



# Land- und hauswirtschaftliche Rundschau

... des ...

## Wiesbadener Tagblatts.

### Garten-Kalender.

(Eigener Aufsatz für die „Land- und hauswirtschaftliche Rundschau“.)

August.

Am 18. Juni hatten wir hier den letzten durchgreifenden Regen, am 25. Juni einen mäßigen Regenschauer ohne besondere Wirkung, von da ab bis heute (26. Juli) eine wahrhaft tropische Hitze, da kann man sich leicht vorstellen, daß der Garten unter dieser ganz abnormen Witterung viel zu leiden hat. Besonders schlimm ist es für die neu angelegten Gärten, da hier die Wurzeln der frisch gepflanzten Bäume, Sträucher usw. sich noch nicht genügend ausgebreitet haben, um der Pflanze die genügende Widerstandskraft gegen die austrocknenden Sonnenstrahlen zu verleihen und trotz des regelmäßigen Begießens Not leiden. Aber auch im Gemüse- und älteren Obstgarten hilft ein anhaltendes Begießen nicht immer, und da, wo neben kräftiger Düngung das Lockern und Offenhalten des Bodens versäumt worden ist, sieht es trotz des Begießens recht traurig aus. Es kann nicht oft genug wiederholt werden, daß das Lockern des Bodens, gerade bei solch heißem, trockenem Wetter, die Grundbedingung alles pflanzlichen Gedeihens ist, da gut gelockerter Boden alle Feuchtigkeit der Luft gleich einem Schwämme aufsaugt und deshalb weniger häufig begossen zu werden braucht.

Eine der wichtigsten Arbeiten des Obstgartens besteht gegenwärtig im Bewässern und Bespritzen der vollhängenden Obstbäume am Abend nach solch heißen Tagen. Besonders an südlichen Mauerwänden stehende Bäume verdunsten eine große Menge Wasser, weshalb man solche nicht nur tüchtig gieße, sondern auch reichlich bespritze. Man verwende hierzu kein kaltes Brunnenwasser, sondern nur abgestandenes Wasser. Bei vollhängenden Bäumen veräume man nicht, die Entwicklung der Früchte durch entsprechende Düngung zu fördern. Besonders geeignet sind für die jetzige Zeit hierzu flüssige Dünger: Rinderdünger, ohne Beimischung von Stroh in Wasser aufgelöst, ist sehr zu gebrauchen; ferner der stickstoffreiche Schafdünger, welcher Tauben-, Enten-, Hühner- usw. Dünger. Stehen letztere nicht zur Verfügung, so verwende man Poudrette, d. i. getrockneter und fein pulverisierter Abortdünger, wie man ihn jetzt in großen Städten fabrikmäßig herstellt. Will man Abortdünger gebrauchen, so lasse man denselben erst 8 Tage stehen, damit er eine Gärung durchmacht, wodurch die scharfen Stoffe unschädlich gemacht werden. Sehr verwendbar ist auch die Jauche, wenn sie entsprechend verdünnt wird. Wer sich diese natürlichen Dünger nicht verschaffen kann, beziehe aus einer Fabrik Kali-Ammonial-Superphosphat und löse dasselbe in Wasser auf. Die Hauptregel bei allen angeführten Düngern bleibt die, dieselben den Bäumen in nicht zu konzentriertem Zustande zu reichen. Man dünne damit bei kühlem Regenwetter, oder man löse geringe Mengen im Wasser auf und gieße damit bei trockenem Wetter die Obstbäume gründlich und regelmäßig.

Auch die Beerensträucher müssen jetzt nach der Ernte mit öfteren Dünggüssen bedacht werden, denn sie setzen jetzt die Fruchttriebe für das nächste Jahr an. Je zahlreicher und vollkommener sich jetzt diese Fruchttriebe entwickeln, eine desto bessere Ernte ist für das nächste Jahr zu erhoffen. Zum Sommerschnitt der Johannis- und Stachelbeerensträucher

ist jetzt nach dem Übernten derselben die geeignetste Zeit. Hier ist selbst bei den kräftigsten Pflanzen ein erneutes Ausreiben infolge des jetzigen Schnittes nicht zu besorgen. Bei diesen beiden Beerenarten soll der Schnitt nicht, wie dies so häufig der Fall ist, in einem starken Einkürzen sämtlicher jungen Triebe, sondern vielmehr in einem Auslichten der Krone bestehen, durch das Zurückschneiden der Triebe wird ein wirr durcheinander wachsender Busch erzogen, welcher später gar keiner Regelung mehr fähig ist und in seinem Dicksicht nur mittelmäßige, fade schmeckende Früchte bringt, wogegen durch das bloße Auslichten im Hochsommer der Winterschnitt sehr vereinfacht und erleichtert und die Größe und Güte der Früchte späterer Ernten wesentlich begünstigt wird. Es sei bei dieser Gelegenheit auch darauf hingewiesen, daß im September und Oktober die richtige Zeit zur Verjüngung oder Umpflanzung alter oder Umpflanzung junger Beerensträucher kommen wird. Eine Herbstpflanzung ist der Frühjahrspflanzung unbedingt vorzuziehen, weil die Sträucher nach der Überntung der Früchte kein Wachstum mehr zeigen und der Wurzelstock sich bis zum Frühjahr gehörig mit der Erde verbinden kann. Bezüglich der Umpflanzung alter Sträucher, die aus irgend einem Grunde nötig wird, merken wir uns folgende Punkte: Der Boden muß vorher recht tief umgegraben oder besser noch rigolt werden. Mittelschwerer und mittelfeuchter tiefgründiger Boden ist am geeignetsten. Es werden für die einzelnen Sträucher in guter Entfernung Gruben ausgehoben und wieder mit guter Erde, verrottetem Dünger oder Kompost teilweise (etwa zum dritten Teil) ausgefüllt. Frischer Stalldünger darf hierzu nicht benutzt werden. Die Wurzelballen der ausgehobenen Sträucher werden von allen Unkräutern gereinigt und die Wurzeln mit einem scharfen Messer beschwitten, wobei auch durch Teilung der Ballen manchmal neue Stöcke erzielt werden können. Beim Umpflanzen großer Sträucher soll die Erde nicht vom Wurzelballen entfernt werden. Die so behandelten Sträucher sind sofort am neuen Standort in die oben beschriebenen Gruben einzusetzen, dabei werden die Wurzeln nach allen Seiten gleichmäßig ausgebreitet und mit guter Komposterde überschüttet, kräftig angegossen und wenn erforderlich an einem Stab befestigt. Man hüte sich sehr, die Sträucher zu tief zu pflanzen, da sie sich immer noch etwas mit der Erde senken, der Wurzelhals soll mit der Erdoberfläche abschneiden.

Um für das nächste Jahr einen reicheren Fruchtumsatz zu erzielen, beschneiden und düngen wir auch unsere anderen Obstsorten gegen Abschluß der zweiten Saftbewegung, weil sich um diese Zeit die Fruchtknospenanlagen bilden. Es entwickeln sich stets um so mehr Fruchtknospen, je gehaltreicher an Nährstoffen der Saft eines Baumes und je langsamer die Bewegung desselben ist. Durch eine kräftige Düngung bereichern wir die Säfte des Baumes an den für die Fruchtbildung bedeutsamsten Substanzen, während wir durch den Baumschnitt die Saftströmung künstlich zurückdrängen. Hauptbedingung für den künftigen Erfolg ist die größte Anhäufung des Nährgehaltes in den Knospen

ohne Anregung derselben zu erneutem Austreiben. Die Erfüllung dieser Hauptbedingung hängt aber nicht von uns allein, sondern vielmehr von den klimatischen Boden- und Wachstumsverhältnissen ab. Wir dängen deshalb erst dann, wenn die Saftbewegung bereits ihrem Abschlusse zuneigt, was sich äußerlich durch das Holzgwerden der Jahrestriebe und die Bildung einer kräftigen Knospe an der Spitze eines jeden derselben zu erkennen gibt. Da nun dieser Entwicklungszeitpunkt je nach der Bodenbeschaffenheit und der Witterung verschieden eintritt, auch bei schwach wachsenden früher als bei stark wachsenden, so kann der sogenannte Augustschnitt, bezw. die Augustdüngung durchaus nicht überall, ja nicht einmal in ein und derselben Gage alljährlich um dieselbe Zeit ausgeführt werden. Besonders sollte der sogenannte Augustschnitt lieber später als zu früh vorgenommen werden, denn in ersterem Falle erreichen wir nur unseren Zweck vielleicht nicht vollkommen, weil sich die bereits vollendeten Holzknospen nicht mehr in Fruchtknospen verwandeln können, während wir durch zu frühes Schneiden die noch kräftige Saftbewegung auf wenige Augen verzeilen und letztere durch den verstärkten Saftandrang zum Austreiben zwingen, was einen nutzlosen Verbrauch aller für das nächste Jahr bereits abgelagerten Reservestoffe und ein Erfrieren der neu entstandenen, die Holzreife nicht mehr erlangenden Triebe zur Folge hat. Der Schnitt wird bei den verschiedenen Obstarten in der Reihenfolge ihrer Entwicklung, d. h. zuerst bei Kirschkäulen, hierauf bei Birnen und Pflaumen usw., zuletzt an Pfirsich- und Apfelpflaumen vorgenommen. Um sehr üppig wachsende und dadurch unfruchtbare Formobstbäume zum Fruchtausatz zu zwingen, fügt man nach Art der Okulation etwa in der zweiten Hälfte des August oder Anfang September Fruchtknospen an glatten Stellen jüngerer Äste derselben ein. Dasselbe geschieht auch bei solchen Ästen der Zwergobstbäume, welche durch zu üppiges Wachstum das Gleichgewicht zum Nachteil anderer stören. Durch die Ansprüche der Fruchtknospen, insbesondere aber der sich aus ihnen im nächsten Jahre entwickelnden Früchte wird für das Uebermaß der zufließenden Säfte eine wohlthuende Ableitung geschaffen, der unfruchtbare Baum auch für die Folgezeit zum dankbaren Fruchtspender erzogen und das Wachstum der zu kräftigen Etage gedämpft.

Nicht selten brechen mit Früchten schwer beladene Äste der Obstbäume, zumal bei stark bewegter Luft. Solchem Verluste und Schaden sollte man rechtzeitig durch den Hauptast zu gebende Stützen vorbeugen. Die einfachste Stütze ist eine hinlänglich starke Stange mit einem am Ende in einem nicht zu spitzen Winkel eingelassenen, 15 bis 20 Zentimeter langen Zapfen. Die Stange, in deren Winkel der Ast zu liegen kommt, muß demselben möglichst dicht anschließen. Häufig auch wird es infolge unrichtiger Aufstellung, zumal bei reichlichem Fruchtanhang, notwendig, Äste mit einander zu verbinden, damit sie sich gegenseitig stützen. Gewöhnlich benutzt man dazu Stricke, auf die aber wenig Verlaß ist. Das billigste, beste und einfachste Verfahren, die Äste mit einander zu verbinden und so zu erreichen, daß einer den anderen stützt, ist durch starke Drähte zu bewerkstelligen, und zwar auf folgende Weise. Man schneidet sich zirka 40 Zentimeter lange Stücke von eichenen Pfählen ab und befestigt in der Mitte eines solchen Stückes einen starken Draht. Dieses Stück Holz wird in eine Astgabel eingesteckt und der Draht von da nach dem mit diesem Ast in Verbindung zu bringenden hingezogen und ebenfalls um ein hinter einer Astgabel befindliches Holz befestigt. Wird vor der Befestigung des Drahtes der untere Ast durch eine Stütze tüchtig in die Höhe gebracht, so kann er nach der Befestigung des Drahtes am Querholz nicht mehr zurück. Zu beachten ist hierbei, daß der Draht nie in direkte Berührung mit dem Holze des Baumes kommt.

Bei der Obsternte ist einmal der richtige Zeitpunkt der Ernte und andererseits die vorteilhafteste Art und Weise derselben zu berücksichtigen. Im allgemeinen sollen die Früchte erst geerntet werden, wenn sie ihre Reife erlangt haben; ausnahmsweise aber können einzelne Obstsorten auch in ganz unreifem oder halbreifem Zustande abgenommen werden, wenn sie eingemacht oder weit versendet werden sollen. So werden z. B. Stachelbeeren und Walnüsse in völlig unreifem, erst halberwachsenem Zustande abgenommen, um sie einzumachen, zu landieren usw., und um

von letzteren auch einen wohlgeschmeckenden Sekt zu bereiten. Reineclauden, Mirabellen, Zwetschen, Aprikosen und Pfirsiche müssen, wenn sie eingemacht werden sollen, noch etwas härftlich sein. Dasselbe gilt von denjenigen Steinobstfrüchten, welche in weitere Ferne versendet werden sollen. Die zum Verbrauch als Tafelobst bestimmten Weintrauben pflückt man, wenn sie vollkommen reif, die zum Kellern bestimmten Trauben läßt man gern überreif werden, da sie dadurch an Zuckergehalt noch gewinnen. Sommeräpfel und Sommerbirnen werden einige Tage vor der vollen Reife vom Baume genommen, da sie sich dann länger halten; Herbst- und Winteräpfel und Birnen werden geerntet, wenn sie vollständig ausgewachsen sind und sich leicht von dem Fruchtloden abplücken lassen; sie haben dann die sogenannte Baumreife erlangt, während die Lager- und Genußreife bei ihnen erst später eintritt. Man darf Winterobst nur so lange hängen lassen, als der Baum noch belaubt ist, namentlich gilt dies von Birnen, und es sind deshalb die spätesten Sorten etwa im halben Oktober abzunehmen. Bei dem Ernten der Früchte sind die Bäume möglichst zu schonen, und ist namentlich das Abschlagen der Früchte mit Stangen zu vermeiden. Alles Frühobst ist sorgfältig mit der Hand abzupflücken, da es nur in diesem Falle sich einige Tage aufbewahren läßt; nur kleinere Pflaumen und Mirabellen können, wenn sie gleich verwendet werden sollen, abgeschüttelt werden. Während man die Ernte des Sommer- und frühen Herbstobstes nicht miteinander vereint, sondern stets nur die schöneren und reiferen Früchte auspflückt und so die Ernte auf mehrere Wochen verteilt, wird spätes Herbst- und Winterobst, wenn genügend baumreif, miteinander eingerntet. Auch Herbst- und Winterfrüchte, wenn sie als Tafelobst verwendet werden sollen, müssen mit der größten Sorgfalt gepflückt werden. Früchte, die beim Pflücken nicht mit der Hand erreicht werden können, sind mit dem Obstbrecher zu pflücken. Nur solches Obst, das alsbald nach der Ernte zur Bereitung von Wein, Gelee, Obstwein oder Branntwein verwendet wird, kann durch Abschütteln geerntet werden. Auch bei den Walnüssen ist es besser, die Früchte ganz reif werden zu lassen und dann zu schütteln.

Zum Versand von Tafelobst, zumal nach entfernten Gegenden, sind zunächst nur schöne, tadellose Früchte auszuwählen. Am meisten empfiehlt sich folgende Verpackungsmethode: sämtliche Früchte werden einzeln in weiches Seiden- oder Druckpapier gewickelt und schichtenweise nahe aneinander, jedoch ohne Druck, in mittelgroße Kisten oder Käffer eingelegt. Zunächst auf dem Boden der Kisten, zwischen die Obstschichten, sowie unter den Deckel sind Lagen von Papierschnitzeln oder Holzwolle zu bringen, welche sich fest an die Früchte anschließen. An die Seitenwände der Kisten wird eine mehrfache Lage weichen Druck- oder Löschpapiers gelegt. Anstatt der Zwischenlage aus Papierschnitzeln oder Holzwolle kann auch reines, aber vollständig trodenes Waldmoos, staubfreie Spreu oder Heu verwendet werden. Um Zwetschen, Reineclauden und Mirabellen weit versenden zu können, sind sie vor der völligen Reife sorgfältig zu pflücken und ohne Zwischenlagen in Kisten oder Körbe zu füllen, nur ist auf deren Boden und unter dem Deckel eine Lage weiches Stroh, Moos oder dergleichen anzubringen. Pfirsiche und Aprikosen sind ebenfalls vor ihrer völligen Reife zu pflücken und (jede Frucht doppelt in zartes Papier gewickelt) in ganz flache Kisten zu packen; es dürfen aber nur zwei Lagen übereinander kommen, sie vertragen überhaupt keinen sehr weiten Transport; dasselbe gilt von allen großen saftigen Pflaumenarten.

Die Arbeiten im Gemüsegarten sind im allgemeinen ganz wie im vorigen Monat. Wie immer, muß auch jetzt noch fleißig behackt, angehäufelt, begossen und gejätet werden. Die Düngergüsse für alle Kohlarten, Sellerie und dergleichen werden regelmäßig angewendet. Von dem Winterspinat wird Ende des Monats die erste Ausfaat gemacht. Er darf nur sehr dünn ausgesät werden. Sollten die Pflanzen aber dennoch beim Aufgehen zu dicht stehen, so sind sie sogleich etwas zu verdünnen. Die leer gewordenen Frühgemüsebeete können mit Winterf Salat und Kohlpflanzen, welche man überwintern will (wie Blumenkohl, Kopfkohl, Kohlrabi, Wirsing usw.), oder mit Schmalzkrout, Kresse, Spinat, Korbet, Petersilie, Karotten, Herbstrüben besät oder auch im Anfang des Monats mit niedrigem Krauskohl und Winter-Endivien besäet werden. Ent-

halten die für diese Spätpflanzung gewählten Beete noch einigen Dünger, oder ist der Boden von Natur kräftig, so braucht man jetzt nicht wieder zu düngen, sondern nur gut umzugraben. Die im Freien ausdauernden Gewürz- und Arzneipflanzen werden zu Ende des Monats zum letztenmal geschnitten. Wollte man sie später noch schneiden, so könnten sie in einem mißlichen Winter leicht ausgehen. Die in die Höhe gezogenen Kürbisse müssen in diesem Monat wegen ihrer schweren Früchte vorzüglich gepflegt werden. Hat man die Kürbiskrankheit auf der Erde entlang gehen lassen, so werden den Früchten glatte Steine oder Bretchen untergelegt, damit sie nicht so leicht faulen. Die Frühkartoffeln werden in diesem Monat vollends aufgenommen und in einem kühlen, luftigen Raume aufgeschüttet, die unreifen Kolben des Mais werden jetzt abgenommen und wie Perlzwiebel eingelegt, sie geben eine pikante Beistoff.

## Der Geflügeldünger.

In den wenigsten landwirtschaftlichen Schriften des Mittelalters finden wir Erwähnungen der vorzüglichen Eigenschaften des Vogeldüngers, obwohl dieselben im Altertum die vollste Anerkennung fanden. Erst in den letzten Jahrzehnten des vorigen Jahrhunderts, wo die Erschöpfung der Felder gebieterisch Düngemittel verlangte, um diesem trostlosen Zustande Abhülfe zu schaffen, richteten sich die Blicke wieder auf den nährstoffreichen Vogeldünger, nur war es diesmal der Guano, der aus den mächtigen Lagern der regenlosen Zone mit großer Mühe und vielen Kosten herbeigeschafft wurde, bis endlich die Chemie der Landwirtschaft Mittel und Wege angab, auf andere Art der Bodenererschöpfung entgegen zu wirken. Und doch könnte bei einiger Sorgfalt und Aufmerksamkeit das Geflügel einen reichlichen Zuschuß an Dünger liefern, der dem besten Guano gleichkommt. In der Jetztzeit, wo die Geflügelzucht überall in unserem Lande erfreuliche Fortschritte macht, könnten die Millionen Stücke Geflügel ein schönes Quantum der nützlichsten Düngstoffe liefern. Aber leider ist die Ernährungsart unseres Geflügels in vielen Fällen noch darauf gestützt, demselben freien Auslauf in Hof, Feld und Flur zu gewähren, wobei natürlich der größte Teil der Exkremente verloren gehen muß und die ganze Ausbeute sich auf jene geringen Quantitäten beschränkt, die während der Nacht in den Stallräumen sich ansammeln. Allein auch selbst diese geringe Menge geht gewöhnlich unbenutzt verloren, höchstens daß dieselbe auf die Düngstätte geschafft wird, während ein eifriges Sammeln und zweckentsprechendes Verwerthen die geringe Mühe reichlich lohnen würde. Wir möchten doch allen, welche Geflügelzucht treiben, dringend raten, etwas mehr Sorgfalt auf das Sammeln der Exkremente unseres Hausgeflügels zu verwenden, denn die chemische Zusammensetzung reiht denselben unter die wertvollsten Düngstoffe. Nach den Untersuchungen von Professor Dr. Wolff enthalten 1000 Teile frischen Mistes von:

	Wasser.	Quantitative Substanz.	Stickstoff.	Phosphorsäure.	Kalk.	Natron.	Kali.	Magnesia.	Schwefelsäure.	Kieselsäure.
Tauben . . . . .	519	308	17,6	17,8	1,0	0,7	16,0	5,0	8,3	20,2
Hühner . . . . .	560	255	16,3	15,4	8,5	1,0	24,0	7,4	4,5	35,2
Enten . . . . .	566	292	10,0	14,0	6,2	0,5	17,0	3,5	3,5	28,0
Gänse . . . . .	771	134	5,5	5,4	9,5	1,3	8,4	2,0	1,4	14,0
Frischer Stallmist.	750	212	3,9	1,8	4,5	1,3	4,9	1,2	1,0	10,8

Wird der hohe Wassergehalt von 51 bis 77 Prozent des frischen Geflügelmistes berücksichtigt, so stellt sich die Zusammensetzung des Geflügeldüngers ganz ähnlich der des besten Peru-Guanos, für welchen alljährlich Millionen Mark ausgegeben werden, während die ebenso wertvollen Exkremente unseres Hausgeflügels fast unbeachtet bleiben. Bei etwas größerer Aufmerksamkeit könnte hier manche unbenutzte Summe dem Geflügelhalter zukommen, denn die jährlichen Ausscheidungen des Geflügels sind größer, als man glaubt. Nach den Untersuchungen von Dr. Heiden betragen die jährlichen Ausscheidungen im Durchschnitt:

Beim Huhn . . . . .	5,5 bis 6 kg
Bei der Taube . . . . .	2,7 " 3 "
" " Ente . . . . .	8 " 9 "
" " Gans . . . . .	10,8 " 11 "

Die intensive Nährkraft des Geflügeldüngers gebietet bei der Anwendung als Düngemittel größte Vorsicht; die Römer verwendeten denselben nur als Kopfdünger. Am besten ist es jedenfalls, den gesammelten Düng zu kompostieren und dann erst der Verwertung zuzuführen. Am wertvollsten ist der Taubenmist, welcher die geringste Menge von Wasser enthält und reich an Stickstoff und Phosphorsäure ist; er ist besonders für Wein, Hanf, Tabak (4 bis 5 Metergenner pro Hektar) und Weisen, der Stahnerdünger, welcher fast ebenso wertvoll ist, zum Überstreuen auf Getreide, besonders auf Gerste, für bindige Bodenarten geeignet. Am passendsten ist der Geflügeldünger jedoch für Gartengewächse. Die stark treibende Wirkung dieses Düngs beruht vornehmlich auf seinem Gehalte an Stickstoffverbindungen, durch welche den Pflanzen nicht nur direkt Stickstoff zugeführt, sondern auch die unlöslichen mineralischen Nährstoffe des Bodens aufgelöst werden. Als Kopfdüngung verwendet man ihn bekanntlich bei schlecht stehenden Gewächsen aller Art, die dadurch in ihrem Wachstum ganz bedeutend geträgt werden. Ebenfalls hat er sich in dieser Form für Gurken, Melonen und dergleichen bewährt, nur muß man darauf achten, daß die Lösung nicht zu stark ist, indem sie dann, wenn warme und trockene Witterung eintritt, mehr schadet als nützt. Für gewöhnlich aber geschieht die Ausbringung des sorgfältig zerkleinerten Geflügeldüngers breitwürfig, möglichst gleichmäßig über die ganze Fläche, und zwar einige Zeit vor dem Säen oder Pflanzen. Jedenfalls ist es gut, ihn so tief unterzubringen, daß er mit dem Saatforn oder mit den Pflanzenwurzeln nicht in unmittelbare Berührung kommt, weil letztere wegen der scharfen Wirkung des Düngers oft etwas leiden, wenn der Boden nicht immer sehr feucht ist. Im allgemeinen halte man den Grundfah fest, daß Geflügeldünger, seiner starktreibenden Eigenschaften wegen sich besonders für solche Pflanzen eignet, welche sich kräftig in Blatt und Wurzeln entwickeln sollen, während er sich für Erbsen, Bohnen und ähnliche weniger gut eignet. Eine ganz vorzügliche Wirkung erzielt man bei Kohl, wenn man ihn in der Weise anwendet, daß man neben der Kohlpflanze mit einem Pflanzholz ein Loch stößt, in dasselbe eine Prise des Düngers bringt und stark mit Wasser begießt. Bei Spinat und Salat, sowie manchen anderen verwandten Pflanzen erzielt man ganz außerordentliche Erfolge, wenn man in der Nähe der Pflanzreihen Willen zieht, in welche man den Dünger bringt und nun ebenfalls mit Wasser tüchtig nachgießt, worauf man dann die Willen schließt.

Die Nahrung des Hausgeflügels ist unzweifelhaft sowohl in Bezug auf Qualität als Quantität der Exkremente derselben von großer Wichtigkeit. Intensive Ernährung macht zwar die Quantität geringer, erhöht aber die Qualität. Besonders wertvoll ist der Dünger des Mastgeflügels. Th.

## Landwirtschaft.

D. Birnen und Apfel haben die Erwartungen, die man während der Blütezeit auf sie setzte, nicht erfüllt. Viele Früchte fallen der Trockenheit wegen zu Boden. Betrachtet man die letzteren näher, so findet man sowohl beim Kern- wie auch beim Steinobst viele wurmförmige Früchte. Gewöhnlich sind es auch noch die schönsten Exemplare, die durch die Obstmaden verdorben und wertlos gemacht werden. Da letztere oft bis zu 60 Prozent der Früchte wurmförmig und für den Verkauf also unbrauchbar macht, so ist die Bekämpfung derselben den Obstbaumbesitzern nicht genug anzuraten. Die einfachste und billigste Bekämpfung besteht in der Anlegung der Hinsberg'schen Insektenfanggürtel, wie solche bereits im Vorjahre in vielen Gemeinden des Landkreises Wiesbaden zur Anwendung gelangten und sich gut bewährten. Der Hinsberg'sche Fanggürtel ist einfach, solide und als zuverlässig schon längere Jahre erprobt.

Alee für Hennen. Ich habe, schreibt John V. List aus New York nach dem „Gannov. Geflügelhof“ im „American Agriculturist“, in diesem Winter an Hennen Alee mit ausgezeichneten Resultaten verfüttert. Ich verfütterte nie zu-

vor so viel Klee und erhielt noch nie so viele Eier. Der Klee wurde auf dem Scheunenflur und hauptsächlich vor dem Heuboden, wo er aufgestreut ist und zum Verbrauch heruntergeworfen wird, gesammelt. Derselbe ist von besserer Qualität als der, welcher in den Futterräumen zerstreut herum liegt. Ich war überrascht, so vielen und so guten Klee zu finden; es wurden nur die abgebrochenen Köpfe und Blätter benutzt. Der Klee wurde zubereitet, indem er entweder in einen großen Kessel getan, etwas kaltes Wasser zugegossen und dieses bei fest zugedecktem Kessel allmählich ins Kochen gebracht, oder indem er in großen hölzernen Einern mit kochendem Wasser gebrüht wurde. Der Klee kann für sich allein oder auch mit geschrotetem Korn, Kleie, grobem Mehl oder Fleischmehl vermischt verfüttert werden. Ich fand, daß die Hennen ihn ebenso gut fraßen, wenn er allein gereicht ward. Tatsächlich verbrauchte ich weniger geschrotenes Korn, Kleie usw., als je zuvor. Ein guter Zuschuß antimalischer Futters ist für Vögel jederzeit erforderlich. Dasselbe sollte stets im Herbst und in den Wintermonaten verabreicht werden, wenn Eier und ein kräftiger Nachwuchs erwartet werden. Ich habe einen besonderen Verschlag für Bruthennen, und da ich meinte, sie würden zu viel legen, um während der Brutzeit die besten Resultate erhoffen zu können, so entzog ich ihnen die Fleischmehration. Zu Mittag verfütterte ich ganzes Korn und gedämpften Klee. Die Eierproduktion wollte mehrere Wochen lang nicht abnehmen, aber die Hennen zeigten unverkennbare Merkmale, daß ihnen irgend etwas fehle. Sie pickten sich gegenseitig auf die Klämme, bis das Blut floss, und begannen sich dann die Federn auszureißen. Da der Klee leicht verdaut wird und Protein in großen Mengen liefert, so bildeten sich die Eier schnell. Ich gab darauf den Tieren wieder Fleisch, und ihr eigentümliches Gebahren hatte alsbald ein Ende.

**Kotosbaumbinden.** Es wurde kürzlich im „Praktischen Ratgeber“ die Frage angeregt, welches Baumband das beste für junge Bäume sei. Die Fachleute, die sich über diese Frage äußern, kommen zu dem Ergebnis, daß der Kotosstrid, richtig verwendet, von keinem anderen Baumband übertroffen wurde. „Ich habe,“ schreibt Oekonomierat Garde, „zeitweilig 3000 Hochstämme im Freien am Pfahl stehen gehabt, das Ausputzen, Umveredeln, Schröpfen und was sonst zur allgemeinen Pflege gehörige Arbeiten sind, schaffte ich früher ohne Baumwärter allein, nur das Anbinden nicht, das beschäftigte meine Leute nach jedem großen Winde mehrere Tage hindurch, so lange ich mit Weiden oder Stroh binden ließ. Jetzt löst sich nur selten einmal ein Baum vom Pfahl; gelegentlich geht ein Mann mit einem Jungen die Anlagen durch und erfest die Bänder da, wo es notwendig ist, oder er bindet sie auf, wo sie drücken, und legt sie lockerer um. Wenn die Kotosfasenstride in drei oder vier Achten (∞) lose um Baum und Pfahl gelegt und durch die beiden freien Enden dann zwischen beiden durch dreimaliges Zusammendrehen fest angezogen werden, dann gibt es keine Reibflächen, dann steht jeder für sich. Die Innenseite des Strides glättet sich bald, die Rinne bleibt frisch und unbeschädigt. Höbert man zu lange mit dem Nachbinden, dann findet sich wohl hier und da bei sonst gesunder Rinne eine Einschnürung. Das sollte nicht vorkommen, es ist immer ein Zeichen unachtsamer Pflege, aber so lange der Druck nicht übermäßig stark gewesen war, habe ich nicht einmal bei den so empfindlichen Süßkirschbäumen nachteilige Folgen bemerkt.“ — Die Nummer mit dem Artikel sendet das Geschäftsbüro des „Praktischen Ratgebers“ in Frankfurt (Oder) gern kostenlos auf Verlangen zu.

Bei der Zucht des Silberaninchens muß vor allem der Züchter darauf Gewicht legen, daß er zur Zucht keine Tiere benutzt, die einen schokoladenfarbigen Schein haben oder ins Bräunliche übergehen. Diese müssen sofort ausgemerzt werden; bräunliche Farbe kommt meistens bei den dunklen Silberaninchen vor. Helle Tiere sind weniger damit behaftet. Diese bräunlich schattierten Silberfelle haben gar keinen Wert. Dann muß beim Züchten von Ausstellungenstieren darauf Sorgfalt gelegt werden, daß bei den Züchtlern keine oder nur wenig dunkle Gesichtsmaske vorhanden ist, ebenso keine oder sehr wenig schwarze Nase. Wenn die dunkle Maske für das Fell auch belanglos ist, so sieht das lebende Silberaninchen doch schöner aus, wenn die Schattierung eine gleichmäßige ist, von der Nasenspitze bis

an die Schwanzspitze. Bei älteren Tieren findet man häufig helle Brust, bei hellen Tieren sogar weiße; auch diese muß man, wenn es möglich ist, nicht zur Zucht verwenden, da sich diese Fehler alle wieder vererben. Am besten verfährt man, wenn man hell mit dunkel kreuzt. Auch die Räufe dürfen nicht dunkler sein wie das Fell. Die Ohren des Silberaninchens müssen kurz sein und aufrecht stehend, sie werden jetzt bis zu  $\frac{3}{4}$  ihrer Länge zusammen getragen, nach oben erst etwas auseinander, je kürzer sie sind, desto schöner sind sie.

**Küche und Hauswirtschaft.**

**Rosentohl** will nicht allein sorgfältig hergestellt, sondern auch in gleicher Weise eingekauft sein. Beim Einkauf sehe man also darauf, daß die Knospen fest, die Stengel fleischig sind. Erstere werden von den Stengeln abgelöst, diese von den äußeren Blättchen befreit, rein gewaschen, in siedendem Salzwasser gekocht, bis sie sich weich anfühlen, dann abgeseiht und einige Minuten in kaltes Wasser gebracht. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten dünstet man sie in eigroß frischer, süßer Butter mit etwas Salz, Muskatnuß, ein Teelöffel gestoßenem Zucker, ebenso viel feingehackter Petersilie vollends weich und träufelt an den gezogenen Saft einige Tropfen Magginwürze.

**Ein weißes Ei auf japanische Art.** Ein Arzt vom Marinehospital zu Yokosuka in Japan, Herr Konosuke Sudsuki, hat in der Monatschrift „Die Krankenpflege“ ein Rezept für die beste Art, weiße Eier zu kochen, veröffentlicht. Daß ein Arzt sich mit einem solchen Küchenthema beschäftigt, ist insofern begreiflich, als die Eier für Kranke ein sehr wichtiges Nahrungsmittel bilden, aber gerade in weichgekohtem Zustande vielen bald über werden. Ein regelmäßiger Genuß von Eiern bringt nicht selten einen ausgesprochenen Widerwillen gegen dies gesunde Nahrungsmittel hervor. Aus dem Grunde ist es wichtig, die Eier so kochen lassen zu können, daß sie am schwachhaftesten und auch in ihrer Konsistenz am herzhaftesten sind. Dr. Sudsuki hat herausgefunden, daß man durch eine geeignete Art des Kochens das Gelbe des Eies ziemlich fest, das Weiße aber noch halb flüssig erhalten kann, und daß beide Teile des Eies unter diesen Bedingungen vielen besser schmecken als bei gewöhnlich gekochten Eiern. Nach genauen Untersuchungen nämlich hat der japanische Arzt festgestellt, daß das Eiweiß bei 63 Grad halb flüssig, aber erst bei 77 bis 78 Grad fest, bei 82 bis 83 Grad vollständig hart wird; das Eigelb dagegen wird bei 65 Grad dicklich, bei 67 Grad zäh und weich, bei 70 bis 77 Grad völlig hart. Man erhält das Ei in jenem Zustand, wenn man es 30 bis 40 Minuten in Wasser von 68 bis 70 Grad liegen läßt. Das Verfahren ist also etwas langwierig, aber man kann darauf verweisen, daß man auch viele andere Speisen nur zur Erzielung besseren Geschmades länger kocht.

**Roulade aus Kaninchenfleisch** stellt man folgendermaßen her. Der Rücken eines großen, fleischigen Kaninchens wird gehäutet und dann sorgfältig ausgebeutet. Das Fleisch bestreut man auf der inneren Seite mit Salz und Pfeffer. Hierauf werden mehrere Zwiebeln, Petersilienblätter und einige Sardellen oder ein kleines Stückchen Sering recht fein gehackt und mit aufgeweichtem Milchbrot und zwei Eiern innig mit einander vermischt. Aber diese Mischung giebt man einige Löffel Butter oder Fett. Ist alles gut durchzogen, so wird diese Farce in den Rücken gestrichen. Nun rollt man ihn zusammen und umwickelt ihn mit Bindfaden. Das so erhaltene Stück — der Rücken kann entsprechend seiner Länge in zwei oder drei Stücke zerlegt werden — legt man zunächst in steigende Butter und dämpft es darauf in etwas Bouillon nach. Die Sauce, die man auf diese Weise erhält, wird zumal schwachhaft, wenn man ihr etwas Maggi-Würze beimischt. Das gesamte Gericht mundet dann noch um vieles pikanter und anregender.

**Brombeerblätter als Tee.** Man wähle die jüngsten, zartesten Blätter aus, trockne sie in der Sonne und verwahre sie in Dosen oder Büchsen bis zum Gebrauche. Diese jungen Brombeerblätter haben fast denselben Geschmack, wie guter chinesischer Tee, und einen besseren, als sehr viele in Europa in dem Handel befindlichen Teesorten.