



Beilage zum Taunusboten.

Verlag des Taunusboten in Homburg v. d. G.

Die Altsteirer.

Von Gustav Voas, Halle a. S.

(Mit 2 Abbildungen.)

(Nachdruck verb.)

Zur Hebung der deutschen Geflügelzucht haben wir aus der Herren Ländern Tiere eingeführt, die, mit der nötigen Pflege versehen, bald eine Menge Liebhaber fanden, nicht aber immer befriedigten, erst deutscher Fleiß hat sie auf die Höhe gebracht. Obgleich ein Vorteil für die deutschen Züchter daraus wohl entstand, verhielt sich aber doch die ländliche Bevölkerung der Rassezucht gegenüber ziemlich teilnahmslos. Es ist auch leicht erklärlich, denn diese eingeführten Rassen werden nach dem Äußeren bewertet, die wirtschaftlichen Eigenschaften treten in den Hintergrund. Zu den Ländern, die Geflügel mehr als Haupterwerb treiben, gehört auch die Steiermark. Jedings legen die steirischen Züchter nicht soviel Wert auf Feder, die Hauptsache ist die Produktion; aber trotzdem sind seit Jahrhunderten in der Steiermark gezüchteten Rassen den letzten Jahren auch in dieser Hinsicht vollkommener ge-

sücher, haben schwachen Knochenbau und weiße Beine, was besonders für die Fleischqualität sehr von Vorteil ist. Da sie auch brüten, aber nur sehr mäßig, so haben wir in den Altsteirern ein gutes Landhuhn. Besonders wertvoll ist, daß die Stämme klein sind, nicht die großen Fleischklumpen, wie sie Italienern und Minoras eigen sind, wodurch Frostschäden so gut wie ausgeschlossen erscheinen, um so mehr, als die Altsteirer sehr widerhart sind. Die Küken lassen sich auch bei Kälte aufziehen, weil sie sich sehr schnell befiedern.

Als hauptsächlichste Rassen gibt es gold- und silberhalsige und rote, von denen die goldhalsigen die beliebtesten sind; sie haben viel Ähnlichkeit in der Zeichnung mit rebhuhnfarbigen



Silberhalsige Altsteirer Henne.



Rebhuhnfarbiger Altsteirer Hahn.

Italienern und werden deshalb auch braun oder rebhuhnfarbig genannt. Wesentlich unterscheiden sie sich jedoch von unseren Rassen, daß sie einen kleinen Schopf auf dem Kopfe haben, der aber nur aus ein paar Federn besteht. Bei der Zucht ist es ratsam, Tiere mit und ohne Schopf zu haben, es genügt schon, wenn der Hahn einen kleinen Federbüschel hat, um ihn auf die Nachzucht zu übertragen. Der Schnabel ist weißlich-hornfarbig und kurz. Der Kamm soll klein sein und aufrecht getragen werden, wenn er bei der Henne etwas umliegt, schadet es nicht, doch Schlotterkämme sind verboten, er muß nach hinten etwas aufsteigen. Die ganze Haltung ist stolz und aufrecht; eine volle, gerundete Brust läßt auf gutes Fleisch schließen. Die Schenkel sind kurz, wenig sichtbar, die sich anschließenden Läufe unbefiedert und weiß. Der Hahn hat rotgoldigen oder rotbraunen Kopf, Halsbehang, Schwingen, Rücken und Sattel, sonst ist er schwarz mit wunderbarem, käsergrünem Glanz, so daß er eine Pierde für jeden Geflügelhof bildet. Die Henne entfaltet, wie immer, weniger Pracht, sie ist in Farbe viel einfacher, Hals goldig, Brust und Unterleib hellbraun, Rücken, Flügel, Schultern und Sattel dunkelbraun, Schwanz schwarz. Wer hauptsächlich Wert auf Eier legt, dem kann ich diese Rasse nur empfehlen; daß diese Hühner auch im Winter legen, macht sie noch wertvoller, sie sind, wie schon gesagt, das richtige Landhuhn, verbinden Nutzen mit Schönheit und haben alle Eigenschaften, jeden Liebhaber und Züchter zu befriedigen.

Die Versuche bei uns mit den „Altsteirern“ haben aus günstige Resultate erzielt. Alle Züchter, die Altsteirer loben sie, denn sie legen 150–200 Eier von 55 bis 60 Gramm Schwere; dabei sind die Hennen fleißige Futter-

Juli 1915. 2.

Acker- und Wiesenbau.

Das Abschneiden des Kartoffelkrautes. Das Stärkemehl der Kartoffelknolle bildet sich durch die Blätter; schneidet man die Blätter ab, so gibt es keine oder nur kleine Knollen. Von einem Nutzen des Abschneidens, solange die Knollen noch wachsen, kann demnach keine Rede sein. Nur in dem Falle, daß es sich um eine Unterbrechung des Wachstums der Knollen, um die Beschleunigung der „Reife“ handelt, also im Spätherbste, dürfte sich das Abschneiden des Krautes rechtfertigen lassen.

Fehlerhaftigkeit des Abblätterns. Teils wegen Mangels an Grünfutter im Nachsommer, teils auch, um sich auf billige Weise das Schweinefutter verschaffen oder doch ergänzen zu können, werden vielerorts die nach mitten im Wachstum befindlichen Kunkelrüben abgeblättert, d. h. ihrer äußeren Blätter beraubt. Ebenso wurde schon in Fachzeitschriften angeraten, in nassen Jahrgängen, wo ein stärkeres Aufwachen der Kartoffelkrankheit zu befürchten sei, das noch grüne Kartoffelkraut möglichst nahe über dem Boden abzuschneiden, um das Aufsteigen dieser Krankheit zu verhindern. Wer aber die hochwichtige Bedeutung der Blätter als Atmungs- und Ernährungsorgane der Pflanzen kennt, der wird weder dem einen, noch dem andern der genannten Verfahren huldigen. Diesbezügliche mikroskopische Untersuchungen haben nämlich festgestellt, daß die wichtigsten Nährstoffe in den Kartoffeln und in den Kunkelrüben, Stärkemehl und Zucker, durch einen Umwandlungsprozeß aus den von der atmosphärischen Luft und den Wurzeln zugeführten Rohstoffen in den Blättern erzeugt werden. Solange nun das Blatt noch nicht ausgewachsen ist, braucht es diese Nährstoffe zu seiner eigenen Ausbildung, aber mit dem allmählichen Aufhören seines Wachstums führt es dieselben als Pflanzennährstoffe für die nächstjährige Vegetation den Wurzelknollen zu und verleiht denselben dadurch erst ihren Wert als Nahrungs- und Futtermittel. Diesem wichtigen Lebenszwecke dient das Blatt und soll es auch dienen, solange es überhaupt grün und lebenskräftig bleibt. Es darf daher das Kraut der Kartoffelstauden nicht eher abgeschnitten und es dürfen die Kunkelrüben nicht früher abgeblättert werden, als bis die äußersten Blätter anfangen, fleckig und gelb zu werden; nur dann erzielen wir in quantitativer wie qualitativer Beziehung die günstigsten Ernten.

Bei der Ernte des Kohls oder Krautes ist auf diejenigen Pflanzen zu achten, welche Wurzelanschwellungen (Kropf, Hernie) zeigen; mag die Krankheit durch einen Pilz oder durch den Nüsseltäfer verursacht sein, in jedem Falle müssen die kranken Strünke alsbald ausgerissen und verbrannt werden. Dasselbe gilt von den Pflanzen, in deren Stengeln man die Fraßgänge der Mäusezahnwürmer aus der Gattung *Baris* wahrnimmt. An den noch stehenden Krautpflanzen müssen die Raupen der Kohlweißlinge vernichtet werden, was entweder durch Berühren mit der Hand oder durch Besprühen mit Garzbrühe geschehen kann.

Bei der Heuernte spielt selbstverständlich die Witterung die Hauptrolle. Sier das Rechte herauszufinden, ist die Hauptkunst des Landwirts. Doch selbst wenn die Witterung günstig, der Zeitpunkt richtig gewählt, kann eine falsche Behandlung alles verderben. Auch bei der Heubereitung gilt der Satz: Allzuviel ist ungesund. Wenn wir insbesondere gutes Kleeheu erzielen wollen, so dürfen wir es weder zu lange der trocknenden Sonne aussetzen, noch dasselbe zu früh einfahren, in einem Zustand, in welchem die noch halbgrünen, wasserhaltenden Blatteile sich auf dem Stroh zu stark erwärmen und sich Verluste aller Art ergeben. Auch hier gilt es, die richtige Mitte zu treffen. Ebenso schadet es, allzu oft daran herumzuhantieren. Eine alte Bauernregel sagt zwar, man dürfe dem Heu keine Ruhe lassen. Streng genommen ist dieser Satz nicht richtig, denn gerade die nahrhaftesten Bestandteile der Pflanze finden sich in den Blättern; und diese hinwiederum sind es, welche durch zu viele Bearbeitung, besonders im letzten Stadium der Heuernte, ebenso, wenn das Heu in greller Mittagsglut bearbeitet wird, verloren gehen. Wir müssen vielmehr danach streben, ein möglichst blattreiches Heu zu erzielen. Dies erreichen wir wohl zweckmäßig, in entsprechend großen Betrieben, unter Zuhilfenahme des Heuwenders in Verbindung mit dem Pferderechen. Sobald das Gras oder der Klee mit der Sense gemäht ist, wird mit dem Heuwender womöglich quer über die Schwaden gefahren, wodurch das Gras oder der Klee sehr schön und gleichmäßig auf der Bodenfläche verteilt wird.

Obst- und Gartenbau, Blumenpflege.

Das Umgraben der Baumscheiben darf sommers über vermieden werden und ist sowohl bei jungen wie bei alten Bäumen nötig, sofern dieselben ein freudiges Gedeihen zeigen sollen, denn es wird dadurch: 1. das Unkraut vernichtet; 2. Luft und dem Richte der völlige Zutritt verschafft; 3. eine bessere Ferkung, ausgiebigere Düngung und Erwärmung der Baumscheiben umgebenden Erde herbeigeführt; 4. eine Regelung so überaus wichtigen Wasserverhältnisse veranlaßt und 5. Anzahl von Obstbaumschädlingen, welche im Boden zeitweilige Aufenthalt suchen, der Vernichtung preisgegeben. Die Tiefe der Baumscheibe richtet sich nach Alter und Umfang des Baumes und soll je nachdem 0,40—1 Meter vom Stamme ab zum betragen. Zur Sommerzeit darf allerdings nur flach umgraben werden, da andernfalls wieder das Unkraut so gut nichtet wird, noch die gewünschte Regelung der Wasserverhältnisse herbeigeführt werden kann, dagegen kann man bei Umgraben im Herbst sowie im zeitigen Frühjahr, was falls nicht vermieden werden sollte, etwas tiefer gehen.

Sollte durch Hagelwetter der Obstbaum beschädigt werden, so schneide man die zerklüfteten und herunterhängenden Äste desselben sorgfältig ab und bestreiche die Wunden mit dem oft erwähnten Baumsalbe; ist die Wunde aber schon bedeckt, so bestreiche man dieselbe mit Lehm und Kuhdünger. Tut man wohl, wenn man den ganzen Baum mit einer Mischung von Asche, Rindsblood und Kuhdünger bestreicht.

Pilze an Obstbäumen (s. Abb.) beeinträchtigen das Wachstum derselben und sind oftmals das größere Übel als die Schädlinge. Es sind nicht nur kleine Pilzgebilde, sondern große, zum Teil eßbare Pilze, die sich in dem gesunden kranken Holz unserer Obstbäume einnisten, sich am Ende ansiedeln, auf dem Wurzelhals jämarochen und hier ihr verheerendes Werk vollbringen. Da ist zuerst der Schwefelpilz (*Polyporus caudicinus*), der Kirschen-, Birnen-, Pflaumen- und Nussbäume am Wurzelhals, am Stamm, ja selbst an stärkeren Kronenästen befallt. Er ist oben orangefarben, nach unten schwefelgelb gefärbt. Sein Inneres ist weiß und weichfleischig. Später wird er hart. Dieser Pilz bewirkt die Fäule des Holzes, und werden die von ihm befallenen Bäume leicht hohl. Zweitens ist der schuppige Röhripilz (*Polyporus squamosus*) zu nennen, ein Pilz, der an Birnen- und Nussbäumen jämarocht und dachziegelartig wächst. Sodann der falsche Feuerschwamm (*Phaeoporus ignarius*), ein Röhripilz, der an vielen Obstbäumen die Fäule herbortreibt und dadurch die Bäume zum Absterben bringt.



Pilzschädlinge an Obstbäumen. 1. Falscher Feuerschwamm. 2. Röhripilz. 3. Schuppiger Röhripilz. 4. Schwefelpilz.

Viertens ist der bürstige Röhripilz (*Phaeoporus*) zu nennen, der das Braunwerden des Holzes bewirkt. Außer diesen Pilzen sind noch die Wurzelpilze zu nennen, nur am Stamm der Obstbäume an der Erdoberfläche hervorragen und den Bäumen ebenfalls sehr schädlich sind. Der erste der Nüsseltäfer (*Agaricus galeatus*) und der honiggelbe Nüsseltäfer (*Agaricus melleus*) und sparrige Schuppilze (*Pholiotia squarrosa*) zu nennen. Auch sie sind arge Obstbaumschädlinge, und gelingt eine solche Bekämpfung aller nur durch tiefes Ausschneiden der kranken Stellen und Verbrennen der Pilze. Die Baumwunden darauf gut zu verschließen.

Vom Binde ausgebreitete Gurkenpflanzen. Um dieselben zu züchten, nehme man hölzerne Säen in Form der

Kammern, etwas größer und weitadiger als diese, und stecke über die Hauptranken in die Erde, doch ohne diese Ranken zu beschädigen.

Die Mosaiksäule (s. Abb.). Eine eigenartig reizend wirkende Zierde des Blumen Gartens bildet die Mosaiksäule, die ohne nennenswerte Kosten herstellen kann. Erforderlich hierzu: 1. ein Ton- oder Zementrohr von beliebiger Länge und Weite, das, da es alt sein darf und Risse oder kleine Löcher merklos von jeder handlung wohl bil- 2. Ein der Länge sprechender, mit 3. Eine Menge Vermauerungspeis ge- das Rohr zu über- und besonders far- scherben in allen und Größen. Her- Mitte eines Beetes Säule aufgestellt der Pfahl fest in ben, so daß er et- Rohrs über dem Dann füllt man Muffe nach oben schüttet Steine, Er- gleichen hinein und wodurch das Rohr des Wassers eine leit erhält. Am Außenfläche des



mit dem Mörtel und in diesen drückt man die Por- scherben, und zwar kleine und große bunt durcheinander, so, daß zwischen den Scherben ein schmaler Streifen des Leutes sichtbar bleibt. Besonders hübsch macht es sich, wenn und wieder aus einem Kranz von Scherben ein Puppen- schen oder das Köpfchen einer Porzellanfigur — Mensch, Kake, Vogel — herausragt. Beschädigungen beein- die Wirkung nicht; auch kann man sie durch entsprechen- abbringen und Eindringen in den Verputz ausreichend werden. In die Muffe des Rohres stellt man einen Blumen- mit einer Blattpflanze. Der reizende Anblick, den die Mosaiksäule gewährt, wird die geringe Mühe ihrer ellung reichlich lohnen.

Einige Rosengeschäfte. Man muß den Krost durch Abjucken Verbrennen der Blätter zu verhindern suchen, dem Meßlau Schwefelblüte frühmorgens zu Reibe gehen, sehr verpilzte ganz zurückschneiden, die Triebe verbrennen, dann mit Schwefelblüte behandeln. Rosen düngen. Ver- Stallung müssen wir auf die Beete bringen, nachdem gehackt ist. Mit Vorsicht kann man auch Doppelsuper- hat streuen. Letzteres besonders gut, wo die Rosen im leicht leiden, für den Quadratmeter bei trübem Wetter mumm, in 14 Tagen zu wiederholen. Rosen, welche nicht wollen, tüchtig gießen. Schlechte, schwachtriebige Wild- heraus, sie werden doch nichts.

Viehucht.

Ein Rafffüttern der Pferde! Es kann gar nicht dringend vor der Anwendung des Rafffütterns gewarnt werden. Eine Tiere pflegen und schonen will, gebe ihnen nur trocke- nter und dazu reines, klares Wasser zum Saufen. Wer einige Zeit den Versuch mit dem Trockenfüttern gemacht wird gewiß nicht wieder zum Rafffüttern zurückkehren. Welche Maßregeln sind gegen die sog. Sommerkrankheiten der Haustiere zu treffen? Die Ernährung sei gleichmäßig;

man reiche kühnendes, erfrischendes, saftiges Futter. Nament- lich bei Wiederkäuern und Schweinen halte die Einwirkung großer Hitze und, abgesehen von Arbeitstieren, Körperauf- regungen und Anstrengungen möglichst ab; weide in den kühlen Tagesstunden, selbst zur Nachtzeit, und bringe die Tiere wäh- rend der heißen Tageszeit an schattige Orte oder in Unterstands- hütten. Abgelegene Weideplätze, Bergabhänge, enge Täler werden bei starker Hitze nicht befahren. Man Sorge für frisches, unverdorbenes, in reichlicher Menge vorhandenes Trinkwasser (Wasserleitungen).

Als Schutzmittel gegen Bremsen und Fliegen. Man mache Abkochungen von Balnuthblättern und Wermutkraut oder wasche die Tiere mit Eryol und Kreolin in Lösungen von 1 : 1000. Ein anderes Mittel ist folgendes: In 1 Kilo gewöhnlichen Schmalzes kocht man 5—6 Handvoll Vorbeerblätter 35 bis 40 Minuten lang. Alsdann gießt man das flüssige Schmalz von den Blättern ab und stellt dasselbe an einem kühlen Ort zum Gerinnen auf. Mit dem geronnenen Schmalz die Tiere wiederholt von Zeit zu Zeit eingerieben, leistet beste Dienste.

Die Kulturaffen des Säuwins zeichnen sich aus durch einen kurzen, dicken Kopf (Nase und Stirnbein bilden einen deut- lichen stumpfen Winkel), Vorderpartie, Rücken und Hinterpartie sind mässig entwickelt. Die Tiere stehen auf kurzen, feinen Bei- nen. Mit anderen Worten: alle diejenigen Partien, die sich durch hohe Nutzbarkeit auszeichnen, sind gut, sind mässig entwickelt; die weniger nutzbaren Bestandteile dagegen sind auf ein Mini- mum reduziert. Eine Haupteigenschaft der Kulturaffe ist eben ihre Fröhlichkeit, mit anderen Worten: ihre Fähigkeit, sich in der Jugend rasch zu entwickeln.

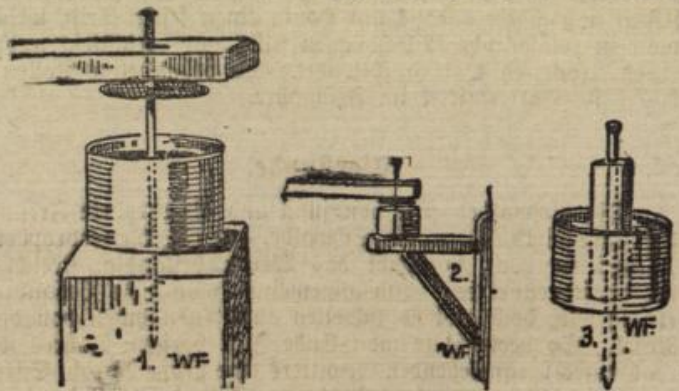
Der zweite Wurf Kaninchen ist jetzt im Juli zu erwarten. Gleich nach dem Werfen ist das Nest zu untersuchen. Tote Jungtiere und Schwächlinge entfernen, um das Nest sauber zu behalten. Verwesende Jungtiere erfüllen den ganzen Stall mit Geruch und schaden den lebenden Nestlingen. Die Zahl der Jungtiere ist öfters festzustellen. Es ist leicht möglich, daß aus diesem oder jenem Grunde eines der Jungtiere vor- zeitig verendet. Ein Wasser darf es niemals fehlen. Kaninchen leiden unter Durst erheblich.

Milchwirtschaft.

Ziegenmilch. Verhältnismäßig selten wird in Deutschland die Ziegenmilch zu Butter und Käse verarbeitet. Letzterer wird in Altenburg und anderswo, besonders auch in der Schweiz, in bis tellergroßen Scheiben von Fingerdicke auf den Markt ge- bracht und mit Kümmel und Salz gewürzt gegessen. Die bei der Gerinnung des Käsestoffs ablaufende zucker- und nährsalz- reiche grünlich gelbe Flüssigkeit, die Molke, wird noch vielfach als Heilmittel für Brustkrankte verwendet.

Geslügelzucht.

Ein einfacher Milbenfänger für Sitzstangen (s. 3 Abb.). Bekanntlich sitzen die Milben, diese Blutsauger und schlimmsten Peiniger unseres Geflügels, des Tags über in den Mauerrißen und Ecken des Stalles versteckt. Erst mit Beginn der Dunkel- heit, wenn die Hühner zur Ruhe gegangen sind, wandern sie



Milbenfänger in Hühnerställen.

längs den Sitzstangen, ihre blutsaugende Tätigkeit zu beginnen. Auch die größte Reinlichkeit und häufige Desinfektion vermag diese Plagegeister nicht völlig fernzuhalten. Da hat man nun Sitzstangenhalter hergestellt, die ein Hühnerkriechen über

Schmarozer auf die Sitzstangen und somit auf das Geflügel verhüten. Derartige Stangenträger sollten in keinem Stalle fehlen. Mancher scheut aber wohl die Anschaffungskosten, denn in der Geflügelzucht muß mit dem Pfennig gerechnet werden. Darum aber braucht man doch noch nicht diese Unnehmlichkeit zu entbehren; denn einen einfachen, seinen Zweck vollauf erfüllenden Träger mit Milbenfänger kann sich jeder selbst leicht sehr billig herstellen. Man benötigt eigentlich nur zwei Konservendosen, die wohl in jedem Haushalt sich finden werden. Sind die Dosen zu hoch, so schneide man sie mit einer alten Schere auf 6–8 Zentimeter zurück. Sodann verschaffe man sich zwei genügend lange, starke Nägel. Etwa 5–6 Zentimeter vom oberen Rande löte man daran eine ziemlich starke Blechscheibe und treibe den Nagel durch den Boden der Dose in einen Pfosten, der zum Tragen der Sitzstangen dienen soll (s. Abb. 1). Die angelötete Scheibe muß einige Zentimeter über den Rand der Dose hervorragen. Die Dose fülle man etwa dreiviertel voll mit Petroleum. Man beachte, daß die Sitzstangen mit ihren Enden nicht an die Wand anstoßen. Statt des Pfahles kann man ja auch einen Wandarm als Träger des Milbenfängers benutzen (Abb. 2). Wenn das Anlöten der Blechscheibe nicht möglich ist, nehme einen 10–12 Zentimeter langen, entsprechend dicken Holzstöß, durchbohre ihn der Länge nach und treibe den Nagel hindurch (Abb. 3). Die Sitzstange liegt dann auf der oberen Fläche des Stößes. Sollte Petroleum durch die Nagelöffnung am Boden der Dose hindurchsickern, so ist dieselbe zu verlöten oder mit Kitt abzudichten. Sch.

Ein Schmarozer junger Tauben. Vor kurzem wurde von einem Aufsichtsbeamten, der inmitten einer ausgedehnten Obstplantage und großer Wiesenflächen sein Wohnhaus hat und einige Paar Tauben hegt, mitgeteilt, daß die seit April erbrüteten Jungen in der Zeit, wenn aus den blutüberfüllten, bescheidenen Spulen sich die Fäbren entwickeln, regelmäßig durch einen „Wurm“ zugrunde gerichtet würden. Die Untersuchung ergab als Verderber des Geflügels die Larve eines in unseren Wohnungen, vorzugsweise in Speise- und Vorratskammern, nicht seltenen Käfers, des Speckkäfers (*Dermestes lardarius*). Die in jenem Taubenschlage in besonderer Menge vorhandenen Larven hatten sich zwischen den saftstrobenden Spulen der Brust eingenistet und von hier aus Löcher in den Kopf gefressen, infolgedessen der Tod der Tiere erfolgte. Dieser Fall, daß Tauben und andere Nesthocker, namentlich Höhlenbrüter, von Speckkäfern und ihren Larven angegriffen werden, ist nicht neu und schon des öfteren darüber berichtet worden.

Bienenzucht.

Die frühzeitige Einwinterung, d. h. die Vorbereitung dazu, halten wir für sehr wichtig, auf großen Ständen geradezu für unerlässlich. Der geeignetste Zeitpunkt liegt für unsere Verhältnisse zwischen dem 20. Juli und 10. August, und zwar deshalb so zeitlich, damit die Bienen, die gleichfalls nicht bis zum Herbst warten, um sich den Winteritz entsprechend herzustellen, hinlänglich Zeit haben, sich an die neue Einrichtung des Nestes zu gewöhnen, ganz besonders aber darum, daß der Imker später vor unliebsamen Überraschungen bewahrt bleibt.

Waben mit Pollen einzuschmelzen ist eine Verschwendung. Man schneide den Blütenstaub aus den Waben, zerdrücke denselben und mache daraus mit Honig einen festen Teig, welchen man in Gläser oder Blechbüchsen füllt, gut verschließt und an einem trockenen Orte aufbewahrt. So behandelter Pollen ist das beste Futtermittel im Frühjahr.

Tierkunde.

Die Schwalbe. Die von jung und alt verehrte Freundin des Landwirts, die traute Schwalbe, gilt als Wetterprophetin: „Fliegt sie hoch, so bleibt das Wetter beständig, streicht sie nieder, so regnet es.“ Im allgemeinen mag diese Behauptung richtig sein, doch gibt es zuweilen auch Ausnahmen von dieser Regel. So beobachtete man Ende Juli vorigen Jahres während eines heranziehenden Gewitters eine große Anzahl Schwalben beider Arten, die in bedeutender Höhe die Luft durchsegelten, bis sie fallender Hagel zwang, in ihren Nestern Schutz zu suchen. Besser haben sich bezüglich der Schwalben nachstehende Regeln bewährt: Fliegt die Schwalbe sehr viel und sucht sie emsig nach Futter, so ändert sich das Wetter; beschäftigt sie sich aber wenig mit Insektenfang, sieht sie oft zwitschernd auf Dächern, Telephondrähten usw., so ist das Wetter beständig.

Gaushaushalt.

Um den Tabaksgeruch aus einem Zimmer zu entfernen dem viel geraucht wurde, stelle man über Nacht ein großes Gefäß mit kaltem Wasser auf. Das Wasser saugt den Geruch vollständig ein, die Luft wird am nächsten Morgen ganz rein sein.

Kirschen einzumachen in Flaschen ohne Zucker. Sauerkirschen werden von den Stielen befreit, nach Belieben ausgekernt und samt dem auslaufenden Saft in Blase gefüllt, mit neuen Pfropfen verkorkt oder mit Blase überbunden und in einem Kessel oder einer sehr großen eisernen Kanne mit Feuer umgeben, mit kaltem Wasser zugefügt, eine rechte Viertelstunde gekocht, vom Feuer genommen und über zum Auskühlen hingestellt. Am folgenden Tage trocknet die Flaschen sauber ab, verpackt sie, falls sie zugekorkt bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Ort auf und in den ersten Wochen öfters nach, ob die Früchte gehörig Saft bedeckt sind.

Das Abbrühen der Gemüse in kochendem Wasser in manchen Haushaltungen bei sämtlichen Gemüsearten verwendet, was jedoch unrichtig ist. Es ist auch ein gebräuchliches Brühwasser als wertlos fortzugießen, es kann vielmehr Zutat zu Suppen oder Fleischspeisen verwendet werden.

Gesundheitspflege.

Den Obstsegen sollen die Hausfrauen dankbar bezeugen und selbst einen höheren Preis nicht scheuen, um reichlich zu erstehen, von dem ein geistvoller Geschmackskünstler im vorigen Jahrhundert sagte: „Eine Schale gutes Obst ist ein Gericht mit kostbaren Zutaten gleich zu schätzen!“ dazumal wußte er noch nichts von der Bedeutung des Obstes für die Gesunderhaltung unseres Körpers, die erst die moderne Nahrungsmittellehre festgestellt hat. Der Nährwert des Obstes freilich ist gering, da es außerordentlich wasserreich und auch arm an Eiweißstoffen, Zucker und Stärke ist. Doch ist das Obst verhältnismäßig reich an freien Pflanzennährsalzen und ätherischen Ölen, Stoffe, die für unseren Organismus von großer Bedeutung sind. Der Wohlgeschmack des Obstes beruht auf den Pflanzensäuren, die auf die Geschmacksnerven anregend wirken, eine Absonderung des Speichels des Magensaftes befördern und ihren Einfluß auch noch auf den Darm ausdehnen, indem sie die Tätigkeit der Darmmuskulatur anregen und die Ausnutzung der anderen Nahrungsmittel begünstigen. Die Pflanzensäuren besitzen aber auch noch nistwidrige Eigenschaften, so daß sie störende Gärungsprozesse ausgleichen können, endlich unterstützen die Pflanzensäuren die Herbeiführung des Schlafes, so daß die Sünde, eine Mahlzeit durch den Genuß von Früchten abzuschließen und Obst eine kürzere Zeit vor dem Aufsuchen des Nachtlagers zu genießen, von gesundheitlich hohem Wert ist. Die Nährsalze des Obstes geben einen Ersatz für die Nährsalze, die unserem Körper täglich durch den Stoffwechsel verloren gehen, sie geben dem Körper Ersatz an Kalk, der von Wichtigkeit für die Erhaltung des Knochengewebes ist, und Eisen, das ein unentbehrlicher Stoff für das Blut ist. Obst ist deshalb für die menschliche Gesundheit wichtig, und die Ausgabe für gutes Obst ist eine Zusage auszugeben zu nennen.

Praktischer Ratgeber.

Wie kann man die Amsel vertreiben? Die Amsel ist nicht nur ein Schädling, sondern auch ein Feind der Obstbäume, sie ist auch für den Obstbau überall ist, steht unter geschütztem Schutz; öffentlich weggeschießen darf man sie also nicht. Hängen von roten Tuchseken, von Spiegelscherben und klingenden Schellen sind kleine Mittel zur Verhütung des größten Schadens.

Eine einfache Untersuchung von Trinkwasser. In einem dem zu untersuchenden Wasser völlig angefüllte und verschlossene Flasche gibt man einen halben Kaffeelöffel voll reinen Zuckers und setzt das Ganze bei 20 Grad Celsius dem Licht zwei Tage lang aus. Wenn man hierauf die gegen eine schwarze Fläche hält, kann man an den im schwimmenden Teilchen mehr oder weniger organischen Substanzen in Flocken erkennen. Reines Trinkwasser zeigt keine Erscheinung nicht.

Redaktion: Dr. E. Görlach in Stuttgart.
Druck von W. Kohlhammer in Stuttgart.