halten diese die Augen meist kurz. Besondere Feinde der Augenweide sind die Larven der Knoblochskröte. Bringt man eine Anzahl dieser Larven in ein Aquarium, welches allerdings nicht die allerkleinsten Fischchen enthält, so fressen sie in ganz kurzer Zeit die Augen ab, bis das Wasser wieder kristallklar wird. Ist dieses geschehen, so müssen sie wieder heraus, denn wenn sie keine Augen mehr finden, fressen sie die anderen Wasserpflanzen ab. Das aber ist nur dann erwünscht, wenn sie allzu üppig sind.

— **Kröten im Terrarium.** Jeder, der sich gewissen mit der Natur beschäftigt, lernt sehr schnell ihre Stimme und Aeußerungen verstehen. So kann derjenige, der Kröten im Terrarium hält, beobachten, wenn ein Gewitter naht, daß die Kröten unruhig werden und stundenlang umher laufen, während sie sonst keine Freunde von Bewegungsspielen sind.

Bienenwirtschaft.

? **Stechlustige Bienen.** Wer viel am Bienenstande arbeitet, wird auch wohl hier und da einen Stich davon tragen, und es gibt Tage, an denen man sich wirklich sehr in Acht nehmen muß. Wenn aber die Bienen eines Standes stechlustiger sind als die des anderen, so sind daran die betreffenden Imker meist selbst schuld. Die Biene ist ein Haustier geworden und wie jedes andere Haustier wird sie so, wie sie auch behandelt wird. Ein schlecht behandeltes Pferd beißt und schlägt und eine schlecht behandelte Biene sticht. Die schlechte Behandlung braucht aber nicht immer Absicht zu sein. Jeder Eingriff in den Stock erscheint den Bienen als eine Gefahr und die Insassen bereiten sich zur Abwehr vor. Besonders sind Eingriffe ins Brutnest ihnen unangenehm, und daher sollen solche auch nur bei dringender Notwendigkeit vorgenommen werden. Jede Arbeit soll ruhig, nicht hastig geschehen, Stöße und Schläge sind ganz zu vermeiden. Angekittete Waben sind langsam loszulösen. Alle diese Einzelheiten gehören zur guten Behandlung. Dann ist es von sehr großer Wichtigkeit, eine passende Zeit zu wählen. So arbeite man an schwülen Gewittertagen wenig oder gar nicht am Stock. Ebenso arbeite man weder früh morgens oder spät abends am Stocke, und endlich arbeite man nie am Stocke, wenn man stark erhitzt ist oder gar schwitzt. Der Schweißgeruch scheint den Bienen sehr unangenehm zu sein. Während der Arbeit am Stocke soll sich der Züchter von geistigen Getränken vollständig enthalten.

? **Sonnenblumen** werden von den Bienen gern beflogen und liefern auch Honig. Nach den Beobachtungen von vielen Züchtern aber ist der Sonnenblumenhonig so schwarz, daß er den ganzen Schleuderhonig färbt, ihm ein unappetitliches Aussehen verleiht und minderwertig macht.

? **Reinigen der Bienenwohnungen.** Ehe man einen Schwarm in seine neue Wohnung bringt, muß dieselbe gründlich gereinigt werden. Besonders achte man auch auf Ohrwürmer, deren Geruch den Bienen sehr zuwider ist, die sich aber leicht in Ecken und Ritzen verbergen. Manches Ausziehen der Bienen ist gerade hierauf zurückzuführen.

Forstwirtschaft.

† **Niederwaldwirtschaft.** Die Rentabilität der Niederholzwirtschaft hängt zum großen Teile von der Auswahl der Holzarten ab. Besonders gut eignen sich Eiche, Hagebuche und Erle, weil sie reich ausschlagen und sehr widerstandsfähige Stöcke besitzen. Dazu gesellen sich noch dem Standorte Esche, Ahorn, Ulme und Holunder. Die Birke ist schon weniger ertragreich und die Buche zeigt noch geringere Ausbauer. Die hier nicht genannten Weichhölzer (auch Holunder), wie Salweide usw., sind nur dann vorteilhaft, wenn sie wenig beschatten und so den Aufwuchs besserer Hölzer nicht hindern.

† Die Esche wird in den letzten Jahren wieder mehr angepflanzt, weil ihr Holz sehr gesucht ist. Dazu kommt ihr ganz außerordentlich großes Wachstum, welches eine rasche Gebrauchsfähigkeit ermöglicht.

† **Waldbeeren.** Wo die Wald- oder Heidelbeeren in größeren Mengen wachsen, da entsteht an Sonntagen und schulfreien Nachmittagen oftmals eine große Völkerwanderung. Alles, jung und alt, zieht zum Walde, um die wohlschmeckenden und gesunden Beeren einzuernten. Die Eltern ziehen mit ihren Kindern, Schüler und Schülerinnen mit ihren Lehrpersonen, und alles freut sich, nur manche Forstbeamten nicht. Man kann das bei ihrer Verantwortung ja verstehen, aber trotzdem soll man dem Volke und der Jugend diese Freude nicht nehmen. Kommen Staats- oder Gemeindewaldungen in Betracht, so kann ja das Aufsichtspersonal um einige Köpfe verstärkt werden, es geht aus dem Gemeindesäckel, es den alle bezahlen, und bleibt auch wieder in der Gemeinde. Und der Privatbesitzer, der größere Waldungen besitzt, soll sich freuen ob seines Eigentums, er soll aber auch den ärmeren Leuten, die keine eigenen Wälder haben, einen kleinen Mitgenuß seines Reichtums gönnen, und wenn die Herren Förster an solchen Tagen auch etwas mehr machen müssen als den üblichen Reviergang, so steht auch das in keinem Verhältnisse zu der Erholung und Stärkung, welche die Kinder in der frischen Waldluft haben.

Gesundheitspflege.

// **Hitzschlag** — auch Sonnenstich genannt — kommt bei anstrengenden Märschen in großer Hitze nicht selten vor. Wird jemand vom Hitzschlag befallen, so bringe man den Kranken bis zur Ankunft des rasch herbeizurufenden Arztes möglichst an einen schattigen und kühlen Ort, entferne alle beengenden Kleidungsstücke, lagere ihn mit erhöhtem Oberkörper und sorge dafür, daß möglichst wenige Menschen um ihn herumstehen, um den Zutritt guter Luft nicht zu behindern. Man wasche den Kopf und Brust, oder schlage ihn, wenn möglich, in nasse Tücher und flöße ihm nach und nach reichlich Wasser zu. Atmet der Kranke nicht gehörig, so ist die künstliche Atmung einzuleiten, wie dies beim Scheintod durch Ertrinken ausgeführt wird. — Während dieses alles geschieht, muß dem Kranken fortwährend frische Luft zugeführt werden, auch reibe man ihn, um die Blutbewegungen anzuregen, Hände und Füße. Kommt er wieder zu sich, so ist das wiedererwachende Leben, wenn es von neuem zu erlöschen drohen sollte, durch Anwendung von starken Riechmitteln, wie Salmiakgeist, und andere äußere Reize, Senfteige usw. möglichst zu erhalten. Ein bald eintretender Schlaf ist verdächtig und muß jedenfalls genau überwacht werden. Die weiter erforderlichen Maßnahmen sind vom Arzte zu bestimmen.

// **Ein augenblicklich wirkendes Linderungs- und Heilmittel bei Verbrennungen und Verbrühungen,** das noch lange nicht genug gewürdigt wird, ist das Mehl, besonders feines Weizenmehl. Es hilft allerdings nur dann, wenn man es sofort nach dem Unfall anwendet; in diesem Falle aber ist seine Wirkung ganz außerordentlich. Eine Schicht Mehl, etwa messerrückenstark auf die verbrannte Stelle gebracht, beseitigt nicht nur jeden Schmerz, sondern verhindert auch die Bildung von Brandblasen. Bei Abnahme der Mehlschicht, die schon nach einer Stunde geschehen kann, ist kaum noch eine schwache Röte an der verletzten Stelle zu bemerken und auch diese verschwindet in sehr kurzer Zeit, so daß nicht die geringste Spur von dem Unfall zurückbleibt.

Für die Küche.

Traussuppe. 125 Gramm Butter werden leicht abgerührt, dann gibt man vier Eier, acht Eßlöffel feines Mehl mit etwas Rahm oder Milch daran, rührt alles gut ab, würzt es mit Muskatnuß und Salz, läßt den Teig in siedende Fleischsuppe eintropfen und die Suppe noch etwas aufkochen.

Leberschnitten. 280 Gramm Kalbsleber werden gewaschen, abgehäutet und mit einer Zwiebel, etwas Zitrone, Petersilie und einem Stückchen Mark sehr fein gewiegt. Nun rührt man 50 Gramm Butter mit zwei Eidottern schaumig, befeuchtet zwei gute Handvoll Semmelbrösel mit Milch, gibt diese, sowie die gewiegte Leber, den Schnee der zwei Eiweiß und das benötigte Salz daran, bestreicht eine kleine Form mit Butter, füllt die Masse fingerdick ein und läßt sie schön gelb backen.

Sehr gute Nouladen. Man nimmt sehr fein gehacktes Rindfleisch und fein gehacktes Schweinefleisch, mengt dies recht ordentlich mit ein paar Eiern, etwas geriebenem Weißbrot, fein gehackten und in Butter gebratenen Zwiebeln, Salz, gestoßenem Pfeffer und Nelken. Dann schneidet man große, fingerdicke Scheiben Rindfleisch aus der Keule, klopft sie, belegt sie mit kleinen, feinen Scheiben Speck und bestreicht sie mit obengenannter Masse; Champignons und Trüffeln kann man darauflegen. Dies wird nun zusammengerollt und mit feinem Bindfaden umwickelt. Der Boden des Topfes wird mit Speckschwarten belegt, die Nouladen dicht nebeneinander darauf, Salz darüber gestreut und kochendes Wasser dazu gegossen. Langsam etwa zwei Stunden kochen lassen.

Mohrrübensuppe. 1 Pfund gutes Rindfleisch wird gut abgewaschen, mit 2 Liter kaltem Wasser und 10 bis 15 Gramm Salz langsam eine Stunde gekocht. Dann tut man zwei Pfund Mohrrüben, welche geschabt, gewaschen und in Streifen geschnitten sind, nebst einem Eßlöffel Zucker dazu, und läßt das Ganze noch etwa eine Stunde kochen. Zum Schluß gibt man 2 bis 3 zerdrückte Salzkartoffeln sowie etwas feingehackte Petersilie hinzu und läßt nochmals alles aufkochen.

Hauswirtschaft.

† **Aufbewahrung von Fleisch, Fisch, Geflügel und Wild** kann im Sommer, selbst wenn es sich um ein paar Tage handelt, mit großen Schwierigkeiten verknüpft sein, da ein heißer Tag genügt, um sie verderben zu lassen. Mit der Frischerhaltung gerade dieser Dinge hat sich in letzter Zeit die Wissenschaft viel beschäftigt, um vor allem nachzuweisen, wie verfehlt das Einlegen von Fleisch und dergl. in essigsaure Milch, Buttermilch usw. ist, das man noch immer anwendet, um besonders Fleisch zu erhalten, das durch diese Art ausgelaugt wird und die wichtigen Nährsalze an die umhüllende Flüssigkeit abgibt, die für die Ernährung verloren gehen. Neben diesem Verluste büßt das Fleisch zudem an Wohlgeschmack ein. Aber nicht einmal der eigentliche Zweck, „das längere Erhalten", wird erreicht, denn innerhalb einiger Tage entwickeln sich trotz des Uebergießens mit Essig, Milch usw. Fäulniskeime, die einen Verbrauch des Fleisches fordern; für Fische ist überdies ein solches Einlegen ausgeschlossen. Viel praktischer ist es, durch Eintauchen der Fleischstücke während einiger Minuten in siedendes Wasser und darauf in siedendes Fett das Fleisch zu erhalten, indem man auf diese Weise das Eindringen der Luft und mit ihr das der Fäulniskeime verhütet und die Gewähr hat, an kühlem Ort solches Fleisch frisch zu erhalten. Erschwerend ist bei diesem Verfahren jedoch einerseits, daß die Gefäße, in denen man das siedende Wasser hat, so groß sein müssen, daß das eintauchende Fleischstück liberall sofort von kochendem Wasser umspült wird, damit sich die Poren gleichmäßig schließen und andererseits der große Verbrauch von Fett, das zum Teil verloren geht. Aus diesen Gründen will sich das an sich praktische Verfahren nicht recht einbürgern, und vielfach kehren trotz der bewiesenen Verkehrtheit die Hausfrauen zum Einlegen zurück, da ihnen nichts anderes bekannt ist.

† **Sehr praktisch sind Hüllen für den Wäscheschrank.** Man kann sie aus beliebigem Stoff herstellen, aus Rohnetzel, Kanevas usw. Die Größe der Hüllen richtet sich natürlich nach den Wäschegegenständen. Sie erhalten eine viereckige Form; die vier Spitzen treffen auf der Vorderseite zusammen, um mittels Knopfes geschlossen zu werden; demnach erhalten drei Spitzen Knopflöcher oder Schlingen, die vierte einen Knopf. Die Hüllen werden in blau oder rot mit ziemlich dickem Stickgarn aufbestoniert. Die Wäschebänder können bei diesen Hüllen wegfallen, auch haben letzteren den Vorteil, daß die darin verwahrte Wäsche ganz sauber bleibt. Ist der Wäscheschrank noch so sorgfältig verschlossen, es dringt doch immer etwas Staub durch, was man namentlich an der Wäsche merkt, die seltener gebraucht wird.

Kleine Mitteilungen.

:: **Verwendung der Zigarrenasche.** Zigarrenasche soll niemals weggeworfen werden! Sie ist ein vorzügliches Putzmittel für alle Metalle. Sind diese mit größeren Flecken behaftet, so vermischt man die Asche mit einigen Tropfen reinen Petroleums, läßt sie einige Augenblicke auf den betreffenden Stellen liegen, verreibe sie dann, spüle mit lauwarmem Wasser nach und poliert die Gegenstände mit einem reinen Wolltuche. Auch feine Schmucksachen von Gold und Silber kann man mit Zigarrenasche gut reinigen. Schließlich lassen sich weiße Flecke, die durch Hinfallen heißer Gefäße auf Möbeln entstanden, mit Asche leicht beseitigen: Die mit Petroleum angerührte Masse wird auf die Flecken getupft, nach einiger Zeit mit einem über einer brennenden Lampe geschwärzten Korken tüchtig verrieben, bis die Flecken fort sind, und dann weggewischt. Danach behandelt man die Stellen mit einem Lebertuche und lauem Wasser, dann mit Möbelintuhr und einem Leinenläppchen. Zuletzt werden sie mit einem Flanelltuche blank gerieben.

:: **Reinigen von Weinflaschen.** Weinflaschen reinige man nicht mit Bleischrot, sondern mit einem Wasser, dem etwas Salzsäure (Gift!) zugesetzt wurde. Sehr schmutzige Flaschen reinigt man am besten, indem man 200 Gramm Chlorkalk in einem Liter Wasser auflöst und die Flaschen bis an den Rand mit dieser Flüssigkeit füllt. Man lasse dieselben dann einige Tage stehen und spüle sie mit klarem Wasser tüchtig aus.

:: **Graugewordene schwarze Seide aufzufrischen.** Schwarze Seide, Spitzen usw., welche grau geworden, werden wieder prachtvoll schwarz, wenn sie mit nachfolgender Mischung aufgebürstet werden: Für 5 Pf. Lavendelspiritus, für 5 Pf. Schwefeläther und für 5 Pf. Ammoniak vermischt man mit einem halben Liter Regenwasser und stellt die Mischung 24 Stunden in die Erde. Man bürstet rechts auf und plättet, wenn der Stoff fast trocken ist, links recht heiß. Um das Hartwerden der Seide zu verhindern, legt man beim Plätten ein Tuch darüber.

:: **Beseitigung von Wasserflecken auf polierten Flächen.** Man bestreut die Stelle mit Kochsalz, träufelt auf dieses Wasser und trocknet nach einer Weile die Platte mit einem Tuche sauber ab. Durch Reiben mit einem guten, weichen Kork stellt sich der Glanz bald wieder ein.

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.

Anzeigen für den Bauernfreund berechnen wir die viergespaltene Zeile mit 50 Pfennig. Bei Wiederholungen hoher Rabatt.

Nr. 29 — Halle a. S., 18. Juli 1914 — 1914

Die Reifung des Obstes.

Die Mannigfaltigkeit der Früchte, die auf dem Markt angeboten werden, hat so zugenommen, daß man mit dem alten Begriff des Obstes kaum noch auskommt. Man hat ihm daher den anderen Begriff der Südfrüchte zur Seite gegeben, worunter man alle Obstsorten versteht, die aus wärmeren Klimaten eingeführt werden oder bei uns doch nur unter besonderem Aufwand von Mühe und auch unter entsprechenden Kosten in Warmhäusern gezogen werden können. Die Entwicklung des Weltverkehrs hat es mit sich gebracht, daß jetzt nicht nur die Zahl der Fruchtarten viel größer geworden ist als früher, sondern auch die Menge des Angebots bei gleichzeitiger Verbilligung der Preise.

Noch vor 20 Jahren etwa konnten ärmere Leute nicht dazu gelangen, ihren Kindern Melonen und Apfelsinen zu verschaffen, und an Bananen und Ananas war schon gar nicht zu denken, weil sie nur als Leckerbissen auf den Tischen der Reichen erschienen. Je wichtiger das Obst im weitesten Umfange seines Begriffes für die Volksernährung wird, desto dringender wird auch die Forderung nach der wissenschaftlichen Erforschung der Vorgänge, die mit der Reifung der Früchte verknüpft sind. In dieser Hinsicht nämlich bleibt noch manche Lücke auszufüllen.

Wie verschieden sich die einzelnen Fruchtarten darin verhalten, zeigt schon die Tatsache, daß sich manche Früchte, wie die Aepfel, auch wenn sie am Baum fast bis zur vollen Reife gelangt sind, verhältnismäßig lange aufbewahren lassen, wenn nur bei ihrer Handhabung und Lagerung genügende Vorsicht beobachtet wird. Andere Früchte, wie sämtliche Beeren, auch Kirschen und Pflaumen, verfallen bagegen, wenn sie reif abgepflückt worden sind, sehr bald einer Verschlechterung und völliger Verderbnis. Noch andere Früchte, wie Birnen und Bananen, können mit besonderem Vorteil geerntet werden, ehe die endgültige Reifung begonnen hat. Man läßt diese unter Aufsicht vor sich gehen, je nachdem man die Früchte auf den Markt zu bringen wünscht.

Die physikalischen Veränderungen, die mit einer Frucht bei Reifung eintreten, sind jedermann ebenso vertraut, wie die Veränderungen der äußeren Farbe, da sie mit dem Auge, dem Geruch und Geschmack wahrgenommen werden können. Sie sind aber nur Begleiten für chemische Vorgänge, die sich in den Früchten vollziehen. Hervorgerufen werden sie durch Wärme, Feuchtigkeit, Luft und Licht. Neue Forschungen im Laboratorium haben dann noch genauer über sie Auskunft gegeben. Eine der chemischen Umwandlungen, die einen wichtigen Bestandteil der Reifung bilden, ist die von Stärke in Zucker, eine andere die von löslichen Gerbstoffverbindungen, die man an ihrem zusammenziehenden Geschmack im unreifen Obst leicht erkennt, in unlösliche Form. Außerdem vermindert sich die Menge von Säure. Das scheint auch schon der Geschmack zu lehren. Es darf aber nicht vergessen werden, daß für ihn die Säure durch die Anreicherung des Zuckergehalts zum Teil verdeckt wird. Außerordentlich wichtig für die Genießbarkeit der Frucht ist die mit der Reifung zunehmende Erweichung des holzigen Gewebes, endlich die Zunahme von Wasser oder, wie man sich gewöhnlich ausdrückt, von Saft.

Alle diese Vorgänge können auch im chemischen Laboratorium leicht verfolgt werden, aber sie umschließen nicht alles und nicht einmal alles wesentliche, was mit der Reifung einer Frucht verbunden ist. Das eigentliche Aroma nämlich oder der besondere Geschmack, nach dem der Kenner eine Frucht bewertet, hängt von der Bildung flüchtiger ätherischer Verbindungen, organischer Oele usw. ab, deren Ergründung der Chemie die größten Schwierigkeiten bereitet. Die Temperatur hat ohne Zweifel einen starken Einfluß auf die Geschwindigkeit, mit dem die Reifung vor sich geht, und das ist auch der Grund, weshalb reifes Obst nur bei kühler Aufbewahrung einigermaßen haltbar ist. Dieser Zusammenhang beruht ohne Zweifel zum großen Teil darauf, daß die physikalischen und chemischen Veränderungen der Frucht durch Gärstoffe bedingt werden, die unter der Wirkung der Temperatur stehen.

Reifende Früchte unterliegen auch einer Art von Atmung, indem sie Sauerstoff aus der Luft aufnehmen und Kohlensäure abgeben, womit sogar eine Wärmeerzeugung verbunden ist. Mit dem weiteren Fortschritt der Erkenntnis wird es noch besser möglich sein als heute, für jede Obstsorte genaue Vorschriften zu geben, in welchem Zustande der Reife sie am besten gepflückt und wie sie dann zu behandeln und aufzubewahren ist.

Die Wirkung der Dürre auf Pflanzen.

Der ungewöhnliche Gewitterreichtum, der den Spätfrühling und Frühsommer dieses Jahres ausgezeichnet hat, ist von häufigen und starken Regenfällen begleitet gewesen, so daß die Gefahr einer Dürre wohl kaum irgendwo in unserer Gegend eingetreten ist. Man kann aber nicht wissen, was der Sommer nach dieser Richtung noch bringen mag. Die Wirkung einer Dürre ist mindestens ebenso verhängnisvoll wie die eines übermäßigen Regenfalles.

Der Sommer 1911 wird in dieser Hinsicht noch lange im Gedächtnis derer bleiben, die ihn mit Verständnis erlebt haben. Die Schwankungen der Niederschläge während des Sommers können, wie das genannte Jahr im Gegensatz zu seinem Nachfolger gezeigt hat, außerordentlich groß sein und lehren, daß mit den Durchschnittsziffern, die für die Niederschlagsmenge der einzelnen Länder und Landesteile während des Jahresverlaufs angegeben werden, nicht viel anzufangen ist.

Die Wirkung einer Dürrezeit ist in mustergültiger Weise von Prof. Pool in einigen Teilen der Vereinigten Staaten studiert worden, wo in einem vollen Vierteljahr, vom 8. Juni bis 8. September des vorigen Jahres, nur der vierte Teil des sonst auf diese Jahreszeit entfallenden Niederschlags zur Erde kam. Auch diese geringe Regenmenge fiel zum großen Teil in so kleinen Mengen, daß sie der Pflanzenwelt wenig Nutzen zu bringen vermochte. Eine ähnliche Dürre war in diesem Gebiet noch niemals beobachtet worden, und wegen ihrer Dauer konnte man auch nicht von dem jetzt so beliebt gewordenen Begriff einer Hitzewelle sprechen. Ein starker Wind, der dort gleichzeitig herrschte, konnte nur dazu beitragen, die austrocknende Wirkung der hohen Lufttemperatur zu steigern. Die Folgen für die Erträge der Aecker, Wiesen und Gärten, die sonst gerade in dem betroffenen Gebiet große Ernten zu bringen pflegten, waren vernichtend, und nur der Winterweizen brachte ein einigermaßen befriedigendes Ergebnis, weil sein Wachstum im wesentlichen vor den Hitzemonaten beendet gewesen war. Gräser, Kartoffeln und Gartengemüse versagten fast völlig. Am meisten litt der Mais, der nicht einmal die Mühe einer Erntearbeit lohnte.

Selten traten die allgemeinen Wirkungen der Dürre auf das Pflanzenleben so auffällig in die Erscheinung wie in jener Gegend. Sie bestanden hauptsächlich in der Verkürzung der Vegetationsperiode und in der Beschleunigung der Blüte und Fruchtbildung. Namentlich die krautartigen Pflanzen vollendeten ihre Lebenstätigkeit mehrere Wochen früher als sonst, und auch die Waldbäume entledigten sich weit früher ihrer abgestorbenen Blätter. Manche standen schon Ende Juli fast völlig kahl da, namentlich Ulme und Pappel. Allerdings zeigten sich dabei wundersame und unerklärliche Unterschiede zwischen den einzelnen Individuen, indem dicht nebeneinander fast völlig blattlose Bäume und andere mit nahezu normaler Belaubung standen. Die Esche ging aus dieser Ansechtung noch am vorteilhaftesten hervor. Die Bäume an den Straßen litten am meisten und gingen in großer Zahl völlig zugrunde. Gegen den Schluß des Sommers machten einige Bäume den Schüchternen Versuch, das abgefallene Laub durch neues Grün zu ersetzen. Diese frischen Blätter waren durchweg viel kleiner als die gewöhnlichen und gaben den Bäumen ein höchst sonderbares und ungewöhnliches Aussehen. Sie entwickelten sich auch zuweilen an Stellen der Zweige, wo sie sonst nicht hervorzusprießen pflegen. Allerdings wurden auch manche Schädlinge, namentlich aus der Klasse der Pilze, durch die Hitze zurückgehalten und machten sich nur ausnahmsweise bemerkbar. In manchen Gehölzen verwandelte sich der sonst fette Boden an mehr offenen Stellen in ein ebenso trockenes Pulver wie auf den freien Feldern. Auf den Wiesen brach der ausgetrocknete Boden hier und da in großen Blöcken von außerordentlicher Härte auseinander.

Eine besondere Gefahr, die sich übrigens auch im Sommer 1911 in Mitteleuropa gezeigt hat, bestand in der Entzündlichkeit der Vegetation, die zur Entwicklung von Bränden, insbesondere durch Funken aus den Schornsteinen von Lokomotiven hervorgerufen wurden. Die Strecken neben den Eisenbahnlinien waren auf weite Entfernungen zu beiden Seiten abgebrannt, und zwar einschließlich der eingepflanzten Bäume. Als Anfang September kühleres und feuchtes Wetter eintrat, machte die Pflanzenwelt sichtliche Anstrengungen, das Verlorene wieder einzuholen, und Anfang Oktober boten namentlich die Wiesen einen Anblick dar wie sonst im Frühjahr, und auch viele Obstbäume versuchten es mit einer zweiten Blüte.

Zum Kapitel Einkochen.

Von Heinrich Herpers.

Wir besitzen eine Anzahl Einkochapparate verschiedener Systeme, die ihren Zweck mehr oder weniger erfüllen; große Verbreitung fanden namentlich in den letzten Jahren die Sterilisergläser. Manche Familie scheut auch heute noch die allerdings etwas hohen Anschaffungskosten und behilft sich mit dem alten Einkochverfahren in der Meinung, auf diese Weise sparsamer wirtschaften zu können. Wenn wir aber die Sache bei Licht betrachten, werden wir zu einem anderen Schlusse kommen. Das alte Einkochverfahren, das bekanntlich in Essig geschieht, verschlingt eine stattliche Menge Zucker, wohl die dreifache Zuckermenge als das Sterilisierverfahren. Zum Sterilisieren von Obst benötigt man z. B. pro Liter Zuckerlösung 500 bis 750 Gramm Zucker; diese Lösung genügt hinreichend für sechs Pfund Obst bei sechs Halblitergläsern. Berechnet man nach dem alten Verfahren nur 3/4 Pfund Zucker pro Pfund Frucht — womit man aber in vielen Fällen wohl auskommen wird — so erhellt hieraus schon zur Genüge, welches hübsche Quantum Zucker bei dem Einkochen in Sterilisiergläsern gespart wird. Ich lasse jedes Jahr mindestens 60 Pfund Obst (zur Hauptsache Stachel-, Erdbeeren, Kirschen, Pflaumen und Mirabellen) sterilisieren; abgesehen davon, daß die Früchte tadellos schmecken und — weil ohne Essig eingekocht — in gesundheitlicher Beziehung sehr zuträglich sind, spart man bei dem neueren Verfahren wenigstens für 5—6 Mark an Zucker bei vorhin angegebenem Fruchtmenge. Die Lösung ist sehr einfach: 60 Pfund Obst entsprechen einer Zuckerlösung von 10 Liter, zu welcher man 10 bis höchstens 15 Pfund Zucker bedarf; meistens reicht die Zuckerlösung noch weiter aus; es kommt dies auf den mehr oder weniger großen Zwischenraum an, der sich beim Einlegen des Obstes zwischen den einzelnen Früchten bildet. Beim Einkochen der Fruchtmenge nach der gewöhnlichen Art würde man regelmäßig wohl nicht unter 40 Pfund Zucker verwenden müssen, also ein Mehr an Zucker gegenüber dem Sterilisierverfahren von zirka 25 Pfund, die einen Wert von 6.25 Mark repräsentieren. Somit ist nicht zwiel behauptet, wenn gesagt wird, daß sich mit der Zeit die Anschaffungskosten von Einkochapparat und Gläsern durch den geringeren Verbrauch an Zucker ausgleichen werden.

Nun sind die Kosten auch nicht gerade unerschwinglich zu nennen; so kostet z. B. ein Apparat mit 25 Gläsern (teils Halbliter-, teils Litergläser) etwa 50 Mark. Die Gläser sind so solid gearbeitet, daß ein Herspringen beim Einkochen so gut wie ausgeschlossen ist; auch der Apparat ist schier unverwüstlich. Da es sich also nur um eine einmalige Anschaffung handelt, wird vielleicht noch manche Hausfrau in Erwägung des vorhin Gesagten der Frage des Ankaufes eines Einkochapparates nebst Einkochgläsern näherkreten.

Wichtig vor allem ist beim Einkochen die genaue Befolgung der Kochvorschriften. So müssen Gläser nebst Zubehör (Gummiringe usw.) peinlich sauber sein; zwischen Gummiring und Glas darf kein

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19140718022/fragment/page=0001

Fremdkörper (Sicherlösung usw.) kein Haber man das Glas nicht bis obenan füllen soll; es bleibt vielmehr oben ein etwa ½ Zentimeter großer Raum frei usw.

Beim Einkochen der Gartenprodukte spielt bekanntlich auch die Art und Weise der vorgenommenen Düngung eine wichtige Rolle. So ist durch eine ganze Reihe exakt ausgeführter Versuche nachgewiesen worden, daß mit einseitig Stickstoff gedüngte Gartenerzeugnisse nach dem Einkochen einen strengen Beigeschmack annehmen und wenig haltbar sind. Darum sind die noch immer so beliebten Chilisalpeter-, Jauche- und Latringaben auf ein weiches Maß zu beschränken. Wir haben schon häufiger auf den hohen Wert einer künstlichen VollDüngung, bestehend in Kali-, Thomasmehl- und Ammoniakdüngung, hingewiesen, zu welcher gegebenenfalls noch eine Kalkdüngung hinzutritt.

Der Reis und die Ernährung der Hunde.

Von Caesar Rhan.

Mit der Zunahme der Hundezucht wurden die Abfälle für das einzelne Tier immer knapper, und wir sehen uns daher mehr und mehr genötigt, uns nach Ersatzmitteln umzusehen. Die Hundekuchen-Fabriken haben eine ungeheure Ausdehnung angenommen, ihre Erzeugnisse gehen heute in die ganze Welt, und es gibt wohl wenig Hunde, die die Bekanntschaft der appetitlich duftenden Hundekuchen noch nicht gemacht haben. Neben den Hundekuchen ist es aber namentlich der Reis, der zu einem volkstümlichen Hundefutter geworden ist. Verdient nun der Reis diese Stellung? Meine Antwort lautet: Ja der Form, wie er heute gereicht wird, durchaus nicht. Man darf mir hier wohl einige Erfahrung zutrauen, denn als ich die Naturanstalt für Tiere in Steglitz leitete, die leider der Bauwut zum Opfer fiel, hatte ich bis zu 80 Hunde unter mir. Und da lernt man wohl beobachten, wenn man das Zeug dazu hat! Es ist gewiß schwer, für so viele Tiere ein passendes und gutes Futter zu beschaffen, namentlich wenn man dem Grundsatz huldigt, daß die Tiere auch zu ihrem Rechte kommen und in guter Kondition bleiben sollen. Wehe uns, wenn wir einen Hund abgeliefert hätten, der verhungert ausgesehen hätte. Die Kontrolle des Publikums ist also in solchen Anstalten eine sehr strenge. Das heißt, Undank erntet man trotz bester Pflege und Liebe, die man an die Tiere wendet. Wir können davon ein Liedchen singen. Außerdem züchte und halte ich schon seit über 25 Jahren Hunde.

Wir machen nun meistens einen Kardinalfehler darin, daß wir aus unseren Ernährungsmitteln das Wertvollste, nämlich die äußeren Hüllen, ausscheiden. Aber gerade sie sind es, die die wertvollsten Stoffe enthalten. Greifen wir etwas sehr Bekanntes heraus, den Weizen, dessen Eisengehalt und dessen Produkte. Daß der Eisengehalt von größter Bedeutung ist, wissen wir doch. Das Weizenkorn enthält auf 100 Gramm Trockensubstanz 5,5 Milligramm Eisen, Weizenbrot aber nur 1,5 Milligramm, Weizenkleie aber 8,8 Milligramm. Kann das Weizenbrot für uns nun ein vollgültiges Nährmittel sein? Niemals! Genau so ist es mit dem Reis. Das rohe Reiskorn enthält 6,5 Milligramm Eisen auf 100 Gramm Trockensubstanz, und das geschälte 0,8—1,0 Milligramm. Der Nährsalzgehalt inkl. Phosphorsäure, Eisen usw. beträgt beim Weizen 1,78 v. H., beim Roggen 2,06 v. H., beim Hafer 3,29 v. H. und beim Reis 3,3 v. H. Das rohe Reis enthält also den höchsten Nährsalzgehalt, und darum ist es den Japanern, was so oft von den Vegetariern angeführt wird, auch möglich, sich mit Reis zu erhalten und große Leistungen zu vollbringen. Da die Japaner aber jetzt beginnen, geschälten Reis zu essen, zeigen sich auch schon Degenerationserscheinungen, namentlich schlechte Zähne. Wenn die japanische Regierung hier also nicht beizeiten geeignete Schritte tut, kann dieser geschälte Reis für das Volk verhängnisvoll werden. Da, wo der geschälte Reis schon mehr gegessen wird, zeigt sich infolge Mangels an Eisen, Phosphorsäure usw. die gefährliche Beri-Beri-Krankheit. Nach den Angaben von Zahnarzt Dr. Kuhnert-Breslau im „Naturarzt", steigert sich diese Krankheit bis zu 50 v. H., während sie sich bei der Ernährung durch den roten Reis, der das Silberhäutchen noch hat, fast völlig verliert. Dr. Kuhnert schreibt darüber das folgende:

Gerade diese Schicht enthält aber die für die gute Ausbildung des Knochen- und Zahnsystems unentbehrlichen Mineralstoffe und ebenso die für die geistige Spannkraft und Energie so wertvollen organischen Phosphorverbindungen.

Wir müssen daher mit allen Mitteln danach streben, und die Regierungen sollten das ebenfalls, vielleicht durch Einfuhrprämien oder Zoll- und Frachterleichterungen, daß mehr roter Reis zur Verwendung käme. Selbstverständlich würde der Reis dadurch billiger, denn der Polierprozeß kostet doch auch Geld, so daß wir damit auch für unsere Hunde und andere Tiere ein billiges und gutes Futter erhielten, namentlich, wie uns obige Zusammenstellung zeigt, in Verbindung mit Hafer, Hundekuchen, Gemüsen, Obst nicht zu vergessen, und einem kleinen Blut- und Blutwurstzusatz, denn auch das Blut sollen wir dem Hunde als Fleischfresser nicht entziehen. Derartig gemischtes Futter sollen wir des Mittags den Hunden geben, morgens und abends dann Hundekuchen und Milch. Zu warmen ist vor dem vielfach, namentlich von Hamburg aus, angebotenen billigen amerikanischen Fleisch. Es handelt sich hier nämlich um ganz minderwertige Abfälle, namentlich Eingeweideabfälle, die noch dazu stark mit Soda bearbeitet worden sind, wodurch Ekzeme bei den Hunden erzeugt werden. Wenn dieses minderwertige Zeug gefüttert werden soll, ist es mit kochendem Wasser gut abzubrühen und dieses Wasser natürlich fortzuschütten. Ob dann aber dem Preise entsprechende Nährstoffe darin enthalten sind, möchte ich stark bezweifeln. Ich habe allerdings mit Fleisch von guten, anerkannten Firmen gute Erfolge gehabt und die Hunde haben es auch gern gefressen. Der Preis war dann dementsprechend auch etwas höher.

Der Johannisbeerrost.

Der Pilz Puccinia ribis macht sich auch in diesem Jahr in vielen Gegenden wieder aufs Unangenehmste bemerkbar. Er befällt nicht nur die Johannisbeeren, sondern auch die nahe verwandten Stachelbeeren. Die Gattung Puccinia enthält überhaupt eine Reihe der am übelsten berüchtigten Pilze, insbesondere die Rostarten des Getreides. Es ist sehr zu bedauern, daß keine genügende Aufmerksamkeit aufgewandt worden ist, um wenigstens diesen Schmarotzer besser in Schranken zu halten. Er verursacht auf den Johannisbeeren Flecken von gelblicher, auf den Stachelbeeren solche von rötlicher Farbe. Der Pilz greift ebenso die Blätter wie die Früchte an, jene vom Blattstiel her. Von diesem verbreitet er sich längs der Hauptnerven, bis er die ganze innere Fläche des Blattes in Besitz genommen hat. Der ganze Strauch gewinnt schließlich ein Aussehen, als ob die Blätter erfroren oder durch übermäßige Dürre vertrocknet wären. Die Frucht braucht nicht immer darunter zu leiden, namentlich wenn sie schon nahezu reif ist, ehe die Krankheit einen hohen Grad erreicht. Macht sich der Pilz aber auch an sie heran, so kann er großen Schaden verursachen. Die Traube der Johannisbeere wird entweder gleichfalls vom Hauptstiel aus angegriffen, der dann vertrocknet und abfällt, oder an den kleinen Stielen der einzelnen Früchte, und zwar entweder in der Mitte oder am Ende der Traube. Die Beeren überziehen sich dann mit der eigentümlichen gelben Farbe, fallen ab oder platzen zuweilen auf. Die Stachelbeeren sind von dieser Krankheit etwas weniger bedroht, namentlich die Früchte.

Die Mittel gegen eine Ausbreitung der Krankheit müssen von Fall zu Fall gewählt werden. Sind die Sträucher noch wenig beeinträchtigt, so kann es genügen, alle ergriffenen Blätter und Früchte, wenn sie auch nur den geringsten Flecken zeigen, abzupflücken und zu verbrennen. Diese Mühe wird durch einen vollen Ertrag belohnt werden. Ist ein Strauch sehr verpilzt, so muß man sich darauf beschränken, die Umgebung mit Schwefel zu bestreuen und so die Pilzsporen zu vernichten, auch Schwefeln muß dann im nächsten Jahr zur Blütezeit wiederholt werden.

Etwas zur Entenhaltung.

Von G. Wichmann, Heilbronn a. N.

In der Regel läßt man die Enteneier durch Hühner ausbrüten. Es ist das einfacher und hat eine ganze Reihe Vorteile beim Brutgeschäft. Die Aufzucht gleich nach dem Schlüpfen der Enten allerdings erfordert bald durch etwas mehr Aufmerksamkeit. Immerhin ist dieser Umstand nicht ins Gewicht fallend, daß die Vorteile beim Brutgeschäft mittels Hühnergluchen dadurch ausgeglichen würden, die Aufzucht der Enten bleibt trotzdem die leichteste von allem Junggeflügel. Spaßhaft ist es, das Benehmen einer Glucke zu beobachten, wenn die kleinen Entchen auf das Wasser gehen. Spaßhaft für den Zuschauer, nicht aber für die Adoptivmutter, denn deren Angst um die Kleinen ist unverkennbar und treibt sie oft bis zur Lebensgefahr ins Wasser.

Hier können die Unannehmlichkeiten, welche durch die Beruhigung einer Hühnerglucke entstehen und die sich anfänglich schon mißlich bei der Nahrungsaufnahme zeigten, recht empfindlich werden, weil man die Entenküken, die sich nun rasch der Aufsicht der Hühnermutter entwähnen, nicht mehr in der Hand hat. Die nächste Folge ist, daß sie abends nicht in den Stall gehen, sondern auf dem Wasser bleiben wollen. Solche Freiheitsgelüste dürfen den Tierchen aber nicht durchgehen, selbst wenn der Aufenthalt draußen ungefährlich sein sollte, denn sie verwildern rasch, wenn sie im Freien bleiben. Jedoch, wie bringt man sie herein? Kein Locken hilft, kein Futterstreuen. Die Glucke, welche den ganzen Tag am Ufer hin- und herrannte, treibt schließlich auch die hereinbrechende Dunkelheit in den Stall, die Entchen aber schwimmen lustig und in sicherer Selbstzufriedenheit inmitten des Wassers. Einem Boote weichen sie geschickt aus und jede Liebesmühe ist so nutzlos wie alles Locken und Fluchen.

Nur ein Mittel gibt es, daß auffällige kleine Schar ohne große Umstände doch hereinzubringen. Man schafft eine genügend lange Schnur zur Stelle. In diese Schnur werden in Abständen von etwa 60 Zentimeter Klöpchen eingebunden. Dann fassen zwei Personen die Schnur, jede ein Ende, und gehen nun um den Teich herum, indem sie die Schnur über das Wasser hinziehen, so daß die Klötzchen auf dem Wasser schwimmen. Diesem Angriff weichen die Tierchen aus, und man bringt sie nun leicht an jene Stelle des Ufers, die ihrem Stalle am nächsten liegt. Sind die Ufer in solcher Weise mit Gebüsch bewachsen, daß es nicht möglich ist, das Ufer mit der Schnur in der Hand zu begehen, so muß die Rundfahrt mit einem Boote gemacht werden. Es ist aber darauf zu achten, daß das Eintreiben so frühzeitig geschieht, daß die Enten die im Wasser treibenden Klötzchen noch sehen können, sonst erwachsen neue Schwierigkeiten dadurch, daß die Tiere, wenn sie durch die Schnur berührt werden, im Schreck in die Höhe flattern und dabei über die Schnur geraten, sind aber erst einzelne zurückgeblieben, so trachten die andern danach, sich wieder mit ihnen zu vereinigen und alsbald befindet sich die ganze Gesellschaft wieder außerhalb des Ringes, den die Schnur beschreibt.

Das Verfahren des Eintreibens auf die eben geschilderte Weise läßt sich auch bei allen Enten anwenden. Wenn man früh genug am Abend und mit der nötigen Ruhe vorgeht, so wird die Schar fast immer sich hereinbringen lassen. Die kleine Umständlichkeit, welche das Eintreiben verursacht, darf mindestens keine Veranlassung sein, die Enten vom Wasser fern zu halten, dadurch würde deren Rentabilität ganz wesentlich hinabgedrückt werden, denn auf und im Wasser finden sie das rationelle Futter, das man ihnen bieten kann. Dies zeigt schon die oberflächliche Beobachtung der Tiere. Beim anbrechenden Morgen beginnen sie ihre Streifzüge, und bis zum späten Abend schwimmen sie munter, bald an der Oberfläche des Wassers schlürfend, bald mit dem Schnabel den Schlamm durchwühlend, hier Wasserlinsen und andere Pflanzen verzehrend, dort allerlei Getiere verschlucken. Nur eins treibt sie der Hunger beim Hofe zu, und daß sie sogar des Nachts auf dem Wasser bleiben, ist sicher ein Zeichen, daß sie mit Futter hinreichend versorgt sind. Alte Enten kann man, wenn sonst es die Verhältnisse gestatten, auch Nächte lang draußen lassen. Bei diesen ist die Gefahr einer Verwilderung nicht bedeutend.

Landwirtschaft.

[] **Einsäen nach einem Hagelschlag.** Nach einem Hagelschlag heißt die erste Frage: „Was ist nun zu tun, um den Schaden möglichst wieder gut zu machen?" Die Versicherten müssen warten, bis die Hagelabschätzungskommission an Ort und Stelle gewesen ist, sie können auch in Ruhe warten, denn wenn sie rechnen, was sie an Entschädigung erhalten, was sie noch zeiten und noch nachziehen können, so ist ihr Schaden nicht zu groß, wenn auch selten ein besonderes Bedenken herauskommt. Was nun mit den verhagelten Feldern, die neubestellt werden müssen? Im Mai können noch große, zweizeilige Gerste, Wickhafer, Erbsen, Strauchbohnen, Mais zum Reifen und Füttern gelegt werden. Auch kann man noch Runkeln, Zuckerrüben und Kohlrüben säen und Kartoffeln pflanzen. Im Juni sät man kleine Gerste, Frühmais und Buchweizen. Man pflanzt Runkelrüben, Kohlrüben und eventl. Tabak, Strauchbohnen und Kohlsorten. Im Juni sät man Futterwicken, Zottelwicken und Futtergemenge zur Grünfütterung. Runkelrüben, Kohlrüben, Erdkohlrabi usw. können noch bis Ende des Monats gepflanzt werden. Von jetzt gesäten Johannisroggen erhält man im Herbste noch einen Schnitt. Stoppelrüben (Wasserrüben), die jetzt eingesät werden, ergeben im Herbst noch eine Vollernte an Kraut und Rüben. Nach einem Hagelschlage muß das Hauptbestreben eines jeden Landwirts darauf gerichtet sein, soviel Futter herbeizuschaffen, daß er seinen Viehstand nicht zu verringern braucht.

[] **Waldnutzung bei Hagelschlägen.** Wird die Landwirtschaft durch einen Hagelschlag heimgesucht, so soll von Seiten des Staates, der Gemeinden und auch des Privatbesitzes möglichst ausgiebige Waldnutzung gestattet werden. Der geringe Schaden, der durch die Entnahme von Futter und Streu herbeigeführt wird, ist gar nicht zu vergleichen mit dem Vorteil, der dadurch der Landwirtschaft und Viehzucht zugute kommt.

[] **Aufbewahrung des Heues.** Wenn Heu über den Stallungen aufbewahrt wird, so muß dafür gesorgt werden, daß die Stallbünte nicht durchbringen. Dieses erreicht man in neuerer Zeit mehr und mehr durch einen Zementguß. Dieser ist aber meist nur anzubringen, wenn die Gewölbe auf Eisenschienen liegen, weil für leichtes Holz die Last zu schwer wird.

[] **Versicherung.** Sobald die Ernte beginnt, muß sie auch versichert werden, da mit jedem eingefahrenen Fuder die Feuersgefahr wächst. Auch draußen stehende Heu- und Getreidehocken müssen gegen Feuer versichert sein. Sie werden vielfach durch die Unvorsichtigkeit zweifelhafter Elemente, die gern in solchen Schobern nächtigen, in Brand gesetzt.

[] **Vom Kartoffelhandel.** In Düsseldorf hat kürzlich der vom Deutschen Kartoffelgroßhändler-Verband (Sitz Düsseldorf) veranstaltete erste Sachverständigenkursus stattgefunden. Er wurde mit einem Referat von Karl Häbich-Ulm über die Sortenlehre der Kartoffeln eingeleitet. Die Vorträge über Kartoffelkrankheiten, sowie Saatenanerkennung gab eine systematische Anleitung für sachgemäße Untersuchung von Kartoffelsendungen, während Verbandssyndikus Dr. Schade-Düsseldorf die rechtlichen und organisatorischen Grundlagen des Sachverständigenwesens in der Kartoffelbranche behandelte. Durch den Sachverständigenkursus, bei dem aus allen Teilen des Reiches und dem Ausland Vertreter zugegen waren, hat sich die Notwendigkeit einer Wiederholung derartiger Veranstaltungen herausgestellt, weshalb für den Herbst ein zweiter Kursus in Berlin in Aussicht genommen ist.

Milchwirtschaft.

§ **Zurückgehen der Milchergiebigkeit.** Wenn man durch genaues Messen feststellt, daß die Milchergiebigkeit der Kühe beim Weidegang nachläßt, so untersuche man die Weide, ob sie auch noch genügend gutes Futter bietet. Ist dieses nicht der Fall, so sorge man für ein Beifutter von Klee oder Mehl, bis der alte Standpunkt wieder erreicht wird.

§ **Ziegenbutter.** Wenn manche Familien, die es recht gut tun könnten, keine Ziege halten, so geschieht es aus dem Gedanken, daß man für die ganze Milch keine Verwendung habe. Diese Verwendung ist aber sofort da, wenn die Milch verbuttert wird und so den Haushalt weiter verbilligen hilft. Ziegenbutter bereitet man auf verschiedene Weise. Man kann die Milch kochen und dann noch ein paar Stunden den Rahm vorsichtig abschöpfen, man kann aber auch die Milch in flachen Gefäßen zur Rahmbildung aufstellen. Die Ziegenbutter hat eine weißliche Farbe. Sie kann sowohl als Speise- als auch als Kochbutter Verwendung finden, doch hält sie sich nicht lange und soll daher frisch verbraucht werden. Auch durch die kleinen Handseparatoren, die nur ein bis drei Liter fassen, kann der Rahm gewonnen werden.

§ **Sauerwerden der Milch** ist eine Plage der heißen Jahreszeit und die Vermeidung macht besonders den Hausfrauen viele Sorge. Das Sauerwerden kann nun durch hohe und niedrige Temperaturen zurückgehalten werden. Das Aufkochen der Milch zum Schutze gegen das Sauerwerden ist nun allgemein bekannt und in Gebrauch, doch lassen die meisten Hausfrauen die Milch nun in ungedeckten Gefäßen langsam abkühlen. Dadurch wird nun aber die gute Wirkung des Abkochens wieder aufgehoben. Die Wirkung wird aber durch ein schnelles Abkühlen in gut geschlossenem Gefäße bis auf acht bis zehn Grad Celsius sehr unterstützt. Die Abkühlung erfolgt am besten im frischem Quell- oder Brunnenwasser.

Haus- und Zimmergarten.

** **Winterfalat.** Mit dem Worte Winterfalat bezeichnet man merkwürdigerweise nicht den Salat, welcher im Winter verspeist wird, wie Endivie und Feldsalat, sondern denjenigen, der den Winter über im Garten steht und im Mai Köpfe bringt. Um guten Winterfalat zu ziehen, wählt man eine recht widerstandsfähige Sorte, etwa Trotzkopf, Leibacher Eisfalat, aus und macht davon im August eine Aussaat ins freie Land. Am meisten werden verwendet: Gelber und brauner Winterkopfsalat und brauner Trotzkopf. Andere harte Sorten sind noch Winterschwebenkopf und Silberball. Wird gut angegossen, so kommen die kleinen Pflänzchen bald. Nun aber wird auch in der größten Hitze nicht mehr gegossen; denn wenn die Sonne die Pflänzchen auch ganz unbarmherzig ausbratet, wenn die Blättchen auch lederartig, braun und rot werden, es schadet nichts, sondern macht sie nicht widerstandsfähig gegen den Winter. Und dieses ist die Hauptsache. Im September wird schon ein Teil ausgepflanzt, der andere bleibt auf dem Saatbeet stehen. Zum Auspflanzen wählt man ein Beet, welches quer gegen die Hauptwindrichtung, also quer gegen die sogenannte Schlagseite liegt. In dieses zieht man mehr als handtiefe Furchen und auf den flachen Boden dieser Furchen kommen die Salatpflanzen. Sie sind so nicht nur gegen die schroffen Winde, sondern auch gegen die ausweichenden Strahlen der Sonne geschützt, welche sonst im Winter schädlicher wirken als starker Frost. In milden Wintern ist ein besonderer Schutz nicht notwendig, wohl aber in strengen Wintern. Der Schutz wird in den verschiedenen Gegenden auch verschieden ausgeführt. Hier werden die Pflänzen mit Laub, dort mit Reisig zugedeckt. Ich selbst verwerfe alles Deckmaterial, welches direkt auf die Pflänzen zu liegen kommt, und verwende Ginster und Tannen- oder Fichtengrün. Beides wird büschelweise angebracht, indem es nicht darauf gelegt, sondern büschelweise daneben eingesteckt wird. Dadurch wird jeder Druck, jede Beschädigung vermieden, die Pflänzen erfrieren und verfaulen nicht und der Zweck des Schützens ist erreicht. Wer allerdings lange, schmale Streifen der Länge nach rechtwinkelig aneinander nageln will und die so erhaltene Rinne über die Reihen legt, wird auch gute Resultate haben; doch ist das zuerst angegebene Verfahren einfacher und billiger. Der auf dem Saatbeet stehengebliebene Salat wird geschützt, indem man das ganze Feld voll kleiner Tannen- oder Fichtenbüschchen steckt. Er wird erst im Frühjahr auf die Beete ausgepflanzt, ist aber auch acht Tage später als der schon im Herbst ausgepflanzte.

** **Dankbare Gartenblumen.** Unter den besseren Gartenblumen finden sich eine ganze Reihe, welche nicht so verbreitet sind, wie sie es verdienen, so unter andern folgende Arten: 1. Die Wunderblume findet sich nur in wenigen Gärten, obschon sie leicht zu kultivieren und eine interessante Pflanze ist. Sie hat eine kompakte, tiefbunkle Belaubung und trichterförmige Blüten. Das „Wunderbare" aber daran ist, daß nicht nur die Farben der verschiedenen Pflanzen variieren, sondern daß ein und dieselbe Pflanze oft 50 verschiedenartig gezeichnete Blüten trägt. Die Wurzeln sind möhrenförmig und werden den Winter über im Keller aufbewahrt. 2. Die Prachtwinde. Der Same wird in Schalen oder Kistchen ausgesät und die Sämlinge kommen so schnell wie möglich in kleine Töpfe. Sie verbleiben darin von Mai bis Anfang Juli, werden dann mit unverletzten Ballen ins Freie gepflanzt und blühen nun ununterbrochen bis zu den stärksten Frösten. Reiches Begießen erforderlich. 3. Die Luzinen sind dankbare und anspruchslose Pflanzen. Der Same wird direkt an Ort und Stelle gesät. Die verzweigenden Arten werden durch Wurzelteilung leicht vermehrt. Dankbare Pflanzen sind auch die Glockenblumen, die großblumigen Tabaksorten, die Verbenen, die Lichtnelken und die Nachtviolen.

** **Die „Eigenrose".** Mit einem merkwürdigen Fall ungewöhnlicher Entwicklung einer Blüte, macht der französische Blumenzüchter Viktor Germain aus Mouvillon die Rosenfreunde bekannt. Es handelt sich um eine Art Eigenrose. Auf dem Stengel bildete sich eine anscheinend normale Blüte mit vollkommen entwickelten Blütenblättern. Dafür fehlten aber dieser Blume in ihrer Mitte die Stempel und Staubfäden völlig. An ihrer Stelle sprießte mitten aus der Blume ein neuer Stengel, der in eine Knospe auslief. Die Knospe entfaltete sich, entwickelte sich zu einer kleineren Rose, die aber im Gegensatz zu der unteren größeren Blüte alles Staubgefäße und Stempel aufwies. Die Beispiele derartiger seltsamer Bildungen der Natur sind bei den Rosen ziemlich selten, so daß die Rose von Mouvillon erwähnt zu werden verdient.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Zur Hebung der Ziegenzucht** hat man in verschiedenen Gegenden Schweizer Ziegen (besonders Saanen-Ziegenböcke) eingeführt und dort, wo man gleichzeitig der Aufzucht und Haltung der Ziegen die nötige Sorgfalt zuwendete, hat die eingeführte Rasse sich im großen und ganzen gut bewährt. Frischmelkend geben Schweizer Ziegen häufig 5 bis 6, zuweilen 7 Liter Milch pro Tag, anderseits gibt es darunter aber auch Tiere mit weit geringerer Milchergiebigkeit. Aus der Schweiz eingeführte Ziegen haben nicht selten einige Zeit unter den Nachwehen des langen Transports und den plötzlichen Veränderungen in der Lebensweise und Haltung zu leiden. Wenn die Tiere bisher auf saftigen Alpenweiden gingen und von Jugend auf nur Gras, Heu, Salz und reines Wasser gewöhnt waren und dann plötzlich in niedrige, dumpfe Ställe gesperrt wurden ohne Bewegung, ohne Licht, bei oft mangelhaften, mindestens ungewohntem Futter, dann darf man sich über einen empfindlichen Rückschlag in der Milch nicht wundern. Es geht bei allem, oft für schweres Geld angeschafften Zuchttieren, wenn die Haltung derselben nicht eine entsprechend gute ist, ebenso. Ehe man Geld für teure Zuchttiere — einerlei, ob es Kühe, Ziegen oder Hühner usw. sind — ausgibt, sollte man erst einmal gründlich untersuchen, ob die vorhandenen eigenen, anscheinend nicht guten Tiere auch gut gehalten werden, und wenn dies nicht der Fall ist, dann pflege und füttere man die Tiere einmal recht ordentlich. Manches Tier der heimischen Rasse wird dann ebenso gute Erträge liefern wie ein aus der Ferne herbeigeholtes Stück, welches sich vielleicht niemals eingewöhnt.

†† **Die Pflege des Pferdehufes** wird in den allermeisten Wirtschaften ganz und gar vernachlässigt und dies führt zu vielen Schädigungen. Wenn der Landwirt überhaupt die Zeit, die er durch die verbesserten landwirtschaftlichen Geräte und Maschinen erspart, aufs beste verwerten will, so verwende er sie auf Viehpflege. So soll z. B. der Pferdehuf jeden Morgen sorgfältig mit einem besonders eingerichteten Eisen, dem sogen. Hufkrämer, ausgekratzt werden, wobei zugleich der Beschlag auf seine Festigkeit geprüft werden kann. Dann wird der ganze Huf mit lauwarmem Wasser ausgespült und abgewaschen und erhält dadurch auch die nötige Feuchtigkeit. In kleineren Wirtschaften soll der Besitzer selbst diese Arbeit nicht scheuen. In Großbetrieben aber soll der Besitzer sie wenigstens überwachen oder häufig kontrollieren.

†† **Raufen und Krippen** sind nicht nötig, denn das Pferd ist naturgemäß gewohnt, zu weiden, also seine Nahrung am Boden aufzunehmen. Nie aber sollen die Raufen höher als der Pferdekopf sein, weil sonst Heuteilchen ins Auge fallen und dadurch Augenkrankheiten entstehen.

†† **Der Zebrafink** gehört zu den dickschnäbeligen Prachtfinken und stammt aus Australien. Er ist sehr hübsch gefärbt. Das Männchen hat aschgraue Rückenfedern und einen schwarz und weiß gebänderten Schwanz. Hals und Brust sind grau mit schwarzen Wellenlinien und Querbinden. Die kastanienbraunen Flügel sind mit hellen Punktflecken verziert. Diese Finken sind sehr munter und beweglich, doch ist ihr Gesang nicht besonders. Das Tätä, tätä, tä, tä zeichnet sich mehr durch Kraft und Ausdauer als durch Schönheit aus, dagegen werden die Tierchen rasch zutraulich und bereiten dadurch ihrem Pfleger viel Freude. Zur Brut schreiten sie sehr schnell und manche brüten und nisten den ganzen Sommer hindurch. Nach 10—12 Wochen beginnen auch die Jungen zu brüten, und so kann man von einem Pärchen in einem Jahre 30—40 Nachkommen erhalten. Der Preis eines Pärchens beträgt 4—8 Mark, so daß ein Liebhaber sich einen hübschen Nebenverdienst erwerben kann. Als Futter gebe man auch hier weiße und gelbe Vogelhirse, Kanariensamen und etwas Hanf, dazu von Zeit zu Zeit etwas Vogelmiere und Kreuzkraut. Verwandt und ganz gleich zu behandeln ist die Muskatamarindine, die in Asien beheimatet ist.

Fischzucht.

— **Kunstdünger als Fischgift.** Eine Beobachtung, die geeignet ist, über die Gründe zu manchem bisher unerklärlichen Fischsterben Aufschluß zu geben, ist jetzt in Mecklenburg gemacht worden. In der Boize, einem Nebenflüßchen der Elbe, das sich bei Boizenburg in diesen Strom ergießt, beobachtete man, wie uns mitgeteilt wird, seit einigen Tagen große Mengen toter Fische, hauptsächlich Aale. Außerdem sah man Hunderte großer, ebbarer Fische völlig ermattet so nahe an der Oberfläche des Wassers schwimmen, daß sie leicht mit den Händen ergriffen werden konnten. Da der Gestank der toten Tiere die Luft der Umgegend verpestete, fischte man die Oberfläche ab, und zentnerweise wurden Fische verscharrt. Das Wasser der Boize hatte eine ganz braune Farbe und schien mit einer Fettschicht bedeckt zu sein. In industrielle Betriebe, durch welche das Wasser verunreinigt sein könnte, nicht vorhanden sind, so blieb die Erscheinung anfangs unerklärlich. Dann stellte sich aber heraus, daß bei den letzten starken Gewitterregen der auf Aeckern und Wiesen ausgestreute Kunstdünger in die Wasserläufe geschwemmt wurde und diese gründlich verpestet hat, so daß fast der gesamte reiche Fischbestand des Flüßchens verendet ist.

— **Rassen des Goldfisches.** Wenn man eine Ausstellung oder das Geschäft eines größeren Züchters besucht, so muß man sich wundern über die sonderbaren Gestalten, die sich da in den Behältern herumtummeln. Der Laie, das ist hier derjenige, der sich nicht mit Aquarienfischen beschäftigt, betrachtet mit Staunen die Schleierschwänze, die in ihrer Farbe zwar den Goldfischen ähneln, aber so mächtige Flossen haben, daß sie von Schleiern umwallt erscheinen. Diese Schleierschwänze sind denn auch nur eine Art des Goldfisches und das gleiche gilt von den Teleskopfischen, den Teleskopschleierschwänzen, dem Himmelsauge und dem Eierfisch. Alle diese Formen standen früher sehr hoch im Wert und waren Preise von 80—100 Mark für gute Tiere nichts Besonderes. Heute dürften solche Preise nur von Liebhabern für besonders gute Tiere angelegt werden.

— **Algenplage.** Die Algen verärgern manchen Aquarienfreunde seine Liebhaberei, indem sie das Wasser so grün und schmutzig machen, daß man kaum einen Fisch darin sehen kann. Die Algenplage trifft besonders in Aquarien mit reiner Fischbesetzung zu, denn wo schon Schnecken dabei gehalten werden,

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19140718022/fragment/page=0002