vervollkommnung in der Herstellung dieser wichtigen Hausgeräte führen. Medizinalrat Josef Wengler hat jetzt in der Münchener Medizinischen Wochenschrift einen anderen Vorwurf gegen gewisse Kochtöpfe erhoben und begründet, nämlich den der Erzeugung von Bleivergiftung. Der Arzt war in der Lage, fünf solcher Vergiftungen bei verschiedenen Familien nachzuweisen, die sich fast immer auf sämtliche Mitglieder des Haushaltes erstrecken. Es war auch zu ermitteln, daß die Vergiftung nur von dem Genuß eines im Hause zubereiteten Mußes herrühren konnte, und in diesem Mus wurde auch ein freilich geringer Bleigehalt festgestellt, der durch die häufige Wiederholung des Genusses dennoch zur Erkrankung hatte führen können. Der Verdacht lenkte sich begreiflicherweise auf die bei der Herrichtung benutzten Kochtöpfe, und es ergab sich in der Tat, daß bei den angewandten Kochgeschirren die Glasur nicht nur bleihaltig, sondern auch in mangelhaftem Zustande war. Man kann allerdings die dadurch bedingte Gefahr so beseitigen, daß man einen solchen Topf erst probeweise einkocht, weil dann die Bleiglasur bald verschwindet. Das müßte man aber in jedem Fall erst wissen, und außerdem entspräche diese Beseitigung der Glasur nicht ihrem Zweck. Auf alle Fälle sollte diese Entdeckung dazu führen, dem Töpfereibetrieb auf dem Lande eine etwas größere Aufmerksamkeit zu widmen, da die Bleivergiftung zwar keine tödliche, aber doch eine recht unangenehme und bedenkliche Krankheit ist, die den davon Befallenen oft wochen- und monatelang arbeitsunfähig macht.

// **Gegen trockenen, schmerzhaften Husten** hat sich in vielen Fällen das folgende Hausmittel sehr gut bewährt: Man siedet Kartoffeln, die vorher recht gut gewaschen und gereinigt sind, in der gewöhnlichen Weise mit Wasser, das darüber steht. Wenn sie weich sind, seihet man das Wasser ab und vermischt es gut mit reinem Honig, von diesem Gemisch nimmt man morgens und abends, sowie einmal am Tage einen Eßlöffel voll. Das Kartoffelwasser enthält einen schwachen Gehalt von Solanin und wirkt deshalb einigermaßen narkotisch. Dieser Solaningehalt ist am größten, wenn die Kartoffeln im Keller mehr oder weniger gekeimt haben. Man sollte deshalb in diesem Falle weniger Knollen und mehr Wasser nehmen.

// **Daß so viele Menschen im Winter an Kopfschmerzen leiden,** ist sehr oft die Folge der schlechten Zimmerluft. Koniferengeist, der zur Reinigung der Luft empfohlen wird, ist sehr angenehm, aber teuer. Vollkommenen Ersatz für ihn kann man sich verschaffen, wenn man in ein Gefäß mit einem Liter kochenden Wasser langsam einen Eßlöffel voll Terpentinöl hineinträufelt, der schönste Tannenduft wird das Zimmer erfüllen.

## Für die Küche.

**Fleischreste in Gelee.** Man kocht zwei Kälber- oder Schweinsfüße mit 2 Liter Wasser, Suppenkraut und Lorbeerblatt so lange, bis sich das Fleisch von den Knochen löst. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, um sie nach einigen Stunden vom Fett zu befreien und vorsichtig vom Bodensatz abzugießen. Hierauf kocht man sie mit etwas Zitronensaft so lange, bis ein Tropfen zu Gelee erhärtet. Fleischreste jeglicher Art, auch das Fleisch von den Füßen werden zerschnitten, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenschale gewürzt, in der Gallerbrühe erhitzt, in eine Form getan, erkalten lassen und dann gestürzt.

**Gesülzte Kälberfüße.** 4 Kälberfüße werden gewaschen, mit Wasser zugesetzt und langsam unter fortwährendem Abschäumen halbweich gekocht. Die Füße werden nun herausgenommen und von dem Knochen abgelöst und das Fleischige mit etwas Zitrone, 1 Zwiebel gröblich, etwa in der Größe von gebrochenen Erbsen, gewiegt. Die inzwischen zurückgestellte Brühe wird durch eine angefeuchtete Serviette, nachdem alles Fett abgeschöpft wurde, gegossen, in einen Topf mit den Füßen, Salz, Pfeffer und Essig gemischt und das Ganze unter fleißigem Abschäumen so lange langsam gekocht, bis die Flüssigkeit ganz hell ist. Diese wird in halbtiefe Geschirre gegossen, zum Erkalten in den Keller gestellt und dann nach Bedarf hiervon Stückchen geschnitten, welche man mit Essig, Oel, Salz und Zwiebeln würzt.

**Leberspeise.** 280 Gramm Kalbsleber wird gehäutet, gewaschen, geschabt und mit Petersilie, etwas Zitrone und einer Zwiebel fein gewiegt. Nun wird 87 Gramm Butter schaumig mit drei Eidottern gerührt, dann die Leber, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Mundbrötchen darunter gegeben und tüchtig verrührt. Zuletzt kommt der Schnee der drei Eiweiß darunter; eine Auflaufform wird gut mit Butter bestrichen, die Masse hineingegeben und in der Röhre dunkelgelb aufgezogen. Wird kalt serviert.

**Schinkenknödel auf Tiroler Art.** Fünf altbackene Semmel werden in Würfel geschnitten, mit etwas Butter geröstet, mit ¼ Liter Milch, in welcher 4 Eier verklopft wurden, übergossen und zum Aufweichen beiseite gestellt. Nun schneidet man zwei geräucherte Würstchen, für 10 Pf. Mark. 70 Gr. Salami und 70 Gr. Schinken Eiweiß in schöne Würfelchen, gibt alles in die eingeweichten Semmelstückchen, vermengt den Teig noch mit 70 Gramm Mehl, dem nötigen Salz und Pfeffer, formt Knödel und läßt sie in der siedenden Fleischbrühe eine gute Viertelstunde kochen.

**Krautschnitzel.** Die Köpfe werden geviertelt und mit wenig Salzwasser halb gar gedämpft. Dann werden sie gut abgeseiht und der Strunk weggeschnitten, hierauf feingewiegt. Dann werden Semmelbröfel, hellgelb gebünstete Zwiebeln (in Butter), Gewürz und Eier dazu gemischt. Die Masse muß derart sein, daß man Kugeln formen kann, die man dann flach drückt, paniert und bäckt.

**Milchsuppe mit Orangen, Zitrone, Zimt oder Baniille.** 1¼ Liter frischgemolkene Milch mit Zugabe von einem Löffel Mehl und der oben genannten Ingredienzien wird einige Male aufgekocht und Zucker dazu gegeben. 2 Eigelb werden verquirlt, vorsichtig die Milch dazu gerührt und über gebähte Zwiebackstücken gegossen. Nach Belieben kann auch feingeschnittenes Schwarzbrot genommen werden, dann bleibt aber der Zucker und die verschiedenen Wohlgerüche weg, und wird die Eiermilch mit etwas Salz gewürzt.

Druck und Verlag: Verlag des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis Verlag von W. Knitschbach. — Verantwortl. Redakteur: Konrad Pohl, Halle a. S.

Nr. 7 Halle a. S., den 18. Februar 1911

## Frühjahrsbestellung und Saat.

Von A. M. in H.

Jedes Frühlingszeichen sei für den Landwirt eine Mahnung, sich mit den Geschäften des Hauses und Hofes zu beeilen, um zur Feldarbeit bereit zu sein, sobald mit ihr begonnen werden kann.

Dabei sei aber besonders darauf aufmerksam gemacht, daß die Bearbeitung des Bodens erst dann vorgenommen werden darf, wenn der Acker gehörig abgetrocknet ist, denn bei allen gebundenen oder wohl gar strengen Bodenarten ist jede Feldarbeit im zähen Zustande des Ackers ein Fehler, der sich am meisten im Frühjahr und überhaupt bei jeder ersten Ackerfurche straft.

Der Zeitpunkt der Bearbeitung des Bodens ist auch abhängig von der Lage desselben, von der Beschaffenheit des Feldes, von der Beschaffenheit des Untergrundes, dem Kulturzustande usw. Daraus geht hervor, daß der Beginn der Frühjahrsbestellung in den einzelnen Gegenden, Lagen und Jahren großen Schwankungen unterworfen ist.

Unter günstigen Verhältnissen kann die Ackerbearbeitung schon im Februar beginnen, unter ungünstigen nicht selten erst im April. Regel sei und bleibe dabei, wie vorerwähnt, genügend trockener Boden, der ein Begehen mit Spanngeräten (Pflug, Exstirpator, Egge) auch zuläßt, denn die Bearbeitung des Bodens hat nicht allein den Zweck, demselben die nötigen physikalischen Eigenschaften und den Pflanzen entsprechenden Standort zu verleihen, sondern sie will denselben auch gleichzeitig befähigen, die Einflüsse der Luft, der Feuchtigkeit, der Wärme des Frostes usw. bestmöglichst auszunützen.

Wir ersehen hieraus, daß ein zu früher Beginn der Ackerbestellung im Frühling, d. h. eine Bearbeitung des Bodens bei ungenügender Abtrocknung desselben, nicht mit Vorteilen, sondern mit mehr oder minder großen Nachteilen verbunden ist. Ein solcher Acker erwärmt sich schlecht und bleibt lange übermäßig feucht. Die Naturkräfte werden in ihrer Tätigkeit gehemmt, die chemischen Umbildungsprozesse verlangsamt und der Eintritt der Bodengare verzögert. Dazu tritt dann noch der Umstand, daß die bei Nässe bearbeiteten Aecker erfahrungsgemäß zur Verunkrautung neigen und infolgedessen die mechanische Arbeit der Feldbestellung vermehren und erschweren.

Ist der richtige Zeitpunkt zur Bodenbearbeitung gekommen, der Acker also genügend abgetrocknet, so ist der Boden zunächst zu wenden, damit neue Erdschichten der Einwirkung der Luft ausgesetzt werden, um ihn in den Zustand der Lockerung zu versetzen, in welchem er den Wurzeln gestattet, sich auszubreiten, ohne ihnen den nötigen Halt zu versagen, und in welchem er Luft und Feuchtigkeit eindringen läßt. Darum heißt es in erster Linie, den schweren Boden lockern, daß er Luft und Wärme auffaugt, daß sich die Feuchtigkeit in ihm verteilen kann, damit der Dünger in ihm verwese und nicht versaure und verkohle.

Haben wir nun den Boden zur Einsaat vorbereitet und tritt zur gehörigen Zeit günstige Witterung ein, so nehme man die Einsaat vor. Man halte dabei die Regel fest, einen Samen, wenn möglich, niemals bei nassem, aber auch nicht bei allzu trockenem Wetter auszusäen.

Bei unreinen Feldern muß man auch mit der Frühjahrssaat so lange warten, bis das Unkraut zum Keimen gekommen ist, worauf es dann durch die Vorarbeiten vernichtet und der Acker eingesät wird.

Bei Sturm und Wind ist das Säen mit der Hand zu unterlassen, weil dieses eine ungleichmäßige Einsaat zur Folge hat; besonders darf der feine Samen nur bei Windstille gesät werden.

Zur Aussaat und Unterbringung des Saatgutes bedient man sich drei verschiedener Methoden: 1. der sogenannten breitwürfigen Saat; 2. der Reihen- und Drillsaat; 3. der Horstweisen-, Tüpfel- oder Dibbel -oder Stufensaat.

Die breitwürfige Saat wird entweder mit der Hand, aus einem Säetuch oder Säekorb, oder mit der Maschine ausgeführt, am vorteilhaftesten bedient man sich der breitwürfigen Säemaschine, da wir durch deren Benützung weder von der Geschicklichkeit des Säemanns bezüglich des auszusäenden Saatquantums, noch von dem Wetter abhängig sind. Bei Sturm und Wind ist, wie vorerwähnt, das Säen mit der Hand überhaupt zu unterlassen. Zur Unterbringung der breitwürfigen Saat haben wir den gewöhnlichen Pflug, den mehrscharigen Saatpflug, den Exstirpator, die Krümmeregge, die Löffelegge, die gewöhnliche Egge, die Walze usw., je nach der Saatgattung, der Verschiedenheit der Jahreswitterung, der Bodenbeschaffenheit.

Die Reihen- und Drillsaat wird schon sehr lange angewandt bei Pflanzen, welche man während ihres Wachstums bearbeiten will, namentlich bei sogenannten Hackfrüchten (Rüben und Kartoffeln) und den Oelfrüchten (Raps und Rübsen); die Drillkultur ist aber auch zu allen Getreidearten, zu Erbsen, Bohnen, selbst zu Klee, anwendbar. Sie hat ihre Vorteile, aber auch ihre Nachteile; immerhin sind die Vorteile so überwiegend, daß dieselbe nur empfohlen werden kann.

Die Dibbel-, Tüpfel-, Stufen- oder Horstweise-Saat wird meistenteils im Kleinbetriebe und Gartenbau angewandt. Zu dieser muß der Boden zuvörderst sauber vorgeeggt werden, sodann werden auf dem Felde Reihen gezogen, in welche die Samen zu liegen kommen. Nach dem Augenmaß wird die Entfernung des Saamens bestimmt, oder aber es werden nochmals Reihen in die Quere gezogen. Nun legt man die Samen entweder mit der Hand, oder mit einer kleinen Handhacke, mit dem Pflanzholze oder mit dem Spaten auf die Schnittpunkte der gezogenen Reihe. Auf großen Gütern dippelt man mit der Maschine.

Die Menge der Aussaat hängt sowohl von der Größe des Saatgutes, als auch von der Witterung bei der Saat (bei Trockenheit braucht man mehr Samen), von der Fruchtbarkeit, Reinheit und Zubereitung des Ackers ab. Ob die Pflanze für den betreffenden Boden paßt oder nicht, ebenso die Zeit der Aussaat ist auf die Aussaatmenge von Einfluß. Auch bedingen die verschiedenen Saamenmethoden die Aussaatmenge. Die Saatzeit selbst ist, wie eingangs bemerkt, verschieden, sie ist unabhängig von der Lage, dem Boden, der Witterung usw.

„Wie die Saat, so die Ernte", sagt das Sprichwort, und die Wahrheit desselben hat sich nach jeder Beziehung hin schon tausendfach herausgestellt. Wie die Saat, so die Ernte, das erfährt jeder Landwirt alle Jahre; darum soll und muß er der ersteren seine ganze Aufmerksamkeit und Sorgfalt zuwenden, denn nicht nur durch gute Bearbeitung des Bodens kann man reiche Ernte erzielen, sondern auch ein gutgeschaffenes Saatkorn bezw. Saatgut ist hierzu unerläßlich. Nachstehend seien die Anforderungen, die der Landwirt an sein Saatkorn zu stellen hat, in Kürze aufgeführt:

1. Das Saatgut besteht nur aus großen, vollkommen ausgebildeten und möglichst schweren Körnern. Nur aus tadellosem, gehaltreichem Saatgute können gesunde, kräftige Pflanzen entstehen. Es muß daher der Same vor der Aussaat einer sorgfältigen Auswahl unterzogen werden.

2. Das Samenkorn soll eine bestimmte Färbung und einen guten Geruch haben. Tritt an die Stelle des letzteren ein dumpfer Geruch, so kann man überzeugt sein, daß der Samen durch schlechte Aufbewahrung gelitten hat, und solcher Samen ist in keinem Falle als Saatgut zu verwenden.

3. Das Saatkorn gehöre der für den betreffenden Acker geeigneten Sorte an. Welcher enorme Unterschied im Ertrage zwischen verschiedenen auf dem gleichen Acker angebauten Sorten derselben Getreideart liegen kann, ist durch die Resultate sehr zahlreicher Versuche genügend hervorgehoben worden. Solche vergleichende Versuche muß aber jeder Landwirt möglichst selbst anstellen, da viele der besten Sorten nur auf ganz bestimmten Bodenarten und bei

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19110218022/fragment/page=0001

festimmter Bestellungsweise gut gedeihen — ganz abgesehen von den verschiedenen Anforderungen in klimatischer Hinsicht.

4. Das Saatgut sei durchaus frei von Unkraut. Ueber die Wichtigkeit dieses Punktes braucht wohl kaum ein Wort weiter gesagt zu werden. Vielerorts krankt der ganze Ackerbau an der Ueberhandnahme des Unkrautes auf den Feldern. Ehe hier nicht gründlich Wandel geschaffen wird, kann von einem lohnenden Feldbau selbstverständlich nicht die Rede sein. Freilich liegen der Verunkrautung in den meisten Fällen verschiedene Ursachen zu Grunde, aber eine der hauptsächlichsten ist fast immer die Nachlässigkeit bezüglich der Reinigung des Saatgutes.

5. Auch auf die Keimfähigkeit des Samens muß besondere Sorgfalt gelegt werden. Die Fähigkeit, zu keimen, erlangen die Samen schon vor ihrer Reife. Es können daher selbst unreife Samen, wenn sie nur ihre volle Größe erreicht haben, im Notfalle zur Saat verwandt werden. Kräftige, gegen ungünstige Einflüsse widerstandsfähige Pflanzen werden jedoch nur aus gereiften Samen hervorgehen, weshalb man nur diese zur Saat auszuwählen hat. Bei den Getreidearten leidet die Entwickelungsfähigkeit schon nach einer einjährigen Aufbewahrung; man nehme deshalb stets Samen von der vorangegangenen Ernte, und um vor Krankheiten geschützt zu sein, beize man die Saatkörner in Kupfervitriollösung ein. Um sich von der Keimfähigkeit zu überzeugen, unternehme man eine Keimprobe, die in der Weise auszuführen ist, daß man etwa 100 Körner auf einen Teller zwischen feuchtgehaltene Lagen von Fließpapier legt, und diesen in die Nähe eines warmen Ortes bringt; im geringsten Falle müssen dann 80 Körner keimen.

Auch kann man die Keimfähigkeit wie folgt prüfen: Man nimmt einen auf der Platte oder in der heißen Ofenröhre ausgeglühten Sand, rührt ihn auf einem flachen Teller mit reinem Wasser zu einem dünnen Brei an, streut langsam trockenen Sand in großem Ueberschusse darüber, gießt endlich das überflüssige Wasser wieder ab und teilt mit einem Messer durch zwei Querschnitte die Sandfläche in vier Viertelkreise; jeder solche Viertelkreis wird mit 25 Samen besteckt, die man, so wie sie einem gerade in die Hand kommen, aus dem gut durchgemischten Samenhaufen abzählt. Das ganze wird mit einem etwas kleineren Teller bedeckt und in der Stube stehen gelassen. Das vom Sande angesaugte Wasser hält durch vierzehn Tage vor, also lange genug, um so ziemlich alle wirklich keimfähigen Samen zum Keimen zu bringen; die angekeimten Samen werden täglich entfernt und ihre Zahl notiert. Bei Rübensamen, wo die hervortretenden Würzelchen die Körner aus dem Sandboden ausheben würden, muß ein Stück grobes Drahtsieb und darüber ein Stück Glas aufgelegt werden. Die Sache ist so einfach, daß jeder Landwirt sie sich leicht selbst herzustellen vermag. Durch diese Ueberzeugung von der Keimfähigkeit des Saatgutes kann sich der Landwirt vor Verlusten schützen, im übrigen beziehe man dasselbe, zieht man es nicht selbst, nur unter Garantie und von reellen Geschäftshäusern und nicht nur von Hausierern.

Als Anhaltspunkte dafür, wieviel Prozente Keimfähigkeit bei den verschiedenen Samenarten gefordert werden können, diene folgendes:

| | | |
|---|---|---|
| Rotklee | 88 | Prozent |
| Weißklee | 76 | " |
| Bastardklee | 73 | " |
| Incarnatklee | 82 | " |
| Luzerne | 87 | " |
| Hopfenklee | 77 | " |
| Schotenklee | 60 | " |
| Esparsette | 76 | " |
| Wundklee | 80 | " |
| Timothygras | 90 | " |
| Wicken und Erbsen | 95 | " |
| Mais, Lein | 90 | " |
| Buchweizen | 71 | " |
| Kohlarten | 80 | " |
| Weizen | 95 | " |
| Roggen | 95 | " |
| Gerste | 95 | " |
| Hafer | 90 | " |

Rübensamen soll höchstens 20 Prozent keimunfähige Knäuel enthalten und die übrigen 80 Knäuel sollen wenigstens 120 Keime treiben.

Ist die Saat nun gehörig untergebracht, so werden, wenn nötig, Wasserfurchen, am besten mit dem Häufelflug oder durch den besonders für diesen Zweck konstruierten Wasserfurchenflug gezogen. Die Wasserfurchen müssen genau nach dem Gefälle gezogen werden, so daß das Wasser an keiner Stelle stehen bleiben kann; auf abhängendem Felde ziehe man sie schräge, damit durch das geschwächte Gefälle das Wasser nicht zuviel Boden mit sich fortreißt. Zur Zeit eines starken Regenfalles oder beim Schneeabgange revidiere man die Wasserfurchen öfter und sorge dafür, daß sich dieselben nicht verschlämmen.

Auch das Zubutzen des Ackers soll nicht versäumt werden; es besteht im Wegbringen der Steine, Zerschlagen der großen Erdschollen, dem Einschaufeln und Zurechen der durch Pflug und Egge herausgeschleppten Erde, überhaupt in dem Wegräumen alles dessen, was dem Gedeihen der Pflanzen nachteilig ist oder den Acker verunstaltet.

## Landwirtschaft.

[] **Das Schossen der Rüben** hat schon so manchem Rübenbauer Aerger bereitet, denn wenn es auf einem Felde zu viele solcher für die Zuckerverarbeitung minderwertiger Rüben gibt, macht die betreffende Fabrik dem Lieferanten dafür gern entsprechend Abzüge. Das Schossen kann aus den verschiedensten Ursachen entstehen. Flachkrumiger oder ungenügend gedüngter Acker stehen unter denselben obenan; nächstdem die Unqunst der Witterung während der Vegetationszeit der Rüben; zu kaltes oder zu trockenes Wetter vermag ebenso das Schossen zu veranlassen, wie zu nasses. Im allgemeinen aber hat die Rübe auf allen guten, wasserhaltigen Böden von Nässe und Kälte eher Schaden zu befürchten, wie von Trockenheit und Hitze. Von großem Einfluß auf das Schossen ist die Beschaffenheit des Rübensamens und die Ausführung der Saat. Alter Samen, sowie solcher, der schlecht geerntet oder aufbewahrt ist, gibt die meisten Schosser; auch gibt es an und für sich schon Zuckerrübensorten, die sich besonders dazu eignen. Hinsichtlich der Bestellung schreibt man gewöhnlich der zu frühen Saat die Hauptschuld zu; nicht aber diese ist es, die dann ein späteres zahlreiches Schossen veranlaßt, sondern vielmehr die Bearbeitung des Bodens in noch nassem Zustand. Das Gleiche gilt übrigens auch von dem späteren Hacken der Rüben bei nassem Wetter. Auch ein zu tiefes Einbringen des Rübensamens in den Boden soll das Schossen befördern. Der Rübensamen will, wie eine Bauernregel sagt, bei der Bestellung den Himmel sehen.

[] **Roggen- und Haferdüngung.** Kainit kann bei wenig Schnee unbedenklich und mit Vorteil (nicht über 2 Zentner pro Morgen) für den Roggen gegeben werden, je eher, je besser. Eine ganze Handvoll darf freilich nicht auf ein Stellchen fallen, macht aber, wenn ein bis zwei Zoll Schnee liegt auch nichts aus. Ist der Boden leicht und wechselnd, so sind zu Hafer zwei Zentner Thomasmehl drei Zentner Kainit pro Morgen ganz am Platze. Man kann beides, gut gemengt, jetzt ausstreuen und im Frühjahr gut eineggen. Hängiges Gelände jetzt zu bestreuen, ist nicht empfehlenswert. Kainit erst zur Frühjahrsbestellung zu geben, ist gewagt. Nach dem Erstirpieren kann getrost gekalkt werden.

[] **Worin liegt der Grund für den Rückgang einer Grasnarbe?** In dem Abschluß der Luft. Alljährlich sterben eine Menge Pflanzen ab, die wieder durch Wurzelausschläge, teilweise auch durch erneute Besamung ergänzt werden. Auf diese Weise bildet sich mit der Zeit ein ausgiebiger Vorrat halbverwester Pflanzen und Wurzeln, welcher als „Humus" sehr wertvoll ist, jedoch nach und nach die Grasnarbe derart verfilzt und verschließt, daß die Luft nicht mehr genügend einzudringen vermag. Nun ist es zur weiteren Verwitterung des Bodens zum weiteren Verwesen der abgestorbenen Pflanzenteile und Dungstoffe und somit zum Gedeihen der vorhandenen Gräser und Kräuter unbedingt nötig, daß die Luft in den Boden eindringt. Geschieht dies nicht oder nur mangelhaft, so nehmen die abgestorbenen Wurzeln und Dungstoffe eine immer mehr torfartige Beschaffenheit an, das Uebel wird dadurch immer größer und die Folge ist, daß die guten Gräser und Kräuter trotz des Humusreichtums mehr und mehr zurücktreten, die Grasnarbe wird lückenhaft und in die Lücken tritt das Unkraut in seiner vielseitigen Gestalt. Lückenhaftigkeit der Grosnarbe ist oftmals auch eine Folge mangelhafter Düngung. Sehr magere Wiesen kennzeichnen sich sehr bald durch das Auftreten von Moos. Kein anderes Unkraut schließt aber den Boden so sehr von der Luft ab, wie das Moos. Daß, soweit der Boden mit Moos überzogen ist, kein Gras wachsen kann, muß jedermann klar sein. Nach dem bisher Gesagten wird niemand darüber im Zweifel sein können, wenn wir den Rat erteilen: „Kämmt eure Wiesen!" Den Kamm habt ihr zur Hand in den eisernen Eggen. Der beste Wiesenkamm ist bekanntlich eine Wiesenkettenegge.

## Haus- und Zimmergarten.

** **Die Behandlung der Pflanzen im Zimmer** ist von der im Treibhaus verschieden. Im Treibhause brauchen die Pflanzen nur halb soviel Sorgfalt, wie im Hause, um ebenso zu gedeihen. Zu gute Behandlung ist auch nicht angebracht, denn dadurch werden ebensoviele Pflanzen verdorben wie durch Nachlässigkeit. Man muß so oft hören, daß die Leute klagen: „Was fehlt nur meinen Pflanzen? Sie bekommen trockene Blätter oder gelbe Spitzen, oder sie wollen nicht blühen; ich begieße sie doch jeden Tag und lasse noch etwas Wasser im Untersatze stehen." Oder auch: „Ich begieße doch jede Woche meine Pflanzen und wasche die Blätter mit Seifenwasser ab." Die richtige Behandlung der Pflanzen im Zimmer ist sehr einfach. Man darf nur nie vergessen, daß man es mit einem lebenden Gegenstand zu tun hat, der sein Zeichen geben kann, ob er etwas haben will oder ob ihm etwas fehlt. Man muß täglich einige Minuten seinen Blumen widmen. Wenn Kindern etwas fehlt, so schreien sie; eine Pflanze aber kann das nicht, der muß man es ansehen, was sie bedarf. Am sichersten und einfachsten lehrt die Natur den Blumenliebhaber die Eigenarten der Pflanzenwelt und demgemäß ihre Behandlung. Jede Pflanze irgend welcher Art bedarf Licht, Luft, Wärme und mehr oder weniger Feuchtigkeit. Bei blühenden Pflanzen rechnen wir auch auf Sonnenstrahlen, bei Blattpflanzen ist dies nicht nötig. Wasser ist der Hauptgegenstand für die Pflege, und wann zu begießen, die nächste Frage. In dieser Hinsicht ist eine Pflanze einer Schlange ähnlich, die, wenn sie einen Frosch verschluckt hat, keinen zweiten frißt, bis sie den ersten verdaut hat. Man soll nachsehen, ob die Erde wirklich trocken ist, und das kann man leicht an der Farbe derselben erkennen oder indem man sie auflockert. Man kann auch den Topf beklopfen; klingt er hohl, so ist es ein sicheres Zeichen, daß die Erde trocken ist. Dann soll man die Erde begießen, und zwar den Topf bis zum Rande voll, bei größeren Töpfen mit üppigen Pflanzen auch zweimal vollgießen, aber den Topf niemals im Wasser stehen lassen.

** **Der Gummifluß** ist eine Krankheit der Steinobstbäume und besteht in einer krankhaften Umwandlung der Stärke und der Zellhäute des Bastes und Splintes in Gummi. Am häufigsten tritt die Krankheit dann auf, wenn die Bäume auf kaltem und wenig durchlassendem Boden stehen, dem insbesondere der Kalk fehlt. In geringem Maße kommt die Krankheit bei fast allen Kirschbäumen vor; hat sie größeren Umfang angenommen, dann sind in der Regel auch alle Hilfsmittel erfolglos.

** **Düngung des Obstes.** Will man die Erde der Obsttöpfe mit Guano düngen, so muß dabei mit großer Vorsicht verfahren werden, wenn die Pflanze nicht eingehen soll. In einen Topf, dessen Oeffnung oben die ungefähre Größe eines gewöhnlichen Tellers hat, nehme man nicht mehr Guano, als man zwischen den Fingern halten kann.

## Tier- und Geflügelzucht.

†† **Eine Ermunterung für die englische Pferdezucht.** Das englische Schatzamt hat der Staatsbehörde für Landwirtschaft und Fischerei die Summe von 800 000 Mark überwiesen, die zur Ermutigung der Zucht leichter Pferde benutzt werden soll. Die Behörde wird bei der Ausarbeitung eines Plans für die Verwertung dieses Geldes von einem besonderen Sachverständigen-Ausschuß beraten werden. Nach den bisher geschehenen Vorschlägen wird wahrscheinlich fünf verschiedene Maßnahmen getroffen werden: erstens die Verleihung von Prämien für große Zuchthengste; zweitens Mittel für den Ankauf von Zuchtstuten, die in geeigneten Bezirken unterzebracht werden sollen; drittens freie Benennung für geeignete Stuten oder bewährte Hengste; viertens Ankauf von Hengsten zum Wiederverkauf; fünftens freiwillige Registrierung von Hengsten. Die für Hengste auszusetzenden Preise sollen in zwei Klassen geschieden werden, nämlich als Königspreise und als Staatspreise. Jene sollen nur für Hengste erteilt werden, die bei der Frühjahrsaufstellung in London zur Vorführung gelangen, diese für Jagdpferde. Von einer Seite wird gegen diesen ganzen Plan eingewendet, daß er die Zucht von Jagdpferden und anderen leichten Pferden bedeutend steigern wird, ohne für die Möglichkeit ihres Verkaufs zu sorgen. Angesichts der raschen Entwicklung des Motorwagenverkehrs werde der Bedarf an leichten Pferden nicht zunehmen, sondern wahrscheinlich abnehmen, so daß ein vorteilhafter Absatz nicht zu erwarten sei, falls nicht etwa das englische Kriegsministerium geneigt sei, seine Aufkäufe wesentlich zu erweitern. Man könnte diesen Einwand wohl zu der Frage umgestalten, ob nicht seine solche Absicht des englischen Kriegsministeriums überhaupt den wesentlichen Grund für das Vorhaben einer solchen Maßnahme hergegeben hat.

†† **Als Vorbeugungsmittel gegen Kälberdurchfall** kann man den jungen Tieren täglich etwas kohlensaure Magnesia oder gestoßene Kreide (kohlensauren Kalk) in der Milch verabfolgen. Sollte der Durchfall trotz der Verabreichung dieser alkalischen Mittel nicht aufhören, die Kälber Fieberschauer zeigen, so gebe man eine Arznei aus ½ Liter Kamillenaufguß, dem man 1 Gramm Salicylsäure und 1 Gramm Tannin zusetzt, reiche dieselbe nach 2—3 Stunden noch einmal und, falls die Wirkung noch zu wünschen übrig läßt, mit 2 Gramm Salicylsäure und 2 Gramm Tannin. Ganz besondere Reinlichkeit beim Tränken der Kälber mit Milch ist dringend zu empfehlen, wenn dieselben gedeihen sollen. Bekommen in etwas vorgeschrittenem Alter die Kälber abgerahmte Milch aus Genossenschaftsmolkereien, so ist diese Magermilch den Kälbern stets im abgekochten Zustande zu reichen, um die in derselben etwa vorhandenen Tuberkelbazillen, welche die Tuberkulose erzeugen, zu töten. Ueberhaupt bürgert sich das Tränken der Kälber auch mit abgekochter Vollmilch aus dem erwähnten Grunde immer mehr ein; nur wird neuerdings empfohlen, der abgekochten Vollmilch stets etwas Salz (Kochsalz) zuzusetzen, weil dieses die Milch bekömmlicher macht.

†† **Ziegenlämmer, welche aufgefangt werden,** sind bald daran zu gewöhnen, daß sie neben der Muttermilch andere Tränke zu sich nehmen. Das Absetzen wird hierdurch bedeutend erleichtert.

†† **Warum muß man im Winter für gutes Tränkwasser sorgen?** Nicht unwichtig ist es, dem Geflügel stets frisches Wasser, welches gegen Gefrieren mit etwas warmem Wasser gemengt sein soll, zu verabreichen, da die beliebte Art, die Tiere Schnee fressen zu lassen, nur schädlich wirken kann, zum mindesten das Legen ungünstig beeinflußt.

†† **Von weißen Gänsen** eignet sich die Embener und Pommersche, von weißen Enten die Aylesburry und Peking am besten zur Mast und Zucht.

†† **Reinige die Plätze, wo Hühner sich aufhalten.** Lasse sie nicht monatelang auf denselben herumtreiben, ohne den Boden aufgepflügt zu haben. Wenn der den Hühnern zugewiesene Raum nur klein ist, so grabe jeden Tag einen kleinen Teil davon auf; wenn er recht groß ist, so pflüge ihn mitunter um, damit die Hühner Gelegenheit haben, nach Würmern und Käfern zu scharren.

†† **Der Pips der Haushühner.** Es ist dies eine Krankheit unserer Haushühner, die sich gerne und oft im Winter und Frühjahr, auch zur Zeit der Mauser, als eine Folge der Erkältung einstellt. Die Hühner hocken dann unlustig, mit gesträubtem Gefieder in irgend einem Winkel oder unter einem Busch, fressen wenig und geben von Zeit zu Zeit einen eigenartigen Ton von sich, der klingt wie „Zipp, zipp". Dabei schlagen sie mit dem Kopf und sondern meistens einen weißgelben Schleim durch Schnabel und Nasenlöcher aus. Schreitet man gegen diese Krankheit nicht rechtzeitig ein, so führt sie in den meisten Fällen den Tod der damit befallenen Tiere herbei.

## Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Das beste Vorbeugungsmittel für die Chlorose (Gelbsucht, Bleichsucht der Reben)** ist die richtige Wahl des Bodens bei Anpflanzungen der Reben, besonders dann, wenn sie amerikanischer Provenienz sind. In vielen Fällen hilft es, wenn man im Frühjahr die Reben bezw. den Boden mit einer Eisenvitriollösung begießt. Am besten haben sich 10prozentige Lösungen bewährt und genügen 3000—4000 Kilogramm pro Hektar.

* **Zum günstigen Verlauf der Gärung** bedarf der Most einer ihm zusagenden Temperatur. Dieselbe schwankt zwischen 15 und 20 Grad Celsius. Um dem Most diese Wärme zu verschaffen, gebe man genügend erhitzten Most zu dem kalten hinzu. Ersterer darf aber nicht ins Kochen kommen, da er sonst den sogenannten Koch- oder Brandgeschmack bekommt. Besser noch ist es, den ganzen Most zu erwärmen, indem man ihn durch ein Schlangenrohr leitet, welches in heißem Wasser steht.

* **Zum längeren Aufbewahren sollen Weine erst in Flaschen gefüllt werden,** wenn sie hierzu reif, d. h. alt genug und glanzhell sind. Die Weine sind meist erst nach 3 bis 4 Jahren, oft erst später flaschenreif. Zu früh in Flaschen gefüllte Weine werden leicht trüb und schleimig (zäh), flaschenreife Weine werden dagegen oft schon in Wochen oder Monaten erheblich besser, als sie im Faß geworden wären.

* **Die Tiefe des Kellers** soll mindestens 4—5 Meter betragen, damit die Temperatur eine möglichst gleichmäßige ist. Der Eingang zum Keller soll möglichst im Norden oder Osten desselben angebracht sein und zwar in der Weise, daß man erst durch ein Gebäude, eine Halle oder einen Vorbau zu demselben gelangt.

## Bienenwirtschaft.

? **Wie verschafft sich der Landmann als Imker die Frühtracht?** Hauptsächlich dadurch, daß er eine kleinere Fläche, und sei es auch nur ½—1 Morgen, mit Raps bestellt, nur der Bienen wegen. Er findet auch wohl immerhin zur Verwertung der Körner Gelegenheit und das Stroh hat wenigstens einen Streuwert. Seinen Bienen aber ist besonders damit gedient und allein um ihretwillen wird sein Aufwand an Material, Zeit und Mühe reichlich gelohnt, auch wird er durch die Hergabe einer so kleinen Fläche Ackers wohl kaum seinen Wirtschaftsbetrieb durchkreuzen. Die Frühtracht wird ferner wesentlich durch Anpflanzung von Obstbäumen aller Art, nicht zum mindesten durch die der Obststräucher, Johannis-, Stachel- und Himbeere, verbessert. Alle diese Gewächse blühen früh, noch vor Eintritt der Haupttracht, und die Entwicklung der Bienenvölker wird dadurch im hohen Grade gefördert. Die Mühe der Anpflanzung ist gering und der Hausgarten bietet Raum genug, denn so manches bisher unbeachtet gebliebene Winkelchen kann dazu ausgenutzt werden. Auf die Bepflanzung der Landstraßen und Feldwege mit Akazien, Linden, Ahorn usw. sei nebenbei ebenfalls hingewiesen.

? **Zur Pflege der Bienen.** Hat die Königin schon stark mit der Eierlage begonnen, so ist für Wärme, genügend Futter und Ruhe zu sorgen. Wo das nötige Futter fehlt, soll es dargereicht werden. Bei zweietagigen Bauten und Körben bedienen wir uns mit Erfolg der Trockenfütterung. Auf diese Weise stören wir das Volk nur wenig, ein Abkühlen des Innern ist nicht möglich und der Bien bekommt hinreichend Nahrung. Einen Topf (Milchhafen) füllen wir mit gutem Zucker und feuchten ihn nur ganz wenig an. Diesen Topf setzen wir umgekehrt auf das Zapfenloch des Korbes oder auf das Loch des Deckbrettchens und schließen den Rand luftdicht mit Lehm und Kuhfladen. Hierauf wird die wärmende Umhüllung wieder angebracht. Aus dem Stockinnern steigt nun Wärme und Wasserdunst in den Hafen und löst den Zucker mundgerecht auf für die Bienen. Für Kasten können auch passende Lütchen verwendet werden, die genau den Honigraum ausfüllen. Sollten einzelne Völker gefüttert werden müssen, so würden wir leere Waben mit gutem Zuckerwasser oder Fruchtzucker füllen und sie dann schnell dem Volke — unter Vermeidung der hinteren leeren Waben — einhängen. Die Reinigungsflüge sind ohne große Störung ihres Amtes walten, sodaß das Bodenbrett von allem Unrat befreit wird.

? **Versetzen der Bienen.** Bienen, die sich einmal auf einer bestimmten Stelle eingeflogen haben, können während der Flugzeit im alten Flugkreise nicht ohne weiteres auf einen neuen Platz gebracht werden. Sie würden schon beim nächsten Ausfluge zum

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19110218022/fragment/page=0002