†* **Die Rassenmerkmale des Airedale-Terriers** sind die folgenden: Kräftiger, nicht gerade klein zu nennender, ausdauernder, mutiger, aber keineswegs zänkischer oder rauflustiger, rauh- oder stichelhaariger Hund. Kopf: Oberkopf flach, zwischen den Ohren am breitesten, nach den Augen sich verjüngend; Ohren: V-förmig, mäßig groß, wie vom Foxterrier getragen; Augen klein, dunkel, mit Terrierausdruck. Schnauze: lang und kräftig, vorn scharf abgesetzt; Stirnabsatz verhältnismäßig wenig ausgesprochen; Lefzen nicht vorhanden. Hals: mittellang, allmählich in die langen, schräg gestellten Schultern übergehend, wammenlos, erhoben getragen. Rumpf: Brust tief und muskulös, aber weder voll noch breit, Rücken kurz, straumm, gerade; Lendengegend breit, kräftig; Kruppe kaum auffallend. Rute: stark, ziemlich hoch angesetzt, gestupft, schräg nach oben getragen. Läufe: kräftig, vollkommen gerade, Pfoten rund und geschlossen. Behaarung: rauh- oder stichelhaarig, von dichter drahtiger Beschaffenheit. Farbe: am Rücken und an den Seiten dunkelgrau, sonst lohfarben; an den Seiten des Schädels und an den Ohren dunkler.

Gesundheitspflege.

// **Gesundheitsschädliches Eßgeschirr.** Die am wenigsten schädlichen Behälter unserer Speisen und Getränke sind solche aus Glas oder Eisen. Auch irdene Geschirre, die unglasiert sind, dürften unserer Gesundheit kaum Schaden bringen. Alsdann kommen die Holzgeräte, die höchstens durch Risse und faulende Spalten den menschlichen Organismus schädlich beeinflussen. Den hölzernen folgen die emaillierten Gerätschaften, die sich besonders zur Aufbewahrung kalter Speisen und Getränke eignen. Alsdann kommen die irdenen glasierten Töpfe, Krüge, Pfannen und Töpfe, während die aus Kupfer oder Zinn gefertigten Gefäße die am wenigsten empfehlenswerten sind. Bei gläsernen Behältern hat man darauf zu achten, daß sich keine Teilchen loßsplittern und in die Speisen gelangen; dies gilt auch besonders von den emaillierten Gefäßen. Durch solche verschluckte Splitterchen können sehr langwierige, schmerzhafte und von keinem Arzt erkennbare Magen- und Darmleiden entstehen, die zu langem Siechtum, mitunter auch zum Tode führen. Doch haben diese Geschirre den großen Vorzug, daß sie leicht und gründlich gereinigt werden können. Große Vorsicht jedoch ist bei emaillierten Tiegeln und Bratpfannen zu beobachten, da deren Grund leicht absplittert, und, einmal angebrochen, rasch weitersplittert. Glasierte tönerne Gefäße müssen vor dem Gebrauch mit Essigwasser ausgekocht werden, damit sie später bei der Zubereitung saurer Speisen nicht schädliche Teile ausscheiden. Kupfernes Geschirr, das früher häufig im Gebrauche stand, muß immer spiegelblank erhalten werden und darf nicht zur Aufbewahrung von säurehaltigen Speisen benutzt werden. Unter dem Einflusse des Wassers (auch feuchter Luft) setzt Kupfer leicht Grünspan an, eins der gefährlichsten an Metallen vorkommenden Gifte. Dasselbe gilt vom Messing, dem ein größeres Quantum Kupfer beigemischt ist. Nie soll ein Löffel dieses Metalls in sauren Saucen auf dem Teller liegen bleiben. Fast noch gefährlicher aber können Eggeräte werden, die aus jenem hellfarbigen Metall sind, das an Blei erinnert, erst silberblank aussieht, dann aber rasch blind wird. Diese meist aus einer Legierung von Zinn und Antimon bestehenden Geschirre, die gewöhnlich noch Spuren von Blei, Kupfer, Eisen, Nickel usw. enthalten, eignen sich am allerwenigsten zum Tischgebrauch. Leicht kann man in sie mit einem Messer blanke Ritzen hineinschneiden, wobei sich nicht selten ein feines Metallstreifchen loßschält und aus Versehen mit in die Speise gelangt. Darmkatarrhe sind dann die Folge, wenn nicht gar Krankheiten entstehen, die an Bleivergiftungen erinnern. Völlig ungeeignet sind Kochtöpfe und Brattiegel oder Pfannen, die ebenfalls bleihaltig sind, wenn sie auch nicht aus dem eben erwähnten Material hergestellt wurden. Es gibt auch eine gewisse leichte Sorte billiger Löffel, die aus Zinn und Antimon, neben Bestandteilen von Kupfer und Blei bestehen. Man erkennt diese Ware — oft schon das halbe Dutzend Löffel zu 50 Pf. — daran, daß sie, kaum gebraucht, schon ihren Glanz verliert, und später abstumpft, Rinnen nach innen erhält und vielleicht gar riffig wird. Besonders wenn man mit diesen schlechten Löffeln in der Bratpfanne und erhitzten Kasserole hantiert, lösen sich leicht winzige Teilchen des Metalls ab und gelangen in Gestalt kleiner Kügeln in den Magen, dort allerhand Beschwerden, vielleicht auch Erkrankungen hervorrufend. Daher Vorsicht!

Für die Küche.

Kräutersuppe. Eine vortreffliche, ebenso wohlschmeckende wie gesunde, häufig zur Frühlingskur verwendete Suppe erhält man, indem man im Frühjahr folgende Kräuter sammelt: Erdbeerblätter, wilden Sauerampfer, junge Brennesseln, Gänseblümchenblätter, Schafgarbe, Gundermann und Frauenmäntelchen. Eine Hand voll von diesen gemischten Kräutern werden gewaschen, fein gehackt, in Fleischbrühe einmal aufgekocht und die Suppe mit 1—2 Eidottern und ein wenig Milch abgezogen.

Fisch-Sauce. 6 hartgekochte Eier werden fein gewiegt und in 2 Tassen Butter verrührt. Dies läßt man auf dem Herde ziehen, nicht kochen, fügt gewiegte Petersilie, Thymian und Salz hinzu und gibt die Sauce über jeden gekochten Fisch.

Lammbraten. Hierzu wählt man am besten das Schulterstück. Das Fleisch muß etwa 2 Tage alt geschlachtet sein und wird womöglich nicht gewaschen, sondern nur gut abgewischt, mit Salz bestreut und in einer Pfanne bei ziemlicher Ofenhitze unter fleißigem Begießen 1—1½ Stunden gebraten. Dann und wann schüttet man einige Löffel kräftige Fleischbrühe zu und gibt acht, daß der Bratensatz nicht zu braun wird. Die Sauce wird mit hellbraun geschwitztem Mehl sämig gemacht und extra gegeben. Salat oder feines grünes Gemüse paßt am besten dazu.

Hammelkeule mit Madeira-Sauce. Eine frisch geschlachtete Hammelkeule wird abgehäutet, geklopft, von Fett befreit und gespickt, worauf man ein in reinem Wasser ausgewaschenes Tuch in Estragonessig taucht, fest um die Keule hüllt und selbige so in einem kühlen Keller 5—6 Tage aufhängt und das Tuch immer wieder frisch mit Essig anfeuchtet. Nach Verlauf dieser Zeit brät man dieselbe in reichlicher Butter und gibt eine Madeirasauce dazu. Diese Sauce schmeckt wie folgt sehr gut: Etwas in Butter gelblich gemachtes Mehl verkocht man mit zwei Gläsern Madeira und der entfetteten Hammelsauce, dann reibt man etwas Zwiebeln daran, etwas Zitronenschale, auch Salz, und fügt eine Prise Zucker und Cayennepfeffer hinzu.

Majoransauce. Man macht von einem Kochlöffel Mehl mit etwas zerlassener Butter oder Speck eine helle Mehlschwitze, kocht sie mit Brühe von Kalbfleisch oder Gänseklein zu einer sämigen Sauce, gibt eine reichliche Prise fein geriebenen Majoran, nach Geschmack auch etwas Pfeffer hinzu und läßt die Sauce aufkochen.

Für Familie und Haus.

Großes Reinemachen.

An einem Vorfrühlingstage ist's. Da geht ein mächtiges Brausen durch Welt und Haus. In der Welt draußen halten die Frühlingsgeister ihren Einzug — und im Hause die Räume-, Wasch- und Scheuergeister. „Rrrr —" geht es ein Stockwerk höher und noch zweimal die Ohren marternd: „rrr — rrr". „Du meine Güte," ruft Rentier Krause; „ich glaube gar, die Decke bricht herunter!" Und er läßt sich auf seinen Polstersessel nieder, faltet die Hände über sein Speckbäuchlein und sieht mit einer Geberde des Schreckens empor zur Zimmerdecke, wo es so schaudervoll herumspektakelt. Da fällt auch noch oben ein Stuhl um, schwere Tritte gehen hin und her, Fenster werden ausgehakt, „rrr" machen wieder die Fußrollchen der Plüschsessel, und eine Korporalsstimme ertönt: „Aber Anjuste, nu endlich 's Sofa, die verstobten Matratzen un Teppche runner und det allens hübich ausjeklobbt!" — Und richtig. Jetzt schiebt, schnuppt und wuppt es oberhalb, als ob ein Schock Kinder Stecken- und Wiegepferde reiten. Auf der Treppe poltert's ebenfalls. Und dann schlagen ein paar Leute im Hofe mit Stöcken einen Generalmarsch: „klapp — klapp, klapp — klapp, de klappe de klapp!" Husche, Guste, denn jetzt quillt der Staub auf! Meterhoch, haushoch — gleich einer Wolke. Das zwängt sich durch die Fensterritzen, drängt sich durch die Türfalten, sickert womöglich durch die Mauern! Husche! Duftende Grüße vom Hofe! Uff! Uff! Den Rentier Krause erwürgt es bald; angstvoll fährt er sich mit den Fingern zwischen Hals und Kragen. Als nun noch gar oben die Scheuereimer klappern und Burzelbürsten und Schrubber wie besessen die Diele polieren, nimmt der Rentier Mantel, Hut und Stock und stürzt wie vom Entsetzen gepackt aus dem Hause. — Inzwischen fängt auch noch die eigene Gattin an, „reine Wirtschaft" zu machen und dreht sozusagen „die ganz Bude" um. Als sich dann der heimkehrende Gemahl darüber beschwert, wendet ihm sein Weib auch noch den Rücken, und der arme Rentier lernt so recht das Dichterwort verstehen: Nun muß sich alles, alles wenden . . .

† **Messer und Gabeln einzeln und schnell zu reinigen.** Daß man Messer und Gabeln nicht in das Spülwasser legen darf, da sich sonst in Hefte locken, weiß wohl jede Hausfrau. Aber auch, wenn man's dem Mädchen immer wieder einschärft, sie vergißt's eben so oft, oder die Messer bleiben liegen bis zuletzt und die Flecken sind schwer wieder weg zu bringen. Um diese Uebelstände zu vermeiden, fülle man einen weiten und hohen Topf mit reinem, etwas feuchtem Sand. Beim Abräumen des Tisches steckt man die gebrauchten Messer und Gabeln bis zum Griff hinein; nach dem Abwaschen des übrigen Geschirrs nimmt man sie heraus, wäscht sie einfach ab und putzt sie dann. Sie werden dadurch sehr geschont und bleiben scharf und sauber. Bei allwöchentlichen, großen Reinmachen der Küche erneuert man den Sand, der rein und geruchlos sein muß, und scheuert dabei auch den Topf gründlich aus.

† **Das Reinigen des Atlas von Flecken.** Man schäle und reibe zehn Kartoffeln von mittlerer Größe, wasche sie gut ab, gieße ½ Liter siedendes Wasser darauf und lasse es stehen, bis es kalt ist. Von diesem Wasser, das geseiht werden muß, nimmt man soviel, wie man bedarf, gießt eine gleiche Quantität Weingeist dazu und reibt mit dieser Flüssigkeit vermittelst eines Schwammes den Atlas auf der rechten Seite ab. Wenn er halb trocken ist, so bügelt man ihn auf der Rückseite. Auf diese Weise lassen sich selbst zarte Farben reinigen.

† **Echten Tee vom gefälschten zu unterscheiden.** Auf eine Messerspitze voll Tee gießt man etwas kaltes Wasser und schüttelt das Ganze recht tüchtig. Reiner Tee wird das Wasser nur wenig färben, während der verfälschte Tee eine starke Färbung erzeugt.

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

Nr. 12 Halle a. S., den 23. März 1912

Knollen- und Wurzelgemüse, Kohlgemüse.

Von H. Baßmann.

I.

Hierzu rechnet man: Kartoffeln, Möhren, Karotten, rote Rüben, Sellerie, Radieschen, Rettich, Wurzelpetersilie, Schwarzwurzeln, Mairüben, Kohlrüben, Blumenkohl, Rosenkohl, Blätterkohle, Kohlrabi.

Die Karotten oder Möhren.

Man kultiviert lange, halblange und kurze Sorten, speziell Karotten genannt. Sie lieben einen tief gelockerten, nahrhaften Boden, auf leinen Fall frisch gedüngten Boden. Für die Triebkultur, zu welcher sich speziell die Pariser runde, die Donwicker sowie Amsterdamer eignen, sät man vom Januar bis Februar recht dünn und breitwürfig ins Mistbeet, am besten zwischen andere Aussaaten, so unter Salat und Kohlrabi. Nach Aufgang ist für reichliche Lüftung und Ausdünnen Sorge zu tragen, da die Möhren sonst schwach bleiben und die Blätter übermäßig lang werden. Die Aussaat aller anderen Sorten geschieht von Februar bis April am besten in Reihen von 20—30 Zentimeter Abstand, je nach Größe der Sorte. Vorteilhaft ist es, um das Zusammenballen zu verhindern, den Samen mit Sand zu vermischen oder abzureiben. Stets ist auf möglichst dünne Saat zu achten, da zu dichter Stand meist Mißerfolge zur Folge hat.

Nach erfolgtem Aufgang sind die Pflanzen zu verziehen, was stets im richtigen Verhältnis zur Größe, welche die Sorte erreicht, zu geschehen hat. Oefteres Behacken ist notwendig.

Für den Hausbedarf sind zu empfehlen, die Nantaiser halblange, rote, stumpfe ohne Herz, die Berliner und die Frankfurter Markt, welche sich durch ein schönes intensives Rot auszeichnet.

Für den Winterbedarf besonders geeignet sind die langen roten Sorten, die Altringhamm und die Braunschweiger.

Rote Rüben, Salatrüben oder Rotebeete.

Aussaat April bis Mai, in 30 Zentimeter von einander entfernten Reihen und zwar möglichst dünn, da aus jedem Samenknäuel 3—4 Pflanzen entstehen. Im Juni sind zu dicht stehende Pflänzchen auf 10—12 Zentimeter zu verziehen. Im Herbst, nicht vor Anfang November, nimmt man die gewonnenen Rüben heraus und schlägt die nicht zum sofortigen Gebrauch bestimmten in Kellern oder Gruben ein. Am beliebtesten sind wegen ihrer geringen Scheibenfläche die langen Sorten, vor allem die Erfurter schwarzrote und Hamburger Markt.

Düngung von zirka 2 Kilo Chilisalpeter, 3 Kilo Superphosphat, 5 Kilo 40proz. Kalisalz.

Sellerie.

Der Sellerie gehört zu den Solaneen oder Salzpflanzen; seine Urheimat ist der Meeresstrand, wo es ihm an Salz und Wasser nicht mangelte.

Wo es ihm an Salz und Wasser mangelt, gibt man Schweinedung, weil derselbe viel Wasser enthält, ein zweites wertvolles Düngemittel ist die Holzasche, dieselbe enthält viel Natrone und Kali.

Wenn nun diese beiden Mittel nicht zur Verfügung stehen, so streue man Salz aufs Beet und begieße die Pflanzen mit erkalteter Waschlauge, doch wolle man hierbei mit großer Vorsicht vorgehen, da des Guten zu viel getan werden kann.

Für Sellerie empfiehlt, mit Rücksicht auf sein großes Kalibedürfnis, Wagner, folgende Düngung pro Ar: 3 Kilo schwefels. Ammoniak; 4 Kilo 17proz. Superphosphat. 3 Kilo 40proz. Kalisalz.

Man unterscheidet Wurzel-, Bleich- und Schnittsellerie. Der Wurzelsellerie, von dem der Erfurter, Prager Riesen und der Apfelsellerie besonders beliebt sind, wird im Februar oder März dünn in ein Mistbeet gesät, dann in ein halbwarmes Mistbeet pickiert und Ende Mai auf dreireihige Beete mit 60 Zentimeter Abstand ausgepflanzt. Man kann anfänglich Kopfsalat oder andere schnellwachsende Gemüse als Zwischenfrucht mit Sellerie bauen.

Der Bleichsellerie.

Im Februar oder März in ein Mistbeet gesät, sodann pickiert und im Mai in Gräben von 30 Zentimeter Tiefe und 50 Zentimeter Entfernung von einander, mit 30 Zentimeter Abstand der Pflanzen gepflanzt. Er wird reichlich mit Düngerwasser gegossen und, wenn er erstarkt, allmählich durch Zufüllen der Gräben mehr und mehr bedeckt, im Oktober häufelt man aus den Zwischenräumen noch 20—25 Zentimeter hoch an, so daß der Sellerie auf diese Weise gebleicht wird. Bei starken Frösten bringt man Deckmaterial auf die Reihen, damit der Sellerie nicht erfriert und erntet ihn nach Bedarf während des Winters. Beste Sorte White Blume und weißer niedriger Sandringham.

Der Schnittsellerie.

Kultur wie Knollensellerie, nur nicht pickieren. In Reihen dicht nebeneinander pflanzen, um ihn leicht schneiden zu können. Er hält im Winter meistens im Freien aus, liefert jedoch im Keller oder Mistbeet eingeschlagen, den ganzen Winter Küchenkraut.

Radieschen.

Die zahlreichen Sorten teilen sich der Form nach ein: in runde, ovale oder halblange und lange. Der Unterschied im Geschmack ist meistens auf Boden und Witterungsverhältnisse zurückzuführen. Sie erfordern zu ihrem Gedeihen einen festen, fruchtbaren, doch auf keinen Fall frisch gedüngten Boden, freie, geschützte, doch sonnige Lage. Die erste Aussaat macht man in der Regel Januar bis Februar mit Salat oder Karotten auf warme Mistbeete breitwürfig. Nach erfolgtem Aufgang verzieht man die Pflänzchen auf fünf Zentimeter Abstand nach allen Seiten und sorgt für reichliche Lüftung. Die hierzu geeigneten Sorten: Non plus ultra und das runde, karminscharlachovale Treib. Für etwas später ist Dreibrunnen und das ovale scharlachrote mit weißer Spitze (Pariser) zu empfehlen.

Die ersten Freiland-Aussaaten macht man im März, am besten breitwürfig auf warm gelegene, geschützte Gartenbeete, die man bei eintretender Kälte eventuell durch Strohdecken schützen kann.

Nach dieser Zeit sät man je nach Bedarf alle 8—14 Tage, bringt den Samen mit einem Rechen (Harke) gut unter und verzieht die Pflänzchen schon zeitig auf die bereits angegebene Entfernung, hält sie von Unkraut frei, und sorgt bei trockener Witterung für Bewässerung. Wenn sie das vierte bis fünfte Blättchen gebildet haben, läßt man sie nicht länger stehen, weil sie sonst holzig werden, derselbe Fall tritt ein, wenn sie bei trockenem Wetter nicht genügend begossen werden. Eine andere Folge mangelhafter Bewässerung ist, daß sie sehr frühzeitig in Samen schießen. Die Radieschen kultiviert man meistens als Zwischenkultur mit anderen Gemüsen.

Beliebte Freilandsorten sind das Berliner, Scarlet Gem (rot mit weißer Spitze) und das rosenrote runde. Sehr geschätzt ist auch das lange scharlachrote mit weißer Spitze und das erst neuerdings in den Handel gekommene „Eiszapfen."

Der Rettich.

Man teilt die Rettiche in Mai-, Sommer- und Winterrettiche ein.

Mairettiche: Aussaat nicht vor Mitte März am besten in Reihen von 15 Zentimeter Abstand. Nach erfolgtem Aufgang sind die Pflänzchen auf 8—10 Zentimeter auszudünnen. Vorzügliche Sorten sind der Stuttgarter runde weiße und der weiße Delikateß. Sommerrettiche werden von Mitte April bis Ende Mai ausgesät, für Aussaat und Behandlung wie bei Mairettichen. Abstand der Pflanzen 10—12 Zentimeter.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19120323025/fragment/page=0001

Düngungsversuch:

Sommer-Rettich.

Sorte runder weißer Salvator.

Ungedüngt: Ertrag pro Quadratmeter 30 Pflanzen mit Wurzeln und Blättern, somit Ertrag pro Ar gleich 1 Kg. 380 Gr., 138 Kg. Höhe der Pflanzen: 50 Zentimeter. Düngung pro Quadratmeter: 40 Gr. schwefelsaures Ammoniak, 40 Gr. Superphosphat, 40 Gr. 40proz. Kochsalz. Ertrag pro Quadratmeter 30 Pflanzen mit Wurzeln und Blättern gleich 4 Kg. 260 Gr.; somit Ertrag pro Ar: 4 Kg. 260 Gr. Höhe der Pflanzen 70 Zentimeter. Bansmann Theor. Anleitung zum zweckmäßigen Gebrauch der Handelsdünger, Verlag J. Neumann, Neudamm, empfiehlt folgende Kunstdünger: 3 Kilo schwefelsauren Ammoniak, 5 Kilo Superphosphat, 2½ Kilo Chlorkalium.

Herbstrettiche

werden mit Erfolg wie die Sommerrettiche von April an gesät, die Behandlung ist dieselbe wie bei Mai- und Sommerrettichen. Die Herbstrettiche haben feineres Fleisch und sind im Geschmack schärfer als die Sommerrettiche. Sie eignen sich gut zum Aufbewahren. Neben dem wegen seiner Färbung weniger beliebten rotschaligen ist am meisten der Münchener lerchenfarbige und der violette von Gournay beliebt.

Winterrettiche.

Aussaat zwischen 15. bis 20. Juni. Frühere mißernten meist. Die Behandlung ist die gleiche wie bei den übrigen Arten, nur vereinzelne man die Pflanzen bis auf 20 bis 25 Zentimeter Entfernung.

Vorzügliche Wintersaaten sind der Pariser lange kohlschwarze und der namentlich in Bayern ausschließlich gebaute weiße Münchener Bierrettich, läßt sich zu allen Jahreszeiten ziehen.

Wurzelpetersilie.

Aussaat zeitig im Frühjahr, 25 bis 30 Zentimeter Abstand. Nach erfolgtem Aufgang hackt man das Land und vereinzelt die jungen Pflanzen auf ca. 15 Zentimeter Entfernung in der Reihe.

Man kultiviert die frühe, dicke Zucker und die lange späte Bandewicker.

Einiges über Stickstoff-, Phosphorsäure-, Kali- und Kalk-Düngungen.

Unter Düngung versteht man nach Professor Dr. Hoffmann, Berlin, folgendes:

Eine Düngung hat den Zweck, dem Boden fehlende Stoffe, in schnell wirksamer, d. h. in pflanzenlöslicher Form zuzuführen, um den Reinertrag zu erhöhen. In zweiter Linie bezweckt man mit den vielen Dungstoffen gleichzeitig eine Standesverbesserung für die Pflanzen oder aber auch eine Aufschließung des im Boden vorgrabenen schwerlöslichen Nährstoffkapitals zu erzielen.

Weiter sagt er, aus dem Boden herauszuwirtschaften, wie nur irgendmöglich. Dies kann nur geschehen, wenn die Pflanzen in richtiger Fruchtfolge stehen und reichlich mit Nahrung versehen werden, indem man einerseits das vorhandene Bodennährstoffskapital durch entsprechende Bodenbearbeitung bzw. Kalkung im lebhaften Umlauf zu bringen sucht und andererseits direkte Düngung in angemessenem Ueberschuß in Form von Wirtschaftsdünger verwendet.

Für alle Verhältnisse passende und gültige Ratschläge über Düngung, besonders über Gartenbau, lassen sich nicht geben. Ein jeder muß mit seinen Verhältnissen rechnen, sowohl in örtlicher und klimatischer Weise, und daher seine Erfahrungen in Bezug auf Düngung und besonders richtige Anwendung verwenden. Im Siegerlande, Amt Freudenberg, ist es mir des öfteren vorgekommen, daß ich mit kleinen Landwirten über das Thema: Anwendung von künstlichen Düngern gesprochen habe.

Das Dümmste war, daß die Leute von Kalk nichts wissen wollten, zumal der Boden dort sehr kalkbedürftig ist. Der eine oder andere sagte: ich habe Thomasmehl und Kainit gebraucht, aber nichts hat geholfen, aber bei Chili, da sieht man es wenigstens wachsen.

Ich habe die Leute dahin belehrt und aufgeklärt, daß die 4 Kernnährstoffe Stickstoff, Phosphorsäure, Kali und Kalk seien, und Düngerfibel, der Flugschrift Nr. 7 der Deutschen Landw.-Ges., Berlin, verteilt. Solche wird unentgeltlich an Vereine, Fortbildschule, Militär abgegeben. In dieser Flugschrift ist ein Gedicht von Prof. Dr. Hoffmann aufgeführt, welches auf die vier Kernnährstoffe Bezug hat:

Wärme, Wasser, Luft und Licht
Braucht die Saat, sonst wächst sie nicht:
Stickstoff, Phosphorsäure, Kali, Kalk,
Sind des Ackers Witz und Schalk.
Fehlts an diesen Kernnährstoffen —
Wettergunst? — Welch eitles Hoffen!
Ja, falls einer schon ist rar,
Schefflelt's schlecht im Korn und bar.
Richtig düngen, gares Feld,
Bringt selbst bei schlecht Wetter Geld.

Der Kalk ist die Grundbedingung vor allem, fehlt er, so ist die Anwendung von künstlichem Dünger geradezu verschwenderisch und erfolglos, denn es ist von großer Wichtigkeit und Bedeutung, daß nicht nur gekälkt wird, sondern vor allen Dingen gekälkt wird, wo es sehr nötig ist.

Landwirtschaft.

[] **Zum Anbau der Luzerne.** Die Luzerne stellt ziemlich hohe Ansprüche an die Bodenqualität, besonders auch an den Untergrund, da ihre tiefgehenden Wurzeln sich hauptsächlich im Untergrunde ausdehnen und sie deshalb auch aus diesem die meisten Nährstoffe entnehmen. Der Untergrund muß vor allen Dingen frei von stauender Nässe sein, auch muß er viel Kalk enthalten. Deshalb sind alle durchlässigen Böden mit mergeliger Unterlage für die Luzerne am besten; Ton- und Lehmmergel sind wegen ihres größeren Nährstoffgehaltes bedeutend besser als Sandmergel. Je besser der Untergrund, desto besser hält die Luzerne aus. Aber auch die Beschaffenheit der Ackerkrume ist für die Luzerne nicht ohne Bedeutung, namentlich hängt der Ertrag in den ersten beiden Jahren hauptsächlich davon ab. Eine kalkreiche, lehmige und dabei etwas humose Ackerkrume ist am besten. Sie kann um so sandiger sein, je besser der Untergrund ist; nur wird man im ersten bzw. zweiten Jahre etwas weniger ernten. Die Ackerkrume muß aber um so besser sein, je weniger der Untergrund den Anforderungen entspricht. In diesem Falle ist es vorteilhafter, die Luzerne nicht so lange stehen zu lassen und zu nutzen, da sie doch nur wenige Jahre einen dichten Stand behält. Auf dem zähen, kalkarmen, nassen Ton und Lehm, auf den sauren Bodenarten, dem Moor sowie dem mageren Sandboden wächst die Luzerne nicht, auch schlecht auf allen Böden mit wenig zerklüfteten, festigen Untergrund, während ein poröser, steiniger, kalkreicher Untergrund mit großem Vorteil zum Luzernebau herangezogen werden kann. Unter dem europäischen Luzerne-Saatgut nimmt das französische im allgemeinen eine gewisse Vorzugsstelle ein. Den Liebhabern französischen Samens ist jedoch zu raten, mit dem Provenzer Samen, der gewöhnlich der schönste ist, vorsichtig zu sein, und, wenn die Lage des anzulegenden Luzerneschlages keine sehr geschützte und warme ist, lieber nordfranzösischen zu wählen, da nordfranzösische Saat weit weniger empfindlich und heikel ist. In rauhen, trockenen Lagen und auf Böden, die gerade an der Grenze der Luzernefähigkeit stehen, wird in den meisten Fällen die sonst nicht sehr beliebte, aber anspruchslosere und härtere ungarische Saat am ehesten am Platze sein. — Luzernesamen enthält bekanntlich ebenso wie Rotkleesamen sehr oft sog. hartschalige Körner, welche bei einigermaßen nennenswerterem Vorkommen den Gebrauchswert der betreffenden Saat sehr stark beeinträchtigen. Es leuchtet ein, daß die harten Körner, sobald sie nicht aufquellen, auch nicht keimen können und daher wirtschaftlich wertlos sind. Man unterlasse deshalb nicht, beim Ankauf von Luzerne-Saatgut die Keimprobe zu machen.

[] **Als ein vielfach gebräuchlicher Fehler** ist es zu verzeichnen, daß man zu viel Jauche, Gülle, auf die Wiese bringt, ohne daneben eine Phosphordüngung zu geben. Die Jauche wirkt als ein einseitiges kali- und stickstoffreiches Düngemittel, welches alle feineren und besseren Wiesenpflanzen verdrängt und an ihre Stelle üppig wuchernde, massige, schwer verdauliche und wenig nahrhafte Wiesenpflanzen, Bärenklau, Löwenzahn usw. treten läßt. Durch Zusatz eines Phosphorsäuredüngers gelingt es aber, auf sehr billige Weise, die Wirkung der Latrinendüngung dahin umzuwandeln, daß die Wiesen zu prachtvollen Grswiesen mit ausreichendem Futter werden.

[] **Je schwerer das Saatkorn ist, desto produktiver, schnellwüchsiger und widerstandsfähiger ist die daraus erwachsende Pflanze.** Neben der Schwere spielt aber auch die Größe des Saatkorns eine nicht unbedeutende Rolle, allerdings nie die Größe allein, sondern nur die Verbindung mit hohem Gewicht, außerdem muß auch die Form des Saatkorns berücksichtigt werden. Auch bei den Kartoffeln enthalten die größten und schwersten Knollen den größten Vorrat an Stärke und sind daher am geeignetsten, den jungen Keimling kräftig zu ernähren; in der Praxis neigt man jedoch aus wirtschaftlichen Gründen meist der Ansicht zu, daß es zweckmäßiger sei, mittelgroße Knollen zu wählen. Muß man die Saatkartoffeln zerschneiden, so empfiehlt es sich, nur die Kronenhälften auszulegen, und die Nabelhälften anderweitig zu verwerten. Vor dem Auslegen sollen die Knollen etwas angewelkt sein, da sie dann widerstandsfähiger gegen Fäulnis und Schädlinge sind und auch höhere Erträge geben, doch dürfen sie nicht abgeleimt sein.

[] **Am sichersten und gründlichsten** wird man den Kornwurm los, wenn man denselben samt seiner Brut entfernt, indem man den Speicher von Zeit zu Zeit gänzlich ausräumt, am besten im Frühjahr, wenn das Weibchen seine Eier an die Getreidekörner legt, und ihm, wenn möglich, längere Zeit leer läßt. Am besten wäre es allerdings, ihn einige Monate von Getreide frei zu lassen und vielleicht zu etwas anderem zu benutzen.

[] **Ein wirksames Mittel gegen den Drahtwurm** ist das Kalken. Die Erfahrung hat gelehrt, daß, nachdem man pro Hektar 36—72 Zentner (a 50 Kilogramm) anwendet und in den meisten Fällen denselben mit der Saat unteregegat hält, die Felder in den nächsten 5 bis 7 Jahren vom Wurmfraß gänzlich befreit waren. In gleicher Weise hat der im Boden frisch und fein verteilte Kalk sich als ausgezeichnetes Mittel bewährt, Steckrüben, Kohlkopf- und Runkelrübenpflanzen vom Wurm frei zu erhalten.

Haus- und Zimmergarten.

** **Verjüngen älterer Bäume.** Aeltere Straßen- und Parkbäume lassen sich sehr gut verjüngen, wie uns dies die Natur selbst an vielen Exemplaren zeigt. Nicht selten entsteht an einem fast altersschwachen Baum unterhalb der stärksten Aeste eine Menge junger Triebe, die anzeigen, daß die über ihnen befindlichen langen, oft kahlen Teile des Baumes ihrem Ende entgegen gehen. Beobachtet man dieses Merkmal und stutzt den Baum über derartigen jungen Trieben ein, so entwickeln diese noch ein schönes Wachstum und bilden gute Kronen, die meistens erst durch Entfernen der überflüssigen Aeste locker gehalten werden können. Nicht immer tritt dieses Merkmal — die Bildung junger Triebe — auf. Oft entsteht die Notwendigkeit, größere Kronen abzustutzen oder Straßenbäume herunterzuschneiden. Jeder noch einigermaßen lebensfähige Baum, gleichviel welchen Alters, verträgt ein Zurückschneiden der Krone bis in die stärksten Aststeile hinab. Die Form, also die Höhe des Schnittes, richtet sich nach dem jedesmaligen Erfordernis der Oertlichkeit, doch darf man durchaus nicht zaghaft sein. Es ist vorteilhafter, etwas tiefer, als zu hoch zu schneiden, denn starkwachsende Bäume treiben in den ersten 2 Jahren 2—3 Meter lange Triebe, insbesondere Pappeln und Platanen. Wohl zu beachten ist das Stutzen starker Aeste in der Nähe von Gebäuden. Es wird daselbst die Vorsicht anzuwenden sein, den starken Ast zunächst ein Stück höher abzuschneiden und dann erst an der richtigen Stelle zu kürzen, um Beschädigungen zu vermeiden. Bei Alleen und schattigen Plätzen wird allmählich, also nur bei einem Baume um den anderen, das Verfahren angewendet, der Baum selbst aber bald ganz demselben unterworfen. Kastanien von 40 Zentimeter Stammdurchmesser, deren Aeste nur 50 Zentimeter vom Stamm stehen bleiben, trieben in zwei Jahren 2 Meter lang. Das Zurückschneiden in höherem Alter vertragen noch sehr gut: Pappeln, Ulmen, Ahorn, Efeu, Birken, Maulbeeren selbst bei 150 Jahre alten Bäumen noch mit günstigem Erfolg, Akazien, Walnüsse sehr vorsichtig zu schneiden), Eichen u. a. m. Die zurückgeschnittenen Bäume sind in den nächsten Jahren sorgfältig zu beobachten, da das stark entwickelte Wachstum einer Menge neuer Triebe entstehen läßt. Im ersten Jahre sollen die letzteren möglichst geschont werden, jedoch vom zweiten Jahre an dürfte ein allmähliches Verdünnen, teilweises Entnehmen der Triebspitze, oft auch stärkeres Stutzen zur stärkeren Entwicklung der Krone wünschenswert erscheinen. Starktriebige Ulmen und Akazien bilden gern hängende Zweige, die in späteren Jahren leicht zugunsten der aufrecht wachsenden wieder abstehen, aber zur eigentlichen Formenbildung doch störend wirken.

** **Vergetzt nicht, die Raupennester** in den Kronen der Bäume zu entfernen. Jetzt ist es noch Zeit. Am April und Mai wird es unmöglich, wenn die Raupen ausschlüpfen.

** **Welche Gemüsesamen bleiben am längsten keimfähig?** 4—5 Jahre keimfähig: Salbei keimt in 6—8 Tagen. Senf und Kohl je 4—6 Tage; 5—6 Jahre keimfähig: Artischoke und Cardy keimen je 10—12 Tage, Linie 5—6 Tage; 6—8 Jahre keimfähig: Gurke und Melone keimen je 6—8 Tage. Spinat 8 Tage.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Stallschlagen der Pferde.** Um den Pferden das Stallschlagen abzugewöhnen, gibt es ein sehr einfaches Mittel. Man schnallt dem Pferde an das Bein, womit es zu schlagen pflegt, eine sogenannte „Schlagkugel", eine hölzerne Kugel an einem kurzen Riemen befestigt, und mit einem zweiten Riemen dicht über dem Sprunggelenk festgeschnallt. Das Pferd wird infolge der ungewohnten Belastung von selbst nicht schlagen oder wenn es dies tut, so schlägt ihm die Holzkugel gegen das Schienbein, es straft sich damit selbst und läßt sehr bald die Unart.

†† **Wie ist die Sau zu füttern?** Trächtige Sauen sollen nicht zu reichlich gefüttert werden, sonst werfen sie magere Ferkel. Ein starker Fettansatz macht die Sau auch geneigt, fieberhaft zu werden und die Milchmenge zu verringern. Das beste Winterfutter für trächtige Sauen sind Weizenkleie mit Schrot, mit heißem Wasser angefeuchtet oder gekocht, oder Zuckerrüben, gedämpft oder gekocht. Empfehlenswert ist ein mäßiger Salzzusatz. Ist die Sau mager, dann kann man mit Mais-, Erbsen-, Bohnen-, Gersten- und Hafermehl nachhelfen. Im Sommer ist eine gute Klee- oder Wiesenweide von besonders guter Wirkung. Um eine Sau, welche einen großen Wurf Ferkel säugt, entsprechend füttern zu können, muß sie genau beobachtet und das Futter je nach Umständen gewechselt werden. Am ersten Tage nach dem Werfen gebe man lauwarmes Wasser und füttere nicht zu stark. Nach mehreren Tagen gebe man Getreide- oder Hülsenfruchtschrot und bis zu je zwei Liter Lein- oder Baumwollsamenmehl.

†† **Der Anfänger in der Kaninchenzucht** wird oft ratlos sein, wenn ihm Dutzende seiner Lieblinge im Alter von 6 bis 10 Wochen plötzlich zugrunde gehen. Die Tiere sitzen gewöhnlich zusammengekauert in einer Ecke, fressen nicht, bekommen Krämpfe und verenden innerhalb 24 Stunden. Meistens ist unrichtige Fütterung die Hauptursache. Zu viel Grünfutter, verdorbenes Heu oder schimmeliger Hafer, gefrorenes Wurzelwerk sind oft der Grund zu einer Darmkrankheit, die schnell den Tod herbeiführt. Man füttere deshalb solche Tiere vorsichtig, gebe nur Trockenfutter und Körner und möglichst in kleinen Portionen. Große Reinlichkeit der Ställe und Desinfizieren mit aufgelöstem Eisenvitriol helfen das Uebel zu bekampfen.

†† **Zum Bebrüten der Gänseeier** wählt man besser ältere Tiere, weil diese ruhiger und vorsichtiger die Brut behandeln als junge. Das Nest bereitet man am besten zu ebener Erde und legt die Eier auf eine dünne Schicht Stroh oder Häckel. In die Nestmähe stellt man das Futter und das Saufen, läßt es auch an Grünzeug oder in Ermangelung dessen an einer Runkelrübe nicht fehlen.

†† **Reis in Milch gekocht** ist ein ausgezeichnetes Futtermittel für junge Truthühner; seit ich damit die jungen Tiere füttere, habe ich stets alle davon gebracht.

Bienenwirtschaft.

? **Die Königin** ist im Bienenvolke das größte Wesen, nach ihr folgen in der Größe die Drohnen und nach diesen die Arbeitsbienen. Die Königin besitzt einen länglich schmalen, in eine ziemlich scharfe Spitze endigenden Leib, der in der Ruhe nur zu zwei Dritteln von den Flügeln bedeckt wird. Der Leib der Drohne ist mehr walzenförmig mit stumpf abgerundetem Hinterleibsende. Die Flügel stehen in der Regel noch etwas über das Hinterleibsende hinaus. Die Arbeitsbiene nähert sich bei weniger Schlankheit in Gestalt mehr der Königin mit einem spitzendigenden Hinterleibe, den die Flügel im Ruhestande nicht vollständig decken. Sowohl Königin, Drohne und auch Arbeitsbiene haben je vier Flügel, sechs Füße und zwei Fühlhörner.

? **Ankauf von Bienen.** Man beobachte dabei folgende Regeln: 1. Man laufe, wenn es angeht, Stöcke, welche wenigstens eine halbe Meile vom eigenen Wohnorte entfernt stehen und im Frühjahre. 2. Man laufe nur Stöcke, welche genügend Vorrat haben, d. h. im Herbste 30 Pfund und im Frühjahr 25 Pfund inkl. dem Strohkorbe wiegen. 3. Das Volk darf nicht zu alten, keineswegs aber schwachen Bau haben. 4. Man laufe nur starke Völker. 5. Kauft man Stöcke im eigenen Orte, so müssen dieselben vor dem ersten Frühlingsausfluge versetzt werden. 6. Kauft man Stöcke oder Schwärme im Sommer, so müssen dieselben sogleich nach dem Schwärmen an ihre Standstelle gebracht werden.

? **Die Befruchtung oder Paarung** geschieht nur immer außerhalb des Stockes hoch in der Luft. Ist die Paarung vollzogen, so stirbt die betreffende Drohne und die Königin kehrt in ihren Stock zurück.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

†* **Der kanadischen Pappel** wird immer noch nicht der Platz eingeräumt, der ihr wegen ihres schnellen Wachstums zukommt. Wie manches schlechte und nasse Stückchen Land könnte durch Anpflanzen dieses Baumes einen hohen Ertrag liefern. Berücksichtigt man, daß die kanadische Pappel einen Zuwachs von 0,8 : 1,00 Meter pro Stamm und pro Jahr aufzuweisen hat, so muß es doch auffallen, daß dieselbe in mancher Gegend kaum zu finden ist. Im Alter von 30 Jahren ist die kanadische Pappel auf besserem Boden, wie man ihn oft an Bachrändern antrifft, zu einem haubaren Stamm geworden. Selbst auf schlechtem Boden ist im Alter von 40 Jahren ein haubarer Stamm herangewachsen, der wenigstens einen Wert von 25—35 Mk. haben wird. Auf einen Hektar kommen, wenn die Pflanzen einen Abstand von 7 Metern erhalten und desgleichen die Reihen 7 Meter auseinander angelegt werden, 204 Pflanzen. Rechnet man nun, daß von diesen 204 Pflanzen noch 10 Prozent durch Krankheit, Sturm usw. nicht bis zum Abtrieb gehalten werden können, so ergibt sich an haubarem Bestand nach 30—40 Jahren rund 180 Bäume, die einen durchschnittlichen Wert von 30—40 Mk. pro Stamm haben würden und jährlich einen Zuwachs von 160—180 Mk. hätten. Ich glaube wohl, mit einem derartigen Ertrag wird jeder Grundbesitzer, der über minderwertige Ländereien verfügt, zufrieden sein. Bemerkt sei jedoch, daß sich magerer Sandboden nicht zur Anpflanzung der kanadischen Pappel eignet. Auch dort, wo das Grundwasser zu hoch steht, stellt sich der Ertrag nicht so hoch. Nach meinen langjährigen Erfahrungen kann ich nur die bewurzelten Pflanzen empfehlen, da ich mit Setzreisern häufig schlechte Erfolge hatte. Man achte immer darauf, daß gute, gerade und kräftige Pflanzen zur Verwendung kommen. Hierbei zu sparen, hieße sich selbst betrügen.

†* **Herzschüsse** bei starkem wie bei geringem Wilde (auch beim Menschen) sind nur dann sofort und unbedingt tödlich, wenn sie die an große Blutgefäßen und Nerven reiche Herzbasis durchbohren. Je mehr die Verwundung sich der Herzspitze nähert, desto weiter vermag das Tier (oder der Mensch) noch zu flüchten, ja man kennt zahlreiche völlige Ausheilungen solcher Stich- oder Schußwunden, bei denen oft sogar eine unschädliche Einkapselung der Geschosse vorkommt.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19120323025/fragment/page=0002