[illegible]er das Chloroform veröffentlicht, in der er feststellt, in welcher Weise die Aufnahme des Giftstoffes durch das Blut erfolgt, da in diesem Punkt der hauptsächliche Teil der Gefahr zu suchen ist. Insbesondere wollte der Forscher ermitteln, ob das Chloroform bei einer Einatmung stärker vom Blut aufgenommen wird als nach der Einimpfung. Daß sich bei den vorgenommenen Tierversuchen die Wirkung des Chloroforms bei der Impfung als schneller und stärker erwies, ist nicht gerade überraschend, dagegen sind andere Einzelheiten der Ergebnisse von größerem Belang. Vor allen Dingen wird das Chloroform nach einer Betäubung durch Einatmung von den Blutkörperchen rasch wieder ausgeschieden, während diese Selbstbefreiung durch das Blut dem eingeimpften Chloroform gegenüber sehr viel schwerer erfolgt. Namentlich werden dadurch die Gewebe der Nieren und der Leber bedroht. Die vom Blut aufgenommene Menge des Chloroforms schwankt sehr bedeutend, und in dieser Hinsicht äußert sich wahrscheinlich die verschiedene Anfälligkeit der einzelnen Personen für die Giftwirkung des Stoffes überhaupt. Der tierische Organismus kann durchschnittlich immerhin recht große Mengen von Chloroform vertragen, denn Meerschweinchen sterben erst, wenn die roten Blutkörperchen, an die sich das Gift anheftet, bis zu fast einem Drittel damit beladen sind.

Kinderpflege und -Erziehung.

0 **Die Kindermilch** bewahrt man am besten, nachdem sie abgekocht ist, in Glasflaschen mit weiter Oeffnung und verschließt sie mit Korken, oder noch besser, mit Glasstöpsel. Viele Mütter reichen ihrem Lieblinge die Saugflasche bis zum zweiten Lebensjahre; dies geschieht meist aus Bequemlichkeit; sobald das Kind gelernt hat, aus der Tasse zu trinken, ist die Saugflasche zu beseitigen.

0 **Das kindliche Gemüt** ist weich und biegsam und für Eindrücke sehr empfänglich. Diese Tatsache ist ein Kardinalpunkt in der Erziehung, dem seitens der Mütter vielfach nicht die nötige Aufmerksamkeit geschenkt wird. Man tändelt mit den Kleinen in den ersten Lebensjahren herum und denkt nicht daran, daß diese Jahre schon dazu benutzt werden sollten, in dem Kinde durch eine sachgemäße Erziehung den Grund für dessen späteres Glück zu legen; man überläßt es vielfach der Schule, erzieherisch auf das Kind einzuwirken und vergißt, daß der Lehrerin oder dem Lehrer bei der großen Anzahl von Kindern eine individuelle Erziehung des einzelnen Kindes unmöglich ist, daß sie bzw. er sich darauf beschränken kann, im allgemeinen erzieherisch auf die Kleinen einzuwirken. Das eine Kind wird dabei viel, das andere wenig Nutzen aus der Tätigkeit seines Lehrers ziehen, je nachdem es eben die Mutter verstanden hat, das Herz des Kindes für die Erziehung des Lehrers vorzubilden. Milde, mit der nötigen Strenge gepaart, werden dem Kinde schon in der Jugend Reinlichkeits- und Ordnungssinn, Willfährigkeit, Aufmerksamkeit und Gefügigkeit anzuerziehen imstande sein und so den Grund für ein späteres, segensreiches Wirken des Lehrers legen.

0 **Kommt die Zeit, da das Kind zur Schule geht,** so sorge Mutter und Vater, daß die Schule nicht als ein dem Hause Entgegengesetztes, Feindliches betrachtet werde, vor dem man dem Kinde droht und ihm Furcht einflößt, sondern als eine Ergänzung des Hauses, als eine Stätte, wo Knaben und Mädchen für das Leben vorgebildet werden, um in Gemeinschaft und im Wetteifer mit anderen Kindern durch Unterricht Kenntnisse einzusammeln, die seinen geistigen Anschauungskreis erweitern, seine Begriffe klären, seine Vorstellungen befestigen und mit bestimmten Lehrgegenständen vertraut machen.

Für die Küche.

Römische Pastetchen. 10 Personen. 1½ Stunden. Zur Herstellung dieser allgemein beliebten und leicht zu bereitenden Pastetchen bedarf man eines kleinen, in jedem besseren Geschäft für Küchen-Artikel käuflichen Eisens, einem etwa 6 Zentimeter hohen Becher gleichend, der an einem eisernen Stiel mit hölzerner Handhabe befestigt ist. Man rührt 250 Gramm feines Mehl mit etwas kalter Milch, 4 Eidottern, einem Eßlöffel Provenceröl und ein wenig Salz zu einem dickflüssigen Eierkuchenteig, stellt ihn beiseite und bereitet inzwischen die Füllung der Pasteten, bestehend aus Kalbsmilch, Kalbshirn, Champignons usw. Nachdem die Kalbsmilch und das Hirn blanchiert sind, kocht man beides mit Wurzelwerk weich, schneidet alles feinwürflig, ebenso die in Butter und Zitronensaft gedünsteten Champignons, macht mit Butter und 2 Löffeln Mehl eine Schwitze, verrührt diese mit der Brühe der genannten Bestandteile, fügt einen halben Teelöffel Fleischextrakt hinzu, zieht die dicklich eingekochte Sauce mit 2 Eigelben ab, schärft sie mit Zitronensaft und einem halben Glase Weißwein und gibt die Kalbsmilch, das Hirn und die Champignons hinein. Nun läßt man Backfett in einem mehr hohen als breiten Topf kochend werden, taucht die oben angeführte Form einen Augenblick hinein, zieht die heiß gewordene heraus, taucht sie in den Backteig, darauf abermals in das Fett. Sobald sich der anhaftende Teig goldgelb gefärbt hat, streift man ihn ab, läßt ihn auf Löschpapier trocknen und füllt die so gewonnenen Formen — die übrigens einige Stunden vor dem Gebrauch bereitet werden können, dann aber im Ofen warm gehalten werden müssen — mit dem Ragout.

Heringskoteletts. Ein gut gewässerter, entgräteter, feingewiegter Hering, 1—3 feingeschnittene, in einem Löffel Butter gebratene Zwiebeln, 1½ in Wasser geweichte, ausgedrückte Semmel, 2 Eier, 2—3 Löffel saure Sahne, ½ Löffel Butter, alles gut verrührt, zu Koteletts geformt, paniert, in Butter gebraten.

Eingesalzene Petersilie. Um Petersilie auch zur Winterszeit zu haben, kann man schon im Sommer frisches Kraut von ihr trocknen oder Pflanzen in Töpfe pflanzen und an frostfreien Orten zum Weiterwachsen aufstellen. Weniger ist dagegen bekannt, daß Petersilie auch in eingesalzenem Zustande zum Winterverbrauch tauglich ist. Das frische Kraut wird hierzu im Herbst mitsamt den Stielen in ein Gefäß gelegt, mit gekochtem und abgekühltem Salzwasser übergossen und dann noch reichlich Salzwasser hinzugetan. Das Kraut ist dann noch mit einem reingewaschenen Steine zu beschweren und darf nicht auf der Flüssigkeit schwimmen.

Himmelspeise. Zwei Eiweiß, zwei Obertassen frischen oder eingemachten Obstsaft oder Himbeer- und Johannisbeergelee und Saft zu gleichen Teilen ist am besten, Zucker nach Geschmack, ½ Stunde geschlagen oder gerührt, bis die Masse steif ist und steht. Hoch auf eine Schüssel angerichtet, mit frischen Himbeeren usw. belegt. Auch Zitronensaft kann in dieser Weise verwendet werden.

Die Neigung, namentlich in Küchenfragen, am althergebrachten festzuhalten, wird der deutschen Hausfrau vielfach zum Vorwurf gemacht. Und doch hat sie auch ihr Gutes. Nehmen wir nur das Gebiet der Küchenhilfsmittel, auf dem fast täglich Nachahmungen alteingeführter Fabrikate sich überbieten, sei es durch angeblich billigere Preise, sei es durch Zugaben, Zinsscheine usw. Verdient da die Hausfrau nicht vielmehr Lob, die in recht verstandener Sparsamkeit beim Bewährten bleibt? Weiß sie doch, daß die alterprobte Marke — nennen wir z. B. Maggi's Würze — vor Enttäuschungen bewahrt. Die heutigen teuren Zeiten mit ihren hohen Lebensmittelpreisen usw. verbieten ja von selbst jeden unwirtschaftlichen Versuch.

Für Familie und Haus.

Vorspeisen.

Von Wildgeflügel, Wildbraten und jedem andern Fleisch kann man folgendermaßen Pasteten zum Butterbrotaufschnitt bereiten:

Riletten von Wild oder Geflügel. Man schneidet soviel Kernspeck, wie man Fleisch von den Knochen des Wildes usw. abgelöst hat, treibt das Fleisch durch die Fleischhackmaschine und schneidet den Speck in feine Würfel. Von den Knochen kocht man mit dem nötigen Suppengrün und Wurzeln einen Fond auf, füllt ein Glas Madeira an, und etwa 125 Gramm (auf 500 Gramm Fleischreste) frische oder eingemachte Champignons. Die kurz eingekochte Jüs durchpassieren, zu dem Fleisch und dem Speck geben, mit Pastetengewürz würzen, zehn Tropfen Würze angießen, alles sehr gut durcheinanderrühren und die Masse entweder in Pastetentöpfe geben, aus der sie dann ausgestochen wird, oder besser, man füllt sie in Papierdärme, drückt sie recht herunter, daß keine Luftblasen dazwischen kommen und hängt sie luftig auf. Ebenso macht man geteufelte Riletten aus übriggebliebenem Suppenfleisch, Kalbsbraten usw. Man mengt das gewiegte Fleisch auch mit Speckwürfelchen oder jagt den Speck mit dem Fleisch zusammen durch den Wolf oder die Fleischmühle, mischt dann entsprechend viel Sardellen, die entgrätet und gut gewaschen wurden, darunter, oder nimmt von der bekannten Anchovispaste statt der Sardellen, etwas roten Pfeffer, Worcestershiresauce und Champignons. Des weiteren ist das Verfahren das gleiche wie oben. — Zu Gelee macht man ein schönes, klares Aspik, zu Geflügel aus starker Hühnerbouillon, die man mit zwei Bouillonwürfeln noch verstärkt, dann mit Eiweiß klärt und mit Madeira oder Portwein kräftigt; man setzt am besten der Brühe Gelatine zu. — Die Brust des Geflügels oder Scheiben von anderem Braten zurechtschneiden, glatte Porzellan- oder Nickelformen naß machen, den Boden mit Eidotter, Pilzen, Cornichons, Radieschen usw. auslegen, dann etwas warmes Gelee hinein, darauf werden die Scheiben geordnet und wieder Gelee darüber getan. Auch mit Gemüsen macht man das Gleiche und garniert dann sehr nett mit gefüllten Artischockenböden, mit Krabbenmayonnaise oder ausgehöhlten Gurkenbechern, die man mit italienischem oder Mixpickles-salat füllt.

Russische Kartoffeln. Glatte Kartoffeln von Zitronengröße werden mit der Schale im Ofen gebacken; sind sie gar, so schneidet man einen Deckel ab, höhlt die Kartoffeln aus und rührt das Herausgenommene mit etwas Butter und süßer Sahne glatt und recht heiß. Die Kartoffel hält man in einer Backschüssel warm. Auf den Boden jeder Kartoffel legt man etwas Püree, dann einen Teelöffel voll Kaviar, darauf wieder Püree, den Deckel darauf legen und heiß auftragen.

Gefüllte Kalbsohren. Man rechnet pro Person ein Ohr, putze die Ohren, die gut abgesengt und gebrüht sein müssen, sauber ab, lege sie in Salzwasser und auf 6 Ohren ½ Liter Weißwein und koche sie darin weich. Indessen bereitet man eine Krebsfarce oder eine solche aus Krabbenschweifchen. Auf 6 Ohren 30 Krebsschwänze oder eine kleine Büchse voll Krabbenschweife, wiegt man fein, zugleich mit einer Mandel hübscher, kleiner, im eigenen Saft gedünsteter Champignons, 4 Dotter und soviel geriebener Semmel, daß ein Teig entsteht, der nicht bröckelt und den man mit Salz, Pfeffer und Kapern mischt. Dann löst man von den Ohren die äußere Haut ab, streicht die Farce hinein, rollt das Ohr zu, brät es in zugedeckter Kasserolle in Butter und serviert mit Remoulade.

*

† **Schwarze Zeugschuhe** erhält man am längsten gut, wenn man sie sauber abbürstet und etwaige Schmutzflecke mit einem feuchten Schwamm abreibt. Der Glanzlederbesatz wird ebenfalls feucht abgewischt, dann trocken gerieben und, um den Glanz wieder herzustellen, mit einem Tropfen Oel abpoliert.

† **Seide plätten.** Man nehme niemals ein zu heißes Eisen und lege zwischen Stoff und Plätteisen stets ein weißes Blatt Papier. Die Seide wird glänzend, wenn man sie zwischen zwei Bogen Papier legt und während des Plättens langsam durchzieht.

† **Unzerreißbare Aufhänger für schwere Kleidungsstücke** stellt man her, indem man ein Stückchen Bindfaden in einen Streifen Handschuhleder einlegt und mit der Maschine einsteppt.

† **Verblaßten hellgrundigen Kattun** von Gardinen, Kleidchen oder Kinderschürzen koche man mit Soda und bleiche ihn, wonach derselbe meistens ganz weiß wird, so daß er sich zu Höschen, Futter und dergleichen verwenden läßt. Schürzen können manchmal als weiß getragen werden. Ein auf diese Weise behandeltes, blaßblaues Kleidchen mit roten Tupfen behält die Farbe und kann das Kleid als neues zartrosa weiter getragen werden.

† **Schwarze Sonnenschirme** sollte man nicht benützen, da diese die Wärmestrahlen am stärksten durchlassen und auf diese Weise also keinen Schutz geben.

Kleine Mitteilungen.

:: **Um neuen Fässern den Holzgeschmack zu nehmen,** füllt man dieselben mit Kalkwasser an, dem man, je nach Größe des Fasses, eine Quantität Pottasche — auf drei Hektoliter etwa 100 Gramm — zusetzt. Man lasse das Ganze 6—8 Tage darin stehen und wasche das Faß aus. Die einmal benutzte Flüssigkeit kann immer wieder verwendet werden, besonders wenn man stets etwas Pottasche und Kalk zusetzt.

:: **Künstliches Gummi arabicum** erhält man durch folgendes Verfahren: 5 Kilo Leinsamen werden mit 5 Kilo Wasser, dem vorsichtig in kleinen Mengen 4 Kilo Schwefelsäure beigemengt wurden, drei bis vier Stunden gekocht. Die Flüssigkeit wird alsdann filtriert und ihr das Vierfache an Alkohol zugesetzt. Der entstehende Niederschlag wird gesammelt, gewaschen und getrocknet. Man erhält ein farb- und geruchloses Pulver, das, mit Wasser gemischt, einen ausgezeichneten Klebstoff gibt.

:: **Zerbrochene gußeiserne Gegenstände zu reparieren.** Man nehme 2 Teile Salmiak, 1 Teil sublimierten Schwefel und 16 Teile Gußeisenfeilspäne, mische diese Bestandteile in einem Mörser und halte dies Pulver vollkommen trocken. Wenn man dann von ihm Gebrauch machen will, mischt man es mit 20mal seines Gewichtes reinen Eisenfeilspänen, zerstößt das Ganze im Mörser, netzt es mit Wasser an, bis es zu einem Teige geworden ist, womit man die Bruchteile bestreicht und den Gegenstand zusammenpreßt. Nach einer Weile werden die gekitteten Stellen so stark und hart wie die anderen Metallteile.

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

Pferdedünger (Stalldung) gibt preiswert ab a5225
A. Stelzner, Leipzig, Johannisplatz 8. Fernruf 15045.

Verlag u. Druck: General-Anzeiger für Halle und die Provinz Sachsen. Verlag von Gebrüder Huck, Halle a. S. — Verantwortl. Redakteur: i. V. Johannes Bronk, Halle a. S.

Der Bauernfreund

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

Nr. 37 — Halle a. S., 13. September — 1913

Die Tötung der Feinde im Boden.

Der Ertrag der Nutzpflanzen in weitestem Umfang des Begriffes ist nicht nur von der Zusammensetzung des Bodens und von den klimatischen Verhältnissen abhängig, sondern in hohem Grade von den Feinden der Pflanzen selbst, die zum großen Teil gleichfalls im Boden hausen. Insekten, Bakterien, Pilze, auch Giftstoffe, die von den Wurzeln ausgeschieden werden, können den größten Schaden verursachen, besonders wenn dauernd oder in kurzen Zwischenräumen dasselbe Gewächs auf demselben Boden gezogen wird. Der Gartenbau mit seiner intensiven Betätigung kann den Boden für seine Pfleglinge auch durch Mittel desinfizieren, deren Anwendung für die Landwirtschaft unmöglich ist, nämlich durch Erhitzung. In größerem Maßstabe kann die Abtötung der Feinde im Boden nur durch chemische Stoffe geschehen, und im Lauf der letzten Jahrzehnte ist eine ganze Reihe solcher Stoffe empfohlen worden. Da ist zunächst der Schwefelkohlenstoff, der von den Pflanzen im allgemeinen gut vertragen wird, so daß man Gemüsebeete mit 100 Gramm auf das Quadratmeter besprengen kann. Es läßt sich sogar Chloroform anwenden, um Insekten oder Krankheitskeime im Boden zu bekämpfen. Immerhin ist es ratsam, zuvor eine Probe auf einem kleinen Gebiet anzustellen.

Vor etwa 40 Jahren wurde zum erstenmal das schwefelsaure Kali gegen die Reblaus empfohlen. Es besteht in einer Verbindung von Schwefelkali und Schwefelkohlenstoff und zersetzt sich unter dem Einfluß der Feuchtigkeit in kohlensaures Kali, das als Dünger wirkt, und in Schwefelkohlenstoff nebst Schwefelwasserstoff, die beide als kräftige Insektentöter bekannt sind. Im Handel ist dies Mittel als eine rötliche Flüssigkeit von recht unangenehmem Geruch, der an faule Eier erinnert, zu haben. Vor dem Gebrauch wird es mit Wasser vermischt, damit es den Boden ganz durchdringt. Man muß aber das rechte Maß der Verdünnung zu treffen wissen, weil bei zu langsamem Einsickern die wirksamen Bestandteile an der Luft verderben. Auf 40—50 Gramm werden 10—15 Liter Wasser gerechnet.

Ein neueres Mittel zur Desinfektion des Bodens ist das Formol, das vor dem Schwefelkohlenstoff den Vorzug der Unentzündlichkeit hat. Es wirkt besonders gegen Pilze. Den Schwefelkohlenstoff wird es namentlich in tonigen und mergeligen Böden zu ersetzen haben, wo dieser meist wirkungslos bleibt. Das beste Ergebnis wird erzielt, wenn die Erde etwas feucht ist und eine mittlere Temperatur herrscht, so daß keine zu schnelle Verdunstung erfolgt. Ein vorzügliches Mittel ist das Formol gegen die bekannte Pilzkrankheit der Nelken, außerdem gegen die Kartoffelfäule, auch gegen Bakterienkrankheiten der Kartoffel. Die Kosten würden freilich 8—10 Pfg. auf das Quadratmeter betragen, ohne die Arbeitszeit. Bei durchlässigen Bodenarten wird neuerdings auch eine schwache Lösung von Zyankali gebraucht, das eine langsamere, aber gründlichere Wirkung hat als der Schwefelkohlenstoff. Die Pflanzen leiden, wenn sie voll ausgewachsen sind, gar nicht unter dieser Behandlung. Dennoch besteht eine begreifliche Scheu gegen die Anwendung dieses Mittels, das bekanntlich zu den schärfsten Giften gehört. Etwas milder als Schwefelkohlenstoff ist das Toluen, das meist gegen Tausendfüßler und Würmer gebraucht wird. Die Insekten werden dadurch zwar gleichfalls getötet, nicht aber ihre Eier. Immerhin ist auf Tomatenbeeten nach Gebrauch von Toluen ein dreifacher Ertrag festgestellt worden, ohne daß die Früchte am Geschmack gelitten hatten, und auch in Weinbergen sollen damit gute Ergebnisse zu erzielen sein.

Es würde viel Raum in Anspruch nehmen, alle Chemikalien zu nennen, die heute zur Bodenreinigung versucht und mehr oder weniger erprobt worden sind. Das bekannteste und am meisten verbreitetste ist immer noch das Kupfervitriol. Manche Pflanzen, wie die Kartoffel und der Birnbaum, sind dagegen freilich sehr empfindlich, so daß man ihren Krankheiten auf diesem Wege nicht abhelfen kann. Andere vertragen ziemlich große Dosen davon, wie namentlich der Weinstock. Leider widerstehen dem Kupfervitriol die Pilze, die als Wurzeltöter berüchtigt sind und eine große Zahl von Nutzpflanzen bedrohen, nämlich außer den Kartoffeln auch die Zucker- und Futterrübe, die Luzerne, den Safran usw. Nur gegen die Wurzelkrankheiten des Weinstocks kann es in einer Lösung von 3 v. H. angeraten werden. Bei kalkigen Böden bleibt jedoch das Mittel unwirksam, auch ist der Preis nicht niedrig genug.

Billiger ist das Eisenvitriol, für kalkige Böden aber gleichfalls nicht anwendbar. Häufig findet es Verwendung in starken Lösungen von 50 v. H. gegen den Hallimasch der Obstbäume, und zwar muß es im Herbst verabreicht werden, wenn sich die Sporen des Pilzes zu verbreiten beginnen. Auch gegen die Stielkrankheit der Nelke ist es empfohlen worden. Mit dem Gebrauch von Schwefelsäure selbst muß man zum mindesten sehr vorsichtig sein. Andererseits gehört der Schwefel zu den alten Waffen gegen die Feinde, namentlich der Obstgärten.

In den letzten Jahren sind wissenschaftliche Untersuchungen mit dem Ergebnis angestellt worden, daß der Schwefel auch im Boden selbst großen Nutzen zu bringen und die Erträge zu steigern vermag, wahrscheinlich durch allmähliche Umsetzung in schweflige oder Schwefelsäure, wodurch Insekten und Mikroben getötet werden würden, oder durch Aufschließung von kalihaltigen Bestandteilen des Bodens. Mit ungelöschtem Kalk kann die Wurzelkrankheit der Luzerne und auch die überall verbreitete Kropfkrankheit des Kohls, die durch einen Schimmelpilz verursacht wird, bekämpft werden. Allerdings kommt die Tätigkeit der stickstoffbildenden Bakterien durch reichere Kalkung des Bodens zeitweise zum Stillstand, wird aber später neu belebt. Endlich ist das Rohammoniak zu nennen, wie es als schwärzliches Pulver von eigentümlichem Geruch aus den Gasanstalten kommt, nachdem es zur Reinigung des Leuchtgases gedient hat. Es enthält eine ganze Reihe von Verunreinigungen, die gegen die Insekten des Bodens wirken. Da sie aber auch für die Pflanze selbst schädlich sind, so kann es nur 1½—2 Monate vor der Aussaat angewandt werden, damit sich die schädlichen Stoffe zersetzen können, während der Stickstoff zum Dünger wird.

Pflege der Ackerpferde.

Von A. van de Gruyter.

Es ist selbstverständlich, daß die Pflege der Arbeitspferde von der der Luxuspferde in vielen Stücken abweichen muß. Erstere sind den ganzen Tag, mag es schneien, regnen oder mag die Sonne noch so heiß brennen, im Freien, während das Luxuspferd, wenn es als Reit- oder Wagenpferd seinen Dienst, zu dem es gewöhnlich nur einmal im Tage herangezogen wird, getan hat, die übrige Zeit geschützt vor den Unbilden der Witterung im Stalle steht.

Gerade dieser Unterschied, hier jeglicher Witterung ausgesetzt, dort vor ungünstiger Witterung nach Möglichkeit geschützt, macht auch in der Hautpflege, da ja die Haut und deren Tätigkeit am meisten von der Witterung in Mitleidenschaft gezogen wird, einen Unterschied nötig, der hauptsächlich darin gipfelt, daß ein Zuviel im Putzen unseren Arbeitspferden nicht gut ist. Es soll damit keineswegs gesagt werden, daß ihre Hautpflege zu vernachlässigen ist, oder daß die Ackerpferde schmutzig aus dem Stalle kommen sollen, nein, das Putzen muß nur nicht in dem Maße gehandhabt werden, wie bei den Luxuspferden. Das viele Putzen macht die Haare dünn und empfindlich, zwei Dinge, die dem Ackerpferde bei seinem häufigen Aufenthalte im Freien nur zu leicht Erkältungen zuziehen. Am besten ist es, wenn die Pferde früh mit dem Striegel tüchtig durchgestriegelt, dann mit einem Abstäuber abgestäubt werden; bei Handhabung des letzteren sind die Schläge jedoch gegen den Strich der Haare zu führen, weil auf diese Art der Staub und Schmutz besser entfernt wird. Zur Glättung der durch den Abstäuber gesträubten Haare werden die Pferde mit der Kartätsche leicht überbürstet und zwar nach dem Strich der Haare. Bei dieser Hautpflege sind Schweif und Mähne nicht zu vergessen. Dieselben werden am besten sorgfältig durchgebürstet und wöchentlich einmal mit kaltem Wasser und einer scharfen Bürste rein ausgewaschen. Letzteres Geschäft nehme man tunlichst Sonntags früh vor, da die Pferde dann im Stalle bleiben und Erkältungen sonach nicht eintreten können. Diesem letzteren Uebelstande durch Anwendung von warmem Wasser vorbeugen zu wollen, wäre insofern unrichtig, als warmes Wasser das Haar spröde und brüchig macht.

Ist das Pferd so weit fertig geputzt, so sind die Nasenlöcher, Ober- und Unterlippe mit einem feuchten Schwamm auszuwischen. Dies ist unumgänglich nötig, um den Staub, der sich tagsüber angesetzt hat, zu entfernen. Haben die Tiere tagsüber in starkem Staub gearbeitet, so daß sie oft mit einer dicken Lage Staub bedeckt sind, so werden dieselben vorteilhaft mittags und abends, bevor sie in den Stall geführt werden, noch im Freien mit dem Abstäuber abgeklopft. Bei Regenwetter müssen die Tiere erst mit einem Strohwisch gut trocken gerieben und dann erst zugedeckt werden. Ein Auflegen von Decken — ausgenommen Lederdecken — bereits zum Arbeiten ist für die Tiere und deren Gesundheit sehr nachteilig, daher verwerflich.

Nicht minder große Sorgfalt ist der Hautpflege der Ackerpferde zuzuwenden, die Reinigung der Hufe steht auch hier in erster Linie. Am besten ist es, wenn dieselbe am Abend, ehe die Pferde in den Stall gehen, vorgenommen wird. Man nimmt einen Eimer und eine Bürste, hält jeden einzelnen Fuß über den Eimer und wäscht den Huf mit der Bürste in- und auswendig rein. Wo die Pferde Eisen tragen, müssen dieselben längstens alle sechs Wochen erneut oder umgeschlagen werden. Dabei müssen die hinteren Hufe, wenn sie nicht beschlagen sind, immer wieder rund gemacht und alles etwa überflüssige Horn entfernt werden. Es ist aber streng darüber zu wachen, daß die Schmiede weder von den beschlagenen, noch von den unbeschlagenen Hufen den Strahl beschneiden. Durch das Beschneiden des Strahles nämlich trocknet dieser mit der Zeit ganz zusammen, und die Folge davon sind Hufkrankheiten.

Daß die Ernährung eine den Leistungen des Pferdes entsprechende, d. h. keine bloß den Magen füllende oder aufschwemmende sein darf, sondern eine kräftig nährende sein muß, liegt auf der Hand und sei besonders auch dieser letztere Punkt unseren ländlichen Pferdehaltern warm ans Herz gelegt.

Die Jauche.

Bei unseren heutigen Verhältnissen, wo der Landwirt alles mögliche ausnutzen muß, um sein Auskommen zu finden und seine Erträge vom Felde zu erhöhen, hierbei selbst kostspielige und nicht immer sich rentierende Versuche unternimmt, und diese am Ende nicht durchführt oder mißlingen, läßt er oft ein wertvolles Mittel zur Erlangung seines Zweckes unberücksichtigt, und zwar die Jauche. Obwohl man den Wert der Jauche heutzutage schon so ziemlich zu würdigen gelernt hat, so wird diese noch nicht überall gehörig ausgenützt und läßt die Ausnützung derselben oft noch viel zu wünschen übrig. Betrachten wir nun heutzutage ein Dorf, so sehen wir, wenn nicht die einzelnen öffentlichen Organe aus Sanitätsrücksichten einschreiten würden, die Jauche in die Straßengräben fließen und ist es vielerorts diesen Verfügungen zu danken, daß die Jauche eine praktischere Verwendung findet, als die Wege zu verunreinigen und die Luft zu verpesten. Wie viel Geld wird für irgend welchen Kunstdünger, mit welchem in den meisten Fällen so mancher nicht richtig umzugehen weiß, verausgab, während dieser Geldeswert durch die Jauche nicht verloren geht! Wenn wir den Wert der Jauche und die darin enthaltenen Bestandteile ermitteln, welche noch dazu der Pflanze in zuträglichster Form, nämlich flüssig, zugeführt werden, das Kilogramm Stickstoff mit 1 M., die Phosphorsäure mit 35 Pf. und das Kali mit 30 Pf. berechnen, so stellt sich der Wert eines Meterzentner Jauche in seinem Düngerwert auf zirka 2 M. Nehmen wir an, daß ein Stück Großvieh 40 Meterzentner Jauche jährlich erzeugt, so kann man den jährlichen Wert von einem Stück Hornvieh erzeugten Jauche auf 80 M. annehmen. Natürlich wird der Wert an düngenden Bestandteilen je nach der Art der Fütterung in derselben steigen oder fallen, was jedoch nicht so erheblichen Schwankungen unterworfen ist. Nehmen wir einen Stand von nur 5 Stück Vieh an, so repräsentiert die so erzielte Jauche den ganz respektablen Betrag von 400 Mark. Diese Zahlen gelten nur für reine vom Vieh erzeugte Jauche, welche man in der Praxis in den angegebenen Mengen nicht ganz bekommt, da ein gewisser Teil im Dünger infolge des Auffangens des Streumaterials bleibt; reine Jauche bleibt aber zurück und hier ist es daher angezeigt, diesen kostspieligen Dungstoff aufzufangen und vor möglichsten Verlusten zu schützen. In erster Linie ist es not-

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19130913020/fragment/page=0001

wendig, so wenig als möglich verloren gehen zu lassen, einen gepflasterten Viehstall und eine rationelle Ableitung in die Jauchegrube, selbstverständlich auch eine zweckmäßige Anlage derselben zu bewerkstelligen. Die Düngerstätte soll derart sein, daß der Boden derselben undurchlassend ist, damit die vom Dünger durchsickernde Jauche wieder in die Grube zurückfließen kann. Eine derart angelegte Jauchegrube gestattet den Dünger nach Bedarf zu begießen und die überflüssige Jauche ihrer Verwendung zuführen zu können. Betrachten wir den vorerwähnten Betrag, so findet man, daß keine Auslagen zu groß sind, die man hierfür verausgaben möchte, als daß sie sich nicht bald bezahlt machen würden. Was den Düngerwert anbelangt, so sieht man die Wirkung auf den ersten Blick und braucht sich bloß auf einer Grasnarbe in der Nähe einer Jauchenlacke umzusehen, wie das Gras üppig vegetiert und von dunkelgrüner Farbe ist. Wer hat nicht schon auf einem Felde, wo Dünger auf Haufen lag, beobachtet, daß, obgleich an dieser Stelle kein Dünger zurückbleibt, das Getreide stets schöner steht; es ist nichts anderes als die Jauche von dem ausgelaugten Dünger, welche hier wirkt. In Gegenden, wo der Schafpferch als unentbehrlich gilt, sind es auch wieder größtenteils die flüssigen Exkremente, welche die Strohwüchsigkeit daselbst hervorrufen, und nicht, wie gemeint wurde, daß es allein die festen Exkremente ihrer Hauptsache nach bewirken. Die Anwendung der Jauche als Dünger hat einen so weiten Spielraum, daß man mit einem Worte sagen kann, sie ist überall anwendbar.

Die Heimat der Aale.

Es hat bis zur Wende des 19. Jahrhunderts gewährt, ehe das Rätsel des Aals enthüllt wurde. Als Beweis dafür, daß hier eine besondere Schwierigkeit steckte, könnte schon die Tatsache gelten, daß ein so guter Naturbeobachter und gründlicher Kopf, wie der alte Aristoteles zu einer Erklärung griff, die ihm selbst recht unwahrscheinlich erschienen sein muß. Er lehrte nämlich, die Aale müßten wohl aus dem Schlamm des Meeres geboren werden. Erst im Jahre 1856 wurde ein wesentlicher Schritt getan, das über der Herkunft der Aale liegende Dunkel zu erhellen, aber es währte dann noch volle 40 Jahre, ehe die Bedeutung dieses Schrittes erkannt wurde. Damals hatte der Zoologe Kaup einen wurmähnlichen kleinen Fisch von acht Zentimeter Länge beschrieben, der in der Straße von Messina gefangen worden war. Der Gelehrte nannte ihn Leptocephalus brevirostris.

Im Jahre 1896 wurde dann von Grassi nachgewiesen, daß dieser Fisch überhaupt keine selbständige Art war, sondern die Larvenform des gewöhnlichen Aals, wie er in den Mittelmeerländern vorkommt. Die Straße von Messina blieb aber zunächst der einzige Meeresteil, in dem diese Larven aufgefunden werden konnten, und es blieb unaufgeklärt, wo sich die Fortpflanzung der Aale anderer Küstenländer vollzog. Im Jahre 1904 gelang es dann zum ersten Male, im Atlantischen Ozean westlich von den Faröern einen Leptocephalus aus dem Oberflächenwasser aufzufischen, und noch im gleichen Jahre wurde ein zweites Exemplar westlich von Irland erbeutet. Damit trat die Aalforschung in eine neue Entwickelung ein, an der dänische Forscher mit Recht einen Hauptanteil genommen haben, weil die dänischen Aalfischereien die bedeutendsten der Erde sind. Gründlichere Nachforschungen im Jahre 1905 zeigten bereits, daß in einem gewissen Gebiet des Atlantischen Ozeans die Aallarven sogar recht häufig sind, aber nur innerhalb einer bestimmten Zone, die sich von den Hebriden nach Süden erstreckt. Insbesondere blieb die Suche in der Nordsee durchaus ergebnislos, und man gelangte infolgedessen zu dem Schluß, daß alle Aale der nordeuropäischen Länder aus dem eigentlichen Atlantischen Ozean kämen. Zunächst waren die Larven ausschließlich in den Meeresschichten zwischen 1000 und 2000 Metern Tiefe gefunden worden, aber bald wurden auch aus den größten Tiefen bis mehr als 5000 Metern welche hervorgeholt. Ferner stellte sich heraus, daß die Larven um so näher an den Küsten weilten, je weiter entwickelt sie waren.

Noch aber waren viele Fragen unbeantwortet. Zunächst hatte noch niemand die Aalbrut gesehen und die erste Entwickelung der Larven aus den Eiern festgestellt. Auch die geographische Verbreitung des Aals und seine Scheidung in wenigstens zwei Arten ergab ein Fragezeichen. Im Atlantischen Ozean geht der Aal nicht ganz bis zum Aequator und fehlt an den Küsten der südlichen Halbkugel vollständig. Außerdem unterscheidet sich der gemeine europäische Aal von dem amerikanischen Aal durch den Besitz einer größeren Zahl von Wirbeln so wesentlich, daß dieser als eine besondere Art mit dem Namen Anguilla rostrata bezeichnet wird. Man konnte nur vermuten, daß diese geographische Verteilung mit dem Wechsel der Temperatur und des Salzgehaltes in den tieferen Meeresschichten zusammenhing, und zwar sind diese Schichten auf der nördlichen Halbkugel wärmer und salziger als auf der südlichen.

Die Forschungen der letzten Jahre haben damit die früheren Anschauungen noch in wesentlichen Punkten verändert. Insbesondere tritt Professor Johannes Schmidt dafür ein, daß der Aal im Mittelmeer überhaupt nicht laicht, sondern daß die in der Straße von Messina gefundenen Larven ebenso wie die Aale der Nordsee und Ostsee im Atlantischen Ozean geboren und dann erst durch Wanderung in diese Meeresteile gelangt sind. Das gilt aber für das Mittelmeer nur mit Rücksicht auf den gewöhnlichen Aal. Dagegen ist festgestellt worden, daß in diesem Meere 14 andere Arten der Aalfamilie ihre Fortpflanzung finden. Die echten Aallarven aber werden durch die ständig über den Atlantischen Ozean in das Mittelmeer fließenden Meeresströmungen in das weite Becken hineingeschwemmt was durch Forschungen in der Straße von Gibraltar tatsächlich erwiesen worden ist. In gleicher Weise gelangen die Larven aus dem Ozean in die Nord- und Ostsee. Man hat berechnet, daß sie im Mittelmeer etwa drei Monate brauchen, um von Gibraltar nach Messina zu gelangen. Ihr Vorkommen nimmt im Mittelmeer ebenso wie in der Ostsee von West nach Ost, also mit der Entfernung vom Ozean ab. Sie sind sowohl im Schwarzen Meer, wie auch im Bottnischen Meerbusen äußerst selten oder fehlen dort ganz. Es kann jetzt aber als sicher gelten, daß der atlantische, der nordeuropäische und der südeuropäische Aal zu der gleichen Art gehören, denn die Zählung der Wirbel an 2000 Aalen aus dem Ozean und an 1000 aus dem Mittelmeer haben die genaue Uebereinstimmung dahin ergeben, daß diese Fische 114 Wirbel besitzen.

Wo die eigentlichen Brutstätten des Aals liegen, läßt sich genauer noch immer nicht sagen, nur soviel scheint sicher zu sein, daß sie in den tieferen Tiefen des nördlichen Atlantischen Ozeans zu suchen sind. Gerade aus dieser Gegend haben auch die letzten Fahrten des norwegischen Forschungsschiffes „Michael Sars“ ganz junge Larven von nur 1 bis 2 Zentimeter Länge gebracht. Der gemeine europäische Aal ist nach Norden bis über die ganze Küste von Skandinavien und an die Isländische Küste verbreitet. In Südgrönland dagegen findet sich bereits der amerikanische Aal, der an den Küsten des westlichen Kontinents bis zu den Nordufern des Mexikanischen Meerbusens und längs der Antillen bis Guyana hinabgeht. Vom Atlantischen Ozean scheint aber der europäische Aal einen viel größeren Teil als seine Heimatstätte zu beanspruchen und seinen amerikanischen Vetter auf die westlichsten Gewässer in der Nähe der amerikanischen Küste zu beschränken.

Paarungszeit der wilden Vögel.

Der Eifer und die Fähigkeit zur Beobachtung der Natur hat mit dem Aufschwung des städtischen Lebens entschieden nachgelassen. Glücklicherweise melden sich jetzt Anzeichen der Einsicht, daß eine Rückkehr zur Natur notwendig ist, aber die moderne Entwickelung gestaltet in manchen Gebieten die natürlichen Verhältnisse derart um, daß sie überhaupt nicht mehr in der ursprünglichen Art wiederhergestellt werden können. Wo ein Wald vernichtet ist, verschwindet auch ein Teil der bisherigen Pflanzen- und Tierwelt, vielleicht auf Nimmerwiedersehen, und so verdrängt der Mensch an vielen Stellen die Natur. Wenn man eine Umfrage unter den Großstädtern halten wollte, wie viele von ihnen die gewöhnlichsten Singvögel kennen, oder gar ihre Stimmen zu unterscheiden wissen, so würde man wahrscheinlich zu einem recht beschämenden Ergebnis kommen. Daher macht auch die Beobachtung der Tiere im freilebenden Zustand jetzt nicht mehr erhebliche Fortschritte und es ist die Frage, ob ein so köstliches Buch wie der alte Brehm mit Bezug auf die Lebewelt unserer Zonen heute noch geschrieben werden würde. Und doch bleibt gerade von den Lebensgewohnheiten der Tiere noch so viel zu erforschen, namentlich mit Bezug auf die Vögel. So ist es weder leicht noch sicher anzugeben, wann die einzelnen Vögel sich zum Fortpflanzungsgeschäft paaren, wann sie zu brüten anfangen, wie lange diese Zeit dauert, wann die Jungen auskommen, wie lange die Eltern sie unter Aufsicht haben usw. Selbstverständlich sind diese Fragen für einen Teil der häufigsten Vögel hinreichend beantwortet worden, aber längst nicht für alle. Zunächst kann angenommen werden, daß kein Vogel an Eheschließung denkt, ehe er sein ausgewachsenes Gefieder erhalten hat. Daraus ergibt sich der Schluß, daß die meisten Fasane, das Rebhuhn, das Schneehuhn, erst im zweiten Sommer zu brüten beginnen, da sie im ersten noch nicht ihren „full dreß“ angelegt haben. Das ist durchaus nicht immer der Fall. Das Birkhuhn z. B. ist auch im zweiten Jahre noch nicht fertig, da die Schwanzfedern noch zurückgeblieben sind. Besonders leicht zu beobachten sind gerade während ihrer Brutzeit die Möven, und sie beginnen damit nie, ehe sie nicht ihr Jugendkleid völlig abgelegt haben, also erst im dritten Sommer. Die Silbermöve ist sogar schon vier Jahre alt, wenn sie sich paart.

Von der Fliege.

Mit dem Namen einer Fliege werden vom Volksmund mancherlei Insekten belegt, die zoologisch nicht zu den Fliegen gerechnet werden dürfen, nur eine äußerliche Aehnlichkeit mit ihnen besitzen. Besonders sind es verschiedene Wespenarten, die in dieser Weise verkannt werden, darunter einige, die durch ihre Feindschaft gegen Nutzpflanzen den Menschen mittelbar großen Schaden zufügen.

Berüchtigt ist in dieser Hinsicht die Gattung Nematus aus der Familie der Pflanzenwespen. Die Larven dieser Hautflügler befallen ganz verschiedene Gewächse in großen Mengen. Eine Wespenart legt ihre Eier auf den Weidenbaum nieder, eine andere auf die Blätter der Stachel- und Johannesbeeren.

In noch höherem Grade aber hat eine Art die Aufmerksamkeit des Menschen herausgefordert, die in Europa und Nordamerika große Verheerungen unter den Lärchen angerichtet hat. Im gewöhnlichen Sprachgebrauch wird sie als große Lärchensägefliege, richtiger als Sägewespe benannt, in der Wissenschaft Nemaius Erichsonii. Sie ist eine Verwandte der Pflaumensägewespe, sowie der Kirsch- und der Rübenblattwespe. Ihre Heimat ist ohne Zweifel Europa, aber sie ist nach Amerika verschleppt worden, wie ja auch umgekehrt mancher furchtbare Pflanzenschädling durch Nachlässigkeit des Menschen von der Neuen nach der Alten Welt übergesiedelt ist. Gewöhnlich machen sich die eingeschleppten Insekten in dem neuen Aufenthaltsort besonders breit und führen dort noch größeren Schaden herbei als in der Heimat. So ist es auch mit der Sägewespe der Lärche ergangen, die namentlich in Kanada so überhand genommen hat, daß die dortige Regierung besondere Maßnahmen zum Schutz der Wälder hat ergreifen müssen.

Glücklicherweise hat die Natur selbst dem Menschen einen Bundesgenossen gewiesen, und zwar in einem anderen Insekt aus der Familie der Schlupfwespen. Diese Gruppe hat den Namen nach dem Ichneumon erhalten, dieser wertvollen Raubkatze, die wegen ihrer Vertilgung von allerhand Ungeziefer im Altertum sogar heilig gesprochen wurde. Eine der Ichneumonwespen beschäftigt sich damit, ihre Eier in den Leib jenes Lärchenschädlings zu legen, und man will infolgedessen in Kanada versuchen, diese Ichneumonwespe anzusiedeln, damit sie den Kampf gegen den Lärchenfeind aufnähme.

Trinkwasserbeigeschmack.

Manche Wässer, die ihrer Lage nach einer absichtlichen oder fahrlässigen Verunreinigung durch menschliches Verschulden unverdächtig sind, haben nicht selten einen ganz bestimmten Beigeschmack, der nicht immer unangenehmer Art ist, aber für die Verwendung des Wassers zum Trinken eine bedenkliche Eigenschaft darstellt. Es ist festgestellt worden, daß die Ursache in dem überreichen Wachstum gewisser Algen zu suchen ist, winziger Pflänzchen von einfachstem Bau, die zuweilen einzeln für das bloße Auge gar nicht sichtbar sind. Der Geschmack ist mitunter aromatisch und erinnert dann z. B. an den Geruch der Geranien, häufig aber auch ölig oder fischig. Im ganzen herrscht eine große Mannigfaltigkeit in der Verbreitung und Beschaffenheit dieser Erscheinung. Ihren höchsten Grad erreicht sie durchaus nicht stets im Sommer, sondern manche dieser Algenarien wuchern gerade während der kälteren Monate des Jahres am üppigsten.

In großen Becken, wo das Wasser für die Versorgung von Großstädten aufgesammelt wird, ist die Gefahr einer Versetzung mit Algen besonders groß, und es sind Fälle vorgekommen, wo ganz plötzlich ein unerwünschter Beigeschmack des Trinkwassers eingetreten ist. Nach einer Meldung der Nature geschah das in dieser Osterzeit in einem Stadtteil von London, der sein Wasser aus der Themse bezieht, aber erst nachdem es in größere Behälter eingepumpt worden ist, wo es meist längere Zeit steht. Auch diesmal wurde der Geruch und Geschmack des Wassers mit dem von Geranien verglichen, wie er auch in Amerika häufig beobachtet worden ist. Die Algen, die dafür verantwortlich zu machen waren, gehören zu den Gattungen Tabellaria und Asterionella. Es ist ermittelt worden, daß sich der Geschmack hauptsächlich während der Filtrierung des Wassers entwickelt. Sobald die betreffenden Filter außer Tätigkeit gesetzt wurden, verschwand auch der Beigeschmack. Zur Vernichtung der Algen empfiehlt sich vorzugsweise ein geringer Zusatz von Kupfervitriol oder übermangansaurem Kali.

Landwirtschaft.

[] **Der Winterroggen** sollte nicht vor Mitte September bestellt werden. Gerade in der späten Bestellung liegt eines der sichersten Mittel gegen das Auftreten der Fritfliege und gegen die oft großen Beschädigungen, welche dieselben an den jungen Wintersaaten anrichten.

[] **Nährwert des Grummet.** Viele Praktiker behaupten, daß Grummet weniger Nährstoffe enthalte als Heu. Diese Ansicht beruht auf einem Irrtum, der wahrscheinlich daher rührt, weil das Heu im Hochsommer, zur Zeit, wo gewöhnlich Dürre und Hitze herrschen, eingeheimst wird, während die Grummeternte oft schon bei herbstlicher, regnerischer Witterung stattfindet, zu welcher Zeit es in den seltensten Fällen gelingt, dieses trocken einzubringen. Vermöge seiner Zusammensetzung und Leichtverdaulichkeit muß Grummet zu den besten Heusorten gerechnet werden; aber eben weil es eine große Menge von leicht löslichen Bestandteilen enthält, auch wegen seiner feinstengeligen und weichen Beschaffenheit leichter durchnäßt wird, trocknet es auch schwieriger. Die Voreingenommenheit gegen das Grummet rührt also daher, daß es in den seltensten Fällen gelingt, dasselbe, bevor es vom Regen ausgelaugt ist, vollkommen gesund und trocken einzuheimsen. Trocken eingebrachtes Grummet übertrifft unstreitig das Heu an Leichtverdaulichkeit und Nährwert.

[] **Durchwachsene Kartoffeln sind schleunigst zu verbrauchen.** Das Durchwachsen der Kartoffeln stellt sich ein, wenn im August oder Anfang September nach längerer Dürre feuchte, fruchtbare Witterung eintritt. Die bereits fast reifen Kartoffeln bekommen nochmals frische Triebe und es bilden sich zahlreiche neue kleine Knollen. Diese gelangen selbstredend nicht zum Ausreifen, sind also bei der Ernte wertlos. Wohl aber verringern sie unnütz den Nährstoffgehalt des Bodens und beeinträchtigen die Haltbarkeit der ganzen Ernte. Aus diesem Grunde soll man durchwachsene Kartoffeln möglichst schleunigst verbrauchen.

[] **Wie soll eine Wiese angelegt sein?** Die Wiesen müssen vollständig eben sein, damit das Mähen nicht erschwert, Düngung und Bewässerung recht gleichmäßig durchgeführt werden können. Zu dem Ende müssen etwa vorkommende Erhöhungen sorgsam abgetragen werden und mit der gewonnenen Erde Vertiefungen ausgefüllt werden. Bäume und Sträucher dürfen nur in besonderen Fällen auf Wiesen geduldet werden. Baumstumpfen, hervorragende Steine entferne man ja. Um die Wiesen in ihrer Ertragsfähigkeit fort und fort zu steigern, müssen sie alljährlich gedüngt werden.

[] **Bestes Reinigungsmittel für Milchgeschirr aus Holz und Blech.** Heuwasser ist das beste Reinigungsmittel für Milchgeschirre aus Holz oder Blech. Man kocht eine Hand voll Heu im Wasser und schüttet es dann heiß in das zu reinigende Gefäß. Es ist das ein altes und bewährtes Mittel, das der Vergessenheit anheim zu fallen droht.

Haus- und Zimmergarten.

** **Behacken der Beete bei sehr trockener Witterung.** Manche Gärtner glauben, man dürfe bei sehr trockener Witterung die Gemüsepflanzenbeete nicht behacken, indem sie dann zu stark austrocknen. Es ist aber gerade das Gegenteil der Fall. Der bei trockenem, heißem Wetter gelockerte Boden bleibt in der Tiefe feuchter und kühler als der geschlossene, nicht gelockerte, weil die Haarröhrchenverbindungen, welche das Wasser aus den tieferen Schichten nach oben leiten und verdunsten lassen, unterbrochen sind, weil die zwischen den gelockerten Bodenteilchen befindliche eingeschlossene Luft als ein schlechter Wärmeleiter ein zu tiefes Eindringen der äußeren Wärme verhindert und der gelockerte Boden weit mehr atmosphärische Feuchtigkeit, so z. B. Tau, aufzunehmen und zu Tropfen zu verdichten imstande ist, als geschlossener. Schließlich gehen in dem gelockerten Boden die Prozesse der Verwitterng und Zersetzung weit regelmäßiger und vollkommener vor sich als in einem geschlossenen.

** **Welches Obst paßt zum Dörren und welches zum Weinmachen?** Zum Dörren ist der säuerliche Apfel weit besser als der süße; ebenso zum Obstwein. Einem Gemische von allen möglichen Obstsorten pflegt man in vielen Gegenden den Vorzug zu geben. Doch empfiehlt man als Regel: ⅔ säuerliches Obst und ⅓ süßes. Ebenso ⅔ Aepfel und ⅓ Birnen. Das zum Dörren und Mosten bestimmte Obst darf man kurzer Hand vom Baume schütteln; unter aber lege man doch Tücher oder Stroh hin, des Schutzes halber. Man schone beim Obstschütteln oder Obstbrechen die Bäume.

** **Späten Blumenkohl** kann man auch zwischen die Gurken pflanzen. Es wird dadurch Platz gespart, denn die Gurken haben schon längst ihre Haupttracht hinter sich, bis der Carfiol durch sein Wachstum ihre weitere Entwicklung gefährdet.

** **Gurken** leiden außer durch die bekannten Pilzkrankheiten noch durch die rotgelben Larven einer Fliege. Die Reste derselben findet man in der Praxis nicht selten an den Knoten der Stengel. Treten diese Feinde in einem Bestande einmal auf, dann ist mit der Wiederkehr stetig zu rechnen. Die üblichen Bekämpfungsmittel verlagen auch, wenn nicht die Kulturerde im Kasten gewechselt wird, resp. im Freiland Fruchtwechsel erfolgt und keimfreier Samen bezogen wird. Treibkästen sind innen mehrmals mit Kupfervitriol zu bestreichen.

** **Wintersalat** kann jetzt gesät werden; am besten eignen sich hierzu die gelben und braunen Sorten; die kleinen Pflänzchen werden einige Wochen später in trockener, etwas hoher Lage auf Beete in kleine Furchen gepflanzt, in denen sie dem Witterungswechsel des Winters besser widerstehen.

** **Kohlsamen.** Sobald sich die Kohlköpfe formieren, wähle man die schönsten und besten als Samenträger aus, schneide die Köpfe derart ab, daß die unteren Blätter stehen bleiben, worauf sich zwischen den Blattachseln neue Triebe entwickeln werden, die sobald sie eine Länge von etwa 15 Zentimeter erreicht haben, mit einem Stück des Stammes abgeschnitten und als Stecklinge behandelt werden. In einer guten und lockeren Erde werden sich dieselben in kurzer Zeit leicht bewurzeln und liefern im nächsten Frühjahr, ins freie Land gepflanzt, im Juli eine recht reiche Ernte.

** **Azaleen** sind jetzt einige Zeit etwas knapp mit dem Begießen zu halten; dadurch werden die Pflanzen zu reichlichem Knospenansatz gezwungen. Gedüngt darf nicht mehr werden, jedoch sind die Pflanzen für ein tägliches, reichliches Ueberbrausen recht dankbar. Es genügt dies schon, um die Pflanzen vor dem Trockenwerden zu bewahren.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Harnruhr** (Pferd, Schaf): Zwei Drittel Liter pulverisierte Wacholderbeeren, ein nußgroßes Stück geriebener Kampfer, je ein Eßlöffel Alaun, Eichenrindenpulver und Hirschhornöl werden gemischt und mit Mehl und Wasser zu Latwerge gemacht, wovon Pferden eigroß, Schafen nußgroß zweimal täglich verabreicht wird.

†† **Abhilfe gegen das Dungfressen der Fohlen.** Die Ursache, daß manche Fohlen Mist fressen, ist eine Verdauungsstörung, und diese wird ihrerseits wieder durch das den Fohlen gereichte Futter veranlaßt. Daraus folgt, daß die bloße ärztliche Behandlung des hier bestehenden Magen- und Darmleidens ohne eine gleichzeitige Aenderung der Fütterungsweise das Uebel nicht heben kann, daß dagegen umgekehrt eine Fütterungsänderung allein höchst wahrscheinlich ausreicht, den abnormen Zustand zu beseitigen. Der Futterfehler dürfte in den meisten Fällen darin liegen, daß zu große Mengen von Knollen und Rüben, namentlich von rohen Kartoffeln, neben zu geringen Mengen von Rauhfutter den Fohlen gereicht werden. Es ist daher zu empfehlen, die Menge der rohen Kartoffeln erheblich zu kürzen, die zerkleinerten Kartoffeln obendrein von einer Fütterungszeit bis zur anderen auszulaugen und daneben mehr Heu oder, falls dieses nicht zur Verfügung steht, mehr Strohhäcksel oder Weizenkleie beizumengen.

†† **Krämpfe** (Schwein): Mit wenig Hoffnung auf Erfolg versuche man ein Brechmittel aus einem nußgroßen Stück Blaustein in ein Zehntel Liter Wasser auf einmal zu geben. In vielen Fällen rühren die Krämpfe von Erkältung her, herbeigeführt durch Zugluft, welche meist durch einen schlecht gefügten Bohlenboden in die Ställe dringt. Abstellung der Zugluft durch Herstellung eines festgefügten Bodens schafft in diesem Falle am ehesten Hilfe.

†† **Erbsen als Futter.** Nicht selten kommt es vor, daß man einen Haufen nicht ganz käferfreier Erbsen lagern hat, die zu ihrem ursprünglichen Zweck nicht mehr brauchbar sind. Solche Erbsen sind ein gutes Futter für Pferde, Rindvieh, Schafe und Schweine; Pferden und Lämmern braucht man sie nicht in gekochtem Zustande zu geben, es genügt ein 24stündiges Einquellen in nicht zu kaltem Wasser. Für Arbeitspferde schweren Schlages sind sie sehr geeignet, aber man gibt bis zu einem Viertel, höchstens zu einem Drittel des Gewichts der Tagesration. Für Arbeitsochsen, Milchkühe und Mastrindvieh werden sie geschroten und dann mit heißem Wasser überbrüht. Schweinen gibt man sie am besten gekocht und zerstampft mit Kartoffeln usw.

†† **Zur Ernährung des Geflügels** hat sich abgerahmte Kuhmilch sehr gut bewährt. Den Küken wird die Milch am besten als Getränk verabreicht. Die Milch muß aber süß sein, da saure Milch den Tierchen die Freßlust verleitet und schädlich auf dieselben einwirkt. Zur Mästung von Geflügel vermischt man die Milch mit Getreide oder Mehl, durch solches Futter wird die Güte des Fleisches wesentlich erhöht. Auch hat man gefunden, daß Hennen besser legen, wenn sie ihr Futter mit Magermilch gemischt bekommen.

†† **Sehr praktische Taubennester** kann man sich in folgender Weise herstellen: Man nehme kleine Kistchen in etwaiger Größe der Bücklingsversandtkistchen, imprägniere sie mit Karbolineum, fülle sie mit gut zerkleinertem Torfmull und schiebe sie alsdann in die auf Taubenschlägen üblichen Nistgestelle. Nachdem die Jungen flügge, entleert man die Nistkästen und füllt sie mit frischer Torfstreu.

Bienenwirtschaft.

? **Vorkehrung gegen Räuberei.** Mit dem Aufhören der Tracht stellt sich der Hang zur Räuberei ein bei den Bienen; man verkleinere deshalb nach und nach die Fluglöcher. Ein Mann unter einer schmalen Eingangstür verteidigt den Eingang leichter als ein solcher unter einem Scheunentor.

? **Das beim Verengen der Stöcke gewonnene Kittwachs** sammle man; es läßt sich zum Ankleben der Kunstwaben trefflich verwenden.

? **Honig an feuchten Orten aufbewahrt,** geht leicht in Gärung über. Durch Sieden im Wasserbade und Hinzufügen von pulverisierter Kreide wird der Honig wieder genießbar. Derselbe ist dem Wasserbade entnommen, tüchtig abzuschäumen, wodurch Kreide und Gärstoff entfernt werden.

Forstwirtschaft, Jagd, Hundezucht.

†* **Züchten von Rebhühnern.** In der leichten Aufzucht liegt die Möglichkeit, bei geringer Mühe und Kosten verwüstete Feldreviere schon in kurzer Zeit mit dieser Wildart wieder bevölkern zu können, nur muß man die aufgezogenen Rebhühner schon im Monat August, wenn sie ziemlich erwachsen sind, und sich noch Getreide in den zu besetzenden Feldrevieren befindet, auf einmal zusammen mit der Haushenne, welche sie aber meistens schon in einigen Tagen verlassen wird, aussetzen. Die Aufzucht ist ganz einfach; man legt die angekauften und gesammelten Eier mehreren gut brütenden Haushennen unter; nachdem sie ausgebrütet sind, setze man die Küchlein in dem Aufzuchtgarten aus. Je nach Alter und Größe verabreicht man ihnen verschiedenes Futter; in der ersten Woche Ameisenlarven und etwas Eiweiß mit Schafgarbe gemischt, zweite Woche dieselbe Fütterung, jedoch um eine oder zwei Mahlzeiten mehr, dritte Woche Ameisenlarven, Hirse und Eiweiß, in der vierten Woche bloß Hirse und etwas Ameisenlarven. Mit dieser Fütterung wird so lange fortgefahren, bis die Hühner in Freiheit gesetzt werden. Bietet ihnen der Garten einigermaßen Insekten und verabreicht man ihnen genügend Ameisenfutter und zubereitetes Futter, so wird sich alles recht machen.

†* **Allem auf Schalen ziehenden Wilde gebührt die Kugel,** daher wird der rote Bock nur auf der Pürsche, dem Anstande und beim Blatten weidmännisch gestreckt; dies ist auch für „gelte“ Ricken der allein richtige Jagdbetrieb. Rehe bei den Treibjagden zu erlegen, kann nicht als weidmännisch gelten.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Der Wert des Stalldüngers für unsere Weinberge.** Der Stalldünger ist nicht bloß wegen seines Stickstoffgehaltes und seiner Salze — Kali und Phosphorsäure — ein wichtiges Ersatzmittel der von den Reben dem Boden entzogenen Bestandteile, sondern er hat auch einen wesentlichen Anteil an der Verbesserung der physikalischen Eigenschaften desselben. Unentbehrlich ist er namentlich bei humusarmem Boden, da er demselben eine größere, wasserhaltende Kraft gibt, wodurch eine zu starke Verdunstung der in demselben vorhandenen Feuchtigkeit unmöglich wird; außerdem lockert der Stalldünger den Boden derart, daß nicht bloß Feuchtigkeit, sondern auch Luft und Wärme einen leichteren Zutritt zu den Wurzeln haben, abgesehen davon, daß er selbst durch seine Zersetzung Wärme erzeugt. Im allgemeinen empfiehlt sich daher die Anwendung des Stalldüngers zur Verbesserung des Obergrundes, jedoch nicht zur Untergrunddüngung, in welch letzterem Falle dem Stalldünger die zur Verwesung nötige Luft und Wärme fehlen würde, so daß der Dung lediglich vermodern und so für die Rebe verloren gehen würde.

* **Leere Fässer** müssen sofort gut gereinigt und ausgewaschen werden. Sie werden dann geschwefelt und verspundet. Liegen die Fässer längere Zeit leer, dann wird das Schwefeln alle vier oder acht Wochen wiederholt.

* **Schimmel an Weinfässern.** Nasse, feuchte Keller besitzen den Uebelstand, daß die Fässer einen dumpfigen Geruch annehmen und Schimmelpilze sich in denselben einnisten. Um dies zu verhüten, löse man sechs Gramm Borax in einem Liter heißem Wasser und gieße dasselbe in noch heißem Zustande auf die Fässer. Nach gehörigem Schütteln der Fässer und Verbrennung von einigen Schwefelfäden werden die Pilze gründlich zerstört. Zugleich suche man durch eine Teerschicht, welche auf den Mauern aufgetragen wird, den Keller zu trocknen. Die Feuchtigkeit kann durch die Teerschicht nicht durchdringen.

Gesundheitspflege.

Das Chloroform im Blut.

Die künstliche Betäubung durch Chloroform ist einer der größten Fortschritte der ärztlichen Kunst, und die bedauerliche Tatsache, daß sie zuweilen auf unvorhergesehene Weise zum Tode führt, kann den unberechenbar großen Segen, den sie für die Menschheit gebracht hat, nicht wesentlich herabsetzen. Immerhin ist jeder Fehlschlag bei der Behandlung durch eine lebensgefährliche Wirkung der Chloroformnarkose ein schwerer Vorwurf für die Aerzte gewesen, und daher ist die größte Mühe aufgewandt worden, diese Gefahr bei der künstlichen Betäubung zu verringern und nach Möglichkeit ganz auszuschließen. Aus demselben Grunde bedienen sich die Chirurgen jetzt häufiger anderer Betäubungsmittel als des Chloroforms. Worauf die Giftwirkung dieses Stoffes in der Hauptsache beruht, ist im allgemeinen bekannt. Dr. Clark hat jedoch im Lancet eine neue Untersuchung

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19130913020/fragment/page=0002