ist der Zusatz von Fenchelwasser dienlich. Es kommt auch oft vor, daß, nachdem die Säurebildung im Magen der Kinder bekämpft ist, sich solche noch im Darmkanal befindet und nicht selten Erbrechen, Durchfall, Kolik und Krämpfe aller Art erzeugt. Oft entsteht ein entzündlicher Zustand des Darmkanals dadurch, der leider nur zu oft gänzlich übersehen und deshalb grundfalsch behandelt wird. Es kann daher nicht dringend genug geraten werden, zeitig einen Arzt zu Rate zu ziehen und nicht erst zu warten, bis der Unterleib der Kleinen sehr empfindlich wird, daß sie bei dem geringsten Druck schreien und die Beinchen gegen den Unterleib anziehen; machen sich diese Symptome bemerkbar, so ist stets Gefahr vorhanden und allerlei, womöglich falsch angewendete Hausmittel können den größten Schaden bringen. M. G.

Für die Küche.

Küchenkalender für den Monat Juli.

Was kann die Hausfrau im Juli für die Küche einkaufen?

Schlachtfleisch.

Ochsen-, Rind-, Kalb-, Hammel-, Heidschnucken-, Gaisbock-, Schweinefleisch, Dürrfleisch (Rauchfleisch), (Eierspeck), Kasseler Rippespeer, Schinken, Prager Schinken.

Geflügel.

Junge Gänse, junge Enten, Welschhuhn, Französische und Brüsseler Masthühner, Hamburger Küken, deutsche und italienische Tauben, deutsche Poularden, junge Hahnen.

Wild, Geflügel und Haar-Wild.

Reh-, Edel- und Damwild, gefrorenes und frisches Wildschwein, Neuntier, Bär.

Nordische Hasel-, Schnee- und Birkhühner, Wildenten, Krickenten, Nordische Enten (Pilets), Virginische Wachteln, Schnepfen.

Fische.

Weißfische, Backfische, Schleie, Karpfen, Barsch, Hecht, Aalraupe, Gründling, Bachforelle, Lachsforelle, Seezunge, Sole, Rotzunge, Merlan, Kabeljau, Makrele, Goldmakrele, Seehecht, Heilbutt, Rheinaloin, Knurrhahn, Scholle, Steinbutt, Wolfsbarsch, Stint, Rotbarbe, Seebarbe, Seeaal, Schellfisch, Hering. Alle Arten Räucherfische und Marinaden.

Krusten-, Schal- und Muschelliere.

Langusten, Hummer, Krebse, Austern, rote Garnelen.

Gemüse und Salate.

Malta- und französische Kartoffeln, neue deutsche Kartoffeln, Chicorée, Tomaten, grüner, italienischer Stangensellerie, Rüben, frische Erbsen und Bohnen, Brüsseler Endivien, Spinat und Karotten, diverser Kohl, auch Blumenkohl, Gurken, Brocoli, Sauerampfer, spanische und deutsche neue Zwiebel, Rettiche, Radieschen, Porree, Morcheln, Speisemorcheln, italienische Flageolets, Waldmeister, Kopfsalat, Feldsalat, Endivien, Lattich, Zichorie, Brunnenkresse. Neue Cinmachgurken.

Früchte.

Apfelsinen, Treibhaus- und Kapweintrauben, Bananen, Pfirsiche und Aprikosen, Ananas, Birnen, Neptun-, Libanon-Cedern, Lychees, Maabarbere, Erdbeeren, Johannes- und Stachelbeeren, Brombeeren, Kirschen (primeurs).

*

Gespickter Karpfen mit braunem Rahmbeiguß. Ein großer Fisch wird geschuppt, gereinigt, die Haut abgezogen, mit reinem Speck überspickt und in eine Pfanne gelegt. Dann übergieße man ihn mit zerlassener Butter und setze ihn in einen heißen Ofen. Wenn der Speck sich gehoben hat, gebe man ¼ Liter dicken Rahm hinzu, lasse ihn unter öfterem Begießen ¾ Stunden backen, lege den Fisch auf eine Schüssel, gebe die Fischbrühe zu einem gemachten braunen Rahmbeiguß, richtet ihn über den Fisch an und lege Schnittchen von Butterteig um die Schüssel.

Rhabarbergries. Rhabarberstengel werden geschält und in kleine Stücken geschnitten, dann setzt man sie mit Wasser aufs Feuer, läßt sie langsam weich kochen, gibt etwas Zitronenschale und reichlich Zucker hinzu, streut Gries hinein und läßt diesen unter beständigem Rühren darin ausquellen, gibt den Schnee von zwei Eiweiß nebst einigen fein gehackten Mandeln darunter, gießt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Porzellanform, läßt den Gries erkalten und reicht eine Sahnensauce dazu.

Kalbszunge in pikanter Sauce. Man kocht die nötige Anzahl von Kalbszungen weich, häutet diese ab und hält sie in ihrer durchgegossenen Brühe warm. Unterdessen bereitet man die pikante Sauce folgendermaßen: Man kocht in einer kleinen Kasserole ein schnitzel Liter Weinessig mit einer Nelke, einigen zerstoßenen Pfefferkörnern, einem Zweige Thymian und einigen gehackten Schalottenzwiebeln ein, kocht sie mit etwas Bouillon von den Zungen auf und verkocht sie mit einigen Löffeln guter Tomatendemiglace. Man seiht die Sauce durch und gibt gehackte Kornichons und Kapern hinzu. Man schneidet dann die Zungen in lange Scheiben, übergießt sie mit der pikanten Sauce und bestreut sie mit feinen gehackten grünen Kräutern.

Kalte Speise. Ein angenehmes, schnell herzustellendes Gericht bereitet man wie folgt: Man nehme vier Eigelb, rühre sie schaumig mit vier Löffeln feinem Zucker, füge einen guten Teelöffel voll Zitronensaft hinzu, nach Belieben auch etwas Schale, dann den Schnee der vier Eiweiß; sechs Tafeln Gelatine, in einer halben Tasse Weißwein aufgelöst, rühre man darunter und tue es, sobald es anfängt, steif zu werden, in eine mit Wasser ausgespülte Form. Nach dem Erkalten halte man die Form einen Augenblick in heißes Wasser und stürze sie auf einen Teller um. Fleißiges Rühren bei der Bereitung des Gerichts ist eine Hauptbedingung für das Gelingen. Wenn man Fruchtgelee oder Schlagsahne zu der Speise serviert, schmeckt sie noch bedeutend besser.

Fischichnittchen. Drei neue Matjesheringe werden gut gesäubert, aus Haut und Gräten gelöst, in etwa drei Zentimeter lange Streifen geschnitten und dann mit dicker Mayonnaise, die mit gewiegten feinen Kräutern gewürzt wurde, vermischt. Zierliche Semmelscheiben röstet man, streicht die Heringsreste gleichmäßig darüber und verziert die Schnittchen mit gehackter Fleischsulz, Kapern und geriebenem, hartem Eigelb.

Für Familie und Haus.

Einmachen von Früchten und Gemüsen.

Kirschlikör mit Zusatz von Himbeeren und Johannisbeeren. Dieser Likör wird sehr aromatisch, verliert aber natürlich etwas den reinen Kirschgeschmack. Auf acht Pfund gekernte Sauerkirschen nimmt man ein halbes Pfund abgetreifte Johannisbeeren und ein Pfund Himbeeren, dazu 30 Gramm gewaschene, aber nicht geschälte, grobgehackte Mandeln, 5 Gramm Gewürznelken, 10 Gramm Zimt und 10 Gramm Muskatblüte, tut alles in einen großen Topf mit nicht zu weiter Oeffnung, übergießt es mit vier Litern feinem Franzbranntwein, bindet den Topf fest mit Blase zu, stellt ihn drei Wochen an einen mäßig warmen Ort und schüttelt ihn täglich ein, bis zweimal um. Dann fügt man drei Pfund geläuterten Zucker hinzu, filtriert den Likör und füllt ihn auf Flaschen, welche man wohlverkorkt und verlackt.

Nußlikör. Man gerquetscht 30 Stück Walnüsse, die Ende Juni bis Mitte Juli gepflückt sein müssen, gibt 30 Stück Gewürznelken, 2 Gramm guten Zimt hinzu, tut alles in eine Flasche und gießt ein Liter Kognak darauf. Die Flasche bleibt an warmem Orte einige Wochen stehen und wird häufig geschüttelt. Nach dieser Zeit gießt man die klärflüssigkeit möglichst klar ab, filtriert sie und verfüllt mit klar gekochtem Sirup (1 Kg. Zucker und ½ Liter Wasser). Nußliköre werden gern gesärbt. Nicht unerwähnt mag hier bleiben, daß zur Herstellung von feinen Likören nur ganz fuselfreier Alkohol gewählt werden darf. In Ermangelung von Kognak ist wirklich reiner Kornschnaps zu benutzen. Das Filtrieren geschieht durch weißes Filtrierpapier oder auch durch Filz oder Flanell. Der Likör muß ganz klar werden. Setzt er beim Stehen dennoch etwas Bodensatz ab, so muß er behutsam in andere Flaschen gegossen werden.

Champignons in Essig. Die Champignons gießt man ab, reibt sie sauber, wischt sie nud breitet sie auf ein Tuch aus, damit sie übertrocknen. Inzwischen kocht man Weinessig mit Estragon und Salz, läßt die Champignons einmal darin aufkochen, legt sie in saubere Steintöpfchen oder Gläser, kocht den Essig noch ein wenig ein und gießt ihn, kalt geworden, darüber. Nach ungefähr zehn Tagen kocht man den Essig noch etwas ein, gießt ihn wieder kalt auf die Champignons und bindet sie dicht zu. Gute Salate zu.

Pilze in Butter. Eine sehr gute Art, Champignons, Trüffeln und Steinpilze einzumachen, ist, die Pilze ganz oder geschnitten in einer Kasserole mit geklärter Butter zu übergießen, sie darin erstarren zu lassen, sie dann auf dem Fenster eine halbe Stunde in der Butter zu dünsten und nachdem in kleine Steintöpfe oder Büchsen zu schütten und diese gut zu verschließen. Die erkaltete Butter muß darüber stehen.

Aprikosen oder Pfirsiche in Zucker. Die Früchte müssen zwar gelb, aber noch etwas fest sein. Man schneidet sie in Hälften, schält sie, legt sie in kochendes Wasser und tut sie, sobald sie sich etwas weich anfühlen, in kaltes Wasser. Man kocht auf 0,5 Kilo Frucht 0,5 Kilo Zucker mit Wasser auf, läßt die Aprikosen darin ein paar Mal aufkochen, schäumt sie aus, legt sie in einen Napf und gießt den Zucker darüber. Am andern Tage nimmt man die Früchte heraus, kocht den Zucker unter kleißigem Abschäumen etwas mehr ein und gießt ihn wieder über die Früchte. Am dritten Tage kocht man die Früchte ein paar Mal mit dem Zucker auf, legt sie in Gläser, kocht den Zucker, indem man ihn immer noch rein abschäumt, ein, daß er dreit von dem hineingetauchten Löffel fällt und gießt ihn über die Früchte, die davon reichlich bedeckt sein müssen.

† **Was ist eine ordentliche Köchin?** Eine ordentliche Köchin läßt: 1. kein leeres Gefäß auf dem heißen Herd stehen, noch bleibt bei ihr das Wasserschiff ungefüllt, wenn Feuer gemacht wird; 2. was sie verschüttet, trocknet sie sofort wieder auf; 3. während des Kochens läßt sie das Feuer niemals ausgehen; 4. stellt sie alles, was zum Kochen gebraucht wird, auch zur Kochenszeit, soviel als tunlich wieder an Ort und Stelle; 5. abgekochte (sowie ausgebrauchte) Knochen, ebenso Speisenüberreste verwahrt sie nicht in der Küche; 6. Vorräte, welche zur Neige gehen, verzeichnet sie sofort auf einer Tafel oder einem Stück Papier; 7. giftige Substanzen zum Reinigen des Geschirrs usw. vermeidet sie soviel als möglich; was sie von solchen gebrauchen muß, wie auch alle feuergefährlichen Substanzen, z. B. Petroleum, Benzin, verwahrt sie niemals in der Küche, noch in Gefäßen, wie Essigflaschen usw. (wodurch leicht Verwechslungen entstehen); 8. keinerlei auch noch so kleine Speisenteilchen läßt sie in den Ausguß kommen; 9. das Spülwasser, welches sie gebraucht, sei niemals lauwarm oder gar kalt, sondern so heiß, als es die Hände ertragen. Ihre Spülloppen wäscht sie nach jedesmaligem Gebrauche gründlich aus; 10. hält sie die Innen- wie die Außenseite ihres Kochgeschirrs sauber und blank.

† **Die Pflichten und Obliegenheiten einer Hausfrau** sind mannigfaltiger als die des Mannes, sie soll nicht allein eine gute Hausfrau, sondern auch eine sorgsame Mutter sein, um die lieben Kleinen zu nützlichen Mitgliedern der menschlichen Gesellschaft heranzubilden, sie das Gute tun, das Böse meiden zu lehren. Die Mutter vermag in dieser Hinsicht mehr als der beste Lehrer. In ihrer Sorgsamkeit vermag sie ihre Kinder schon in der frühesten Jugend körperlich und geistig, zugleich spielend, zu beschäftigen. Die Beschäftigung muß den Kindern zum Vergnügen werden, sie müssen gerne daran gehen, dürfen nicht angestrengt und können nebenbei über manches belehrt werden. Zunächst aber werden sie dadurch mindestens von Trägheit und unnützen Dingen zurückgehalten: Trägheit reip. Müßiggang ist aller Laster Anfang. Und so legt die gute Mutter den ersten Keim zum Guten in das Herz der Kleinen, welcher willig Boden und Nahrung findet, der Früchte edelste und schönste trägt. Ist das nicht die schönste Aufgabe einer Mutter? Wer diese Aufgabe versäumt und vernachlässigt, hat es im Alter oft bitter zu bereuen. Der Vater ist weniger zu Hause, hat gerade in der frühesten Jugend seine Kinder weniger um sich und ist überhaupt nicht so gut geeignet zur Erziehung der Kleinen wie die Mutter, obgleich auch er seinen Kindern ein rechter Vater sein muß.

Kleine Mitteilungen.

:: **Riemenschmiere.** Die Herstellung dieser Riemenschmiere gelingt leicht, wenn man neun Gewichtsteile Leinöl unter Zusatz von Wasser mit feingemahlener Bleiglätte (1 Teile) so lange kocht, bis die Masse Pflasterkonsistenz angenommen hat und das resultierende Pflaster nach der Entfernung des Rückstandes an Wasser in so viel erwärmtem Terpentinöl löst, bis man eine Flüssigkeit von Firnisskonsistenz erhält.

:: **Mahrauer zu vergolden.** Man gibt der zu vergoldenden Stelle einen dünnen, gleichförmigen Anstrich von einem aus zwei Teilen Bleiweiß, 1 Teil gelbem Ocker, Leinölfirnis und Terpentinöl bereiteten Firnis. Ist dieser Anstrich beinahe trocken geworden, so legt man echtes Blattgold mittels eines flachen Haarpinsels auf und drückt es mit einem Baumwollenballen leicht an. Nach dem vollständigen Trocknen kann man die vergoldeten Stellen mit dem Stahl polieren. (Das Blattgold ist echt, wenn ein daraufgebrachter Tropfen Scheidewasser (Salpetersäure) daselbe an der betreffenden Stelle nicht auflöst.)

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; unlöslich verbindliche 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 Birth 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. 27 — Halle a. S., 5. Juli — 1913

Arbeitskalender für den Monat Juli.

Von M. Dankler.

Der Frühling ist vorüber und der Sommer in sein Recht getreten. Die Blüten schwinden und die Früchte beginnen zu reifen. Der Stand der Feldfrüchte ist durchweg mittel bis gut, der Landmann darf daher, von schlechtem Sommerwetter abgesehen, auf eine gute Ernte hoffen.

Auf dem Felde beginnt die Ernte des Wintergetreides, zunächst die der Gerste, dann die des Roggens. Beim Mähen lasse man das geschnittene Getreide nicht im Schwad liegen, sondern man binde es sofort und stelle es in luftigen Stiegen oder Puppen zum Trocknen auf. Je schneller das Getreide getrocknet und eingebracht werden kann, um so besser ist es. Es kann so am besten nachreifen. In Gegenden, die unter vielen und langen Regenperioden leiden, versäume man nicht, die Haufen oder Puppen durch Strohbahnen zu schützen. Die Qualität des geernteten Kornes wird dadurch bedeutend erhöht. Das zweite Behacken der Rüben wird möglichst beschleunigt und das Behäufeln der Hackfrüchte und des Tabaks beendigt.

Auf den Wiesen kann man noch wässern und leicht jauchen (bei Regenwetter). Legt man Wert auf eine gute Qualität des Grummets, so schneide man jetzt die dicken Stengel der Doldenpflanzen heraus.

In den Weinbergen werden die Reben aufgebunden und der Schnitt beendet. Das Schwefeln und Spritzen wird fortgesetzt.

Im Obstgarten sieht es in diesem Jahre vielfach nicht gut aus. Das Frühobst ist zum großen Teile durch die starken Spätfröste vernichtet worden und die Schädlingsgefahr, auf die ich in einem besonderen Artikel hinwies, ist noch schlimmer als gedacht. Groß sind die Verwüstungen des Apfelwicklers; das madige Obst liegt heute schon zu hunderten unter den Bäumen. Dann aber schreitet die Blutlaus so rapid voran, daß große Obstbestände in Gefahr sind, ganz vernichtet zu werden. Große Apfelbäume in voller Traubkraft sind voller Blutläuse. Das ist schlimm. Aber das Schlimmste ist die Gleichgültigkeit dagegen. Die Landleute glauben, dagegen sei nichts zu machen. Und doch können Kinder und junge Leute die Sommerbekämpfung durchführen. Man rüste sie mit einer recht langen, leichten Stange aus, an deren Spitze ein ziemlich steifer Pinsel gebunden ist, und eine Konservenbüchse voll 50prozentigen Schacht-Lysbaumkarbolineum. Dann nimmt man ein wenig Karbolineum an den Pinsel und pinselt damit die weißen, wolligen Häufchen der Blutläuse aus. Das gut entzüchtete Schacht-Karbolineum schadet nichts. Im Winter werden dann die Bäume ausgespritzt. Treten Pilzkrankheiten auf, so spritze man mit Schwefelkalk. Das Kalkobst, auch das kleinste, muß aufgehoben und vernichtet werden, es enthält die Raupe des Apfelwicklers, die das Obst wurmstichig macht.

Schwer beladene Aeste werden durch Stangen gestützt. Ja rasch und stark wachsende Triebe des Spalierobstes werden zurückgeschnitten. Bei jungen Bäumen wird aufs schlafende Auge okuliert. Von Beerensträuchern werden Ableger gemacht.

Im Gemüsegarten werden leer werdende Beete gedüngt und wieder bepflanzt. So kann man nach Frühkartoffeln noch Buschbohnen, Spinat, Rojen- und Winterkohl, rote Beete, weiße Speiserüben und Kohlrabi anbauen und so Boden und Dünger gut ausnutzen. Der Blumenkohl bildet jetzt schnell Köpfe. Man knicke die Blätter aber nicht, sondern hefte sie mit einer federnden Wäscheklammer zusammen. Die Stangenbohnen, die in diesem Jahre stark durch den Erdjenbsuß litten, werden, wenn nötig, angebunden. Auch sorge man dafür, daß keine Unkrautsamen zur Reife gelangen.

Die Pferde behandelt man wie im Juni, sie sollen während der größten Hitze ausgeschirrt und gut gereinigt im Stalle stehen und vor den Bremsen und Stechfliegen geschützt werden. Es soll kein unvergorenes Heu oder frischer Hafer gefüttert werden.

Auch die Rinder sollen die heißen Stunden im Stalle verbringen. Tiere, die Tag und Nacht auf der Weide bleiben, sollen eine Schutzhecke oder ein Schutzdach haben. Eine Hauptsorge muß auf gutes Trinkwasser gerichtet werden.

Auch für den Schweinestall gelten die Regeln des Juni, besonders achte man darauf, daß die Tröge gut gereinigt werden, damit das Futter nicht sauer wird. Jetzt ferkelnden und säugenden Säuen ist erfrischendes Futter zu geben; besonders Milchsaft liefert eine gute Milch und ist überhaupt in jeder Beziehung ein ausgezeichnetes, auch diätetisch wirkendes Futtermittel.

Aus der Schafherde werden passende Schafe und Böcke zur Winterlammung ausgesucht. Die Schafe können jetzt, ausgenommen bei dauernden Regenperioden, ständig im Freien bleiben.

Die Geflügelzucht gestaltet sich in den letzten Jahren immer rentabler. Die Preise der frischen Eier fallen auch im Sommer nicht mehr unter 8 Pfennig, so daß heute ein Durchschnittspreis von 10—11 Pf. für das Ei gesichert ist. Dazu ist es auch gelungen, durch Zuchtwahl und gute Fütterung den Eierertrag der einzelnen Hühner im Durchschnitt um 20—25 Proz. zu erhöhen. Ja, bei guter Fütterung erzielt man bei einjährigen Hühnern (Pöllen) 150—170 Eier. Es sind dies keine Phantasiezahlen, sondern festgestellte Tatsachen. Allerdings darf man, wenn man solche Zahlen erzielen will, die freßlustenden Hühner nicht ohne gutes Körnerfutter lassen und die im Park gehaltenen nicht mit Mais mästen. Parkhühner müssen einen Zusatz von Fleisch von einem vollwertigen Ersatzfutter haben. Die eben erwähnten Erfolge (150—170 Eier im ersten Jahre) wurden erzielt durch ein laues Morgenfutter (gekrümelt), eine gemischte Körnerfütterung und einen Zusatz von Sprratt-Patent-Fleischfaserfutter. Auf Milben und Ungeziefer ist stets acht zu geben. Bei großer Hitze schließe man nachts die Ställe nur mit Drahtgeflecht. Zur Verhütung von Durchfall lege man rostige Nägel ins Trinkwasser. Tritt trotzdem Durchfall ein, so gebe man Reiswasser (abgekocht) zum Trinken. Die Gänse werden auf die Stoppelfelder getrieben. Alles Geflügel ist für frisches Grünfutter sehr dankbar.

Die Bienen haben bis dato noch wenig Honig erhalten, da sie mehrere Trachten nicht ausnutzen konnten. Die Hauptschwarmzeit ist vorüber, und da Spätschwärme nur in Gegenden mit Spättracht einigen Wert haben, so suche man die Schwärme künstlich zu verhindern. Von Interesse für den Imker ist es, daß ein Faulbrutgesetz in Ausarbeitung begriffen ist und daß Aussicht vorhanden ist, daß bald den Imkern ein steuerfreier Zucker zur Verfügung gestellt wird. Sollte eine Verfälschung nicht zu umgehen sein, so darf nur reiner, geruchloser Sand angelegt werden. Die anderen Zusätze, die im letzten Jahre gebraucht worden sind, haben sich nicht bewährt, sondern die Züchter geschädigt. Die Hauptsache bei der Bienenzucht, die Bienenweide, muß von Jahr zu Jahr ausgebaut und verbessert werden, denn sie ist die allererste Grundlage einer guten Bienenzucht.

Forstliche Arbeiten für den Monat Juli.

Die warme Witterung des vergangenen Frühjahres hat in Verbindung mit den nötigen Niederschlägen und dem Ausbleiben der Spätfröste einen günstigen Einfluß auf die gesamte Forstwirtschaft ausgeübt. Die neu angelegten Kulturen zeigen einen freudigen Wuchs und läßt eine jetzt schlecht aussehende Neupflanzung wohl auf eine minderwertige Arbeit schließen. Auch in den Pflanzenkämpen sieht alles üppig aus, was leider auch von dem Unkraut gesagt werden muß. Nur immer soll fleißig dort gelockert und gejätet werden; dann müssen, wenn der Boden die nötigen, den Pflanzen zusagenden Nährstoffe enthält, schöne Pflanzen erwachsen. Dies gilt auch nicht zuletzt von den Saatbeeten. Auf einen Umstand oder Fehler, der nur alljährlich überseben wird, möchte ich an dieser Stelle ganz besonders aufmerksam machen. Es ist dies das Jäten „vor der Samenreife". Wird dies nicht beachtet, so fliegt der reife Samen über den ganzen Pflanzkamp und faßt überall Wurzel. Nach einigen Jahren wird unter diesen Umständen der ganze Pflanzkamp derartig von Unkraut überwuchert, daß ein richtiges Reinhalten so gut wie ausgeschlossen ist und dabei noch viele Kosten verursacht.

Soll in diesem Monat, was ja zu wünschen wäre, einige Wochen trockene Witterung einsetzen, so kann auf nassen Stellen die Entwässerung ausgeführt werden. Zur Entwässerung im Forstbetriebe greift man am besten zur Anlage von offenen Gräben, welche der Billigkeit und der besseren Uebersicht wegen den Vorzug gegen Draingräben verdienen.

Die zur Herbstpflanzung nötige Kulturerde wird jetzt zubereitet. Besonders bei der Aufforstung von Oedland ist die Zugabe von guter Pflanzerde erforderlich. Diese wird zweckmäßig noch mit der verschiedensten Kunstdüngern vermischt, und zwar sind diejenigen in solchen Formen zu geben, die nicht zu rasch zersetzt werden. Ich empfehle daher der für 1 Hektar berechneten Pflanzerde als Mittel 500 Kilo Kainit, 20 Kilo Ammonial-Superphosphat und 400 Kilo Kalk. Besonders möchte ich aber darauf aufmerksam machen, daß dieses Verhältnis nicht feststehend ist und sich nach Boden und Pflanzenart ändert. Die Kunstdünger müssen sehr gut mit der Pflanzerde vermischt werden, weshalb dieselbe verschiedene Male umzuschippen ist.

Im Juli sind in jedem Ameisenhaufen viele Eier und muß man darauf sehen, daß dieselben nicht gestohlen werden. Die Apotheken, Fisch- und Vogelfutterhandlungen kaufen die Ameiseneier zu hohen Preisen an, weshalb dieselben ein gesuchtes Diebstahlsobjekt sind.

Die Kulturen werden von verbämmenden Stockausschlägen und Unkrautwüchsen freigehauen.

Die mit der Brut des kleinen Rüsselkäfers und mit Pilzen besetzten Nadelholzpflanzen in den Schonungen werden ausgerissen und verbrannt.

Gegen Borkenkäfer werden neue Fangbäume ausgeworfen.

Die Raupen der Kiefernblattwespe sitzen in Kolonien zusammen und müssen zerdrückt werden.

Die vorjährigen Fanggräben gegen den großen braunen Rüsselkäfer müssen erneuert resp. ausgebessert werden.

Der Kiefernspinner und die die Nonne haben jetzt ihre Fingzeit, weshalb auf ihr Vorkommen besonders geachtet werden muß.

Jagdkalender für den Monat Juli.

Mit dem Fortschritt des Jahres mehrt sich auch für den Weidmann die Jagdgelegenheit. Besonders der Rehbock ist es, der bis jetzt schon manchen an der Nase herumgeführt hat. Wo der stolze Gehörnträger noch in der Schonzeit Tag für Tag austrat, ist er jetzt nicht mehr zu sehen oder ist doch so vorsichtig geworden, daß er sich auf Schußweite nicht mehr blicken läßt. Aber nur die Hoffnung nicht sinken lassen. Wenn die Anstandsjagd noch nicht zum Ziele geführt hat, wird wohl die im Juli beginnende Blattzeit dies nachholen.

Häufig ist es auch im Interesse der Förderung des Rehstandes angebracht, die besten Böcke bis weit in die Brunstzeit hinein zu erhalten, um sich die Nachkommen davon zu sichern. Da auch häufig alte Ricken auf Blatt springen, ist besondere Aufmerksamkeit auf das Wilddieb gefordert.

Die Wildäcker, die mit Sommerfrucht bestellt sind, werden nach und nach freigegeben.

Neue Salzlecken werden angelegt und alte, wenn erforderlich, erneuert.

Auch im Felde ist besondere Aufsicht erforderlich. Dort ist noch viel Jungwild vorhanden, was des Schutzes in erhöhtem Maße bedarf. Die schlimmsten Feinde desselben sind Katzen, wildernde Hunde, Wiesel und Krähen. Daher darf nicht gesagt werden, diese Feinde der Jagd auf jede mögliche Weise unschädlich zu machen.

Jungfüchse halten sich oft in Notbauten auf, wo sie gut zu graben sind.

Ein Wort zur Aufklärung über Yoghurtmilch.

Von Dr. H. Raebiger.

Vorsteher des Yoghurt-Laboratoriums der Landwirtschaftskammer Halle a. S.

Die zahlreichen Untersuchungen, die wir im Laufe der letzten Jahre mit im Handel befindlicher Yoghurtmilch und Yoghurt-Trockenpräparaten ausgeführt haben, hatten das Ergebnis, daß die überwiegende Mehrzahl dieser Präparate nicht ausschließlich die spezifischen Yoghurtbakterien enthielt, sondern mit anderen Bakterien verunreinigt war, insbesondere mit Hefepilzen, soweit die Milchpräparate in Frage kommen, zum größten Teil aber

Verlag und Druck: General-Anzeiger für Halle und die Provinz Sachsen. Verlag von Gebrüder Hinck, Halle a. S. — Verantwortl. Redakteur: Konrad Pohl, Halle a. S.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19130705026/fragment/page=0001

zur die gewöhnlichen Milchsäurebakterien oder auch Gärungserreger aufwies.

Diese Keime verändern aber nicht nur den Geruch und Geschmack der als Yoghurt verkauften Milch, sondern entwerten auch das Präparat als Nähr- und Heilmittel vollständig.

Hierzu kommt, daß die Preise des unkontrollierten Handels-Yoghurt außerordentlich hohe sind und in der Regel in keinem Verhältnis zu seinem wirklichen Wert stehen.

Um dem Publikum nun ein einwandfreies Yoghurt-Präparat zu einem billigen Preise zugänglich zu machen, haben wir die Dampfmolkerei Trotha zur Herstellung und zum Vertriebe einer derartigen Yoghurtmilch gewonnen. Die genannte Molkerei hat sich verpflichtet, nach unserer Vorschrift mit ständig von uns auf Reinheit geprüften Original-Yoghurtkulturen täglich frische Yoghurtmilch herzustellen. Diese Milch unterliegt unserer fortlaufenden Kontrolle auf Aussehen, Geruch, Geschmack und Bakteriengehalt. Die zur Yoghurtbereitung benutzte Milch stammt von Kühen, die unter tierärztlicher Gesundheitskontrolle stehen und wird in einer den Anforderungen der Hygiene entsprechenden Weise gewonnen. Um jedermann den Genuß der ärztlicherseits jetzt so warm empfohlenen Yoghurtmilch zu ermöglichen, hat sich die Molkerei entschlossen, das Liter Yoghurt für den Preis von 60 Pf. abzugeben.

Zur Kenntnis des Yoghurt sei mitgeteilt, daß von den drei im Orient seit altersher bekannten, aus Milch bereiteten Getränken, dem Kumiß, dem Kefir und der Yoghurtmilch sich gerade diese im westlichen Europa in den letzten Jahren am meisten eingebürgert hat. Sie stellt eine saure Milch dar, die durch Zusatz spezifischer Bakterien, vor allem des Bajillus bulgaricus, zur Gerinnung gebracht worden ist, und unterscheidet sich von der gewöhnlichen dicken Milch zunächst dadurch, daß sie vorher abgekocht wird, mithin den großen Vorteil besitzt, daß etwaige darin enthaltene Krankheitskeime, wie Tuberkelbazillen, unschädlich gemacht sind. Das Wort Yoghurt ist nach G. Horster türkisch-arabischer Herkunft. Die Bulgaren sprechen von „Kissefo mleko" — geronnener Milch. Die Tatsache, daß Bulgaren und Türken, die täglich 2—3 Liter Yoghurt genießen, ein besonders hohes Lebensalter erreichen und auf den Genuß dieses Präparates zurückführen, veranlaßte namhafte Forscher, sich mit dieser Frage näher zu befassen. Darnach dürfte sich der Zusammenhang zwischen Yoghurtgenuß und der Erreichung eines hohen Lebensalters in der Weise erklären, daß die Yoghurtmilch eine außerordentlich günstige Wirkung auf die Darmfäulnis ausübt. Diese wird durch Milliarden von im Darm schmarotzenden, giftige Zersetzungsprodukte bildenden Bakterien verursacht. Es entsteht nach Prof. Metschnikoff, einem unserer bedeutendsten Bakteriologen, eine chronische Selbstvergiftung, die den Anlaß zu vielen Krankheiten bietet, und auf die auch das vorzeitige Altern zurückgeführt werden muß. Die Yoghurtmilch ist nun vermöge der in großer Menge in ihr enthaltenen Milchsäurebakterien — Milchsäure wirkt wachstumshemmend auf die verschiedenen Fäulnisbakterien des Darmes — befähigt, die den Organismus schädigenden Darmbakterien erfolgreich zu bekämpfen und zu einer besseren Blutzusammensetzung zu verhelfen.

Als Heilmittel kommt Yoghurt vor allen Dingen bei einer Reihe von Krankheiten des Magendarmkanals, bei gewissen Stoffwechselkrankheiten, bei Leber- und Nierenleiden, bei Blutarmut usw. in Betracht; ferner ist eine Yoghurtkur angezeigt in allen Fällen, in denen es sich um Erhaltung oder Wiederherstellung der Kräfte handelt.

Die Yoghurtmilch erweist sich besonders wirksam und bekömmlich, wenn sie zusammen mit Zucker genossen wird. Wie Metschnikoff nachgewiesen hat, bleiben viele Milchsäurebakterien enthaltende Präparate nur deshalb wirkungslos, weil die betreffenden Bakterien im Darm zu wenig Nahrung finden und absterben, noch ehe sie den Kampf mit den Fäulnisbakterien im Dickdarm aufgenommen haben. Deshalb wird der hauptsächlich im Yoghurt wirksame Bajillus bulgaricus dadurch am besten in seiner Wirksamkeit gefördert, daß man ihm genügend Zucker zur Nahrung gibt. Nach Berthelet eignen sich besonders die Datteln zur Zuckerzufuhr bzw. zur Ernährung der Milchsäurebakterien in den unteren Darmabschnitten. So essen auch die Balkanvölker den Yoghurt stets mit Zucker übersteut oder mit eingemachten Früchten oder Fruchtsäften und erzielen auf diese Weise die schon erwähnten günstigen Resultate. Der Zusatz von eingemachten, wie rohen Früchten erhöht außerdem den Wohlgeschmack der Yoghurtmilch um ein beträchtliches. Gegenüber der gewöhnlichen Sauermilch besitzt die Yoghurtmilch den Vorzug größeren Nährwertes und leichterer Bekömmlichkeit. Die chemische Zusammensetzung der Sauermilch und des Yoghurt ist nach Combe wie folgt:

	Sauermilch	Yoghurt
Eiweiß	3,55 Proz.	7,1 Proz.
Fett	3,7 „	7,2 „
Milchzucker	4,5 „	8,3-9,4 „
Salze	0,71 „	1,38 „
Milchsäure	0,6 „	0,8 „
Wasser	87,17 „	73,7 „
Alkohol	— „	0,02 „

Selbstverständlich sind diese Eigenschaften nur einem einwandfreien Yoghurtpräparat eigen, dessen Reinheit und Echtheit durch eine gewissenhafte Herstellung gewährleistet ist. Auf diesen Umstand kann das Publikum nicht dringend genug hingewiesen werden. Yoghurt ist Vertrauenssache!

Ist junges Kalbfleisch schädlich?

In mehreren Ländern ist der Verkauf des Fleisches von Kälbern unter einem Monat verboten, weil es für ungeeignet zur menschlichen Ernährung gehalten wird. Sein Genuß soll so bedenkliche Folgen für die menschliche Gesundheit haben, daß sie einer Vergiftung gleichkommen. Besonders werden heftige Durchfälle dieser Ursache zugeschrieben. Es verdient Beachtung, daß sich in den besten Lehrbüchern der Gesundheitspflege keine Stütze für diese Behauptung findet.

Ein besonders empfehlenswertes Nahrungsmittel ist solches Fleisch allerdings keineswegs. Das Fleisch von jungen Tieren enthält mehr Wasser und ist deshalb zarter als das von älteren bei den Art, aber das Verhältnis von Nährstoffen zum Gesamtgewicht ist weit geringer. Es bleibt aber noch zu prüfen, ob junges Kalbfleisch oder vielleicht gar Kalbfleisch schwerer verdaulich ist als Rindfleisch. Im allgemeinen pflegt Kranken Kalbfleisch vom Arzt erlaubt zu werden, wenn Rindfleisch verboten wird. Professor Fish von der Cornell-Universität hat jetzt eine Reihe interessanter Versuche ausgeführt, um junges Kalbfleisch mit marktfähigem und außerdem mit Rindfleisch zuverlässig zu vergleichen. Daraus hat sich ergeben, daß ein stets gütiger und gleichbleibender Unterschied zwischen jungem und älterem Kalbfleisch mit Rücksicht auf die Zuträglichkeit nicht gezogen werden kann. Ganz junges Kalbfleisch wurde versuchsweise in sieben Familien gegessen, denen zwanzig Individuen von zweijährigen Kindern bis zu mehr als sechzigjährigen Greisen angehörten. In keinem Fall wurde festgestellt, daß das junge Kalbfleisch Durchfall erzeugte oder auch nur eine annähernde Wirkung herbeiführte. Im Gegenteil blieben alle Versuchspersonen bei guter Gesundheit und zeigten sich auch gar nicht abgeneigt, einen zweiten Kalbsbraten von gleicher Jugendlichkeit zu genießen.

Die ernährende Kraft ist beim Kalbfleisch infolgeden geringer als beim Rindfleisch, als es weniger Fett enthält, und dieser Mangel tritt bei jungem Kalbfleisch noch stärker hervor, da Fett im allgemeinen als ein Ergebnis des Wachstums zu betrachten ist, und daher mit dem Alter zunimmt. Auch dieser Fehler aber ließe sich beseitigen, indem man beim Kochen oder Braten oder Anrichten des Kalbfleisches reichlich Schweinefett oder ein anderes zusetzt. Die Ablehnung gegen das junge Kalbfleisch scheint also auf einem Aberglauben zu beruhen.

Das Alter der Eier.

Wenn bei einem Nahrungsmittel die Forderung der möglichst großen Frische berechtigt ist, so ist es beim Ei der Fall. Ein altes oder nur unfrisches Ei ist beschwerlich und noch viel widerwärtiger als eine nicht ganz frische Butter. Diese aber kann zu allen Jahreszeiten in ziemlich hinreichender Menge hergestellt werden, während die Eier im Winter stets knapp sind. Das Verfahren der Konservierung hat daher gerade bei Eiern eine außerordentlich hohe Bedeutung gewonnen und auch recht befriedigende Erfolge erzielt. Immerhin bleibt die Frage zu untersuchen, ob das Altern der Eier nicht nur den Nährwert, sondern auch die hygienisch einwandfreie Beschaffenheit zu beeinträchtigen vermag.

Allerdings muß man der Beantwortung dieser Frage vorausschicken, daß auch ein ganz frisches Ei nicht unter allen Umständen keimfrei ist. Man hat in Eiern nicht nur Bazillen, sondern sogar Keime von Würmern gefunden, die bei der Bildung des Eies, so lang dessen Hülle noch weich ist, eindringen. Jedenfalls aber ist es äußerst selten, daß eine wirkliche Gefahr daraus erwächst. Die in Eiern vorkommenden Bazillen sind fast durchweg harmloser Natur und auch nur in Ausnahmefällen vorhanden. Es ist also wichtiger, die Veränderungen ins Auge zu fassen, die das Ei im Zuge längerer Zeit der Aufbewahrung erleiden kann. Sein Kalkpanzer ist nicht so dicht, wie er dem bloßen Auge erscheint, sondern mit einer Anzahl von Poren durchlöchert, die eine Verbindung mit der Außenwelt gestatten. Auf diesem Wege kann Wasser aus dem Eiweiß nach außen hin verdunsten, und zum Ersatz dringt Außenluft ein und sammelt sich in der sogenannten Luftkammer, die ist allmählich vergrößert. Durch die gleichen Tore können dann auch die mikroskopischen Lebewesen ins Innere des Eies gelangen.

Zu den einzelnen Tagen verliert ein ungeschütztes Ei 2—3 Hundertstel Gramm täglich an Gewicht, etwas mehr oder weniger nach der Dicke und

Porosität der Schale und auch je nach der Temperatur und dem Feuchtigkeitsgehalt der umgebenden Luft. Nach genau ausgeführten Versuchen hat ein Ei nach 10 Tagen 1,6, nach 20 Tagen etwa das Doppelte, nach 30 Tagen rund 5 v. H. an seinem Gewicht eingebüßt, und auch das spezifische Gewicht des Eies, das ursprünglich 1,09 beträgt, nimmt allmählich ab. Das Ei trocknet dennoch aus, und zwar um so schneller, je höher die Temperatur und je trockener die Luft ist. Hat sich das Gewicht um etwa ein Fünftel verringert, so kann das Ei überhaupt nicht mehr als genießbar gelten, und schon viel früher entsteht durch jene Austrocknung der Beigeschmack, an dem das alte Ei zu erkennen ist. Außerdem aber dringt auch der Sauerstoff der eingedrungenen Luft Veränderungen hervor, indem er das Eiweiß angreift und nach einigen Wochen verflüssigt. Das leichtere Eigelb legt sich dann an die Schale an. Wird ein solches Ei zerbrochen, so steht man das Weiße und das Gelbe durcheinandergemischt. Bestenfalls hat das Ei dann einen faden und öligen Geschmack, aber es können auch Gifte entstehen, selbst ohne Mitwirkung von besonderen Keimen. Bakterien und Pilze finden ihren Zutritt zum Ei in den allermeisten Fällen erst, nachdem es gelegt ist.

Prüfungen, die am landwirtschaftlichen Staatslaboratorium der Vereinigten Staaten ausgeführt worden sind, haben an zwei Tage alten Eiern, die in einem kalten Raum aufbewahrt gewesen waren, 35 Bakterienarten ergeben. Außerdem wurden zahlreiche Pilzkeime nachgewiesen. Wer sehr vorsichtig sein will, sollte danach Eier überhaupt nicht in rohem Zustand genießen, obgleich wohl nur wenige Menschen so ängstlich sind, daß sie dadurch Schaden erleiden könnten. Die Bakterien werden durch das Kochen jedenfalls getötet, nicht immer die etwa vorhandenen Giftstoffe, die aber bei frischen Eiern höchst selten sind. Im ganzen sind die Pilze mehr zu fürchten als die Bakterien, und namentlich die sogenannten gefleckten Eier können Krankheiten erregen.

Landwirtschaft.

[] **Der Samenwechsel bei Getreide.** Von dem einmaligen oder ausnahmsweisen Bezug fremden Samens ist der wiederholte, regelmäßige Samenwechsel wohl zu unterscheiden. Läßt man hierbei sich von der Mode leiten, wechselt man nur, um eben zu wechseln, so ist der Samenwechsel eine abgeschmackte, verwerfliche Sache. Auch die Ansicht, daß ein und dasselbe Klima oder ein und derselbe Boden mit der Zeit nachteilig auf den Körnerertrag einwirke und daß man deshalb das Saatkorn fortwährend oder häufig von einem Klima in das andere, bzw. von einem Boden auf den anderen übertragen müsse, ist nicht stichhaltig. Der Samenwechsel ist nur dort gerechtfertigt, wo die örtlichen Bedingungen so ungünstige sind, daß auch bei der sachkundigsten Behandlung kein guter Samen gewonnen werden kann. Ob der Getreidebau in solchen Gegenden aber überhaupt noch rentiert, muß dahingestellt bleiben. Jedenfalls sollte der Landwirt, ehe er seine Zuflucht zu dem Samenwechsel nimmt, sich wohl überlegen, ob die Erträge bloß deshalb nicht befriedigen, weil es an der richtigen Vorfrucht des Bodens und der Saaten fehlt. Sehr häufig wird sich die Ursache des Mißwuchses — wie wir es der Kürze halber nennen wollen — durch eine gründliche Entwässerung des Landes, sei es durch Drainage, sei es durch offene Gräben, beseitigen lassen. Geht man der Sache auf den Grund, so kommt man zu den Schlüssen, daß eigentlich nur die Humusdecke (Torf oder Moor) einen regelmäßigen Samenwechsel oder eine häufigere Erneuerung des Saatkornes erfordern, weil auf diesen, für den Getreidebau an und für sich schon wenig geeigneten Böden die Entwicklung der Früchte gewöhnlich mangelhaft ist.

[] **Die Gelbreife und das Mähen.** Wie Untersuchungen ergeben haben, ist das Uebergangsstadium aus der Milchreife in die Gelbreife schon als Reifegrad anzusehen, in welchem die Stoffeinfuhr in die Körner zum Stillstand zu gelangen pflegt. Es dürfte daher bei der Wahrnehmung der Mähzeit beim Eintritt der kräftigeren Aehren in die Gelbreife aller Wahrscheinlichkeit nach auch bei den Körnern der Mittelähren, die sich zu dieser Zeit in der Regel in dem oben bedachten Uebergangsstadium befinden, keinem Bedenken unterliegen, da dieselben wohl keinerlei Einbuße hinsichtlich der Quantität und Qualität zu erleiden haben werden. Man wird aber gleichfalls eine gute Beschaffung erzielen, wenn man die Fenster dünn mit Kalk oder toniger Erde bestreicht. Beim Lüften der Fenster sind diese nicht allein nach der oberen, sondern auch nach der unteren Seite zu lüften; die Temperatur im Mistbeete wird so eine gleichmäßigere. Es darf aber nicht etwa frischer Mist in das Mistbeet gebracht werden, denn die Radieschen werden nicht ins Mistbeet gesät, damit sie in diesem warm, sondern vielmehr, damit sie kühl und vor trockener Luft geschützt stehen. Das Radieschen braucht nur wenig Wärme und müssen wir bei seiner Anzucht im Sommer darum mehr auf Kühle, als warme Temperatur sehen.

hafter, als diese Methode der Ansaat. Die Heublumen bestehen nämlich zum größten Teil aus Unkrautsamen und Samen minderwertiger Grasarten, vermengt mit abgefallenen Blättchen, Stengelteilen und Erde; Samen von guten Grasarten sind dagegen nur in geringem Prozentsatz in dem Abfall vorhanden. Man könnte nun meinen, daß Heublumen von guten Wiesen sich sehr gut zur Aussaat eignen müßten. Das ist aber auch nicht der Fall. Die Grasblüchen sollen bekanntlich in der Blüte oder am Ende der Blüte der meisten Gräser geschnitten werden. In dieser Zeit haben aber nur die minderwertigen Gräser und Unkräuter Samen ausgebildet. Wenn wir demnach zur Ausjaat Heublumen benutzen, so säen wir Unkraut und minderwertige Grasarten aus; und wer Unkraut sät, wird Unkraut ernten, und wer minderwertige Grasarten aussät, erntet wenig Futter und solches von geringer Qualität. Bei der Untersuchung von Heublumen ergibt sich weiter, daß in ihnen meistens ein großer Prozentsatz Samen von dem minderwertigen, wolligen Honiggras vorhanden ist. Das Heu ist leicht und schwammig und wird vom Rindvieh bei freiem Weidegang nur ungern aufgenommen. Da es hohe, polsterartige Rasenbüschel bildet, liefert es einen lückenhaften Rasen. Man fand in einer Probe Heublumen 25,90 Prozent Unkräuter, 5,18 Prozent minderwertige und nur 2,40 Prozent gute Futterpflanzen. In einem Kilo Heublumen dieser Probe waren 196 110 Samen von Unkräutern enthalten. Außerdem besitzen die Samen guter Grasarten der Heublumen eine sehr geringe Keimfähigkeit. So keimten Rucksgras nur zu 4 Proz., Knaulgras zu 7 Proz., und Rotklee zu 30 Proz. Heublumen sollten daher nicht zur Ausjaat und Nachsaat von Wiesen und Weiden benutzt werden. Man sollte in allen Fällen für Wiesen und Weiden die besten Samen guter Grasarten in passender Mischung verwenden.

Haus- und Zimmergarten.

** **Wie verwertet der Landwirt am vorteilhaftesten seine Obsternte?** Die bequemste Art der Obstverwertung für den Landwirt ist der Verkauf des Obstes in frischem Zustande. Denn dieser Verkauf bringt alsbald Geld und macht die wenigste Arbeit. Der neuzeitige Obsthandel fordert jedoch, falls gute Einnahmen erzielt werden sollen, eine größere Sorgfalt und Geschäftsgewandtheit als früher. Das Obst muß, wie es in anderen Ländern, z. B. am Rhein, in Tirol, in Frankreich, in den Vereinigten Staaten von Nordamerika usw. bereits in der Regel geschieht, sorgfältig geerntet (gepflückt), sortiert und gepackt sowie gleich in größeren, möglichst gleichmäßigen Mengen angeboten werden, da der Obsthandel und die Großkonsumenten, insbesondere auch die Obstweinfabrikanten, sich erklärlicherweise auf den Ankauf kleiner Mengen nicht einlassen können. Der einzelne Obstzüchter kann daher oft wenig erreichen, sondern hier muß ein gemeinsames genossenschaftliches Vorgehen Platz greifen.

** **Anzucht der Radieschen im Sommer.** Es ist bekannt, daß Radieschen, im Sommer ausgesät, nicht so schöne Knöllchen geben, wie die im Frühjahr gesäten. Man tut daher gut, wenn man sie bei einer Sommeraussaat auf ein Beet bringt, welches hinter einem Gebäude gegen die Mittagssonne geschützt liegt. Die sicherste Gewähr, im Sommer schöne Radieschen zu ziehen, ist jedoch ein kalter Mistbeetkasten. In ein leergewordenes Mistbeet bringt man frische, gute Erde von einem Komposthaufen, und nach dem Säen und Gießen deckt man mit Fenstern und Strohmatten. Noch vor Aufgehen des Samens wenden aber die Strohmatten entfernt, weil, wenn sie länger liegen bleiben, die aufgehenden Sämlinge gekrümmt wachsen und umfallen würden. Die Fenster bleiben fast fortwährend auf dem Kasten liegen, werden aber hoch gelüftet und dann wird bei sonniger Witterung für Schatten gesorgt, und zwar auf folgende Weise: An der Südseite des Mistbeetes schlägt man einige Pfähle ein, an deren oberem Ende man einen starken Bindfaden zieht, an den man die Strohmatten aufhängt. Die Matten geben dem Mistbeete Schatten, ohne Licht zu rauben, und dies ist zum Gedeihen der Radieschen besser, als wenn die Fenster mit Matten oder Holzläden bedeckt werden. Man wird aber gleichfalls eine gute Beschattung erzielen, wenn man die Fenster dünn mit Kalk oder toniger Erde bestreicht. Beim Lüften der Fenster sind diese nicht allein nach der oberen, sondern auch nach der unteren Seite zu lüften; die Temperatur im Mistbeete wird so eine gleichmäßigere. Es darf aber nicht etwa frischer Mist in das Mistbeet gebracht werden, denn die Radieschen werden nicht ins Mistbeet gesät, damit sie in diesem warm, sondern vielmehr, damit sie kühl und vor trockener Luft geschützt stehen. Das Radieschen braucht nur wenig Wärme und müssen wir bei seiner Anzucht im Sommer darum mehr auf Kühle, als warme Temperatur sehen.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Jeder Schweinehalter sollte, wenn irgendmöglich, täglich im Sommer ziemlich früh, so lange es noch kühl ist, eine gründliche Reinigung des Stalles und der Koben mit stumpfem Besen und Nachgießen von Wasser veranlassen.** Bei der Reinigung hält man die Tiere aus dem Stalle fern, öffnet auch die Fenster, damit die verdorbene Luft aus- und frische einströmen kann.

†† **Den Grund des Absterbens der Kanarienjungen im Ei** will ein Züchter in folgendem erkannt haben. Er hatte nämlich bemerkt, daß hier und da ein Weibchen ein Ei lege, welches mit einem dünnen Schleim überzogen sei, und da er behauptete, die in solchen Eiern befindlichen Jungen seien ihm immer abgestorben, so wusch er mit einem nassen Schwämmchen diesen Schleim ab. Die Folge dieser Vorsicht soll gewesen sein, daß ihm nur noch selten ein Vogel im Ei abgestorben sei. Er sagte, der Schleim verdrosse an der Luft, und bilde um das Ei einen Ueberzug, so daß die Eierschale ihre poröse Beschaffenheit verliere, wobei ein Ersticken des im Ei befindlichen Vogels herbeigeführt werde. Die Beobachtung verdient sorgfältige Prüfung, denn wenn mehrfache Versuche die Richtigkeit bestätigen würden, so wäre den Züchtern doch wenigstens ein Mittel an die Hand gegeben, womit das Absterben der Jungen teilweise vermieden werden könnte.

†† **Um das Eierlegen bei Hühnern zu befördern,** ist ein erprobtes Mittel, ihnen morgens etwas warme Kartoffeln, mit Weizenkleie gemischt, zu geben und dazwischen etwas Brennesselsamen zu mischen. Man rechne dabei auf 8—10 Stück etwa einen guten Eßlöffel voll.

†† **Man darf den Hühnern weder zu viel, noch zu wenig Kalk geben.** Gibt man ihnen zu viel, so kann die Folge sein, daß die Schale zu dick und zu fest wird. Das kann das Ausschlüpfen der Jungen aus Bruteiern verhindern. Erhalten die Hühner dagegen zu wenig Kalk, so werden die Eier mit dünner Schale leicht von den Brüterinnen zerdrückt oder zertreten.

Fischzucht.

Fischerei-Kalender für den Monat Juli.

Die Laichzeit der Fische ist im allgemeinen bis auf einige, z. B. Schleie, Barsch, Karausche, vorbei. Die Güte der Fische nimmt zu. In der Angelfischerei ist der Juli der weniger ergiebigere Monat als sein Vorgänger, weil jetzt viel Naturfutter vorhanden ist. Jetzt ist die Fliegenfischerei noch am ergiebigsten und die Hochzeit haben im besten zu gebrauchen. Auf Aale, deren Fristzeit endet, wird der Fang fortgesetzt. Mit dem Reinigen der Teiche (Ausschleimen und Rohrausbauen) wird fortgefahren. Man sorge für steten Zufluß frischen Wassers. Fischfeinde (Ente, Gänse, Reiher) müssen von den Teichen abgehalten werden.

— **Erfolgreich zu bewirtschaftende Karpfenteiche** müssen viel Licht, Luft, natürliche Nahrung, die richtige Wasserwärme, -Menge und -Tiefe haben, sonst ist ihnen die Lebensmöglichkeit benommen. Licht gibt ihnen die Sonne. Luft die süßen Wasserpflanzen, die Menge muß der Teichwart besorgen, das übrige besorgt die Natur, aber sie will in ihrer Erzeugungskraft unterstützt werden, sonst erlahmt sie endlich.

— **Für die Krebszucht sind Bäche und Flüsse** der verschiedensten Größe, welche eine langsame oder mäßig schnell fließende Strömung haben, deren Wasser nicht übermäßig hart und nicht übermäßig kalt ist, gut geeignet; besonders günstig ist es, wenn der Lauf durch Wiesen und Waldungen geht und wenn die Ufer mit schilfartigen Uferpflanzen bewachsen sind.

Forstwirtschaft, Jagd, Hundezucht.

†* **Die Lärche** eignet sich besonders vorteilhaft zur Bepflanzung von Weideflächen, weil sie dieselben nur leicht beschattet, durch den Nadelabfall düngt und so besseren Graswuchs erzeugt. Ihr Wachstum ist ein rasches, und zwar um so mehr, je wärmer die Lage ihres Standortes ist, doch geht das stärkere Wachstum meist auf die Kosten der Qualität des Holzes. Der Anbau der Lärche erfolgt ausschließlich durch Pflanzung und zwar mit verschulten Pflanzungen. Zur Erzielung einer kräftigen, gegen Trockenheit usw. widerstandsfähigen Bewurzelung verschult man die einjährigen Sämlinge etwa auf 25—30 Zentimeter im Quadrat, läßt sie zwei Jahre im Beete stehen und verpflanzt sie dreijährig auf den Kulturort. Die bis dahin schon oft bis einen Meter hoch gewordenen Pflanzen müssen sehr zeitig im Frühjahre oder je nach den klimatischen Verhältnissen schon im Herbste versetzt werden, weil die Lärchen im Frühjahre sehr bald grün werden und, in diesem Zustande verpflanzt, beim Eintritt trockener Witterung stets sehr bedeutend Abgang finden.

†* **Fichtenharz sowie seine Gewinnung als forstliche Nebennutzung ist rationell und geschieht auf Kosten der Gesundheit und des Holzzuwachses des Stammes) ist der Entwendung angemein ausgesetzt und nur zu oft werden gerade die schönsten Stämme von Frevlern angerissen; alle aufgefundenen Lachen sofort mit Kalkmilch bestrichen (wodurch das Harz unbrauchbar wird), verleidet diesem Forstfrevel bald das Handwerk.**

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Die Entfernung der Reihen in den Weinbergen und die der Stöcke innerhalb derselben hängt** von der Erziehungsart der Reben, von dem Wuchse der Sorten, von dem Boden und von der Lage des Weinberges ab. Je mehr eine Erziehungsart nach der Höhe gerichtet ist, um so größer muß die jeweilige Entfernung der Reihen voneinander sein, da die Beschattung eine größere ist und umgekehrt: je niedriger, desto enger dürfen die Reben gepflanzt werden. Da bei kräftigem Wuchse einer Rebsorte die Entfernung ebenfalls weiter sein muß als bei einer schwachwüchsigen, so muß man sich, ehe man die Reihen abstecke, mit dem Charakter der Rebe, die man anpflanzen will, wohl vertraut machen. Vor allem muß man sich vergegenwärtigen, daß starkwachsende Sorten, deren Wurzeln sowohl als Stöcke sich schon nach wenigen Jahren kräftig entwickeln und einen größeren Raum beanspruchen als schwach wachsende Sorten, so daß man ihnen beim Pflanzen unter Umständen fast einen doppelt so großen Raum zuweisen muß als den letzteren. Fehlt man nach dieser Richtung beim Anlegen der Rebberge und haben z. B. starkwachsende Sorten nicht genügend Raum zur ihrer Entwicklung, so ist auch diese letztere gehemmt und das Erträgnis den Erwartungen nicht entsprechend.

* **Wann sollen die Schosse der Weintrauben gekappt werden?** Das Kappen der Schosse hat den Zweck, die Nahrung, die die Spitze ernährt und schnell vorwärts treibt, zurückzudämmen und sie den Gescheinen und den Augen zurückzuführen. Auf diese Weise soll eine kräftigere Entwicklung der Weintrauben und eine bessere Ausbildung der Augen erzielt werden. Wenn man das Kappen der Schosse erst im Hochsommer vornimmt und bis dahin alles wachsen läßt, was wachsen will, dann geht der ganze Baustoff der Trauben verloren. Es ist deshalb völlig unrichtig, zu behaupten, daß nur im Hochsommer zu der Zeit der Zuckerbildung das Abstutzen der Rebtriebe förderlich sei. Haben wir bislang die Stärke oder andere Baustoffe an den Trauben vorüberziehen lassen, weil sie nach der stärker wachsenden Spitze mehr Zug hatten, so wird beim späten Kappen alles, was sich an Stärke in den Trieben findet, fortgeschnitten. Die Umwandlung der Stärke in Zucker kann also nur aus dem Vorrat der wenigen Blätter, die geblieben sind, vorgenommen werden. Die Traube, die bislang nur in spärlicher Weise Stoffe anhäufen konnte, kann also durch den Einfluß der Sonne nur das Wenige, was sie bislang erhielt, in Zucker umwandeln. Mit anderen Worten, wir erhalten kleine und süße Trauben, falls wir das Kappen erst später vornehmen. Wir erhalten große und süße Trauben, wenn das Kappen schon vor der Blüte stattgefunden hat.

Gesundheitspflege.

Krankhafte Säureentstehungen im Magen der Kinder.

In sehr vielen Fällen ist einzig und allein der zu häufige, unregelmäßige Genuß der Milch die Ursache der beständigen und krankhaften Säurebildung im Magen. Daher der beständige saure Geruch aus dem Munde, das saure Aufstoßen und häufige Milchbrechen solcher Kinder, die fast den ganzen Tag an der Brust liegen, denen diese bei jedem leichten Weinen gereicht wird. Besonders nachteilig und durchaus nicht empfehlenswert ist die Gewohnheit mancher Mutter oder Amme, das Kind des Nachts zu sich ins Bett zu nehmen und es an der Brust einschlafen zu lassen.

Kinder, die künstlich ernährt werden, leiden ebenfalls sehr oft an Säure und als Folge davon an Koliken, Verstopfungen, Durchfällen und selbst an Krämpfen. Gewöhnlich liegt der Grund hiervon in der wenigen Sorgfalt, womit dieses Gebiet betrieben wird, ein Mangel der gehörigen Reinlichkeit, in der Menge und Beschaffenheit der Nahrungsmittel, zuweilen aber auch in fortgesetzter Erkältung.

Je größer die Neigung des Kindes zur Säure ist, desto weniger paßt die Tiermilch allein zur Ernährung. Man reicht dann abwechselnd schwachentfettete Kalbfleisch- oder Hühnerbrühe, späterhin gibt man feinen Gries hinein. Auch ein mit Wasser oder leichter Brühe bereiteter Brei von Kinder-Zwieback ist ein sehr zweckmäßiges Nahrungsmittel für über fünf Monate alte Kinder.

Leibet bei der größten Sorgfalt in der Ernährung das Kind demungeachtet beständig an Säure

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19130705026/fragment/page=0002