Bienenwirtschaft.

Sackzellen. Eine normale Wabe ist 2,5 Zentimeter dick. Man kann sie nun nach und nach im Honigraum dicker bauen lassen, indem man die Abstände zwischen den Waben nach und nach vergrößert. Die so entstandenen Zellen nennt man Sackzellen. Haben sie erst die normale Tiefe überschritten, so werden sie nicht mehr bestiftet. Man braucht kein Absperrgitter. Mit solchen Waben kann man eventuell den Brutraum bestimmen respektiv abgrenzen. — Diese Idee hat Schulz-Buckow aufgenommen bei Herstellung der einseitigen Blech-Kunstwabe. Diese ist, wie der Name sagt: Zellenanfänge auf eine Seite eines dünnen Bleches gewalzt. Man befestigt diese an der Rähmchenkante, indem man sie ringsum anstiftet. Man hat bei derselben kein Dehnen zu befürchten. Zwei solche Rähmchen werden mit den leeren Seiten aneinander gehängt. Die Bienen bauen sie nach und nach auf doppelte, dreifache und mehrfache Tiefe aus. Sie eignen sich noch besser zur Abgrenzung des Brutraumes wie obige. Im Vierteiger braucht man nur in der 3. Etage solche, in der 4. kann man wieder gewöhnliche nehmen, denn über Sackzellen geht die Königin nicht. Zur Honiggewinnung sind diese Blechwaben ausgezeichnet. Man braucht sie in der Schleuder nicht zu wenden, sie können nicht zerbrechen. In leeren Blechwaben nistet sich die Wachsmotte nicht so leicht ein. O. Wartenberg, Nauendorf.

? **Der größte Nutzen, den die Bienen der Landwirtschaft leisten, ist ein indirekter.** Sie sorgen nämlich für die Befruchtung der Pflanzen. Wie schon die Kinder in der Schule lernen, hat fast jede Blüte zwei Teile in sich, nämlich Staubgefäße und Stempel. Der obere Teil der Staubgefäße ist der Staubbeutel. In ihm sitzt der Blütenstaub, der aus den entwickelten Staubgefäßen bei der leisesten Berührung herausfällt. Der Stempel sitzt auf dem Fruchtknoten, aus dem sich später die Frucht bildet. Der obere Teil des Stempels ist die Narbe. Auf diese Narbe muß der Blütenstaub gelangen, wenn sich aus dem Fruchtknoten die Frucht bilden soll. Nun entstehen nur dann gute Früchte, wenn der Blütenstaub einer Pflanze auf die Narbe einer anderen gelangt. Also auch bei den Pflanzen darf keine Inzucht vorkommen. Damit dies nicht geschehen kann, werden meistens Staubgefäße und Stempel ein und derselben Blüte nicht zu gleicher Zeit reif, oder es wachsen auch beide, wie bei der Weide, auf verschiedenen Pflanzen, so daß die eine Pflanze nur Blüten mit Staubgefäßen, die andere nur solche mit Stempeln hat. Bei einigen Pflanzen, z. B. bei dem Getreide, sorgt nun der Wind dafür, daß der Blütenstaub zur anderen Pflanze getragen werde. Man nennt diese deshalb auch Windblütler. Bei den meisten Pflanzen aber tragen die Insekten, und namentlich die Bienen, den Blütenstaub von Ort zu Ort. Indem das Bienchen nämlich in die Blüte kriecht, um mit seiner Zunge den Nektar am Grunde derselben zu lecken, muß es an den Staubbeuteln vorbei, die, durch die Erschütterung veranlaßt, den Blütenstaub fallen lassen. Dieser fängt sich nun zum Teil in den Haaren der Biene und wird so von ihr zur nächsten Blüte getragen, wo sich nun wieder etwas Blütenstaub an der Narbe des Stempels abstreift, von dieser aufgesogen wird und so die Befruchtung der Pflanze vollzieht. Ohne Absicht leistet also die Biene den Pflanzen den größten Dienst.

Das Einmachen der Früchte und Gemüse.

Das Einmachen in Blechbüchsen ist ziemlich umständlich, daher ziehen es die meisten Hausfrauen jetzt vor, Gläser mit und ohne Patentverschluß, weithalsige Flaschen und Steintöpfe zu benutzen; sehr ratsam ist es jedoch, diese Behälter nicht zu groß zu wählen, da angebrauchte Konserven sich nicht lange halten.

Die zum Einmachen nötigen Gefäße müssen alle sauber gereinigt und getrocknet, dann geschwefelt werden, letzteres geschieht, indem man das Gefäß über ein Stückchen brennenden Schwefelfaden hält, ist genügend Schwefeldampf in dem Gefäß, so verschließt man dasselbe einige Minuten, öffnet es dann, um den Dampf herausziehen zu lassen und die Früchte hinein zu füllen. Die Steingutsgefäße müssen stets zu derselben Frucht verwandt werden, es empfiehlt sich daher, an jeden Topf einen Zettel mit dem Namen der Frucht, die er enthält, zu kleben, und ihn nach dem Verbrauch des Inhalts, gut gereinigt, mit dem Zettel aufzubewahren.

Früchte in Flaschen, die man ohne Zucker einmacht, müssen vor dem Kochen mit neuen gebrühten und wieder getrockneten, gut passenden Korken versehen und, damit der Kork nicht herausspringt, mit Bindfaden kreuzweise fest verbunden werden.

Die Früchte, welche man in Zucker oder Essig einmacht, müssen gut ausgewachsen, aber noch fest sein, sind sie zu reif, geraten sie leicht in Gärung. Der dazu verwendete Zucker und Essig muß durchaus gut sein, denn die Anwendung von geringen Zutaten verdirbt leicht das Eingemachte. Zum Einkochen der Früchte bedient man sich am besten irdener Töpfe, welche man vorher mit Draht beziehen läßt, oder Kupferkessel. In einem Kupferkessel darf man aber die Früchte nie erkalten oder abkühlen lassen, da die Säuren Grünspan hervorrufen. Zum Erkalten tut man die Früchte in saubere, Porzellannäpfe. Kessel oder irdene Kochgeschirre müssen vor dem Gebrauch, so blank sie auch sein sollen, nochmals gereinigt, gespült und getrocknet werden.

Das Abschäumen muß stets recht sorgfältig geschehen, Ingwer, der vielfach zum Einmachen gebraucht wird, muß man vorher zehn bis zwölf Stunden in kaltes Wasser legen, dann wird er mit einem Messer abgeschabt, gewaschen und in Stücke geschnitten. Alle feinen, in Zucker einzukochende Früchte darf man nicht zu lange kochen, da sie sonst an Ansehen verlieren.

Beim Blanchieren der verschiedenen Obstsorten muß man darauf achten, daß sie nicht zu weich werden, man lasse daher das Wasser nicht zum Kochen kommen, sondern nur kochend heiß werden; auch kann man an Früchte, die recht weiß bleiben sollen, wie Birnen, Aepfel usw. einige Tropfen Zitronensaft oder Weinessig tun.

Um den nötigen Zucker zu läutern, muß er mit so viel Wasser übergossen werden, daß er sich völlig auflösen kann, ferner muß man dafür sorgen, daß sich der Zucker durch wiederholtes Umrühren mit einem silbernen oder Schaumlöffel noch vor dem Kochen auflöst, sonst zergeht er nicht gut; während des Kochens nimmt man den Schaum gut ab. Den Ansatz im Kochgeschirr, der von Unreinigkeiten des Zuckers herrührt, entferne man hin und wieder mit einem sauberen, feuchten Tuche.

Zur besseren Haltbarkeit der in Zucker eingemachten Früchte legt man ein Blättchen weißes, in Rum getauchtes Papier unmittelbar auf die Früchte, hebt man die Gläser usw. verschließt; klebt dann auch an diese Gefäße einen Zettel mit dem Namen des Inhalts und Datums und stellt sie an einen trockenen kühlen Ort.

Früchte, die ihre grüne frische Farbe behalten sollen, werden einige Minuten in Wasser und Weinessig, beides zu gleichen Teilen gekocht, dann in frisches Wasser gelegt, und gleich darauf mit dem nötigen Zucker eingekocht.

Sollte sich auf einigen Früchten Schimmelbildung zeigen, so muß das Papier sorgfältig abgenommen und die schimmligen Früchte entfernt werden, man nimmt dazu einen silbernen, Glas- oder Porzellanlöffel, wie man überhaupt zum Herausnehmen der eingemachten Früchte nur einen derartigen Löffel benutzt, kocht den Inhalt des Glases frisch auf, füllt es lauwarm in das inzwischen gereinigte und ausgeschwefelte Glas, legt neues Rumpapier darauf und verschließt es wieder gut.

Hat man keine Patentverschluß-Gläser, so benutzt man, je nachdem, Pergamentpapier oder in lauwarmes Wasser aufgeweichte und wieder abgetrocknete Schweinsblase als Verschluß.

Für die Küche.

Endivien-Gemüse mit Sahne. Die äußeren Blätter von den Endivien entfernt man, wäscht die Köpfchen dann sehr sauber, und kocht sie in reichlich Wasser mit etwas Salz ziemlich weich, läßt sie dann ablaufen, gibt sie in zerlassene Butter, fügt einige Löffel gute, süße Sahne, Gewürz nach Geschmack, und wenn nötig, noch Salz hinzu und schmort die Endivien recht kurz ein.

Aal in Bier und Wein. Man reibt die Aale mit Salz ab oder zieht ihnen, nachdem man sie durch einen Einschnitt am Kopfe getötet hat, die Haut herunter, nimmt sie aus, wäscht sie sauber und schneidet sie in Stücke. Dann bedeckt man den Boden einer passenden Kasserolle mit scheibig geschnittenen Zwiebeln, ganzen Pfefferkörnern, Salz und etwas Salbei hinzufügend. Die darauflegenden Aalstücke werden mit Weißbier übergossen, das sie bedecken muß, auch gibt man einen Löffel Butter und nachdem das Bier ins Kochen gekommen, einen halben Teelöffel Fleischextrakt hinzu. Sind die Aalstücke weich, werden sie aus dem Sud genommen, dieser durch ein Sieb gegossen, in die Kasserolle zurückgegeben, mit einem Glase Rheinwein und etwas Zitronensaft geschärft und mit einem Teelöffel voll in Wasser zerquirltem Mehl, nebst zwei bis drei Eidottern abgezogen. Man serviert den Aal, der einige Minuten in der fertigen Sauce gezogen hat, mit dieser übergossen und reicht dazu neue, in Butter und gewiegter Petersilie geschwenkte Kartoffeln.

Einfache Mayonnaisen-Sauce. Ein großer Tassenkopf voll Fleischbrühe wird mit einem Stück Butter, ungefähr 100 Gramm, und zwei Eßlöffel guten Oels erhitzt, dann soviel Mehl hinzugetan, daß sich die Masse von der Kasserolle löst. Dieses, Roux genannt, tut man in einen Napf, fügt noch einige Löffel Oel und vier Eigelb hinzu, ferner Essig, eine geriebene Zwiebel, das nötige Salz und Zucker und rührt die Masse nun so lange, bis eine dicke Sauce entsteht, die aber doch, wenn auch sehr schwerflüssig, fließen muß.

Gefüllte Kohlrabi. Man nimmt mittelgroße Kohlrabi, schält sie gut, stutzt sie hübsch rund zu, schneidet oben eine dicke Scheibe ab, welche man als Deckel verwendet, und höhlt sie aus. Die ausgehöhlten Kohlrabi kocht man mit den abgeschnittenen Scheiben ¼ Stunde in Salzwasser, bereitet inzwischen eine recht schmackhafte Fleischfarce, füllt damit die Kohlrabi, bedeckt sie mit den Scheiben, bindet sie fest und setzt die Köpfe dicht nebeneinander, mit den Deckeln nach oben, in ein Kasserol, dessen Boden man mit Speckscheibchen belegte, übergießt sie mit kräftiger Fleischbrühe und läßt sie gut zugedeckt langsam dämpfen. Sind sie gar, richtet man sie auf einer tiefen Schüssel an, entfettet die Brühe, verkocht sie mit einer hellen Mehlschwitze, legiert sie mit zwei Eidottern, würzt sie mit ein wenig Muskatnuß, etwas Zitronensaft und saurer Sahne und gießt sie über die Kohlrabi. Als Beilage gibt man Würstchen, Koteletts usw.

Druck und Verlag von W. Kutschbach — Verantw. Redakteur: Dr. Ludwig Stettenheim-Leide in Halle a. S.

Nr 27 Halle a. S., den 3. Juli 1909

Arbeitskalender für den Monat Juli.

Von M. Dankler.

(Nachdruck verboten.)

Der Frühling dieses Jahres war ein recht komischer Geselle. Den Anfang des Wonnemonats feierte er mit einem Schneetreiben, welches sogar dem Januar alle Ehre gemacht hätte, und ging dann durch trockene Kälte zu einer noch trockneren Brathitze über. Der Juni brachte in seinem ersten Viertel zwar ein paar halbe Regentage und dann dürstet das Land weiter. Daß eine solch unnormale Witterung, auch der April war schon trocken, in Feld und Wiese, großen Saden anrichtet, ist selbstverständlich; es ist sogar zu verwundern, daß das Getreide noch geworden ist, was es heute ist und einstweilen noch eine Mittelernte zu erwarten ist. Trotzdem heißt es aufgepaßt, damit man hier und da noch helfend und besserndeingreifen kann.

Im Felde beginnt im Süden und Westen Deutschlands die Ernte des Wintergetreides, besonders des Roggens. Es empfiehlt sich sehr, das in der Gelbreife geschnittene Getreide auch nicht eine Nacht im Schwad liegen zu lassen, sondern den Schnittern mögen sofort die Binderinnen folgen, welche die Garben binden und auf Haufen oder Husten zusammenstellen. Tritt nun ein Regen ein, so schadet er viel weniger. In Gegenden, die besonders unter Regen leiden, setzt man den Haufen auch wohl besonders geflochtene Hauben aus altem Stroh auf, die das Wasser ablaufen lassen und so die Frucht schützen. Stehen die Garben auf Haufen, so breche man das Stück direkt um und säe es mit Wasserrüben (im Rheinland Stielrüben genannt) ein. Diese schnell heranwachsenden Rüben bedürfen weiter keiner Pflege, bringen aber eine reiche Ernte bezw. ein Viehfutter von großer Nährkraft. Es kann verwandt werden bis es stärkern Frösten zum Opfer fällt und ist es dadurch in futterarmen Jahren, wie im gegenwärtigen ,möglich, die Winterhaworräte bis Oktober-November, ja manchmal bis Dezember zu schonen. Auch können noch Ansaaten von Mais, Sandwicken und Futtergemengen gemacht werden, die ein gutes Herbstfutter liefern, die Winterworräte schonen und viel Geld für Kraftfutter sparen. Endlich lasse man sich ja nicht verleiten, das Roggenstroh zu verkaufen, in dem Gedanken, daß man genügend Haferstroh zum Einstreuen erhalte; in futterarmen Wintern wird das nährkräftige Haferstroh mit Hunger gefressen. Ehe aber die Roggenernte beginnt, suche der Landwirt mit den andern Arbeiten möglichst reinen Tisch zu machen. So vollende er das letzte Durchhäufeln der Spätkartoffeln, das Behacken der Runkel- und Zuckerrüben und auch in Reihen gesäter Mais wird noch einmal behackt und wenn nötig verdünnt. Die Tabakfelder werden nachgesehen und etwa eingegangene Pflanzen durch Nachpflanzen ersetzt. Die Hopfenfelder werden durchgejätet und die Ranken angebunden. Die gestürzten Kleeäcker sind in feuchten Zustande abzueggen und die Beackerung fortzusetzen. Die Ernte der Frühkartoffeln beginnt mit Anfang Juli und wer größere Mengen angepflanzt hat, verfäume nicht, sie jetzt auf den Markt zu bringen, selbst dann, wenn sie nach seiner Ansicht noch etwas dicker werden, also an Gewicht zunehmen würden. Er erhält jetzt mehr Geld für weniger, als später für mehr. Er denke nur, daß die Preise jetzt mit dem Tage fallen, jedenfalls viel schneller fallen, als eine Zunahme an Gewicht wettmachen kann.

Auf den Wiesen muß die Heuernte beendigt sein, obschon in diesem Jahre mancher länger als sonst gewartet haben wird, in dem Gedanken das sehr kleine und geringe Gras möge noch einen guten Regen erhalten und dann noch etwas wachsen. Vergebliche Hoffnung. Abgeblühtes Gras wächst nicht mehr, es hat seine Kraft nötig, seinen Samen zu reifen. Die Wiesen sehen zum großen Teil sehr traurig aus. In trockenen Lagen sind sie wie verbrannt und auf den als Weide benutzten quält das arme Vieh sich vergeblich, die gewünschte Sättigung zu finden. Die sogenannten Milchbauern in der Nähe der Großstädte, die nur melkende Kühe schwerer Rassen auf den Weiden haben, füttern zu, als ob die Tiere im Stalle ständen. Das wenige Heu aber behandle man recht vorsichtig. Man wiege es oder schätze es doch möglichst genau ab und berechne, was man pro Kopf und pro Tag geben darf. Eine solche Berechnung schützt vor der bösen Futternot im ersten Frühjahre, die so manchen Landwirt zwingt, sein kostbares Vieh zu Schleuderpreisen an Händler und Metzger zu verkaufen, um dann im Sommer für schweres Geld neues zu beschaffen. Dieser Schaden kann durch Berechnung, Herbstersatzfutter (wie eben angegeben) und rationelle Fütterung von Anfang an, vermieden werden. (Auf Verwendung von Jauche und Peruguano Füllhornmarke ist im letzten Arbeitskalender hingewiesen worden.) Wer seine Wiesen bewässern kann, richte es ein, daß sie etwa in 2—3 Tagen vollständig durchnäßt und voll Wasser gesogen sind, solche Wiesen werden bei der Wärme der herrschenden Jahreszeit noch einen Ertrag an Grummethen bringen oder wenigstens einen ganz ausgiebigen Weidegang gestatten.

Im Gemüsegarten wird das Jäten, Behacken und Anhäufeln fortgesetzt. Puffbohnen, Strauchbohnen und Erbsen werden in Masse geerntet auf dem Markte verkauft oder an die Konservenfabriken geliefert. Winterwirsing und Winterkraut (Kappus) bildet jetzt schöne gebrauchsfertige Köpfe, die gut bezahlt werden. Da Kopfsalat in der Hitze schnell durchschießt, so verwerte man ihn, sobald sich die Köpfe schließen. Abgeerntete Gemüsebeete werden umgegraben, gut gedüngt und gleich wieder bepflanzt. Man säe jetzt noch einmal Kopfsalat, Speiserüben, Karotten, Radiese, Sommer- und Winterrettig. Alle Felder, für die man keine besondere Verwendung hat, bepflanze man mit Kraus- oder Winterkohl. So früh gepflanzt wird er mächtig groß und stark und da er gegen Kälte ziemlich unempfindlich ist und unsern Winter meist ohne Schaden und ohne Bedeckung im Garten aushält, so gehört er zum eisernen Bestande und bildet er besonders in Begleitung einer ordentlichen Bratwurst ein Gericht, dem auch Feinschmecker ihre Anerkennung nicht versagen können. Er liefert frisches Gemüse bis Ostern und wird auch auf den Märkten gut bezahlt. Alle Arten von Speisezwiebeln als Schalotten, Perlzwiebeln, Knoblauch usw. werden, sobald das Kraut welkt, bei trockener Witterung aus der Erde genommen, an luftigen Orten getrocknet, von den äußern losen Schalen befreit und zum Gebrauche aufbewahrt. Von Gurken und Melonen bezieht man sich recht schöne Früchte als Samenpflanzen. Gewürzkräuter werden abgeschnitten und getrocknet. Beim Blumenkohl heftet man die äußeren Blätter über den sich bildenden Blumen zusammen, damit das Innere bleicht und zart wird. Beim Verkaufe werden sie gut gereinigt und dann geöffnet. In den Erdbeeranlagen werden nach Ernte der Früchte die Ranken fortgenommen und die jungen Pflanzen zur Anlage neuer Beete einstweilen kurz zusammen gepflanzt. Die neuen Erdbeerbeete werden schon vorbereitet, meist aber erst im August bepflanzt. Will man Gemüsesamen ziehen, so beschränke man sich auf eine Sorte oder bringe die Samenpflanzen weit ins Feld hinaus, damit nicht die Bienen von einer Sorte derselben Art zur andern fliegen und so wertlose Bastardsorten entstehen. Man züchte also z. B. nicht verschiedene Sorten von Winterwirsing in einem Garten, wenn derselbe von Bienen beflogen wird; es ist dann nämlich unmöglich, sie rein zu halten.

Im Blumengarten ist die Arbeit groß. Alle abgeblühten Pflanzen werden entfernt, von mehrmals blühenden Rosen werden die verblühten Blumen mit 1—2 Blattaugen fortgeschnitten, damit sie einen schönen Herbstflor bringen. Ende Juli können lebende Hecken zurückgeschnitten werden. Rosen werden okuliert, Topf- und Landnelken durch Nelkenhaken zum Bewurzeln der Absenker gebracht. Aussaaten von Stauden und Topfgewächsen werden pinziert, Levkoyen- und Goldlackarten gefät und Alpenveilchen zum zweiten Male verpflanzt.

Im Obstgarten werden die Juniarbeiten fortgesetzt, wobei besonders der Kampf gegen die zahl- und artenreiche Welt der

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19090703053/fragment/page=0001

Schädlinge nicht rasten darf. Ganz besondere Aufmerksamkeit ist
um Fallobste zuzuwenden, welches beinahe alles von Schädlingen,
. B. der Raupe des Apfelwicklers, besetzt ist. Bleibt das Fallobst
um unter den Bäumen liegen, so hat das Viehzeug so recht Ge-
genheit, sich in Ruhe zu mästen, puppenreif zu werden und endlich
r die Vermehrung seiner edlen Sippe zu sorgen. In der Baum-
hule wird weiter hinziert und ist hier auch fleißiges Gießen von
großem Nutzen. Sind die Schößlinge der diesjährigen Veredes-
ungen genügend erstarkt, so schneidet man die Zapfen der Wild-
ange direkt über der Veredlungsstelle ab. Beim Okulieren sorge
an für gut ausgereifte Reiser, scharfes Messer und festen Ver-
and. Sind diese drei Faktoren gut, so bleibt auch ein guter Er-
olg nicht aus. Das Beerenobst ist für Auflockerung sowie für
richte Dunggüsse dankbar. Beginnen die Früchte stark abzufallen,
so fehlt es dem Strauche an Wasser oder Nahrung. Im Wein-
berge wird das Aufbinden der Triebe und der Schnitt beendigt.
Bei Trieben, welche Trauben angesetzt haben und nicht Tragreben
ird nächste Jahr abgeben sollen, stutze man 2—3 Blätter über
er obersten Traube und entferne den Geiz ganz. Die Wein-
arten werden zum dritten Male gehackt und am Ende des Monats
um zweiten Male gegen die Blattfallkrankheit gespritzt. Die
Kellerarbeiten nehmen bei sorgfältiger Ueberwachung der Fässer
ren Fortgang. Man beachte auch hier, daß das Vorbeugen von
Krankheiten stets leichter und billiger ist, als das Heilen derselben.

Im Viehstalle sorge man für gute Durchlüftung und mög-
lichste Kühle, betreffs Bekämpfung der lästigen Fliegen und Brem-
en gelten die Anweisungen des letzten Monats. Bei großer Hitze
reibe man das Rindvieh nur morgens und abends auf die Weide
nd auch das Vieh, welches Tag und Nacht draußen bleibt, soll
Gelegenheit haben, die heißen Stunden im Schatten zu verbringen.
Wen man sieht, wie die Tiere den Schatten von Gebäuden und
Hecken aufsuchen, kann man erkennen, welche Wohltat ihnen da-
urch erwiesen wird. Schatten schafft man durch Anlage dichter
nd höher, wenn möglich nach Seiten der Wiesen überhängender
Hecken (Südseite) durch Anpflanzung von Schattenbäumen oder
Schutzdächern. Bepflanzt man die Wiese mit Obstbäumen, so hat
as Vieh nicht nur Schatten, sondern der Besitzer auch noch eine
schöne Nebeneinnahme. Auch die Zugtiere sollen in der größten
Hitze ruhig im Stalle stehen und nicht ohne Not zur Arbeit ver-
wandt werden. Müssen sie in die Hitze hinaus, so schütze man
ein Kopf durch die bekannten Strohhüte und sorge für gutes
Trinkwasser. Bei Pferden hüte man sich, frisches Heu zu füttern.
In manchen Gegenden beginnen in der Landwirtschaft Mensch
nd Vieh ihre Arbeit früh, etwa gegen 4 Uhr morgens, dagegen
wird von 12—3 Uhr „geöndert", d. h. ausgeruht und geschlafen.
Diese Einrichtung hat sich bewährt. Den Schweinen gebe man
kühlendes Grünfutter und frisches Wasser. Dazu sorge man für
größte Reinlichkeit der Tröge und denke daher daran, daß man
gerade dadurch Rotlauf, Milzbrand und ähnliche Krankheiten ver-
hütet. Bei den Schafen beginnt die Sommerlammung. Für die
Lammschafe halte man eine gute, aber nicht zu üppige Wiese in
der Nähe des Stalles bereit, damit die Lämmer erstarken, ehe
sie weitere Wege zu machen brauchen. Bei naßkaltem Wetter
Stallfütterung. Für die Paarung zur Winterlammung werden
passende Mutterschafe und Böcke ausgesucht.

Im Geflügelhofe tritt langsam Ruhe ein. Das Jung-
volk ist herangewachsen. Wer abgeerntete Getreidefelder in seiner
Nähe hat, gewähre den Tieren möglichst freien Auslauf. Sie
finden jetzt draußen den Tisch gedeckt und erstarken in der freien
Luft für Herbst und Winter.

Der Vogelzüchter kontrolliere sein Mischfutter mit rein-
lichster Sorgfalt. Das massenhafte Afterleben der jungen Vögel
ist auf verdorbenes Futter zurückzuführen. Die jungen Kanarien-
vögel kommen in stille Räume. Aeltere Vögel treten in die
Kanser ein.

Man schütze die Tiere gegen Fliegen.

Gegen die lästigen Fliegen sollte jeder Landwirt resp. Vieh-
züchter den Kampf aufnehmen. Die Stubenfliegen belästigen die
im Stalle angebundenen Haustiere durch rasches Hin- und Her-
laufen auf deren Körper, die Stechfliegen, indem sie mit ihren
Stechapparaten die Haut durchbohren, dadurch Schmerzen bereiten
und Blut saugen. Wie sehr das Milchvieh dadurch benachteiligt
wird, daß es zumal an gewitterschwülen Tagen den ganzen Tag
über keine Minute Ruhe vor den Insekten hat, erkennt man an
dem beträchtlichen Ausfall der Milch nur zu deutlich. Weit schlim-
mer noch leiden die Pferde, wenn die Fliegen bei feuchtem Wetter
und drohendem Regen in ganzen Scharen durch Fenster und Türen
in den Stall gedrungen sind. Sie stampfen mit den Füßen, reiben
an den Wänden, springen zuweilen in die Krippe, weil sie sich nicht
anders zu helfen wissen und ziehen sich auf diese Weise Verletzungen
zu. Der Aufenthalt im Stall schafft ihnen keine Erholung von
den Anstrengungen der Arbeit, weil die nötige Ruhe fehlt und
trotz kräftiger Fütterung gehen sie im Nährzustande zurück. Das
vortrefflichste Mittel zur Beseitigung dieser Uebelstände ist das
Bestäuben von Insektenpulver nach vorherigem Schließen der
Türen und Fenster, so daß der Stallraum vollständig damit er-
füllt wird. Nachdem dies ausgeführt, verläßt man den Stall, um
die eigene Nasenschleimheit der reizenden Einwirkung des Pul-
vers zu entziehen. Kehrt man nach zehn Minuten zurück, so sieht
man die Fliegen zu Tausenden betäubt auf dem Boden liegen;
man hat nur nötig, dieselben alsbald mit dem Besen zusammen-
zuwischen und in das Feuer zu werfen, weil sie sonst einige Stunden
später aus der Betäubung erwachen würden. Frische Beschaffen-
heit des Insektenpulvers ist aber unbedingtes Erfordernis; alte,
abgestandene und längere Zeit der Luft ausgesetzte Ware hat keine
Wirkung mehr. Wenn die Fliegen an kälteren Tagen in dichten
Massen an den Wänden zusammensitzen, kann man das Pulver
auch direkt gegen diese stäuben, und wird natürlich denselben Effekt
erzielen. Für diesen Fall wäre vorzuschlagen 120 Gramm Jn-
sektenpulver mit 2 Gramm Schwefel zu mengen, in einen Zerstäuber oder eine Schweinsblase zu bringen, in deren Oeffnung
einen Federkiel zu stecken und auf diese Weise das Zerstäuben zu
bewerkstelligen. Angesichts der großen Kalamitäten, welche die
Fliege verursacht, kann das Insektenpulver unmöglich ein teures
Mittel genannt werden. Sehr viel kann man auch zur Linderung
des Uebelstandes beitragen, wenn man den Stall täglich mit ziemlicher Sorgfalt reinigt, und dadurch alles fern hält, was den
Fliegen als Nahrung dient. Ein weiteres Mittel ist neben und
in Verbindung mit dem Angedeuteten, daß man den Stall möglichst
dunkel und luftig zu erhalten sucht. Sind die Fenster beweglich,
so könnte man durch Aufheben derselben nebst den oberen Türflügeln und durch das Verhängen der Oeffnungen mit einem dunklen, möglichst grobmaschigen Sack den Zweck in der einfachsten
Weise erreichen. Gegen die Fliegenplage im Stalle vorzugehen,
ist nicht blos ein Gebot der Oekonomie, d. h. des Geldsackes, sondern auch ein solches der Humanität.

Zur bevorstehenden Futternot.

Unter Hinweis auf die schlechten Aussichten für die Rauhfutterernte bringt die „Landwirtschaftliche Umschau, Magdeburg",
in der Nummer 26 wertvolle Winke zur Behebung der drohenden
Futternot.

Den besten und billigsten Ersatz für mangelndes Rauhfutter
ergibt der Anbau von Runkel- und Steckrüben.

Runkelrüben sollen nicht auf Feldern mit neuen Drainanlagen
gebaut werden, da die Wurzeln sonst leicht die Rohre verstopfen.
Das „Abblatten" ist durchaus zu verwerfen, da jeder Verlust an
Blättern die Entwickelung der Rübenpflanze und somit den Ersatz
ungünstig beeinflußt. Von hohem Wert ist das Hacken; es macht
den Erdboden luftdurchlässig und verhindert die Ausstockung. Es
ist unrichtig, beim Verziehen zuviel Pflanzen zu entfernen; die
Runkel gedeiht auch bei ziemlich dichtem Stande. Zwar sind die
Rüben dann etwas kleiner, als wenn sie weitläufig stehen, aber
der höhere Nährwert der kleinen Rüben und die größere Zahl
bringen diesen Ausfall doppelt ein.

Die Kultur der Steckrübe ist undankbarer als die der Runkelrübe. Letztere ist zwar nahrhafter und frostbeständiger als die
Runkel, ist aber bei weitem nicht so ertragreich und haltbar. Infolge ihrer Eigenschaft, im Spätsommer und Herbst am stärksten
zu wachsen, ist sie vorteilhaft als Stoppelfrucht zu verwenden. Sie
wird zu diesem Zwecke in Saatbeeten gezogen und gleich nach der
Ernte in die umgebrochene Wintergerste- oder Roggen-Stoppel
gepflanzt.

Mögen diese Zeilen, so schreibt die „Landwirtschaftliche Umschau", dazu dienen, das Augenmerk auf die Produktionsfähigkeit
der heimischen Scholle zu lenken; jede Steigerung ihrer Erzeugungskraft ist gleichbedeutend mit einem Unabhängigwerden von
den Produkten des Auslandes!

Landwirtschaft.

[] **Zeitgemäße Nahrung.** Nicht oft genug kann eindringlichst
geraten werden: Landwirte, versichert gegen Hagel; aber auch
gegen Feuerschaden muß man versichert sein. Hat der Landmann
im Schweiße seines Angesichtes sein Feld bestellt, dann möge es
ihm auch vergönnt sein, sich an dem Stand seiner Fluren zu erfreuen, und die Früchte seines Schaffens einzuheimsen. Aber
nicht immer wird ihm der Lohn seiner Arbeit. Ein einziger
Hagelschlag, eine Feuersbrunst und der Landmann, der kurz vorher
hoffnungsvollen Herzens und mit sichtlicher Zufriedenheit seine
Fluren überblickte, steht am Grabe seiner Habe. Dem vorzubeugen
bezw. sich vor schweren Verlusten zu schützen, muß dem Landwirt ebenso sehr am Herzen gelegen sein, wie die richtige Bestellung seiner Felder. Die verschiedensten Hagel- und Feuerversicherungsgesellschaften bieten ihm hierzu die beste Gelegenheit. Besondere Beachtung verdienen die sogenannten Gemeindeversicherungen. Sie haben den Zweck, gerade auch dem kleinsten Landwirt die Versicherung bequem und billig zu machen.

Hast du ein Haus mit Stall und Scheuer
Gefüllt mit reichem Erntesegen,
Und Felder, die dir lieb und teuer,
Suchs zu bewahren allerwegen!
Geh und verschere!

[] **Zur Selbstentzündung** des Heues. Während der ganzen Zeit
der Gärung verliert der Heustock Wasser; er ist in diesem Zustande
dem Fieberkranken zu vergleichen, bei welchem die Natur des
Fiebers sich bedient, um Heilung herbeizuführen. Gerade so dient
die Erhitzung des Heustockes dazu, um eine überschüssige Wassermenge abzudampfen. Der Zeitpunkt, in welchem die Erhitzung

noch auf hohem Grade sich befindet, das Wasser aber bereits bis
auf den Minimalgehalt oder nahe demselben abgedampft ist, das ist
derjenige höchster Entzündungsgefahr. Deshalb tritt erfahrungsgemäß die Entzündung regelmäßig erst geraume Zeit nach Einbringung des Futters ein. Wenn nun ein Entzündungskern im
Innern des Heustockes vorhanden ist und in demselben die Erhitzung bereits so weit vorgeschritten ist, daß ein Auschroten oder
Auseinanderwerfen des Heues bereits von größter Gefahr begleitet
wäre, dann schüttet man ganz einfach in die Mitte der trichterförmigen, den Feuerherd kennzeichnende Einsenkung der Oberfläche des Heustockes ein oder zwei Eimer voll Wasser, wodurch
gewissermaßen zwischen der Erhitzung und der Menge des abzudampfenden Wassers Gleichgewicht hergestellt wird, so daß ein zur
Entzündung führender Ueberschuß an Wärme paralysiert wird.
Dieses Mittel hat sich praktisch vorzüglich bewährt. Selbstverständlich ist es, daß zur Herstellung des genannten Gleichgewichtes
eine gewisse Wassermenge nötig ist, und es muß dem Geschicke des
Praktikers anheimgestellt werden, dieselbe im gegebenen Falle richtig zu bemessen. Eine zu geringe Menge genügt nicht, um den Erhitzungsgrad gefahrlos zu machen, und eine zu große Wassermenge
würde örtliche Verschimmelung des Heustockes zur Folge haben.
Selbstverständlich ist es nicht möglich, physikalischen Gesetzen entsprechend, das in jedem Falle nötige Wasserquantum beim Kubikzentimeter zu berechnen und anzugeben. Doch scheint dies für den
praktischen Erfolg auch nicht nötig zu sein.

Haus- und Zimmergarten.

** **Die Bleichsucht der Obstbäume** ist unter den Blattkrankheiten eine der häufigsten, und zwar kommt dieselbe meist bei
Birnbäumen vor. Es ist dies eine Krankheit, bei welcher die
Blätter schon beim Verlassen der Knospen im Frühjahr oder aber
im Laufe des Sommers eine gelbliche Färbung zeigen, was sich
von Jahr zu Jahr steigert, bis endlich das Leben des Baumes
gänzlich erlischt. Hinsichtlich der Behandlung der Krankheit sind
viele Fälle bekannt, in welchen ein künstlicher Zusatz von Eisen,
hauptsächlich in Gestalt von Eisenvitriol, mit gutem Erfolge zur
Anwendung gegen diese krankhafte Erscheinung gebracht wurde, in
vielen Fällen mißlang aber auch das Mittel, denn nicht nur Mangel an Eisen im Boden, auch Wurzelkrankheiten können die Ursache zur Bleichsucht sein, in welch letzterem Falle ein Durchlüften
des Bodens, Wegschneiden aller kranken Wurzelteile und Ersetzen
des schlechten Bodens durch Kompost zum Ziele führt.

** **Vertilgung der Blutlaus.** In 1 Liter denaturiertem Weingeist löst man zuerst 20 Gramm gestoßenen Catechu, dann 200
Gramm weißes Harz auf. Beide lösen sich leicht auf, wenn man
sie in einer Flasche mit dem Weingeist öfter schüttelt. Mit diesem
Firniß bestreicht man die blutlausbefallenen und die verwundeten
Stellen mittels eines Pinsels. Die Blutläuse werden dadurch getötet und die gefährlichen Stellen mit einer Haut überzogen, auf
welcher sich die Insekten nicht mehr entwickeln können. Da es
nie gelingt, alle Läuse zu töten und alle schädlichen Stellen unschädlich zu machen, so muß man das Verfahren wiederholen, was
jetzt aber viel leichter ist, als es früher war, weil die Blutlaus
sich nur noch an wenigen Stellen vorfindet.

** **Beim Bohnenpflücken** benütze man nur Daumen und Zeigefinger. Wer durch unverständiges Anreißen den jungen Ansatz
mit wegnimmt, hat doppelten Schaden, da er seine Erträge im
voraus vermindert und die kleinen Bohnchen nicht verwenden
kann. Ein öfteres Absuchen der Bohnenstöcke ist nötig, wenn die
grünen Schoten nicht hart und holzig werden sollen.

** **Mäuse sind von Blumenzwiebelbeeten durch Strychninhafer fern zu halten.** Je angenehmer er schmeckt, um so lieber wird er
von den Mäusen gefressen, man präpariert deshalb deshalb auch
mit Saccharin. Die Erfolge waren gute; nur ist bei der Anwendung Vorsicht anzuraten, da derselbe auch für andere Tiere höchst
schädlich ist.

** **Emilia flammea.** Zu den mancherlei Sommerblumen gehört unter anderen auch Emilia flammea, die feuerrote Emilie
oder Pfeilwurz. Es ist keine Pflanze, die, was Größe der Blumen
und Farbenkraft betrifft, es mit Astern, Levkoyen, Petunien,
Phlox usw. aufnehmen kann, denn sie hat nur kleine, schön hochrot
gefärbte Blüten, doch ist sie sehr zierlich; weil diese auf langen,
schlanken Stielen sitzen, so bringe ich ihre Blüten gern in Blumensträuße, in welchen sie ganz nett zwischen den größeren Blumen
und Blättergrün aussehen. Emilia flammea wird im März ins
Mistbeet gesät und im Mai ins Freie verpflanzt.

** **Königsfarn** (Osmunda regalis). Dieses schöne Farnkraut
verlangt zu seinem guten Gedeihen einen tiefgelockerten, humosen
und feuchten Boden und einen kühlen, mehr schattigen als sonnigen Standort. Es ist von den übrigen Farnkrautarten durch
seinen eigenartigen Wuchs leicht zu unterscheiden und steht am
schönsten, wenn einzeln oder zu kleinen Trupps auf schattig gelegene Rasenplätze gepflanzt.

Tier- und Geflügelzucht.

†† Während der Periode der Grünfütterung sorge man dafür,
daß das Futter immer nur für einen Tag hereingeholt werde. Grünfutter, das zu lange im Futterraume liegt, wird von den Tieren
weniger gern aufgenommen als frisches Futter, abgesehen davon,
daß bei längerem Lagern das Futter sich leicht erhitzt und dann
Veranlassung zum Aufblähen der Tiere gibt. Am besten wird
das Grünfutter abends, bevor der Tau fällt, oder morgens nach
Sonnenaufgang, nachdem der Tau abgetrocknet ist, gemäht und
alsbald hereingeholt. Insbesondere darf der Klee nicht zu lange
an der Sonne liegen, weil er sonst zu stark abwelkt, sich erhitzt
und dann leicht Aufblähen erzeugt. Grünfutter, das vom Regen
durchnäßt oder von Pilzen befallen ist, darf nur mit großer Vorsicht verfüttert werden. Nasses Grünfutter sollte nur in Verbindung mit Rauhfutter, mit Heu oder Stroh verabreicht werden.
Es genügt bei nassem Futter eine Beigabe von 2—3 Pfund Rauhfutter pro Tag und Stück, um etwaige Nachteile des nassen Grünfutters aufzuheben. Das Futter lege man den Tieren in kleinen
Portionen vor, weil dadurch das Aufblähen am ehesten verhütet
wird. Durch Schneiden des Grünfutters mit dem Rauhfutter
läßt sich eine vollkommene Vermischung der Futterbestandteile
herbeiführen. Außerdem bietet das Schneiden des Grünfutters
noch den Vorteil, daß das Futter nicht so leicht von den Tieren
unter die Füße getreten, also an Futter gespart wird.

†† **Sorge dafür, daß dein Stall Luft hat.** Schließe die Barluken nicht; mache die Fenster auf und bringe Luftlöcher an so
viel als möglich. Glaube, daß es deinen Tieren dann an ihrem
ständigen Aufenthaltsorte am wohlsten ist, wenn du selbst bei
längerem Aufenthalte im Stallraume dich behaglich fühlst. Fürchte
dich nicht zu sehr vor dem Durchzug; der wird von nicht verwöhnten Tieren besser ertragen, als du glaubst. Uebrigens kannst
du Ventilationsvorrichtungen in jedem Stalle anbringen, ohne daß
in der Folge Zug entsteht. Hohe Temperatur und feuchte, verunreinigte Stallluft machen das Tier schlaff und vermindern seine
Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten, besonders die ärgste: die
Tuberkulose.

†† **Die Gerste** ist für Tauben eine der besten unter allen
Futterarten, die verwendet werden; dieselbe wird von den Tauben
gern aufgenommen; bei Fütterung von Gerste gedeihen auch die
Jungen vorzüglich, und die Tauben gestalten sich viel lebhafter
in ihrem Verkehr. Die Gerste ist daher als Taubenfutter sehr zu
empfehlen und wird auch vielfach von den Züchtern schon vorgezogen.

†† **Das Perlhuhn** brütet erst im August. Es ist deshalb besser,
die Eier durch Truthühner ausbrüten zu lassen, weil die Jungen
dann die warmen Sommermonate vor sich haben. Die Küken
gedeihen aber nur dann gut, wenn sie genügend animalische Nahrung finden.

Fischzucht.

— **Die hochgeschätzte und gut bezahlte Bachforelle unserer Waldgewässer** liebt Quellwasser und kleinere oder größere Bäche mit
klarem, rasch über kiesigen und steinigen Grund dahinfließendem
Wasser; sie steht gern unter hohlen Ufern, überhängenden Zweigen,
an Mühlschüssen und zur Seite stärkerer Strömungen; auf ihren
Raub (Gründlinge, Ellritze, Mühlkoppe, Würmer und Insekten)
geht sie meistens abends und nachts aus; als winterlaichender
Salmonide (Oktober bis manchmal in den Februar) legt sie ihren
Laich in kleinen, auf seichtem Sand- oder Kiesgrund eingewühlten
Gruben ab. Der Bachforellen-Fang beginnt bei Erwachen des
Insektenlebens, erreicht seinen Höhepunkt im Mai und Juni, geht
im heißen Juli etwas zurück, hebt sich aber wieder im August und
sollte, wenn man sein Forellenwasser nicht ausrauben will,
längstens Mitte September eingestellt werden. Beste Fangzeit im
Sommer sind die Morgen- und Abendstunden, gegen Herbstanfang
zu die Mittagsstunden; erfahrungsgemäß begünstigen den Fang
bedeckter Himmel oder leichter Regen mehr als greller Sonnenschein, die Zeit nach einem Gewitter mehr als die unmittelbar vor
einem solchen.

— **Karpfenfutter.** Wir besitzen zurzeit leider noch keine auf
zuverlässige Versuche gestützte Fütterungslehre für den Karpfen,
so daß wir mit Sicherheit sagen könnten, der Karpfen braucht so
und so viel Gramm Eiweiß, so und so viel Gramm Fett und Kohlehydrate als Erhaltungsfutter und so und so viel als Zuwachsfutter.
Es ist daher auch unmöglich, die Frage bestimmt zu beantworten,
welches Futter sich am besten rentiert. Der Erfolg einer Fütterungsmethode wird einmal von der richtigen Zusammensetzung des
Futters abhängen, die Rentabilität ist aber ebenso auch von dem
Marktwerte des Futters abhängig, so daß man fast sagen kann,
dasjenige Futter rentiert sich am besten, welches am billigsten zu
beschaffen ist. Wenn Himmelteiche viel tierische Nahrung produzieren, so wird es sich empfehlen, Pflanzenkost zu füttern z. B.
Kartoffeln, Mais, Rüben, Treber, Kleien, Malzkeime, Lupinen usw. Die Lupinen müssen zirka 24 Stunden gewässert und
dann gekämpft werden.

— **Für die Fischzucht** ist es von Nutzen, kahle Teichränder mit
Kalmus zu bepflanzen. In diesen Pflanzungen entwickelt sich
reiche Fischnahrung von allerlei Käfern, Würmern und Schnecken,
der Laich wird darin abgesetzt und die Fische finden eine sichere
Zuflucht gegen Raubvögel und andere Feinde. Der ausdauernde
Wurzelstock des Kalmus ist leicht einpflanzbar, gedeiht gut und verbreitet sich schnell. Bei zu großer Ausdehnung sind die überflüssigen Knollen aus dem Schlammgrunde unschwer auszuheben
und können getrocknet an Apotheken abgesetzt werden.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19090703053/fragment/page=0002