hart, nach einigen Minuten mit heißem Wasser abgewaschen, abgetrocknet und mit einem weichen Leder gut nachgerieben.

Mittel zur Reinigung von Silbergegenständen. Silberne Gegenstände, welche lange gestanden haben, angelaufen und von Fliegen beschmutzt sind, müssen erst mit Weingeist gereinigt werden; dann bürstet und reibt man sie mit Salmiakspiritus, worauf man sie in heißem Seifenwasser ausbürstet.

Toilettenschwämme zu reinigen. Man wäscht die Schwämme gut in warmem Wasser, drückt sie gehörig aus und wäscht sie dann so lange mit Zitronensaft, bis sie weiß und geschmeidig sind; hierauf werden sie in reinem Wasser gespült und getrocknet. Wird diese Reinigung von Zeit zu Zeit wiederholt, werden die Schwämme nie mehr so glitschig, auch muß man dieselben gleich nach dem Gebrauche auswaschen und zum Trocknen aufhängen.

Schmuckfedern zu reinigen. Man wäscht die Federn in lauwarmem Wasser und Seife, indem man sie zwischen den eingeseiften Händen behutsam reibt. Um den oft zarten Farben der Feder nicht zu schaden, empfiehlt es sich, Gallseife zu nehmen. Nachdem die Feder gewaschen und gut gespült ist, lege man sie zum Trocknen entweder in die Sonne oder auf eine nur lauwarme Ofenplatte. Ist die Feder fast trocken, d. h. fühlt sie sich noch ein wenig feucht an, so halte man sie über heiße Wasserdämpfe — möglichst unter fortwährendem Schütteln, damit die einzelnen kleinen Federchen sich recht auflösen. Wenn es hierzu an Zeit und Geduld gebricht, stelle auf den Dampftopf ein grobmaschiges Sieb und lasse die Feder eine halbe Stunde darin liegen. Tags darauf ist sie mit einem stumpfen Messer zu kräuseln.

Filzhüte zu waschen. Man reibe die Filzhüte mit einem Flanellappen rein, der in mit lauwarmem Wasser verdünnten Salmiakgeist getaucht ist. Der Flanellappen muß, sobald er schmutzig ist, erneuert werden. Der Hut muß dann mit einem weichen, feinenen Tuche trocken gerieben werden. Nach der Reinigung bürste man den Hut glatt. Man vermeide, den Hut naß zu machen, da derselbe sonst die Form verliert.

Kachelöfen zu reinigen. Kachelöfen reinigt man leicht mit Seifen- oder Salmiakgeist und wäscht mit einem in lauem Wasser ausgedrungenem Tuch nach, worauf er abgetrocknet wird. Reich verzierte Bekrönungen sind oft wegen des nötigen Kletterns sehr schwierig zu reinigen.

Wanzen zu vertreiben. Eine dicke Lösung von Salz in Petroleum wird mit der Feder in allen Fugen und Ritzen der Betten oder Mauern gestrichen. Dieses Mittel vertreibt die Wanzen unweigerlich.

Essigflecke aus Messern zu entfernen. Sind die Flecke schon sehr tief eingefressen, so hilft nur ein Abschleifen. Oberflächliche Flecke lassen sich durch Putzen mit Spiritus und Putzstein oder Sand entfernen. Man legt dazu das Messer aufs Putzbrett oder den Tisch, benetzt einen glatten Pfropfen mit Spiritus, taucht ihn in geschlemmten Putzstein und reibt damit die Flecken kräftig. Auch Petroleum erweicht solche Flecken. Ueberhaupt putzt es sich mit einem Pfropfen sehr gut, weil man in die vertieften Kanten am Griffe gründlich hinein kann.

Wo beim Backen Butter, Margarine oder Fett verwendet wird, sollte man diese nicht nur in zerlassenem Zustande den übrigen Zuraten beifügen, sondern sie „gebräunt" verwenden. Auf diese Weise erhitzte Butter verleiht dem damit bereiteten Gebäck einen unterscheidenden Buttergeschmack. Gleichzeitig genügt selbst das kleinste Quantum davon, um diesen zu erzielen.

Gut haftende **Ofenschwärze für eiserne Oefen usw. erhält man,** wenn zum Anrühren von Wasserblei anstelle klaren Wassers Gummiwasser verwendet wird. L.

Um Gummisachen aller Art, wie Gasschläuche, Ringe von Einmachgläsern, Badehauben, Gummischuhe usw. vor dem Sprödewerden zu bewahren, reibe man sie von Zeit zu Zeit mit Rizinusöl ein, besonders während der kalten Jahreszeit, wodurch sie schön geschmeidig bleiben.

Geschirr wasserdicht zu machen. Man mische halb Asche, halb Hammerschlag, beides fein gesiebt, und bereite mit Eiweiß davon einen Teig, mit welchem man den Sprung von außen bestreicht. Nun läßt man die Masse an der Luft trocknen und sobald dies geschehen, ist auch das Geschirr wasserdicht.

Gesundheitspflege.

Vorbeugungsmaßnahmen gegen Katarrhe.

Der November zählt zu den Monaten, in denen schwächliche und „anfällige" Personen am meisten unter Katarrhen leiden. Obgleich wohl nun viele dieser Patienten im Sommer und Herbst Abhärtungsübungen vornahmen, so kommen doch die meisten kaum ohne einen Katarrh davon, weil sie in der naßkalten, nebligen Uebergangszeit eines vergessen: das richtige Atmen. Zu dessen erster Regel gehört aber das Atmen bei geschlossenem Munde durch die Nase. Wird doch die den Lungen zugeführte kalte Luft in diesem, von der Natur dazu bestimmten Organ vorgewärmt und somit die Reizung der zarten inneren Schleimhäute verhütet. Aber auch das Sprechen sollte bei kaltem, nebligem Wetter auf der Straße, an zugigen Ecken und auf der Straßenbahn möglichst vermieden werden. Daß daneben eine vernünftige Bekleidung Hand in Hand gehen muß und namentlich die Füße warm und trocken gehalten sein müssen, ist eine Selbstverständlichkeit. Sind Schuhwerk und Strümpfe infolge ungünstiger Witterung doch einmal durchnäßt worden, so sind diese sofort beim Nachhausekommen zu wechseln, da diese andernfalls dem Körper zuviel Wärme entziehen und die so gefürchtete Erkältung mit ihren Folgeerscheinungen begünstigen. Dr. R. Sch.

Die Hände im Winter. Nächst den Füßen haben die Hände am meisten von der Winterkälte zu leiden. Nur zu oft färbt diese sie rot. Nun sind von der natürlichen Schminke des Winters gefärbte Backen wohl ein gesundes Zeichen der Frische, aber von Kälte gerötete Hände bedürfen der Beachtung. Gegen die Hände wird im Winter viel gesündigt, und nur zu oft werden sie allzu rücksichtslos behandelt. Kommt man mit eiskalten Händen nach Hause, so ist es das gewöhnliche, daß man sie direkt an den heißen Ofen hält. Oder der im ungeheizten Laden Beschäftigte hat nicht lange Zeit, er benutzt diese Minute seine Hände möglichst schnell, aber um so gewaltätiger zu wärmen. Am schlimmsten wird den Händen mitgespielt, wenn man sie noch feucht, plötzlich großer Wärme aussetzt. Schneller Wechsel ist den Händen, wie überhaupt der Haut sehr schädlich. Kranke, äußerst empfindliche Gliedmaßen für die spätere Lebenszeit sind die Folge. Erstens schütze man die Hände möglichst durch warme, bequeme, nicht zu enge Handschuhe. Die aber, welche nicht in Handschuhen arbeiten können und die Hände im Kalten gebrauchen müssen und die, bei denen das Hantieren im kalten Wasser unvermeidlich ist, sollen wissen, daß kalte und feuchte Hände nur allmählich erwärmt werden dürfen und nie durch direkte Ofenwärme, sondern durch warme Umhüllung. Bleibend gesunde Hände sind mehr wert, als momentaner Zeitgewinn.

Haarfärbemittel aus Walnußschalen stellt man folgendermaßen her: 100 Gr. Walnußschalen kocht man mit bedecktem Wasser längere Zeit, je nachdem wie man die Farbe wünscht, seiht sie durch ein Sieb (feines Haarsieb oder Tuch), gibt 100 Gr. Weingeist dazu und füllt die Mischung auf Flaschen. Mit kleinem Bürstchen, wenig damit befeuchtet, trägt man sie dann gleichmäßig auf das Haar. Am besten nimmt diese Arbeit eine zweite Person vor. N. H.

Kinderpflege.

Auch eine Ursache zunehmender Nervosität des Kindes. So notwendig es ist, lebhaften, wißbegierigen Kindern auf ihre vielen Fragen Rede und Antwort zu stehen, so wird doch in dieser Beziehung auch von diesen Müttern und Vätern sehr viel gesündigt. In der erklärlichen Freude an ihrem geistig so geweckten Kinde tun sie vielfach des „Guten" zu viel. Da wird erzählt und die Phantasie des Kindes angeregt, da werden kleine Sprüche, Verschen und Lieder dem kindlichen Gedächtnis eingeprägt, vielfach „eingepaukt". Das lern- und wißbegierige Kind muß bei jeder sich bietenden Gelegenheit seine Künste zeigen, wie ein dressiertes Aeffchen, muß singen und Verschen aufsagen und Proben seines „fabelhaften" Gedächtnisses zum Besten geben. Widerstrebt es endlich doch einmal rein instinktgemäß, jedes Allzuviel nach dieser Richtung hin ablehnend, dann wird es wohl gar noch gescholten oder, was noch schlimmer ist, sogar ob seiner Widerspänstigkeit bestraft. Ist es ein sehr empfindsames Kind, dem diese Behandlung widerfährt, dann wird es aus Furcht vor der Strafe artig den Wünschen seiner Eltern folgen und singen und „aufsagen", wie, wo und wann es diese wünschen. Zeigt ein derart „gemartertes" Kind dann mehr und mehr auffallende Nervosität, die sich in Fahrigkeit oder Flatterhaftigkeit, sprunghaftem Wesen, Unstätigkeit beim Spiel u. a. m. des Nachts aber in Schlaflosigkeit, leichtem Aufschrecken, ja Aufschreien, weiter Abmagern, Altklugheit, Frühreife u.s.w. zutzert, dann suchen derartige Eltern dem Uebel zumeist durch vermehrte Pflege des Körpers beizukommen, durch Verabreichung von Kräftigungsmitteln, stärkenden Bädern, gehaltreicher Kost und was dergleichen mehr ist. Ungezählte Male hat sich aber erwiesen, daß diese übernervösen Kinder sich rasch zu erholen begannen, wenn sie einige Zeit ihren Eltern oder ähnlich unvernünftigen Verwandten entrückt und in andere Umgebung verpflanzt wurden, die von ihren „Talenten" nichts ahnte oder keinen Wert darauf legte. Kinder gleichen nun einmal den Blumen, die umso kräftiger gedeihen, je weniger der Gärtner an ihnen herumbastelt. Gerade Kinder mit lebhafter Phantasie bedürfen wie empfindliche Pflanzen zu ihrer gleichmäßigen Entwicklung sorgsamer körperlicher Pflege, größter Regelmäßigkeit in der Verabreichung der täglichen Mahlzeiten, wie der notwendigen unverkürzten Ruhe, also des Schlafes und müssen vor allem davor behütet werden, daß ihr ohnedies reger Geist mehr Nahrung erhält, als er selbst fordert. Ja, ein bewußtes Verkürzen nach dieser Richtung hin wird derartigen Kindern immer nur dienlich sein. E. N.

Redaktion: C. Ludwig in Heilbronn a. N.

Der
Praktische Ratgeber
für Landwirtschaft und Tierzucht, Obst- und Gartenbau, Familie und Haus.
Beilage zur
Sauerländer Zeitung
Druck und Verlag v. Hans Albrecht, Brilon.

Nr. 24. 1921.

Die derzeitige Zwangswirtschaft im Viehhandel.

Von Dr. Erwin Koch-Collischonn.

Es ist allgemein bekannt, daß im September 1920 die große Zahl der Verordnungen, die während des Krieges zur Regelung der Fleischversorgung gegeben worden waren, auf einmal außer Kraft gesetzt wurden und der Zwang der Fleischmarke, in der Haushaltung, im Metzgerladen, im Wirtsgewerbe wegfiel. Die öffentliche Fleischversorgung war seitens der Regierung freigegeben; seither kann der Einzelverbraucher, wenn er die hohen Preise nicht scheut, nach Belieben kaufen; lediglich der Viehhändler, der Metzger und die Fleischwarenfabrikanten, also die Berufsgruppe, die zwischen dem landwirtschaftlichen Erzeuger und dem Verbraucher steht, und in der Wirtschaft zwischen diesen beiden vermittelt, blieb einer gewissen staatlichen Aufsicht unterworfen: sie bedürfen noch der behördlichen Erlaubnis zum Viehhandel und Viehkauf. Der Grund einer solchen Beschränkung liegt, wie die Regierung ausgesprochen hat, darin, die Viehpreise zu überwachen, unlautere Elemente vom Handel fernzuhalten, Preistreibereien zu unterbinden und eine geordnete, regelmäßige Belieferung der Einzelmärkte zu gewährleisten.

Die Absicht des Gesetzgebers trifft ohne Zweifel das richtige, wenn er von einer plötzlichen Ueberleitung der Zwangswirtschaft in den völlig freien Verkehr auf dem Gebiet der Fleischversorgung absieht und ein Uebergangsstadium schafft. Dieses führte er dadurch herbei, daß er alle Personen, die gewerbsmäßig Vieh zum Weiterverkauf ankaufen, oder für andere Personen Vieh verkaufen oder als Kommissionäre vermitteln, sowie alle Metzger und Fleischwarenfabrikanten der Zulassung zum Handel durch behördliche Erlaubniserteilung unterwirft. Der Landwirt, der nur gelegentlich Vieh veräußert und aus dem Viehverkauf keine dauernde Einnahmequelle macht, bedarf keiner besonderen staatlichen Genehmigung. Wer aber als Viehhändler, Metzger, oder Fleischwarenfabrikant selbst oder durch Kommissionäre Vieh erwirbt, ohne daß er bzw. sein Vermittler Erlaubnis hat, ist strafbar; er verstößt gegen Regelungsvorschriften nach der Auffassung des Reichsgerichts und ist wegen Schleichhandels zu bestrafen. Bekanntlich ist eine Gefängnis- und Geldstrafe auf solche Vergehen gesetzt! Diese Grundsätze sind ja aus Artikeln und der Gerichtspraxis genügend bekannt, als daß sie hier nochmals näher ausgeführt werden müßten!

Ein anderer wichtiger Punkt der Verordnung vom 19. September 1920 ist aber noch wenig beachtet, obgleich er für den täglichen Geschäftsverkehr außerordentlich einschneidend ist. Es ist der § 8 der oben erwähnten Verordnung, welcher sagt:

„Wer gewerbsmäßig Vieh zum Weiterverkauf ankauft, hat über jeden Kauf einen Schein nach vorgeschriebenem Muster (Schlußschein) in dreifacher Ausfertigung auszufüllen und zu unterzeichnen. Der Schlußschein muß Namen, Wohnort des Veräußerers und Erwerbers, den Tag des Geschäftsabschlusses sowie Angaben über Anzahl, Art, Gewicht und Preis des Viehes enthalten. Geschäftsabschlüsse ohne Schlußschein sowie Vereinbarungen, die der Schlußschein nicht enthält, sind ungültig. Je eine Ausfertigung ist spätestens unverzüglich nach Uebernahme des Viehs dem Veräußerer auszuhändigen und der von der Landesbehörde bestimmten Behörde einzusenden. Die dritte Ausfertigung hat der Erwerber mindestens ein Jahr lang aufzubewahren und auf Verlangen der von der Landeszentralbehörde bestimmten Behörde und der Polizeibehörde vorzulegen. . . . Die Vorschriften gelten auch für Schlächter (Fleischer, Metzger) und Fleischwarenfabrikanten, soweit sie Vieh für ihren Gewerbebetrieb unmittelbar beim Viehhalter ankaufen. . . .

„Die Vorschriften über den Schlußschein gelten nicht für Käufer von Ferkeln bis zu 25 Kg. Lebendgewicht, von Kälbern im Alter unter drei Monaten und von Schafen."

Welche Folgerungen ergeben sich hieraus? Zunächst die, daß der gesamte Viehhandel, also der Kaufvertrag über gewisse bewegliche Sachen, Formvorschriften unterworfen wird. Während im allgemeinen der Kauf beweglicher Güter formfrei ist, wird hier von diesem Grundsatz abgewichen, und die Formbedürftigkeit gesetzlich vorgeschrieben. Der Zweck liegt, wie erwähnt, in der behördlichen Ueberwachung der Viehpreise. Der Geschäftsabschluß zwischen dem Landwirt und Metzger wird also erst rechtswirksam durch die Niederschrift im Schlußschein; vorher ist der Vertrag nichtig und weder Landwirt noch Metzger haben irgend welche vertragliche Ansprüche erworben. Aus zahlreichen Prozessen ergibt sich, daß mancher Landwirt, der mit einem Viehhändler mündlich abgeschlossen hat, der Auffassung war, er hätte nun rechtmäßig verkauft und könnte dem Händler, der z. B. beim Kauf mehrerer Kühe ¼ Anzahlung gemacht hat, auch die restlichen ¾ des Preises auf Grund des Kaufs abfordern und ihn, wenn er sich weigern sollte, wegen des restlichen Kaufpreises und etwaiger Verzugszinsen einklagen. Dem ist nicht so! Der Viehhändler kann im Prozeß auf den fehlenden Schlußschein hinweisen, den er und der Landwirt hätte ausstellen müssen. Dies wird er besonders dann tun, wenn er seiner Zeit zu teuer gekauft hat und inzwischen die Viehpreise gefallen sind. Dann verbleibt dem Landwirt lediglich der Anspruch aus ungerechtfertigter Bereicherung gegenüber dem Viehhändler beziehungsweise ein Schadenersatzanspruch aus unerlaubter Handlung! — Weiterhin ist zu beachten, daß der § 8 der Verordnung die Ungiltigkeit aller nicht im Schlußschein aufgeführten Vereinbarungen ausspricht. Sind also im Schlußschein die Gewährübernahmen oder etwa vereinbarte Konventionalstrafen oder Lieferungsbedingungen, Transportvereinbarungen nicht enthalten, so sind sie ungiltig. — Ebenso muß gefolgert werden, daß nachträgliche Abänderungen des im Schlußschein niedergeschriebenen Vertrags ebenfalls der Schriftform bedürfen, und daß die Erfüllung des vereinbarten mündlichen Kaufvertrags die außer acht gelassene Schriftform nicht heilt. Daraus ergibt sich, wie wichtig es für den verkaufenden Landwirt ist, die Ausstellung des Schlußscheins vom Viehhändler und Metzger zu verlangen und nicht darüber hinweg zu gehen.

Ebenso kann dem Käufer die Nichtausstellung des Schlußscheins Nachteile bringen. Steigen z. B. nach dem mündlichen Vertragsabschluß die Viehpreise, so hat er keine Handhabe gegen einen säumigen Landwirt vorzugehen. So nimmt der Schlußschein, da er einen Teil des Vertrags bildet, jeder Vereinbarung, bei der er übergangen würde, die Rechtswirksamkeit und zeitigt im täglichen Geschäftsverkehr wenig erfreuliche Ergebnisse. Aber weiterhin! Praktisch hemmt er auch das Zustandekommen der Geschäftsabschlüsse in solchen Fällen, wo die Vertragsgegner schriftlich gezwungen sind. Denn der Schlußschein, welcher die Namen beider Parteien enthalten muß, bedarf der Zusendung; der verkaufende Landwirt kann also seine Unterschrift beliebig hinausschieben, während der anbietende Händler an sein Vertragsangebot auf unbestimmt lange Zeit gebunden bleibt. Deshalb wird es sich empfehlen, das Angebot zeitlich zu befristen, wenn auf den kaufenden Liebhaber ein gewisser Druck zur rechtzeitigen Erklärung und Unterschriftsabgabe ausgeübt werden soll. Schließlich ist noch zu bemerken, daß bei einer Viehversteigerung im Sinne des § 156 Bürgerl. Gesetzbuchs der Vertrag nicht durch den üblichen Zuschlag, sondern erst durch die nachfolgende Ausstellung des Schlußscheins zustande kommt. Der Käufer kann also bei

verhindert alles Entsprechen derselben, wenn er sich nachträglich weigert, den Schlußschein auszufüllen!

Ob diese Ergebnisse bei Abfassung des § 8 der Verordnung voll erkannt waren, läßt sich nicht beurteilen. Jedenfalls aber ist festzustellen, daß die Einführung der Schlußscheine als wesentliches Vertragserfordernis tiefeinschneidend für den täglichen Rechtsverkehr geworden sind und hemmend wirken. Dabei fragt es sich, ob die Absicht des Gesetzgebers, nämlich die Handelspreise ständig zu überwachen, nicht auch auf andere Weise, die weniger einschneidend ist, gesetzgeberisch hätte erreicht werden können.

Laubstreu im Ziegenstall.

Nachdruck verboten.

Zur Linderung der Streustreuappheit ist es namentlich für den Kleinviehbesitzer und so vor allem für den Ziegenzüchter wichtig, soweit es irgend möglich ist auch das Laub zur Einstreu in den Wintermonaten heranzuziehen. Das Laub steht in seinem Wert als Streustoff hinter dem Stroh und Torf zurück, aber das Laub kann oft ohne Kosten oder doch unter Aufwendung nur geringer Ausgaben erworben werden. Der Ziegenhalter, der Stroh und Torf streuen kann ist besser daran als jener, der Laubstreu verwendet. Das Laub bildet aber, gerade auch nach den in der Kriegszeit gemachten Erfahrungen bis zu einem gewissen Grade einen annehmbaren Streuersatz. Und es ist besser Laub zu streuen, als daß die Ziegen auf dem unbedeckten Stallboden liegen. Wenn es an jedem Streustoff fehlt, so werden nicht selten Holzpritschen als Lager in Ziegenställen angewandt, wie man es im Oberharz antrifft. Es stellt dies eine Aushilfe dar, die immer noch besser ist als wenn die Ziegen ohne jede Unterlage auf dem Fußboden im Stall liegen. Wo es aber irgend ermöglicht werden kann, soll man den Ziegen ein Lager zurechtmachen. Falls kein Stroh und kein Streutorf zur Verfügung stehen, so bietet sich in den Gegenden der Heide und Geest vielleicht Heidestreu oder es läßt sich Laub zur Einstreu heranziehen. Manchmal wird es sich durch teilweise Inanspruchnahme von Laub, an anderen, vielleicht vorhandenen Streustoffen mehr oder weniger sparen lassen.

Das Einbringen von Laub kann das ganze Spätjahr hindurch bis in den Winter hinein geschehen. Nur muß es möglichst trocken eingebracht und dann an einem regen- und dunstfreien Raum aufbewahrt werden. Nasses aufeinander geschichtetes Laub wird schmierig und modrig. Es kann keine Feuchtigkeit mehr aufsaugen und es ist im feuchten Zustand als Streustoff ganz ungeeignet. In jeder Kleinviehhaltung wird sich Gelegenheit bieten, trocken eingebrachte Streustoffe so aufzubewahren, daß sie auch trocken bleiben. Von vielen Ziegenzüchtern wird sodann noch zu wenig beachtet, daß die Ziegen mehr als andere im Stalle gehaltene Tiere an der Streu knabbern und naschen und zwischendurch etwas von der Streu aufnehmen. Auch wenn sie nur etwa aus Spielerei von muffigen Streustoffen etwas verzehren, so kann ihnen das schlecht bekommen. Nebenbei sei hier erwähnt, daß auch Ferkel die Gewohnheit haben, an der Streu zu knabbern. Es ist deshalb ganz verkehrt, muffiges, schimmeliges Stroh in die Schweinebuchten zu bringen. Und nicht selten kann man beobachten, daß schlechte, feuchte, schimmelige Streustoffe als gut genug für die Schweinebuchten gehalten werden. Manche Krankheiten und Verluste bei der Schweinehaltung und Aufzucht sind auf die Verwendung von muffigem Stroh zurückzuführen.

Das draußen vom Boden aufgenommene dürre Laub enthält stets auch Sand und feine Erde, was aber nicht von Schaden ist. Wenn das Laub ganz trocken gewonnen wird, so fällt beim Einbringen schon ein Teil der sandigen und erdigen Bestandteile ab. Und wenn dann beim Einstreuen in den Stand dem Laub noch Erde und Sand anhaften, so hat das nichts zu sagen. Trockene, erdige und sandige Bestandteile saugen auch einen Teil Feuchtigkeit auf.

Dort, wo nicht vielleicht die Einholung von Laub ohne weiteres freisteht ist den Ziegenhaltern zu raten, sich mit Waldbesitzern und Forstbeamten wegen der Laubentnahme im Benehmen zu setzen. In diesem Jahr, wo das Stroh sehr knapp ist, wird die Erlaubnis wohl selten verweigert werden. Bei der Verwendung von Laubstreu muß man aber immer bedenken, daß das Laub weniger Flüssigkeit aufsaugen kann, als Stroh- oder Torfstreu, weshalb eine häufigere Erneuerung erforderlich ist, namentlich wenn der Boden des Standes kein oder zu wenig Gefälle hat. Ueber den Wert des Laubes als Futtermittel für die Ziegen soll hier nicht näher eingegangen werden. Wenn Baumlaub als Winterfutter für die Ziegen in Betracht kommen soll, dann ist es beizeiten im saftgrünen Zustand von den Bäumen zu nehmen und an der Luft gut zu trocknen.

St.

Rassehähne für die ländliche Hühnerzucht.

Nachdruck verboten.

Wenn ich auch den Satz verfechte: „Durch Rasse zur Leistung", so will ich damit doch nicht sagen, daß jeder ländliche Geflügelzüchter nur Rassetiere halten soll oder muß. Mir genügt es, wenn er Jahr für Jahr seinem Bestande einige Rassetiere zuführt, am besten männliche Tiere, und wenn er so sich auch die Erfolge sichert — wenigstens zum Teil — die mit der Rassezucht verbunden sind.

Dabei weise ich immer und immer wieder darauf hin, die ländliche Hühnerzucht durch Einstellung von Rassehähnen in die Höhe zu bringen. Gerade jetzt bietet sich durch frühzeitig erbrütete Junghähne die beste Gelegenheit dazu. Der Herbst ist aus mancherlei Gründen besser dazu geeignet als der Winter oder das Frühjahr.

Da die auf landwirtschaftlichen Gehöften gehaltenen Hühner meist zu leicht und flüchtig sind, ist es erforderlich, sie mit Hähnen etwas schwererer Rassen zu verpaaren. Die daraus hervorgehenden Nachzuchten sind recht beweglich gute Leger und geben auch frühzeitige Glucken, sofern die Vaterrasse edlen Blutes sind. Derjenige Landwirt, der seine Zucht durch solche Rassehähne wirklich aufbessern will, muß also darauf sehen, daß er Tiere bekommt, die aus bestbekannten Zuchten stammen, wo z. B. auch auf Erzielung hoher Legeleistungen viel Wert gelegt wird. Wenn er auch hier einige Mark mehr anlegen muß als bei Züchtern, die sich wenig um ihre Tiere kümmern, so soll er davor nicht zurückschrecken; denn mit solchen Tieren erzielt er mehr als mit geringer Ware.

Nach meinen Erfahrungen passen zur Auffrischung der ländlichen Hühnerbestände die schweren Rassen nicht. Ziehen wir das in Betracht, so empfehlen sich Wyandotten, Rhodeländer, Plymouths, Sussex und Dominikaner.

Paul Hohmann-Zerbst.

Lehmverschmierung der Bienenkörbe.

Nachdruck verboten.

Nicht immer steht der Korbrand auf allen Stellen fest und dicht auf dem Standbrett, was aber doch der Wachsmotten wegen notwendig ist. Da ist es denn nun ganz praktisch, wenn man den Korbrand mit Lehm verschmiert hält, nicht aber zu aller Zeit, sondern nur dann, wenn der Korb einen Aufsatz erhalten hat, also nur während der Honigtracht. Darüber vergehen mehrere Wochen und weil man während dieser Zeit den Korb nicht hereinnehmen und ihn auf Wachsmotten untersuchen kann, so nisten sich diese leicht ein.

Zu allen andern Zeiten erhält der Korb keine Lehmverschmierung, besonders nicht während der Durchwinterung, weil dann die Lüftung zwischen Korbrand und Bodenbrett fehlt. Damit der Korb aber doch vor Mottenschmetterlingen und auch vor Kälte geschützt ist, wird der Rand mit einem sog. Bienenkleids, einer Tuchegge, Zuckerschnur usw. umlegt. Das hält den Korb unten warm, läßt aber doch zwischen Rand und Bodenbrett Lüftung hindurch, ohne daß Zugluft entsteht. Der Korbimker sei besonders darauf aufmerksam gemacht, daß eine Lehmverschmierung der Körbe bei der Einwinterung durchaus verwerflich ist.

W.

Unsere Kaninchen im Spätherbst.

Nachdruck verboten.

Wie sich der Mensch erst an den Uebergang zur kalten Jahreszeit gewöhnen und besondere Vorsichtsmaßregeln anwenden muß, um sich vor Erkältungen zu schützen, so bedarf auch die Behandlung der Kaninchen im Spätherbst besonderer Aufmerksamkeit. Mancher Kaninchenzüchter hat schon die Zucht aufgegeben, weil seine Pfleglinge beim Beginn kalten Wetters kränkelten und wohl gar eingingen. Das Kaninchen will bei Kälte und scharfem Wind warm sitzen. Deshalb sind alle schadhaften Wände und Ritzen sorgfältig zu dichten und vor die Türen Decken zu hängen. Zur Mittagszeit aber muß bei Nässe und Frost dafür gesorgt werden, daß die Streu möglichst trocken ist. Die Reinigung des Stalles wird etwa alle drei Wochen bei wärmerem Wetter vorgenommen. Zur Erwärmung der Kaninchen im Winter ist dessen Ernährung mit gutem Heu oder Grummet angebracht, das von den Tieren besonders in der Nacht gern genossen wird. So lange noch Grünfutter vorhanden ist, reicht man es den Kaninchen, später treten an seine Stelle kleine Portionen von Mohr-, Runkel- und Kohlrüben. Wer Körnerfutter nicht erwerben kann, gebe den Tieren morgens und abends Kleie, mit lauwarmem Wasser zu einem dicken Brei verrührt. Man kann der Kleie auch Küchen- und Brotabfälle beimengen. Die Heufütterung darf aber unter keinen Umständen ausgeschaltet werden. Wer im Besitz von Körnerfutter ist, gebe morgens lauwarmes Weichfutter, am Abend Körnerfutter, am besten Hafer.

R. N.

Die Butterausbeute.

Von Molkereiverwalter Grütz-Hohenheim.

Nachdruck verboten.

Die Butterausbeute ist von vielen Umständen abhängig und richtet sich zunächst nach dem Fettgehalt der Vollmilch. Je fettreicher eine Vollmilch ist, umso mehr Butter kann aus dieser gewonnen werden. Da die Vollmilch, welche zur Butterbereitung dient, in den meisten Fällen durch die Zentrifuge entrahmt wird, so kommt es ganz auf die Entrahmungsschärfe an, je weniger Fett in der Magermilch verbleibt, je mehr geht in die Butter über. Dasselbe gilt auch von der Ausbeutung des Rahms im Butterfaß. Je weniger Fett wiederum in der Buttermilch verbleibt, um so größer muß die Menge Butter werden. Bei der Butterausbeute muß man also dieses wohl beachten. In der Magermilch soll der Fettrückstand bei einer Handzentrifuge 0,15% und der einer Kraftzentrifuge 0,10% Fett nicht übersteigen. Werden diese Zahlen erreicht, so kann man sich mit den Ergebnissen sehr wohl zufrieden geben. Da die Ausscheidung des Fettes in warmer Milch leichter vor sich geht, so ist dieselbe vor dem Zentrifugieren auf 35—40 Grad Celsius zu erwärmen. Sinkt die Temperatur erheblich unter der angegebenen Wärme, so steigt auch hier der Fettgehalt der Magermilch und beeinflußt somit die Butterausbeute in hohem Maße. Bezüglich der Leistung der Milchschleuder und der Tourenzahl sind die jeder Maschine beigegebenen Vorschriften genau einzuhalten. Falls die Milch größere Mengen von festen Bestandteilen (Milchgeschmand) abgibt, muß bei der Verarbeitung größerer Mengen Milch die Trommel zwischendurch gereinigt werden, da sonst sehr leicht eine schlechte Entrahmung der Milch stattfindet. Dasselbe gilt auch bei verminderter Tourenzahl der Trommel. Der Fettgehalt des Rahms soll etwa 28—30% betragen. Die Rahmschraube ist daher so zu stellen, daß von 100 Kilogramm Milch etwa 10—14 Kilogramm Rahm gewonnen werden. Der von der Zentrifuge kommende Rahm ist sofort möglichst stark herunter zu kühlen und bei der niederen Temperatur 2 Stunden zu belassen. Alsdann ist derselbe wieder auf eine Temperatur von 16—20 Grad Celsius zu erwärmen und bei dieser Temperatur zum Säuern zu bringen. Zu empfehlen ist die Verwendung von Reinkulturen (zu beziehen: Württ. Landesanstalt, Abteilung für Molkereiwesen, Hohenheim und sonstige milchwirtschaftliche Milchversuchsanstalten) oder man stellt sich aus reiner süßer Magermilch selbst einen Säuererreger her, von dem man, je nach den Verhältnissen 4—10 Liter auf 100 Liter Rahm zusetzt. Das Ganze ist öfter durchzumischen. Von der sorgfamen Ueberwachung des Säuerungsvorganges hängt nicht nur allein die Butterausbeute sondern vor allem auch die Beschaffenheit und Bekömmlichkeit der Butter ab. Wenn der Rahm den richtigen Säuregrad erreicht hat, wird er abgekühlt und bei einer Temperatur von 12—16 Grad Celsius verbuttert. Das Butterfaß ist vor dem Gebrauch gründlich mit warmem und kaltem Wasser auszuspülen, damit weder Rahm noch Butterreste hängenbleiben. Während des Butterns soll die Temperatur der Butterungsflüssigkeit um nicht mehr als 3 Grad Celsius steigen. Das Butterfaß ist nur ¼—⅓ mit Rahm zu füllen, wird das Butterfaß zu stark angefüllt, so ist die Schlagwirkung zu gering, man erzielt dann eine schlechte Ausbeutung, indem zu viel Fett in der Buttermilch verbleibt. Bezüglich der Umdrehungsgeschwindigkeit des Butterfasses ist die jeder Maschine beigegebene Vorschrift zu beachten. In längstens 30—50 Minuten soll die Butterungsdauer beendet sein, wobei man des weiteren die Buttermilch durch Kneten soweit als nötig aus der Butter entfernt. Zu langes Kneten (Ueberarbeiten) macht die Butter weich und schmierig und im Aussehen matt. Der Fettgehalt der Buttermilch darf höchstens 0,40% betragen.

Für Familie und Haus.

Von den Holzgeräten der Küche.

Von Hilde Zimmermann.

(Nachdruck verboten.)

Wenn eine Hausfrau sich in der Küche umsieht, so bemerkt sie, daß es hauptsächlich zwei Arten von Rohstoffen sind, die bei der Herstellung der Kücheneinrichtung verwendet werden: Holz und Metall. Aber nicht immer bleibt ihr Auge befriedigt auf den Geräten haften, sehen sie doch nicht aus, wie sie sich's wünschte! Da ist zum Beispiel der Küchentisch, der gar nicht mehr schön glatt ist; da sind Bretter mit grünen Flecken vom Spinat- und Petersilienwiegen; da sind Löffel und Quirle, die bräunlich-schwärzlich aussehen, vielleicht sogar ein bißchen angekohlt sind und ganz krumm gebogen. Woran liegt es nur, daß die einst so schönen Geräte ihre helle Farbe, ihre glatte Oberfläche, ihre gerade Form eingebüßt haben?

Zunächst einmal an der Holzart. Die Tischplatte z. B., die so uneben ist und so leicht splittert, ist aus Tannenholz und so weich, daß sie bei dem häufigen Fegen mit Sand sehr abgenützt wird. Da wäre eine buchene Tischplatte, obgleich nicht so hell in der Farbe und etwas teurer, doch empfehlenswerter gewesen. Das sieht man an den Brettern, die ganz gut erhalten sind denn die härtere Holzart ist widerstandsfähiger; aber einen Nachteil hat auch sie: die dunkle Farbe. Schön glatt und hell geblieben sind allein die Spatzenbretter- und Nudelhölzer, die aber auch besonders teuer waren. Das macht, daß sie aus dem schönen weißen und harten Ahornholz sind. Löffel und Quirle dagegen — wie sehen sie aus! Bei näherem Hinschauen entdecken wir, daß sie aus Buchenholz sind und auch das, daß schon die neuzingekauften eine rötliche Färbung haben. Das ist neben der Maserung die feinere, glänzendere, kleine Striche zeigt, das Erkennungszeichen für diese vielverwendete Holzart. Das Dunkelwerden der buchenen Geräte ist nun nicht zu vermeiden, das liegt in der Art dieses Holzes; aber die angekohlten Stellen, so denkt die Hausfrau mit Recht, die dürften eigentlich nicht sein. Aber wie abhelfen? Mittkochen in den Speisen sollen die Löffel doch nicht, das verdürbe den Geschmack, und legt man sie auf den Topfrand, wie leicht fallen sie auf den Herd und brennen an. Da hilft man sich am besten so, daß man sich einen kleinen Topf mit Wasser nebenbei auf den Herd stellt und dahinein die Löffel und Quirle tut.

Wichtig natürlich ist auch die Art der Reinigung. Meist spült man das Holzzeug im gleichen Spülwasser wie das andere Geschirr. Da ist meist Soda darin und das macht das Holz grau. Beim Fegen mit Sand muß man, ganz besonders auch beim Tannenholz, darauf achten, daß man immer mit der Faser geht, sonst wird das Holz zu sehr aufgerauht, schmutzt dann leicht und splittert auch. Um besonders dunkle Stellen zu entfernen, nimmt man einen Glasscherben und schabt damit; gleich bei den ersten Strichen merkt man, ob man in der richtigen Richtung fährt und das Holz nicht rauh macht. Besonders fette Geräte reibt man mit einem Brei von Bolus — in Apotheken und Drogenläden zu haben — und Wasser ein, der in 12—24 Stunden eintrocknen muß und das Fett aufsaugt. Farbflecken kann man durch Schwefeln entfernen. Sind die Holzgeräte sehr schmutzig, so fügt man dem Scheuerwasser Chlorkalklösung zu; vergesse aber ja nicht das gründliche Nachschwenken. Sand muß natürlich sehr gut abgespült werden. Die mit dem Handtuch abgetrockneten Gegenstände läßt man am besten an der Luft vollends austrocknen, nur nicht in der prallen Sonne, ebensowenig wie am Herd, wo sie durch das ungleichmäßige Trocknen sich verbiegen oder gar springen. Legt man sie feucht in den Küchenkasten, so fiedeln sich leicht Schimmelpilze an, die dem Holz einen dumpfen Geschmack verleihen und es allmählich zerstören.

Sachgemäße Behandlung aber und regelmäßig wiederkehrende gründliche Reinigung werden die Holzgeräte in einem Zustand erhalten, in dem sie jeder Küche zur Zierde gereichen.

Hauswirtschaft.

Schwarze unansehnlich gewordene Spitzen und Schleier lege man ein paar Stunden in mit Essig leicht angesäuertes Wasser. Darauf werden sie sorgfältig in reinem Wasser gespült, durch mit ganz wenig gelöster Gelatine versetztem Wasser gezogen, leicht ausgerungen, die Schleier geklopft und in halbtrockenem Zustande so geplättet, daß man den jeweilig vorzunehmenden Teil mit dünnem Stoff bedeckt.

Braune Strümpfe aufzufärben. Die braunen Strümpfe, welche mit der Zeit durch die Wäsche ihre Farbe verlieren, färbt man wieder leicht auf, wenn man sie eine Viertelstunde in Wasser kochen läßt, welches man durch Abkochen der äußeren Nußschalen erhält. Die Farbe ist echt und die Wolle bleibt weich.

Paste zum Putzen von silbernen Gegenständen. 250 Gramm in Stücke geschnittene oder geschnitzelte gelbe Seife kocht man in ½ Liter Wasser, bis sie aufgelöst ist, fügt dann 250 Gramm Schlemmkreide hinzu und rührt dies gut durcheinander. Etwas abgekühlt, gießt man die Masse in kleine Büchsen, Töpfchen usw.; sobald die Paste fest ist, kann man sie zum Putzen verwenden. Die silbernen Gegenstände werden damit sehr