

anwendbar. Auch im Gebirge entstehen durch Aufbruchslaffung dieser Vorrichtung schreckliche Erdrüttungen. Was nun das Schließen bei offenem Feuer anbelange, so könne dieses nur lebhaft empfohlen werden. Die acht bis zehn Nachmittunden in reiner Nachtluft zu verbringen, sei für den Organismus bringend notwendig, und alle diejenigen, welche Gelegenheit haben, auf die unteren Stände zu steigen, mögen sich an dieser angenehmen Beschäftigung betheiligen, die besten zu Gebote stehen, bringend vor Augen halten. Es ist aber unerlässlich, daß man für die Nachtluft Lager und Bekleidung besonders eintuchte, vorerst stets geschlossene, hohe Nachtleider mit langen Ärmeln trage, für Kinder immer leichte Beinkleider und bequeme Strümpfe bereite. Das Bett soll in fruchtbarer Erde mit breiten, ringeln eingestrichelten Decken gedeckt sein. Die kleine Wärme und Veränderung in den Lebensgewohnheiten werde durch den großen familiären Vorzug reichlich aufgewogen.

3. Fremde Körper in Wunden, als wie Goldspitter, Nadeln, Glasstücken, sollen möglichst früh aus den Wunden entfernt werden; denn gleich anfangs, bevor die umgebenden Theile entzündlich anschwellen, sind sie sehr leicht herauszubringen und je früher man sie herausnimmt, desto weniger hat man zu fürchten, daß sie sich verfestigen und auf die anliegenden Nerven einen gefährlichen Reiz ausüben. Glaubet die Umgebungen des Verletzten mit fremden Körper lassen und ausziehen zu lassen, so ist oft ein Arzt ganz überflüssig, denn sobald der fremde Körper heraus ist, genügen einfach kalte Umschläge. Geht die Umgebungen aber, daß die Verwundung ohne Arzt nicht genügt, so ist es nicht das Beste, unversichtlich zum Arzt zu laufen, so lange bis er da ist, losort fast Umschläge zu machen und den verletzten Theil ruhig zu halten, weil durch Bewegungen mancher Nadel schon oft in gefährliche Wege fortgeschoben wurde, daß man sie sechs Monate nach dem unentzündlichen Tode im Verzen fand, während sie doch am Naumen eingestochen wurde, und gar keine Beschwerden verursachte. Niemals darf man eingestochene fremde Körper unversichtlich lassen. Selbst wenn sie ganz schmerzlos liegen und gar keine Beschwerden verursachen oder sich einzeln stellen, muß man sie herausnehmen lassen, denn mancher Mensch verlor schon sein hoffnungsvolles Leben durch Starrkrampf, weil er den kleinen Goldspitter unbedacht ließ, den er sich drei Monate vorher in die Fußsohle eingestochen hatte.

4. Ein neues Mittel zur Vertreibung des Aortwurmes, so schreibt Dr. Preuß, sollte aller schädlichen Juckens, auch zu unbehaglicher Tödtung aller Wälger, sei ein von mir mehrmals von bestem Erfolg angewandtes Gas. Dasselbe wird in einfachster Weise dadurch erzeugt, daß in dem betreffenden Raum entweder auf aufgesetzte Bretter oder Platten z. B. Gipskalk ausgebreitet und mit konzentrierter Salpetersäure besprengt, wodurch ein intensives weißes Gas (Chlorgas) binnen wenigen Minuten sich bildet, welches in alle Poren des Holz- und Mauerverwerks eindringt, nicht nur die Käfer und ihre Larven absolut tödtet, sondern auch mehrere Jahre das Holzwerk gegen das Eindringen neuer Würmer schützt. Da dieses Gas nur wenig Geruch hinterläßt, nach dem fortwährenden Raume stetig gelüftet ist, dürfte dessen Anwendung andernfalls sehr rathen, das Getreide entweichenden Mitteln vorzuziehen sein, ist auch vieltheils etwas billiger. Doch muß bei Anwendung dieses Mittels große Vorsicht angewandt werden, und darf das Begießen des Chloralkali nach vorheriger völliger Schließung der Fenster nur von 2 Uten unter strengster Beachtung erfolgen und zwar so, daß die letzten Reste, welche Klappen an Wänden beim Beginn des Begießens stehen, sich in so fernem Tempo nach der Thür zu bewegen, um möglichst wenig des erzeugten Gases, welches sich hinter ihnen zu entwickeln beginnt, einzathmen. Vor Beginn des Begießens müssen sämtliche Gießeisen an Thüren und Fenstern abgedreht werden, und das Rollen zu verhindern, das Schließeloch der Thür verstopft werden, um das Gas nicht zu schädigen, und nach Schluß sämtlicher Oeffnungen löst man die Gase ca. 12 Stunden lang einwirken, worauf man unter Beobachtung der nöthigen Vorsicht Thür und Fenster wieder öffnet und den Raum gehörig lüftet, um den Gasgeruch zu vertreiben. Die Desinfection eines dreigeschossigen Speichers ca. 250 qm Grundfläche kostete ca. 6-7 Thlr.

5. Desinfekten. Wenn es schwer fällt, bei unabhingigem Wetter das Vieh trocken unter Dach zu bringen, kann nicht dringend genug empfohlen werden, dasselbe mit Salz zu bestreuen, wofür in der Regel schon einige Hände voll für ein zweihäufiges Fuder genügen. Dadurch wird nicht nur Schimmelfäulnis verhindert, sondern gelassenes Fein wird vom Vieh ungeschluckt, selbst bei eingebrachten Vorkornen.

Für die Hausfrau.

4. Etwas über das Kochen des Rindfleischs. Hierüber herrschen in Deutschland noch ziemlich unklare Begriffe. In den deutschen Haushaltungen verlangt man, daß eine Quantität Rindfleisch zugleich eine gute Suppe und ein schmackhaftes Gericht liefern sollen. Weches läßt sich aber nicht gut vereinigen. Ein Rindfleisch, das wirklich eine gute Suppe geben kann, ist gewöhnlich so ausgedehnt, daß es trocken, seifig, zäh, ungeschmackhaft und zugleich sehr verdaulich wird. Rindfleisch muß man dagegen auf eine gute Suppe verzichten, wenn man ein gutes, saftiges, schmackhaftes Fleisch haben will. Das eine oder andere Resultat läßt sich auf folgende Weise erzielen. Ist es die Absicht, ein gutes, schmackhaftes Fleisch zu erhalten, so muß man es

in heissem Wasser zum Feuer setzen und weich kochen. Erst nach dem Fleisch in heissem Wasser, so gerinnen in allen Fleischarten die reichhaltige Menge enthaltenen Eiweißstoffe, und bilden um die Fleischfasern eine dicker, schwer durchdringliche Hülle, welche die Einwirkung des Wassers auf das Fleisch verhindert. Das Letztere wird demnach nur sehr wenig ausgezogen. Es behält seine ganze Kraft und Säftigkeit, sowohl um das Fleisch selbst, als auch um die Brühe, so muß man das frische Fleisch mit kochendem Wasser zum Feuer setzen. — Will man eine kräftige Brühe, so legt man das Fleisch mit kaltem Wasser zu. In diesem Falle gehen nämlich die löslichen Stoffe, ehe es noch zum Gerinnen des Eiweiß gekommen ist, reichlich in das Wasser über, und man erhält eine schmackhafte, kräftige Brühe. Dem Engländern und hiesigen Dinge aus der Praxis sehr wohl bekannt. Suppe wird in England fertig gekocht und das Rindfleisch von allen Ständen fast nur gebraten genossen. Beim Braten bindet sich nämlich gleichfalls eine Hülle geronnenen Eiweißkörpers, welche den Saft nicht ausfließen läßt. Wird in den besten englischen Küchen dennoch Suppe bereitet, so kommt das ausgelegte Fleisch niemals auf den Tisch. Erst nach dem Fleischextrakt befestigt, ist es auch in deutschen Küchen möglich, zugleich gutes Fleisch und gute Suppe aus derselben Quantität Rindfleisch zu erhalten, indem man das Letztere mit kochendem Wasser zum Feuer bringt und die geringere Brühe durch einen Zusatz von Fleischextrakt, der alle nachtheiligen Stoffe des Rindfleischs im Auszug enthält, wesentlich verbessert. — Um einen „Wirthschaftsfreund“ von einigen Schillingen zu kaufen, wird nach dem „Wirthschaftsfreund“ im Zoop für eine Menge von 8 Pfund derselben einen Koffel voll Braunwein zu gießen. Man soll dadurch das härteste Fleisch erweichen können, ohne daß dieselbe im geringsten nach Braunwein schmeckt. Dasselbe sollen Fleischhändler beherzigen.

5. Die Mostenfranze stammt vom Kap der guten Hoffnung und sie gedeiht im Zimmer so gut wie die Granaten und Fencheln, dabei fast fortwährend in schönen blauen Blüten blühend. Die frischen wie trockenen Blätter riechen sehr fein und angenehm, sollen aber durch ihren Geruch die Motten vertreiben; es werden deshalb die trockenen Blätter in die Kleidergehäuse, in eine solche Pflanze im Zimmer an Fenster aufgestellt, so vertreiben die Stubenfliegen nach Versicherungen, die wie jedoch vorläufig nicht vertüßigen können, die den eigenbüthlichen Geruch der Blätter durchaus nicht entgegen fallen. In Frankreich bereitet man aus den Blättern das berühmte Pastill-Barkum. Die Pflanze selbst, wenn sich diese Eigenschaften benutzten, in jedem Hause zu treffen sein, ist durch ihre schönen großen Blätter allem schon jetzt sehr beliebt.

6. Rindfleischliche Rohschnecken können trocken gelassen. Die Schnecke wird mit großem Salze unter Benutzung von starken Leberhandschuhen oder Holzbreiteln, die etwas blau angefeuchtet werden, circa 10 Minuten allwärts eingerieben, bis sich ein Schweiß darauf zeigt, nach man mit den Worten bezeichnet „der Schinken schweiß“. Dann wird die Schnecke mit einer Mischung von Salz und Salpeter im Verhältnis von 500 Theilen eingeweicht und die Schinken in Balsam eingetaucht und zwar in folgender Weise: Die erste Quereihe im Bassin wird mit der Schnecke nach unten und den Beinen nach innen gelegt und stark mit Salzmischung bestreut. Die zweite Reihe wird so auf die erste gelegt, daß der Schinken eine löcherige Lage erhält, indem das Bein nach unten und das Ende des Schlingens nach oben steht. Jede Lage wird stark mit obigem Salze und in dieser Weise alle Schinken eingetaucht. Nach acht Tagen werden die Schinken in ein anderes Bassin umgelegt in derselben löcherigen Lage und zwar so, daß die obere Reihe nach unten und die untere liegende nach oben kommen. Auch hierbei wird jede Lage stark mit Salz und Salpeter bestreut. In 3-4 Wochen sind die Schinken bruchbar.

7. Das sicherste, wirksamste und überall am leichtesten zu erlangende Mittel gegen den Otternbiss ist, wie der berühmte Naturforscher Brehm und der berühmte Schlangenkenner Lenz sagen, der Braunwein. Weingeist, z. B. Araf, Cognac, Rum, Arracindeen in sehr starken Dosen genossen, macht den Biss unschädlich. Der Braunwein aber, welche von der Anwendung in solchen Fällen schlimmere Folgen als einen Rausch befürchten, ist ausdrücklich bemerkt, daß die durch einen Otternbiss erkrankten Personen vom Rausch nichts merken, da sich das Alkoholgift und Otterngift gegenseitig aufheben.

8. Rindfleisch. Im Reuten Vieh wird viel und sehr berühmtes Rindfleisch auf folgende Weise gemacht: schwarze, möglichst reife Kühe werden zerstückt, in einen großen, reinen oder großen Saft gefüllt, über einem großen (nicht Metall-) Gefäß aufgehoben und so der Saft ablaufen gelassen, der sofort ohne Zucker noch Gewürzgabe, je nach dem er lange aufbewahrt werden soll, eingetaucht wird auf lebhaftem Feuer unter beständigem, überaus feberndem Rühren, köchelt man das Fleisch bis ein, so hält es sich, gut aufzubekommen, viele Jahre lang, braucht man nur nach Bedarf mit etwas heißem Wasser verblüht zu werden und schmeckt ausgezeichnet und ist sehr gesund. Der Rindfleisch (man darf nicht pressen) wird zu Braten zwecken verwendet.

9. Ein vorzügliches Mittel gegen Wangen wird neuerdings in dem überall weit wachsenden Felsblüthen, auch Duendel und Kamelle genannt, empfohlen. Man streut die getrocknete, würzige, citronenartig riechende Pflanze in die Betten und Zimmerdecken, schließt Thüren und Fenster, und nach 48 Stunden ist außer einigen sehr trocknen Körpern jede Spur von Wangen verschwunden.



Landwirthschaftliche Gratis-Beilage
des
„General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.“

Nr. 31 Halle a. S., den 3. August 1894.

Wirthschaftliche amerikanische Apfelsorten.

Wenn wir auch principiell allen durch Eugueten oder Majoritätsbeschlüsse entstandenen „Normal-Sortimenten“ des Sternobstes nicht bis an's Herz hinan gegenüberstehen und uns dadurch recht oft den Jörn jener Autoritäten, welche sich so gern als die Väter jener Sortimente bezeichnen, aufgeladen haben, wenn wir die Empfehlung von Pflanzensorten zum allgemeinen Anbau für noch viel nutzloser halten, wenn wir sogar bestreiten, daß es mit irgend welcher Aussicht auf praktischen Nutzen möglich ist, Kirchenorten zum allgemeinen Anbau zu empfehlen, ja, daß ein derartiges Vorgehen, wie wir später zu beweisen versuchen werden, geeignet ist, den Obstbau direkt zu schädigen, so können wir doch den ähnlichen Verhandlungen des „Fruit Growers Association of Ontario“ unsere Anerkennung nicht verweigern.

In Amerika giebt die Höhe des Ertrages und die Höhe des Verkaufspreises der einzelnen Obstsorten den Maßstab für die Beurtheilung und Anbauwürdigkeit und die Größe dieser Art von Pomologie, welcher allerdings der manchen Vieh decent verlesende Wandel jener Wissenschaft fehlt, welche die nürstere Praxis, deren Streben hauptsächlich auf den Erwerb gerichtet ist, für nebenächlich hält, haben sich daran gezeigt, daß Amerika es fertig brachte, einen recht großen Theil der europäischen Märkte und vor allem die in London mit ihren vorzüglichsten Tafeläpfeln, fast den ganzen Kontinent mit ihren Fruchtkonserven und ihrem Dörrobste zu versorgen.

Alle derartigen Bestrebungen sind unseres Interesses gewiß und werden immer unsere wärmsten Empfehlungen finden.

Nach den Verhandlungen der „Fruit Growers Association of Ontario“ ist eine Werthebestimmung der Apfelsorten, welche für den Handel und Export bevorzugt werden, zusammengestellt worden, die ihres obigen Inhaltes, der verschiedenen Erträge und gemachten Erfahrungen wegen von praktischen Fachmännern eine wirkliche Musterleistung genannt werden muß und welche in Points den Werth der betreffenden Frucht zusammenfaßt, und zwar nach Qualität als Dessert-, also Tafeläpfel, oder für Koch-, also Wirthschaftsäpfel nach unserem Begriffe, den Handelswerth für den einheimischen Markt und für den Export, sowie den aus dieser Klassifikation resultirenden Total-Gesamtwert der Frucht. Von den den größten Gesamtwert, d. h. die Points von 28, 30, 34, 35, 38 und 39, der höchsten Ziffer als Totalwert, erriechenden Äpfeln führen wir an: den Kaiser Alexander-Äpfel, in Canada sehr geschätzt, besonders für den Export, die vorzüglichste Blenheim, die Cor' Orange-

Reinette oder den Pepping, wie ihn die Canadier bezeichnen, besonders auf dem englischen Markte sehr geschätzt, den Grabenstein mit 38 Points als vorzüglichsten Markt- und Exportapfel, den werthvollen Ribston's Pepping, besonders als Exportapfel, den gelben Bellefleur, Yellow Bellefleur, mit 25 Points, den Ontario-Äpfel mit der höchsten Werthziffer von 39 Points, und zwar: als Dessertfrucht mit 9, Wirthschaftsfrucht (cooking) mit 10, Marktfrucht mit 10 und als Exportfrucht mit 10 Points. Ueber den Ontario-Äpfel führt Lucas in seinem Buche „Die werthvollsten Tafeläpfel“ an, „daß dieser schöne und vorzügliche Äpfel von Charles Arnold in Paris, Ontario aus einem Kerne des Nördlichen Spitz durch Kreuzung mit dem Wagner-Äpfel erzeugt worden, reich- und frühtragend, lange haltbar und ein vorzüglicher, von März bis Juli reifer Äpfel ist“.

In einer weiteren Zusammenstellung von zur Anpflanzung empfehlenswerthen Apfelsorten für 13 Districte, entsprechend ebenso vielen Obstabgebieten, finden wir den Kaiser Alexander-Äpfel in 8 Gebieten, den Grabenstein in 9 Gebieten und den Ontario-Äpfel, welcher, wie wir angeführt haben, die höchste Ziffer des Totalwertes erreicht hat, ebenfalls in 9 Gebieten empfohlen.

Noch bleibt uns übrig, hier über eine als Sommerapfel empfohlene Apfelsorte Mitteilung zu machen, und das ist die Duchesse of Oldenburg (= Charlamowitsch = Borowitsch); dieser Äpfel erzieht zwar als Dessertfrucht nur eine geringe Werthebestimmung (2), dagegen aber als Wirthschafts-, Markt- und Exportapfel eine erste Ziffer, nämlich je 10 Points, und insgesammt einen Gebrauchswert von 32 Points; er wird deshalb für alle 13 Obstabgebiete von Canada aus nahmslos zur Anpflanzung empfohlen.

Stellen wir daher das am meisten werthvolle Apfelsortiment nach den Erfahrungen der Obzichter Canadas zusammen, so find zu nennen als die vorzüglichste Apfelsorte: Duchesse of Oldenburg als Sommerapfel, als der werthvollste Winter- und Exportapfel der Ontario-Äpfel und der beste gleichzeitige Grabenstein, ferner der Ribston's Apfel fast gleichzeitige Grabenstein, Cor' Orange-Reinette; die Pepping, Blenheim-Pepping und der werthvollsten Apfelsorten, welche allgemeine Verbreitung in unseren Gärten verdienen, sowie überhaupt dieses ausgezeichnete Apfelsortiment, da Canada fast in denselben Breitengrade (45-50) liegt wie Deutschland und sehr strenge Winter mit hohen Kältegraden zu verzeichnen hat, gewiß die volle Beachtung unserer Obzichter verdient.

Druck und Verlag von B. Rüttschack. — Beronto. Redakteur Adolf Rübelen, beide in Halle a. S.



Zur rationellen Verwertung der Fäkalien.

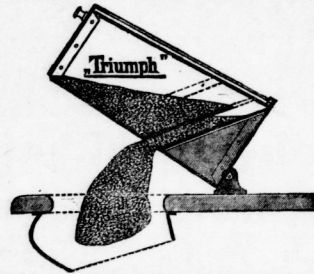
Wenn je der Satz zutrifft: Jede Vergeudung werthvoller Stoffe bedeutet eine Schädigung des Nationalwohlstandes, so ist das der Fall bei der Art und Weise der Beseitigung menschlicher Ausswurfstoffe, wie sie heute noch üblich ist.

Mit vollem Rechte beklagt man nach dieser Richtung hin die ganz ungemein großen Verluste an Stickstoff, welche die beliebteste Reinigung der Großstädte, die Schwenmmanufaktur mit Nieselwirtschaft, wie sie Berlin durchführte, im Gefolge hat. Die Berliner Nieselstädter, von denen jetzt ca. 5000 ha im Betriebe sind, werden landwirtschaftlich und gärtnerisch ausgenutzt. Von den im Nieselwasser zugeführten Stickstoffmassen, bei einer Jahres-Nieselhöhe von ca. 1,4 m rund 1500 kg per ha, verbrauchen nachstehende Kulturpflanzen per ha: Winterroggen 44 kg, Sommerweizen 33 kg, Futterrüben 118 kg, Heu bezw. Gras 208 kg Stickstoff. Nehmen wir den Stickstoffverbrauch des mit Gras angelegten Nieselandes mit 208 kg als Basis, so bleiben von den zugeführten 1500 kg Stickstoff per Jahr und ha ca. 1292 kg unverbraucht, oder bei 5000 ha Nieseland 6,460,000 kg, welche, im Drainwasser den unteren Flußläufen zugeführt, im Grundwasser durch die Brunnen als Koch- und Trinkt- wasser von Menschen und Vieh genossen, nicht gerade zum Wohlbehinden derselben beitragen dürfte. Derartige Verhältnisse bedeuten nicht nur eine Brunnenergiftung an Gras, sondern auch eine geradezu besorgniserregende Vergeudung des Nationalvermögens. Berechnet man den Werth des Stickstoffes mit 1,80 Mk. per Kilo, so bewerten sich jene Stickstoffmassen auf das ansehnliche Summen von 11,628,000 Mk. Nun geht aber in Berlin wohl eben nicht mehr Stickstoff in das Grundwasser, als in anderen Städten und besonders auf dem flachen Lande in die Luft verfliegt und in den Untergrund versinkt, denn auf dem Lande gerade sind in recht vielen Fällen Aborte garnicht vorhanden, oder werden, wo sie vorhanden, entweder nur recht mangelhaft oder gar nicht benutzt. Nehmen wir die Berliner Stickstoffverluste bei einer Einwohnerzahl von 1,700,000 auf rund 11 Millionen Mk., so würde das für das Königreich Preußen, auf Grund der letzten Volkszählung, folgende Resultate ergeben:

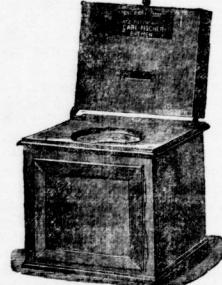
Table with 2 columns: Location and Value. Berlin mit 1,700,000 Einwohnern ca. 11,000,000 Mk. Städte mit über 30,000 Einwohnern = 4,042,377 Bewohnern 26,000,000 " Städte mit bis 30,000 Einwohnern = 6,041,050 Bewohnern 39,000,000 " Landgemeinden und Gutsbezirke = 18,178,875 Bewohnern 187,000,000 " oder in Summa eine Stickstoffvergeudung im Werthe von 213,000,000 Mk.

Die Zahlen, welche sich für ganz Deutschland berechnen, werden sich vergrößern. Stimmten wir mit der Ansicht eines unserer gewiegtesten Landwirthe auch überein: „daß es recht krautig sei, wenn die Stadt Berlin die Düngstoffe, durch deren Verwendung die ganze Provinz Brandenburg in ein Paradies verwandelt werden könnte, ungenutzt den Flußläufen zuströmt und dadurch des Nationalwohlstandes schädige“, so muß dieses Urtheil gerechtfertigt auch auf die anderen Städte, und vor allen Dingen auf das flache Land ausgedehnt werden, wo diese Verluste ungleich größere sind. Hier gilt es vor allen Dingen, den Hebel zur Besserung der Verhältnisse einzusetzen, denn die Vergiftung der Luft, des Untergrundes und des Untergrundwassers durch den Einsturz der menschlichen Fäces ist auf dem Lande entschieden größer, wie in den Städten. Hier vor Allen gilt es die Bewohner dazu zu erziehen, Aborte anzulegen und zu benutzen, die Ausswurfstoffe geruchlos zu machen, die riechenden Stoffe, welches gerade die hochwerthigsten Düngstoffe sind, zu binden und sie so dem Boden zu sichern, und auf diese Weise würde nicht nur eine wesentliche Verbesserung der ästhetischen und hygienischen Verhältnisse erreicht, sondern

auch die Erhaltung und Ausbarmachung werthvoller Düngermassen gesichert. Das beste Mittel für diesen Zweck ist Torf in Gestalt von Torfmüll als Einstreue in die Abortgruben, oder besser noch in Verbindung mit dem Torrensystern, welches eine bequeme Abfuhr zu jeder Tageszeit gestattet. Am sichersten wird dieses Ziel erreicht durch die Verwendung automatischer Streuvorrichtungen an den Aborten.



Die seitlich bekannten derartigen Vorrichtungen waren eines- theils recht theuer und funktionirten andererseits sehr unzuverlässig. Das hat sich durch die seit einigen Jahren eingeführten Dedel-Streu-Magazine der Vereinigten Torfmüll- Fabrikanten Bremen (Stark Fischer) und Hemelingen (vorm. Hud. Gredenberg & Co.), welche wir in Durchsicht und als complettes Closet abbilden, ganz wesentlich verändert.



Dieselben sind so billig, event. auf schon bestehende Aborte aufzuschrauben, so daß ihre Beschaffung Jedermann möglich ist: sie funktioniren tadellos, zeigen bei vollständeriger Gebrauchsfähigkeit einen mäßigen Torfmüllverbrauch und sind darum die einzigen, welche bei den Bewohnern der Deutschen Land- wirtschafts-Gesellschaft mit ersten Preisen ausgezeichnet und von dieser Gesellschaft, sowie auch vom Brandenburgischen land- wirtschaftlichen Provinzialverein zur allgemeinen Einführung warm empfohlen wurden.

Unter solchen Umständen wäre es straflicher Leichtsin, wenn unsere Städte, aber auch die Landbevölkerung, die am ersten für die Beschaffung und Erhaltung eines der hoch- werthigsten Düngers, welcher fast kostenlos erhältlich ist, interessiert sein sollten, nicht von dieser Einrichtung allgemeinen Gebrauch machen wollten, denn dann erst haben die Vorwürfe, welche die Landwirtschaft wegen ihrer offenkundigen Dünger- vergeudung macht, eine wirkliche Berechtigung.

Auser Haus- und Zimmergarten.

Verstärkung der rothen Spinne an den Rankenknochen. Nach Weber, der in seinen Werken geht, um dieselbe nach seinen Ideen zu bekämpfen, besonders sehr, wo die Ranken unterer Stämme Rosen zum Vorschein kommen und sich zur Entzückung ansetzen, be-

trachtet selbige mit großem Interesse, merkt aber vielleicht nicht, daß sich schon ein Stimm an unsern Rosen eingestellt hat, der ganz dazu angethan ist, unsere Hoffnungen und Striden zu verringern. Betrachtet man sich die Gärten mit einem geübten Auge, so wird man zu ein- zelnen Ranken entdecken, welche erst die Frucht einer kleinen Ernte ge- litten haben, und sich etwas neigen. Unterhalb man nun eine solche Knospe, so findet man darin eine kleine Spinne mit rothem Vorderkörper und schwarzem Hintertheil, ein Insekt, welches die rothe Spinne genannt wird, und in Gemischnis mit einer Reihe gelber Haare die jungen Ranken zum mehr oder weniger angreifen und zerstört hat. Die so angegriffenen Ranken halten sich wohl noch einige Tage grün, wachsen aber nicht weiter, loben werden nach kurzer Zeit gelb und fallen dann ab. Es ist daher ratsam, zur Winterszeit nach diesen Knospeneränderungen zu fahnden und dabei sorgfältig zu Werke zu gehen, damit die sich sonst an einem feinen Spinnweben zur Erde niederfallende Spinne nicht entwischt. Ranken, an welchen sich solche angreifende Knospen befinden, schneiden man sofort auf 4 bis 5 Augen zurück und zerbrüche die Spinne in ihrem kleinen Neze.

Insektenmilch. Das Präparat wird in der Weise hergestellt, daß man fochenden Salzwasser mit Eucup und Zinnat vermischt und das Ganze bis zum Aufkochen erhitzt. Die Anwendung geschieht in der üblichen Weise, indem man den Saft auf Bandagen streicht, welche um die Stämme der zu schützenden Bäume gelegt werden.

Wenn der Baum blüht, aber nicht trägt. Es kommt nicht selten vor, daß die Unfruchtbarkeit von zu reichlichem Ansatze von Blüthenknospen herrührt. Der Baum ist mit Blüthen überdeckt und man hofft auf eine reiche Ernte, während es sich, als ob sie nicht geblüht haben, aber auch erst die feinsten neugeborenen Früchte. Sieht man einen solchen Baum genauer an, so wird man finden, daß er nicht richtig belaubt ist, oder auch, daß die vorhandenen Blätter sich nicht zu ihrer vollen Größe ausgebildet haben. Grund: Das Wachsthum des Baumes ist zu schnell. In solchen Fällen soll man den größten Theil der Blüthenknospen entfernt, der Baum stark beschneiden und ihn dann mehrere Jahre hindurch ruhig hängen und bewässern. Dann kommt Wachsthum und Fruchtbarkeit eher ins Gleichgewicht.

Amelisen zu vertreiben. Sind an einem Hause oder an einem Baume Amelisen bemerkbar, die auf und abmarschiren, so giebt es gegen solche ein ganz vorzügliches Mittel, welches Jedermann zur Hand ausfinden kann, nämlich ein wenig magereisen, welches 3-4 cm breit zerhackt. Das Resultat ist, daß die Amelisen, welche hinauf wollen, aufstehen, und diejenigen, welche herabkommen, in den Strich laufen und sofort herunterfallen. Auf diese Weise werden Amelisen von den Häusern und Gärten abgehalten und entfernt.

Zur Pflege der Zimmerpflanzen. Zeit ist die Zeit, in der die Zimmerpflanzen in ihrer Begleitung für den Herbst zu bereiten sind. Die Blüthen der Zimmerpflanzen werden zurückgeschnitten und verpflanzt. Auch die empfindlichsten Gewächse können nun vor das Fenster auf ein Blumenbrett gestellt werden. Ist das Blumenbrett der Sonne stark ausgesetzt, so hat man gut, dasselbe zu einzurichten, daß man zwischen die Erde Moos legen kann, damit die Erde nicht zu heiß wird. Das Moos halte man möglichst feucht, nicht zu naß. Die Erde in den Töpfen muß trotz des Mooles doch austrocknen, denn es ist gerade das wechsel- weise Trocknen und Feuchtwerden der Erde in den Töpfen von der größten Bedeutung für die Pflanzen, weil dadurch immer frische Luft in die Erde einbringen kann. Darin besteht im Wesentlichen das ganze Geheimnis der Pflanzenpflege, die Erde so zu befeuchten, daß sie in verhältnißmäßig kurzer Zeit wieder trocken wird, und dabei doch so feucht, daß die Pflanzen genügend Wasser erhalten. Damit die im Frühjahr ausgelegten Pflanzensprosse sich recht kräftig entwickeln, verpflanzt man sie möglichst oft, jedesmal aber in nur etwas größeren Töpfen. Zur kräftigen Entzückung der Pflanzen ist es weiterhin nöthig, die Pflanzen regelmäßig zu düngen. Blüthpflanzen gebe man eine Salpetersäure, die man bei jedesmaligem Gießen amenden kann. Blüthpflanzen erhalten außerdem noch etwas phosphorsaures Kali. Bei Regenwetter stelle man feste Pflanzen ins Freie.

Wachsthum der Pflanzen zu befördern. Als Wachstums- beförderer oder Gemischten, werden zu dem unvollständigen Wachstume, wenn sie nach dem Verpflanzen, bis sie halb erwachsen sind, drei Mal täglich mit Wasser begossen werden, das mit einem Gramm Schwefelsäure auf 1 Liter Wasser vermischt ist. Selbst das Ungewisse, namentlich die Schneiden und Schwärmer werden durch diesen Saft vertrieben. In Wäldern hält es alle feineren Thiere ab und befördert den Wuchs der Pflanzen um 14 Tage früher.

Reber das Entzücken der Erdbeeren zu fördern zu beichten: Will man einzelne, umfangreiche und kräftige Stöcke erhalten, die viele, kräftige Stiele mit großen, vollkommenen Beeren bringen, so geht man vor die Pflanzung am mindestens alle 14 Tage die Erd- beererde durch und nimmt sämtliche Ranken weg. Köst man diese haben, so entziehen sie sich mehr als feineren Pflanzen, die jedoch kleiner sind und nur einen Blüthenstiel und auch kleinere Früchte bringen.

Bienenwirtschaftliches.

Allgemeines. Ein alter Praktiker, Herr Köhler, schreibt: Am meisten hat unter der Ungunst der Witterung im Monat Juni wohl die Bienenzucht gelitten. Die im Frühjahr recht vortheilhaft und zu dem besten Hoffnungen berechneten Wäcker hatten zuletzt ihre liebe Noth, das nur zu erzählen, und gingen in der Volksthräne bedenklich zurück.

Schwärme, die recht früh zu erwarten waren, sind zum Glück fast gar nicht gefallen, da dieselben ohne künstliche Fütterung doch nur dem Hungersterbe verfallen werden. Dazu ist auch in diesem Jahre über die Wäcker zu sagen. So ist der Bestand eines bestimmten Bienenzüchters von Nacharbeitern fast ausgetrocknet worden, so daß der äußerst geringe Rest von Bienen nur mit großer Mühe erhalten werden konnte. Eine lobenswerthe Entschädigung für den kritischen Mangel wurde unserem Züchter dadurch, daß der starke Vorwuchs des Raubwesens in den darauffolgenden Tagen eingetreten ist, und sich den Aufzucht nach besonders wohl in bemessenem Maße. Es ist nicht leicht unter den Züchtern die Rede, daß Schwärme von Raubwesern häufig in die braunen Bauten eingehen, hier wäre ja ein Beweis dafür vorhanden!

Thier- und Geflügelzucht.

Witterwasser als Thierarznei. Der Igel ungarische Staats- thierarzt Radon schreibt: „Es ist eine der Hauptverbindungen der Thiere möglich und jeder Thierbesitzer sollte dies wissen, daß die allen inneren Krankheiten der Thiere mit Ausnahme der Ruhr, der Darm- fonal seines Inhaltes möglichst entleert werden muß. Der zu einem kranken Thiere gewählte Arzt verordnet auch in den meisten Fällen ein Abführungsmittel und erst, wenn der Darmkanal reinigt ist, wird ein heilendes Mittel gegen den abwallenden Zustand verabreicht. Im all- gemeinen wurde die Anwendung durch Witterwasser oder dem Pflanzen- reiche entnommene Stoffe bevorzugt; allein viele Kollegen glauben es bestritten, daß die Wirkung in den meisten Fällen den Erwartungen nicht entsprochen hat. Die vielen Halberloer haben mich auf diese Idee gebracht, mit andern Mitteln Versuche zu machen, und ich habe als Thierarzt in Ravensau mit den vorzügen Der Thierarzt verfuhr, die Gütterung durch Witterwasser zu bevorzugen. Wir haben über- raschende Erfolge erzielt. Jenseit habe ich Witterwasser bei Fiebern gegen Koll verordnet und immer mit bestem Erfolge. Die Anwendung ist eine leichte. Man giebt dem kranken Viehe eine halbe Pfunde Witter- wasser und vermischt und trinkt die Viehdiebstelbe mit einer zu gleichen Theilen aus Terpentinöl und Kampher zusammengesetzten Mischung. Tritt in einer halben Stunde keine Besserung ein, so wird die andere Hälfte des Wassers eingegeben und wenn das Vieh leer ausgeblutet ist, erhält es einen kalten Limonade auf die Weidweide. Diese Art hat sich in meiner Praxis bewährt und es ist nur in den seltensten Fällen gänzlich verunglückt. Ich einem Viehe eine dritte Dosis Witterwasser hätte eingegeben müssen.“

Versemmeltes als Waffutter für Gänse. Man wäscht Gerste in einem Napf oder eine größere Schüssel, leuchtet sie an und stellt sie an einen warmen Ort zum Keimen, wo man sie täglich einige Mal umrührt und nach Bedarf mit lauem Wasser besprengt. Beim Eintritt des Keimens bringt man die Gerste in eine flache Schüssel, darf aber auch hier das tägliche Umrühren nicht unterlassen. Dieser Gerstenmehl wirft man den Gänsen zum Futter bei. Die Menge der zum Keimen bereit gestellten Gerste lude man so zu bemessen, daß sie auf acht bis zwölf Tage reicht; nach Ablauf dieser Zeit muß frisches Malz gegeben werden. Die Gänse sind täglich einmal zu füttern; frisch und Abends; unter das Malz menge man einige getrocknete und gekochte Kartoffelstücke, welche mit Salz und Pfeffer bestreut werden. Wasser giebt man, so viel die Gänse wollen; man wirft etwas Sand hinein, oder stellt ein mit Sand gefülltes Gefäß in den Stall. Zur Erhöhung der Fresslust trinke man mitunter einige Tropfen bitteren Barmuttmilch ins Wasser. Das Stallhuhn muß täglich mit einem Stroß ausgefressen und das Futtertroglein allers gereinigt werden. Am besten eignen sich zum Wäfen jährige Gänse, weil diese mehr Fleisch angelegt als ganz junge, und solche, deren Federn erst halbweil sind.

Gänse dürfen nicht auf Wiesen und in Wäldern getrieben werden, wo Kumpflingen ausgefressen wurde, da es schon vortheilhaft ist, daß von den Gänzen, welche sich in solchen Wäldern aufhalten, eine Anzahl verendet, und andere nur durch Eingebung von Vergiftmitteln gerettet werden konnten. Wie Vorstich, auch dann, wenn der künstliche Dünger durch Regen eingewaschen ist.

Frischfleisch ist anerkannt ein vorzügliches Fischfleisch. Der Fisch wird gemalt und in lebene oder gläserne Gefäße ohne Wasser gefüllt, aber man muß nach dem Aufschmelzen des gefischelten Gemmele oder Ringstahls gießen, monach dann die Gefäße gut mit Pergamentpapier verbanden, an nicht zu warmen Orten bis zur Verwendung aufgehoben werden.

Keinere Wirthschaften.

Das Schlafen bei offenen Fenstern. Ein berühmter englischer Arzt, Mac Roomae, hat vor einer Reihe von Jahren ein Werk über den Einfluß der frischen Luft veröffentlicht, das heute allerdings nicht mehr neu, aber doch immer maßgebend ist. Er behauptet auf Grund- lage wissenschaftlicher Daten und empirischer Erfahrungen, daß eine Menne der Krankheiten gar nicht erkranken würde, wenn man der frischen Luft immer gehörige Aufmerksamkeit schenkte. Die Nachtluft habe absolut keine schädliche Eigenschaft, der Mensch müsse sich nur vor Temperaturveränderungen möglichst schützen. Das Atmen der kalten Luft sei ganz unbedenklich, doch bürden die Transpirationsoberflächen der Oberlider, die Oberlider der Kehle durch die Kälte durch die Kälte zu leiden. Darum sei warme Kleidung in den heißen Ländern, wo nach Sonnenuntergang die kalte Winde unermüdet eintreten, doppelt