

meinte, daß man wohl von einem Mutterthier an 200 Liter Milch im Jahr gewinnen könne, und daß dies durch Füttern sich noch vermehren lasse. Die dazu gegebenen Berechnungen haben jedoch noch keinen Kollegen überlassen, dem Rathe zu folgen. Milchschafe kommen aber auch noch anderwärts vor, z. B. in Siebenbürgen, hier und da auch in Oesterreich-Ungarn. Aus Siebenbürgen legt eine der „Ill. Thm. Sig.“ mitgetheilte Berechnung über 200 Schaf Milch, die durch Füttern sich noch vermehren lasse, eine Gesamtsumme von 1389.80 Gulden s. B. oder 4.64 Gulden pro Schaf, eine Einnahme von 2193 Gulden oder 7.31 Gulden pro Schaf gebracht hatten, der Reineinnahme also 803.20 Gulden oder 2.67 Gulden pro Schaf war, während fast überall darüber gelagt wird, daß die Wollmilch der Friesländer keine beträchtliche Menge mehr gebe. Das dürfte in Deutschland wohl auch mit der Milchschaf für größere Herden der Fall sein, und schon aus dem Grunde, weil bei den jetzigen Verhältnissen es nur schwer gelingen dürfte, das erforderliche Melkpersonal zu erhalten.

++ Welchen Einfluß hat das Futter auf die Milch? Der Einfluß, welchen das Futter, d. h. die Menge der darin enthaltenen Nährstoffe auf die Milchsecretion ausübt, besteht in der Hauptsache darin, daß ein knappes Futter nicht nur weniger, sondern auch dünner, das heißt milderer und an festen Stoffen ärmerer Milch, — ein reiches Futter dagegen mehr an festen Stoffen, d. h. an Erdenalkalien reicher Milch erzeugt.

++ Zur Rantindgenüß. Während sich bei uns in der Regel das ganze Dorf mündert, wenn jemand die Rantindgenüß beginnt und dieselbe während der Fortdauer, mündert man sich in Belgien und Frankreich darüber, wenn jemand seine Rantindgenüß beginnt. Man ist in diesen Ländern schon lange davon überzeugt, daß die Frucht derselben eine seltene Lebensnahrung bildet und dazu noch mancher wohlthätigende Breien auf dem eigenen Tisch erscheinen kann. Man läßt sich in den genannten Ländern die feine Mähre, welche zur Erhaltung der Rantindgenüß erforderlich ist, nicht verkneifen, weiß man doch, daß, je häufiger sie gefüttert wird, desto reichhaltiger werden muß und auch seine Bestandtheile immer reicher werden.

++ Fütterung der Rindviehställe im Stall sind die Angaben des Prof. Kühn über die Fütterungsweise eines Ochsen von 1000 Pfund Lebendgewicht von Interesse. Darnach erhält das Thier zu Beginn der Wollzeit täglich 5 Pfund Rantindgenüß, 4 Pfund Pottschrot zu Häcksel geritten, 5 Pfund befeuchtetes junges Weizen, 3 Pfund Roggen, 3 Pfund Hafer, 3 Pfund Kleeheu, 1 Pfund Weizen, 1 Pfund Weizenmehl und 80 Gramm Salz. In der Hauptmilchzeit wird die Rantindgenüß um 10 Pfund, die Pottschrot um 1.8 Pfund, das Weizenstroh um 2 Pfund verringert. Beim Schluss der Wollzeit erhält das Thier nur noch 80 Pfund Weizen, 5 Pfund Pottschrot, 3 Pfund Weizen, 3 Pfund Roggen, 3 Pfund Hafer, 3 Pfund Kleeheu, 1 Pfund Weizen, 1 Pfund Weizenmehl und 70 Gramm Salz. Die Dauer der Wollzeit richtet sich hauptsächlich nach dem Zustand der Anstalt, aber solche mager oder gut angefüllt sind. Im ersten Falle kann sie 4, im letzteren bis 5 Monate betragen und richtet man hierauf, wie viel Rantindgenüß man auszuwenden in der Lage ist, doch die Thiere schon gute Friesländer zeigen, dem man braucht in der längeren Wollzeit viel mehr Unterhaltungsutensilien als in der kürzeren, was die Wollmenge an Rentabilität einbringen läßt. Die Thiere müssen ausgedehnt gefüttert und von geeignetem Futterbau: sie müssen keine Zwänge, feste und breite Brust, runden, tonnenförmigen Leib (keinen Hängebauch), breite, volle Renten und geräumige Flanken, volle Schenkel, breites Kreuz, gedehnte Rippen, breite starke Brust, und eine lose, dicke, weiche, leicht zu fallende und dabei starre Haut haben.

**Haushaltungswirtschaftliches.**

++ Hirschenfleisch nach der Meinung, daß man bei Kindern den sich am Kopf bildenden Kopfgürtel nicht eher entfernen darf, als bis er sich von selbst löst. Man wolle jedoch schon, wie der „Praktische Wegweiser“, Währungslehre, jedoch sich Schlingen bilden, den Kopf fleißig ab, damit sich nicht die ersten Anfänge einer Schuppenbildung zum Kopfgürtel ausbilden können und entzündungserregend auf die Gewebe der Kopfhaut einwirken. Wo aber der Grund liegt gebildet hat, erweiche man ihn durch Einpinseln mit warmem Olivenöl und wolle anderen Kopf den Kopf mit lauwarmem Wasser und Olivenöl. Mit dieser Behandlung muß solange fortgefahren werden, als sich die Schuppen gelöst haben.

++ Champignons. Zeit der Ernte von 50 Minutten. 5 Personen. 750 g. Champignons werden gepulvt, größere in Stücke geschnitten, gewaschen und mit etwas Salz und einer kleinen ganzen Zwiebel eine Weile im eigenen Saft gedämpft. Dann füllt man ein Eßlöffel Butter, etwas feinen Pfeffer, einen halben Eßlöffel Citronensaft, 10 g. feines Friesländerbrot, gehackte Petersilie und etwas geriebenen Semmelkrumen und klopft sie möglich reich. Die Zwiebel wird entfernt und die Champignons zu Coteletten, Fricasellen u. s. w. gerichtet.

++ Das Räucherfleisch und Würsten kann, wie man dem „Praktischen Wegweiser“, Währungslehre, Mangel eines weiten Kamins oder eigenen Räucherfammer vorteilhaft auf die von mir während meiner Jahre, die in Wirtshausen, wofür die Fez, Gelegenheiten zum Räucherfleisch auch namhafte, große Art und Weise bewerkstelligt werden. — Man nimmt eine der zu räuchernden Quantität entsprechend große, abgedeckte Packung, wie solche oft im eigenen Haushalt zu finden, mindestens aber beim nächsten Kaufmann billig zu haben sind und stellt sie auf den Kessel in die Nähe des Rauchrohrs, so daß der Kesseldeckel

bequem als Rohr benutzt werden kann, also nach vorne. Von dem vom Kessel zum Kamin führenden Rauchrohr wird ein Rohr, das Rohr abgenommen, ein anderes Ende des Rauchrohrs eingehoben und auf dem oberen Theil der Röhre ein Loch so eingehoben, daß dieses Rohr bequem einen Finger breit eingehoben werden kann. Oben der Röhre wird in der auf dem Herde stehenden Seite, da wo eine Ringöffnung des Herdes damit zulammenstößt, ein Loch herausgeschlagen. Auf dem Rohr wird Rauch durch die Röhre, wenn schmadch, nicht flammendes Feuer im Herde unterhalten wird. Das Einpassen eines Rohres ist mit wenig Kosten verknüpft. Die übrigen Einrichtungen kann jeder ungeschickte selbst machen und erübrigt nur, daß beim Kochen, also bei flackerndem Feuer, die Vorrichtung herabgenommen und die Kappe auf das Rauchrohr wieder gesetzt werden muß.

++ Hühnerbraten als Kompost einzumachen. Von frischen, noch nicht eingeleiteten Hühnerbraten — am schönsten eignen sich hierzu Kanarienvögel — nimmt man — nachdem sie abgekühlt — die äußere, hochgelbe Schicht ohne das hellere Mark, schneidet dieses in ganz feine Streifen, zerlegt die Schale in mehrere Stücken und zerlegt dieses zusammen in Wasser beinahe reich kochen, läßt es ab und legt dazwischen Zucker zum Säutern auf Feuer. Dann schüttet man die Hühnerbraten dazu und läßt sie in dem Zucker so lange kochen, bis sie ganz durchsichtig und weich sind. Zuletzt giebt man den Saft einiger Citronen dazu und läßt das Ganze durchkochen. Die Sauce muß nur ganz kurz sein. Im Kessel gefüllt, verbinde man es gut. Sein Wohlgeschmack und prägnante Farbe empfehlen dieses Kompost, dem man seine Bestandtheile nicht anrührt.

++ Silberne Vögel und Geräte können gesundheitsgefährlich sein. Man ist geneigt der Ansicht, daß silberne Vögel und Geräthe schaden, auch wenn sie längere Zeit mit lauren Speisen in Berührung bleiben, diesen feine gesundheitsgefährlichen Eigenschaften mittheilen können. Diese Annahme ist jedoch ein Irrthum, wie nachfolgendes Beispiel in B. bei Raumburg zeigt. In einer Familie wurde aus Versehen ein silbernes Vögel 5-6 Tage lang in einem Kompost welches mit scharfem Essig und Zucker eingelegt war, stehen gelassen. Als man den Vögel deshalb genommen, zeigte er sich ganz alt und rein, und man fragte deshalb sein Weibchen, wie es sich verhalten habe, aber die Folge war, daß alle Betroffenen, die an der Mahlzeit theilgenommen hatten, mehr oder weniger erkrankten. Der Arzt stellte eine Kupfervergiftung fest und nur mit Mühe konnten zwei jüngere Kinder gerettet werden. Der Vögel war, wie ja alles zu Anfangsgegend vornehmlich Silber mit Kupfer legirt, das durch die Säure im Kompost aufgelöst worden war.

++ Frische Wohnung. Eine frische Wohnung ist gesundheitsmäßig, besonders wenn die Wäueren sorgfältig abgeputzt sind. Aus diesem Grunde weile man auch nicht in Räumen, in denen öftte Wände hängt. Vermeide man beim Warten einer Wohnung, daß die Wände weiß beschlagen sind, die Tapeten grünlichwarz sind und herabhängen, aus den Zimmern beim Drehen und eine hoch stehende Luft einströmt, so nehmen sie von nordwärts am liebsten Abstand von einer solchen Wohnung, sie ist ungesund. Schon der leichte Schimmelfleisch sollte sich abdecken, eine solche Wohnung zu besitzen. Die übergroße Feuchtigkeit in unseren Wohnräumen führt anser Hauttätigkeit und abt einen nachtheiligen Einfluß auf die Funktionen der Lungen aus. Es bildet sich infolge dessen Katarrh und Nervenstamm aus, auch Krankheiten der Schleimhäute und Nerven stellen sich ein. Eine Hauptursache der Feuchtigkeit liegt in dem Grunde, in den das Fundament des Hauses eingegraben worden ist. Eine weitere Ursache finden wir in schlecht angelegten Kellern und auch darin, daß sich öftt in den Kellern Brunnen oder Senkgruben befinden. In diesen liegt der Fall, so schließt man die Brunnen oder Senkgruben mit trockenem Sande, was nicht die besten Mittel ist, so lege man stattdessen ein Gebäude Ventilationsröhren an und schneide das Aufsteigen der Feuchtigkeit in den Mauern durch Asphaltbelagung der unteren Schichten des Fundamentes und der Grundmauern ab. Eine trockne Wohnung ist die erste Bedingung zu einem gelunden Leben, Gesundheit die erste Bedingung zu höherer Schicksal und gereizter Tätigkeit.

++ Hauswirtschaftliches. Ein über erprobtes Mittel zur Erzeugung eines harten Baumröhres soll darin bestehen, den beabsichtigten Röhren abends mit gut geputztem Bier reich durchzuwaschen. — Weichheit und unter verschiedenen Formen empfehlen sich die Anwendung der Zwiebel. Nach einer Vorrichtung erwidert man Feinsand, in so viel als zum Besetzen des Röhres nötig ist, mit der Hälfte einer reich feingehackten Zwiebel, wofür sich von diesen Brunnen, nachher, er das Besetzen der Zwiebel ausgezogen, Wendt vor dem Einschlagen des Röhres und bedeckt ihn des Nachts mit einem Tuche.

++ Reinen der Kofftrauen vom Saure. Man befeuchte den Kragen nicht zu viel mit feinem, gemöhltem Hühnerlein und lasse diesen einen halben Tag trocknen. Nachdem er trocknen ist, schneide man die Seite auf. Nach etwa sechs Stunden brüht man mit Kornbranntwein und scharfer Würde beides ab und wird den Kragen vollständig gereinigt und mit der Würde erhalten haben. Den Strich giebt man zuletzt durch Bürsten nach dem Jaden mittel helfen Wolles.



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

Nr. 44 Halle a. S., den 30. October 1897.

**Arbeitskalender für den Monat November.**

Sind die Hackfrüchte in Sicherheit und vor Frost und Verberbung geschützt, so hänt alle übrige Arbeit vom Eintritten des Winters ab. Oberster Grundfah dabei ist, alles Pflegen und Dessern der Ackerkrume, soweit nur irgend möglich, jetzt vorzunehmen und nicht bis zum Frühjahr zu verziehen. Je reuber die Furche über Winter liegt, um so besser ist es und um so mehr werden die Pflanzennährstoffe im Boden aufgeschlossen. Namentlich bei spät einsetzendem Frühjahr ist der Vortheil gar nicht hoch genug zu schätzen, den Acker schon fertig gepflügt und gefest zur Bestellung vorzuführen. Auch der Stallung ist besonders zu Hackfrüchten vorm Winter unterzubringen, da er dann im Frühjahr schon zum größten Theil in aufnehmbare Stoffe zerlegt ist. So besteht alle die Arbeit im November hauptsächlich aus Düngföhren und Pflegen, daneben, wo die Bestellung der Winterkulturen noch nicht fertig ist, muß natürlich auch dies energisch befördert und jeder günstige Tag benutzt werden. Der spät bestellte Roggen und Weizen ist später bei der Ernte meist durchaus nicht der höchsteste, und es sind bei nicht zu klarem Ader die kleinen Pfährchen selbst bei Nachfröhen besser geschützt als die etwas früher bestellten. Wo Stellen ohne Ablauf für das Wasser vorkommen, sind vor dem Winter die Wasserfurchen anzulegen und in Ordnung zu halten.

Kellerwirthschaft. Die Vorrathungen auf den Fässern sind genau zu beobachten und, wo nötig, nachzufüllen. — Wenn in einem Keller bedeutende Quantitäten säuerlich gärenden neuen Weines vorhanden sind, entwickelt sich soviel Kohlenäure, daß dieselbe dem Menschen gefährlich werden kann. Es ist deshalb gut, beim Betreten des Kellers die Luft erst auf ihre Ungefährlichkeit hin zu prüfen. Hierzu verwendet man am besten ein brennendes Licht; erlischt dieses in der Kellerluft, so ist dieselbe stark mit Kohlenäure gesättigt und es ist deshalb vor dem Betreten ausgesprochen zu lästern.

Obstgarten. Jetzt ist die beste Zeit zum Auspflanzen der Obstbäume gekommen. Man grabe die Baumgehäusen um und decke sie bei jungen Bäumen mit kurzem Dung. Die Baumwänder sind nachzusehen, damit sie nicht einschneiden. Die Stämme erhalten ihren Rastanfrich und werden, soweit möglich, vor Blühblößen geschützt. Der Herbst der Obstbäume wird fortgesetzt, Baumlöcher für die Frühjahrspflanzung sind auszumerken. Das Verweil ist kräftig zu düngen, der Dünger unterzulegen. Der Wein wird niedergelegt und gedeckt und am besten erst im Frühjahr geschnitten. Es werden Stedlinge geschnitten und entweder im Freien in die Erde eingegraben oder im Keller in feuchten Sand eingehängt. Die Obstläger sind recht oft durchzusehen, reife Früchte zu verbrauchen, faulende zu entfernen. Die Erdbeerpflanzungen sind mit kurzem Dunge zu decken, er schützt vor Frost und veranlaßt einen kräftigen Ausbruch.

Gemüsegarten. Alle Gemüße, welche nicht im Freien stehen sollen, sind sofort in die Winterquartiere zu bringen. Pfirsichbäume befreit man von den Winterrind, behäufelt sie und deckt mit Dunge. Die letzten Endviren sind in Gruben oder im Keller einzufüllen. Alles Laub, welches geräumt ist, düngte man soweit erforderlich, spate es um und lasse es in rauher Furche liegen. Die Spargelbeete bleiben unberührt, werden aber ca. 10 Ctm. hoch mit Dunge überfahren. Die eingehlagenen Gemüße und die zu überwinternden Gemüßpflanzen sind bei warmem Wetter zu lästern, bei Kälte vor Frost zu schützen.

Blumengarten. Außer der Bearbeitung des Bodens beschäftigen sich die Arbeiten im Freien auf den Schutz der frostsensiblen Freilandpflanzen. Vor allen Dingen ist der Boden derartig zu decken, daß der Wurzeln die Wurzeln nicht abfrieren. Rosen und andere biegsame Blühgehölze hat man auf dem Boden nieder und bedeckt sie, stärkere, ältere, biegsame Stämme werden faumt den Kronen mit Stroß eingehüllt und am besten damit in Palettenwand eingehängt. Anderen, wie Baum-Rosinen zc., giebt man durch das Anfüllen einer Doppelreihe von Pfählen mit trockenem

Druck und Verlag von W. Rufschach. — Verantw. Redakteur Hugo Kraatz, beide in Halle a. S.



