direkt vor den Stöcken oder hängt es auch frei auf. Es findet später zum Schützen gefährdeter Pflanzen weitere Verwertung.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Weinbergspfähle.** Die Weinbergspfähle werden von Jahr zu Jahr teurer und muß deshalb stets längere Haltbarkeit angestrebt werden. Sehr gut erhalten sich die Pfähle, die zuerst gespitzt, dann getrocknet und endlich mit Karbolineum getränkt werden. Zu diesem Zwecke braucht man aber nur die Spitzen etwa 20—30 Zentimeter tief in Karbolineum zu setzen, dann saugt das trockene Holz das Karbolineum ein. Das Bestreichen der Pfähle von außen ist schädlich für die Pflanzen.

* **Deutsche Rhein- und Moselweine** werden von Jahr zu Jahr mehr geschätzt und dieses soll die Züchter zu immer größeren Leistungen anspornen. Die Konsumenten, besonders aber die beiteiligten Stände, sollten in erster Linie die deutschen Marken bevorzugen und zur Geltung bringen. Wer sich da rühmen kann, einen guten Johannisberger oder Rüdesheimer, einen kräftigen Walporzheimer (Ahr) oder gar Bernkasteler Doktor im Keller zu haben, der darf darauf stolzer sein, als auf ein französisches, spanisches oder algerisches Gewächs. Uebrigens hat Frankreich auch nicht die teuersten Weinberge, sondern Deutschland. So bezahlte eine berühmte Weinfirma, deren Sektmarke auch den besten Franzosenmarken nicht zu weichen braucht, für ein Stück der Bernkasteler Doktorlage über 800 000 Mark, d. h. pro Rebe 100 Mark.

* **Weine** sollen in Flaschen so lagern, daß der Wein den Propfen umspült, denn die Weine halten sich so am besten. Manchmal schmecken Weine nicht, wenn sie nicht richtig serviert werden. So sollen Rhein- und Moselweine kalt, Rotweine temperiert vorgesetzt werden. Rotweine warm halten, Rotwein kann nur wenig Kälte vertragen und verliert durch Lagern in tiefer Temperatur schnell Bouquet und Geschmack. Ein guter Rotweinkeller soll nie unter 10 Grad C. (+) abgekühlt werden, ein paar Grad höher sind besser als weniger.

Gesundheitspflege.

// **Heiserkeit** ist eine unangenehme Begleiterscheinung der Erkältung. Manche Personen werden alle Winter wochenlang von ihr geplagt. Der Gebrauch des kalten Wassers in seiner inneren und äußeren Verwendung ist ein empfehlenswertes Heilmittel bei Heiserkeit. Der Patient beginnt die einfache Kur schon früh am Morgen, indem er während des Ankleidens nach und nach in langsamen Zügen ein Glas frisches Wasser leert. Auch während des Tages nimmt er von Zeit zu Zeit eine kleine Quantität frischen Wassers zu sich. Abends vor dem Schlafengehen nimmt der Kranke eine Serviette, taucht sie in kaltes Wasser, drückt sie aus und legt sie, zu einem Halstuch zusammengefaltet, um den Hals. Eine trockene, ebenfalls zusammengefaltete Serviette kann auch irgendein passendes Stück Zeug sein; wird über das nasse Stück gelegt und sorgfältig durch Sicherheitsnadeln befestigt. Alsdann legt sich der Patient ins Bett und deckt sich, zur Vermeidung einer neuen Erkältung, recht fest zu. Es ist eine ausprobierte Sache, daß selbst die schlimmste Heiserkeit bei dieser Kaltwasserbehandlung in wenigen Tagen gehoben sein wird.

// **Eucalyptusöl als gutes Heilmittel.** Im Winter pflegen sich mancherlei Beschwerden und Schmerzen einzustellen, die den Patienten die Tage herunterbringen können, bei richtiger Behandlung aber recht wohl zu beseitigen, zum wenigsten sehr zu lindern sind. So ergibt z. B. das Eucalyptusöl ein äußerst wirksames Einreibemittel bei Rheumatismus, gichtischen Schmerzen, Hexenschuß, Kopfschmerz und Ischias. Dies Oel wird aus den Blättern des in Australien einheimischen Blau-Gummi-Baumes bereitet. Es verdunstet sehr leicht und reinigt dabei die Luft in angenehmer Weise, weshalb es auch bei Erkältungskrankheiten anderer Art, wie Influenza, Keuchhusten und ganz besonders bei asthmatischen Leiden vorzügliche Dienste leistet. Der Eucalyptushonig findet vielfach Verwendung bei Erkrankungen der Atmungsorgane, wie nicht weniger bei Verdauungs-

// **Gegen das Ausfallen der Haare.** Ein ganz vorzügliches Mittel gegen das Ausfallen der Haare ist eine schwache Abkochung von Klettenwurzeln, der man etwas Branntwein und Glycerin zusetzen kann. Besonders ist aber darauf zu sehen, daß die dazu verwandten Klettenwurzeln möglichst frisch sind. Der Kopf wird abends warm mit dieser Abkochung gewaschen. Dieses Mittel hemmt das Ausfallen der Haare und befördert das Wachstum derselben.

Hühner (beste Eierleger der Welt)
Katalog gratis. — Geflügelpark
Hefner, Hainstadt (Baden 56).

beschwerden, die bei dessen fortgesetztem Gebrauch meistens rasch verschwinden.

Kinderpflege und -Erziehung.

0 **Erziehen, nicht verziehen.** Eltern, die ihren Kindern jeden Stein, über den sie stolpern könnten, fürsorglich aus dem Wege räumen, erweisen damit ihren Kindern keinen sonderlich großen Dienst. Allerhand unangenehme Erfahrungen sind für den heranwachsenden Menschen durchaus nötig, um ihn in seiner Lebenskenntnis und Geschicklichkeit, wie der und jener Schmerz zu umgehen sei, zu bereichern. Denn die „Steine des Anstoßes", wie man die Lebensschicksale nennen könnte, nehmen um so größere Dimensionen an, je älter der Mensch wird, und wer in der Jugend nicht gelernt hat, wie ein im Wege liegender Stein zu umgehen ist, der stolpert gewiß öfter über Felsstücke, die ihm den Kopf blutig schlagen. Nun wäre es aber wieder verkehrt, wenn man das gerade Gegenteil für gut halten und der Jugend möglichst viele Steine in den Weg werfen wollte, um sie möglichst frühzeitig zur Erkenntnis des Lebens und besonders dessen Bitternisse zu führen. Unerbittlich strenge Erzieher erziehen nicht immer kleinmütige, oft feige und verdrießerte Charaktere, sondern begünstigen auch durch ihre Maßnahmen ein frühes Eintreten altklugen Sinnesart, die keinem Kinde gut steht. Das so oft besungene „Paradies der Jugend" würde dann kaum etwas anderes sein als ein Garten mit sauren Holzäpfeln, an den der erwachsene Mensch nur mit Schaudern zurückdenkt! Jammerhaft steht fest, daß sehr viele Kinder mehr verzogen werden, und daß es ungleich mehr Eltern gibt, die ihre Kinder maßlos verwöhnen (zur Weichlichkeit, Selbstsucht und Selbstgefälligkeit erziehen) als solche, die sich als erbarmungslose Peiniger ihrer Kinder erweisen. Eines ist so schlimm wie das andere.

Für die Küche.

Ochsenlendenbraten a la Sunderland. Man spickt den Braten mit Speckscheiben und läßt ihn mit zwei Glas Madeira, etwas Fleischbrühe oder aufgelöstem Liebigs Fleischextrakt, Pfeffer, Salz, einer Zwiebel, etwas Petersilie, Thymian und Lorbeer braten. Sobald derselbe gar ist, entkalkt man die Sauce, treibt sie durch ein Sieb und läßt sie einkochen, fügt ihr Schibchen von eingemachten kleinen Gurken, Zwiebeln, Rüben, Blumenkohl, Kirschen, und Champignons bei, erwärmt sie, ohne sie kochen zu lassen, und serviert sie sehr heiß mit dem Braten auf einer Schüssel.

Kümmelsuppe. Man schneidet Schwarzbrot in kleine Stücke, gießt Wasser darauf und tut einen Teelöffel voll geweinigten Kümmel hinzu; nun läßt man das Brot zu Brei kochen, reibt die Suppe, welche gut sämig sein muß, durch einen Durchschlag, gibt das nötige Salz und Butter daran und zieht die Suppe mit einigen Eidottern ab.

Ein wenig bekanntes Mittel zur Verbesserung des Roggenbrotes besteht in dem Zusatz von abgerahmter Milch an Stelle des Wassers. Die Menge der zuzusetzenden Milch richtet sich nach der Qualität des Mehles. Der Geschmack eines solchen Brotes ist voller und kräftiger, das Brot ist reicher an Nährwert und leichter verdaulich.

Apfel-Charlotte. Gute Aepfel werden in dünne Schnitten geschnitten und etwas mit Zucker und ein wenig Butter gedämpft, so daß die Schnitten ganz bleiben. Nun lege man den Boden und die Seiten einer kasserolle mit Brot aus, welches zuvor schön geschnitten und in zergangene Butter eingeweicht wird. Man hülle die Aepfel hinein, indem man sie mit Zucker und Zimt verfüllt hat. Wenn die Kasserolle voll ist, bestreue man sie oben mit geriebenem, geröstetem Brot und stelle sie in den Backofen. Ist die Charlotte gebacken, wird sie auf eine Platte gestürzt und zur Verschönerung mit Gelee garniert.

Hauswirtschaft.

† **Brandflecken,** die durch zu heißes Bügeln entstanden, ohne daß die Fasern zerstört sind, bestreicht man mit in Wasser aufgelöstem Borax und bügelt dann die Stellen trocken. Oder man bestreiche den Fleck mit einem Brei aus Tonerde, Zucker, Stärke, Gummi und Wasser und lasse ihn trocknen.

† **Dämpfen alter Stoffe.** Will man einen alten Mantel desgleichen umarbeiten, so trennt man ihn vollständig auf und klopft und bürstet den Stoff tüchtig. Flecken werden mit heißem Wasser ausgewaschen. Dann läßt man den Mantel trocknen und dämpft ihn hierauf. Man erhitzt dazu ein Plätteisen, welches aus einem Stück gegossen ist, oder einen großen Bolzen, legt das Eisen auf einen alten Wasserschöpfer oder ein ähnliches Gerät und bedeckt es mit einem alten, reinen, naßgemachten Scheuertuch. Man legt nun den zertrennten Stoff zuerst mit der rechten, dann mit der linken Seite darauf und läßt die entstehenden heißen Dämpfe gut durch denselben ziehen. Mit Hilfe einer reinen Bürste hebt man alle Druck- und Nähflecken und bürstet den Stoff hierauf nochmals tüchtig dem Striche nach ab. Auf diese Weise gedämpfte Stoffe sehen wie neu aus. Will man den Samt dämpfen, so muß man gegen den Strich bürsten; auch darf man die Flecken nicht mit Wasser bürsten.

† **Fettflecken in Tuch und Wollstoffen** werden sehr leicht mit folgender Flüssigkeit herausgewaschen: Man löse in ½ Liter kochendem Wasser 25 Gramm pulverisierten Borax auf und bürste mit dieser Flüssigkeit, wenn sie erkaltet ist, den Flecken ab.

† **Konservierung der Farben in der Wäsche.** Essig, sogleich zur Waschbrühe gegeben, erhält blaßrote und grüne, zum letzten Wasser gegeben, stellt er veränderte hochrote Farben wieder her. Soda erhält purpurrot und bleiblau; reine Pottasche erhält und bessert Schwarz auf reiner Wolle. Ist Farbe durch Saucen verändert, so stellt Salmiakgeist mit 12 Teilen Wasser verdünnt, sie wieder her; ist sie durch Alkalien verändert, so stellt sie Essig wieder her.

Kleine Mitteilungen.

:: **Zugige Fenster.** Viele Leute vertreten die Ansicht, ein kurzer, heftiger Windstoß, selbst wenn er keine Staubwolke mit sich führt, sei schon fähig, einen gesunden Menschen plötzlich krank zu machen. Die dies annehmen, sind ebenso im Irrtum, wie jene, die den Wind der Straße als unschädlich betrachten, aber beileibe nicht im Hause ein Lüftchen zu vertragen meinen. Ein plötzlicher kurzer Windstoß, der, ohne Staub aufzuwirbeln, einherzieht, schadet dem normalen Menschen gar nichts. Man bedenke doch nur, was alles in dieser Beziehung die Briefträger, Schutzleute, Straßenkehrer- und Eisenbahnbeamten auszuhalten haben! Manch einer von ihnen, dem der Schweiß auf der Stirne steht, muß sich stundenlang in der Zugluft bewegen und bleibt bei selbst allgemein schwächlicher Körperbeschaffenheit Jahre und Jahrzehnte munter und gesund. Die Gewohnheit tut nun zwar viel, aber nicht alles. Sicher ist, daß reiner, also staubfreier Wind dem Körper oft ausgezeichnete Dienste erweist, indem er den Stoffwechsel befördert und infolge Massage der Haut (durch Rötung erkennbar) mit Blut überfüllte innere Organe des Körpers entlastet. Mancher, der an einem Leiden erkrankt war, ist schon durch irgendeine Beschäftigung außer dem Hause, bei der er viel vom frischen Winde umspielt wurde, geheilt worden. Schädigend auf den Körper wirkt dagegen ein noch so geringer, kaum fühlbarer Luftzug, der stundenlang einen bestimmten Körperteil trifft. Dies ist z. B. der Fall bei manchem am Fenster sitzenden Schreiber, bei mancher Näherin. Diese können die Ritzen des Fensters nicht sorgfältig genug schließen! Schon die Kälte, die einer Wand ausströmt und wodurch Füße, Beine, Arme mehr abgekühlt werden, als der übrige Körper des Betreffenden, können diesem großen Schaden bringen. Also Vorsicht!

:: **Das Oeffnen der Fenster.** Die Fenster infolge Erparnis von Heizmaterial nicht zu öffnen, ist gesundständig unsinnig, denn die schlechte, kohlensäurehaltige Luft ist viel schwerer, wie ein aufmerksamer Beobachter schon am Druck auf seinen Körper wahrnehmen kann. Dadurch sinkt sie auch auf die durch die Hitze im Ofen verdünnte Luft zu sehr und drängt sie vorschnell zum Schornstein hinaus, so daß viele Wärme unnütz verfliegt; auch nimmt sie selbst die Wärme schwer in sich auf, weshalb jeder die Wahrnehmung machen wird, daß ein vorher gelüftetes Zimmer schneller wieder warm wird, als ein nicht gelüftetes.

Miele
die erfolgreichste Zentrifuge
Wählen Sie diese und keine andere
Auf Wunsch 10 Jahre Garantie
Größte Spezialfabrik Deutschlands für Milch-Zentrifugen, Butter-Maschinen, Waschk., Wring- und Mangel-Maschinen.
Miele & Cie.
Halle a. S., Kurfürstenstr. 7.

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. 6 — Halle a. S., 7. Februar — 1914

Entenzucht.

In keinem Zweige der Geflügelzucht gehen die Meinungen der Züchter so weit auseinander, als bei den Anschauungen und Erfahrungen über die Entenzucht. Der eine nennt die Entenzucht den rentabelsten Zweig des ganze Geflügels, der andere befreuzigt sich bei dem bloßen Worte Enten und meint, daß einem eine Entenherde die Haare vom Kopfe fressen könne und dabei die Tiere spindeldürr blieben. Merkwürdigerweise haben beide Auffassungen recht, nämlich insofern, als der eine die Sache richtig angreift und vielleicht auch geschäftsgewandt genug ist, und der andere das Wesen der Entenzucht nicht recht erfaßt hat und dadurch natürlich zu seinen schlimmen Erfahrungen kommen mußte. Auch ich bin einer, der durch mancherlei Schaden sich erst Witz kaufen, dem erst nach einigen trüben Erfahrungen die Augen richtig aufgingen. Ich möchte aber nicht bloß von meinen, sondern auch von anderer Leute Erfahrungen reden, die ich aus einwandsfreier Quelle erhalten habe. Ein Bahnbediensteter hatte sich ein Dutzend Bruteier von Peking-Enten gekauft, von welchen neun Entchen ausliefen. In der ersten Woche fütterte die sehr sorgliche Gattin des Mannes erst gekochtes gehacktes Ei mit Brotkrume und Schnittlauch, alsdann Sprattkuttu mit Weichquark und ebenfalls Brot und Grünes. Vom zehnten Tage an wurden die Enten mit gekochtem Brunchreis gefüttert, von welchem ein ganzer Zentner für 11 Mark eingekauft worden war. Die Enten nahmen dieses Reisfutter gern und wuchsen vorzüglich. Schon in der ersten Woche waren sie völlig schlachtreif und hatten ein Gewicht von fast 4½ Pfund, eine, ein staubfreier Wind dem Körper oft ausgezeichnete Dienste erweist, indem er den Stoffwechsel befördert und infolge Massage der Haut (durch Rötung erkennbar) mit Blut überfüllte innere Organe des Körpers entlastet. Mancher, der an einem Leiden erkrankt war, ist schon durch irgendeine Beschäftigung außer dem Hause, bei der er viel vom frischen Winde umspielt wurde, geheilt worden. Schädigend auf den Körper wirkt dagegen ein noch so geringer, kaum fühlbarer Luftzug, der stundenlang einen bestimmten Körperteil trifft. Dies ist z. B. der Fall bei manchem am Fenster sitzenden Schreiber, bei mancher Näherin. Diese können die Ritzen des Fensters nicht sorgfältig genug schließen! Schon die Kälte, die einer Wand ausströmt und wodurch Füße, Beine, Arme mehr abgekühlt werden, als der übrige Körper des Betreffenden, können diesem großen Schaden bringen. Also Vorsicht!

:: **Das Oeffnen der Fenster.** Die Fenster infolge Erparnis von Heizmaterial nicht zu öffnen, ist gesundständig unsinnig, denn die schlechte, kohlensäurehaltige Luft ist viel schwerer, wie ein aufmerksamer Beobachter schon am Druck auf seinen Körper wahrnehmen kann. Dadurch sinkt sie auch auf die durch die Hitze im Ofen verdünnte Luft zu sehr und drängt sie vorschnell zum Schornstein hinaus, so daß viele Wärme unnütz verfliegt; auch nimmt sie selbst die Wärme schwer in sich auf, weshalb jeder die Wahrnehmung machen wird, daß ein vorher gelüftetes Zimmer schneller wieder warm wird, als ein nicht gelüftetes.

finden für den Bedarf der Tiere. Mit einem kleinen Teller Futter wurde zu den acht Enten gegangen, die doch eine tüchtige Schüssel voll gebraucht hätten. Die Tiere schrien beständig Hunger und wenn jemand in den Garten kam, so stürmten sie freudig auf ihn los, in der Hoffnung, endlich einmal satt Futter zu bekommen. Obgleich ich auch für Futterkartoffeln gesorgt hatte und die Anleitung gab, wie und was nebenbei an Unkräutern aus dem Garten, Küchenabfällen und Weizenkleie gereicht werden mußte, ließen die nötigen Mengen sehr zu wünschen übrig. Das Leiden nahm erst ein Ende, als die Enten allmählich geschlachtet wurden. Die Hausfrau sprach mir ihr Entsetzen aus über die Gefräßigkeit der Enten. Niemals mehr wolle sie wieder Enten halten, man könne sie ja nicht erfüttern! — Dabei habe sie noch Butter an den Braten geben müssen, der wahrhaft zaundürr gewesen sei!

Ja, so geht es eben auch nicht. Die billigste und richtigste Methode ist, die Enten so reichlich als möglich zu füttern, damit sie in so kurzer Zeit als möglich schlachtreif und marktfähig werden. Nur auf diese Weise kann etwas dabei übrig bleiben.

Auf den landwirtschaftlichen Geflügelhöfen der größeren Güter, wo auf den Nutzen aus der Geflügelzucht wenig Wert gelegt wird, dort ist es üblich, daß die im Sommer erbrütete Entenherde den ganzen Winter mitlaufen muß, Man will stets einen Braten zur Verfügung haben. Das ist ganz schön und gut. Wenn aber einmal der Rechenstift zur Hand genommen würde, und der Preis dieser Braten berechnet würde, so würde manchem Landwirt der Appetit auf den Braten vergehen. Das Pfund kommt vielleicht viermal so hoch, als man es auf dem Markte bezahlen muß.

Unser Balkon im Vorfrühling.

Von **M. Lorenz.**

Dem Großstädter muß der Balkon den Garten ersetzen, und die Blumenliebhaber finden auf ihm den Anbegriff der Erfüllung ihrer Passion und arbeiten fast das ganze Jahr daran, im Frühling und Sommer ihr lustiges Nest recht schön zurecht zu machen.

Wir müssen uns jetzt, wenn der Februar die erfreut milden Sonnenstrahlen zur Erde schickt, schon darauf einrichten, für das Frühjahr vorzuarbeiten. Wir nehmen an, daß Ihr Balkon über Winter nur als Futterplatz für die kleinen Federträger gedient hat und mit kleinen Tännlingen besetzt war, die jetzt zur Frühlingssonnenwende fast vergangen sind.

Wir bringen sie in den Keller und säubern mal erst den Balkon von den Spuren der Vögelein und dem Moos, das die Tannen umgab.

Ist alles schön sauber, so besehen wir unsere Eisengalerien oder Holzstakete, ob der Anstrich noch frisch und sauber ist, und untersuchen die Haken und Nägel der Markise und der sonstigen Schutzvorrichtungen, auch den Wasserabfluß, der sich im Winter gern verstopft, besonders wenn die Siebe undicht geworden sind.

Neues Defaustrich für Eisenwerk und Stakete, Reparaturen an den übrigen Teilen müssen jetzt vorgenommen werden.

Im Keller stehen die Pflanzen vom vorigen Sommer, Geranien, Fuchsien, Myrten und Lauraustinus. Wir holen sie herauf, sehen nach, was abzuschneiden, was ganz auszumerzen, was umgetopft werden muß, und stellen die Töpfe, die wir warm erhalten wollen, ins kalte, frostfreie helle Zimmer. Die Hyazinthentöpfe, die wir seit kurz vor Weihnachten angetrieben haben, müssen jetzt aus helle Fenster gesetzt, die schützenden Kappen zum Teil, wo die Blüte schon über die Blätter hinausschaut, abgenommen werden. So kommen nebst Krokus, Gilla, Narzissen und Tulpen am sonnigen Tage schon alle hinaus auf den Balkon und werden abends, wenn Frost droht, entweder hereingenommen oder mit leichten Strohmatten zugehangen. Sehr hübsch sieht es aus, wenn man die Wintertannen zwischen die blühenden Knollengewächse stellt und das tiefe Braungrün einen schönen Hintergrund bildet, gegen den die weißen und hellblauen Blumen sich wundervoll abheben.

Da ist der Obstgärtner auf dem Balkon beginnt jetzt liebe Arbeit. Die Zwerg- und Pyramidenbäumchen werden auf nachgesehen, die Erde frisch angelockert oder neue gegeben, das Gezweig beschnitten, soweit es im Herbst nicht geschehen konnte, und neue Stäbe angebunden.

Im April blühen dann diese Obstbäumchen schon, und der Dunggaß, den man ihnen häufiger verabfolgen kann, wenn der Trieb beginnt, befördert den Blütenreichtum und Fruchtansatz sehr.

Sehr viel Freude macht es, wenn man im Frühjahr Kerne von Apfelsinen oder Mandarinen, Traubenrosinen und Datteln in kleine Blumentöpfe mit guter Gartenerde legt, sie Tag um Tag mit etwas verschlagenem Wasser und wenig Kunstdünger gießt, wenn die ersten Spitzen hervorkommen.

Sind die Pflänzchen bis zum dritten Blatt entwickelt, hülfe man ein Glas darüber und schütze vor praller Sonne, aber schneide sie den kleinen Baumkindern nicht etwa ganz ab, sie müssen hell und etwas sonnig gehalten, aber, wie gesagt, nicht direkt dem glühenden Frühlingsstrahl ausgesetzt werden.

Bald wächst das Bäumlein und die Gläser werden entfernt. Wir haben ein Aprikosenbäumchen zwölf Jahre gehabt, bis ein unerwarteter Schneesturm ihm und anderen Balkonpflanzen, die wir alle selber aus Kernen und Samen gezogen haben, ein unliebsames Ende bereitete.

Reizend sind kleine Flexsträucher als Balkonschmuck für das erste Frühjahr, wenn man sich die Mühe eigener Zucht nicht machen will.

Wer nur über eine Balkonestrade verfügt, wird nicht viele Pflanzen aufstellen können. Da sind dann die Drahthalter zum Aufhängen an die Wand, dann die sogenannten Dreibeine mit sieben Platten für Töpfe sehr zu empfehlen.

Jetzt können auch schon kleine Töpfe oder Balkonkästen mit Frühlingsblumen eingesät werden, wie Vergißmeinnicht, Leykoyen und Reseda. Man läßt sie noch im ungeheizten Zimmer, und wenn die Pflanzen aufgehen und pikiert sind, werden sie dann langsam ans Freie gewöhnt.

Die Hausfrau aber sorgt beizeiten für einen Kasten mit Küchengrün, Petersilie, Kresse, Schnittlauch!

Petersilie sät oder setzt man mit kleinen Würzelchen in den Kasten oder Topf und gießt erst vorsichtig an, dann wird man bald genug Grün zur Suppe oder sonstigen Küchenzwecken ernten.

Kresse als Salat, die sogenannte Brunnenkresse, ist sehr dankbar zu ziehen, sie wächst immer wieder, wenn sie abgeschnitten und nachgesät wird und zwar binnen 24 Stunden.

Ein sehr nettes, etwas spielerisches Vergnügen ist es, die Balkonkästen mit aus dem Walde geholter Erde zu füllen, wo dann allerlei wilde Blumen Farren und Moose mit vorsterbender wärmeren Zeit hervorsprießen. Und dann noch eine, ich noch einen kleinen Champignonbrutkasten zurecht! Eine flache Kiste mit Pferdedünger und guter Erde in einer Balkonecke genügt dazu, gute Sporen werden eingesetzt, etwas lau überbraust, und die Ernte wird, bei aufmerksamer, vorschriftsmäßiger Behandlung, nicht ausbleiben. Die Lackmöbel oder Peddigrohrstühle sind nun auch allgemach herauszuziehen, wenn sie in Ordnung gebracht sind, und ein Strandkorb, den man mit wildem Wein, Efeu oder bunten Bohnen bezieht, die in Töpfen rechts und links daneben stehen, bildet eine Balkonlaube von entzückendem Aussehen, Zweckmäßigkeit und einem wirklich behaglichen Aufenthalt.

Die Bakterien der Nahrungsmittelvergiftung.

Wenn durch Aufnahme verderbener Nahrungsmittel eine Vergiftung eingetreten ist, so sucht der Chemiker nach sogenannten Ptomainen, eigentümlichen chemischen Verbindungen aus der Familie der Alkaloide, der auch die meisten Pflanzengifte angehören. Sie treten überall dort auf, wo tierische Stoffe in Fäulnis übergehen. Sehr oft aber hat bei der Fettstellung einer Nahrungsmittelvergiftung der Bakteriologe mehr zu tun als der Chemiker, und zwar gibt es eine ganze Reihe von Bakterienarten, die dabei die Hauptrolle spielen können.

Da ist z. B. der Bacillus botulinus, der Verfertiger des Wurstgifts. Ferner können auch die sonst häufig harmlosen Arten des Bacillus proteus und des Bacillus voll verhängnisvolle Veränderungen her-

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19140207022/fragment/page=0001

helfähren. Bei den meisten ernsten Nahrungsmittelvergiftungen aber, die auch Todesfälle nach sich ziehen, ist der Erreger in einem Mitglied der Bazillengruppe zu suchen, die in der Wissenschaft nach August Gärtner benannt worden ist. Sie gehören gleichfalls zu der größeren Sippe des Typhus- und des Colibacillus und nehmen ungefähr eine Mittelstellung zwischen beiden ein. Einer von ihnen, auf dessen Anwesenheit in verdorbenen Nahrungsmitteln der Forscher gefaßt sein muß, ist der Bacillus enteritidis, der, wie sein Name sagt, Enteritis oder Darmentzündung hervorzurufen vermag. Ein anderer Angehöriger derselben Gruppe ist der Bacillus des sogenannten falschen Typhus oder Paratyphus.

Alle diese Bakterien haben die unerfreuliche Eigenschaft, auch bei Luftzutritt zu gedeihen, während der Erreger des eigentlichen Wurstgiftes nur bei Luftabschluß am Leben bleibt. Er findet diese Bedingungen übrigens nicht nur in der Wurst, sondern auch im Schinken. Man sollte daher einen Schinken niemals so aufbewahren, daß die Luft nicht Zutritt hat. Gründlich gekochte Nahrungsmittel sind in dieser Hinsicht unverdächtig, da der Bacillus botulinus und seine Gifte durch Hitze leicht zerstört werden. Sein Wachstum wird auch durch Salzlösungen verhindert, wenn sie mehr als 6 v. H. Salz enthalten. Daher ist es auch unwahrscheinlich, daß der gefährliche Keim in einem Fleisch zur Entwicklung gelangt, das mit einer Salzlösung von etwa 15 v. H. eingeweichelt wird, selbst wenn es später unter Luftabschluß aufbewahrt wird.

Der Norgesalpeter, seine Herkunft und Anwendung.

Von M. Dankler.

In den letzten Jahren findet man vielfach Anfragen, was sich mit dem Norgesalpeter beschäftigen, und auch in den landwirtschaftlichen Vereinen hört man, daß viele Landwirte betreffs dieses Düngers noch nicht ganz im klaren sind. Es dürfte daher von allgemeinem Interesse sein, über diesen Dünger etwas genaueres zu hören.

Norgesalpeter ist Kalksalpeter oder schwefelsaurer Kalk. Diese Zusammensetzung ist eine sehr günstige, weil durch seinen Gebrauch zwei wichtige Düngstoffe verabreicht werden. Das hat nun die direkte Folge, daß die durch den rasch wirkenden Salpeterstickstoff schnell aufschießenden Pflanzen zugleich auch kräftig werden. Von besonderem Vorteile ist es, daß der Kalk in einer Form geboten wird, die von den Pflanzen direkt aufgenommen werden kann. Auch enthält der Norgesalpeter keine schädlichen Nebenbestandteile.

Die Herstellung des Norgesalpeters beruht auf der Nutzbarmachung des Luftstickstoffes. Um ihn zu erzeugen, wird die Luft in elektrischen Oefen verbrannt, Stickstoff und Sauerstoff werden in Salpetersäure überführt und diese wird dann durch Kalk gebunden und festgehalten. Zur Herstellung des Norgesalpeters werden gewaltige Massen elektrischen Starkstromes verbraucht, und ist daher die Fabrikation an Orte gebunden, wo diese Starkstrommassen durch große und billige Wasserkräfte erzeugt werden können. Dieses ist besonders in Norwegen der Fall und daher wird dort auch der Norgesalpeter hergestellt. Die Jahresproduktion beträgt heute schon 2½ Millionen Zentner, doch dürfte sie bei der heigenden Nachfrage bald bedeutend vermehrt werden.

Die Anwendung des Norgesalpeters ist vollständig gleich der des Chilisalpeters und ist auch die Wirkung vollständig die gleiche. Zu der gleichen Salpeterwirkung tritt dann beim Norgesalpeter noch die Düngkraft des Kalkes hinzu. In trockenen Jahren wirkt Norgesalpeter besonders günstig, weil er in hohem Maße die Luftfeuchtigkeit anzieht. (Die Wasser müssen daher bei zum Gebrauch geschlossen gehalten werden.) Was den Preis anbetrifft, so stand im Frühling 1913 nach dem Angebote des Großhandels Norgesalpeter pro Doppelzentner 19.10, Chilisalpeter (15 Proz.) pro Doppelzentner 24.09 Mk. Nach diesen Sätzen stand der Salpeter resp. Stickstoff im Norgesalpeter um 11 Pf. pro Kilo billiger.

Der Norgesalpeter ist besonders zu empfehlen für kalkarme Böden und auch für solche, die zur Verkrustung neigen, und sind Versuche in dieser Hinsicht für jeden Landwirt zu empfehlen. Der Landwirt muß gerade in unseren Tagen noch mehr als bisher die Mahnung beherzigen: „Prüfet alles und behaltet das Beste." Besonders aber muß der einzelne Landwirt ausprobieren, was für seinen Boden und für seine Betriebsart paßt, denn gerade dadurch kann er Geld sparen und höhere Erträge erzielen.

Das Ausstreuen des Norgesalpeters erfolgt genau wie das Ausstreuen des Chilesalpeters mit der Maschine, oder mit der Hand. Da derselbe nicht zusammenbackt, braucht er vor dem Gebrauche nicht gemahlen zu werden. Bilden sich Klümpchen, so können sie mit den Fingern zerdrückt werden. Beim Handstreuen gebe man mit seitlichem Winde und brauche beim Umdrehen die andere Hand. Um Verletzungen der Hand zu vermeiden, reibe man vor dem Streuen und bei längerer Arbeit die Hände und Arme mehrfach am Tage mit einem zähen Fett, am besten Wollfett oder Hammeltalg ein. Ueber größere Versuche mit Norgesalpeter werde nach Abschluß derselben berichten.

Eicheln als Schweinefuttermittel.

In manchen Jahren legen die Eichen eine ganz außerordentliche Fruchtbarkeit an den Tag, so daß der Boden im Herbst mitunter bedeckt von Fruchtkernen erscheint. Schon zu alten Zeiten hat die Eichel als Schweinefuttermittel gedient, das aber durch seinen starken Gerbstoffgehalt nicht gerade ein erstklassiges Fleisch produziert. Für Läufer und auch für Fettschweine sind die Eicheln jedoch ein gut verwertbares Futtermittel und auch der Speck der mit Eichel-Beifutter gemästeten Schweine soll fest und kernig sein.

Bei der Stallfütterung von Eicheln ist immerhin die Beachtung einiger Vorsicht geboten, indem nicht zu viel gereicht werden darf und ergänzendes Beifutter nicht versäumt werden darf. Denn die Eicheln berursachen mitunter Verstopfungen mit tödlichem Ausgang. Auch auf die gesunde Beschaffenheit der Eicheln ist zu achten, denn sie schimmeln leicht und sind wie jede verdorbene Frucht dann sehr nachteilig für das Vieh. Bei der Ausnützung der Eicheln durch Weide sind die Verbauungsgefahren minder große. Die Tiere sind dann in der Lage, Grünfutterstoffe, Pilze, Kalkstoffe usw. mit aufzunehmen, die eine Ergänzung der den Eicheln nicht eigenümlichen Werkstoffe bilden. So fehlt es den Eicheln an Kalk und Phosphorsäure, die der tierische Organismus jedoch notwendig braucht.

Bei der Stallfütterung an Schweine reiche man nicht mehr als 2 bis 3 Pfund pro Kopf und Tag. Daneben reichlich Getränke und Grünfutter. In Gegenden mit sehr großen Eichelernten empfiehlt sich das Abtrocknen in Backöfen und Verwahrung zu Schrot, das auch in Gaben bis zu 10 Pfund an Rindvieh gegeben werden kann. Daneben ist auch hier, wie schon erwähnt, reichlich Grünfutter oder Runkelrüben, Schnitzel, Kartoffeln oder Rübenblätter zu verabreichen. Für das Milchvieh sollte das Eichelschrot entbittert werden. In den seltensten Fällen wird deshalb die Eichel in die Krippe der Kühe kommen. Hauptsächlich beschränkt sich ihre Verwertung auf Schweine und Wild; die Ziegen nehmen frische Eicheln ebenfalls an, doch erhält die Milch dadurch einen strengen Geschmack. Auch in das Weichfutter des Geflügels kann man Eichelschrot geben. Doch habe ich keinen bemerkbaren Nutzeffekt danach beobachtet. Man behauptet, daß sich der Dotter der Hühnereier in wünschenswerter Weise nach Eichelschrot dunkel färbt. Doch kann ich von so günstigen Resultaten bei meinen Versuchsfütterungen nicht berichten. Ich habe die Eichelfütterung immer sehr bald wieder aus der Geflügelkrippe verbannt und kann ihr hier nur insofern Berechtigung zuerkennen, wenn die Eicheln nicht anderweitig zu verwenden und zu verwerten sind. Bei dem heutigen Stande unserer Viehpflege aber werden gut getrocknete Eicheln immer Käufer finden. Also den Schweinen und dem Wilde unsere Eichelvorräte. Die übrigen Nutztiere verschone man besser damit.

Aeitere und neuere Kartoffelsorten.

Von M. Dankler.

Wenn man nach Neujahr den Anzeigenteil der Land- und Gartenzeitschriften durchsieht, so sollte man annehmen, der Kartoffelzüchter oder Kartoffelbauer sei der glücklichste Mann der Welt. Da rappelt es nur so von Zentnern, und 200 Zentner pro Morgen sind kaum eine Leistung. Aber Papier ist geduldig und kann ich nach meinen Erfahrungen nur zur Vorsicht raten. Man probiere entweder selbst oder hole sich Rat bei praktischen Landwirten seiner Umgebung. Was da am meisten angepriesen wird, ist oft gar nichts wert.

Aber trotzdem wirde der, der nun die neuen Sorten einfach verwerfen und seine alten Sorten ruhig durchbauen wollte, sehr unverständig sein. Unsere alten Sorten sind zum großen Teile ausgeartet und zu Erkrankungen aller Art geneigt. Dies gilt für das westliche Deutschland und auch einen Teil des Ostens für Rote Rauschale, Blauauge, Platte Nieren und vielfach auch schon für Magnum bonum. Alle diese Sorten bringen keine Vollernten mehr und leiden stark unter der Fäulnis. Ich habe ausgezeichnete Ernten gesehen, die zu ¾ faul waren. Die müssen fort!

Ich habe nun in diesem Jahre etwa 30 Sorten Früh- und 15 Sorten Spätkartoffeln erprobt und erprohen lassen. Dabei bewährten sich sowohl im Ertrag als auch in Fäulnisfestigkeit „Edelstein" und „Edelblamant" am besten. Bei Edelstein, der weißfleischig ist, war der Ertrag etwas größer, bei Diamant (gelbfleischig) der Geschmack etwas besser. Beide aber schmecken gut.

Edelstein brachte von 1 Pfund Originalsaat (von Heinemann-Erfurt) 140 Pfund gute Eßkartoffeln. Edeldiamant (von Herzers-Laurensberg) brachte von 10 Pfund Saat etwa 125 Pfund. Die Saat war bei beiden Sorten regelrecht vorgekeimt und erster Qualität, der Boden milder Lehmboden; gedüngt wurde mit aufgeschlossenem Peruguano Füllvormmarke 7 × 10 × 2 und 40 Prozent Kalisalz. Das Kraut blieb gesund bis zum Absterben. Sehr gute Resultate ergaben auch die neueren Sorten Royal Kidney, Jubeltartoffel, Richters Vor die Front und Böhms Erfolg. Diese Sorten können daher jedem empfohlen werden, der neue Sorten einführen will. Sie haben sich nicht nur bei mir, sondern auch bei anderen und unter verschiedenen Umständen bewährt. Von einem Landwirte wurde mir mitgeteilt, daß auch „Bonifatius" sich gut bewährt habe, während die sehr gerühmte Matlante abfiel. Bei mir ergab Atalanta einen guten Mittelertrag. Vollständig versagten bei mir die sog. Sumpfkartoffeln „Ueberfluß" und „Eldorado"; geringe Erträge brachten „Blauer Odenthaler" und „Vater Rhein". Ich möchte allerdings nicht sofort den Stab über diese Sorten brechen, da sie nach Bericht in anderen Gegenden besser machten, aber Vorsicht ist nötig.

Von allen versuchten Spätkartoffeln fand die echte gelbfleischige „Industrie" an Ertrag bei mir an erster Stelle. Ich erntete auf ziemlich ausgefogenem Boden, der seit 20 Jahren keinen Stalldung erhalten, mit einziger Düngung von 40 Prozent Düngesalz und Peruguano Füllvormmarke von einem Zentner Saat 12 Zentner Gebrauchskartoffeln auf einem Grundstück von fast 1½ Ar (160 Quadratmeter). Der Boden hat voll mittelgroßer Kartoffeln. Der Geschmack dieser echten, leicht mehlenden „Industrie" ist vorzüglich. Den Samen hatte ich teils von einem hiesigen Besitzer, teils vom Raiffeisenverein-Neuwied bezogen. Nach drei bis vier Jahren soll stets neues Saatgut aus besser Quelle und bester Qualität bezogen werden.

Die Herstellung des Milchpulvers.

Die Umwandlung der Milch in ein Pulver durch einfache Verdunstung ist schon vor mehr als 100 Jahren versucht worden, aber eigentliche Erfolge eines derartigen Verfahrens sind erst viel später zu verzeichnen gewesen. Das erste Patent auf die Herstellung einer kondensierten Milch — dieser Name ist erst noch später eingeführt worden — stammt aus dem Jahre 1856. Lange hatte dies Präparat mit Schwierigkeiten zu kämpfen, weil oft minderwertige Milch für seine Zubereitung verwandt wurde. Mit dem Fortschritt der Hygiene zeigte sich wenigstens ein Vorzug der kondensierten Milch, nämlich daß bei ihrer Gewinnung die etwa vorhandenen Tuberkelbazillen getötet werden. Dennoch ist sie durchaus nicht immer keimfrei, wiewohl niemals krankheitserregende Keime darin gefunden worden sind. Eine Verwendung, die diesem Erzeugnis einen besonderen Wert gegeben hätte, nämlich zur Kindernährung, hat sich als bedenklich herausgestellt. Kinder, die mit kondensierter Milch genährt werden, haben durchweg eine verminderte Widerstandsfähigkeit gegen Erkrankungen gezeigt.

Seit einigen Jahren ist dann an der Stelle der kondensierten, also stark eingedickten Milch das Milchpulver empfohlen worden, ein Ergebnis einer viel stärkeren Austrocknung der Milch, die eine Keimfreiheit in viel höherem Grade gewährleistet. Die größte Schwierigkeit, die dabei zu überwinden war, ist der Fettgehalt der Milch, doch gibt es jetzt bereits drei Verfahren, die als erfolgreich bezeichnet werden können. Bei dem einen wird die Milch unter beständigem Druck auf die innere Fläche eines in Drehung befindlichen erhitzten Zylinders verspritzt und dann bei Fußwerdbimung getrocknet. Oder sie wird vorher kondensiert und dann auf die hochpolierten Außenflächen von rotierenden Stahltrommeln gespritzt, um von diesen später mit scharfen Messern abgekratzt zu werden. Das dritte, französische Verfahren, ist ganz abweichend. Die Milch wird vorerst kondensiert und dann unter starkem Druck in eine große Trockenkammer gespritzt, wo die entstehende Wolke durch einen Strom heißer Luft sofort getrocknet wird. Bisher wird gegen das Milchpulver hauptsächlich der Einwand erhoben, daß die daraus bereitete Milch keinen adellosen Geschmack besitzt, aber dieser Nebelstand dürfte sich auf technischem Wege noch heben lassen.

Landwirtschaft.

[] **Die Wintersaaten haben** in diesem Jahr an Ost- und Südabhängen durch Auswintern gelitten und wird man gut tun, derartige Saaten durch eine Kopfdüngung zu stärken. Besonders eignet sich hierzu auch der Kalkstickstoff, der den Saaten außer dem Stickstoff auch noch einen großen Teil brauchbaren Kalk zuführt. Die Kopfdüngung soll in der Zeit von Mitte Februar bis Mitte März, jedenfalls aber vor Beginn des Wachstums erfolgen. Wo es üblich ist, den Weizen zu eggen, bringe man den Kalkstickstoff bei dieser Gelegenheit mit ein. Als Kopfdüngung gibt man 30 bis 50 Pfund 17- bis 22proz. Kalksalz pro Morgen oder 40 bis 80 Pfund von 15- bis 18proz. Gehalt.

[] **Um ganz frühe Kartoffeln** zu erzielen, muß man die Frühsorten von Januar an vorkeimen, indem man sie flach nebeneinander legt und sie in helle, erwärmte Räume bringt. Statt der langen Kellerkeime treiben sie nun ganz kurze, dicke Keime, die beim Pflanzen sorgfältig geschont werden. Derart behandelte Kartoffeln bringen 14 Tage früher Erträge als alle andern, und die geringe Mühe lohnt sich reich.

[] **Wie man Feldmäuse bekämpft.** Schwefelkohlenstoff hat sich vorzüglich zur Vertilgung kleiner Nagetiere bewährt. In jedes Mäuseloch wird ein kleines Quantum (5 bis 7 Kubikzentimeter Schwefelkohlenstoff) gebracht. Mit dem Fuß wird alsdann das Loch zugetreten. Der Schwefelkohlenstoff verdunstet sehr rasch in den Mäuselöchern, und die Tiere, die sich darin verstunden, werden getötet. Nach den bisherigen Erfahrungen reichen 5—7 Kubikzentimeter Schwefelkohlenstoff sicher aus, um alle Tiere in einem Baue abzutöten. Das Verfahren stellt sich nicht besonders teuer. Ein erheblicher Schaden an den Kulturpflanzen tritt nicht ein, denn die Gase verbreiten sich hauptsächlich in den Mäuselöchern, und es werden damit nicht, wie bei dem Vertilgungsverfahren gegen die Reblaus, alle Bodenschichten vergiftet. Wird das Verfahren in einer Feldmark von den verschiedenen Grundbesitzern gemeinsam angewendet, so ist der Erfolg ein sicherer. Es kann mit diesem Verfahren namentlich einer starken Vermehrung der Mäuse schon entgegengetreten werden, bevor der Schaden groß ist. Besonders ist aber darauf hinzuweisen, daß Schwefelkohlenstoff in hohem Grade feuergefährlich ist. Gemenge mit Luft und Schwefelkohlenstoff explodieren bei der Berührung mit brennenden oder glühenden Körpern. In Häusern und Scheunen taugt dieses Mittel zur Vertilgung der Mäuse nichts. Werden wegen der Feuergefährlichkeit die notwendigen Maßnahmen getroffen, so ist das Mittel im freien Felde durchaus nicht gefährlich. Es hat aber den großen Vorzug, daß die Mäuse vertilgt werden können, bevor diese sich zu großen Herden vermehrt und großen Schaden an den Kulturen gestiftet haben. Weil der Körper an der Luft sehr rasch verdunstet und einen durchdringenden Geruch hat, so ist auch die Gefahr der Verzettung anderer Tiere oder von Personen so gut wie ausgeschlossen. Der Stoff selbst muß in gut verschließbaren Kannen aufbewahrt werden.

Milchwirtschaft.

§ **Futter und Butter.** Durch eine gute Fütterung kann nicht nur die Menge, sondern auch die Güte, der Inhalt der Milch sehr gehoben werden, und was da erreicht werden kann, soll ein Beispiel zeigen. In einem Stalle werden von Oktober bis März 21 bis 22 Kühe gemolken. Der Stall galt als ein Musterstall und die Verpflegung war vorzüglich. Es wurde ein gutes Berghen verfüttert und als Kraftfutter pro Stück 1½ Kilo Futtermehl im Tranke zugesetzt. Bei dem Beginn der Versuchszeit wurden pro Tag und Kuh im Durchschnitt 6,42 Liter gewonnen. Nun wurde die Fütterung geändert. Statt des Futtermehles gab man 2,5 Kilo gemahlenen Sesamkuchen, der, mit etwas Heuhäcksel vermengt, trocken gegeben wurde. Nun stieg der Milchertrag in schneller Folge auf 6,48, 7,43, 8,08, 9,10 und 11 Liter und auf dieser Höhe blieb er stehen. Dabei stieg aber der Butterertrag auf das Doppelte. Aus den Milchverhältnissen ist schon zu ersehen, daß es sich bei den Versuchen um eine kleinere Gebirgsrasse handelt.

§ **Gerne Kindermilch** wird heute sehr geschätzt und auch gerne gut bezahlt — aber sie muß auch wirklich gut und vollwertig sein. Wer da eine erstklassige Milch von Kühen, die auf Gesundheit kontrolliert werden, direkt in die Stadt liefern kann, der kann auch 25 Pf. für das Liter verlangen. Auf diese Weise kann er bestehen. Alle Landwirte aber mögen gegen die Milchpanscher arbeiten, denn sie sind es, welche die Preise drücken und sich, ihre Abnehmer und ihre Genossen schädigen.

§ **Käse a la Fromage de Brie.** Die kuhwarme Milch wird nach dem Melchen mit dem Rahm der vorigen Abendmilch gemischt, dann auf 30—50 Grad Celsius erwärmt und hierauf Lab zugesetzt. Die Milch bleibt nun bis zum vollständigen Gerinnen zugedeckt stehen. Der Käsestoff wird von den Molken durch starkes Umarbeiten getrennt, unter Druck in Formen von 30 Zentimeter und 4 Zentimeter Höhe gepreßt und durch ein darüber gelegtes Brett mit einigen Kilo beschwert. Nachdem die Molke abgelaufen ist, wird der Käse herausgestürzt, und zwar in eine zweite Form, die mit reiner Leinwand ausgeschlagen ist. Nach halbstündigem Pressen wird dieser Vorgang wiederholt und dies geschieht nun alle zwei Stunden 36 Stunden hindurch. Zuletzt wird der Käse noch eine Stunde lang ohne Leinwand gepreßt, sodann auf beiden Seiten mit Salz eingerieben, was in 24 Stunden abermals geschieht. Nach drei Tagen wischt man die Käse ab und legt sie, wenn trocken, in ein Faß zwischen 10 Zentimeter dicken Lagen von feinem Strohhäcksel. Dieses Faß wird an einem trockenen, kühlen Ort aufbewahrt, bis die Käse reifen, was in etwa sechs Wochen geschieht. Man glaubt, daß die im Herbst fabrizierten Käse die besten sind; ist dem wirklich so, daß man in den jahreszeitlichen Temperaturunterschiede und Temperaturschwankungen einen nachhaltigen Einfluß auf die Reife ausüben.

Haus- und Zimmergarten.

** **Obstpreise.** Die Interessen der Käufer und Verkäufer sind in mancher Hinsicht grundverschieden. Der Käufer klagt über hohe, der Verkäufer über zu billige Obstpreise. Beide haben Recht und beiden kann geholfen werden und muß geholfen werden. Soll das Obst ein Volksnahrungsmittel werden, so müssen wir gutes Wirtschaftsobst zu Preisen von 8—10 Mark pro Zentner liefern können. Und dieses kann geliefert werden durch die Bepflanzung der Viehweiden usw. mit Hochstämmen, die ein gutes Dauerobst liefern und viel einbringen. Andererseits muß Edelobst von denjenigen, die auf besonders feinen Geschmack, Form und Sorte Wert legen, auch bezahlt werden, und sollte solches Obst nicht unter 20 Mark pro Zentner verkauft werden. Besonders feine Sorten erzielen ja sogar das drei- und vierfache. Alle Züchter aber müssen sich auf das Konservieren einrichten; wie jeder Bauer einen Getreidespeicher hat, so soll jeder Züchter einen Obstkeller haben.

** **Der Krebs der Obstbäume** wird vielfach durch äußere Beschädigungen der Rinde durch Tiere oder Weidung herbeigeführt. Sehr gut ist es, solche Wunden mit Schacht-Obstbaumkarbolineum zu bestreichen, welches die Krankheitskeime tötet und eine schnelle Ueberwallung herbeiführt. Kleinere Schnittwunden (beim Beschneiden der Bäume) kann man vorteilhaft mit einfacher Leimfarbe bestreichen.

** **Kulturen, die Geld einbringen sollen,** darf man nie aufs Geratewohl anlegen. Man muß sich erst überzeugt haben, ob die Kulturen in seiner Gegend gut gedeihen und ob man auf stetten Absatz rechnen kann. Der beim Markt einer größeren Stadt erreichen kann, kann ganz anders arbeiten, als derjenige, der alles per Bahn versenden oder an Wiederverkäufer oder Fabriken abgeben muß. Eine sehr einträgliche Kultur bilden bei guter Absatzmöglichkeit die Beerensträucher, besonders die Johannisbeeren, die auch noch höchliche Zwischenkulturen von Salat, Radiesen, Buschbohnen und Kohlrabi gestatten. Sie tragen ungefähr jedes Jahr reichlich, doch muß für Absatz gesorgt sein.

** **Einen schönen Gartenschmuck** bilden die Spursträucher, die zu den dankbarsten und genügsamsten aller Blütensträucher gehören. Sie sind heute in den Gärtnereien in den verschiedensten Formen und Arten, klein und groß, zu haben, gedeihen fast in jedem Boden und verlangen zu ihrem Gedeihen nur etwas Sonne und Feuchtigkeit. Nach den verschiedensten Arten blühen sie vom Frühling bis in den Herbst hinein. Frühlingsblüher sind: Spiraea arguta, S. blanda, S. cantoniensis, S. cinerea usw. Sommerblüher sind S. albiflora (weiß), S. bethlehemensis (rosa), S. billardi (rot), S. california (rot), S. sorbifolia usw. usw. Die Frühlingsblüher sind alle weiß.

** **Eine sehr gute Stachelbeere** ist die rote Triumphbeere (Whinhams Industrie). Sie hat ein starkes Laub, welches im Frühjahre die Blüten vor Nachtfrösten schützt. Sie trägt reich und schmeckt gut.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Ueberfütterung der Pferde an Sonntagen.** Manchmal werden Pferde, die in der Woche so angestrengt arbeiten mußten, daß kaum die nötige Zeit zum Fressen blieb, Sonntags überfüttert, in dem Gedanken, daß sie so das Versäumte beiholen würden. Es ist das aber vollständig falsch, denn die ungewohnt große Futtermenge wird nur sehr schwer verdaut und dies um so mehr, als an diesen Tagen die gewohnte Beschäftigung fehlt, wodurch auch Magen- und Darmbewegung zurückgehalten wird. Gärungen und bösartige Koliken sind die Folge. Die Pferde müssen jeden Tag ihre volle Ration haben und die Zeit, sie zu verdauen. Ist die Verdauungspause einmal durch die Umstände beschränkt, so gebe man anstatt des Hafers einen Teil Roggenbrot. Eine Extragabe kann Sonntags den Pferden nichts schaden, besonders wenn sie in Form guten Heues verabreicht wird, nur hüte man sich vor dem Zuviel.

†† **Kaninchen** erhalten Knollen, wie Kartoffeln, Möhren, Rüben usw., meist in zerkleinertem Zustande. Man tut aber viel besser, die Knollen ganz zu geben. Es ist dieses naturgemäßer, denn die Kaninchen sind echte Nagetiere, die nagen müssen, wenn sie gesund bleiben sollen. Können Kaninchen nicht genügend an ihrem Futter nagen, so nagen sie alle Holzteile ihres Stalles an, damit die Nagezähne abgeschliffen und nicht zu lang werden. Durch das Nagen werden die Tiere auch zu langsamem, gleichmäßigem Fressen gezwungen und dadurch vor Durchfällen bewahrt. Um das Nagebedürfnis der Tiere zu befriedigen, lege man ihnen stets einige Zweige oder dünnere Aststücke in den Stall, die sie entrinden können.

†† **Das Holzangen der Kühe** deutet auf Salz- oder Kalkmangel des Futters und kann daher durch eine Zugabe von Salz oder basisch, phosphorsaurem Kalk kuriert werden. Manchmal aber deutet es auch auf einen Magenkatarrh, der durch schwer verdauliches, gefrorenes oder verdorbenes Futter herbeigeführt werden kann. Hier käme also eine Aenderung der Futterweise, größte Reinlichkeit der Krippen und Verabreichung von kleineren Kochsalzgaben in Frage.

†† **Grünfutter für Hühner** übt eine belebende und erfrischende Wirkung aus und wirkt vor allem blutreinigend. Besonders günstig wirkt Grünfutter bei Anwendung von Kraftmitteln und Kunstfutter, die leider teilweise aus stark gesalzenen und gewürzten Fleisch- und Fettabfällen bestehen. Eine rühmliche Ausnahme bildet das weitbekannte Sprett Patent, sowie ein paar neuere Marken, die noch zu erproben sind. Die billigen Präparate können eben nur aus Abfällen hergestellt sein.

†† **Frei im Zimmer fliegende Stubenvögel.** Manche Vögel lassen sich leicht gewöhnen, frei im Zimmer umherzufliegen und auch wieder in ihren Korb zurückzugehen. Es ist dieses die beste Art der Vogelhaltung, da die Tiere sich hierbei am freiesten bewegen können. Auch werden sie sehr zutraulich und machen viele Freude. Leider verunglücken viele solcher Tiere.

Fischzucht.

— **Karpfenfutter.** Junge Karpfen verdauen kein feitbildendes Futter (Fliegenmaden, Mücken- und Käferlarven). Kein Karpfen verdaut rohe, stärkemehlhaltige Substanzen und keine Fettbildner, wenn er letzterenfalls nicht im Teiche genügende Mengen lockerzelliger, sogenannter süßer Pflanzen vorfindet. Schnecken werden von Karpfen nur im äußersten Notfalle, aus Hunger gefressen; Käfer, selbst weichschalige, fressen Karpfen auch nicht. Sonst fressen Karpfen alles, gedeihen aber vorzüglich bei Anlaß besten fetten Fleisches nur bei lebendem Naturfutter. Kleine, blau, junge Karpfen, wie alle Fische schmecken gut und zart, werden aber niemals fett.

— **Die Ammen** heißt eine Fischkrankheit, die als Folge der Fütterung mittels Warmblütersleisches entsteht. Die Ammen sind Eingeweidewürmer, die sich rasch entwickelnd, noch und noch in alle Muskeln und Fleischteile des Fischkörpers gelangend, dieser vollständig durchsetzen, das Fischfleisch ekelerregend und ungenießbar machen. Im Entstehen begriffen halten die Ammen die befallenen Tiere im Wachstum auf. Wird die Ursache nicht behoben, d. h. werden die Fische nicht sofort von der unnatürlichen auf naturgemäße Fütterung gesetzt, dann sterben sie ab.

Bienenwirtschaft.

? **Bienenzucht und Gartenfreunde.** Die Verbesserung der Trachtverhältnisse, die Bereicherung der Gegend mit honigenden Pflanzen muß das Hauptbestreben der Bienenzüchter und vor allem auch die Bienenzuchtvereine sein. Wie die Trachtverhältnisse sind auch die Ergebnisse der Bienenzucht. Nun glauben aber viele Imker mehr als genug getan zu haben, wenn sie im Vereine oder gar in der Zeitung zur Verbesserung der Bienenweide auffordern. Es mag ja auch nichts schaden, viel besser wird es auch nicht. Nein, die Imker müssen selbst gute und passende Bienenpflanzen in größeren Mengen einführen, sie selbst anpflanzen und sie ihren Nachbarn schenken. Sind z. B. in einem Orte 20 Bienenzüchter, so pflanze einmal ein jeder 100 Stück Alpengänsekraut und verschenke ebensoviel. Bei gutem Gedeihen liefern diese Pflanzen in zwei bis drei Jahren 30—40 000 Blütenstiele mit zahllosen Blüten und die bringen schon etwas bei. Sie gefallen aber auch und werden von den Nachbarn weiter gepflanzt werden. Eine solche Einführung nützt mehr als zehn Reden. Man führe aber nur die einfache Form ein, denn die gefüllte wird nicht beflogen. An Gartenfreunde verschenke man auch Samen von Reseda, und wer selbst größere Johannisbeer- oder Stachelbeerkulturen hat, der gebe so viel bewurzelte Stecklinge ab, als er nur loswerden kann. Jeder Strauch verbessert die Tracht. Kann man Landwirte bewegen, Phacelia, Raps, Inkarnatklee usw. anzupflanzen, so ist schon viel gewonnen. Und so gibt es noch viele gute Pflanzen, man sorge nur, daß sie wirklich gepflanzt werden.

? **Meisen abhalten.** Zu Zeiten der Futternot suchen Meisen wohl die Bienenstöcke auf, um ein vorwitziges Bienchen zu erbeuten. Sie können durch Beunruhigung mehr schaden als durch das Fortfressen, doch lassen sich die Bienenstöcke durch Drähte gesichert leicht schützen. Man befestigt es entweder

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19140207022/fragment/page=0002