¶ **Ueber Häussners Brennessel-Spiritus** mit Schutzmarke: „Wendelsteiner Kircherl genannt auch Wendelsteiner" schreibt die „Aerztliche Rundschau" u. a.: Als ein bewährtes Mittel gegen Haarausfall und die Bildung von Kopfschuppen wird „Häussners Brennessel-Spiritus" gerühmt. Seine Wirkung besteht darin, daß er die Kopfhaut reinigt, den Haarboden kräftigt und das Wachstum der Haare anregt. Er vermag also nicht nur den Haarausfall zu verhindern, sondern ist auch imstande, das Wachstum der Haare zu fördern. Brennessel-Spiritus bildet ein durch Digerieren von Brennesseln mit Alkohol entstandenes Präparat, das längere Zeit fortgesetzt werden kann, ohne schädlich zu sein. Der Preis von Häussners Brennessel-Spiritus ist die ganze Flasche 1.50 Mark, die halbe Flasche 75 Pfg. Zu haben ist er in Apotheken und Drogerien. Man achte jedoch beim Kauf auf die Schutzmarke „Wendelsteiner Kirchen" und lasse sich nicht anderes aufdrängen.

Für die Küche.

Wurzelsuppe. Man schneidet das Beste von einem kleinen Wirsingkopf, Zwiebeln, gelben Rüben, eine Kartoffel, Pastinake, Petersilie und Sellerie mit Wurzeln nudelartig, dünstet alles in heißer Butter, stäubt es mit einigen Kochlöffeln Mehl, rührt Suppe daran und läßt es so lange kochen, bis die Wurzeln weich sind. Dann richtet man die Suppe über geröstete Weißbrotschnitten an.

Gedämpftes Kaninchen. Ein zerteiltes Kaninchen wird mit Sellerie, grünen Bohnen, Kartoffeln, Erbsenschoten, Zwiebeln, Möhren, Salz und Pfeffer, sowie einem guten Stück Butter und Wasser zugesetzt und weich gedämpft. Hierzu werden Salzkartoffeln gereicht.

Frikassee von Kaninchenfleisch. Das gut behandelte Fleisch wird mit durchwachsenem Speck (in Würfel geschnitten), Petersilie, Zwiebel, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und Muskatblüte eine halbe Stunde gekocht. Darauf Fleisch und Speck herausnehmen. Eine helle Mehlschwitze wird mit der durchgegossenen Brühe verkocht, das Fleisch, der Speck und einige Zwiebeln dazu getan und das Ganze weich gedämpft. Das Zett wird dann abgenommen und die Sauce mit zwei in saurer Sahne (Rahm) zerquirlten Eiern legiert.

Schweinsohren mit Sauerkraut und Erbsenpüree. Vom frisch geschlachteten Schwein werden die Ohren und sonstiges Kopffleisch nur halbweich gekocht, so daß die Knorpel in den ersteren noch zu beißen gehen. Feines Erbsmehl wird inzwischen in gutem Fett nur einige Minuten trocken geröstet, mit der Brühe, worin das Schweinefleisch gekocht wurde, zu dickem Püree gerührt, angenehm nachgesalzen, eine halbe Stunde gekocht und dann, mit einem Gläschen Maggi verfeinert, angerichtet. Das Fleisch wird auf gut zubereitetes Sauerkraut gelegt, das Püree nebenzu gereicht.

Preußischer Zimmetkuchen. 250 Gramm Mandeln werden geschält und mit Rosenwasser fein gestoßen, mit 250 Gramm feingestoßenem Zucker, 1 Ei, 10 Eßlöffel voll dickem saurem Rahm, 8 Gramm gestoßenem Zimmet und feingeschnittener Zitronenschale und Zitronat schaumig untereinander gerührt, dies alles auf ein mit Butterteig belegtes Blech gegossen und im Ofen gebacken.

Salatgemüse. Vom Salat die schlechten Blätter entfernt, rein gewaschen; in Salzwasser weich gekocht, abgetropft, nicht zu fein gewiegt, mit 1 Löffel Fleischbrühe, einem Stückchen Butter eine halbe Stunde gedämpft, mit 2 Eigelb, 3—4 Eßlöffel saurer Sahne abgezogen, nicht mehr kochen lassen, angerichtet.

Schweinsrücken, sauer bereitet. Der Schweinsrücken wird gesalzen, mit Essig begossen und bleibt darin über Nacht liegen. Auf etwas Fleischbrühe, Fett und Essig brät man ihn im Rohre unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft.

Sellerie-Suppe. 10 Personen. Zeit der Bereitung eine Stunde. Zwei bis vier große gewaschene und geschälte Selleriknollen schneidet man in Scheiben, wirft sie in siedendes Wasser, läßt sie 15 Minuten kochen, gibt sie zum Abtropfen auf ein Sieb und schwitzt sie in 125 Gramm Butter mit einigen feingeschnittenen rohen Schinkenscheiben, zwei Löffel Mehl hinzufügend, weich. Ist dies geschehen, werden 2 Liter Bouillon aus Liebigs Fleischextrakt aufgefüllt, die Masse zu einer sämigen Suppe verkocht und durch ein Sieb gestrichen, nach nochmaligem Aufkochen über gerösteten Semmelwürfeln oder weich gequollenen Reis angerichtet.

Aepfelauflauf. Man schält 30 Stück schöne Borsdorfer Aepfel, kocht sie mit einem Liter Weißwein zu einem Brei und treibt sie durch ein Haarsieb. Dann klopft man 250 Gramm geschälte Mandeln mit 2 Eiern recht fein, tut sie nebst 125 Gr. Mehl zu den Aepfeln, rührt das Ganze voll zusammen, fügt noch 125 Gr. Zucker, die abgeriebene Schale von einer Zitrone und deren Saft, 180 Gr. Butter, 6 ganze Eier und 10 Eidotter dazu, verrührt alles wohl, zieht den Schnee von 10 Eiweiß darunter und bäckt die Masse in einer Puddingform oder anderen Schüssel, welche vorher mit Butter gut ausgestrichen wurde, bei schneller Hitze.

Fleischsalat. Gekochte oder gebratene Fleischreste hacke man fein, desgleichen ein Stück Rindsnierenfett oder Schinkenspeck, etwas Zwiebel, Zitronenschale, Petersilie, Sardelle und Majoran, vermischt alles gut mit Salz, Pfeffer und zwei Eßlöffeln in etwas Milch aufgelöstem Dunmin (Eigehalt) und formt hieraus einen Ring, welchen man mit dem Rest der erhaltenen eigelblichen Masse bestreicht, mit geriebener Semmel bestreut und in einer Pfanne auf beiden Seiten brät. Man richtet den Ring auf einer Schüssel an, füllt in die Oeffnung einen warmen Kartoffelsalat und reicht ihn als Abendschüssel.

Hauswirtschaft.

† **Lehm als Schneemittel.** Küchenbretter aus Holz, auf denen man Fett, Fleisch u. a. zerschneidet, fangen leicht die Säfte der Speisen, Fett und Blut, ein; um sie davon zu reinigen, wende man Lehm an, den man befeuchtet und auf die Flecken streicht; nach einigen Stunden wäscht man das Brett mit Seife und Sand in reinem Wasser gut ab, und das Holz wird rein und fleckenlos sein. Lehm ist beim Abwaschen überhaupt sehr nützlich; er nimmt alles Fett ab und macht Messer, Gabeln, Löffel und andere Metallgegenstände blank.

† **Zum Reinigen von Halskragen und Aermelbündchen,** die schmutzig und fettig geworden sind, ist Meerschaumpulver sehr geeignet. Man reibt damit die betreffenden Stellen tüchtig ab und benutzt dazu ein weiches Tuch. Meerschaumpulver ist in Geschäften erhältlich, die Gegenstände aus Meerschaum verfertigen.

† **Japanische weiße seidene Taschentücher** dürfen nicht so wie die Leinentaschentücher gewaschen werden, sollen sie nicht bald ganz unansehnlich werden. Man muß sie für sich in lauwarmem Seifenwasser gut waschen, bis sie sauber sind, dann auch lauwarm spülen, ein wenig bläuen und gut ausgerungen in weiße Leinentücher wickeln. In ihnen läßt man die Tücher etwa vier bis fünf Stunden, dann sind sie so weit abgetrocknet, daß man sie auf der linken Seite bügeln kann. Auf diese Weise gereinigte Taschentücher werden wie neu.

† **Das Reinigen der Schleier.** Schwarze Schleier taucht man in warmes Wasser, in welchem Ochsengalle aufgelöst ist, und spült sie dann kalt noch. Um sie zu steifen, zieht man sie durch Gummiwasser, klopft sie zwischen den Händen halb trocken und steckt sie dann auf. Weiße Schleier werden in blutwarmem Seifenwasser gewaschen, leicht ausgerungen, dann in kaltem Brunnenwasser nachgespült, gebläut, gestärkt und zwischen den Händen halb trocken geklopft, alsdann aber zum vollständigen Trocknen aufgesteckt.

† **Flecke aus silbernen Gegenständen,** z. B. Löffeln, entfernt man gut mit Kienruß und Branntwein; wenn die Flecke vom Eieressen entstanden sind, ist es empfehlenswert, dieselben schnell mit gestoßenem Salz oder mit Sand und Mehl rein zu putzen, was von erfolgreicher Wirkung sein soll. Beim Putzen des Silbers wird im allgemeinen Seife und Schlämmkreide mit lauwarmem Wasser als das einfachste und beste Mittel, das Silber schnell und glänzend zu reinigen, angewendet.

† **Wenn Zett auf den Küchenfußboden** verschüttet wird, muß man sofort kaltes Wasser darauf gießen. Das Zett wird dann gleich hart und zieht nicht in die Dielen ein.

† **Gute Stärkemischung für Stärkewäsche.** 4 Eßlöffel Reisstärke bester Sorte, 1/4 Eßlöffel pulverisierten Borax, 8 Eßlöffel aufgelöstes Gummi Traganth, mit warmem Wasser klar gerührt, bis zu 1 Liter Wasser zugegossen, mit dieser Mischung können 6 Chemisettes, 6 Paar Manschetten und 12 Kragen gestärkt werden.

Kleinere Mitteilungen.

§ **Um Messingfarben schwarz zu brennen,** löst man 20 Gramm Kupferkarbonat in 10 Gramm Ammoniak und setzt, nachdem die Lösung vollständig erfolgt ist, 30 Gramm Wasser zu. Einige Minuten bleiben die Gegenstände in dieser Lösung, darauf werden sie abgespült und getrocknet. Auch kann man reines Silber, eventuell auch Kupfer in Salpetersäure auflösen und mit dieser Lösung die erwärmte Messingfläche bestreichen. Nach vollständigem Abtrocknen des Anstrichs werden die Sachen gebürstet und nun in Schwefelwasserstoffgas gebracht, wo sie tiefschwarz werden. Natürlich muß man mit Schwefelwasserstoffgas, das äußerst giftig und auch etwas explosiv ist, vorsichtig umgehen.

§ **Kitt zum Bestreichen von Oefen.** Vorzüglich ist Lehm und ein Teil Borax, wohl gemischt. Risse kann man verstreichen mit fein gesiebtem Braunstein, der mit Wasserglas zu einer Masse verarbeitet ist. Dieser Kitt wird so hart wie Eisen. Einen wasserbeständigen Kitt erhält man, wenn man Portland-Zement oder guten hydraulischen Kitt mit einer warmen konzentrierten Lösung von Kölner Leim zu einem dicken Brei anrührt.

§ **Wasserfester Leim** wird hergestellt, indem man 60 Gr. Sandarak und Mastix in einem Liter rektifiziertem Alkohol auflöst und 60 Gr. weißen Terpentin zusetzt. Diese Mischung wird erhitzt und eine starke Leimlösung, welcher die gleiche Menge Hausenblase beigefügt wurde, langsam zugesetzt, wodurch man einen dünnen Brei erhält. Die Mischung muß vor dem Gebrauch erwärmt werden. Einen weiteren Leim, welcher seine Bindekraft in der Nässe nicht verliert, ist folgender: Man kocht acht Lot Tischlerleim mit einem Pfund Wasser zu einem starken Leim, setzt dann 90 Gr. Leinölfirnis bei und koche noch einige Minuten unter ständigem Umrühren.

§ **Vertilgung des Holzwurms.** Sobald man in einem Möbelstück Holzwürmer bemerkt, ist es ratsam, den Schädlingen in ihrem Zerstörungswerk Einhalt zu tun, sonst fallen mit der Zeit die Holzteile ein. In die gebohrten Löcher, die sich durch darin enthaltenes Holzmehl kenntlich zeigen, lasse man einige Tropfen von einer 1/2proz. Creolinlösung (Perkins) dringen und dann die Oeffnungen mit dem gewöhnlichen Tischlerleim zuschmieren. Die Würmer verschwinden und verenden, sobald sie mit dem Medikament Bekanntschaft machen und wenn ihnen die erforderliche Luft genommen wird.

§ **Reinigen von Stempeln.** Stempel werden mit Petroleum gereinigt. Man nimmt eine kleine Bürste, befeuchtet sie mit Petroleum, bestreicht damit die Stempel und reibt sie zuletzt mit einem Lappen ab.

Druck und Verlag von W. Kutschbach — Verantw. Redakteur: Jean Eschweiler, beide in Halle a. S.

Nr. 48 Halle a. S., den 2. Dezember 1905

Arbeitskalender für den Monat Dezember.

Von **C. Römer.**

(Nachdruck verboten.)

Der Dezember führt uns mit seinem 21. Tage kalendarisch in die vierte Jahreszeit, in den Winter. Bei den alten Römern vor Julius Cäsar, die ihr Jahr mit dem März anfingen, war der Dezember der zehnte Monat, daher der Name desselben, vom lateinischen decem, d. i. zehn. Der altdeutsche von Karl d. Gr. vorgeschlagene Name des Dezember ist Heilmond und bezieht sich auf die in denselben fallende Geburt des Heilandes. Später erhielt er den Namen Christmonat, wie er auch heute noch genannt wird. Vor Cäsar hatte der Dezember gleich dem Januar und August nur 29 Tage, Cäsar legte aber jedem derselben noch zwei zu.

Während der ersten zwei Drittel des Dezember steht die Sonne im Zeichen des Schützen, während des letzten in dem des Steinbocks. Die Veränderungen des Barometerstandes betragen im Dezember für Deutschland 28—32 mm.

Nach dem 100jährigen Kalender soll es anfangs kalt, am 10. Dezember sogar sehr kalt sein. Darauf wird uns bis zum 15. gelindere Witterung mit Schnee in Aussicht gestellt. Der 15. Dezember selbst soll wieder hell und ebenfalls sehr kalt werden, welche Temperatur bei wenig Schneefall bis zum 20. anhält, sodann bis zu Ende viel Schnee.

Falbs kritische Tage, 26. Dezember 1. Ordnung, 11. Dezember 3. Ordnung.

Der Landmann liebt einen kalten Dezember, was uns die folgenden Bauern- und Wetterregeln bestätigen dürften. Da heißt es:

Dezember kalt mit Schnee,
Gibt Korn auf jeder Höh'.

Ferner: Dezember veränderlich und gelind,
Ist der ganze Winter ein Kind.

Ueber das Gewitter sagt eine Bauernregel:
Donner im Winterquartal,
Bringt uns Kälte ohne Zahl.

Auch Weihnachten bringt der Volksmund mit dem Wetter in Berührung, und heißt es da:

Wenn die Christnacht hell und klar,
Folgt ein höchst gesegnet Jahr.

Dieser entgegen sagt eine andere Bauernregel:
Wenn es zu Weihnachten ist feucht und naß,
So gibt es leere Speicher und Faß.

Eine ziemlich bekannte Bauernregel lautet:
Wenn es grün ist auf Weihnachten,
Wir die Ostern weiß betrachten.
Oder: Weihnachten im Klee,
Ostern im Schnee.

Ferner: Ist gar gelinde der Heil'ge Christ,
Der Winter darüber wütend ist.
usw. usw.

Der Winter ist dem Bauern eine willkommene Zeit, denn er ist gleichsam das Zeichen, das uns der Himmel selber gibt, daß es jetzt ein Ende haben soll mit dem Schaffen und Drängen des Sommers und den sich drängenden Arbeiten, die man oft kaum bewältigen zu können glaubt. Ist nun zwar nach dem weisen Gesetz der Natur für den Landmann, wie für die Pflanzenwelt, in welcher ihm Gott seine Werkstatt angewiesen, eine Ruhezeit, so kennt ein richtiger Landwirt keine Langeweile; jederzeit sucht und findet er eine nützliche Beschäftigung. Er wird zunächst nicht vergessen, die nötigen Vorkehrungen gegen die Kälte zu treffen, daß sie ihm keinen Schaden verursacht. Kellereröffnungen wird er mit Stroh oder Dünger verstopfen, den Mieten, welche nicht genügend gedeckt sind, wird er eine Düngerdecke geben. Wurzel- und Knollengewächse, Obst, Gemüse und andere Dinge, welche dem Erfrieren leicht ausgesetzt sind und durch dasselbe viel an ihrem Werte verlieren, müssen nach Kräften gegen dasselbe geschützt werden. Das Einfrieren der Pumpbrunnen und verschließbaren laufenden Brunnen bringt oft große Verlegenheit, da ihre Benützung dadurch oft monatelang unterbrochen wird; man versehe dieselben deshalb mit einer schützenden Hülle.

Im Felde wird das Düngen und Besauchen fortgesetzt. Auch wird mit dem Stürzen der Stoppelfelder fortgefahren, solange das Land nicht festgefroren ist. Die nicht zur Saat bestellten Felder lasse man während des Winters in rauher Furche liegen, damit der Frost gut in den Boden dringen und gehörig zerlegend und lösend auf denselben einwirken kann. An frostfreien Tagen können die Erdarbeiten der Wiesen fortgesetzt werden. Nasse und sumpfige Wiesen sind mit Sand zu überfahren, mit Zugabe von Seifensieder-Asche, etwa fünf Zentner per Morgen. Kommt nun der strenge Winter, sodann freuen wir uns, dies und das noch fertig gebracht zu haben, und besinnen uns auf Hausarbeit. Daran fehlt es auch nicht, wenn wir sie aufsuchen. Wir sehen das Handwerkszeug mal durch und finden, daß manches Stück schadhaft geworden ist. Das muß alles jetzt gemacht werden, nicht erst, wenn wir's wieder brauchen. Auch zur Anfertigung eines Vorrates von Stielen für Handgeräte, Wagendeichseln, Baumpfählen, Heinzen und Pyramidengestellen ist der Winter die beste Zeit; dabei gewinnen dieselben viel an Dauerhaftigkeit, wenn sie winterüber bis zum Frühjahr austrocknen können. Sind nun die nötigen Arbeiten verrichtet und das Abendessen eingenommen, so bleiben gewöhnlich immer noch ein paar Stunden bis zum Schlafengehen übrig. Diese Zeit sollte der Bauersmann ausnützen, um sich in seinem Berufe weiter auszubilden. Das Lesen eines guten Blattes, welches auch Verständnis für die Landwirtschaft hat und haben will, dürfte hierzu am geeignetsten erscheinen. Wie vieles könnte dadurch aus der Düngerlehre, der Pflanzenkunde, der Viehzucht usw. gelernt werden. Also landwirtschaftliche Lektüre im Familienkreis ist eine vortreffliche Beschäftigung für die langen Win-

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19051202055/fragment/page=0001

terabende. Aber auch seine übrige Arbeit darf der Landwirt nicht vergessen.

Im Weinberge kann bei günstiger Witterung mit dem Schnitt der Reben begonnen werden. Alle Weinstöcke aber sollen wenigstens zur Hälfte vom Pfahle losgeschnitten werden, damit sie sich im Winde etwas bewegen können und nicht so leicht erfrieren.

Im Weinkeller muß für dichten Verschluß aller Türen und Fenster gesorgt werden; denn es ist dem jungen Weine nicht gut zu seiner Entwickelung, wenn die Kellerluft zu kalt wird. Früh klar gewordene Weine können schon im Dezember abgelassen werden; doch tue man dies möglichst bei klarem Wetter.

Obstbau. So lange der Boden noch offen ist, kann das Pflanzen von Bäumen, das Umgraben und Düngen der Baumbeete und das Rigolen in den Baumschulen fortgesetzt werden. Raupennester müssen von den Bäumen entfernt und vernichtet werden, besonders auch die schwieriger zu findenden Ringe von Eiern des Ringelspinners. Pfirsiche, Aprikosen und Weinreben müssen spätestens im Dezember eingedeckt werden. Alte und kranke Bäume, die längst keinen Ertrag mehr geben, entfernt man und führt anderen Boden herbei, damit junge Bäume an jene Stelle gepflanzt werden können. Vorteilhaft ist hierbei, man bringe dort, wo Kernobstbäume gestanden, jetzt Steinobstbäume hin. Offene Baumschulen oder Gärten mit jungen Obstbäumen sind mit Drahteinfriedigung zu versehen oder auf andere Weise gegen das Eindringen der Hasen zu schützen.

Gemüsegarten. Das Düngen ist fortzusetzen, bei günstiger Witterung auch das Graben. Eingeschlagenes Gemüse ist bei größerer Kälte entweder stärker zu bedecken oder in den frostfreien Keller zu schaffen. Die Setzpflanzen in kalten Mistbeeten müssen bei mildem Wetter gelüftet und sonst aufmerksam überwacht werden, besonders vor dem Verfaulen und vor Mäusen. Die langen Winterabende können zu Arbeiten verwendet werden, für die man im Sommer keine Zeit hat, wie Stroh- und Schattendecken flechten, Etiketten schreiben, Pflanzenkübel und Töpfe waschen 2c.

Ziergärtnerei. Im Freien sind, soweit es noch nicht geschehen, die Rosen einzudecken. Gehölze und Ziersträucher können geschnitten werden. Winterharte Zierbäume und Sträucher sind zu pflanzen, wenn der Boden noch offen ist. Blumenerde wird umgesetzt, neue Erdmagazine angelegt.

Der Blumenfreund darf die Pflege der Zimmerpflanzen nicht vernachlässigen; sie bedürfen jetzt mehr unserer Aufmerksamkeit als sonst zu irgendeiner anderen Zeit. Mit dem Gießen sei man sehr spärlich, man dulde kein Abwasser im Untersatz, öffne hie und da die Abzugslöcher, entferne alle Woche zweimal faule, gelbe und dürre Blätter und wasche ebensooft die gesunden Blätter ab.

Bienenzucht. Sind die Stöcke noch auf dem Bienenstande, und es kommt ein flugbarer Dezembertag, so ist ein Reinigungsausflug sehr erwünscht; im übrigen vermeide man alle Störungen auf dem Bienenstande, unterlasse jedoch nicht, sich von Zeit zu Zeit auf dem Bienenstande umzusehen. Die freie Zeit benutze der Imker dazu, alle wichtigen Erscheinungen im Bienenleben, Wetterbeobachtungen, besondere Trachtverhältnisse, Neuerungen im Betriebe der Imkerei, kurz alles apistisch Merkwürdige bringe man zu Papier, denn alle derartigen Notizen haben für den Imker den größten Wert; sie dienen ihm nicht nur zu späteren Vergleichungen, sondern geben ihm auch wertvolle Anhaltspunkte für seine Arbeiten und für sein Verhalten beim ganzen Betrieb seiner Bienenzucht. Einnahmen und Ausgaben sind miteinander zu vergleichen. Jetzt ist auch die Zeit, wo man an den langen Abenden viel über Bienenzucht lesen und schon für das nächste Jahr Kasten, Rähmchen oder Stäbchen anfertigen kann.

Im Viehstande sind die gewöhnlichen Arbeiten der Fütterung, Wartung und Pflege mit erhöhter Sorgfalt fortzusetzen, damit bei dem Eintritt von kalter Witterung Erkrankungsfällen vorgebeugt wird. Wo im Dezember Rinder und Schafe hochtragend sind, ist reichliche Streu notwendig. Mit zunehmender Kälte stellt man die Schweine auf Mast, welche dann leicht fett werden. Den beschlagenen Pferden müssen beim Frost die Hufeisen geschärft werden. Bei strenger Kälte sind die Türen und Fenster der Ställe wohl zu verwahren.

Der Geflügelzüchter reiche in diesem Monat seinen Tieren warmes Weichfutter und den Tag über angewärmtes Trinkwasser, denn dieser Monat ist, wie der nächstfolgende, wohl der härteste für alles Geflügel. Der Eierertrag ist sehr gering, nur Cochins fahren bei einigermaßen warmen Stallungen auch in diesem Monat mit dem Legen fort. Herrscht keine strenge Kälte, und sind die Stallungen einigermaßen warm und die sonstige Pflege eine entsprechende, so fangen in diesem Monat oft schon Minorkas, Italiener und Houdons an zu legen. Auch Aylesbury-Enten beginnen oft schon Ende des Monats zu legen.

Vogelzucht. Von Kanarien behält man nur die, die zur Zucht nötig sind oder tauscht mit anderen Züchtern zum Zweck des Blutwechsels.

Freilebende Vögel. Gedenket der hungernden Vögel, die jetzt wenig mehr finden, und füttert sie fleißig.

Des Forstwirtes Arbeit beschränkt sich jetzt in der Hauptsache auf den Forstschutz gegen tierische Schädlinge und frevelnde Menschen. Die Kiefernspannerraupen sind in ihrem Winterlager zu sammeln, die jetzt leicht zu entdeckenden Eier der Nonne und des Schwammspinners zu vernichten. Auch auf eine Vernichtung der Nester des Goldafters sei man jetzt bedacht. Die Buchenschonungen sind durch Einlegen von Weichholzreisig gegen Mäuse- und Hasenfraß zu schützen. Die Forstbenutzung erstreckt sich jetzt hauptsächlich auf den Fällungsbetrieb in Bauholzschlägen. Die Holzfällung in dieser Zeit wird darum für die günstigste gehalten, weil sich das Baumleben in möglichster Ruhe befindet. Bei Eintritt von strengem Frost soll man den Hieb in Samen- und Schutzschlägen unterbrechen, damit die Junggewächse nicht zu viel beschädigt werden. Alsdann arbeite man in Brüchen und Kahlschlägen. Verkauf und Abfuhr der schon im November geschlagenen Durchforstungshölzer. Man pflücke Kiefern- und Fichtenzapfen in samenreifen Beständen (das geschieht am besten beim Fällen), sammele Eschen-, Hainbuchen-, Akazien- und Schwarzerlensamen, rigole neue Forstgärten, grabe alte um, hacke zur Unterbringung von Samen Streifen oder ziehe Furchen mit dem Waldpfluge.

Jagd. Die Treibjagden auf Hasen nehmen ihren Fortgang. Kaninchen werden frettiert, Raubzeug bei schneefreiem Boden im Eisen gefangen oder bei Spurschnee verfolgt. Die Jagd ist offen auf männliches Rot- und Damwild, weibliches Rot- und Damwild, Rehböcke, sowie in Staaten, wo auch Geißen-Abschußzeiten bestehen, auch auf Rickel. Vom Federwild sind nach dem Buchstaben des Gesetzes Fasanen, Haselwild, Wachteln, Auer- und Birkhähne, Enten, Schnepfen und anderes Sumpf- und Wassergeflügel, sowie Rebhühner der Flinte des Jägers noch frei, doch wird ein weidmännisch jagender Jünger St. Huberti den Abschuß des Federwildes in dieser vorgerückten Jagdsaison tunlichst beschränken und sich bei Eintritt des ersten Schneefalles jeden Abschusses besonders auf Rebhühner enthalten. Leidet das Wild bei hohem, krustigem Schnee Not, so sind, wenn man nicht füttern kann, Aspen zu fällen, welche man deshalb für diese Zwecke in den Beständen konserviert.

Fischzucht. Teichwirtschaft. Für den Winter ist es sehr zu empfehlen, Ueberwinterungs- oder Kommerteiche anzulegen; dieselben dienen nicht allein zur Ueberwinterung der Fische, sondern auch zur Aufbewahrung der Markt- oder Wagware. Man wählt zu einer solchen Anlage eine geschützte Lage zwischen Hügelland und Wald, mit hohen, den Wasserspiegel überragenden Ufern, einen möglichst gleichen Wasserstand bei Zufluß von stets frischem Wasser. Man tut wohl, für jede Fischgattung sowie für jedes Alter derselben eine eigene Winterung einzurichten. Man schütze die Fische vor ihren Feinden.

Angelfischerei. Ist das Wasser eisfrei, so kann während der Mittagszeit auf Raubfische geangelt werden. Aber in dieser Jahreszeit lassen sich diese mehr als gewöhnlich Zeit zum Anbiß, daher darf auch der Köder nicht zu schnell spielen. Das Angeln an einer Stelle mit längerem Aufenthalt ist der Gesundheit halber nicht zu empfehlen. Jetzt ist es auch Zeit, die Geräte gründlich durchzusehen.

Eine Betrachtung am Bienenstande.

Wie ruhest Du so stille
In Deiner weißen Hülle,
Du mütterliches Land.

So kann man sagen, wenn man jetzt die kahle Erde betrachtet. Ruhe fast überall. Ruhig strecken die Bäume ihre kahlen Aeste in die Luft, bis sie vielleicht ein Herbst- oder Winterſturm kräftig schüttelt. Ruhig und einönig liegen weiße Ackerflächen vor uns. Ruhig ist es in Garten, Wiese und Wald.

Der Vöglein Lied verstummet,
Und keine Biene summet,
Doch bist Du auch im Schlummer schön.

Diese Ruhe herrscht namentlich auf den Bienenständen, und je größer die Ruhe, desto besser ist es für das folgende Jahr. Im Winter ist der Bienenstand ein Ort der Ruhe. Wenn aber die wärmenden Strahlen der Sonne im Frühling scheinen, dann halten fast zuerst die Bienen ihr Auferstehungsfest. Sorgfältig putzen sie sich und tummeln sich im Sonnenschein, daß es eine Lust ist. Aber sogleich beginnt auch ihre Tätigkeit. Sie reinigen und säubern den Stock von toten Bienen, sie holen Wasser, sie nehmen das Brutgeschäft auf 2c. Oeffnen erst Blüten ihre Kelche, dann beginnt die ernste Arbeit, die den ganzen Sommer anhält. Treten wir jetzt vor den Stand, welch reges Leben! Das ist ein Kommen und Gehen. Wie schnell verschwinden die Beladenen im Flugloche, wie schnell schnippen sie fort, wenn sie sich der süßen Last entledigt haben. Die wenigen Sonnen- und Blütentage müssen auch ausgenützt werden. Der Bienenstand ist im Sommer ein Ort ernster Arbeit.

Ein ordentlicher Imker wird keine Unregelmäßigkeiten auf seinem Stande dulden (Weisellosigkeit, Räuberei 2c.) oder gar veranlassen. Diese sind dem Stande nicht dienlich. Ob ein Stock arbeitet, ob alles bei ihm in Ordnung ist, das erkennt der Imker schon am Ton. Wie wohlgefällig summen da seine Lieblinge, ob sie schon zu Tausenden nebeneinander arbeiten. Sie tun es, ohne sich zu behelden, also im Frieden, nur ein Ziel im Auge behaltend, und keiner fragt: Was wird mir dafür? Der Bienenstand ein Ort des Friedens! — Sinnige Beobachter der Natur vergleichen oft den Bienenstock mit den menschlichen Gemeinschaften in Schule, Kirche und Staat: Tage der Ruhe und Tage ernster Arbeit wechseln ab. Diese sowie der Frieden und die Zufriedenheit bringen uns die Freuden dieser und jener Welt.

Wartenberg, Schwittersdorf.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Störrische Ochsen zum Aufstehen zu veranlassen.** Zum Aufstreiben störrischer Tiere kennen die Treiber meist kein anderes Mittel als rohe Mißhandlung des widerspenstigen Tieres. Es ist aber bekannt, daß manche Ochsen sich eher totschlagen lassen, als daß sie aufstehen. Es gibt jedoch ein Mittel, welches ganz harmlos ist und dennoch sofort wirkt. Es besteht darin, daß man dem Tiere Erde in beide Nasenlöcher steckt. Das ungewohnte Gefühl in der Nase jagt dem Tiere einen so großen Schreck ein, daß es mit heftigem Niesen sich sofort Luft verschafft und dabei aufspringt.

†† **Wann eignet sich das Kaninchen zur Zucht?** Im Alter von 7—8 Monaten kann man daran gehen, die Jungtiere zur Zucht einzustellen. Aus dem vorhandenen Bestande suche man sich die kräftigsten und bestentwickelten Tiere zu diesem Zweck aus. Die übrigen stelle man zum Verkauf oder verwende sie als Schlachttiere in der eigenen Wirtschaft.

†† **Der Nasenfluß oder Schnupfen beim Geflügel** äußert sich durch übermäßigen Schleimausfluß aus den Nasenlöchern. Wird derselbe bei längerer Vernachlässigung chronisch, dann bringt er oft eine Entzündung der Augen mit sich. Mittel dagegen: trockener, warmer Ort, weiches Futter.

†† **Der Blähsucht oder Windgeschwulst der Hühner** sind besonders junge Tiere unterworfen. Die Krankheit besteht darin, daß eine flache, weiße Geschwulst den ganzen Körper, vornehmlich Hals und Kropf oder auch den Unterleib, überzieht. Als Ursachen werden Verdauungsstörungen, herbeigeführt durch verdorbenes oder zu reichliches Futter, bezeichnet. Mittelst einer Stopfnadel sticht man die Blase hie und da auf, bestreicht die Stellen mit erwärmtem Oel, legt lose Watte darüber und wickelt das betreffende Huhn in ein wollenes Tuch. Darauf gibt man ihm mäßig kaltes Trinkwasser mit einem Tropfen Salzsäure.

†† **Gekochte Roßkastanien** werden von dem Geflügel überaus gern gefressen, und da sie etwas hitzig sind, befördert ihr Genuß das Eierlegen desselben. Man gebe deshalb den Hühnern, wenn sie mit Eierlegen nachlassen, gekochte, zerkleinerte Kastanien in das Futter, und der Erfolg wird nicht ausbleiben.

†† **Grünfutter ist den eingesperrten Hühnern** unentbehrlich. Das Huhn nimmt beim Auslaufe eine große Menge grüner Pflanzennahrung zu sich. Man glaubt nicht, welche ungeheure Masse von Salat man auf einem kleinen Beete ziehen kann, wenn dasselbe sorgfältig gepflegt wird. Man kann den Tieren als Ersatz für wangelndes Grünfutter auch einige rohe Kartoffeln, Möhren, Runkeln, Aepfel oder Rüben hinwerfen. Die Tiere picken diese Sachen vor und nach an und haben so auch Arbeit. Das ist wichtig. Mäßigung ist aller Laster Anfang. Man tut wohl, diese Sachen zu zerkleinern und sie den Hühnern in einem Troge vorzulegen.

†† **Trinkwasser für Hühner.** Das Trinkwasser ist den Hühnern wenigstens täglich einmal frisch in einem gereinigten Troge oder sonstigem Gefäße vorzulegen. Es empfiehlt sich, dem Trinkwasser regelmäßig eine Kleinigkeit Eisenvitriol zuzusetzen. Das reinigt das Blut und verhindert viele Krankheiten.

†† **Bei der Aufzucht von Putern** ist mit großer Vorsicht zu verfahren, da die jungen Tierchen sehr empfindlich gegen Witterungswechsel sind und weiter ihres schwachen Magens wegen stets nur frisches, niemals gesäuertes oder gar verdorbenes Futter erhalten dürfen. Nachdem die jungen Puter ausgekommen, erhält jeder einzelne drei in Rum gemischte Pfefferkörner. In der ersten Woche gebe man hartgekochte Eier mit zarten Brennesseln und Wermut fein gehackt, dazu süße Magenmilch, in der zweiten Woche außerdem noch Buchweizengrütze, auch Stückchen alten gebockenen Brotes; in der dritten Woche ferner weißen Käse, Schnittlauch und Salat gehackt. Von der zweiten Woche an erhalten sie weiter noch alle zwei Tage gekochtes, feingehacktes Fleisch, da animalische Kost für das Gedeihen der jungen Puter unumgänglich notwendig ist, und mittags Salzkartoffeln. Eier gibt man ihnen von der vierten Woche ab nur einmal täglich, dagegen Weizen, Hafer, Gerste öfter. Sie dürfen vor 14 Tagen nicht ins Freie gelassen werden und auch dann nur bei 16 Grad R. Später gehen sie mit auf die Stoppelfelder und die frisch gepflügten Aecker. Man vergesse nicht, sämtlichen Geflügelarten Kalk oder gestoßene Eierschalen zwischen Weichfutter gemengt zum Zwecke einer kräftigen Knochenbildung zu geben.

†† **Der Durchfall der Tauben** zeigt sich durch blumen Mist und das Zusammenkleben der Federn am After. Etwas Rotwein oder eine kleine Pille pulverisierte Kalmuswurzel in Butter geknetet, einige rohige Eisenstücke ins Trinkwasser gelegt, sind gewöhnlich zur Kur hinreichend, während andernfalls die Krankheit, wenn sich die Tiere völlig selbst überlassen werden, häufig zum Tode führt. Die zusammengeklebten Federn schneidet man um den After herum mit der Schere ab.

†† **Winterfutter für Tauben.** Im Winter, wenn die Tauben keine Jungen haben, bedürfen sie einer besonders mäßigen Fütterung. Sogenanntes stehendes Futter ist hiernach unbedingt verpönt, höchstens bei Kropfständen angebracht, weil diese langsamer fressen als andere Tauben und deshalb stets zu kurz kommen würden, falls sie zusammen mit anderen Tauben gefüttert werden.

†† **Bezüglich des Gesanges des Kanarienvogels** richte man nicht nach der Zahl der Touren, die der Vogel singt, sondern vielmehr danach, wie er solche zum Vortrag bringt. Es kann sonach ein Vogel mit einer weichen, lieblichen Walzenrolle oder Knorre wertvoller sein, als mit nicht so angenehmer Hohl- oder Klingelrolle.

Fischzucht.

— **Beim Räumen von Fischteichen** ist sehr zu achten auf etwaiges Vorhandensein der für die Fischzucht ungemein schädlichen größeren Wasserkäferarten der Gattung Dytiscus, sowie deren räuberische mit Saugzangen versehene Larven) und diese Raubinsekten gründlich zu vertilgen.

— **Fütterung von Fischbrut.** Wo man gewungen ist, Fischbrut künstlich zu füttern, ist es sehr empfehlenswert, sich bei der Fütterung außer Schweite der Fische zu halten, während diese sehr hungrig sind, die Brut sieht uns schon auf 10 Meter herankommen, und man kann soviel Futter ausstreuen, als man will, sie wird doch nichts davon nehmen, die jungen Fische müssen Zeit haben, sich an ihre Pfleger zu gewöhnen, ebenso wie es bei jungen Fasanen der Fall ist. Es dauert zwei Monate oder mehr vom Zeitpunkte der Nahrungsaufnahme an, bis sich die kleinen Fische daran gewöhnen, daß ein Mann das Aler entlang geht und Futter ausstreut, bis man es erreicht, daß sie keine Furcht mehr haben haben. In der Zeit von drei Monaten werden sie dreist genug sein, nun bis in den Futtereimer oder die Schüssel nach ihrem Futter zu kommen. Zuerst sollte auch dann der Züchter keinem Fremden erlauben, zuzusehen, besonders nicht zur Fütterungszeit.

Gesundheitspflege.

‖ **Das Essen gebrannter Kaffeebohnen.** Schon der Genuß stark gekochten Kaffees ist für Mädchen und Frauen sehr nachteilig, jedoch noch schädlicher ist das Essen von Kaffeebohnen, besonders wenn dasselbe öfters geschieht. Es entsteht daraus die Bleichsucht.

‖ **Mittel zur Beseitigung einer roten Nase.** Einige Krähnchen recht fleißig in die Nase gezogen, ist ein gutes Mittel gegen die Röte der Nase; auch ist zu empfehlen, dieselbe weder mit Seife noch mit zu warmem oder zu kaltem Wasser zu waschen.

‖ **Mittel gegen Haarausfall.** Tägliches Waschen des Kopfes. Anfangs warm. Der Kopf darf nicht trocken gerieben, sondern trocken getupft werden. Fallen auch in den ersten Wochen die dünnen Haare noch stark aus, so werden die wachsenden um so kräftiger sein.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19051202055/fragment/page=0002