

Einbuße zu erleiden. Für die kommenden langen Winterabende empfehlen wir das Studium von guten Bienenbüchern und Bienenzeitungen. Das illustrierte Lehrbuch der Bienenzucht von J. G. Böhler, Preis 3 Mk., Verlag von W. Kohlhammer, Stuttgart, wird jedem Züchter und Anfänger ein treuer und sicherer Berater und Führer sein.

Fischputz.

Der Seehecht. Wie schon der Name sagt, gehört der Seehecht zu den Seefischen. Die ganze Gestalt des Fisches, besonders der spitze, flache Kopf, der nur wenig seitlich zusammengedrückte Körper und der etwas abgekehrte Schwanzstil, geben ihm eine gewisse Ähnlichkeit mit dem bekannten Süßwasseräber. Der Seehecht ist ein Angehöriger der großen Familie der Schellfische. Der Körper ist vorn fast von freier Rundung, der Schwanzteil stärker zusammengedrückt; die Gesamtfarbe ist schillernd als die der anderen Angehörigen der Schellfischfamilie. Weitere Kennzeichen der Art sind die langen scharfen Zähne und die schwarze Schleimhaut, die Haut-



Oben: Seehecht. Unten: Flossenstellung des Fischechtes.

und Leibesöhle auskleidet. Die Oberseite ist grau- bis bräunlich-schwarz, die Seiten sind heller, der Bauch ist silberweiß. Der Fisch hat kleine Schuppen, die sich gut entfernen lassen, nötigenfalls unter Wasser. Die Augen sind goldglänzend. Die in den Handel kommenden Fische sind meist zwischen 40 Zentimeter und 1 Meter lang und wiegen von 1 bis zu 6 Pfund. Die kleinen Fische sind jedoch etwas weicher im Fleisch, so daß denen von 3 Pfund aufwärts der Vorzug zu geben ist. Der Seehecht ist im nördlichen Teile des Atlantischen Ozeans und in der Nordsee recht häufig. Am Breite steht er meist etwas höher als Rabschou und Schellfisch. Diese Bewertung ist auch infolgedessen richtig, als der Seehecht unzweifelhaft einer der feinschmeckendsten Fische der Gruppe ist, weder tranig noch weichlich (bei richtiger Größe) schmeckt und auch keinen aufdringlichen „Seeeruch“ hat. Die Verwendungsfähigkeit des Seehechtes in der Küche ist demnach sehr groß und er paßt sich jeder überhaupt gebräuchlichen Bereitungswiese an. A. Wulff.

Haushirtschaft.

Kürbisaemle mit saurer Sahne. Die feingeschnittenen Kürbisstücke werden eingelegt und nach einer Stunde ausgedrückt. In einer Kasserole läßt man reichlich Butter zergehen, legt die Kürbisstücke hinein, läßt sie unter stetem Rühren darin anziehen. Rührt einen Eßlöffel Mehl darüber, fügt etwas Essig dazu und läßt mit weicher Sahne. Wenn das Gemüse weich ist, gießt man eine kleine Tasse saure Sahne dazu, läßt nochmals aufkochen, schmeckt ab und verfeinert beim Anrichten mit 6 bis 8 Tropfen Maagis Würstchen. Röstendes Gemüse zu gekochtem Rindfleisch, Schweinefleisch, Schnitzeln.

Einfache Kaserollenschnitten. Man rühre 200 Gramm Zucker mit einem Ei und 60 Gramm Butter schaumig und füge hierauf den Saft und die fein gewaschene Schale einer Zitrone und 20 Gramm Kaserollenschnitten hinzu. Aus dieser Masse forme man kleine Kugeln und backe sie bei mäßiger Hitze. Dieses Kaserollenschnitten schmeckt ähnlich wie Nusskugeln.

Apfelschalen. (Kleinere Portion). Wer nicht so viel Apfelschalen hat, daß er sie in einem großen Gefäß ohne Rührer 15 bis 24 Stunden kochen kann, der kocht unter beständigem Rühren 10 Pfund entkernte Apfelschalen, 1 Pfund Zucker, 20 bis 30 Gramm aromatisches Rind und 2 bis 3 Kügelchen mit der grünen Schale etwa 6 Stunden lang auf schwachem Feuer. Das Misch wird dann in Töpfe gefüllt und wenn sich eine Kruste gebildet hat, röstet man etwas Branntwein darauf und bindet es gut zu.

Kohlweine. Wenn man dem Apfelmost gekochene Schlehen (Früchte des Schlehdorns) zusetzt und zwar 12 Liter

auf das Hektoliter, so erhält man einen Apfelwein von prächtiger roter Farbe. Die Schlehen verbessern überhaupt den Geschmack des Mostes und erhöhen seine Haltbarkeit.

Kartoffeln zur Aufbewahrung auslesen. Es ist Pflicht, alle verfügbaren Vorräte, auch die kleineren Haushaltungsvorräte, tauglich zu erhalten. Sie dürfen nicht infolge falscher Behandlung verderben. Die vollkommene Gesundheit der zur Aufbewahrung bestimmten Kartoffeln ist die erste Bedingung für ihre Haltbarkeit. Sie müssen gleich nach dem Einkauf sorgfältig verlesen werden. Alljährlich finden sich unter den geernteten Kartoffeln angefaulte Knollen. Da zurzeit der Versand vielfach auf Schwierigkeiten stößt und verzögert wird, konnte auch in vorerwähnten Kartoffeln während der Versendung noch Fäulnis eintreten. Bei dem raschen Abzug war ein neues Verlesen nach dem Ausladen wohl meistens nicht mehr möglich. Der Käufer wird also immer einige schlechte Kartoffeln in seinem Vorrat finden. Es liegt in seinem eigenen Interesse, vor dem Aufbewahren aufs sorgfältigste alle kranken Knollen auszusortieren. Sie bilden eine ständige Infektionsgefahr für die gesunden. Die kranken Knollen sind, zumal wenn ihnen Erde und Schmutz anhaftet, nicht immer leicht zu erkennen. Erde und Schmutz ist daher nach Möglichkeit durch Abreibung zu entfernen.

Gummibadekappen zu verwahren. Mit die Zeit des Adens im Freien vorüber, so kommen die Badekappen ins Winterquartier, wo sie verbleiben, bis die Sonnenstrahlen des nächsten Sommers die Besitzerin wieder zum Baden locken. Nun dürfen die Badekappen aber nicht einfach in den Kasten gelegt werden, oder transparenz einen Mal bekommen. Die Besitzerin der Badekappe dürfte sich im kommenden Jahre nicht wundern, wenn dieses Malkeimungsgefahr frühzeitig bemerkt wird. Die Badekappe wird vor dem Anlegen mit Wasser einseifen, in ein weißes altes Tuch einwickeln und fortsetzen. Am besten verpackt man sie in einem kleinen Kasten, damit sie nicht zerbricht. Wer seiner Badekappe diese geringe Mühe zuzuschreiben, kann sie viele Jahre hindurch gebrauchen. Sie wird vollkommen wasserfest bleiben und keine Risse oder Bruchstellen aufweisen.

Gesundheitspflege.

Bei Schlagaderblutungen strömt oder spritzt hellrotes Blut unaufhaltsam, fließt weiß aus der Wunde und es kann dann in kurzer Zeit so viel davon ausfließen, daß der Verwundete sich verblutet. Deshalb ist hier die schnellste Hilfe und die Anordnung eines Arztes notwendig. — Die Schlagaderblutung hört nicht auf, wenn die Wunde nur einfach zugebunden wird, sie kann nur durch schnelle ärztliche Hilfe gestillt werden. Einmal durch Zusammenrücken der Schlagader gegen einen darunter liegenden Knochen gehemmt werden. In jedem Falle, auch wenn der Wundende über die Art der Wunde im Zweifel sein sollte, erhebe ein Helfer (bei Schlagaderblutungen) das verletzte Glied, falls nicht auch der Knochen zerbrochen ist, hoch so hoch als möglich in die Höhe, während ein anderer, wie oben angegeben, ansetzt. Wenn dann die Blutung steht, so ist entweder nur eine Wundader verletzt, oder es gelang, die Schlagader in der Wunde gegen den Knochen anzuheften. Erst nach Abschluß der Blutung durch den Verband, so muß ein Mann mit den Fingern den Stamm der zuführenden Schlagader oberhalb der Wunde und dem Herzen an einer geeigneten Stelle gegen den darunter liegenden Knochen zusammenrücken und darauf, wenn möglich, eine Aderbrenne anlegen, oder die Anfuhr des Arztes abwarten. Die Aderbrenne wird am Arm in der Mitte des Oberarms angelegt (s. obige Figur).



Bruch von Blutgefäß (Schlagader) verstopfen

Redaktion: Dr. G. Gersch in E.-Mühl.
Verlag: W. Kohlhammer Verlag in Stuttgart.



Druck der Buchdruckerei A. Gersch u. Co. in Wiesbaden.

Gratisbeilage zur „Volkswacht“.

Von der gesundheitlichen Bekömmlichkeit des Obstgenusses.

Von Emil Gienapp, Hamburg.

1. Nicht nur für die Anhänger der vegetarischen Ernährungsweise ist der größte Teil unserer heimischen und fremdländischen Obstfrüchte ein geschätzter Träger wichtiger körperlicher Nährstoffwerte, sondern auch für die Fleischkostesser ist ihr Genuß in jeder möglichen Speiseform ein diätetisch ebenso bekömmliches wie notwendiges Nahrungsmittel. Kommt für den erkrankten Verbrauchszweck insbesondere der allen Obstfrüchten mehr oder weniger eigentümliche Gehalt an Saft und Säure, Eiweiß und Fett, Zucker und Stärke als wertvolle körperliche Aufbaustoffe in Betracht, so ist der Obstgenuß für alle Fleischkostesser und unter diesen wieder für alle Verlorenen mit ständiger Berufsarbeit und geringer körperlicher Bewegung insofern von wichtiger gesundheitlicher Bedeutung, als die im Obst vorhandenen Alkalien die notwendige Neutralisierung der sich beim einseitigen und täglichen Fleischgenusse leicht bildenden organischen Säuren herbeiführen, das Blut dünnflüssig erhalten und dadurch auf das körperliche Allgemeinbefinden in sehr günstiger Weise einwirken. Von Menschen mit dickflüssigem Blute sollte deshalb dem Obstgenusse ganz besonders zugeprochen werden. Ginzukommt, daß den meisten Obstfrüchten infolge ihres aromatischen Geschmades und ihres verschiedenartigen Saft- und Säuregehaltes auch eine durstlösende und appetitanregende Wirkung eigen ist, so daß sie auch in dieser Beziehung der gesunden körperlichen Ernährungsweise wertvolle Dienste leisten. Diese Erkenntnis der vielseitigen gesundheitlichen Förderung durch Obstgenuß hat denn auch in den letzten Jahren erfreulicherweise dazu beigetragen, daß gegen früher der Obstgenuß erheblich zugenommen hat.

Am Interesse der gesunden Volksernährung ist es außerordentlich erwünscht, daß die Quellen des heimatischen und fremdländischen Obstbaues künstlich so gewaltig und billig sich vermehren, daß auch die minderbemittelte Bevölkerung sich zu jeder Jahreszeit den Obstgenuß als tägliche Nahrungsangabe leisten kann.

Andererseits ist es aber auch eine allbekannte Erfahrungssache, daß ein übermäßiger und unzeitiger Genuß der einen oder anderen Obstart als Folge ihres verschiedenen Säuregehaltes und der dadurch bedingten mehr oder weniger großen Darmreizung leicht bedenkliche gesundheitliche Schädigungen hervorrufen kann, sodaß insbesondere bei Fruchtturen niemals die Vorkaufsliste des Arztes umarmen werden sollte. Für den Straßgebrauch dürfen nur solche Fruchtarten gewählt werden, deren chemische Substanzen auch wirklich ein Mittel zum Zweck sind und schließlich nicht das Gegenteil vom Gewollten im Gefolge führen. Immer aber bleibt es eine unbedingte Voraussetzung, daß für den Obstgenuß bestimmte Obstfrüchte ihre normale Reife und damit ihren Höchstgehalt an Zucker und aro-

omatischer Würze besitzen. Denn unreifes Obst wirkt durch seinen übermäßigen Säuregehalt in hohem Maße schädigend auf den Darm, sodaß sein Genuß bei verdauungsstarken Personen, insbesondere aber bei Kindern, fast immer Durchfall und schwere Darmentzündungen hervorruft und deshalb streng vermieden werden sollte.

Biel umstritten ist die Frage, ob das Obst mit oder ohne Schale gegessen, gesundheitlich wertvoller und zuträglicher ist. Es mag zugegeben werden, daß die schmutzigen Ablagerungen auf der Obstschale als gefährliche Krankheitserreger in den Darm gelangen können; andererseits gibt aber auch das Schalen des Obstes durchaus keine Gewähr dafür, daß diese Gefahr ausgeschlossen ist, da während des Abhäutens auch schon wieder die geschälte Fläche mit allen möglichen Schmutzpartikeln infiziert werden kann. Jedenfalls gehen aber mit dem Abhäuteln auch die gerade in und unter der Schale aufgeschichteten Aromastoffe und damit der feinschmeckende Geschmack des Obstes verloren. Ein kräftiges Abwischen der Früchte mit einem angefeuchteten groben Tuche dürfte deshalb der Regel nach vollst genügen, die Forderungen der Appetitlichkeit und der Reinlichkeit, sowie der gesundheitlichen Vorsicht zu erfüllen. Nur wo es sich bei Apfel und Birnen um Sorten mit besonders harter Schale handelt, hat das Abhäuteln im Interesse der besseren Verdaulichkeit eine Berechtigung.

Für den Obstgenuß am meisten in Betracht kommen die kernreichtigen Apfel und Birnen; neben den gesundheitlich wertvollsten sind beide auch die volkswirtschaftlich wichtigsten deutschen Baumfrüchte. Diätetisch hat hierbei der Apfel vor der Birne insofern den Vorzug, als er bei circa 0,8 % um rund 0,6 % saurerhaltiger als jene und dadurch leichter verdaulich ist; auch für die Blut- und Knochenbildung wirkt er mit seinem größeren Alkalienreichtum gesundheitlich vorteilhafter als die Birnfrucht. Dagegen sind letztere, wenigstens bei völliger Reife (Vager-reife, mit circa 80 % Wassergehalt ungleich saftreicher und infolgedessen ausgezeichnete Durststiller; auch sind sie sättigender als Apfel und deshalb in nährwertiger Beziehung diesen überlegen. Ein übermäßiger Genuß von Birnen kann jedoch infolge späterer starker Gärungsfermentation für Magenleidende unangenehme Schmerzen hervorrufen; dasselbe gilt bezüglich der Darmtätigkeit, wenn das im Verlaufe zum Apfelfleisch mehr Zellulose enthaltene Birnfleisch und die im allgem. härteren Schale nicht ordentlich zerlaut werden. Zu lebensgefährlichen Erkrankungen kann es aber führen, wenn nach übermäßigem Birnengenuß Wasser getrunken wird; der dann in den Verdauungsorganen plötzlich hervorgerufene starke Gärungsprozess hat schon mehr als einmal tödliche Folgen gehabt.

Eine weitere schädliche Obstart sind die ihrer Gestalt nach in Apfel- und Birnquitten untergeordneten Quittenfrüchte. Sind sie auch wegen ihres etwas herben Geschmades für den Obstgenuß nicht sonderlich beliebt, um so ärger ist ihre gesund-

Oktober Nr. 1. 1925.



britische Bekömmlichkeit in gekochtem und eingemachtem Zustande als Kompott, Marmeladen, Pasteten und Gelees zubereitet. Als ganze oder geteilte Früchte in Zucker und Essig eingemacht, sind sie von appetitanregendem Geschmack, für die Verdauung sehr förderlich und insbesondere für Nierenkranke eine zweckmäßige und heilbringende Diät.

Verschiedene gewerbliche Mitteilungen.

Die Holzteile der landwirtschaftlichen Maschinen und Geräte sind vor Fäulnis zu schützen. Alle Risse sind mit gekochtem Leinöl zu streichen und mit Glycerin auszufüllen. Vor allem sind die Maschinen im Herbst, wenn sie nicht mehr gebraucht werden, gründlich zu reinigen, womöglich mit warmem Wasser, wobei sie auseinander genommen werden müssen. Die anhaftenden Schmutz wird mit Sägespänen abgerieben, der Rest mit Petroleum. Zeigen sich notwendige Reparaturen, so sind diese noch im Herbst vorzunehmen und nicht erst im Frühjahr. Werden die Einzelteile der Maschinen dann auch gegen Rost geschützt und trocken aufbewahrt, dann ist beste Gewähr für ihre Dauerhaftigkeit gegeben.

Fals auf Holz wird am besten mit gutem Kölner Leinöl aufgeführt. Letzterer läßt sich auch auf Metall benützen; besser ist aber für Metall ein Kleister aus reinem Roggenmehl und Wasser mit venetianischem Terpentin zu einer dickflüssigen Masse angerührt. Schnelles Trocknen zu einer harten Masse wird durch einen Zusatz von pulverisierter Kreide erzielt. Vorteilhaft für eine innige Verbindung ist es, wenn Metallflächen etwas aufgeraut werden können.

Vorsicht beim Löten von Tanks. Obgleich in Fachzeitschriften fast dauernd der Vorsicht beim Löten von Tanks gemaht wird, und infolgedessen auch von zuständigen Handwerkern alle Vorsichtsmaßregeln getroffen werden, treten doch immer Fälle ein, in denen aller Sorgfalt zum Schluß Explosionen erfolgen. Am 6. Juni ds. Js. ereignete sich in Wiesbaden beim Löten eines Motorradtanks für 9 Liter Inhalt eine Explosion, die den Klempner an der Hand, zum Glück, nur leicht verletzte. Das Abflammen war unbedacht. Der Klempner wußte jedoch vor dem Löten den Tank gründlich mit kaltem, dann mit warmem Wasser und glaubte damit seine Schuldigkeit getan zu haben; trotzdem füllte er den Tank mit kaltem Wasser fast ganz voll, jedoch er die Lösung ruhig vornehmen zu können glaubte. Als er nun mit dem Lötkolben am Abflammen einige Striche gemacht hatte, gab es einen Knall und das Abflammen wurde fortgeschleudert. Bei näherer Untersuchung wurde festgestellt, daß in dem winzigen kleinen, scheinbar luftleeren Raum zwischen Tank und Wasserbüchse sich Benzinsäure angesammelt hatten, die beim Erwärmen durch den Lötkolben entzündet und zur Explosion gebracht wurden. Es empfiehlt sich daher, derartige Gefährte erst längere Zeit mit laufendem Wasser durchzuwaschen, mit warmem Wasser oder Dampf auszubüchsen, und kurz vor dem Löten bis an die zulässige Grenze (Gahn oder Füllproben) wieder mit kaltem Wasser zu füllen.

Acker- und Wielenbau.

Das Jauchen ist besonders wirksam, wenn zwischen den Reihen durch Einstechen des Spaten und dem Hin- und Herbewegen des Spatenstiels handbreite flache Schlitze geschaffen und mit Jauche gefüllt werden. Ein Spatenstich Erde deckt den Spalt zu und verhindert das Entweichen des Ammoniaks.

Wann soll Chilisalpeter und wann soll schwefelsaures Ammoniak gebraucht werden? Chilisalpeter enthält 15-16% Stickstoff in schnell wirkender Form. Er wirkt daher äußerst schnell, aber nicht lange, da der Regen ihn schnell in den Boden verwascht. Er darf nicht zu stark angewandt werden, da er sonst Lagerfrucht hervorruft, er soll nicht bei Tau ausgebreitet werden, da er sonst ätzt. Schwefelsaures Ammoniak enthält bis 20% Stickstoff in langsamerer, aber länger wirkender Form, sein Stickstoff muß erst im Boden in Salpetersäure umgewandelt werden. Man braucht also Chili, um schnell und reich zu treiben, um im Frühjahr schwache Saaten schnell voranzubringen, zu Frühlingsmähw. Es muß stets zur bereits wachsenden, also direkt aufnahmefähigen Pflanze gegeben werden, niemals zur Saat. Schwefelsaures Ammoniak dagegen gibt man, um langsam und andauernd zu nähren, es kann bereits vor der Saat untergebracht werden.

Moosverteilung auf Wiesen. Ist die Wiese trocken, so kann auch noch im Vorwinter kräftiges Durchgehen behufs Moosver-

teilung zur Ausführung gelangen, denn oft findet sich im Frühjahr ungünstiger Witterung halber oder aus Zeitmangel hierzu wenig Gelegenheit, und doch ist bei feuchten Wiesen die Verteilung des Moores nächst der Düngung die wichtigste Arbeit. In vielen Fällen sogar hat auf solchen Flächen die Düngung überhaupt nur dann einen Wert, wenn ihr ein fruchtbares Eggen vorausgeht.

Obst- und Gartenbau, Blumenpflege.

Auch der Obstbaum verlangt, wie alle Kulturpflanzen, einen gut vorbereiteten, lockeren Boden, wenn er sich rasch entwickeln soll. Bäume, die kaum so groß sind, daß nur mit Not die Wurzeln darin Platz haben, tun's nicht, es sind vielmehr Gruben von 1,50 Meter Breite und 60-80 Zentimeter Tiefe herzustellen. Steine und ganz schlechte Erde sind zu entfernen und durch besseren Boden zu ersetzen. Der Pfahl soll immer in die leere Grube gestellt und diese, wenn es die Verhältnisse zulassen, schon einige Wochen vor dem Pflanzen eingefüllt werden. Beim Einfüllen werden Erde, Kompost und Kunstdünger am besten miteinander gemischt. Ist man genötigt, sofort zu pflanzen, was bei der Herbstpflanzung häufig der Fall ist, dann wird alle Erde eingefüllt und oben eingeebnet. Soweit die Erde geht, macht man an den Pfahl ein Zeichen mit Bleistift, nimmt jetzt so viel Erde um den Pfahl weg, als nötig ist um die Wurzeln bequem einbetten zu können und stellt nun den Baum so neben den Pfahl, daß der Wurzelball in gleiche Höhe mit dem am Pfahl angebrachten Zeichen kommt. Wurde das Erdmaterial der Grube nicht nennenswert vermehrt, so muß auf diese Art, nachdem der Boden sich gesetzt hat, der Baum richtig stehen, d. h. Wurzelball gleich Erdoberfläche.

Zeit und Witterung für die Einwinterung der Gemüse. In den meisten Gärten wird mit der Einwinterung zu früh begonnen. Sobald ein geringer Frost das Naben des Winters anzeigt, glaubt man nichts Eiligeres zu tun zu haben, als die Gemüse aus dem freien Lande zu nehmen und in Sicherheit zu bringen. Die meisten Gemüse, mit Ausnahme von Gurken, Kürbissen, Tomaten und Bohnen, halten mehr Kälte aus, als allgemein angenommen wird. Ein Frost von 3-4 Grad Celsius schadet im allgemeinen nichts; im Gegenteil, er trägt zur Abhärtung der Gemüse wesentlich bei und bringt die Vegetation zum Stillstand. Bei den Wurzelgewächsen hält zudem das Laubwerk den Frost von dem Erdboden ab. Man sollte sich niemals an einen bestimmten Termin binden, denn in dem einen Jahr setzt bekanntlich der Winter früh, in dem anderen Jahre spät ein. Sind größere Mengen von Gemüse einzuwintern, so darf nicht bis zum letzten Augenblicke gewartet werden, da sonst die Gefahr vorliegt, daß bei der umfangreichen Arbeit diese selbst nicht sorgfältig genug ausgeführt werden kann. Man beginne alsdann rechtzeitig, im Durchschnitt Anfang November, mit den Wurzelgewächsen, weil das Herausnehmen derselben die längste Zeit in Anspruch nimmt, und schließe diesen die übrigen Gemüsearten an.

Das Spargelkraut wird nicht früher abgeerntet, als bis es im Absterben begriffen ist, oder vom Frost getroffen wurde. Alles trockene Kraut von Bohnen, Gurken, Tomaten und Spargel etc. wird am besten an Ort und Stelle verbrannt, denn meistens ist es doch krank und von mancherlei Pilzen befallen, welche am sichersten durch Feuer vernichtet werden.

Alpenveilchen. Die Alpenveilchen in ihrer verschiedenen Form und Farbe gehören unstreitig zu unsern schönsten Zierpflanzen. Leider hört man aber häufig, daß sie, einmal abgeblüht, nur sehr schwer zu frohem Wachstum und zu neuer Blüte zu erziehen sind. Wo das aber der Fall ist, liegt es nur an einer verkehrten Behandlung. Nach dem Verblühen bedarf die Pflanze einer Ruhezeit. Aber nicht blödsinnig darf man das Bewässern einstellen, sondern nur ganz allmählich. Wenn die Knolle dann gegen Ende Juli das Wachstum völlig eingestellt hat, nimmt man sie aus dem Topf und pflanzt sie in ein Beet mit milder, nährstoffreicher Erde. Vor starker Sonnenbestrahlung ist die Knolle zu schützen und anfangs nur sparsam zu gießen. Gegen Schluss des Septembers hat die Zwiebel ein neues Wurzelnetz getrieben und wird nun wieder in einen Topf mit guter Komposterde gepflanzt und hereingenommen. Je älter die Zwiebel ist, um so später fällt im Frühjahr die Blütezeit, mögen aber die Blütenmenge bei älteren Pflanzen größer ist als bei jüngeren.

Viehucht.

Verfüttern frischen Heues ist gefährlich! Es ist bekannt, daß selbst das unter den günstigsten Witterungsverhältnissen bereite und eingefahrene Heu nach wenigen Tagen im Lagerraum sich erhitzt und, wie man es landläufig bezeichnet, zu schweben anfängt. In diesem Zustande ist das beste Heu ein gefährliches Futter, weil es, schon in mäßigen Mengen genossen, starke Wutungen und tödliche Krämpfe verursacht. Man warnt daher mit der Verabreichung frischen Heues an Rindvieh sowohl wie an Pferde so lange, bis das Heu vollständig verdorrt hat, was ungefähr 5-6 Wochen nach dem Einfahren geschieht. Ist man aber infolge Futtermangels schon früher zur Verabreichung frischen Heues genötigt, so lege man es nur in geringen Gaben und zwar, wenn möglich, geschnitten und mit gutem, altem Heu oder Stroh vermischt vor. Angemessene Kochsalzgaben sind wegen ihrer gesundheitlichen Wirkung in dieser Periode besonders zu empfehlen.

Ein Fehler bei der Schweinezucht ist die zu frühzeitige Verwendung von Ebern und Säuen. Anstatt dieselben zu verwenden, wenn sie halb ausgewachsen sind (ein Alter von 10 Monaten wird für den Beginn der Verwendung das richtige sein), verwendet man häufig schon die Säue mit 4-5 Monaten und die Eber mit 6 Monaten. Hierdurch bleiben die Zuchttiere für ihre Lebenszeit verkümmert und liefern eine kleine schwächliche Nachkommenchaft.

Der Ziegenstall, worin 2 Tiere stehen, muß mindestens 2,50 Meter Höhe und 1,50-1,80 Meter Breite und auch 2 Meter Länge aufweisen. Trotzdem die Ziegen an ihren langen Ketten angehängt sind, müssen sie sich doch gründlich bewegen können. An zweiter Stelle ist erforderlich ein richtiger Belag, und zwar von der Beschaffenheit, daß die Jauche tüchtig abfließen kann. Hier ist am besten anzuraten, ein Belag mit Ziegelfestern, der mit Zementbrühe übergossen wird, damit sich nirgendwo eine Öffnung findet, worin sich Jauche, welche ja einen starken und widerlichen Geruch verbreitet, der bei so vielen Ställen bemerkbar ist, sammeln kann und diese ist auf dem kürzesten Wege direkt vom Stalle abzuleiten. Drittens muß zu dem Stall gehörig Licht und Luft gelangen können; man ermöglicht dieses am zweckmäßigsten durch Anlegung eines Fensters, welches man natürlich öffnen und verschließen kann. Da, wo es sich anbringen läßt, ist am besten ein Dachfenster anzuraten, denn durch dieses dringt ja natürlich die beste und auch die reinste Luft. Fenster an inneren Dungsstätten dürfen zwar zur Erhellung, aber nicht zum Lüften des Stalles benutzt werden, denn der unangenehme Geruch des Düngers dringt dann in den Stall, und hier braucht man sich nicht zu wundern, wenn man die Leute oft klagen hört „Die Milch der Ziege ist so stark und hat einen unappetitlichen, bitteren Geschmack“.

Das französische Widderkaninchen. Das hauptsächlichste Unterscheidungsmerkmal der Widderkaninchen von den übrigen Rassen sind die Sängesoeben und die entfernt an einen Widder erinnernde Ramsnase. Es gibt drei Arten Widderkaninchen: das französische, das englische und das Meißener oder deutsche. Wie schon der Name andeutet, sind es ausschließlich Züchter.



Ergebnisse der betreffenden Züchter. Das französische Widderkaninchen gehört zu den schweren Rassen und wird bis zu 12 Pfund schwer. Vereinzelt erreicht es auch wohl noch ein höheres Gewicht. Natürlich erreicht man das Höchstgewicht nicht allein mit allerlei Abfällen aus Küche und Garten. Ohne etwas Kraftfutter kommt man dabei nicht aus. Im übrigen gebührt das französische Widderkaninchen bei ausreichender, sachgemäßer Fütterung und Pflege auch bei uns vorzüglich. Die Aufzucht gestaltet sich nicht schwieriger als die der anderen Rassen. Die Fruchtbarkeit ist als recht befriedigend zu bezeichnen. Ein Wurf besteht durchweg aus 8-9 Stück, die bei der Sorgsam-

keit des Muttertieres in der Regel alle großgezogen werden. Bei seinem langgestreckten Körperbau setzt dieses Kaninchen recht viel Rückenfleisch an, das äußerst zart und wohlschmeckend ist. Das schöne Fell wird als Pelzwerk sehr geschätzt, sowohl das der einfarbigen als auch das der gefleckten Tiere. An einfarbigen Tieren züchtet man schwarze, weiße, graue, auch gelbe und schieferblaue, an mehrfarbigen schwarz-weiß, grau-weiß, gelb-weiß und blau-weiß gefleckte Tiere. Wollen wir zusammenfassend zum Schluß ein Urteil bilden über die Wirtschaftlichkeit des französischen Widders, so muß gesagt werden: Er gehört unzweifelhaft zu unseren besten Nutzrasen.

Geflügelucht.

Zu der Mauser. Um auch die älteren Tiere, die durch das Regen im Frühjahr und Sommer erschöpft sind, in guten Zustand zu bringen, macht sich eine entsprechende Fütterung während der Mauser nötig, welche auch die zur Neubildung der Federn und des Blutes notwendigen Stoffe nicht unberücksichtigt lassen darf. Bei Hühnern, denen nur der Hof zur Verfügung steht, empfiehlt sich in dieser Zeit als Morgensfutter ein Gemisch von drei Teilen gedämpfter Kartoffeln mit je einem Teil Weizenkleie und Kleeblätternabfall oder Geradellapreu oder gereibter Brennelfelblätter, das Ganze mit Magermilch zu einem nicht zu steifen Brei verrührt, in einer Menge, daß die Kröpfe dreiviertel voll werden. Dem Drei muß eine Spur Salz und für jedes Huhn ungefähr eine Messerspitze eines Gemisches von phosphorsaurem Futterkalk und Schlemmkreide, gleiche Teile, zugefügt werden, wöchentlich zweimal ein halber Teelöffel Leinamen pro Kopf. Als Abendfutter ist Gerste, Hafer und Mais zu geben und zwar soviel, um das Fehlende zur Füllung descropes zu ergänzen. An Grünem darf es ihnen an Tage nicht fehlen, andernfalls Mohrrüben gute Dienste leisten. Vielfach wird Magermilch nicht zu Gebote stehen. An ihre Stelle treten dann Fleischmehl, Fischmehl, getrocknete Garnelen, Zalgrieben und genügt ein Zusatz von 1/4 Kilogramm eines dieser Kraftfutterstoffe für 50-60 Hühner zur Morgenmahlzeit. Beim Einkauf der zuerst genannten Kraftfutterstoffe ist aber Vorsicht geboten. Nur von reellen Firmen empfiehlt sich der Einkauf, denn Hühner sind gegen Fleischgifte sehr wenig widerstandsfähig.

10 Gebote für Geflügelhalter. 1. Stehe zeitig auf und versorge deine Hühner selbst. 2. Sorge stets selbst für peinlichste Reinlichkeit in den Stallungen, im Auslauf und an den Türen selbst. 3. Reiche das Futter zu bestimmten Zeiten und füttere nur gesunde, den Jahreszeiten entsprechende nährreiche Stoffe. 4. Verwende zur Weiterzucht nur Frühbrüter deiner besten Tiere. 5. Nimm Bruteier nur von deinen besten Winterlegern. 6. Willst du deinen Bestand durch Zukauf vergrößern, so kaufe nicht wahllos alles zusammen, was dir angeboten wird, sondern wende dich an einen bekannten Leistungszüchter. 7. Jedes zweite bzw. dritte Jahr sorge für Blutauffrischung durch Einstellung eines kräftigen Rahmes, herangezogen aus Leistungszucht. 8. Benutze Kuckringe, um jederzeit genau das Alter eines jeden Tieres feststellen zu können und merse alle über drei Jahre alten Tiere aus. 9. Halte nicht mehr Tiere, als du gut unterbringen und deren Pflege du selbst ausreichend versehen kannst. 10. Führe Buch über Einnahme und Ausgabe und über alle Vorkommnisse auf dem Geflügelhof.

Bienenucht.

Überwinterung. Bald wird der Winter seinen Einzug halten und Ruhe und Stille herrscht im Bienenstande. Man schütze die Bienen vor Belästigungen jeder Art, namentlich vor Mäusen. Auch dem grellen Tageslicht verwehre man den Eintritt ins Innere der Stöcke, doch nicht in der Weise, daß man einfach die Fluglöcher verstopft. Dadurch würde die Luftzirkulation gestört und der Stock müßte an Luftmangel zugrunde gehen. Gibt es im November noch warme, windstille, sonnige Tage, so verschaffe man den Bienen Gelegenheit zu einem Ausflug, damit sie sich reinigen können. Doch merke man ja darauf, daß die Temperatur nicht zu nieder ist, da sonst die Bienen erstarren und umkommen. Manche Bienenzüchter, die kein warmes Bienenhäuschen haben, verbringen die Stöcke auch während der kältesten Jahreszeit in trockene Keller oder dunkle Kammern, wo sie sich ruhiger verhalten und weniger gehen sollen. Wer aber gut einwintert und stets nach dem Rötigen sieht, wird auch seine Bienen auf dem Sommerabend überwinteren, ohne