// **Gegen das Ausfallen der Haare.** Um dieses zu verhindern, wasche man die Kopfhaut mindestens zweimal in der Woche in folgender Weise: Man tauche ein wolleneß Läppchen in eine Mischung mit Franzbranntwein, den man mit der doppelten Menge Wasser vermengt, in welchem man mit 1 Gramm doppeltkohlensaurem Natron eine Handvoll Klettenwurzeln abgekocht hat. Durch dieses einfache Mittel wird die Kopfhaut rein erhalten, und die Haarwurzeln werden befestigt, sodaß ein Ausfallen des Haares möglichst verhindert wird.

Kinderpflege und Erziehung.

Undankbare Kinder.

Einer der bittersten Schmerzen, die ein Mutterherz heimsuchen können, hat seine Ursache in der Undankbarkeit heranreifender und erwachsener Kinder.

Da hat zum Beispiel eine nicht mit Glücksgütern gesegnete Witwe unter außerordentlichen Entbehrungen ihren Sohn studieren lassen in der frohen, zuversichtlichen Erwartung, daß ihr dieser die schweren Opfer „einst" reichlich lohnen und sie mit kindlicher Liebe umgeben, sie vielleicht — aller Not enthebend — unterstützen werde. Statt dessen muß sie wahrnehmen, daß er das Geld in schlechter Gesellschaft vergeudet und der immer opferbereiten Mutter den letzten sauer verdienten Groschen abnimmt — vielleicht gar auf Abwege gerät! Oder wir wollen gar nicht so weit gehen. Er knüpft gegebenenfalls frühzeitig ein Bündnis mit einem flatterhaften, der Mutter feindlich gegenüberstehenden Mädchen, das er heimführt, und den Launen seiner jungen Frau überliefert, maßlos verzärtelt, während die Mutter, um ihre einzige Hoffnung betrogen, in einem Dachstübchen mit halber Unterstützung „weiter darbt".

Sind diese Fälle, in denen das Mutterherz Tantulusqualen leidet, gar so selten, und treten sie in ebenso krasser, wenn auch veränderter Gestalt nicht auch im Verhältnis der Tochter zur Mutter zutage? Wie manches zitternde Mütterchen ist der Herrschsucht und hochgradigen Pietätlosigkeit ihrer Tochter preisgegeben! Man hört die Klagen einer solchen Mutter an, schüttelt teilnehmend den Kopf, weiß aber kaum, daß man an einem der bittersten Schmerzensfelche, den es gibt, vorübergegangen ist. Aber auch gebrechliche, weißhärtige Väter, die auf die Gnade ihrer Kinder angewiesen sind, haben mitunter nicht minder schwer unter der Undankbarkeit ihres Sohnes oder ihrer Tochter zu leiden.

Doch wir wollen in Berücksichtigung des Umstandes, daß auch die Vater- und Mutterpflichten oft zu wünschen übrig lassen, weder sentimental noch ungerecht sein und lieber die Frage beantworten: „Wofür sind eigentlich Kinder ihren Eltern zu Danke verpflichtet?" Dafür, daß sie auf der Welt sind. Kaum. Dafür, daß sie ernährt worden sind? Sehr fraglich. Wohl aber in erster Linie dafür, daß ihnen von den Eltern heiße Liebe und manches Opfer dargebracht worden ist, daß um ihre Entwicklung und um ihre Charakterbildung insbesondere, unermüdlich gesorgt, gebangt, gehofft, gelitten wurde! In dieser Hinsicht ist jedes Kind einem guten Vater und einer guten Mutter zu höchstem Danke und inniger Verehrung verpflichtet!

Tragen die Eltern aber nicht selten selbst einige Schuld daran, wenn sich ihre Kinder undankbar gegen sie zeigen? Haben sie ihnen die Dankbarkeit gelehrt, sie von dem verzärtelnden Einfluß des Klatsches, bösen Wipes und der Zweideutigkeit ferngehalten? Haben sie nicht das weiche Kinderherz einst mit eisiger Kälte berührt, daß sich ein Reif darauf legte, der alle zarten Triebe vernichtete? Haben sie ihre Kinder sorgfältig von gemeiner Denkungsweise ferngehalten und sie Idealen der Nächstenliebe, Treue und des Mitleids mit dem Schwächeren entgegengeführt? Waren sie streng in der Zucht und innig zugleich, und war das Verhältnis der Eltern untereinander ein herzliches? Denn gar zu viel liegt an gutem Beispiel. Wo auf die Charakterwerte und die Achtung anderer Menschen Wert gelegt worden ist, und nicht Aeußerlichkeiten eines Menschen dazu gedient haben, seinen Wert zu bestimmen, dort wird auch nur selten ein Kind später den Eltern Verehrung und Dankbarkeit schuldig bleiben.

Otto Promber.

Für die Küche.

Kalbsleber. Man zerlege die Leber in zolldicke Schnitte, tauche beide Seiten in Mehl, würze sie mit Pfeffer und Salz, habe in der Bratpfanne etwas kochendheißen Speck, in welchen man die Leber bringt und sie schön braun bratet; man gieße das Fett aus der Pfanne, bestreue dieselbe gut mit Mehl, gieße in dieselbe ein wenig heißes Wasser und, wenn sie zu haben ist, ein wenig braune Kraftbrühe; man lasse dieselbe kochen, dann gebe man die Speise hinein, serviere die gebratene Leber mit gebratener Petersilie und Speck.

Weiße Weinsuppe. Sechs frische Eidotter und ein Eßlöffel feines Mehl werden mit einer Flasche Wein und einer Flasche Wasser angerührt, mit Zucker gehörig versüßt und mit einigen Kernlosen Zitronenscheiben über starkem Feuer in einem gut geschwenkten Topf mit einem Schaumbesen fortwährend bis zum Kochen geschlagen, und dann schnell in die Terrine gerührt, in der man vorher etwas Muskatblüte zerrieben hat. Von dem mit reichlichem Zucker zu festem Schaum geschlagenen Eiweiß kann man kleine Klößchen auf die Suppe legen und solche mit Zucker und Zimmet bestreuen. Man decke die Terrine schnell zu, so wird der Schaum gar. Es wird Zwieback dazu gegeben. Die angeführte Portion reicht für acht bis zehn Personen.

Gefüllte Champignons. Man nimmt große, aber noch feste Champignons, putzt, schält und kocht sie in guter Bouillon aus Fleischextrakt einige Minuten. Man läßt sie abtropfen, wägt etwas kaltes Geflügel nebst Schinken, den abgelösten Pilzstielen, Petersilie und Zwiebel fein, verrührt dies mit Butter, Eier, Salz und Pfeffer zu Farce und streicht sie in die untere Seite des Champignons. Man wendet sie behutsam in Ei und Reibbrot und bäckt sie in Butter lichtbraun.

Junge Karotten mit Sahne. 6 Personen. 1½ Stunden. 1½ Kg. junge Karotten werden sauber geputzt, wenn sie zu dick sind, durchgeschnitten und in gesalzenem Wasser, dem man ein Stückchen Butter zusetzte, weichgekocht. Dann gießt man die Brühe ab, vermischt sie mit 2—3 Löffeln in 80—100 Gramm Butter gedünstetem Mehl und 2 Tassen süßer Sahne und kocht davon eine seimige Sauce, die man unter die Karotten rührt. Nach Zucker muß das Gemüse gleichmäßig abgeschmeckt werden, weil manche Karotte süßer als die andere ist. Kurz vor dem Anrichten macht man das Gemüse durch einige Tropfen Maggis Würze recht wohlschmeckend und streut 2 Eßlöffel feingehackte Petersilie darüber.

Hauswirtschaft.

† **Fußbodenteppiche zu reinigen.** Aeltere Teppiche, die schmutzig und fleckig geworden sind, kann man sehr gut selbst reinigen, und damit wieder brauchbar machen. Dazu erforderlich ist nur eine nicht zu harte Bürste und eine Abkochung von Quillayarinde, ein Fünftel Pfund auf 2 bis 2½ Liter Wasser. Man taucht die Bürste wiederholt in die lauwarme Lösung ein und bürstet ein Stück des Teppichs, immer nach einer Richtung streichend, gut durch und spült dann den Schaum etwas ab. So weiter arbeitend, fährt man fort, bis der ganze Teppich durchgebürstet ist. Dann wird er noch einmal rasch mit klarem Wasser übergossen und mit der Bürste überstrichen, bis aller Schaum entfernt ist. Hierauf hängt man den Teppich am besten über zwei Stangen zum Trocknen auf. Durch dies Verfahren kommen oft ganz verblichen scheinende Farben wieder hervor.

† **Pelzsachen einzumotten.** Bevor man Pelzsachen für den Sommer einmottet, muß man sich sorgsam überzeugen, ob etwa schon Motten darin sind, am besten, indem man sie klämmt und sieht, ob Haare ausgehen. Ist es der Fall, so müssen sie tüchtig geklopft, längere Zeit an die frische Luft gehängt und danach heißen Wasserdämpfen oder Schwefeldämpfen ausgesetzt werden. Das letztere bewerkstelligt man am besten, indem man sie in einen feschließenden Schrank hängt, in einer Blechbüchse Schwefelfäden anzündet, diese auf eine Unterlage setzt, damit der Schrank nicht von dem heißen Boden des Gefäßes beschädigt wird und danach die Schranktür schließt, so daß die Dämpfe nicht entweichen können. Nachdem man sich so gesichert hat, daß keine lebenden Motten mehr im Pelz sein können, spritzt man ihn mit Insektenpulver oder Pfeffer ein, oder legt Lappen, mit Terpentinöl oder Kienöl getränkt, zwischen die Pelzsachen und näht sie darauf ringsum fest in Leinewand, die natürlich keine schadhaften Stellen haben darf. Will man sie in Holzkasten verwahren, so müssen alle Fugen sorgsam mit Papier verklebt und auch das Schlüsselloch mit Papier vollgestopft werden.

Kleine Mitteilungen.

:: **Mittel gegen Küchenkäfer** (sogen. Schwaben). Wirklich empfehlenswert ist nur solch ein Mittel, das nicht nur die Tiere selbst tötet und vernichtet, sondern das auch die Lebensfähigkeit der Brut zerstört. Ganz sicher wirkt das Phosphor in Sirup, welches Mittel man in allen größeren Drogerien erhält, wenn man im Besitze eines von der Polizei ausgestellten Giftscheines ist. Wenn sich das Ungeziefer in mehreren Küchen eines Hauses eingenistet hat, so ist es, um einen wirklichen Erfolg zu erzielen, notwendig, das Mittel an allen diesen Orten zu gleicher Zeit anzuwenden. Der Gebrauch ist der folgende: Man bestreicht etwas dick damit alle Stellen, wo sich die Tiere gern aufhalten, also namentlich warme Stellen, sogen. Holzlöcher unter dem Bratofen usw., und legt auch einige kleine damit bestrichene Bretchen u. dgl. auf den Fußboden der Küche. Schon nach 24 Stunden wird man den Erfolg verspüren und die sich nach und nach entwickelnde Brut geht ebenso sicher zugrunde. Da Phosphor Gift ist, so ist Vorsicht geboten, der unangenehme Geruch des Mittels verliert sehr bald bei geöffneten Fenstern.

** **Bitterer Geschmack bei Gurken** entsteht dann, wenn die Sonnenstrahlen ungehindert die Früchte bescheinen. So lange die Gurken von den Blättern beschattet werden, behalten sie ihren guten Geschmack. Erschlaffen dagegen die Blätter bei andauernder Trockenheit, so gewähren sie den Früchten keinen Schutz vor den Sonnenstrahlen und die Gurken erhalten dann den unangenehmen bitteren Geschmack. Erfahrungsgemäß empfiehlt es sich nicht, Gurkenbeete mit frischem Pferdemist zu düngen, da auch hierdurch bitterer Geschmack erzeugt wird.

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

Nr. 34 Halle a. S., den 24. August 1912

Arbeitskalender für den Monat September.

Von **M. Dankler**, Kohlscheid.

Die Getreideernte ist vorüber, und damit lenkt die Arbeit wieder in richtigere Bahnen ein. Die Ernte war im großen und ganzen zufriedenstellend und daran kann glücklicherweise auch der Mindererertrag des Hafers nichts ändern. Allerdings hat in manchen Bezirken wieder viel Heu auf der Weide verfüttert werden müssen, wenn auch nicht in dem Maße wie im vorigen Jahre. Auch hat man in diesem Jahre mehr für Ersatz gesorgt. Wer es von unsern Lesern nicht getan hat, ist nicht zu bedauern, denn beinahe in jedem Kalender ist auf diese Notwendigkeit hingewiesen worden. Wie heute die Zeiten und die Futterpreise sind, muß eben jeder Landwirt vom ersten Frühjahr an daran denken, jedes frei werdende Stückchen Land mit Sommer- und Herbstfutter anzusäen.

Die Rüben- und Kartoffelernte beginnt und ist es auch in rauheren Gegenden nicht angebracht, die letztere für den Oktober aufzusparen, besonders aber dann nicht, wenn nach den Kartoffeln Winterroggen angebaut werden soll. Es wird sonst für den Anbau des Winterroggens vielfach zu spät; er erlangt nicht mehr die nötige Stärke für diese Gegenden und wintert stark aus. Dann aber gebe man endlich von der Praxis ab, die Kartoffeldüngung für genügend zu halten, um danach noch erstklassige Winterfrucht zu ziehen. Sind die Kartoffeln tüchtig mit Stalldung oder Peruguano gedüngt gewesen, so gebe man jetzt wenigstens tüchtig Phosphor und Kali, denn an diesen beiden Hauptnährstoffen sind die meisten Kulturböden zu arm und darum manchmal Fehlerträge, deren Ursache man sich nicht denken kann. Man gebe doch wenigstens einmal versuchsweise 5—600 Kilogramm Thomasmehl und 500 Kilogramm Kainit und man wird manche üble Erscheinung schwinden sehen und pro Hektar 4—500 M. Mehrverdienst erzielen. Die Mehrerträgnisse ergeben sich aus der Spezialwirkung dieser Dünger, die ganz besonders auf die Ausbildung der Blüte und der Frucht hinarbeiten. Um bei der Bestellung von Roggen nach Kartoffeln zu bleiben, sei darauf hingewiesen, daß gerade die Kartoffel ein bekannter Kalifresser ist, die dem Boden viel Kali entzieht, aber immer ist auch eine Düngung mit Thomasmehl zu empfehlen, da die Erfolge dadurch bedeutend gehoben werden. Das Härben des Saatgetreides hat sich gegen Vogelfraß ausgezeichnet bewährt.

Auf den Wiesen sehe man, die Grummeternte möglichst schnell zu beenden, denn sobald die Tage kürzer und die Temperatur kühler wird, beginnt die Feuchtigkeit der Luft zu steigen und das Grummet wird schwer trocken. Die Bewässerungsgräben werden nachgesehen und, wenn nötig, neue angelegt. Durch Einzäunen der Wiesen mit Draht oder Hecken spart man das Hütegeld und ermöglicht, daß die Tiere Tag und Nacht im Freien bleiben können. Auf eine besondere Anfrage hin sei noch darauf aufmerksam gemacht, daß man neugekaufte Tiere, die bis dato fast nur im Stalle standen, nicht direkt Tag und Nacht draußen lassen soll. Sie müssen langsam an die frische Luft gewöhnt werden, sonst leiden sie sehr an Erkältungskrankheiten, werden körperlich geschwächt und geben auch viel weniger Milch.

Im Gemüsegarten herrscht noch immer Erntestimmung. Sind die Tomaten nicht reif geworden, so pflücke man die Früchte grün ab und koche sie in Zucker ein. Sie schmecken vorzüglich. Schnittlauch und ausdauernde Gemüse werden geerntet, Bleichsellerie und Endivien gebunden. Beim Binden der Endivien darf man die Sträucher nicht zu fest binden, da sie sonst leicht faulen. Ich selbst binde in den letzten Jahren sehr wenig Endivie mehr. Ich stülpe große Blumentöpfe darüber und erziele so einen ausgezeichneten Salat. Dieses Verfahren hat noch den Vorteil, daß man bis in den Winter hinein im Freien bleichen kann; man schaufelt bei stärkeren Frösten einfach Erde darüber. Wintersalat und Wintergemüse (besser überwinterndes Gemüse) wird noch gesät. Vorsichtige Gärtner machen stets zwei Aussaaten, damit, falls eine verunglückt, die andere Saat die notwendigen Pflanzen für den Winterbedarf ergibt. Hat der Rosenkohl die gewünschte Größe erreicht, so wird er entspitzt, damit die Rosen sich zahlreicher ansetzen und besser ausbilden. Man muß sich hier aber nach der Witterung richten. Das Entspitzen soll nicht gerade zur Regenzeit geschehen, weil da die Pflanzen zu stark treiben und der abgesperrte Saft sogar die Rosen wieder öffnen könnte. Säen kann man auch noch Feldsaat.

Weinberg. Die ungemein günstige Witterung dürfte uns die allgemeine Weinlese bereits für den September gebracht haben. Die Vornahme derselben erfordert viel Zeit und Sorgfalt, denn von der richtigen Sortierung der Trauben hängt sehr viel ab, und doch wird vielfach in Winzerkreisen diesem Sortiergeschäft noch viel zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt. Auch in den besten Weinjahren sind die Trauben nicht alle gleich und darum sollte immer bei der Weinlese genau sortiert werden. Nach der Weinlese werden die Rebstöcke angehäufelt, die Pfähle ausgezogen und abgeräumt.

Keller. Wenn jetzt größere Mengen gärender Wein in den Keller gelegt werden, muß auch wieder mehr gelüftet werden, um die bei der Gärung entstehende Kohlensäure abzuleiten.

Im Obstgarten beginnt jetzt auch reiche Ernte, und ist es eine Hauptsache, das Obst, welches man nicht selbst braucht, angemessen zu verwerten. Wer in einer Industriegegend wohnt, hat es leicht. Er braucht nur ein Schild an sein Fenster zu stellen, worauf steht, daß das Obst zu dem und dem Preise verkauft wird, und er wird kaum genug liefern können. Wer etwas weiter abwohnt, muß sich schon die Mühe geben, aus seinem Obst 2—3 Sorten zu machen. In die erste Klasse kommen besonders große, schön gebaute und gefärbte Früchte, in die zweite alle schönen und ansehnlichen Früchte und in die dritte Sorte alles andere. Trägt ein Baum dreißig Pfund Aepfel, so kommen auf die erste Klasse 5 bis 6 Pfund, zweite Klasse 12—14 Pfund und dritte Klasse 8 bis 10 Pfund.

Dritte Klasse kostet dann 6—8 Pf., zweite Klasse 12 bis 20 Pf., und erste Klasse 30—50 Pf. Alles Obst muß gepflückt und gut verpackt werden. Die Früchte der Klasse 1 verkaufen sich am besten in Papierkistchen von 5—10 Pfund. Haben die Bäume an Pilzen oder Insekten gelitten, so durchspritze man sie nach der Ernte einmal tüchtig mit den bekannten Präparaten. Dadurch werden die Pilze abgetötet, die Sporen fürs nächste Jahr vernichtet und die abfallenden Blätter, die sonst das Uebel fortpflanzen, unschädlich gemacht.

Die Pferde müssen in diesem Monat wieder tüchtig arbeiten und demgemäß auch gefüttert werden. Tragende Stuten benutze man für leichtes Fuhrwerk, denn mäßige Bewegung und Arbeit ist ihnen sehr vorteilhaft. Den Pferden gebe man kein Grünfutter, sie werden davon dickbauchig und leicht zum Schwitzen geneigt. Weidegang ist selbstverständlich immer gut.

Das Rindvieh befindet sich in den meisten Gegenden noch Tag und Nacht auf der Weide. Man soll aber auch das Gute nicht übertreiben, sondern bringe bei naßkalter Witterung die Tiere abends in den Stall. Bei naßkaltem Wetter gebe man vor dem Austreiben eine Portion Rauhfutter. Dann aber sehe man auch zu, ob die Wiesen noch genügend Futter bieten, im andern Falle werden Zusatzfutter gegeben. So gibt man gerne als Zugabe Stoppelrüben- oder Runkelrübenblätter. Es sei aber darauf hingewiesen, daß das Entblättern der Runkelrüben den Knollen schadet. Milchkühe, die abends in den Stall getrieben werden, erhalten auch wohl eine Zugabe von Gerstenmehl, und zwar pro Kopf 4—5 Pfund. Die Mehrausgabe wird durch den Mehrertrag an Milch reichlich wettgemacht. Auch Klee, Luzerne, Spörgel und Senf sind gute Beifutter zur schlapper werdenden Weide.

Von Interesse dürfte es sodann sein, daß sich ein Vorbeugungsmittel gegen die Maul- und Klauenseuche in Vorbereitung, d. h. im Versuchsstadium befindet. Tierärzte, die Gelegenheit haben,

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19120824027/fragment/page=0001

dasselbe zu erproben, mögen mir davon Mitteilung machen. Die Anwendung dürfte am besten in Gegenden erfolgen, wo die Seuche neu ausbricht. Dann müßte das Mittel bei den benachbarten Besitzern angewandt werden und soll dadurch die Weiterverbreitung aufgehalten werden. Ebenso soll der Versuch gemacht werden, die noch nicht angesteckten Tiere des infizierten Gutes zu behandeln. Versuche müssen ergeben, ob das Mittel wirklich den Hoffnungen entspricht.

Im Schweinestalle geht die Herbstfersekung vor sich. Es ist darauf acht zu geben, daß den Sänen die Nachgeburt genommen wird. Will man aus Mangel an Milch oder Zitzen ein paar Ferkel zu einer anderen Sau geben, so darf diese nicht länger als acht Tage abgeferkelt haben. In jedem Falle muß man die ersten Tage hindurch scharf acht geben. Gegen Ende des Monats werden die Schweine, wo dies möglich, in die Eichel- und Buchenmast getrieben.

Die Schafe beweiden jetzt die Stoppeln und die abgeernteten Rübenfelder. Kleestoppeln sollen jedoch nur vorsichtig beweidet werden, da sonst leicht Blähungen entstehen. Bei Schafen, die zweimal geschoren werden, erfolgt im September die zweite Schur.

Im Ziegenstalle kann man jetzt recht abwechslungsreiches Futter geben. Für die Ziegen soll man auch etwas Laubheu eintrocknen. Brünstige Ziegen sollen nicht zu lange beim Bock bleiben.

Bei den Kaninchen beginnt vielfach schon der Haarwechsel. Die Winterhaare bilden sich und müssen die Tiere in dieser Zeit gut und kräftig gefüttert werden. Etwas Hafer tut ihnen recht gut. Die Häsinnen sollen jetzt nicht mehr zum Rammler gebracht werden, sondern man schone die Tiere etwa von September bis Januar. Es ist dies gut für die Tiere selbst und auch für die Nachzucht. Dreijährige Kaninchen werden für die Küche gemästet. Zum Mästen ist Maisschrot und Milch zu empfehlen. Dazu gebe man Grünfutter, so viel sie fressen mögen.

Im Geflügelhofe herbstet es schon sehr stark. Der Eierertrag wird kleiner und manche Hühner lassen jetzt schon eine Legepause eintreten. Während der Mauser muß auch hier kräftig gefüttert werden. So gebe man Fleischabfälle, Fleischmehl, Dellkuchen und, falls man im Mischen nicht erfahren ist, Spratt Patent. Einseitige Ernährung ist ein großer Fehler, besonders für Hühner, die keinen Auslauf haben. Feineres Rassegeflügel lasse man erst heraus, wenn Tau und Nässe etwas aufgetrocknet ist.

Der Imker holt seine Bienen von der Heide, wählt die Zuchtstöcke aus und versorgt sie mit Winterfutter. Jeder Stock soll bei Beginn des Winters etwa 20 Pfund Futter haben. Man sehe zu, ob die Stöcke weiselrichtig sind und eng genug sitzen, im andern Falle wird der Ueberwinterungsraum abgegrenzt. Der Imker soll streng Buch führen und besonders im Herbste über das Alter der Königin, Anzahl der Waben, Volksstärke, Honigvorräte usw. genau informiert sein. Dann aber sorge man für die sehr notwendige Winterwärme, rücke die Kasten nahe zusammen und decke die Körbe warm ein. Im Winter lasse man die Stöcke dann vollständig in Ruhe und sorge nur, daß sich keine Mäuse einnisten.

Hat man so gut vorgesorgt, dann kann man ohne Sorge dem neuen Jahre entgegensehen. Es sei noch bemerkt, daß das gegenwärtige Bienenjahr noch einmal zu den guten zählt und die Honigernte zufriedenstellend war.

Bauernregeln für den Monat September.

A. Für den ganzen Monat.

Wenn der September noch donnern kann — So setzen die Bäume viel Blätter an. Wenn Septemberregen den Winzer trifft, — So ist er so schlecht als Gift. Viele Eicheln im September — Viel Schnee im Dezember. Im September Gewitter — Viel Schnee im März — Ein reiches Kornjahr allerwärts. Wittert's im September noch — Liegt im März der Schnee noch hoch. Nach Septembergewittern — Wird im Hornung vor Kälte zittern. Septemberregen — Kommt Saaten und Reben gelegen.

B. Für einzelne Tage.

1. September. Wer Korn schon um Aegidi sät — Im nächsten Jahre viel Frucht abmäht. Wenn Aegidius bläst ins Horn, — Heißt es: Bauer, sä' dein Korn. Wie es an St. Aegidius — Das Wetter vier Wochen bleiben muß. Ist Aegidi ein heller Tag — Ich dir schönen Herbst ansag'.

8. September. Mariä Geburt — Ziehen die Schwalben fort. Wird Mariä Geburt gesät — so ist's nicht zu früh und nicht zu spät. Wie sich's Wetter um Mariä Geburt tut halten — So wird es sich noch vier Wochen gestalten.

9. September. Ist Gorgon schön — Wird man wenig schöne Tage sehn. Bringt St. Gorgon Regen — Folgt ein Herbst mit bösen Wegen. St. Gorgon treibt die Lerchen davon.

21. September. Matthies macht die Trauben süß. Wenn Matthäus weint statt lacht — Aus dem Wein er Essig macht. Matthäus hell und klar — Bringt guten Wein im nächsten Jahr.

29. September. Michael mit Nord und Ost — Verkündet einen scharfen Frost. Kommt Michael heiter und schön — So wird es noch vier Wochen so gehn. Michaelkorn — Ist halb verlor'n. Auf passen Michaelstag — Nasser Herbst folgen mag. Wer michelt — Der sichelt. An Michaeli — Kauft man gut Vieh. Sind Michael noch die Vögel da — So ist der Winter noch nicht nah.

Landwirtschaft.

[] **Anbau von Weizen und Roggen gemengt.** Weizen und Roggen liefern im Gemenge angebaut gemeinhin sehr hohe Erträge. Durch einen solchen Anbau sichert man sich große Ausfälle in der Ernte, denn was dem Roggen schädlich ist, davon wird die Weizensaat meist nicht betroffen und umgekehrt. Im Herbst entwickelt sich der Roggen stärker und gewährt so den schwächeren Weizenpflanzen über Winter einen guten Schutz. Nur muß das Gemenge zum größeren Teil aus Weizen bestehen, da im anderen Falle bei günstiger Witterung im Frühjahr üppiger Stand des Roggens den erst später zur Entwickelung kommenden Weizen ersticken könnte. Eine der Hauptgefahren für die Roggenernte ist Nachtfrost oder ungünstige Witterung bei der Blüte. Der Weizen aber blüht bedeutend später und hat meist immer eine günstige Blütezeit.

[] **Nachsäen junger Kleeschläge.** Wenn der Bestand auf jungen Klee- und Grasschlägen ein lückenhafter ist, dann empfiehlt es sich, zur Erhöhung des Ertrages und behufs Verunkrautung die schadhaften Stellen nachzusäen. Die beste Zeit hierzu ist der Nachsommer bis Ende August, sonst aber erst im nächsten Frühjahre.

[] **Die beste Kartoffelsorte** ist die, welche neben Sicherheit und Größe des Ertrages zugleich den höchsten Stärkeertrag gibt und am wenigsten von der Kartoffelkrankheit befallen wird. Einzelne Sorten, besonders ältere, sind der Krankheit sehr unterworfen, so daß die Blätter bereits schon im August absterben, was fälschlich öfter für Reife gehalten wird. Die widerstandsfähigen Sorten sind teilweise im Oktober noch grün und geben die höheren Erträge, besonders in nassen Jahren. Es ist auffallend, daß nach diesen Gesichtspunkten so wenig die Sorten gewählt werden.

[] **Hopfenrückstände aus Bierbrauereien** geben einen leichten Dünger. Dieselben erweisen sich sowohl zur Bereitung von Kompost, wie auch zur Zwischenpackung mit Pferdemist für Frühbeete geeignet. Neben dem Düngerwert besitzen Hopfenrückstände die wertvolle Eigenschaft, den Boden zu lockern und zu erwärmen.

[] **Der Flachs wird gerauft,** wenn er anfängt, das Laub zu verlieren, und die Stengel eine gelbe Farbe bekommen. Zu trocken gerauften Flachs würde eine spröde Faser von geringerem Werte haben. Der gerauftе Flachs wird nicht breit, sondern „in Handvollen geschlossen" auf den Acker gelegt. Auf diese Weise bleibt der Flachs in der Sonne so lange liegen, bis er bezartig steif geworden ist, daß er das Kapellen ermöglicht. Bei Regenwetter oder Tau vermeide man auf alle Fälle das Raufen des Flachses; einesteils würde der Stengel geknickt, anderenteils unnötiger Boden daranhaften bleiben.

Haus- und Zimmergarten.

** **Das Fallen des Obstes** vor der Reife kann verursacht werden durch Stürme, Hagel, große Trockenheit, Nahrungsmangel der Bäume; hauptsächlich aber durch den Apfelwickler (Carpocapsa pomonella L.), einen unserer Hauptschädlinge. Dieser kleine Falter erscheint im Juni oder Juli, um an die kleinen (unreifen) Aepfel und Birnen seine gelbroten Eier einzeln zu legen. Die aus diesen entstehenden rötlichen Larven (Obstmaden, wie sie meistens genannt werden), bohren sich durch das Fleisch der Aepfel und Birnen bis zum Kernhaus, fressen den Kern aus und bringen die so beschädigte Frucht unreif oder höchstens notreif zum Abfallen. Es ist nun Pflicht eines jeden Obstzüchters, das Fallobst täglich gewissenhaft zu sammeln, denn darin liegt unser Hauptabwehrmittel gegen diesen unsern Feind. Andernfalls kriecht die Larve aus der Frucht und versteckt sich unter den Rindenschuppen des Baumstammes oder schlüpft in die Erde, um sich da in einem weißen Gewebe (Cocon) einzuspinnen, ihre Verwandlung durchzumachen und nächstes Jahr das Zerstörungswerk von neuem zu beginnen. Weil sich die Larve über Winter unter den Rindenschuppen verborgen hält, ist das Abkratzen und Anstreichen der Bäume mit Kalkmilch absolut nicht zu unterlassen, denn solches trägt wesentlich zur Vernichtung bei.

** **Salat auf leichtem Sandboden** läßt sich während des ganzen Sommers ziehen, wenn man das Salatbeet gleich nach dem Umgraben und noch vor dem Pflanzen etwa 4 Zentimeter hoch mit gut verrottetem Stallmist überdeckt. Dadurch bleibt der Boden auch bei großer Hitze frisch und beim Begießen verdunstet das Wasser nicht so schnell.

** **Will man Petersilie noch im Sommer aussäen,** so macht man kleine Furchen, gießt diese tüchtig mit Wasser und sät dann den Samen hinein. Hierauf füllt man die Furchen zur Hälfte mit Erde, gießt nochmals und deckt oben etwas alten, gut verfaulten Dünger über. Der Samen keimt bei dieser Methode sehr bald und liefert noch im selben Jahre Kraut.

** **Vom Pflanzen der Lack- und Winterlevkoyenjämlinge.** Wenn diese etwas lange auf ihrem Samenbeete bleiben, so machen sie leicht lange Pfahlwurzeln. Diese müssen aber beim Verpflanzen im Garten abgeschnitten werden, denn wenn ihnen diese belassen bleiben, so werden sie im Garten gar öftmals ungewöhnlich lang und wenn dann die Pflanzen im Herbst in Töpfe gebracht werden sollen, so ist man, um sie mit den Wurzeln in Töpfe zu bringen, genötigt, die ziemlich holzig gewordene Pfahlwurzel abzuschneiden; [illegible] die Pflanzen selbst, die Pflanzen aber ganz

empfindlich und vermag sich oftmals kaum wieder zu erholen und das Blühen derselben läßt dann viel zu wünschen übrig. Durch Einstutzen der Wurzeln bei den Sämlingen läßt sich dem also vorbeugen.

** **Die Kultur der Winterendivien in Töpfen.** Wer hohe Erträge aus feiner Gärtnerei erzielen will, kultiviert die Endivien in Töpfen in guter, nahrhafter Erde und stellt die Töpfe im Spätherbst und Winter in einem Keller, Glashaus oder dergleichen Raume auf einer Stellage auf. So behandelt, gehen die Endivien nicht in Fäulnis über und halten sich äußerst lange. Ein Endivientopf wird im Winter gut bezahlt.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Die Fütterung.** 1. Bereite das Futter reichlich an reinlichem Orte und schließe stets gewissenhaft alle verdorbenen Futtermittel von der Verfütterung aus. 2. Halte eine bestimmte Reihenfolge in der Verabfolgung der verschiedenen Futtermittel ein und lege den Tieren das Futter in kleinen Portionen, nie die ganze Futtermenge auf einmal vor, dann werden sie mit Appetit fressen und auch alles auffressen. 3. Wähle die Futtermittel stets so, daß die Nährstoffe in dem Gesamtfutter im richtigen Verhältnis zu einander stehen und infolgedessen eine bestmögliche Ausnutzung der Nährstoffe in der Futtermischung möglich ist, denn jedes falsche Verhältnis derselben vermindert den Erfolg und ist eine Verschwendung. 4. Gib der leistungsfähigen Kuh das meiste Kraftfutter; füttere also nach Leistung und nicht alle Tiere gleichmäßig, besonders hochtragende Kühe mäßig. 5. Futterwechsel nimm nach und nach vor, denn jeder schroffe Futterwechsel ist nachteilig für die Tiere und hat schlechte Futterausnutzung zur Folge. 6. Wende nie milchtreibende Mittel an oder solche, welche die Tiere zu übermäßiger Wasseraufnahme veranlassen, denn beides schwächt die Gesundheit der Tiere, namentlich der Zugtiere, und verkürzt deren Nutzungsdauer. 7. Gib den Tieren regelmäßig Salz. 8. Als Trinkwasser brauche ausschließlich gutes, reines, im Winter nicht zu kaltes Wasser.

†† **Die beste Zeit zum Schwemmen der Pferde** ist der Abend. Das Wasser muß wenigstens eine Wärme von 14 bis 16 Grad R. haben und darf nur so tief sein, daß die Tiere überall Grund finden. Vom Schwemmen ausgeschlossen sind alle Pferde, welche irgendwo an Lunge oder Herz Fehler haben, und säugende oder tragende Tiere. Das Schwemmen hat in der Weise zu erfolgen, daß die Pferde, die nicht etwa erhitzt, sondern genügend abgekühlt sein sollen, etwa eine Viertelstunde in dem Wasser langsam bewegt werden. Letzteres muß auch einige Zeit nach dem Schwemmen auf dem Lande fortgesetzt werden; schließlich werden die Tiere dann im Stall trocken gerieben.

†† **Einige Regeln für den Milchviehstall.** Man lasse zu gewissen Stunden des Tages dem Milchvieh Ruhe in der Weise, daß zu diesen Stunden nicht einmal den Wärtern der Eintritt in den Stall gestattet wird; unberufene Personen lasse man nicht in den Stall; Ruhe soll im Milchstalle auch während der Tagesarbeit sein. Während des Melkens hat Ruhe zu herrschen und haben sich die melkenden Personen allen unnötigen Zwiegesprächen und des Anschreiens der in Melkung begriffenen Kühe zu enthalten. Die Ruhe des Milchviehes soll erhalten werden durch strenges Einhalten der Fütterungs- und Melkzeiten.

†† **Ungeziefer in Hühnerställen.** Mit peinlichster Sorgfalt muß man bestrebt sein, die Ställe des Geflügels rein zu halten, denn einer der schlimmsten Feinde desselben ist das Ungeziefer. Wenn die Wirkungen desselben auch nicht auf der Stelle äußerlich hervortreten, so wird man doch bald den Schaden bemerken. Die Tierchen sind unruhig, sie legen schlecht und man hat keine Freude an dem Gedeihen seiner gefiederten Schar. Mannigfach sind die Arten des Ungeziefers. Einige sitzen in der Haut und nähren sich von den Säften und dem Blute der Tiere, andere in den Federn. Mittel dagegen sind peinlichste Sauberkeit der Ställe und Eintreuen von Insektenpulver in das Gefieder der gequälten Tiere. Auch Staubbäder, in denen reichlich Asche ist, sind von Nutzen.

Bienenwirtschaft.

? **Es ist nun hohe Zeit,** die noch nicht weiselrichtigen Völker wieder in Ordnung zu bringen, sei es, daß man eine fruchtbare Königin zusetzt oder ein Reservestöckchen beigibt. Jedenfalls ist letzteres wenn die Mittel dazu vorhanden sind, der beste Weg. Nur in wenigen Fällen dürfte es ratsam sein, ein weisellosses oder weiselschlechtes Volk im Juli aus eingehängter Brut selbst eine Königin ziehen zu lassen, und jedenfalls müßte da eine Verstärkung mit reifer Brut stattfinden, die um so ergiebiger anzuwenden wäre, je schwächer das Volk ist und je länger die Weisellosigkeit gedauert hat. Wer bedenkt, daß der August der Hauptlieferant an Winterbienen sein soll, wird nicht lange im Zweifel sein, welche Art der Wiederbeweiselung oder Umweiselung sich für seinen speziellen Fall empfiehlt. Eventuell könnte auch noch ein spät gefallener Schwarm zur Aufbesserung eines zurückgekommenen Volkes, das aus irgendeinem Grunde erhalten werden soll, dienen. Keinesfalls aber empfiehlt sich jetzt noch die Aufstellung von Schwärmen zwecks Vergrößerung der Stockzahl.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

Jagdkalender für den Monat September.

Endlich ist die schöne Zeit gekommen, die von Hoch- und Niederwildjägern so sehnsüchtig herbeigewünscht wird. Die Hühnerjagd ist in vollem Gange und die Hirschbrunft beginnt. Man schießt Hühner nur auf der Suche und ist daher ein guter Vorstehhund nicht zu entbehren. Wer zur Jagd auf Hühner ausgeht, soll nicht allein für sich den Rucksack voll stopfen, sondern auch an seinen Begleiter, den treuen Hund, denken und ihm einige Stücke Hundekuchen und eine Flasche Wasser mitnehmen.

Für das Einsammeln des Wildfutters für den Winter ist jetzt Sorge zu tragen. Hafer, Grummet und Kleeheu müssen geerntet werden. Auch Vogelbeeren und Wachholderkörner können gepflückt und für die Winterfütterung aufbewahrt werden. Desgleichen Eicheln und Kastanien, die als sehr gutes Wildfutter angesehen werden können und gegen Ende September bis Anfang Oktober reifen.

Der Hochwildjäger geht auch in diesem Monat nicht leer aus, im Gegenteil, der höchste Genuß ist ihm beschieden, den ein deutscher Weidmann haben kann, da es gilt, den König der Wälder, den stolzen Hirsch, zu erlegen. Daß dieses edle Wild nicht mit Schrot beschossen werden darf, braucht wohl nicht erwähnt zu werden. Einem solchen Halunken, der es fertig bringt, auf den Gewehrsen die Schrotspritze anzulegen, müßte der Jagdschein entzogen werden; denn er ist nicht wert, den deutschen Wald zu betreten.

Dem Raubzeugjange haben wir immer noch unsere volle Aufmerksamkeit zu schenken. Im Feld sind in den Gräben kleine Kastenfallen zum Wieselfang aufzustellen. Der Schlagbaum wird am besten schon jetzt aufgestellt, um noch gut verwittern zu können. Der Erfolg an der Krähenhütte ist noch immer befriedigend.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Achtet auf den Sommerschnitt.** Um einesteils den Gefahren der Sommerhitze und Trockenheit im Weingarten vorzubeugen, anderenteils ihre Wirkung abzuschwächen, kann vor allem nicht genug Gewicht auf rechtzeitige und richtige Ausführung des Sommerschnittes gelegt werden; bei einer richtigen Ausführung dieser Arbeit wird nicht bloß die Ernte qualitativ und quantitativ ganz erheblich befördert, sondern auch den Gefahren des Sonnenbrandes sehr bedeutend entgegengearbeitet. Eine zweite Maßregel von höchster Bedeutung, die namentlich schwere Böden gegen zu starkes Austrocknen schützt, ist eine gute Lockerung der Oberfläche durch entsprechende Bearbeitung; außerdem werden in dieser Richtung Decken von humosem Dünger oder Laub gute Dienste leisten und das völlige Austrocknen des Bodens verhüten. Die Bewässerung der Weinberge ist wohl aus naheliegenden Gründen nicht möglich, obwohl sie eigentlich bei langandauernder Trockenheit das wirkungsvollste Mittel wäre.

* **Ablassen des Weines.** Wenn die Gärung beendet und der Wein ganz oder nahezu klar ist, so läßt man ihn von der Hefe ab, denn diese letztere kann sich im Wein zersetzen und eine Trübung, ein Schleimigwerden oder auch einen Beigeschmack in demselben verursachen. Bei jedem Ablassen eines Weines hat man vorsichtig darauf zu achten, daß so wenig als möglich trübe Teile mit dem Wein gemischt werden. Wenn man einen trüben Wein von der Hefe ablassen will oder einen solchen von auswärts erhält, sollte man ihn immer prüfen, ob er von selbst klar wird oder nicht, denn beim selbstbereiteten Wein hat man alle Ursache, ihn gleich richtig zu behandeln, und den gekauften Wein muß man gleich beim Empfang richtig beurteilen, denn acht Tage später kann man ihn dem Verkäufer nicht mehr zur Verfügung stellen.

Gesundheitspflege.

// **Nächst dem Schwimmen und Baden** sind in der Sommerszeit Kindern alle jene Spiele anzuraten, welche mit kräftiger Muskelbewegung verbunden sind. Dazu gehören: Ballenspielen, Criquetspiel, Lawn-Tennis-Werfen usw. Alle diese Spiele passen nur für Kinder über 10 Jahre und erfordern seitens der Kinder kräftige und rasche Muskelbewegungen.

// **Das Baden und Schwimmen** soll im Sommer nicht versäumt werden, wenn das Wasser wenigstens 15 Grad R. hat. Jedoch muß dabei Maß gehalten werden. Ein mehr als halbstündiges Herumplätschern im Wasser kann selbst unter den günstigsten Umständen schädigend auf die Gesundheit wirken.

// **Schweiß hervorzubringen.** Ein einfaches und leicht zu beschaffendes Mittel, um Menschen in Schweiß zu bringen, ist folgendes: Man siedet eine größere Menge Kartoffeln, füllt sie in Säckchen, bindet letztere zu und legt sie dem Kranken möglichst nahe ins Bett. Je mehr sich die Kartoffeln abkühlen, desto näher werden sie an den Patienten gelegt. Diese Säckchen behalten lange die feuchte Wärme, und ein öfteres Aufdecken der Kranken ist darum wo, beim Auflegen von Wasserumschlägen, nicht erforderlich. Durch Anwendung solch heißer Kartoffelsäckchen wird der wohltuende und gesundheitsfördernde Schweiß in kurzer Zeit eintreten. Ein gleich gutes Mittel sind mit heißem Wasser gefüllte und mit Strümpfen umwickelte Selterswasserflaschen.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19120824027/fragment/page=0002