

Verbeſſerung der Luft in Krankenzimmern. Wenn ein Kranke an Typhus, Cholera, Scharlach oder ähnlichen ansteckenden Krankheiten leidet, empfiehlt sich folgendes Desinfektionsmittel: Gleiche Theile von Terpentin und Karbolsäure werden mit einander gemischt und ein Kaffeeböllchen voll davon in ein Gefäß mit Wasser gegeben, das über einer Lampe in einem Winkel des Zimmers steht. Der Geruch soll in den meisten Fällen den Kranken eine gewisse Erleichterung gewähren und die Weiterverbreitung der Ansteckung verhindern.

Worth des Bienenhonigs für Kinder. Kinder, welche schnell wachsen und infolge dessen bloß und schwächlich ausfallen, haben großes Verlangen nach Süßigkeiten. Dieses Verlangen beruht auf dem Bedürfnisse, dem Körper Stoffe zuzuführen, welche rasch und unmittelbar ins Blut gelangen und so den intensiven Lebensprozess vermitteln. Dieser gehört vornehmlich der Zuckerstoff, welcher im Körper sonstigen als Glycerin Verwendung findet. Man bietet die Natur einen reinen Süßstoff, der durch seinen hohen Gehalt an Traubenzucker und durch fast gänzlichen Mangel an Stickstoff am leichtesten ins Blut übergeführt wird — den Honig. Man gebe den Kindern deshalb ausgiebig Honig und so oft als möglich. Besonders empfiehlt sich zum Frühstück warmes mit Honig vermishtes Milch mit warmem Gebäck. Das ist das gesunde, schmackhafteste und verdaulichste Frühstück, besonders im Winter kann nichts zum Wohlsein der Kinder mehr beitragen, als solche Nahrung. Während Milch und kräftiges Brod die Kinder gut nährt, erwarnt der Honig den Körper und die Atmungsorgane. Die Brust, der Gurgel, dem Hals und in kleinen Mengen in den Augen, wie bei der Grippe, ist ein Vorwärtler, er ist nur dann unangenehm, wenn er ohne Verbindung mit stickstoffhaltigen Nährmitteln in größeren Quantitäten genommen wird. Aber gutes Hausbrot mit Honig bestrichen, kommt den Kindern mehr, als ganze Schachteln Kinderbiscuits, Extrakte und andere Kunstprodukte.

Die Wäſcher bestehen aus einer fetten Masse, welche die Poren verstopft, und werden, da das von Staub gebildete schwere Schichten ihnen ein warmes Aussehen gibt, oft wirklich für Wärmer gehalten. Man erweicht sie durch Auflegen eines einfachen Leuges aus Honig und Weizenmehl, wenn sie schon alt sind, und entfernt sie durch gedehntes weiches Auswaschen. Sollen die Stellen nach dem Auswaschen roth und entzündet werden, so wäscht man sie mit Weizenwasser oder Eau de Cologne. Flüssiges Weizenmehl in einem weissen Tuch und warmer Seife in der ersten Zeit mit warmem, dann nur mit kaltem Wasser, Morgens und Abends.

Kartoffelschalen bilden einen nicht unerheblichen Nährstoff in jeder Haushaltung. Es lassen sich dieselben sehr gut als Düngemittel für Gärten, Wälder und Weiden, insbesondere aber auch für Dampfhefe als fruchtbarwirkendes Mittel verwenden. Auch kann man aus Kartoffelschalen sehr hübsche Papiermüllergewandstücke und Holzmalereien herstellen, indem selbe für sich allein oder im Vereine mit Gipsplatten unterirdischen Solarkuren, eventuell auch mit Schädlingen wolle gemischt und heiß in Formen geformt, so Knöpfen, Pfeifenköpfen etc. verwendet werden. Auch liefern sie in dieser Weise ein sehr gutes Wärmedämmungsmaterial für Dampfrohrumhüllungen.

Am Strohhüte zu waschen nehme man zu einem Hute 10 Gramm Zuckersäure, löse dieselbe in einem halben Liter warmen Wassers auf und wasche mit dieser Flüssigkeit den beschmutzten Hut mit einem Schwamm oder einer Bürste. Statt der Zuckersäure kann man auch Stenzel oder Citronensäure anwenden.

Der Kochtopf wird aus abgerahmter geklärter Milch zubereitet und die Milch in Zöpfen in einen warmen Ofen gestellt. Sobald sie fester und geronnen ist, wird sie durch ein drittes Tuch gefeilt, um die Lakt auszuschneiden. Der Quark, welcher auf dem Tuche bleibt, wird in einer Schüssel fein gerieben und nach Geschmack gesalzen. Die Schüssel wird hierauf mit einem warmen Wasser gelehrt und die Milch ausdrückt und ein Zeller darauf gestellt, dadurch gelangt man ein schärferes, besseres und gleichzeitiges Reifwerden bei Kälte. Nach zwei bis drei Tagen nimmt der Quark eine gelbe Farbe an und den besondern Käsegeruch an. Die Temperatur spielt auch hier eine wichtige Rolle und man ist, besonders im Winter, gezwungen, vier bis fünf Tage zu warten, bis die angeführten Merkmale eintreten. Sobald die Masse vollständig gelb ist, wird sie in einem gewöhnlichen Kessel gekocht und bei gelindem Feuer gefeilt; nur mühen die Handlungen des Stessels mit Fett oder Butter eingeebnet werden, um dem Ankleben und Anbrennen des Quarks vorzubeugen. Während des Kodens muß die Masse fortwährend umgerührt werden, da sich sonst Klumpen bilden. Vollständig entleert eine gelbe, gleichmäßig sich ziehende Masse. Der Käse kann nach Wunsch härter und weicher gefeilt werden. Um denselben härter zu machen, muß während des Umrührens gut durchgeschlagene Eigelb beigegeben und mit der Masse vermenget werden. Der Käse ist nun fertig und man läßt denselben in einem Gefäß abkühlen und eine feste Confitur annehmen. Sobald er kalt geworden, kann er auch schon gegessen werden. Der Kochtopf reinigt sich durch angenehmen sauren Geschmack aus, doch hält er sich nur kurze Zeit, etwa acht Tage.

Das Einmachen der Schwämme. Die in den Wohnungen wachsenden Schwämme lassen sich sehr gut und in billiger Weise trocknen. Werdeln, Champignons, Stiegenbart, Stein-u. Herrendübel, Pfefferling etc. werden wie folgt vorbereitet: Man wäscht sie rein ab, läßt sie gut abtropfen und legt sie dann in einen Zopf und bestreut

je 1 Liter Schwämme mit 4 Eßlöffel Salz, deckt dann einen Zeller über den Zopf und läßt ihn über Nacht stehen. Die Schwämme werden infolge dessen sehr zusammengehoben und viel Saft gebildet haben. In diesem Saft läßt man sie ordentlich aufkochen, am besten in einem reinen irdenen Zopf. Nachdem sie etwas abgekühlt sind, füllt man die Schwämme in Büchsen, läßt etwas Saft überbleiben und verschließt sie, wie jede eingemachte Frucht gut luftdicht, man wäscht die Büchsen nicht zu groß, da einmal angebrochen der Inhalt sich nicht allzulange hält.

Milchgetränk aus Honig. Ein köstliches, kühlendes, belebendes und stark murrendes Getränk bereitet man, wenn man auf einen Wassereimer voll Wasser 1-1 1/2 Pfund Honig nimmt, beides miteinander erhitzt, darauf in offenem Eimer erhitzen läßt, was man durch Zufuß von etwas Weissee schnell erreicht, und nach eingetretener Söderung, gleich am ersten Tage, die Masse auf Braumengefäße oder auf starke Mineralwasserflaschen füllt, die Flaschen gut verkorkt und verbindet und dann in einen kühlen Keller einstellt. Nach acht Tagen ist es trinkbar und wird von vielen allen anderen Getränken vorgezogen.

Um einen Star sprechen zu lehren, beginne man zunächst mit dem Vorsprechen eines Wortes mit „Ja“, da dieser Laut auch Ratetoune ist und der Vogel dabei ein solches Wort leicht erlernt. Man spreche ihm dieses Wort immer im gleichen Tone, besonders Abends und Morgens etliche Male vor, vermeide jedoch jeden weiteren Zufuß. Der Vogel wird hören, wie man zu sagen pflegt, und sich mit dem einen Worte beschäftigen, während, wenn man noch etwas mit ihm sprechen möchte, sein Gehör von dem Worte abgelenkt und sich mit dem anderen beschäftigen mag. Spricht er einmal ein Wort, so gebe man ein zweites dazu und so gebe man mit dem Unterrichte langsam vor, fange jedoch immer die Wörter der Reihenfolge nach zu sprechen an, wie der Vogel sie gelernt.

Zauben als Heilmittel. Man tödtet junge tolle Tauben durch einen Druck unter die Flügel, um das Blutverleeren zu verhindern, wofür sie, nimmt sie aus und wäscht sie sauber. Am nächsten Tage reibt man sie mit Salz und Waschlösungswasser inwendig ein, legt jeder Taube Leber und Herz mit etwas Butter in den Leib, näßt diesen zu und spült ihn gut. Dann betäubt man die Tauben mit Citronensaft, bedeckt sie mit Seeflechten und brät sie unter fleißigem Wiegeln, zuletzt mit etwas Pfaffen, was man herfür mit der Saure, der man gedrehtes Mehl, etwas Wasser, Weissee Pfefferkraft und Salz beigefügt hat und was hierauf durch ein Sieb abgeseiht hat.

Verdrühte Kleider auszufrischen. Wolle Kleider, besonders solche aus wappigen Stoffen, sollte man nicht wägen, da sie dadurch leicht fleckig und glänzend werden. Solche Kleider werden wie neu, ja selbst fast einwandfrei erhalten, wenn man sie in ein Kessel an einem freiliegenden Balken hängt. Besonders frische Stellen kann man vorher mit einem Schwamm und Regenwasser leicht ausfrischen.

Um Petroleumlampen schnell und leicht zu reinigen, reibt man Brenner und Glasboden von innen und außen (ganz ohne Wasser) mit trockener Seife und einem weichen Wapier ab. Das Wapier wird spiegelglatt und darf nur noch mit einem trockenen Tuche abgerieben werden. Besonders Kiebeln lassen sich auf diese Art schnell vollständig säubern, da die Masse eines Petroleum aufsteigt. Nicht man zu der Arbeit ein Paar alte Handschuhe an, so bleiben die Hände ganz rein, weil das Wapier ohne Anwendung von Seife reinigt. Auch ist diese Methode dem vielmal gebrauchlichen Auswaschen mit Seife und Soda bei weitem vorzuziehen, da hierbei mit der Zeit die den Brenner und das Glas verbindende Mannverbindung durch die saure Natronlauge gelöst wird.

Als einladendes Feuerlöschmittel kann eine starke Lösung von Mann in Wasser bis zur völligen Sättigung des letzteren empfohlen werden. Derselbe wird in dünnwandigen Glasflaschen aufbewahrt und bei Ausbruch eines Feuers in die Räume geschleudert. Das Wasser verdunstet sehr schnell, das zurückbleibende Mann aber überzieht den Brennstoff mit einer Kruste, die den Zutritt von Sauerstoff und damit das Weiterbrennen verhindert. Dieses einfache und sehr billige zu beschaffende Mittel, das auf dem Wege der Postnahme zu sehr höherem Preise angeboten wird, sollte in keinem Haushalte fehlen.

Verfahren um Lederlöcher und Handabdrücke zu machen. Man thut in einen gläsernen Zopf einen geringen Theil guten Theer und etwas in dünne Streifen geschnittenen Baumrinnelein, weichen man vorher in Dämpfen von kochendem Wasser aufweichen hat. Man legt nun den Zopf an ein gelindes Feuer und rührt mit einem hölzernen Löffel die Mischung um, wobei man das Überbleiben des Theers zu verhindern suchen muß. Sobald der Gummi vollständig aufgelöst ist, trägt man mittelst eines Pinsels die Masse auf die Stellen auf, bis die Schicht die Stärke einer dünnen Wappe erreicht hat.

Erdbbeerpflanzen, beste Sorten, 100 Stk. 2,50 Mk., 1000 Stk. 20 Mk., empfiehlt W. Trebstein, Gutenberg.

Druck und Verlag von B. Ruffschod. — Verantw. Redakteur Adolf Finkeln, beide in Halle a. S.



Landwirthschaftliche Gratis-Beilage des „General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.“

Nr. 35 Halle a. S., den 30. August 1895.

Die Bedeutung der öffentlichen Schlachthöfe für die Landwirthschaft.

Die öffentlichen Schlachthöfe können der Landwirthschaft unendlich viel nutzbarer gemacht werden, wie dies auf Grund genährter Wahrnehmungen feststeht und zwar mit Rücksicht auf das Erkranken erblicher und ansteckender Krankheiten. Ein Schlachthof, wie beispielsweise der Hamburger, an dem wöchentlich gegen 10000 Thiere zur Schlachtung gelangen, von denen jedes einzelne vor und nach der Schlachtung untersucht wird, bietet der thierärztlichen Wissenschaft eine reiche Fundgrube. Ein großer Theil der gewonnenen Ergebnisse sollte aber auch den Landwirthlichen und Züchtern, deren Wirthschaften die Thiere entspringen, unmittelbar zugänglich gemacht werden. Insbesondere bieten diese Ergebnisse eine gute Handhabe zur Bekämpfung der ansteckenden mehr und mehr um sich greifenden Tuberkulose, welche der Landwirthschaft schwere Schäden verursacht. In der nachstehenden Uebersicht I sind die Ergebnisse der Fleischschau an dem Hamburger Schlachthofe während des Jahres 1894 zusammengefaßt; der Schlacht- und Fleischschauangswang besteht erst seit dem 1. Juni v. J.

Aufstellung über das Vorkommen der Tuberkulose beim Fleischvieh.

Schlachtyffern	Mit Tuberkulose befallen		Ganze Thiere verworfen		Einzelne Theile verworfen	
	Anzahl	Procent	Anzahl	Procent	Anzahl	Procent
Rindvieh	48067	1049	218	63	013	—
Wachstel	7287	179	246	86	049	—
Bullen	6620	248	380	19	029	—
Schweine	12760	2785	2183	470	369	—
Zum Ganzen	74634	4261	571	588	079	6187
Kälber	42909	28	0067	9	0021	35
Schweine	174024	8265	185	428	024	8764
Schafe	73767	6	00081	—	—	8

Diese Uebersicht läßt immerhin erkennen, daß die Beschlagnahme ganzer Thiere und einzelner Theile derselben eine ganz bedeutende ist, ganz besonders unter dem Rindvieh und unter den Schweinen. Von dem ersteren wurden, ausschließlich der Kälber, insgesamt 571 v. H. als an der Tuberkulose erkrankt befunden, von den Kühen allein 21,83 v. H. Die Thiere stammten aus den benachbarten Landestheilen Schleswig-Holstein, Hannover und Mecklenburg, ferner aus Dänemark. In dem letztgenannten Lande hat die Krankheit entschieden eine recht weite Verbreitung erlangt. Demnach

lassen die Zahlen der Uebersicht I keinen Zweifel darüber, daß der Verlust ein recht beachtenswerther ist; bleiben die verworfenen Theile unberücksichtigt, so ergibt sich allein bei den Rindern, von denen 588 Stück dem menschlichen Genuß entzogen wurden und der Abtheterei verfielen, wenn wir das Stück zu 300 Mk. einschätzen, ein Verlust von rund 160000 Mk., der in letzter Reihe doch von den Landwirthlichen getragen werden muß, und der die Preise beeinträchtigt, welchen diese für ihre Thiere erhalten. Wenn auch der einzelne Landwirth kein Verlust seiner Thiere das Risiko auf den Käufer oder auf die Versicherungsgesellschaft abwälzt, so wird im Handel doch mit dieser Verlustziffer gerechnet, zumal der Schlächter den Viehhändler zur Uebernahme der Gewähr gezwungen hat und feinerseits also gedeckt ist. Nun sind es keineswegs immer die schlechtesten Thiere, welche erkrankt befunden werden, vielmehr erscheinen unter diesen auch solche, welche beispielsweise unmittelbar von einer Schlachtvieh-Ausstellung kamen und dort mit Preisen ausgezeichnet worden waren, oder auch Bullen, welche bis kurzem zur Zucht geübt hatten. — Beachtenswerth ist auch die Uebersicht II, welche das Vorkommen der Tuberkulose unter den Schweinen zur Darstellung bringt. Bei dieser Thiergattung scheint die Krankheit an bestimmte Oerthlichkeiten gebunden zu sein. Die einer solchen Oerthlichkeit bezw. einem solchen Stalle entstammenden Thiere liefern nicht selten einen ganz bedeutenden Zahlenzuwachs Erkrankter.

Die Uebersicht I sucht dies in Zahlen auszudrücken, indem sie die einzelnen Fälle aufführt, in denen in einer Sendung aus einem Orte oder aus einer Wirthschaft erkrankte Thiere von je 4 bis zu je 13 Stück befunden. Es ist dies eine auffallende Erscheinung, die sich auf Grund der mit in vielen Fällen nicht unbefangenen wirthschaftlichen Verhältnisse in der Deimath der Schweine auf den Einfluß der Genossenschaftsmeiereien glaube zurückführen zu müssen.

Wenn auch die Tuberkulose unter den Schweinen vordem schon vorhanden gewesen ist, so liegt doch die Wahrscheinlichkeit nahe, daß die genossenschaftlich betriebenen Meiereien, insbesondere diejenigen mit beschränktem Betriebe, welche die entrahmte Milch den betheiligten Landwirthlichen zur Fütterung von Kälbern und Schweinen zurückliefern, einer Verallgemeinerung der Tuberkulose Vorzug leisten. Die Milch einer einzigen tuberkulösen Kuh eines Genossenschafters würde genügend Fettes genügen, die Krankheit über den Schweinebestand der gesamten Genossenschaft und darüber hinaus zu verbreiten.

Nach den Erfahrungen, die wir in Hamburg machten, haben wir die Gewißheit erlangt, daß man es über bemerkt, wenn von unserer Seite auf das scheinbar fälsche



Anzahl der erkrankten Schweine je einer zusammengehörigen Sendung.

Table with columns: Tag, Anz. zahl, Tag, Anz. zahl, Tag, Anz. zahl, Tag, Anz. zahl. Rows include dates from Juni 14 to Sept 16 with corresponding counts.

Vorhandensein der fraglichen Krankheit unter den Tieren einer bestimmten Gegend oder auf die beim Schlachten zu Tage tretende Erkrankung eines Zuchtthieres, wenn auch in schonenster Weise aufmerksamer gemacht wird.

Nach den gemachten Erfahrungen kann sowohl von uns, von den Schlachthofverwaltungen als der Anlauf zu einer erfolgreichen Ausbarmung der Ergebnisse der Schlachthofbesuche nicht ausgen, von den Landwirthen und ihren Vertretungen sollte das Bestreben in erster Reihe angesehen.

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft hat es sich zur Aufgabe gemacht, durch Veranstaltung von Hauptprüfungen die Brauchbarkeit und Leistungsfähigkeit landwirtschaftlicher Geräte und landwirtschaftlich-technischer Anlagen zu ermitteln und die Ergebnisse durch Veröffentlichung in ihren Organen, wie Mitteilungen, Jahrbüchern und periodisch erscheinenden "Arbeiten" den weitesten Kreisen der Landwirtschaft zugänglich zu machen.

Die Prüfungen werden für gewöhnlich in Anblich an die jährlich wiederkehrenden Wanderausstellungen der Gesellschaft abgehalten. Auch für das Jahr 1896 (Juni), anstehend an die X. Wanderausstellung in Stuttgart, hat die D. L.-G. auf Anregung von verschiedener Seite hin, eine Reihe von Hauptprüfungen in Aussicht genommen und zwar von Getreidetrodenapparaten, Viehfutterdämpfern, Garbenbändern und Odt- und Traubenweinfässern.

Wenn auch Abdrapparate für landwirtschaftliche Erzeugnisse in vielfacher Bauart und Ausführung bereits vorhanden sind, so glaubte die Gesellschaft doch, mit Rücksicht auf die äußerst wichtige Aufgabe, welche in nassen Sommern Getreidetrodenapparaten zufällt, Konstrukteuren und Fabrikanten Anregung geben zu müssen, das bereits Vorhandene zu verbessern, leistungsfähiger zu machen, möglicher Weise auch brauchbares Neues zu schaffen.

Trodenapparate für Getreide in gebrochenem Zustande einer Prüfung zu unterwerfen. Den Fabrikanten bleibt es überlassen, die Trodenapparate als bewegliche oder feste Anlagen in den Wettbewerb zu stellen. Mehrere Preise im Gesamtwerte von Mk. 2000 sollen zur Vertheilung gelangen.

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft hat längst den hohen Werth brauchbarer Viehfutterdämpfer für die Landwirtschaft erkannt und gelegentlich einer Vorprüfung neuer Geräte einen Viehfutterdämpfer bereits als beachtenswert bezeichnet. Durch eine Hauptprüfung solcher Geräte aber sollen Landwirthe mit Hilfe der D. L.-G. Gelegenheit haben, die bestbewährten Konstruktionen von Dämpfern kennen zu lernen.

Die Hauptprüfung von Garbenbändern soll darthun, welches Material als besser Erfolg für Stroh den Landwirthen empfohlen werden dürfte. Die bislang gebräuchliche Art der Herstellung von Bändern aus Stroh erfordert Aufwand an Zeit und Kraft; der Verbrauch von Stroh hierfür schwankt zwischen 5-7% der Gesamtmenge des gemauenen Strohs; solche alljährlich wiederkehrenden Verluste sollen durch Verwendung eines passenden, durch mehrere Jahre zu verwendenden Garbenbandes vermieden werden.

Auf den Werth unter und brauchbarer Weinfässer ist bereits vielfach hingewiesen worden. Die durch die D. L.-G. zu veranstaltende Prüfung von Odt- und Traubenweinfässern hat die Aufgabe vorzuschreiben, welche Fässer von Odt- und Weinbauern am vortheilhaftesten verwendet werden könnten. Die vorstehend in kurzen gekennzeichneten, in Aussicht genommene Veranstaltungen der D. L.-G. bieten den Fabrikanten verschiedener Industriezweige Gelegenheit, ihre Leistungsfähigkeit durch Vorführung entsprechender Fabrikate zu bezeugen und zu bekräftigen. Durch die Veranstaltung vorerwähnter Prüfungen beweist die D. L.-G. wieder, daß sie ihren Beruf nur darin erblickt, der deutschen Landwirtschaft zu dienen.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** Das letzte Wachstum des Zimmergärtchens. Zimmerpflanzen weihen bekanntlich sehr langsam zu wachsen. Es rührt dies theilweise von der Beschaffenheit der Erde her, theilweise aber auch von der Beschaffenheit der Pflanze selbst, als auf der den Wurzeln abgewandt. Man läßt sich meist damit, daß man die Pflanzen von Zeit zu Zeit dreht, wodurch zwar die Erde ausgeglichen, aber dem verflachten unnatürlichen Wurzelsystem nicht abgeholfen wird. Außerdem vertragen viele Pflanzen, wie z. B. die Gamellen des Dreiecks nicht. Ein einfaches Mittel, um allen diesen Uebeln abzuhelfen, bildet ein Spindel, welchen man in geeigneter Entfernung hinter den Pflanzen aufstellt. Derselbe blendet die Rückseite der Pflanzen, wodurch ein amäthen gleichartiges Wachstum beider Seiten herbeigeführt wird.

** Vertilgung nader Schnecken. Gegen nader Schnecken, welche in den Kleingärten sehr bedenkliche Verwüstungen anrichten, wird mit meistem Erfolge das Kalkwasser angewendet. Auch das Verteilen der Beete mit ungetrochnem Kalk führt zum Ziele, darf aber nur in trockener Zeit angewendet werden, da bei regnerischer Bitterung oder bei starker Thaubildung der Kalk seine Wirkung einbüßt. Außerdem vertragen die Schnecken, welche sich meist in die Erdgrüben, unter Schalen oder abgelaufene Witter verbergen, ein sammeltes Stauböl dies einige Wölle nach, wobei man doch eine ganz bedeutende Anzahl einfangen können, zumal in der Nähe von Kürbisbeeten, da sie alle Kürbisarten sehr lieben. Ferner dachte man die nützlichen Käfer, wie die verkleidenden Carabidarten, welche sehr viele Schnecken vertilgen. Auch der Mannichvögell viele Schnecken. Auch kann man zwischen die einzelnen Beete Bretter legen, wodurch man zwar die Erde unter denselben besorgen hat. Zwischen den Brettern sammelt sich eine Unmenge von Schnecken, welche dann vernichtet werden können. Im Uebrigen beliebt man große Maulwurfslöcher, überhaupt große Erdlöcher und Steinbauten, da diese einen beliebigen Zufluchtsort der Schnecken bilden.

Bienenwirthschaftliches.

? Viele Bienenwirthschaftler sind immer noch nicht recht einig darüber, wann eigentlich der Honig aus den Waben geschnitten werden soll. Manche Bienenwirthschaftler raten mit der Honigwabe überaus früh zur beginnenden Einwinterung zu warten, damit auch alle Zellen mit Sicherheit gefüllt sind, andere raten wieder, den Honig dann zu schneiden, wenn kaum die Zellen gefüllt sind. Obz. Verabreichung, und dies ist in der That der beste Weg, raten wir ihnen Bienenwirthschaftler, den Honig dann abzuschneiden, sobald die Waben die Honigzellen zu verdecken beginnen. Wer früher den Honig abschneidet, dem

kann derselbe, wenn er nicht recht gut trocken und luftig gefüllt wird, leicht fauer werden oder in Gährung übergehen; wer wieder so lange wartet, bis die Honigzellen ganz verdeckt sind, der löst sich leicht in der Honigreste, das heißt, er erntet viel weniger Honig als er hätte ernten können, wenn er früher zum Ausschneiden des Honigs geschritten wäre.

? Die Hornisse ist ein arger Bienenräuber. Sie läßt die Bienen auf dem Felde von den Blumen weg oder überfällt sie mit dem Honig beladenen Bienen auf dem Felde, so sie bringt sogar in die Bienenstöcke ein und raubt hier Bienen mit Honig. Jeder Züchter sollte daher darauf bedacht sein, dieses gefährliche Insekt soviel wie möglich auszuvertreiben. Wer sehr ein Hornisseneichen besitzt, zerstört eine ganze Kolonie, die hunderte von Bienenbienen nährt. Um das Volk der Hornisse zu vertreiben, muß man sich die Mühe merken, nach welcher dieser Räuber mit seiner Brut aufsteigt. Bei der Zerstörung des Volkes ist äußerste Vorsicht geboten, denn die Hornisse ist eben sehr empfindlich. Im Stadel bringt leicht durch die wollene Handlöhne hindurch, dabei sticht eine Hornisse fortwährend, denn der Stadel reicht nicht ab, wie dies bei der Biene der Fall ist. Die beste Zeit zum Zerschneiden des Volkes ist früh Morgens oder spät Abends. Auch durch langhaltige Gläser, welche man zur Hälfte mit Honigwasser füllt und in die Nähe des Bienenstandes in einen Baum hängt, kann man viele Hornisse mit leichter Mühe wegschaffen.

Thier- und Geflügelzucht.

† Zur Fütterung. Wenn man Getreide, Weizen, Roggen oder Mais (letzterer verdient den Vorzug) zu füttern, daß die Kühe verholten, ohne jedoch ihre Gesundheit zu verlieren, so freffen die Kühe dies Futter mit Begierde. Die Folge davon ist, daß sie besserer Aussehen, mehr Milch durch die Brüste der Kühe, umher, und früher und mehr Eier legen. Auch das Füttern von getrocknetem Gerste in Schmalz geröstet, soll nach der Erfahrung amerikanischer Farmer sehr viel dazu beitragen, daß die Kühe recht viel Eier legen. Um bei Schlagschüssen Verzehrung des Getreides sowie ein vorzügliches zartes Fleisch zu erzielen, empfiehlt es sich, dem künftigen Fütterer Futter zu geben, was natürlich nur so lange rentabel erscheint, als der Züchter wieder in Preise steht.

† Welche Pferde bleiben gesund. Pferde, die immer gutes, reines und genügendes Futter erhalten, täglich gut gefressen und geputzt werden, ihr Futter immer (Kübelnabfälle abgerechnet) zur rechten Zeit erhalten, regelmäßig geputzt, einen guten Stall haben, wenn sie im Freien bei regnerischem Wetter liegen, bedeckt werden, wie sie erhitzen und abgekühlt mit Saule kommen, nicht vermuthungsfertig werden, es man sie einstellt; so behandelte Pferde werden leicht krank und zeigen ein gefundenes, hitziges Aussehen.

† Kühenrücken. Wenn die Federn noch nicht recht voll sind, das heißt sich noch nicht gebildet haben, ist das Rücken der Kühen schädlicher, als der Rücken der Federn bereits gebildet haben, das heißt die Bekleidung eine erge Thierquälerei ist. In der Regel werden junge Kühe im ersten Jahre dreimal geputzt und der Federngeheim trägt bei einem Gewicht von zusammen 60 bis 80 Gramm wüldest 25 Kreuzer. Dieser geringe Betrag reicht durchaus nicht im Verhältniß zu dem Verbrauch von Kraftstoff, das dieselben nötig haben, um die angegriffenen Kühe zu erziehen. Es gehen darüber jedesmal vier Wochen hin. Daher ist jedes Duzend Gramm Federn gleich einem Verlust von zwei Pfund Fleisch und Fett zu rechnen. Wer sich mit Gänsemaß beschäftigt hat, wird auch Erfahrung wissen, wie schwer es fällt, durch Putzen ausgekeimte Gänse wieder gehörig zu Fleisch und Fett zu bringen.

† Wegen das Reiten der Pferde. Pferde, welche an Hautjucken leiden und sich durch Reiten an den Säulen und Wänden Korsetttheile und den Schwanz hoch heben, schädigt man dadurch, daß man an den Stellen, wo sie gegen die Wand sich legen, einen Leberplatt befestigt, durch welche Pögel geföhren sind, deren Spizzen etwas abgerumpft sein müssen. Haben sie einmal sich dagegen gesetzt, so verhindern sie es das zweite Mal nicht wieder. Eine Dampfplatt bleibt es wohl, die Ursachen des Juckens zu beseitigen. Der Juckreiz kann durch Unreinlichkeit, oder aber auch durch Wunden hervorgerufen werden. Frühige Hautpflege und der Vorhandensein von Insekten ist die Anwendung von dazwischen stehenden Mitteln wird Abhilfe schaffen.

Kleinere Wirthstellungen.

§ Mittel, schimmeliges Getreide, Lupinen, Keps etc. essbar zu machen. Zur Beseitigung des Schimmels von Samen werden mehrere Mittel empfohlen, allein kaum ist nicht vollkommenes zu erreichen; die Säure bleibt unanfechtlich und unabweisbar. Junge Landwirthe mögen gewarnt sein, das Getreide nicht noch zu vergraben, indem sie schimmeliges Getreide mit Del unteschen. Wir würden sie hier auf ein wenig bekanntes, aber unerschöpfbares Mittel an Stelle der vielen anderen nicht oder minder schädlichen zu setzen. Das Mittel besteht in der Säure, die man mit leichtem Zunderhandt es sich vorm, das etwa warm gerobene Getreide abzufüllen. Zu diesem Zweck wird der Zunder leicht breit und flach ausgelegen und oft umgeschoben. Sofern der Schimmel schon bedenklich um sich gegriffen hat, empfiehlt es sich, das Getreide über die Zunderbänke zu legen. Zu diesem Zweck muß man für saubere Gefäße sorgen. Bei diesem wird die Säure befeuchtet und damit das schimmelige Getreide umgeben; je nach dem Grade des Ver-

schimmeligens muß diese Arbeit mehr oder minder oft wiederholt werden. Der Bedarf an Spirit fällt nicht ins Gewicht, denn das Getreide wird auf diese Weise vollkommen wiederhergestellt.

§ Beistiges Anpflanzen der Stoppeln ist eine wichtige Angelegenheit zur Steigerung der Fruchtbarkeit unserer Acker. Man pflanze die Stoppeln möglichst sofort nach Abarbeitung der Früchte mittelst Schilfpflug nach unter, erge das Land und lasse eine Ringelwalle darüber gehen, damit die Wasserabdringung aus dem Boden auf ein möglichst geringes Maß beschränkt wird, die Bodenwärme möglichst werden, die Beseitigung der Geruchstoffe, schnell von flüchtig gehen und das Auslaufen der Unkrautarten verhindert wird. Derselben Ackerbehandlung bewirkt auch den Eintritt des Garzustandes, welcher befehllich höchst förderlich für das Pflanzenwachsthum wirkt, da hiermit der Boden fruchtbar und physikalische Verbesserung erfährt. Solches Anpflanzen der Stoppeln ist auch zur Konzentration des Bodens enthaltenen Stickstoffes unerlässlich. Man nicht gefüllten Boden entgegen der Strohflut sehr leicht und zwar umso früher, je trockener das Land ist. In die Stoppeln lasse man eine Weizenfrucht (Zunahme für Getreide, Zuckerrüben, Johannisbeeren) durchs besserer Ausnutzung des Bodens, Steigerung des Stickstoffgehaltes derselben und Verminderung von Geruchstoffen.

Hauswirthschaftliches.

† Butter frisch zu erhalten, wobei dieselbe frisch sehr rein ge waschen, auf getrocknet, dann in kleine Stücke zertheilt, und in der Welle in Topfe eingebüßt, daß sich kein feiner Krumm bildet. Die Welle stellt man in einen Eßig, fällt denselben sofort mit Wasser, daß dieses nicht in die Welle dringt, und erhitze es bis zum Kochen. Ist diese Temperatur erreicht, läßt man es abfließen und nimmt die Topfe heraus. Solcher Welle behandelte Butter ist nach Verlauf von 6 Monaten noch so frisch, als ob sie eben erst aus dem Butterfasse entnommen wäre.

† Einlegen der Birnen in Eßig und Zucker. Das Einlegen in Eßig mit Zucker und Gewürzen, einleiten und Zucker erzeugt einen sehr angenehmen Geschmack, garantiert eine lange Haltbarkeit und verleiht dem die weiteste Verbreitung. Doch ist hierzu bloß guter Wein- und Obst-Essig zu verwenden. Zum Einlegen in Eßig eignen sich nicht zu große Birnen und möglichst hohen Aroma. Man stellt zunächst auf erhaltene nicht überreife Früchte, welche das Kernhaus heraus, wäscht sie ab und kocht sie in Wasser mit Zucker (pro kg Birnen 500 gr Zucker) so weich, daß sie sich mit dem Finger zerdrücken lassen, bringt sie dann mittelst eines Schaumlöffels auf ein Haarfieb, und kocht in demselben Wasser das ganze gebildete Quantum. Hiermit läßt man den Saft in einen feinkörnigen Syrup einkochen, gießt leicht Wein- oder guten Obst-Essig zu, als zur Bedeckung der Birnen erforderlich ist, etwas ganz Gewürzen und ganzen Zimmel, läßt alles aufkochen und gießt es über die in Einmachgläser gefüllten Birnen, um die Gläser dann sofort luftdicht zu verschließen.

† Rette für verschiedene Materialien erhält man durch nachstehende Zusammensetzung: Für Knochen, Eisenblech, Rostwässer u. s. w. einmet sich folgende Gemisch aus folgenden wegen seines scharfen Glanzes, den er dem Gegenstande verleiht. Man erweist es gewöhnlichen Züchlerlein in heißem Wasser auf, erwärmt die Gallerte, setzt derselben so viel zu Pulver gelöstes Kalk zu, als notwendig ist, um die erkrankte Stoffigkeit zu erhalten. Man erwidert den in flüssigen Gegenstand, reinigt die Beschaffenheit recht sorgfältig, freicht nun den Ritt zwischen die Finger und legt um den Gegenstand herum recht fest ein starkes Band. Nach Verlauf einiger Tage muß alles völlig erhärtet sein. Gemödelicher Züchlerlein, erwärmt und mit feim pulverförmiger Krebde angefeuchtet, erweist sich als ein ganz vorzügliches Mittel für Metall und Holz. Zur Beseitigung von Leder auf Metall wird das Metall mit einer heißen Zinnauflösung und das Leder mit einem heißen Auszuge von Gallertlein bestrichen. Weides läßt man nun ruhig trocknen. Die Haltbarkeit ist ausgezeichnet.

† Birnen, eingeleigt nach der Apertischen Methode. Dazu wähle man solche nicht überreife Frücht, löst sie sorgfältig, schneidet den halben Eßig ab, nachdem man die verbleibende Hälfte ebenfalls von der Schale befreit hat, und legt sie sofort nach dem Waschen, um ihnen ihre weiße Farbe zu erhalten, in ein Gefäß mit kaltem Wasser. Darauf blanchirt man sie, d. h. man kocht sie, um ihnen eine weiße Farbe zu geben, resp. zu erhalten, in Wasser so lange, bis sich an ihrer Oberfläche der Anzug einer Erbschale leicht eindrücken läßt, läßt sie in kaltem Wasser ab, schneidet sie abgerundet in die Einmachgläser, übergiebt sie so weit mit heißer Zuckersüßung (1 kg Zucker in 1/2 l Wasser gelocht und abgeseiht), daß diese die Birnen bedeckt, und verbindet die Gläser luftdicht. In einem breiten eisernen Gefäße besetzt man den Boden mit Heu, stellt die Gläser darauf, verleiht die Flüssigkeit, umgeben denselben und den Zapfen ebenfalls mit Heu, gebe heißes Wasser dazu, welches fast bis zum Rande der Einmachgläser reicht, lasse das Gefäß nun Feuer und kochte die Früchte eine halbe Stunde im Wasserbad, nehme sie heraus und bewache an einem kühlen trockenen Orte zum weiteren Gebrauch auf.

† Ein vorzügliches Mäherungsmittel in Kranzengemessen ist gemauener Kaffee, von dem man einige Messelgölle auf einen Boden wirft. Gemauener Kaffee sorgt auch für die Beseitigung von Rostwässer und anderem Fleck auf dem Boden, indem man dieselbe damit bestricht.