Für Familie und Haus.

Hauswirtschaft.

Mittel gegen Flecken. Von Kaffee: Glycerin und Nachwaschen mit lauwarmem Wasser. — Alizarintinte: Verdünnte Weinsteinsäure; je älter der Fleck, desto stärker die Lösung. Vorher prüfen, ob die Farbe des Stoffes es gestattet; bei Seide Aether oder Benzin. — Gallustinte und Rost: Einige Tropfen von einer Talgkerze auf den Fleck, dann Auswaschen mit einer Lösung von phosphorsaurem Natron in heißem Wasser; bei Seide keine Hülfe. — Stockflecke: Bei Woll- und Baumwollenzeug Seifenwasser mit etwas Pottasche; bei Leinen verdünntes Chlorwasser, dann nachspülen. — Stearin: Abreiben mit starkem Weingeist. — Oelfarben, Firnis, Harz: Gereinigtes Terpentinöl, Benzin, neunziggradiger Spiritus; dann Seife. — Teer und so weiter: Benzin, dann mit stark verdünnter Salzsäure und später mit Seifenwasser nachgewaschen. — Obst, Rotwein, rote Tinte, Pflanzenfarben, Gerbstoffe von Leder, grünen Nußschalen, Tee, Kaffee und ferner: bei Leinen Schwefeldampf, heißes Chlorwasser, Rindertalg mit grüner Seife, Bleichlauge, starke Lösung von Weinsteinsäure; bei Baumwolle, Wolle und Seide laues Seifenwasser oder verdünnter Salmiakgeist — Flecke von Gerbstoffen ausgenommen — gegen letztere je nach Zartheit des Stoffs und Farbe mehr oder weniger verdünntes heißes Chlorwasser tropfenweise auf den angenäßten Fleck, dann mit Wasser nachspülen. — Heilflecken aus Papier, auch veraltet: Benzol, Magnesia ausschütten, mit dem Finger aufreiben, dann abklopfen; aus Heug: Benzin.

Ein Mittel gegen Brotschimmel. In Landhaushaltungen, wo man gewöhnlich größere Mengen Brot auf einmal backt, pflegt letzteres im Sommer oder bei Aufbewahrung im Keller leicht schimmelig zu werden. Als erprobtes Mittel gegen diesen Uebelstand empfiehlt es sich, das frisch gebackene Brot, sobald es aus dem Ofen kommt, in einen Mehlsack zu stecken, in welchem noch etwas Mehl zurückgeblieben ist, und zwar so, daß die Oberrinden des Brotes aufeinander zu liegen kommen. Hiernach bindet man den Sack zu und hängt ihn an einem luftigen Orte freischwebend auf. Auf diese Weise läßt sich das Brot vier bis sechs Wochen aufbewahren, ohne trocken zu werden, oder auch nur eine Spur von Schimmel anzusetzen. Vor dem Gebrauch legt man es eine Nacht in den Keller, damit es wieder geschmeidig wird.

Vergilbte Wäsche zu bleichen. Rasenbleiche ist jedenfalls das vorzüglichste Mittel, um die Wäsche schön weiß zu machen, aber für die Wintermonate, und da, wo keine Bleiche zur Verfügung steht, wende man folgendes Mittel an: Wenn die Wäsche nicht gestärkt werden soll, dann setze man dem Blauwasser, sonst aber der Stärke, eine Mischung von drei Teilen gutem Spiritus und 1 Teil weißem Terpentin zu und zwar rechnet man auf einen Eimer Blauwasser oder Stärke 2—3 Eßlöffel voll von dieser Mischung. Wenn möglich, trocknet man die Wäsche im Freien, oder auf einem hellen, luftigen Boden, damit das Licht einwirken kann. Die Wäsche wird schön, klar und weiß, vollständig geruchlos und wird in keiner Weise angegriffen, wie dies bei der hier und da üblichen Chlorbleiche der Fall ist. — Sehr feine Wäsche, welche durch feines Liegen schon ganz dunkelgelb und fleckig geworden ist, legt man in Buttermilch und läßt sie darin, je nachdem es erforderlich ist, liegen, wenn nötig, erneuert man die Milch. Bei feinen Spitzen, Mull, Stickereien usw. darf die Milch nicht zu sauer sein. Darauf wäscht man die Wäsche gut aus mit Seife, spült sie und stärkt dieselbe ebenfalls mit einem Zusatz von Spiritus und Terpentin, wie bereits angegeben.

Gemeinnütziges.

Zum Bronzieren von Holz, Steingut, Porzellan, Bäder oder Bilderrahmen ist eine nicht zu verdünnte Wasserglaslösung das geeignetste Mittel. Man braucht dazu nur den betreffenden Gegenstand mittels eines feinen Pinsels ganz dünn mit der Wasserglaslösung zu bestreichen und unmittelbar darauf das in einem mit feiner Goze überbundenen Glas mit weiter Mündung befindliche Bronzepulver aufzustäuben, den Ueberschuß des Pulvers durch schwaches Klopfen vom Gegenstande zu entfernen und ihn hierauf, falls der bronzierte Gegenstand aus Porzellan oder Steingut besteht, schwach zu erwärmen.

Oeldruckbilder reinigt man, indem man das Bild aus dem Rahmen nimmt und leicht mit einem in lauem Wasser, dem man ein paar Tropfen Salmiakgeist beigefügt hat, getauchten Schwamm überwischt. Dann nimmt man etwas Wasser, Kandiszucker und Gummiarabikum zu gleichen Teilen, gibt einige Tropfen Wermuttinktur hinzu und trägt diese Mischung mit einem weichen Läppchen gleichmäßig auf das Bild auf.

Um Rost von nickelplattierten Artikeln zu entfernen, läßt man dieselben einige Tage lang mit Fett bedeckt liegen, dann reibt man sie gut mit Ammoniak ab. Ist der Rost tief, dann bediene man sich einer oxalsauren Lösung oder verdünnter Salzsäure, welche man auf den Rostfleden, aber nur einen Augenblick, lassen darf. Man wäscht mit Wasser und Schwamm ab und poliert mit englischem Tripel oder Polierrot. Das wiederhole man, so oft es nötig ist.

Waschwasser gegen Sommersprossen. Sommersprossen lassen sich nicht gänzlich vertreiben, wohl aber entfärben. Feingeriebener Meerrettich in einer Glasflasche mit scharfem Weinessig übergossen und so 24 Stunden wohlverkorkt stehen gelassen, wird mit Erfolg angewendet. Bestreicht man die Sommersprossen hiermit vor dem Schlafen, so werden dieselben nach ungefähr vierzehntägigem Gebrauch fast ganz verschwunden sein. Zum Vorschein kommen die Sommersprossen alle Jahre wieder, worauf man wieder zu derselben Kur schreitet.

Gesundheitspflege.

Kopf kühl, Füße warm, macht die Doktoren arm. Dieses Sprichwort verdient jetzt Beachtung. Statt der Pelzmütze und den dicken Haistüchern, die das Blut nach dem Kopfe leiten und verweichlichen, Erkältungen, Husten, Heiserkeit und Halsweh zur Folge haben, verwende man seine Sorgfalt mehr auf gute Fußbekleidung, wechsle feuchte Strümpfe und verhindere die kalten Füße.

Blutvergiftung durch beim Anbrennen abspringende Streichholzköpfchen, die in Schnitte oder Risse an den Händen geraten, lassen sich durch eine lauwarme Lösung von einfach kohlensaurem Natron (gewöhnliche Waschsoda) leicht beseitigen. Die verletzte Stelle wird 10 Minuten in dieser Lösung gebadet. Ist das Baden nicht tunlich, so mache man Umschläge, die mehrmals erneuert werden müssen. Ist einfaches Natron nicht zur Stelle, so darf doppeltkohlensaures Natron und im Notfalle sogar Kochsalz verwendet werden.

Medizinische Eigenschaften der Gemüse. Spinat soll eine direkte Wirkung auf die Nieren haben, ebenso Löwenzahn, grün genossene Spargeln reinigen das Blut, Sellerie wirkt besonders auf das Nervensystem und heilt Rheumatismus und Neuralgien. Tomaten sind gut für die Leber. Gelbe und weiße Rüben reizen den Appetit, Lattich und Gurken wirken kühlend. Knoblauch und Oliven besitzen markante Kräfte, sie stimulieren, (regen an) die Blutzirkulation und vermehren die Absonderung des Speichels und Magensaftes. Rohe Zwiebeln sind ein ausgezeichnetes harntreibendes Mittel, Zwiebeln überhaupt sind ein vorzügliches Heilmittel bei Schwächezuständen der Verdauungsorgane.

Kinderpflege und -Erziehung.

Beim Baden der Säuglinge dürfen die Ohren niemals mit eingetaucht werden. In die Gehörgänge gelangendes Wasser kann Erkrankungen hervorrufen.

Bei Blutungen nach Zahnziehen spüle man die leere Zahnhöhle mit abgekochtem heißem Wasser aus.

Schreckhafte Kinder schlafen nachts besser beim matten Schein einer Nachtlampe als in völliger Dunkelheit.

Bei lästiger Neigung zu Blähungen gebe man einen aus Pfefferminzblättern, Kamillenblüten und Melissenblättern zu gleichen Teilen zusammengesetzten Tee.

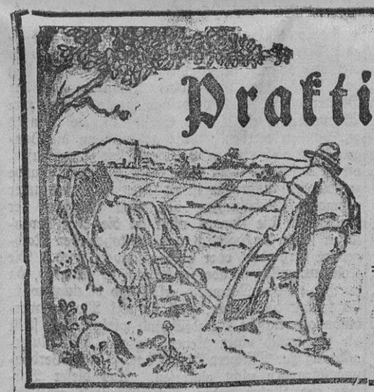
Ich möchte behaupten, so manches Unglück würde nicht geschehen, wenn man selbst kleine Kinder mit den Gefahren bekannt machte, von denen sie bedroht sind, und dazu gehört die eigene Erfahrung des Kindes, ohne welche all unser Reden und Ermahnen, alles Warnen und Strafeandrohen wirkungslos bleibt. Wir können dem Kinde noch so oft sagen, daß Streichhölzer, Lampen und Feuer heiß sind und Schmerzen verursachen, es wird dies wieder vergessen haben, wenn es nicht einmal damit in Berührung kommt. Hat es sich aber am heißen Ofen, am heißen Lampenzylinder usw. nur einmal seine zarten Fingerchen verbrannt, dann wird es ihnen weit aus dem Wege gehen, „gebranntes Kind scheut das Feuer". Ebenso verhält es sich mit Schere, Gabel, Messer, Nadel usw.

Man lerne dem Kinde von frühester Jugend an, daß nicht alles, was es begehrt, ihm auch erreichbar ist und lasse es dann und wann fühlen, wie sehr dieser und jener Gegenstand, der seine Begehrlichkeit reizt, verwunden kann. Nur dann wird es vor Waghalsigkeiten bewahrt, wird manches Unglück vermieden.

Die Skrofulose der Kinder und ihre Gefahren. Der Skrofulose der Kinder wird von seiten der Mütter vielfach nicht die ernste Beachtung geschenkt, die diese Krankheit so außerordentlich erfordert. Handelt es sich doch bei ihr nicht nur um einen vorübergehenden Krankheitszustand, wie manche Mütter meinen, sondern um eine Disposition zur Tuberkulose. Wird sie also nicht in eingehender, entsprechender Weise behandelt und der Körper des Kindes vor ihr befreit, so wird die Folge der Vernachlässigung unbedingt in späteren Jahren die Tuberkulose in mehr oder weniger schwerer Form sein.

Skrofulöse Kinder sind schwache Kinder. Das Hauptaugenmerk bei ihrer Behandlung muß deshalb in erster Linie auf Kräftigung des gesamten Organismus hinzielen. Diese wird erreicht durch ausgedehnte Körperpflege und sorgsam zusammengestellte Diät. Die Körperpflege selbst muß in täglichen Abreibungen und öfteren Solbädern bestehen. Die ersteren befähigen die Haut zu einer ausgedehnten Ausdünstung, die letzteren üben einen sehr wohltätigen Reiz auf den Körper aus und tragen zu einer Kräftigung bei. Die Diät sollte Fleisch, wenn irgend möglich, ausschließen, dafür kühlende und leichtverdauliche Speisen als da sind: Salate, Milch- und Reisspeisen, Möhren, Kartoffeln, Makkaroni, Haferspeisen und Obst, vor allen Dingen in gekochtem Zustand, umfassen. Um die Brust zu weiten und Tiefatmung zu ermöglichen, sollten weiter entsprechende Turnübungen ausgeführt werden. Eine ganze Reihe gymnastische Uebungen, speziell die Ausdehnung der Lungen bezweckend, sollte sich die Mutter derartiger Kinder vom Arzt verschreiben lassen.

Redaktion: Th. Kraemer in Heilbronn a. N.



Der Praktische Ratgeber

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

Beilage zur

Sauerländer Zeitung

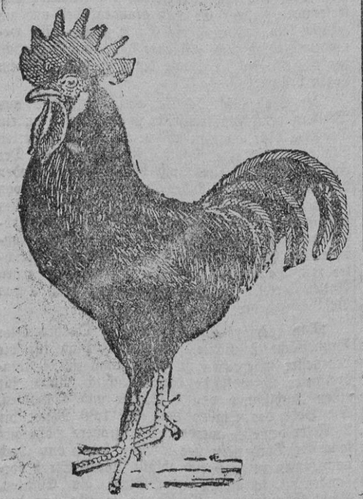
Druck und Verlag von Hans Albrecht, Brilon.

Nr. 9. 1922.

Schwarze Italiener.

(Nachdruck verboten.)

Die heute unter dem Namen „Italiener" gezüchteten Rassen führen ihren Namen eigentlich zu unrecht. Für den Ursprung der reingezüchteten Italiener dürfen wir die Quellen nicht in Italien suchen. Dieses Land hat einst nur das grundlegende Material geliefert. Unsere heutigen Italiener verdanken den Amerikanern ihren eigentlichen Nutzwert. Von Amerika kamen sie nach England, wo sie weiter, namentlich in Form und Farbe, vervollkommnet wurden. In Deutschland wurde dann mit eingeführtem Material aus England und Amerika die Zucht aufgenommen und auf eine Stufe geführt, die den beiden genannten Ländern an nichts mehr nachsteht, so daß wir heute auf Importen verzichten können. Unsere eigenen Erfolge reichen vollkommen aus, das Italienerhuhn auf der Höhe zu halten und, wo es tunlich erscheint, weiter zu vervollkommnen.



Von allen verschiedenen Rassen, mit denen Deutschland in den letzten Jahrzehnten überschwemmt und heimgesucht wurde, haben die Italiener die weiteste Verbreitung gefunden, und das mit Recht. Gibt es doch kaum ein anderes Huhn, welches für den Landbewohner so viele Vorteile in sich vereinigt, als gerade das veredelte Italienerhuhn. Es ist darum auch nicht verwunderlich, daß es wohl kein Dorf mehr gibt, in dem dieses Huhn nicht rein oder zum mindesten mit den vorhandenen Landhühnern gekreuzt zu finden wäre. Ihr hauptsächlichster wirtschaftlicher Wert liegt in der Eierproduktion, in der sie im Durchschnitt von keiner anderen Rasse übertroffen werden.

Die allgemeine Beliebtheit und weite Verbreitung hat dann auch dazu geführt, daß die Italiener in den verschiedenen Farbenschlägen gezüchtet werden, damit jeder seinem Geschmack Rechnung tragen kann. In wirtschaftlicher Hinsicht stehen aber die verschiedenen Farbenschläge einander gleich. Unsere beigegebene Abbildung zeigt den männlichen Vertreter des schwarzen Farbenschlages. Hauptsache bei diesem Farbenschlage ist tiefschwarzes, grünglänzendes Gefieder. Gerade diese Forderung ist aber bei fattgelben Beinen, milchweißen Ohrscheiben und hochrotem Gesicht und ebensolchen Kehllappen nicht sehr leicht zu erreichen. Bei sonst tadelloser Gefiederfarbe lassen die Ohrscheiben meistens zu wünschen übrig; etwas gelblichen Anflug darf man bei diesen wohl durchgehen lassen, niemals aber Schwefelgelb. Violetter Anflug im Gefieder ist stets ein Zeichen von Degeneration. Solche Tiere sind daher von der Zucht auszuschließen, ebenso solche mit grünlicher Beinfarbe. Im Gefieder darf sich auch keineswegs rußbraun oder dunkelaschgrau bemerkbar machen. Aschgraues Untergefieder, wie es nicht selten vorkommt, ist fehlerhaft. Sch.

Bessere Feld- und Gartenbearbeitung.

Aus der Praxis für die Praxis.

Von Gutsinspektor Huber-Wiesloch.

(Nachdruck verboten.)

Je mehr aus einem Stück Land bei rationeller Anwendung von Arbeit und Düngemittel herausgeholt werden kann, um so höher stellt sich der Reinertrag. Soweit es in den Kräften all derjenigen steht, ob Feld oder Gartenbesitzer, sollten sie nach Möglichkeit unter Anwendung aller gegebenen Mittel die Produktion zu steigern suchen. Daß dies in vielen Fällen möglich und in der heutigen Zeit notwendig erscheint, bedarf keiner weiteren Erörterung. — Hier sollen nur kurze Andeutungen über bessere Feld- und Gartenbearbeitung folgen. Höchsterträge sind nur möglich bei einer intensiver Düngung und Bodenbearbeitung, was sich gerade im letzten Jahr wieder deutlich bewiesen hat. Tiefgepflügte, gut gedüngte Felder haben bei der großen Trockenheit noch recht gute Ernten gebracht. Ueberall konnte man Beispiele von schlecht und gut gepflegten Feldern sehen. Daß sich hier die Mehrarbeit noch lohnt, wird wohl nicht bezweifelt werden. — Je nach der Frucht soll Stalldünger oder der nötige Kunstdünger gegeben werden. Auf keinen Fall darf es an der Düngung fehlen, da gute Düngung bei richtiger Anwendung sich in jedem Falle lohnt. — Um dem Ackerboden eine gute Gare zu verschaffen (d. h. ihn mürbe und locker zu machen) muß vor allen Dingen vor dem Winter gepflügt werden. Ist der Boden gut durchgefroren, also rechtzeitig gepflügt, ist ein Pflügen im Frühjahr nicht mehr nötig, im Gegenteil wird durch das Frühjahrspflügen mit der Bodenfeuchtigkeit verschwenderisch gehaust. Man bedenke, daß die gewendete Ackerkrume von der unteren Bodenschicht getrennt wird, wodurch der Wind besser eindringen und alle Feuchtigkeit entziehen kann. In den meisten Fällen wird der Boden noch feucht gepflügt, so daß sich bei mittleren und schweren Boden Schollen bilden und der leichte Boden glasige Struktur annimmt. Besser ist es, den Acker, sobald er an der Oberfläche abgetrocknet ist, abzuschleifen, nach einiger Zeit mit einem Kultivator durchzufahren, andernfalls gut durchzueggen. Nicht überall ist es möglich, so zu verfahren, daß man zwei- und dreimal auf denselben Acker fährt, bis die Saatfrucht im Boden ist. Wo es aber einigermaßen angängig, sollte man schon wegen der Vertilgung des Unkrautes, das in der Zeit zwischen Schleifen und Eggen keimt, vor der Saat noch durchfahren. Das gleiche Verfahren gilt auch für den Gartenboden, den man im Frühjahr noch in den meisten Gärten unbearbeitet mit vorjährigen Pflanzenstummeln sehen kann. Selbst dann, wenn vor Winter noch umgegraben wurde, wird vor der Gartenarbeit nochmals umgespatet. Warum, ist mir unerklärlich; allein doch nicht um sich Arbeit zu verschaffen? — Nutzen bringt wohl diese Mehrarbeit nicht. Hier geht man in gleicher Weise vor, wie es für den Landwirt mit größeren Feldstücken geboten erscheint. Sobald der Gartenboden genügend abgetrocknet, wird er durchgekrallt und nach einigen Tagen, bevor man sät, nochmals leicht durchgehackt und durchgerecht. Empfehlenswert ist auch in der Gartenkultur, mehr die Reihensaat einzuführen, wie es sich in der Landwirtschaft schon längst als praktisch erwiesen hat. Durch Anwendung der Reihensaat läßt sich gleichzeitig die Mischsaat verbinden, die viele Vorteile bringt. So kann Mohn mit Gelberüben, Erbsen mit Gelberüben, Gelberüben mit Zwiebeln und andere Samen mit einander in eine Reihe gesät werden. Nach Aberntung der ersteren wird man der zweiten Frucht eine Stickstoffdüngung geben und eine Hacke folgen lassen. Durch diese Anbauweise erreicht man eineinhalb bis zwei Ernten. Der Garten und auch den feldmäßig angebauten Boden soll man nach Möglichkeit zu beschatten suchen. Bis zum Eintritt dieser beschattenden Pflanzengröße soll der Boden locker gehalten werden. Das diese Gießen wird teilweise durch öftere Bodenlockerung gespart. Ueberhaupt sollte man nach dem Gießen den Boden auflockern, damit sich keine Kruste bilden kann, da er sonst mehr wie zuvor austrocknet. Der Boden immer locker halten, heißt dem Austrocknen vorbeugen.

Wie in der Landwirtschaft von Tag zu Tag mehr die Einsicht kommt, daß mit Stalldünger allein keine Höchsterträge zu erzielen sind, sollten daher auch die Gartenbesitzer einmal versuchen, außer dem Stalldünger mehr Kunstdünger anzuwenden. Wenn auch zur Zeit keine Phosphorsäure, die im Thomasmehl und Superphosphat in den Handel kommt, vorhanden ist, so sollte man doch wenigstens Kalisalz und Stickstoff, letzterer in Form von Ammoniak, geben. Eine Mehrernte ist sicherlich zu erwarten, zumal wenn eine richtige Anwendung der Düngemittel erfolgte. Die Erträge an Wurzelfrüchten lassen sich durch Kali und Stickstoff um das doppelte steigern, während bei Blattpflanzen im Verhältnis mehr Stickstoff wie Kali hohe Ernten bringt.

Von Mehrüben und Karotten (gelbe Rüben).

(Nachdruck verboten.)

Unter allen Wurzelgemüsen nehmen die teils gelb-, teils rotfleischigen Mohrrüben und Karotten (auch Möhren und gelbe Rüben genannt) eine hervorragende Stelle unter den Futter- und Küchengemüsen ein. Als letztere sind sie als Beigabe und Hausmannsgerichte vielseitig nutzbar. Man kann sie roh essen, kochen, einmachen und für sich allein oder mit anderen Früchten (z. B. Kürbis, Quitten, Birnen, Aepfeln usw.) zu schmackhaften und gesundheitlich außerordentlich bekömmlichen Marmeladen verarbeiten. In der Futterwirtschaft sind sie namentlich für Pferde eine ausgezeichnete Beikost von wurmtötender Wirkung. Kein anderes Gemüse ist so früh und spät zugleich und dabei wirtschaftlich so billig und ergiebig, als Mohrrüben, und bei sachgemäßer Vorratsmaßnahme und durch zu richtiger Zeit gemachte Aussaat braucht man es zu keiner Jahreszeit entbehren. Und dabei ist ihr gartenmäßiger und feldwirtschaftlicher Anbau ebenso einfach als lohnend, sie übertreffen hierin sogar noch die Kartoffeln. Denn sie gedeihen überall da, wo überhaupt ein Gemüsebau möglich ist, allerdings auf solchen Plätzen umso besser, wo ihnen eine freie sonnige Lage und ein tiefgelockerter, sandig-lehmiger, mehr trockener als nasser, humusreicher warmer Boden gegeben werden kann. In schlecht bearbeiteten, festen und nahrungsarmen Böden bleiben die Wurzeln klein und geschmacklos und werden auch in der Form durch entstehende Gabelungen oder Krümmungen verunstaltet. Ebenso ist ihnen auch frischgedüngter Boden nachteilig; denn einerseits beeinflußt frischer Dünger den guten Geschmack (insbesondere Schweins- und Abortdünger) und andererseits haben die Wurzeln infolge des Zersetzungsprozesses des Düngers viel unter Madenfraß zu leiden. Am lohnendsten und ratsamsten ist deshalb ihr Anbau in zweiter Fruchtfolge auf vorjährig gedüngtem Boden. Aber auch von der herrschenden Witterung ist das gute Gedeihen der Wurzeln erheblich abhängig; desgleichen von manchen unaufgeklärten kulturellen Nebenwirkungen und von der Bodenbeschaffenheit, so daß sie stellenweise trotz aller Mühe und Sorgfalt nicht wachsen wollen, ohne daß hierfür plausible Gründe vorhanden sind. — In der Formgestaltung sind die Möhren sehr verschieden; auch der Geschmack der verschiedenen Sorten ist abweichend. Von der kleinen, fast kugelrunden Pariser Karotte, die wegen ihres feinwürzigen Geschmackes und zarten Fleisches namentlich für Konservenzwecke beliebt ist, bis zur langen stabwurzeligen Rübe sind alle Formen und Größen darunter vertreten. Für Treibzwecke im Mistbeete und zur Frühaussaat im Freien eignen sich am besten die kurzkrautigen Karotten, wie beispielsweise „Pariser Markt“ und „Hamburger Markt“, da sie naturgemäß eine kürzere Entwicklungszeit haben als die großwurzeligen Sorten. Da die Wurzeln gegen Frost ziemlich widerstandsfähig sind, so können sie unter Umständen unter einer Schutzdecke aus Tannenreisig, Langstroh usw., den Winter über an Ort und Stelle verbleiben. Man nimmt bei jedesmaligem offenen Wetter nur immer soviel heraus, als man für die normale Vorratskammer benötigt. Die auf diese Weise überwinterten Wurzeln bleiben erfahrungsgemäß von einem weit besseren Geschmack, als wenn sie im Keller oder in Mieten eingelagert werden. G.-H.

Wie sind die Ziegen nach dem Ablammen und die neugeborenen Ziegenlämmer zu behandeln?

(Nachdruck verboten.)

Ein Zwiegespräch von Dipl. Landwirt Maier-Bodo.

Kommt da der Müller zu seinem Nachbarn und fragt ihn, was nach der erfolgten Geburt mit den Ziegenlämmern zu geschehen habe. Bereitwillig belehrt ihn der erfahrene Nachbar: Gleich nach der Geburt soll die Ziege ihre Lämmer ablecken, damit sie trocken werden und sich nicht erkälten, hauptsächlich aber, damit das Blut dadurch in Zirkulation kommt. Vielfach wird ja auch gesagt, das Abreiben der Jungen mit einem Strohwisch oder einem Wolltuch sei besser als das Ablecken lassen, doch bin ich der Ansicht, daß das Natürlichste auch das Beste ist.“ „Da geb ich Dir ganz recht, Du mußt aber wissen, daß es öfters vorkommt, daß das Mutterkber das Junge nicht ablecken will, allerdings kann man sich da helfen, indem man das Junge mit Salz bestreut, dann leckt sie die Alte schon ab“, meint darauf der Müller. „Ganz recht hast Du, wenn die Alte nicht lecken will, dann streut man etwas auf das Junge, was die Ziege gern ableckt. Dazu empfehle ich Dir aber Kleie und nicht Salz zu nehmen, da das Salz dem Körper durch seine Wasseranziehung sehr viel Wärme nimmt und dies zu Erkältungen der Jungen führen kann“. „Ich habe unlängst einmal gehört, daß die Ziegen die Nachgeburt, wenn sie nicht baldigst entfernt wird, auffressen sollen.“ „Das stimmt, es hat dies aber Krankheiten zur Folge, sodaß man es unbedingt zu vermeiden suchen muß. Oefters kommt es aber auch vor, daß die Nachgeburt gar nicht abgehen will. In diesem Falle ist ein Verabreichen von Haferschleim oder sonstigen schleimigen Getränken vorteilhaft. Läßt die Nachgeburt dennoch einige Stunden auf sich warten, so holt man am besten den Tierarzt, der sie dann mittels Eingriff entfernen kann.“ Der Müller gibt sich aber mit dieser Erklärung noch nicht zufrieden. Er will wissen, wann denn die Nachgeburt normal abgeht. „Normal“, sagt der Nachbar, geht die Nachgeburt in 1 bis 2 Stunden ab, doch kommt es auch nicht selten vor, daß sie schon nach einer Viertelstunde kommt.“ „Noch etwas Nachbar, die Ziege ist doch nach der Geburt recht ermüdet, auch scheint es mir, daß sie sich körperlich sehr ermattet fühlen muß. Kann man denn dem armen Tier da nicht etwas geben, damit es sich rascher erholt?“

„Du hast recht, Müller, die Ziege bedarf nach beendetem Geburtsgeschäft dringend der Ruhe. Um das Tier zu beruhigen kannst Du ihm recht wohl irgend etwas gutes zu naschen geben; ich gebe meinen Ziegen immer eine kleine Schnitte Brot mit Salz. Im übrigen aber lasse ich sie ganz ungestört und erst nach ein paar Stunden, wenn das Tier wieder Freßlust zeigt, gebe ich ihm einen warmen Kleietrank. In Ermangelung von Kleie habe ich während des Krieges bisweilen auch eine Brotsuppe gegeben, doch halte ich den Kleietrank für besser, zumal, wenn das Brot säuerlich schmeckt. Zu gut darf man es aber in den ersten Tagen des Ablammens mit dem Tiere auch nicht meinen, da große Mengen von Futter leicht zu Verdauungsstörungen, Bauchfellentzündung oder Durchfall führen können. Ich füttere in den ersten Tagen nach der Geburt zwar gut und kräftig, doch gebe ich das Futter in mehreren kleinen Gaben.“

„Und wie hältst Du es mit den Jungen?“ „Das erste und meiner Ansicht nach allernotwendigste ist, daß ich den Jungen gleich nach erfolgter Geburt den Nabel vorsichtig, aber gründlich mit einer desinfizierenden Flüssigkeit abwasche, z. B. mit Lysolwasser; auch ein Abtupfen des Nabelendes mit einem in reines Lysol eingetauchten Läppchen wird viel empfohlen. Unbedingt notwendig ist es, daß das Junge die Biest- oder Kolostrummilch der Mutter erhält. Ich verbringe meine Ziegen zum Ablammen in ein eigenes Stallabteil, wo sie nicht angebunden werden. Dort gehen dann die Jungen schon nach einigen Stunden selbst zum Saufen, oft versuchen sie sogar schon nach ½ bis 1 Stunde zu saugen. Allgemein ist zu sagen, daß man unter normalen Verhältnissen vor dem Abgehen der Nachgeburt die Jungen nicht an die Alte heranlassen sollte, da dadurch das Abstoßen der Nachgeburt verhindert oder doch erschwert wird. Die Kolostrummilch ist aber unbedingt erforderlich, da durch diese das Darmpech gelöst und beseitigt wird. Es kommt dies daher, weil sie viel Magnesiaverbindungen enthält, die abführend wirken. Auch stellt die Biestmilch einen Uebergang von der Mutternährung zur Milchernährung dar, so daß Verdauungsstörungen nicht eintreten. Aus dieser Vorsicht der Natur, jeden Futterübergang möglichst allmählich und vorsichtig zu betätigen, können auch wir lernen, daß immer, wo es auch sei, der Uebergang von einer Fütterungsart zur andern langsam zu geschehen hat. Ganz langsam bildet sich die Biestmilch zu Milch mit normaler Zusammensetzung um, weshalb diese vor etwa 8 Tagen nach dem Lammen auch das Kochen nicht verträgt. Doch darüber wollen wir uns ein andermal unterhalten, meine Frau wird so schon zanken, daß inzwischen das Essen kalt wurde. Also leb wohl, Müller!“ „Auf Wiedersehen, Nachbar und einen schönen Gruß an Deine Frau; sag ihr nur, Du habest einen Wissensdurstigen getränkt, dann wird der Marsch, den Du geblasen bekommst, auch nicht so schlimm ausfallen.“ Lachend schüttelten sich die Beiden die Hände und gingen auseinander.

Gänseställe.

(Nachdruck verboten.)

Zur Errichtung von Gänseställen sind verhältnismäßig nur geringe Aufwendungen erforderlich. Der Gänsestall soll den Tieren ein trockenes Unterkommen bieten. Er muß genügend hell und gut gelüftet sein. Obwohl die Gänse gegen Kälte wenig empfindlich sind, soll aber der Stall doch nicht zu kalt sein, da die Gänse dann zu spät mit dem Legen beginnen.

Der Stall läßt sich in einfacher Weise aus Brettern herrichten, vielleicht in Anlehnung an ein Gebäude oder an eine Mauer. Bei gemauerten Ställen genügt eine einfache Ziegelsteinbreite. Der Fußboden des Stalles muß höher als der Boden des umgebenden Geländes liegen, damit nicht von außen die Nässe in den Stall hineinzieht. Man kann unter entsprechender Aufschüttung den Erdboden als Fußboden wählen. Besser ist ein Fußboden mit Zement- oder Ziegelsteinbelag, der leichter reinzuhalten ist, und der auch Schutz gegen Ratten bietet. Dem Fußboden gibt man etwas Gefälle nach der Türe zu.

Man rechnet auf 1 bis 1½ Quadratmeter Grundfläche 2 Gänse, wobei der Platz für die Legenester inbegriffen ist. Ein Stall mit 4 Quadratmeter Grundfläche bietet reichlich Raum für einen Zuchtstamm von 1 Gänser und 4 Gänsen. Die Höhe des Stalles kann auf 1,80 Meter bis 2 Meter bemessen werden. Die größere Höhe gibt man der Vorderseite des Stalles, sodaß das Dach nach hinten zu genügend abfällt. Wenn Stroh vorhanden ist, so nimmt man Stroh als Einstreu. Steht Streutorf zur Verfügung, so gibt man dem Stroh zweckmäßigerweise eine Unterlage von feiner Torfstreu in der Höhe von 5 bis 10 Zentim. Das Fenster soll sich nach innen öffnen lassen. Man wählt für das Fenster eine Höhe von 80 bis 100 Zentimeter und eine Breite von 50 bis 60 Zentim. In der warmen Jahreszeit kann man in die Fensteröffnung einen mit genügend starkem Maschendraht überzogenen Rahmen einsetzen. Die Fenster können in wärmeren Nächten auch nachts offen stehen, wobei die Fenster mit dem Maschendrahtrahmen verwahrt sein müssen.

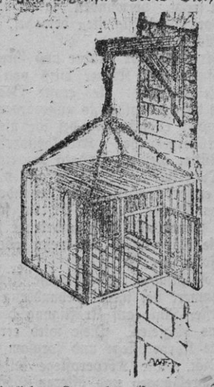
Damit eine ausreichende Lüftung geschaffen wird, bringt man an der Vorderwand oben dicht unter dem Dach eine längslaufende Oeffnung an, die von innen mit Maschendraht bespannt wird. In sehr kalten Wintermächten kann die Oeffnung innen durch ein Brett geschlossen werden. Das Dach soll über den Stall vielleicht etwa 30 Zentim. oder noch mehr hinausgehen. An den Seitenwänden braucht das Dach nicht so weit vorzustehen als an der Vorderwand.

Bei 4 bis 5 Gänsen genügen 2 bis 3 Legenester. Die Nester brauchen nur für die Zeit, die für die Legetätigkeit in Betracht kommt, hergerichtet zu werden. Man stellt sie aus lose zusammengefügten Ziegelsteinen her, wobei man je zwei Steine aufeinanderlegt. Die Zusammenstellung der Ziegelsteine erfolgt derart, daß jeweils innen ein Nestraum von etwa ½ Quadratmeter bleibt. Dieser Innenraum wird dann mit weichem Stroh ausgefüllt. K.

Zur Vertreibung der Brutlust.

(Nachdruck verboten.)

Auf manchen Geflügelhöfen nimmt jetzt, wo die Sonne höher steigt, die Brutlust der Tiere zum größten Aerger des Züchters vielfach in einem Grade überhand, daß er mit den Glucken nicht ein noch aus weiß und nicht selten die Hälfte des Bestandes auf den Nestern sich herumdrückt. Da sucht mancher dann sich in seinem Aerger durch recht barbarische Mittel (Hungerkur, Unterstecken unter eine Kiste, Aufhängen in einen Sack, Untertauchen in Wasser und dergl.) zu helfen, ohne dabei zu bedenken, daß er sich und seinen Tieren dadurch den größten Schaden zufügt. Kein denkender, humaner Züchter sollte darum heute auch nicht mehr an dergleichen Barbarei denken. Ohne direkte Quälerei kann man den Tieren das Glucken abgewöhnen. Man beachte nur, daß man so zeitig als möglich Gegenmaßregeln ergreift. Jedes Tier, das nach



der gewöhnlichen Legezeit, also gegen Abend, auf dem Neste sitzen bleibt, ist sofort in Behandlung zu nehmen. In der Regel hilft dann schon nach wenigen Tagen das Einsperren in einen Raum, der hell, luftig, ohne Sitzstangen und ohne Nester und Einstreu ist, möglichst mit einem kalten Zement- oder Steinfußboden, den man in heißen Tagen auch noch öfters mit kaltem Wasser besprengt. Bei reichlich gutem Futter ist die Brustlust schon meist nach 2—3 Tagen verschwunden. Sehr vorteilhaft zur Vertreibung der Brustlust ist auch der freischwebende Lattenkäfig, wie unsere Abbildung ihn zeigt. Diesen Käfig hängt man im Hofe in der Nähe der anderen Hühner auf. Bei jeder Bewegung des Häftlings schwingt der Käfig hin und her, so daß das Käfig nicht zu einem ruhigen Sitzen kommen kann, dazu die Beunruhigung durch das freilaufende Geflügel und das Bestreben, zu diesem hinaus zu gelangen, alles das läßt das Tier die Brustlust bald vergessen. Selbstverständlich darf auch bei dieser Art der Haft ausreichende Fütterung und Tränkung nicht fehlen. Bei dieser humanen Behandlung wird man seine Tiere nicht schrecken und schwächen, sondern in voller Leistungsfähigkeit erhalten, sich selbst zum Nutzen und zur Freude. Sch.

Pflege und Fütterung der Küken.

Nachdruck verboten.

In den ersten 36—48 Stunden sollen die Küken kein Futter erhalten. Die Natur hat dafür gesorgt, daß die Küken nach dem Ausschlüpfen, bis sie genügend beweglich sind, kein Futter nötig haben. Der während der Brut nicht verbrauchte Dotterrest wird kurz vor dem Ausschlüpfen durch die Nabelöffnung in die Bauchhöhle eingezogen. Von dieser Dottermasse lebt das Küken zunächst. Werden die Küken zu früh zur Nahrungsaufnahme veranlaßt, so wird der Dotterrest nicht verbraucht und er verhärtet oder er geht in Zersetzung über. Dadurch kann der Tod der Küken herbeigeführt werden.

Als erstes Futter reicht man am besten Hafergrütze, Buchweizengrütze oder Bruchreis in trockener Form. Auch Krumen von gut ausgebackenem, mehrere Tage altem Weißbrot, ferner feine Graupen oder gebrochener Mais, sind als Kükenfutter geeignet. Mais soll aber nicht als alleiniges Kükenfutter zur Verwendung kommen. Bewährt haben sich auch geschälte Hirse, kleiner oder gebrochener Weizen und gerissener Kanariensamen.

Von vielen Geflügelhaltern werden den Küken gleich von vornherein hart gekochte, zerdrückte Eier gegeben, die aber von den Tierchen in der ersten Zeit schlecht verdaut werden. Das Verenden von Küken ist manchmal auf zu frühzeitige Eierfütterung zurückzuführen. Hart gekochte Eier sollte man erst vorsetzen, wenn die Küken acht bis zehn Tage alt sind. Man kann auch die bei der Untersuchung der Bruteier am 6. oder 7. Tage als nicht befruchtet, ausgeschiedene Eier für die Kükenfütterung verwenden. Die Eier dürfen aber keinen üblen Geruch haben. Nebenbei sind frisch bereitetes Knochenschrot, fein gestoßene Eierschalen und eine kleine Zugabe von zerkleinerter Holzkohle zu empfehlen. Sodann hat sich auch gutes Fischfuttermehl in geringen Mengen, etwa 5 Gr. auf ein Küken, täglich gerechnet, bewährt. Stets ist darauf zu achten, daß im Aufenthaltsraum der Küken trockener Sand in einer Schicht von mehreren Fingerbreiten vorhanden ist. Besonders ist dies von Bedeutung, wenn die Küken bei kühlem und feuchtem Wetter in geschlossenem Raum bleiben müssen. Als Tränke kommt in erster Linie reines Wasser in Betracht. Milch darf man den Küken nur ganz frisch vorsetzen. Sobald die Milch auch nur eine schwache Säuerung zeigt, verursacht sie Durchfall und Eingehen der Küken. Man füttert in Zwischenräumen von 2 bis 3 Stunden. Später verteilt man das Futter auf 4 bis 5 und weiterhin auf 3 Futterzeiten täglich.

Während zuerst Trockenfütterung eingehalten werden soll, wird von der zweiten oder dritten Lebenswoche an, mit kleinen Mengen beginnend, auch ein oder zweimal täglich Weichfutter gegeben, das unter Verwendung von Gerstenschrot oder etwas Haferschrot und guter Weizenkleie bereitet wird. Das Weichfutter, das mit ganz süßer Milch angerührt werden kann, darf nicht wässerig, sondern es soll dickbreiig oder krümelig sein. Auch Würmer sind in geringen Mengen ein gutes Futter. Auf Reinhaltung der Futtergefäße ist bei der Verabreichung von Weichfutter besonders streng zu achten. Man lege tunlichst nie mehr Futter vor, als bei einer Mahlzeit aufgezehrt wird. Wenn in den Gefäßen Futterüberreste, auch nur in schwache Säuerung übergehen, und die Küken davon aufnehmen, so tritt meistens ein Kükensterben ein.

Für die gute Entwicklung der Küken ist es dann wichtig, daß sie, solange ihnen noch kein Auslauf gewährt werden kann, täglich Grünfutter erhalten. Hierzu eignen sich junges Gras, Klee, Serabella, Löwenzahn, Vogelmiere in entsprechender Zerkleinerung. Von manchen erfahrenen Geflügelzüchtern wird auf die Zugabe von jungen zarten Brennesseln und etwas Schnittlauch in fein geschnittenem Zustande großer Wert gelegt. Salat soll man den Küken erst von der dritten Woche ab geben, da er zu Anfang leicht Durchfall hervorruft. Wenn im zeitigen Frühjahr das Grünfutter noch fehlt, so kann es durch fein zerhackte Möhren ersetzt werden.

Die Verabreichung des Futters soll aus solchen Gefäßen geschehen, daß die Küken das Futter nicht beschmutzen können. Die Trinkgefäße dürfen den Küken keine Möglichkeit bieten, in das Wasser hineinzutreten. Hierfür kommen selbsttätige Trinkgefäße in Betracht, oder auch einfache, flache Gefäße, in die man einen Stein legt, so daß am Rande eine Wasserrinne bleibt. Das Wasser ist öfters zu erneuern. Auch empfiehlt es sich, Vorrichtungen zu treffen, die Küken für sich zu füttern, ohne daß die Glucke dazu gelangen kann. Es werden auch Gluckenkasten angewandt, bei denen die Glucken eingesperrt werden, die Küken aber nach Belieben herauszutreten vermögen. In diesem Falle erhalten die Küken ihr Futter außerhalb des Kastens. Wenn ein solcher Gluckenkasten im Freien aufgestellt ist, dann sind die Küken aber mehr Gefahren ausgesetzt, als wenn die Glucke stets mit den Küken zusammen sein kann. K.

Bekämpfung der Blutlaus

(Nachdruck verboten.)

ist in diesem Jahre besonders nötig. Sie erscheint im Frühling und setzt sich an Wurzel, Stamm, Aesten und Zweigen des Apfelbaumes fest. Die im Frühjahr entstehenden Blutläuse haben keine Flügel. Sind sie ausgewachsen, bringen sie lebendige Junge hervor, die sechsbeinigen Larven, die sich an den Zweigen, den Aesten und Wurzeln des Aepfelbaumes festsetzen und lebendige Junge gebären. Ende des Sommers werden Larven geboren, die Flügelansätze besitzen, die sich zu geflügelten Insekten weiblichen Geschlechts auswachsen. Es werden viele Mittel zur Bekämpfung der Blutlaus empfohlen, aber noch keines hat sich bewährt, zumal sie auch nur bei entlaubten Bäumen anwendbar sind. Aber gerade während des Sommers entstehen Blutlaussitze, die fortwährend unterdrückt werden müssen. Das beste Bekämpfungsmittel für diese Schmarotzer ist die Raupenfackel. Schon bei Annäherung der brennenden Fackel flammt der Wachsüberzug der Blutläuse auf, so daß die Läuse in ihrem eigenen Fett schmoren. Bei krautartigen Trieben genügt ein leichtes Hin- und Herfahren, bei Zweigen und Aesten muß die Flamme länger wirken. Bei Verlängerungstrieben muß man vorsichtig sein, daß man sie nicht verletzt, bei den anderen schadet das „brennende Pinzieren“ weniger, da sich bald die unteren Blattwispen entwickeln. —er.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Das Schneiden der Reben gehört zu den wichtigsten Arbeiten des Winzers und Traubenzüchters. Es soll nicht zu lange hinausgeschoben werden, da sonst ein zu starkes Bluten eintritt. Ueber den Schnitt selbst entscheidet Sorte und Gegend. Jede hat ihre Eigenheiten, die berücksichtigt werden müssen. Man kann daher keine allgemeine Regeln geben, doch sollen für den Gartenfreund, der seinen Stock schneiden will, einige Regeln folgen. Beim Schneiden achte man darauf, ob die Reben nicht mit Schildläusen oder anderem Ungeziefer behaftet sind. Wenn ja, so streiche man sie mit Schädlings-Obstbaumkarbolineum an.