†† **Kartoffeln als Hühnerfutter.** In ländlichen Kreisen meint man, daß die Hühner zur Zeit des Winters, da sie keine Eier legen, auch schlecht gefüttert werden können und deshalb reicht man ihnen Kartoffeln allein. Die Kartoffeln sind bekanntlich sehr einseitarm und das Huhn kann an diesem Futter nicht seinen Nahrungsbedarf decken, noch viel weniger hat es etwas zur Eierproduktion übrig. Die Kartoffel ist nur für das Geflügel als Beifutter zu verwenden. Kartoffeln mit Kleie und saurer Milch, das mag ein Futter geben, aber Körnerfutter muß auch gereicht werden.

†† **Junge Truthühner.** Ein kritischer Zeitpunkt ist für die jungen Truthühner dann gekommen, wenn sie die Federn wechseln und rot ansetzen, was gewöhnlich im Alter von drei Monaten erfolgt. Ist die Witterung warm und schön, so geht diese verhängnisvolle Periode in der Regel ganz ruhig und ziemlich schnell von statten, ist es hingegen zu jener Zeit kalt und naß, so schwebt ihr Leben in der größten Gefahr und man muß die größte Aufmerksamkeit darauf richten, sie trocken und warm zu halten, auch sehr gut zu füttern.

†† **Das Schwarzblättchen,** auch schwarzköpfige Grasmücke oder auch Mönchsgrasmücke genannt, gehört ohne Frage zu den herrlichsten und beliebtesten Sängern unserer Heimat. Das Männchen ist oberseits grünlichbraungrau; Oberkopf schwarz; Schwanz- und Flügelfedern sicht schwarzbraun, grünlichbraungrau gesäumt; unterseits hellgrau. Seiten bläulichgrau; Kehle graweiß; Flügel, Kopf- und Halsseiten ascharau; Schnabel schwarzbraun; Füße bleigrau; Augen dunkelbraun. Gefieder seidenartig zart. Länge 15 bis 16 Zentimeter, Flügelbreite 23 bis 26 Zentimeter, Schwanz 6 bis 7 Zentimeter. Weibchen ebenso groß oder weniger größer, heller. Brust gelbgrau; Kopfplatte rostbraun.

Bienenwirtschaft.

? **Buchführung ist,** wie bei jedem richtigen landwirtschaftlichen Betriebe, auch bei der Bienenzucht ein unbedingt notwendiges Erfordernis. Sie allein gewährt dem Bienenzüchter zu jeder Zeit einen klaren und sicheren Einblick in die am Bienenstande vorgenommenen oder vorzunehmenden Arbeiten und ermöglicht eine richtige Beurteilung unserer Bienenvölker, gibt Aufschluß über die im Stande vorgenommene Veränderung, weist das Anlage- und Betriebskapital, Gewinn und Verlust nach und verschafft dem Besitzer des Bienenstandes einen Ueberblick über den Zustand, den Wert und Nutzen oder über den Schaden in seiner Bienenzucht. Es geht hieraus hervor, daß sich unsere Buchführung in der Bienenzucht nicht lediglich auf eine einfache Abschreibung der Ausgaben und Einnahmen beschränken darf, sondern noch eine ganze Reihe bemerkenswerter Punkte, wie Stockzahl, Alter der einzelnen Bienenkönigmutter, Beginn der Tracht, Zahl der Schwärme, Honigvorrat bei der Einwinterung usw. in Berücksichtigung ziehen muß, denn wir wollen aus unserer Buchführung am Ende des Jahres nicht bloß Gewinn oder Verlust herausziehen, sondern wir wollen aus selben auch eine Belehrung für das folgende Jahr herausnehmen, wie sich dies oder jenes rationeller einrichten ließe.

? **Pollen anzuheben.** Die Bienen brauchen bekanntlich zu ihrer Ernährung nicht nur Honig, sondern auch Blütenstaub; von dem Imker wird derselbe Pollen genannt. Dieser ist namentlich im zeitigen Frühjahr, in welcher Zeit die Bienen nicht genug frischen Blütenstaub finden, von großem Vorteil für die Bienenzucht resp. Honiggewinnung. Man hat deshalb verschiedene Versuche gemacht, um den aus der letzten Tracht kommenden Pollen haltbar zu machen, welche jedoch ohne Erfolg waren. Ein praktischer Imker schlägt nun folgendes erprobtes Verfahren vor: Man bereitet sich eine dicke Zuckerlösung, so daß bei 30 Grad noch Zucker ungelöst bleibt, und gießt selbige in die Zellen mit Pollen. Der Zucker trocknet ein und schützt den Pollen vor dem Austrocknen und Verschimmeln.

? **Die Maus** ist den Bienen nur im Winter gefährlich, im Sommer dagegen verirrt sie sich nicht so leicht in einen Bienenstock. Wenn im Herbst frühe Nächte eintreten, und die Mäuse Schutz vor der Kälte in den Gebäuden suchen, dann muß der Bienenzüchter Mausefallen im Bienenhause aufstellen oder vergiftete Weizen streuen, um sich der bienenfeindlichen Mäuse zu entledigen. Die Fluglöcher müssen im Winter so enge gemacht werden, daß keine Maus hindurch kann; sind sie aber einmal in dem Bienenstocke, so nagen sie an den Honig- und Wachstafeln und stören die Bienen in ihrer Winterruhe; richten sogar ihr Nest in denselben ein, und man findet im Frühjahre anstatt des lebenden Bienenvolkes eine zahlreiche Mäusefamilie.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Wie soll ein guter Weinstock aussehen.** Ob die Weinstöcke in Fülle oder Dürftigkeit leben, läßt sich aus der hellen oder dunklen Färbung der Blätter, nach Stärke des Triebes und Länge der Internodien erkennen. Ein gut ernährter Weinstock soll dunkelgrün gefärbte Blätter, nicht übermäßig starkes Holz, nicht zu lange Internodien (Augenabstände) wohl aber gut hervortretende bzw. stark ausgebildete Augen haben.

* **Zur Rebendüngung.** Von den künstlichen Düngemitteln sind für den Weinbau in erster Linie die Kalisalze von nicht zu unterschätzender Bedeutung und von diesen wieder sind namentlich die konzentrierten Salze, vor allem das Chorkalium und das schwefelsaure Kali, aber auch als billiges Salz, das 40prozentige Kalidüngesalz, geeignet, den Wein blumiger und duftiger, die Stöcke aber sowohl gegen Parasiten, als auch gegen die Fröste des Frühjahres, widerstandsfähiger zu machen.

* **Zusatz von Reinhefe zum Most.** Setzt man einem Weine die für ihn passende Reinhefe zu, so sichert man hiedurch den guten Verlauf der Gärung. Dieselbe wird rasch vor sich gehen, so daß die schlechten Keime nicht wachsen können, vollständig verlaufen, und der Wein wird reinschmeckend. Also bei kranken oder bei sehr unreifem Traubenmaterial ist der Zusatz solcher Reinhefe nur zu empfehlen.

* **Wenn Obstmost nicht alsbald in Gärung** übergeht, so empfiehlt es sich, dem Hektoliter 100 Gramm ganz frische Preßhefe zuzusetzen. Die Hefe besteht aus kleinen Pflanzchen, die zu ihrer Entwickelung Nährstoffe nötig haben. Aus diesem Grunde sollte man in dem Most, der nicht gut gärt, 20 Gramm Salmiak auf den Hektoliter auflösen.

* **Zum Weinversand.** Damit beim Transport der in Fässern aufgegebenen Weinsendungen mittels Eisenbahn die Fässer nicht angebohrt werden können, um den Wein aus denselben in geringerer oder größerer Menge herauszuziehen, empfiehlt sich die in Frankreich übliche Verpackungsart, welche darin besteht, daß besonders die teuren Weine und feineren geistigen Getränke in Doppelfässern oder in mit Gummi überzogenen oder aber in Sackleinwand eingepackten Fässern transportiert werden.

* **Ein Spülen der Fässer mit Hefe.** Hefewein oder Trubwein ist verwerflich, weil nur zu leicht faule Hefe und andere dem Wein verderbliche Stoffe darin enthalten sein könnten, welche den gesunden Wein, der zur Einfüllung gelangt, verderben. Der Zusatz von Weinblättern und dergl. zum Wasser ist zwecklos.

Für die Küche.

Koteletten in Wein. Die gesalzenen und zierlich zurecht gestutzten Kalbskoteletten bestäubt man mit Mehl und brät sie in Butter etwa drei Minuten auf jeder Seite, begießt sie dann mit zwei Gläsern Rheinwein, bestreut sie mit Kapern und dämpft sie langsam noch eine Viertelstunde. Die Sauce macht man mit wenig Kartoffelmehl seimig, fügt noch etwas Wein hinzu und übergießt die Koteletten mit derselben.

Französische Bratrollen. 500 Gramm Rindfleisch und 250 Gramm roher Schinken wird fein gewiegt, mit gehacktem Zwiebeln, Petersilie, Champignons, Salz und Pfeffer gewürzt, mit zwei Eiern vermischt und zu kleinen, fingerlangen Rollen geformt, nun wendet man sie in Ei und geriebener Semmel, brät sie in Butter und reicht sie als sehr wohlschmeckende Gemüsebeilage.

Spinat mit Reis. Man kocht etwa 125 Gramm Reis, nachdem man ihn blanchiert hat, in kräftiger Bouillon weich, blanchiert inzwischen drei Pfund gelesenen und sauber gewaschenen Spinat, wiegt ihn, dünstet ihn in Butter und läßt dann beide Teile abkühlen. Nun verrührt man den Reis mit drei Eigelb, den Spinat mit einigen Löffeln saurer Sahne und etwas geriebener Semmel, füllt alsdann beides in eine gut mit Butter ausgestrichene Form und bäckt das Gericht im Ofen ungefähr eine halbe Stunde, stürzt es und gibt es mit Hamburger Rauchfleisch zu Tische.

Lungensuppe. Hierzu eignet sich am besten Kalbslunge und Herz. Diese werden gewäscht, sauber gewaschen in kleine Stücke geschnitten und kalt aufgesetzt. Nachdem es aufgekocht hat, fügt man das Würzwerk bei und klärt die Brühe, sobald das Fleisch gar ist. Letzteres kann je nach Belieben noch kleiner geschnitten, die Suppe mit Buttermehl abgerührt und in die Terrine über das Fleisch gegossen werden.

Kaffeekächlein. 250 Gramm Butter, 190 Gramm Zucker werden mit 2 Tassen Wasser schaumig gemacht, dann 1 Pfund Mehl hineingetan und so lange gerührt, bis es sich von der Pfanne löst. Erkaltet rührt man 14 Eier hinein, setzt es mit einem Löffel auf ein Blech, bestreicht es mit Ei und bäckt die Küchlein schnell.

Weihnachtsbäckerei.

Wenn das Weihnachtsfest herannaht, denkt jede Hausmutter daran, ihren Lieben eine Extraüberraschung zu bereiten und ihr ganzes Können und Vermögen darauszusetzen, irgend etwas ganz besonders Gutes hervorzuzaubern.

Ganz besonders beliebt aber sind, schon von grauen Zeiten germanischer Zubelfeste her, die Pfefferkuchen oder Leblichen, und gern geht man daran, im Hause etwas herzustellen, was mindestens ebenso schmackhaft wie das Fabrikat der Bäcker, und doch „ein klein bissel" wohlfeiler ist. Letzteres ist freilich meist ein Irrtum, — aber ein süßer und verzeihlicher, da er aus Liebe entspringt.

Nun, wir haben uns selber an die 30 Jahre mit dem Ausklügeln solcher „Wohlfeilheiten" geplagt und eine Menge Rezepte ausprobiert . . ., da können wir mit gutem Gewissen zum Besten und Billigsten raten . . . wenn auch unser heutigen Verhältnissen schon manches, z. B. Honig, zu teuer ist, daß man doch wieder zu dem billigeren Zucker oder noch billigeren Sirup greift.

Man muß richtiggehende Pfefferkuchen gut vierzehn Tage vorm Fest einteigen. Je länger der Teig steht, je schöner wird der Lebkuchen.

In Thorn und Nürnberg geht die Sage, daß in einigen besonders berühmten Pfefferküchlereien hundertjähriger Teig gährt!

Ob es nur Sage ist . . . ehi lo sa?

Nachstehende Vorschriften dürfen nun ihrerseits bestens bewährt werden, sie sind immer gut!

Vor allem halten Sie den Raum und die Gefäße, die Sie benutzen, recht sauber und staubfrei, alle Zutaten müssen vom besten Ende sein und die Erwärmung des Knetraumes eine gleichmäßige und zugleich

Zug ist allem Aufgehen von Teig schädlich, ebenso wie vieles Rütteln.

Ein billiges Gebäck ist folgendes:

Henriettenplätzchen mit Sirup: 1500 Gr. Sirup, 1500 Gr. Mehl, 500 Gr. feingestoßener Zucker, ½ Liter geschmolzene Butter, 8 Gr. gereinigte Pottasche, die in 3 Eßlöffel voll Rosenwasser aufgelöst wird, 8 Gr. gestoßene Nelken, 8 Gr. Kardamom und ebensoviel gestoßener Zimt, zuletzt für 50 Pf. Zitronat.

Sirup und Zucker werden zusammen aufgekocht, dann läßt man ein wenig abkühlen und fügt nun und nach ganz allmählich Mehl, Butter und Gewürz unter starkem ebenmäßigen Rühren dazu, zuletzt kommt die Pottasche in das Gemenge. Man läßt die Masse mindestens drei Tage, am besten aber ein bis zwei Wochen stehen, rollt sie dann auf einem mit Mehl gestreuten Brett glatt aus; alsdann wird mit einem Glase oder kleinen Formausstechern abgestochen und auf einer mit Wachs bestrichenen oder mit Mehl bestreuten Blechkuchenplatte gebacken. Man verwahrt die Henriettenplätzchen am besten in einer Porzellanvorratstonne, wo sie sehr lange frischig bleiben.

Mandelspitze auf Oblaten, auch Giardinettospäne genannt, weil man sie zu Obst- und Früchtespeisen reicht. — 250 Gr. süße, gewaschene Mandeln werden mit einem sauberen Tuche abgetrocknet und in Stücken geschnitten, 200 Gr. Zucker, 2 Eiweiß, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 2 feingestoßene Nelken und 1 Eßlöffel voll Orangenblüten- oder Rosenwasser. Man rührt nun zuerst den Zucker mit dem Eiweiß und dem Gewürzwasser zu einer dicklichen Salbe, der man langsam die Gewürze beimischt, dann fügt man die Mandelstreifchen dazu, streicht den Teig messerrückenstark auf Oblaten, teilt sie in fingerlange, zwei Finger breite Stücke und bäckt sie bei schwacher Hitze.

Schokoladenzeltchen: 400 Gramm durchgesiebter Zucker, 250 Gr. feingeriebene gute Schokolade, 140 Gramm feines Mehl und 8 Eiweiß. Die Eiweiße schlägt man mit dem Schneebesen zu festem Schnee, das andere wird rasch dazugemischt, dann werden kleine Plätzchen mit dem Löffel auf eine stark gebutterte Blechplatte gesetzt und bei Mittelhitze gebacken.

Verlag und Druck: General-Anzeiger für Halle und die Provinz Sachsen. Verlag von Gebrüder Hinck. 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. 50 Halle a. S., 13. Dezember 1913

Das Wesen der Erkältung.

Unter den vielen Uebeln der Menschheit wird keins häufiger genannt als die Erkältung, und doch ist kein Begriff für die medizinische Wissenschaft so wenig befriedigend aufgeklärt. Man möchte sagen, daß mit Rücksicht auf die Erkältung jeder einzelne Mensch seine Privaterfahrungen sammelt, die er für richtiger und wichtiger hält als alles, was ihm der Arzt darüber sagen oder verschreiben kann. Und nicht selten mit einem gewissen Recht. Das mephistophelische Wort: „Der Geist der Medizin ist leicht zu fassen" erleidet hier eine uns mehr bedauerliche Ausnahme, als es sich um eine Krankheit handelt, von der wohl kein einziger Mensch sein ganzes Leben lang verschont bleibt. Vielleicht fängt der Fehler aller Erörterungen darüber schon mit dem Namen der Erkältung an, aber er ist nun einmal nicht auszurotten und wenigstens in der Hinsicht zutreffend, als er darauf hindeutet, daß die Veranlassung in der Erwerbung dieses Leidens eine überwiegende Rolle spielt.

Dr. Keyßer, der in der bakteriologischen Abteilung der chirurgischen Universitätsklinik in Jena eingehende Forschungen über das Wesen der Erkältung angestellt und seine Ergebnisse jetzt in der Zeitschrift für Balneologie veröffentlicht hat, nennt für jede Erkältungskrankheit drei Gesichtspunkte als wesentlich: einmal die Einwirkung tatsächlicher Erkältungsursachen, an zweiter Stelle die dadurch hervorgerufene Empfänglichkeit für krankheiterregende Bakterien und drittens das Vorhandensein solcher Bakterien. Es ist selbstverständlich die Forschrift der Neuzeit, daß die Erkältungskrankheiten ein Gegenstand für die bakteriologische Forschung geworden sind. Als ansteckend sind gerade sie wohl mit zu allererst erkannt worden, weil eine fast altägliche Erfahrung lehrt, wie leicht übertragbar ein Schnupfen ist. Immerhin ist noch nach der Entdeckung der Bakterien geraume Zeit vergangen, ehe man die Kleinweisen auch für diese Leiden der Menschheit verantwortlich gemacht und ihnen nachzuspüren versucht hat, und noch jüngeren Datums sind die Bestrebungen, die den Erkältungskrankheiten gar durch eine Schutzimpfung oder ähnliche bakterienfeindliche Behandlung beikommen wollen. Dr. Keyßer beschäftigt sich naturgemäß auch zunächst mit der Aufklärung des Begriffs der Erkältung.

Früher wurde, vom alten Hippokrates an, die Erkältung überall da anaenommen, wo eine Erkrankung auf andere Weise nicht erklärt werden konnte, und man kann wohl sagen, daß außerhalb wissenschaftlicher Kreise derselbe Gebrauch auch heute noch herrscht. Mit der Ausbildung der Medizin in eine echte Naturwissenschaft trat dann ein Rückschlag ein, und die Schule Virchows wollte von der Erkältung überhaupt nichts mehr wissen. Damals bedeutete das nur eine Gegenwehr gegen die Anwendung einer Bezeichnung, der man keine genaue Kennzeichnung geben konnte. Später, als die Bakterienforschung sich entwickelt hatte, kam man von dieser Seite her mit besseren Gründen zur Ablehnung des Erkältungsbegriffs. Wenn man jede ansteckende Krankheit auf bestimmte Erreger zurückführt, so erscheint es zunächst nicht notwendig oder sogar unzulässig, daneben solche Einflüsse wie die einer Erkältung anzuerkennen. Immerhin erkannte auch schon Pasteur, daß die Entstehung einer Krankheit davon abhängig ist, daß die betreffenden Bakterien eine bestimmte „individuelle Disposition" vorfinden, mit anderen Worten: einen zubereiteten Nährboden, auf dem sie sich entwickeln können.

Damit war schon die Richtung gewiesen, in der man zu einer wissenschaftlichen Begründung der Erkältung gelangen konnte, und das geschah durch den Nachweis, daß durch Erkältung die Widerstandsfähigkeit gegen die Angriffe auf die Gesundheit des Organismus, insbesondere von seiten der Bakterien herabgesetzt wird. Auch damit steht man freilich erst am Anfang der Erkenntnis, weil nun erst gezeigt werden muß, worin die durch die Erkältung geschaffene Disposition eigentlich besteht.

Es gibt drei hauptsächliche Theorien über die Erkältung. Die erste und älteste stammt von französischen Forschern und will die Erkältungskrankheiten durch eine Unterdrückung der Hautausscheidungen und die dadurch herbeigeführte Anhäufung schädlicher Stoffe im Körper erklären. Diese Anschauung ist später widerlegt worden. Die zweite Theorie von Rosenthal geht von der Annahme einer gewissen Lähmung der Hautgefäße unter dem Einfluß der Wärme aus. In der Tat würde es daraus verständlich sein, daß der plötzliche Einfluß von kalter Luft zu einer besonders starken Abkühlung des Blutes führt, die weiterhin die inneren Organe schädigt. Die Tierversuche, bei denen künstlich eine starke Abkühlung des Blutes veranlaßt worden war, haben keine erheblichen Veränderungen innerer Organe herbeigeführt, so daß auch diese Theorie nicht als bestätigt angesehen werden kann. Eine dritte Theorie spricht von einer Ueberladung der Arterien mit Blut, die als Folge und gewissermaßen als Gegenwehr nach der Hautabkühlung eintritt und ihrerseits die Vermehrung der Bakterien begünstigt.

Dr. Keyßer lehnt all diese Anschauungen ab, da die von ihm betonten Erscheinungen höchstens eine Begleitung oder auch eine Folge einer Erkrankung sein können. Ebenso aber wendet er sich gegen die aus der Bakteriologie hervorgegangene Behauptung, daß es gar keine Erkältung gebe, oder daß diese nichts weiter als eine ansteckende Krankheit sei. Seine eigenen Untersuchungen erstrecken sich zunächst auf die Frage, welche Schutzstoffe des Bluts durch die Einflüsse einer Erkältung eine Veränderung erleiden. Bekanntlich werden die Leukozyten oder weißen Blutzellen nach der Lehre von Metschnikoff als Feinde der Krankheitsstoffe und insbesondere der Bakterien betrachtet.

Wenn nun für den Menschen dasselbe gilt, wie es hier für Tiere nachgewiesen worden ist, so kann der Begriff der Erkältung und ihrer Folgen für den Gesamtzustand des Körpers als endgültig aufgeklärt erachtet werden. Die Erkältung vermindert demnach die Abwehrmittel, die das Blut bereit hält, um die Festsetzung und Entwickelung von Krankheitserregern zu verhindern, und zwar scheint der Grad der Beeinflussung des Bluts in dieser Hinsicht ein außerordentlich hoher zu sein, so daß man sich über die Schnelligkeit von Erkältungskrankheiten nicht zu wundern braucht. Freilich entstehen, wie immer, in auch hier aus der Lösung einer Frage alsbald neue. Man möchte nun wieder wissen, weshalb jene Schutzstoffe im Blut durch die Einwirkung der Kälte eine so rasche und bedeutsame Abnahme erfahren. Darauf darf man eine sichere Antwort noch nicht erwarten. Es kann nur gesagt werden, daß vielleicht durch den Einfluß der Kälte gewisse schädliche Stoffe im Blut hervorgerufen werden und den Schutzstoffen entgegen arbeiten.

Andererseits wäre es denkbar — und das liegt wohl noch näher — daß infolge der Erkältung diejenige innerorganische Betätigung gestört wird, der die Bildung der Schutzstoffe im Blut zufällt. Dr. Keyßer hält das Auftreten von besonderen Giftstoffen im Blut als Folge der Erkältung für unannehmbar und tritt mehr der anderen Auffassung bei, sieht also das Wesen der Erkältung in einer gewissen Störung des gesamten Gleichgewichts der körperlichen Funktionen, durch die auch die Bildung oder dauernde Erhaltung der Schutzstoffe beeinträchtigt wird. Zu den Erkältungskrankheiten werden meist die Entzündungen der Schleimhäute und Luftwege gerechnet, also vornehmlich Schnupfen, Halsentzündung und Lungenentzündung, ferner auch die Influenza, deren Begriff freilich auch noch recht willkürlich gebraucht wird, im weiteren Sinne noch der Rheumatismus.

Alle diese Krankheiten haben ihre Erreger. Für Schnupfen und Halsentzündung sind es die sogenannten Eiterbakterien aus den Familien der Streptokokken und Staphylokokken, für die Influenza der gleichnamige Bazillus, für die Lungenentzündung die Pneumokokken. Dr. Keyßer hat gerade mit diesen Bakterien nachgewiesen, daß bei der Schutz gegen sie durch den Einfluß der Erkältung vermindert wird. Demnach ist er mit diesem Ergebnis nicht zufrieden, und erblickt darin auch noch nicht eine Erklärung des eigentlichen Zustandekommens der Erkältungskrankheiten. Dazu müßte erst experimentell festgestellt sein, wie diese Bakterien in dem durch Erkältung in der Abwehr geschwächten Organismus sich entwickeln, zumal sie ja erst in das Innere der Schleimhäute eindringen müssen, ehe sie mit den Schutzstoffen des Bluts überhaupt in Berührung kommen können. Doch läßt sich annehmen, daß die Erkältung auch gerade die Schleimhäute direkt schädigt. Jedenfalls bestehen, wie von Bail besonders gezeigt worden ist, die Bakterien selbst gewisse Angriffsstoffe oder erwerben die Fähigkeit zur Bildung solcher auf einem günstigen Nährboden. Man müßte danach vermuten, daß die Bakterien und Keime, die mehr oder weniger immer in der Mund- und Rachenhöhle vorhanden sind, durch die Erkältungseinflüsse die Eigenschaft zur Entwicklung derartiger Angriffsstoffe gewinnen. Es handelt sich also in letzter Linie um Geheimnisse der Lebensvorgänge im Innern der winzigen Bakterien selbst. Es bliebe noch viel zu erörtern wenn man das Thema der Erkältung vollständig behandeln wollte, z. B. das Wesen der Abhärtung, das auf dem Wege des Gegenbeweises zu einer Ausbellung der Schwierigkeiten führen könnte.

Kaninchenschlachten und Winterfellverwertung.

Zum Zwecke der Tötung des Tieres, die rasch und schmerzlos geschehen soll, hebe man das Kaninchen an den Ohren hoch und versetze ihm den Betäubungsschlag auf den Hinterkopf hinter den Ohren. Ein kantiges Stück Holz, das immer dem gleichen Zweck dient, hebe man an passenden Orte dazu auf, damit es immer bereit liegt. Rasch, ehe die Betäubung vorüber ist, durchschneidet man mit einem recht scharfen Messer die Kehle und lasse es gut ausbluten. Nach dem Ausbluten hängt man das Tier zuerst an den Vorderläufen auf, was durch Zusammenbinden der Läufe mit einem Bindfaden geschieht, und streift dann und knetet vorsichtig den Bauch nach unten, damit sich die Blase entleert. Ist das geschehen, so hängt man das Kaninchen an den Hinterläufen auf und häutet es ab. Mit einem Einschnitt rings um jeden der Hinterläufe wird begonnen. Dann schneidet man die Afterringmuskel ab, damit man mit den Fingern unter das Fell gelangt. Mit großer Vorsicht muß das Eindringen der Einschneiden vermieden werden, wodurch das Leder oder der Pelz ganz bedeutend an Wert einbüßen würde. Nachdem die Haut über Rücken und Kopf gezogen ist, auch die Vorderläufe müssen unversehrt abgezogen werden, schneidet man diese, wie auch die Hinterläufe im Fußgelenk ab. Ueber den Braten sei nur noch so viel gesagt, daß die Eingeweide herausgenommen werden müssen, wobei das Zerdrücken der Galle sorglich zu vermeiden ist.

Soll nun das Fell, das bekanntlich in den Wintermonaten besonders wertvoll ist, zu Pelzwerk verwendet werden, so wird es frisch in einen Kübel mit Wasser gelegt und 24 Stunden darin belassen. Dann gibt man frisches Wasser und mischt auf 125 Gramm Alaun und 70 Gramm Salz zu, sowie einige Handvoll Weizenkleie. In dieser Flüssigkeit bleibt das Fell eine Woche. Das Wasser wird jedoch täglich zweimal umgerührt. Danach nimmt man das Fell heraus, putzt die anhaftenden Fleischteile ab und läßt es abtropfen. Nun wird es auf ein Brett gespannt. Leider machen die Kaninchen das Leder oft recht minderwertig. Ein praktischer Kopf hat aus diesem Grunde einen Spannrahmen erfunden, in welchem das Fell zum Trocknen aufgespannt wird, ohne aufgenagelt zu werden.

Das Trocknen darf weder an der Sonne, noch am warmen Ofen geschehen. Man bringe das Fell in eine zugige Dachkammer. Doch darf es nicht etwa gefrieren. In ein bis zwei Wochen kann das Fell getrocknet sein. Ist es nun steif und hart und, um es weich zu machen, reibt man die Fleischseite mit Schlemmkreide und etwas Talkum (Speckstein) ein und zieht es so lange reibend über die Tischkante, bis das Leder weich und elastisch ist. Auch der Kopf und die Läufe dürfen bei dieser Behandlung nicht vergessen werden. Das Haar wird mit Weizenkleie reichlich eingerieben, etwas gerieben und mit einer Bürste nach dem Strich so lange ausgebürstet, bis das Haar sauber und wie glänzend erscheint. Auf diese Weise gut bearbeitet, ist das Fell zur Verwendung als Pelzwerk fertig.

Die Züchter wissen ja alle, daß die in den Wintermonaten, aber namentlich im November und Dezember geschlachteten Felle am wertvollsten sind.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19131213029/fragment/page=0001

Soll die Kaninchenhaut zu Schuhwerk Verwendung finden, so wird man gut tun, dieselbe nach vollkommener Abtrocknung dem Gerber zu überaeben. Praktische Beobachtungen haben ergeben, daß auch hierzu die Winterfelle am besten sind. Die vielfach in Publikum verbreitete Auffassung, daß Kaninchenfelle nicht dauerhaft sei, ist eine irrige Annahme. Von der Vorbehandlung der abgezogenen Haut ist in den meisten Fällen die Haltbarkeit abhängig. Hier liegt auch der Grund für die Schleuderpreise, die der äußerende Händler für die Kaninchenfelle bezahlt. Oft genug werden sie in halb verstocktem und ranzigem Zustande erst zum Trocknen gebracht und können dann, zu Leder verarbeitet, nicht halten. Dagegen gut behandelte Kaninchenfelle stellen sich in der Haltbarkeit dem Kalbleder gleich, ja übertreffen dieses noch. Kein anderer, als der Vorsitzende des Generalvereins Schlesischer Kaninchenzüchter selbst, teilt mit, daß ein Paar Gamaschen aus gutem Kaninchenleder in fast täglichem Gebrauch schon das fünfte Paar Sohlen erhalten haben und sich noch in sehr brauchbarem Zustande befinden. Von der genannten Stelle ist eine Kommission zur Prüfung der Haltbarkeit von Kaninchenleder festgesetzt. Der Befund wird seinerzeit in der deutschen Presse bekannt gegeben werden.

Es ist zu erhoffen, daß die Kaninchenzucht nach den Ergebnissen der Prüfungskommission sehr an Ansehen und Verbreitung gewinnen wird. Natürlich wird es zweckmäßig sein, die größeren Sorten zu züchten, da aus den kleinen Häuten nur kleineres Maß an Schuhwerk zu verfertigen ist.

Erwähnt sei zum Schlusse noch, daß die Schlachtkaninchen, deren Haut zu Lederzwecken oder Pelzwerk bestimmt ist, in frischem Zustande abzuhäuten sind. Die Küche behauptet zwar, daß der Braten, der längere Zeit im Fell hängen bleibt, feiner und wildähnlicher schmecke, als der frisch abgehalgte. Das dort den Züchter, der gute Leder liefern will, aber nicht bestimmen. Kürzlich las ich an irgendeiner, leider nicht mehr erinnerlichen Stelle, daß für ein Dutzend Felle gewisser hochwertiger Kaninchenrassen bis 40 Mark gezahlt werden. Dabei handelte es sich um sehr gute Pelze, die zu teuren Imitationen Verwendung finden.

Die Parasiten unserer Hühner.

Von **M. Daufler.**

Wie die wilden Vögel, so werden auch unsere Hühner von einer ganzen Reihe von Schmarotzern, sogenannten Ungeziefer, heimgesucht, und der dadurch hervorgerufene Schaden ist viel größer, als man gewöhnlich anzunehmen pflegt. Die Tiere werden unruhig, magern ab, verlieren die Federn und erkranken endlich und jeder Verkauf an Fleisch und Federn muß durch vermehrtes Futter wieder wettgemacht werden. Dazu legen die gequälten Tiere weniger oder gar nicht. Und falls der Züchter oder Liebhaber nicht noch zur Zeit eingreift, so können selbst wertvolle Tiere in kurzer Zeit eingehen.

Um aber schnell eingreifen zu können, ist es nötig, daß der Züchter die verschiedenen Feinde kennt und die Mittel zu ihrer Bekämpfung weiß.

Das bekannteste Ungeziefer der Hühner stellt die Familie Laus, und zwar hier unter dem Spezialtitel Hühnerlaus. Man unterscheidet nun drei verschiedene Arten von Hühnerläusen, die hier kurz beschrieben werden sollen, deren Schäden und Bekämpfungsmittel aber ungefähr dieselben sind.

1. Die kleine Hühnerlaus ist ovalrund, rötlichgelb und dunkel gefärbt. Sie hat einen breiten Kopf und kurze, leichtgebogene Fühler. Die Füße sind mit Klammerhaken versehen, die Hinterleibsringe tragen kurze Borsten. Die Länge wechselt zwischen 0,70 und 1,50 Millimeter.

2. Die große Hühnerlaus ist gestreckter und sind bei ihr Kopf, Brust und Hinterleib deutlicher abgesetzt. Der Kopf ist halbmondförmig gerundet. In der Farbe unterscheidet sie sich kaum von der kleinen Hühnerlaus. Sie wird 1,15—1,70 Millimeter lang.

3. Die veränderliche Hühnerlaus ist schmal, langgestreckt und von weißlicher Farbe. Der Kopf des Weibchens ist rundlich, der des Männchens länglich. Das letzte Glied trägt beim Weibchen zweispitzig, beim Männchen nur schwach eingebrtet.

Die Hühnerläuse leben vom Blute der befallenen Tiere und quälen dieselben sehr. Ihre Vermehrung ist zahlreich, so daß ein Huhn oft tausende dieser Blutsauger beherbergt. Manchmal sind alle drei Arten auf einem Tiere zu finden. Die große Hühnerlaus und die veränderliche Hühnerlaus zerfressen auch die Federn und dadurch und durch das Kratzen der Hühner entstehen dann auch die kahlen Stellen. Manches Huhn, welches als „Federfresser" abgeschafft wird, fällt nur der Läuseplage zum Opfer.

Das erste und beste Mittel zur Bekämpfung der Läuse ist die größte Sauberkeit des Stalles, der Nester und der Sitzstangen und zwar ganz besonders, wenn die Hühner im Park gehalten werden. Der Stall soll in diesem Falle wöchentlich gereinigt und 2—3mal im Jahre mit Kalkmilch, der man 5proz. Pizolkarbol zusetzt, oder auch mit reinem 5proz. Pizolkarbol ausgespinselt werden. Ist die Plage sehr groß, so bestrike man die Tiere selbst mit einem Zerstäuber und einer 2prozentigen Lösung gründlich. Auch die Erde in den Hühnerparks muß von Zeit zu Zeit erneuert und für reine Sandbäder Sorge getragen werden.

Der Hühnerfloh hat einen langgestreckten, schwarzbraunen Körper und wird 3—3,2 Millimeter lang. Das Weibchen legt seine Eier am liebsten in Stoß Brut- oder Legenester (also Sauberkeit) und aus diesen schlüpfen längliche dünne Larven, die sich nach 8—12 Tagen verpuppen und nach 15—20 Tagen den neuen Floh liefern. Er wird bekämpft wie die Hühnerläuse.

Außerordentlich schädlich sind die Milben, die sich des Tages über meist in den Ställen, in den hohlen Sitzstangen, in Ritzen usw. aufhalten und nachts zu tausenden über die Hühner herfallen. Sie vertreiben nur zu oft die Glucken von den Eiern und ein hoher Prozentsatz der eingehenden Küken kommt auf ihre Rechnung. Auch sie verursachen das Federfressen der Hühner in hohem Grade, und wenn sie vertilgt sind, hört das Federfressen von selbst auf. Die Bekämpfung ist dieselbe wie bei den Läusen. Kann man den Stall für einige Tage missen, so lege man einen mit Schwefelkohlenstoff getränkten Lappen hinein und verschließe sorgfältig. Vor dem Gebrauch einen Tag lüften. Die geschwächten Tiere müssen gut gepflegt werden und Fleischfutter erhalten. Man zerkleinere ungeschlachten Speck, Rindfleisch und Eier oder gebe eine Gabe Sprati-Patent oder Krissel oder Fischmehl, so daß die Tiere bei Kräften bleiben. Durch Reinlichkeit kann man jedes Ueberhandnehmen vermeiden.

Das Mastviehscheren.

Im Herbst und zu Anfang des Winters wird in vielen Wirtschaften das Mastvieh aufgestellt. Sind doch alle Futtervorräte geborgen und manche Rückstände aus Industriebetrieben wohlfeil zu haben. Viele Wirtschaften kaufen auf den Herbstmärkten das Magervieh auf, das von den Weiden kommt und nicht über Winter gehalten werden soll. Da ist es Zeit, auf die vielumstrittene Gepflogenheit des Scherens der Rinder vor der Mastperiode hinzuweisen, für deren zweifellos gute Wirkung man noch keine rechte Erklärung hat. In einer mir bekannten, sehr erfolgreichen Mastwirtschaft wird das eingelaufte Vieh geschoren und mit Strohwischen gebürstet abgerieben, so daß aller dem Haarpelz anhaftender Staub und Schmutz gehörig entfernt wurde. Nach dieser Prozedur stellte sich bei allen Tieren eine erhöhte Freßlust ein und wenn auch die eigen gezogenen Mastliere von den zugekauften sich immer vorteilhafter abhoben, so war die Zunahme der geschorenen doch noch der Schur eine offensichtliche. Man nahm an, daß eine erhöhte Hauttätigkeit die Hebung der Freßlust bewirke. Von anderer Seite wird die Erscheinung so erklärt, daß durch das Wischneiden der Haare ein größerer Wärmereiz ausgeübt steht, der durch Mehrzufuhr an Heizstoffen für den Körper gedeckt werden muß. Die Haare enthalten viel Stickstoff und der Verlust desselben muß durch erhöhte Futterzufuhr ersetzt werden. Außerdem wird auch eine bessere Ausnützung des Futters erzielt, weil das Scheren die Atmung erleichtert und die vermehrte Sauerstoffaufnahme eine bessere Umbildung der Nährstoffe bewirkt. Durch das Scheren wird ferner auch jeder Hautreiz beseitigt, der bei Mastlieren oft vorkommt: die Tiere erhalten dadurch Ruhe, fühlen sich behaglich und setzen deshalb mehr Fett an. Ein weiterer Vorteil besteht auch darin, daß geschorene Tiere leichter rein und frei von Ungeziefer zu halten sind. Trotz der verschiedenen erreichbaren Vorteile ist es aber doch nur empfehlenswert, Tiere zu scheren, die nicht gedeihen und fett werden wollen, solche, die einen übermäßig dicken Haarpelz haben und die besonders phlegmatisch und träge sind. Auch ist es angezeigt, die Tiere schon zu Anfang der Mast zu scheren.

Vielfach ist es auch gebräuchlich, die Pferde zu scheren, um sie in besseren Ernährungszustand zu bringen. Dabei ist jedoch die Erkältungsgefahr eine große. Nur einem sehr umsichtigen Pfleger wird es gelingen, die geschorenen Pferde gesund durch die rauhe Jahreszeit zu bringen.

Vogelfürsorge im Winter.

Von **Manfred.**

Wie gut haben's doch die Spatzen in der Stadt! Draußen auf dem Lande, wenn nicht gerade auf dem Gutshofe die Dreschmaschine rumpelt, steht es schlecht um die Nahrung der kleinen Federtrager.

In der Stadt ist es leichter für die Vögel, etwas Nahrung zu finden, denn hier liegt eine Obstschale, oder es fährt ein Futterwagen, oder eine Brotrinde ist aus Kinderhänden gefallen usw.

Am besten haben es die Tierchen natürlich da, wo man eine freundliche Fürsorge für sie übrig hat und gute Herzen ihnen den Tisch decken. In meinem Vaterhause, das mitten im Seegelände der Mark, umgeben von alten Kiefernwaldungen, stand, gingen wir sehr systematisch mit der Vogelfütterung im Winter vor.

Jeden Morgen war es Sache einer der Töchter, den Tisch für die kleinen Gäste unter einer großen Fichte im Garten zu decken. Dort war der Boden festgewalzt und rundum zog sich eine Grasnarbe, die immer möglichst von Schnee freigehalten wurde.

Auf dem harten Boden legte man Bretter und hielt sie schneefrei, Näpfe mit Wasser, alte Blumentopfuntersetzer mußten täglich mehrmals, besonders bei strengem Frost, frisch gefüllt werden. Das Wasser wurde warm hingestellt, und dauerte es also immer eine Weile, ehe es wieder gefror. Auf die Bretter aber wurde erst mal Körnerfutter, Hirse, Hanf, Spitzsamen und Rübsen, gestreut — daneben Brottrümel und kleine feingewiegte Fleischabfälle, teils roh, teils abgekocht. Speckschwarten hingen wir für die Meisen und derartiges Wölkchen in die unteren Zweige der Fichte. Auch Apfelstücke, in Milch gekochten Reis, Kohlstücken, roh oder gekocht, gerade wie es traf, kamen mit auf den Futterplatz. Es fanden sich dann auch allerhand Gesellen ein, die immer tafelten, und kein Garten der ganzen Gegend war im Sommer so raupenfrei und so von Vogelgesang belebt, wie der unsere.

In so großzügiger Weise ist es für den Städter, der höchstens über einen Balkon verfügt, kaum möglich, für die gefiederten Sängerlein zu sorgen, aber er kann sie doch heranziehen, und wenn unter seinen Wintergästen auch der freche Spatz der Hauptbesucher und Standalmacher ist, zuweilen finden sich doch auch edlere Gäste ein. Finken, Goldammern, ja sogar Grünfänglinge und Gartenlerchen haben wir schon bewirtet, und mit zeitweilig auf den „Tischlein deck' dich" gefunden. Ameiseneier, die eine besondere Delikatesse für die Weichfutterfresser sind, ab und zu ein paar wohltranschierte Mehlwürmer, gute Körner, Fleischbröckchen, Gemüsereste, alles kommt auf den Futtertisch des Balkons.

Und dann, wenn sie sich unbeachtet wähnen und man in einem Fensterversteck sitzt und hinausschaut, wie frabbelt und pickt es da so reizend und froh durcheinander!

Ein paar Sperlinge rausen wie die Gassenbuben um ein Stückchen geschmierte Semmel, ein Goldhähnchen betrachtet mit den krillen, schwarzen Aeuglein nachdenklich das Stückchen Mehlwurm, als ob's dem Frieden nicht recht traute, und Mamsell Meise pickt ihm, plötzlich seitwärts einfallend, das leckere Häppchen vor der Nase, oder besser, vor'm Schnäbelchen fort!

In einer süddeutschen Stadt, in welcher wir längere Jahre lebten, waren die Dompfaffen unsere schönsten Besucher und vertrugen sich sogar mit einigen Kernbeißern und Kreuzschnäbeln, die die Elite der Vogel-„Hautevolee" bildeten.

Diesen Herrschaften haben wir Wacholderzweige und Tannenzapfen aufgesteckt, denen sie mit bestem Appetit zusprachen.

Je inniger man sich hineinversenkt in das Leben der Kleinen, je besser man ihre Bedürfnisse und Eigenart zu unterscheiden lernt, je lieber gewinnt man sie und je herziger und zahmer kommen sie uns entgegen. Wie viel unbefriedigte Herzen würden fröhlicher schlagen, wenn sie sich am Tische der Vögel als freundliche Tischgeber finden ließen, und wie unendliche Freuden würden sie empfinden in dem regen, interessanten Getriebe gerade der gefiederten Welt!

Was die Ratten fressen.

Für das Verhältnis des Menschen zu den Tieren gilt die Regel, daß der Mensch mit seinen Gegnern um so rücksichtsloser verfährt, je weniger sie sind. Die großen Raubtiere, Elefanten und Wale, die freilich nur zum Teil als Feinde des Menschen bezeichnet werden können, sind dem Aussterben nahe. Der Kampf gegen kleinere Säugetiere, wie besonders gegen die Nager, ist viel weniger erfolgreich gewesen, und gegen die Insekten gar scheint der Mensch völlig machtlos zu sein. Dennoch muß an der Verminderung, wenn nicht Ausrottung gerade dieser kleineren Tiere unablässig gearbeitet werden, da sie dem Menschen einen ungeheuren Schaden, teils an der Habe, teils an der Gesundheit zufügen.

Auf die Mäuse und Ratten trifft beides zu, weil sie nicht nur Menschenwerk zerstören und Nahrungsmittel vernichten, sondern auch Krankheiten vermitteln, wie es von der Pest seit Jahrhunderten bekannt ist. So wird denn seit einigen Jahren wieder ein allgemeiner Feldzug gegen die Ratten gepredigt, der aber immer noch nicht allseitig genug verstanden und aufgenommen zu werden scheint. Die Rattenvertilgung müßte schleunigst zu einem gesetzlichen Gebot gemacht werden, dem sich niemand entziehen dürfte. Dem müßte aber noch eine viel eindringlichere Volksaufklärung vorausgehen. Zu diesem Zweck könnte man die Angaben einer Schrift benutzen, die Dr. Creel im Auftrage des Gesundheitsamtes der Vereinigten Staaten veröffentlicht hat. Es wird darauf hingewiesen, daß eine weibliche Ratte schon im Alter von drei Monaten mit der Fortpflanzung beginnt, und daß

ein erwachsenes Tier in jedem Jahr bis zu sechs Würfen von 6—12 Stück zur Welt bringt. Das ergibt für eine weibliche Ratte eine Nachkommenschaft von 30—70 Jungen jährlich.

Es ist wahrscheinlich eine recht bescheidene Schätzung, daß die Rattenbevölkerung der Großstädte im Durchschnitt ebenso zahlreich ist wie die menschliche Einwohnerschaft, auf dem Lande aber ohne Zweifel viel größer. Dr. Creel hat berechnet, daß die Ratten in den Vereinigten Staaten nach mäßiger Veranschlagung jährlich einen Schaden von 167 Millionen Dollars oder rund 670 Millionen Mark verursachen. Während bei den meisten anderen Tieren dem Schaden wenigstens auch gewisse nützliche Eigenschaften gegenüberstehen, läßt sich von den Ratten etwa ebenso wie von den Fliegen beim besten Willen nichts Gutes sagen, so daß ihre Vernichtung ein Segen ohne jeden Nachteil wäre.

Landwirtschaft.

[] **Haben Futterfelder schon einige Jahre gelegen** und hat bei der Anlage derselben eine genügend starke Düngung mit Thomasschlacke nicht stattgefunden, so empfiehlt es sich, in jedem Herbst neben dem Kali eine mittelstarke Düngung mit Thomasmehlphosphorsäure nachzugeben und dadurch dem Acker einen Ersatz zu bieten für die großen Phosphorsäuremengen, die ihm durch die alljährlich genommenen drei bis vier Futterschnitte entzogen werden.

[] **Die volle Wirkung der Düngung** pflegt sich auf ganz verarmten Wiesen häufig erst im zweiten Jahre zu zeigen, indem eben erst dann ein Bestand an den da haben sollenden, wertvollen, süßen Gräsern und Leguminosen sich entwickelt hat.

[] **Beim Ausbringen des Düngers** sorge man dafür, daß die verschiedenen Düngerarten sorgsam miteinander vermischt und recht gleichmäßig ausgebreitet werden.

[] **Wollen wir Tiefkultur treiben,** ist es ohne Heraufarbeiten von Wilderde nicht möglich, wenn leither flach gepflügt wurde, und, wenn es nicht Kies oder Lette ist, kann diese Wilderde nichts schaden, da sie sich verbessert.

[] **Der Kehricht aus Mühlen und Bäckereien** ist ebenso wegen seines großen Mehlgehaltes ein sehr guter Dünger, ebenso der Inhalt der sogenannten Löschtübel, mit deren Wasser nach beendigter Feuerung der Backofen gereinigt wird.

[] **Den Hafer** dünge man prinzipiell mit Chilisalpeter, und, weil er fortgesetzt Stickstoff haben will, mit Gründüngung und schwefelsaurem Ammoniak, besonders auf leichteren Böden.

[] **Will man einen Boden zu der gleichen Frucht kalken und Superphosphat gleichzeitig anwenden,** so muß zwischen beide Düngungsmaßregeln zeitlich von einander getrennt ausgeführt werden. Würde man z. B. heute kalken und morgige Jahr darauf den frisch gekalkten Acker mit Superphosphat düngen, so würde allerdings an denjenigen Stellen, wo im Boden Kalk und Superphosphat-Teilchen zusammentreffen, eine chemische Umsetzung dieser Stoffe erfolgen und dabei phosphorsaurer Kalk entstehen. Damit aber würde die wasserlösliche Phosphorsäure zum größten Teil im Boden absorbiert (gebunden) werden und an früh ihre Leichtlöslichkeit und Fähigkeit zum Wandern in der Ackerkrume und damit ihre schnelle Wirksamkeit verlieren. Dieser Vorgang ist aber nicht zu befürchten, wenn zwischen der Kalkdüngung und der Düngung mit Superphosphat mehrere Wochen oder gar Monate liegen.

[] **Es sei nochmals daran erinnert,** die angefaulten Kartoffeln, welche bereits bei der Ernte aufgefunden und ausgelesen waren, nicht auf dem Felde liegen zu lassen, sondern sie besonders zu sammeln und vom Felde beiseitigen zu lassen. Denn da in ihnen die Fäulnisorganismen in Unmassen entwickelt sind, so wird der Ackerboden mit neuen frischen derartigen Keimen verseucht, wenn die faulen Kartoffeln auf dem Acker verbleiben. Die gesammelten faulen Kartoffeln lassen sich noch verwerten, z. B. zum Einsäuern und pädieren Verfüttern. Die Maßregel verdient besonders in solchen Jahren Beachtung, wo infolge reichlicher Sommer-Niederschläge schon bei der Ernte viele kranke Kartoffeln gefunden werden. Auf Feldern, wo in solchen Jahren die Kartoffeln in der Erde schon größtenteils angefault sind, dieselben gar nicht zu ernten, ist verwerflich.

[] **Schnitt der Weiden.** Die Weiden sind holzreif, d. h. Reservestoffe sind völlig in den Wurzelstock zurückgewandert, wenn die Ruten sämtliche Blätter verloren haben. Es fällt dies in die Zeit von Mitte November bis Ende Dezember. Werden die Weiden noch während der Saftbewegung geschnitten, so geht dies auf Kosten des Stockes, welcher mangels ausreichender Reservestoffe das nächste Jahr nur wenige und kümmerliche Ruten zu treiben vermag. Der Schnitt hat ganz unten am Wurzelstock zu geschehen. Es dürfen keine langen Zapfen stehen bleiben. Wer lange Zapfen hinschneidet, bekommt üppige Ruten, während die aus den untersten Ruten sich entwickelnden Ruten nach vielfach gemachten Erfahrungen astfrei bleiben. Die so im November oder Dezember (am besten vermittels einer starken, scharfen Rebschere) geschnittenen Ruten werden in schickliche Bündel gebunden und bis zum Verkauf oder bis zum Schälen an luftigen Orten aufbewahrt. Kälte schadet ihnen nichts.

Haus- und Zimmergarten.

**** Es darf nicht überschen werden,** Kleinrige an Obstbäumen, deren Leim nicht mehr klebt, frisch zu streichen, sonst ist der Erfolg nur ein teilweiser.

**** Blumenkohlpflanzen,** die zum Treiben oder ersten Setzen ins Freie bestimmt sind, müssen möglichst kühl, ohne jedoch gefrieren zu können, überwintert werden. Der geeignetste Standort ist ein kalter Mistbeetkasten, den man durch Umschlag oder Deckmaterial (Strohdecken und Bretter) vor Frost schützt. Sobald es die Witterung erlaubt, muß gelüftet werden und das Aufdecken des Kastens muß täglich geschehen.

**** Vom Platzen des Krautes** (Kopfobstes). Die Krautköpfe platzen in der Regel, wenn sie vollständig ausgewachsen sind und nach anhaltendem Regenwetter warme und trockene Witterung eintritt. Dasselbe ist als gutes Zeichen anzusehen, denn es zeigt von einer guten Entwickelung des Krautes, und es ist vorteilhafter, einen kleinen Prozentsatz geplatzter Köpfe mit in Kauf zu nehmen, als einen hohen Prozentsatz lockerer Köpfe auf seinem Grundstücke zu haben. Damit nicht schließlich alle Krautköpfe aufplatzen, ist baldiges Ernten angeraten.

**** Kohlrabisämlingspflanzen** müssen frostfrei überwintert werden. Sie eignen sich nicht zum Auspflanzen ins Freie für den Winter, weil sie erfrieren. Pflanzen, die vom Frost befallen wurden, schießen in Blüte, ohne Knollen zu bilden. Am besten wird der Samen sehr dünn in Kistchen gesäet, die man nach dem Aufgehen sehr nahe unter Glas und ziemlich kühl hält. Dabei muß öfteres Verpflanzen vermieden werden, denn man gibt demselben auch sehr oft die Schuld am Ausschießen der Treibpflanzen in Mistbeetkästen.

**** Im Gemüsegarten** sieht man von dem abgeernteten Kohl oft noch die Kohlstrünke stehen. Diese Strünke beherbergen nicht nur die Larven des Kohlgallenrüßlers, sondern in den Wurzeln auch den gefürchteten Pilz, der die Kohlhernia 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 Kompost darf man sie nicht werfen.

**** Grüne Gemüschen im Winter** lassen sich leicht ziehen, wenn man sich über Winters ein Gärtchen auf einem warmen Mistkiok anlegt, d. h. zirka 30 Zentimeter auf denselben bringt und mit Schnittgemüsen bepflanzt. Es eignen sich hierzu besonders Mangold, Federkohl, Löwenzahn und Schnittkohl, sowie auch Strünke von beliebigem anderem Kohl, welche sehr rasch austreiben und ein äußerst zartes, feines und schmackhaftes Gemüschen liefern, das absolut nicht verglichen werden kann mit einem gewöhnlichen Kohlgemüse, wie überhaupt alle im Winter oder im ersten Frühling gezogenen Gemüse sehr zarter und feiner als die gewöhnlichen sind. Es gibt Hausfrauen, welche wohl ohne solch größere Einrichtungen ein Gemüschen oder Salätchen auf die einfachste Weise erziehen, indem sie z. B. Löwenzahnstöcke im Freien ausstechen und in Kisten oder Körbe pflanzen, in irgendein warmes Zimmer oder auch in einen warmen Stall stellen und fleißig mit warmem Wasser begießen. Auf diese Weise kann sodann alle Wochen den ganzen Winter hindurch ein sehr guter Salat abgeschnitten werden, oder wenn man es etwas länger werden läßt, ein zartes Gemüschen.

**** Die Obstlagerräume** müssen öfter durchgegangen werden; alles angefaulte Obst kommt weg, auch muß jetzt vom Speicher, kalten Räumen und dergleichen alles Obst in den wärmeren Keller verbracht werden, dessen Temperatur etwa 7 Grad R. betragen sollte. Uebelriechende Dinge, wie gärendes Sauerkraut, Bohnen und dergleichen, dürfen im Obstkeller nicht belassen werden, da das Obst leicht einen Geschmack annimmt. Obst darf nicht abgerieben werden, ehe es gelagert wird, der Wachsüberzug schützt es vor dem Faulen.

**** Die Johannis- und Stachelbeeren** tragen ihre Früchte wie das Steinobst an einjährigem Holz und zwar bilden die unteren Augen die schönsten Beeren. Man kürze deshalb die Jahrestriebe auf 5—6 Augen ein, um besseres Fruchtholz zu erzielen. Alte Zweige und solche, welche in das Innere hineinwachsen, werden herausgeschnitten, damit die Sonne Zutritt bekommt. Zeigt sich nach einer gewissen Zeit der Holztrieb schwächer und erscheinen kräftige Wurzelschößlinge, so ist dies ein Zeichen, daß der Strauch alterschwach wird. Man sagt daher alles alte Holz weg und läßt nur die stärksten Schößlinge stehen, welche bei entsprechender Düngung wiederum einen schönen Strauch geben. Als passender Dünger sind Holzasche und Latrinendünger allen anderen Düngemitteln vorzuziehen.

**** Die Kamelie** ist eine Kalthauspflanze, wo uns sagt, daß sie im Winter in einem nur mäßig warmen Zimmer zu halten ist. Ein Raum, in welchem es bald sehr warm, bald wieder kalt ist, ist kein Aufenthaltsort für die Kamelie; sie läßt hier die Knospen fallen und bekommt gelbliche Blätter. Das Gießen ist mit großer Sorgfalt auszuführen. Weil die Kamelie ein Wintblättler ist, und sie im Winter in voller Vegetation steht, darf es sie nicht an Bodenfeuchtigkeit fehlen und doch darf sie auch nicht zu viel gegossen werden.

**** Der Myrte** gibt man im Winter einen luftigen Standpunkt, sie hält dann bei + 1 bis 5 Gr. R. und mäßigem Begießen sehr gut aus und braucht weiter keine Pflege. Man kann sie sogar im Winkel eines Kalthauses, kalten Zimmers oder eines Kellers halten.

**** Während des Winters verlangt der Oleander** 1—5 Grad Wärme, und er ist daher an einen frostfreien Ort zu bringen, der aber ja nicht zu sehr erwärmt sein darf, da sich sonst die größten Feinde genannter Pflanze einfinden würden, die Schildläuse.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Schonung der Sohle.** Beim Zurichten des Hufes vor dem Aufsageln der Eisen achte man darauf, daß die Sohle entsprechend geschont wird. Es ist ein großer Fehler, wenn die Sohle allzusehr geschwächt wird, weil dadurch leicht Quetschungen der Weichteile des Hufes entstehen können. Es darf von der Sohle nur altes, gelockertes Horn entfernt werden.

†† **Wenn Kühe nicht mehr aufnehmen wollen,** also fortwährend wieder rindern, versuche man es einmal damit, dieselben zur Aber zu lassen und auf etwas schmale Futterration zu setzen. Es ist dies häufig von Erfolg begleitet. Außerdem kann man der Kuh, bevor sie zum Stier geführt wird, Bromnatrium geben. Vielfach ist Nachlässigkeit des Stallpersonals, das übersieht, wenn ein Tier rindig ist und es nicht rechtzeitig zum Stier führt, mit daran schuld, daß dann die Tiere später nicht mehr aufnehmen. Ist aber eine Krankheit daran schuld, daß die Tiere verrindern, so wird der zuständige Tierarzt zu entscheiden haben, was mit dem Tier zu geschehen hat.

†† **Zur Fütterung.** Halte eine bestimmte Reihenfolge in der Verabreichung der verschiedenen Futtermittel ein und lege den Tieren das Futter in kleinen Portionen, nie die ganze Futtermenge auf einmal vor, dann werden sie mit Appetit fressen und auch alles aufressen.

†† **Die Ziegen sind reinlich zu halten.** Es ist wichtig, daß kräftige Ziegen in jeder Hinsicht reinlich gehalten und in ihrer Hautpflege die nötige Sorgfalt durch Abreiben und Putzen (bei Haar- und Wollziegen auch Kämmen) zugewandt wird; denn hierdurch werden die Gesundheit und die Leistungsfähigkeit derselben gefördert.

††**Verwertung des Futters durch die Ziege.** Die Ziege verwertet das Futter besser als die Kuh. Eine mittelschwere Ziege braucht nämlich pro Tag 1½ bis 2 Kilo Heu oder Heuwert, eine mittelschwere Kuh aber 12 bis 15 Kilo; somit könnte man mit dem Futter einer Kuh sieben bis acht Ziegen ernähren, welche bei richtiger Pflege und Fütterung tüglich durchschnittlich 16 Liter Milch liefern und zwar acht bis neun Monate lang. Um das nämliche Quantum von zirka 4000 Litern zu liefern, müßte eine Kuh durchschnittlich 15 Liter geben und das zwar fast zehn Monate lang, was doch selten der Fall ist. Zudem machen acht Ziegen ein viel kleineres Kapital aus.

Worauf hat jetzt der Geflügelzüchter ein Hauptaugenmerk zu richten? Auf den Stall. Denn nicht nur alles Holzwerk, wie Sitzstangen, sondern auch die Wände müssen einer gründlichen Reinigung unterzogen werden. Die Abwaschung der Sitzstangen geschieht mit einer fünfprozentigen Lösung von Eisenvitriol oder zweiprozentiger Schwefelsäurelösung. Zur Ausräucherung des Stalles bedient man sich des Schwefels oder des Chlorkalkes. Wird letzteres hierzu verwandt, so wird derselbe in einer irdenen Schüssel angerührt und auf den Boden des Hühnerstalles gestellt, worauf Schwefelsäure zugegossen wird. Alle Fenster sind zu schließen und die Dämpfe 24—36 Stunden im Stalle zu belassen, worauf dann wieder frische Luft zugeführt wird. Dann sorge der Geflügelzüchter dafür, daß der Stall, in welchem die Tiere für den Winter untergebracht werden sollen, hinreichend hell und warm sei. Um das Eindringen der Kälte zu verhindern, umkleide man die Wände mit Stroh oder Dünger. Ebenso kann die Decke des Stalles geschützt werden. Ist genügend Platz im Stalle vorhanden, so unterlasse man es nicht, ein Staubbad herzurichten, und zwar genügt eine einfache Kiste, welche mit Asche, Sand, trockener Erde, Schwefelblüte und etwas Kalk angefüllt ist.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19131213029/fragment/page=0002