

† Verbesserung der Luft in Krankenzimmern. Wenn ein Kranke an Typhus, Cholera, Schtyphus oder ähnlichen ansteckenden Krankheiten leidet, empfiehlt sich folgendes Desinfectionsmittel: Gleiche Theile von Terpentin und Karbolsäure werden mit einander gemischt und ein Kaffeeböl voll davon in ein Gefäß mit Wasser gegeben, das über einer Lampe nahezu auf den Siedepunkt gebracht wird. Der Geruch soll in den meisten Fällen dem Kranken eine gewisse Erleichterung gewähren und die Weiterverbreitung der Ansteckung verhindern.

† Werth 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 Bedürfnis, dem Körper Stoffe zuzuführen, welche rasch und unmittelbar ins Blut gelangen und so den intensiven Lebensprozess vermitteln. Hierbei gehört vornehmlich der Zuckerstoff, welcher im Körper sofort in Glycerin verwandelt wird. 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 Gedeihen der Kinder mehr beitragen, als solche Nahrung. Während Milch und kräftiges Gebäck die Kinder gut nährt, erwarnt der Honig den Körper und die Atmungsorgane. Die Brust, bei dem Honig, verdaulich, sei und im Magen liegen bleibt, wie sie zu glauben, ist ein Vorurtheil; er ist nur dann ungesund, 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 Kindermilch, Extrakte und andere Kunstprodukte.

† Die Wästelchen bestehen aus einem fetten Wasse, welche die Poren verstopft, und werden, da das von Staub geübte schwere Stoffen ihnen ein warmes Aussehen gibt, oft wirklich für Wärmehüllen gehalten. Man vermeide sie durch Auflegen eines einfachen Leuges aus Honig und Weizenmehl, wenn sie schon alt sind, und entfernt sie durch gelegentliches Auswaschen. Sollen die Stellen nach dem Auswaschen roth und entzündet werden, so ist Honig mit Weizenmehl oder Butter de Cologne. Flüssiges Wollwoll in einem weichen Tuch und milder 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 derselben sehr gut als Düngemittel für Gärten, Wälder und Weiden, insbesondere aber auch für Dampfmaschinen als fruchtbarwirkendes Mittel verwenden. Auch kann man aus Kartoffelschalen sehr hübsche Papiermachungsgegenstände und Holzmalereien herstellen, indem selbe für sich allein oder im Vereine mit Gipsfasern unterirdischen Solarten, eventuell auch mit Schmelzwolle gemischt und heiß in Formen geformt, zu Kröpfen, Wollenspielen u. dergleichen werden. Auch lassen sie sich in dieser Weise in sehr gutes Wärmedämmmaterial 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 auszuscheiden. 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 gleichmäßigeres 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 Bindungen des Stoffs mit Fett oder Butter eingelebten 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 zeigende Masse. Der Käse kann nach Wunsch härter und weicher gefeilt werden. Man benützt härter zu machen, muß während des Umrührens gut durchgeköhlertes Eiweiß beigegeben und mit der Masse vermenget werden. Der Käse ist nun fertig und man läßt denselben in einem Schilde abtönen und eine feste Consistenz annehmen. Sobald er kalt geworden, kann er auch schon gegessen werden. Der Kochtopf reinigt sich durch angemessenen 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 u. werden wie folgt vorbereitet: Man wäscht sie rein ab, läßt sie gut abtropfen und legt sie dann in einen Topf und bestreut

sie 1 Liter Schwämme mit 4 Eßlöffel Salz, deckt dann einen Zeller über den Topf und läßt ihn über Nacht stehen. Die Schwämme werden infolge dessen sehr zusammengehoben und viel Saft geübelt haben. In diesem Saft läßt man sie ordentlich austrocknen, am besten in einem reinen ledernen Topf. Nachdem sie etwas abgetrocknet 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.

† Müßelgetränk aus Honig. Ein köstliches, kühlendes, belebendes und stark murrendes Getränk bereitet man, wenn man auf einen Wassereimer voll Wasser 1-1½ Pfund Honig nimmt, beides miteinander erhitzt, darauf in offenem Eimer abgahren läßt, was man durch Zufuß von etwas Bierseife schnell erreicht, und nach eingetretener Abkühlung, gleich am ersten Tage, die Masse auf Bräunungstage 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 wird und man dem anderen beschäftigen müßte. 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.

† Tauben als Viehhüter. Man tödtet junge fette Tauben durch einen Druck unter die Flügel, um das Blutverlieren zu verhindern, wofür sie, nimmt sie aus und wäscht sie sauber. Am nächsten Tage reißt man sie mit Salz und Waschlöffelchen inwendig ein, legt jeder Taube Leber und Herz mit etwas Butter in den Leib, näßt diesen zu und spießt ihn gut. Dann betäubt man die Tauben mit Citronensaft, bedeckt sie mit Seeflechten und brät sie unter fleißigem Wiegeln, zuletzt mit etwas Pfah, was man herfür mit der Sauce, der man geröstetes Mehl, etwas Wasser, Zwiebel Pfefferkörner und Salz beigelegt hat und von hierauf durch ein Sieb abgelaßt hat.

† Verdriete 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 Keller an einen freistehenden Balken hängt. Besonders fraule Stellen kann man vorher mit einem Schwamm und Regenwasser leicht ausfrischen.

† Um Petroleumlampen schnell und leicht zu reinigen, reißt 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 Kiebelstangen lassen sich auf diese Art schnell vollständig säubern, da die Rinde 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 leicht gelöst. Auch ist diese Methode bei vielen gebräuchlichen Ausströmern mit Seife und Soda bei weitem vorzuziehen, da hierbei mit der Zeit die den Brenner und das Becken verbindende Mannverbindung durch die scharfe Natronlauge gelöst wird.

† Als einfaches Feuerlöschmittel kann eine starke Lösung von Alaun in Wasser bis zur völligen Sättigung des letzteren empfohlen werden. Derselbe wird in dünnwandigen Glasflaschen aufbewahrt und bei Ausbruch eines Feuers in die Flamme geschleudert. Das Wasser verdunstet sehr schnell, das zurückbleibende Alaun 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 Lederjohlen und Lederdringeln zu machen. Man thut in einen gläsernen Topf einen geringen Theil guten Theer und etwas in dünne Streifen geschnittenen Baumrinnelein, weiden man vorher in Dämpfen von kochendem Wasser aufgeweicht hat. Man setzt man den Topf an ein gelindes Feuer und rührt mit einem hölzernen Löffel die Mischung um, wobei man das Ueberbleiben des Theers zu verhindern suchen muß. Sobald der Gummi vollständig aufgelöst ist, trägt man mittelst eines Pinsels die Masse auf die Sohlen auf, bis die Schicht die Stärke einer dünnen Wappe erreicht hat.

Erdbeerpflanzen,

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



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 gemachter 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 Züchtlern, 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 Fleischschauzwang besteht erst seit dem 1. Juni v. J.

Aufstellung über das Vorkommen der Tuberkulose beim Fleischvieh.

| Schlachtyffern | Mit Tuberkulose befallene | | Ganze Thiere verworfen | | Einzelne Theile verworfen | |
|------------------------------|---------------------------|-------------|------------------------|------------|---------------------------|-------------|
| | Anzahl | % | Anzahl | % | Anzahl | % |
| Rindvieh | 48067 | 1049 | 218 | 63 | 013 | — |
| Wachstel | 7287 | 179 | 246 | 96 | 049 | — |
| Bullen | 6620 | 248 | 380 | 19 | 029 | — |
| Kühe | 12760 | 2785 | 2183 | 470 | 369 | — |
| Im Ganzen Fleischvieh | 74634 | 4261 | 571 | 588 | 079 | 6187 |
| Käber | 42909 | 28 | 0067 | 9 | 0021 | 35 |
| Schämme | 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 Käber, 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 erschienen 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. — Beachtenswert 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 Zahlenatz Erkrankter.

Die Uebersicht I zeigt dies in Zahlen auszudrücken, indem sie die einzelnen Fälle aufzählt, 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 unbeträchtlichen 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 beschränkten Betrieben, welche die erkrankte 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 übel vermerkt, wenn von unserer Seite auf das scheinbar häufigere



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 Thieren 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 Vertretern 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 Mittheilungen, Jahrbüchern und periodisch erscheinenden "Arbeiten" den weitesten Kreisen der Landwirtschaft zugänglich zu machen.

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 Getreidetrocknenapparate zufällt, Konstrukteuren und Fabrikanten Anregung geben zu müssen, das bereits Vorhandene zu verbessern, leistungsfähiger zu machen, möglicher Weise auch brauchbares Neues zu schaffen.

Trocknenapparate für Getreide in gebrochenem Zustande einer Prüfung zu unterwerfen. Den Fabrikanten bleibt es überlassen, die Trockenapparate als bewegliche oder feste Anlagen in den Wettbewerb zu stellen.

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.

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 gewonnenen Strohs.

Auf den Werth unter und brauchbarer Weisfitter ist bereits vielfach hingewiesen worden. Die durch die D. L. G. zu veranstaltende Prüfung von Oel- und Traubenweisfittern hat die Aufgabe vorzuschreiben, welche Fitter von Oel- und Weinbauern am vortheilhaftesten verwendet werden könnten. Die vorstehende in kurzen gekennzeichneten, in Aussicht genommene Veranstaltung der D. L. G. bieten den Fabrikanten verschiedener Industriezweige Gelegenheit, ihre Leistungsfähigkeit durch Vorführung entsprechender Fabrikate zu bezeugen und zu bekräftigen.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** Das letzte Wachstum des Zimmergärtchens. Zimmerpflanzen weihen bekanntlich sehr hoch, nicht 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.

** 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 ungetrocknetem 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.

? Viele Bienenzüchter sind immer noch nicht recht einig darüber, wann eigentlich der Honig aus den Waben geschnitten werden soll. Manche Bienenzüchter raten mit der Honigentnahme zu beginnen, wenn die Waben mit Honig überzogen sind, andere raten wieder, den Honig dann zu schneiden, wenn kaum die Waben gefüllt sind.

kann derselbe, wenn er nicht recht gut trocken und luftig gefüllt wird, leicht fauer werden oder in Gährung übergehen; vorwiegend so lange wartet, bis die Dampfkammern ganz verdeckt sind, der Honig sich leicht in der Dampfkammer, 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 Bieneindrücker. Sie läßt die Biene auf dem Felde von den Blumen weg oder überfällt sie mit Honig beladenen Wespen auf dem Felde, so sie bringt sogar in die Bienenschäfte ein und raubt hier Biene um Honig. Jeder Züchter sollte daher darauf bedacht sein, dieses gefährliche Insekt soviel wie möglich auszuvertreiben. Wer sehr ein Hornisseneindecker ist, zerstört eine ganze Kolonie, die hunderte von Einwohnern nützlich würde.

Thier- und Geflügelzucht.

† Zur Fütterung. Wenn man Getreide: Weizen, Roggen oder Mais (letzterer verdient den Vorzug) zu füttern, daß die Kühe verdaulich, ohne jedoch ihre Milch zu verlieren, so fressen die Kühe dieses Futter mit Begierde. Die Folge davon ist, daß sie besserer Milch ausgeben, was sich durch die Höhe der Kümmen umschließt, 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 mehr Milch geben.

† Welche Pferde bleiben gesund. Pferde, die immer gutes, reines und genügendes Futter erhalten, täglich gut gefressen und geputzt werden, ihr Futter immer (Kühenabfälle abgerechnet) zur rechten Zeit erhalten, regelmäßig ausruhen, einen guten Stall haben, wenn sie im Freien bei regnerischem Wetter liegen, bedeckt werden, wenn sie erhitzen und abgearbeitet nach Hause kommen, bedeckt werden, wenn sie erhitzen, so behaltene Pferde werden leicht krank und zeigen ein einfaches, hitziges Aussehen.

† Kühenrücken. Wenn die Federn noch nicht recht voll sind, das heißt sich noch nicht gebildet haben, ist das Rücken der Kühen gefährlicher, als der Rücken der Pferde, denn bei Kühen ist die Milchsekretion eine große Thierquälerei ist. In der Regel werden junge Kühe im ersten Jahre dreimal geputzt und der Fiebergeheim trägt bei einem Gewicht von zusammen 60 bis 80 Gramm wüßte 25 Kreuzer. Dieser geringe Betrag reicht durchaus nicht im Verhältnis zu dem Verbrauch von Kraftfutter, das dieselben nötig haben, um die angegriffenen Kühe zu erziehen. Es gehen darüber jedesmal vier Wochen hin. Daher ist jedes Duzend Gannm Federn gleich einem Verlust von zwei Pfund Fleisch und Fett zu rechnen.

Kleinere Mittheilungen.

§ 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, schlägt man dadurch, daß man an den Stellen, wo sie gegen die Wand sich legen, einen Leberplattchen befestigt, durch welche Mägel geföhren sind, deren Spitzen etwas abgerundet sein müssen. Haben sie einmal sich dagegen gesetzt, so verhindern sie es das zweite Mal nicht wieder. Eine Dampfplattche 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.

§ 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 unanfällig und unabweisbar. Junge Landwirthe mögen gewarnt sein, das Getreide nicht noch zu vergraben, indem sie schimmeliges Getreide mit Del umschichten. 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 dem Honig, der dem Getreide beigemengt wird, das etwa warm gerobene Getreide abzufüllen. Zu diesem Zweck wird der Honig dreifach dreifach und nach ausgegossen und oft umgeschoben. Sofern der Schimmel schon bedenklich auf sich gegriffen hat, empfiehlt es sich, das Getreide über die Wagnisse zu legen. Zu diesem Zweck wird das Getreide in einem Gefäß mit Honig beaufschlagt und damit das schimmelige Getreide umgeben; je nach dem Grade des Ver-

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

§ Zeitiges Aufhängen der Stoppeln ist eine wichtige Maßnahme zur Steigerung der Fruchtbarkeit unserer Acker. Man pflegt die Stoppeln möglichst sofort nach Aberntung der Früchte mittelst Schöpfling nach unten, ohne das Land und lasse eine Ringelreihe darüber gehen, damit die Wassererdrosselung aus dem Boden auf ein möglichst geringes Maß beschränkt wird, die Bodenluft möglichst werden, die Verwitterung der Gesteinsschichten schnell von flüchtig gehen und das Auslaufen der Urnährsalze verhindert wird. Derselben Wasserbehandlung bewirkt auch den Eintritt des Garzustandes, welcher ebenfalls höchst förderlich für das Pflanzenwachstum wirkt, da hiermit der Boden fruchtbar und physikalische Verbesserung erfährt. Solches Aufhängen der Stoppeln ist auch zur Konservierung des Bodens enthaltenen Stickstoffes unerlässlich. Man nicht gefüllten Boden entgegen der Stickstoff sehr leicht und zwar umso früher, je trockener das Land ist. In die Stoppeln lasse man eine Weizensträhne (Zusatzart: Gerst, Zolleweizen, Johannisweizen) durchs besserer Ausnutzung des Bodens, Einlegen des Stickstoffgehaltes beschleunigen und Verminderung von Grünflühen.

Hauswirtschaftliches.

† Butter frisch zu erhalten, wird dieselbe frisch sehr rein geaschen, auf getrocknet, dann in kleine Stücke zertheilt, und in der Welle in Topfe eingebüßt, daß sich kein feiner Kamm bildet. Die Welle stellt man in einen Eßig, fällt denselben sofort mit Wasser, daß dieses nicht in die Welle dringt, und erhitzen 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 oder Weintrauben, Honig und Zucker erzeugt einen sehr angenehmen Geschmack, garantiert eine lange Haltbarkeit und verdient darum 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 wählt möglichst zu erhalten 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 Haarfleisch, und kocht in demselben Wasser das ganze gebildete Quantum. Hiermit läßt man den Saft in einen feinstreifigen Syrup einkochen, gießt leicht Wein- oder guten Obst-Essig zu, als zur Bedeckung der Birnen erforderlich ist, etwas ganz Weintrauben 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, Gebeine, Perlmutter u. s. w. nimmt sich folgende Gemischt gut bekommen wegen seines scharfen Ammoniums, aber in dem Gemischtheile vertheilt. Man erweist es gewöhnlichen Züchtelern in heißem Wasser auf, erwärmt die Gallerte, setzt derselben so viel zu Pulver gelöstes Kalk zu, als notwendig ist, um die erweichete Stofflösung zu erhalten. Man erwärmt den so erhaltenen Gegenstand, reinigt die Beschaffenheit recht sorgfältig, reinigt nun den Rest zwischen die Fugen und legt um den Gegenstand herum recht fest ein starkes Band. Nach Verlauf einiger Tage muß alles völlig erhärtet sein. Gemödeln der Züchtelern, erwärmt und mit feinem pulverförmigen Krebde angebrüht, erweist sich als ein ganz vorzügliches Mittel für Metall und Holz. Zur Beseitigung von Leber auf Metall giebt leicht Wein- oder guten Obst-Essig zu, als zur Bedeckung der Birnen erforderlich ist, etwas ganz Weintrauben und ganzen Zimmel, läßt alles aufkochen und gießt es über die in Einmachgläser gefüllten Birnen, um die Gläser dann sofort luftdicht zu verschließen.

† Birnen, eingelegt 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 Eßig, 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 Gerüstschicht leicht eindrücken läßt, läßt sie in kaltem Wasser ab, schneidet sie abgerundet in die Einmachgläser, übergiebt sie so weit mit heißer Zuckerlösung (1 kg Zucker in 1/2 l Wasser gelöst und abgeseiht), daß diese die Birnen bedeckt, und verbindet die Gläser luftdicht. In einem breiten eisenen Gefäße besetzt man den Boden mit Heu, stellt die Gläser darauf, verpackt die Zwischenräume zwischen denselben und dem 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 bewahre an einem kühlen trockenen Orte zum weiteren Gebrauch auf.

† Ein vorzügliches Mäherungsmittel in Kranzengemessen ist gemahlener Kaffee, von dem man einige Messelöffel auf einen Eßlöffel Mehl, gemahlener Kaffee nach und nach bis zur Entfernung von Wildpferd und anderem Vieh gegeben, indem man bestreut damit bestreut.

