

S Silberartiger Heberzug auf Weizen. Um einen schönen silberartigen Heberzug zu erzeugen, verfährt man auf folgende Weise: In einem gut abgeseihten Wasser werden 46 Gramm Weizenklein und 4 Gramm Weizenmehl in 1 Liter kochendem Wasser gelöst, wobei Lösung weiter 50 Gramm Salz, 125 Gramm gepulvertes Zinn und 300 Gramm gepulvertes Antimon gegeben werden. Man rührt das Ganze zum Kochen und taucht die zu überziehenden Gegenstände ein. Nach höchstens halbstündigen Kochen sind dieselben mit einem schönen, harten und dauerhaften Heberzug versehen.

S Metallung von angeäußerten Zehen. Man löse Schmierseife in warmem Wasser auf und rühre mit dieser gelöstem Weizenstarch ein. Hiermit streiche man die Zehen 2 bis 4 mal an; alsdann gebe man zwei Kaffeebohnen, bestehend aus reinem Weizenstarch mit Wasser leicht blau gefärbt. Soll eine Zede mit Schwielen bedeckt sein, so gebe man nach dem Auftragen von Weizenstarch und Kaffeebohnen einen Weizenstarchanstrich, besetzt einen Anstrich mit reinem Weizenstarch und dann erst den Kaffeebohnenanstrich.

S Dominikaner-Pelzwerk zu reinigen. Wenn man der Sommer zur Reize geht, muß auch die Wintergarbe geputzt werden. Um flüssig und schmutzig gewordenes, hellbraunes, haarfüßliches weißes Pelzwerk auszuwaschen, verwende man folgenden Mittel: Man streue trocken reichte Rinde darüber und reibe das Pelzwerk tüchtig damit, durch Klopfen und Bürsten entferne man die Rinde wieder. Fein und schonend dadurch vollständig bereinigt. Nachdem man einige Tropfen gutes Tafelöl auf eine Bürste gegeben (die Bürste muß weich sein) und die Haare damit abgerieben hat, hot das Pelzwerk seinen alten Glanz wieder.

S Vertilgung von Spinnern und Wanzen. Um Käsepatronen zur Vertilgung von Spinnern und Wanzen anzuwenden, mischt man gleiche Teile Salpeter, Schwefel, Zinn und Kiese gut durcheinander und hiebt das Pulver in Papierfalten. Die Patronen werden mit einer Jähnhahn versehen. Acht gut hat sich auch das Einlegen von Weizen in die Fächer bewährt, welche vorher geblüht in eine konzentrierte Lösung von Weizenweizen gegost worden und dann getrocknet ist. Solche Körner haben vor den bekannten Schutzmitteln den Vorzug, daß sie in ihrem natürlichen Geschmack nicht verändert worden sind.

S Das Reinigen von Zundersteinen. Man löst 60 Gramm gewöhnlichen Zafat in drei Litern Wasser ab. In die erhaltene Lösung taucht man eine feine Bürste und streicht damit das Zunderstein, von welcher Farbe es auch sein mag, nach allen Seiten tüchtig durch. In die Flüssigkeit in das Tuch eingebrungen, so streicht man daselbst noch einmal durch und hängt es zum Trocknen auf. Das Tuch wird rein und glänzend und nimmt seinen ursprünglichen Glanz an.

S Kugelmittel für Messing- und Kupferwaren. Ein vorzügliches Kugelmittel für die genannten Metalle oder deren Legierungen ist Estralin in Verbindung mit bezuglichen Kalk. Von dem Kalk, den man in einer verdünnten Lösung auflöst, flüchtet man so viel, als man gerade braucht, in ein kochendes Wasser, taucht ein mit Estralin benetztes wollenes Kugelmittel hinein und rührt damit die Messing- oder Kupferstücke blank. Wenn Messingstücke kalt angefaßt sind, mit Estralin überzogen sind, so überträgt man dieselben mit einer Mischung von 30 Gramm Estralin und einer halben Maß Wasser. Man wagt mit einer Bürste, trocken mit alter Leinwand, und poliert mit einem feinen Leinwand- und Kupferstein nach.

S Dresse zu bewahren. Wie oft man in Vergessenheit die Adresse einer Person oder Firma, Trophäen man sich vornimmt, dieselbe zu behalten und sie sich mehrere Male einträgt, hat man sie gewöhnlich doch, wenn man sie gebrauchen will, vorgehen. Um diesen Unbehagen abzuwehren, überreibe man jede Adresse auf oder schreibe sich belebendste Firmen aus den Zeitungen, Hebe sie in ein Buch und verlese sie mit Regelmäßigkeit. Auf diese Weise hat man stets ein Adressbuch bei der Hand, das man selbst und anderen sehr nützlich sein kann.

S Zeckmittel. Unter Entschung oder Pfeffer, mit Rum oder Weine 24 Stunden (nicht länger) digeriert, dann filtriert, liefert eine Zinktur, die auf Zunder genommen, ein höchst angenehmes, schmerzloses und anregendes Hausmittel ergibt. Ein Löffel hiervon mit etwa ein Drittel Vier hindern, und mit Zitronensaft aromatisiert oder mit Zitronensaft gelindert Wasser und Zucker vermischt, liefert auf Weizen oder in Garayonmischungen einen vorzüglichen Saft.

Die Hagebutte.

Von Th. V. Gall. (Nachdruck verboten.)

Wer im Spätsommer an den ausgetrockneten Stämmchen der Hagebutte sowie einiger ihr verwandten Arten vorüber geht, nimmt wohl länglich geformte, rötlich glänzende Früchte wahr. Von denen das Äußere gewöhnlich überhäutet ist. Es sind dies Hagebutten, aber, wie man sie in Weizen und Getreide sieht, sehr verschieden, die letzte Größe, mit der die Königin der Blumen den Ertragsreichtum bezeugt, nachdem sie ihn während des Sommers so lange mit ihrem oft so herrlichen Blütenlor und Duft, der von jenem ausgeht, erfüllt hat. Allerdings sind es im Grunde nicht eigentlich, sondern nur Scheinfrüchte, da nicht etwa ihr Inhalt, der vornehmlich aus getrockneten zerfallenen Kernen besteht, gewöhnlich ist, sondern nur die fleischige Hülle, die jene umgibt. Und im reifen Zustande auch dieses nicht einmal, höchstens daß die Kinderwelt der ihr nach, denn die kleinen Lesemäuler wissen sehr wohl den feinen, weinartigen Geschmack

zu schätzen, der dem sauren, wässrigen Fleisch zu eigen ist. In der Hagebutte überaus vorzüglich zu Werke gehen, damit nicht etwa eines oder mehrere der Früchten, in die, wie in eine dicke Schicht, die Samenkerne eingeschaltet sind, an der Samenhülle der Schale zerfallen. Die Hagebutten weisen nämlich, mit der wünschenswerten Ausnahme, die recht und leicht neigt. Man kann sich also denken, was für ein lästiges, widerwärtiges Gefühl sie erzeugen, wenn sie den kleinen Lesemäuler auf die Schleimhäute gelangen, von denen Zunge und Gaumen bedeckt sind. — aber gar noch weiter hinein in den menschlichen Organismus, also in Kehle, Schlund und Magen.

Wie bereits gesagt, wachsen solche Hagebutten vorzugsweise auf den Zweigen der Hagebutte, die auch auf dem Lande vielfach Hundrose genannt wird. Neben dieser (Rosa canina L.) zeichnen sich noch zumal die Feldrose (Rosa arvensis Huds.), Rosa villosa Wulf, Rosa villosa L. var. pomifera und Rosa rugosa regelmäßig durch große und recht lichte, hübsche Früchte aus. Auch der Gehäufte der letzteren macht sich, verglichen mit demjenigen anderer Hagebuttenarten, äußerst vortheilhaft bemerkbar. Er ist womöglich noch aromatischer und weinartlicher, die Früchte selber eignen sich dementsprechend besser für die Verwendung in der Küche. Das Einweinen erfordert selbstverständlich etwas Übung und Vorsicht, da man sich leicht an den Dornen, ohne die es ja nach dem Sprichwort keine Rolle gibt, die Finger verwunden kann. Daraus resultiert man die Hagebutten mit einem Zuge recht trocken, schneidet an dem oberen Ende mit einem scharfen Messer die sogenannte Blume fort und bereinigt schließlich mit einem kleinen, zu diesem Zwecke eigens aus Holz gereinigten Löffel die Kernfüllung. Wichtig ist vor allem bei diesen Arbeiten, nicht auch die Kerne, jaigen Säugchen, deren Zerbrechen eine sehr wichtige Aufgabe ist, bis auf das allerletzte verschwindet, weil sie sonst später beim Essen demjenigen, der mit ihnen zu tun bekommt, eine Unwohlthat verursachen. Mit anderen Worten: die gelamte Zubereitung erfordert völlig Vermeidung, und die Hagebutten erweisen sich geradezu als nimmigebend, wozu sie auf die Arbeit nicht die größte Sorgfalt verwenden muß.

Wer die Kerne aus oft recht ungeschicklichen Früchten auf dem Strauchwerk wahllos abnimmt, ohne zu untersuchen, einen wie schönen Geschmack man aus ihnen herbeizubekommen vermag, ja, einer wie mannigfachen Verwendung für die Küche des Menschen sie fähig sind. Warmeliebe, aus ihnen zubereitet, hält den Vergleich mit jeder andern, selbst wenn sie aus den schönsten Früchten besteht, erfolgreich aus. Zum Einweinen für den Winter aber nicht sie, wenn man den Hagebutten beim Einweinen recht ausgiebig und natürlich zuvor entsetzte Hagebutten zugestellt. Man eben diesen Grunde möglichsten Quantitäten, die in die Gefäßmündung der edlen (Gastrologie hinlänglich eingebrungen sind, ganz unter Hagebutten, aus den sie Kompost herzustellen willens sind, einige Rosinen, also getrocknete Weinbeeren. Mit dem nötigen Zucker, Saug und dem Saft einer Zitronen ausgegossen, geben sie eine Suppe, die sich von der aus dem wässrigen Reichtum hergestellten ganz getrost in die Schranken fassen. Man verfährt Hagebuttenauce, zu Kirsche oder Kirschen verarbeitet, mündet vorzüglich. Man kocht zu diesem Zwecke die Früchte mit etwas Zinn und Zitronensaft möglichst weich, zur Endreife, deren man sich durch den Lichtebedarf, keine man sich bei Weisens; stellt die Glühbirne, die hoch wachsig durch Restar und Amkretia reichlich veredelt werden, bürsten sich diese Sauce ohne Abänderung gefaltet lassen. Unbegünstigt sich sogar an der Hagebutte die Kerne, die gewiß so oft sorglos fortgeworfen werden, ganz prächtig zu verwerten. Man sammle sie also, trockne sie bei mäßiger Wärme im Ofen oder auf der Herdplatte, häutere sie von den so angenehmen feinen Häuten, und bereite aus ihnen einen Tee. Für viele Personen kann man eine gute Köstlichkeit bereiten. Nachdem sie ungefähr eine Stunde lang tüchtig gedunst, hält man sie durch ein Sieb feil. Den Tee selber trinkt man mit Sahne und Zucker; er schmeckt überaus lieblich — etwa wie ein aus Vanille gewonnenes Getränk.

Immer wenn der Sommer zur Reize geht, bereitet Allmutter Natur dem Ertragsreichtum ein reiches Segen an Hagebutten eine Gabe, und er den größten Gewinn zu schätzen vermag. Dieser adigt man ihren jedoch meistens viel zu wenig. Es gibt ganze Gegenden, in denen im Bereich nach diesen Rosinenarten, wie die Hagebutten für und wieder auch von der Landbevölkerung gemacht werden, die Hand ausreicht. Immer tiefer wird das Not in seinen Zonen; nach und nach aber das Pfeffer nur noch wenig, und die Kerne, die seinen Inhalt bilden, bis es schließlich, gerührt und vermischt, zu einem süßen, zarten Saft werden. Nachdem er geradezu überaus von den wie Wall schimmenden und in allen Zonen ladenden Früchten. Dadurch gewinnt die Landwirtschaft dann endlich ein Vieh, wie es lardenpflüchter und annähernd nicht sein kann. Andererseits schmeidet es auch wiederum mehr und mehr, weil die Stämme der Hagebutten von den Gärten mit Weiden als Futterlage für viele Sorten benutzt und demgemäß begehrt werden. Wenn übrigens davon liegt, Hagebutten in eigenen Anlagen einzurichten, der tut am besten, eine der vorhin ausgeführten Arten in seinem Garten zu erziehen. Besonders geraten sei ihm zu Rosa rugosa regelmäßig. Abgesehen von dem Reichtum an Früchten, hat diese Sorte ihren Pfleger gewöhnt, ist auch der Blütenlor mit dem sie ihn geradezu überhäuft, als sehr wesentlich in Erwägung zu ziehen. Was noch, ein andermal rot prächtig rote an Weizen in äppichtem Rost. Wenn sich das Auge dann hinführen an ihnen gefreut, steigt ein neues, nicht minder angenehmes Vieh, der wird den sich allmählich erfinden Hagebutten geschmacke Strauch, der den Blüten auf. Zu schätzen an diesen Früchten ist schließlich noch, daß sie sich in getrocknetem Zustande bis ganz Jahr hindurch und noch länger halten, ohne daß die Hagebutten, wozu sie selbstverständlich tüchtig aufbewahrt werden, dadurch auch nur das Mindeste an Wohlgeschmack einbüßen.

Druck und Verlag von W. Kniphof — Verantw. Redakteur: Dr. Ludwig Stettin, beide in Halle a. S.



Nr. 41 Halle a. S., den 12. Oktober 1907

Ist die Geflügelzucht rentabel?

Von W. Danter in Wuppertal. (Nachdruck verboten.)

Die Heberschrift dieses Aufsatzes dürfte gar manchem recht fonderbar vorkommen und je nach dem Stande und der Stellung des Lesenden dürften auch die Antworten sehr verschiedene ausfallen. Ich will daher nur gleich bemerken, daß ich bei der Frage hauptsächlich den bäuerlichen Betrieb ins Auge faße.

Aber auch hier wird die Antwort verschiedene sein, ich will aber die Antwort selbst geben und zwar lautet dieselbe: die Geflügelzucht ist in sehr vielen Fällen nicht rentabel, sie kommt aber überall rentabel sein. Weil sie in vielen Fällen nicht rentabel ist, wird sie durchgängig ganz unrentabel gemacht, wird sie nicht in dem Umfang betrieben, wie sie betrieben werden könnte und das ist so traurig, weil dadurch ungezählte Tausende und Hunderttausende ins Ausland gehen, für die auch die deutsche Landwirtschaft lohnende Verwertung hätte.

Nuram ist aber die Geflügelzucht in so vielen Fällen nicht ertragreich? Nun, ganz einfach, weil derselbe nicht die nötige Sorgfalt gewidmet wird, weil auch die allererstenartigen Kenntnisse fehlen, weil die ganze Zucht mancher Bauernwirtschaften nur aus einer Reihe von Fehlern zu bestehen scheint, weil manchmal jede Berechtigung in einer Weise angeführt wird, als wolle man mit konstanter Vorsehtheit gerade das Gegenteil von dem tun, was getan werden müßte. Es würde viel zu weit gehen, wollte man alle die Fehler auch nur aufzählen, aber einige der wichtigsten dürften doch kurz besprochen werden.

Die Fehler die gemacht werden, beginnen schon von vornherein, beginnen schon mit der Brut. Sehen wir einmal zu, wie es da gewöhnlich hergeht. Die sorglose Hausfrau hat bemerkt, daß da ein paar Hennen brutig sind und denkt sich nun, da ist es Zeit für Nachwuchs, für Küken zu sorgen. Eier sind in Hülle und Fülle vorhanden, also schnell ausgelegt. Ja, ausgelegt. Aber wie ausgelegt. Weimache jede Bäuerin hat ein Mittel, wodurch sie mit Sicherheit feststellen kann, ob ein Ei ein Kühn oder einen Hahn ergibt, und dieser Gesichtspunkt ist maßgebend, denn selbstverständlich sollen aus 12 untergelegten Eiern auch 12 Küken, und zwar mindestens 10—11 Hühner sein. Daß trotzdem die Hälfte der ausfallenden Küken Hähnen sind, verblüfft die Frau nicht im mindesten, sie wird im nächsten Jahre nach einer anderen Methode verfahren, die ebenso sicher und zuverlässig ist. Also die Frau sieht bei der Auswähl der Eier an, ob es Hähnen oder Hühner ergeben — aber sie sieht nicht zu, von welchen Hühnern ihre Brüter herkommen. Ein Drittel der Eier stammt von ganz jungen Tieren des Vorjahres, die vielleicht im Juli oder August ausfellen und nur 10, ja erst 8 Monate alt sind. Ein Drittel stammt von alten Betranen, die mit Not die letzten Kräfte zum Eierlegen formen. Alle diese Eier sind

minderwertig und minderwertig ist auch die entstehende Nachzucht. Züchter sollen nur von Hühnern genommen werden, die in voller Kraft stehen, die mindestens ein volles Jahr alt sind und nicht über 4 bis 5 Jahre hinausgehen. Nur von Hühnern in voller Kraft kann man fruchtige gesunde Nachkommen erwarten und nur solche können die Geflügelzucht rentabel gestalten. Also 2/3 der Eier sind in vielen Fällen schon zur Nachzucht ungeeignet. Sehen wir uns nun das letzte Drittel an, welches von Tieren in richtigem Alter abstammt. Das ist doch nun Primamare. Ja, vielleicht! Wenn der Zufall günstig war. Befinden sich aber unter diesen Tieren im rechten Alter verflämerte, schwächliche Exemplare, schlechte Zeger oder gar främliche Tiere, so ist das letzte Drittel auch minderwertig, denn die schlechten Eigenschaften der Eltern vererben sich gerade bei den Hügeln ganz außerordentlich. Ist nun erklärt auch noch ein Hahn auf dem Hofe, der entweder zu alt oder zu jung ist, oder der von einer schlechten Zegerin abstammt, so darf man auf die Zuchtergebnisse gespannt sein. Denn kommen vielleicht von 12 Eiern acht aus, 2—3 Stück der jungen Tieren gehen noch in den ersten 2—3 Wochen ein, von den Uebrigbleibenden fällt die Hälfte Hühne und unter den Uebrigbleibenden 2—3 Hennen ist vielleicht keine gute Zegerin. Ja bei solchen Zuchtergebnissen kann man von einem Nutzen nicht sprechen und sollte gar manchem die Luft vergehen. Das geschieht denn auch und weil doch neue Hühner da sein müssen, so ruft man den vorüberfahrenden Händler an, der nun schmuzelnd 10—12 echte Italiener hervorholt und dafür die schönen Marktstücke des Käufers in seinembeutel verschwinden läßt. Selbstverständlich übernimmt der alle möglichen Garantien, obgleich er von der Herkunft der Hühner nicht mehr weiß als auch der Käufer selbst. Der Käufer aber lacht auch ins Fünftliche, er hat seine Tiere jetzt noch billiger als sein Nachbar, der Eier aus einer Zuchtanlage bezog und auch billiger als sein Vetter, der junge Tiere von einem Zuchtverein des benachbarten Fleckens kaufte. Aber seine Freude dürfte nicht lange dauern, die jungen Tiere, die aus wärmeren Gegenden kommen, wollen nicht vorwärts gehen, mehrere gehen schon in den ersten Tagen ein (man ist der Welt teuer genug) und es dauert Wochen, ehe sie sich erholt haben. Mehrere bleiben schwach und werden niemals ordentlich Zeger werden. Daß nun die Rentabilität nicht weit her ist, braucht kaum hervorgehoben zu werden, allein wer so davon abkommt, der kann recht froh sein. In sehr vielen Fällen werden aufstehende Krankheiten eingeschleppt. Ist es die Geflügelcholera, so ist in wenigen Tagen der ganze Hühnerstand hin, ist es Diphtherie, so nimmt das Sterben sein Ende und man laboriert monatelang herum. Wer aber Gelegenheit hat, die Geflügeltransporte ankommen zu sehen, muß sich wundern, daß es nicht noch schlimmer kommt. Weimache in jedem Storde finden sich tote Tiere, die lebend aber, bangig wie sie sind, freffen von ihren Erbetern und ihrem Stot. Also fort mit



dieser schlechten Hantelware, der Landwirt sei Geflügelzüchter, nicht nur Geflügelhalter.

Die Auswahl der Brutler wird ganz besonders erleichtert durch die Klappnetze, die ganz genau kontrollieren lassen, welches Huhn ein Ei gelegt hat und welches Huhn ein guter Leger ist. Ein Huhn, welches nicht 120 Eier legt, ist von der Zucht ausgeschlossen, alle unter 100 Eier wandern in den Suppenkessel. Später verwendet man nur Eier von Tieren, die 140-150 Eier legen und so erzielt man nach und nach einen Stamm der Tiere, die im Durchschnitt bis 200 Eier legen. Solche Tiere aber rentieren sich schon. Zu einer rentablen Zucht gehört aber auch die Ausnutzung des Fleischwertes. Die überzähligen Händchen lasse man nicht bis zum Verkaufe herumlaufen, sondern bringe sie nach 2 1/2 Wochen in einen ziemlich engen Laufraum, gebe ihnen reichlich Futter und verkaufe sie als Masthähnchen. Sie haben vielleicht 20 Pfg. mehr gelost, bringen aber das Doppelte und Dreifache ein. Will man sie etwas länger halten und auf etwa 2-3 Pfund heranmäßen, so erhält man ebenfalls sehr schöne Preise und durch guten Verkauf der Gänse wird die Rentabilität der Zucht bereits ganz gewaltig erhöht. Aber auch die Hühner, die im Legen nicht mehr ganz auf der Höhe stehen, sperre man 8 Tage ein, füttere tüchtig und dann bringen sie als Fleisch- und Suppenhühner noch schöne Preise. Es dürfen aber keine abgetriebenen Geschlechte sein, Köchin und Geflügelhändler wissen das Schnell herauszufinden und sie danken höchst und unhöflich, je nach ihrem Temperament.

Um die Hühner aber nach ihren Verdiensten und Leistungen an den Kochtopf zu liefern, muß man diese Leistungen kennen und man lernt sie am besten kennen durch die Klappnetze. Das Alter wird durch die Behringe ja schon festgestellt. Auch kann man sich etwas nach den Farben richten und in diesen Jahre Schwärze, im nächsten Weiße usw. ziehen. Sehr gefehlt aber wird auch durch die Mischmalerie, die nur noch zu verbreitet ist. In manchen Wirtschaften verammelt sich eine wahre Mustergar an den Futtertöpfen, alle Hähne sind vertreten und daneben wimmelt es von Mischlingen verschiedener Sorten und Gestalt. Ja, sagt der Meister, die Mischlinge legen gut. Teilweise hat der Mann recht, die erste Generation der Mischlinge legen gut, dann aber geht es abwärts und mit jeder weiteren Generation wird Tier und Ertrag schlechter. Man komme nur nicht und weise auf die Kreuzungsprodukte hervorwachsender Züchter hin. Frage sie nur einmal, mit welcher Mische die Resultate resultieren. Und dann gehört zu Kreuzungsversuchen nicht nur Zeit und Geduld, sondern auch ganz hervorragende Sachkenntnis.

Damit wäre man nun an die Sorten gekommen und solche zu empfehlen ist eine heikle Sache. Weinähe eine jede Sorte hat ihre Anhänger und ihre Gegner. Sehr verbreitet und beliebt sind ja die Italiener als gute Legerinnen, doch sind es keine guten Fleischhühner. Gute Leger sind aber auch Wyandottes und Orpington und diese schwereren Rassen sind auch gute Fleischhühner. Was aber mehr in die Wagtschale fällt, sie sind bessere Winterleger als die Italiener und daher repräsentieren ihre Eier einen bedeutend höheren Wert. Nun dürfte man annehmen, daß die schwereren Wyandottes auch mehr fressen und der Mehrertrag wieder verzehren würden. Aber dieses ist eben nicht der Fall, sie sind ruhiger als die Italiener und nügen so das Futter besser aus. Sie fressen nicht mehr wie die kleineren Italiener. Nur daher kann man sich auch die Resultate der Zuchtanstalt Neuß erklären, nach deren Versuchen die Wyandottes pro Kopf 4 Mark Heinvordienst mehr einbrachten als die Italiener. Wetteuß der vielgelobten Kreuzungen zwischen Italiener und dem Landhuhn gilt genau dasselbe, was von den Kreuzungen im allgemeinen gesagt wurde, sie entarten und jede Generation wird schlechter.

In den letzten Jahrzehnten sind die Brutmaschinen und die sogenannten künstlichen Glüden sehr verbreitet worden.

Besonders die ersten sind nun für größere Betriebe auch sehr zweckmäßig, erfordern aber eine sehr aufmerksame Bedienung. Jeder Fehler, der während des Ausbrütens gemacht wird, rächt sich nachher und viele der Jungen sterben an den Nachwehen der Fehler, die während des Brütens gemacht wurden. Bereift würde es trotzdem sein, wenn man Eier fortwerfen wollte, weil sie etwa erkaltet sind, die Tiere in denselben sind nämlich keineswegs tot (wenn es auch beim Öffnen den Anschein haben sollte), sondern nur erkrankt und wenn sie wieder erwärmt werden, werden auch die Tiere schnell wieder munter. Die künstlichen Glüden sind weniger zu empfehlen, sie sind zu klein und viele Tieren gehen durch Zusammendrängen auf den wärmeren Stellen an Erstickung zugrunde. Auch gehen viele Küten durch falsche und besonders zu frühe Fütterung ein. Sie sollen in den ersten 36-48 Stunden gar kein Futter bekommen, sie haben für diese Zeit noch Nahrung genug an dem Dottersack, den sie aus dem Ei mitbringen. Erst Futter für die erste Zeit ist Grüte (Wohweizen, Gerstengrüte) und Meis zu empfehlen, auch gibt es Mischfutter (z. B. Spratzpatent), die hingegerollt werden können. Sehr empfehlend sind die jungen Tiere gegen die Mäuse, daher muß achtgegeben werden, daß sie sich beim Trinken nicht beschmutzen. Sehr praktische Trinktöpfe kann man aus Blumentöpfen und Topfuntersätzen herstellen. Man füllt den Unterfaß mit Wasser und stülpt dann den Blumentopf mit seiner großen Öffnung hinein. Es bildet sich dann am Rande eine schmale Rinne, die genügend Wasser zum Saufen, aber nicht zum Durchnässen oder gar Ertrinken hergibt. Wie schon bemerkt, haben die meisten künstlichen Glüden sich nicht bewährt, dagegen hat der Inspektor der Neuher Zuchtanstalt aus Ziegelfestern und Steinplatten einen Aufzuchtstreu zusammengefaßt, der sich sehr gut bewährt, der jedem Züchterfremden gezeigt wird und den ein jeder sich selbst nachmachen kann.

Sehr gefehlt wird endlich bei der Fütterung der Hühner. Der eine glaubt genug zu tun, wenn er ihnen einige Brotkrumen und Wäpfele hinwirft, der andere glaubt ihmessen von Eiern zu erhalten, wenn er die Tiere voll Körner stopft. Weides ist falsch. Der erste erhält keine reue, wenig Eier, weil seine Hühner zu mager sind und ihr Futter zur Erhaltung des Lebens gebrauchen und der zweite erhält noch weniger, weil er seine Hühner wässert, sie also zu fett sind. Im letzten Falle wird zudem ein sehr großer Teil des Futters nicht ausgenutzt. Erprobte Futterrationen sind:

- 10 Gramm Fischmehl
 - 20 Gramm Meie
 - 50 Gramm Kartoffeln
- Morgenfutter.

oder

- 10 Gramm Fischmehl
- 20 Gramm Meie
- 30 Gramm Maischrot
- 40 Gramm Hüben
- 30 Gramm Gerste

Diese Rationen gelten pro Tag und pro 2 Kilo Lebendgewicht. Hühner, die schwerer sind, bekommen also im Verhältnis mehr. Dieses Futter genügt, die Hühner körperlich kräftig zu erhalten und es gibt ihnen auch alles, was zur Bildung des Eies und der Schale nötig ist. Für Hühner, die keinen Anlaß haben, ist eine tägliche Gabe Grünfutter notwendig, zu empfehlen ist Kle, besonders Luzerne, aber auch Gras, Gemüsereste, Salat usw. wird gern genommen. Dieses Grünfutter befordert gar sehr den Stoffwechsel und dadurch die Gesundheit der Tiere. Ein Auslauf kann allerdings dadurch nicht ersetzt werden.

Werden diese kurzen Winte beflegt, so wird die Hühnerzucht schon rentabel sein, noch mehr aber ist es der Fall, wenn der Züchter sich auch auf die Fleischproduktion verlegt, Bouldarden zieht und diese an Wollkatzgeschäfte oder noch besser direkt an Gasthöfe verkaufen kann.

Landwirtschaft.

Die Unterbringung der Düngemittel zur Verfestigung geschieht zweckmäßig in der Weise, daß sämtliche Düngemittel organischen Ursprungs, wie Stallmünger, Knochenmehl usw., geräumte Zeit vor der Ausfaat in den Boden gebracht werden, damit dieselben zuvor in Verbindung und Fäulnis übergehen, während Superphosphat vorzuziehen bei denjenigen Bodenbeschaffungsarten zur Verwendung gelangt, welche unmittelbar der Ausfaat voranzuführen, nur ist dabei zu berücksichtigen, daß basische Nüchtlich wenig mit der ganzen Ackerfrume vermenet wird. Am zweckmäßigsten geschieht dies, wenn das Superphosphat mit dem Krümmen oder Schälplag in die mittlere Schicht der Ackerfrume gebracht wird, und wenn hierauf ein oder zwei Tage später, nachdem die wasserlösliche Phosphorsäure bereits in Lösung übergegangen ist, das Feld noch einmal gründlich durchgegrät wird. Die Knochenmehle werden zweckmäßig möglichst frischig, wenn es angeht, schon bei der ersten Bearbeitung in den Boden gebracht und sofort tüchtig eingegragt; in jedem Falle ist es jedoch erforderlich, daß eine nicht zu kurze Zeit zwischen dem Ausstreuen des Knochenmehls und dem Ausfaen der Saat liegt.

Die Viehdüngung mit Thomasmehl und Kainit soll möglichst bald im Laufe des Herbstes erfolgen werden. Frische Düngung bedeutet immer einen Gewinn für die kommende Ernte.

Zinser Haus- und Zimmergarten.

Der Garten des Herrn geistlicher Räte. Zum Richten eines 5-8 Meter hohen Baumes, der eine Stammhöhe von 12-20 Zm. hat, gehören drei Mann. Der eine gräbt auf der Windseite dicht am Stamme mit dem Spaten ein 10-20 Zm. tiefes Loch, um die Wurzeln an dieser Stelle freizulegen; fest er hierbei, daß ein Hauptwurzels mit den Wurzeln des Baumes sehr verbunden ist, so hat er sie als. Nun hebt er in schräger Richtung den Baumstamm, der als halt dienen soll, in den Boden. Ob der Winkel zwischen Pfahl und Erdoberfläche 60 oder 75 Grad beträgt, hängt ganz von der Standhöhe des Bodens ab. Die Neigung muß bei weitem Boden größer als bei hartem Boden sein. Die beiden anderen Leute haben inzwischen die Leiste, 3-4 Meter lange Sperrleiste in schräger Richtung unter die erste oder zweite Schicht der Krone gesetzt, nehmen sie ein Fühler der beiden Leiterkämme in die Hände und rücken den Baum, oft mit vielerlei Mühe, in die senkrechte Richtung — besser um ein kleines Maß darüber hinaus. Während des Hinüberdrückens hat der erste Arbeiter einen Eindeitler am Pfahl und Stamm senkrecht und zieht bei jedem Druck den Strich an, bis Pfahl und Stamm senkrecht stehen. Einige Leisten erfordert das Einziehen des Pfahles, weil derselbe nicht mehr und nicht weniger nachgeben darf, bis die senkrechte Stellung erreicht ist. Befindet sich nach der dem Wind: entgegengesetzten Seite eine feste Weisung oder Wasserlauf etc., so nehmen die beiden Arbeiter statt der Leiste ein etwa 10 Meter langes, dunnbleibendes Seil und statt zu drücken ziehen sie den Baum in die senkrechte Stellung. Man sollte nicht einen niedrigen Baum, der jahrelang mit Sorgfalt und Mühe herangezogen wurde, aufzureißen und einen neuen legen, sondern sich die verhältnismäßig kleine Mühe und Kosten nicht verdriegen lassen, ihn aufzurichten und gesund pflegen.

Der Gemüsegarten im Herbst. Im Gemüsegarten ernte man nur das, was absolut geerntet werden muß; zu früh geerntetes Gemüse verdirbt nur zu leicht im Winter. Kohl und Wurzelgewächse halten sich doch besser, je reifer sie im Herbst geerntet sind. Reineswachs leicht ist die Aufbewahrung des Wintergemüses. In einer großen Stadt kann man die Aufbewahrung des Winters Gemüses auf dem Markte kaufen und tut gut, sich im Herbst außer Kartoffeln und einigen Wurzelgemüsen keinen großen Vorrat anzuschaffen. Anders ist es in kleinen Städten und auf dem Lande. Der Keller ist besonders für Blattgemüse kein recht geeigneter Aufbewahrungsort; derartige Gemüse verlieren an Frische und Geschmack und laufen bald, vergrüner ist die Ursache; viele löst das untergebrachte Gemüse vor Nässe und Kälte auf, man muß es daher mit soviel zurecht sein, daß man überzeit Gemüse heranzüchtern kann. Am geeignetsten sind Frühbeetstätten; wer nicht in der Lage ist, Frühbeetstätten zu verwenden, der stelle dem Frühbeete ähnliche Kästen zusammen. Grün- und Braunkohl, sowie Rosenkohl läßt man so lange stehen, bis sie mehrmals strengem Frost bekommen haben. Kartoffeln und Petersilie, welche man im Freien läßt, werden, wenn es Füller wird, gut mit Sand bedeckt. Die übrigen Vete werden nicht ausgegraben, dabei eingepflanzt und während des Winters in sauber beschützter liegen gelassen. Spargelstangen schneidet man, sobald sie gelb geworden, über der Erde ab. Reigt sich über der Schnittfläche ein feines Loch, so ist das ein Zeichen, daß sich im unterirdischen Stengelteil die Larve der Spargelfliege aufhält. Man ernte einen bewarigen Stengel an seiner Ursprungsstelle ab und verbrante ihn. Für die Anlage neuer Spargelbeete ist jetzt die geeignete Zeit. Abgeschnittene Sträußchen werden mit leeren Wümmertöpfen bedeckt, diese mit Erde angehäufelt und bei Eintritt harten Frostes noch mit einer Laubschicht überdeckt. Frühkartoffeln, welche man Ende August noch aufgenommen und in Sand eingeschlossen hat, bedeckt man mit Sand. Dann gefriert der Sand nicht, und diese mit den Knollen überzeit aufzunehmen.

Milchwirtschaft.

Es ist sehr schmerzhaft, wenn man sich beim Melken teiglich auf das Brustfleisch des Stieres beschränkt. Die Hauptfrage ist, daß man die Milch auf dem oberen Teile des Euters, wo sich die engen Kanäle und die Drüsenbläschen befinden, gegen die Stiche zu verab-

sieht. Dadurch wird einmal die schon vorhandene Milch besser und gleichmäßiger den Stieren zugeführt. Außerdem wird die milchfördernde Substanz zu vermehrter Milchabsonderung angeregt. Ein gründliches und rationales Melken erreicht man dadurch, daß man mit der Hand hoch greift und den oberen Teil des Euters ausquillt, löst und streift.

Welches sind die Vorteile der Handzucht? Die Handzucht bietet die Möglichkeit, die Milchzucht feinerer Betriebe in ihren Entzungen zu haben und erreicht dies eriens dadurch, daß sie eine größere Menge Milchzeit einer höheren Verwendung entgegenführt, während dadurch, daß sie den Betrieb wesentlich absichert, und leitens durch die Verwirklichung des Absatzproduktes der — Magermilch.

Frischmilk.

Buttermittel für den Haushalt. Neben verschiedenen fliegen in den Milch zu werden, ist sehr zweckmäßig; ebenso empfiehlt es sich, frischig zu sammeln und möglichst reichlich in den Milch zu geben, wenn man nicht neben den Milchzucht, sondern auch die Karren beizugehen hat. Geht die Milchzucht in die Höhe, so gebe man rechtzeitig gehackte und eingepöfelte Früchte und ebenso behandelte Lein- und Getreidemehl. Nebenher lasse man im Felde und Garten alles Angenehme, Rapen und Regenwürmer sammeln und werfe sie auch in den Haus- und Küchenschüssel den fliegen vor.

Die Milchzucht für Karpen haben sich Lupinen (Wollbohnen), bewährt; man kann dieselben gekocht und auch gekocht verwenden, am besten in Form von Kissen, die aus geringwertigen, leichten Mehl mit gekochten Linen, Bohnen, Erbsen, Karstoffeln, Klei, Erbsen oder Maisfeimen bereitet werden sind. Auch die Milch, Quark oder Tropfen, gekochtes Weiz, Weizen, Malz, Schmalz, eingetragene können teils allein, teils mit jenen Stoffen zusammengesetzt, verwendet werden. Man streut das Futter an solchen Stellen des Teiches, und zwar fast am demselben Orte aus und wird keine Freude daran haben, wie leicht sich die Karpen auch an die Futterstelle gewöhnen lassen.

Fütterung der Forellen. Bekannte Autoritäten haben festgestellt, daß bei sorgfältiger Fütterung fünf Pfund frisches Fleisch oder Fisch bei Ferkeln einen Zuwachs von einem Pfund ergeben. Es hat also nur der Fischquader, welcher füttern will, nur zu prüfen, ob er frisches Fleisch oder Fische so billig im Pfundpreise erlangen kann, daß er mit der Fütterung einen Gewinn erzielt. Zu den meisten Fischen ist Fleisch von Abwehrenden billig zu erlangen, und kaum ist die Fütterung ein rentables Geschäft. Fischzuchtbetriebe werden von Forellen und Karpen sehr gern genommen und sind als regelmäßiges Zufuttermittel infolgedessen unentbehrlich, als sie stets zu haben sind, und, falls Mangel an anderem billigerem Futter eintritt, keine Föderung in der Fütterung einzutreten braucht; denn die Fische, durch den Störch erhaltenen Zerfall besitz an das Fischzuchtbetriebe gemüht, nehmen es dann auch in größerer Masse gesehen weiter. Einen ganz erheblich besserer Gewinn erzielt der Fischzüchter durch Veräußerung ein gemahlener Fischmehle als die schon etwas bezugswürdigen Brut und in die Seelinge im Frühjahr, da letztere sich in den fettarmen Zeiten recht schön dabei herausziehen, während die ungeschützten Seelinge zurückbleiben.

Für die Kühe.

Stuten- und Mohrbraten-Suppe (einfach). 6 Personen, 3 Stunden. Man läßt 80 Gramm Butter langsam schmelzen, rührt darin 100 Gramm Mehl gelb und füllt so viel kochendes Wasser oder kochende Knochenbrühe dazu, als man Suppe braucht, also ungefähr zwei Liter. Dazu gibt man 350 Gramm ausgehäufte frische Erbsen (man kann hierzu die Hosen verwenden) und ebensoviel gewasene, in seine Schalen geschälte Weizenkörner, sowie zwei 1/2 Liter alte langsame Karfosen und zwei 1/2 Liter alte langsame Karfosen, sowie zwei 1/2 Liter alte langsame Karfosen. Wenn man will, kann man neben einige gekochte und zerhackte Kartoffeln in Salzwasser gar kochen und zu der Suppe geben. Dann müssen aber 2 1/2 Liter Weisse oder Wasser genommen werden. Aus gedampften Fleischresten macht man mit gewasener und zerhackter Semmel, Ei, Pfeffer, Salz einen Farcelei, formt daraus Klößchen, kocht sie in Salzwasser gar und gibt sie zu der Suppe. Dann ist es ein ansehnlich fröhliches Mittagsgericht.

Erbsensuppe. Ein Pfund dickerste, durchgeseigte Erbsen, einige Löffel Kartoffelmehl, ein halbes Pfund Ruder, das Weisse von 10 Eiern und etwas abgeriebenen Zitronenschale werden zusammengerührt, der Saure der Eier dazu getan und in der mit Butter ausgeföhrenen und mit Semmel bestrichenen Form 2-2 1/2 Stunden gebacken. Der Pudding wird mit Dillauce gegeben.

Steine Mittelkungen. 3 Herdplatte zu reinigen. Die Platte wird mit Steinsohlenscheibe, die mit Sodaalauge angefeuchtet ist, rein geföhrt. Wenn Steine und Schmutz entfernt sind, wird die Platte trocken gelassen.

Steine Mittelkungen. Die Platte wird mit Steinsohlenscheibe, die mit Sodaalauge angefeuchtet ist, rein geföhrt. Wenn Steine und Schmutz entfernt sind, wird die Platte trocken gelassen.

