

Wäße Bäume solcher Größe stehen, war 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 ersten Raube nachgehen, nehme ein Licht in die eine, ein Licht in die andere Hand und suche jetzt die aus ihrem Schupfwinkel herbeigekommenen Bienen auf, um sie zu zerdrücken.

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

Die einjährige Art des Wachsausschnittes. Nachdem die Wabenstücke in einen nicht zu großen Behälter oder Fach gebracht sind, wird derselbe fest zugebunden und in einen mit Wasser gefüllten Eimer, Klefneren 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 anbringt, scheidet sich nach und nach sämmtliches Wachs von den Trichter ab und steigt an die Oberfläche des kochenden Wassers. Mit einem Schaufelöffel wird es von hier abgehohlet und in ein mit warmem Wasser gefülltes Gefäß (das aus dem Herde leicht weggenommen werden kann) gebracht, wo 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 viel starke Männer Einwirkungen und Kräfteproben 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 dazugemischt ist, das sie sehr lieben.

Wohle Erhaltung der Pferde ist die richtige? Für Pferde und Marder ist 10-14 Grad R. Die kalten Pferde sind für die Pferde, für die Pferde, Marder und für die ganz jungen Thiere, die niedriger für das Winterklima. Im Sommer ist eine Temperatur von 10-14 Grad R. am besten; im Winter nach dem Kommen und in der ersten Zeit nach der Geburt nach dem Schweiß etwas wärmer sein. Wohlthierliche verlangen eine Temperatur von ca. 10 Grad R., junge Pferde und deren Mutterkühne ca. 12 Grad R. mehr. Wenn die Ställe richtig fütter sind, so verringern sich die Stofflichen Leistungen der Thiere, auch treten leicht Erkranzungen, Katarrhe u. s. w. auf. Ein zu warmer Stall erzeugt verweichlichte Thiere, bringt sie beim Austritt in die kalte Luft auch sehr leicht in die Lage, sich zu erkälten.

Leber Gänsemäntelchen. Gänse neigen an Gemüth an weichen zu werden (es kommen hierbei nur Gänse in Betracht), welche gruppiert werden. 4 Wochen nach dem Ausfliegen zur Mast gefüllt werden. Es sind noch die Federn nur halb ausgefallen, und wenn die Gänse nur noch 3 bis 3 1/2 Wochen gefüttert werden, sind die Federn fast und auch die Gänse an besten zum Schlachten. Ich füttere meine Gänse in dieser Zeit in freier Umfassung ohne Fütterung mit nur kalter und bekommt hierbei sehr gute und schwere Gänse, wie geflopfte. Derselben sind den geflopfen vorzuziehen, weil es eine natürliche und keine Gewaltmahlung ist, und ist das Fleisch und Schmalz hiervon bedeutend fetter und schmackhafter. Am recht sparsamen Gemüth zu erziehen, ist es gut, wenn die Gänse vor der eigentlichen Mast, gleich nach dem Ausfliegen mit Kartoffeln und Mägen gefüttert werden, es wird hierdurch die Fleischbildung bedeutend gefördert. Wenn ich diese Fütterung mit Gänzen, welche einen völlig ausgefallenen Federwuchs haben, vornehme, so stellen die Gänse nicht so gut und werden auch nicht so fett und so schwer. Die geschlachten Gänse erweisen sich bei sorgsamster Beobachtung auch am besten, die Federn nicht so fest sitzen, und die Haut hat auch ein sehr zartes Aussehen, wo hingegen bei Gänzen mit überreifen Federn die Haut beim Ausfliegen eintritt und manche Hausfrau glaubt denn, sie hat eine alte Gans, was aber nicht der Fall ist.

Schweinezucht. Der Stamm der Schweine dauert bekanntlich nicht länger als 24 bis höchstens 48 Stunden. Das richtige Mutterthier verlangt ganz besondere Sorgfalt. Die Mutter ist, wie der weibliche Begleiter, Würzig, leicht, reichlich an Milchstoffen reich und nicht zu reichlich, um Überladung des Magens zu vermeiden. In Ernährung begreifen und junge Stiere 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 eine Zerstreuung auflöst und in einer Gede seines Stalles anhält. Eine sorgfältige Fütterung macht sich absolut notwendig, weil viele Schweine in ihrer Weisheitheit die Jungen verzehren. Man hat bemerkt, daß ein anderthalb jähriges Mutterthier nach 3maliger täglicher Säugung keine Jungen doch

getroffen hat. Das Lager eines dem Beren nahen Mutterthieres ist aus kurz geschliffenen Stroh bereitet werden, damit es sich nicht um die Füße der jungen Schweine wickeln kann. Damit die Thiere von dem ungesunden Mutterthiere nicht todt gefressen werden, legt man sie am besten gleich in einen Korb mit einer wollenen Decke. Beachtet man, daß bei der Säugung die Mutter heißen will, so sind die Kleinen neuzunehmen und künstlich zu säugen. Das Mutterthier erhält nur während 24 bis 48 Stunden die Hälfte der gewöhnlichen Ration, 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 Jünglinge. 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. Wäge 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 gesteckt, äußert nicht die gleiche Wirkung.

Choleraelegen für die Zimmerwärmer. Beim Beginn der Dehung 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 Mäse ist sehr vorzüglich, wenn man sie in einem Zimmer reinen Staub entfernt. Der Staub auf Dien und Mäse muß jeden Tag entfernt werden, weil er beim Einatmen schädliche Gase entwickelt. Mit Springbrunnen, Aquarien, Wasserfällen oder Springen von Blatt- 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 Bewegungen, 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 gut gemischt, 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 bleibt das Leder ganz weich, Danach läßt man die Handschuhe in der Luft trocknen.

Alle Sorten von Früchten einzumachen (ist erprobt und ganz vorzüglich). Vor der nach Bedarf vorhergehende Frucht roh in eine feine Schale, lauwere Jode mit sehr wenig Wasser und gesebe darüber fohend darüber. Vor die einen Tag lang stehen, süde es in Ölben, verbinde es mit in einem abgewaschenen Schweißlappen, tauche es in einen Wasserbad in den oder Salzwafer, 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 Frucht die Wasse nach außen biegt, so focht man es wieder in den auf und es hält sich weiter gut. Ich stelle mir jedoch ein Kompost geben 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 Eisen, 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 Zusammensetzung 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 Grieben. 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 Marktpreize in Stadt und Land sich fühlbar macht.

Allerdings wird durch probate Ginnadverfahren die Dauerhaltigkeit des Produktes so gefördert, daß selbst in milder gunglichen 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 Einmachen üblichen Zutaten, der Zubereitung und nicht zuletzt auch von der Krautsorte ab. Das Einmachen 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, daß 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, Dölmöser oder Spitzweiser, so lange sie wasserfest 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 Strauhblättern, 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, Wachholderbeeren, Pfefferkörner, Fenchel, auch Senfweiß, Weintrauben oder in Scheiben geschnittene Äpfel mit einzufreuen. In Rußland, wo man das Sauerkraut zu Suppe (Stich) gebraucht, braucht nicht dem Salz etwas Zucker, Möhren-, Citronen-, Apfelstücken, Vorberblätter, Zimmerrinde, 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 Salzsaft 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 Krautstücke. Die Gährung äußert sich durch Aufsteigen 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 Strohblättchenlage erlegt man durch ein sauberes Leinwand mit gewaschenen Strauhblättern, vielfach auch mit Weis-

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



