Rückens. Diese Rasse ist besonders widerstandsfähig gegen Temperatureinflüsse und in der Ernährung sehr genügsam. Sie eignet sich daher ganz besonders für kältere Teiche. Die Galizier Rasse gehört zu den hochrückigen Karpfen. Sie hat einen kleinen, spitzulaufenden Kopf, einen hoch gewölbten Nacken und einen halbmondförmig gewölbten Rücken. Diese Rasse erscheint daher etwas kürzer als die Lausitzer. Die zarten Schuppen sind etwas länglicher geformt als bei der Lausitzer, die Flossen sind schwächer entwickelt. Der Galizier Karpfen ist sehr gefräßig, daher schnellwüchsig. Er ist infolge seiner Hochzucht sehr empfindlich beim Transport. Daher sind beim Einsetzen stets große Verluste, bis zu 80 Prozent, zu verzeichnen. Diese Rasse ist vielfach zu Kreuzungen benutzt worden.

Bienenwirtschaft.

? **Winterfutter.** Eine wichtige Frage ist die, was im Herbst gefüttert werden soll, bezw. ob der Zucker, der allgemein verwendet wird, als Winterfutter geeignet ist. Wir können diese Frage bedingungsweise bejahen. Zucker ist ja der Hauptbestandteil des Honigs. Dieser enthält nämlich nach Untersuchungen im Mittel 20,60 Proz. Wasser, 72,88 Proz. Traubenzucker, 1,76 Proz. Rohrzucker und etwa 3 Proz. anderer Stoffe (Gummi, Pollen, Wachs, Asche usw.). Allein der Traubenzucker des Honigs ist etwas anderes, als der Rohr- oder Rübenzucker der Zuckerlösung welcher erst unter Einwirkung des **Bienenspeichels** im Saugrüssel und Honigmagen der jüngeren Arbeitsbienen vorverdaut oder umgewandelt (invertiert) werden muß, um den Bienen als Nahrung zuträglich zu werden. Der durch diesen Umwandlungsprozeß aus dem eingefütterten Rohrzucker entstandene und in Zellen abgesetzte verdaute Zucker wird Invertzucker (Trauben- und Fruchtzucker) genannt und kann, wie der aus dem Nektar bereitete Honig, nach ganz geringen Umänderungen im Speisemagen als Chylus (Futtersaft-Bienenblut) in den Leib der Biene übergehen und diesen ernähren. Im Winter ist die Verdauungstätigkeit sehr herabgestimmt, auch fehlt es den Bienen oft am nötigen Wasser, weshalb die Interverterung in dieser Zeit eine sehr unvollkommene und ungenügende ist. Zu spät eingefütterte oder erst während des Winters dargereichte Zuckerlösung kann deshalb nicht als geeignete Nahrung gelten. Verdauungsstörungen der Bienen und Entkräftung der Völker wären die unausbleiblichen Folgen.

? **Das Brutnest** muß jetzt schon für das kommende Frühjahr fix und fertig vorbereitet sein. Hier dürfen keine Drohnenwaben vorkommen. Auch Pollenwaben sind nicht zu vergessen; denn Honig allein tuts nicht. Mageren Völkern reiche man in der ersten Hälfte des Monats das nötige Winterfutter und zwar in größeren Portionen, rasch nacheinander. Futter-Völkern können überschüssige Honigwaben entnommen und zur spekulativen Fütterung für das nächste Frühjahr an sicherem Orte aufbewahrt werden. Schütze die Fluglöcher vor den Mäusen, die sich mit dem Herbste als böse Gäste auf dem Stande einstellen. Verengere auch die Fluglöcher, damit keine Räubereien entstehen.

? **Dünnflüssiges Futter.** Im Oktober darf nicht mehr mit dünnflüssigem Futter gefüttert werden, weil es nicht mehr verdeckelt wird und unverdeckeltes verdirbt. Man soll deshalb nur verdeckelte Honigscheibe oder festen Kandiszucker geben. Bei der Kandisfütterung muß später Wasser gegeben werden.

Gesundheitspflege.

// **Ein gutes Desinfektionsmittel für Krankenzimmer** ist folgendes: In ein Gefäß (Topf oder Krug) gieße man 1 Liter kochendes Wasser, verbinde einen Teelöffel voll Terpentin damit durch Hineintraufeln, und der schönste Tannengeruch durchströmt das Zimmer. Jeder Ansteckungsstoff wird durch dieses täglich zwei bis drei Mal zu wiederholende Verfahren unschädlich gemacht. Bei Brustkranken ist die Wirkung überraschend günstig. Dabei ist das Mittel sehr billig, da eine Quantität Terpentinöl für 10 Pfg. die ganze Woche hindurch ausreicht.

// **Vorbeugung gegen Diphtherie.** Man kann nicht genug betonen, daß auch dem scheinbar unbedeutendsten Katarrh gleich energisch entgegengetreten werden muß und Dispositionen zu derartigen Affektionen durch vernünftige Abhärtung vermindert werden kann. Kaltes Gurgeln, kaltes Waschen des Halses sind vorzügliche Präservative. Namentlich sei man bei Epidemien auf der Hut, und behandle daher jeden Katarrh mit besonderer Sorgfalt. Anziehende Reinlichkeit, Ventilation und peinlichste Sauberkeit müssen dann gelibt werden. — Ist man um den Kranken, so wasche man sich mit Karbolsäure und stecke beim Beipinseln des Halses in Nase und Ohren Watte, halte den Mund geschlossen. Man lasse bei Behandlung von solchen Kranken nie den Mut sinken, denn oft haben die schwersten Fälle einen glücklichen Ausgang; man handle daher kräftig und besonnen.

// **Die Heilung des Schnupfens ohne alle Kosten.** Personen, welche mit derjenigen Form des Schnupfens behaftet sind, die man die Grippe zu nennen pflegt, werden eine wunderbare Wirkung in dem einfachen Mittel wahrnehmen, sich aller flüssigen Nahrungsmittel zu enthalten bis die Symptome der fieberhaften Aufregung, das Tränen der Augen und die öftere Nötigung sich zu schneuhen, nachlassen. Das Mittel wurde von einem berühmten Arzt empfohlen, schon vielfach versucht und in den meisten Fällen für gut befunden.

Für die Küche.

Gänse-Weißsauer. Nachdem die Gans sauber vorbereitet worden ist, wird sie in kleine Stücke zerlegt und mit reichlich Wasser, sowie Salz, Zwiebeln, Gewürze, Lorberblättern und gutem Essig langsam gekocht und ausgeschaumt. Wenn das Gänsefleisch weich ist, nimmt man die Stücke aus der kochenden Brühe und legt sie hübsch geordnet in Glasschüsseln. Sodann läßt man die Brühe noch etwas einkochen, gießt sie durch, entfettet sie und gießt sie über die Fleischstücke. Die Gelatine des Weißsauers wird durch die Gelenke, die Füße und Därme, welche sauber gereinigt werden und mit in die Brühe kommen, bereitet.

Grießklößchen-Suppe. In ½ Liter siedende Milch mit 65 Gr. Butter rühre über dem Feuer 125 Gramm Grießmehl hinein, so lange bis die Masse sich von der Pfanne löst. Lasse sie erkalten und schlage nach und nach 8 Eier daran nebst etwas Salz und Pfeffer und legen mit einem Kaffeelöffel kleine Klößchen in kochende Fleischbrühe, läßt einige Male rasch aufkochen und richtet an.

Französischer Kuchen. Man nimmt 375 Gramm feines Mehl und macht mit einer Tasse Wasser, einer Tasse saurer Sahne und einer Tasse Hefe einen Teig, läßt denselben an einem warmen Ofen aufgehen und legt ein Viertelkilo Butter in Stückchen darüber, damit er geschmeidig wird. Dann fügt man 200 Gramm Zucker, acht Eier, etwas geriebene Muskatnuß hinzu und macht alles mit ¾ Kilo Mehl zu einem festen Teige. Diesen Teig schlägt man in eine mit Mehl bestreute Serviette und läßt ihn über Nacht in der Stube stehen. Am anderen Tage nimmt man den Teig aus dem Tuche, legt ihn, so wie er ist, auf ein mit Butter bestrichenes Brett, bestreicht die Oberfläche mit Eigelb, schneidet mit einem Federmesser über den ganzen Kuchen ein Gitter und läßt ihn so schnell wie möglich backen.

Sekleis. Eine Flasche recht kalten Sekts wird mit der Schneeruthe auf Eis schaumig geschlagen, ungefähr 8—10 Blatt halb weiße, halb rote Gelatine darunter gemischt, dann eine Eisform zurecht gestellt, in welche man den Sekt etwa handhoch einschüttet und erstarren läßt. Man gibt frische oder eingemachte Erdbeeren darauf, dann wieder Sekt und so fort, bis die Form gefüllt ist. Mit Makronen oder Waffeln schmeckt das Eis vorzüglich.

Vorzüglicher Weinbeerjulz (Gelee). Man kocht blaue, nicht zu reife Weinbeeren mit etwas Wasser einmal auf, drückt sie dann durch ein Tuch, wiegt den gewonnenen Saft und läutert nun das gleiche Gewicht Zucker; ist er zum Breitlauf eingekocht, so fügt man den Saft hinzu, läßt ihn gut durchkochen und schüttet ihn heiß in die bereitgestellten Gläser, wo er nach dem Erkalten zugebunden und etikettiert wird.

Bunte Bälle. Man bereitet entsprechend viel ziemlich derben Milchreis, vermischt ihn mit entsprechend viel Gelbei und Schnee und macht sechs Teile daraus. Teil 1 wird mit Alkermesaft rot, Teil 2 mit geriebener Schokolade braun, Teil 3 mit Spinatsaft grün, Teil 4 mit Veilchensirup lila, Teil 5 mit Safran gelb gefärbt, Teil 6 bleibt weiß und erhält Orangegeschmack. Diese Teile werden zu runden Bällchen geformt, in Zucker umgedreht und nebst Vanillesauce kalt auf Eis gestellt und beim Auftragen nach Belieben mit Rahmschnee überzogen. Eignet sich zu Kinderfesten.

Kleine Mitteilungen.

:: **Weiche Hülsenfrüchte.** Manche Hausfrau hat zu dem Schaden noch den Spott und Aerger zu ertragen, wenn die Hülsenfrüchte trotz langen Kochens nicht weich geworden sind. Sie weiß vielleicht noch nicht, wie leicht sie sich aus dieser Verlegenheit helfen, oder ihr vorbeugen kann. Sobald sie glaubt, daß die Hülsenfrucht hart bleiben wird, tut sie einen Teelöffel voll Soda an ein für 6 Personen bestimmtes Gericht. Oder aber sie weicht die Frucht in Salzwasser schon am Abend vor dem Gebrauche ein und läßt sie bis gerade vor dem Aufsetzen quellen. Selbst mehrjährige Hülsenfrüchte werden bei dieser einfachen Behandlungsweise vollkommen weich und zart. A.—O.

:: **Verschrumpfte Aepfel,** deren Aeußeres an Ansehen verlor, werden wieder rund und frisch werden, wenn man sie über Nacht in kaltes Wasser legt. Auch die am Vorabend des Gebrauchs schon geschälten Kartoffeln müssen unbedingt ganz mit Wasser bedeckt werden, wenn sie ihr gutes Aussehen, ja auch ihren guten Geschmack nicht verlieren sollen. A.—O.

:: **Um die Fensterbänke und Bilderrahmen** von Fliegenschmutz zu reinigen, braucht man sie nur mit einem mit Petroleum getränkten Tuche tüchtig abzureiben. Goldrahmen reinigt man am besten durch Abreiben mit einer durchschnittenen Zwiebel. A.—O.

:: **Zur Vertilgung der lästigen Nagetiere, der Ratten und Mäuse,** steckt man mit Terpentinöl getränkte Lappen und Stückchen Leber in deren Gänge und Löcher. Auch legt man ihnen Pillen in den Weg, die aus gestoßenen bitteren Mandeln und etwas Zucker geknetet sind. Die in den bitteren Mandeln enthaltene Blausäuer wirkt tödlich. Als drittes Mittel sei noch angeführt, ein Gemengsel von Sauerteig und Feilspänen, zu gleichen Teilen dem Gewichte nach. Die Masse wird vor die Löcher gelegt, von den Tieren benagt und ist dann die Ursache ihres schnellen Todes. A.—O.

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

Nr. 45 **Halle a. S.,** den 4 November **1910**

Kastanien als Landschafts- und Wirtschaftsbäume.

Unter der großen Anzahl als interessante Laubhölzer in den Gartenanlagen zur Verwendung kommenden Kastanienarten und -formen ,sind die gemeine Roßkastanie (Aesculus Hippocastaneum L.), die rotblühende Kastanie Aesculus rubicunda, sowie die echte Edelkastanie (Castanea vesca Gärtne) die schönsten Landschaftsbäume imposanter und malerisch-dekorativer Wirkung. Wenn nun auch über das wildwachsende Vorhandensein, sowie über das erstmalige Bekanntwerden der Roß- und rotblühenden Kastanien in den gärtnerischen Kulturen und Oehölpflanzungen widerstreitende Anschauungen herrschen, so ist doch als ziemlich feststehend anzunehmen, daß diese schönen Laubholzbäume seit etwa 300 Jahren in Europa heimisch und u. a. auch aus den nordgriechischen Gebirgen, aus Thessalien usw., über Konstantinopel eingeführt worden sind, wohingegen die Edelkastanie auf Korsika in ganzen Waldbeständen angepflanzt, im übrigen Europa jedoch noch verhältnismäßig junger Kultur ist, so daß hier so große Bäume, wie von den Roßkastanien, kaum vorhanden sein dürften. Obschon nun die Edelkastanie in ihrer tiefgrünen, großen, glänzenden, lanzettlich geformten, sehr dichten und lederartig festen Belaubung, sowie in der gleichmäßig und schnell wachsenden leichtgliedrigen Kronenbildung eine sehr schöne und eigenartige Landschaftswirkung verkörpert, und sowohl als Einzelbaum als auch für alleeartige Pflanzungen wertgehende Beachtung verdient, so wird sie in diesen wertvollen Eigenschaften doch von der gemeinen Roßkastanie und deren Geschlechtsgenossin, der rotblumigen rubicunda, bei weitem übertroffen, die wegen ihrer geringen Bodenansprüche, ihrer Schnellwüchsigkeit, sowie insbesondere wegen ihrer gleichmäßigen, bald spitzkugelig, bald kreisrund geformten Kronenbildung großgefingerter und dichtstehender Belaubung und kerzenartiger, zum Teil jedoch unfruchtbaren Blütenständen eigenartiger Fruchtbildung fraglos unsere schönsten Landschaftsbäume weitgreifender und kühler Schattenbildung darstellen. Leider wird den Roßkastanien — und namentlich in den Städten — ihre Fruchtbildung vielfach zum Verhängnis, indem die sorglose und übermütige Jugend die Kastanienfrüchte als allgemeine Freibeuterobjekte ansehen, und im Bestreben um den Besitz derselben die Bäume in ihrer organischen Aufbauform durch Wurfgeschosse aller Art arg verunstalten, um schließlich durch dieses unbedachte und unüberlegte Beginnen sich selbst und die Straßenpassanten äußerst zu gefährden, so daß die Frage ihrer Anpflanzung im städtischen Straßenbilde und öffentlichen Verkehrswesen mit Rücksicht auf vorbenannten Uebelstand in neuerer Zeit recht häufig — wenn auch bedauerlicherweise — zu ihren Ungunsten entschieden wird. Und doch gibt es landschaftlich kein schöneres Bild, als zur Frühlingszeit einer Allee oder einen malerisch schönen Baum der wilden Kastanie im Schmucke des Blumenkleides zu begegnen! —

Neben dieser bevorzugten landschaftlichen Verwendung besitzen die besprochenen Kastanienarten noch in dieser Verwertung ihrer Früchte und ihrer Rinde eine hohe wirtschaftliche Nutzung, die indessen erst in neuerer Zeit bekannt und entsprechend beachtet worden ist. Die Rinde ist reich an Gerbstoff, wird nach Art der Chinarinde medizinisch gegen Wechselfieber und Verdauungsschwäche, wie auch in der Industrie für Gerbzwecke verwertet, wogegen das Holz selbst viel zu weich und grobfaserig ist, als daß es für gewerbliche und industrielle Zwecke von besonderem Werte sein dürfte. Von großem wirtschaftlichen Gebrauchswert sind dagegen die Kastanienfrüchte, wie auch die Blütenstände ein lohnendes Arbeitsfeld für Bienen bilden. So dienen die Früchte der Roßkastanie dazu, mit pulverisierten Maiblumenblüten (Convallaria majalis), das allbekannte Nießpulver (Schneeberger) herzustellen, sie liefern den sogenannten Stärkegummi (Dextrin) und geben gekocht und im zerquetschten Zustande der hauswirtschaftlichen Küche ein vorzügliches und dabei äußerst billiges Mittel zum Waschen und Bleichen, wie des weiteren ein durch Abkochen bereiteter Extrakt ein wohlfreies Mittel bildet, tierische Pflanzenschädlinge aus Blumentöpfen und Pflanzenbehältern zu vertreiben und mit sicherem Erfolg zu entfernen. — Von noch größerer Wirtschaftlichkeit ist jedoch der Verbrauch der Kastanienfrüchte als Viehfutter, welche Möglichkeit indessen in landwirtschaftlichen Kreisen noch lange nicht genügend beachtet wird, da es ausgeschlossen sein müßte, daß alljährlich Unmengen Kastanienfrüchte auf den Landstraßen, an Wegen und Stegen ländlicher Besitzungen ungeerntet bleiben und unbeachtet zertreten werden, anstatt sie als nahrhaftes und bekömmliches Viehfutter zu verwenden, wobei die Gewohnheit der Kinder, sie als willkommenes Spielzeug zu sammeln, immer noch bestehen bleiben kann. Im zerkleinerten rohen Zustande sind die Kastanien in Vermischung mit gehackten Rüben- und Runkelblättern ein von Kühen und Ziegen gern genommenes Futter, wobei insbesondere der in den Kastanien vorhandene Bitterstoff wohltuend auf die Verdauungsorgane einwirkt. Sollten in Ausnahmefällen diese Früchte wegen ihres bitteren Geschmackes in der Fütterung nicht gerne genommen werden, so kann man dieses dadurch inhibieren, daß man dieselben vorher längere Zeit in Wasser einlaugt, wodurch sich der herbe Beigeschmack ganz wesentlich verliert. Außerdem kann man die Kastanien auch gekocht bei der Fütterung verwerten, und zwar derart, daß man das erste, bis zum Weichen der Schale sich braunrot färbende bittere Wasser abgießt, durch neues ersetzt und die nunmehr entstehende, aromatisch duftende und breiig zerfließende Masse in entsprechenden Portionen zur Verfütterung bringt. — Eine gleich wertvolle Verwertung finden die Früchte der Roßkastanie zur Stärkenmehl- und Alkoholbereitung, da sie zunächst einen hohen Gehalt an Stärkezucker und Kohlenhydrate besitzen, sowie nach Ausscheidung dieser Substanzen auch noch Eiweißstoffe und Pflanzenfaser enthalten. In ersterem Falle ist das gewonnene Produkt ungleich wertvoller als das aus Kartoffeln oder Getreidefrüchten hergestellte Präparat, ganz abgesehen noch von der großen Wohlfeilheit, die die wildwachsenden Kastanien als Rohstoffe den feldbauwertigen Fruchterzeugnissen gegenüber besitzen, sodaß die Stärkefabrikation und die Alkoholbrennereien sich heute dieser Naturfrüchte bereits in weitgehendem Maße bedienen und namentlich in Frankreich umfangreiche Betriebe dieses Zweckes wirtschaftlich sehr gut rentieren. Für den küchenwirtschaftlichen Gebrauch und für den menschlichen Genuß sind die wilden Kastanien aber nur bedingt und unter Anwendung besonderer Zubereitungsrezepte brauchbar, die im Grunde nach darin bestehen, die Früchte durch Abkochung von dem zungenwidrigen Geschmacke zu befreien, um sie dann nach Art der Edelkastanien als Kompott- oder Beigabefrucht zu verwerten. Dagegen liefern die Früchte der Edelkastanie eine vorzügliche und hochgeschätzte Nähr- und Delikatessfrucht für den küchenwirtschaftlichen Haushalt, die sowohl in den verschiedensten Beigabegerichten, als auch im Rohgenuß sehr bekömmlich und beliebt ist. Chemisch enthalten diese Früchte bis zu ¾ Stärke und Zucker, dann wesentlich Stickstoff und auch einen wesentlichen Teil Fett, so daß sie bezüglich ihres Nährwertes bei mehlhaltigen Speisen dem Produkte der Körnerfrüchte — und selbst dem wertvollen Weizenmehl — fast gleichwertig sind, welcher Umstand auch wohl dazu beigetragen haben mag, daß Amerika und die südeuropäischen Länder die Früchte der Edelkastanien ausgiebig als Nahrungsmittelprodukt zu verwerten und geschäftlich zu nutzen wissen, und damit der sozialen Volkswohlfahrt einen nicht geringen Dienst erweisen.

Schließlich möge noch erwähnt werden, daß den Roßkastanien auch medizinische und gesundheitliche Wirkungen zugeschrieben werden, indem sie in getrocknetem und erhitztem Zustande ablenkend gegen Rheumatismus wirken sollen und älteren Leuten — insbesondere solchen der Landbevölkerung — willkommene Bettwärmer liefern.

In Ansehung dieser vielfachen Gebrauchsmöglichkeiten und

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19101104028/fragment/page=0001

wirtschaftlichen Nutzbarkeit wäre es also vom landschaftlichen als auch vom volkswirtschaftlichen Standpunkte aus nur zu wünschen, daß die vorbesprochenen Kastanienarten mehr noch als bisher zur Anpflanzung gelangen und deren Früchte der wirtschaftlichen und gewerblichen Verwertung in immer größerem Maße zugeführt werden, um dadurch ein nicht geringes Kapital zu heben, das heute achtlos und in wenig ökonomischer Weise dem Volkswohlstande und der allgemeinen Volkswohlfahrt durch Nichtbeachtung dieser Naturfrüchte fraglos verloren geht. Emil Gienapp-Hamburg.

Die Steinkohle im Feld- und Gartenbetrieb.

Im Briefkasten landwirtschaftlicher Zeitungen, in landwirtschaftlichen und gartenbaulichen Versammlungen werden gewöhnlich die Anfragen nach dem Düngerwert der Steinkohlenasche kurzerhand mit der Antwort abgetan: durchaus wertlos!

Das ist wohl etwas übereilt. Man müßte die Frage eigentlich teilen in eine solche über den Düngewert der Steinkohlenasche und den der Steinkohlenschlacke. Dann wird aber erst recht die genau erwogene Antwort heißen müssen: Asche vorzüglich (für Weinberge), Schlacke giftig!

In Weinbaugegenden kennt man da und dort die Gelbsucht der Pflanzungen, deren Ursache in der mangelhaften Durchlüftung des Bodens zu suchen ist. Diese Krankheit wird durch Steinkohlenasche geheilt, etwa in folgender Weise: Man gräbt die Erde auf 25 Zentimeter Tiefe zeilenweise aus, immer eine Zeile überschlagend und füllt diese Gräben nicht ganz mit gesiebter Steinkohlenasche so, daß die gröbste unten, die feinste oben ist. Dann zieht man die Erde wieder darüber. Kränkelnde Anlagen, welche an der äußersten Grenze der Lebensfähigkeit angekommen waren, sind durch diese Behandlung gerettet und lebenskräftig gemacht worden.

Die gut gesiebte Asche ist nämlich durchaus nicht so unbedeutend, wie man ihr nachsagt. Sie macht nicht nur schwere Böden porös, sondern sie enthält auch mineralische Nährstoffe und wirkt durch ihre chemische Beschaffenheit derart günstig auf die Mineralstoffe des Bodens, daß deren Zerlegung und Assimilierung leichter stattfindet. Wenn sie hiernach auch nicht gerade zu den hervorragendsten Düngemitteln als Selbständiger zu zählen ist, so kommt ihr doch ein schätzbarer Wert als Düngungsvermittler und als Bodenverbesserer bestimmt zu.

Dagegen sind die Schlacken als das Produkt saurer Salze und erdiger Bestandteile der Kohlen direkt schädlich. Schwefelmetalle, schwefligsaure und saure schwefelsaure und chlorwasserstoffsaure Salze sind Bestandteile dieser Schlacken. Weitere hieraus resultierende chemische Prozesse (Schwefligsäure, Schwefelwasserstoff usw.) entziehen den Pflanzen den Sauerstoff und zerstören die Gewebe. Den Beweis hierfür kennt jeder an dem allgemein üblichen Verfahren, Gartenwege mit Schlacken auszufüllen, wodurch man der Bewucherung der Wege steuern will. Es ist daher bei der Verwendung der Steinkohlenschlacke überall da Vorsicht geboten, wo in nächster Nähe Pflanzen mit seitlicher Wurzelbildung stehen; denn diese können Schaden leiden. Wege, welche Wasserleitungs- oder Gasröhren enthalten, sollten keine Schlacken erhalten, weil diese das Metall zerstören.

Kann also einerseits der gut gesiebten Steinkohlenasche ein Freibrief ausgestellt werden, so muß es andererseits für die Schlacke ein Steckbrief sein. M. Feuerstein.

Zur Rindenpflege unserer Obstbäume.

Von H. Hoffmann.

Es ist schon wiederholt der Freude Ausdruck verliehen worden, daß sich seit einigen Jahren an vielen Orten unseres deutschen Vaterlandes ein lebhaftes Interesse für Obstzucht geltend macht. Man sieht jetzt auch allenthalben, wie die jungen, frisch angepflanzten Bäume sorgsam gepflegt werden, und das mit Recht; denn unsere Obstbäume bedürfen, um Kulturpflanzen zu bleiben, fortwährender Wartung und Pflege. Doch darf man wegen der jungen die älteren und namentlich die alten Bäume nicht ganz vergessen.

Die alten Bäume verlangen auch Aufsicht und in ganz bestimmten Fällen muß ihnen nachgeholfen werden. Dadurch, daß Stamm und Aeste jährlich an Umfang zunehmen, wird die Rinde zu eng und springt; alsdann gewahrt man an den Apfelbäumen die sogen. Rindenschuppen, die auch noch bleiben, wenn sich die neue Rinde schon längst vollständig ausgebildet hat. Bei Birnbäumen ist es verhältnismäßig noch schlimmer; die Borke wird durch die neugebildeten Rindenlagen immer dicker, der äußere Teil derselben stirbt ab und wird ganz holzig. Diese abgestorbenen Schuppen verhindern den freien Zutritt der Luft durch die Poren in das Innere des Baumes, hemmen also die Lebenstätigkeit desselben. Auf diesen Rindenteilen bilden sich mit der Zeit Moose und Flechten. Bekanntlich hält Moos sehr viel Feuchtigkeit, wodurch Rindenfäule oder die Trockenfäule entsteht, daß auch die nächstliegenden Holzteile davon ergriffen werden. Im Winter frieren solche nassen Stellen auf, die auf ihre nächste Umgebung wirken. Die Summe dieser schädlichen Einflüsse ist schon hinreichend, die Lebenstätigkeit eines Baumes vielfach zu stören, daß die Tragfähigkeit desselben bedeutend abnimmt oder daß gänzliche Unfruchtbarkeit und ein allmähliches Absterben als natürliche Folgen schlechter Pflege anzusehen sind. Außerdem überwintern die den Bäumen schädlichen Insekten öfters unter der Kruste, verpuppen sich hier, machen hier ihre Verwandlungen durch, um im kommenden Frühjahre als die ersten Barmfeinde aufzutreten. Die alte Rinde ist für sie ein sicherer Schlupfwinkel, denn selbst die eifrigsten Vertilger der Insekten, die Vögel können denselben oder hrer Puppen unter den Rindenschuppen nicht beikommen. Alle diese Schäden können durch eine sorgfältige Rindenpflege gehoben oder es kann ihnen dadurch doch wenigstens vielfach gesteuert werden.

Man entfernt vor allem mit einer Rindenscharre oder Drahtbürste während des Frühjahres oder im Herbst die abgestorbene Rinde so vorsichtig, daß die neue, gesunde nicht verletzt wird. Wenn manche die Rinde so stark abscharren, daß die verwundeten Stellen von unten sichtbar sind, so zeigen sie damit nur ihre Unkenntnis betr. der Natur des Baumes sowohl, wie auch mit der Tätigkeit seiner Organe. Die gesunde Rinde ist das Kleid des Baumes, das zwar stets gut gereinigt, nie aber auf unvorsichtige Weise zerrissen werden soll, das den Baum gegen Kälte und Hitze, gegen starke Verdunstung und Vertrocknung schützt. Die Rinde muß also so leicht wie möglich abgescharrt werden, daß die unter der braunen Rinde liegende grüne Rindenlage nicht verletzt wird. Am leichtesten läßt sich diese Arbeit kurz nach einem Regen ausführen. Die gute Wirkung des Rindenscharrens ist geradezu überraschend, die Bäume zeigen ein viel lebhafteres Wachstum und üppig dunkelgrüne Blätter; durch reichere Fruchtansätze werden wir in unserer Ueberzeugung, daß diese Arbeit zum Gedeihen und zur Hebung der Fruchtbarkeit der Bäume unbedingt notwendig ist, bestärkt.

Landwirtschaft.

[] **Um dem Auswintern der Getreidesaaten nach Kräften vorzubeugen,** lege man u. a. großes Gewicht auf eine zweckentsprechende Bearbeitung des Ackerbodens. Die Saatfurche soll so früh gegeben werden, daß sich der Boden vor der Saat setzen kann. Ein nachträgliches Setzen der Krume setzt die Wurzeln der Gefahr des Zerreißens aus. Wo es notwendig ist, muß man dem Wasser durch Ziehen von Wasserfurchen genügend Abzug verschaffen. Nicht selten wird der Fehler gemacht, daß der Boden zu klar geeggt wird, d. h. daß die Schollen zu stark verkleinert werden. Dieses Verkrümeln hat zur Folge, daß der Boden rasch verkrustet, während kleinere Schollen nicht nur diesen Uebelstand verhindern, sondern den Pflänzchen im Winter auch Schutz bieten. Die Erfahrung hat gezeigt, daß, je kräftiger die jungen Pflänzchen in den Winter kommen, desto weniger haben sie von den Frostwirkungen zu leiden. Die erste Vorbedingung einer kräftigen Saat ist schweres, wohlausgebildetes Saatgut. Man fand, daß durch die Fröste von Pflanzen aus Roggenkörnern, von denen 100 Stück 4,25 Gramm wogen, 13 Proz. zugrunde gingen; bei einem Gewicht von 3,51 Gramm wurden 31 Proz. vernichtet, und bei nur 1,71 Gramm Gewicht betrug der Verlust sogar 51 Prozent. Aus diesen wenigen Zahlen sieht man, wie ungeheuer wichtig es ist, nur die schwersten Körner zur Saat zu verwenden. Aber nicht allein das Saatgut, sondern auch die Saatzeit ist von erheblichem Einfluß auf die Kräftigkeit der Saaten. Im allgemeinen müssen wir der Frühsaat den Vorzug geben, da die Pflänzchen dann gekräftigter in den Winter treten. Zu warnen ist jedoch vor zu früher Saat, namentlich wenn der Boden reich und kräftig ist; denn dann werden die Pflänzchen zu üppig und sind während des Winters um so eher der Gefahr des Faulens ausgesetzt, je länger und tiefer die Schneeschicht den Acker bedeckt. Ist man aus irgend welchen Gründen verhindert, die Saat zur richtigen Zeit vorzunehmen, so soll man sich zur Regel machen, das Saatgut nur oberflächlich unterzubringen; denn gewöhnlich haben später aber schwach untergebrachte Saaten von den Frösten weniger zu leiden, als etwas frühere, tiefer untergebrachte.

[] **Mit der Bearbeitung des Bodens** muß eine ausreichende Düngung desselben Hand in Hand gehen. In dem Dünger führen wir dem Boden die fehlenden Nährstoffe zu. Ein normales Pflanzenwachstum ist aber nur dann möglich, wenn die Pflanze alle zu ihrem Aufbau notwendigen Nährstoffe in ausreichender Menge und in aufnehmbarer Form vorfindet; das Fehlen nur eines Nährstoffes im Boden hat zur Folge, daß die übrigen nicht zur vollen Wirksamkeit gelangen und die Pflanze spärlich gedeiht. Stickstoff und Phosphorsäure, Kali und Kalk sind die Düngstoffe, auf deren Zufuhr der Landwirt bei der Herbstsaat Bedacht zu nehmen hat und die dem Boden durch den Stallmist und die einzelnen künstlichen Düngemittel zugeführt werden können.

[] **Einsäuern kranker Kartoffeln.** Die Kartoffeln werden in einem eisernen Kartoffeldämpfer, zu dem fortwährend mittels eines Wasserfasses Wasser herangefahren wird, oder der an einem Brunnen aufgestellt wird, sauber gewaschen und dann an die Sauergrube — Keller — herangefahren. Bei jedem drittenmaligen Waschen muß reines Wasser genommen werden. Schmutz, Sand, faulige Teile werden durch den Wäscher sauber entfernt, so daß die in die Gruben gelangenden Knollen, welche von Frauen mit Spaten eingestampft werden, eine reine weiße Masse bilden. Jede Schicht von etwa einem Fuß Stärke erhält einige Hände voll Viehsalz, so daß auf 100 Liter Kartoffeln etwa 50 Kilo Viehsalz kommt. Die obersten Kartoffeln müssen in etwa 4 Teile gestampft sein, bevor frisch aufgeschüttet wird, doch halten sich auch nur halb gestampfte Kartoffeln vortrefflich. Auf die eingestampfte Masse kommt eine Lage Spreu oder Häcksel von Handhöhe und hierauf ein Meter Erde als Schutz- und Druckschicht. 4 Mann und 12 Frauen können täglich bequem 300 Zentner einstampfen. Die auf diese Weise roh in zementierten Gruben, Kellern, oder zur Not auch in Erdgruben eingesäuerten Kartoffeln halten sich länger als ein Jahr und bilden ein gesundes, sehr gern roh vom Rindvieh genommenes Futter, welches vorzüglich füttert.

Haus- und Zimmergarten.

** **Die sogenannten harten Pflanzen,** z. B. Evonimus, Lorbeer, Oleander, Yukka, Agaven, Opuntien, überwintern ganz gut in einem trockenen, frostfreien Keller; nötig ist nur, daß sie auch im Winter Licht haben oder wo dieses nicht hinreichend der Fall ist, doch zeitweilig durch Oeffnen der Kellerfenster und -Läden bei frostfreiem Wetter frische Luft und Licht erhalten. Im Herbst bringt man diese Pflanzen erst später auf ihren Winterstandort. Die schönen Tage im Oktober taugen für sie besser als der Keller. Bei stärkeren Nachtfrösten, welche Ende Oktober eintreten, legt man die Pflanzen um, bedeckt sie über Nacht mit Strohdecken, alten Säcken usw. und stellt sie erst dann in der Frühe auf, wenn die Frostgefahr vorüber ist. Einige Kältegrade schaden ihnen nicht. Auf diese Weise können die Pflanzen bis Anfangs November im Freien bleiben. Wer ein stark vorspringendes Hausdach, Veranda oder sonst einen windstillen Ort hat, tut gut, sie dort aufzustellen.

** **Schutz der Artischocken gegen Erfrieren.** In Gegenden, wo Artischocken leicht erfrieren, trotzdem sehr gut zugedeckt sind, nimmt man dieselben aus dem Lande heraus, möglichst mit etwas Ballen, und schlägt sie in Sand in einen trockenen Keller ein. Sonst kann man auch Mitte November die Blätter der Artischocken bis auf 40 Zentimeter abschneiden, die Pflanzen erst reichlich mit Sand oder sandiger Erde und bei Eintritt stärkerer Fröste mit trockenem Laub überdecken.

** **Behandlung älterer Obstbäume.** Aeltere Obstbäume, welche schon reichlich Ernten gebracht haben, beginnen oft plötzlich in ihren Erträgnissen nachzulassen, und werden dann von vielen Gartenbesitzern kurzerhand als der Art verfallen erklärt. Mit ein wenig Mühe indessen und einem verhältnismäßig geringen Kostenaufwand wären sie noch zu retten, da die wahrgenommene Erscheinung einfach auf Mangel an Nahrung beruht. Im gegebenen Falle verfährt man deshalb folgendermaßen: In einem Umkreis, welcher dem Kronenumfang des Baumes entspricht, wird ein 50 Ztm. breiter und 40 Ztm. tiefer Graben ausgehoben und mit 1 Kilo Thomasmehl angefüllt, worauf der Graben wieder zugeschüttet wird. Auf dem Raume zwischen Graben und Stamm werden 500 Gramm phosphorsaures Ammoniak und 200 Gramm Chilisalpeter gleichmäßig verteilt und untergegraben. Die nächstjährige Ernte liefert den Beweis, daß die Mühe nicht umsonst gewesen ist.

** **Verqueckter Gartenland** ist nicht anders rein zu bekommen, als durch das Graben des Landes mit der Grabgabel und sorgfältiges Auslesen der Queckenwurzeln. Ein anderes Mittel gibt es nicht. Wer einige Jahre opfern kann, dem leistet der Kartoffelbau bei starker Düngung, dann das Einsäen von Esparsette und Knöterich ebenfalls gute Dienste.

** **Auf leichtem Boden** werden feste, schöne Kohlköpfe erzielt, wenn man das Land im Herbst reichlich mit Stalldung versieht, es umgraben und im Frühjahr vor dem Pflanzen nur gut durchhacken, jedoch nicht noch einmal graben läßt. Der durch das Graben im Herbst gelockerte Boden verdichtet sich durch die Winterfeuchtigkeit, wird fester, bindiger, feuchter und deshalb für den Anbau von Kopfkohl geeigneter.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Vernichtung der Maikäfer-Engerlinge in Weingärten.** Um die Engerlinge rasch und mit wenig Kosten fast alle zu fangen, verfahre man auf folgende Weise. Um das betreffende Landstück ziehe man einen Graben von 35—40 Zentimeter Tiefe und 20—30 Ztm. Breite, fülle diesen Graben mit einem Gemisch von Pferde- und Ochsendünger (Schaf- und Schweinedünger sind ausgeschlossen), dann gebe man den ausgehobenen Sand womöglich mit etwas Dünger gemischt wieder darauf. Jetzt bezeichne man die Richtung der Gräben mit Pfählen, damit man sie, wenn man sie nach einiger Zeit wieder aufgraben will, leicht finden kann. Die beste Zeit, um die Gräben anzulegen, ist der Herbst, weil die Engerlinge um diese Zeit wärmeren Ort suchen, um zu überwintern. Im Frühjahr grabe man die mit Pfählen bezeichneten Gräben wieder auf. Man wird aus den Gräben eine kolossale Menge von ein-, zwei- und dreijährigen Engerlingen auslesen können, denn man kann es sich kaum vorstellen, in welcher Menge sie sich im Dünger ansammeln, doch ist zu bemerken, daß in der Erde unter dem Dünger große Mengen von Engerlingen sich noch angesammelt haben werden und es daher anzeigt ist, auch diesen Sand zu durchsuchen. Wenn der Engerling a die mit Dünger angefüllten Fanggraben gerät, entweicht er von dort nicht mehr, denn er findet im Dünger sein bestes Gedeihen. Nach 3—4 Wochen müssen die Gräben durchsucht werden. Beim Durchsuchen verfahre man wie beim Anlegen der Gräben mit dem Unterschiede, daß derselbe Dünger nach rückwärts in den Graben zurückgeworfen werden kann. Die Anzahl der Gräben hängt von der Menge der vorhandenen Engerlinge ab.

* **Bei starkem Essigsäurestich** kann man nur durch sofortiges Umfüllen in ein stark eingebranntes Faß den Wein vor noch weiterem Fortschreiten der Essigbildung schützen und durch Zusatz von 100—130 Gramm reinsten feingepulverten Marmormehles, das man mit etwas Wein zu dünnem Brei anrührt und alsdann mit der Gesamtmenge des Weines mischt, den scharfsauren Geschmack im ganzen mildern.

* **Zäher Most.** Einen zähen Most setze man pro 100 Liter 8 Gramm reine Gerbsäure zu und 1¼ Liter reinen Spiritus. Ein weiteres Mittel besteht darin, daß man 200—300 Gramm zerstoßene — nicht gemahlene — spanische Erde mit Wasser befeuchtet, läßt sie dann, mit Wein überdeckt, 12 Stunden zum Aufweichen stehen; sodann wird die Masse mit etwas mehr Wein zu einem feinen Brei verrührt und in mehreren Portionen dem, vorher von der Hefe abgelassenen Wein zugesetzt; man rührt tüchtig um und kann nach einigen Tagen ablassen.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Zum Einschütten der Arzneien des kranken Viehes** soll nicht, wie ortsüblich, ein Kübel, sondern eine blecherne Flasche oder in Ermangelung eine starke Bierflasche verwendet werden. Dann soll die Flasche seitwärts an der zahnlosen Stelle und nicht von vorne, wo Zähne sind, eingeführt werden, damit sie von dem Tiere nicht zerbissen werden kann.

†† **Wer an seine Kühe Malz verfüttert,** muß die Menge nach der Eigenart und dem jeweiligen Zustand der Tiere selbst richten. Es gibt Kühe, die stärkere Malzgaben vertragen können als andere, was dem beobachtenden Blicke des Fütterers und Melkers nicht entgehen wird. Während der Zeit der höchsten Milchergiebigkeit darf die Tagesration höher bemessen werden, als bei vorgerückter Trächtigkeit, in welch' letzterem Falle man zu starkem Fettansatz neigenden Tieren dieses Kraftfutter besser ganz entzieht. Endlich hat sich die Größe der Malzbeigabe auch beim Dürrfutter nach der Qualität desselben zu richten. Je besser das Heu ist, um so weniger Malz soll und darf gegeben werden. Liegen die Verhältnisse so, daß aus irgend welchen Gründen eine stärkere Malzfütterung angezeigt erscheint, so soll kein oder nur sehr wenig Heu gefüttert werden, wie viel von letzterem zulässig ist, zeigt die Beschaffenheit des Kotes der Tiere an.

†† **Fohlenfütterung.** Man reiche denselben nie zu große Mengen von Knollen und Rüben, namentlich nicht von rohen Kartoffeln neben zu geringen Mengen von Rauhfutter; sie gewöhnen sich sonst leicht das Dungfressen an. Die Menge der rohen Kartoffeln ist dabei möglichst zu kürzen, die zerkleinerten Kartoffeln außerdem von einer Fütterungszeit zur andern auszulaugen und daneben mehr Heu zu füttern oder mehr Strohhäckel oder Weizenkleie beizumengen.

†† **Wie wäscht man zu einer Ausstellung bestimmte Hühner und Tauben?** In eine Wanne oder Kübel gießt man lauwarmes Wasser, in welchem man etwas Soda, sowie milde Toilettenseife aufgelöst hat, dann steckt man das Huhn oder die Taube hinein, so daß nur der Kopf herausſieht, läßt das Tier von einer zweiten Person halten und streicht mit einer weichen Bürste die Federn der Länge nach, wobei Seife nicht gespart werden darf und wobei zu beachten ist, daß keine Federn gebrochen werden. Sodann wird das Tier in einem zweiten Gefäß mit Wasser nachgespült, das Gefieder ausgedrückt und mit feinen lichtenen Sägespähnen oder noch besser mit reinem weißem Reißmehl trocken abgerieben, wobei das Reismehl ebenfalls nicht gespart werden darf. Das Trockenwerden beschleunigt man, indem man die Tiere in einem weitgeflochtenen Korb an den Ofen oder bei warmem Wetter an die Sonne stellt.

†† **Bei Kanarienvögeln, die nicht singen wollen,** kann nur eine vielseitige Fütterung Erfolg versprechen. Man gebe viel gute Sommerrüben, etwas Glanz, Mohn, einige geauelchte Hanfkörner, öfter etwas Grünes und ein wenig zerkleinertes, hartgekochtes Eigelb. Mit Arzneimitteln richtet man nichts aus.

Fischzucht.

—**Ueber Karpfenrassen.** Als Hauptmerkmale einer guten Karpfenrasse fordert man, daß der Karpfen im Verhältnis zur Größe des Körpers einen kleinen Kopf, einen hochgerundeten Rücken und stark gewölbte Rippen habe, und daß die Flossen nicht zu kräftig, aber dunkel gefärbt seien. Nicht immer sind diese Eigenschaften bei einer und derselben Rasse vereinigt, und es ist daher beim Einkauf des Besatzmaterials zu prüfen, welche von den genannten Eigenschaften bei den Karpfen am meisten ausgeprägt sind. — Einer der höchstkultivierten dürfte wohl der in den großen Teichwirtschaften Böhmens gezüchtete Spiegel- und Lederkarpfen sein. Die alte deutsche Rasse — sie kommt in ihrem Urzustande in kleineren Teichen und Flüssen noch öfters vor — hat einen walzenförmigen Körper, flachen geraden Rücken und einen verhältnismäßig großen Kopf. Dieser Karpfen wächst sehr langsam und erreicht mit fünf Sommern kaum ein Gewicht von mehr als 1 Kilogramm. Dazu kommt noch, daß er mit Vorliebe seine schlechten Eigenschaften vererbt. Die Lausitzer Rasse hat auch einen walzenförmigen Körper, aber einen breiten, schwach gewölbten Rücken und einen kleinen Kopf. Die Gesamtform ist regelmäßig, gefällig. Sie hat den größten Fleischansatz längs des

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19101104028/fragment/page=0002