Kinderpflege und Erziehung.

Mutter und Kind.

Eines der wichtigsten Mittel der Kindererziehung besteht darin, daß man dem Kinde möglichst frühzeitig die Achtung vor fremden Werten und besonders vor den Menschen einimpft. Dadurch weckt man in ihm den Ehrgeiz, vor der Welt zu bestehen und sich auszuzeichnen. Eine Mutter, die vor ihren Kindern von der „Schlechtigkeit der Menschen" — und wenn damit nur die Nachbarn gemeint wären — spricht, streut Gift in ihre Herzen und darf sich nicht wundern, wenn die Kinder eine schlechte Tat später mit den Redensarten entschuldigen: Was kümmern mich die Leute! Ich mache doch, was ich will!" oder „Sind die anderen schlecht, so bin ich's auch!"

*

Das Bild der Mutter ist für ein Kind die Verkörperung dessen — was man von der Welt zu halten hat.

*

Die Innigkeit einer Mutter darf als das herrlichste Erbe der Kinder gelten.

*

Verzärtelte und gar zu ängstlich behütete Kinder werden selten schlecht, doch auch nicht immer wirklich gut, da sie leicht zu „sanften Egoisten" heranreifen. Solche Menschen tun der Welt nichts zuleide, bringen ihr aber auch keinerlei Vorteile, da sie zu energielos und bequem sind, um eine große schöne Tat zu gestalten.

*

Die Kinder sind das Gewissen der Mutter.

*

Das größte Vermögen, das Eltern haben können, sind wohlerzogene Kinder. Denn jedes andere „Vermögen" haben schlechterzogene schon durchgebracht.

*

Es gibt Mütter, die beginnen mit der Erziehung, wenn die Kinder schon halb erzogen sein sollten, und das ist die Zeit, wo man sie in die Schule führt. Bis dahin werden Trotz und Eigensinn des Kindes oft als „kleine, liebe Unarten" betrachtet, die der Lehrer und die spätere strengere Zucht des Vaters schon austreiben werden. So hofft manche Mutter, die ihrem dreijährigen Söhnchen liebevoll ermahnend zuspricht, wenn es diesem fällt, sich auf offener Straße hinzuwerfen und zu schreien; so hofft mancher Vater, dessen Stammerhalter keinem Gebote Folge leistet! Statt in dieser Zeit mit ein paar derben Schlägen zu kurieren, fängt man mit einer dann oft übertriebenen) Züchtigungsweise erst an, wenn diese überhaupt nicht mehr angebracht ist und man aus trotzigen Kindern nur noch verstockte und bösartige Kinder machen kann. **Otto Promber.**

Für die Küche.

Amerikanisches Haschee. Ein Pfund gekochte Kartoffeln, ein Pfund kaltes Fleisch, etwas starke Fleischbrühe, eine große Zwiebel, Man presse die Kartoffeln durch ein Sieb und hacke das Fleisch ein halber Tassenkopf Milch, ¼ Pfund Butter, Pfeffer und Salz, ganz fein, ebenso die Zwiebel. Nachdem man die Butter in einer Kasserole hat heiß werden lassen, brate man darin die Zwiebel zu schöner brauner Farbe; nun füge man die Kartoffeln mit dem Fleisch hinzu und mische die Masse gut durcheinander. Nach und nach, während langsamen Schmorens, füge man Milch und Fleischbrühe hinzu, würze mit Pfeffer und Salz und richte das Haschee auf einer flachen Schüssel an, indem man frische Butter darüber pflückt.

Farcen irgendwelcher Art, die zu weichlich sind und sich nicht formen lassen, füge man, wenn möglich, noch gehacktes Fleisch oder Fisch oder was sonst die Bestandteile sind, hinzu. Ist nichts dergleichen vorhanden, so gebe man so viel geriebene Semmel hinzu, daß die Masse zusammenhält.

Sächsische Sooleier werden bekanntlich am wohlschmeckendsten auf den Salinen in einem Netz in natürlicher Sole gekocht, doch kann man sie auch künstlich zubereiten. Wünscht man die Sooleier von gelber Farbe, so kocht man sie in Zwiebelwasser, andernfalls in gewöhnlichem Wasser hart, klopft die Schale ringsum klein, ohne sie zu entfernen, und legt die Eier 24 Stunden in Salzwasser, welches so stark sein muß, daß sie darin schwimmen.

Um Rhabarberkompott herzustellen, verfahre man folgendermaßen: Sobald die Rhabarberstaude kräftige Blattstengel treibt, werden diese abgetrennt, der Bast abgeschält und die Stile in zwei Zentimeter lange Stückchen geschnitten. Alsdann wird der Rhabarber in ein reichlich großes, irdenes Gefäß gegeben, ein Stück Zitronenschale und Zucker hinzugefügt, gründlich damit durchgeschwenkt (man rechne auf ein halb Kilogramm geschälten Rhabarber ca. ein viertel Kilogramm Zucker) und unter sehr häufigem Schütteln an der Seite des Herdes im eigenen Safte weich geschmort, doch so: daß die Stücke ganz bleiben. Rhabarber verlangt viel Aufmerksamkeit und darf nicht stark kochen, da er sehr leicht zerkocht und dadurch unansehnlich wird. Desgleichen lassen sich die Stiele zu Marmelade, Creme, Syrup, Pasteten, Kuchen und dergleichen verwenden, Speisen, die den meisten unserer Hausfrauen leider nicht bekannt sind, hinsichtlich ihres Wohlgeschmackes und ihrer Bekömmlichkeit aber überall Beifall finden dürften.

Für Familie und Haus.

Juni.

Der Juni, auch Brachmonat genannt, weil in ihm bei der Dreifelderwirtschaft das Brachfeld bearbeitet wird, ist meistens in den ersten zwei Dritteln infolge von Regentagen und Nordwinden noch ziemlich kühl und wird erst im letzten Drittel beständiger und wärmer, bis uns der Siebenschläfer meistens wieder regnerisches Wetter bringt. Die Nässe und Feuchtigkeit des Juni hat besonderen Einfluß auf die Entwickelung des Obstes. Namentlich die Erdbeere (sie ist eigentlich nur eine Scheinbeere) verträgt nicht allzuviel Feuchtigkeit, und zum Einmachen nehme man möglichst trockene, frisch gepflückte Beeren. Zur Bowle ist die Walderdbeere am geeignetsten. Die kleine Mustatellerbirne ist die erste Sommerbirne. Die sogenannte Maikirsche, eine Süßkirsche mit hartem, delikatem Fleisch, gelangt Anfang Juni zur vollen Reife. Für den Spargelesser beginnt jetzt die schöne Zeit, da er nun bedeutend billiger wird, wie im Mai mit Anfang der Spargelsaison. Man sollte diese Zeit nicht ungenützt vorüberlassen, denn der Spargel ist eine wohlschmeckende, leicht verdauliche, wegen ihres reichen Stickstoffgehaltes nahrhafte und durch das in ihr enthaltene Asparagin heilkräftige Speise. Man sehe sich vor, daß man nicht krummgewachsene Stengel (auch Pfeifen oder Sprossen genannt) kaufe. Beim Herausschießen steche die Spargelsäge die jungen Stengel an, um ihre Eier abzulegen. Dadurch wird das Krummwachsen verursacht. Pilze und Schwämme gibt es im Juni reichlich. An Wild haben wir Frischling und Rehbock.

Wer gern kalte Bäder nimmt, sei damit im Anfang vorsichtig. Man gehe langsam zum Bade, ziehe sich langsam aus, gehe dann aber tapfer hinein und mache sich kräftige Bewegung. Nach dem Abreiben mache man einen Spaziergang oder Turnübungen. Man bade nie mit vollem Magen und nicht länger als fünfzehn Minuten. Die ersten Luftbäder nehme man nicht an kühlen Tagen.

Vergilbte Wäsche muß im Juni auf die Bleiche, am besten ist Nachtbleiche bei Mondenschein. Sommeranzüge für Herren wäscht man in einer Abkochung von Seifenwurzel. Schmutzige und von der Sonne verbrannte Strohhüte reibt man strichweise mit einer kleinen Bürste und Zitronensaft ab und jeder Strich wird mit derselben Bürste sofort mit pulverisiertem Schwefel nachgerieben. Dann stellt man den Hut in eine dunkle Stube auf ein Gestell oder eine Flasche und läßt ihn ganz trocken werden. Sehr vorsichtig muß man im Sommer bei der Aufbewahrung von Speisen vorgehen. Besonders im Eisschrank entsteht leicht Schimmel. Warme Speisen dürfen stets erst abgekühlt hineingestellt werden. Stets müssen Speisen, die außerhalb eines Schrankes stehen, zugedeckt werden, um nicht den Fliegen als willkommener Aufenthaltsort zu dienen. **Clara Bucher.**

† **Zur Schonung der weißen Unterröcke.** Da man bei weißen Unterröcken keine Stoßlitze ansetzen kann, so leidet der Saum sehr. Um denselben haltbarer zu machen, häkelt man, soweit als der Unterrock ist, von weißem Häkelgarn Nr. 50 eine Luftmaschenkette. Auf diese wird als zweite Reihe eine Pikottour gearbeitet. Ein Pikot besteht aus vier Luftmaschen, zurückreifend in die erste, eine feste Masche. Ist dies fertig, näht man diese Litze mit überwendlichen Stichen dem Saum an. Sie ist sehr leicht ganz oder teilweise zu erneuern, wenn sie durch die Wäsche gelitten haben sollte, während der Saum dauernd dadurch geschont bleibt. Für die bekannten Staubröcke aus grauem Leinen, die gern statt der weißen im Sommer getragen werden, kann man die Pikottour in grauem Häkelgarn arbeiten.

† **Zum Reinigen der Möbel** dienen folgende Vorschriften: Möbel aus Eichenholz wasche man mit lauwarmem Bier ab und frottiere mit einem wollenen und dann mit einem seidenem Lappen tüchtig die Politur, bis sie glänzend erscheint. Möbel aus Mahagoni-, Kirschbaum und Birkenholz reinigt man mit einem Gemisch von einem Teil Petroleum, zu dem ein Teil kaltes Wasser genommen ist. Die mittels eines leinenen Lappens gereinigten Möbel poliere man dann mit einem seidenen Läppchen nach. Um den Möbeln einen sehr schönen Glanz zu verleihen, reibe man sie mit einem Stück wollenem Zeug, auf welches man etwas Vaseline aufgetragen hat, tüchtig ein und poliere mit einem seidenen Tuche nach.

Kleine Mitteilungen.

:: **Konsistentes Mineralöl.** 100 Kilogramm Mineralöl, 30 Kilogramm Leinöl, 20 Kilogramm Erdnußöl, 5 Kilogramm Magnesia, 4 Kilogramm Kalk werden gut vermischt und filtriert.

:: **Rotweinflecke** entfernt man vom Marmor durch Antränseln mit Zitronensaft, aufgelöster Weinsteinsäure oder auch Salmiakgeist. Bei glanzlosem Marmor kann man die Flecken mit gepulvertem Bimsstein, Stachelhalm oder Ossa sepia abreiben und mit etwas Oel überstreichen, um einigen Glanz zu erzielen.

:: **Oelkitt.** Der bekannteste ist der sogenannte Glaserkitt, er besteht aus 5 Teilen Leinölfirnis (gekochtes Leinöl), 3 Teilen Schlemmkreide und 3 Teilen Bleiweiß, welche zusammengemischt, zu einer bildsamen, geschmeidigen Masse gut durchgeknetet werden. Dieser Kitt gewinnt an Güte, je älter er wird; damit er nicht eintrocknet und erhärtet, hüllt man ihn in einen feuchten Lappen. Andere Oelkitte sind folgende: 1 Teil zerfallener Kalk (Staubkalk) wird mit 2 Teilen Roggenmehl und 2 Teilen Leinöl vermischt und gehörig durcheinander geknetet; oder man mischt 1 Teil trockenes, feines Ziegelmehl, 1 Teil Bleiglättepulver und 1 Teil Leinöl.

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

Nr. 22 Halle a. S., den 1. Juni 1912

Arbeitskalender für den Monat Juni.

Von **M. Dankler.**

Endlich ist im ersten Maidrittel der für diese Gegenden so notwendige Regen niedergegangen und sind dadurch die Hoffnungen auf ein gutes Jahr mehr befestigt worden. Trotzdem aber scheint die bereits im vorigen Frühlinge aufgestellte Prognose, wonach auf die naßkalten Jahre nun eine Reihe von heißtrockenen Jahren zu erwarten seien, Recht zu behalten. Man mag nun darüber denken, wie man will, der Landmann, der mit seiner ganzen Arbeit und seinem ganzen Erfolge so sehr von der Witterung abhängig ist, wird gut tun, sich wenigstens auch auf trockene Jahre einzurichten. Zum zweiten Male sei daher schon den Landwirten in diesem Jahre zugerufen: Sorgt für Futter, aber sorgt in der Zeit. Eine Versäumnis von einer Woche kann schon verhängnisvoll werden. Wird ein passender Acker leer, dann nur gleich ein rasch wachsendes Futtergemenge, Sandwicken oder Futtermais eingesät. Ist es zur Grünfütterung zu viel, so wird es getrocknet und liefert ein schönes Heifutter für den Winter.

Im Felde müssen alle Arbeiten so schnell wie möglich gefördert werden, denn mit dem Beginn der Heuernte ist für alles andere wenig Zeit und bleiben nur zu leicht wichtige Arbeiten ungeschehen. Die Wurzelgewächse werden behackt, die Kartoffeln schwach angehäufelt. Auch Tabak, Mais und Frühkraut soll vor Beginn der Heuernte schon leicht durchgehackt sein. Von Interesse ist die Neueinführung von Zuckermais, der nicht nur als Viehfutter, sondern auch als Menschennahrung dienen und wie frische Erbsen schmecken soll. Da ich selbst mehrere Sorten anbaute, werde ich über die Erfolge berichten, Runkelrüben und Erdkohlraben können noch gepflanzt werden, Tabak wird bei trockenem Wetter stark begossen. Die abgeräumten Felder werden gedüngt und umgepflügt. Nach der Heuernte werden die Kartoffeln zum zweiten Male, und zwar tief gehackt und behäufelt. Die Bekämpfung der Unkräuter, besonders der Distel, muß zu zeitig geschehen, daß sie keinen Samen zur Reife bringen können.

Auf den Wiesen findet die Heuernte statt. Sie muß beginnen, sobald die Hauptmasse der Gräser in Blüte steht. Wird der Samen reif, so wird das Heu minderwertig, ohne an Masse zu gewinnen. Je früher man schneidet, je eher darf man auch auf eine tüchtige Grummeternte hoffen. Auf die Anwendung von Trockengestellen und Kleereitern habe ich schon wiederholt hingewiesen. Eine besondere Neuerung für Mähmaschinen bringt die Maschinenfabrik Stoll in Torgau. Sie hat einen Mähmaschinen-Vorkarren mit selbsttätiger Differential-Rädersteuerung konstruiert. der viele Vorteile bietet und auch im Interesse der Zugtiere zu begrüßen ist. Besonders günstig erscheint der Umstand, daß die Pferde durch diesen Vorkarren die Mähmaschinen stets in ihrer Gewalt halten, sowie daß auch ein kurzes direktes Drehen ermöglicht wird. Interessenten mögen selbst genauer zusehen. Nach der Heuernte soll sofort das Wasserfaß über die Wiesen gehen. Jede Wirtschaft soll zwei bis drei Wasserfässer mit Wiesenbrausen bereit halten, es kann durch die jede freie Stunde gut ausgenutzt werden. Das Arbeiten nach Schablone F sollte endlich einmal aufhören, im heutigen Wettbewerb mit der Industrie muß auch der Landmann jede Gelegenheit, sein Einkommen auch nur um ein kleines zu erhöhen, beim Schopfe fassen.

Im Gemüsegarten sind die Hauptsaaten und Pflanzungen zu Ende, doch gibt es Arbeit in Hülle und Fülle; Hacken, Auflockern, Jäten, Düngen. Häufeln und Gießen halten alle verfügbaren Hände in Bewegung. Beim Jäten sehe man darauf, daß die Wurzeln gut herausgezogen werden. Leuten, die hierin geschickt sind, kann man ruhig einige Groschen mehr geben, denn sie ersparen ein zweites Jäten, also doppelte Kosten. In größeren Gärten drillt man heute mehr und mehr zu Reihen, und wird dann beim Behacken der Reihen das meiste Unkraut mitvertilgt. Auch beim Gießen sehe man besonders auf Gründlichkeit. Es hat gar keinen Zweck, da mit der Brause an den Feldern vorbeizulaufen und die Rolle eines Taufpenders zu übernehmen. Nein, muß man gießen so gieße man am ersten Abend ein oder zwei Felder richtig durch und zwar so, daß etwa eine Gießkanne pro Quadratmeter kommt nehme am zweiten Abend ein paar weitere Felder vor und so fort Das gibt dann Boden, und Luftfeuchtigkeit und ist den Pflanzen wirklich von Nutzen. Gießt man einzelne Pflanzen, so mache man um dieselben eine kleine, tellerartige Vertiefung und fülle dieselben ein- bis dreimal nacheinander mit Wasser. In dieser Weise habe ich ohne weiteres Gießen selbst in den Trockenperioden des letzten Sommers eine Menge von Pflanzen durchgebracht, ohne weiter zu gießen. Dagegen wurde auf den Nachbargrundstücken täglich gegossen und die Pflanzen gingen doch ein. Selbstverständlich muß man bei trockener Witterung die Wurzeln der Pflanzen gut anschlämmen. Zum Anschlämmen gebrauche ich eine alte Mark- oder Kappsbauernmischung aus Lehm und Kuhdung, der mit Schweineurin angesetzt ist. Man versuche! Alle Kohlarten, die Wintergemüse liefern sollen, sind mit Ausnahme des Braun- und Krausekohls bis Mitte Juni auszupflanzen; Herbstspinat, Radieschen, späte Möhren, Herbstrüben, Winterrettig werden gesät. Ebenso sät man jetzt Endivie und Kohlrabi für den Herbst- und Winterbedarf. Auf den Blumenbeeten kann man noch Sommer- und Herbstflor anpflanzen. Standen, die im Frühjahr blühen, können jetzt durch Teilung vermehrt werden. Abgeblühte Blumenzwiebeln werden getrocknet und sorgfältig aufbewahrt.

Im Obstgarten beginnt das Entspitzen (Pinsieren) der Formobstbäume. Es hat dieses den Zweck, zu geil wachsende Nebentriebe zur Bildung kräftiger Augen und besonders Fruchtangen zu zwingen. Am besten knickt man die Zweige nur, denn wenn man sie ganz durchbricht oder gar fortschneidet, so bildet sich meist ein neuer Trieb und das gewünschte Resultat wird nur unvollkommen erreicht. Sonst wird auch im Obstgarten tüchtig gejätet und die Bekämpfung des Ungeziefers darf niemals aussetzen. An Weinstöcken zeigt sich in der letzten Junihälfte vielfach schon der Mehltau (Oidium Tuckeri), ein Pilz, der Blätter, Stempel und Trauben wie mit aschgrauem Staube überzieht. Wird er nicht rechtzeitig bekämpft, so stellt er die ganze Ernte in Frage. Er tritt besonders dann verheerend auf, wenn auf größere Wärme Regen folgt. Zur Vorbeugung bestreut man die Weinstöcke mit reinem gemahlenem Schwefelstaub. Gegen die Kräuselkrankheit der Pfirsiche usw. hat sich die Winterbehandlung mit Schwefelkalkbrühe, die von der Agrikulturabteilung der Schwefelproduzenten in Hamburg als fertiges Produkt in den Handel gebracht wird, bewährt.

Im Pferdestalle sorge man für reine, kühle Luft, damit die müde gearbeiteten Tiere sich auch wirklich ausruhen und erholen können. Dazu gehört in erster Linie allerdings auch die Abhaltung von Bremsen und Fliegen, also Verschließen der Fensteröffnungen mit Fliegendrahtnetz. Auch reibe man die Tiere mit Bremsenöl ein und hänge gute Fliegennetze um. Es ist dieses nicht nur Tier-, sondern auch Menschenschutz, denn die von dem Geschmeiß gepeinigten und durchgehenden Pferde haben besonders in der Heuerntezeit schon viel Unheil angerichtet. Die Stallfenster sollen bei Nacht offen bleiben, Zugluft darf nicht entstehen.

Im Rindviehstalle nimmt leider die Maul- und Klauenseuche wieder zu und hat man bis heute noch kein Mittel, welches wirklich Heilung oder schnellen Verlauf garantiert. Die auf den Wiesen befindlichen Weidetiere sind der Ansteckung in höherem Grade ausgesetzt, als das Stallvieh, und führe ich diese vergrößerte Ansteckungsgefahr auf die Vögel und besonders auf Bremsen und Fliegen zurück. Bremsen und Fliegen, die auf kranken Tiere gesessen haben und dann auf gesunde übergehen, übertragen den Krankheitsstoff zweifellos. Durch diese Art der Uebertragung wird auch das Anwachsen der Krankheit im Frühling und Sommer erklärt. Das Betreten von Stallungen und Wiesen durch Fremde, besonders durch Händler, die von Stall zu Stall gehen, muß verhütet werden. Der Vorschlag, beim ersten Krankheitsfalle in einer Gegend das erkrankte Vieh abzuschlachten, ist beachtenswert, doch muß in diesem Falle volle Entschädigung

Juni 1912

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19120601026/fragment/page=0001

von Staatswegen einfreien. Leichter wäre es, wenn gesetzlich bestimmt würde, daß die kranken Tiere im Stalle zu halten seien, damit eine Ansteckung durch die oben erwähnten Faktoren nicht mehr möglich ist. Wird der Dünger nicht gründlich desinfiziert, so ist auch dieser eine Ansteckungsquelle für längere Zeit, und wir brauchen nicht zu hoffen, die Plage bald los zu werden. Den Hofeingang, rate ich endlich, fingerdick mit Kalkasche zu bestreuen und diese Schicht frisch zu halten. Wem für sein Schuhwerk bange ist, kann so wegbleiben. Endlich sollte man auch keinen Tierarzt in den Stall lassen, der sich vorher nicht gründlich desinfiziert hätte.

Die Schafe werden gewaschen und später geschoren. Nach der Schur sind die Schafe empfindlich und dürfen sie in den ersten Wochen nur bei gutem Wetter draußen eingepferchi werden.

Die Ziegen habe jetzt die beste Zeit des Jahres. Sie finden die so beliebte Abwechselung in ihrem Futter und geben daher auch tüchtige Milch. Gute junge Zuchttiere sind jetzt allenthalben zu kaufen. Die im Mai gefallenen Böckchen, die bis jetzt gemästet wurden, liefern einen schönen Braten.

Die Schweine sollen, wenn möglich, auf eine Weide getrieben werden, auf welcher Gelegenheit zum Baden geboten ist. Man kontrolliere besonders das Futter und die Futtergeräte, damit die Tiere nichts Verdorbenes erhalten. Da man den reisenden Ferkelhändlern so ziemlich das Handwerk gelegt hat, so sind diese auf einen neuen Trick verfallen. Sie verkaufen jetzt trächtige Sauen, die nach wenigen Tagen werfen sollen. Da meint nun mancher Landwirt, da könne er ein sehr schönes Geschäft machen, er könne die Ferkel verkaufen und habe die Sau dann quasi umsonst. Hier darf man nur von einem bekannten Züchter kaufen, da die zum Verkauf geschickten Sauen gefüttert sind, um nur recht ins Auge zu fallen. Sie ferkeln meist schlecht und die Ferkel gehen zum größten Teile ein.

In der Kaninchenzucht machen Anfänger oft Fehler, indem sie sich allerlei Sport- und Modetiere anschaffen wollen. Man überlege zuerst, ob man auf Fleisch oder auf Pelz züchten will. Wer gerne billiges Fleisch erzielt, der kaufe sich ganz einfach einige 6—8 Monate alte weibliche Tiere der Lothringer Rasse. Sie sind ergiebig und wachsen schnell. Dann kaufe man noch einen etwa ein Jahr alten tüchtigen Rammler, am besten von einem ganz andern Züchter, damit man sicher ist, daß keine Inzucht entsteht. Um dem ganz vorzubeugen, nehmen manche auch wohl einen belgischen Rammler. Sind die Elterntiere gesund, so wirds an gesunden Jungen nicht fehlen und die Zucht wird Freude machen. Schöne Pelze liefern die russischen Kaninchen, doch muß ihre Zucht in warmen Stallungen mit gedämpftem Licht erfolgen.

Die Geflügelställe sind zu lüften und rein zu halten. Die Märzlücken eignen sich am besten zur Zucht, denn sie liefern frühzeitig gut bezahlte Eier, die späteren sind besser als Schlachtgeflügel zu verwenden. Ist Bedarf vorhanden, so werden selbstverständlich auch Spätlücken zur Zucht benutzt. Man muß nur sorgen, daß sie recht kräftig in den Winter kommen. Bei der Fütterung achte man darauf, daß das Mischfutter frisch verabreicht wird. Klares Wasser zum Trinken darf nicht fehlen.

Am Bienenstand herrscht ein geschäftiges Leben und Treiben. Der Juni ist der Hauptschwarmmonat und soll der Imker darauf Bedacht nehmen, daß seine Schwärme hauptsächlich in die erste Junihälfte fallen, nicht früher und nicht später. Der Mobilimker erreicht dies, indem er hervorragend starken Völkern, die schon im Mai schwärmen würden, Brutwaben fortnimmt und sie solchen gibt, die schwach sind und erst Ende Juni oder Juli schwärmen. Der Korbimker muß die Aufsätze anbringen. Tritt kältere Witterung ein, so bedeckt man die Aufsätze mit Säcken oder anderem Material, damit die Bienen warm bleiben und sich nicht wieder verziehen. Während der Schwarmzeit muß der Stock von morgens 10 bis nachmittags 4 Uhr beobachtet werden. Schwärmen die Stöcke wegen naßkalter Witterung nicht, so muß der Korbimker abtrommeln, der Mobilimker Ableger machen. Wer aber keine Schwärme für den Verkauf heranziehen will, der verhüte das Schwärmen lieber, als daß er es befördert. Nur starke Völker bringen viel Honig. Fallen viel Schwärme, so bleibt der Honigertrag gering. Eine Hauptarbeit für die Imker aller Gegenden ist die Trachtverbesserung, besonders sollen Gewächse angepflanzt werden, die auch im Herbst noch Honig liefern.

Bauernregeln für den Monat Juni.

A. Für den ganzen Monat.

Juniregen bringt reichen Segen. Wenn im Juni Nordwind weht — Das Korn zur Ernte trefflich steht. Juni verdirbt das ganze Jahr, — Wenn er kalt und regnerisch war. Ist der Juni warm und naß — Füllt sich Scheuer und Faß. Naßt zu naß und nicht zu kühl — Nicht zu trocken, nicht zu schwül — Warm und naß und kühl und trocken — Dann gibt der Brachmond in die Milch zu brocken. Ein Feuer- und ein Wasserkessel braut, — Das ist des Junis bester Laut. Juni feucht, aber warm — Macht den Bauer auch nicht arm. Bläst der Juni ins Donnerhorn — So bläst er ins Land das liebe Korn. Was im September soll geraten — Das muß schon im Juni braten. Auf den Juni kommt es an, — Ob die Ernte soll bestahn. Stellt der Juni mild sich ein — Wird's auch der Dezember sein. Wenn kalt und naß der Juni war — Verdirbt er meist das ganze Jahr. Juni trocken mehr als naß — Füllt mit gutem Wein das Faß.

B. Für einzelne Tage.

6. Juni: Fällt auf die Fronleichnamsprozession Regen — So regnet's vierzig Tage allerwegen. — Fronleichnam schön und klar, — So folgt ein gutes Jahr. 8. Juni: Was St. Medardus für Wetter hält — Solch Wetter in die Ernte fällt. An Medardus es nicht regnen mag, — Sonst regnet es noch vierzehn Tag. Wie's Wetter am Medardustag — Bleibt es sechs Wochen lang danach. Wie's Wetter auf Medardus fällt — Es bis zu Mondes Schluß anhält. 11. Juni: Regen am St. Barnabas — Schwimmen die Trauben bis ans Faß. 15. Juni: St. Veit legt sich das Blatt auf die Seit. St. Velt ändert die Zeit. St. Vit bringt die Fliege mit. St. Vit bringt den Regen mit. Wenn's um Vit regnet fein, soll das Jahr fruchtbar sein. Nach St. Vit — Geht die Gerste mit. O heil'ger Vit, o regne nicht, — Daß es uns nicht an Gerst' gebricht. Regen am St. Vitustag — Die Gerste nicht ertragen mag. — 24. Juni: Regnet es zu Johanni auch nur leise — So regnet es Mäuse. Vor Johanni bitt um Regen — Nachher kommt er ungelegen. Wenn Johannes ist geboren, — Gehn die langen Tage verloren. Tritt auf Johanni Regen ein, — So wird der Nachwuchs nicht gedeihn. Johannesregen ohne Segen. Nach Johanni Kuckucksschrei — Bleibt eine teure Zeit herbei. Regnet's am Johannestag — Regnet es noch vierzehn Tag. Vor Johannestag — Man Gerst und Hafer nicht loben mag. Johannesblut (des Weins) tut immer gut, Margaretenblut tut selten gut. 27. Juni: Wenn es am Siebenschläfer regnet — So ist man sieben Wochen mit Regen gesegnet.

Landwirtschaft.

[] **Der Landwirt, der gezwungen ist, sich Wiesenheu durch Einkauf zu beschaffen,** wird zunächst dessen äußerliche Beschaffenheit zu prüfen haben, er wird sich von seiner Farbe überzeugen. Man verlangt von einem gesunden, gut eingebrachten Heu, daß es eine frische, grüne Farbe besitzt. Auf diese Farbe wirken gar verschiedene Umstände ein. Zunächst in erster Linie die Witterung, welche bei der Gewinnung des Heues vorherrschte. Ein Heu läßt in seinem Werte um so mehr nach, je länger es beim Trocknen starken Regengüssen ausgesetzt war. Der Regen bringt direkte Verluste an Nährstoffen durch Auslaugung derselben mit sich, und zwar sind es die am leichtesten verdaulichen Stoffe, welche der Auslaugung am meisten ausgesetzt sind.

[] **Das Walzen bei der Saatbestellung nach vollendetem Eggen** hat den Zweck, das Saatkorn mit der Erde in innigere Verbindung zu bringen, um hierdurch ein schnelleres und gleichmäßigeres Keimen und Auflaufen zu bewirken. Es ist in vielen Fällen nachgewiesen, daß die gewalzte Saat der ungewalzten immer um mehrere Tage voraus ist. Einen weiteren nicht zu unterschätzenden Nutzen gewährt das Walzen dadurch, daß eine bedeutende Saatersparnis erzielt wird. Es wird keinem beobachtenden Landwirte entgangen sein, daß bei dem wiederholten und notwendigen Eggen eine Menge Samenkörner wieder an die Oberfläche gelangen, wo sie bei feuchter Witterung wohl keimen, bei trockener Sonnenwärme aber nicht selten verschmachten; ebenso, daß bei Wind und Regen in den lockeren Eggestrichen viele Saatkörner bloßgelegt bzw. herausgewaschen werden und gleichfalls verloren gehen. Dies alles wird durch das Walzen ziemlich vermieden und eben dadurch eine dünnere Aussaat ermöglicht.

[] **Käse von saurer Milch** bereitet, ist sehr nahrhaft und erfrischend. Faulen Käse, der sehr übelriechend und schmierig ist, kaufe man nicht, da er leicht, besonders im Sommer, das sogen. Käsegift entwickelt und dadurch sehr gefährlich werden kann. Bei gewöhnlichem Limburger Käse werden oft Verfälschungen mittels gekochter Kartoffeln vorgenommen. Solcher Käse wird hart, blau und hat schwarze Flecken. Der beste trotz des teuren Preises, doch wegen seines hohen Nährwertes der billigste, ist vollfetter Holländischer Käse 1. Qualität.

[] **Die Fußböden der Meiereiräumlichkeiten** sind vorteilhaft von Zeit zu Zeit tüchtig auszuwaschen und mit einer Kreolinlösung auszuspülen. Man verwendet hierzu 1 Eßlöffel voll Kreolin auf 1 Liter Wasser,. Das Kreolin kann in ähnlicher Mischung auch zur Reinigung von Ställen (Boden, Wänden, Dielen, Krippen) angewendet werden.

Haus- und Zimmergarten.

** **Man pflanze seine Obstbäume zur rechten Zeit.** Die beste Pflanzzeit ist im Herbst von Mitte Oktober bis Mitte November; ein späteres Pflanzen bringt unter Umständen nachteilige Folgen für die Gesundheit des Baumes mit sich. Da bei den immer kälter und nasser werdenden Böden im Herbst ein Einwurzeln bei später Pflanzung nicht mehr möglich ist, so tritt gar zu leicht Wurzelfäulnis ein. Ebenso empfehlenswert ist die Frühjahrspflanzung von Anfang März bis Ausgangs April, je nach Eintritt des Frühjahrs. Man beachte dabei, daß man im Frühjahr nicht eher pflanzen soll, ehe der Boden einigermaßen durchwärmt und abgetrocknet ist.

** **Das Okulieren der Rosen** ist im Sommer vorzunehmen. Die Unterlagen müssen gesund und gut im Saft sein, was man befördern kann, wenn man acht Tage zuvor solche stark gießt; das Edelreis sei von einem Trieb geschnitten, der geblüht hat, die Augen geschwollen, die aus der Mitte sind am besten. Als Bindematerial dient Raffiabast. Wolle oder Baumwolle. Ein Einkürzen des Zweiges nach dem Veredeln würde Saftstockung verursachen, darf also nicht geschehen. Man wähle zum Okulieren einen trüben Tag, die Abendstunden und allenfalls auch die frühen Morgenstunden. Das Okuliermesser muß scharf sein.

** **Die Pflanzweite für die Gemüsepflanzen** ist bei Blumenkohl, Kraut und Wirsing 30 bis 80 Zentimeter je nach der Sorte und ob früh oder spät, für Kohlrabi 40 Ztm., für Sellerie 40 bis 50 Ztm., für Salat 20 bis 30 Ztm., Endivien 30 bis 40 Ztm., für Rettiche 15 Ztm.

** **Erdbeeren** müssen völlig reif sein und eignen sich zum Verpacken nur jene Sorten, deren Aeußeres eine gewisse Härte besitzt. Weiche Früchte kann man überhaupt zum Verpacken nicht verwenden, sie müssen sich wenigstens vier Tage verpackt gesund erhalten. Die Kisten, worin sie versendet werden sollen, dürfen nur zur Aufnahme einer Schicht Erdbeeren eingerichtet sein. Unten in die Kiste und an ihre Seitenwände lege man eine Schicht Watte, wickele jede Frucht vorsichtig in Seidenpapier und lege sie dann nebeneinander, und zwar so dicht, daß sie fest liegen; über jede Schicht Erdbeeren kommt dann wieder eine Schicht Watte. Daß die Früchte in trockenem Zustande abgenommen werden müssen, versteht sich von selbst. Die Verpackung der Erdbeeren erfordert viel Sorgfalt.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Die Hauptsache beim Einfahren der jungen Pferde** ist, daß dieselben vorwärts gehen, selbst wenn sie zu feurig gehen, wozu die Aufgeregtheit und das Ungewohnte sehr viel beiträgt; sind sie abgegangen und beruhigter, so werden sie sich rasch an die ungewohnten Vorkommnisse des Einspannens gewöhnen. Das junge Pferd soll beim Einspannen anfangs noch mit der Longe geführt werden, um bei eventuellen Unarten einen Hilfszügel zu haben.

†† **Von besonderer Bedeutung für die Entwicklung der Ferkel während der Trächtigkeit** ist es, daß den Muttersauen tunlichst viel Bewegung im Freien verschafft wird. Am besten eignet sich hierzu der Weidegang auf einer nahe gelegenen Weide. Wo der Weidegang aber nicht möglich oder wie im Winter nicht durchführbar ist, da lasse man die Tiere in den Hof. Muttersauen, die beständig im Stalle gehalten werden, denen es an der Bewegung in der frischen Luft mangelt, bringen nicht selten schwächliche Ferkel zur Welt. Tragende Tiere sind, wenn sie ständig im Stalle bleiben, nicht in der Lage, ihre Jungen vor ihrer Geburt mit gutem, gesundem Blut zu ernähren, denn im Stalle wird die Luft durch die Atmung der Tiere immer mit Kohlensäure geschwängert und der für die Regeneration des Blutes notwendige Sauerstoff wird zu knapp sein. Die Folge einer ständigen Stallhaltung wird die sein, daß die Ferkel mit ungesundem Blut ernährt werden und mit einer schwächlichen Konstitution behaftet zur Welt kommen. Selbstverständlich müssen trächtige Sauen schonend und vorsichtig behandelt werden. Es ist alles zu vermeiden, wodurch eine zu frühe Geburt veranlaßt werden könnte. Man sorge für eine ausreichende Wärme in den Ställen und bereite den Tieren ein trockenes, weiches Lager.

†† **Die Tauben** brauchen zu ihrer Ernährung auch Sand, Kalk oder Salz. Den Untersatz eines großen Blumengeschirres füllt man mit reinem, feinem Flußsand vermengt mit Salz, und begießt die Mischung mit Wasser. Dieses löst das Salz auf, welches dann mit dem Sand beim Trocknen eine mäßig harte Masse bildet, die von den Tauben begierig weggepickt wird.

†† **Verstopfung und Durchfall bei Kanarienvögeln.** Erstere Krankheit wird leicht daran erkannt, daß der Vogel mit seinem Hinterteil etwas wippt, ohne sich entleeren zu können. Etwas abführendes Salz oder geriebenen Rhabarber ins Wasser oder mechanische Hilfe mittels einer mit Oel bestrichenen Stricknadel, die jedoch höchst vorsichtig und langsam eingeführt werden muß, verschafft dem Vogel Erleichterung. Der Durchfall wird dagegen je nach seiner Entstehungsursache verschieden behandelt. Ist verdorbenes Futter, als zu nasses oder verdorbenes Grünkraut die Ursache, so füttert man grauen oder noch besser weißen Mohn. Ist Erkältung die Ursache, so hält man den Vogel eine Zeitlang ganz besonders warm. Jedenfalls muß man etwaigen an den Steißfedern haftenden Koth durch Abwaschen und nachheriges Einölen oder durch Abschneiden der Federn entfernen.

Bienenwirtschaft.

? **Die Maikrankheit** ist leicht zu erkennen. Die Bienen können nicht gut fliegen, sie laufen vor den Stöcken und in den Wegen des Gartens umher, ihr Leib ist dick aufgetrieben, sie ermatten und sterben ab. Oft liegen die toten Bienen in großen Massen am Boden der Wohnung oder vor dem Stocke. Zerdrückt man eine Biene, so quillt aus dem Leib eine dunkle, übelriechende Masse heraus. Wird dieselbe unter das Mikroskop gebracht, so zeigen sich eine Menge kleiner Körperchen; es sind die Pilze, welche die Krankheit verursachen. Die Krankheit, welche auch Toll- oder Drehkrankheit genannt wird, hat ihren ursprünglichen Namen daher, weil sie sich im Monat Mai oft am augenscheinlichsten zeigt, doch tritt sie auch zu anderen Zeiten auf. Zu ihrer Heilung sind schon viele Mittel und Anzeigen, wie Thymol usw. empfohlen worden. Wir möchten aber von all diesen Quacksalbereien abraten, denn solche Mittel nützen nichts, richten im Gegenteil eher noch größeren Schaden an und verursachen außerdem dem Imker noch unnötige Geldausgaben. Als bestes Mittel hat sich bis jetzt das Füttern von dünnflüssigem Honig bewährt, dem man etwas Kochsalz zusetzt, vielleicht auf ein Liter Flüssigkeit 10 Gramm Salz. Man kann mit der Flüssigkeit auch die Waben des kranken Volkes einspritzen. Es hat dies den Vorteil, daß alle Bienen sehr bald von derselben zu kosten bekommen.

? **Das Transportieren lebender Bienenvölker** geht am besten vor sich, wenn die Bienen fliegen können. Bei jeder Beunruhigung fallen die Bienen über den Honig her und saugen sich voll; vermehrte Zehrung verursacht aber vermehrte Kotbildung, und kann den Bienen nicht bald ein Reinigungsausflug gestattet werden, so werden sie ruhrkrank.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

Jagdkalender für den Monat Juni.

Die Hauptaufgabe des Weidmannes ist in diesem Monate gerade wie im vorhergehenden: die Vertilgung des Raubzeuges. Besonders in den frühen Morgenstunden hat man auf guten Erfolg bei der Vertilgung des Raubzeuges zu hoffen. Die wildernden Katzen streichen dann mit Vorliebe durch Feld und Wald und erwischen oft manches Stück Jungwild. Auf den Pürschwegen und einsamen Pfädchen streifen diese Erzräuber gewöhnlich dahin. Stellt man sich dort an, so kann fast mit Bestimmtheit erwartet werden, daß dieses Raubgesindel zur Strecke gebracht wird. Besonders am Waldrand in der Nähe von Ortschaften ist diese Art der Raubzeugvertilgung erfolgreich.

In den Jagden mit gutem Rehbestand gewährt im Juni der Pürschgang und der Anstand auf den Bock, vorausgesetzt, daß er verspürt hat, ein besonderes Jagdvergnügen. Zum lohnenden Pürschgang ist es notwendig, daß die Pürschpfädchen gut gereinigt und aufgehauen werden. Ein kleines Aestchen im ausschlaggebenden Augenblick kann den ganzen Pürschgang für den betreffenden Tag zunichte machen; z. B. beim Austreten auf dasselbe, wodurch ein Knacken entsteht. Ich möchte noch besonders auf die Kleidung beim Pürschgang hinweisen. Dieselbe soll von der Umgebung möglichst wenig abstechen, damit der Jäger nicht so rasch erkannt werden kann. Glänzende Gegenstände sollen aus demselben Grunde auch nicht mitgeführt werden.

In den Fasanerien gibt es auch jetzt Arbeit genug, da die Jungen in den ersten Tagen des Monats ausfallen. Am ersten Tage nach dem Ausfallen braucht dem jungen Tierchen noch kein Futter verabreicht zu werden. Vor allem muß davor gewarnt werden, die jungen Fasanen zu stark zu füttern. Es soll nie mehr Futter verabreicht werden, als gleich bei der Fütterung aufgenommen werden kann. Auf Seen und Fennen müssen für die im Juli beginnende Entenjagd Schießscheuen angelegt werden.

H. Offermann.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Alle im vorigen Jahre verhageelten Reben,** ob in gutem oder weniger kräftigem Düngungszustand, sind dies Frühjahr zum ersten Hacken pro Ar mit 2 Kilo Chilisalpeter, 3 Kilo 20prozentigem Superphosphat und 1 Kilo Chlorkalium zu düngen.

* **Beim Schneiden eines Zapfens** auf drei Augen schneide man nicht über dem vierten, sondern durch das fünfte Auge, um die Bildung von Markröhren, willkommenen Schlupfwinkeln für die Sauerwurmpuppen, zu verhüten.

* **Verschlechterung von Wein** durch Benutzung häufig geschwefelter Fässer zum Versand. Auf den nachteiligen Einfluß häufig geschwefelter Fässer auf den Wein wurde schon öfters hingewiesen. Ein durchaus normal schmeckender Wein hatte während des Versandes einen auffallend scharfsauren Geschmack angenommen. Die Untersuchung ergab, daß zum Versand ein lange nicht mehr gebrauchtes, aber sehr häufig geschwefeltes Faß benutzt worden war, unter dessen Einfluß sich saure Schwefelverbindungen, sogen. freie Schwefelsäure, bildeten, die die eigentümliche Geschmacksveränderung verursachten.

Gesundheitspflege.

// **Bei wundem Zahnfleisch** gießt man in ein Glas lauwarmes Wasser einen Teelöffel voll Myrrhentinktur und spült sich damit anfangs dreimal des Tages den Mund aus. Das lindert sowohl die Schmerzen des Zahnes wie des Zahnfleisches. Bei anhaltendem Gebrauch am Morgen wird der Schmerz nie wiederkehren.

// **Mittel zur Verschönerung des Teints.** Benzoëtinktur 10 Gr., Rosenwasser 100 Gr. Hiervon einen Eßlöffel auf eine Schale Wasser, drei- bis viermal täglich das Gesicht damit waschen.

// **Um weiche, weiße Hände** zu bekommen, bade man dieselben in heißem Wasser, damit sich die Poren öffnen. Alsdann schäume man die Hände mit einer besseren Seife gut ein, gieße in diesen Schaum etwa einen Teelöffel Glycerin und reibe die Hände gut durch, nun trockne man dieselben, ohne abzuwaschen, ab, und der Erfolg zeigt, daß die Hände, wenn dieses Verfahren täglich zweimal wiederholt wird, tadellos weich und weiß sind.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19120601026/fragment/page=0002