wird, 5. die ausgezeichneten Ueberhälter unangetastet bleiben und 6. unerlaubterweise kein Holz mit nach Hause genommen wird. Eine wohlüberwachte Holzhauer-Instruktion, zuverlässige Holzfischer (Holzgerber) bewahren den Waldbesitzer (ob Staat, ob Gemeinde, Korporation oder Private) vor empfindlichen Einbußen an seiner Waldernte.

† **Die Fütterung erfordert beim Rehwild** mehr Sorgfalt als bei allen anderen Wildarten, denn die kleinsten diesfälligen Fehler führen oft zu förmlichen Katastrophen. In erster Linie ist zu beachten, daß niemals Wiesenheu gefüttert werden darf, welches geradezu Gift für das Rehwild ist; wo solches namentlich von sauren Wiesen gefüttert werd darf, kann man sicher sein, nach strengen Wintern einen großen Teil, mitunter die Hälfte des Standes, zu verlieren. Gut eingebrachtes Rotkleeheu ist das zuträglichste Futter, welchem mit Erfolg Laubbüschel (hauptsächlich Eiche) zugeleit werden können. Indes darf das Heu nie längere Zeit in den Raufen bleiben; es darf also nie mehr in eine Raufe eingelegt werden, als tatsächlich im Laufe des Tages verzehrt wird. Bleibt dennoch ein Rest, so ist derselbe zu entfernen und anderweitig zu verwerten, denn feucht gewordenes Heu führt beim Rehwild Durchfälle herbei, die meist tödlich verlaufen. Auch ungebrochene Hafergarben, sowie zeitweise ein Gemenge von Hafer, Erbsen und Maisschrot sind ein sehr schätzbares Futtermittel.

Gesundheitspflege.

Der menschliche Körper.

Der Mensch ist die Krone der ganzen Schöpfung und sein Körper ist ein Wunder über alle Wunder. Er wird mit einer im steten Gang befindlichen Maschine verglichen, deren kleinste Teile in einander greifen und bei der sich auch die allergeringste Störung bemerkbar macht. Herbst und Winter üben vor den anderen Jahreszeiten einen mehr und minder starken Einfluß auf den menschlichen Organismus aus. Widerstandsfähige Naturen wehren sich dagegen mit gutem Erfolge; sie sind abgehärtet gegen die Unbilden des Wetters und werden daher nicht so leicht von den mancherlei Erkältungskrankheiten befallen. Das ist bei empfindlichen, schwächlichen Menschen etwas anderes. Sie müssen sich vor der ersten starken Erkältung sehr in Acht nehmen, denn aus ihr können leicht schwerere Krankheiten entstehen, die dann den ganzen Winter nicht wieder weichen wollen. Jeder muß insofern seinen Körper genau kennen, als er weiß, was gut und bekömmlich für ihn ist und was nicht. Er muß vorsichtig leben, um ihm nicht zu schaden und muß Rücksicht auf etwaige schwache Teile nehmen. Aber bei aller Sorgfalt soll er nicht gar zu ängstlich sein und sich in der rauhen Jahreszeit vor allen Dingen nicht aus übergroßer Vorsicht von der Luft abschließen. Selbstverständlich soll der Lungenleidende nicht den scharfen Nord- und Ostwinde ausgehen, und wenn er dazu gezwungen wäre, die kalte Luft nicht durch den Mund, sondern durch die Nase einatmen. Ein Asthmatiker darf sich ohne Gefahr nicht in den Nebel oder auch nur in schwere Luft hinausbegeben, wenn er nicht einem Anfalle seines Leidens ausgesetzt sein will.

Der leidende Mensch muß den Sonnenschein aufsuchen, um gesund zu werden, der gesunde, um gesund zu bleiben. Es sind schlimme Tage, leider in unsern Breiten wohl gar Wochen, wo die Sonne nicht Licht und Wärme und damit Freude und Wohlbehagen verbreitet. Wo sie sich hinter ihrem Nebelschleier versteckt, und die Natur wie tot daliegen scheint. Da muß man aber die Hoffnung auf bessere Zeiten nicht aufgeben und an keinem Teile alles tun, um bösen Folgen vorzubeugen. Ein kleines Maß von Nachdenken leitet schon auf den einzuschlagenden richtigen Weg.

Für die Küche.

Kalbsnierenbraten. Ein Kalbsnierenstück wird oberhalb der Nierenfette gehäutet, tüchtig geklopft und mit langen, dünnen Speckscheiben gespickt, die nicht in das Fleisch hinein, sondern durchgezogen werden, wie beim Hasen, alsdann bräune ein gut Stück Butter im flachen Topfe oder in einer Bratpfanne und brate das Fleisch auf beiden Seiten darin; hiernach gieße knapp Wasser an, gib einige zerschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter und ein kleines Stück Schmorbrot daran, streue Salz über das Fleisch und lasse die Sauce ganz verbraten; nach einem Anlaß derselben, der mittelbraune Farbe haben kann, gieße wieder ein klein wenig Wasser dazu, und begieße den Braten mit dieser schönen Färbung; gib alsdann so viel Wasser, als er Sauce haben soll, eventuell brate ihn unter öfterem Begießen fertig. Zum Schluß ziehe die Sauce mit etwas Weizenstärke ab und vor dem Anrichten übergieße den Braten nochmals mit gebräunter Butter.

Gebratene Leber. Die frische Leber wird gewaschen, von Haut und Sehnen befreit, in fingerdicke Scheiben zerschnitten, in Mehl umgekehrt und offen in gelber Butter und Speck etwa zehn Minuten auf beiden Seiten gebraten. Dann gibt man etwas Essig, Wasser und Salz dazu, deckt es zu, damit es gedämpft wird und rührt die Sauce sämig.

Kalte Milchspeise. Ein Liter Milch wird mit einer Oberlasse voll gestoßenen Mandeln, worunter einige bittere sind, und Zitronenschale gekocht und dann rührt man zwei Eßlöffel voll Stärke oder Spelzmehl mit Milch und 62 Gramm Zucker hinein, läßt es gut durchkochen, mischt hier zerrührte Eidotter und den Eierschaum darunter und läßt es eben aufkochen. Man gibt beliebige Obst- oder Weinsauce dazu.

Reis als Gemüse. Doppelt so viel kaltes Wasser als Reis, etwas frische Butter. Der Reis wird verlesen, in ein Sieb getan, zuerst mit kaltem, dann mit lauwarmem und zuletzt mit heißem Wasser abgewaschen. In einem gut schließenden Topf wird der Reis mit Wasser und Salz hingestellt und rasch aufgekocht. Ist das Wasser eingekocht, stellt man ihn abseits und zerpflückt die frische Butter darauf. In einer Stunde ist er gar und wird mit Parmesankäse serviert.

Hauswirtschaft.

† **Ein Vorteil bei Flickarbeit.** Für die Hausfrau, die genötigt ist, Herrenkleider selbst auszubessern, ist es oft schwer, die Nähte der eingesetzten Stückchen glatt zu bringen. Selbst der Bügelstahl tut oft die erwartete Schuldigkeit nicht. Man schiebe daher unter die Naht ein kleines Brett, lege ein sehr nasses Tuch auf die Naht und bügele mit einem recht heißen Bügeleisen darauf. Nach dieser Behandlung wird die Naht unsichtbar sein.

† **Kattune zu waschen,** ohne daß sie in den Farben nachlassen. Man tut in einem mit Wasser angefüllten Kessel etwa den vierten Teil Weizenkleie und läßt solche fünf Minuten lang kochen. Ist hierauf das Wasser wieder etwas erkaltet, so wäscht man die Zeuge ohne Seife oder Lauge darin und spült sie zuletzt in reinem Wasser.

† **Zur Erleichterung des Bügelns** (Plättens) von Wasch- (Kattun- usw.) Kleidern setzt man der erforderlichen kochenden Stärke ein walnußgroßes Stückchen Butter hinzu.

† **Lackierte Gegenstände zu reinigen.** Man gibt ein wenig Mehl unter Baumöl und reibt die lackierten Gegenstände damit vermittels eines wollenen Läppchens ab. Alle Unreinigkeiten verschwinden auf diese Weise, unbeschadet des Lacks und der Vergoldung.

Für die Weihnachtszeit.
Handarbeiten.

Handarbeiten werden meistens mehr geschätzt als die käuflichen Sachen, wenigstens von denen, die sich selbst gern damit beschäftigen und insofern ein Verständnis für die aufgewandte Mühe haben.

Eisdecken sind zwar in allen einschlägigen Geschäften zu haben, gestalten sich aber bereiten solche ganz und gar mit eigener Hand angefertigte, freundlich dargebotene kleine Geschenke noch viel Vergnügen. Zu diesen in Frage kommenden Decken nimmt man recht feines, glänzendweiße Leinwand, zeichnet auf die passende Größe, quadratisch oder rund, und stickt auf Viereck mit dünnen Bleistiftstrichen ein Muster von verschiedenen Obstarten, wie Aepfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen usw., nebst einigen Blättern und Ranken und stickt dann mit feinstgezwirntem, waschechtem Material in den natürlichen Farben in Stabstich, nur die Blattadern mit Steppstich. Die Decken werden mit einer ganz fein gehäkelten, flachen Spitze umgeben, die an den Ecken recht fest eingebogen werden muß, falls das viereckige Format mal gewählt wurde.

Eine hübsche Spitze zu Kleidkragen wird aus Häkelgarn Nr. 50 mit einer feinen Nadel hergestellt. Zuerst wird die Mitte in gehöriger Länge gearbeitet, und zwar in einfachster Weise und fortwährendem Durchfassen, was die Arbeit ungemein erleichtert, aber auch sehr affurat gemacht werden muß. Auf einen Anschlag von zirka 20 Luftm. häkelt man mit Uebergehung von 3 Luftm. und in die vierte fassend ohne Fadenumschlag ein kleines Loch und mit 3 weiteren Luftm. und Uebergehung von 2 Maschenstichen noch ein zweites Löchlein. Dann häkelt man 7 Luftm., übergeht 7 Randmaschen und faßt ohne Umschlagen des Fadens, also mit kurzem festen Stäbchen in die vorliegende Randmasche; nach 3 Luftm. arbeitet man mit Uebergehen der unmittelbaren beiden nächsten Aufschlagmaschen wieder 1 kurzes festes Stäbchen. Diesen folgen 8 Luftm. und 1 hohes Stäbchen am Rande dieser Reihe. — Die Arbeit gewendet. — Dann nehmen 7 tz. 1 Stäbchen in die vorliegenden Luftm. der vorigen Reihe und mit drei Luftm. wird mit tz. Stäbchen durch die Mitte des vorliegenden Mittelloches gefaßt. Darnach wieder 3 Luftm. und in das nächste Loch am Rande abermals 7 tz. feste, fehr egal zu arbeitende Stäbchen und die beiden kleinen Randlöcher von je 3 Luftm., worauf mit 5 Luftm. die Arbeit gewendet wird. Nachdem in dieser Abwechslung dieser beiden Touren die Mitte des Besatzes fertiggestellt und sorgsam verbunden ist, erstbricht ein oberer und unterer Abschluß. Oben besteht er aus der bekannten Kreuztour, die außen von abwechselnd einem hohen Stäbchen, einer Luftmasche begrenzt wird und mit farbigem Bändchen durchzogen wird; unten ist noch eine einfache, aber immer eindrucksvolle Zacke anzuhäkeln. Zu ihr wird in der ersten Reihe in jedes sich zeigende längliche Loch des Mittelstreifens ein kleines Loch von einem hohen Stäbchen, 3 Luftmaschen, einem hohen Stäbchen gehäkelt. — Die zweite Reihe wird gearbeitet, indem jedes dritte Loch 7 durch eine Luftm. getrennt und mit zweimaligem Umschlagen des Fadens gehäkelte hohe Stäbchen zeigt. Mit tz. Stäbchen übergeht man die nächsten beiden Löcher und verfieht das nun folgende dritte wieder mit den 7 hohen Stäbchen. Unser Modell zeigt 30 einzelne kleine Zacken. Jedenfalls müssen sie gut verteilt werden. Die letzte Reihe besteht dann aus aufeinanderfolgenden Pikots von je 4 Luftm., die durch ein hohes Stäbchen getrennt und in ein vorliegendes Loch gefaßt, die Zacke begrenzen.

Weihnachtsarbeiten
für fleißige Kinderhände.

Ein von Kinderhand auszuführender Bezug für einen Pompadour besteht aus einem mit Alluminiumgarn gehäkelten und 20 Zentimeter im Durchmesser messenden Viereck. Auf genügend großem Luftmaschenanschlag werden abwechselnd zwei hohe Stäbchen, zwei Luftmaschen gehäkelt, wobei jede in die dritte Aufschlagmasche gefaßt wird. In der zweiten Reihe treffen die hohen Stäbchen in das nächstliegende Loch, in der dritten ebenfalls. Darnach folgen zwei Touren von je 3 Luftmaschen, in das nächste Loch fassen und am Ende der Reihe mit 5 Luftmaschen wenden. In diese Löchereihen bäkelt man wiederum 2 Reihen von abwechselnd 2 Luftmaschen zwei hohen Stäbchen. Das fertige Viereck wird mit kleinen Pikots von 3 Luftmaschen begrenzt. Der Beutel selbst kann von jedem beliebigen, passenden Material hergestellt werden, und dazu bedarf es nicht der kleine fleißige Arbeiterinnen noch der gütigen Hilfe. Sehr hübsch sieht zu dem silberglänzenden Alluminiumgarn ein Beutel von dunkelblauem oder zartlila Atlas aus, der durch Reichsfarbiges Ripsband zum Zusammenziehen eingerichtet ist und an dessen oberem Rande zwei schöne Schleifen aus demselben Material sehr wirkungsvoll sind. Das gehäkelte Viereck wird übereck von Mund aufgefaßt, und den unteren Rand schmückt eins der käuflichen Anhängsel aus Metall. Soll der ganze Beutel einen Bezug aus Alluminiumgarn erhalten, so hätelt man ihn unten durch bohe, feste Maschen zusammen und verfieht ihn mit einer aus Stäbchen hergestellten, etwa 3 Zentimeter breiten Verzierung.

Eine Schlafdecke kommt meistens sehr zustatten. Die nachfolgend beschriebene ist äußerst angenehm und leicht herzustellen und es lassen sich alle möglichen Wollreste dazu verwenden. Nur darauf zu achten, daß keine grellen Farben genommen werden, und daß die einzelnen gut zu einander passen. Die Decke läßt sich leicht von Kindern erarbeiten und ist, da sie aus lauter Vierecken im tunesischen Häkelstich besteben, eine rasch fördernde und leicht mitzunehmende Handarbeit. Die ganze Decke zeigt 15 Zentimeter große Vierecke in harmonischer Farbenzusammenstellung, die mit feiner Nähseide in Kreuzstich bestickt, mit schwarzer Wolle in dichten, kurzen Stäbchen begrenzt und auch mit schwarzer Wolle zusammengehäkelt werden. Ein Wollfutter, nebst passender Schnur vervollständigt die Decke Wärme und Festigkeit.

Aus Mutters Konditorei.

Es ist sehr angenehm, wenn man sich zur Weihnachtszeit selber einige nette Konditorsachen bereiten kann, und wir möchten hier einige Anleitungen zu allerlei Versuchen im Fach des Süßknistlers geben. Es ist ganz wichtig, sich einige kleine Vorräte zu halten, die man dann je nach der besonderen Gelegenheit benutzt, so z. B. etwas Schokoladenconverture für Pfefferkuchen und Plätzchen, etwas Fondantglasur und etwas rote und andere Farbe. Die Farben erhält man als unschädliche Speisenfarbe in jeder Drogerie oder Delikatessenhandlung, und zwar in spinatgrün, rot, rosa, blau, lila, gelb usw.

Couvertüre: 1 Kilo feingeriebene Kakaomasse, 2 Kilo fein durchgesiebter und 1 Kilo Kochzucker werden mit 100 Gramm feingeriebenen, gerösteten Haselnüssen vermischt und soviel dünnflüssig gemachte Kakaobutter dazugerührt, bis die gewünschte Dickflüssigkeit erreicht ist. Als Gewürz einige Tropfen Coriandertöl und guter Vanillezucker. Zum Backen eines guten Schokoladenpfefferkuchens ist z. B. diese Couvertüre unerläßlich.

Nürnberger Honigkuchen: 500 Gramm Honig, 500 Gr. Zucker, 1 Kilo durchgesiebtes Weizenmehl Nr. 00 werden zum Teige geknetet und 24 Stunden stehen gelassen. Dann wird Eier dazugetan, 10 Stück, 250 Gr. gehackte Mandeln und 12 Gr. Zitronat ganz feinwürfelig geschnitten, 250 Gr. geriebene, süße, abgezogene Mandeln und 12 Gr. Nelken oder Nadeln hineingeknetet. Auf gefirnichene Bleche streichen, rasch backen, dann mit der oben beschriebenen Couvertüre bepinseln und glattstreichen, und ehe sie fest wird, schmale Streifen Zitronat über den Kuchen legen. Ehe der Kuchen erkaltet ist, schneidet man ihn in schräge oder gerade längliche Vierecke.

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. 47 — Halle a. S., 22. November — 1913

Die Hamsterbekämpfung.

Von **H. Baumeier** in Trotha.

In diesem Jahre traten die Hamster in unserer Provinz, den benachbarten Staaten und anderen Landesteilen wieder in ungeheuren Mengen auf. Sogar aus Vorpommern, wo die Hamster bisher nicht zur Beobachtung gekommen sind, wird von einer Hamsterplage berichtet.

Die große Schädlichkeit und Vermehrung des Hamsters dürfte allgemein bekannt sein. Eine tatkräftige Bekämpfung ist deshalb besonders jetzt sehr am Platze, weil sich der Herbst zur Vertilgung der Nager vorzüglich eignet.

Für die Hamsterbekämpfung kommen im allgemeinen zwei Verfahren in Betracht, das eine beruht auf der Entwicklung giftiger Gase, nämlich das Schwefelkohlenstoffverfahren, das andere auf dem Auslegen spezifisch wirkender Bakterienkulturen, das Mairnverfahren.

Der Schwefelkohlenstoff ist eine fast farblose Flüssigkeit von durchdringendem Geruch. Er wird mittels besonders konstruierter Kannen in die Baue gegossen, oder es werden Stücke alten Sackleinens, die mit Schwefelkohlenstoff getränkt sind, mittels eines hakenförmig gebogenen Drahtes in die Baue eingeführt. Die Wirkung des Schwefelkohlenstoffgases auf die Tiere ist eine einschläfernde und betäubende.

Der Schwefelkohlenstoff ist jedoch in hohem Grade feuergefährlich und entzündet sich in der Nähe von brennenden oder glühenden Körpern, zumal in der Wärme, mit explosionsartiger Heftigkeit. Deshalb sind beim Transport, beim Aufbewahren und bei jedem Hantieren Rauchen, Entzünden von Streichhölzern, Feuer und Licht strengstens zu vermeiden; sämtliche Vorsichtsmaßregeln auf Beachtung dieser Vorsichtsmaßregeln aufmerksam zu machen.

Das Verfahren ist umständlich und infolgedessen teuer. Im übrigen werden immer nur die Hamster, die sich gerade in dem ausgrasenden Baue befinden, getötet.

Wesentlich größere Vorteile hat demgegenüber das ebenfalls schon seit Jahren erprobte Ratinverfahren. Mit diesen Kulturen werden zahlreiche Versuche im Laboratorium und in der Praxis angestellt. So wurde z. B. im Jahre 1909 in einer Gothaer Flur auf einem zirka 2000 Morgen großen Gelände eine umfangreiche Ratinauslegung vorgenommen. Ueber die erzielte Wirkung gibt nachstehender Bericht des Feldhüters Roth ein klares Bild:

„Das Ergebnis der versuchsweisen Vertilgung der Hamster mit Ratin war ein ausgezeichnetes. Gleich am zweiten Tage fand ich mehrere hundert Hamster auf den Versuchsstücken tot liegen. Die Hamster zeigten sich nur noch ganz vereinzelt. Diejenigen, welche ich beobachtet habe, schlichen krank über das Feld und nach 3—4 Tagen fand ich immer wieder tote Tiere auf den Aeckern liegen, die nicht sogleich nach Aufnahme des Infektionsmaterials, sondern nach und nach verendet sind. Verschiedene Tiere beobachtete ich, die Futter eintragen wollten, unterwegs aber tot liegen blieben. Soviel ich feststellen konnte, sind durch die Auslegungen des ersten Tages sämtliche Baue vernichtet worden . . .“

Im Jahre 1911 hat weiterhin Dr. Koch, Generalsekretär der Landwirtschaftskammer für das Herzogtum Gotha, über die auf Veranlassung des Landratamtes Ohrdruf in der Gemeinde Wechmar ausgeführten Versuche mit Ratinkulturen, die der Vorstand der Gothaischen Kammer durch eine pekuniäre Beihilfe unterstützt hat, näher berichtet.

Diesem Bericht ist u. a. folgendes zu entnehmen:

„Die Besitzer waren vorher angewiesen, die Hamsterlöcher durch Ruten und Fähnchen zu bezeichnen, so daß das Auslegen selbst sehr gut und leicht, genau nach den bestehenden Vorschriften, vonstatten ging. Der erzielte Ertrag war ein ausgezeichneter, wie nachstehende Zahlen am besten beweisen. Das Ratinpräparat wurde in 780 Stück Hamsterbaue eingelegt, nach 8 Tagen wurden die Baue zugetreten, nach einem weiteren Verlauf von 2 Wochen wurden die bett. Baue nachgesehen, es fanden sich von diesen 780 zugetretenen Bauen nur noch 30 gangbare vor, so daß ein Erfolg von 96 Proz. zu verzeichnen ist.

Diesen Zahlen, welche amtlich festgestellt sind, braucht nur noch wenig hinzugefügt werden. Die im Bezirk der Landwirtschaftskammer Gotha angestellten Versuche über die Wirksamkeit des von dem Bakteriologischen Institut der Landwirtschaftskammer in Halle a. S. hergestellten Hamsterratins haben gezeigt, daß dieses Hamsterratin zur Vernichtung der Hamster sehr wohl geeignet ist.“

Schließlich ging auch kürzlich wieder auf Anfrage des Bakteriologischen Instituts vom Amtsrat O. in W., welcher Hamsterratin bezogen hatte, die Nachricht ein, daß dasselbe befriedigend gewirkt hat und man auf 50 Morgen Rübensamen, welche zunächst belegt waren, entschieden einen guten Erfolg konstatieren konnte.“

Aus den Mitteilungen sämtlicher Berichterstatter geht unzweifelhaft hervor, daß das Bakterienverfahren mittels Ratin nicht nur als zuverlässig bezeichnet werden kann, sondern die Erfolge auch als nachhaltige angesehen werden müssen, da die Bakterienkulturen eine Seuche unter den Hamstern hervorrufen, von der im Gegensatz zu den Giften fast alle Tiere dahingerafft werden.

Hinzu kommt fernerhin, daß die Anwendung der Ratinkulturen eine sehr einfache ist, indem dieselben mit Rüben- und anderen Körnerfrüchten angerichtet vor den Hamsterbauen ausgelegt werden.

Daß die Ratinkulturen für Hausflügeltiere, Geflügel und Wild unschädlich sind, ist sowohl durch Versuche im Reichsgesundheitsamt, als auch in verschiedenen wissenschaftlichen Instituten nachgewiesen und durch langjährige Erfahrungen in der Praxis vollauf bestätigt worden.

Ferner sind die Ratinkulturen auch preiswerter als andere Vertilgungsmittel und -verfahren, besonders das noch vielfach gebräuchliche Fangen der Hamster. Letzteres konnte nach einer Mitteilung des Landwirts F. in B. berechnet werden. Danach wurden auf einer zirka 1200 Morgen großen Flur in einem Jahre 5100 Hamster gefangen; eine Beseitigung derselben wurde dadurch jedoch nicht erzielt. Da für jeden gefangenen Hamster eine Entschädigung von 10 Pfg. gezahlt wurde, kostete die Vertilgung der Hamster 510 Mark, während man für das gleiche Terrain und unter denselben Verhältnissen nur für 408 M. Ratinkulturen benötigt hätte. Wenn hierzu zwar noch ein kleines Arbeitslohn und die geringen Anrichtungskosten zu rechnen wären, so vermindert sich das Bakterienverfahren doch vor allem einen sicheren und nachhaltigen Erfolg.

Man wird sich nach meinen Darlegungen den Vorteilen, die uns das Bakterienverfahren bei der Bekämpfung der Hamster bietet, wohl kaum mehr verschließen können. Die erzielten Erfolge lohnen die aufgewendeten Mühen und Kosten, die in keinem Verhältnis zu den durch die Hamster angerichteten Schäden stehen, reichlich.

Möchte auch vorstehenden Mitteilungen besonders den Gegenden, die jetzt mit der Hamsterplage so arg zu kämpfen haben, ein guter Nutzen erwachsen!

Die Sicherung der Düngewirkung.

Von **D. M.** in K.

Der praktische Landwirt unserer Tage gibt viel mehr Geld für Dünger aus als seine Voreltern. Allein er sieht ein, daß es notwendig ist und ist zufrieden, wenn er ein zweifaches erreicht. Der angewandte Kunstdünger muß zuerst die Mehrkosten der Düngung einbringen und eine Steigerung des Reinertrages herbeiführen. Und dieses ist möglich. Der Ertrag aller Ländereien läßt sich durch die richtige Anwendung der Kunstdünger um 25—33 Prozent steigern, und wenn dieses gelingt, ohne allzu große Düngermengen zu verwenden, so ist eine sehr hohe Steigerung des Reinertrages und damit eine höhere Rentabilität der Ländereien gesichert. Allein, um dieses zu erzielen, muß nicht nur der Kunstdünger im richtigen Verhältnis zueinander und zu den Pflanzen und dabei zur richtigen Zeit gebraucht werden, sondern das Land muß auch tüchtig bearbeitet und so beschaffen sein, daß die Kunstdünger ihre volle Kraft entfalten können.

Der Boden muß tief gepflügt und locker sein, damit Luft und Wärme eindringen können. Der Boden muß aber an erster Stelle auch genügend Kalk enthalten, denn der Kalk bringt Leben in den Boden, er zersäuert ihn, er macht ihn lockerer, tätiger, er fördert alle Zersetzungs- und Verwitterungsvorgänge und unterstützt dadurch die Wirkung der künstlichen und natürlichen Dünger.

Ist der Boden kalkarm, dann zuerst Kalk hinein. Nasse, kalte, tonige Böden erhalten pro Hektar 25 bis 30 Zentner Aetzkalk und reicht eine solche Gabe für 6—8 Jahre aus. Leichtere Bodenarten erhalten 15—20 Zentner kohlensauren Kalk oder Mergel und genügt eine solche Gabe für 3—5 Jahre. Kartoffelland wird nicht gekalkt, weil die Kartoffeln sonst leicht schorfig werden.

Ist der Boden präpariert und vorbereitet, so kann man getrost den Kunstdünger verwenden, er wird nicht nur seine Kosten decken, sondern auch einen anständigen Reinertrag herauswirtschaften.

Nun aber auf die Zeit aufpassen. Leider bringen manche Landwirte die Kunstdünger direkt mit der Saat unter, und das ist falsch und schädlich. Betrachten wir einmal die Düngung der Wintersaaten. Sie erhalten Phosphorsäure, Kali und Stickstoff; die Phosphorsäure in Form von Thomasmehl, das Kali in Form von Kainit, den Stickstoff in Form von schwefelsaurem Ammoniak.

Zeit: Thomasmehl und Kainit mischt man gut untereinander und gibt es ein paar Wochen vor der Saat. Selbstverständlich wird dieses Gemenge leicht eingeeggt oder eingeegt. Kurz vor der Saat erfolgt die Düngung mit schwefelsaurem Ammoniak, welches dann zugleich mit der Bestellung verarbeitet wird. Man gibt aber im Herbste nicht das ganze schwefelsaure Ammoniak, welches man anwenden will, sondern nur ⅓ und verwahrt die übrigen ⅔ für das Frühjahr. Sie werden Ende Februar bis Mitte März breitwürfig als Kopfdüngung gegeben. Durch diese Art der Anwendung erreicht man die beste Ausnutzung. Die Stickstoffgabe im Herbst sorgt in Verbindung mit dem Thomasmehl und dem Kainit für eine reiche Bestockung, bringt die Saaten kräftig durch den Winter und macht sie auch gegen Krankheiten und Schädlinge aller Art widerstandsfähig.

Nachdem so Vorbedingungen, Zeit und Weise kurz besprochen sind, dürften noch ein paar Angaben über die Menge der Dünger bei den verschiedenen Wintersaaten von Interesse sein. Folgende Mengen haben sich in jahrelanger Erprobung unter meiner Anleitung und Kontrolle bestens bewährt. Es handelte sich dabei um einen mittelschweren Lehmboden:

1. Winterweizen erhielt pro Hektar 400 Kilogramm Thomasmehl, 500 Kilogramm Kainit, 200 Kilogramm schwefelsaures Ammoniak.
2. Winterroggen erhielt pro Hektar 400—450 Kilogramm Thomasmehl, 600—800 Kilogramm Kainit, 250—300 Kilogramm schwefelsaures Ammoniak.
3. Wintergerste erhielt pro Hektar 600 Kilogramm Thomasmehl, 175—200 Kilogramm 40prozentiges Kalisalz, 150—250 Kilogramm schwefelsaures Ammoniak.
4. Hafer erhielt pro Hektar 400 Kilogramm Thomasmehl, 150 Kilogramm 40prozentiges Kalisalz, 200 Kilogramm schwefelsaures Ammoniak.

Die schwankenden Zahlen sind in dem Gedanken an die verschiedenen Vorfrüchte eingesetzt. Näheres hierüber in meinen demnächst folgenden Düngungstabellen, die im Anschlusse an Vorfrucht und Stalldüngung eine Voll-, Mittel- und schwache Kunstdüngung unterscheiden und die langjährige Studien und Versuche zum Abschlusse bringen sollen.

Der Hühnerstall im Spätherbst und Winter.

Von **Heino Spieß**, Delmenhorst.

Die Anforderungen, die man an einen zweckentsprechenden Hühnerstall unbedingt stellen muß, sind: im Sommer kühl und im Winter warm, vollständige Trockenheit des Bodens, der Wände und der Decke. Vor allen Dingen muß die Entlüftung tadellos arbeiten; an den Wänden und an der Decke darf sich auch nicht der geringste Niederschlag bilden. Zugluft darf nie im Stalle entstehen; dagegen muß immer reine, frische Luft vorhanden sein.

Für den Sommer haben die sogen. „Frischluftställe“ in den letzten Jahren auch in Deutschland freudige Aufnahme gefunden. Die Züchter haben sich davon überzeugt, daß die Haltung des Geflügels in diesen leichten Holzhütten, die Tag und Nacht Luft und Licht ungehinderten Eintritt gewähren,

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19131122022/fragment/page=0001

eine ganz vorzügliche ist. Die gefährlichen Erkältungskrankheiten kommen fast gar nicht mehr vor, die Leistungen der Tiere sind bessere, die Küken kommen tadellos und sie sind lebensfähig.

Diese naturgemäße Haltung unseres Federvolkes wird leider in den allermeisten Fällen in der rauhen Jahreszeit nicht fortgesetzt. Sobald die nahkalte Herbstzeit sich einstellt, beginnt der Züchter mit der Erwärmung des Stalles. Er will die teuren Wintereier haben, und die bekommt er nur, wenn die Hennen recht warm sitzen. Mit Oefen, Grudeheizungen oder gar mit Warmwasserheizungen wird den Tieren ein molliger Raum, oft mit 15 Grad Wärme, bereitet. — Tatsächlich beginnen die Tiere in diesem Treibhause auch bald und reichlich Eier zu legen. Sie setzen diese naturwidrige Eierprodnktion auch eine Zeitlang fort. Das hat aber zur Folge, daß die Hennen im Frühjahr fast überhaupt nicht mehr legen. Der überanstrengte Körper liefert nur noch wenige schwachbefruchtete Eier, denen keine lebensfähigen Küken entschlüpfen. Viele dieser Treibhaustiere erleben aber das Frühjahr überhaupt nicht mehr. Sie fallen nach dem Aufenthalt im Freien tückischen Erkältungskrankheiten zum Opfer.

Eine gewisse Wärme soll der Stall in der kalten Jahreszeit haben; niemals aber eine künstlich erzeugte. Am empfindlichsten treffen das Geflügel die Kälteausstrahlungen der Wände während der Nachtzeit. Es empfiehlt sich daher, dicke Strohmatten herzustellen und diese an den Wänden zu befestigen. — Auch ein luftkalter Stall führt zu vielen Unzuträglichkeiten. Man bringe deshalb eine fußhohe Schicht Stroh oder Torfmull als Streu ein. Ganz besonders für diesen Zweck geeignet ist trockenes Laub, das überdies die Hühner zu reger Scharrtätigkeit anregt.

Der Schlafraum muß den Tieren in der kalten Jahreszeit unbedingt eine behagliche Wärme bieten. Man verringere evtl. die Anzahl der Sitzstangen soweit, daß die Hühner nicht nebeneinander sitzen müssen und sich gegenseitig wärmen. Ist der Stall ziemlich hoch, so kann man 50 Ztm. über den Sitzstangen eine Rapperdecke aus alten zusammengenähten Säcken spannen. Ebenso macht man aus diesem Material einen Vorhang vor dem Sitzstangengerüst, um die Wärme zusammenzuhalten. Es ist nur darauf zu achten, daß die Dünste durch eine gute Ventilation schnell abziehen können, und daß die Lufterneuerung eine genügende ist.

Auch der Scharraum muß am besten ringsherum durch Rapper geschlossen sein, nur die Südseite bleibt offen. Es ist ganz besonders bei diesem Raum darauf zu achten, daß das Streumaterial nicht feucht wird.

Schließlich muß der Züchter durch eine geeignete Fütterung dafür sorgen, daß das Geflügel nicht friert. Es wird deshalb genügend Fett und Stärke, — diese beiden Stoffe erzeugen bekanntlich Wärme im Körper, — im Futter gegeben. Von den Körnerfrüchten enthält Mais und Hafer besonders viel Fett. Stark wärmebildend sind die Haushaltsabfälle, Kartoffel-, Fleisch- und Brotreste usw., die man mit dem fettigen Abspülwasser schwach anfeuchtet. — Dem Weichfutter darf Fleisch- oder Fischmehl, besser noch Knochenschrot, nicht fehlen. Das Trinkwasser soll den Tieren immer frubenwarm verschlagen, nie warm vorgesetzt werden.

Bananenmehl als Schweinefutter.

In den Arbeiten des landwirtschaftlichen Instituts der Universität Halle hat Dr. Jilva die Ergebnisse von Untersuchungen über die Verwendung von Bananenmehl zur Schweinemästung veröffentlicht. Die Einfuhr von Bananen ist in den letzten Jahren gewaltig gestiegen, aber sie sind als Südfrucht so begehrt, daß sie ziemlich hoch im Preise stehen und als Viehfutter bei uns zunächst kaum in Betracht kommen werden. In tropischen Gebieten aber würde diese Verwendung naheliegen, da bei unglaublicher Fruchtbarkeit den Bananen ihre volle Ausnutzung für die überseeische Ausfuhr nicht erzielt werden kann. Dazu kommt, daß die Bananen eine leicht verderbliche Frucht sind. Selbst wenn sie noch unreif verfrachtet werden, lohnt sich ihr überseeischer Transport nur unter besonderen Vorsichtsmaßregeln. Daher sind auch bereits eigene Bananenschiffe eingeführt worden.

Dr. Jilva hatte sich die Aufgabe gestellt, zu ermitteln, ob das aus Bananen hergestellte Mehl zur Fütterung von Schweinen mit hinreichendem Erfolge dienen kann. Es zeichnet sich durch einen sehr großen Reichtum an Stärke aus, während es verhältnismäßig wenig Faserstoff und Fett enthält. Außerdem ist es auch ziemlich arm an Eiweißstoff, und daraus folgt bereits, daß es nicht allein, sondern in einem Gemenge mit eiweißreichen Futtermitteln verwandt werden muß. Mineralische Bestandteile besitzt das Bananenmehl wenig, und sie bestehen hauptsächlich aus Kali und Phosphorsäure. Vorteilhaft ist die außerordentlich leichte Verdaulichkeit des Mehls, und zwar scheint es den Schweinen ziemlich gleichgültig zu sein, ob die Früchte vor dem Zermahlen geschält worden sind oder nicht, da auch die Fasern der Schale gut verdaut werden. Im Vergleich zu der Mästung mit Brei aus Kartoffelflocken besitzt das Bananenmehl auch noch den Vorzug, daß es weniger anfquillt und die Tiere infolgedessen bei einer Mahlzeit mehr davon aufzunehmen imstande sind.

Nur ein Umstand kommt ungünstig in Betracht. Das Fleisch und Fett der auf diese Weise gemästeten Tiere erhält nämlich eine etwas weichere Beschaffenheit, und da Schweinefleisch im allgemeinen um so mehr geschätzt wird, je fester und kerniger es ist, so dürften die mit Bananenmehl gemästeten Tiere etwas niedriger bewertet werden. Ob der dadurch bedingte Unterschied so groß ist, daß er den Gebrauch von Bananenmehl verhindert, werden erst Versuche in größerem Maßstabe zeigen können.

Ein Wort zur Gänsemast.

Die Zeit der Gänsemast naht wieder. Da dürfte es denn angebracht sein, ein Wort an alle jene Hausfrauen zu richten, die für die beste Mast das „Stopfen", besonders mit den bekannten „Rudeln", halten. Diesen Hausfrauen sei hiermit ernstlich in Erinnerung gebracht, daß solche Art Mästung arge Tierquälerei ist! Man bedenke doch nur: den Tieren mit fingerdicken, rauhen Rudeln den Kropf mehrmals des Tages vollstopfen bis zur Kehle! Wer das ernstlich in Erwägung zieht und nicht unvernünftig, unmenschlich findet, muß als Mensch bedauert werden. Ebenso bedauerlich ist, daß hier nicht länger das Gesetz ein für allemal Wandel geschaffen. Nur bei ganz ungebildeten, gemütlosen Personen ist solche Art Mästung zu verstehen. Hausfrauen aber, die auf Herz und Geist nur einigermaßen Anspruch machen, sollten sich dieser Tierquälerei nicht schuldig machen. Es ist überhaupt sonderbar, daß viele Hausfrauen gerade am „Stopfen" der Gänse so festhalten, obwohl sie dabei am meisten Arbeit haben. Man sollte doch meinen, es müßte längst genugsam bekannt sein, daß das Geflügel auch auf eine gutbesuchte Tonne reichlich gemästet werden kann. (Mit geteimter Gerste und geteimtem Hafer werden die schnellsten Mastresultate erzielt. D. M.) Es ist nicht einmal nötig, die Tiere (Enten! Gänse) während der Mast in engen Verschlägen zu halten. Hauptsache, dieselben bekommen reichlich guten Hafer als Fütterung und ständig frisches Wasser, dabei müssen sie sich in kurzer Zeit recht gut. Damit erzielt man ebenso günstige Erfolge wie durch das brutale „Stopfen", es macht weit weniger Mühe und: man handelt menschlich! Möchte doch das jede Hausfrau beherzigen!

Aufzucht von Zwiebelgewächsen.

Unzählige Leute haben ihre Freude daran, sich während der Wintermonate Zwiebelgewächse, namentlich Hyazinthen, Tulpen oder Krokus im Zimmer heranzuziehen. Vorzugsweise werden die Zwiebeln in besonderen Glasgefäßen zwischen die Fensterscheiben gesetzt und so zu einer Wohltat für Auge und Nase in einer Jahreszeit herangezüchtet, in der man die Blumen sonst nur in den Schaufenstern der Läden zu sehen bekommt. Daß sich nur die Zwiebelgewächse für solche Kulturen eignen, die in ihrer Nähren, da sie in ihren knollartig aufgetriebenen Wurzel einen Vorrat von Nährstoffen aufgespeichert haben, von denen sie zehren können. Es ist bekannt und wird gerade bei der geschilderten Art der Hyazinthenbehaltung benutzt, daß die Zwiebeln überhaupt keine Erde, sondern nur Wasser brauchen, in das sie ihre Wurzelfäden hineinschicken. Sie können dann nicht nur keimen und Blätter treiben, sondern eine volle, schöne Blüte entwickeln. Alles was sonst der Erdboden bietet, nehmen sie aus der Vorratskammer ihrer Wurzel.

Außer den Hyazinthen, die am häufigsten eine solche Verwendung finden, sind den bereits genannten Tulpen und Krokus sind noch einige andere Zwiebelgewächse zu einer gleichen Verwertung geeignet. Dazu gehört die gelbe Narzissenart, die im westlichen Mittelmeergebiet zu Hause ist und im Gartenbau als Jonquille bezeichnet wird. Auch die Tazetten, die übrigens dieselbe Heimat haben, empfehlen sich als winterliche Zimmerpflanzen. Von der zur Liliensamilie gehörigen Gattung Scilla eignen sich die frühblühende und die peruanische Art, welch letztere auch den Mittelmeer entstammt und mit Peru nichts zu schaffen hat. Endlich wäre noch der Herbstzeitlosen zu nennen und der „Stern von Arabien", eine Art der bekannten Gattung Ornithogalum. Während man sich die meisten dieser Pflanzen durch die Vermittelung von Händlern beschaffen muß, kann man sich die Krokus leicht vom Feld einsammeln. Auf Wiesen werden sie auch ohne Blüte schon deshalb leicht kenntlich, weil sie vom Vieh, das sie als giftig kennt, verschont werden.

Die Aufzucht der Gewächse kann auf verschiedene Arten geschehen. Der erwähnte Gebrauch von Gläsern hat den Vorzug, daß man die ganze Pflanze dauernd vor Augen haben und sich ihrer Entwicklung freuen kann. Die Gläser sind in vielen Geschäften billig zu haben, außerdem lassen sich aber auch beliebige Gefäße zu diesem Zweck benutzen, die eine hinreichend breite Oeffnung besitzen. Ein zweites Verfahren ist die Moorkultur. Man nimmt Untertassen oder kleine Teller und umgibt die daraufgesetzte Zwiebel mit einer Schicht von trockenem oder frischem Moos. Gefärbtes Moos ist besser zu vermeiden, da es zuweilen eine schädliche Wirkung auf die Zwiebeln ausübt. Das ganze wird dann reichlich mit Wasser besprengt und an einem dunklen und warmen Ort aufbewahrt, bis die Wurzeln hinreichend entwickelt sind. Das Begießen muß selbstverständlich wiederholt werden. Um die Blüte hervorzulocken, bedarf es eines hellen Platzes. Nachdem sie sich entfaltet hat, werden die Pflanzen am besten an einen kalten Ort gestellt, weil sich die Blüten dann länger halten. Das Moos hat den doppelten Vorteil, das Wasser aufzusaugen und für das Bedürfnis der Pflanze bereit zu halten, außerdem als ein lieblicher Schmuck zu dienen, der auch die nicht gerade schönen wurmförmigen Wurzelfäden verdeckt. Eine dritte Art der Behandlung kann als Kieselsteinkultur bezeichnet werden. Man umgrenzt dabei die Zwiebeln auf den Untertassen mit hübschen Kieselsteinen oder auch mit Austernschalen oder Jakobsmuscheln. Auf diesem Wege lassen sich sehr zierliche Arrangements herstellen.

Ferner ist auch Gelegenheit zu eigenartigen Züchtungen gegeben. So läßt sich eine Hyazinthe zur Blüte bringen, die gleichsam auf dem Kopf steht. Setzt man auf die umgekehrte Zwiebel, die in feuchtes Moos verpackt werden muß, eine andere in aufrechter Stellung, so kann man einen Zwilling ziehen, indem eine Blüte nach unten in ein Wasserglas wächst, die andere wie gewöhnlich nach oben in die Luft hinein. Dazu ist selbstverständlich ein Glasgefäß von besonderer Form erforderlich. Es lassen sich auch fremdartige Nährböden für die Zwiebeln wählen, z. B. eine Rübe oder eine Kartoffel, in die ein Loch von geeigneter Größe geschnitten wird. Bei genügender Sorgfalt wird man es erreichen, daß beide Pflanzen gleichzeitig wachsen, also beispielsweise die blühende Hyazinthe von grünen Rübenblättern umrahmt ist.

Die Herrschaft des indischen Tees.

Die Zeiten, in denen der chinesische Tee eine Alleinherrschaft auf dem Weltmarkt ausübte, sind längst vorüber, und gar der Karawanentee, der noch vor einigen Jahrzehnten Königsberg zu einem der wichtigsten Teehandelsplätze Europas machte, ist in seiner Bedeutung weit gesunken. Es wäre auch ein Irrtum, zu glauben, daß alles, was chinesischer Tee heißt, sofern es überhaupt zwecklich aus China kommt, von besonderer Güte ist. Auch die Chinesen selbst begnügen sich, von den oberen Zehntausend abgesehen, mit recht minderwertigen Sorten und gebrauchen sogar mancherlei Ersatzmittel, die von anderen Pflanzen stammen. Immerhin ist der Teeverbrauch in China ein so großer, daß schon dadurch der Ausfuhr bestimmte Grenzen gezogen sind. Britisch-Indien, das erst vor 40 Jahren in die Reihe der teeerzeugenden Länder eingetreten ist, hat China in der für den Weltmarkt verfügbaren Produktion bereits weit überflügelt, namentlich wenn die Insel Zeylon eingerechnet wird. Im letzten Jahrzehnt ist die Steigerung der indischen Teeerzeugung besonders groß gewesen. Zu Anfang des Jahrhunderts lieferte Britisch-Indien 160 Millionen, die Insel Zeylon dazu 130 Millionen Pfund, China dagegen nur 220 Millionen. Im Jahr 1912 dagegen hat die Teeernte in Britisch-Indien ohne die Insel Zeylon schon nahezu 300 Millionen Pfund erreicht, wovon der weitaus größte Teil ausgeführt wurde. Seit dem Jahr 1885 hat sich die mit Tee bepflanzte Fläche in Indien mehr als verdoppelt und dnrch sich im letzten Jahr auf rund 280 000 Hektar. Der Gewinn der Pflanzungen ist aber in derselben Zeit noch um einen viel größeren Betrag angewachsen und hat sich mehr als verdreifacht, was der Bewirtschaftung der indischen Teegärten ein glänzendes Zeugnis ausstellt. Rund zwei Drittel der indischen Teernte entfällt auf die Provinz Assam an der Grenze von Hinter-Indien, wo allein fast 200 Millionen Pfund geerntet wurden. An zweiter Stelle steht Bengalen, an dritter die Präsidentschaft Madras. Auch in Birma wird etwas Tee gezogen, aber nur zur Verwendung als Gewürz. Mehr als zwei Drittel der ganzen Teeausfuhr Indiens richtet sich nach Großbritannien, der Rest nach Rußland, Kanada und Australien.

Landwirtschaft.

[] **Düngung im Herbst für die Frühjahrssaaten.** Der Frost ist der beste Ackersmann! Die Richtigkeit dieses Satzes wird von den einsichtigen Landwirten immer mehr anerkannt und bleibt dies nicht ohne Einfluß auf die Bestellung des Bodens. Da, wo im Herbste Zeit und Arbeitskräfte es nur irgend gestatten, ist man infolgedessen ernstlich bestrebt, die Saatfurche für die Sommersaaten nicht erst im Frühjahr zu geben, sondern schon im Winter. Es hat dies die Vorteile, daß infolge der stärkeren Einwirkung der Atmosphäre auf die aufgepflügten Bodenschichten im Frühjahr die Ackerkrume sich viel stärker zersetzt und gemürbt findet. Die Rohnährstoffe des Bodens sind durch die Winterwitterung aufgeschlossen und das Samenkorn findet dann ein so wohl vorbereitetes Bett, daß Keimung und Entwicklung der jungen Pflanzen viel rascher und kräftiger vor sich gehen. Nachdem nun die Bearbeitung des Bodens in bezeichneter Weise erfolgt ist, fehlt noch der zweite Faktor zur Sicherung einer lohnenden Ernte, nämlich der Dung. Wie die Erträge durch eine Düngung mit Thomasmehl, Kainit und Chilisalpeter erhöht werden können, zeigen uns viele Versuche. Thomasmehl und Kainit sind schon im Herbste vor der Saatfurcht auszustreuen und einzubringen. Es hat dies einmal den großen Vorteil, daß dadurch, infolge der längeren Lagerung im Boden, ebenso wie die Bodenbestandteile selbst auch diese Dünger einer stärkeren Zersetzung und Lösung unterliegen; dabei aber andererseits zugleich bis zum Frühjahr eine so vorzügliche Verteilung der gelösten Nährstoffe überall in der Ackerkrume stattfindet, daß die jungen Pflanzen an jeder Stelle aufnehmbare Nährstoffe in hinreichender Menge finden. Jeder Verlust an Kali sowohl wie an Phosphorsäure ist vollständig ausgeschlossen, weil diese Pflanzennährstoffe von der Ackerkrume gebunden und so festgehalten werden.

[] **Vertilgen von Moos auf Wiesen.** Durch tüchtiges Eggen vertilgen wir besonders ein schlimmes Wiesenunkraut, es ist dies das Moos. Das Moos gehört zu den schädlichsten Wiesenunkräutern, denn es fangt den Boden stark aus, unterdrückt schnell gute Gräser und Kräuter und schließlich wird es von keiner Viehgattung angerührt. Dieser unschätzlichen Eigenschaften wegen muß das Moos aus unseren Wiesen entfernt werden, und zu diesem Zwecke bedient man sich im Herbst und Frühling einer Wiesen-Egge. Das Moos kann noch dadurch vertilgt werden, wenn man die moosigen Stellen bei Frost fünf bis sechs Zentimeter hoch mit Sand überfährt; dadurch wird das gesährliche Unkraut erstickt. Eines dürfen wir aber nicht versäumen, es muß nämlich die Wiese baldmöglichst mit einem kräftigen Kompost überzogen werden, denn sonst geht sie in ihrem Ertrage zurück.

[] **Das Faulen der Kartoffeln** tritt gewöhnlich erst ein, wenn sie durch den Kartoffelpilz angegriffen worden sind. Dieser Pilz, der auf einzelnen Kartoffeln vorkam und hierdurch mit in den Keller gekommen ist, breitet sich immer mehr und mehr aus. Insolge der sich weiter verbreitenden Ansteckung tritt das Faulen der Kartoffeln in erhöhtem Maßstabe ein. Ein vorzügliches Mittel dagegen ist das Auflösen eines Pfundes Chlorkalk in 100 Liter Wasser. In dieser Flüssigkeit werden dieselben mittels eines Besens gewaschen, hierauf zum Trocknen ausgebreitet. Durch diese Prozedur werden die Sporen des Pilzes getötet.

[] **Welches ist der beste Boden für Kartoffeln?** Man kann wohl sagen, daß die Kartoffel auf jedem Boden gedeiht; am geeignetsten allerdings für die selbe ist ein tiefgründiger, sandiger Lehmboden, der jedoch keine feuchte Lage haben darf, denn eine solche würde, abgesehen von dem ungünstigen Einfluß auf den Geschmack der Kartoffel und den Ertrag, die Kartoffelkrankheit begünstigen. Sandboden ist sehr geeignet zur Kultur, vorausgesetzt, daß er nicht zu trocken ist. Bindiger, feuchter Boden ist zum Kartoffelbau nicht zu empfehlen. Die beste Art der Vorbereitung des Bodens besteht in einem Tiefpflügen im Herbste, Auffahren und Ausbreiten des Düngers im Winter und Unterpflügen desselben im Frühjahre. Hierbei hat man zu beachten, daß eine direkte Düngung der Kartoffeln, falls dieselben für den Markt als Speisekartoffeln verwendet werden sollen, nicht zu empfehlen ist, da dieselben zu grob und zu wässerig werden.

Haus- und Zimmergarten.

** **Zichorie als Salatpflanze im Winter.** Wenn die Zichorie im Winter Salat liefern soll, muß sie in einem gehalteichen Boden angebaut werden, damit die Wurzeln sich stark entwickeln können und einen starken Blattwuchs hervorbringen, wenn sie getrieben werden. Die Aussaat muß im April bis Mai in 25—30 Zentimeter entfernten Reihen geschehen, und die Pflänzchen müssen gelichtet werden, sowie einige Blätter entwickelt sind, um zwischen jeder Pflanze einen Zwischenraum in der Reihe von 10 Zentimeter zu lassen. Die Pflanzen verlangen keine andere Pflege als jäten, hacken und nötigenfalls begießen. Im Oktober, November, Dezember, Januar und Februar gräbt man nach und nach die Wurzeln aus; diese werden gewöhnlich, nachdem man die Blätter dicht am Herzblatt abgeschnitten hat, in einen hinreichend warmen Keller gebracht, wo sie, eine neben der andern, reihenweise eingeschichtet werden, durch eine 10 Zentimeter dicke Schicht von Erde, Sand oder Kompost getrennt. Wenn die Temperatur 8—10 Grad R. beträgt, werden die Blätter nach 4—5 Wochen eine Länge von ungefähr 10 Zentimeter haben. Dies ist der Augenblick, mit der Ernte anzufangen. Man schneidet die Blätter 1 Zentimeter über dem Herzblatt ab, und so behandelt, können die Wurzeln drei Ernten, von denen die letzte allerdings schwach sein wird, geben. Bei Mangel eines Kellers oder eines sonst passenden Platzes genügt es, im Freien ein Zühles Mistbeet einzurichten, welches man mit einer Schicht Kompsterde von 25—30 Zentimeter Dicke belegt, um die Wurzeln dort eine neben der anderen unterzubringen. Man muß nur zu große Feuchtigkeit entfernen und zu dem Zwecke das Glasfenster etwas lüften, indem man gleichzeitig die Beete mit Strohdecken zugedeckt läßt. Die nicht zum Treiben benutzten Wurzeln werden auf ihren Plätzen gelassen und im Februar bis März mit einer 20 Zentimeter dicken Schicht leichter Erde oder Kompost bedeckt. Die Ernte ist im April bis Mai, ehe die Spitzen der Blätter die Oberfläche der Erdschicht, die die Pflanzen bedeckt, durchbrechen. Sehr zu empfehlen ist die buntblättrige Zichorie.

** **Beseitigung die Kohlstrünke aus dem Garten.** Vielerorts sieht man in den geleerten Gemüsegärten noch die Kohlstrünke stehen. Diese Strünke beherbergen nicht nur die Larven des Kohlgallenrüßlers, sondern in den Wurzeln auch den gefürchteten Pilz, der die Kohlhernie verursacht. Ihm ist das gänzliche Mißraten vieler Kohlpflanzungen zuzuschreiben. Die Kohlstrünke sind daher vorsichtig, mit möglichst allen Wurzeln, auszuziehen und zu verbrennen oder tief zu vergraben. Auf den Komposst darf man sie nicht werfen!

** **Vom Obstkeller.** Obst darf man nicht im Gemüsekeller, überhaupt nicht mit Kohl, Rüben usw. zusammen in demselben Raume aufbewahren, man muß vielmehr, will man im Winter und noch länger gutes Obst haben, einen besonderen Obstkeller einrichten, der gut rein zu halten, zu lüften und vor erheblichem Frost zu schützen ist. Jedoch muß es kühl im Keller sein, die Temperatur soll 5 Grad Reaumur nicht übersteigen; der Keller darf nicht feucht sein, weil sonst die Pilzsporen eher keimen. Der Feuchtigkeit in einem Keller kann man dadurch vorbeugen, daß man auf einen schrägliegenden Brett Chlorkalk ausschüttet, welcher die Feuchtigkeit gierig aufsaugt. Der Keller darf auch nicht zu hell sein, da in einem dunklen Keller das Obst sich länger hält. Die Hürden sollen nicht so breit sein, daß das Obst beim Verlesen nicht zu erreichen ist. Bewegliche Hürden haben den Vorteil, daß das Obst leicht zugänglich ist, und daß sie leicht gereinigt werden können.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Ordnung und Pünktlichkeit** ist erste Bedingung bei der Viehzucht. In Ställen, in welchen die Tiere nicht regelmäßig — auf die Minute hin — gefüttert und getränkt werden, wo es ferner versäumt wird, die Hauttätigkeit der Tiere durch gehöriges Putzen stets in voller Tätigkeit zu erhalten, wird man niemals ein volles Gedeihen des Viehes finden. Und ebensowenig können die Tiere in zu engen Ställen oder ohne hinreichende Bewegung in der freien, frischen Luft bei derjenigen vollen Kraft oder Leistungsfähigkeit bleiben, welche zur besten Ausnutzung des Futters gehört und Bedingung für eine volle oder lohnende Leistungsfähigkeit der Tiere ist.

†† **Das Eingewöhnen frisch gefangener Vögel.** Man setze den frisch eingefangenen Vogel in den für ihn bestimmten Käfig, fülle die Gläser mit Wasser und Futter und setze in den Käfig ein offenes Gefäß mit Wasser und ein anderes mit etwa 10 lebenden Mehlwürmern. Hierauf hängt man den Käfig in eine entlegene Ecke des Zimmers und beobachtet genau das Verhalten des Vogels, dessen Flügel einstweilen gebunden bleiben. Mit dem Fressen geht es in der Regel sehr schnell, denn die grabbelnden Mehlwürmer sind ja verführerisch. Will der Vogel nicht trinken, so lege man ihm seine Mehlwürmer mehr in das Gefäß, sondern werfe einige ins Wasser. Beim Herausholen bemerkt der Vogel dann, wo Wasser zu holen ist. Hat er nun Nahrung und Wasser zu sich genommen, so erhält er im Käfig selbst nichts mehr; statt dessen legt man einige geschlachtete Mehlwürmer oben auf das ganz gefüllte eigentliche Futtergläs, und wenn er auch dieses herausgefunden, so vertauscht man dieses mit dem Wasserglas und lasse auch hier oben auf dem Wasser einige ausgedrückte Mehlwürmer schwimmen, wodurch der Vogel auch das Wasser findet. Hat er sich so in seinem Käfig vollkommen orientiert, so öffne man ihm die zusammengebundenen Flügel und lasse ihn die nächsten Tage ganz in Ruhe.

†† **Die Brütlust alter Hühner.** Das richtige Verfahren zur Abhilfe ist folgendes: Man sperrt die Henne einige Tage mit einem kräftigen Hahn zusammen in einen Raum, wo nichts als eine Sitzstange und der nackte Fußboden vorhanden ist, so daß sie nirgends eine Stelle findet, die zum Brüten einladet. Der Hahn wird bald eine Annäherung versuchen und, sobald die Henne sich diese gefallen läßt, wird die Brütlust vorübergehen. Man kann sie alsdann der übrigen Hühnerschar wieder zugesellen. Es kann jedoch vorkommen, daß kein Mittel hilft, um die Brütlust zu beseitigen. In diesem

Falle muß man der Henne ihren Willen lassen oder sie schlachten.

†† **Als Fleischhuhn nehmen Dorkings** wohl den ersten Platz ein. Güte und Fülle des Fleisches stehen bei denselben auf gleich hoher Stufe und in England gelten Dorkings als das feinste Tafelhuhn. Es nährt sich vorzüglich und ist leicht gemästet. Rameisloher gelten ebenfalls als gutes Fleischhuhn, wenn das Gewicht auch etwas hinter den Dorkings zurückbleibt. Als Hamburger Strichhuhn sind sie bekannt und berühmt. Verschiedener wird in dieser Beziehung das Plymouthhuhn beurteilt. Während ihm von einer Seite großes Lob gespendet wird, wollen andere das Fleisch etwas trocken und hart finden. Mag dies nun bei alten Tieren vielleicht zutreffen, so würde doch der Schlachtwert nur wenig darunter leiden. In der Fleischfülle stehen sie den beiden anderen Rassen nicht nach.

Bienenwirtschaft.

? **Winterversorge.** Mit dem Eintritt der rauhen Witterung wird es Zeit, die schützenden Hüllen auf den Korb und über den Bruttaum des Kastens zu legen. Man tue aber in dieser Beziehung des Guten nicht zu viel; denn der Bien jorgt zum besten Teil selbst dafür, daß er es im Winter in seinem Heim hübsch warm habe.

? **Bei Lagerstöcken mit fester Decke und Raum über den Waben** steckt man die Kandisstücke zwischen Wabe und Decke; im andern Falle, wenn dieser Raum zu klein ist, muß man durch die Wegnahme von ein bis zwei Waben eine Lücke für den Kandis herstellen, der dann am besten in einem Futtertrübchen eingehängt wird.

? **Bei Mobilstöcken muß man** den Kandis über dem Winterstübe anbringen, wozu schon im Herbste ein passendes Loch über dem Winterstübe angebracht werden muß, um im Winter, ohne die Bienen zu stören, den Zucker auflegen zu können.

? **Das Auslassen des Wachses.** Je nach der Masse des Wachses stellt man einen großen oder kleinen Topf oder Kessel mit Wasser auf Feuer. Auf den Boden des Gefäßes legt man einen Eisenblechdeckel, da dieser das Anbrennen verhütet. Darnach wird das Wachs zusammengedrückt und in einen Beutel getan, welcher zugebunden und in das Gefäß getan wird. Sobald das Wasser anfängt zu kochen, nimmt man eine Scheibe, ungefähr, wie man sie in jedem Butterfaß hat, nur der Stiel darf kürzer sein, und halte damit den Beutel unter Wasser. Es dauert nicht lange, so kommt das Wachs auf die Oberfläche des Wassers, von wo man es mit einem großen Blechlöffel abschöpft und in eine zur Hand stehenden Wanne tut. In letztere gehört etwas Wasser. Wenn kein Wachs mehr auf die Oberfläche des Wassers im Gefäß steigt, höre man mit kochen auf, denn das Wachs ist rein aus dem Naß heraus. Nun siehe man mehr warmes Wasser in die Wanne und knete das Wachs in derselben tüchtig durch, darnach tut man die gewonnenen Wachsstücke in ein reines Gefäß, worin auch etwas Wasser ist und schmelze es nochmals. Darnach läßt man es möglichst in demselben Gefäß erkalten. Alles Unreine, was noch am Wachs vorhanden war, bleibt im Wasser und das Wachs ist so schön rein, daß man sich darüber freuen kann. Das Wachs hat eine schöne gelbe Farbe. In zwei 1—2 Stunden ist die ganze Arbeit gemacht und wenigstens 10 Pfund Wachs sind rein.

Forstwirtschaft, Jagd, Hundezucht.

†* **Schlagpflege.** Jetzt ist die beste Zeit der Schlagpflege. In den Schlägen kommen nämlich ohne unter Zutun Aspen, Salen und verschiedene Sträucher zum Vorschein, die durch Verdrängen oder Ueberwachsen der den Bestand bildenden Holzart, durch Reiben oder Peitschen der Gipfel usw. Schaden bringen und daher entfernt werden müssen. Auch findet mit dem fortschreitenden Wachstume der Schläge ein Drängen und Ueberwachsen der einzelnen Holzarten unter sich statt, wobei die stärkeren Exemplare sich über die schwächeren erheben und sie zu unterdrücken drohen. Regel ist nun, daß man die bessere und kräftigere Holzart begünstigt und die geringwertige entfernt. So würde es z. B. niemand einfallen, in einem Fichtenschlage eine vorgewachsene, breitästige Föhre stehen zu lassen, oder eine knstige Fichte wegen einer Föhre zu nutzen. Der denkende Landwirt bzw. Waldbesitzer wird nach dem Gesagten wohl das Richtige treffen.

†* **Die Aufsicht über die Holzarbeiter (besonders neu eintretende) darf bei herannahender Winterfällzeit niemals ausgesetzt werden** und hat sich dieselbe insbesondere darauf zu erstrecken, daß 1. die zu fällenden Bäume nicht auf die voriges Jahr gemachten und schon frisch belaubten Gehaue geworfen werden, 2. kein Brennholz unter das Klafterholz gemischt wird, 3. alles Scheitholz die gehörige Länge (1 Meter) erhält und die Schichtmaße richtig eingelegt werden, 4. das Reisholz gehörig aufgebunden

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19131122022/fragment/page=0002