Blanke Fensterscheiben erhält man, indem man dem Wasser etwas Essig zusetzt. Mit dieser Mischung wäscht man die Scheiben ab und reibt sie mit einem reinen Tuch oder Leder sorgfältig trocken. Schwzb.

Aus alten Bettbezügen Fenstervorhänge zu machen. Aeltere Bettbezüge, die oben schadhaft geworden sind und deren Instandsetzung nicht mehr lohnt, können noch jahrelang als Fenstervorhänge oder Gardinen gute Dienste leisten. Man schneidet sie zu dem Ende auseinander, nimmt die schadhaften Teile heraus und stellt nun aus denselben und etwas Spitzen und Zwischensatz sehr schöne Vorhänge her. Da man heute die Vorhänge nur bis auf die Fensterbank reichen läßt, so reicht gewöhnlich 1 Bezug für 2 Vorhänge aus. Sollte das aber nicht der Fall sein, kann man oben, wo die Naht durch die Fensterblenden oder die Gardine verdeckt wird, auch Stoff von alter Wäsche ansetzen. Solche Vorhänge halten noch jahrelang, während sie in ihrer ursprünglichen Verwendung, wo sie mehr strapaziert werden, höchstens noch einige Wäschen überdauert hätten. Es ist daher zu raten, die Bezüge nicht erst zerreißen zu lassen, sondern sie so frühzeitig umzuarbeiten, daß der Stoff noch ohne Löcher zu verwenden ist. L.-M.

Von dem Alter der Eier.

Wenn auch heutzutage die Eier in der Regel nicht mehr zu alt zu werden pflegen, so ist es do chdeim Einlegen der Eier in Kalk oder Garantol und ähnlicher Konservierungsmittel von großem Werte, überzeugt zu sein, daß nur frische Eier eingelegt werden. Um sich nun hierüber Gewißheit zu verschaffen, löst man 15 Gramm Kochsalz in 1 Liter reinem Wasser auf; hat sich das Salz vollständig aufgelöst, so kommt das auf sein Alter zu prüfende Ein in die Auflösung hinein. Ist es ein ganz frischgelegtes, also 1 Tag altes Ei, so wird des auf den Boden des Gefäßes sinken, ist es 2 Tage alt, so erreicht es den Boden des Gefäßes schon nicht mehr ganz; Eier, 3—4 Tage alt, schwimmen in der Flüssigkeit herum und über 5—6 Tage alte Exemplare bleiben an der Oberfläche u. regen über dieselbe um so mehr heraus, je älter sie sind. Zur Haltbarkeit der Eier trägt auch eine dicke Schale bei Wenn deshalb beim Eiereinkauf das Auslesen gestattet ist, der greife nicht nach solchen, die von gelblichbrauner Farbe sind, diese kommen von asiatischen Hühnerrassen, wie Cochiechina, Brahma u. dergl. her. Rassen, welche durchweg nur dickschalige Eier legen. D.

Kinderpflege und -Erziehung

Des Kindes Arbeitstag. Die Mütter kleiner, noch nicht schulpflichtiger Kinder empfinden meist bei ihren Morgenarbeiten die Anwesenheit der Kinder als eine Last, die ihnen ständig fühlbar wird. Sind sie nicht ernstlich beschäftigt, dann äußern sie tausend Wünsche, laufen ihr vor lauter Langeweile überall hin nach, behindern ihr Hin und Her, ihr hastiges Ein und Aus in der Wohnung und halten sie immer wieder bei ihren täglichen Hausarbeiten auf. Gar manche Mutter hilft sich deshalb im Winter, wo sie an das Zimmer gefesselt sind, in der Weise, daß sie ihnen das Frühstück ans Bett bringt und sie noch stundenlang in diesem liegen läßt, sehr zum seelischen und körperlichen Schaden des Kindes. Nicht nur, daß sie in der notwendigen Bewegung verkürzt werden, schwächt auch der Aufenthalt unter verweichlichendem Federbett, und was das Schlimmste ist, sie lernen das zu leicht zu kleinen Unarten erzogen werden. Ein stets bewährtes Allheilmittel gegen übergroße Belästigung der Mütter durch lebhafte Kinder ist eine zweckmäßige Beschäftigung oder besser eine Arbeitsregelung derselben. Den besten Anreiz zur Selbstbetätigung der Kleinen schaffen sie ihnen dadurch, daß sie ihnen kleine, regelmäßige Pflichten übertragen, z. B. die Morgenschuhe der abwesenden Familienmitglieder an ihren Platz besorgen, Zeitungen und Bücher zusammenlegen und ordnen, Löffel abtrocknen, Wasser zum Blumengießen herbeitragen, wobei kleine, eigene Gefäße den Eifer erhöhen. Spielzeugschrank oder Kasten genau ordnen und, was das Wichtigste ist, die eigene Kleidung am Morgen nach und nach selbst anlegen lernen, wobei viel Zeit vergeht. Im Alter von 4—5 Jahren können die Kleinen selbst ihre Schuhe putzen lernen und ähnliche Arbeiten mehr verrichten. Ein gelegentliches Lob, vom heimkehrenden Vater, Bruder oder Schwester über die durch ihre Hand hergestellte Ordnung, spornt ihren Tätigkeitstrieb aufs Beste an und die Freude über geleistete Arbeit, die durch gerecht verteiltes Lob und Tadel, die Wertschätzung derselben beim Kinde selbst hebt, wird zu einem immer stärker werdenden Ansporn, auch andere größere Aufgaben zu bewältigen. Ein Unterschied zwischen Knaben und Mädchen darf natürlich dabei von keiner Mutter gemacht werden, um eine Bevorzugung und Benachteiligung zu vermeiden.

In welchem Alter dürfen Kleinkinder der Winterluft ausgesetzt werden? Neugeborene, die im Herbst oder Winter zur Welt kommen, werden vielfach erst im Frühjahr des Segens der freien, frischen Luft teilhaftig, wenn kein ausnahmsweiser klarer, milder Wintertag zum Austragen oder -fahren derselben Gelegenheit gibt. Dadurch sind sie jenen Kindern gegenüber gesundheitlich im Nachteil, die im Frühling oder Sommer geboren werden. Allzu große Aengstlichkeit der Mutter, zarte Säuglinge in kalte Winterluft hinauszubringen, ist nicht angebracht, wenn das Kind gut verpackt und auch Kopf und Ohren gegen die Kälte verwahrt sind. Dennoch sollte ein Kind unter 2 Jahren nicht ins Freie gebracht werden, wenn die Kälte tiefer als 6 Grad R. unter Null sinkt.

Gesundheitspflege.

Rauhe und aufgesprungene Hände.

Wer mit diesem Uebel behaftet ist, weiß, wie schmerzhaft es ist. Eine große Erleichterung kann man sich verschaffen und bei richtiger Anwendung tritt auch meist vollständige Heilung ein, wenn man einen Teelöffel voll reinen Honig in einer Tasse weichen Wassers auflöst, die Hände damit wäscht und sie solange sanft reibt, bis sie trocken werden, also nicht abtrocknen. Dies muß man mehrmals am Tage ausführen, die Hände aber vorher mit lauem Wasser und Seife sauber reinigen und abtrocknen. Ist das Leiden schon erheblich vorgeschritten, so ist zu empfehlen, so bald es die Beschäftigung erlaubt, alte weiche Handschuhe, deren Fingerspitzen man abschneidet, zu tragen. — Ferner ist zu beachten, daß man die Hände stets nach dem Waschen recht trocken abreibt, und nie die feuchten Hände der kalten Luft aussetzt; ebenso schädlich ist es, wenn die Hände erhitzt sind, vielleicht vom Hantieren an der Kochmaschine und läuft schnell an die Wasserleitung, um sich mit kaltem Wasser die Hände zu reinigen. — Wie schrecklich sehen oft im Winter die Hände unserer Dienstmädchen aus und wie viel Schmerzen haben ihnen schon manchen, weshalb sie kündigen, weil die Hausfrau darauf sehen müßte, daß sich das Dienstmädchen die Hände stets mit lauem Wasser wäscht und mit einem groben Handtuche gut abtrocknet. Zu diesem Zwecke muß in der Küche ein Ständer mit Waschnapf und ein Stück gute milde Hausseife vorhanden sein. Die geringen Kosten machen sich reichlich dadurch belohnt, daß unsere Mädchen immer saubere, appetitl. Hände haben und ihre Arbeit noch so gut u. schnell verrichten können, denn mit aufgesprungenen oder erfrorenen Händen läßt es sich sehr schwer arbeiten. Vor dem Schlafengehen müssen die Hände ebenfalls sauber gewaschen, gut abgetrocknet und mit Lanolin, Golderöm oder dergleichen eingefettet und alte weiche Handschuhe angezogen werden. Alte Glacéhandschuhe kann man für diesen Zweck vorzüglich benutzen, indem man dieselben wendet, also die linke, rauhe Seite nach außen bringt. Enge Handschuhe darf man nicht dazu nehmen, da dann das Blut in den Händen nicht zirkulieren kann.

Nervöse Mütter als Erzieherinnen.

Wollen Eltern ihre Kinder in richtiger, nutzbringender Weise erziehen, so müssen sie nicht allein auf sich selbst achten und sich selbst bemeistern, sondern es ist besonders nötig, gegen die eigene Nervosität, die ja leider jetzt fast überall zu finden ist, mit allen zu Gebote stehenden Mitteln anzukämpfen.

Eine nervöse Mutter ist eine schlechte Erzieherin ihres Kindes. Nicht allein, daß oftmals das leiseste Geräusch stört, während manchmal lauter Lärm vertragen wird, oder daß sie die geringste Unart in Aufregung versetzt, während sie sie zu anderer Zeit durchgehen läßt, sie nimmt auch ihrem Kinde die Unbefangenheit in seinem Tun und Treiben.

Besonders lästig sind der Nervösen die Fragen des Kindes und sie stört durch die Abwehr derselben dessen geistige Entwicklung. Nur zu oft hören wir von der Mutter, der doch der größe Anteil der Erziehung obliegt: „Mein Kind bringt mich um mit seinen Fragen", oder: „Du bist zu klein, um dies oder jenes zu verstehen. . ."

Wahrlich, die Mutter und das Kind sind zu beklagen. Die Frage des Kindes ist die Kundgebung, daß sie der Geist zu erfassen vermag und befähigt ist für die Aufnahme der Erkenntnis.

Ein günstigerer Moment für die Erwerbung dieser Erkenntnis kommt aber nie in einem so hohen Maße wieder, wenn es gerade den Eltern paßt, kommen sie wohl auf die Frage des Kindes zurück und wundern sich dann, wenn es das Interesse daran nicht mehr zeigt und sich nicht mehr nach der Erklärung sehnt. Sie versuchen es, ihm das Verständnis aufzuzwingen, besonders dann, wenn das Pensum des Kindes in der Schule soweit vorgeschritten, daß die Kenntnis notwendig geworden ist.

Nicht allein, daß sich die Eltern bewußt werden sollen, daß sie dem Kinde die Freude an dem zu Lernenden zerstört haben, sie beginnen noch das Kind für das von ihnen getötete Interesse zu strafen. Vom Standpunkt der Psychologen aus ist es ein Fehler, ein Kind, wenn es nicht begreift, zu schelten, unfreundlich zu behandeln, oder gar zu schlagen. Faulheit und Unaufmerksamkeit sind vielfach ein Produkt falscher Erziehung. Man versteht leider oft nicht, die geistige Nahrung in der Weise zu reichen, daß sie das Kind zu verdauen imstande ist.

Redaktion: C. Ludwig in Heilbronn a. N.



Der Praktische Ratgeber



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

Beilage zur

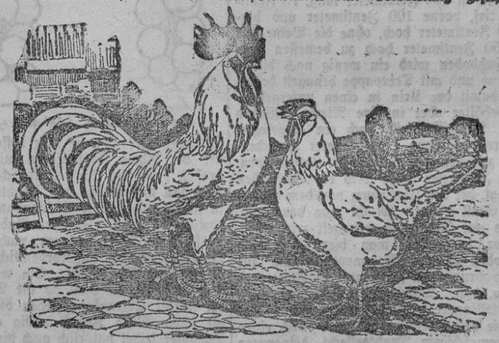
Sauerländer Zeitung

Druck und Verlag v. Hans Albrecht, Brilon.

Nr. 4. 1921.

Das Italienerhuhn.

Die Italiener in ihrer Gesamtheit sind anerkannt vorzügliche Nutzhühner. Sie sind echte Bauernhühner, sofern sie hier unbeschränkten Auslauf in Wiese und Feld besitzen. Dann sind sie unermüdliche Futtersucher, die von morgens früh bis abends spät unablässig auf der Streife sind und somit, außer in den eigentlichen Wintermonaten, nur wenig Futter aus der Hand bedürfen. Dazu sind sie wetterhar und leicht aufzuziehen, so daß ihre Versorgung nur wenig Mühe und Arbeit erfordert, die der Bauer bezw. die Bäuerin dem Geflügel in den arbeitsreichen Sommermonaten auch nur in den seltensten Fällen widmen kann. Dazu sind die Italiener fleißige Leger mittelgroßer bis großer Eier von 55—65 Gr. Durchschnittsgewicht. Gut gepflegte und gut durchgezüchtete Tiere bringen es auf jährlich 140 bis 170 Stück. Somit sind die Italiener



für die Bedürfnisse des Landmannes wie geschaffen. Freilich, einen unbeschränkten Auslauf verlangen sie, wenn sie ihre wirtschaftlichen Eigenschaften voll entfalten sollen. Für enge, begrenzte Räume würden wir sie niemals empfehlen, dahin gehören sie ihres ganzen Naturells wegen nicht. Italiener gehören zu den flüchtigen Rassen, bei denen ein gewisser Grad von Wildheit nur schwer unterdrückt werden kann. Brutlust ist unter den Italienern nur selten zu finden. Bequemt sich eine Henne aber doch mal dazu, so ist sie mit wenigen Ausnahmen auch noch recht unzuverlässig im Brutgeschäft, so daß man ihr die kostbaren Bruteier nur im Notfalle anvertrauen wird. Durchweg wird man auf dem Lande die geringe Brutlust auch nicht tadeln, vielmehr noch als einen Vorzug ansehen. Für die Nachzucht genügt es ja, wenn man ein paar Hennen einer schwereren Rasse nebenbei hält. Auch besitzen wir ja keine andere Rasse sie aufzuweisen hat. So sind denn heute unter den Italienern fast alle Farbenschläge anzutreffen, einfarbige und mehrfarbige, so daß jeder nach seinem Geschmack wählen kann.

in der Truthenne eine „lebende Brutmaschine", die sich zu gegebener Zeit leicht zur Brut zwingen läßt. Zu den eigentlichen Winterlegern gehören die Italiener nicht. Durch Aufzucht, Pflege und Fütterung läßt sich aber auch in dieser Beziehung manches erreichen, kennen wir doch Zuchten, die ihrem Besitzer stets schon um die Weihnachts- und Neujahrszeit dessen Sorgfalt u. Pflege durch fleißiges Legen vergelten.

Aus allen oben angeführten Gründen ist es wohl auch erklärlich, daß die Italiener überall eine so große Beliebtheit gefunden haben. Was die Züchterkunst in jahrelanger, zielbewußter Arbeit aus dem kleinen bunten italienischen Landhuhn gemacht hat, ist wohl kaum noch zu übertreffen. Ihre stolze, kühne Erscheinung, ihre Frühreife und Fruchtbarkeit, ihre immer rege Tätigkeit auf der Futtersuche: alle diese Eigenschaften haben den Italienern eine Verbreitung gesichert, wie

Unser beigegebenes Bild zeigt uns den weißen Farbenschlag. An Nutzwert stehen die weißen mit allen anderen Farbenschlägen auf gleicher Stufe. Man unterscheidet hier zwei Zuchtrichtungen: die amerikanische und die deutsche. Den amerikanischen Leghorns (so werden in Amerika die Italiener genannt) rühmt man eine sehr hohe Leistung im Legen nach. Mag sein, daß solches in manchen Fällen auch zutrifft. Mit einer übertrieben hohen Leistung im Legen geht aber unwiderruflich Fruchtbarkeit und Zuchtergebnis zurück. Ich bin der Meinung, daß unsere deutschen weißen Italiener bei geeigneter Zuchtwahl, richtiger Pflege und zweckentsprechender Behandlung dasselbe leisten werden wie ihre amerikanischen Schwestern. Sch.

Ueber die Bereitung von Branntwein.

Die Herstellung von Branntwein aus minderwertigem Steinobst hat neuerdings einen ganz ungeahnten Aufschwung genommen. Allein für viele Landwirte ist es etwas ganz Neues, weshalb hier einige beherzigenswerte Punkte berührt werden sollen. In der Regel wurde früher faules Steinobst, wie Zwetschgen und Pflaumen, kurzerhand weggeworfen, desgleichen auch faule oder vertrüppelte Birnen, wogegen nunmehr die Ausnützung derselben zur Herstellung von Branntwein immer mehr Beachtung findet. Dabei beachte man aber, daß grüne, unreife Früchte zum Branntweinbrennen ganz wertlos sind, nur das der Reife entgegengehende oder ganz ausgereifte Obst eignet sich hiezu. Dabei darf dasselbe allerdings wurmig oder faul sein, ja selbst schimmeliges Obst ist noch ganz gut verwendbar, so lange es noch weich ist, eingetrocknetes dagegen hat ebenfalls keinen Wert mehr. Das eingesammelte Obst wird in dichten Fässern, Zubern, Bütten und dergleichen gesammelt oder eingeschlagen, wie man sich gemeiniglich im Schwabenland auszudrücken pflegt. Ist nach 2—3 Wochen der Behälter allmählich bis auf 1 Faustbreite voll geworden (ihn ganz zu füllen oder gar vollzupfropfen ist nicht rassam), so wird der Deckel luftdicht verschlossen und die Masse mindestens 4 Monate in frostfreiem Raume in Ruhe gelassen, damit die Gährung ungestört vor sich gehen kann u. die Ausbeute ist dann eine umso größere, je länger man die Gärzeit hinauszieht. Das aufgelesene minderwertige Steinobst wird hernach vor dem Brennen als Fallobst zur Steuer angemeldet (Formulare hiezu sind in den Brennereien erhältlich) 100 Liter Brennmaterial werden mit 4 ℳ versteuert, was ja immerhin eine sehr geringe Ausgabe ist, dagegen sind die Brennkosten eines Liter 50%igen Branntweins immerhin mit 8—10 ℳ in Rechnung zu nehmen, diese etwas hohen Kosten werden aber tatsächlich dadurch gemildert, daß das zur Verwendung kommende Obst (ja sonst ganz wertlos) ganz kostenlos beschafft werden kann. Auch Birnen, faule und gute und (womöglich ungewässerter) Birnentrester geben eine gute Ausbeute von Branntwein nach vollständig durchgemachter Gärung, nur müssen dieselben vor dem Einschagen in Schnitzchen geschnitten oder in einer Rübenmühle gemahlen werden. Auch Kleinobst kann desgleichen vor dem Einschlagen auf geeignete Weise zerquetscht werden. Aepfelsorten haben nur ganz wenig Alkoholgehalt und kommen darum hier nicht in Betracht.

D.

Der Lege- und Brutstall der Gänse.

Früher als die meisten anderen Geflügelarten beginnen die Gänse mit dem Legen und demgemäß auch mit dem Brüten. Da heißt es denn, beizeiten Vorkehrungen zu treffen, daß sie günstige Gelegenheit haben, die Eier an einem scheinbar möglichst versteckten Orte abzulegen und dort auch zu brüten. Die Klagen darüber, daß viele Gänse schlecht brüten, wohl gar die Eier verlassen, sind in der Regel mit darauf zurückzuführen, daß ihnen der Brutort nicht recht zusagte.

Obwohl die Gänse so abgehärtet sind, daß sie auch selbst im strengen Winter ohne besonderen Stall auskommen, wenn sie nur unter einem überdachten Schuppen oder dergleichen nächtigen können. Ist es doch im Hinblick auf das spätere Lege- und Brutgeschäft der Tiere wünschenswert, wenn ihnen ein fester Stall zugewiesen wird, in dem sie möglichst für sich allein sind, also nicht zusammen mit Enten oder gar mit Puten und Hühnern. Es ist nämlich zu bedenken, daß der Stall, in dem sich die Gänse sonst aufgehalten haben, für sie auch der Lege- und Brutstall werden muß; denn Gänse gewöhnen sich anderwärts schwer ein. Mindestens ist bei der Brut mit Verlusten zu rechnen, wenn sie nicht in dem Stalle, in welchem sie bis dahin ihre Eier abgelegt haben, auch brüten können. Da, die kluge Gänsebesitzerin baut sogar vor, in dem sie es von Anfang an so einrichtet, daß die Gans dasjenige Nest, in das sie ihre Eier legt, späterhin auch als Brutnest behalten kann. Dies ist dem Tiere sicherlich willkommen, und daher hat es gewöhnlich auch Ausdauer beim Brüten.

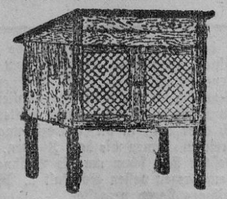
Der zweckmäßige Gänsestall muß also so beschaffen sein, daß die Gänse nicht nur bequem darin unterkommen, sondern daß sich auch für jede Gans darin ein Lege- bezw. Brutnest herrichten läßt. Der Boden des Stalles ist dick mit Stroh, Kaff, altem Heu, Laub oder dergl. zu bestreuen; denn wenn die Gänse auch dem Wassergeflügel zuzuzählen sind, so lieben sie doch, besonders für die Nacht, eine trockene Ruhestatt.

Es war vorhin schon angedeutet, daß die Gänse, hauptsächlich wenn sie mit den sie umgebenden Verhältnissen noch nicht recht vertraut sind, es gern haben, wenn das Lege- und Brutnest etwas versteckt liegt. Dennoch wollen sie aber von diesem Platze aus möglichst viel beobachten. Dies erreicht man ganz einfach dadurch, daß man, ohne den Eingang zum Neste ganz zuzustellen, ein Bund Stroh davor setzt. Das Nest selbst hat 60 Zentimeter im Geviert als Innenraum. Man legt entweder mehrere Schichten Mauersteine als Einfassung darum oder umgibt es dementsprechend mit einem Holzgestell. Obwohl die Gänse, wenn sie sonst miteinander zusammen auf dem Hofe gewesen sind, sich gewöhnlich beim Legen und Brüten ganz gut vertragen, kann es doch vorkommen, daß Streitigkeiten ausbrechen. Bei sich fremden Gänsen ist das in der Regel der Fall. Da dann große Gefahr besteht, daß einige Eier zertreten, andere beschmutzt werden, so sollten das die Gänsebesitzer von vorn herein verhindern, indem sie zwischen den Lege-, und damit auch zwischen den Brutnestern Trennungsflächen aus Holz anbringen. Mehr und mehr wird es auch üblich,, die Gänsenester an einer oder an zwei Wänden des Stalles regalartig aufzubauen. Die Seitenwände und Decke sind dann fest, die Vorderwand aber ist ein Schieber mit Luftlöchern. Dieser wird eingesetzt, wenn die Gans brütet und nur vormittags hochgezogen, wenn sie auf einige Zeit das Brutnest verläßt, um sich zu entleeren, Futter und Wasser zu sich zu nehmen und sich zu baden. Darnach wird auch die Vorderseite des Gänsebrutnestes wieder geschlossen. Diese Brutkästen haben, das leuchtet wohl ein, große Vorteile, allerdings setzen sie auch aufmerksame Abwartung der Gänse voraus.

Paul Hohmann.

Ein praktischer Kaninchenstall.

Erst der Stall und dann die Tiere! Dieser Grundsatz ist für eine gedeihliche Zucht jeglicher Art maßgebend. Namentlich aber sollte der Anfänger in der Zucht dieses beherzigen. Leider gibt es noch immer Leute unter ihnen, die sich über die Behausung ihrer Tiere wenig Sorge machen. Sie sollten aber doch bedenken, daß auch das anspruchsloseste Geschöpf ohne seinem Wesen und seinem Leben entsprechende Aufenthaltsräume nicht gedeihen kann.

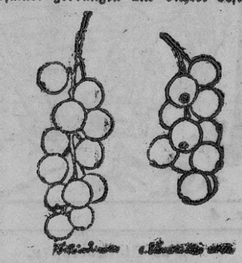


Nachfolgend in Wort und Bild gezeichneter Kaninchenstall entspricht allen billigen Anforderungen, die man an eine Kaninchenbehausung stellen muß, ist verhältnismäßig billig und von jedermann, der nicht ganz ungeschickt ist in der Handhabung von Hammer und Säge, leicht selbst herzustellen.

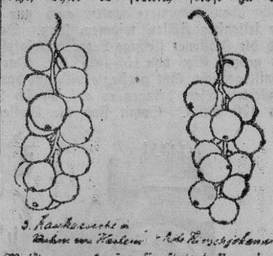
Der Stall ist für 2 Zuchthäsinnen berechnet. Das Gerüst ist aus einfachen Latten, etwa 4—5 Zentimeter stark, errichtet. Das Häuschen ist 150 Zentimeter lang, 75 Zentimeter tief, vorne 100 Zentimeter und hinten 70 Zentimeter hoch, ohne die Beine, die etwa 50 Zentimeter hoch zu bemessen sind. Der Fußboden wird ein wenig nach hinten abfallend und mit Teerpappe benagelt hergestellt, damit der Urin in einen untergestellten Behälter oder in eine Rinne abfließen kann. Vorteilhaft ist auch ein eingelegter Lattenrost mit etwa 1 Zentimeter Zwischenraum zwischen den einzelnen Lattenstäben. In 70 Zentimeter Höhe wird ein Dachboden eingelegt, der den Dachraum von dem eigentlichen Stall trennt. Macht man das Dach, welches mit Teerpappe benagelt wird, auffklappbar, so gewinnt man hier über dem Dachboden einen willkommenen Raum zur Aufbewahrung von Futtergeräten, Futtervorräten u. dgl. Durch eine Trennwand wird das Stallinnere in zwei gleiche Räume geteilt, die beide nach vorne zu je durch einen mit engmaschigem Drahtgeflecht bespannten Türrahmen abgeschlossen werden. Bei kaltem Wetter bezw. in kalten Nächten verhängt man die Tür mit einem Sacktuch oder dergleichen. Das Dach läßt man nach allen Seiten möglichst weit überspringen, um dem Haus so einen besseren Schutz gegen Schlagregen zu gewähren. Der Haltbarkeit wegen wird das ganze Häuschen zum Schluß mit Oelfarbe oder auch Teer gestrichen. Um ein vorzeitiges Anfaulen der Beine zu verhüten, unterlegt man diese mit einem Ziegel. Sch.

Unsere besten Johannisbeeren.

Für den Erfolg der Anpflanzung ist die Auswahl guter Sorten von ausschlagebender Bedeutung. Unbedingt beste sind die Holländer und die Versailler Johannisbeere. Vielleicht ist unter den roten die Rote Holländische und unter den weißfrüchtigen die Weiße Versailler die vorteilhafteste. Es gibt nämlich von beiden je eine rote und eine weiße Sorte, nur sieht gewöhnlich niemand darauf Wert. Unsere Abbildungen 1 und 2 zeigen den Aufbau der Trauben beider Sorten charakteristisch wieder. Die Holländische hat eine lange, schlanke Traube, wohingegen die Versailler gedrungen und dichter besetzt ist.



Beide Sorten sind vorzüglich gesund und von hoher und regelmäßiger Tragbarkeit; aber die Beeren sind nicht so groß, wie bei manchen andern Sorten Größere Früchte und üppigere Trauben pflegen die Rote Kaukasische und die Rote Kirschjohannisbeere zu haben, die wir nebenstehend unter 3 u. 4 darstellen. Letztere war noch vor 30 Jahren die häufigste in unseren Gärten. Heute findet man sie kaum mehr. Unsere Baumschulen führen sie wohl noch in ihren Sortenverzeichnissen, haben sie aber selten mehr echt, ohne es freilich selbst zu wissen.



3. Kaukasische Rote Johannisbeere. 4. Rote Kirschjohannisbeere.

Meistens verkaufen sie statt dessen eine Abart der Roten Kaukasischen mit besonders großen Früchten. Was Saftreichtum, Wohlgeschmack und Größe der Früchte angeht, so ist sicherlich die Rote Kirschjohannisbeere die edelste von allen. Für den Anbau aber hat sie stark an Wert verloren, nachdem sie seit 20 Jahren ganz außerordentlich unter der Blattfallkrankheit leidet. Ein winzig kleiner Pilz zerstört von Juni ab die Blätter, und bei starker Erkrankung stehen die Sträucher oft schon Mitte August völlig entlaubt da. Darunter leidet natürlich auch die Fruchtbarkeit. Der Schaden ist so groß, daß es nicht mehr ratsam ist, die Rote Kirschjohannisbeere anzupflanzen. Man baut statt ihrer dann besser die gesündere und fast ebenso edle Kaukasische Johannisbeere. Sa.

Kaninchenfelle zu gerben.

Man macht sich eine Mischung von 1 Pfd. Kochsalz und 400 g Alaun und reibt dann die noch nassen Felle auf der unbehaarten Seite so lange mit der Mischung ein, bis sie nichts mehr aufnehmen. Dann rollt man sie fest zusammen, schlägt ein starkes Packpapier darüber und läßt sie etwa 10 Tage liegen. Dann nimmt man die Felle wieder auseinander, reibt sie tüchtig, entfernt die noch anhaftenden Hautteile und läßt sie gut trocknen. Nach weiteren 5 Tagen reibt man sie wieder, bis sie geschmeidig sind. Auf diese Weise lassen sich auch Katzen- u. sogar Rehfelle gerben.

Obst- und Gartenbau.

Ziergarten und Blumenpflege.

Zum Pflanzen von Obstbäumen wird ein einfaches Verfahren angegeben, was in folgendem besteht: Der Boden des Pflanzloches wird mit etwas Komposterde belegt, worauf der Baum gesetzt wird. Die Wurzeln bedeckt man mit einer Schicht mit Wasser durchtränktem Torfmull. Das fröhliche Wachstum auf diese Weise eingesetzter Bäume lohnt reichlich die kleine Mühe.

Ein gefährlicher Feind der Obstbäume sind die Baumschwämme, welche man sowohl auf Obst- als auch auf Waldbäumen bemerkt, und gerade die Schwämme sind es, die ihren Abgang beschleunigen. Die Wurzeln der Schwämme gehen oft, wie man festgestellt hat, meterweit durch das Holz, entziehen dem Baum somit die besten Nährstoffe, sodaß derselbe in kurzer Zeit absterben muß. Gewöhnlich bemerkt man die Schwämme an dem Wurzelhals alter Obstbäume, in Klumpen zusammengedrängt, etwa 30—40 an der Zahl. Später verschwinden sie wieder nach u. nach und vertaulen bald. Bäume, an deren Fuß diese Baumschwämme auftreten, kränkeln; man kann ohne weiteres sagen, daß sie bald absterben werden. Häufig bemerkt man diese Schmarotzer auch an Astlöchern, sowie auch an Sägewunden. Vor allen Dingen sorge man dafür, daß die größeren Schnittwunden möglichst glatt, ohne einen Einriß in das Holz, abgeschniten werden, um so das Eindringen der Sporen in das Holz zu verhüten. Auch sorge man dafür, daß die Stämme beim Pflügen nicht verwundet werden, denn auch an diesen Stellen setzen sich Schwämme nur zu gerne an.

Für Familie und Haus.

Hauswirtschaft.

Eine gefürchtete Winter-Hausarbeit zu verkürzen. Das Fehlen eines Trockenbodens, der riesige Verbrauch von Feuerungsmaterial unter dem großen Kessel der Waschküche und nicht zuletzt deren ungünstige Lage und schlecht schließende Tür und Fenster, die stets Erkältungen mit sich brachten, veranlaßten mich dazu, ein anderes Waschverfahren auszuprobieren. Der Wäscheverbrauch meiner großen Familie zeitigt allwöchentlich so viel reinigungsbedürftige Stücke, daß ich neben meinem Waschtopf auch noch den Einkochapparat verwenden muß. Ich habe nun für diese beiden Gefäße je eine dicke Umhüllung aus 12fachem, weichgeriebenem Zeitungspapier (zwischen alte Decken gesteckt) angefertigt, in welche ich die Waschtöpfe nach dem Kochen rasch einhülle und bis zum nächsten Tage stehen lasse. Die vier Zipfel werden nur einfach über den Töpfen straff zusammengezogen und mit einem Band umwickelt. Ich lasse die Wäsche kalt aufgesetzt ¼ bis ½ Stunde auf dem Gaskocher, nachdem ich zuvor ein Päckchen Persil in 3 Eimer Wasser (gleich 30 Liter) auflöste, kochen. Der Zusatz von Seife erübrigt sich völlig, da es genügend Fett besitzt, und nun löst sich der Schmutz beim Kochen ohne jedes vorherige oder nachfolgende Reiben vollständig auf. Ich erledige dieses Kochen jeden Montag abend, lasse die Wäsche über Nacht in ihren Hüllen stehen, spüle sie am Dienstag morgen, nachdem die Kinder zur Schule sind, zuvor erst aus dem Waschwasser, ehe ich meine Hausarbeit beginne, und brauche dabei nur besonders schmutzige Stellen nachzureiben. Nach Tische spüle ich sie dann mit warmem Wasser, blaue sie, stärke davon, was notwendig ist und erfreue mich bei dieser so vereinfachten und fast mühelosen Winterwäsche ständig an ihrem blendendweißen Aussehen und reinem, frischem Geruch. B.

Zweckmäßige Schuhpflege im Winter. Viel zu wenig wird noch beachtet, daß unser teures Schuhwerk nicht so sehr durch starken Gebrauch, als vielmehr durch unzweckmäßige Behandlung in seiner Haltbarkeit beeinträchtigt wird. Ein Fachmann schreibt denn auch darüber:

1. Erwärme die Schuhe nie vor dem Ausgehen durch Aufstellen am oder auf dem heißen Ofen oder in zu großer Nähe desselben. Das Leder wird sonst trocken, hart und brüchig.

2. Lege dein nasses Schuhwerk stets auf die Seite, wenn du es auszieht, damit die Sohlen von der Luft bestrichen werden und austrocknen können. Noch besser ist das Aufhängen an einer zu diesem Zweck vorhandenen Stange in einem warmen, luftigen Raume.

3. Stopfe stark durchnäßtes Schuhwerk, wenn keine Leisten dazu vorhanden, dicht mit zusammengeballtem Zeitungspapier, Holzwolle oder, wo vorhanden, auch Stroh aus, das die innere Feuchtigkeit anzieht und die Form des Schuhwerkes erhält.

4. Wasche stark mit Erde und Straßenkot oder Schnee beschmutztes Schuhwerk sofort bei der Heimkehr mit einem Lappen ab. Schnee zerfrißt bekanntlich das Leder und im Straßenschmutz und der Ackerkrume sind vielfach Stoffe enthalten, die ebenfalls die Haltbarkeit des Leders bei längerer Einwirkung beeinträchtigt, abgesehen von der gesundheitsschädlichen Einwirkung des Staubes auf die Lungen beim Entfernen des getrockneten Staubes durch Abbürsten.

5. Stark durchnäßt gewesenes Schuhwerk reibe stets vor weiterem Gebrauch mit einem guten Lederfett besser noch Rizinusöl gründlich ein. Das Einreiben geschieht am besten mit dem Handballen, wobei das Leder kräftig gedrückt und bearbeitet wird, um es wieder weich und geschmeidig zu machen und das Fett in alle Poren zu reiben.

6. Entferne öfters regelmäßig alte Wichse und Schuhcremereste durch Abreiben mit einer fechten Strumpfsocke, da nur wenige dieser Glanzmittel vollständig frei von schädlichen Substanzen sind und das Eindringen des Lederfettes verhindern.

7. Oele neue Sohlen vor Gebrauch stets so lange mit erwärmtem Leinöl ein, bis es nicht mehr aufgesaugt wird, also das Leder damit durchtränkt ist. Es erhöht die Haltbarkeit derselben bedeutend, doch muß das Oberleder davor geschützt werden, damit es nicht hart und spröde wird.

Verschiedene Verwendung der Zwiebel.

Nicht jeder Hausfrau wird es bekannt sein, in wie verschiedener Weise man die Zwiebeln, außer zum Kochen und Backen, verwenden kann und doch lassen sie sich sehr vielseitig verwerten.

1. Zwiebelsaft mit Essig stillt Nasenbluten. Zwiebelsaft mit Kandiszucker u. Wasser dickflüssig gekocht und löffelweise eingenommen ist ein ausgezeichnetes Hustenmittel.

2. Will man Papierzettel auf Metallgegenstände oder Glas (Konserven) kleben, so bediene man sich des Zwiebelsaftes als Klebemittel, nachdem man den Gegenstand vorher gut gereinigt hat. Nach dem Trocknen hält der Zettel fest.

3. Zum Reinigen von Goldrahmen nimmt man Zwiebelscheiben, die in Salmiak getaucht waren.

4. Druckstellen aus Samt entfernt man durch Bestreichen derselben mittels einer durchschnittenen Zwiebel gegen den Strich. Nach dem Trocknen zieht man die Stelle vorsichtig gerade und bürstet sie mit einer weichen Bürste nach. Be nach Bedarf wird das Verfahren ein- bis zweimal wiederholt.

Wie entstehen Stockflecke in der Wäsche.

Manche Hausfrau hat schon mit Betrübnis wahrnehmen müssen, daß ihre schöne Leinenwäsche, die sie dem Schrank entnahm, bräunlich-gelbe Flecke zeigte, Stockflecke, deren Ursprung sie sich nicht zu erklären vermochte. Da und dort, besonders in noch neuen Häusern, zeigen sich derartige Flecke auch an Tapeten, ja selbst an Wandbildern.

Die Ursache dieser Flecke sind Schimmelpilze, die überaq da gedeihen, wo es feucht und finster ist und an ausreichender Lüftung mangelt. Solche Räume riechen gewöhnlich schon an sich „muffig", wie man sich auszudrücken pflegt, sie sind „modrig." Gelangen nun Sporen von solchen Pilzen, im Waschhaus oder Waschkeller, auf frische Wäsche, so pflanzen sie sich hier mehr oder weniger fort oder werden anderswohin weitergetragen.

Der Pilz an sich sieht weiß aus und besitzt eine unheimliche Lebenszähigkeit. Gewöhnlich finden seine Sporen ja nicht den erforderlichen Nährboden; sie sind zwar da, werden aber nicht bemerkt, bis sie ihre Gegenwart durch neuen Schimmel an der Wand, hinter Bildern oder als Stockflecke in der Wäsche deutlich verraten. Denn eben hat die Wäsche irgendwie Sporen aufgefangen, ist noch etwas feucht in den Schrank gelegt worden, und nun sind in diesem finsteren, luftverschlossenen Raum die Sporen gekeimt und gewachsen, besonders dort, wo ihnen die Stärke der Wäsche die besten Existenzmöglichkeiten bot. Die Flecke als solche lassen eine Zerstörung der Unterlage erkennen, also der Webefäden. Man darf die Wäsche niemals in den Schrank stapeln, wenn sie noch etwas feucht ist, wie dies gewöhnlich immer der Fall ist. Auch empfiehlt es sich, die Schränke öfters zu lüften. Man beseitigt die Stockflecke durch Befeuchten mit einer Lösung von zwei Eßlöffeln Salmiakgeist und zwei Eßlöffeln Salz in einem Liter Wasser, was bei sehr alten Stockflecken freilich viel Geduld erfordert und oft tagelang dauert. Modrige Räume räuchert man mit Formaldehyd aus, wodurch alle Pilze getötet und zugleich der Geruch beseitigt wird. Bei modrigen Kellerräumen genügt Anstreichen der Wände mit Kalkmilch und regelmäßiges Lüften, aber nur an ganz trocknen Tagen.