Auswahl der Standstöcke. Bei Stöcken mit beweglicher Wabe ist nur selten eine Auswahl von Standstöcken erforderlich. Während andere Stöcke bezw. Körbe nur eine gewisse Reihe von Jahren zur Ueberwinterung tauglich sind, können Stöcke mit beweglichen Waben eine lange Zeit — ohne an ihrer Tauglichkeit zu verlieren — bestehen. Die Waben können hier nach Belieben erneuert werden, der überflüssige Honig entnommen, die untauglich werdende Königin durch eine gute ersetzt, schwach gewordene Völker durch Brut oder zugegebene Bienen verstärkt, fehlende Nahrung auf leichteste Weise durch Zubängen von Honigwaben ersetzt werden. Bei Stöcken unbeweglichen Baues hingegen ist dies eine ganz andere Sache. Diese sind am Ende der Tracht einmal zur Einwinterung zu schwer, das andere Mal zu leicht, der Wachsbau ist zu alt oder enthält viel Drohnenbau, oder die Königin ist zu alt. Hier muß Auswahl getroffen werden. Hierbei wähle man in erster Linie von diesen allen die Stöcke aus, welche einen regelrechten, höchstens dreijährigen Bau mit möglichst wenig Drohnenwachs und wenigstens 10—12 Kilo reinem Gewicht haben. In zweiter Linie wählt man Vorschwärme mit gutem Wachsbau und reichlichen Honigvorräten. Stöcke, die nicht geschwärmt haben, aber über den Sommer doch recht stark waren und gute Honigernten liefern, können ebenfalls ausgewählt werden. Stöcke aber, die den Sommer über nur mittelmäßig sich entwickelten, sind zu kassieren.

Gesundheitspflege.

Wie das Blut gerinnt.

Das Gerinnen des Blutes kann an jeder kleinen Verwundung beobachtet werden oder noch besser, wenn man ein paar Tropfen des edelsten Saftes für sich in eine Schale sammelt. Er trennt sich bald in zwei sehr verschiedene Bestandteile. Der eine ist rot, dicklich und fällt bald in Körnern zu Boden, der andere bleibt flüssig und besitzt eine mehr gelbliche Farbe. Jenen nennt man den Blutkuchen, diesen mit einem Fremdwort das Serum. Der Vorgang ist eine weise Einrichtung der Natur, da nur dadurch die Verstopfung einer Wunde eintritt und der weitere Blutverlust verhindert wird. Die geronnenen Teile des Blutes bilden eine Art von Propfen, der die Wunde verschließt. Im einzelnen ist der Verlauf des Gerinnens ziemlich verwickelt. Es entsteht nämlich im Blut ein neuer Stoff, der im flüssigen Blut nicht vorhanden war, das sogen. Fibrin, oder, wie diese Bezeichnung sagt, ein Faserstoff. Er besteht demgemäß in sehr zarten Fasern oder Fädchen, die sich miteinander verwickeln und so durch ihr Gewicht nach unten sinken. Auch der Blutkuchen, der so entsteht, ist nicht einheitlich, sondern in ihm sind die roten von den weißen Blutkörperchen geschieden. Diese sind leichter und bleiben daher an der Oberfläche, vermischen sich dort mit dem Fibrin und bilden eine weißliche Schicht, die den roten Blutfarbstoff zudeckt. Das Blut der verschiedenen Tiere verhält sich aber in dieser Hinsicht nicht gleich, je nachdem es langsam oder schneller gerinnt.

Der Vorgang läßt sich auch künstlich beeinflussen, zum Beispiel durch Zusatz von Zucker oder alkalischen Stoffen, oder auch durch den Einfluß von Kälte, die sämtlich das Gerinnen verzögern. Für manche Zwecke der Wissenschaft ist das besonders wichtig, weil es die Möglichkeit gibt, die einzelnen Bestandteile des Blutes in tadelloser Sonderung zu gewinnen. Man bearbeitet nämlich das noch flüssige Blut mit künstlichen Schlägen durch eigene Apparate und trennt so das Serum von den Blutkörperchen und auch vom Fibrin. Auf diesem Wege ist das Studium des Fibrins erst möglich geworden. Aus einem Liter Blut erhält man etwa 2—3 Gramm dieses Faserstoffs in trockenem Zustande. Die vielen sorgsamen Versuche, die mit dem Blut angestellt worden sind, haben ergeben, daß das Fibrin aus einer bestimmten Eiweißverbindung entsteht, die demzufolge den Namen Fibrinogen erhalten hat und einen regelmäßigen Bestandteil des normalen Blutes ausmacht. Nachdem das Blut geronnen ist, ist dieser Eiweißstoff bis auf den letzten Rest verschwunden, aber nicht gänzlich in Fibrin verwandelt, sondern zum Teil in einen anderen Stoff, der dem Serum einverleibt bleibt. Diese Trennung ist wahrscheinlich für das Gerinnen des Blutes überhaupt bedingend und beruht auf einem chemischen Vorgang. Auch mit dieser Erkenntnis aber ist das Rätsel noch nicht gelöst, sondern es entsteht die Frage, von welcher Ursache die merkwürdige Veränderung des Fibrinogen erregt wird. Diese haben die Forscher in einem Gärstoff, einem Ferment gesucht, so daß auch das Gerinnen des Blutes ein Beispiel mehr für die ungeheure Verbreitung und Wichtigkeit der Gärungserscheinungen sein würde, und zwar scheinen dabei die weißen Blutkörperchen die Hauptrolle zu spielen. Außerdem ist nach den bisherigen Ermittelungen die Gegenwart eines Elements noch unerläßlich, nämlich des Kalkes.

Der Mensch braucht also Kalk nicht nur zum Aufbau seiner Knochen, sondern auch zur Aufnahme ins Blut, um diesem die unentbehrliche Fähigkeit des Gerinnens zu verleihen.

*

// **Pflege deine Augen!** Besonders Augenbäder sind sehr heilsam. Man füllt zu diesem Zwecke ein flaches Gefäß mit mehreren Litern frischen Wassers, daß die Augen ins Wasser kommen; dabei müssen die Augen geöffnet 3—5 Sekunden im Wasser bleiben. So kann man dreimal nacheinander innerhalb 2—3 Minuten die Augen in das Wasser eintauchen. Es ist unglaublich, wie wirksam dieses einfache Bad ist, wenn es längere Zeit hindurch jeden Tag zweimal gebraucht wird. Statt des reinen Wassers kann man nach Prof. Kneipp zu dem Augenbad auch einen schwachen Absud oder Abguß von Zinnkraut gebrauchen. Auch Fenchel und Spitzwegerich darf man in das Wasser geben.

// **In dem Schlafzimmer** sollte man immer eine Oeffnung haben, durch die sich die Luft fortwährend erneuern kann. — Bei ganz offenem Fenster zu schlafen, kann man nicht jedermann raten. Dies ist auch nicht absolut notwendig, es genügt auch eine Spalte, eine kleine Oeffnung, durch die man die Hand durchstecken kann. Wer aber schon abgehärtet ist und kein allzu warmes Bett hat, kann auch bei ganz offenem Fenster schlafen, nur muß er beachten, daß er ein der Windrichtung entgegengesetztes Fenster öffnet, z. B. wenn der Westwind weht, wird er das Ostfenster aufmachen, wenn der Nordwind, das südliche. Die Nachtluft ist nicht, wie man behauptet, schädlich, im Gegenteil, sie enthält viel mehr Sauerstoff als die Luft am Tage, wo derselbe durch die Sonnenhitze sehr vermindert wird; sie ist also für uns viel zuträglicher, weil der Sauerstoff das Hauptelement ist, dessen wir zur Erhaltung unseres Körpers bedürfen.

Für die Küche.

Heringssalat. Zum Abend sind Salate stets beliebte Gerichte. Ein schön garnierter Salat wird jeder Tafel zur Zierde gereichen. Ein guter Hering wird gewässert und fein gewiegt. Vier Aepfel werden geschält, entkernt und in kleine Würfel geschnitten; ebenso schneidet man 12 gekochte Kartoffeln, eine saure Gurke und ¼ Pfund kalten Braten. Außerdem gibt man noch etwas Salz hinzu, um nun alles mit dem gewiegten Hering gut durcheinander zu mischen. Dann bereitet man die Remouladensauce zu. Zwei hartgekochte Eigelb verrührt man mit zwei rohen Eigelb, fügt unter beständigem Rühren tropfenweise 125 Gramm feinstes Olivenöl hinzu, ferner zwei Eßlöffel Kräuteressig, einen Teelöffel Senf, etwas weißen Pfeffer und Salz, einen Teelöffel gewiegte Kapern und nötigenfalls ein klein wenig Apfelwein. Nach dem Abschmecken wird die Sauce gründlich mit dem Salat vermischt, um dann in hübsche Schalen gefüllt und garniert zu werden. Zur Herstellung der Garnierung kocht man zwei Eier ab, nimmt sowohl Eigelb als Eiweiß allein; letzteres wird ganz fein gewiegt, das Eiweiß jedoch in ganz schmale Streifen geschnitten. In einigen Tropfen kochenden Wasser löst man zwei Blatt rote und zwei Blatt weiße Gelatine auf und schneidet hiervon gleichfalls feine Streifen, die in verschiedenen Formen zum Belegen des Salates Verwendung finden können. Die durch Legen der Streifen entstandenen Felder können mit gewiegtem Eigelb, fein gewiegter Petersilie und eingemachten Kirschen verziert werden.

Weinschaumsauce. 3 Eigelb, wenig auf Zucker abgeriebene Zitronenschale, den Saft einer halben Zitrone, nach Geschmack Zucker, ⅛ Liter weißen Wein, auf Kohlenfeuer oder im Wasserbad zu machen, oder geschlagen, bis zum Kochen, nicht kochen lassen.

Omelette mit Champignons: 6 Eier werden mit etwas Salz, einer Prise weißem Pfeffer, einem Kaffeelöffel voll feingehackter frischer Petersilie und 3 Eßlöffeln süßem Rahm gut abgeschrubbelt. Einige Minuten vor dem Gebrauch erhitzt man in einer Omelettenpfanne ein Stückchen frische Butter, gießt die Eier hinein und läßt sie leicht anziehen. Schon vorher hat man 3 Eßlöffel voll in feine Scheibchen geschnittene Champignons in einem Stückchen Butter mit etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft gedämpft und die gezogene kurze Sauce mit einigen Tropfen „Maggi" verfeinert. Nun füllt man die Champignons in die inzwischen ausgebackene Omelette, rollt diese damit zusammen und gibt sie, wenn sie schöne Farbe genommen, auf erwärmte Porzellanplatte.

Ein Kühlgetränk aus Honig, lieblich, kühlend, belebend und moussierend, bereitet man, wenn man auf einem Eimer voll Wasser 500 bis 750 Gramm Honig nimmt, beides miteinander erhitzt, darauf im offenen Eimer angären läßt, was man durch Zusatz von etwas Bierhefe schnell erreicht, und nach eingetretener Gärung, gleich am ersten Tage, auf Brunnenkrüge oder starke Mineralwasserflaschen füllt, die Flaschen gut verkorkt und verbindet, und dann in einen kühlen Keller einstellt. Nach acht Tagen ist die Mischung trinkbar und wird von vielen allen anderen Getränken vorgezogen.

Hauswirtschaft.

† **Reinigen von Glasgefäßen.** Um Gefäße von darin gehaltenen fettigen Flüssigkeiten zu reinigen, bedient man sich des Buchweizens resp. dessen Samenhüllen, besonders bei Gläsern mit engen Mündungen; dieser Same bzw. dessen Schale entfernen alle Fettteile u. a. m. sehr schnell und so gut, daß Gefäße, worin Lebertran usw. aufbewahrt war, in einigen Minuten völlig rein werden und ihren üblen Geruch verlieren. Bei Gefäßen, worin dicke Flüssigkeit, aufgelöste Harze und Firnisse aufbewahrt waren, ist es gut, das an den Wänden Klebende zuerst durch heißes Wasser zu erweichen.

† **Weiße und graue Filzhüte zu reinigen.** Man mische entweder Arrow-Rot oder Magnesia, beides in jedem Drogengeschäft erhältlich, mit kaltem Wasser, daß es einen Brei gibt, und bestreiche mit demselben mittels einer kleinen Bürste den Hut, bis er ganz davon bedeckt ist, lasse ihn vollkommen im Schatten trocknen, klopfe das Größte vorsichtig ab und bürste ihn anfangs mit einer gröberen, später mit einer weicheren Bürste ab. Läßt man die Hüte nicht zu schmutzig werden, so werden sie durch dieses Verfahren wieder neu.

† **Zitronensäfte aufzubewahren.** Man reibe die frische Zitrone vollständig ab, vermenge die geriebene Schale reichlich mit klarem Zucker, tue beides in eine Büchse und verschließe dieselbe gut.

† **Zungenprobe für Eier.** Man untersucht die beiden Enden des Eies mittels der Zunge. Findet man, daß das spitze Ende etwas kalt, das breite dagegen etwas warm ist, so hält man das Ei für frisch, während es in dem Falle, daß die Temperatur gleichmäßig ist, für alt angesehen wird.

Kleine Mitteilungen.

:: **Aluminium** putzt man mit einer Lösung von 30 Gramm Borax in 1 Kilogr. Wasser, der man einige Tropfen Salmiakgeist zufügt.

:: **Holzimitation durch Glas.** Der Prozeß, durch welchen dieser Zweck erreicht wird, besteht darin, daß man die Rückseite mit einem flüssigen Farbstoff der gewünschten Glas zu erhalten. Der Farbstoff wird mittels eines Schwammes aufgetragen, was aber geschickt gemacht werden muß, damit das Holzgefüge auf der Rückseite erscheint. Die Schattierungen werden mit Hilfe eines Pinsels abgetönt und das Glas wird hierauf mit Firnis bedeckt. Hierdurch bleibt die Zeichnung des Holzes klar und bestimmt, ohne daß man eine gelatinöse Substanz zu Hilfe zu nehmen braucht. Das Glas wird hierauf ein wenig erwärmt und die der betreffenden Holzart eigentümliche Schattierung mittels einer Spritze aufgebracht. Durch das Erwärmen wird ein Ueberfließen der Schattierungen ineinander vermieden, durch einen nochmaligen Firnisüberzug wird der Zeichnung der vollendende Glanz gegeben und die Oberfläche bietet nun den Anblick eines feinpolierten Holzstückes.

:: **Grünbeizen für Holz.** 10 Gramm Indigokarmin in 50 Gramm Wasser gelöst, dann 20 Gr. reine Pikrinsäure (große Vorsicht, da feuergefährlich!), ebenfalls in Wasser, jedoch kochend, gelöst, beide Lösungen gemischt. Oder: 120 Gramm gereinigten Grünspan (giftig!) in 500 Gramm Essig gelöst, zum Gebrauche erwärmt. Oder: 1 Teil Salmiak, 3 Teile Grünspan, 6 Teile scharfer Essig, auf dem Reibstein sehr fein gerieben, in einer Flasche noch 12—15 Teile Essig zugegeben, geschüttelt und in Wärme einige Tage stehen gelassen.

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 Hirth 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. 30 — Halle a. S., 26. Juli — 1913

Salate und salatartige Pflanzen im Hausgarten.

Von Emil Gienapp, Hamburg.

Frischgrüne und zartblätterige Salate und salatartige Pflanzen erfreuen sich von jeher einer bevorzugten küchenwirtschaftlichen Verwendung, und es dürfte wohl kaum einen Hausgarten geben, in dem nicht die eine oder andere Salatart angebaut wird, um mit deren Blattwuchs Hausmannsgerichte nahrhafter und bekömmlicher und die Speisen feinerer Küchen abwechselnder, pikanter und genußreicher anrichten zu können. Dies wird um so vollkommener erreicht werden, je küchentüchtiger es die Hausfrau versteht, bei den verschiedenen Zubereitungsformen die in den Salatblättern vorhandenen natürlichen Nährsalze unvermindert zu erhalten und durch Zugabewürzen (Salz, Oel, Speck, Zitrone, Butter, Milch, Sahne) den Geschmack und die Bekömmlichkeit möglichst zu verbessern.

Im Anbau ergiebigsten sind die Kopfsalate, die deshalb auch von allen anderen Salatarten am häufigsten und überall angebaut werden. Von ihnen sind in den Gartenkulturen eine große Anzahl mehr oder zarter, sowie im Wuchse abwechselnder und in den Blättern anders gefärbter Sorten im praktischen Anbau bestens erprobt, und auch eine weitere Anzahl wird als anbauwürdig in den gärtnerischen Samenverzeichnissen auf das wärmste empfohlen, so daß es unter Beachtung der in den Katalogen beigegebenen Beschreibungen und Kulturregeln auch dem Laien nicht schwer fallen dürfte, die ihm für seine Verhältnisse und Zwecke richtig erscheinende Sorte zu wählen. Dem Wachstums- und Verbrauchscharakter nach in Sommer- und Winterkopfsalate unterschieden, kommen für den Hausgarten im allgemeinen nur die ersteren in Betracht, während die Kultur der letzteren vorwiegend dem Berufsgärtner vorbehalten bleibt, da ihre kulturelle Anbautechnik von so verschiedenen nebenwirkenden Faktoren abhängig wird (Winterschutzdecke usw.), daß der Laie schließlich doch nur mangelhafte Resultate erzielen dürfte.

Neben diesen werden dann Schnitt- und Pflücksalate (auch Rumpf- und Amerikanischer Salat genannt), sowie der Stechsalat und der Spargelsalat vielfach in Hausgärten angepflanzt. Gegenüber den Kopfsalaten bieten sie den kulturellen und wirtschaftlichen Vorteil, noch auf weniger guten Bodenarten zufriedenstellende Erträgnisse zu liefern und bei zeitlich getrennten Aussaaten den ganzen Sommer hindurch gebrauchsfähig zu sein, während die Kopfsalate bekanntlich in den heißen Sommermonaten sich nur selten ordentlich „schließen", sondern leicht in Samen „schießen", selbst wenn man die Praxis gebraucht, zur Verhütung dieser unliebsamen Erscheinung die Wurzeln derselben rechtzeitig bis auf die Hälfte zu durchschneiden. — Unter den Pflücksalaten ist die amerikanische Sorte mit braunen und braungeränderten Blättern, der kalifornische mit zierenden, gelbgrünen Blättern und der gelbblättrige australische am beliebtesten, da deren mürbe Blätter selbst dann noch zu verwenden sind, wenn die Pflanzen bereits Samenstengel getrieben haben.

Im Kulturellen sind die Pflück- und Kopfsalate ziemlich gleich; beide lieben einen warmen und lockeren, sandig lehmigen und gut gedüngten Boden in freier, sonniger Lage und viel Wasser. Die Aussaat geschieht vom zeitigen Frühjahr in bestimmten Zwischenräumen direkt ins Freie, wenn man nicht vorzieht, eine erste vom Kopfsalat in Töpfen im Zimmer zu machen, um dadurch frühzeitig junge Pflänzlinge zu erhalten. Denn während die Pflücksalate direkt an Ort und Stelle ausgesät werden können, und nur bei zu dichtem Aufkommen durch Entfernung der schwächeren Pflanzen entsprechend verdünnt (verzogen) werden müssen, ist es bei Kopfsalaten zur Erlangung dichtschließender und blattreicher Köpfe unbedingt erforderlich, sie als Setzlinge in Abständen zwischen 15—25 Zentimeter (je nach Aufbaucharakter der Sorte) auszupflanzen. Der Winterfsalat wird dagegen erst Ende August oder Anfang September ausgesät und als junge Pflanzen in Abständen von 15—20 Zentimeter in 5—8 Zentimeter tiefen Rillen ausgepflanzt, die im Winter mit entsprechendem Schutzmaterial (Kangstroh, Umbau aus Brettern, Laub usw.) überdeckt werden. Von ihm werden die Sorten „Eiskopf", mit großen gelbgrünen und festen Köpfen, sowie „Silberball", „Brauner und gelber Butterkopf" und „Ransen" den sonstigen Sorten bevorzugt, da sie nicht allein im Blattwuchs zart und milde, sondern auch gegen die winterlichen Witterungseinflüsse am widerstandsfähigsten sind.

Der Schnitt- und Stechsalat wird ebenfalls direkt an Ort und Stelle ausgesät; er bildet nur kleine Köpfe, die jung verwendet werden müssen. Von ihnen haben sich die Sorten: „Französischer Grüner", „Eichenblättriger Vollherziger", „Eichenblättriger Brauner", „Gelber Krausblättriger", „Hohlblättriger Butter", „Feiner Moskrauser" und „Früher Gelber Runder" als im Ertrage ergiebigsten und küchenwirtschaftlich wertvollsten bewährt. Ihre Bestände sind durch wiederholte Aussaaten zu ergänzen.

Von dem Spargelsalate wird dagegen im Frühjahr nur eine Aussaat in Töpfen oder im Mistbeete gemacht. In 20—30 Zentimeter-Abständen als kräftige Sämlinge gepflanzt, entwickelt er sich in nahrhaftem Boden zu schlank kegelförmigen, wenn auch nur locker geschlossenen Köpfen, von denen die Blätter als Salat und die dickeren Blattrippen und späterhin auch die Wurzeln spargelartig zubereitet werden.

Im Hausgarten bedauerlicherweise vernachlässigt, wie überhaupt in vielen Hausmannsküchen unbekannt, sind immer noch die Sommer- und Winterendivien (Blatt- und Bindesalate), und zwar die Sommersorten noch mehr als die Wintersorten, obgleich gerade die Endivien dazu berufen sind, während der sommerheißen Jahreszeit an Stelle des Kopfsalats zu treten und auch im Winter den Salatgenuß ermöglichen. Zur Beseitigung ihres von Natur bitteren Geschmackes und Erreichung einer angenehmschmeckenden Blattzartheit müssen indessen alle Endivien ausnahmslos gebleicht werden, welches Verfahren — wenn es bei den niedrigen Sorten auch durch einfaches Bedecken der Bestände mit Rohrmatten usw. oder durch Anhäufeln von Erde leicht bewerkstelligt werden kann — diesen Gartenbesitzern zu mühevoll erscheint, als daß sie auch nur einmal einen praktischen Versuch mit dem Anbau dieses erfrischenden Salatgemüses in Erwägung ziehen. Wer aber gelegentlich einen mit Oel, Zitronensaft und ein wenig Salz angerichteten Endivienfsalat kosten konnte, wird den erfrischenden Genuß derselben bald zu schätzen wissen und den Endivienpflanzen einen bevorzugten Platz in seinem Hausgarten anweisen.

Ihrem Aussehen und Gebrauchswerte nach werden bei den Endivien sehr viele Formen unterschieden, unter denen für den Sommer die „Blutrote römische", die „Gelbe Pariser", die „Grüne römische", die „Sachsenhäuser" (Casker) und „Trianon" die am besten schließenden und blattzartesten sind, während sich für den Winter die „Grüne Escariol", „Grüne Federkrause", „Hellgrüne Moskrause", die „Von Natur gelbe krause" und „Goldhers" praktisch erprobt und bewährt haben. Alle Endivien verlangen einen kulturkräftigen, warmen und lockeren Boden, sowie eine ausgiebige Bewässerung. Will man sie nicht als erste Frucht anbauen, zeigen sie auch auf durch Frühkulturen von Erbsen, Kartoffeln, Kohlrabi usw. freigewordenen Gartenplätzen noch ein freudiges Gedeihen. Ihre Aussaat geschieht vom April bis zum August in mehrwöchentlichen Abständen, um ihre küchenwirtschaftliche Nutzung möglichst über den ganzen Sommer und frühen Herbst zu verteilen. Die Pflänzlinge werden in Reihen auf Beeten verpflanzt, wobei die Pflanzweite für niedrige Sorten auf 20—30 Zentimeter und für hohe und breitblättrige Sorten (Eskariols) auf 20—40 Zentimeter zu bemessen ist. Je nach Entwicklung des Herz-Blattwuchses werden die Sommer-Endivien 2—3 Wochen vor dem Gebrauche an trockenen Tagen mittels Bast- oder Bindfadens zum Zwecke des Bleichens derart lose zusammengebunden, daß die Niederschläge frei hindurchlaufen können, ohne Fäulstellen zu bilden. Von den sogenannten Winter-Endivien werden nur soviel Pflanzen durch Einbinden in Stroh, Einsticken in Tonröhren, sowie auch durch mehrfaches Zusammenbinden gebleicht, als für den jeweiligen Verbrauch nötig sind. Der Rest wird im Herbste mit den Wurzeln aus dem Boden genommen, zusammengebunden und im Keller freihängend oder eingeschlagen aufbewahrt, um im Laufe des Winters für Salatzwecke verwertet zu werden. Bei reichlicher Lüftung und sorgsamer Entfernung aller etwa entstehender Fäulstellen wird es möglich sein, den Speisetisch bis zum Januar—Februar hinein mit Endivensalat zu würzen. — Im Vergleiche zu früher findet der gewöhnliche ausdauernde Stadensalat nur noch eine sehr geringe Beachtung im Hausgarten, obwohl er ein vorzügliches Salatgericht liefert und noch in jedem Boden gut fortkommt. Entgegen seinen Geschlechtsgenossen liebt dieser Salat einen mehr trockenen als feuchten Standort und ist mehrere Jahre hintereinander von ein und derselben Aussaat nutzbar. Man braucht von ihm im zeitigen Frühjahr die jungen Blätter als Salat, späterhin die größeren Blätter als Kohlgemüse in endivienartiger Zubereitung, und schließlich liefern im Herbste ausgegrabene und im Keller überwinterte Pflanzen einen schmackhaften Wintersalat. — Als besondere Wintersalate wären hier kann zu empfehlen: Rabinschen oder Feldsalat (auch Rapunzel und Nießchen genannt), sowie der diesem ähnliche französische Rapunzel (Campanula rapunculus). — In den verschiedenen Formen holländischen, italienischen und französischen Ursprungs liefern beide einen vorzüglichen Wintersalat, der von Dezember bis zum März aus Blättern und Wurzeln, also aus den ganzen Pflanzen, zubereitet wird. Beide Arten sind gleichen Wuchses und gleicher Kultur, jedoch ist der Geschmack des Feldsalates etwas herber als der des Rapunzel. Den sehr feinen Samen sät man unbedeckt Ende Juni bis Mitte Juli entweder für sich auf inzinischen freigewordenen Feldgemüsebeeten aus, oder streut ihn weitläufig zwischen Zwiebeln, Porrs oder sonstwo als Zwischenfrucht aus. Um die Pflanzen auch im Winter zur Verfügung zu haben, werden die Bestände stückweise mit Langstroh eingedeckt oder mit Kastenverschlägen umgeben, damit der Boden nicht gefriert und zuschneit.

Als salatartige Pflanzen kommen ferner verschiedene Kresse-Arten, und zwar die Wasser- oder Brunnenkresse, die amerikanische Winterkresse, die große Standenkresse oder Mauerpfeffer und die gewöhnlichen Gartenkresse-Formen in Betracht. Außer der Brunnenkresse, die sich nur durch Schnittlinge (Setzlinge) oder im Juli—August durch Samen in fließendem, auch im Winter auf 3—5 Grad Wärmetemperiertes Wasser kultivieren läßt und deren Fehlen im Naturgelände durch künstliche Anlagen geschaffen werden muß, sind die sonst genannten Kressen sehr leicht an schattigen Gartenplätzen und auch im Zimmer in Töpfen (Schnittkresse) heranzuziehen. Während aber die Standenkresse größere, breite Blätter besitzt und auch im Anbau mehrjährigen Charakters ist, wird die gewöhnliche Gartenkresse vom Frühling ab wiederholt in Reihen dünn ausgesät und stets vor der Blüte zurückgeschnitten, um immer frisches und zartes Schnittgrün zur Verfügung zu haben. Der amerikanischen Winterkresse ist dagegen mehr der Charakter der Brunnenkresse eigen, nur schmeckt sie bitterer als diese. Man pflanzt sie an feuchten Stellen an Gräben- oder Teichrändern in allseitigen Abständen von 20—30 Ztm. Im übrigen ist Kressesalat, für sich allein oder mit anderen Salatarten vermischt gegessen, sehr gesund, magenstärkend und blutreinigend, weswegen sie schon im Altertum als Mittel gegen Hautkrankheiten und Steinleiden gebraucht und im Hausgarten angebaut wurden.

Ergiebige salatartige Pflanzen sind auch die Zichorien (deutsche Kaffee-Pflanzen), deren Blätter, sowohl im Frühling und Sommer, mehr aber noch im Winter für Salatzwecke sehr gesund und bekömmlich sind. Bevorzugt wird der buntblättrige Forellen- und der Brüsseler Whitloef-Zichorienfalat (Kapuzinerbart). Letzterer wird namentlich für Marktzwecke in großen Mengen in Frankreich und Belgien und neuerdings auch bei uns angebaut. Die Zichorien verlangen einen tiefgegrabenen und mehrschweren als leichten Boden. Die Aussaat geschieht im zeitigen Frühjahr in flachen Rillen auf Beeten oder als Einfassungen um größere oder kleinere Flächeneinteilungen. Um den von Natur bitteren Geschmack der Blätter zu beseitigen, wird der erste Blattstand kurzerhand abgeschnitten und die Pflanzen mit einer Schicht Strohdünger oder auch nur mit leichter Erde überdeckt, worunter die neuaufkommenden Blätter zart und mildschmeckend werden. Für den Winter wird ein Teil der Pflanzen vorsichtig mit den langen Wurzeln aus dem Boden genommen, und nach Abschneiden aller Blätter und feineren Wurzeln in Reihen nebeneinander oder zu kegelförmigen Haufen auf- und übereinander zu-

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

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19130726028/fragment/page=0001

chen Sand oder sandiger Erde eingeschichtet, wobei natürlich die Köpfe immer noch oben bzw. außen liegt werden müssen.

Ein der Brunnenkresse ähnlicher Salat läßt sich aus den Blättern des Löffelkrautes bereiten. Im August oder später, ohne besondere Bodenwahl ausgesät, gedeiht es überall, und ist namentlich für den Winter mit seinen größeren, fleischigen Blättern als Salaterfatz sehr willkommen. Auch die namentlich in Oesterreich wild vorkommende und hier sehr geschätzte Raute wird mit ihrem jungen Blattwuchs, der bereits zeitig im Frühjahr pflückbar ist, vielfach in Hausgärten für Salatbereitung angepflanzt. Wildwachsend zwar etwas bitter im Geschmack, verliert sich dieser bei Kulturpflanzen vollkommen.

Wenn dann schließlich noch die in jedem Wasserreben anzubauende und nur alle 3—4 Jahre neuzupflanzende kressehnliche Wachbunge, das zweijährige, in Kultur und Gebrauch dem Bleichsellerie nahestehende starkrippige und großblätterige Smyrnenkraut, sowie der süß- und zartschmeckende Bipan- oder italienischer Kräusesalat, der als junge Blätter den ganzen Sommer hindurch von den kleinen Pflanzen geerntet werden kann, auch noch die Kapuziner- oder Indische Kresse mit ihren unreifen Samenständen als Salatpflanzen genannt werden, so dürfte es dem Gartenbesitzer nicht allzu schwer fallen, der Küche fast zu jeder Zeit salatblätterigen Blattwuchs auch dann zu liefern, wenn die eigentlichen Blattsalate durch ungünstige Witterungsverhältnisse während der Sommermonate im Ertrage nachlassen und zur Winterzeit naturgemäß in der Nutzung völlig versagen.

Unkrautvernichtung durch Schwefelsäure.

In Südfrankreich sind seit mehreren Jahren Versuche mit der Vernichtung von Unkräutern durch Schwefelsäure gemacht worden. Der Urheber dieses Verfahrens ist der Leiter der Landwirtschaftsbehörde im Departement Lot-et-Garonne, Dr. Rabaté. In diesem einen Bezirk sind im letzten Frühjahr allein mehrere 100 Waggons Schwefelsäure zu diesem Zweck verbraucht worden. Selbstverständlich wird die Schwefelsäure nicht rein benutzt, sondern in einer Verdünnung von 8 bis 10 v. H.

Nach den Mitteilungen, die jetzt an die französische Nationalgesellschaft für Landwirtschaft erstattet worden sind, hat das Verfahren große Erfolge gegen Ackersenf, wilden Mohn, Kornblumen, verwilderte Wicken, Hederich usw. erzielt. Versuchsfelder sind auch Proben mit doppeltschwefelsaurem Natron gemacht worden, das bei einer Lösung in Wasser Schwefelsäure abgibt und so durch diese auf die Unkräuter wirken kann. Das Natronsalz empfiehlt sich außerdem dadurch, daß es auf die Nutzpflanzen als Düngemittel wirkt und nur bei schädlichen Kräutern als Gift. Dazu kommt, daß seine Anwendung weit einfacher und ungefährlicher ist als die der Schwefelsäure. Da es in vielen chemischen Fabriken als Nichtstand gewonnen wird, kann es auch zu billigen Preisen verkauft werden. Die Versuche sind noch nicht ganz abgeschlossen, scheinen aber die Erwartungen zu bestätigen.

Die Unkrautvernichtung ist auf Feldern, wo gleichzeitig die Nutzpflanzen von gewalttätigen Eingriffen betroffen werden könnten, ein heikles Unternehmen, und es gilt daher heute noch meist der von Cato gegebene Rat, „lasset beides miteinander wachsen". Dagegen kann mit aller Sicherheit das lästige Unkraut auf Wegen und den Straßen durch Besprengung mit stark verdünnter Schwefelsäure, auch mit Lösung von doppeltschwefelsaurem Natron beseitigt werden. Es wäre angezeigt, daß weitere Prüfungen dieses Verfahrens stattfänden. In Frankreich werden die Versuche fortgesetzt, um insbesondere festzustellen, inwieweit das doppeltschwefelsaure Natron gleichzeitig tödlich auf die Unkräuter und befruchtend auf die Nutzpflanzen wirkt. Felder, die mit Winterhafer bestellt waren und mit einer zwanzigprozentigen Lösung dieses Salzes behandelt wurden, haben einen recht befriedigenden Erfolg gezeigt.

Der Blitzschlag der Gebäude.

Dieser Sommer hat sogar in den kühlen Wochen der kalten Zeit eine auffällige Neigung zum plötzlichen Ausbruch kurzer und heftiger Gewitter gezeigt. So selten eine erhebliche Beschädigung von Gebäuden in Großstädten ist, die doch eine weite Fläche einnehmen und außerdem durch ihre Stauungentwickelung die Gewitterbildung befördern, touchen in einem gewitterreichen Sommer in vielen Köpfen die Gedanken daran auf, wie das eigene Haus sich bei einem Blitzschlag verhalten würde. Der Blitzableiter erscheint jetzt längst nicht mehr als der Zauberstab, der dazu nötig ist, den elektrischen Strahl einen gefahrlosen Weg zu weisen. Wer während eines Gewitters in einer Stadtwohnung ist, kann auch ohne Blitzableiter, der in Großstädten auf Gebäuden Überhaupt kaum noch zu finden ist, völlig beruhigt sein. Er ist von einem sicheren Panzer umgeben, den die großstädtische Entwickelung geschaffen hat, ohne dabei gerade an die Herbeiführung eines Blitzschutzes zu denken. Das ist einmal das ausgedehnte Netz von elektrischen Drahtleitungen aller Art, und ferner die ausgiebige Verbindung von Eisen in den unterirdischen Kanalführungen und in den Fundamenten.

Auch die Himmelskratzer, die ohne eine reichliche Verwendung von Eisen und Stahl gar nicht denkbar wären, ziehen nicht etwa, wie man glauben sollte, den Blitz an, sondern sind als völlig blitzsicher auch ohne weitere Vorrichtungen zu betrachten. Am gefährdetsten ist der Blitz stets für einzelstehende Landhäuser, und dort ist daher ein Blitzableiter noch immer am Platz. Ein völliger Schutz kann aber bei einem gewöhnlichen Hause aus Ziegel oder Mörtel nicht erreicht werden, wenn man auch so viele Blitzableiter darauf setzen wollte, daß das Gebäude aussähe wie ein Stachelschwein, wie es Mark Twain in einer launigen Skizze geschildert hat. Nur ein völlig aus Metall errichtetes Gebäude ist durchaus sicher, da es die Elektrizität vorzugsweise aus der Luft zum Boden ableitet.

Dadurch aber darf man sich nicht abhalten lassen, Blitzableiter anzubringen, denn es ist in vielen Fällen nachgewiesen worden, daß Häuser in gefährlicher Lage, die früher viel unter Gewitter zu leiden hatten, nach ihrer Ausstattung mit Blitzableitern verschont geblieben sind. Ein falsch oder nachlässig angebrachter Blitzableiter oder ein solcher, der zerbrochen ist, eine schlechte Spitze oder keine genügende Ableitung zum Boden hat, ist dagegen schlechter als gar keiner. Form, Material, Dicke und Höhe des Blitzableiters sind unwesentlich im Vergleich zur Beschaffenheit seiner Verbindungen mit dem Gebäude und dem Boden. Die Zahl der gut geerdeten Blitzableiter erhöht die Sicherheit, und für ein Haus von 30 Meter Länge und 15 Meter Tiefe ist ein halbes Dutzend nicht zu viel. In diesem Punkt hatte also „Durchlauchting" in seinem Palais in Neubrandenburg ganz recht. Die Blitzableiter sollten sich immer außerhalb des Gebäudes befinden, und zwar vorzugsweise von Gasröhren, Eisenröhren, Balkons und anderen Plätzen, wo sich Personen auch während eines Gewitters aufhalten können. Es empfiehlt sich, sie an dem Rande des Dachs entlang zu leiten, aber man darf niemals Abzweigungen schaffen, die nicht mit dem Boden verbunden sind. Erdzitte Gase, die aus Schornsteinen oder Luftschächten aufsteigen, sind Leiter für die Elektrizität und müßten daher an den Oeffnungen einen metallenen Abschluß haben, wozu sich Kupfer besser als Eisen eignet. Jeder Turm oder erhebliche Vorsprung eines Gebäudes sollte seinen besonderen geerdeten Leiter erhalten, der nur wenige Fuß über die Spitze empor zu ziehen braucht. Die Leiter selbst sind wirksamer, wenn sie mehrere Spitzen haben.

Eine besondere Aufmerksamkeit ist den Regenrinnen zu widmen, soweit sie aus Metall bestehen. Sie müssen auf alle Fälle metallisch mit der Erde verbunden sein, außerdem mit der Blitzableiteranlage, wenn eine solche vorhanden ist. Die Oeffnung von Schornsteinen ist am zweckmäßigsten durch einen einfachen Rost von Kupferstäben zu bedecken. Sind Leute von den Gase in der Luft zu fürchten, wie es in Industrieländern immer der Fall ist, so kann statt Kupfer auch galvanisiertes Eisen verwandt werden. Den eigentlichen Zweck erfüllt es sogar noch besser als Kupfer, da es einen größeren Widerstand gegen die Elektrizität bietet. Eisen leitet erhitzt sich nämlich durch die elektrische Spannung und verzehrt um so mehr davon, je heißer er wird. Daß die Erdung in feuchtem Boden von besonderem Vorteil ist, gehört zu den längst bekannten Tatsachen.

Aus dem Reich der Pflanzenfette.

Die tierischen Fettstoffe, deren Königin die Butter ist, reichen jetzt bei weitem nicht mehr aus, den Fettbedarf der angewachsenen Bevölkerungen zu befriedigen. Daraus erklärt sich zur Genüge der außerordentliche Aufschwung in der Verarbeitung und Verwendung von Pflanzenfetten. Es ist eine eigentümliche geographische Tatsache, daß diese fast ausschließlich aus tropischen oder wenigstens subtropischen Gebieten stammen, also aus den Zonen, deren Bewohner selbst am wenigsten Fett brauchen. Da Deutschland allein für mehr als hundert Millionen Mark rohe Pflanzenfette einführt, so ist die Deckung dieses Bedarfs aus den eigenen Schutzgebieten zu einer Frage von großer Bedeutung geworden. Glücklicherweise ist die Zahl der Pflanzen, die für eine solche Verwertung zur Verfügung stehen, recht groß und wächst mit der weiteren Erforschung der tropischen Länder fast von Tag zu Tag.

Viele von ihnen sind nur zur Bereitung von minderwertigen Fettstoffen brauchbar, die für die Herstellung von Seifen, Schmierölen und ähnlichem, leider auch oft genug zur Verfälschung edlerer Fette benutzt werden. Dazu gehört namentlich das Baumwollsamenöl, von dem infolge der großen Verbreitung des Baumwollbaues fast beliebige Mengen aus dem sonst wertlosen Samen erzeugt werden können. Andere Oele werden wegen ihrer Feinheit überhaupt nicht weiter verarbeitet, wie namentlich das echte Olivenöl, neuerdings auch das immer mehr in Aufnahme kommende Erdnußöl. Andere finden wegen ihres starken Aromas nur ganz bestimmten Zwecken Verwendung, die außerhalb der Nahrungsmittelbranche liegen. Wie sehr aber auch die Zahl der Speiseöle noch einer Erweiterung fähig ist, ist aus dem Beispiel des Pariser Cosmos, wo neben bekannteren Sorten von Pflanzenbutter auch solche aufgeführt werden, die vorläufig nur eine beschränkte Benutzung im Heimatlande selbst finden.

An erster Stelle steht natürlich die Kokosbutter, deren Herkunftsgebiet die gesamte Tropenwelt ist, da die Kokospalme in der heißen Zone aller Erdteile verbreitet ist. Außerdem scheint Afrika in besonderem Grade mit fetthaltigen Pflanzen gesegnet zu sein. Auch die Oelpalme, die wenigstens noch im tropischen Südamerika vorkommt, hat ihre Hauptart in Afrika, die daher auch den Namen „Elais guineensis" führt. Eine andere Palmbutter stammt von der Ordona oleifera aus dem Bereich des Senegalstroms.

Eine zu einer anderen Familie gehörige Pflanzengattung, die mit einer Reihe von Arten im tropischen Afrika und Asien ausgebreitet ist, wird in der Botanik Bassia oder jetzt meist Illipe genannt. Von Bäumen dieser Gattung kommen in Afrika drei Sorten von Pflanzenbutter, die im Gabungebiet benutzt werden. Sie werden als Aungu-, Djave- und Agunon-Butter aufgeführt. Weit bekannter und wichtiger aber ist die Phulwarabutter und Mahwabutter in Indien, die von zwei Arten der indischen Butterbäume bezogen wird. Gleichfalls einem afrikanischen Gebiet, Abessinien und Indien gemeinsam ist die Nigerbutter, die demnach einen irrtümlichen Namen trägt und von der Pflanze Guizotia oleifera geliefert wird. Auch die Dikabutter in Westafrika und die Cacaobutter in Kochinchina stammen von einunddersselben Pflanzengattung ab.

Auch damit ist die Liste der Pflanzenbuttern noch nicht erschöpft. Zu erwähnen wäre noch die Karitebutter von Senegal, die Aguambutter aus Marokko und die Tutumbutter aus Brasilien und Guyana. Dazu kommen dann noch zahlreiche Pflanzenfette, die nicht den gleichen Rang in Anspruch nehmen können und daher auch nur eine untergeordnete Rolle als Talg aufsuchen werden. Wichtig sind unter ihnen der Pinetalg aus Indien, der Borneotalg, der Ochoatalg gleichfalls von Borneo und Sumatra, und andere aus dem tropischen Asien und Afrika. Wenn man bedenkt, daß der Industrie für die Verarbeitung von Pflanzenfetten zu Nahrungsmitteln in großem Maßstab erst seit etwa 15 Jahren betrieben wird, so ist es nicht schwer, ihr noch einen weiteren Aufschwung zu sagen, zumal ihr eine so erstaunliche Fülle von Rohstoffen aus den fruchtbarsten Ländern der Erde von der Mutter Natur bereit gestellt worden ist.

Der Kletterfisch im Aquarium.

Es ist auch eine Folge des gesteigerten und verbesserten Weltverkehrs, daß man jetzt vielfach Haustiere hält, die in fernen Gegenden anderen Klimas heimisch sind. Auch die Aquarien haben manchen Vorteil daraus gezogen und an belebrendem und unterhaltendem Wert viel dadurch gewonnen. Wer einige Mühe und Kosten darauf verwenden will, kann sich einen Aquariumsgast verschaffen, der an Merkwürdigkeit der Lebensweise wohl einzig dasteht. Es ist der sogenannte Schlammspringer aus Westafrika, der die Eigenschaft hat, nicht immer im Wasser zu leben, sondern auch Sprünge- und Kletterversuche auf dem trockenen Boden zu unternehmen. Trotzdem ist er nicht etwa ein Amphibium, sondern ein echter Fisch.

Es gibt vier oder fünf Arten dieser Gattung, die hauptsächlich in den mit Ebbe und Flut versehenen Flußmündungen zu finden sind. Sie sind begreiflicherweise den Reisenden sehr früh aufgefallen, denn es kann wohl nichts Sonderbareres geben als den Anblick eines Fisches, der auf hohen Baumwurzeln oder niederen Aesten herumkriecht und seine Brustflossen dabei als Bewegungswerkzeuge benutzt. Schon vor fast 20 Jahren wurden die ersten lebenden Exemplare dieser Fische, die übrigens auch im Indischen Ozean vorkommen, nach Hamburg eingeführt, und es ist bereits Bauanlagen, sie in Gesangenschaft zu erhalten.

Sie verlangen dazu selbstverständlich kein eigentliches Aquarium, sondern einen Behälter, der nach seiner Ausstattung eine Mittelstellung zwischen Aquarium und Terrarium einnimmt. Man wird ihnen außer einem hinreichenden Wasserbecken beliebige Dinge als Kletterapparat aufbauen, zum Beispiel kleine Bretter in verschiedener Stellung, auf denen die Fische dann hinaufkriechen und dabei die beiden Vorderflossen abwechselnd wie Beine gebrauchen. Zeitweise liegen sie auch lange ganz unbeweglich und lassen nur die Augen in allen Richtungen umhergehen, als ob eine unbeschreibliche Neugier sie aus dem Wasser ins Freie getrieben hätte. Schließlich springen sie dann wie Frösche wieder ins Wasser zurück.

Hartes und weiches Trinkwasser.

Als hartes Wasser wird allgemein ein solches bezeichnet, das von dem Gestein, durch oder über das es fließt, einen Kalkgehalt gewonnen hat. Der Volksglaube geht dahin, daß hartes Wasser zum Trinken schädlich sei, obgleich die Behauptung noch nicht mit aller Sicherheit widerlegt werden kann und neuerdings der Verdacht eines Zusammenhangs zwischen der Verbreitung des Kropfes und der Beschaffenheit des Trinkwassers zugenommen hat, kann die Schädlichkeit doch nicht wohl in der Anwesenheit von Kalk liegen. Werden doch Kalksalze nur mehr in den Körper nicht allein durch das Wasser zugeführt, sondern auch durch viele der gewöhnlichsten Nahrungsmittel, so daß, wie der Lancet sich ausdrückt, ihre Aufnahme nur durch einen Hungerstreik vermieden werden könnte.

In einem Glas Wasser von durchschnittlicher Größe sind höchstens 100 bis 120 Milligramm Kalk enthalten, und selbst wenn man fünf Gläser auf den täglichen Gebrauch rechnet, würde die dem Körper dadurch zugeführte Menge immer noch verschwindend gegen den Kalkgehalt der Nahrung sein. Der Mensch braucht den Kalk selbstverständlich, da ein so wesentlicher und wichtiger Teil wie das ganze Knochengerüst in der Hauptmasse daraus besteht. Der Bedarf eines kleinen Kindes, das in starkem Wachstum begriffen ist, wird immerhin auf nur ½ Gramm täglich geschätzt. In späteren Jahren braucht der Körper naturgemäß weit mehr Kalk, der ihm aber durch die Nahrungsmittel in reichlichem Maße verschafft wird. Milch beispielsweise enthält erheblich mehr Kalksalze als das härteste Wasser, und dieser Bestandteil fehlt auch nicht in den Eiern, im Brot und in den verschiedenen Gemüsen.

Daraus geht hervor, daß die Beschaffenheit des Trinkwassers mit Rücksicht auf den Kalkgehalt nur eine geringe Bedeutung innerhalb der gesamten Ernährung haben kann, und daß es demzufolge ziemlich gleichgültig ist, ob man hartes oder weiches Wasser trinkt. Vor allen Dingen aber ist es zu verwerfen, aus solchen Gründen das Trinkwasser filtrieren oder gar destillieren zu wollen, damit der Kalk daraus beseitigt werde. Der Genuß von destilliertem Wasser ist bringend zu widerraten, da es schädlich auf den Magen wirkt. Man hat die Beobachtung gemacht, daß lebende Zellen, die in destilliertem Wasser gelegt werden, dies so schnell aufnehmen, daß sie bis zum Bersten anschwellen und dann absterben. Diese Wirkung zeigt sich auch an den oberflächlichen Zellen der Haut, mit der der Magen ausgekleidet ist, und die Folge des Trinkens von destilliertem Wasser ist daher ein mehr oder weniger heftiger Katarrh.

Landwirtschaft.

[] **Zur Gründüngung.** Am besten pflegt erfahrungsgemäß die Gründüngung bei Hackfrüchten zu wirken. In geringerem Grade vermögen die Halmfrüchte den Stickstoff der grünen Pflanzen auszunutzen und zwar aus dem Grunde, weil die Saatbetreibung aus der stickstoffhaltigen Substanz des Gründüngers meistens in eine Zeit fällt, in welcher die Halmfrüchte schon zwei in der Regel, also vorgeschritten sind. Je nach den Bodenverhältnissen und der Witterung kommt der untergepflügte Gründünger zwischen Mitte April und Mitte Mai in volle Gärung und auch dann dauert es noch einige Zeit, bevor der organische Stickstoff seine Umwandlung in Salpetersäure nämlich in diejenige Form, in welcher der Stickstoff von den Pflanzen aufgenommen wird, vollzogen hat. Die Hackfrüchte gegenüber vollenden ihr Wachstum bedeutend später, so daß eine erschöpfende Ausnutzung des Stickstoffs der Gründüngung durch sie noch möglich ist.

[] **Abtritts- oder Latrinendünger** nützt man am besten aus, Wenn man ihn mit Torfmull vermischt. Auf zehn Gewichtsteile Latrine benötigt man einen Teil Torfmull. Latrinetorfmull-Dünger läßt sich für alle Kulturen verwenden, besonders aber für Sandböden.

[] **Der beste Dünger für Spargel** ist tierischer Dung. In Braunschweig, wo die Spargelkultur am höchsten steht, pflegt man die Spargelacker dreimal mit Stallmist von jedesmal 250 Meterzentner pro Hektar zu düngen. Will man gleichzeitig künstlichen Dünger anwenden, so nimmt man zwei Meterzentner schwefelsaures Kali, zwei Meterzentner Chilisalpeter, zwei Meterzentner Superphosphat und zehn Meterzentner Mergel pro Hektar. Die künstlichen Dünger werden schwach untergraben und unterhackt.

[] **Kopfsalat** für Herbst und Spätsommer sät man anfangs Juli, in 14 Tagen versetzbar, in 6 Wochen Köpfe und dann ist es Ende August, Anfang September, wo der Salat schon weniger schießt. Salat für den September, Oktober und November sät man später, etwa vom 20. bis 30. Juli. Gute Düngung, guter Boden, trockene Behandlung des Bodens, fleißiges Jäten sind Hauptsache, eine flüssige Düngung sehr zu empfehlen, denn je fetter der Salat hat, desto zarter und größer wird er. Für den Sommer und Herbst ist Trokkopf, braun und gelb, sehr zu empfehlen, im Spätherbst deutscher Unvergleichlicher unverwüstlich.

[] **Moose auf Wiesen** verdrängen die besseren Futterpflanzen und saugen das Wasser auf. Man hilft sich dagegen durch Entwässern und nachherige Kalkung oder Kainitdüngung. Wirksam ist auch das Eggen mit der Wiesenegge und das Beweiden.

[] **Verhütung der Kartoffelkrankheit.** Durch Bespritzen der Kartoffeln mit der Kupferkalkbrühe (zwei Kilo Kupfervitriol und vier Kilo gelöschter oder 1 Kilo ungelöschter) Kalk auf 100 Liter Wasser) bekämpft man das Auftreten der Kartoffelkrankheit.

[] **Karioffeln** können behäufelt oder behackt werden falls dieselben noch nicht in der Blüte stehen sollten. Am besten behäufelt man sie zuletzt, also jetzt, damit die langherangewachsenen Stengel in dem neuen Boden, der ihnen zugeführt wird, festen Halt haben.

Haus- und Zimmergarten.

** **Unkraut auf Zwiebelbeeten** kann zu einer Mißernte führen und sind dieserhalb die Zwiebelbeete im Juli peinlichst von allem Unkraut zu säubern.

** **Die Jakobslilie.** Wir haben außer den schönen Amaryllisblumen, die jetzt in fast allen Farben erscheinen, auch noch Gewächse, die vom Lauenpublikum oftmals mit Amaryllis verwechselt werden. Zu diesen gehört hauptsächlich die Jakobslilie, die Sprekelia formosissima, eine bekannte Art unter den Sprekelien. Sie stammt aus Südamerika, ihre sammetweichen Blumen sind von leuchtend feurigroter Färbung. Die Kultur dieser Pflanze ist einfach und ähnlich wie bei den Amaryllisarten. Von schöner Wirkung ist die Jakobslilie auf dem Blumentische, zwischen anderen Pflanzen, aber nicht einzeln stehend, weil jede Zwiebel nur eine, selten zwei bis drei Blumen bringt und die Blätter erst später erscheinen. Im Zimmer- und Treibkultur ist sie stets gut und passend zu verwenden.

** **Wo die Rosenknospen durch Fröste gelitten haben**, empfiehlt es sich, alle Zweige, die ihre Knospen abgestoßen haben, sofort um mindestens ein Auge zu entspitzen, damit der Austrieb ein kräftiger werde. Im vorliegenden Falle ist augenblicklicher Verlust späterer Gewinn.

** **Chrysanthemum in Obstrabatten.** Bei jungen Obstbäumen kann man den noch leeren Raum durch andere Pflanzen ausnützen und dazu Chrysanthemum verwenden. Es ist bei allen Zwischenpflanzungen aber darauf zu achten, daß die Bäume nicht von den Zwischenpflanzungen unterdrückt werden. Zwischen Baum und anderen Pflanzen muß Raum genug vorhanden sein; des weiteren ist darauf zu achten, daß die von den Zwischenpflanzen dem Boden entzogenen Nährstoffe durch kräftigere Düngung dem Boden ersetzt werden.

** **Für kranke Topfpflanzen** siehe die Früchte der unechten Roßkastanie, schütte den erkalteten Abguß in die Töpfe, und sämtliche Würmer werden, sich heftig krümmend, an die Oberfläche kommen und verenden. Den Topfpflanzen schadet die Flüssigkeit keineswegs.

** **Die Vermehrung der Alpenveilchen** (Cyclamen) geschieht leicht aus Samen, den man im Januar oder Februar, auch im Juli oder August in Schalen unter doppeltem Glase aussät, dann mit Sand, besser mit Holzkohlenstaub bedeckt und mäßig feucht hält. Die jungen Sämlinge werden wiederholt verstopft, dann einzeln in mehr flache als tiefe Töpfe mit Heide- und Lauberde, Sand mit wenig Lehm und Kalkstreugrus gesetzt und während eines ganzen Jahres unter Glas gehalten, damit sie nicht zur Ruhe kommen, sondern so bald als möglich blühen, was bei den im Winter ausgesäten im nächsten Winter, nach den Sommerjahren im nächsten Frühjahr der Fall sein wird, wenn die Pflanzen stets nahe dem Fenster gestanden haben.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Dem Zugvieh** gehört jetzt eine besondere Pflege, da es immer in Tätigkeit ist und durch die Hitze viel zu leiden hat. Das Auge des Herrn soll ihm besondere Aufmerksamkeit schenken, denn faule Knechte sind häufig mehr auf die eigene Bequemlichkeit bedacht, als darauf, daß sie gehörig füttern und putzen. Man übergehe sich deshalb namentlich an der Frühe davon, daß sie rechtzeitig aufstehen, man sehe nachmittags nach, ob sie die Tiere auch ausführen und ihnen das Futter in kleinen Portionen vorlegen oder sich nicht dadurch helfen, daß sie den Pferden grünen Klee aufstecken, was für diese ganz unzweckmäßig ist, da er sie nur erschlafft und schwitzen macht. Namentlich des Abends ist es für die erschlafften Tiere eine große Wohltat, wenn sie vom Stande gereinigt werden, wie auch, wenn man den Pferden die Beine mit überschlagenem Wasser wäscht und die Fütterung länger ausdehnt, wozu man über mittag nicht die Zeit gewinnt. Man sorge dafür, daß stets der nötige Häcksel vorhanden sei, auch gebe man darauf acht, daß kein unvergorenes Heu oder frischer Hafer gefüttert wird, was bei den Dienstboten häufig beliebt ist, den Tieren aber schlecht bekommt.

†† **Gegen das Krippensetzen der Pferde** empfiehlt sich, den Krippenrand und alle Gegenstände, auf welche das Tier mit den Schneidezähnen aufsetzen könnte, mit Aloetinktur, einer abscheulich bitteren Flüssigkeit, welche mit dem beim Krippensetzen reichlich abgesonderten Speichel verschluckt wird und dadurch einen ekelerregenden Geschmack hervorruft, zu bestreichen. Die Pferde sollen dadurch diese Untugend rasch verlernen.

†† **Wenn die Kaninchenmütter die eigenen Jungen auffressen**, so liegt dieser Widernatürlichkeit eine tiefere Ursache zugrunde. Nicht selten kommt es vor, daß das Gesäuge sonst sich in einem schmerzhaften Zustande befindet. Wenn nun diese jungen Tierchen die Mutter ständig quälen und dieser dabei Schmerzen zufügen, will man beobachtet haben, daß diese infolge des Schmerzgefühls die Jungen auffrißt.

†† **Jede größere ländliche Wirtschaft sollte einige Perlhühner halten.** Wenngleich die Eierproduktion der Perlhühner nicht ganz so groß ist, wie die vieler anderer Hühnerrassen, so ist doch kaum ein anderes Huhn ein so fleißiger Futtersucher wie das Perlhuhn. Unermüdlich sucht es im Garten und Feld Insektenlarven aller Art, so daß es einerseits einer Fütterung während des Sommers kaum bedarf, andererseits durch Vertilgung der Schädlinge großen Nutzen stiftet. Neben dem anderen Geflügel empfiehlt es sich daher, in jeder größeren ländlichen Wirtschaft auch einige Perlhühner zu halten.

Bienenwirtschaft.

? **Einschließen der Bienenkönigin.** Man findet häufig beim Oeffnen der Bienenstöcke einen Knäuel Arbeitsbienen von der Dicke eines Hühnereies; untersucht man diesen genau, so findet man in der Mitte eine einschlossene Königin. Dieselbe kann eine fremde, welche in den falschen Stock einkehrte, sein, aber auch die in den betreffenden Stock gehörige. Eine fremde wird sogleich abgestochen oder erstickt, was auch der dem Volke angehörenden Mutter geschehen kann, sofern es eine nicht mehr fruchtbare Königin ist. Häufig geschieht dies Einschließen auch zum Schutze der Königin gegen die Angriffe einer Gegenpartei unter den Arbeitsbienen. Um die eingeschlossene Königin von den einschließenden Bienen zu befreien, bringe man den Knäuel in ein leeres Glas; die Arbeitsbienen werden sofort abfliegen und die Königin bleibt allein zurück.

? **Uebergangskästchen** dienen zum allmählichen Uebergange von der Strohkorbbienenzucht zum Mobilbetrieb. Die Uebergangskästchen müssen in derselben Breite wie die Mobilbauten gebaut, oben und unten offen und etwa 20 Zentimeter hoch sein. Man setzt dieselben mit Wabenanfängen, an Stäbchen oder Nähnchen angeklebt, versehen, unter einen recht volkreichen Strohkorb, um, wenn die Anfänge fertig gebaut und mit Eier und Brut besetzt sind, in eine Mobilbeute überzusiedeln. Der Strohkorb wird dann abgenommen, an einen anderen Ort gesetzt, dagegen die Mobilbeute mit den aus dem Uebergangskästchen entnommenen Waben auf die Stelle des Strohkorbes gestellt, damit ihm alle alten Flugbienen zufliegen. Hat man keine Wabenanfänge, so nehme man künstliche Mittelwände.

? **Glätten der Bienenwohnungen.** Neue Wohnungen aus Holz haben oft im Innern rauhe Wände, welche die Bienen als erste Arbeit zu glätten haben. Um ihnen diese Arbeit zu ersparen, mache man in einer neuen Wohnung ein leichtes Strohfeuer; auch Hobelspäne sind zu dem Zwecke sehr gut zu verwenden. Die brennende Masse wird stets darin herumgerührt, damit die Wände nicht anbrennen. Ist das Rauhe abgeeinkt und haben sich die Wandungen erwärmt, so nehme man einer Ballen von Wachsabfällen oder reines Wachs und reibe die inneren Wandungen der Wohnungen, noch ehe dieselben kalt werden, so schnell als möglich damit ab. Ist dies geschehen, so werden die Wachsteichen, welche an den Wandungen haften geblieben sind, mit einer Bürste zu verrieben, so daß die Bretter wie poliert aussehen.

? **Der Vorteil der Nachschwärme** liegt darin daß sie nur Arbeiterwachs aufführen und einen fürs nächste Jahr sehr fruchtbaren Weisel haben. Im übrigen sind sie der rationellen Bienenzucht nicht förderlich und führen nicht selten den Ruin des Mutterstockes herbei.

Forstwirtschaft, Jagd, Hundezucht.

†* **Wenn man die Eiche auf natürlichem Wege verjüngen will**, so müssen die Stämme zurzeit des Eintritts der Besamung noch ziemlich geschlossen stehen, weil die schwere Eichel, wenn sie reif geworden, nicht weit über die Schirmfläche des einzelnen Baumes hinausfällt, somit eine volle Besamung der Fläche bei lichterer Stellung des Bestandes nicht erwartet werden dürfte. Wenn sich nun aber die Eiche in dieser Hinsicht ziemlich ähnlich verhält, wie die Buche, so ist sie bezüglich der weiteren Behandlung der Schläge gänzlich verschieden von ihr. Da sie schon im ersten Lebensjahr sehr lichtbedürftig ist, sollte deshalb schon im Herbste nach Samenabfall etwa die Hälfte des Holzvorrats zum Einschlag gebracht werden. Infolge der lichten Stellung des Schlages entwickelt sich dann der Nachwuchs gewöhnlich schnell, so daß man schon im dritten Jahre nach erfolgter Besamung den Auftriebsschlag einlegen kann; länger wie bis ins siebte Jahr darf mit demselben aber auf keinen Fall zugewartet werden.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19130726028/fragment/page=0002