laune will dabei, daß sowohl Schlupfen wie Enden breit ausgespannt wie Schmetterlingsflügel am Kleid befestigt werden, wobei kleine Kohinoors beste Dienste leisten. Die geschickte Hand kann an diesen modernen Schärpen den äußerst beliebten Randabschluß, die vereinzelten Perlmotive an den Enden oder vortengleich eingezogenen, geschmackvoll gewählten bunten Seidenfäden selbst aufnähen oder -sticken und damit eine Kostbarkeit schaffen, die andernfalls, da sie herrschender Modeartikel ist, nur mit schwerem Geld aufgewogen werden kann. E. M.

Emailliertes Kochgeschirr.

Von A. Etmer.

Das französische Wort „Emaille" ist aus dem deutschen Worte „Schmelz" entstanden. Emailliert bedeutet, daß etwas mit Schmelz überzogen ist. Emaillegeschirre müssen mit großer Sorgfalt behandelt werden. Kommen sie aus einem sehr kalten Raum, so darf nicht plötzlich sehr Heißes hineingetan werden; umgekehrt darf nichts Kaltes in ein sehr heiß gewordenes Emaillegefäß gegeben werden. In beiden Fällen springt es. Ebenso, wenn man in anderer Weise nicht sorgfältig mit dem Emaillegeschirr verfährt, es etwa hart niedersetzt, etwas hinauffallen läßt, oder wenn es selbst einem zu Boden gleitet. Alles dies verträgt die empfindliche Emaille nicht und die Dienstboten sind auf diese Punkte besonders aufmerksam zu machen. Emaillierte Eisenblechsachen bekommen bei langem Gebrauch leicht Risse in der Emaille und werden dadurch unbrauchbar. Um eine derartig beschädigte Schale noch lange gebrauchsfähig zu machen, behandelt man sie in folgender Weise: Man reinigt sie mit etwas Salzsäure, scheuert sie mit Wasser und Sand sehr tüchtig aus und läßt sie an einem warmen Platze vollkommen trocknen, darauf bestreicht man sie mit dem in jeder Drogenhandlung erhältlichen Asphaltlack, d. h. nicht zu dick und recht egal, und hält die so vorbereitete Schale über eine Flamme, bis der Lack überaus stark raucht. Dieses Verfahren wird zwei- bis dreimal wiederholt und dann verträgt die Schale sogar Säuren, die im allgemeinen den Sachen unzuträglich sind. Beim Kochen in Emaillegeschirren muß man auch insofern recht vorsichtig verfahren, als man sehr darauf achten muß, daß die Emaille nicht etwa innen abgesprungen ist oder losblättert. Es soll vorkommen, daß auf diese Weise, indem sich die feinen Teilchen der Emaille mit den Speisen vermengen, Blinddarmentzündungen entstehen. Auch geschah es erst kürzlich, daß einer Hausfrau die säurehaltigen Preißelbeeren beim Einkochen im emaillierten Topfe ganz schwarz wurden. Da sie darüber erschrak, hielt sie es für angezeigt, die ganze große Portion einfach fortzuschütten. — Dabei muß jedoch bemerkt werden, daß sie zu den übersparsamen Hausfrauen zählt, die für weniges Geld, spottbillig, wie sie sagte, das Emaillegeschirr eingekauft hatte. Spottbillig und wirklich gut verträgt sich aber niemals. Wie es stets Unterschiede gibt, so auch bei unserem Küchengerät, das vom Fabrikanten gut, edoch auch schlecht, je nachdem, hergestellt wird. Die wirklich gute Emaille muß chemisch rein, sehr hart und trotzdem sehr zähe sein. Es ist ein direkter Fehler, wenn die Glasur leicht abspringt. Der Preisunterschied zwischen guter und geringer Ware ist gar nicht so sehr groß. Selbst bei viel größerem Unterschiede wäre das teurere, gute Material das billigste. Das Pilsener Emaillegeschirr soll nun den Vorzug haben, daß sich die Emaille nicht löslöst, und dieses wird mir von tüchtigen Hausfrauen, die ihr Augenmerk auf das Kochen und ebensowohl auf das Reinigen und Instandhalten des Küchengeschirrs richten, bestätigt. Ein Beweis seiner hervorragend guten Eigenschaften liegt auch darin, daß die Pilsener Emaillegeräte auf den Schiffen des Norddeutschen Lloyds, dessen Köche doch gewiß Erfahrung in dergleichen Dingen haben, benutzt werden. Vorsicht ist aber immer die Mutter der Weisheit und es muß das Emaillegeschirr unbedingt mit aller Aufmerksamkeit während des Gebrauchs und nachher beim Reinigen, was mittels heißen Wassers und Soda geschieht, behandelt werden.

Hauswirtschaft.

Bei steifgestärkten Wäschestücken, wie Oberhemden, Manschetten, Kragen, Vorhemden, usw. verursacht meist das Einknöpfen Mühe und Zeitverschwendung und bedeutet für die Herrenwelt nicht selten eine harte Geduldsprobe, ganz abgesehen davon, daß durch das erfolglose Bemühen die Wäsche in ihrem tadellosen Aussehen durch Brüche beeinträchtigt wird. Befeuchtet man jedoch das Knopfloch auf der linken, also auf der Rückseite mit einem Tropfen Wasser, so wird der Stoff weich und nachgiebig und das Durchstecken der Knöpfe gelingt fast mühelos. R.

Die während des Sommers gern getragenen **weißen Halbschuhe von** Glaceleder lassen sich leicht mit gebrannter Magnesia reinigen, die man mit Wasser breiartig anrührt und auf die beschmutzten Schuhe aufträgt. Nach völligem Trocknen bedarf es nur eines Ueberbürstens mit sauberer Bürste, um die Schuhe in ihrer einstigen Frische erstehen zu lassen. H.

Speisenaufwärmen im Kartoffeldämpfer. Speisenreste in fester Form, wie Fleischklößchen, Eierkuchen, Kartoffelpuffer, Klöße u.s.w. werden wie frisch zubereitete aufgewärmt, wenn man fingerhoch Wasser in den Topf füllt und die betreffenden Speisen zugedeckt 5—10 Min. „dämpfen" läßt. Sie sind dann locker und völlig durchhitzt. V.

Um die Frische der Eier zuverlässig feststellen zu können, empfiehlt sich eine Salzprobe. Dazu löst man 60 Gr. Salz in 2 Liter Wasser auf und legt in dieses behutsam die Eier. Angegangene oder angebrütete Eier bleiben an der Oberfläche schwimmen, während frische zu Boden sinken. B.

Einen sicheren, luftdichten und haltbaren Flaschenverschluß **ergibt Watte und Gips.** Nachdem man Beerenobst oder Fruchtsäfte in die sorgfältig vorbereiteten Flaschen gefüllt hat (etwa fingerbreit von der Flaschenöffnung entfernt) drückt man einen Wattepfropfen in eine dickflüssige Gipsmasse und verschließt damit vorsichtig die Oeffnung. Ferner kann dieser Verschluß auch dadurch geschehen, indem man in die Flaschenöffnung einen Wattepfropfen vorsichtig einschiebt, um obenauf eine Schicht dickflüssige Gipsmasse zu gießen, die in erhärtetem Zustande stavbsicher und luftdicht wirkt.

Schweinskotelett in Sülze. Die vom meisten Fett befreiten Koteletts kocht man mit Gewürz und Zwiebel weich, legt jedes für sich auf einen tiefen Teller, den man mit Gurken, Möhren- und Zwiebelscheiben zuvor garnierte und füllt die mit Gelatine (auf 1 Liter Brühe rechnet man 10—12 Blatt Gelatine) versetzte, mit Appels flüssiger gelber Speisefarbe kräftig gewürzte, entfettete Brühe darüber. Mit Bratkartoffeln gereicht, ergeben diese Koteletts ein pikantes, sättigendes Abendbrot.

Kinderpflege.

Verspätetes Zubettgehen der Kinder an warmen Sommerabenden. Wenn der Sommertag heiß oder drückend gewesen ist, pflegt man sich allgemein auf den Abend zu freuen, der wenigstens etwas Kühlung bringt. Naturgemäß wird der Schlaf an solchen Tagen um so mehr hinausgeschoben, je später diese Abkühlung eintritt. Da nun auch die Kinder daran teilnehmen sollen, werden auch diese viel später, wie sonst üblich, zu Bett gebracht. Natürlich muß die Verkürzung der Nachtruhe, die dadurch verschuldet wird, dem Kinde früher oder später fühlbar werden. Mißmut, Uebellaunigkeit, Gereiztheit und schließlich ausgesprochene Nervosität sind die Folgen auf der einen, blasses Aussehen, Blutarmut, Gewichtsabnahme vielfach die Folgen verkürzten Schlafes auf der anderen Seite. Nicht dringend genug kann also nachsichtigen Eltern, vor allem den Müttern, geraten werden, auch an heißen Tagen an einer regelmäßigen Schlafenszeit des Kindes festzuhalten. Soll es die ersehnte Abkühlung vor dem Zubettgehen erhalten, dann ist diese leicht durch ein Luftbad im Zimmer, völlig nackend oder nur mit einem Tagheud bekleidet, zu verschaffen. Wenn kein Gegenzug zu befürchten oder plötzlich entstehen kann, sind dabei die Fenster leicht geöffnet zu halten. Natürlich muß sich das Kind bei diesem Zimmerluftbad Bewegung machen und darf es der Mitbewohner wegen nicht im Zimmer umherspringen, dann lasse man es 5—10mal nur im Kreise herummarschieren, eine Bewegung, die um so lieber ausgeführt wird, wenn sich dabei Geschwister beteiligen können und dazu ein kleines Marschlied singen dürfen. Meist tritt nach solcher kleinen Abkühlung und regelmäßig ausgeführter Bewegung bei unbekleidetem oder nur leicht bedecktem Körper ein tiefer, erquickender Schlaf ein, sobald sich das Kind niederlegt, vorausgesetzt, daß der Oberkörper nur bis an die Achselhöhlen leicht bedeckt und das Federbett dabei ganz verworfen wird. Dr. Sch.

Gesundheitspflege.

Unnehmender Haarausfall, der meist mit mehr oder minder starker Schuppenbildung verbunden ist, deutet auf Schwäche der Kopfhaut. Um eine Kräftigung derselben herbeizuführen und demzufolge auch das Haar zu neuem Wachstum anzuregen, sind wöchentlich 2—3malige Waschungen der Kopfhaut mit Seifenspiritus und handwarmem Wasser sehr geeignet. Gegen die so lästigen Schuppen hilft eine Anwendung von Boraxwasser (1 Teelöffel voll auf ¼ Liter Wasser), mit dem man abwechselnd einen Tag um den anderen den Haarboden bearbeitet. Mit diesen Waschungen muß auch ein sorgfältiges Bürsten des Kopfhaares, am besten des Abends vor dem Zubettgehen, Hand in Hand gehen, wodurch die Kopfhaut, wenn mit kräftiger Bürste ausgeführt, gleichmäßig durchblutet wird.

Ein vorzügliches Linderungsmittel bei Durchfällen Erwachsener wie Kinder sind Heidelbeeren in gedörrtem Zustande. Sauber verlesen, werden sie entweder in der Sonne oder in der Ofenröhre gedörrt. In vorkommenden Fällen gibt man den an Diarrhöe Leidenden einige getrocknete Beeren zum Kauen. Infolge ihrer stopfenden Eigenschaft bewirken sie baldige Heilung.

Redaktion: C. Ludwig in Heilbronn a. N.



Nr. 17. 1921

Ist die Tuberkulose vom Menschen auf das Rind übertragbar?

Von Professor Dr. C. Höflich, Weihenstephan.

Nachdruck verboten.

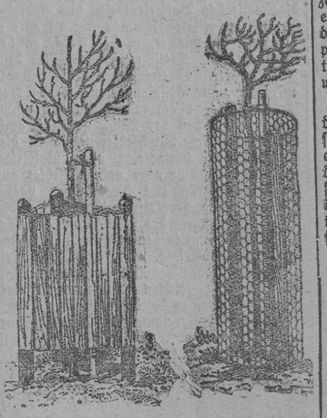
Die Ansteckung erfolgt beim Rind von Tier zu Tier und wird gefördert durch schlechte oder ungeeignete Fütterung der Tiere, durch schlecht ventilierte und überfüllte Stallungen, durch gesteigerte Milchproduktion und durch fortgesetzte Inzucht, wodurch der Organismus geschwächt wird, so daß er dem eindringenden Tuberkelpilz weniger Widerstand entgegenzusetzen vermag.

Der Tuberkulose des Menschen kommt bei der Entstehung und Ausbreitung der Tuberkulose des Rindes keine besondere Bedeutung zu. Damit soll aber nicht gesagt sein, daß die Tuberkulose des Menschen überhaupt nicht übertragbar sei auf das Rind. Es handelt sich ja in beiden Fällen um ein und dieselbe Krankheit und um ein und denselben Erreger. Aber die Giftigkeit, d. h. die krankmachende Wirkung beider ist eine verschiedene. Der menschliche Tuberkelbazillus kann sich im Laufe der Zeit bei fortwährender Uebertragung vom Menschen auf den Mensch so an die Existenzbedingungen in diesem Organismus gewöhnen, daß er in erster Linie für den Menschen krankmachend wird. Mit dieser Steigerung seiner Giftigkeit für den Menschen ist aber gleichzeitig eine Minderung seiner Giftigkeit für den Körper des Rindes verbunden, so daß Uebertragungen vom Menschen auf das Rind viel schwieriger und nur unter besonderen Umständen und daher auch viel seltener zustande kommen.

Die Tuberkulose des Pferdes, des Schafes und der Ziege ist selten und kann hier übergangen werden, da man über ihre Herkunft noch nichts sicheres weiß. Wahrscheinlich steht auch sie mit der Rindertuberkulose in Verbindung. Bezüglich der Ziege sei nur erwähnt, daß dieses Tier früher für unempfänglich gegenüber der Tuberkulose galt und die Ziegenmilch deshalb als Vorbeugungsmittel gegen die Lungenschwindsucht des Menschen vielfach empfohlen wurde.

Schutz der Bäume auf Wegen u. Weiden.

Die Abbildungen, die diesen Aufsatz illustrieren, zeigen in anschaulicher Weise, wie man einen sicheren Baumschutz ohne besondere hohe Kosten herbeiführen kann. So genügen z. B. schon vier schwache Pfähle (a), die rings um den Baum herum in die Erde getrieben werden und dann sowohl untereinander als auch mit dem Baumpfahl durch mehrere Drähte verbunden sind. Standhafter wird die Schutzanlage, wenn man drei stärkere Pfähle (b) einrammt und dieselben durch je 3 Latten verbindet. An diese nagelt man dann schmale Bretter, die den Baum gitterartig einschließen. Soll der Baum bis



in die höheren Partien geschützt werden, so muß man dementsprechend längere Pfähle nehmen, ebenfalls müssen dann die Schutzbretter länger sein. Der Billigkeit wegen genügen hier auch sogenannte „Zaunlatten" (c). Das einfachste und dabei sicherste Schutzmittel, das sowohl Großvieh als auch Hasen und Kaninchen fernhält, sind Drahtflechtrollen (d), die am Baumpfahl befestigt werden und vermittels zweier Seitenstreben ihre Rundung behalten. Diese Drahtgeflechtzylinder erfreuen sich immer zunehmender Beliebtheit und mit Rücksicht auf den allgemeinen Holzmangel werden sie wohl auch dauernd die größte Verbreitung finden.

Die Vermehrung der Feldzwiebeln.

Wenn der Gartenliebhaber einmal vorsichtig im Herbst, nachdem das Laub abgewelkt ist, das Erdreich oberflächlich wegnehmen würde, würde er auf Perlzwiebelkolonien stoßen, wie sie charakteristisch unsere beigegebene Abbildung zeigt. Bunt durcheinander findet man große und kleine Zwiebeln, nämlich Vollzwiebeln und Brutzwiebeln. Die ersteren werden zur Küchenverwendung aussortiert, während die kleineren der Vermehrung dienen. Samen erzeugt diese Zwiebelart nicht, weswegen man zur Vermehrung auf die Brutzwiebeln angewiesen ist. Schon Ende Juli ist das Laub abgestorben, ein Zeichen, daß geerntet werden kann. Von da ab bis in den Oktober kann man jederzeit ernten. Will man neue Beete anlegen, ist es nicht ratsam, mit der Ernte bis nach dem 20. September zu warten. Die neu gepflanzten Brutzwiebeln müssen bis zum Winter noch anwurzeln können, sollen sie Kälte und Nässe der Wintermonate gut überstehen.

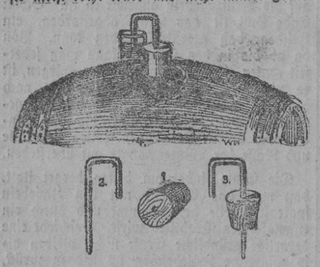
Die Ernte findet am besten derart statt, daß man das Erdreich mit den Zwiebeln spatenstichweise herausnimmt und durch ein engmaschiges Drahtsieb wirft. Geschieht eine derartige gründliche Ernte nicht, bleiben also zahlreiche Zwiebelchen im Boden zurück, dann pflanzen sich dieselben fort und verunkrauten den Boden für die nachfolgende Bestellung.



Zur Anlage eines neuen Beetes benutzt man ungedüngten, aber nahrhaften und möglichst leichten, durchlässigen Boden. Zur Verbesserung wird Kompost und ganz alter Dünger genommen. Dann zieht man Reihen in etwa 12 Zentim. Abstand und drückt die Brutzwiebeln so tief in die Erde hinein, daß, wenn das Beet eingeebnet ist, die Zwiebeln nur etwa zentimeterhoch mit Erde bedeckt sind. Das Erdreich wird dann gut festgedrückt. Die Zwiebeln dürfen nur so viel Zwischenraum in den Reihen haben, daß zwischen je 2 Zwiebeln 2 Zentim. Platz bleibt. Hat man ganz alten, fast zerfallenen Dünger, breitet man ihn zentimeterhoch über das Beet aus: Das fördert ganz ungemein den Ertrag. Schon im Juni des nächsten Jahres sind die Brutzwiebeln zu Vollzwiebeln herangewachsen und haben ihrerseits so viel Brut gebildet, daß man wiederum neue Beete anlegen kann. Es genügt aber, wenn nur alle 3 Jahre neu angelegt wird. Man läßt die Brutzwiebeln einfach in diesen Jahren im Boden zurück. Die Beete werden nur dünn mit halbverrottetem Dünger abgedeckt. Da

Ein einfacher, praktischer Gärspund.

Zur Erzielung eines guten, reinen Weines, sei es aus Trauben oder sonstigen Früchten, ist unbedingt ein zweckmäßiger Gärspund nötig. Daß vielen die Selbstherstellung ihrer Fruchtweine nicht recht gelingt, liegt vielfach eben daran, daß infolge unpraktischer Vorrichtung der Gärprozeß nicht regelrecht von statten geht. Um dem Most eine gute reine Gärung zu sichern, muß derselbe vollkommen von der Luft abgeschnitten werden. Letztere enthält für den Most bzw. Wein so viele schädliche Krankheitskeime, unter denen nur der Essigpilz besonders hervorgehoben sein soll, daß an die Erzielung eines guten Produktes dann nicht gedacht werden kann. Andererseits darf man aber auch wieder nicht das Entweichen der sich bei der Gärung im Most entwickelnden Kohlensäure verhindern. Um nun beides zu erreichen, bedient man sich des Gärspundes. Gärspunde gibt es verschiedener Art im Handel, doch sind sie meist recht teuer und nicht immer gerade



praktisch. Unser im Bilde vorgeführter Gärspund, so einfach und leicht herstellbar er ist, erfüllt vollkommen seinen Zweck. Er besteht aus einer doppelt gebogenen Glasröhre und eine dichtschließenden Korken. In den durchbohrten Korken (Fig. 1) wird die gewinkelte Glasröhre (Fig. 2) gesteckt (Fig. 3). Alles muß luftdicht schließen, was man durch Abdichten mit Paraffin oder Siegellack erreicht. Niemals verwende man dazu Lappen, da diese Feuchtigkeit anziehen und keinen luftdichten Abschluß gewährleisten. Um nun der Luft den Zutritt durch die Röhre zu wehren, taucht man das äußere Ende der letzteren in ein Gefäß mit Wasser (Fig. 4). Der Luft ist somit völlig der Zutritt verwehrt, die sich bildende Kohlensäure aber kann ungehindert durch die Röhre entweichen und steigt als kleine Bläschen in dem Wassergefäß an die Oberfläche. Wer mit anderen Gärspunden weniger gute Erfahrungen gemacht hat, versuche einmal diesen. Derselbe ist einfach, leicht herstellbar, billig und, was ihm vor allem seinen Wert verleiht, in der Praxis als völlig zweckentsprechend erprobt.

—k.

Die Milchfehler.

Von Molkereiverwalter Grütz-Hohenheim.

Alle normalen Erscheinungen der Milch, die beim Melker oder später auftreten, werden kurzweg als Milchfehler bezeichnet. Die Mehrzahl der Milchfehler werden durch Mikroorganismen hervorgerufen, Krankheiten der Kühe, insbesondere Eutererkrankungen, auch ungeeignetes Futter sind bei den anderen die Ursache. Die Erscheinungsform kann ganz verschiedenartig auftreten, im Geschmack, Geruch, Ansehen u.s.w. Die hauptsächlichsten Milchfehler sind folgende: blaue, rote und gelbe Milch, schleimige oder fadenziehende Milch, bittere, sandige und gärende Milch u. a. Je nach den auftretenden Milchfehlern ist zunächst nach der Ursache zu forschen, jede Kuh muß für sich gemolken werden, um herauszufinden, welches Tier die fehlerhafte Milch liefert. Bei den Milchfehlern ist immer wohl zu unterscheiden, ob und in welcher Form dieselben sich zeigen. Saubere Stallhaltung, Ausmerzung ungeeigneter Streu und verdorbenen Futters, gute Hautpflege, größte Sauberkeit beim Melken, sofortige Entfernung der Milch aus dem Stall, gründliches Seihen der Milch und gleichzeitige Abkühlung sind von größter Wichtigkeit und lassen allgemeine Milchfehler nur schwer aufkommen. Wie schon oben erwähnt ist die Mehrzahl der Milchfehler auf Mikroorganismen, d. i. kleine nur durch das Mikroskop erkennbare Lebewesen (Bakterien) zurückzuführen. Sie entwickeln sich nur da, oder können nur da fortkommen, wo für sie günstige Lebensbedingungen geschaffen sind. Ein mächtiger Verbündeter im Kampfe gegen diese Kleinwesen ist vor allen Dingen die Reinlichkeit, im Schmutz haben wir eine sehr geeignete Brutstätte für Pilze aller Art zu sehen und wo derselbe ferngehalten wird, ist notwendigerweise das Bakterienwesen viel mehr beschränkt. Bakterien kommen überall vor, in der Luft, im Wasser, in der Erde, an den Geräten usw. Weist nun eine Milch beim Aufbewahren ungewöhnliche Erscheinungen auf, wie zum Beispiel Blau- oder Rotfärbung, oder abnormale Gärungen u.s.w., das Sauerwerden der Milch natürlich auch, welches aber kein Milchfehler ist, so ist dies das Werk der Kleinwesen oder Bakterien. Tritt nun der eine oder andere Fehler auf, so ist eine gründliche Desinfektion vorzunehmen. Eine Auskalkung der Aufbewahrungsräume, sowie des Stalles und der Gerätschaften bringt in den meisten Fällen schon einen sicheren Erfolg. Eine gründliche Reinigung ist deshalb nötig, weil eingenistete Milchfehler der leichten Uebertragbarkeit wegen sonst schwer zu beseitigen sind.

Ein sehr häufig, namentlich in der wärmeren Jahreszeit auftretender Milchfehler ist die Blaufärbung. Nachdem die Milch einige Zeit zum Aufbewahren hingestellt worden ist, treten kleine dunkelblaue Flecke oder Punkte auf, die sich schließlich über die ganze Oberfläche ausbreiten. Der Fehler wird durch eine Bakterienart (Bazillus cyanogenes) hervorgerufen, die den blauen Farbstoff ausscheidet. Giftige Eigenschaften besitzt derartige veränderte Milch nicht. Der Erreger der roten und gelben Milch ist ebenfalls ein Bazillus, sofern bei roter Milch nicht noch andere Ursachen, Futterpflanzen, Euterverletzungen etc. mitwirken. Schleimige, oder fadenziehende, sandige und gärende Milch werden einesteils ebenfalls durch Bakterien hervorgerufen, andererseits wirken auch infektiöse Euterentzündungen mit, sowie Ausscheidungen, die von Futter oder Tränkwasser herrühren können. Die Erstlingsmilch (Kolostrum) kann, wenn dieselbe, ehe sie normal ist, (erst nach ca. 6—8 Tagen) anderer Milch zugegossen wird, zu Milchfehlern Veranlassung geben. Schwer aufrahmende Milch kommt zuweilen vor, trotzdem diese sonst ganz normal sein kann. Solche träge oder „tote" Milch kommt meistens bei hochträchtigen Kühen vor. In diesem Stadium sind die Fettkügelchen sehr klein und können aus diesem Grunde nicht an die Oberfläche steigen. Sie mit der Zentrifuge zu entrahmen, stehen keine Schwierigkeiten entgegen. Schwer zu butternde Milch, bei der sich der Rahm in einen übelriechenden Schaum verwandelt, kann von mangelhafter Reinlichkeit oder verdorbenem Futter, wodurch die Bakterienbildung in der Milch begünstigt und eine besondere Rahmbeschaffenheit erzeugt wird, herrühren. (Rahm auf 60—70 Grad Celsius erhitzen, tief abkühlen, kräftig säuern und bei hoher Temperatur buttern.)

Schließlich können Milchfehler auch durch allgemeine Erkrankungen hervorgerufen werden, die die Bestandteile der Milch wesentlich verändern. Z. B. ist nachgewiesen, daß der Ansteckungsstoff bei Maul- und Klauenseuche, Tuberkulose u.s.w. in die Milch übergeht. Solche Milch darf nie roh genossen werden und nur gekocht irgend eine Verwendung finden.

Unsere Bienen.

Nachdruck verboten.

Zusetzen der Königin. Die Entwicklung unserer Bienenvölker und damit der Honigertrag hängt zum größten Teil von der Leistungsfähigkeit und der Güte der Königin ab. Alte Königinnen oder Königinnen minderwertigen Stammes sind wertlos. In der Königin sind gute und schlechte Eigenschaften verkörpert und sie vererben sich. Daher muß die Königin, sobald ihre Untauglichkeit erkannt ist, durch eine bessere ersetzt werden. Das erkennen wohl die meisten Imker an, aber oft haben sie keine bessere und wenn sie das Geld nicht scheuen, solche zu kaufen, so befürchten sie, die Königin könnte beim Zusetzen abgestochen werden.

Werden gewisse Umstände nicht beachtet, so wird die Königin auch tatsächlich abgestochen u. Geld und Mühe war umsonst. Will man eine minderwertige ersetzen — man erkennt ihre Minderwertigkeit besonders auch an der lückenhaften Brut — so bringt man die alte in ein Käfig und läßt sie 6 Tage im Käfig im Stock. Das Volk setzt keine Weiselzellen an, derweil werden aber die Maden 6 Tage älter und sie können nimmer zu Königinnen erzogen werden. Denn Arbeitsbienen und Königin sind ja aus gleichem Ei, nur hat die königliche Made besseren und reichlicheren Futterbrei erhalten. In das gleiche Käfig hängt man dann, nachdem die alte Königin entfernt ist, die neue Königin und läßt sie noch 1 Tag. Dann läßt man sie zulaufen. Hauptsache ist eben, daß keine offene Brut mehr da ist. Ist ein Volk schon länger weisellos, sollte vorher auslaufende Brut gegeben werden oder man macht einen Sammelableger vom ganzen Stock, man kehrt also alle Bienen in den Faßkasten, stellt ihn 1 Tag dunkel und füttert dabei. Am andern Tag läßt man die Königin dem Volk im Faßkasten beilaufen. Dadurch, daß die Bienen vom Bau wegkommen, werden sie willens, die Königin aufzunehmen.

Legen Afterköniginnen, also Arbeitsbienen schon Eier — man erkennt dies daran, daß mehrere Eier an den Zellenrändern kleben statt auf dem Zellboden — so kehrt man das Volk vor dem Stand ab, hängt normale offene Arbeiterbrut ein und läßt die abgekehrten Bienen zufliegen. Die Afterköniginnen können nimmer auffliegen und man kann eine Königin zusetzen, wenn auf der normalen Arbeiterbrut Zellen angesetzt werden. Die Wabe wird natürlich vor dem Zusetzen entfernt.

Trächtigkeit der Sauen.

Nachdruck verboten.

Während der Trächtigkeit ist eine recht vorsichtige Behandlung der Sauen geboten. Durch Hetzen, Schlagen und durch Stöße können Frühgeburten und auch Verwerfen der Sauen veranlaßt werden. Von einer Frühgeburt spricht man, wenn die Ferkel 10 bis 16 Tage zu früh zur Welt kommen. Bei früherem Ausstoßen der Frucht handelt es sich um Verwerfen. Es entstehen dadurch für die Sauen oft schwere Schädigungen. Wenn trächtige Sauen Weidegang haben, so ist darauf zu achten, daß kein Hetzen der Tiere durch Hunde stattfindet. Sodann sind brünstige Sauen möglich von den trächtigen Tieren fernzuhalten, da die brünstigen Sauen oft die anderen Tiere bespringen, was auch Gefahren mit sich bringt. Verwerfen und Frühgeburten können manchmal auch auf Fehler in der Ernährung der trächtigen Tiere zurückgeführt werden. Soweit es die Jahreszeit zuläßt, ist den tragenden Sauen Weidegang zu gewähren und womöglich auch Kleeweide. Bei guter Kleeweide auf Klee, der noch nicht in die Blüte getreten ist, brauchen tragende Sauen wenig oder gar kein Zufutter. Sonst ist auch die Verabreichung von Klee oder anderem Grünfutter im Stall zu empfehlen. Als Futtermittel für tragende Sauen kommen, abgesehen von Grünfutter im Sommer, im allgemeinen in Betracht: Gute Kleine, Haferschrot, Gerstenschrot, Magermilch. Kartoffeln sollen nur in geringen Mengen und zwar gedämpft oder gekocht gegeben werden. Im Winter werden zweckmäßiger Weise geringe Mengen rohe Rüben und Möhren zugefüttert. Namentlich in dem Falle, wenn die tragenden Sauen keine Gelegenheit zum Weidegang haben, und so auch im Winter, ist sodann die Verabreichung von kleinen Gaben phosphorsaurem Futterkalk, etwa ein Kaffeelöffel voll täglich, oder 2—3mal in der Woche ein Eßlöffel voll, am Platze. Abgesehen vielleicht von der Magermilch soll den tragenden Sauen kein wässeriges oder suppenartiges Futter vorgesetzt werden. Man gebe das Futter, soweit es sich um Schrot oder Kleie handelt, schwach angefeuchtet, oder falls auch Kartoffeln gefüttert werden, in dickbreiiger Form. Wenn die Schweine Durst haben, so wird am besten reines Trinkwasser, das aber im Winter etwas überschlagen sein muß, geboten. Bei tragenden Sauen kommt es sodann vor allem darauf an, daß nur unverdorbene Futterstoffe genommen werden. Eine zu starke Fütterung ist bei tragenden Sauen ebenso schädlich wie eine zu kärgliche Bemessung des Futters. Nach den Versuchen von Geheimrat Lehmann-Göttingen braucht die tragende Sau wenig mehr als Erhaltungsfutter, wobei freilich die Eiweißstoffe eine besondere Rolle spielen. Am besten werden drei Futterzeiten eingehalten, damit die Tiere nicht zu viel Futtermasse auf einmal aufnehmen müssen, um ihren Hunger zu stillen.

Soweit es irgend möglich ist, gewähre man den tragenden Sauen bis kurz vor der Geburt Bewegung im Freien, wobei viel mehr Sicherheit geboten wird, gesunde Ferkel zu erhalten, als wenn die Sauen zuviel in der Bucht liegen müssen. Bei Sauen, die in ausreichendem Maße Bewegung haben, gehen die Geburten in der Regel auch leicht vor sich. Wenn mehrere tragende Sauen in einer Bucht gehalten werden, was freilich nur unter der Voraussetzung geschehen darf, daß die Tiere verträglich sind, so muß aber mindestens 2 bis 3 Wochen vor der Geburt eine Absonderung eintreten. Damit bei der Geburt die Sau schon an ihre neue Bucht gewöhnt ist, darf die Umstellung nicht zu spät erfolgen.

Zk.

Von den Schnaken.

„Der Mücken singend Volk, das zierlich, feingebaut und zart geflügelt fast, doch nichts als Blutdurst kennt," wie Heinrich Seidel dichtet, ist die stete Plage unseres Sommers und mancher, der von diesen Tieren arg zerstochen ist, wird auch gern wissen wollen, auf welche Weise ihm diese Wunden zugeführt werden. Wie in einem Aufsatz in „Ueber Land und Meer" dargelegt wird, ist es eine geradezu teuflische Waffe, die die Mücken-Weibchen besitzen. Das Männchen, kenntlich an den federförmigen Fühlern, ist nämlich ganz harmlos und nährt sich gleich den Schmetterlingen von süßen Pflanzensäften. Das Weibchen aber, das die Eier legt, bedarf nahrhafterer Kost und findet sie im Blut der Menschen. Beim Weibchen liegen nun in der zu einer Rinne ausgezogenen Unterlippe, die von der gleichfalls langen Oberlippe bedeckt und so zum Saugrohre geschlossen wird, zwei spitze Nadeln und zwei mit zahlreichen Widerhaken versehene Dolche. Dazu kommt noch als Fortsatz der Unterlippe ein weiteres Stilett, der an den Seiten sägeförmig ausgezackte, der Länge nach durchbohrte Strechstilet, ein schreckliches Werkzeug, das kraftvoll, aus dem umschließenden Rohre vorgeschnellt, ein Tröpfchen giftigen Speichels in die Wunde legt, um das Gerinnen des Blutes zu verhindern und durch stärkeren Zufluß mühelos saugen zu können. Hat sich das Mückenweibchen auf diese Weise am Menschenblut gestärkt, dann fliegt es zu einem Wassertümpel und legt dort seine 200 bis 300 flaschenförmigen Eier, aus denen nach 2—3 Tagen die Larven ausschlüpfen. Diese kommen so direkt ins Wasser, wo sie sich von verwesenden Pflanzenteilchen nähren und, so lange sie nichts stört, ruhig am Wasserspiegel weilen. Wird das Wasser aber erschüttert, so flüchten sie sogleich in die Tiefe, werden aber dann durch Luftmangel wieder an die Oberfläche getrieben, wo sie mit dem Kopf nach unten hängen; die Atemröhre am Hinterleibe ragt etwas über den an dieser Stelle eingezogenen Wasserspiegel hinaus. Nach der dritten Häutung verpuppt sich die Larve; doch auch die Puppe hängt an der Oberfläche des Wassers, und zwar mit dem dicken Kopf nach oben, indem sie zwei kurze Atemröhrchen aus dem Wasser streckt. Nach ungefähr 10 Tagen schlüpft die fertige Mücke aus der Puppe. Bei der reichen Eiablage und der schnellen Entwicklung ist es erklärlich, daß in feucht-warmen Jahren ungeheure Mückenschwärme auftreten, gefördert durch die überall vorhandenen Wasserlachen und Tümpel. Zu Millionen steigen sie säulenartig aus dem Wasser in die Höhe, erfüllen oft Wolken gleich die Luft und lassen dabei einen scharfen summenden Ton hören. Dieses „Geigen" der Mücken wird zum Teil durch die Flügel, zum Teil durch die in Schwingung versetzten Atemlöcher in der Brust hervorgerufen. Der Mensch hat im Kampf gegen diese Plage schon große Fortschritte gemacht. Um einen Ort von diesem blutgierigen Volk zu reinigen, müssen vor allem die Wasserlachen möglichst beseitigt oder mit Oel übergossen werden. Das Oel verklebt nämlich die Atemöffnungen der Tiere, wenn sie an die Oberfläche kommen, so daß sie ersticken müssen. Die überwinternden Weibchen, die sich besonders an den Decken der Keller aufhalten, kann man mit Feuer ausrotten.

Für Familie und Haus.

Das Neueste von der Mode.

Die ersten Vorboten der neuen Herbsthüte. Während noch alles vor unerhörter Hitze seufzte und stöhnte und unsere Frauenwelt unter der leichten Sommergewandung die luftigste und duftigste wählte, schuf die Mode schon jene Kopfbedeckung, die ihr im kommenden Herbst als neue Folie dienen soll. Dabei schlug sie, was bei ihr ja keine Seltenheit ist, fast gänzlich ins Extrem: der neue Herbsthut wird groß, sehr groß sein und in geschwungener Linie, in Aufschlägen, rechts, links, vorn oder hinten seitlich, der Phantasie weitesten Spielraum lassen. Wird doch seine leicht durch Draht gesteifte Berandung oder Krempe von der Trägerin selbst noch „in Linie gebracht" werden können, wenn die Besonderheit des Gewandes es erheischt. So, wie sich jedenfalls die Erstlinge der Herbsthutmode zeigen, bedingen sie fast ausnahmslos die dazu getragene elegante Kleidung. Band, Rosetten und viel Federn neben einzelnen Blüten, Pompons, Kokarden und Epongen dienen an ihnen als Garnitur. Ganz neu ist an ihnen der keck eingeschobene spanische Kamm. Kamm? werden ungläubige schöne Leserinnen fragen. Jawohl, der hohe spanische Kamm, in blondem oder dunklem Schildplatt, Horn oder Elfenbein. Er, der bislang zum Schmuck des Haares diente, ist plötzlich ein Stück höher gewandert, als sei er seines Versteckes unter dem Hute überdrüssig und zeigt sich nun keck in seiner ganzen Schönheit, schräg eingeschoben, am Hutkopfe, oder noch über diesen hinausragend. Ob diese „spanische Mode" bei unseren deutschen Frauen Anklang finden wird? Die erste Widersinnigkeit in Modefragen, der damit zum Siege verholfen würde, wäre es freilich nicht. Schwarz, Braun und Blau sind vorläufig die Hauptmodefarben der großen Hüte und ein vorn höher wie hinten aufsteigender Kopf eine weitere Neuheit an ihnen.

Eva Maria.

Die sommerliche Schärpenmode. Die Mode liebt bekanntlich Ueberraschungen. Aber größere konnte sie in letzter Zeit kaum bieten, wie den jähen Uebergang vom schmalen Gürtel zur breiten, oft überbreiten Schärpe. Dabei ist jener noch keineswegs ausgeschaltet, nur daß sich ihm neuerdings vorn eine große, schöne Agraffe oder Gürtelschnalle zugesellt, die in weißem oder gelbem Metall, in Atlasilber oder Maltgold, in Straß wie in Stahl reich mit bunten Glas- oder Halbedelsteinen besetzt, außerordentlich wirkungsvoll ist. Die eigentliche Hochsommermode unter allen Gürtungen sind aber eben jene breiten Schärpen, die den Gürtungen der japanischen Kimonos ähnlich, fast faltenlos bei tiefgerückter Taillenlinie, oft bis 30 cm breit die Taille umwinden und in der Rückenmitte oder links seitlich von dieser, vereinzelt auch unter dem linken Arme, als riesige Schmetterlingsschleifen zwanglos verschlungen enden. Weiche, schmiegsame Liberty-seide, starrer Taft, Foulard, Crepe de Chine, aber auch das duftigste von allen, wenn auch wie Eintagsfliegen von nur kurzer Dauer: schneeiger Glasbatist auf buntgemusterten, bedruckten oder gestickten Kleidern, geben das Material zu diesen Sommerschärpen. Eine Mode-