wird der Appetit besser, und ganz naturgemäß trägt die bessere Ernährung zur Auffrischung und Kräftigung des ganzen Körpers bei.

// **Erkältungen.** Im Spätjahr und Winter sind Erkältungen an der Tagesordnung. Besonders wirkt ein jäher Witterungswechsel auf unangenehm fühlbare Weise ein. Husten, Heiserkeit, Katarrhe aller Art stellen sich ein, und kaum einer bleibt völlig gesund. Da kommen die verschiedensten Mittel zur Anwendung; man trinkt Kamillen- und Fliedertee, bereitet einen Aufguß von isländischem Moos, mit Kandiszucker versetzt, nimmt heiße Milch mit vielem Zucker, oder heiße Milch mit Emser Krähnchen. Ein sehr gutes Hausmittel liefert das kleine, kräftige Heilkraut, der Fenchel. Er wird als Tee angesetzt und mit so viel Zucker vermischt, daß ein sirupartiges Getränk entsteht, was ein vorzügliches Mittel gegen den stärksten Husten ergibt. Nur muß sich der Kranke auch möglichst warm halten.

// **Als sehr gutes Einreibungsmittel** bei allerhand Erkältungszuständen, wie Schmerzen in den Schultergelenken, in der Brust, an Hand und Fuß hat sich bereits lange das aus Melissen hergestellte Amol, Karmeliter-Geist, bewährt. Man gießt davon etwas auf Flanell oder Watte und reibt die schmerzenden Körperteile damit sanft aber doch auch eindringlich ein. Darauf bedeckt man sie mit einem die ganze Fläche schützenden Stück Watte und wiederholt die Einreibung alle Abende vor dem Schlafengehen. Sie ist auch bei rheumatischen Beschwerden, sogar bei hartnäckigem Ischias von auffallend guter Wirkung.

Kinderpflege und Erziehung.

0 **Erziehungskunst** beruht darauf, daß der Erzieher zur rechten Zeit Milde und Strenge walten läßt. Es kommt vor allem mit darauf an, das Individuelle des betreffenden Kindes zu erforschen, um darnach die richtigen Maßregeln zu treffen. Dem Kinde ist Liebe so nötig wie das tägliche Brot; es verkümmert, wenn sie nicht in hohem Maße bei seiner Erziehung angewandt wird. Es ist jedoch ein großer Unterschied zwischen naturgemäßer, vernünftiger Liebe und der viel zu weitgehenden Nachsicht. Stets erwächst ein Schaden aus der Vergötterung eines Menschen. Schwache Eltern verfallen leicht in diesen kaum wieder gut zu machenden Fehler. Die edle Liebe kann dadurch sogar zum Fluch fürs ganze Leben werden. Die Eltern tun ihren Kindern wahrlich keinen Gefallen durch zu große Nachgiebigkeit. Wenn sich darnach das Leben dieser verwöhnten Menschen anders gestaltet, als sie es nach ihrer behüteten, freudereichen Jugend, in der ihnen auch der weitgehendste Wunsch nicht versagt wurde, erwarteten, so nisten sich arge, anklägerische Gedanken bei ihnen ein, denen sie in pietätloser Weise gegen die Eltern und sonstigen Angehörigen Ausdruck geben. Ist es aber erst so weit gekommen, daß die aus verkehrter blinder Liebe törichten Eltern die Vorwürfe der verzärtelten Sprößlinge entgegennehmen müssen, dann ist es schon zu spät, Schritte zur Besserung zu tun. Was sie versäumten, holt das Leben nach und zwar nicht in allzu gelinder Weise, und die Selbstvorwürfe rauben ihnen den Frieden der Seele. „Alles mit Maß", heißt es auch im Hinblick auf die zu schenkende Liebe. — „Alles mit Maß" muß aber ebenfalls in Bezug auf die auszuübende Strenge betont werden. Kinder sind den zarten Pflanzen zu vergleichen, die nicht nur im warmen Sonnenschein gedeihen, sondern zu ihrer Entfaltung und Entwicklung ebensowohl des Regens, zu teilweise sogar des Frostes bedürfen. Die harte Strenge überfällt das empfindliche Gemüt gleich dem rauhen Froste. Auch er ist notwendig, auch seine Zeit tritt alljährlich bei uns ein. Kommt er nur nicht gar zu scharf daher, so hat er auch sein Gutes. So auch die Strenge, die zur rechten Zeit eingreift. Nur darf sie nie und nimmer ausarten in Härte und Kälte. Wehe dem Hause, in welchem die Kinder vor dem heimkehrenden Vater zittern! Wo sie nicht seine Liebe fühlen, sondern nur seine unerbittliche, stets strafende Strenge empfinden! Sie wissen nicht, daß es der Erhgeiz ist, aus ihnen vollkommene Menschen zu erziehen, der ihn derart zur Härte treibt, daß ihm sein eigen Fleisch und Blut darob gram wird. Sie merken nur die scharfe Zucht und fühlen instinktiv, daß ihre Jugend der Freude, des ureigenen Lebenselementes des Kindes, beraubt wird. Auf diese Weisen entfalten sich aus den unter fortwährendem Regen entfalteten Knospen sicher keine erfreuenden Menschenblumen. Kalte Hagelschauer bringen den jungen Pflanzen unfehlbares Verderben, zu große Strenge verscheucht das Vertrauen und verwundet das Gemüt oft aufs grausamste.

Für die Küche.

Flämische Suppe. Man bringt in eine Kasserolle ein Stück Butter nebst gehacktem Sauerampfer etwas Schnittlauch und zwei fein geschnittenen Zwiebeln und dünstet dieselben hellbraun. Alsdann gibt man geschnittene geschälte und gewaschene Kartoffeln in der erforderlichen Menge in die Kasserolle und gießt das nötige Wasser hinzu. Sind die Kartoffeln weich, so schlägt man den ganzen Inhalt der Kasserolle durch ein Sieb, fügt einen halben Teelöffel voll Fleischextrakt hinzu und läßt das Ganze etwa drei Viertelstunden kochen. Zehn Minuten vorher, ehe man die Suppe vom Feuer nimmt, gibt man eine halbe Hand voll sehr fein gehackten Kerbel hinein.

Ragout von Hammelfleisch. Das in kleine, viereckige Stücke geschnittene und gewaschene Fleisch wird in kochendes Wasser und Salz gelegt, abgeschäumt, mit Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, Nelken, Zwiebeln und Dill (Fenchel) gewürzt. Hiermit wird das Fleisch reichlich halb weich gekocht, dann das Fett von der Brühe entfernt und dies durch ein Sieb gegossen, mit in Butter geschwitztem Mehl aufgekocht, das Fleisch nebst einigen Zitronenscheiben, Perlzwiebeln, eingemachten Gurken hineingetan und weich gekocht.

Kalbsbraten mit Sahne. Man legt eine Kalbskeule, ein Nieren- oder Rippenstück mehrere Tage in saure Sahne oder Buttermilch, trocknet das Fleisch dann gut ab und bratet es mit Butter und dem nötigen Salz unter steigtem Begießen halb gar. Dann fügt man saure Sahne hinzu, begießt hiermit oft das Fleisch und bratet es vollends weich. Der Braten muß von der Sahne einen schönen, gelbbraunen Ueberzug erhalten. Nachdem man den Braten auf eine Schüssel gelegt hat, rührt man den Bratensatz mit etwas Sahne und kochender Jus von der Pfanne los, gießt ihn durch ein Sieb, seihet ihn ab, kocht ihn zu einer seimigen Sauce ein und gibt diese zum Braten. Man kann die Sauce auch nach Geschmack mit Zitronensaft und Sardellenbutter vermischen.

Weißbrotklöße. In fast jedem Haushalt bleiben Brötchen übrig und werden hart. Von solchen Brötchen reibt man die braune Kruste ab, dann läßt man die Brötchen so lange in kaltem Wasser weichen, bis man sie ausdrücken kann. Nun zerrührt man ein Stückchen Butter mit etwas Muskat und Salz, tut das ausgedrückte Weißbrot und auf 6 Brötchen 2 Eier hinzu und so viel von der abgeriebenen Kruste der Brötchen, daß sich der Teig anstechen läßt. Mit einem Eßlöffel formt man nun längliche Klöße und legt diese ungefähr fünf Minuten in kochendes Wasser. Etwas braune Butter und gekochtes Obst schmecken sehr gut dazu.

Geröstete Gerstensuppe. Eine Obertasse voll Gerste (Gräupchen) röstet man mit einem Löffel Fett eine Weile, füllt sie mit kochendem Wasser auf salzt, gibt etwas Zitronenschale und den Saft einer halben Zitrone dazu und kocht die Suppe zwei Stunden lang. Beim Anrichten treibt man nach Belieben die Gerste durch und verquirlt sie mit einem Ei.

Saurer Rahmauflauf. Man rührt sechs Eidotter mit 100 Gramm Zucker und der abgeriebenen Schale von 1 kleinen Zitrone recht schaumig, gibt nach und nach 10 Eßlöffel voll sauren Rahm, 4 Löffel feines Mehl, 1 Prise Salz und den Schnee der Eiweiße hinzu und bäckt den Auflauf in einer gut gebutterten Form eine halbe Stunde.

Hauswirtschaft.

† **Der Einkauf der Winterkartoffeln** ist für jede Hausfrau eine wichtige Sache, weiß sie doch sehr wohl, daß ihrem Eheliebsten kein Mittagessen mundet, wenn die Kartoffeln etwas zu wünschen übrig lassen. Will die sorgliche Hausmutter nicht erst im Hause eine Probe kochen, ehe sie den Vorrat kauft, so kann sie auf eine andere einfache Art prüfen, ob die Kartoffeln gut und mehlig sind. — Man schneidet eine Knolle in zwei Stücke und reibt beide Teile aneinander. Kleben beide Stücke leicht zusammen und zeigt sich an der Oberfläche und an den Rändern ein weißlicher leichter Schaum, so sind die Kartoffeln gut und die Hausfrau kann ruhig davon kaufen. — Von großer Wichtigkeit ist es dann aber, die Kartoffeln gut aufzuheben; hat man keinen geeigneten Raum, so kaufe man lieber seinen Bedarf nach und nach vom Händler, der gute Aufbewahrungsräume besitzt. Am besten halten sich die Kartoffeln, wenn sie im Keller auf eine Schicht Torf gelegt und man auch an den Seiten Torf aufbaut, die Kartoffeln bleiben bis in den Frühsommer vorzüglich und keimen fast gar nicht.

† **Erkennungszeichen junger und frischgeschossener Hasen.** Das allbekannte Ueberzeugungsmittel, die Ohren (Löffel) des Tieres einzureißen, trügt öfter. Ein ganz unfehlbares Kennzeichen des Alters der Hasen ist folgendes: Man sehe zwischen den Ohren am Kopfe nach, ob dort einige weiße Haare vorhanden sind. Ist dies der Fall, so mag der Hase groß und stark aussehen, er wird doch jung und zart sein; fehlen die Haare dagegen, so kann er noch so klein und schmächtig erscheinen, es ist ein alter Hase, der trotz aller Kochkunstkünste geschmacklos und zähe bleibt. Ein Hase ist frisch geschossen, wenn beide Augen noch fest und rund im Kopfe stehen, sind sie bereits weich und nach innen gesunken, so ist das Tier schon länger tot.

† **Frische Obstmostflecke in Wäsche** kann man mit reinem Wasser tilgen; sind die Flecke jedoch im Zeuge trocken geworden, so müssen dieselben zunächst aufgeweicht und sodann mit warmem, stark verdünntem Chlorwasser oder mit Branntwein oder verdünntem Salmiak ausgewaschen werden.

† **Schimmelbildung auf Sauerkraut.** Das Sauerkraut zeigt auf seiner Oberfläche leicht Schimmelbildungen; sowie dieselben eintreten, so befreie man den Vorrat von der obersten Schicht und gieße ein Glas reinen Branntwein darüber. Ein in Branntwein getauchtes Leinentuch decke man über die ganze Oberfläche, nehme dasselbe aber alle acht Tage ab, wasche und trockne es, befeuchte es wieder mit Branntwein und decke es über das Sauerkraut. Nach dieser Prozedur werden sich keine neuen Schimmelbildungen zeigen.

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

Der Bauernfreund

Land- und Hauswirtschaftliche Gratis-Beilage des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.

Nr. 42 — Halle a. S., den 19. Oktober — 1912

Bessere Verwendung von Obst und Gemüse.

Obst- und Gemüsebau sind, wenn sie unter geeigneten klimatischen und Bodenverhältnissen rationell betrieben werden, Kulturzweige, die bedeutende Reinerträge abzuwerfen vermögen. Wir kennen ansehnliche Gebiete unseres Vaterlandes, in welchen infolge von Lage, Klima, Boden, Verkehrsverhältnissen und entsprechend rationellen Vorgehens diese beiden Kulturzweige große Bedeutung gewonnen und die betreffenden Gegenden, in denen die genannten maßgebenden Faktoren im günstigsten Verhältnisse vorhanden, ohne daß besagte Kulturen in bedeutenderem Maße in Aufnahme gekommen sind. Und doch ist sichergestellt, daß keine landwirtschaftliche Kultur in so hohem Grade zu rentieren vermag, wie Obst- und Gemüsebau, wenn die natürlichen Verhältnisse zusagende sind, günstige Verkehrsmittel vorhanden sind und die landwirtschaftliche Bevölkerung einen gewissen organisatorischen Geist besitzt und der Sache die nötige Liebe entgegenbringt.

Die Erkenntnis dieser tatsächlichen Rentabilität des feldmäßigen Obst- und Gemüsebaues ist dank der fortgesetzten Belehrungen der Presse schon längst in die breiten Schichten der ländlichen Bevölkerungen gedrungen und es wären auch vielerorts eifrige Anfänger für diese Kulturen zu gewinnen, wenn man den Landwirten, die sich mit der Sache befassen möchten, den Absatz der Produkte sichern könnte.

So ist es aber eine bekannte und natürliche Tatsache, daß in allgemein reichen Erntejahren nicht nur die Preise geringere sind, sondern mitunter ein Absatz überhaupt schwer zu erzielen ist. Aber auch dann, wenn die Ernte im allgemeinen eine reiche und die Nachfrage eine sehr rege ist, wird mitunter örtlich kein befriedigender Absatz erzielt.

Fragen wir uns nach dem Grunde dieser eigentümlichen Erscheinung, so werden wir uns vielfach zur Antwort geben müssen, daß es nicht mehr so sehr der Mangel an Absatz ist, als vielmehr, daß die Produkte nicht zum Absatze geeignet sind, trotz der günstigsten natürlichsten Verhältnisse und der besten Verkehrsmittel. Man kann die Beobachtung machen, daß Großobstkäufer gewisse Obstbaugebiete, die sie einmal besucht haben, um Geschäfte anzubahnen, nicht mehr betreten. Warum? — Die Obstkulturenbesitzer sind sehr häufig sogenannte Sortensammler, die eine Anzahl verschiedener Sorten kultivieren. Einen ganzen Waggon von ein und derselben Sorte zusammenzubringen, ist deshalb dem Käufer ganz unmöglich. Unsere Landwirte wollen eben nicht begreifen, daß der Kaufmann nicht vielerlei, sondern wenige Sorten, dann aber von jeder dieser wenigen Sorten große Quantitäten und vorzügliche Qualitäten erwerben will. Diese weitgehende Sortensammlerei ist von Uebel und verträgt sich nicht mit den Anforderungen des großen kaufmännischen Betriebes. Also wenige, aber vorzügliche Qualitäten anpflanzen, muß die Aufgabe des Landwirtes sein, dann wird er den Anforderungen des Marktes entgegenkommen.

Noch mehr nachteilig ist die mit geringer Sorgfalt durchgeführte Ernte des Obstes. Die feinsten und besten Tafelsorten werden mitunter nicht gepflückt, sondern geschüttelt. Dadurch empfangen die Früchte Druckstellen, werden unscheinbar, wenig haltbar und verlieren infolgedessen stark an Wert.

Nicht ohne Einfluß auf den Absatz ist auch das Sortieren; es soll nicht nur jede Sorte für sich und unvermischt sein, sondern es sollen auch von jeder Sorte die einzelnen Früchte nach Größe und Aussehen in mehrere Qualitäten aussortiert werden. Vor allem müssen die Druckstellen zeigenden, mit Flecken behafteten, wurmstichigen mißgebildeten Früchte ausgeschieden werden. Ferner werden dann zwei bis drei Klassen durch Scheidung nach der Größe hergestellt. Die Preiserhöhung, die durch Scheidung nach Qualitäten erzielt wird, ist eine sehr bedeutende, während nicht nach Sorten und Qualitäten geschiedene Mengen nur ungern und zu niedrigen Preisen gekauft werden.

Es trägt demnach, wenn der Absatz verhältnismäßig ein ungünstiger ist, in vielen Fällen der Obstproduzent selbst die Schuld daran, indem er den vorgenannten Anforderungen des Marktes nicht entspricht.

Es ist aber, wie schon erwähnt, oft auch der Fall, daß in Jahren, in welchem der Obstsegen ein großer, ohne Verschulden der Obstbauern sich die Preise so niedrig stellen, daß der Erlös Zeit und Arbeit kaum lohnt. Aber auch für diesen Fall kann der obstbauende Landwirt nicht von aller Schuld freigesprochen werden, insofern er hierzu schwerfällig, d. h. nicht kaufmännisch genug ist, um einen Absatz nach auswärts anzubahnen oder durch Herstellung von Konserven, Präserven, Weinen und Likören usw. die Obstpreise künstlich zu steigern und auf diese Weise eine höhere Rente aus seinen Erträgen zu erzielen als durch Rohverkauf des Obstes.

Wir denken aber dabei nicht an die Einrichtung einer Hausindustrie, denn dem einzelnen Landwirte fehlen fast durchgehends die nötigen technischen und kaufmännischen Kenntnisse, um die ganze Organisation zu einer gewinnbringenden zu gestalten, wir möchten andererseits aber auch nicht sehen, daß der Landwirt die in Aussicht genommene Errichtung einer solchen Industrie einem dem landwirtschaftlichen Interesse fernstehenden Unternehmen überläßt, nein, die Landwirte unter sich müssen immer mehr für Gründung von Obstverwertungsgenossenschaften sorgen und die Einnahmen werden bald bessere sein.

Einige tierische Schädlinge der Landwirtschaft.

Mit Rücksicht auf die alljährlich wiederkehrenden Schäden, welche die Landwirtschaft durch Feinde aus der Tierwelt erfährt, sei es gestattet, in den folgenden Zeilen auf einige dieser Schädlinge aufmerksam zu machen und Winke zu deren Vertilgung zu geben.

Die **Feldmäuse** sind arge Feinde der Saaten. Man vertilgt sie am besten und billigsten durch Strychninweizen oder Strychninhafer. Doch darf das Gift nicht auf den Boden gestreut werden wo es dem Wilde und der nützlichen Tierwelt zugänglich ist. Das zu verwendende Vertilgungsmittel kommt in Drainröhren, die auf dem Felde ausgelegt werden. Zweckmäßig ist es, je zwei zusammenzulegen, daß sie mit den Mündungen zusammenstoßen. Schon nach wenigen Tagen werden die Körner des Strychninweizens oder -Hafers verzehrt sein und zahlreiche in der Umgegend umliegende Mäuse die Wirkung desselben beweisen. Natürlich ist das Gift von Zeit zu Zeit zu erneuern. Noch vorteilhafter soll es sein, wenn man noch Strohwische auf die Drainröhren legt, da die Mäuse diese als Zufluchtsstätte aufsuchen und so direkt ins Verderben rennen. Die Kosten dieser Vertilgungsart sind billig, der Erfolg groß.

Ein anderer Feind, der gleichfalls große Verheerungen anrichten kann, ist der **Hamster**. Ein wirksames Mittel gegen ihn ist das Ausgießen, gleich nach der Ernte, wo die Jungen noch bei den Alten sind, doch darf das Ausgießen nicht noch einem Regen vorgenommen werden, weil dann die Hamster ihre Eingangshöhlen zu verrammeln, daß das Wasser nicht eindringen kann. Ebenfalls vorteilhaft ist die Anwendung von Gift im zeitigen Frühjahr. Möhrenstücke werden mit Phosphor versetzt und mittels Draht entsprechend tief in die Höhle gehängt. Der Hamster nimmt unter allen Umständen das Möhrenstück und geht an seinem Genuß zugrunde.

Der **Erdzeisel** ein nicht unbedeutender Schädling, ist am einfachsten mit einer gewöhnlichsten Maulwurfszange zu fangen, die aufgerichtet in die Röhre seines Baues gesteckt wird. Damit das Erdzeisel mit der Zange nicht durchgeht, muß letztere mit einer starken Schnur an einen Pflock angebunden werden. Der Fang geschieht am besten an sonnigen Tagen. Sobald sich ein Erdzeisel in die Erde flüchtet, wird in der angegebenen Weise die Falle aufgerichtet. Beim Verlassen seiner Wohnung behufs Erlangung von

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19121019022/fragment/page=0001

Nahrung muß der Missetäter den Weg durch die Falle wählen und wird so gefangen. Kalte Tage sind zum Fangen weniger geeignet, weil sich an solchen die Tiere verkriechen und man nicht weiß, in welchem Bau eines der Tiere ist.

In noch weit größerer Menge, wie die vorgenannten Schädlinge, treten die sogenannten Drahtwürmer, die Larven des Saatschnellkäfers, auf, und richten um so mehr Schaden an, als eben dieser larvenhafte Zustand, in welchem sie die Wurzeln aller Feld- und Gemüsepflanzen benagen, volle fünf Jahre dauert. Die Vertilgung wird hier und da in der Weise versucht, daß man an der am meisten heimgesuchten Stelle die Ackerkrume um 3—4 Zentimeter abhebt und die hierdurch an die Erdoberfläche gebrachten Würmer durch Hühner ablesen läßt oder mit der Hand ablieft. Die Methode ist jedoch teuer und unvorteilhaft. Weit besser hat sich in der Praxis das Auslegen von rohen Kartoffelstücken auf die befallenen Stellen bewährt. Rohe Kartoffeln locken nämlich die Drahtwürmer auf größere Entfernung an, so daß man, wenn man die die ausgelegten Kartoffeln alle zwei Tage einsammeln läßt, eine ganz bedeutende Anzahl von Drahtwürmern mit denselben aufhebt. Das Verfahren ist weniger kostspielig, indem man hierbei sonst unbrauchbare Kartoffeln und zum Auslegen Schulkinder verwenden kann.

Nicht minder gefährlich sind die Engerlinge, die bekannten Larven der Maikäfer, welche sich 4—6 Wochen nach dem Erscheinen derselben entwickeln und bis in den September hinein fressen. Als Vorbeugungsmittel verdient das Sammeln der Maikäfer, welches unter Zuziehung der Schulkinder überall eingeführt werden sollte, vollste Beachtung.

Unseren Getreidearten verhängnisvoll ist die Fritfliege, eine wegen ihrer geringen Größe schwer erkennbare Mückenart, welche die Gepflogenheit besitzt, ihre Eier auf die oberen Blätter von Weizen zu legen; auch Roggen und Gerste verschont sie nicht, so lange die Aehre noch tief in der Blattscheide steckt. Die Larve greift die Aehre an oder den Halm unter dieser, so daß die Aehren gar nicht aus der Blattscheide hervorkommen oder wenigstens verkümmern. Frühes Säen der Samenfrucht schützt einigermaßen gegen den Schaden der Fliege.

Zum Schlusse sei jedoch erwähnt, daß alle aufgezählten Maßregeln zur Vernichtung der tierischen Schädlinge nicht hinreichen, wenn nicht gleichzeitig dafür gesorgt wird, daß den nützlichen Tieren jener Schutz gewährt wird, der ihnen im Interesse der gesamten Bevölkerung, deren Existenz auf die Erzeugnisse der Landwirtschaft gegründet ist, gebührt. Die Freunde des Landwirts, wie Maulwurf, Wiesel, Iltis, Igel, Fledermaus, Eule, Star, Specht, Wiedehopf usw. verdienen Schutz. In diesem Sinne muß unsere Schuljugend belehrt und ihr die Liebe zu den nützlichen Tieren eingeimpft werden.

Der Hafer in der menschlichen Ernährung.

Je weiter nach Norden hin, desto mehr nimmt der Hafer an der menschlichen Ernährung teil, nicht nur, weil er in härterem Klima besser fortkommt, sondern auch weil die Bewohner sich eher mit diesem gröberen Getreide begnügen. Es hat aber nicht an Versuchen gefehlt, auch in Mitteleuropa dem Hafer zu einer höheren Bewertung zu verhelfen, und diese Bemühungen haben mit der Zeit auch einigen Erfolg gehabt. Dr. Plucket hat in einem Vortrag vor der landwirtschaftlichen Nationalgesellschaft Frankreichs alles zusammengestellt, was für eine derartige Bevorzugung des Hafers spricht. Nicht nur in Mitteleuropa haben einige Völker, wie namentlich die Schotten, dem Hafer ihre Vorliebe zugewendet, sondern auch in anderen Erdteilen genießt er eine höhere Achtung als bei uns. Die Australier vor allem, die von französischer oder englischer Herkunft sind, und den großen Pferdeherden vorstehen, nehmen regelmäßig eine Morgenmahlzeit aus gequetschtem Hafer mit Milch ein und behaupten, ohne dies Frühstück gar nicht bestehen zu können. In Frankreich haben sich die Bestrebungen neuerdings auf die Einführung von Haferspeisen in der Armee und in der Arbeiterbevölkerung gerichtet. Der Kapitän Moreau hat in einer Kompagnie des 128. Infanterie-Regiments einen Versuch mit der Wirkung regelmäßiger Hafermahlzeiten gemacht, und zwar bei Gelegenheit eines Manövers, das einen vollen Monat dauerte. Die Hälfte dieser Zeit wurde zu einem Marsch von 340 Kilometer Länge bei sehr großer Hitze verwandt, die andere Hälfte in Lagern verbracht. Die 14. Kompagnie allein erhielt täglich eine Hafersuppe, die namentlich mit etwas Zwiebeln sehr gern gegessen wurde. Es stellte sich heraus, daß von der 14. Kompagnie sich nicht ein einziger Mann zur ärztlichen Untersuchung meldete, während die anderen drei Kompagnien durchschnittlich täglich ein Dutzend Schlappe oder Kranke zu verzeichnen hatten. Diese Tatsache wird durch die Einführung des Hafers bei der einen Kompagnie erklärt. Man könnte die Berechtigung dieses Schlusses anzweifeln, aber andere Versuche, beispielsweise bei größeren Unternehmungen in den Alpen, haben die gleichen Ergebnisse gebracht. Eine Vorbedingung für die Anwendung des Hafers als menschliche Nahrung ist seine Reinigung von einem Oel, das leicht ranzig wird und dann dem Mehl einen schlechten Geschmack erteilt. Die Ausscheidung kann auf sehr einfache Weise durch Erhitzung geschehen, indem der Hafer gedörrt wird. Auch wissenschaftliche Kreise haben sich mit der Haferfrage eingehend beschäftigt und dem Hafermehl seines größeren Gehalts an Phosphorsäure, Stickstoffverbindungen und Fettstoffen eine Ueberlegenheit über das Mehl von Weizen, Mais und Reis zuerkannt. Ein Hindernis für die Einführung des Hafers in die Volksernährung ist vielleicht der Preis. Dieser richtet sich für das fertige Produkt weniger nach dem Marktpreis des Getreides selbst, als nach dem durch die Herrichtung bedingten Gewichtsverlust. Durch die Enthülsung verliert der Hafer etwa ein Drittel von seinem Gewicht, durch die Dörrung ein weiteres Zehntel, so daß 100 Kilogramm Hafer nur 60 Kilogramm Speisehafer ergeben. Immerhin soll bei mäßigem Marktpreis eine starke Hafersuppe für kaum 2 Pfennig herstellbar sein.

Landwirtschaft.

[] Die Herbstwässerung der Wiesen soll in erster Linie düngend wirken und ist mit derselben möglichst bald nach der Grummeternte, sobald die Bewässerungseinrichtungen in Stand gesetzt sind, zu beginnen. Im Herbst wird möglichst reichlich und möglichst lange bewässert, sowohl mit hellem, als auch mit trübem Wasser. Man wässere diejenige Fläche ohne Unterbrechung nicht zu lange. Wenn nach etwa 24 Stunden das Rieselwasser von einem Flächen-Abschnitt weggenommen und einem andern zugeleitet wird, dann muß der trocken gelegte Abschnitt möglichst vollständig von allem tropfbar-flüssigem Wasser befreit werden, und zwar sehr rasch.

[] Der Straßenabraum eignet sich vorzüglich zur Bereitung von Dünger, namentlich von Kompost für Wiesen, und gibt in der Tat die günstigsten Resultate, besonders dann, wenn man ihm noch etwas Holzasche zusetzt. Versuche damit würden beweisen, welch wichtiger Dungstoff in dem Straßenabraum dem Landwirt werden könnte, ohne ihm Ausgaben zu verursachen.

[] Erfrieren des Mais. Es gibt in unserem Klima keine landwirtschaftliche Kulturpflanze, welche in gleicher Weise gegen Frost empfindlich ist wie der Mais. Ein starker Nachtfrost im Oktober genügt, um den bis dahin schön grünen Mais zu vernichten. Die Blätter werden schlaff und gelb, entwickeln bald einen schlechten Geruch und werden vom Vieh nicht mehr gern gefressen. Aus diesem Grunde empfiehlt es sich, in den Gegenden, welche an frühzeitigen starken Nachtfrösten im Herbst leiden, bereits in den ersten Tagen des Oktober den grünen Mais abzuschneiden und in einzelnen Bündeln zu Pyramiden auf dem Felde aufzustellen. So hält er sich bis in den Anfang des Winters und gibt ein den Tieren bekömmliches Futter.

[] An wen wendet sich der Bauer in Geldverlegenheit? Am schlimmsten ist der Bauer daran, wenn er sich in seiner Geldverlegenheit an gewerbsmäßige Geldverleiher oder an jüdische Händler wendet. Ohne Wechselsteuer geht es gewöhnlich nicht ab, mindestens muß ein Schuldschein ausgestellt werden. Dabei weiß der Wucherer genau, wie weit er gehen darf. Er hat sein Opfer, dem er über kurz oder lang den um den Hals gelegten Strick zuschnürt genau sondiert. Er wußte vorher, daß der Bauer in Geldverlegenheit war, daß er sich schämte, dies einem seiner Mitchristen zu gestehen. Deshalb suchte er denselben auf, er bot ihm das Geld an unter dem Versprechen strengster Verschwiegenheit. Der Bauer ist zwar aus seiner augenblicklichen Verlegenheit, aber — die schmerzlichen Folgen lassen nicht lange auf sich warten. Bald kommt der Fälligkeitstermin. Schon jetzt tritt der Wucherer ganz anders auf. Nicht mehr das freundliche, zuvorkommende, alles versprechende Wesen, im herrischen Tone fährt er den Bauer an, er zeigt seinen Schuldschein oder seinen Wechsel vor. Wehe dem Bauer, wenn er nicht bezahlen kann! Zinsen, unverschämt hohe Zinsen werden zum Kapital geschlagen, ein neuer Schuldschein oder ein neuer Wechsel wird ausgestellt, nebenbei noch ein Händelchen mit Vieh oder Kleiderstoffen dem Bauer aufgedrungen. Seine Schuld, die anfangs nur gering war, hat schließlich eine ungeahnte Höhe erreicht, er ist in den Händen des Wucherers. Anders gestaltet sich die Sache, wenn der Bauer sich in einer Geldverlegenheit an seine Spar- und Darlehnskasse wenden kann! Er ist Mitglied der Kasse, hat sie selbst gründen helfen. Mit Stolz kann er sich sagen: „Du bist berechtigt! Kraft deine Sparspennige hingetragen, kannst auch jetzt von deinem Rechte Gebrauch machen.“ Er will ja das Geld nicht für unnütze Zwecke. Er will seine Wiese drainieren, eine Kuh oder ein anderes Stück Vieh kaufen, was ihm gerade fehlt in seiner Wirtschaft wofür er aber augenblicklich das bare Geld nicht hat.

Haus- und Zimmergarten.

** Der Gartenrasen im Herbst. Das Mähen sowie das Scheren des Rasens wird von vielen Gartenbesitzern als eine Last empfunden; doch kann ein wirklich schöner Rasen nur durch öfteres Mähen erzielt werden. Oft schwindet aber mit der Abnahme des Wachstums auch das Interesse des Gartenfreundes an seinem Garten und auch an seinem Rasen, der Garten verliert seinen Reiz immer mehr, man sucht ihn deshalb wenigstens auf und läßt den Rasen wachsen, wie er Lust hat. Das ist aber ein Fehler, denn läßt man ihn hoch und üppig gewachsen stehen, so gehen die oberirdischen Teile während des Winters in Fäulnis über und die Folge davon ist, daß diese Fäulnis auch den Wurzelstock der Gräser ergreift, der

Rasen an vielen Stellen auswintert und sich im Frühjahre lückenhaft zeigt. Durch das Ausstreuen von Grassamen müht man sich dann oft, den Schaden zu verbessern, aber vergeblich; der Rasen bleibt fehlerhaft. Wie leicht kann dem vorgebeugt werden, wenn jetzt im Herbste der Rasen nochmals gemäht und gescheren wird.

** Das Winterlaubheu. Die Erde desselben soll nahrhaft und gut zubereitet sein. Die Salatpflanzen stehen am geschütztesten, wenn sie in kleinen Furchen gepflanzt werden. Diese sind von Ost nach West zu ziehen. Um den Schutz gegen Kälte zu erhöhen, ist einiges Laub oder alter kurzer Dünger in die Furchen zu streuen. Falls die Pflanzen im Winter vom Frost gehoben werden, sind die Wurzeln mit den Fingern wieder in die Erde zu drücken. Bei rauhen und ausgetrockneten Frühlingswinden ist den Pflanzen eine Kleinigkeit Wasser zu reichen.

** Auffrischung der Mistbeeterde. Wenn in einem Mistbeet die Pflanzen nicht gedeihen wollen, gelblich aussehen und kein rechtes Wachstum entwickeln, denkt selten jemand daran, daß es der Erde an Nährstoffen fehlen könnte. Dies ist jedoch meistens der Fall; namentlich wenn die Kästen mit Laub erwärmt werden und die gebrauchte Erde immer wieder verwendet wird. Die Mistbeeterde, die im Frühjahr verwendet werden soll, muß im Herbst vorbereitet werden. In der Regel pflegt man die Erde, wie sie aus dem Kasten kommt, mit dem verrotteten Laube auf einen Haufen zu werfen und öfters mit Jauche zu übergießen. In früheren Jahren war dieser Brauch allgemein, aber leidem der Torfmull für die Erdverbesserung in Verwendung gekommen ist, benutzt man diesen hierzu und verfährt hierbei folgendermaßen: Man mische für je 2 Karren alter Erde einen Karren Latrinentorf und einen Karren Sand tüchtig durcheinander, dieser Haufen wird während des Winters beim Frostwetter geschichtet, so daß die Erde recht durchfrieren kann. Kann etwas Holzasche zugesetzt werden, so wird die Erde um so fruchtbarer. Für Gurken und Melonen ist diese Erde jedoch zu leicht und muß deshalb zu obiger Mischung noch je ein Karren guter Garten-, noch besser Wiesen- oder Rasenerde zugesetzt werden. Die Kästen mit so zubereiteter Erde zeigen immer bessere Erfolge als solche, welche verfuchsweise nur mit künstlichem Dünger, Chilisalpeter, Ammoniaksuperphosphat usw. verbessert ward. Die Mistbeeterde sollte jeden Herbst aus den Kästen genommen werden, da sie sonst sehr leicht versauert.

** Selbstaussaat des Alpenvergißmeinnichts. Das Alpenvergißmeinnicht läßt sich im Garten von selbst aus, so daß sich gar oftmals kein Aussäen auf ein kaltes Mistbeet oder in Töpfe nötig macht. Wo sich nun in einem Garten selbstausgesäte Pflänzchen zeigen, hebe man sie aus und pflanze sie einstweilen auf ein Gartenbeet, um sie später auf die für sie bestimmten Beete, wo sie blühen sollen, zu verpflanzen.

Tier- und Geflügelzucht.

†† Die Pflege der Tiere. 1. Halte die Tiere stets reinlich durch genügendes Einstreuen und regelmäßiges Putzen (mit Bürste), denn nur dann können sie gesund bleiben; behandle sie stets freundlich und beim Zuge schonend, denn nur dann werden sie sich wohlbefinden und durch ihre Leistungen betriedigen; wenn irgend möglich, so gewähre ihnen regelmäßige Bewegungen in frischer Luft, denn das ist ihrer Gesundheit zuträglich und für Zugvieh durchaus notwendig. — 2. Alle Arbeiten im Stalle, als Ausmisten, Füttern und Melken sind ruhig und stets regelmäßig zu derselben Zeit vorzunehmen, denn jeder Lärm und durch unregelmäßige Futterzeiten bedingtes Warten beunruhigt die Tiere und mindert die höchstmögliche Futterausnützung; deshalb muß auch in den Zuchtzeiten unbedingte Ruhe im Stalle herrschen. — 3. Wende nie peinigende Mittel an bei kranken Tieren, und stelle kranke Tiere womöglich gesondert auf. — 4. Schreibe die Tage auf, an denen die Tiere belegt wurden. — 5. Menschen, die mit ansteckenden Krankheiten behaftet sind, dürfen unter keinen Umständen im Stalle beschäftigt werden. — 6. Händler, Fleischer usw. halte wegen der Gefahr der Uebertragung von Tierseuchen, besonders wenn solche in der Gegend herrschen, möglichst dem Stalle fern.

†† Das Legen schalenloser Eier ist nicht immer eine Folge fehlender Kalknahrung. Es handelt sich oft lediglich um stete Beunruhigung einer Henne seitens desselben Hahnes, der sie zur Lieblingsgemahlin auserkoren hat. Besonders junge Hähne verfolgen die Favoritin fortwährend und drängen sie zum Aufstoßen des noch unfertigen Eies. Die Erfahrung, daß dieser Umstand besonders bei übermäßig wohlgenährten Hennen vorkommt, ferner dort, wo auf den Hahn ein zu kleiner Harem entfällt und der Auslauf beschränkten Umfanges ist, gibt uns Anhalt zur Bekämpfung.

†† Ziertauben dürfen nur leichtes, aber gutes Futter, wie Weizen, Gerste, Buchweizen usw. bekommen, sonst treten Verfettungs- und Verdauungsstörungen ein und die Tauben werden faul und träge. Als Zusatzfutter kann Spratts Patent-Taubenfutter mit Vorteil gegeben werden, aber nicht als Hauptbestandteil.

†† Die Stubenvögel bedürfen des Sandes und Kalkes zur Verdauung und Bildung der Eierschale. Den Kalk reiche man ihnen als alten, von der Wand abgebröckelten Mörtel, zerkleinerte Kreide oder Eierschalen roher, aber trockener Eier. Noch feuchte Eierschalen veranlassen wegen des daran hängenden Eiweißes und der Häute die Tiere häufig, sich das Eierfressen anzugewöhnen. Der Sand sei ganz trocken und nicht zu grobkörnig, sowie frei von schädlichen Bestandteilen.

Fischzucht.

— Zweck und Ziel der zahmen Fischerei. Aus möglichst kleinem Wasserraume, in möglichst kurzer Zeit, bei möglichst geringem Mühe- und Kostenaufwande, die möglichst höchsten Fischfleischernten herauszuwirtschaften, darin gipfelt, wie recht, billig und wirtschaftlich gerechtfertigt, das Streben der modernen Teichwirte. Und dieses Streben, Dichten und Trachten ist sehr leicht erreichbar, weil die Vorbedingungen dafür heute als bereits erprobte vorhanden sind und nur in Aktion zu treten haben. Das heißt, wären die Teichwirte nicht so konservativ, würden sie nicht jede Neuerung ungesehen verdammen, sie könnten heute unter gleichbleibenden Verhältnissen zehn- und hundertmal mehr Fischfleisch ernten, als sie es tun, denn wer nicht hören will, muß eben fühlen!

— Grundköder für Karpfen. Die Karpfen lockt und gewöhnt man an eine bestimmte Stelle, indem man dieselben mit Grundköder anfüttert. Der billigste Grundköder ist Kleie, vermischt mit Ton- oder Lettengrund. Man knetet aus der Mischung taubeneiergroße Kugeln. Will man ein übriges tun, so mengt man Brotkrumen, gekochte Kartoffeln oder Mehl darunter. Auch halbgar gekochte Gerste oder Weizen oder Mehl und weiße Brotkrumen mit Sirup zu kleinen Kugeln geknetet, sind zu empfehlen.

— Warum die Ente in den Fischteichen so gefährlich ist? Weil sie zu Angriffen auf den Fischlaich so gut ausgerüstet ist, insofern ihr Schnabel beiderseits blätterartige, in die untere Kinnlade eingreifende Hornzähne besitzt und mit einer sehr taststähigen Haut bekleidet ist; auch die Zunge besitzt trotz der hornartigen Ränder ein sehr feines Gefühl. Wie mit einem Siebe vermag dadurch die Ente die kleinsten Nahrungsstoffe von ungenießbarem Beigemengsel zu trennen. Dies geschieht mit einer großen Schnelligkeit, so daß eine Ente in einem Tage große Mengen von Laich und junger Fischbrut verspeisen kann. Wie eine gedeihliche Fischbrut betrieben werden soll, dürfen deshalb keine Hausenten gehalten werden.

Bienenwirtschaft.

? Strohstülper und einzelne Beuten überwintert man am besten in Pavillons. Hier stehen sie den ganzen Winter ungestört, und es ist eine Lust, mit anzusehen, wenn man bei schlechtem, kaltem Wetter in den Pavillon kommt, wie die Bienen ganz gemütlich in den Fluglöchern sitzen. Bei milder Witterung schaffen sie sogar die toten Bienen aus den Stöcken. Auch kann man hier ungestört durch Sonnenstrahlen seine Völker am längsten in Ruhe erhalten. Kommt man aber gegen das Frühjahr in einen Pavillon, wo viele Völker stehen, so sieht es allerdings aus, als ob viele Bienen umgekommen wären, da man die toten Bienen alle am Boden findet. In Wirklichkeit ist aber dem nicht so, denn man kann überzeugt sein, daß bei einer Ueberwinterung im Freien noch weit mehr Bienen zugrunde gegangen wären. Will man Bienen in Pavillons überwintern, so muß der Innenraum vollständig dunkel sein, denn selbst durch einen schmalen Lichtstrahl würden die Bienen aus dem Stocke gelockt werden und umkommen.

? Sollen die Bienen in ein Ueberwinterungslokal kommen, so bringt man sie bei eintretender Kälte an den bestimmten Platz, wobei aber ganz vorsichtig zu verfahren ist. Die Stöcke sind so ruhig als möglich aufzunehmen, fortzutragen und in aller Ruhe auf Unterlagen niederzusetzen. Jedes Anstoßen ist zu vermeiden, da dadurch die Bienen aufgeschreckt und unruhig werden.

? Spechte und Meisen sind im Winter oft gesehene Gäste am Bienenstande und für die Bienen arge Ruhestörer. Sie pochen und hacken an Fluglöchern herum, locken die Bienen dadurch heraus und schnappen sie weg. Wo Bienen zur Ueberwinterung nicht eingestellt werden, verblende man daher die Fluglöcher am Kasten durch hochgeklappte Auflugbrettchen, an Strohkörben durch vorgestellte Brettstückchen, Schiefer- oder Ziegelstückchen und dergl., aber so, daß dadurch der Luftzutritt nicht abgeschnitten wird.

Gesundheitspflege.

// Für schwächliche skrofulöse Personen ist eine Lebertrankur von ungemeinem Nutzen. Der Lebertran muß aber nur während der kalten Monate genommen werden. Auch muß man anfangs langsam mit dem Einnehmen vorgehen. Manche, die sich gegen den Gebrauch des Lebertrans sträuben, weil er ihnen Uebelkeit verursacht und den Magen belästigt, nehmen ihn später gern. Um den Widerwillen zu überwinden, kann man z. B. einen Eßlöffel voll — die gewöhnliche Anfangsdosis — auf etwas Wein, kalten, schwarzen Kaffee, auch etwa auf eine Kleinigkeit Bier schütten und dies mit einem Male niederschlucken. Auch verdeckt ein Stückchen trockenes Brot den üblen Geschmack sofort. Fängt man dann ganz allmählich mit der Steigerung des Quantums an, so daß man schließlich drei bis vier Eßlöffel voll täglich zu sich nimmt, dann kann und wird die vorzügliche Wirkung nicht ausbleiben. Der Lebertran wirkt auf die Verdauungsorgane, dadurch

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19121019022/fragment/page=0002