hühner ortsgewöhnt sind, da diese dann schneller und besser ertragsfähig zu sein pflegen, als von auswärts bezogenes, fremdländisches Material.

Die Leistungsfähigkeit seiner Hennen kontrolliert man durch Fallennester, welche die Hennen nach dem Legen von selbst nicht wieder verlassen können, so daß man jeder Henne die von ihr gelegten Eier nach Zahl, Folge, Gewicht gut bringen kann. Zur sicheren Unterscheidung der Hennen zeichnet man diese durch leicht erkennbare Gefügelmarken oder Beinringe, so daß jeder Pfleger sich danach auch über die sonstigen gebuchten Eigenschaften, des durch sie bestimmten Huhnes orientieren kann.

Von den frühzeitigen Winterlegerinnen, welche die besten wirtschaftlichen Vorzüge besitzen, wählt man auch die Bruteier zur Nachzucht, vermeidet aber durch häufige Bluterneuerung eine intensive Inzucht, welche schnell zur Degeneration führt. Man wird sogar gut tun, von Zeit zu Zeit die Stämme vollständig zu erneuern. Besondere Sorgfalt muß auf die Fütterung und Pflege verwendet werden, wenn die Legetätigkeit der Hennen im Winter eine zeitige, rege und gleichmäßig anhaltende bleiben soll. Außerdem ist auch die Winterhaltung der Hühner von nachhaltigem Einfluß auf den Zustand und die Leistungen derselben im Frühjahr und Sommer.

Schon bei der Herbstmauser sind die Futterrationen in ihrem Nährverhältnis so zusammenzustellen, daß leichtverdauliche Stickstoff- und Mineralstoffnahrungen in hinreichendem Maße auch für die Bildung des Wintergefieders den Tieren im Futter zugeführt werden. Ein festes, kräftiges, glattes, dichtes Gefieder ist der natürliche Schutz der Hühner zur Erhaltung ihrer Körperwärme; derselbe genügt bei den Unbilden winterlicher Witterung aber nicht allein, sondern muß durch künstliche Einrichtungen, wie gesunde, gut temperierte und ventilierte Stallungen und bedeckte, trocken bleibende und zugfreie Scharräume ergänzt werden.

Da die Hühner im Winter, selbst bei freiem Auslauf, schon wegen der kurzen Tage nur beschränkte Bewegung und Arbeit haben, so streut man ihnen das Trockenfutter gut verteilt unter die Scharrstreu, ebenso auch Grit, verkleinerte Austerschalen, Holzkohle und feingeschrotete Knochen, Fisch- und Fleischmehl. An Hühnerraufen, die vor Verunreinigung geschützt sind, bringt man grünes und trockenes Pflanzenfutter, zum Beispiel Kleeheu und Kohl, Mangold usw. so an, daß die Hühner es nur springend erreichen können.

Nicht im Scharraum sondern an anderen Stellen erhalten sie eingeweichtes Futter in Trögen, mit Vorrichtungen, welche ein Hineintreten, Beschmutzen und Verschleudern des Futters ausschließen; hier versorgen auch automatische Tränkapparate das Hühnervolk selbst bei Frost mit trinkbarem, erfrischendem Wasser.

Von gleicher Bedeutung wie eine rationelle Fütterung ist eine peinliche Reinlichkeitspflege für die Winterhaltung der Leghühner. Bei dem längeren Aufenthalt im Stall müssen durch Auswechseln der Sitzstangen und Dungbretter diese stets sauber und ungezieferfrei erhalten werden. Man versieht den Stall öfters mit neuer Einstreu von frischem Torfmull, dessen Schärfe für Insekten unerträglich ist, der überdies aber auch die Eigenschaft hat, die Exkremente auszutrocknen und geruchslos zu machen.

Die Legenester richtet man praktisch und einfach so ein, daß in warmen, glatten Holzrahmen auf Eisenstiften lose liegende, durchlochte Blechplatten den Boden bilden, auf dem das Nestmaterial und eine Füllung von Torfmull sich befinden. Von Zeit zu Zeit stülpt man den Nestinhalt auf den Dunghaufen, der beiderseits offene Nestrahmen und der herausfallende Metallboden bleiben an sich sauber oder lassen sich ohne Mühe reinigen; ein Einnisten von Ungeziefer kommt dabei nicht vor.

Haben die Erfahrungen der vorwiegend in Stadt- und Landgemeinden gepflegten Haltung von Nutzhühnern bereits den Weg gezeigt, wie sich dieselbe bei uns lohnend gestalten läßt, so wird sie auf dem ihr ungleich günstigeren Boden der Gutswirtschaften, welcher zugleich die Futtermittel produziert, als großzügiger Geschäftsbetrieb noch bessere Aussichten auf durchschlagenden Erfolg haben, der auch dem ganzen Vaterlande zugute käme. —osb.—

Praktische Ratschläge

Selbst herzustellende braune Politur.

Ein gutes Rezept für braune Politur besteht in einer Auflösung von übermanganfaurem Kali in Alkohol. Man läßt den Alkohol vollständig mit Kali sättigen und gewinnt dadurch eine tiefbraune Farbe. Je nach dem Zusatz zur Politur kann man ein lichtes Rötlichbraun bis zum tiefsten Kastanienbraun erzielen.

Eine gute Toilettenseife

stellt man auf folgende Weise her: Gut ausgetrocknete Hausseife schabt man fein und löst sie im Verhältnis von einem halben Kilo mit einem halben Liter süßer Sahne, welcher man 30 Gramm ganz fein geriebene bittere Mandeln hinzufügt, verrührt sie recht gleichmäßig auf schwachem Feuer und schüttet sie dann in eine viereckige hölzerne Form, wozu man ein beliebiges Kästchen benutzen kann, in dessen Boden man vorher einige Löcher bohrt und den man mit einem feuchten Tuche belegt hat. Man läßt sie dann einige Tage stehen, stürzt sie und schneidet sie sehr leicht in zum Gebrauch passende Stücke.

Das Umspaten der Gartenbeete

im Vorwinter hat ganz eminente Vorteile, die wir beim Frühjahrsumbruch selbst mit dem besten Dünger nicht ersetzen können; besonders für den schweren Gartenboden ist der Herbst- oder Winterumbruch doppelt notwendig. Durch das Eindringen der Kälte in die tiefer gelegenen Erdschichten wird der Boden mürbe, ein Teil der darin verborgenen Pflanzennährstoffe wird löslich, die Erdmagazine füllen sich mit dem Sauerstoff der Luft, und die Unkrautwurzeln leiden unter der erstarrenden Kälte, welcher auch viele Ungezieferbruten anheimfallen. Beim Auftauen im Frühjahr wird sich die Erde regelmäßig setzen; sie wird die Winterfeuchtigkeit besser binden und mit erneuter Kraft unsere nächstjährigen Hoffnungen zu erfüllen suchen.

Gefrorenes Futter und zu kaltes Trinkwasser

sowie schlechte, gärende Nahrung verursacht bei dem Geflügel katarrhalische Entzündung des Kropfes. Um diese Krankheit zu heilen, muß zunächst der Kropf von seinem Inhalt entleert werden. Dieses führt man folgendermaßen aus: Man läßt das Tier an den Füßen halten, daß der Kropf nach abwärts hängt und fordert dann den Kropfinhalt durch Drücken und Streichen nach außen. Hierauf gibt man einen Kaffee- bis Eßlöffel voll in einer halbprozentigen Salzsäure oder einer dreiprozentigen Alaunlösung ein. Nachdem das Tier einen Tag ohne Nahrung geblieben ist, verabreicht man öfters kleine Gaben guten Weichfutters und nur ganz allmählich Körnerfutter.

Gegen Ausgleiten bei Glatteis.

Während der Winterzeit, wo oft während der Nacht plötzlich Glatteis auf den Fußsteigen und Straßen eintritt, sei auf folgendes Schutzmittel gegen das Ausgleiten auf Glatteis aufmerksam gemacht: 50 Gramm dicken Terpentin, 200 Gramm Kolophonium, 50 Gramm Benzin und 250 Gramm Spiritus läßt man in einer Flasche an einem warmen Orte so lange stehen, bis eine Lösung des Terpentins und Kolophoniums erfolgt ist. Mit dieser Lösung bestreiche man einige Male die Schuhsohlen und lasse die Flüssigkeit eintrocknen.

Lösen erhärteten Gipses.

Erhärteter Gips läßt sich durch eine Kochsalzlösung lösen. Um kleine Metallstücke aus erhärtetem Gips auszuscheiden, soll die Anwendung von mit heißem Wasser verdünnter Salpetersäure genügen.

*

Weihnachtsbäckereien.

Schokoladenstreifen. 375 Gramm abgeschälte süße Mandeln, 200 Gramm Puderzucker und 60 Gramm Kakao mischt man mit dem steifen Schnee von drei Eiweißen, streicht dann die Masse einen halben Zentimeter hoch auf Backoblaten, bäckt sie bei schwacher Hitze und schneidet, solange das Gebäck noch heiß ist, Streifen in beliebiger Größe daraus.

Weißer Honigkuchen. 500 Gramm Honig werden in einem gut glasierten Gefäß mit einer halben Tasse Wasser durchgerührt. Dann schüttet man 675 Gramm Mehl in eine Schüssel, gießt die Flüssigkeit unter fortwährendem Rühren heiß hinein, knetet die Masse mit drei Eiern fest und läßt sie einige Tage kühl stehen. Darauf wirkt man 45 Gramm gute Butter, 125 Gramm abgezogene, feingewiegte Mandeln, einige gestoßene Nelken, etwas Kardamom, Zimt und feingeschnittenes Zitronat darunter und gibt einen Teelöffel voll pulverisiertes Hirschhornsalz dazu. Alsdann knetet man den Teig gut durch, rollt ihn zwei Messerrücken dick aus, schneidet ihn in Stücke und bäckt ihn bei gelinder Hitze. Will man kleine Figuren mit Blechformen ausstechen, so rollt man den Teig nur halb so dick aus. Nach dem Backen bestreicht man sie mit folgender Glasur: 125 Gramm in wenig Wasser zu einem Syrup aufgelöster Puderzucker und zwei Eiweiß, welche vorher zu recht steifem Schnee geschlagen wurden, mischt man gut untereinander, fügt etwas Zitronensaft hinzu, bestreicht damit die Kuchen und trocknet sie in mäßig heißer Röhre oder Backofen.

Haselnußstangen. In den festgeschlagenen Schnee von drei Eiweiß rührt man 280 Gramm Zucker, einen viertel Liter geriebene Haselnüsse und das fein abgeriebene Gelbe einer halben Zitrone. Diese Masse streicht man ziemlich dick auf ein gebutertes Backblech, bäckt und schneidet es, nachdem es ausgekühlt, auseinander, so daß zwei Platten daraus werden; die eine bestreicht man mit beliebiger Marmelade, legt die andere darauf und teilt das ganze in schmale Stangen.

Haselnußmakronen. 210 Gramm geschälte geriebene Haselnüsse und ebensoviel gestoßenen Zucker verrührt man mit drei Eiweiß zu einer zähen Masse, läßt sie einige Zeit stehen, setzt dann kleine Häufchen auf Oblaten und bäckt sie auf einem Blech recht schnell, damit sie ausspringen.

Feiner Nürnberger runder Lebkuchen. Vier Eidotter werden mit 280 Gramm gestoßenem Zucker eine Viertelstunde gerührt, darauf fügt man 280 Gramm mit der Schale geriebene Mandeln, etwas Zitronenschale, 4 Gramm gestoßene Nelken, 4 Gramm gestoßenen Zimt, 3 Gramm gestoßenen Kardamom, den festgeschlagenen Schnee von 4 Eiweißen, 4 Gramm feingeschnittenes Zitronat dazu, streicht die Masse einen halben Finger dick auf rund geschnittene Oblaten und bäckt sie langsam gelbbraun. Nach dem Auskühlen werden sie mit Zuckerglasur, in welcher Zitronengeschmack, bestrichen; dieselbe kann man auch rosa färben und eine Hälfte der Kuchen weiß, die andere mit rosa Glasur oder auch mit einem Schokoladenüberzug versehen.

Briefkasten

J. Br. in Herzberg. Von einer Universität können Sie keine Unterstützung erwarten, da die Universitäten hierfür keine Mittel haben. Vorlesungen der Universitäten dürfen nur die zugelassenen Dozenten halten. **Volk.** Ob Blech zur Verpackung von Zigarren geeignet ist, vermögen wir nicht zu sagen. Es kommt auf praktische Versuche an. Die gewünschten Adressen geben Ihnen nach Einsendung von Porto brieflich zu.

P. H. Züllichau. Die aufgeführten Türkenknöpfe sind bisher nicht gezogen worden.

Nr. 292 • Mittwoch — Tägliches Unterhaltungs-Blatt der Berliner Volks-Zeitung — 13. Dezember 1911

Familie Markhoff.

Roman

von

Fr. Lehne.

114. Fortsetzung.]

„Mit Uhlig machst du Geschäfte?" fragte Arno. „Du, vor dem warne ich dich. Hagen hat sich kürzlich beinahe an ihm verblutet, wenn nicht zu guter Letzt noch die bekannte gute Tante geholfen hätte. Mache dich frei von ihm, ehe es zu spät wird. Der berüchtigte Samuel ist es, für den er Geschäfte macht. Vielleicht vertraut du dich Robert an; denn — wie gesagt — mit dem besten Willen — ich kann nicht."

„Robert? Dem? Nee, mein Lieber! Eher prolongiere ich bis ins Unendliche."

Felix goß sich noch einen Kognak ein. Mit einem Ruck stürzte er den Inhalt des Glases hinunter.

„Bitte, Arno, geh nicht so im Zimmer umher. Das macht mich rasend nervös."

„Bist du krabbürstig!"

Arno Salten setzte sich in den bequemen Klubsessel, dem Schwager gegenüber, der eine Zigarette nach der andern rauchte. Ein mißmutiger Ausdruck lag auf seinem hübschen, sonst so sorglosen Gesicht, während er den kunstvollen Rauchringeln nachsah, die er bildete.

Arno schien etwas auf dem Herzen zu haben; einige Male setzte er zu sprechen an, fand aber nicht das richtige Wort.

„Zu dumm, die ganze Geschichte!" Hastig sprang Felix auf, und jetzt war er es, der nervös das luxuriös eingerichtete Zimmer durchmaß. Knapp umschloß die Litewka seine elegante, sehnige Reitergestalt, und leicht glitt der schmale Fuß im Lackstiefel über das Parkett, jeder Schritt begleitet von einem leisen Klingeln der silbernen Sporen.

„Du, Felix, hast du auch schon gehört, daß Petersdorffs Versetzung definitiv ist?"

„So? Nun, es ist ja das beste für uns alle."

„Ja, doch noch immer zerbreche ich mir den Kopf nach dem Grund der Entlobung. Ob Sophia etwas Nachteiliges über ihn erfahren hat?" meinte Arno.

„Ausgeschlossen!"

„Na, sie spricht ja nicht darüber. Aber ein Mädchen wie Sophia tut nichts ohne Grund, — und ob Petersdorff ihn nicht doch gegeben hat?"

„Nee, Arno, da kann ich Gift draufnehmen! Eberhard ist ja seit der Zeit wie verwandelt. Ursache hat er ihr nicht gegeben. Das weiß ich, das weißt du, das wissen wir alle. Er hat Sophia zu lieb, als daß er freiwillig zurückgetreten wäre."

„Freilich, das hatte ich mir auch schon gesagt, aber weshalb denn? Hatten sie sich gezankt? Da mußte er Mann genug sein, um ihr den Kopf zurechtzusetzen."

„Du weißt, Arno, daß eine Jugendliebe Sophias —"

„Annemarie hat mir das auch erzählt; ich kann es aber nicht so recht glauben. Die Sache ist mir zu romantisch. Und Petersdorff, der schweigt sich aus, zuckt nur die Achseln."

„Vielleicht sind ihm auch die Gerüchte zu Ohren gekommen," meinte Arno zögernd und dabei angelegentlich seine sorgfältig polierten Fingernägel betrachtend.

Felix blieb plötzlich stehen und sah den andern durchdringend an.

„Gerüchte? Welche Gerüchte?"

„Na, es wird doch jetzt so allerlei über euch gesprochen. Man hört etwas, fängt einige Worte auf — kommt man aber näher, so wird das Gespräch abgebrochen, und mit mitleidigen und bedeutungsvollen Blicken wird krampfhaft nach einem andern Thema gesucht. Und zu Hause liegt einem Annemarie in den Ohren, daß Robert äußerste Sparsamkeit predigt — du weißt's genau wie ich — —"

Felix nickte.

„Ach so, und damit willst du Petersdorff in Verbindung bringen?"

Er fragte es in eigentümlich scharfem Tone, so daß Arno ärgerlich auffuhr; er war rot geworden.

„Ich denk nicht dran! Welchen Sinn legst du meinen Worten unter? Wenn es auch sonderbar ist, daß gerade jetzt — —"

„Du weißt genau, daß Sophia es war, die die Verlobung gelöst hat, sonst wäre er noch heute unser Schwager! Und was die Gerüchte anlangt, so viel gebe ich darauf — so viel."

Wegwerfend schnippte er mit den Fingern.

„Na, ich weiß nicht, ob das so angebracht ist. Für unsereinen ist es eine scheußlich ungemütliche Lage, wie du dir denken kannst. Und ich meine, es ist besser, wir sprechen uns mal darüber aus.

Daß Schwierigkeiten in eurer Fabrik vorhanden sind, ist Tatsache. Das hat mir Bob selbst bestätigt. Außerdem hat es sehr befremdet, daß der Ball, den deine Eltern im Januar gegeben haben, erst kürzlich nach einer Mahnung bezahlt worden ist. Man weiß nicht, durch welche Indiskretion diese fatale Sache öffentlich geworden ist. Im Regiment ist verschiedentlich darüber glossiert worden. Das kannst du mir glauben, mein Junge, da ist so vieles, was ich allein ausfressen muß."

Felix nagte mißmutig an seinem Bart.

„Ah, nun liegt du mir auch noch damit in den Ohren. Es wird ja gut werden, wir wollen es abwarten."

„Bis es zu spät ist," brummte Salten.

Da klingelte es.

„Ah, sicher der famose Herr Uhlig."

Arno wollte aufstehen. Er griff nach seiner Mütze.

„Bleib nur sitzen, bleib da, Arno."

Dem war es augenscheinlich aber gar nicht angenehm, Zeuge der Unterredung zwischen dem Schwager und dessen Geldgeber sein zu müssen.

Leander Uhlig trat ein, mit geckenhafter, gewöhnlich wirkender Eleganz gekleidet. Er verneigte sich tief, an der Tür stehen bleibend. Die beiden Herren dankten mit knappem, hochmütigem Gruß. Tückisch blitzte es in seinen Augen auf. Er näherte sich Felix.

„Herr Leutnant haben jedenfalls das Geld bereit. Hier ist der Schuldschein."

Mit spitzen Fingern, den kleinen Fingern weit und geziert abgespreizt, hielt er dem jungen Markhoff das Papier entgegen.

Die Verlegenheit, die sich des Offiziers bemächtigt hatte, suchte dieser durch ein möglichst hochfahrendes Wesen zu verbergen.

„Nein, die ganze Summe hab ich noch nicht."

Leander Uhlig zog die spärlichen Augenbrauen hoch.

„Nicht? Das ist mir aber sehr fatal. Herr Leutnant versprachen es aber so sicher."

„Na ja, ich laufe Ihnen doch aber nicht davon. Auf einige Tage kommt es doch wirklich nicht an."

„Mir ja eigentlich auch nicht. Aber Herr Leutnant vergessen, daß ich nur Vermittler bin. Mein Geldgeber wird sich an mich halten und wird mich für den Schaden verantwortlich machen."

„Schaden!" Felix lachte spöttisch auf. „Schaden! Bei den Prozenten und der Provision?"

„Was wollen Sie, Herr Leutnant, das Risiko habe ich —"

„Risiko," fiel ihm Felix ins Wort, „bei mir haben Sie doch kein Risiko zu fürchten."

Der andere zuckte die Achseln mit einer so sprechenden Gebärde, daß Felix dunkelrot wurde und unwillkürlich die Hand zu Fäusten ballte.

„Unverschämt!" murmelte er.

Arno sah ihn bedeutungsvoll an.

Da schwieg er.

„Der Herr Leutnant können also den Schein nicht einlösen?"