

Vermischtes.

Nebra, 31. Juli. Alles nimmt schließlic auf Erden einmal ein Ende, also auch das Mannschäferlein und gar mancher, der von Anfang bis zum Schluß mitgeraten hat, weil er nicht anfangen. Denn bekannt ist ja nach den Worten des Dichters nichts schwerer zu ertragen als eine Weile von festlichen Tagen. Wie üblich, wurde das Mannschäferlein am Sonnabend durch Gauvorfreich eingeleitet. Sonntag nachmittag wurde auf dem Marktplatz die Parade abgenommen, und nach beendigtem Umzug durch die Hauptstraßen der Stadt, weil nicht erloschen anfangen. Denn bekannt ist ja nach den Worten des Dichters nichts schwerer zu ertragen als eine Weile von festlichen Tagen. Wie üblich, wurde das Mannschäferlein am Sonnabend durch Gauvorfreich eingeleitet. Sonntag nachmittag wurde auf dem Marktplatz die Parade abgenommen, und nach beendigtem Umzug durch die Hauptstraßen der Stadt, weil nicht erloschen anfangen.

Glaubens willen verfolgt und getötet werden, und über die Verdächtigten dieses Ganges unter den Helden. Sag das Geleit Deiner Stärke mit den Söhnen unseres Volkes sein, die ausgeführt sind, nicht und Gerechtigkeit aufzurichten unter den Frevlern; mache ihre Hand sieghaft, und führe sie und heim mit einem ehrenhaften Frieden."

Provincial-Ausschuss-Sitzung. In der am 25. v. M. unter dem Vorsitz des königlichen Landrats Grafen von Wartensleben. Gegen abgehaltenen Sitzung des Provincial-Ausschusses wurde über mehrere Anträge auf Bewilligung von Beihilfen zu Wegebauten, sowie zu Landes-Meliorationen Beschluß gefaßt. Ferner wurden die Einheitsfähre, die der diesjährigen Ausbreitung der Viehweidenfährebeiträge zugrunde zu legen sind, festgesetzt. Zwei Ortsarmen-Verbänden wurden Beihilfen zu den Kosten der Ortsarmenpflege aus dem Armenfond bewilligt. In Ausführung des Beschlusses des letzten Provincial-Landtages wurde die Einrichtung familiärer Verordnungen in und bei Jersow beschloffen. Endlich wurden die Bedingungen für die Beteiligung der Provinz an einem Kleinbahnunternehmen antragsgemäß einer Abänderung unterzogen.

Telegramm-Anfrage während der Eisenbahnfahrt. Auf den in den Eisenbahnhöfen fahrenden Postämtern werden auch Telegramme angenommen. Diese können außer auf den üblichen Telegramm-Formularen auch auf Postkarten geschrieben sein, welche dann an Stelle der auszufüllenden Ueberschrift "Postkarte" mit der Bezeichnung "Telegramm" zu versehen, mit den erforderlichen Telegrammgebühren entsprechenden Postmarken zu belegen und in den an den Bahnpostwagen befindlichen Briefkästen zu stecken sind. Wo die Dauer des Aufenthaltes es gestattet, werden auch Telegramme gegen Barzahlung durch das Fenster oder die Thür des Eisenbahnpostwagens angenommen. Eine Zustellungsgebühr kommt hierbei nicht zur Erhebung. Es empfiehlt sich, daß der Auftraggeber seinen Namen und Wohnort beizufügen etwaiger Nachfragen an der Seite des Telegramms anzeigt.

Gegen die Kohlenverteuerung. Die Großindustriellen der Provinz Sachsen beschloffen, wie aus Halle gemeldet wird, ein gemeinsames

Vorgehen gegen die einheimische Kohlenverteuerung durch Bildung eines großen Kohlenkaufvereins.

Landau. Der in der Nähe des Mühlentwehres aus der Linse gezogene Leinwand ist derjenige eines russischen Arbeiters, der sich im Mühlentwehres bei Burgschledungen gebadet hatte und dabei ertrunken ist. — In Steigra fiel beim Kirchenspielen ein angesehener Landwirt vom Baume und brach den Oberkörper. — In Tröbendorf fiel beim Kirchenspielen ein junges Mädchen vom Baume, so daß es bewußlos ins Elternhaus getragen werden mußte.

Freiburg, 27. Juli. Die in den 40er Jahren stehende Arbeiterin Marie Decker von hier wurde gestern abend zwischen 7 und 8 Uhr auf dem Wege nach ihrer Wohnung vom Hirschschlag angegriffen und stark bald darauf.

Hannburg, 28. Juli. (Marktpreise) Butter 2,50—2,40 Eier 3,20—3,40 Gänse 3,50 bis 4,50 Enten 1,80—2,40 Schweine 11—19, Käse, Karpfen 2,40—2,60 Aale 1,40—1,60 Schlei 1,10—1,20 M. 1 Karb Bohnen 80 bis 100 Spinat 60—80 Gänzen, Gänzen 70—80, 1 Mhl. Mähren 12—15 Koftkabi 25—30, Äpfel, Salat 35—40, Anisofen 30 bis 50, Sellerie 60—80, 1 Schof Porree 25 bis 30, Rettiche 50—70, 2 Liter Johannis, Stachelbeeren, Schoten 15—20, Kirchen 15 bis 25, Simbieren 60—80, Heidelbeeren 36—40, Zwiebeln, 30—40, Radobst 25—30, 2 Stück Horkraut 15—20, 1 B. Dill 60—80, Radischen 10—12 Pfg. Der Guttenmarkt war ebenso auf besucht, wie fast beidseitig. Es waren wohl 8—10,000 Schof Ware feilgeboten, so daß die Preise für schlanke Gurken bald von 70 bis auf 40 Pfg. fürs Schof, Kruppel 25—15 Pfg. saßen und selbst dafür ging der Abzug langsam von statten.

Koburg, 31. Juli. Der Herzog Alfred von Sachsen-Koburg-Gotha starb abends 10 Uhr auf Schloß Hofenau an Herzlähmung.

Milan, 30. Juli. (Die Ausführung des Attentats auf König Humbert.) Das ungeheure Verbrechen geschah abends 10 Uhr 40 Min. König Humbert hatte dem Provincialparlament beigewohnt. Während des Festes waren ihm die verschiedensten Vorstände der Turnvereine vorgestellt worden, mit denen er in leutseligster Weise

sich unterhielt. Nach Schluß des Festes befing der König eine Sofflaroffe, in welcher auch der königliche Hausminister Poncio Baglia und General Brogardo Platz nahmen. Eine große Volksmenge bildete applaudierend Spalier. Der König, in Lieberleber und Zylinder, erhob sich einen Augenblick und grüßte die Menge, indem er den Hut schüttelte. In diesem Augenblick faum zwölf Schritte vom Ausgange des Festsaales entfernt, feuerte ein Unbekannter in nächster Nähe des Königs drei Revolverkugeln ab, welche alle drei auf zu auf ihr Ziel trafen. Der erste Eindruck dieses Vorgehens ließ den König die Situation kaum abwarten. Man sah nur, wie der König erschreckt sich mit dem Hut bedeckte und sich bückte. Auf die Frage Poncio Baglias, ob er verwundet sei, antwortete der König: „Ich glaube nicht.“ Gleich darauf jedoch begann er in erschreckender Weise zu zittern. In ärztlicher Hülfe wurden die Pferde angefahren. Doch schon bei der Ankunft am Schloßportal verfiel der König in seiner Gattin. Im Schloß hatte die Königin, welche gerade Gerste hielt, inmitten ihrer Hofdamen und Gäste ihres Gemahls, zu Leinwand wurde ins Schloß getragen. Mehrere Ärzte konsultierten den Tod des Monarchen. Eine Kugel hatte die untere Herzpartie durchbohrt, eine zweite war vorn eingedrungen und war, nachdem sie die Lunge passiert hatte, hinten in der linken Schulter stecken geblieben. Eine dritte war zwischen der vierten und sechsten Rippe stecken geblieben. Der König war vorher die Wahrheit verweigern worden. Als sie in der Wahrheit erlitt, war der Ausbruch ihres Schmerzes grenzenlos. Auf dem Schloßplatz des gräflichen Nordes war inzwischen der Körper von der Carabinieri feilgenommen worden, die ihn nur Grab vor der wütenden Menge schützen konnten. Der Wörder ist ein noch junger Mann von schlankem Körperbau und über Mittelgröße. Sein Name lautet Gaetano Presti aus Prato in Toskana. Er ist 31 Jahre alt. Uns fähig gefaßt, wurde er vollständig entleert, wobei nichts gefunden wurde, als die Adresse seiner Wohnung in Monza. Er erklärte, seit einem Monat aus Amerika zurück zu sein und seit 2 Tagen in Monza zu wohnen. Im Uebrigen verweigerte er jede Auskunft.

Bekanntmachungen.

Für die Küche!
Dr. Deffers Vanilpulver,
Dr. Deffers Vanille-Zucker,
Dr. Deffers Pudding-Pulver
à 10 Pfg. Millionenfach bewährte Recepte gratis
von
R. Barthel,
Rich. Berthold,
W. Kabisch,
O. Wobig.

Sauerkirschen hat zu verkaufen
Wwe. M. Köllig, Gasthof zum weißen Hög.

ff. Sauerkirschen,
à Liter 15 Pfg., bei Fr. Eigendorf.

Steinmetz
wird als Sägemesser dauernd in Stellung
geführt
A. Konradus, Eisenad.

Nataly von Eschtruth
Illustrirte
Romane und Novellen
Erste Folge,
vollständig in 75 wöchentlich erscheinenden Lieferungen zu je **40 Pfennig.**
Jede Buchhandlung nimmt Bestellungen entgegen und kann das erste Heft sofort zur Ansicht vorlegen.
Verlagsbuchhandlung von
Paul List, Leipzig, Johannisallee 1.

1 Oberstufe mit Kammer und sämtlichem Zubehör ist zu vermieten und 1. October zu beziehen bei Bötschermstr. B. Henkel.

In zweiter neubearbeiteter Auflage erschienen sechsen: **MEYERS HAND-ATLAS.**
Mit 113 Kartenblättern, 9 Textbeilagen und Register aller auf den Karten und Plänen vorkommenden Namen.
In Halbleder geb. 18 Mk. 60 Pfg. oder in 38 Lieferungen zu je 30 Pfg.
Die erste Lieferung zur Ansicht, Prospekte gratis durch jede Buchhandlung.
Verlag des Bibliographischen Instituts in Leipzig und Wien.

Mit 168 Illustrationstafeln und 88 Textbeilagen.
Vollständig liegt vor: **MEYERS KLEINES KONVERSATIONS-LEXIKON**
Sechste, neubearbeitete und vermehrte Auflage.
8 Bände in Halbleder geb. zu je 10 Mk. (6 Fl. 6. W., 15,50 Kr.), oder 80 Lieferungen zu je 80 Pfennig (18 Kreuzer, 40 Cs.).
Die erste Lieferung zur Ansicht, Prospekte gratis.
Verlag des Bibliographischen Instituts in Leipzig und Wien.

Einen ausführlichen **Plan der Pariser Weltausstellung,**
sowie den **Stand der Deutschen Flotte von einst und jetzt**
(nach Tabellen Sr. Majestät des Kaisers)
findet man in **Payne's Illustrirtem Familien-Kalender 1901.**
Derselbe ist für **50 Pfg.** durch die Expedition dieses Blattes und deren Boten zu beziehen und bietet seinen Lesern eine Fülle von Gaben,
wie sie kein anderer Kalender auch nur annähernd zu bieten vermag, darunter, außer den oben genannten Beigaben, noch folgende **Gratis-Beilagen:** 1. Kalendarium, 1. Portemonnaie-Kalender, 1. Wand-Kalender, 4. Separatblätter, ein illustrirtes Spielbuch, 1. Militärstatistische Tafel.

Fahrräder auf Abzahlung.
Infolge großer Abschlässe und durch Uebernahme des alleinigen Betriebes der **„National-Räder“**
bin ich in der Lage, dieselben **an Jedermann** zu folgenden beifpiellofen Bedingungen zu liefern:
1 erstklassiges Herren-Fahrrad
gegen Kasse für . . 130.— Mk.,
auf Abzahlung für 150.— Mk.,
Anzahlung 20.— Mk., monatliche Raten 5—10 Mk.
1 erstklassiges Damen-Fahrrad
gegen Kasse für . . 155.— Mk.,
auf Abzahlung für 175.— Mk.,
Anzahlung 25.— Mk., monatliche Raten 6—10 Mk.
— **Wiederverkäufer gesucht.** — **Agenten überall hin verlangt.** —
Prospecte gratis und franko.
Für die Solidität des Materials **2 Jahre Garantie!**
Fahrrad-Versand-Haus
Emil Kleinhase.
Oldenburg i. Gr.

Redaction und Druck der drei ersten Seiten von Hermann Arendt's Verlag in Berlin. Redaction und Druck der vierten Seite und Verlag Steich in Bonn. 1. Abdr. **Sievers Landwirthschaftliche Mittheilungen**



Landwirtschaftliche Mitteilungen.

Bauernregeln.

It's in den ersten Tagen heiß,
So bleibt der Winter lange weig.

It's im August recht drückend schwül,
Dann ist's im Schatzen auch nicht kühl.

It Nordwind im Ansatze nicht selten,
So wird er schönem Wetter gelten.

Siehe am St. Dominikus (4.),
Ein strenger Winter kommen muß.

It's hell und klar am St. Laurentustag (10.),
Diel Früchte man sich versprechen mag.

Sind Lorenz (10.) und Barthel (24.) schön,
It ein guter Herbst vorauszuahn.

María Himmelfahrt (15.) Sonnenschein,
Bringt uns viel und guten Wein.

Wie Bartholomäustag (24.) sich hält,
So ist der ganze Herbst bestellt.



№ 15.

August.

Die Tage, welche kürzer werden, und die langen, aber schönen Nächte sind schwül und heiß, die wogenden Getreidefelder, die noch vor kurzer Zeit der Wind in ein goldigglänzendes, süßendes Wellenmeer verwandelt, verschwinden allmählich und Scharen munterer Vögel tummeln sich auf denselben, um die ausgefallenen Körner als willkommene Brosamen aufzuspüren. Die Natur bietet uns überall ein Bild der Fruchtbarkeit und der Lebhaftigkeit.

Landwirtschafts-Kalender. Die Roggen-ernte wird fortgesetzt, die von Buchweizen, Mohn, Hülsenfrüchten, Gerste, Weizen und Hafer wird begonnen und bei heissem Wetter zu Ende geführt. — Geht die Ernte im Felde zu Ende, so beginnt der Pflug seine Arbeit und bereitet die Acker für die Aussaat der Winterfrüchten und des Wintergetreides vor. Das geerntete Getreide wird sofort ausgedroschen. Nicht mehr wie früher hören wir den ganzen Winter hindurch den Fallschlag der Drecksichel, sondern nur wenige Tage das bestäubende Geräusch der Maschinen und das Rauschen und Stampfen des ruhigen Uugebeuers, und alles ist fertig. Hauptfache wird es dann sein, daß 1. das ausgedroschene Getreide möglichst bald gereinigt wird durch geeignete Windmühlen; 2. das gereinigte Korn auf dem Kornboden zunächst in dünner Lage ausgehäutet und daselbe 3. recht häufig umgeschaukelt wird. Das Umschaukeln muß in der Weise geschehen, daß möglichst jedes Korn recht lange mit der Luft in Berührung ist. 4. Bei gutem, trockenem Wetter öffne man die Fenster des Speichers. 5. Um event. Diebstähle besser kontrollieren zu können, ist es zweckmäßig, die Getreidehaufen recht glatt und sauber zu halten. Sowenig wird geerntet und getrocknet. Es beginnt die Anlage neuer Pflanzungen. Flach wird geerntet und geröstet. Die Grummeternte bringt noch einmal die Erntevogel in Thätigkeit. Alles dieses schwankt aber hier und dort um 2 bis 3 Wochen. Einen bindenden Tageskalender kann hierüber niemand schreiben. Die Wiesen werden nach der Grummeternte noch eine hochwillkommene Weide bieten. — Das Abblatten der Rübren während des Wachstums schädigt den Ertrag der Rübren in ihrer Güte und Menge. Das Abblatten der Rübren hat nach mehrfachen Versuchen Mindererträge von 100–200 Ctr. pro Hektar bewirkt. Auch die Güte leidet Einbuße, indem der Gehalt an Zucker bei Zuckerrübren um mehr als 3% sinken kann, der Rübenkopf leicht verholzt und unverkauflich wird und der Gesamtertrag sinkt. Der Boden, auf welchem abgeblattete Rübren stehen, ist der unmittelbaren Einwirkung der Sonnenstrahlen ausgesetzt und trocknet deshalb aus, während unabgeblattete Rübren das Feld beschatten, den Boden feucht und

feucht halten, wodurch ein sicheres Gedeihen derselben bedingt wird. Wer hohen Ertrag aus seinem Rübrenbau ziehen und gutes Futter ernten will, der unterlasse das vorzeitige Abblatten. — Die Märzschalen werden entwöhnt. Schafe und Gänse sind auf die Stoppelsäcke zu führen. Das Vieh wird zur Mast und zum Verkauf ansgemästet. Bei der Verfütterung von frischem Heu ist große Vorsicht geboten. — Dielebe Vorsicht ist auch beim Verfüttern von frischem Stroh zu beobachten; daselbe wird, ebenso wie frisches Heu, von den im Stalle stehenden Haustieren meistens weit geringer gefressen, als altes, außerdem ist es bedeutend schwerer kaubar; beide Umstände geben aber leicht zu Blähkoliken Anlaß, besonders dann, wenn das frische Stroh noch als Häflein mit Wehl- und Schrotbrei gemengt wird, oder an sehr hungrige, gierig fressende Tiere verabreicht wird.

Geflügel-Kalender. Wie beim Vieh, so beginnt auch im Geflügelhofe gegen Ende des Monats der Umsatz des Geflügels auf dem Markte. Die zur Konjervierung bestimmten Eier (Kalt Eier) werden eingelegt und die noch weiterlegenden Hennen gut gefüttert. Hier zeigen sich namentlich die gutlegenden Tiere aus Freibruten schon thätig. Die Zuchtstufen-Hühner sind vor nachhaltigem Wetter zu schützen und an solchen Tagen im Stall zu behalten. Vor allem sind hier immer wieder die jungen Puter zu nennen. Alle anderen Hühner sollen den Stall so wenig wie möglich bei Tage aufsuchen und jeder Witterung trogen lehren.

Bienen-Kalender. Bei den Bienen ist die Arbeit derjenigen des vorigen Monats ähnlich. Es giebt unter Umständen selbst im Sommer Völker, die des Futters bedürfen, Völker, denen die Königin fehlt. Schwache Völker werden durch angekaufte verhärtet. Während der Drohnenjacht verlohnen sich oft die Fluglöcher; dieselben müssen aber rein und luftig gehalten und die „in der Schlacht“ gefallenen Drohnen entfernt werden. In der Zeit der Heideblüte ziehen viele Bienenzüchter mit ihren Völkern in die Heide und geben dieselben dort in Pflege. Gegen Ende des Monats sind die Fluglöcher schon wieder zu verkleinern.

Garten-Kalender. Gemüsegarten: Der August bringt eine Art Stillstand im Gemüsegarten, wenn auch die laufenden Arbeiten, wie Hacken, Jäten, Bekämpfen und Gießen nicht aufhören. Das Ordnunghalten wird jetzt, da nun schon manches abtritt, schwerer als im Frühling, wo es nur frische, freundige Triebe giebt, es darf aber nicht einen Tag unterbleiben. Alles disponible Terrain ist nun bepflanzt, für die Provision des laufenden Jahres ist nun geortet. In der zweiten Hälfte dieses Monats fäet man Karotten zum Verbrauch für das zeitige Frühjahr auf ein tief gelockertes Beet, verzieht die Pflanzen zeitig und deckt daselbe nach

dem ersten Froste etwas mit Laub. Für die gute Ausbildung der Gemüse ist eine im August und September vorzunehmende Nachdüngung von großem Nutzen, da durch dieselbe nicht allein das Gemüse größer und schöner wird, sondern sich auch bedeutend schneller entwickelt, was wieder dazu beiträgt, daß die Kohlköpfe z. weicher und fester werden als die, denen eine solche Düngung nicht zu teil geworden ist. Die Düngung selbst wird in der Weise vorgenommen, daß man einen Spaten zwischen je zwei Pflanzen (24) in die Erde steckt, die Erde handbreit auseinanderbiegt und verdünnte abgeregnete Jauche hineingießt. Die Düngung wird nicht geschlossen, sodas die Düngung einigemal wiederholt werden kann. Bei früheren Kohlarben, frühem Wirsing, Blumenkohl, Kohlrabi, ist die Nachdüngung selbstverständlich entsprechend früher, aber vor oder während der Knospbildung und zwar möglichst bei nassem Wetter vorzunehmen, da sie dann vom besten Erlolge begleitet ist. Auf den Spargelbeeten werden jetzt die etwa vorhandenen Lücken durch Nachpflanzen kräftiger einjähriger Pflanzen ausgefüllt. Die Erbbeerbeete werden in diesem Monat neu angelegt, da bekanntlich der Ertrag eines Erbbeerbeetes nur drei Jahre anhält. Zur Neuanlage verwendet man die kräftigsten jungen Pflänzchen, welche sich an den Ausläufern alter Pflanzungen gebildet haben — Obstgarten. Das Obst auf den Bäumen fängt sich unter der Einwirkung der heißen Sonnenstrahlen und reift. Die Beerenernte geht im Anfange des Monats zu Ende; abgerentetes Beerenerobst wird fleißig gedüngt. Johannesbeerfrüchtlinge können nun geschnitten und auf Beete gestekt werden. Das flüssige Düngen der Kernobstbäume mit reichem Ansatze wird fortgesetzt, um dem Baume die Ernährung der Früchte, welche zu ihrer Ausbildung jetzt mehr und mehr Wasser brauchen, zu erleichtern. An den Zwergobstbäumen werden besonders schöne Früchte großfruchtiger Sorten durch ein Bretchen gestützt; bei den Spalterbäumen blatten wir etwas um die Früchte herum ab, um eine intensivere Färbung derselben zu erreichen. Die nun reisenden frühen Kernobstsorten werden stets mehrere Tage vor der Baumreife gepflückt und im Zimmer zur Nachreife ausgetreitet. Rechtzeitig geerntetes Frühobst hat bedeutend feineren Geschmack. Durch ein vorsichtiges Abpflücken benahrt man die Früchte vor Fallflecken und verhindert ein Abbrechen der Fruchtstiele, d. h. jener kurzen Zweigen, an denen allein Blütenknospen gebildet werden. Die Obststeller sind gründlich zu reinigen und auszuschwefeln. Die Edelreiser wachsen jetzt gut an, so daß bei einigermaßen sorgfältiger Ausföhrung ein Gelingen, schlecht oder gar nicht tragen wollende Obstbäume zu veredeln, geübt ist. Im Frühjahr umgepflanzte ältere Obstbäume werden an den nun stärker durchgetriebenen Geltrieben mit dünnen Stäbchen ver-

1900.



sehen, um ein Abbrechen der jungen Triebe zu vermeiden. — Blumen-garten. Tulpen, Krokusse, Hyazinthen zc. können, wenn es nicht im Juni schon geblüht, noch herangezogen, lüftig und schattig gelegt werden. Das „Lümpfen“ der Gemächte beginnt jetzt. Dabei ist wohl zu beachten, daß der sog. Ballen nicht zerissen wird, sondern in sich zusammenfällt beim Umkehren des Topfes. Die Erde muß halbtrocken sein, dann klopft man unten auf den Boden, hält den Stengel dabei mit der anderen Hand fest und läßt so den Ballen herausgleiten. Nun beschneidet man ihn, setzt ihn, wenn nötig, in einen größeren Topf und füllt den leeren Raum mit neuer, kräftiger Erde aus. In der ersten Zeit wird die Pflanze nach gehalten und an einen schattigen Platz gestellt.

Küchenkalender. Bohnen, Kohlrabi, Kohl, Gurken zc. werden der Küche jetzt vom Hausgarten in reicher Fülle geliefert. Kürbissen, Pfannkuchen, Birnen zc. eignen sich zum Einmachen und Trocknen. Das Birnen in der Luft und in der Sonne ist dem im Badofen vorzuziehen. Obst, das zum Winterbedarf getrocknet werden soll, lasse man am Baume gut reif werden, wenn es möglich ist, so lange hängen, bis es von selbst anfängt zu trocknen. — Eier, die zum Winterbedarf angekauft werden, sind jetzt am geeignetsten dazu. Sie sind nicht zu machen, ist hier die Aufgabe. Entweder legt man sie in Kaltwasser, damit die Poren sich schließen, und hebt sie dann in Sand oder Kleie auf, oder man befreit sie mit Leinöl und stellt sie auf dazu geeignete Brettergestelle. Wer seinen Eizeller oder Eizschränk besitzt, wird oft über Verderben von Speisen usw. Klage zu führen haben. Um die Lebensmittel gut zu erhalten, ist die Anwendung des Konservierungsalzes sehr zu empfehlen, da es sich bewährt. Fleisch, Geflügel, Fisch wird damit eingegeben, die Butter damit gefaßt; eine Messer Spitze voll in ein Liter Milch schüttet, lektore vor dem Säuerwerden, oder eine Speise, die zum andern Tage aufgehoben werden soll, gegen Verderben. —

Große Sorgfalt hat man jetzt auf die Vertilgung des Unkrautes und Ungeziebers zu verwenden. Ersteres darf nicht in Samen schießen. Die Schmetterlinge, besonders die Kohlwespen, legen jetzt reichlich ihre Eier ab. Die Eier müssen sofort vernichtet, am besten verkrantet werden. Alles abgekalkte Obst ist täglich aufzuweisen und unschädlich zu machen. Wo die Obstmaße heimlich, mag man jetzt Tüchlinge als Jungunterstützung um die Stämme legen. Alles früh abfallende Birnlaub sollte verbrannt werden, da Fleckenkrankheit vorliegt.

Obstbaumzucht.

Der Sommerschnitt, wegen seiner hauptsächlich in den Monat August fallenden Ausführung auch Augustschnitt genannt, wird an den im Mai und Juni pincierten Trieben, sowie an längeren Fruchttruten vorgenommen und besteht vorzugsweise darin, daß die Triebe auf 5-6 Augen eingestutzt, oder über das Messer gebrochen werden. Dieser Sommerschnitt bewirkt eine plötzliche Stockung des Längenwachstums; die Anziehung von Nahrungssäften ist nicht mehr so bedeutend und der ganze noch vorhandene Nahrungsaft wird in den Zweig zurückgedrängt und dient dazu, die gebliebenen Knospen zu verstärken und zum großen Teil bei dem Kernobst in Blätter und in Blütenknospen umzuwandeln und sich in Reservestoffe umzubilden. Da die Triebe zu dieser Zeit schon ziemlich verholzt sind und bei diesem Schnitt größere Teile derselben weggenommen werden, so werden sie abgebrochen, in dem man den Trieb über die Messerklinge biegt und dann abbricht. Die beim Sommerschnitt vorzunehmenden Operationen bestehen demnach in Folgendem: 1) zu lang gewordene Fruchttruten über dem 5.-6. Auge zu brechen, 2) Nachtriebe welche aus den im Mai pincierten Trieben entstanden sind, bis fast auf die Pincierstellen einzukürzen, 3) alle zu stark wachsenden Nebenweige ganz oder halb zu brechen, 4) alle zu dicht stehenden und entbehrlich gewordenen

Zweige und Triebe an ihrem Entstehungspunkte wegzunehmen und dadurch den einzelnen Teilen der Bäume mehr Licht und Luft zu geben. So wertvoll dieser Schnitt in guten Obplanten mit warmem, fruchtergiebigem Boden ist, so nachteilig kann er bei schweren und kalten Böden und bei gegen Norden geneigten Lagen werden, da unter solchen Umständen die Vegetation nicht sobald abschließt, und sich häufig infolge der Operation Nachtriebe bilden, welche nicht gänzlich mehr ausreizen und daher im Winter erfrieren. Also Vorsicht in letzterem Falle.

Bienenzucht.

Wenn der Bienenzüchter im Honigraum kleine Rähmchen mit Brut findet, schnell mit ihnen in ein leeres Fach! Drei solche Rähmchen genügen. Man hängt die Rähmchen auf die unterste Leiste des Brutraumes. Nach 8 bis 14 Tagen hat das kleine Wölllein, welchem man sofort eine jener guten Weisefellen gegeben, eine junge, befruchtete Königin, die man später nach Belieben verwenden kann. Setzt ein solches Fach, so genügt ein ganz einfaches Kistchen, in welches jene Rähmchen gehängt werden können. Zwei kleine Leisten, ein Deckel, ein Flugloch gemacht! Der kleine Zuchtkasten ist fertig! Stelle ihn aufs Fensterbrett, auf die Kellermauer, die Lanbe, überall ist's gut, wo er vor Regen geschützt ist! Wer viele Königinnen auf diese Weise erziehen will, kauft einen größeren Königinzuchtkasten. Und nun ans Werk! Probieren geht über Studieren!

Schleudern des Königs. Wo noch eine Sommer- oder Herbsttracht in Aussicht steht, vielleicht Buchweizen oder Heidekraut, schleudert man den bis dahin eingetragenen Honig weiter aus und läßt die Wintervorräte später einsammeln. Kann man mit den Wölllein in den Buchweizen wandern, so veräume man es nicht. Bei der Wanderung ist aber für ausreichende Lüftung zu sorgen. Buchweizenhonig eignet sich ganz vorzüglich als Zehrung für den Winter, auch giebt er ein kräftiges Frühjahrsfutter.

Die Fluglöcher schäke man insbesondere in Hochsommer vor den direkten Sonnenstrahlen. Die stehende Sonnenhitze steigert im Stocke die Temperatur, macht die Bienen matt und schwächt naturgemäß ihre Arbeitslust. In dünnwandigen, unbeschatteten Stöcken kann sogar junger, mit Honig oder Brut gefüllter Wachsbaue zusammenstürzen.

Gemüsebau.

Um das Reitwerden der Bohnen zu beschleunigen, reißt man die Stöcke, wenn die Schoten gehörig groß und mit Bohnen gefüllt sind, aus der Erde läßt sie jedoch, an den Stäben befestigt, in ihrer bisherigen Stellung, die Wurzeln auf die Erde, aufgestellt, und setzt sie so der Luft und dem Sonnenschein aus. Nach 8 Tagen fallen gewöhnlich die Blätter ab und die Bohnen reifen darnach schnell. Man erhält auf diesem Wege nicht allein mit Gewißheit reifen Samen, sondern auch die Bohnen eignen sich um 3 bis 4 Wochen eher zum Gemüse und sollen sogar delikater werden. Auch kann man das Terrain früher zur Umarbeitung und Bepflanzung benutzen.

Stangenbohnen ohne Stäbe. Bisweilen schießt man ganze Beete Stangenbohnen, ohne eine einzige Stange oder Stütze. Die Ranken wachsen oder schlängen sich durcheinander und

es giebt so nie eine solche reiche Ernte, als wenn die Ranken sich an Stangen hinaufwinden können. Wer keine Stangen besitzt, der thut stets besser, wenn er anfangt Stangenbohnen, Buschbohnen zieht, und um länger grüne Bohnen pflanzen zu können, sind Aufsäaten zu verschiedenen Zeiten von Buschbohnen zu machen.

Milchwirtschaft.

Scharfer, bitterer Geschmack der Milch bezw. **Butter** stellt sich sehr oft nach einer reichlichen Fütterung mit Kohl- bezw. Stoppelnrüben ein. Dem kann man abhelfen, wenn man sofort nach dem Melken die Milch aus dem Stalle und in einen luftigen, kühlen Raum bringt, in welchem ohne Verzug eine Abkühlung durch einen Milchfänger bewirkt wird, an dem die Milch außen über eine gewellte Fläche hinabrieselt, während innen der kalte Wasserstrom entgegenge setzt fließt.

Kann Butter die Tuberkulose verbreiten? Von sachverständiger Seite sind in der letzten Zeit eine größere Zahl Untersuchungen von Butterproben vorgenommen, die aus der Milch tuberkulosekranker Kühe hergestellt waren. Dabei wurde das Resultat zu Tage gefördert, daß lebensfähige und zur Tuberkelinfektion sich eignende Bazillen in solcher Butter nicht vorhanden sind.

Fütterung.

Schädliche Napstuchen. Wenn die Napaten in der Fabrik nicht genügend erhitzt wurden, so bleibt in den Napstuchen häufig ein Stoff, welcher, sobald die Kuchen in Wasser aufgelöst, das Sensäure bildet, das im Verdauungsstapel unserer Haustiere sehr gefährliche, häufig mit tödlichem Ausgang verlaufende Entzündungen bewirkt. Da sich das Sensäure in sehr auffälliger Weise durch seinen scharfen stechenden Geruch bemerkbar macht, giebt es eine sehr leicht von jedem Landmann auszuführende Probe auf die gesunde Qualität der Napstuchen. Man zerklöpft von letzteren eine Wenigkeit und rührt sie in einem irdenen Gefäß mit lauwarmem Wasser zu einem Brei. Bei schädlichen Napstuchen wird sich schon nach kurzer Zeit der eigentümliche Sensäuregeruch bemerkbar machen. Solche Kuchen sind nur trocken, in ganz kleinen Mengen und an tragende Tiere überhaupt nicht zu füttern.

Tierheilkunde.

Mittel gegen Würmer bei Pferden. Bei Pferden gehen die Würmer gut ab, wenn man Palmkernmehl-Melasse füttert; eine Mischung von Palmkernmehl und Melasse zu gleichen Teilen. Die Pferde fressen dies Futter sehr gern und vertragen es sehr gut; man giebt pro Stück 1 kg und erspart damit entsprechend Faex.

Als ein neues Mittel gegen die Drupe wird die Anwendung von Natrium empfohlen. Man rechnet auf ein volljähriges Pferd davon pro Tag 5 g, die in Wasser aufgelöst, verabfolgt werden. Dadurch soll man nicht nur bereits erkrankte Pferde in kurzer Frist wiederherstellen, sondern beim Ausbruch der Krankheit die noch gefunden vor Ausbreitung schützen.

Woher rühren die Augenkrankheiten der Pferde? Es sind namentlich vier Ursachen, welche die Augenkrankheiten der Pferde verschulden: 1. Schlechte, verdorbene Luft in den Ställen; 2. unpassende Höhe der Ranken für das Raufutter; 3. die Scheuleder und 4. die Reithöhe.

Die gute alte Zeit! Man thut,
Als sei man noch in Glüd gewohnen.
Auch unsre Zeit wird einmal auf
Im Munde der, die nach uns kommen.

Für die Hausfrau.

Wenn es Die ūbel acht,
Wenn es far auf nur immer;
Wenn Du es ūbel nimmt,
So geht es Die noch schlimmer.

Der Pirol.

Wallend geht das Ahrenfeld
Schon in gold'nen Wogen,
Und die Sonn' am Himmelszelt
Wandelt hoch im Bogen:
„Vogel Bülow, Vogel Bülow!“
Tönt es durch die Welt.

Wundervolle Sommerszeit,
Wenn der Pirol flötet,
Und im grünen Blätterkleid
Sich die Kirsche rötel:
„Vogel Bülow, Vogel Bülow!“
Schallt es weit und breit.
Gold'ner Sommervogel du,
Der so kurz nur weilet,
Haft im Norden keine Ruh,
Vald bist du entleitet:
„Vogel Bülow, Vogel Bülow!“
Geht's dem Süden zu.

Heinrich Seidel.



Das Einmachen von Früchten.

Das Einmachen von Nahrungsmitteln und Gemüsen hat bekanntlich zum Zwecke, sie vor Verderb zu schützen und sie auf die Dauer genießbar zu erhalten. Um diesen Zweck zu erreichen, müssen alle Umstände beseitigt werden, von denen die Zersetzung der pflanzlichen und tierischen Körper herrührt. Vor allem kommt es darauf an, einen Ueberzug von Wasser zu entfernen und den Zutritt der Luft bezw. des Sauerstoffes und aller Zersetzungsreize zu verhindern. Als Mittel dazu werden Flüssigkeiten angewendet, welche die Eigenschaft haben, Wasser anzuziehen, selbst aber der Verderbtheit nicht ausgesetzt sind, wie z. B. Zuckerauflösung, Salzlake, Weingeist, auch solche, welche bewirken, daß die Selbstzersetzung der betr. Körper aufgehoben oder doch wesentlich beschränkt wird, wie der Essig, die Milchsäure usw. Das Einmachen mit Zuckerauflösung wird vorgenommen mit Obst und verschiedenen Beeren, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren, Preiselbeeren, Hagebutten usw. Hierbei müssen die Beeren oder das Obst mit einem heißen dünnen Zuckersirup übergoßen, dieser nach dem Erkalten abgogossen, eingedickt und, wenn nötig, unter Zusatz von neuem Sirup wieder als das Einmachende aufgegoßen werden, was je nach der Natur des Körpers einigemal zu wiederholen ist. Der Sirup entzieht den genannten Körpern Wasser, welches durch Eindampfen des Abgogossenen entfernt wird. Zugleich aber mit dem Wasser gehen an den Sirup gewisse Pflanzenäuren über, welche beim Eindampfen den kristallisierbaren Zucker in unkrystallisierbaren verwandeln und insofern das Herauskristallisieren des Zuckers aus dem eingemachten Obst usw. verhüten. Dann wird eine Zuckerauflösung von solcher Stärke bereitet, daß sie Fäden zieht und beim schnellen Herumschleudern schneearartige Flocken bildet — eine Zuckerauflösung, in welche sodann, solange sie noch heiß ist, das Obst, die Beeren usw. hineingelegt werden. Während eine Zuckerauflösung von weniger als ein Fünftel Gehalt das Bestreben hat, unter dem Einflusse der in den Pflanzenkörpern immer enthaltenen Blutbilder, den Eiweiß und dergl., zuerst in Gärung, darauf in Säuerung und zuletzt in Schimmel und Fäulnis überzugehen, widersteht eine Zuckerauflösung von etwa zwei Drittel Gehalt allen diesen Umwandlungen und schützt vor ihnen auch andere Körper. Beim halbfesten Eingemachten kommen auf 1 k Frucht je nach der eigenen Süßigkeit der letzteren je 100 bis 400 g Zucker, — bei süßen Früchten z. B. 150 g, bei Johannisbeeren 250 bis 400 g. Bei vollständigem Eingemachten kommen auf 1 k Frucht je 600 bis 1000 g Zucker, wobei wiederum die eigene Süßigkeit der Frucht in Betracht zu ziehen ist.

Küche und Keller.

Thüringer Klopie. Auf ein Pfund sehr gehacktes Schweinefleisch nimmt man zwei Eier, eine Messerspitze voll geriebene Zwiebeln, Salz, Pfeffer, abgeriebene Zitronenschale und fünfzehn geriebene Semmel, wie nötig ist, die Klopie zu formen. Dann kocht man sie in folgender Sauce gar. Man setzt Knochenbrühe auf, welche mit allen Küchenwürzen, wie Lorbeerblatt, Gewürzkörnern, einigen Nelken, für 10 Pfg. Kapern, ein Eßlöffel feiner Petersilien und geriebener alter Semmel, zwei Zitronenschalen, Pfeffer und Salz, reichlich versehen wird, bringt dies alles zum Kochen, legt die Klopie hinein und läßt sie darin gar werden. Dann hat man noch für 10 Pfg. Sardellen sein zu wiegen; mit Butter kurz geschmort, läßt man sie eben mit durchkochen. Kurz vor dem Anrichten giebt man ein Glas Weißwein dazu und läßt es mit anziehen, jedoch nicht mehr kochen; die Sauce muß recht bündig sein. Man giebt diese Klopie mit Salzkartoffeln zu Tisch.

Schotenuppe. Man kocht zwei Pfund Schoten aus, wäscht die Schalen und kocht sie mit einer Zwiebel, etwas Wurzelwerk und einem Stück Butter weich, was ungefähr in 3/4 Stunden erreicht wird. Nachdem streicht man die Masse durch ein Sieb, so daß nur die strohige Innenhaut der Schoten zurückbleibt. Inzwischen hat man eine Tasse voll Gries in Butter gebräut und rührt nun dieses mit der Suppe klar, giebt alsdann alles zusammen in den Suppentopf, schüttet die gewaschenen Schotenkerne dazu, fügt einen guten Theelöffel voll Fleischextrakt bei, läßt alles aufkochen und zieht die fertige Suppe mit zwei Eidottern ab.

Cellerie-Sauce. Die besten Teile von 1—2 Cellerieknollen werden gewaschen und in feine Scheibchen geknitten, die man in reichlich Butter weich kochen läßt. Es dauert ungefähr zwanzig Minuten, und man muß darauf bedacht sein, daß die Butter nicht bräunt. Dann rührt man etwas Mehl dazu und Milch, Salz und Muskatnuß und kocht die Masse unter fortwährendem Rühren, bis sie dicklich wird, stellt sie an die Seite des Herdes und läßt sie eine Viertelstunde ganz langsam dämpfen; dann treibt man sie durch ein Haarsieb und giebt einige Löffel süße Sahne daran.

Blumenpflege.

Über das Abschneiden der Rosen herrscht vielfach die irrige Ansicht, daß man die Rosenstöcke schone, wenn man die einzelnen Blumen erst nach dem Verkühen abschneidet. Hierdurch werden aber die Rosenstöcke nicht nur nicht geschont, sondern sogar erheblich geschwächt, indem gerade in der Zeit des Abblühens die Blume dem Stocke die meiste Nahrung entzieht. Es ist daher zu empfehlen, die Rose schon dann abzuschneiden, wenn sie ihre schönste Form zeigt. Es wird dadurch der Rosenstrauch nicht nur sehr gekräftigt, sondern immer und immer wieder zur Bildung neuer Knospen und Blumen veranlaßt, während andererseits die abgeschrittenen Rosen eine hübsche Zimmererde abgeben und sich bei ordentlicher Pflege stets länger und besser halten, als wenn sie dem Stocde belassen worden wären.

Die beste Zeit zum Schneiden der Hecken ist Ende Juli oder Anfangs August, weil um diese Zeit der Holztrieb hoch und mithin die Hecke nach dem Schnitt den Spätsommer hindurch schön und glatt bleibt. Erfolgt der Schnitt früher, so ist später eine Wiederholung desselben notwendig. Namentlich aber sollen blühende Hecken (etwa Liguster) nicht zu rauh beschritten werden, weil sonst der Blumenschmuck verloren geht. Beim Beschneiden der Hecken hüte man sich davor, zu tief ins alte Holz zu schneiden, da hierdurch die Hecke leicht lichenhaft wird oder doch wenigstens ein unshönes, fahles Aussehen erhält.

Probatum est.

Obst- und Schimmelfeste entfernt man leicht aus welcher Wäsche, wenn man die betreffenden Stellen kurze Zeit in verdünntes Kan. de Javello oder wässrige Chloralkali-Lösung legt. Nachher muß sofort gut mit weichem Wasser nachgespült werden.

Obstflecke lassen sich auch durch einige Tropfen Citronensaft oder durch Ausdrücken von reifen, weichen Johannisbeeren auf die Flecke beseitigen; ebenso verschwinden dieselben, wenn man ein wenig Weinsäure auf den nur schwach angelegten Stellen verreibt. In allen Fällen ist sofortige Nachwaschen mit weichem Wasser erforderlich. Auch durch Abreiben mit Spiritus können Obst- und Grasflecke beseitigt werden. Ein anderes einfaches Mittel besteht darin, daß man die fleckigen Stellen einige Stunden in Milch einweichen läßt und sie dann mit lauem Wasser und Seife nachwäscht.

Einem Anstrich für taunene Fußböden erhält man aus 500 g Gelbholz, 250 g Oer, 100 g Pottasche und 200 g gelbem Wachs. Das Gelbholz wird am Abend zuvor, ehe man die Farbe bereitet in 3 l Wasser eingeweicht und am andern Tage die Flüssigkeit durch ein Sieb gepreßt. In die Hälfte dieser Lösung bringt man das in kleine Stücken geschnittene Wachs, setzt sie auf's Feuer und rührt beständig bis zum Kochen. Dann fügt man Pottasche bei und läßt die Mischung abkühlen. In der anderen Hälfte der Lösung wird der Oer aufgeweicht und erwärmt, worauf beide Mischungen zusammen bis zum Kochen erhitzt werden. Während des Kochens muß stets fleißig gerührt werden, bis die Masse erkaltet ist. Nach zweimaligem Anstrich des Fußbodens wird mit Welschpapper abgerieben.

Beim Gießen schwarz gewordene Bögel zu reinigen. Dieser Uebelstand tritt namentlich beim Eisen von weichen Eisen mit feinen Röhren ein und ist dadurch zu beseitigen, daß man die Röhren mit ganz feinem gewalvertem Flußpulver und zum Schluff mit in englisch Rot getauchtem Handtuchleder blank poliert.

Wasser- und Gabelreinigung. Die einfachste und sicherste Art hat Anwendung von Birken, Ähren und Lappen ist die, daß man eine rote Kartoffel halbiert und mit dieser die Messer und Gabeln reibt, nachdem man vorher das Kartoffelstück in Hippulver eingetaucht hat.

Grünspanentfernung von Silber. Man mache aus Warte ein kleines Bäumchen, befeuchtet es mit Salmitgeist und reibe damit den mit Grünspan bedeckten Gegenstand.

Compensylinder zu reinigen. Um den angefesten Aufbeschlag zu entfernen, giebt es kein besseres Mittel, als Abreiben mit etwas Butter oder Fett.

Bermischtes.

Brennende Kleider zu löschen. Man laufe ja nicht und mache die Flamme mit den Händen zu löschen, sondern lege sich gleich auf die Erde und suche das Feuer durch Umwälzen auf derselben zu ersticken. Sind andere Personen zur Hand, so ist es am besten, man legt Tücher, Tischen etc. auf die brennenden Kleider. Bleibt man stehen oder läuft man, so ergreift die immer in die Höhe gehende Flamme reißend schnell den oberen Teil, kommt ins Gesicht, der Rauch betäubt und der Brennende ist dann verloren.

Gegen das Schimmeln der Fruchtsäfte wird eine dünne Decke von Paraffin empfohlen. Man läßt das Paraffin über dem Feuer zerfließen und gießt dann vorsichtig soviel auf den erkaltenen Fruchtstoff, daß eine dünne Schicht entsteht. Diese erhärtet sofort, und die Gläser brauchen nur noch mit Pergamentpapier verbunden zu werden. Beim Gebrauch hebt man die Paraffinschicht einfach ab. Die letzteren lassen sich durch Einschmelzen bequemer aufbewahren und wieder verwenden.

Eierlochzeiten. Das Wasser muß vollständig kochen, ehe man die Eier einlegt. Die Eier sind nach einer Minute noch flüssig, nach zwei Minuten ist das Weiße hart, der Dotter noch flüssig. Nach drei Minuten ist das Weiße ganz hart und der Dotter flammweich. Nach vier Minuten ist der Dotter nur noch halbweich und nach fünf Minuten ist das ganze Ei hart.

Das Anbrennen der Milch zu vermeiden. Man hüte das betreffende zum Mischboden bestimmte Gefäß, ehe man die Milch ein gießt, mit kaltem Wasser aus. Das Gefäß muß natürlich auch ganz rein sein und sollte überhaupt Milch immer in ein und demselben dazu bestimmten Gefäß gefochet werden.

Bald ist des Jagdhorns lehrer Klang
Der hohen Jagd ein Grabesfang,
Dann fließt die Deutscher, nur im Bild
Des Waldes Bier — das edle Wild.

Wald, Feld.

Am schönsten behagt die Pflanz auf den Bod,
Wenn er erst hat den Sommerod,
Gar mander 's ganze Heide alquart
Und höchstens eine Aude nart.

Zusammengewachsene Bäume.

Wer Liebe zur Natur und offene Sinne für großes wie kleines auf seine Spaziergänge mitbringt, der mag sich des vielfachen Genusses teilhaftig machen, durch mancherlei Kunde sowohl seiner eigenen Belehrung, als dem Fortbau der Wissenschaft erfolgreich zu dienen, während er zugleich sein körperliches Wohlbefinden pflegt. Hier ein weiteres Beispiel! Einen Forst mit dominierender Fichte auf einer Hochfläche des Schwarzwaldes durchstreifend, bemerkte ich zwei etwa 1,5 m auseinanderstehende, vielleicht achtzigjährige Föhren, welche, isoliert und altren nachgeholfen, in der Höhe von ca. 16 m gleich den namengebenden Zwillingen durch zwei starke Seitenäste verwachsen waren. Diese Äste, beiderseits am Stamme vielleicht 18 cm dick und ganz horizontal, rein, glatt und mit rotgelben glänzender Rinde überzogen, verzigten sich auf etwa 14 cm in der Mitte der heutigen Verwachsung und genau in der Mitte des Ablandes der Mutterstämme und gingen hier vollkommen und ineinander über, so daß sie durchaus ein Ast zu sein schienen. Die Bäume bildeten daher ein riesiges H mit nach unten sehr verlängerten Vertikalstrichen. Durch geeignetes Abschneiden ober- wie unterhalb dieser Verwachsung hätte man sofort eine höchst originelle Natursehensart mit Seitenlehnen herstellen können. Ich wollte sie auch zu diesem Zwecke erwerben, aber als ich nach Jahr und Tag wieder in die Gegend kam, da waren die Bäume leider verschwunden. Bauern, deren Kopf und Herz nur Holz erfüllte, hatten sie, wie alle andern, einfach „ausgeschlachtet“. Aber wie entland dies kleine Naturwunder? Jedenfalls so, daß zufällig beide Äste ganz direkt gegeneinander zu wachsen, bis sie sich berührten, dann rieb sie der Wind gegeneinander wund, so daß nun Cambiumschichten mit Cambiumschichten in Kontakt kam und auf diese Weise die Äste verschmolzen, ihre Spitzen aber allmählich verdorrt abfielen. Da ihre Ernährung in keiner Weise beeinträchtigt war, so fand ihr Tidenzuwachs keinerlei Hemmung und Klinge wie Jahrestinge floßen ununterscheidbar zusammen. Wir haben demnach hier einen Vorgang, welcher der Wundheilung, der Einheilung überplanzter Hautlappen oder der Verwachsung förmlich wunder Finger und dergleichen vollkommen entspricht. Von diesen Verwachsungen müssen wir ein Aneinanderwachsen wohl unterscheiden, wobei sich, namentlich wenn es verschidene Holzarten betrifft, der härtere oder schneidwüchsigere Stamm oder Ast gewissermaßen in eine gerade oder auch mehr oder minder schraubenförmige Furche des Nachbarn hineindrängt, oder daß die Rinden oder Jahrestinge miteinander verschmelzen. Nach der Fällung fallen darum solche falsche Zwillinge von selbst auseinander. Verwachsungen der ersten echten Art treten gerne zwischen zwei verschiedenen Stämmen oder noch öfter zwischen zwei verschiedenen Ästen desselben Stammes bei Weißbuchen und Linden auf, wovon der thorsförmige Doppelbaum in Teget bei Berlin, das Spitzbogenhor einer Linde im Schlackenwerter Park bei Karlsbad und andere Zeugnisse geben. Auf einer solchen Verbindungsbrücke zwischen einem Nistengebäude sah Magnus viele Zweige mit Wiederholung der typischen Kronenbildung, einem kleinen Fichtenwäldchen gleich, in die Höhe wachsen, und Plegler beschrieb zwei durch eine Astebrücke verwachsene Notbuchenstämme aus Frankfurts Umgebung, von deren einem ein meterlanges Stück am Grunde herausgelöst worden. Sie wuchsen trotzdem ungehindert fort, so daß noch nach fünf Jahren der abgeschnittene schwebende Stamm bis etwa 2 m unterhalb der Verwachsungsstelle belaubte Zweige trug. Der ruhende Stamm erhielt also genügende Nahrung von oben durch den verbundenen Nachbar.

Schädlichkeit des Buffards. Vor einigen Tagen fuhr ich morgens von meiner nächsten Pabulation nach St. Es war eine Freude, wie man aus den Feinsten des Zuges rechts und links das Geschlecht Lampe zu 1, 2, 3, 5

bis 7 Stück, sowie viele Paar Feldhühner auf den Feldern beobachten konnte. — Aber auch sah man viele Raubvögel der verschiedensten Gattungen umherstreifen. Da dachte ich nun, denen wird auch manch Häschen und manches Huhn zum Opfer fallen — und nur zu früh sollte ich einen Beweis hierfür sehen. Gegen 10 Uhr morgens fuhr ich schon wieder auf derselben St. ede zurück, da hielt plötzlich der Zug auf freiem Felde, in der Nähe eines kleinen Gehäuses. Die Ursache des Haltens war, daß das Signal auf der Station D. noch nicht gezogen war. Ich sah zum Fenster hinaus und beobachtete, gemächlich meinet Tabak rauchend, zwei Junggehäusen von 6—8 Wochen, welche es sich auf einem Kleefeld gemütlich machten. Da, ich traute kaum meinen Augen, kommt ein Buffard trotz des haltenden Zuges, schlägt eines der Häschen kaum 50 Schritte von der Bahnlinie und steht damit ungeniert los. Ich konnte nichts thun, als dem freien Räuber eine Faust in der Tasche machen. Da im nächsten Moment der Zug abfuhr, konnte ich nicht sehen, wohin sich der Buffard mit seiner Beute begab. — Einige Tage später kam ich früh an einer kleinen Fieberschönung vorbei, als plötzlich mein angelegter stichelhaariger Hüfnerbund bombenst, in die Dichtung kugend, stand. Der Keel war nicht vom Fleck zu bringen. Ich machte fertig und schnalzte den Hund; im nächsten Moment hörte ich ein Gefrassel in den Zweigen und zwei Buffarde entließen der Fieberschönung, wovon ich einen mit dem Schrotrohr herunterholte, den anderen aber leider mit der Kugel leßte. Ich begab mich sofort nach meinem geschlossenen Buffard und sehe, daß Fänge und Schiabel mit Schweiß dick bedeckt sind. — Als ich mich umdrehe, sieht mein braver „Stichelhaar“ mit einem fröhlich geschlagene, fast zur Hälfte geköpften Hasen (alte Fäjin) hinter mir. — Es sind dies wieder zwei Beweise wie schädlich der heilige Buffard der Niederjagd ist. Noch viele andere Unorten hat er an sich. Herr Kollege D. erzählt mir, daß er vor kurzem einen starken Buffard an einem kleinen Wabobach, welcher gut mit Forellen besetzt ist, beim Fischen überrascht und erlegt habe; daß der Buffard auch Fische fängt, war mir bisher unbekannt. Tod dem Raubzeug! B.

Erene Elternliebe in der Vogelwelt. Als Naturfreund daran gewöhnt, auf alles zu achten, was in Wald und Flur vorgeht, sah ich auf einem Gange durch den Wald an einem Juli-Morgens, wie eine Blaumeise mit Nahrung im Schnabel auf einen hohen Baum zuflieg und solche durch eine kleine Öffnung in denselben hineinkletterte. Dies veranlaßte mich, die Stelle näher zu untersuchen, wobei ich feststellte, daß sich in dem Baum ein Nest mit jungen Meisen befand, die deshalb darin gefangen saßen und von den Alten gefüttert wurden, weil die Öffnung zu klein war, so daß sie durch dieselbe nicht mehr hindurchschlüpfen konnten. Offenbar hatte sich die Öffnung, welche zweifellos von vornherein nur klein gewesen und durch überreichliche Zellbildung der Baumrinde immer mehr nach Verendigung des Brutgeschäftes zu erwachen war, sich so weit verengt, daß die Jungen nicht mehr hinausgelangen konnten. Natürlich hatte ich nichts Einigeres zu thun, als mit dem Messer den Ausgang zu erweitern, so daß ich, kaum einige Schritte entfernt, die Freude hatte, die Jungen eins nach dem anderen dem Gesangsitz, zu dem ihnen ihre Geburtsstätte geworden war, entkuscheln zu sehen, um sich, von ihrem Elternpaar umgeben, im Besitze der ihnen geschenkten goldenen Freiheit ihres jungen Daseins zu freuen.

Storch und Biene. Als vor einigen Tagen der Besitzer eines in der Nähe von Neubrandenburg gelegenen Gehöftes damit beschäftigt war, seinem Bienenland Gung zu entnehmen, schwärmten die in Aufregung verlebten Bienen zu einem auf dem Dache eines Wirtschaftsgebäudes befindlichen Storchennest empor. Der bei dem Neste stehende Storch begann alsbald mit großer Begeisterung mit den Flügeln zu schlagen. Inzwischen setzten die Bienen ihre Angriffe auf den Storch und auf die im Nest befindliche Brut fort. Um die jungen Störche vor den Stichen der Bienen zu retten, legte man Leitern an das Dach. Als man sodann die jungen Störche glücklich dem Neste entnommen hatte, wurden sie mit einem zweckdienlichen Medikament zur Abschwächung des Bienenzuges emgeriebt. Doch die Hälfte war zu spät gekommen. Am nächsten Morgens waren die jungen Störche den erhaltenen Verlesungen erlegen.

Briefkasten,

in welchem die Beantwortung von Fragen, die in das Gebiet der Land-, Haus-, Natur- und Forstwissenschaft, sowie der Jagd gehören kostenfrei und ohne Namensnennung sachmännische Erledigung findet. Zuschriften sind an die Redaktion nach Göttingen (Anhalt) zu richten; dieselben müssen auch Nennung der Tageszeitung, deren Abonnent der Fragesteller ist, enthalten. Anonyme Zusendungen bleiben unbeantwortet.

M. R. in L. Wegen die häufig auftretende Ferkelkrankheit der Schweine wendet man mit Erfolg Soda an, indem man auf 2 Kilogramm Hafe 36 Gramm Soda nimmt und daraus unter Zusatz von 4 Liter Wasser einen Aufguss bereitet. Der so gewollene Hafe wird früh und abends mit $\frac{1}{4}$ Liter neßl anderem Futter verabreicht.

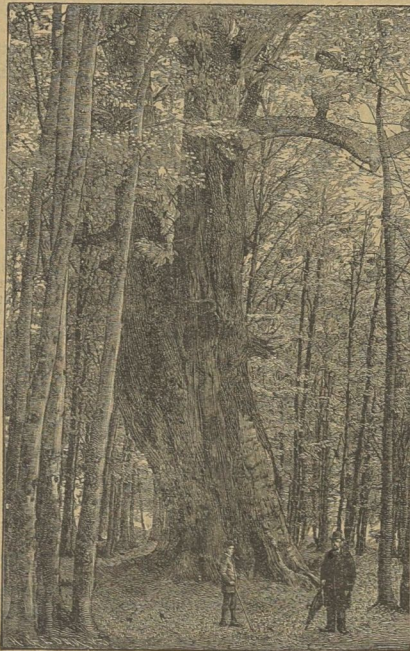
T. F. in C. Napsstücken füttern Sie an Kälbe am besten trocken, nicht in Wasser oder Schlempen eingeweicht. Zu Übrigen verweisen wir auf den Artikel unter Rubrik Fütterung, betr. schädliche Napsstücken.

G. L. in P. Ihr Ferkelchen leidet an einer Hautentzündung, die Sie täglich einmal mit Wäsungen zweiprozentigen Resorcinwassers behandeln wollen.

M. O. in B. Ein abnormes und starkes Auflegen bei Rotmilch in der Gefangenschaft ist meist sehr häufig der Fall, wenn die Nahrung und sonstigen Verhältnisse günstige sind.

A. S. in D. Die Feimat der Hödergans ist Japan, wo sie mehr als Wildgans läuft und vor etwa 25 Jahren erst nach Europa in die Tiergärten gekommen ist.

H. K. in R. Über die Bärenkran als Fütterer werden wir Ihnen in der nächsten Nummer Auskunft geben.



Herausgegeben unter Mitwirkung bewährter Fachschriftsteller, praktischer Landwirte und tüchtiger Hausfrauen. Verantwortlicher Redakteur: Paul Schettler in Göttingen (Anhalt). — Druck: Paul Schettler's Erben in Göttingen (Anhalt).

