hen sollen. Sie ist auch einfacher und kann von wenig geübten Arbeitern ausgeführt werden. Dagegen ist die Pflanzung zwar beschwerlicher, aber auch sicherer. Die größern Pflanzen erliegen nicht so schnell den Gefahren der Hitze, des Frostes und des Unkrautes. Mißlingt aber die Saat, so kann sie erst im nächsten Jahre wiederholt werden, und dann ist der Boden noch stärker verwildert und verlangt tüchtige Bearbeitung. Bei der Pflanzung ist nur der allerbeste Samen zu nehmen. Der Same soll dann mit Antiavit gefärbt werden, damit die Vögel ihn nicht fortholen. Die Mehrkosten, die durch die Beschaffung besten Samens, sowie des Antiavit entstehen, verzinsen sich bei einem guten Gelingen reichlich.

† **Das Blutohr der Jagdhunde.** Das Blutohr, ein Bluterguß zwischen Haut und Ohrmuschelknorpel, ist keine eigentliche Krankheit, sondern meist eine Folge unvernünftigen Zerrens an den Ohren. Auch durch Schlagen der Ohren gegen das Halsband und Bißverletzungen kann das Blutohr herbeigeführt werden. Wird es sich selbst zur Heilung überlassen, so kommt es leicht zu Verdickungen und Verkrümmungen der Ohrmuschel, welche den Wert des Hundes immer herabsetzen. Entsteht eine Geschwulst, so muß diese durch einen großen Längsschnitt geöffnet werden; Blutgerinsel und Gewebefetzen werden entfernt und die Wunde gut mit Karbolwasser ausgewaschen. Dann legt man Verbandswatte auf, legt die Ohren über den Kopf zusammen und verbindet sie in dieser Lage. Wer selbst nicht sehr geschickt ist, lasse die Behandlung durch einen Tierarzt ausführen.

† **Alte Pferdedecken,** drei- bis vierfach übereinandergelegt, bilden ein gutes Lager für Kettenhunde. In solche Decken nisten sich niemals Flöhe ein.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Frühjahrsarbeiten am Weinstock.** Der Weinstock gehört zu den Pflanzen, die am meisten durch die Unerfahrenheit ihrer Pfleger zu leiden haben, wobei allerdings nicht an die Berufswinzer, sondern an die Liebhaber gedacht ist. So schneiden viele Liebhaber im ersten Frühlinge an ihren Weinstöcken herum, als ob es samt und sonders Apfel- und Birnbäume wären. Naturgemäß tritt durch eine solche Behandlung ein starkes „Bluten" der Stöcke ein, wodurch sie sehr geschwächt werden. Dieses Bluten tritt aber nur so lange ein, als noch keine Triebe vorhanden sind, welche den Saft aufnehmen. Genau so ist es mit dem Ausbrechen der Augen. Wer eine Schwächung des treibenden Auges verhindern will, muß so lange warten, bis sich aus beiden Augen Triebe entwickelt haben. Dann kann man das schwächere Auge ausbrechen, ohne das stärkere zu schwächen. An Zapfen bilden sich im Frühjahre eine ganze Anzahl von schwachen Sprossen. Diese müssen alle weggebrochen werden, bis auf den kräftigsten. Man nennt dies Ausputzen. Junge Triebe werden nur locker angebunden, da sie sich sonst beim Geschlunk selbst abschnüren.

* **Schwarze Farbe für Rebwände.** Wer einen Weinstock hat, dessen Früchte nur in günstigen Jahren reifen, der versuche einmal die Rückwand hinter dem Spalier mit schwarzer Farbe anzustreichen, oder was noch besser ist, ihr mit gewöhnlicher Dachpappe zu bekleiden. Die schwarze Farbe fängt bekanntlich die Sonnenstrahlen in viel höherem Maße auf als die weiße (daher trägt man ja im Sommer hellere Kleider) und durch die vermehrte Wärmeausstrahlung wird die Reife der Trauben um 8—14 Tage beschleunigt. Diese Beschleunigung genügt, um Sorten zur Reife zu bringen, die sonst in unsern Gegenden nicht die völlige Ausreife erlangen. Durch eine direkte Besprühung mit zehnprozentigem Florcavit gleich nach dem Binden werden Schädlinge und Krankheiten zurückgehalten.

* **Schwefel verbrennen.** Kann ein Faß nicht nicht immer voll gehalten werden, so verbrennt man von Zeit zu Zeit ein kleines Stückchen Schwefelfaden über dem Weine, da hierdurch die Bildung von Kuhnen und Essigpflänzchen verhindert wird. Man sei aber vorsichtig, damit kein Schwefel in den Wein tropft, da sonst der Geschmack leiden würde.

Gesundheitspflege.

// **Anstecken von Krankheiten durch Schulbücher.** In Frankreich sprach man zu der Ansicht gekommen zu sein, daß Schulbücher, welche nach Ablauf eines Schuljahres dazu bestimmt sind, auf andere Schüler überzugehen, in bezug auf ansteckende Krankheiten verdächtig erscheinen. Bei seinem Bericht in der französischen Akademie der Medizin stellte Josias im Anschluß an eine Arbeit von Lop die Forderung auf, daß solche Bücher einer allgemeinen Desinfektion am Schluß des Jahres unterworfen werden sollten, die Bücher aber, welche von einer ansteckenden Krankheit befallenen Schülern gehörten, sofort zu vernichten. — Man kann dieses Verlangen nur gerechtfertigt finden, wenn die Bücher nicht dabei beschädigt werden. Deshalb schlägt Josias die Methode von Miquel vor, nach welcher Formaldehydbämpfe zu diesem Zwecke zur Anwendung kommen.

// **Zinnkraut und Schachtelhalm** heilt Gries und Steinleiden, auch alle Beschwerden beim Urinieren, und ist für solche zu empfehlen, die den Urin nicht lange genug halten können, ohne Schmerzen zu haben. Der Tee soll Steine in der Blase auflösen und fortschaffen. Bei hartnäckigen Leiden ist der Dampf von Zinnkraut erforderlich. Zinnkrautdämpfe sind für viele Leiden gut. Zinnkraut heilt faulende Wunden, krebsartige Geschwüre, es wäscht aus, löst auf, brennt das Schadhafte weg. Es kann als Abfud bei Waschungen, Wickeln und Auflagen verwendet werden.

// **Gegen Warzen** wendet man hochprozentigen Spiritus, mit etwas Arnika vermischt, an. Mit dieser Flüssigkeit werden die Wucherungen jeden Abend reichlich befeuchtet; sie werden bald verschwunden sein.

// **Keimfreies Wasser** erhält man durch einen ganz schwachen Zusatz von Chlorkalk. Es genügt 1—5 Milligramm auf 1 Liter Wasser und werden dadurch sämtliche Bakterien vernichtet, der Geschmack des Wassers jedoch nicht beeinträchtigt.

// **Gegen rheumatisches Zahnweh** wird empfohlen, ein kleines Stückchen Kampher, in Baumwolle gewickelt, das Ohr zu stopfen. Sehr gut hilft es auch, wenn man einen Tropfen Kamillenöl auf Baumwolle in den hohlen Zahn bringt. Dies nützt besonders oft, wenn zugleich Ohrenschmerzen dabei sind. Man kann dann auch etwas von dem Oel auf Baumwolle in das Ohr stecken.

// **Nachtschweiße.** Ein ganz vorzügliches Mittel gegen den so schwächenden Nachtschweiß besitzen wir in den Blättern der gemeinen Salbeipflanze. Sie werden getrocknet und als Tee kaumwarm getrunken. Leichte Diät ist dabei zu beobachten.

// **Bei Blutungen der Nase:** Arme in die Höhe, Löschpapier unter die Zunge, Einziehen von Essigwasser. Kalte Umschläge auf Nacken und Stirn.

Für die Küche.

Gebackener Seehecht. Bereitungszeit 2½ Stunden. Für 6 Personen. Zutaten: 1½ Kilogr. Seehecht, 100 Gramm Butter, 50 Gramm Speck, 20 Gr. Fleischextrakt, 1 kleine Tasse saurer Rahm. Das Mittelstück eines großen, frischen Seehechts, ungefähr 1½ Kilo, wird enthäutet, vorsichtig in zwei Hälften von den Gräten gelöst und bleibt mit Salz bestreut, eine Stunde stehen. Dann bräunt man in einer Bratpfanne einige dünne Scheiben Speck und 50 Gramm Butter, legt die Hechtstücke hinein und schiebt die Pfanne in einen gut geheizten Bratofen. — Hat der Fisch von oben etwas gebräunt, begießt man ihn mit einer kleinen Tasse saurem Rahm und 20 Gramm in einem Eßlöffel aufgelösten guten Fleischextrakt und würzt die Sauce mit einigen Zitronenscheiben. — Die Zeit des Backens beträgt unter recht häufigem Begießen 1 Stunde. Man garniert den Fisch mit Petersilie und Zitronenscheiben und serviert die Sauce allein dazu, die, wenn zu dünn, mit etwas Kartoffelmehl verdickt wird.

Gebrannte Mehlsuppe. 5 Eßlöffel Mehl werden in 120 Gramm Butter in der Pfanne schön gebräunt, dann unter Umrühren zum Erkalten gebracht; hernach wieder über Feuer in 2 Liter kochendem Wasser unter Zugabe von wenig Zucker und einer Prise Salz mit drei Eigelb fleißig verrührt, bis die Suppe recht feimig geworden. Man kann hierzu in Butter geröstete Semmelstückchen geben.

Weinessig für feine Salate. Eine halbe Flasche ganz leichten Wein vermischt man mit einer halben Flasche feinem Provenzeröl und läßt dies unter öfterem Schütteln einige Tage stehen. Beim Gebrauch nimmt man entsprechend weniger Oel zum Salat und erhält so eine Würze von sehr feinpikantem Geschmack.

Nahrungsmittel durch Eis zu konservieren. Dabei muß man besonders darauf achten, daß die Eßwaren weder direkt mit dem Eis, noch mit dem Schmelzwasser in Berührung kommen. Fleischstücke legt man in Näpfe, auf Teller oder wickelt sie in Pergamentpapier, ebenso Wurst und dergleichen. Die Eischränke müssen äußerst sauber gehalten werden, da sie sonst in kurzer Zeit einen angenehmen Geruch erhalten, welcher sich den Speisen mitteilt.

Hauswirtschaft.

† **Rosafarbene Kleider und Blusen aufzufrischen,** Mancher Hausfrau wird es gewiß angenehm sein, ein Rezept zu erfahren, wie man rosa Kleidungsstücke, welche oft schon nach der ersten Wäsche ihr frisches Aussehen verlieren, auf höchst einfache, billige Weise auffärbt. Man tauche für 20 Pfg. Arlkermes, in jeder Drogerie erhältlich, füge hiervon einige Tropfen dem Spülwasser bei, wodurch dasselbe eine schöne, bläulich-rosa Farbe erhält. In diesem Wasser lasse man die Kleider eine kurze Zeit liegen, wringe sie dann schwach aus und trockene sie an schattiger Stelle. Der Erfolg ist sehr befriedigend.

† **Serviettenbrechen.** Um Servietten in hübsche Formen zu falten, ist zu beachten, daß im allgemeinen die Servietten etwas steif sein müssen; wenn man auch mit einer weichen Serviette verschiedene Figuren gut herstellen kann, so gibt man doch einer steiferen den Vorzug. Ferner achte man beim Brechen darauf, daß alle Brüche genau gemacht werden, und wenn nötig, durch Pressen etwas nachgeholfen wird. — Sehr einfach und leicht ist z.B. eine Melone aus einer Serviette zu entfalten. Man legt die Serviette zum Quadrat zusammen, rollt nun jede der vier einzelnen Ecken auf, die erste Ecke bis zur Mitte des Quadrats, nun rollt man die vierfache Ecke dagegen, klappt die entstandenen äußersten Ecken um und legt die Melonenform auf den Teller und das Brötchen daneben. Zu beachten ist, daß die einzelnen Rollen recht egal und fest sein müssen.

† **Aufbewahren der Wasch- und Badeschwämme.** Es ist den täglich im Gebrauch befindlichen Wasch- und Badeschwämmen durchaus nicht gut, wenn man sie auf einer Schale auf dem Waschtisch oder im Schwammbeutel liegend oder am Handtuchgestell hängend, aufbewahrt. Dieselben erhalten dadurch sehr leicht einen dumpfen Geruch. Die Schwämme bedürfen, um sich gut zu erhalten, der Luft und namentlich ist ihnen das Hängen in der Sonne sehr zuträglich. Es empfiehlt sich daher, die Schwämme vor das Fenster an einen Haken zu hängen, um sie tagsüber dort aufzubewahren.

Kleine Mitteilungen.

:: **Um Petroleum zu verbessern,** gibt man in das Balsin der Lampe, je nach dessen Größe, 1 Teelöffel bis 1 Eßlöffel voll Kochsalz. Dadurch braucht aber sehr selten erneuert zu werden. Man kann auch eine Handvoll Salz in die Petroleumflasche oder Kanne tun, um dieselbe Wirkung zu erreichen. Das Petroleum brennt entschieden heller und explodiert weniger leicht.

:: **Wachstuchstoffe zu reinigen.** Auf ein wolleneß 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.

:: **Speckstein.** Es empfiehlt sich, stets etwas Speckstein im Hause zu haben; sind Handschuhe, neues Schuhwerk, Schubladen usw. nicht recht fügsam, so hilft zumeist das Einstreuen von pulverisiertem Speckstein.

:: **Befestigen von Metall ohne Nägel auf Holz.** Um Metall ohne Nägel auf Holz zu befestigen, reinigt und taucht man die Metallteile durch eine Beize mit verdünnter Schwefelsäure auf. Sobald das Metall trocken abgewischt ist, verleimt man es mit bestem Tischlerleim, dem eine kleine Menge Glyzerin zugesetzt ist. Das Verfahren eignet sich nicht nur zum Leimen kleiner Plättchen, sondern auch größerer, doch müssen dieselben auch überall gleichmäßig auf der fein aufgerauhten Holzunterlage aufliegen.

Hühner (beste Eierleger der Welt)
Katalog gratis. — Geflügelpark
Hefner, Hainstadt (Baden 56).

Verlag und Druck: General-Anzeiger für Halle und die Provinz Sachsen. Verlag von Gebrüder Dick, 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. 12 | **Halle a. S., 21. März** | **1914**

Wie erzielt man aus einem kleinen Gärtchen viel Gemüse?

Von **M. von der Kall.**

Vor einigen Jahren zog ein mir befreundeter Eisenbahnbeamter von der Stadt aufs Land. Er hatte vier gesunde Kinder und ein ziemlich kleines Gehalt. So ist es ja gewöhnlich bei jüngeren Beamten. Aber mit seiner neuen Dienstwohnung war ein Garten verbunden, der nun das nötige Gemüse für die Küche liefern sollte. Das war allerdings ein schwieriges Exempel, denn der ganze Garten war stark 150 Quadratmeter groß. Er bildete ein Rechteck von 14 Meter Länge und 10 Meter Breite, rund um das Grundstück lief ein beinahe meterbreiter Weg und als Einfassung diente eine gutgepflanzte Weißdornhecke. Der Weg mußte in der genannten Breite erhalten bleiben, dadurch ging zwar manches Quadratmeter verloren, allein der Garten gewann auch dadurch an Wohnlichkeit.

Nun haben wir geplant und geplant und es wirklich erreicht, den ganzen Gemüsebedarf auf dem kleinen Raume zu erzielen.

Wir waren uns gleich darüber eins, daß alle Sachen fortfallen mußten, die eine zu lange Entwicklungsdauer hatten und die Felder ein ganzes Jahr beanspruchten, vielmehr mußten wir Gemüse wählen, die schnell eine Ernte versprachen, und die eine doppelte und dreifache Ernte versprachen.

Zu diesem Zwecke teilten wir den Garten in 12 Felder oder Beete ein, die 10 Meter lang und 1 Meter breit wurden.

Das 1. Beet wurde säuberlich mit Schnittlauch eingefaßt. Das sah hübsch aus und lieferte ein gutes Würzkraut. Fünfzehn Zentimeter zurück kam eine zweite Einfassung von krauser Petersilie. Auf das Beet kamen dann wurzelechte Rosen als Mittelgruppe und der übrige Teil wurde mit Bohnenkraut, Körbel, Dill, Fenchel und einigen Sträuchern Schnittsalat dekoriert. Dieses Beet lag dem Hause zunächst, und konnte die Hausfrau es selbst auf den Pantoffeln erreichen.

Das zweite Beet wurde im zeitigen Frühjahr mit Spinat besät. Es lieferte im Mai und Juni wöchentlich zweimal ein gutes Gericht. Im Juni wurde umgegraben, und nun Walzenkarotten eingesät, die im Herbste eine schöne Ernte brachten, und für die Wintermonate aufgehoben wurden. (2. Ernte.)

Das dritte Beet erhielt ausnahmsweise eine Saat, die bis Winter aushielt, nämlich drei Reihen „gelbes Riesenmangold", welches von Juni bis Oktober/November solche Gemüsemengen lieferte, daß sie überhaupt nicht klein zu kriegen waren. War einmal kein anderes Gemüse kochfertig, so brauchte man nur Mangold zu nehmen. Dieses Beet war mit Steckzwiebeln eingefaßt, die noch eine gute Ernte lieferten.

Das vierte Beet erhielt ganz früh Pflücksalat, dann nach der Abernte erhielt es vier Reihen Porree und als Einfassung eine Reihe Knollensellerie. Dieses Beet wurde bei der Neubestellung mit einem Pfund Kalidüngesalz und einem Pfund Thomasmehl gedüngt, und war der Ertrag ein enormer.

Das fünfte Beet erhielt im Frühling Schnitt- oder Butterkohl und zwar kräftige Pflanzen, die bereits wenige Wochen nach dem Anwachsen brauchbare Blätter lieferten. (1. Ernte.) Im Juni wurde das Feld mit Kopfsalat bepflanzt und lieferte so eine zweite Vollernte. Als die Ernte begann, steckte der glückliche Besitzer für jeden fortgenommenen Salatkopf ein paar Sommerrettigkerne ein und erzielte so eine dritte Ernte.

Das sechste Beet wurde im Frühjahr zur Hälfte mit Mai-Stielrüben, zur Hälfte mit Melde besät. Im Juni erhielt es krause Endivien mit einer Zwischenpflanzung von Winterporree.

Das siebente Beet wurde im Frühjahr mit Maierbsen bepflanzt, im Juli wurde Feld- oder Rapünchensalat eingesät, der sehr stark in den Winter kam und den ganzen Winter hindurch Salat lieferte.

Das achte Beet war bereits im Februar mit Frühkarotten oder Möhren eingesät worden, die von Juni an einen hübschen Beitrag zur Küche lieferten. Ende Juli wurde das Beet mit niedrigem Krause- oder Winterkohl bepflanzt.

Das neunte Feld wurde im April mit Frühkohlrabi bepflanzt, im Juli mit Winterendivien besetzt. Einfassung des Beetes Feld- oder Rapünchensalat.

Das zehnte Beet wurde im März mit dicken oder Puffbohnen bestellt, die in Kasten vorgetrieben waren. Nachdem dieselben gebäuselt waren, wurden Rosenkohlpflanzen in die Furchen gepflanzt. Diese wurden sehr hoch und ganz mit Rosen bedeckt. Die Bohnen wurden so bald wie möglich entfernt. (Die Aachener Marktgärtner pflanzen stets Rosen- oder Winterkohl in die Reihen und erreichen so eine mächtige Doppelernte.)

Das elfte Feld wurde im Herbste, nachdem es Frühsalat und Strauchbohnen gebracht hatte, mit Winterwirsing bepflanzt, und zwar wurden die Pflanzen im Verband auf 15 Zentimeter Entfernung gepflanzt. Das Beet lieferte nun bereits im April nächsten Jahres grüne, kräftige Pflanzen. Von diesen schneidet man nun soviel zum Kochen aus, daß die übrigen Platz erhalten, um Köpfe zu bilden. Die zweite Ernte. Dann können noch Stieltrüben für den Winter eingesät werden.

Gedüngt wurde mit Peruguano, wovon 10 Kilogramm verbraucht wurden, und 10 Proz. Kalidüngesalz, in gleicher Menge. Das Kalisalz muß zugesetzt werden, weil das Guano zu wenig Kali (zwei Proz.) enthält.

Bei dieser Düngung lieferte der Garten das nötige Gemüse in bester Qualität. Auf jeder Beetecke stand ein Stachel- oder Johannisbeerstrauch.

Stand? Ja, stand, der Nachfolger hat die unnützen Sträucher ausgeworfen und den Garten mit Kartoffeln bepflanzt. Gemüse wird gekauft — wöchentlich einmal — es ist zu teuer.

Einige Worte zur Taubenhaltung.

Ganz allmählich hat sich in weiten Volksschichten unseres Vaterlandes die Ansicht gefestigt, daß Kleintierzucht bei den jetzigen teuren Zeiten ein Gebiet ist, auf dem noch etwas zu holen ist, und wo man früher nur mühtrauischen Achselzucken begegnete, findet man heute allgemeines Interesse. Nur die Taubenzucht hat sich noch nicht in dem Maße einbürgern können, wie sie es wohl verdiente. Ihr wird heute noch als Nutzgeflügelzucht jede Berechtigung abgesprochen und der Volksmund sucht den Nutzwert der Tauben durch folgendes Sprichwort zu kennzeichnen:

Wer sein Geld nicht kann seh'n liegen,
Der kaufe sich Tauben.
Dann sieht er's fliegen.

Nun, Sprichwörter sind auch nicht immer wahr bzw. lassen sie sich nicht zu jeder Zeit und in jedem Falle in vollem Umfange in Anwendung bringen. Die Zeiten sind nicht dieselben geblieben. Als vor einer Reihe von Jahren das Paar junger Tauben noch für ½ Mark zu kaufen war, konnte von einem Nutzen der Tauben wohl nicht gesprochen werden. Die heutigen hohen Fleischpreise lassen die Rentabilität der Taubenhaltung jedoch in einem anderen Lichte erscheinen und dürften manchen seither noch schwankenden Liebhaber den Entschluß nicht gar zu schwer werden lassen.

Ein Taubenschlag wird sich bald beschaffen lassen. In den Gebeln der Wohnhäuser oder Nebengebäude läßt sich aus Brettern für wenig Geld ein Unterkunftsraum schaffen. Hier in luftiger Höhe fühlen sie sich am wohlsten und sichersten vor ihren Feinden. Um seinen Bestand gesund zu erhalten, ist gute Ventilation des Raumes erste Vorbedingung, doch ist Zugluft unbedingt zu vermeiden. Sind die Vorarbeiten beendet und ist der Schlag zur Aufnahme seiner Bewohner fertig, dann gehen wir an die Beschaffung einiger Taubenpaare. — Die Tauben leben in Einzelehe und verschmähen die Bigamie. Als günstiger Zeitpunkt zur Erwerbung dieser Tauben dürfte wohl der Herbst angesehen werden, wenn jeder Züchter daran denkt, seine Bestände zu verwerten und die Stämme auf das notwendigste Maß für den Winter einzuschränken. Zu dieser Zeit sind gute Tauben fast immer zu mäßigen Preisen zu erwerben. Da es sich auf vielen Schlägen auch um die Notwendigkeit handelt, frisches Blut einzuführen, so sollte die Gelegenheit stets benützt werden.

Sind die Tiere eingezogen, dann gewöhnen wir dieselben zuvor an den Schlag, indem wir sie etwa 8 Tage der Freiheit berauben und während dieser Zeit so gut halten, daß sie anfangen, die Annehmlichkeit ihrer neuen Heimat zu würdigen, und wenn wir auch späterhin in der Sorgfalt für sie nicht erlahmen, dann werden wir nicht zu befürchten haben, daß sie ihren Schlägen untreu werden und auf anderen Schlägen sich eine neue Heimat suchen. Hauptsächlich zu Zeiten, wenn Feld und Flur ihren Nahrungsbedürfnissen nicht mehr genügen, dann müssen sie zu Hause stets einen gedeckten Tisch in Gestalt von Erbsen, Mais oder sonstiger Mischfrucht zu finden wissen; auch für gute Trink- und Badegelegenheit muß in der Nähe des Schlages bestens gesorgt sein.

Durch die Behändigkeit des Fluges sind sie vor Raubvögeln aller Art im allgemeinen gesichert. Nur der Marder ist ihr grimmigster Feind. Gelingt es ihm, auf einen geschlossenen Taubenschlag zu kommen, dann fällt ihm auch der ganze Bestand zum Opfer. Die größte Vorsicht ist deshalb geboten. Ich hörte wohl, daß ein im Taubenschlag aufgehängter Wecker in dieser Hinsicht gute Dienste geleistet hatte. Durch das fortgesetzte Tick-tack des Weckers waren die feigen Mörder zurückgeschreckt worden.

Jedes Taubenpaar erzieht jährlich 6—8 Paar junge Tauben. Die zum Schlachten bestimmten jungen Tauben werden wegenommen kurz bevor sie ausfliegen, da sie sonst an Gewicht und an Güte des Fleisches abnehmen. Zu Zuchtzwecken verwenden wir hauptsächlich Tauben aus den ersten Bruten.

Es ist die größte Aufmerksamkeit erforderlich, um die Vereinigung eines Nestpaares oder sonst blutverwandter Tauben zu verhindern. Bei einem großen Bestande wird dies wohl nicht immer möglich sein, doch wird es sich bei einer kleinen Anzahl Tauben gut durchführen lassen. Zum Brüten bevorzugen die Tauben dunkle, etwas abgeschlossene Eckchen. Wir können ihnen diesen Wunsch auf dem Schlag durch Abgrenzung eines kleinen Teiles vermittels einer leichten Bretterwand gern erfüllen.

Wenn wir nun Soll und Haben aus der Taubenhaltung gegenüberstellen, so dürfen wir zu einem uns befriedigenden Resultat kommen.

Der Wert der Akazien.

Die Familie der Akazien ist außerordentlich zahlreich, obgleich gerade der Baum, der bei uns gewöhnlich mit diesem Namen belegt wird, nicht dazu gehört. Die Zahl der Arten wird auf etwa 450 angegeben. Sie sind über den ganzen Erdkreis verbreitet, aber auch auf die tropischen und subtropischen Gebiete beschränkt. Fast 300 der Arten haben ihre Heimat in Australien, die übrigen entfallen auf Asien, Afrika und Amerika, so daß Europa als einziger Erdteil keine echte einheimische Akazienart besitzt. Der Mensch hat allerdings die Verbreitung in beträchtlichem Grade gefördert. Insbesondere sind australische Akazien nach Kalifornien eingeführt worden, und die Amerikaner haben damit ihren praktischen Sinn ebenso bewiesen wie mit der Einführung der Eukalypten. Der Verpflanzung der Akazien ist freilich eine Grenze dadurch gezogen, daß die Bäume keinen Frost vertragen können.

Viele Akazienarten sind zu den besonders nützlichen Gewächsen zu rechnen, hauptsächlich wegen des Gehalts ihrer Rinde an Gerbstoff. Dafür sind die australischen Arten zu bevorzugen, die in ihrer Heimat den schwer überseeharen Namen Wattles führen, weil ihre Rinde ursprünglich zur Auskleidung der Wände in den Hütten verwandt wurde. Von den eigentlichen Gerbrindenakazien unterscheidet man drei Arten, die zwischen 24 und 48 v. H. Gerbstoff liefern, während der Ertrag aus der Rinde der Eiche und Kastanie 8—13 v. H. entspricht. Daß kommt, daß das Akazienholz durch Schönheit und Dauerhaftigkeit ausgezeichnet ist. Sogar die kleineren Bäume gewähren die Möglichkeit einer guten Ausnutzung zur Verfertigung von kleineren Hollgeräten. Das Holz ist am ehesten mit dem des Walnußbaums und mit dem Rosenholz zu vergleichen. Zu erwähnen ist auch, daß eine Reihe von Akazienarten, von denen die arabische Wüstenart am bekanntesten ist, Gummi liefern, und zwar sind die Gummiarten von mannigfaltigen Eigenschaften, die eine entsprechend vielseitige Verwendung gestatten. Die sogenannte Kassie ist mit herrlich duftenden

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19140321028/fragment/page=0001

Alten begabt und wird daher in Oberitalien und besonders in Frankreich gezogen zum Zweck der Verwertung in der Parfümerie.

Die Beförderung von Kleinvieh auf den Eisenbahnen.

Die Landwirtschaft ist nicht nur bemüht, die Zucht von Großvieh zu fördern, sondern sie legt auch ein großes Gewicht auf die Förderung und Verredelung des Kleinviehes. Beim An- und Verkauf von Kleinvieh spielen die Eisenbahntarifen eine ganz bestimmte Rolle, denn die Preisbildung hängt vielfach mehr oder weniger von diesen bestimmend ab. In welcher Weise befördert die Eisenbahnverwaltung unser Kleinvieh und wie verfährt man als Versender oder Empfänger bei Kleinviehtransporten am vorteilhaftesten? Die Bestellung von Wagen zu Kleinvieh erfolgt bei der Eilgüterabfertigung, die die Abfertigung zu übernehmen hat. Die Fracht wird für die Ladefläche der gestellten Eisenbahnwagen (Ladungssätze) oder für die Anzahl der in einem Wagen verladenen Stücke (Stücksätze) berechnet, je nachdem die eine oder andere Berechnung eine billigere Fracht ergibt. Die Stellung mehrbödiger Wagen kann für die Beförderung einzelner Stücke nicht verlangt werden. Die Eisenbahnverwaltung unterscheidet Ladungssätze und Stückgutsätze. Erstere zerfallen in drei Klassen, und zwar: a) für Schweine, Kälber, Schafe, Ziegen, Hunde und Gänse in einbödigen Wagen, b) für diese Tiere in Wagen mit zwei bis sechs Böden und c) für Kleinvieh in Wagen mit sieben und mehr Böden. Bei Stellung eines Wagens von anderer Ladefläche, als in der Bestellung verlangt war, wird die Fracht nach der Ladefläche des benutzten Wagens berechnet. Bruchausdratmeter werden auf ganze Quadratmeter in der Weise abgerundet, daß Flächen bis einschl. 0,5 Quadratmeter gar nicht, größere aber für ein ganzes Quadratmeter gerechnet werden. Bei Verwendung doppelbödiger Wagen mit Einrichtung zur Verdunkelung der Ladefläche wird die Fracht zu den Ladungssätzen für Kleinvieh in Wagen mit zwei bis sechs Böden für die Ladefläche der beladenen Abteile berechnet. In welchen Flächenabgrenzungen die Wagen gestellt werden, ist an den Wagen angeschrieben; eine Belastung in anderen als den vermerkten Flächenabgrenzungen ist nicht zugelassen. Bei Stellung eines mehrbödigen statt eines bestellten einbödigen Wagens werden die Frachtsätze für einbödige Wagen berechnet; es darf alsdann nur der untere Raum beladen werden. Bei Stellung mehrerer einbödiger Wagen statt eines rechtzeitig bestellten mehrbödigen Wagens wird die Ladefläche der gestellten Wagen unabgerundet zusammengezählt, die Summe halbiert und das Ergebnis abgerundet; für den so ermittelten Flächenraum werden die Ladungssätze für mehrbödige Wagen unter b und c Gesagtem berechnet. Bei Ueberweisung nur eines einbödigen statt eines mehrbödigen Wagens werden die Frachtsätze für einbödige Wagen berechnet.

Die Ladungssätze bestehen aus Streckensätzen und Abfertigungsgebühren und werden wie folgt berechnet: Für Schweine, Kälber, Schafe, Ziegen, Hunde, Gänse usw. in einbödigen Wagen bei Entfernungen von 1 bis 100 Kilometer 2 Pf., 101 bis 200 Kilometer 1,75 Pf. und 301 und mehr Kilometer 1,25 Pf. Für das genannte Kleinvieh in Wagen mit zwei bis sechs Böden: bei Entfernungen von 1 bis 100 Kilometer 2,67 Pf., für 101 bis 200 Kilometer 2,33 Pf. und 301 und mehr Kilometer 1,33 Pf. Für Kleinvieh in Wagen mit sieben und mehr Böden bei Entfernungen von 1 bis 100 Kilometer 3 Pf., 101 bis 200 Kilometer 2,63 Pf., 201 bis 300 Kilometer 2,25 Pf. und 301 und mehr Kilometer 1,75 Pf. Die Abfertigungsgebühr bei allen Ladungsklassen beträgt für das Quadratmeter 40 Pf. Die Stückfätze für einzelne Stücke werden in zwei Klassen geteilt: 1. für Kälber (im Alter bis zu sechs Monaten), Schweine, Schafe, Ziegen und Hunde und 2. für Ferkel, Lämmer, Zicklein und sonstige kleine Tiere, das Stück nicht über 35 Kilogr. schwer. Die Stückfätze für Kleinvieh werden bei Beförderung in bestimmten, durch Aushang auf den Stationen bekannt gemachten Zügen berechnet; bei Beförderung von einzelnen Stücken Kleinvieh in anderen, für die Großviehbeförderung freigegebenen Zügen mindestens die Fracht für ein Stück Großvieh berechnet. Die Stückfätze setzen sich zusammen aus Streckensätzen und Abfertigungsgebühren und werden folgendermaßen berechnet: Für Kälber (im Alter bis zu sechs Monaten), Schweine, Schafe, Ziegen und Hunde beträgt der Streckensatz für das Kilometer und für die ersten 10 Stück je 2 Pf., für jedes weitere Stück 1 Pf. Hierzu tritt eine Abfertigungsgebühr für jedes Stück von 20 Pf. Für Ferkel, Lämmer, Zicklein und sonstige kleine Tiere wird erhoben: Für das Kilometer (Streckensatz) für ein Stück 2 Pf., für jedes weitere Stück bis zu 10 Stück 0,5 Pf., für je weitere 5 Stück 1,5 Pf. Die Abfertigungsgebühr beträgt bis zu 10 Stück je 10 Pf., für je weitere 5 Stück 50 Pf. Die Mindestfracht für die Sendung beträgt 30 Pf. Die Abfertigung erfolgt entweder mittels Beförderungsscheines oder mit Eilfrachtbrief. Die Eintragung im Frachtbrief „Kleinvieh" ist unzulässig, es muß die Tierart angegeben werden. Die Eisenbahnverwaltung verlangt eine Begleitung des Kleinviehes in Wagenladungen nicht.

Im internationalen Verkehr werden Tierlieferungen nur auf Frachtbrief abgefertigt. Nach dem Verkehr zwischen dem Deutschen Reich und Oesterreich-Ungarn abgeschlossenen Viehseuchenübereinkommen müssen bei Sendungen Ursprungszeugnisse (Viehpässe) beigegeben werden, die von den Ortsbehörden ausgestellt und von den Amtstierärzten mit einer Gesundheitsbescheinigung versehen werden. Zur Beförderung von Kleinvieh in einzelnen Stücken werden einen dichten Kästen zugelassen, die die Sicherheit bieten, daß die Tiere weder daraus entfliehen, noch von Unbefugten ohne Anwendung von Gewalt entfernt werden können. Lebendes Geflügel verschiedener Gattung, als Puten, Enten, Hühner und Tauben, sollen von den Aufgebern, wenn irgend angängig, getrennt in den Kästen aufgegeben werden. Die Kästen oder ähnliche Behälter müssen einen dichten Boden und sowohl hinauf dichte Wände haben, daß eine Verunreinigung des Wagens möglichst ausgeschlossen ist. Diese Bestimmung gilt nicht für Geflügel in Wagenladungen. Der Boden der Behälter muß mit Heu, Stroh, Sand, Torfmull oder Sägespänen bedeckt sein. Bei der Verladung soll darauf Bedacht genommen werden, daß zu den Tieren unentreichend frische Luft treten kann, insbesondere dürfen andere Güter nicht auf die Behälter, und diese nur dann übereinander verladen werden, wenn dafür gesorgt ist, daß zwischen dem Boden des oberen und dem Deckel des unteren Behälters ein Luftraum von mindestens 3 Zentimeter Höhe frei bleibt. Behälter, die ganz oder zum Teil aus Latten bestehen, müssen so beschaffen sein, daß die Tiere nicht einzelne Körperteile hindurchzwängen können, auch müssen sie so hoch sein, daß die Tiere zwanglos darin stehen können. Bei Festsetzung der größten Stückzahl, die in einen Wagen zu verladenden Tiere dürfen nur so viel Tiere untergebracht werden, daß ihnen die Möglichkeit geboten ist, sich legen zu können. Großvieh und Kleinvieh, sowie Tiere verschiedener Gattung dürfen in denselben Wagen nur dann verladen werden, wenn jede Gattung durch Schranken, Bretter- oder Lattenverschläge von der anderen getrennt wird. Ist das Aufsitzen oder ähnlichen Bedürfnissen müssen die Tiere verschiedener Gattung durch Verschläge oder dergleichen voneinander getrennt verladen werden. Bei der Beförderung von Muttertieren mit saugenden Jungen fallen die Beschränkungen fort. Für das Aus- und Einladen der Tiere bei der Zollabfertigung, der Untersuchung durch den Grenztierarzt oder der Fütterung und Tränkung, falls das Laden die Eisenbahn besorgt, erhebt diese für Kleinvieh für ein Stück 10 Pf., höchstens für den mehrbödigen Wagen 4,50 M. Für die Reinigung eines mehrbödigen Wagens läßt sich die Eisenbahn 2 M. vergüten, für einen Geflügelspezialwagen mit besonderer Einrichtung, d. i. Käfigen und Futtertrögen, 30 M. Die Desinfektionsgebühr von Kleinvieh in Einzelsendungen beträgt für jedes Stück 10 Pf., höchstens für die Sendung 50 Pf.

Selbstbereitung von Buttermilch.

Die Buttermilch hat in den letzten Jahren an Ansehen sehr gewonnen und wird jetzt auch bei Kindern, namentlich zur Bekämpfung von Verdauungsstörungen während der ersten beiden Lebensjahre, viel verwandt. Der Nachweis, daß die Bewohner der Länder, wo die saure Milch einen dauernden und erheblichen Bestandteil der Ernährung bildet, durchschnittlich ein höheres Alter erreichen, hat in Gemeinschaft mit den Arbeiten von Metschnikoff und anderen über den Joghurt usw. einen großen Eindruck gemacht. Diese besondere Art der Milch wird durch Kulturen des sog. bulgarischen Bazillus verfertigt, aber man kann auch ohne ihn eine gute und schmackhafte Buttermilch herstellen, und zwar gibt es dazu zwei verschiedene Verfahren.

Das eine kann von jedermann im Hause angewandt werden, so daß die gewünschte Milch im Fall des Bedarfs, namentlich bei Kinderkrankheiten, schnell zur Verfügung steht. Es ist dazu freilich nötig, zu wissen, wo man Kulturen von Milchsäurebakterien kaufen kann, wie sie, in Fläschchen oder verfiegelten Krügen, zu haben sind. Man kann sie an einem kühlen Platz im Hause lange aufbewahren. Vor dem Gebrauch wird die Milch über einem langsamen Feuer gekocht und dann bis auf Zimmertemperatur abgekühlt, ohne daß der Deckel des Gefäßes abgenommen wird. Nun wird ein Teelöffel der Kultur zugesetzt, nachdem der zu benutzende Löffel zur Vorsicht 1–2 Minuten in kochendes Wasser getaucht gewesen war. Die damit versetzte Milch bleibt dann acht Stunden stehen und kann nun in Gebrauch genommen werden.

Das zweite Verfahren erfordert etwas mehr Genauigkeit. Die Vollmilch wird dazu möglichst bald durch Einsetzen in Eiswasser abgekühlt, darauf 30 Minuten lang pasteurisiert. Die Gärung wird durch den bulgarischen Bazillus bewirkt, der jetzt in der Form von Tafeln verkäuflich geworden ist. Man muß nun das Gerinnen der Milch abwarten, die dann einen sehr angenehmen Geschmack und Geruch annimmt, während sie vorher bitter ist und sehr schlecht schmeckt. Mit einer Kultur des Bazillus kann man übrigens mehrere Wochen auskommen, wenn man ihn alle 24 Stunden auf eine neue Milchprobe überträgt. Es ist der Erwägung wert, ob nicht der Verkauf von solchen Kulturen noch weiterhin erleichtert werden sollte, damit ihre Benutzung auch im Hausgebrauch eine möglichst große Verbreitung erführe.

Fliegen und Kinderkrankheiten.

Wer sich über die Fliege an der Wand ärgert, wird nach der Gewohnheit als ein kleinlicher, verdrießlicher Mensch bezeichnet, und in ähnlichem Sinne wird der Ausdruck „nach Fliegen schlagen" gebraucht. Darin liegt eigentlich eine Ungerechtigkeit, denn man soll sich über die Fliegen ärgern und möglichst viel zu ihrer Vernichtung beitragen.

Im Winter und Frühjahr ist das Fliegenfangen noch verhältnismäßig leicht, weil die Insekten einzeln auftreten, so wie sie sich in Schlupfwinkeln ins neue Jahr hinübergerettet haben. Auch dann aber wäre es ganz verkehrt, sie als Frühlingsboten zu schonen oder ihre Verfolgung aufzugeben, weil sie ihr Wiedererwachen aus dem Winterschlaf mit einer besonderen Lebhaftigkeit begehen und sich den Nachkommen bahier leichter entziehen. Man sollte sich ernstlich sagen, daß jede erschlagene Fliege eine Kloweier nicht nur von Unannehmlichkeiten, sondern auch von Krankheitsgefahren bedeutet. Allerdings ist es noch immer nicht entschieden, ob weibliche Hausfliegen in befruchtetem Zustand überwintern und dann im nächsten Frühjahr gleich mit der Erzeugung einer großen Nachkommenschaft aufwarten können, oder ob nur anderseits die Puppen als solche den Winter überdauern und die neue Generation hervorbringen. Der erste Fall würde die Vernichtung der Wintersliegen zu einer noch dringlicheren Aufgabe machen. Gebietsrisch wird die Forderung der Fliegenvertilgung freilich erst in der wärmeren Jahreszeit, wo sie in großen Schwärmen auftreten, alles mit ihren unsauberen Beinen belasten und Ansteckungsstoffe überall verbreiten. Aus einer ausführlichen Arbeit, die von der Reichsgesundheitsamt für Volksgesundheitspflege angeordnet worden ist, geht hervor, daß der Krankheitszustand und die Sterblichkeit, namentlich unter den Kindern, zweifellos im Zusammenhang mit der Tätigkeit der Fliegen steht. Insbesondere scheint die Ansteckung mit Scharlachfieber, die gerade für Säuglinge so oft zur Lebensgefahr werden, von der Tätigkeit der Fliegen wesentlich gefördert zu werden. Das hat sich durch den Vergleich zweier Stadtbezirke ergeben, deren Bewohner sonst unter genau den gleichen Verhältnissen leben, aber in einem Fall stark unter Fliegen zu leiden hatten, während im anderen die Insekten ferngehalten wurden oder aus anderen Gründen in geringerer Zahl auftraten.

Landwirtschaft.

[] **Kopfdüngung der Wintersaaten.** Das fast schneefreie Frostwetter des Januars hat den Winterpflanzen im allgemeinen und dem Wintergetreide im besonderen ziemlich empfindlichen Schaden zugefügt; an manchen Stellen wird man ein stärkeres Auswintern in Kauf nehmen müssen. Wo dieses nicht zu bejahen ist, erkennt man schon am Geschmack. Die Milch, die nach der „Milch schmeckt", ist unbedenklich; Milch, die bei ruhigem, einstündigem Stehen in einem weißen Glase mit ebenem Boden einen deutlich erkennbaren Bodensatz zeigt, ist unrein. Es ist gesetzlich verboten, unreine Milch in den Verkehr zu bringen.

§ **Ablühlen der Milch.** Zersetzungskeime in der Milch vermehren sich in der Wärme sehr stark, in der Kälte aber nur langsam. Es ist daher zu empfehlen, die Milch so tief wie möglich abzukühlen. Zu diesem Zweck sind besondere Milchkühler hergestellt worden. Das Seihen und Abkühlen der Milch muß an einem Orte mit reiner, guter Luft geschehen.

Haus- und Zimmergarten.

** **Schutz der Spaliere gegen Frühlingsfröste.** Ein praktischer Obstzüchter empfiehlt als bestes Schutzmittel für die Pfirsichspaliere die Besteckung mit Tannenreisig. Das Reisig soll bis Anfang Mai an Ort und Stelle bleiben, also bis die Spaliere abgeblüht haben. Diese Schutzhülle soll die Befruchtung nicht verhindern, wohl aber die Blütezeit ausdehnen, wodurch der Fruchtansatz vermehrt würde. Allerdings müßte das Abnehmen des Reisigs, sobald stärkere Kälte nicht mehr zu befürchten ist, mit geschickter Hand geschehen, da sonst leicht junge Triebe und Früchte abgestoßen würden. Dieses Verfahren scheint wirklich Vorteile zu bieten und sind allseitige Versuche um so mehr zu empfehlen, als beinahe in jedem Jahre viele Blüten dem Froste zum Opfer fallen.

** **Auflächer an Obstbäumen.** Auflächer an Obstbäumen sind stets schädlich und führen ein schnelles Abterben der Obstbäume herbei. Sie entstehen meist durch fehlerhaftes Entfernen überflüssiger Aeste und Vernachlässigung der entstehenden Wunden. Werden die Wunden nach glattem Absägen mit Teer oder dicker Oelfarbe bestrichen, so verheilen sie, ohne Auflächer zu bilden. Geschieht dies aber nicht, so beginnt die Wundstelle zu faulen, Regen und Feuchtigkeit dringen immer weiter ein und es entsteht das Aufloch. Sind einmal Auflächer vorhanden, so sollen sie von ihrem faulenden Inhalte befreit, scharf ausgekratzt, mit Ohstbaumkarbolineum ausgestüllt und endlich mit Zement ausgegossen werden. Es wird so ein Luftabschluß erzielt und die Fäulnis geht nicht weiter. Im anderen Falle aber dringt die Fäule bis zur Wurzel und die Bäume werden bald, sterben früh ab oder fallen den Stürmen zur Beute. Manche glauben nun, Auflächer dulden zu müssen, um dadurch nützlichen Vögeln Nistgelegenheit zu bieten. Das ist verkehrt, da hänge man lieber Nistkasten auf, die den Vögeln einen besseren Schutz gegen Katzen, Wiesel usw. bieten, als das Aufloch.

** **Ueberwinterung von Begonien.** Die kleinblumigen Begonien, die vielfach als Einfassungspflanzen benutzt werden, bleiben im Herbst meist im Garten stehen und fallen den ersten Frösten zur Beute. Pflanzt man die Pflänzchen aber vor den ersten starken Frösten in Töpfe, so hat man den ganzen Winter durch hübsche Blumensträucher. Sehen sie im Dezember einmal mit Blühen aus, so beginnen sie doch im Januar wieder zu treiben, und mit Februar beginnt eine neue Blütenperiode, die bis weit in den Sommer hinein anhält.

** **Feinere Blumensamen** säe man in Erde, die stark mit feingeriebenem Torf gemischt ist. Bei einer solchen Erdmischung, die reichlich zur Hälfte aus Torf bestehen kann, brauchen die Samen kaum bedeckt zu werden. Auch die feinsten Würzelchen dringen in den Torf ein und finden hier gute Nahrung.

** **Einjährige, gefüllte, immerblühende Malven** sind seit ungefähr 10 Jahren im Handel. Sie sind leicht zu ziehen, blühen sehr dankbar und leiden wenig unter dem Malvenpilz.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Torfstreu in Rindviehställen.** Der Torf ist ein ausgezeichnetes Ersatzmittel für Stroh, sowohl was den Streu- als den Düngerwert angeht. Als Streu zieht er sowohl die Feuchtigkeit als auch den Geruch an, so daß das Vieh in Torfstreu warm und trocken steht und die Ställe sehr geruchlos erscheinen. Da der Torf die Jauche auch aufsaugt und festhält, so ist er als Dünger sehr gehaltvoll und zudem ist er ein guter Humusbildner. Der Torfdünger, der anfangs von den Fabriken und Gruben umsonst abgegeben wurde, damit er nur fort kam, wird heute pro Fuhre mit 8–10 Mark bezahlt und ist selbst dann noch billig.

†† **Ernährung und Pflege der trächtigen Schweine.** Schweinen, die in den nächsten Monaten werfen sollen, ist alle Sorgfalt zuzuwenden. Vor der Befruchtung soll die Sau nicht stärker als nötig gefüttert werden, damit sie einen guten Gangleib behält; ist sie aber trächtig, so muß sie kräftiger ernährt werden, damit sie kräftige Ferkel wirft und später tüchtig Milch gibt. Für die trächtigen Schweine eignen sich Kunkelrüben, Kartoffeln, Topinambur, Schwarzmehl, Weizen- und Gerstenkleie. Auch saure Milch und Buttermilch ist gut. Verboten kann man noch eine Fütterung an geschrotenen Saubohnen, Gerste, Roggen oder Hafer geben. Alles ist gut, was Kraft gibt, alles ist zu verwerfen, was mästet, denn eine gemästete, also zu fette Sau liefert nur wenige und schwächliche Ferkel.

†† **Zubereitung des Schweinefutters.** Bei der Bereitung des Schweinefutters soll man viel mehr auf die Reinlichkeit der Gefäße sehen, als es in manchen Wirtschaften geschieht. Im anderen Falle bilden sich faulige Säuren, welche die Verdauung nicht beginnen, sondern verzögern. Der größte Schweinezüchter Deutschlands — Meier-Friedrichswert — verlangt für die Schweine das Futter im Stadium der Milchsäure, nicht der schädlichen Buttersäure. Kartoffeln, Schrot, Kleie sollen mit heißem Wasser bis zu 50 Grad eingebrüht und dann etwas Sauerteig zugesetzt werden. Das Futter muß beim Einbrühen sorgsam gemengt werden. Dann läßt man es 24 Stunden gut gedeckt stehen, wo es dann schwach in Gärung übergegangen ist und eine nach Lysol schmeckende Säure hat. Man muß zu dieser Fütterung also zwei Behälter haben, einen zum Mischen, einen zum Füttern.

†† **Flügellähme der Tauben.** Bei den Tauben kann man im Frühlinge, manchmal auch zu anderen Jahreszeiten, eine eigenartige Krankheit beobachten, die als Flügellähme bezeichnet wird. Die Tiere erscheinen matt und niedergeschlagen, bewegen sich nur mit Unlust und können nicht fliegen. Manchmal können sie nicht einmal die unterste Sitzstange erreichen. Tritt die Krankheit bei brütenden Paaren auf, so ist das Gelege verloren. Die Ursachen dieser Lähmung werden zwar in Verbindung mit verschiedenen anderen Krankheiten gebracht, doch dürfte meist ein rheumatisches Leiden in Betracht kommen und sind auch die Tauben in nassen zugigen Schlägen am meisten von dieser Krankheit heimgesucht. Die kranken Tauben müssen von den andern abgesondert und können sie am besten in einem ungeheizten Zimmer untergebracht werden. Nachdem man das Flügelgelenk etwas entblößt, kann man um das Gelenk einen Watteverband legen, der mit Bleiwasser oder essigsaurer Tonerde feucht gehalten wird. Darüber legt man dann eine Mullbinde. Ist in 14 Tagen dann keine Heilung erzielt, so geben die Tiere meist ein.

†† **Käfigvögel freilassen.** Im Frühlinge erscheinen oft besser nemeinte als überlegte Aufforderungen von Vogelschützern, den Käfigvögeln die Freiheit zu schenken und sie fliegen zu lassen. Es wäre dieses aber keine Wohltat, sondern eine Grausamkeit, denn der einmal an den Käfig gewöhnte Vogel geht draußen elend zu Grunde. Einmal ist er die Unbilden der Witterung nicht mehr gewöhnt, er hat die Fähigkeit verloren, sich vor seinen Feinden zu schützen und sich selbst zu ernähren. Aeußerlich flattern die Tierchen durch Hecken und Gebüsche und fallen bald den Raubtieren zum Opfer. Auch die Spielereien französischer und wallonischer Orte, im Herbste Vögel einzufangen, je den Winter über zu füttern und sie dann im Frühlinge bei einer Schulfeier freizulassen, sind vom Standpunkte des praktischen Vogelschutzes zu verwerfen. Beim Eingewöhnen gehen leichter Tiere verloren, als durch den Winter umkämen.

Bienenwirtschaft.

? **Bienenrassen.** Die wichtigsten Bienenrassen sind folgende: 1. die deutsche Biene, 2. die Heidebiene (Albert der deutsche), 3. die krainer Biene und 4. die italienische Biene. Die einfachste, dunkle deutsche Biene ist für die meisten Gegenden Deutschlands in erster Linie zu empfehlen. Sie ist am besten an unser zeitweiles rauhes Klima gewöhnt und eine ausgezeichnete Honigsammlerin. Die Heidebiene ist eine Abart der deutschen Biene, deren abweichende Eigenschaften sich durch ihren Standort auf der Heide herausgebildet haben. Für Heidegegenden ist sie ausgezeichnet, sie wird aber auch in Verbindung mit „nackte Schwärme" zu vielen tausenden über ganz Deutschland gesandt. Man bezahlt dann für 6–7 Pfund Bienen 4–5 Mark. Die krainer Biene hat helle Ringe am Hinterleibe, ist um ein geringes stärker als die deutsche Biene und soll sehr sanftmütig sein. Da ihre Königinnen sehr fruchtbar sind, sind die krainer Bienen sehr schwarmlustig, zu schwarmlustiger, als es den Züchtern lieb ist. Sie ist ausgezeichnet zur Brutaufrischung. Die italienische Biene wird sehr viel nach Deutschland eingeführt. Sie ist an den schönen, orangegelben Ringen des Hinterleibes kenntlich. Sie ist gleichsam eine fleißige Honigsammlerin und sehr beliebt.

? **Lagerstock-Ständer.** Ueber die verschiedenen Bienenbauten ist die Beurteilung sehr verschieden. Was der eine verwirft, wird vom andern gepriesen. Im allgemeinen wird jede Bienenwohnung befürwortet, wenn sie richtig behandelt wird; jede hat ihre Vorteile und Nachteile. So erzieht man z. B. in den Jäger-Lagerstöcken mit ihren zehn Zentimeter dicken Wänden vorzügliche Völker, doch wird aber den Honigertrag geklagt. Sie sollen nur 8–10 Pfund Honig liefern, während man von einem Bienenkorb in einem mittleren Jahre doch 35–30 Pfund erwarten muß. Wer nun aber Jäger-Lagerstöcke besitzt, braucht diese doch nicht zu verwerfen. Er baue sich passende Aufsatzkästen darauf, dann wird auch der Honigertrag den anderen Beuten nicht mehr nachstehen. Diese Einrichtung dürfte denn auch naturgemäß sein; denn die unnatürliche Lage des Honigraumes ist, wie die Bienen selbst zeigen, ein Ständer.

Forstwirtschaft, Jagd, Hundezucht.

†* **Qualität des Nadelholzes.** Man ist vielfach der Ansicht, daß das Holz um so besser sei, je enger die Jahresringe sind. Durch Untersuchungen und Beobachtungen aber hat man das gerade Gegenteil festgestellt. Das Holz von Bäumen, die von verschiedenen Standorten stammen, hat ganz verschiedene Güte, wenn auch die Breite der Jahresringe dieselbe ist. Auch hat der Standort infoweit noch Bedeutung, ob er im lichten Walde oder in dicht geschlossenen Beständen liegt. Ja, sogar an ein und demselben Baum ist die Qualität des Holzes in verschiedener Höhe und bei gleicher Ringbreite keineswegs gleich. Die Qualität richtet sich in erster Linie nach der Qualität des Zuwachses. Das neugebildete Holz nimmt so lange an Güte zu, als der Massenzuwachs an Holz zunimmt. Die Qualität wird schlechter, sobald sich der Zuwachs an Masse vermindert.

†* **Säen oder Pflanzen.** Die Aussaat der Holzpflanzen hat, wie alles, ihre Vorteile und ihre Nachteile, und ein jeder muß selbst zusehen, was am besten für seinen Betrieb und seine Gegend paßt. Die Saat ist im allgemeinen billiger als die Pflanzung, besonders wenn dichte Bestände gezogen wer-

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19140321028/fragment/page=0002