

gelichtet. Die Blüthen erscheinen an den Endspitzen der Zweige, weshalb ein eigentümliches Aussehen und festhalten darf, da sonst die Blütenstängel entfallen würden. So sehr auch für die Dichte die Form des Halbkranzes empfohlen wird, kann ich der Empfehlung nicht beistimmen. Ein Dichtbaumchen ist für das Auge recht schön, aber zu einer rentablen Pflanzung hat nur die Strauchform Zukunft. Von den verschiedenen Sorten haben für großen Nutzen am meisten die Apfelspitze, sie trägt reich, auch am reichsten von allen, in der Höhe entspricht sie den geübten Anforderungen der Konserventenfabriken. Für den Haushalt mag die portulakartige Dichte mehr Vorzug haben, sie ist größer, lockt sich sehr gut und ist weniger herb als die Apfelspitze. Der Strauch trägt nicht so reichlich als andere Sorten, steht im kalten Winter auch leichter ab, kann deshalb nur für ganz milde Gegenden empfohlen werden. Sehr reichlich trägt auch die Dichte von Angers, der Strauch dieser Sorte hat ein äußerst kräftiges Wachsthum, um werden die Stielringe dieser Sorte meist zu Unterlagen für Birnen in den Baumjulen verwendet. Sie trägt sehr reichlich, die Früchte sind nicht so gut als die Apfelspitze, sie hält sich länger, was aber kein wesentlicher Vortheil ist, da die Dichte nicht roh genossen werden. Die Birnquinte unterzieht sich von der Apfelspitze nur durch die Form der Früchte, in Qualität und Fruchtbarkeit sind beide Sorten gleich. Ein Dichtbaumchen ist wohl für jeden, auch kleineren Garten zu empfehlen. Die farbige Blüte läßt den Strauch auch als Zierstrauch genügen, ebenso wird der kräftige, mächtige Strauch während der Fruchtzeit von den meisten Menschen gern empfohlen.

Hauswirthschaftliches.

Das Verunglücken des Fötus und Wändern der Schinken. Es kommt unzweifelhaft vor, dass Fötus, wozu sie regelrecht genäht sind und geschnitten wurden, unglücklich. Hiermit behaupten wir, dass auch verschiedene Ursachen zur Entstehung von Schinken kommen, welche vor dem Schlachten aufgetrieben oder roh behandelt sind, oder wenn die Thiere nach längerem Transport, um welchem sie sich erhitzen, ohne danach sich genügend abzukühlen zu haben, geschlachtet werden. Nicht minder spielt die Fütterung der Schweine eine gewisse Rolle. „Wanerei“, Mollerei und Restaurationsföhnen“, welche gewöhnlich ein weniger fettiges, härter durchsetztes Fleisch besitzen, erfordert beim Föhlen und Wändern des Fleisches besondere Aufmerksamkeit. Beim Schlachten ist voranstellen ein Wändereigenschaften oder leichtes Verderben der Schinken: An langweiliges Schlachten, mangelhaftes Föhlen, ungenügendes Eigenmaterial im Brühtröge. Ferner ein zu frühes Ginnelchen, d. h. nicht genügend langes „Auslüssen“ nach dem Schlachten. Wenn die in einem Föhlschlag eingeleiteten Schinken nicht vollständig von der Kufe bedeckt sind, so werden die oben anliegenden, trotz der nachfolgenden Wändereung, nur theilweise zum Wändereigenschaften geeignet, immer aber minderwertig sein. Aber auch von der Kufe verbleibende Schinken können minderwertig oder gar schlecht werden, wenn die Kufe des Föhlschlages nicht gegen die Außenluft abgedichtet oder wo eine Luft einströmt. Waren die Schinken fast getrocknet, so wird das Einbringen der Kufe erschwert oder auch ganz verhindert. Schwache Wändereung der Fleischstücke vor dem Einlegen neuer Schinken mit Benutzung der heißen Kufe wirken unglücklich. In gewissen Fällen — namentlich wenn das Wändereigenschaften vor dem Gebrauch nicht gut getrocknet war und die gepökelten Schinken zu frühzeitig in die Wändereung kamen, bevor sie genügend ausgeföhnt waren — kommt der gewöhnliche Schinken unangenehm nach dem Wändereigenschaften und bitter.

Schimmel im Keller. Die in feuchten Kellerräumen oft als überwachsende mehrere pfanzliche Gattungen (Schimmel) bezeichnen, da sie die zu ihrem Wachsthum erforderliche Feuchtigkeit aus der Luft beizugehen aufnehmen und mit ein Schwamm festschlagen, das schmierige, schleimige Aussehen der Wände und Geräthschaften; außerdem sind sie als theilweise Ursache des üblen Geruchs der Kellerluft anzusehen. Zum Verhüten der Schimmelschichtung verwenden man in neuerer Zeit mit Vortheil das Antiseptikum. Man löst dieses Mittel in Wasser (1 zu 100) und streicht damit die Wände. Mit der Föderung des Schimmels verschwindet auch bald die Feuchtigkeit und der übl. Geruch.

Wannereiche Wannenherbe. Man bereitet diese aus Hammelfleisch nicht reichlichen Sellerie, auch Zwiebeln, und solche trockene weiche, kleine Wogen in Wasser weich, streiche die Hälfte davon durch ein Sieb und gebe es nebst der ganz geschältem Wagnereiche in Hammelfleisch, bis etwas fein gehackte Petersilie, Kerbel und Majoran dazu; und richte die Suppe über das zu Würfel geschnittene Hammelfleisch an.

Gesundheitspflege.

Mund zu! Ein sehr alter, sprichwörtlicher Reim sagt: „Offen die Nase, zu den Mund — das hält den Körper frisch und gesund!“ Die Wichtigkeit dieses Satzes ist durch die Ergebnisse der wissenschaftlichen Gesundheitspflege vollständig bestätigt. Doch wird noch immer vielfach gegen diese Lehre verfahren. In der nächsten Rinde, pflegt bei jedem Begrüßung zu werden. Dabei erachtet es unzulässig, daß die Verbindung in Haus und Schule schon früh das Kind auf die gesundheitslichen Maßregeln hinweist, die die Mundabspülung im Geiste, hat. Sies sollen die Eltern die Kinder anhalten, nur durch die Nase zu atmen, und bei jeder Hand nicht haben, daß ein Schiller während des Unterrichtes mit offenem Munde athmet. Bei Berührung der Hände die Kinder darauf hinweisen, daß die Nase der richtige Luftweg ist. Die Wärme einestheils die einströmende Luft vor und verdrängt sie, daß namentlich im Winter der kalte Strom sich unmittelbar auf die ganzen Schleimhäute

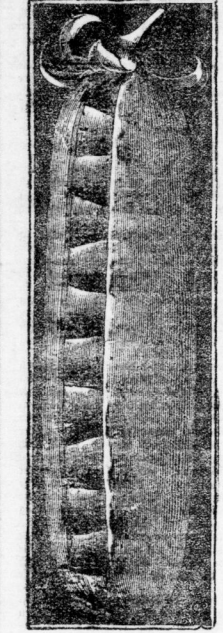
des Halses und der Luftröhre wirft. So werden manche Erkrankungen der Athmungsorgane ferngehalten. So kann nicht die Nase auch als Filter, indem sie die der Luft anhaftenen Staubtheile und dergleichen schädliche Beimengungen festhält. — Hat man sich durch schnelles Gehen, Laufen oder Steigen erhitzt, dann gilt besonders die Warnung: Mund zu! — Dasselbe gilt auch für die Spielende, schülftspielende, schwimmende und dergl. gesundheitswichtigen Sport treibende Jugend. Annehmungen gleich! so über, wie überhaupt bei jeder Bewegung, ob es sich eben nur um Ausnahmen; auch in solchen Fällen wird die Luft stets rein und hinreichend erwärmt sein, um bösen Folgen möglichst vorzubeugen.

Gegen Entzündung und Blutvergiftung ist ein vorzügliches äußeres Mittel essigsaure Thonerde (in jeder Apotheke zu bekommen) 1 Esslöffel auf 1 Liter Wasser; bei giftigen Insektenstichen 1 Esslöffel auf 0,50 Liter kaltes Wasser. Alle 5 bis 10 Minuten Umschlagen davon erweist.

Krankpflütern. Wer an Krankpflütern und geschwollenen Füßen leidet, sollte, selbst wenn die Füße gewickelt sind, die Benutzung der besseren Pantoffeln ganz vermeiden. Man erkrankt viel weniger, wenn man sofort beim Aufstehen feste, hohe Stiefel, am besten solche zum Schneiden, anzieht. Der gleiche Rath gilt auch für Personen, deren Arbeit längeres Stehen erfordert.

Büchschneel-Pahl-Erbsen

ist eine ganz neue Mischung und nimmt seit dem ersten Abk der frühen Erbsen ein. Kaum aus der Erde entkoffen, beginnt sie schon früh zu blühen und in ausgiebigster kurzer Zeit entwickeln sich die großen, biden, sehr langen Schoten, die büchschneelartig paarweise herunterhängen. Sie reinnert fort und fort und erreicht im Ganzen eine Höhe von zwei Fuß. Wegen ihres robusten Wachsthumes kann man sie zum Treiben ebenfalls empfehlen als für die ersten Ernten im Freize. Die Erbsen ist in der Schote fuaeragabund und sehr voll, daher zum Kochen die feine und über dem Schmalz sind alle Erbsenkerne voll des Kochs. Sie haben im Juli vorigen Jahres ein auslühfl Pint gefiebt und Mitte August ernteten wir schon die ersten Schoten. Alle Schärer, welche Büchschneel treiben, werden vorerrent sein, die Erbsenkerne zu besitzen. Sie ist ein wahrer Schatz und die rentabelste unter allen frühen Sorten. Die praktische Garten-Gesellschaft in Bayern zu Frauenndorf (Kreis Regensburg) Hildersbayer empfiehlt ersten Samen der „Büchschneel“ 1/2 Kilo auf 1 M., 100 g 25 Pfg.



Mondblume

aus den Kulturen von Willibald Fürst. Die Mondblume ist eine prachtvolle Schlingpflanze, welche ungemein schnell rankt, einige



Blangen umspinnen bis Juni das größte Gebände. Ihre reifen, radsförmigen, fleischigen Früchte sind am 4. März und schliefen sich Morgens 10 Uhr. — Sie duldet kühler als Föhler, Orangen und Jasmin. Eine herrliche Schlingpflanze für jeden Garten, zur Föderung von Sommerhäuschen, Säulen, Balkons und solchen Stellen, unweiglich stehend für jeden Garten, für Töpfe allerwärts. Wächst unangenehm, frische Samen der Mondblume werden in Kulturen zu 60 Pfg. und 1 M. geliefert von der Praktischen Gartenbau-Gesellschaft in Bayern zu Frauenndorf, Post Bismdorf. Kaufhäuser Willibald Fürst, Norfand.



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

Nr. 3 Halle a. S., den 20. Januar 1900.

Zuzeugenschaften der Hühnerassen.

Von H. S. I. V. (Schluß.) Neben der Eierproduktion, die bei einigen Hühnerassen eine sehr große ist, wird der Nuzertrag einer Hühnerhaltung auch durch die Fleischproduktion erzeugt. Inner Fleischhühner verstehen wir solche Thiere, die nicht nur allein ein zartes und saftiges Fleisch produciren, sondern auch eine gute Anzahl Eier legen. Während sich die Legehühner sowohl sehr leicht füttern lassen, bleiben die Fleischhühner sowohl in der Fleisch- wie Mastproduktion zurück, daher diese Rassen für die Mast ungeeignet sind. Das Temperament spielt hier bei den Hühnern wie bei anderen Thieren die leichtere und schwerere Schlage eine wichtige Rolle. Die bekannten Legehühner sind in den Bewegungen feuriger und lebendiger, während die Fleischhühner zufolge der Körpererschwere in allen Bewegungen phlegmatischer auftreten. Werden sie in engen Räumen gehalten, wobei diesen die Grünfütterstoffe fehlen, so tritt eine Verminderung der Eierproduktion und diesem folgend eine Vermehrung der Fehlablagerung ein. Aber demnach schwererfäße Hühner der Eierproduktion in engen Räumen hält, wird gar bald ersehen, daß diese in der Eiergehaltigkeit zurückgehen. Verbleiben diese in abgegrenzten Räumen, so muß eine starke Fütterung mit Grünfütter einwirken, wenn sie in der Eierproduktion Nutzen bringen sollen. In den Fleischhühnern, d. h. den Hühnern, die sich als Lege- und Fleischhühner bewähren, zählen folgende Rassen: Die Houdans. Eine aus Frankreich stammende Rasse, die als vorzügliches Lege- und Fleischhuhn bekannt ist. Es besitzt eine stark entwickelte Naube, deren Federn die Augen verdecken. Das Gefieder ist unregelmäßig gemischt und besteht aus weißen, schwarzen und scharfen Federn. Die Brust ist breit und hervortretend. Die Füße sind fünfzehig, drei stehen nach vorn und zwei nach hinten, beide hinteren stehen sind von einander getrennt, die obere gut entwickelt und nach oben gerichtet. Das Thier hat sehr leichte Knochen und liefert viel Fleisch, ist fruchtbar und frühreif. Die Hühner legt frühzeitig schone, weiße Eier von beträchtlicher Größe. Das Gewicht der Eier schwankt von 63—68 Gramm. Importirte Hühner sind für das rauhe norddeutsche Klima zu weidlich, dagegen sind Kreuzungen sehr empfehlenswerth. Einjährige Hühner legen ca. 100—120 Eier durchschnittlich zu 70 Gramm Schwere. Die frühgezeugten Jungen sind gute Winterleger. Das Cröde-coeur. Gehört zu den französischen Rassen, ist ein Produkt aus einer Kreuzung mit La-Fleche und

Houdan und wird gleich anderen Rassen in Frankreich fort und fort gekreuzt. Es ist so groß wie ein Landhuhn und hat eine große, runde, weiße nach den Seiten herabhängende Naube. Die Hühner besitzt einen stark entwickelten Körper und Rücken, lange starke Schenkel, welche dermaßen im Gefieder verdeckt, daß sie sich nicht vom Kumpfe abheben, so lange sich das Thier in der Ruhe befindet. Das Gefieder ist dunkelschwarz mit bläulichem oder grünlichem Bräunlichstreifen am Kopfe. Die Knochen sind leicht und fein, das Fleisch ist zart, fett, weiß und schön mit Fett durchwachsen. Die Rasse zeichnet sich durch frühzeitige Hekt, wie durch die unübertroffene Fruchtbarkeit aus. Die Hühner legt durchschnittlich 120—130 Eier zu 60 Gramm Schwere, jedoch nur bei einer mittleren Temperatur. Bei großer Hitze und Hitze bleibt diese in der Eierproduktion zurück. Cröde-coeur gebelien noch in engen Räumen bei einer sonst zulaugenden Fütterung. Die Jungen wachsen schnell heran und werden mit Milch und Maisbrot leicht fett. Das Huhn wird 4 Kilogramm schwer. La-Fleche. Diese Rasse stammt aus Frankreich und ist das größte Huhn unter den französischen Arten, daher mehr Fleisch- und Mast- wie Legehuhn, obgleich die Hühner 125—140 Stück Eier im Gewicht zu 55 Gramm legt. Die Rasse hat den Nachtheil, daß die Jungen langsam aufwachsen. Das Huhn ist schwarz befiedert und hat große Stammbildung zwei aufrecht stehende Hörner und große Kehllappen. Die weiblichen Thiere erreichen ein Gewicht bis 5 Kilo, während ein gewöhnlicher Hahn sogar 6 Kilo schwer wird. Durch die Mastfähigkeit, Fröhlichkeit, Gemüthsamkeit in Futter sowie des feinen Fleisches wegen wird das Huhn sehr geschätzt. Die Rasse läßt sich leicht akklimatisiren und ausziehen.

Cochinchina. Die Heimath dieser Rasse ist Cochinchina in Asien. Das Huhn zeichnet sich durch einen massiven Körperbau aus, hat kurze, schwere Füße und ist bis zu den Füßen mit Federn bedeckt. Im Verhältnis zu ihrem starken Körperbau legen sie keine geübliche Eier zu 50—60 Gr. Gewicht. Es legt den ganzen Winter hindurch, brüet viel und guertlich und ist eine besorgte Hühnerin ihrer Jungen. Die Thiere lassen sich leicht erziehen, sind weder frühzeitig noch wüthlich in Futter, verlangen sich selten, und halten sich am liebsten in der Nähe der Wohnung auf. Das Fleisch ist weich, zart und saftig und von gutem Geschmack. In der Mast legen sie an der Brust und an den Schenkeln eine starke Fettschicht an. Bezüglich der Fruchtbarkeit dieses Huhn alle anderen Rassen. Die Cochinchina erscheinen in verschiedenen Zeldmungen, nämlich in ganz weißer, in gelber, schwarzer und rehnhäufarbigter Befiederung. Die Hühner legt



