## Kinderpflege und -Erziehung.

0 **Das Lager des kleinen Kindes** ist von großem Einfluß auf dessen Wohlbefinden. Eine eiserne Wiege oder kleine Bettstelle verdient den Vorzug vor allen anderen; auf den Boden kommen zwei mit Seegras, Haferspreu oder trockenem Haidekraut gefüllte Matratzen, ohne Federn noch Wolle; auf diese Unterlagen folgt dann ein kleines leinenes Laken oder Bettuch und auf dieses eine eigens dazu hergerichtete Filzdecke, um den Urin aufzufangen; gut ist es, wenn von der letzteren mehrere vorhanden sind, damit die durchnäßten abwechselnd trocknen können. Das Köpfchen muß auf einem Kissen von Seegras oder Haferspreu ruhen. Ebenso muß dafür Sorge getragen werden, die Ränder des Lagers zu polstern, damit das Kind sich durch seine Bewegungen nicht beschädigen kann. Der kleine Schläfer wird nur mäßig zugedeckt, ein Uebermaß von Decken bringt ihn in Schweiß und der letztere ruft einen unangenehmen Ausschlag hervor, der von unerfahrenen Personen oft für Gesichts- und Hautausschlag gehalten wird; nach dem Schwitzen treten dann am häufigsten Erkältungen ein und von diesen rühren dann Schnupfen und Entzündungen der Luftröhrenäste her, die man so leicht hätte verhüten können. Von hundert derartigen Erkrankungsfällen führen die Aerzte 60 auf ein übermäßiges Zudecken der Kleinen zurück.

0 **Frische Luft ist für ein kleines Kind unentbehrlich** und mit Recht sagt ein französisches Sprichwort: „Wo die Sonne nicht eintritt, kommt der Arzt oft hin" und nicht minder schön ein italienisches: „Von allen Blumen bedarf die menschliche Blume am meisten der Luft". Wenn das Wetter es daher gestattet, müssen die Kinder täglich in die frische Luft gebracht werden.

## Gesundheitspflege.

// **Zur Desinfektion der Wohnungen.** Jetzt, nachdem wir in die heiße Jahreszeit eingetreten sind und mit dem einmal unvermeidlichen Staub eine Masse Krankheitskeime und Erreger in die Wohnungen tragen, die sich vor allem am und im Fußboden festsetzen, ist die gründliche Reinigung und Desinfektion desselben von besonderer Wichtigkeit. Hierbei genügt aber nicht bloß ein einfaches Aufwischen, wie vielfach gebräuchlich, es sollte vielmehr zum Mindesten unter Anwendung von Seife geschehen, welche derartige Stoffe teilweise zerstört oder unschädlich macht. Aber da sich gezeigt hat, daß viele Krankheitsstoffe auch der Einwirkung von Seife und Soda zu widerstehen vermögen, muß, um ihnen sicher beizukommen ein sogenanntes Desinfektionsmittel beigezogen werden. Die bisher gebräuchlichen, wie Chlorkalk, Karbol und dergleichen, sind durch ihren empörenden Geruch der Schrecken aller Hausbewohner, andere sind wieder giftig wie das Sublimat und die Gelegenheit, sie alle durch ein wirksames Mittel, das diese unangenehmen Nebeneigenschaften nicht besitzt, ersetzen zu können, dürfte überall willkommen sein. Nun solche Mittel haben wir in verschiedenen Experoxyden und die Anwendung derselben ist noch viel einfacher als die der erstgenannten, da sie gleich mit der Seife zusammen als Desinfektionsseife gekauft und gebraucht werden können. Sie zerstören wie Chlorkalk alle schädlichen Keime durch Oxydation und entwickeln dazu unter gewissen Umständen sogar noch Ozon, jenen Stoff, der die Luft der Wälder so rein erhält.

// **Blinddarmentzündung** entsteht vielfach, wenn beim Obstessen Kerne mit verschluckt werden. Es genügen oft nur einige Kerne, um die Entstehung von Kotsteinen und damit die Ursache zu nekrotischen Geschwüren zu veranlassen. Werden dagegen viele Steine verschluckt, wie das häufig bei Kindern der Fall ist, dann liegt die Gefahr einer Blinddarmentzündung um so näher. Diese wird um so größer, wenn der Betreffende schon einmal an Blinddarmentzündung gelitten hat, da bekanntlich keine Krankheit sich leichter wiederholt wie diese. Die Krankheit kann demnach verhütet werden, wenn man beim Genuß des Obstes die Kerne nicht mit verschluckt; ferner sind regelmäßige Stuhlentleerungen notwendig. Die Behandlung der Blinddarmentzündung muß man dem Arzte überlassen, der allein bestimmen kann, ob durch Klystiere und hohe Irrigation die Beseitigung der Kotmasse angestrebt oder infolge zu weitgehender Entzündung andere Maßnahmen Platz greifen müssen.

## Für die Küche.

**Italienische Kalbskoteletten.** Schöne Kalbskoteletten, von denen die Haut und alle Sehnen entfernt sind, werden vorsichtig gepocht, mit Salz und Pfeffer gewürzt, in geschlagenes Ei getaucht und in einer Mischung von halb geriebenem Weißbrot und halb geriebenem Parmesankäse paniert, dann auf beiden Seiten schön braun gebraten und zu Maccaroni, die mit etwas Tomatensauce vermischt sind, angerichtet.

**Gedämpfte Kalbsleber.** Man legt die Leber ein paar Stunden in Milch, abgetrocknet, gehäutet, von Sehnen befreit, reicht kraus und dicht gespickt, dann in ein Kalbsnetz eingeschlagen und mit nicht zu wenig Butter in einem nicht zu heißen Ofen gedämpft. Man muß niemals bloß klare Butter zum Schmoren anwenden, sondern in Zwischenräumen einen Löffel Sahne oder Bouillon zugießen. Auch einen Löffel Kochwein kann man hin und wieder an Stelle von Sahne anwenden. Zuletzt nimmt man das Netz ab und gibt die Leber zu Tisch.

**Kartoffelklöße nach thüringer Art.** Man tut in eine große Schüssel etwas Wasser, reibt die abgeschälten rohen Kartoffeln hinein, gießt das Wasser ab, tut frisches darauf, gießt es wieder ab und wiederholt es so lange, bis das Wasser ganz hell bleibt. Eine Stunde von dem Anrichten preßt man die Kartoffeln so gut als möglich durch ein leinenes Säckchen, damit sie recht trocken werden, zerreibt sie mit den Händen in die Schüssel, tut Salz daran, gießt kochende Milch darauf, und rührt sie recht tüchtig durcheinander. Der Teig muß weich sein und darf nicht lange stehen. Hierauf taucht man die Hände in kaltes Wasser, formt aus dem Teig Klöße, tut in die Mitte eines jeden geröstete Semmelwürfel, bringt sie sogleich in das bereitstehende siedende Wasser und kocht sie beiläufig eine Viertelstunde, nicht länger. Die Klöße schwimmen sofort, wenn man sie ins kochende Wasser tut. Sie schmecken sehr gut mit kräftiger Sauce und gibt man sie daher gern zu Gänse-, Schweine- oder Schöpsenbraten. Nachteilig ist es, die Kartoffeln am Abend vorher zu reiben, sie stehen zu lange im Wasser und die Klöße werden nicht so zart.

## Hauswirtschaft.

† **Zum Reinigen von Kupfergeschirr** eignet sich sehr gut ein Brei aus gekochter Kleie, welchem man nach dem Auskühlen etwas Schwefelsäure zusetzt, die man in dem Brei gut verteilt. Auf ein Liter Kleie nimmt man einen Eßlöffel Schwefelsäure. Mit diesem saueren Breie werden die betreffenden Gegenstände tüchtig gerieben, bis die schöne kupferrote Farbe des Geschirres eintritt, nachher wird letzteres mit reinem Wasser abgespült und getrocknet.

† **Plätten oder Bügeln der Wäsche.** Das Plättbrett muß mit einer wollenen, besser noch mit einer Friesdecke überzogen sein, welche man recht glatt überspannt und dann mit einigen Nägeln befestigt; darüber kommt der Leinwandüberzug, den man mit Bändern oder Schnüren ebenfalls unterhalb befestigt. So oft es nötig, nimmt man den Leinenüberzug ab und wäscht ihn mit. Zunächst untersucht man, ob das Plätteisen nicht rostig; ist dies der Fall, so muß man es mit einem in Terpentin getauchten Lappen und Sand abscheuern. Zur Rollwäsche ist ein schweres Plätteisen angenehmer. Man legt das zu plättende Stück glatt vor sich hin und fährt mit dem Eisen, in gerader Richtung, die Wäsche nach dem Faden ziehend, darüber hin. Das Plätteisen muß man nicht auf das Plättbrett, sondern stets auf einen Untersatz, in Ermangelung dessen auf einen umgekehrten irdenen Teller. Plätten der Herrenwäsche und anderer komplizierter Wäschestücke kann man nur durch Uebung lernen. Aber ein regelrechtes ordentliches Zusammenlegen (falten) der einzelnen Sachen nach dem Plätten, auch der Rollwäsche, kann nicht dringend genug empfohlen werden; man richte sich dabei nach der Größe und Tiefe des Schrankes oder Schubfachs, worin die Wäsche aufbewahrt wird. Hat man das Geschäft des Plättens beendet, so reibt man das Eisen mit einem trockenen Lappen ab, steckt es in eine Umhüllung von Flanell, bindet diese zu und bewahrt es an einem trockenen Orte auf. Eine Hausfrau, die auf „Sparen" angewiesen, muß im Sommer das Plätten auf die Zeit verlegen, wo sie das Kochfeuer dazu benutzen kann; und könnte sie die Wäsche auch nur partieweise plätten, so wird doch an Kohlen viel gespart.

## Kleine Mitteilungen.

:: **Dem Knarren der Türen kann man abhelfen,** wenn man den knarrenden Teil des Kegels oder Scharniers daran mit der Spitze eines gewöhnlichen Bleistiftes etwas reibt. Graphit bildet bekanntlich ein gutes Schmiermittel.

:: **Sägespäne als Mittel zur Reinigung von Flaschen.** Zur Reinigung von Flaschen, Ballons usw., besonders solchen, welche Fett enthielten, und deren Reinigung oft viele Mühe verursacht, sind reine Sägespäne mit nicht zu viel Wasser gut geschüttelt, bestens zu empfehlen. Nach mehrmaliger Behandlung mit denselben werden sogar Flaschen, welche stark riechende Flüssigkeiten enthielten, zu jedem Gebrauche wieder tauglich. Um Flaschen, welche Oele und Fette enthielten, zu reinigen, gibt man etwas gepulvertes doppelchromsaures Kali in dieselben, gießt darauf konzentrierte englische Schwefelsäure, schwenkt die Flaschen damit aus und spült sie mit kaltem Wasser nach.

:: **Riemenschmiere.** Die Herstellung einer guten Riemenschmiere gelingt leicht, wenn man neun Gewichtsteile Leinöl unter Zusatz von Wasser mit vier Teilen feingemahlener Bleiglätte so lange kocht, bis die Masse Pflasterkonsistenz angenommen hat und das resultierende Pflaster nach der Entfernung des Rückhaltes an Wasser in so viel erwärmtem Terpentinöle löst, bis man eine Flüssigkeit von Firniskonsistenz erhält.

:: **Gut gereinigtes Salz** erkennt man daran, daß es an der Luft nicht feucht wird. Wenn sich 10 Gramm gestoßenen Salzes in 40 Gramm kalten Wassers nicht vollkommen auflösen, so enthält es Gips und ist schädlich. Salzwasser selbst wendet man mit besonderem Vorteile an bei Verbrennungen durch Höllenstein, indem man die betreffende Stelle so stark mit Salzwasser reibt, als man es vertragen kann und Umschläge und Waschungen mit demselben voranstaltet. Bei Schlangenbissen reibt man Salz in die Wunde und bei Bienenstichen wendet man ebenfalls Salzwasser an. Dieses Mittel bewährt sich besonders dann, wenn der Stich in dem Mund oder Schlund stattgefunden hat.

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


# Der Bauernfreund

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

**Nr. 35** — **Halle a. S.,** den 27. August — **1910**


## Die Traube als Volksfrucht und ihre kulturelle Pflege.

Von **Emil Gienapp**-Hamburg.

Wie verschiedene andere Obstfrüchte, so hat auch die Traubenfrucht im Laufe des letzten Jahrzehntes von ihrem früheren Charakter als ausschließliche Delikateß- und Tafelfrucht ganz wesentlich verloren und ist als eine äußerst bekömmliche und gesunde Nährfrucht zu einem beliebten und gern gekauften Objekte unseres Fruchthandels geworden, das bei niedrigen Marktpreisen auch von den unteren Volkskreisen sehr gerne gekauft wird. Der Rohgenuß der Traubenbeere ist für den menschlichen Körper in hohem Maße dienlich; seine Wirkung beruht auf dem Gehalt an Traubensaft, der neben Wasser hauptsächlich Traubenzucker, etwas freie Säure, Eiweiß und Pektin enthält und an Salzen Kali und Magnesia aufweist. Sofern bei seinem Genuß eine kräftige Diät einhergehen kann, d. h. also, die Verdauungsorgane sich in gesundem Zustande befinden, wirkt er ernährend und erhöhend auf das Körpergewicht, besitzt eine blutreinigende und stoffwechselnde Betätigung und leistet Lungen- und Leberkranken, sowie bei Blasenleiden und Darmstörungen gesundheitlich vorzügliche Dienste. Für den praktischen Erfolg haben natürlich solche Traubensorten den Vorzug, die sich durch einen hohen Zuckergehalt auszeichnen und völlige Reife besitzen. Hiernach erklärt sich auch die Tatsache, daß sich die südländischen und orientalischen Völkerschaften zu Zeiten der Traubenreife überwiegend von dieser Beerenfrucht ernähren und dabei den Körper arbeitsfreudig und widerstandsfähig erhalten, wofür das kraftvolle Aussehen dieser Völker und ihr körperliches Wohlbefinden das beste Beispiel gibt.

Dem gewaltigen Aufschwunge im Wirtschafts- und Verkehrsleben ist es nun in erster Linie zu danken, daß diese köstlichste aller Südfrüchte heute in riesigen Mengen in die klimatisch weniger glücklich liegenden nordischen Länder eingeführt und hier der gesunden Volksernährung dienstbar gemacht worden ist. Denn mußten diese Länder früher unbedingt auf die herbstliche Traubenreife warten und blieben auch dann noch im Rohgenuß dieser erfrischenden Beerenfrucht zeitlich sehr beschränkt, so werden heute durch Vermittlung zeit- und raumbezwingender Verkehrsmittel bereits von Mitte Juli ab die ersten Weintrauben dem Konsum zur Verfügung gestellt, und bleiben von dieser Zeit ab in zunehmender Menge und verfeinertem Aroma bis in den Februar und März hinein wertvolle Objekte gesunder Volksernährung, die sich zu hohen Bergen in den Marthallen und Fruchtgeschäften auftürmen und zu relativ niedrigen Preisen verkauft werden. Als Lieferanten hierfür kommen außer Ungarn und Italien, Spanien und Frankreich in Betracht, unter denen Ungarn die frühesten, Italien die mittleren und Frankreich und Spanien die späteren Zufuhren liefern, die sich bis in den März hinein erstrecken. — Wenn nun auch diese Massenanfuhren von Traubenbeeren in erfreulicher Weise ihren Zweck als billige Volksnährfrucht erfüllen, so sind sie doch im übrigen in Qualität und im Gebrauchswerte schwerlich geeignet, die für die feine Herrschaftstafel bezw. für fashionable Speiserestaurants benötigte Delikateß- und Schaufrucht zu ersetzen, aus welchem Grunde auch die Befürchtungen heimischer Obstkulturen hinfällig werden, daß diese fremdländischen Traubenprodukte die eigenen Kulturen absatzerschwerend und infolgedessen in ihrer wirtschaftlichen Nutzung unrentabel gestalten könnten. Für die gewerbliche Gärtnerei bezw. für den Herrschaftsgärtner wird es nach wie vor eine dankbare Aufgabe bleiben, Weintrauben in eigenen Anlagen heranzuziehen und diese gewerblich zu verwerten. Denn die eingeschickte Importtraube, und sei sie noch so vollendeter Auslese in Aroma und Fruchtfülle, wird nie einen Vergleich mit einer im Glashause gereiften und frisch vom Rebstock geschnittenen Beerenfrucht heimischer Kultur aushalten können, ganz abgesehen davon, daß gerade die Traubenkultur unter Glas für klimatisch weniger begünstigte Länder einen Maßstab bildet, an dem die sachlichen Leistungen gärtnerischen Könnens bemessen werden und mit ihren Produkten dazu dient, einen Wettstreit gärtnerischer Kulturleistung unter den Besitzern von Weinhäusern herauszufordern, da diese nicht selten ihren ganzen Stolz darin zu finden suchen, bei festlichen Gelegenheiten Trauben eigner Kultur auf die Tafel zu bringen, deren Größe und Fruchtwertigkeit durch keine andere Leistung zu überbieten ist. Sind doch auch von den großbeerigen englischen und französischen Traubensorten Fruchtstücke zu erzielen, die ein Gewicht von reichlich 1½ Kg. erreichen, deren einzelne Beeren bis zu Pflaumengröße ausgebildet sind und im Wohlgeschmack der verwöhntesten Zunge und den weitgehendsten Genußansprüchen genügen. Die Produktionskosten solcher Trauben übersteigen nun allerdings wesentlich diejenigen am freiwachsenden Rebstock, da nicht nur allein die kulturell erforderlichen technischen Betriebseinrichtungen, sondern auch die ständige Behandlung und Pflege der Reben in dieser Kulturform dauernd größere Kostenaufwendungen bedingen. Nichtsdestoweniger dürfte dieselbe wirtschaftlich nutzbringend sein, und auch die gewerbliche Gärtnerei, die sich heute zwar mit der Anzucht von Reben für Weinanlagen (insbesondere Topfreben), weniger aber mit deren Fruchterzeugung beschäftigt, dürfte sich in der praktischen Nutzung dieses Erwerbszweiges eine lohnende Einnahmequelle erschließen. Denn wenn die Traubenprodukte des Glashauses für den allgemeinen Volkskonsum natürlich auch zu teuer sind, für den besonderen Tafelgebrauch sind sie jedoch, wie bereits vorher erwähnt, unentbehrlich und werden für diese Zwecke auf den großstädtischen Märkten nach wie vor hoch bezahlt bleiben, zumal es die hochentwickelte Verkehrstechnik mit ihrem spinnmaschigen Schienennetze ermöglicht, sie bei geringen Transportkosten in zweckdienlichen Behältern schnell und unbeschädigt dorthin zu senden.

In der praktischen Durchführung können glasbedeckte Traubenkulturen verschiedenartigen Charakters sein, der dem Grunde nach zwischen heizbare und nichtheizbare Einrichtungen unterscheidet. Zu den letzteren gehören auch die sogenannten Talumauern-Pflanzungen, deren fensterbedeckter Traubenbehang in seiner gewerblichen Umwertung eine sehr gute Betriebsernte sichert. Ihre Einrichtung erweist sich da am vorteilhaftesten, wenn es sich um die Kultur solcher Rebsorten handelt, die unter normalen Verhältnissen auch sonst in unserem Klima im Freien reifen, durch ungünstige Witterungsverhältnisse jedoch hierin beeinträchtigt werden. Zu diesen gehören der „Blaue Frankenthaler", der „Blaue Pariser Gutedel", die „Weiße königliche Magdalenentraube" und der „Weiße Gutedel" (Früher Leipziger). Aus kulturtechnischen Gründen ist jedoch zu befürworten, nur feste Glashäuser zu erbauen und diese möglichst mit einer Heizvorrichtung zu versehen, um in ihnen der Traubenreife mittelst künstlicher Wärme nachhelfen bezw. zum Zwecke der Frühreife die Triebkraft anregen zu können. Andernfalls dürfte es überhaupt ausgeschlossen sein, im Genuß zwar vorzüglicher, aber spätreifende und viel Wärme benötigende Trauben mit Aussicht auf nutzbringenden Erfolg anzupflanzen. In der sonstigen Anordnung der Gliederungen sind Weinhausanlagen ziemlich ungebunden und weitgehend, sofern sie nur bei südöstlicher bis südwestlicher Lage in einem Neigungswinkel zwischen 20 und 30 Grad erbaut werden und die Grundbedingung einer unbegrenzten Sonneneinwirkung und des ungehinderten Luftwechsels an First und Sohle bei kulturkräftiger Grundfläche für die Rebstöcke erfüllen.

Im allgemeinen richtet sich die Bauart nach dem bei der Kultur anzuwendenden Schnitt. Am gebräuchlichsten sind hierfür solche Konstruktionen englischen Vorbildes, bei denen eine Bepflanzung in Meterabständen angenommen und der sogenannte Knechtische Rebschnitt (alljährlich eine Erstbrute für die abhängige Trogrebe heranzubilden) ausgeführt wird. Außerdem müssen Weinhäuser eine Mindesthöhe von 4—5 Meter haben, um die Längenausbildung der Reben nicht zu beeinträchtigen, da es Sorten gibt, die vor dem 6. bis 8. Gliederknoten überhaupt keine Fruchtspieße bringen beim Früchte entwickeln. Die Glasfläche selbst kann aus nebeneinander

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19100827028/fragment/page=0001

liegenden, 1 Meter breiten und abnehmbaren Fenstern oder aus 30 Zentimeter auseinanderliegenden Sprossenanordnungen mit entsprechenden Dach- und Tragstützen bestehen. 25—30 Zentimeter von diesen abstehend ist ein wagerecht liegendes Spalier aus starkem verzinkten Eisendraht zum Anheften der Reben vorzusehen. — Von sehr großer Bedeutung für die Weinkultur sind die Bodenverhältnisse. Für die gute Entwicklung und Fruchtbarkeit der Reben ist es unerläßlich, daß das Haus in einer Umgrenzungsfläche von 1—2 Meter von demselben Kulturboden umgeben wird, wie sich solcher im Hause selbst befindet. Derselbe muß außer abgelagerter Rasenerde, aus Komposterde, altem Gebäudelehm und verrotteten Wiesenboden bestehen, weichen Erdarten man Kalk- und Mauerschutt, Schiefer und Steingeröll, sowie ein reichliches Quantum Thomasschlacke und Kainit beimengt, um damit eine für Reben nahrhafte und wüchsige Grundlage dauernden Wertes zu schaffen. Bevor man das ausgeworfene Weinbeet mit dieser Erdmischung auffüllt, ist der Boden mit einer fußhohen Schicht Mauerschutt zu belegen und diese mit Grasboden (natürlich die Narbe nach unten) zu bedecken, um weiter durch Verwendung 3—4zölliger Tonröhren eine wirksame Drainage und gute Durchlüftung des Boden bezw. beizuführen. Diese Einführung von Tonröhren erfüllt dann noch weiter den Zweck, die Beetanlage gründlich zu bewässern. — Für die Bepflanzung wähle man mehrjährige kräftig entwickelte Topfreben und setze diese so, daß in jeder Fenstermitte eine Rebe zu stehen kommt bezw. beachte man bei ungeteilter Glasfläche eine Pflanzweite von 100—120 Zentimeter. Die Sortenauswahl beschränke man auf einige wenige erprobte, verschieden reifende Sorten, die man in jedem Baumschulenkatalog nach ihren abweichenden Charaktereigenschaften verzeichnet findet. Die Pflanzung selbst kann bei Verwendung von Topfreben jeder Zeit vorgenommen werden, ist jedoch im Herbste bezw. Frühjahr vorwiegend auszuführen, um bei einem späteren Aufbinden bereits ausgetriebener Reben die Gescheine nicht zu verletzen. Nach der Pflanzung bleiben die Reben solange bogenförmig heruntergebunden, bis alle daran befindlichen Augen gleichmäßig austreiben, da bei einem sofortigen Hochbinden der Reben die oberen Augen gegenüber den unteren einen zu weiten Vorsprung erhalten bezw. diese völlig überholen würden, was natürlich eine ungleichmäßige Fruchtbarkeit bezw. ungleiche Holzbildung zur Folge haben würde. Nicht lange nach dem Austrieb beginnt auch die Sommerbehandlung der Rebe mit Rücksicht auf den auszuführenden Schnitt. Zunächst ist für die Neubildung einer Fruchtfolgerebe zu sorgen, da nach den Leitfäden des bereits genannten Knechtschen Einreben-Schnittes nur diese dazu berufen ist, den nächstjährigen Fruchtsatz zu zeitigen, so daß alles sich sonstwie entwickelnde junge Holz mitsamt der abgetragenen Rebe im Herbste kurzer Hand weggeschnitten wird. Aus diesem Grunde ist denn auch dieser nächstjährigen Fruchtrebe ganz besondere Aufmerksamkeit zu schenken; sie ist möglichst aus den unteren Augen der Rebe zu erziehen, damit diese im Laufe der Jahre im unteren Teil nicht lang und damit die eigentliche Fruchtrebe in ihren Knotengliederungen verkürzt wird. Nach einer Länge von 20—30 Knoten wird die Ersatzrebe geknappt, am lediglich die für das nächste Jahr in Betracht kommenden unteren Augen auszubilden. Die sich entwickelnden Seitentriebe werden wiederholt auf 2—3 Gliederungen zurückgeschnitten, nie aber völlig entfernt, da anderenfalls das nächstjährige Fruchtauge austreiben und dadurch für die Kultur wertlos werden würde. — Die Behandlung der tragenden Rebe vollzieht sich in der Weise, daß alle an derselben hervortretenden Fruchtspitze beim Sichtbarwerden der Gescheine 3—4 Blätter hinter diesen entspitzt und nicht alle mit Trauben besetzten Triebe einfach beseitigt werden. An jedem Fruchttrieb sind nie mehr als zwei Trauben zu belassen. Haben sich die Beeren bis zur Erbsengröße entwickelt, wird ihre Anzahl bis auf etwa ein Drittel reduziert, und zwar werden hierbei zunächst die nach innen stehenden oder sonst die [illegible] stehenden Beeren entfernt. Bis zur endlichen Traubenform wird diese Arbeit wiederholt vorgenommen und letztmalig beim Färben der Beeren ausgeführt. Die sonstigen Kulturregeln lassen sich bei Traubenhäusern sehr schwer für alle Verhältnisse passend generalisieren, und sind im Erfolge zumeist davon abhängig, mit welcher Aufmerksamkeit und mit welchem Verständnis es der Züchter versteht, die durch irgend welche Ursache plötzlich sich ändernden Kulturverhältnisse zu einem gedeihlichen Zusammenwirken zu vereinen bezw. deren nützliche oder schädigende Beeinflussung zweckdienlich zu verwerten. Während des Austriebes der Reben reguliere man die Haustemperatur möglichst gleichmäßig zwischen 10 und 12 Grad R., steigere diese mit zunehmender Tagestemperatur auf 20—25 Grad bei Vermeidung wesentlicher Unterschiede zwischen Tag- und Nachtwärme, da dieses auf die Entwicklung der Reben einen überaus ungünstigen Einfluß ausübt. Gespritzt wird reichlich und ebenso gelüftet. Während ersteres bei der Blüte einzustellen ist, wird letzteres um so gründlicher zu dieser Zeit durchgeführt, um ein freudiges Wachstum und einen sicheren Behang durch gründliche Befruchtung zu erzielen. Inzwischen ist der Kulturboden in und vor dem Hause stets aufzulockern und bodenlustig zu unterhalten, sowie nach Bedarf zu bewässern, auch kann den Stöcken während der Zeit der Beerenbildung verdünnte Jauche in reichlicher Menge zugeführt werden; diese Stickstoffgabe werden die Trauben durch vermehrte Erträgnisse reichlich lohnen.

Die gefährlichste Krankheitserscheinung bei der Weinkultur ist der Mehltau (Peronospora), und zwar sowohl die falsche als die echte Erscheinungsform. Während erstere ausschließlich eine Blattkrankheit darstellt und sich hier durch weiße, sich bald vergrößernde Fleckenbildung bemerkbar macht, die eine baldige Vernichtung des ganzen Blattwuchses im Gefolge führt, tritt der echte Mehltau insbesondere an den Trauben selbst hervor, die er mit einem mehlartigen Schleier völlig überzieht, auch nur fleckenartig befällt, immer aber die Traube im Gebrauchswert wesentlich verringert. Die Bekämpfung des ersteren geschieht mittels ein- bis zweiprozentiger Kupferkalkbrühe, und zwar am wirksamsten in vorbeugender Anwendung. Man spritzt mit frischer Brühe (denn alte ist so gut wie wertlos!) unbedingt einmal vor der Blüte und gleich nach der Blüte, im übrigen aber bei aufkommender Gefahr zu jeder Zeit wiederholt. Die Bespritzung geschieht auf Blätter und Trauben gleichmäßig; eine Beschädigung der Gescheine ist hierdurch nicht zu befürchten. Dem Mehltau der Beeren wird durch Beschwefeln bezw. Bestäubung mit feingepulvertem Schwefel wirksam vorgebeugt. Die Ursachen dieser unliebsamen Krankheitserscheinungen liegen vorwiegend in feuchtwarmer Witterung begründet, wobei die Blätter nicht genügend abtrocknen und dadurch in der Feuchtigkeitsansammlung die Entwicklung des Peronospora-Pilzes außerordentlich begünstigen. Die Infektion der Trauben findet zumeist kurz vor oder nach der Blüte statt, wohingegen voll ausgereifte Beeren wenig mehltauempfindlich sind. Erhöhte Pilzgefahr besteht indessen bei den Jungtrieben, weswegen gerade diese am ausgiebigsten und wiederholt „gekupfert" werden müssen. Mit dem Eintritt trockener oder kälterer Witterung schwindet auch zumeist diese Krankheitserscheinung. — Ist der Traubenschnitt beendet, so wird mit dem kommenden Winter außer der nächstjährigen Jungrebe alles übrige Holz am Rebstocke ohne weiteres weggeschnitten und die verbleibende Tragrebe mit Schmierseife und Schwefelblüte von allen pflanzlichen Parasiten gereinigt und zum Winterschutze herunterliegend mit Matte oder Stroh eingedeckt, um mit dem kommenden Frühling einem erneuten Kulturverfahren unterworfen zu werden, das bei reichlicher Düngung und rationeller Pflege immer wiederholt werden kann bis sich schließlich nach einigen Jahrzehnten ein auffälliger Rückgang im Ertrage einstellen wird, der an eine gelegentliche Verjüngung der Kulturen durch Neupflanzung gemahnt.

## Landwirtschaft.

[] **Die Vorbereitungen für die Wintersaat** haben in den rauheren Gegenden schon im August zu beginnen, da mit der Saat schon in der ersten Hälfte des September begonnen werden muß und können deshalb nur solche Felder zur Wintersaat vorbereitet werden, welche frühzeitig genug geerntet werden, um eine genügende Vorbereitung zu ermöglichen, wie Kleefelder, welche nach dem ersten Schnitt eine Brachbearbeitung erhalten haben, Wicken und Erbsen, für welche zwei- bis dreimaliges Pflügen genügt, Raps, welcher nach dem Stürzen noch eine Saatfrucht erhält, Hanf und Lein, welchen man bloß die Saatfurche gibt, dagegen ist es verwerflich, noch nach Kartoffeln, Runkeln usw. Winterfrucht zu säen, da eine Bestockung der Pflanzen vor Winter nicht mehr möglich ist. In wärmeren Gegenden kann man die Saat bis in den November hinein ausdehnen und kann dort dieselbe auch noch nach Kartoffeln, Runkeln, Zuckerrüben, Tabak usw. ausgeführt werden.

[] **Pflügt zeitig** die Getreidestoppeln unter. Da die Stoppeln des abgeernteten Getreides vielen niederen Tieren und auch schädlichen Pilzwucherungen als Winterlager dienen, so liegt es im größten Interesse des Landwirtes, den Tieren jede Möglichkeit der Ueberwinterung durch zeitiges Umpflügen der Stoppeln zu nehmen. Zu solchen Pflanzenfeinden, die auf der Stoppel überwintern, zählen vor allem die Hessenfliege und Getreidehalmwespe, auch der Getreideblasenfraß wird nicht selten im Herbst auf den Stopelfeldern angetroffen. Von Pilzschädlingen sind zu nennen: Die Getreiderostpilze, der Roggenhalmbrecher, der Weizenhalmtöter, die Getreideblattpilze und der Weizenmehltaupilz.

[] **Auf Wiesen mit kalkreichem Ton- und Lehmboden** wird allein eine Phosphorsäurezufuhr durch 2—3 Zentner Thomasschlackenmehl pro Jahr und Morgen zu dem Zwecke genügen. Aber was kostet denn solche Düngung? Nun, je nach der Entfernung von den Produktionsstätten der genannten Düngemittel im ersten Jahre etwa 10 bis 14 Mark, in den folgenden Jahren 7—9 Mark pro Morgen. Daß diese geringe Geldausgabe durch Mehrerträge selbst in ungünstigen Jahren doppelt, sogar dreifach wieder eingebracht wird, dafür liegen Beweise in Hülle und Fülle vor.

## Haus- und Zimmergarten.

** **Linarien oder Leinkräuter.** Dieselben sind der Mehrzahl nach meist zwei- oder auch mehrjährig, doch werden die meisten Arten als nur einjährige Pflanzen, als Sommergewächse, kultiviert; sie werden daher im Frühjahr ins Mistbeet gesäet und im Spätfrühjahr ins Freie verpflanzt. Es sind feinbelaubte, zierliche Pflanzen, mit niedlichen, löwenmaulähnlichen Blüten, die mehr einen sonnigen, als schattigen Standort und guten, doch nicht fetten Boden lieben und selbst auf Mauerwerk noch gedeihen. Die verschiedenen Arten weisen allerhand Farben auf und meist sind mehrere in einer Blüte vertreten.



** **Aussaaten von Akelei** sind bis zum Aufgehen feucht und schattig zu halten. Der Samen kann im Frühjahr bis Sommer gesäet werden. Säet man in Töpfe, so können diese in einem Glashause, Mistbeetkasten oder am Zimmerfenster aufgestellt werden; säet man ihn in ein Mistbeet, so ist die untere Seite desselben als Saatfläche zu wählen, weil diese die schattigste und kühlste ist. Auch auf einem Beet im Freien gelingen Aussaaten oftmals ganz gut.

** **Vermehren der Freiland-Primeln.** Die federnen Primelsorten, wie gefüllte, doppelfelchige usw. vermehrt man am besten, wenn sie im Verblühen begriffen sind. Zu dieser Zeit befinden sich die Pflanzen im vollsten Wachstum und die von einander gerissenen Teile machen leicht Wurzeln. Eine andere günstige Zeit zum Vermehren ist im Herbst, nur darf dieses dann nicht zu spät vorgenommen werden, indem sich die geteilten Pflanzen sonst bis zum Eintreten der Fröste nicht genügend festwurzeln und im Winter vom Frost aus der Erde gehoben werden. Beim Vermehren sind etwaige allzu lange Wurzeln etwas zurückzuschneiden.

** **Die Kerbelrübe unter Bäumen.** Unter Bäumen läßt sich im Garten nur schlecht Gemüsezucht treiben, denn die meisten Gemüse verlangen Sonne und Licht zu ihrem Gedeihen und dann ist es unter Bäumen ja auch zu trocken, was gleichfalls ein Hemmnis zum guten Gedeihen ist. Die einzige Gemüseart, die selbst noch unter Bäumen, zum Teil sogar sehr gut, gedeiht, ist die Kerbelrübe, nur muß der Boden unter den Bäumen so viel Nährkraft besitzen, daß die Pflanzen ernähren kann; derselbe ist daher zu düngen und mit Komposterde zu versehen; denn ist er hungrig und ausgesogen, kann auch die Kerbelrübe nicht gedeihen. Das Säen des Kerbelrübensamens findet am besten anfangs August statt. Sobald derselbe in die Erde gebracht ist, überzieht man den Boden mit einer 5 Zentimeter hohen Schicht gut verrotteten Düngers oder einer 3 Zentimeter hohen Kompostschicht, wodurch die Pflänzchen beim Aufgehen im Frühjahr Nahrung erhalten. Ist im Frühjahr der Boden etwa trocken, so muß durch Gießen nachgeholfen werden.

## Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

†* **Klapp-Pflanzung.** Sie kommt auf sehr feuchten Standorten, hauptsächlich bei der Kultur der Erle zur Anwendung, wo die Löcher sich bald mit Wasser anfüllen, die Erde beim Einpflanzen breiartig wird, die jungen Pflanzen infolge dessen keinen festen Stand bekommen und auch sehr leicht durch den Frost herausgezogen werden. Die Bodendecke wird in der Größe des Pflanzloches an drei Stellen abgestochen, unten losgelöst und nach der vierten Stelle übergeklappt. Das zurückgeklappte Stück wird noch einmal so aufgespalten, daß beide Teile mit der übrigen Bodendecke in festem Zusammenhange bleiben. Nachdem in dem Loche die Erde etwas gelockert und die Wurzeln des Pflänzlings mit ihr ausgefüttert sind, werden die zwei Plaggenstücke zurückgeklappt, so daß die Pflanze nun in dem Spalte zwischen beiden steht. Die durchstochenen Rasenschichten verwachsen sehr bald wieder miteinander und schützen die Pflanzen vor dem Umfallen, vor Auffrieren usw.

## Tier- und Geflügelzucht.

†† **Das billigste Futter für die Taube** ist ohne Zweifel die Kartoffel. Es ist jedoch durchaus nicht ratsam, sie nur damit allein zu ernähren, sondern es ist diesem Futter stets Hafer, Gerste oder geringeres Getreide beizumischen. Reicht man den Tieren im Winter gekochte Kartoffeln, so ist es sehr notwendig, daß diese zerdrückt, lauwarm und etwa zum dritten Teil mit Getreide vermischt werden. Werden den Tieren Kartoffeln kalt gereicht, so erzeugen sie leicht einen gefährlichen Durchfall. Hof- und Rassetauben füttert man, weil die Tiere an und für sich schon bedeutend wertvoller sind, besser. Ihnen gibt man außer Gerste und Hafer auch noch Wicken und Erbsen. Da, wo große Gehöfte mit großen Höfen sind, in deren Scheunen viel gedroschen wird, verlangen Feld- und Rassetauben wenig ausgestreutes Futter, sie suchen sich da ihre Nahrung zum größten Teil selbst und bringen dann auch hier den meisten Nutzen. Das Unkrautgesäme, welches vor der Scheuer ausgesiebt wird, und unter welchem sich die sogenannte Vogelwicke (Vicia cracca) viel befindet, wird von den Tieren gern durchsucht. Das Futter, überreichlich gegeben, macht die Tiere leicht fett, es ist aus diesem Grunde besser, ihnen dasselbe in geringerer Menge als im Ueberflusse zu reichen, die Zeit der Mauser, in welchem sie gutes Futter verlangen, ausgenommen; diese fällt bei den Feldtauben in die Zeit, wo die Tiere Körner auf dem Felde finden, durch deren Lesen sie sich selbst ernähren.

†† **Drosseln, besonders Schwarzdrosseln,** ziehen Holunderbeeren, Vogelbeeren, Hagebutten, Korinten, Samen von Wegerich, angefaulte Aepfel vor.

†† **Spanne Deine Pferde** ganz kurz in die Stränge an eine entsprechend lange Deichsel und du wirst weit mehr als eine Pferdekraft sparen. Es ist kaum glaublich und doch Tatsache, daß wir unter 100 Acker- und Landfuhrwerken mindestens 90 finden, welche durch falsche Anspannung und Konstruktion eine unberechenbare Kraftverschwendung und Tierquälerei herbeiführen.

†† **Eier- und Federfressen der Hühner.** Ueber das Eier- und Federfressen der Legehühner sei das Nachstehende berichtet: 1. Dieses Laster macht sich besonders in den Monaten Februar und März bemerkbar. 2. Auch die Nichtleger verfallen in dasselbe, wenn sie es von den anderen Hühnern sehen. 3. Das Eier- und Federfressen wird durch Untätigkeit und Ueberfüttern herbeigeführt. 4. Schlage vom lebhafterem Temperament neigen diesem Fehler mehr zu. 5. Es wird begünstigt, wenn viele Hühner in einem kleinen Raum untergebracht werden. 6. Werden die Legenester mehr dem Gesichte der Hühner ausgesetzt, so beginnt um so früher das Eierfressen. Es ist daher notwendig: 1. daß die Legehühner in beständiger Tätigkeit erhalten werden, für dieselben muß genügend Platz zum Scharren vorhanden sein. 2. Es ist angezeigt, daß die jungen Hühner von den älteren separiert werden. 3. Viel Grünfutter von Kohl, besonders von grünen Bohnen, Turnips usw. soll verabreicht werden. 4. Rohe Knochen, zerkleinert und regelmäßig verfüttert, üben auf die Gesundheit des Geflügels einen günstigen Einfluß aus. 5. Höhne dürfen mit den Legehühnern nicht in einem Raum gehalten werden. 6. Die Legenester müssen so angebracht sein, daß sie dunkel und nicht leicht zu erreichen sind.

†† **Bei den Sitzstangen** achte man darauf, daß dieselben alle in gleicher Höhe, also nicht leiterartig, angebracht werden. Es wollen nämlich alle Hühner ihren Platz auf der obersten Stange einnehmen, sodaß wegen Platzmangel die schwächeren herunterfallen und von den über ihnen sitzenden durch den herabfallenden Kot beschmutzt werden.

## Fischzucht.

— **Wie erkennt man die Laichreife bei Forellen und wie bei Karpfen?** Nichts ist für den künstliche oder natürliche Fischvermehrung treibenden Züchter so notwendig zu wissen, als den genauen Eintritt der Laichreife bei den zu vereinigenden Fischen. Dies erkennt man bei den Forellen, indem man sie um die Hauptlaichzeit beim Kopfe fassend etwas in die Höhe hebt: der Kopfer läßt bei dieser Prozedur aus den samenstrotzenden Ovarien (Eierstöcke) einige Eier, der Milchner aus den Hoden einige Tropfen Milch hervortreten. Eines gelinden Streichens über den Bauch bedarf es dabei gar nicht. Bei den Karpfen indes ist dieses sachte Streichen über den Bauch von oben nach unten, wenn man sie dem Kopfe nach aufwärts auf den Rücken in die hohle Hand legt, notwendig; dabei gibt der Milchner einige Tropfen milchweißen, der Rogner roten Saft von sich.

— **Der Zander.** Der Zander ist der größte Repräsentant, der, wenn auch grätenreichen, so doch sehr schmackhaften Barsche. Er kommt in Galizien und Rußland in den Flüssen in Größen von 10,15 bis 20 Kg. vor und eignet sich auch vorzüglich als Teichfisch und zwar als Karpfenbeisatz statt des sprichwörtlich gewordenen Hechtes im Karpfenteich. Schon vor Jahren wurde der Kender, Sander, Amaul, Nagmaul oder Hechtbarsch in den Rhein verpflanzt, wo er sehr gut gerät, trotzdem er, wie alle Barscharten, nicht sehr fruchtbar ist. In Teichen setzt man 10 bis 12 Prozent des Karpfenbesatzes Zander bei.

— **Der Kiesrechen.** Bei Teichen, welche aus mit Raubfischen bevölkerten Wässern ihre Zuflüsse erhalten, erscheint es geboten, diesen ungebetenen Gästen den Eintritt zu verwehren und dies geschieht am einfachsten, sichersten und billigsten durch Vorlegen des Kiesrechens vor den Wassereinfluß. Man stellt in den Zuleitungsgraben eine liegefüllte Kiste, setzt sie möglichst fest ein und stampft sie derart mit Lehm ein, daß das Wasser nur durch die in den beiden wasserseitigen Wänden befindlichen Löcher einströmen kann, und die Kieseinlage passieren muß, um in den Teich zu gelangen. Hat man ähnlichenfalls gegen Fabrikabfallwässer anzukämpfen, dann füllte man die Kiste oder den Kasten mit feinerem Kies und mit Sand untermischt. Allerdings muß der bald verschlämmte Kasteninhalt öfter erneuert werden.

## Bienenwirtschaft.

Wieder geht ein Jahr seinem Ende entgegen, von dem wir sagen müssen, es hat die Hoffnungen nicht erfüllt. Kühles Frühjahr, unbeständiger Sommer verhinderten die Bienen am Ausfluge oder ließen sie bei einem Ausfluge massenhaft zu Grunde gehen. Seit einigen Jahren weiß man den Honig wieder mehr zu schätzen, nachdem er lange Zeit wenig beachtet wurde. Man hat erkannt, daß Honig keine Näscherei sondern ein wertvolles Nahrungsmittel ist, welches die hervorragendsten Eigenschaften in sich vereinigt.

Kinder haben großes Verlangen nach Süßigkeiten, weil ihr Körper derselben bedarf zu seinem Aufbau und Gedeihen. In keiner anderen Süßigkeit ist so viel wertvoller Stoff enthalten als im Honig. Aeltere Leute genießen ihn auch gern, weil er sofort, ohne Rückstände zu hinterlassen, in das Blut übergeht. Er wirkt auch lindernd und heilend bei Halsaffektionen. Durch die in ihm enthaltene Ameisensäure wirkt er auch antiseptisch, d. h. pilzvernichtend.

? **Beim Einlöten der Kunstwaben** achte man darauf, daß die unteren zwei Drittel nicht bis an das Nähmchen reichen. Die Kunstwaben dehnen sich bei dem Ausbau. Haben sie keinen Raum dazu, so werden sie krumm. Auf diese Weise bekommt man schlechte Waben. Die Kunstwaben sind stets so einzukleben, daß von dem Sechseck der Zellen eine Spitze nach unten zeigt, und nicht eine flache Seite. Kunstwaben, die für Langwaben bestellt sind, darf man darum nicht drehen und in Breitwaben löten.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19100827028/fragment/page=0002