Entzückend ist ein Bäumchen, das mit Perlketten von Eberesschen oder roten Holzperlen durchzogen wird, dazu rote Kerzen und möglichst runde rote Marzipankirschen daran. Kleine rote Aepfel können auch verwendet werden. Die roten Kirschen werden aus Marzipanmasse geformt, mit roter Farbe aus Alkermesbeeren durchtränkt und mit aufgelöster Gelatine überpinselt, um ihnen Glanz zu verleihen. Die Marzipanmasse wird aus 500 Gr. abgezogenen, feingeriebenen süßen Mandeln, 8 Eiweiß, 300 Gr. Puderzucker und einem Eßlöffel voll Rosenwasser hergestellt. Dann übergießt man dies mit etwa 10 Tropfen Alkermesäfaft und knetet es durch, bis alles rosenrot durchgefärbt ist.

Man befestigt diese Kirschen, die man nur überfrocknen läßt, an Stielchen von Nelken oder Hölzchen und bindet an jedes ein oder zwei künstliche Kirschenblätter, die man aus grünem Glanzpapier selber herstellt. Man schneidet sich das Kirschenblatt aus Pappe vor, um ein Modell zu haben, und mit der Schere arbeitet man zwei Blattteile nach, die man gegeneinander klebt. Man wickelt entweder um die Stiele Perldraht zum Anhängen oder bindet die Kirschen mit Garn gleich an den Baum.

Sehr hübsch sind auch folgende Ausschmückungen des Baumes:

Man bestreicht eine Schicht recht weiße Watte mit flüssigem Leim oder aufgelöster Gelatine und bestreut dies mit Alaun, der den Schnee täuschend imitiert. Aus dieser Watte werden nun Flöckchen gezupft und über den Baum verteilt. Man schmückt diesen Baum mit weißen Lichtern, weißbegossenen, kleinen Pfefferkuchenbergchen und Silberlamella. Die kleinen Pfefferkuchenherzen werden nach einer alten Familienvorschrift in folgender Weise gebacken: Man macht sich erst mal eine schöne, saftige weiße Glasur aus durchgesiebtem Zucker und Rosenwasser oder aus Eiweiß, Zucker und Zitronensaft. Diese Glasur hält man an einer ganz lauen Stelle weich bis zum Gebrauch. Nun arbeitet man den Teig wie folgt: 500 Gr. ff. Weizenmehl, 500 Gr. Zucker, beides gut durchgesiebt und trocken, 4 große Eier, 100 Gr. Zitronat, die abgeriebene gelbe Schale einer Zitrone, eine geriebene Muskatnuß, 1 Eßlöffel gestoßener, durchgesiebter Zimt, 1 kleiner Teelöffel gestoßene Nelken, 15 Gr. geriebene Pottasche. Eier und Zucker werden zusammen mit dem Gewürz und der Pottasche zu ganz glattem Schaum gerührt, dann wird das Mehl dazugegeben. Die Pottasche ist in wenig Milch vor dem Einrühren aufzulösen. Nun rollt man von dem Teig fingerdicke Platten aus, sticht mit einem Herzausstecher Herzchen und kleine Herzchen ab, bäckt sie bei Mittelhitze langsam auf gestrichenem Blech gar und bestreicht sie dann mit einem eigens dazu gemachten Pinsel oder kleiner Gänsefeder mit der Glasur, die man dann im ausgekühlten Ofen leise nachtrocknen läßt.

Will man keine Eßwaren an den Baum hängen, was aber Kindern schrecklich viel Spaß macht, so macht man aus Seidenpapier weiße Schneeballen und hängt sie an die bezeichneten Aeste. Man schneidet dazu zehn Runden nach dem Maß eines Weinglases, bindet sie unten zusammen und zackt sie in bekannter Weise mit der Schere aus, packt sie auf und versieht sie mit Blattwerk.

Einige Süßigkeiten, die man auch an den Baum hängen kann, sind auch im Hause nett herzustellen, besonders wenn geschickte Hände sie in niedliche Arrappen legen. So z. B. Schokoladenbrezelchen, die man in folgender Weise herstellt und in kleine gekniffte Papierdütchen steckt, um sie anzuhängen. An den Dütchen werden Goldfaden befestigt, um sie besser anbinden zu können. Die Brezelchen werden aus 500 Gr. feingeriebener Schokolade, 500 Gr. feingeriebenen, süßen, unabgezogenen Mandeln, 4 Eiweiß, 300 Gr. Zucker und etwas Rosenwasser bereitet. Man schlägt erst Eiweiß, Zucker und Schokolade schaumig und setzt dann die mit Rosenwasser durchtränkten, aber nicht direkt nassen Mandeln zu. Man formt am besten mit einer Papier- oder richtigen Dressierspritze kleine Brezeln auf Oblatenunterlage und bäckt sie bei mäßiger Hitze auf Blechen, die mit weißem Papier belegt sind. Nachdem die Brezelchen trocken sind, schneidet man sie ihrer Form nach auf der Oblate zurecht.

Wundervoll sind auch die sog. Pebkränze, die sich für den Weihnachtstisch ausgezeichnet eignen.

Man braucht dazu 250 Gr. Mehl, 200 Gr. frische Butter, 180 Gr. geröstetes Zucker, 50 Gr. aufgelösten entölten Kakao, etwas Vanille und ein ganzes Ei. Dies arbeitet man zu einem schönen Mürbeteig zusammen und stellt ihn eine Stunde ins Kalte. Dann rollt man ihn dünn mit dem Nudelholz aus und sticht mit zwei Ausstechern, von denen einer etwas größer als der andere sein muß, kleine Ringe aus und setzt die größeren auf ein gewaschtes oder mit Speck abgeriebenes Backblech, dann streicht man ein wenig mit Saft verdünnte Aprikosenmarmelade darüber. Auf diese Ringe setzt man, d. h. auf die kleineren — die größeren werden vorher abgebacken und mit der Marmelade bestrichen, wie schon gesagt wurde — folgende Masse: 125 Gr. abgezogene, groß gehobelte süße Mandeln tut man in ein Kasserol, schlägt dazu 2 Eiweiß und 45 Gr. groben Grießzucker, dies bringt man aufs Feuer und rührt es so lange, bis die Mandeln den Zucker ganz aufgesogen haben und trocken sind. Warmstellen und 250 Gr. gestoßenen, gesiebten Zucker mit 3 Eiweiß, dann muß man es tüchtig schaumig schlagen, dazu 1 Löffel voll Vanillezucker und 30 Gr. aufgelösten besten Kakao dazu geben, zuletzt dann die trockenen Mandeln. Mit einem nassen Teelöffel dressiere man nun diese Masse auf die kleineren Ringe von Mürbeteig und backe sie bei schwacher Hitze, setze sie dann auf die abkratzierten, größeren, abgebackenen Ringe und träufelt nun von einer dicklichen Schokoladenglasur Punkte darauf. Schokoladenglasur macht man aus Schokolade und Wasser; beides muß man so dicht halten, daß es nur schwer von der Löffelspitze tropft.

Weihnachtsbäckerei.

Zur weihnachtlichen Festzeit ist jede deutsche Hausfrau darauf bedacht, für die übrigen die Süßigkeiten so zu wählen, daß jedem Geschmack Rechnung getragen wird. Unter den nachstehenden wird sicher einiges sein, was Beifall findet, die Massen sind alle auf große Portionen eingerichtet, wie es für größere Familien und zahlreiche zu bescherende Personen angebracht erscheint.

Für alle Kuchen, bei denen von Schokoladenguß die Rede ist, empfehle ich die folgende selbstzubereitete Couverture.

Couverture in Vorrat zu bereiten und zu seinen Bäckereien zu verwenden, ist ganz praktisch, wo man sie für einen großen Hausbalt brauchen kann. Im allgemeinen kann man sie weit fertig in Konfitürengeschäften kaufen. Man nimmt 2½ Kilogramm feingeriebenen Kakao, die doppelte Menge durchgesiebten Staubzucker, dazu 500 Gramm feingeriebene Haselnußkerne und soviel mit Kakao verrieriene angeriebene Butter, wie nötig ist, um die gewünschte Festigkeit der Masse zu erreichen. Gute, fein abgeriebene Vanille oder einige Tropfen Bergamott- oder Korianderöl sind als Würze der Masse nach Geschmack und Wunsch zuzugeben.

Reiterküsse. Man schlägt 8 Eiweiße zu sehr festem Schnee und vermischt ihn mit 270 Gramm feinstem Staubzucker, dann sticht man mit dem Löffel von der Masse halbe Wasserschalen ab, setzt sie auf ein feuchtes Backblech auf kleine Oblaten und läßt sie langsam trocken backen. Dann löst man in kaltem Wasser Schokolade auf, die man mit dem Löffel genau über die Baisers zieht, dann zwei und zwei übereinandersetzt und nochmals kurz in den Ofen stellt, wie man zu diesem Zwecke flüssig gemacht hat. Dazu stellt man die Masse nur warm und bearbeitet sie mit silbernem Löffel, daß sie flüssig wird. Gesstzt schneidet man den Kuchen in dünne Scheiben, nachdem er gut erkaltet ist. Zwischen diese Scheiben streicht man entweder eingemachte Erdbeeren oder Ananasscheiben, drückt den Kuchen wieder in seine Form zurück, stürzt ihn vorsichtig wieder aus, füllt die Mitte mit der obigen Vanillecreme und gibt ihn so als Dessert.

Kleine Ananasschnittchen, warm als Nachtisch. 500 Gr. geriebene Ananas verrührt man mit drei Viertel Liter süßer Sahne, 6 ganzen Eiern, 120 Gr. Mehl und 150 Gr. feinem durchgesiebtem Zucker. Ist alles gut vermischt, so bäckt man davon in der Eierkuchenpfanne kleine dünne Kuchen, auf beiden Seiten wie Eierkuchen, klappt sie auf die Hälfte zusammen und füllt sie mit Rahmschaum, der kurz vor auf Eis gestanden haben muß, und serviert sie sogleich. Man kann sie auch ungefüllt auftragen oder einen Belag aus Ananassaft dazu geben.

Mürbe Aprikosenkuchen, auch mit Aprikosenmarmelade herzustellen. Alles Weißbrot wird gerieben und mit genau dem gleichen Gewicht gewöhnlicher Makronen, wie man sie beim Bäcker oder Konditor erhält, mischen. Eine dick gebutterte Rundform oder eine feuerfeste Backschüssel wird nun zwei Zentimeter hoch mit dem Gemenge belegt, vorher hat man die Brösel noch mit seinem Zucker gemengt, und gibt darauf in gleicher Höhe Apfelmus oder Aprikosenmarmelade, erstere mit Korinthen und Mandelstreifchen durchstreut, letzteres bloß mit Mandelstückchen durchsetzt, packt die Form so zu drei Vierteln voll, und zwar daß zuletzt die Brösel den Schluß machen, überzieht die Speise mit zerlassener Butter und bäckt sie dreiviertel Stunde in mäßig heißem Bratofen, bestreut sie dann mit Zucker und gibt sie heiß zur Tafel.

Kleine russische Waffeln. Man kauft dazu einige Päckchen ungesüßte Eismaffeln, wie man sie in jedem Kolonialwarenladen erhält. Man bestreicht einen dieser Böden mit Apfelsinenmarmelade, den zweiten mit Kakaobuttercreme, setzt die Waffeln zusammen, so daß oben und unten trockene Seiten sind, taucht die drei übereinanderliegenden Waffeln in flüssig gekochte, dicke Schokolade, die als Couverture bereitet ist, läßt sie auf dem Blech trocken werden und setzt während des Trocknens eine silberne Tranchierzange in die Mitte jedes Streifens. Zur Couverture: 250 Gramm feingeriebene Schokolade und 125 Gramm Staubzucker, 50 Gramm ganz feingeriebene, abgezogene Haselnüsse und so viel flüssige Kakaobutter, daß die richtige faltenbretartige Konsistenz erreicht ist. Man kann noch fünf Tropfen Koriandelöl oder etwas gestoßene Vanille dazusetzen.

Speculatzi, die man am Rhein an dem Weihnachtsbaum hängt: 500 Gr. ff. Kaiserweizenmehl, 500 Gr. fein durchgesiebter geriebener Hutzucker, 250 Gr. frische Butter, 3 Eier, 2 Gr. Zimt, 1 abgeriebene halbe Zitronenschale, 2 Gr. pulverisierte Hirschhornsalz. Die Butter wird in Stückchen zerpflückt und mit Mehl vermengt, alles bis auf das Treibemittel nach und nach dazugegeben; hieraus wird ein Teig geknetet und 24 Stunden zum Ruhen hingelegt. Es schadet auch nichts, wenn man den Teig bei bis vier Tage im Kalten ruhen läßt, doch muß er keinen Frost abbekommen. Danach drückt man den Teig mit den Händen breit und streut das Hirschhornsalz darüber, arbeitet es gut rasch unter und rollt den Teig möglichst rasch messerrückendick aus. Nun sticht man mit Blechförmchen allerlei Figuren davon ab und backt sie auf einem mit Wachs bestrichenen Blech bei Mittelhitze beliebig. In Ermangelung von Ausstechförmchen benutze man runde Gläser oder schneide aus Pappe Sterne oder Herzen und schneide dann den Konturen folgend, die Spekulatzis aus.

Weiße Pfeffernüsse: 500 Gr. feinstes Weizenmehl, 500 Gr. Zucker werden zusammen durchgesiebt, 4 bis 5 Eier, je nach Größe, 100 Gr. Zitronat, die abgeriebene Schale einer Zitrone, eine halbe Muskatnuß gerieben, ein Eßlöffel voll pulverisiertem Zimt, ein halber Eßlöffel voll feingestoßene Nelken, 15 Gr. geriebene Pottasche. — Eier, Zucker, Mehl, Pottasche und Gewürz werden gut zusammengeknetet, dann mit Mehl auf dem Brett kleine Häufchen gesetzt und auf dem Blech langsam gebacken.

Mandelnüßchen: 250 Gr. geslebtes Weizenmehl, 250 Gr. Zucker, 250 Gr. abgezogene feingeriebene, süße Mandeln, 70 Gr. Butter, 2 große und 3 kleinere Eier oder 4 große Eier, oder 6 kleine Eier, und die Schale einer großen abgeriebenen Apfelsine. Die Butter rührt man weich bis sie fraktt; Eier, Zucker und Würze wird dazugetan, dann die Mandeln, auf 15 Minuten kräftig gerührt, das Mehl dazugegeben, kleine Bäuchen geformt und langsam auf gefrichenem Blech ausbacken.

Alle diese Rezepte sind zuverlässig und erprobt und werden Sie und die Ihrigen viel Freude daran haben.

Hefenmilch. 1 Kilogramm Mehl, von dem man soviel zurücknimmt, um ein Hefenstück anzustellen, wird mit 500 Kilogramm Butter verrollt, dann mit dem Nudelholz aufgezogen, die Hefenmasse mit Hefe und Milch vermischt darumgegeben, dann wieder aufgerollt und runde Kuchen daraus gemacht, mit der oben beschriebenen Couverture bestrichen und auf dem Blech hellgelb gebacken; man kann statt der Couverture auch Punsch- oder Arraqkafaur nehmen.

Pikanter Kuchen. Dieser Kuchen ist besonders von Herren sehr beliebt. Man verrührt mit der Kenle in einem Reibenapf 8 Eigelb mit 125 Gramm feinburchgesiebtem Zucker, reibt die Schale von einer Zitrone dazu und einen halben Eßlöffel Magaibouillon und eine Prise Salz. Dann gibt man 125 Gramm feingeriebene Mandeln dazu und einen Löffel voll in Milch gekochten Parmesankäse oder Chester, rührt wieder 10 Minuten, fügt dann einen Löffel voll kleingeschnittene Cornichons Kapern, süße, kleingeschnittene Pfefferschoten oder italienische Senfstrichle, alles kleingeschnitten, dazu, daß die Masse etwa 125 Gramm beträgt und dann den Schnee von vier Eiweiß, zuletzt 125 Gramm zerlassene Butter und ebensobiel Mehl. Tüchtig verrühren. In eine Muschelform füllen, mit gebackenen Mandeln oder Nußstückchen bestreuen und bei geliinder Hitze gar backen. Sofort stürzen und mit Wurschtglasur überziehen.

Wer die sauren Früchte nicht mag, läßt die Bouillon weg und nimmt statt derselben das gleiche Maß süß Sahne, statt der Cornichons usw. kleingeschnittene Aprikosen, Erdbeeren, Kirschen usw. Verfährt im übrigen wie oben. Dann heißt der Kuchen Et. Aubin.

Maraschino-Chrysantnacreme. Ein Paket Cremepulver aus der Fabrik Chrysanta wird nach darauf angegebener Vorschrift behandelt, auf Eis oder sonstwie kalt gestellt und mit oder ohne Schlagsahne serviert. Ein Paket, für fünf Personen ausreichend, kostet 35 Pf. Es schmeckt dies Präparat ausgezeichnet und kann sehr rasch gemacht werden. Wir probierten die rote Grütze, den Pfirsichcreme und den Maraschinocreme und sind sehr entzückt von der billigen und aparten Speise.

Schokoladenspeise. Eine Tafel Schokolade, nach Bedarf mehr, löst man in Wasser auf. Zuzwischen hat man aus süßer Milch und halb Sahne nebst Zucker und 5 Dottern eine dicke Creme auf dem Feuer gerührt, schütte die aufgelöste Schokolade und ein wenig Vanillenpulver hinein, rührt stark um, läßt nicht mehr kochen und gibt, falls die Masse noch der Stellheit entbehrt, einige Blatt in Milch aufgelöste weiße Gelatine dazu. Kaltstellen, mit Schlagsahne garnieren.

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

Der Bauernfreund

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

Nr. 51 — Halle a. S., 20. Dezember — 1913

Verwendungsmöglichkeiten des Strohes.

Die Zeit ist noch gar nicht so ferne, in der das Kreditinstitut die Generallandschaft den Landwirten, welchen sie Gelder auf ihre Güter geliehen hatte, verbot, Stroh zu verkaufen. Das Institut ging von dem sehr richtigen Standpunkt aus, daß alles im Betriebe geerntete Stroh als Dung dem Boden wieder zugeführt werden müsse, sonst erleide der Boden eine Einwertung, die eine Verzinsung des geliehenen Kapitals in Gefahr bringe. — Seit dieser Zeit haben sich die Bodenerträge verschofft und in sehr vielen Fällen entsteht zum Gegensatz von früher die Frage: Wie bringe ich meinen Ueberfluß an Stroh am besten unter? — Es ist noch gar nicht so lange her, so sah man auf mancher Feldmark Strohschober von mehreren Alterjahrgängen stehen, schon grau und schwarz geworden, wartend auf Zeiten, wo ein strohartmes Jahr doch alle Vorräte aufbraucht. Jetzt sieht man seltener alte Strohschober, weil die Strohpresse das Material auf ein viel kleineres Volumen zusammendrängt und die gepreßten Strohballen einen bequemen Transport nach entfernten Verbrauchsorten zulassen.

Die zweckmäßigste und höchste Verwertungsart gesund geernteten Strohes von Wintergetreide ist immer die Verfütterung als Häcksel, wie die Sommergetreidesorten als Rauhfutter, für unsere Nutztiere. In zweiter Reihe findet es die beste Verwendung als reichliche Einstreu, womit der Reinlichkeit und Gesundherhaltung des Viehes ein ebenso wichtiger Dienst geleistet wird als andererseits dem Acker durch die Dungzuführung. Ist doch eine entsprechende Pflanzenernährung der Nerv und die Triebfeder der ganzen Wirtschaft.

Vor einigen Jahren versuchte die Chemie mit gewissen Laugen die Rohfaser des Strohes aufzuschließen, um es als Futter noch besser ausnutzbar zu machen, doch hat man von weiteren Fortschritten des Verfahrens nichts gehört.

In Zeiten, wo die Ziegelei-Industrie noch nicht auf der heutigen Höhe stand, wurden fast alle kleinländlichen Gebäude mit Strohschoben gedeckt. Der Landwirt stellte sich diese Bedachung eigenhändig und billig her. Sie hatte noch die Vorzüge, sehr dauerhaft zu sein und undurchlässig gegen Nässe wie gegen Hitze und Kälte. Noch sehr genau erinnere ich mich des Urteils meines Vaters über die vortreffliche Strohbedachung, unter welcher sich alle Futtervorräte besser hielten, als unter Fachwerk. Später verbaten sich die Feuerversicherungen die feuergefährlichen Strohdächer. Dadurch verschwanden sie aus dem dörflichen Landschaftsbilde und jetzt sind sie nur noch in wenigen Gegenden des Vaterlandes vorhanden. Erneuert dürfen sie nicht mehr werden. Uebrigens haben besondere Freunde des Strohdaches Imprägnierungsmittel erfunden, das die Feuersgefahr ausschließt. Doch wird auch dieses Mittel das Strohdach kaum zu retten imstande sein, da die Schwere der Schoben ein allzu starkes Gerüst von Dachsparren erfordert, so daß es sich dadurch teurer stellt als ein Dach aus modernem Material.

Rohe verwandt mit den Strohschoben ist die Verwendung von Stroh zu Strohmatten in der Gärtnerei, doch fällt die Menge des dabei verbrauchten Strohes kaum ins Gewicht, wenn unser Gartenbau nicht einen höheren Aufschwung nimmt.

In sehr armen Landgemeinden der Röhn hat man die Knüpferei von Strohhülsen zum Weinversand und Brunnenversand zu einem Gewerbe für die namentlich im Winter darbende Bevölkerung gemacht. Das Stroh wird natürlich aus Gegenden mit besseren Getreideerträgen eingeführt und den Dorfbewohnern zur Verarbeitung zugeteilt.

Auch die Strohseilknüpferei scheint ein besonderes Gewerbe geworden zu sein, das mit der Maschine gemacht wird. Früher war es die Winterarbeit der Frauen in der Scheune, wenn alle andere Arbeit ruhte. Jetzt will dazu durchaus keine Zeit mehr übrig zu sein. Im Großbetrieb hat der „Selbstbinder" das Strohseil ausgeschaltet.

Kunstflechtereien etwa für Strohhüte, feine Korbwaren und ähnliche Dinge kommen für den Strohverbrauch kaum in Betracht, da hierzu noch grüne Halme geschnitten werden müssen, um eine bessere Biegsamkeit zu erzielen. Die „Strohhaube", der Strohhut der früheren weiblichen Landbevölkerung, der wohl von deutschen, reifen Strohhalmen gemacht wurde, ist längst von der Mode verdrängt. Auch die Landarbeiterin trägt jetzt bäuerliche, städtische Strohhüte.

Einen überaus großen Verbrauch findet das Stroh in der Papierfabrik, der sich alljährlich noch bedeutend steigert. Die deutsche Strohindustrie soll jährlich 100 000 Tonnen Stroh auf Zellulose verarbeiten und hoffentlich werden die Verwendungsmöglichkeiten dort noch größere, da unsere Landwirtschaft noch lange nicht an der Grenze der Ertragsfähigkeit des Bodens angekommen ist.

Vor einigen Jahren machte ein Landwirt den Versuch, seine Dampfdreschmaschine mit Stroh zu heizen, um dadurch die Kohle zu sparen. Sein Rechenexempel stimmte aber insofern nicht, als die 40fache Menge Stroh erforderlich war, um den Heizeffekt der Steinkohle zu erreichen. Dagegen fand ein französischer Chemiker, daß im Rauch verbrannten Strohes ein Gas enthalten sei, mit welchem landwirtschaftliche Maschinen aller Art betrieben werden können. Das Stroh werde dabei zu einem Preise von 115 Mark pro Tonne verwertet, wäre und als Brennmaterial zur Dreschmaschine die Tonne Stroh auf nur 8 Mark verwertet werde. Dem Verfahren müssen sich wohl aber Schwierigkeiten in den Weg gestellt haben, denn man hat von Strohgas noch nichts weiteres vernommen.

Pflege junger Kleefelder.

Die Pflege der jungen Kleefelder im Verlaufe des Winters beschränkt sich darauf, schwächlichen Saaten etwa durch eine geeignete Kopfdüngung aufzuhelfen. Daß ältere Kleedecker, etwa andauernde Luzernefelder zur Kräuterhaltung häufiger eine entsprechende Kopfdüngung erhalten müssen, bedarf keiner weiteren Auseinandersetzung. Mit dem Beginn der Vegetation im Frühling sind dann die Kleefelder zu untersuchen, um festzustellen, inwiefern der Winterfrost Schaden gebracht hat. Machen wir die Wahrnehmung, daß die Wurzeln der Pflanzen zwar gelockert sind, dieselben aber doch mit einzelnen Faserwurzeln fest im Boden haften, so wird das Feld, nachdem es hinlänglich abgetrocknet ist, mit einer schweren Walze überzogen. Die Pflanzen werden hierdurch dicht an den Boden angedrückt, und treiben dann nicht festen aus den Stengelknoten, welche an dem Boden liegen, neue Wurzeln aus. Lockere Böden neigen zum Austrieren und ist solchen Böden das Bewalzen mit Rinderdreh im Herbste zu empfehlen. Im übrigen können derartige Böden auch schon im Herbst mit einer Walze überzogen werden.

Es wird sich auch empfehlen, in der Zeit zu beobachten, ob sich die Mäuse vermehren. In den das Kleefeld umgebenden Rainen und Grabenrändern sind die Mäuselöcher zu suchen und schon Vorbeugungsmaßregeln zu treffen. Eine gute Mäusefangmethode ist das senkrechte Einlassen von Drainröhren in den Boden. Die Mäuse fallen in die Röhren und können nicht wieder heraus.

Was alles soll ein Milchkaufvertrag enthalten?

Zwischen Milchproduzenten und Milchverkäufer muß ein bestimmter Abschluß, ein Vertrag vereinbart sein, sonst wird ein geordneter Geschäftsgang niemals zu erwarten sein. Der Vertrag soll aber nicht nur die zu liefernde Milchmenge und die Festsetzung der Bezahlung enthalten, sondern muß alles berücksichtigen, was zu Mißständen führen kann. Insbesondere für größere und große Städte ist ein brauchbarer Milchkaufvertrag für die Gesamtmilchmenge eines Gutes, das an einen milchwirtschaftlichen Verein oder an eine große Molkerei liefert, von Wichtigkeit. Im Nachstehenden bringe ich den Entwurf eines Vertrages, der am 26. Sept. 1911 unter dem Vorsitz des Herrn Staatsministers von Breitreich durch die Milchproduzenten und die Milchhändler von München beschlossen wurde. Diesem Vertrage waren eine Reihe von Beratungen der Vertreter der beiden genannten Vereinigungen vorangegangen. Mit den entsprechenden Umänderungen würde sich der Vertrag sicherlich auch für die Milchversorgung kleinerer Städte anpassen lassen. Auch manchem kleineren Gutsbesitzer und Lieferanten mag das folgende Beispiel willkommen sein.

Milchkaufvertrag für die Gesamtmenge eines Gutes, vereinbart zwischen . . . . und dem . . . . in . . . . am . . . .

1. . . . in . . . . verkauft sämtliche von seinen gesunden Kühen durch sein Personal gewonnene Milch mit Ausnahme der für den eigenen Haushalt und Stall benötigten Menge von täglich mindestens . . . . und höchstens . . . . Liter an . . . . .

2. Der Verkäufer verpflichtet sich, keine Milch anderweitig zu verkaufen oder selbst zu entrahmen außer . . . . . ebenso verpflichtet sich der Käufer, alle vertragsmäßige Milch abzunehmen.

3. Die Milch muß den gesetzlichen und polizeilichen Vorschriften entsprechen und mit dem Apparat gut gekühlt sein. Die Kannen sind vom Verkäufer gründlich zu reinigen und bis zur Wiederbenutzung so aufzubewahren, daß sie gut auslaufen, abklühlen und ausklüften können.

4. Beobachtete Mängel in der Lieferung und Beschaffenheit der Milch hat der Käufer spätestens am Tage nach dem Eintreffen der Milch schriftlich dem Verkäufer mitzuteilen, damit dieser auf Abhilfe dringen kann.

5. Die Milch muß täglich, vorbehaltlich unvorhergesehener Hindernisse, mit den Zügen . . . . abgesandt werden.

6. Der Käufer verpflichtet sich, das Geschirr so schnell als möglich zu entleeren, zu spülen und zurückzusenden. Doch haftet er nicht für vollständiges und rechtzeitiges Eintreffen auf der Station des Verkäufers . . . .

7. Der Milchpreis beträgt frachtfrei Bahnhof . . . . vom Beginn dieses Vertrages bis zur Morgenmilch des . . . . bei täglich . . . . maliger Lieferung . . . . Pf., von der Abendmilch des . . . . bis zur Morgenmilch des . . . . bei täglich zweimaliger Lieferung . . . . Pf., bei täglich einmaliger . . . . Pf. für den Liter.

8. Erfüllungs-, Zahlungsort und Gerichtsstand ist . . . . Das Milchgeld ist pünktlich bis spätestens am . . jeden Monats zu entrichten; wenn es am . . bzw. am . . noch nicht bezahlt ist, hat der Verkäufer das Recht, die Lieferung einzustellen.

9. Käufer hinterlegt eine Kaution in der Höhe von . . . . M. bei . . . .

10. Ein Vorkaufsrecht wird nicht eingeräumt.

11. Dieser Vertrag hat Gültigkeit für die Zeit vom . . . . früh bis zum . . . . abends.

12. Wenn Käufer oder Verkäufer ihre Betriebe veräußern oder verpachten, tritt dieser Vertrag am Tage der Rückzahlung der Kaution ohne gegenseitige Entschädigung außer Kraft. Der andere Vertragsteil soll jedoch so früh wie möglich hiervon verständigt werden und soll dem Besitznachfolger nahegelegt werden, in diesen Vertrag einzutreten.

13. Solange die Milchlieferung durch höhere Gewalt unmöglich oder durch gesetzliche und polizeiliche Vorschriften verboten wird, tritt dieser Vertrag sofort außer Kraft ohne jede Entschädigung.

14. Wenn die seuchengesetzliche Erhitzung verlangt wird und durchführbar ist, sind hierfür besondere Bestimmungen zu vereinbaren.

(Ort, Datum, Unterschrift.)

Dieser Vertrag dürfte auch alles enthalten, was in einem Vertrage dieser Art enthalten sein soll. Daher kann er, wenn auch für die gegebenen Verhältnisse oft weitergehende Veränderungen notwendig sein werden, dem Landwirt wie dem Käufer als gutes Muster empfohlen werden. St.

Johannisbeeren im Hausgarten.

Von allen Beerenobstsorten, die im kleinen Hausgarten angebaut werden, hat wohl die rot- und schwarzfrüchtige Johannisbeere die weiteste Verbreitung gefunden, mancherorts weiß man auch die weißfrüchtigen Sorten ganz besonders zu schätzen. Die Johannisbeeren verdienen auch die ihnen zuteil werdende Wertschätzung in hohem Maße. Die vielseitige Verwendbarkeit ihrer Frucht, die sowohl roh genossen, als zu Dauerprodukten verarbeitet, eine sehr schätzbare und gesunde Speise liefert, sollte selbst dem Gartenfreund, der nur einen Wirtschaftsgarten von geringer Ausdehnung bebaut, ihren Anbau nahelegen, da sie selbst bei wenig sorgfältiger Behandlung reichlich Frucht trägt, und sorgfältigere Pflege reichlicher lohnt als andere Gartennutz-

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19131220024/fragment/page=0001

pflanze, der man noch weit mehr entgegenkommen muß, wenn anders man nicht auf Mißerfolge rechnen will. Doch nicht nur im Wirtschaftsgarten kann der Johannisbeere ein Plätzchen eingeräumt werden, sondern auch in demjenigen Gartenteil, der dem Genuß gewidmet ist — dem Zier- und Blumengarten.

Wo Johannisbeeren Erwerbszwecken nutzbar gemacht werden sollen, wird man der Strauchform als der natürlichen und reichtragendsten immer den Vorrang einräumen müssen. Die Strauchform erfordert aber auch eine weitere Pflanzung, um das Ineinanderwachsen zu verhindern. Letzteres bringt immer Nachteile, besonders dem Reifen der Früchte werden Schwierigkeiten bereitet, und der Anlaß ist spärlicher und weniger süß als von weiten Pflanzungen, wo überall das Sonnenlicht den Busch durchfluten kann.

Kleinere Hausgärten bedingen die Hochstammform, doch soll'en vornehmlich auf Ribes aureum veredelte Stämmchen zur Verwendung kommen, wurzelecht erzogene Bäumchen sind schwachwüchsig und dem Windbruch leichter ausgesetzt. Bei der Verwendung der Hochstammformen, die im Nutzgarten wohl zumeist zur Bildung einer Allee am Hauptweg entlang zu stehen kommen, läßt sich der Boden unterhalb der Kronen noch gut durch wenig zehrende Gemüse ausnützen, was noch den Vorteil bringt, daß der Boden reichlich bearbeitet und gedüngt wird und den Bäumchen mit zugute kommt. Bei den Sträuchern im kleinen Garten unterbleibt die Düngung gar häufig, da der käuflich erworbene Dünger gewöhnlich nicht nur schwer erhältlich, sondern auch teuer ist. Außerdem ist eine solche Doppelreihe von Johannisbeerbäumchen seinem Aeußeren nach sehr ansprechend, was noch durch Brombeerranken, die an Drähten von Stamm zu Stamm geleitet, erhöht werden kann.

Will man die Johannisbeerstämmchen zur Zierde des Gartens benützen, so stellt man sie zu kleinen Trupps vereinigt, nach Art der hochstämmigen Rosen, frei in den Rasen, natürlich unter Wahrung der Abstände, da die Kronen im Laufe der Zeit einen ziemlichen Umfang erreichen. Sie haben eine gefällige Form und geben im Schmuck ihrer frischgrünen Blätter und besonders zur Zeit der Fruchtreife manchem anderen als Einzelbäumchen verwendeten Gehölze nichts nach. Gut behandelt, erzielt man Fruchttrauben von ansehnlicher Länge und große Einzelfrüchte an den Hochstämmen.

Ein Uebelstand der Bäumchen ist ihre geringe Widerstandsfähigkeit gegen heftige Winde; sie müssen sorgfältig an starken Pfählen angebunden sein und außerdem, wenn möglich, im Windschutze, etwa einer Gehölzpartie, gepflanzt werden.

Gedeihen tut der Johannisbeerstrauch in jedem in guter Kultur befindlichen Gartenboden; tiefgründiger, nährstoffreicher Boden fördert seine Entwicklung ungemein. Lang andauernde, trockene Witterung bedingt ergiebiges Bewässern; auch gegen Baumdruck ist er empfindlich. Volles Sonnenlicht bringt gesunde und saftreiche Früchte zur Reife. Besonders die großfrüchtigen Sorten, die man auf gutem, tiefgründigem Boden bevorzugen sollte, müssen gut gepflegt werden, wenn man zufriedenstellende Erfolge bei der Kultur erzielen will.

Der beste Dünger ist Stallmist und Kompost, der alljährlich während der Ruhezeit den Sträuchern ausgiebig verabreicht werden sollte; daneben tut eine vorsichtige, flüssige Düngung mit verdünnter Jauche im Frühjahr vorzügliche Dienste. Gerade in bezug auf die Düngung wird viel gesündigt, wie schon eingangs erwähnt. Ein Strauch, der aber so reichlich und regelmäßig Früchte bringt, bedingt doch reichlichere Nahrungszufuhr und muß schließlich, wenn ihm dieser fehlt, unsicher im Ertrage werden und zu kümmern beginnen.

Gute Sorten, die besonders für den kleinen Hausgarten Beachtung verdienen, sind die roten Versailler, deren Frucht allen wirtschaftlichen Zwecken nutzbar gemacht werden kann; dann die bewunderts großfrüchtige, kaukasische, rote und die vielverbreitete rote holländische, die, wie die vorher genannte, sowohl roh gegessen wie eingemacht sehr wertvoll ist.

Von den schwarzfrüchtigen Sorten kenne ich Lees schwarze und Bang ap als vorzüglich für den Liebhabergarten. Blg.

Tierkrankheiten beim Menschen.

Während der Mensch nur für wenige Krankheiten anfällig ist, die auch im Pflanzenreich vorkommen, wie die Strahlenpilzkrankheit, ist die Zahl der Krankheiten, die ihm mit Tieren gemeinsam sind, recht groß. Allerdings sind die Meinungen über den Umfang dieser Gemeinschaft bei den Fachleuten geteilt, da die einzelnen Leiden bei Tieren und Menschen einen recht verschiedenen Charakter annehmen. Außerdem ist die Uebertragbarkeit, die selbstverständlich als das wesentliche Merkmal betrachtet werden muß, noch nicht überall einwandfrei nachgewiesen worden. Professor Hadday zählte in einem Vortrag vor der Medicochirurgischen Gesellschaft in London eine lange Reihe von Krankheiten auf, die nach seiner Ueberzeugung von Tieren auf den Menschen und umgekehrt übertragbar sind. Diese Liste nennt die Tuberkulose, den Milzbrand, die Druse, Hundswut, Kuhpocken, Räude, Grind, Maisen (bei Rindern und Schweinen), Mundfäule und Klauenseuche, Maltafieber, Pest, Schlafkrankheit, dazu Bandwürmer und Trichinen. Insbesondere beschäftigte sich der Forscher mit der Uebertragbarkeit der Druse, der Räude, des Grinds und der Tuberkulose.

Die Druse ist bekanntlich eine Pferdekrankheit und war früher so stark verbreitet, daß unter der zahlreichen Tierbevölkerung der Großstädte selten ein Tag ohne Erkrankungsfall vorüberging. Jetzt ist die Möglichkeit einer frühzeitigen Feststellung der Krankheit so gewachsen, daß die erkrankten Tiere schleunigst ausgemerzt werden können, so daß sich die Gefahr der Ansteckung sehr verringert hat. Früher wurden die Schwellungen, die bei dieser Krankheit am Halse oder auf der Innenseite der Schenkel auftreten und in offene Geschwüre übergehen, das Mittel zu einer raschen Verbreitung der Krankheit, da Bürste und Striegel die ansteckenden Keime von einem Pferd auf das andere übertrugen. Auch für den Menschen ist die Ansteckungsgefahr sehr groß. Abgenommen hat die Krankheit bei den Pferden nicht, denn nach den Feststellungen von Professor Hobday gingen im Jahre 1908 in England noch etwas mehr Pferde daran zugrunde, als im Jahre 1901, nämlich um 2400. Für spätere Jahre gibt es keine genauere Statistik mehr, jedoch ist anzunehmen, daß jetzt die Krankheit wirklich abnimmt, weniger aber wegen ihrer erfolgreichen Bekämpfung, als wegen der Verminderung des Pferdebestandes infolge des Kraftwagenverkehrs. Vielleicht wird durch diesen mittelbar die Krankheit schließlich zum Verschwinden gebracht werden. Die Ansteckung für den Menschen ist sehr gefährlich, namentlich, wenn ihr Zusammenhang nicht richtig erkannt wird. Es gab Fälle vorgekommen, daß ein Mann an der Druse gestorben ist, nachdem er 10 Monate lang furchtbar gelitten hatte, ohne daß die Krankheit erkannt worden war. Ihre Natur wurde erst nach dem Tode des Mannes festgestellt.

Die Druse ist auch für andere Tiere ansteckend und zuweilen in zoologischen Gärten bei Löwen, Tigern und anderen Vertretern der Katzensippe durch infizierteS Pferdefleisch verbreitet worden. Die Räude befällt alle Arten der Haustiere und auch viele wilde Tiere. Der menschliche Körper kann ihrem Erreger zum Wohnort dienen, aber nicht zur Fortpflanzung. Am häufigsten erfolgt die Ansteckung durch Katzen und Hunde, und ist oft irrtümlich als ein flechtenartiger Hautausschlag behandelt worden. Er kennzeichnet sich durch die Bildung von Blasen mit kleinen, schwarzen Flecken. Bei den Tieren ist die Heilung schwierig und oft unmöglich, wie die Hundebesitzer zur Genüge wissen. Der Grind kommt bei Pferden, Kälbern, Hunden und Katzen vor und überträgt sich in mehreren Formen auf den Menschen, ist aber leicht heilbar.

Die größte Verbreitung im Tierreich besitzt die Tuberkulose. Alle Haustiere, und sogar Vögel sind ihr zugänglich. Die größte Ansteckungsgefahr für den Menschen bringt bekanntlich die Kuhmilch mit sich. Nach den Schätzungen von Professor Lydden beläuft sich der Verlust, den die englischen Landleute an ihrem Vieh durch Tuberkulose jährlich erleiden, auf 20 Millionen Mark. In London ergaben die bakteriologischen Prüfungen eine Verseuchung von einem Zehntel aller Milchproben mit Tuberkelbacillen. In anderen Großstädten, wo eine bessere tierärztliche Beaufsichtigung stattindet, ist das Verhältnis bedeutend günstiger, und die Tatsachen haben bewiesen, daß es in der Macht des Menschen steht, die einwandfreie Beschaffenheit der Milch unter hinreichender Beaufsichtigung zu halten.

Eine merkwürdige Bienenart

hat ein russischer Naturforscher, Kojewnikow, im Kaukasusgebiet entdeckt. Sie bildeten ein richtiges Volk aus geschlechtlichen Arbeitern und Drohnen, die von derselben Königinmutter abstammen. Außerdem entzieht der Stock aber noch andere Insassen von sonderbarer Mischlingsnatur. Diese besaßen beiderlei Geschlecht und sahen aus wie Arbeiter mit den Köpfen von Drohnen. Die genauere Untersuchung wies eine erstaunliche Mischung des Körperaufbaues aus beiden Geschlechtern auf. Bei einem Exemplar z. B. hatte der eine Kiefer die Gestalt dessen einer Drohne, der andere war der eines Arbeiters. Die Augen waren wiederum Drohnenaugen, das Brustschild das einer Arbeiterin. Die Form des Stachels war sehr veränderlich, sogar die Geschlechtsorgane waren zuweilen halbiert, zuweilen auch für beide Geschlechter doppelt vorhanden. Es gab aber auch Mischlinge, die in dieser Hinsicht unzweifelhaft Männchen waren. Weibchen waren und doch im Körperbau eine Zusammensetzung aus beiderlei Teilen aufwiesen. Hoffentlich wird eine eingehende Veröffentlichung über diese merkwürdige Erscheinung erfolgen, die mit Bezug auf den Grad der Vermischung von Geschlechtsmerkmalen unerhört ist.

Landwirtschaft.

[] **Die praktischen Vorteile der Drainage** werden in manchen Gegenden noch viel zu niedrig angeschlagen. Nach einer gut durchgeführten Drainage durch Gräbenziehen oder Röhrenlegen wird der Boden wärmer und als Folge hiervon entwickeln sich die Pflanzen früher, sicherer und kräftiger. Es verschwinden auch fast alle diejenigen Unkräuter und schlechten Gräser, deren Gedeihen von dem Vorhandensein stehenden Wassers abhängt, wie: Schachtelhalm, Sauerampfer usw. Der drainierte Boden kann auch rechtzeitig im Frühjahr bestellt werden und läßt sich viel leichter bearbeiten, als steifer, wasserhaltiger Boden. Endlich ändert sich die Zusammensetzung eines gut drainierten Bodens in vorteilhafter Weise durch die Einwirkung der Luft, welche jetzt leicht eindringen und auf den Untergrund wirken kann. Ebenso dringen die Pflanzenwurzeln jetzt tiefer ein und finden einen gehörigen Spielraum für eine kräftige Ausbildung.

[] **Zum Düngerfahren auf den Acker** benutzt man Frostwetter, damit der Boden nicht so zuschanden gefahren wird. Die Haufen werden aber dann sofort beim Abladen auseinandergebreitet, damit sie nicht gefrieren und in gefrorenem Zustande durch späteren Regen ausgewaschen werden. Dadurch wirken Geistellen entstehen und die übrigen Teile des Ackers kämen zu kurz.

[] **Bei vermoosten Wiesen** ist es ratsam, den Kainit schon im Spätherbst oder recht bald im Frühjahr aufzustreuen. Kommt im Frühjahr die Egge, so geht das Moos leicht los. Nachdem dasselbe von der Wiese entfernt ist, wird das Thomasmehl in die frisch aufgeegte Grasnarbe gesät und jedoch mit einem weiteren Eggenstrich untergebracht.

[] **Verhalten der verschiedenen Bodenarten zur Bewässerung.** Sandboden darf sehr starke Bewässerung. Tonboden darf nie lange und nicht ausgesetzt bewässert werden, weil er sich zu stark erkältet und wasserhart wird. Aber ebensowenig darf bei ihm die Bewässerung nicht zu lange ausgesetzt werden, weil er sonst leicht Risse bekommt. Sehr dankbar für die Bewässerung ist Lehm- und Kalkboden, begangene Fehler strafen sich hier am wenigsten. Kalkboden bedarf sehr viel Wasser, für ihn kann auch ohne Bedenken Wasser aus Moorbrüchen verwendet werden. Torf- und Moorboden ist im allgemeinen der für Bewässerung ungeeignetste Boden, er muß jedenfalls vor der Bewässerung trocken gelegt werden, wässert sich aber erst nach Jahren süß. Den besten und schnellsten Erfolg erreicht man mit Wasser, welches viel Schlick mit sich führt.

[] **Am sichersten und gründlichsten** wird man den Kornwurm los, wenn man denselben samt seiner Brut entfernt, indem man den Speicher von Zeit zu Zeit gänzlich ausräumt, am besten im Frühjahr, wenn das Weibchen seine Eier an die Getreidekörner legt, kann ihn, wenn möglich, längere Zeit leer läßt. Am besten wäre es allerdings, ihn einige Monate von Getreide frei zu lassen und vielleicht zu etwas anderem zu benutzen.

[] **Die Aufbewahrung des gedroschenen Kornes** erfordert mehr Sorgfalt, als ihr in der Praxis meistens zugewendet wird. Auch ganz trocken geerntete Körner machen nach dem Dreschen auf dem Boden einen Schwitzprozeß durch, bei dem Wärme entwickelt und Wasser verdunstet wird. Will man ersteres verringern, letzteres aber unterstützen, so ist man gezwungen, nach dem Dreschen nur dünn aufschütten und muß häufig wenden. Nach einiger Zeit kann dann das Getreide in große Haufen gebracht und braucht nur alle zwei bis drei Wochen umgestochen zu werden. Letzteres darf jedoch nicht bei Regen- und Tauwetter stattfinden, zu welcher Zeit man sogar die Bodenluken möglichst ganz schließt. Beim Umstechen soll das Korn im Luftzuge in möglichst hohem und weitem Bogen geworfen werden, so daß recht viel Luft mit den einzelnen Körnern in Berührung kommt.

Haus- und Zimmergarten.

** **Fichten- und Tannenreisig als Schutzdecke.** Wenn von Tannenreisig die Rede ist, so weiß man oft nicht, ob Fichten- oder Tannenreisig darunter gemeint ist. Beide Reisigarten werden als Winterschutz für vielerlei Pflanzen gebraucht, sind hierzu auch gut, doch gründlich verschieden. Das Tannenreisig (von der Weißtanne) behält seine Nadeln, wenn es dürr wird, das Fichtenreisig aber läßt sie fallen. Wird letzteres benützt, so sollte man es nicht allzu früh anschaffen, weil es sonst vorkommen kann, daß die Nadeln sämtlich noch vor Ausgang des Winters abfallen, so daß das Reisig nicht den rechten Schutz gewährt. Im November von den Fichten genommenes Reisig behält seine Nadeln in der Regel bis Ende des Winters oder verliert diese bis dahin allmählich. Das allmähliche Abfallen der Nadeln ist kein Fehler, weil es oft gut ist, wenn sich die Schutzdecke mit dem Frühjahr von selbst lichtet, zur oftmals wird aber doch eine länger anhaltende Schutzdecke gewünscht und dann ist Tannenreisig (Weißtanne) vorzuziehen.

** **Abgefallenes Laub** mischt man mit Aetzkalk und Erde und wirft es auf den Komposthaufen.

** **Zur Bekämpfung der Krebskrankheiten** bei Obstbäumen wendet man Kupfervitriol mit gutem Erfolg an. Man bestreicht die kranken Bäume während des Winters zu wiederholten Malen mit einer Lösung von 0,5 Kilo Kupfervitriol und 1 Kilo Weißkalk in 10 Liter Wasser an. Die Wundstellen müssen hierbei jedoch besonders kräftig mit dieser Mischung bestrichen werden. Das beste Erkennungsmittel für die erwähnte gefährliche Baumkrankheit bilden Holzwucherungen in Form runder, trichterförmiger Knollen, die oft bedeutend dicker als der Zweig selbst sind, auf dem sie vorkommen, oder es zeigt sich am Stamm oder an den Zweigen der Apfelbäume eine abgestorbene, schwarze Holzpartie innerhalb einer sehr dicken, unregelmäßig wulstigen oder faltigen Ueberwallung.

** **Eisenfeilspäne** um Apfelbäume gestreut und dieselben eingegraben, sollen die Ertragbarkeit des Apfelbaumes bedeutend erhöhen.

** **Der Anbau der Haselnuß** kann sehr rentabel werden, da diese Nüsse, wenn sie gut und groß sind, stets gern gekauft werden, das beweist u. a. auch die große Einfuhr von Haselnüssen. Der Haselnußstrauch wächst zwar auch auf einem weniger guten Boden, soll er aber gedeihen und viele große Früchte bringen, so muß man ihm einen guten, kräftigen Boden bringen, oft oder zu geben. Außerdem ist es nötig, möglichst frühreife Sorten anzubauen, da man mit denselben sehr erhöhlich höhere Preise erzielt, als mit den späten.

** **Wie erzieht man große und feste Kraut- oder Kohlköpfe?** Hierzu bietet nach meiner Erfahrung der Hühnerdung ein ganz unschätzbares Mittel. Nachdem die Pflanzen zum ersten Male behäufelt sind und 14 Tage gestanden haben, streut man eine kleine Schaufel voll Hühnerdung auf jede Pflanze. Danach behäufelt man sie zum zweiten Male, so daß der Dünger mit in die Erde kommt. Der Erfolg ist schon nach wenigen Tagen zu merken und die Mühe wird im Herbst reich belohnt.

** **Rondel mit Georginen** kann man gegen Fröste durch Umsetzen mit Strohdecken und überlegte, auf eingesteckten Stäben ruhende Papierfenster schützen.

** **Während des Winters ist für Eriken** ein sehr helles, trockenes Glashaus, welches womöglich mit Satteldach versehen sein sollte, damit die Pflanzen auf beiden Seiten Licht erhalten, durchaus notwendig.

** **Sand als Aufbewahrungsmittel für Obst.** Es wird feiner, trockener Sand als vorzügliches Aufbewahrungsmittel für Obst empfohlen. Man bettet das Obst darin ebenso ein, wie in Torfmull. Es steht außer Zweifel, daß die konservierende Eigenschaft des Sandes auf Obst gerade so groß ist wie für Knollen und Zwiebeln jeglicher Art, für welche Sand ja schon längst als Aufbewahrungsmittel angewendet wird.

** **Die obstbaumreichste Gemeinde Deutschlands** dürfte ohne Zweifel Weisenheim am Sand in der Pfalz sein. Im ganzen zählt das durch seinen großen Obstversand bekannte Dorf laut neuerlicher Zählung 169 615 Bäume. Davon sind gegenwärtig ertragsfähig 129 395 (5402 Aepfel, 6204 Birnen, 53 557 Zwetschen und Pflaumen, 6095 Kirschen, 14 888 Aprikosen, 42 646 Pfirsiche und 3 Nüsse). Junge, also noch nicht im Ertrag stehende Bäume wurden 40 220 gezählt. Dabei zählt Weisenheim am Sand nur zirka 2000 Einwohner.

** **Blühende Myrten zu erzielen.** Um Myrten zum Blühen zu bringen, verpflanze man sie nicht und lasse den Topf vollständig mit Wurzeln vollwachsen. Sie haben dann nicht mehr Nahrung genug, um Blätter zu treiben und entwickeln ihre reizenden Blüten. Sobald die Knospen sich zeigen, sorgt man, daß die Untersätze stets voll mit reinem Weichwasser gefüllt werden. Schlammiges, übelriechendes Wasser taugt für keine Blumen, es müssen daher die Untersätze stets sauber gehalten werden.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Bei der Wahl der Kraftfuttermittel** ist sehr wichtig, außer auf ihren Gehalt an den einzelnen wichtigsten Nährstoffen auch darauf zu achten, daß dieselben dem Zwecke der Fütterung wirklich entsprechen. Beim Milchvieh geschieht dies überall immer mehr und sind dabei die Erfolge auch sehr gute. Dagegen ist dies beim Mastvieh noch weniger der Fall, und doch sollte hier, und besonders bei jungem Mastvieh, hierauf sogar sehr geachtet werden, indem man nur dann mit Sicherheit auf solche hoffen darf, wie man sie mit Recht erwarten muß. Das Mastvieh soll auf 500 Kilo Lebendgewicht im täglich gereichten Futter zirka 15 Kilo Trockensubstanz und in dieser mindestens 1,5 Kilo Eiweiß, 375 Gramm Fett und 7,5 Kilo stickstoffreie Bestandteile erhalten. Nun will man zwar in der letzten Zeit gefunden haben, daß besonders bei ausgewachsenem Mastvieh ein so hoher Eiweißgehalt, wie bisher als erforderlich angenommen wurde, nötig sei. Bei jungem Mastvieh ist dasselbe aber unbedingt nötig, wir müßten hier eine geringere Eiweißmenge als sehr fehlerhaft bezeichnen.

†† **Steißlagen.** Es ist die Regel, daß Kälber in der Kopfvorlage, d. h. mit dem Kopf nach vorn, geboren werden. Aber nicht selten kommt die entgegengesetzte Lage bei Geburten vor, d. h. die Hinterfüße kommen zuerst. Man erkennt schon auf den ersten Blick, bevor schon der Kopf erschienen ist, ob man es mit einer Kopfend- oder Steißendlage zu tun hat, wenn man die Sohlenflächen der Klauen betrachtet. Hat das Kalb die richtige Stellung, ist der Rücken desselben nach oben gerichtet, dann wird bei der Kopfendlage die Sohlenfläche der Kälberklaue abwärts gerichtet sein. Kommt dagegen das Kalb verkehrt, dann ist die Sohlenfläche gerichtet. Steißendlagen sind gerade nicht fehlerhaft. Man muß jedoch die Kälber rasch herausgebringen suchen, da bei dieser Lage die Kälber recht bald ersticken.

†† **Gegen die Milbenkrankheit (Räude) der Ziegen** bürstet man die kranken Stellen mit warmem Seifenwasser, welchem etwas Karbolsäure oder Tabakkochung beigemengt wird, täglich einige Male tüchtig aus; außerdem hat gewöhnlich eine aus 2,5 Gramm Schwefelblüten, 25 Gramm grüner Seife und 25 Gramm Schweinefett bereitete Salbe eine gute Wirkung.

†† **Kälte schadet den Kaninchen nicht.** Sie verlangen nur eine größere Futterration und gutes trockenes Stroh oder Holzwolle als Streu. Stehen die Ställe im Freien, dann müssen die Rückwände an einer Mauer anstoßen und die offenen Vorderseiten möglichst windfrei sein. Bei strenger Kälte und nachts verhängt man die offene Seite mit Strohdecken oder alten Tüchern.

†† **Wie sei der Hühnerstall gebaut.** Einen Hühnerstall baut man am besten an der Südseite eines anderen Gebäudes an, falls man ihn nicht in letzteres ganz hineinbauen kann. Für 30 Hühner soll der Stallboden eine Fläche von 4½ Quadratmeter haben, also 1 Meter tief und 4½ Meter lang oder 1½ Meter tief und 3 Meter lang sein. Will man den Stall nicht von Mauerwerk machen, so verwendet man doppelte Bretterwände, und zwar innen glatt gehobelte, genutete Falzbretter, auswendig nur gefugte, auf welchen die Fugen mit Dachleisten geschlossen werden. Der Zwischenraum wird mit einem schlechten Wärmeleiter ausgefüllt, damit der Stall im Sommer nicht zu heiß, im Winter nicht zu kalt wird. Als Füllmaterial kann Kohlenschlacke, Torfmull oder auch Asche verwendet werden. Zur Lüftung und Erleuchtung des Stalles bringt man ein Fenster an, doch muß ein Drahtgitter die Oeffnung verschließen. Den Aus- und Eingang der Hühner macht man nicht zu hoch über dem Boden und nur 20 Zentimeter hoch, damit im Winter nicht zu viel Kälte eindringen kann. Die Oeffnung wird mittels eines eisernen Fallschiebers geschlossen, um dem Raubzeug den Eingang zu wehren. Die Sitzstangen müssen stark, breit und fest sein, und alle in gleicher Höhe mit 50 Zentimeter Abstand. Legenester sind 6—8 erforderlich. Das Dach wird mit Ziegeln gedeckt und nötigenfalls inwendig verschalt. Der Boden wird 30 Zentimeter aufgefüllt und mit gut gelagertem Halbbretterboden belegt. Als Streu verwendet man Zeitungen, Stroh oder Moos. Nur weniger Insektenfresser fernhält; auch werden bei Anwendung derselben ansteckende Krankheiten, wie Diphtheritis, Cholera und Tuberkulose nicht nur lokalisiert bleiben, sondern überhaupt leichter beobachtet werden. Die Torfstreu wirkt desinfizierend in der Weise, daß sie vermöge der großen Wasseraufnahmefähigkeit die Bakterien usw. aufsaugt, sie eintrocknet und ihnen damit die Möglichkeit weiterer Entwicklung entzieht. Zu erwähnen ist noch, daß zu dem oben geschilderten Stall ein Luftraum von etwa 500 bis 1000 Quadratfuß gehört, damit die Hühner sich möglichst ergehen können, vorausgesetzt, daß man ihnen nicht das ganze Jahr völligen Freilauf gestatten kann, was natürlich viel besser ist.

†† **Füttern junger Kanarienvögel.** Junge Kanarienvögel füttert man mit reifem, gutem, d. h. völlig geruchlosem Sommerrübsen, den man einen Augenblick in heißem Wasser aufgebrüht und dann wieder getrocknet hat. Dazu gebe man als Reichfutter einige Spitzsamen, einige Körner blauen Mohn, weiße Hirse und geschälten Hafer, dies letztere Kornfutter aber nur so wenig, daß die Vögel das Naschfutter nicht aus dem Futtergemenge herauszusuchen können, sondern in der Hauptsache Rüben fressen müssen. Ferner füttere man, wenn die Mauser herannaht, gekochtes Ei oder Eierbrot (Vogelbiskuit); diejenigen Vögel, die nicht nach Grünfutter Durchfälle zeigen, erhalten solches vorzugsweise in Gestalt von Salat, oder Spinatblättern oder von Vogelmiere. Wenn sich die Mauser verzögert, so halte man die jungen Tiere recht warm und helfe mit etwas geweichtem Hanf oder einigen frischen Ameisenestern nach.

Bienenwirtschaft.

? **Schlafen die Bienen?** Zur Zeit, wo die Bienen keine besondere Tätigkeit entfalten, hat es den Anschein, daß ihnen das Bedürfnis, zu schlafen, vollkommen mangelt. Denn man kann keine Wahrnehmung machen, aus der man mit Bestimmtheit schließen könnte, dies sei Schlaf. Man beobachtet ein fortwährendes Durcheinanderkriechen der Bienen, das je nach der Jahreszeit und den im Stocke notwendigen Arbeiten ein reges oder minder herabgestimmtes ist. Nur zur Zeit guter Tracht kann man beobachten, wie sich die Bienen nach anstrengender Arbeit für einige Zeit der Ruhe hingeben. An solchen Tagen sieht man durch das Stockfenster eine Menge von Bienen fast regungslos etwa 20 Minuten lang in den leeren Zellen liegen, andere stemmen sich zwischen Wabe und Glastafel, auf dem Rücken schräg nach abwärts liegend, fest, anscheinend, um auszuruhen. Aber von einem Schlafe kann wohl auch hier kaum die Rede sein, da sie von den darüberkriechenden Schwestern fortwährend gestört werden. Anders scheint dies bei der Königin zu sein, welche zur Zeit sehr starker Eierablage öfters fast eine Viertelstunde bewegungslos auf der Wabe sitzen bleibt, wobei sie von dem Schutzkreise der sie umgebenden Bienen vor allen Störungen behütet wird. Hier hat es tatsächlich den Anschein, daß sie im Schlaf versunken sei.

? **Blechgefäße,** mögen sie aus Weiß- oder Zinkblech bestehen, eignen sich zum Aufbewahren des Honigs wie auch zum Versand sehr gut, nur darf man den darin kandierten Honig in diesen Gefäßen zum Zweck der Flüssigmachung nicht auflösen, wie man das in emaillierten Geschirren, irdenen Töpfen oder Gläsern ohne Gefahr tun kann. Blech ist selten frei von Säuren, die sich durch die Erwärmung abtrennen und dem Honig mitteilen. Befindet sich jedoch der Honig in kaltem Zustande, so ist das Blech unschädlich. Will man in Blechgefäßen kandierten Honig flüssig machen, so muß man ihn herausstechen und ihn in geeigneten Gefäßen erwärmen.

Hauswirtschaft.

† **Der Ursprung des Marzipans.** Mit Pfefferkuchen, Aepfeln und Nüssen gehört auch das Marzipan in seinen verschiedensten Formen zu den unerläßlichen Attributen des Weihnachtsfestes. Nur wenige aber wissen, welches der eigentliche Ursprung der leckeren Speise ist, die schon durch ihren wunderschönen Namen alle Süßigkeiten lieblichen Genusses erraten läßt. Niemand ahnt, daß die Geschichte des Marzipans eine wenig heitere ist, denn sie beginnt mit einer großen Hungersnot, die nach dem kalten Sommer des Jahres 1407 allerorten in Deutschland entstand. In Sachsen kostete zu jener Zeit ein Bissen Brot von der Größe einer Walnuß drei Pfennige. Diese kleinen Brötchen nannte man Markusbrötchen und bereitete sie später, zum Andenken an die harte Zeit, reich gewürzt, am Markustage. Hierzu erhielten sie den Namen Marzipan (Marci panis, Brot des Markus). Später ersetzte man den Brotteig durch ein Gemisch von geriebenen Mandeln, feinem Zucker und Rosenwasser, die je auch heute noch die Hauptbestandteile der Marzipan genannten köstlichen Speise bilden. Andererseits ist mit der Erinnerung an die Herkunft des Marzipans auch die Form der „Markusbrötchen" verloren gegangen. Wohl treffen wir noch Brote, Brötchen, Semmeln, Striezeln usw. aus Marzipan in unseren Zuckerbäckereien und Konditoreien, aber sie verschwinden gegen die Schweine, Würste und anderen „feinen Fleischwaren" aus dem köstlichen süßen Stoff. Gibt es doch gerade in der Weihnachtszeit in den großen Städten Schauladen, die eher auf das Gewerbe eines Fleisch- und Wurstwarenhändlers schließen lassen, als auf eine — wie man so schön zu sagen pflegt — „Konfiserie".

Baumschmuck für Weihnachten.

Nichts ist lieblicher wie ein schön geschmückter Weihnachtsbaum, den fröhliche Kinder umjubeln. Um ihn schön zu schmücken, bedarf es durchaus nicht großer mühsamer Herrlichkeiten oder gelaufter Gegenstände. Fleißige, einigermaßen geschickte Hände machen das alles selbst.

Ein dunkler Tannenbaum aber soll einfach und so geschmückt werden, daß man dabei den guten Geschmack sieht, und doch den Kinderherzen und seinen Wünschen Rechnung trägt.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19131220024/fragment/page=0002