Butter hinzufügt. Diese Butter recht kühl gestellt, auf Brot gestrichen, mundet sehr gut, ist nahrhaft und ersetzt in manchen Fällen den teuren Aufschnitt. Für Gesellschaftszwecke, also wenn man Gäste hat, streicht man die Butter noch durch ein Sieb.

:: **Wie soll man Wasser kochen?** Das Geheimnis des Wasserkochens besteht darin, daß man frisches Wasser in einen sauberen Kessel gießt, es schnell sieden läßt und es dann benutzt, ehe es verdorben ist. Läßt man dagegen das Wasser brodeln, bis alles gute Wasser als Dunst in die Luft fliegt und nur der mit Kalk und Eisen versetzte Niederschlag übrig bleibt, dann kann kein gesundes Getränk aus demselben zubereitet werden. Solches Wasser ist sogar gesundheitsschädlich.

Kleine Mitteilungen.

:: **Um Fettflecken aus Papier zu entfernen,** legt man unter und über den Fettfleck mehrere Blätter trockenes Fließ- oder Löschpapier und fährt dann mit einem heißen Stahl (Plätt- oder Bügeleisen) mehrere Male darüber hin: das Fett wird flüssig, zieht sich in das Papier und der Fleck verzieht.

:: **Drahtseilbahnenschmiere.** Man erhitzt 10 Gewichtsteile holländischen Teer, 10 Gewichtsteile Brauerpech und 2½ Gewichtsteile Kolophonium unter Hinzufügung eines ordinären Fettes so lange, bis die Masse eine ziemlich feste Konsistenz angenommen hat. Das Drahtseil wird bei langsamer Bewegung tüchtig damit eingerieben.

:: **Um das Abblättern der Leimfarbe möglichst zu verhindern,** setze man der fertigen Leimfarbe gewöhnliches Glycerin zu, was auch dem Anstrich etwas Glanz verleiht. Besonders empfehlenswert ist dieses Verfahren bei Farben, welche stark mit Erdfarben gemischt sind. Der üble Geruch alter Leimfarbe verschwindet durch Zusatz von doppelchromsaurem Kali.

Unarten auf der Straße.

Von **Otto Promber.**

Es wird niemand abstreiten wollen, daß der Mensch auch durch sein Benehmen auf der Straße zeigt, welcher Grad von Bildung und Anstand ihm eigentümlich ist. Sein Gang, seine Bewegungen, sein Verkehr mit anderen Menschen, seine Kleidung und noch viel andere Kennzeichen erklären seine Wesenheit und die Bildungsstufe, auf der er steht. Wir können uns hin und wieder täuschen — gewiß. Wer aber einige Menschenkenntnis verfügt, dürfte in den meisten Fällen doch wegbekommen, in welche Kategorie der und jener Straßenpassant einzureihen ist. Er wird den krampfhaft steifen Scheinaristokraten von dem feingebildeten Gentleman, die mit Putz und Schmuck überladene Eroberin von der Dame des erlesenen Geschmacks zu unterscheiden wissen. Mancher Mann in einfachster Kleidung wird ihm wertvoller erscheinen als ein Elegant, hinwiederum manche geschmackvoll gekleidete Persönlichkeit gediegener dünken als eine Person, die sich in Kleidung, Haltung und Benehmen gehen läßt. Statt der Kleidung sind es für den Menschenkenner mehr noch die letztgenannten Eigentümlichkeiten, die ihm einen Schluß auf die Artung des Individuums ermöglichen. Denn in der Art und Weise, wie sich die Menschen kleiden, sprechen zu sehr die Verhältnisse — spricht auch die Hand des Schneiders mit. Wer in geschenkten Sachen oder solchen, die von einem Trödler erstanden sind, herumläuft, kann seiner schlecht passenden Gewandung nach sehr jalopp erscheinen und doch ein durchaus exakter Mensch sein! Dagegen ist das Benehmen der Leute oft ein untrügliches Zeichen dafür, was man von ihnen zu halten habe. Denn auf der Straße gellend auflachenden Mädchen sehen wir die Marke des Milieus, in dem es lebt, ebenso an, wie der Dame, die allzu deutliche Blicke wirft. Dem von schlechten Instinkten erfüllten Bösewicht merken wir sein Verhältnis zu den Mitmenschen ebenso an wie das Gigerlium dessen, der gern den Noblen spielen möchte, aber hierzu zu wenig Bildung und Geschmack besitzt. Zum Unglück, oder auch Glück, weiß keiner ganz genau, wie er sich in den Augen seiner Mitmenschen ausnimmt, doch der eine sieht es leicht dem andern an, „wes Geistes Kind er ist." —

Aber fassen wir einmal die gedankenlosen und beabsichtigten Rücksichtslosigkeiten ins Auge, die sich die Menschen auf der Straße oft zufügen! Schreiber dieser Zeilen ging vor kurzem bei regnerischem Wetter hinaus auf die Straße. Vor dem Schaufenster eines Buchhändlers blieb er stehen. Gleich darauf stellte sich ein anderer neben ihn hin, der gleichfalls die ausgelegten Novitäten in Augenschein nahm. Doch mitten in der andächtigen Betrachtung rieselte es dem ersteren schaurig kalt über den Rücken. Was war die Ursache? Der Nebenmann hatte jedenfalls ohne Absicht sein Paraplui so gehalten, daß dem ersteren ein Quell des himmlischen Nasses ins Genick rieselte. Beiderseitiges Aufschrecken. Entschuldigen und Davoneilen des unfreiwilligen Täufers war die Folge. Doch da schrie auch schon eine Dame schmerzhaft auf. Hatte der Unglücksvogel von einem Menschen auch noch einem Passanten mit dem Ende eines Stäbchens ins Auge gestoßen.

Hier kommen wir auf eine ganz gefährliche Gedankenlosigkeit, die sich das Publikum im Verkehr auf der Straße zuschulden kommen läßt, zu sprechen. Sie wird so oft wahrgenommen und hat schon so viel Unglücksfälle hervorgerufen, daß man sich wundern muß, wie selten auf die schlechte Angewohnheit hingewiesen wird. Den Schirm so niedrig zu tragen, und beim Passieren belebter Straßen und Plätze nach links und rechts zu blicken, statt aufzupassen, wohin man steuert. Den Schirm hoch und aufpassen, wenn du in seinem Schutz zwischen den Häusern dahinschreitest! Jedem Kinde sollte diese Mahnung schon frühzeitig beigebracht werden!

Ebenso verwerflich ist es, den Schirm oder Stock so unter dem Arm zu tragen, daß die Spitze nach hinten emporsteht, oder mit ihm in der Luft herumfuchtelt. Wie leicht kann ein Hinterdreinkommender im Gesicht verletzt werden! Beinahe jeder Erwachsene ist schon einmal in seinem Leben in Gefahr gewesen, durch einen Schirm oder Stock eines anderen Menschen zu verunglücken. Besonders in dichtem Gedränge — auf Jahrmärkten und bei Volksfesten — hat das unvorsichtige Tragen von Schirmen und Stöcken schon viel Unheil angerichtet. Ist es doch schon vorgekommen, daß Männer einer anderen Person mit der glühenden Asche ihrer Zigarre oder Zigarette ins Auge geraten sind! Vergegenwärtigt man sich die Situation, so wird man finden, daß die Unsitte, während des Rauchens mit der Zigarre in der Hand allerhand Bewegungen zu machen, nicht scharf genug verurteilt werden kann.

Sehr verschiedener Art sind die Unsitten auf der Straße, durch welche Passanten zu Fall kommen. Dies geschieht z. B., wenn rücksichtslos mit Absicht — oder gedankenlos aus schlechter Gewohnheit — andere Fußgänger angerempelt oder zur Seite gestoßen werden, wie es leider nur zu häufig beobachtet werden kann! Oder auch, indem Obstreste auf das Trottoir geworfen werden, die andere Passanten ausgleiten lassen. Weiter kommt es nicht selten vor, daß drei oder vier Personen auf dem Trottoir einer belebten Straße nebeneinander marschieren, so daß diesen „Naiven in Reih und Glied" jeder einzelne ihnen entgegenkommende Passant ausweichen und vom Bürgersteig extra herabtreten muß. Ein grobes Zeichen von Unbildung ist es ferner, an belebten Straßenecken, vor Haustüren, Geschäftseingängen, Post- und anderen Anstalten — vielleicht gar mitten auf dem verkehrsreichen Trottoir — mit „einem" oder „einer" guten Bekannten ein Gespräch anzuknüpfen, so daß alle anderen Daherkommenden genötigt sind, das lebendige Hindernis in einem Bogen zu umgehen. Ja gewiß, es ist ein wenig ungemütlicher geworden seit dazumal, als man noch beschaulich die Pfeife rauchend oder den Strickstrumpf strickend vor den Haustüren stand oder saß und das Leben vorüberfluten ließ! Aber das hilft nun einmal nichts, und die moderne Zeit fordert ihre Rechte. Darum heute, wo alles hastet, rennet, flüchtet —: ausweichen! Und zwar stets nach rechts. Denn wollen beide nach links und darauf wieder beide nach rechts, so machen sich beide höchst verlegene Komplimente, kommen aber nicht vom Fleck.

Doch Scherz beiseite — ist nicht auch schon manche Schleppe zur Straßenunart geworden? „Sie wirbelt Staub und Schmutz empor, und wer ihr huldigt, ist ein Tor", singt von ihr ein schlechter Dichter. Zweifellos hat die Schleppe schon vielerlei Unheil angerichtet. Und zwar ihrem Eigentümer noch mehr als den Straßenpassanten, indem von ihr allerlei böse Dinge u. ansteckende Keime ins Haus getragen werden! In Barmen ist im Jahre 1906 sogar ein Mensch durch die Schleppe ums Leben gekommen. Ein Landwirt verwickelte sich in ihr, kam zu Fall und trug eine Gehirnerschütterung davon, an deren Folgen er gestorben ist. Wie oft schon hat man gegen die Schleppe protestiert. Sogar der Stuttgarter Gemeinderat befaßte sich mit einem Antrag auf das Verbot, Kleider auf der Straße schleppen zu lassen. Noch immer aber fristet sie ihr Dasein und um ein Wortspiel zu gebrauchen, könnte man sagen: die Abschaffung der Schleppe nimmt einen schleppenden Verlauf!

Doch wie viele Unarten auf der Straße gibts, die lediglich in unpassenden Worten und Blicken bestehen! Da erzählt z. B. auf offener Straße der A. dem B. ein schlechtes Gerücht über C., dessen Freund D., hinterdrein gehend, ungewollt die ganze kompromittierende Geschichte mit anhört. Wie ungezogen ist doch das Nennen von Personennamen, wenn man sich in der nächsten Umgebung fremder Menschen befindet, unterwegs! Ein anderer Fall! Ein armes verwachsenes Menschenkind geht vorüber. Sogleich bleiben ein paar taktlose Menschen stehen oder drehen sich nach dem Unglücklichen um. Beleidigend auffällig wird das arme Wesen angestarrt, und vielleicht dringen ihm noch die von gedankenloser Rohheit gesprochenen Worte ans Ohr: „Der Aermste. Wär's nicht besser . . ." Ich will den Satz gar nicht zu Ende führen, sondern fragen: Ist ein solches armes Menschenkind nicht schon mehr oder weniger übel daran — muß es noch tagtäglich fühlen, schauen, hören, daß es von der Natur stiefmütterlich bedacht worden ist? Laßt das Anstarren! Geht vorüber, und zwar möglichst unauffällig wenn ihr nicht helfen könnt. Vor allem sei dies der Jugend, die gern alles Außergewöhnliche bekritteln, sich womöglich darüber lustig macht, eingeschärft. Bedenkt, daß gewöhnlich ein Mensch um so empfindsamer ist, je stiefmütterlicher sein Aeußeres bedacht worden ist. „Sie hören's nicht. Sie sehen's nicht." Aber sie hören und sehen es doch!

Noch manches wäre zu nennen. Das Zeigen mit dem Finger auf der Straße, das Ausspucken vor einhergehenden fremden Passanten, das Angähnen, Anlachen, Anpusten fremder Menschen, rücksichtsloses rasches Fahren, um die Ecke schwenken und dergleichen mehr. Und trotz alledem: wir sollen uns auf der Straße frei, ungezwungen, temperamentvoll bewegen! Denn wir sollen nicht philisterhaft, sondern — nur rücksichtsvoll sein.

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

Der Bauernfreund

Land- und Hauswirtschaftliche Gratis-Beilage des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.

Nr. 42 Halle a. S., den 21. Oktober **1911**

Unsere ländliche Geflügelhaltung.

Von Otto Grimm.

Wenn die Hühnerzucht für den Landwirt gewinnbringend sein soll, so muß er sich zuerst darüber klar werden, woraus er seinen Nutzen ziehen will, ob aus der Eierproduktion oder aus der Fleischproduktion, denn dieselben Hühnerrassen, welche den höchsten Eierertrag liefern, geben nicht auch zugleich die besten Fleischhühner und umgekehrt.

Im allgemeinen wird für den Landwirt in erster Linie oder ausschließlich die Eierproduktion das empfehlenswerteste sein, denn Eier werden in solchen Massen gebraucht und immer noch so bezahlt, daß Hühnerhaltung zur Gewinnung derselben einen guten Ertrag liefern. Dazu kommt noch, daß die besten Legehühnerrassen unser Klima sehr gut vertragen, was bei den empfehlenswertesten Rassen der Fleischhühner weniger der Fall ist.

Was nun die verschiedenen Rassen der Legehühner anbetrifft, so ist zunächst unser gewöhnliches Landhuhn an und für sich ein recht gutes Legehuhn, seine Eier sind gut und wohlschmeckend. Auch ist es abgehärtet gegen die Unbilden der Witterung, es bleibt leistungsfähig und gesund im rauhen Klima, ist anspruchslos bezüglich der Fütterung und Pflege, auch sind seine Jungen leicht aufzuziehen.

Durch sorglose Zucht, Fütterung und Pflege und insbesondere durch schlechte, plan- und verständnislose Kreuzung ist dasselbe jedoch in seiner Leistungsfähigkeit sehr zurückgegangen. Es liefert heutzutage nur mehr noch wenige und kleine Eier. Ein Ei des Landhuhnes wiegt nur 40 bis 50 Gramm, während die Eier besserer Legehühnerrassen 60 bis 70 Gramm schwer sind.

Der sicherste Weg zur Förderung der Geflügelzucht behufs Eierproduktion liegt daher zunächst in der Verbesserung des Landhuhnes durch bessere, verständige Auswahl der Zuchthähne und Hühner, in der besseren Pflege und Fütterung des Junggeflügels, in der frühzeitigen Brut und in dem häufigen Blutwechsel, indem man sich jeweils nach 2 bis drei Jahren einen frischen Hahn aus einer anderen Zucht verschafft.

Letzterer muß allen auch an das Huhn gestellten Anforderungen in Gestalt, Form und Größe entsprechen und die äußeren Merkmale für gute Nutzleistungen an sich tragen. In der Größe soll er die Hennen überragen, soll feurige, lebhafte Augen, einen intensiv rot gefärbten Kamm und Ohrlappen, eine kräftige und breite Brust, starke und hohe Beine, ein glänzendes Gefieder und einen hochgetragenen, mit schön gebogenen Sichelfedern geschmückten Steiß und Schwanz haben.

Als Kennzeichen guter Legehennen hingegen gelten lebhaft roter Kamm, ebenso glänzende rote Kinnbacken, kräftig abgesetzte, mattweiße Ohrscheiben, lebhafte Röte der die Augenlider umgebenden Haut, rundes, flaumfedriges weites Hinterteil. Diese Merkmale sind am augenscheinlichsten zur Legezeit; außerhalb derselben (im Winter, während der Mauser) dagegen ist z. B. der Kamm weiker und mattfarbig, das Gefieder unscheinbarer.

Will nun der Landwirt den in seinem Besitz befindlichen Landhuhnschlag verbessern, so kommt er am raschesten und billigsten zum Ziel, wenn er sich einen guten, obigen Anforderungen entsprechenden Italienerhahn anschafft und mit guten, breiten, wohlgebauten Landhennen kreuzt, wodurch er Tiere erhält, die sehr sparsam im Futter sind, und viele und große Eier legen. Auf 5 bis 6 schwere, oder 10 bis 12 leichtere Hennen rechnet man einen Hahn. In den nächsten 3—4 Jahren ersetzt man den Hahn durch einen frischen, und wird so allmählich einen Stamm Hühner bekommen, der die guten Eigenschaften beider Hühnerrassen in sich vereinigt, das Klima verträgt, viele große Eier legt und auch Fleisch liefert. Autoritäten auf dem Gebiete der Geflügelzucht bezeichnen dieses Kreuzungsprodukt als das Zukunftshuhn des Landwirtes. Das Italienerhuhn übertrifft in bezug auf Eierproduktion unser Landhuhn und ist daher denjenigen Landwirten, die über die nötigen Mittel verfügen, in erster Linie anzuraten, sich einen Stamm guter Italiener anzuschaffen, denn sie besitzen dann mit einem Schlage das beste Nutzhuhn, das sich der weniger bemittelte Landwirt erst in einer Reihe von Jahren durch eine fortgesetzte Kreuzung des Landhuhnes mit Italienerhähnen heranzieht.

Dieses wären für den Landwirt die beiden empfehlenswertesten Legehühnerrassen, neben den höchstens noch die Rammelsloher und Warzenauer empfohlen werden könnten.

Richtig ist die Futterzuteilung dann, wenn erstens das Huhn seine vollständige Sättigung dadurch erreicht, und zweitens die Menge der nötigen Bestandteile erhält, um neben der Erhaltung des Körpers noch soviel abgeben zu können, daß die Eierproduktion gefördert wird. So bedarf z. B. ein gesundes, wohlernährtes Huhn als tägliches Erhaltungsfutter 85 Gramm Trockensubstanz, die z. B. in 100 Gramm Gerste enthalten sind; hierzu käme noch als Produktionsfutter 45 Gramm Gerste, insgesamt also 140 Gramm Gerste oder an Weizen 130 Gramm. Bekanntlich reicht aber eine reine Körnerfütterung zur Erhaltung des Huhnes nicht aus, weil dasselbe dadurch einen nicht zu verwendenden Ueberschuß an Stärkemehl erhielte. Es muß daher ein Ausgleich geschaffen werden, welcher am besten durch Reichung sogenannten Weichfutters, das aus gekochten Kartoffeln, Brot, Roggenkleie, Küchenabfällen usw. besteht, erreicht wird. Für sieben Hühner genügt z. B. ein Quantum von 500 Gramm Gerste als Körnerfutter, 500 Gramm gekochter Kartoffeln und 250 Gramm Roggenkleie als Weichfutter. Hierzu kommt dann noch das nötige Beifutter von Grünem, wie Gras, Salat, Kohl usw. und genügend Kalk in Gestalt sorgfältig zerkleinerter Eierschalen zur Eierproduktion. Zu dieser Fütterungsmethode sei noch erläuternd bemerkt, daß die Fütterung vor allen Dingen regelmäßig zu bestimmten Tageszeiten stattzufinden, und morgens aus Weichfutter, mittags aus Grünfutter in Verbindung mit Küchenabfällen und abends aus Körnerfutter zu bestehen hat.

Daß nebenbei den Hühnern, wenn sich kein frisches Wasser in der Nähe befindet, mehrmals täglich solches gereicht werden muß, ist selbstverständlich.

Nächst einer derartig sachgemäßen Fütterung spielt in zweiter Linie aber auch der Stall eine große Rolle bei der Rentabilität der Geflügelzucht. Der Hühnerstall muß mannshoch, recht schön warm sein und gesunde Luft, aber ja keine Zugluft haben. Gewöhnlich bringt der Landwirt seine Hühner im Kuhstall unter und empfiehlt es sich in diesem Falle, in einer Ecke des Stalles Stangen anzubringen welche rund, aber nicht zu schwach sein müssen, damit die Hühner einen festen und ruhigen Sitz haben. Auf den Boden muß öfters Sand, mit Asche und Kalk gemischt, eingestreut werden. Besser ist es freilich, wenn man seinen Hühnern mit Latten und Brettern einen eigenen Raum im Stalle abteilen kann. Der Stall selbst, sowie die Legenester, sind peinlich sauber zu halten, und das Auftreten von Ungeziefer mit allen Mitteln zu unterdrücken, denn von Läusen, Federlingen und Milben geplagte Tiere lassen stark in ihrer Legetätigkeit nach. Ein öfteres Ausweißen des Stalles mit frischem Kalk, sowie ein zeitweiliges Ausschwefeln desselben mit nachfolgender kräftiger Lüftung machen den erwähnten Quälgeistern rasch ein Ende.

Im Sommer darf man nicht versäumen, den Hühnern bei schönem Wetter ausgiebige Gelegenheit zum Aufenthalte im Freien zu geben. Es wird hierdurch in erster Linie viel Futter gespart, indem die Tiere hierbei reichliche Kerbtiernahrung aufnehmen, andererseits ist aber ein derartiger Aufenthalt im Freien und die damit verbundene Bewegung von dem günstigsten Einfluß auf die Gesundheit der Tiere und den Wohlgeschmack der Eier. Ein unbeschränkter Auslauf auf Felder und Wiesen, wie sich ein solcher auf dem Lande ja in leichter Weise ermöglichen läßt, ist stets das beste; wo jedoch Gelegenheit zu einem solchen fehlt, dort gewähre man den Tieren wenigstens auf dem Hofe ausgiebigen Aufenthalt oder schaffe einen künstlichen Auslauf.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19111021029/fragment/page=0001

Eine weitere Hauptrolle bei der Rentabilität der Geflügelzucht mit Hinsicht auf die Eierproduktion spielt auch das Alter der Legehühner. Dieselben sollen im allgemeinen nicht älter als vier Jahre werden, da die Hennen bekanntlich im dritten Lebensjahre die meisten Eier legen, während im vierten Lebensjahre der Eierertrag schon geringer wird, so zwar daß sie vom fünften Jahre an das Futter nicht mehr lohnen. Doch gilt auch hier das Sprichwort: „Keine Regel ohne Ausnahme." Ein gutes Legehuhn soll vom zweiten Lebensjahre an 120 bis 150 Eier im Jahre legen und so lange es diese Zahl einhält oder nicht zu sehr von derselben abkommt, können wir dasselbe leben lassen.

Dies die Hauptregeln, durch deren Beachtung der Landwirt seine Einkünfte aus der Geflügelzucht verbessern und wesentlich erhöhen kann.

Landwirtschaft.

|| **Flaches oder tiefes Einbringen der Saat.** Es wird im allgemeinen bei der Saat der Tiefe der Unterbringung nicht die Beachtung geschenkt, welche sie zweifellos verdient. Je nach der Bodenart und der Witterung muß dieselbe verschieden ausgeführt werden. Im allgemeinen ist es die Regel gültig, daß die Unterbringung nicht tiefer sein soll, als wie zu einem möglichst schleunigen Auflaufen der Saat notwendig ist. Bei andauernd feuchtem Wetter und bei Boden, der die Feuchtigkeit gut hält oder einen hohen Grundwasserstand besitzt, ist deshalb ein flacheres Unterbringen am Platze, wie bei dauernd trockener Witterung, bei ausgedorrter, staubiger Ackerkrume und bei schlecht wasserhaltigem Sandboden. Die Saatfurche soll so abgelegen sein, daß dieselbe den Pflanzen ein festes Keimbett gewährt, in welchem nicht noch nachträglich Schiebungen und Senkungen stattfinden, durch welche die so sehr zarten Würzelchen geschädigt werden. Ein Anwalzen nach erfolgter Einsaat ist bei Winterung nur zu empfehlen, wenn es sich darum handelt, der Saat durch festen Schluß mit dem Boden die zum Keimen notwendige Feuchtigkeit aus tieferen, noch wasserhaltigen Bodenschichten zu besorgen. Aber auch dann wird es sich empfehlen, keine Glattwalze, sondern nur eine Ringelwalze zu nehmen, welche dem Felde noch eher die rauhe Oberfläche läßt, die für das gute Durchwintern der Saaten so dienlich.

||**Soll während des Fütterns gemolken werden?** In den meisten Wirtschaften ist es üblich, die Kühe während des Melkens zu füttern. Dieses Verfahren ist verwerflich weil dadurch die Milchergiebigkeit beeinträchtigt wird. Es ist bekannt, daß die Milchabgabe der Kuh mit deren Seelenleben im Zusammenhang steht. Wird die Kuh in irgendeiner Weise beunruhigt, so tritt eine Störung im Milchabsonderungsprozesse ein. Nun geht aber die Fütterung niemals ohne Unruhe ab. Eine Kuh ist der andern um das vermeintlich bessere Futter neidisch und sucht ihr dasselbe streitig zu machen. Während also die Aufmerksamkeit der Kuh in hohem Grade durch die Fütterung in Anspruch genommen wird, soll sie ruhig sich der Milchabgabe hingeben. Das ist regelmäßig nicht der Fall, die Kuh ist unruhig, und weil sie es ist, so ist es der Melker auch und dies gibt Veranlassung in einer nicht immer sanften Mahnung seitens des Melkers zur Ruhe. Die Kühe sollen aber ruhig und sanft behandelt werden, weil Beunruhigungen aller Art die Milchergiebigkeit der Tiere beeinträchtigen. Wird die Hauptmahlzeit vor dem Melken verabreicht, so verhalten sich die Tiere während dem Melken vollkommen ruhig und es entfallen die obigen Ursachen der Schwälerung des Milchertrages.

|| **Gegen Ackerschnecken** ist ein sicheres Mittel das Eisenvitriol. 30 Pfund Eisenvitriol reichen hierzu für 1 Hektar Land aus. Das Eisenvitriol wird fein gepulvert und mit trockener Erde oder Sand vermischt, um es möglichst gleichmäßig ausstreuen zu können. Das Ausstreuen geschieht bei feuchter Witterung oder nach Sonnenuntergang; Schnecken, Regenwürmer und dergleichen Schädlinge gehen, wenn sie mit dem Eisenvitriolpulver bestreut werden, unfehlbar zu Grunde; sie krümmen sich zusammen, verfallen in heftige Zuckungen und verenden.

Haus- und Zimmergarten.

** **Die häufigsten Krankheiten der Kohlpflanzen** (Kappus, Wirsing, Kohlrabi usw.). Eine sehr häufig vorkommende Erkrankung ist die Kropf- oder Hernie-Krankheit. Diese äußert sich dadurch, daß an den unterirdischen Teilen der Pflanze unförmliche, bis faustgroße Anschwellungen auftreten, während die oberirdischen Teile (die Kohlköpfe) gänzlich verkümmern und nur höchst mangelhafte Entwicklung zeigen. Der Erreger der Krankheit ist ein zu den Schleimpilzen gehörendes Lebewesen (Plasmodiophora Brassicae), dessen Sporen bei der Keimung sogen. Schwärmer entlassen, welche in die jungen Kohlwurzeln eindringen. Diese Pilzkeime vergrößern sich auf Kosten des Zellinhaltes der Kohlwurzel, während das Zellgewebe infolge des ausgeübten Reizes die Anschwellungen hervorbringt. Schließlich zerfällt das Gebilde in eine Unmenge von Sporen, welche die Zellen des Wurzelgewebes ausfüllen und beim Verfaulen der kranken Wurzeln frei werden. Das Verbrennen der kranken Kohlstrünke im Herbst und sorgfältige Auswahl der Pflanzen im Verein mit streng durchgeführter Wechselwirtschaft beim Anbau der Pflanzen sind die sichersten Mittel zur Verhütung der Krankheit. Aehnliche und hiermit leicht zu verwechselnde Anschwellungen werden durch die Larven des Kohlgallenrüßlers an der Stengelbasis von Kohlgewächsen erzeugt. Der schwarze, mit grauen Schuppen bedeckte kleine Käfer legt die Eier einzeln in in die Rinde gebohrte Löcher. Durch den Reiz der nach wenigen Wochen ausschlüpfenden Larven schwillt die Rinde stark an; es entsteht eine sogen. Galle, deren Inneres von der Larve verzehrt wird, diese kriecht schließlich hervor, um sich zu verpuppen. Um die Weiterverbreitung dieses Schädlings zu verhüten, verbrenne man die befallenen Pflanzen.

** **Bekämpfung des Spargelrostes und der Spargelfliege.** Gar leicht läßt sich gegen den Spargelrost und die Spargelfliege ankämpfen; nämlich einmal durch Abstechen des Spargellaubes im Herbst eines jeden Jahres und zwar spätestens bis zum 15. November möglichst tief unter der Erde, nicht unter 10 Zentimeter, und Verbrennung desselben an Ort und Stelle, wodurch die Wintersporen des Rostpilzes vernichtet werden, dann aber durch ein frühzeitiges Besprützen der ausgetriebenen grünen Stauden mit einer 1,5—2proz. Kupferkalkbrühe, wie man sie gegen Peronospora bei Reben anwendet.

** **Die Kerbelräbe,** nicht zu verwechseln mit dem bekannteren Kerbel, ist ein geradezu köstliches Gemüse. Man erhält die größten Rübchen, wenn man sie, anstatt im Frühjahre, Mitte September aussäet, breitwürfig oder in Reihen, so aber, daß der Same nur eben mit der Erde bedeckt ist. Im Winter bleiben die jungen Pflanzen unbedeckt und werden im Frühjahr ans ca. 5 Zentimeter Entfernung verzogen. Das Kraut stirbt schon um Johanni ab, man nimmt die Rübchen aber erst Ende September, Anfang Oktober aus dem Boden, denn dann erst erreichen sie ihren edlen, maronenartig süßen Geschmack, während sie, früher geerntet, kartoffelartig schmecken.

** **Beim Niederlegen der Rosenstämme** müssen wir uns daran gewöhnen, stets dieselbe Richtung der Rose zu geben. Wir vermeiden so am besten den Bruch. Ueber die mit Haken am Boden festgehaltenen Kronen legen wir ein Dächlein aus Brettern, über welches bei strenger Kälte Laub usw. gedeckt wird. Ist dieselbe sehr streng, dann ist es gut, auch den Stamm durch Einbinden zu schützen. Die Spaliere von Rosen, welche Kulturmethode noch viel zu selten in den Gärten gefunden wird, werden, wenn die dazu verwendeten Arten nicht durchaus winterhart sind, mit Fichtenzweigen bedeckt.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Verfütterung von Rübenblättern und Rübenköpfen.** Frische Rübenblätter und Rübenköpfe wirken bei den Tieren, zu reichlich genossen, stark abführend und demnach eher entkräftigend als nährend. Man tut also gut, Mais zu halten und sie mit genügenden Mengen von Raub- und Kraftfutter, also von Häcksel, Spreu, Oelkuchen, Kleie, zu vermischen. Zur Aufbewahrung durch Einsäuren in Erdgruben empfiehlt es sich, die Blätter zuvor erst etwas abwelken zu lassen, wobei man sie, falls unsichere Witterung herrscht, zweckmäßig in kleine Haufen setzt und beim Einschichten in die Gruben ihnen etwas Häcksel oder Spreu beimengt, um die Feuchtigkeit aufzunehmen. Außerdem wird gerauen, etwas Schlemmkreide (auf 100 Kilo Blätter ungefähr 50 Gramm Kreide) mit einzustreuen, weil diese die schädliche Oxalsäure zu unschädlichem oxalsaurem Kalk bindet.

†† **Kastrieren von Kälbern und Fohlen.** Das Kastrieren soll bei diesen Tieren möglichst schon in den ersten Wochen nach der Geburt vorgenommen werden. Geschieht es später, so ist es schon eher mit Gefahr verbunden. Die Schnittwunden eitern leichter und die Tiere kommen dann naturgemäß sehr herunter. Es empfiehlt sich auch, in den ersten Tagen nach dem Kastrieren täglich zwei- bis dreimal mit ganz schwacher Karbollösung auszuspülen bezw. bei Eiterung einen mit dieser Lösung getränkten Werg- oder Watteprfropf hineinzutun.

†† **Kartoffelfütterung an Kühe** macht die Butter leicht hart und krümelig, desgleichen reichliche Schnitzel- und Blattfütterung, weich und lang dagegen schon geringe Mengen von Reismehl.

†† **Warzen am Euter der Kuh** vertreibt man (hom.) durch Eingeben von Thuja 3 Verd., 8—10 Tropfen, täglich 4 Mal. Zugleich sind die Warzen äußerlich täglich mehrmals mit reiner Thuja-Tinktur zu bestreichen.

†† **Junge Tiere, besonders Hähne,** verschiedener Rassen, befiedern sich manchmal, wie jeden häufig beobachtet wurde, sehr schlecht. Dies liegt in erster Linie in der Rasse. Jeder Züchter weiß, daß Spanier sich langsamer befiedern als Italiener. Dann ist auch das Geschlecht von Einfluß. Und schon an der langsamen oder schnelleren Befiederung kann man vielfach das Geschlecht unterscheiden, bevor noch die eigentlichen Erkennungszeichen, wie Kamm, Sporen usw. sich zeigen. Aber auch ein krankhafter Zustand kann das langsame Befiedern der Tiere verursachen, wie ein solcher auch das Wachstum beeinflußt.

†† **Junge und alte Tauben.** Eine junge Taube läßt sich an der Blässe ihrer Färbung, an dem glatten, geschlossenen Füßen und an den langen gelblichen Flaumfedern erkennen, welche sich zwischen ihr Gefieder eingestreut vorfinden. Eine alte, schon ausfliegende Taube hat rot gefärbte Füße und keine Flaumfedern; finden sich

letztere Erkennungszeichen, so ist sie für den Tisch als schon zu alt anzusehen.

Fischzucht.

— **Wieviel Kilogramm Fischfutter geben ein Kilogramm Fischfleischzuwachses?** Berichten aus verschiedenen Teilen Deutschlands und Oesterreich-Ungarns zufolge geben 5, 6 bis 21 Kilogramm Warmblütlerfleisches 1 Kilogramm Fleischzuwachs als Nutzeffekt bei den gefütterten Fischen. Den gleichen Effekt geben bei Karpfen 12 bis 18 Kilogramm Lupinen, Erbsen, Bohnen usw. in nicht futterarmen Teichen, in veterisch armen Fischwässern bleiben die Karpfen selbst bei deppelt und mehrfachem Futteraufwande solcher naturungemäßer Kost schlecht oder doch naturwidrig entwickelt. Schön im Aussehen, reichlich bei vorzüglich schmackhaftem, fettem Fleisch gedeihen Karpfen, wie alle Fische, nur bei entsprechender Ernährung bezw. Mast mittels lebenden Naturfutters und dann bedarf es je nach der Qualität dieses einzig richtigen Fischfutters eines Aufwandes von 2½—Kilogramm zur Anfütterung von 1 Kilogramm Fleisches ½—¼ der Futterdauer, wie mittels Kunstfutter. Allerdings erfordert die Kunstfutterfütterung keinen Aufwand an Intelligenz, wie die Naturfutter-Beschaffung und Fütterung. Die Folgen dieses oder jenes Verfahrens treten aber schon nach einer 4—6monatlichen Futter-Kampagne grell zutage.

— **Ein praktisches Mittel,** den Fischen in den Teichen vermehrte und billige Nahrung zuzuführen, besteht darin, daß man hölzerne Horden etwa 30 Zentimeter über dem Wasserspiegel anbringt, auf dieselben, in feuchtes Stroh verpackt, geringwertige animalische Produkte (Pferdefleisch, Eingeweide, Kadaver usw.) aller Art anlegt und durch die in ihnen sich entwickelnden, in den Teich herabfallenden Maden den Fischen ein willkommenes Futter bietet. Will man gleichzeitig verschiedene Altersklassen oder Gattungen von Salmoniden aufziehen, so bedarf man selbstverständlich dazu einer Anzahl Teiche, die unter sich möglichst nahe beisammen liegen.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

†* **Die Eichellaat** gewinnt man Ende September, Anfang Oktober, sobald die Eicheln größtenteils abfallen, durch Auflesen der gesunden Früchte. Wo es nötig ist, werden die wurmstichigen ausgelesen und zur Fütterung des Wildes im Winter aufbewahrt. Man lasse nie zu früh sammeln, damit man keine grünen, unreifen Eicheln erhält.

†* **Den Forstpflanzungskamp** vermeide man kurz vor Winter noch einmal zu jäten, damit der Boden nicht zu sehr aufgelockert in den Winter kommt und die Gefahr des Auffrierens für die kleinen Pflanzen nicht erhöht wird.

†* **Behandlung der Rebhühner nach dem Abschuß und ihr Versand.** Die Hühner müssen möglichst sofort nach dem Abschuß ausgezogen und in die Schlingen genommen werden. Insbesondere ist Fürsorge dafür zu treffen, daß den geschossenen Tieren möglichst freihängend die Lebenswärme entweicht. Für den selbstverständlich möglichst schnellen Versand gilt als oberster Grundsatz, daß noch lebenswarmes Geflügel nicht verpackt werden darf, da solches auf dem Transport fast unfehlbar verdirbt. Die Versendung geschieht am rationellsten in luftdurchlässigen Weiden- und Spankörben; luftabschließende Emballagen, wie Kisten oder Kartons, sind durchaus zu vermeiden, da bei ihnen das notwendige Ausdünsten der verpackten Tiere unmöglich wird. Ferner benutze man nur möglichst flache Körbe und vermeide ein zu großes Uebereinanderschichten der Tiere; als Regel soll gelten, daß man nicht mehr als drei Schichten übereinander packt. Zwischen jede Schicht werde gutes trockenes Langstroh gelegt, das die sich bildende Feuchtigkeit aufnimmt. Vor dem Einlegen der ausgefüllten Hühner in die Körbe umwickeln man jedes Huhn sorgfältig, und zwar nachdem man es lang ausgestreckt hat, mit Zeitungspapier, so daß Kopf und Ständer frei bleiben und ein Entweichen der sich entwickelnden Gase ermöglicht wird. Bei sehr warmer Witterung empfiehlt es sich, in der Mitte des Korbes eine mit Pergamentpapier umhüllte Eisblaie zu legen. Werden diese einfachen Regeln befolgt, so wird sich der Absender vor Schaden bewahren, der Konsument sich über das schöne frische Rebhuhn freuen.

†* **Zum Waschen, Bespritzen der Hunde** soll man ja nicht reines Petroleum, Lysol, Kreolin usw. anwenden. Man verdünne dasselbe stets mit Wasser, resp. setze dem Wasser so viel zu, daß, bei Lysol und Kreolin, das Wasser eine milchene Färbung annimmt. Dies geschieht z. B., wenn man auf drei Liter Wasser so viel wie einen halben bis dreiviertel Teelöffel Lysol oder Kreolin setzt. — Petroleum, das man ja nicht mit Wasser vermischen kann — so sagen viele und wenden es zu ihrem Schaden rein und zu reichlich an — kann man trotzdem mit Wasser mengen. Es verteilt das Wasser die Petroleumteile besser über den Körper des Tieres, falls man mit dieser Mischung Hunde bespritzt. Man mischt wie vorher angegeben. — Will man reines Petroleum verwenden, so nimmt man einen Lappen, gießt auf diesen etwas Petroleum und reibt den Hund leicht damit über. — Ein Nachwaschen mit Seife und Wasser mag dann aber bald folgen, d. h. sowie die Schmarotzer getötet oder betäubt sind, was nach ganz kurzer Zeit eintritt.

Gesundheitspflege.

// **Bei geschwollenen Drüsen.** Während der kalten Jahreszeit ist jeder mehr oder minder der Erkältungsgefahr ausgesetzt. Mancher leidet an geschwollenen Drüsen, hat dadurch Schluckbeschwerden, und fühlt sich überhaupt angegriffen. Um dem Leiden rasch abzuhelfen, braucht man nur kleine, mit Kamillenblüten gefüllte Säckchen an die Stellen zu legen, die so warm sein müssen, wie es nur irgend vertragen wird. Sobald sie anfangen abzukühlen, müssen sie durch heiße Kissen ersetzt werden. Das so einfache Mittel ist probat und hat schon in vielen kinderreichen Familien (die Kleinen leiden eben besonders leicht an geschwollenen Drüsen) vorzügliche Dienste geleistet.

// **Frostbeulen.** Ein sehr gutes Mittel gegen Frostbeulen bereitet man aus je 150 Gramm Hammeltalg und Schweinefett nebst 60 Gramm Eisenoxydhydrat. Diese 3 Substanzen kocht man in einem eisernen Gefäße unter beständigem Umrühren mit einem eisernen Stäbchen so lange, bis das Ganze schwarz geworden ist. Nachdem die Masse erkaltet, fügt man 60 Gramm venetianischen Terpentin, 30 Gramm Bergamottöl und 30 Gramm vorher mit Olivenöl verriebenen armenischen Bolus zu und mischt alles sorgfältig durcheinander. Diese Salbe eignet sich besonders für offene, schmerzhafte Frostbeulen.

Für die Küche.

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

Krafftsuppe von Krebsen. Zu drei Liter Suppe kocht man zwei Dutzend gereinigte Krebse, indem man weißen Wein zur Hälfte mit Wasser mischt, nebst Suppenwurzeln und etwas Salz sieden läßt, die Krebse rasch hineinwirft, den Topf bedeckt und auf starkem Feuer kochen läßt, bis sie rot sind. Dann wird der Topf zurückgestellt und die Krebse nach 15 Minuten herausgenommen, die Schwänze aus den Schalen gebrochen und in die Suppenschüssel gelegt. Alles übrige wird gestoßen, mit 100 Gramm frischer Butter auf schwachem Feuer gerührt, bis jene schön rot erscheint. Jetzt wird die Krebsbrühe hinzugegossen, 60 Gramm feines Weißbrot ohne Rinde daran geschnitten und während einer Stunde die dünneinzige Suppe gekocht, mit Salz, einem Teelöffel Zucker und etwas Pfeffer gewürzt und durch ein grobes Sieb gerührt, richtet sie dann recht heiß über dem Krebsfleisch an und serviert sie sofort mit Semmelkrutons.

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

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

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

Hauswirtschaft.

† **Himbeersaft gärt nicht,** wenn man ihn auf folgende Weise einkocht und im Keller oder kühlen Raum aufbewahrt. Die gekochten Himbeeren, welche man nach Belieben mit etwas roten Johannisbeere- oder Kirschsaft vermischen kann, werden durch ein Tuch gegossen, der Saft mit dem Zucker ziemlich lange gekocht, sauber abgeschäumt, in Weinflaschen gefüllt und diese womöglich mit einer Korkmaschine wie Wein, mit neuen Korken fest verschlossen. Auf diese Weise hält sich der Saft — auch Kirsch- und Johannisbeersaft — unverändert gut.

† **Kräuterbutter** sollte in der Sommerzeit jede Hausfrau öfter für den Abendtisch herstellen. Dieselbe wird bereitet, indem man Peterilie, Kerbel, Estragon und Schnittlauch so fein wie möglich hackt, diese Kräuter dann mit einigen hartgekochten Eidottern — man rechnet stets für jede Person ein Ei — in einer kleinen Reibschale oder Napf tüchtig durcheinander rührt und zuletzt frische

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19111021029/fragment/page=0002