Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Weinberge mit nassem Untergrund dürfen unter keinen Umständen früh gehackt werden.** Denn durch die Lockerung der Bodenoberfläche wird die Verdunstung des im Untergrund vorhandenen Wassers verhindert. Anders ist es, wenn wir den Boden nicht bearbeiten. Vermöge der Capillarität des Bodens steigt das Wasser durch die Haarröhrchen von den tiefer gelegenen Bodenschichten in die Höhe. An der Oberfläche der Erde findet nun eine Verdunstung statt. Wenn wir also den Boden zeitig lockern, so wird diese Wasserbewegung im Boden und somit auch die Verdunstung aufgehalten. Denn die Wasserleitungsfähigkeit des Bodens ist um so größer, je feiner die Bodenteilchen und je kleiner die Hohlräume sind. Daher hackt in Rebstöcken mit nassem Boden möglichst spät!

* Die Sommerarbeiten in einer Rebschule bestehen in der Hauptsache in dem sorgfältigen Fernhalten des Unkrautes und der öfteren Lockerung des Bodens. Desgleichen ist das Bespritzen der jungen Setzlinge mit der Kupferkalkbrühe eine unerläßlich notwendige Arbeit, denn die Blattfallkrankheit tritt naturgemäß am leichtesten gerade in Rebschulen auf. Um sich vor größerem Schaden zu bewahren, wird man daher recht frühzeitig und wiederholt bespritzen. Man wird dadurch nicht nur dem Auftreten der Peronospora vorbeugen, sondern auf die ganze Entwicklung der Wurzelreben einen günstigen Einfluß ausüben. Bei dem Austrieb der eingeschulten Reben achte man auf das Vorhandensein von falschen Reben, um einen reinen Satz in der Rebschule zu erzielen.

* Als Rebensorten für Norddeutschland haben sich bei dem rauhen Klima folgende empfehlenswert gezeigt: Madelaine royale, Früher Malinger, Früher Muskateller von Saumur, Früher Leipziger, Gelbe Seidentraube und St. Laurent. Dagegen werden die Gutedisorten nur ausnahmsweise an warmen, geschützten Lagen reif.

Gesundheitspflege.

// **Gegen Verbrennungen und Verbrühungen.** Es wird oft Zeit verloren, indem man nicht weiß, was man bis zur Ankunft eines Arztes beginnen soll. Ein einfaches Mittel hierfür besteht in folgendem: Man schabe gewöhnliche Hausseife, mache mit etwas Wasser einen Brei davon, streiche ihn dick auf Leinwand und bedecke die Brandwunden damit. Der Schmerz wird darauf sehr bald nachlassen. Kommt er wieder, so wird der Verband erneuert. Dieses einfache Mittel ist in den meisten Fällen zur vollständigen Heilung anstreichend. Zeitig angewendet, verhindert es auch die Blasenbildung. Ist die Verbrennung tiefer oder ein großer Teil des Hautgewebes zerstört, so setzt man der Seife etwas Arnikatinktur zu.

// **Handpomade gegen das Aufspringen und zur Beförderung einer geschmeidigen Haut der Hände:** 3 Teile Walrat werden in einer Porzellanschale über Kohlen sanft zerlassen und dann, entfernt vom Feuer, 1,5 Teile Mandelöl, 20 Tropfen Lavendelöl, 10 Tropfen Bergamottöl und 2 Tropfen Nelkenöl hinzugesetzt. Alles dieses wird gut untereinander verrieben und das Ganze in Pomadentöpfchen aufbewahrt. Zum Einreiben der Hände verwende man stets nur ein Stückchen von der Größe einer halben Haselnuß.

// **Mittel gegen Magenkrampf.** Man nehme während eines Anfalles 3 bis 4 Tropfen dichtes ätherisches Kümmelöl in einem halben Eßlöffel voll starken Branntwein, Rum oder Arrak. Das Mittel hat sich in den meisten Fällen trefflich bewährt und beseitigt das Uebel auf lange Zeit.

Kinderpflege und -Erziehung.

O **Erziehe dein Kind zum Gehorsam!** Ein bekannter Nervenarzt schreibt: „Das Erste, was das Kind lernen muß, ist gehorchen! Wenn einem Kinde niemals der Wille gebrochen ist, so wird es auch niemals lernen, sich und seine Affekte zu beherrschen."

O **Wer Kinder zur Moralität erziehen will,** muß selbst streng moralisch sein. In Wort und Tat komme die strenge Sittlichkeit des Erziehers zum Ausdruck. Nur wer an sich selbst strenge Zucht übt, darf solche auch von anderen verlangen.

O **Dem eigensinnigen Willen des Kindes** muß ein festes unerschütterliches Nichtwollen oder Anderswollen des Erziehers entgegentreten, und zugleich dafür gesorgt werden, daß das Begehren des Kindes nicht auf einem anderen Wege befriedigt wird. Wenn das Kind auf ein unbeugsames, energisches Entgegenwirken des Erziehers sieht, so ist mit Sicherheit darauf zu rechnen, daß es dem stärkeren Willen sich beugt.

O **Wenn Eure Kinder an Masern, Scharlach, Diphtheritis, Pocken, Gehirnentzündung oder Typhus erkranken,** so verpflege sie genau nach Vorschrift des Arztes, auch wenn die Krankheit schon nachgelassen hat. Denn jede Vernachlässigung kann Erblindung herbeiführen; von je 100 blinden Kindern haben 9 durch derartige Krankheiten ihr Augenlicht verloren. Wenn ihr im Verlaufe der Krankheit merkt, daß die Augen in Mitleidenschaft gezogen werden, so macht sofort den Arzt darauf aufmerksam.

O **Möglichst bald gewöhne man die Kinder ans Bitten** als die Bedingung jeglicher Gewährung; das hilft den kleinen Hochmut und trotzigen Eigenwillen brechen und Demut und Gehorsam pflegen.

Für die Küche.

Erbsen mit Kartoffeln und Speck. Erbsen in weichem Wasser abends vorher weichen, abkochen, bis die Hülsen sich mit dem Schaumlöffel abnehmen lassen. Mit der Brühe, in welcher ein Stück Speck gar gekocht ist, und geschälten, rohen, in 4 Teilen geschnittenen, mit kochendem Wasser abgebrühten Kartoffeln zeitig weich und gebunden kochen. Man kann den Speck auch noch eine halbe Stunde mitkochen lassen.

Salatgemüse. Vom Salat die schlechten Blätter entfernt, reingewaschen, in Salzwasser weichgekocht, abgetropft, nicht zu fein gewiegt, mit 1 Löffel Fleischbrühe, 1 Stückchen Butter eine halbe Stunde gedämpft, mit 2 Eigelb, 3—4 Eßlöffel saurer Sahne abgezogen, nicht mehr kochen lassen, angerichtet.

Anisbrot. 4 ganze Eier, 250 Gramm feiner Zucker eine halbe Stunde tüchtig gerührt. Einen Teelöffel gereinigten Anis, 250 Gramm gesiebtes trockenes Mehl dazu. In länglichen, mit Butter ausgestrichenen Formen gebacken. Kalt in zwei Messerrücken dicke Scheiben geschnitten, auf einem Backblech hübsch gelblich geröstet. Hebt sich lange in verschlossener Glas- oder Blechbüchse auf.

Kalte Sauce zu Rindfleisch. Die pikante Sauce wird von Herren auch zu gekochtem Hammelfleische sehr gern genossen. Ihre Zubereitung nimmt nur eine Stunde in Anspruch. Etwas grüne, frische Petersilie, ein Löffelchen Kapern und einige gewässerte, entgrätete Sardellen werden ganz fein gehackt. Ein hartgekochtes Ei zerdrückt man mit einer Reibkeule im Napf, fügt einige Löffel bestes Speiseöl und nach Belieben guten Essig und etwas Salz hinzu, verrührt das Ganze mit dem Gehackten und schmeckt es ab. Noch Behagt fügt man noch etwas Brühe zu der sehr wohlschmeckenden dicklichen Sauce.

Heringe in Mayonnaise. Es werden 3 hartgekochte Eidotter noch warm mit etwas Salz und nach und nach mit einer Obertasse Provenceröl verrührt, bis die Mischung weiß und schaumig ist, dann fügt man noch 2 Eßlöffel Essig und eine Tasse dicken sauren Rahm nebst zwei bis drei Eßlöffeln Fleischbrühe hinzu und gießt die Mayonnaise über gutgewässerte abgezogene, ausgegrätete und in Stücke geschnittene Heringe, welche man vor dem Anrichten mindestens 1 Stunde in der Mayonnaise stehen läßt und dann mit Kapern, Pfeffergurken und Perlzwiebeln verziert.

Mürbei und Flundern in Muscheln. In Ermangelung der Muscheln kann man dies einfache Gericht auch in Papierkästen oder in einer Schüssel anrichten. Die Flunder wird von Kopf, Haut und Gräten befreit und in kleine Stückchen gepflückt, ein gewöhnliches Mürbei aus zerquirltem Eigelb und Butter wird über dem Feuer mit diesen Fleischstückchen gut durchgerührt und in den betreffenden Schalen fein angerichtet.

Für Familie und Haus.

Einmachen von Früchten.

Zum Konservieren junger Erbsen für den Winter hat man verschiedene Methoden, von denen wir hier einige folgen lassen. Man nimmt grüne, ganz frisch gepflückte Schoten, hülst sie aus und verlesst sie, wobei man die dicken Körner herussucht. Die Erbsen werden hierauf gewaschen und mit kochendem Wasser einige Male aufgekocht. Alsdann läßt man sie mit ein wenig Wasser, frischer Butter und Salz gar schmoren und füllt sie in heißen Zustand in Weckgläsern, die dann verlötet und 2½ Stunden in kochendes Wasser gelegt werden. Die dickeren Körner kann man auf gleiche Weise einmachen und später zu Suppen verwenden. Nach einer anderen Methode, die wir der erstgenannten vorziehen, füllt man frisch ausgehülste Erbsen, natürlich jung und weich, in Einmachgläsern, übergießt sie mit gekochtem und wieder erkaltetem Wasser, in welchem etwas Salz aufgelöst worden ist, verlötet dann die Gläsern und kocht sie 1½—2 Stunden in einem mit Wasser gefüllten Kessel. — Büchsen-Konserven haben übrigens mancherlei Bedenken und gut getrocknete Gemüse usw. sind ihnen in vieler Hinsicht vorzuziehen. Um junge Erbsen zu trocknen, nimmt man auf 2 Liter ausgehülste Erbsen, die man gewaschen hat, 2 Eßlöffel Zucker und kocht sie bei langsamem Feuer ziemlich weich, dann breitet man sie recht dünn aus und dörrt sie im durchaus rauß- und rauchfreien Ofen, aber sehr langsam. Man bewahrt die trockenen Erbsen in Säckchen an luftigem Ort auf. Will man sie verbrauchen, quillt man sie abends vorher ein.

Kirschen einzumachen als Beilage zu Rindfleisch. Hierzu nimmt man schwarze dicke Kirschen, die noch nicht überreif sind. Auf 3 Pfund Kirschen nimmt man 1 Pfund Zucker, einen schwachen Schoppen Weinessig und ¼ Schoppen Wasser, etwas ganzen Zimt und Nelken. Läutere Zucker, Wasser und Essig miteinander und schütte dieses warm über die Kirschen. Am zweiten und dritten Tag kocht man den Essig nochmals und schüttet ihn darüber. Die Kirschen werden warm in Gläser gefüllt und nach dem Erkalten zugebunden. Bewahre sie an einem kühlen Ort.

Erdbeersaft. Wollen wir einen köstlichen Erdbeersaft bereiten, der sich sogar in angebrochenen Flaschen lange frisch erhält, so nehmen wir auf 4 Pfund Beeren 3 Pfund Zucker und läutern denselben. Die frisch gepflückten Beeren, die man, falls sie etwa erdig geworden sein sollten, sofort nach dem Pflücken partienweise in eine Schüssel mit Wasser bringt, mit einem Löffel gleich wieder herausfischt und in einem Sieb abtropfen läßt, schüttet man in den Zuckersaft und läßt sie, auf dem Herd stehend, einige Stunden ziehen, ohne zu kochen. Durch das Kochen werden die Erdbeeren nämlich bitter. Die Beeren werden dann durchgeseiht, so daß nur der klare Saft abfließt, welcher einige Minuten aufgekocht und abgeschäumt wird. Man füllt ihn in saubere, trockene Flaschen, übergießt ihn, wenn er erkaltet ist, mit einem Teelöffel voll Arrak oder Rum, verkorkt, verflegelt die Flasche und bewahrt sie an einem kühlen Orte stehend auf.

Walderdbeeren einzumachen. Das Aroma der Walderdbeeren ist so flüchtig, daß es beim Erwärmen der Früchte verloren geht; man kann es nur durch Einmachen auf kaltem Wege erhalten, wozu nachstehendes als Anleitung diene. Die Walderdbeeren werden gewaschen und durch ein feines Sieb gestrichen, damit alle Kerne zurückbleiben. Das durchgestrichene Mus rührt man mit derselben Gewichtsmenge Puderzucker in einem Porzellannapf etwa eine Stunde lang, bis sich Mus und Zucker eng miteinander verbunden haben. Dann füllt man die Masse in Flaschen und gießt anfänglich so viel Salicylsäure (2 Gr. auf 1 Liter Wasser) über, daß das Mus bedeckt ist. Nun verschließt man die Flaschen mit einem gut passenden Kork, verpicht sie und verwahrt sie in einem kühlen Keller, indem man sie in feuchten Sand vergräbt. Da das Licht die Farbe der Erdbeeren ausblaßt, empfiehlt es sich, das Mus mit etwas roter Farbe zu färben.

Erdbeergelee. 3 Pfund sauber verlesene Walderdbeeren schüttet man in einen glasierten Topf, stellt diesen in eine Kasserole mit kochendem Wasser und läßt so lange kochen, bis die Erdbeeren zusammenfallen und Saft geben. Dann gießt man sie durch ein Haarsieb auf eine untergestellte Schüssel zum Ablaufen, gibt zu jedem Pfund Saft 275 Gr. Zucker, kocht dies zusammen so lange, bis ein auf einen Teller gegebener Tropfen geleeartig fest wird.

*

† **Gelbe und weiße Strohhüte** werden gut ausgebürstet und mit einer schönen, saftigen Zitrone vollständig abgerieben, dann noch feucht mit fein abgeriebenem Schwefel dick bestreut und mit einer reinen Bürste tüchtig gebürstet. Sie werden wieder wie neu.

† **Zinngegenstände** werden wie neu, wenn man sie in heißes Sodawasser taucht; ebenso taucht man einen Büschel Zinkkraut oder Schachtelhalm, den man jetzt auf nassen Wiesen und Feldern findet, in das Wasser und reibt damit den Gegenstand fest ab. Später spült man in klarem Wasser nach und trocknet dann ab.

Tabanal

im In- und Auslande geschützt.

Seit vielen Jahren durch zahlreiche, glänzende Gutachten von Tierschutz-Vereinen und Landwirtschaftlichen Genossenschaften, von Instituten und Privaten aufs 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 Kirth in Heidingsfeld b. Würzburg.

Verkaufsstellen und Vertreter werden unter günstigen Bedingungen überall gesucht.

Der Bauernfreund

Land- und Hauswirtschaftliche Beilage des General-Anzeigers für Halle und die Provinz Sachsen.

Nr. 25 — Halle a. S., 21. Juni — 1913

Grünfütterung des Klees.

Von C. Steible.

Obgleich die Grünfütterung des Klees im Sommer gegenüber der Trockenfütterung besonders beim Milchvieh manche, entschieden nicht zu verachtende Vorteile bietet, so muß doch zugegeben werden, daß dieselbe auch verschiedene Nachteile, wie Ungleichmäßigkeit des Futters, größere Verschwendung des Futters usw. hat, welche sich jedoch durch zweckentsprechende Maßregeln mehr oder weniger ausgleichen lassen. Der Hauptvorwurf, welcher der Grünfütterung des Klees, sowie überhaupt der Grünfütterung im allgemeinen, gemacht wird, liegt in der Ungleichmäßigkeit des Futters. Der Gehalt des Grünklees an Trockensubstanz ist sehr schwankend, aber auch der Gehalt an den einzelnen Nährstoffen ist je nach dem Alter des Klees ein sehr verschiedener, da der Klee wie alle anderen Grünfutterpflanzen, während des Wachstums fortwährend seine Beschaffenheit ändert; hiermit verschiebt sich auch der Futterwert desselben in der Weise, daß er mit zunehmendem Alter hauptsächlich ärmer an stickstoffhaltigen Nährstoffen und reicher an stickstofffreienen, besonders an Rohfaser wird. Durch angestellte Versuche ist nachgewiesen worden, daß auch die Verdaulichkeit des Klees in den verschiedenen Wachstumsperioden sich beständig ändert und daß derselbe sich um so verdaulicher erweist, je jünger er ist. Durch diese Versuche fand die allgemeine Ansicht Bestätigung, daß es am vorteilhaftesten ist, den Klee zu mähen und zu verfüttern, wenn er in voller Blüte steht, weil die Verdaulichkeit nach der Blüte bedeutend herabgesetzt wird, es daher höchst unrationell ist, Klee auf dem Halm zu alt werden zu lassen.

Da der junge Klee ein sehr proteinreiches Futter ist, würde, wenn man die Kühe vollständig mit demselben füttern wollte, eine große Verschwendung mit den stickstoffhaltigen Nährstoffen (Protein) getrieben werden. Die Tiere würden von den Stoffen bedeutend mehr aufnehmen, als sie verwerten können. Es ist daher unbedingt notwendig, daß neben dem jungen Klee noch ein weniger proteinreiches Futter verabreicht wird, z. B. gutes Futterstroh, damit das Nährstoffverhältnis auf diese Weise erweitert wird. Am vorteilhaftesten wird das Stroh zu Häcksel geschnitten und mit dem Klee gemischt, im Anfang, wenn der Klee noch sehr jung ist, gibt man mehr Stroh, später weniger, um auf diese Weise auch einen allmählichen Uebergang von der Trockenfütterung zu der Grünfütterung zu bewirken, weil bei dem plötzlichen Uebergange leicht Verdauungsstörungen und infolgedessen Stockungen in der Produktionstätigkeit eintreten können. In welcher Weise durch Strohbeigaben Grünfutter gespart und höher ausgenutzt werden kann, ergibt sich besonders aus Versuchen, welche an Milchkühen angestellt worden sind. Die Versuche wurden in der Weise ausgeführt, daß die Versuchstiere einmal so viel Grünklee erhielten, als sie fressen wollten; in einer anderen Periode wurde dann ein Fünftel der Trockensubstanz durch Gerstenstroh ersetzt, um zu sehen, ob hierdurch die Milchertrage wesentlich herabgedrückt würden. Bei reinem Klee nach Belieben verzehrte man eine Kuh im Gewichte von 405 Kilo im Maximum 74,7 Kilo, im Minimum 56,2 Kilo, im Mittel aller Versuchstage 65,15 Kilo Grünklee (Rotklee in begonnener Blüte). Da der Wassergehalt des grünen Klees ein sehr schwankender war, so wurden häufige Wasserbestimmungen desselben ausgeführt, und es berechnete sich demnach die verzehrte Kleetrockensubstanz für den Tag im Maximum auf 15,68 Kilo, im Minimum auf 12,05 Kilo und im Mittel auf 13,72 Kilo; auf 1000 Kilo Lebendgewicht ergibt dies 33,9 Kilo verzehrte Kleetrockensubstanz.

An Nährstoffen enthielt diese Ration: 6,21 Kilo Rohprotein, 1,45 Kilo Rohfett, 14,09 Kilo stickstofffreie Extraktstoffe und 9,38 Kilo Holzfaser. Das Nährstoffverhältnis war also ein viel zu enges. Dem Tiere wurde auf diese Weise ein viel zu großer Ueberschuß von Protein verabreicht, welches unmöglich rationell verwertet werden konnte.

In einer zweiten Versuchsperiode wurde daher der grüne Klee mit Gerstenstroh vermischt, und zwar betrug die verabreichte Strohtrockensubstanz [illegible] Fünftel der Gesamttrockensubstanz. In den sieben [illegible] eigentlichen Verfuchstagen wurden im Mittel 12,27 Kilo Trockensubstanz den Tag verzehrt; auf 1000 Kilo Lebendgewicht ergibt dies 26,5 Kilo Trockensubstanz. An Nährstoffen waren hierin enthalten: 4,85 Kilo Rohprotein, 1,14 Kilo Rohfett, 11,02 Kilo stickstofffreie Extraktstoffe, 7,34 Kilo Holzfaser.

Eine Vergleichung dieser Zahlen mit der Normalration für Milchkühe zeigt, daß der Gehalt an Protein immer noch ein sehr reichlicher ist. Was die Milchproduktion bei dieser verschiedenen Fütterungsweise anbetrifft, so wurden an 1 Kilo Trockensubstanz im Futter erzielt bei reiner Kleefütterung 0,96 Kilo Milch und bei Fütterung von Klee und Gerstenstroh 0,92 Kilo Milch, also fast gleiche Mengen, während die Trockensubstanz in der zweiten Periode zu ein Fünftel aus Stroh bestand und also viel billiger zu stehen kam, als in der ersten Periode.

Auch in qualitativer Beziehung waren in der Milchproduktion keine wesentlichen Veränderungen eingetreten, denn in der ersten Periode lieferten 100 Kilo Milch 3,75 Kilo Butter, in der zweiten Periode 100 Kilo 3,83 Kilo Butter von gleichem Fettgehalte. Die kleine Differenz ist wohl hauptsächlich darauf zurückzuführen, daß sich die Kuh bei dem zweiten Versuche in späterer Lactationsperiode befand. Auch weiter angestellte Versuche sprechen entschieden zugunsten der Vermischung des Klees mit proteinärmerem Rohstoffe, da der teilweise Ersatz des Klees durch Gerstenstroh keinen nachteiligen Einfluß ausübte; es bewiesen also, wie unwirtschaftlich eine reine Kleefütterung ist.

Sind die Tiere schon beim Uebergange zur Grünfütterung an eine reichlichere Strohmenge gewöhnt, so kann noch mehr an Klee erspart und mehr Stroh gefüttert werden, wodurch es gelingt, den Proteingehalt der Tagesration noch mehr zu erniedrigen. Das Nährstoffverhältnis bleibt aber auch so noch ein engeres. Die Ration wird dagegen eine vollkommene, die Ausnutzung des stickstoffreichen Futters gestaltet sich am vorteilhaftesten, wenn neben der Strohbeifütterung noch eine Zufuhr von leicht löslichen Kohlehydraten erfolgt durch Verabreichung von etwa 1 Kilo Getreidekörnern als Schrot oder Mehl pro Haupt. Am zweckmäßigsten ist hierzu der Hafer, denn dieser wirkt von allen Körnerarten am günstigsten auf die Milchsekretion. Zu Kleegras soll man jedoch stets weniger Stroh zufetzen als zu reinem Klee oder Luzerne. Wird der Klee älter und infolgedessen an Protein immer ärmer, so kann schließlich der Fall eintreten, daß in der von den Kühen verzehrten Menge zu wenig Protein enthalten ist; in solchen Fällen muß der rationell fütternde Landwirt dann in der Weise nachhelfen, daß er ein proteinreicheres Kraftfutter zugibt. Es wird dieses jedoch nur ganz ausnahmsweise notwendig sein, da es höchst unrationell wäre, den Klee so alt werden zu lassen. Die Ungleichmäßigkeit in bezug auf die Trockensubstanz, welche nach den Versuchen von 16,6—24,5 schwankte, kann dadurch zum größten Teil ausgeglichen werden, daß man dem nach Regen oder starkem Tau sehr naß eingebrachten Kleefutter eine größere Menge Stroh und auch etwas Kraftfutter, Kleie usw. zufügt, oder auch dadurch, daß man neben dem Stroh auch täglich noch etwas trockenes Heu verabreicht. Vielfach wird auch der Grünfütterung des Klees zum Vorwurf gemacht, daß durch Herausschleudern aus der Krippe zu viel verloren geht und ungenützt in den Mist getreten wird. Diese Verluste lassen sich aber einfach dadurch vermeiden, daß sämtliches Grünfutter geschnitten wird, wodurch sich dasselbe dann auch leichter mit dem Stroh vermischen läßt. Bei einiger Umsicht werden sich also alle Nachteile, welche man der Grünfütterung des Klees zuschreibt, mehr oder weniger vermeiden lassen und dabei eine gleichmäßige Produktion nebst hoher Ausnutzung des Futters erzielen lassen.

Was die Trockenfütterung des Klees betrifft, so verdient dieselbe insofern den Vorzug, als die Ungleichmäßigkeiten des Futters wegfallen und keine Verschwendung an einzelnen Nährstoffen stattfindet, da der trockene Klee in bestimmt abzumessenden Quantitäten verfüttert und infolgedessen stets ein gleichmäßig und rationell zusammengesetztes Futter verabreicht werden kann. Doch haben wir auch bei der Trockenfütterung mit großen Uebelständen zu kämpfen, mit den Verlusten und Schwierigkeiten, welche beim Heumachen des Klees eintreten usw., so daß die meisten Landwirte trotz der großen Vorteile, die eine Trockenfütterung mit Klee streng genommen besitzen würde, gut tun werden, einen Teil ihrer Kleernte im Sommer im grünen Zustande zu verfüttern, sobald dies in der oben angegebenen zweckentsprechenden Weise geschehen kann.

Die Leutenot in der Landwirtschaft.

Die größte Sorge, die zurzeit bei den Arbeitgebern in der Landwirtschaft herrscht, ist die Frage der Beschaffung der nötigen Arbeitskräfte während der Erntewochen. In den gewerblichen Zentren, in denen man die landwirtschaftlichen Verhältnisse nicht kennt, kann man sich von der Leutenot um so weniger eine Vorstellung machen, als am gewerblichen Arbeitsmarkt stets und ständig ein Ueberschuß von Arbeitskräften vorhanden ist, der höchstens partiell dann und wann versagt. Ganz anders ist es im landwirtschaftlichen Betriebe. Die großen Güter haben es schon schwer, sich die Zahl der Arbeitskräfte zu sichern, die für die Erntearbeiten notwendig sind, aber immerhin finden diese noch Mittel und Wege, um durch direkte Anwerbung und Agenten von weither die nötigen Mannschaften von Männern und Frauen sich zu verschaffen.

Dagegen steht es um die mittleren und kleineren Betriebe vielfach recht schlimm: sie trifft die Leutenot am schärfsten. Sie sind nicht in der Lage, besondere Aufwendungen für die Anwerbung von Arbeitskräften zu machen und sind daher auf das gerade in der Gegend vorhandene Angebot von Arbeitern angewiesen, das zur Bewältigung aller in der Erntezeit anfallenden Arbeiten zu gering ist. Um die Ernte zu bergen, werden andere Arbeiten zurückgestellt, werden die sonstigen Pflichten bis zu einem gewissen Grade vernachlässigt; es entstehen Schädigungen, die oft für längere Zeit sich recht nachteilig bemerkbar machen. Es wäre einmal von großem Werte, in einzelnen ländlichen Bezirken durch eine Umfrage den Umfang und die Intensität der Leutenot während der Erntezeit festzustellen. Wir würden daraus ersehen, wie notwendig es ist, auch für das platte Land eine systematische Arbeitsvermittelung zu schaffen, die in erster Linie auf dem Lande und nicht in den Städten zu Hause sein muß. Denn die Zentralen der heutigen Nachweise für landwirtschaftliche Arbeiter sitzen meist in großen Städten und stehen den lokalen Verhältnissen auf den Dörfern viel zu fern, um deren Verhältnisse genau kennen zu lernen. Namentlich müssen sich die mittleren und kleineren Landwirte zusammenschließen, um den Bedarf an Arbeitskräften für die Erntezeit gemeinsam zu decken, und zwar muß das Gebiet für den Zusammenschluß so groß sein, daß die Anwerbungskosten pro Kopf für den einzelnen Arbeitgeber nicht zu groß werden.

Im laufenden Jahre wird die Leutenot wieder ganz besonders empfindlich sein, da die Abwanderung nach den Industriegegenden seit letztem Jahre so stark zugenommen hat, daß am gewerblichen Arbeitsmarkt schon eine deutlich ungünstige Beeinflussung des Andranges stattgefunden hat. Was freilich in diesem Zusammenhang immer und immer wieder hervorgehoben werden muß, das ist die Notwendigkeit einer Steigerung der Lohnsätze und einer Besserung der Arbeitsbedingungen in der Landwirtschaft. Der letzte Grund der starken Abwanderung der Arbeiter aus der Landwirtschaft ist eben doch darin zu suchen, daß die Lebensverhältnisse in der Großstadt freier und günstiger sind, daß die starke Gebundenheit und die weitgehende wirtschaftliche Abhängigkeit auf dem Lande die Menschen von ihrer Heimat wegtreibt. So lange der gewerbliche Arbeiter wirtschaftlich und sozial höher steht als der landwirtschaftliche, so lange wird man die bedenkliche Verödung des platten Landes nicht aufhalten können. Die finanzielle Lage der landwirtschaftlichen Unternehmungen hat sich in den letzten Jahren im großen und ganzen wesentlich gebessert und die Möglichkeit, das Lohnniveau der Arbeiter zu heben, ist zweifellos gegeben. Vereinzelt sind ja auch schon Besserungen eingetreten. Aber so lange die Arbeiter selbst noch wenig sich um die Besserung ihrer wirtschaftlichen Verhältnisse kümmern, so lange sie noch vereinzelt ihren Arbeitgebern gegenüberstehen, so lange ist auf eine allgemeine und durchgreifende Besserung nicht zu rechnen, so lange

Verlag und Druck: General-A[illegible] für Halle und die Provinz Sachsen. Verlag von Gebrüder Huck, Halle a. S. — Verantwortl. Redakt[illegible]

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19130621023/fragment/page=0001

auch die Arbeitgeber trotz aller Palliativmittel gegenüber der Lentenot auf die Dauer nichts erreichen. Die Gesamtmäßigkeit auf dem Arbeitsmarkt ist unerbittlich: ein einheitliches Wirtschaftsgebiet kann auf die Dauer keine zweierlei Arbeitergruppen konservieren, von denen die eine sich frei bewegend ihr Lohnniveau aus eigener Kraft zu steigern vermag, während die andere ziemlich gebunden ihre wirtschaftlichen Verhältnisse verkümmern sehen muß.

Der Weizenverbrauch der Welt.

Wenn man den Wohlstand der einzelnen Länder nach dem Verbrauch ihrer Bewohner an Weizen abschätzen wollte, was an sich gar nicht so unverständig erscheint, so würde man eine überraschende Reihenfolge erhalten. Der Tropenpflanzer bringt eine beachtenswerte Zusammenstellung des Weizenverbrauchs, die auf möglichst genauen Schätzungen beruht. Für jedes Land ist ein Durchschnitt der Weizenerzeugung während des letzten Jahrzehnts und dann durch Berücksichtigung der Ein- und Ausfuhr und der für die Ausaat verwendeten Menge, der Verbrauch berechnet worden. Die Sorgsamkeit, der sich die Bearbeiter dieser Ziffern befleißigt haben, geht auch daraus hervor, daß sie versucht haben, die Fehler ihrer Schätzungen möglichst genau zu bestimmen. Diese werden bei den europäischen Ländern, mit Ausnahme Osteuropas, am geringsten sein, bei anderen dagegen bis zu 25 v. H. betragen. Mutmaßlich ist durchschnittlich eine Zuverlässigkeit der Zahlen bis auf etwa ein Zehntel anzunehmen.

Der höchste Weizenverbrauch findet danach in Kanada statt. Auf jeden Kanadier entfallen jährlich 260 Kg. Weizen. Diese Menge setzt ein Ueberwiegen der Brotnahrung voraus, die nur noch ein eingefleischter Vegetarier als wünschenswert bezeichnen könnte. Demnächst verbraucht den meisten Weizen die Bevölkerung von Belgien mit rund 225 Kg. pro Kopf, eine auffällige Tatsache, da man erwarten sollte, daß die vorwiegend industrielle Bevölkerung dieses Landes mehr Fleisch verzehren würde. Kaum geringer ist der Weizenverbrauch in Frankreich mit 215 Kilogramm. In ziemlich weitem Abstand folgen mit etwa gleichen Mengen die Spanier, Engländer und Schweizer mit 163 Kg. Die Bewohner von Australien, Italien, den Vereinigten Staaten, Uruguay, Argentinien und Bulgarien bilden eine weitere Stufe von 150—135 Kg. Bei Oesterreich-Ungarn, Holland und Rumänien sinkt die Ziffer bis auf 110 Kilogramm. Der Deutsche ist nur durchschnittlich 87 Kg. Weizen. Noch geringer ist der Weizenverbrauch von europäischen Ländern nur in Rußland, Schweden, Serbien und Portugal. Daß Japan einen Weizenverbrauch von kaum 14 Kg. pro Kopf aufzuweisen hat, erklärt sich dadurch, daß hier andere Feldfrüchte, insbesondere der Reis, die Volksnahrung bilden.

Zur Bekämpfung der Rindertuberkulose.

Auf Veranlassung des badischen Ministeriums des Innern sind seit einiger Zeit Versuche mit einem neuen Verfahren zur Behandlung tuberkulöser Rinder angestellt worden. Das von Dr. Burow, Privatdozent an der tierärztlichen Hochschule in Dresden, angegebene Verfahren besteht in der Verimpfung eines Bakterien-Präparates „Tuberculosen Burow", dem die Wirkung zugeschrieben wird, tuberkulosekranke Rinder, welche dem Besitzer nur noch geringen oder keinen Nutzen mehr abwerfen, in verhältnismäßig kurzer Zeit wieder wirtschaftlich nutzbar zu machen. Zur Behandlung mit dem Mittel eignen sich namentlich Tiere, die an Lungentuberkulose leiden. Zu leichteren Erkrankungsfällen scheint nicht nur wesentliche Besserung, sondern unter Umständen sogar Heilung erzielt zu werden. Aber auch bereits abgemagerte Tiere, die sich im vorgeschrittenen Stadium der Krankheit befinden und bei denen deshalb eine Heilung ausgeschlossen ist, scheinen nicht selten mittels des Verfahrens in ihrem Allgemeinbefinden soweit gebessert werden zu können, daß sie an Körpergewicht und in der Milchleistung zunehmen und weiterhin in der Wirtschaft mit Nutzen verwendet werden können.

Nach dem Ergebnis der bis jetzt in Baden in geeigneten Fällen angestellten Versuche ist es bei 69,5 Proz. der behandelten Tiere gelungen, den infolge der tuberkulösen Erkrankung eingetretenen Rückgang im Ernährungszustand und in der Milchmenge nicht nur zum Stillstand zu bringen, sondern vielmehr eine erhebliche Besserung zu erzielen. In Einzelfällen ist sogar völliges Verschwinden der Krankheitserscheinungen beobachtet worden. Nach den gemachten Erfahrungen ist die Aussicht auf Erreichung einer Besserung um so größer, je früher das Verfahren eingeleitet wird. Zuweilen empfiehlt sich die ein- oder mehrmalige Wiederholung der Impfung. Wenn auch hochgradige Erkrankungsfälle für zur Behandlung wohl nicht mehr eignen werden und die nicht allzu hoch gespannt werden dürfen, Verfahren bei der Bekämpfung der Tuberkulose der Rinder, namentlich zur Milderung der durch die Einbuße an Fleisch, Milch und Arbeit entstehenden erheblichen Verluste doch wertvolle Dienste leisten zu können. Jedenfalls erheischt das Ergebnis der bisherigen Versuche die Aufmerksamkeit der Viehbesitzer. Die Kosten des Impfstoffes sind als mäßig zu bezeichnen. Das badische Ministerium wird die Bezirkstierärzte und Tierärzte zur Fortsetzung der Versuche und zum Verlegt über das weitere Ergebnis veranlassen.

Das Schimmeln und Faulen der Erdbeeren.

Ein Gartenbesitzer, der viel Erdbeeren kultiviert, fragte mich einmal, woher es komme, daß die Erdbeeren jetzt viel mehr schimmeln und faulen als das früher der Fall gewesen sei. Er behauptete, daß es an der hohen Kultur liege, die die meisten neuen Sorten aufweisen. Diese verleihe ihnen allerdings eine sehr hohe Fruchtbarkeit, vermindere aber ihre Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten und Schmarotzer. Ich glaube, der Mann hatte gar nicht so unrecht; denn tatsächlich hatte man früher, als man noch keine so reichen Träger hatte wie jetzt, wenig oder fast gar keine Verluste durch das Schimmligwerden und Faulen der Früchte, und wer die Gelegenheit hat, eine ganze Anzahl von Erdbeersorten darauffin zu beobachten, wird finden, daß alle volltragenden Sorten viel mehr darunter leiden als minderfruchtbare Sorten. Ganze Nester verschimmelter Beeren finden sich vor, und nicht selten erntet man von Pflanzen, die eine überreiche Ernte versprechen, nur wenig. Sorten dagegen, die nur schwach blühten und wenige Früchte ansetzten, bringen alle zur Reife. Trotzdem würde es verfehlt sein, wollte man nun die reichtragenden Sorten wieder aus den Gärten verbannen und sogenannte „schlechte Träger" dafür anpflanzen, denn trotz großer Verluste wird der Ertrag von den reichtragenden Sorten immer noch viel bedeutender sein als von den vorhergenannten. Außerdem gibt es auch Mittel, das Schimmeln und Faulen, wenn auch nicht ganz zu beseitigen, so doch ganz bedeutend einzudämmen, und davon soll im folgenden die Rede sein.

Als erstes Vorbeugungsmittel merke man, daß man die Erdbeeren nicht zu dicht pflanzen darf; denn der Schimmel gedeiht am besten unter dem Schutze einer recht dichten Belaubung der Erdbeerbeete. Eine solche wird aber immer bei etwas kräftigen Pflanzen vorhanden sein, wenn sie zu dicht gepflanzt worden sind. Luft, Licht und Sonne, die besten Schimmelpilzvertilger, können dann ihre Wirksamkeit nicht ausüben, und die Pilze finden die günstigsten Verhältnisse für ihre Weiterverbreitung vor. Findet sich trotz weiter Pflanzung zu dichte Belaubung, so entferne man zur Zeit der Reife, aber nicht früher, einige der älteren Blätter, die die Früchte besonders stark beschatten, und schaffe so der Luft mehr Aufmerksamkeit, allerdings auch wiederum nur in Frankreich, wo verschiedene Verbesserungen zur elektrischen Pflanzenbefruchtung vorgeschlagen wurden. Insbesondere wollte man ein ganzes Netz von Kupferdrähten in bestimmter Tiefe in den Boden eingraben, ehe die Aussaat oder die Einpflanzung der Gewächse erfolgte.

Wieder dauerte es länger als ein halbes Jahrhundert, ehe die Angelegenheit wieder aufgenommen wurde, aber seit etwa 10 Jahren ist sie auch nicht mehr zur Ruhe gekommen. Der Vorkämpfer dieser neuen Bemühungen ist vor allem anderen der englische Physiker Professor Oliver Lodge geworden. Er führte 1906 einen Versuch in bedeutendem Umfang auf den Wunsch von zwei englischen Landwirten aus. Dazu diente eine Dynamomaschine, die durch einen Petroleummotor von 2 Pferdestärken betrieben wurde. Der Strom wurde auf eine Spannung von 100 000 Volt umgeformt. Das Versuchsgelände hatte eine Fläche von etwa 8 Hektar und wurde mit 22 Masten besetzt, die in 4¾ Meter Höhe die Leitungsdrähte aufzunehmen hatten. Von diesen hingen in Abständen von 10 Meter dünnere Drähte herunter, um den positiven Strom nach der Erde hinzuleiten, während der negative mit dem Boden selbst verbunden wurde. Ein Mensch, der auf diesem Felde spazieren ging, spürte die Elektrizität deutlich an einem kribbelnden Gefühl in der Haut. Nachts war ein schwaches Leuchten der Drähte zu erkennen. Das Feld wurde teils mit Getreide, teils mit Rüben und Tomaten bestellt. Im ersten Jahr ergab die Gerste eine sehr ungleiche, im zweiten Jahr eine um etwa zwei Zentner gesteigerte Ernte. Auch die anderen Gewächse zeigten eine deutliche Verbesserung.

Seitdem sind ähnliche Versuche in größerer Zahl unternommen worden, in Deutschland namentlich vor 4 Jahren in der Gegend von Bromberg. Selbst nach Argentinien ist die elektrische Pflanzenbehandlung bereits gedrungen, aber dort hat sie sich erst recht wegen der Kostspieligkeit keine feste Anerkennung erobern können. Jedenfalls liegt jetzt schon eine umfassende Erfahrung vor. Nach einer Schätzung des „Pariser Cosmos" haben bisher 187 derartige Experimente stattgefunden, von denen 42 mit Elektrisiermaschinen, 47 mit galvanischen Säulen, 29 mit galvanischen Elementen, [illegible] mit Dynamos und 52 mit Luftelektrizität gearbeitet haben.

Bei der Anlage von Erdbeerbeeten wähle man, wenn möglich, recht freie Plätze, damit Luft und Sonne die Früchte recht schnell wieder abtrocknen können, wenn sie infolge eines Regenguffes naß geworden sind. Ich sah vor einigen Jahren einmal einige Erdbeerbeete, die auf einer von drei Seiten eingeschlossenen Terrasse eines Bergabhanges angelegt waren und die obendrein noch von mehreren in der Nähe stehenden Bäumen stark beschattet wurden. Die Pflanzen entwickelten sich tadellos und setzten angebeerte Mengen von Früchten an, aber dann kam der Schimmel, und als dann in der Reifezeit gar noch feuchte Witterung einsetzte, da mußten täglich Hunderte von Früchten entfernt werden, um nur etwas zu retten. Auf anderen Beeten dagegen, die reichlich Luft und Sonne erhielten, konnten durch rechtzeitiges Entfernen der kranken Früchte die Verluste auf ein Minimum beschränkt werden.

Lehmann, Sp.

Die Elektrizität und die Pflanzen.

Eine Beförderung des Pflanzenwachstums durch elektrische Ströme ist im letzten Jahrzehnt vielfach durch Versuche auch in größerem Maßstab festgestellt worden, aber die Kosten des Verfahrens haben seine Anwendung zu einer Volkstümlichkeit in der Landwirtschaft nicht kommen lassen. Als die Elektrizität eigentlich oben erst erfunden war, wurde mit ihr nach allen möglichen Richtungen experimentiert, und es ist daher begreiflich, daß auch schon damals Proben mit der Wirkung der neuen Wunderkraft auf die Pflanzen angestellt wurden.

So entstand bereits im 18. Jahrhundert eine Abhandlung über die Elektrizität der Gewächse. Ihr Verfasser war ein Freund Franklins, der Abbé Bertholon de Saint-Lazare. In dieser 1783 veröffentlichten Schrift wurde ein Apparat beschrieben, den sein Erfinder als Elektrovegetometer bezeichnete und zu einem sonderbaren Zweck zu benutzen gedachte. Er bestand in einem Mast, auf dessen Höhe in einer isolierten Glasröhre eine Metallstange mit mehreren Spitzen befestigt war. Von dieser Stange ging eine Kette zu einem wagerechten Leitungsdraht herab und endete in einer Art von Metallbesen, der nach dem Boden zu herabhing. Der Abbé wollte durch diese Vorrichtung die atmosphärische Elektrizität auffangen und den Pflanzen zuleiten, über die er den Metallbesen aufhängen würde. Er sagt wörtlich: „Man erhält auf diesem Wege einen ausgezeichneten Dünger, den man sozusagen vom Himmel holt und der außerdem den Vorzug hat, kaum etwas zu kosten." Trotz dieser Anpreisung ging der Einfall des Herrn Abbé für die Mit- und Nachwelt völlig verloren.

Erst nach 65 Jahren fand Beckensteiner den Mut, mit einem neuen Apparat zu ähnlichem Zweck hervorzutreten, der sich von dem ersten dadurch unterschied, daß statt jenes Metallbesens ein unterirdischer Leiter gewählt wurde, um die Elektrizität unmittelbar durch den Boden den Pflanzen zuzuleiten. Diesmal erregte die Sache mehr Aufmerksamkeit, allerdings auch wiederum nur in Frankreich, wo verschiedene Verbesserungen zur elektrischen Pflanzenbefruchtung vorgeschlagen wurden. Insbesondere wollte man ein ganzes Netz von Kupferdrähten in bestimmter Tiefe in den Boden eingraben, ehe die Aussaat oder die Einpflanzung der Gewächse erfolgte.

Wieder dauerte es länger als ein halbes Jahrhundert, ehe die Angelegenheit wieder aufgenommen wurde, aber seit etwa 10 Jahren ist sie auch nicht mehr zur Ruhe gekommen. Der Vorkämpfer dieser neuen Bemühungen ist vor allem anderen der englische Physiker Professor Oliver Lodge geworden. Er führte 1906 einen Versuch in bedeutendem Umfang auf den Wunsch von zwei englischen Landwirten aus. Dazu diente eine Dynamomaschine, die durch einen Petroleummotor von 2 Pferdestärken betrieben wurde. Der Strom wurde auf eine Spannung von 100 000 Volt umgeformt. Das Versuchsgelände hatte eine Fläche von etwa 8 Hektar und wurde mit 22 Masten besetzt, die in 4¾ Meter Höhe die Leitungsdrähte aufzunehmen hatten. Von diesen hingen in Abständen von 10 Meter dünnere Drähte herunter, um den positiven Strom nach der Erde hinzuleiten, während der negative mit dem Boden selbst verbunden wurde. Ein Mensch, der auf diesem Felde spazieren ging, spürte die Elektrizität deutlich an einem kribbelnden Gefühl in der Haut. Nachts war ein schwaches Leuchten der Drähte zu erkennen. Das Feld wurde teils mit Getreide, teils mit Rüben und Tomaten bestellt. Im ersten Jahr ergab die Gerste eine sehr ungleiche, im zweiten Jahr eine um etwa zwei Zentner gesteigerte Ernte. Auch die anderen Gewächse zeigten eine deutliche Verbesserung.

Seitdem sind ähnliche Versuche in größerer Zahl unternommen worden, in Deutschland namentlich vor 4 Jahren in der Gegend von Bromberg. Selbst nach Argentinien ist die elektrische Pflanzenbehandlung bereits gedrungen, aber dort hat sie sich erst recht wegen der Kostspieligkeit keine feste Anerkennung erobern können. Jedenfalls liegt jetzt schon eine umfassende Erfahrung vor. Nach einer Schätzung des „Pariser Cosmos" haben bisher 187 derartige Experimente stattgefunden, von denen 42 mit Elektrisiermaschinen, 47 mit galvanischen Säulen, 29 mit galvanischen Elementen, [illegible] mit Dynamos und 52 mit Luftelektrizität gearbeitet haben.

Winke für die Hausfrau zur Sommerzeit.

Die warme Jahreszeit erlegt der Hausfrau besondere Sorgfalt bezüglich der Nahrungsmittel auf. Hängt doch von der scheinbar so gering geachteten Tätigkeit in der Küche, von dem Verständnis für richtigen Einkauf und richtige Behandlung der Lebensmittel, die Gesundheit, ja oft das Leben der Familie ab.

Dies gilt in erster Linie für die Milch, besonders wenn sie für kleine Kinder bestimmt ist. Solche Milch sollte stets in einem gründlich gereinigten Topf in Empfang genommen, sofort abgekocht und, gut zugedeckt, in kaltem Wasser aufbewahrt werden. Fisch, Wild oder Geflügel darf man erst kurz vor dem Gebrauch abwaschen, da andernfalls der Zutritt der Luft Fäule hervorruft, die selbst in den Anfangsstadien ungemein schädlich wirkt. Bei Fleischkonserven in Blechbüchsen prüfe man regelmäßig den Inhalt. Man beobachte hierbei folgende Gesichtspunkte: Die Innenwand der Büchse muß vollständig sauber und nicht angegriffen sein. Büchsen, deren Deckel sich nach außen wölben, kaufe und verwende man niemals, da dies als Zeichen gilt, daß sich im Innern schädliche Gase entwickelt haben. Empfehlenswert ist dagegen, wenn der Deckel etwas nach innen eingedrückt erscheint. Büchsen mit zwei Lötstellen sind unter allen Umständen zu vermeiden. Nach dem Oeffnen muß der Inhalt der Konservenbüchsen, besonders in der heißen Jahreszeit, möglichst schnell verzehrt werden.

Fleisch hänge man nur in einem kühlen und luftigen Raum auf, damit sich die Schnittflächen mit einer trockenen Schicht überziehen. Wählt man nämlich Schiffeln zur Aufbewahrung, so entsteht durch den Druck ein Saftausfluß — das erste Moment zur Fäulnis. Fleisch, das im Dunkeln leuchtet, befindet sich bereits im Anfangsstadium der Zersetzung. Würste, die frisch genossen werden sollen, müssen auch ganz frisch sein, denn im Sommer entwickelt sich, vor allem in Blut- und Leberwürsten, sehr leicht das äußerst gefährliche Wurstgift. Besondere Vorsicht lasse man jedoch beim Einkauf von Fischen walten. Sie sind einwandsfrei, wenn sie rote Kiemen, weißes Fleisch und keinen üblen Geruch haben. Augen und Kiemenspalten müssen glänzend sein.

Rohes Obst, rohes Fleisch, schlecht geschälte Kartoffeln bergen die Gefahr in sich, daß wir mit ihnen Parasiten in unsern Körper einschleppen, ungeschältes Obst und Beefsteak a la tartare sind schon oftmals Ursachen einer Krankheitsübertragung gewesen. Schließlich noch ein Wort über den Ort, in dem die Speisen zubereitet werden, über Küche und Speisekammer. Hier sind natürlich Sauberkeit und Ordnung Grundbedingungen. Durch die praktische Verwendung von Drahtsitzgen und Glasglocken, durch Aufbewahrung in Kübeln und steinernen Gefäßen, sowie durch die wohlüberlegte Ausnutzung von kaltem Wasser zur Kühlhaltung mancher Vorräte und Reste, lassen sich viele Schädlichkeiten vermeiden und es wird gelingen, ohne erhebliche Kosten alles in bekömmlichem Zustand zu erhalten.

Landwirtschaft.

|| Das Pflanzen des Tabaks. Die Tabakspflanzung geschieht meistens Ende Mai bis Mitte Juni, und zwar heute, wenn der Setzling Blätter, der Setzling fünf bis sechs Zentimeter lang sind und der Boden feucht genug ist. Ein frühzeitiges Setzen, d. h. schon in der zweiten Hälfte Mai, ist dem späteren Setzen vorzuziehen, da die Pflanzen sicherer gedeihen und die Qualität in der Regel besser wird, denn die Pflanze profitiert mehr von der Sonnenwärme. Der Tabak liebt am meisten einen humosen, lockeren und kalkhaltigen Lehmboden. Auf schweren, naßkalten Tonböden gedeiht er mangelhaft und liefert auch auf diesen ein schlecht brennendes Blatt. Bei genügender Düngung kann der Tabak aber auf leichten Sand- und Kiesböden noch gute Erträge liefern. Hinsichtlich der Fruchtfolge stellt der Tabak keine besonderen Anforderungen, dagegen verlangt er einen sorgfältig vorbereiteten, gut pulverisierten Boden. Von besonderer Bedeutung ist die Düngung, welche auf die Güte und Verbrauchfähigkeit des Tabaks einen guten Einfluß ausübt. Eine Düngung mit gut verrottetem Rindviehmist im Herbst oder im zeitigen Frühjahr legt dem Tabak am besten zu. Die zu reifen Stickstoffträger, wie Abtrittsdünger, Schaf- und Pferdemist, sind zur Tabaksdüngung nicht beliebt, weil sie ein schlecht brennendes Blatt erzeugen. Aehnlich wirkt auch der Chilisalpeter und das schwefelsaure Ammoniak, weshalb auch diese in stärkeren Gaben nicht angewendet werden dürfen, wenn man eine bessere und leicht verkäufliche Qualität produzieren will.

|| Wann sollen die Fenster in Getreidespeichern geöffnet werden? Im Frühling und Herbst müssen die Fenster nachts geöffnet und tagsüber geschlossen werden, weil sonst feuchte warme Luft in den Speicher dringt, wodurch sich nur zu leicht Tau auf dem Getreide niederschlägt. Wenn kühle Luft durch die zweiten Fenster in die warmen Räume der Speicher dringt, so wird sie erwärmt, kann infolgedessen mehr Wasserdampf aufnehmen, wodurch die Luft im Speicher trockener wird.

|| Ueber den Flachsbau gehen die Meinungen stark auseinander; die Ansichten neigen aber überwiegend dahin, daß Flachs am besten nach Raps, Hafer, Bohnen und Klee gedeiht. Eine gute Vorfrucht für Flachs bildet Hafer, welcher in sein aufbrochenes Kleefeld gesät wird; auf schweren Böden verwendet man Weizen als Vorfrucht.

|| Torfstreubünger erfordert auf allen Böden, die nicht schon sehr kalkhaltig sind, eine reichliche Mergel- oder Kalkgabe. Am günstigsten wirkt er auf schwerem Lehmboden, am wenigsten günstig auf humosem Sandboden.

Haus- und Zimmergarten.

** Das Pinzieren der Obstbäume, auch Grünschnitt genannt, besteht darin, daß die krautartige Spitze der im Wachstum befindlichen Zweige mit den Fingernägeln (nicht mit Messer oder Schere) entfernt wird. Dieses Abkneipen der Spitze bedingt in erster Reihe das Zurückschlagen oder Abdrängen des Saftes von der Spitze und zu gleicher Zeit wird der Saftstrom auf die Seitenknospen geworfen; die weiter von der Spitze stehenden werden sich vervollkommnen durch regere Saftzufuhr, die unterhalb der Spitze stehenden werden austreiben. Beides wird durch das Pinzieren erreicht. Wenn die obersten Seitentriebe des pinzierten Zweiges wieder eine gewisse Länge erreicht haben, so können wir auch das Schwächen des ganzen Zweiges einleiten. Auch das kann bei der Ausbildung von Formsträuchen am Zwergbaum oder am Spalierbaume notwendig werden, wenn einer der Aeste zu üppig ins Holz oder in die Länge wachsen will. Man sieht hieraus, daß das Pinzieren oder Eingwicken wird die Fruchtbarkeit der betreffenden Pflanze erhöht und eine gewisse Oekonomie im Blutleben zwischen Einnahme und Ausgabe eingeleitet. Bei Fruchtobstbäumen erhöhen wir durch das Pinzieren den Fruchtansatz für nächstes Jahr, bringen die Früchte dadurch zu größerer Ausbildung und bewahren das Baumgerüste vor Unordnung.

** Das Düngen der Rosen mit künstlichen Nährstoffen erweist sich bei richtiger Anwendung derselben als vorteilhaft, indem auf diese Weise ein kräftiger Wuchs und guter Blütenansatz erzielt wird. Rohes Knochenmehl kommt hierbei zunächst in Betracht; es befördert ganz ungemein den Trieb und ist in dieser Hinsicht den phosphorsäurehaltigen Nährstoffen vorzuziehen. Am meisten empfiehlt sich aber die Pottasche. Eine zweimalige Düngung damit während der Sommermonate ausgeführt, hat alle günstigen Wirkungen zufolge, die man überhaupt von einem Düngemittel verlangen kann.

** Saponaria multiflora, vielblumiges Seifenkraut. Ein überaus reichblühendes Sommergewächs mit kleinen roten Blumen, das zu Einfassungen benutzt wird und gleich an Ort und Stelle gesäet werden kann. Auch auf frischen Grabhügeln steht dieses Seifenkraut gut und bedeckt diese ganz mit seinen vielen Zweigen und Blüten. Die weißblühende Varietät ist dazu besonders geeignet.

** Für rankenre Gegenden sind als selbstklammernder wilder Wein Vitis quinquefolia radicantissima und muralis ihrer Härte und ihres starken Wachstums wegen weit mehr zu empfehlen, als der oft sehr empfindliche Ampelopsis Veitchii.

Tier- und Geflügelzucht

†† Die Druse der Pferde. Die Druse, im manchen Gegenden Strengel oder Kehlsucht genannt, ist ein fieberhafter, ansteckender Katarrh der Luftwege, bei welchem die Drüsen des Kehlgangs in Eiterung übergehen und aufbrechen. Sie kommt sowohl in großen wie in kleinen Pferdebeständen mit ziemlicher Häufigkeit vor. Junge Pferde machen in der Regel einmal diese Krankheit durch. Ein großer Teil der Pferde, der diese Krankheit durchgemacht hat, bleibt dann lebenslänglich von ihr verschont. Manche Pferde können aber auch mehrmals an der Druse erkranken, wie die tägliche Erfahrung lehrt. Werden junge Pferde von der Krankheit befallen, dann geht sehr häufig ein recht erheblicher Prozentsatz zugrunde. Bei gutartigem Verlaufe sind die Verluste unter den erwachsenen Pferden nicht beträchtlich. Nimmt aber die Druse einen bösartigen Charakter an, dann kann mehr als die Hälfte des Bestandes in einem Stalle ihr zum Opfer fallen. Dieses ist besonders dann der Fall, wenn außer den Drüsen im Kehlgange noch andere Drüsen des Körpers an dem Eiterungsprozesse teilnehmen. Sehr häufig wird die Druse durch angekaufte Pferde in einen Stall eingeschleppt. Es wäre deshalb sehr zweckmäßig, angekaufte Pferde einige Zeit in einem separaten Raum, womöglich in einem Rindviehstalle, unterzubringen. Pferde, die von der Druse befallen sind, dürfen zu keiner Arbeit mehr verwendet werden, sobald sie Fieber haben, traurig sind und den Appetit verlieren. Werden derartige Tiere noch zu schwerer Arbeit verwendet oder Erkältungen ausgesetzt, dann kann ein schlimmer Ausgang sich einstellen.

†† Hautausschläge bei Weidevieh. Wenn Weidevieh im Frühjahre bei guter Witterung auf guten Weiden gehalten wird, entsteht manchmal eine gewisse Vollsaftigkeit, verbunden mit sogen. Schärfen im Blute. Es tritt dann Blutordnung, namentlich nach Kopf und Lungen, ein, oder es zeigen sich Hautausschläge, z. B. das Nesselfieber, der sogen. Frühlingsausschlag und verschiedene Flechten (die Sommerräude) usw. Diese Erscheinungen sind bedenklich bei jüngeren, vollsaftigen und solchen Tieren, die während des Winters kümmerlich ernährt und schlecht gehalten worden sind und dann auf eine gute Weide kommen. Sie werden hervorgerufen durch innere und äußere Verhältnisse, z. B. die eigentümliche Nahrungsbeschaffenheit, den Haarwechsel, den Saftertrieb nach der Haut. Daher erscheinen manche Hautausschläge, die im Winter verschwunden waren, im Frühjahr wieder. Hierauf gründet sich die Anwendung von sogen. blutreinigenden Mitteln, namentlich von Abführ- und urintreibenden Mitteln, welche man aber nur nach vorheriger Beratung mit einem Tierarzt geben sollte.

†† Junge Kaninchen erhalten nach dem Absetzen hauptsächlich Trockenfutter, Gras nur in kleinen Portionen. An Sauwasser darf es nicht fehlen. Tägliche Reinigung der Ställchen ist ebenso notwendig als reichliche Einstreu mit Strohhäcksel.

†† Wenn Hühner verlegen, halte man sie eingesperrt, bis sie Lust zum Legen zeigen, bringe ihnen dann etwas Salz in den Legedarm und lasse sie laufen. Durch das Salz gereizt, suchen sie bald das verborgenste Nest auf und brauchen wir demselben nur nachzugehen, um es zu finden.

Fischzucht.

— Was nützt der Krebs in der Natur und den Menschen? Die Krebse stellen im großen Naturhaushalte die Sanitätspolizei vor, die alles Schädliche, Ludernde, Aas und Fäulnis, in gesundes wohlschmeckendes Fleisch umwandeln, die Wässer reinigen und in solchen Gewässern, in denen Fische nicht mehr gedeihen, noch immer gute Ernten geben und ihre Ernährung nahezu gar nichts kostet. Die schlechtesten Wässer, Lachen, Tümpel, Weiher, Sümpfe, Moore, mit Krebsen, Muscheln und Aalen, allenfalls Schleien und Karauschen besetzt, geben mühelos alljährlich gesicherte Ernten an Menschen-, Fisch- und Krebsnahrung und verwandeln solche Fieberluft erzeugende, der Land- und Forstwirtschaft im Wege stehende Gewässer, die oft Nasen und Augen beleidigen, bei Erzeugung willkommener Nahrung, in glänzende, herzerfrischende Spiegel der Landschaft.

— Aale fressen Würmer, Wasserinsekten, kleine Schnecken, Fischbrut, Froschlaich und kleine Fischchen usw. Will man füttern und kann von gesunnter lebender Nahrung nicht genug beschaffen, so kann man sich mit der Madenzucht begnügen. Die einfachste Methode besteht in der Anbringung von Weidenkörben über Wasser auf Pfählen, dahinein man die madenbildenden Stoffe, als Fleischabfälle, wertlose Fische, Kadaver aller Art gibt.

Bienenwirtschaft.

? Weißbornhecken üben auch auf die Bienenzucht einen schädlichen Einfluß aus. Die Bienen werden durch den Genuß des Nektars und Blütenstaubs von Weißdorn betäubt, ja krank und in ihrem Leben bedroht; auch die Güte des Honigs leidet darunter bedeutend.

? Die Maikrankheit der Bienen kommt namentlich bei trockener Witterung vor; sie kennzeichnet sich durch Flugunfähigkeit. Sobald man dünnflüssiges Futter reicht, verschwindet die Krankheit. Sehr zu empfehlen ist es auch, sobald man die Krankheit merkt, mit Wasser zu tränken, dem einige Körnchen Salz zugelegt sind.

? Feuchtigkeit im Stock. Wie jeder Imker weiß, sondert ein Bienenvolk in einer Stunde durchschnittlich etwa 1 Gramm Wasser ab. Wird nun nicht für eine gute Lüftung gesorgt, so kann diese Feuchtigkeit dem ganzen Schwarm gefährlich werden. Die Waben überziehen sich mit Schimmel und werden morsch und faul und bilden den Grund zu Faulbrutenen. Durch den Zutritt der Feuchtigkeit beginnt der offene Honig zu gären und erzeugt die Ruhr. Der zur Fütterung aufgelegbeichrte Pollen verdirbt und die Brut erkrankt. Die feuchte, verdorbene Luft bringt allerlei Krankheiten und Erkältungen mit sich und kann so das ganze Volk zugrunde richten. Also muß der Imker für stete reichliche Lüftung im Stocke sorgen.

? Gegen Mäuse in Bienenständen wird empfohlen, Naphthalin zwischen Körbe und Kästen zu streuen. Das Verfahren muß wöchentlich so lange wiederholt werden, bis die lästige Plage beseitigt ist.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19130621023/fragment/page=0002