

Ergiehung und Liebe.

Wie die Pflanze den Schatz der Sonne — so braucht das Kind, Liebel! Und darum gehören — so eigen diese Wortverbindung auch für den ersten Augenblick vielleicht — Lingen mag — Erziehung und Liebe unlösbar fest zusammen. Nur auf dem Boden der Liebe kann die Erziehung wahrhaft gedeihen; einer Erziehung aber, der die Liebe, dies unerlöschliche Vertrauen zwischen Erziehendem und Zögling, mangelt, wird auch der Erfolg fehlen.

Wieweil — fast möchte man sagen: alles! — liegt sich mit Liebe bei einem Kinde erreichen! Und wie rührend dankbar ist es für jeden Liebesbeweis, den wir ihm zukommen lassen. Deshalb sind auch bei dem Kind liebevolle Worte, ein freundliches Ermahnen immer wieder von viel nachhaltigerer Wirkung als harte Strafe. Strafe verhärtet leicht, ein gutes Wort aber fällt gleich einem Samen in das so empfindsame Kindergemüt und ruht darauf, bis es eines Tages keimend und einst goldene Früchte bringen wird.

Es ist etwas Abköstliches um so ein unbelebtes reines Kindergemüt. Aber nur, wenn wir ihm mit wärmender Liebe begegnen, wird es sich zu herrlichen Blüten entfalten. Doch ohne Liebe wird es still verblühen.

Soll nun so einerseits alle Erziehung, getragen sein vom Geiste der Liebe, so wir andererseits auch wiederum die Liebe zum Lieben erzieht! Zum Lieben in des Wortes tiefer, heiligster Bedeutung. Nächstenliebe, Liebe zur Heimat, zur Natur und Tierwelt: das alles gilt es schon frühzeitig das Kind zu lehren, damit es ihm in späteren Jahren als ein wertvoller, dauernder Besitz zu eigen sei. Ein Mensch, der sich schon von klein auf mit allem, was ihn umgibt, durch das Band der Liebe verbunden fühlt, wird stets nur ein guter Mensch sein können. Dies zu erreichen, ist doch aber das höchste Ziel der Erziehung.

Und noch eins: Ein solcher Mensch wird auch niemals völlig unglücklich sein? Immer, selbst in schwersten, sorgenreichen Tagen wird er noch Schönes, Lebenswertes finden, und nie wird er einsam sein, denn zu allen Zeiten werden sich ihm treue Freunde zeigen, und als größter wird ihm die Natur immer aufs neue mit ihren ungezählten Wundern erfreuen und beglücken.

So laßt uns denn die Kinder in Liebe zum Lieben erziehen. R. S.

Haushirtschaft.

Das Auslaufen der Farben an bunter Herren-Feinwäsche zu verhüten. Wie manches buntegefarbte Oberhemd, manche Herren-Feinwäsche-Garnitur: Chemisette, Manschetten und Kragen, die sich namentlich während der Berufszeit so außerordentlich praktisch erweisen, sind vielfach nach kurzem Gebrauch völlig unansehnlich geworden. Die Farben sind ausgelaufen, das Reinweiß des Grundes grau oder mahlfarbig geworden und die anfängliche Freude am klaren Streifen- oder Streifenmuster der Wäsche in das Gegenbild umgeschlagen. Schließlich bleibt als letzter Rettungsanker das Bleichen dieser Wäsche durch scharfe Chemikalien und damit ist meist auch schon ihr baldiges Ende beilegt. Dabei könnte aber auch diese bunte Herrenwäsche, ebenso wie reinweiße, jahrelang in den Farben unverändert gute Dienste tun, wenn sie unter Beobachtung nachfolgender Vorkehrungsregeln behandelt würde. Sie darf: 1. keinesfalls mit reinweißer Wäsche zusammen eingewaschen werden, 2. müssen alle scharfen Zusätze und Seifen,

wie Soda und Schmierseife, bei ihrer Reinigung weggelassen, 3. darf sie nicht geschwungen werden. Am Abend vor dem Waschen muß sie in reichlich kaltem Wasser eingeweicht werden, damit sich die Rohfärbung gründlich erweicht. Am anderen Morgen wird sie aus diesem Wasser herausgerieben, dann in gutem, fettem Seifenwasser, dem man auf etwa 10 Liter (1 Eimer) einen mäßig gebäuften Eßlöffel voll Persil zusetzt und damit bis auf 40 Grad Reaumur erhitzt.

Ein vorzügliches Hausmittel gegen Ratten. Wenn man dort, wo sich Ratten zeigen, reichlich klein geschnittene Baldrianwurzel austreut, dann pflügen die so gefürchteten Rager rasch zu verschwinden.

Eßig von Gallobst. Als wir noch mehr Zuder hatten, wurde das Gallobst meistens zu Gelee verarbeitet. Bekanntlich geben Galläpfel, Birnen und Weinbeeren, die noch nicht reif waren, ein prächtiges Gelee ab, aber weil sie so viel Zuder brauchten, muß man leider die Geleezubereitung unterlassen. Trotzdem darf das Gallobst nicht ungenutzt, man kann es zu Eßig verarbeiten. Da man jeden Abfall dazu nehmen kann, sollten alle Hausfrauen an die Herstellung von Eßig gehen. Die Obstabfälle, einerlei, ob von Äpfeln oder Birnen, werden zerdrückt in einen mit Eßig gut ausgefüllten Steintopf gelegt, darauf wird Wasser über die Abfälle gegossen, so daß sie ganz bedeckt sind. Der Topf kommt dann in einen warmen Raum, damit recht schnell Gärung eintritt. Man muß den Inhalt des Topfes täglich mindestens einmal umrühren, weil sich sonst Schimmel bildet. Ist nun genügend Säure vorhanden, so wird alles durch ein Sieb gegossen, damit die Obstabfälle sorgfältig zurückbleiben. Das jetzt erhaltene Wasser wird in einen sauberen Steintopf zurückgefüllt, dazu gießt man auf etwa 10 Tassen Obstwasser eine Tasse guten, starken Weinessig. Dann wird der Topf sorgfältig zugebunden, von Zeit zu Zeit aber geöffnet, um den obersten trüben Belag abzuschöpfen. Allmählich klärt sich der Eßig. Man kann ihn dann in Flaschen füllen und gut verkorkt lange aufbewahren. Der so zubereitete Eßig hat den Vorteil, außerordentlich wohlschmeckend und ausgiebig zu sein. M. Tr.

Aufbewahrung von Fleisch an warmen Tagen. Soll Rind-, Hammel- oder Wildfleisch im Sommer 5–6 Tage aufbewahrt werden, ohne daß es in Beize eingelegt wird, dann muß es sich tadellos frisch, wenn man es in leinene Tücher hüllt, die man zuvor mit reinem, stark. Weinessig angefeuchtet.

Weichgewordene Butter restlos aus dem Papier zu lösen. Legt man weichgewordene Butter mit dem Papier in Wasser und stellt sie damit mehrere Stunden in den Kessel, dann läßt sie sich restlos daraus lösen.

Konzentrierte Salzlösung als Speisewürze. Das vielfach vorkommende Versalzen von Speisen bei deren Zubereitung wird verhindert, wenn man sich ständig eine starke Kochsalzlösung (1 Pfund Salz auf 1/2 Liter Wasser), in kochendem Zustand aufgelöst, in Flaschen vorrätig hält und am Rorte zum raschen Gebrauch einen dreieckigen Krebschnitt anbringt, so daß man sie gleich Tropfflaschen verwenden kann.

Warum das Scheuerloch auf Eßstufen so rasch zerfällt. Sandstein- und Granitstufen sind zumeist außerordentlich rauh und uneben. Sie müssen deshalb bei der Reinigung auch ganz besonders gründlich bearbeitet werden. Nimmt man dazu jedoch eine harte Wurzelbürste, mit der man die

Stufen unter Verwendung von recht reichlichem Wasser bearbeitet, und gebraucht das Scheuerloch nur zum Aufnehmen der Wäsche, dann hat es eine doppelte Gebrauchsdauer. Es sollte dabei aber nie nur lufend, niemals reißend und wischend angewendet werden.

Gesundheitspflege.

Vom Obstessen. Wenn die Menschen mehr Obst äßen, würden sie sich einer besseren Gesundheit erfreuen und demgemäß weniger Arznei bedürfen. Es sollte aber früh morgens mit nüchternem Magen genossen werden, anstatt daß man es als Nachschick zu sich nimmt, wenn der Appetit schon gestillt ist und den Verdauungsorganen obnehin genug zu tun gegeben wurde. Obst, welches nüchtern genossen wird, ist sehr erfrischend und anregend. Ein reifer Apfel oder eine Apfelsine befördern den Verdauungsprozeß sehr. Man soll aber stets nur ganz ausgereiftes, tadellofes Obst, und dieses am besten in rohem Zustande essen. So lange es frisches Obst gibt, ist es unbedingt dem gekochten oder eingemachten vorzuziehen. Wenn an jedem Tage der Woche Obst in irgend einer Form, reichlich und gut, aus den Tisch gebracht wird, so fühlt sich die Familie frischer und fröhlicher als die besessene Familie, bei der das nicht der Fall ist, und jedermann erfreut sich außerdem eines gesunden, blühenden Teints. Probatur est!

Ein vorzügliches Sommerproppienmittel ist folgendes: Zum Saft einer Zitrone rührt man 2 Eßlöffel Borax, ein Eiweiß und 2 Eßlöffel kohlensäurehaltiges Wasser. Diesen drei streicht man abends auf die Haut und wäscht am Morgen das Gesicht mit Mandelmilch. Schon nach wenigen Tagen zeigt sich die bleichende Wirkung dieses alten Rezeptes aus Großmutter's Rezeptbuch.

Ein erprobtes Kräftigungsmittel für die Augen. Weiches, altes Leinen oder Watte, gut mit reinem Spiritus getränkt, aber nicht tropfend, wird den geschlossenen Augen im Liegen aufgelegt und zum Schutze gegen allzu rasches Verdunsten mit einem Taschentuch bedeckt. Vor dem Mittagschlafen aufgelegt, wird man sich beim Erwachen außerordentlich kräftigt fühlen. V.

Gutes, altes Hausmittel bei Magenleiden und Verdauungsstörung. 15 Gr. Pfefferminze, 15 Gr. Baldrian und 5 Gr. Sennesblätter werden gut getrocknet, fein zerkleinert und miteinander vermischt. Von dieser Teemischung wird bei Bedarf ein Teelöffel voll in ein Glas kaltes Wasser verrührt, nach 12 Stunden abgeseiht und zur Hälfte morgens nüchtern und zur Hälfte abends vor dem Schlafengehen getrunken. S. S.

Das Küssen der Kinder durch fremde Personen, zu denen unter allen Umständen auch die nächsten Verwandten zu rechnen sind, ist eine verwerfliche Anstalt. Man ahnt nicht, wie viele Mund-, Nasen- oder Rachenkrankheiten durch das Küssen auf Kinder übertragen werden können und ist diese Vermutung kein leerer Wahn, sondern schon hundertfach durch drastische Beispiele erwiesen. Es gilt diese Mahnung besonders für jene Eltern, die sorglos ihre Kinder von weilschenden Leuten küssen lassen, ohne dabei zu bedenken, daß auf diese Weise eine der schrecklichsten Krankheiten, die Sypphilis, den unglücklichen Geschöpfen eingeimpft werden kann. Der Kuß des Kindes gehört den Eltern und Geschwistern, aber nicht den Fremden.

Redaktion: C. Kubwig in Weiden 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. 16.

1921

Die Butter.

Von Möllereierwaller Grüh-Hohenheim.

(Nachdruck verboten.)

Wir gewinnen die Butter aus dem Milchfett, welches sich in feinst zerteiltem Zustande in Form von kleinen Fettkügelchen verschiedener Größe in der Milch befindet. Das Milchfett besteht wieder aus verschiedenen Fettarten, worunter Klein, Palmöl und Stearin die wichtigsten sind. Klein ist ein Weichfett von gelblicher Farbe, während Palmöl und Stearin Hartfette von weißlicher Farbe sind. Das Milchfett ist um so weicher, je mehr Klein (Sommerbutter) und um so härter je mehr Palmöl und Stearin (Winterbutter) darin enthalten sind. Die Rahmgewinnung erfolgt entweder durch ruhiges Stehenlassen der Milch (Aufrahmen) oder unter Anwendung von Maschinen und der Zentrifugalkraft (Aus-schleudern des Rahmes). Die Selbstauf-räumung hat, selbst die Milchzentrifuge eingeführt ist, mehr oder weniger an Bedeutung verloren. Die Rahmgewinnung durch die Schmelzkraft erfolgt in der Weise, daß die übrigen Bestandteile infolge ihrer höheren spez. Gewichte weiter vom Mittelpunkte fortgeschleudert werden als das Fett. Die Vorteile, die mit dem zentrifugieren verbunden sind, sind unter anderem höchste Fett- und Buttersäuregehalt und Gewinnung völlig reiner Rahmes und Magermilch. Der Rahm hat in der Regel, wenn man das Verhältnis von Rahm zu Magermilch 1:15 wählt, einen Fettgehalt von ca. 20–30%. Fettreicher Rahm läßt sich im allgemeinen besser auf Butter verarbeiten als zu dünner Rahm. Man kann auch den süß Rahm direkt zur Butterherstellung verwenden. Ausbeute und Geschmack, sowie Haltbarkeit sind jedoch keine so günstige wie wenn der Rahm erst eine Reifung durchmacht. Sobald der Rahm die Zentrifuge verläßt, ist es zweckmäßig, denselben zunächst abzukühlen, nach Verlauf einiger Stunden wieder zu erwärmen, im Sommer auf etwa 16, im Winter auf etwa 20 Grad Celsius. Bei dieser Temperatur muß der Rahm 10–12 Stunden lang möglichst gleichmäßig gehalten werden, damit derselbe nach 18 Stunden kräftig sauer riecht und eine dickflüssige Masse darstellt. Um die Säuerung sicher zu stellen, setzt man demselben saure Magermilch zu, die zu diesem Zweck vorher besonders hergerichtet sein muß. Man setzt etwa 1 Liter saure Magermilch auf 10–15 Liter Rahm. An-säuerung mit Buttermilch, alter Sahne oder

die Selbstsäuerung des Rahmes ist durchaus falsch und verwerflich, den Säureprozeß muß man vollkommen in der Hand haben, und es nicht dem Zufall überlassen, wie stark sauer der Rahm wird. Der Rahm muß während der Säuerung häufig und in-nig verrührt werden. Beim Eingießen des Rahmes ins Butterfaß muß derselbe die richtige Buttertemperatur haben, welche zwischen 12 und 16 Grad Celsius liegt. Das Anwärmen resp. Abkühlen muß in den Rahmgewässern selbst erfolgen und darf niemals durch Zugießen von kaltem oder warmem Wasser erfolgen. Das Butterfaß ist höchstens stark zur Hälfte zu füllen, bei zu starker Füllung des Faßes bouert das But-tern viel länger, auch die Ausbeute ist ge-ringer, weil viel der kleinen Fettkügelchen in die Buttermilch übergehen. Im allgemei-nen soll die Dauer des Butterns 30–50 Minuten nicht übersteigen. Am der Butter im Winter eine haberröthgelbe Farbe zu geben, färbt man dieselbe mit Butterfarbe. Die Butterfarbe wird aus Pflanzenfarbstoffen hergestellt und zwar Orleans- oder Rattfarbstoffe vom Orleansbaum Bixa-orellana. Die Ausbuttermilch des Rahmes ist beendet, sobald stehende Tropfen sich zeigen. Als-dann muß aufgehört werden. Es ist ein Fehler, die Butter gleich zu einem biden Klumpen zusammenzuarbeiten. Die dem Faße entnommene Butter muß sofort ge-nietet werden und zwar so lange, bis kein trübes Wasser mehr abfließt und die But-ter in ihrer ganzen Masse möglichst gleich-mäßig von eigenem Glanz und eigenartigem Gefüge ist. Beim Verarbeiten der Butter soll dieselbe nicht mit den Hän-den in Berührung kommen, am besten han-diert man mit gerippten Butterpateln. Zum Kneten verwendet man Knetbretter oder Butterknetmaschinen. Soll die Butter ge-lazen werden, so geschieht dies beim Kneien und darf nur feinstkörniges Tafelsalz genom-men werden. Die Menge beträgt 2–4% vom Gewicht der frischen Butter.

Die Zusammenlegung der Butter: Mittlere Zahlen.

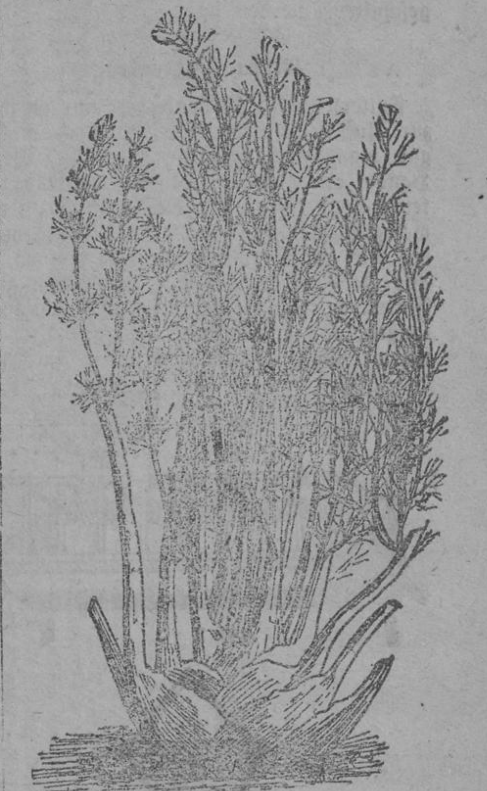
Wasser	14,5	14,1
Fett	84,5	84,0
Buttermilchanteile	1,4 (nur Salz)	2,9

Molken- oder Vorbruchbutter gewinnt man hauptsächlich da, wo fette Hartkäse ge-macht werden. Ein Teil des Milchfettes geht nicht mit in den Käse über, sondern bleibt in der Molke. Man gewinnt dieses, ebenso wie das Fett aus der Milch, durch Zentrifugieren. Der gewonnene Rahm wird

ebenfalls behandelt wie der von Milch, jedoch steht die Molkenbutter an Feinheit und Ge-schmack bedeutend hinter derselben zurück. Die Ausbeute richtet sich nach dem Fett-gehalt der Milch. Im allgemeinen benötigt man zu 1 Pfund Butter 11 bis 12 Liter Milch.

Der Fenchel als Gartenpflanze.

Der Fenchel ist in allen seinen Arten und Sorten eine mehrjährige Pflanze. Er ist nicht nur für den Gemüsegarten geeignet, sondern in seinem leichten, zierlichen Wuchs so zierend, daß er auch eine ganz vortref-fliche Schmuckpflanze im Rasen des Bier-gartens ist. Wenig bekannt ist er als Ge-müsepflanze. Die vom Hochsommer bis in



den Herbst geblieben Stängel werden als Gemüse genossen. Das junge, ungebleichte Grün und die unreifen Samen finden als Einmachwürze und zum Kuchenbacken Ver-wendung. Die Verwendung von Fencheltee ist bekannt und Fenchelwasser wird zum Kühlen und Beilen von Augenentzündungen verwendet.

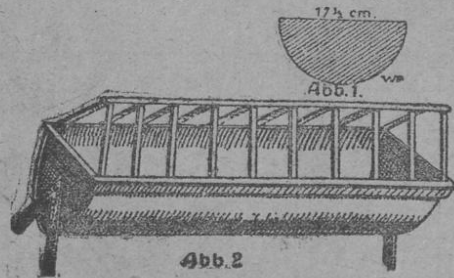
Wird Fenchel nur zum Kleingebrauch als Gewürze gebaut, ist man direkt an Ort und

Stelle und zwar in Reihen von 15 cm Abstand. Auch innerhalb der Reihen wird dünn gesät und auf 15 cm verzogen, so daß nach Möglichkeit Verbandpflanzung erreicht wird. Der Fenchel verlangt sonnige, warme Lage, fruchtbaren, im Vorjahre gut gedüngten, tiefbearbeiteten Boden. In Deutschland ist das Weinbaugebiet vornehmlich für seinen Anbau geeignet. Das Land muß sorgfältig hergerichtet werden. Baut man in größerem Maßstabe, dann gibt man weitere Entfernungen, nämlich 35 cm Reihenabstand und 25 cm in den Reihen. Ist es um die Samen-ernte zu tun, kommt Ende August bis Mitte September des 2. Jahres die Haupternte, im 3. Jahre eine geringere Nachernte. Auch das erste Jahr gewährt oft schon einen mäßigen Ertrag, wenn man das Glüd hat, einen günstigen, d. h. recht warmen Sommer zu haben. Der Same reift nachsinander, und zwar muß man, damit er nicht vorzeitig ausfällt, die Samenstengel schneiden, sobald sie gelb zu werden beginnen.

Für den Abbau kommt in erster Linie der Bologneser oder süße Fenchel in Betracht. Die Pflanzen werden 30-60 cm hoch. Verhältnismäßig selten ist der Pfefferfenchel, dessen Same scharf wie Pfeffer und an Stelle des süßen wohl auch verwendbar ist. Härter als der Bologneser ist der gewöhnliche deutsche Fenchel. Er ist derjenige, der einzig anbaufähig ist in Deutschland außerhalb des deutschen Weinlandes. Er wird 1 1/2-2 m hoch. Er ist es auch, der als Stiefpflanze am meisten vorkommt. Der sogenannte wilde oder Waldfenchel ist für Nutzweide weniger wertvoll. Er wird bis zu 1,20 m hoch. Unsere Abbildung zeigt eine Fenchelpflanze, von der schon ausgiebig fleischige Stengel zum Genuß als Gemüse geschnitten worden sind.

Mein Futtertrog.

Futtertröge — ich denke hier nur an solche zur Aufnahme von Weichfutter — gibt es gar mannigfacher Art. Leider sind die im Handel erhältlichen nicht nur meistens recht teuer, sondern häufig auch noch dazu recht wenig zweckmäßig. Zu letzteren möchten wir alle Geräte dieser Art rechnen, die aus Holz verfertigt sind. Von einem guten Futtertrog muß man doch in erster Linie verlangen, daß er sich leicht und gründlich reinigen läßt. Zurückbleibende Futterreste



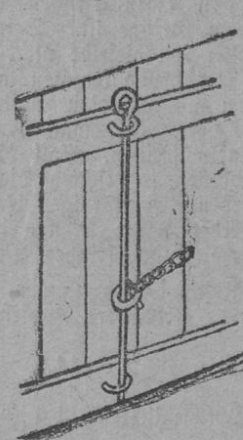
werden bekanntlich leicht, namentlich im Sommer, und werden dann den Tieren sehr leicht gefährlich. Manche Verdauungsstörung bei sonst besten Futtermitteln ist auf ungenügende Reinigung der Futtergefäße zurückzuführen. Eine gründliche Reinigung ist aber bei Holztrögen, die auch stets recht viele Ecken und Winkel aufweisen, nur mit vieler

Mühe möglich und erst unmittelbar und unmittelbar darum nur auf dem Nachteil der Gesundheit des Geflügels. Tröge aus Metall sind darum stets vorzuziehen. In der Regel sind diese aber recht teuer. Aber gerade in der Geflügelzucht, wo es sich ja nur um ganz kleine Werte handelt, muß es heißen: Spare, wo es ohne Schädigung für das Wohlbefinden deiner Tiere geschehen kann, und was du selbst herstellen kannst, mache selbst. Nachfolgend gezeigter Futtertrog ist von jedermann mit geringer Mühe und wenig Ausgaben leicht anzufertigen. Er ist dazu der teuersten Handelsware völlig gleichwertig.

Folgende Vorteile zeichnen ihn aus: Leichtfertigkeit; äußerst geringe Herstellungskosten; leichte und bequeme, gründliche Reinigung, weil keine Ecken und fast ganz aus Metall, aus letzterem Grunde auch größte Haltbarkeit und Lebensdauer. Für einen 1 m langen Trog verschaffe man sich ein Stück Zinkblech von 27 1/2 cm Breite. Aus einem 2-2 1/2 cm starken Brett läge man zwei halbkreisförmige Scheiben mit einem Durchmesser von etwa 17 1/2 cm (Abbildung 1). Wenn die Herstellung dieser Kreisform aber zu schwierig ist, der benutze die Sechseck- oder Achteckform, beachte aber stets, daß die Summe der Seiten gleich der Breite des Stücks Zinkblech ist. Dann fertige man zwei etwa 2-3 cm breite und 1 m lange Leisten, 1-1 1/2 cm stark, und nagle sie an die beiden Längsseiten des Zinkblechs. Sie dienen zum Strecken und Geradhalten des letzteren. Nun nagle man das Stück Zinkblech in die beiden Holzleisten. Man benutze nur verzinkte Nägel, um ein späteres Ausrosten zu verhüten. An jedes Ende ein Paar schräggestellte Leisten bilden die Beine, und der Trog ist fertig. Um ein Hineintreten der Tiere zu verhindern, stelle man ein aus dünnen Sprossen verfertigtes, abnehmbares Dach darüber. Abb. 2 zeigt den fertigen Trog, Abb. 3 die eine Stirnseite. Sch.

Wie soll die Ziege im Stall angebunden werden?

Am besten ist es, wenn die Ziege überhaupt nicht angebunden wird. Sie befindet sich viel wohler, wenn sie sich frei bewegen kann. Es gehört dazu aber ja recht geräumiger Stallplatz, der aber nicht jedem Ziegenhalter zur Verfügung steht. In den meisten Fällen wird sich darum wohl ein Anbinden als nötig erweisen. Dann aber



trage man soweit als möglich dabei der Natur des Tieres, das die Freiheit liebt, Rechnung und beschränke ihm diese nicht unnötiger Weise. „Langanbinden“ sagen darum die einen. Gewiß, die Tiere würden sich dadurch ja im gewissen Grade frei fühlen.

Das „Langanbinden“ hat aber doch seine Schattenseiten, so daß wir es keineswegs empfehlen möchten. Versteht man die Ziege tief, also in Bodennähe, so besteht die Gefahr, daß die Tiere sich in der schleifenden Kette verwickeln und dadurch nicht nur am Laufen gehindert werden, sondern auch leicht zu Schaden kommen können. Gefährlicher fast noch ist es, wenn die Ziege zu hoch angebunden wird. Gar leicht springt sie dann mit einem Bein über die Kette und ein Beinbruch ist dann nicht selten die Folge dieses unachtsamen Anbindens. Ja, es kann vorkommen, daß das Tier sich so in der Kette verwickelt, daß es sich buchstäblich selbst aufhängt. Allen genannten Uebelständen entgeht man am besten, wenn man die in beigefogener Abbildung veranschaulichte Anbindevorrichtung benutzt. Ein fester Eisenstab wird durch zwei Oesen geleitet. Ueber denselben schiebt man einen eisernen Ring, an dem die Kette befestigt wird. Der Ring gleitet an dem Führungsstab leicht auf und ab, jeder Bewegung des Tieres sofort nachgebend.

Die Klauen- und Hornpflege.

Von Direktor Albrecht-Phra. Nachdruck verboten.

Ebenso notwendig wie das Putzen des Rindviehes ist auch das Pflegen bzw. Ausschneiden der Klauen von Zeit zu Zeit. Schlecht gepflegte, nicht ausgeschliffene Klauen setzen den Wert der Tiere sehr herab. Bei Tieren, die ständig im Stall stehen und keine Bewegung haben, nützen sich die Klauen nicht ab. Hornmasse wird aber doch immer neu gebildet und dadurch werden die Klauen immer länger und bilden die sogenannten Pantoffelklauen. Die Klauen der Vorderbeine wachsen mehr in die Breite und werden leicht rissig, da das Horn bei dem mehr trockenen Stand der Vorderbeine spröde wird.

Durch das unförmliche In-die-Länge-Wachsen besonders der Klauen an den Hinterfüßen wird der Fuß in eine unnatürliche Stellung gebracht, wodurch die Bänder und Sehnen übermäßig gedehnt und gestreckt werden, was den Tieren andauernde Schmerzen verursacht, wodurch aber wieder die Milchleistung oder sonstige Nutzleistung bedeutend beeinträchtigt wird. Selbstverständlich können solche Tiere auch nur schwer gehen, was man oft genug beobachten kann, wenn z. B. derartige Tiere zum Euter oder auf den Markt oder sehr zum Viehfuhrer getrieben werden.

Man sollte sich zur Regel machen, wenigstens alle Vierteljahre bei sämtlichen Tieren die Klauen nachzusehen und allenfalls zu kürzen. Das ist im Winter auch bei den sogenannten Weideweiern notwendig, besonders aber wieder vor dem Austreiben. Zu lange Klauen nützen sich beim Gehen nur langsam und ungleichmäßig ab; sie reißen leicht ein und es können schwer heilbare Klauenleiden daraus entstehen.

Das Kürzen der Klauen kann auf verschiedene Weise geschehen, z. B. durch Abschneiden mit einer Klauenschere oder durch Abzwicken mit einer Klauenzange oder durch Abstemmen auf einer Holztenne. Besonders bei letzterer Art muß man vorsichtig sein, weil man die Tiere, wenn sie unruhig werden, verletzen kann. Am besten stellt man sie dabei an eine Wand und hebt einen Fuß auf. Sobald die Tiere unruhig werden, halte man mit der Arbeit inne, bis die Furcht durch freundliches Zureden und Streicheln

Die Klauen- und Hornpflege. Auch die Hinterklauen weisen manchmal eine unförmliche Länge auf. Diese müssen ebenfalls gekürzt werden, weil sie sonst sogar am Boden anstehen oder in die Fessel einzuwachsen können. Mehr an den Hinterfüßen findet man oft ganze Kugeln an den Hinterklauen. Dieselben bestehen aus hartem, hornartigen Material und können leicht mit einer Zange beseitigt werden.

Wie weit man mit dem Einkürzen gehen darf, kann man z. B. bei Rindvieh am besten ersehen. Bei normalem Stand sind die Klauen ziemlich kurz, die vordere Länge ungefähr handbreit. Zu starkes Schneiden wäre natürlich ebenso fehlerhaft wie das Stehenlassen; doch dürfte das letztere vorkommen. Wer seinen passenden Handwerkszeug hat oder sich sonst nicht getraut, die so wichtige Arbeit der Klauenpflege selbst auszuführen, der ziehe den Hufschmied bei und scheue die geringen Kosten, welche dadurch entstehen, nicht. Man sollte es sich zur Regel machen, alle Jahre mehrmals den ganzen Viehstand auf die Klauen zu untersuchen oder unterliegen zu lassen, auch die Weideweiern nicht ausgenommen. Der Bauer möge bedenken, daß durch zu lange Klauen bzw. durch die dadurch bedingte unnatürliche Stellung der Milchtrug seiner Kühe wie auch der Verkaufswert seiner Tiere überhaupt beeinträchtigt wird. Die richtige Klauenpflege ist also auch direkt nutzbringend.

Für Familie und Haus.

Das Neueste von der Mode.

Eine große Schallmode in Sicht. Mit der Wiederkehr des längeren und kalten Jahres, dem engliegenden Leibchen mit Schößchen oder Schneppe, das vereinzelt sich schon hier und da als neueste Modelausgabe zeigt, scheint eine neue Schallmode Hand in Hand zu geben. Schon sieht man in Wäldern und Auen vereinzelt lange, seidene oder gekrümmte Schals, Spitzen- oder gewebte Schals in allen Farben auftauchen. Teils mit, teils ohne Fransenschmuck rings um das ganze Stück oder nur an den Querrändern angebracht, wollen sie nicht als Schutz, sondern als schmückendes Beiwerk der sommerlichen Gewandung dienen. Besonders effektiv sind schwarze Schals von feiner Seiden Spitze oder feinmattigem Spitzenstoff, den nur an den Enden Vorbürden zieren. Auf hellen oder weißen Hochsommerkleidern kommt die Musterung dieser Schals besonders wirkungsvoll zur Geltung und gar mancher lange gebügte Spitzenchal unserer Groß- und Großmütter kann nun von neuem als viel bewunderter Schmuck der Antiken dienen, vorausgesetzt, daß dieser jene ungeschmackliche Grazie angeboren ist, mit der die Frauen jener Zeit diesen damals wichtigsten Toilettenbestandteil zu tragen und zu drapieren wußten.

Eva Maria.

Die blumenumrankten Hüte. Sie sind uns schon vertraut geworden, die von Schleifen und Früchten überragten Hutränder. Oft hängen die Pfauen, Weinbeeren und Früchte so dicht über der Wange, daß bei den letzteren das leuchtende Rot der Früchte mit jenem der Lippen zu konkurrieren scheint, die im jungen Gesicht dem Beobachter verheißungsvoll entgegenlachen. Nun aber will die Mode doch etwas Abwechslung in das gewohnte Bild bringen und schuf überraschende Blumenranken am Sommerhut. Hier windet sich eine Fledermausranke um ihn und endet seitlich in einem bogenförmigen, über den Rand hängenden Blütenbüschel. Dort ist der äußere Putrand mit zierlichen Winden umgeben, die mehrmals ihre farbigen Gloden über diesen hinabläuten lassen. Dann wieder zeigen an Goldblumensträngen einzelne Lehren und Kätzchenknospen das Bestreben, mehr oder weniger weit über den geschwungenen Rand hinaus zu ragen. Weißdorn und Pappeln, Bergfarn, Kamillen und ihre veredelte Mischgewächse: die Margaritte, das einfache, rotumrandete Gänseblümchen, wie das gefüllte Taupenschnöckchen, dienen dazu, in Girlanden, ein- oder mehrfachen Kränzen, nicht den Kopf, wie bisher, sondern immer nur den Rand der Sommerhüte zu schmücken und eine reizvolle Abwechslung in das gewohnte Bild der sommerlichen Kopfbedeckungen zu bringen. Vereinzelt hängen auch rechts und links vom schwingerartigen Güte 6-8 weiche, zierliche Blütenranken nebeneinander über den Rand und enden am Kopfe nur unter einem schmalen Seidenbändchen, mit dem sie scheinbar an diesem gehalten werden. Freilich, ein Jungmädchen gesicht gehört unter diese ebenso, wie unter die frühgeschwungenen Hüte. Das ständige Wippen und Auf und Ab des busigen Ma-

terials bei jeder Bewegung der Trägerin schlägt von selbst Ernst und Würde zurück. E. M.

Die neuesten Hochsommerkleider. Es scheint so, als wäre die Mode des Jahres so bevorzugten weißen Kleides überdient. Erscheinen doch die Hochsommerkleider aus Serge, Seidentopp und Leinen, Organza und Mousseline fast ausnahmslos in leuchtenden Farben. Neben den buntgemusterten, oft sehr groß gebühten oder ornamentierten Stoffen, vielfach auch weiß auf farbigen Untergründe, werden im Hochsommer auch besonders viel zartgetönte getragen. Tönungen, die sehr leicht einem ehemals weißen Kleid durch eigene Hand verliehen werden können. So ist Lindenblau, Zitronengelb, Apfel- und Nesselgrün, Blauholz, Lachsrose, Rosa (Mauve), Orange, Rostrot und Gobelinsblau gleichermäßen beliebt. Alles Farben, die mit einer schwachen Lösung Braunscher Blausäure, gleichsam als leichtes, jedoch heißes Spülwasser verwendet, rasch hergestellt werden können und das ehemals weiße Kleid der Vorjahre schnell in ein hochmodernes verwandeln. Da auch dazu passend eingefärbte Spitzen wieder mehr und mehr in Aufnahme kommen, so bedarf es kaum einer Aenderung am Schmuck der Garnitur der sommerlichen Gewänder, um sich von neuem ihres Besitzes in modernen Farben erfreuen zu können. E. M.

