

Arbeiten natürlich nicht herauszuholen; wer aber die Zeit dazu hat und Geschicklichkeit und Freude an solchen Handarbeiten, dem wird diese Anregung vielleicht ganz angenehm und nützlich sein.

### Die Eierkonservierung.

Sämtliche Konservierungsverfahren für Eier beruhen bekanntlich darauf, der Luft den Zutritt in das Eiinnere zu versperren und dadurch den Inhalt desselben frisch zu erhalten. Nichtig konservierte Eier halten sich 6—8 Monate lang frisch, aber es ist schließlich doch nicht zu vermeiden, daß man Beigeschmack von der sie umgebenden Masse erhält. Sollen größere Mengen Eier konserviert werden, wie dieses bei den Händlern der Fall ist, so spielt natürlich die Jahreszeit keine Rolle, sondern der Zeitpunkt des Konservierens ist vom billigsten Preis der Eier abhängig. Das bekannteste Konservierungsverfahren für Eier ist wohl das Einlegen in Kaltwasser. Zu diesem Zwecke verwendet man 2 Kilogr. ungelöschten Kalk und gießt auf diesen ca. 10 Liter kochendes Wasser, bis der Kalk vollständig gelöst ist. Diese Lösung läßt man dann bis zum Erkalten stehen. Die zum Konservieren bestimmten Eier müssen frisch und ohne Risse sein. Man schichtet diese dann in einen Kübel, auf dessen Boden man zweckmäßig eine Sandschicht füllt, aufeinander und gießt dann das Kaltwasser über dieselben. Natürlich muß das Kaltwasser auch die oberste Eierschicht vollständig bedecken. Durch dieses Verfahren kann man die Eier monatelang frisch erhalten. Man bringe den Kübel mit den Eiern an einen kühlen, aber luftigen Ort und sehe ab und zu nach, um das inzwischen verdunstete Kaltwasser durch frisches zu ersetzen, so daß auch die oberste Eierschicht stets unter Wasser bleibt. Will man für den eigenen Hausbedarf die Eier konservieren und legt man besonders auf gute Eier Wert, so nehme man zu Konservierungszwecken die Eier im Herbst, da die Tiere dann besonders Körnerfutter erhalten und sich diese Eier besser zum Konservieren eignen. Auch entferne man zweckmäßig für die Zeit, in der man die Eier zum Einlegen sammelt, den Hahn, da der befruchtete Keim stets zuerst in Fäulnis übergeht. Für den Hausbedarf hat man eine ganze Reihe von Konservierungsverfahren. Neben dem Einlegen in Kaltwasser ist auch das Konservieren mittels Wasserglas sehr empfehlenswert. Durch diese Methode lassen sich die Eier vom Herbst bis ins Frühjahr hinein frisch halten. Man verwendet für dies Verfahren 1 Liter Wasserglas, welches in jeder Drogerie für wenig Geld zu haben ist und verdünnt dieses mit 8—10 Liter Wasser; das Wasser kocht man vorher zweckmäßig auf. Diese Menge Wasserglaslösung genügt dann, je nach Größe der Eier, für 100—150 Eier. Die zum Konservieren zur Verwendung gelangenden Eier dürfen auf keinen Fall über zwölf Tage alt sein. Nach Möglichkeit verwende man solche, deren Alter 3—4 Tage nicht übersteigt. Jedenfalls ist es niemals ratsam, Eier zu verwenden, über deren Alter man nicht genau orientiert ist, denn man wird dadurch nur schlechte Erfahrungen machen. Schmutzige Eier müssen vor dem Konservieren mit lauwarmem Wasser abgewaschen werden. Man schichtet die Eier dann in einen reinen, geruchlosen Topf übereinander und gießt die Wasserglaslösung darüber, so daß diese mindestens die oberste Eierschicht um 3 Zentimeter übersteigt. Das Gefäß deckt man gut zu und verwahrt es an einem kühlen Ort, am besten im Keller. Will man die konservierten Eier später zu Kochzwecken verwenden, so muß man die Schale mittels einer Stecknadel vorher etwas durchlöchern. Das Wasserglas hat nämlich die Poren der Schale verstopft und auf diese Weise würde die Luft aus dem Eiinnern nicht entweichen können und das Ei müßte plagen. Eine andere Konservierungsmethode ist das Aufbewahren der Eier in Roggenhaufen auf dem Schütt-

boden, dieses muß jedoch in der Form geschehen, daß kein Ei das andere berührt. Auch werden zu Aufbewahrungszwecken vielfach Eierständer angewandt. Diese können mehrere Etagen haben und es werden in die Bretter Löcher gebohrt, in die man die Eier hineinsteckt. Jedoch müssen die Eier bei diesem Verfahren alle acht Tage gekehrt werden, so daß sie abwechselnd mit der Spitze nach oben und nach unten kommen. Den Ständer mit den Eiern muß man an einem kühlen, trockenen Raum aufbewahren, in dem stets reine Luft vorhanden ist. Als andere Verfahren gelten das Einpacken der Eier in Asche, Sand, Kleie, Spreu, Säcksel, Sägespäne usw. Die Materialien müssen jedoch trocken sein, damit die Eier nicht dämpfig werden. Auch hierbei darf ein Ei das andere nicht berühren. Auch das Einreiben der Eier mit Speck oder Del wird sehr viel angewandt, es muß dieses Konservierungsmittel jedoch alle 2 Monate wiederholt werden. Aber es bleibt hierbei nicht aus, daß die Eier bei längerer Aufbewahrung einen ranzigen Geschmack erhalten. Auch legt man die Eier vielfach einige Stunden in starke Kochsalzlösung und verpackt sie darauf in Kleie.

### Die Geflügelcholera.

Die heiße Jahreszeit begünstigt die Geflügelcholera außerordentlich. Es erscheint daher geboten, die Landwirte und Geflügelzüchter auf die gefährliche Krankheit besonders aufmerksam zu machen.

Die Geflügelcholera, auch Hühnercholera, Geflügeltyphus und Geflügelpest genannt, kommt bei sämtlichem Geflügel vor und ist außerordentlich ansteckend. In der Regel verläuft sie tödlich und verursacht ein massenweises Strepieren des Geflügels.

Die Ursache der Krankheit ist ein Bazillus. Dieser mikroskopisch kleine Pilz befindet sich selbstverständlich im Blute und Organismus der erkrankten Tiere und haftet demgemäß auch ihren Excrementen an. Dadurch wird auch die Krankheit fast ausschließlich verbreitet. Denn das Geflügel sucht bekanntlich immer gern im Dung nach Nahrung und nimmt so die Bakterien auf. Ferner wird durch die gemeinschaftliche Fütterung und Tränke die Ansteckung begünstigt. Auch durch das Herumpicken an Tierleichen stecken sich die Tiere an.

Was nun die Erkennungszeichen der Geflügelcholera anlangt, so ist zu bemerken, daß solche oftmals gar nicht wahrzunehmen sind. Häufig verenden ganz gesunde Tiere, nachdem sie eine kurze Zeit getaumelt sind. Im allgemeinen macht sich jedoch die Krankheit einige Tage vorher bemerkbar. Mattigkeit, Geschlossenhalten der Augen, Unlust zum Fressen, aber auch großes Trinkbedürfnis sind sichere Anzeichen. Bald stellt sich Durchfall ein. Der Kot ist anfangs grau oder weißgelb, später schleimig und wässrig. Bei Hühnern färbt sich der Kamm außerdem blau und schwarzblau. Unter Erscheinungen der Schlassucht, von Laumeln, verenden dann die Tiere in zwei bis drei Tagen. Herrscht jedoch in einem Geflügelbestande die Krankheit schon längere Zeit, vergehen nicht selten acht bis vierzehn Tage, ehe die kranken Tiere verenden.

Die Bekämpfung der Geflügelcholera besteht hauptsächlich in der Verhütung der Weiterverbreitung, da eine Heilung der Krankheit vollständig ausgeschlossen ist. Die Weiterverbreitung wird in erster Linie dadurch verhütet, daß alles neu gekaufte Geflügel mindestens vierzehn Tage lang von dem übrigen abgesondert gehalten wird. Zeigen sich unter dem neuen Bestande bei einigen Tieren Krankheitsercheinungen, so ist eine sofortige Tötung und Vernichtung dieser Tiere notwendig. Die Vernichtung geschieht am besten durch Verbrennung. Die noch gesunden Tiere sind nun in einem besonderen Bestande unterzubringen. Der Dünger und das noch übrige Futter des alten Standes ist