



Gratisbeilage zur „Sächsischen Erbszeitung“.

5. September

Du darfst dich nicht nach jeder Blume bücken,
Du mußt auch schlagen nicht nach allen Räden.

1894.

Konservieren der Eier.

Die Aufbewahrung der Eier für die Küche ist bekanntlich für das Haushaltungswesen von großer Wichtigkeit. Das Geflügel liefert im Frühjahr die größere Eiermenge, weshalb um diese Zeit der Verbraucher leicht einen Vorrat an Eiern zu niederen Preisen anzulassen vermag, um denselben bis in den Winter, d. h. in die Zeit hinein aufzubewahren, in welcher die Eier reichlich den doppelten Wert besitzen. Aus diesem Grunde schlägt man alle möglichen Wege ein, um die Eier vor dem Verderben zu schützen. Ein Haupterfordernis für die Haltbarkeit derselben bei der Aufbewahrung ist, daß sie nicht schon vor der Konservierung zu alt sind, denn wenn Eier schon angefangen haben sich zu zerfetzen, übelriechend und übelstimmend zu werden, können sie auch durch die beste Konservierungsart nicht mehr vor dem baldigen Verderben geschützt werden. Man muß deshalb die zur Aufbewahrung bestimmten Eier auf Alter und innere Beschaffenheit genau untersuchen. Das geschieht auf folgende Weise: Hält man ein Ei mit der Hand rahmenartig umschlossen gegen das Sonnen- oder Lampenlicht, so erscheinen frische nicht bebrütete Eier gleichmäßig durchscheinend hellgelb, während ältere angefaulte Eier grauschwarze und undurchsichtige Flecken zeigen, die bei noch älteren Exemplaren das ganze Ei einnehmen. Zuletzt wird auch die äußere Schale grau und schmutzig weiß. Ältere Eier zeigen sich beim Schütteln schlatterig, weil ein Teil des Inhaltes durch die Schale verdunstet und entsprechend mit Luft angefüllt worden ist. Diese eingebrungene Luft ist eben auch die Ursache der beginnenden Fäulnis im Ei. Sind durch die Untersuchung die unbrauchbaren Eier ausgeschieden, so ist es notwendig, die guten Eier in ganz frische und etwas ältere zu trennen. Zu diesem Zwecke löst man in ein halb Liter Wasser 57 Gramm Kochsalz auf und legt nun mittels eines Eßlöffels ein Ei um das andere in diese Flüssigkeit. Frischgelegte Eier sinken auf den Boden des Gefäßes, während 14 Tag alte Eier nicht mehr unterinken, weil sie infolge des Lufteindringens spezifisch leichter geworden sind. Eier, welche mehrere Monate alt sind und deshalb sehr viel Luft beherbergen, schwimmen sogar auf reinem Wasser. Hat man eine größere Eiermenge auf einmal zu untersuchen, so benütze man drei Schüsseln. Die eine enthält fünf Liter Wasser, in dem 500 Gramm Kochsalz, die andere fünf Liter Wasser, in dem 300 Gramm Kochsalz aufgelöst ist und die dritte Schüssel wird mit reinem Wasser gefüllt. Die Eier, welche in der ersten Schüssel mit der stärkeren Salzlösung unterinken, sind noch recht frisch und zur Aufbewahrung für $\frac{3}{4}$ —1 Jahr geeignet. Diejenigen, welche in der zweiten Schüssel mit der schwächeren Salzlösung unterinken, sind weniger frisch und müssen zu einer nur viertel- bis halbjährigen Venüftung besonders aufbewahrt werden. Die in reinem Wasser unterinkenden Eier sollten nicht mehr konserviert und die auf reinem Wasser schwimmenden Eier sind alsbald zu verbrauchen, wenn sie nicht schon verdorben sind. G. K.

Verschiedene gewerbliche Mitteilungen.

Zum Entfernen des Rostes von Stahl- und Eisenteilen. Ist der Rost noch frisch und nicht eingefressen, so nehme man einen mit Del

befeuchteten Kork und reibe damit die verrosteten Stellen ab, wodurch sie Reinheit und Glanz erhalten, ohne durch Kratzen beschädigt zu werden. Hat der Rost dagegen schon weitere Fortschritte gemacht, so empfiehlt es sich, die angerosteten Stellen mit einem Gemisch aus feinem Tripel und Schwefelblüte, welche mit Hilfe von Olivenöl zu einem Teige gelnetet werden, zu bestreichen und nach einiger Zeit mit einem weichen Leder abzureiben. Dadurch werden die betreffenden Stellen, soweit es überhaupt möglich ist, zu ihrem ursprünglichen Aussehen zurückgebracht.

Reinigen von Maschinenteilen. Als das beste Mittel zum Reinigen durch Schmieröl und Staub flebrig gewordener Maschinenteile wird u. a. auch die Anwendung einer starken Sodalaug empfohlen. Auf 1000 Gewichtsteile Wasser nehme man ungefähr 10—15 Gewichtsteile kautischer Soda und 100 Teile ordinärer Soda. Diese Mischung lasse man kochen, lege die Maschinenteile hinein und alles Fett, Del und Schmutz wird sich rasch ablösen; es bedarf dann nur noch, das Metall abzuräumen und gut zu trocknen. Um zu verhüten, daß die Schmieröle z. B. sich an den Maschinenteilen verhärteten, ist es nötig ein Drittel Kerosein hinzuzufügen; auch empfiehlt es sich, von Zeit zu Zeit mit Kerosein einzuölen.

Wie lassen sich eingerostete Nägel oder Schrauben leicht ausziehen? Indem man auf den Kopf derselben einige Tropfen Petroleum gießt, so daß dasselbe ringsum eindringt. Auf diese Weise kann man ohne Mühe nach einiger Zeit Nägel oder Schrauben mittels Zange, respektive Schraubenzieher entfernen, ohne das Holz zu zersprengen.

Polierfähiger schwarzer Kitt für Metall und Holz. Hierzu wird Kreide mit Natronwasserglaslösung und so viel feinst gefiebertem Schwefelantimon versetzt, als zur Erzielung der gewünschten Farbe erforderlich ist. Von dieser dickbreiigen Masse giebt man etwas in die vorher mit Natronwasserglas angefeuchteten Höhlungen, entfernt den herausgepreßten Kitt und poliert nach dem Trocknen mit Achat.

Gute Nupbaum-Ölbeize für tannene u. s. w. Möbel, welche hernach poliert werden sollen, erhält man, wenn man 1 Teil Asphaltfirnis, 1 Teil Leinölfirnis und $3\frac{1}{2}$ Teile Terpentin zusammenmischt, und diesem alsdann in Firnis feingeriebenes Venetianischrot je nach Bedarf zufügt. Diese starkfärbende Ölbeize zieht die Poren des Holzes nicht hoch. Jedensfalls müssen die Möbelteile nach dem Beizen einige Stunden stehen, ehe mit Firnis geschliffen werden darf.

Das Weißpolieren des Nupbaumholzes geschieht am besten dadurch, daß man die Arbeit mit Glaspapier ein wenig abschleift und dann mit dünner Politur und Weizenstärke tränkt. Hierauf schleift man sie nochmals ab, um sodann mit Talg und Bimsstein nachzuschleifen. Nach diesen Vorbereitungen kann das Polieren mittels weißer Politur erfolgen; damit die Arbeit aber ganz weiß werde, muß man etwas feines Zinkweiß in den Polierbausch mischen.

Undurchsichtige Glasfenster. Um Glasfenster und Glashüren undurchsichtig zu machen, löst man eine Hand voll Kochsalz in ein achtes Liter Weißbier auf und bestreicht mit einem Pinsel die Außenseite der Scheiben kräftig und gleichmäßig mit dieser Mischung. Durch Abwaschen mit heißem Wasser ist der dünne, jegliches Durchblicken verhindernde Ueberzug jederzeit zu entfernen.

Adler- und Wiesenbau.

Der Spelz ist eine in Norddeutschland unbekannte oder wenigstens ungebrauchliche Körnerart, die hauptsächlich in Württemberg, Baden, Hessen und in der Schweiz noch angebaut wird. Doch ist ihr Anbau während der letzten Jahrzehnte im allgemeinen zu Gunsten des Weizens und der Futtergewächse zurückgegangen und eingeschränkt worden — wird mit der Zeit voraussichtlich auch noch mehr zurückgehen, da der Spelz vor dem Weizen doch nur untergeordnete und meist lokale Vorzüge besitzt. Die am meisten angebauten Sorten sind der weisfährige und der rotfährige Winterkolbenspelz — von den alemannischen Bauern einfach Weisflorn und Rottkorn genannt. Man sät gewöhnlich breitwürfig 100 bis 125 Liter — bei Drillsaat, die selten vorkommt, 75 bis 100 Liter auf den Morgen und erntet von 6 Hektolitern (auf geringem Boden) bis zu 24 Hektoliter (auf gutem Boden) vom Morgen. Der Strohertrag fällt gewöhnlich etwas geringer aus, als beim Weizen, weil der Spelz meist auf geringerem und nicht so sorgfältig zubereitetem Boden angebaut wird — auf gleichen Bodenverhältnissen stellt sich der Strohertrag gleich.

Erdmiete für Samenrüben. Die Wurzelrüben werden am besten ganz in Erde gehält, womöglich jede Pflanze für sich gesondert. Das gilt für Samen-, Kunkel- und Zuckerrüben, wie für Möhren, Kohlrüben etc. Man hebt auf trockenem Boden eine flache Grube aus, so tief als die betreffenden Wurzelrüben lang sind. In diese werden die Rüben, von einer Schmalseite beginnend, reihenweise aufgestellt, mit dem Kopfe nach oben. Schon zwischen den Rüben in der Reihe wird etwas Erde geschüttet, an die erste Rübenreihe wird dann, ehe die zweite aufgestellt wird, lose Erde geworfen, so daß immer einige Erdteilchen die einzelnen Rüben voneinander trennen. Bei sehr trockener Erde und



Erdmiete für Samenrüben (Querschnitt).

heißer Jahreszeit empfiehlt es sich, die Rüben nach dem Einsetzen zu begießen und sie fest einzuschlemmen. Durch dieses Einschichten in feuchte Erde wird, wie in dem trefflichen Werke von Dr. Henry Settegast „Die landwirtschaftlichen Sämereien und der Samenbau“ (Verlag von E. O. Weigel Nachf., Leipzig) ausgeführt ist, die Erwärmung von der die Rüben am meisten gegen Frühjahr hin leiden, hintangehalten und das zu frühe Auswachsen verhindert. Auf die Rüben, deren Köpfe mit dem Erdboden abschneiden, wird eine flache Schicht Erde und auf diese zur Abhaltung des Frostes Stroh, Laub oder Spreu aufgeschichtet.

Voran erkennt man, daß die Kartoffeln reif sind? Im allgemeinen verrät das Absterben des Krautes die Reife der Knollen; das Kraut und die unterirdischen Stengel haben alle in ihnen enthaltenden Nährstoffe an die Knollen abgegeben und diese sind alsdann ausgereift und trennen sich von den Stengeln. Freilich kann besonders bei späten Sorten das völlige Absterben des Krautes nicht immer abgewartet werden, da oft früh eintretende Fröste das Kraut vernichten, ferner eine baldige Abkühlung im Oktober jedes Wachstum der Pflanzen und deren Lebensfähigkeit aufhebt, und endlich die Kartoffeln in manchen Gegenden vor der Zeit wegen zu befürchtenden Felddiebstahls geerntet werden müssen.

Wann erntet man die Erbsen? Die Erbsen, welche unter den Hülsenfrüchten oben an stehen, müssen frühzeitig geerntet werden; geschieht dies und die Witterung erleichtert das Trocknen, so daß sie schnell und gut eingebracht werden, so erlangt das Stroh einen bedeutenden Futterwert, besonders für Schafe; auch sind die frühzeitig abgebrachten Erbsen besser zum Kochen und zur Speise. Der geeignetste Zeitpunkt der Ernte ist gekommen, wenn die untersten Blätter und Schoten anfangen gelb zu werden; man kann dann unbedenklich mit dem Abmähen beginnen, wenn auch oben an den Spizzen noch Blüten vorhanden sind, auf deren Ausbildung nicht zu warten ist. Die bereits ausgebildeten grünen Schoten reifen abgemäht bald nach, wie ebenfalls die noch grünen Ranken und Blätter. Stehen die Erbsen sehr üppig und sind die Ranken sehr weit verlaufen, dann ist es vorzüglicher, sie mit der Sichel abzubringen und gleich in lange, hohe, aber lockere Lagen, zwischen welche ein Wagen fahren kann, aufzuschichten, worin sie bald nach einzigem Lüften bei trockener Witterung die gehörige Reife erlangen.

Bei der Grummeternte sortiere die verschiedenen Heuarten, das hartstengelige für die Pferde, die süßesten Gräser den Schafen und das Mittelgut den Rülhen.

Wann soll man wässern? Vom besten Erfolge begleitet ist die Herbstbewässerung; sie führt gleichsam wohlfeiles Düngerkapital in die Wiese hinein und kapitalisiert es. Die Frühlingsbewässerung macht dann das Kapital flüssig und setzt es um, indem es die aufgespeicherten Nährstoffe auflöst und den Pflanzenwurzeln mundgerecht macht.

Viehzucht.

Simmenthaler. Es ist überflüssig, über die vorzüglichen Eigenschaften des Schweizerviehs noch viele Worte zu verlieren. Kurz gesagt besteht ja ihr Hauptvorzug darin, daß sie nicht eine einseitige Vortrefflichkeit besitzen, also etwa bloß Milchgeber, oder bloß Mastvieh, oder bloß Arbeitstiere wären, sondern daß sie möglichst alle Nutzleistungen: Milchergiebigkeit, Mastfähigkeit und Arbeitstüchtigkeit in sich vereinigen. Zu dieser allseitigen Brauchbarkeit kommt noch bei sorgfamer Zucht eine schöne und edle Körperform hinzu. Kein Wunder, daß das Schweizervieh allmählich überall in der ganzen Welt zu treffen ist. Es zerfällt in zwei Hauptgruppen, die man als Braunvieh einerseits, Fledvieh andererseits bezeichnen kann. Zu dem letzteren, dem Fledvieh, gehört ein Schlag, der erst im Lauf der letzten 30 Jahre umfassender auch in andere Länder eingeführt wurde, der sich aber rasch eine große Beliebtheit eroberte; das ist das Simmenthaler Vieh. Dasselbe ist einfarbig rot oder gelb oder gelbschwarz, ist im Bau durch und durch ebenmäßig und in allen Körperteilen gleichmäßig ausgebildet. Die Tiere tragen den leichten, freundlichen Kopf hoch und gehen stolz und munter einher. Gegen Krankheiten sind sie sehr widerstandsfähig, in der Nahrung nicht verwöhnt, jedoch im allgemeinen ein gutes reichliches Futter liebend. Sie halten sich auch noch im Alter sehr gut, fallen nicht zusammen. Sie gewöhnen sich leicht an alle Verhältnisse. Es sind gute Zugtiere, eignen sich, wie wir schon oben von dem Schweizervieh überhaupt gerühmt haben, sowohl zur Mast als zur Milchzeugung. Wenn auch in letzterer Hinsicht manche Rassen besser sind, so ist doch der Simmenthaler Schlag für solche Fälle dringend anzuraten, wo ein kleiner Landwirt sein Vieh zu allem brauchen muß, nicht bloß zur Milchzeugung. In größeren Wirtschaften dagegen mögen allerdings zum Behuf der Milchzeugung mehr die schwarz- oder graubraunen, einfarbigen Gebirgsrassen am Platz sein. Tatsache ist, daß schon in verschiedenen Ländern mit kleinerem Wirtschaftsbetrieb die einheimischen Landschläge durch Kreuzung mit den Simmenthalern sehr gewonnen haben an Brauchbarkeit und an Schönheit, so daß eine Probe überall in Gegenden mit landwirtschaftlichem Kleinbetrieb empfohlen werden könnte.

Pflege trächtiger Stuten. Während der Grünfütterungszeit ist die Entwicklung des Fötus insofern zu berücksichtigen, als wir große Mengen genannter Futterart den Stuten nicht verabreichen dürfen. Nur mäßige Mengen Grünfutter sagen der Stute zu, während große Mengen die Eingeweide zu weit ausdehnen, der stark an Umfang zunehmende Magen auf die Gebärmutter drückt, wodurch Abortus entstehen kann, ferner die Blutoberdünnung nachteilig auf Wohlbefinden und Ausbildung des jungen Tieres wirkt. Trächtigen Stuten reicht man öfter, aber jedesmal nur kleine Portionen von Grünfutter nebst Hafer; jedoch das Grünfutter stets zuerst, weil dieses den Verdauungsschlauch schneller passiert als der Hafer. Widfutter erzeugt Dickblütigkeit der Stute, welcher Zustand eine abnormale Entwicklung des Fötus zur Folge hat. Gutes Kleegras, in erster Linie aber Luzerne, bietet das geeignetste Grünfutter für Stuten. Wird das Grünfutter mageren Feldern entnommen, dann empfiehlt es sich zum Ersatz des darin mangelnden phosphorsäuren Kaltes den Stuten mit anderem Futter noch pro Tag 25—30 Gramm präzipitierten phosphorsäuren Kalk zu verabreichen; wir erreichen damit die Sicherheit für Gedeihen des Fötus ohne zu starke Inanspruchnahme des mütterlichen Körpers. — ch.

Die Herbstzeitlose tritt oft sehr zahlreich auf und liegt deshalb die Gefahr nahe, daß das Vieh diese sehr giftige Pflanze frisch oder getrocknet mit dem Heu frisst. Die hauptsächlichsten Zeichen der Vergiftung sind ein ständiges Brummen, lautes Stöhnen bei der Expiration und konstanter Durchfall, der anfangs grün, wässrig, schleimig, später blutig ist. Man hat wahrgenommen, daß, sobald man Rüben oder Schafen, die infolge Genußes von Herbstzeitlose begannen schwindsüchtig zu werden, durch sofortige Gaben von Ricinusöl und frischer Milch aushalf, die Tiere bald gesund wurden.

Wie oft darf die Sau zum Eber gebracht werden? Bevor die Sau wieder zum Eber gebracht werden kann, soll sie vier Wochen ruhen. Nimmt man die Tragezeit mit 16 Wochen und Säugeperiode mit sechs Wochen an, so macht dies mit den vier Wochen Ruhe ein halbes Jahr aus. Man kann demnach zwei Würfe jährlich erzielen. Jahr für Jahr darf dies jedoch nicht fortgesetzt werden, wenn man die Gesundheit der Sauen nicht untergraben will.

Milchwirtschaft.

Wie wird die bei der Butterbereitung der Vollmilch übrig bleibende Buttermilch verwendet? 1. Die fast noch süße, etwas säuerlich schmeckende Buttermilch ist als Nahrungsmittel für Menschen ein äußerst gesundes, angenehmes und nährwertiges Getränk. 2. An Rülhen und Schweine verfüttert, übertrifft diese Buttermilch jede aus andern Verfahren resultierende Buttermilch, selbst die süße Centrifugen-

magermilch. Buttermilch von der Vollmilchverbutterung ist auch als Tränke der bei der Rahmbutterung aus stark gesäuertem Rahm übrigbleibenden Buttermilch ganz entschieden vorzuziehen. 3. Zu Hand-, Harz-, Kräuter-, Riech-, Wein-, Bier- und Hopfen- u. Käse verarbeitet, giebt sie eine ausgezeichnete Qualität von Käsen. 4. Die beim Verlassen zurückbleibende Molke ist ebenfalls für Jung- und für Zuchtvieh, ein ausgezeichnetes und gesundes Futtermittel.

Fußboden in Kolkereien aus Zement. Nachdem man allgemein Klagen darüber hört, ein Zementboden halte nicht in Kolkereien, so möchten wir zur Kenntnis bringen, daß solchem Uebelstand leicht abzuhelfen ist, wenn man dem Zement etwas Schwefelblüte beimischt. Beim Anmachen derart mit Schwefelblüte gemischten Zementes ist jedoch darauf zu achten, daß man auf einmal nicht zu viel annimmt, weil er sehr schnell anzieht.

Bienenzucht.

Wann soll man füttern? September und Oktober ist die beste Futterzeit; denn der Brutraum ist fast leer; tragen ihn die Bienen voll, so haben sie das Futter im Winterlager, also an der besten Stelle. Anfangs September ist noch einige Tracht, darum ist die Gefahr einer Räuberei noch nicht so groß. Rechtzeitiges Füttern ermöglicht den Bienen, das Futter noch rechtzeitig zu bededeln und gut zu bereiten. Wir wissen auch, daß das Futter die Königin reizt, Eier zu legen. Es ist sehr gut, wenn sie in diesem Geschäft bis Anfang Oktober fortfährt, damit recht viel junge Bienen in den Winter kommen. Säumige Bienenzüchter müssen auch oft mitten im Winter füttern. Eine solche Fütterung ist umständlich und gefährlich. Ist kein warmes Wetter oder wird der Stock nicht künstlich erwärmt, so nehmen die Bienen das Futter nicht.

Im September ist die Zeit der Einwinterung herbeigekommen. Jetzt gilt es, die letzte Hand zu einer rationellen Einwinterung anzulegen: Wer es im August versäumt hat, der revidiere jetzt zum letztenmale seine sämtlichen Völker. Nur starke Völker mit leistungsfähigen Königinnen dürfen in den Winter herüber genommen werden. Alle Schwächlinge müssen kastriert, bezw. vereinigt werden. Aller überflüssige Wabenbau ist aus dem Stode zu entfernen. Ueberflüssig ist jede Wabe, die jetzt von dem Volke nicht belagert wird. Das Brutnest muß jetzt schon für das kommende Frühjahr fix und fertig vorbereitet sein. Hier dürfen keine Drohnenwaben vorkommen. Auch Vollenwaben sind nicht zu vergessen; denn Honig allein thut's nicht. Mageren Völkern reiche man in der ersten Hälfte des Monats das nötige Winterfutter und zwar in größeren Portionen, rasch nacheinander. Futtervölkern können überschüssige Honigwaben entnommen und zur spekulativen Fütterung für das nächste Frühjahr an sicherem Orte aufbewahrt werden. Schätze die Fluglöcher vor den Mäusen, die sich mit dem Herbst als böse Gäste auf dem Stande einstellen. Verengere auch die Fluglöcher, damit keine Räubereien entstehen.

Geflügelzucht.

Die Cochins und Brahmās. Diese beiden asiatischen Rassen mit den stark befiederten Weinen sind als Legehühner nicht hervorragend, da die Eier nicht sehr groß sind und zahlreich nicht gelegt werden, eben weil sie eine starke Brutelust entwickeln; jedoch erzeugen sie an den Schenkeln, auch etwas an der Brust, viel schönes Fleisch. Diese Tiere sind sehr zahm und zuthunlich.

Behandlung der Hühner während des Federwechsels. Bei gut genährten Hühnern und wenn sie während des Federwechsels warm gehalten und kräftiger ernährt werden, kann man sehr häufig einige Hühner legend erhalten, zum mindesten aber geht der Umtausch des alten Federwechsels mit dem neuen viel schneller vor sich und die Hühner fangen früher wieder zu legen an.

Tierkunde.

Saatschnellkäfer mit Larve (Elatér [Agriotes] sogetum). Er hat seinen Namen von der Fähigkeit, auf dem Rücken liegend sich mit einem knirschenden Ton in die Höhe zu schnellen und sich so zu drehen, daß er wieder auf die Füße fällt. Der gemeine Saatschnellkäfer (Agriotes sogetum) ist durch seine Larve auf der Gerste besonders schädlich. Der Käfer selbst hilft wohl bei den Beschädigungen, doch zeichnet er sich in dieser Beziehung gegen die Larve vorteilhaft aus.

Er ist 8-9 mm lang, der Kopf klein, niedergedrückt, mit vielgliedrigen Fühlern. Die hornig harte Larve ist durch ihre intensiv gelbe Färbung im Boden auffallend. Sie hat vier kurze Fühler, drei Paar Füße an den vorderen Leibesgliedern, deren Gesamtzahl, mit einzelnen Vorfüßen besteht, zwölf beträgt und deren letztes, schildförmig zugespitzt, oben mit zwei schwarzen Punkten gezeichnet ist. Sie hat scharfe Fresswerkzeuge, mit denen sie an den unterirdischen Organen der Pflanzen mächtig schneidet und frisst. Sie verharret mehrere Jahre im Larvenzustand. Sie tritt vornehmlich auf besser



gebängten Feldern auf. Die geschädigten Pflanzen werden rot oder gelb. Das beste Mittel gegen die Schädiger ist, sofort nach Auffindung der ersten Spuren, das Feld mit einer schweren Walze zu überziehen. Damit wird die Larve, wenn auch nicht getötet, so doch krank gemacht und auf einige Zeit zur Unbeweglichkeit verurteilt.

Der Fiesel (Spermophilus citellus), welchen wir hier zur Abbildung bringen, lebt wie der Hamster in sorglich ausgebauten Erdwohnungen. Zu denselben führt nur eine Löhre hinab, die im Winter verstopft wird. Gleich dem Hamster hält er seinen Winterschlaf und trägt allerlei Vorräte in seinen Backentaschen in die unterirdische Kammer, um sich und die Seinen für die schlechte Jahreszeit zu sichern. Das Ausgraben des Fiesels ist nicht als gewinnbringend zu betrachten. In größerer Zahl kommt er nur in ebenen und baumleeren Gegenden vor, die dem nachstellenden Raubzeug, Bussarden, Krähen u. c. keine Deckung bieten. Der Fiesel hat zahlreiche Feinde, die ihn in engen Schranken halten. Er wird in Fallen gefangen, oder mit Wasser ausgegossen.



Hauswirtschaft.

Unter der Leitung der Mutter soll das Mädchen zu pünktlicher Verrichtung der Arbeit in Küche und Keller, in Zimmer und Garten angehalten werden, aber nur unter der Leitung der Mutter, so lange es noch nicht eine Arbeit selbständig zu bewältigen im Stande ist. Wie viel wird da gegen den Ordnungssinn gefündigt, daß man namentlich den Mädchen die selbständige Durchführung von Arbeiten überläßt, für die ihnen sowohl das richtige Verständnis als auch die Kraft abgeht.

Eßig aus Obst. Man zerschneidet Kernobst in dünne Scheiben, wirft es in einen steinernen Topf, übergießt es mit kochendem Wasser so, daß das Wasser gerade darüber steht und setzt den Topf, gut mit einem Tuch bedeckt, in die Sonne, bei kaltem Wetter in die Nähe des Ofens. In sechs bis neun Wochen ist das Wasser zu einem guten Obstessig geworden. Bei wurmförmigem Obst ist es selbstverständlich alles unreine zu entfernen. Dieser Obstessig ist nur für den Haushalt bestimmt.

Birnen in Essig und Zucker. Auf zwei Liter Birnen nehme man ein Kilo Zucker und zwei Liter Weinessig, bringe diese Lösung zum Kochen und schäume sie gut aus. Hierauf giebt man die Birnen hinein und kocht sie weich. Nachdem man die Birnen herausgenommen und sie in Einmachgläser geschichtet hat, kocht man die Flüssigkeit noch etwas ein, gießt sie über die Früchte und verschließt die Büchsen luftdicht.

Kaltwasserumschlag (von Eis und kaltem Wasser) zu empfehlen: bei Schlagfluß, Sonnenstich, bei allen fieberhaften Krankheiten mit Blutandrang nach dem Kopf und heftigem Kopfschmerz. Hier bewährt sich das Thermometer als trefflicher Ratgeber; hohe Grade bekunden starkes Fieber und die Notwendigkeit der Wärmeentziehung. Letztere bewirken wir auf verschiedene Weise und zwar entweder: a) durch zwei abwechselnd vorher auf Eis zu legenden reine Leinentücher, womit der kranke Teil bedeckt wird, oder b) durch direkte Eisumschläge. Man füllt Eisstücke, welche in ein Tuch eingeschlagen sind, bis auf zwei Drittel des Raumes in eine Schweins- oder Gummiblase, verschließt dieselbe sorgfältig und legt sie auf das kranke Organ. Die Verkleinerung des Eises bewirkt man am leichtesten und unter wenig Geräusch durch Aufsetzen einer starken Nadel und Aufdrücken eines Hammers auf dieselbe. c) Durch Umschläge von kaltem Wasser. Um dieses bei möglichst niedrigem Wärmeград zu erhalten, bringt man mehrere Stücke Eis in den Eimer. Falls letzteres nicht schnell zu haben, schafft man Ersatz durch Hineinbringen einer Mischung von 20-30 Lot Kochsalz mit ein bis zwei Kilo Essig. Der Eimer mit frischem Brunnenwasser werde in die Nähe des Bettes gestellt und je nach der Jahreszeit und Witterung öfter oder seltener erneuert. In den Eimer werden zwei Tücher gelegt, davon das eine mäßig ausgerungen, mehrfach zusammen und um den kranken Teil geschlagen, um nach drei bis vier Minuten mit dem andern gewechselt zu werden. Dies Verfahren paßt nicht nur bei den oben angegebenen Zuständen, sondern auch bei Wunden und heftigen Blutungen infolge von Blutsturz aus der Nase, Nasenbluten und äußeren Verletzungen.

Gegen Schlaflosigkeit. Man befeuchtet die Hälfte eines Handtuches mit Wasser, legt sie so in den Nacken, daß sie die Hälfte des Hinterkopfes bedeckt, und schlägt darauf, um die schnelle Verdunstung zu verhindern, die trockene Seite darüber. Dadurch wird das Gehirn erfrischt und das Blut mehr vom Kopf weggeleitet.

Ein Putzmittel für Fenster. Man bindet einen Löffel voll Schlemmkreide in ein dünnes, weiches, leinenes Lappchen, befeuchtet die Schlemmkreide so lange mit kaltem Wasser, bis sie erweicht ist, puht dann mit dem kleinen Ballen die Fensterscheiben und reibt darauf mit einem trockenen Tuch oder Leder nach. Jedemfalls müssen unsaubere Fenster vorher gewaschen werden, da das trockene Verfahren nur dazu dient, das Glas hell und blank zu machen.

Im September sollte jedermann seinen Keller an einem schönen Tage gründlich reinigen, was nur reinigen heißt. Sodann läßt man einige Tage und Nächte nacheinander alle Kelleröffnungen offen, schönes trockenes Wetter vorausgesetzt, damit trockene Luft den ganzen Keller durchziehen kann. Denn der Keller muß, wenn der Most gut aufgehoben sein soll, trocken und kühl sein. Dazu natürlich auch reinlich und ohne schlechte Gerüche. Am allermeisten schadet dem Most, wenn sich allerlei Gemüse neben den Krässern befindet, wovon manches in Fäulnis übergeht. Es wäre viel besser, zwei Keller zu haben, einen fürs Gemüse und den andern fürs Getränke.

Obst- und Gartenbau, Blumenpflege.

Der September im Obstgarten. Immer noch okulieren des Kernobstes aufs schlafende Auge (so lang sich die Rinde von der Unterlage löst), aber nun bald Abschluß dieser Arbeit. Bei den früher okulierten Bäumen den Verband lockern. Mit dem Abkneipen der Triebe bei Zwergobst jetzt aufhören. Baumlöcher für die Herbstpflanzung graben. Bei älteren Bäumen die Rinde reinigen von Moos, Flechten, lösen Rindentrieben etc. Bei der Obsternie acht geben, daß das Tragholz nicht beschädigt wird. Auf den Rußbäumen bei der Rußernie nicht zu viel Laub nehmen zur Schonung der nächstjährigen Blütenknospen.

Wann ist das Obst reif? 1. Wenn es sich leicht von den Ästen und Zweigen abnehmen läßt und abzufallen anfängt. 2. Wenn der Saft dick, schleimig und klebrig ist und einen süßen, angenehmen, gewürzhaften Geschmack hat. 3. Wenn die Kerne vollständig ausgewachsen sind, sich leicht aus dem Fleische nehmen lassen und das Vermögen zur Fortpflanzung haben.

Wichtiges Wetter zum Abnehmen des Obstes. Man wähle immer schöne, helle und trockene Tage. Regenwetter ist für die Haltbarkeit schädlich. Rostflecken, schwarze Tupfen und schnelle Fäulnis sind die natürlichen Folgen.

Obsternie. Behandle deine Bäume beim Abnehmen des Obstes schonend und bedenke, daß jeder Fruchtweig, den du abreißt, keine Frucht mehr tragen kann.

Das Fallobst sollte täglich zur allbaldigen Verwertung, etwa zu Obstkraut (Gelee), Viehfutter, wenn genügend reif, Dörrobst, aufgefleht werden, denn eine Menge Ungeziefer schlüpft aus ihm heraus, das die Obsternie kommenden Jahre ganz erheblich vermindert. Die Thätigkeit z. B. der bösen Obstmaße kennt ja jedermann! Außerdem zieht gerade das Fallobst als Weide ganze Heere von Wespen in die Gärten und an die unversehrten Früchte!

Soll die Pflanzung des Obstbaumes im Herbst vorgenommen werden, so richte man es so ein, daß die Grube wenigstens einige Tage vor dem Pflanzen gegraben wird, und begieße bis dahin Grube und ausgeworfene Erde öfters mit Jauche. Vor der Pflanzung setze man erst die Baumpfähle; dieselben müssen möglichst stark sein und fest stehen, besonders wenn die Pflanzung an Straßen oder öffentlichen Plätzen geschieht, da es an solchen Orten wohl öfters vorkommen kann, daß die Bäumchen einen Stoß erleiden, und wenn der Baumpfahl nicht feststeht, so kann sehr leicht das Bäumchen aus seiner Lage gedrängt werden und Schaden erleiden.

Zur Pflege des Beerenstrauches. Die alten abgetragenen Fruchtstangen der Himbeeren und Brombeeren sollen entfernt werden, wonach die jungen Stangen um so kräftiger werden.

Septemberegeschäfte beim Gemüse. Beim Rosenkohl die lockeren Köpfe der Spitze ausschneiden (und verwenden), damit die Seitenknospen stärker werden. Ebenso bei den Tomaten die Spitzen mit kleinen Früchten weg; die bläuharten Früchte abschneiden und an trockenem Platz nachreifen lassen. Neue Spargelbeete zu Ende des Monats anlegen; auf den alten die Stengel wegschneiden, sobald die Beeren dunkelrot geworden sind (verbrennen). Endwien und Karby binden (bei trockenem Wetter). Sellerie häufeln und düngen (mit flüssigem Dünger).

Im September können noch gesät werden: Frühjalat, besonders sog. amerikanischer Pflücksalat, Monatrettige und Gartenkresse, welche alle in gutem Boden noch recht schön werden und viel besser als im Frühling.

Wirsing, Weißkohl u. s. w. bilden auf im Herbst gegrabenen Boden bedeutend größere und festere Köpfe als Pflanzen, welche auf im Frühjahr gegrabenen Boden standen.

Um das Zerbrechen starker Rosenstämme bei dem Umlegen zu vermeiden, entferne man an der Stelle, nach welcher der Stamm

gebogen werden soll, etwas Boden, damit er daran nicht Widerstand findet, fasse alldann mit der einen Hand auf die Biegungsstelle und lege ihn langsam, mit der andern Hand ziehend, zur Erde. Ist dies geschehen, befestige man die umgebogene Pflanze dadurch, daß zwei Stäbe kreuzweis über den Stamm eingeschlagen werden und bedecke dann alles, wenn möglich auch den Stamm, mit Boden. Ist das letztere nicht möglich, so ist er wenigstens mit Stroh zu umbinden, sonst geht die Pflanze durch den häufigen Witterungswechsel an der Biegungsstelle zu Grunde. Tritt sehr starker anhaltender offener Frost ein, ist Laub oder sonstiger Dünger auf die Erdhügel zu bringen, was aber bei Eintritt milderem Wetter wieder beseitigt werden muß.

Für kranke Topfpflanzen siehe die Früchte der unedlen Korkkastanie, schütte den erkalteten Abguss in die Töpfe, und sämtliche Wärmer werden, sich heftig krümmend, an die Oberfläche kommen und verenden. Den Topfpflanzen schadet die Flüssigkeit keineswegs.

Praktischer Ratgeber.

Welches Obst eignet sich zum Dörren, und welches nicht? Rein süße oder saure Früchte, welche sehr viel herbes und kein Aroma besitzen, taugen nicht zum Dörren; ebensowenig unreifes, wurmiges, angefaultes, allzu kleines Obst, welches besser zur Mostbereitung verwendbar ist. — Alles zum Dörren bestimmte Obst soll reich an Fleisch sein. Äpfel seien süß-säuerlich (zu 5 Prozent Säure etwa 10 Prozent Zucker) und gewürzhaft, von Gestalt regelmäßig, möglichst eben, kugelig, mittelgroß bis groß. Birnen seien herb-süß, schmelzend. Am besten sind: Rouffelet, Schmeltz und Gewürzbirnen, Diegels Winter-Butterbirne, Marie-Louise. Von Steinobst eignen sich zum Trocknen: Zwetschgen, Reineclauden, Mirabellen, Pflaumen.

Wie lassen sich Sägespäne benützen? Es giebt verschiedenartige billige Bindemittel, welche unter Sägespäne gemischt werden, um durch Pressung feste Ballen oder Klöschchen herstellen zu können. Nachstehend einige solch erprobte Bindemittel: a) Kleine, auch angefaulte Kartoffeln zu einem dicken Brei verflocht, je nach der Härte der zu pressenden Klöschchen 10, 15 bis 25 Prozent unter Sägespäne gemischt, gepreßt und getrocknet; b) Maischerückstände aus Kartoffelbrandtweinbrennereien; c) Pülpe (Rückstände aus Kartoffelfabrikfabriken); d) Kleber — Protein — (Rückstände aus Reisstärkefabriken); e) Rübenschnitzel (Rückstände aus Zuckerrübenfabriken).

Wie man prüfen kann, ob Seide echt ist. Man verbrenne ein Mästerchen schwarzen Seidenstoffes, von dem man kaufen will, und die etwaige Verfälschung tritt sofort zu Tage: Echte, rein gefärbte Seide kräuselt sofort zusammen, verflucht bald und hinterläßt wenig Asche von ganz hellbräunlicher Farbe. — Verfälschte Seide (die leicht spedig wird und bricht) brennt langsam fort, namentlich glimmen die „Schußäden“ weiter (wenn sehr mit Farbstoff beschwert), und hinterläßt eine dunkelbraune Asche, die sich im Gegensatz zur echten Seide nicht kräuselt, sondern krümmt. Zerbrüht man die Asche der echten Seide, so zerfließt sie, die der verfälschten nicht.

Zur Brennerrei. Lasse die Hefe möglichst weit vergären. Hefe von 22 Gr. V. kann bis 6 Gr. B. und darunter vergären. — Man erreicht dies bei entsprechend niedriger Abstelltemperatur und lange ausgedehnter Gärzeit.

Gegen das Faulen der Kartoffeln in den Kellern. Bekanntlich zieht der gebrannte Kalk begierig die Feuchtigkeit an sich. Bringt man solchen nun beim Einkellern der Kartoffeln in die Mitte des Haufens, unten oder über denselben, so macht er die Kartoffeln trocken und erhält sie völlig gesund. Vergleichende Versuche haben, wie von sachmännischer Seite geschrieben wird, ergeben, daß die in der Weise behandelten Kartoffeln gesund blieben, während andere derselben Sorte und Farbe, die aber nicht mit ungelöschtem Kalk aufgeschichtet worden waren, faulten. Der Kalk wird durch eine dünne Schicht von Reisig, Stroh oder Häfeln, oder in einem Korbe oder Sack von den Kartoffeln getrennt gehalten und in faustgroßen Stücken eingelegt. Nach Abräumung der Kartoffeln läßt sich dieser Kalk noch zur Düngung benützen.

Vermischtes.

In Asien treten Steinkohlenegebiete in großer Ausdehnung auf. In China kennt man sehr mächtige Ablagerungen auf so großen Flächen, daß dieses Land aus demselben seinen Bedarf auf Jahrtausende hin decken könnte; dennoch versehen sich die Häfen des Landes vorteilhaft mit englischer Kohle, da die Förder- und Transportvorrichtungen noch zu primitiv sind; dagegen nutzt Japan seine Steinkohlenlager schon vorteilhafter aus und bietet den Engländern Konkurrenz in den chinesischen Häfen. Mit der Zeit wird der Osten Asiens sich von der europäischen Kohle frei machen.

Druck von M. Kohlhammer, Verbiten: Dr. G. Gieseler in Stuttgart.