Gesundheitspflege.

Die Kalkbehandlung des Schnupfens.

Wegen eines Schnupfens fragt man nur selten den Arzt, weil das Leiden trotz der oft recht großen Qual zu unbedeutend erscheint und weil es auch gewöhnlich zu lange gerechnet wird, die einfach mit Geduld ertragen oder abgewartet werden müssen. Dazu kommt, daß der Arzt meist auch nicht mehr anordnen kann, als Schonung und die Anwendung gewisser altbekannter Hausmittel. Erforschung und damit auch die Heilung des Schnupfens, der bei chronischer Neigung durchaus nicht leicht zu nehmen ist, scheint erst seit wenigen Jahren einen neuen Aufschwung zu nehmen, nachdem man insbesondere die Bakterien, die dabei mitwirken, genauer kennen gelernt hat.

Einen eigenen Weg hat Dr. Jonnische von der Universitätskinderklinik in Wien eingeschlagen, indem er versucht hat, die Entzündungserscheinungen der Nase durch innerliche Verabfolgung von Kalksalzen zu bekämpfen. Nach einem Bericht in der „Zeitschrift für Balneologie" hat er die Wirkung des Kalks beim menschlichen Schnupfen, nachdem schon früher einschlägige Tierversuche gemacht worden waren, seit drei Jahren zu beobachten begonnen. Es hat sich herausgestellt, daß sie nicht immer den Erfolg rechnen kann, sich aber in sehr vielen Fällen akuten und chronischen Schnupfen, selbst wenn das schon den Monate lang angedauert hat, bewährt. Eine Besserung oder völlige Heilung tritt dann schon am zweiten oder dritten Tage ein. Das Mittel wird in der Form von milchsaurem Kalzium gegeben, das beim Beginn eines Schnupfens teelöffelweise eingenommen wird. Auch Leute, die seit Jahren immer wieder in schwere Nebenkatarrhe verfallen waren, sind davon durch dies Mittel befreit worden. Eine Besonderheit des Verfahrens liegt noch darin, daß es auch bei Leuten angewandt werden kann, die wegen einer anderen Krankheit Jod behandelt werden, dies Mittel aber nicht gut vertragen. Eine neue Hoffnung wird dadurch auch bei Jod bemitleidenswerten Leuten erweckt werden, die regelmäßig im Frühjahr von dem sog. Heuschnupfen befallen werden. Sie müssen den milchsauren Kalk allerdings etwas länger gebrauchen. Endlich scheint er sich auch bei häufigen Nasenentzündungen der Säuglinge zu empfehlen, die für die armen Kleinen oft eine arge Quälerei bedeuten. Im allgemeinen dauert die Kalkbehandlung drei Tage. Unangenehme oder schädliche Wirkungen hat man niemals, auch nicht bei Greisen.

// **Um angegriffene Augen zu stärken,** lasse man sich in der Apotheke ein frisches, kräftiges Fenchelwasser bereiten und wasche die Augen morgens und abends regelmäßig damit. Dann koche man wöchentlich einmal rohn. Kamillen in Wasser ab und lasse den Dampf davon, so warm man ihn vertragen kann, in die Augen ziehen. Bei fortgesetztem Gebrauch dieses einfachen Mittels wird man bald die wohltätigen Folgen spüren.

// **Ein gutes Mittel gegen Erkältung.** Man nimmt ein Glas heißes Zuckerwasser, drückt den Saft einer halben Zitrone hinein, fügt einen Eßlöffel voll Kognak hinzu und trinkt dies so warm wie möglich vor dem Schlafengehen.

// **Bransepulver ist ein Mittel,** welches am schnellsten und besten nach Aerger, Zorn, Schreck und Angst beruhigt. Da es auch sehr belebend nach Anstrengung und Ermüdung, bei Mutandrang, Benommenheit, Uebelkeit und Blähungsbeschwerden wirkt, so sollte das Bransepulver in jedem Haushalte vorrätig sein.

Für die Küche.

Bayrisch Kraut. Es wird ein weißer Krautkopf angeschnitten, so fein als möglich, in eine Kachel oder in ein Glas heißes Zuckerwasser, drückt den Saft einer halben Zitrone hinein, fügt einen Eßlöffel voll Kognak hinzu und trinkt dies so warm wie möglich vor dem Schlafengehen.

// **Bransepulver ist ein Mittel,** welches am schnellsten und besten nach Aerger, Zorn, Schreck und Angst beruhigt. Da es auch sehr belebend nach Anstrengung und Ermüdung, bei Mutandrang, Benommenheit, Uebelkeit und Blähungsbeschwerden wirkt, so sollte das Bransepulver in jedem Haushalte vorrätig sein.

Bayrisch Kraut. Es wird ein weißer Krautkopf angeschnitten, so fein als möglich, in eine Kachel oder in ein Glas, siedig Schmalz darüber geschüttet und gewürzt, ferner ein Glas Wein, ein wenig Essig, wie man selbst glaubt, daß es recht sei, etliche Löffel Fleischbrühe, Salz und ein wenig Kümmel daran getan. Zugedeckt und 2—3 Stunden langsam kochen lassen.

Blumenkohl-Büree-Suppe. Man zerteilt den Kopf in kleine Röschen, kocht sie einige Male in Salzwasser auf und dann in heller Fleischbrühe mit einem Stückchen Butter weich. Man legt nach diesem die Hälfte zurück, die andere aber wird durch ein Sieb gestrichen. Darnach werden zwei Liter gute Fleischbrühe mit etwas heller Mehlschwitze eingerührt, mit dem durchgestrichenen Blumenkohl versetzt, unter Beifügung von etwas gestoßener Muskatblüte, und schließlich wird die mit drei Eidottern legierte Suppe mit den ganz gebliebenen Blumenkohlröschen und kleinen Semmel- oder Fleischklößchen serviert.

Kleine Bouciffen. Durchwachsenes Schweinefleisch wird recht fein gehackt, ½ Kilogramm desselben mit 4 Gramm Salz, wenig Pfeffer und etwas Muskatblüte gewürzt, in ganz dünne Därme gefüllt, die man 5 Zentimeter lang umdreht. Die Saucissen werden ganz frisch, anfangs zugedeckt, in unter recht gar und gelblich gebraten, durchschnitten und in ein Ragout gelegt, oder als Beilage zu feinen Gemüsen angerichtet.

Schweinsrippenstück mit neuem Sauerkraut. Ein Grafstück von einem jungen Schwein, 1½ Kg. schwer, wird mit Salz und weißem Pfeffer eingerieben, nachdem die Schwarte zu 2 Zentimeter großen Vierecken eingeschnitten ist, und saftig gargebraten. Das Sauerkraut wird mit Wasser bedeckt und unter Zugabe von etwas Gänse- oder Schweinefett um einer ganzen Zwiebel weichgekocht. In ebensolchem Fett läßt man 1 Kochlöffel Mehl nur leicht anlaufen, bindet damit die ziemlich kurz gehaltene Krautbrühe und setzt zur Verfeinerung etwas Maggi's Würze und, wenn möglich, auch ein Glas gewöhnlichen Weißwein zu.

Gebratener Schellfisch. Nachdem man den Schellfisch etwa eine Stunde gewässert hat, schuppt und reinigt man ihn gut, schneidet den Kopf abindes so, daß ein halber Finger breit Fleisch daran bleibt. Nun schneidet man den Fisch der Länge nach in zwei Hälften. Läßt die Schwanzflossen an der einen Hälfte ganz, ebenso nimmt man das Rückgrat nicht heraus, da der Fisch zu weich ist, legt ihn auf eine Schüssel, salzt ihn und läßt ihn fünf Minuten stehen. Darauf wälzt man ihn in Mehl, legt ihn in steigende Butter auf dünne Speckscheiben in die Pfanne und bratet innen und außen beide Teile, die Außenseiten zu schöner Farbe. Nun klappt man ihn wieder zusammen, legt den Kopf, den man inzwischen abgekocht hat, heran und einige Zitronenscheiben oben darauf. In die Sauce gießt man ein wenig Bouillon aus Fleisch-Extrakt, worin man ½ Teelöffel voll Weizenmehl verquirlte, tröpfelt außerdem etwas Zitronensaft hinein und richtet sie besonders an. Der Fisch muß gleich serviert werden. Die Schwanzstücke sind am feinsten. Will man den Fisch nicht ganz servieren, so schneidet man die beiden Hälften in beliebige Stücke, wendet sie in Mehl um, paniert sie mit Ei und reibe Semmel und bratet sie auf beiden Seiten in Butter wie oben angegeben. Das Schwanzstück läßt man ganz.

Gans in Oliven- oder Trüffelsauce. Reste von möglichst jungen Gänsen werden in zierliche Stücke geschnitten, mit etwas Weißwein oder Zitronensaft überzogen und auf einen Topf mit kochendem Wasser gestellt. Währenddessen bereitet man eine braune Coulis, läßt einige entkernte Oliven darin weich werden, legt die Bratenstücke in die Sauce, um sie heiß werden zu lassen, richtet sie an und garniert die Schüssel mit Kartoffel-Croquets. In gleicher Weise kann man das Fleisch in einer mit Madeira abgeschmeckten Trüffelsauce erwärmen.

Marinierte Heringe. 24 Heringe werden rein abgewaschen und 24 Stunden in Wasser gestellt. Dazu nimmt man 3 Gr. Pfefferkörner, 10 Gr. Nägelchen, ein wenig Lorbeerblätter und einen Teller voll in Scheiben geschnittene Zwiebeln. Die Heringe werden lagenweise in einen steinernen Topf gelegt und mit eingekochtem Weinessig begossen. Nimmt man die Heringe aus, so dürfen sie nur halb so lange im Wasser liegen.

Für Familie und Haus.

Die Banane und ihre rationelle Verwendung in der deutschen Küche.

Ein paar Ratschläge von Maria Znerol.

Unsere Hausfrauen haben es jetzt wahrlich nicht leicht, dem Küchenzettel Mannigfaltigkeit angedeihen zu lassen. Das Fleisch ist teuer, das frische Gemüse mit dem vorrückenden Winter spärlicher, der Kohl wird einem nachgerade über, und für Mehlspeisen inkliniert man nicht, besonders nicht da, wo Fettherz oder Starkwerden überhaupt vermieden werden müssen. Also was kochen, braten, backen?

Durch die Einfuhr ausländischer exotischer Früchte ist da manchem Mangel abgeholfen, und wer seine Gesundheit liebt, wer sein Portemonnaie schonen muß, wer aber auch die nötige Abwechslung in Speisen zu haben wünscht, der kann hier sein Genügen finden.

Ganz besonders geeignet für Küchenzwecke ist die Banane.

Sie ist nahrhaft, leicht verdaulich, wirkt sogar roh genossen direkt anregend auf die Verdauung, ist schmackhaft und billig.

Es gibt viele Leute, die die Bananen nie gekostet haben und dennoch meinen, der Geruch sage schon genug, man liebe nicht Apfeldrops zu genießen. Wer aber die Frucht voll und ganz würdigt und auch die hygienisch vorteilhafte Seite derselben erkennt, wird in dies Urteil nicht mit einstimmen.

Was den Nährwert der Banane anbetrifft, so ist sowohl der Zucker- wie Mehlgehalt größer als in irgend einer inländischen Frucht. Sie eignet sich ganz vorzüglich zum Backen und Braten, sowohl in Ei und Semmel gewälzt, wie auch als Füllung in abgeriebenen Semmeln, die man ausbröhlt, mit einem kleinwürflich geschnittenen Gemenge von Bananenfleisch, Ei, Zucker und Butter füllt, den abgeschnittenen Deckel wieder aufsetzt und die neuartigen Kartoffelklöße in Butter auf beiden Seiten bratt.

Auch als Biskuitfüllung ist die Banane schätzenswert und wird vornehmlich von Kindern gern gegessen, denen sie sehr gut bekommt. Zu diesem Gebäck mischt man einen leichten Biskuitteig, aus 12 Dottern und 15 Eiweißen zu steifem Schnee geschlagen, mit 315 Gramm Mehl durchrühren, davon in eine Düte füllen, die Spitze derselben abschneiden und die Masse auf ein mit Papier belegtes, gestrichenes Blech in den mäßig heißen Ofen bringen. Mit Mehl bestäuben und gar backen. Nach dem Erkalten vom Papier nehmen, die in Halbmondform gebogenen Kuchen abnehmen, aufschneiden und mit folgender feiner Fülle aus Banane versehen: 30 Gramm geriebener Zucker, 2 Dotter über gelindem Feuer schlagen, aber nicht kochen oder gerinnen lassen, sondern abnehmen, sobald die Masse etwas warm wird, und wieder kalt schlagen. 60 Gramm schöne frische Teebutter zu Sahne rühren und mit dem Mark von drei Stück in der Schale im Ofen gebratenen Bananen vermengen, dann das Eierrühr mit dem Zucker dazu und alles auf dem Eise recht dicht schlagen zu gelblich schönem Schaum, dann in die Biskuits füllen und als Nachtisch oder zum Tee servieren.

Bällchen aus Bananen geben auch ein hübsches Entree vor der Suppe. Man schneidet dazu vier schöne, reife Bananen in Würfel, mengt sie mit etwas Zucker und pulverisiertem Ingwer und schneidet ebenjoviel Kalbsbratenrest oder übriggebliebenes Huhn, gekocht oder gebraten ebenfalls in Würfel und würzt es mit Kurrypulver und Salz. Mit den Bananenstücken vermischen. Nun hat man aus ungesüßtem Mürbeteig kleine Böden mit dem Glase abgestochen, legt auf jeden Boden von der Masse, bestreicht sie mit aufgelöstem Stand aus einer Bouillonkapsel und weißer Gelatine nebst einigen Tropfen Würze, deckt einen Deckel aus dem Teig darauf befestigt ihn gut mit Eiweiß und bäckt diese Bällchen in heißem Backfett zu schöner Farbe, wälzt sie in Semmelrinde und serviert sie recht heiß.

Bananenkäse. Das Mark von 2 Pfund Bananen reibt man auf der Reibe fein. Dann zerläßt man 500 Gramm Zucker und siedet ihn zu dickem Syrup ein, und zwar mit etwa dreiviertel Liter Wasser. Rühre nun das Bananenmark dazu und 10 Gramm aufgelöste weiße Gelatine, lasse alles kochen, bis eine Löffelprobe auf einem kalten Teller gesiert. In eine Speiseform füllen, erkalten lassen und stürzen, mit Schlagsahne garnieren.

*

† **Beurteilung der Güte des Kaffees.** Um den Kaffee auf seine Qualität zu prüfen, achte man besonders auf den Geruch. Natürlich kann es sich hier nur um ungebrannten Kaffee handeln, denn gebrannten kann man durch Probieren beurteilen. Jeder geringere Rohkaffee hat einen unangenehmen, stechenden Geruch. Die Farbe der einzelnen Bohnen ist eine ungleichmäßige, einzelne sind schmutziger Farbe. Die größten Mengen zu uns kommenden Kaffees sind solche geringe Sorten, die zum größten Teile aus Brasilien stammen. Besser sind die aus Westindien und dem übrigen Amerika stammenden Sorten. Sie haben durchschnittlich eine grünliche oder bläuliche Färbung und einen angenehmen Geruch. Die hochfeinen Sorten haben einen Geruch von frischem Zwieback. Man sucht diesen Geruch bei minderwertigen Sorten durch schwaches Anrösten zu imitieren, was man jedoch nur dadurch nachweisen kann, daß diese beim zweiten Rösten nicht mehr aufquellen.

† **Waschschwämme zu reinigen.** Schwämme werden von Laugen und siedenden Flüssigkeiten angegriffen. Daher reinigt man die durch langen Gebrauch schmierig gewordenen Schwämme am besten fest mit sehr verdünnter Salzsäure.

Bar Geld
bringt jedem Landwirt die rationelle Ausbeutung seiner Milchwirtschaft.
Lacht
jed. aus. der Euch einen billig, minderwertige Milchseparator aufschwätzen will.
Immer
weg mit Aerger und Enttäuschungen.
Kenner kaufen nur **Impero- und Klosseparatoren der Separatorenwerke**
J. Konrad Held, Nürnberg Ost 31.
Alte u. minderwertige Zentrifugen werd. in Zahlg. genomm.
Jede Maschine wird zur Probe geliefert.
Schriftl. Garantie. Teilzahlg.
Wiederverkäufer gesucht.

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

Der Bauernfreund

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

Nr. 42 — **Halle a. S., 18. Oktober** — **1913**

Ackerbau und Kraftpflug.

Von **Lothar Wende.**

Schon bei den frühesten Versuchen des Anbaues von Feldfrüchten wurde bald erkannt, daß die Erträge größere wurden, wenn der Acker durchwühlt und gelockert würde. Von dem Ackerbau der alten Kulturvölker wissen wir, daß der der Römer mit Sorgfalt und großer Sachkenntnis betrieben wurde. Bei der Bearbeitung und Bestellung des Bodens benutzten sie als Spanngeräte den Pflug, die Egge und die Walze, als Handgeräte die Hacke, den Spaten, den Karst und den Rechen. Bis zu Anfang oder Mitte des 18. Jahrhunderts gab der Ackerbau, wie ihn die alten Römer trieben, immer das Vorbild für den aller europäischen Kulturvölker ab, worüber sie nur in einzelnen Fällen hinausstamen, meist dahinter zurückblieben. Eine tiefgreifende Umwandlung und Verbesserung trat bei ihnen erst in der zweiten Hälfte des vorigen sowie namentlich in dem laufenden Jahrhundert ein, und zwar infolge der großen Entdeckungen, die man auf dem Gebiete der Naturwissenschaften, besonders in der Erforschung des Lebens der Pflanzen und Tiere gemacht hatte. Während man bis dahin den Ackerbau lediglich auf Grund fremder und eigener Erfahrung betrieben, fing man nunmehr an, nicht nur diese, sondern auch die neuentdeckten Naturgesetze auf den Landbau anzuwenden: Der früher rein empirische Feldbau wurde, wie der technische Ausdruck lautet, ein rationeller.

Heute ist auch wissenschaftlich nachgewiesen, daß der Acker seine ihm durch die Ernte entzogenen Nährstoffe nicht nur durch die verschiedenen Düngestoffe zurückerhält, sondern daß er auch aus der Luft außer der notwendigen Feuchtigkeit eine außerordentlich große Menge Stickstoff in sich aufzunehmen vermag. Ebenso wie der Mensch und das Tier und die Pflanze, „atmet" auch der Ackerbau. Durch den wechselnden Luftdruck und die Temperaturschwankungen nämlich wird die den Ackerboden berührende Luftschicht in die feinen Poren hineingedrückt, eingeatmet, und die nicht zur Absorbierung gelangten Gase treten bei Abnahme des Luftdrucks wieder aus, je werden ausgeatmet. Um nun dieses Atmen zu erleichtern und in dem erforderlichen Umfang möglich zu machen, findet die Bestellung des Bodens statt, und um so besser der Boden bearbeitet — durchwühlt, gelockert — ist, desto größer ist natürlich der Erfolg. Bodenbearbeitung und Düngung müssen sich ergänzen, um den Pflanzen die günstigsten Bedingungen zu bieten. Nur wenn der Boden durch eine vorangegangene gute Untergrundlockerung und Untergrund-Drillenkultur aufgeschlossen und für die nachfolgende Düngung empfänglich gemacht ist, läßt sich ein hoher Ernteertrag erwarten. Für diese Zwecke sind in den letzten Jahren eine ganze Reihe neuer Maschinen konstruiert worden, wie der Tiefkulturpflug der Exstirpator (Grubber), der Federzahn- und Schälkultivator. Auf dem Gebiet der Federzinkengeräte ist die Firma Bentzki (Graudenz) in Deutschland bahnbrechend vorgegangen. Die Untergrund-Drillenkultur besteht darin, daß nicht die ganze Sohle der Bodenfurche aufgewühlt wird, sondern in diese nur eine schmale, etwa 6—10 Zentimeter breite und ebenso tiefe Rille hineingezogen wird.

Die beste und rationellste Vorbereitung des Bodens aber ist die, welche der Kraftpflug liefert. Hauptsächlich drei Gründe sind es, aus welchen mit dem Gespannpflügen eine nicht so weitgehende und gute Bodenbearbeitung erreicht werden kann, wie mit dem Kraftpflug. Erstens bis zu geringe Kraft für die Tiefkultur, zweitens die zu geringe Geschwindigkeit und drittens, daß man nicht früh genug mit dem Gespannpflügen beginnen kann. Nachdem der Nutzen der Tiefkultur erkannt war, suchte man die erforderliche Kraft durch Vermehrung der Zugtiere vor dem Pflug zu erreichen. Dies fand aber bald seine Grenzen, denn die Schwierigkeiten beim Lenken, das ungleichmäßige Ziehen der Tiere und das Zertreten des Bodens durch die Hufe steckten dem bald ein Ziel. Es hat sich ferner herausgestellt, daß die Geschwindigkeit, mit der der Pflug durch den Boden gezogen wird, auf die feine und gleichmäßige Zerteilung und Durchwühlung der Scholle von sehr großer Bedeutung ist. Je schneller die Pflugschar den Boden durchfurcht, desto mehr fließt und quillt der Boden über das Streichbrett hinweg, desto feiner wird er zerteilt und desto mehr durcheinander gewühlt. Man könnte zur Veranschaulichung einen Vergleich wagen mit dem Dampfer, der eine viel größere Flutwelle erzeugt als der langsame Kahn. — Es ist auch nicht gleichgültig, wann die Bodenbearbeitung vorgenommen wird. Der Boden braucht nämlich Zeit, die aufgenommenen Stoffe mit seinen mineralischen Bestandteilen zu vereinigen. Am schnellsten und wirksamsten geschieht dies möglichst früh nach der Ernte, wenn der Boden noch eine hohe Temperatur hat, die die chemische Bindung der in der Luft enthaltenen Düngemittel befördert. Deshalb kann das Pflügen bis in den Winter hinein, und das Auflockern der Schollen durch den Frost nicht gleich gute Resultate liefern, wie das Pflügen im Spätsommer, unmittelbar nach der Ernte, weil eben dann die Aufnahmefähigkeit des Bodens für die nötigen Nährstoffe nicht so groß ist wie dann, wenn die Sommerwärme noch nachwirkt. In dieser Zeit aber haben die Gespanntiere mit der Ernte zu tun, und ein entsprechender Ueberschuß an Zugtieren ist wohl in keiner Wirtschaft vorhanden.

Daher hat man, nach Fritz' Handbuch der Landwirtschaftlichen Maschine, sich schon in früheren Jahrhunderten mit dem Gedanken beschäftigt, auf mechanische Weise ohne Gespanntiere, mit Feuer, Wasser oder Luft zu pflügen. Aber erst nach Watts Erfindung der Dampfmaschine lenkt das Kraftpflügen in brauchbare Bahnen ein. Soweit bekannt, stammt der erste Vorschlag, einen Pflug mittels einer stehenden Dampfmaschine und einer Winde über den Acker zu ziehen, aus Schottland aus dem Jahre 1816. Aber erst 1856 gelang es dem genialen John Fowler, ungefähr gleichzeitig mit James Howard und William Smith, einen brauchbaren Dampfpflug zu konstruieren. Ursprünglich hatte man versucht, den Pflug von einer über den Acker laufenden Dampfmaschine ziehen zu lassen in Nachahmung des tierischen Gespanns. Aber damit kam man nicht zurecht. Die schweren Maschinen sanken teils zu tief in den Boden ein, wenn dieser weich war, oder sie walzten ihn durch ihr Gewicht erst überflüssigerweise fest, außerdem hielt das Umlenken am Ende der Furchen nicht unbeträchtlich auf. Man entschloß sich daher, die Lokomotive aufzustellen und zu verankern und die Pflugschar an einem langen Drahtseil durch den Acker ziehen zu lassen. Dabei unterschied man das Einmaschinensystem von dem Zweimaschinensystem. Bei ersterem wurde nur eine Maschine aufgestellt, am entgegengesetzten Ende befand sich nur ein verankerter Wagen mit einer Rolle, über die ein endloses Seil lief, an der der Pflug von der Maschine hin- und hergezogen wurde. Bei dem Zweimaschinensystem steht an jeder Seite eine Lokomobile, das Seil ist bloß einfach, die eine Maschine zieht den Pflug herüber, die andere hinüber. Dann haben die Lokomobilen, die zu einer ungeahnten Höhe der Vollendung gebracht wurden, als Kraftmaschinen auch Konkurrenten bekommen, zum Beispiel den Elektromotor, der mit zunehmender Ausdehnung der Ueberlandzentralen an Bedeutung gewinnt. Als Vorteil gegenüber der Lokomobile wird für ihn geltend gemacht: die einfachere Bedienung und der Fortfall der Kohlen- und Wasserbeschaffung. Dem steht gegenüber die Abhängigkeit von der Stromzuleitung und der in den meisten Fällen wohl auch etwas teuere Betrieb.

Nun ist diesen längst in der Praxis bewährten Dampfpflügen, von denen in Deutschland schon über 600 auf sehr großen Gütern arbeiten, im Motorpflug, einer automobilen Kraftmaschine, die sich selbst über den Ackerboden bewegt und dabei die Arbeit verrichtet, ein Konkurrent entstanden, der ungeheure Entwicklungsmöglichkeiten verheißt: denn es ist der Anfkaufspflug für mittlere und kleinere Güter! Das wenigstens kann Motorpflug sind die geringere Größe und der geringere Preis. Wenn der größte Dampfpflug in normalem Betriebe etwa 250 PS. abgibt und 65 000 Mark kostet, so beganüat sich der Motorpflug mit etwa 50 bis 90 PS und ist schon für 17—20 000 Mark zu haben. Allerdings leistet der Motorpflug nur halb so viel als ein Dampfpflug. Aber nicht die geringeren Ansprüche an Kapitalbeschaffung und Arbeitspersonal sichern dem Motor eine größere Verbreitung, sondern er ist auch geschmeidiger und vielseitiger in der Anwendung. Während der Dampfpflug seine Hauptfähigkeit im Tiefpflügen zeigt und selten flacher als auf 15 Zentimeter arbeitet, übernimmt der Motorpflug ohne weiteres auch die Schälarbeit auf eine Tiefe von 10 Zentimeter oder noch weniger. Im Jahre 1910 erschien der erste deutsche Motorpflug, System Stock-Berlin, auf dem Markte. Das deutsche Fabrikat war keine Nachahmung amerikanischer Erzeugnisse, sondern stand auf eigenen Füßen. In Nordamerika, wo die Verhältnisse für die Anwendung landwirtschaftlicher Maschinen überaus günstig liegen, ist die Antriebmaschine auf einem besonderen Wagen montiert, der mit einer Kette das ebenfalls fahrbare Pfluggerät hinter sich herzieht. In Deutschland ist es wegen des feuchten, oft durchweichten Bodens nicht gelungen, die nötige Abhäftion der Triebräder zu erzielen. Stock vereinigte die Zugmaschine und das Pfluggerät zu einem Ganzen, indem er den Rahmen des Motorwagens nach hinten verlängerte und als Träger für die Pflugkörper benutzte. Er konzentrierte ferner das ganze Gewicht seiner Maschine auf die beiden Triebräder, indem er den Motor so weit nach vorn rückte, daß das hinten befindliche Lenkrad nur noch eine geringe Last aufnahm. Er bewirkte eine gerade Kraftlinienführung zwischen den Triebrädern und dem Pflugkörper, indem er das rechte Triebrad in der Furche gehen ließ. Sein Hauptverdienst lag in den genialen Greifern, mit denen die Triebräder besetzt wurden. Diese scharf in den Boden einschneidenden Bleche gaben den Rädern einen bisher nicht gekannten Halt im Boden; sie stopften sich auch im stehenden Boden nicht mit Erde zu, da sie an den Seiten über den Radkranz überstanden. Ferner schärften sie trotz dieses Ueberstehens den Boden nicht hinten hinaus, weil sie etwas schräg gestellt waren, so daß sie den Boden nicht nur nach hinten, sondern auch nach unten preßten. Das Lenkrad gab, obwohl es wenig belastet war, dem Fahrzeug doch genügend seitlichen Halt, da es mit einer scharfen, hohen, durch einen Abstreicher gegen Vollsetzen geschützten Schneide versehen war. Dank dieser zweckmäßigen Anordnung erreichte Stock die notwendige Abhäftion. Der Erfolg Stocks gab von den Anstoß zu einer großen Anzahl von Motorpflugsystemen, die teils als Ganzpflüge, teils als Selbstpflüge arbeiten. So der Komnick-Pflug, der von Schröder u. Burr, der Th. Lausen-Pflug, der von Neukirch und der von Hartmann, weiter der Bendeler-Dohrn-Pflug (vertreten durch Wescoto-Dirichsen), der Pflug der Deutschen Kraftpflug-Gesellschaft, der Böhlsche Motorpflug, der Pflug der Kopffhäuserhütte in Artern und der von Podeus in Wismar, ebenso ist der Kemmsche Dampfpflug, der sich in der Preislage der Motorpflüge bewegt, hierunter zu rechnen.

Alle diese Pflüge arbeiten mit der Pflugform, wie sie von altersher als Symbol der Landwirtschaft gilt. Eine andere Richtung macht sich von der Voraussetzung der jetzt üblichen Hobelpflugarbeit unabhängig, rollt das Problem der Bodenbearbeitung ab ovo auf und sucht es nach den Grundsätzen der mechanischen und der technologischen Forderung zu lösen. Ein von dem Unnarn Kösszegi erfundener Landbaumotor löst das Problem, die bisherigen Einzelarbeitsgänge von Pflug, Egge, Unterarundwacker und Walze durch einen einzigen Arbeitsgang auszuführen, in einfacher Weise durch eine rotierende, fräsende Arbeitsweise, die der Arbeit von Hacke und Spaten sehr nahe kommt. Dieses System wird von den Firmen Lanz-Mannheim, Siemens u. Schuckert-Berlin, König u. v. Meyenburg (Schweiz) und der Universal-Motorpflug-Gesellschaft hergestellt. Der wesentliche Unterschied von den andern Pflügen ist die sogenannte Hauenwalze: zehn eiserne Scheiben sitzen beim Lanzschen Landbaumotor auf einer starken Welle, und auf jeder Scheibe sind drei eiserne Spaten befestigt. Die Welle wird von der Maschine gedreht und schlägt dann in den Boden, wie die Schaufeln eines Raddampfers in das Wasser, wo sie hintrifft, alles um und um wühlend. Damit der Boden nicht umher geworfen wird, hat man ebenfalls wie beim Raddampfer einen Radkasten angebracht; gegen ihn schlagen die Erdklumpen und zerbröckeln dabei gleichzeitig, wie das Wasser zerstäubt. Ein solcher Landbaumotor arbeitet seit dem 1. August auf dem Rittergute Hohendorf im Kreise Pr.-Holland, als ersten dieser Art im Osten. Eine vollgültige experimentelle Beantwortung der Frage nach dem Einfluß des Bodenfräsens auf die Erträge steht noch aus. Den Vorteil hat der Fräserpflug jedenfalls, daß er den Boden in der ganzen Tiefe der Bearbeitung gleichmäßig fein krümelt, und weiter, daß eine Nach-

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

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19131018024/fragment/page=0001

arbeit nicht mehr nötig ist; über das gepflügte Feld aber muß fast stets die Egge noch einmal oder zweimal gehen, um eine schöne, ebene, dichte Fläche herzustellen, in die die Saat eingebettet wird. Das ist bei der Hackerbeit des Landbaumotors überflüssig. Er kann sogar mit wenig Zutaten für bestimmte Bestellungen an einer Universalmaschine ausgebildet werden. Wenn man ihn vorn Dünger streuen läßt, so besorgt er sofort das Einwühlen desselben, und wenn man hinter ihm die Saat ausstreuen läßt usw. allerdings nur in wenigen Fällen empfehlenswert ist, hat man eine Maschine, die gleichzeitig düngt, pflügt, egt und sät; eine Maschine, die nur einmal über das Stoppelfeld zu gehen braucht, um dieses in ein fertig bestelltes Saatfeld umzuwandeln.

Die Frage nun, ob sich im einzelnen Falle das Maschinenpflügen lohne, oder ob das Gespannpflügen vorteilhafter ist, kann ohne weiteres nicht beantwortet werden. Es ist hierbei eine Reihe von in jedem Betriebe verschiedenen Faktoren zu berücksichtigen. Bei einer Betriebskostenberechnung sind etwa folgende Punkte zu berücksichtigen: an Zins, Amortisation und Reparaturen werden in der Regel 20 Proz. des Anschaffungswertes gerechnet, und zwar 6 Proz. Verzinsung, 9 Proz. für Amortisation und 5 Proz. für Reparaturen. Die Leistung ist pro Tag durchschnittlich 4—5 Hektar. Wenn man diese Kosten (zuzüglich der Aufwendungen für die Bedienung und Betriebsmittel) mit den Kosten des Gespannpflügens vergleichen will, so darf man nicht etwa nur die in beiden Fällen bearbeitete Fläche in Ansatz bringen, man muß auch die Qualität der Arbeit berücksichtigen, deren Unterschiede gegenüber dem Gespannpflügen zu Anfang dieser Betrachtung auseinandergesetzt sind. Ferner darf man die Gespanntiere nicht nur für die Zeit in Ansatz bringen, in der sie wirklich zur Pflugarbeit gebraucht werden, weil sie das ganze Jahr hindurch unterhalten werden müssen und schwer nachzuweisen ist, daß sie in der Zwischenzeit die Arbeit leisten, die den Aufwand an Stall, Futter und Pflege wirklich lohnt. Andererseits können Pferde und Zugvieh in keiner Wirtschaft entbehrt werden, müssen also vorhanden sein und werden deshalb zur Pflugarbeit herangezogen werden können, ohne daß in einzelnen Fällen eine besondere Quote in Ansatz gebracht werden kann. Die Gesichtspunkte für den Vergleich sind also für jeden Betrieb so verschieden, daß sie sich allgemein in Zahlen nicht zusammenfassen lassen. Unter den obigen Voraussetzungen und unter Berücksichtigung der zweckmäßigeren Bearbeitung des Bodens gibt es aber noch eine sehr große Anzahl von Gütern und Wirtschaften, die vermöge ihrer Größe und Lage die Ertragsfähigkeit des Bodens durch Einführung des Maschinenpflügens um ein bedeutendes steigern und so zur Vergrößerung des Nationalvermögens beitragen können.

Der Salzhunger.

Das Bedürfnis nach Salz ist jedem Menschen eingeprägt, und alle Völker und alle Zeiten haben ihm folgen müssen. Das Salz ist vielleicht die erste Ware gewesen, die zu einem Verkehr und zur Ausbildung von Handelsstraßen Anlaß gegeben hat und um den Besitz von Salzlagern sind mehr als einmal blutige Kriege geführt worden.

Die Ursache des Salzhungers ist von der Physiologie aufgeklärt worden, aber seine Verschiedenheit bei den einzelnen Personen, bei gesunden und kranken Leuten und nach anderen Einflüssen bleibt noch in manchem dunkt zu erforschen. Auffällig und verständlich ist die Tatsache, daß das Bedürfnis nach Salz um so größer ist, je mehr Pflanzennahrung und je weniger Fleisch verzehrt wird. Das scheint ein ganz allgemeines Gesetz zu sein, das auch den Salzbedarf der verschiedenen Völker regelt. Wo vorzugsweise Fleisch gegessen wird, kann sich sogar eine Abneigung gegen das Salz ausbilden, die freilich nur scheinbar ist, da eben das Fleisch selbst erhebliche Mengen von Salzen enthält. Bei vegetarischen Völkern dagegen kommt es zur Entwicklung eines wahren Salzhungers.

Diese Regeln werden jedoch durch die besondere Verlagung der einzelnen Leute oft verwischt, und es gibt eine Liebhaberei für Salz, ohne erkennbare Ursache. Ueber den Salzhunger nach der geographischen Verbreitung hat Dr. Lahache im Pariser „Cosmos" eine angenehme Studie veröffentlicht. Es scheint, daß bei den Jäger- und Fischervölkern meist nicht die Abneigung gegen das Salz zu finden ist, die man erwarten sollte, so bei den finnischen Jägern, bei den Kamtschadalen von Offibirien, die nur von Fischen leben, und andererseits bei den arabischen Beduinen, die trotz des tropischen Klimas ihrer Heimat fast ausschließlich der Fleischnahrung huldigen.

Einen Widerspruch aber schien bisher immer der Umstand zu bemerkenen, daß die afrikanischen Völker hauptsächlich Ackerbauer und infolgedessen Vegetarier sind, obgleich sie wenig Salz essen, weil es von ihrem Lande zur Küstrich dargeboten wird. Diese Behauptung stammt her aus einer Zeit, in der Afrika noch zu wenig bekannt war, und kann jetzt wesentlich berichtigt werden. Die Forschungen haben gezeigt, daß es in Afrika kein einziges Volk gibt, das eine ähnliche Abneigung gegen das Salz hätte, wie etwa die Beduinen. Im Gegenteil sind die in Afrika vorhandenen Salzlager überall seit undenklichen Zeiten planmäßig ausgebeutet worden und haben auch zu einem ansehnlichen Handel Veranlassung gegeben. Ein Beispiel dafür ist die täglich abgeschnittene und unbewohnte Gegend in der Sahara zwischen Südafrika und Timbuktu, die sonst wegen des Wassermangels ängstlich gemieden wird, aber in der Gegend von Taodeni Steinsalzlager aufweist, die mit großem Eifer abgebaut werden. Die Zahl der Kamele, die von dieser Stätte aus das Salz nach dem Sudan schleppen, wird auf jährlich 25 000 geschätzt. Weder die Bearbeitung dieser mitten in der Wüste gelegenen Salzlager, noch der Umfang des Handelsverkehrs mit ihrem Erzeugnis wäre denkbar, wenn nicht die Sudanvölker einen recht erheblichen Salzhunger hätten. In Mauretanien wird Salz aus den Lagunen gewonnen und gleichfalls durch Karawanen auf die Umgebung verteilt. Im Süden von Tripolis liegt, gleichfalls mitten in der Wüste, in der Richtung nach dem Tschadsee die Oase Kanar, in der ebenso wie an einigen benachbarten Plätzen die Gewinnung von Salz aus dem Boden in großem Maßstab betrieben wird. Die Leute geben sich hier mit so großer Emsigkeit dieser Arbeit hin, daß sie auf der Erde fast ebenfalls Salz auslangen, wie jährlich aus den Steinsalzbrüchen von Taodeni gezogen wird.

In anderen Gegenden der Sahara werden Salzsümpfe auf Salz bearbeitet, das in Kuchen geformt und verkauft wird. Eine ausgedehnte Salzindustrie ist ferner in dem Bezirk zwischen dem unteren Niger und Sokoto zu finden. Dort gehen viele Täler nach dem großen Strom hinab, die zwar feucht sind aber keinen dauernden Wasserlauf enthalten. Sie werden von den Eingeborenen Dallols genannt und auch auf den Landkarten mit diesem Namen bezeichnet. Der Boden dieser Täler ist stark mit Salz durchsetzt, das aber naturgemäß von großer Unreinheit ist. Dennoch bemühen sich die Bewohner um seine Gewinnung und der Ort Say am Niger hat sich zum Hauptmarkt dieses Salzes entwickelt, das von einem Europäer jedenfalls als völlig ungenießbar bezeichnet werden würde. Auslaugung des Bodens auf Salz wird auch in den Landschaften am Niger und am Tschadsee betrieben und zur Herstellung von Salzkuchen benutzt, die oft bis zu 30 Kilogrammen Gewicht haben. Dies sind wahrscheinlich die wichtigsten Plätze der Salzindustrie in der nördlichen Hälfte von Afrika, aber ihre Liste würde sich um ein Vielfaches verlängern, wenn alle Stellen aufgezählt werden sollten, wo in Afrika eine Salzgewinnung in geringerem Grade stattfindet.

Man darf jedenfalls den Schluß ziehen, daß in Afrika genug Salz vorhanden ist, um die Eingeborenen damit zu versorgen. Die genauere Untersuchung hat auch eine vollkommene Bestätigung des Gesetzes ergeben, daß der Salzhunger mit der Bevorzugung von Pflanzenkost für die Ernährung wächst. Insbesondere im Sudan ist er sehr groß, wie schon die Tatsache zeigt, daß die Wölker sich dort mit einem Salz begnügen, das in anderen Ländern zurückgewiesen werden würde. Die eingehenden Forschungen, die von französischer Seite während der letzten Jahre in einem großen Teil der Sahara ausgeführt worden sind, haben dazu geführt, die Bezeichnungen Vegetarier und Salzesser für die dortigen Stämme als gleichbedeutend hinzustellen.

Andererseits gebt die Salzfeindschaft mancher Stämme am Tschadsee, die lediglich vom Fischfang leben, so weit, daß sie dadurch in empfindlichen Nachteil geraten. Sie verschmähen es nämlich, die Fische zu salzen, und wenn sie dadurch auch versaulen. Das einzige Konservierungsmittel, das sie für die Fische, die sie nicht gleich verzehren können, anwenden, ist die Sonnenwärme. Die Fische werden einfach angesalzen in die Sonne gelegt, um dort zu trocknen. Es ist kein Zweifel, daß diese kümmerlich lebenden Leute von dem Gebrauch des Salzes großen Vorteil ziehen könnten, wie es auch einige benachbarte Stämme tun, aber sie bleiben bei ihrer Abneigung gegen das Salz.

Landwirtschaft.

[] **Das allein grundlegende Mittel zur Förderung der Landwirtschaft** ist: „Schulung der Jugend im sachlichen Wissen".

[] **Die passendste Zeit** zur Vertiefung der Ackerkrume ist der Herbst, weil Luft und Frost dann bis zum Frühjahr energisch auf den tief gelockerten Boden einwirken können.

[] **Roggen wird am besten gesät**, nachdem das gut gepflügte Feld sich wieder während 8 bis 14 Tagen gesetzt hat. Das Unterbringen hat flach zu geschehen: „Roggen will den Himmel sehen". Flach untergebrachter Roggen ist eher in der Lage, sich vor Winter noch kräftig zu bestocken, wodurch er auch vor Auswinterung eher geschützt ist.

[] **Herbstarbeiten auf der Wiese sind:** Düngung, soweit die Bewässerung hierzu allein nicht ausreicht (hier ist das Thomasmehl so recht an seinem Platze), Instandsetzen der Gräben, Auseinanderstreuen und Ebnen der Maulwurfshaufen, Entfernen von Steinen, Sträuchern und dergleichen, Vertilgung schädlicher, insbesondere giftiger Wiesenpflanzen, Ebnen und Walzen der Wiesenfläche, Instandhaltung bzw. Ausbesserung der Bachufer, Brücken, Schleusen, Eggen zur Moosvertilgung und Bodenlüftung, damit der Sauerstoff an die Wurzeln gelange und den Pflanzenwuchs befördere usw. Freilich können die meisten dieser Arbeiten auch im Frühjahr ausgeführt werden, aber dann drängen vielfach die Bestellungsarbeiten in Feld und Garten heraus, daß für die Wiesenpflege kaum Zeit bleibt, während man im Herbste diese Arbeiten mit mehr Ruhe besorgen kann.

[] **Der junge Lein braucht viel Feuchtigkeit**, um zu wachsen. Man säet ihn breitwürfig und zwar kreuz und quer. Drillt man ihn, so geschieht es auf etwa 5 Zentimeter Tiefe. Tiefer als 2—3 Zentimeter soll aber nicht eingebracht werden. Die Saat deckt man mit zwei Egaztrichen zu und walzt sie ab. 80—100 Kilogramm Samen genügen für das Joch. Zuviel darf man deshalb nicht säen, weil sonst durch den zu dichten Stand die einzelnen Pflanzen leiden.

[] **Wie geschieht das Einmieten größerer Mengen von Kartoffeln am zweckmäßigsten?** Die Miete, zirka zwei Meter breit, die Länge je nach Bedarf, soll eine ungefähre Tiefe von 30—40 Zentimeter bekommen. Auf den Boden legt man einen Rost von Latten und darauf schüttet man die Kartoffeln etwa 1 Meter hoch, deckt dieselben erst mit Stroh und Reisig und später, je nach Eintritt niedrigerer Temperatur, mit Erde, eventuell mit Mist, immer aber so, daß an einer oder mehreren Stellen des Firstes ein Durchlüftungsschacht etwa durch eingesteckte Strohbündel offen bleibt, damit die Feuchtigkeit in der Miete abziehen kann und die Temperatur im Innern derselben abgekühlt ist.

[] **Die Düngerausfuhr** ist möglichst zu beschleunigen, da jetzt die Wege noch befahrbar und die Felder durch die Herbstregen noch nicht so aufgeweicht sind.

[] **Zuckerrübenbau.** Die Rüben sind für gründliche Arbeit sehr dankbar. Wenn irgendwie möglich, so soll der Boden schon im Herbst und recht tief gepflügt werden. Die Erde soll über Winter möglichst locker liegen, damit alle Atmosphärilien gut auf sie einwirken können; so ist dann im Frühjahr eine reichliche Menge leicht assimilierbarer Nährstoffe im Boden vorhanden.

Haus- und Zimmergarten.

** **Der Winterschutz der Rosen.** Ein gutes Deckmaterial ist trockene Erde, die für härtere Edelrosen vollkommen genügt. Für zartere Teerosen usw. sind aber Sand und Holz- oder Steinkohlenasche, als für Wasser durchlässiger, vorzuziehen. Trockene Tannennadeln, Flachsschäben, Binsen oder dergleichen sind nur unter der Bedingung zu empfehlen, daß durch ein Schutzdach die Feuchtigkeit abgehalten wird, denn einmal durchnäßt, beginnen die Stoffe in Gärung überzugehen und erzeugen Fäulnis. Ganz zu verwerfen sind Stroh, Baumlaub und Dünger, denn diese Stoffe ziehen leicht Mäuse herbei, ganz abgesehen von ihrer wasserhaltenden Eigenschaft. Den sichersten und zweckmäßigsten Schutz gewähren frische Fichten- oder Tannenzweige und Torfmull oder Torfstreu. Bei Stammrosen, die auf Sämlingsstämme veredelt sind und sich leicht niederlegen lassen, hilft man sich mit dem Niederlegen. Man wartet hiermit jedoch so lange als möglich und wählt hierzu trockene Witterung; doch muß man das Deckungsmaterial frühzeitig genug bereit halten. Ende Oktober legt man dann die Kronen nieder, nachdem man zuvor eine Lage Tannenzweige untergelegt hat und halte sie in dieser Stellung mittelst Holzhaken nieder; in normalen Jahren wird man die Rosen so bis Anfang Dezember liegen lassen können. Erwartet man strengere Kälte, so bedeckt man die Kronen mit Torfmull und legt hierauf wieder einige Nadelholzzweige. Zum Schluß wird das Ganze mit alten Brettern, Teerpappe, Ziegeln und dergleichen dachförmig eingedeckt.

** **Frostschaden am Wurzelwerk der Zwergobstbäume.** Zwergobstbäume leiden oft vom Frost am Wurzelwerk, da der Frost in die nicht durch eine Pflanzendecke geschützte Erde tiefer eindringt. Man vergesse daher nie, die Erde um den Stamm, soweit die Krone reicht, mit strohigem Mist oder Laub zu bedecken. Diese Decke schützt aber auch den Boden vor zu starkem Austrocknen — auch im Winter braucht der Baum Wasser, wenn auch in sehr geringem Maße — und verhindert einen vorzeitigen Saftfluß, der zu empfindlichen Frostschäden am oberirdischen Teil des Baumes Veranlassung geben kann.

** **Nach Beendigung aller in der Baumschule** nötigen Herbstarbeiten werden die mit Bäumen bestandenen Quartiere gründlich, aber mit Vorsicht und Schonung der Wurzeln umgegraben und während des Winters rauh liegen gelassen, um das Eindringen von Luft und Feuchtigkeit in den Boden zu befördern.

** **Die Verwendung der Gerberlohe beim Obstbau** gelangt in neuerer Zeit mehr und mehr in Baumschulen und bei Obstanlagen zur Bedeckung des Bodens in Aufnahme. Die Beete bleiben durch eine solche Bedeckung von jedem Unkraut frei, der Boden ist unter der Lohe ohne jede weitere Bodenkultur immer locker, in der trockensten Zeit ohne jegliches Begießen fortwährend entsprechend feucht. Außerdem bleiben die Beete von den Larven der Maikäfer ganz verschont, die Wurzelbildung wird derartig gefördert, daß in der Lohedicht, welche 16 bis 20 Zentimeter stark sein soll, selbst in der Verdedlungsstelle noch ganze Kränze von Wurzeln rings um die Stämmchen sich bilden, und die Fruchtbarkeit älterer Bäumchen und die Schönheit der Früchte wird wesentlich erhöht. Es werden also durch die Verwendung der ausgenutzten Lohe nicht nur Arbeit und Kosten für Jäten, Lockern und Begießen des Bodens gespart, es wird auch die Wurzelbildung sowie der Fruchtansatz der Obstbäume, mithin auch deren Rentabilität vermehrt.

** **Aufbewahrung des Obstes.** Wie ist die Aufbewahrung des Obstes am meisten zu empfehlen: 1. im Keller, 2. auf der Bühne, und ferner im Sand, in Sägemehl, in Seidenpapier oder offen liegend? Es ist nach den ausgesprochenen vielseitigen Erfahrungen folgendes zu empfehlen: Man bringe das stets nur bei trockenem Wetter geerntete Obst zuerst auf die Bühne oder sonst in ein Gelaß, welches gut gelüftet und nach Bedürfnis vollständig dunkel gehalten werden kann, breite dasselbe sorgfältig aus und lüfte es einige Tage gehörig ab, damit es vollständig abtrocknet und, wie man sagt, abschwitzt. Nach diesem ist der Raum vollständig dunkel zu halten und das Obst des öfteren nachzusehen; reifes und etwa angefaultes Obst ist sofort zu entfernen. Erst wenn starke Fröste eintreten, ist das Obst sorgfältig in den Keller oder Souterrain oder sonst in ein Gelaß zu bringen, welches eine gleichmäßig kühle Temperatur hat und wo jede Frostgefahr ausgeschlossen ist. Auch hier ist das Licht vollständig abzuhalten. Dieses letztere ist mit einer gleichmäßigen kühlen Temperatur das wesentlichste Mittel, das Obst möglich lange halbbar aufzubewahren.

** **Knoblauchsetzer** wachsen in feuchten Boden leichter an als in trockenem. Dementsprechend wählt man in trockenen Böden die Herbstpflanzung, da im Herbst nicht so sehr das Ausdörren des trockenen Bodens zu befürchten ist. Knoblauch darf keinen frischen Dung bekommen.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Was hilft bei Euterentzündung der Kühe?** Die Euterentzündung bei den Kühen ist oft die Folge von starker Erkältung. Die Tiere standen den ganzen Tag über in dem dichtverschlossenen Stalle. Abends kommt die Magd zum Melken, läßt die Türe offen stehen und wäscht der Kuh das Euter mit warmem Wasser ab. Inzwischen geht der Knecht auf die Heubühne, öffnet das Futterloch, es entsteht ein heftiger Luftzug und die Krankheit ist da! Am nächsten Morgen gibt die Kuh entweder gar keine Milch oder nur eine halb geronnene, bisweilen sogar eine mit Blutstreifen vermischte. Was ist jetzt zu tun? Alles steht ratlos da. — Ist nur eine geringe Entzündung vorhanden, so kommt die Heilung oft dann schon zustande, wenn man täglich einige Male das Euter mit braungemachter Butter oder mit Gibichsöhle einreibt. Die kranken Striche müssen stets, so viel als möglich, ausgemolken werden. Hat sich das Euter infolge der Entzündung verhärtet, so ist wohl dies das vorzüglichste Mittel, wenn man die kranke Stelle mit einer Salbe aus einem Teile grüner Seife und drei Teilen Rüböl einreibt. Falls auch so keine Besserung eintritt, so zieht man am besten den Tierarzt zu Rate, sonst können noch Eiterung, Brand usw. entstehen.

†† **Woher rührt verzögertes Wiedern bei Kühen?** Störung in der Aeußerung des Geschlechtstriebes können gar mancherlei Art sein. So kann u. a. die Ernährung ohne Zweifel einen Einfluß auf den Geschlechtstrieb ausüben und zwar denselben herabsetzen, wenn sie zu mastig ist. Bei fettleibigen Tieren sind die Aeußerungen des Geschlechtstriebes regelmäßig undeutlicher — auch nehmen solche Tiere, wie bekannt, schwer auf. Die geschlechtlichen Regungen kann auch ein bestimmtes Futter beschränken, wenn es letzterem an der nötigen Menge anregender, aromatischer Stoffe fehlt, so daß es aus dem Grund erschlaffend wirkt und u. a. auch den Geschlechtsapparat in einen Zustand von Reizlosigkeit und verminderter Erregbarkeit versetzt. Solchen Zustand kann z. B. Heu und Stroh bewirken, welches infolge dieselben Verregnens bei dem Einbringen angelaugt wurde. Der Einfluß des Futters und der Fütterungsweise, sowie deren nachteilige Einwirkungen können vielleicht noch verstärkt werden, wenn die Lebensweise der Tiere verändert wurde, z. B. wenn den früher mehr an Bewegung gewöhnten Tieren nachträglich jede Bewegung völlig entzogen wurde.

†† **Bei starker Melassefütterung** kann leicht Knochenerweichung eintreten; regelmäßige Gaben von Futterkalk machen sich deshalb stets notwendig.

†† **Die besten Kälber zur Aufzucht** sind die im Frühwinter, von Oktober bis Weihnachten geborenen, weil diese in der Regel besser gedeihen und schon mit 6 Monaten auf die Weide gehen können. Die im Vorsommer geborenen Kälber dagegen können erst im zweiten Jahre zur Weide kommen. Die Regel sollte es sein, die Kälber im ersten Jahre möglichst reichlich zu ernähren und dabei auf Tummelplätze zu bringen, im zweiten Jahre dagegen sie über Sommer auf eine gute Weide zu bringen, wo sie nur Weidefutter erhalten.

†† **Buchweizenaufschlag** (Schaf, Schwein): Man löst in ½ Liter Wasser einen Eßlöffel Glauberzalz und halb so viel Salpeter auf und gibt eine solche Portion zweimal des Tages.

†† **Buglähme** (Pferd, Rindvieh): Man löse ½ Liter Bleiessig in einem Liter Wasser, mische ½ Liter Essig dazu und lege damit recht fleißig Umschläge auf. Zur äußerlichen Einreibung nimmt man eine Mischung aus Terpentinöl, Salmiakgeist und Branntwein.

†† **Geschnittenes Grünfutter** muß bald nach dem Zerschneiden gefüttert werden, da es sich sehr schnell erhitzt, rasch welkt und unschmackhaft wird. Gewelktes Grünfutter erzeugt Kolik.

†† **Das Lüften der Stallungen** muß mit Maß und Ziel geschehen, nicht zu lange bei der kälteren Tageszeit und ein nicht zu starker Luftzug, namentlich nicht von unten her. Die ziemlich weit verbreiteten Halbtüren sind da von großem Vorteil.

†† **Das Moskau-Kaninchen** ist ein rotäugiges, schneeweißes Tierchen, welches selten größer als das wilde Kaninchen wird. Es zeichnet sich durch schwarzbraune Ohren, zwei dunkelbraune Flecken in der Nähe der Nase, ähnlich gefärbte Stellen an der oberen und unteren Fläche des Schwanzes und an den Enden der Hinterfüße aus. Die Haare seines Pelzes sind lang und weich.

†† **Auch eine Ursache für das Legen weichschaliger oder schalenloser Eier.** Es ist eine bekannte Tatsache, daß Hühne, besonders junge, eine förmliche Leidenschaft für das Mitbetreiben Hahn empfinden und dieses unaufhörlich beunruhigen. Durch den hierdurch veranlaßten Ueberreiz fühlt sich die Henne gedrungen das Ei vor Erlangung seiner vollständigen Reife von sich zu geben. Besonders tritt dieser Fall öfters bei Hennen mit starkem Fettansatz ein. Sind einem Hahn 8—12 Hühner zugeteilt, und haben dieselben genügende Freiheit, so ist dieser Fall ein höchst seltener; anders dagegen in abgeschlossenen Räumlichkeiten, wo außerdem einem Hahne, wie man nicht selten findet, nur 2—3 Hühner zugeteilt sind. Durch Absonderung der Geschlechter wird hier dem Uebel sicher abgeholfen.

Fischzucht.

— **Fischteichbesatz.** Wieviel Karpfen man in einem Teiche von bestimmter Größe heranwachsen lassen kann, wenn man auf einen wirklichen Nutzen aus der Fischzucht rechnet, hängt von der Beschaffenheit des Teiches, dem größeren oder geringeren Reichtum desselben an Nahrungsstoffen ab, ferner auch davon, ob die Fische einzig und allein auf die natürliche Nahrung angewiesen sind, oder ob sie auch künstlich gefüttert werden. Man kann daher keine bestimmten Zahlen angeben. Im allgemeinen läßt sich nur folgendes sagen: Von einsömmerigen Karpfen kann man pro Hektar, je nach der Nahrhaftigkeit der Teiche, also ohne Zuhilfenahme künstlichen Futters, 300 bis 600 Stück rechnen, die, wenn sie etwa 10 Gramm schwer eingesetzt wurden, im Herbst ein Gewicht von ¼ bis ½ Kilo erreichen können. Von zweisömmerigen Fischen setzt man 200 bis 400 Stück ¼—½ Kilo schwere Karpfen pro Hektar ein, die dann im Herbst ein Gewicht von 1—1¼ Kilo haben sollen.

— **Wie wählt der Flug-(Fliegen)-Fischer am vorteilhaftesten seinen Standort?** 1. Dem Vieh nahe darf keine starke und hohe Bewaldung und der Angler muß rückenfrei sein damit beim Werfen seine Fliegen nicht an Bäumen hängen bleiben; die Flugangel ist stromaufwärts gerichtet, wobei aber möglichste Deckung zu suchen ist, damit man vom Fisch nicht gesehen wird. Das Werfen der Angel stromaufwärts hat neben sehr vielen Nachteilen allerdings den Vorteil, daß der Fisch, weil er meist mit dem Kopfe stromaufwärts steht, den Angler nicht so leicht gewahrt —, dieser einzige Vorteil gleicht sich aber bei der Abwärtsmethode durch gute Deckung vollständig aus. 3. Der Fliegenangler soll den Wind im Rücken (weil es sich dann leichter wirft), das Gesicht der Sonne zugekehrt haben (damit nicht sein Schatten auf das Wasser falle); 4. die den Gewittern vorangehende Schwüle ist der Flugfischerei weniger günstig als bedeckter Himmel mit leichtem West- oder Südwind (Ostwind bereitet fast jeden Erfolg).

Bienenwirtschaft.

? **Das Jahr 1913.** Mit wenig Hoffnung traten wir in das Jahr ein. Die Völker hatten in dem milden Winter stark gezehrt. Die Königinnen aus dem vorigen Jahre waren schlecht befruchtet. Bis

zum März hinein war schlechtes Wetter. Anf April zerstörten starke Frosttage die schon weit wickelte Baumblüte, so daß in den guten Tagen 23. April an dieselbe nur schwach bedeckt kamen. Anfang Mai war es kühl und windig. Wo in der Nähe des Standes war, gingen sehr Flugbienen verloren, die Völker wurden schwach; Ende Mai war gutes Wetter, aber leider Tracht. Bei dem guten Wetter im Juni holten jedoch viel nach, so daß der Ertrag noch leid wurde. Es fielen auch einige Schwärme.

27. Juni trat kühles Wetter ein, die Völker, namentlich die Schwärme, konnten nicht das Leben erhalten. Der September brachte noch gute Tage, so daß das Winterfutter verbedeln konnten.

O. Wartenberg.

? **Die Zeit der Arbeiten am Stande** ist vorüber. Der Imker hat die Völker winterfertig gemacht, kommen nun bald die langen Abende, wo er bei der Lampe Schein sich recht gut beschäftigen kann, dem Lesen guter Bücher und Zeitungen. Empfehlenswert ist die Leipziger Bienenzeitung. Sie bringt immer das Neueste und Praktischste. Sie erscheint in 12 Nummern und kostet direkt vom Verlage — Leipziger Bienenzeitung, Leipzig-R. 1 M. In demselben Verlage ist auch ein Kalender erschienen für die Bienenzucht, der sehr handlich und praktisch ist (1 Mark). Er enthält neben dem Kalendarium postalische Bestimmungen, gemeinnützigen Ratgeber, Neuheiten in der Bienenzucht, monatliche Anweisungen, Bienenwirtschaftl. Ratgeber, Inserate, Raum für Notizen. Sehr wichtig sind auch die Tabellen, z. B. Schwärmetabelle, Honigwahlzucht treibt, der schafft sich hier eine schöne Uebersicht als Grundlage zur geschichtlichen Weiterentwickelung seines Standes

O. Wartenberg.

? **Regeln fürs Honigschleudern und Verkauf selben.** So wenig Honigertrag die meisten Imker auch in diesem Jahre gehabt haben mögen — viele gar keinen —, so verdient gerade der Honigernte ein Wort über Schleudern und vor allem Verkauf des Honigs der größten Beachtung. gibt leider immer noch Imker, die sich dagegen versündigen und minderwertige Ware zum Verkauf bringen. Jüngst hörte ich von einem Imker, der er in diesem trachtlosen Jahre sich dadurch zu schädigen suchte, daß er immerfort die Bienen mit Zuckerlösung fütterte, um nur Ertrag zu haben und eine Ausnahme vor allen ertrogloven Imkern zu bilden. Die Bienen haben ihm dies dadurch gelohnt, daß sie auf seinem Stande — nicht über zu Völker — alle Tage schwärmten. Er hatte vollauf zu tun, um nur das Fortfliegen der Schwärme zu verhindern. Ueber 20 Schwärme erzielte er durch diese Fütterung, die doch nur eine Reizfütterung zum Schwärmen jetzt ist. Er erreichte also gerade das Gegenteil davon, was er bezweckte. Es ist nicht ausgeschlossen, daß er mehr Ertrag hat wie diejenigen, die gar keinen Honig ernten. Wenn man in unserer jetzigen Zeit langer solcher Ware zum Verkauf gelangt! Dies veranlaßte mich, einen Artikel darüber zu schreiben zur Warnung an alle Imker. Eine Entschädigung durch solche Fütterung während Zuckerfütterung in trachtloser Zeit bietet uns dies nicht. Im Gegenteil wird jeder Imker dadurch auch arg geschädigt. Es ist eine Schädigung der anderen reellen Berkäufer. Durch Winiers Vertrauen zu jedem Imker nimmt Solche Leute schädigen aber zugleich ihre Eh. Können sie auch solche Ware vor Mai bringen und werden sie nicht dabei wegen Betrug ertwischt, so muß ihr Ehrgefühl doch verletzt werden. Man sagt im allgemeinen: Der Honig darf nicht eher geschleudert werden, bis er erst gedeckelt ist, weil ungedeckelter Honig noch nicht reif ist. Das nicht ganz richtig. Man kann auch Honigwabe schleudern, die nur teilweise verdeckelt sind. Gewöhnlich ist der Honig, wenn viel Ammenbienen im Stocke sind, in 24 Stunden gereift, d. h. das überflüssige Wasser ist von den Bienen ausgeschieden. Beim Schleudern selbst sei man recht vorsichtig. Man schleudere nicht gleich die erste Seite rein, denn hierbei drückt der Honig von der anderen Seite die Wabe durch. Drehe die Schleuder nicht zu schnell. Bei jungem, zartem Bau ist das sehr zu beachten. Dunkle Waben kann man auch gleich auf der erste Seite fertig schleudern. Zum Entdeckeln benutze man eine Entdecklungsgabel. Es empfiehlt sich auch Scheibenhonig bauen zu lassen. Denn in dieser sieht das Volk unverfälschten Honig, und erweckt er dessen Kauflust. Was den Verkauf des Honigs anbelangt, noch eine kurze Ermahnung: „Wenn du Honig verkaufst, dann sei ehrlich, gib volles Gewicht, mache deine Ware nicht besser, als sie in Wirklichkeit ist, und verkaufe reine Ware nicht zu billigeren Preisen, als andere Bienenzüchter. Aber verkaufe Zuckerhonig auch nur für solchen und nicht für reine unverfälschte Ware. Laß stets dein Ware für sich Reklame machen, und deine Ehre sei unbefleckt als die eines treuen Repräsentanten der Bienenzüchterstandes!"

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19131018024/fragment/page=0002