Bienenwirtschaft.

? **Um einem Schwarme das Anlegen zu erleichtern,** bedient man sich öfters eines sogenannten Schwarmfanges oder einer Schwarmfahne. Man nimmt hierzu einen Eichenknüppel von der Dicke eines Armes und etwa zwei Fuß Länge, befestigt an jedem Ende desselben einen Bindfaden und hängt ihn dann horizontal an einem Baumast, eine Stange oder eine Wand, von welcher er aber abstehen muß. Oder man nimmt ein Brett von einem Fuß im Geviert, befestigt einige Wabenanfänge oder einige schwarze Tuchstreifen daran und hängt dieses in der oben beschriebenen Weise auf, so werden sich die ausziehenden Schwärme daran festsetzen. Ist dieses geschehen, so nimmt man den Schwarmfang oder die Schwarmfahne herab und schüttelt den Schwarm in die für ihn bestimmte Wohnung oder legt ihn nur hinein. Häufig wird auch ein alter Korb ohne Boden, an einer Stange vor dem Bienenhause aufgehangen, als Schwarmfänger benutzt.

? **Räuberei.** Der alte, ganz richtige Grundsatz, um derselben vorzubeugen, lautet: Viel leichter ist es, dieselbe zu verhüten, als ihrer, wenn sie einmal ausgebrochen, Herr zu werden." Daher soll man alles vermeiden, was zu ihr Anlaß geben könnte: jede Honigpantscherei in der Nähe der Stöcke, unnötiges Oeffnen derselben nach Aufhören der Volltracht, sowie unzeitige Fütterung, weiselose Stöcke sind rechtzeitig zu entfernen und es ist recht oft — nachzusehen!

Gesundheitspflege.

// **Der aus den Lindenblüten bereitete Tee** ist neben dem Holunderblütentee der bekannteste Tee, den man trinkt, wenn man Schweiß hervorrufen will. Er ist angenehmer zu trinken, als der Tee von Hollunder und wirkt auch vortrefflich bei altem Husten, bei Verschleimungen der Lungen und der Luftröhre und bei Unterleibsbeschwerden, die ihren Ursprung in der Verschleimung der Nieren haben. Statt der Lindenblüten kann das Johannikraut mit und ohne Mischung von Schafgarbe angewandt werden, d. h. nicht erst, wenn sie schon überreif sind, so daß sie, wenn sie im Schatten (nicht in der Sonne) gut getrocknet sind, eine hübsche, grüngelbe Farbe haben.

// **Gesundes Gemüse.** Kopfsalat wirkt verdauungsfördernd und erfrischend. Gurken und Lattich sind kühlend. Spinat, Sauerampfer, grüner Löwenzahn wirken anregend auf die Tätigkeit der Nieren, ebenso Zwiebeln, doch sind diese auch vorzüglich zur Anregung eines schwachen Magens. Knoblauch und Oliven sind verdauungsbefördernd, blutanregend. Spargel ist blutreinigend und nährend gleich den Tomaten. Sellerie wirkt anregend auf die Nerven und heilt Rheumatismus. Gelbe und weiße Rüben sind nährend und verdauungsbefördernd, aber auch blähend. Pilze sind nährend, blutbildend und **blutreinigend.**

// **Empfehlenswerte harmlose Mittel gegen Sommersprossen.** Ganz ausrotten lassen sich die Sommersprossen nicht, wohl aber kann man sie bedeutend entfärben. Ich empfehle nach mehrfacher Prüfung folgendes Verfahren: Eine sauber abgeputzte und gewaschene Meerrettichwurzel wird auf dem Reibeeisen fein gerieben, in eine Glasflasche getan, mit gutem Weinessig übergossen und wohl verkorkt einige Tage (etwa eine halbe Woche) hingestellt. Dann bestreicht man jeden Abend vor dem Zubettgehen mittels Federpose oder Haarpinsel die von Sommersprossen befallenen Stellen des Gesichts mit der Flüssigkeit und läßt sie unabgetrocknet von der Haut auffangen. Bei regelmäßigem Gebrauch sind nach zwei bis drei Wochen die Sommersprossen fast gänzlich verschwunden. In den weitaus meisten Fällen kommen die Sommersprossen in jedem Frühjahr wieder zum Vorschein und **man muß dann** eben dieselbe Kur wieder einige Wochen hindurch durchführen. — Ein anderes harmloses Mittel ist das Einreiben der von Sommersprossen befallenen Stellen mit zerdrückten reifen Johannisbeeren. Auch dieses Mittel muß ganz regelmäßig vor dem Zubettgehen angewendet werden. Endlich kann man auch die Sommersprossen mit sauren Molken, denen man etwas Benzoetinktur beimischt, behandeln, indem man sie ebenfalls allabendlich damit besuchtet.

Für die Küche.

Stachelbeer-Kaltschale. Reife Stachelbeeren werden von Stil und Blüten befreit, gewaschen, auf einem Sieb mit kochendem Wasser gebrüht, dann mit Wasser, etwas Zimt und Zitronensaft völlig weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen und mit Zucker verkocht. Nun läßt man die Flüssigkeit kalt werden, vermischt sie mit einer halben Flasche Wein und richtet die Kaltschale über kleine Biskuits oder Makronen an.

Stachelbeerspeise. Ein halbes Kilo unreife Stachelbeeren blanchiert man in siedendem Wasser mit etwas Natron, schüttet sie sofort in kaltes Wasser und dämpft sie dann mit Zucker, Zitronenschale und etwas Weißwein weich. Dann streicht man sie durch ein Sieb, vermischt sie mit vier bis sechs in wenig Weißwein oder Maraschinolikör zerquirlten Eigelb, zehn Blatt bester aufgelöster Gelatine, rührt die Speise, bis sie dicklich wird und zieht dann reichlich steife Schlagsahne hindurch.

Gefrorenes von Kirschen. Ein Kilo recht schöne, große Kirschen ernt man aus, tut sie in einen irdenen Topf, setzt diesen in eine passende Kasserolle mit kochendem Wasser, erhitzt auf diese Art die Kirsche so stark, daß der Saft vollkommen ausfließt und läßt ihn hierauf durch ein Porzellansieb laufen. Von den Steinen stößt man eine Handvoll, läßt sie, mit dem Safte einer Zitrone vermischt, in wenigem Wasser auskochen, und drückt den Saft durch ein Tuch. Nun läutert man in bekannter Weise ein halbes Kilo Zucker, vermischt ihn mit dem Kirschsaft und dem Saft der Steine, gibt die Masse in die Gefrierbüchse und läßt sie unter mehrmaligem Abstoßen und Umrühren gefrieren.

Wenn die Hausfrau richtig sparen will, so darf sie nur das Beste, Altbewährte nehmen und muß Nachahmungen grundsätzlich zurückweisen. Eine kluge Hausfrau verwendet daher nur die echte Maggi-Würze, weil diese gut, ausgiebig und im Gebrauch billig ist.

Eingelaufene Leberjuppe. Eine halbe Kalbleber wird auf 50 Gramm Rindsmark fein gewiegt, sodann 3 ganze Eier und 3 gehäufte Eßlöffel voll Mehl mit etwas Salz darunter gerührt, diese Masse in die siedende Fleischbrühe einlaufen lassen und gekocht.

Hamburger Sauerbraten. Nachdem das hierzu bestimmte Fleisch 4 Tage in Essig gelegen hat, setze man es mit dem nötigen gewürfelten, vorher ganz feinzumachenden Speck, Salz und nach Geschmack einigen frischen Wacholderbeeren aufs Feuer, bis der Braten von allen Seiten gelb und halb gar geworden ist. Alsdann lasse man eine Unterlasse voll geschnittene Zwiebel in Fett hellgelb werden, gieße ebenso viel dicken, sauren Rahm hinzu und lasse das Ganze noch etwa 2¼ Stunden auf nicht zu schwachem Feuer schmoren.

Rostbraten. Die sogenannte kurze Rippe wird von den Knochen abgelöst, von ½ Kilo ungefähr 2—3 Scheiben geschnitten, dieselben stark geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassener Butter umgewendet und einige Stunden auseinandergelegt, damit sie mürbe werden. Nun wird in einem flachen Kasserole Butter zergeben lassen, die Scheiben hineingelegt, zugedeckt und auf beiden Seiten schön braun gebacken. Nach einigen Minuten sind sie fertig. Der angebratene Saft wird mit einem Löffel Fleischbrühe und einigen fein geschnittenen Zwiebeln aufgekocht und dann über die Scheiben gegossen.

Hauswirtschaft.

† **Lauge zum Scheuern.** ½ Kg. kaustische Soda, ½ Kg. schwarze Seife werden mit Regenwasser in einem eisernen Kessel gekocht. Dazu werden noch 2 Eimer Regenwasser geschüttet und diese Flüssigkeit dann zum Gebrauch aufgehoben. Alte schwarze Dielen oder sehr festhaltende Oelfarbe werden am Abend vor dem Scheuertage mit dieser Lauge eingeweicht und am andern Tage mit warmer, schwarzer Seifenbrühe, am besten mit einer Handbürste abgescheuert. Sehr hartnäckige Flecken scheuert man mit scharfer Lauge. Ist der Schmutz gelöst, so wird mit reinem Wasser solange nachgespült, bis der Boden gleichmäßig weiß ist. Man sei jedoch vorsichtig bei der Arbeit, damit die Hände durch die scharfe Brühe nicht angegriffen werden.

† **Noch frische Weinflecke** entfernt man leicht aus Tischzeug, wenn man unter den noch nassen Fleck einen Teller mit kochendem Wasser stellt. Der Dampf zieht die Flecken sofort aus. Sollten dieselben bei einem Teller Wasser noch nicht verschwunden sein, so muß man das heiße Wasser nochmals erneuern, doch achte man darauf, daß das Tischtuch nur von den Dämpfen, nicht vom heißen Wasser selbst berührt wird. Ist der Fleck ganz blaß geworden, so wird er in Seife mit lauem Wasser nachgewaschen, wodurch er sofort gänzlich weicht.

† **Um Stockflecke aus der Wäsche zu entfernen** genügt es, falls die Flecke noch nicht zu alt sind, die betreffende Stelle in Essig zu tauchen und nach Verschwinden der Flecken mit reinem Wasser auszuwaschen. Ein stärkeres Mittel, das fast immer Erfolg hat, ist das, wenn man die Flecke längere Zeit in Buttermilch legt, welche vermittelst Durchseihen von allen Fetteilchen befreit sein muß. Auch Zitronensaft ist ebenso wirksam in einer Lösung 20 Gramm Zitronensäure in ¼ Liter Wasser.

Kleine Mitteilungen.

:: **Zigarrenasche** bietet in allen Fällen ein sehr gutes Putzmittel. Angelaufene Gold- und Silbersachen werden ganz hell und blank, wenn man mit einem mit Zigarrenasche bestreuten Flanellläppchen darüber reibt; in derselben Weise läßt sich Kupfer, Alfenide, Messing, Zink usw. reinigen. Sind richtige Flecken auf den zuletztgenannten Metallen, so befeuchtet man die Asche zuvor mit einigen Tropfen gereinigten Petroleums und putzt damit den Gegenstand. Er wird davon des Geruches wegen mehrmals mit lauem Wasser nachgespült und mit einem weichen Tuche blank gerieben.

:: **Feuerfester Mörtel.** 1. Feinen trockenen Lehm arbeitet man mit gewöhnlichem Melassesirup zu einer gleichmäßigen konsistenten Masse mit dem Spaten tüchtig durch. Anwendung wie gewöhnlicher Mörtel. 2. Ein Gemisch aus feuerfestem Ton und fein gemahlener Chamotte wird in einem flachen Kasten ausgebreitet und mit warmem Wasser übergossen. Nachdem derselbe sechs Stunden gestanden, wird er tüchtig mit Wasser durchgearbeitet und dann dünnflüssig verarbeitet.

Druck und Verlag: Verlag des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis Verlag von W. Gutschbach. — Verantwortl. Redakteur: Conrad Rohl, Halle a. S.

Nr. 30 **Halle a. S.,** den 23. Juli **1910**

Bewässerung der Obstbäume und Behandlung der jungen, hochstämmigen Obstbäume im Sommer.

Von **Carl Staudi.**

Mit Schmerz sieht der Landwirt und Obstzüchter Jahr für Jahr immer einen großen Teil der Früchte seiner Obstbäume vorzeitig von den Bäumen abfallen, die Kronen derselben sich lichten und damit die Hoffnung auf eine nur einigermaßen reichere Obsternte schwinden. Von dem abgefallenen Obste, das einer Verwertung nur in den seltensten Fällen zugeführt wird, ist ein Teil wurmstichig und die Schädigung durch den Apfelwickler oder einen anderen Obstfeind die Ursache des frühzeitigen Abfalles. Die übrigen am Boden liegenden Früchte sind in der Entwickelung zurückgeblieben, klein, unansehnlich, zum Teil eingeschrumpft und notreif. Für dieses Fallobst ist vielfach der schlechte Ernährungszustand, nur allzuhäufig aber die fehlende Feuchtigkeit im Boden verantwortlich zu machen.

Nebst dem Grasland verlangt kaum eine andere Kultur derart viel Feuchtigkeit zur freudigen Entwickelung, als der Obstbaum und im Besonderen die Kultur des Apfels. Deshalb und infolge Fehlens dieser wichtigen Vorbedingung ist gerade der Boden unter den Apfelbäumen und umsomehr mit Fallobst bedeckt, je trockener derselbe von Natur aus ist.

Nicht nur zur Leitung der Nährstoffe in alle Teile, zum Ersatze der von der großen Blattoberfläche verdunsteten Wassermenge, sondern auch besonders zur Entwickelung der Früchte, benötigt der Apfelbaum ganz gewaltige Mengen von Wasser. Bestehen doch die Früchte der Apfel- und Birnbäume im Mittel aus 83 Prozent Wasser.

Des Landwirts Sorge muß es deshalb sein, nicht nur seine Obstbäume mit Nährstoffen zu versorgen, sondern ihnen auch die nötige Feuchtigkeit zuzuführen, um diese Nährstoffe in die einzig aufnehmbare gelöste Form überzuführen und denselben die Möglichkeit zur vollkommenen Ausbildung ihrer Früchte zu geben.

Diesbezüglich wird im zeitlichsten Frühjahr vor dem Schmelzen des Schnees, besonders dann, wenn eine genügende Winterfeuchtigkeit nicht vorhanden, möglichst viel Schnee um die Stämme in die Baumscheiben angehäuft und wo tunlich, sogar mittels Laub, Strohabfällen oder Torf vor dem Schmelzen möglichst lange bewahrt. Dies bringt neben der späteren langsamen Abgabe von Wasser den Bäumen noch den weiteren Vorteil, daß die Vegetation zurückgehalten wird und die Blüte in eine ca. 14 Tage spätere Zeit fällt, die für die Befruchtung stets günstiger ist.

Um auch während des Sommers die Apfelbäume möglichst vor einem Wassermangel zu bewahren, sollen nicht nur die Baumscheiben stets offen gehalten werden, sondern es wären, wo dies tunlich, auch noch Zulaufgräben anzulegen, um eine größere Menge Wassers um die Bäume zu sammeln. Vort aber, wo die Obstbäume auf einem Hange stehen und die Anlegung eines Bassins oder kleineren Teiches, dessen Wasser von Zeit zu Zeit bei eintretender Trockenheit abgelassen und mittels Graben den einzelnen Bäumen zugeführt wird, auf der Anhöhe möglich ist, sollte dies nicht versäumt werden, da die Erfolge die notwendigsten Unkosten stets reichlich lohnen. Schließlich sollte die Wasserzufuhr dort, wo sie sich noch leichter, als in angeführten Fällen durchführen läßt, niemals versäumt werden; es wird dies nicht nur die Menge des Fallobstes sehr reduzieren, sondern auch die angesetzten Früchte zu einer bedeutenden Größe entwickeln lassen.

Kommen wir nun zu dem Kapitel „Behandlung der jungen hochstämmigen Obstbäume im Sommer", so herrscht im allgemeinen die Meinung, wenn an den jungen Obstbäumen einmal der Herbst- eventuell der Frühjahrsschnitt ausgeführt sei, so könne man dann, was den Schnitt anbelangt, die Zöglinge wieder ein Jahr lang ihrem Schicksale überlassen. Dies ist aber eine irrige Meinung, was wir sofort einsehen müssen, wenn wir uns klar machen, was man eigentlich mit dem Baumschnitt bezweckt. Wir zielen damit nämlich ab auf die Anzucht der nötigen Aeste zur Bildung eines richtigen Kronengerüstes, suchen das Wachstum des Baumes in seinen einzelnen Teilen zu regulieren und entfernen alles unnütze Astwerk. Auf die Erreichung dieser Ziele hin kann nun schon den Sommer über mit verhältnismäßig wenig Mühe gearbeitet werden. Bekanntlich soll die Krone eines Baumes aus einem Leitzweig, das heißt der senkrechten Verlängerung des Stammes und 3—5 Seitenästen bestehen. Ist nun z. B. das Auge, welches die Verlängerung des Leitzweiges oder eines Seitenastes bilden sollte, nicht zur gehörigen Entwickelung gelangt oder der gewachsene Trieb nicht zweckdienlich, so ist er durch einen anderen weiter unten befindlichen zu ersetzen und durch ein- oder zweimaliges Anbinden an den oberen Aitteil genötigt, in der gewünschten Richtung sich zu entwickeln. Häufig wird es auch vorkommen, daß sich einzelne Teile im Vergleiche zu anderen, vielleicht wichtigeren, zu stark entwickeln; dieses zu starke Wachstum wird gehemmt, indem man ihre Spitze abklemmt. Kommen mehr Triebe zur Entwickelung, als erforderlich, so sind die überflüssigen möglichst bald zu entfernen. So kann der Wuchs des jungen Baumes in seiner Vegetationszeit geregelt werden, wobei nicht zu unterlassen ist, die Aeste und Zweige jetzt während der Vollsaftigkeit und Geschmeidigkeit bei ehfällig unrichtiger Stellung durch Bänder und Sperrhölzer in die richtige Lage zu bringen. Versäumt der Obstzüchter diese Arbeiten nicht, so können sich die dienstlichen Teile des Baumes auf Kosten der eigentlichen Saftriebe schön entwickeln und er kommt nicht in die Lage, im nächstfolgenden Herbst- und Frühlingsschnitt die Schere so brauchen zu müssen, zur Entfernung überschüssigen Holzes, daß ihm schier das Herz blutet. Im Gegenteil, es wird dann nur wenig zu schneiden geben. Zudem wird sich der Baum bei dieser, wir möchten sagen, schonenden Behandlung wohl befinden, rasch entwickeln und gesunder bleiben. Es mag wohl genügen, wenn man die Bäume während des Sommers etwa zweimal durchgeht, im Juni und August. Sehr zweckdienlich zum Entfernen krautartiger Triebe ist eine Stangenschere, wie man sie in den besseren Eisenhandlungen in verschiedenen Systemen kaufen kann. Wer aber die Kosten der Anschaffung scheut, kann sich, wenn er eine Reb- oder Rosenschere besitzt, eine Stangenschere leicht herrichten. Man macht den einen Hebelarm der Schere oben am Ende einer Stange fest, knüpft unten an den anderen, freischwebenden Hebelarm eine Schnur von Stangenlänge, läßt diese durch eine unter der Schere in die Stange eingedrehte Hochschraube laufen — und die Stangenschere ist fertig. Nur sollte die Einrichtung zur Befestigung der Schere so sein, daß man letztere leicht anbringen und nach Gebrauch wieder wegnehmen kann. Mit einer Stangenschere bewaffnet, läßt sich das Pinzieren eventuell Beschneiden der jungen Bäume vom Boden aus leicht und sehr rasch besorgen.

Ueber Unkrautvertilgung.

Eine der ärgsten Plagen des Landmanns sind die Unkräuter und wie das Vieh sich der Bremsen, Fliegen usw. zu erwehren sucht, so führt der Landmann einen ständigen Krieg gegen das Unkraut. Der Erfolg seiner Mühen zeigt sich am Besten dann, wenn er seine Sämereien und seine Getreide zum Kaufmann bringt. Letzterer sagt dann wohl — allerdings in den seltensten Fällen — das Getreide ist gut; meistens hört man ihn sprechen: das Getreide ist besetzt; — es ist zu dunkel, weil zu viel Unkrautsamen dazwischen ist; — für das Getreide kann ich lange nicht den höchsten Tagespreis zahlen usw. usw. Die nachstehenden Zeilen sollen nun ein Kleines dazu beitragen helfen, daß die ländlichen Besitzer einige der gefährlichsten Unkräuter mit Erfolg bekämpfen können.

Schon bei der Gewinnung des Saatgutes muß man sein Augenmerk darauf richten, dasselbe von Unkrautsamen gründlich zu säubern; letzteren schüttet man nicht etwa vor die Türe, oder ver-

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19100723020/fragment/page=0001

trübt ihn, sondern vertilgt ihn und zwar am zweckmäßigsten durch Verbrennen, denn man kennt Fälle, wo Unkrautsamen noch nach 10—15 Jahren keimfähig war.

Ein sehr lästiges, wenn auch schönes Unkraut ist die Gille, welche namentlich auf sandigen und steinigen Böden anzutreffen ist. Man muß, um sie gänzlich auszurotten, eine Radikalkur mit ihr vornehmen. Sind's kleinere Felder, in denen sie auftritt, so ätzet man sie eigens aus und verbrennt sie. Wo dies Verfahren nicht anwendbar ist, muß man, trotzdem vielleicht angenblicklicher Schaden erwächst, das ganze Feld vor der Reife abmähen und tief umpflügen.

Hederich, wilde Rübsen und Ackersenf sind ja eine ganz gute Bienenweide, taugen aber auf dem Acker nichts, weil sie demselben zu viel Nahrung entziehen und so das Wachstum angesäeter Pflanzen beschränken. Ihnen geht man mit einer 10- bis 15prozentigen Eisenvitriollösung zu Leibe. Das Verfahren ist kurz folgendes: Man kauft sich Vitriol und löst es in Wasser auf, verdünnt dann mit Wasser, bis die Flüssigkeit vorschriftsmäßig ist und bringt dann dieselbe in Form von ganz feinem Sprühregen — mittels Gießkanne oder Jauchefaß — über die Pflanzen. Dem Getreide schadet es nichts.

Um die Distel möglichst los zu werden, empfiehlt es sich, den Acker gleich nach dem Abernten zu schälen und die Wegeränder und Feldraine von denselben zu säubern, noch ehe der Samen zur Reife gekommen ist und die anliegenden Felder wieder mit dem herumfliegenden Samen bestreut sind.

Die Kleeseide (auch Teufelszwirn, plattdeutsch Düwelstweern) ist eigentlich kein Unkraut, sondern ein Schmarotzer, der sich vom Safte des Klees nährt und die Kleepflänzchen tötet. Man mäht die befallenen Stellen ab, bringt sie zusammen und verbrennt sie an derselben Stelle, wo sie stand; oder man gräbt die Stelle tief um, bestreut sie mit scharfem Kalk und begießt mit Petroleum. — Das Gesagte macht ja wohl einige Arbeit und kostet einiges Geld, aber helfen tuts. C. St.

Landwirtschaft.

[] **Auf dem Halme schon soll das Saatgut bestimmt werden.** Aber auch bei der Ernte darf der Landwirt es nicht an Sorgfalt fehlen lassen. Der Schnitt des zur Saat bestimmten Getreides ist im richtigen Stadium der Reife vorzunehmen, nicht vor der Gelbreife nicht nach der Vollreife. Sind die Körner bei dem Nachreifen auf dem Felde nach dem Schnitt völlig erhärtet und die Aehren und Halme trocken, dann beginne man mit dem Einfahren. Desgleichen erfordert das Ausdreschen Vorsicht und Aufmerksamkeit. Es erfolge entweder vor Beginn oder nach Beendigung des Schwitzens, nicht während dieser Erscheinung. Ist der Segen unter Dach und Fach, auf dem Speicher geborgen, wobei natürlich eine scharfe Trennung des zur Saat bestimmten Kornes von etwa vorhandenen Varietäten zu beobachten ist, dann versäume man vor allem nicht, das gedroschene Korn aufzuschütten und häufig umzuschaufeln. Ist die Ernte beendet, dann beginnt die eigentliche Behandlung des Getreides zur Herstellung eines Saatgutes, denn: „Wer das Feld will richtig bauen, der muß auf Samen und Boden schauen!"

[] **Die Gerste,** welche stark mit Klee durchwachsen ist, muß nach einmaligem Liegen gewendet werden und kann am zweiten oder dritten Tag eingefahren werden. In manchen Gegenden ist ein Aufpuppen in der Weise üblich, daß man die Gerste häufelt und die Häufchen unter den Aehren mit ein paar Halmen zusammenbindet, worauf man sie ausstellt. In diesen Häufchen trocknet die Gerste nicht nur gut aus und reifen die Aehren schön nach, sondern sie leidet durch einen Regen auch viel weniger, als wenn sie am Boden liegt. Diese Mühe soll nicht gescheut werden, um gute Braugerste zu erzielen, sie macht sich durch die Güte und den Preis des Produktes reichlich bezahlt. Die Gerste darf nur in vollkommen trockenem Zustande eingefahren werden, indem sie sich sonst im Stocke erhitzt und eine rote Farbe erhält, welche ihren Wert bedeutend verringert. Das Stroh der Gerste trocknet langsam, da dessen Knoten viel Feuchtigkeit enthalten und ist man erst dann vor einer Erhitzung im Stocke sicher, wenn die Knoten beim Biegen abbrechen.

[] **Der Kartoffelpilz** tritt meistens bei einem zwischen stechender Sonnenhitze und starkem Regen wechselnden Wetter ein. Dieser Pilz zeigt sich zuerst in weißlichen Flecken auf Stengeln und Blättern der Kartoffelpflanze, die sich allmählich ausdehnen, braun und schwarz werden, einen üblen Geruch verbreiten und das Absterben des Krautes bewirken. Vom Kraute verpflanzt sich der Pilz dadurch auf die Knollen, daß er abfällt und dem Regen in den Boden gespülen wird, wo er sich in zahlreiche Zellen teilt, welche sich zu Schläuchen verlängern und die Knollen durchsetzen, worauf dieselben faulen. Als Mittel dagegen ist das betreffende Feld zweibis dreimal mit einer 1½prozentigen Kupferkalkbrühe nach Art der Weingärten zu bespritzen.

[] **Die Vertilgung der Quecke auf Sandboden** ist durch einfaches Herausgrubbern kaum möglich, da die im Boden zurückbleibenden Ausläufer nicht ersticken, wie dies beim Tonboden meist der Fall ist, sondern umso üppiger sich entwickeln. Man hilft sich auf Sandboden am besten durch wiederholtes möglichst tiefes Umpflügen, und festes Anwalzen der Furche. Hierdurch wird der Sauerstoff der Luft von der Quecke abgeschlossen und sie verliert ihre Triebfähigkeit. Wachsen dann noch einige Halme hervor, so ist Abweiden durch Schafe möglichst frühzeitig geboten. Ein anderes Mittel, das aber in verschiedenen Betrieben ohne Störung nicht durchführbar ist, ist die dreijährige Ackerweide, der man Sommerbrache nachfolgen läßt. In Südwestdeutschland wendet man auf feuchten Sandböden die dichte Aussaat von Johannisroggen in möglichst starker Düngung an, der natürlich dann zur Grünfütterung benutzt wird; bis zur Reife darf man ihn deshalb nicht stehen lassen, weil er sonst infolge der gegenseitigen Beschattung sehr zum Lagern neigt.

Haus- und Zimmergarten.

** **Edelreiser von jungen Bäumen** haben den Nachteil, daß die Sorten nie so sicher echt sind, als bei Edelreisern von tragbaren Bäumen. Wenn in Baumschulen fortgesetzt von jungen Bäumen Edelreiser geschnitten und weiter und immer weiter veredelt werden, so kann schließlich auch Gesundheit und Fruchtbarkeit der so gewonnenen Bäume darunter leiden.

** **Wenn beim Herausnehmen eines frisch gepflanzten Baumes,** der nicht treiben will, die Wurzeln Fäulniserscheinungen zeigen, dann ist es notwendig, sie bis auf die völlig gesunden Teile zurückzuschneiden, hierauf in reinem Wasser abzuspülen und wieder einzupflanzen in durchlässige, gesunde Erde. Solange der Baum noch Saft zeigt, ist Rettung möglich.

** **Kopfsalat, welcher zu dicht steht.** Man findet es nicht selten, daß 10 oder 20 Gramm Salatsamen auf ein Beet gesät wurden, und daß die Salatpflanzen nun viel zu dicht stehen, und da wundert man sich noch, daß sie keine Köpfe machen. Wer nur ein bischen Ueberlegung besitzt, dem wird einleuchten, daß es rein unmöglich ist, auf einem Raum, wo nur hundert Salatpflanzen sich entwickeln und Köpfe machen können, da Tausende von Pflanzen mit großen Köpfen zu ziehen. Wenn nun Salat zu dicht gesät worden ist, so nehme man eine Hacke und ziehe mit dieser auf dem Beete 3 oder 4 Furchen, um mit diesem Furchenziehen einen Teil der übrigen Pflanzen zu entfernen.

** **Wie wird das Gemüseland am besten ausgenützt?** Durch Zwischenkulturen. Setzen wir auf ein vier Fuß breites Beet z. B. drei Reihen Sellerie, so kommt dieser in 1¼ Fuß Quadrat zu stehen. Hier können wir nun in den Reihen noch Salat, mitten in jedes Quadrat aber Winterrettich pflanzen, beide können wir vor September abernten, dann kommt für den Sellerie erst die Hauptvegetationszeit. So vertragen sich alle Kohlarten mit Sommerrettichen, Kohlrabi mit Salat, Poree ebenfalls, stets also eine Frühgemüseart mit einer später zu ernteuden zusammen. Für die späten Ernten säen wir jetzt noch einmal Frühgemüse, damit wir unsere eigentlichen Wintergemüse auch für den Winter behalten. Hier sind die Treibkohlrabi, Kitzinger und Wiener Wirsing, Buchsbaumerbsen, Treibradies und schnell wachsende Kopfsalatsorten zu wählen.

** **Gießen und Bodenlockerung.** Tritt nach einer Regenperiode oder nach heftigen Regenagüssen im Sommer sonniges Wetter ein, so wird sich in unserem Garten, falls derselbe nicht sehr sandigen Boden hat, eine feste Kruste bilden, dasselbe ist nach starkem Gießen der Fall. Da es von großer Wichtigkeit für das Wachstum der Pflanzen ist, daß die Luft ungehinderten Zutritt zu den Wurzeln der Pflanzen hat, so müssen wir diese Erdkruste immer wieder auflockern. Dadurch, daß wir den Boden locker und unkrautfrei halten, wird durch den Temperaturunterschied zwischen der kühlen Nachtluft und dem durch die Sonnenstrahlen erwärmten Boden, sowie durch den Tau der Pflanzen schon mehr Feuchtigkeit zugeführt, wie man gewöhnlich denkt. Wenn wir gießen, so gelsche dies von Juni an nur des Abends, und dann stets mit Fluß- oder Teichwasser oder mit Brunnenwasser, welches tagsüber den Sonnenstrahlen ausgesetzt war. Nötig ist das Gießen bei sandigem Boden, bei allen frischgepflanzten Gewächsen, bei allen Gemüsearten, die, um zart zu werden, rasch wachsen müssen, z. B. Salat, Spinat, Kohlrabi, Blumenkohl usw., bei Sommerblumen zur Zeit der Blüte, bei Erdbeeren zur Zeit der Fruchtbildung usw. Das Gießen geschehe nicht allzu oft, dafür aber so gründlich, daß das Wasser auch an die tiefer gelegenen Wurzeln kommt; andernfalls ziehen sich die Wurzeln nach der Oberfläche des Bodens, anstatt die Feuchtigkeit aus der Tiefe desselben heraufzuholen. Besonders muß man bei Bohnen und Erbsen darauf bedacht sein, recht durchdringend zu gießen. Es geschieht hier in einer Weise, daß man in die Furchen eines Beetes 10—20 Kannen Wasser gießt; zur Zeit der Fruchtbildung wirkt dies bei sehr trockener Witterung außerordentlich günstig und verlängert jedenfalls die Erntezeit. Bei heißem Wetter wirkt es sehr erfrischend auf die Pflanzen, wenn wir sie gegen Abend ganz leicht überbrausen; hierdurch werden die Blätter von Staub gereinigt und die Luft wird feuchter. Bei Rosen wirkt dieses Ueberbrausen oder Bespritzen der Blätter günstig in Bezug auf die Blattkrankheiten.

** **Primula acaulis rosea.** Diese reich- und schönblühende Primel macht sich wunderschön zu Einfassungen um Frühlingsblumenbeete und ist nur schade, daß sie nicht mehr in dieser Weise verwendet wird. Auch zur Anlegung farbiger Blumenbänder, Kränze und Figuren auf Rasenplätzen ist sie gut zu verwenden.

** **Heliotrop auf Gruppen.** Eine aus Heliotrop bestehende Gruppe imponiert weniger durch Färbung der Blumen, denn diese besteht meistens nur aus einem helleren oder dunkleren Violett, sondern es ist der herrliche Duft derselben, der uns diese Pflanze so wert macht und uns veranlaßt, neben Gruppen von prächtig blühenden Pflanzen, auch eine kleine Gruppe von Heliotrop in unsern Gärten anzubringen. Das Heliotrop liebt einen warmen Standort und gute Erde, wie Mistbeeterde oder ein Beimengen von Laub- oder Komposterde zur Gartenerde.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Die Schenkelerziehung des Weinstockes** besteht darin, daß man im Gegensatz zur Kopfbildung das alte Holz der Reben allmählich in die Höhe zieht, so daß sich statt eines Kopfes ein Stamm-Schenkel bildet, der sich von Jahr zu Jahr verlängert. Die bei dieser Erziehungsart zu beachtenden Regeln sind folgende: 1. Der Stamm darf nicht schon in einem Jahre, sondern erst allmählich im Verlauf von mehreren Jahren herangezogen werden und soll die normale Höhe desselben 50 Zentimeter betragen; zu niedere wie zu hohe Schenkelerziehung ist zu vermeiden. 2. Das Tragholz — die einjährige Rute — muß, wenn sie fruchtbar sein soll, immer auf vorjährigem Holze stehen. Die aus dem alten Holze hervorkommenden Triebe, unfruchtbare Wasserschosse, sind in der Regel, sofern sie nicht beim Fehlen von Zapfen als solche verwendet werden sollen, zu entfernen. 3. Wähle man als Bogen die bestentwickelte, möglichst nahe am alten Holze befindliche Rute; je weniger mit dem Jahresschnitt die Verlängerung fortschreitet, desto besser ist es, da man auf diese Weise mit dem Tragholze mehrere Jahre hindurch in gleicher Höhe bleibt. 4. Am alten Holze ist immer ein Reservezapfen mit zwei Augen beizubehalten, um für den Fall, daß die obere Rute am Bogen sich zu schlecht entwickelt oder abbricht, das alte Holz gleich ganz auf tragfähige Ruten verjüngen zu können; es darf daher der Zapfen nicht oberhalb des Bogens zu stehen kommen.

* **Das Schneiden der Reben** ist unentbehrlich, wie durch die Praxis längst bewiesen ist. Der Schnitt verfolgt dabei in seinem obersten Zwecke eine doppelte Richtung, nämlich: so viel Trauben für das laufende und so viel Holz für das folgende Jahr zu erzeugen, daß beide, Trauben und Holz, sich ziemlich gut zu entwickeln vermögen; in dem Schnitt liegt somit eine erhaltende, aber auch das Wachstum und die Fruchtbarkeit der Rebe gleichmäßig fördernde Kraft. Dieser Grundsatz behält seine Gültigkeit bei allen Rebenerziehungs- bezw. Schnittmethoden, so verschiedenartig diese auch in den einzelnen Gegenden sein mögen. Es ist nun aber bei dem Schnitt für den Rebmann das hauptsächlichste Erfordernis, daß er den Kräftezustand des zu beschneidenden Stockes und des Bodens, auf den die Rebe angewiesen ist, genau kennt, um darnach genau beurteilen zu können, wie viel einjähriges Holz anzuschneiden ist, damit die Entwicklung einer bestimmten Menge von Holz und Trauben gleichmäßig gefördert wird, eine Unterlassung derartiger Erwägungen beim Schneiden hat für den Rebstock und somit auch für den Winzer selbst bestimmte Nachteile in sicherem Gefolge, indem dadurch das Gleichgewicht zwischen Frucht und Holz gestört und so die Entwicklung des einen zum Nachteil der Entwicklung des andern einseitig gefördert wird.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Hohe Krippe für Fohlen.** Nur zu häufig trifft man in Fohlenställen noch doch angebrachte Krippen, aus welchen die Fohlen ihr Raufutter fressen müssen. Solche sind durchaus verwerflich, denn durch das Fressen aus hohen Raufen und Krippen entwickelt sich stets ein schwacher Rücken, ja es kommt nur zu leicht zur vollkommenen Ausbildung eines Senkrückens. Ferner ist die Gefahr, daß Staub, Aehren usw. in die Augen fallen, oder harte Strohhalme Verletzungen derselben hervorrufen, groß, deshalb fort mit allen hochangebrachten Raufen und Krippen.

†† **Futtermöhren** (gelbe Wurzeln) werden von den Pferden nicht nur sehr gern gefressen, sondern sie haben auch noch auf die Gesundheit der Tiere guten Einfluß. Autoritäten in der Landwirtschaft haben stets hervorgehoben, daß die Möhre ein ganz vorzügliches Beifutter für alle Pferde sei, denen es an Freßlust mangelt, die von Würmern geplagt sind und die an Verdauungs- und katarrhalischen Erkältungskrankheiten laborieren. Die Möhren führen nämlich gelinde ab und befördern die Urinabsonderung. Züchter geben sie auch gern säugenden Stuten, da sie den Fohlen dann auch zugute kommen. Viele Landwirte bauen Möhren schon deshalb umfangreicher, nicht allein weil sie der Meinung sind, daß halb Hafer, halb in kleine Stücke zerschnittene Möhren dieselbe Nährwirkung zeigen wie das gleiche Gewichtsquantum Hafer, sondern weil die Möhren auch noch sehr günstigen Einfluß auf die Milchergiebigkeit der Kühe

†† **Bei dem Tränken der Kälber kann man dadurch wesentliche** Ersparnisse erzielen, daß man bereits nach etwa 8 Tagen, von der Geburt gerechnet, die volle Milch allmählich durch entrahmte ersetzt, die mit Stärkemehl angerührt ist. Von letzterer nimmt man auf ein Liter Magermilch etwa 50 Gramm und erwärmt unter Umrührung der Mischung bis zum Aufwallen. Allmählich kann man dann die volle Milch ganz durch entrahmte ersetzen.

†† **Milchknoten,** welche im Euter infolge Ansammlung alter Milch bestehen, können neben fleißigem Ausmelken durch Einreibung bekämpft werden. Als solche benutzt man eine Mischung aus vier Teilen Kampferöl und einem Teil Salmiakgeist oder auch Alteesalbe, womit das Euter täglich zweimal eingerieben wird.

†† **Kaninchen, welche keine Neigung zur Begattung zeigen,** reiche man recht nahrhaftes und hitziges Futter, als Hafer und Gerste. Drei Tage lang nur rohe Selleriewurzeln gefüttert, bringt sicher den gewünschten Erfolg.

†† **Gegen das Eierfressen der Hühner** macht man einen recht scharfen Aufguß, in dem man recht viel gestoßenen Pfeffer, womöglich mit etwas Paprika, tüchtig abkocht. Nachdem der Aufguß fertig, nimmt man ein Ei, durchlöchert selbiges und bläst den Inhalt aus. Dann verschmiert man dies Ende mit Gips. Wenn derselbe hart ist, füllt man das Ei mit vorbesagtem Aufguß, verschmiert das andere Ende und legt das so hergestellte Ei auf diejenige Stelle, wo die Hühner gewöhnt sind, solche zu finden. Ein Huhn, welches einmal so mit einem Ei angeführt wurde, geht so leicht nicht ein zweites Mal daran.

†† **Perlhühner** liefern gemästet einen ganz vorzüglichen Braten. Die Mast ist dieselbe wie bei unsern Haushühnern, Buchweizenmehl oder eine Mischung von Mais- und Gerstenmehl mit Milch angemacht, werden in Frankreich hierzu allgemein angewandt und liefern, wie bekannt, glänzende Resultate. Etwas Grütze und etwas Fleischabfälle vervollständigen das Futter.

†† **Taubenkästen** unter Dachvorsprüngen sind zweifellos die schlechteste Vorrichtung zur Taubenzucht, und doch findet man dieselben auf dem Lande so häufig. Zugunsten dieser Kästen führt man dort meist an, daß sich dieselben unter und zwischen den vorspringenden Dachsparren anbringen lassen, daß sie also den Vorraum nicht verschmälern, auch auf dem Hausboden keinen Raum wegnehmen, daß sie ferner mit den geringsten Kosten herzustellen sind und daß sie für die eigentlichen Feldtauben, da diese gern im Dunkeln brüten, sehr angenehm seien. Es hat dies ja einigermaßen seine Richtigkeit, aber wie übel befinden sich andererseits die armen Tauben in diesen Kästen. Kaum notdürftig sind sie vor dem Wetter geschützt und gar nicht vor Katzen, Marder, Iltis und Eulen. Dazu kommt noch die große Beschwerlichkeit des Ausnehmens der Jungen, sowie, daß man fast niemals seine Tauben zählen, also auch nicht wissen kann, ob zu viel oder zu wenig Futter gegeben wird, ferner, daß leicht die jungen Tauben bei konträrem Winde diesem vollständig ausgesetzt sind, daß es ferner kaum möglich ist, zu wissen, ob Tauben von Krankheit befallen sind, oder, bemerkt man dies auch, daß man dann der kranken Taube meist gar nicht einmal habhaft werden kann, um sie zu heilen und von den übrigen Tauben abzusperren, um Ansteckung zu vermeiden. Oft sogar sind die Fluglöcher so klein, daß man kaum mit der Hand hineinkommen kann, und wie es mit der so notwendigen Reinigung aussieht, läßt sich leicht ermessen.

Fischzucht.

— **Fischwässerbeschaffenheit.** Was die Luft den höher organisierten Wirbeltieren, das ist das Wasser den Fischen — ihre Lebensbedingung. Wir verlangen von einem geeigneten Fischwasser vielerlei und zwar eine je nach Fischgattung geeignete Temperatur, solchen Luft- und Nahrungsgehalt und Reinheit. Der Fischzüchter hat daher der Fischwasser-Beschaffenheit ein Augenmerk zuzuwenden. Alle Wässer führen tierische und pflanzliche Stoffe mit sich und tragen zur natürlichen Ernährung der Fische und zur Düngung der Fischwässer bei, doch ein Zuviel, namentlich durch Zufuhr menschlicher Wirtschaftsabfälle ist ebenso ein schädliches, als eine gemäßigte Verwendung dessen ein nützliches Moment in der Fischerei.

— **Die Anlage kleiner Teiche** gewährt nebst ihrer Verwendung zur Fischzucht, sofern sie im Dorfe selbst oder wenigstens in dessen Nähe gelegen sind, noch einen zweiten nicht zu unterschätzenden Vorteil: Jeder Teich bildet ein Wasserreservoir, dessen Inhalt bei einem ausbrechenden Brande, das wohl zumeist einzige Mittel zum Löschen desselben darbietet, denn ohne Wasser können große Brände nicht gelöscht werden. Von den Leitungen der zahlreichen Feuerwehren, welche ihrer gefahrvollen Aufgabe mit der größten Opferwilligkeit nachkommen, hört man nur zu häufig die Klage, daß sie erstmals bei einem auf dem Lande ausgebrochenen Brande ihre Tätigkeit nicht in dem Maße entwickeln können, als es wünschenswert und notwendig wäre, weil es eben an Wasser fehlt. Durch die Anlage von Teichen entfällt dieser Uebelstand und der doppelte Nutzen, welchen die Teiche bringen, sollte wohl alle Landgemeinden, welche bisher einen Dorfteich noch nicht besessen haben, sowie die Eigentümer größerer landwirtschaftlicher Güter oder abseits gelegener Gehöfte veranlassen, zur Anlage von Dorfteichen zu schreiten, wenn nur irgendwie die örtlichen Verhältnisse es ermöglichen.

— **Bei den Goldfischen im Aquarium** beobachte man möglichste Diät beim Futtergeben. Eine tägliche Fütterung ist überhaupt unnötig, ja meistenteils schädlich. Es empfiehlt sich, im Füttern zuweilen mehrtägige Pausen eintreten zu lassen. Eine Futterneuge im Quantum, welches dem einer gewöhnlicher Mücke entsprechen würde, ist für einen Fischbesatz von drei Stück für einen und auch mehrere Tage hinreichend, ja häufig kann diese Futtermenge noch zu viel sein, je nach der Qualität des Futters. Das „Ab- und Zugeben" sind auch hier Dinge, die man den örtlichen Verhältnissen entsprechend sich aneignen wird.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19100723020/fragment/page=0002