wärmer einhüllen, denn jetzt benötigt zum Brutgeschäft die Biene der Wärme und ist sehr große Vorsicht deshalb geboten. Merke: Wenn es nicht unbedingt nötig erscheint, so vermeide jetzt jedweden Eingriff in die Ruhe des Bienenhauses und wehre allem ab, was diese stören könnte.

? **Säuberung des Bienenhauses.** Ehe die Hauptarbeitszeit des Imkers beginnt, mache er sein Bienenhaus rein und sauber und sehe nach, was von Geräten usw. neu beschafft werden muß. Dann aber achte er sein Augenmerk auf den Vorplatz des Bienenhauses, der oft so verwahrlost und unsauber aussieht, daß der Bienenvater sich vor jedem Besucher schämen muß. Hier säubere er einmal vor allem und falls kein fester Grund vorhanden, so lasse er eine Karre grober Asche anfahren. Dieselbe hält den Boden warm und trocken und Bienen, die sonst erstarren, kommen dadurch wieder zu sich und werden gerettet.

Forstwirtschaft, Jagd, Hundezucht.

† **Leimringe gegen den Kiefernspinner.** Der Kiefernspinner ist einer der schlimmsten Forstschädlinge. Man bekämpft ihn besonders durch das Anlegen von Leimringen. Vor dem Auftragen wird die rauhe Borke mit dem Schnitzmesser entfernt oder glatt geschnitten, und der so entstandene Ring mit Oelfarbe gestrichen. Dann kann der Leim aufgestrichen werden. Bewährt hat sich der Pixol-Raupenleim, der seine Klebkraft lange behält und nicht abfließt.

† **Auerhahnbalz.** Dem Jäger winkt nun eines der schönsten Jagdvergnügen, nämlich die Auerhahnbalz. Sie gehört sicher zu den interessantesten Jagdarten, eignet sich aber nur für den echten Jäger, der kein Frühaufstehen und keine Strapazen scheut. Ehe der Jagdtag kommt, muß der Jäger die Hähne „verhören", d. h. belauschen oder beobachten, damit er genau ihren Stand, ihren Balzplatz usw. weiß. Dann im eigentlichen Jagdtage heißt es zeitig auf seinem Posten sein, denn der Auerhahn beginnt seinen Balzgesang schon früh vor Tagesanbruch und da muß der Jäger zur Stelle sein. Gespannt lauscht er, wo ein Hahn „auf den Baum einfällt" und seinen Balzgesang beginnt. Derselbe besteht aus drei Teilen, dem Knappen, dem Hauptschlag und dem Wetzen. Während des Knappens steht der Jäger still, denn der Vogel ist dabei sehr wachsam. Nach dem schnalzenden Hauptschlage aber folgt das Wetzen und während des Wetzens muß der Jäger anspringen, d. h. 2—3 große Schritte vorwärts machen. Aber manchmal ist alle Mühe vergebens, ein Reis knackt zu ungelegener Zeit unter dem Fuße des Jägers und der Hahn „reitet" ab, d. h. er fliegt fort. Aber gerade die Anstrengung erhöht die Freude des Erfolges.

† **Zur Verhütung der Tollwut bei Hunden.** Es gibt wohl kaum etwas Schrecklicheres, kaum etwas Gefährlicheres für eine Gegend, als ein toller, ein wutkranker Hund. Niemand weiß, welcher von den anderen Hunden von dem tollen Tiere gebissen worden ist. Die Unsicherheit ist allgemein und legt sich erst nach Monaten, wenn in der Zeit kein anderer Fall vorgekommen ist. Es ist daher wohl für jeden eine Pflicht, seine Hunde so zu behandeln, daß sie möglichst von der schrecklichen Krankheit befreit bleiben. Die Tollwut kann leicht durch Hitze und Durst zum Ausbruch gelangen. Hier denkt man besonders an den Kettenhund. Derselbe wird im Drange der Arbeit im Sommer nur allzu leicht vergessen, und dann liegt der arme, treue Hund und Wächter in der glühenden Sonne oder dumpfwarmen Hütte, deren einzelne Bretter backofenartige Wärme ausstrahlen, und lechzt mit trockener Zunge nach einem Schluck kalten Wassers. Vielleicht steht noch ein Rest warmen Wassers im Napfe, vielleicht auch gar keins. Furchtbar kann sich solche Nachlässigkeit rächen, indem auch dem treuen Freunde dadurch ein entsetzlicher Feind wird, der alles Lebendige bedroht. Dasselbe gilt vom Karrenhund. O, vergeßt doch eure treuesten Gehilfen nicht! Die frei umherlaufenden Hunde können schon besser für sich sorgen.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Neuanlagen.** Wenn auch die letzten Jahre keine besonderen Weinjahre waren, der rechte Winzer verliert den Mut nicht und pflanzt und arbeitet weiter. Er weiß, daß ein guter Herbst eine Reihe von schlechten ersetzt, und was seine Beschäftigung, die Arbeit im Weinberge, anbetrifft, so möchte er mit keiner anderen tauschen. Er hat nun im Winter durch Mäuerchen usw. wieder eine Anzahl Rammeter in bester Lage gewonnen und geht nun daran, sie zu bepflanzen. Das Reb- oder Blindholz wird in eine 30—40 Zentimeter tiefe Grube hineingelenkt, so daß oben das oberste Auge noch ein wenig unter Erde bleibt. Es ist dieses die richtige Setzweise, die sich auch der Liebhaber merken muß.

* **Reblausfeste Unterlagen.** Ueber reblausfeste Unterlagen, einer überaus wichtigen Frage des gesamten Weinbaues, wird an dieser Stelle fortdauernd in kurzen abgeschlossenen Notizen berichtet werden. Es hat sich nämlich herausgestellt, daß einzelne Rebensorten reblausfest sind, d. h. von der Reblaus nicht angegriffen werden. So glaubte man zurzeit in den amerikanischen Reben ein Universalmittel gegen die Reblaus entdeckt zu haben, doch stellten sich auch manche Mißstände heraus. Eine gute Unterlage dieser Art muß nicht nur reblausfest sein, sondern sie darf auch die Güte der Trauben nicht ungünstig beeinflussen. Franzosen und Ungarn, die zuerst unter der Reblaus litten, sind uns in der Zucht reblausfester Unterlagen vorgekommen, doch macht man heute besonders im deutschen Elsaß viele Versuche, die zu guten Hoffnungen berechtigen.

* **Obstsekt** kann jeder sich selbst leicht herstellen, wenn man pro Liter 16—20 Gramm reinen Zucker auflöst, oder einen filtrierten Auszug von 30 Gramm Rosinen in ½ Liter Wasser ansetzt, in eine Sektflasche oder eine Flasche mit Patentverschluß bringt und liegen läßt. Der Zusatz muß genau bemessen sein, sonst schäumt der Wein zu wenig oder die Flaschen springen. Dieser selbstgemachte Sekt schmeckt recht erfrischend.

Gesundheitspflege.

// **Das Kochsalz** unterstützt auch die Verdauung insofern, als es die Absonderung der Verdauungssäfte anregt und die Auflösung eiweißartiger Stoffe und schwer löslicher Fette befördert. Dadurch aber, daß es dem Blute Wasser entzieht, erzeugt es Durst. Wird das Salz in zu großer Menge genossen, so erschwert es die Verdauung, statt sie zu fördern, zumal wenn gleichzeitig die nötige Menge guten Nahrungsstoffes fehlt. Es entsteht in diesem Falle die sogenannte skorbutische Mutentartung (der Scharbock). Besonders schädlich ist deshalb der ausschließliche Genuß von Salzfleisch (auf Schiffen), dem das Salz einen großen Teil seiner Nährstoffe entzogen hat. Mit solchem Fleische müssen stets noch Gemüse, Hülsenfrüchte, Kartoffeln und Brot genossen werden.

// **Gegen eingewachsene Zehennägel.** Das beste Mittel zur Hebung des sehr schmerzhaften Nagelleidens, das zumeist die große Zehe befällt, ist die Anwendung eines Zehenbades in lauem Wasser, dem ein erbsengroßes Stück Aetzkali zugesetzt wird, täglich zwei- bis dreimal, jedesmal etwa 20 Minuten lang. Um das Dürr- und Sprödewerden der Zehennägel, wozu manche Menschen zeitweilig eine besondere Disposition haben, aufzuheben und das schmerzhafte Gefühl im Nagelansatze beim Gehen zu beseitigen, genügen gewöhnlich mit lauer Leinsamenabkochung hergestellte Fußbäder, in der Woche öfters wiederholt.

// **Mittel gegen Frostbeulen:** Alaun 2 Gramm, Borax 2 Gr., Rosenwasser 150 Gr., Benzoetinktur 5 Gr. Man legt einen hiermit getränkten reinen Leinwandlappen morgens und abends auf und hält ihn 15 Minuten lang feucht, indem man von Zeit zu Zeit etwas von der Flüssigkeit aufgießt.

// **Das Baden** ist bekanntermaßen in vielen Fällen ein wichtiges Heilmittel. Doch wie so vieles wirkungslos wird, wenn übertrieben, so trifft dies auch beim Baden zu. Man tut gut, sich vor der Anwendung von Bädern bei sachverständigen Personen Rat zu holen, da auch hier oftmals durch verkehrte Anwendung Schäden entstehen können.

// **Zinnkraut und Schachtelhalm** heilt Gries und Steinleiden auch alle Beschwerden bei 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 Dampf von Zinnkraut erforderlich. Zinnkrautdämpfe sind für viele Leiden gut. Zinnkraut heilt faulende Wunden, krebsartige Geschwüre, es mäßigt das, löst auf, brennt das Schadhafte weg. Es kann als Absud bei Waschungen, Wickeln und Auflagen verwendet werden.

Für die Küche.

Süße Speisen für die Festtafel.

Zutaten zu einer Sahnenspeise sind ein halbes Liter süße Sahne oder Milch, ein walnußgroßes Stückchen Butter, ein Stückchen Vanille, 150 Gramm Zucker, sechs frische Eier und zwölf Blatt weiße Gelatine. Man löst die Vanille gut in der Sahne ausgekochten, zerrührt damit die Eidotter und den feinen Zucker und läßt die Masse unter beständigem Rühren eben aufkochen. Nachdem sie vom Feuer genommen ist, wird erst die in heißem Wasser aufgelöste Gelatine hinzugetan und dann das steif geschlagene Eiweiß rasch untermengt. Diese Sahnencreme wird lagenweise mit Stückchen Gelee in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Vorsellanschüssel gefüllt, um auf einen feinen Glasteller gestürzt zu werden, wenn sie sofort aufgetragen werden soll.

Zitronenspeise läßt sich auf verschiedene Weise bereiten. Folgendes ausprobiertes Rezept ist zu empfehlen. Das Gelbe von fünf Eiern wird mit ¼ Kilo feinen Zucker tüchtig verrührt. Dazu tut man die abgeriebene Schale von einer und den Saft von zwei Zitronen. Inzwischen wurde für 15 Pf. weiße Gelatine in einem kleinen Tassenkopf voll heißen Wassers aufgelöst und dies kühlte wieder ab. Die Gelatine wird nun mit den übrigen Zutaten verrührt und zu allerletzt noch der steife Schnee der fünf Eier leicht hindurchgemengt. Auch diese rasch zu bereitende, wohlschmeckende, süße Speise wird erst in eine ausgeschwenkte Porzellanform getan und gerade vorm Gebrauch gestürzt.

Mandelcreme mit feinem Backwerk. Hierzu werden 175 Gramm geschälte, süße Mandeln mit einem halben Liter süßer Sahne gekocht und dann durch ein Haarsieb getrieben. Mit dieser Masse verrührt man einen Eßlöffel voll Kaisermehl und das Gelbe von sechs Eiern und läßt sie leicht aufkochen. Sodann fügt man nach Geschmack genügend feinen Zucker nebst dem steifen Schnee der Eier hinzu und läßt die Speise nochmals aufpuffen. Makronen und allerlei kleines Backwerk dient als Beigabe dieser sehr wohlschmeckenden Creme.

*

Gefüllte Eier. 6 Personen, ¾ Stunden. Die nötigen Eier werden hartgekocht, nach dem vollständigen Abkühlen geschält, in Hälften geschnitten und die Dotter entfernt. Indessen hackt man je einen knappen Eßlöffel Estragon, Thymian, Borretschkraut und Petersilie sehr fein, vermischt die Eigelb mit der gleichen Menge frischer Butter, den gehackten Kräutern, etwas Pfeffer und Salz sowie 5 Tropfen Maggi's Würze, rührt einen ebenen Brei davon und streicht ihn wieder vorsichtig in die Eierhälften.

Braising. (Wohlschmeckender Fleischersatz.) Ein Maggi's Suppenwürfel Reis mit Tomaten für 10 Pf. wird fein zerdrückt, mit 60 Gr. Reis vermischt, in ¾ Liter kochendes Wasser geschüttet und unter ständigem Umrühren in 25—30 Minuten zu steifem Brei gekocht. Diesen läßt man abkühlen und vermengt ihn dann mit 10 Gramm Parmesankäse und einem gut verquirlten Eigelb. Nun formt man daraus nach Belieben Frikandellen, Brisolettes und dergl., die man in Paniermehl oder geriebener Semmel rollt und in gutem Bratfett von allen Seiten schön knusprig brät. (Für 3 Personen.)

Petersilienjauce zu Fischen. In eigroß Butter oder Fett dünstet man 2—3 Eßlöffel Mehl leicht an, füllt je nach Gebrauch mit Gemüsewasser, Fleischbrühe (aus Maggi's Bouillon-Würfeln hergestellt) oder Fischsud auf, rührt glatt, läßt gut auskochen und würzt mit Salz, Pfeffer, 10 Tropfen Maggi's Würze und einem Eßlöffel frischer gehackter Petersilie.

Kleine Mitteilungen.

† **Kindermilch.** Zu Kindermilch soll die Milch erst in der dritten Woche nach dem Kalben verwandt werden. Am besten erhält das Kind Milch von ein und derselben Kuh, doch ist dieses nur selten durchzuführen. Milch soll nur leicht aufgekocht werden; je länger sie kocht, um so schwerer verdaulich wird sie.

:: **Das Gras auf Gartenwegen und Turnplätzen,** auch auf gepflasterten Höfen, Trottoirs usw. kann man durch folgende Mischung entfernen. Man nehme ½ Wasser, ½ ungelöschten Kalk und menge dieses mit ½ Schwefel. Die Mischung siede man alsdann in einem Kessel und rühre dabei tüchtig um. Mit dieser Flüssigkeit begieße man die betreffenden Stellen. Als ferneres Mittel wird das Begießen mit nicht zu stark verdünnter Karbolsäure empfohlen. Auch hierdurch wird jedes organische Leben vernichtet. Fürchtet man den üblen Geruch, so kann man statt der angeführten Mittel Hute in Handel kommende Schwefelsäure mit 50—80facher Verdünnung zur Zerstörung der Grasnarbe nehmen.

Verlag und Druck: General-Anzeiger für Halle und die Provinz Sachsen. Verlag von Gebrüder Huck, 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. 15 | Halle a. S., 11. April | 1914

Zum Einkauf von Kunstdünger.

Von **Heinr. Herpers.**

Ungeheuer groß ist die Zahl von Kunstdüngemitteln, die den Markt überschwemmen; neben manchem vorzüglichen Kunstdünger gibt es leider minderwertige Kunstdüngemittel, die viel zu hoch im Preise sind. Fälschungen von Kunstdünger kommen ebenfalls häufiger vor.

Der Landmann bzw. der Gartenfreund hat also alle Ursache, beim Einkauf von Kunstdünger vorsichtig zu sein, und so dürfte es wohl von Interesse sein, zu der Frage näher Stellung zu nehmen: Wie schützen wir uns am besten vor Uebervorteilungen bei Anschaffung von Kunstdünger?

Bekanntlich enthalten die Kunstdünger entweder nur einen Nährstoff, wie z. B. die Kalisalze, oder mehrere, wie Thomasmehl, Ammoniak-Superphosphat usw. Diesen Gehalt eines Düngemittels an Nährstoffen drückt man in Prozenten aus. Wenn demnach von einem 13prozentigen Kainit die Rede ist, so heißt das mit anderen Worten: unter 100 Kilogramm Kainitsalze sind 13 Kilogramm reines Kali. Die Prozente an reinem Kali sind es allein, die für die Preisberechnung des Kainits in Betracht kommen; die übrigen 87 Kilogramm sind also vollständig nebensächlicher Natur. So berechnet man das Thomasmehl nach seinem Gehalt an zitronensäurelöslicher Phosphorsäure, d. i. eine Phosphorsäure, die sich in einer zweiprozentigen Zitronensäure löst; Superphosphat wird berechnet nach seinem Gehalt an wasserlöslicher Phosphorsäure, während man das schwefelsaure Ammoniak und den Chilisalpeter nach ihrem Gehalt an Stickstoff bewertet. Es ist also wohl zu beachten, daß das einzig Wertbestimmende bei den Kunstdüngemitteln der Nährstoffgehalt ist und nicht die Menge oder Masse.

Nachdem wir wissen, was für die Preisberechnung in Betracht kommt, werden wir beim Einkauf von Kunstdünger leicht feststellen können, wie hoch sich der Preis eines Kilo-Prozentes oder kurz eines Kilos von diesem oder jenem Nährstoff beläuft. Nehmen wir an, 100 Kilogramm 12,5prozentiger Kainit kosten 150 Pf., mit anderen Worten: 12,8 Prozent (Kilo-Prozent) Kali kosten 150 Pf., dann kostet 1 Kilo Kali 150:12,8 = (rund) 12 Pf. Kostet 40prozentiges Kalidüngesalz 6,40 Mark pro Doppelzentner, dann kostet 1 Kilo Kali desselben 6,40:40 = 16 Pf. Wir sehen, daß das Kilo Kali im Kainit um 4 Pf. billiger ist, als im 40prozentigen Kalisalz, trotzdem die Mengen ja gleich sind. (Dafür werden aber die Frachtkosten beim 40prozentigen Kalisalz niedriger sein als beim Kainit, da man von ersterem nur ber dritten Teil der Menge von Kainit benötigt.) Darum merke: Frage dich zunächst, um welchen Preis das Kilo des betreffenden Nährstoffes in den Hof geliefert wird, ehe du dich zum Ankauf eines Kunstdüngemittels entschließest.

Wir gaben vorhin den Preis für 1 Kilogramm Kali in unseren bewährten Kalisalzen an; der Preis für 1 Kilogramm Phosphorsäure (zitronensäurelöslich) im Thomasmehl stellt sich dieses Jahr auf zirka 23—24 Pf., der Preis eines Kilos Phosphorsäure im Superphosphat auf zirka 33 Pf. Die Preisnotierung vom schwefelsauren Ammoniak ist für 100 Kilogramm etwa 27 Mark bei einem Mindestgehalt von 25,5 Prozent Stickstoff; dann kostet 1 Kilogramm Stickstoff im schwefelsauren Ammoniak zirka 1,33 Mark. Wenn 100 Kilogramm 15prozentiger Chilisalpeter zirka 22 Mark kosten, dann beläuft sich der Preis für 1 Kilogramm Stickstoff im Chilisalpeter auf 1,47 Mark. Das sind die grundlegenden Preise für 1 Kilo Nährstoff unserer wichtigsten Kunstdünger die allerdings etwas schwankend sind, was jedoch kaum von Belang ist.

Weiter merke: Beziehe die Kalisalze nur von solchen Firmen, denen die Ware vom Kalisyndikat zu Leopoldshall-Staßfurt oder durch die diesem Syndikate angeschlossenen Werke geliefert wird. Thomasmehl kaufe in plombierten Säcken, auf denen Phosphorsäuregehalt und Schutzmarke bzw. Firmenbezeichnung angegeben sind. Das schwefelsaure Ammoniak kann man, falls es in der Gegend nicht alle Gefahr zu angemessenen Preisen erhältlich ist, direkt durch die Deutsche Ammoniak-Verkaufs-Vereinigung zu Bochum in Säcken zu je 100 Kilogramm beziehen. Kaufe Thomasmehl nicht unter 14 Proz. zitronensäurelöslicher und Superphosphat nicht unter 16 Prozent wasserlöslicher Phosphorsäure, letzteres sieber noch hochgradiger, Kainit sollte mindestens 12,4 Prozent enthalten. Niedergradige Sorten stellen sich durch Transportkosten, Spesen usw. höher; bei Thomasmehl und Superphosphat tritt zudem der erhöhte Preis eines Kilo Phosphorsäure ein.

Landwirtschaftliche Kasinos, Bauernvereine usw. beziehen bekanntlich den Kunstdünger nach vorheriger Untersuchung. Es kann daher dem Landmann nur dringend angeraten werden, sich diesen landwirtschaftlichen Vereinigungen anzuschließen. Zum Schluß merke:

Laß dich weder durch hochtönende Namen, noch durch vermeintliche Billigkeit, noch durch Empfehlungsschreiben zum Ankauf eines Kunstdüngemittels verleiten!

Wer sich für weitere Fragen der Düngung, namentlich der Kunstdüngung interessiert, dem sei des Verfassers anschaulich geschriebenes Büchlein: „Kleiner praktischer Ratgeber in Düngungsfragen für Landwirte und Gartenfreunde" angelegentlichst empfohlen. Preis 25 Pf. Zu beziehen durch den Verlag Lauffs jun., Aachen, Adalbertstraße 90.

Bekämpfung der Obstschädlinge.

Von **M. Dankler.**

Die Obstschädlinge haben sich in den letzten Jahren so sehr vermehrt, daß im letzten Herbst 50 bis 70 Prozent des geernteten Obstes direkt minderwertig war. Ein sehr großer Teil war von der Obstmade befallen, daher wurmstichig, und manche Bäume brachten nur krüppelhaftes Obst, weil die Blattläuse Blätter und Zweigspitzen auslaugten und so die Ernährung behinderten.

Auch für das kommende Jahr sind wieder viele Schädlinge zu erwarten, denn die Frostperiode des Januar hat ihnen nicht so viel geschadet, wie man wohl annehmen sollte. Es muß daher in der Zeit Fürsorge getroffen werden, damit der Schaden verhindert oder doch nicht allzu groß werde, und da ist es jetzt die allerhöchste Zeit. Wo die Bäume noch nicht gereinigt sind, da gehe man sofort an die Arbeit, kratze die grobe, lose sitzende Rinde ab und bestreiche die Stämme mit dem gut entgifteten Schacht-Obstbaumkarbolineum. Dieses schadet den Stämmen nichts, tötet aber alle Insekten, die in den Spalten der Rinde, unter Borsten, Moos usw. Schutz gesucht haben. (Würde man die Bäume mit dem gewöhnlichen Anstreicherkarbolineum bestreichen, so würden sie absterben.) Solange die Knospen noch nicht ausgetrieben sind, kann man die Kronen der Bäume mit einer Lösung von 5 Teilen Obstbaumkarbolineum auf 100 Teile Wasser tüchtig durchspritzen; dadurch werden besonders die Eier der Blattläuse getötet. Solange der Baum noch kahl ist, kann man auch noch mit leichter Mühe die Raupennester aufsuchen und vertilgen. Das Bearbeiten der Raupennester mit Spritzmitteln hat wenig Zweck, da die Gespinste die Tiere schützen.

Sobald das Laub resp. die Obstblüte erschien, war man in früheren Jahren gegen die Schädlinge machtlos, da die im Winter gebräuchlichen Spritzmittel Laub und Blüten schädigten. Heute aber haben wir in der Spritzflüssigkeit Floraveit ein Mittel, welches den ganzen Sommer hindurch in 5prozentigen Lösungen gebraucht werden kann.

Mit diesem Mittel spritzt man mit Vorteil noch einmal direkt nach der Blüte, und zwar besonders dann, wenn die Bäume im letzten Jahre von der Blattlaus befallen waren. Im letzten Jahre fand ich z. B., daß ein junger Kirschbaum von der Blattlaus befallen war, und spritzte ihn einmal kräftig durch, wobei besonders die Zweige mit Früchten (junge Kirschen von halber Erbsengröße) bedacht wurden. Dieser Baum brachte einen schönen Ertrag, während seine Nachbarn, die nicht gespritzt worden waren, von den Blattläusen bald aufgefressen wurden. Stiele und Früchte waren schwarz von Tieren.

Sehr viel hat in den letzten Jahren auch das Beerenobst gelitten, besonders die Johannisbeeren. Auch hier genügten ein paar gute Spritzen, um alle Gefahr zu beseitigen. Es müssen allerdings Spritzen verwandt werden, welche die Flüssigkeit gut zerstäuben und auch die Bespritzung der Unterseite der Blätter ermöglichen. Es sei aber noch darauf aufmerksam gemacht, daß nur bei trübem Wetter oder nach Untergang der Sonne gespritzt werden darf.

Die Blattlaus der Rosen wird auf gleiche Weise bekämpft, und selbst an den Stangenbohnen hat man gute Erfolge beobachtet. Ich kann allerdings selbst nur dagegen warnen, die Stangenbohnen zu bespritzen.

Jeder Gartenbesitzer aber dürfte froh sein, in dem Floraveit ein Mittel gegen die schwarze Blattlaus der Puffbohnen zu besitzen. Hierbei verfährt man auf folgende Weise: Sobald 6—8 Blüten der Puffbohne geöffnet sind, bricht man die Köpfe aus, die sonst von den Blattläusen in erster Linie angegriffen werden. Dann spritzt man die Bohnen mit einer 5prozentigen Lösung durch und damit ist die Gefahr meist vorüber; die Bohnen bleiben von dem lästigen Ungeziefer verschont. Sollten aber in besonders trockenen Jahren hier und da trotzdem noch Läuse auftreten, so genügt eine einzige Bespritzung ihrer Ansiedlungen, um sie endgültig zu vertreiben.

Es wurde hier besonders von Blattläusen gesprochen, weil diese in den letzten Jahren überhand nahmen; die Bespritzung ist aber auch gut gegen Blutläuse, Schildläuse, Kommaläuse, nackte Raupen und wie das Zeug alles heißen mag.

Die Getreideerzeugung der Welt in den letzten 30 Jahren.

Das erste Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts hat in der Getreideerzeugung der Welt einige Besonderheiten gezeitigt. Es ist nicht allein die außerordentliche Zunahme des Gesamtertrags, die diese Epoche merkwürdig macht, sondern auch die gleichzeitige Abnahme der angebauten Flächen, wenigstens in der zweiten Hälfte dieser Zeit. Das sind die auffälligsten Tatsachen, die sich aus einer Arbeit von Clerget in der Zeitschrift der Pariser geographischen Gesellschaft ergeben. Diese liefert eine Uebersicht über die Entwicklung der Getreideproduktion der Welt während der letzten 30 Jahre, und zwar von fünf zu fünf Jahren.

In dem ganzen Zeitraum ist die Summe des Ertrages ziemlich stetig von 590 auf 980 Millionen Zentner gestiegen. Zählt man die Einwohner der an dieser Produktion beteiligten Länder zusammen, so stellt sich für sie nur eine Steigerung von 771 auf 993 Millionen heraus. Die Getreideerzeugung ist also weit schneller gewachsen, so daß im Jahre 1910 auf jeden Kopf der Bevölkerung 101 Kilogramm zur Verfügung standen, vor 30 Jahren nur 77 Kilogr. Von einem Getreidemangel wegen zu schnellen Wachstums der Bevölkerung ist also vorläufig noch nichts zu merken. Von großen Interessen ist das Schwanken der vom Getreidebau beanspruchten Flächen. Auch darin ist in derselben Zeit eine Zunahme erfolgt, nämlich von 62 auf 92 Millionen Hektar. Sie ist aber nicht stetig gewachsen, sondern ging von 1890 bis 1895 von 83 auf 78 Millionen Hektar zurück, während sich der Ertrag gleichzeitig um 74 Millionen Zentner vermehrte. Die größte Ausdehnung erreichte der Anbau im Jahre 1905 mit 101 Millionen, um dann bis 1910 wieder auf 92 Millionen Hektar zu fallen. Auch mit dieser Verminderung der Anbaufläche war eine Steigerung des Ertrags verbunden, und zwar um nicht weniger als 87 Millionen Zentner.

Die Gründe für diese Tatsache anzugeben, ist gewiß nicht leicht, vor allem aber muß auch einiger Zweifel in die Genauigkeit der Angaben namentlich mit Rücksicht auf die Anbaufläche geäußert werden. Soviel ist aber sicher, daß das Wachstum der Produktion weit mehr auf die Steigerung des Ertrags durch die Vervollkommnung der Landwirtschaft als auf eine Vermehrung der Anbaufläche zurückzuführen ist. Den größten Durchschnittserfolg hat darin Dänemark aufzuweisen, das im letzten Jahrzehnt der Statistik durchschnittlich fast 28 Zentner vom Hektar erntete. An zweiter Stelle stand England mit 21,4 Zentnern, aber dicht gefolgt von Deutschland mit 20,9 Zentnern pro Hektar, was natürlich einen weit größeren Erfolg bedeuten will, da es sich um ein Land von viel weiterer Ausdehnung handelt. Alle anderen Gebiete bleiben erheblich zurück. In Frankreich wurden 13,6 Zentner vom Hektar geerntet, in Kanada 13, in Italien 9 und in Rußland nur 6,7. Auch innerhalb der einzelnen Länder sind freilich die Unterschiede sehr groß. So nimmt der Weizenertrag in Frankreich von Norden nach Süden regelmäßig ab. Er beträgt in den flandri-

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-191404117/fragment/page=0001

schen Ebenen 35, in den südlichen Landschaften nur 8 bis 10 Zentner vom Hektar. Eine ganze Reihe von europäischen Staaten haben einen Rückgang der Anbaufläche zu beklagen, unter ihnen England, Belgien, Holland, Portugal, auch Dänemark und in geringerem Grade endlich Frankreich. Der Weizenbau ist innerhalb der gesamten Landoberfläche der Erde sehr ungleich verteilt. Die ausgedehntesten Gebiete liegen in der Zone von 30 bis 60 Grad nördlicher und südlicher Breite. Dazu kommen kleinere Weizenbezirke in wärmeren Ländern, nämlich in der asiatischen Türkei und in Nordafrika, in Persien und in Indien. Im Jahre 1910 behauptete Europa in der Weltproduktion immer noch den Vorrang, da es mehr als die Hälfte des Getreides lieferte. Nordamerika stellte nur ein schwaches Viertel dazu, Asien 16, Südamerika 5, Afrika und Australien je 2 v. H.

Die unzähligen Verwendungen des Zuckers.

Die Bedeutung des Zuckers für die Ernährung ist jetzt ein so fester Lehrsatz geworden, daß man sich kaum noch vorstellen kann, wie vor noch nicht 100 Jahren der weitaus größte Teil der Menschheit fast ohne Zucker leben mußte, weil er nur für die Reichen erschwinglich war. Jetzt erfährt er viele wichtige Anwendungen, die mit Ernährungszwecken wenig oder gar nichts zu tun haben. Auf den Zucker ist nicht nur zu seiner Erzeugung eine gewaltige Industrie gegründet worden, sondern er unterstützt auch andere Industrien als fertiges Produkt. Heute stellt er das billigste Kohlenhydrat dar mit einem reichen Gehalt an Kohlenstoff, wirkt aber außerdem in manchen Fällen als eine Säure, indem er bestimmte lösliche Verbindungen mit basischen Stoffen eingeht.

Ein volkstümliches Beispiel ist seine Verwendung für Schuhschwärze. Ein so allgemein gebrauchtes Mittel setzt eine sehr große Produktion voraus, und was damit zu verdienen ist, zeigt allein der Umfang der Reklame, die sich gerade auf diesem Gebiet mit einer Flut neuer Namen und sonderbarer Anpreisungen bemerkbar macht. Wenn Zucker mit Schwefelsäure erhitzt wird, so entsteht ein weicher, seidenartig glänzender kohlenartiger Stoff, der sich nach einer Neutralisierung der Säure und nach Beimischung eines plastischen Mittels in den Stoff verwandelt, der heute vielen Millionen von Schuhen einen Glanz verleiht, wie er mit dem des Lederlacks wetteifern vermag. Auch in der Zurichtung des Leders selbst spielt der Zucker eine Rolle. Die Häute werden zunächst mit Kalk behandelt, und dieser wird nachher mit Zucker entfernt. Das geschieht in der Weise, daß Zuckerstoff (Glukose) als ein Füllmittel beim Gerben gebraucht wird. Einen Dienst auf ganz anderem Gebiet leistet der Zucker in der Reinigung von Kesseln. Durch seine Neigung, sich mit alkalischen Erden, zu denen ja auch der Kalk gehört, zu verbinden, läßt er sich zur Beseitigung und in gewissem Grade zur Vermeidung des Ansatzes von Kesselstein verwerten. Noch häufiger fast als in der Nahrung haben manche Leute mit dem Zucker in ihrem Beruf zu tun, da viele Tinten, insbesondere die Kopiertinten, einen Zuckergehalt besitzen. Auch die Rollen der Druckerpressen werden mit einer Mischung von Leim und Glyzerin oder Zucker behandelt. Ferner ist er als Bestandteil vieler Seifen in den bekannten durchsichtigen Sorten, wobei er als ein billiges Ersatzmittel für Alkohol oder Glyzerin genommen wird. Er sichert die gewünschte durchsichtige oder durchscheinende Beschaffenheit der Seife, indem er die Bestandteile unschädlich macht, die eine Undurchsichtigkeit herbeiführen würden.

Unentbehrlich ist er für die Herstellung der wichtigsten Sprengstoffe, die ihre Gewalt einem Bündnis zwischen Zucker und Salpetersäure verdanken. Früher wurde er auch bei der Erzeugung von Zement beigemischt, und noch heute geschieht dasselbe bei der Zurichtung von Mörtel, der eine besondere Härte und Dauerhaftigkeit erhalten soll. In ähnlicher Weise wird zu dem gleichen Zweck Gips behandelt. Die Tugenden des Zuckers in dieser Beziehung müssen schon vor sehr langer Zeit entdeckt worden sein, da in manchen alten Mauerwerken ein Zuckergehalt nachgewiesen worden ist. Auch innerhalb der Ernährungsphysiologie ist die Bedeutung des Zuckers mit der Bewertung des Nährwerts nicht erschöpfend gekennzeichnet. Fast ebenso wichtig ist seine Fähigkeit zur Konservierung. Auch im Körper selbst erfüllt er noch andere Aufgaben als die des Stoffersatzes, indem er insbesondere die Ausscheidung des Magensafts anregt, eine Tatsache, die meist unbewußt durch die Verabreichung eines süßen Likörs nach einem reichlichen Mahl zu ihrem Recht gebracht wird.

Landbrot und Weißbrot.

Die Wäcker der Volksgesundheitspflege sind mit der Entwicklung, die in neuerer Zeit die Brotversorgung eingeschlagen hat, durchaus nicht einverstanden. Dunkel gefärbtes Brot gilt als grob und unfein, und selbst die armen Leute in den Großstädten verlangen vom Bäcker ein möglichst weißes Brot. Ein Rückschlag macht sich allerdings schon bemerkbar, vorläufig aber nur in den besser gestellten Kreisen der Bevölkerung, die den Lehren der Hygiene leichter zugänglich sind. Daß auch dieser Satz nur zum Teil gilt, versteht sich von selbst. Immerhin fordern heute doch schon viele wieder ein herzhaftes Brot, und manche Handlungen machen ein gutes Geschäft mit dem Vertrieb von Kommißbrot oder verschiedenen Arten von Landbrot. Es ist sehr wünschenswert, daß diese Neigung sich möglichst weit verbreitet. Das weiße Brot wird dadurch erhalten, daß das Mehl durch ein sehr feines Sieb gegeben wird, so daß fast alle Bestandteile außer Stärke und Zellulose ausgeschieden werden, dadurch auch eine große Menge von höchst wichtigen Nährstoffen. In Frankreich führen viele Hygieniker, was allgemeine Beachtung verdient, die Schwächung der Rasse, die Verkleinerung des Körperwuchses und sogar die Ueberhandnahme der Tuberkulose unter ihren Landsleuten auf die Verdrängung der kräftigeren Brotsorten durch das weiße Brot zurück.

Die Bestrebungen zur Aufklärung des Volkes sind bisher zum größten Teil vergeblich geblieben, da die Bäcker doch nur das liefern, was ihre Kunden verlangen. Die Schlage ist noch dadurch verschlimmert worden, daß das Korn nicht mehr, wie von alterher zwischen richtigen Mühlsteinen, sondern zwischen Stahlrollen gemahlen wird. Windmühlen und Wassermühlen verschwinden immer mehr. In den modernen Mühlen aber wird der nahrhafte Kleber noch mehr ausgeschieden und gelangt nur in sehr geringen Mengen in das Mehl. Da aber jetzt die überwiegende Anschauung dahin geht, daß ein Mehl um so besser ist, je weißer es ist, so wird diese Wandlung gar als ein Fortschritt betrachtet. Ein französischer Forscher hat vor der Therapeutischen Gesellschaft in Paris den Verlust an Nährstoffen, die auf diesem Wege dem Brot entzogen werden, auf die umgehenere Summe von rund 400 Millionen Franken jährlich geschätzt.

Eine akute Kaffeevergiftung.

Die Tatsache, daß der Kaffee einen Giftstoff enthält, der auch nach ihm den Namen Koffein führt, hindert nicht, daß Millionen von Menschen täglich mehrere Tassen Kaffee zu sich nehmen, ohne einen Schaden davon zu verspüren, und weder die Medizin noch die Gesundheitspflege hat etwas Ernstes dagegen einzuwenden, falls nicht eine bestimmte Veranlagung oder sogar ein krankhafter Zustand den Kaffeegenuß widerrät.

Auch die wachsende Beliebtheit, die der von Koffein befreite Kaffee gewonnen hat, ist doch nur ein Anzeichen für die unwiderstehliche Anziehungskraft, die gerade dies Genußmittel auf den Menschen ausübt. Das muß sich jedoch jeder gesagt sein lassen, daß sehr große Mengen von Kaffee nicht nur Unzuträglichkeiten, sondern auch eine wirkliche Vergiftung hervorrufen können. Einen merkwürdigen Fall von Kaffeevergiftung, bei der es sich freilich um die Aufnahme einer enormen Menge handelt, beschreibt Dr. F. Sterne in der „Allgemeinen Wiener medizinischen Zeitung".

Eine Frau in mittleren Jahren hatte sich einen Aufguß zurecht gemacht, der ungefähr der Forderung entsprochen haben mag, daß der Löffel darin stehen blieb. Sie hatte nämlich auf ein Fünftel Liter Wasser ½ Pfund Kaffee genommen, und diese Flüssigkeit, wenn sie als solche überhaupt noch bezeichnet werden kann, auf ein mal ausgetrunken. Sie verfolgte damit einen besonderen Zweck, da im Volk hier und da der Kaffee als ein Medikament bei gewissen Störungen des weiblichen Organismus in Ehren steht. Die Wirkung war denn auch prompt, freilich nicht in der gewünschten Richtung, sondern in der Form einer akuten Vergiftung. Eine halbe Stunde später wurde die Frau von einem Kribbeln im ganzen Körper befallen, dann von Uebelkeit, Krämpfen und Ohnmachtsanwandlungen, die immer häufiger wurden. Das Schwindelgefühl wurde schließlich so stark, daß die Kranke ihre Augen nicht mehr öffnen konnte. Der Arzt fand sie äußerst blaß, die Gliedmaßen waren kalt und der Puls zählte nur 44 Schläge. Außerdem waren heftige Leibschmerzen eingetreten. Sofort wurden stärkende Einreibungen verordnet. Ein dauernder Schaden entstand durch die Vergiftung nicht, die auch in zwei Tagen überwunden war. Die akute Vergiftung ist also scheinbar immer noch weniger gefährlich als die chronische.

Landwirtschaft.

[] **Pflege der Wintersaaten.** Im Frühlinge müssen die Wintersaaten einer genauen Kontrolle unterzogen werden. Sie können zu dicht oder zu dünn stehen, können durch Verunkrautung oder tierische Schädlinge gelitten haben. Manche glauben allerdings, die Saaten könnten nicht zu dicht stehen, aber das ist ein großer Irtum und rächt sich fast stets durch das Lagern der Frucht. Steht das Getreide zu dicht, so kann man schon durch scharfes Eggen einen lichtern Stand herbeiführen, weil durch das scharfe Eggen viele Pflanzen aus dem Boden gerissen werden. Wo noch Schafzucht getrieben wird, kann man die Schafe im Frühjahr bei trockenem Wetter über die Felder gehen lassen, damit sie einen Teil der Blätter abfressen. Das Niederwalzen des Getreides vor dem Schossen, sowie das Schröpfen sind Gewaltkuren, die nur mit großer Vorsicht auszuführen sind. Bei zu dünnem Stand ist ein leichtes Eggen zu empfehlen, welches die Getreidepflanzen zu vermehrtem Wachstum anregt. Dann wird die gelockerte Erde mit der Glatt- oder Ringelwalze wieder leicht angedrückt. Endlich hilft man schwachen Saaten durch eine Kopfdüngung mit Salpeter.

[] **Pettkuser Roggen** ist im letzten Jahre durch eine Aeußerung des Kaisers ungewöhnlich bekannt geworden. Er ist aber auch wirklich zu empfehlen, denn er bringt hohe Erträge und weist eine Ausgeglichenheit im Korn auf, wie kaum eine andere Art. Trotzdem sind Probeaussaaten zu empfehlen, da er nicht überall gleich gut gedeiht. Er liebt besonders „Roggenböden", aber auch auf schwerem Boden liefert er noch gute Ernte. Seine Winterfestigkeit befriedigt, obschon sie vom Pirnaer übertroffen wird.

[] **Als Kopfdüngung** eignet sich der Norge- oder Kalksalpeter in vorzüglicher Weise, weil er stark antreibt, ohne die Frucht geil zu machen oder Lagerfrucht zu erzielen. Sein starker Kalkgehalt kommt den Pflanzen noch ganz besonders zugute.

[] **Erbsen** sollen nicht in fette oder starkgedüngte Böden ausgesät werden, da sie sonst zu stark in die Stengel wachsen, lagern und keine Früchte ansetzen. Sie stehen am besten auf mäßig gedüngtem, kalkhaltigem Boden von mittlerer Dungkraft. Ist der Boden kalkarm, so muß gekalkt werden. Als Vorfrucht wählt man gerne Roggen oder Kartoffeln. Die Saat kann schon frühzeitig vorgenommen werden. Obschon man im allgemeinen Samen nicht höher bedecken soll, als ihr Durchmesser groß ist, so erträgt die Erbse doch eine Bedeckung von 10—15 Zentimeter. Will man nicht so tief legen, so sächt man das Saatgut mit Antiquit, denn die Vögel sind auf die keimenden Erbsen sehr erpicht.

[] **Wiesendüngung** muß nun beendigt werden. Mit Stallmist oder Kompost befahrene Wiesen werden abgeharkt und gründlich gereinigt. Besonders müssen Steine und Scherben vorsichtig entfernt werden, damit sie beim Mähen nicht hinderlich sind.

Milchwirtschaft.

§ **Wie bereitet man gute Butter?** Eine der wichtigsten Vorbereitungen zur Erlangung der Butter ist die Rahmgewinnung. Diese geschieht am besten durch die Entrahmungsmaschine. Wem aber keine derselben zur Verfügung steht, der möge es einmal mit der nun folgenden Art und Weise versuchen, und er wird seine Freude haben. Die Hauptkunst besteht darin, die Milch durch Kälte so lange süß zu erhalten bis aller Rahm aufgestiegen ist. Sobald die Milch aus dem Stalle kommt, wird sie in gewohnter Weise durchseiht und dann in ein großes Blechgefäß geschüttet, welches die Milch einer Tagesseit fassen muß. Also sind zunächst drei Gefäße (diese Gefäße haben als Boden ein schmales Rechteck und somit auch eine viereckige Form), eines für die Morgen-, eines für die Mittag- und eines für die Abendmilch, notwendig. Sodann sind noch drei gleich große Gefäße für den zweiten Tag erforderlich, da die Zeit des Aufrahmens zwei Tage dauert. Sämtliche Gefäße kommen in eine große Bütte, die mit kaltem Wasser gefüllt sein muß. Die Temperatur dieses Wassers darf nicht höher als acht Grad werden, da es sich sonst nicht mehr zur Abkühlung eignet. Wird es also wärmer, so werden einige Eimer Wasser abgeschöpft und wieder kaltes Wasser zugegossen. Das Wasser soll in dem Kühlbottich immer etwas tiefer stehen als die Milch in den Gefäßen, da sonst die Milch nicht so ruhig steht wie die Ruhe zum Aufrahmen unbedingt erforderlich ist. Durch dieses Verfahren fühlt die Milch schnell ab und auch der Entrahmungsprozeß geht schnell von statten. Die Milch wird nicht so bald sauer, und so gelangt auch mehr Rahm zur Abscheidung. Die nötigen Gefäße sind stark verzinnt oder emailliert. Die Butter gewinnt an Wert und wird gern teurer bezahlt als Butter, die auf anderem Wege gewonnen wird. Ich sah dieses Verfahren zum ersten Male in dem Dorfe Wurthsfeld im Kreise Malmedy (Wenn). Hier wurde alles Wasser nach 12 Stunden entfernt und dann frisches für die übrige Zeit beigeschüttet. Die Milch wird bei diesem Verfahren auch im Sommer nicht dick und sauer, was für die Aufzucht des jungen Viehs von Wichtigkeit ist. Als Standort eignen sich kühle Keller, doch dürfen weder Rüben noch Petroleum, noch under stark riechende Sachen darin aufbewahrt werden.

Haus- und Zimmergarten.

** **Der Kronenschnitt der Obstbäume.** Die Frage, ob ein frischgepflanzter Obstbaum den Schnitt verträgt, ist oft zur Streitfrage geworden, doch dürfte die große Mehrheit sie heute mit „ja" beantworten. Und warum auch nicht? Die Wurzeln müssen ja schon beim Pflanzen beschnitten werden,

da sie nun in der ersten Zeit alle Mühe haben, den nötigen Nahrungssaft nach oben zu bringen, so leiden nichtgeschnittene Bäume nur zu leicht an der Spitzendürre. Dann aber hat der Kronenschnitt die Hauptaufgabe, eine ordentliche Krone zu bilden. Die Krone darf nicht aus zu vielen und auch nicht zu wenigen Aesten gebildet werden und diese sollen möglichst gleichmäßig um den Stamm verteilt sein. Grundlage für eine gute Krone sind 5—7 Zweige, also ein Leitzweig und 4—6 Nebentriebe. Steht ein besonders starker Nebenzweig hinter dem Leitzweig, so schneidet man ihn fort, denn er würde auch später zu stark durchtreiben, den Haupttrieb schwächen und die Ausbildung einer gleichmäßigen Krone erschweren. Im andern Falle nimmt man natürlich die schlechtesten und schwächsten Triebe fort. Stehen sie zu senkrecht, so bringt man sie durch Sperrhölzer in einen Winkel von 45 Grad. Stehen sie zu weit ab, so muß die Stellung durch Anbinden korrigiert werden. Beim Schnitt muß man bedenken, daß der Saft am stärksten in die Zweige dringt, die am höchsten stehen. Das ist in erster Linie der Leitzweig. Er soll im nächsten Jahre eine neue Zweigstellung, eine neue Etage liefern und darf daher nicht zu kurz geschnitten werden. Je nach der Wüchsigkeit des Baumes schneidet man ihn 40—50 Zentimeter. Von den Seitenästen werden die stärksten, die meist am höchsten stehen, am kürzesten geschnitten. Würde man sie genau so lang stehen lassen wie die schwächern, die zudem vielfach etwas tiefer stehen, so würden diese nicht mehr beiwachsen und dadurch bliebe die Krone unregelmäßig. Schneiden wir aber den stärkeren Trieb kürzer (d. h. lassen wir ihm weniger Augen) so nehmen wir dem starken Aste einen großen Teil seiner Reservestoffe, er kann nicht so schnell viel Blätter bilden wie der dünnere und dieser kommt ihm so bei. Der dünnere, schwächere Trieb wird sich nun so aber bearbeiten lassen, je mehr er den stärkeren Zweig in der Höhe erreicht oder überragt, da der Saft das ganze Jahr hindurch am stärksten nach den höchstgelegenen Zweigen und Spitzen drängt. Auf dieser Tatsache, sowie auf die eben erwähnte Erscheinung, daß die stärkeren Zweige mehr Reservestoffe und mehr und kräftigere Augen haben, muß sich die Technik des Baumschnittes, besonders des Kronenschnittes, zum großen Teile aufbauen. Bei einem solchen Schnitte wird die junge Krone auch nicht zu frühe Früchte ansetzen, sondern erst das notwendige feste und leistungsfähige Holzgerüst bilden. Das aber ist ein Hauptzweck des Kronenschnittes. Ist die Krone des Hochstammes aber fertig, so schneide man so wenig daran herum, wie nur möglich. Man sorge für Luft und Licht und lasse die Bäume sonst ruhig wachsen, der wird seine Freude haben. Die Hauptkunst besteht darin, die Milch durch Kälte so lange süß zu erhalten bis aller Rahm aufgestiegen ist. Sobald die Milch aus dem Stalle kommt, wird sie in gewohnter Weise durchseiht und dann in ein großes Blechgefäß geschüttet, welches die Milch einer Tagesseit fassen muß. Also sind zunächst drei Gefäße (diese Gefäße haben als Boden ein schmales Rechteck und somit auch eine viereckige Form), eines für die Morgen-, eines für die Mittag- und eines für die Abendmilch, notwendig. Sodann sind noch drei gleich große Gefäße für den zweiten Tag erforderlich, da die Zeit des Aufrahmens zwei Tage dauert. Sämtliche Gefäße kommen in eine große Bütte, die mit kaltem Wasser gefüllt sein muß. Die Temperatur dieses Wassers darf nicht höher als acht Grad werden, da es sich sonst nicht mehr zur Abkühlung eignet. Wird es also wärmer, so werden einige Eimer Wasser abgeschöpft und wieder kaltes Wasser zugegossen. Das Wasser soll in dem Kühlbottich immer etwas tiefer stehen als die Milch in den Gefäßen, da sonst die Milch nicht so ruhig steht wie die Ruhe zum Aufrahmen unbedingt erforderlich ist. Durch dieses Verfahren fühlt die Milch schnell ab und auch der Entrahmungsprozeß geht schnell von statten. Die Milch wird nicht so bald sauer, und so gelangt auch mehr Rahm zur Abscheidung. Die nötigen Gefäße sind stark verzinnt oder emailliert. Die Butter gewinnt an Wert und wird gern teurer bezahlt als Butter, die auf anderem Wege gewonnen wird. Ich sah dieses Verfahren zum ersten Male in dem Dorfe Wurthsfeld im Kreise Malmedy (Wenn). Hier wurde alles Wasser nach 12 Stunden entfernt und dann frisches für die übrige Zeit beigeschüttet. Die Milch wird bei diesem Verfahren auch im Sommer nicht dick und sauer, was für die Aufzucht des jungen Viehs von Wichtigkeit ist. Als Standort eignen sich kühle Keller, doch dürfen weder Rüben noch Petroleum, noch under stark riechende Sachen darin aufbewahrt werden.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Influenza der Pferde.** Die Influenza der Pferde ist eine sehr bösartige, ansteckende Krankheit, an der ein sehr hoher Prozentsatz der befallenen Tiere eingeht. Die Krankheit beginnt mit starken Fiebererscheinungen und allgemeiner Erschlaffung. Die Schleimhäute schwellen an und bekommen eine schmutzig gelbe Farbe. Dann entstehen Anschwellungen am Bauche und an den Schenkeln. Wird die Krankheit direkt erkannt und richtig behandelt, so gelingt es in den meisten Fällen, die Tiere vor Schaden zu bewahren; wird aber die Hilfe verzögert, so gehen die Tiere ein oder haben wenigstens noch lange unter den Nachwirkungen und Folgen zu leiden. Ist ein Pferd influenzaverdächtig, so stelle man es in einen warmen, zugfreien Stall und mache einen nassen Leibesumschlag, der aber sorgfältig mit wollenen Decken eingebunden wird. Sobald er trocken ist, wird er erneuert. Dazu erhält das Pferd leichte Nahrung, Grünfutter oder gutes Heu und Kleienwasser zum Trinken. Decken usw. zum Anlegen einer nassen Verpackung soll jeder Tierhalter immer bereit halten.

†† **Wichtigkeit der Kuhstreu.** Es kommt vor, daß Kühe, die als gute Milchkühe gekauft sind, auf der neuen Stelle nicht befriedigen. Man ist dann nur zu geneigt, an Betrug zu denken, ist aber oft selbst schuld. Eine Kuh, die aus guter Pflege kommt, läßt sofort im Ertrag nach, wenn sie schlechter gepflegt wird. So sollen frisch gekalbte Kühe niemals auf nassen und kalten Steinen liegen. Bei einem Landwirte wurde reklamiert, daß eine von ihm gekaufte Kuh die garantierte Milchmenge nicht gebe. Da er seiner Sache sicher war, fuhr er hin und fand die Kuh in einem kalten, nassen Stalle auf den nassen Steinen liegen. Er erbot sich, den Kauf rückgängig zu machen, doch sollte die Kuh noch acht Tage in einem Nebenstalle stehen, dann wollte er sie abholen. Das wurde zugestanden und der Landwirt ließ nun das Tier zut streuen und füttern. Nach 8 Tagen baten die Leute, das Tier behalten zu dürfen, da es nun noch mehr Milch gebe wie abgemacht. Von dieser Zeit an aber wird auch hier ordentlich gestreut. Auch durch zu kaltes Trinken wird die Milchabsonderung gestört.

†† **Grünfütterung der Schweine.** Nach der Trockenfütterperiode des Winters sehnt sich wohl jedes Hausier nach frischem Futter, wie man schon an der Gier, womit sie das erste Grünfutter verzehren, sehen kann. Am wenigsten und meist erst spät im Jahre wird den Schweinen diese Wohltat zuteil, obschon dieselbe besonders in der heißen Jahreszeit vom günstigen Einfluß auf das Gesamtbefinden der Tiere ist. Gras-, Kohl- und Runkelrübenblätter, in Samen schießende Pflanzen und Salate aller Art sind zu diesem Zwecke zu verwenden. Wenn möglich aber lege man sich nicht weit vom Hause entfernt eine Weide an. Ein viertel Morgen kräftiger Kleeaufwuchs genügt als Weide für 5—6 Stück vollständig. Die jungen Mastschweine werden morgens auf diese Weide gelassen, sobald der Tau etwas getrocknet ist, und bleiben 3—4 Stunden darauf. Dann werden sie in den Stall zurücktreiben, wo nun ein Futter von Molken, Mehl, Kartoffeln oder Getreide in den Trögen bereitsteht. Nach einer mehrstündigen Ruhepause werden die Tiere dann wieder auf die Weide getrieben, wo sie nun bis zur Nacht bleiben, worauf sie bei der Heimkehr im Stalle wieder eine Fütterung wie mittags erhalten. Durch einen solchen Weidegang bleiben die Tiere viel gesünder, als wenn sie immer in der dumpfen Stallluft sich aufhalten, und das Fleisch wird fester und besser. Die Ansicht, als ob durch den Weidegang die Mastperiode nicht unerheblich verlängert würde, ist irrtümlich. Sobald die Tiere sich an die Weide gewöhnt haben, sind sie dort nicht unruhiger als auch im Stalle. Würden sie allerdings so herumtollen wie Tiere, die immer im Stalle sitzen und nur in langen Abständen einmal herauskommen, so wäre die Freiheit nicht zu empfehlen. Mäßiges Wühlen schadet auch nichts, da dadurch viel Unzeziefer entfernt wird. Sind die Tiere an einen regelmäßigen Weidegang gewöhnt und gut kenlkbar, so kann man auch aber ganz ernteie Kartoffel-, Rüben- und Möhrenfelder treiben, wo sie noch reichlich Nahrung finden, oder in den Wald, wo sie Eichen- und Buchenkerne finden können. Also vergeßt auch unsere schmackhaften Schinkenlieferanten bei der Grünfütterung nicht!

†† **Freimast und Stopfmast.** Bei der Mast unterscheidet man im großen und ganzen zwei Methoden, die Freimast und die Stopfmast. Bei beiden Methoden, also bei jeder eigentlichen Mast, kommen die Tiere in Einzelkäfige, die nur wenig Raum zur Bewegung bieten. Bei der Freimast ist nun aber an den Käfigen eine kleine Krippe angebracht, die stets mit Futter gefüllt wird. Da die Tiere wenig Bewegung haben, fressen sie schon aus Langeweile. An Futter gibt man abwechselnd Buchweizen, Hafer- und Gerstenmehl und Milch, und auch durch richtige Abwechslung wird gutes Fressen herbeigeführt. Bei der Stopfmethode wartet man nicht darauf, daß die Tiere fressen, sondern bereitet einen steifen Brei und stopft ihnen diesen mit Gewalt in den Hals. Das Fleisch der in Freimast gemästeten Hühner soll aber viel gesünder sein als das der gestopften Tiere.

†† **Der Tigerfink** gehört zu den kleinschnäbeligen Prachtfinken und stammt aus Ostindien. Er nährt sich dort von Sämereien, fliegt in großen Scharen wie unser Spatz in die Felder und richtet manchmal großen Schaden an. Der Tigerfink erfreut seinen Pfleger durch seine schönen Farben und seinen reizenden Gesang. Am Unterkiefer sind die Tierchen zur Paarungszeit. Dann glüht das Männchen auf der Oberseite blutrot, die Unterseite ist hell gelblichbraun und aus den Grundfarben heben sich helle Punkte hübsch ab. Der Schnabel ist blutrot. Sein Gesang leise, aber überaus lieblich. Auch das Weibchen singt eine kurze Strophe. Einmal eingewöhnt, halten die Tigerfinken recht gut. Sie sind stets munter und fidel. Die Pärchen halten treu zusammen und soll man diese Tierchen stets zu halten. Die Temperatur unserer Wohnzimmer ist ihnen gerade recht, doch hat man sie auch schon im ungeheizten Zimmern überwintert. Als Futter erhalten die Tierchen Sämereien, besonders auch Hirse. Große Freude bereitet man ihnen, wenn man ganze Rispen hineinsteckt, so daß sie sich den Samen selbst herausklauben können. Während der Brutzeit gibt man etwas hartes Ei dazu. Die Tierchen schreiten in der Gefangenschaft leicht zur Brut, wenn man sie in einen größeren Käfig bringt und ein kleines Harzer Bauerchen, sowie Nistmaterial hineinlegt. Als letzteres gibt man feines, zartes Gras, etwas Moos usw. Vielfach wird das Nest nicht in dem Bauerchen, sondern oben darauf eingerichtet.

Fischzucht.

— **Beschädigung der Fischeier.** Sind die Fischeier in den Brutapparat gebracht worden, so soll dieser vor starken Erschütterungen nach Möglichkeit bewahrt bleiben. Trotzdem aber schaden kleine Erschütterungen nicht, und es ist auch nicht gefährlich, wenn die Eier im Apparate von ihrer Stelle rollen und dabei mehrfach umgedreht werden. Dagegen gehen die Eier leichter zugrunde, wenn sie, sei es auch nur aus geringer Höhe, auf einen harten Gegenstand herabfallen. Man verlendet daher auch z. B. angebrütete Forelleneier erst dann, wenn die schwarzen Punkte sichtbar werden. Jetzt sind sie nicht so empfindlich wie 8 bis 14 Tage früher und können sie jetzt ohne besondere Gefahr, in Moos, Gazestreifchen und Holzrähmchen verpackt, mit einigen Eisstückchen in Postkistchen versandt werden. Bevor die Eier aber wieder in den Apparat eingesetzt werden, müssen sie unausgepackt an einem kalten Orte lagern. Vor dem Einfüllen überzieht man die Eier mit dem im Brutapparat laufenden Wasser, damit sie sich an die Temperatur gewöhnen. Nach dem Auftreten der schwarzen Punkte im Fischei dauert es noch einige Wochen, ehe die Fischlein ausschlüpfen.

— **Grüne Algen** sind besonders in Forellenbrutteichen sehr gefährlich. Da sie unter dem Wasser dichte, weitverzweigte Rasen bilden, so bleiben die zarten, kaum 4—5 Zentimeter langen Fischchen nur zu oft darin hängen und gehen dann in großen Mengen zugrunde. Beim Nachforschen wundert man sich dann, wo die Fischchen geblieben sind, da man auch keine toten Fischchen findet. Die kleinen Fischleichen werden nämlich von Schnecken, Flohkrebsen und anderen Wassertieren gefressen. Größeren Forellen schaden die Algen weniger, doch soll man sie niemals zu stark werden lassen. Durch eine angemessene Besetzung mit Schnecken, welche die Algen gerne fressen, können die Algen zurückgehalten werden. Von anderer Seite wird empfohlen, Wasserbinsen einzusetzen, die im Sommer eine dichte Decke bilden und den Algen das Licht nehmen. Aber sollte das nicht eine zweischneidige Maßregel sein?

— **Die Wasseramsel,** dieser hübsche Winterfänger mit der weißschimmernden Brust, wird vielfach als Fischfeind verfolgt. Das ist unrecht, denn die Wasseramsel ernährt sich von Wasserinsekten. Sollte sie einmal ein Fischlein verzehren, so macht das doch keinen Eindruck und man soll auch hier an den Grundsatz denken: „Leben und leben lassen".

Bienenwirtschaft.

? **Nachichen, ob es unseren Bienen an Futter, Wasser oder Luft fehlt.** Daß unsere Bienen im Winterstöe oft unruhig werden und den warmen Sonnenschein genießen wollen, ist wohl in einem milden Winter begreiflich. Dadurch werden freilich die Honigvorräte stark mitgenommen, da dadurch die Königin sehr frühe zum Eierlegen angeregt werden dürfte. Es ist daher notwendig, sobald die Wintermonate vorüber sind, nachzusehen, ob es nicht irgendwo an Futter mangelt. Der Februar bietet mit seinem Frühlingswetter Gelegenheit dazu. Aber der Imker stört nicht gerne seine Bienen, wenn es nicht unbedingt sein muß. Wer gewissenhaft und freigebig eingewintert hat, brauchte bisholb keine Angst zu haben. Mangelt es an Futter, was möglich sein dürfte, da die Bienen bei den schönen Tagen jetzt schon fliegen, so verwende man hierzu bereitgehaltene Reservewaben. In der Regel aber ist jetzt noch die Zeit der Ruhe, und nur leises Summen soll dem Forscher andeuten, daß im Innern der Stöcke Leben ist. Wo starkes Aufrauschen sich zeigt, darf man mit Sicherheit annehmen, daß irgendetwas nicht in Ordnung ist. Entweder fehlt es an Wasser, Luft oder Wärme. Im ersteren Falle legt man einen nassen Schwamm in unmittelbare Nähe des Flugloches, damit die Tierchen ihren Durst löschen können. Fehlt es an Luft, so öffnet man mittags auf kurze Zeit die Türen und läßt frische Luft hineinziehen, vorausgesetzt, daß man nicht mit Fenstern übermintert hat. Sind die Bienen nicht gehörig gegen Kälte geschützt, so muß man die Stöcke

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-191404117/fragment/page=0002