Die Blätter geben als Teeaufguß ein außerordentlich wirksames Mittel bei rheumatischen und gichtischen und ähnlichen Beschwerden, ferner bei Bauchwassersucht, Flechten und chronischen Hautausschlägen. Zur Herstellung eines solchen Tees nimmt man eine Hand voll zerschnittene Blätter, übergießt dieselben mit 1 Liter kochendem Wasser und läßt das Ganze etwa 10 Minuten lang ziehen. Hiervon trinkt man täglich mehrmals eine Tasse voll. Umhüllungen des ganzen Körpers oder einzelner Teile desselben mit frischem, nicht betautem Laube dienen als schweißtreibendes Mittel. Durch Birkenfußbäder ruft man vertriebenen Fußschweiß wieder hervor. Man erhitzt Birkenlaub in einem Gefäß über Kohlen, tut es in ein Säckchen und steckt die Füße hinein, während man dabei im Bette liegt. Die Landleute in Schweden und Finnland legen die feine weiße Oberhaut der Rinde unter ihre Fußsohlen, so daß die weiße Seite nach außen kommt, um den zurückgetretenen Fußschweiß wieder zu erzeugen. Bei Wassersucht, Gicht, Rheumatismus bedient man sich auch ganzer Birkenbäder, indem sich der entkleidete Kranke auf eine dicke Schicht frisches Birkenlaub legt und dann mit solchem bedeckt wird. Auch folgendes Verfahren bei Rheumatismus und Gicht ist gut: Der leidende Teil wird in einen mit grünen, aber von Nässe freien Birkenblättern mäßig angefüllten Sack gesteckt. Es entsteht danach eine fast unleidliche Hitze und ein starker Schweiß. Oft tritt schon nach der ersten Anwendung des Mittels bedeutende Besserung ein, und Lähmungen und Steifheit sollen dadurch beseitigt werden.

Kinderpflege und -Erziehung.

Zehn Gebote für Kinder.

1. Wenn dir von deinen Eltern etwas verboten oder geheißen wird zu tun, so frage niemals weshalb, du hast einfach zu gehorchen.
2. Schließe die Tür hinter dir und zwar ohne ins Schloß zu werfen.
3. Schreie oder springe nicht im Hause.
4. Rufe niemals zur Treppe hinauf oder herunter, wünschest du mit jemanden zu sprechen, so gehe dort hin, wo er ist.
5. Sprich stets freundlich und artig zu Dienstboten oder Arbeitern, wenn du willst, daß diese es auch dir gegenüber tun sollen.
6. Berichtige deine eigenen Fehler und Vergehen, anstatt diejenigen deiner Brüder und Schwestern.
7. Setze dich niemals mit schmutzigen Händen zu Tisch.
8. Mische dich nie in das Gespräch Erwachsener, sondern warte, bis du gefragt wirst.
9. Hebe dir nie gute Manieren auf bis Besuch zugegen ist, sondern sei immer höflich, zu Hause und außer dem Hause.
10. Betrachte stets als deine ersten und besten Freunde deine Eltern.

Obige Gebote auf einer Papptafel geschrieben und diese über dem Arbeitstisch der Kinder befestigt, ist von gutem Nutzen.

— Alle Aufgaben sollen so viel als möglich am Tage erledigt werden, woran die Kinder von vornherein zu gewöhnen sind.

— Ein Schulranzen ist, für Kinder bis zu 10 Jahren, der Mappe entschieden vorzuziehen. Das häusliche Arbeiten erfolgt am besten an einer verstellbaren Hausschulbank mit schräger Tischfläche, richtiger Distanz der Arbeit von den Augen und bei guter Beleuchtung, die am besten von links kommt. Man sorge für gute, gleichmäßige Haltung beim Schreiben und Lesen. Die Schularbeiten lasse man bald nach der Heimkehr erledigen, damit sich das Kind dann, frei von aller Pflicht, ungestört erholen kann.

Für die Küche.

Konditorwaren.

Russische Orangenküchel. Man verarbeitet in kühlem Raum 120 Gramm Zucker, an dem die Schale einer halben bitteren und einer halben süßen Orange abgerieben und der dann gestoßen wurde, mit 325 Gramm Mehl, 210 Gramm Butter, ¼ Liter süßer Sahne zu einem Teig, dem man noch ein wenig Orangenblütenessenz zusetzt. Ueber Nacht stellt man die Masse ins Eis, rollt sie am andern Morgen dünn aus, sticht mit einem Weinglase runde Platten ab, legt auf je eine gute Dundee Orangejam, deckt je eine andere Platte darauf und bäckt sie bei mäßiger Hitze hellgelb. Dann macht man eine gelbe Glasur aus Orangensaft und Zucker, bestreicht die Kuchen damit und läßt sie glasieren. Es ist besser, die Marmelade nach dem Backen zwischen die Kuchen zu streichen, bevor man die Glasur überzieht. Die Kuchen führen auch den Namen Alliance.

Humboldt-Kuchen. (Sehr hart und lange haltbar.) 500 Gramm Mehl, 500 Gramm gelber Farinzucker, 4 ganze Eier, 5 Gramm süße geriebene Mandeln, 1 Gramm bittere dito mit der braunen Haut, 20 Stück feingestoßene Nelken, 20 Stück Cardamomen, 1 Gramm Zimmt, 1 abgeriebene Zitronenschale, Saft der Zitrone und 1 Teelöffel voll feingestoßenen Ingwer verarbeitet man tüchtig, mangelt strickadelbick aus, sticht mit Glas oder Förmchen ab, bäckt sie nicht zu heiß hellgelb, nimmt sie heiß vom Blech, legt sie ja nicht übereinander, so lange sie warm sind, nachher kann man sie in Porzellan- oder Blechbüchsen sehr lange halten.

Waffeln nach Minna Steinicke. Ein Liter dicke saure Sahne ist schaumig zu schlagen, nach und nach acht Eidotter, dann 1¼ Liter Mehl dazu zu tun und 125 Gramm zerlassene Butter, zuletzt der Schnee von den acht Eiweiß und ein Teelöffel voll Salz. Alles wird tüchtig verrührt und muß sich gießen lassen. Das Waffeleisen muß mit Speck geschmiert und angewärmt sein, ehe die Masse hineinkommt. Auf beiden Seiten gebacken, herausgenommen, mit Zucker gepudert und heiß aufgetragen.

Tomatenkuchen. Man macht einen gewöhnlichen Boden von Mürbeteig mit einem Zentimeter hohen Teigrande. Diesen Boden füllt man mit folgender Masse: Tomatenpüree ohne Zutat von Butter wird, auf 250 Gramm Püree 200 Gramm klargekochter Zucker, verrührt, Zitronensaft angedrückt und dieser Brei mit wenig Mondamin gebunden in den Teigboden getan, dann ein Teiggitter darüber gelegt und alles ¾ Stunden im nicht zu heißen Ofen gebacken.

Erdbeernudeln. Man bereitet aus Ei, Milch, Mehl und Salz einen derben Nudelteig und zieht ihn aus, schneidet kartenblattgroße Vierecke, legt in die Mitte ein Häufchen frisch eingezuckerte Walderdbeeren, legt ein größeres Nudelstück darüber, rollt die Seiten zu, paniert in Ei und Brösel und bäckt die Erdbeernudeln in steigender Butter schön hellgelb. Mary Repsworth.

Gekochtes Huhn mit Reisrand. ½ Pfund Reis wird gut gewaschen, mit kochendem Wasser aufgebrüht und nach und nach von der Hühnerbouillon hinzugegeben, an die man zuvor eine ganze Zwiebel, ein paar Pfefferkörner und Nelken getan hat. Wenn der Reis gar und dick ist, füllt man ihn in eine große flache Schüssel, in deren Mitte man einen runden Napf umgekehrt hineinstellt. Nun schwitzt man ein Stück Butter und einen guten Löffel Mehl nebst aufgefüllter Bouillon zu einer dicken Sauce, gibt einen Guß Weißwein dazu, rührt sie mit einem Eidotter ab, füllt sie über den Reis und läßt alles eine Stunde backen. Vor dem Anrichten entfernt man den Napf und gibt in den freigebliebenen Raum das Hühnerfleisch, worüber man noch von der Sauce füllt.

Hauswirtschaft.

† **Kattune zu waschen, ohne daß sie in der Farbe im geringsten nachlassen.** In einem mit Wasser gefüllten Kessel tut man etwa den vierten Teil Weizenkleie und läßt fünf Minuten lang kochen. Ist das Wasser wieder erkaltet, so wäscht man die Zeuge ohne Seife oder Lauge darin und spült sie zuletzt in kaltem Wasser aus.

† **Steingut und andere Geschirre** sollen dauerhaft werden und ihre Glasur sehr gut erhalten, wenn man sie in neuem Zustande noch ehe sie gebraucht werden, in gewöhnlicher, gut gesiehter Lauge von Holzasche zwei Stunden lang aufsiedet und darin erkalten läßt.

† **Wollene Kleider,** besonders solche aus stumpfen Stoffen, soll man nicht bügeln, da sie dadurch leicht glänzend werden, dagegen werden sie wie neu und alle Falten gehen heraus, wenn man sie im Keller frei aufhängt.

† **Waschgeschirre lassen sich sehr gut reinigen,** indem man ein feuchtes Läppchen in Kochsalz taucht, und mit demselben die Geschirre ausreibt.

† **Gehäkeltes Kindermützchen.** Von roter Zephyrwolle häkelt man, mit drei Maschen beginnend, immer in festen Maschen eine runde Fläche, man muß beim Zunehmen darauf achten, daß dieselbe glatt bleibt. Hat man ungefähr 30 Zentimeter im Durchmesser, so häkelt man ein hübsches Spitzchen herum, auch genügen einigemal Bogen. Nun teilt man diese runde Fläche in drei Teile. Zwei Drittel davon legt man in fünf gleichmäßige Falten und garniert sie mit einer Schleife, das letzte Drittel bleibt glatt und umschließt den Hinterkopf des Kindes. Bindebänder in der Farbe der Schleife vervollständigen das Mützchen. Sehr hübsch macht es sich in weiß und blau; will man es praktischer haben, so wäre rot zu empfehlen.

Kleine Mitteilungen

:: **Bleichen von Stroh.** Stroh läßt sich schön und dauerhaft auf folgende Weise bleichen: Man weicht es zuerst in lauwarmes Wasser ein und läßt es 6 bis 8 Stunden liegen, bringt es dann in ein 30—36 Grad warmes, schwach alkalisches Bad von 1—2 Grad R., am besten ein Seifenbad, spült und legt es dann in ein kaltes Bad, welches 115—120 Gr. Kaliumpermanganat auf 10 Kg. Stroh enthält. Dann wird es wieder mit kaltem Wasser begossen und in eine verdünnte Lösung von unterschwefligsaurem Natron gebracht, welche man kurz vor dem Einbringen des Strohes mit Salzsäure zersetzt. Man nimmt gewöhnlich auf 120 Gr. Permanganat 750 Gr. unterschwefligsaures Natron und 1 Kg. Salzsäure, läßt es 10—12 Stunden liegen, wobei das Holzgefäß gut zugedeckt bleibt. Nach der Bleiche muß das Stroh tüchtig in reinem Wasser gespült werden.

:: **Vogelkäfige,** welche an ansteckenden Krankheiten leidende Vögel beherbergt haben, müssen vor weiterem Gebrauch gründlich mit Sodawasser ausgescheuert und mit 10prozentiger Karbollösung desinfiziert werden. Erst nachdem sich der Karbolgeruch vollständig verzogen hat und der Käfig überhaupt gut ausgelüftet ist, können gesunde Vögel wieder darin Aufnahme finden.

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

Nr. 15 Halle a. S., den 14. April 1911

Zwergobst für den Kleingarten.

Von Gärtner K. Mutz, Halle a. S.

Die Entwicklung der Schrebergärtnerei schreitet erfreulicherweise rüstig vorwärts. Alte Kolonien werden erweitert, neue gegründet, und alle die beteiligten Kolonisten sind einmütig beseelt von dem Gedanken, sich eine Stätte der Erholung außerhalb der engen Stadtmauern zu schaffen. Es besteht doch zwischen anderen sportlichen Betätigungen und dem Schrebergartensport ein recht bedeutsamer Unterschied insofern, als der letztere neben einer ernsthaften, an Naturbeobachtungen reichen, den Körper stählenden und den Sinn veredelnden Tätigkeit auch die Möglichkeit zu wirklicher Erholung bietet, und daß die körperliche Anstrengung, die durch die Bearbeitung eines Stückchen Landes notwendigerweise entsteht, bei im Beruf geistig stark beschäftigten Menschen einen Ausgleich herbeiführt zwischen Körper und Geist und einen Zustand der reinsten Befriedigung schafft. Und das Endresultat dieser gewiß mehr erbauenden als ermüdenden Arbeit ist schließlich obendrein ein mehr oder weniger großer materieller Gewinn, je nachdem der Gartenbesitzer es versteht, dem Boden seine Schätze zu entlocken. Während nun der eine sein Gärtchen insbesondere mit Blumen ausschmückt, hält es ein anderer für richtig und praktisch, auch für den Tisch zu sorgen, indem er auch Gemüse anbaut, und dann finden wir solche Gärten, in denen Obst- und Gemüsebau, vereint in Miniatur betrieben wird neben einzelnen, die wirkliche Obstgärtchen sind. Jede dieser Kulturen hat gewiß Anspruch auf Interesse, die größte Beachtung verdient aber die Obstkultur. Was könnte besonders auf diesem Gebiete Gutes geleistet werden, wenn dem Kleingärtner nicht oftmals die notwendigsten Kenntnisse bezüglich der Pflege und Fürsorge ermangelten.

Man findet im Schrebergarten z. B. oftmals den Hochstamm angepflanzt. Der Hochstamm ist aber ein Baum, der Erträge erst dann reichlich spendet, wenn er älter wird. Vielfach ist der derzeitige Besitzer genötigt, seine kleine Kunst anderwärts zu probieren, weil die Gärten zu Baustellen verkauft wurden oder weil irgendein anderer Umstand die Aufgabe des Gärtchens nötig machte, ohne daß die gepflanzten hochstämmigen Bäume auch nur nennenswerten Nutzen gebracht hätten. Schon aus diesem Grunde ist der Hochstamm nicht der Baum für den Schrebergarten, abgesehen davon, daß ja der Hochstamm in keinem günstigen Größenverhältnis zu der verfügbaren Bodenfläche steht. Anders ist es schon mit dem Halbstamm, wenn er auf eine schwachwüchsige Unterlage veredelt ist, wenn man also von ihm frühe Tragbarkeit und mäßig starken Wuchs voraussehen kann, denn von besonderer Bedeutung ist die sogenannte Unterlage, auf welche der Baum veredelt ist. Die Unterlage ist maßgebend für eine zeitige oder für eine späte Tragbarkeit eines Baumes. Sie bewirkt die Entwicklung eines starkwachsenden, viel Holz bildenden oder eines schwachwachsenden, mehr und früh zu Fruchtansatz geneigten Baumkörpers. Der Wildling als Unterlage bewirkt ein starkes Wachstum des Holzes und entsprechend späteren Eintritt von Fruchtbarkeit. Unterlagen, die einen schwachen Holzwuchs und frühzeitigen Fruchtholzansatz äußern, sind beim Apfel der Paradiesapfel, Johannisapfel, bei der Birne die Quitte. Es hat für den Kleingartenbesitzer nur wenig Zweck, das Wie und Warum zu erörtern, es sollte nur hier gesagt werden, daß ein großer Unterschied in den Baumformen, bezüglich ihrer Fruchtbarkeit und ihrer Wüchtigkeit zueinander, besteht und die Faktoren angedeutet werden, durch die diese Erscheinungen hervorgerufen werden. Und die Erkenntnis dieser Tatsache sollte uns veranlassen, in kleinen Gärten die den Verhältnissen entsprechenden Formen anzuwenden: die Zwergformen und zwar die kleinen und kleinsten derselben. Denn vom Zwergobst können wir eine größere Anzahl verschiedener Sorten auf engem Raum nebeneinander anbauen, wir ernten vor allem bald Früchte, und welcher Gartenliebhaber verfolgt nicht die Ausbildung der ersten selbstgezogenen Früchte von der Blüte an bis zur Reife mit freudiger Ungeduld. Er frägt nicht viel nach Zuchtprinzipien und Regelwert, wie es der Gärtner und Landwirt des Erwerbslebens tun muß; er wird vielmehr mit Stolz und Befriedigung seiner Hände Werk betrachten, auch wenn es nicht ganz den Grundsätzen gärtnerischer Kultur entspricht.

Welche Baumformen für die einzelne Obstart zweckmäßig zu wählen sind, soll nur kurz gestreift werden. Steinobst pflanzt man der Einfachheit wegen als Niederstamm resp. Busch, ausgenommen, es stände eine Wand zur Verfügung, an welche man Spaliere zur Bekleidung derselben pflanzen kann. Es brauchen hierzu nicht unbedingt ganz tadellos erzogene Formbäume, die sich durch hohen Preis auszeichnen, gekauft zu werden, sondern man kann jeden Busch, allerdings so jung wie möglich, hierzu verwenden und durch Anbeiten gleichmäßig verteilen. Steinobst sollte man überhaupt so jung wie nur möglich pflanzen. Kernobst, also Aepfel und Birnen, die doch wohl meist in Frage kommen, sind zu jeder Form erziehbar, vertragen den Schnitt bis zum Aeußersten und sind vor allen Dingen die dankbarsten Fruchtträger, ohne großen Raum zu beanspruchen. Die zweckdienlichste Form für den Schrebergarten ist der Schnurbaum. Man unterscheidet bezüglich der Richtung in der man ihn wachsen läßt, den wagerechten, den schrägen und den senkrechten Schnurbaum. Der senkrechte paßt für alle Verhältnisse; am freien Spalier, wie an der Wand, in geschlossenen Reihen oder als Zwischenpflanze zwischen anderen Formen, wie Pyramiden oder Buschbäumen, ist er am richtigen Platze, vor allem lassen sich mit ihm oder auch dem schrägen herrliche Laubengänge herstellen. Der wagerechte Schnurbaum ist zu Einfassungen von Wegen resp. zur Begrenzung von Rabatten bestimmt. Der Schnitt resp. die Erziehung ist gewiß nicht so schwierig wie im allgemeinen angenommen wird; die hauptsächlichsten Merkmale sind folgende: Im großen und ganzen kann man ein Drittel der gepflanzten „Einjährigen Veredlung" beim Pflanzen wegschneiden. Die oberste Knospe treibt nun im Frühjahr den Leittrieb, die Verlängerung des Stammes; und da ja der Kordon oder Schnurbaum ohne jede Verzweigung sein muß, so hat man nur immer darauf zu achten, daß kein anderer Holztrieb aufkommt, als der Endtrieb, also die Spitze des Baumes, die alljährlich im Winter etwas zu kürzen ist, um Kahlstellen zu vermeiden. Man muß sich da etwas nach dem Wuchs der Sorte richten; viertriebige kann man länger stehen lassen, als solche, die nur spärlich Verzweigungen bilden. Das wäre der Verlauf der Verlängerung des Mitteltriebes. Während man den Mittel- oder Leittrieb im Sommer nicht stutzt, werden alle sich bildenden Seitentriebe, soweit sie länger als 15 Zentimeter sind, pinziert, d. h. man kneift im Mai die äußersten Spitzen ab (vom grünen wachsenden Seitentrieb), um eine Saftstauung herbeizuführen. Diese Schosse treiben aber in der Regel nochmals aus; man wiederholt in diesem Falle das Entspitzen und zwar nimmt man die Spitze direkt unterhalb und mit der älteren Kneifstelle ganz weg. Hierdurch entstehen die sogen. Fruchthölzer, kleine dicke Zweige mit Blütenknospen, und man erreicht auf diese Weise einen dichten Besatz des Baumes mit Fruchtholz. Nicht alle Triebe aber wachsen so lang, daß ein Entspitzen nötig wäre, dies sind die natürlichen Fruchtspieße und diese werden nicht gestützt, denn sie bilden an den Enden meist im selben Sommer Blütenknospen. Diese Manipulation wiederholt sich in jedem Frühjahr. Es ist klar, daß man Bäumchen von so schmaler Form — daher der Name Schnurbaum — sehr enge pflanzen kann. Die geeignetste Pflanzweite ist 40 Zentimeter. Etwas mehr Arbeit hat man allerdings mit diesen kleinsten der Zwergformen, als wie mit Halbstamm und Busch, aber die Mühe wird belohnt durch herrliche Früchte und dies beides ist ja wohl meistens „der Zweck der Uebung." Das sogenannte Pinzieren darf aber nicht ins Maßlose übertrieben werden; wenn man sich damit beschäftigt lernt man gar bald den goldenen Mittelweg kennen. Die nächste

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19110414026/fragment/page=0001

verwandte Form wäre die „Spindel", eine schmale senkrechte Baumkrone, deren Schnitt jedoch schon ein tieferes Eindringen in die Geheimnisse der künstlichen Obstzucht erfordert. Es ist nicht empfehlenswert, mit Formbäumen anzufangen und sie dann verwildern zu lassen, weil man nicht recht etwas damit anzufangen weiß; die Anschaffung eines kleinen, kurzgefaßten Werkchens über diesen Gegenstand wird sich rentieren. Schließlich ist, wie eingangs erwähnt, der Halbstamm im Kleingarten noch zulässig, aber nur dann, wenn er auf Daissin veredelt ist.

Aber nicht jede Sorte einer Art eignet sich gleichmäßig gut für eine Form. Eine Sorte wächst sehr sperrig, während eine andere fast von selbst zur tadellosen Pyramide wächst, wie z. B. „Cox Orangen Reinette." Bei so günstig wachsenden Sorten bedarf es nur der Korrektion, um die Form zu wahren, während es bei unregelmäßig wachsenden Sorten, wie beispielsweise Schäcer von Boskoop oder Geflammter Kardinal, durch scharfen Schnitt die Form erzwungen werden muß. Es seien hier nur einige der besten Sorten mit ihren diesbezüglichen Eigenschaften angeführt: Lord Grosvenor, eine Apfelsorte, deren Baumkrone durch Schnitt leicht verdorben werden kann. Sie ist äußerst reich- und frühtragend. Goldparmäne: für den kleinen Garten von hervorragendster Bedeutung, weil die Krone mehr aufstrebend als breit wächst und somit für die Raumverhältnisse ausgezeichnet paßt. Gelber Bellefleur, mehr für künstliche Formen, speziell für Cordon auf Paradies veredelt, auf Stämmen bleiben die Früchte verhältnismäßig unansehnlich.

Birnen: Mit wenigen Ausnahmen wächst die Birne mehr pyramidal, als der Apfel. Für den Kleingarten seien wegen ihrer frühen Tragbarkeit, gleichzeitig für welche Form, empfohlen: Gute Luise von Avranches, Herzogin von Angouleme, Herrenbirne. Für Zwergform: Hardenpons Butterbirne. Für Halbstamm und Pyramide: Muskateller, Boscos Flaschen und Napoleons Butterbirne.

Der praktische Wert des Obstbaues für den Kleingarten im allgemeinen und der kleinsten Formen insbesondere liegt doch außer allem Zweifel. Würde es für manchen nicht sympathischer sein, eine offene oder geschlossene Laube mit Apfelsordons zu umkleiden, die den Besitzer doch gewiß mehr erfreuen würden, als manche oft unzweckmäßige, vielleicht gar als lästig empfundene Schlingpflanze, die man nur benutzt, weil man nichts besseres wußte. Oder wäre etwa eine Kordoneinfassung des Zugangsweges nicht schöner und praktischer, als wildes Wohnengewirr? Zudem ist die Beschäftigung mit der Zwergobstkultur doch hochinteressant und unterhaltend; man kann damit ein gutes Beispiel geben und hilft vielleicht durch Erwecken des Interesses bei seinen Mitmenschen ein Gegengewicht schaffen gegen den sich immer mehr breit machenden Sinn nach rohem materiellen Genuß.

Verbreitung der Leberegelkrankheit.

Unter den Schafherden Frankreichs ist die berüchtigte Leberegelkrankheit zu einer Stärke und Verbreitung angewachsen, die zu großen Verlusten geführt hat und lebhafte Besorgnis für die Zukunft erweckt. Am stärksten heimgesucht sind bisher die Landschaften des Nivernais, des Sologne und Berry, also das Gebiet zu beiden Seiten der mittleren Loire. In Berry sollen die Verluste mehr als die Hälfte der gesamten Herden erreicht haben. Trotzdem scheint noch keine Aussicht auf ein Erlöschen der Seuche vorhanden zu sein. Die äußere Erscheinung ist die der sogenannten wässerigen Kachexie oder Abzehrung, die besonders junge und schwächliche Schafe befällt. Daß diese längst bekannte Krankheit gerade in den letzten Jahren eine so außerordentliche Verschlimmerung erfahren hat, wird durch die ungewöhnliche Feuchtigkeit der Witterung erklärt. Die Entstehung und Verbreitung der Krankheit ist durch die wissenschaftlichen Forschungen fast jedes Geheimnisses entkleidet worden, denn man kennt nicht nur den Erreger, sondern auch den ganzen Gang und die Entwicklung seiner Lebensgewohnheiten, die Wege der Ansteckung und ihre Folgen. Der eigentliche Ausgang der Erkrankungen ist stets das Weiden der Schafe auf feuchten Wiesen. Ihre äußeren Merkmale bestehen in der Abmagerung des Tieres und eigentümlichen Veränderung des Auges durch Bildung wässriger Geschwülste. Je nach der Widerstandsfähigkeit des Patienten kann die Krankheit in einer Woche zu Ende sein oder fünf bis sechs Monate dauern. Ihr Erreger ist in erster Linie der echte Leberegel (Distomum hepaticum), in zweiter ein Bruder aus derselben Gattung der Platzwürmer, das Distomum lanceolatum. Uebrigens suchen beide Schmarotzer gelegentlich auch den Menschen heim. Hat ein Wurm den Weg zur Leber des Schafes gefunden, so entwickeln sich seine Nachkommen in den Gallengängen. Der Wurm ist ein ungestaltetes Geschöpf von 1 Zentimeter Breite auf 2 bis 3 Zentimeter Länge. Seine Farbe ist ein helles Braun. Die Vorderseite ist etwas abgesetzt, so daß man einen Hals zu erkennen meinen könnte. Das Maul sitzt auf der Unterseite des runden Kopfes, der eine gewisse Aehnlichkeit mit einem Schröpfkopf besitzt. Ein zweites derartiges Gebilde liegt auf der Bauchseite. Die Eier der Würmer gelangen mit den Exkrementen der Schafe ins Freie und gehen auf trockenem Boden bald zu Grunde, entwickeln sich aber bei genügender Feuchtigkeit zunächst zu winzigen Larven, die in den kleinen Wasseransammlungen herumschwimmen, um nach einem neuen „Wirt" zu suchen. Dieser ist aber nicht etwa wiederum sogleich ein Schaf, sondern eine Schnecke von der bekannten Art Limnäa truncata. Haben die Wurmlarven ein solches Geschöpf gefunden, so siedeln sie sich in dessen Lunge an, wo sie weitere Umwandlungen erleiden, die ziemlich verwickelter Art sind. Schließlich entstehen die sogenannten Cerkarien, die sich an Wasserpflanzen oder nasse Gräser festbeißen und nun auf das Maul eines Schafes warten. Das Mittel gegen die Verbreitung der Krankheit ist danach in einer sorgfältigen Entwässerung der Wiesen gegeben. Außerdem werden die Wurmlarven durch Kalk, Gips oder chemischen Dünger getötet. Unter solchen Verhältnissen, wie sie jetzt in Mittelfrankreich eingetreten sind, würde aber nur ein strenges Verbot, die Schafe auf solchem Gelände zu weiden, helfen können. Der bekannte Sachverständige Laverune empfiehlt dafür im Cosmos bestimmte Rezepte zur Stallfütterung auf längere Zeit.

Landwirtschaft.

|| **Das Eggen des Weizens im Frühjahr.** Das Eggen des Weizens ist auf Böden angezeigt, welche sich an der Oberfläche nach Austrocknen der Winterfeuchtigkeit leicht allzusehr verhärten und außerdem sehr zum Unkrautwachstum neigen. Das Eggen zerstört die harte Bodenkruste; es gewährt der Luft freien Zutritt zu dem Acker, was für das Wachstum der Pflanzen von Einfluß ist. Es regt ferner die Weizenpflanzen zu reichlicherer Bestockung und regerem Wachstum an und zerstört endlich das Unkraut. Zum Eggen darf der Weizenacker nicht zu trocken noch zu naß sein. Es dürfen sich weder größere Schollen losbrechen, noch die Erde schmieren. Die Witterung muß warm, jedoch nicht zu heiß sein, da sonst die entblößten Pflänzchen zu leicht vertrocknen. Man eggt am besten an einem Tage mit bewölktem Himmel, an welchem Regen zu erwarten ist, aber weder Nachtfröste, noch kalter Ostwind in Aussicht stehen. Von bestem Einfluß pflegt bald nach dem Eggen eine Kopfdüngung mit Chilisalpeter zu sein.

|| **Die Zeit des Auslegens der Kartoffeln** in dem vor Winter und im Frühling sorgfältig zubereiteten Boden ist nächst der Witterung besonders von der Bodenbeschaffenheit abhängig. Das Auspflanzen kann um so früher erfolgen, je durchlässiger und warmgründiger der Boden ist; je mehr aber der Boden an Undurchlässigkeit und Kaltgründigkeit leidet, desto später muß zum Auspflanzen geschritten werden.

|| **Eggen der Felder im Frühjahr.** Hat sich eine leichte Bodenkruste infolge von anhaltend starkem Regen gebildet, so muß das Saatfeld durchgeeggt werden; man bemerkt dann schon nach wenigen Tagen, besonders bei feuchtwarmer Witterung, daß die Saat dunkler wird und sich üppiger bestockt, da nun Luft und Wärme den Boden durchdringen. Wenn beim Eggen auch eine Anzahl loser Pflänzchen ausgerissen wird, so wachsen die übrigen um so üppiger und ersetzen durch reichliche Bestockung rasch wieder den geringen Verlust. Bei schwachen Saaten darf aber nicht zu tief geeggt werden und soll die Egge nicht bis an die Balken einsinken. Das Auseggen soll am besten bei warmer Witterung und bedecktem Himmel vorgenommen werden, wenn ein baldiger Regen in Aussicht steht. Das Eggen zu dicht und üppig stehender Saaten hat den Zweck, eine größere Zahl Pflänzen herauszureißen und so den stehen bleibenden mehr Luft und Licht zu kräftigerem Wachstum zu gewähren. Es muß mit scharfen eisernen Eggen tief und sowohl der Länge als der Quere nach geschehen.

|| **Die Beschaffenheit des Milchfettes** wird durch die verschiedenen Futtermittel ungleich beeinflußt. Hierüber liegen zahlreiche Beobachtungen vor. Aufgabe des Landwirts ist es, sich mit der Wirkung, welche die einzelnen Futtermittel in dieser Richtung üben, bekannt zu machen.

Haus- und Zimmergarten.

** **Um frühzeitig kräftige Gemüsepflanzen zu haben und später schönes Frühgemüse,** säe man in halbwarme Kästen folgende Gemüsesorten: Erfurter Zwergkarviol, Johannistag-, Ulmer- früher, Kitzinger- und früher Spitz-Wirsing, Prager von plus ultra, Kohlrabi oder frühe englische Johannistag- und frühes Erfurter (Zwerg-) Kraut, Erfurter frühes Rotkraut. Von Salat: Erfurter Dickkopf, gelber Trotzkopf, Cyrius, Sommerlauch, Sellerie, Prager Riesen- und Pariser silberweiße Zwiebeln.

** **Gemüsegärten** werden am vorteilhaftesten da anzulegen sein, wo guter mittelfeuchter Lehmboden vorherrscht. Die Gemüse reifen darin wohl einige Tage später als in den Böden mit sandiger Beimischung, dafür werden sie jedoch in gehaltreicher Lehmerde größer, schöner, vollkommener und schmackhafter. So lange allerdings Lehmboden noch roh, noch wenig gelüngt und wenig bearbeitet, mit einem Wort, noch nicht gehörig kultiviert ist, kann er freilich noch nicht für fertiges Gemüseland gelten; zur Verbesserung dienen Teichschlamm, Straßenabraum, Kompost.

** **Pilzsüchtige Birnsorten.** Als Sorten, welche vom Gitterrostpilz besonders gern befallen werden, bezeichnet ein Fachmann folgende: Holzfarbige Butterbirne, Liegels Butterbirne und die Forellenbirne.

** **Brunnenkresse.** Nicht allein, daß die Brunnenkresse einen sehr angenehm schmeckenden Salat gibt, so ist sie auch für Brustkranke ein sehr heilsames Mittel, wenn sie täglich frisch gebraucht

wird. Es ist diejenige mit den breiten Blättern; sie wächst überall, wo es feuchte Gräben, Bächlein und Quellen gibt.

** **Topfpflanzen,** welche der Mittagssonne stets ausgesetzt sind, muß man leicht beschatten oder vom Fenster zurückstellen. Geschieht dieses nicht, so verdüsten die Pflanzen viel schneller und sind bei sehr heißem Sonnenschein die Blätter sehr leicht dem Verbrennen ausgesetzt, wodurch die Pflanze nicht nur an Ansehen verliert, sondern auch sehr zu leiden hat.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Die Zeit des Veredelns.** Wenn sich der Saft in Bewegung setzt, also Ende März-April, ist die Zeit des Veredelns gekommen. Man lasse sich ja nicht verleiten, das Geschäft früher zu beginnen, es würde nur mit großen Verlusten erkauft werden. 1. Beginnen die Augen zu schwellen, dann veredle man sofort und setze die Veredelungen unvermittelt sogleich in die Schule. Gesundes, frisches Holz beider Teile, fester Verband, sofortiges Setzen gibt alle Chancen günstiger Anwachsungen. 2. Veredelt man früher, so ist man gezwungen, die Veredelungen in Sand einzuschlagen, was stets von Nachteil ist, ho die Reben etwas eintrocknen, der Verband locker wird und die Schnittflächen braun werden.

* **Am Schwarzwerden der Weine** ist zumeist die Berührung mit Eisen die Ursache. Damit der Wein an den eisernen Teilen des Fasses nicht zu viel auflöst, ist ein Ueberstreichen derselben mit Nierenfett zu empfehlen. Auch eine Mischung von Harzen leistet Schutz, als zwei Teile Schellack, ein Teil Fichtenharz, ein Teil Terpentin und Spiritus im flüssigen Zustande auf die eisernen Teile.

* **Wein, der rot sein sollte, aber braun und dickrüb ist,** schönt man mit 20 Gramm Gelatine auf den Hektoliter. Die Gelatine ist in heißem Wasser aufzulösen, dann zwei Liter hellem Weißwein, der im geheizten Zimmer stand, also etwa 25 Grad C. (14 bis 16 Grad R.) warm ist, zu mischen und hierauf dem zu schönenden Weine zuzusetzen. Die Gelatine darf nicht heiß oder konzentriert in den zu schönenden Wein gebracht werden. Der Wein wird durch das Schönen gelb — gelösten roten Farbstoff erhält er nicht mehr — und kann mit dunkelrotem Wein wieder gefärbt werden.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Die Menge und der Fettreichtum der Kuhmilch** hängt ebenso sehr von der Kuh und deren Zucht ab, als von dem Futter. Bei einer schlecht gezüchteten Kuh wird auch das beste Futter nur eine geringe Wirkung erzielen lassen. Milchergiebigkeit und Fettreichtum der Milch sind, wie durch exakte Versuche in letzter Zeit nachgewiesen ist, Familieneigenschaften. Dadurch, daß man täglich Milchmenge und Fettgehalt der Milch ermittelt, kommt man zu brauchbaren, guten Kühen.

†† **Die Fütterung der Mutterschweine** ist gar oft eine äußerst fehlerhafte. Sehr oft ist dieselbe zu üppig, namentlich zu mastig und führt zur fettigen Degeneration der Geschlechtsorgane, oder man glaubt durch erfahrenen Schaden hierüber klug geworden zu sein, verfällt dann aber ins gegenteilige Extrem und glaubt mit einer spülwässerigen Sautränke, in welcher einige geschwellte Kartoffeln zerdrückt worden sind, das Zuchttier in eine für das Zuchtgeschäft richtige Kondition zu versetzen; nichts ist irrtümlicher als dies.

†† **Das Himalaya-Kaninchen,** auch wohl das polnische oder russische Kaninchen genannt. Dasselbe besitzt rote Augen und ist weiß; nur die Ohren, die Nase, die vier Füße und die obere Schwanzspitze sind schwarzbraun gefärbt. Die Neugeborenen sind meist ganz weiß; innerhalb 2—3 Monaten bekommen die Ohren, die Nase, die Füße und der Schwanz derselben die dunkle Farbe. Ausnahmsweise werden junge Tiere dieser Rasse mit schwarzem oder blaßgrauem Pelze geboren, innerhalb 2—3 Monaten werden sie aber weiß. In Polen, Rußland, England kommen sie häufig vor.

†† **Krätzheine.** Eine bei den Haushühnern sehr oft vorkommende Krankheit sind die Krätzheine, auch Beinkrätze oder Kalkbeine genannt. Diese Krankheit wird verursacht durch ein kleines, spinnenartiges Tier, eine Krätzmilbe. Die Größe dieser Schmarotzer ist so gering, daß man sie nur bei sehr starker Vergrößerung durch das Mikroskop wahrnimmt. Diese Tiere bohren sich bei den Hühnern unter den Beinschuppen in die Haut ein. Ihre Gegenwart verraten sie bald durch eine weiße kalkartige Ablonderung unter den Beinschuppen, die bei längerer Dauer der Krankheit dicke, graue Krusten an den Beinen bildet. Die Beine der Tiere werden dadurch unförmlich dick und sehen unschön aus. Die Krankheit ist für die Hühner zwar nicht lebensgefährlich, doch sollte sie kein Züchter in seinem Bestande dulden, weil sie den Tieren einmal ein höchst lästiges Juckchen gibt und ihnen dann auch nicht unbedeutende Schmerzen bereitet. Man sieht damit behaftete Tiere daher häufig an den Beinen herumnagen. Die Krankheit ist sehr ansteckend. Ist in einem Bestande erst ein Tier damit behaftet, so breitet sie sich in der Regel bald weiter aus. Namentlich wird sie sehr leicht von den Glucken auf die Küchlein übertragen. Hat sie sich aber erst auf eine Anzahl Tiere übertragen, so ist sie schwer auszurotten. Der Züchter trete ihr daher schon entgegen, sobald sich die ersten Spuren der Krankheit zeigen und das um so mehr, da an Krätzbeinen leidende Tiere auch in der Eierproduktion abfallen. Niemals sollte ein solches Tier als Glucke benutzt werden. Um Krätzbeine zu heilen, bestreiche man die Beine der kranken Tiere mehrere Abende nacheinander mit Schmierseife (grüner Seife). Am dritten oder vierten Abend wäscht man die Beine lauwarm ab und entfernt sorgfältig die Borken, doch so, daß kein Blut fließen wird. Nun pinselt man die abgetrocknete Füße mit Petroleum ein und wiederhole dies letztere nach 8 bis 14 Tagen noch einmal. Gleichzeitig mit der Behandlung der Tiere muß eine Desinfektion des Stalles vorgenommen werden, indem man Wände und Sitzstangen, sowie die Nester mit Kalkmilch oder Karbolineum bestreicht. Dadurch werden die hier sich aufhaltenden Milben und deren Brut vernichtet. Um sicher zu gehen, wiederholt man mit der zweiten Behandlung der Tiere auch diese Desinfektion. Dadurch tötet man auch sonstiges Ungeziefer, von dem die Hühner meist sehr stark heimgesucht werden.

Fischzucht.

— **Die Furunkulose der Lachse** beschäftigt die an der Fischzucht interessierten Kreise seit einigen Jahren fortgesetzt. Nach der Feststellung zweier Sachverständiger in der Pariser Allgemeinen Revue der Wissenschaften hat die Krankheit gerade während des letzten Jahres in fast allen Ländern Europas, wo Fische aus der Familie der Lachse gezüchtet werden, bedenkliche Fortschritte gemacht. Hauptsächlich sind die eigentlichen Lachse und die Forellen dafür anfällig, außerdem aber noch einige andere Fische, wie der Hecht und der Karpfen. Es war eine der ersten Taten der verdienten biologischen Versuchsstation für Fischerei in München, diese Krankheit, die seit ungefähr einem Vierteljahrhundert in Europa bekannt ist, genauer zu erforschen. Gewöhnlich pflegt dann die wissenschaftliche Aufklärung zu einer erfolgreichen Bekämpfung einer Krankheit zu führen. In diesem Fall ist ein solcher Erfolg leider nicht eingetreten, und gerade in Bayern hat die Furunkulose unter den Lachsen seit 1907 und dann ganz besonders seit dem Juni vorigen Jahres eine erhebliche Verschlimmerung und Ausbreitung erfahren. Als Erreger der Furunkulose ist von den deutschen Gelehrten Emmerich und Weibel ein Bazillus nachgewiesen und als Bacterium salmonirida bezeichnet worden. Bis auf den heutigen Tag aber ist es nicht aufgeklärt, ob dieser Bazillus etwa von Amerika mit Fischen oder Fischeiern eingeschleppt worden oder in Europa heimisch ist und sich nur längere Zeit verhältnismäßig friedlich verhalten hat. Besonders für die Regenbogenforelle ist die Erkrankung gefährlich und meist unheilbar. Es ist auch kaum noch möglich, die erkrankten Fische zu verwerten, da sie zu sehr verunstaltet sind, obgleich ihr Genuß nicht gerade als gesundheitsschädlich bezeichnet werden kann. Meist werden die kranken Fische also nach ihrer möglichst baldigen Entfernung aus den Gewässern einfach fortgeworfen werden müssen. Es wird jetzt empfohlen, auf die Einführung ausländischer Lachsfische in die europäischen Gewässer überhaupt Verzicht zu leisten, um nicht eine neue Zufuhr von Krankheitskeimen zu ermöglichen.

Ueber die Fütterung der Karpfen mit Kartoffeln. Man dämpfe die Kartoffeln und stampfe sie mit einem Stampfeisen oder runden Holze in möglichst nußgroße Stücke. Man muß sich dabei hüten, die Kartoffeln zu Brei zu zerdrücken, da dadurch viel Futter verloren geht, auch die kleinen Speisefische an der Mahlzeit zu viel teilnehmen können. Wo mit Kartoffeln in größerem Maßstabe gefüttert werden soll, da wird es sich empfehlen, dazu eine Quetsche zu verwenden, die so gestellt ist, daß sie die Kartoffeln wohl teilt, aber nicht zu Brei zerdrückt. Gefüttert wird zweimal wöchentlich, von Ende April bis Ende September, Dienstag und Freitag. Die Karpfen verstehen es sehr gut, die Fleischteile der Kartoffeln von den Schalen zu befreien und diese auszuwerfen. Man wundere sich daher nicht, wenn man auf den Futterplätzen anscheinend Kartoffeln liegen sieht. Untersucht man diese Ueberbleibsel, so wird man finden, daß es nur Schalen sind.

Gesundheitspflege.

// **Die Birke als Heilmittel.** Dieser zierliche, schlanke Baum mit der milchweißen Rinde ist nicht nur wegen seines Holzes nützlich, sondern auch durch seine Blätter, Knospen und Säfte, die als Heilmittel schon von unseren Voreltern geschätzt wurden und gegen verschiedene Leiden und Beschwerden Anwendung fanden. Der frische Saft der Birke wird bei der sogenannten Frühlingskuren als bluteinigendes Mittel zur Verbesserung der Säfte und des Blutes angewandt. Ferner wird er gebraucht bei Flechten und anderen chronischen Hautausschlägen, um Stockungen im Unterleib, Blasen- und Nierensteine, Gicht- und Hämorrhoidalbeschwerden zu beseitigen. Den frischen Saft erhält man durch Anbohren des Baumes im Frühjahr. In das Loch steckt man eine Federspule. Die Löcher sind aber mit einem Flöckchen wieder zu verschließen, damit sich der Baum nicht totblutet. Neben dieser Kur muß der Kranke sich viel Bewegung schaffen, diät leben und täglich 1—2 Liter frisches Wasser trinken, wodurch sich gelindes Abführen einstellt. Spirituose Getränke sind jedoch während der Kur zu vermeiden. Um Birkensaft, der sich nicht lange hält, haltbarer zu machen, ist es notwendig, daß man ihn in enghalsige Gläser füllt und etwa fingerdick Oel darauf gießt. Aus dem abgezapften Saft läßt sich auch ein wohlschmeckender gesunder Wein bereiten. —

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19110414026/fragment/page=0002