stigen Abwässer in die Wasser geleitet werden, denn dadurch wird der Fischstand nicht vermindert, sondern mit der Zeit vernichtet.

Bienenwirtschaft.

* ? Die Bienen bauen und füllen bei guter Tracht im Mai bereits schöne Wachstafeln aus. An Regentagen bei kleiner Tracht ist freilich noch Fütterung nötig. In den günstiger gelegenen Gegenden Deutschlands beginnt schon Mitte Mai, aber Ende Mai im allgemeinen die Schwarmzeit. „Schwarm im Mai, ein Fuder Heu, aber im Juni, lohnt kaum der Müh". Wer viel Honig will und keine Schwärme, der zerstöre die angesetzten Weiselzellen und erweitere dem Volke den Raum und gebe jungen Bau in die Honigräume, in Dzierzonstöcken geschieht das durch Einhängen leerer Waben, in Strohkörben durch Untersetzen oder Aufsetzen, auch sperre man die Königin ab. Sind gegen Ende des Monats schon eine Anzahl Waben halb oder ganz bedeckt, so schleudere man den Honig aus. Will man Schwärme, so werden Ableger gemacht. Die Wachs- und Rankmaden sind fleißig zu töten.

* ? Weisellosigkeit im ersten Frühling. Findet man im Winter ab bis halben April einen weisellosen Stock, so kassiere man ihn und setze die Bienen anderen schwachen Stöcken zu. Nur derjenige, der mit starken Völkern in die Hauptracht kommt, kann auf guten Honigertrag hoffen.

* ? Bienenweide. Die Anlucht einer guten Spätweide ist ein Ziel für alle denkenden Bienenzüchter. Die heute in vielen Gegenden stattfindende Heidewanderung ist nur ein Notbehelf, dem in jedem Herbst und Winter viele Völker zum Opfer fallen.

Forstwirtschaft, Jagd, Hundezucht.

* ?* Forstunkräuter. Forstunkräuter sind Pflanzen, welche den Forsten schädlich sind. Sie schaden auf mehrfache Weise. Brombeeren, Himbeeren, Adlerfarn, Kreuz- und Habichtskräuter, Kuniqundenkraut usw. verdämmen die Kulturen. Heidelbeeren, Heide und Gräser verwurzeln den Boden und erschweren Ansamung und Aufforstung. Waldreben und Geißblatt, auch stärkere Winden umschlingen die Holzstangen, stören das Wachstum und rufen Mißbildungen hervor. Noch andere Pflanzen vermitteln Pilzepidemien. Heidel-, Him- und Brombeeren schaden aber auch indirekt dadurch, daß sie Beerensammler anziehen und so den Wald unfreien machen. Die meisten dieser Pflanzen kann man durch öfteres Abmähen mit dem Waldmesser oder kurzer Sense kurz halten. Neukulturen läßt man bei großer Trockenheit und Hitze von Arbeitern mit der Hacke begehen. Es genügt in diesen Tagen ein Hackenschlag, um eine Neuansiedlung von Unkräutern zu vernichten.

* ?* Ausgeschossene Jagden. Mit dem steigenden Wohlstande des deutschen Volkes ist auch die Lust am edlen Weidwerk gestiegen und dadurch sind die Preise für die Jagden sehr in die Höhe gegangen. Jagden, die vor 20 Jahren eine Pacht von 300 Mark pro Jahr erzielten, stehen heute auf 3000 Mark. Die früheren Pächter mußten sie fahren lassen, haben sich aber dadurch gerächt, daß sie die Jagden, besonders die Hasenjagden, rein ausschossen. Eine solche Jagd kann nur durch mehrjährige Schonung, Aussetzen von Hasen im Frühjahre und Vertilgung von Raubzeug wieder auf die Höhe gebracht werden. Besonders gute Erfolge erzielt man mit der Anpflanzung von Schutzhecken, wie z. B. Heliantbi, welche den Tieren Schutz bieten und da vom Jagdpächter angelegt, auch nicht zur unrechten Zeit zerknitzt werden.

* ?* Junge Hunde entwickeln oft einen Zerstörungstrieb, der dem Besitzer unheimlich wird. Es wird nun geraten, den Tieren allerlei Gegenstände zum Spielen zu geben. Das ist nicht richtig, wie soll das Tier sein Spielzeug vom Nichtspielzeug unterscheiden. Dagegen sorge man, daß die jungen Hunde stets einen tüchtigen Knochen zum Nagen haben. Sie nagen daran und spielen damit und lassen andere Sachen in Ruhe. Auch hilft ihnen das Nagen zu guter Zahnbildung.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* Weißer Riesling. Die Rieslingstrauben sind edelste Qualitätstrauben ganz eigener Art, aus denen die köstlichen Rhein- und Moselweine hergestellt werden. Er ist die Hauptrebe des weingelegenen Rheingaugebietes und wenn die Rieslingtraube auch in anderen Gegenden angebaut wird, ihre höchste Vollendung erreicht sie nur am Rheine und an der Mosel. Die Rieslingtrauben sind klein und unscheinbar. Ihre volle Güte erreichen sie erst bei der Ueberreife, also gerade da, wo die Witterung die Edelfäule begünstigt und eine Spätlese zuläßt. Das Bukett der Rieslingweine ist wohl einzig unter allen Weinen der Welt.

* Helle oder dunkle Bütte. Vor einiger Zeit wurde an dieser Stelle empfohlen, die Wände der Weinfpalere schwarz zu färben, weil die schwarze Farbe bekanntlich mehr Wärme aufnimmt und daher auch in der Nacht mehr abgeben kann. Dagegen wurden von einem tüchtigen Beobachter Erfahrungen mitgeteilt, wonach die Trauben auf weißen Flächen schneller reiften, weil die weiße Wand die Strahlen auf die Traube zurückwirft und so die Hitze verstärkt. Weitere Beobachtungen und Erfahrungen sind angenehm.

* Naturweine und verzuckerte Weine. Als Naturwein kann nur der gelten, der aus reinen Traubensäften ohne jeden Zusatz hervorgegangen ist. Aber in nassen kalten Jahren wären die Weine weder genießbar, noch haltbar, wenn ihnen nicht eine gewisse Menge Zucker beigesetzt würde. Ein solcher Wein, dem die gesetzlich erlaubte Menge Zucker zugesetzt wurde, gilt denn auch nicht für verfälscht, sondern er ist wirklich aufgebessert. Die Zuckerung gehört zur Kellerbehandlung. Der 1911er hatte so viel Zucker, daß er meist als Naturwein gelten kann.

* Bezeichnung der Weine. Wer einen Wein mit einem besonderen Namen bezeichnet, wie z. B. „Rüdesheimer Berg", „Wehlener Kirchstück", macht sich strafbar, wenn er andere Weine derselben Gegend unter diesem Titel versendet, dagegen wird die Bezeichnung „Rüdesheimer" weiter gefaßt.

Gesundheitspflege.

Heilung von Lähmungen durch Operation.

Die Chirurgie erobert sich fast jedes Jahr neue Gebiete und ihre Leistungen werden immer erstaunlicher. Einen solchen Triumph stellen zwei Operationen dar, die von Dr. Spitzy in der letzten Sitzung der Gesellschaft der Aerzte in Wien beschrieben und in ihrem Ergebnis vorgestellt wurden. Es waren zwei Kinder, die an der leider so häufigen spinalen Kinderlähmung erkrankt und dadurch des Gehvermögens völlig beraubt worden waren. Die Folgen bestehen bei dieser Krankheit meist in einer Lähmung von Muskelgruppen, die sich zwar mit den Jahren noch bessern kann, aber nur äußerst selten völlig gehoben wird. Das eine der Kinder, ein sechsjähriges Mädchen, war an verschiedenen Muskeln beider Beine gelähmt, ebenso das andere, ein achtjähriger Knabe, bei dem sich die Lähmung aber auf einen noch weit größeren Teil der Muskeln, namentlich des Fußes, erstreckte. Der Arzt versuchte in beiden Fällen die Operation. Bei dem Mädchen löste er den gelähmten Muskel des Wadenbeins unten aus seiner Verbindung und übertrug ihn auf die Außenseite des Fußes. Er erzielte damit, daß das Kind den Fuß wieder beugen und mit einer gewissen Beschränkung auch zum Gehen gebrauchen konnte. Ein ähnlicher Eingriff wurde am anderen Bein vorgenommen, wo ein Schenkelmuskel gelähmt war, der gleichfalls unten durchschnitten und an die Kniescheibe angenäht wurde. Das Kind gewann dadurch die Möglichkeit zurück, das Knie zu strecken und überhaupt die Beine so zu heben, daß es ziemlich sicher zu gehen vermochte. Der Knabe war wegen des weit größeren Umfangs der Lähmungen viel schwerer zu behandeln, und erst durch eine Folge von Operationen gelang es, ihm zunächst ein sicheres Auftreten der Füße zu gestatten. Durch noch weitere Operationen werden wohl auch die Kniegelenke wieder herzustellen sein, so daß eine Gehfähigkeit ohne Stützmittel zu erreichen sein dürfte, während das Kind zuvor nicht einen einzigen Schritt zu machen imstande gewesen war.

*

// Bei Halsentzündungen bringen warme Umschläge von Leinsamen durch die feuchte Wärme oft Erleichterung, sowie Gurgeln mit Leinsamenaufguß. Sind die Geschwüre aufgegangen, dann spüle man zur Heilung die wunden Stellen mit einem Aufguß von Salbei, vermischt mit Honig und Essig. Uebrigens versäume man nicht, zur rechten Zeit den Arzt in Anspruch zu nehmen.

// Gegen Sodbrennen nehme man täglich 3—4 Kaffeelöffel voll doppelkohlensaures Natron und trinke vor dem Essen Magnesiawasser.

// Ein bewährtes Mittel gegen Nasenbluten besteht darin, daß man ein kleines Stückchen unbedrucktes Zeitungspapier unter die Zunge legt und dort einige Zeit ruhen läßt. So unscheinbar das Mittel ist, so wird der in den meisten Fällen eintretende Erfolg doch überraschen.

// Seitenstechen ist nicht immer Symptom der Brustfellentzündung, sondern es tritt auch ohne Fieber und Husten auf und ist dann Folge von Erkältungen oder verdorbenem Magen. Dieses Art des Seitenstechens wird bekämpft durch Kümmel- oder Pfefferminztee, Magenpflaster, Reiben der Magengegend, Spazierengehen.

Für die Küche.

Fleischreste in Gelee. Man kocht 2 Kälber- oder Schweinsfüße mit 2 Liter Wasser, Suppenkraut und Lorbeerblatt so lange, bis sich das Fleisch von den Knochen löst. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, um sie nach einigen Stunden vom Fett zu befreien und vorsichtig vom Bodensatz abzugießen. Hierauf kocht man sie mit etwas Zitronensaft so lange, bis ein Tropfen zu Gelee erhärtet. Fleischreste jeglicher Art, auch das Fleisch von den Füßen werden zerschnitten, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenschale gewürzt, in der Gallerbrühe erhitzt, in eine Form getan, erkalten lassen und dann gestürzt.

Apfelsinentorte. Zu 500 Gr. Mehl nehme man 250 Gr. ausgewaschene Butter, 250 Gr. feinen Zucker, 2 Eier und ein wenig Zitronenschale. Nachdem die Butter weich gerührt ist, werden Eier, Zucker und Zitronenschale hinzugegeben, alles gut gemischt und der Teig eine Nacht kalt hingestellt. Am folgenden Tage wird der Teig mit einer Messerspitze voll Hirschhornsalz verarbeitet, ausgerollt, zwei runde Kuchen davon geformt und der eine Kuchen mit einem doppelten Rändchen belegt, wozu man die Streifchen mit einem Kuchenrädchen auszieht. Beide Kuchen werden auf einer großen Bäckerplatte bei mäßiger Hitze gebacken. Dann werden 2 Eier und auch 2 Eidotter, Saft von einer Zitrone und von 3 Apfelsinen, ein wenig Apfelsinenschale und 200 Gr. Zucker über Feuer mit einem Schaumbesen geschlagen, bis es dicklich wird. Diese Creme füllt man zum Teil auf einen Kuchen, legt den zweiten mit einem Rand versehenen Kuchen oben darauf, den Rand nach oben und füllt die übrige Creme darauf. Stark gezuckerte Apfelsinenstücke dienen zur Verzierung.

Kleine Mitteilungen.

:: Reinigung dumpfer Keller. Man entferne alle Metallgefäße und schließe offene Faßspunde, schließe alle Kellerlöcher und Türen, stelle in die Mitte des Kellers ein tiefes, steingutenes Gefäß, fülle ein Kilo Kochsalz hinein und übergieße dasselbe mit einem Kilo konzentrierter Schwefelsäure. Hierauf entferne man sich schleunigst, damit man nicht in Erstickungsgefahr kommt. Nachdem der Keller so mehrere Stunden dicht verschlossen war, öffne man alle Löcher, bis das salzsaure Gas entweicht, worauf man Kellerwände und Fußboden rein kehrt. Durch dieses Verfahren wird jeder Moder- oder sonstige Geruch beseitigt, der zerstörend auf die im Keller aufzubewahrenden Gegenstände, z. B. ganz besonders Milch, wirkt und die Veranlassung der Schimmelbildungen ist.

:: Farbige Glacehandschuhe lassen sich auf folgende Art vorzüglich reinigen: In ein ziemlich tiefes Schüsselchen gibt man etwas Benzin und knete einen Handschuh fortwährend, bis das Benzin ganz schwarz ist, sodann schütte man über den Handschuh etwas reines Benzin, drücke ihn kräftig aus und reibe den Handschuh sorgfältig an allen Stellen mit einem reinen Tuche trocken. Bei dem nächsten Handschuh ist dies Verfahren zu wiederholen. Man braucht ungefähr für 5 Pfennige Benzin bei einem Handschuhe.

:: Zum Verdünnen dick gewordener Tinte eignet sich ein Teeaufguß vortrefflich, weil der ursprünglich im Wasser enthaltene Kalk durch das Kochen ausgeschieden ist, weiter aber auch, weil die im Tee enthaltene Gerbsäure die Verdünnung ohne Trübung oder Abscheidung möglich macht.

:: Bindfaden haltbarer zu machen. Man lege denselben einige Tage in eine Auflösung von Alaun. Solcher Bindfaden eignet sich vorzüglich, um Schlingpflanzen an ihm emporzuziehen.

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. 20 — Halle a. S., 16. Mai — 1914

Der Landtransport von Rindvieh und Schweinen.

In meinen früheren Ausführungen hatte ich auf die großen Tierquälereien hingewiesen, denen die Tiere, Schweine und Kühe, während des Eisenbahntransportes ausgesetzt sind, und auf die Folgen, die für die Tiere daraus entstehen. Wenn Kühe, Schweine oder Ferkel auf der Landstraße transportiert werden, dann sind diese Tiere ebenfalls manchen Tierquälereien ausgesetzt. Glücklicherweise ist den Schlächtern das Einholen der Kälber mit Hunden verboten. Man denke, was die armen Tiere, die oft kaum einige Tage alt waren, aushalten mußten, wenn sie mit den bissigen Schlächterhunden stundenweit bis zur Schlachtbank gehetzt wurden! Ich habe das leider schon als Knabe oft mit ansehen müssen. Heute wird jeder verständige Schlächter auch seine größeren Schlachttiere per Wagen abholen. An sie, die Schlächter, geht hier meine Bitte, den Tieren die Köpfe nicht so weit herunter zu ziehen, denn man denke an die Qualen, die sie ausstehen müssen, und sie auch unterwegs zu tränken, eventl. zu füttern und nicht zu dulden, daß die Tiere beim Auf- und Abladen maltratiert werden. Ich verkenne nicht, daß es schwer ist, ein Stück Rindvieh von hinten herab vom Wagen zu holen. Aber man muß hier eben mit der Dummheit und Starrköpfigkeit der Tiere rechnen und klüger sein als das Tier und nichts von ihm verlangen, was wider seine Natur ist. Und beim Rindvieh geht es wider seine Natur, rückwärts zu gehen: es ist, wie wir wissen, ein Draufgänger. Damit will ich natürlich nicht sagen, daß umgekehrt ein Draufgänger gar ein Rindvieh sei. Wir müssen die Viehtransportwagen so konstruieren, daß der Bock leicht abzunehmen ist und daß die Tiere eben vorn herunterzehen können. Solche Wagen gibt es auch schon im Handel. Alle diejenigen, die mit Tieren handeln, sei es zum Verkauf, sei es zum Schlachten, sollten doch nicht vergessen, daß jede Tierquälerei auf Rechnung ihres Geldbeutels geht, denn jede Tierquälerei setzt die Qualität des Fleisches und das Gewicht des Tieres herab. Quälen wir ein Tier, dann versetzen wir es in Angst, Angstgefühle haben aber die Bildung von Selbstgiften zur Folge. Alle Selbstgifte setzen aber die Bekömmlichkeit und, was für Schlächter wichtig ist, die Haltbarkeit des Fleisches herab. Wenn Schlächter oder Viehtransporteure Vieh quälen, dann schaden sie sich damit also selbst, oft sogar sehr empfindlich. Oft stehen die Schlächter vor einem Rätsel, weshalb sich das eine oder andere Stück Fleisch schlecht hält. Man kann mit Sicherheit annehmen, wenn das Tier eben nicht krank war, daß es vor der Schlachten roh gequält worden ist. Man sieht daraus, wie sehr es im eigenen Interesse liegt, das zu vermeiden. Die Schlächter sündigen auch darin, daß sie auf ihren kleinen Wagen zu viel Tiere zusammen laden. Es ist ja auch das verboten, aber die Herren Gendarmen können eben nicht überall sein. — Ebenso werden mit den Tieren, wenn sie zu Fuß gehen müssen, oft zu weite Märsche unternommen. Für Tiere, die im Stalle gestanden haben, ist das eine arge Tierquälerei, die auch wiederum mit einem großen Gewichtsverlust verbunden ist und die Selbstgiftbildung zur Folge hat. — Beim Treiben wird auf die Leistungsfähigkeit der Tiere, die weite Märsche durchaus nicht gewöhnt sind, eben keine Rücksicht genommen. Einige Verbesserungsvorschläge, die allerdings nur für Handels- und nicht für Schlachtvieh gelten sollen, seien im nachfolgenden zur Abstellung der größten Mißstände gemacht:

1. Jeder Landtransport von Handelsvieh ist polizeilich der Abgangsstation zu melden und dem Transporteur ein Schein auszustellen, mit Angabe der Stationen, wo gefüttert werden muß.

2. Auf der vorgeschriebenen Futterstation ist der Schein von dem Wirt, bei dem die Tiere gefüttert wurden, auszufüllen und von der Ortsbehörde abzustempeln. Nach Ankunft auf der Endstation ist der Schein an die Polizei abzuliefern und an die Abgangsstation zurückzusenden. Unsichere Kantonisten und unbekannte Händler haben eine Kaution zu hinterlegen.

3. Die tägliche Marschleistung soll im Durchschnitt 6 Stunden dauern, darf 8 Stunden aber nicht überschreiten

4. Nach 3—4stündigem Marsche ist eine Futterpause zu machen.

5. Auf zwei Marschtage folgt ein Ruhetag.

6. Im Juni, Juli und August darf sich zwischen 10 und 2 Uhr mittags kein Handelsvieh auf der Straße bewegen.

7. Die Wirte, die Handelsvieh aufnehmen wollen, müssen den Nachweis liefern, daß sie reinliche, gesunde Stallungen und gute Futtervorräte haben.

8. Die Futterpreise sind behördlicherseits festzustellen.

9. Das Treiben mit Hunden ist zu verbieten.

10. Der Gendarmerie ist die Ueberwachung dieser Vorschriften zur Pflicht zu machen.

Neue Forschungen im Hopfenbau.

Das Carlsberg-Laboratorium in Kopenhagen hat seit etwa drei Jahren eine Reihe von Untersuchungen über die Hopfenpflanze eingeleitet, um sowohl rein wissenschaftlich wie praktisch die Kenntnis dieses wichtigen Gewächses zu erweitern. An der Spitze dieser Unternehmung steht als wissenschaftlicher Sachverständiger Dr. J. Schmidt, der im Auftrag der bekannten Brauerei die Hauptgebiete des Hopfenbaues bereist hat. Ein wesentlicher Zweck dieser Forschungen ist selbstverständlich die Förderung der Hopfenkultur auch in Dänemark, wo sie gegenwärtig nur eine geringe Fläche von etwa 50 Hektaren einnimmt. Man kann diesen Wünschen wohl einen Erfolg gönnen, da die vom Carlsberg-Laboratorium veranlaßten Untersuchungen, deren erste Ergebnisse jetzt von Dr. Schmidt veröffentlicht worden sind, dem Hopfenanbau auch in anderen Ländern sehr zugute kommen werden.

Der erste der jetzt herausgegebenen Berichte beschäftigt sich mit dem Längenwachstum des Hopfens. Die Arbeiten gingen von der Frage aus, wie sich das Wachstum der verschiedenen Hopfenrassen in den südlicheren und nördlicheren Klimaten stellt. Insbesondere sollte ermittelt werden, ob sich das Wachstum einer aus südlicheren Ländern bezogenen Pflanze von dem des wilden Hopfens in Dänemark unterscheidet. Die Art des Wachstums ist nach früheren Beobachtungen dahin gekennzeichnet worden, daß die Hopfenranke angeblich am meisten zur Nachtzeit wächst. Dr. Schmidt zweifelte diese Angabe zunächst nicht an, wurde aber durch sehr genaue Beobachtungen an einer größeren Zahl von Pflanzen zu der Erkenntnis geführt, daß gerade das Gegenteil der Fall ist, was freilich auch natürlicher erscheint. Das Wachstum ist am geringsten in der Zeit von 9 Uhr abends bis 3 Uhr morgens. Daraus geht also hervor, daß die Dunkelheit nicht begünstigend auf das Wachstum wirkt. Ueberhaupt wäre eine solche Erscheinung nur dadurch zu erklären gewesen, daß in der Nacht erst eine Nachwirkung des Lichts und der Wärme des Tages einträte. Das stärkste Wachstum zeigt der Hopfen aber in den Stunden von 3 bis 9 Uhr nachmittags. Die Messungen, die zu diesem Ergebnis führten, wurden an Hopfenpflanzen in ungeheizten Glashäusern dreimal am Tage, nämlich um Mittag, um 6 Uhr nachmittags und um Mitternacht ausgeführt, während gleichzeitig die Temperaturschwankungen genau aufgezeichnet wurden. Ferner hat sich herausgestellt, daß unter natürlichen Bedingungen die Temperatur mehr auf das Wachstum wirkt als die Feuchtigkeit. Auch ein hoher Grad der Feuchtigkeit besitzt einen fördernden Einfluß auf das Wachstum, der aber durch den der Temperatur leicht aufgehoben wird.

Fesselnd sind die weiteren Mitteilungen von Dr. Schmidt über die eigentümlichen drehenden Bewegungen der Hopfenranke. Nach den Versuchen an kräftigen dreijährigen Pflanzen führen diese in den Monaten Mai und Juni eine drehende Bewegung aus, die bis zu 120 Grad in der Stunde betragen können. Die Hopfenranke dreht sich also um ein Drittel langsamer als der Minutenzeiger einer Uhr, der in einer Stunde 360 Grad umschreibt. Diese Drehbewegung der Hopfenranke ist übrigens bei den Varietäten verschieden, z. B. bei einer englischen stärker als bei einer deutschen. Auch diese eigentümliche Bewegung hat ihre bestimmte tägliche Periode, und zwar ist sie wiederum während des Tages am lebhaftesten, während der Nacht am geringsten. Auch dafür gibt die Temperatur der Luft fast ganz den Ausschlag. Diese Erscheinung ist bekanntlich nicht auf den Hopfen beschränkt, sondern findet sich auch bei Bohnen, bei der Winde und beim Geißblatt, mit denen gleichfalls Versuche angestellt wurden. Die Ranken dieser Gewächse zeigen ein ganz ähnliches Verhalten wie die des Hopfens mit Bezug auf die Tageszeit und Temperatur. Die überwiegende Bedeutung der Temperatur für das Hopfenwachstum ist als der wichtigste Erfolg der neuen Forschungen zu bezeichnen.

Der Erdfloh als Schädling und seine Bekämpfung.

Jedes Gewächs hat seinen Schädling; die Lilie Zirpkäfer oder Geiger, der Spargel die Spargelfliege und das Spargelhähnchen, der Raps den Rapskäfer, der Kohl im Jugendzustande den Erdfloh, im späteren Wachstum den Kohlweißling, deren Larven sich von der Masse des betr. Gewächses nähren und als bakterio wesentlich schädigen, wenn nicht gar vernichten.

Dem Gemüsegärtner macht der Erdfloh, der winzige schwarze Springkäfer, welcher besonders zahlreich auf den jungen Kohl- und Rettigpflanzen erscheint, die meiste Sorge, und zwar nicht nur an den Saatbeeten im Garten, sondern auch in den Pflanzungen auf den Feldern, wo er an den jungen Gewächsen so lange zehrt, bis von ihnen nur noch der harte Stengel und das dürre Blattgerippe verbleibt. Jüngste Pflänzchen werden zuweilen schon zu Anfang ihrer Entwicklung so total abgeweidet, daß angenommen wird, der Same sei schlecht, d. h. nicht recht keimfähig gewesen.

Kalte und nasse Witterung können die Erdflöhe nicht vertragen, weshalb sie bei kühlem und nassem Frühjahrswetter weniger zahlreich erscheinen, indem sie sich vor der Wirkung desselben auf sie verstecken, als bei trockener, warmer und sonniger Witterung. Dementsprechend empfiehlt sich also als einfaches und wirksames Mittel gegen ihre verderbliche Tätigkeit öfteres Anbrausen der Beete, so daß die Erde derselben nie ganz trocken wird. Durch Dunkelhalten der Beete, das durch Bedecken derselben mit Rodeschalgreiß zu bewirken ist, kann die Feuchtigkeit noch gesteigert werden.

Zum Besprengen bzw. Begießen der Sämlingsbeete verwenden manche Gemüsezüchter mit gutem Erfolge gegen die Erdflöhe Karbolwasser, das sie sich dadurch bereiten, indem sie in eine mit etwa 10 Liter Wasser gefüllte Gießkanne einen Eßlöffel voll Karbolsäure einbringen. Von Vorteil ist gewöhnlich auch das Bestäuben der Kohl- und Rettigpflänzchen mit Thomasmehl, Kalk- oder Steinkohlenmüll, wie das Bestreuen derselben mit Asche oder Ruß. Wird diesen Mitteln noch Tabakstaub bzw. Schwefelblüte zugesetzt, ist die Wirkung insofern sicher, als sich ihr die Käfer schleunigst durch die Flucht entziehen.

Nach alter Methode fängt man diese nach der Weise wirklicher Flöhe springenden Käfer in Fallen, als welche dünne, etwa einen Fuß breite Brettchen bzw. Papptreifen dienen, die mit Raupenleim präpariert worden sind. Mit diesen wird bei Sonnenschein so dicht über die Beete hingestrichen, daß eine Kante derselben die Pflanzen berührt, wodurch die Käfer erschreckt werden und beim Fliehen am Leim hängen bleiben.

Nach anderer Methode umgeht oder durchsetzt man die Kulturen junger Kohl- und Rettigpflanzen mit Schutzgewächsen, wofür sich Salat und Sellerie eignen, dessen intensiver Duft den Flohkäfern so zuwider ist, daß sie aus seiner Nähe entweichen. Bestäubungen mit Thomasmehl, Ruß- und Tabakstaub wirken gut, wenn sie so oft wiederholt werden, daß ein feiner Ueberzug auf den Blättern haften bleibt. Abfangen hat wenig Zweck, weil immer wieder neue Biester zufliegen.

Die Läuschen unserer Rosen.

Mit der ersten Entwicklung der Blätter an den Rosen melden sich ebenso wie bei anderen Pflanzen meist auch schon die Schädlinge. Einer der häufigsten Rosenfeinde verrät sich in einem kleinen Läuschen, das man von einem in der Regel schon angefressenen Rosenblatt an einem feinen Fädchen

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19140516023/fragment/page=0001

herunterbaumeln sieht. Es ist die Raupe eines kleinschmetterlings aus der Familie der Wickler, deren Mitglieder auch sonst viele Sünden auf dem Gewissen haben. Man braucht ja nur an den Traubenwickler und an den in Nadelwäldern pestartig verbreiteten Kiefernsriebwickler zu erinnern. Eine andere Art richtet oft große Verheerungen in Erbsenfeldern an, und die sogenannte Obstmade ist der Feind aller Aepfel, auch noch bei ihrer Aufbewahrung.

Die Schmetterlinge, zu denen diese Raupen gehören, sind von höchster Zierlichkeit, wenn auch nicht gerade durch eine besondere Farbenpracht ausgezeichnet. Allein die Gattung Tortrix, deren Namen man eigentlich mit dem Wort Wickler übersetzen kann, stellt fünf Arten, die sich auf die Rosen werfen. Die Raupen sind dazu durch eine besondere Gelenkigkeit und Geschicklichkeit ausgestattet, die es ihnen ermöglicht, sich in jeder Weise zusammenzurollen und zu biegen. Sie bereiten sich eine gleichzeitig zur Nahrung dienende Wohnung aus den Rosenblättern, indem sie deren Ränder mit seinen Seidenfäden gleichsam zusammennähen.

Am schlimmsten treibt es die nach Bergmann benannte Art, deren Schmetterling auffallend dem des Traubenwicklers gleicht, aber noch etwas kleiner ist und nie über 1½ Zentimeter in der Spannweite der Flügel mißt. Das vordere Flügelpaar ist gelb, mit einem rostbraunen Nebzeader, das noch von drei metallisch glänzenden Streifen durchsetzt wird. Die hinteren Flügel sind schwärzlich. Die Raupe befällt alle Rosenarten fast ohne Unterschied und schädigt besonders die Blüte, weil sie sich über die jungen Triebe hermacht. Diese gestaltet sie durch ihr Gespinst zu einem geschlossenen Paket um, in dessen Innern sie wohnt und frißt. Dabei vernichtet sie auch bereits die jungen Knospen, zuweilen freilich nur zum Teil, so daß sich noch eine verstümmelte Rose zu entwickeln vermag. Das Röupchen ist hell- oder gelblich-grün und mit spärlichen kleinen Haaren besetzt. Der Kopf, die vorderesten Beine und ein auf dem ersten Leibesring sitzendes Schild ist schwarz gefärbt. Der Schmetterling dieser Art erscheint erst gegen Ende Juni oder Anfang Juli und treibt sich unter den Rosen umher, um seine Eier einzeln an der Ansatzstelle der Zweige abzulegen. Dort überdauern sie den Winter und gegen Ende April melden sich die ersten Räupchen, die aber ihre volle Ausbildung erst nach mehrmaliger Häutung Ende Mai erreichen. Dann hören sie auch bereits auf zu fressen, spinnen sich ein und verpuppen sich in vier oder fünf Tagen. Die braune Puppe besitzt am Rand ihrer Ringe wie die der meisten Wickler zwei Reihen von Dornen, mit deren Hilfe sie sich soweit aus ihrer Behausung herausarbeitet, daß der Schmetterling leicht ins Freie gelangen kann. Ist das Wetter sehr warm, so können die im Juni von den Schmetterlingen gelegten Eier schon eine Sommergeneration hervorbringen.

Ein sorgsamer Rosenvater wird diesen Schädling übrigens leicht bekämpfen können, indem er alle zusammengesponnenen Blattbündel zwischen den Fingern zusammenpreßt und auf diese Weise die eingesperrte Raupe zerdrückt. Die Schwestern dieser Art verhalten sich in ihren Lebensgewohnheiten ähnlich, gehen aber zum Teil auch auf andere Pflanzen über, z. B. auf Birnbäume. Eine hat es besonders auf die wilden Rosen abgesehen, noch andere zeigen eine Gefräßigkeit, die sie weniger wählerisch macht und auf alle möglichen Sträucher und auch niedere Pflanzen treibt.

Die Widerstandsfähigkeit der Insekten gegen Kälte.

Wer sich eine Hoffnung darauf machen sollte, daß etwa eintretende Nachtfröste im Mai den Pflanzenschädlingen aus der Klasse der Insekten einen wesentlichen Abbruch tun und wenigstens dadurch einen gewissen Nutzen stiften könnten, befindet sich in einem Irrtum. Was sowohl Raupen als Schmetterlinge an Kälte vertragen können, lehrt eine Mitteilung, die in der letzten Sitzung der französischen Nationalgesellschaft für Landwirtschaft zum Vortrag kam. In den Monaten Oktober und November wurde in einem Bezirk eine verspätete Pest von Raupen des Kohlweißlings beobachtet. Die Raupen traten in solchen Mengen auf, daß sie sogar in die Häuser eindrangen. Noch in den ersten Tagen des Januar konnte man einige Nachzügler an den Mauern umherkriechen sehen, obgleich der Winter eine ungewöhnlich strenge Herrschaft eröffnet hatte. Sie verpuppten sich dort ohne jeden Schutz. Es folgte die außerordentlich lange Frostzeit, die sich im letzten Winter in ganz Mitteleuropa eingestellt hat, und zwar schwankte die Temperatur in jener Gegend 18 Tage lang zwischen 6 und 16 Grad unter dem Gefrierpunkt. Der Boden war an den nach Süden gelegenen Seiten bis 22 Zentimeter, an nördlichen Lagen bis 26 Zentimeter tief gefroren.

Man hätte nun glauben sollen, daß die Puppen des Kohlweißlings, die der Kälte an der nackten Mauer ohne Gnade preisgegeben waren, durch den Frost getötet worden waren. Das war aber durchaus nicht der Fall, obgleich durch das Thermometer längs der Mauer der Nachweis erbracht worden war, daß mehrere Nächte nacheinander die Temperatur niemals über 10 Grad Kälte gestiegen und bis 17 Grad Kälte gefallen war. An dieser nach Norden gelegenen Mauer fanden sich Ende Januar, nachdem die Kälte nachgelassen hatte, die Puppen des Kohlweißlings in einem Meter Höhe über dem Boden, ebenso lebensfähig wie zuvor. Ob noch strengere Kälte, wie sie weiter im Inneren des Erdteils geherrscht hat, Erfolge gegen die Insekten herbeiführen imstande gewesen ist, könnte nach zweifelhaft erscheinen. Daß aber weder ein gewöhnlicher Winter noch gar der Nachtfrost im Frühling der Insektenplage einen erheblichen Abbruch zu tun vermag, muß nach diesen Beobachtungen zu sicher erscheinen.

Vom Konservieren der Eier.

Da das Hühnerei als Nahrungsmittel eine große Rolle spielt, da es daher auch im Winter in der Küche viel verwendet wird, ist es begreiflich, daß man die verschiedensten Methoden ausprobiert hat, um die Eier möglichst lange aufbewahren zu können; denn was während des Sommers, wo die Hühner bekanntlich viel fleißiger legen als im Winter, sich an Eiern im Ueberfluße ansammelt, das soll zurückbehalten werden für die Zeiten, in denen nur wenig Eier produziert werden. Seit einer Reihe von Jahren wurden vom Schreiber dieser Zeilen die verschiedenen Konservierungsmethoden, wie sie in den verschiedensten Zeitschriften zum Vorschlag kamen, gesammelt, und eine kleine Auswahl hiervon soll im Nachfolgenden näher erörtert werden.

Zunächst sei allgemein erwähnt, daß es sich auch beim Konservieren der Eier um einen möglichsten Luftabschluß handelt, um Verfahren, so daß also durch die seinen Poren der Eierschalen die Luft, die bekanntlich zu einem langsamen Verdrennungsprozeß Veranlassung gibt, nicht eindringen kann. Je frischer die Eier noch sind, wenn sie konserviert werden sollen, und je besser es gelingt, die Eischale luftdicht zu umhüllen, desto länger läßt sich das Ei aufbewahren, ohne merklich an Wohlgeschmack zu verlieren. Etwas wird dies immer der Fall sein, und als Trinkeier werden konservierte niemals angesprochen werden können. Aber es gibt doch jetzt einige Aufbewahrungsmethoden, die die Hausfrau und den Händler, wie jeden Landmann interessieren müssen, weil sie eben gestatten, daß man die Eier verhältnismäßig lang aufbewahren kann.

Schon von Kind auf weiß ich, daß meine Mutter zur Zeit, wenn wir von der Sommerfrische nach Hause kehrten, die bei der Heimreise möglichst frisch auf Bauernhöfen gekauften Eier zu Hause mit Schmalz ein wenig bestrich und dann, in Kistchen senkrecht und mit der Spitze nach unten dicht nebeneinander gestellt verpackte und nun auf kühlem Ort aufbewahrte, bis der Winter anbrach, die Zeit, wo heute Eier fast unerschwinglich im Preise sind. Besonders zu den Weihnachtsbäckereien, wozu schließlich die feinsten Eier nicht nötig sind, fanden sie Anwendung und nur selten war ein Ei verdorben, wiewohl oft noch im späten Frühjahr Vorrat an so behandelten Eiern da war. Auch Vaseline soll sich zum Ueberzug eignen, ferner werden Pflanzenöle und Speck für recht geeignet erwähnt. Man muß beachten, daß man den Ueberzug recht fein macht, d. h. daß man zwar alle Stellen am Ei, aber nur mit einer Spur von Fett, das nicht ranzig werden darf bzw. in dichter Schicht dem Ei die ranzigen Gerüche mitteilen würde, einreibt. Wegen angeblicher, übrigens von verschiedenen Seiten auch bestätigter Vorzüge bei großer Billigkeit hat sich das Dr. Morck-Oel, vom Erfinder Dr. Morck in Wiesbaden bezeichnet, zum Bestreichen eingeführt; die Eier sollen beim Kochen nicht platzen, und in Farbe, Geruch und Geschmack sich ein halbes Jahr nicht verändern. Ein Glas für 500 bis 600 Eier kostet 1,10 Mark. Die Aufbewahrung erfolgt in geruchslosen Kisten, auf Hürden oder Eierrahmen.

Weniger bekannt, jedoch im kleinen Haushalt auch recht bequem anwendbar, ist die Konservierung der Eier durch Einlegen derselben in Holzasche, Torfmull, auch Häcksel. Jedoch ist dies Verfahren nicht ganz so sicher, wie das erstgenannte, namentlich, wenn man nicht weiß, daß man wirklich von zuverlässiger Quelle nur ganz frische Eier geliefert bekam. Im Falle, wo man nicht selbst Hühner besitzt, ist also darauf besonders zu achten. Beim Sieden platzen die Eier fast immer; ein Mittel, dies zu verhindern, besteht darin, daß man die Eier vor Einlegen in das heiße Wasser am stumpfen Ende mit einer Nadel fein ansticht.

Dies ist auch bei den mit Kalkmilch für Daueraufbewahrung behandelten Eiern notwendig, einem sehr gebräuchlichen und bekannten Verfahren. Das Einkalken der Eier ist bis jetzt das billigste Verfahren, denn die Kosten belaufen sich für ein Ei nur auf etwa ⅓ Pf. Zur Aufbewahrung nach dieser Methode benützt man ein Geschirr; in diesem löst man für 5—10 Pf. gelöschten Kalk möglichst gut auf, legt nun die auf Sprünge genau untersuchten, abgeklopften Eier sorgfältig ein und sorgt dafür, daß die Kalkmilch vollständig, etwa handhoch, die Eier überdeckt.

Fast ebenso bekannt ist das Konservieren der Eier mit Wasserglas. Zur Aufbewahrung hieren entweder alte, jedoch saubere und geruchfreie Fässchen oder Schäffel, dann Blech- oder Steingefäße; das Gefäß muß auch hier wasserdicht sein. Wasserglas ist für billiges Geld in Drogerien oder auch in Seifensiedereien zu haben; auf je 10 Liter Wasser pflegt man je 1 Liter Wasserglas zu verwenden und zu verrühren, und nun werden auch hier die vorsichtig ausgewählten Eier eingelegt und handhoch mit der Wasserglaslösung überdeckt gehalten. Dabei darf man nicht vergessen, daß man öfters nachsieht und eventuell wieder etwas Wasser nachgießt.

Bei all diesen Verfahren beachte man, wie schon erwähnt, daß man nur gute und ganze Eier verwendet; denn gesprungene und schon alte Eier werden natürlich bald faul und stecken nun die übrigen Eier an. Die Spitzen der Eier kommen nach unten zu liegen. Die Gefäße, soweit es sich um die Konservierung mit Kalk oder Wasserglas handelt, werden mit mehreren Lagen Zeitungspapier zugebunden und in einen kühlen Raum zur Aufbewahrung gestellt. In ähnlicher Weise, wie bei der Wasserglaskonservierung, kann man auch Borsäure verwenden.

Für Genossenschaften usw., also bei der Konservierung im Großen, empfiehlt sich das Verfahren nach der Methode des Desinfizierens und Entfettens der Eier. Hierzu ist jedoch das Vorhandensein billiger elektrischer Kraft oder einer solchen Kraftstation Bedingung. Solche Eier, an beliebigem Ort konserviert, können die weitesten Strecken transportiert werden; dort dann lange Zeit aufbewahrt werden; die Konservierung geht sehr rasch, nämlich fünfmalige, vor sich, und die Kosten sind geringe, etwa ½ Pf.; freilich belaufen sich die Anlagekosten nach Ausführungen von Oekonomierat Dr. Strauch*) bzw. Direktor Ulrich**) auf etwa 10 000 M. für eine Einrichtung, die zur Konservierung von 10—20 Millionen Eiern berechnet ist. Immerhin macht Direktor Ulrich mit Recht darauf aufmerksam, daß Genossenschaften da, wo nicht das nun zuletzt genannte, in Großstädten (Berlin, Hamburg, München usw.) mögliche Konservieren durch Küsten in eigenen Kühlhäusern auszuführen ist, an diesen Weg denken könnten.

Da es bei allen Verfahren so sehr wichtig ist, daß man nur gute, nicht zu alte Eier zur Aufbewahrung hernimmt, so sei zum Schluß noch hervorgehoben, wie man die Eier auf ihr Alter und auf Qualität prüfen kann. Man bringt die Eier der Reihe nach in ein hohes und weites Glas, das mit einer Kochsalzlösung gefüllt ist; die Lösung hat auf einen Liter Wasser 145 Gramm Kochsalz erhalten. Frische, nur bis einen Tag alte Eier gehen unter und bleiben am Boden liegen; ältere erreichen schon den Boden nicht mehr und etwa dreitägige Eier schweben noch unter dem Wasserspiegel, während fünftägige an die Oberfläche kommen und noch ältere darüber hinausstehen. Im Großhandel, aber auch bei den Hausgebrauch in kleinerer Ausführung wohl sich eignend, benützt man die Durchleuchtungsapparate, die entweder eigens konstruierte Petroleumlampen oder elektrische Lampen sind. Mit diesen Lampen kann auch gewiß erkannt werden, ob die Eier besruchtet sind; solche Eier sind, besonders wenn sie noch längere Zeit von der Henne bebrüten waren, nicht lange haltbar und also auch für die Konservierung auszuscheiden.

Sollten diese Zeilen auch manchen Lesern nichts Neues gebracht haben, so wollen sie doch darauf aufmerksam gemacht haben, daß jetzt die Zeit kommt, wo die Eier so teuer werden, daß man sie nicht mehr mit sehr großen Vorteilen im Großen zwecks Konservierung einkaufen kann. Jede Hausfrau aber schätzt einen ordentlich gefüllten Eierkasten. St.

*) „Das Hühnerei als Nahrungsmittel und die Konservierung der Eier". Bremen, Verlag von Heinrich Nickel.

**) In einem Artikel in dem Wochenblatt d. Landw. Ver. in Bayern (1911, August; Nummer nicht mehr ersichtlich) hervorgehoben.

Landwirtschaft.

[] **Der Mais** ist eine Pflanze für wärmere Gegenden, für das sogen. Weinklima, denn er ist äußerst empfindlich gegen Spätfrost und bedarf auch viel Wärme zur Reife. Dagegen stellt er keine hohen Ansprüche an den Boden und gedeiht sowohl im Sand- als im Tonboden. Gegen Nässe ist er empfindlicher als gegen Trockenheit. Zu empfehlen sind die feinkörnigen ungarischen Sorten, da diese nur eine kurze Wachstumsperiode brauchen. Das Land muß tiefgelockert und gut bearbeitet werden. Auch starke Düngung ist nötig. Von Kunstdüngern kommen besonders Thomasmehl und Kainit in Betracht, die stets eine höhere Ernte gewährleisten. Die Aussaat erfolgt von Anfang bis Mitte Mai. Ausgezeichnet bewährt sich der Mais auch als Grünfutter, und in dieser Beziehung kann er in allen Gegenden bis Ende Juni, ja bis halben Juli noch ausgesät werden. Er wird am besten frisch verfüttert.

[] **Versicherung gegen Hagel** sollte jeder Landwirt abschließen, wenigstens für die Früchte, die am meisten gefährdet sind. Die Zahlungen sind ja nicht angenehm, doch müssen sie in den Kauf genommen und mit verrechnet werden. Haben wir doch in

jedem Jahre die Erscheinung, daß Landräte, Bürgermeister und Pastoren sich in Aufrufen an die Allgemeinheit wenden, weil da eine Gegend verhagelt oder eine größere Feuersbrunst gewütet hat — und die Leute waren nicht versichert. Ja, sie sollten aber versichert sein, denn alle Wohltätigkeit in Ehren — sie können doch schlecht verlangen, daß die Leute, die selbst ihre hohen Prämien zahlen, nun auch noch für andere bezahlen. Die verschiedenartigen Versicherungen sind heute notwendig und man soll sie gebrauchen.

[] **Die Maulwurfsgrillen oder Werren** richten da, wo sie in Mengen auftreten, durch das Benagen der Pflanzenwurzeln großen Schaden an. Nachdem sie sich im Mai und Juni gepaart haben, legen sie zehn Zentimeter tief unter der Erdoberfläche kleine Höhlen an, die mit zwei- bis dreihundert Eiern besetzt werden. Die Bekämpfung der Werren ist nicht leicht. Die Höhlen müssen aufgesucht und zerstört werden. Auf den Beeten gräbt man glatte Blumentöpfe ein, worin sich die auf den Beeten herumlaufenden Tiere nachts fangen lassen.

[] **Der Tabak** liebt einen kalkhaltigen humosen Lehmboden, kann aber bei genügender Düngung selbst in geringem Sandboden noch gute Erträge bringen. Eine Hauptsache zum Gedeihen des Tabaks ist gut bearbeiteter, nahezu pulverisierter Boden. Ganz besonders wichtig erscheint hier die Düngung, denn sie übt nicht nur auf den Ertrag, sondern auch auf Brand und Geschmack den größten Einfluß aus. Abortdünger, Schaf- und Pferdemist sind streng zu meiden, sie geben schlechten Geschmack. Auch ein Begießen der Tabakspflanzen ist nicht statthaft. Von den Kunst- und Handelsdüngern sollen keine chlorhaltigen Kalisalze gebraucht werden und Phosphate und Chilisalpeter sind nur mit Vorsicht zu verwenden. Bewährt haben sich pro Morgen 1½ bis 2 Zentner Thomasmehl und 1 Zentner schwefelsaures Kalium.

Milchwirtschaft.

§ **Verkaufsmilch** für einzelne Kunden muß in einem kühlen Raume mit guter Luft aufbewahrt werden. Während des Verkaufes muß die Milch öfters durchmischt werden. Zu anderen Zeiten erhalten, da die Rahmbildung schon in kurzer Zeit eintritt, die ersten Käufer viel fettere Milch als die anderen. Es ist dieses eine der Ursachen, warum oft Landwirte wegen mangelnden Fettgehaltes der Milch bestraft werden, die niemals daran gedacht haben, die Milch im Geringsten zu verfälschen.

§ **Beförderung der Milch.** Bei der Beförderung der Milch soll die Milch nicht stark geschüttelt werden, da sie sonst schlecht aufrahmt und sogar teilweise schon ausbuttern kann. Jedenfalls werden dadurch Veränderungen herbeigeführt, die für die Milch nicht vorteilhaft sind, und, falls von der letzten Milch im Gefäß eine Polizeiprobe genommen wird, zu böien Weiterungen führen kann. Sind daher die Kannen nicht vollständig gefüllt, so lege man passende, hölzerne Schwimmer auf, die ein starkes Schwappen verhindern. Auch sollen die Milchwagen gut federn.

§ **Gutes Ausbuttern.** Der Rahm wird um so besser ausgebuttert, je gleichmäßiger gearbeitet oder gedreht wird. Gegen Ende der Butterausscheidung, wenn sich bereits die Klumpen zu bilden beginnen, arbeitet man immer langsamer, sonst wird die Menge der Butter geringer.

§ **Verdienst bei der Margarine.** Surrogate, wie Margarine, Korn- und Gerstenkaffee, sucht man den Beziehern durch Gratisgeschenke schmackhaft zu machen, indem man Schokolade, Kaffeetassen und Töpfe, Eßgarnituren, ja sogar „goldene" Taschenuhren dazu schenkt. Besonders die Margarinefabrikanten gehen in letzter Zeit immer weiter. Und warum? Sie verwenden mehr und mehr billige Pflanzenfette, gebrauchen also billigere Rohmaterialien, ohne die Preise herunterzusetzen. Sie verdienen daher auch bei der großen Reklame und den Zugaben noch Riesensummen.

Haus- und Zimmergarten.

** **Zur Bekämpfung der Stachelbeerblattwespe.** Aus verschiedenen Gegenden Deutschlands, namentlich aus der Rheinprovinz, wurden im verflossenen Jahre Klagen laut über das massenhafte Auftreten der gelben Stachelbeerblattwespe, die erheblichen Schaden an den Beerensträuchern anrichtete. Da in diesem Jahre mit einem erneuten Befall der Stachelbeerkulturen gerechnet werden muß, so dürften nachstehende Zeilen von Interesse sein. Gegen Ende des Monats April bis Anfang Mai fliegt die Stachelbeerwespe, ein fliegenartig aussehendes Insekt, in der Nähe der Stachelbeersträucher einzeln umher und legt stets an der unteren Strauchpartie auf der Außenseite der Blätter, längst den Rippen ihre Eier ab. Letztere sind länglich, weiß, halbdurchscheinend und verschnurartig aufgereiht. Sind die Larven den Eiern entschlüpft, so beginnen sie die ganz weichen Teile der Blätter anzufressen, die dann wie mit Schrot durchlöchert bzw. wie ein Sieb durchlöchert aussehen. Die um die Löcher herumsitzenden Larven sind anfangs so grün gefärbt und von so winzig kleiner Gestalt, daß sie nur ganz wenig von den Blättern abstechen, daher sehr leicht übersehen werden. Aus diesem Grunde wird man gewöhnlich erst auf die „Biester" aufmerksam, wenn sie bereits erwachsen sind, und einen Teil der Blätter am unteren Ende des Strauches abgefressen haben. Die Entwicklung bis zum vollkommenen Insekt vollzieht sich etwa innerhalb 5 Wochen, so daß wir im Laufe des Sommers mit einem zweimaligen Befall der Sträucher zu rechnen haben, woraus die große Schädlichkeit dieses Insekts zur Genüge erhellt. Die Larve der ersten Generation ist anfangs Juni erwachsen und verpuppt sich, nachdem sie ein schwarzes, papierartiges Tönnchen gewebt hat. Kurze Zeit darauf macht das vollkommene Insekt ein Deckelchen von seinem Gehäuse und schlüpft aus der Puppe, um seine Tätigkeit wieder aufs neue zu beginnen. Wollen wir des Schädlings Herr werden, so müssen wir die erforderlichen Bekämpfungsmaßnahmen treffen; diese sind teils vorbeugender, teils direkter Natur. Die vorbeugenden Bekämpfungsmittel bestehen zur Hauptsache in dem Umgraben der Erde rings um die Sträucher. Vermischen wir die umgegrabene Erde tüchtig mit Aetzkalk, so werden wir mancher Puppe das Lebenslicht ausblasen. Diese Arbeiten müssen spätestens Anfang Mai erledigt sein. Die direkte Bekämpfung muß gegebenenfalls rechtzeitig einsetzen, d. h. wenn die ersten Larven erscheinen. Zu dem Zwecke nehmen wir etwa anfangs Mai eine Besichtigung der unteren Strauchpartie vor und spritzen, wenn erforderlich, mit einer 10proz. Lösung von Floraweit, vielleicht sind noch schwächere Lösungen von Erfolg begleitet. Die Bespritzung nehme ich stets mit einer Handspritze vor, die eine feine, nebelartige Verstäubung nach allen Richtungen gestattet, ohne daß man genötigt ist, seine Stellung zu wechseln. Mit der Handspritze geht die Bespritzung naturgemäß viel leichter und intensiver vor sich und hat man die Gewähr, daß die Lösung auch sämtliche befallenen Teile des Strauches trifft. Möge man allerorten die nötigen Maßnahmen zur Bekämpfung dieses Stachelbeer-Schädlings treffen!

** **Neuere Pompondahlien.** Neben den Kaktus- oder Edeldahlien mit ihren strahlenförmigen, gewellten Blumenblütern (Petalen) erfreuen sich die Pompondahlien, auch Liliput-Georginen genannt, einer ziemlich großen Verbreitung. Im Bau haben die Blumen mit den alten Georginen viele Aehnlichkeit, nur sind sie weit kleiner und zierlicher. An eine gute Pompondahlie sind folgende Anforderungen zu stellen: möglichst kleine Blumen mit gutem kugeligem Bau, lange, schlanke Blumenstiele und große Reichblütigkeit. Ein Teil der in den letzten Jahren gezüchteten Sorten wird diesen Anforderungen gerecht, namentlich die Züchtungen: Puppenfee (wohl die kleinste aller Pompondahlien mit reinweißen, dichtgefüllten Blumen), Modelind (fliederartig), Rosa Perle (zart lichtrosa), Alsterperle (leuchtend orangerot), Albtraum (in Form und Haltung wie Alsterperle, leuchtend rot), Burgunder (Burgunderweinrot, eine ganz neue Färbung unter den Pompondahlien), Blumenreich (bernsteinfarben). Von bewährten älteren Sorten nennen wir: Goldhähnchen (schwefelgelb), Gretchen Heine (weiß mit kirschrosa), Sunshine (scharlach), Sunjet (granatrotorange), Nerissa (nelkenrosa). Wer unter den hier aufgezählten Sorten seine Auswahl trifft, wird vor Enttäuschung verschont bleiben.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Die Pferdezucht des Kleinbauern.** Die Pferdezucht ist in kleinbäuerlichen, ja selbst in mittleren Betrieben viel zu lange vernachlässigt worden. Durch die Tätigkeit der Pferdezuchtvereine, die nicht nur für Anregung, sondern auch für gutes Hengstmaterial sorgen, ist die Sache zwar in den letzten Jahrzehnten besser geworden; aber auch heute gehen noch ungezählte Tausende von Mark ins Ausland, die auch von der deutschen Landwirtschaft verdient werden könnten. Daß die meisten Gegenden ihren Bedarf an Rindvieh selbst decken, erscheint als selbstverständlich, denn ein jeder Landwirt, der Kühe hat, stellt auch Zuchtkälber ein. Er erhält sie zum größten Teil von seinen eigenen Kühen, die er decken läßt. Aber warum soll es mit den Pferden anders sein? Auch hier sollte jede Gegend ihren Stolz darein setzen, ihr nötiges Pferdematerial selbst heranzuziehen, und wenn möglich, noch etwas darüber. Gute Pferde bringen stets gutes Geld, und für die meisten Bauernwirtschaften genügen Stuten zur Feldarbeit vollständig. Sie bringen also der Wirtschaft durch ihre Arbeit ebenso viel ein, als die anderen, dazu aber noch ein wertvolleres Extrageschenk in Gestalt eines Füllens.

†† **Futterbereitung** nach englischer Manier für Rinder, Schweine und Pferde. Man reibe oder zerquetsche täglich so viel Turnips, Möhren oder Runkelrüben, als zur Fütterung für einen Tag erforderlich sind, und bringe sie dann in ein Faß mit durchlöchertem, doppeltem Boden, in welchem die Löcher ½ Zoll weit sind und das unter diesem doppelten Boden eine Oeffnung von einem Zoll Weite zum Ablassen des Saftes hat. Nach dem Füllen des Fasses wird es zugedeckt, während man unter dem doppelten Boden der Luft Zutritt läßt; in drei bis vier Tagen fängt das Futter an stark zu gären, erhält einen angenehmen, weinigen Geschmack und ist nun zum Gebrauch geeignet. Für Schweine mengt man es mit Kleie oder Mehl. Für Pferde mit geschnittenem Heu und für Rindvieh mit Kaff oder anderem Kurzfutter. Die süße, weinige Gärung wird gewöhnlich in vier Tagen beendet sein; es tritt dann Fäulnis ein, und es muß daher das Futter vor dem Uebergange in dies Stadium, bald durch den unangenehmen Geruch und das Erscheinen von Schimmel leicht zu erkennen ist, verbraucht werden. Man muß deshalb aber auch stets Gefäße zur gelonderten Zubereitung des Futters für vier bezeichnete Tage halten. Für einen großen Viehstand kann man statt der Fässer auch aus Ziegelsteinen und römischem Zement aufgeführte Behälter anwenden, denen aber so wenig wie den Fässern der doppelte Boden und der Zutritt der Luft unter diesem fehlen darf, da sonst die Rüben nicht in Gärung treten.

†† **Von den Vögeln** sind in der ersten Hälfte des Mai noch angekommen außer den zurückgebliebenen Nachzüglern einige Arten des Bürger, Rohrammern, Waldlaubvögel, gelbe Grasmücken, Schilf-Sumpf- und Binsensänger, Turteltauben, Turmschwalben, Standläufer, Wachteln. Nachdem in den letzten Hälfte des Mai noch erscheinen: der Wachtelkönig, Nachtschwalben, Mandelkrähen, ist mit dem späten Pirol der Zuzug des Vogelheeres geschlossen, und es erklingt nun Feld und Wald hauptsächlich in der Frühe von ihrem lebensfrohen Gesang. Einzig sind sie mit Nestbau, Eierlegen und auch schon mit Brüten beschäftigt. Und groß ist ihre Tätigkeit im Vertilgen von Ungeziefer. Stare, Lerchen, Drosseln bekommen schon flügge Junge. Um die Bäume, auf welchen sich Nester und Starhäuschen befinden, binde man Dornen mit den Spitzen nach unten, um Katzen und Mardern das Hinaufklettern zu verhindern.

Fischzucht.

— **Forellenzucht in kleineren Bächen.** Wenn auch die Fischzucht im engeren Sinne auf die stehenden Gewässer beschränkt erscheint, so kann man doch gerade mit der Forellenzucht auch in kleinen Bächen gute Resultate erzielen. Am besten sind Bächlein, die außerhalb des Hochwassergebietes liegen und eine gleichmäßige, nicht zu große Wassermenge führen. Für Brutfische eignet sich ein kleiner Wasserstrom. Eine starke Strömung reißt die jungen Fischchen fort und läßt auch ihre beste, natürliche Nahrung nicht aufkommen. Wietet der Bach also keine genügende ruhige Strömung, so müssen durch Sperrung Tümpel geschaffen werden, die 30 bis 40 Quadratmeter groß sind, stets frisches Wasser erhalten, aber doch ein ruhiges Schwimmen der jungen Tierchen ermöglichen. Es genügt hier allerdings ein Zufluß von 6 bis 10 Liter in der Minute. Wenn aber auch die Wassermenge in den Forellenbächen nicht zu groß sein soll, in ganz seichten Bächen gedeiht die Forelle auch nicht. Sie erhält hier niemals die wünschenswerte Größe, da die Fische hier zu sehr bedrängt werden. Falls aber Einzäunungen zum Wetzen größerer Strecken geschaffen werden, kann doch noch viel Forellenfleisch produziert werden.

— **Die Regenbogenforelle** ist ein guter Nutzfisch, der mehr und mehr eingebürgert wird. Er ist härter (zählebiger) und schnellwüchsiger als die Bachforelle und kann daher auch in wärmeren Teichen gehalten werden. In drei Jahren erreicht sie das beste Verkaufsgewicht von 2 bis 2½ Kilogr. und wird in dieser Größe besonders in Städten und Industriegebieten gern gekauft und gut bezahlt. Die Regenbogenforelle laicht von Februar bis Mai, doch wird bei der Zucht die künstliche Vermehrung vorgezogen. Verwandt mit der Regenbogenforelle sind der amerikanische Bachsaiblung und die schottische Bachforelle. Sie liefern ein gutes Fleisch, sind aber nicht überall durchzubringen. Dasselbe gilt vom amerikanischen Schwarzbarsch und vom Forellenbarsch, die nur hie und da gezüchtet werden.

— **Die Wasserspitzmaus** ist ein Fischfeind, den man nicht zu zahlreich werden lassen darf, da er Laich und Fischbrut mit Vorliebe verzehrt. Von den Vögeln kann der Fischreiher kleinen Gewässern am meisten Schaden zufügen und muß derselbe diesen ferngehalten werden. Auf größeren Flüssen und Seen aber lasse man die jungen Fischfeinde ruhig mit leben. Da ist ihr Schaden gar nicht nennenswert. Die Vermehrung der Fische ist so zahlreich, daß die Fischfresser ohne Schaden ihren Hunger stillen können. Dagegen achte man darauf, daß keine

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19140516023/fragment/page=0002