überdeckt man den Boden mit Tüchern, damit die vom Ausfluge zurückkehrenden Bienen darauf ausruhen können bezw. auf dem naßkalten Boden nicht erstarren.

? **Sollte im Monat Februar singbares Weiter eintreten,** dann lasse man fliegen, was eben fliegen will, zwinge jedoch die sonst in guter Verfassung befindlichen und sich ruhig verhaltenden Stöcke nicht zum Ausfluge, diese haben kein Bedürfnis dazu, was um so besser ist.

? **An was merkt man die Weiselrichtigkeit?** Bei den toten Bienen schaust Du nach, ob sich etwa auch die Königin dabei befinde. Ist letzteres der Fall, dann, ja dann ists schlimm bestellt. Da ist nur eine Wahl: Vereinigung mit einem anderen. Die Weiselrichtigkeit oder Weisellosigkeit wird aber auch mit Sicherheit angegeben je nach dem Brausen, das an Dein Ohr dringt. Ist das Brausen (Summen) lang anhaltend und bald stärker, bald schwächer, so ist dies ein sicheres Zeichen, daß die Königin nicht durch den Winter kam. Ein kurzes Gesumme dagegen deutet auf Weiselrichtigkeit.

Gesundheitspflege.

// **Wie man Blutungen schnell stillt.** Jedem Menschen kann es passieren, daß er sich bei der Arbeit irgend verletzt und die Wunde stark zu bluten beginnt. Im ersten Augenblick herrscht in solchen Fällen Kopflosigkeit, und man weiß nicht schnell, wie man die Blutung stillen soll. Für solche Fälle möge man sich das folgende, einfache, aber wirksame Mittel merken: Nimm Watte, tauche sie in heißes Wasser und lege sie dann auf die Wunde. Der Erfolg ist überraschend, selbst bei Verletzungen der Pulsadern. Bloß Watte auflegen oder Watte in kaltes Wasser getaucht, soll nicht diese überraschende Wirkung haben. Als Blutstillungsmittel kann auch Arnikatinktur, stark mit Wasser verdünnt (10 Tropfen auf ¼ Liter Wasser) versucht werden. Starke Blutungen, namentlich aus Adern, müssen durch Aerzte behandelt werden. Als innerlich kühlende Mittel sind Himbeersaft und andere Fruchtsäfte zu empfehlen.

// **Pflege der Zähne.** Gute Zähne geben den Backen und Lippen ihre Rundung und ihr Verlust ist ein Verlust der Schönheit des Gesichts. Auch zur Deutlichkeit und zum Wohllaute der menschlichen Sprache tragen gute Zähne nicht wenig bei. Zur Bewahrung guter Zähne gehört vor allen Dingen das Reinhalten derselben. Die Zähne sollten nicht nur des Morgens, sondern auch nach jeder Mahlzeit gereinigt werden. Eine nicht breite, weiche Zahnbürste und reines, nicht zu kaltes Wasser erfüllen den Zweck. Will man ein übriges tun, so setze man dem Wasser etwas Spiritus und ein wenig Borax zu. Beide Mittel wirken „Fäulniswidrig". Sehr kalte, sowie sehr heiße Speisen schaden den Zähnen. Man unterlasse das Beißen von Knochen, Nüssen und anderen harten Substanzen. Auch der zu häufige Genuß von Zucker, Honig, Gandy und süßem Backwerk schadet den Zähnen. Selbst der Gebrauch von harten Pfeifen und Zigarrenspitzen und die häufige Berührung mit einem heißen Tabaksdampf hat schädliche Folgen für die Zähne.

// **Brennessel als Haarmittel.** Die Brennessel ist ein ausgezeichnetes Haarerhaltungsmittel: noch mehr, sie erzeugt dort, wo die Haarwurzeln noch nicht erstorben sind, neuen Haarwuchs. Hier das Rezept: 200 Gr. feingeschnittene Brennesselwurzeln werden in einem Liter Wasser und einem halben Liter Essig eine halbe Stunde gesotten und dann der Absud abgegossen. Mit dieser Flüssigkeit wird der Kopf vor dem Schlafengehen gut gewaschen. Um das Sprödewerden der noch vorhandenen Haare zu verhüten, wird der Kopf wöchentlich einmal mit feinem Salatöl abgerieben.

Für die Küche.

Feine Schinkenknödel. Ein Stückchen Butter treibt man flaumig ab, schlägt nach und nach vier Eidotter hinein, gibt Petersilie und Salz dazu, etwas Schinken mit dem Wiegmesser schneiden und den Schnee von vier Eiern beimengen; nun wird dies mit frischgeriebenen Kipfeln festgemacht.

Gefüllte Kalbsleber. Man legt die Kalbsleber in Milchwasser, häutet sie ab und schneidet sie in Blättchen, doch in der Weise, daß sie auf beiden Seiten, wie eine Tasche, noch zusammenhängt und bestreut sie mit Salz. Nun röstet man kleingewiegten Speck mit etwas Zwiebeln, drei Eßlöffel Semmelbröösel und etwas Petersilie, rührt zwei Eier ab, gibt zwei Eßlöffel süßen Rahm, das gedünstet und Salz und Pfeffer darunter. Man gibt nun mit einem Eßlöffel zwischen jedes Blatt der Leber etwas von der Fülle hinein, überwickelt sie dann mit einem sauber gewaschenen, etwas eingesalzenen Kalbsnetz und legt sie in eine gut mit Butter bestrichene Kasserole, in welcher die Leber auf beiden Seiten schön hellbraun gebraten wird. Unterdessen bereitet man eine kräftige Zwiebelsauce und läßt die Leber in dieser noch eine Viertelstunde auskochen.

Hirnstrikel. Ein abgehäutetes Kalbshirn wird gewiegt, Zwiebel, Petersilie, Zitronenschale und etwas Zitronensaft, Nelken, nebst einem Ei und soviel Semmelbröseln dazu gegeben, um kleine Strikel zu formen, welche in Eigelb, dann in geriebenen Semmelbröseln umgewendet und in heißem Schmalz gebacken werden.

Geräucherten Schweinskopf zu kochen. Derselbe wird über Nacht mit Wasser bedeckt, am andern Morgen warm abgewaschen und mit kochendem Wasser, die fleischige Seite nach unten, drei Stunden lang langsam gekocht. Besonders zu Sauerkraut und eingemachten Bohnen passend.

Kraftsauce. 1 Teelöffel Zucker wird mit 75 Gramm Schmalz hellbraun geröstet, dann gibt man zwei Eßlöffel Mehl daran und bräunt es noch etwas. Unterdessen schneidet man Sellerie, Porree, Rüben, Petersilienwurzeln und zwei Zwiebeln recht fein, gibt ungefähr einen halben Liter gute Fleischsuppe, etwas Zitronenschale, 1 Lorbeerblatt, einige Gewürzkörner dazu und läßt es fest zugedeckt 1 Stunde gelinde kochen. Nun seiht man die Sauce durch, fügt ¼ Liter Rotwein, etwas Fleischextrakt und Zitronensaft dazu nebst dem nötigen Salz und läßt die Sauce nochmals durchkochen.

Gelbrübensuppe. Man reibe 4 große, abgeschabte Gelbrüben auf dem Reibeisen, wiegt 100 Gramm rohen Schinken und etwas Petersilie, dünstet beides mit einem Stückchen Butter, stäubt es mit 2 Löffeln Mehl und füllt das Ganze mit Fleischsuppe auf. Man läßt die Suppe eine Stunde kochen, treibt sie durch ein Sieb und richtet sie über geröstete Semmelschnitte an.

Gefüllte Eier. Man koche ein Dutzend frische Eier ab, schäle sie, schneide die Spitzen der dickeren Enden ab, nehme vorsichtig unter Schonung der Eiweißhüllen die Dotter heraus und lege die hohlen Eier in eine Marinade von Estragonessig, Oel, weißem Pfeffer und Salz. Dann mische man 20 gut gewässerte Sardellen und 20 Krebsschwänze, beides in kleine Stücke geschnitten, mit ¼ Kilo Kaviar und fülle hiermit die Eier. Aus den gekochten Dottern macht man dann mit einigen ungekochten der Marinade Oel, Senf, Zucker und feinen Kräutern eine Remoulade, gieße diese in eine flache Schüssel, stellt die gefüllten Eier hinein und gruppiert Zigarren aus Krebsschwänzen, Kapern, Sardellen, Gurken, Salat und anderem mehr darum.

Apfel-Marmelade. Man schäle feine Aepfel, schneide sie in Viertel, entferne das Kernhaus und tue sie in frisches, mit dem Saft einer Zitrone gesäuertes Wasser, damit sie weiß bleiben. Man gebe dann auf einen Porzellansieber und löse in dem Wasser auf je ½ Kilo Aepfel ¼ Kilo Zucker auf, koche und schäume es, tue die Aepfel mit der dünn abgeschälten, zu kleinen Stückchen geschnittenen Zitronenschale hinein und lasse dieselben über lebhaftem Feuer unter stetem Rühren zu einer dicken Marmelade einkochen.

Hauswirtschaft.

† **Aufbewahrung des Mehles.** Sowohl Weizen- als auch Roggenmehl soll man niemals fest eingestampft in Säcken und auch nicht längere Zeit an einem u. demselben Orte liegen lassen. Ebenso wie jedes Getreide zu seiner Aufbewahrung des Luftwechsels bedarf und umgeschaufelt werden muß, so bedarf auch Mehl desselben. Es soll deshalb ausgeschüttetes Mehl in der Regel wenigstens alle zwei Monate einmal umgeschaufelt werden. In Säcken eingestampftes Mehl muß jeden Monat einmal umgeschichtet werden, wobei zu beachten ist, daß beim Umlegen die Säcke gewendet werden, also eine veränderte Lage erhalten. Versäumt man dies, so wird das Mehl nach fünf bis sechs Monaten knollig und bekommt einen dumpfigen Geruch; es hat an Backfähigkeit verloren und das daraus hergestellte Gebäck hat eine blasse Farbe und unangenehmen Geruch.

† **Schonung des Emails des Kochgeschirrs.** Das beste und wohl auch einzige Mittel, das Abspringen der Glasur von emailliertem Kochgeschirr zu verhüten, ist vorsichtige Behandlung der Gegenstände. Läßt man Wasser, Brühe usw. in denselben bis auf eine Kleinigkeit am Boden eintochen, so muß die Glasur an den trocken liegenden Wänden reißen. Noch schädlicher wirkt das plötzliche Vollgießen heißer Emailgeschirre mit kaltem Wasser. Man muß vielmehr warmes Wasser nachgießen oder das Gefäß erst etwas abkühlen lassen. Daß das Fallenlassen oder Herunterwerfen auch Sprünge verursachen kann, ist natürlich; wo aber erst Sprünge sind, fällt auch bald ein Stück Glasur heraus, und so geht es weiter.

† **Wie spült man Töpfe und Pfannen?** Man fülle solche dieser Gefäße, worin mit Reis, Mehl oder dergleichen Ingredienzen angerichtete Speisen bereitet waren, vorher mit kaltem Wasser, damit sich diese mehligen Teile mit Nachhülfe eines alten Messers und einer kleinen Scheuerbürste und genug Seife leicht entfernen. Dann erst wasche man diese Sachen und stelle dieselben nach sauberem Ausspülen mit dem Tuch noch einen Augenblick auf den Herd zum völligen Austrocknen.

† **Behandlung des Bügeleisens.** Manche junge Hausfrau klagt oft fortwährend über unsaubere Bügelwäsche und achtet zu wenig auf gewisse Kleinigkeiten, um stets blendendweiße feine Wäsche zu bekommen. Man setze das Eisen nie auf den Herd, und sobald der glühende Stahl hineingetan ist, lege man das Eisen eine Minute auf die Seite um, da sonst die Platte leicht versenkt wird; ferner reibe man das Eisen vor jedesmaligem Gebrauche mit Roßpapier und einem reinen Tuche ab und packe es nach dem Gebrauche in sauberen Flanell ein, um es vor Feuchtigkeit und Rost zu bewahren, und man wird niemals über rostige Wäsche zu klagen haben.

† **Putzfedern einzukräuseln.** Aus kleingespaltetem Holz wird auf dem Herd ein Feuer gemacht und, sobald es ganz in Flammen steht, zwei gute Löffel voll Kochsalz hineingeworfen. Wenn die helle Flamme im Sinken ist, hält man die Federn seitwärts so dicht an die Glut, als es, ohne sie zu sengen, möglich ist, und wendet sie nach allen Seiten, bis sie wieder völlig kraus und schwungbaft erscheinen.

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

Nr. 8 Halle a. S., den 25. Februar 1911

Die Mistel.

Von **M. Dankler-Kohlschied.**

Wenn man im Winter durch die Fluren wandert, sei es durch den jetzt kahlen Laubwald oder auch an den Obstwiesen eines Dorfes vorbei, so wird man bald auf ein seltsames Gewächs stoßen, welches nicht auf der Erde, sondern auf den Bäumen wächst. Da bemerkt man z. B. schon kilometerweit in dem blattlosen Geäst einer einsam stehenden Pappel ein Gebilde, welches man für das Nest eines große Vögels oder eines Eichhörnchens halten möchte, wenn nicht sein Sitz auf einem dünnen Aufenaste diese Annahme für denjenigen, welcher die Natart der genannten Tiere in etwas kennt, unhaltbar machte. Näher herankommend, wird das Gebilde denn auch immer lockerer und durchsichtiger; man erkennt ein Gewirre von Zweigen und Blättern. Es ist eine Mistelpflanze, die auf dem schwankenden Zweige ihr Heim aufgeschlagen hat und allem Anscheine nach recht fröhlich gedeiht. Es ist ein recht interessantes Gewächs, und daß sie seit uralter Zeit die Aufmerksamkeit der Menschen erregte, beweist schon die Rolle, die sie im Götterglauben unserer Vorfahren, in der Sage, im Aberglauben und in der Literatur spielt. Ehe jedoch hierauf näher eingegangen wird, sei ihr eine kurze Beschreibung gewidmet: Die Mistel ist eine Schmarotzerpflanze; aber wie in der Pflanzenwelt im allgemeinen, nimmt sie auch unter den Schmarotzern eine besondere Stellung ein. Dieses zeigt sich schon durch ihre Farbe. Während allen anderen Schmarotzern die grüne Farbe ganz fehlt, ist die Mistel sogar immergrün. Während die anderen das Licht scheuen, ist sie eine Freundin des hellen Sonnenscheines. Die grüne Farbe zeigt, daß ihre Blätter Blattgrün enthalten, daß sie also Nahrungsstoff in Bildungsstoff umwandeln kann; aber trotzdem entnimmt sie ihre Nahrung nicht dem Erdboden, sondern den Aesten der Bäume. Sie ist somit eine Uebergangspflanze, welche zwischen den Schmarotzern und den anderen Pflanzen steht. Versuche haben denn auch ergeben, daß die Mistel weder von roben Nährstoffen, wie der Boden sie bietet, noch direkt von den unveränderten Säften leben kann, die sie den Bäumen entzieht. Das erstere wurde festgestellt, indem man Mistelpflanzen in Nährlösungen stellte. Sie gingen beim größten Nahrungsüberfluß zugrunde. Daß sie aber von den unveränderten Säften des Baumes nicht gedeihen kann, ohne sie weiter zu verarbeiten, mag daher kommen, daß sie den Baumen den Saft entzieht, ehe derselbe durch die Blätter gegangen, also ehe er vollständig assimiliert. Der Stamm der Mistel ist rund, kahl, von gelblichgrüner Farbe und wiederholt gabelspaltig. Die gegenständigen Blätter sind immergrün, lanzetlich und ledertartig. Die kleinen zweihäufigen Blüten sitzen in den Blattwinkeln und haben eine unscheinbare Farbe. Die Frucht bildet eine kleine weiße, runde Beere, welche einen schleimigen Saft enthält.

Sehr interessant ist schon die Verbreitung des Mistelsamens und das Entstehen der jungen Mistelpflanze. Würde der reife Samen einfach ausfallen, so gelangte er in den allermeisten Fällen nicht auf andere Bäume, sondern höchstens nur auf einen tiefergelegenen Ast seines Wohnbaumes, durchgängig aber auf die Erde. Die letzteren Samen würden alle zugrunde gehen, die ersteren aber ihren Wohnbaum rasch töten und dann mit ihm zugrunde gehen. Allein, ehe es soweit kommt, ist schon auf andere Weise für sein Fortkommen gesorgt. Er bildet nämlich eine Lieblingsnahrung der Vögel, besonders der Drosselarten, welche ihn verschlingen, ehe er hinabfällt, oder ihn auch vom Boden wieder auflesen. Der Same ist aber so beschaffen, daß die Vögel nur seine äußere Schale verdauen können, den eigentlichen keimfähigen Kern aber wieder mit dem Kote oder durch Auswerfen von sich geben. Dadurch gelangt er wieder auf die Aeste von Bäumen, die von dem Baume, worauf seine Mutterpflanze grünt, meilenweit entfernt sind. Der Mistelsamen ist nun für sein weiteres Fortkommen höchst zweckentsprechend eingerichtet. Mittels der schon erwähnten klebrigen Substanz haftet er auf den Aesten wie geleimt, selbst wenn er nicht auf die Oberseite, sondern auf eine Seitenfläche des Astes gerät und nach den Gesetzen der Schwerkraft eigentlich herunterfallen müßte. Mit dem Keimen hat er wenig Eile, so daß er, wenn er im Herbste auf einen Baum gelangt, damit gern bis zum nächsten Frühling wartet. Dann aber ist er auch zeitig bei der Hand und treibt wie alle ordentlichen Keimlinge zunächst ein feines Würzelchen. Dieses Würzelchen wendet sich stets der Mittelachse des Astes zu, mag es nun oben darauf, seitwärts oder gar darunter hängen. Im letzteren Falle sendet es seine Würzelchen nach oben. Die letztgenannten Organe suchen nun so rasch wie möglich die Rinde des Baumes zu durchdringen. Ist dieses gelungen, so ist erstens die junge Pflanze gesichert, und zweitens beginnt jetzt ihr Schmarotzerdasein. Erst wenn die Wurzel festen Fuß gefaßt hat, entfaltet sie sich weiter und entwickelt seine zwei ersten Blätter. Von nun an geht die Entwicklung langsam, aber stetig weiter, und nach den Anschauungen mancher Obstzüchter und Landwirte dringen nun die Saugwurzeln oder Senker immer tiefer in den Ast hinein, bis sie das Mark erreichen und derselbe nun absterben muß. Das ist nun nicht richtig. Als Schmarotzer scheut die Mistel ernste Arbeit und macht es sich so bequem wie möglich. Sie treibt ihre Wurzeln oder Senker nicht selbst ins harte Holz, dazu sind dieselben übrigens auch zu schwach, sondern der Baum, der in seinem Wachstum fortfahrend in jedem Jahre einen neuen Ring ansetzt, umhüllt die Senker von Jahr zu Jahr immer mehr und mehr. Man kann daher das Alter einer Mistelpflanze ganz genau feststellen, wenn man nachsieht, durch wie viele Jahresringe der längste Senker geht, denn so alt ist die Pflanze.

Die Mistel nimmt im Götterglauben unserer Vorfahren eine ganz hervorragende Stellung ein, aber auch in den Sagen anderer Völker, z. B. der Griechen, wird sie mehrfach erwähnt. So trägt nach der Götterlehre des letzteren Volkes Persephone, die Göttin der Unterwelt, einen Mistelzweig in der Hand. Nach Homer bringt der Mistelzweig Reichtum und Gesundheit, ja, er enthält eine solche Wunderkraft, daß man mit demselben Tote erwecken kann. Auch Hermes, der Götterbote, bedurfte der Mistel, wenn er in den Hades steigen wollte, und sein römischer Nachfolger Merkur trägt heute noch den Schlangenstab, der in seiner Gabelform der Mistel sichtbar nachgebildet ist. Doch gehen wir jetzt zur deutschen Göttersage über. Zu den bekanntesten dieser Art gehört wohl die Baldursage. Baldur war der Sohn Odins mit der Frigga, der glänzende Gott des Lichtes, der Liebling aller Götter. Seine Eltern wurden durch Träume beunruhigt, welche ihrem Lieblinge Verderben prophezeiten. Die besorgte Mutter fuhr daher über die ganze Erde und nahm allen Geschöpfen den Eid ab, daß sie Baldur nicht verletzen wollten. Nur die Mistel wurde vergessen, und dieses benutzte Loki, der bösen, grimmige Feind des Lichtes, um durch sie den Baldur zu töten. — Bei den Druiden (Priestern) stand die Mistel in höchstem Ansehen, und besonders der Römer Plinius hat darüber Aufzeichnungen hinterlassen. Es wurden hier jedoch bezüglich des Standortes der Mistel große Unterschiede gemacht. Nur diejenige, die auf der Wintereiche wuchs, hatte göttlichen Ursprung und daher auch die große Wirkung. Die Auffindung einer solchen bildete ein großes Fest. Im Festgewande gekleidet, wurde sie am 6. Tage nach Neujahr von den Priestern eingeholt. Mittels einer goldenen Sichel trennte man sie von ihrem Standorte und wickelte sie sorgsam in ein weißes Tuch. Auch etwa herunterfallende Teilchen der kostbaren Pflanze wurden vermittelst weißer Tücher aufgefangen, damit sie mit dem Staube der Erde nicht in Berührung kommen sollten. Auch bei den Festen der Germanen spielte die Mistel ihre Rolle, und Ueberbleibsel dieser Sitten finden sich heute noch bei manchen Völkern germanischen Ursprunges und bei Mischvölkern mit germanischen Bestandteilen.

In Deutschland selbst findet man wohl wenig mehr, was an den früheren Mistelkult erinnerte, dagegen steht in England besonders zur Weihnachtszeit die Mistel noch hoch in Ehren. Sie schmückt den

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19110225027/fragment/page=0001

reichen Saal des stolzen Lords und das armselige Stübchen des englischen Arbeiters. Unter dem Mistelbaume wünscht der Bräutigam der Braut, der Mann der Frau Glück und Segen, und gerne richtet man es ein, daß auch die Verlobung unter dem glückverheißenden Mistelbusche geschlossen wird. Diese Sitte erwähnt Freiligrath, der ja mit Vorliebe englische (und fremdländische) Stoffe behandelte, in einem Gedichte, worin er ein furchtbares Brudermordunglück beschreibt:

Und die Witwe weint, und die Waise klagt,
Und über dem Sohne die Mutter sagt,
Und die Braut harrt stumm, ein Erschlagener ist
Der unter der Mistel sie einst geküßt.
Heuer ist kein Heil für das schwarze Land,
Sein Weihnachtsfeuer ist Maschinenbrand."

Die in England wildwachsenden Misteln genügen bei weitem nicht, um die große Nachfrage zu befriedigen; sie werden daher nicht nur künstlich gezüchtet, sondern auch noch in großen Mengen aus Frankreich eingeführt. Aber auch in Frankreich selbst findet man noch Anklänge an den Mistelkult. Sie wird dort in manchen Gegenden am 1. Januar gesammelt und die Kinder laufen damit von Haus zu Haus, sagen einen Mistelspruch und werden dafür mit Aepfeln, Nüssen und Zuckersachen beschenkt. Hatte die Mistel der Wintereiche im Götterkulte hohe Bedeutung, so war die Mistel, die auf Haselsträuchern gefunden, in anderer Beziehung sehr wertvoll. Sie lieferte allein die echte Wünschelrute, die zum Heben verborgener Schätze nötig war und die wenigstens dem Namen nach alten Leuten des vergangenen Jahrhunderts im Kopfe herumspukte. Allerdings war im Laufe der Zeit aus der Mistel des Haselstrauches, die stets sehr selten gefunden wurde, ein gegabelter Zweig des Haselstrauches selbst geworden. Die Anwendung der Wünschelrute war ziemlich verschieden; nach einer mir vorliegenden Anweisung muß dieselbe auf die flache Hand gelegt und dahin getragen werden, wo man Schätze vermutet. Ueberschreitet man einen solchen Ort, so schlägt die Wünschelrute auf den Boden. Als aber der Bergbau zu blühen begann, da brauchte man die Wünschelrute nicht nur, um vergrabene, gemünzte Schätze, sondern auch, um gold- und silberhaltige Erzgänge aufzusuchen, ein Mißbrauch, wodurch der Entwickelung des Bergbaues viel Schaden zugefügt wurde, da die zahlreichen Enttäuschungen die interessierten Kreise entmutigten. Im Jahre 1700 erschien der „Hellpolierte Bergbau-Spiegel" von Rößler. In diesem wurden auch Wünschelruten von Messing und Draht erwähnt. Rößler schreibt:

„Was aber die Ruthen anbelangt, so werden sie zwar von unterschiedenen Holz-Bäumen und Stauden Ruthen geschnitten. Man hält aber die Haselne vor die besten und ist die Ruthe eine Zwiesel bey zwey Spannen lang. Und so der Ruthengeher weder bei Abschneidung und Gebrauch derselben keine Beschwerung noch Tegen brauchet, wie etliche thun, man muß der Natur ihren Lauf lassen und das besten hoffen. Aber anitzo werden auch von Meßing und Draht Ruthen gemacht und gebraucht, davon man vor Alters nichts gewußt, ist sich auch darüber zu verwundern. Was das Ruthengehen anbelangt, so hat man soviel aus Erfahrung, daß es die Natur im Menschen thun, und etliche wollen, daß es auch zugleich Ruthen zuzuschreiben sei. Es ist aber unter diesen Menschen kaum einer dazu genaturet."

Trotzdem der genannte Schriftsteller in seinem Buche genau beschreibt, wie die Wünschelrute gebraucht werden soll, ist er doch selbst von der Kraft derselben wenig überzeugt. Endlich sei der Mistel noch als Heilpflanze gedacht. Schon die Griechen verwandten sie gegen die Fallsucht und ebenso die Römer. Später wurde sie als krampfstillendes Mittel angeführt und zur Heilung von Geschwüren verwandt. Allein im Laufe der Zeiten verloren sie mit der Götterzauch die Arzneikraft, und die früher Hochverehrte gilt nun als lästiger Schädling, aus deren Beeren man höchstens Vogelleim kocht. Aber etwas zeigt die Mistel auch heute noch an, nämlich die Unkenntnis oder Faulheit der Besitzer, in dessen Baumgarten sie sich einnistet. Denn obwohl sie auf den meisten besseren Holzarten wohnt, scheint sie doch in vielen Gegenden, besonders auch im Rheinlande, die Aepfel- und Birnbäume zu bevorzugen, und sah ich noch letzthin einen Baum, der mindestens 25 große Misteln trug. Derselbe sah vollständig grün aus mitten im Winter und auf den anderen Bäumen der Obstwiese grünte es ebenfalls wie in einem Zaubergarten. Und der Eigentümer, der gerade durch die Wiese schritt, klagte, daß die Bäume wenig mehr trügen, sie müßten wohl zu alt sein. Ich sagte ihm den Grund, aber geglaubt hat er's wahrscheinlich nicht.

Landwirtschaft.

[] **Was gehört zur rechten Wiesenpflege?** Vor allem auch die Bodenbehandlung. Tiefere Lockerung wäre ausgezeichnet, verbietet aber die Rücksicht auf die Pflanzennarbe. Die Bearbeitung mit Wiesenegge, Dornschleifen, im Notfalle mit gewöhnlichen Eggen, am Vorderwagen eines Arbeitswagens mit Ketten befestigt, kann nur oberflächlich sein, soll aber nicht unterlassen werden. Wir bekämpfen damit die Moose und sonstigen Unkräuter, wir öffnen den Wiesenboden der Luft und beseitigen die Maulwurfshaufen. Vor einer Ansaat machen wir den Wiesenboden auch „wund", wir schaffen ein gutes Keimbett. Torfige Wiesen können im Frühjahr auch gut mit hohen Walzen, deren Umfang aus eisernen Stäben gebildet wird, im Boden befestigt werden. Gründüngung ist ausgeschlossen. Stallmist zersetzt sich schlecht und kann seine günstige Wirkung nicht ausüben, erfordert auch das Abeggen und Abfahren der Reste im Frühjahr. Auf dem vorher an organischer Substanz schon reichen Wiesenboden ist darum die künstliche Düngung am wichtigsten geworden, über die hier folgendes zu sagen ist: Stickstoff hat sich stets lohnend erwiesen; wir haben daher nur mit Phosphorsäure, und zwar in Form von Thomasschlacke oder stickstoffarmeren Knochenmehlen, und mit Kali, und zwar in Form von Kainit oder Sylvinit, zu düngen. Um den Düngemitteln Zeit zur Zersetzung zu lassen, ist es gut, sie im Herbst, spätestens im ersten Frühjahr zu geben. Die Gefahr des Auslaugens durch Ueberschwemmungswasser besteht bei Thomasschlacke überhaupt nicht, bei Kainit ist sie sehr groß, aber nur so lange, bis der Kainit sich aufgelöst und das Kali sich dem Boden einverleibt hat. Die Anfangsdüngung ist stark, die dauernde Düngung später schwächer zu geben, das Verhältnis von 1 Doppelzentner guten Thomasmehls auf 5 Doppelzentner Kainit bei der jährlichen Düngung festzuhalten und von dieser Mischung eine gewisse Menge pro Hektar zu reichen. Wie groß die Menge sein soll, läßt sich allgemein nicht sagen, sondern wird am besten durch einen Düngungsversuch entschieden, der aber längere Jahre fortzusetzen ist. Wir erleichtern uns das Ausstreuen, wenn wir die Fläche halbieren und jährlich nur eine Hälfte düngen, natürlich mit dem auf 2 Jahre berechneten Quantum. Viehsalz und Eisenvitriol sind unlohnend, da sie nur vorübergehend wirken. Nur eine Kalkung ist dann zu empfehlen, sobald der Boden kalkarm ist, da sie stark wirkt und billig ist, und da künstliche Düngung dann stärker wirkt. Erdauffuhr ist ausgezeichnet, muß aber, da die Erde vielfach im Moor einsinkt, öfter wiederholt werden.

[] **Verwendung der Jauche.** Die direkte Anwendung der Jauche zur Düngung ist zu empfehlen: 1. Für Wiesen, Weiden, Halmfrüchte, namentlich aber für Futterrüben. 2. Das Ausfahren der Jauche im Frühjahr ist dem Ausfahren im Winter entschieden vorzuziehen. Für Wiesen, Weiden und Wintersaaten ist die Jauche in der Regel nicht später als Anfang April auszufahren. Werden die Futterrüben gepflanzt, so dürfte die Jauche am besten kurz vor dem Pflanzen auf dem Acker zu verteilen sein. 3. Alte, länger aufbewahrte Jauche hat im allgemeinen höhere Erträge geliefert als frische. 4. Hat die Jauche keinen Zusatz von Phosphorsäure erhalten, so ist mit der Jauchedüngung in den meisten Fällen zweckmäßig eine Düngung mit Phosphaten zu verbinden, wobei zu beachten ist, daß Thomasmehl, weil es infolge seines Gehaltes an Aetzkalk Ammoniak austreibt, nicht gleichzeitig mit der Jauche gegeben werden darf.

[] **Achtung bei der Aussaat.** Jede Pflanze bedarf zu ihrer normalen Ausbildung eines bestimmten Standraumes, einerseits, damit die Wurzeln sich kräftig entwickeln und ausbreiten können und andererseits, damit es den oberirdischen Teilen nicht an der notwendigen Belichtung fehle. Es ist Aufgabe der Aussaat, den einzelnen Pflanzen den notwendigen Raum zuzuweisen, und zwar dadurch, daß beim Säen die Samenkörner auf die gegebene Fläche gleichmäßig verteilt werden.

Haus- und Zimmergarten.

** **Die Reinigung der Rinde der Obstbäume** von Moosen, Flechten und Pilzen geschieht gleichzeitig mit dem Ausputzen. Was der Schmutz und Staub am Tierkörper bedeutet, wie er dort Hautkrankheiten erzeugt und den Nährboden für Ungeziefer abgibt, so verhindert das Moos und die Flechte die Lebensfähigkeit der Rinde, wird zum Aufenthalt ständiger Feuchtigkeit und zur Brutstätte schädlicher Insekten. Bei ungestörtem Gedeihen entwickeln sie sich zum vollständigen Verderben der Rinde, verursachen das Morschwerden der äußeren Holzschicht, und das nachfolgende Erscheinen von Holzpilzen beschleunigt den Vermoderungsprozeß. — Die Flechten zeigen sich hauptsächlich an jungen Bäumen und werden mit einer steifen Bürste entfernt: Moos und abgestorbene Rindenborke kratzt man mit der Baumscharre, einem der Backtrogscharre des Bäckers gleichenden Instrument, ab. Um aber die unter der Rinde abgelagerten Schädlingseier vollständig vernichten zu können, legt man Packleinwand um den Stamm, bevor das Abkratzen beginnt. Das Abfallende wird gesammelt und verbrannt. So umständlich dies erscheinen mag, so notwendig ist es, denn das Liegenlassen würde die Weiterentwicklung des Ungeziefers nicht hindern. Zudem ist das Beste, sowie das Ausputzen der Kronen, nicht alle Jahre nötig, sondern wird bei einmal richtiger Ausführung erst in ca. drei Jahren wieder erforderlich sein, wenn wir dem Stamm und den erreichbaren starken Aesten einen tüchtigen Kalkanstrich angedeihen lassen, und denselben alle Jahre wiederholen. Bäume mit glatter Rinde benötigen den Kalkanstrich nicht und er wird bei denselben nur dann angewendet, wenn sie vor Frostrissen geschützt werden sollen. Bekanntlich schadet die Sonne den Bäumen im Winter (Februar und März). Die dunkeln Stämme erwärmen sich auf der Sonnenseite und dies bewirkt das schnelle Auftauen derselben; die Fröste der Nacht verursachen das Gefrieren und dieser plötzliche Wechsel trägt die Schuld an den sich im Frühjahr zeigenden Frostrissen am Stamme. Durch den weißen Kalkanstrich wird die Wärme viel weniger angenommen und der Frostbeschädigung vorgebeugt. Es ist deshalb auch reine Kalkmilch ohne jede Beimischung von Lehm, Kuhmist, Blut u. dgl. vorzuziehen. Wo es sich um den Schutz gegen Hasenfraß handelt, binde man lieber die Stämme mit Dornen v. Schwarzdorn oder Akazien ein, oder verwende die immer mehr in Verwendung kommenden Baumschützer aus verzinktem Drahtgeflecht, die billig, dauerhaft und zweckentsprechend sind.

** **Fleckenkrankheit der Birnenblätter.** Die ausgewachsenen Blätter zeigen oft sehr zahlreiche, unregelmäßig dunkle Flecken, die ganze Fläche verteilte, kleine, kreisrunde, anfangs rotgesäumte, in der Mitte papierartig dürre Flecke. Auf der unteren Blattseite entwickeln sich innerhalb dieser dürren Flecke die äußerst feinen, schwärzlichen, dürren Sporenkapseln des Pilzes. Tritt diese Fleckenkrankheit stark auf, so erfolgt ein vorzeitiges Abfärben der Blätter. Die aus den kleinen Kapseln hervorkommenden Sporen verbreiten die Krankheit während des Sommers weiter. Auch die noch grünen Früchte werden von dem Pilz angegriffen. Ist der Schmarotzer in einer Gegend bereits einmal in bedeutendem Umfange aufgetreten, so wiederholt sich die Erkrankung alljährlich. Das erkrankte Laub muß im Herbst zusammengefegt und verbrannt werden. Im Frühjahr sind die Bäume mindestens einmal monatlich mit Bordelaiser Brühe zu bespritzen.

** **Die Tomate** liebt einen recht nahrhaften, aber lockeren und durchlässigen Boden, stagnierende Nässe erträgt sie schlecht, auch frischer, unverrotteter Stalldünger sagt ihr nicht zu, wohl aber gut verrotteter Dung und nach der Blüte öftere leichte Dunggüsse.

** **Richtiger Heckenschnitt.** Man schneide Hecken nie senkrecht wie recht, sondern stets konisch zu und zwar so, daß sie bei einer Breite von 50 Zentimetern am Boden oben bloß eine solche von 35 Zentimetern haben. Es erhalten dadurch auch die untersten Zweige Luft, Licht und Regen und bleiben grün.

** **Nelken im März,** wenn sie sonnig stehen, treiben sie gern aus, leiden aber bei eintretenden Nachtfrösten dann oftmals sehr. Man muß dieses Frühaustreiben daher zu vermeiden suchen. Man erreicht dieses, wenn man Fichtenreisig nach der Sonnenseite hin vor das Beet steckt. Kann man solches aber nicht, so ist es zweckmäßig, das von der Märzsonne stark beschienene Beet bei Nachtfrost leicht mit Stroh zu bedecken.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

†* **Wann und wie soll man durchforsten?** Jede Holzpflanze bedarf zur Fortsetzung ihres Wachstumes eines stets größer werdenden Raumes, weshalb ein immerwährender Kampf der starken Pflanzen gegen die schwächeren stattfindet. Hierdurch sammelt sich im Laufe der Zeit mitherrliches Material an, welches durch die Durchforstungen beseitigt werden soll. Neben der Beseitigung des abgestorbenen und kranken Materials wird sich die Durchforstung zu erstrecken haben auf alles unterdrückte Holz, das heißt, auf solche Stämme, deren Wipfel hinter denen ihrer Nachbarn infolge Ueberschirmung merklich zurückgeblieben sind. Daneben soll dann der Bestand, namentlich in etwas vorgerückten Alter, soweit gelockert werden, daß den einzelnen Stämmen Raum zum Wachsen verschafft und die Bildung guter Baumkronen begünstigt wird. Die Eiche kann, nachdem sie soweit erstarkt ist, daß sie sich nicht mehr biegen läßt, kräftig durchforstet werden, um dadurch die Krone zu einer besseren Entwickelung zu bringen. Die Föhre reinigt sich sehr früh von den unteren Aesten. Bei ihrer Neigung zur Lichtstellung muß man sehr vorsichtig zu Werke gehen und sie erst später, nach erlangter Schaftreinheit, kräftig durchforsten. Als Grundsatz ist hier die Erhaltung des Kronenschlusses zu betrachten, alles andere Material wird genützt. Die Zeit der Vornahme der Durchforstungen fällt in der Regel bei Buchen und Eichen in ein Alter von 30 bis 50 Jahren, bei Fichten und Tannen von 20 bis 40 Jahren, bei Föhren und Lärchen von 15 bis 25 Jahren. Bei rasch wachsenden Holzarten kann man etwas kräftiger durchforsten, da sie sich bald wieder schließen. Wo Duftanhang und Schneebruch zu befürchten ist, sollen die jungen Pflanzen schon etwas eher in einen freien, räumlichen Stand gebracht werden, zum Beispiel bei der Fichte im 15. Jahre, bei der Föhre und Lärche im 10. Lebensjahre, weil sie dadurch stufiger wachsen. Mancher Landwirt läßt das unterdrückte, schlechtwüchsige und umgebogene Material aus dem Grunde stehen, damit ein vermehrter Streuabfall erfolgen soll. Diese Meinung ist irrig, denn je räumlicher man den herrschenden Bestand hält, desto mehr breitet er sich in die Aeste aus, woraus sich der größere Streuabfall von selbst ergibt. Auch mußte mancher Waldbesitzer schon bitter dafür büßen, daß er in diesem falschen Glauben seinen Wald möglichst dicht aufwachsen ließ.

†* **Die Jagd mit dem Uhu** ist ein vorzügliches Mittel zur Vertilgung der vielerlei Arten von schädlichen Vögeln und wird die meisten Jäger vielmehr interessieren, als eine gewöhnliche Such- und Treibjagd auf Hasen. Zur Anlage einer Uhuhütte wählt man eine freie Gegend, die einen möglichst weiten Ausblick gewährt; am besten ist es, sie in der Nähe eines Feldgehölzes, einer Fasanerie oder Remise zu errichten, nie aber in geschlossenem Bestande, etwa auf einem Verschlage, da dann der Uhu leicht von vorüberziehenden Raubvögeln übersehen wird.

†* **Die Einrichtung eines Hundezwingers** ist etwa folgende: Der äußere Bau sei von Stein oder Holz, doch so massiv, daß der Zwinger Sommer und Winter benutzt werden kann und nur bei außergewöhnlicher Kälte geheizt zu werden braucht. Der Boden ist gepflastert oder noch besser zementiert. Im Innern befinden sich,

für jede Rasse abgesondert, eine Abteilung für ältere, eine andere für junge Hunde, ein heizbares Zimmer für kranke und wölfende Hunde und ein Spielplatz im Sande, womöglich mit Brunnen. Die Böden und Abteilungen sind der Reinhaltung wegen etwas nach einer Seite geneigt. Jede Abteilung enthält so viel Pritschen, wie Hunde darin sind; ebenso hängen davon auch die Dimensionen des Zwingers und seiner Teile, sowie die Zahl der gehaltenen Hunde ab.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Zubereitung des Leinsamens zur Verfütterung.** Der Leinsamen hat als Futtermittel darum eine besondere Bedeutung, weil er sich in diätischer Beziehung vor anderem Futter auszeichnet. Er ist besonders leicht verdaulich, regt die Verdauungswerkzeuge lind an, hat einen hohen Gehalt an Eiweißstoffen und besonders an leichtverdaulichem Fett. Alle diese guten Eigenschaften können jedoch nicht zur Geltung kommen, wenn er nicht richtig zubereitet wird. Gewöhnlich kocht man ihn oder weicht ihn nur ein; hierdurch wird bloß der in der Samenschale in großer Menge enthaltene Schleim, welcher für die Ernährung nur sehr geringen Wert hat, aufgequollen, aber die feste Samenschale, welche die Einwirkung der Magensäfte auf die eigentlichen Nährstoffe verhindert, wird nicht gesprengt. Die großen Schleimmassen hindern besonders noch die Einwirkung der Verdauungsflüssigkeiten, und die Körner gehen daher größtenteils unverdaut in den Mist. Leinsamen müssen daher stets gequetscht werden.

†† **Flechten bei jungen Kälbern** entstehen durch Pilze, welche sich in der Haut festsetzen und fortwuchern. Man beseitigt sie durch Waschen der kranken Stellen mit einer Mischung von 1 Teil Karbolsäure aufgelöst in 20 Gewichtsteilen Wasser. Dabei ist es aber nötig, daß die Kälber einen reinen Stand bekommen und gleichzeitig bis zur Heilung täglich mit Seife rein abgewaschen und gut trocken abgerieben werden, worauf dann die Karbolsäurelösung zur Anwendung kommt. Die kranken Tiere müssen von den gesunden gleich abgesondert werden. Durch fleißiges Bürsten und Anwendung rein ausgeklopfter, trockener Streu kann man dem Auftreten des Uebels häufig vorbeugen.

†† **Das amerikanische Widderkaninchen** stammt aus Spanien, wo es andalusisches Kaninchen genannt wird. Von hier aus wurde es nach England und Amerika verpflanzt, wo man es auch unter dem Namen Bulldogg-Kaninchen kennt. Es ist empfindlich gegen Kälte und Nässe. Es wird in der Regel 12—16 Pfund schwer und erreicht sogar bisweilen ein Gewicht von 20—22 Pfund. Es ist sehr fruchtbar, da es öfters bis zu 12 Junge wirft. Sein Fell ist hasengrau. Seine Ohren hängen schlaff an den Seiten herunter und sind so lang, daß sie mit ihren Spitzen stets am Boden aufliegen. Es wurde bereits mit Erfolg in Deutschland gezüchtet, doch ist dasselbe noch wenig verbreitet.

†† **Ein Einweichen und Aufquellen des Pferdefutters bringt mehr Nachteil als Vorteil;** denn erstens lieben die Pferde solches Futter nicht, zweitens wirkt es ungünstig auf ihre Verdauungsorgane — gibt überhaupt matte Pferde.

†† **Das Fleischmehl** wird mit gutem Erfolge zur Fütterung der Schweine vielfach angewendet. Schon Ferkel vertragen ¼ Pfd. sehr gut, welche Ration später auf ½ Pfund und bei Mastschweinen auf 1 Pfd. pro Tag erhöht werden kann. Man rechnet, daß 1 Pfd. verfüttertes Fleischmehl durchschnittlich eine gleich große Körpergewichtszunahme bewirkt.

†† **Daß das Kaninchenfleisch** einen häßlichen oder gar widerlichen Beigeschmack haben soll, ist pures Vorurteil. Bei geeigneter Fütterung ist das Fleisch dem des Geflügels sehr ähnlich. Im Sommer füttert man Gras, Klee, Gemüseabfälle, Löwenzahn (den sie sehr lieben), Kresse, im Winter gutes Kleeheu, Runkelrüben, auch Brot und gekochte Kartoffeln. Als Kraftfutter gibt man Hafer und den Hafinnen kleine Portionen Milch. Nasses Grünfutter ist den Tierchen schädlich, ebenso Salat in größeren Mengen, doch soll im Sommer hie und da etwas Salat gereicht werden, es befördert die Verdauung und die Milchergiebigkeit.

†† **Ueberfüttere die Hühner nie!** Futterabwechselnde und Kalk enthaltende Artikel haben den besten Erfolg. Die Erfahrung wird lehren, welche Mengen zu verabreichen sind. Zerstoße zerbrochene Glas- und Porzellangeschirre zur Größe von kleinen Erbsen und lege sie in einen Kasten, der mit Kies angefüllt ist. Die Hühner werden die harten Stücke mit Ecken sich aussuchen, um sie in ihre Mühle, den Magen, zu bringen.

Bienenwirtschaft.

? **Im Februar wird der Imker gut tun,** wenn er, sobald die Witterung es gestattet, die Bienen sich reinigen läßt. Sollte es Schnee geben, so muß der Imker Sorge tragen, daß er den Bienen beim Ausfluge nicht schadet; er überstreut den Schnee mit Ruß, Steinkohlen-, Holz- oder Torfasche rings um den Stand herum bis auf 20—25 Schritte. Durch das Ueberstreuen wird der Schnee rascher zum Schmelzen gebracht und wenn auch noch viel liegt, so schadet er den Bienen nichts, da die Sonne, wenn sie auch darauf scheint, keine blendenden Strahlen zurückwirft. Hat der Schnee aber seine ursprüngliche Farbe, und ist er gar noch locker, dann zieht der blendende Schein die Bienen an, sie stürzen zu Tausenden hinein und finden ihren Tod. Vor der Ausflugseite des Stockes

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19110225027/fragment/page=0002