Kämmen und wilden Geflügels keinerlei Schonung verdient, so ist ihm allezeit durch Schuß und Fang Abbruch zu tun.

†* Die Farbe des Dachshundes soll sein: schwarz, mit gelbbraunen Abzeichen an Kopf, Hals, Brust, Bauch, Läufen und unter der Rute, außerdem dunkelbraun, goldbraun oder hasengrau mit dunklerem Rückenstreif, wie auch scharfen und silbergrau mit dunkleren Platten (Tigerteckel). Bei den dunkleren Farben treten fast immer die gelbbraunen Abzeichen auf; doch sollten bei den helleren Farben Nase und Nägel womöglich schwarz, die Augen dunkel gefärbt sein. Weiß ist höchstens als schmaler, regelmäßig geformter Streif auf der Mittellinie der Brust, vom Brustknorpel abwärts, zu dulden.

Gesundheitspflege.

Die Sonnenbehandlung der Tuberkulose.

Gegen jede Art von Tuberkulose wird ein Aufenthalt im Gebirge für besonders heilsam gehalten, namentlich wegen der stärkeren Wirkung der Sonnenstrahlen. Immerhin hat der Wechsel des Klimas beim Uebergang von der Tiefebene ins Hochgebirge zuweilen bedenkliche Folgen. Manche Leute verfallen schon in Höhen von weniger als 2000 Meter den Beschwerden der Bergkrankheit, die für einen Kranken um so ernster sein können, wenn sie schlechten Schlaf zur Folge haben. Dr. Mary Jerusalem tritt in der „Wiener klinischen Wochenschrift" dafür ein, daß die Kranken, für die ein erheblicher Vorteil von einer Kur im Hochgebirge erwartet wird, zunächst eine oder mehrere Uebergangsstationen wählen sollten, ehe sie sich in größere Höhen begeben. Die gleiche Vorsicht wäre bei der Rückkehr in die Heimat zu beobachten. Namentlich im Winter kann eine Sommerkur im Hochgebirge erst begonnen werden, nachdem sich der Kranke mehrere Wochen lang akklimatisiert hat, und schon aus diesem Grunde sollte er für diese Vorbereitungszeit einen oder mehrere Plätze wählen, die das Gebirgsklima in weniger scharf ausgeprägter Form darbieten. Im übrigen wird die Heilwirkung des Sonnenlichts auch in den Fällen der sog. chirurgischen Tuberkulose als einwandfrei erwiesen betrachtet und sollte daher nach Möglichkeit stets versucht werden, ehe das Messer zur Operation angerufen wird. Selbstverständlich ist die Sonnenkur durch andere Maßnahmen der Behandlung zu unterstützen. Besonders beachtenswert ist die Behauptung, daß die Sonnenheilstätten im Mittelgebirge, wenn sie nur an geeigneten Punkten angelegt sind, fast den gleichen Wert beanspruchen können wie solche im Hochgebirge. Dr. Jerusalem verweist auf die Erfolge einer Sonnenstation in Nieder-Oesterreich, die nur 750 Meter über dem Meere gelegen ist. Es ist dort bereits gelungen, mehrere sehr schwer kranke Kinder völlig zu heilen, davon zwei mit Drüsentuberkulose, eine mit Tuberkulose der Wirbelsäule, und eine noch größere Zahl von Kindern mit ähnlichen Leiden geben dort einer sicheren Heilung entgegen.

*

// **Diejenigen Stellen, an denen sich Hühnerauge am leichtesten bilden,** hütte man gut ab. Wer am Morgen beim Waschen des Gesichts eine Hand voll Wasser durch die Nase hinaufzieht, so daß das Wasser sogar beim Munde herauskommt, der wird nicht leicht einen Nasen- oder Rachenkatarrh bekommen, weil durch das kalte Wasser diese zarten Teile abgehärtet werden.

// **Stamillenblumen** können als Tee gegen Leibschmerzen und Blähungen bei kleinen Kindern, sehr verdünnt auch gegen Krämpfe angewendet werden. Aeußerlich kann man sie, mit etwas Pfeffermünz versucht, zu trockenen, warmen Umschlägen bei Mutlauf, rheumatischen Leiden usw. anwenden. Mit Leinmehl zu gleichen Teilen gemengt, geben sie sehr wirksame feuchte Umschläge bei Geschwüren, eiternden Wunden usw.

Kinderpflege und -Erziehung.

0 **Tägliche Bäder sind im ersten Lebensjahre für das Gedeihen des Kindes durchaus notwendig.** Schon die Pflege der Haut und die Pflicht der Reinlichkeit machen es erforderlich, daß das Kind täglich in einem Bade von 27—28 Grad R. gründlich gewaschen werde und zwar zehn Minuten lang. Erst gegen Ende des ersten Lebensjahres kann man auf 26 Grad heruntergehen. Das Bad ist in den ersten Vormittagsstunden zu geben. Nach dem Bade gibt man dem Kinde zu trinken und läßt es unter nicht zu starker Bedeckung schlafen.

0 **Schwimmende Krippen** als Mittel gegen die Säuglingssterblichkeit sind in Newport und anderen amerikanischen Großstädten während der heißen Jahreszeit eingerichtet worden. Die Hitze pflegt in den Hauptstädten des amerikanischen Staatenbundes zeitweise wahrhaft tropische Grade zu erreichen; selbst Erwachsene fallen massenweise solchen Hitzeperioden zum Opfer, auf die Kinder aber wirken derartige Tage geradezu mörderisch. Da bildet denn die Schiffskrippe, die sich draußen auf der See aufhält, einen Ausweg, der zahlreichen Kindern das Leben rettet.

Für die Küche.

Einige billige Süßspeisen für den täglichen Tisch.

Maizena oder Mondamin sind zwei Erzeugnisse unserer Industrie, die ebenso nahrhaft wie wohlschmeckend sind und besonders in keiner Kinderstube als tägliches Nährmittel fehlen sollten. Man kann aber auch sehr wohlschmeckende Süßspeisen aus diesem Material herstellen, und sind die Maizenaprodukte besonders zu empfehlen, die man in jeder besseren einschlägigen Handlung erhalten kann.

Aprikosenblancmange mit Mondamin oder Maizena. Man muß beachten, daß die Maizena immer erst in kaltem Wasser klar gerührt werden muß, ehe man sie an den übrigen Teig oder die Masse tut. Man schält ein Dutzend Aprikosen, halbiert und entkernt sie, schmort sie mit Zucker im eigenen Saft kurz ein und stellt sie kalt. Dann seiht man den Saft durch ein Tuch in eine Schüssel oder einen Kochtopf. Auf ein halbes Liter Saft rechnet man zwei Eßlöffel voll Maizena und hat es vorher anzurühren, wie oben erwähnt. Unter festem Umrühren kocht man den Brei schön glatt, unterdessen muß man eine Speisenform ausspülen und nicht trocknen, gieße dann die Masse hinein, aber nur zur Hälfte, belege dann diese Masse mit den Aprikosenhälften und bestreue sie mit Zucker, gebe die andere Hälfte der Maizenamasse darüber, streiche sie glatt und stelle sie recht kalt. Dann stürzen, mit Aprikosenhälften verzieren und mit Schlagsahne auftragen. Auch mit beliebigen eingemachten Früchten herzustellen.

Kinderspeise. Ein halbes Liter Milch wird zum Kochen gebracht und das Mondamin, das vorher in Wasser aufgelöst wurde, nebst einem Löffel Zucker, einer Prise Salz und einigen Löffeln voll geriebenem Kakao unter beständigem Rühren aufkochen, weiter wie bei der andern Speise, nur ohne Zwischenlage.

Zitronencreme. Eine Zitrone wird gerieben und der Saft ausgepreßt, inzwischen hat man ½ Liter Weißwein auf das Feuer gestellt und 3 Dotter mit 125 Gramm Zucker zu Schaum geschlagen. Unter ständigem Rühren wird Saft und Schale in den warmen Wein geschüttet und über schwachem Feuer 1 Löffel voll in Wasser verquirltes Maizena hineingetan. Dann nimmt man das ganze vom Feuer und schüttet immer noch unter beständigem Rühren den Schaum von den Eiern dazu. In Glasschalen ist die Creme kalt zu stellen und mit kalter Zitronenkauce zu servieren.

Kalter Himbeerauflauf. Ein Liter Milch wird mit ein Achtelpfund geriebenen Mandeln, Zucker und Vanille zum Kochen gebracht, dann 2 Löffel Maizena beigemischt, welches in kaltem Wasser angerührt wurde, und alles gut verkocht, dann, wenn es anfängt zu festen, gut abgelaufene trockene Himbeeren, frische oder in Büchsen konservierte dazu getan und in Glasschalen gefüllt, mit Zucker überstreut und mit feingeriebenen geröstetten Mandeln überstreut, daß es wie gebacken aussieht. Man kann die Speise auch mit Himbeermarmelade überziehen, oder mit Aprikosenmarmelade.

*

Burzel-Suppe. Dazu nimmt man verschiedenerlei Suppengrün und Gemüse, zerschneidet alles und wiegt es fein, dämpft es in Butter mit Salz, mit ein wenig Mehl überstäubt, gießt dann Fleischbrühe dazu und läßt alles ganz weich kochen. Zuletzt wird die Suppe durch einen Durchschlag gegeben und nach Belieben noch mit Eigelb abgerührt.

Schinkenkoteletten: Kochdauer 10 Minuten. Sechs Personen. 6—8 dicke Scheiben des rohen Schinken mit etwas daran sitzendem Speck werden tüchtig geklopft und eine Nacht in Milch eingeweicht. Man wendet die Stücke in geschlagenem Ei und Krumen um, brät sie in 50 Gramm brauner Butter und einer klein geschnittenen Zwiebel rasch 4—5 Minuten auf beiden Seiten und nimmt die Koteletten heraus. In die Sauce rührt man zwei Teelöffel Krumen, 3 bis 4 Eßlöffel saures Rahm, läßt gut durchkochen, fügt 2 Teelöffel Maggi dazu, streicht die Sauce durch ein feines Sieb und serviert.

Rehleber auf Jägerart. Die sauber gewaschene, abgehäutete Leber eines frisch geschossenen Tieres wird in messerrückendicke Scheibchen ausgeblättert, mit Salz und Pfeffer bestreut, in heißer Butter, worin man feingeschnittene Zwiebel blaßgelb werden ließ, rasch abgeröstet, ganz leicht mit Mehl angestäubt, mit ein bis zwei Eßlöffeln Fleischbrühe oder Wasser, einem Glüschen Essig und einem Teelöffel Senf schnell aufgekocht und mit einigen Tropfen Maggi gewürzt, angerichtet.

Wenn manche Hausfrau wüßte, wie schnell und bequem wohlschmeckende Speisen sich bereiten, ja, selbst nicht ganz gelungene Gerichte im letzten Augenblicke sich noch verbessern lassen, so würde sie öfters ihre Zuflucht zu den bewährten Produkten unserer hochentwickelten Nahrungsmittel-Industrie nehmen. Vorzügliche kräftige Fleischbrühe z. B. erhält man mit Maggi's Bouillonwürfeln einfach in kochendem Wasser aufgelöst. Mit Maggi's Suppenwürfeln können im Nu wohlschmeckende und sättigende Suppen in 40 verschiedenen Sorten, jede von reinem Eigengeschmack, bereitet werden. Maggi's Würze schließlich verfeinert ungemein den Geschmack fader Suppen, Saucen, Gemüse, Salate usw., macht die Speisen bekömmlicher und regt die Verdauung wohltuend an. Hausfrauen mögen beim Einkauf auf den Namen „Maggi" und die Schutzmarke „Kreuzstern" achten, um Nachahmungen zu entgehen.

Hauswirtschaft.

† **Reinigung der Kleiderbürsten.** Die eben gebrauchte Bürste reibe man jedesmal gegen ein reines Papier, welches man mit einer Hand gegen die scharfe Ecke eines Tisches hält, so lange, bis das Papier, welches man beim Reiben immer verschiebt, rein bleibt. Dies ist in wenigen Augenblicken geschehen. Man schont die zu reinigenden Kleidungsstücke auf diese Weise sehr, da die unreinen Bürsten denselben oft mehr Schaden tun als der Gebrauch und der Staub.

† **Bleichen gelbgewordener Wäsche.** Es gibt bekanntlich der Hilfsmittel für diesen Zweck nicht wenige. Von der sauren Buttermilch bis hinauf zur Soda oder gar zum Chlorkalk ist eine stattliche Reihe derselben zu finden. Während aber die einen sich nicht als stichhaltig erweisen, sind die anderen immer wieder gar zu kräftig und gefährden, wie bekanntlich die beiden letzteren, das Gewebe leicht und in arger Weise. Man läßt sich aus der Apotheke ein Gemisch aus einem Teil Benzin mit drei Teilen Spiritus holen, gießt davon einen Eßlöffel voll in einen Eimer Wasser, spült darin zuletzt die bereits reingewaschene Wäsche und hängt sie zum Trocknen auf.

† **Das Ausschwitzen der Möbel** wird am besten dadurch verhindert, daß man eine Mischung von Paraffinöl, Terpentinöl und Benzin zum Schleifen und nachher eine dünne Schellacklösung zum Polieren verwendet. Polierte Gegenstände, welche bereits Ausschwitzungen zeigen, sollen am besten mit einem Putzmittel gereinigt werden können, welches man dadurch herstellt, daß man Wachs und Rüböl schmilzt und dann unter Zuhilfenahme von etwas Terpentinöl mit Kein geschlemmter Kreide und Wasser verrührt. Die Mischung wird mit einem weichen Lappen auf den zu reinigenden Gegenstand aufgetragen und dieser hierauf mit einem trockenen Lappen blank gerieben.

Kleine Mitteilungen.

:: **Salizylsäurelösung zur Vertilgung des Schimmels** auf feuchten Tapetenwänden. Um die in feuchten Wohnungen, namentlich auf tapezierten Wänden und mehr noch hinter Bildern vorkommende lästige und schädliche Schimmelbildung zu bekämpfen, sei hier folgendes wirksame und mit bestem Erfolge angewandte Mittel empfohlen: Man nehme Salizylsäure, löse dieselbe in Spiritus (1:4) auf und betupfe mittels eines kleinen Badeschwammes die grünweißen Schimmelflecken, welche sofort verschwinden. Nach einigen Tagen wird man die Freude haben, wahrzunehmen, daß von den häßlichen Flecken kaum eine Spur, nämlich nur blaßgraubraune Flecken zurückbleiben. An den so behandelten Stellen wird sich keine neue Ansiedlung des Parasiten zeigen, während anderwärts dies der Fall ist. Die Anwendung dieses Mittels empfiehlt sich insbesondere dort, wo zur Winterszeit in einem unheizbaren Raume der Schimmel vertilgt werden soll.

:: **Ameisenspiritus.** Denselben bereitet man, wenn man eine reine Flasche in einen Ameisenhaufen aufrecht eingräbt. Oft schon nach Stunden wird sich die Flasche, wenn die Tiere nicht allzu scheu sind, ziemlich füllen. Nunmehr gießt man Kornbranntwein oder Sprit hinzu (2 Kilo auf 2 Kilo Ameisen) und läßt den Inhalt mehrere Tage hintereinander von der Sonne bescheinen. Der so bereitete Ameisenspiritus dient zur Einreibung bei Reißen, Gicht, Lähmungen und Quetschungen und wirkt besonders kräftigend bei Muskelschwäche.

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 Gebrauch.

Verpackt in 1, 2 und 5 Pfunddosen zu 50 Pf., 1 M., 2,50 M. unter garantiert 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.

Hühner (beste Eierleger der Welt)
Katalog gratis. — Geflügelpark
Hefner, Hainstadt (Baden 56).

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

Der Bauernfreund

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

Nr. 32 — Halle a. S., 9. August — 1913

Bekämpfung tierischer Schädlinge der Gemüsekulturen.

Von Emil Gienapp, Hamburg.

Von der Bekämpfung bzw. Vorbeugung des Auftretens tierischer Schädlinge hängt nicht selten die ganze Wirtschaftlichkeit der Gemüsekulturen ab, und schwer ist es, sagen zu wollen, welcher Schädling hierbei als der gefährlichste zu bezeichnen ist. Die allgemeinste Plage wegen der damit verbundenen verheerenden Verwüstungen am Pflanzenwuchse ist wohl unstreitig die der Erdflöhe (Haltica). Diese Spring- oder Blattkäfer größerer Vermehrungs- und Bewegungsfähigkeit richten nicht nur an den jungen Kohlpflanzen immensen Schaden an, indem sie diesen die Samenlappen und auch die ersten Blattbildungen zerfressen und dadurch wochenlang im Wachstum zurückhalten, wenn nicht gar völlig vernichten, sondern auch anderen Gemüsearten, wie beispielsweise Kresse, Radies, Rettich und selbst verschiedenen Salaten werden sie mit ihrer ausgeprägten Sucht und nimmersatten Freßlust durch die Menge ihres Zusammenlebens gleich gefährlich. Hinzu kommt, daß sich die Erdflöhe zumeist auf den unteren Blattseiten festsetzen und hier mit den Vertilgungsmitteln nur schwer beizukommen sind. So geschieht nun das Auftreten dieser Insekten in den Gemüsekulturen ist, so zahlreich sind die Mittel, die verbrennend und verätzend gegen sie empfohlen werden. Das natürlichste, billigste, aber sicher wirkende ist Nässe und Kälte, die die Erdflöhe absolut nicht vertragen können. Dementsprechend sind Abbrausungen der befallenen Pflanzen auch stets von rettender Wirkung und wenn diese aus Abkochungen von Tabak, Wermuth, Knoblauch, Reinfarn oder anderen stark riechenden Stoffen bestehen, so ist der Erfolg in der Verteilung dieser Insekten um so vollkommener. Nebenher leisten auch das Bestreuen mit Ruß und Asche, Chaussee-, Kalk- oder Tabaksstaub sehr gute Dienste. Auch das Bedecken der Aussaatreihen mit hellleuchtenden, weißen Flußsand hat sich als sehr probat erwiesen, und wird wegen seiner Billigkeit und leichten Verwendbarkeit in den Vierländer Gemüseanbaugebieten allgemein verwendet. Ein anderes, ebenfalls viel angewandtes Mittel ist, daß man mit Holzteer oder ähnlichem Kleistoffe bestrichene Tücher lose über die jungen Pflanzen hinwegführt, um dadurch die bekanntlich durch die leiseste Berührung sofort von den Pflanzen abspringenden Insekten an der klebrigen Masse zu fangen. Aber alle diese Mittel [illegible] in ihren praktischen Erfolgen nur dann Wert, wenn sie so häufig vorgenommen werden, als die Anwesenheit dieser freßlustigen Schädlinge bemerkbar wird.

Nicht minder schädlich als die Erdflöhe sind in den Gemüsekulturen bei einem Massenauftreten die Schnecken, und namentlich die langenartig geformte, dickfleibige kleine rote Gartenschnecke. Diese bringen es fertig, im Herbste ganze Aussaaten des freien Landes zu vernichten, und unermeßlich ist der Schaden, den sie dem Gartenbesitzer durch Anfressen der Erdbeeren und Beschädigung sonstiger Beerenfrüchte zufügen. Dieselben unliebsamen Gäste sind sie in Gemüsetreibanlagen und in mit frühen Gemüsen bestandenen Mistbeeten, in denen sie recht unliebsame Spuren ihrer Tätigkeit hinterlassen. Da sich die Schnecken während des Tages in dunkle Schlupfwinkel verkriechen und nur des Nachts ihre Behausungen zwecks Nahrungssuche verlassen, sind sie nur in der Dunkelheit mit Hilfe von Lampen- und Laternenlicht aufzusuchen und zu vernichten. Als Fangmittel dienen ausgehöhlte Brett- und Korkstücke, runde Baumrinden, Kohlblätter und ähnliche Objekte, worunter die Schnecken bei wiederholt vorzunehmenden Revisionen leicht getötet werden können. Als Schutzmittel empfiehlt sich die Bedeckung des Erdbodens mit Gerstenkörnern oder scharfem Häcksel, über deren rauhe Lagerungsflächen sie ungerne hinwegkriechen bzw. während des Unternehmens an Erschöpfung zugrunde gehen.

Als Lockmittel ist Weizenkleie zu verwenden, die, als kleine Haufen im Bereiche der gefährdeten Pflanzen verteilt, sehr bald von Schnecken umlagert sein werden und die hier durch Ueberschüttung mit Aetzkalk oder durch Zertreten ihren sicheren Tod finden können. Erfolgreiche Schneckenjäger sind die Enten, und wem es gefällt, die hierbei sonst zum Ausbruch kommenden Untugenden dieser Zweifüßler vorbeugend zu überwachen, findet in ihnen eine ausgezeichnete und überaus rührige Gartenpolizei, die so leicht keine einzige Schnecke verschont und sie aus den verstecktesten Winkeln aufzuspüren versteht.

Groß ist die Zahl der Engerlinge (Larven von Mai- und anderen Käfern), die für alle Gemüsekulturen verderbenbringend werden können. Sie verwüsten ganze Beete Erdbeeren und Salate und lassen auch fast alle anderen Gemüsearten nicht unangetastet. Besonders tritt ihre Vernichtungsarbeit bei trockener Witterung und bei heißen Sommern zu die Erscheinung. Die von Engerlingen angefallenen Pflanzen sterben rasch und plötzlich ab. In solchen Fällen sucht man des Schädigers durch Ausgraben der Pflanzen unter dem Wurzelstocke habhaft zu werden, um sein Weiterwandern und die baldige Vernichtung weiterer Pflanzen zu verhindern. Nässe bzw. wiederholtes und durchdringendes Begießen hält die Engerlinge von den Pflanzen fern, da sie das nasse Element absolut nicht vertragen können. Als Vorbeugung ist aufmerksames Auslesen der etwa vorhandenen Tiere beim Graben und bei der Herrichtung der Landfläche und der Mistbeete besonders zu empfehlen. Amseln, Schwarzdrosseln, Stare und andere Vögel stellen diesen Insekten eifrig nach und wissen sie mit dem Schnabel tief aus dem Boden herauszuholen, und wenn sie im Uebereifer ihrer Jägerei gelegentlich eine sonst gesunde Pflanze mit den beschädigten aus dem Boden reißen, soll man ihnen dieses in Anbetracht ihrer allgemeinen Nützlichkeit für Feld und Garten zugute halten und die nicht unüberlegter Weise aus den Kulturen vertreiben.

Regenwürmer werden insbesondere in den Mistbeeten schädlich, sofern sie sich in größerer Anzahl einfinden und dann durch ihren Konsum an humoser Erde die Flächen durchlöchern und Pflanzenwurzeln freilegen. Pflanzenteile dagegen fressen sie nicht, obgleich dieses sehr viel von ihnen behauptet wird; durch eingehende Untersuchungen ist jedoch das Irrige dieser Annahme einwandfrei festgestellt. Es spricht immer für einen besonders kräftigen Kulturboden, wenn recht viele Regenwürmer darin gefunden werden, da sie sich in humusarmen Flächen wegen Nahrungsmangel überhaupt nicht aufhalten. Zu ihrer Vertreibung begießt man die umgegrabene Fläche vor der Bestellung mit Heringslake, Rußwasser oder der Brühe abgekochter Walnußblätter; ferner kann man sie des Abends bei Lampenlicht absammeln bzw. durch kräftige Erschütterungen aus dem Boden locken und dann sammeln.

Gefährlich sind die verschiedenen Arten Blattläuse und die sogenannten Schildläuse. Im Freien sind sie zwar weniger schädlich als in Mistbeeten oder anderen geschlossenen Treibräumen, aber in beiden Fällen wirken sie hemmend auf das Wachstum ein. Neben auf jungen Kohl- und Salatpflanzen finden sie sich besonders gern auf Gurken und Melonen ein und auch auf Blumenkohl- und Kohlrabipflanzen sind sie nicht selten. Sind sie durch Abspritzen mit Seifen- oder Tabakwasser nicht wegzubringen, muß man bei geschlossenen und verdunkelten Räumen mit Tabak oder Insektenpulver räuchern.

Kellerwürmer oder Kellerasseln, auch als Kellerelf bezeichnet, sind mit den Ohrwürmern oder Oehrlingen ebenfalls ungebetene Gäste für die Gemüsekulturen, indem sie die Blüten und Spitzen der Samengemüse und auch andere Pflanzenteile anfressen und eventuell zum Abtrerben bringen. Man fängt sie durch Aufhängen von Tüten, durch Auslegen ausgehöhlter Gegenstände, wie Kohlrabi, Kartoffeln und Hornhäuten von Rindsklauen, sowie durch Befestigen von Mohrrüben- und Spargelkrautbündeln, worin sich diese Insekten gerne verkriechen und mühelos abfangen werden können.

Mehr störend als schädlich sind die Ameisen, und nur da, wo sie sich stark vermehren und in Massen auftreten, ist Anlaß zu ihrer Vernichtung gegeben. Denn sie fressen eine Menge Blattläuse, kleine Raupen und kleine Maden, die sie durch Aufsaugen entfräften und zugrunde richten. Vertreibungsmittel sind Abbrennen von Schwefel, Begießen der gefährdeten Stellen mit Salzwasser und fortwährendes Verstören etwa angelegter Haufen; listigerweise legt man sie auch wohl unter einen umgekehrten Blumentopf bauen, um dann später das zusammengetragene Bauwerk samt Inhalt mittels einer Schaufel aufzunehmen und zu vernichten.

Durch grobe Kulturfehler, sowie durch andauernde, trockene und heiße Witterung werden Gurken, Melonen und Bohnen vielfach von Milben oder der roten Spinne befallen. Die von diesen Schmarotzern auf den Unterseiten der Blätter gezogenen, netzartigen, feinmaschigen Gewebe lassen die Pflanzen sofort als krank erscheinen und zwingen sie sehr bald zum Abterben. Fleißiges Bespritzen und gleichmäßiges Lüften in Kästen, sowie baldige Entfernung der Fenster von den Kulturen wird die Pflanzen bald gesunden lassen. Geschieht das Bespritzen bei Sonnenschein, so müssen die Pflanzen hinterher natürlich beschattet werden, um ein Verbrennen derselben zu verhindern.

Eine große, wenn auch nur zeitweilig auftretende Plage für die Gemüsekulturen bilden Raupen, und sind es namentlich die des allbekannten Kohlweißlings, die die Kulturen bis zur Wertlosigkeit vernichten können. Hier hilft als einziges Radikalmittel nur regelmäßiges und tägliches Absuchen durch zuverlässige Arbeitskräfte. Die Raupen werden hierbei entweder mit behandschuhten Händen zerdrückt oder in glattwandige Behälter gesammelt und dann ins Feuer geschüttet. Alle Nebenmittel sind gegen Raupenplage illusorisch, und nur die Schuljugend kann sich durch Absingen der Schmetterlinge verdient machen. Aber auch hierbei müßten sich zusammenliegende Ortschaften zu gemeinsamem Wirken vereinigen, um dadurch den Flugkreis dieser Raupenerzeuger überall unmöglich zu machen.

Arge, und bei häufigem Vorkommen wohl die gefährlichsten Kulturschädlinge sind die Maulwurfsgrillen, die im Volksmunde auch Werren, Riedwurm, Erdwolf oder Erdkrebs genannt werden. Sie siedeln sich besonders in warmen und lockeren Bodenarten an und richten unter den Pflanzenbeständen durch ihre bodenwurchfurchenden und durchlöchernden Gänge und die damit verbundene Wühlarbeit großen Schaden an. Es ist zwar auch von diesen Insekten festgestellt, daß die Annahme, daß sie sich von Pflanzenwuchs ernähren, eine unhaltbare und irrige ist, mittels ihrer kräftigen Beiß- und Schneidewerkzeuge richten sie indessen so viele Pflanzenleben zugrunde, daß die unnachsichtige Tötung dieser Tiere vollauf berechtigt ist. Entsprechend ihrer gefürchteten Schädlichkeit fehlt es auch nicht an Auswahl von Mitteln, die für die Unschädlichmachung der Grillen empfohlen werden. Für den praktischen Erfolg wird aber immer das Aufsuchen und die Nachgrabung der Brutstätten das wirksamste Vertilgungsmittel bleiben. Diese liegen in der Regel bis zu 50 Zentimeter tief in der Erde und sind flaschenartig ausgehöhlt, mit glatten und festen Wänden versehen und enthalten zur Brutzeit in den Monaten Juni—Juli bis zu 300 ziemlich große Eier, aus denen nach kurzer Zeit die Jungen schlüpfen. Auf diese Weise kann man sich den ungebeteten jungen Nachwuchs am besten vom Halse schaffen. Einzelne Tiere treibt man durch Aufschüttung von Wasser in die Gänge heraus, muß dann aber sehr schnell zu Werke gehen, um die überaus flüchtigen Tiere schnell zu töten. Schließlich haben sich auch auf der Landfläche vertieft eingegrabene Schalen und längliche Behälter mit Wasser, in die die Grillen bei ihren Wanderungen hineinfallen, sowie unterhalb der Gänge aufgestellte glattwandige und tiefe Blumentöpfe (natürlich mit geschlossenem Boden) als gute Fangmittel erwiesen. Auch mit frischem Pferdedünger gefüllte Gruben, in die sich die wärmebedürftigen Grillen insbesondere zur Winterszeit gerne verkriechen, werden mit Erfolg als Fangstellen benutzt, indem man den Dünger häufig aus der Grube nimmt, tüchtig durchschüttelt und hierbei die etwa vorgefundenen Schädlinge auf der Stelle tötet.

In Spargelkulturen richten die Spargelfliegen oder Spargelkäfer in ihren verschiedenen Verwandlungsstadien zuweilen große Verheerungen an, desgleichen sowohl die Larven als auch die Käfer die aufkommenden Sprossen benagen und späterhin auch die beblätterten Stengel hierdurch nicht ausschließen. Diese Käfer legen zwischen Blattwinkeln oder an anderen versteckt liegenden Pflanzenteilen ihre Eier ab, aus denen nach 5 bis 8 Tagen kleine blaugrüne Raupen hervorgehen, die sich sammeln an allen Bestandteilen der Spargelpflanze großfressen. Ihre Schädlichkeit ist daher sowohl bei Pflanzen als auch bei jungen Anzuchten gleich groß, und es ist gar nichts seltenes, daß sie gerade die Anzucht junger Pflanzen bei einem Massenauftreten zur Unmöglichkeit machen. Zur gründlichen Vertilgung muß man die Käfer während der Mittagszeit sorglam und vorsichtig absuchen, denn bei der leisesten Berührung

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19130809027/fragment/page=0001

fassen sie sich von der Pflanze fallen und sind im Erdboden wie verschwunden. Auch die Raupen muß man auf diese Weise beseitigen. Nässe und Kälte sind die natürlichsten Feinde dieser Insekten; auch hilft zuweilen ein Bestreuen mit Tabakpulver oder Asche, sowie wiederholtes und ausgiebiges Bespritzen. Des ferneren ist es vorbeugend ratsam, das abgestorbene Spargelkraut nach dem Abschneiden sofort zu verbrennen, um hierdurch jede etwa vorhandene Brut dieser verderblichen Schädlinge bereits im Keime zu ersticken.

Außer diesen angeführten gibt es nun noch eine ganze Anzahl kleiner tierischer Schädlinge im Gemüsebau, ihr Vorkommen ist jedoch kein so allgemeines und schadenbringendes, daß sich besondere Maßregeln zu ihrer Vertreibung rechtfertigen. Es sind zumeist kleine Larven und Würmer, weißliche und bräunliche kleine Maden, die an Blatt und Wurzeln der Pflanzen schmarotzen, ohne diesen indessen für ihr Wachstum besonders gefährlich zu werden.

Dagegen gibt es noch einige größere tierische Schädlinge, unter denen der Gemüsebau bzw. die Fruchtreife zu Zeiten sehr zu leiden hat. Da ist beispielsweise der Maulwurf, der durch seine unermüdliche Wühlarbeit zum Zwecke der Nahrungssuche für den Gärtner und Gemüsezüchter recht lästig und insbesondere durch das Aufwerfen seiner charakteristischen Haufen jungen Aussaaten recht verderblich werden kann. Andererseits ist er jedoch ein ausgezeichneter Insektenjäger und Vertilger so vieler kleiner Pflanzenschädlinge, daß er eher als ein Freund als ein Feind des Gartenbaues angesehen werden muß. Insbesondere weiß er auch die gefährlichen Grillen meisterhaft zu stellen, und schon aus diesem Grunde ist seine Schonung geboten. Jedenfalls ist es für den Gartenfreund nützlicher, den Maulwurf nur von bestimmten Stellen durch stinkende Oele und dornige Gesträuch zu vertreiben oder abzuhalten, als denselben abfangen und zu töten, zumal sich auch die früher allgemein herrschende Ansicht, der Maulwurf sei ein Pflanzenfresser, als eine irrige herausgestellt hat, und daß sowohl Maulwurf wie Maulwurfsgrille, denen man in der Gefangenschaft Pflanzenkost verabreichte, lieber elendiglich zugrunde gingen, als diese Nahrung aufzunehmen.

Von wirklicher Schädlichkeit sind dagegen die Spitz- und Wühlmäuse, sowie die Hamster, die Pflanzen zerfressen und Früchte verschleppen und in Gemüseständen und Ueberwinterungsräumen bisweilen kolossalen Schaden verursachen. Ihre Fangmittel sind verschiedener Art und abweichender Wirkung, sind indessen so allgemein bekannt, daß sich hier deren Erörterung erübrigt.

Schließlich sind es noch Stare und insbesondere Sperlinge, die den Gemüsekulturen unter Umständen viel zu schaffen machen, und wo diese in Massen auftreten, ist es kaum möglich, ein Beet im Frühling hochzubringen, wie es auch zur weiteren Unmöglichkeit wird, Hülsenfrüchte als Samen reifen zu lassen. Aussaaten dieser Art schützt man durch Ueberziehen von Gardinen. Ueberspannen mit aneinander gereihter Fäden, durch hellenchtende Metallstücke, Aufstellen von Vogelscheuchen, Auslegen von in Kartoffeln gesteckten Federn oder wehenden Federbüschen und was dergleichen Mittel mehr sind. Als besonders praktisch hat sich bei Erbsenaussaaten das vorherige Tränken mit Meunige bei ziemlich tiefer Aussaat bewährt da einmal die Vögel den Mennigegeruch nicht lieben und andererseits ein tieferes Legen die Möglichkeit bietet, sofern die Vögel die aufkommenden Keimlinge bei Erschwerung des Herausziehens abbeißen, daß die Pflanzen aus dem verschont gebliebenen Teile wieder neue Triebe hervorbringen und sich trotzdem kulturkräftig entwickeln. Sofern sich Spatzenscharen zur Zeit der Ernte einfinden, hilft nur ein regelrechtes Abschießen, wodurch man für den bestimmten Stellen abzuhalten in der Lage ist.

Kunze.

Vom Obstgarten in alter Zeit.

Wenn wir uns an dem Obst erlaben, das uns der Sommer aus seinem Früchtehorn auf den Tisch schüttelt, sollten wir auch der langen Jahrhunderte gedenken, in denen unsere Vorfahren die wilden Holzäpfel, die zu des Tacitus Zeiten das einzige Obst Germaniens waren, durch andere wohlschmeckende und edle Sorten ersetzt haben. Wann und wo die Menschen zum ersten Mal den Obstbaum gezüchtet haben, läßt sich aus dem Dunkel der Vorzeit nicht mehr ins Licht der Geschichte rücken, aber diese Kunst wird wohl unabhängig in weit auseinanderliegenden Gebieten und zu verschiedenen Zeiten gefunden worden sein. Diese Anschauung vertritt wenigstens Prof. H. Schulz, der in dem großen, von der Kosmos-Gesellschaft herausgegebenen Werk „Das Leben der Pflanze" das Kapitel über den Obstbau geschrieben hat und ihm eine interessante Geschichte über die Entwicklung dieses Zweiges der Wirtschaftskultur vorausstellt. — Landwirtschaft und Obstbau sind nicht als Geschenke des Morgenlandes nach Europa gekommen, wenngleich sie freilich in dem glücklichen Klima des Orients ihre erste Blüte erreichten; schon vor der Berührung mit den orientalischen Völkern haben die Griechen solche Nutzpflanzen angebaut, und bei den Germanen wurden bereits vor dem Erscheinen der ersten phönizischen und römischen Besucher Landwirtschaft und primitiver Obstbau betrieben. Zu wie hoher Vollkommenheit die Anlage von Obstgärten im Orient des Alterums gelangt war, geht aus den Angaben des Alten Testaments hervor. Auch die Griechen haben sich früh der Behandlung und Pflege der Obstbäume zugewendet; Drakon und Solon erließen strenge Gesetze zum Schutze dieser Pflanzungen, und um 500 v. Chr. soll der griechische Arzt Hippokrates die Kunst des Okulierens erfunden haben. Zahlreiche Birnensorten standen bereits auf den Tischen der griechischen Obstfreunde, und die Römer verfügten über noch viel feinere und köstlichere Früchte, die sie aus dem Morgenlande einführten. Plinius kennt 35 Birnensorten, die in Italien heimisch waren, 30 Pflaumensorten, die auf der Apenninen-Halbinsel gezüchtet wurden; er erzählt von frühen Pfirsichen, für die sehr hohe Preise gezahlt wurden. Von Italien breitete sich dann der Obstbau nach Westen aus, besonders nach Frankreich, und das ganze Mittelalter hindurch waren es die Klöster und Mönchsorden, die sich die Zucht edler Früchte zur Aufgabe machten. Hinter den schützenden Klostermauern fanden die edlen Obstarten, die das Altertum hervorgebracht, Unterschlupf, und an so mancher Sorte können wir uns heute nur noch erfreuen, weil dereinst die Mutterbäume im idyllischen Obstgarten des Klosters eine sichere Heimstätte erhielten. Unendlich viel haben die geistlichen Brüder für die Obstbaumzucht getan, die alten Sorten verbessert und vervollkommnet und neue Züchtungen hervorgebracht. Die französischen Mönche gaben die ersten Belehrungen für die Anlegung des Formobstgartens; sie erkannten die Wichtigkeit der schwachwachsenden Unterlagen für die Erziehung der Formobstbäume; sie brachten auch die Obstkultur erst nach Deutschland, wo man sich vorher mit den rauhen Früchten der Wildbäume begnügt hatte. Der Entwicklung und Pflege des Obstbaues haben sich deutsche Fürsten tatkräftig angenommen. So ließ Karl der Große aus fremde Aepfel, Birnen und Kirschen kommen, um sie wieder in einzelnen Teilen Deutschlands anzupflanzen. Auch später noch wurden harte Bestimmungen getroffen, um die Anpflanzung von Obstbäumen durchzusetzen. Der große Kurfürst z. B. befahl, daß jedes junge Ehepaar sechs junge Obstbäume pflanzen müsse, bevor seine Ehe als gültig anerkannt werde, und andere Herrscher folgten diesem praktischen Beispiel. Friedrich der Große führte in unsere Obstgärten die neben der Hochstammzucht so wichtige Spalierzucht ein. Diese Form der Obstkultur, über die wir die erste Mitteilung von J. Boyceau aus dem Jahre 1638 besitzen, erhielt in Frankreich ihre Ausbildung, und allmählich wurde es dann für alle das französische Vorbild nachahmenden Fürsten zum guten Ton, wie in den Gärten von Versailles Spaliermauern und Spalierbäumchen in ihren Obstgärten anzulegen. Die Versuche des großen Königs, die Spalierzucht im märkischen Sande einzubürgern, waren aber nur von geringem Erfolge gekrönt, wenngleich die Terrassen von Sanssouci ein herrliches Muster aufstellten. Einen gewaltigen Anstoß zur Pflege der Obstpflanze gab erst der Krieg von 1870/71, während dessen viele deutsche Soldaten diese lohnende Obstbaumkunst in Frankreich kennen lernten und dann zu Hause einführten. Heute ist nachdem der Obstbau mehr und mehr eine Wissenschaft geworden ist, und im Großen betrieben wird, der stille idyllische Obstgarten der alten Zeit mehr und mehr im Verschwinden. An die Stelle der Liebhaberei des Einzelnen, der sich mit geringen Erträgen begnügte, treten die großen Pflanzungen, in denen Anlage, Auswahl der Sorten und Zucht einheitlich durchgeführt werden und die die Basis für eine ausgedehnte Industrie bilden. Die Züchterfreude des Amateurs erliegt dem modernen Erwerbs-Obstbau.

Die Trocknung des Getreides.

Der Landwirt fühlt wohl nie seine Abhängigkeit von den klimatischen Verhältnissen stärker, als wenn ihm die Ernte verregnet. Im vorigen Sommer ist es vielen begegnet, daß sie ihr herrlich gewachsenes Korn wegen Nässe nicht einfahren konnten und auf dem Felde werden sahen. Das sollte eigentlich gar nicht vorkommen, sondern es sollte ohne zu große Kosten möglich sein, naß eingefahrenes Getreide so zu trocknen, daß es höchstens einen kleinen Teil seines Wertes einbüßt. Das vorige Jahr mit seinem nassen Sommer hat auch in Deutschland diese Frage so allseitig und stark angeregt, daß sie wohl nicht mehr zur Ruhe kommen wird. Sind doch niemals zuvor so große Mengen Getreide in Deutschland mit künstlichen Mitteln getrocknet worden. Dabei hat sich aber auch gezeigt, daß über die beste Art der Trocknung noch große Meinungsverschiedenheiten bestehen, insbesondere mit Rücksicht auf die anzuwendende Temperatur, von deren Höhe selbstverständlich auch die Geschwindigkeit der Leistung abhängig ist. J. F. Hoffmann hat jetzt in der Zeitschrift deutscher Ingenieure eine nützliche Uebersicht über die Vorrichtungen gegeben, die in Amerika zum Getreidetrocknen eingeführt worden sind, und es ist zu wünschen, daß man auch bei uns die besten Lehren daraus zieht, damit das Korn, wie es nun einmal gewachsen ist, wenigstens nicht noch bei der Ernte der Gefahr großer Verluste oder völliger Verderbens ausgesetzt ist. Mit Bezug auf die allgemeine Frage wird betont, daß Getreide beim Trocknen eine ganz andere Behandlung verlangt als etwa Kartoffelschnitzel, weil es viel empfindlicher gegen Hitze ist. Hohe Temperaturen, die zur oberflächlichen Abtötung schädlicher Keime benutzt werden, dürfen höchstens einige Sekunden einwirken, weil sonst die Keim- und Backfähigkeit des Korns beschädigt wird. Diese Regeln gelten aber nur für feisches Korn, während Aeltres ohne Schaden einer ziemlich hohen Wärme ausgesetzt werden kann. Hauptsächlich kommt es darauf an, dem Getreide das Wasser allmählich zu entziehen, und man kann daher von einem kleinen Getreidetrockner keine großen Leistungen erwarten. Ferner sind ziemlich große Mengen hinreichend trockener Luft notwendig. Selbstverständlich macht es auch einen erheblichen Unterschied aus, ob die Trockner aus schlechtleitendem Holz oder aus Eisen gebaut sind. In den Vereinigten Staaten sind namentlich seit 10 Jahren viele und zum Teil riesenhafte Anlagen zur Getreidetrocknung entstanden. Uebrigens nicht nur auf dem festen Lande, sondern auch auf Schiffen. Einer der großen Getreidedampfer, der auf den großen Seen fährt und über 3000 Tonnen zu laden vermag, besitzt einen Getreidetrockner in Gestalt eines gewaltigen Aufbaues an Deck. Die Ventilatoren, deren Luft durch ein etwa 8400 Meter langes Rohr erzählt wird, bläst in der Minute 3300 Kubikmeter der erwärmten Luft in das Getreide und die ganze Anlage vermag eine volle Ladung, also 3000 Tonnen, in 36 Stunden zu trocknen. Das getrocknete Getreide fließt durch Trichter in eine Rinne und weiter in die Trichter der Kühler. Dieser eigentümliche schwimmende Trockner ist selbstverständlich nach den Erfahrungen gebaut, die man zunächst auf dem Lande gemacht hatte. In Chicago steht ein solcher Riesenbau, der auf einmal 12 500 Kilogramm Getreide aufzunehmen vermag. Er erhält in einer Minute durch die Ventilatoren 3750 Kubikmeter Luft. Die Temperatur wird zwischen 60 und 65 Grad gehalten. Der eingelne Trockner, wovon 125 das Ganze zusammensetzen, hat eine Höhe von mehr als 9 Meter, eine Fläche von 5 Quadratmeter und faßt 100 Kilogramm. Danaeben befindet sich der Kühler, in dem das Getreide nach dem Trocknen auf die gewöhnliche Temperatur abgekühlt wird. Der Trockenschacht erweitert sich nach oben, von wo ihm beständig neues Getreide zugeführt wird. Eine andere Anlage ist aus den Erfahrungen hervorgegangen, die in den besonders feuchten Ostseeprovinzen Rußlands gemacht und schon vor einem halben Jahrhundert zur Einrichtung einfacher Dörranlagen benutzt wurden sind. In der amerikanischen Ausarbeitung haben diese Trockner den Vorteil, daß man leicht überall Proben des Getreides entnehmen, also den Vorgang dauernd unter Aufsicht halten kann. Im ganzen stehen jetzt sechs verschiedene Konstruktionen zur Verfügung, denen sämtlich die Verwendung sehr großer Luftmengen eigentümlich ist. Infolgedessen findet eine große Verschwendung an Wärme und Kraft statt, deren Vermeidung als Vorbedingung einer weiteren Verbreitung des Verfahrens bezeichnet werden muß.

Das Hagelschießen.

Obgleich dem diesjährigen Sommer schon jetzt wieder recht viele Vorwürfe gemacht werden, so kann man ihm doch bisher nachrühmen, daß er trotz ziemlich häufiger Gewitter nicht besonders viel Hagelschäden gebracht hat. Das einzige Mittel, das gegen diesen sonst zur Anwendung kommt, besteht bei uns ausschließlich in der Hagelversicherung. In Frankreich experimentiert man unverdrossen mit dem Hagelschießen, obgleich die Versuche in anderen Ländern längst als hoffungslos aufgegeben worden sind. Daneben hat man zu einem neuen Mittel gegriffen, das die eigentümliche Bezeichnung eines elektrischen Niagara erhalten hat und den Hagel durch Ausstrahlung von Elektrizität fernhalten soll. Während diese Neuheit noch um ihre Anerkennung kämpft, wird eine Verbesserung des Hagelschießens bekannt gemacht, auf die wiederum große Hoffnungen gesetzt werden. Ihr Verfechter Dr. Bidal gibt zu, daß die alten Hagelkanonen nichts wert sind, ihr Mißerfolg soll aber nur darin begründet gewesen sein, daß keine geeigneten Geschosse benutzt wurden. Es ist angeblich nötig, die Erschütterung der Schüsse in größere Höhen hinauf zu tragen, als es bei den früheren Versuchen der Fall gewesen war, und demnach scheint es zu genügen, wenn die mit Zündern versehenen Raketen 500 Meter hoch aufgeschleudert werden. Es ist dagegen eingewandt worden, daß die Hagelwolken meist höher über die Erde hinwegziehen, und zwar 1200 bis 1500 Meter, und daß dann das Schießen wiederum nichts nützen würde. Dr. Bidat aber verweist darauf, daß die Wolken gerade im Augenblick der Gefahr sich mit ihrem unteren Rand weit tiefer

senken, so daß sie in 500 Meter Höhe und oft noch niedriger erreichbar werden. Diese Tatsache will er durch Beobachtung im Gebirge festgestellt haben. Außerdem hat er es durch die Benutzung seiner Hagelgeschütze in der Ebene mehrfach erreicht, daß eine sichtbare Zerstreuung einer Hagelwolke erfolgte. Im ganzen genommen, scheint jedoch die Sache nach wie vor noch über die Bedeutung eines Experiments hinaus gekommen zu sein, und vorläufig würden unsere deutschen Bauern sich mit Recht lächerlich vorkommen, wenn sie auf eine Gewitterwolke mit Kanonen schießen sollten.

Landwirtschaft.

[] **Die Gillengrube** muß fest schließen, fehlt dieses, so gehts wie bei einer Pfanne, worin man kochen will, obwohl sie Löcher hat. Die Gillengrube muß nicht bloß unten an der Seite fest schließen, sie muß auch so zugedeckt werden können, daß das Ausströmen der Bestandteile der Gille nicht möglich ist. Zur Gille gehört der Urin der Tiere, die Flüssigkeiten, die vom Reinigen des Stalles und der Gerätschaften im Stalle, wo möglich, in die Gillengrube geleitet werden; endlich werden auch Kuhfladen hinzugemischt. Kommt das sogenannte Flüssige mit den festeren Teilen in die Gillengrube, so entsteht recht bald eine große Wärme, und die Fäulnis hat damit schon begonnen. Mit dem Beginn der Fäulnis steigt auch das Zersetzte in die Höhe, welches etwas scharf und stark riecht und Ammoniak genannt wird. Ist das Gillenloch nicht gut zugedeckt, so strömt das in der Gille Zersetzte in die Luft und die Gille wird so immer ärmer und schwächer; ist aber das Gillenloch gut verschlossen, dann dringt wohl auch das Zersetzte in die Höhe, der Dunst hängt sich jedoch an der Decke an, und fällt in Tropfen wieder in die Gille zurück und geht somit nicht verloren. Aus diesem geht klar hervor, welchen Nachteil der Landwirt hat, der sein Gillenloch nicht in Ordnung hält, d. h. der es nicht gut geschlossen hat.

[] **Wann säet man Grassamen?** Grassamen kann zu irgendeiner Zeit vom frühesten Frühjahr bis zum Spätsommer, der auf einmal 12 500 Kilogramm Getreide aufzunehmen vermag. Er erhält in einer Minute durch die Ventilatoren 3750 Kubikmeter Luft. Die Temperatur wird zwischen 60 und 65 Grad gehalten. Der eingelne Trockner, wovon 125 das Ganze zusammensetzen, hat eine Höhe von mehr als 9 Meter, eine Fläche von 5 Quadratmeter und faßt 100 Kilogramm. Danaeben befindet sich der Kühler, in dem das Getreide nach dem Trocknen auf die gewöhnliche Temperatur abgekühlt wird. Der Trockenschacht erweitert sich nach oben, von wo ihm beständig neues Getreide zugeführt wird. Eine andere Anlage ist aus den Erfahrungen hervorgegangen, die in den besonders feuchten Ostseeprovinzen Rußlands gemacht und schon vor einem halben Jahrhundert zur Einrichtung einfacher Dörranlagen benutzt wurden sind. In der amerikanischen Ausarbeitung haben diese Trockner den Vorteil, daß man leicht überall Proben des Getreides entnehmen, also den Vorgang dauernd unter Aufsicht halten kann. Im ganzen stehen jetzt sechs verschiedene Konstruktionen zur Verfügung, denen sämtlich die Verwendung sehr großer Luftmengen eigentümlich ist. Infolgedessen findet eine große Verschwendung an Wärme und Kraft statt, deren Vermeidung als Vorbedingung einer weiteren Verbreitung des Verfahrens bezeichnet werden muß.

Haus- und Zimmergarten.

** **Einkeimen hartschaliger Samen.** Sollen Samen mit harten Schalen gesät werden, z. B. von Rosen, Weißdorn, Pflaumen, Pfirsichen, Koniferen usw., so müssen sie naturgemäß längere oder kürzere Zeit eingekeimt werden, weil sie andernfalls zu lange in der Erde liegen und unregelmäßig aufgehen würden. Dieses Einkeimen erfolgt nun zweckmäßig im Spätherbste; man nimmt hierzu am besten einen Kasten mit durchlöchertem Boden, damit Luft und Feuchtigkeit durchziehen können, füllt auf den Boden des Kastens zuerst eine Lage beliebiger sandiger, trockener Erde, sodann eine Schicht Beeren oder Samen, hierauf wieder so viel Erde, daß der Samen bedeckt wird, dann wieder Samen usw., bis die Kiste voll ist. Dann giebt man tüchtig an. Nun setzt man den Kasten an der Nord- oder Ostwand einer Mauer im Garten auf eine Unterlage von Scherben. Die Winterfeuchtigkeit wirkt äußerst günstig auf die Keimung, so daß der Samen bereits im Februar oder März des kommenden Frühjahres aufgesät werden kann mit Ausnahme von Weiß- und Rosendornsamen, der erst im darauffolgenden Frühjahre auszusäen ist.

** **Um Gurkenpflanzen zu größerer Fruchtbarkeit anzuregen,** wird empfohlen, die größeren Ranken auf etwa 3 Zentimeter Tiefe in die Erde einzulegen und die Erdoberfläche alsdann mit kurzem Dünger zu überstreuen. Durch dieses Verfahren sollen die einzelnen Ranken in kurzer Zeit Wurzeln bilden und so die Ertragsfähigkeit der Pflanzen erhöhen. Für alle Verhältnisse wird sich diese Methode zwar nicht empfehlen, unter gewissen Verhältnissen dürfte sie sich aber bewähren. Es wird hierbei viel auf Lage und Boden mit ankommen. Man stelle Versuche im kleinen an.

** **Die Alpenrose** wird ein um das andere Jahr versetzt. Während des Sommers pflegt man die Pflanze an halbschattigem Standorte im Freien. Gegossen wird immer regelmäßig; sind aber im August die Jahrestriebe ausgewachsen, so darf man bis zum Herbst erst kaum gießen, wenn die jungen Blätter gelb werden, damit die Pflanze nicht nochmals treibt, in welchem Falle auf einen Flor im kommenden Jahre nicht zu rechnen wäre.

** **Je reifer der Samen** von den Pflanzen abgenommen wird, umso besser wird auch die Qualität desselben. Die Samenhülsen und Schoten werden nicht gleichzeitig an der Pflanze reif, und deshalb muß man zur Samenreife alle Tage die Pflanzen untersuchen, um den gereiften Samen abnehmen zu können. Den Samen darf man nur im Notfalle halbreif abnehmen und ihn an der Sonne und der Luft nachreifen lassen. Gut ist es, die Pflanzen mit hohen Stengeln an Pfählen anzubinden, um das Abbrechen durch den Wind zu verhüten.

** **Spätsaaten von Petersilie.** Wer sich genötigt sieht, im Juli noch Petersilie zu säen, der säe den Samen in Rillen (kleine Furchen) und halte diese recht naß. Da nun aber durch häufiges Gießen bei Trockenheit und Hitze die Oberfläche des Erdbodens sehr kruschig wird und verhärtet und so Gefahr entsteht, daß der im Keimen begriffene Samen sich nicht durchbrechen kann, so ist es zweckmäßig, eine Woche nach stattgefundener Aussaat, eine ganz dünne Schicht alten verrotteten kurzen Dünger oder Lauberde auf das betreffende Beet zu streuen. Unter einer solchen Decke bleibt die Erde milder und der Same gelangt leichter zum Aufgehen.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Die Sommerlammung der Schafe.** Die Schafe, welche lammen sollen, sind vom Weidegang auszuschließen, jedoch schadet es auch nichts, wenn einzelne auf der Weide gebären, deren Lämmer dann aber der Schäfer am Abend mit zum Stalle tragen muß. Den Müttern kann man mit kräftigenden Tränken von Getreideschrot und Leinkuchen große Dienste leisten, die sie durch reichliche und kräftige Milch lohnen. Beim Eintritt nassen und kalten Wetters müssen die Tiere im Stalle gehalten und mit Heu gefüttert werden. Meist bedarf das Schaf beim Lammen keiner besonderen Hilfe, und man überläßt das Junge der Pflege der Mutter, deren Euter man von Wolle reinigt. Hat man sich überzeugt, daß das Mutterschaf Milch gibt, und das Lamm annimmt, so bringt man beide in eine Kate und läßt sie nach einigen Tagen zusammen auf die Weide gehen.

†† **Mangelnde Bewegung der Schweine.** Mastschweine sollen zwar möglichst Ruhe haben, aber die anderen und ganz besonders die trächtigen Schweine müssen täglich genügend Bewegung haben. Die letzteren werden sonst zu fett, gebären schwächliche und wenige Ferkel und geben keine Milch. Wenn angängig, bringe man die Tiere auf die Weide, denn der Nutzen von der Weide ist ein ganz bedeutender, und wer eine halbwegs erhebliche Zahl von Tieren besitzt, versäume nicht, sie auf die Weide gehen zu lassen. Zunächst ist die Ernährung auf der Weide die denkbar billigste und natürlichste. Auch werden von den Schweinen eine Menge Schädlinge, wie Schnecken, Würmer, Engerlinge, Werren, Maikäfer und Mäuse verzehrt. Dann aber wird durch den Genuß dieser reichhaltigen Speisekarte unter gleichzeitiger Aufnahme von so viel Mineralien so vorteilhaft auf die normale Entwickelung und Beschaffenheit der Knochen eingewirkt, daß ohne die Weide eine recht gesunde Zucht geradezu undenkbar erscheint.

†† **Während des Haarwechsels oder kurz nach der Entwöhnung** treten bei jungen Kaninchen oft Krämpfe auf. Die Tiere zeigen sich schwach, fallen um, zucken zusammen und strecken die Füße. Hiergegen hat sich bis jetzt noch kein Mittel bewährt, weshalb sofortiges Töten am zweckmäßigsten ist, denn meistens geht das Tier innerhalb 24 Stunden doch zugrunde.

†† **Wenn Hühner gedeihen sollen,** dann ist es nötig, daß sie Bewegung im Freien haben. Wer seine Hühner den ganzen Tag über auslaufen lassen kann, braucht mittags nicht zu füttern. Die Tiere finden kleine Käfer, Würmer, Insekten, Grünfutter und Sämereien. Wo Auslauf nicht möglich, muß dafür gesorgt werden, daß die Hühner von Zeit zu Zeit Grünfutter erhalten. Frischer Klee ist für dieselben ein Labsal, ebenso Lattichsalat, Endivien usw. Wer die Tiere nicht ins Freie lassen kann, sorge beim Stall für genügenden Auslauf. Man grenze verschiedene Teile mit Drahtgitter ein und besäe abwechselnd mit Getreide. Die junge Saat wird wegen ihres angenehm süßen Geschmackes besonders von jungen Geflügel sehr gerne gefressen.

†† **Die Haupterfordernisse für eine erfolgreiche Geflügelzucht** zu dieser Zeit sind: Kalkmilch, Schatten, Reinlichkeit, Fleischfutter, Gemüse, Getreidekörner, wovon nicht mehr als der fünfte Teil in Mais bestehen darf, der noch dazu geschrotet sein sollte.

Bienenwirtschaft.

? **Entnahme von Honig aus unbeweglichen Wohnungen.** Die An- und Aufsätze der unbeweglichen Wohnungen werden jetzt entfernt und der Honig darin an den Sonnenstrahlen ausgelassen, es wird dann dieser Honig gleichwertig wie der Schleuderhonig. Die Aufsätze werden nach dem Entleeren wieder leer aufgesetzt.

? **Ausschneiden des Drohnenwachses im Strohkorb.** Will man in einem Strohkorb das Drohnenwachs ausschneiden, so wähle man als geeignetste Zeit die nach dem Vorschwarm. Da ist das Volk wenig und die Bienen werden die entstandenen Lücken sicher mit Arbeiterwachs ausfüllen, d. h. wenn die Tracht überhaupt noch ein Bauen ermöglicht, was meist der Fall sein wird.

? **Abhalten der Königin vom Honigraume.** Teils um die Eiablage einzuschränken, teils um reinen Honig in weißen Waben ohne Blütenstaub zu gewinnen, trennt man den Brutraum von dem Honigraum. Damit sich die Königin nicht in diesen verlaufe, wird ein Schied- oder Absperrbrett zwischen den Brut- und Honigraum eingeschoben, durch welches die Arbeitsbienen ein- und Verbindungswege haben, welcher aber von der Königin selten benützt wird. Auch sogen. Absperrgitter sind zu diesem Zwecke vielfach in Gebrauch. Dieselben gewähren nur den Arbeitsbienen Zugang, nicht aber den größeren Königin und den Drohnen.

? **Schwache Völker,** die man beispielsweise der Weiselzucht wegen hält, können nur bei den günstigsten Trachtverhältnissen ihren Bedarf selbst sich verschaffen. Bei ungünstiger Witterung verfallen sie nur zu leicht dem Futtermangel; daher Vorsicht geboten.

? **Hat der Schwarm eine alte Königin,** so ist diese im Laufe des Sommers zu beseitigen und durch eine junge zu ersetzen, wenn man es nicht vorzieht, dieselbe gleich dem Schwarme abzufangen und letzteren zurückfliegen zu lassen. Er kommt alsdann nach einigen Tagen wieder mit einer jungen Königin.

? **Den Nachschwärmen** fange man die überflüssigen Königinnen ab und bringe jede Königin auf einer Honigwabe mit einigen Bienen in ein Zuchtstöckchen. Nach kurzer Zeit werden sie befruchtet sein. Die Königinnen in Nachschwärmen sind viel zu wertvoll, um sie verloren gehen zu lassen.

Forstwirtschaft, Jagd, Hundezucht.

†* **Die Eiche** gehört zu jenen Holzarten, die mit einer sehr starken Reproduktionskraft ausgestattet sind. Dieselbe beschränkt sich nicht allein auf den Stock, sondern auch ebenso auf den freigestellten Schaft. Stämme, die im dichten Bestande gestellt waren und plötzlich dem Lichte durch Blößstellung ausgesetzt werden, bekleiden sich bald darauf in der ganzen Länge des Stammes mit Wasserreisern. Die Stockreproduktion ist eine unverwüstliche; die Eiche erträgt den Hieb im Saft ebenso, als jenen außer Saft. Die Stockloden entwickeln sich meist am Wurzelhalse; bei sehr dicker Borke kann allerdings die Ausschlagfähigkeit beschränkt sein. Wie lange ein Eichenschaft die Fähigkeit behält, auf den Stock gesetzt noch kräftige Ausschläge zu liefern, hängt von der Bodenbeschaffenheit ab. Ein sandiger Boden ist in dieser Beziehung ungünstig; auf diesem geht die Reproduktionsfähigkeit bald verloren, auf kräftigem, wenn auch flachgründigem Boden hält sie sich sehr lange, so daß auch alte Bäume noch Stockausschlag bilden.

†* **Der Sperber** ist bei uns meist Strichvogel, zuweilen, und selbst im härtesten Winter, auch Standvogel. Trotz seiner kurzen Schwingen streicht er ungemein rasch, mit kaum merklichem Flügelschlag, in gerader Richtung und oft ohne Unterbrechung auf weite Strecken tief am Boden hin, schießt in der Nähe von Ortschaften und Gehöften pfeilschnell empor, ohne sich indeß zu bedeutender Höhe zu erheben oder schwebend Kreise zu ziehen. Die Baarzeit des Sperbers fällt in den Mai; sein Horst steht in waldigen Gegenden, meist in den Vorhölzern, auf hohen Baumgipfeln, besonders der Nadelhölzer; die Jungen sind Ende Juni ausgeschlüpft, und folgen nach erlangter Flugbarkeit den Eltern mit ängstlichem Geschrei. Der Ruf und des alten wie jungen Sperbers lautet wie „Gäl Gäl Gä" Da er als schlimmer Räuber des jungen

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19130809027/fragment/page=0002