

sehr angenehmer Duft ist, ferngehalten werden. Vor Feuchtigkeit hat man besonders pelz- und lederwaren zu schützen, von den letzteren hauptsächlich Glacehandschuhe. — Empfindlichen Naturen ist zu raten, nicht ohne weiteres die Winterjacken mit den dünnen Sommerkleidern zu vertauschen und lieber sich noch ein Wollkleid zuzubehalten. Denn so lieblich auch die Sonne lächelt und lockt, können doch leicht noch kalte stürmische Tage eintreten, die ein warmes Winterkleid schätzbar machen. Die „Eismänner“ sind noch nicht vorüber.

Es ist durchaus nicht gleichgültig, wie man die gebrauchte Wäsche behandelt, um sie zu schonen und die spätere Arbeit zu vereinfachen. Die verschiedenen Sorten dürfen nicht untereinander liegen, sondern müssen getrennt sein. Tischtücher darf nicht mit Leibwäsche zusammen aufbewahrt werden usw. Die Wäsche wird vor dem Waschen nachgesehen und etwaige Schäden gestopft, aus Tischtüchern und Decken die Flecken entfernt. Nur schwebende Strümpfe lasse man bis nach der Wäsche unberührt, weil man dann erst ermessen kann, welche Reparatur nötig ist. Man überlasse aber niemals die Fleckreinigung ohne Aufsicht Wäscherinnen oder einem ungewissen Mädchen. Gegen veraltete Flecken ist ein Fleckwasser wirksam, welches man sich leicht selbst bereiten kann. Man nimmt für 50 l. Pottasche, ebensoviel Chlor, gießt einen halben Liter Wasser darauf, läßt es gut aufkochen, schäumt es nach dem Erkalten, gießt es klar ab und hebt es in einer fest verkorkten Flasche auf. Beim Gebrauch feuchtet man ein Schwämmchen oder Lappchen damit an, reibt behutsam mit diesem den Fleck und wäscht mit schon bereit stehendem Seifenwasser sofort nach.

Geleichen im Frühjahr — Hausputz. Wenn die Frühlingssonne ebenso mitleidlos, wie sie die Schäden an der Winterkleidung enthüllt, auch Winterhülle und Staub in der Wohnung dem Auge immer sichtbar macht, dann hegt die Hausfrau nur noch einen Wunsch: das Heim so bald als möglich von ihm zu befreien. Sie wartet damit nicht, wie besonders kluge, bis nach Beendigung der gesamten Heizperiode, sondern möchte am liebsten schon das Osterfest in einer gründlich gesäuberten Wohnung feiern. Weil aber für die Familie der Hausputz fast immer eine Zeit des Schreckens ist, so habe ich in jahrelanger Erfahrung festgestellt, daß es eine ungeheure Vereinfachung dieser Generalreinigung bedeutet, wenn sie möglichst nicht hintereinander, also auf einmal vorgenommen wird. Gerade heute, wo uns Hilfskräfte für grobe Arbeit fehlen oder kaum noch zu bezahlen sind, treiben wir aber auch einen ungeheuren Raubbau an unseren Kräften, wenn wir alle Räume der Wohnung nacheinander „umtrempeln“. Verfahren wir dagegen mit dem Großreinemachen nach einem bestimmten, genau vorgezeichneten Plan, dergestalt, daß jede Woche nur ein Raum gründlich vorgenommen wird, Türen, Fenster und Kachelöfen gewaschen, Wände und Möbel abgerieben, Fußböden geschauert und gebohrt, Nippelchen und Bilder gepußt und schließlich die gleich zu Beginn der Reinigungsarbeit gewaschen und gespannten Gardinen wieder frisch aufgesteckt werden, dann ist diese Arbeit neben den anderen Hauspflichten sehr gut und bequem in zwei Tagen erledigt, ohne daß die Familie sonderlich davon betroffen wird oder darunter leidet und die Hausfrau selbst davon ermattet.

Einfaches Verfahren, um weiße Spitzen vorzurücken. Weiße Spitzen sollte man vor dem Waschen niemals durchseihen, da beim Ausgießen der Seifflüssigkeit Löcher entstehen können, die bei folgender Behandlung

ausgeschliffen sind. Auf einen Spitzenwäscher oder eine mit Wasser gefüllte Flasche wäscht man über weiße Gaze die Spitzen recht glatt, bedeckt sie ebenfalls mit einem Stück Gaze, befestigt sie an den Enden zusammen, ohne die Spitzen mit zu durchseihen, läßt sie in Seifenwasser tüchtig weichen und beißt werden, rollt sie mit der Flasche hin und her, bis sie sauber sind, spült sie mit viel reinem Wasser, blank oder cremt sie auch nach Wunsch darauf, gibt ihnen mit wenig roher Reißstärke die gewünschte Appretur und läßt sie nun erst von dieser ab. Nun läßt man sie entweder halb feucht trocknen und plättet sie vor der Weblante aus nach dem zügigen Hande zu, damit sie nicht an Breite verlieren, oder man naddelt bessere Spitzen sorgsam auf dem sauberen Plättbrett auf, nachdem man sie sorgsam ausgepusht. Auch dann plättet man zuletzt, wenn gut getrocknet, mit warmem Eisen nach.

Leder-Schulturnier und -taschen wie neu aufzufrischen. Gute, dauerhafte Ledertaschen und -turnier weisen bei der meist sorglosen Behandlung der Ränder vielfach derart rauhe Stellen auf, daß sie mit der bekannten Lederbeize wohl wieder gleichmäßig eingefärbt werden, aber keinesfalls wieder das erwünschte neue Aussehen erhalten können. Das aber jenen jene Mütter besonders zu erreichen, die kommende Ostern ihren Kindern eine Schultasche zur Benutzung übergeben wollen, die bisher jahrelang den größten Geschwistern gute Dienste leistete. Werden alle diese Ledertaschen jedoch mit Wilbra, in verschiedenen Farbtönen in der Drogerie erhältlich, eingepinselt und, wenn gleichmäßig eingefärbt und gut nachgetrocknet, dünn mit Bohnerwachs und darauf blank gerieben, dann erhalten Schultaschen und -turnier nicht nur ein völlig neues Aussehen, sondern das Leder wird durch diese Behandlung auch wieder weich und schmiegsam und in seiner Haltbarkeit erhöht.

Marta S.

Gesundheitspflege.

Wie muß die Zimmertemperatur im Frühjahr beschaffen sein? Nur zu häufig wird es von vielen Hausfrauen aus Sparamkeitsgründen und unter dem Zwange der Kohlenknappheit unterlassen, mit Beginn des Frühling die Zimmertemperatur die notwendige Aufmerksamkeit zu schenken. Während die einen, im Besitze genügender Holz- und Kohlendorräte, dem Ofen die gleichen Brennstoffe zuführen wie im Winter und das Zimmer deshalb überheizen, führen die anderen unter dem Zwange der Kohlenknappheit oder aus Sparamkeit dem Ofen nur ungenügend Heizstoff zu, wenn sie es nicht gar völlig unterlassen. Das Ergebnis ist in beiden Fällen zumeist das gleiche: Erkältungskrankheiten und Katarrhe. Verweicht doch die überhitzte Zimmerluft den Organismus, so daß dieser im Frühling nur zu häufig jähem Temperaturwechsel erliegt. Eine Wirkung, die im umgekehrten Falle eintritt, wenn man bei warmem Frühlingssonnenschein in ungeheizte Räume tritt und gezwungen ist, sich in ihnen aufzuhalten. Das sich bald einstellende Frösteln ist dann das erste Warnungssignal, das namentlich Leute mit sitzender Lebensweise rechtzeitig beachten sollten. Wenn ist zu empfehlen, die Zimmer auch während der kühnsten Frühlingswochen heizen zu lassen, wobei natürlich die Lage des Raumes zu beachten ist. So dürfen bei ihnen nach der „Sonnenseite“ gelegene und daher in den Mittagsstunden durch die strahlende Sonne erfüllten Räume morgens nur mäßig angeheizt werden, da sonst eine Überhitzung des Raumes während dieser Stunden entstehen würde, während

nach Norden oder im Erdgeschoss liegende Zimmer mehr angeheizt werden müssen. Jede unangebrachte Sparamkeit nach dieser Richtung hin bedingt dann nur zu häufig Gesundheitsbeschädigungen, die zu beheben dann vielleicht größere Opfer erfordert.

Dr. R. S.

Zwiebeln kann man ihrer gesunden Wirkung wegen nicht genug essen. Vollkommen als in geschultem oder gewissem Zustand sind sie aber in geriebenem Zustand. Das Reiben geschieht auf einem gewöhnlichen Reibeisen. Sehr beachtenswerte Mitteilungen über die Einwirkung der rohen Zwiebel auf die Magenverdauung bringt Wilbrand in der „Münchener Medizinischen Wochenschrift“. Schon während des Krieges hatte der Forscher die Heilwirkung rohen Zwiebeln auf Darmkatarrhe beobachtet; nähere Aufschlüsse über die Heilkraft der Zwiebel gaben ihm jedoch erst seine in jüngster Zeit gelungenen Untersuchungsergebnisse. Die Einwirkung der rohen Zwiebel auf die Verdauungsvorgänge besteht darin, daß sie die Verdauung verzögert und gleichzeitig damit die Intensität der Magenassimilation erhöht, ferner aber auch darin, daß sie eine verzögerte Absonderung von Verdauungssäften hervorruft. Es wirkt hierdurch in mehrfacher Hinsicht günstig; denn zunächst kann der Magen länger auf die in der Verdauung begriffenen Speisen einwirken, so daß also schließlich jedes Teilchen des Speisebreies mit der Magensaure in Berührung kommt, was zur Folge hat, daß, zumal da zu gleicher Zeit ein Säuregehalt verstärkt wird, die Speisen in viel besser verdaulichem Zustand in den Darm gelangen. Außerdem kann angenommen werden, daß durch den verstärkten Säuregehalt des Mageninhaltes die schädlichen Darmbakterien abgetötet werden, um so mehr, als schon den normalen Mageninhalt jene Bakterien wirksam bekämpft. Aus diesen Gründen ist der Genuß roher Zwiebeln, die am besten unter Speisen gemischt, z. B. auf Butterbrot, im Kartoffelmus oder Quark, verzehrt werden, als wertvolles Heil- und Linderungsmittel gegen Darmleiden und ebenso als sehr wirksames Vorbeugungsmittel gegenüber Ruhr, Typhus oder Cholera-Infektionen anzusehen. Ein Beweis für die desinfizierende Wirkung der rohen Zwiebel liegt übrigens vielleicht auch in der Tatsache, daß bei jenen Völkern, bei denen das Essen roher Zwiebeln allgemein üblich ist, wie bei den Balkanvölkern, den Südrussen und Südtalern, Epidemien von Verdauungsstörungen verhältnismäßig selten sind.

Eine wirksam Frühlingstherapie zur Blutreinigung. Wenn im Frühjahr die „verlegenen“ und im Körper angelagerten schlechten Stoffe zur Auscheidung drängen, was sich nicht selten durch Frühlingsschläge, Kolliken u. a. bemerkbar macht, dann sollte baldigst eine Blutreinigungstherapie eingeleitet werden. Dabei sind sowohl die Blätter wie auch die Beeren des Holunderbaumes ganz besonders wirksam, und zwar trinkt man morgens eine Stunde vor dem ersten Frühstück etwa 14 Tage bis 3 Wochen lang 1 Tasse von Holunderblättern, in bekannter Weise und Menge zubereitet und nach dem Aufkochen noch 5 Minuten ziehen gelassen, und am Abend vor dem Schlafengehen 1 Tasse Holunderbeeren, entweder aus zerstampften Früchten oder Holunderbeeren bereitet. Von Beeren rechnet man 1 gehäufte Kaffeelöffel voll auf 1 Tasse, von eingedicktem Saft einen gehäuften Teelöffel voll.

Redaktion: E. 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. 7.

1921

Die Wildblase.

Die Wildblase, Felsblase, erreicht eine Größe von 1-1½ Meter, von welcher 35-40 Zentim. auf den Schwanz entfallen. Ihr Gewicht ist demnach ein ganz erhebliches, gewöhnlich das Doppelte eines durchschnittlichen Hais, bei alten Männchen sogar bis zu 20 Pfund. Die Männchen weisen eine fahlgraue bis dunkelschwarze Färbung auf, die Weibchen sind leichter gefärbt, gelbgrau mit rotgelbem Gesicht und schwarzen Streifen.

Das Wohngebiet der Wildblase erstreckt sich auf Mittel- und Südeuropa von Großbritannien bis zum Kaukasus und weiter nach Osten in Asien nicht über Kleinasien. In Deutschland ist sie eine nicht allzu häufige Erscheinung in den Vorbergen der Alpen und in dem Mittelgebirge bis nordwärts zum Harz und dem Teutoburger Walde. Hier lebt sie als Ueberrest einer früheren, streit-

eben leicht, da die Wildblase fast auf sämtliche Kulturweide nutzbringend oder aber auch wieder schädigend einzuwirken vermag. In freier Wildbahn wird sie zuerst auf die Jagd einwirken. Sie schädigt den Jäger durch Schlägen von Asten bis zur Größe des Hais. Ja sogar Neugierigen und jungen Hirschkälbern springt sie föhn in den Nacken, um sich dort festzusetzen und die Halschlagader blutig zu durchbeißen. Als furchtbarer Feind vom Marber, Hirs, Hermelin und Wiesel, welche die Jagd empfindlich schädigen, macht sie diesen Schaden reichlich wieder wett. Dem Fischer hebt sie dann und wann einen Seehing mit scharfer Krallen aus dem Teiche, fördert aber in erheblicher Weise seine Arbeit durch Vertilgen seiner hauptsächlichsten Feinde, der Wasserpigmeas und der Wasserratte. Der Landwirt wird die Blase als firmen Mäuse-, Hamster- und Rattensänger willkommen heißen, wenn er



waren Raubtierwelt in dichtesten Wäldern, aus denen sie über auch zu nächstlicher Stunde Raubzüge auf die Felder der Ebene und in einzelne Gehöfte unternimmt.

Dank ihrer vorzüglichen körperlichen und geistigen Eigenschaften — Gewandtheit, Schnelligkeit, Kraft, Ausdauer, Sinnesstärke, Nüchternheit und Verschlagenheit — ist die Wildblase wohl imstande, den Kampf ums Dasein siegreich zu bestehen. In unzugänglichen Dickichten schlägt sie ihren versteckten Wohnsitz auf, manchmal auch in verlassenem Dach- und Fuchsbauern.

Hier wirkt das Weibchen im April bis zu einem halben Duzend blinde Junge, die bald selbständig werden. Es kommen auch Kreuzungen zwischen Wildblasen und verwandten Haustieren vor.

Aus ihrer Nahrung geht ihr Schaden oder Nutzen der Kultur gegenüber zur Genüge hervor, doch ist eine solche Beurteilung nicht

Die Herstellung von Sähmisch oder Labkäse.

Von Molkereiverwalter G. R. H. Hohenheim. Nachdruck verboten.

Stellt die Milchbeschaffenheit an die Sauermilchkäse keine so hohen Ansprüche, diese kann süß, halbsauer oder schon sauer sein, so muß die für Labkäse in Betracht kommende Milch fehlerfrei und noch süß sein. Sauerliche Milch ergibt harten, sauren und geschmacklosen, zuweilen fast ungenießbaren Käse. Ganz frisch gewonnene Milch verläßt sich wiederum auch nicht so gut, die zu verarbeitende Milch soll einen gewissen Reifungsgrad haben, welchen dieselbe nach etwa 10 Stunden erlangt. Frisch gemolkene Milch verhält sich zur Käsebereitung so wie mähewarmes Mehl zum Brotbacken. Das Lab, welches zum Laben oder Dilegen der Milch zugegeben wird, findet sich in größerer Menge im Labmagen des Kalbes vor. Die Stärke des in Handel kommenden flüssigen Labes beträgt in der Regel 1:10 000, — 1:30 000. Die Be- und Verarbeitungsweise nach der Herstellungsart der Käse verschieden. Bei Weichkäse wird die bidgelegte Masse, welche man Bruch nennt, weniger stark ausgearbeitet, wie bei Hartkäse. Als Weichkäse gelten Dillkäse- oder Frühstücks- Käse, Bäckkäse, Limburger-, Schmelzkäse, Camembert usw. Hartkäse sind Schweizerkäse, Emmentaler, Gouda, Edamer u. a. Der Kräuterkäse, auch Zieger genannt, wird größtenteils aus dem Molkereierzeugnis unter Zusatz von einer Kleart (Melilotus caeruleus), wovon der Käse eine grüne Farbe erhält, hergestellt.

Eine leicht herzustellende Käseart, nach Art der Sauermilchkäse, ist folgende:

Ohne die Milch anzuwärmen, setzt man derselben ein paar Tropfen Lab zu (Lab ist stets süß und dunkel aufzubewahren) und läßt diese stehen, bis sie bid geworden ist. Die Milch kann man ruhig bis zu 3 Tagen, oder gar noch länger stehen lassen. Die Hauptsache ist, daß die Milch nicht warm, sondern kalt eingelabst wird. Hat der Käsestoff eine gewisse Festigkeit erlangt, — der Bruch soll recht glatt abbrechen —, so legt man denselben mit einem Schöpflopfel auf ein sauberes Tuch oder auf ein recht durchlässiges leinewas Tuch und läßt ihn abtropfen und verarbeitete den Käse nun so ähnlich weiter wie bei Sauermilchkäse. Man erhält auf diese Weise einen besonders zarten weichen Käse (Rudelkäse, Dillmilch). Dieser weiche Käse schmeckt mit süßer Milch genossen in der heißen Jahreszeit sehr gut, mit Kümmel und Salz vermischt als Brotzusatz vorzüglich.

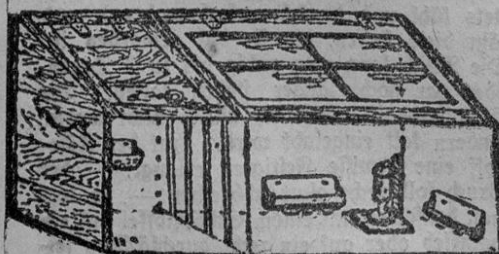
Eine im Haushalt sehr leicht herzustellende Käseart sind die sogenannten kleinen Käse nach Camembertart. Zwei Liter Milch genügen zur Verarbeitung. Die Milch muß bid sein

Dr. H. W. Schmidt

und wird je nach der Außentemperatur (Sommer und Winter) auf 32–35 Grad Celsius erwärmt. Auf 2 Liter Milch kommen etwa bis 8 Tropfen Lab, welche gehörig mit derselben durch Umrühren vermischt werden müssen. Während der Labzeit ist darauf zu achten, daß die Milch sich nicht zu sehr besser gar nicht abkühlt. Nach ca. 40 Minuten ist die Milch in der Regel soweit ausgekocht, daß die weitere Bearbeitung erfolgen kann. Nun zerhackt man die abgelegte Milch mit einem Messer (Holz) kreuz und quer in Würfelchen und läßt sie selbst nochmals etwa 5–10 Minuten ruhe stehen. Hierauf schöpft man die Käsemasse in eine kleine zylindrische Form und läßt sie abtropfen. Zweckmäßig ist es, wenn man den Käse mit einem runden Brettchen beschwert. In 24 Stunden ist der Käse gewöhnlich so weit, daß er aus der Form genommen werden kann, um gelassen zu werden. Ein einmaliges Salzen des ganzen Käses genügt. Ist der Käse noch etwas weich, dann salzt man etwas kräftiger, auch ist es gut, wenn man denselben, um das Auseinandergehen zu verhüten, in einen Blechring legt. Nun verbringt man den Käse in einen mäßig warmen, nicht zu trockenen Raum und überläßt ihn der Reifung. Es können mit mehr oder weniger geringen Abweichungen verschiedene Sorten solcher Weichkäsearten in runder, länglicher oder viereckiger Form hergestellt werden, sie sind wohlnehmend und geben gute Ausbeute, haben jedoch eine geringe Haltbarkeit.

Ein Kücken-Aufzuchtshäuschen.

Die Brutzeit ist wieder da. Wegen der außergewöhnlich milden Witterung des diesjährigen Winters denkt mancher vielleicht früher an das Gehen einer Glucke, als er es sonst für geraten hält. Andauernd mildes Wetter aber können wir doch mit einiger Sicherheit nicht vor Ende April, Anfang Mai erwarten. Darum hat der Züchter von Frühbruten darauf Bedacht zu nehmen, bei eintretender rauher Witterung geeignete Unterstufsträume für die jungen Küken bereit zu halten. Der gefährlichsten, unbeständigen Witterung im zeitigen Frühjahr würde sonst manches der empfindlichen Küken zum Opfer fallen, zumal die führenden Glucke nicht immer zu den sorgsamsten gehören und umherstreifen wollen, wenn ihre kleinen Kügelinge Schutz unter ihren wärmenden Flügeln suchen möchten. Darum ist für zeitige Bruten ein sogenanntes Aufzuchtshäuschen unentbehrlich, das einerseits den Küken auch bei unfreundlicher Witterung sicher Schutz gewährt, andererseits die Glucke am Umherstreifen hindert. Wie ein solches Häuschen leicht von jedermann herzurichten ist, zeigt unsere nebenstehende Abbildung.



Eine oder zwei größere Kästen lassen sich dazu gut verwenden. Die Ausmaße sind zweckmäßig folgende: 1 1/2 Mtr. Länge, 1/2 Mtr. Breite, 1/2 Mtr. vordere und 1/4 Mtr. hintere Höhe. Falls die Bretter nicht gespalten sind, sind die Fugen mit Leinwand zu belegen, um Zugluft zu verhindern. Die Vorderseite ist in der Abbildung fortgelassen, um den Blick ins Innere zu gestatten. Das Dach besteht aus zwei Teilen, von denen

der größere als Fenster gebildet ist. Beide Teile können jeder für sich hochgeklappt werden. Das Innere enthält zwei Räume, von denen das größere 1 Meter und das kleinere 1/2 Meter lang ist. Die Trennungswand besteht aus Leisten von 7–8 Zentim. Abstand, so daß die Küken leicht aus dem kleineren Raum, in den die Glucke gesperrt wird, in den größeren Auslauf gelangen können. In beiden Räumen sind sowohl Futter-, als auch Trinkgefäße anzubringen, für die Küken nahe am Boden, für die Glucke etwas höher

Bewässerung der Gemüsesetzlinge.

Jeder Gärtner weiß, daß ohne genügende Bewässerung im Gemüsebau keine Resultate zu erzielen sind. Mag der Boden auch noch so vorzüglich sein, verliert das Gemüse doch trotz bester Düngung an Zartheit, wenn bei starker Trockenheit nicht hinreichend bewässert wird. Darum darf in einer wirklich ökonomisch betriebenen Gärtnerei die Gießkanne hinzugeben niemals aus der Hand gelassen werden. Schon bei Beginn des Einsetzens

geschnitten. Die Glucke besteht aus einem Kastenraum aus trockenem Sand. In einem solchen Häuschen sind die Küken jederzeit vor Regen und kalten Winden geschützt, jeder Sonnenstrahl aber wird durch das große Fenster aufgefangen, auch können die Küken sich je nach Bedarf unter die wärmende Glucke zurückziehen. Des Nachts und bei ungünstiger Witterung ist das Häuschen unter Dach zu bringen.

ein schrumpfen und austrocknen, wodurch sie nicht mehr imstande wären, dem Pflänzchen Nahrung zuzuführen, was zur Folge haben würde, daß dieses eingeht. Darum sind alle Setzlinge sofort nach dem Pflanzen tüchtig zu wässern. Jede einzelne Pflanze wird einzeln angegossen. Damit die Feuchtigkeit nicht so schnell wieder verdunstet, bedeckt man den Boden um die einzelnen Pflanzen mit verrottetem Dünger oder in Ermangelung dessen mit trockener Erde. Gleichzeitig wird



der jungen Pflänzlinge muß mit dem Begießen begonnen werden. Bei jeder Verpflanzung tritt eine Wachstumsstörung ein. Jeder Gärtner hat nun sein Hauptbestreben darauf zu richten, daß die Störung so rasch wie möglich überwunden wird. Das kann aber nur durch reichliche Feuchtigkeit geschehen, damit die zarten Wurzeln ihre Tätigkeit möglichst umgehend wieder aufnehmen können. In trockenen Erdreich würden diese überaus zarten Organe gar bald

dadurch auch die Bildung einer harten Kruste vermeiden. Für die spätere Bewässerung der Setzlinge macht man vorteilhaft zwischen den Pflanzreihen entsprechend breite und tiefe Rillen, die dann je nach Bedarf mit Wasser bzw. Düngewasser gefüllt werden. (Siehe Abb.) Man beachte stets, daß wirklich durchdringend gegossen wird; ein oberflächliches Ueberbrausen hat wenig Zweck, verhärtet dazu nur den Boden, was für die Pflanzung nur von Nachteil ist.

Schlechte Ausnutzung ganzer Körner durch Schweine.

Nachdruck verboten.

Bei der Einstellung von Körnerfutter, vielleicht Mais, in die Fütterung der Zucht-schweine wird oft der Fehler gemacht, daß die Körner ganz verabreicht werden. Wenn man Schweinen ganze Körner füttert, so ist damit zu rechnen, daß die Körner in hellem Zustand und ohne irgend ausgenutzt worden zu sein, mit dem Kot ausgeschieden werden, falls die Schweine nicht an die Fütterung ganzer Körner von länger her gewöhnt sind. An die in der Mäst bestehende Schweine wird Körnerfutter am besten stets in Schrotform gegeben. Dem Verfasser dieser Zeilen war es wiederholt möglich, bei Beschäftigung von Schweinezüchtern ohne Schwierigkeiten ganze Körner im Kote der Tiere nachzuweisen. Das Schwein frist viel häufiger als irgend ein anderes unserer landwirtschaftlichen Nutztiere, und so ist auch viel eher die Möglichkeit vorhanden, daß die Körner ganz abgeschluckt werden. Besonders liegt diese Gefahr vor, wenn die Körner mit anderem Futter ge-

menzt zur Verabreichung kommen, und wenn das Futtergemenge sehr feucht oder gar wässrig ist. Unter der Voraussetzung aber, daß die Schweine von Jugend an an die Zugabe von ganzen Körnern, wenn auch nur in mäßigen Mengen, gewöhnt worden sind, darf man auch später bei der Verabreichung ganzer Körner erwarten, daß trocken und für sich verabreichte Körner von den Schweinen gut gekaut und verdaut werden.

Nach vielfachen Erfahrungen, so namentlich auch von Züchtern in der Provinz Hannover, ist es sehr zu empfehlen, den Ferkeln etwa von der dritten Lebenswoche ab, also noch während der Säugezeit, heile Körner vorzulegen. Dabei wird gewöhnlich so verfahren, daß die Körner den Ferkeln allein in einer Nebenbucht oder auf den Futtergang bezw. der Futterdele gegeben werden, so daß sie auch wirklich den Ferkeln zu gute kommen. Die Körner und auch die Futterbehälter müssen ganz trocken sein. Fast ausnahmslos werden trocken verabreichte Körner von den Ferkeln gründlich gekaut. Die jungen Tiere lernen dabei ihre Zähne gebrauchen, was aber nicht erreicht wird, wenn

sie in dieser Zeit und späterhin als Zerkauter nur Schrot und mehlartiges oder breiiges Futter erhalten. Die Zufütterung von Milch an Ferkel muß streng von der Fütterung der ganzen Körner getrennt werden.

Darüber, wie von Schweinen, die in die Fütterung ganzer Körner nicht gewöhnt waren, ganze Körner ausgenutzt werden, geben Versuche von Geh. Reg.-Rat Lehmann in Göttingen Aufschluß. Danach gingen von 100 Kg. ganzer Körner, die an die Schweine verabreicht worden sind, unverdaut in den Dünger über bei Gerste 54 Kg., bei Hafer und bei Roggen 48 Kg. Erbsen dagegen wurden von den Schweinen viel gründlicher gekaut und auch viel besser verdaut als die Getreidekörner.

Manchmal werden die Körner für die Schweinefütterung auch geschotet. Alle Untersuchungen darüber haben aber gezeigt, daß dadurch die Körner nicht leichter verdaut werden und sich die Kosten für das Kochen der Körner nicht lohnt.

Obst- und Gartenbau.

Brombeerkulturen verlangen einen schweren und mehr feuchten Boden. Sie können

bei richtiger Anlage einen lohnenden Ertrag abwerfen. Vorteilhaft ist es, an die Pflanzung gegen die brennende Mittagssonne leicht beschattet werden können. Man setzt die Pflanzung in Reihen mit etwa 1 1/2 Mtr. Abstand. Sehr stark wachsende Sorten können selbst 2 Meter Abstand erhalten. Die Reihen sollen möglichst von Nord nach Süd verlaufen. Mit 3 oder 4 Drähten stellt man ein etwa 2 Meter hohes Spalier her, um die langen Ästen daran anzubinden. Jeder Pflanze beläßt man etwa 6 Ästen. Das übrige wird gleich den abgeernteten Zweigen abgeschnitten und möglichst verbrannt, um etwaigen Pilzkrankungen die Verbreitung zu erschweren. Auch die austreibenden Ausläufer sind zu beseitigen. Wiederholt im Jahre wird die Bodenoberfläche gelockert, wobei man sich vor Wurzelverletzungen in Acht nimmt; durchstochene oder sonstige verletzte Wurzeln und Ausläufer neigen leicht zum Austreiben.

Sellerieanbau. Der beste Boden für Sellerie ist ein fetter Lehm. Humuserde enthaltende Gärten, die fleißig gedüngt, sorgfältig bewirtschaftet und überhaupt gut gepflegt wurden, besitzen viel organische Bestandteile, die zwar anderen Gemüsen sehr dienlich sind, jedoch sich für den Anbau von Sellerie nicht eignen. Es wird daher geraten, vor dem

Anbau Lehm oder Sand aufzuschütten und durch Umräumen des Erdbreich damit zu vermischen. Im übrigen erfordern Pflanztröge viel Feuchtigkeit und gute Bodendürme. Der im Geschmack feinste Sellerie ist zeitweilig der Hamburger Marktellerie. Ertragsreicher, aber weniger feinschmeckend ist der Prager Dießellerie. Die Aussaat geschieht am besten ungefähr Mitte März in ein recht warmes Mistbeet oder Zimmer. Ein bis zweimal wird je nach Bedarf pikiert, das erstmal im warmen Kasten oder Zimmer, das zweimal im kalten Kasten oder im freien Land. Mitte Mai pflanzt man die abgehärteten Sämlinge auf ein tief gepacktes Beet. Enger Stand, roher Boden sowie frische Düngung verhindern die Knollenbildung, daher vermeide man das alles. Auf ein Beet rechnet man vier Reihen und 40 Zentimeter Abstand in den Reihen. Die Prager Sorte setzt man in den Reihen 5 Zentim. weiter. Gaden und fleißiges Begießen fördern das Gedeihen des Sellerie. Arme Boden düngt man mit gaeuchtem Kompost oder mit ganz altem Dünger, der sehr flach ausgebreitet werden muß. Es tritt sonst der Fall ein, daß die Pflanze, anstatt eine schöne starke Knolle zu bilden, nur nutzloses Wurzelwerk hervorbringt.

Für Familie und Haus.

Hauswirtschaft.

Die Behandlung von dunklen Wollstoffen.

Nachdruck verboten.

Noch immer trifft man Hausfrauen an, die mit Schmutz bespritzte Wollstoffe, wozu auch die dunklen Wollstoffe gehören, möglichst so lange der Schmutz feucht ist, ausbürsten. Dies ist vollständig verfehlt; denn durch dieses Bürsten geht wohl der größte Schmutz ab, ein Teil wird jedoch in den Stoff eingedrückt und kommt hernach als Flecken wieder zum Vorschein.

Mit Schmutz bespritzte Kleidungsstücke müssen allererst zum Trocknen aufgehängt werden. Hernach werden sie sorgfältig gebürstet und vorhandene Flecken sofort mit einem entsprechenden Mittel entfernt. Sollte das Kleidungsstück irgend welche andere Mängel aufweisen, wie Risse, fehlende Knöpfe usw., so wird es einer ordnungsgemäßen Hausfrau erstes sein, diese Mängel zu beseitigen. Entstandene Risse werden am besten von links mit gleichfarbigem Faden oder Seide gestopft und von links überbügelt.

Sind die Kleidungsstücke sehr schmutzig, so ist es mit dem Bürsten und Entfernen der Flecken nicht getan; die Stoffe müssen gewaschen werden.

Beim Waschen von Wollstoffen wäre verschiedenes besonders zu beachten. Man nehme immer nur handwarmes Wasser, am besten Regenwasser (also weiches Wasser). Sodawasser ist für Wolle zu scharf; es würde die Fasern zu sehr angreifen. Empfindliche Wollstoffen reibe man nie, sondern brühe sie nur im Wasser, auch ringe man sie nicht aus, sondern brühe sie aus, da die Wollfasern sonst zerfallen. Nie lasse man Wolle längere Zeit im Wasser liegen, sondern man wache sie sofort aus. Auch vermeide man jeden Temperaturwechsel, d. h. man bringe Wolle

nicht vom warmen in kaltes Wasser, sondern man spüle auch in handwarmem Wasser nach. Das Trocknen soll möglichst im Schatten vorgenommen werden; da Wolle bekanntlich in feuchtem Zustand besonders empfindlich gegen Sonnenstrahlen ist. Als Waschmittel verwende man am besten einen Absatz von Panamarinde oder eine leichte Kernseifenlauge mit einem Zusatz von Salzwasser. Weist die Wäsche besondere Flecken auf, so tut man gut, sie vor dem Waschen mit einem weissen Faden zu umrandern, um sie dann beim Waschen besonders beachten zu können.

Das Bügeln der Wollkleider geschieht in halbfeuchtem Zustand derselben und zwar mit nicht zu heißem Eisen auf der linken Seite oder beim Auflegen eines feuchten Tuchs auch auf der rechten Seite.

Die Behandlung von hellen Wollstoffen. Hierbei ist im wesentlichen daselbe zu merken wie bei dunklen Wollstoffen. Als Waschmittel verwende man einen milden handwarmen Kernseifenschaum; am besten würde sich Kastanienseife eignen, die aber jetzt wohl kaum zu bekommen ist. Weiße Wollwäsche trockne man nicht an der Luft, sondern schlage sie in ein trockenes Tuch ein, lasse sie darin etwa zwei Stunden liegen und bügle sie dann aus, ebenfalls von der linken Seite.

Sind weiße Wollstoffe durch öfteres Tragen mit der Zeit gelb geworden, dann bleiche man sie. Man wache die Stücke wie vorher angegeben, hänge sie dann ohne zu spülen über einen sauberen Stab oder gespannte Schnüre in ein Faß. Man kann einige kleinere Stücke aufeinander legen, da der Dampf überall durchdringt. Auf den Boden des Faßes stelle man einen alten Teller, auf diesen ein Stück Drahtgeseht, am besten ein Röschen, wie man sie zum Waschen für Töpfe benutzt; dann befestige

man eine Schwefelschnitte, zünde sie an und bedecke das Faß luftdicht mit großen Tüchern. Nach zwei Stunden nimmt man die Sachen heraus, läßt sie etwas trocknen und wäscht sie noch feucht in große Tücher, worin sie bis zum Bügeln liegen bleiben.

Gestrichene Wollwäsche, was die Wäsche anbetrifft, behandelt wie alle Wollstoffe. Strichwäsche darf jedoch nicht zum Trocknen über das Seil gehängt, sondern muß der Form nach auf einem Tisch, über den man ein sauberes Tuch breitet, aufgelegt werden. Ein Bügeln ist dann überflüssig.

Die Behandlung von dunklen Seidenstoffen.

Auch hier wäre in der Hauptsache das zu beachten, was ich vorn bei der Behandlung dunkler Wollstoffe angegeben habe. Als Waschmittel eignet sich ein Absatz von Panamarinde, Benzol oder verdünnter Spiritus. Beim Waschen mit Panamarinde kann noch nachgespült werden; während diese Arbeit bei der Behandlung mit Benzol oder Spiritus nicht vorgenommen werden darf.

Die Behandlung von hellen Seidenstoffen.

Hier verwende man als Waschmittel einen handwarmen Kern- oder Gallschneidenschwamm. Besonders schmutzige Stellen können, wenn der Stoff haltbar ist, mit etwas Seife gerieben werden; im übrigen soll auch Seide nur gedrückt werden.

Das Trocknen von dunklen und hellen Seidenstoffen geschieht ebenfalls in einem Tuch; das Bügeln in halbfeuchtem Zustand auf der linken Seite.

Die Aufbewahrung der Winterkleider. Für die Aufbewahrung der Winterkleider ist nun wieder der Zeitpunkt gekommen. Eine Hauptsache ist dabei, daß man die zurüdgelegten Sachen vor Angestrichen (besonders Motten) und Risse schützt. Häufig wird empfohlen die Kleidungsstücke in frisches Zeitungspapier einzuschlagen, wodurch Insekten, denen der Geruch von Drüsenwahr-