

Herde durchgehen, sich losreißen etc. und großes Unglück herbeiführen, auf diese Nothwehrigkeit zurückzuführen sein. Darum fort mit dieser Viehquälerei!

++ Das Rupfen der Gänse wird leider häufig so gehandhabt, daß sie im Viehquälerei ausartet, denn wenn man sieht, daß einzelne Thiere Wochen hindurch nach dem Rupfen noch die Flügel tragen, so ist es doch klar, daß hier Viehquälerei mit im Spiel ist. Am weitestgehenden und hartnäckigsten sind die Federn fast bei der Wurzel, also etwa im September, und zu dieser Zeit macht das Rupfen den Thieren auch keine besonderen Schmerzen. Vor denselben ist ein launenhaft Meinungsabwäg sehr zweckmäßig. Nach dem Rupfen müssen die Gänse von Verletzungen geschützt und häufig erkrankt werden, damit die Federn wieder schnell nachwachsen.

† Reite Enten in 14 Tagen. Um in 14 Tagen 1. beste Enten zu erhalten, quelle man Gerste in Wasser auf, gieße dann das Wasser ab, schütte zum Ausweihen die gewollene Menge auf einen Saunen und breite sie, nachdem sie geküht, zur Trocknen aus. Die bei zunehmendem Wind in einen engen, aber gut mit Strohd ausgelegten Stall gehaltenen Enten erhalten nun in einem Krage dieses, nur mit wenig Wasser angefeuchtete Malz zum Futter, damit sie mit diesem zugleich nur noch wenig Urin lösen. Wenn besonders Wasser nicht lösen nicht genügt, auch von dem angefeuchteten Gerstenmalz nur immer wenig nach und nach vorgebracht, sobald sie das vorige aufgezehrt haben. Nach Beobachtung dieser Regeln sind die Enten in 14 Tagen äußerst fett und erreicht eine Leistung um ein Gewicht von 15 Pfund.

† Während der Winterzeit anderer Döhner wird vielfach noch ignorer genähigt. Er, wozu soll ich denn den Kanarienvogel jetzt gutes Futter geben, wo sie mit feiner Eier legen! Die so sprechen, bedenken aber nicht, daß sie sich in etwas Reichlich füttern, daß die Thiere gerade in der Zeit Futter und vornehmlich Futterung bedürfen, um die Winterkälte abzufristen und dieselbe nicht nachtheilig auf den Gesundheitszustand der Thiere einwirken zu lassen. Wie viele Döhner kankeln alljährlich von der Mangelzeit ab, kommen entkräftet und mangelndlos gegen die Vorkälte der Winterzeit in ein Winterstall und liegen zur Verwunderung des Besizers eines Vorkaltes nicht im Stall, abgelegt bis auf die Knochen! Man stelle sich doch vor, daß das Gähnen der Winter eine vollständige Neubildung mit kräftiger Winterarbeit vorzunehmen hat und daß zur Neubildung des Organismus eine ansehnliche Menge Nahrungsgüter erforderlich sind, die — wenn sie dem Thiere nicht in ausreichendem Maße in der Wohnung abgetrieben werden — aus den Körpertheilen entnommen werden, wodurch der allgemeine Organismus erheblich geschädigt und geschwächt werden muß!

† Der Graupapagei gefügt unter alle Papageien, sobald er richtig an unter kaltem Klima gewöhnt ist, die größte Lebensdauer, und lernt sehr leicht sprechen, singen und spielen. Er ist sehr empfindlich, wogegen großer Kälte als gegen Anglist. Die Temperatur seines Aufenthaltsortes sollte man aber nie unter + 8° R sinken und überbede des Nachts keinen Käfig noch mit einem Tuche. Im Winter bringe man das Thier bei Sonnenschein an das Fenster, im Sommer dagegen in das Freie. Wie verhalte man, das Thier an den Wechsel eines Wohnortes zu gewöhnen. Käfige aus Eisenblech oder Holzgitter sind wegen ihrer Haltbarkeit und der Bequemlichkeit, sie reinigen zu können, die besten, haben aber leider den Nachtheil, daß sie glatt sind und der Vogel keinen festen Fuß in ihnen findet. Hierdurch wird er ängstlich und dabei dann nicht mehr gern. Derselben Uebelstand hilft man dadurch ab, daß man das Geflügel innen mit einem feinnetzigen Drahtgitter auslegt. Das Bad erhält und stärkt die Gesundheit eines Vogels und verhindert sein Gefieder. Trotzdem der Graupapagei an die Kost der Menschen sich gewöhnt, gebe ich er doch nur gut bei einfachen Futter. Was mittelwichtig geföhrt und kalt gereicht, sei das Hauptfutter. Futtermittel und zur Abwechslung sehr erweichend für den Vogel ist Reis, Gerste, Hirse, gelochte Kartoffeln und Döh. Kernobst dagegen, als: Äpfel, Kirschen etc. ist dem Graupapagei stets ohne Kern zu geben, da dieser letztere Blausäure enthält. Ergänzung als: Kohl, Salat, Obstsaft, Gemüse mit Knobchen und Blättern. Früchtlüche als: Mören, Melonen und Kürbisschinken, Früchte und Beeren aller Art, auch gute, unverdorrene Obst- und Ballmüch, Sonnenblumenkerne und helle Mandeln sind besgl. für ihn empfehlend. Bittere Mandeln und Petersilie würden dagegen wie Gift, sind daher nicht zu reichen.

† Fütterung der Entenzeitung und ihre Fütterung. Die Entenzeitung geschieht durch schlechtes Auswaschen, durch Anglist oder durch einen kalten Wind. Auch unregelmäßiges Auswaschen kann Entenzeitung herbeiführen. Erst ist sie bei trocken stehenden Thieren auf, so sind die besessenen Entenzeitung in der Regel verloren. Die Entenzeitung ist stets von heftigem Fieber begleitet; gewöhnlich sind nur ein oder zwei Vierter des Enters ergriffen, hart, heiß, geröthet und schmerzhaft. Die Milch ist sehr dickflüssig, die Thiere sehr stark, was seinen Grund in der Fütterung des Milchsafters hat. Behandlung: Fressen der Thiere ein Entenbraten aus Kimmel, Essenz, Pfeffer, Kamomille, Wacholder und Pfefferminz. Vor dem Einführen giebt man noch einen Löffel doppelkohlensauren Natron und einen halben Löffel Weinsäure. Ferner melte man alle drei bis vier Stunden und wolle das Futter gut durchsichtigen Strahlen gegen die Thiere.

† Die Hiere wird mit Recht die Kuh des kleinen Mannes genannt. Die Futterkosten einer solchen sind geringer, sie vermehrt die gereichte Nahrung besser als die Kuh, und liefert verhältnißmäßig einen höheren Wirthschaftsertrag. Durchschnittlich verzehrt sie im Monat an Ernt wenig mehr als 60 Kilo Heu; in den Sommermonaten bekommt sie täglich 7-8 Kilo Grünfutter.

Sauswirthschaftliches.

† Steinpilz. (Zeit der Bereitung 2 Stunden. 5 Personen.) 3 Liter Milch werden gekocht (von steinernem Dampf man auch den Stiel mit), in große Stücke geschnitten, kurze Zeit in kochendem Salzwasser, dann mit einer geschälten Reiben Zwiebel in 50 Gr. lockere Butter gekaut, etwas Mehl darüber gestäubt, Salz, Pfeffer, gewogene Petersilie und 10 Gr. Vieh's Fleisch-Extrakt daran gethan. Man dünnt sie langsam weich und giebt zuletzt einige Tropfen sauren Rahm an das Gemisch. Man servirt es ganz zu Dessert, Coteletten und gekochten Schinken. — Pfefferling. (Zeit der Bereitung 1 1/2 Stunden. 5 Personen.) 4 Liter gerührt und in Stücke geschnittene Pfefferlinge werden mit siedendem Salzwasser abgekocht, abtropfen gelassen und in 40 Gr. Butter mit etwas Salz und Pfeffer geschmort. Wenn sie bräunlich fertig sind, giebt man 5 Gr. Vieh's Fleisch-Extrakt daran, rührt etwas Mehl darüber, daß der Saft süßlich wird und giebt das Gemisch mit einem mit etwas über Zahne aromatisirten Eigelb ab. Es geht am besten zu Kalbscoteletten.

† Dill-Sauce. 10 Personen. Vereitungszeit 20 Minuten. — Zwei Eßlöffel Mehl werden in 60 Gramm Butter hellgelb geschmit, mit zwei Eßlöffeln Rahm und ebenfalls Weinsig verrührt, dann rührt man einen halben Liter Bouillon aus Fischebraten auf, verfocht das ganze zu einer dicken Sauce und giebt zuletzt zwei Eßlöffel feingewiegten Dill hinzu. — Zu bemerken ist, daß die Sauce nicht wieder zum Kochen kommen darf, sondern sofort mit dem in Scheiben geschnittenen, mit feinem zerhackten Kartoffeln garnirten Rindfleisch servirt werden muß, um den feinen Dill-Geschmack ganz zu behalten.

† Soll man im Sommer gekochte Wäsche tragen? Man hat die Meinung, daß die Wäsche für Hygiene der Haut im Sommer Zeit mit der ungenügenden Bedeutung der Kleidung und der Bekleidungsstoffe be- schäftigt, hat auch die Bedeutung des Stärkens der Wäsche unterschätzt. Er stelle dabei fest, daß die Stärke ein hartes Hinderniß für die Wärme- abgabe bildet, und zwar merkwürdigerweise ein um so härteres und mehr um Gewichte fallendes, je höher die Lufttemperatur ist. Hiermit ist also das Stärken der Bekleidung eigentlich eine recht unpraktische Ein- richtung. Denn im Winter, wo wir uns alle Wäsche geben, die Wärme festhalten, ist wegen der Lufttemperatur der Wärmeabgabe die Stärke nur gering, im Sommer dagegen, wenn wir uns bemühen, uns nach Möglichkeit abzukühlen, hält die gekochte Wäsche die Wärme energisch am Körper zurück. Man ist es richtig, daß bei steigender Temperatur der Schwitz die Stärke aufhört; aber auch noch im aufgelösten Zustande macht sich die Stärke in der Wäsche unangenehm bemerklich. Denn auch in diesem Zustande verleiht sie die Poren der Leinwand und erhöht auf diese Weise die Zufuhr trockener Luft zu unserer Haut, und gerade diese Zufuhr wirkt je bekanntlich so erschöpfend. Also auf alle Fälle erweist das Stärken der Bekleidung wenig nützlich.

† Gegen Vorkälte der Säure. Man löse eine Hand voll grünen oder einen Löffel voll getrockneter Brombeere mit 1/4 Liter Wasser und läge, nachdem man das Ganze durchgeseigt hat, ein erlenzweigtes Stiel Alann hinzu. Mit diesem abgetriebenen Abzug spüle man täglich den Mund drei Mal aus. Auch das öfter Ausspülen mit nicht zu kaltem Wasser, denn man etwas Weinsig zugesetzt hat, oder mit Kamillethee ist in leichten Fällen ein recht gutes Heilmittel. Versucht das Leiden auf einem inneren Siechthum und einer schlechten Blut- und Säurebildung, nicht aber auf Erkältung, so läßt man vor allen Dingen eine naturgemäße Lebensweise und mehr alle reichenden Speisen und Getränke.

† Gegen Petroleumbrand. Wenige drüsen wunden, welches Vor- gehen gegen Petroleumbrand am sichersten wirkt, daher es hier am Platze sein mag, einen Fall, der sich ereignet hat, zu erwähnen. Bei einer Familie war ein Dienstmädchen aus Unvorsichtigkeit eine brennende Petroleumlampe um. Man versuchte alles Mögliche, um das Feuer zu löschen, bis endlich, als gar nichts helfen wollte, das Mädchen einen Topf mit Milch ergießt und ihn über die Flamme ausgießt, die sofort erlosch. Es wurden darum weitere Berichte über diesen Gegenstand angefordert. Ein Keller wurde 4 Millimeter hoch mit künftigen Petroleum angefüllt und dieses angezündet. Der selbst gebrennende Flamme konnte man durch Ausgießen von Wasser nicht bekommen, während das unvorsichtig fröhlich lodrende Feuer bei Anwendung von Milch sofort verlöscht. Auf einen Petroleumbrand befindliches kochendes Petroleum war, mit Wasser zu löschen, aber wirksam erwies sich auch hier die Milch, die das Feuer sogleich erlosch.

† Suppe von Kalbsblut mit Weis. 10 Personen. Vereitungszeit 3 Stunden. — Zwei Kilo Kalbsblut schlägt man der Quere nach in Stücke, legt sie mit dem erforderlichen Wasser aus Feuer, säuhnt sie gut aus und giebt Salz mit Würzweil bei. Nachdem die Suppe 3 Stunden gekocht hat, nimmt man die Fleischstücke heraus, läßt der Bouillon einen Löffel Vieh's Fleisch-Extrakt bei, läßt sie mit diesem durchkochen, passiert sie durch ein feines Sieb und giebt sie über 125 Gramm in Brühe mit Salz und Butter weich gebühten Mehl in Terrine.

† Steingut und andere Geschirre sollen sehr dauerhaft werden und ihre Glätte sehr gut halten, wenn man sie in reinen Zustande, noch ehe sie gebraucht werden, in geschäftiger, gut geleiteter Waage von Holz- oder zwei Stunden lang ausbleicht und darin erkalten läßt.

† Die Fenster öffnen! Niemand kann sich eines erschöpfenden Schlafes in einem Zimmer erfreuen, das nicht ordentlich gelüftet ist. Im Sommer sollten die oberen Fenster immer geöffnet sein und im Winter müssen Schließvorrichtungen vor dem Schlafengehen gehörig gelüftet werden, außerdem aber noch irgend eine Ventilation haben.



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

Nr. 36 Halle a. S., den 4. September 1897.

Ausfaat der Apfel- und Birnkerne.

In der Geisenheimer Lehranstalt für Obstbau wurden von Professor Dr. Koch interessante Versuche gemacht über Ausfaatzeit der Apfel- und Birnkerne. Es ergiebt sich daraus, daß von den im Herbst ausgefaateten oder in die Erde gebrachten Obstkernen im Durchschnitt etwa 60 Prozent, von den im Frühjahr geäußerten im Durchschnitt noch nicht 15 Prozent aufgegangen sind. Dieser Unterschied wird dadurch veranschaulicht, daß bei zwei spätern Sorten (Kasseler Reinette und Esperens Bergamotte) noch 40 Prozent der Samen im Frühjahr keimten, bei allen frühreifenden Sorten, bei denen die Kerne entsprechend länger trocken aufbewahrt worden waren, in den meisten Fällen kein einziges Korn keimte.

Es hat sich hier also die alte Erfahrung bestätigt, daß Obstkerne im Herbst gefäet werden müssen und daß sie um so schlechter keimen je längere Zeit hindurch sie trocken aufbewahrt wurden. Diese trockene Aufbewahrung scheint übrigens an dem schlechten Keimen eine Hauptursache zu haben. Wenigstens keimen Obstkerne, die man in großen Kisten aufbewahrt und die sich gegenfeitig frisch erhalten, immer viel besser als einzeln aufbewahrt, welche, wenn möglich noch in warmer, trockener Zimmerrluft, immer sehr hart austrocknen. Es würde nun sehr lehrreich sein, wenn durch weitere Versuche festgestellt würde, in welcher Weise gerade durch die verschiedenen Grade des Austrocknens die Keimfähigkeit der Apfel- und Birnkerne beeinflusst wird und wie der Nachtheil des Austrocknens beseitigt werden kann.

Um kleinen Kisten von Obstkernen längere Zeit hindurch die natürliche Frische zu erhalten, kann man sie in einem Papierfad eingehüllt, in größere Säcke von Sämereien einlegen. — Daß die einzeln liegenden Samen stark austrocknen und in Folge dessen die Keimfähigkeit viel früher verlieren als die Samen in einem großen Sack, hat man auch bei anderen Samen schon bemerkt, und es ist gewiß richtig, wenn behauptet wird, die schleimige Fruchtigkeit, welche die frischen Obstkerne umgiebt, dürfte möglichst nicht am Kerne trocken werden, weil das Entrocknen dieser obersten Hülle die Kerne so schwer keimen läßt. Man müsse trockene Obstkerne 24 Stunden in kaltem Wasser, sie dann reinigen und säen. Das Waschen mit kaltem Wasser ist dem ausgetrockneten Schleim und mache den Kern wieder keimfähig. Bei dieser Behandlung werde auch die Frühjahrsausfaat noch leidliche Erfolge haben.

Die Düngung des Hafers.

In Bezug auf die Düngung pflegt man beim Hafe nicht viel Umstände zu machen; er muß sich gewöhnlich mit

den im Boden verbleibenden Nährstoffresten begnügen. Und doch ist er für die geringste Nährstoffmenge sehr dankbar und lohnt sie durch reiche Erträge. Daß man eine so anspruchsvolle Pflanze nicht mit Stallmist düngt, ist selbstverständlich; denn da man in den meisten Wirthschaften mit dem Stallmist haushälterisch umgehen muß, so verwendet man ihn lieber zu anspruchsvolleren Pflanzen. Anders liegt die Sache bezüglich der Hülfsdüngemittel. Manche von ihnen sind bei Hofer fast Jahren mit großem Vortheil gebraucht worden. Zunächst ist der Hafe für eine Stickstoffdüngung sehr dankbar, sofern er genügend Phosphorsäure im Boden findet. Lieber die Wahl des stickstoffreichen Düngemittels entscheidet der Preis; jedenfalls wird nur nicht auf Chilisalpetre angewiesen, sondern können ebenso gut von schwefelsaurem Ammoniak Gebrauch machen. Die Stärke der Stickstoffdüngung hängt von der Beschaffenheit und dem Kulturzustande des Bodens ab; sie wird sich zwischen 20-40 kg pro ha bewegen, also 100-200 kg schwefelsaures Ammoniak betragen können. Von phosphorsäurehaltigen Düngemitteln empfehlen wir das Thomasschlackemehl. Theoretisch beden wir den Bedarf einer Mittelernte mit einem Gr. Thomasschlackemehl von 18%. Dem erfahrenen Praktiker aber ist bekannt, daß ungefährt das Doppelte des Bedarfs an Phosphorsäure gegeben werden muß, wenn der Erfolg den Erwartungen entsprechen soll. Es kommt ferner in Betracht, daß der Hafe häufig als Deckfrucht für eingefäete Kleeplantagen dient. Da diese viel Phosphorsäure im Boden vorhanden müssen, so geben wir in solchen Fällen 600-700 kg Thomasschlackemehl pro ha. Auf sandigen, humosen und moorigen Bodenarten ist auch die Zufuhr von Kali angezeigt, zu welchem Zwecke etwa 600-700 kg Kainit genommen werden.

Den statistischen Veröffentlichungen zu Folge beziffert sich in Deutschland der Durchschnittsertrag an Hofer pro ha auf 1340 kg. Die hier empfohlene Düngung würde den Ertrag leicht auf 3200 kg und höher zu steigern vermögen. Deshalb hat jeder Landwirth doch wohl Veranlassung, ernstlich zu erwägen, ob er nicht durch eine Ausgabe von höchstens 48-60 Mark einen Mehrertrag von 1800-2000 kg Hofer = 220-250 Mark erzielen soll. Den event. Mehrertrag an Strohd haben wir der Einfachheit halber gar nicht in Rechnung gezogen. Es dürfte immerhin auf 2000-2500 kg zu veranschlagen sein.

Arbeitskalender für den Monat September.

(Schluß)

Auf dem Geflügelhofe beginnt es zu verhehlen; der Geiertrag geht sichtlich zurück, indem manche Feunen ganz aufhören zu legen, andere damit eine Pause machen.

