

152

1881
1882
1883
1884
1885
1886
1887
1888
1889
1890
1891
1892
1893
1894
1895
1896
1897
1898
1899
1900

sich namentlich in Gebirgen mit Quellenergießen, aber ohne waldhageren Charakter. Obwohl bei der lüftlichen Befruchtung ein Mähdner auf 40 Mager ausreicht, gibt man hier mehr Mähdner auf bedeutend weniger Mager.

Bienenwirtschaft.

? Zum Ausfüllern der Winter eignet sich, sofern paffender Sonja nicht zur Verfügung steht, am besten der hellbraune Stauder, der in folgender Weise gerichtet wird: Bei Strobförben öffnet man das im Dedel befindliche Einloch beim Schneit ein paffendes Loch ein, legt die Stauderflügel auf, deckt sie mit einem angedeuteten Stauder und legt über dieses ein Glas, einen Blumentopf oder ein anderes paffendes Gefäß und umstreicht die Verbindung mit Wachs, damit weder Wärme noch Bienen entweichen können. Von Zeit zu Zeit sieht man nach und erlebt das Vergehen durch andere Stauder. — Bei Mobilstöden muß man den Stauder ebenfalls über dem Winterhüte anbringen, wozu schon im Herbst ein paffendes Loch über dem Winterhüte angebracht werden muß, um im Winter, ohne die Bienen zu füren, den Stauder aufhängen zu können. Uebung des Stauder und Verhinderung der Deckung ist bereits oben beim Strobförbe erwähnt. — Bei Lagerstöden mit fetter Dede und Raum über den Waben sieht man die Stauderflügel zwischen Wabe und Dede, im anderen Falle, wenn die Stauderflügel zu klein, man muß sich nach einem anderen Stauderflügel Waben eine Wabe für den Stauder herstellen, der dann am besten in einem Futterrahmen eingehängt wird.

! Für schlechter Sommerzeit verlor man die Bienen die nötige Futterzeit nicht, wenn ihre Schuld ist es nicht, wenn bei anhaltender, nöglicher Witterung alle Honigquellen verlegen und die angeführten Vorträge zu Ende gehen. Auch für die Verhinderung, sowie zur geschicklichen Einwinterung braucht man keine Sorge, die Witterung ist hier mittelmäßig, und wenn auch etwas eingestrichelt zu werden droht, verläuft der Winterhüte nicht, diesem Uebelstande durch Vor- oder Spelatwinterung vorzubeugen. Als bestes Futtermittel gilt selbstverständlich Sonja, in Ermangelung dessen gebe man angehöhen Honigsüßholz. Man mache letzteres etwas feiner, um es besser. Auf Winterzeit habe man bei Brautmangel ein besonders wackiges Auge und vermenge vornehmlich allen Schwärmlingen das Honigsüßholz.

Gesundheitspflege.

* Aufsteckender und nicht aufsteckender Staub. Die Vallerienfurcht, die sich als onkologischer Erweichung hat, als die meisten Vallerien selbst, ist allmählich so allgemein verbreitet worden, daß man bei fast jeder Art von Geschlechtsleiden immer zuerst an Vallerien denkt. Selbstverständlich liegt hieran eine nicht geringe Gefahr, an der die Vallerien nicht feilschenden, weil man nicht nur die Arbeit vermindert und manche wichtige Aufklärung verliert, sondern auch die Gesundheit. Namentlich in einem Bunde ist eine solche Klärung sehr notwendig, nämlich mit Bezug auf die Gefahren des Staubes. Wenn jetzt maßlos in vieler Gefahr gefahren wird, so geschieht das ganz mit Recht, weil unglückliche Vallerienfälle durch sie verursacht werden. Gerade dabei aber glauben die Leute nun immer, daß der Staub eben nur durch den Gehalt an frankheitsregenden Vallerien so gefährlich ist, und daß ist ein Irrtum. Allerdings würde es eine genaue Untersuchung, z. B. von Straßenstaub in den Großstädten, wohl immer zum Nachweis von frankheitsregenden Vallerien führen. Sie kommen aber doch wohl nicht so häufig in einem noch lebensfähigen Zustand im Staube vor, daß sie am allermeisten zu fürchten wären. Es kann gar nicht nachdrücklich genug betont werden, daß auch der Staub für sich allein, selbst wenn er durchaus feinstreuer wäre und aus mineralischen Teile bestünde, für die Atmungswege des Menschen gefährlich ist. Wenn der Aufenthalt in einer feinstaubigen Atmosphäre aus einer Lungentrantheit führt, so ist der Vorgang nicht als eine unmittelbare Wirkung des Staubes zu betrachten, sondern vielmehr dadurch, daß der durch den Staub ausgebeutete Reiz die Lunge zur Aufnahme von krankheitsregenden Vallerien vorbereitet und durch Schwächung geeignet gemacht hat. Die sogenannte Prädisposition oder, wie man gut deutsch sagen könnte, die Voraussetzungsbedingung für Krantheit, ist eine noch viel wichtigere Frage, als die der sogenannten Wirkung des Staubes mit seinen krankheitsregenden Vallerien. Ist die Prädisposition nicht für die Krantheit vorhanden, so können die Vallerien so giftig sein, wie sie wollen, sie werden zu keiner Erkrankung führen. Wollte gesunde Menschen können unglückliche Vallerienfälle vermeiden, ohne daß sie ihnen schaden. Was dieser Lebensfrage geht man die größte Aufmerksamkeit zu, und die wichtigste Aufgabe, als die der sogenannten Wirkung des Staubes mit seinen krankheitsregenden Vallerien, daß der durch ihn angezeigte Reiz besteht eben darin, daß er die Atmungsorgane zur Aufnahme von krankheitsregenden Vallerien vorbereitet. Daß dies der Fall ist, wird unter anderem durch die Krantheitsfälle der Arbeiter in Fabriken erwiesen, in denen irgendwelche Art von Giftgasen durch den Verbleib erzeugt wird. Diese Gase sind zu den frankheitsregenden Stoffen, auch wenn der bei der Arbeit entweichende Staub keinerlei giftige Eigenschaften besitzt. Jedem Arzt ist in diesem Zusammenhang die Ebersteinleerlinge bekannt. Gewöhnlich ist der Weg

so, daß es zu einer Lungentrantheit kommt, die nur selten in Lungentzündung übergeht, sondern meistens in Lungenschwund übergeht. Wenn man nun überlegt, daß der Straßenstaub notwendig eine viel bedeutendere Zusammenziehung haben muß, als der feine Giftgasenstaub in Fabriken, so wird man geneigt, daß der Kampf gegen den Straßenstaub noch unendlich wichtiger ist, als die Bestrebungen, die sich gegen die Rauchplage, gegen den Großfabrikar oder ähnliche lästige Erscheinungen der Gegenwart richten. Wahrscheinlich gibt es überhaupt keine Aufgabe, deren vollkommene Lösung zur Hebung der Volksgesundheit so viel beitragen könnte, wie eben der Kampf gegen den Staub.

Für die Küche.

* Pflanzenzerkleinerung. Man reibt zwei harte Gemüße, schüttelt sie auf einem Zeller, gießt drei bis vier Eßlöffel Rum darüber und läßt sie zwei Stunden stehen. Dann gießt man 15 bis 20 gute, reife Pflanzen, legt sie in eine Kasserolle, gibt ein achtel Silo Zucker, die obere Schale einer Zitrone, etwas gelohene Himt, gestoßene Gewürznelken und den Saft von einer halben Zitrone dazu, läßt dies zugedeckt langsam eine halbe Stunde kochen, schüttelt die Masse dann in eine Mörsele und läßt sie abkühlen. Ist dies geschehen, so nimmt man ein achtel Silo frische Butter, die mit Rum befeuchtet, 60 Gramm gelohene Mandeln und ein achtel Silo Kartoffelmehl dazu, macht von dem fünf Eißel einen festen Saucen, vermengt ihn mit der abgelaugten Masse, bestreicht die Tortenform mit frischer Butter, gießt nun die Hälfte der Masse hinein, legt darauf einige abgedöhlte, in Stücke geschnittene, reife Pflanzen, die andere Hälfte der Masse darüber, und bäckt die Torten bei etwas harter Feuerhitze.

* Großener Majurine. 12 Eißel zu festem Saucen schlagen. Ein achtel Silo feinstoßene Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, etwas gelohene Himt und Melken und 12 gut geleichte Eißel zufügen. Schlagen, bis die Masse blauen wird, leicht mit 3/4 Gramm geriebenem Schwarzrohr mischen, in einer gut ausgeputzten Form eine halbe Stunde kochen, fügen, mit nachfolgender Sauce übergießen: ein achtel Liter Wein, ein feinstoßenes Liter Arrak, Zucker nach Geschmack, etwas Zitronenschale. Alles zusammen aufkochen lassen.

* Tomatenuppe. In einen, wenn möglich rebenen Kochtopf gebe man einen Eßlöffel Butter, lasse sie zergehen und fülle dann für vier Personen mit vier mittelmäßige Tomaten, aus denen die Kerne entfernt sind, und zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln hinzu, lasse dies unter öfterem Umrühren recht lange kochen, doch nicht braun werden und rühre dann, je nachdem man die Suppe binnig liebt, zwei bis drei Eßel Mehl hinzu, dann fülle man soviel Wasser oder auch schwache Fleischbrühe ein, als man Suppe zu haben wünscht, lasse sie kochen und lasse sie noch richtig durchkochen. Vor dem Anrichten wird sie durchgeschlagen.

* Braukrautöl mit Senf. Man schneidet bei der Schale gefochte und dann abgedöhlte Kartoffeln in Scheiben, bratet sie mit Butter in einer flachen Pfanne, giebt, wenn sie beinahe fertig sind, einen fein geschnittenen Senf und zusetzt ein paar Eißel lauren Rahm dazu und rühre es gut durch.

* Kräuter, z. B. Gundermann, Schnittlauch, Salbei, Majoran, Thymian, Pfefferkorn, Basilikum, Estragon usw. kann man gut für den Winter aufbewahren und morsche Sauce, Suppe usw. damit verbessern, wenn man jedes Kraut für sich trocknet, von dem Stengel zieht und in kleinen, luftdicht verschlossenen Behältern bewahrt.

Kleine Mitteilungen.

* Die Farben weißer Türen und Fenster bleichen aus Weind, Nitrit und Weind. Durch Reiben mit Kali, Potaschenlauge oder warmem Seifenwasser werden sie rasch wieder weiß gemacht. Man reinigt, um dieses zu verhindern, mit 1 Teil Seifenlauge und 12 Teilen Wasser.

* Ein sehr brauchbares Schuhwachs erhält man aus 3 Teilen Paraffin, 1 Teil gelbem Wachs, welches man zusammenkochen und durch Abgießen von Wachs, oder Wachs schmelzen.

* Um Wäbeln von Auswurf, oder dem Wurm, sowie giftigsten Metallen Glanz wiederzugeben, nehme man kleine Stücke Wachs (weißes oder gelbes) und lege soviel Terpentinöl, als bis die Auflösung die Konsistenz eines dicken Breies erhält. Dann legt man von dieser Mischung ein lohnendes Stück auf ein Stück Tuch und verreibt es mittelst gut mit dem Wäbel; dann wird mit einem wollenen Lappen nachgerieben.

* Meißler zum Datteln. Weizenkörner wird mit etwas kaltem Wasser tief angequillt, bis sie vollständig fein ist und keine Klumpen bildet; daran gießt man etwas feines Wasser und rührt dabei gut um. Man kann auch den Meißler unter hellem Umrühren leicht trocken lassen. Dann verreibt man in einem anderen Gefäße 2-5 Gewichtsteile diesen Terpentin mit etwas Meißler zu einer Emulsion und rührt diese in den Meißler ein.

* Vorzüglich brillante für Kerze. 1. 800 Gr. Spiritus werden mit 100 Gr. Nicotinsäure gemengt und mit einem beliebigen Öl (z. B. Olivenöl) verdünnt. 2. 85 Gr. Nicotinsäure, 45 Gr. Olivenöl, 45 Gr. Benzoesäure, 10 Gr. weinige Essig, 10 Gr. Campher, 1 Gr. Cichorienwurzel werden miteinander gemischt, gut geschüttelt und mit einem Parfüm überstrichen.



Nr. 38 Halle a. S., den 17. September 1910

Zur Nutz-Taubenzucht.

(Nachdruck verboten.) Wenn sich jemand entschließt, Tauben zu Schlachtzwecken zu halten, so wird er gewiß dreierlei Eigenschaften an den Züchtlern zu haben wollen; nämlich Kraftbarkeit, große Sorgfalt beim Aufziehen ihrer Jungen und Größe und Schwere der Jungen. Alle anderen Eigenschaften, wie schöne Figur und gute Farbenanordnung, die der Halfterbesitzer zur Grundlage seiner Zucht macht, lassen ihn kalt, da diese für ihn vollkommen wertlos sind. Bei dieser Zeit bei jeder Zucht gilt der Grundsatz: Gute Eigenschaften erwerben sich; darum muß der Züchter vor allem nur gutes Zuchtmaterial erwerben und durch paffendes Zusammenpaaren, durch Reinlichkeit, Ordnung und vernünftiges Füttern seine Tiere zur höchsten Lebensfähigkeit, ihrer Vermehrung, anbahnen. Diesem Ziel zu erreichen, ist, erlauben wir uns kurz gefaßt hier zu besprechen.

Jeder vernünftige Nuthtaubenzüchter wird demnach die erste Bedingung bei Anschaffung seines Zuchtmaterials nicht aus den Augen lassen; wir meinen nämlich, daß er sich nur Arten anschaffen werde, die schon von Natur aus fruchtbar sind und ihre Elternpflicht gewissenhaft erfüllen. Durch verlässliches Zusammenpaaren und passende Zurechtung wird er Größe und Schwere der Jungen zu erzielen suchen. Zurechtungen von Brüt- und Nörmlertauben, Kropftauben, Straßer- und Luftstauben und Wallertauben usw. werden in ihrer Natur meist das gewünschte Resultat ergeben. Aber auch Kreuzung kann bei aufmerksamer Zusammenpaarung solche Ergebnisse liefern, doch hat man in den meisten Fällen, wenn nicht mit großem Verdienste geschäftet wird, ein Zurückgehen dieser oben besprochenen Eigenschaften zu erwarten.

Eine unerlässliche Bedingung des vollen Erfolges ist untreue Reinlichkeit des Zuchtortes, da man sonst nur zu häufig die Befruchtung machen wird, doch durch Uebernahme des Ungeistes die Jungen zugrunde gehen und auch die Alten nur ungenügend so bevölkerten Jungen ihren Elternpflichten genügen und hierdurch nachlässig im Füttern werden; durch unreines Wasser nur zu oft Krantheiten entstehen und so die Fruchtbarkeit stark bestimmen.

Auch eine richtige Erdrung ist notwendig, sollen die Tauben nicht verblühen und in ihren guten Eigenschaften zurückgehen. Ein Definieren des Schlages zur bestimmten Zeit, eben so das Futtergeben in bestimmten Zeiträumen wird dazu führen, daß die Tauben an eine feste eingetriebene Erdrung sich gewöhnen und dadurch verhindern werden, sich zu "Erdrern" und die Schläge der Nachkommen auszubilden.

Eine der wichtigsten Zuchtregeln, "das Füttern", haben wir uns zuletzt angelehrt, da dieselben in der Tat meist zum Schaden der Zucht weniger Aufmerksamkeit gefunden wird. Hier gilt keineswegs das Sprichwort: Viel hilft viel, denn im Gegenteil wird bei Futterüberfluß viel schlechter gefüttert, abgesehen davon, daß viel Futter überflüssig viel schlechter gefüttert, abgesehen davon, daß viel Futter in den Kot getrieben wird und so verloren geht. Wird nämlich gefüttert, d. h. nur zu bestimmten Zeiten und nur so viel, als die Tauben aß aufnehmen, so werden die Alten sofort vom Futterlos zum Nest fliegen und die Jungen füttern. Es schadet durchaus nicht, wenn die Tauben mit Hunger zum Futter kommen und ist dieses ebenfalls richtiger, als wenn sie immer satt sind und nur wenige Körner zur Futterzeit nehmen.

Nach Abmahlung im Futter darf nicht fehlen, Meis, Gerste, Weizen, bin und wieder einmal gelohete Kartoffeln, ein Handvoll Weizen oder Hanf tut ihnen außerordentlich wohl und stärkt die Verdauung.

Werden die bei angeführten Punkte gewissenhaft befolgt, so wird der Züchter gewiß mit seinen Tieren zufrieden sein und ihm auch die Nuthtaubenzucht einen recht bedeutenden Gewinn abwerfen.

Der Champignon.

Von Gärtner Karl Wuk. Halle a. S. Die Pilze sind ganz eigenartige Pflanzengebilde, die gegenüber den sonstigen Pflanzen infolge einer Ausnahmestellung einzuhalten, als sie in ihren Geweben kein Chlorophyll bilden und daher zu ihrem Gedeihen das Sonnenlicht entbehren können. Sie wuchern in Kolonien am liebsten auf verrotten organischer Substanz oder doch wenigstens ist ihre Lebensfähigkeit an das Vorhandensein von verrottender organischer Masse gebunden. Die meisten Pilze scheinen sogar einen ganz besonderen Nährboden für sich zu bevorzugen, z. B. der Hausstamm *Mutinus lagopus* findet sich fast ausschließlich auf verrottendem Holz, der Champignon auf verrottenden Weizen- und Weizenrändern bestätigt dies wenigstens. Auf dieser Weisheit ist dann auch die künstliche Zuchtmethode der Champignons. Diese Kultur ist entschieden lohnend und mit kaufmännischem Geschick betrieben, sogar sehr rentabel. Die Ursache, warum der Pilz bei aller Beschäftigung, die er in der feinen Pflege genießt, so wenig kultiviert wird, ist wohl die Unkenntnis am liebsten seiner Wohnstätte macht; sein häufiges Vorkommen auf Herdweiden und Weizenrändern bestätigt dies wenigstens. Auf dieser Weisheit ist dann auch die künstliche Zuchtmethode der Champignons. Diese Kultur ist entschieden lohnend und mit kaufmännischem Geschick betrieben, sogar sehr rentabel. Die Ursache, warum der Pilz bei aller Beschäftigung, die er in der feinen Pflege genießt, so wenig kultiviert wird, ist wohl die Unkenntnis am liebsten seiner Wohnstätte macht; sein häufiges Vorkommen auf Herdweiden und Weizenrändern bestätigt dies wenigstens. Auf dieser Weisheit ist dann auch die künstliche Zuchtmethode der Champignons. Diese Kultur ist entschieden lohnend und mit kaufmännischem Geschick betrieben, sogar sehr rentabel. Die Ursache, warum der Pilz bei aller Beschäftigung, die er in der feinen Pflege genießt, so wenig kultiviert wird, ist wohl die Unkenntnis am liebsten seiner Wohnstätte macht; sein häufiges Vorkommen auf Herdweiden und Weizenrändern bestätigt dies wenigstens.

Auf dieser Weisheit ist dann auch die künstliche Zuchtmethode der Champignons. Diese Kultur ist entschieden lohnend und mit kaufmännischem Geschick betrieben, sogar sehr rentabel. Die Ursache, warum der Pilz bei aller Beschäftigung, die er in der feinen Pflege genießt, so wenig kultiviert wird, ist wohl die Unkenntnis am liebsten seiner Wohnstätte macht; sein häufiges Vorkommen auf Herdweiden und Weizenrändern bestätigt dies wenigstens. Auf dieser Weisheit ist dann auch die künstliche Zuchtmethode der Champignons. Diese Kultur ist entschieden lohnend und mit kaufmännischem Geschick betrieben, sogar sehr rentabel. Die Ursache, warum der Pilz bei aller Beschäftigung, die er in der feinen Pflege genießt, so wenig kultiviert wird, ist wohl die Unkenntnis am liebsten seiner Wohnstätte macht; sein häufiges Vorkommen auf Herdweiden und Weizenrändern bestätigt dies wenigstens. Auf dieser Weisheit ist dann auch die künstliche Zuchtmethode der Champignons. Diese Kultur ist entschieden lohnend und mit kaufmännischem Geschick betrieben, sogar sehr rentabel. Die Ursache, warum der Pilz bei aller Beschäftigung, die er in der feinen Pflege genießt, so wenig kultiviert wird, ist wohl die Unkenntnis am liebsten seiner Wohnstätte macht; sein häufiges Vorkommen auf Herdweiden und Weizenrändern bestätigt dies wenigstens.

Wie angebetet muß der frische Dünger — nur solcher kommt in Betracht — präpariert werden, indem man denselben in Hufen packt und, nachdem er sich fest erwärmt hat, wiederholt umkehrt. Dabei ist zu beachten, daß das Weiden des Staudens beim Umwenden nach innen kommt und umgelegt. Der Mist darf sich keinesfalls so hoch erheben, daß er über den Stauden hinausragt. In den meisten Fällen ist es notwendig, den Dünger und

Staub und Seife: Verlag des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis. — Verantwortl. Redakteur: Anton Hoff, Halle a. S.

