

Weiße oder bunte Kinderwäsche? Bei Neuan-
schaffungen von Kinderwäsche glauben praktische
Mütter, einen Teil derselben aus bunten Stoffen
kaufen zu müssen, da diese nach ihrer Meinung
leicht so rasch unansehnlich werden. In Wirklichkeit
ist aber bunte Kinderwäsche viel unpraktischer wie
weiße. Erstens kann sie nicht (was durchaus not-
wendig ist) gründlich durchgeföhrt werden, um alle
Bakterien und schädlichen Ausdünststoffe daraus zu
entfernen, zweitens aber wird sie bei unvorsichtiger
Behandlung sehr rasch verfarbt, drittens eine
ordnungslebende, laudere Mutter sie dann oft die-
ser Beschaffenheit halber ausschaltet, obgleich sie
dieser Haltbarkeit nach noch lange Dienste getan
haben würden, wenn sie aus weißen Stoffen ge-
fertigt gewesen wäre.

Zur Einmachzeit müssen enghalsige Glasbehälter
und Gläser gereinigt werden. Es geht dies ganz
einfach, wenn man Zeitungspapier in kleine Stücke
erreißt und den Glasbehälter damit halb voll füllt.
Nun gießt man kaltes Wasser darauf. Das Papier
nimmt über Nacht stehen. Das Papier erreicht sich
an sehr schnell und gleicht am Morgen einer dicken
Masse, die man am anderen Tage in der Glase
leicht schüttelt und dann ausgießt. Beim Nach-
schütten zeigt sich das Glas dann vollkommen
auch rohe Kartoffelschalen sind ein gutes Reini-
gungsmittel. Sie werden mit Wasser übergossen
und tüchtig im Glase geschwenkt. Nun läßt man
die Kartoffelschalen mit Wasser einige Stunden lang
stehen und wiederholt das Verfahren mehrmals.

Kinderpflege und -Erziehung.

Wie muß der Säugling getragen werden? Der
alten Frau und Mutter sind die mütterlichen In-
stinkte gleich angeboren, sagte einmal Pestalozzi
in seinen Schriften. Beobachtet man jedoch viele
unterer jungen Frauen, die das erste Mal Mutter
geworden sind, dann würde man leicht das Gegen-
teil behaupten können. Hilf- und ratlos stehen sie
dem ihrer Obhut anvertrauten zarten Menschen-
kinde gegenüber und die Liebe, die sie zu ihm füh-
ren, gibt ihnen durchaus nicht jenes mütterliche
Empfinden, jenen mütterlichen Instinkt, den wohl
Pestalozzi im besonderen Sinne meinte. Die Sorge,
die Furcht, dem zarten Wesen Schaden zufügen zu
können, macht die Anfängerin auf dem Gebiete der
Kinderpflege unsicher und unschlüssig. Darauf ist
es auch zurückzuführen, daß sie den Säugling viel
öfter als diesem gut ist, oft schon bei den geringsten
Anzeichen von Unruhe aufnimmt und umherträgt.
Dieses Tragen aber, vor allem jedoch das Auf-
nehmen, muß mit größter Vorsicht geschehen, um
die sehr empfindlichen weichen Gliedmaßen des
Kindes nicht zu schädigen und dadurch zu späteren
Wirkungen derselben unwissentlich den Grund
zu legen.

Ein gesundes, gut gefälliges Kind, das in weiche,
nicht drückende Windeln und lose Lächer so verpackt
ist, daß diese nirgends beengen, sollte die ersten
Monate seines jungen Daseins immer liegen und
nur zum Baden, Waschen, Trockenlegen und Stil-
ken aufgenommen werden. Dieses Aufnehmen
sollte jedoch jede junge Mutter, der es noch an der
notigen Gewandtheit fehlt, dergestalt vornehmen,
daß sie den Säugling mitflammt den Rücken oder
Bettchen, auf dem er liegt, hochhebt. Damit kann
sie ihm weder das Köpfchen, noch das zarte Hals-
chen, noch die anderen Gliedmaßen verletzen oder
verbiegen und ihn immer in wagrechter Lage erhal-
ten, die ihm am dienlichsten ist.

Was bei der Reinigung der Milchsaugflaschen
zu beachten ist. Daß von der Reinlichkeit der
Milchsaugflaschen, also ihrer gründlichen Säuberung,
gerade im Sommer das ungestörte Gedeihen und
Wohlbefinden des Kindes im hohen Grade abhän-
gig ist, sollten die dazu notwendigen Gerätschaften

von jeder Mutter vorrätig gehalten werden. Da-
zu gehört eine gute, nur zu diesem Zwecke ge-
brauchte Glasbürste, eine Glasdose voll gute So-
daböschung und ein Steinguttopf zum Waschen des
Saugers. Sobald der Säugling getrunken hat,
muß ein etwa noch übriggebliebener Rest Milch
aus der Glasdose entfernt werden, da diese dem
Kinde niemals ein zweites Mal verabreicht werden
darf. Dann muß die Glasdose zunächst mit kaltem
Wasser ausgepült werden, um Milchansätze zu ent-
fernen, dann zur Hälfte mit Sodawasser gefüllt,
mit der Glasbürste gründlich ausgebürstet wer-
den und wenn irgend möglich, mit abgekochtem
Wasser nachgepült oder besser noch mit diesem ge-
füllt, bis zum nächsten Gebrauch damit zur Seite
gestellt zu werden. Der Sauger muß mit einem
in Salz getauchten Finger gründlich ausgezogen,
ebenfalls mit abgekochtem heißen Wasser gründlich
abgewaschen und gespült und in leichtem Sodawa-
sser gewässert werden. Glasdose und Sauger sollten
stets gut verdeckt aufbewahrt werden, damit weder
Fliegen noch Staub hin- und her kommen.

Gemeinnütziges.

Solzwur in Schränken zu vertilgen. Folgen-
des Mittel wird vorgeschlagen: Bestreuen mit Pe-
troleum oder Schwefelkohlenstoff, Verkleben der
Ecken mit Wachs und Überziehen der Wände des
Schranks mit Papier (mittelfest Beim), endlich Be-
streichen der Ecken mit Kienöl und nach 24 Stun-
den mit Essigsäurelösung.

Um die Fagteisen oder sonstige eiserne Gegen-
stände in feuchten Kellern vor Rost zu schützen, ist
es am besten, sie des öfteren, nachdem man sie blank
geschwefelt, mit einem guten, rasch trocknenden Lack
(Alkyd- oder Emlack) zu überziehen.

Abstreifen von Wasserstandsgläsern. Das
Abstreifen erfolgt dadurch, daß das Glasrohr
rundum eingeseilt und dann abgebrochen wird.
Diese Art ist etwas zeitraubend und führt auch
häufig nicht zum Ziel, indem das Glas splittert.
Eine einfache, rasche Art ist folgende: Die Röhre
wird mittelfest dreifachiger Seile an einer Stelle
(nicht rundum) angehängt, das Glasrohr dann, so
lange die angehängte Stelle noch warm ist, so in
beide Hände genommen, daß die Daumen der ein-
geheilten Stelle gerade gegenüber das Glas berüh-
ren und die Zeigefinger auf der Seite rechts und
links derselben liegen. Erst jetzt nun ein kleiner
Druck der Daumen auf das Glas bzw. gegen die
Zeigefinger, so bricht die Röhre an dieser Stelle
leicht und glatt ab; ein Splittern kommt nicht vor.

Das Einmachen der Gemüse.

(Nachdruck verboten.)

Eindunstgläser und Heizmaterial sind so teuer
geworden, daß die Hausfrau, die nicht über reiche
Einnahmequellen verfügt, sich nur schwer zu Neuan-
schaffungen von Konservengläsern entschließt und
auch beim Dörren von Gemüse, soweit es nicht durch
natürliche Sonnenwärme erfolgen kann, sich be-
schränkt, ob sie nicht lieber das Verfahren des Ein-
machens von Gemüse einschlagen soll. So wendet
man sich in vielen Haushaltungen wieder in stei-
gendem Maße dem Einmachen bzw. Einsäuern der
Wintergemüse zu, umso mehr, als die Fleischpreise
derart steigen, daß sich viele mehr und mehr vege-
tarischer Kost zuwenden müssen. Es ist darum im
Folgenden einige praktische Anleitung gegeben für
ein sicheres und gutes Einmachen der Winterge-
müse.

Zum Einmachen benötigt man eine eichene
Stange, oder ein kleineres gebrauchtes Fäßchen.
Neuerdings werden immer häufiger große, gleich-

mäßig weite Stangen oder Köpfe aus Stielgut ver-
wendet, die in einschlägigen Geschäften in jeder
Größe und Alterzahl zu haben sind. Diese haben
gegenüber den hölzernen Gefäßen den großen Vor-
teil, daß sie leichter zu reinigen und gleichmäßig
weiß sind, müssen allerdings wegen ihrer Zerbrech-
lichkeit mit einer gewissen Vorsicht in Gebrauch ge-
nommen werden. Holzfässer und Holzstangen
müssen auf ihre Dichte geprüft und zuerst mit So-
dawasser, das man zwei Tage im Saß stehen läßt,
ausgebrüht und ausgelugt und dann des öfteren
mit frischem Wasser ausgepült werden. Auf dem
Boden des Gefäßes legt man Sellerie- oder Re-
benblätter, bei Weißkraut auch große laubere Weiz-
enblätter und legt dann das Gemüse schichtweise
hin.

Sauerkraut einzumachen. Die Krautköpfe wer-
den zuerst von unsauberen Blättern, fauligen Stiel-
en gereinigt, die Strünke mit einem Krautbohrer
ausgehöhlet, und dann die Köpfe mit einem
Krautbohrer eingehöhlet, je feiner, desto besser.
Dann wird das geschnittene Kraut, das schon weiß
aussehen soll, lagenweise in das Gefäß gebracht,
immer etwa 10 Pfund auf einmal, dazwischen
steuert man eine gute Hand voll Salz, einige
Wacholderbeeren und etwas Zucker. Letzterer
bevorzugt die Milchsäurebildung und verleiht
nachher dem Kraut einen feineren Geschmack. Nach
jeder Schicht wird das Kraut mit einem Holz-
stampfer so lange eingestampft, bis leicht Brähe
auf der Oberfläche erscheint, dann schüttet man
eine weitere Schicht zu. Ist alles Kraut einge-
stampft, legt man zunächst wieder einige große
Krautblätter ein, auf diese einige schmale, gut
passende Bretchen, die den Deckel bilden, über
diese quer zwei weitere und beschwert dann diese
mit einem Stein. Nach 2-3 Wochen kann man
das eingemachte Kraut schon in der Küche ver-
wenden. Man nimmt die obere Blätterhälfte
ab und ersetzt diese durch ein lauberes, weißes
Zug. So oft man von dem Kraut holt, wird die
obere Schicht am Rande leicht abgewaschen.

Bohnen einzumachen. Die Bohnen werden
entfahert und fein geschnitten, wogu man am besten
Bohnenhobel und Bohnenschneider benützt, dann
werden sie entweder roh oder ganz kurz aufgekocht
und abgetrodet in das Gefäß oder in den Topf
lagenweise wie das Kraut eingeschüttet. Zwischen
die Schichten wird Salz gestreut, auch werden die
Bohnen angebrüht. Zuletzt legt man auch Brett-
chen auf und beschwert die Bohnen. Ein kurzes
Aufkochen der Bohnen vor dem Einlegen empfiehlt
sich darum, weil die Bohnen später beim Kochen
schneller und leichter weich werden.

Gurken einzumachen. Man nimmt größere
Gurken, schält und zerstreicht sie der Länge nach,
schält mit einem Löffel die Kerne aus. Kleinere
Gurken werden nur einmal zerhackt, nicht ge-
schält und nicht ausgelastet. Dann werden die
Gurken mit Salz überstreut und über Nacht in
eine Schüssel gelegt. Am nächsten Tage wäscht man
ein kräftiges Salzwasser, kocht es ab; man kann
auch etwas Weisswein vor dem Kochen zufügen.
Ist das Wasser erkalte, so legt man die Gurken
in den großen Einmachtopf, dessen Boden mit
Rebblättern bedeckt wurde, bringt zwischen aller-
lei Gewürzen, Dill, Estragon, Zwiebel, Senf-
körner, drückt die Gurken leicht ein und beschwert
noch mit Bretchen und Stein. Es empfiehlt sich
etwas Schimmelpilzverhinderndes Einmachpulver oder
Salzpol mit einzutreiben.

Redaktion: Th. Kraemer in Heilbronn a. N.



Nr. 14.

Warum Rasseinzucht?

Von Dipl.-Landw. Maier-Bode.

(Nachdruck verboten.)

Meine Hörnerziege gibt auch nicht weniger
Milch, als eine sogenannte edle Ziege, wie sie auf
der D.L.G.-Ausstellung ausgestellt waren, so höre
ich unlängst einen Ziegenzüchter sagen. Ein an-
derer, der bei der Ausstellung als Ordner im
Preisrichteramt tätig war, belehrte ihn dann al-
lerdings dahingehend, daß diese Edelziegen durch-
gehend 6-7-8 Liter Milch geben, wovon er sich
beim Probemelken selbst überzeugt hatte. Das
sind Zahlen! Aber selbst, gesetzt den Fall, die „Hör-
nerziege“ würde tatsächlich ebensoviel oder viel-
leicht noch mehr Milch geben, ist es dann richtig,
mit dem gebürtigen Angehörigen weiter zu züchten,
oder ist es richtig Rassezucht zu treiben? Ich be-
hauptete ganz entschieden das Letztere. Wir können
in jeglicher Zucht nur vorwärts kommen, wenn
wir strengste Rassezucht betreiben. Es ist das keine
„Marotte“ von einigen Liebhabern, sondern zwin-
gende Notwendigkeit zur Erreichung eines sicheren
Fortschrittes. Wo wäre unsere Rindviehzucht, wo
unsere Pferde- und wo hauptsächlich auch unsere
Schweinezucht hingekommen, wenn nicht die
Käsefäule-Einsicht der Sachlage intensiver hochge-
trieben worden wäre? In der
Pflanzenzüchtung wird auf Rassezucht hingear-
beitet, und die Erfolge, die hauptsächlich Herr Prof.
Dr. Kiehl mit seiner Weizenstehlehaner Saat-
gutanstalt und deren Saatgutstellen reichlich hat,
sind eminent. Wer Augen im Kopfe hat, um zu
sehen, der muß zugeben, daß in den letzten 30
Jahren in der Landwirtschaft mehr Fortschritte
erzielt wurden, als in den vorhergegangenen drei-
hundert. Es ist dies auf die wachsende Aufklä-
rungsarbeit der Fachberater, nicht zuletzt auf dem
wichtigen Gebiet der Tier- und Pflanzenzüchtung,
zurückzuführen, wenn auch noch viele andere wich-
tige Punkte hinzukommen. Wir selbst sind Fälle
bekannt, wo arme Gemeinden durch Betreiben von
Rassezucht in irgendeiner Form reich geworden
sind.

Und sollten wir Kleintierzüchter, wir Ziegen-
züchter, aus diesen Tatsachen nicht lernen? Un-
längst erst habe ich Gelegenheit genommen, mit
Büchtern in Nürnberg über diese Frage zu spre-
chen. Ich habe dort gesagt, ich betrachte die Klein-
gärtner und Kleintierzüchter als unsere kleinsten
Bauern, die nicht Liebhaberei, sondern Nebenge-
werbe in ihrer Betätigung sehen. Deshalb muß
auch diesen kleinsten Bauern, dem künftigen Erben
des großen lebenserhaltenden Stammes richtige
und ausgiebige Aufklärung geschaffen werden.
Aufsagen wir uns nicht darüber, die städtische Zie-
genzucht ist ein Faktor, mit dem alle zu rechnen

Der Praktische Ratgeber

für Landwirtschaft und Tierzucht,
Obst- und Gartenbau
Familie und Haus.

Beilage zur

Sauerländer Zeitung

Druck und Verlag von Hans Albrecht, Brilon.



1922

haben. Es muß in die Reihen der Züchter, in
Stadt und Land, die Erkenntnis kommen, daß wir
nur durch Rassezucht hochkommen können. Ich
habe schon oft über die Frage der Rassezucht ge-
sprochen. Ich habe in einem Artikel „Er und sein
Nachbar“ auf einfache Form auseinander zu setzen
versucht, was eigentlich züchten heißt, und dabei
nachgewiesen, daß nur die Erreichung bestimmter
Formen auch bestimmte Leistungen mit Sicherheit
erreichen läßt. Die Ziegenzüchter werden mir
recht geben, wenn ich sage, daß die Nachkom-
men irgend eines beliebigen rasselosen Tieres in
ihrem Verhalten sehr verschieden sein werden. Es
ist doch klar auf der Hand liegend und durch die
Praxis längst bestätigt, daß ebenso auch die Leistun-
gen sehr unterschiedlich sein müssen. Es kann der
Züchter einmal dafür sorgen, daß tatsächlich eine
erfahrene Rassezucht fällt; es wird aber auch in
vielen Fällen das Gegenteil eintreten. Wir sind
eben ausschließlich vom Zufall abhängig. Stellen
wir uns vor, es ist ein Züchter von einer ziemlich
guten Ziege gefaselt, das in der Leistung vollkom-
men nachläßt; das merkt man erst dann, wenn die-
ses Züchter wieder gezeugt hat, weil die Milch-
leistung nicht vorher nachprüfbar ist. Wir haben
das Tier dann ein Jahr lang umsonst gefüttert.
Die Frau hat das „nette Ding“ inzwischen aber
noch lieb gewonnen, und hofft, daß es mit der
Milch noch besser wird, die Ziege wird weiter ge-
halten, ohne daß das Futter auch nur einiger-
maßen ausgenutzt wird. Geringe Nachbarn und
desgleichen kaufen die weiblichen Nachkommen
dieser Ziege; die sind natürlich auch angelehnt
und die Zucht einer ganzen Sippe kann auf diese
Weise verlaufen werden. Dann ist endlich aber nie-
der Züchter schuld, sondern das Ziegenhalten ist
dann eben ein „undankbares Geschäft“. Dies Bei-
spiel ist nicht etwa an den Haaren herbeigezogen,
sondern ist Wahrheit, die sich hundertmale wieder-
holt.

Nun die Rekrute der Medaille. Wir wollen
nicht dem Zufall ausgeliefert sein. Wir züchten
mit Rassezucht. Wenn seit Generationen schon
eine Rasse einen bestimmten Habitus, eine be-
stimmte Form und auch eine bestimmte Leistung
aufweist, so wird beides wohl oder übel erblich
werden müssen. Wir wissen z. B., die weißen Edel-
ziegen, die in unserem Bestand keine Hörner, die
keinen „Sattel“, und die eine edle Form haben,
entsprechen immer in ihren Leistungen. Daraus
können wir dann wohl ableiten, daß die Nachkom-
men dieser Tiere, die dieselben Merkmale zeigen,
auch dieselben Leistungen aufzuweisen haben wer-
den. Dieser Schluß wird bei einer gut durchge-
führten Rasse auch niemals zum Trugschluß wer-
den. Da liegt der Haken im Pfeffer! Während
auf der einen Seite der Zufall die Hauptrolle
spielt, ist auf der anderen Seite ein zwingendes
Naturgesetz die Unterlage des dadurch sicherge-

stellten Erfolges. Es ist also nicht etwa purer
Schönheitsfimmel oder irgend ein Ideal, das nach
Rassezucht strebt, sondern es ist logisch erkannte
Notwendigkeit. Nicht Gefühle können uns lei-
ten in unseren Handlungen, sondern einzig und
allein das vernunftsmäßige Denken muß es tun.
Ohne klar ersagende Arbeit stünden wir heute in
der Landwirtschaft noch auf demselben Stand wie
vor 30 Jahren und ohne diese klare Einsicht
würde auch die Kleintierzucht nicht einen Schritt
vorwärts kommen.

Zum Geschmack der Ziegenmilch.

(Nachdruck verboten.)

Immer wieder erfährt man im Verkehr mit
praktischen Ziegenzüchtern, daß über die Frage des
Geschmacks der Ziegenmilch die Meinungen auseinan-
dergehen. Wenn jetzt weniger als früher über annehmenden
Geschmack der Ziegenmilch geredet wird, so ist
dies einmal darauf zurückzuführen, daß das Vor-
urteil, wie es namentlich bei Städtern gegen die
Ziegenmilch bestanden hat, in den Zeiten der Milch-
knappheit mehr und mehr geschwunden ist. An-
derseits aber ist unzweifelhaft durch Verbesserun-
gen in der Stallhaltung und in der Stallpflege auf
den Geschmack der Milch günstig eingewirkt wor-
den. Daß durch mangelhafte Stallpflege der Ge-
schmack der Ziegenmilch nachteilig beeinflusst wird,
geht schon daraus hervor, daß in manchen Fällen,
in denen während der Winterhaltung der Ziegen
die Milch einen unangenehmen Geschmack zeigte,
der Milchgeschmack bald nach Beginn des Weide-
triebs besser wurde, weil dann die Ziegen nicht
mehr so lange der dünstigen Stallluft ausgesetzt
waren.

Da die Milch überhaupt leicht üble Gerüche
aufnimmt, so ist es verständlich, wenn in einem
unsauberen, schlecht gelüfteten Stall, aus dem viel-
leicht dazu noch zu selten der Dünger heraus-
kommt, die Milch einen schlechten Geschmack er-
fennen läßt, auch wenn sie nur kurze Zeit der Stall-
luft ausgesetzt war. Reingehaltene, ausreichend
gelüftete, nicht zu dunkle Ställe, die oft genug aus-
gemästet und mindestens einmal, besser aber zwei-
mal im Jahre geweißt werden, sind Voraussetzun-
gen für jede ordentliche Ziegenhaltung. Dann ist
auch die Bedingung zu erfüllen, daß die Ziegen
stets ein trockenes Lager haben. In solchen Ställen
wird der Geschmack der Ziegenmilch in keiner Weise
ungünstig beeinflusst. Doch darf es auch nicht an
der nötigen Stallpflege fehlen, die durch tägliches
Abreiben mit einem Strohbesen oder mit einer
Bürste geschehen kann. Diese Sanierungen sind
verhältnismäßig rasch ausgeführt, so daß niemand
zu sagen vermag, er hätte dazu keine Zeit.

Eine oft erörterte Frage, worüber die Mei-
nungen auseinandergehen, ist die, ob es vorteilhaft
Ziegen gibt, die sozusagen von Hause aus eine mit

Wichtigem Geschmack befeuerte Milch liefern. Manche erfahrene Ziegenzüchter streben auf dem Standpunkt, daß in seltenen Fällen solche Ziegen vorkommen. In einem im Jahre 1910 in der Zeitschrift für Ziegenzüchter erfolgten Gedankenaustausch über den Geschmack der Ziegenmilch spricht sich Kantor Schröder in Wiesenberg bei Hildesheim, ein langjähriger Züchter und Vorsitzender des dortigen Ziegenzüchtervereins in Nr. 7 der Zeitschrift in diesem Sinn aus. Bei Vorkommen solcher Ziegen wird man die Tiere von der Weiterbenutzung zur Zucht ausschließen.

Sodann begegnet man nicht selten der Ansicht, daß bei langhaarigen Ziegen die Milch eher einen Beigeschmack habe als bei kurzhaarigen Ziegen. Es hängt dies jedenfalls damit zusammen, daß bei langhaarigen Ziegen, falls es an der erforderlichen Pflege und Reinigung fehlt, leichter Schmutz festhaftet, und sich dadurch ein ungünstiger Einfluß auf den Geschmack der Milch geltend macht. Schon aus Gründen der leichteren Reinhaltung ist es deshalb nur gerechtfertigt, wenn die Zucht kurzhaariger Ziegen bevorzugt wird. Bei der großen Bedeutung der Ziegenmilch darf nichts veräußert werden, eine Milch zu erhalten, die nicht nur geschmacklich, sondern die auch schmackhaft und bekömmlich ist, wodurch ihr Wert nur gesteigert wird. Zl.

Die Bodenimpfung.

Von E. Stang.

(Nachdruck verboten.)

Um die Fruchtbarkeit des Bodens zu erhalten, müssen wir ihm die Stoffe zuführen, die ihm entzogen worden sind. Phosphorsäure und Kali werden dem Boden durch Thomasmehl und Kainit wieder zugeführt. Nur beim Stickstoff liegen die Verhältnisse nicht so einfach. Die natürlichen Düngemittel, wie z. B. Stallmist tragen nicht nur durch ihre Humusbildung, sondern auch durch die Vermehrung der Bakterien zur Aufrechterhaltung des Bodens bei. Die natürlichen Düngemittel haben also den allerhöchsten Wert. Die künstlichen Stickstoffdünger, von denen wir im Kriege nur Ammoniakverbindungen und Kalziumstickstoff zur Verfügung haben, bewirken eine Verminderung der organischen Substanz des Bodens. Kommt ein solches Salz in die Erde, so wird der größte Teil der Bodenorganismen beschlagnahmt. Sie sind daher benötigt, den Bedarf an Kohlenstoff zum Aufbau ihrer Leibesubstanz direkt dem Boden zu entnehmen. Da diese Salze sehr hoch im Preise stehen, kann der menschliche Geist rechtzeitig auf Erlaß, denn die Lager in Chile, die den Stickstoffbedarf der ganzen Welt decken, sind in absehbarer Zeit erschöpft. Durch Ruhbarmachung gewaltiger Naturkräfte ist es dem Menschen schon jetzt gelungen, den Stickstoff der Luft auf elektrochemischem Wege zu binden. In Deutschland wurden vor dem Kriege für 100 Millionen Mark Chlorsalpetrier eingeführt. Aber über jedem Fektar unserer Erde lagert mehr Stickstoff als der gesamte aus Südamerika verschifete Salpeter enthält. Es kommt nun darauf an, billige Mittel ausfindig zu machen, um den Luftstickstoff dem Acker nutzbar zu machen. Ein solches Mittel, das aber nur in beschränktem Maße angewendet werden kann, ist die Breche. Von größerer Bedeutung ist die Bakterienimpfung.

Welche Erfahrungen hat man mit der Bakterienimpfung durch Nitragin gemacht? Nitragin sind Kulturen von Knöllchenbakterien, die mit dem Samen der Hülsenfrüchte und Akearten vermischt, diese in den Stand setzen, sich ihren Stickstoffbedarf aus der Luft ohne Zufuhr von Stickstoffdüngern zu entnehmen. Da ja die Leguminosen, wie Akearten, Geradella, Lupinen und alle Hülsenfrüchte Stickstoffmacher sind, ist in landwirtschaftlichen Kreisen von längst bekannt. Weniger bekannt ist dage-

gen, daß gewisse Bakterien durch einseitiges Zusammenleben mit solchen Pflanzen (Symbiose) für diese den Luftstickstoff aufnehmen und in die für jene geeignete Form umwandeln können. Entweder sind die Knöllchenbakterien im Boden vorhanden oder werden sie ihm durch Impfung zugeführt. Die Impfung erfolgt in der Weise, daß man die Samen vor der Aussaat mit Nitragin befruchtet. Man kann aber auch eine bestimmte Menge geimpfter Erde auf das Feld bringen. Man kann sich leicht davon überzeugen, ob Leguminosenbakterien in genügender Menge im Boden vorhanden sind. Erscheint die Saat im saftigsten, dunkelsten Grün, so ist genügend Stickstoff vorhanden. Sehen jedoch die Pflanzen blassig oder kranklich aus, haben gelbliche Farbe, bleiben in der normalen Entwicklung zurück, zeigen keine Früchte an, oder werden vom Unkraut überwuchert, fehlen schließlich auch die Wurzelknöllchen, so ist das Fehlen der Bakterien die Hauptsache dieser unliebsamen Erscheinung. Die Impfung des Bodens allein schon ist in der Lage, die Schäden zu beseitigen und die Pflanzen zu gewöhnlicher Entwicklung zu bringen.

Gartendüngung.

(Nachdruck verboten.)

Bei einem Garten von einem Morgen (1/2 Hektar) Größe erhält die Fläche, welche im nächsten Frühjahr mit Kohl und Wurzelgewürsen bepflanzt werden soll, im vorübergehenden Herbst eine ausreichende Stallmistdüngung. Selbstverständlich kann man auch mit künstlichem Dünger außerdem noch nachbessern, indem man im Herbst 2 Zentner 40% Kali gibt, auf 100 Quadratmeter also 4 Kg., und im Laufe des Frühjahrs nach der Bestellung bzw. Pflanzung oder Aufgehen der Gemüse, noch eine Kopfhungung mit schwefelsaurem Ammoniak oder Ammoniak-Sulfat-Salpeter auf 100 Quadratmeter 2 Kg.; dadurch werden die Erträge gesteigert. Ist genügend Stallmist vorhanden, so kann man ohne Besorgnis im Herbst auch das Land mit düngen, auf welches Hülsenfrüchte kommen sollen. Reicht der Stallmist nicht aus, so gibt man im Herbst auf 100 Quadratmeter 2 Kg. Kali (40%) und im Februar dieselbe Menge und kurz vor der Bestellung noch 4 Kg. Superphosphat. Im nächsten Herbst wechselt man mit der Bestellung, d. h. die Hülsenfrüchte kommen auf das im Vorjahre gedüngte Land, und für die andern Gemüsearten wird frisches gedüngt. Bei schwerem Boden muß der Garten im Herbst umgegraben werden, damit das Land gut durchfriert. Ein nochmaliges Graben im Frühjahr erübrigt sich dann, es genügt ein tüchtiges Durchhacken — in der Landwirtschaft erledigt dies der Kultivatör.

Ammoniak-Sulfat-Salpeter wird von der badischen Anilin- und Sodafabrik durch Umlegung von schwefelsaurem Ammoniak mit Ammoniak-Salpeter gewonnen, die nach dem Verfahren Haber-Bosch aus dem Stickstoff der Luft hergestellt werden. Ammoniak-Sulfat-Salpeter enthält 27% Stickstoff, davon etwa 19% Ammoniak-Stickstoff und etwa 8% Salpeterstickstoff. 100 Kg. Ammoniak-Sulfat-Salpeter sollen so viel wirksamen Stickstoff enthalten wie etwa 180 Kg. Chlorsalpetrier, d. h. wenn man früher auf 1 Morgen 50 Kg. Chlorsalpetrier streute, würde man, wenn dieselbe Stickstoffmenge gegeben werden soll, nur etwa 27 1/2 Kg. Ammoniak-Sulfat-Salpeter brauchen. — Ammoniak-Sulfat-Salpeter muß trocken lagern. Für Gartenerträge würde ich vorsichtshalber denselben vor der Saat geben. Die Gutachten über Düngung mit Ammoniak-Sulfat-Salpeter von Seiten der Landwirte und Gärtner lauten günstig. Wichtig für jeden Gartenbesitzer ist die Selbsthilfe durch Kompostherstellung, bei welcher alle Küchen- und Gartenabfälle in einer Erde des Gartens ihre Verwertung und Zusammenführung finden. Hierbei darf die Polastiche nicht vergessen werden.

werben, welche schwerem Boden sehr zu flachen kommt. Uns fehlt die nötige Phosphorsäure, welche zwar im Knochenmehl, Superphosphat und Thomasmehl enthalten ist. Der Bedarf an Superphosphat ist infolge der hohen Auslandsvaluta sehr hoch im Preise. Aber diese hohen Preise dürfen uns nicht abhalten, dem Boden diese so nötigen Stoffe zuzuführen. Genügend Vorräte sind vorhanden, um die Erzeugung hierin zu steigern.

Maidera.

Die Embener Gans.

(Nachdruck verboten.)

Wie schon der Name sagt, haben wir es hier mit einer echt deutschen Gansrasse zu tun. In ihrer Heimat Ostpreußen wird sie schon Jahrhunderte lang als Hausier gehalten, sollen doch schon die Römer von hier Gänse und Gänserlinge bezogen haben. Von der Stadt Embden ist die Gans nach England ausgeführt worden, weshalb die Engländer ihr den Namen „Emmener“ beilegen. Den Engländern waren die Tiere aber bald nicht mehr mäßig genug; sie kreuzten sie darum mit Toulouse. Aus dieser Kreuzung gingen natürlich schwerere, massigere Tiere hervor, verloren aber zugleich manche gute Eigenschaften der alten Rasse. Die Embener war ursprünglich eine vorzügliche Fleischgans und vorzügliche Legeziege, brachte sie es doch auf 40–60 Eier, die zumeist in zwei Gelegen abgelegt wurden. Die englische Züchtung hat mehr und mehr an Fleischigkeit eingebüßt und ist zu einem Fettklumpen geworden; auch die Legetätigkeit



ist bedeutend herabgemindert, so daß eine Eierzahl von 18–20 Stück schon als bedeutende Leistung anzusehen ist. Auch die schlankere gefällige Form, sowie ihre Wetterfestigkeit hat die Embener durch die Einkreuzung des Toulouse Bintes mehr oder weniger eingebüßt. Darum sind deutsche Züchter in neuerer Zeit bestrebt, die unschöne, edige Toulouse Form zu beseitigen und den alten Typus der echten Embener wieder mehr Geltung zu verschaffen, wodurch ihre Wirtschaftlichkeit ganz von selbst wieder zunehmen wird.

Die Embener Gans ist ein Produkt ihres Landes. Die volle Entwicklung aller ihrer guten Eigenschaften erreicht sie nur in den Küstengebieten, auf den festen Marschweiden mit ihren ausgedehnten Wasserflächen. In trockene, magere Gegenden verfehlt, verliert sie gar bald an Wirtschaftlichkeit. Nur wo sie Lebensbedingungen vorfindet, die denen ihrer Heimat entsprechen, entfaltet sie alle ihre eigenen guten Eigenschaften und wird dann an Nutzwert von keiner anderen Rasse übertroffen. Angemessen erreicht sie dann ein Gewicht bis zu 20 Pfund, gemästet bis 30 Pfund, vereinzelt wohl noch darüber hinaus. Die Jungen wachsen bei geeigneten Lebensbedingungen rasch heran, sind allerdings durch das Toulouse Blut etwas verweichlicht. Die erste

Gefiederfarbe ist durchweg grau oder gelblich, nur selten weiß. Von Anfang an weiße Tiere sind fast ohne Ausnahme Ganten, während die grauen in der Regel dem weiblichen Geschlecht angehören. Wo es an fetter Weide und Wasser mangelt, nimmt man vorteilhaft eine Kreuzung zwischen Embener und unserer Landgans oder der Pommerischen vor. Die Nachkommen erreichen nicht selten das Gewicht der Embener und gewinnen in der Legetätigkeit. Zur Zucht wähle man nur mehrjährige, nicht zu schwere und zu sehr an Toulouse erinnernde Tiere, die in der Körperform den alten Embenern möglichst nahe kommen. Ech.

Erstgehaltung in beschränktem Raume.

(Nachdruck verboten.)

Vielfach macht man landauf landab und hauptsächlich in den Städten die Wahrnehmung, daß nur ganz kleine Plätzchen zur Geflügelhaltung zu Gebote stehen, und daß dabei der Zustand häufig viel zu wünschen übrig läßt. Wenn es nun auch sehr ökonomisch, die kleinen Plätzchen durch Haltung von Geflügel sich zu Nutzen zu machen und dies mit Genden zu begründen ist, so hätte man sich doch vor Ueberfüllung solcher Plätze und vor Haltung verschiedenartiger Tiere in demselben. Die Zahl der Tiere hat sich neben der Größe des zur Verfügung stehenden Platzes vor allen Dingen nach der Menge der täglich sich ergebenden Küchenabfälle zu richten und keinesfalls hätte man bei beschränktem Plätzchenhalten Enten und Hühner zugleich, oder gar noch Gänse daneben. Als Wasservogel lieben die Enten und Gänse mehr freien Lauf und wenn ihnen auch gerade kein Wasser zur Verfügung steht, so hätte man solche doch

nur, wenn zum mindesten ein Hof oder Vorgarten, eine freie Bewegung derselben ermöglicht. Eine kleinere Anzahl Hühner dagegen läßt sich auch in kleinen Plätzchen unterbringen, wofür ihnen die nötigen Nahrungsmittel zu Gebote stehen und für Reinlichkeit aufs pünktlichste gesorgt wird. In ersterer Hinsicht handelt es sich neben den Küchenabfällen und etwas Körnerfutter hauptsächlich um feinfällige Stoffe, wie zerleinerte getrocknete Erbsen (diese gibt man den Enten in größeren Stücken), um Mörtel und Bauschutt, wie man sie bei Gebäude-Abbruch bekommt oder auch beim Abräumen von abgebrannten Häusern. Sodann ist auch Grünfutter von großem Einfluß auf Eierlegen, weshalb man auch für den Winter für solches zu sorgen hat und zwar am besten durch zeitiges Anpflanzen von Winterkohl, den man im Winter im Freien je nach Bedarf holen kann. Daneben ist ein Sandplatz unerlässlich, um den Hühnern ein Sandbad zu ermöglichen und zwar zur Feder- und Hautreinigung. Frisches Wasser darf natürlich auch nicht fehlen. Zum Schutz gegen allzugroße Hitze und anhaltenden Regenwetter dient am besten ein Bretter-Unterschlupf, den man zweckmäßig am Wohnhaus anbringt und zwar unter Berücksichtigung des Abhaltens von Zugwind, denn nichts ist den Hühnern nachteiliger als der Aufenthalt an windigen Orten. Je kleiner aber der Auslauf selbst ist, um so öfter muß er mit frischem Sand bestreut werden. Denn Reinlichkeit ist eine Zier — man kommt weiter mit als ohne ihr! D.

Ueberfliegen der Hühner.

(Nachdruck verboten.)

Gegen das Ueberfliegen von Hühnern, die auf engbegrenzten Ausläufen gehalten werden, gibt es

verschiedene Mittel. Von manchen Geflügelzüchtern wird das Beschnitten der Flügel angewandt. Es brauchen aber nur die Flügelenden des rechten oder linken Flügels gekürzt zu werden.

Dabei ist mit Vorsicht vorzugehen, damit nicht zu tief geschnitten wird. Ein anderes, in neuerer Zeit angewandtes Mittel gegen das Ueberfliegen besteht darin, in den Geflügelkammern, auch Flugfesseln, diese aus Blech hergestellten Klammern sind bereit, beschaffen, daß durch sie die Flügelenden eines Flügels so zusammengefaßt werden, daß die Hühner nicht imstande sind, davon Gebrauch zum Fliegen machen zu können. Das Hochfliegen gelingt ihnen dabei nicht. Die Klammern sind in den Geflügelkammern, die Geflügelgelenke geräuschlos führen, zu haben.

Das Ueberfliegen kann auch durch eine einfache Ergänzung des Zaunes, der den Auslauf abschließt, verhindert werden. Zu diesem Zweck wird der Zaun mit einer Vorrichtung versehen in der Art, daß oben an jedem Posten ein hölzernes nach innen gerichtetes Winkelholz oder Stäbchen befestigt wird. Daran werden zwei, besser drei längslaufende Drähte angebracht, die recht straff gespannt werden müssen. Die Hühner, die überfliegen wollen, suchen auf dem Zaun einen Stützpunkt. Dabei fliegen sie gegen die längslaufenden Drähte an, die sie nicht sehen und prallen von den Drähten zurück. Weitere Versuche zum Ueberfliegen geben die Hühner dann bald auf. Der unterste Draht soll nur etwa 3 Zentim. von den Köpfen der Vögel entfernt sein. Die Zwischenräume der beiden oberen Drähte soll 6–7 Zentim. betragen. Wenn die Drähte aber nicht ganz straff gezogen sind, so verfehlen sie ihren Zweck. Zl.

Für Familie und Haus.

Hauswirtschaft.

Gutgemeinte Räte für die Frauen. Sprich nicht zu viel von jener Zeit, wo du frei und noch ledig warst. — Wenn dein Gatte abends von der Arbeit heimkommt, so zähle ihm nicht deine Tagesarbeiten vor. — Sage ihm nicht, wie ungezogen die Kinder waren und wie viel sie dir zu schaffen machten. — Erzähle ihm nicht, daß die Wäscheleinere zerriß und du alle darauf hängende Wäsche nochmals besorgen mußt, während das Baby den ganzen Nachmittag geschrien hat. — Mache nicht mit deinem Gatten. Es gibt kein häßlicheres Wort als dieses, und die Nörgerei ist ein rechtes Laster. Einem Manne, der eine solche Frau hat, die niemals den Mund hält und fortwährend tadelt, muß man vieles nachsehen. — Vergleiche deinen Mann nicht mit anderen Männern zu seinem Nachteil; sage ihm nicht, du wünschst, er wäre wie dieser oder jener Ehegatte; du mußt doch fühlen, wie unweise das ist. Mit liebevollen Worten kommt es weiter, als mit solchen nutzlosen und wohl gar unerechten Vergleichen. Bist du deinem Erfahrenen wirklich in Liebe und Treue zugetan, so laß ihn recht oft wissen, daß du ihn für den besten, günstigsten und schönsten Ehegatten hältst. Sollte er dies in Wirklichkeit nicht ganz sein nach deiner Ansicht, so bähst du ihm doch freundlich den Weg, es zu werden. — Werde nicht nachlässig in deiner Kleidung. Dein Gatte sagt vielleicht nichts über dein Äußeres, aber du kannst sicher sein, daß er es bemerkt, wenn du mit unordentlichem Haar und lächerlichem Kleide herumläufst.

Verregnete Herrenanläge und Ueberzieher zu behandeln. Wenn in diesem regnerischen Sommer ein unerwarteter Regenschauer diese Kleidungsstücke durchnäßt, dann müssen sie sofort nach der Heimkehr wie folgt behandelt werden: Noch, dazwischen Ueberzieher auf den Bügel gehängt, wird im Innern mit einem weichen, groben Stoffeisen aus-

gestopft und her oberste Knopf entweder geschlossen, um es in dieser Lage zu erhalten, oder das Kissen im Innern mit Sicherheitsnadeln festgesetzt. Nun muß der nasse Stoff wieder vollständig gezogen werden, die Wäsche ausgebreitet, und im Notfall zur Verhütung von Fäulen mit Tüchern ausgestopft und der Rod dann freihängend zum Trocknen aufgehängt werden. In gleicher Weise ist auch die nasse Wäsche zu behandeln. Das nasse Beinkleid bestreue man durch Ueberbürsten mit kaltem Wasser von den etwa vorhandenen Schmutzpartien, lege zwischen die Beinkleiden ein reines Tuch und klammere das Beinkleid, die Brüche und Bügelfalten scharf aufeinandergelegt, und in Form gezogen, in einen Hosenständer, mit dem Bunde nach unten. Es wird dann nach dem Trocknen, frei aufgehängt, auch ohne Bügeln wieder wie neu aussehen. Etwa frauengelegene Säume am Rod und Ueberzieher müssen freilich unter aufgelegtem feuchten Leinentuch mit mittelheißem Eisen wieder glattgebügelt werden, doch darf dabei das Tuch nicht völlig austrocknen, damit der Stoff keine Glanzstellen erhält.

Das Rosten des Schirmgestells zu verhüten. Nach jedem Gebrauch des Regenschirmes sollte dieser nur halb aufgeklappt zum Trocknen aufgestellt werden, damit der Bezug nicht durch die allzu starke Spannung während des Trocknens leidet. Weiter sollte aber auch nach jeder Durchnässung das Schirmgestell an den Verbindungsstellen mit weichem Pinsel oder Federkiel und etwas Salzwasser leicht mager eingestrichen werden, um das Rosten und allzufrühe Schadhafwerden desselben zu verhüten. M.

Die Behandlung verblauter Wäscheblusen. Hat schon die Sonne ihr gefährliches Zerstörungswerk an farbigen Wäscheblusen begonnen, so sollte man es doch nicht durch unvorsichtige Reinigung der Blusen forsetzen. So sollten farbige Wäschestücke niemals, heißer, wie 30–32 Grad Reaumur gewa-

sen werden, um das Aus- oder Auseinanderlaufen der Farben zu verhüten. Weiter sollte weder Borax noch Soda ins Wäschewasser genommen, sondern am besten nur geschwächte Zettelmilch in schwacher Lösung verwendet und jede Bluse gesondert darin eingeweicht und fertig gewaschen werden. Bereits gewaschenes, leicht durch Essig angefeuchtetes Spülwasser, in dem sie sofort nach dem Waschen gründlich umgeschwenkt werden, verleiht weiteres Auslaufen und Verbleichen und eine schwache Lösung heiß aufgelöster Brauner Wulfsenfarbe im gleichen Farbton als leichtes Spülwasser verwendet, verleiht ihnen ein völlig neues Aussehen. Wird diesem farbigen Spülwasser gleich etwas Stärke oder besser aufgelöste Gelatine beigelegt, und die Bluse unausgewaschen, trisend naß aufgehängt, dann erstet sie nach dem Bügeln in halbleuchtigem Zustande wie eine vollständig neue.

Die Entfernung von Obstflecken aus verschiedenen Stoffarten. Die Flecken sind aus weichen Wäschestoffen leicht zu entfernen, wenn man sie in einer Mischung von 1/2 Liter Wasser und 1 Esslöffel Chlorwasser auswäscht und noch feucht über einen brennenden Schwefelsäurehaß hält, worauf das betreffende Stück noch in klarem Wasser gut ausgewaschen und längere Zeit ausbleichen muß. Aus Woll- und Baumwollwaren sind Obstflecken durch heißes, fettes Seifenwasser zu entfernen, dem man auf 1/2 Liter 1 Kaffeelöffel voll Chlorwasser zusetzt. Spült dann in warmem Wasser, schwenkt das Stück in einer Lösung von unterchlorigsaurem Natrium, um die zerstörende Wirkung des Chlorwassers aufzuheben, bestreicht dann den etwa noch sichtbaren Fleck mit etwas aufgelöster Weinsäure und wäscht schließlich den Stoff mit reichlich heißem Wasser nach. Flecke aus seidenen Stoffen werden auf gleiche Weise, wie die aus Wollstoffen entfernt, jedoch die Mischung um die Hälfte verdünnt und nur mit einem Schwämmchen aufgetragen.