2 Teile Schwefel, 1½ Teile Spießglanzkönig und 1½ Teile Mennig einzeln in einem Mörser möglichst fein gerieben, dann gut miteinander vermengt, im Freien auf ein feines Blech lose aufgeschüttet und so angebrannt. 2. Zur blauen Flamme gehören: 3 Teile chlorsaures Kali, 1 Teil Schwefel und 1 Teil Bergblau. 3. Gelb wird erzeugt durch Vermischen von 9 Teilen Salpeter, 3 Teilen Schwefel und 2 Teilen oxydsaurem Natron. 4. Zur roten Flamme mischt man: 3 Teile salpetersaures Strontian, 1 Teil chlorsaures Kali und 1 Teil Schwefel. 5. Eine purpurrote Flamme bringt man durch das tüchtige Vermengen von 2 Teilen chlorsaurem Kali, 18½ Teilen schwefelsaurem Strontian und 4 Teilen Schelack hervor.

:: **Zum Braunbeizen von Kerbschnitz-Arbeiten** verwendet man: 1. Jodtinktur, das ist eine Auflösung von Jod in Weingeist, gibt eine schöne, braune Beize, die indessen nicht luft- und lichtbeständig ist. 2. Bestreicht man das Holz mit Scheidewasser, welchem man den sechsten Teil gewöhnlichen Wassers zusetzt und bringe dasselbe in die Nähe eines Kohlenfeuers, so erhält man eine gebbraune, cederartige Farbe. 3. Es werden im Herbste die grünen Schalen der reifen Nüsse gesammelt, etwas zerdrückt und dann zwei Monate der Fäulnis überlassen. Nach dieser Zeit stößt man diese fermentierten Schalen in einem Mörser, bringt sie mit ihrem doppelten Gewichte Wasser und einigen Stückchen Alaun in einem Topfe zum Sieden und erhält auf diese Weise eine ganz vorzügliche, schöne Beize, die den Vorzug der Billigkeit hat. 4. Eine Auflösung von einem Teil übermangansaurem Kali in 20 Teilen Wasser eignet sich ganz vorzüglich zum Beizen des Holzes. Eine vorzügliche schwarze Beize für das Holz ist die Godefroysche. Die fertigen Holzstücke werden bei derselben zunächst mit einer Lösung von chlorsaurem Anilin in Wasser, dem ein wenig Kupferchlorid zugesetzt wird, und hierauf nach dem Trocknen mit einer Lösung von doppelchromsaurem Kali in Wasser mittels eines Pinsels oder Schwammes überstrichen und dadurch gebeizt. Durch zwei-, höchstens dreimaliges Wiederholen dieser Operation erhält das betreffende Holz eine sehr schöne, durchaus reine, schwarze Farbe.

Für die Weihnachtszeit.

Weihnachtsgaben.

Recht zeitig müssen die Weihnachtsgaben überlegt werden, wenn sie schließlich nicht in aller Eile und ohne viel Nachdenken daran zu wenden, eingekauft werden sollen. Bei traulicher Beleuchtung sitzen die Eltern im gemütlichen Zimmer beisammen, um der wichtigen Frage näherzutreten. Es sind nur noch wenige Wochen bis zum lieben Weihnachtsfeste. Daher ist es sehr angezeigt, beizeiten darüber nachzudenken, was den einzelnen Angehörigen beschert werden soll. Die zahlreichen Familienglieder wohnen auch nicht in einem Orte. Pakete müssen gemacht und versandt werden. Auch soll der Schneider oder die Schneiderin noch irgendein fertiges Kleidungsstück liefern, oder ein Handwerker muß noch in Anspruch genommen werden. Wenn daher nicht mit großer Ueberlegung vorgegangen wird, mag es vorkommen, daß die Weihnachtsstimmung durch das Ausbleiben dieses oder jenen Geschenkes leidet. Eine tüchtige Hausmutter hat auch hierin schon Erfahrungen gesammelt, und außerdem gereicht es ihr ja zur größten Freude, für alle ihre Lieben gerade das zur rechten Zeit zu bedenken und zu besorgen, was die Weihnachtslust vermehrt. Sie weiß, daß sie allen Hausgenossen das Vergnügen stört, wenn sie erst im allerletzten Augenblicke mit ihren Vorbereitungen fertig wird, und dann am heiligen Abend so müde und abgespannt ist, daß sie sich nur mühsam aufrecht hält. Es soll nicht so sein, und es liegt in den Händen der Hausfrau, alles schöner und erfreulicher zu gestatlen.

Weihnachtsarbeiten.

Einen Behälter für das Opernglas läßt man vom Buchbinder in passender Größe aus festem Karton zuschneiden. Dann bekleidet man ihn von außen mit veilchenblauem Samt und von innen mit maisgelbem Atlas. Auf der Vorderseite wird vor dem Zusammenfügen mit Goldfaden oder geteilter Filosellseide das Monogramm des zu beglückenden Empfängers gestickt und dann der Behälter mit großer Akkuratesse fertiggestellt. Wer darin nicht bewandert ist, vertraue diese Arbeit lieber wieder dem zur Vorsicht ermahnten Buchbinder an. Für denselben Zweck eignet sich auch ein kleiner, zierlicher Pompadour, der vielleicht auf der Außenseite aus weißem Seidenbrokat, auf dem Streublumenbuketts zu sehen sind, besteht und innen ein erdbeerfarbenes Atlasfutter zeigt, wozu die langen Zugbänder, nebst Schleifen, natürlich passen. Karla.

Photographien sind stets in reicher Menge vorhanden und kaum mehr in den verschiedenen Albums unterzubringen. Machen wir uns denn noch rasch an die Herrichtung eines Behälters für all diese lieben Bilder, die wir ja doch mit großem Vergnügen in Empfang genommen haben und daher auch gut aufbewahren müssen. Wir helfen uns auf einfachste Art, indem wir einen großen Zigarrenkasten vorsichtig auseinandernehmen und die einzelnen Teile mit hübschem Stoff überziehen. Dunkelbrauner Samt ist ebenso praktisch wie wirkungsvoll. Er wird mit etwas Steifgaze unterlegt und auf dem Vorderteil mit goldgelber Filosellseide mit den beiden Worten „Liebe Freunde" bestickt. Nachdem alle Teile außen mit braunem Samt, innen mit maisgelber Ziernägel ausgeschmückt, die auf dem Deckel zu Formen vereint werden und auf den übrigen Teilen als fortlaufende Borden zu sehen sind. Ganz schmale Atlasschleifen lassen sich auch noch anbringen, sind aber nicht gerade notwendig. Rechts und links muß dagegen ein Band angebracht werden, das den Deckel mit den beiden Seitenteilen verbindet und zugleich sein Abgleiten verhindert. Zum Schließen dienen wiederum Seidenbänder, die zur zierlichen Schleife geknüpft werden. A. W.

Ein längliches Schlummerkissen auf gelblichem Bulgarenleinen findet gern Aufnahme. Es ist weich und anschmiegsam, und seine Füllung besteht aus Pflanzendaunen; das Kissen steckt in einem abnehmbaren Bezug, der sich waschen läßt, mithin recht praktisch ist. Er hat ringsum Bindlöcher, durch welche ein weiches Bändchen geleitet wird. Dieser Bezug wird mit waschechtem Garn in verschiedenen Farben bestickt. Der Aufforderung: „Ein Weilchen nach Tisch macht munter und frisch" wird unbedingt Folge geleistet. Die Stickerei wird in Flachstich und Stielstich ausgeführt. Die Bindlöcher sind in den verschiedenen zur Anwendung gelangenden Farben zu arbeiten. A. W.

Tannenbaumschmuck.

Jetzt kommt die wunderschöne Zeit der Weihnachtshandarbeiten und aller sonstigen Vorbereitungen für das von allen großen und kleinen Kindern sehnlichst herbeigewünschte Fest aller Feste. Schließlich gilt es dann noch, den schönen, schlank gewachsenen, zweigereichen Tannenbaum zu schmücken und es gehört Geschmack und Kunstsinn dazu, ihn derartig zu verzieren, daß er das Auge in der Tat erfreut. Bei aller Einfachheit kann er ebenso sehr zur Erhöhung der Weihnachtsstimmung beitragen, wie er durch Ueberladung direkt störend wirkt. In meinem Gedächtnis ist der auf der Spitze des Baumes schwebende Weihnachtsengel haften geblieben, der sich alljährlich uns Kindern im Schmucke seiner goldenen Flügel zeigte und aus dessen Händen ein breites rosaseidenes Band mit der aus Goldbuchstaben bestehenden Inschrift: „Ehre sei Gott in der Höhe und Friede auf Erden, und den Menschen ein Wohlgefallen!" herabflatterte. Der Baum erstrahlte im Glanz zahlreicher bunter Kerzen. Rote, pausbäckige Aepfel, vergoldete Nüsse, allerlei Schaumgebäck und Marzipansachen verhießen uns Kindern kulinarische Freuden. Ketten aus Gold-, Silber- und Buntpapier schlangen sich durch die Zweige der immer ausgesucht schönen Tanne. Bunte, mehr nach der Mitte zu versteckte Leuchtkugeln schimmerten durch Gezweig. Aus Buntpapier geschnittene, kleine Körbchen enthielten Feigen, Rosinen, Datteln oder Schokoladebonbons, waren aber in nicht sogleich erreichbarer Höhe aufgehängt. Hier und da waren Sterne angebracht, die auf der einen Seite einen auf Weihnachten bezüglichen Bibelvers oder andern Spruch, auf der anderen Seite einen Engel zeigten. Rosen und Lilien fehlten nie. Der Baum sah keineswegs überladen aus, muß aber doch reich behangen gewesen sein. Denn wir Kinder bekamen an jedem einzelnen Tage zwischen Weihnachten und Neujahr ein Stück Marzipan oder Schokolade, einen schönen Apfel usw. Jedes Kind erhielt ein Stück zur Zeit. Am Silvesterabend erstrahlte der liebe Baum dann nochmals im schönsten Glanze und wurde der gänzlichen Plünderung nach dem Abbrennen sämtlicher Lichter überliefert. Es war erstaunlich, wie viele Leckereien noch zwischen seinen Zweigen und vor allem in der Spitze verborgen waren und wie manches Zuckerherz und manches Schokoladenei schließlich neben der Mutter lag, die alsbald in gerechter Weise die Verteilung der Süßigkeiten vornahm. Diese Nachfeier verlief unter dem Absingen aller bekannter Weihnachtslieder und unter allgemeiner Heiterkeit. Nur der arme, seines reichen Schmuckes beraubte Baum erregte das Bedauern der weichen Kinderherzen. A. Br.

Weihnachtsbäckereien.

Butter-Küchelchen. ¼ Pfund Butter wird verrührt; daran kommen zwei Eier, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund gestoßene Mandeln, ½ Pfund Mehl; alles wird wohl verarbeitet, runde Küchelchen wie eine Nuß daraus geformt, diese auf das Blech gesetzt und gebacken.

Waffeln. 1 Pfund Butter wird zu Schaum gerührt; dann gibt man 18 Eigelb und 1 Pfund Mehl nebst ½ Liter halb Rahm halb Milch dazu und zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier. Das Waffeleisen wird mit Speck gestrichen. Die Masse gibt etwa 60 Stück.

Stollen. 100 Gramm Butter werden zu Sahne gerührt. Dann fügt man 15 Gramm Succade (gezuckerte Orangeschale), 30 Gramm gestoßene süße Mandeln, 30 Gramm Korinthen, 30 Gramm Rosinen und 60 Gramm Zucker hinzu. Unter Beigabe von einem Viertel Liter Milch, 2 Eiern und ½ Pfund Mehl macht man einen Teig. Das zweite halbe Pfund mischt man mit einem Päckchen Dr. Oetkers Backpulver zu 10 Pf. (oder 20 Gramm), arbeitet dieses unter den weichen Teig und formt ihn zu einem länglichen Kuchen, welcher in 1—1¼ Stunde bei gutem Feuer gebacken werden muß. Schmeckt vorzüglich!

Spekulatius. ½ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl und zwei ganze Eier werden auf einem Backbrett mit einem Päckchen Dr. Oetkers Backpulver untereinander gemengt, dann zu einem Kuchen gut messerrückendick auseinander gewellt, mit Blechformen ausgestochen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und schön knusperig gebacken. Es empfiehlt sich, das Gebäck in Blechdosen aufzubewahren, damit es längere Zeit knusperig bleibt.

Honig-Ingwer-Brocken. ½ Liter Honig, ¾ Pfund Butter, 2 Teelöffel Ingwer. Dies wird auf den Ofen gebracht. Wenn es einige Minuten gekocht hat und darauf abgekühlt ist, rührt man soviel

Nr. 48 Halle a. S., den 30. November 1912

Arbeitskalender für den Monat Dezember.

Von M. Dankler, Kohlscheid.

Den strengen Frühfrösten des Oktobers ist ein sehr gelinder und warmer Herbst gefolgt, der einerseits den Feldarbeiten sehr förderlich war, andererseits aber auch eine gute Ausnutzung des Spätfutters, besonders der Stoppelrüben ermöglichte. Es dürfte nicht zu viel gesagt sein, daß in manchen Gegenden dadurch Heu für einen ganzen Monat gespart wurde, und das ist heute von der allergrößten Wichtigkeit. Die Feldarbeit ist in diesem Jahre eine ganz normale.

So lange der Boden offen ist, wird gepflügt, um möglichst alle Aecker noch vor Eintritt des Winterfrostes in rauhe Furchen zu bringen. Bei strengerer Kälte werden die Schutzhüllen der Mieten verstärkt. Pumpbrunnen, Wasserbehälter sind gegen Einfrieren zu schützen. Die Wassergruben der Saatfelder werden nachgesehen und offen erhalten. Sind viel Wühl- oder Feldmäuse vorhanden, so lege man jetzt Gift in der futterarmen Zeit. Kalidünger, also Kainit, Karnalit und 40proz. Düngesalz können noch immer untergebracht werden. Die Rohsalze verlieren dann im Laufe des Winters die Eigenschaften, die für einzelne Kulturen unangenehm sind, so daß jetzt auch künftiges Kartoffelland mit Kainit gedüngt werden kann. Geringprozentige Kalisalze sind bloß da zu empfehlen, wo Frachten und Arbeitslöhne billig sind.

Die Bewässerung der Wiesen wird nun eingestellt, doch kann auch hier noch gedüngt werden. Die vorzügliche Wirkung der Holzkohlenasche, die seit Jahrhunderten bekannt ist, beruht ebenfalls auf dem Kaligehalt dieser Asche. Auch hier sind Wassergräben offen zu halten.

Im Gemüsegarten wird ebenfalls noch gegraben und gedüngt, doch hängen alle Arbeiten von der Witterung ab. Die Reinigung von Unkraut und Abfällen wird fortgesetzt. Freistehendes Holzwerk wird an warmen Tagen geteert.

Im Obstgarten soll auch noch jede freie Stunde ausgenutzt werden. Fast alle Bäume haben Mangel an Kalk, an Phosphorsäure und Kali. Kalkschutt kann eingegraben werden, wirkt aber langsam. Bei offenbarem Kalkmangel nehme man daher den schneller wirkenden Aetzkalk zu Hilfe. Die Raupennester werden ausgeschnitten und verpilzte Bäume mit Floraevit oder Schwefelkalkbrühe tüchtig durchgespritzt. Werden Bäume gekalkt, so setze man der Kalkbrühe bis 10 Proz. wasserunlösliches Karbolineum zu. Die Baumkronen werden ausgelichtet und verjüngt, die Raupengürtel frisch mit Raupenleim bestrichen. Ende des Monats nehme man sie dann ab und verbrenne sie. Nistkästen für nützliche Vögel werden aufgehängt.

Im Pferdestall achte man besonders auf die Mutterstuten und behandle sie schonend. Bei Glatteis lasse man sofort die Eisen schärfen. Für tägliche Bewegung der Tiere ist Sorge zu tragen. Warm gearbeitete Tiere lasse man nicht in der Kälte stehen und morgens lege man den Tieren kein gefrorenes Gebiß an, es verletzt die Zunge wie brennendes Eisen.

Im Rindviehstalle droht die Maul- und Klauenseuche wieder, die seit Anfang November wieder bald hier, bald dort auftaucht. Wer die Ställe mit Kalkmilch mit einem Zusatz von Pixolkarbol ausgestrichen hat, wiederhole den Anstrich, sobald die Seuche in seiner Gegend auftritt. Dann bestreue man die Gänge mit Kalkasche und lasse keinen in den Stall, der nichts darin verloren hat, am wenigsten aber reisende Viehhändler. Das Futter gebe man angewärmt und auch das Trinkwasser nicht zu kalt. Durch angewärmtes Trinkwasser kann man den Milchertrag um ein Liter vermehren. Der Fortschritt in der Mast ist durch Wiegen festzustellen.

Im Schweinestalle ist die Mast in vollem Gange. Für [illegible] Gegenden stelle man nur hochgezüchtete Edelrassen auf, welche die Fähigkeit haben, gutes Futter schnell auszunutzen. Dann aber füttere man auch darnach. Das Futter wird in kleineren Portionen, aber recht häufig gereicht. Der Schweinestall soll besonders im Winter warm und das Lager trocken sein.

Die Schafställe sollen gleichfalls warm gehalten werden. Die Winterlammung geht vor sich und der Bocksprung zur Sommerlammung ist zu veranlassen. Trächtige Schafe müssen an den Raufen genügend Platz haben, da sie beim Drängen leicht Schaden nehmen. Vor der Lammung soll der Schäfer die um das Euter stehende Wolle abscheren, damit die saugenden Lämmer keine Wolle verschlucken.

Im Geflügelstall befördert man das Legen durch Warmhaltung und gutes fettreiches Futter. Zur Abendfütterung ist eine gute Portion Mais sehr zu empfehlen. Die Ställe sind oft frisch zu streuen und vor Raubtieren zu schützen. Das Federfressen der Hühner ist in den allermeisten Fällen auf ungeeignete Ernährung (Mangel an Fleisch resp. tierischer Nahrung) und auf Ungeziefer zurückzuführen. Ich habe dies im letzten Jahre wieder mehrfach mit Sicherheit feststellen können.

Am Bienenstock herrscht Winterruhe. Man sorge, daß die Völker nicht beunruhigt werden, und halte besonders die Bienenräuber ab. Die Bienengeräte werden in Stand gesetzt, neue Wohnungen gebaut und das künftige Jahr vorbereitet.

Bauernregeln vom Dezember.

A. Für den ganzen Monat.

Im Dezember sollen Eisblumen blühn — Weihnachten sei nur auf dem Tische grün. Dezember kalt mit Schnee — Gibt Korn auf jeder Höh'. Dezember warm — Daß Gott erbarm. Dezember veränderlich und lind — Bleibt das ganze Jahr ein Kind. Geht der Dezember auf (es taut) — Gibt's wetterwendschen Lauf. Kalter Dezember und fruchtbar Jahr — Sind vereinigt immerdar. Dezember lind und naß — Gibt leere Speicher und Faß. Auf kalten Dezember mit tüchtigem Schnee — Folgt fruchtbares Jahr mit reichlichem Klee.

B. Für einzelne Tage.

6. Dezember. Regen am St. Nikolstag — Man strengen Winter erwarten mag.

24. Dezember. Ist gelinde der heilige Christ — Der Winter darüber wütend ist. Wenn der Christtag schön und klar — Hofft man auf ein gutes Jahr (auch Weinjahr). Wenn die Christnacht hell und klar, — So folgt ein gesegnet Jahr. Wintert es in der Christnacht auf's Dach — So wintert es im Frühjahr nach. Fallen in der Christnacht Flocken — So wird sich der Hopfen gut bestocken. Wenn's windig ist an den Weihnachtstagen — Sollen die Bäume viel Früchte tragen. Weihnachten Schnee — Ostern Klee. Weihnachten klar — Gutes Weinjahr. Von Eise eine Brücke muß — Zu Weihnacht haben Bach und Fluß. Weihnacht im Schnee — Ostern im Klee. Steckt die Krähe zu Weihnacht im Klee — So sitzt sie zu Ostern im Schnee. Hängt zu Weihnachten Eis an den Weiden — Kannst du zu Ostern Palmen schneiden. Grünen am Christtag Feld und Wiesen — Wird sich um Ostern Frost anschließen. Klappern die Bäume von Eis in den Weihnachtstagen — So werden sie im nächsten Jahre viel Früchte tragen.

Landwirtschaft.

[] **Auf unebenem, gefrorenem Ackerland** hat das Aufstreuen der Düngemittel auf den Schnee seine Gefahren, weil man nicht weiß, ob vor dem Auftauen der Ackerkrume der Schnee schmilzt und das Schmelzwasser die Dungstoffe mit sich führt. Besser ist es immer, die Dungstoffe auf das schnee- und frostfreie Land zu

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19121130022/fragment/page=0001
DFG

[] **Zum Schutz der Ackergeräte gegen Rost empfiehlt es sich, die Eisenteile nach gründlicher Reinigung mit einem einfachen Ueberzug von Speck und Harz zu versehen. Man schmilzt drei Teile Speck mit einem Teil Harz zusammen und trägt die Mischung mit einer Bürste oder einem Lappen auf. Die feinsten wie die gröbsten Gegenstände aus Stahl und Eisen können damit geschützt werden.** Die Salbe soll stets in Bereitschaft sein und besonders vor Eintritt des Winters, bevor die Geräte aufgehoben werden, in Anwendung kommen. Das Verhüten des Rostes besteht bekanntlich darin, den Sauerstoff der Luft abzuhalten, und dies ist am besten zu erreichen mit Ueberziehen der Gegenstände mit dem angegebenen Fettfirnis.

[] **Futter und Butter.** Dem Geschmacke nach ergeben Lein- und Palmkuchen eine gute und feste Butter, Rapskuchen und Sonnenblumenkuchen eine geschmeidige, Malzkeime und Biertreber eine vorzügliche Butter. Neben Rapskuchen ergibt auch Haferschrot und Weizenkleie eine weiche, und Erbsen- und Wickenschrot, Roggenkleie und Leinkuchen eine harte Butter von guter Dauerhaftigkeit. Je nach der Heunenge, den Knollengewächsen und den Zutaten von Kraftfutter kann die Butter einen vortrefflichen Geschmack sowie eine harte oder weiche Beschaffenheit und Dauerhaftigkeit erhalten.

[] **Trockenmelken.** Das Anfeuchten der Hände mit Milch ist unstatthaft. Vielmehr sollte man das Melkpersonal durch fortdauerndes Ermahnen dazu erziehen, trocken zu melken.

[] **Vor dem Aufbringen der Jauche** bringe man ein Quantum Superphosphat in das Faß, etwa einige Tage vorher. Dasselbe bindet nicht nur den Stickstoffgehalt der Jauche, sondern bereichert dieselbe auch an Nährstoffen. Jauche ist nämlich arm an Phosphorsäure; ohne Phosphorsäure ist aber eine gute Pflanzenernährung unmöglich und eben darum empfiehlt sich ein Zusatz von Superphosphat. Thomasmehl darf nicht zugesetzt werden, denn der Kalk in demselben treibt die Ammoniakstoffe der Jauche in die Luft.

Haus- und Zimmergarten.

** **Zum Ueberwintern unserer Baum- und Gartenfrüchte.** Die Wintervorräte an Obst und Gemüse liegen wohlverwahrt im Keller. Die sog. Zuglöcher sind überall mit frischem Stroh gut schädlicher — namentlich für Früchte und Pflanzen mit lockerem Zellgewebe — als das Gefrieren und Wiederauftauen. Der Zerfall des Zellgewebes, die Fäulnis, ist die natürliche Folge dieses Prozesses. Aber auch in dumpfer, modriger Kellerluft ist den Fäulnispilzen so wohl, daß sie ihr lichtscheues Handwerk im Dunkel des Kellers mit vermehrtem Eifer ausüben. Die Schimmelpilze feiern in solcher Atmosphäre wahre Feste. Auf den Hurden, in den Sandrabatten, ja selbst an den Wänden können wir „Bart" bemerken. Eklige Kellerasseln benagen im Verein mit den Mäusen Obst, Rüben und andere Gartengewächse. Was wir im Schweiße unseres Angesichts gepflanzt, gehegt und gepflegt, das geht uns oft zum großen Teil im Keller wieder zugrunde, wenn wir nämlich nicht energisch eingreifen und den Kampf mit dem lichtscheuen Gelichter aufnehmen.

** **Zur Rabinschenkultur.** Wenn Rabinschen etwas spät gesät wurden und noch sehr klein im Herbst sind, so ist ein dünnes Bestreuen der Beete mit altem, verrottetem Dünger sehr anzuempfehlen. Derselbe nährt und schützt die Pflanzen und verhilft ihnen zu einem besseren Wachstum. Frischer Stalldünger ist nicht anzuwenden, denn er erstickt die Rabinschen und erzeugt Fäulnis.

** **Rosenkohl,** gleichviel welche Sorte, erfriert schon bei — 10 Grad C., wenn diese Kältegrade auch nur einige Tage anhalten oder durch Wind verschärft werden. Nur ein geringer Teil niedriger Sorten hatte sich in Norddeutschland bei — 16 Grad C. aber bei gleichzeitiger Schneehöhe von 15 Ztm., also unter Decke, gehalten. Will man daher namentlich in Norddeutschland im Laufe des Winters Rosenkohl in Sicherheit haben, so sind die mit „Rosen" fertig besetzten Pflanzen im Herbst am besten in bei Kälte zu schützende Erdgruben einzuschlagen oder regelrecht einzupflanzen und anzugießen. Ausdrücklich sei betont, daß Kellerräume, wenn sie nicht hoch, trocken und luftig sind, sich nicht so gut als leicht zu lüftende Erdgruben und allenfalls Mistbeetkasten zur Ueberwinterung eignen.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Was für Folgen hat Unreinlichkeit im Pferdestall?** Die Pferde müssen rein und in jeder Hinsicht sorgfältig gehalten werden. Die Haut des Pferdes ist durch tägliches Putzen von allen Unreinlichkeiten frei zu erhalten. Ueberzieht sich die Haut mit Schmutz, so hört ihre Tätigkeit und damit das Gedeihen des Pferdes auf. — Werden die Krippen, Tränkgeschirre usw. nicht sauber genug gehalten, so wird dem Pferde das Futter verleidet. Es frißt nicht mehr mit dem gehörigen Appetit, läßt gewöhnlich Futterreste in der Krippe, nutzt also das gegebene Futter nicht vollständig aus.

†† **Durchfall der Kälber.** Sobald die Entleerungen das Aussehen [illegible] so soll für zweckmäßige Behandlung Sorge getragen werden, genügend viele und trockene Streu sei das erste. Oft hilft das Einbinden des Bauches mit Ausnahme der Stelle bei männlichen Tieren zur Entlastung des Harnes; eine Futteränderung muß gleichfalls eintreten. Die Milch soll nur in gekochtem Zustande verabreicht werden und empfiehlt sich auf den Liter ein Kaffeelöffel voll fuselfreier Spirituszusatz, Mohnkuchen in Wasser aufgelöst und der Milch zu zwei Drittel zugesetzt, stillt den Durchfall. Hat man Rhabarbertinktur, so schütte man dem kranken Tiere dreimal täglich je einen starken Kaffeelöffel voll ein. Sehr oft hilft auch ein Einguß von ½ Liter Kamillentee mit einem Gramm Salicylsäure und 1 Gramm Tanin oder die Abkochung von ¼ Liter gerösteten und gemahlenen Eicheln. 1 Liter auf dreimal pro Tag verteilt.

†† **Winterfütterung der Hühner.** Die am Morgen aus den Ställen entlassenen Hühner sind durchfältet und bedürfen einer Morgenfütterung von warmen Futterstoffen. Zur Morgenfütterung werden gekochte Kartoffeln verwendet, die, gestampft und mit Kleie vermengt, in lauwarmem Zustande zu verabreichen sind. Die Futterstoffe auf den Hof zu schütten oder sie an den Stallwänden entlang auszustreuen, ist einfach unpraktisch. Einmal erkaltet das Futter sehr schnell, dann wird es beschmutzt, zertreten oder zerstreut und bildet eine gute Beute für hungrige Sperlinge, die sich bald einfinden und den Löwenanteil an sich nehmen. Die Kartoffelfütterung wird daher am zweckmäßigsten in Tröpen oder Gefäßen zu bewirken sein. Den Kartoffeln folgt Körnerfrucht, bestehend aus Hafer oder Gerste, die zur besseren Verdauung den Hühnern des Abends zu verabreichen ist. Ab und zu können die Körner gekocht werden und mittamt dem Wasser lauwarm auf Tröge geschüttet zur Verfütterung gelangen.

Bienenwirtschaft.

? **Zu niedrige Ueberwinterungsräume** können die Bienen in die Gefahr des Verhungerns bringen, weil in niedrigen Waben zu wenig Honig sich findet und ein Nichtfortrücken den Tod des Volkes verursachen kann.

? **Bei Stöcken,** welche auf dem Sommerstande überwintert werden, und auch bei freistehenden Pavillons, Stapeln usw. müssen die Fluglöcher verblendet werden, damit nicht die Sonne an kalten Wintertagen die Bienen hervorlocken kann.

? **Die Wabenkammer in Ordnung bringen!** Sobald die Geschäfte auf dem Bienenstande ruhen, bringe man die Wabenkammer in Ordnung, indem man die Rahmen sortenweise auf die Ständer oder in die Schränke verteilt. Die schadhaften Waben schneide man aus und schmelze sie ein, ebenso die im Laufe des Sommers und Herbstes gesammelten Wabenreste und Wachsabfälle.

? **Ueber die Behandlung des Wachses** nach dem Auslassen wird empfohlen, dasselbe in Wasser, dem man eine tüchtige Portion Kochsalz zusetzt, vorsichtig aufzukochen, wobei es nicht überlaufen darf. Kocht man so ein Wachs zwei- bis dreimal in Salzwasser, so bekommt man das schönste helle Wachs.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

Jagdkalender für den Monat Dezember.

Der Jagdbetrieb ist im Dezember noch in vollem Gange. An der Hochwildjagd können Spießer, Gelttiere, Kälber und Hirsche abgeschossen werden. Wir haben da aber Bedacht darauf zu nehmen, daß nur solche Stücke erlegt werden, die sich zur Zucht nicht recht eignen. Gegen Ende dieses Monats schließt in Preußen die Jagd auf Rücken und Rehkitzen. Jäger, die aber kurz vor Jagdschluß noch auf dieses Wild treiben, drücken sich den Stempel eines Jagdschinders auf. Auch der Bock soll jetzt Ruhe bekommen, weil er schon abgeworfen hat. Die Jagd auf Schwarzwild ist aber dafür um so eifriger zu betreiben. Besonders jetzt in der Rauschzeit ist dasselbe fast den ganzen Tag auf den Läufen und verspricht die Birsche guten Erfolg. Bei einer Neuen soll jedoch das Einkreisen mit nachfolgenden Treibjagden nicht unterlassen werden. Auch das Anschleichen an das Lager und die Jagd mit dem Saufinder sind jetzt zweckmäßig. Zu Holze und zu Felde werden die großen Treibjagden auf Hasen, Kaninchen usw. abgehalten. Kurz vor Weihnachten regnet es fast Einladungen bei den Jagdliebhabern mit großem Bekanntenkreis. Die Folge davon ist, daß um diese Zeit die Wildhandlungen mit Wild überstürmt und dadurch die Preise heruntergedrückt werden. Daher ist es ratsam, die Treibjagden einige Wochen früher zu veranstalten. Bei starkem Frost ist die Jagd auf Gänse und Enten ergiebig, da dieselben dann immer auf offenen Stellen im Wasser zu finden sind. In Revieren, wo die Kaninchen überhand genommen haben, kann frettiert werden. Dies läßt sich besonders bei regnerischem Wetter besorgen.

Bei Eintritt von Reif, Schnee oder Frost wird die Wildfütterung in erhöhtem Maße fortgesetzt. Stelley mit starkem Heidekrautwuchs werden vom Schnee gesäubert. Sollte sich auf dem Schnee eine Frostkruste bilden, so ist es zweckmäßig, Bahnen auszuschleifen und so die Futterstellen miteinander zu verbinden.

Bei Schneelage und mondhellen Nächten ist der Jagdschutz zu

unter dem Wilderergesindel zu leiden. Auch die Schlingensteller sind bei der Arbeit und können am besten morgens früh erfaßt werden. Dem Raubzeug, wie Marder, Iltis, Wiesel, wilderndem Hunden und Katzen ist auf jede Weise Abbruch zu tun.

H. Offermann.

Gesundheitspflege.

• **Können Krankheiten von selbst entstehen?** Nachdem nun einmal das Vorhandensein und die Wirkungsart der Bakterien bekannt geworden ist, hält sich jedermann für überzeugt, daß eine an sich ansteckende Krankheit sich auf keinem anderen Wege als durch Uebertragung oder Einschleppung verbreiten könne. Gegen diese Auffassung wendet sich ein so bekannter Naturforscher wie Professor Bastian bei Gelegenheit des Ausbruchs der Maul- und Klauenseuche in England in einem Brief an die Times. Bastian ist bei seinen Forschungen allerdings schon oft seine eigenen Wege gegangen und hat sich im Gegensatz zu den herrschenden Ansichten der Naturwissenschaft zu sehen nie gescheut. Am meisten Aufsehen erregten vor einigen Jahren seine Beobachtungen über die Entstehung des Lebens aus anorganischen Lösungen. Nach einmal wiederholter nimmt er es mit den wissenschaftlichen Dogmen auf, und zwar in solcher Weise, daß ihm das Interesse nicht versagt werden kann. Zunächst fragt er, wie denn eine Krankheit überhaupt auf die Welt gekommen sein sollte, wenn sie niemals von selbst entstanden wäre. Auch eine Krankheit muß sich unter bestimmten Bedingungen einmal zum ersten Male entwickelt haben, und wenn die Menschheit einen solchen Fall bisher noch nicht in seinen Einzelheiten hat verfolgen können, so liegt das wahrscheinlich nur an der Unvollständigkeit der Beobachtungen und an dem Mangel eines Beweises, daß eine neu entdeckte Krankheit nicht zuvor bestanden hat. Ist sie erst da, so ist es eben zu spät, über ihre Entwickelung Aufschluß zu erhalten. Professor Bastian wendet sich gegen eine Leuchte der Universität Cambridge, die unlängst in einer Abhandlung über Tuberkulose und über die große Bedeutung jeder Verbreitung durch Ansteckung nach Möglichkeit entgegenzuarbeiten ausdrücklich erklärt hatte, daß außer der Ansteckung durch Berührung die Krankheit ebenso wenig entstehen könnte wie Gerstenhalme auf einem Felde, auf dem nichts gesät war. Diesen Standpunkt erklärt Bastian als durchaus irreführend. Die Bakterien, die als Keime der ansteckenden Krankheiten in Betracht kommen, seien in keiner Weise mit den Samenkörnern der Gerste oder einer anderen Pflanze vergleichbar. Diese seien etwas Festes und Abgegrenztes und nur imstande, ihre eigene Art fortzupflanzen. Die Bakterien aber hält Bastian für etwas ganz anderes, nämlich für Körper, die außerordentlich starken Veränderungen unterworfen sind, je nach den verschiedenen Bedingungen, unter denen sie sich entwickeln oder ausgebrütet werden. Mehr und mehr ist die Bedeutung der Natur des Bodens für die Wirkungen der in ihm enthaltenen Bakterien von den Forschern erkannt worden, die sich namentlich im Dienst der Landwirtschaft mit der Kleinlebewelt des Bodens beschäftigen. So ist es auch mit dem Nährboden der Bakterien überhaupt. Es ist sehr zu beachten, daß Professor Bastian sich in dieser Frage mit Ansichten begegnet, die der berühmteste russische Biologe Professor Pawlow ausgesprochen hat, daß nämlich für die Wirkungsart und Schädlichkeit der einzelnen Bakterien sehr wichtig und vielleicht ausschlaggebend die Gemeinschaft sei, in der sie mit anderen Bakterien zusammentreffen. Bastian verweist darauf, daß die beiden Hauptkanäle, durch die beispielsweise der Tuberkelbazillus in den menschlichen Körper eintreten kann, die Luftwege und der Ernährungstrakt sind, und daß sich in diesen Teilen des Körpers stets eine Menge von gewöhnlichen Bazillen drängt, die mit der Luft, dem Wasser und den Nahrungsmitteln aufgenommen werden. Infolgedessen sei es ganz begreiflich, daß lediglich durch eine gewisse Aenderung in diesen Verhältnissen die Verwandlung eines gewöhnlichen Bazillus in die giftigere Form des Keims, der die Tuberkulose verursacht, geschehen könne. Ganz dieselben Erwägungen nimmt Bastian auch zur Erklärung des plötzlichen Auftauchens solcher Epidemien bei Tieren, wie der Maul- und Klauenseuche, in Anspruch. Daß sich manches Rätsel lösen würde, wenn man die Ansicht Bastians bereits als erwiesen annehmen könnte, wird kein Biologe leugnen.

// **Feuchte Betten** sind unter allen Umständen gesundheitsgefährlich. Feuchte Luft ist ein guter Wärmeleiter. Durch feuchte Betten oder Decken kann also die Körperwärme leicht entweichen, Zweck der Bedeckung ist aber, sie nach außen hin abzuschließen. Dadurch entsteht eine Erkältungsgefahr. Wie wenig feuchte Betten die Wärme zu halten vermögen, läßt sich leicht an einer Wärmflasche erkennen. Dieselbe wird darin viel rascher erkalten, als in einem trockenen Bett.

// **Verstauchungen im Gelenk** dürfen ja nicht durch das so beliebte Ausschen des Gliedes zu heben versucht werden. Am besten und schnellsten tritt man vielmehr den Nachteilen einer Verstauchung entgegen, wenn man das beschädigte Glied so lange ruhig hält und mit kalten Ueberschlägen bedeckt, bis aller Schmerz bei der Bewegung durchaus verschwunden ist, worauf alsdann noch eine Einwicklung mit einer Flanellbinde zu erfolgen hat.

// **Nervensalbe,** ein beliebtes Hausmittel, besteht aus gepulverten Rosmarin, Majoran, Raute, von jedem 90 Gramm, gestoßenen Lorbeeren und Bertramswurzel, von jedem 30 Gramm, 1 Pfund Hammeltalg, 2 Pfund Schweinefett, Rosmarinöl und Wacholderöl, von jedem 45 Gramm. Sie dient zum Einreiben gegen Kreuzschmerzen, gegen geschwächte und gelähmte Glieder, gegen Magen-

Für die Küche.

Haschee von übrig gebliebenem Braten. Das Fleisch wird mit einer Zwiebel, etwas Zitrone und Petersilie feingewiegt, ein Stück Butter zerlassen und 1 Kochlöffel Mehl hellgelb geröstet. Dann gibt man 2 Eßlöffel Semmelbröckel darunter, dünstet sie noch etwas ab und rührt dann das gewiegte Fleisch mit guter Fleischsuppe zur gehörigen Breistärke an, gibt das nötige Salz und etwas Pfeffer daran und rührt es zu dem Einbrenn, nach Geschmack mit Zitronensaft würzend. Nachdem das ganze noch etwas aufgekocht hat, wird es angerichtet.

Schottische Schellfischsuppe. Drei bis vier kleine Schellfische werden gehäutet, von allen Gräten befreit und in Stücke zerlegt. Die Köpfe, die Haut und Gräten werden mit zerschnittenem Wurzelwerk, drei geschälten Zwiebeln, in 3—3½ Liter Brühe eine Stunde gekocht, dann durch ein feines Haarsieb gegossen und wieder auf das Feuer gestellt. Nun gibt man die Fischstücke, einen gehäuften Eßlöffel gehackte Petersilie und etwas Pfeffer und Salz hinein, kocht das Fischfleisch weich und gibt die Suppe auf.

Grießklöße. In ¼ Liter siedende Milch mit 65 Gramm Butter rührt man über dem Feuer 125 Gramm Grießmehl hinein, solange, bis die Masse sich von der Pfanne löst. Lasse sie erkalten und schlage nach und nach 8 Eier daran nebst etwas Salz und Pfeffer und lege mit einem Kaffeelöffel kleine Klößchen in kochende Fleischbrühe.

Kastaniensuppe. Nachdem man die äußere Schale von so viel Kastanien, als man braucht, entfernt hat, brüht man sie mit kochendem Wasser und häutet sie ab. Dann dünstet man sie in etwas Butter und Zwiebeln, streut ein wenig Mehl darüber und füllt nach und nach mit Fleischbrühe auf. Dann treibt man die Kastanien durch ein Sieb, verdünnt so viel, wie notwendig, mit Fleischbrühe, läßt die Suppe nochmals aufkochen und richtet sie über Kalbswürfel und gebähte Weckschnken an.

Kartoffelsauce. Von einem Stückchen Butter und einigen Kochlöffeln Mehl wird ein gelbes Einbrenn gemacht, vier roh geschälte Kartoffeln in Schnitze geteilt, diese mit etwas Petersilie und einer Zwiebel in die Kasserole gegeben, mit Fleischbrühe aufgefüllt und so lange gekocht, bis die Kartoffeln weich sind. Das Ganze wird nun durch ein Sieb gedrückt, mit einigen Löffeln saurem Rahm und etwas Zitronensaft noch einmal aufgekocht und mit einem Eidotter angerührt.

Apfelkompott. Man schält Aepfel, halbiert sie und nimmt das Kernhaus heraus. Nun setzt man in einer Pfanne Zucker und etwas Wasser aufs Feuer und läßt so lange kochen, bis es braun wird; dann legt man die Aepfel hinein, gießt etwas Wasser nach, läßt die Aepfel dünsten, wendet sie mal um, nimmt sie dann heraus und schüttet den Zucker über sie.

Hauswirtschaft.

† **Roßhaare zu reinigen.** Man wäscht sie in lauwarmem Seifenwasser zweimal, dann legt man sie fünf Stunden in Wasser, welchem man 2 Prozent wässerige, schwefelige Säure zugesetzt hat und trocknet sie.

† **Stockflecke.** Die Beseitigung von Stockflecken ist nicht leicht, namentlich wenn sie veraltet sind. Auf dem Lande legt man stockig gewordene Wäsche einige Zeit in Buttermilch, wonach meist die häßlichen kleinen Punkte verschwinden. Ebenso tut längere Rasenbleiche gute Dienste, besonders wenn man die fleckigen Stellen häufig mit Wasser befeuchtet, dem etwas Salmiakgeist zugesetzt worden ist. Vielleicht hilft das Auswaschen mit verdünntem Salmiakgeist (1 Teil Salmiakgeist auf 16 Teile Wasser) oder die vorsichtige Anwendung von Eau de Javelle oder aus Chlor selbstbereitetes Fleckwasser; jedenfalls versäume man nicht, tüchtig nachzuspülen. Bei frischen Stockflecken zeigen sich meist schon Säuren wirksam, und es genügt ein Ausreiben mit Zitronensaft oder Essig.

† **Glacé-Handschuhe zu waschen.** Man zerrührt viel Seife in kochender Milch, läßt etwas erkalten und rührt auf ein halbes Liter Milch 1 Eidotter dazu, setzt dieser Mischung einige Tropfen Aether oder Salmiakgeist zu und reibt die auf die Hände gezogenen Handschuhe mittels eines wollenen Lappens sanft mit der Mischung und trocknet sie an der Luft im Schatten. Die Handschuhe bleiben rein, behalten die Farbe und riechen nicht schlecht.

† **Lasse deine Dienstboten nie glauben,** daß du deine Vorräte nicht kennst, nicht genau übersiehst, keinen Wert darauf legst. Unwissenheit, Gleichgültigkeit der Herrin weckt Leichtsinn, Gier nach eignem Vorteil, erzieht Diebe.

Kleine Mitteilungen.

:: **Wer bengalische Flammen** selbst bereiten will, mag sich nach folgenden Angaben richten. Gesagt aber soll gleich im voraus werden, daß sehr vorsichtig dabei verfahren werden muß. Vor allem darf man sich dem Arbeitsmaterial weder mit brennendem Licht, noch etwa mit angezündeter Zigarre nähern, wenn es nicht durch Explodieren den größten Schaden anrichten soll. Am besten

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19121130022/fragment/page=0002