

Wäße Bäume solcher Größe stehen, nur durch die erzielte, Sorten, aber niemals durch die Menge der erzielten Früchte behauptet werden.

Bienenwirthschaftliches.

Wenn man Bienen in Bienenkästen abfangen will, so macht man die Käste ab, weil die Bienen zunächst erst beim fremden Rauche nachsehen, nehme ein Licht in die eine, ein Licht in die andere Hand und suche jetzt die aus ihrem Schutzwinkel herorgekommenen Bienen auf, um sie zu verdrängen.

Zur Aufbewahrung leerer Bienenwaben. Am besten vor der Bienenzeit zu legen, empfiehlt es sich, Nadelblätter, Weidenrinde, zwischendie Waben zu legen.

Die einjährige Art des Wachsausschlusses. Nachdem die Wabenstücke in einen nicht zu großen Behälter oder Fach gebracht sind, wird derselbe fest zugebunden und in einen mit Wasser gefüllten Eimer, Kleberwanne oder kupfernen Kochtopf (je nach der Wasse der Waben kann der Topf größer oder kleiner sein) gelegt. Diesen Behälter oder Fach beschwert man mit einem nicht zu leichten Steine und fängt an, die Wasse aufzuleiten durchzutropfen. Durch das Kochen und den allmählichen Druck des Wassers, dem man von Zeit zu Zeit mit einem Stüch Holz an den Topf andrückt, scheidet sich nach und nach sämmtliches Wachs von den Trichter ab und steigt an die Oberfläche des folgenden Wassers. Mit einem Schaufelöffel wird es von hier abgehohlet und in ein mit warmem Wasser gefülltes Gefäß (das aus dem Herde leicht gewaschen) durch den Gusskanal geleitet und die Wachsstücke aus dem Gefäße heraus und bringt sie an ihren Aufbewahrungsort. Auf diese Weise ist jede Hausfrau im Stande, ohne große Mühe das Wachs aus den Waben zu gewinnen, und es ist durchaus nicht nöthig, beim Auspressen des Wachs zwei starke Männer Einblühungen und Kuchproben machen zu lassen.

Thier- und Geflügelzucht.

Wie soll man die Schafe tränken? Im Winter sollen die Schafe täglich einmal getränkt werden. Ein getrunken und angemessenes Schaf trinkt 1 1/2 bis 2 Liter, bei nur trockenem Futter kaum mehr als die Schale mehr. Das Saugen über den Durst ist jedoch auch den Schafen nicht dienlich. Warme Getränke eisen die Thiere an und erschöpfen die Verdauung. Warmes Wasser ist für sie das beste Getränk, namentlich wenn etwas Salz dazumischen ist, das sie sehr lieben.

Wohle Erhaltung der Pferde. Ein Pferd im Winter ist 10-14 Grad R. Die kalten Pferde, die für kalte Pferde, die Winter und für die ganz jungen Thiere, die niedriger für das Winter. Im Sommer ist eine Temperatur von 8-10 Grad R. am besten; unweiblich nach dem Nennen und in der ersten Zeit nach der Geburt kann der Sommer etwas wärmer sein. Wohlthiere verlangen eine Temperatur von ca. 10 Grad R., junge Pferde und deren Mutterthiere ca. 12 Grad R. mehr. Wenn die Wärme erheblich höher wird, so vertragen sich die Stofflichen Leistungen der Thiere, auch treten leicht Erkranzungen, Katarrhe u. s. w. auf. Ein zu warmer Stall erzeugt verweidliche Thiere, bringt sie beim Austritt in die kalte Luft auch sehr leicht in die Lage, sich zu erkälten.

Leber-Gallensteiner. Galle enthält ein Gewicht an weissen zu wein klebrigen (es nehmen hierbei nur Galle in Betracht), welche zerlegt werden. 4 Wochen nach dem Nupten zur Maß gefüllt werden. Es sind noch die Federn nur halb ausgegangen, und wenn die Galle nur noch 3 bis 3 1/2 Wochen gefüllt werden, sind die Federn fast und auch die Galle an besten zum Schlachten. Ich fahre meine Galle in dieser Zeit in freier Umhüllung ohne Bedeckung mit nur halber und bekomme hierbei sehr feste und schwere Steine, wie geflochten. Derselben sind den geflochten vorzuziehen, weil es eine natürliche und keine Gewaltmahlung ist, und ist das Fleisch und Schmalz hiervon bedeutend fetter und schmackhafter. Am recht sparsam Gewicht zu erzielen, ist es gut, wenn die Galle vor der eigentlichen Füllung, gleich nach dem Nupten, mit Kartoffeln und Mähen gefüllt werden, es wird hierdurch die Fleischbildung bedeutend gefördert. Wenn ich dieselbe Fütterung mit Galle, welche einen völlig ausgegangenen Federwuchs haben, vornehme, so stellen die Galle nicht so gut und werden auch nicht so fett und so schwer. Die geflochtenen Galle erweisen sich bei sorgsamster Beobachtung auch am besten, die Federn nicht so fett sind, und die Haut hat auch ein sehr zartes Aussehen, wo hingegen bei Galle mit überreifen Federn die Haut beim Nupten einreißt und manche Hausthiere bald verum, sie hat eine alte Haut, was aber nicht der Fall ist.

Schweinezucht. Der Stamm der Schweine dauert bekanntlich nicht länger als 24 bis höchstens 48 Stunden. Das höchste Alter, welches verlangt ganz besondere Sorgfalt. Die Natur ist, wie der Menschliche Begleiter, Würzig, leicht, reichlich an Nährstoffen reich und nicht zu reichlich, um Überladung des Magens zu vermeiden. In Ernährung begreifen und saure Stoffe sollen nicht gegeben werden. Die Zuchtzeit dauert 115-120 Tage. Das Frische dieser Zeit bemerkt man an dem unruhigen Verhalten des Ferkels, welches sich in einer Zittern äußert und in einer Gede seines Stalles anhält. Eine sorgfältige Fütterung macht sich absolut notwendig, weil viele Schweine in ihrer Weisheit die Jungen verzehren. Man hat bemerkt, daß ein anderthalb gewicht Ferkeln nach 3maliger täglicher Fütterung keine Jungen doch

getroffen hat. Das Lager eines dem Beren nahen Mutterfweines ist aus kurz geschliffenen Stroh bereitet werden, damit es sich nicht um die Füße der jungen Schweine wickeln kann. Damit die Ferkeln von dem ungesunden Mutterstrome nicht todt gefressen werden, legt man sie am besten gleich in einen Korb mit einer wollenen Decke. Beachtet man, daß bei der Züchtung die Mutter heißen will, so sind die Kleinen neuzunehmen und künstlich zu säugen. Das Mutterfwein erhält nur während 24 bis 48 Stunden die Hälfte der gewöhnlichen Nahrung, welcher man vortheilhaft etwas laue Milch beizusetzt.

Gesundheitspflege.

Die Füße sind zwei Arbeiter, welche fast beständig eingepannt sind. Sie mühen den ganzen Körper tragen, verankern also besonders sorgfältige Pflege. Günstig wirken werden sie oft in unzureichender Weise vernachlässigt; daher mühen die vielen Fingerringe. Man zwingt die Füße in enge Schuhe und Strümpfe ein, statt letztere beide recht weit zu tragen, damit die Blutcirculation nicht gehindert wird. Die Füße können sich nur unter Einwirkung der heißen Luft und der Sonne und auf kaltem Erdboden naturgemäß ausstrecken. Nachdem die Kinder in engen Schuhen heran, so werden ihre den Tag über eingeregneten Füße nur im Bett recht warm, denn bei Tag ist die Blutwärme sonstigen ausgeschloffen. Wenn aber kein Blut in die Füße gelangt, die Knochen also nicht genügend erwärmt werden, so können die Füße unmöglich sich richtig entwickeln. So entstehen die Fußgelenke, die ischämischen Füße, die verformten Füße, die Plattfüße, noch mehr: auch die Kröpfen, stehen nur allmählich damit in Zusammenhang; eine große Zahl dieser Fälle wird durch Einwirkung auf die Füße geheilt.

Blutleiden bei leichten wie schweren Verletzungen. Im ersten Augenblick herrscht bei plötzlichen Verwundungen mit starkem Blutverlust gewöhnlich große Kopfschmerz. Ist nicht gleich ein Arzt zur Stelle, weiß man für gewöhnlich nicht, wie man die blutige Wundfläche hülflos soll. Mühe sich jeder das folgende einfache, aber sichere Verfahren merken: Man nimmt ein Bündchen Watte, taucht es in heißes, natürlich ganz reines Wasser und legt es auf die Wundfläche. Der Erfolg ist überausig; selbst bei Verletzung der Fußsohlen tritt momentan die Blutung auf. Die Watte allein auslegen oder solche in kaltes Wasser tauchen, äußert nicht die gleiche Wirkung.

Choleraeikale Regeln für die Zimmerwärme. Beim Beginn der Deutung müssen die Fenster offen stehen, je mehr frische Luft, um so besser „zieht“ der Dien und taucht nicht. Durch Risse und Sprünge des Dien treten giftige Verunreinigungen aus. Die Wärme ist sehr wichtig, denn die Zimmerwärme, damit im Zimmer kein Frost entsteht. Der Stand auf Dien und Wände muß jeden Tag entleert werden, weil er beim besten schädliche Gase entwickelt. Mit Springbrunnen, Aquarien, Wasserfischen oder Gefäßen von Watt- und Schlingpflanzen muß man der Zimmerluft den nöthigen Sauerstoffgehalt verschaffen. Für gesunde Menschen soll die Luftwärme nicht über 16 bis 20 Grad C. betragen; bei Kindern kann sie noch niedriger, bei älteren Leuten etwas höher sein. Der bei 20 Grad C. ruht, mache sich fröhliche körperliche Bewegung, trinke etwas kaltes und ziehe sich nöthigenfalls warmer an, oder überziehe nicht das Zimmer. (Aus dem „Praktischen Wegweiser“, Würzburg.)

Sauswirthschaftliches.

Reinigung von Lederhandschuhen. Eine sehr gute Mischung zur Reinigung von unansehnlichen Lederhandschuhen besteht in einem halben Liter gereinigtem Weizen, dazu 2 Unzen Schwefeläther, 4 Unzen Spiritus und ein Quark Maß Wasser. Wenn jetzt alle diese Ingredienzien zusammen, schüttelt sie gut um und wäscht die Handschuhe darin, darauf spült man sie je nach Bedarf ein- oder mehreremale. Nachdem legt man sie auf reine Tücher, zieht die Finger recht aus, sodas die Handschuhe gute Form zeigen, und reibt sie mit einem anderen Tuch ziemlich trocken. Dabei beachtet das Leder ganz weis, Danach läßt man die Handschuhe in der Luft trocknen.

Alle Sorten von Früchten einzumachen (oft erprobt und ganz vorzüglich). Vor der nach Bedarf vorhergehende Frucht roh in eine feine Schale, lauwere Jode mit sehr wenig Wasser und gesebe darüber ferdend darüber. Vor die einen Tag lang stehen, süde es in Galle, verbinde es mit in Waas abgewaschener Schmelzwolle, tauche es in ein Wasserbad, in dem oder Salz, lege es dann in einen Korb und hole es heraus auf. Das Kompost hält sich vorzüglich. Man muß immer nachsehen, und wenn sich bei einer Kruste die Wasse nach außen biegt, so facht man es wieder in den auf und es hält sich weiter gut. Ich stelle mir jedoch ein Korbchen fern und gehende je gewalt. Hat man viel Arbeit, so kann ohne Schaden das mit geläuterten Jode behandelte Salz ein paar Tage lang stehen, bevor man es weiter bearbeitet. (Aus dem „Praktischen Wegweiser“, Würzburg.)

Wie entsetzt man Moos von Holz, Steinen, Tischen und Wänden? Man reibt die mit Moos bedekten Stellen mit einem Vei von nicht gelochtem Eiweiß, welchem man Weinsteinsäure zusetzt fast, und das Moos fällt ab und fällt mit Wasser abgewaschen, oder mit einer Bürste entfernt werden.

Unverfälschte Linde. Linde, die selbst durch Wasser nicht zu verweichen oder zu entweichen ist, läßt sich durch sorgfältige Zusammenmischung von 15 Theilen Terpentin, 10 Theilen Schwefel, 3 Theilen weintraubigen Terpentin und 3 Theilen feinem Steinsalz herstellen.



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

Nr. 49 Halle a. S., den 8. December 1900.

Sauerkraut.\*)

Wohl mit Recht darf das Sauerkraut als eine Nationalspeise betrachtet werden, so das sich selbst unsere westlichen Nachbarn bemüht haben, den Spitznamen „choucrouteur“ oder „choucroutisant“, mit dem sie den Deutschen bezeichnen, zu erfinden. Diese harmlose Bezeichnung hat ihre Begründung in der besonderen Vorliebe sowohl des Süddeutschen für Gekochtes und Kraut, als auch des Norddeutschen für Sauerkraut mit Gesein. Für den Landmann bedeutet deshalb eine Mierente des Krautes in vielen Gegenden daselbst, was eine schlechte Kartoffel- oder Getreide-Ernte ist, einen finanziellen Schaden, dessen Ausgleich durch gekauften Marktprei in Stadt und Land sich fühlbar macht.

Allerdings wird durch probate Ginnadverfahren die Dauerhaltigkeit des Produktes so gefördert, das selbst in milder gemäßigten Jahren ein wirklicher Mangel kaum eintritt. Die Kunst des Einlegens ist überall dieselbe. Die Qualität und der Geschmack des Sauerkrautes hängt dagegen nur von den beim Einmären üblichen Zutaten, der Zubereitung und nicht zuletzt auch von der Krautsorte ab. Das Einmären des Weißkrautes erfolgt vorzugsweise im November und December. Die gereinigten Köpfe müssen vorher an einem luftigen Ort ausgehängt werden, damit sie etwas abtrocknen. Um ein appetitliches, dauerhaftes Sauerkraut zu erhalten, dürfen nur feste Köpfe verwendet werden. Die äußeren grünen Blätter werden entfernt, der Kopf halbiert oder gertheilt, der Stamm oder Sturz herausgeschitten und dann sofort eingeschloffen. Die Strünke sind als Viehfutter zu gebrauchen oder sie geben gedocht ein dem Kohl-rost ähnliches Gemüde. Das Feinhobel geschieht mit einer Straußschneidemaschine oder dem Strauhobel. Am möglichst feine und langgestrichelte Waare zu erzielen, legt man die halbierten Köpfe so in den Hobelkasten, das die Schnittfläche auf die Messer zu liegen kommt. Letztere dürfen nicht so weit gestellt sein, damit die Fäden nicht zu dick werden. Die Feiler oder Steinblöcke müssen schon vorher gut gereinigt und abgerichtet sein. Um besten eignen sich anstrangierte Weisweiser, Dölschweiser oder Spitzweiser, so lange sie wassericht sind, oder jeder geruchlose, reine Staube. Von Schwären verunreinigtes Kraut muß vor dem Hobeln sauber gewaschen werden. Es ist ein großer Mistake, zu behaupten, die Unreinigkeiten würden durch die Gährung ausgehoben. Reinlichkeit ist überhaupt eine Hauptbedingung beim Einlegen. Der Boden des Gefäßes wird mit gewaschenen Straußblättern, vielfach auch mit Weis-

lauch belegt und das feingehobelte Kraut gleichmäßig und schichtweise eingebracht. Beim Einlegen wird hier und da eine Hand voll Salz darunter gestreut und die Schicht nicht höher wie 40 Ctm. aufgetragen, damit das Feststampfen, welches mit der Hand oder einem Holzstößel (Mamme) geschieht und so lange fortgesetzt wird, bis sich Wasser zeigt, noch möglich ist.

Zu bemerken ist, das das Sauerwerden des Krautes nicht durch das Salz erreicht wird, sondern durch die Milchsäuregährung, die vollständig unabhängig ist von der beigefügten Salzmenge. Viel Salz verbindet die Gährung, wenig aber gar kein Salz zugegeben beschleunigt sie, macht aber auch das Kraut weniger haltbar. Der demnach schnell Sauerkraut haben will, solle wenig und stelle das Fäßchen in einem 15 Grad R. warmen Raum auf. In manchen Gegenden ist es Brauch, Kümmel, Dill, Wurzholberbererin, Pfefferkörner, Fenchel, auch Senfweiß, Weintraben oder in Scheiben geschnittene Apfel mit einzufreuen. In Rußland, wo man das Sauerkraut zu Suppe (Sich) gebraucht, wird nächst dem Salz etwas Zucker, Möhren-, Citronen- und Apfelstücken, Vorberblätter, Zimmlöhner, Kardamom und Mustardblättchen, Preisel- und Moosbeeren beigefügt. Man sieht daraus, das der Geschmack nach Land und Reuten verschieden ist. Ob und welche oder wie viel Zutaten beigelegt werden sollen, hängt demnach von dem Geschmack und der örtlichen Sitte ab; nothwendig sind sie auf keinen Fall. Der Salzgehalt beträgt ca. 100 Gramm für je 20 Liter Kraut. Das Einkochen des Krautes geschieht, wie schon bemerkt, in Schichten mit folgendem Einkampfen. Sobald das Fäß voll ist, wird das Kraut mit sauberen Strohblättern zugedeckt, ein Deckel aus hartem Holze darauf gelegt und mit Brandsteinen beschwert, so das das Wasser über den Deckel fließt. Dieser darf nur so groß sein, das er mit nachhaken kann, denn durch das Beschweren fließt das Kraut allmählich zusammen, das überfließende Wasser bildet einen Luftabschluss und die Gährung beginnt. Zu hartes Beschweren verzögert sie, ebenso wie zu toller Standort der Krautstücker. Die Gährung äußert sich durch Aufwerfen von Schaum. Sie ist je nach Temperatur, Salzmenge und harkem Pressen in 3-6 Wochen beendet, worauf mit der Entnahme von Kraut begonnen werden kann. Der sich bildende Schaum und Schleim muß öfters entfernt, Dredel, Steine und Fäß sauber abgewaschen und wieder aufgelegt werden, so das das Krautwasser wieder darüber fließt. Die Strohblätternauflage erlegt man durch ein sauberes Leinwand mit gewaschenen Straußblättern, vielfach auch mit Weis-

\* Entnommen dem „Praktischen Wegweiser“, Würzburg. Man abnimmt diese vielseitige Familienzeitung für 30 Pfg. pro Quartal bei allen Postämtern.

