* **Durchaus entfernt aus der Nähe des Weinkellers** sind Düngerstätten und Auswurfsgruben zu halten, die, wenn nicht gehörig dicht, oft Flüssigkeiten durchsickern lassen und Miasmen verbreiten, welche entschieden von Einfluß auf den Wein sind. Ebenso sollte ein guter Weinkeller nichts anderes enthalten, als eben Wein; Bier, Branntwein, aber auch Gemüse, Fleisch, Gewürze und dergleichen verderben die Luft und üben auf den Wein infolgedessen einen ungünstigen Einfluß aus.

* **Prüfung des jungen Rotweines.** Man sollte schon vor dem ersten Ablassen je eine Flasche halb mit Rotwein füllen, sie in ein geheiztes Zimmer stellen, den Wein zeitweise mit Luft schütteln und ihn mehrere Tage beobachten; wird er trüb, so ist er in ein schwach mit Schwefel eingebranntes Faß zu füllen, im anderen Falle nicht.

* **Abziehen des Mostes.** Diese Arbeit muß im Winter bei der größten Kälte, längstens aber vor Eintritt der Nachgärungen besorgt werden. Die beste Zeit ist etwa von Anfang Januar bis Mitte März je nach Witterung und Umständen. Um diese Zeit hat man auch Gelegenheit zu Kellerarbeiten. Bei niedrigem Barometerstand trüben sich die Getränke oft, weshalb man eher auf einen hohen Stand (schönes, kaltes Wetter) schaut.

Gesundheitspflege.

Die Erfolge der Typhus-Impfung.

Die seit langem vorgenommenen Versuche, eine auf den Menschen unmittelbar anwendbare Typhus-Impfung zu finden, sind von einem überraschenden Erfolge gekrönt worden; ein wirksames Heilmittel ist gefunden und die schreckliche Krankheit soweit besiegt zu sein. Wie L. Margatlla in einer Korrespondenz der Internationalen [illegible] berichtet, berechtigte nach den Nachrichten und Statistiken, die vor aus Algier und Marokko und später aus Avignon erhalten haben, diese außerordentlich wichtige Entdeckung zu der Hoffnung, daß der Typhus ganz ausgerottet werden kann. Mehrere tausend Menschen wurden ohne jede Epidemie und selbst in epidemische Zeiten geimpft und keiner wurde vom Typhus befallen. Bei den algerischen Truppen waren so von 2 Kompagnien, die den gleichen Dienst hatten, alle Mannschaften der einen geimpft, die der anderen nicht: nur bei den letzteren traten Fälle von typhoidem Fieber auf. In Avignon waren vor und nach dem Eintreten der Typhus-Epidemie, die vom Juni bis zum August 1912 unter den Genietruppen wütete, 1366 Personen geimpft worden; keine von ihnen hat auch nur die geringsten Symptome der Krankheit gezeigt. Von 687 nicht geimpften Personen wurden 155 vom Typhus befallen und 21 starben daran. Diese wirksame Bekämpfung der Krankheit, die besonders an den französischen Kolonien zu den schrecklichsten und verbreitetsten gehört, bedeutet einen Markstein in der medizinischen Wissenschaft. Mit der Typhus-Impfung sind die Namen der Doktoren Chantemesse, Vincent und Widal verknüpft. Die ersten Versuche legte Vincent 1910 der Akademie der Pariser Wissenschaften vor; der wirkliche Beweis des Erfolges wurde aber erst durch die Gesamtheit der überall erzielten günstigen Ergebnisse erbracht, die auf dem im Oktober in Paris tagenden französischen Kongreß für Medizin mitgeteilt wurden. Vincent hat seine Untersuchungen entweder mit Emulsionen von Bacillus Eberth angestellt, die in einer Stunde auf 55 Grad erhitzt wurden, oder mit Hilfe von Autolysaten lebender Bazillen, die im Aether zentrifugiert und sterilisiert wurden. Aus seinen Mitteilungen scheint sich zu ergeben, daß man die meisten der bekannten Impfpräparate mit einem Aufguß von auf 55 Grad erhitzten Bazillen hergestellt hat. Die Lymphe, die sich wie ein wirkliches Medikament dosieren läßt, hat nicht nur prophylaktische Wirkung, sondern bewirkt auch während der Krankheit einen kurzen und gnädigen Verlauf des Typhus. Nach der dritten Typhus-Impfung, um wirksam zu sein, frühzeitig ausgeführt werden; nach dem 10. Tage der Krankheit ist sie wirkungslos.

// **Beim heißen Fußbad** beginnt man mit 40 Gr. C. und setzt so lange allmählich heißes Wasser zu, als der Patient es verträgt, etwa bis 50 Grad C. Man nimmt dies Bad zwei- bis dreimal täglich in einer Dauer von 20—30 Minuten. Während des Gebrauchs wird das Badegefäß mit einem von den Knien herabhängenden Tuche bedeckt. Nach dem Bade kann man die Füße sofort ganz kurze Zeit in kaltes Wasser oder läßt sie kalt übergießen und dann tüchtig abreiben. Dies heiße Bad ist von besonderem Nutzen bei Schweißfüßen, Verrenkungen und Verstauchungen des Sprunggelenkes, bei Fußgicht, Geschwülsten, Nagelaeschwüren, Quetschungen und Verletzungen der Füße, sowie gegen Zahnschmerzen und Nasenbluten. Auch als Schmerzstillungs- und Beruhigungsmittel ist es zu empfehlen bei allgemeiner Nervenüberreizung, besonders bei Nervenschwäche der Füße. Schädlich wirkt es bei allen auf Blutarmut beruhenden Kopfleiden. Heiße Fußbäder ohne nachheriae kalte Uebergießung erzeugen Erschlaffung der Fußgefäßwandungen und begünstigen die Entwicklung von Krampfadern.

// **Geistig Arbeitende.** Wo Nachdenken, Einbildungskraft, Gedächtnis und Gemüt gleichzeitig in Anspruch genommen werden, ist das Gehirn dasjenige, welches arbeitet, und daher mit großer Vorsicht behandelt werden will, wenn nicht Schlaflosigkeit, Nervosität die Folge sein sollen. Es sind daher folgende Gesetze streng zu befolgen: Das Gehirn darf nicht zu lange hintereinander und immer auf dieselbe Weise tätig sein, sondern muß Ruhe und Schlaf, wenigstens 7—8 Stunden täglich haben. Es darf auch nicht durch Reizmittel erregt werden. Ebenso ist auf die Ernährung, den Blutumlauf volle Rücksicht zu nehmen. Man habe im Arbeitszimmer reine, nicht zu warme Luft, man nehme nahrhafte, leicht verdauliche Kost, sorge für Hautätigkeit, Abführung, laue Bäder, Frottierung und [illegible] für Spaziergänge in waldiger, ozonreicher Luft. Allfährliche Reisen sind für „geistig Arbeitende" eine Notwendigkeit, um durch andere Eindrücke, Luftwechsel usw. die geistige Spannkraft und die Gesundheit zu erhalten.

Kinderpflege und -Erziehung.

0 **Die Nase der Kinder.** Wie die Augen, Zähne, Ohren des Kindes, soll auch die Nase Gegenstand der sorgfältigsten Aufmerksamkeit der Eltern sein; die Nase ist Vorerwärmungs- und Filtrierapparat für die in die Lunge gehende Luft, sie ist aber außerdem Kontrollstelle und Warnerin vor etwaigen Schädlichkeiten in der Luft und in der Nahrung. Diese außerordentlichen wichtigen Funktionen kann sie aber nur dann in richtiger Weise ausüben, wenn sie reinlich gehalten wird. Leider gibt es sehr viele Leute, die der Nase ihres Kindes herzlich wenig Aufmerksamkeit schenken; ob sie verstopft oder nicht — man überläßt es den Kindern, die Sekrete zu entfernen. Daß diese es nur oberflächlich tun, ist eine alte Sache, man braucht, um das „Wie" kennen zu lernen, nur mal eine Weile einem Trupp spielender Kinder zuzusehen. Es ist Tatsache, daß sehr viele Kinder stets eine verstopfte Nase haben; die nächste Folge ist die, daß sie durch den Mund atmen, der nicht imstande ist, die Luft zu reinigen und genügend zu erwärmen. Daraus entstehen Kartarrhe, Halsund Lungenkrankheiten, bei einiger Aufmerksamkeit vermieden werden könnten. Außerdem aber ist die chronische Nasenverstopfung sehr häufig die Ursache von Nasenkrankheiten, Eiterungen usw., die nicht selten das Siebbein angreifen und das Gehirn in Mitleidenschaft ziehen. Das beste Mittel, alle diese Gefahren abzuwenden, sind regelmäßige Nasenbouchen (täglich mindestens einmal mit lauwarmem Wasser. Man bedient sich dazu am besten einer kleinen, gläsernen Spritze mit abgerundeter Spitze. Die Kinder gewöhnen sich an diese Einspritzungen sehr schnell und fühlen bald die Wohltat, die man ihnen damit erweist. Eventuell ist auch schon das regelmäßige einfache Einziehen kühlen Wassers durch die Nase ein Verfahren, wodurch der angegebene Zweck in der Regel erreicht wird.

0 **Den vielen Fragen der Kinder** begegne man nicht mit Unwillen, sondern gebe ihnen leicht verständliche Antworten. Fragen sie aber über Sachen, die sie nicht begreifen können oder noch nicht wissen sollen, so gibt man besser eine ausweichende Antwort und vertröstet sie, daß sie das erst erfahren, wenn sie einmal groß geworden sind, es ist immerhin besser, als eine Antwort, die die Neugierde des Kindes noch mehr reizt und sie veranlaßt, bei anderen Leuten anzufragen.

Für die Küche.

Gebämpfte Hammel-Koteletten. Von zwei Pfund Hammelrücken schneidet man 8—9 Koteletten, jede zwei Rippen stark; doch läßt man nur eine Rippe daran; diese wird, bis auf 10 Zentimeter Länge, sowie auch der Rückgratknochen, abgehackt, nachdem das Fleisch vorsichtig davon abgetrennt wurde. Man schneidet das über dem Fleisch sitzende Fett und die Haut ab und setzt die Abfälle mit Wasser und Salz zum Feuer. Die Koteletten werden leicht geklopft, schön gleichmäßig geformt, mit zwei Messerspitzen Pfeffer überstreut und sehr wenig gesalzen, da man später von der Brühe zugießt, die von den Abfällen gewonnen wird. Vier Eßlöffelgroße Stücke Butter gibt man mit vier Löffeln voll fein gehackten Zwiebeln und einigen Speckscheiben in einen flachen, breiten Schmortopf und legt die vorbereiteten Koteletten nebeneinander hinein. Dann läßt man sie, zugedeckt, langsam auf jeder Seite ¼ Stunden weich dämpfen, wobei man öfter nachsehen und beschöpfen muß. In der Brühe von den Abfällen läßt man eine Messerspitze Fleisch-Extrakt auf und füllt davon löffelweise unter die Koteletten. Man kann auch nach Belieben in der Brühe einen Kaffeelöffel voll Kümmelsamen mit kochen lassen; man gießt sie durch ein Sieb, wenn man davon zufüllt.) Die Koteletten müssen in Saft dämpfen, bis sie weich sind; dann läßt man die schöne braune Sauce dicklich einkochen, die ohne Mehl, durch die Zwiebeln, feinig wird. Diese Koteletten sind sehr gut, sie sind zart und weich und doch kräftig und pikant. Unerläßliche Bedingung ist es, daß das Fleisch von einem jungen Tiere stammt und abgehangen ist. Man richtet die Koteletten auf einer sehr heißen Schüssel an, die Sauce wird schnell entfettet und darüber gefüllt. Als Gemüse sind grüne Bohnen oder Teltower Rübchen passend.

Wiener Konfekt. 275 Gr. Butter schaumig rühren, alsdann 275 Gr. Zucker, 320 Gr. Mehl, sowie 2 Eidotter hinzugeben und auf dem Brett zu einem feinen Teig verarbeiten, hernach Formen ausstechen, mit Ei streichen, mit Glaszucker bestreuen und schön backen.

Wildhachee. Reste von gebratenem Wild, diverser Art, die zu unansehnlich, um noch kalt aufgetischt zu werden, verwiegt man mit Zwiebeln, Zitronenschale und etwas Speck, gibt Salz und etwas weißen Pfeffer dazu und dünstet es in einem Stückchen Butter und gutem Bratenfett. Stäubt es nun mit ganz wenig Mehl an, kocht es noch einige Minuten mit leichter Fleischbrühe, in Ermangelung solcher mit Wasser auf, gibt, wenn noch vorhanden, von dem betreffenden Bratenjus dazu und vollendet das Hachee mit einem Eßlöffel Maggiwürze, wodurch das Legieren mit saurem Rahm und Eiern vollständig erspart wird. Ganze Kartoffeln oder Semmelknödelchen sind eine passende Beigabe, auch kann man eine Omelette dazu reichen. Ein anderemal das Hachee mit Spiegeleiern garnieren oder verlorene Eier einlegen, es auch in einem Reisrand anrichten.

Heringe in Gelee. Frische (sogen. grüne) Heringe werden gut gereinigt, mit Salz bestreut und eine Stunde lang hingestellt. Dann setzt man Wasser mit Zwiebeln, englisch Gewürz, Pfeffer und Lorbeerblatt auf, kann, wenn man will, auch eine gut geputzte Petersilienwurzel beifügen, und salzt die Brühe nach Geschmack. Dieses alles muß etwa eine halbe Stunde in breiter Kasserolle recht schön durchkochen, dann legt man die Heringe hinein, zieht das Geschirr an eine Herdstelle, wo es nur langsam kochen kann, und macht die Heringe gar, was sehr schnell geschieht. Man nimmt sie mit dem Schaumlöffel behutsam heraus, schärft die noch etwas eingekochte Brühe mit Essig und gießt sie durch ein Haarsieb langsam, damit sie nicht trübe wird, über die Fische. Erkaltet geliert dieselbe, hält sich gut und schmeckt vorzüglich.

Hauswirtschaft.

† **Beim Gebrauch der Eier** in verschiedenen Gerichten ist im Winter mehr wie sonst eine gewisse Vorsicht zu beachten; sie werden nicht von allen Händlern in sachgemäßer Art aufbewahrt und nehmen sie hauptsächlich durch Lagern in muffigem Stroh einen sehr häßlichen Geruch an, der sich meist erst in den Speisen unangenehm bemerkbar macht. Wird nämlich das Ei aufgeschlagen und zwar, wie es sehr oft in der Eile geschieht, direkt in den eingerührten Teig oder Fleischgemengsel und dergleichen, so sieht es gut und einwandfrei aus und erst nach dem Zerreißen des Dotters kommt der häßliche Geruch zum Vorschein. — Man kann dieser Unannehmlichkeit nur vorbeugen, wenn man jedes Ei, um sich von dem Geruch zu überzeugen, zuerst auf eine Untertasse ausleert und die Haut des Dotters einreißt. Ich wurde in dieser Sache nur durch Schaden klug und das Radikalmittel bestand — in dem Wechsel meiner Eierlieferantin!

† **Hefe auf ihre Frische zu erproben.** Gute Hefe steigt in die Höhe, wenn man einen Tropfen davon in eine Tasse mit heißem Wasser fallen läßt, schlechte oder alte sinkt dagegen auf den Grund.

† **Wachstuchstoffe zu reinigen.** Auf ein wolleneS Fleckchen träufelt man etwas Petroleum und reibt die Stoffe damit ab. Sie werden davon sehr schön rein und glänzend, während sie bei Anwendung anderer Flüssigkeiten meist fleckig und steifig werden.

† **Für Wollwäsche** ist Salmiakgeist unentbehrlich. Man rechnet drei Eßlöffel davon auf einen Eimer lauwarmen Wassers. Das Reinigen der Wollwäsche in diesem Wasser gelingt sehr leicht und schnell und verhindert auch das Einlaufen der Sachen.

† **Rostflecke aus der Wäsche zu entfernen.** Man weiche etwas Bitterlalz zu einer breiartigen Masse auf, bestreiche mit diesem Brei die Flecken, lasse sie einige Minuten liegen, reibe sie alsdann und bestreiche sie nochmals mit Bitterlalz. Nach einigen Minuten setze man ein mit kochendem Wasser gefülltes zinnernes Geschirr auf die Flecken, nehme es nach einigen Minuten wieder weg und wasche die Flecken in weichem Wasser aus. Sind die Flecken noch nicht fort, so werden sie nach dieser Prozedur bereits verschwunden sein. Ist das nicht der Fall, so wiederhole man das Verfahren. Es ist sehr ratsam, die so behandelten Wäschestücke sofort in die Wäsche zu geben, damit das Bitterlalz keine Flecke frißt, was bei sofortiger Wäsche gänzlich ausgeschlossen ist.

Verlag und Druck: General-Anzeiger für Halle und die Provinz Sachsen. Verlag von Gebrüder Knoll, Halle a. S. — Verantwortl. Redakteur: Konrad Pohl, Halle a. S.

Der Bauernfreund

Land- und Hauswirtschaftliche Beilage des General-Anzeigers für Halle und die Provinz Sachsen.

Nr. 7 Halle a. S., 15. Februar 1913

Schmarotzer unserer Haustiere.

Unter der unendlichen Menge von Wechselbeziehungen im Haushalte der Natur bieten die Schmarotzer großes Interesse. Man denke nur an die Bandwürmer, Trichinen, Spulwürmer usw., deren Bedeutung heute von jedem Beachtung findet. Unter Schmarotzer oder Parasiten versteht man im allgemeinen Lebewesen, die bei anderen eine Art Wohnung und Nahrung finden. Ihre Zahl ist unglaublich groß, und immer werden noch neue Arten gefunden. Der Mensch beherbergt davon gegen 80, der Hund, sein treuester Begleiter, 40, das Rind und das Pferd je 25 und das Schwein wunderbarerweise nur 18, wobei die pflanzlichen Schmarotzer ausgelassen sind. Man schrieb früher ihre Entstehung krankhaften Säften im Körper, der sogenannten Wurmseuche, zu und glaubte an eine Vererbung von den Eltern auf die Kinder. Dem ist aber nicht so: denn Neugeborene haben sie nicht. Ihre Entstehung verdanken sie vielmehr den Sporen, die im Körper Aufnahme gefunden haben.

Der Bandwurm ist wohl der bekannteste Schmarotzer. Er setzt sich aus dem kleinen Kopfe und einer Anzahl Gliedern zusammen und erreicht gewöhnlich eine Länge von 1 bis 2 Metern, beim Rinde allerdings eine solche von 60 Metern. Man ist noch nicht klar, ob man den Bandwurm als ein einziges Lebewesen betrachten soll; denn jedes reife, abgehende Glied besitzt männliche und weibliche Fortpflanzungsorgane. Aus den Eiern, die entweder vom Schweine auf dem Düngerhaufen oder vom Rinde mit dem Futter aufgenommen werden, entwickeln sich dann im Tiere in bestimmten Muskeln die Finnen. Dort verbleiben sie, ähnlich wie die Trichinen, bis sie von einem anderen Lebewesen aufgenommen werden, in dessen Körper sie sich zum Bandwurm entwickeln. Irrig ist die Annahme, daß der Bandwurm sehr viel Nahrung brauche und seinem Wirte die besten Säfte nehme; man braucht nur sein Gewicht, das etwa 15 Gr. beträgt, zu berücksichtigen, und er wird nicht mehr als ein Gramm zur Nahrung täglich gebrauchen, die er durch seine Haut aufnimmt. Als sicheres Erkennungszeichen für das Vorhandensein des Wurmes ist einzig und allein das Abgehen der reifen Glieder anzusehen; Kollern im Leibe und Leibschmerzen können eine ganz andere Ursache als den Bandwurm haben. Der Bandwurm verursacht nur Beschwerden, wenn er falsch liegt, wenn Kopf und Ende beispielsweise sich beisammen befinden und die mittleren Glieder nach dem Magen zu liegen, wodurch das Abgehen der reifen Glieder oft durch Erbrechen erfolgt. Eine sehr große Gefahr für den Menschen entsteht, wenn die Eier durch die Blutbahn in das Gehirn gelangen und sich dort zu Finnen ausbilden oder am Auge festsetzen, wodurch sie zu Krämpfen, Epilepsie, ja zur Geisteskrankheit Veranlassung geben können, wie das durch Sektionen in Irrenhäusern erwiesen worden ist; im letzteren Falle können sie zur Erblindung führen. In Abessinien leidet erfahrungsgemäß jeder am Bandwurm: denn dort besteht das Nationalgericht in Rindfleisch, das in noch zuckend warmem Zustande mit einer scharfen Säure genossen wird. Bei uns liegt auch die Gefahr darin, daß das Fleisch roh gegessen wird. Eine Beruhigung haben wir allerdings jetzt darin, daß alles Fleisch auf dem Schlachthofe untersucht wird. Die Finne des Grubenkopfes, der fünf bis acht Meter lang werden kann und zwei Saugnäpfe besitzt, lebt im Fleische einiger Fische, besonders des Hechtes und des Welses, und kommt in den menschlichen Körper, wenn die Fische nicht gar gekocht sind.

Von den Würmern des Hundes hat der Hülsenwurm, der nur 4 Millimeter lang ist und im Darm des Hundes lebt, ohne seinem Wirte Schaden zuzufügen, Bedeutung für den Menschen. Die Finne desselben entwickelt sich in der Leber und Lunge des Menschen, des Schweines, der Wiederkäuer und Katzen und kann im Menschen die Größe eines Kinderkopfes erlangen, wobei sie einen schmerzlichen Tod herbeiführt. Die Unsitte, den Hunden ihr Futter auf demselben Teller zu geben, auf dem zuvor Menschen das Essen aufgetragen worden ist, muß daher verschwinden. Um sich gegen die Finne zu schützen, lasse man sich von Hunden nicht belecken, wobei man bei Kindern nicht vorsichtig genug sein kann; auch verabreiche man den Tieren wenigstens zweimal im Jahre zehn bis fünfzehn Gramm „Arekanuß", das man in der Apotheke bekommt, im Futter. Bedeutend sind die Verluste, die durch die gesundheitspolizeiliche Beanstandung der mit Hülsenwürmern durchsetzten Lebern der Schlachttiere hervorgerufen werden. Diese Lebern müssen direkt verbrannt werden, damit sie den Hunden nicht zugänglich gemacht werden können.

Die oft seuchenhaft auftretende Drehkrankheit der Schafe erfällt vorwiegend junge Tiere und hat ihre Ursache in dem im Körper der Schäfer- und Fleischerhunde vorkommenden Quesenbandwurm, dessen Eier vom Schafe oder Rinde beim Futter aufgenommen werden und aus dem sich im Gehirn eine Finne entwickelt, die den Tod herbeiführt. Als Vorbeugungsmittel wird empfohlen, an den Schäferhunden jedes Frühjahr oben erwähnte Bandwurmkur vorzunehmen, oder sie überhaupt abzuschaffen; denn es geht auch ohne sie.

Interessant ist die Entwickelung der Leberegel, welche die Leberfäule bei Schafen und Rindern hervorrufen. Die Egeleier können sich nur an feuchten Orten entwickeln. Die Larven wandern dann in eine Schnecke, um sich weiter zu entwickeln. Dann verlassen sie den Wirt und setzen sich an nahestehende Pflanzen. Werden sie mit den Pflanzen aufgezehrt, so gelangen sie in die Leber, wo sie sich zu Egelwürmern ausbilden.

Obgleich die Trichine schon 1835 entdeckt wurde, hat man ihre Schädlichkeit doch erst im Jahre 1860 erkannt. Da die Krankheitssymptome viel Aehnlichkeit mit dem Nervenfieber haben, so sind Trichinenerkrankungen auch lange damit verwechselt worden. Eingeführt worden ist der Schmarotzer durch ungarische Schweine, und eine Weiterverbreitung erfolgt durch die Ratten oder die Schweine selbst, besonders in größeren Schlächtereien, wo die Abfälle den Schweinen wieder vorgeworfen werden. In Abdeckereien sollten Schweine überhaupt nicht gehalten werden, weil hier die Gefahr der Uebertragung noch größer ist. Wie man jetzt durch die angeordnete Untersuchung den Trichinen zu Leibe geht, so wird es wohl auch nächstens gegen den Peitschenwurm, der sich hauptsächlich im Dickdarm des Menschen aufhält, der Fall sein. Ein besonders bei Kindern auf dem Lande vorkommender Schmarotzer ist dr Spulwurm, der leicht durch das Essen von Fallobst entsteht. Die Eier der Palissadenwürmer werden vom Vieh bei der Tränke aufgenommen. Zur Vertreibung aller im Darm der Haustiere befindlichen Würmer wird für Pferde weißer Arsenik 2 bis 3 Gramm pro Tag, für Schafe pikrinsaures Kali und für alle Tiere stinkendes Tieröl empfohlen.

Eine große Plage für die Pferde ist die Dasselfliege auch Pferdebreme genannt, die ihre Eier an die Knie der Tiere legt und dort ein heftiges Jucken verursacht. Die Pferde lecken an der Stelle und führen so die Eier in den Körper, wo sich die Larven entwickeln, die dann Kolik, Bauchfellentzündung und den Tod herbeiführen können. Man schützt die Tiere durch Einreiben der Knie mit Walnußblättern. Dasselbe gilt auch von der Rinderbreme, die ihre Eier unter das Fell des Rindes legt. Man schützt die Tiere, indem man sie mit einer Abkochung von Walnußblättern abwäscht und die in den Beulen entwickelten Larven ausdrückt.

Neues Verfahren zum Aalfang.

Der Aal ist mehr und mehr zu einem kostbaren Fisch geworden, und es besteht daher ein gesteigertes Interesse daran, seine Fortpflanzung zu fördern und die Mittel zu seinem Fang zu verbessern.

Die alte Stadt Comacchio, südlich von der Pomündung, ist der Mittelpunkt des bedeutendsten Aalfangs in Europa, der sich jedoch an diesem Teil der italienischen Küste nordwärts bis nach den Lagunen von Venedig hinauf erstreckt. In den Monaten Februar bis April wird der Eintritt der aus dem Adriatischen Meer kommenden Aalbrut in die Lagunen mit jedem Mittel gefördert. Im Mai werden dann die Verbindungskanäle nach dem Meer hin durch Schilfbauten versperrt, um die Brut in den Lagunen zurückzuhalten. Der ganze Sommer vergeht mit der Vervollständigung dieser Sperrungen zu wahren Labyrinthen, in denen dann im Herbst die Aale, die nunmehr zum Meere zurückwandern wollen, gefangen werden.

In Dänemark ist jetzt ein neues Verfahren zur Aufzucht und zum Fang von Aalen eingerichtet worden, dem Professor Henking in den Mitteilungen des Deutschen Seefischereivereins eine eingehende Beschreibung widmet, die sich dadurch rechtfertigt, daß dabei die natürlichen Lebensgewohnheiten des Aals besonders scharfsinnig und auf verhältnismäßig einfache Weise ausgenutzt worden sind. Der Platz ist eine künstliche kleine Lagune in der Nähe der dänischen Stadt Nykjöbing, die am Jfesfjord unweit seiner Einmündung in das Kattegat gelegen ist. Diese durch einen Damm aufgestaute Lagune ist nur durch eine Doppelschleuse mit dem Fjord verbunden und enthält ein schwach salzhaltiges Wasser. Um die Bewässerung dieser Fläche in geeigneter Weise zu sichern, ist je ein Windmotor zum Auspumpen von Seewasser und Süßwasser aufgestellt worden. Der so geschaffene Teich hat etwa zwei Fuß Wassertiefe, ist reichlich mit Pflanzen durchwachsen und umschließt noch einige kleine Inseln. Die in den ersten Monaten des Jahres an der Küste eintreffende Aalbrut wird mit der Schleuse der Lagune durch eine eigene Vorrichtung eingefangen. Das Schleusenfenster wird geöffnet und ein korbartig durchbrochener Holzkasten, der mit Seegras gefüllt ist, hinabgelassen. Die Aalbrut wird nun durch das aus dem Innern der Lagune fließende Süßwasser in diesen Kasten gelockt und darin durch das Seegras festgehalten. Einmal täglich wird das Seegras herausgenommen. Die darin enthaltene Aalbrut hat sogar in dem nicht besonders günstigen Jahr 1912 die ansehnliche Zahl von fast 160 000 Stück erreicht. Diese Brut wird nun in die Lagune eingesetzt. Die erwähnten Windmotoren treten dann in ihre eigentliche Tätigkeit ein, wenn Aale für den Markt gefangen werden sollen.

Die erwachsenen Aale streben nämlich ebenso stark nach dem Salzwasser, wie die Aalbrut nach dem Süßwasser. Infolgedessen werden Fangkästen aufgestellt und diese durch einen Motor mit Seewasser vollgepumpt. Durch eine Oeffnung am Boden fließt das Seewasser in die Lagune ein und lockt die erwachsenen Aale an, die nun durch die Löcher des Fangkastens in diesen hineinschwimmen und dort in kleinen Garnreusen festgehalten werden. Selbstverständlich werden die Aale während des Wachstums in der Lagune künstlich gefüttert, und zwar mit Abfällen des übrigen Fischfangs. Der Aalfang hat sich an dieser Stelle seit dem Jahr 1906 auf nahezu den sechsfachen Betrag gehoben.

Die Hubertusktralle beim Hund.

Der Hund hat gewöhnlich an den Vorderfüßen Zehen mit einem stark zurückgedrehten Daumen, der auch nicht mehr den Boden erreicht, und an den Hinterbeinen nur drei Zehen, bei denen der Daumen ganz fehlt. Nur zuweilen findet sich an dessen Stelle eine Afterzehe, den die Kynologen als Klaue des St. Hubertus bezeichnen. Viele Jäger und Züchter betrachten diesen Stummel als Merkmal einer besonderen Rasse und glauben demgemäß, daß er sich mit Sicherheit vererbt. Diese Ansicht ist aber nicht allgemein angenommen.

Nun sich ist nicht zu bezweifeln, daß die Hunde früher sämtlich auch an den Hinterfüßen fünf Zehen gehabt haben, und daß der Daumen allmählich verschwunden ist. Professor Boucher aus Lyon hat aber nachgewiesen, daß jene Hubertuskralle ein Rückschlag ist, der bei allen Rassen auftreten kann und einer besonderen Bedeutung für die Zucht entbehrt. Dieser Forscher hält sogar die Hebstummel in vielen Fällen nicht für einen verkrüppelten Daumen, sondern für eine Verdoppelung des Endgliedes der großen Zehe. Danach würde es sich überhaupt nur um eine Mißbildung handeln, die keinesfalls als eine Ueberlegenheit mit Bezug auf die Rasse betrachtet werden könnte. Der Vererbung sind bekanntlich auch Mißbildungen jeder Art zugänglich. Professor Boucher geht aber noch so weit, daß er die Hubertuskralle als einen Nachteil für den Hund bezeichnet. Er hat beobachtet, daß sie dem Hund ein Hindernis ist und oft heftige Schmerzen bereitet, wenn sie gelegentlich an Widerständen, namentlich bei schnellem Lauf, hängen bleibt oder sich reibt. Die Schäferhunde der französischen Landschaft Brie, bei denen die Hubertuskralle fast regelmäßig auftritt, haben darunter stark zu leiden.

Wenn diese Ansicht zutrifft, so müßten freilich die Züchter und Jäger ihre Stellungnahme gegenüber der Hubertuskralle völlig ändern und die Hunde davon zu befreien, statt diese Eigentümlichkeit zu erhalten suchen. Ob es sich dabei wirklich um

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19130215028/fragment/page=0001

eine Mißbildung oder um einen Rückschlag der Vererbung handelt, sollte freilich anatomisch immer leicht festzustellen sein.

Die Hörfähigkeit der Fische

schien von alters her aus der Gewohnheit mancher Fischzüchter hervorzugehen, die Tiere durch Läuten einer Glocke oder durch Zuruf zur Fütterung heranzulocken, wie es schon von Crassus und seinen Murænen erzählt wird. Dieser traditionelle Irrtum kann jetzt nach den Untersuchungen des Prof. Dr. E. Mangold vom Physiologischen Institut der Universität Freiburg als überwunden gelten. Es hat sich herausgestellt, daß die Fische vielmehr herbeikommen, weil der Fütterer sich ihnen zeigt oder die Erschütterung seiner Schritte sich dem Wasser mitteilt, doch niemals auf das Läuten der Glocke allein. Für jene mechanischen Reize und Druckänderungen im Wasser sind die Fische so überaus empfindlich, daß man von einem besonderen, zum Tastsinn gehörigen Erschütterungssinn bei ihnen spricht. Auch wenn einige Fische auf das Läuten einer unter Wasser verborgenen Glocke, wie es bei zahlreichen Arten mit fast ausnahmslos negativem Erfolge ausprobiert wurde, auf sehr kurze Entfernung mit Fluchtbewegungen reagieren, so ist dies auf die mechanische Wirkung der von der Glocke ausgehenden Wellen auf den Erschütterungssinn zurückzuführen. Oft handelt es sich dabei um Schallreize, die für einen tauchenden Menschen noch in 50 bis 80 Meter Entfernung zu hören waren. Die gleiche Erklärung gilt erst recht für die Reaktionsbewegungen der Fische bei Händeklatschen in nächster Nähe oder bei dem Knall von Feuerwaffen in etwas größerer Entfernung. Wenn die Fische auf einen tönenden Schlag gegen die Aquariumswand reagieren, wobei auch wieder das rein mechanische Moment der Erschütterung nicht ausgeschlossen werden kann, soll freilich nach neueren Untersuchungen an Haifischen das Gehörorgan beteiligt sein, das bei den Fischen an Stelle der Schnecke mit dem Cortischen Organ nur einen knopfförmigen Anhang, die sogenannte Lagena, besitzt.

Am interessantesten in dieser Hinsicht ist jedenfalls der Nachweis einer nervösen Erregung im Gehörorgan der Fische, wie er aus dem Auftreten elektrischer Ströme, sogenannter Aktionsströme, hervorgeht. Es ist gelungen, solche bei Schallreizen von dem Otolithenorgan abzuleiten, das im inneren Ohre gelegen, in anderen Tierklassen nach allgemeiner Ansicht nicht dem Gehörsinne, sondern dem Sinne für die Lage- und Bewegungsveränderungen dient.

Hülsenfrüchte.

Von H. Paßmann.

Erbsen.

Dieselben brauchen, da sie Stickstoffsammler sind, wenig Stickstoffnahrung, hauptsächlich der Zufuhr von Phosphorsäure und Kali. Troydem lohnt es sich, wenn die Erbsen gleich 5—10 Zentimeter lang sind, eine Kopfdüngung, 1½—20 Kilogr. Chilisalpeter, pro Morgen zu geben. Diese geringe Gabe genügt, um den Stickstoffhunger in der Zeit zu befriedigen, wo die Nährstoffe des Samenkorns aufgebraucht sind, die Pflanzen aber noch nicht den Stickstoff aus der Luft nutzbar machen können, ist daher eine kleine Gabe auf 100 Quadratmeter von 2—4 Kilogr. Chilisalpeter sehr zu empfehlen. Man unterscheidet: Pal-, Läufer- oder Kneifelerbsen mit runden oder rundlichen Erbsen, Markerbsen mit mehr eckigen, runzligen Samen, und Zuckererbsen, welche mit den Hülsen gegessen werden. Die Kultur ist bei allen Sorten die gleiche.

Früherbsen werden ohne Reifer gezogen, denn Reifererbsen reifen immer einige Tage später. Freie sonnige Lage, am besten Südabhang, Abstand 25 zu 25 Zentimeter, immer 5 Körner in eine Vertiefung, beste Sorten: Dippes Mai und William-Hurst. Man rechnet 35 Gramm für den Quadratmeter.

Um nun bis in den Sommer hinein mit jungen Schoten versehen zu sein, macht man in Abständen von 10—12 Tagen von März bis Juni Aussaaten. Später als Juni noch Erbsen zu legen ist nicht ratsam, da dieselben infolge trockener und heißer Witterung dann gerne vom Mehltau befallen werden.

Empfehlenswerte Erbsensorten sind von Zuckererbsen Fürst Bismarck (70 Zentimeter), die englische Säbel (bis zu 1,60 Meter hoch). Bewährte Markterbsen: Wunder von Amerika (20 Zentimeter), die etwas höher werdende William-Hurst, die durch große Tragbarkeit sich auszeichnende Abundance (60 bis 75 Zentimeter).

Als Neueinführung und wesentliche Besserung der ersteingenannten sei die verbesserte langschotige Wunder von Amerika, auch British Queen genannt, erwähnt.

Große Bohne oder Puffbohne.

Anfangs Februar werden die erforderlichen Bohnen in 10—15 Gr. C. warmes Wasser geschüttet, worin sie zwei Tage verbleiben. Daraufhin werden sie in zwei übereinandergezogene Säckchen oder Säcke gebracht und dann über einen geheizten Ofen von 18—20 Gr. C. gehängt. Nach etwa 3—4 Tagen kommen die Wurzelkeime hervor, welche in einen Holzkasten von 40 × 70 Zentimeter Größe und 10 Zentimeter Tiefe, worin sich 6—8 Zentimeter Erde befindet, gesetzt werden.

Diese eingebrachte Erde darf nicht zu fett sein, da die Bohnen dann vergeilen würden, es ist daher sehr ratsam, die Bohnen mit reinem Sand zu überstreuen und denselben mit lauem Wasser zwischen die Bohnen zu schlemmen; alsdann wird noch etwas Sand übergestreut, aber nicht angegossen, damit sich keine Kruste bildet. Die ganze Schicht darf nicht mehr wie 1—1¼ Zentimeter betragen, weil sonst das ganze von den eingesteckten Bohnen hochgehoben würde.

Hat man mehrere Kästen, so werden dieselben aufeinandergestellt, jeder mit zwei Latten unterlegt, damit Luft und Licht eindringen kann. Die Raumwärme beträgt 18—20 Grad C. In etwa 8 Tagen haben sich die Blattkeime entwickelt und nun werden die Kästen in einen hellen, luftigen Raum gebracht; ist der Raum sehr beschränkt, dann stelle man die Kästen auf 3—4 Stellagen übereinander; jeder muß 40 Zentimeter Abstand voneinander haben.

Des weiteren muß nun der hochgehobene Sand ordentlich gegossen werden, damit er zwischen die Bohnen zurückfällt. Die allmähliche Abhärtung hat dann auch zu beginnen und wird der Raum hierzu auf 10—12 Grad Celsius gehalten.

Sobald nun die Witterung draußen nicht mehr zu kalt ist, wird nur morgens gepeigt.

Nach etwa 8 Tagen sind die Blattkeime 5—7 Zentimeter hoch, nach dieser Frist müssen die Bohnen an die äußere Luft gewöhnt werden. An schönen Tagen setzt man die Kästen auf den Schiebkarren oder Wagen, um die Bohnen abzuhärten. Nachts werden dieselben dann unter Dach gebracht, um die Bohnen vor Frost zu schützen. Auf diese Weise werden die Bohnen bis März abgehärtet und dann alsdann mit dem Auspflanzen begonnen werden, welches folgendermaßen geschieht: Man pflanzt die Bohnen in einzelnen Reihen in die Mohrrübenbeete oder noch besser zu den Frühkartoffeln. Ein in solchen Pflanzen im Abstand von 15 Zentimeter werden die Pflanzen bis an die obersten Blätter gepflanzt und festgedrückt. Dieses Verfahren kann man bis Ende März machen, jedoch ist dann die Ernte später.

Das Schwarzwerden der Puffbohnenblätter und Mittel dagegen.

Das Schwarzwerden der Puffbohnenblätter rührt von einer kleinen Made, der Minierfliege, her. Zuerst fallen einem die kleinen gelben Erhöhungen, ähnlich einer Schildlaus, an der Oberfläche der Blätter auf. In jeder dieser Erhöhungen befindet sich eine winzig kleine Made, welche das Blattfleisch unter der Oberhaut aufsrißt. Da die Tiere alsbald wieder die Blätter verlassen, um sich zu verpuppen, so ist schleunigstes Abpflücken und Verbrennen der erkrankten Blätter notwendig. Im nächsten Jahre dürfen noch dem Befall von diesem Bohnenacker und dessen Umgebung keine Bohnen und Wicken angebaut werden, da die Puppen in der Erde überwintern. Der betr. Acker ist zu kalken und neu umzugraben.

Mittel gegen das Schwarzwerden der Puffbohnenblätter.

1. 10 Gr. Schmierseife in Wasser gelöst, dazu 60 Gr. Tabakextrakt, 50 Gr. Fuselöl, 2 Deziliter Weingeist, alles mit Wasser zu 1 Liter aufgelöst; 2. Schmierseife mit Petroleum zu einer Emulsion vereinigt; 3. ¼- bis 3prozentige Lysollösung; 4. Tabakstaub.

Stangen- und Buschbohnen.

Erstere werden an Stangengerüsten gezogen, und zwar steckt man die Stangen gegeneinander geneigt in Abständen von 70—80 Zentimeter und verbindet sie oben durch horizontal in die Kreuzungswinkel gelegte Stangen, wodurch das Gerüst Halt bekommt. Sodann legt man an jede Stange 6—8 Bohnen, jedoch nicht vor dem Mai, weil die Bohnen sehr frostempfindlich sind.

Düngungsversuch von C. Lierke, Leopoldshall.

Stangenbohnen ohne Düngung: Ertrag: 93

Kilogramm grüne Bohnen pro Hektar; Düngung mit 3,0 Kilogr. schw. Ammoniak und 3,4 Kilogr. Superphosphat pro Ar: Ertrag 112 Kilogr. grüne Bohnen pro Hektar; Düngung mit 3,0 Kilogr. schw. Ammoniak, 3,4 Kilogr. Superphosphat und 3,0 Kilogr. Chlorkalium pro Ar: Ertrag: 146 Kilogr. grüne Bohnen pro Hektar.

Sehr gute Stangenbohnen sind: Juli, die frühzeitig Hülsenbohnen, die mittelbreite und extrabreite Schlachtschwert.

Bewährte Stangenwachsbohnen: Bachs Flageolet (rot- und weißbohnig), die Wachs Mont d'ar.

Die Buschbohnen werden gleichfalls von Mai an zu wiederholten Malen bis zum Juli hin gelegt, und zwar auf drei- oder vierreihige Beete mit ca. 10 Zentimeter Abstand einzeln, oder Trupps von 3—4 Bohnen mit 30 Zentimeter Abstand der einzelnen Trupps in den Reihen; auch als Einfassungen kann man sie bauen. Beim ersten Behacken sind die Bohnen anzuhäufeln, damit sie aus dem Stengel und besonders aus der Ansatzstelle der Kotyledonen, Wurzeln bilden, welche sehr zur Ernährung der Pflanze beitragen.

Zur Samengewinnung behüten die Bohnen und Erbsen nur einer Kaliphosphatdüngung, denn Stickstoff würde nur die Reife verzögern. Zum Grünpflücken gebaut, wirkt schwache Stickstoffgabe sehr günstig.

Was die Sorten anbelangt, so gibt es grünschotige und gelbschotige, sogenannte Wachsbohnen. Als grünschotige für den frühesten Anbau Mohrenweisens zartschotige Breck- und keiser Wilhelm, für später die verschiedenen Schwert- und Brechbohnen und die Pariser Flageolet.

Als Wachsbohnen besonders zur Salatbereitung: Wachs Flageolet (vertreten als rote, bunte und weißbohnige Varietät), Wachsdattel und Wachs Mont d'ar.

Landwirtschaft.

[] **Was der böse Hamster raubt.** Im Frühjahr schneidet er junge Saatspitzen ab oder Kleeblättchen, schiebt sie mit den geschickten Vorderpfoten in die Backentaschen und stopft so lange immer andre nach, bis seine Hamsterbacken dick geschwollen sind und wie dicke Polster bis zu den Schultern hin sichtbar werden. Reift das Getreide, so schneidet der Dieb die Halme dicht über dem Boden durch, zieht die Aehren herab und beißt sie los und schiebt sie in die Sammeltaschen. Auf dem gelben Erdhügel neben seinem Baue oder auch auf einem kahlen Flecke im Halmenwalde streift und reibt er dann die Körner aus den Aehren, um sie wieder in die Backentaschen zu stopfen und in seinen Bau zu schleppen. Dabei verstreut er gewöhnlich etwas von dem Getreide, das dann keimt und dem Bauer bei der Ernte den Fleck anzeigt, wo der Hamster „gedroschen" hat. Sind die Korn- und Weizenfelder kahl, dann findet der eifrige Körnersammler trotzdem noch manche verlorene Aehre, und da er Tag für Tag Aehren lesen geht, läßt sichs verstehen, daß er in seiner Vorratskammer wohl fünfzehn Pfund Korn zusammenschleppt, wenn nicht noch mehr. Sind die Stoppelfelder umgeackert, dann sammelt der Hamster Rübenschnitzel, auch kleine Stückchen Kartoffeln trägt er in seinen Bau, ja, er ist sogar mit den Fruchtständen von Wegebreit zufrieden oder mit den Pflaumenkernen, die an der Straße umherliegen. Kein Wunder, wenn der Landmann dem Räuber, über dessen Leben wir einen interessanten Aufsatz im „Kosmos"-Handweiser (Stuttgart) finden, überall nachstellt, und das von Rechts wegen.

[] **Sowohl die geringen wie guten Getreidesorten müssen oftmals aufgeschaufelt und gut durchgelüftet werden.** Das Umschaufeln soll jedoch nie an regnerischen oder nebeligen Tagen erfolgen, weil man hierzu die geeignete Zeit hat, sondern es hat an trockenen und sonnigen Tagen zu geschehen. An regnerischen Tagen teilt sich die Feuchtigkeit der Luft dem Getreide mit, wodurch das Modrigwerden begünstigt wird, indem die trockene Luft verdrängt und durch eine feuchte ersetzt wird. Die Feuchtigkeit der Luft wird von dem Getreide gierig angenommen, verbleibt im Haufen und ist die Folge, daß es dumpfig und muffig wird und zu schimmeln beginnt.

[] **Der Hanf** verlangt einen vor Winden geschützten Standort, denn wenn die Stengel stark herumgeschlendert werden und sich einer am andern reibt, entstehen an den geschundenen Stellen Knöpfe, welche die Faser brüchig machen, was dem Preise Abbruch tut.

[] **Zum Anbau der Lupine** muß das Feld frei sein von Wurzeln und Samenunkräutern, insbesondere von Quecken, da diese schädlich auf der ersten Vegetationszeit der Lupine leicht die Oberhand gewinnen und jene unterdrückt würden.

[] **Fanggruben.** Durch starken Regen seht sich in den den Feldern zunächst gelegenen Gräben feines Erdreich ab, welches von den Feldern abgeschwemmt wurde. Besonders dort, wo man viele Wasserfurchen zu ziehen hat, sehe man darauf, daß das Wasser aus denselben nicht in einen beliebigen Graben mündet, sondern man leite es in sogenannte Fanggruben, wo sich die vielen dadurch Bestandteile, welche von den Feldern weggeführt werden, absetzen. Die Gruben werden mehrmals des Jahres ausgehoben und dem Kompost als wertvolles Material einverleibt.

[] **Absolute Sauberkeit muß beim Melken vorherrschen!** Die Personen, die zum Füttern und Melken der Kühe verwendet werden, dürfen nicht an Tuberkulose leiden und müssen sich in ihrer Kleidung und namentlich an den Händen stets äußerst sauber halten, sie sollen sich vor jedem Melken die Hände und Arme gründlich mit Seife abwaschen und sollen die Milch nur in sauberen, stets gereinigt gehaltenen Gefäßen auffangen. Diese Gefäße sollen unmittelbar nach dem Melken in einem besonderen, kühlen, luftigen und reinen Raume aufbewahrt werden usw.

[] **Die Fähigkeit, große Mengen von Milch zu liefern,** besteht sowohl bezüglich der Rasse und des Schlages der Kühe, wie auch in Bezug auf die einzelne Kuh. Die Niederungsrassen, wie Holländer, Friesen, Angler usw., bezeichnet man als milchreiche Kühe, im Gegensatze zu den Kühen anderer Rassen und Schläge, welche weniger, aber eine gehaltreichere Milch liefern, wie die Simmenthaler, Shorthorn, Algäuer, Glaner usw. — Sehr große Unterschiede in der Milchergiebigkeit bestehen auch bei Kühen derselben Herde. Im allgemeinen sind die mittelschweren Kühe die besten. Die Eigenschaft mancher Kühe, sehr milchergiebig zu sein, war ursprünglich wahrscheinlich, wie Prof. Stutzer in seinem Leitfaden der Fütterungslehre für praktische Landwirte ausführt, keine natürliche Fähigkeit derselben; denn sie hatten nur die Aufgabe, so viel Milch zu liefern, wie ihre Kälber bedürfen. Die hohe Milchergiebigkeit hat erst allmählich durch gute Pflege und durch gute Zuchtwahl sich herausgebildet; sie kann bei nachlässiger Haltung wieder verloren gehen, während es andererseits in der Macht des Landwirtes liegt, die Gesamtproduktion einer Kuhherde an Milch zu vermehren, indem man Kühe mit geringerer Milchergiebigkeit, sowie Stiere, welche von solchen Kühen abstammen, zu Zuchtzwecken nicht verwendet.

Haus- und Zimmergarten.

** **Gartenhau in der Küche.** Hausfrauen, welche kein Gärtchen ihr eigen nennen, empfinden das ganze Jahr den Mangel der Grüngewürze, am empfindlichsten jetzt wieder im Winter. Darum halte ich es gerade jetzt für die richtige Zeit, davon zu sprechen; denn die augenblickliche Einsicht des Unzulänglichen bringt die guten Vorsätze für das kommende Jahr! Solche benachteiligten Frauen sind immer an den Markt gebunden. Das ist umständlich und je nachdem auch unzureichend. Man hilft sich wohl mit Blumentöpfen, in welche man die am wenigsten entbehrlichen Grüngewürze — Petersilie und Schnittlauch — einpflanzt; aber das bischen Erde genügt z. B. den etwas weitläufig gepflanzt sein wollenden Petersilienpflanzen nicht. Sie sind trotzdem ganz kümmerlich ihr Leben und gehen fast keinen Ertrag, wenn sie überhaupt wachsen! Da hat die Gartenindustrie schon lange eine praktische und hübsche Hilfe gefunden, um den Kleingarten im Winter einigermaßen zu ersetzen; die Kräuterpyramide! Das ist zwar meist keine Pyramide, sondern aus Zweckmäßigkeitsgründen beim Durchfall dem Futter die Schuld; man ändert eine Säule, deren Herstellungsweise und Gebrauch einfacher sind als die der Pyramide. Sie ist aus Zinkblech gefertigt und hat Emailleanstrich. Ringsum sind in bestimmten Entfernungen Löcher. Diese Säule wird schichtenweise (d. h. immer bis zu einem Loch) mit Erde gefüllt. In die seitlichen Löcher werden dann die Petersilienwurzeln eingepflanzt. Auf diese Weise geschieht die Füllung der ganzen Säule. Oben auf kann man dann noch Sellerie und Lauch pflanzen. Im pflanzenarmen Winter hat man dann nicht nur eine höchst praktische und wohlthätige Kräuterzunge, sondern auch eine sehr ansprechende Küchenzierde. Die Wärme der Küche und ein zeitweiliges Ansenchten des Erdreichs zaubert bald ein üppiges Grün hervor, welches der Küche eine vorteilhafte Dekoration verleiht und der naturfreundlichen Küchendame viele Freude macht.

** **Kalk und Obstbau.** Der Kalk spielt bei dem Obstbau eine fast ebenso wichtige Rolle wie in der übrigen Landwirtschaft. Eine Kalkung der Obstbäume hat daher stets gute Erfolge, zumal erwiesen ist, daß mehr als 20 Prozent aller Böden kalkarm sind. Um eine gute Wirkung zu erzielen, bringe man 30—50 Kilogr. kohlensauren oder 20—30 Kilogr. Aetzkali auf ein Hektar Land, breite ihn flach aus und grabe ihn mit dem Spaten unter. Kohlensaurer Kalk eignet sich für leichte Böden besser. — Bei einzelstehenden Bäumen breitet man den Kalk im Bereich des Kronenumfanges aus, und genügen pro Baum 10 bis 15 Kilogr. kohlensaurer oder 8—12 Kilogr. Aetzkalk, um eine Wirkung zu erzielen, welche 6—8 Jahre anhält. Was bei anderer Düngung zu befürchten ist, die Gefahr der Ueberdüngung, kommt hier nicht in Betracht, denn in bezug auf Kalk sind die Pflanzen unersättlich.

** **An genügsamsten von den Obstbäumen gegenüber der Bodenbeschaffenheit** sind Zwetschen, Pflaumen, Kirschen und alles Steinobst. Diese tragen auch früh, sind leicht zu vermehren, namentlich Zwetschen und Pflaumen, deren Dauer eine kürzere ist als bei Kernobst. d. h. Birnen und Aepfeln. Die Birne ist genügsamer und dauerhafter als der Apfel.

** **Die Tomate** liebt einen recht nahrhaften, aber lockeren und durchlässigen Boden, stagnierende Nässe erträgt sie schlecht, auch frischer, unverrotteter Stalldünger sagt ihr nicht zu, wohl aber gut verrotteter Dung und nach der Blüte öftere leichte Dunggüsse.

** **Kerbelrüben-Pflänzchen** bleiben im Winter unbedeckt und werden im Frühjahr so verdünnt, daß sie in 5 Zentimeter-Abstand stehen. Reinhalten und Lockern des Bodens ist von jetzt ab bis zur Ernte die einzige Arbeit.

* **Zur Vermehrung der Araukarien.** Araukarien lassen sich nicht durch Zweigsplitzen, sondern nur durch Kopfstecklinge vermehren. Im Januar, Februar werden die Köpfe geschnitten, einzeln in kleine Töpfe gesteckt und ins Vermehrungsbeet gestellt. Die Stecklinge sollen einen fertigen Kopf und eine Etage haben. Vor dem Schneiden werden die Zweige zusammengebunden; sie bleiben so bis zur Bewurzelung. Die alten Pflanzen treiben an der Schnittstelle gleich wieder mit einem bis drei frischen Köpfen aus. Zur vorteilhaften Anzucht von Araukarien werden die alten Pflanzen im Gewächshaus ausgepflanzt, oder es werden billige Sämlinge angeschafft und von diesen die Köpfe, wenn sie stark genug sind, gesteckt. Man kann auch junge Pflanzen mit starken Köpfen veredeln.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Wenn die Stute abfohlen will,** ist dieselbe in einer geräumigen Box eines gut ventilierten, nicht zugigen Stalles unterzubringen. Von jetzt ab darf sie nicht allein gelassen werden, denn häufig werden die Fohlen in der noch geschlossenen Einhaut geboren; dieselbe muß sofort geöffnet werden, wenn das Fohlen nicht ersticken soll. Es sind deshalb stets bereitzuhalten Licht, Schere und Unterbindungsmaterial für den Nabel. Letzteres ist nicht etwa deshalb so notwendig, um den Nabel abzubinden, sondern um zu stillen, als vielmehr, um Blutvergiftung durch die Nabelwunde zu verhüten. Gar oft beobachtet man, daß anfangs kräftige Fohlen verkümmern oder gar eingehen. Was ist die Ursache? Die Fohlen haben durch die offene Nabelwunde Krankheitsstoffe, die sich fast in jedem Stalle befinden, aufgenommen. Vom Nabel aus gelangen dieselben leicht in den inneren Blutkreislauf und dann nun ihre schädliche Wirkung in hohem Maße aus. Eine sehr gefährliche, durch die ungeschützte Nabelwunde eindringende Krankheit ist die sogen. Füllenlähme. Diese macht sich besonders dadurch kenntlich, daß sich heftige Gelenkentzündungen, namentlich am Vorderfußwurzel- und Sprunggelenk, unter Anschwellung der Gelenke, einstellen. Sie endet meist mit dem Tode. Auch der mit Recht gefürchtete Durchfall des Fohlens ist in sehr vielen Fällen auf eine Ansteckung durch die offene Nabelwunde zurückzuführen. Meist gibt man dem Futter, ändert dadurch auch die Beschaffenheit der Muttermilch und macht den Schaden nun erst recht groß. Das beste Mittel gegen diese Krankheiten ist die Vorbeuge. Es ist deshalb unbedingt notwendig, daß der Nabel sofort nach der Geburt abgebunden und mit antiseptischen (d. h. fäulniswidrigen) Mitteln reingehalten wird. Ist nichts anderes vorhanden, so tut auch ein Bestreichen des Nabels mit Teer gute Dienste.

†† **Weiches Grünfutter,** z. B. Spörgel, gebe man den Pferden nicht, oder nur im Gemenge mit vielem Trockenfutter. Weiches, auch welkes Grünfutter bewirkt allerhand Verdauungskrankheiten und macht außerdem die Pferde matt.

†† **Einfluß der Erbsenfütterung auf die Entwicklung der Schweine.** Fütterungsversuche haben ergeben, daß bei heranwachsenden Schweinen die Fütterung von Erbsen und Kleie viel Muskelfleisch, festes Fleisch, stärkere Knochen und mehr Blut gibt, als die Fütterung von Mais und Roggen. Die Möhrenknochen der mit Erbsen gefütterten Schweine waren durchschnittlich um 26,9 Prozent stärker, als die von mit Mais gefütterten Schweine desselben Schlages und Alters. Fütterung von Mais und Roggen hatte eine Verzögerung in der Entwicklung der inneren Organe und Erzeugung von fettem Fleisch zur Folge. Alle Wiskonsiner Versuche haben ergeben, daß die mit Erbsen aufgefütterten Schweine bedeutend gesünder, kräftiger, lebens- und zeugungsfähiger waren.

†† **Eigentliche Schweinezucht oder nur Schweinehaltung** ist zu unterscheiden. Der Schweinezüchter ist natürlich Schweinehalter, der Schweinehalter ist aber nicht stets Schweinezüchter. Bei der Schweinehaltung handelt es sich darum, das vorhandene Futter durch Mästung der Tiere, also durch die Fleisch- und Fettproduktion, zu verwerten. Bei der Züchtung handelt es sich hauptsächlich um die Produktion von jungen Tieren zum Zwecke des Verkaufes. Welche Art der Betriebsweise die rentablere ist, hängt von verschiedenen Umständen ab. Wo man guten Ablaß hat für junge Tiere, wo günstige Futtermittel zur Verfügung stehen, da ist die Züchtung bei einigermaßen günstigem Erfolge rentabler als die Mästung. Die Züchtung erfordert aber auch bedeutend mehr Aufmerksamkeit, Kenntnis der richtigen Züchtungsgrundsätze, Kenntnis der Anforderungen, welche der Markt stellt usw. Von größter Wichtigkeit für den Züchter ist, daß er diejenigen Formen züchte, welche der Markt im allgemeinen verlangt. Auf die Frage: was verlangt heute der Markt bzw. was verlangt heute das konsumierende Publikum für ein Fleisch? ist folgendes zu antworten: Das konsumierende Publikum verlangt heutzutage ein zartes, mit Fett durchwachsenes, aber nicht allzu fettes Fleisch; es will nicht Fett und Speck, sondern Muskelfleisch, besonders in den Städten.

†† **Die pommersche Gans.** Ein wesentlicher Unterschied zwischen dieser und der Emdener Gans besteht darin, daß die letztere einen langen Hals und schwanähnliche Figur und Haltung hat, ebenso hat sie ein reicheres, feineres Gefieder. Bei beiden Arten ist der Körperbau stark entwickelt, so daß gemästete Tiere mit dem Unterleib den Boden berühren. Ein Gänserich in ausgewachsenem Zustande wiegt ohne Mästung 4—7 Kilo, ein weibliches Tier wiegt 2—3 Kilo weniger. Die Farbe ist vorzugsweise weiß, jedoch gibt es auch viele gescheckte Gänse; jedoch ist der Gänserich immer weiß.

†† **Der rote, aufgelöhlte Leib bei Singvögeln** ist gewöhnlich eine Folge von Erkältung oder unterbrochener Mauser. Das einzige, was dabei getan werden kann, ist, den Vogel warm zu halten und mit weißem Mohn zu füttern. Hat man frische Ameisenpuppen, so reiche man täglich eine Messerspitze voll.

†† **Der Nasenfluß oder Schnupfen bei Geflügel** äußert sich durch übermäßigen Schleimausfluß aus den Nasenlöchern. Wird derselbe bei längerer Vernachlässigung chronisch, dann bringt er oft eine Entzündung der Augen mit sich. Mittel dagegen: trockener, warmer Ort, weiches Futter.

†† **Warmes Futter für Hühner.** Erfrorene Hühnerzüchter wissen, wie wichtig es ist, den Hühnern in den kälteren Tagen warmes Futter zu geben, doch scheint dies vielen Landwirten unbekannt geblieben zu sein. Gekochtes Futter, das von Zeit zu Zeit gegeben wird, sollte stets warm gefüttert und, wenn nötig, im Ofen aufgewärmt werden. Es ist überraschend, welchen Unterschied warmes Futter während der kalten Tage auf die Eierproduktion ausübt, namentlich wenn für geeignetes Obdach und Pflege der Tiere gesorgt wird. Eine der besten Futtermischungen ist übrigens ein warmes Gemenge von gekochten, zerquetschten Kartoffeln und Weizenkleie und etwas Oelkuchenpulver.

Bienenwirtschaft.

? **Notfütterung im Winter.** Wenn eine solche eintreten muß, greife man zur Trockenfütterung. Angefeuchtete Kandisstücke werden über das Zapfenloch des Korbes oder Kastens gesetzt und dann gut bedeckt. Sehr gut eignet sich dazu ein Blumentopf, dessen Rand an der Auffitzstelle mit Lehm bestrichen wird, damit die Stockwärme und Feuchtigkeit nicht entweichen können. Tägerzonstöcke hängt man am besten eine schwach angefeuchtete Honnigsche Futtertafel ein.

? **Im Winter hänsen sich oft große Schneemassen um das Bienenhaus herum an;** sie müssen rechtzeitig weggeräumt werden, damit, wenn der erste Ausflugstag eintritt, Bienen auf den Schneemassen nicht den Tod finden.

? **Das Flugloch der Bienenstöcke** ist von Zeit zu Zeit nachzusehen, damit es nicht durch tote Bienen verstopft wird und so Luftnot im Stocke eintritt.

? **Wenn man Spinnen in Bienenständen** abfangen will, so warte man die Nacht ab, weil die Spinnen zumeist erst dann ihrem Raube nachgehen; nehme ein Licht in die eine, ein Tuch in die andere Hand und suche, so ausgerüstet, die aus ihren Schlupfwinkeln hervorgekommenen Spinnen auf, um sie zu erdrücken. Leicht und sicher findet man sie, wenn man tagsüber ihre Gewebe zerstört hat, weil man sie desto sicherer beim Baue neuer Netze ertappt.

? **Will man unreinen Honig,** z. B. aus ruhrkranken Völkern, den Bienen füttern, so löse man ihn in Wasser, filtriere ihn durch ein Läppchen, wenn dies nötig ist, und koche ihn über gelindem Feuer ein, indem man den entstehenden Schaum abnimmt. Keinesfalls aber hänge man beschmutzte Waben einem Bienenvolk zum Ausstressen hin; es wird dadurch die Ruhr übertragen.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Wann wird der Rebschnitt vorgenommen?** Es ist jedem Winzer zu empfehlen, sobald die Hauptfröste vorüber sind und die Witterung es einigermaßen zuläßt, an die Ausführung des Rebschnittes zu gehen. Der Landwirt wünscht bei allen seinen Pflegungen eine kräftige Entwicklung und gibt ihnen zu diesem Zwecke Nahrung in Form von Futter oder Dünger. Es wäre daher höchst unvernünftig, wenn er eine Arbeit derart ausführen würde, daß dadurch ein großer Teil der mühsam angesammelten Kraft wieder verloren gehe, wie es bei spätem Rebschnitt der Fall ist.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19130215028/fragment/page=0002