## Forstwirtschaft, Jagd, Hundezucht.

†* **Beim Dachsgraben** kommt es vor, daß nach Durchschlag und Herausnahme des Hundes der Dachs nicht gesehen wird; der Hund ist dann sofort wieder einzulassen; bleibt er, ohne weiter vorzudringen, laut, so hat sich der Dachs entweder „verlüftet" oder er sitzt in einem Seitenwinkel des Kessels; in beiden Fällen ist „nachzukellern", d. h. die Erde über die Röhre wird schräg ausgestochen und aus dem Kasten geworfen, indes von Zeit zu Zeit der Hund wieder vorgeschickt wird, damit er den Dachs markiere, um sich hiernach mit dem Nachkellern zu richten. Das Verlüftetsein erkennt man stets an der vorhandenen lockeren frümlichen Erde, in welcher dann weiter gearbeitet wird. Sobald man auf eine oder die andere Weise auf Meister Grimbart stößt, ist er mit der Zange auszuheben und totzuschlagen oder lebend in dem Sack zu bergen. Zange und Sack müssen daher jederzeit zur Hand sein, wo gegraben wird.

## Weinbau und Kellerwirtschaft.

†* **Das Beschneiden des Weinstockes im Frühjahr oder Herbst** übt auf die Frucht, Traubenentwicklung und Reife einen bedeutenden Einfluß aus. Werden Weinreben im Frühjahr beschnitten, so tritt eine große Menge Saft aus, welcher dem Wachstum verloren geht. Schneidet man dagegen im Herbst, so tritt gar kein Saftverlust ein. Der erste aufsteigende Saft im Frühjahr bringt gleich die Augen und die Fruchtbildung zur Entwicklung, und man ist nun um eine ziemlich große Zeit voraus; doch ist zu bemerken, daß im Herbst beschnittene Reben mehr vom Frost zu leiden haben als solche, die im Frühjahr beschnitten werden. Die Fruchtaugen schwellen beim Herbstschnitt früher an, der Saft ist auf einen kleineren Raum konzentriert, die Zellen des Holzes alle dicht gefüllt, und ein Frost bringt deshalb den Saft bald ins Gefrieren und die Zellen zerreißen. Der Herbstschnitt ist also da mit besonderem Vorteil anzuwenden, wo die Gefahr der Frühjahrsfröste nicht zu befürchten ist.

## Gesundheitspflege.

// **Geheizte Schlafräume?** Es gibt noch immer Menschen, die jedes körperliche Uebel, das sie betrifft, einfach einer „Erkältung" zuschieben und denen es gar nicht in den Sinn zu kommen scheint, daß weit häufiger schlechte Stubenluft, zu geringe körperliche Bewegung, Genuß vieler saurer, gährender oder scharf gewürzter Speisen, zu reichlicher Biergenuß usw. die Ursachen körperlicher Erkrankung sind. Sehr häufig wird das „zu kalte Schlafzimmer" als Krankheitsursache betrachtet. Nun darf man allerdings im Bett nicht frieren, das heißt, eine halbe Stunde, nachdem man sich zur Ruhe begeben hat, soll man eine wohlige Wärme verspüren, andernfalls die Bedeckung des Körpers verdoppeln. Dagegen soll man sich nie einbilden, die kalte Luft, die man im Schlafraum einatmet, sei dem Körper von Nachteil. Viel eher wird warme Ofenluft die schädigende Ursache sein. Bekanntlich atmet der Mensch, um mittels des eingeatmeten Sauerstoffs das Blut zu reinigen — ein so eminent wichtiger Vorgang, daß gar nicht zu begreifen ist, wie wenig Wert viele Menschen darauf legen. Manche sieht nun zur Winterszeit Tag für Tag im geheizten Zimmer, vielleicht gar in der mit Brodem angefüllten Küche. Das sog. „Stubengift" macht den Körper schlaff, nimmt den Appetit, läßt Kopfschmerzen entstehen, lähmt die Tätigkeit der Verdauungswerkzeuge, macht die Augen schmerzhaft, die Haut welk und empfindlich und wirkt sogar auf die verschiedensten anderen Organe, wie Herz, Lunge, Hals usw. nachteilig. Da ist es für den Körper eine wirkliche Erholung, wenn er wenigstens zur Nachtzeit die (durch reichliche Lüftung und unterbliebene Ofenheizung sowie Beleuchtung) frische Luft in sich aufnehmen kann, um den so nötigen Reinigungsprozeß des Blutes zu beschleunigen. Der Ofen ist unzweifelhaft ein gefährlicher Luftverpester, da von den sich entwickelnden Gasen der Kohlenverbrennung, sowie vom Ruß und der Asche Teile in die Zimmerluft gelangen und diese verunreinigen. Daher: lieber zwei Decken aufs Bett als nur eine Decke und einen geheizten Schlafraum!

// **Mit Gicht behafteten Personen** ist der Genuß von Aepfeln sehr zu empfehlen. Die Aepfel enthalten ein reichliches Verhältnis an Zucker, Schleim und Stärkemehl, mit welchem jene Säuren und aromatischen Bestandteile verbunden sind, welche bei Personen, die häufig animalische Nahrung zu genießen pflegen, dazu dienen, die Geneigtheit dieser Nahrungsmittel, in Fäulnis überzugehen, verbindern und als kühlende Stärkungs- und antiseptische Mittel wirken und die Verdauung befördern. Solchen Personen, welche Geneigtheit zur Gicht besitzen, würde ein Spaziergang vor dem Frühstück und der Genuß eines guten Pipinapfels zu empfehlen sein, indem er wesentlich dazu beiträgt, die Anfälle dieser Krankheit zu verhindern.

// **Gegen nervösen Kopfschmerz** gibt es folgendes vortreffliches Mittel: In eine große Tasse starken Kaffee wird der Saft einer Zitrone gepreßt, mit viel Zucker versüßt und möglichst heiß getrunken.

## Für die Küche.

**Küchenkalender für den Monat November.**

Was kann die Hausfrau im November für die Küche einkaufen?

Schlachtfleisch.

Ochsen-, Rind-, Kalb-, Hammel-, Schweinefleisch, Kaninchen, Dürrfleisch (Rauchfleisch, Eierspeck), Kasseler Rippspeer, Schinken, Prager Schinken.

Geflügel.

Gänse, Enten, Welschhuhn, Französische und Brüsseler Masthühner, Hamburger Kücken, deutsche und italienische Tauben, deutsche Poularden, Hahnen. Frische Gänseleber, frisch geräucherte Gänsebrüste.

Wild, Geflügel und Haar-Wild.

Reh-, Edel- und Damwild, Hasen, Kaninchen, Wildschweine.

Rebhühner, Birkhühner, Haselhühner, Wildenten, Drosseln, Fasanen, Wachteln, Schnepfen, Bekassinen, Schnee-hühner, Krickenten.

Fische.

Weißfische, Backfische, Schleie, Karpfen, Hecht, Aalraupe Grundling, Aesche, Karausche, Kaulbarsch, Zander, Wurstfelchen, Lachsforelle, Seezunge, Sole, Rotzunge, Steinbutt, Stint, Rotbarbe, Seebarbe, Seenal, Schellfisch, Hering. Alle Arten Räucherfische und Marinaden. Von Rußland kommen die ersten gefrorenen Zander und von Amerika gefrorene Lachse an.

Krusten-, Schal- und Muscheltiere.

Langusten, Hummer, Austern, Garnelen (rot und grau). Kaviar, Muscheln, Krabben und Schnecken.

Gemüse und Salate.

Kartoffeln, Chicorée, Tomaten, Rüben, Brüsseler und deutsche Endivien, Spinat und Karotten, div. Kohl, auch Blumenkohl, Weiß- und Rotkraut, Brocoli, Sauerampfer, spanische und deutsche Zwiebel, Rettiche, Radieschen, Poree, Kopfsalat, Feldsalat, Endivien.

Früchte.

Aepfel, Birnen, Kürbis, Melonen, Nüsse, Haselnüsse, Weintrauben.

**Huhn mit Reis.** Man lasse ¼ Kilo Reis mit Wasser und Salz aufkochen und gut aufquellen, füge dann die zurückbehaltene Brühe nebst dem Fett hinzu, womit man den Reis gehörig weich und ganz kurz einkocht, den Saft einer Zitrone darunter mischt, ihn auf einer länglichen Schüssel anrichtet und das Huhn darüber legt.

**Schweins-Kotelette.** Zeitdauer 20 Min. Man schneidet nach Bedarf die Koteletts aus einem nicht zu fetten Schweins-Carre, und zwar so dick, daß an jedem ein Rippenknochen sitzt, den man nach Belieben entweder kürzt oder zustutzt, oder auch ganz auslösen kann. Mit der flachen Seite eines Hackmessers geklopft, werden die Koteletts mit Salz und Pfeffer bestreut, und in zerlassener Butter auf raschem Feuer gar gemacht.

**Suppe mit Puree von weißen Bohnen.** Ein Liter verlesene weiße Bohnen blanchiert man, setzt die Bohnen mit heißer Fleischbrühe, einem Stück Sellerie und einer Zwiebel aufs Feuer, läßt sie weich werden, streicht sie durch ein Sieb und verdünnt sie mit der noch fehlenden notwendigen Brühe, die man auf 2½ Liter berechnet. Nachdem die Suppe eine weitere halbe Stunde gekocht hat, richtet man sie mit etwas gehackter Petersilie, ein wenig Schnittlauch, einem eigroßen Stück frischer Butter, über länglich geschnittene, in Butter geröstete Semmel-Croutons, an.

## Hauswirtschaft.

† **Waschen der Flanellsachen.** Viele meinen, Wollsachen müßten nur in kaltem Wasser gewaschen werden, das ist ein Irrtum. Für weiße Flanelle nehme man heiße Seifenlauge, für farbige, lauwarme. Man bürste sich auch dann, die Flanellwäsche zu reiben, dadurch verliert sie ihre Weichlichkeit und Schmiegsamkeit, die Reinigung muß hauptsächlich durch vorsichtiges Drücken und Schwenken in der Seifenlauge bewerkstelligt werden. Man löst Marseiller Seife in einem Eimer warmen oder heißen Wassers auf, weicht hier die Flanellsachen ein und läßt sie 1—2 Stunden darin liegen. Dann beginnt das Waschen, wie eben beschrieben. War die Wäsche sehr schmutzig, so wird die Erneuerung der Seifenlauge notwendig sein. Sehr unsaubere Flecke können vorher vorsichtig ohne zu starkes Drücken mit Seife eingerieben werden. Sehr sorgfältig muß die Wäsche gespült werden, zuerst mit lauwarmem, dann mit kaltem Wasser, um alle Seife vollständig zu entfernen, und besondere Aufmerksamkeit erfordert auch das Trocknen der Wäsche. Es muß an einem sehr luftigen Orte geschehen in der Weise, daß die einzelnen Stoffteile sich an keiner Stelle berühren und die Luft überall Zutritt hat; auch darf man die Wäsche durchaus nicht ausringen. Sie wird also ziemlich naß aufgehängt werden, und liegen dabei die Stoffteile aufeinander, so trocknen Wasserstreifen ein, und die Wäsche wird auch filzig.

† **Reinigung der Wasserflaschen.** Das Wasser setzt, besonders wo es eisen- oder salpeterhaltig ist, sehr viel ab und verunreinigt dann die Flaschen. Goldklar wird jede Flasche und jedes Glas, wenn man etwas Salzsäure hinein tut und dann sehr gut mit frischem Wasser nachspült; dieses Mittel ist ebenso einfach wie sicher wirkend. Selbstverständlich muß jeder Rest von der Säure entfernt werden, bevor die Glaswaren wieder in Gebrauch genommen werden.

† **Braune Strümpfe aufzufärben.** Die braunen Strümpfe, welche mit der Zeit durch die Wäsche ihre Farbe verlieren, färbt man leicht wieder auf, wenn man sie eine Viertelstunde in Wasser kochen läßt, welches man durch Ablochen der äußeren Nußschalen erhält. Die Farbe ist echt und die Wolle bleibt weich.

† **Filzhüte zu waschen.** Man reibe die Filzhüte mit einem Flanellappen rein, der in mit lauwarmem Wasser verdünnten Salmiakgeist getaucht ist. Der Flanellappen muß, sobald er schmutzig ist, erneuert werden. Der Hut muß dann mit einem weichen, leinenen Tuche trocken gerieben werden. Nach der Reinigung bürste man den Hut glatt. Man vermeide, den Hut naß zu machen, da derselbe sonst die Form verliert.

## Kleine Mitteilungen.

:: **Pinsel aus Lindenrinde.** Lindenrinde liefert ganz brauchbare billige Pinsel für Leim usw. Sie wird hierzu mitsamt dem Bast verwendet und durch Abschaben erst von der äußeren Rinde befreit. Hierauf legt man den Teil der Rinde, welche den Pinsel abgeben soll, drei bis vier Tage ins Wasser, worauf er mit einem Hammer so lange bearbeitet wird, bis sich die Rinde faserig zerteilt.

:: **Das Silber aus Fixierbädern** direkt abzuscheiden. Man löst 500 Gramm Aetzkali in 500 Gramm Wasser und fügt eine Lösung von 500 Gramm Traubenzucker in wenig heißem Wasser bei. Diese Flüssigkeit reicht auf fünf Liter filtriertes Fixierbad, welches man beim Zugießen der Lösung bis zum Sieden erhitzt und dann noch 30 bis 40 Stunden bei gewöhnlicher Temperatur stehen läßt. Das metallische Silber zeigt sich dann als schwarzer Niederschlag, welcher nur noch mit Wasser gut auszuwaschen zu werden braucht.

:: **Zur Hebung der Brillanz und Tiefe von Bromsilberbildern** verwendet man eine Wachslösung aus gleichen Teilen hellem, gelbem Wachs, Terpentinöl und Lavendelöl. Die Substanzen werden im Wasserbad erhitzt, bis die Lösung eingetreten ist. Zum Gebrauch erreibt man eine geringe Menge mit Hilfe eines Flanellläppchens.

:: **Kupferne Geräte** werden mit Essig und Salz oder auch mit saurer Milch ausgescheuert, nachgespült, getrocknet und mit Wienerkalk und Stearinöl blank geputzt.

:: **Goldene Ketten zu reinigen.** Man tue die Kette in eine kleine Flasche mit etwas warmem Wasser, setze etwas geschabte Seife und Kalkpulver hinzu und schüttle dann die Flasche eine Minute lang tüchtig. Dann nimmt man die Kette heraus, wäscht sie in reinem Wasser und trocknet sie ab. Sie wird dann einen schönen Glanz zeigen.


**Bar Geld**
bringt jedem Landwirt die rationelle Ausbeutung seiner Milchwirtschaft.
**Sacht**
jed. aus. der Euch einen billig., minderwertig. Milchseparator aufschwätzen will.
**Immer**
weg mit Aerger und Enttäuschungen.
Kenner kaufen nur **Impero- und Clouseparatoren der Separatorenwerke**
**J. Konrad Heid, Nürnberg** Gegr. 1871.
Alle 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).**


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

# Der Bauernfreund

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

Nr. 44 — Halle a. S., 1. November — 1913

## Arbeitskalender für den Monat November.

Von **M. Dankler.**

Der November ist zwar ein echter Herbstmonat, trägt aber in manchen Jahren bereits ein sehr winterliches Gepräge. Die Nächte werden kälter und am Morgen prangt die Flur in Schmucke funkelnder Reifkristalle. Dem Wachstum und der Ernte folgt nun die Ruhe; die Ruhe der Vorbereitung auf das nächste Jahr.

Die Feldarbeiten richten sich nach der Witterung. So lange es eben möglich, wird gepflügt und Dünger untergebracht. Diese Vorarbeit ist besonders bei einem spät einsetzenden Frühlingswetter von großer Bedeutung. Sollten noch Wintersaaten zurück sein, so ist es die allerbeste Zeit, denn hier bringt jeder versäumte Tag Nachteil. Dann aber sehe einmal jeder Landwirt nach, ob seine Saaten nicht unter Schneckenfraß leiden, denn die nackte Ackerschnecke tritt in diesem Jahre sehr stark auf. Das beste Mittel zu ihrer Bekämpfung ist gute Kalkasche oder noch besser Aetzkali. Stark befallene Felder werden bei Nacht tüchtig bestreut, und zwar in einem einstündigen Zwischenraum zweimal. Gegen neuen Zuzug schützt man sich durch einen fußbreiten Kalkgürtel um das Feld, der von Zeit zu Zeit unsichtlich und nach Regen jedesmal erneuert wird. Der Kalk ist ja zugleich guter Dünger.

Die Verbesserung und Düngung der Wiesen beginnt. Zu der üblichen Jauche erhalten heute alle gutgepflegten Wiesen eine künstliche Vollbüngung von etwa (pro Hektar) 600—700 Kilo Thomasmehl, 600—700 Kilo Kainit und 200—250 Kilo schwefelsaurem Ammoniak. Durch eine solche Düngung wird der Ertrag der Wiesen um 20—40 Prozent gehoben und somit kann der Besitzer auch so viel mehr Vieh halten. Nach statistischen Angaben müßte der deutsche Osten allein pro Jahr 4—5mal so viel Kunstdünger verbrauchen, als es heute geschieht; der Erfolg würde ein riesiger sein und besonders in vermehrter Viehhaltung zutage treten. Werden Obstwiesen in dieser Weise gedüngt, so dürfte der Mehrertrag an Obst allein die Kosten decken.

Die Kartoffelernte ist in diesem Jahre wider Erwarten gut geraten, und sei besonders darauf aufmerksam gemacht, daß auch ein Steigen der Preise nicht zu erwarten ist. Wer zu 250 Mark verkaufen kann, verdient aber auch mehr, als wenn er im Frühjahr 3 Mark erhält. Ein Teil der Kartoffeln kann mit Vorteil zur Schweinemast Verwendung finden.

Im Gemüsegarten werden alle Gemüse und Burzeln, die nicht im Freien bleiben sollen, aufgehoben und eingewintert. Die Einwinterung geschieht in frostfichern Gräben oder Kellern. Die Gräben dürfen aber nicht geschlossen werden, bis auch dauerhaft starke Kälte eintritt, denn in den meisten Wintern geht viel mehr Gemüse durch Fäulnis als durch Frost zugrunde. Auch die frostempfindlichen edlen Rosen decke man nicht zu früh ein, denn ihnen geht es ebenso. Haben sie das Laub noch nicht abgeworfen, so muß es abgeschnitten werden. Dahlien gräbt man nach dem ersten starken Froste aus und bewahrt die Knollen im Keller auf. Das Umgraben und Düngen der Beete wird fortgesetzt.

Im Obstgarten streicht man, soweit es noch nicht geschehen ist, die Raupengürtel mit Leim und schütze die Stämme durch Geflecht oder Dornreisig gegen Kaninchen- und Hasenfraß. Die Topfpflanzen kommen ins Winterquartier.

Im Hopfengarten wird gedüngt und rigolt.

Im Weingarten werden Spalierreben herabgenommen, geschnitten und zum Schutze eingedeckt. Im Weinberge selbst kann man nach der Weinlese mit Roden, Hacken und Düngen beginnen.

Im Weinkeller muß der Gärverlauf kontrolliert werden, und um eine gleichmäßige Gärung zu erzielen, muß die Temperatur auf gleicher Höhe gehalten werden. In kühlen Kellern muß für Heizung gesorgt sein.

Im Pferdestalle sorge man dafür, daß der Uebergang von schwerer Arbeit zu größerer Ruhe nicht unvermittelt erfolgt. Kann man den Arbeitspferden einige Wochen Weide gönnen, so ist das für ihre Gesundheit von sehr großem Vorteil. Beim Nachlassen der Arbeit entziehe man ihnen ¼—⅓ des Hafers und füttere dafür Möhren. Diese wirken stuhlregulierend und verhüten Koliken.

Beim Rindvieh muß nun der Uebergang von der Grünfütterung zur Trockenfütterung erfolgen. Dieses geschieht am besten dadurch, daß man das noch übrige Grünfutter stark mit Trockenfutter vermischt. Das Schneiden gröberen Trockenfutters zu Häcksel ist zu empfehlen. Kleinere Salzgaben befördern Frefslust und Verdauung, doch ist ein Zuviel sehr von Uebel. Bei gutem Wetter austreiben auf Wiesen, Stoppeln oder wenigstens in den Mistring. Bewegung ist besonders für das Jungvieh nötig.

Im Schweinestalle werden die Ferkel des Herbstwurfes abgewöhnt. Von den Säugern werden Zuchtschweine ausgesucht. Die Säue werden zur Winterferkelung zugelassen. Bei der Einwinterung der Schweine sorge man dafür, daß möglichst gleichstarke Tiere zusammenkommen, da die schwächeren sonst vom Troge gedrängt werden.

Die Schafe beziehen die Winterstallungen, da die Winterlammung bald beginnt. Die überzähligen Hammel werden gemästet. Wenn auch die Schafzucht in den letzten Jahren zurückgegangen ist, so soll man gerade Versuche machen, sie wieder hochzubringen. Jede Wirtschaft kann einige dieser genügsamen Tiere durchbringen, die ihr fast nichts kosten, aber gut nützen. Was sich im Großen nicht lohnt, ist oft im Kleinen hochrentabel. Jedes Anziehen der Fleischpreise bringt größeren Nutzen.

Trächtigen Stallziegen gebe man womöglich täglich Gelegenheit, sich frei bewegen zu können, und sollte es auch in der Scheune oder auf einer Diele sein. Der Ziegenstall muß warm und frei von Zug sein.

Der Geflügelzüchter sorge bei beginnenden Winter gleichfalls für einen warmen Stall. Etwaige Oeffnungen werden mit Stroh verstopft, der Fußboden tüchtig mit Torf bestreut. Zur Beförderung der Legetätigkeit gebe man lauwarmes Trinkwasser und Warmfutter. Letzteres darf aber an kalten Tagen nie vor dem Auslauf gegeben werden. Je mehr die Hühner scharren müssen, um an ihr Futter zu gelangen, um so besser ist es.

Für die Bienenzucht beginnt nun auch eine stillere Zeit. Ehe man die Bienen vollständig einwintert, reize man sie noch einmal zu einem Reinigungsausflug. Sodann werden die Stöcke oder Kasten gut in Decken, Stroh oder Heu eingepackt. Dann beginnt die Winterruhe, die man ohne Not nicht stören sollte. Der Ertrag blieb in diesem Jahre hinter den Erwartungen zurück und auch die „Heidesaison" hat in vielen Gegenden versagt. Der Imker benutze jede Gelegenheit, seine Heimattracht zu verbessern, besonders durch Massenanbau von Beerensträuchern, Schneeberre u. dergl.

*

### Forstliche Arbeiten für den Monat November.

Von **H. Offermann.**

Fast kahl sind unsere Wälder geworden, und es strecken die Baumriesen der Laubhölzer ihre nächtigen Kronen gegen den Himmel wie gewaltige Besen. Die Fällungsarbeiten können daher ihren Anfang nehmen. Es ist sehr wichtig, für diese Arbeiten nur zuverlässige und fleißige Leute anzunehmen; denn davon ist manches abhängig bezüglich des finanziellen Ergebnisses beim Verkauf. Vor allen Dingen muß dasjenige Holz, das sich zu Nutzholz irgendwelcher Art verwenden läßt, auch gewissenhaft als solches ausgehalten werden. Ferner müssen alle Stämme möglichst tief an der Erde abgehauen werden. Den Arbeitern ist jeder Schnapsgenuß während der Arbeit zu verbieten. Durch Unterstellung dieser Bestimmung ist schon mancher Unfall bei der nicht gerade ungefährlichen Fällungsarbeit verschuldet worden. Kurz vor Feierabend darf kein Stamm mehr angehauen werden, weil ein in der Nacht plötzlich eintretender Sturm den angehauenen Stamm umwerfen würde. Derselbe wäre dann nicht mehr als Nutzholz zu gebrauchen, da er bestimmt reißen würde. Sämtliches gehauene Holz wird vor Sonn- und Feiertagen sorgfältig aufgearbeitet. Dadurch erhält man wenigstens zum Wochenschluß immer eine genaue Uebersicht über die geleistete Arbeit.

Die jetzt abgefallenen Bucheln und Eicheln sind zu sammeln und entweder für die Frühjahrssaat aufzubewahren oder als Schweinefutter oder Wildfutter zu benutzen. Ferner wird Hainbuchen-, Eschen-, Erlen-, Fichten- und Kiefernsamen jetzt gesammelt.

Für den Weidenschnitt ist jetzt die richtige Zeit gekommen. Es ist nicht anzuraten, die Weiden jedes Jahr zu schneiden, also nur auf Korbweiden zu wirtschaften, sondern man verbindet zweckmäßig die Korbweidenzucht mit dem Bandstockbetriebe in der Weise, daß in den ersten 3 Jahren die Ruten jedes Jahr geschnitten werden. Der nachher erscheinende Aufwuchs bleibt dann 3—4 Jahre stehen und wird nach Ablauf dieser Zeit zu Bandstöcken benutzt usw., immer abwechselnd. Auf diese Weise erspart man eine kostspielige Neuanlage, die beim reinen Korbweidenbetrieb nach 5—7 Jahren nötig wird.

Jetzt zu Beginn der strengen Jahreszeit wird in manchen ärmeren Orten trockenes Holz kostenlos an die unbemittelte Bevölkerung abgegeben. Diese Maßnahme hat den Zweck, einem Stehlen von besserem Material vorzubeugen, was auch meistens damit erreicht wird.

Neu anzulegende Saat- und Pflanzkämpe sind jetzt schon auszuroden oder zu rigolen. Durch frühzeitige Urbarmachung des zur Pflanzenzucht bestimmten Terrains wird der Boden durch Ausfrieren für seine zukünftige Bestimmung günstig beeinflußt. Auch soll schon Dünger jetzt gegeben werden und kommt man auf humosem Waldboden sehr gut in den ersten Jahren mit der künstlichen Düngung aus. Man gibt pro Hektar 7—9 Zentner Kainit, 3—5 Zentner Thomasmehl und 1—1½ Zentner schwefelsaures Ammoniak. Für die Ausführung der Herbstpflanzungen ist der November die richtige Zeit. Mit Vorliebe werden im Herbst alle Laubhölzer gepflanzt. Von den Nadelhölzern pflegt man wegen der frühen Austreibung der Lärchen nur diese im Herbst zu pflanzen. Die Buchenbesamungsschläge werden nach dem Samenabfall oberflächlich umgehackt und geharkt.

Nach den Raupen des Kiefernspinners, den Puppen des Spanners und der Eule werden Probeeichen gemacht. Die Eierhaufen des Schwammspinners sind mit Teer oder Leimlappen zu betupfen. Zur Vertilgung der Forleule und des Kiefernspanners treibt man Schweine ein. Die jungen Holzpflanzen müssen gegen Wilderbiß geschützt werden.

*

### Jagdkalender für den Monat November.

Von **H. Offermann.**

An den Fenstern der Eisenbahnkupees ist jetzt oft fast allen Personen- und Schnellzügen die Aufschrift zu lesen: „Abteil für Jäger mit Hunden." Daraus ist wohl zu ersehen daß die Hauptjagdsaison begonnen hat. Die Hasentreibjagden werden schon mancherorts, besonders im Gebirge, abgehalten. Bei der Anstellung der Treiber und Schützen ist ganz besonders auf Ruhe zu achten. Dies ist deshalb geboten, daß wenn sich ein Fuchs im Treiben befinden sollte, dieser nicht zum Ausrücken veranlaßt wird. Bekanntlich räumen diese Schlauberger bei der geringsten Beunruhigung das Feld und können dann nicht mehr zu Schuß kommen.

Von Rot- und Damwild werden die Gelttiere abgeschossen. Letzteres tritt auch jetzt aus der Brunst.

Die Jagd auf das Schwarzwild wird eifrig betrieben und ist ihm oft in Revieren mit guter Mast auf dem Birschweg beizukommen.

Vom Rotwild werden die sogenannten Kümmerer abgeschossen.

Der Raubzeugfang wird eifrig betrieben und die Eisen jeden Tag revidiert.

Die Wildfütterung muß bei Frost und Schneewetter beginnen.

Auf Wildbiebe ist besonders zu achten und sind nicht in letzter Linie die Futterstellen auf Wilderergesindel zu bewachen.

Die Hühnerjagd geht zu Ende und halten die Hühner auch jetzt nicht mehr.

Raubvögel können an der Krähenhütte vor dem Uhu geschossen werden.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19131101020/fragment/page=0001

## Ueber allerlei Nüsse für die Küche.

Von M. Lorenz.

In unserem Vaterlande wachsen nur zwei Arten von Nüssen, die Walnuß und die Haselnuß.

Beide werden vielfach für den Haushalt gebraucht und es gesellen sich zu ihnen noch die Paranuß aus Südamerika, die Kokosnuß der Tropen und alle die kleinen Sorten von Nüssen, die erst in den letzten 30 bis 40 Jahren nach Europa als Erd-, Papagei-, Chinanüsse usw. eingeführt wurden.

Die Walnuß soll aus Persien gekommen sein, doch steht fest, daß schon im sechsten Jahrhundert vor christlicher Zeitrechnung die Phönizier von Karthago den Walnußbaum nach Italien importiert haben, denn in Norditalien wurden in uralten Pfahlbauten schon Nußschalen vorgefunden. — Die Angelsachsen haben den Baum dann nach England gebracht, wo er notorisch schon um die Mitte des 5. Jahrhunderts n.-Chr. vorgekommen ist. Ueber das übrige Europa hat er sich rasch verbreitet.

Die grüne Walnuß ergibt von Johanni bis etwa Mitte Juli, so lange die Steinschale noch nicht hart geworden ist, allerlei gute Dinge für die Tafel. Da sind zuerst die Nüsse als schwarze oder grüne Nüsse eine prachtvolle Einmachefrucht, dann kann man daraus einen sehr magenstärkenden Likör machen, der auf dem Lande sehr oft, ehe Arzt oder Apotheker zu erreichen sind, gegen Dysenterien und Magenbeschwerden mit großem Erfolge angewendet wird.

Um die schwarzen Nüsse einzumachen, müssen sie zunächst mit einer langen Stopf- oder Stricknadel von anhaftendem Reinlichkeit hin und her durchstochen werden. Darnach legt man sie in große Steintöpfe und gießt Wasser darüber, das 21 Tage lang täglich mindestens einmal zu wechseln ist. Darnach haben dann die Nüsse das Stadium der Weichheit erreicht, das wir von ihnen als Einmachefrucht verlangen können.

Auf ein Schock Nüsse nehme man nun 50 Gramm Kochsalz und zwei Liter Wasser und lasse sie darin einmal aufwallen. Dann wiege man die Nüsse. Auf 500 Gramm Früchte 400 Gramm Zucker, den man in ein wenig Essig taucht und an dem Feuer zum Zergehen bringt. Dann fügt man noch ½ Liter Wasser auf 400 Gramm Zucker nach und kocht und läutert ihn ganz klar. Ist dies erreicht, so lege man die abgegossenen Nüsse in den Kessel zu dem Zucker und koche sie damit unter beständigem Schäumen, bis aller Schmutzschaum abgenommen ist. Dann hebe man mit Schaumlöffel die Nüsse heraus, lege sie in den Steintopf, der inzwischen sauber ausgewaschen und trocken gerieben wurde, zurück und lasse sie eine Nacht und einen Tag darin stehen, übergossen mit dem noch etwas eingedickten Zucker. Dann kocht man den Zucker nochmals ohne die Nüsse am dritten Tage auf, legt aber die Nüsse mit hinein und schäumt wieder ab, da sich sehr oft noch Schaum bildet. Am vierten Tage siedet man den Zucker dicker ein; ist er zu wenig geworden, gebe man einen Teelöffel voll warmes Wasser dazu, siede alles gut auf, tue die Nüsse hinein und koche sie nochmals. Dann wird am fünften Tage der Zucker ganz zu Sirup eingekocht, die Nüsse werden in die dazu bestimmten Krausen oder Töpfe gelegt, der Zucker dann darüber heiß eingefüllt und am anderen Tage werden die Einmachebüchsen geschlossen. Man kann, wenn man noch Würze an die Nüsse haben will, mit ihnen einige Nelken und Zimtstengel in die Gläser füllen und werden sogar zuweilen von Anfang an die Nüsse vor dem ersten Kochen mit Nelken gespickt, was wir aber nicht befürworten, da der Nußgeschmack und die Bekömmlichkeit des Eingemachten davon beeinträchtigt werden.

Diese eingemachten Nüsse werden vielfach als Schönheitsmittel gegessen, da sie eine gute Haut und frische Farben erzielen sollen. —

Man kann nun auch statt der schwarzen Nüsse weiße einmachen, was auch nicht mühsamer ist. Man nimmt die unreifen Nüsse, die noch keinen festen Kern und keine holzige Schale haben, und schält das Grüne so weit ab, daß der weiße innere Rand hervorkommt. Dann legt man sie in frisches Wasser, das möglichst weich sein muß. Am besten soll Regenwasser sein, wenn man es haben kann. In dies Wasser gibt man einen Eßlöffel voll ganz fein pulverisiertes Alaun, löst es darin auf und kocht das Wasser damit, legt dann in das wallende Wasser die Nüsse, auf die man den Saft einer Zitrone gepreßt hat, und kocht sie ein Stündchen. Nachdem werden sie kalt gestellt und mit geläutertem Zucker, Pfund auf Pfund, übergossen. Man verfährt im übrigen wie bei den schwarzen Nüssen, nur muß man stets den Zucker erst verkühlt über die Nüsse füllen, sonst bleiben sie nicht weiß. Alle Gewürze läßt man hierbei fort.

Essenz für Beigüsse und Würzen aus unreifen Nüssen wird bei uns zwar selten im Hause fabriziert, doch ist folgendes Rezept, das wir aus dem England aus dem Hause von Berwardin mitgebracht haben, immerhin beachtenswert, da doch Fälle eintreten, wo man die Essenz z. B. zu Fischgerichten oder für Zutat an Pilze oder zu selbstgemachten Beigüssen über Kartoffeln, Möhren und dergl. verwenden kann.

Man kompft die jungen, grünen Nüsse, die noch ganz weich sein müssen, zu Brei und preßt den gewonnenen Saft durch ein Tuch. Auf 1 Liter dieses Saftes nimmt man 190 Gramm gerissene Sardellen, kocht dieses unter ständigem Schäumen auf, tut dann noch 190 Gramm kleine Perlzwiebeln oder Schalotten hinein, 5 Gramm gestoßene Nelken, 5 Gramm Muskatblüten, 5 Gramm gestoßenen, weißen Pfeffer und ebenso viel Ingwerwurzel, zuletzt noch eine halbe kleine Pfefferschote, rot oder grün. Dies alles läßt man ¼ Stunde kochen, dann streicht man es durch ein feines Haarsieb und füllt die Flüssigkeit auf Flaschen, die abgekühlt auf die bekannte Art verkorkt und in Lack getaucht werden. Die Essenz, auch Ketchup genannt, ist sehr haltbar und es ist besser, sie nicht gleich zu verbrauchen, sondern etwas lagern zu lassen, da sie täglich an Wohlgeschmack und Kraft gewinnt.

Ein angenehmes Sommergetränk unserer Erfindung sind grüne Nüsse in Milch. Wir haben die jungen, grünen Nüsse zerschnitten und in Zucker und ein wenig Nelken gekocht, ausgeschäumt und dann Milch hineingegeben, aufgekocht, durchs Haarsieb gegeben, auf Eis gesetzt und abends als kühlende Limonade gegeben. Wir haben es auch mit Zitronenschale versucht, was unserm Geschmack nicht so entsprach, da die Nuß kräftiger wirkt mit Nelke als Zitrone.

Die moderne französische Küche verwendet die grünen Nüsse auch vielfach als Garnituren oder zur Füllung von Geflügel; dazu sind dann die Nüsse zu zerkleinern, nachdem sie aus dem Zuckersaft herausgenommen sind, und unter die betreffende Fülle aus Leber oder Semmelteig zu mischen.

Die reife Walnuß kann man vielseitig verwenden. Man gewinnt aus den weißen Kernen Oel, man verarbeitet sie Kästchen und Behälter für Fingerhüte, Ringe, Spiele usw.

Die frischen Nußkerne sind natürlich die besten, und so lange sich die innere weiße Haut ohne Schwierigkeit abziehen läßt, sind die Nußkerne eine große Delikatesse.

Diese zarten Kerne, feingerieben, mit Honig und Butter, zu frischer Weck, sind ungefähr das beste Frühstück, was sich der Mensch wünschen kann. Um diese Kerne auch später frisch abziehen zu können, muß man die Nüsse entweder ganz in Salzwasser legen oder aber die herausgenommenen Kerne einfach wie Mandeln abbrühen, was allerdings den Geschmack des Nußkerns beeinträchtigen soll.

Aus geriebenen Nußkernen macht man Füllungen für Gebäck, Pudding und Pies, Aufläufe und Mehlspeisen, man nimmt die Nüsse zur Füllung für Puter und Fasane, man bereitet Eis und Aufmärsch in der Weise der Mandelmilch daraus, man fertigt Marzipan und Makronen aus Nüssen, man handiert sie zu Konfekt und überzieht sie mit Pralinemasse, sogenannter Kuvertüre, man streicht Nußmarmelade auf Brötchen und fertigt einen guten Salat daraus, dessen Vorschrift wir hier folgen lassen.

Salat auf Pasch-Art: Ein Kopf frischer Kopfsalat und ebensoviel Endiviensalat wird ganz fein in Julienne geschnitten, die ganze Masse mit einem Schock ausgekernter Nüsse, die man von der Haut befreit hat und in kleine Stückchen zu hacken sind, und dem vierten Teil des Gewichtes des Ganzen Ananasstückchen zumischen, darüber sprengt man Ananassaft und ein Gläschen Nußlikör oder in Ermangelung ein wenig Madeirawein. Tüchtig schwenken und schütteln und zu Geflügelbraten oder als besonderen Gang auftragen.

Ein für jede Haushaltung mögliches feines Nachtischgericht sind Nußorangen auf Alig-Art. Man braucht dazu so viel Apfelsinen, als man Personen damit speisen will. Diese Orangen reibt man mit zuckerem Tuche ab, schneidet am Stielende einen Deckeschen ab, reibt das mit silbernem Löffel herausgeholte Innere durch ein Sieb und zuckert es; inzwischen sind Nüsse aufgeknackt, abgezogen und gerieben worden. Etwas süße Sahne dazu und Zucker, dann das Durchpassierte von den Apfelsinen, es muß wie dicke Salbe sein, und nun wird noch Zitronat ganz klein geschnitten und gewiegt und unter die Masse gegeben, die man in die hohlen Orangen einstreicht, nachdem sie mit etwas Butter ausgepinselt wurden, nun auf ein Blech setzt und obenauf statt des Deckels mit steifem Eiweißschaum bedeckt, mit Puderzucker bestreut und rasch im Ofen Farbe nehmen läßt. Ist der Ofen sehr heiß, ist es besser, die Orangen in Papier zu hüllen, damit sie ihre Farbe nicht verlieren und nicht trocken werden.

Haselnüsse sind, wie man zu sagen pflegt, die Mandeln des Nordens. Die Haselnuß ist ein Kind unserer Wälder und hat etwas ungemein zart und fein Ansprechendes, auch ist die Haselgerte die Wünschelrute der alten deutschen Märchen und wer die goldene Haselnuß fand, dem blühte das Glück auf allen Wegen. — Aber die Haselnuß ist auch eine bewährte Kraft für die Bäckerei, und die Kuchen und Konfekte aus ihrem runden, süßen Kern, dessen eigentümliches Aroma sich mit keiner anderen Nuß vergleichen läßt, gehören zu den begehrtesten Artikeln zur Weihnachtszeit. Ketten aus aneinander gereihten Haselnüssen, die in Goldfolie getaucht werden, gehören an den echt deutschen Christbaum, und Haselnüsse sind die Wonne des Kinderraums.

Es gibt auch davon allerlei Arten, die die Gartenkunst zu veredeln bestrebt war, und außer der eigentlichen wilden Haselnuß mit ihrem grünen Blätterhäuschen haben wir die vornehme Bluthasel und die länglich feine Lambertsnuß, die Tiroler Zellernuß und pontische aus der römischen Gegend, die französischen und spanischen Haselnüsse sind zwar größer, aber lange nicht so würzig im Geschmack, wie unsere kleine, aber köstliche Waldhaselnuß.

Wie aus der Walnuß wird auch aus der Haselnuß ein Oel gepreßt, sie hat sogar einen größeren Prozentsatz an solchem, als die Walnuß, denn sie enthält 60 Prozent Oel.

Haselnüsse werden wie gebrannte Mandeln bereitet und schmecken besser als diese; auch als Einmachefrucht wird die grüne Haselnuß benützt. Man nimmt die noch nicht ganz reifen, etwa 3 Zitterlichkerne und siedet sie in Zucker mit Zitronensaft, schäumt sie aus und läßt den Zucker nachsieden, um ihn dann tags darauf noch einmal zu kochen, ohne die Nüßchen, und ihn über dieselben in die Gläser zu füllen. Diese Konserve ist immerhin mehr für den Liebhaber, wie für den Kenner.

Ganze Haselnüsse tut man auch, d. h. die Kerne von der Haut befreit, mit in Kirscheneingemachtes, wenn man die zu braunäherhaltigen Kerne derselben nicht mitkochen will.

Es gibt aus Haselnüssen sehr viele Backwaren und Kuchen, und ebenso werden die Haselnüsse für Füllungen aller Art benutzt und oft auch mit Mandeln oder Wal- oder Kokosnüssen zusammen verarbeitet.

## Landwirtschaft.

†* **Austausch von Saatgut.** Die Erfahrung hat gezeigt, daß auch eine einfache Standortsveränderung einen vorteilhaften Einfluß auf die Entwickelungsfähigkeit und auf den Ertrag ausüben kann; so ist es in manchen Gegenden Gebrauch, daß die etwas von einander wohnenden Landwirte das Saatgut unter einander austauschen. Es wäre nur zu wünschen, daß dieses Austauschen, allerdings unter peinlichster Reinigung des Saatgutes von Unkrautsamen (mit Trieur usw.) allgemeiner durchgeführt würde, dann könnte das Geld für teures auswärtiges Saatgut in vielen Fällen gespart werden.

†* **Herstellung von Komposthaufen.** Die Herstellung von Komposthaufen kann zwar zu jeder Zeit erfolgen, doch läßt sich im Herbst das meiste Material dafür zusammenbringen. Vor allem eignet sich der Abraum der Straßen und Wege hierzu, ferner alle im Garten abfallenden Blätter von Gemüse und Bäumen, falls man nicht erstere als Viehfutter, letztere zur Anlage von Mistbeeten und als Streu benutzen will. Kohlstrünke sollten auf keinen Fall hierzu verwendet werden, weil dadurch die Ueberwinterung und Verbreitung des die Kropfkrankheit erzeugenden Pilzes gefördert wird; ebenso das Spargelstraut. Solches zweifelhafte Material verbrennt man besser und bringt die Asche auf den Komposthaufen. Alle sich im Haushalte und im Gewerbe ansammelnden Abfälle, Lumpen, Lederabfälle, Holzwolle, Haare aus Gerbereien, Filzabfälle von Hutmachern, der Schlamm aus Teichen, sowie die aus demselben entfernten Wasserpflanzen, Holzasche (Steinkohlenasche eignet sich nicht gut), der Aushub aus abgetragenen Mistbeetkästen und dergleichen Material. Die Haufen macht man nicht zu groß, übergießt sie öfter mit Jauche, Abtrittsdünger oder streut auch gleich bei der Anlage Kalk dazwischen. Im Winter ist ein mehrmaliges Umsetzen nötig, damit der Frost am Garwerden des Haufens mitarbeiten kann. Solche Haufen müssen aber mindestens 2 bis 3 Jahre liegen, bis sie vollständig fertig sind und zur Pflanzenkultur verwendet werden können. Wo Strohabraum nicht zu haben ist, kann man auch die abgestochenen Rasenstücke von Wiesen usw. verwenden. Mit Unkraut sollte man die Komposthaufen nicht anlegen, damit der ausfallende Samen, welcher sehr lange keimfähig bleibt, nicht später wieder aufs Land kommt. Etwas anderes ist es, wenn das Unkraut noch vor der Blüte ausgerissen wird.

†* **Moorige, schwammige und mit Moos bewachsene Wiesen** werden durch die Aufführung von magerem Sand schon sehr verbessert. Man hat deshalb von zufälligen Versandungen, wenn man den aufgeschwemmten Sand gleichmäßig über diese Fläche verbreitete, eine große Verbesserung der Wiesen bemerkt und ist so darauf geleitet worden, dem nachzuahmen. Je nachdem die Wiese schwammig und feucht ist, kann sie eine stärkere Bedeckung mit Sand ertragen, und wenn diese gleich anfangs die Grasnarbe völlig zu unterdrücken scheint, so kommt letztere doch oft in demselben, noch sicherer in dem künftigen Jahre wieder hervor und mit besseren und dichteren Gräsern als vorher. Bei schwammigen Wiesen wird die Oberfläche dadurch nicht erhöht, sondern oft noch mehr niedergedrückt, indem der Sand die moorige Substanz zusammenpreßt, sich dann durch seine eigene Schwere herabsenkt und die Zwischenräume ausfüllt. Selbst höher liegenden Wiesen mit festem Boden kann eine dünnere Bestreuung mit Sand nützlich werden, wenn sie stark bemoost sind, weil der Sand das Moos tötet und dessen Zersetzung befördert. Jedoch ist allen festen Wiesen eine fruchtbare Erde noch zuträglicher.

## Haus- und Zimmergarten.

** **Wann deckt man Rosen?** Ueber die Zeit des Bedeckens läßt sich keine Norm aufstellen: dies lehrt jeden Menschen die gesunde Vernunft. Bei zarteren, z. B. Teerosen, ist darauf zu achten, daß sie sich im blätterlosen Zustande befinden; wenn nicht, sind vor dem Eindecken sämtliche Blätter sorgfältig abzuschneiden, nicht abzureißen. Die Blätter würden in Fäulnis übergehen und ein Anfaulen des Holzes verursachen.

** **Rosen als Blütensträucher.** Im Garten enthaltet sich jetzt die größte Blütenpracht und genießend gibt sich der aufrichtige Blumenfreund der Zerfreudende hin. Alle seine Lieblinge danken ihm die sorgfältige Pflege und Mühe, die er ihnen hat zuteil werden lassen. Besonders der Rosenfreund kommt auf seine Rechnung. Gemeinsin findet dieser Strauch auf Beeten, Rabatten oder als Hoch- und Halbstamm im Garten Verwendung oder sie dient, wie die Ramblerjorten, zur Bekleidung von Veranden, Lauben und Eingängen, überall einen anziehenden und dekorativen Bestandteil des Gartens bildend. Als Blütenstrauch findet man dagegen nur die alte Zentifolie und die Moosrosen, während die Remontantrosen — solche nur selten anzutreffen sind. Deshalb sind letztere für diese Zwecke aber nicht weniger geeignet. Sie blühen als ältere Sträucher — unermüdlich bis zum Eintritt der Fröste, nur muß man ihnen einen sonnigen Standort geben. In der kleinen Gartenanlage sind sie von unschätzbarem Wert, gibt doch diesem erst eine üppige, blütenreiche Farbenpracht sein anheimelndes Gepräge. Die Rose könnte in der Tat manchen Blütenstrauch, dessen Blütendauer nur kurze Zeit währt, ersetzen, um so mehr, als man es in der Hand hat, übermäßige Grüßenentwicklung zu verhindern, ohne den Strauch in seinem Wuchscharakter zu beeinträchtigen. Im größeren Garten ist die Remontantrose nicht minder wertvoll, sei es, daß man sie in Gehölzpartien einpreßt oder zu ganzen Rosengestrüppen zusammenpflanzt. Besonders die letztere Verwendungsart verdient die Beachtung der Gartenfreunde. Sowohl Sträucher einer Sorte als auch im bunten Gemisch sind äußerst dekorativ und verdienen an bevorzugter Stelle, z. B. in der Nähe eines Ruheplatzes, verwendet zu werden. Der schöne Duft wird den Gartenfreund oft veranlassen, ein solches Plätzchen aufzusuchen und nach Herzenslust kann man auch dort Rosensträuße für die Vasen holen, ohne besürchten zu müssen, damit dem Gartenbeet zu schaden; denn die Rosen erladen dazu nicht, da es ist die Rosenblüte der Farbenwirkung wegen da und soll nur fortgenommen werden, wenn sich ihre Blütezeit dem Ende zuneigt.

** **Zur Anlage von Erdbeerbeeten** ist jetzt entschieden die geeignetste Zeit des ganzen Jahres. Wählt man starke Pflanzen von geeigneten Sorten, z. B. „König Albert von Sachsen" und „Laxtons Noble", so bringen diese im kommenden Sommer schon eine Ernte. Man pflanze dabei nicht zu dicht und gebe recht viel Dünger. Vorzüglich geeignet zum Düngen der Beeren sind die Wagnerschen Nährsalze. Man gibt auf Zentimeter einer nach 70 Zentimeter Abstand, in letzterem Falle pflanzt man aber drei Pflanzen zusammen. Herrscht nach dem Pflanzen sonnige, trockene Witterung, so muß man von Zeit zu Zeit durchdringend gießen.

** **Kerbelrüben säen.** Wer ein Liebling eines extraseinen Gemüses ist, der säe jetzt einige Beete mit Kerbelrüben an. Dieselben gehen im Frühjahr auf und werden im Sommer geerntet, sobald ihr Kraut zu welken beginnt oder abgestorben ist. Die Rüben oder Knollen werden nicht groß, sind aber im Geschmack pikfein und wenn sie gekocht und wohlzubereitet gegessen hat, wird die Kerbelrübe regelmäßig im Garten anbauen. Leider gibt sie keine hohen Erträge, dafür kann man sie aber auch auf weniger günstigen Stellen, wie an Abhängen, im Schatten von Bäumen usw. anbauen.

** **Standen-Spiraeen.** Alle bisher bekannten Arten lieben eine gute, nahrhafte Wiesenerde und einen mehr kühlen und feuchten, als heißen und trockenen Standort, gedeihen sonst aber auch schon in gewöhnlichem Gartenboden. Will man ihnen eine zusagendere Erde zubereiten, so nehme man Erde von feuchten Wiesen, Schlammerde und Mistbeeterde, bringe alle zusammen auf einen Haufen und arbeite diesen das Jahr über einigemale fort. Diese Erde wird nun im Garten mit gewöhnlicher Gartenerde vermengt, aber sie wird für sich allein benutzt. Im letzteren Falle wirft man Gruben aus und füllt diese mit der Erdmischung.

** **Wie und wo bewahren wir die Zwiebeln auf?** Die gewöhnlichste Methode der Aufbewahrung ist folgende: Sind die reiferen Zwiebeln aus der Erde genommen, so läßt man sie, falls Aussicht vorhanden, daß es längere Zeit nicht regnet, auf dem Felde ausgebreitet zum Abtrocknen liegen, besser aber ist es, sie in einem trockenen, luftigen, gegen Regen geschützten Raum auf Brettern auszubreiten, damit sie nachreifen und austrocknen können. Sind die Blätter und Wurzeln vollständig abgetrocknet, so breitet man die Zwiebeln auf einem luftigen Speicher dünn aus und wendet sie mit einem hölzernen Rechen öfters behutsam um, um das Abtrocknen zu befördern. Tritt strenge Kälte ein, so bringt man die Zwiebeln auf Haufen, ca. 60 Zentimeter hoch, und bedeckt sie mit Stroh oder wollenen Decken, um ein Erfrieren zu verhüten. Im Laufe des Winters muß man sie nachsehen und die faulen Zwiebeln entfernen. Es gibt aber Zwiebelsorten, die nicht sehr haltbar sind, die müssen vor Winter noch verbraucht werden.

## Tier- und Geflügelzucht.

†† **Euterkranke Kühe** geben meist wässerige, schleimige, fadenziehende, bittere oder salzige Milch, welche gelblich, rötlich oder auch blau gefärbt ist. Der Rahm solcher Milch läßt sich nicht verbuttern, auch Käse läßt sich meistens nicht gewinnen. Zum Rohgenuß ist die Milch natürlich vollkommen unbrauchbar.

†† **Trockenstutter für Ziegen.** Bei nasser Witterung versäume man es nicht, den Ziegen des Morgens vor dem Austreiben und abends, wenn sie wieder in den Stall kommen, einiges Trockenfutter zu geben; Wasserjucht, Entzündung der Eingeweide und manche andere Krankheiten sind leicht die Folge, wenn man den Weidegang bei anhaltender Nässe kein Trockenfutter gibt.

†† **Junge Eber** kann man im Alter von neun Monaten ohne Schaden für ihre Gesundheit und Fruchtbarkeit in der Woche ein- bis zweimal zum Sprunge benützen, nachdem sie älter geworden sind, höchstens einmal täglich. Zeigen junge Eber keine Neigung zum Sprunge, dann gebe man ihnen viel Haferschrot mit Magermilch und täglich 1—2 Löffel voll gequetschten Hanfsamen oder Brennesselsamen. Auch kann man diese angebrühte oder gekochte frische Brennesseln verabreichen.

†† **Die schwersten Gänserassen** sind die Emdener und Toulouser, denn sie erreichen ein Gewicht von 12 bis 15 Kilo. Zur Zucht empfehlen sich jedoch weniger schwere Tiere, und namentlich, wenn man Massenproduktion betreiben will, eignen sich die reinrassigen Tiere weniger hierzu, sondern Kreuzungen mit der Landgans, oder auch Pommern und Italiener. So schwer wie die Emdener und Toulouser werden die letztgenannten Rassen nicht, sind aber ausgereifter in der Zucht, wenn der größtmöglichste Nutzertrag erreicht werden soll.

†† **Die Behandlung der Hühner in der Mauser.** Man schützt in dieser Zeit die Hühner durch peinliche Reinhaltung der Schlafräume, durch geschützte Unterkunftsräume bei naßkalter Witterung am Tage, durch Herrichtung warmer Stallungen für die Nacht und durch geeignete Fütterung. Den Appetit fördern Gaben von Grünfutter (Salat, zerkleinerter Klee usw.) und die Darreichung geeigneten Futters; Weichfutter in warmem Zustande ist zu bevorzugen. Dieses Futter ist immer frisch zu verabreichen und soll die oben genannten Nährstoffe in genügender Menge und geeigneter Form enthalten. Dem zum Anrühren benutzten Wasser setze man das gleiche Quantum Magermilch zu oder ersetze es ganz durch letztere. Im übrigen setze man das Futter sonst aus folgenden Teilen zusammen: Auf drei Teile zerkleinerte, gekochte Kartoffeln oder Rüben je ein Teil Maisschrot und Kleie oder für letztere Gerstenschrot. Diese Stoffe werden gedrüht und gut durchgerührt. Sind sie ausgequollen, so setze man einen halben Teil mit kaltem Wasser überbrühten und gut ausgequollenen Fleischmehl oder Fischmehl und für jedes Huhn eine Messerspitze Futterkalk (phosphorsauren Kalk) hinzu. Dieses Futter nehmen die Hühner geradezu gierig, es hilft ihnen die kritische Periode der Mauser überwinden und kräftigt sie so, daß sie bald die neue Legeperiode eröffnen, wenn sie dazu nicht zu alt sind.

†† **Je fatter und regelmäßiger die Bänderung bei den gesperberten Italienern** ist, um so wertvoller ist das Huhn, je verwaschener und lichter, um so mehr ist das Gegenteil der Fall. Allein ein Fehler ist darin nicht zu erblicken. Die Sperberung besteht bekanntlich darin, daß jede Feder auf hell bläulichgrauem Grunde mehrfach glänzend schwarz quergebändert oder gewellt ist. Böse Fehler sind jedoch folgende: rote und gelbe oder einfarbig schwarze oder weiße Federn im Gefieder; fehlende Scheitel, weiße Scheitel; rote und braune Flügeldecken, ganz dunkler Schnabel; Fleischfarbene Füße. Wer übrigens diesen Schlag züchtet, muß sich auf manche Ueberraschung gefaßt machen.

†† **Gute Fütterung der Hühner lohnt sich.** Der Eierstock der Hühner ist eine traubenförmige Drüse, die aus 600 bis 800 Zellen besteht, welche alle bei einer regelrechten Geschlechtsentwickelung zur Reife gelangen können. Da aber dieselben weder ergänzt, noch erneuert werden können, ist das Huhn nicht imstande, mehr als die genannte Zahl Eier zu legen, und es handelt sich also darum, daß die Henne diese in kürzester Frist ablegt, wodurch anderseits das Futter gespart wird. Füttern wir aber nun ein Huhn mangelhaft und schlecht, so wird es uns jährlich höchstens 80 Eier legen und müssen wir es mithin 6—7 Jahre füttern, bis wir die genannte, dem Tiere innewohnende Anzahl Eier gewinnen; füttern wir hingegen das Tier gut und pflegen es sorgfältig, so erhalten wir jährlich etwa 150 Eier, gewinnen also dieselbe Anzahl von Eiern in 4—5 Jahren, haben somit eine Futterersparnis von zwei Jahren gemacht und außerdem noch in dem dann zur Schlachtung kommenden Huhne ein jüngeres und daher wertvolleres Fleisch als im ersteren Falle, in welchem es durch das Alter trocken und zähe geworden ist.

†† **Erbsen als Taubenfutter.** Die Erbsen gelten gewöhnlich als vorzügliches Taubenfutter, wahrscheinlich aus dem Grunde, weil sie von den Tieren gern genommen werden. Dies geschieht jedoch deshalb, weil sie dieselben bequem aufnehmen können. Taubenzüchter und Taubenkenner behaupten jedoch daß die Erbse als Taubenfutter viel zu schwer sei, die Tiere faul und träge mache und Krankheiten herbeiführe, die im Kropf und Magen ihren Sitz haben. Als Zwischenfutter oder ab und zu in geringer Menge gegeben, schadet sie jedoch nicht.

†† **Was ist bei Anschaffung der Kanarien zu beachten?** Harzer Kanarienvögel werden vom Züchter meist bei einer Wärme von 20—22 Grad C. gehalten und bekommen fast ausschließlich Rübsen und Eifutter gereicht. Das Sterben so vieler eben bezogener echter Harzer Kanarien beruht meistens darin, daß der neue Besitzer sie zu schnell an die neue Lebensweise mit normaler Zimmerwärme und dem üblichen Futter gewöhnen will. Selbstverständlich soll dieser Uebergang allmählich erfolgen.

## Bienenwirtschaft.

? **Futtervorrat.** Zehn Pelzmäntel schützen im Winter vor dem Tode nicht, wenn der Magen leer angehen muß. Da bekanntlich die Bienen in strengen Wintern sich in dichte Klumpen zusammenziehen, so sorge man dafür, daß ihnen der Wintervorrat gleichsam am Munde, inmitten des Winterfitzes, hängt. Die beste Nahrung für die Bienen ist der Honig. Jedoch ist nicht jeder Honig gleich gut für die Ueberwinterung; besonders ist es der Honig von Nadelbäumen, der die Ruhrkrankheit bei den Bienen hervorruft. Ein Volk bedarf vom Herbst bis Ende April sünfzehn bis zwanzig Pfund Honig. Auch auf den Bollen sehe man, da die Zuchtstöcke denselben Ende Winter und im zeitigen Frühjahr sehr nötig haben. Wenn bemerke den Mehrbedarf an Nahrung nicht zu knapp, da sie das Zuviel ja nicht verschwenden und man die Länge des Winters nicht voraussehen kann. Nach den Erfahrungen, welche hervorragende Imker bei Versuchen mit dem in den letzten Jahren vielfach zur Anwendung gelangten Fruchtzucker gemacht haben, wurde gefunden, daß derselbe sich recht gut zur Auffütterung eignet. Manche Imker ziehen den Kristallzucker vor. Man kann auch mit diesem gute Erfolge erzielen, wenn er richtig zubereitet wird.

? **Kandierter Honig.** Im Publikum herrscht noch eine große Unkenntnis über die Beschaffenheit des reinen Bienenhonigs. Viele Leute glauben, wenn ihnen festgewordener Honig angeboten wird, derselbe sei mit Zucker oder einer anderen Substanz gefälscht. Gerade das Kristallisieren ist aber ein Zeichen seiner Güte. Honig, der vom Herbste ab nicht mehr kristallisiert, ist entweder von geringer Qualität, stark behandelt — oder gefälscht. Will man kristallisierten Honig für den Gebrauch wieder flüssig machen, so stelle man das Honiggefäß in einen etwas größeren, teilweise mit Wasser gefüllten Blechbasen und erhitze das Ganze langsam auf dem Herde so lange, bis der Honig wieder dünn und klar ist.

? **Nur mit ernstem Vorsatz,** die Bienen aufmerksam zu pflegen, kann eine richtige Bienenzucht angestrebt werden; dazu hat sich der Imker die nötigen Kenntnisse über das Leben und sichere Behandlung der Bienen, nebstdem Gewandtheit im Gebrauche der Geräte und Werkzeuge anzueignen.

? **Luftnot in Bienenstöcken** beseitigt man dadurch, daß man bei gelinder Witterung den Stock etwas lüftet, damit die verdorbene Luft aus- und tauglichere einströmen kann.

? **Das Einschmelzen, Bleichen und Bleichen des Bienenwachses** muß mehrmals wiederholt werden, um ein ganz vollkommen reines, weißes Wachs zu erhalten.



Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19131101020/fragment/page=0002