sundes kann auf diese Weise geschädigt werden. Es ist jedoch nicht schwer, ein Trommelfell mit einem Loch zu heilen, wenn Laienmittel davon ferngehalten werden. Man steckt einen Wattepfropfen ins Ohr, und die Verletzung heilt oft schon nach einigen Tagen, doch muß starkes Schneuzen unbedingt unterlassen werden. Dabei braucht aber das Trommelfell nicht immer gerissen zu sein, und doch kann das Gehörorgan durch einen Schlag geschädigt, ja es kann Schwerhörigkeit und Taubheit herbeigeführt werden.

() **Die Muttermale** sind angeborene, örtlich begrenzte, durch Farbeänderung oder Hervorragung über die Hautoberfläche sich kundgebende Fehler der Haut. Man unterscheidet Pigmentmale (dunkelgraue, -gelbe oder schwarze Flecken), die weder Schmerz noch Jucken verursachen, und Blut- und Feuermale. Die Muttermale nehmen selten mit dem Wachstum des Körpers zu. Erstgenannte können nicht entfernt werden, letztere verschwinden mit der Zeit oft von selbst oder nach sofortiger Behandlung nach der Geburt durch Auflegen von mit Essigsäure getränkten Kompressen und öfterem sanften Streichen.

() **Gegen das Nasenbluten der Kinder** helfen tägliches Waschen des Körpers (Brust und Rücken) mit frischem Brunnenwasser und Auflegen von kalten Umschlägen auf Stirn und Nacken.

Für die Küche.

Gebeizter Kalbsbug. Der Kalbsbug, auch ein anderes, beliebiges Stück Kalbfleisch kann verwendet werden, wird gewaschen, mit etwas Salz und Pfeffer eingerieben und in ein irdenes Geschirr gelegt. Dann gibt man einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, gelbe Rübe, Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörner, Zitrone und ein Sträußchen Estragon und mit Wasser vermischten Weinessig darüber, bedeckt und beschwert das Fleisch mit einem Brettchen und wendet es täglich um. In einigen Tagen ist es zu gebrauchen. Dann wird das Fleisch gebraten, von der Beize die Hälfte daran gegossen, mit Butter bestreicht und mit einigen Löffeln saurem Rahm vermischt.

Gebratene Rindszunge mit saurem Rahm. Die Rindszunge wird, nachdem sie mit Salz abgerieben wurde, damit sich das Schleimige löst, etwas gekloppt und mit dem Rindfleisch in einem größeren Topfe weich gekocht. Die Zunge wird nun abgehäutet, eingesalzen, mit feinen Speckstreifen gespickt, mit Butter und Zwiebeln belegt, in die Bratpfanne welche mit Butter bestrichen ist, gebracht und schön gelb gebraten, drei Eßlöffel saurer Rahm wird mit einem gehäuften Löffel Mehl verquirlt, mit etwas Fleischbrühe angegossen und unter und über die Zunge gegossen und dieselbe noch kurze Zeit gebraten.

Nierensuppe. Eine frische Rindsniere wird mit vielem feingeschnittenen Wurzelzeug und Gewürz weichgekocht. Auf jede Person wird ein kleiner Kochlöffel Mehl mit Butter gerechnet, dieses gelb geröstet und tüchtig mit der Nierenbrühe durchkochen lassen. Die Niere wird gut gereinigt und in feine Scheiben geschnitten. Ueber das Wurzelzeug und die Nierenschnitten wird die Suppe angerichtet, gesalzen und mit Muskatnuß gewürzt.

Schweinsrippenstück mit pikanter Sauce. Zwei Kilogramm Schweinsgrat richtet man zu, löst und hackt die Feder ab, salzt tüchtig, richtet das Fleischstück in ausgebrochener großer Pfanne ein, gießt 60 Gr. heißes Schweinefett darüber und bratet 1½ Stunden bei mäßiger Hitze, gießt dreizehn Liter Fleischbrühe hinzu, bratet ausgebraten die Sauce mit 20 Gramm Fleisch-Extrakt, seiht durch, entfernt Knochen, richtet das Rippenstück in gleiche Stücke zerschnitten, auf langer Schüssel an und übergießt mit der Sauce und gibt eine Saucière mit pikanter Sauce, unter welche man den Rest des Fond gebracht hat, apart bei.

Gebackener Blumenkohl. Der in Salzwasser gekochte, doch nicht zu weiche Blumenkohl, welcher zuvor in gleichmäßig kleine Rosen zerteilt ist, wird herausgeschoben, in gequirltem Ei umgewendet und in heißem Schmalz gebacken.

Gemüse zu waschen. Man gieße in das zweite Spülwasser 2 bis 3 Löffel voll Essig; dasselbe macht das Gemüse frisch und zieht die Insekten heraus. Blumenkohl lege man mit den Köpfen nach unten in die Schüssel und lasse ihn so eine gute Viertelstunde liegen.

Rosenkohlsalat. Die Rosenkohlknospen werden von den äußeren harten Blättchen befreit, in kochendem Salzwasser und einem haselnußgroßen Stückchen Soda, damit sie schön grün bleiben, gekocht, dann in einen Durchschlag gegossen und mit kaltem Wasser abgeschwemmt. Nun wird ein hartgekochtes Eigelb mit zwei Eßlöffeln feinem Salatöl verrührt, mit Essig, und wenn nötig, mit etwas Wasser verdünnt, gesalzen und gepfeffert und über die Rosenkohlknospen, tunlichst so lange dieselben noch warm sind, gegeben.

Für Familie und Haus.

Leserkränzchen.

Kaffees und Kränzchen sind als Brutstätten des Klatsches verschrien. Daß mag mitunter auch seine Berechtigung haben; denn wenn Hausfrauen und Haustöchter, deren Interesse nicht über den häuslichen und gesellschaftlichen Kreis hinausgeht, sich in gehäßiger Weise mit den „anderen" beschäftigen, so geschieht das oft aus Mangel an besseren Gesprächsstoffen. Je größer der Interessenkreis einer Gesellschaft ist, desto weniger wird der Klatsch aufkommen können. Und es gibt glücklicherweise noch manche der vielgeschmähten Kränzchen, die ihm keine Luft gönnen, deren Mitglieder sich treffen, um ein par Stunden in Fröhlichkeit und Anregung zu verleben. Diesem Zweck dienen auch die sogenannten Lesekränzchen, bei welchen an Stelle der Konversation das Lesen von Novellen, Romanen oder Theaterstücken tritt, letzteres mit verteilten Rollen. Dies ist jedenfalls ein weit nützlicheres Unternehmen, als wenn stundenlang über die Fehler der lieben Nächsten hergezogen wird. Welch eine Literaturkenntnis ist da im Laufe der Jahre gewissermaßen spielend zu erwerben! Freilich gehört auch etwas Literaturverständnis dazu, solche Stunden wirklich genußreich zu gestalten. Beim Vorlesen von Romanen sind wenig technische Schwierigkeiten zu bewältigen. Da bekommt eben jedes sein bestimmtes Quantum. Bedeutend mehr Mühe erfordert das Lesen von Theaterstücken. Zunächst muß die Länge des Werkes mit der für das Kränzchen angesetzten Zeit übereinstimmen. Die Hauptschwierigkeiten aber verursacht die Verteilung der Rollen. Ein kleiner, schwacher Abglanz von den großen Freuden und Leiden des Theaterlebens, indem Rollenneid das Ganze durchsetzt, tritt da zu Tage. Jeder einigermaßen zum „Sprechen" Talentierte geht mit einem Feuereifer an seine Rolle, als gelte es, Gott wunderwelche Triumphe zu erzielen! Und das ist Tatsache: diejenigen, die bei Rollenverteilung „vernünftig" sind, die wirklich gern mit einer undankbaren Rolle vorlieb nehmen, sind immer solche, die schlecht lesen bzw. spielen, denen also jeder Tropfen dramatischen Blutes abgeht. Haarsträubende Leistungen von Betonung und Modulation laufen da unter. Solche Mitglieder, wenn sie dem Lesekränzchen erhalten bleiben sollen, allmählich der edlen Redekunst wenigstens etwas näher zu bringen, ohne zu verletzen, ist eine schwierige Aufgabe, die nur mit äußerstem Taktgefühl gelöst werden kann. Und wenn auch schließlich ein Lesekränzchen keine Redekunstschule sein soll, so hat es doch edenfowenig den Zweck, sich an Dichtern aller Zeiten in so unerhörter Weise zu versündigen, wie dies der Fall ist, wenn ihre Werke von Leuten ohne Sprachgehör nach allen Kräften durch schlechte Wiedergabe malträtiert werden. Die Gebildeten machen darin absolut keine Ausnahme; denn Sprachgehör ist, genau wie musikalisches Gehör, eine Begabung, die unabhängig von Stand und Kultur unter die Menschen verteilt ist. Darum ist notwendig, wie schon erwähnt, daß nur wirkliche Literaturfreunde sich zu einem Lesekränzchen zusammentun, wenn es wahrhaftig genußreiche Stunden bieten soll.

† **Bestseidene Kleider,** welche etwas angeschmutzt sind, kann man selbst waschen, so daß sie wieder wie neu aussehen. Man wäscht sie mit milder weißer Seife in lauwarmem Wasser und spült sie einige Male. Dem letzten Spülwasser setzt man etwas aufgelösten Zucker und zwei Tafeln weiße, aufgelöste Gelatine zu, wodurch die Seide Glanz und Steife erhält. Dann hängt man das Kleid möglichst glatt zum Trocknen so lange auf, bis es nur so feucht ist, daß man das Kleid sogleich plätten kann.

† **Feine weiße wollene Schals** und Halstücher reinigt man, indem man sie in eine Schüssel oder ein anderes Gefäß legt und sie dann trocken recht sorgfältig mit etwas Weizenmehl abreibt, wie wenn man es waschen wollte und schüttelt darauf das Mehl gut aus. Ist das Tuch hierauf noch nicht ganz rein, so wiederholt man das Verfahren mit frischem Mehl.

Kleine Mitteilungen.

:: **Zusammengetrocknete Gefäße schnell wasserdicht zu machen.** Wenn ein Gefäß sehr trocken geworden ist, so kann es das Wasser, das zum Aufquellen hineingegossen wurde, nicht halten, und man muß das Eingießen oft wiederholen, ehe man seinen Zweck erreicht. Man kommt aber damit bald zustande, wenn man das Gefäß zuvor mit Stroh oder schlechtem Heu vollstopft, oben einen Stein darauf legt und nun das Gefäß mit Wasser anfüllt; denn wenn nun auch das Wasser wieder abläuft, so bleibt doch das angefeuchtete Stroh zurück und befördert das Aufquellen des Holzes in kurzer Zeit.

:: **Zum Kalklöten von Eisen** für Gegenstände, welche nicht erhitzt werden dürfen, wird folgendes Verfahren empfohlen: 6 Teile Schwefel, 6 Teile Bleiweiß und 1 Teil Borax werden gemischt, mit konzentrierter Schwefelsäure zum Brei angerührt und damit die zu kittenden Stellen bestrichen und gegeneinander gepreßt. Nach 5 bis 7 Tagen halten die Bruchstücke vollkommen fest aneinander.

:: **Kitt für irdene Waren.** Harz und Wachs zu gleichen Teilen werden zusammengeschmolzen und soviel ungelöschter Kalk hinzugesetzt, daß die Masse bei mäßiger Wärme noch leicht flüssig bleibt.

:: **Unverlöschliche Tinte.** Tinte, die selbst durch Wasser nicht zu verlöschen oder zu entfernen ist, läßt sich durch sorgfältige Zusammensetzung von 15 Teilen Terpentin, 10 Teilen Schellack, 3 Teilen venetianischem Terpentin und 3 Teilen feinem Kienruß herstellen.

:: **Um das Knarren der Schuhe zu verhindern,** tränkt man die Sohlen so lange mit gekochtem Leinöl, als sie noch etwas davon einziehen und wiederholt dies nötigenfalls einige Male.

Druck und Verlag: Verlag des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis Verlag von W. Kirchbach — Verantwortl. Redakteur Konrad Pohl Halle a. S.

Nr. 47 Halle a. S., den 23. November 1912

Die Kückenmast auf dem Lande.

Von **Heino Spieß,** Delmenhorst.

Durchweg sieht der Bauer seine Hühnerherde nur als ein notwendiges Uebel auf dem Hofe herumlaufen; die Bäuerin weiß die „Mistkratzer" schon eher zu schätzen, denn das Geflügel bringt ihr durch den Verkauf der Eier an jedem Markttage das bare Geld, das sonst nur nach der Ernte oder bei der Ablieferung der gemästeten Schweine ins Haus kommt. Sie weiß auch die Eier zu schätzen, wenn im Sommer die Schlachtvorräte erschöpft sind und frisches Fleisch so schwer und nur für teures Geld zu haben ist. Ein fettes Huhn in der Erntezeit als Sonntagssuppe oder Braten verachtet auch der hühnerfeindliche Bauer nicht.

Daß vielfach in bäuerlichen Betrieben bei der allein auf die Eierproduktion gerichteten Zucht kein Gewinn herauskommt, muß ohne weiteres zugegeben werden. Sehr zufriedenstellende Einnahmen kann sich aber der Landwirt verschaffen, wenn er Rassen hält, die sich zur Fleischverwertung eignen und sich besonders der Mast der Stücken dieser Rassen annimmt.

Macht man auf diese Einnahmequelle den Landmann aufmerksam, so wird man häufig zu hören bekommen: „Wir haben mit unserem Vieh genügend Arbeit, da bleibt uns keine Zeit für die Hühnermast." Würde er sich einmal etwas eingehender mit der Sache befassen, so würde er einsehen, daß es bald gar keine Mehrarbeit erfordert, zugleich mit den Schweinen, Ziegen und Kühen die Hühner zu füttern. Der französische und der belgische Bauer hat dies längst eingesehen, während in Deutschland nur einige wenige Dörfer der norddeutschen Staaten diesem einträglichen Zweige der Hühnerzucht nachgehen und diese fast auch nur der Winterkückenmast.

Die Vorbedingung einer ländlichen Kückenmast ist eine hierfür geeignete Rasse. Alle flüchtigen Schläge, wie Italiener und Minorkas, vor allem aber unsere gewöhnlichen Landhühner, taugen nicht für diesen Zweck. Wir müssen die Tiere auswählen, die 1. viel brüten und stark genug sind, um mindestens zwei Bruten nacheinander machen zu können; 2. möglichst weiße Haut besitzen und zartes Fleisch haben, und 3. sehr zeitig im Jahre mit dem Brüten beginnen.

Wo dem Züchter ein freier Auslauf in Wiese und Wald zur Verfügung steht, macht sich das Halten einiger Puten, lediglich für Brutzwecke, bald bezahlt. Truthühner, die zwei oder drei Bruten hintereinander durchmachen sollen, müssen in der übrigen Zeit des Jahres besonders gut gefüttert werden und Grün in großen Mengen zur beliebigen Aufnahme finden.

Zur ländlichen Mastkückenzucht eignen sich folgende Hühnerrassen: Orpingtons, Wyandottes, Faverolles, Rhode Islands, Struhrer, Hittfelder, Rameldsloher, Mechelner, Marans, Dorkings, La Fleche, Houdans.

Viele dieser Tiere verwünscht die Bauersfrau, die möglichst viele Eier haben will, denn über diese Hühnerrassen hat der Bauer längst das Urteil gesprochen: „Die Hühner taugen nicht für einen Bauernhof, denn sie sitzen das ganze Jahr hindurch." Gerade diese Eigenschaft macht aber die Hühner für die Mastkückenzucht besonders wertvoll, denn je mehr Brüterinnen wir haben, desto mehr Kücken können wir erbrüten lassen und dieses muß zu jeder Jahreszeit geschehen, sobald wir nur Brüterinnen haben. Ist die Brutlust bei den Tieren einmal nicht vorhanden, etwa durch anhaltendes nasses Wetter, so sucht man die Hennen künstlich brütig zu machen; das gelingt bei den oben genannten Rassen fast immer durch eine sehr reichliche Fütterung mit Mais, Hanf und Brennnesselsamen, sowie Hafer- und Maismehl als Weichfutter.

Im Gegensatz zu der Wintermastzucht läßt man die kleinen Küklein während der ersten zehn Wochen bei nur einigermaßen guter Witterung in den freien Auslauf und sorgt ständig für frisches Grün. Als Futter erhalten die Kücken Gerstenmehl mit Magermilch angerührt, frisches Wasser mit einigen Tropfen Eisenvitriol bilden das Getränk. Grit und zerkleinerte Eierschalen kann man direkt mit dem Weichfutter vermengen. Sehr zu empfehlen ist auch ein geringer Zusatz von Granat oder etwas Fischmehl. Bei dieser Fütterung werden die Tiere kräftig genug um die nun folgende Mastperiode gut überstehen zu können, auch bildet dieses Futter ein sehr zartes und saftiges Fleisch.

Von der 11. Woche ab, besser allerdings erst nach dem ersten Vierteljahr, beginnt die eigentliche Mast, die zwei bis drei Wochen dauert. Zu diesem Zwed werden die Stücken in einen lustigen Raum gebracht, der eine sehr ruhige Lage hat und halb dunkel sein muß. Es empfiehlt sich, in dem Raum kleine Abteilungen herzustellen, in denen etwa zehn Tiere untergebracht werden. Die kleinen Ställe dürfen den Tieren nur noch eine geringe Bewegung ermöglichen.

Einem wichtigen, wenn nicht dem allerwichtigsten Umstande muß der Landwirt während der Mastperiode seine besondere Aufmerksamkeit zuwenden. Der Maststall muß stets reine, frische Luft haben; es darf auch nicht der geringste Geruch bemerkbar sein. Das wird erreicht durch eine gute Ventilation und durch eine starke Einstreu von Torfmull, von der alle Extremente aufgesogen werden.

Das Mastfutter behält während der Mästung die gleiche Zusammensetzung und wird dreimal täglich als Weichfutter gereicht. Sollte einmal der Appetit nachlassen, so gibt man zur Abwechselung eine Portion kleiner Maiskörner. Grit darf nie fehlen.

Das Mastfutter besteht aus einem festen Brei, der zur Hälfte aus Haferschrot und je einem Viertel Gerste und Maisschrot hergestellt und mit Magermilch angerührt wird. Als Getränk gibt man Wasser. An den vier letzten Masttagen verabreicht der Mäster überhaupt kein Getränk mehr, nimmt aber dafür das Weichfutter etwas flüssiger.

Nach diesen Angaben werden wir prima zarte und saftige Mastkücken erzielen, die sowohl vom Händler wie auch von Privatkunden zu jeder Jahreszeit gern zu guten Preisen abgenommen werden. Nur lassen sich solche Mastkücken nicht wie die übrigen mageren Schlachthühnchen nach Stückzahl und Marktpreis verkaufen; bei diesen Kücken richtet sich der Preis nach Gewicht und Qualität.

Die Sortenwahl bei Obstpflanzungen.

Von **Max Hultsch-Halle.**

So mancher Gartenbesitzer würde mehr Freude an seinen Obstbäumen haben, wenn er sich vor dem Pflanzen derselben über die Ansprüche, Eigentümlichkeiten usw. der einzelnen Sorten in genügender Weise orientiert hätte. Es ist ganz falsch, Sorten anzupflanzen, von denen man nur weiß, daß sie vorzügliche Früchte liefern. In jedem Falle ist es nötig, zu wissen, welche Sorten resp. Obstarten sich für den vorhandenen Boden, die Lage und das Klima eignen. Bei richtiger Wahl neben guter Behandlung wird die Klage über schlechte Tragbarkeit, Auftreten von Schädlingen und Krankheiten eine viel geringere sein.

Birnen gedeihen am besten in einem tiefgründigen, warmen Boden. Der Birnbaum ist ein Tiefwurzler und kommt deshalb eher in Sandboden mit Sanduntergrund fort als der Apfelbaum. Gegen stauende Nässe sind Birnen empfindlich. Eine sonnige, etwas geschützte Lage bedürfen zum mindesten die edleren Sorten zu ihrer vollkommenen Entwickelung.

Der Apfelbaum gedeiht auch noch gut in flachgründigerem Boden. Da die Wurzeln desselben ziemlich flach gehen, müssen die oberen Schichten gut und fruchtbar sein. Für einen gewissen Kalkgehalt im Boden ist der Apfelbaum ebenfalls sehr dankbar. Bei sandigem Boden ist lehmiger Untergrund erwünscht. Kühle, schattige Lage, sowie feuchte Luft und feuchter Boden sagen dem Apfelbaum mehr zu als dem Birnbaum.

Auf sonnigen, warmen Höhenlagen, Abhängen usw. mit gutem,

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19121123027/fragment/page=0001

nährstoffreichem Verwitterungsboden gedeihen Süßkirschen vorzüglich. In Ebenen und niedrig gelegenen Terrains stellt die Süßkirsche höhere Forderungen an den Boden. Die anspruchslose Sauerkirsche ist für Ebenen besser geeignet, sobald der Boden nicht mehr naßkalt ist. Ein kalkhaltiger Boden sagt dem Steinobst sehr zu und verhindert Harzfluß. In zu geschützter Lage hat der Kirschbaum oft stark unter Blattlausbefall zu leiden.

Die Pflaume stellt wohl die bescheidensten Ansprüche an den Boden. Selbst in dürren, unfruchtbaren Böden kommen Pflaumen vorwärts. Von allen Pflaumensorten ist hier die Hauszwetsche zu empfehlen. Auch in feuchtem Boden, sobald etwa vorhandenes Grundwasser abfließen kann, gedeiht der Pflaumenbaum gut. Die edleren Sorten, wie Reineclauden usw., verlangen zur vollen Ausbildung der Größe und Güte der Frucht besseren Boden.

Aprikosen und Pfirsiche stellen mehr Ansprüche an Lage und Klima, als an den Boden. Sie lieben eine warme, sonnige und mäßig geschützte Lage. Der Pfirsich ist besonders empfindlich in nassem, schwerem Boden. Das Holz reift hier nicht aus und erfriert leicht. Aprikose und Pfirsich eignen sich am besten zur Anpflanzung an Wänden, Mauern usw. oder als Buschform.

Auf die Ansprüche der einzelnen Sorten der verschiedenen Obstarten einzugehen, würde hier zu weit führen. Man tut gut, sobald man gewillt ist, Obstbäume anzupflanzen, sich in der Nachbarschaft umzusehen, welche Sorten hier am besten zusagen, angenommen, daß die Bodenverhältnisse usw. ähnliche sind. Bei sorgfältiger Pflanzung, Düngung, richtigem Schnitt usw. lassen sich manche Sorten auch noch in ungünstiger Lage ziehen.

Kalilaugen im Tränkwasser des Viehes.

Aus Kreisen der Kaiindustrie wird uns geschrieben:

Geheimer Regierungsrat Professor Dr. Stutzer, Leiter des agrikultur-chemischen Instituts der Universität Königsberg, hat in den „Landwirtschaftlichen Versuchsstationen" die Ergebnisse von Versuchen veröffentlicht über „Die Wirkung eines Tränkwassers auf Schafe, das größere Mengen von Magnesiumchlorid enthält (verdünnte Endlauge von Kaliwerken)". Schon früher waren vom Regierungsrat Dr. C. Tietze für das Kaiserliche Gesundheitsamt derartige Versuche mit Gänsen vorgenommen worden, indem den Tieren Tränkwasser vorgesetzt war, das allmählich von 60 Grad auf 500 Grad verhärtet wurde (entsprechend einem Gehalte von 1,1507 bis 9,5891 Gramm Cl. in 1 Liter). Diese Versuche hatten ergeben, daß die Tiere sich auch bei diesem hochversalzenen Tränkwasser wohlfühlten und die gleiche Gewichtszunahme zeigten, wie andere, die reines Wasser erhielten.

Professor Stutzer führte seine Versuche in unmittelbarem Anschluß an andere Versuche aus, bei denen drei ungefähr ein Jahr alten Hammeln täglich 750 Gramm Wiesenheu, 150 Gramm Lupinenflocken und 10 Gramm Viehsalz, als Futter gereicht wurde. Während dieser Vorperiode hatte das benutzte Leitungswasser eine Härte von 10 Grad. Bei der nunmehr folgenden ersten Hauptversuchsperiode wurde der Chorgehalt auf 3000 Milligramm in 1 Liter erhöht. Beim Vergleich der Verdaulichkeitskoeffizienten der einzelnen Nährstoffe in der Vorperiode und während der ersten Hauptversuchsperiode ergaben sich so außerordentlich geringe Unterschiede, daß von einem Einfluß der in der Tränke gegebenen Endlauge keine Rede sein konnte. Der Gesundheitszustand der Schafe war tadellos. Jedenfalls kann nach den Ausführungen des Berichtes von einer ungünstigen Wirkung des Chlormagnesiums auf die Verdaulichkeit der Nährstoffe nicht gesprochen werden. Die drei Versuchstiere zeigten vielmehr trotz der Tränke mit endlaugenhaltigem Wasser und trotz des knappen Futters eine durchschnittliche Gewichtszunahme von 0,5 Kilogramm, während sie in der Vorperiode, also bei Leitungswassertränke, durchschnittlich nur 0,3 Kilogramm zugenommen hatten.

Nach Abschluß des ersten Hauptversuches wurde der zweite Hauptversuch angestellt. Die Schafe wurden acht Wochen lang mit reichlichen Mengen von Kraftfutter, d. h. mit Wiesenheu, Hafer, Lupinenflocken, Weizenkleie nach Belieben gefüttert. Es kam nicht darauf an, die Rentabilität des Futters zu ermitteln, sondern man wollte, nachdem die Schafe bisher nur ein knappes Futter erhalten hatten, nunmehr feststellen, wie bei einem reichlichen und kräftigen Futter die Zunahme des Lebensgewichtes verläuft, wenn den Hammeln teils die bisherige Höchstgabe an Endlauge im Tränkwasser weiter gereicht und teils reines Leitungswasser gegeben würde.

Die Endlauge enthielt im Liter 2000 Milligramm Chlor = 748,8 Milligramm Magnesium, entsprechend 172,7 Härtegraden. Das zum Verdünnen der Endlauge benutzte Leitungswasser hatte 10,1 Härtegrade. Demnach sind in dem Tränkwasser 183 Härtegrade gegeben. In den öffentlichen Flußläufen, denen Endlaugen von Chlorkaliumfabriken zugeführt werden, sind höchstens 60, meist weniger Härtegrade zugelassen. Die bei den Versuchen vorhandene Härte übersteigt demnach die für zulässig erachtete mindestens um das dreifache. Es wurden die nämlichen drei Hammel zum Versuche verwendet, und zwar erhielten Hammel 1 und 2 während des ganzen zweiten Versuches verdünnte Endlauge mit 3000 Milligramm Chlor in 1 Liter, Hammel 3 bekam Leitungswasser. Das oben erwähnte Kraftfutter konnten sie nach Belieben aufnehmen. Außerdem erhielt jedes Schaf 10 Gramm Viehsalz über das Futter gestreut, auch diejenigen, die Chloride im Tränkwasser hatten. Die Zunahme an Lebendgewicht betrug während dieser Zeit bei den mit endlaugenhaltigem Wasser getränkten Tieren 16,35 Kilogramm und 13,75 Kilogramm. Der mit Leitungswasser getränkte Hammel zeigte dagegen nur eine Gewichtszunahme von 12,15 Kilogramm.

Professor Stutzer kommt alsdann zu folgendem Endergebnis:

Die Zunahme des Lebensgewichtes bei kräftiger Ernährung der Schafe war nicht schlechter, wenn sie einerseits reines, gesundes Leitungswasser oder andererseits ein Tränkwasser mit 3000 Milligramm Cl. in 1 Liter (bei 183 Härtegraden) erhielten. Die Tiere waren vollkommen gesund, hatten guten Appetit und besonders Hammel 1 zeigte eine auffallend starke Zunahme des Lebendgewichts, trotzdem dieses Tier ebenso wie Hammel 2) fast drei Monate ausschließlich eine Tränke bekommen hatte, die magnesiumhaltige Endlaugen aus Chlorkaliumfabriken enthielt.

Endlich hebt Professor Stutzer noch hervor, daß die verdünnte Endlauge (1 : 10) ein sehr gutes Mittel ist, um die Luft im Stall rein zu halten; denn Magnesiumchlorid absorbiere Ammoniak und sonstige flüchtige, stickstoffhaltige Zersetzungsprodukte der tierischen Ausscheidungen. Er folgert aus den Versuchen, daß die in den öffentlichen Flußläufen nur in einem einzigen Ausnahmefall gestattete Verhärtung von 60 Grad durchaus angemessen und den praktischen Bedürfnissen entsprechend sei. Demnach dürfte die Härtegrenze von 60 Grad auch überall zulässig sein.

Landwirtschaft.

[] **Wie tief muß man pflügen, um Mißernten zu vermeiden?** 1. Man pflüge so tief, als es möglich ist, um den Boden mit Bakterien zu bevölkern. 2. Man befördert die Entstehung der Bakterien durch Zufuhr von organischer Substanz. 3. Man vermehre das mineralische Kapital des Bodens durch Zufuhr von Kalk, Kali und Phosphorsäure. 4. Man erhalte die Wasservorräte des Bodens durch stete Lockerung der Erdoberfläche.

[] **Die Bekämpfung des Klebers** wird in der „Frühlingschen landwirtschaftlichen Zeitung" in einem längeren Berichte besprochen und es werden einige Winke den Landwirten gegeben, die zeigen sollen, wie man dieses lästige Unkraut bekämpft. Es wird zunächst die Notwendigkeit betont, nur reines Saatgut zu verwenden, und wenn man dieses nicht bekommen kann, das gekaufte erst gründlich zu reinigen, ehe man es aussät. Ferner wird geraten, sogleich nach erfolgter Ernte die auf dem Felde zurückgebliebenen Klebersamen zu beseitigen. Dies geschieht am besten dadurch, daß man das Feld tief umpflügt. Spritzmittel haben, wie die Erfahrung zeigte, wenig Wert. Als einzige kämen allenfalls Chilisalpeter und schwefelsaures Ammoniak in Frage. Das Jäten mit einer Maschine ist in jedem Falle abzuraten, weil durch die Maschine sehr viele nützliche Pflanzen mit ausgerissen werden und eine gründliche Reinigung des Feldes doch nicht erreicht wird. Alle Versuche, die man bisher in den landwirtschaftlichen Versuchsstationen gemacht hat, gaben als das wirksamste Mittel in der Kleberbekämpfung die wechselnde Saatfolge an. Man muß aber hierbei darauf achten, daß Winterfrucht im Anschluß an eine durch Kleber verunkrautete Hackfrucht stets verunkrautet sein wird . . .

[] **Das für Spargel gewählte Grundstück** ist am besten im Herbst oder Winter auf eine Tiefe von 50 bis 60 Zentimeter zu rigolen. Hat man verrotteten Dünger oder Kompost zur Verfügung, so vermischt man denselben mit der umgrabenden Erde. Ist das Land gut vorbereitet, kann Ende März oder Anfang April, nachdem der Boden abgetrocknet, bei günstiger Witterung mit dem Setzen begonnen werden. Der Spargel gedeiht in fast allen Böden, selbst in humusreichen Sandböden, nur in schweren, harten Böden mit anhaltender Feuchtigkeit nicht.

Haus- und Zimmergarten.

** **Ankeimen der Obstsamen.** Durch das Erziehen von Obstbäumen aus Samen bekommt man stets bedeutend gesündere Exemplare als aus Wurzeltrieben. Manche Obstbaumgattungen können bloß aus Samen gezogen werden. Nun ist es aber, besonders bei Stein- und Schalenobst, oft eine mißliche Sache, denn trotz aller aufgewendeten Mühe erzielt man keine befriedigenden Resultate. Hier leistet das Ankeimen ganz vortreffliche Dienste. Zu diesem Behufe nehme man ein entsprechend großes Gefäß (Kistchen, Blumentopf usw.) und belege den Boden mit feuchtem Sand, auf welchem man im Herbst die zur Aussaat bestimmten Kerne legt. Hierauf kommt wieder eine Lage Sand, dann Kerne usw., bis das Samenquantum erschöpft ist. Das Gefäß wird an einem frostfreien Orte über Winter aufbewahrt. Im Frühjahr hebt man die angekeimten Kerne vorsichtig heraus und setzt dieselben in gut zubereitete Erde aus, wo sie bald anwachsen und freudig gedeihen. Ein öfteres Gießen der Setzlinge sichert deren vorzügliches Fortkommen.

** **Frischverpflanzte Erdbeeren bei Frostwetter.** Der Frost hat die Eigenschaft; noch nicht angewurzelte Pflanzen noch mehr zu lockern und deren Wurzeln über die Erde zu heben; sehr starker Frost hebt schwächere Pflanzen sogar ganz aus der Erde, insbesondere aber im Februar und März, wo dergleichen Pflanzen nicht selten an der Wintersonne verderben. Auch bei frischgepflanzten Erdbeeren kommt solches vor, bisweilen sogar schon im Herbst, so daß, wer im Spätsommer und Herbst Erdbeeren gepflanzt hat, nachsehen soll, ob diese vom Frost gehoben wurden. Ist solches der Fall, so sind die Pflanzen wieder in die Erde zu drücken. Ein Bestreuen der Beete mit Holzstreu, verrottetem Dünger oder Humus mildert die Stärke des Frostes und ist deshalb sehr anzuempfehlen.

** **Die Saatbeete der Baumschule** sind bei Eintritt schneeloser Kälte mit Tannenreisig leicht zu überdecken, was schon zum Schutze gegen Vögel sehr zu empfehlen ist. Ebenso sind auch die im Herbste gemachten Beerenabsteckling durch Bedecken der Beete mit Laub, verrottetem Mist und dergl. gegen den Frost zu schützen, durch den sie sonst nur zu leicht gelockert, gehoben und vernichtet würden.

** **Späte Blumenkohlzucht im Keller.** Man bringe vor Eintritt des Frostes alle noch im Garten befindlichen Blumenkohlpflanzen, möglichst mit Erdballen in den Keller, schlage sie dort nicht zu enge, gut in die Erde ein, und man wird bald zu seiner Freude bemerken, daß sich auch die geringsten Ansätze noch ganz gut weiterentwickeln und oft noch zu Weihnachten schöne weiße Blumen bringen. Natürlich müssen die Pflanzen von Zeit zu Zeit begossen und die faulen Blätter entfernt werden.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Kleehenfütterung an Schweine.** Kleehen wird namentlich von amerikanischen Züchtern gern verfüttert und zwar 1—2 Zentimeter lang zu Häcksel geschnitten und soweit mit Wasser angefeuchtet, daß das hinzugefügte Maismehl oder die Kleie daran haftet. Das gut durchmischte Futter muß sofort verbraucht werden; nach längerem Stehen wird es sauer. Es wird von den Schweinen gut vertragen und sogar gierig aufgenommen. Nur die gröbsten Stengelteile werden verschmäht. Die Mästungsresultate sind recht günstig. Außerdem sollen die Schweine bei diesem Futter nicht vom Durchfall befallen werden.

†† **Fleisch, das ähnlich dem Schaffleisch ist.** Allerdings hat es einen eigentümlichen Geschmack, der sich aber durch sorgfältige Zubereitung verdecken läßt. Das Fleisch von Böcken hat den Ziegengeschmack noch mehr. Werden dieselben aber vor Beginn der Mast kastriert, dann ist das Fleisch viel feinschmeckender.

†† **Den Tauben** muß viel Gelegenheit zum Baden durch Aufstellen flacher Gefäße mit Wasser auf dem Hofe gegeben werden, wenn nicht flaches, fließendes Wasser in der Nähe ist. Während der Winterzeit müssen sie auch im Schlage täglich frisches Wasser zum Trinken erhalten.

†† **Behandlung des Geflügels.** Recht unbarmherzig wird das Geflügel häufig auf dem Transport behandelt. In Käfigen oder Säcken so eng zusammengeschnürt, daß sie Erstickungsqualen leiden, werden Hühner und Tauben zu Markte gebracht, Enten und Gänse liegen mit festgeschnürten Beinen und Flügeln oft tagelang in der größten Hitze ohne Wasser und Nahrung und bieten einen erbarmungswürdigen Anblick. Wenn die Tiere verkauft werden, endet ihre Qual noch nicht, denn die Käufer packen sie häufig in die Netze, als ob sie Kohlköpfe oder Kartoffeln wären, oder tragen sie an den zusammengeschnürten Beinen nach Hause. Denkende und barmherzige Menschen werden sich solcher Tierquälerei nicht schuldig machen.

Bienenwirtschaft.

? **Sollen Bienen transportiert werden, so** müssen die Stöcke so hergerichtet werden, daß weder am Flugloch noch an einer anderen Stelle die Bienen einen Ausgang finden. Am besten wird das Flugloch mit Drahtgewebe verschlossen. Es genügt aber keineswegs, als Lustquelle nur das mit feinem Drahtgitter übernagelte Flugloch den Bienen zu lassen, denn auf der Reise bedarf ein Bienenvolk vor allem Luft — viel Luft; Strohkörbe hebt man daher am besten vom Bodenbrette ab und überbindet die hierdurch entstandene Oeffnung sorgfältig mit einem groben, Luft durchlassenden Tuche, so daß keine Biene entschlüpfen kann, und transportiert sie auf den Kopf gestellt, bei Stöcken mit beweglichem Bau hingegen bringen wir oben an der Rückseite des Stockes eine zweite mit Drahtgitter übernagelte Oeffnung an oder noch besser entfernen wir den ganzen Deckel oder die ganze Hintertür samt Fenster und bringen dafür dort ein Drahtgitter an. Auch öffnet man in diesem letzteren Falle bei weiten Entfernungen den Honigraum, damit die Bienen sich dahin ziehen können und genügend Luft haben.

? **Flugweite.** Oft wird die Frage aufgeworfen, wie weit sich die Bienen beim Sammeln vom Stande entfernen. Wenn es ihnen in der Umgebung des Ortes nicht an Tracht mangelt, dehnen sie den Flug nicht über 3 Kilometer Entfernung (Luftlinie) nach allen Seiten hin vom Stande aus. Man nimmt daher den Durchmesser des gewöhnlichen Flugkreises, dessen Mittelpunkt der Stock selbst, zu 6 Kilometer an. Gibt es aber in diesem Gebiete wenig zu holen, so fliegen die Bienen auch 4—5 Kilometer weit auf stark duftende blühende Raps-, Heide- oder Buchweizenfelder.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Wie lange man den Portugieserwein auf den Hülsen stehen lassen soll,** hängt von verschiedenen Umständen ab. Gerade bei der Portugiesertraube ist es geboten, den Farbstoff so gut wie möglich auszuziehen, um einen schön gedeckten Rotwein zu erzielen. Sind die Trauben gesund und hat man die Kämme durch irgend eine Entrappvorrichtung entfernt, so darf man die Maische ganz gut bis zur vollständigen Vergärung, d. h. bei warmer Herbstwitterung, etwa 10—12 Tage stehen lassen. Sind die Trauben stark gefault, und hat man die faulen Teile nicht ausgelesen, so besteht Gefahr, daß bei einem langen Angorenlassen die faulen Trauben nachteilig auf den Farbstoff einwirken; man wird dann schon nach 4—7 Tagen eine Kelterung vornehmen.

* **Ein Haupterfordernis zur Erzielung eines guten Produktes** ist, wenn die Trauben alsbald gewaischt werden und alle Arbeiten mit der Maische sehr rasch von statten gehen. Wir müssen noch mehr wie seither der heutigen Geschmacksrichtung Rechnung tragen und Weine mit nur wenig Farbe zu gewinnen suchen, was nur möglich ist, wenn die Maische vor dem Pressen nicht längere Zeit stehen bleibt. Besonders wichtig ist dies fernerhin bei Mosten aus faulen Trauben, die ja bei Luftzutritt leicht tiefgreifende Veränderungen erleiden.

* **Ein Zuviel** ist beim Aufschwefeln von Fässern für neuen Most zu vermeiden und gänzlich der vielfach noch in Anwendung gebrachte Gewürzschwefel.

Gesundheitspflege.

* **Ansteckende Hefepilze.** Bei der großen Aehnlichkeit, die zwischen Bakterien und Hefepilzen besteht, ist es nicht allzu sehr überraschend, daß sich auch unter diesen eine Reihe von Arten findet, die für den Menschen schädlich sind. Wie es auch nützliche Bakterien gibt, so bringen die Hefepilze dem Menschen sehr viel Vorteil, insbesondere bei der Einleitung der verschiedenen Gärungen. Im Vergleich dazu kommen bei ihnen auch die wenigen Schädigungen kaum in Betracht. Es ist überhaupt noch nicht 20 Jahre her, seit man zum ersten Mal die Entdeckung gemacht hat, daß auch Hefepilze zur Entstehung ansteckender Krankheiten Anlaß geben können, und schon daraus ergibt sich die Seltenheit solcher Vorkommnisse. Nach den neuesten Forschungen kennt man jetzt vier Arten solcher Pilze, die bei Krankheiten eine Rolle spielen können. Diese selbst bezeichnet man gewöhnlich nach dem wissenschaftlichen Namen für die Pilze als Mykose. Sie beschränkt sich auf die Haut, und ihre Erscheinungen sind äußerlich die gleichen bei allen vier Pilzarten. Entweder bilden sich Geschwüre oder Knötchen oder Ausscheidungen unter der Haut. Jeder Teil des Körpers kann davon befallen werden. Dringen die Pilze ins Blut ein, so ist ein tödlicher Verlauf zu befürchten. In der gemäßigten Zone kann man sich vor dieser Ansteckung einigermaßen sicher fühlen, denn die Pilze verrichten ihr Werk hauptsächlich in den Tropen. Es kommt sehr darauf an, die Erkrankung beizeiten zu erkennen, um schwere Folgen zu verhüten. Früher hat man sie durchweg mit anderen Krankheiten verwechselt, nämlich mit gewöhnlichen Hautausschlägen oder auch mit tuberkulösen Knoten, mit syphilitischen oder krebsigen Geschwülsten. Die beste Behandlung geschieht durch keimtötende Mittel bei örtlicher Anwendung von Röntgenstrahlen und Jodkali. In allerneuester Zeit ist dann außerdem der Verdacht aufgetaucht, daß Hefepilze auch bei manchen zweifelhaften Lungenkrankheiten mitspielen. Dr. Breed hat im Archiv für Innere Medizin berichtet, daß er solche Pilze bereits sechszehnmal bei Lungenkrankheiten gefunden hat, wo die Untersuchung auf Tuberkelbazillen fehlschlug. Danach ist es nicht ausgeschlossen, daß die Hefepilze noch bei anderen Krankheiten mitwirken.

// **Gegen gerbwollene Mandeln** wird folgendes einfache Mittel empfohlen: Man siede Leinsamen und Eibischwurzeln in Wasser und stoße es zu einem Brei, streiche es auf ein Tuch und lege es um den Hals. Nach kurzer Zeit wird das Uebel behoben sein.

// **Gegen den Bandwurm.** Man esse jeden Morgen, etwa dreißig Tage hindurch, 4—5 Kürbiskerne; dieses sehr einfache Mittel soll sich schon in vielen Fällen als sehr wirksam erwiesen haben.

Kinderpflege und -Erziehung.

() **Bei der Züchtigung der Kinder** beherzige man in erster Linie, daß sich weder der Kopf, am allerwenigsten aber das Ohr zum Züchtigungsplatz eignet, weil die Folgen davon schlimme sein können. Es bedarf nämlich keines starken Schlages, um Schaden anzurichten, es genügt oft schon ein leichter Klaps. Der Vorgang ist der: Die schlagende Hand trifft auf die Ohrmuschel und schließt so den Gehörgang auf einen Moment luftdicht ab. Hierdurch wirkt die Luftsäule im Gehörgang auf das Trommelfell ein, der Luftdruck bewirkt eine Spannung desselben. Das geschieht meist bei nicht normalen Trommelfellen, aber auch ein vollkommen ge-

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19121123027/fragment/page=0002