gerade zu den harmlosen Getränken zählen kann, wird sich jeder selbst sagen. Aber ein Vorzug, der ihm zugestanden werden muß, liegt darin, daß der zu seiner Fabrikation verwendete Alkohol von ausgezeichneter Beschaffenheit und hohem Alter ist.

Gesundheitspflege.

Zucker gegen Herzkrankheit.

Nach den Erfahrungen, die aus Experimenten der Physiologen hervorgegangen sind, wirkt der Genuß von Zucker ernährend, insbesondere auf die Herzmuskeln ein. Es lag infolgedessen nahe, eine Zuckerdiät auf ihren Erfolg gegen Herzkrankheiten zu prüfen. In der Tat ist bei manchen Arten solcher Erkrankungen ein deutlicher Nutzen erzielt worden, während er bei anderen völlig ausblieb. Es ist also unrichtig, von dem Zucker einen Vorteil bei allen Herzkrankheiten zu erwarten, und eine solche Annahme ist auch nur dadurch hervorgerufen worden, daß, wie gewöhnlich, die Erfolge einer neuen Art der Behandlung stärker betont zu werden pflegen als die Fehlschläge. So kommt es dann leicht, daß ein Verfahren gänzlich in Mißkredit gerät, nachdem sich die übertriebenen Hoffnungen als irrig herausgestellt haben. In dem Gebrauch des Zuckers gegen Herzkrankheiten muß jedenfalls sehr sorgfältig unterschieden werden. Bei Erkrankungen, die mit einem Oedem verbunden, von Bellemmungen begleitet oder mittelbar durch eine Nierenerkrankung entstanden sind, ist eine Besserung von der Zuckerkur nicht zu erwarten.

Dr. Denver berichtet aber jetzt im Lancet von einem Fall, wo der Zucker geradezu als Lebenskette sich bewährt hat. Es handelte sich um einen Greis von 77 Jahren, der plötzlich von einem sehr bedenklich aussehenden Herzanfall heimgesucht wurde. Das Herz schlug rasch und unregelmäßig, der Puls war beunruhigend schwach, das Gesicht blau verfärbt und die Atmung vollzog sich nur in krampfhaften Stößen. Trotz Anwendung der bekannten Herzgifte, Fingerhut und Strychnin, trotz Schröpfköpfen und Blutegeln und Einatmung von Sauerstoff, trat höchstens eine vorübergehende Erleichterung ein, und am sechsten Tage darauf schien der alte Mann dem Tode verfallen zu sein. Der Arzt glaubte um 11 Uhr abends nicht, daß der Patient noch die Nacht überleben könnte. Da verordnete er noch gezuckerte Milch, der er etwas Sprup hinzufügte. Diese als Medizin in bestimmten Mengen und Zwischenräumen genommen, bewirkte eine auffällige Besserung des Kranken schon bis zum nächsten Morgen. Die einfache Arznei wurde in kleineren Mengen noch einige Wochen verabreicht, und der Greis wurde allmählich soweit wieder hergestellt, daß er noch einem Vierteljahr Treppen steigen und Spaziergänge unternehmen konnte.

Stillung der Blutungen durch Blut.

Durch eine krankhafte Veranlagung, die auch erblich auftritt, sind manche Menschen dazu verurteilt, selbst bei geringfügigen Verletzungen in eine Gefahr des Verblutens zu geraten. Das Blut bei ihnen besitzt in geringerem Grade als gewöhnlich die Fähigkeit des Gerinnens, so daß der Blutfluß aus einer Wunde schwer zu stillen ist.

Die Wissenschaft hat schon mehrfach erfolgreiche Versuche angestellt, ein derartiges Leiden gewissermaßen nach einem homöopathischen Grundsatz durch Einspritzung von Blutserum zu heilen, und zwar ist dies auch in diesem Fall, wie es ja auch bei der Gewinnung von Diphtheriebeilserum zu geschehen pflegt, von Pferden genommen worden. Dr. Levison hat jetzt nach einem Bericht im Journal der Amerikanischen Medizinischen Vereinigung das Verfahren auch in kritischer Anwendung erprobt. Ein Mann von mittleren Jahren, der schon früher von einer Neigung zu unstillbaren Nasenblutungen nur durch eine Operation hatte geheilt werden können, wurde von noch gefährlicheren Anfällen der Hornhautung heimgesucht. Da der Zustand recht bedenklich erschien, wurde auch hier zunächst ein energischer Eingriff vorgenommen, der aber insofern fehlschlug, als die durch die Operation veranlaßte Blutung 7 Tage lang ohne Unterbrechung andauerte. Der Arzt versuchte alle möglichen Mittel dagegen, Eisenvitriol, Alaun, Nebennierenextrakt, Antipyrin und endlich auch eine Einspritzung von Pferdeserum. Alles blieb vergeblich, und die Lage mußte als äußerst ernst betrachtet werden. Schließlich versuchte es der Arzt mit einem einfachen Eingießen von Pferdeserum in die Wundstelle, und fast sofort kam die Blutung zum Stillstand und kehrte auch nicht wieder.

Ein zweiter Fall betraf sich auf eine Frau von 45 Jahren, die an einer hartnäckigen, obgleich nicht besonders starken Gebärmutter litt. Da diese schon ein viertel Jahr angehalten hatte, wurde die Diagnose auf einen Krebs gestellt, der die Gallenwege versperrte. Eine Operation war unvermeidlich, aber der Arzt machte sich schon auf große Schwierigkeiten gefaßt, weil das Blut der Kranken zum Gerinnen volle 8 Minuten brauchte, wie eine Probe gezeigt hatte. In der Tat erfolgte eine übermäßige Blutung, die selbst durch fünf Eßlöffel Jodoformgase nicht unterdrückt werden konnte. Auch in diesem Falle blieb die Einspritzung von Pferdeserum wirkungslos, während das Eingießen dieses Stoffes in die Gallenblase zu einem unmittelbaren Erfolg führte.

Kinderpflege und -Erziehung.

O Das Kind bewegt sich etwa in den sieben ersten Lebensjahren vorherrschend im Spiele. Aber auch in dem eigentlichen Kindesalter findet schon der Ernst seine Stelle, und zwar von dem Augenblicke an, wo das Kind imstande ist, von seiner natürlichen Neigung aus durch die Eltern repräsentierte Gesetze zu unterscheiden, das als Gebot oder Verbot seinem kindischen Eigenwillen entgegentritt. Man meine nicht, allein mit der spielenden Milde durchzukommen und dem Kinde die Pflichten erlassen zu können, deren Erfüllung auch von dem kindlichen Alter gefordert werden muß. Schon früher ist dem Zögling ein immer deutlicheres Bewußtsein von der Grenze zu erwecken, an welcher das Spiel aufhört und der Ernst anfängt.

O Wie kann bei Kindern das Schielen erzeugt werden? Es ist falsch, bei kleinen Kindern zur Seite des Bettes einen glänzenden Gegenstand hinzustellen. Unwillkürlich richtet das Kind seine Augen längere Zeit nach der betreffenden Stelle, und die Folge davon ist eine allmählich auftretende Neigung zum Schielen.

O Gegen Brechdurchfall bei Kindern hat sich folgendes Hausmittel gut bewährt: „In einem Gefäß ist das Weiße von 3 Eiern mit ¼ Liter Wasser und etwas Zucker so lange zu rühren, bis sich das Ganze gut vermengt hat. Hierauf reicht man die Flüssigkeit den erkrankten Kindern, den Umständen entsprechend mit Löffel, Flasche oder aus dem Glase, so oft dieselben davon genießen mögen. An heißen Tagen achte man aber darauf, daß die Flüssigkeit nicht zu warm steht und dadurch verdirbt. Das Mittel muß mit jedem Tage frisch hergestellt werden, da das vom vorhergehenden Tage aufgehobene schon zu alt und verdorben ist.

Für die Küche.

Braune Kraftbrühe oder Jus zu Saucen. Rindfleisch, Kalbfleisch, roher Schinken, einige Knochen werden zerhackt, resp. in Stücke geschnitten, mit Butter oder Nierenfett, einigen Zwiebeln und Mohrrüben in einer Kasserrolle mit heißem Wasser aufgesetzt und über gelindem Feuer, ohne umzurühren, so lange gedämpft, bis sich Fett und Zwiebeln um das Fleisch leicht gebräunt haben; dann füllt man 3—4 Liter Wasser auf, fügt Wurzelwerk, einige Körner Pfeffer und Neugewürz, auch ein Kräuterbündchen hinzu und kocht den Jus langsam im unverschlossenen Topfe 3—4 Stunden. Diese Brühe wird, nachdem sie durchgeseiht, in einen Stein- oder Porzellantopf getan und zur Bereitung von Saucen zur Verbesserung schwacher Brühen mit Fett übergossen aufbewahrt.

Wann und wie sollen wir das Gemüse reinigen? Jedes Gemüse soll erst unmittelbar vor dem Gebrauch in der Küche gewaschen und zereinigt werden, und zwar durch rasches Durchschwenken desselben, ja nicht aber, wie dies häufig mit Salat und Spinat geschieht, daß man es längere Zeit im Wasser liegen läßt, da dadurch der Wohlgeschmack der Gemüse bedeutend leidet, indem es, wie man sagt, „ausgewässert" wird und insbesondere das volle Aroma wie bei Kerwiel, Sellerie und Petersilie, vollständig verloren geht. Jedenfalls für unsere Hausfrauen ein wohlgemeintender Wink.

Das Rhabarber-Kompott wird wie folgt zubereitet: Man nimmt im Mai und Juni eine Anzahl Blattstiele, sobald sie ziemlich ausgewachsen, aber noch recht zart sind, zieht ihnen mit einem Messer die Haut oder Schale ab, schneidet sie in kleine Stücke, bringt sie in ein Gefäß, gießt eine kleinigkeit Wasser darüber und läßt sie garkochen, was letzteres ziemlich schnell von statten geht. Da die Rhabarberstiele an sich schon sehr saftig sind, sind sie mit nur ganz wenig Wasser anzusetzen; mit zu viel Wasser wird das Kompott zu dünn oder wässerig. Die weichgekochten Stücke werden klar gequirlt, alsdann mit Zucker vermischt und das Kompott ist fertig; genossen wird es kalt. — Oder man setzt die Rhabarberstücken auch mit mehr Wasser an, läßt sie nur halbgar kochen, gießt das Wasser ab, bringt die Stücke dann wieder über das Feuer und läßt sie nun vollends garkochen, indem man nötigenfalls eine Tasse Wasser nachgießt. Die Masse wird nun ebenfalls gequirlt, klargeschlagener Zucker, ein wenig Zimt und feingehackte Zitronenschale dazu getan.

Hauswirtschaft.

† **Seidene Spitzen zu waschen.** Man nimmt 2 Liter Spiritus, 125 Gramm Honig sowie 125 Gr. schwarze Seife und läßt diese Mischung in der Wärme unter fortwährendem Umrühren zergehen. Sobald die Flüssigkeit kalt geworden ist, taucht man ein sauberes Tuch in dieselbe und reibt die Blonden, die man zuvor glatt auf einem Tische ausgebreitet hat, genau nach dem Striche damit, spült sie schnell ab und streift und bügelt sie dann. Beim Bügeln bedecke man sie mit einem feinen Tuche, damit sie durch das Eisen nicht leiden.

† **Das Reinigen und Waschen von Stickereien** geschieht mit Borax; diese Art des Waschens verhindert das Zusammenlaufen der Farben. 30 Gr. Borax löse man in 1 Liter Flußwasser bei mäßiger Wärme auf. Man wasche die Stickerei, jedoch ohne zu reiben, indem man nur mit der Hand darauf drückt, spüle gleich mit kaltem Wasser, dem eine Hand voll Salz zugefügt ist, schwenke sie ein paar Minuten durch scharfen Weinessig zur Wiederbelebung der Farben und drücke sie zwischen zwei reinen Tüchern.

† **Gallseife zum Waschen seidener Stoffe.** 1 Pfd. Kokosöl wird auf 30 Grad C. erhitzt und unter starkem Umrühren ½ Pfund kaustisches Soda hinzugefügt. Andererseits erwärmt man ½ Pfund weißen venetianischen Terpentin und rührt diesen dann in die frisch bereitete Seife ein. Die Seife wird gut bedeckt, 4 Stunden stehen gelassen, dann wieder so weit erhitzt, bis sie klar zerflossen ist und unter gutem Umrühren 1 Pfund Schjengalle zugegeben. Nun pulvert man gute, vollkommen ausgetrocknete Kernseife und rührt dann soviel davon in die Masse ein, daß dieselbe fest wird und dem Drucke des Fingers nur wenig nachgibt.

Kleine Mitteilungen.

:: **Eingetrocknete Glasstöpsel zu lösen.** Zuweilen trocknen die Glasstöpsel von Wein- oder Likörkaraffen bei längerem Stehen so ein, daß man sie gar nicht heraus bekommt. Es ist nur nötig, in den Rand der Karaffe, um den Stöpsel herum, etwas Wasser zu gießen und sie damit 20—30 Minuten stehen zu lassen, worauf der in dem Getränke enthaltene Zucker, der das Festkleben des Stöpsels verursacht hatte, sich aufgelöst haben und der Stöpsel leicht herausgehen wird.

:: **Das Reinigen von alten Oelgemälden** muß erlernt sein und kann nur durch langjährige Praxis mit Erfolg vorgenommen werden. Es darf der alte Lack, der auf der Farbe haftet, nicht mit Seife oder mit einer ätzenden Flüssigkeit abgerieben werden, da sonst die schönen zarten Farben dabei leiden. Man sollte diese Reparatur einem Spezialisten anvertrauen, der die alten Oelgemälde in Museen, Bilderausstellungen reinigt, und auch Garantie leisten kann.

Aus dem Geschäftsverkehr.

Schützet die Tiere vor Stechfliegen und Bremsen!

Jeder Pferdebesitzer, Landwirt, sowie Viehbesitzer wird es sicher mit Freude begrüßen, daß endlich ein wirksames Mittel gefunden ist, welches alle zum Teil recht gefährlichen Stechfliegen und besonders die gefürchteten Bremsen von den Tieren lange dauernd und mit Sicherheit fernhält und so die armen Tiere selbst von beständiger Mühe und Unruhe, sowie vor gefährlichen Infektionskrankheiten schützt. Beim Reiten und Fahren sind die besten und frömmsten Pferde oft nur sehr schwer zu lenken, weil sich diese der Stiche von Bremsen nicht erwehren können. Die Tiere auf der Weide und namentlich die Zugtiere haben bei ihrer schweren Arbeit nicht die nötige Ruhe, denn fortwährend werden dieselben von den Bremsen belästigt und gestochen. Es ist leider bekanntlich sehr unter dieser beständigen Tierplage und Krankheiten und Seuchen können durch diese Blutsauger leicht übertragen werden. Schützet also die geplagten Tiere vor Bremsen und sonstigen Stechfliegen! Das ist die ernste Mahnung, die an alle Viehbesitzer ergeht. Sicheren Schutz gegen die Bremsen bietet nach den vorliegenden, glänzenden Zeugnissen und zahlreichen einwandfreien Gutachten von Tierschutzvereinen, landwirtschaftlichen Genossenschaften und vielen Privaten Tabanal, welches in der St. Georgs-Apotheke von Armin Hirth in Heidingsfeld bei Würzburg hergestellt und von dort bezogen werden kann.

Tabanal

im In- und Auslande geschützt.

Seit vielen Jahren durch zahlreiche, glänzende Gutachten von Tierschutz-Vereinen und Landwirtschaftlichen Genossenschaften, von Instituten und Privaten auf's Beste empfohlenes a3570

„Schutzmittel für Zugtiere zur Abhaltung von Bremsen und Stechmücken aller Art."

Völlig unschädlich für Haut u. Haare der Tiere; von sicherer, anhaltender Wirkung; fettet u. schmutzt nicht; zugleich vorzügliches Desinfektions- u. Reinigungsmittel; leicht abwaschbar; sparsam und ausgiebig im Gebrauche.

Verpackt in 1, 2 und 5 Pfunddosen zu 50 Pf., 1 M., 2,50 M. unfrankiert gegen Nachnahme. Prospekte mit Gebrauchsanweisung und Abdruck von Zeugnissen liegen jeder Sendung bei.

Direkter Versand durch die

St. Georgs-Apotheke v. Armin Hirth in Heidingsfeld b. Würzburg.

Verkaufsstellen und Vertreter werden unter günstigen Bedingungen überall gesucht.

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. 24 — Halle a. S., 14. Juni — 1913

Der Zimmergarten im Sommer.

Die Sommerarbeiten des Zimmergartens beginnen bereits mit dem Ende des Maimonats, da zu dieser Zeit das Sprießen, Grünen und Blühen der organischen Pflanzenwelt sich bereits in einem Stadium befinden, das die Grundlage für die Ausbaukraft der späteren Blatt- und Blumengestaltung in sich tragen soll. Für die Blumen- und Pflanzenpflege erfordert diese Zeit naturgemäß ein besonders persönliches und regsames Schaffen, damit die Pfleglinge eine rechte und dauernde Freude an ihrem Besitz aufkommen lassen können. — Die für den Balkonschmuck bestimmten Pflanzen ein- und mehrjährigen Charakters sind inzwischen in den eigenen Kulturen oder in der gewerblichen Pflanzenzucht soweit herangewachsen, daß sie im letzten Drittel des Monats ihre Standplätze einnehmen können. Man suche hierfür einen regnerischen oder doch trüben Tag abzupassen und möglichst die Abendstunden zu wählen, um den Pflanzen den Uebergang von der Zimmerluft zum freien Luftwechsel tunlich zu erleichtern und damit organischen Wachstumsstörungen vorzubeugen. Die zur Aufnahme des Pflanzenschmuckes bestimmten Behälter an Vasen, Schalen und Kästen müssen natürlich vordem mit frischer Erde angefüllt werden, wobei zu beachten ist, daß im Boden dieser Behälter genügende Abzugslöcher vorhanden sind und diese zwecks Herstellung einer wirksamen Drainage mit Scherben belegt werden. Ob die Erde einem Mistbeete oder Gartenbeete entnommen wird, ist dem Grunde nach nebensächlich, wenn sie nur lockerer und humoser Beschaffenheit ist und sich beim späteren Gießen nicht dielenartig festschlämmt und dann den Luftwechsel im Nährboden verhindert. Für das gute Gedeihen des Pflanzenwuchses ist es jedoch von großem Vorteil, der eingebrachten Erde ein ordentliches Quantum Hornspäne auf den Inhalt eines Meterkastens zirka ½ Kilo beizugeben, das ihre Nährkraft ganz außerordentlich fördert, wenn man weiter die kulturelle Notwendigkeit erfüllt, durch Auflockern mit einem Holzstäbchen die Erdschicht dauernd porös und durchlässig zu erhalten. — Schließlich ist auch dem Begießen des Balkonschmuckes eine besondere Aufmerksamkeit zu schenken, da die Pflanzenbehälter mehr oder weniger der direkten Sonnenbestrahlung ausgesetzt sind und demzufolge im freien Luftwechsel eine größere Feuchtigkeitsmenge verdunsten bzw. ersetzt erhalten müssen. Insbesondere gilt diese Vorsicht auch bei den streitstehenden Einzelpflanzen in Kübeln oder Töpfen. — Im Zimmergarten muß das Umpflanzen aller Blatt- und Blütenpflanzen, insbesondere das der Palmen, Aralien, Aspidistra, Cacteen, Myrten, Edelannen, Azaleen, Camelien, Hortensien, Efeuen und aller sonst gepflegter volksbeliebter mehrjähriger Blatt- und Blütenpflanzen beendet und darauf geachtet sein, daß die durch den Verpflanzungsprozeß selbst bei sorgsamster Ausführung desselben in ihren organischen Funktionen immerhin mehr oder weniger gestörten Pflanzen zunächst schattig und vom Luftwechsel entfernt angesellt sowie im Gießen besonders sorgsam behandelt werden. Ist ein Hauszarten vorhanden, so kann der größte Teil dieser Zimmerpflanzen mit Beginn des Hundsmonates ins Freie gebracht und hier an halbschattigen Plätzen mit der Praxis aufgestellt werden, daß man sie fast bis zum Topfrande in den Boden einlässt, das Senkloch aber unterhalb des Topfbodens mit einem spitzen Pfahl so weit vertieft, daß das aus dem Abzugsloche austretende Wasser ungehindert abfließen kann. — Sind Georginen- (Dahlien-) und Canna- (Blumenrohr-) Knollen, Madivlen, Anemonen oder sonstige Knollen- und zweibelgewächse mit frostfreier Winterruhe vorhanden, so müssen diese jetzt spätestens in die Erde gebracht und, wenn beabsichtigt und nach der Pflanzenart möglich, zur Gewinnung von Nachzuchten auch geteilt werden. Sie sind mit ihren aufkommenden Jungtrieben besonders frostempfindlich, so daß sie vor etwa noch drohenden Nachtfrösten durch Behäufelung mit Erde oder Bedecken mit einem umgestülpten leeren Blumentopfe besonders in acht genommen werden müssen. — Sind im Hausgarten neue Rosenstöcke gepflanzt, die bisher aber noch nicht ausgetrieben haben, so lege man Stamm und Krone in die Erde oder bewickele ersteren bis in die Kronengliederung hinein mit langem Sumpfmoos, halte dieses durch tägliches Begießen von oben her gleichmäßig feucht, bis schließlich die erwünschte Triebkraft in den Augen zum Durchbruch kommt. — Mit dem Düngen der Topf- und Zimmerpflanzen kann begonnen werden, jedoch ist darauf zu achten, daß dies ausnahmslos an trüben Tagen und nur dann geschieht, wenn die Pflanzen gesund und kräftig erscheinen und in der Lage sind, vermehrte Nährstoffe aufzunehmen und organisch zu verarbeiten. Eine Düngung erkrankter Pflanzen würde das gerade Gegenteil vom gewollten Zwecke erreichen. Als praktisches und wirksamstes Düngemittel für die Zimmergärtnerei haben sich bisher immer noch die im Handel billig angebotenen Mischdünger bewährt, denen in der Regel eine entsprechende Gebrauchsanweisung beigegeben ist. — Als lästige Kulturfeinde hat der Blumenfreund jetzt besonders Blattläuse an den krautartigen, und Schmier- (Woll-) und Schildläuse an den hartholzigen und Palmenpflanzen zu bekämpfen, denen sich im Hausgarten als nicht minder gefährlich der gefräßige Rosenwickler und der schimmelartige Mehltau zugesellen. — Gegen die grünen Blattläuse hilft in der Regel ein kräftiger Luftwechsel, dann aber auch Bestreuen der befallenen Pflanzen mit Tabakstaub, Räuchern mit Insektenpulver oder Eintauchen in einer kräftig schäumenden Seifenlauge. Die Schmier- und Schildläuse (insbesondere an Palmen, Oleander, Myrten usw.) müssen dagegen durch fleißiges Abfuchsen und Vernichten der Brutstellen einzeln beseitigt werden, soll der Erfolg ein dauernder sein. Regelmäßig wiederholte Waschungen und Seifenschaumbäder gelten als vorbeugende Schutzmittel. Der Rosenwickler ist am Platze seines Vorkommens zwischen den aufgekräuselten Blättern durch Zusammendrücken derselben zu vernichten. Gegen den Mehltau wird heute allgemein fein pulverisierter Schwefel mit sicherem Erfolge angewandt. Die befallenen Pflanzen werden hiermit morgens nach eingetretenem tautrockenem Zustande gleichmäßig bestäubt, so daß die ganze Kronengliederung vollständig bedeckt ist. Eventuell wird das Verfahren nach einigen Tagen und so oft wiederholt, bis der lästige Schmarotzer verschwunden ist.

Die Pflege der Kartoffelfelder.

Von C. Römer.

Die Vorbereitung des Feldes, die Ausführung der Saat und tadelloses Saatgut sind nicht die einzigen Faktoren, deren wir zur Erzielung eines hohen Ertrages bedürfen, sondern es darf auch die Pflege unserer Felder während der Vegetationszeit nicht verabsäumt werden.

Nun verlangen nicht alle Kulturpflanzen einen gleichen Aufwand an Arbeit von der Saat bis zur Ernte; dankbar für eine sorgfältige Pflege aber sind sie alle, besonders wenn man ihre Jugendzeit überwacht und nachhilft, wo es notwendig ist.

Den größten Anspruch bezüglich der Pflege erheben unsere Knollen- und Wurzelgewächse, und unter ihnen nicht zum mindesten die Kartoffel.

Die erste Arbeit nach der Saat ist das Eggen des Ackers, nach unserer Meinung sollte es niemals unterbleiben, nur muß der richtige Zeitpunkt gewählt werden. Das Eggen hat den Vorzug, daß es die schon aufgegangenen Unkrautpflanzen zerstört und den Boden in seiner oberen Schicht gut lockert und krümmelt, der Luft Zutritt verschafft, um den Verwitterungsprozeß zu fördern, und die Feuchtigkeit der tieferen Schichten erhält. Die Frage, wann geeggt werden soll, richtet sich nach der Bodenbeschaffenheit. Bei leichtem Boden geht das Wachstum nur langsam vor sich, das Wurzelgeflecht ist auch in weniger inniger Verbindung mit dem Boden, so daß ein Herausreißen der ganzen Knollen mit Wurzeln leichter vorkommt. Man darf deshalb nicht warten, bis die Kartoffeln schon weit aus der Erde hervorwachsen, weil dann jenes Herausreißen zu befürchten steht, sondern das Eggen muß spätestens stattfinden, sobald die Kartoffelkeime sich zeigen, was der Regel nach in etwa 3—4 Wochen der Fall ist. Ist das Unkraut schon früher aufgelaufen, kann man auch schon früher zum Eggen schreiten, da dasselbe so zeitig wie möglich erfaßt und zerstört werden muß. Bei Sandböden müssen leichte Eggen Verwendung finden. Bei schwerem Boden hat man nicht notwendig, das Herausreißen der Knolle zu befürchten, weshalb man auch ohne Bedenken noch eggen kann, wenn das Kraut fingerlang hervorgewachsen. Hier würde man mit leichten Eggen wenig ausrichten, eine hölzere Egge mit eisernen Zinken, die zu den mittelschweren zählt, muß den Acker durchfurchen. Das Unkraut muß möglichst vollständig aufgegangen sein, weshalb bei späteren Eggen anzuempfehlen ist. Man braucht nicht besorgt zu sein, daß ein Teil der Unkrautpflanze schon zu weit in der Vegetation vorgeschritten, daß die Egge ihrer nicht mehr Herr wird; die mittelschwere Egge vernichtet auch die größeren Unkrautpflanzen. Am beksesten gestaltet sich das Eggen bei der Kammkultur, weil bei dieser auch bei der sorgfältigsten Eggenarbeit Kartoffeln herausgerissen werden. Man darf bei dieser Kulturmethode nur die leichtesten Eggen verwenden und die Arbeit darf nur längs der Kämme ausgeführt werden, aber trotzdem tritt der eben angeführte Übelstand auf. Deshalb tut man gut, bei der Kammkultur das Eggen zu unterlassen und die Handhacke statt ihrer zu verwenden.

Sei es, daß Handhacke, Pferdehacke oder Egge zur Vertilgung benutzt werden, jedenfalls muß man das Unkraut, bevor die zweite wichtige Arbeit, das Behäufeln vorgenommen wird, vertilgen.

Es ist durchaus unzulässig und zeugt von mangelnder Kenntnis betreffs der Vegetation dieser unserer Unkrautpflanzen, wenn man behäufelt, ohne vorher reinigende Geräte gebraucht zu haben. Die Unkrautpflanzen sind allerdings unmittelbar nach dem Häufeln verschwunden, indem sie mit Erde bedeckt sind, aber ungeschwächt wachsen sie nach kurzer Zeit von neuem hervor und schädigen durch Entziehung von Nährstoffen, Luft und Licht die Kartoffelpflanze erheblich. Das Behäufeln hat nicht den Zweck, das Unkraut zu vertilgen, denn es würde denselben nur unvollkommen erreichen, sondern hierzu, der Kartoffelpflanze durch Heranziehen größerer Bodenmengen Gelegenheit zur stärkeren Stolonen-Bildung, welche zur Folge vermehrter Knollenansatz hat, zu geben. In letzter Zeit ist der Vorteil des Häufelns überhaupt in Frage gestellt worden. Man sagt, der Ertrag würde nicht gesteigert. Das mag auch richtig sein in manchen Jahren und auf leichtem Sandboden, wo die Kämme stärker austrocknen, auch ist uns ein Versuch bekannt, bei welchem sogar in einem Jahre der Durchschnitt der nicht gehäufelten Kartoffeln größer war als der der gehäufelten. Trotzdem möchten wir an dem vorher angeführten Grunde in den meisten Fällen das Häufeln als sehr nützlich erachten, besonders weil das Aufgraben, namentlich bei starker Krautentwicklung, erheblich erleichtert wird.

Das Häufeln muß nur sorgfältig ausgeführt werden. Geschieht es nachlässig, so daß in der Mitte eine tiefe Rille verbleibt, der Kartoffelbusch innerhalb der Triebe eine Mulde aufweist, so können es allerdings besser unterlassen werden, weil dann diese schwachen, stark durchlüfteten Kämmchen derartig austrocknen, daß eine verstärkte Stolonen-Bildung nicht stattfindet. Der Häufelpflug hat regelrecht geschlossene Kämme zu formen. Manche Landwirte fürchten dabei das Bedecken der Pflänzchen mit der Erde. Wenn dasselbe geschieht, so ist es ganz gut, möglichst vermieden werden soll, so schadet dasselbe doch nie in dem Maße, wie das eben aufgeführte schlechte Behäufeln. Sobald irgendmöglich, muß nach dem Eggen oder Hacken gehäufelt werden, aus dem sehr erklärlichen Grunde, daß beim Eggen einzelne Stolonen oder Wurzeln bloßgelegt sind, welche nun möglichst schnell mit Erde bedeckt werden müssen. Waren die Kartoffeln schon fingerlang hervorgewachsen, so ist es gut, drei bis vier Tage nach dem Eggen zu häufeln. Bei Sandboden hat man so zeitig wie möglich den Häufelpflug der Egge folgen zu lassen, selbst auf die Gefahr hin, daß einige Büsche übererdet werden. Dem ersten Häufeln kann nach drei bis vier Wochen noch ein zweites folgen, was denselben Zweck verfolgt und meist besonders bei besseren Bodenarten von großem Vorteil ist, indem es wiederum zur kräftigen Stolonen-Bildung anregt. Bei Sandboden könnten wir allerdings dieses wiederholten Häufeln nicht das Wort reden, da es Veranlassung zur starken Austrocknung des Bodens geben könnte, so daß der Frucht mehr Schaden als Nutzen zugefügt würde. Ebenso ungünstig ist ein drittes Häufeln, etwa drei Wochen nach dem zweiten folgend, zu beurteilen. Abbrechen oder Abreißen von Stengelteilen, Bloßlegen oder

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19130614028/fragment/page=0001

Verletzen von Stolonen ist nicht zu vermeiden, und muß in dem Vegetationsstadium der Pflanze nachteilige Wirkung äußern.

Einen Schutz gegen die Kartoffelkrankheit bildet nach allen Versuchen, welche nach dieser Richtung hin angestellt wurden, das Bespritzen nicht. Dagegen hat man das Besprengen mit Kupferkalkmischung erfolgreich gegen diesen schlimmsten Feind der Kartoffelkultur angewandt. Ist dieses Mittel auch nicht absolut sicher, so möchten wir allen Landwirten, namentlich solchen, welche nassen Boden zur Kartoffelkultur heranziehen müssen, einen Versuch mit diesem Mittel anraten. Eins möchten wir bei der Bekämpfung der Kartoffelkrankheit nicht unerwähnt lassen, wenn es auch zur eigentlichen Pflege der Kartoffelfelder nicht gehört, nämlich die Sorten rentabelig zu machen, welche ihr am meisten widerstehen, weil es für jeden Boden, für jedes Klima eine Anzahl Sorten gibt, die unempfänglich für die Pilzkrankheit sich zeigen. Wer seine Kartoffelfelder in vorstehender Weise pflegt, dem wird die aufgewandte Arbeit reichlich gelohnt werden, denn gerade unsere Kartoffel bedarf, um einen reichen Ertrag gesunder und wohlschmeckender Knollen zu geben, der sorgfältigsten Pflege.

Der Schwefel und seine Anwendung.

In der Bekämpfung pilzlicher Schmarotzer namentlich spielt der reine Schwefel seit Jahrzehnten im Obst- und Gartenbaubetriebe eine wichtige Rolle; vor allem erweist er sich als ein gutes Mittel gegen die echten Mehltauarten des Weines, der Rosen, Gurken, Kürbisse und verschiedener anderer Gewächse. Die Wirksamkeit der Schwefelung ist nun zunächst abhängig von dem zu diesem Zwecke verwendeten Materiale. Je fein gemahlener der Schwefel ist, um so leichter kann die Verstäubung vor sich gehen; man ist dann weniger der Gefahr ausgesetzt, daß man zu dick verstäubt. Letzterer Punkt ist namentlich für Großbetriebe von nicht zu unterschätzender Bedeutung, da hier besonders die Auslagen möglichst eingeschränkt werden müssen. Nach meinen Erfahrungen verdient der ventilierte Schwefel vor der Schwefelblume oder Schwefelblüte deshalb schon den Vorzug, weil er feiner in der Mahlung ist. Derselbe stellt sich zwar höher im Preise, was aber ohne Belang ist, da er wesentlich im Verbrauch ist. Zum Unterschiede von der hochgelben Färbung der Schwefelblüte besitzt der Ventilator-Schwefel nur eine gelbliche Farbe. Bezugsquellen möchte ich keine angeben; wer sich dafür interessiert, wende sich an die Agrikultur-Abteilung der Schwefelproduzenten zu Hamburg 1.

Die Wirkung des Schwefels besteht bekanntlich darin, daß er unter dem Einflusse des Sauerstoffes der Luft schweflige Säure bildet, wodurch den auflegenden Pilzsporen die Möglichkeit der Keimung genommen wird. Schon hieraus geht hervor, daß wir im Schwefel kein direktes Bekämpfungsmittel besitzen, sondern daß er nur dann eine vorzügliche Wirkung äußert, wenn seine Anwendung vorbeugend erfolgt; das wird nicht selten noch zu wenig berücksichtigt. Gewiß können bei vorgeschrittenem Befall auch nicht erkrankte Teile der Pflanze durch die Schwefelung gesund erhalten bleiben; aber eine Gesundung infizierter Blätter, Triebe usw. ist ausgeschlossen. Darum schwefle man, noch ehe sich die Krankheit bemerkbar macht, spätestens aber dann, wenn sich die ersten Anzeichen des Pilzbefalles zeigen. Bei der Bekämpfung des echten Mehltaues der Weintrauben (Oidium Tuckeri) empfiehlt sich ein Schwefeln beim Austriebe der Stöcke, ferner kurz vor der Blüte und einige Wochen nach der Blüte.

In betreff des Zeitpunktes der Schwefelung stimmen die Ansichten dahin überein, daß dieselbe während der Vegetation erfolgen muß. Nur in dem Punkte, zu welcher Tageszeit die Schwefelung vorgenommen werden soll, gehen die Meinungen der Fachleute auseinander. Wir halten das Schwefeln in früher Morgenstunde, wenn der Tau noch auf den Blättern liegt, für zweckmäßiger, als in den späten Vormittagsstunden und zwar aus dem Grunde, weil dann der Schwefel besser haftet.

Wie vorhin schon angedeutet wurde, hat man stets kein Augenmerk darauf zu richten, daß die Verstäubung möglichst fein erfolgt; je feiner der Besatz, um so leichter vollzieht sich die Oxydation des Schwefels, worin ja seine eigentliche Wirkung liegt. Deshalb ist es auch angezeigt, die Mündung des Schwefelapparates nicht zu nahe an die Pflanzenteile zu halten.

Die Oxydation des Schwefels wird neben der feinen Verstäubung durch erhöhte Lufttemperaturen beschleunigt, weshalb es sich empfiehlt, die Schwefelung vorzugsweise an warmen, sonnenhellen, windstillen Tagen vorzunehmen und bei dieser Arbeit seine Augen durch eine Schwefelbrille zu schützen.

Gänsemast mit Hefe.

Seit einiger Zeit werden im Institut für Gärungsgewerbe an der Berliner landwirtschaftlichen Hochschule Versuche über die Benutzung von Trockenhefe als Nahrungsmittel angestellt, und zwar sowohl an Menschen wie an Tieren. Dabei hat sich der große Nährwert dieses Stoffes ergeben, besonders auf Grund seines großen Eiweißgehaltes, der sich auf 50 bis 60 v. H. beläuft und zum größten Teil verdaulich ist.

Hervorragende Ergebnisse waren auch mit der Verfütterung von Hefe an Schweine gemacht worden, und jetzt veröffentlichen Dr. Völtz und Dr. Baudrexel in der Wochenschrift für Brauerei neue Mitteilungen über einen Mästungsversuch gleicher Art an Gänsen. Um ein gewisses Vergleichsmaßstab zu haben, wurde eine Gruppe der Tiere mit Fleischmehl, die andere mit Hefe gefüttert, beide außerdem mit Kartoffelflocken in vierfacher Menge. Nach der chemischen Zusammensetzung untersuchten sich die beiden Futtergemische hauptsächlich durch einen größeren Gehalt an Eiweiß, bei der Benutzung von Hefe. Das Hefefutter wurde auch von den Gänsen lieber und reichlicher genommen. Wie gewöhnlich, ließ jedoch die Freßlust nach etwa einem Monat nach und konnte auch durch Verabreichung von Gerste nicht wieder hergestellt werden, so daß die Vögel wieder an Gewicht verloren. Immerhin waren die Ergebnisse bei der Hefegruppe erheblich überlegen, und zwar nahmen sie täglich um 15 Gr. mehr zu als die Gänse der Fleischmehlgruppe. Bei der Schlachtung waren die Unterschiede allerdings nicht erheblich, wobei freilich, wie überhaupt, in Betracht zu ziehen ist, daß die Versuche sich nur auf je drei Tiere erstreckten, von dem eins der Hefegruppe durch Krankheit rückständig war. Mehr scheint die Feststellung ins Gewicht zu fallen, daß die mit Hefe ernährten Gänse sowohl beim Braten wie auch bei der Zubereitung auf Schwarzsauer weicher und im Geschmack zarter sind. Selbst wenn das Hefefutter im Durchschnitt keinen Nutzen in der Gewichtszunahme herbeiführen würde, so scheint es danach die Qualität zu verbessern, und zwar auch die der einzelnen Teile wie der Leber. Die Hefe dürfte also in dieser Verwendung dem Fleischmehl wenigstens ebenbürtig sein.

Die keimfreie Banane.

Es gibt wenige pflanzliche Erzeugnisse, die so einstimmig gelobt werden wie die Banane, und der zunehmende Handel, der mit diesen tropischen Früchten getrieben wird und sich sogar schon zum Bau eigner Schiffe für ihren Transport aufgeschwungen hat, wird ein hoffentlich seinen Nutzen bringen, daß die Bananen auch bei uns noch sehr viel billiger und dadurch zu einem Volksnahrungsmittel geeignet werden. Die Banane ist ein Gewächs von einer schier unglaublichen Fruchtbarkeit und braucht nicht einmal eine besondere Pflege. Sie liefert ihre Früchte in gewichtigen, aber handlichen Bündeln, die als Ganzes einen beträchtlichen Verkaufswert haben, selbst wenn die einzelne Schote zu niedrigstem Preis gerechnet wird.

Die Wissenschaft hat aber jetzt außer dem hohen Nährwert des Bananenmarks noch etwas anderes zu rühmen gefunden, nämlich die Tatsache, daß das Fleisch der Banane gar keine Bakterien besitzt. Gewöhnlich nach so in unreifem Zustand geptflückt und versandt und reift dann nach. Die Reifung besteht darin, daß sich die Stärke, die den Inhalt der Frucht außer Wasser hauptsächlich zusammensetzt, in köstliche Kohlehydrate verwandelt, und namentlich in verschiedene Arten von Zucker. Die Geschwindigkeit der Reifung kann auch nach Belieben geregelt werden, da sie von der Temperatur abhängig ist. Es ist also bei der Banane so leicht wie bei keiner andern Frucht, sie für den Gebrauch so lange zu erhalten, wie man will. Gelbstverständlich hat auch die Banane ihre Feinde, die es auf eine Zerstörung der Haut und des fleischigen Inneren abgesehen haben. Eine gesunde Frucht aber ist in ihrer Hülle wie in einer keimfreien Packung bewahrt.

Dr. Bretten hat im Journal der Amerikanischen Chemischen Gesellschaft eine Untersuchung der Banane veröffentlicht, aus der die Frucht geradezu glänzend hervorgegangen ist. Das Fleisch der Früchte hat sich bakterien- als keimfrei erwiesen, so daß die ziemlich dicke Schale als ein vollkommener Schutz gegen das Eindringen von Bakterien zu betrachten ist. Der Forscher hat die Bananen sogar in Kulturen von Bakterien längere Zeit hineingelegt, ohne daß diese ihren Weg ins Innere der Früchte zu finden vermochten.

Die Abwässer der Färbereien.

Die Abwässer der Fabriken stellen an Wissenschaft und Technik eine besondere Aufgabe, da ihr Hineinleiten in natürliche Gewässer zu bedenklichen Folgen führen kann. Daß bei Fische, die auf diese Weise im Laufe der Zeit vernichtet worden sind, beläuft sich sicher auf Millionen. Dazu kommt, daß das Wasser durch diese fremden Stoffe auch für andere Zwecke unbrauchbar und vielleicht außerdem noch für die Umwohner im Anblick und Geruch unleidlich wird. Deshalb besteht ein großes und allseitiges Interesse daran, die Abwässer der Fabriken unschädlich zu machen.

Unter anderen haben auch die Besitzer von Färbereien allen Anlaß zu wünschen, daß ihnen ein wirtsames und nicht zu teueres Verfahren zur Klärung der aus ihrem Betrieb entstehenden Abwässer nachgewiesen werden möchte. Vorschläge sind in dieser Richtung genug gemacht worden, aber ihre Verwirklichung hatte bisher keine ganz zufriedenstellenden Ergebnisse geliefert. Am einfachsten schien der Zusatz gewisser Chemikalien zu sein, der auch eine äußerliche Klärung hervorbringt. Als eine tadellose Lösung der Frage kann er aber keineswegs gelten, da die mit Wasser gelösten Stoffe dadurch nicht beeinflußt werden. Unter Umständen stiften die zugesetzten Chemikalien mehr Schaden als Nutzen.

Der Ingenieur Battige behandelt jetzt im „Gesundheits-Ingenieur" ein neues Verfahren, das bessere Erfolge verspricht, zumal es schon über das Stadium des Versuchs hinausgelangt ist. Die Hauptsache dabei ist die Filtrierung der Abwässer durch eine Braunkohlenschlacke. In zwei größeren Fabriken ist eine derartige Anlage schon sieben Jahre im Betrieb und hat sich vom ersten Tage an bewährt. Die Abwässer, um die es sich handelt, sind von blauschwarzer Farbe, trübe und von aufsätzigem oft höchst unangenehmem Geruch. Nach der chemischen Untersuchung der verschiedenen Jahre enthielten sie zwischen 550 und fast 700 Milligramm fester Körper auf jedes Liter, eine große Menge von stickstoffhaltigen und anderen organischen Stoffen, sowie ziemlich viel Ammoniak. Nachdem sie das Färbecken durchlaufen hatten, waren sie stets klar mit nur schwachen opalisierenden Farben und geringer Trübung, auch vollkommen geruchlos. Die chemische Analyse ergab die starke Verminderung aller verunreinigenden Stoffe. Die Filteranlage, die dazu notwendig ist, besteht aus mehreren Becken, die stufenförmig untereinanderliegen. Oberhalb werden die Abwässer in Becken geleitet, in denen sich eine gewisse Vorreinigung vollzieht. Diese müssen groß genug sein, um die Abwässer von einem Tage fassen zu können. Auf diese Weise kann auch eine Mischung erzielt werden, falls im Laufe eines Tages verschiedenfarbige Wässer abfließen. Vorher ist es notwendig, noch eine einfache Vorrichtung, die in den Wässern enthaltenen Faserstoffe zurückzuhalten. Die Filtörper, in die das Wasser aus den Becken zunächst gelangt, sind mit grobem Material besetzt, während die Füllung der Filter, die es weiterhin durchläuft, von Stufe zu Stufe feiner sind.

Die Bedienung ist sehr einfach und wenig zeitraubend, und das Material bedarf nur einer seltenen Erneuerung, die sich nach dem siebenjährigen Betrieb noch nicht als nötig erwiesen hat. Nach diesen günstigen Erfahrungen sind in letzter Zeit auch Versuche mit der Anwendung solcher Anlagen auf die Abwässer anderer Fabriken gemacht worden, auch der gewöhnlichen städtischen Abwässer. Ueberall hat sich gezeigt, daß die Braunkohlenschlacke ein besseres Ergebnis liefert als gewöhnliche Schlacke oder Koks.

Landwirtschaft.

[] **Der Nährwert des Heues** ist um so größer, je größer der Gehalt an Klee und wickenartigen Blattpflanzen — den Leguminosen — ist, er sinkt dagegen in gleichem Maße mit dem Gehalt an Sauergräsern. Der Grund dafür liegt darin, daß die Sauergräser geringe, wertlose oder schädliche Bestandteile enthalten, während anderseits die Leguminosen zu den wertvollsten Bestandteilen unserer Wiesendecke gerechnet werden müssen. Das sogen. saure Heu ist das geringwertigste; es kennzeichnet sich durch gröbere, schiffartige Beschaffenheit seiner Gräser, die meist auf saurem Boden (Moorboden) und unentwässerten, tiefliegenden Auenflächen wachsen; sie sind dem erfahrenen Heukenner einzeln sehr genau bekannt. Saures Heu fühlt sich raschelig, spröde und härter an und schneidet leichter in die Finger als süßes, das sich leicht, locker und milde anfühlt und beim Hineingreifen ein sanftes und zarteres Geräusch gibt. Charakteristisch für die Härte und Zähigkeit der Stengel und der ganzen Struktur des sauren Heues ist der Umstand, daß es, wenn geschüttet und geladen, stark auseinandersperrt, daß es sich also nicht so schön zusammenschichten und festpacken läßt als mildes und süßes Heu, so daß man auf einen und denselben Wagen etwa ein Drittel mehr süßes Heu als saures laden kann. Weitere Merkmale zur Erkennung des sauren Heues gegenüber dem aus Süßgräsern gewonnenen liegen darin, daß in der Regel der Schaft des Halmes beim süßen Heu rundlich ist, während der des sauren Heues, sowie die Blätter desselben sich meistens gerollt zeigen oder geneigt sind, sich nach innen zu rollen. Süßes Heu enthält in der Regel auch mehr Blätter als saures, welches mehr und harte Stengel zeigt.

[] **Kalisalze in den Dünger.** In Wirtschaften mit leichteren, trockneren und kalibedürftigen Boden sind Kalisalze (Kainit oder Carnallit) in den Dünger einzustreuen. Dieselben sind nicht im Stalle zu verwenden, sondern allwöchentlich einoder zweimal über die Düngerstätte zu streuen. Man benötigt pro Haupt Rindvieh und Tag 1½ bis 2 Pfund dieser Salze.

[] **Torf- und Moorboden** werden gekennzeichnet durch das Vorkommen der Torf- oder Wollblume mit ihren weißhin sichtbaren und schneeweiß schimmernden wolligen oder seidenhaarigen Büscheln, welche nach der Blüte erscheinen, der gelben Trollblume, der Riedgräser usw.

[] **Vom gemeinen Löwenzahn** dringt die dickfleischige Pfahlwurzel oft einen halben Meter tief in den Boden. Es gelingt daher nur bei jüngeren Pflanzen auf einem durch Regen erweichten Boden, durch ruckweises Ziehen an der vollgefaßten Blattrosette, die ganze Pflanze aus dem Boden zu holen. Das ist aber auch nicht nötig, es genügt, die dicke Wurzel mit einem schmalen Spaten von 10 Zentimeter Länge (Distelstecher) etwa 5—10 Zentimeter unter der Blattrosette abzustechen; die Pfahlwurzel schlägt dann nicht wieder aus, sondern verfault, wenn der Abstich bei nassem Wetter mit Beginn der Blüte des Unkrautes erfolgt. Auf Luzernefeldern — auch anderswo — geschieht das Ausjäten, sicherer das Ausstechen, am besten am frühen Morgen; da die Blüten des Morgens sich entfalten, bei hellem, sonnigem Wetter am Nachmittag sich aber schließen, sind die Pflanzen am Morgen besser zu finden. Die abgestochenen Pflanzen sollten in Körben gesammelt und an Schweine, Kühe, Schafe, Ziegen und Hühner verfüttert werden. Sie werden gern gefressen und wirken vortrefflich.

Haus- und Zimmergarten.

** **Eine große Rolle spielt bei vielen Gemüsezüchtern das Entblatten.** Wir haben diese Untugend bereits hier und da benängelt. Da nimmt man die alten Blätter beim Kohlkopf, um Ziegen- und Kaninchenfutter zu haben, dem Rosenkohl, damit die Röschen sich nicht zu weit entwickeln, dem Kopfsalat, um reichlich zarte Herzblättchen, dem Sellerie, um starke Knollen zu bekommen, dem Radies, damit es große Rübchen bilde usw. Und trotzdem von allen Seiten immer und immer wieder gepredigt wird, daß das Entblatten fast nur Schaden bringt, läßt niemand davon ab. Jedes fortgenommene Blatt mindert die Produktionsenergie der Pflanze.

** **Das Vorkeimen des Samens.** Ein schnelleres Keimen der Samenkörner von roten Rüben, Kappes, Wirsing, Blumenkohl, Salat, Porree, Gurken usw. erzielt man durch Einlegen derselben in Mistjauche. Zwei Tage vor dem Säen wird der betreffende Samen in einem aus dünnem Stoff gefertigtes Beutelchen geschüttelt und dieses in die Jauche gehängt. Bevor der Samen in die Erde kommt, muß dieser aber gänzlich durch Ausbreiten an der Luft wieder von der Nässe befreit werden. So behandelter Samen keimt viel schneller und bringt kräftige Steckpflanzen.

** **Endivien.** Aussaatzeit: Ende Mai, Anfang Juni in beliebiger Folge. Pflanzweite: Die gekrausten 30 Ztm.; die Escarol oder glattblättrigen 40 Ztm. Wenn die Pflanzen vollständig ausgebildet, bleicht man dieselben, je nach Bedarf, durch Zusammenbinden der Blätter. Die glattblättrigen eignen sich am besten für den Winterbedarf, da sie weniger faulen. Man schlägt die Pflanzen mit den Wurzeln zu diesem Zwecke in einen frostfreien, trockenen Keller oder Kasten ein, wo sie sich bei einiger Aufmerksamkeit sehr lange halten können.

** **Doppelfelchige Primeln.** In Privatgärten trifft man hin und wieder auf einige recht hübsche doppelfelchige Primelsorten, die verdienen, allgemein bekannt und gepflanzt zu werden. Ihre Blumen sind einfarbig, wie z. B. gelb, fleischfarben, purpur usw. und sind recht zierend.

** **Lebojenpflanzen auf Saatbeeten** dürfen nicht allzu feucht gehalten werden, besonders hüte man sich, sie bei anhaltend trüber und kühler Witterung reichlich zu gießen, indem sie unter solchen Umständen leicht die Wurzelfäule bekommen.

** **Ameisen von Spalierpflanzen abzuhalten.** Man mischt Honig, Sirup oder Zuckerlösung mit Hefe und stellt diese Flüssigkeit in mehreren Gefäßen in den Weg der Ameisen; der Erfolg ist, daß jede, welche davon genascht hat, verendet. — Um Ameisen zu vertilgen, übergießt man ihre Nester mit heißem Wasser, oder man fängt die Tiere in Schwämmen und legt diese allemal, wenn sie mit Ameisen angefüllt sind, in kaltes Wasser.

** **Zu den tierischen Schmarotzern der Erdbeere** gehören: Der Erdbeerstecher, ein kleiner Rüsselkäfer, der Blätter beschädigt und zerrollt, legen oder geneigt sind, sich nach innen zu rollen. Süßes Heu enthält in der Regel auch mehr Blätter als saures, welches mehr und harte Stengel zeigt.

** **Vertilge das Unkraut.** Der Obstgarten sollte ebenso rein von Unkraut gehalten werden, wie das Baumwolle- oder das Kartoffelfeld. Gebrauche ja recht fleißig die Hacke und reinige nicht, wie man es so häufig sieht, mit der Sense.

** **Bei der großen Fruchtbarkeit der Tomaten** ohne nur die frühe Ernte im freien Lande. Die reichliche Ernte hängt aber von früher Pflanzung ab, vor der die meisten Gärtner, allerdings aus Furcht vor Spätfrösten, zurückschrecken. Sie lassen sie lieber bis zum Eintritt warmer Witterung in den kleinen Töpfen stehen, ohne zu bedenken, daß in diesen aus Mangel an Nahrung ein Wachstumsstillstand eintritt, der die Ernte bedeutend verzögert. Deshalb ist dieses Verfahren durchaus verkehrt. Besser wäre es, wenn ausgepflanzt würde. Ein Schutz gegen Fröste ist leicht hergestellt und lohnt die Arbeit durch gute Preise.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Vorsichtiges Tränken der Pferde!** Niemals soll das Tränken auf leeren Magen, namentlich bei stark erhitzten Tieren, erfolgen. Gut und ersprießlich ist es, wenn den schwitzenden Pferden vor dem Tränken eine Gabe angefeuchteten Trockenfutter, bestehend in Hafer, Heu oder einem Gemenge, gereicht wird. Erst nachdem das Tier das Futter gefressen hat, wird ihm in mehrmaligen Pausen das Saufwasser gereicht.

†† **Die Räude der Pferde** ist schwer heilbar und erfordert eine energische Kur welche nach tierärztlicher Vorschrift auszuführen ist. Hierbei ist besonders zu beachten, daß nicht nur die sichtbar erkrankten, sondern auch die der Ansteckung verdächtigen Tiere gründlich behandelt werden und daß gleichzeitig mit der Kur eine gründliche Desinfektion der Ställe und solcher Gegenstände zu erfolgen hat, welche, wie Putzzeug, Decken und Geschirre, Zwischenträger des Krankheitsstoffes sein können.

†† **Im Sommer ist den Schweinen das Baden** in kühlem Wasser nicht nur ein Bedürfnis, sondern es trägt auch sehr zur Gesunderhaltung der Tiere bei. Haben sie auch noch Gelegenheit, sich reiben zu können, so ist für die nötige Pflege der Haut gesorgt und dieselbe wird immer rein und mit gesunden Borsten bewachsen sein.

†† **Für die Unterscheidung von Gans und Gänserich** bietet die Stimme, welche beim Ganser stark hervortritt, sowie auch der lange Hals des letzteren den besten Anhaltspunkt. Die weibliche Gans dagegen zeigt sich durch den bald zur Erkennung kommenden Hängebauch.

†† **Wie kann man die Hennen vom Brüten abhalten?** Ein bewährtes Mittel ist das, die Brütlustigen mit einem jungen, feurigen Hahn in einen Raum zusammenzubringen, wo sich kein Nest, nicht einmal Stroh befindet. Die Brüterinnen werden dem Treiben des Hahnes bald willfährig sein und darauf mit Eierlegen wieder beginnen.

†† **Das Eierlegen der Hühner zu fördern.** Durch Fütterung mit etwas schwarzem Kümmel, der unter das Hühnerfutter gemengt wird, wird das Eierlegen auffällig gefördert.

Fischzucht.

— **Das Geheimnis der Karpfenzucht** beruht darauf, den Tieren immer einen reich gedeckten Tisch und einen vor Feinden sicheren Aufenthaltsort zu bieten, was auf ein und demselben Wege zu erreichen ist. Ein Gewässer kann an Fischfleisch nicht mehr produzieren, als Fischnahrung in demselben vorhanden ist. Verteilt man dieses Quantum auf eine große Anzahl von Individuen, so ist der Zuwachs gering oder bleibt überhaupt aus; denn die Fische brauchen, wie andere Tiere, zunächst eine gewisse Menge von Stoffen, um sich auf der erlangten Höhe zu erhalten und ihre Lebenstätigkeiten, die mit Stoffverbrauch einhergehen, auszuführen. Erst was sie über dieses Erhaltungsfutter hinaus zu sich nehmen, wird zur Vergrößerung der Körpermasse, also zum Wachstum, benutzt. Wenn also in einem Gewässer nur so viel Futter vorhanden ist, als das Erhaltungsfutter für die gegebene Fischmenge beträgt, so ist das Wachstum gleich Null; sinkt das Erhaltungsfutter unter diese Größe, so gehen die Fische an Stückgewicht sogar zurück. Erst bei einem Ueberschuß über das Erhaltungsfutter findet Wachstum statt und dieses ist direkt abhängig von der Menge des Erhaltungsfutters.

— **Der aufmerksam beobachtende tägliche Angler** vermag aus dem Verhalten der Fische beim Anbeißen das Wetter mit ziemlicher Wahrscheinlichkeit zu bestimmen. Binnen zweimal 24 Stunden ändert sich nämlich das Wetter und es gibt (selbst bei derzeitigem schönstem Sonnenschein) Regen, wenn die Fische gar nicht anbeißen oder den Köder nur berühren, ohne ihn zu verschlucken, veränderliches Wetter, wenn die Fische nur ab und zu anbeißen und man nur wenige Fische erangelt, schönes Wetter, wenn — selbst bei derzeitig schlimmsten Wetter — die Fische gierig anbeißen.

Bienenwirtschaft.

? **Wärme im Bienenstock.** Eine Menge Wärme geht einem Bienenvolke in Doppel- oder starkwandigen Beuten verloren. Man kann sich leicht davon überzeugen, wenn man den Raum zwischen zwei Beuten ausstopft und nach einiger Zeit die Temperatur innerhalb des Stopfmaterials mißt. Die Wärme, die man hierbei feststellen kann, wäre ohne das Stopfen verloren gegangen. Man lasse sich also die Mühe nicht verdrießen, alle Beuten einer Etage, auch wenn sie an und für sich schon starkwandig gearbeitet sein sollten, noch durch Stopfen der Zwischenräume warmhaltiger zu machen. Mehr Wärme bedeutet nicht nur weniger Zehrung, sondern auch leichtere Entwicklung, größere Widerstandsfähigkeit gegen Witterungsrückschlag, früheres Erstarken und reicheren Ertrag.

? **Ueber das Schleudern.** Dasselbe muß zur rechten Zeit und auf die rechte Art geschehen. Manche Bienenzeitungen schreiben: Schleudere nur, wenn die Wabe ganz bedeckt ist! Andere empfehlen: Schleudere, wenn auch keine Zelle bedeckt ist! Beide Ratschläge sind vom Uebel. Wollten wir warten, bis alle Zellen des Honigraumes verschlossen sind, so würden wir uns arg schädigen; die Biene darf während der Haupttracht eigentlich nie so recht zur Ruhe kommen. Oefteres Schleudern spornt sie unendlich zu erneuter, vermehrter Tätigkeit an. Andernfalls aber dürfen wir nicht jeden Tag schleudern wollen. Der in die Zellen eingetragene Honig bedarf einiger Zeit zur Reife und zur Abgabe des überschüssigen Wassers. Schleudere also wenn ein Teil der Waben ganz oder zur Hälfte oder auch nur zu einem Drittel bedeckelt ist! Das Schleudern soll möglichst nur bei heiterem Himmel und nie unter 18 Grad Reaumur im Schatten, nie bei Gewitterbildung und nur an einem Ort geschehen, der den Bienen nicht zugänglich ist.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Entfernung der wilden Triebe.** An Weinstöcken, besonders in warmen, geschützten Lagen, wird es Zeit, die wilden Triebe zu entfernen. Sobald sich Triebe von etwa 10—15 Zentimeter Länge entwickelt haben, müssen alle sich auf altem Holze gebildeten Triebe sorgfältig entfernt werden. Man läßt nur Triebe auf vorjährigem Holze stehen; wird aber von einem auf älterem Holze befindlichen Triebe eine Lücke gut ausgefüllt, dann läßt man auch ausnahmsweise solche stehen. Diese wilden Triebe werden entfernt, weil sie nie Früchte erzeugen, dem Weinstock aber eine Menge Nährstoffe entziehen. Nimmt man diese Arbeit zu früh, gleich bei dem Erscheinen der ersten Triebe vor, so wird man genötigt, sie zu wiederholen, weil sich die Triebe nach und nach bilden.

* **Das Geldwerden der Reben** ist gewöhnlich eine Folge von bedeutendem Mangel an Nahrung. Der Untergrund des Bodens, aus dem Rebwurzeln größtenteils ihre Nährstoffe beziehen, ist erschöpft. Am geringsten und schnellsten kann man solchen Stöcken, die im vorigen Jahre von dieser Krankheit heimgesucht wurden, durch folgendes Mittel aufhelfen. Man gräbt zu diesem Zwecke zwischen jedesmal vier Stöcken ein Loch, das eine Tiefe von ungefähr 30 Zentimeter hat, und bringt in diese Grube eine Mischung von Wasser und Holzasche oder Kaliammoniaksuperphosphat. Gut ist ebenfalls eine Mischung von Wasser und Hühnerdünger.

* **Feiner Pflanzenlikör.** Unter den vielen Likören und sonstigen spiritusfen Getränken, für welche alle möglichen Pflanzenextrakte zur Verwendung kommen und die Namen hergeben, ist wohl kein einziges Destillationsprodukt so sehr beliebt, als der Chartreuse. Kümmel-, Pfefferminz-, Ingwer-, Kirsch-, Sellerie-, Brunnkreß- und sonstige Schnapssorten führen ihren Namen nach einem einzigen zur Verwendung gekommenen Pflanzenextrakt. Verschiedene sogenannte magenstärkende Destillationsprodukte hingegen, als Aromatik, Boonelamp und viele andere Kräuterliköre werden aus mehreren Pflanzen hergestellt. Die meisten Pflanzen jedoch werden zur Herstellung der Chartreuse gebraucht, da nicht weniger als 40 verschiedene Kräuter in Anwendung kommen. Für den beliebten und doch ziemlich teuren Likör steht unter den zur Verwendung kommenden Pflanzen die Melisse obenan, die Erzeugerin des bekannten Karamelitergeistes, von deren Saft nicht weniger als 250—500 Gramm auf das Hektoliter genommen werden müssen. Dann kommen in Mengen von je 125—250 Gramm Ysopblüte, Pfefferminze, Alpenschafgarbe und Samen und Wurzeln der Engelwurz (Angelica). In kleineren Mengen von je 15—30 Gramm werden dem Chartreuse noch folgende Pflanzenstoffe einverleibt: Arnikablüten, Thymian, Franzenbalsam, Knospen der Balsampappel, Chinarinde, Muskatblüte, Koriander, Aloe, Kardamom usw. Das ist aber noch nicht alles, denn jetzt kommt erst noch zu jedem Hektoliter eine Essenz aus einer Reihe anderer Pflanzenstoffe in Malagawein. Darin finden sich Majoran, rote Nelken und Lavendel, vier verschiedene Sorten von Pfeffer (langer Pfeffer, Jamaikapfeffer, Kubeben und gewöhnlicher Kückenpfeffer), Zichtenhorz, Theriak, Hyazinthe, Muskatbalsam. Die gesamte Menge der Pflanzenstoffe auf einen Hektoliter des Likörs bemißt sich auf über fünf Pfund. Daß der berühmte Likör bei einer derartigen Zusammensetzung nicht

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19130614028/fragment/page=0002