großen Bottich oder in ein Faß von etwa 4 Hektoliter Inhalt bringe man 3 Körbe frischen, strohfreien Kuhmist, dazu einen halben Korb Kalkstaub und Wasser, bis das Faß voll ist. Bald darauf steigen Gasblasen aus dem Wasser, die nach ein paar Wochen nachlassen, worauf der Dung zum Gebrauch fertig ist. Dann werden an den Stellen unter den Reben, wo junge Wurzeln sitzen, eine Anzahl 20 Zentimeter tiefe Löcher gegraben, in jedes derselben 10—15 Gramm Thomasmehl und 20 Gramm Kalisalz (40prozentiges) getan und das Loch mit der präparierten Dunghrühe gefüllt. Dies geschieht zum ersten Male im Mai, dann zu Johanni und wenn die Trauben zu reifen beginnen. Es soll von vorzüglicher Wirkung sein.

* **Verschnittweine.** Beim Verschneiden der Weine darf nicht nach Willkür verfahren werden, denn nicht jeder Wein eignet sich als Verschnittmein. So eignen saure Weine sich nicht, um mit Süßweinen verschnitten zu werden, sie erhalten keinen guten Geschmack. Auch Weine, die reich an Essigsäure sind, sollen ausgeschlossen bleiben. Gärende Weine sollen nicht verschnitten werden, weil man dadurch zu viel Farbe verliert. Trübe oder an der Luft trüb werdende Weine sollen zuerst geklärt werden. Am besten ist es, vor dem Verschneiden eine Probe im kleinen zu machen, um zu sehen, wie die Weine sich zu einander verhalten. So mische man z. B. zunächst nur eine Flasche und sehe dann nach einigen Tagen, wie sich Geschmack und Farbe verhalten. Ist alles tadellos, so kann man die ganzen Weine verschneiden.

* **Deutsche Rotweine.** Während Rhein- und Moselweine im allgemeinen den französischen Marken vorgezogen werden, trinken viele gewohnheitsmäßig nur französische Rotweine, wie Bordeaux usw. Es ist nur Gewohnheit, denn ein guter Asmannshäuser, Ahrbleichert oder Walporzheimer ist ebenso gut, und die letzteren sind wegen ihrer Gerbsäure auch sehr gesund.

Gesundheitspflege.

// **Das Heben von Lasten** ist ein vielgepflogener Sport, dessen Zweckmäßigkeit für die Gesundheit oder häufig überschätzt wird. Niemals soll man Lasten bis zur Erschöpfung strecken oder heben; besonders Anfänger überschätzen ihre Kräfte oft.

// **Gute Mittel gegen nervöses Herzklopfen** sind Einreibung der Herzgegend mit Senfspiritus, kalte Umschläge auf der Herzgegend, allgemeine kühle Abreibungen, Baldriantropfen und Safterumtropfen zu gleichen Teilen gemischt. Trinken von Zuckerwasser mit Hoffmannstropfen, Brausepulver. In schweren Fällen wendet man Senfteig oder Senfpapier an oder legt geriebenen Meerrettich auf. Auch bewährt sich oft das Tragen einer Herzflasche.

// **Gegen Brandwunden** verwende man sofort geriebene, rohe Kartoffeln, das kühlt und stillt sogleich den Schmerz, auch wird das lästige Blasenziehen verhindert. Oefteres Wiederholen durch frisches Aufsetzen der Kartoffeln ist sehr zu empfehlen.

// **Konservieren des Zahnfleisches.** Ein sehr gutes Mittel hierfür besteht darin, daß man die Zähne mehr Zahnfleisch öfters mit einem Salbeiblatt reibt. Die Engländer haben eine kleine Schachtel mit Salbeiblättern in ihrem Waschtisch, um jeden Morgen Gebrauch davon zu machen. Besonders ist auch bei Kranheiten nach dem Genuß von starken Tropfen, welche nicht selten die Zähne zerstören, die Anwendung eines Salbeiblattes zu empfehlen und dann der Mund mit Wasser auszuspülen.

// **Nasenbluten** soll sich durch öfteres tiefes Atmen stillen lassen. Das hat in der Weise zu geschehen, daß sich der Betreffende aufrecht auf einen Stuhl niedersetzt, beide Hände auf den Kopf legt und in dieser Stellung bei offenem Munde tief atmet.

// **Bei allen Blutvergiftungen,** auch wenn sie durch einen Stich oder Biß eines giftigen Insekts, einer Schlange, eines wütenden Hundes hervorgebracht wurden, ist das forzierte Teetrinken sehr zu empfehlen.

Für die Küche.

English-Stew. Recht zartes Rindfleisch schneidet man in Scheiben, läßt es in Butter einige Minuten von beiden Seiten anbraten und dann in etwas Bouillon langsam weich schmoren. Hierauf fügt man ein Glas Portwein, einen Teelöffel voll Reismehl, einige gehackte Champignons, Zitronensaft und den Saft einer halben Zitrone, ferner das nötige Salz hinzu, läßt das Gericht noch eine Viertelstunde leise kochen und serviert es mit Kartoffeln und Gemüse.

* **Schleie mit Rahmsauce.** In möglichst wenig Wasser, dem man etwas Butter, Salz und eine kleine Zwiebel beigefügt hat, kocht man die in Scheiben geschnittene Schleie gar, dann verdickt man die Brühe mit einer Mehlschwitze, würzt sie mit Pfeffer, Zitronensaft, Muskatblüte und Kapern, verkocht sie mit einem Viertelliter dicken, sauren Rahm, bindet sie mit zwei bis drei Eigelb und gießt sie über die Fische.

* **Pikante Sauce zu Ragouts und Fleischresten.** Einen Drittelliter Essig läßt man mit zehn Schalotten, einem Lorbeerblatt, etwas Gewürz und 75 Gr. mageren Schinken oder Speck, welcher in kleine Würfel geschnitten wird, so lange einkochen, bis man nur noch etwa drei Eßlöffel voll hat; fügt nun einen halben Liter gute Fleischbrühe hinzu und läßt die Sauce noch eine Viertelstunde kochen, worauf man sie durch ein Sieb streicht. Auch etwas in Butter braun geschwitztes Mehl kann man der Sauce beifügen, wenn man sie sämiger wünscht.

Spargeleier. Gemüsespargeln mittlerer Stärke werden abgekocht, dann in halbfingerlange Stücke geschnitten und mit einer nicht zu dicken Spargelsauce übergossen, welcher ein Zusatz von Essig gegeben wurde. Die Kasserole wird auf eine eiserne Pfanne mit glühenden Kohlen gestellt. Wenn dies Gemüse sehr heiß ist, schlägt man ganze Eier darüber, mengt sie durch, bis sie gar sind; dann wird das Gericht serviert und mit geviertelten, hartgekochten Eiern und gehackter Petersilie garniert.

Für Familie und Haus.

Vor der Sommersonnenwende im Juni.

Im Juni fängt die Hausfrau an, in küchenwirtschaftlicher Beziehung aufzuatmen, denn jetzt kommt die Zeit des jungen Gemüses, der ersten Früchte, der Küken und der Enten, der Widbenten und der köstlichen Fische!

Prachtvoll ist der Juni für Erdbeeren, und die Einmachzeit verlangt viel von der tüchtigen Wirtin. Wer einen Frischerhaltungsapparat irgeneines Systems besitzt, wird wenig Mühe haben, wer aber selber Beeren und Gemüse auf alte Art einkocht, der muß sehr aufpassen und vor allem vermeiden, die Früchte usw. zu kaufen oder zu ernten, wenn es geregnet oder stark getaut hat. Alles Eingemachte hält sich entsprechend der Qualität am besten, wenn es trocken gewesen und möglichst wenig berührt wurde. Darum soll man auch Erdbeeren am Stiel anfassen, wenn man sie in warmlauwes Wasser taucht und sie auf weißem Seidenpapier zart abwischen.

Spargel sind immer vom Wurzelende aus nach dem Kopf zu zu schälen, die Schalen wäscht man und dörrt sie feingeschnitten in der Sonne oder auf dem Herde, um sie im Winter als angenehme Suppenbeilage zu verwenden. Sie müssen während des Trocknens aber öfters umgekehrt werden und etwaige schimmelnde Teile rasch weggetan werden.

Junge Schoten können ebenfalls getrocknet werden, wie es in Rußland so viel geschieht; man entkernt sie, legt die Schalen ebenfalls gut gepillt zum Dörren auf ein Blech in die Sonne oder stellt es in den halbwerkühlten Bratofen, die Kerne aber tut man ungewaschen in Steintöpfe, streut Salz darüber, auf 500 Gramm Schotenkerne 75 Gramm Salz und 50 Gramm Zucker, und deckt sie mit einem Brett zu, das mit Steinen oder Eisenbolzen beschwert wird. Diese Art des Einmachens empfiehlt sich auch für grüne Schneidebohnen, die dann zum Gebrauch ebenso wie die Schotenkerne erst 12 Stunden eingewässert werden müssen, und zwar mit öfters gewechseltem Wasser.

Als Hauptdelikatesse vor Johanni gelten die Erbse mit frischen Steinpilzen oder grünem Dill, auch wohl ganz fein in siedendem Rheinwasser abgesotten und mit Butter überglänzt.

Wildenten, mit Orangen garniert, ist eine sehr feine Delikatesse und ebenso die kalten Chaudfroids aus Wildenten mit Weichselkirschen. Da es Weichseln jetzt fast noch nirgends gibt, so kann man sich gut mit Herz oder Nattenkirschen helfen, — die sogenannten Griottes sind freilich am besten dazu. Forellen blau mit Kopfsalat oder jungen Erbsen ist eine Hauptdelikatesse. Schöne frische Butter dazu und eine Soße Meerrettichtunk darunter gereichen, machen diese zarten Fischchen noch schmackhafter.

Die Champignons in den Züchtereien wachsen jetzt in Wahrheit wie die Pilze und geben mit einem Gehäckel von grüner Petersilie, frischer Butter und Sardellenmus eine köstliche Beilage zum Kalbsfilet oder zarten Taubenbrüstchen. Sehr delikat sind jetzt die jungen Tauben überhaupt, mit Spargel, Morcheln, Kopfsalat, Melde und anderen zarten Gemüsen auf der Höhe des Wohlgeschmacks. Man kann den Juni loben und preisen, denn er wirkt schon als Vorläufer der segenspendenden Juli- und Augusttage, die soviel der Ernte bringen, daß jetzt in Wahrheit heiße Tage kommen, soweit sie die Heitzige und gewissenhafte Hausfrau betreffen.

Und ehe wir unsere Junibetrachtung schließen, möchte ich noch auf eine Frucht aufmerksam machen, die wir jetzt für den kommenden Herbst und Winter trefflich bereiten können, die grüne Walnuß als Einmachefrucht und als Likör. Das Einmachen derselben ist ein bißchen langwierig, aber es ist lohnend. Man durchsticht die Nüsse, so lange sie noch keine Spur eines harten Ansatzes haben, durch und durch mit einer Stricknadel und legt sie in kaltes, klares, möglichst weiches Wasser. Alle Tage wird das Wasser ab- und frisches darüber gegossen, 21 Tage lang. Nun sind die Nüsse schwarz. Man kocht sie nun in Salzwasser 1 Stunde und schüttet sie in den Topf zurück und gießt frisches Wasser darüber. Am nächsten Tage wiegt man sie und nimmt das gleiche Gewicht Zucker, legt auf 1 Kilo Nüsse 1 Stengel Zimmet und 6 Gewürznelken, drei Pfefferkörner und eine Prise Anis dazu. Alles wird in ein Mullläppchen eingebunden und mit dem Zucker gekocht. Die Nüsse werden hineingetan und eine halbe Stunde gekocht, der Zucker dann etwas eingedickt und über die Nüsse gegossen. Nun gibt man täglich den Zucker in ¼ Liter Wasser wieder aufs Feuer und kocht ihn durch mit dem Gewürz, das man aber am dritten Tage wegtut und durch neues, ohne Fenchel, Pfeffer, ersetzt. Immer warm über die Nüsse gießen. Jeden dritten Tag die Nüsse mit durchbiegen lassen. So neun Tage lang. Dann tut man den Zucker wieder auf das Feuer, gießt ¼ Liter Wasser zu, wenn er wallt, die Nüsse hinein, eine halbe Stunde kochen lassen und alles zusammen in den Steintopf oder in Portonsgläser füllen, abkühlen lassen und zubinden. Man tut gut, nach dem ersten Kochen in Salzwasser die Nüsse zu halbieren, denn sie sind meist sehr dick und kochen schwer durch, aber dann darf man sie immer nur ¼ Stunde kochen lassen.

Dies Kompott ist der Gesundheit und besonders dem Teint, den die Nüsse sehr verbessern, zuträglich.

Hauswirtschaft.

† **Im täglichen Gebrauch des Salzes** verdient letzteres eine etwas sorgfältigere Würdigung, als sie ihm gewöhnlich zuteil wird. Dasselbe ist nicht bloß als Gewürz anzusehen, sondern auch als ein ganz unentbehrliches Nahrungsmittel. Es ist bekanntlich ein wesentlicher Bestandteil des Blutes und der Körpergewebe (namentlich der Knorpel) und wird durch Haut, Nieren und andere Absonderungsorgane beständig in so beträchtlicher Menge aus dem Körper entfernt, daß wir ihm fortwährend Ersatz dafür aus neue zuführen müssen. Da die pflanzlichen Nahrungsmittel weit weniger Salz enthalten als die tierischen, so müssen erstere auch mehr gesalzen werden, als letztere, die umso weniger Salz bedürfen, je blutreicher sie sind.

† **Waschinenölflecke** sind aus Kleiderstoffen nicht schwierig zu entfernen. Man legt unter die befleckte Stelle reines weißes (kein buntes!) Löschpapier, taucht ein Läppchen des Kleiderstoffes in Benzin und reibt die Flecke so lange, bis sie verschwinden. Man muß das Löschpapier fortwährend weiterschieben, damit stets eine reine Stelle unter dem Fleck liegt, denn das Löschpapier saugt eben das Oel auf.

† **Herdplatten zu reinigen.** Verrostete und vernachlässigte, oder durch Ueberlaufen von Speisen und dergl. schmutzig gewordene eiserne Herdplatten werden wieder spiegelglatt und wie neu, wenn man sie, so lange sie noch warm sind, mit heißem Sodawasser begießt und dann mit Harzseife einreibt. Einige Minuten darauf reibt man mit feinem Sand oder Putzteim kräftig nach und nimmt, wenn nötig, nochmals Sodawasser und Seife zur Hilfe. Zuletzt bürstet man gründlich, reibt mit Papier nach und endlich mit wollenem Lappen trocken.

† **Schwarze Seidenbänder wie neu zu reinigen.** Zunächst macht man alle Flecke mit Benzin aus. Dann legt man das Band auf ein Brett oder einen weißen Tisch und reibt es auf beiden Seiten mit Regenwasser mittels eines Schwammes sehr gründlich ab. Es muß auf dem Platze liegend trocknen und ist dann wieder wie neu.

Kleine Mitteilungen.

:: **Flecken, deren Ursache unbekannt ist,** werden häufig bedurch aus Stoffen entfernt, daß man den Stoff in ein kochendes Milchbad bringt, oder durch Quellen in Buttermilch und Trocknen in der Sonne. Die Stoffe werden dann in kaltem Wasser gewaschen, getrocknet und das Verfahren, wenn nötig, nochmals wiederholt.

:: **Fettflecke aus Wolle und Seidenstoff** werden mit Terpentinspiritus entfernt. Die besten Resultate erzielt man mit nachstehender Fleckentinktur: 100 Gramm Salmiakgeist, 200 Gramm 96proz. Weingeist und 30 Gramm Schwefeläther, alles zusammengemischt. Zur Entfernung von Fettflecken kann auch mit Ammoniak vorgenommen werden, doch ist im Falle der Reinigung mit demselben auf die Farbe des zu reinigenden Kleidungsstückes Rücksicht zu nehmen, da viele Farben durch Einwirken des Ammoniak Schaden leiden.

:: **Hutglanzmittel für Zylinderhüte.** Ein Liter Benzin, 1 Gramm Karnaubawachs und ein Tropfen Rizinöl.

Verlag und Druck: General-Anzeiger für Halle und die Provinz Sachsen. Verlag von Gebrüder Duck, 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. 23 | **Halle a. S., 6. Juni** | **1914**

Die Dreifelderwirtschaft.

Von J. Wichmann, Heilbronn a. N.

Nach der Art der Wirtschaftsführung unterscheidet man fünf verschiedene Betriebsweisen und zwar die Gras- oder Weidewirtschaften, die Feldgraswirtschaften, Körnerwirtschaften, Fruchtwechselwirtschaften und freien Wirtschaften. Diesen fünf gliedern sich dann noch die Wirtschaften mit technischen Nebengewerben, wie Brennereien, Stärkefabriken und Zuckerraffinerien an, die sich lediglich auf größeren Gütern finden und die einerseits den Zweck haben, die Rohprodukte besser zu verwerten, andererseits die bei der Verarbeitung der Rohprodukte gewonnenen Rückstände wiederum der Landwirtschaft als Dungstoffe zuzuführen.

Bei der Körnerwirtschaft, die uns hier allein interessiert, unterscheidet man gleichfalls verschiedene Systeme und zwar deren vier, nämlich die Einfelderwirtschaft, Zweifelderwirtschaft, Dreifelderwirtschaft und die Mehrfelderwirtschaft. Wir wollen uns nun im Nachfolgenden allein mit der Dreifelderwirtschaft beschäftigen; es läßt sich aber nicht vermeiden, über die beiden vorhergehenden Wirtschaftsarten zunächst einige Worte zu sagen.

Bei der Einfelderwirtschaft, die nichts weniger als empfehlenswert ist und bei uns in Deutschland auch nur noch vereinzelt vorkommt, wird jahraus, jahrein auf einem Felde stets dieselbe Körnerfrucht angebaut.

Etwas verbreiteter ist die Zweifelderwirtschaft, bei welcher die eine Hälfte des Feldes als Brache behandelt, die andere mit Halmfrüchten angebaut wird. Der Hauptnachteil dieser Wirtschaftsweise liegt darin, daß die Pflanzennährstoffe zu wenig ausgenutzt werden.

Nicht unerwähnt soll hier auch eine Wirtschaftsart bleiben, die man in einzelnen Teilen Elsaß-Lothringens findet, nämlich die Brandwirtschaft. Mit diesem Ausdruck bezeichnet man dort ein eigenartiges Wirtschaftssystem, bei welchem von Zeit zu Zeit Holz, Gesträuch usw. mit Rasen auf der Ackerfläche abgebrannt wird, die, mit Asche gedüngt, ein bis drei Jahre lang abwechselnd mit Roggen und Kartoffeln bebaut wird, um dann wieder eine lange Reihe von Jahren als Weide- oder Oedland liegen gelassen zu werden. Man findet diese eigentümliche Bewirtschaftungsmethode namentlich im oberen Breuschtale und den dortigen Nebentälern, nicht selten auf Almendeland, wo namentlich der Besenginster, der dort in großen Massen wächst, als Brennmaterial dient.

Die reine Dreifelderwirtschaft, welche nach der Fruchtfolge: Brache — Winterfrucht — Sommerfrucht bewirtschaftet wird, findet man trotz ihrer verschiedenen Nachteile in ziemlicher Ausdehnung überall da, wo das Land sehr zerstückelt ist und der Flurzwang herrscht. Die Nachteile dieser Wirtschaftsart bestehen darin, daß die Aecker leicht verunkrauten, daß die Arbeitsteilung eine ungünstige ist und daß namentlich, wenn nicht gute Wiesen in genügender Zahl vorhanden sind, eine ausreichende Viehhaltung nicht möglich ist, daß also auch die Düngerproduktion eine geringe sein muß. Besser als die „reine" ist die „verbesserte" Dreifelderwirtschaft, wobei die Brache ganz oder teilweise mit Futterpflanzen oder Hackfrüchten bestellt wird. Durch den Anbau der verschiedenartigen Pflanzen ist zunächst eine bessere Verteilung der Hand- und Gespannarbeit möglich, dann werden aber auch durch die Bearbeitung der Brachpflanzen und schon durch ihre Beschattung des Bodens die Unkräuter unterdrückt, noch wesentlicher ist aber, daß durch den Futterbau auf dem Felde die Viehhaltung unabhängiger von den Wiesen wird, und da, wo es an Wiesen mangelt, überhaupt erst in ausreichender Weise möglich ist. Durch die vermehrte Viehhaltung tritt dann gleichzeitig eine Erhöhung der Düngerproduktion ein, die ihrerseits wieder eine Steigerung der Bodenfruchtbarkeit zur Folge hat. Einige Beispiele der Fruchtfolge bei der verbesserten Dreifelderwirtschaft seien hier angeführt: I. 1. Winterfrucht, 2. Sommerfrucht, 3. Rotklee, 4. Winterfrucht, 5. Sommerfrucht, 6. Hackfrucht. — II. 1. Brache, 2. Winterfrucht, 3. Sommerfrucht, 4. Klee, 5. Winterfrucht, 6. Sommerfrucht. 7. Hülsenfrüchte, 8. Winterfrucht, 9. Sommerfrucht. — III. 1. Hackfrüchte, 2. Winterfrucht, 3. Sommerfrucht, 4. Klee, 5. Winterfrucht, 6. Sommerfrucht, 7. Hülsenfrüchte, 8. Winterfrucht, 9. Sommerfrucht, 10. Handelsgewächse, 11. Winterfrucht, 12. Sommerfrucht. Eine weitere Verbesserung dieses Systems kann dann noch durch das Einschieben von Hyvischenfrüchten, wie Luzerne, Seradella, Wicken, Erbsen und Hopfenklee zwischen den Halmfrüchten erzielt werden.

Ob man bei der verbesserten Dreifelderwirtschaft die Brache ganz verbannen kann, hängt von der Lage des Hofes ab und von der Entfernung der Aecker von den Wirtschaftsgebäuden. Bei geringeren oder entlegenen Aeckern kann es sich immerhin empfehlen, nach einem bestimmten Zeitraum, etwa nach sechs oder neun Jahren, doch die Brache eintreten zu lassen.

Wie alles in der Welt, hat auch diese Wirtschaftsart ihre schwachen Seiten, so ist namentlich das Mißverhältnis zwischen Stoffentnahme und Stofferlaß ziemlich groß. Hier nach Möglichkeit durch entsprechenden Dungzuschuß ausgleichend zu wirken, ist eine unbedingte Notwendigkeit. Schwieriger noch ist, daß der Rotklee, die Grundlage der meisten Wirtschaften, nicht an günstiger Stelle steht. Er folgt nach zwei Halmfrüchten und kommt damit in nicht ganz reines, oft auch in nicht genügend kräftiges Feld. Auf den geringeren Klee, der so produziert wird, folgt dann naturgemäß auch geringere und meist auch unreinere Winterfrucht, damit pflanzt sich Magerkeit und Verunkrautung in schwer zu bekämpfender Weise immer weiter fort. Es ist deshalb sehr wichtig, die Bearbeitung der Brachegewächse mit besonderer Sorgfalt vorzunehmen und es sollte bei starker Verunkrautung beispielsweise weder Stoppelreps noch Rübsen gebaut werden, ebenso wenig breitwürfig gesäete Hülsenfrüchte usw. Auch durch kleine Abweichungen von der Regel lassen sich diese Gebrechen bekämpfen, doch sind in solchen Fällen stets die örtlichen Verhältnisse zu berücksichtigen, denn eines schickt sich nicht für alle.

Die Nachteile machen sich natürlich in mildem Klima, bei gutem Boden, starkem Besitz an guten Wiesen oder reichlicher Verwendung von Kraftfuttermitteln für das Vieh weniger bemerklich, desto lebhafter aber dann die Vorteile dieser Betriebsart, die der besseren Mehrfelderwirtschaft wohl erst ganz allmählich weichen wird.

*

Der oben angedeutete Uebergang ist überall anzustreben, wo die Verhältnisse es eben erlauben. In Gegenden mit hohen Bodenwerten, wie im industriellen deutschen Westen, kennt man keine Brache mehr. Die künstlichen Düngemittel erlauben heute scharfe Ausnutzung ohne Erschöpfung.

Die Erdbeere und ihr gesundheitlicher Wert.

Von M. Kneischke-Schönau.

Bei der enormen Verbreitung und großen Beliebtheit, deren sich die Erdbeere heutzutage erfreut, mag es sonderbar genug erscheinen, wenn man berichtet, daß sie erst in der Mitte des sechzehnten Jahrhunderts in Deutschland heimisch wurde und zum Beispiel bei den in kulinarischer Beziehung gewiß verwöhnten Völkern des Altertums, wie den Griechen und Römern, zwar schon bekannt, aber keineswegs besonders geschätzt war. Das Verdienst, sie in Europa eingeführt zu haben, gebührt deshalb nicht diesen damaligen Trägern und Verbreitern höherer Kultur, sondern den Mauren in Südspanien. Diese zogen die Erdbeere in den sonnigen Gärten Granadas, und die damaligen spanischen Dichter sangen das Lob der aromatischen, erfrischenden Frucht und trugen damit zu ihrem Bekanntwerden bei. Zuerst waren es die Einwohner Südtirolsteds, die auf das herrliche Beerenobst aufmerksam wurden und einen Anbau jenseits der Pyrenäen versuchten. Von hier kam dann die Erdbeere in das Rheinland und fand im Jahre 1570 bereits viel Anerkennung. Auf dem Umwege über die Balkanhalbinsel gelangte sie später nach Wien, und es ist historisch, daß sie im Jahre 1683 dort schon recht bekannt und beliebt war und sich besonders die Anerkennung Kara Mustaphas und seiner Truppen bei der Türkenbelagerung bei österreichischen Hauptstadt erfreute. Ein Jahrhundert dominierte die maurische Erdbeere in Europa, bis ihr um das Jahr 1655 eine gefährliche Rivalin in Gestalt einer aus Virginien eingeführten Himbeererdbeere erwuchs, die von den Engländern in Kanada sehr geschätzt und daraufhin in England angebaut wurde. In dem milden Seeklima der südlichen Küste Englands gedieh die Himbeererdbeere vorzüglich, und so stritten die maurische und die virginische Erdbeere bis zum Jahre 1715 um die Herrschaft in Europa. Da erschien eine Riesenerdbeere aus Chile, die viel Aufsehen machte und trotz ihres geringen Aromas die Gunst der Massen sich erobert und die bisherigen Sorten in den Hintergrund drängte, es den Feinschmeckern überlassend, ihr Lob weiter zu singen. Die größte Nebenbuhlerin wurde aber die herrlich aromatische Ananaserdbeere, die 1762 aus Cayenne importiert wurde. Sie fand begeisterte Aufnahme bei den Erdbeerfreunden und zählt auch heute noch zu beliebtesten Sorten.

Kein anderes Beerenobst darf sich heute solcher Verbreitung rühmen wie die Erdbeere. Sie hat sich selbst die nördlichen Länder und unter diesen besonders Dänemark erobert, wo in der Nähe von Kopenhagen eine der größten Erdbeerplantagen Europas zu finden ist. Aber auch andere Großstädte haben großartige Erdbeerplantagen angelegt, um ihre Einwohner mit dieser köstlichen Frucht versorgen zu können. Erdbeerkulturen im großen Stile sind bei Berlin entstanden, die für die Verbreitung dieses so gesunden und guten Obstes sorgen, so daß auch die breiteren Volksschichten sich an seinem Segen erfreuen können. Heute findet man im bescheidensten Bahnwärter- oder Schrebergärtchen die Erdbeere angepflanzt, wozu auch ihre Anspruchslosigkeit in der Kultur sehr viel beiträgt. Die Erdbeere verlangt wenig Pflege und ist dabei außerordentlich ertragreich. Die frühen Sorten reifen schon im Spätfrühling und die spätesten tragen erst im August, so daß während des ganzen Sommers von einer Erdbeerernte gesprochen werden kann.

Bei uns ist der hohe Wert der Erdbeere für die menschliche Gesundheit noch viel zu wenig bekannt. Man betrachtet die herrliche Frucht mehr als Genußmittel. In Dänemark ist man uns in dieser Beziehung voraus, dort gilt die Erdbeere längst als Volksnahrungsmittel und wird in ungeheuren Mengen verzehrt. Jördbär med Flöde (Erdbeeren mit Schlagsahne) sind dort ein Nationalgericht, das sowohl in jedem Wirtshause, wie in den sauberen Fruchtkellern portionsweise für billiges Geld zu haben ist.

Was nun die Heilwirkung der Erdbeere anbetrifft, so schreibt sich dieselbe hauptsächlich ihrem Gehalt an natürlichem Eisen zu, das für blutarme Personen oder solche mit schlechter Blutmischung von hohem Werte ist. Pfarrer Kneipp spricht von der Erdbeere als einem gar nicht genug zu schätzenden Gesundheitsmittel, das besonders schwächliche Personen und Rekonvaleszenten gebrauchen sollten, um neue Kräfte zu gewinnen. Wo sie als Kurmittel in größeren Mengen verzehrt werden müssen, dürfen die Erdbeeren aber nicht allein genossen werden, sondern stets nur in Verbindung mit Milch und kräftigen Roggen- oder Schrotbrot. Für Gries- und Steinleidende sowie Leberkranke wirkt die Erdbeere auflösend, ebenso bei Gichtikern. Ganz besonders erquickend ist Erdbeersaft für Fieberkranke. Manche Leute behaupten, daß sie nach dem Genuß von Erdbeeren einen Hautausschlag, ähnlich dem Nesselfrieseln, bekommen und meiden deshalb die Frucht; sehr mit Unrecht, denn der Ausschlag ist nur ein Zeichen kranken Blutes, dessen Unreinigkeiten durch den Genuß von Erdbeeren durch Schweiß ausgeschieden werden. Wer also nach dem Genuß von Erdbeeren Ausschlag bekommt, sollte das als einen Wink ansehen, erst recht eine Erdbeerkur zu machen.

Von dem großen Naturforscher Linné wird erzählt, daß er vom schweren Podagra, das allen angewendeten Mitteln spottete, nur durch eine Erdbeerkur geheilt wurde, die er deshalb dann alljährlich anwendete und von dem schlimmen Leiden verschont blieb bis in sein hohes Alter. Auch er ist mit Wort und Schrift für die Erdbeere als Heilmittel eingetreten und hat ihre Kultur warm empfohlen.

Die wild wachsende Walderdbeere zeichnet sich durch ein besonders starkes und köstliches Aroma aus und wird deshalb viel für Bowlen verwendet. Für Kurzwecke eignet sie sich weniger, weil sie bedeutend mehr kleine Samenkörnchen besitzt, die manchen Leuten Beschwerden verursachen. Besonders Kinder haben darunter zu leiden, weshalb man diesen lieber nur den durch Haarsieb geseihten Saft verabreicht.

Aber nicht nur die Frucht der Erdbeerpflanze, sondern auch ihre Blätter gelten als Heilmittel.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19140606023/fragment/page=0001

Man kocht aus den jungen Blättern Tee und konserviert sie durch Abtrocknen. Der Erdbeerblättertee wirkt kühlend und beruhigend bei Fieber und Entzündungszuständen. Er wird auch als Augenwasser und Heilmittel für Wunden verwendet. Für Personen, die chinesischen Tee nicht vertragen, ist er ein gutes Ersatzmittel. Er schmeckt lieblich und aromatisch und wird mit Milch und Zucker genossen. Kommissar wie die Blätter der Gartenerdbeere sind die der Walderdbeere, weshalb sie für Tee entschieden zu bevorzugen sind. Es ist, als ob der würzige Waldesboden in die wildwachsende Erdbeerpflanze übergegangen ist, und dieses eigenartig köstliche Aroma konnte bisher keine Gärtnerkunst ihrem großen Vorbilde, der Mutter Natur, ablauschen. Daher die immer unerschwinglicher werdenden Preise für Walderdbeeren, die nur noch als Delikatesse auf die Festtafel kommen aber, wie Möricke singt:

„Wenn sie in silberner Schale mit Wein
Uns würzet die Erdbeer'n",

also als Bowle, das Herz und Gaumen erfreuen.

Gegenwärtig kennt der Gärtner etwa 400 verschiedene Arten von Erdbeeren, die durch Kreuzung und Veredlung aus den anfangs erwähnten Mutterarten hervorgegangen sind. Bei der einen Sorte ist die Größe und der Gehalt des Fleisches ausschlaggebend, bei der anderen der Feingeschmack und das Aroma. Ueberaus mannigfaltig sind auch die Farben der Erdbeeren, vom zartesten Elfenbein bis zum Orangegelb, vom lichtesten Rosa bis zum tiefsten Purpurrot prangen sie auf den Beeten und leuchten uns den grünen Blättern hervor.

Als Konserve erfreuen sich nur die dunkelroten Erdbeeren großer Beliebtheit, weil alle zarteren Farben beim Einsieden mißfarbig werden und ein künstliches Färben beanspruchen. Die Kunstgärtner suchten jetzt eine besondere Einlege-Erdbeere, die auch für die Zubereitung von Gelees und Marmeladen, sowie Fruchtkrauts sehr begehrt ist.

Von Blumen und Bäumen.

Waldmeister hat seine Brautfahrt angetreten, und die Lage nahen sich, von denen Otto Roquette in seinem mystischen Epos sagt:

„Ihr Fröhlichen, singt, weil das Leben noch mait,
Noch ist die schöne, die blühende Zeit,
Noch sind die Tage der Rosen!"

Ja, der eigentliche Rosenmonat, der Juni, steht vor der Tür; da müssen wir unseren Besuch bei einigen Kindern Floras, bei der Königin der Blumen, der Rose, beginnen, und als Führerin wählen wir uns das eben erschienene hübsche Buch von Elisabeth Lemke: „Asphodelos und anderes aus Natur- und Volkskunde". Die in der Menschen- und der Tierwelt, so ist auch in der Pflanzenwelt der monarchische Gedanke zu Hause gewesen. Die Blumen baten Gott nach der Sage des Islams um einen neuen, nicht schläfrigen Herrscher. diesen Wunsch erfüllte Allah, indem er der Dornen beehrten Rose die Herrscherwürde verlieh. Freilich, die Mehr der Dornen mußte der Rose nach den Liedern des persischen Zendavesta erst gewäßt werden, als das Uebel in die Welt gekommen war: vorher war sie dornenlos. dafür hielt sie wohl auch die Nachtigall, Bulbül, die von ihrer Schönheit so entzückt war, daß sie ihr Herz gegen die Blume drückte und nun mit ihrem Blut die zarten Blumenblätter rot färbte. Ist die Rose, die sich nach Theodor Fechner rühmt:

„Bin Schönheit ohne Hülle,
Bin Farbe, Duft und Fülle",

für den Orientalen das gegebene Sinnbild der Schönheit, so ist sie zugleich Symbol der Liebe und als solches mit der Liebessängerin, der Nachtigall, verbunden.

„Der hat in ihrem schönsten Glanze die Rose nicht gesehen,
Wer nie die Perle des Gefühls ihr sah im Auge stehen.
Die Rose lächelte mich an, und von den süßen Strahlen,
Ging mir im stillen Herzen auf ein Drang zu süßem Flehen.

Ich klagte wie die Nachtigall, bis meine Rose weinte;
Und was ich bin, ich bin, geklagt' ich mich,
Daß es durch mich geschehen".

Prof. Friedrich Rückert, der im „Liebesfrühling" sein Lied, wenn es lächelt, mit der hundertblättrigen Rose, der Zentifolie, wenn es grollt, mit der hundertdornigen vergleicht.

Das führt uns auf die verschiedenen Arten der Rose. Vor einem Vierteljahrhundert konnte ein Fachmann schon von 6000 Sorten sprechen; die erweiterte Kunst der Pfropfung und Veredelung, dazu auch so manche Verirrungen der Mode haben diese Zahl noch sehr gesteigert, und für diese Menge von Rosensorten hat man Namen aus allen Ständen hergeholt, von Fürsten, Feldherren, Gelehrten, Künstlern usw. Wir wollen hier nur erwähnen, daß die Zentifolie, die ihren Namen von den auffallend vielen Blumenblättern hat, von vielen nicht für die Mutter der Alten angesehen wird, obwohl die Briechen von einer sechzigblättrigen Rose sprechen, sondern für eine erst später in der europäischen Türkei oder in Frankreich aus der Essigrose entstandene Kulturform. Von ihr stammen die Provenceer und die Moosrose, und weitere Abkömmlinge („Bastlinge") sind die Dijon-, Burgunder- und Champagnerrösen. Unterscheiden müssen wir auch unsere wilden Rosen, von denen die schönste den nicht gerade poetischen Namen „Hundsrose" führt, von den aus der Fremde eingeführten, „die nicht immer duftreich, sondern oft spröde und kalt, dafür aber empfindlich und übelnehmisch" gegen unsern Wink: sind. Es ist wahr, wir haben eine Reihe Rosenarten ohne Duft, obwohl uns doch der Duft gerade der Zugehörigkeit der Rose ist. Sagt doch auch zu dem kahensammerlichen Dichter im Schenkenbuch von Goethes Divan der Schenke:

Schau, die Welt ist keine Höhle,
Immer reich an Brut und Nestern,
Rosenduft und Rosenöte!
Bulbül auch, sie singt wie gestern."

Aus Asien ist die Rose nach Griechenland gewandert; hier ist sie die Blume der Aphrodite und des Dionysos, das Sinnbild der Liebe und des Todes. Bei Adonis' Tode und aus seinem Blute soll sie entstanden sein, oder auch Aphrodites Blut soll die weiße Rose in die rote verwandelt haben. Die Deutung der Rose als Sinnbild des Todes im alten Griechenland leitet hinüber zur Totenblume der Griechen, dem Asphodelos. Die viele Arten zählende Gattung Asphodelos kommt „nur in mittelländischen Florengebieten vor", und die als Totenblume bezeichnete Blume war der Asphodelos ramosus, der mit großen Stengeln und Blättern und vielen blaßfarbigen Blüten in großen Beständen auftritt. Von dieser Wiese von Asphodelen als dem Aufenthalt der Toten redet ja auch die Odyssee: „Stolzeren Ganges schritt die Asphodelosaue hinunter, als ich (Odysseus) geendet, die Seele des hurtigen Aeakosspressen."

E. Lemke ist den Spuren des Asphodil in Spanien, Frankreich, Italien eifrig nachgegangen und berichtet uns über die heutige Verwendung der Pflanze, z. B. zur Branntweingewinnung, führt H. W. Stolls Satz in seiner „Mythologie der Griechen und Römer" an, daß der Asphodelos in die Unterwelt versetzt sei, nicht um sie auszurschmücken, sondern um das Unangenehme und Traurige dieses düsteren Ortes noch zu erhöhen, widerspricht aber seiner Behauptung, daß die Pflanze von widrigem Aussehen sei; besser stimme seine zweite Bezeichnung „traurig"; auch auf die Beziehung der Asphodel zur Heilkunde und Abergglauben weist sie hin.

Ebenso wohnt dem Wachholder, dem Juniperus communis, wirklich und angeblich Heilkraft inne. Die überzahlreichen, aus den verschiedensten Sprachstämmen kommenden Namen für den Wachholder können wir hier nicht anführen, nur den „Machandelbaum" wollen wir nennen, der uns allen aus dem Grimmschen Märchen bekannt ist. Ganze Völkerschaften haben den Wachholder seit altersher als wiederbelebend geschätzt. Hervorgehoben ist die Verwendung der Beeren, des Harzes, der Zweige des Wachholders beim Tieropfer, zur Milderung des üblen Geruches beim Verbrennen des Fleisches, sowie die Esesung des Brandopfers durch den Weihrauch des Wachholderbaumes, der den Namen Feuerbaum erhielt und den Toten heilig war, dann auch seine Anwendung bei Leichenbegängnissen und als Mittel gegen Zauber und Hexerei; in seiner dunklen und doch lebensfreudigen Farbe und der fast allen Gefahren trotzenden Kraft gilt er als ein Sinnbild unvergänglichen Lebens. Bekannt ist der Brauch des Schlagens mit Wachholderzweigen in der Osterzeit, zur Maifeier, zu Weihnachten usw.; ein wichtiges Kapitel der vergleichenden Mythologie wird hier angeführt.

Der Anbau von Arzneipflanzen.

Ein tüchtiger Gärtner kann mit Arzneipflanzen einen ansehnlichen Gewinn erzielen und es wäre auch aus anderen Gründen zu wünschen, daß dieser Kulturzweig eine größere Aufmerksamkeit geschenkt wird. Die Zeiten, in denen man in der freien Natur gesunde Pflanzen fand, um die Bedürfnisse der Apotheken zu decken, sind für einen Teil der Erde vorüber, und die chemische Industrie hat diese Naturstoffe doch noch nicht in dem Grade verdrängt, daß sie entbehrlich geworden wären. Dazu kommt, daß heute mit dem Fortschritt der wissenschaftlichen Forschung mit Recht strengere Ansprüche an die Medikamente gestellt werden, und deshalb wird eine höhere Gewähr dafür verlangt, daß die Pflanze wirklich die Bestandteile in genügender Güte und Menge enthält, auf die es bei der Bereitung von Arzneien ankommt.

Die Sicherheit wird in diesem Punkte um so größer sein, je mehr Einfluß und Sorgfalt der Mensch selbst auf das Wachstum der betreffenden Pflanzen verwendet. So groß der Aufschwung der landwirtschaftlichen Wissenschaft in allen Teilen sonst ist, und so sehr man namentlich die Beziehungen zwischen verschiedenen Boden- und Pflanzenarten und die Verwertung der Düngemittel zu beurteilen gelernt hat, so wenig Nutzen ist bis jetzt für den Anbau für Medizinpflanzen aus dieser Erkenntnis gezogen worden. Noch nie vor werden diese meist als wilde Gewächse behandelt und von der Fürsorge und absichtsvollen Verbesserung ausgeschlossen. Dabei könnte man allein aus dem Weißpfeil einer Pflanze lernen, was zu einer Veränderung ihrer chemischen Zusammensetzung geschehen kann, nämlich aus dem Klubbel, und einen mindestens ebenso starken Beweis gibt dafür die Verbesserung der Zuckerrübe. Im Journal für landwirtschaftliche Forschung hat Dr. Sievers Versuche beschrieben, die er im Auftrag des Staatsbureaus für Pflanzenindustrie der Vereinigten Staaten an der Tollkirsche ausgeführt hat, der Lieferantin des bekannten und vielgebrauchten Atropins. Dies Gewächs ist in wildem Zustande selten geworden und muß jetzt angebaut werden, um die Nachfrage nach dem wichtigen Gifte zu befriedigen. Dadurch ist es notwendig geworden, die Einflüsse der verschiedenen Verhältnisse auf die chemische Entwickelung der Pflanze zu studieren.

Die Erfahrungen eröffnen ein neues Gebiet, indem sie die Aufgabe stellen, eine gleiche Aufklärung auch für andere Pflanzen zu schaffen, die für die Medizin unentbehrliche Giftstoffe aus der Gruppe der Alkaloide liefern.

Landwirtschaft.

[] **Die Kleeseide** ist eines der gefährlichsten Unkräuter, und, wenn eingenistet, schwer zu vertilgen. Sie ist oft in ganzen Generationen einer Gegend unbekannt, aber auf einmal ist sie da und verdirbt ganze Kleefelder. Sie erscheint als ein Gewirre dünner, rötlich durchscheinender Fäden an den Kleestengeln, die mit rosigen Knötchen und Rosetten verziert sind.. Erblickt man ein solches Gebilde in einem Kleefelde, so suche man das ganze Feld ab, ob sich weitere Krankheitsherde finden. Sind nur wenige vorhanden, so mähe man hier die Kleepflanzen ab und vernichte sie mit dem Schmarotzer. Dann nehme man die Kleepflanzen mit den Wurzeln heraus (1 Meter im Umkreise), grabe das Stück um und säe Gras darauf. Sollte nun noch ein Teilchen zurückgeblieben sein, so findet es im Gras keine Nahrung und geht ein. Hat die Kleeseide, die zu den Schmarotzern gehört, die ihre Nahrung aus den Stengeln der Pflanzen saugen, überhand genommen, so müssen die Felder umgekehrt und mit anderen Kulturen bestellt werden.

[] **Schilfrohr** darf man auf Wiesen nicht dulden. Es deutet immer auf zu große Nässe. Es gibt ein schädliches, schlechtes Futter. Sind größere Stellen mit Schilf bewachsen, so heue man dasselbe ein und verwende es als Einstreu.

[] **Die Honiggräser.** Das wollige Honiggras ist ein gut wachsendes, aber doch geringwertiges Obergras, welches wegen seiner starken Behaarung nur ungern gefressen wird. Dasselbe gilt von dem verwandten weichen Honiggras, welches zu den Untergräsern zählt. Man sieht, daß ein schöner Name auch nicht immer ein gutes Futter garantiert. Beide Gräser werden jedoch auf geringeren Moor- und humosen Sandböden angebaut und als Mißfutter benutzt.

Milchwirtschaft.

§ **Melkmaschinen** sind schon eine ganze Anzahl konstruiert und versucht worden, aber bis heute hat sich noch keine durchzuziehen vermocht. Es ist dieses ein sicheres Zeichen, daß noch keine die Tätigkeit der Hand ersetzen kann und eine solche dürfte auch sobald noch nicht erfunden werden. Ein guter Melker kennt die Eigenheiten seiner Kühe und richtet sich danach. Bei der einen muß er fest zugreifen, die andere hat ein hochempfindliches Euter und von ihr erhält er um so mehr Milch, je zarter er ansaht. Auch ist es eine falsche Ansicht, daß beim Beginne des Melkens die ganze Milch bereits wie in einem Eimer bereit hing. Nein, während des Melkens (stammelt) sondert sich noch fortwährend Milch ab. Junge Kühe, bei denen die Eigenschaft der Milchergiebigkeit erst im Entstehen begriffen ist, können daher durch gute oder schlechte Melker sehr beeinflußt werden. Eine individuelle Behandlung ist aber durch eine Maschine niemals zu erzielen.

§ **Wie wirken die einzelnen Futtermittel** auf den Milchertrag ein? Bei der Fütterung von Kraftfutter in der Milchwirtschaft muß genau beobachtet werden, wie sich die einzelnen Futtermittel zur Milchabsonderung stellen. Ihre Wirkung ist nämlich sehr verschieden, und einzelne, die sonst zur Mast usw. gut sind, versagen, wenn es sich um Milch handelt. Dieses gilt von Kokuskuchen, Mohnkuchen, Sonnenblumenmehl, Erdnußmehl, Baumwollsaatmehl und Roggenkleie. Man zehe von diesen Kraftfuttermitteln also nicht viel und kontrolliere fortwährend, ob der Milchertrag steigt, stehen bleibt oder gar fällt. Hiernach muß dann jeder seine Fütterung regulieren.

§ **Labkäse.** Um Labkäse zu bereiten, wird der süßen Milch Lab zugesetzt, welches in Form von Labpulver, Tabletten oder Labessenz im Handel zu haben ist. Da das Lab aber stets in der Stärke verschieden ist, so muß man jedesmal seine Stärke ausprobieren. Ehe man das Lab der Milch zusetzt, wird sie auf zirka 30 Grad erhitzt. Die Gerinnung darf nicht zu schnell erfolgen, denn zu schnell geronnene Käse werden hart, doch darf die Gerinnung auch nicht zu langsam erfolgen, sonst bleiben die Käse zu weich. Der Bruch wird abgeschöpft, mit dem Käsesäbel zerschnitten und mit der Käsekelle verzogen, d. h. umgelegt und mit der Käsekelle zerkleinert. Da die zuerst erhaltenen Stücke zylinderförmig sind, so erhält man jetzt schon Scheiben. Der Bruch zu weichen Käsen kann auch ganz bleiben und direkt geformt werden. Nachdem wird er gesalzen und in den Reifungsraum gebracht.

Haus- und Zimmergarten.

** **Eine neue Art von Baumpflanzung** wurde in diesem Frühjahre versucht. Unten in das Pflanzloch, welches etwa ¾ Meter tief und 1¼ Meter weit aufzuwerfen ist, füllt man, nachdem das Loch etwa vier bis fünf Wochen offen gelegen hat, eine starke Schicht von Laub und Reisig und bedeckt diese, damit sie sich hinreichend senken kann, mit einer Erdschicht. In diesem etwa zu einem Viertel gefüllten Zustande bleibt das Loch wieder einige Wochen liegen; dann wird bis zur Höhe der Pflanzstelle die gut zerkleinerte Erde eingeworfen. Zwischen diese oder bringt man kreuz und quer von der Sohle des Pflanzloches bis ungefähr zur Oberfläche Reiserwellen und Holzstücke, dicke Holzzweige, halbverweste Holzreste und Pflanzenstengel in das Loch hinein. Auch dieses läßt man wiederum einige Wochen sich setzen. Erst dann beginnt man mit der Pflanzung. Auf diese einfache und kostenlose Weise schafft man sich eine Bodenlüftung, die es dem Sauerstoff der Luft jahrelang ermöglicht, bis auf die Sohle und Wandungen des Loches einzudringen und die mineralischen Stoffe löslich zu machen. Ein weiterer Vorteil dieser Methode ist der, daß die Feuchtigkeit sich gleichmäßig verteilt und selbst in sehr dürren Jahren außerordentlich lange vorhält. Geradezu Wunder soll dieses so einfache und für jedermann ohne jede Schwierigkeit und ohne alle Kosten durchführbare System auf die Wurzelbildung haben. Das Wurzelnetz wird, wie man wiederholt an nach ein, zwei und drei Jahren zu diesem Versuche wieder ausgehobenen Bäumen festgestellt hat, in kurzer Zeit so stark und kräftig, daß jede Gefahr ausgeschlossen ist, daß — wie es sonst so oft vorkommt, das Wachstum stockt, sobald die Wurzeln an der Grenze der Grube angekommen sind. Angestellte Versuche haben ergeben, daß Bäumchen, gepflanzt in vorstehender Weise, den Stand anderer, jahrelang vorher nach der landläufigen Methode gepflanzter Bäumchen in wenigen Jahren erreichten.

** **Der Stachelbeerstrauch im Sommer.** Gewöhnlich bekümmert man sich im Sommer nicht um diesen Strauch und doch ist dies die beste Zeit seiner Pflege. Dieselbe besteht nur im Entfernen der austreibenden jungen Schößlinge und im Aufbringen von Kompost oder verrottetem Dünger um den Strauch herum und im Ausknipeln oder Abschneiden zu lang gewordener Zweigspitzen und Zweige. Alt gewordene, schon verholzte Schößlinge sind zur heißen und trockenen Sommerzeit nicht zu entfernen, indem bei solcher Arbeit die Wurzeln beschädigt und derartig gelockert werden können, daß der Strauch vertrocknet. Dieserhalb ist auch ein Umgraben, wenigstens tiefes Umgraben, des Bodens unter den Sträuchern im Sommer zu vermeiden. Das Umgraben und Eingraben des Kompostes und Düngers hat dieserhalb erst im Herbst zu geschehen. Unkraut darf im Sommer auf keinen Fall unter den Stachelbeersträuchern geduldet werden.

** **Die Affenschwanzblume** gehört zu den interessantesten Neueinführungen der letzten Jahre. Zwar kannte man die Pflanze aus Herbarien usw. schon länger, aber erst in den neunziger Jahren gelang die Einführung in den Handel. Die Pflanze stammt aus Java und gehört zu den Wolfsmilchgewächsen. Im Habitus erinnern sie an eine stämmige Brennessel. Die Blätter stehen rings um den Stamm verteilt und sind glänzend grün. Aus den Blattwinkeln ein paar Zoll lang herabhängende Ähren, die lebhaft an Affenschwänze erinnern und der Pflanze den Namen geben. Die Ähren sind mit zahllosen feurigroten Blümchen bedeckt, so daß die ganze Pflanze einen ebenso eigenartigen als schönen Eindruck macht. Da die Pflanze auch im Zimmer gedeiht und fast das ganze Jahr hindurch die eigenartigen Schwänze entwickelt, ist sie Blumenfreunden, die einmal gern etwas Neues haben, besonders zu empfehlen. Die Pflanze liebt einen halbschattigen Standort und humoses Laubwerk. Im Winter muß sie eine Wärme von 12 bis 15 Gr. R. haben. Für Ueberbrauen vermittels des Tauspenders ist sie sehr dankbar. Eine verwandte Art ist A. Wilkesiana mit kupferfarbigen Blättern, die in allen Farben schillern. Diese Art stammt von den Fidschi-Inseln. Diese und noch einige weitere Arten bevorzugen im Gegensatze zu der Fanderiana einen recht sonnigen Platz. Alle Arten aber wirken besonders dekorativ.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Geistige Beschädigung der Pferde.** Obschon man in den letzten Jahren einerseits dem Pferde die hohe Intelligenz, andrerseits die hohe Empfindlichkeit zuschrieben wurde, absprechen möchte, andere ihm dagegen Künste zuschreiben (Rechnen), die es nicht besitzt, so kann man sich doch täglich von seiner Klugheit überzeugen. Das Pferd hat ein gutes Personengedächtnis. Es hört schon am Schritt, wenn sein Herr oder ein Bekannter naht. Ein Pferd, welches mir die Mohren bringt, bekommt jedesmal eine Schnitte Brot und guckt auch so lange zum Fenster herein, bis das Brot da ist. Naht mein Dienstmädchen, welches schon einmal zankte, so legt es ärgerlich die Ohren in den Nacken und pustet. Auch Zeit- und Ortsinn sind gut ausgebildet. Hat das Pferd einmal einen Weg gemacht, so findet es denselben auch bei dunkler Nacht mit Sicherheit. Die höchsten Beweise der Klugheit aber geben die wilden und halbwilden Pferde, die auf sich selbst angewiesen sind und Freiheit des Handelns haben. Dagegen sind die Rechenkunststücke, das Wurzelziehen usw. reine Mätchen. Die Tiere verstehen wohl einzelne Befehle, verstehen aber die menschliche Sprache nicht in dem Maße, um derart verwickelte Aufgaben zu lösen. So lange ihre Vorführer nicht sagen können: Da, Hans, nun wiehere einmal 16mal, gehe einmal 22mal den Hof herauf und herunter, hole einmal von dem Haufen unten 450 Rüben und lege sie in Reihen von 9 nebeneinander" und ähnliche Sachen, eher sind sie nicht ernst zu nehmen. Das verrückte Klopfen mit dem Vorderfuß hat keinen Sinn.

†† **Gute Brüterinnen.** Die erste Grundbedingung für ein gutes Gelingen der natürlichen Brut ist die, daß die Glucke sich niemals im Legestall oder in dem Lokale, welches die Hühner als Nachtlogis benutzen, dem Brutgeschäft hingeben darf. Setzt sich eine im ersten Stadium des Brütens befindliche Henne auf ein Nest und benützt sich, dasselbe als Brutnest herzurichten, dann hat, wenn die Henne zu dem genannten Zweck benützt werden soll, sofort eine Uebersiedelung in den eigentlichen Brütraum oder Stall vor sich zu gehen. Es lehrt nun die Erfahrung, daß sich die Hennen unserer gewöhnlichen Landhühner ein solches Vorgehen nicht gefallen lassen; in der Regel werden sie, wenn man die Tiere hieran nicht verhindert, den Legestall immer wieder aufsuchen und ein solches Nest besteigen, was recht viele Eier enthält. Diese Beharrlichkeit ist schwer zu überwinden; öfters bestätigen sie ihren störrischen Sinn dadurch, daß sie sich in den ihnen angewiesenen Nestern heben und einfach über den Eiern stehen bleiben. Außerdem sind die Landhennen gewöhnlich scheu, ängstlich und geben auch aus diesem Grunde keine treuen Brüterinnen. Es gibt Hennen, die förmlich mit einer Brütwut behaftet sind; diese gehen in der Regel unvorsichtig und plump vor und treten in ihrem Ungestüm leicht Eier entzwei und die Küchlein tot. Besonders unter den Cochins und Brahmas findet man bisweilen solche Glucken. Wenn sich dagegen unter den Plymouths, Langshans und Wyandottes Hennen zum Brütegeschäft melden, so kann man sie getrost verwenden, denn diese lassen sich ein Umtransportieren nach dem Brütelokal gefallen, sind zahm und flattern nicht empor. Wenn man eine Auswahl unter den Glucken hat, dann wähle man zwei- oder mehrjährige, da diese gegen jüngere den Vorzug der Beharrlichkeit und Ausdauer besitzen.

†† **Die Frage der Fütterung der Kanarienvögel** ist eine sehr wichtige, denn vom Futter hängt größtenteils die Gesundheit der Kanarienvögel ab. Man füttere sie nicht mit Süßigkeiten, denn ihre Natur verlangt eine einfache Nahrung. Die gesündeste ist eine Mischung von Rapssaat (wvmöglich Sommerraps), Kanariensamen und Hanf, daneben zuweilen etwas grünes Vogelgras (Sternmiere), Salat-, Kraut-, Spinat- oder Wirsingblätter. Ein Stückchen weißes Tintenfischbein, im Käfig aufgehängt, liefert den nötigen Kalk, dessen der Vogel bedarf. Bei guter Pflege erkranken die Kanarienvögel zwar selten, aber zuweilen kommt es doch vor. Am häufigsten sind die Erkältungen mit Nasenverstopfung und Heiserkeit unterworfen. Dagegen ist ein Stückchen Süßholz, in das Trinkwasser gelegt, von günstiger Wirkung. In Fällen von Appetitverlust, Ausfallen der Federn und allgemeiner Schwäche erweist sich Wasserkresse, häufig gereicht, als heilsam. Vögel, die nicht gehörig gepflegt werden, bekommen zuweilen Läuse. Man kann dies verhüten, wenn man ein wenig Anissamen unter den Sand auf den Boden mischt. Epilepsie ist eine Folge von zu reichlicher Fütterung. Die Kur besteht in einer einfacheren und spärlichen Diät. In Fällen von Diarrhöe legt man einen rostigen Nagel in das Trinkwasser, wobei alles grüne Futter unterbleiben muß.

Fischzucht.

— **Die Schlei** gehört zu den Fischen, die mit Vorteil in Teichen gezogen werden können. Sie ist gleich dem Karpfen ein Kleintierfresser und findet sich in allen stehenden und schlammigen Gewässern des nördlichen Europas. Sie wächst langsamer als der Karpfen und erreicht erst in 3—4 Jahren ein Gewicht von 130 bis 160 Gramm. In ruhigen Gewässern mit guter Nahrung wird sie jedoch 40—50 Zentimeter lang und bis 4 Kilogr. schwer. Ihr festes Fleisch steht hoch im Preise. Im Winter bindet die Schlei sich in den Schlamm ein und hält eine Art Winterschlaf.

— **Die Goldschlei** ist eine Abart, die sich durch schönen Goldglanz auszeichnet und daher auch als Zierfisch gehalten wird.

Bienenwirtschaft.

? **Einbringen eines Schwarmes in ein fremdes Volk.** Das Einbringen oder Heimbringen eines Schwarmes in sein altes Heim ist verhältnismäßig leicht, weil die Bienen als Insassen eines Stockes denselben Geruch haben und sich nichts zuleide tun. Ganz anders, wenn es sich um das Einbringen in einen fremden Stock handelt. Bringt man den Schwarm mit der Königin in ein weselloses Volk, so spritzt man den Schwarm tüchtig mit Zuckerwasser ein, welches von dem meist hungrigen weisellosen Volke gern angenommen wird. Bei dem Belecken schließen die Bienen dann Bekanntschaft und Freundschaft. Soll ein Schwarm oder einem weiselrichtigen Volke zugeführt werden, so wird die Königin des Schwarmes abgefangen. Soll aber Beiseiten vermieden werden, so sorge man, daß die Bienen des Schwarmes nur langsam und einzeln zufliegen.

? **Die Linde als Bienennährpflanze.** Ueber den Wert der Linde als Honigpflanze sind die Ansichten sehr verschieden. Tüchtige Imker, deren scharfe Beobachtung feststeht, bezeugen in dieser Angelegenheit das gerade Gegenteil. Manchmal kommt es sogar zu erregten Auseinandersetzungen. Und doch ist die Sache so einfach. Beide Beobachter haben Recht. Das Honigen der Pflanzen und besonders auch der Linde hängt von vielen Umständen ab; es hängt ab von der Art, von der Bodenbeschaffenheit und nicht zum wenigsten vom Wetter und von der Feuchtigkeit. Nun wird angenommen, daß in feuchtwarmen Jahren, wenn alles so recht üppig treibt, auch der meiste Honig kommen müßte. Das ist nicht der Fall. Die Linde honigt in vorwiegend trockenen Jahren am meisten. Ueberhaupt honigen in trockenen Jahren die Pflanzen besser. Es kommt dieses daher, daß in trockenen Jahren mit Johannis der Honigtrieb vorbei ist, die Pflanze bildet nicht mehr so viel Holz und Blätter, sondern wendet alle Kraft der Fortpflanzung zu. Daher sind die Blüten honigreich. Wird die Pflanze und der Boden aber durch andauernd feuchtes Wetter im Mai, Juni usw. gezwungen, weiter zu treiben, so wird nicht so viel Honig abgesondert. Betreffs der Art honig die härtere, kleinblättrige Linde stärker als die großblättrige.

Forstwirtschaft, Jagd, Hundezucht.

†* **Waldbrände** sind der Schrecken der Forstleute und das trockene Frühjahr und der heiße Sommer sind die gefährlichsten Zeiten. Die meisten Waldbrände entstehen durch menschliche Handlungen, durch das Wegwerfen glimmender Zündhölzchen und Zigarren, durch Funken der Lokomotiven, durch angezündete Feuer oder gar durch Brandstiftung. Heute, wo das Wandern so allgemein geworden ist, wird gerade durch unvorsichtiges Abkochen viel Unheil angerichtet. Dann aber sorge jeder, der Interesse für den Wald hat, dafür, daß niemals Glasscherben und Flaschen im Walde bleiben. Diese können nämlich als Brennglas wirken, und so entstehen Brände, deren Herkunft absolut nicht zu erklären ist. Die Bekämpfung des Feuers ist nach seiner Art verschieden. Erdbrände werden durch Gräben abgedämmt, Lauffeuer mit Spaten, Zweigen und Stangen ausgeschlagen und mit Erde beworfen. Stehen genug Leute zur Verfügung, so kann man auch hier Gräben auswerfen und die Bodendecke streifenweise entfernen lassen. Bei großen Bränden und bei Wipfelfeuer muß in ausreichender Entfernung ein Bestandsstreifen abgehauen werden und dann fällt man dem Feuer entgegen. An Sonn- und Feiertagen sollen stets Feuermachen mit Signalhörnern so aufgestellt sein, daß sie die Wälder möglichst weit übersehen können.

†* **Der Lärchenkrebs** tritt in erster Linie in feuchten und dumpfen Tälern auf. Diese Krankheit wird durch einen Pilz hervorgerufen, der sich an Wundstellen und Wundrändern ansiedelt. Sein Mycel wuchert im Weichbast und im Holzkörper und breitet sich mit jedem Jahre weiter aus, wodurch eigenartige Wucherungen entstehen. In Gegenden, wo der Krebs auftritt, baue man die Lärche nur an luftigen Stellen an und entferne jeden krebskranken Baum sofort durch Ausbieb. Bäume, die am Lärchenkrebs leiden, werden auch leichter von andern Schmarotzern und Krankheiten befallen.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Wer den Boden im Weinberge** stets offen hält, nützt ihn viel besser aus, als der ihn verkrusten läßt. Ein offener Boden nützt Regen und Luft besser aus und bringt größere und bessere Trauben.

* **Verrieseln der Trauben.** Ueber das Verrieseln der Trauben sind bereits früher Angaben gemacht worden, die wir auf Anfrage wiederholen. Das Verrieseln der Trauben besteht darin, daß die Uebertragung der Pollen auf die Narbe verzögert wird und somit keine Befruchtung erfolgt. Es wurde mitgeteilt, daß ein auf folgender Weise hergestellter Dung dem Uebelstande abhelfen könne. In einem

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19140606023/fragment/page=0002