aufgemalt war. Diese wurde dann einfach mit einer um den Kopf gebundenen Schnur über der Augenhöhle festgehalten. Der Hypoblepharos (unter den Brauen) dagegen war ein würdigerer Vorläufer dessen, was heute als künstliches Auge bezeichnet und in täuschender Vollendung von einer besonderen Industrie hergestellt wird. Dazu dient eine in der Augenhöhle selbst befestigte Platte aus Kupfer, Silber oder Gold, die außerdem noch bereits mit Email und Glasflüssen bedeckt war. Wahrscheinlich war die Erfindung in Deutschland gemacht worden, und Augsburg wird als der Ort genannt, wo zuerst künstliche Augen aus Email verfertigt wurden. Erst von hier aus kam die Industrie nach Frankreich. Nachdem sie aber in Deutschland durch den dreißigjährigen Krieg; der ihr eigentlich hätte besonders viel zu tun geben sollen, vernichtet worden war, wurde Paris ihr alleiniger Sitz, von wo aus sie in Deutschland erst wieder neu gelernt wurde. Jetzt gehen jedoch die in Deutschland hergestellten künstlichen Augen den französischen in der Vollkommenheit nichts mehr nach, und es ist daher doppelt ungerechtfertigt, wenn noch heute manche deutsche Optiker ein gut deutsches Fabrikat als „Pariser Augen" anpreisen. Die Lage hat sich sogar so völlig wieder verändert, daß vier Fünftel der in Paris und dem übrigen Frankreich gebrauchten künstlichen Augen aus Deutschland stammen. Uebrigens wagte man erst vor wenig mehr als hundert Jahren, die alte Metallplatte ganz beiseite zu lassen und das Auge ausschließlich aus Schmelz und Glas herzustellen. In der Mitte des neunzehnten Jahrhunderts waren die Hauptplätze der Industrie in Deutschland Thüringen und Dresden, im Ausland Prag, London und Stockholm. Thüringen aber hat durch seine hochentwickelte Glasbläserei und Porzellanmalerei in dieser Hinsicht immer einen Vorrang behauptet. Versuche, das künstliche Glasauge durch solche aus Celluloid, Vulcanit oder andere Stoffe zu ersetzen, haben niemals Erfolg gehabt.

Für die Küche.

Frikassee von Kaninchenfleisch. Das gut behandelte Fleisch wird mit durchwachsenem Speck (in Würfel geschnitten), Petersilie, Zwiebel, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und Muskatblüte eine halbe Stunde gekocht. Darauf Fleisch und Speck herausnehmen. Eine helle Mehlschwitze wird mit der durchgegossenen Brühe verkocht, das Fleisch, der Speck und einige Zwiebeln dazu getan und das Ganze weich gedämpft. Das Fett wird dann abgenommen und die Sauce mit zwei in saurer Sahne (Rahm) zerquirlten Eiern legiert.

Russische Beetensuppe (rote Rüben). Man kocht aus Rindfleisch eine kräftige Brühe. Dann schneidet man frische Rüben in schmale, zollange Stäbchen, schmort diese mit Zwiebeln und Butter in der Pfanne hell bräunlich und kocht einige Kartoffel Mehl dazu. Man tut dieses mit zwei Löffeln Essig zu der fertigen Brühe und läßt es etwa noch eine halbe Stunde kochen, bis die Rüben völlig gar und weich sind.

Apfelspeise. Man vermischt einen gehäuften Suppenteller voll geriebenen Schwarzbrotes mit 200 Gramm Zucker, einem halben Teelöffel Zimmet und einer Messerspitze voll gestoßener Vanille und gibt die Hälfte davon auf den Boden einer sehr fett mit Butter bestrichenen Eierkuchenpfanne. Eine Stunde vorher hat man würfe Aepfel geschält und in Scheiben geschnitten, dick mit Zucker bestreut und mit Weißwein, sowie einem Glaschen Kognak übergossen. Diese vermischt man dann mit Rosinen, legt sie sehr dicht in die Pfanne, streut die andere Hälfte Brot darüber, obenauf streut alles reichlich mit Butter und läßt es ¾ Stunden backen.

Kochkäse. Saure Milch wird abgerahmt und sehr warm geseiht, so lange, bis das Dicke nach oben kommt. Dasselbe tut man nun in einen Preßbeutel und legt diesen unter die Presse, ist die Masse trocken, so wird sie in einer Schüssel zerkleinert und so lange mit den Händen zerknetet, bis keine Stückchen mehr darin sind. Mit Salz und Kümmel nach Geschmack vermengt, setzt man die Masse 3 bis 4 Tage zugedeckt warm, so lange, bis der Käse sich lang zieht. Dann wird er in einem Schmortopf mit so viel frischer Butter hergesetzt, wie man angesahnt an Butterreis tun würde. Nachdem der Käse unter Umrühren nur aufgekocht, ist er fertig und am andern Tag eßbar. Leicht zu vertragen. Fein schmeckend!

Kaffeekuchen. Man nimmt 125 Gramm gebrannten und gemahlenen Kaffee, gießt eine Maß kochende Sahne darüber und läßt ihn damit, gut zugedeckt, stehen, bis sie erkaltet ist; dann gießt man die Sahne durch ein Haarsieb so klar wie möglich ab, quirlt die nötige Menge feines Mehl hinein und läßt es unter beständigem Rühren auf dem Feuer dick werden. Wenn die Masse erkaltet, gibt man 125 Gr. Butter, zu Sahne gerührt, mit 10 Eidottern und 125 Gr. Zucker dazu, rührt alles wohl zusammen, gibt zuletzt den Schnee von 7 Eiweiß dazu und bäckt es 1—1¼ Stunde in einer Mehlspeisenform.

Für Familie und Haus.

Einladung zu unseren Familienfesten.

Die Höflichkeit erfordert es, daß wir Personen, mit denen wir in Freundschaftsverbindung leben, zu unseren Familienfesten einladen. Es gibt nun sehr viele Leute, welche Furcht haben, daß sie in dieser Beziehung allzu höflich sein könnten: sie meinen sich eine Blöße zu geben, wenn sie sich etwa einer Handlung aussetzen, und ihre Einladungen machen ihnen auch deshalb regelmäßig große Unruhe.

In betreff der Einladungen darf man sich nie den Vorwurf machen, allzu höflich gewesen zu sein. Man kann beim besten Willen nicht wissen, ob der Eingeladene kommen wird oder nicht, und man kann sich gerade hier in seiner Voraussetzung recht sehr täuschen! Leute, deren Kommen wir als bestimmt voraussetzen, können absagen, während andere, bei denen wir eine Absage fürchteten, vielleicht gern gekommen wären und unser Fest in der Tat verschönt oder geehrt hätten. In der Absage haben wir dann auch niemals eine Gleichgültigkeit oder Nichtsichtbeteiligkeit gegen uns zu erblicken, auch wenn der Grund des Nichterscheinens nicht angegeben ist.

Wir können mit der Unterlassung einer Einladung auch direkt anstoßen. Wir haben z. B. mit jemand in einer Weise verkehrt, daß er sich wohl auf eine solche Auszeichnung von unserer Seite Rechnung machen durfte. Man unterbleibt die Einladung aus Furcht, daß er vielleicht nicht erschienen wäre, und er ist durchaus im Rechte, darin eine Vernachlässigung und wohl gar unseren Wunsch zu erblicken, den Verkehr mit ihm nur in den Grenzen der gesellschaftlichen Höflichkeit zu erhalten.

Aus diesen Gründen ist es geboten, in betreff der Einladungen sich keinen Strupeln hinzugeben und es dem Eingeladenen zu überlassen, ob er kommen wird oder nicht. Der Ablehnende ist nicht verpflichtet, seine Gründe anzugeben; aber er hat einen Besuch zu machen oder eine Karte abzugeben, ehe man eine Einladung wiederholt. Erst für den Fall, daß ein Betannter fortgesetzt absagt, dürfen wir annehmen, daß er nicht kommen mag und wenn wir ihm nicht so nahe stehen, daß wir seine Gründe dafür erforschen können, so sollen wir doch nicht sofort denken, daß er seine Beziehungen zu uns abzubrechen zu sehen wünscht. Es gibt Menschen, denen es unangenehm ist, sich in größerer Gesellschaft zu befinden; wir dürfen wohl voraussetzen, daß er in solchem Falle selbst darum bitten wird, ihn mit Einladungen zu verschonen und zu entschuldigen, daß er denselben nicht folgt. Selbstverständlich dürfen wir nicht in jemand dringen, eine Einladung anzunehmen, das muß man ihm selbst überlassen. Wir können ihm wohl zeigen, wieviel uns daran gelegen ist, ihn bei uns zu sehen; dennoch darf unser Wunsch die höfliche Einladung nicht überstehen. Einem Freunde dürfen wir allenfalls einen dahin zielenden Wunsch unumwunden aussprechen, doch selbst gegen den Freund mögen wir immerhin einige Vorsicht beobachten.

In betreff der Diners ist eine Ausnahme von dieser allgemeinen Regel gestattet. Jeder weiß, daß für ein Diner nur eine bestimmte Anzahl von Personen vereinigt werden kann, und niemand nimmt es übel, wenn eine Einladung unterbleibt. Er tröstet sich in dem Gedanken, daß die Zahl der Personen schon durch Leute erreicht worden ist, die in weit näheren Beziehungen zu uns stehen als er.

Ohne Frage bezeugt die getroffene Wahl der Eingeladenen die geringere oder größere Weltkenntnis des Gastgebers. Derselbe kann gute Freunde in sehr verschiedenen Kreisen der Gesellschaft haben, und es würde eine Zurücksetzung der einen sein, wollte er sie mit Rücksicht auf die anderen bei seinen Festlichkeiten übergehen. Es gehört aber eine große Geschicklichkeit dazu, diese verschiedenen Elemente so zu vereinigen, daß das Fest sich für jeden zu einem schönen und angenehmen gestaltet. Um so besser aber für den Ruf des Hauses, wenn dies geschieht. Der Hauptteil dieses Rufes wird ohne Zweifel auf die Hausfrau entfallen; denn es spricht gewiß für ein ganz besonderes Talent, wenn es ihr gelingt, die verschiedenen Parteien des Bekanntenkreises ihres Gatten so zu unterhalten, daß sich die Gesellschaft in bestem Einklang befindet und jeder das Haus mit dem angenehmen Gefühl verläßt, daß er einige schöne Stunden verlebt habe.

† **Reine Leinwand zu erkennen.** Da bei Leinen der Schein nur zu oft trügt, ist es ratsam, auf folgende Winke zu achten. Das dichte Aussehen des Leinens bürgt nicht immer für gute Haltbarkeit, denn oft ist ein feiner Faden durch einen starken Schußfaden verdeckt, und es geben beide Fäden Vergarne, welches leicht reißt. Der Faden von guter Leinwand soll gleichmäßig und rund sein, je feiner und je gleichmäßiger der Faden gesponnen ist, desto besser ist die Leinwand, aber auch um so teurer. Leinen bleibt immer glänzender und schwerer als Baumwollstoff. Leinen reißt entweder gar nicht oder schwer; es werden die auf der Reißfläche hervortretenden Fäden immer ungleichmäßig sein, wenn man die Leinwand gegen das Licht besieht. Leinen, welches aus bereits gebleichtem Garn gewacht ist, ist haltbarer als Leinen, das im Stück gebleicht worden ist. Ein Mittel, um Leinen von Baumwolle zu erkennen, ist auch folgendes: Man reibt die Stoffe mit Olivenöl ein, Leinen wird durchscheinend, wie Oelpapier, Baumwolle bleibt weiß und dicht, — oder man bereitet eine Lösung von Zucker und Kochsalz mit Wasser und taucht den Stoff hinein. Ist der Stoff getrocknet, so verbrenne man ihn langsam, der echte Leinenfaden hinterläßt eine graue Kohle, während der Baumwollfaden eine schwarze Kohle zurücklässt.

Kleine Mitteilungen.

:: **Kupferstiche von Tintenflecken zu reinigen.** Mit einem in Chlorkalklösung getauchten Pinsel wird der Fleck bestrichen bis die schwarze Farbe rostbraun wird. Hierauf wird der Fleck mit Wasser nachgewaschen und etwas potrisierte Oxalsäure darauf gestreut. Mit einem anderen Pinsel bringt man dann auf die Oxalsäure einige Tropfen Salzsäure; dadurch wird der Rostfleck gelblich und verschwindet völlig durch Nachwaschen mit Wasser.

:: **Petroleumfässer zu reinigen.** Man schütte in das Faß 1 bis 2 Kilogramm ungelöschten Kalk und das zum Ablöschen nötige Wasser und verspunde es gut. Der Dampf dringt in die Holzwand und absorbiert alle Gase. Nach einiger Zeit gießt man etwas mehr Wasser zu, schwenkt das Faß tüchtig mit dem Inhalte, gießt aus und spült gut mit reinem Wasser nach.

:: **Räucherpulver.** Benzoe 100, Cascarilla 50, Lavendel 50, Rosenblätter 50, Santalholz 50, Veilchenwurzel 100 und Zimmt 50 Gramm werden zerkleinert und mittels eines Spatels innig mit 5 Gramm Zitronenöl, 2 Gramm Nelkenöl und 1 Gramm Patschuliöl vermischt.

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

Der Bauernfreund

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

Nr. 40 — Halle a. S., den 7. Oktober — 1911

Notstandsarbeiten für den Herbst.

Die Lage unserer Landwirtschaft ist in diesem Jahre ernst, aber noch nicht verzweifelt. Der ausgiebige Regen, der am 22. August über Westdeutschland niederging, ermöglichte in letzter Stunde noch eine Aussaat von Stoppelrüben und es ist selbstverständlich, daß nun jeder Landwirt so viel einsäen muß, als er eben an Feld entbehren kann. Bei dem raschen Wachstum der Stoppelrüben kann dann Ende September die Fütterung beginnen und bei günstigem Wetter bis Ende Dezember fortgesetzt werden. Wird aber der Winter so mild wie das letzte Jahr, so kann selbst im Januar und Februar noch Kraut verfüttert werden.

Das Stoppel- oder Rübkraut soll aber nicht nur in die Felder, sondern auch in die Gärten ausgesäet werden; denn hier kann es wenigstens teilweise das mißratene Gemüse ersetzen. Es kann lange frisch genossen werden, soll aber auch eingemacht werden, denn im kommenden Winter wird alles teuer und jedes grüne Blättchen ist in der Küche willkommen. Wer noch Pflanzen von Kohlrabi und Erdkohlrabi hat, der pflanze sie jetzt schnell, Mensch und Vieh wird im kommenden Winter dankbar dafür sein. Auch Mais kann, schnell gesät, bei seinem raschen Wachstum noch einen guten Schnitt bringen. Alles aber was man in diesen Sachen tun will, muß möglichst rasch geschehen.

Allgemein hört man die Warnung an den Landmann, er solle sein Vieh nicht abschaffen und nicht vermindern. Gut, ganz richtig, aber sorge für Rauhfutter, sonst kommt das Abschaffen ganz von selbst. Hier kann nun noch unendlich viel geschehen, nur muß man vom Gewohnten abgehen und die Hände rühren. Alle verfügbaren Kräfte der Wirtschaft müssen sich rühren, um Notheu zu schaffen. Das beste Notheu ist das Laubheu. Laubheu wird im allgemeinen nicht beachtet und in guten Jahren geht es ohne Verwertung zugrunde.

Laubheu ist nichts anderes als geschnittenes und getrocknetes Laub. Ein ausgezeichnetes Laubheu erhält man, wenn man Hecken und Gebüsche ausgiebig mit der Heckenschere bearbeitet und das Abgeschnittene schnell untrocknet. Das zarte Holz, welches dabei der Schere zum Opfer fällt, kann ruhig dabei bleiben, das Vieh frißt davon, was ihm behagt und das andere läßt es liegen. In kleineren Wirtschaften kann auf diese Weise leicht soviel Erfaßbares geschafft werden, daß man kein Stück Vieh abzuschaffen braucht.

Heide und Wald liefern ein weiteres Notheu und sind ja auch die Förster angewiesen worden, Gras und Streu aus Wäldern entnehmen zu lassen. Wird hier gestattet, auch Laub zu schneiden, so ist schon viel geholfen; denn hier stehen ganze Massen von Futter, die dem Landwirt aus seiner Not helfen, während sie sonst nur geringen Nutzen haben. Es ist auch gar nicht schlimm, wenn der junge Aufwuchs etwas geschädigt werden sollte sicher etwa junge Bäume); was beim Landwirte auf dem Spiese steht, ist unendlich mehr. In erster Linie kommen als Laubbenpflanzen Eiche, Linde, Roßkastanie, Weinstock und Himbeere in Betracht. Sehr gutes und ausgiebiges Laubheu liefern Hasel, Esche und Hollunder und endlich kommen Weiden und Pappeln in Betracht. Bei der Kastanie, die das Beschneiden schlecht verträgt, muß man sich allerdings auf das Sammeln des abfallenden Laubes beschränken, was man zur Zeit des Blattfalles allerdings durch Rüttelu und Schlagen beschleunigen kann. Man glaubt gar nicht, welche Futtermassen so ein einzelner großer Kastanienbaum liefern kann.

Große Wirtschaften können sich durch die Gewinnung von Laubheu und durch schnelle Einsaat von Grünfutter das Durchhalten ihres Viehbestandes sehr erleichtern; für Wirtschaften, die nur wenige Stück Vieh haben, die meist am ersten leiden, läßt sich durch dies Verfahren die Futternot gänzlich überwinden. Ja, wenn man die Laubmassen in nächster Nähe der Dörfer sieht, so kann man leicht benennen, welch ein ungeheurer Futterwert darin steckt. In Frankreich wird in schlechten Futterjahren außer dem Weinlaub besonders das Laub der Obstbäume getrocknet und in Säcken und Körben nach Hause gebracht. Wer jetzt aber seine Hecken tüchtig kahl schneidet, hat auch für den Frühling schon eine schöne Arbeit gespart.

Wo die Brennessel in Massen wächst, heue man auch sie ein. Tritt Regen ein, so kann sie alle 14 Tage geschnitten und geheut werden. Das Heu der Brennessel ist dem Vieh gesund und gibt viel Milch.

Außer den an erster Stelle genannten Stoppelrüben aber gibt es noch weitere rasch wachsende Pflanzen und Gemenge, welche die Futternot mildern und aufheben können. Solche Pflanzen sind:

1. Der Riesenspörgel. Wird derselbe sofort gesät, so gewährt derselbe Ende September bis Anfang Oktober einen reichen Schnitt und zwar ganz ansehnliche Mengen. Sein Gedeihen kann noch sehr gefördert werden, wenn man bei Regenwetter eine Knolpendüngung von aufgeschlossenem Peruguano (Füllhorn 7 : 10 : 12) gibt.

2. Ein gutes, schnell wachsendes Gemisch besteht aus Senf, Oelrettich und Buchweizen. Es wächst rasch und gibt große Mengen nahrhaftes Futter. Der Anbau der Riesenbirse wird gleichfalls sehr empfohlen, doch habe ich damit noch keine Erfahrungen gemacht.

Ebenso wichtig wie die Beschaffung eines guten Herbstfutters ist die Beschaffung eines Hilfsfutters für den Frühling und hier kommen besonders Sandwicke und Roggen in Betracht.

Die Sandwicke ist, wie ihr Name andeutet, sehr anspruchslos und kommt selbst in trockenem, losen Boden fort. Sie überwintert gut und liefert selbst bei später Herbstaussaat das erste Grünfutter des Frühlings. Sehr vorteilhaft ist eine Mengung mit Futterroggen, man rechnet pro Hektar 80 Kilo Sandwicken. Auf Versuchsfeldern zu Halle a. S. erzielte man von dieser Mischung pro Hektar 62 411 Kilo Grünfutter.

Der Futterroggen kann auch rein zur Ueberwinterung ausgesät werden, doch wird er leicht durch starke Bestockung zu üppig und wintert dann aus. Hier kann man durch eine in diesem Jahre sehr erwünschte Spätweide abhelfen. Man rechnet pro Hektar ein Saatgut 1,5—3,0 Hektoliter.

Endlich kann man auch in gutem Boden pro Hektar noch 10 Kilo italienisches Raygras einsäen und dadurch einen Nachschnitt sichern. Als bester Futterroggen gilt der sogenannte Johannisroggen, der bekanntlich auch im Juni und Juli als Herbstfutter angebaut wird.

Die Hauptsache ist nun rasche Arbeit. Wer rasch und entschlossen alle Hilfsmittel verwertet, wird auch diesen Winter ohne allzu große Verluste überstehen.

Vermehrung und Anbau zweier wertvoller Beerenobstarten.

Von Gärtner K. Mutz-Halle a. S.

Die Stachelbeere fehlt zwar in keinem Landgarten, um aus ihrem Anbau jedoch besonderen Nutzen durch Verkauf zu ziehen, wird sie nur selten kultiviert und noch seltener wird ihre Kultur wirklich rationell betrieben. Und doch sind ihre ganzen Eigenschaften dazu angetan, aus ihrem Anbau einen Haupt- oder Nebenbetriebszweig zu machen, denn sie gibt schon bei ganz geringer Pflege regelmäßigen Ertrag und folglich sichere Einnahmen. Grüne Stachelbeeren sind im Frühjahr immer sehr gesucht. Die grünen Beeren können innerhalb eines größeren Zeitraumes, je nach Bedarf geerntet werden. Es gibt keine zweite Qualität, denn je kleiner die Beeren sind, umso lieber werden sie gekauft. Aber auch als reife Frucht findet sie guten Absatz; mit Vorliebe greift der Käufer nach großfrüchtigen roten Sorten. Da es deren ja eine ganze Anzahl früh- wie spätreifender gibt, kann man bei der

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19111007020/fragment/page=0001

Anpflanzung diesem Umstande leicht Rechnung tragen. In Summa: es gibt selten eine Kulturpflanze, die wirtschaftlich so ausgenützt werden kann, wie die Stachelbeere. Ihre Anspruchslosigkeit an Boden, Klima und Standort ist weiterhin eine hochzuschätzende Eigenschaft. Selbst die Vermehrung des Strauches ist so einfach, daß jeder ohne weiteres in der Lage ist, sich jede Anzahl junger Pflanzen heranzuziehen.

Hat man nur geringen Bedarf, dann ist folgende Methode anwendbar. Jüngere Zweige eines Strauches werden gelegentlich des Grabens im Herbst oder Frühjahr niedergebogen, mit einem Haken am Boden niedergehalten und an der Verankerungsstelle mit Erde bedeckt, so daß die Zweigspitze frei bleibt. Ueber Sommer bewurzeln sich solche Zweige an der mit Erde bedeckten Stelle und werden im Herbst von der Mutterpflanze getrennt und an ihren Bestimmungsort gepflanzt. Diese einfachste Vermehrungsmethode ist durchaus zweckmäßig. Handelt es sich jedoch um die Erzeugung einer größeren Anzahl junger Pflanzen, dann ist die Vermehrung durch Stecklholz vorzuziehen, denn wenn man viele Ableger machen wollte, würde man sich seine Mutterpflanzen nicht unerheblich beschädigen müssen. Das Stecklholz liefern uns die einjährigen Triebe älterer Sträucher, welche im Herbst abgeschnitten werden, zwar so, daß noch einige Augen jungen Triebes stehen bleiben, man schneidet also nie ins alte Holz. Die geschnittenen Reiser werden in Bündel gebunden und frostfrei aber kühl in Erde eingeschlagen, so daß man auch bei Frost dazu gelangen kann. Gegen das Frühjahr zu nimmt man die Reiser aus der Erde in einen kühlen Raum und „schneidet" die Stecklinge, d. h. man schneidet das Holz unterhalb des fünften oder sechsten Auges glatt ab, aber nicht mit einer gewöhnlichen Gartenschere, sondern mit einem sehr scharfen Messer. Ist das geschehen, dann können die Stecklinge sogleich gesteckt werden, ist aber noch Frost im Boden oder der Boden ist noch zu naß, dann kommen sie zunächst wieder in ihr Standquartier. Das Stecken geschieht in der Weise, daß man auf ein gegrabenes Gartenbeet die Reiser in geringem Abstand voneinander etwas schräg bis zu ⅔ ihrer Länge in den lockeren Boden einsenkt und die Reihen von beiden Seiten antritt. Bei trockenem Frühjahrswetter muß gewässert werden. Die Stecklinge bewurzeln sich dann schnell und sind im kommenden Herbst verpflanzbar. Dies ist, abgesehen von der Vermehrung durch Veredlung, die jedoch hier nicht in Betracht kommt, die zweckmäßigste Vermehrungsweise.

Ist nun die Stachelbeere empfehlenswerter für den von großen Absatzplätzen weiter entfernt liegenden Produzenten, so ist die Erdbeere ganz besonders für die Kultur in der Nähe größerer Städte geeignet.

Erdbeerpflanzen werden nur durch Stecklinge vermehrt und zwar im August und September. Schon während der Erdbeerernte sollte man eine Auslese halten unter den Mutterpflanzen und alle nicht befriedigenden mit einem Zeichen versehen, damit man später nicht von diesen Pflanzen Ranken schneidet. Wohl kann man die jungen Pflanzen direkt vom Mutterbeet aus an Ort und Stelle pflanzen, es ist dann aber notwendig, etwas Erdballen mitzunehmen. Besser ist es, wenn man die Stecklinge, nachdem sie von allem Geranke befreit sind, an einen halbschattigen Ort pikiert, womöglich in einen kalten Kasten, um sie später, wenn die Platzfrage sich leichter erledigen läßt, zu pflanzen. Durch das Pikieren bilden sich am Stecklling eine Menge junge Wurzeln, was durch die spätere Unterbrechung (das Verpflanzen) noch erhöht wird. Dementsprechend bildet sich auch der oberirdische Teil der Pflanze aus und man kann von pikierten Pflanzen schon im nächsten Frühjahr mit Sicherheit eine ergiebige Ernte erwarten. Jedenfalls zeichnen sich die Früchte solcher Pflanzen durch Schönheit, Größe und Vollkommenheit aus. Man merke: Massenanbau weniger erprobter Sorten und Sortenreinheit erleichtern die Erntearbeit und den Absatz! Irgend welche Erdbeersorten zu empfehlen wäre nicht sehr praktisch, denn die einzelnen Sorten verhalten sich unter verschiedenen Verhältnissen oft recht abweichend voneinander, im großen und ganzen kann man aber sagen, daß unsere ganzen Hochzüchtungen, wie Sieger, Deutsch Evern, Späte von Leopoldshall, König Albert und viele andere unbedingt anbauwürdig sind. Man muß sich hier das für seine Verhältnisse passende durch Versuche ermitteln.

Die Erdbeerkultur ist unbestreitbar rentabel, das erklärt sich wohl aus der Tatsache, daß sie die erste Gartenfrucht ist. Sie hat also ein Privilegium. Längerer Transport ist ihr freilich schädlich und sie verliert ungemein an Ansehen und Geschmack. Wiederum ist sie, gut verpackt, nicht so empfindlich, daß sie einen auf direktem Wege bewerkstelligten Transport aus der weiteren Umgebung großer Städte nicht aushalten könnte. Unter Schädlingen hat die Erdbeerpflanze nur selten zu leiden, dagegen tritt an der Stachelbeere in den letzten Jahren eine Pilzkrankheit auf. Auch die Raupen des Stachelbeerspanners und der Stachelbeerwespe sind Schmarotzer des Stachelbeerstrauches, die, wenn nicht rechtzeitig verfolgt, größeren Schaden anrichten können. Für gut gepflegte Anlagen dürfte jedoch von Schädlingen nicht viel zu befürchten sein.

Landwirtschaft.

|| **Schwefel als Düngemittel für Kartoffeln.** Der Ursprung mancher Pflanzenkrankheiten ist, auch wenn sie eine große Verbreitung erlangt haben, schwer aufzuklären, und oft wird früher ein Heilmittel gegen sie gefunden, als ihr Erreger. Das trifft beispielsweise auch auf den sogenannten Kartoffelschorf zu, dessen Entstehung trotz eifriger Forschungen noch immer im Dunkeln liegt. Nicht weniger als fünf verschiedene Kleinwesen aus den Klassen der Pilze, Bakterien und Urtiere sind für ihn verantwortlich gemacht worden. Welche dieser Anklagen nun auch das Rechte treffen mag, soviel steht fest, daß außer Lösungen von Sublimat oder Formol namentlich die bekannte Bordelaiser Brühe, deren wirksamer Bestandteil Kupfervitriol ist, und sein gepulverter Schwefel zur Bekämpfung der Krankheit dienlich sind. Dabei machte man nun besonders in Deutschland die überraschende Erfahrung, daß man mit diesem Verfahren gleichsam zwei Fliegen mit einer Klappe schlägt. Es zeigte sich nämlich, daß der Schwefel nicht nur der Krankheit Abbruch tat, sondern außerdem das Wachstum der Kartoffelknollen auffallend begünstigte. Immerhin war es noch nicht hinreichend sicher, ob die nach dem Schwefeln beobachtete Steigerung des Ertrags nur der Vertreibung des Schorfs oder einer wirklichen Anregung der Entwicklung der Pflanze zuzuschreiben war. Ferner mußte, wenn sich tatsächlich die zweite Auffassung als zutreffend ergab, die Ermittlung höchst wichtig erscheinen, ob eine gleiche Wirkung des Schwefels noch bei andern Nutzpflanzen stattfindet. Diesen Fragen sind in letzter Zeit zwei französische Forscher, Chalgrin und Derriot durch Versuche näher getreten, deren Ergebnisse um so beachtenswerter sind, als sie auf verschiedenen Bodenarten unter verschiedenem Klima ausgeführt wurden. Der Schwefel wurde meist gemeinsam mit gewöhnlichen Düngemitteln benutzt; aber es wurde jede Rücksicht darauf genommen, das Experiment möglichst vielseitig und belehrend zu gestalten. Vier gleich große Flächen wurden mit derselben Kartoffel von mittlerer Knollengröße bestellt, nachdem zuvor der Schwefel in einer Menge von 250 bis 300 Kilogramm auf den Hektar dem Boden einverleibt worden war. Nur einer der Schläge erhielt keinen Schwefel, der dritte Schwefel nebst verschiedenen Dungstoffen, der vierte Schwefel nebst voller Düngung. Die vier Felder wurden übrigens durchaus gleich behandelt. In allen drei Fällen war der Ertrag der geschwefelten Flächen größer. Da zufällig in demselben Sommer übermäßig starke Regen fielen, wurde der Umstand, daß sich keine Knollenfäule zeigte, ebenfalls dem Schwefel zugeschrieben. Es zeigte sich ferner, daß die Wirkung des Schwefels am besten ausfiel, wenn er zusammen mit Salpeter, am geringsten, wenn er mit schwefelsaurem Kali gegeben worden war. Außerdem waren auch entsprechende Versuche mit Zuckerrüben vorgenommen worden, die ebenso günstig ausfielen. Wenn die beiden französischen Forscher dennoch vorläufig keine dringende Empfehlung des Verfahrens auszusprechen wagen, so ist diese Vorsicht zu einem Teil wohl in der üblichen Rücksicht auf den noch zu geringen Umfang der Versuche begründet, zum andern sicher aber auch darin, daß man vorläufig noch keine Gewähr dafür geben kann, ob nicht die Kosten des Schwefels größer sind als die Steigerung des Ertrags. Also wird man wohl noch weiteres abwarten müssen.

|| **Das Einmieten der Kartoffeln** kommt demnächst auf die Tagesordnung. Die sicherste und beste Methode, Kartoffeln in Schobern aufzubewahren besteht darin, die Kartoffeln knapp einen Meter breit und ebenso hoch auf einer ebenen trockenen Stelle aufzuschütten. Die Länge kann so gewählt werden, daß ein Haufen an einem Wintertag mit den zur Verfügung stehenden Arbeitern und Gespannen bequem hereingeholt werden kann. In Jahren mit ausreichenden Stroherträgen ist es dann am besten, die Kartoffelhaufen überall gleichmäßig, etwa armstark, wenn Krummstroh, etwa um die Hälfte schwächer, wenn Langstroh, beide Horden in gesunder und trockener Qualität, zu bedecken. Dann ist der Haufen zunächst etwa 10—15 Zentimeter stark mit Erde zu bedecken und zwar gleichmäßig über den ganzen Haufen einschließlich des Firstes. Eine stärkere Decke wird gegeben, wenn stärkere Fröste in Aussicht stehen, und den vorkommenden niedrigsten Temperaturen entsprechend. Alle anderen Vorrichtungen und Maßregeln zum Lüften der Schober sind überflüssig und vom Uebel. In den strohARMen Jahren wird ein großer Teil des Strohes sicher durch trockene, mit Moos, Laub usw. nicht vermischte Kiefern- und Fichtennadeln ersetzt werden können, deren wärmeleitende Eigenschaften etwa dieselben wie heim Stroh sind. Man kann dies in verschiedener Weise tun. Entweder bringt man eine dünne Schicht Stroh auf die Kartoffeln, auf diese 20 bis 25 Zentimeter Erde und nun als Winterdecke Reisig, Kartoffelkraut, Nadeln, Laub u. dergl., welche Materialien abermals eine Erddecke erhalten. Bei großer StrohARMUT wird man auch für die untere Decke anderes Material verwenden, welches aber immer gut trocken sein muß.

|| **Gegen das Hartwerden der Butter bei Rübenfütterung** kann man sich dadurch schützen, daß man solche Futtermittel nebenbei gibt, die die sonst unangenehme Eigenschaft haben, eine weiche Butter zu bewirken. Eine derartige Wirkung haben Rapskuchen, Haferschrot und Weizenkleie. Wieviel man davon füttern soll, hängt von der Zusammensetzung der ganzen Futterration ab. Weizenkleie und Haferschrot können ruhig in größeren Mengen gegeben werden, bei Rapskuchen gehe man aber nie über ein Kilogramm pro Kuh und Tag (trocken gefüttert) hinaus.

|| **Was sind die Vorteile der Handzentrifuge?** Die Handzentrifuge bietet die Möglichkeit, die Milchwirtschaft kleinerer Betriebe in ihren Einnahmen zu heben und erreicht dieses erstens dadurch, daß sie eine größere Menge Milchfett einer höheren Verwertung entgegenführt, zweitens dadurch, daß sie den Betrieb wesentlich abkürzt, da in der Wirtschaft die alte Regel gilt, daß für eine Sache, je länger sie währt, desto mehr Gefahren bestehen, und drittens durch die Bervollkommnung des Abfallproduktes — der Magermilch.

Haus- und Zimmergarten.

** **Die geeignetste Zeit zur Pflanzung von Beerensträuchern** — Stachel-, Johannis- und Himbeeren — ist der Herbst. Und zwar pflanzt man dieselben je nachdem es die Witterung gestattet, von der ersten oder zweiten Oktoberwoche an bis Mitte November; in warmen Lagen auch noch später. Der Hauptvorteil der Herbstpflanzung besteht bekanntlich für die Beerensträucher darin, daß diese bis zum Eintritt anhaltend strenger Kälte noch zahlreiche junge Wurzeln entwickeln, und sich durch letztere nicht nur zunächst erhalten, sondern auch für die kommende Wachstumszeit kräftigen. In demselben Maße aber wie diese Neubewurzelung stattfinden kann, werden auch die im Herbst gepflanzten Sträucher, die im Frühjahr eingesetzten überholen, und es empfiehlt sich daher im Interesse des späteren Gedeihens der Pflanze, diesen Lebensprozeß noch vor dem gänzlichen Einfrieren nach Möglichkeit zu fördern. Am zweckmäßigsten wird dies — und zwar nicht nur bei Beerensträuchern, sondern auch bei allen anderen besonders frostempfindlichen, im Herbst gepflanzten holzartigen Gewächsen — durch Bedecken des Bodens im Bereiche der Wurzelkrone, mit Laub, Nadeln, verrottetem Dünger usw. erreicht. Ich habe gefunden, daß dieses Bedecken des Bodens bei der Herbstpflanzung nicht nur für Stachel- und Johannisbeeren, sondern noch erheblich mehr für Himbeeren von Nutzen ist, da bei letzteren die Tätigkeit der Wurzeln nach doppelter Richtung hin von Bedeutung ist.

Nebenbei bemerkt, sollte man nie ungeschulte, nur abgestochene, mangelhaft bewurzelte Himbeersträucher zur Anpflanzung verwenden, der Ausfall bei derartigem Material wird meist ein beträchtlicher sein.

** **Bei Anlegung von Gärten** soll mit der größten Sorgfalt zu Werke gegangen werden, denn schlecht hergestellte Wege sind eine Quelle steten Verdrusses. Man geht hierbei folgendermaßen vor: Nachdem die Meglinien ausgesteckt sind, gräbt man dort die Erde etwa 30 Zentimeter tief aus und breitet sie nebenan gleichmäßig aus. Auf die Sohle der ausgehobenen Wege bringt man eine 15 Zentimeter dicke Lage von Ziegelbrocken oder Steinen 2c. Diese bedeckt man 5 Zentimeter hoch mit Bauschutt, zerschlagenen Schlacken usw. und setzt dann noch eine 6 Zentimeter dicke Schicht groben Kies darauf. Der übrige Raum wird mit feinem Kies vollends ausgefüllt, aber erst, wenn die ganze Anlage fertig ist. Die Wege werden gleich den Straßen in der Mitte etwas erhöht und gewölbt angelegt. Bei feuchten Böden ist es gut, den Boden 40 bis 50 Zentimeter tief auszuheben.

** **Die besten Bindeweiden.** Gärtner und Gartenfreunde, die alljährlich Weidenruten zum Anbinden von Bäumen, Reben usw. nötig haben und dieserhalb einige Weiden anzupflanzen gedenken, mögen zur Goldweide (Salix vitellina aurea) und zur sogenannten braunen Weide (Salix purpurea) greifen.

** **Die Pastinake** gedeiht überall in tief bearbeitetem, im Vorjahre kräftig gedüngten Boden. Sie wird im Oktober oder März in Rillen gesäet und im Frühjahre auf 16 bis 20 Zentimeter Entfernung verzogen. Die Herbstsaat ist im Juni, die Frühjahrssaat im Herbst genußfertig. Oefteres Behacken und bei Trockenheit durchdringendes Begießen sind Vorbedingungen lohnender Kultur.

** **Petunien** lassen sich wohl überwintern, doch lohnt die Ueberwinterung nicht, weil die Pflanzen sich nur im ersten Jahre üppig zu entwickeln pflegen. Aehnlich verhält es sich mit der Cobäa. Will man diese Pflanze doch überwintern, so muß es in einer kühlen, aber frostfreien Stube bei hellem Standort geschehen.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Der Wert der Futtermittel** des Handels ist vor allen Dingen abhängig von ihrem Gehalt an verdaulichen Nährstoffen. Die in den Futtermitteln enthaltenen tierischen Nährstoffe teilt man in drei Gruppen, nämlich: 1. Protein- oder Eiweißstoffe, auch stickstoffhaltige Nährstoffe genannt; 2. Fett-; 3. stickstoffreie Extraktstoffe. In der Gruppe der stickstoffreien Extraktstoffe sind Stärke und Zucker die wichtigsten. Zur Ernährung der landwirtschaftlichen Haustiere sind die Nährstoffe aller drei Gruppen notwendig, der Geldwert der Nährstoffe ist aber verschieden. Bei der Wertberechnung der Futtermittel nimmt man gewöhnlich nicht darauf Rücksicht, daß die Nährstoffe der verschiedenen Gruppen im Tierkörper verschiedene Aufgaben zu erfüllen haben, sondern man bringt die Nährstoffgruppen nach ihrem Handelswerte in Ansatz.

†† **Der Hodenbruch bei Eberferkeln** ist ein Uebel, das sich vererbt und in der Folge sich potenziert, d. h. in immer stärkerem Maße auftritt. Radikale Abhilfe kann nur durch sorgfältige Wahl der Zuchtebber aus Zuchten, in denen Hodenbrüchigkeit nicht vorkommt, geschaffen werden. Das Merkwürdige bei solchen Zuchtübeln ist, daß sie viel schneller herangezüchtet als aus einem Zuchtbestande herausgezüchtet sind.

†† **Taubenfütterung.** 10 Liter Lehm, 3 Kilo Mehl, eine Hand voll von folgenden Gegenständen: Kümmel, Anissamen, gemahlene Gewürznellen, Feldkümmel, Milchfett, Mohnsamen, gepulverte Assafoetida, gewöhnlichem Salz, Leinsamen, Kanariensamen, Hanf und Nelkenpfeffer. Diese Dinge werden gut durcheinandergemischt und dann mit Wasser zu einem steifen Brei geknetet, drei Brote daraus geformt und diese eine Stunde lang im mäßig warmen Ofen gebacken.

†† **Die erste aller Enteuschläge ist die Aylesburg-Ente.** Ihre Vorzüge bestehen in ihrer Abhärtung, Größe und vor allem in ihrer Frühentwickelung zur Reife. Sie sind die am leichtesten zu akklimatisierenden von allen Wasservögeln und gedeihen, wo andere Schläge mißraten. Gewöhnliche Zuchtenten haben ein Durchschnittsgewicht von 2,7—3,2 Kilogramm für die Ente und 2,2 bis 4 Kilogramm für den Enterich. Für Ausstellungen bringt man sie auch auf 4—4,5 Kilogramm und darüber; selbst 5,5 Kilgramm wurden schon erreicht. Die Aylesburys verlangen Wasser, am besten fließendes, zu ihrem Gedeihen. Nur die für den Markt bestimmten dürfen niemals ins Wasser und oft nicht einmal aus ihren Umzäunungen, bis sie geschlachtet werden. In Aylesburg werden enorme Quantitäten für den Londoner Markt gezogen.

Bienenwirtschaft.

? **Pappdächer auf Bienenstöcken.** Die Zerstörung der Pappdächer erfolgt meistens im Winter; daher ist die Ansicht viel verbreitet, daß der Frost die Ursache der Zerstörung sei. Diese Ansicht ist jedoch falsch, denn nicht der Frost, sondern die Sonnenwärme ist die Ursache der Zerstörung. Alle Mittel zum Anstriche der Pappdächer, sie mögen nun heißen wie sie wollen, bestehen zum weitaus größten Teile aus Steinkohlenteer, dem andere Stoffe zugesetzt sind. Dem Teer entzieht nun die Sonne die leichtflüssigen öligen Substanzen und es bleibt ein harter, spröder Pechüberzug, der bei Kälte Risse bekommt. Meistens wird nun vorgeschlagen, dem Teer die leichtflüssigen Oele von vornherein zu entziehen und dieselben durch die sehr widerstandsfähigen Rückstände der Petroleumdestillation zu ersetzen. Alle sonstigen Zusätze wirken in der Regel schädlich, namentlich diejenigen, welche die Sprödigkeitsmasse noch vermehren z. B. mineralische Substanzen, Metalle. Sehr zweckentsprechend und vorteilhaft ist dagegen der Zusatz einer Kautschuk- oder Gummilösung aus alten Gummiabfällen; die Masse wird dadurch elastisch und vor allem bildet der Kautschuk einen dünnen Ueberzug, der die darunter liegende Masse schützt. Bei der Behandlung der Pappdächer verfährt man rationell auf folgende Weise: Alle Löcher und Risse werden vorher gut verkittet, dann überstreicht man das ganze Dach bei möglichst heißer Witterung mit Teer, der mit Kautschuk vermischt ist. Ein wehrmaliges Ueberstreuen des frischgestrichenen Daches mit feingesiebter Erde, welche vom Teer gierig aufgesogen wird, ist zu empfehlen, da es die Feuergefährlichkeit dieser Masse sehr vermindert.

? **Beim Nageln der Rähmchen** ist es immer ein großer Mißstand, daß die Seitenteile oft von Nägeln gesprengt werden. Man hat dem mit einigem Erfolg durch das Eindrücken in die Form entgegentreten wollen, aber ganz verhindert wurde es dadurch nicht. Dieses Uebel tritt nicht ein, wenn man die Stäbchen einige Minuten mit den Enden in heißes Wasser taucht. Damit ist noch ein zweiter Vorteil verbunden. Die Rähmchen werden viel fester, da die Nägel infolge der Feuchtigkeit des Holzes etwas Rost ansetzen und infolgedessen fester halten.

Gesundheitspflege.

* **Die Geschichte des künstlichen Auges.** Ein Fehlen oder eine Mißbildung der Gesichtsteile, die als Träger der sinnlichen Wahrnehmung eine besondere Bedeutung haben, wird als schlimmste Verunstaltung eines Menschenantlitzes empfunden. Schon beim Ohr wird ein solcher Fehler höchst unangenehm auffällig, läßt sich aber noch am ehesten verhüllen. Weit heilloser wirkt er auf alle Fälle bei der Nase oder den Augen. Deshalb war auch in den barbarischen Zeiten das Abschneiden der Nase eine noch schwerere Bestrafung als der Ohren. Die Beschädigung der Augen nahm daneben immer noch einen eigenen Rang ein, weil sie fast notwendig mit einem völligen Verlust des Schvermögens verbunden war. Aber auch die mehr äußerliche Folge der „Blendung" war freuzig genug, denn der Anblick eines der Augen beraubten Menschen, wie wir uns den armen Gloster im „König Lear" vorstellen müssen, gehört zu den schauerigsten Eindrücken, die von einem menschlichen Angesicht ausgehen können. Aber nicht nur im Altertum, sondern auch während des ganzen Mittelalters, kannte man wahrscheinlich kein Mittel, diese jammervolle Erscheinung zu mildern. Nach einem Aufsatz im Journal der Londoner Gesellschaft der Künste ist der französische Chirurg Ambroise Paré im Jahre 1560 der erste, der von einem künstlichen Augenersatz berichtet hat. Damals kann ein solcher freilich keine Neuheit mehr gewesen sein, denn es werden bereits zwei Arten künstlicher Augen als Ektleropharos und Hypoblepharos unterschieden. Der Ektleropharos (außerhalb der Brauen) kann allerdings kaum eine wesentliche Verschönerung gewesen sein, denn er bestand in einer Platte, auf der das Auge mit den umgebenden Teilen

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19111007020/fragment/page=0002