über Jakett oder Mantel gebreitet werden, damit dieser ihre Pracht nicht verdeckt oder gar verdrückt. E. M.

Praktische, moderne Reiselleider, Wettermäntel und Straßenanzüge. Der Notwendigkeit zum Sparen mußte sich auch die Mode beugen. Das beweisen ihre neuesten Schöpfungen an praktischen Hüllen für die Straße, für Wettertage und die Reise. An Reisekleidern brachte sie so vielfältige Formen, daß neben praktischen Erwägungen auch der Schönheitssinn bei ihrer Wahl voll in Rechnung gestellt werden kann. Da sind lange, die Kleidung völlig verhüllende Reisemäntel erschienen, die mit oder ohne Sattel, mit eingesetztem oder Raglanärmel, enganliegenden oder nach unten sich erweiternden Glockenärmel, gleich schick und elegant wirken. Der vordere Schluß ist fast immer so eingerichtet, daß der Reisemantel zurückgeschlagen, offen getragen, aber eben, so auch nach Schließen einiger versteckt unter dem hohen Kragen angebrachter Knöpfe und Schlingen, bis zum Kinn hinauf geschlossen werden und so auch zugleich als Wettermantel dienen kann. Die Stoffe dieser Reisemäntel, ob aus Gabardine, Twill (Kammgarnköper), aus Ripsstoff (covercoat), aus Serge, Cheviot oder Loden bestehend, sind an ihnen fast immer wasserdicht imprägniert, also in dieser Beziehung durchaus „zuverlässig". Aber einige dieser neuen Reisemäntel haben noch eine weitere große Annehmlichkeit. Sie können mit einer kleinen Veränderung verschiedenen Zwecken dienen. Als oberer Teil, ohne den bei verlängerter Taillenlinie verdeckt unter breitem Steppsaum angefügtem Rockteil, als fesche, flotte Sakkojacke. Mit zurückgeschlagenen Reversteilen derselben und heller Weste und dazu passendem Rock, als elegantes Besuchs- und Straßenkleid. Mit Rockteil und enggeschlossener Jacke, als Strapazier-, Reise- und Wettermantel und mit aufgeknöpfter Pelerine, als schützende Abendhülle an kühlen Tagen, oder bei festlichen Veranstaltungen. Ein besonders hübsches Modell dieser Art praktischer Sommer- und Reisekleidung konnte mit seinem vorn geschlossenen Rockteil (ebenso wie das Anfügen an die Sakkojacke leicht durch Kohinoors bewirkt), mit dem dazugetragenen Pelerinenkragen als flotter Sport- und Bergsteigerock dienen. Es bedarf dazu nur des Zusammenziehens des oben angebrachten Zugzaumes und Befestigung mit den darin vorhandenen breiten Bändern um die Taille, um als solcher sofort verwendet werden zu können. Die Pelerine wird dazu als Schutz bei plötzlichem Witterungsumschlag im Rucksack mitgeführt. Braun, Blau und ein stumpfes Steingrau sind für besonders praktische Mäntel dieser Art diesen Sommer Modefarben. Daneben, weniger praktisch, aber äußerst kleidsam: Schwarz-weiß, kleinkariert, die verschiedenen gestreiften, melierten und gesprenkelten Kostümstoffe in Grau, Graublau, Schwarz-Weiß, Grün-Weiß und Violett-Schwarz-Grün.

Eva Maria.

Hauswirtschaft.

Stopfen und Ausbessern von Gardinen. Fast bei keiner Arbeit ist das Ausbessern und Stopfen so lohnend, wie bei Tüllgardinen. Sind sie gemustert, dann flickt man sie am besten in der Art, daß man sie mit einem gleichen Stück unterlegt, dieses mit feinstem Spitzengarn bei offenem Rande überwendlich aufnäht, dann die schadhafte Stelle darüber wegschneidet, um nun den so entstandenen Rand auch von dieser Seite mit überwendlichen Stichen vor weiterem Ausfransen zu sichern. Bei klein gemustertem Gewebe, sogenannten Spann- oder Vitragenstoffen, ist natürlich derartiges Flicken ausgeschlossen, da es zu stark sichtbar würde. Hier muß die schadhafte Stelle, am besten über ein glattes Sofakissen geheftet, mit feinstem Spitzenzwirn gestopft werden. Nachdem zunächst die senkrechten Fäden eingezogen und oben und unten gut befestigt sind, wird von einer Seite beginnend, immer ein Faden mit dem anderen dieser Stiche durch sogenannte Stäbchenstiche verbunden, die freilich nur an kleinen schadhaften Stellen anwendbar sind, weil sie viel Zeit erfordern. Viel rascher fördernd sind die sogenannten Languettenstiche zum Ausbessern großer Schäden in Tüllgardinen. Auch dazu wird die Arbeit auf ein Sofakissen geheftet und im Notfall mit einem Stück neuen glatten Satin oder Kattun unterlegt, auf dem die Nadel nicht so leicht hängen bleibt, und nun im bekannten Languettenstich hergestalt ausgeführt, daß die linke Hand oder vielmehr Zeigefinger und Daumen derselben dabei die entstehenden Schlingstiche festhalten. Ist diese Tour beendet, dann wird der Faden fest verstochen abgeschnitten und wieder von der andern Seite von neuem zu nähen begonnen. Auch dieses Stopfen ist bei sauberer Ausführung kaum sichtbar. Wichtig ist, an Gardinen stets den kleinsten Schaden gleich auszubessern, weil große Schäden nur noch durch Untersetzen oder Ausschneiden zu beseitigen sind. K.

Die Gabel als wichtiges Hilfsmittel der Küche. Mit Hilfe einer bretzinkigen, gebogenen, großen Stahlgabel, wie sie als Kochgabel jeder Koch ständig benutzt, kann sich die Hausfrau manche Arbeit bedeutend erleichtern. So wird Mischfleisch zu Füllungen oder Fleischklößchen um die Hälfte rascher aufs innigste vermischt, wenn man die Gabel dazu nimmt. Krautklöße mit dem von ihr vermengten Teig sind innen glatter und gleichmäßiger. Mit der Gabel ist Mehl und Ei zum Nudelteig rascher verrührt, ohne viel Verlust durch Hängenbleiben am Löffel. Beim Backen kleiner Gebäcke wendet sie rascher im Fett um wie ein Löffel. R.

Vereinfachung des Fensterwaschens beim Hausputz. Wenn die Fensterflügel nicht zu groß und auch leicht auszuheben sind, dann sollte beim Frühjahrsputz die zeitraubende Arbeit des Fensterwaschens dadurch vereinfacht werden, daß sie ausgehoben, in einer Wanne möglichst mit der Bürste gereinigt und in einer zweiten mit klarem Wasser überspült werden. Es bedarf dann nur noch eines leichten Abreibens der spiegelklar gewordenen Fensterscheiben, um sie rasch fertigzustellen, während das Waschen der Fenster im Rahmen, der Tapeten und nahestehenden Möbel wegen, viel langsamer, weil vorsichtiger, ausgeführt werden muß, also viel mehr Zeit in Anspruch nimmt. K.

Fadengerades Trocknen der Gardinen ohne Spannrahmen. Nichts wünscht wohl die Hausfrau beim Gardinenwaschen sehnlicher, als sie recht gerade und unverdehnt trocknen zu können, da auf Waschleinen gehängt, die zarten Gewebe selbst bei größter Sorgsamkeit immer wieder verzogen werden. Nun brachte mich ein Zufall auf die neue Art des Gardinentrocknens, die sicher allen Hausfrauen gefallen und sie zur Nachahmung anregen wird. In einem Zimmer mit in den Türrahmen eingelassenen Vorhangstangen von Messing waren wir mit den Arbeiten bis zum Abend nicht fertig geworden. Am anderen Morgen fand ich die nassen, von der Aushilfsfrau darüber gehangenen Tücher völlig glatt und fadengerade getrocknet darauf vor. Als das Zimmer fertig war, zog ich nun die inzwischen gewaschenen Gardinen glatt und ausgezogen darüber, ebenso über die gleichen Stangen am Fenster und hatte am Nachmittag die Freude, die Gewebe trocken abnehmen zu können. Es bedurfte dann noch eines leichten Ueberstreichens mit dem Plätteisen, um sowohl die Schals selbst, wie auch die daran befindlichen Volants tadellos wieder herzustellen. In einem anderen Raume, wo die Messingstangen fehlten und die Gardinen an Holzbrettern befestigt wurden, half ich mir in der Weise, daß ich sie mit dem oberen Rande mittels Stecknadeln dicht daran feststeckte. Die ganze Breite des Brettes genügte gerade für einen glatt gespannten Schal. Durch Oeffnen des Fensters hinter diesem sorgte ich für schnelles Trocknen, so daß auch hier bald die auf „neu" vorgerichteten Gardinen wieder aufgesteckt werden konnten.

Rohrstühle mit schlaff und dunkel gewordenen Sitzen frischt man wieder auf, wenn man sie mit kochend heißem Seifenwasser abbürstet, mit Schwefelpulver bestreut und in Zugluft stellt. Nach dem Trocknen bürstet man das Pulver sorgsam, so daß man das Holz nicht berührt, durch das Geflecht auf ein untergelegtes Papier und sammelt es zu weiterem Gebrauch.

Fördere des Kindes höheres Sinnesleben, halte es an die Reinlichkeit, Ordnung, Anständigkeit und Schamhaftigkeit, gib nicht zu, daß es sich einer gemeinen Sprache bediene, dulde aber auch nicht, daß andere Personen in seiner Gegenwart kalte, rohe und schlüpfrige Reden führen.

Kinderpflege und -Erziehung.

Das „Gehorchen aufs Wort". Gehorsam und Folgsamkeit ziert ein jedes Kind, und der Eltern Begehr ist es, diese Eigenschaften ihrem Kinde anzueignen. Aber man hüte sich, hierin zu weit zu gehen! Denn das Kind darf nicht etwa zum völlig willenlosen Gegenstand in den Händen der Eltern und Erzieher werden. Es muß vielmehr lernen, freiwillig aus Liebe zu gehorchen und weil es die Eltern sonst betrübt. Ein Gehorsam aber, der nur aus dem Grunde entsteht, sich eine Strafe zu ersparen, ist kein wahrer und dauerhafter und wird so oft als möglich heimlich übertreten werden. Man darf eben den Gehorsam eines Kindes nicht mit Gewalt erzwingen wollen, sondern man muß es dazu erziehen! Aber im allgemeinen muß man es bei dem Kinde stets mit Liebe versuchen und erst wenn dies nutzlos ist, zur Strenge schreiten. Sonst läuft man nur zu leicht Gefahr, das Gegenteil von dem, was man will, zu erreichen. Es ist eben ein großer Unterschied zwischen erzwungenem und anerzogenem Gehorsam und eins dürfen Eltern und Erzieher nie vergessen: daß man mit Liebe bei dem weichen Gemüt des Kindes gar viel vermag!

Ansteckung bei Kindern. Die Kinder sind für Giftstoffe der Grippe, des Schnupfens, der Halsentzündung überaus empfänglich, und man kann sicher sein, daß, wenn ein Erwachsener in der Umgebung des Kindes mit einem dieser Leiden behaftet ist, sich dasselbe auch auf die Kinder überträgt. Man tut also gut daran, sich von jedem unnötigen Verkehr mit den Kindern fernzuhalten.

Redaktion: C. Ludwig in Heilbronn a. N.



Der Praktische Ratgeber



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

Sauerländer Zeitung
Druck und Verlag v. Hans Albrecht, Brilon.

Nr. 13. 1921

Die allgemeinen Grundregeln des Rebschnittes und das freie Weinspalier.

Im Prinzip sind sich alle Schnittarten gleich, um welche Formen es sich auch immer handelt; immer kehren die drei Grundbegriffe der Fruchtrebe, des Schenkels und des Zapfens wieder. Bei manchen Kunstformen wird allerdings auch wohl auf den Schenkel verzichtet. Eine Fruchtrebe ist ein Zweig, welcher soweit zurückgeschnitten ist, daß noch 6—8 Augen verblieben sind. Ein Schenkel hat nur 4—5 Augen, ein Zapfen, deren zweite Fruchtrebe und Schenkel bringen Trauben; der Zapfen dient nur der Erneuerung des Holzes, indem seine Austriebe tragbares Holz für das nächste Jahr geben sollen. Das freie Weinspalier, wie wir es in Mittel- und Norddeutschland überall an Hauswänden finden, wird folgendermaßen behandelt: Man beläßt dem Pflänzling drei Augen (Abb. 1), die alle drei zum Austrieb gelangen, wobei das erste Auge gewöhnlich den stärksten, das unterste den schwächsten Trieb ergibt (Abb. 2). Im zweiten Winter werden diese drei Triebe beigekappt, indem so der stärkste Oberaustrieb auf Fruchtrebe, der zweite auf Schenkel und der dritte auf Zapfen geschnitten wird. Unter günstigen Verhältnissen tragen Fruchtrebe und Schenkel bereits ihre Trauben. Der Zapfen aber erzeugt zwei Austriebe, die das nächstjährige Tragholz ergeben und die (Abb. 3) im dritten Jahre auf Fruchtrebe und Schenkel geschnitten werden. Die abgetragene Fruchtrebe wird auf 4—5 Augen gekürzt, dann gibt das Auge bei a einen üppigen Austrieb, der im vierten Jahre Fruchtrebe wird, das Auge bei b wird Schenkel und das bei c Zapfen. Der abgetragene Schenkel wird auf Zapfen geschnitten und man bekommt demgemäß bei d und e das Tragholz für das nächstfolgende Jahr.

So geht die Entwicklung weiter, wie es die Abb. 5 und 6 zeigen. Der gemäß Abbildung 3 geschnittene Stock sieht nach dem Austrieb und Laubfall wie Abb. 5 aus, und indem er bei z auf Zapfen, bei f auf Fruchtrute und bei s auf Schenkel geschnitten wird, zeigt er nach dem Schnitt etwa das Bild von

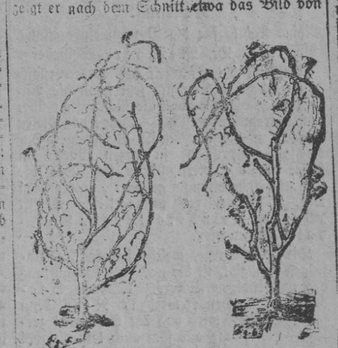


Abb. 6. Die Zapfen b geben das Erneuerungsholz für das folgende Jahr, i ebenfalls Zapfen, m Schenkel, i Fruchtrebe, während die nicht beschnittenen Triebe je nachdem Fruchtarten oder tragende Schenkel sind.

Nachdem der Schnitt vorgenommen ist, werden die Fruchtruten und Schenkel fächerförmig angebunden und bei korrekter Erziehung zeigt der Stock das Bild unserer 4. Abb. Man sieht dort deutlich, wie Zapfen als Tragholzerneuerer, Fruchtrute und Schenkel als Fruchtträger als geschlossene Dreieinheit immer wiederkehren. So wird dann weiterhin die Form systematisch weiter entwickelt.

Janson.

Fischfuttermehl an wachsende Schweine.

Nachdruck verboten.

Auf die Entwicklung der wachsenden Schweine übt das Fischfuttermehl eine sehr günstige Wirkung aus. Wenn irgend gutes Fischfuttermehl zu bekommen ist, so sollte man bei der Fütterung der wachsenden Schweine davon Gebrauch machen. Gleichviel, ob die jungen Schweine viel Auslauf oder ob sie sich mehr nur auf einem Laufhof herumtummeln können, ist das Fischfuttermehl am Platze. Bei beschränktem Auslauf sollte es umso weniger fehlen. Wenn nicht sonst in der Fütterung der wachsenden Schweine große Fehler gemacht werden, so übt das Fischfuttermehl meist eine günstige Wirkung gegen die Knochenweiche (Rachitis), gegen Lähme und Steifheit der Ferkel aus, was auf seinen hohen Gehalt an phosphorsaurem Kalk zurückzuführen ist, der je nach der Herkunft des Fischfuttermehles 20 bis 25 v. H. betragen kann. Der phosphorsaure Kalk des Fischfuttermehles wird dazu sehr leicht von den Körpersäften aufgenommen, was ihm eine Ueberlegenheit gegenüber dem phosphorsauren Futterkalk gibt. Wenn sich freilich die jungen Schweine in dumpfen, feuchten Ställen aufhalten müssen, die vielleicht schlecht gelüftet und mit Zementfußboden versehen sind, dann kann trotz bester Fütterungsmaßnahmen und trotz Fischfuttermehl Steifheit und Lähme bei den Tieren auftreten. Für die Muskel- und die Fleischbildung beruht der Wert des Fischfuttermehles sodann auch in seinem hohen Gehalt an verdaulichem Eiweiß, der sich bis zu 40 und 44 v. H. stellt. Ein hoher Fettgehalt ist beim Fischfuttermehl nicht erwünscht, da dadurch bei Mastschweinen leicht ein traniger Geschmack des Fleisches und des Speckes hervorgerufen wird. Bei den fettarmen Mehlen mit 2 bis 3 v. H. Fett liegt diese Gefahr nicht vor. Immerhin aber tut man gut, bei Mastschweinen etwa 3 bis 4 Wochen vor dem Ende der Mast mit der Verabreichung von Fischfuttermehl aufzuhören.

Den Ferkeln wird Fischfuttermehl erst dann gereicht, wenn sie von der Sau abgesetzt sind und selbständig fressen gelernt haben. Man beginnt mit etwa 30 Gramm für ein Tier täglich berechnet und geht mit dem Fortschreiten des Wachstums der Tiere nach und nach bis zu 100 Gramm und noch darüber. Bei wachsenden Mastschweinen werden bis zu 150 und auch noch etwas mehr Fischfuttermehl gereicht. Manchmal wird darüber geklagt, daß durch Verabreichung von Fischfuttermehl bei Ferkeln Durchfall hervorgerufen wird. Die Ursache

kann am Fischfuttermehl selbst liegen, wenn es vielleicht verdorben ist oder wenn es einen zu hohen Salzgehalt aufweist. Gutes Fischfuttermehl soll nicht mehr als 3 bis höchstens 5 v. H. Salz haben. Ein zu hoher Salzgehalt kann auch bei älteren Schweinen Verdauungsstörungen und Vergiftungserscheinungen hervorrufen. Wenn unter Verwendung von gutem Fischfuttermehl bei Ferkeln Durchfall entsteht, so ist die Ursache gewöhnlich auf eine fehlerhafte Verabreichung zurückzuführen. So ist es ganz verkehrt, das Fischfuttermehl in Suppenform darzubieten, wie es nicht zu selten noch geschieht. Am besten wird es mit etwas Schrot vermengt und nur schwach angefeuchtet vorgesetzt. Wenn vielleicht ein Teil des Futters in dickbreiger Form zur Verabreichung kommt, so kann das Fischfuttermehl auf dieses Futter gestreut werden. Da das Fischfuttermehl, abgesehen von einem manchmal zu hohen Salzgehalt, nicht selten Verfälschungen aufweist, so ist es ratsam, nur solches Fischfuttermehl zu verwenden, das unter Gewähr für Gehalt und Reinheit verkauft wird. Bei Untersuchungen von Fischfuttermehl werden u. a. Zusätze von Sand, Holzmehl, Austernschalenmehl, Knochenmehl, Kadavermehl festgestellt.

Trotzdem die Verwendung von Fischfuttermehl in der Schweinefütterung nichts neues mehr ist, denn schon vor 25 Jahren wurden an der Versuchsanstalt in Göttingen vergleichende Versuche mit Fischfuttermehl bei der Schweinefütterung ausgeführt, so standen viele Schweinezüchter, auch zu Zeiten, wenn genügend Angebot davon vorhanden war, diesem Futtermittel ablehnend gegenüber. Es sei noch erwähnt, daß von manchen hannoverschen Schweinezüchtern Fischfuttermehl in mäßigen Mengen, bis 100 Gramm auf ein Tier täglich gerechnet, auch an tragende und säugende Sauen mit Erfolg gegeben wird. Zk.

Kalkbeine.

Eine häufig auftretende Krankheit unter dem Geflügel sind die sogen. Kalkbeine. Das Uebel wird verursacht durch eine kleine Milbe, die sich unter den Schuppen der Zehen und Läufe eingenistet, so daß diese nach und nach durch eine kalkartige, schorfige Masse gehoben werden. Im fortgeschrittenen Stadium sieht es aus, als ob Bein und Fuß mit einer Lage Kalkmörtel belegt wären (Siehe umstehende Abb.)



Durch das Graben des kleinen Tierchens unter der Haut werden dem Huhn große Schmerzen bereitet und es sucht sich durch ständiges Kratzen und Picken des Peinigers zu erwehren. Nimmt das Uebel überhand, ohne daß etwas dagegen getan wird, kann es so peinigend für die Tiere werden, daß sie kaum weder stehen noch gehen können, das Allgemeinbefinden nimmt ab und die Tegetätigkeit hört fast ganz auf. Zuletzt greift das Leiden auch auf Kopf und Hals über, worauf dann die Tiere nach langem Leiden endlich an Schwäche eingehen. Da dieses Leiden äußerst ansteckend ist, ist es Pflicht eines jeden Züchters, sofort, wenn er das Uebel bemerkt, geeignete Bekämpfungsmittel anzuwenden.

Bevor man der Milbe selbst zu Leibe gehen kann, sind zunächst die Borken zu entfernen. Das geschieht auf folgende Weise: Man beschmiert die befallenen Stellen mit einer dicken Lage grüner Seife, der nötigenfalls ein klein wenig warmes Wasser zugesetzt wird. Damit die Tiere die Seife nicht abkratzen, umwickelt man die Beine mit einem alten Lappen. So läßt man die Seife 24 Stunden einwirken. Haben sich die Borken soweit erweicht, daß sie leicht aufgelöst werden können, wäscht man die Seife mit lauem Wasser ab und entfernt dann behutsam die Borken, andernfalls muß noch eine zweite Einreibung mit Seife gemacht werden. Ist das Bein so gereinigt, badet man es in einer 10prozentigen Kreolinlösung oder reibt es ein mit einer Karbolsalbe. Im Anfang, wo das Bein nur noch wie mit Mehl bestäubt erscheint, hilft auch ein öfteres Einreiben mit Petroleum.

Neben einer solchen Behandlung muß aber auch für eine gründliche Reinigung des Stalles, Nester, Sitzstangen usw. Sorge getragen werden. Sch.

Einige Winke für die Beerenweinbereitung.

Einige Winke für die Beerenweinbereitung.

Von Prof. Dr. Meißner, Weinsberg.

Bald ist die Erntezeit der Beerenfrüchte und deshalb mehren sich jetzt schon die Anfragen an die Weinbau-Versuchsanstalt über die Beerenweinbereitung. Einige von diesen Fragen möchte ich, da sie allgemeines Interesse beanspruchen, in kurzen Worten an dieser Stelle erörtern. Wer sich über die Beerenweinbereitung genauer unterrichten will, sei jedoch auf meine kleine Schrift „Beerenweinbereitung im Haushalt" hingewiesen.

Die erste Sorge, welche sich in den Anfragen kundgibt, ist die nach der Beschaffung des notwendigen Zuckers. 1. Kann Saccharin angewendet werden? Nein, denn dieser Süßstoff wird von der Hefe nicht zersetzt, es wird also aus ihm auch kein Alkohol gebildet, sondern das Getränk bleibt süß. Saccharin könnte höchstens dann Verwendung finden, wenn es sich darum handelt, einen fertigen Beerenwein nachzusüßen. 2. Kann Traubenzucker zum mit Wasser verdünnten Beerensaft zugesetzt werden? Ja, denn der Trauben- oder Kartoffelzucker vergärt wie der Kristall- oder Hutzucker zu Alkohol und Kohlensäure vollständig. Der Traubenzucker ist dem Handel freigegeben und kann deshalb auch zur Bereitung von Haustrunk, zum Einmachen der Beeren, zur Herstellung von Gelees und Marmeladen usw. von Drogerien bezogen werden. 3. Kann man zum Süßen der Beerensäfte technisch auch Honig verwenden? Ja, denn auch der Honig vergärt vollständig, wenn er, wie es bei der Beerenweinbereitung tatsächlich geschieht, stark verdünnt wird. An sich gärt Honig bekanntlich nicht, weil er gärungshemmende Stoffe enthält, die, so lange der Honig unverdünnt ist, für die Hefen Gifte darstellen, und weil der Zuckergehalt des konzentrierten Honigs ein so hoher ist, daß sich Hefe in ihm nicht vermehren und infolgedessen auch nicht tätig sein kann. Bei der praktischen Anwendung des Honigs kann man etwa 1¼ Pfund Honig in der Wirkung gleich 1 Pfund Zucker setzen. 4. Vor einigen Jahren habe ich den Vorschlag gemacht, in Ermangelung des Zuckers die reinen, unverdünnten Beerensäfte für sich vergären zu lassen, sie dann in spundvollen Behältern (Fässern, Glasballon usw.) bis zur Obsternte aufzubewahren und sie dann erst mit süßem Obstsaft, der etwa 12% Zucker enthält, zu verdünnen, nachdem man den reinen Beerensaft, der natürlich viel zu sauer und darum ungenießbar ist, mit Wasser verdünnt hat, und zwar auf 1 Liter vergorenen Natur-Beerensaft etwa 2 Liter Wasser. Das Verfahren hat sich in der Praxis bewährt und es entstehen recht gute Moste, nur darf man die vorherige Verdünnung der aufbewahrten Beerenweine nicht vergessen!

Die zweite Frage, welche nun schon mehrfach in diesem Jahre an die Versuchsanstalt herangetreten ist, ist die Frage nach der Vergärung der Beerensäfte mit Reinhefe und nach dem Bezug derselben. Daß das Gelingen der Beerenweine gerade von der richtigen und vollständigen Vergärung der gezuckerten Säfte abhängig ist, habe ich in meiner oben genannten Schrift eingehend dargetan. Reinhefe kann jederzeit von der Weinbau-Versuchsanstalt in Weinsberg bezogen werden. Es eignen sich zu genanntem Zwecke besonders die Rassen: Weikersheim, Neustadt, Schwaigern. Der Preis ist für manche Hersteller von Beerenweinen allerdings ein verhältnismäßig hoher. Denn das geringste Quantum Reinhefe, welches von der Versuchsanstalt abgegeben wird, kostet für Württemberger 12 M, für Nichtwürttemberger 15 M, einschließlich Porto und Verpackung. Wenn nun jemand nur 20 bis 30 Liter Beerenwein bei den hohen Preisen für Traubenwein für seinen eigenen Hausgebrauch herstellt, so kostet die Hefe im Verhältnis zu viel, wenngleich die Sicherheit gegeben ist, daß durch die Anwendung der Reinhefe ein tadelloses Getränk entsteht. Ich habe deshalb in den Beantwortungen den Vorschlag gemacht, daß sich einige Leute einer Gemeinde zusammentun sollten, um gemeinschaftlich 1 Fläschchen Anstellhefe von Weinsberg kommen zu lassen. Sie können dann die Reinhefe nach einer Gebrauchsanweisung vermehren und die Hefe nachher teilen. Der Weg ist gangbar und wird schon seit mehr als einem Jahrzehnt tatsächlich auch beschritten. Dadurch vermindert sich dann der Preis für die Reinhefe, und trotzdem hat man alle die Vorteile, die mit der Reinvergärung gerade der Beerensäfte verbunden sind.

Endlich sei noch hervorgehoben, daß es sich sehr empfiehlt, den hergestellten Beerensäften sofort 20—30 Gramm Salmiak, den man in jeder Apotheke oder Drogerie käuflich erhalten kann, in Lösung zuzusetzen, weil dann die Vergärung der Säfte besser vor sich geht.

Der richtige Zeitpunkt der Heuernte

Nachdruck verboten.

Von Oberbaurat Canz, Kulturingenieur.

Die Heuernte naht rasch heran und ist zum Teil schon begonnen. Es dürfte daher angezeigt sein, auf den Einfluß hinzuweisen, den die Wahl des richtigen Zeitpunkts auf den Ertrag nach Güte und Menge hat. Braungart, früher in Weihenstephan, hat uns in seinem Handbuch über rationelle Wiesen- und Weidenkultur hierüber wertvolle Aufschlüsse gegeben. Das Ziel der Heuernte ist, nährstoffreiches, bekömmliches und leicht verdauliches Futter in möglichst großer Menge zu erzielen. Bei den krautartigen Pflanzen und den Gräsern nimmt nun mit der zunehmenden Entwicklung nicht nur die Menge der in ihnen enthaltenen Nährstoffe, sondern auch die Verdaulichkeit ab, indem die feinen Reizstoffe, die für die Verdauung und Ausnützung des Futters wichtig sind, sich verflüchtigen. Durch Fütterungsversuche wurde festgestellt, daß sich die Verdaulichkeit des Futters schon vermindert, wenn der richtige Zeitpunkt für den Schnitt nur um wenige Tage überschritten wurde, selbst wenn der Gehalt an Nährstoffen noch nicht abgenommen hatte. Da nun das Wiesenfutter aus einer großen Anzahl verschiedener Pflanzen besteht, die in sehr verschiedener Zeit blühen und verreifen, so sind Witterungsverhältnisse und Standort von großem Einfluß auf die Entwicklung der Pflanzen. Es ist keineswegs zulässig, den Beginn der Heuernte ein für allemal auf einen bestimmten Zeitpunkt, etwa den Johannistag, festzusetzen. Mäht man zu früh, so sind eine Menge Pflanzen noch nicht oder noch nicht vollständig entwickelt, die Erntemasse wird also gering ausfallen. Mäht man spät, so haben andere Arten schon verblüht und sind derart ausgereift, daß sie für die Tiere ungenießbar und unverdaulich sind. Der Wert des Futters wird deshalb herabgesetzt. Die meisten Gräser liefern die größte Menge bei verhältnismäßig hohem Futterwert, wenn sie eben in die Blüte treten oder unmittelbar vor Beginn der Blüte stehen. Nun liegt aber die Blütezeit der einzelnen Arten der Heumahdzeit einer Wiese etwa 10 Wochen auseinander. Man wird deshalb zweckmäßig die Ernte dann vornehmen, wenn die Zeit gekommen ist, wo die Wiese bei durchschnittlich größter Futtermasse den höchsten Futterwert erlangt hat. Ohne eine Kenntnis der wichtigsten Grasarten läßt sich aber dieser Zeitpunkt, der in den einzelnen Gegenden und Jahren sehr verschieden ist, nicht feststellen. Am besten eignet sich hiezu die Blütezeit des Wiesenschwingels, des Goldhafers und des Kammgrases, da diese Grasarten fast überall vorkommen. Man erhält für den frühesten Erntezeitpunkt die Blüte des Wiesenschwingels. Gleichzeitig mit ihm blühen dann noch eine große Zahl der allerwertvollsten Gräser, wie französisches Raygras, Knaulgras, Wiesenrispen- und Gemeines Rispengras u. a. m. Die Mittel- oder Normalernte sollte stattfinden zur Blütezeit des Goldhafers in der die letzten Nachzügler der vorgenannten Gräser noch blühen. Verspätet ist dagegen die Ernte zur Blütezeit des Kammgrases, da zu diesem Zeitpunkt viele Gräser schon reif oder reifend, also mehr oder minder abgestanden und holzig sind. Es sind dann große Verluste nach Menge und Güte des Heues unvermeidlich. Ein Futter, das aber nach dem Abblühen des Kammgrases gewonnen wird, ist nach Menge und Güte geringwertig.

Es empfiehlt sich also für den Landwirt, wenigstens die genannten Leitpflanzen kennen zu lernen und auf ihre Entwicklung zu achten. Er wird hiedurch wertvolle Anhaltspunkte für eine vorteilhafte Gewinnung und Verwertung des Futters bekommen. Es ist selbstverständlich, daß bei Festsetzung des Zeitpunkts der Heuernte auch noch andere Umstände, wie Charakter der Witterung, Arbeitsverhältnisse und dergl. eine Rolle spielen.

Aus dem Tierleben.

Der Lebenslauf der Schabe. Der deutschen Schabe, dem lästigen Insekt, das unsere Küchen und Keller heimsucht, hat Johann Wille eine auf genauen Studien beruhende Lebensbeschreibung gewidmet, aus der H. Hoffmann in der „Naturwissenschaftlichen Wochenschrift" Interessantes mitteilt. Die deutsche Schabe ist hauptsächlich auf Räume mit einer regelmäßigen Temperatur von zirka 20 Grad beschränkt. Durch Licht und Feuchtigkeit wird das Tier fast gar nicht beeinflußt. Das Höchstmaß der Temperatur, das es erträgt, ist 40 Grad, das Mindestmaß 4 Grad Wärme; bei 42 Grad tritt Wärmestarre, bei 2 Grad Kältestarre ein. Sehr empfindlich ist die Schabe gegen Luftströmungen, gegen Hunger aber ziemlich widerstandsfähig. Tagsüber sitzen die Tiere in ihren Verstecken und nehmen dabei eine ganz besondere Ruhe- oder Lauerstellung ein, wobei die Fühler schräg nach vorn oben gerichtet sind. Als Spaltweite, die den Tieren noch als Versteck oder Durchschlupf dienen kann, wurde für Larven etwa 1 Millimeter, für erwachsene Tiere 1,5 Millimeter, für Weibchen mit Koken etwa 3—4 Millimeter festgestellt. Bei eintretender Dunkelheit suchen die Tiere ihre Futterplätze auf; ihnen stehen drei Bewegungsarten zur Verfügung: Laufen, Springen, Flattern. Den Schnellauf, bei dem die Schabe bis 30 Zentimeter in der Sekunde zurücklegt, schlägt sie nur auf der Flucht ein. Die Zeiten, in denen sie eine besondere Beweglichkeit zeigt, sind von 5 bis 7.30 Uhr nachmittags und 6.30 bis 7 Uhr vormittags. Charakteristische Bewegungen der Schabe sind die Putzbewegungen, wobei die Antennen und Beine meist mit den Mundwerkzeugen, alle übrigen Teile des Körpers aber mit den Beinen gesäubert werden. Die Ursache für diese Putzbewegung ist nicht nur in dem Wunsch der Reinigung, sondern auch in der Einwirkung von Riechstoffen und Gasen zu suchen. Die Nahrungsstoffe, die die Schabe mit ihren beißenden Mundwerkzeugen aufnimmt, sind außerordentlich mannigfach. Zwar lehnt sie einzelne Gegenstände ab, wie z. B. Fleisch, Getreide, Leder, Gewebe; doch ist ihr sonst jede Nahrung recht, die sie findet. Etwa 11 Tage nach der Kopulation beginnt bei dem Weibchen die Bildung des Kokons. Nach 24 Tagen wird das Kokon abgelegt, und eine halbe Stunde später schlüpfen die ersten Larven aus. Die Larven machen sechs Häutungen durch und brauchen vom Ausschlüpfen bis zur Ausbildung zur Imago etwa 170 Tage. Die männlichen Schaben sterben nach etwa 15 Tagen, die weiblichen nach 30 bis 40 Tagen. Als Bekämpfungsmittel dieser Insekten kommen neben Giften, die ihnen zum Fraß hingestreut werden, besonders die Durchgasung mit Blausäure in Betracht.

Für Familie und Haus.

Das Einmachen in Flaschen.

Nachdem die Flaschen sehr sauber gespült, zum Auslaufen umgekehrt in einen Korb oder Eimer gestellt sind, müssen sie durch Erhitzen keimfrei gemacht werden. Das geschieht entweder dadurch, daß man sie in einen heißen Bratofen legt und durchhitzen läßt, oder sie in Zeitungspapier wickelt, die Bodenvertiefung ebenfalls mit Zeitungspapier ausfüllt und sie in einen Topf mit kaltem Wasser stellt, so daß sie etwa ein Drittel im Wasser stehen. Dann wird das Wasser zum Kochen gebracht; nach etwa 10 Minuten wird der durchgelaufene Saft, der zuvor wieder heiß gemacht ist, in die Flaschen gefüllt. Darauf werden die Flaschen sofort mit einer Korkplatte verschlossen (man braucht keinen ganzen Korken zu nehmen, sondern schneidet ihn durch) und taucht nun den Flaschenhals in einen Brei, den man von Alabastergips mit wenig Wasser angerührt hat. Der dickflüssige Brei erhärtet sofort. Stellen, wo der Brei nicht gehaftet haben sollte, werden mit einem Löffel nachgestrichen. Die Flaschen dürfen, bis sie abgekühlt sind, keiner Zugluft ausgesetzt werden, da sie sonst leicht springen; man kann sie auch in dem Kochwasser langsam erkalten lassen.

Eine andere Art, die Flaschen luftdicht zu schließen, besteht darin, daß man Stearin- oder Wachslichtreste in einer Schale auf dem warmen Herd zusammenlaufen läßt und da hinein den Flaschenkopf taucht.

Wer ganz sicher dem Verderben des Flascheninhaltes vorbeugen will, gebe zu 2 Pfund Saft oder Frucht 1 Gramm benzoesaures Natron. Das ist ein vollkommen unschädliches Mittel, Säfte, Marmeladen und Kompotte haltbar zu machen. Für Gemüse eignet es sich weniger. Wer sich Schwefel beschaffen kann, kann nach altem Brauch auch die Flaschen und Gläser ausschwefeln; sind die Gefäße gefüllt, dann nochmals darüber schwefeln und sofort zubinden. Auch auf diese Weise hält sich das Eingemachte tadellos.

Man kann aber nicht nur Saft so in Flaschen einmachen, sondern auch Früchte und Mus. Johannisbeeren, am besten mit Himbeeren zusammen, Kirschen, wenn sie gekocht sind und dadurch bequem durch den Flaschenhals gehen, und vor allen Dingen Apfelmus, welches etwas flüssig gekocht wird. Ebenfalls den Saft, den man beim Apfelmuskochen, ehe man es durchrührt, ablaufen läßt, kann man auf diese Weise haltbar machen, und man hat so später im Winter einen reichen Vorrat für Suppen und Puddings. L.-M.

Das Neueste von der Mode.

(Nachdruck verboten.)

Die Jabot-Bluse. Als neuestes Blusenmodell findet die Jabot-Bluse außerordentlich rasch Aufnahme bei unserer Frauenwelt. Dem sehr tiefen spitzen Ausschnitt fügt sich das Jabot rechts und links revers-artig, die ganze Brust bedeckend, an und umgibt den Hals im Nacken als schmaler Umlegkragen. Je faltenreicher sich dieses Jabot zeigt, um so eleganter ist die Bluse, auch wenn sie weder am Aermel noch an sonstigen beliebten Verzierungsstellen, wie Achsel- und Armnähte, irgendwelche Verschönerungen aufweist. Hohlsäume, Spitzen- und Stickerei-Einsätze, eingesetzte einzelne Spitzenmotive, Weißstickerei, Plattstichstickerei in orientalischem Geschmack und als Neuestes vom Neuen: weiße Perlstickerei auf Chiffon, Glasbatist oder Mull in Perlmutterschimmer, werden zur Ausschmückung dieser Jabots verwendet. Immer sind sie so weit gehalten, daß sie in bekannter Weise