in der Praxis die besten Resultate ergeben. Ebenso sind Muskelübungen für Kinder zu empfehlen, die zu viel Fleisch ansetzen."

0 Zur Kindererziehung. Kinder ahmen alles nach, was sie sehen; sorge deshalb, daß das Kind nur Gutes sieht und hört. Laß es nur mit wohlerzogenen Kindern umgehen. Laß es nicht allein auf der Straße umherlaufen. Wenigstens mußt du immer wissen, wo dein Kind ist.

0 Berhütte bei deinen Kindern die Neigung zur Bequemlichkeit und Verweichlichung. Unterdrücke deshalb Faulheit und Unmäßigkeit, hüte das Kind vorsichtig ab, gewöhne es an Tätigkeit und mache ihm frühzeitig begreiflich, daß das Essen, Trinken und Nichtstun nicht die höchsten Lebenszwecke sind.

Für die Küche.

Rinderleber, geschmort. 6 Personen, 3 Stunden. Zutaten: 1 Kilo Rinderleber, 80 Gramm Speck, ¼ Liter saure Sahne, 10 Gramm Mehl, 80 Gramm Butter, 1 Liter süße Milch, 1 Maggi's Bouillonwürfel, 2 Zwiebel, Suppengemüse, Salz, 1 Gewürzhofen. Die abgehäutete Leber in einem Stück wird 1½ Stunden in süße Milch gelegt, dann herausgenommen und mit feinen Speckfäden durchsogen. Die Butter wird gebräunt, die Leber hineingetan, Salz, Gewürz, Zwiebel und Suppengemüse daran getan und so 1½—2 Stunden unter allmählichem Hinzugießen der aus dem Maggi'schen Bouillonwürfel hergestellten Fleischbrühe und zuletzt der mit Mehl verrührten Sahne geschmort. Die Sauce wird durch ein Sieb gestrichen, über die in Scheiben tranchierte Leber gegossen oder besonders dazu serviert. Zugegossen kann auch Weißbier oder Wein werden. (aus „Elfie Hannemanns Kochbuch, 20.—24. Auflage, Brandstetter Verlagsbuchhandlung, Berlin.")

Seefisch mit Kohl. Man kann dazu Kabeljau oder Schellfisch, auch schöne Scheiben Thunfisch nehmen. Man läßt den Fisch vorbereitet und gesalzen, zehn Minuten ziehen (Thunfisch wird erst zwei Stunden eingewässert), dann legt man eine runde Form mit Speckscheiben Schinkenschnitten, in Mädchen geschnittenen gelben Rüben und allerlei Wurzelwerk und Gewürzen aus. Gorgedämpften, mit etwas Weißwein besprengten Weiß- oder Rotkohl legt man nun abgetropft auch auf den Boden der Form, darauf die Fischstücke, dann wieder Kohl und Fisch, und zuletzt Kohl. Man bedeckt das Ganze mit Speckscheiben und läßt alles eine halbe Stunde bei gutem, langsamem Feuer durchziehen. Dann die Form stürzen und das Gericht mit Salzkartoffeln auftragen.

Weiße Rüben mit Gänsefleischen. 6 Personen, 2 Stunden. Man kocht das gut zurecht gemachte Gänsefleischen in Wasser mit Salz und einer Zwiebel weich, nimmt es dann heraus und stellt es vorläufig beiseite. In der Brühe werden nun die sauber geputzten weißen Rüben (etwa 1—1½ Kilo) weichgekocht und mit einem Schaumlöffel herausgenommen. Indessen hat man 2 Eßlöffel Mehl in 80 Gramm Butter braun werden lassen, verkocht dies mit der Brühe zu einer feinigen Sauce, gibt nach Geschmack etwas Zucker und Pfeffer hinzu, legt Rüben und Gänsefleischen wieder hinein, rührt 2 Teelöffel Maggis Würze dazu und läßt das Gericht gut heiß werden. Schließlich wird alles zusammen angerichtet. Man kann außer den Rüben auch 2 Kilo Kartoffeln, die für sich allein in Wasser gargekocht sind, mit Rüben und Klein in der Sauce vermischen.

Hauswirtschaft.

† **Rejorviduen in der Hausarbeit** machen sich in erkenntlicher Weise geltend. Mehr und mehr wird erkannt, daß auch die häusliche Tätigkeit auf eine höhere Stufe gehört, auf mehr wissenschaftlicher und technischer Grundlage ausgebaut werden muß. In diesem Sinne bewegt sich ein Zyklus von Vorträgen, der in diesem Winter in einer Berliner Hausbaltungsschule abgehalten wird und unter anderem folgende Themen behandelt: „Wie kann die Hausarbeit den Verstand entwickeln?" „Die Verhütung körperlicher, moralischer Gebrechen." „Die Bedeutung der Doppelhändigkeit und ihre Entwickelung durch die Hausarbeit."

† **Das Ranzigwerden des Oeles** wird verursacht durch eine Oxydation mit dem Sauerstoff der Luft. Man kann dem Ranzigwerden längere Zeit vorbeugen, wenn man eine Schicht guten Branntwein auf das Oel gießt. Da dieser leichter ist als Oel, bleibt er oben schwimmen und schützt es so vor Berührung mit der Luft. Natürlich müssen die Flaschen gut verkorkt sein, weil sonst der Spiritus in kurzer Zeit verdunstet.

† **Parfümieren der Kleidungsstücke.** Man stoße gleiche Teile auf dem Ofen getrockneter Nelken, Zedernholz und Rhabarberwurzel im Mörser und verwahre das so gewonnene Pulver in einer Schachtel. Mit seiner Verwendung in Kommode und Kleiderschrank verbreitet man nicht allein einen sehr angenehmen Geruch, sondern man vertreibt auch gleichzeitig die Motten.

† **Kleider zu putzen.** (Vortrefflich.) 8 Gramm Schwefeläther, 16 Gramm Salmiakgeist unter 6 Liter Wasser. Damit fürstet man den Stoff oder die Kleider und hängt sie, ohne auszuringen, zum Trocknen auf.

Kleine Mitteilungen.

:: **Kopalfirnis zum Polieren feiner Hölzer für Drechsler.** Man löst vier Teile Kampher in 48 Teilen Aether auf und gießt diese Flüssigkeit über 16 Teile feingepulverten, wasserhellen Kopal in eine Flasche, schüttelt dieselbe gut durcheinander und setzt noch 16 Teile hochprazigen reinen Alkohol und einen Teil gereinigtes Terpentinöl zu, schüttelt wieder alles durcheinander und der Firnis ist fertig. Durch Zusatz von Aether kann man nach Belieben verdünnen. Der Firnis eignet sich auch zum Ueberziehen von Landkarten, Bücherrücken usw. für Buchbinder.

:: **Um Schmiedeeisen besonders weich zu machen,** wie solches z. B. bei den Kunstschlosserarbeiten namentlich in Betracht kommt, empfiehlt sich folgendes Verfahren: Das Eisen wird zur Dunkelrotglut erhitzt und darauf in Schmierseife abgeschreckt, worauf man dasselbe nochmals auf die frühere Temperatur erhitzt und es darauf, in Kalkpulver eingebettet, langsam erkalten läßt. Das Eisen soll dadurch eine ganz vorzügliche Dehnbarkeit und Weichheit erhalten.

:: **Säure- und Laugenfester Lack.** Das beste Mittel, um ein gegen Säuren und Alkali vollkommen widerstandsfähiges Produkt herzustellen, ist bekanntlich gepulvertes Asbest. Sehr gute Erfahrungen wurden mit folgendem Anstrich gemacht: Reiner, äußerst fein gepulverter Asbest wird mit wenig kaustischer Lösung von Natronwasserglas innig zusammengerieben und der so erhaltene Teig mit Wasserglaslösung verdünnt. Das Wasserglas muß möglichst wenig freies Alkali enthalten.

:: **Rote Farbe für Kautschukstempel.** Man übergieße 50 Gramm gutes Antimonrot mit 0,25 Liter siedendem Wasser, rühre um und schüttele, lasse stehen und seihe das Klare ab. Zum Satze füge man die entsprechende Menge konzentriertes reines Glyzerin zu.

Für die Weihnachtszeit.

Handarbeiten.

Nadel- oder Riechkissen. Zur Herstellung eines hübschen Kissens in Hufeisenform eignet sich am besten kräftiger Baumwollen-Atlas, von dem zwei ganz gleiche Teile in Größe eines Hufeisens erforderlich sind. Nachdem die Form auf der Mückseite einer der beiden Stoffteile vorgezeichnet ist, näht man die Zeichnung mit Heftstichen nach, nie sie auf der oberen Seite kenntlich zu machen. Mdann wird die Mückseite dicht außerhalb der vorgezeichneten Linie recht vorsichtig mit dickflüssigem Gummi bestrichen und auf die Mückseite des zweiten Stoffteils aufgelegt. Erst wenn der Gummi völlig trocken ist, steppt man, am besten mit der Nähmaschine, längs der Heftstiche beide Hälften zusammen, läßt jedoch an jeder Seite ein oder zwei Oeffnungen in der Naht und füllt diese erst, nachdem das Kissen mit parfümierter Watte gefüllt worden, Schließlich schneidet man das Hufeisen dicht neben der Steppnaht aus und verziert es mit einem Blütenzweige und einem Stiefeischen, dessen längste Schleife zugleich zum Aufhängen dient.

Zu einem allerliebsten Tablettdeckchen kauft man entweder gekunstelten Mull, wie er zu den leichten Sommerkleidern genommen wird, oder man geschnet sich, was feine große Schwierigkeit bereitet, die Bürste in regelmäßigem Abstande selbst auf den klaren Stoff. Sie werden in zwei beliebigen, aber gut zueinander passenden Farben reihenweise überstickt, so daß etwa die eine Reihe in blauer, die nächste in zitronengelber Fitoselseide gestickt erscheint, zu welchem Zwecke die Seide nur zwei Fäden stark zu fein braucht. Jeder dieser Stiche wird alsdann mit einem weißseidenen Rande umstickt, so daß lauter Blumen auf dem weißen Grunde zu liegen scheinen. Eine klare Spitze vervollständigt das feingefärmte Deckchen, welches nach Wunsch größer oder kleiner hergestellt werden kann.

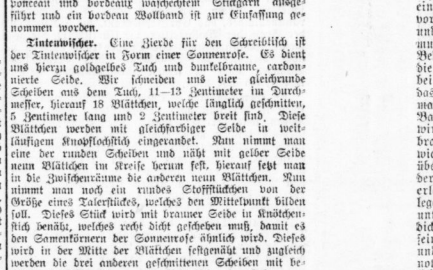
Eine allerliebste Handarbeit und jeder Hausfrau gewiß eine willkommene Gabe sind die kleinen Kaffee- und Teeservietten. Material: 89 bis 90 Zentimeter breites, nicht gar zu feines Leinen (die Fäden müssen sich ausziehen lassen), rote und blaue Stickbaumwolle. Ausführung: Man kaufe 84 Zentimeter breites Leinen, braucht also zu 12 Servietten 6mal 12 Zentimeter gleich 2,52 Meter, da eine Breite zu 2 Servietten reicht. Nachdem man alle 12 Servietten genau viereckig (12 Zentimeter) angeschnitten, zieht man 5,5 Zentimeter von jedem Rand entfernt etwa 12 Fäden aus, wiederhole das in einem Zwischenraum von 2 Zentimetern noch zweimal und durchziehe die so entstandenen drei hohlen Borden in der bekannten Art abwechselnd mit rotem und blauem Garn. Nachdem dies geschehen, nähe man den breiten Saum mit der Nähmaschine dicht an der letzten Borde nieder. Zum Schluß stickt man ein großes Monogramm in eine Ecke, ebenfalls in Rot und Blau gehalten.

Wiegendecke mit Kreuzstichstickerei. Diese Art von Decken lassen sich sehr angenehm und leicht arbeiten und machen keine großen Auslagen. Man bedarf hierzu creme Kongressstoff, irgendwelche Fitoselseide zum Besticken, eine Einlage von Watte, passenden Futterstoff und seidenes Band zum Einfassen und zu den vier Schleifen an den Ecken. Die Größe der Decke richtet sich nach dem betreffenden Wagen oder der zu bedeckenden Wiege. Sie kann durch das Futter einfacher oder reicher hergestellt werden. Leichte Futterseide, Kaschmir und dergleichen mehr wird zum Abfüttern genommen; unter der Kongressstickerei zieht sich ebenfalls farbiges Futter. Zur Stickerei werden zwei bis drei abstechende Farben genommen von geteilter Fitoselseide. Muß kann sie in rosa mit mattolive gehalten werden, und auch die Schleifen sind dann zweifarbig zu machen.

Für fleißige Kinderhände.

Eine Spielschürze. Auch bei Euch sind kleine Geschwister im Hause, nicht wahr? Oder Ihr habt irgendwelche kleine Freunde oder Anverwandten, die sich über eine „Spielschürze" freuen werden. Und nicht die Kinder allein, sondern auch die Mutter und Tanten haben eine große Freude, wenn Ihr einmal eine solche Schürze herstellt und wohl gerade für das Spiel im Freien, auf dem Sandhaufen und im Garten schenken würdet. Alles, was das Kinderherz dort erfreut, ist auf der Schürzenfläche abbildlich zu sehen; ein Steckenpferd nebst Trommel, eine Peitsche und Trompete, eine Gießkanne, nebst Harke und Spaten. Auch ist die Schürze selbst mit gefälliger Stickerei geschmückt und mit blauen Stahlknöpfen versehen. Ihr Schnitt nehmt Ihr gerades oder geblicktes Leinen; ihre größte Breite beträgt 70 Zentimeter und die Höhe, die Aufteln mit eingerechnet, 57 Zentimeter. Um die Armlöcher zu schneiden, legt Ihr den Stoff vierfach zusammen und schneidet so dieselben länglich 20 Zentimeter tief heraus; vom Knopf zum Knopfloch beträgt die Breite wieder 20 Zentimeter, der Halsausschnitt ist 17 Zentimeter tief. Diese Maße der Spielschürze sind für normale Kinder von 4—6 Jahren berechnet; sehr leicht kann in Höhe und Weite etwas zugegeben werden; die Tasche ist 30 Zentimeter breit und 18 Zentimeter hoch. Sie sowohl als die ganze Schürze werden ringsum mit passendem Wollband eingefaßt. Bei unserm Original ist die Stickerei mit ponceau und bordeaux waschechtem Stickgarn ausgeführt und ein bordeaux Wollband ist zur Einfassung genommen worden.

Tintenwischer. Eine Zierde für den Schreibtisch ist der Tintenwischer in Form einer Sonnenrose. Es dient uns hierzu goldgelbes Tuch und dunkelbraune, cardonierte Seide. Wie schneiden uns vier gleichrunde Scheiben aus dem Tuch, 11—13 Zentimeter im Durchmesser, hierauf 18 Blättchen, welche länglich geschnitten, 5 Zentimeter lang und 2 Zentimeter breit sind. Diese Blättchen werden mit gleichfarbiger Seide in weitläufigem Knopflochstich eingeranderet. Nun nimmt man eine der runden Scheiben und näht mit gelber Seide neun Blättchen im Kreise herum fest. Hierauf seht man in die Zwischenräume die anderen neun Blättchen. Nun nimmt man noch ein rundes Stofftüchlein von der Größe eines Tätzchens, welches den Mittelpunkt bilden soll. Dieses Stück wird mit brauner Seide in Knötchenstich benäht, welches recht dicht geschehen muß, damit es den Samenkörnern der Sonnenrose ähnlich wird. Dieses wird in der Mitte der Blättchen festgenäht und zugleich werden die drei anderen geschnittenen Scheiben mit befestigt; dieselben dienen zum Auswischen der Feder.



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 Huch, 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. 49 — Halle a. S., 7. Dezember — 1913

Der Baumpfahl.

Von G. Wichmann, Heilbronn a. N.

„Pflanzt Obstbäume", ist ein oft wiederholtes Mahnwort. Es gibt auf einem Hofe oder auf einer ländlichen Besitzung viele Plätze, an denen sehr gut wohl ein Obstbaum stehen könnte. Jeder Landwirt sollte ernstlich darauf bedacht sein, sein Anwesen auch nach dieser Seite hin völlig auszunutzen. Die Unkosten, welche ihm daraus entstehen, sind verhältnismäßig unbedeutend, diese kleine Kapitalanlage trägt aber gute Zinsen. Nach etlichen Jahren kommt die Einnahme aus dem Obst und der Brennholzanfall später ist auch nicht zu verachten. Die kleine Aufmerksamkeit, welche dem Baume gewidmet werden muß, fällt zum weitaus größten Teil in die Wintermonate, also in eine Jahreszeit, die Raum läßt für solche Nebenarbeiten. Daneben fällt aber auch die ästhetische Seite ins Gewicht. Ein Anwesen, schön mit Bäumen umkränzt, bietet stets einen freundlichen, anheimelnden Anblick, erhält hierdurch auch wieder einen erhöhten finanziellen Wert, zudem schützen die Bäume vor Wind und und Wetter, sie sind Sturm- und Sonnenfänger und geben als solche im Sommer Kühle und im Winter Wärme. Letzteres ist jetzt, wo allmählich alle wärmeregulierenden Strohdächer verschwinden, noch von ganz besonderer Bedeutung. Es sollte darum Bedacht genommen werden, die Höfe mehr durch Bäume zu schützen und hierzu eignen sich auch die Obstbäume sehr prächtig, in erster Linie rasch wachsende Birnbäume, doch ist bei der Anpflanzung auf die Bodenart Rücksicht zu nehmen.

Sollen größere Grundstücksteile mit Obstbäumen besetzt werden, dann ändert sich das Bild. Die an einem Baumstück nötigen Vorrichtungen sind von vornherein in den Arbeitsplan mit aufzunehmen und in der Arbeitsteilung zu berücksichtigen. Es muß Material beschafft werden, das eine systematische Behandlung erfordert. Bei diesem Material spielen die Baumpfähle eine große Rolle, denn sie stellen bei größeren Pflanzungen ein teures Inventar dar, das also möglichst vor Verlusten zu schützen ist, zumal auch ihre Verwendung an dem einzelnen Baume auf einen längeren Zeitraum hinaus nötig wird. Für Hochstämme werden sie so lange gebraucht, bis der junge Baum sich genügend entwickelt hat und des Haltes nicht mehr bedarf, darüber vergehen Jahre. Eine geeignete Präparierung der Pfähle vor ihrer Verwendung ist deshalb unerläßlich, auch auf deren Stärke ist Gewicht zu legen. Als Durchschnittsmaß reichen nun, daß sie unten etwa 8 Zentimeter und oben 6 Zentimeter dick sein sollten, dann müssen die Pfähle entrindet sein, damit sich kein Ungeziefer daran einnisten kann und schließlich ist eine gründliches Imprägnieren notwendig, um die Dauer ihrer Haltbarkeit möglichst zu verlängern. Dieses Imprägnieren geschieht durch Ankohlen und darauffolgendes Teeren des angekohlten Teiles, und zwar hat das Ankohlen in der Weise zu erfolgen, daß nicht nur der Teil des Pfahles, der in die Erde kommt, angekohlt wird, sondern noch ein gut Teil darüber hinaus. Noch ehe die Kohle erkaltet, wird dann mit frischem Holzteer das angekohlte Pfahlende so lange bestrichen, bis die Kohlenschicht keinen Teer mehr annimmt. Ist alsdann der Teer gut angetrocknet und ausgehärtet, so kann der Pfahl verwendet werden. Besteht die Besorgnis vor Diebstahl, so befestigt man unten an der Spitze ein Querholz, dadurch wird das Herausziehen eines Pfahles zur Unmöglichkeit. Dieses Hilfsmittel sollte aber nur in ganz dringenden Fällen angewendet werden, denn auch für den Eigentümer ist die weitere Benutzung der in dieser Weise hergerichteten Pfähle in ihrer ganzen Länge ausgeschlossen, da sie nur durch Aufgraben des Bodens wieder herausgenommen werden können, was natürlich im Interesse der Bäume nicht geschehen darf. Wenn also später die mit derartig ausgerüsteten Pfählen versehenen Bäume soweit erstarkt sind, daß sie der Stützen entbehren können, so ist die Entfernung der Pfähle nur durch Absägen möglich. Dies geschieht, indem die Erdoberfläche leicht entfernt und dann die Säge so tief als möglich angesetzt wird. Sind die Pfähle durchsägt, so muß die zurückgeworfene Erde wieder aufgefüllt werden. Vorteilhafter Weise bringt man dann gleichzeitig eine Lage Dünger auf die Baumscheiben auf. Als Material wird zu den Pfählen am besten Nadelholz genommen.

Beim Pflanzen wird zuerst der Pfahl im offenen Pflanzloch fest und gerade eingeschlagen, und zwar auf der Windseite des Baumes, dann wird in etwa 8 Zentimeter Entfernung vom Pfahl der Baum gepflanzt, der erst dann an dem Pfahl befestigt wird, wenn der Boden sich einige Zeit gesetzt hat. Der regelrecht gesetzte Pfahl soll mit dem unteren Ende etwa einen Meter tief im Erdboden stehen und oben bis eine Handbreit unter die Krone reichen. Natürlich muß er kerzengerade stehen. Zum Anbinden werden Bindewinden oder Kokosfaserstricke genommen; Stroh, das ab und zu zur Verwendung gelangt, ist kein einwandfreies Bindemittel, wohl aber können auch die sogenannten Baumbänder, wie sie in verschiedener Gestalt und Branchbarkeit im Handel sind, benutzt werden, ebenso Lederstreifen. Die Bänder werden in Form einer liegenden Acht umgelegt, um dem Baume mehr Halt zu geben.

Bei der Verwendung älteren Pfahlmaterials ist es unbedingt nötig, jeden einzelnen Pfahl genau zu untersuchen und schadhafte Pfähle unbedingt zu beseitigen, denn ein im Sturm abgebrochener Pfahl kann seinen Baum sehr schwer beschädigen. Ist doch einmal etwas derartiges geschehen, so muß natürlich der abgebrochene Pfahl alsbald durch einen anderen ersetzt werden. Da gilt es dann zunächst, den in der Erde steckenden Pfahlrest zu entfernen. In der Regel steckt derselbe so fest, daß er sich nicht einfach herausziehen läßt. Man entfernt deshalb an dem Pfahlstumpf die Erde, soweit dies ohne Beschädigung von Baumwurzeln möglich ist, nimmt eine Hacke und schlägt diese mit der Spitze tief in den Pfahlstumpf ein. Nun wird unter die Hacke ein Stein in der Weise gelegt, daß ein Hebel entsteht, und jetzt tritt man mit einem Fuß auf deren breites Ende, während man zugleich den Stiel mit beiden Händen faßt und nun durch allmählich stärker werdendes Wippen den Stumpf lockert, bis man ihn endlich herausziehen kann. Oder man nimmt eine sogenannte Klammer (), die man in den Stumpf schlägt, nachdem die Erde daran entfernt wurde. Man steckt man in beschriebener Weise durch diese Klammern einen starken Pfahl, unter dessen kurzes Ende ein Stein gelegt wird, und jetzt wirkt man das lange Pfahlende als Hebel, benutzend, den Stumpf langsam aus der Erde heraus.

Der neue Pfahl kommt genau in das alte Loch. Damit er aber nicht wackelt, muß er etwas dicker sein wie sein Vorgänger. Zum Einschlagen bedient man sich eines Holzklotzes, an dem zwei Handgriffe befestigt werden, die so lang sind, daß man an ihnen den Holzklotz über den Pfahl emporholen kann. Indem man nun den Holzklotz auf den Pfahl fallen läßt, treibt man ihn langsam in die Erde. Man kann auch einen starken Keil nehmen, der mit einer guten Hanfschnur in solcher Höhe an den Pfahl gebunden wird, daß man auf den Keil aufschlagen kann, und hämmert dann den Pfahl auf diese Weise langsam ein. Während dieser Arbeit sollte aber eine zweite Person den Pfahl halten, damit er nicht den Baum. Der Baum wird seitwärts gebogen, damit er nicht beschädigt werden kann, und bei dem Pfahl ist darauf zu achten, daß er gerade eingetrieben wird.

Der Säuregehalt der Früchte.

Was an den verschiedenen Früchten oder Obstsorten geschätzt wird, richtet sich nach dem Geschmack des einzelnen Menschen, der danach auch seine Auswahl zu treffen pflegt. Der eine liebt den eigentümlichen Birnengeschmack, der für andere wiederum dies Obst herabsetzt. Ferner wollen einige die Früchte süßig, aber recht sauerlich haben, andere dagegen so süß wie möglich. Das aber kann man wohl sagen, daß gerade der Säuregehalt des Obstes seinen eigentümlichen Wert ausmacht, denn ohne ihn wären wahrscheinlich nur kindliche Leckermäuler Gefallen daran finden. Viele Obstsorten werden freilich außerdem vor dem Verzehren noch mit Zucker versehen, aber die Säure des Obstes hat gerade die Eigenschaft, sich durch Zucker nicht übertreten zu lassen; vielmehr wird behauptet, das Aroma, zu dem auch die Säure gehört, käme z. B. bei Erdbeeren durch den Zucker erst recht heraus.

Der Apfel hat der wichtigsten Obstsäure den Namen gegeben, denn auch in Pflaumen und Kirschen besteht die Säure scheinbar ganz aus Apfelsäure, die sich übrigens zum größten Teile in freiem Zustande und nicht etwa in einer chemischen Verbindung vorfindet. Anders steht es mit dem Beerenobst. Johannisbeeren enthalten stets Zitronensäure; daneben kommt Apfelsäure vor, aber nicht immer. In Stachelbeeren dagegen finden sich große Mengen beider Säuren nebeneinander. Die schwach bemerkbare Säure der Bananen und auch die der Dattelpflaumen besteht wiederum aus Apfelsäure, was ein feiner Gaumen wohl auch schon an dem Geschmack wahrnimmt. Die Granatäpfel und Warzenmelonen haben nach den bisherigen Unterschungen nur Zitronensäure ohne Apfelsäure, ebenso wahrscheinlich die Wasermelone, der Wirsich und die gewöhnliche Quitte. In der Preiselbeere sind Apfelsäure und Zitronensäure gemischt. Die rote Himbeere ähnelt der Johannisbeere, indem sie auch Zitronensäure, vielleicht mit Spuren von Apfelsäure, enthält. Eine große Mannigfaltigkeit weisen die Brombeeren auf, indem sie bald nur Zitronensäure, bald nur Apfelsäure, bald beide Säuren in sich schließen. Ueber die Art der Aprikosensäure hat man sich bisher überhaupt noch nicht mit Sicherheit schlüssig machen können, wahrscheinlich ist bei ihnen auch Weinsteinsäure im Spiel. Ebenso unsicher bleibt die Säure der Heidelbeere. Es gibt übrigens auch Birnen, die wenig oder gar keine Apfelsäure enthalten, dafür aber Zitronensäure.

Die „Ueberhenne".

Die „Weltrekordhenne im Eierlegen" stellt und der Professor für Geflügelkunde an dem Ackerbau-College von Oregon, James Dryden, in der Henne Nr. C. 543 seiner Versuchsstation für Geflügelzucht vor. Dieser „beste Eierleger, den die Welt je gesehen, so weit authentische Berichte bekannt sind", hat in einem Alter von 5½ Monaten seine von so viel Erfolg gekrönte Tätigkeit begonnen und in 12 Monaten 291 Eier gelegt, vierzig mehr als jene Versuchshenne der Universität Maine, die bisher für den Rekordeierleger galt. In einem Aufsatz des American Magazine erörtert der Geflügel-Professor die Bedeutung seiner neuen Züchtung. „Vor wenigen Jahren noch galt die 200 Eier-Henne für ein Wunder. Manche Sachverständige nannten sie etwas Ungeheuerliches; sie lenke über die Kräfte und starb ohne Nachkommenschaft. Die höchste Leistungsfähigkeit sah man in 150 Eiern das Jahr oder in 10 Dutzend. Aber man hatte damit zu wenig Vertrauen in die Kraft der amerikanischen Henne gesetzt. Bald werden wir eine 300 Eier-Henne haben, und das für unmöglich Gehaltene wird Ereignis sein." Die Rekordhenne der Welt hat am 29. April 1912 das Licht der Welt erblickt; im zarten Alter bereits offenbarte sie ihre „Genialität" des Eierlegens, und hat dann durchschnittlich pro Tag ¾ Ei produziert. Und zwar schöne, weiße Eier von bedeutender Größe, im ganzen 36 Pfund Eier, neunmal so viel, wie ihr eigenes Gewicht, und zu dem billigen Preis von 30 Cent das Dutzend gerechnet, für 7¼ Dollar. Und man muß haben auch der Ansicht Prof. Drydens wirklich von „Genie" sprechen, denn die Nahrung, der man früher eine so wichtige Rolle beim Eierlegen der Hennen zugeschrieben hat, ist nach ihm nur ein sehr untergeordneter Faktor. Die großartige Leistung ist eine durchaus persönliche Eigenschaft. Wie die Genies werden auch die besten Eierleger unter dem Hühnervolk nicht erzogen, sondern mit ihrer Begabung bereits geboren. Die Rekordhenne C. 543 ist ein Kind und Enkel trefflicher Eierleger, die bereits ebenfalls mehr als Durchschnittliches geleistet haben; sie hat also ihr Talent geerbt, und so wird das Eierlegen zu einem Rassenproblem, zu einem Resultat bester Züchtung. Prof. Dryden hofft, durch Auswahl der Besten, durch Paarung der tüchtigsten Eierleger die „Ueberhenne" der Welt zu schenken, die alle in ihr wohnenden Fähigkeiten voll entfaltet und das Höchste im Eierlegen leistet, was überhaupt eine Henne leisten kann. Und dieses Maximum ist bedeutend. Nach seinen Forschungen ist mit einer möglichen Fähigkeit der Eierproduktion der Henne von 3000 Eiern und mehr zu rechnen. Wenn diese „Ueberhenne" in der gehörigen Menge von Exemplaren gezüchtet sein wird, dann ist das Paradies der Eierfreunde da und niemand wird mehr über Teuerung klagen können . . . .

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19131207033/fragment/page=0001

Eine Forschung über die Fortpflanzung der Schweine.

Vor der amerikanischen Akademie für Künste und Wissenschaften sind die Ergebnisse von Forschungen vorgetragen worden, die mit dem Namen dieser gelehrten Gesellschaft scheinbar wenig zu schaffen haben, aber an sich eine erhebliche Wichtigkeit in Anspruch nehmen können. Es handelt sich nämlich um die Feststellung, ob eine Beziehung zwischen der Größe eines Wurfes und der Zahl von Brustwarzen beim Mutterschwein besteht. Die Sachverständigen haben 1000 Würfe neugeborener Schweine verschiedener Zuchtrassen zusammengestellt, indem einzelne Tabellen für die Zahl der Jungen in einem Wurf, für ihre Lage im Mutterleib, ihr Geschlecht und für die Zahl und Anordnung der Brustwarzen gemacht wurden. Von der Gesamtzahl der untersuchten Schweine waren 3024 männlich und 2946 weiblich. Die Zahl der Brustwarzen schwankte zwischen 8 und 18, der Durchschnitt betrug etwa 12. Bei der Mehrheit der Schweine war ihre Anordnung regelmäßig. Eine auffallende Beziehung zwischen der Größe des Wurfs und der Zahl der Brustwarzen beim Mutterschwein scheint nach diesen gründlichen Untersuchungen nicht zu bestehen. Es kommt vor, daß ein Mutterschwein mit nur 8 Brustwarzen bis zu 15 Junge auf einmal wirft. Immerhin sind solche Fälle ziemlich selten. Als eine Regel von wenigstens häufiger Zuverlässigkeit kann der Vorgang bezeichnet werden, daß die Größe des Wurfs der Hälfte der Zitzenzahl entspricht, so daß also ein Mutterschwein mit 12 Brustwarzen gewöhnlich einen Wurf von 6 Jungen ergibt.

Heringe.

Heringe — und dann seine Tafel? Merkwürdige Ihre! werden viele Leute, die diese Zeilen lesen, ausrufen. Aber der Hering hat sicher ebensoviel Rechte auf den Tisch der Hotels und den Tafeln der Reichen, wie seine vornehmeren Genossen im Schuppenkleide.

Man kennt vielfach die feinen Unterschiede kaum, die den Hering in den verschiedenen Stadien seines Daseins bezeichnen. Zuerst in der Kindheit kommt er als Sill oder Silt in den Handel, und ist da unter dem Namen „schwedischer Gabelbissen" oder „Appetitsill" bekannt, bei Herrenfrühstücks beinahe unentbehrlich, ebenso wie er ein ausgezeichnetes Mittel gegen von zu großem genossenen Durst herbeigeführten Beschwerden alias „Kater" ist.

Es gibt ganze Küstenstriche, besonders in den skandinavischen Ländern, deren Bewohner vom Fang des Sill leben, ebenso wie die ganze Küstenbevölkerung am Ostseestrand dem Heringsfang als solchem fast ihre ganzen Existenzmittel verdankt.

Das zweite Stadium des Herings ist sein jähriger Zustand, etwa das, was man bei der Jugend die Flegel- resp. Backfischjahre nennt, als Matjes, d. h. jungfräulicher Fisch, der noch keine Wissenschaft von Liebe und Ehe hat. Was aber ein Matjeshering zu neuen Kartoffeln und jungen grünen Bohnen behagt, das wird jeder Gourmet am besten zu schätzen wissen. Als grüner Hering ist der Matjes besonders schmackhaft und wird jetzt massenhaft in die Binnenländer ausgeführt, wo man ihn unter dem appetitlichen Namen „Forellenhering" auf die Tafel bringt, und zwar sowohl in einfacher Bereitung blau gesotten oder gebraten, oder auch mariniert und als Salat, wobei nur die ausgelösten Filets benutzt werden.

Die dritte Heringsalterstufe ist der Vollhering, der ja allbekannt, entweder als Milcher oder Rogenhering täglich zu Millionen gebraucht wird. Der Milcher ist besonders für die sauren eingelegten Heringe geschätzt, da man die Milch zerquirlt unter die Marinade gießt. Ein Hors d'oeuvre aus in Milch und Wasser geschlemmten Heringsmilchen, die man ausbackt und mit einer pikanten Sauce aufträgt, gehört zu den angenehmsten Beigaben eines Frühstücks oder Vorgerichts schwedischer Art; auch die russischen Sakuski verschmähen es nicht, in solcher Speise zu brillieren.

Als letzte Art des verbrauchbaren Herings sei noch der „Schotten" gedacht, die allerdings an mangelndem Wohlgeschmack nichts zu wünschen übrig lassen. Es sind die trockenen alten Heringe, die weder Milch noch Rogen mehr haben und nur in weitentrückten, abseits gelegenen Dörfern noch als Ekware, z. B. in Polen und den Ostseeprovinzen, einige Anerkennung finden.

Im allgemeinen erfreut sich kaum irgend ein Flossenträger einer so weitgehenden Beachtung und Verwendung wie der Hering, mag er nun als feiner Sill oder milder Matjes auf den Tafeln der Großen, als katerstillender Saurer auf der Bude des Studenten, oder als gutes Ingredenz in der Küche einer biederen Bürgersfrau, oder fern im Osten in der Kate des Taglöhners seine Laufbahn beschließen, immer wird er willkommen und seiner Billigkeit halber geehrt und geliebt werden.

Die Nützlichkeit des Maulwurfes.

Der schwarze Gesell mit dem Samtmäntelchen und dem so feinfühligen roten Näschen, der so emsig seine unterirdischen Labyrinthe baut, ist eins der verkanntesten Tiere im weiten Reich der Natur. Von altersher hält das Volk den Maulwurf für einen schlimmen Schädling, den man vernichten muß, wo man ihn nur findet. Die Wissenschaft aber ist anderer Ansicht; sie hat eine „Ehrenrettung" des „wackeren Minierers" unternommen, wie Wilhelm Bölsche in einem geistvollen Aufsatz der bei der Deutschen Verlags-Anstalt in Stuttgart erscheinenden Zeitschrift „Ueber Land und Meer" darlegt. So gehört die stets wieder auftauchende Anklage, daß der Maulwurf Wurzeln und Pflanzen fresse, ins Reich der Fabel; er ist ein „Tiertreter" und als solcher höchst nützlich, da er die wirklichen Schädlinge des Landmannes, vor allem die bösen Engerlinge, vernichtet. Sodann aber trägt er auch durch seine Wühlarbeit zur Auflockerung und Durchlüftung der trockenen harten Erdkrume bei und ist ein unentweegter Förderer des Pflanzenwuchses, wie das schon der alte Tierkundige Gesner im 16. Jahrhundert ahnte, wenn er meinte: „Ich habe von etlichen Bauersleuten vernommen, daß sie keine Schärmaus aus den Wiesen und Matten schlagen, vermeinend, der Boden in den Wiesen müsse also gleichwohl unten erdaut werden, als das Feld mit dem Pflug." Der unterirdische kleine Pflüger verliegt aus jeder Furche, die er tritt, die Schädlinge und schafft auch der Feuchtigkeit besseren Eingang in den Boden. Allerdings ist er zugleich der Vertilger der für die Bodenkultur nützlichsten Tiere, der Regenwürmer. Aber bei der ungeheuren Anzahl dieser Tiere — man rechnet auf einen Hektar Gartenland mehr als 100 000 Würmer = 130 Kilo Fleisch — kann auch der gefräßigste Maulwurf hier nur wenig Schaden anrichten, und der Nutzen seiner Arbeit überwiegt durchaus die geringe Schädigung, die er durch Verspeisung der Regenwürmer hervorbringt. Es wäre also ein schweres Unrecht, wollte man den Maulwurf ausrotten, der nicht nur zu den nützlichsten, sondern zu den eigenartigsten Tieren unseres ganzen Planeten gehört.

Wieselgefahr bei Außenstallungen der Kaninchen.

Auch in der Kaninchenzucht strebt man durch Freiluftstallungen eine möglichst naturgemäße Haltung und Pflege an, wie sie bei der Rindviehzucht so gute Erfolge zeitigt. Doch daß diese Methode der Unterbringung im Freien auch ihre Bedenken hat, ersehen wir aus einer Mitteilung eines Lesers des „Kaninchenzüchters". Es heißt dort: Ich betreibe bereits seit zehn Jahren Silberzucht in Außenstallung. Im Herbst 1905 hatte ich einen Wurf Jungtiere abgesetzt und die Geschlechter getrennt, 3,0 und 0,3 in die Käfige gesteckt. Als ich nun eines Abends beim Lampenschein füttern wollte, fand ich, daß die 3,0 Jungtiere in Nr. 3 tot im Stalle lagen. Ich nahm eines nach dem anderen heraus, konnte aber weiter nichts besonderes finden. Aergerlich warf ich alle drei wieder in den Käfig und setzte darüber noch zwei Tieren widerfahren war. Als ich nun mit meiner Familie beim Abendbrot saß, sagte mein Junge, daß ein weißes Wiesel im Garten war, und die Kaninchen hätten am Nachmittag auch gequiekt. Nun ging ich nochmals zu den drei Toten und fand, daß alle drei im Genick ein winziges Loch hatten. Nun war ich sicher, daß ein Wiesel der Mißtäter gewesen war. Ich warf die Kaninchen wieder in den Käfig und legte mich zur Ruhe. Am anderen Morgen um 5 Uhr kramte ich meine Radfahrlaterne an und ging zu den drei Toten, und siehe da: Alle drei waren im Genick angefressen. Ich wühlte im Stroh herum, und was sah ich da! Zu meinem größten Erstaunen machte das weiße Wiesel in der Ecke „Männchen". Es war durch das blendende Licht wie angenagelt. Meine Frau mußte mir gleich den Feuerbaken bringen und ein gut gezielter Schlag mit dem Haken streckte das Wiesel tot zu Boden. Das Wiesel war nur aber nicht durch den Maschendraht gekommen, denn dieser war ganz eng, sondern hatte sich unten zwischen der Tür, welche nicht gut schloß, hineingezwungen. Nach einigen Tagen sehe ich wieder ein weißes Wiesel die Bahnstrecke entlang kommen und in meinen Garten laufen, aber mein alter Peter laß auf der Lauer, ein Sprung, beim Genick angefaßt, abgeschüttelt, das war eins. Es muß aber eine ganz sichere Katze sein, wenn sie ein Wiesel fangen will, denn die Wiesel sind sehr geschwind. Es kann vorkommen, daß das Wiesel die Katze hat. Seit dieser Zeit habe ich keine Wiesel wieder gesehen, auch hier am Fuße des Colmberges nicht, aber Hund und Katze muß man, wenn man im Freien wohnt, stets haben, sonst kann man vor lauter Raubtieren keine Kaninchen halten.

Ein alter Weidmann sagte mir, daß das Wiesel alte Feldhasen im Schlafe überfällt, sich in deren Genick festbeißt, das Blut aussaugt und auf einem Hasen solange läuft, bis er tot zu Boden stürzt.

Ich glaube kaum, daß sich ein ausgewachsenes Kaninchen im Käfig einem Wiesel zur Wehr setzen kann. Das Wiesel ist ein Blutsauger und frißt nur dann an seinem Opfer herum, wenn sämtliches Blut ausgesogen ist. Es läßt sich auch schlecht fangen, wenn es sich nicht einmal aus Versehen in ein Fallesen oder in eine Maulwurfsfalle verirrt hat. Seine Hauptnahrung sind Mäuse, in deren Fährten sich die Wiesel aufhalten.

Landwirtschaft.

[] **Zur Beseitigung der Steine aus den Aeckern.** Jeder Acker wird an manchen Stellen in seiner Fruchtbarkeit oft durch verborgen, in geringer Tiefe liegende Steine stark beeinträchtigt. Um nun diese Stellen, zumal im Frühjahr, herausfinden, sei darauf aufmerksam gemacht, daß der Acker nach großen Regengüssen stets dort zuerst abtrocknet, wo in der Nähe der Erdoberfläche Steine liegen, selbst Steine, die über einen Fuß tief liegen, machen sich an der Erdoberfläche bemerkbar und können leicht entfernt werden.

[] **Die Ruhe auf dem Acker** sollte der Landwirt zur Reparatur der Ackergeräte benützen, damit bei beginnender Saatzeit alles bereits in Ordnung ist und die kostbare Zeit dann nicht mit Reparaturen vergeudet wird.

[] **Der trockene, hitzige Pferdemist** zersetzt sich rascher als nasser und kühler Rindvieh- und Schweinedünger; um eine gleichmäßige Vergärung in dem Düngerhaufen herzustellen, ist daher eine sorgsame Bewässerung vorteilhaft. Das gleichmäßige Ausbreiten ist aber notwendig, um die Entstehung hohler Räume zu verhindern, weil diese Anlaß zur Bildung von Schimmel geben, der sich, wenn er einmal vorhanden ist, auf das ganzen Haufen verbreitet.

[] **Der Dünger ist nur flach einzugraben.** Zu tief in die Erde gebracht, wirkt er weniger kräftig auf den Pflanzenwuchs ein, er vermodert und verschimmelt, oder seine düngenden Stoffe werden vom Regen ausgelaugt und zu tief in den Untergrund geführt. Statt den Dünger einzugraben, kann er auch nur auf dem umgegrabenen Lande ausgebreitet werden. Das Zuführen beseelen hat zu geschehen, wenn der Boden gefroren ist; auf diese Weise wird wenigstens ein Fettreten desselben vermieden.

[] **Moorerde als Dünger.** Bei Verwendung größerer Mengen Moorerde ist der Besitzer imstande, ¼ bis ½ seiner Feldmark zu bedüngen. Der Boden bereichert sich an Humus und wird daher in trockenen Jahren nicht so sehr unter Dürre zu leiden haben. Auch gedeihen die Gräser gut auf solchem Boden und ermöglichen die Anlage von Weiden zur Aufzucht von Jungvieh. Letztere scheint bei schlechten Verkehrswegen und mangelnden Absatzgebieten für landwirtschaftliche Produkte immer noch einträglich zu sein. Um den Boden recht leistungsfähig zu gestalten, muß allerdings da, wie oben erwähnt, Moorarm an Kali und zuweilen auch an Phosphorsäure ist, für die Zufuhr dieser etwa fehlenden Substanzen gesorgt werden.

[] **Bearbeitung des Rapses.** Wofern der Raps gedrillt ist, bindet er eine für die Bearbeitung außerordentlich dankbare Frucht. Außer je einer Handhacke im Herbst und Frühjahr empfiehlt es sich, zweimal auf allen tiefliegenden, an Nässe leidenden Böden, die Reihen vor Winter mit dem Häufelpflug anzufahren. Dadurch erzielt man mannigfachen Vorteil. Einmal wird der Stengel und die Wurzel etwas mehr mit Erde bedeckt und dadurch besser vor kalten Frösten und Erfrieren geschützt, dann aber kann auch im Frühjahr, wenn die unteren Bodenschichten noch gefroren sind, das Wasser sich besser in den Furchen sammeln und der Raps ist nicht so sehr dem Versaulen ausgesetzt.

[] **Beim Anlegen eines Topinamburstückes** ist je nach den Bodenverhältnissen eine kräftige Düngung mit Biehdung oder mit Thomasmehl, Kalk bzw. Kainit vorzunehmen. Da bei jährlichem Wechsel der Ertrag nicht so bedeutend ist und erst in zwei bis drei Jahren die Erdbirne den vollen Ertrag liefert, so tut man gut, fünf bis sechs Jahre hintereinander die Erdbirnen anzubauen.

[] **Der Flachs** will guten Mittelboden haben und muß ziemlich dick gesät werden, weil er sich nicht bestockt. 120 Pfund pro Morgen ist das gewöhnliche Saatquantum. Der Flachs läuft durch nach wenigen Tagen auf, wenn das Wetter einigermaßen warm ist, und ist sehr dankbar gegen eine Chilisalpeter-Kopfdüngung. Der Same baut sich auf demselben Acker leicht aus, muß deswegen häufig gewechselt werden.

[] **Gefrorene Kartoffeln und Rüben,** welche nicht alsbald nach dem Auftauen verfüttert werden können, stampft man entweder in gefrorenem oder aufgetautem Zustande nach gutem Zerkleinern in Stauden, Tröge oder dichte Gruben ein und schließt die Luft sorgfältig ab. Hohle Zwischenräume im Innern der Masse sind möglichst zu vermeiden. Der Luftabschluß erfolgt am besten durch Bedecken mit lehmiger Erde. Stroh an den Wandungen und obenauf ist zu vermeiden, da es Luft einschließt und das Schimmeln befördert. In der Decke entstehende Risse sind jeweils alsbald wieder zu schließen. Je kälter der Ort ist, an welchem die eingestampften Stoffe aufbewahrt werden, um so geringer ist der Verlust.

Haus- und Zimmergarten.

** **Beim Pflanzen von Obstbäumen** ist zu beachten, daß der Baum nicht zu tief und nicht zu dicht zu stehen kommt. Jeder zu tief gepflanzte Baum neigt zur Unfruchtbarkeit und wird leicht von Krankheiten, speziell vom Krebs, heimgesucht. Der Baum ist richtig gepflanzt, wenn er, nachdem der Boden zusammengesunken ist, mit seinem Wurzelhals, d. h. der Stelle, wo die Scheidung des Wachstums zwischen Wurzel und Stamm ist, mit dem Niveau des umliegenden Bodens in gleicher Höhe steht und 1 Zoll hoch Erde über der obersten Wurzel gelagert ist.

** **Soll sich der Baum rasch entwickeln,** so verlangt er, wie alle Kulturpflanzen, einen gut zubereiteten lockeren Boden. Löcher, die kaum so groß sind, daß nur mit Not die Wurzeln darin Platz haben, nützen nicht, es sind vielmehr Gruben von 1,50 Meter Breite und 60 bis 80 Zentimeter Tiefe herzustellen. Steine und ganz schlechte Erde sind zu entfernen und durch besseren Boden zu ersetzen. Der Pfahl soll immer in die leere Grube gestellt und diese, wenn es die Verhältnisse zulassen, schon einige Wochen vor dem Pflanzen eingefüllt werden. Beim Einfüllen werden diese Erde, Kompost und eventl. Kunstdünger am besten miteinander gemischt.

** **Das Winterjalatbeet.** Die Erde desselben soll mahrhaft und gut zubereitet sein. Die Salatpflanzen stehen am geschütztesten, wenn sie in kleine Furchen gepflanzt werden. Diese sind von Ost nach West zu ziehen. Um den Schutz gegen Kälte zu erhöhen, ist einiges Laub oder alter kurzer Dünger in die Furchen zu streuen. Falls die Pflanzen im Winter von Frost gehoben werden, sind die Wurzeln mit den Fingern wieder in die Erde zu drücken. Bei rauhen und austrocknenden Frühlingswinden ist den Pflanzen eine kleinigkeit Wasser zu reichen.

** **Herbstaussaat von Staudengewächsen im Freien.** Gar viele Staudensamen, wenn sie im Frühjahr gesät werden, liegen ein ganzes Jahr, ehe sie aufgehen, während sie, wenn im Herbst gesät, das folgende Frühjahr schon aufgehen. Diese Sorten können für diesmal nicht alle genannt werden, doch sei einiger solcher gedacht, die schön in Gebüschgruppen stehen und jetzt ins Freie, nämlich gleich zwischen die Gebüsche, gesät werden können. Es sind dies mancherlei Arten von Veilchen, desgleichen Lerchensporne, Leberblümchen, das Frühlingswickchen, verschiedene Arten Anemonen, wie A. nemorosa ranunculoides, das Christophskraut, die Haselwurz, der Aron, der Waldmeister, die Christwurz, die gemeine Schlüsselblume, das Lungenkraut und dann noch vielerlei Erd-Orchideen. Wer dergleichen Pflanzen noch in seinen Gehölzanlagen haben möchte, versäme nicht, solche jetzt zu säen.

** **Gemüsegarten.** Düngen, Graben und Rajolen ist möglichst bald zu vollenden, damit der Boden locker frieren kann. Die eingeschlagenen Gemüse reinige man, soweit möglich, von abgestorbenen Blättern, und lüfte bei warmer Witterung genügend. Dasselbe gilt von den zu überwinternden Obstpflanzen, welche auch vor den Angriffen von Mäusen sicher zu stellen sind. Bei offenem Wetter räume man die Mistbeetfenster, richte auch jetzt alles zur Treiberei vor.

** **Zum Treiben der Hyazinthen.** Die zur Treiberei der Hyazinthen verwendeten Gläser müssen von dunkler (blauer) oder milchweißer Farbe und mattem Tone sein, da diese Art der Treiberei kein Licht verträgt. In das mit Regenwasser gefüllte Glas setzt man die hierzu geeignete Zwiebel unmittelbar über dem Wasserspiegel fest, so daß sie denselben streift. In das Wasser tue man etwas gewaschenen Flußsand oder Holzkohle. Die Gläser bringt man an einen kühlen und dunklen Ort, am besten im Keller, unter. Nach Verlauf von 3—4 Wochen zeigen sich die Wurzeln und später die Blüten.

** **Estragon** läßt sich, in Töpfe oder Kistchen gepflanzt und in der Küche aufgestellt, antreiben. Die zarten Blattspitzen sind besonders beliebt zur Würze der Salate und Suppen.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Sorget für reine Luft in den Stallungen.** So notwendig und vorteilhaft die Erhaltung einer zweckdienlichen Stallworme ist, so darf dieselbe doch nicht auf Kosten der ungehinderten Atmung herbeigeführt werden. Vielmehr ist für einen beständigen Abzug der verdorbenen und den Zutritt reiner Luft zu sorgen. Daß dabei eine gute Ventilationsvorrichtung, welche die eintretende kalte Luft nicht direkt auf die Tiere führt, von großem Vorteil ist, bedarf keiner weiteren Auseinandersetzung.

†† **Je jünger die Kühe sind,** desto größerer Wert ist darauf zu legen, daß dieselben bei Zeiten trocken werden, und erfordern vorzugsweise Stärken, welche mit dem zweiten Kalbe gehen, besondere Aufmerksamkeit, und zwar um so mehr, je entwickelterre Milchanlagen dieselben besitzen. Nur die größten und fleischigsten Tiere kann man vorteilhaft länger melken, weil diese es vertragen, und es möglicherweise für die Entwicklung ihrer Milchanlagen förderlich ist, während es sich empfiehlt, alle anderen Stärken wenigstens 10 Wochen vor dem nächsten Kalben zum Trockenstehen zu bringen. Ist das Euter trocken, so tut man gut, durch kräftige Fütterung die Entwicklung der Tiere zu fördern, und es vorzugsweise dann notwendig, wenn die Stärken bereits im Alter von 2 Jahren zum ersten Male gekalbt haben.

†† **Die Schafe** benötigen als Futter im Winter gewürzige, trockene Nahrung. Man sollte womöglich neben Stroh, welches von den Schafen besonders gut ausgenützt wird, Wiesenheu füttern, dann Esparsette, womöglich auch gutes aromatisches Wickheu und wenn diese Futtermittel fehlen sollten, Klee und Luzerne. Saures, schlammiges, schimmeliges oder sonst irgendwie verdorbenes Heu gebe man nie den Schafen. Unter dem Stroh ist zur Nahrung der Schafe am besten das Hirsestroh zu empfehlen.

†† **Bei der Mast junger Enten** gelten folgende Regeln: Die Tierchen erhalten während der ersten drei Tage 2 Teile Weizenkleie, 2 Teile Maisschrot, auf jedes Liter der Mischung eine Hand voll feinen, scharfen Sand. In den ersten drei Tagen läßt man das Futter immer vor ihnen stehen, nach dem dritten Tage füttert man viermal am Tage und gibt ihnen da stets etwas mehr als sie auffressen. Nach den ersten drei Tagen bis zum Schluß der ersten Woche tut man etwas Fleischmehl in die Masse, so daß am Ende 5 Proz. darin enthalten sind. Von der zweiten bis zur sechsten Woche (viermal Fütterung) 1 Teil Weizenkleie, 1 Teil Maismehl, 1 Teil Hafer-, Weizen- oder Gerstenschrot, steigend bis zu 12 Proz. Fleischmehl. Sand wie oben, etwas Knochenmehl, feingeschnittenes Grünfutter, siebende bis achte Woche (dreimal Fütterung) gleiche Teile Weizenkleie und Maismehl, sonst wie in der sechsten Woche. Sollten die Enten in der zehnten Woche geschlachtet werden, dann in der letzten Zeit wenig Grünfutter.

†† **Die Geflügelzucht muß sachverständig und rationell betrieben werden;** viele Rassen untereinander tun nicht gut; man sehe vor allem auf ein gutes Nutzhuhn; gefüttert soll werden mit Gerste, Fleischabfällen, aber namentlich auch Grünfutter, im Sommer Gras, Unkraut, Salat, im Winter aufgeschnittene Krautköpfe, noch besser Winterkohl, mit Zugabe von etwas Salz; eine Hauptvoraussetzung des Gedeihens ist Reinlichkeit des Stalles und der Futtergefäße; die Hühner brauchen im Winter bekanntlich keine künstliche Wärme; geheizte Hühnerställe erzeugen alle möglichen Krankheiten.

†† **Der Taubenschlag** soll im Herbst einer großen Reinigung unterzogen werden. Wir haben Taubenschläge gefunden, deren Fenster (Glasziegel) und Fluglöcher im Winter total verschneit waren, so daß tiefe Finsternis auf dem Taubenboden herrschte. Es ist doch wohl den Tieren nicht möglich, in solcher Dunkelheit ihr Futter zu finden! Wielfach herrscht auch auf dem Taubenboden Zugwind. Da ist ein Dachziegel zerbrochen und es zieht enorm. Es empfiehlt sich, bei kaltem Wetter die Fluglöcher mit Stroh zu verstopfen.

†† **Ein bekanntes Universalfutter für Drosseln** stellt man auf folgende Weise her: Gutes, frisches Rindfleisch, 45 Teile, fast gar gekocht, in kleine Würfel zerschnitten und scharf ausgetrocknet, wird auf einer Kaffeemühle zu Pulver gemahlen; Möhren 10 Teile, frisch zerrieben, ebenfalls getrocknet und gemahlen; hart gekochtes, dann getrocknetes und zerriebenes Eigelb (besser ist kondensiertes Eigelb), 10 Teile; bestes, altbackenes, zerkleinertes Weißbrot 15 Teile; all diese groben Pulver werden sorgfältig vermischt und mit gutem, reinem Baumöl bzw. Olivenöl schwach angefeuchtet. Von diesem Gemisch nimmt man 80 Teile und mengt sie mit 20 Teilen Weißwurmmehl. Dann verabreicht man im Sommer Raupen, Käfer und andere Insekten, in Ermangelung derselben aber Mehlwürmer und Ameisenpuppen, außerdem Ebereschen-, Holunderbeeren und dergleichen.

Bienenwirtschaft.

? **Lücken, Löcher und Ritzen** dürfen an keiner Bienenwohnung geduldet werden, man muß sie mit Kitt oder Lehm verstreichen, denn sie veranlassen die Räuberei, im Winter entweicht die warme Luft und die Bienen fliegen sogar durch sie ein und aus. Niederschläge können sich bei vorhandenen Ritzen nicht bilden, weshalb sehr leicht die Durstnot entsteht.

? **Wer mit Nutzen Bienenzucht treiben will,** der muß vor allen Dingen darauf bedacht sein, sich mit den nötigen Kenntnissen im Bienenzuchtbetriebe auszurüsten. Die langen Winterabende sind besonders geeignet zum Studium eines guten Lehrbuches der Bienenzucht und zu einer Bienenzeitung. Ohne theoretische Kenntnisse wird niemand ein tüchtiger Praktiker. Darum, lieber Imkerkollege, lerne im Winter Theorie, sie wird dir im Sommer beim Ausüben der Praxis viel nützen.

? **Für das ruhige Verhalten der Bienen** im Winter ist neben der Verdunkelung des Flugloches eine gleichmäßige Temperatur von durchschnittlich drei Grad Kälte am vorteilhaftesten. Wechselvolle Außentemperatur unter Null läßt die Bienen so nie recht zur Ruhe kommen. Große Kälte bei minder gut gesichteten Wohnungen veranlaßt die Bienen zu stärkerer Zehrung und lauterem Brausen.

? **Wenn große Mengen Zuckerlösung** im Herbst in kurzem Zeitraum einem Volk gefüttert werden, so liegt die Gefahr nahe, daß dieses Futter in den Zellen lange offen liegen bleibt. Ehe nämlich die Bienen das Futter deckeln, muß es nicht allein etwas dickflüssiger, sondern es muß auch von den Bienen im Magen verarbeitet werden, ihm Ameisensäure usw. beigesetzt worden sein. Dazu brauchen sie Zeit, bei schlechtem, kaltem Wetter oft länger, als der Bienenzüchter glaubt. Bleibt die unverarbeitete Zuckerlösung längere Zeit in den Zellen offen, so ist sie sehr dem Verderben durch Sauerwerden, Gärung usw. ausgesetzt, dadurch wird die Existenz des ganzen Volkes bedroht. Dieser Gefahr beugt man sicher vor, indem man dem Futter kleine Mengen Salizylsäure beimischt und es dadurch vor Verderben bewahrt. Versäume daher kein Bienenzüchter, der größere Mengen Zucker zu füttern hat, Salizylsäure beizumischen.

Gesundheitspflege.

Die Hygiene der Barbiere.

In den Werkstätten, wo die Barbiere und Friseure ihre Verschönerungskunst betreiben, ist ohne Zweifel unter dem Druck der gesteigerten Anforderungen der Gesundheitspflege manches anders und besser geworden, und man kann wohl sagen, daß man sich jetzt verhältnismäßig selten in die Gefahr begibt, mit einem infektiösen Leiden behandelt zu werden und dadurch vielleicht gar eine Hautkrankheit zu erwerben. Von einer Vollkommenheit kann aber noch keine Rede sein, und es ist bezeichnend, daß gerade in Paris, wo man auf alle Neuheiten, auch auch den weitesten Wert legt, namentlich soweit sie sich auf das liebe Ich beziehen, mit den Zuständen in den Friseurgeschäften nicht zufrieden ist. Andererseits ist anzuerkennen, daß die Vertreter dieses Berufs in Paris selbst genug Ehrgefühl besitzen, um für eine Aufklärung über die Anforderungen, die an sie selbst gestellt werden sollten, zu sorgen. Das Syndikat der Pariser Coiffeure hat Dr. Fouquet dazu aufgefordert, einen öffentlichen Vortrag über die Uebertragung von Ansteckungen durch die beim Barbieren und Frisieren gebrauchten Geräte zu halten und auch auf die dagegen wirksamen Vorsichtsmaßregeln hinzuweisen.

Dr. Fouquet erinnert daran, daß frühere wissenschaftliche Untersuchungen bis zu 160 000 Bakterien im Kubikzentimeter aus einem Rasierpinsel, 7000 aus einem abgeschnittenen und 26 000 aus einem nur abgestrichenen Rasiermesser, endlich 66 000 Bakterien aus einem Stück Alaun erhalten hatten. Mit dem Alaunstein, der zum Nachreiben der rasierten Haut gebraucht wird, ist es immer noch am schlechtesten bestellt, da ein Adipizitum nicht vorhanden, um einen vom letzten Gebrauch etwa herstammenden Krankheitsstoff zu beseitigen. Statt dessen sollte stets ein Alaunpulver verwandt werden. Alle Messer und Scheren sind in einer einprozentigen Sodalösung zu waschen und mit einem frischen, sauberen Tuch abzuwischen. Zur Reinigung von Bürsten, Kämmen und Rasierpinseln muß Seifenwasser mit etwas Ammoniaksalz dienen. Alle metallischen Geräte können kurz vor einem neuen Gebrauch durch eine Flamme gezogen werden. Das Auftragen von Watte sollte immer nur mit einem neuen Stück sterilisierter Watte geschehen, das alsdann fortzuwerfen ist. Für die Aufbewahrung von Kämmen und Bürsten empfiehlt sich ein staubdichter Behälter, in dem ein Gefäß mit einer starken Formollösung steht.

Kinderpflege und -Erziehung.

0 **Das schädliche Fett der Säuglinge.** Die Mütter, die mit Stolz auf ihre wohlgenährten, pausbäckigen Kinder blicken, werden nicht wenig überrascht sein, zu erfahren, daß ein fettes Kind nicht notwendigerweise auch ein gesundes Kind zu sein braucht. Auf dem Kongreß, den die Kinderärzte in Paris kürzlich abhielten, wurde nämlich übereinstimmend festgestellt, daß, wenn ein Säugling fett wird, der Grund darin liegt, daß das Nahrungsmittel falsch im Organismus verwendet wird, wobei die erbliche Veranlagung eine bedeutsame Rolle zu spielen scheint. Häufig trägt die Entartung der Drüsen des Gefäßsystems die Hauptschuld an der Fettbildung im Organismus des Säuglings. „Der allgemein verbreitete Glaube, daß es angezeigt sei, kleinen Kindern so viel zu essen zu geben, als sie essen wollen, ist falsch", erklärte einer der Aerzte. „Diese Anschauung trägt nur dazu bei, das Kind zu mästen und ist seiner Gesundheit in hohem Grade schädlich. Andererseits ist eine Beschränkung der Nahrungsmittelzufuhr durchaus am Platze und sei

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19131207033/fragment/page=0002