Kappe, Mütze oder Hut und Hemdchen für unsere Kleinsten, noch nicht oder erst schulpflichtig gewordenen. In einem Tuch, in Seiden- oder Wollstrickt oder Strickgewebe, namentlich in Mohnrot, Saftgrün, Türkisblau, Orange, Altrosa und Elfenbein mit violetten oder grünen Rändern, am meisten vorherrschend. E. M.

Hauswirtschaft

Doppelte Ausnützung der Herbstfrüchte für den Winter. Wenn auch sparsame, rechnende Hausfrauen im Laufe des Sommers schon manches Glas Eingemachtes für den Winter zurückstellten, so entfallen sie doch noch einmal eine ganz besonders starke Tätigkeit, wenn der reiche Herbstsegen an Garten- und Wildfrüchten sich ihnen bietet. Neben ganzen Früchten werden sie aber auch den Säften erhöhte Aufmerksamkeit schenken, da diese nach Dr. med. A. Hirsch (Stuttgart), wertvollste Nahrungs-, Kräftigungs- und Heilmittel sind. Neben leicht verdaulichem Eiweiß besitzt ja Obst auch wertvolle Mineralstoffe wie Kali, Natron, Kalk, Eisen und Phosphor, die für die Gesunderhaltung des Körpers von größter Wichtigkeit sind und direkte Heilmittel gegen krankhafte Blutverarmung, Knochen- und Nervenerkrankung werden." Unter den Wildfrüchten sind es Brombeeren, Holunder-, Maul- und Preißelbeeren, unter den Gartenfrüchten sind es Aepfel, Birnen, Pflaumen, Quitten, Weinbeeren und Zwetschgen, die nicht nur Saft, sondern auch miteinander noch köstliche Marmeladen und Musse für den Winter ergeben. Diese doppelte Verwertung ist bei den kühleren Herbsttagen leichter zu bewerkstelligen, da nun schon der Küchenherd wieder mehr geheizt wird und so fast kostenlos die Herbstfrüchte im obigen Sinne ausgenutzt werden können. Um zunächst den Saft dieser Früchte zu gewinnen, legt man die reifen Beeren in den Fruchtsaftgewinner von Weck auf das ausgebreitete Filtertuch, streut nach Belieben etwas Zucker darüber, der allerdings bei Weinbeeren, deren eigener Süße wegen, fortfallen muß, gießt in den Untersatz kochendes Wasser und bringt dieses mit dem eingestellten Saftgewinner rasch zum Kochen. Der hier abfließende Saft wird nun einfach durch den Abzugshahn in die Flaschen gefüllt und nur 25 Minuten bei 75 Grad Celsius erhitzt. Steinfrüchte werden zuvor entsteint und halbiert und Kernfrüchte am besten in Scheiben geschnitzelt auf gleiche Weise zu köstlichem Saft verwendet. Die Rückstände werden mit wenig Wasser bedeckt, zum Musgang weichgekocht, am besten eine Nacht stehen gelassen, um das ganze Aroma der Schalen und Kerne auszulösen. Dann durch die Passiermaschine oder ein Sieb getrieben und entweder zu Marmelade dick eingekocht oder in enge Gläser gefüllt und bei 60 Grad 25 Minuten lang erhitzt, um dann wie üblich im Apparat zu erkalten.

Sobald saure Gurken Anlage zum Schimmeln zeigen, verhüte man das Unschönwerden des Liebels durch Einlegen eines kleinen Mull- oder Leinensäckchens, in das man schwarzen Senf (Mehl oder Körner) gebunden hat, in die Salzlake. Und zwar genügt das kleinste Quantum von 20 Gr.

Eine Arbeitserleichterung beim Zuputzen von Gemüse, wie Rot- und Weißkohl, d. h. beim Feinschneiden, wird erzielt, wenn man die Krautköpfe in viereckige Stücken teilt und das Kraut mit Wasser zum Kochen aufsetzt. Sobald es weich ist, tüht man es auf einem Durchschlag abtropfen und gibt es durch die Fleischhackmaschine, um es dann in bekannter Weise fertigzustellen. Das anfänglich graugekochte Rotkraut gewinnt wieder seine rote Farbe, wenn man nach Bedarf Kochbrühe beifügt und Essig und Zucker zusetzt. B.

Wenn das Essen anbrennt. Das kann selbst der sorgsamsten Hausfrau geschehen. Sie hat häufig noch andere Arbeit, die neben dem Essenkochen verrichtet werden muß; nicht selten brennt für manche Gerichte auch das Feuer zu stark. In vielen solchen Fällen aber kann der Schaden noch beseitigt, bzw. abgeschwächt werden, wenn nur rechtzeitig eingegriffen wird. Milch brennt besonders leicht an. Um das zu verhindern, darf man Milch, die zum Kochen gebracht werden soll, niemals in ein trockenes Kochgefäß gießen. Bevor die Milch hineingetan wird, schwenke man es mit Wasser aus, so daß Boden und Seitenwände angefeuchtet werden, trockne aber nicht aus. Brennt ein Milchgericht an, gieße man es sofort in ein anderes mit Wasser ausgeschwenktes Kochgefäß und koche es hierin weiter, nachdem man einen oder zwei Löffel Rum oder Kognak hinzu getan hat. Angebranntes Gemüse bringe man gleich in einen anderen Kochtopf, beachte aber, daß von dem Angebrannten nichts mitgenommen wird, und setzt einige Brotrinden hinzu. Erbsen und andere Hülsenfrüchte, die sehr leicht zum Anbrennen neigen, werden durch einen Durchschlag geseiht und in einem andern Grapen mit frischem Wasser fertiggekocht unter Zusatz von ein paar Stück Zucker. Ist der Braten angebrannt, schneide man alles Angebrannte fort, lege das Fleisch in kochendes Wasser und koche es etwa 10 Minuten lang. Darauf gieße man das Wasser ab und brate es aufs neue. Von angebranntem Backwerk ist die angebrannte Kruste mittels einer Reibe zu entfernen. Sch.

Kinderpflege und -Erziehung.

Gegen den periodischen Nachthusten der Kinder. Ein gutes Mittel dagegen ist die öftere Ausspülung der Nase mit warmem Wasser. Es kommt vor, daß Kinder, welche den Tag über gar nicht husten, sobald sie ins Bett kommen, von heftigen, stoßweise auftretenden Hustenanfällen heimgesucht werden, die bisweilen die ganze Nacht andauern. Beobachtungen haben die Gewißheit, daß in solchen Fällen stets ein Nasenkatarrh besteht; bei Tag fließt die Absonderung durch die Nasenöffnung nach hinten ab, in der Nacht aber zieht sie sich nach hinten in den Nasenrachenraum und erregt dort Hustenreiz. Durch sorgsames Ausspülen der Nase mit lauwarmem Wasser vor dem Schlafengehen wird die Absonderung und mit ihr der Hustenreiz beseitigt.

Kindliches — Unkindliches. Es ist etwas Eigenes, daß fast alle Kinder immer wieder bestrebt sind, das Kindliche so früh als möglich abzustreifen und „erwachsen" zu sein. Ist dieses Streben der Kinder aus dem nun einmal im Menschen liegenden Drang nach Vorwärts zu erklären, so ist es doch unrecht, das Kind dabei noch zu unterstützen, was leider so oft bewußt und unbewußt — von den Erwachsenen allzusehr getan wird. Und dabei wissen doch gerade sie am besten, daß die Kindheit des Lebens schönste Zeit ist, die man gar nicht genug auskosten kann und die einem später oft genug durch ihre holde Erinnerung über Sorgen und Nöte hinweghelfen muß. Trotzdem haben aber die meisten Eltern den Wunsch, ihre Kinder aus verschiedensten Gründen recht bald erwachsen zu sehen und fördern — allerdings oft, ohne sich dessen voll bewußt zu sein — das Unkindliche, statt ihre Freude am Kindlichen zu haben. Spielen die Kinder frohjauchzend umher, wartet ihrer Schelte, denn man möchte gern, daß sie sich still und ruhig benehmen, wie sie selbst man lehrt ihnen tiefe Verbeugungen und Knixe, klug reden und auf die gesellschaftlichen Formen der Erwachsenen achten; man kleidet sie so „fein", daß jede freie Bewegung unmöglich wird — und fragt bei alledem gar nicht darnach, ob es sich für die kindliche Wesensart eigne und die Kleinen nicht unnötig einenge. Dabei steht aber fest: Nur ein Kind, das seine Eigenart voll entwickeln durfte, wird einmal ein brauchbarer und zufriedener Mensch werden. Lassen wir deshalb dem Kinde, was des Kindes ist, verlangen wir nichts Unmögliches von ihm und seien wir mit dem Kinde selbst wieder Kind.

C. Hellinq.

Gesundheitspflege.

Quitte als Heilmittel. Aus den Früchten des Quittenbaumes, welche nicht roh genossen werden können, bereitet man in feineren Küchen Quittenkompott, Quittenmus und Quittensirup. Früher wurden auch die Früchte und deren Kerne wegen ihrer kühlenden und magenstärkenden Eigenschaften sehr geschätzt und als sogenanntes Haus- und Heilmittel bei verschiedenen Leiden in Anwendung gebracht. Hatte man z. B. Diarrhöe, so wurden Quitten in Stücke geschnitten, mit Wasser abgekocht und dann dieses getrunken. In großem Ansehen stand der Quittensaft bei allen, welche an Hals- und Brustbeschwerden litten. Derselbe kann folgendermaßen hergestellt werden: Nachdem das Wollige von den reifen Quitten abgerieben und das Kerngehäuse herausgeschnitten, werden dieselben in Scheiben geteilt und in einem neuen irdenen Topf mit kaltem Wasser bedeckt und aufs Feuer gesetzt. Sobald sich die Quitten durchstechen lassen (markig dürfen sie nicht werden), wird das Wasser abgegossen und aus den noch heißen Quitten der Saft gepreßt. Zu jedem Pfund Saft wird ein Pfund kleingeschlagener Zucker getan und muß man diese Flüssigkeit unter sorgfältigem Abschäumen aufkochen lassen und nach dem Abkühlen in reine Flaschen oder Medizingläser füllen und aufrechtstehend an einem kühlen Orte aufbewahren. Zum Gebrauche gegen Halsleiden wird der Saft, zur Hälfte mit Wasser gemischt, getrunken. Bei anhaltendem Husten und bei Heiserkeit bewährt sich gleichfalls als Lös- und Heilmittel ein Saft, welcher aus 40 Gramm Quittenschleim und 20 Gramm Eibischsirup zusammengesetzt ist. Gegen das schmerzhafte Durchliegen bei langen Krankheiten gelten die Quittenkerne als bestes Mittel. Etwa 10 Quittenkerne werden mit 2 Eßlöffeln voll Wasser zu einem Schleim gekocht und die wunden Stellen mit einer Feder leicht überstrichen, wodurch die Röte bald schwindet, die Haut gestärkt und so dem Wundwerden vorgebeugt wird. Dasselbe Mittel wirkt auch äußerst lindernd und heilend gegen Brandwunden. Diese müssen so damit überstrichen werden, bis sie trocken geworden sind. Es ist dies ein sehr probates Mittel und auch in weiteren Kreisen schon bekannt. Der aus den Quittenkernen mittels Rosenwasser hergestellte Quittenschleim ist in den Apotheken zu haben und wurde früher bei katarrhalischen Brustbeschwerden, Husten, Aphthen, wunden Brustwarzen, Hämorrhoidalknoten und Augenwässern angewendet.

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. 21. 1921

Ackerbau und Viehzucht.

Nachdruck verboten.

Der heimischen Landwirtschaft ist die große und lohnende Aufgabe vorbehalten, durch Steigerung der Erzeugung die Unabhängigkeit unserer gesamten Volksernährung vom Auslande herbeizuführen. Der Wille zur Produktionssteigerung ist bei unseren Landwirten vorhanden. Es wird sich also darum handeln, die Betriebsweise in den einzelnen Landwirtschaften den gegebenen wirtschaftlichen Notwendigkeiten anzupassen. Wie es Pflicht jedes einzelnen sein muß, den Bedarf an Auslandserzeugnissen auf das Mindestmaß zu beschränken, so ist es auch Aufgabe der Landwirtschaft, Ackerbau und Viehzucht in engste Verbindung zu bringen. Zur Unterhaltung unserer Viehzucht wurden bisher bedeutende Mengen an Futtermitteln aus dem Auslande ein- und damit beträchtliche Summen Geldes nach dem Auslande ausgeführt. Das können wir uns bei den heutigen Verhältnissen nicht mehr leisten. Wir müssen die Ernährung unseres Viehbestandes aus den Erträgen des heimischen Ackerbaues ermöglichen. Der Futtermittelanbau wird zu diesem Zwecke intensiver zu bewirtschaften sein. Es müssen alle Kräfte angespannt werden, um die größtmöglichste Ausnützung des Bodens zu erzielen und dadurch feste Grundlagen für den landwirtschaftlichen Aufbau zu gewinnen. In der Viehzucht kommt es darauf an, die Aufzucht nach der besten Verwertung des Futters, den unsere Fluren zu liefern vermögen, einzurichten. Züchtungen, die im wesentlichen vom Bezuge ausländischer Futterstoffe angewiesen sind, können nicht mehr in Betracht gezogen werden, weil sie bei den hohen Auslandspreisen und den sonstigen Schwierigkeiten kaum wirtschaftlich sein würden. Der Futteranbau muß rationeller betrieben werden, um das zu leisten, was von ihm zu fordern ist. Man wird zu diesem Zwecke die praktischen Versuche auszudehnen und die Futterwerte für die Viehzucht genauester Prüfung zu unterziehen haben. O. Tippel.

Ein praktischer Türverschluß für Kleintierstallungen.

Nichts Unangenehmeres kann es geben, nichts bereitet mehr Verdruß, als wenn die Türen der Stallungen nicht ordnungsgemäß geschlossen werden können bzw. der Verschluß zu umständlich zu handhaben ist. Zu leicht gelingt es dann den Insassen, ins Freie zu gelangen, was zu mancherlei Unzuträglichkeiten, auch nicht selten zu Verlusten führt. Jede einzelne Tür sollte darum mit einer festen, sicheren, wenn auch einfachen Verschlußvorrichtung versehen sein. Praktisch und auch einfach sind die sogen. Ueberfälle, die in jeder Eisenhandlung zu kaufen sind. Aber während sie früher für etwa 20 Pfg. zu haben waren, kosten sie jetzt mehrere Mark. Der Kleintierzüchter muß aber auch heute mit jedem Groschen rechnen. Was er darum selbst mit wenig Mühe und geringen Kosten herstellen kann, soll er selbst anfertigen. Nebenstehend abgebildeter Türverschluß bietet alle Vorteile des sonst so beliebten Ueberfalles, ist aber vielleicht noch praktischer, weil er nicht zurückklappbar ist, also stets beim Schließen der Tür gleich über die Verschlußkrampe gleitet, worauf man nur übrig hat, den Verschlußteil oder auch ein Hängeschloß vorzustecken. Dazu ist diese Verschlußvorrichtung leicht herzustellen und äußerst billig. Ein stärkerer Draht, entsprechend gebogen, genügt vollkommen. Eine weitläufige Beschreibung herzusetzen erübrigt sich wohl, da die beigegebene Abbildung ja alles Weitere deutlich veranschaulicht. Sch.



Mohn-Ertrag 1921.

Nachdruck verboten.

Wie in allen andern Betrieben so ist es auch in der Landwirtschaft ganz unerläßlich, alljährlich sein „Soll und Haben" d. h. seine Ausgaben und Einnahmen beziehungsweise Vermögen und Schulden festzulegen, wenn man auf eine geordnete Hauswirtschaft Anspruch machen will.

Die Mohnernte ist heuer, wie vorauszusehen war, weitaus nicht so günstig ausgefallen, wie im verflossenen Jahre, woran die Trockenheit die Hauptschuld trägt; wäre dieselbe nur 14 Tage später eingetreten, so hätte sich ein viel besseres Resultat ergeben, so aber rissen die Kolben zu schnell aus, die Pflanzenstengel warden vor vollendetem Wachstum dürr, der Samen mußte vorzeitig ausreifen, die Oelmenge schlug zurück und was die Quantität — die Samenmenge, anbetrifft, so stand dieselbe derjenigen von 1920 ziemlich nach. Beim Oelschlagen lieferten im verflossenen Jahre etwa 4¾ Pfund 1 Liter Oel, während heuer durchschnittlich 5¼ Pfund (nicht selten sogar 5½ Pfund) Mohnsamen 1 Liter Oel ergaben. Freilich spielt beim Ernte-Ausfall auch vor allem die Beschaffenheit des Feldes eine ins Gewicht fallende Rolle; so erhielten wir auf einem Ar Feld, das die beiden Vorjahre mit Kartoffeln angepflanzt und 1921 nicht gedüngt worden war, im ganzen nur 25 Pfund Mohnfrucht, während unser Nachbar auf einem ebenso großen Stück Land, das ebenfalls in den beiden vorhergehenden Jahren mit Kartoffeln angepflanzt war, aber vor der Mohnaussaat einer gründlichen Düngung unterzogen wurde, heuer 37 Pfund Mohn, die 7¼ Liter Oel ergaben. Einen nennenswerten Unterschied, ob Reihensaat oder breitwürfige Aussaat vorteilhafter sei, konnten wir bisher nicht herausfinden, ersterer geben wir aber schon darum den Vorzug, weil das Entfernen des Unkrautes, das bei noch so peinlicher Vorbereitung des zur Aussaat mit Mohn bestimmten Ackerfeldes doch immer wieder aufzutreten pflegt, sich leichter bewerkstelligen läßt und weil auch das Verziehen der jungen Pflänzchen sich leichter vornehmen läßt; mit letzterem hat es nämlich seine eigene Bewandtnis: Wenn man sich auch noch so fest vornimmt, den Saalmohn so dünn wie möglich auszustreuen, (wir mischen zu diesem Zwecke eine Hand voll Mohn unter 4 Liter Sand vor der Aussaat) so ergeben sich doch immer wieder Stellen — sogenannte Platten — nach der Keimung des Samens, daß ein Verziehen der Pflanzen sich nicht umgehen läßt. Unverzogenes Mohnfeld (d. h. zu dicht stehende Stellen) zeitigt im Sommer weit schwächere Pflanzenstengel, die in der Regel nur ein Köpfchen zu bekommen pflegen, während gut verzogenes Mohnland (Beete der Pflanzen 15 Zentim. in die Kreuz und die Quere) Pflanzen bekommt, die in halber Höhe 3—4 Stengel mit großen, vollsamigen Mohnköpfen aufweisen. Ob geschlossener, ob offener Mohn, ob rot, bunt, braun oder weiß blühender Samen ertragfähiger ist, darüber sind die Gelehrten noch nicht einig und auch die Landwirte erst recht nicht! weil jeder das besten besitzen will! Wir ziehen den weißblühenden Mohn seit einigen Jahren vor, da dieser sehr große Stengel mit sehr großen, länglichen Kolben bekommt, die eine große Menge Samen enthalten, (6—7 Gramm), fast immer doppelt soviel als anders blühende

Nr. 248

Allerh

Amt

Bundes, allein die weiße Farbe läßt sich auf die Dauer oden auch nicht rein erhalten, denn der Mohn verfärbt sich so schnell wie kaum eine andere Pflanze, im nächsten Jahr hat der weiße sich schon mit der roten Farbe der Pflanzen des benachbarten Mohnlands gepaart. Auch sprechen bei der Fruchtbarkeit wieder verschiedene Momente mit, in erster Linie natürlich die Art und Weise der Düngung, wir ziehen die Grunddüngung der Kopfdüngung vor, weil erstere unabhängiger vom Wetter ist und darum mehr Wirkung verspricht als Kopfdüngung, die in heißen Sommern wie heuer fast ganz zu versagen pflegt. Die frühzeitige Aussaat ist heuer besser ausgefallen als die spätere, weil die Witterung mit Winterschluß von sehr guter Einwirkung auf den Aufgang der Saat war. Im allgemeinen gilt die Ansicht, daß das Oelschlagen umso ausgiebiger sei, je trockener der peinlichst ausgesiebte Mohn sei, weshalb diese Leute mit dem Oelschlagen bis ins Frühjahr zuwarten, allein der heurige Mohn ist infolge der großen Dürre vorzeitig gut trocken geworden, so daß man mit dem Oelschlagen keineswegs längere Zeit zuzuwarten braucht. Nach dem Einsammeln der Kapseln wird das Mohnfeld in der Regel abgemäht und die Mohnstengel mit Unkraut aller Art werden alsdann als Stallstreu verwertet, obgleich es viel ratsamer erscheint, dieselben zu verbrennen, wenn man nicht damit Stalllöffnungen zur Abhaltung der Kälte im Winter verstopft. Die Aufbewahrung des zur nächstjährigen Mohnsaat bestimmten Mohnsamens geschieht am besten in einem leinenen Säckchen, wofern solcher nicht, — wie wir es zu machen pflegen — in den Kolben belassen genommen wird. Zur Aufbewahrung des Samens wähle man einen den Mäusen unzugänglichen Ort aus, denn letztere sind die gefährlichsten Feinde aller ölhaltigen Samenkörner. Unsere heurige Rechnung der Mohngewinnung stellt sich wie folgt:

Ausgaben:

Ackerpacht	5.— ℳ
Dünger	20.— „
Arbeitslohn	40.— „
eigene Arbeit bewertet zu	30.— „
Samen	—.0,5 „
Oelschlag	10.— „
Summe	105.05 ℳ

Einnahmen:

5½ Liter Oel	143.— ℳ
17 Pfund Oelkuchen	11.90 „
Summe	159.09 ℳ

Runder Ueberschuß 50 Mark am Oelwert abgezogen, kommt 1 Liter Oel auf 18½ ℳ.

Zum Schluß können wir uns nicht versagen, noch darauf zu verweisen, daß es uns tatsächlich immer freut, wenn wir nach dem Oelschlagen die Frauen mit einem glücklichen Gesichte, ihre Oelkannen und -Flaschen im Arm oder auf dem Kopf der Heimat zueilen sehen! D.

Musterung der Bienenbestände im Frühjahr.

Nachdruck verboten.

Vor oder nach Beendigung der Mauser, spätestens im Oktober, müssen in den ländlichen Geflügelhaltungen die Bestände auf die Ausscheidung abgängiger Tiere durchgemustert werden. Ein großer Fehler ist es, wenn Hühner, die vielleicht schon 4 Jahre und älter sind und die in der Legetätigkeit stark abgenommen haben, noch weiter gehalten werden. Solche alten Tiere, die übrigens auch als Winterleger nicht mehr in Frage kommen, sind aber vor Beginn des Winters auszuscheiden. Denn im Winter ist die Fütterung am teuersten, da dann am meisten zugefüttert werden muß. Mit der Durchhaltung solch unnützer Fresser wird die Hühnerhaltung verteuert. Hühner, die über 4 oder 5 Jahre alt sind und die vielleicht im Jahre nur noch 30 bis 40 Eier liefern, sind es nicht wert, den Winter über gehalten zu werden. Zur Unterscheidung der verschiedenen Jahrgänge ist die Alterskennzeichnung der Hühner durch Fußringe, wie sie jetzt schon weithin bekannt ist, notwendig. Die verhältnismäßig kleinen Ausgaben und die geringe Mühe, die durch die Anwendung von Fußringen entstehen, sollte kein ländlicher Geflügelhalter scheuen, gegenüber den Vorteilen, die dadurch geboten werden.

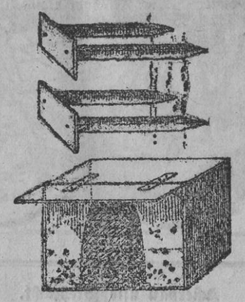
Besser ist es freilich, die Ausscheidung schon vor Eintritt der Mauser auszuführen. Das während der Mauser an Hühner, die nachher doch gleich abgeschafft werden, verbrauchte Futter ist eine unnütze Aufwendung. Aber es läßt sich der Zeitpunkt, der kurz vor Beginn der Mauser als der zweckmäßigste für die Ausscheidung in Frage kommt, nicht so leicht angeben. Der erfahrene Praktiker wird aber schon die rechte Zeit einzuhalten wissen. Jedenfalls aber muß die Abschaffung der abgängigen Tiere noch vor dem Winter geschehen.

Auch kränkliche und schwächliche, sowie krüppelhafte Tiere sollen nicht den Winter hindurch gehalten werden. Es soll damit nicht gesagt sein, daß alle kranken Tiere abzuschaffen sind. Man muß hier von Fall zu Fall seine Entscheidung treffen. Durch entsprechende Behandlung wird man manchen Krankheiten, so auch häufig den Erkältungskrankheiten, mit Erfolg begegnen können. Solche Hühner aber, die fortgesetzt kränkeln, lohnen meist keine Behandlung mehr. Auch Hühner, bei denen eine wiederholte Behandlung der Kalkbeine nichts genützt hat und die immer von neuem von dem Uebel befallen werden, schaffe man ab. Sodann sollen nicht zu viel Hühne über den Winter gehalten werden. Man wird den Hühnern eine entsprechende Anzahl guter Hähne und solcher bis zum Höchstalter von 2 oder 2½ Jahren belassen, so daß auf etwa 10 bis 12 Hennen 1 Hahn kommt. Einzelne überzählige Hähne dürfen mitlaufen, damit man für etwa im Winter eingehende Hähne Ersatz hat. Ein Zuviel an Hähnen ist aber nicht nur des unnützen Futteraufwandes wegen von Schaden, sondern auch aus dem Grunde, weil dann leicht Streitereien unter den Hähnen entstehen und sie sich verletzen. Zk.

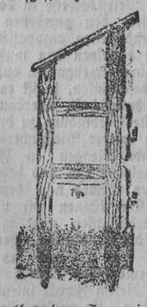
Der Notbienenstand.

„Wer das Glück hat, führt die Braut heim", sagt ein altbekanntes Sprichwort. Wer Glück hat, dem fliegen eines schönen Tages Bienen zu. Ein Schwarm verirrt sich in seinen Garten, wird vom Eigentümer übersehen oder nicht sofort verfolgt, wird herrenlos Gut und gehört nach dem bürgerlichen Gesetzbuch dem, der ihn zuerst entdeckt. Oder — ein Erbonkel stirbt; er hinterläßt ein paar Bienenvölker. Wohin damit? Ein zweckmäßiges Bienenhaus ist nicht so leicht gebaut und stellt sich insbesondere heute ungemein teuer. Selbst ist der Mann. Irgend ein alter Strohkorb findet sich wohl auf jedem Bauerngehöfte und wenn nicht, kann man ihn vom Nachbar entlehnen. Dahinein wird nun der ausgesuchte Schwarm nach gründlicher Reinigung den Korbes gefaßt und nun gehts daran, rasch die Bienenstelle zu bauen.

Unser Notbienenstand ist eine höchst einfache, billige und dabei doch praktische Sache. Auf dem Haus- oder Scheunenboden lies



eine alte geräumige Kiste; die holen wir hervor. Alle vorstehenden Nägel ziehen wir sorgsam heraus. Der Deckel wird ganz abgenommen, dann aber wieder mittels zweier Lederstreifen oder gewöhnlicher Eisenbänder so festgemacht, daß er die Türe des künftigen Notstandes bilden kann. Mittels zweier beweglicher Holzleisten kann dieser Deckel beliebig weit aufgespreizt werden.



Nun der Unterbau: Je zwei gespitzte Prügel, wie sie gerade im Hofe herumliegen, werden entsprechend tief in den Boden gerammt, daß sie noch ungefähr 50 Zentim. aus demselben hervorstehen. Dann nageln wir auf je zwei Prügel ein Brettchen auf. Die Entfernung der Pfähle regelt die Größe der Kiste. Auf diesen Unterbau nageln wir die Kiste und unser Notstand ist fertig; kostet gar nichts und bewährt sich doch für ein oder mehrere Jahre, bis einmal der Betrieb größeren Umfang annimmt.

Wergert, Kreisbienenmeister.

Die Zuführung der Ziegen zum Bock

Nachdruck verboten.

Im Interesse einer erfolgreichen Zuführung der Ziegen zum Bock ist es wichtig, daß sich das Decken nicht auf einen zu kurzen Zeitraum verteilt. Wenn überzählige Böcke vorhanden sind, was aber unter den jetzigen Verhältnissen bei den hohen Unterhaltungskosten der Böcke wohl nur selten der Fall sein wird, dann kann sich die Zuführung auf einen engeren Zeitraum zusammendrängen. Falls aber von einem Bock vielleicht 80 bis 100 Ziegen gedeckt werden sollen, dann muß sich die Zuführung auf 3 bis 4 Monate verteilen. Der Bock wird bei einer solchen Einheit früh geborenen Lämmer wird man zuerst wieder bemerkbar macht, erneut zum Bock.

Die Hauptdeckzeit der Ziegen fällt in das Spätjahr und gegen den Winter hin. Für den Fall, daß Ziegen in dieser Zeit nicht aufgenommen haben, kann man sie auch später und vielleicht im Frühjahr zulassen. Bei erfolgreichem Decken fällt dann das Lammen in den Nachsommer oder später und man hat bei solchem Vorgehen in einzelnen Fällen im Winter frischmelkende Ziegen. Zk.

Aus dem Tierleben.

Mutterliebe beim Wild. Man begegnet in der Jägerwelt vielfach dem Glauben, daß junge Rehkälber, die von Menschenhand berührt sind, von den Rehen verlassen werden. Dieser Behauptung tritt aber ein Mitarbeiter des „St. Hubertus" entgegen, indem er betont, er habe in 42 Jagdjahren nur ein einzigesmal beobachten können, daß das Reh sein Kälbchen im Stich ließ und es dann mit der Flasche aufgezogen werden mußte. Das Rotwild zeichnet sich vielmehr durch besondere Mutterliebe aus, von der einige rührende Züge angeführt werden. „Vor einigen Jahren", erzählt der Verfasser, „fand ich an einer Feldkante, wo der Wald direkt angrenzte, ein frischgesetztes Wildkalb, welches noch nicht einmal laufen konnte, sondern jämmerlich klagend dahintaumelte. Ich hatte aber nicht genug Zeit, mich schnellstens zu entfernen; da trat aus dem Holze mahnend die Mutter, unbekümmert um meine Person, denn ich stand nur etwa 20 Schritte davon entfernt, und leckte, sich durchaus nicht möglichst gleich, nachdem sich die Brunst wieder bemerkbar macht, erneut zum Bock.

Die Hauptdeckzeit der Ziegen fällt in das Spätjahr und gegen den Winter hin. Für den Fall, daß Ziegen in dieser Zeit nicht aufgenommen haben, kann man sie auch später und vielleicht im Frühjahr zulassen. Bei erfolgreichem Decken fällt dann das Lammen in den Nachsommer oder später und man hat bei solchem Vorgehen in einzelnen Fällen im Winter frischmelkende Ziegen. Zk.

Aus dem Tierleben.

Mutterliebe beim Wild. Man begegnet in der Jägerwelt vielfach dem Glauben, daß junge Rehkälber, die von Menschenhand berührt sind, von den Rehen verlassen werden. Dieser Behauptung tritt aber ein Mitarbeiter des „St. Hubertus" entgegen, indem er betont, er habe in 42 Jagdjahren nur ein einzigesmal beobachten können, daß das Reh sein Kälbchen im Stich ließ und es dann mit der Flasche aufgezogen werden mußte. Das Rotwild zeichnet sich vielmehr durch besondere Mutterliebe aus, von der einige rührende Züge angeführt werden. „Vor einigen Jahren", erzählt der Verfasser, „fand ich an einer Feldkante, wo der Wald direkt angrenzte, ein frischgesetztes Wildkalb, welches noch nicht einmal laufen konnte, sondern jämmerlich klagend dahintaumelte. Ich hatte aber nicht genug Zeit, mich schnellstens zu entfernen; da trat aus dem Holze mahnend die Mutter, unbekümmert um meine Person, denn ich stand nur etwa 20 Schritte davon entfernt, und leckte, sich durchaus nicht ängstlich gebend, das Kalb ab. Als ich mich anschickte, weiterzugehen und dadurch Unruhe machte, witterte es nach mir, trampelte mit den Vorderläufen, leckte das Kalb von neuem und tat sich schließlich neben demselben nieder, während ich höchstens 30—50 Schritte davon entfernt stand. In einem anderen Falle fand ich, abermals in freier Wildbahn, ein noch vollständig nasses Damhirschkalb auf glattgeharktem Altholze, knapp an einem alten Kiefernstamm. Ich wollte an das Kälbchen, das seine großen schönen Augen ängstlich auf mich richtete, herantreten, aber mit einem Satze sprang es laut klagend auf, taumelte auf dem glatten Boden annähernd 50—60 Schritt fort; dann kam das Muttertier angetrollt und leckte es; erst darauf verstummte das Klagen." Bei dem auffälligsten Fall von Mutterliebe, der hier berichtet wird, handelt es sich um ein frischgesetztes Hirschkalb, das pilzsuchende Kinder fanden und aus dem Walde herausschleppten. „Als ich die Buben und Mädels noch im Examen hatte, wie und wo sie es aufgelesen und sie eben aufforderte, sofort mit mir zu gehen und das Kälbchen wieder hinzutragen, da gewahrte ich auf höchstens 40 Gänge das Muttertier, wie es aus dem Wald herausäugte und dabei mahnte. Ich ließ sofort das Kälbchen absetzen, sagte die Bengels weg und beobachtete nun, wie im Nu die Alte da war, ohne daß es die Kinder bemerkt hätten. Da das Kälbchen knapp am Wege stand, wartete ich eine volle Stunde und konnte danach sehen, wie munter es in der kurzen Zeit auf den Läufen wurde und hüpfend der Mutter in das Waldinnere folgte . . ."

Für Familie und Haus.

Das Neueste von der Mode.

Herbstnachmittagskleider für reifere Frauen. Zwar ist Schwarz eine der Hauptmodefarben des Herbstes und Winters, aber die reifere Frau sollte sich nur dann dem völlig schwarzen Nachmittagskleide zuwenden, wenn sie sich in der Garderobe sehr beschränken muß, also zu ein oder zwei Röcken verschiedene schwarze Blusen tragen will. Dann wäre ihr, weil besonders praktisch, zu empfehlen, zum Nachmittagskleid neben der schwarzen Seidenbluse mit feingestickten, schmalem Umlegkragen und Manschetten aus weichem Leinen oder Glasbatist eine der zarten gestickten schwarzen Spitzenblusen auf Tüllgrund, mit weißem Tüll unterlegt, oder statt dessen eine schwarze Chiffon- oder Voilebluse, leibchenartig die ganze untere Hälfte durch Seide ergänzt, zu wählen. Entzückende neue Modelle dieser Art Blusen bringt die Herbstmode für reifere Frauen, an denen die Seide am oberen Rande mit Bold-, Silberfaden oder Perlstickereien in 4 bis 5 Zentim. breiter Bordüre besetzt ist. Die Oberbluse aus Chiffon oder feinem Voile, läßt die glitzernde Bordüre nur hier und da diskret aufleuchten und verleiht dadurch dieser Nachmittagsbluse eine feine, unaufdringliche Eleganz. Die gleiche Stickerei, doch nur in fingerbreiter Bordüre, tritt dann an seidenen Steh- oder Umlegkragen und an den seidenen Manschetten des nur mäßig gebauschten Blusenärmels unverhüllt als feiner Schmuck in Erscheinung. Sonst stehen der reiferen Frau zum Nachmittagskleid verschiedene satte Lilatöne, ein tiefes Dunkelgrau und -blau, mit Schwarz in Tresse, Kräuseldorte oder Seide garniert, vielfach durch ein kleines, reichgarniertes Tüll-Lätzchen bei sehr schmalem Westenausschnitt gehoben, als moderne Farben zur Verfügung. Reifere Frauen mit starker Taille, wie überhaupt volleren Formen, vermeiden natürlich alles Bauschende, so vor allem auch breite Gürtel, Schärpen, Schleifen und seitlich oder vorn allzuverkürzte Ueberkleider. Wo diese gewählt wurden, dürfen sie bei vorhandenen Schweifungen oder Kürzungen nicht über das Knie hinaufgehen, damit die Figur nicht in der schlanken Linienführung des Gewandes durch diese Kürzung ungünstig beeinflußt wird. Aeußerst kleidsam sind für stärkere, reifere Frauen schmale Schalkragen, bis zur Taille hinabreichend, nicht zu breite Trägergarnituren, dreiviertellange Pagodenärmel mit einknöpfbaren Seiden- oder Tüllmanschetten, zum Lätzchen harmonierend, enganliegende Tilbogenärmel mit spitz auslaufenden, unterem Rande, der bis zur Mitte des Handrückens geht und Knopfbesatz in möglichst langen, jedoch nicht allzubreit am Vorderteil angebrachten Reihen.

Eva Maria.

Die Farbenfreudigkeit in der Kindermode. Wenn man jene Kleidchen und Kinder-Jäckchen, Westen, Jacken und Mäntel, Kappen, Hüte und Gamaschen betrachtet, die die Mode als Herbst- und Winterbekleidung für unsere Kinder jeglichen Alters schuf, dann möchte man annehmen, daß sie sich von allen Farben des sommerlichen Blütenflors je eine als Modefarbe, als Muster wählte. Außer dem Schwarz ist nahezu jede Farbe in allen Schattierungen in der Kindermode vertreten, sei es als Grundfarbe selbst oder als Garnitur oder Stickerei. Dabei liebt sie an der Kinderkleidung auch starke Kontraste der Farbengebung. Stellt Grün mit Rot, Orange mit Violett, Rosa mit Hellblau, Dunkelblau mit Rosa, Dunkelgrün mit Kanariengelb und ähnliche Farben mehr zusammen und erzielt fast immer reizvolle Wirkungen. Andersfarbige eingelegte Falten am Hänger- oder Stilkleid, das es auch in der Kindermode gibt, Rock und langes Leibchen von entgegengesetzter Farbe oder Aermel und Rock miteinander harmonierend. Dann wieder abstehende Blenden mit dem Innenfutter der zierlichen Pagodenärmel und dem eingefügten Lätzchen im tief-, rund- oder spitzausgeschnittenem Leibchen übereinstimmend. Eine dem Röckchen aufgesetzte Blende, der Gürtel am glatten Leibchen, die Aermelmanschette am Blusenärmel und der Schal- oder Matrosenkragen, stark abstechend und dennoch farbenfreudig wirkend, von einer Farbe, vielfach auch noch durch bunte, geschmackvoll gewählte Stickereien in den Hauptfarben harmonierend, an anderen Modellen. Neu und besonders dabei sehr reizvoll ist die vielbeliebte Uebereinstimmung zwischen Mantel,