

**† Weichsel-Eis.** Eine ca. 12 l große Glasflasche füllt man fast ganz mit entleerten Kirschen, Weichseln, gießt soviel vollständig sulfidfreien reinen Kornbrandwein darüber, daß er über sämmtlichen Früchten steht, und stellt die verkorkte Flasche ca. 14 Tage in die Sonne oder einen warmen Ort. Man löst man 2 kg Zucker in 2 l Wasser und füllt diesen Wasserstoff mit abgeschältem Kirschenextrakt zu, um bei älteren Weichseln die Flüssigkeit noch 14 Tage in einer verkorkten Flasche stehen zu lassen. Hierauf gießt man die glasgelben, rubinrothen Lässer auf Flaschen, verschließt sie luftdicht, und bewahrt sie, nicht zu warmstehend, zum Gebrauch auf.

**† Kirschen-Wein.** Mächtig reife Weichselkirschen zerdrückt man in einem hölzernen Gefäß, läßt ihnen einen Theil des später zuzugebenden Wassers zu, weil sie ohne dieses infolge ihres Weichseins an gallertartigen Stoffen den Saft sehr schwer geben, läßt sie 24 Stunden gut zugedeckt stehen und preßt sie dann durch einen dichten Pressack aus, gebe auf 1 Mr. Saft 2 Mr. Wasser — das schon vorher gegebene Wasser ist in Anrechnung zu bringen — 1 kg. Hinzucker und 2 Gr. beste Weinsäure, welche mit dem Zucker in einem Theile des erforderlichen Wassers, welches erwärmt wurde, gelöst worden, fülle dieses Gemisch auf ein reines Häfchen, dessen Spundloch mit einem Gährlinthe verschlossen wird, läßt die Flüssigkeit bei einer möglichst gleichmäßigen Wärme von 16° R. verghären, was bei einer bestimmten Temperatur bequem in 4-6 Wochen vorher sehr kann, und gießt dann den Wein auf ein anderes Gefäß ab. Nach einer weiteren Lagerung von 6-8 Wochen, im gleichen Fasse und bei derselben Temperatur, ist er ebenfalls fähig zur Gärung, was sehr gut ist, wenn ein mit ihm gefülltes Glas, welches 24 Stunden im warmen Zimmer stand, seine Erhebung zeigt und keine Fäulnis aufweist, und dann gießt man ihn auf Flaschen, welche gut verkorkt, im kühlen Keller lagern sollen. Ohne Zusatz von Weinsäure schmeckt der Kirschenwein recht sad.

**† Obstwein-Gewinnung.** Der Genuß der Fruchtweine-Gewinnung verbreitet sich mit Recht in weiten Kreisen, denn dieses Getränk ist so wohlgeschmeckt, so erquickend, wie es der süße Dörrwein sein kann. Die hauptsächlichsten Obstweine sind die aus Äpfeln, Birnen und aus gleichem Stoffe berechneten beidseitigen Schampagner sind Nahrungsprodukte, deren Herstellungswiese nur wohl demüthig einmal beschreiben. Die Obstweine-Gewinnung dagegen sich gründlich mit der Weile bergestellt, wie die künstlichen kohlensäurehaltigen Weine, d. h. es wird auf mechanischen Wege Kohlenäure in dem erwärmten Apparaten in den Weinen hineingepumpt. Diese Weine, welche die heilmächtige Nachwirkung erzeugen, giebt den Wein auf einen Kohlenäure-Apparat, und ist er mit Kohlenäure genug gesättigt, auf Schampagner verfertigt. Die Kohlenäure verbindet sich mit Wasser, der Wein besitzt eigene, durch Gährung erzeugte Kohlenäure, hält sich längere Zeit, bleibt vollständig glanzhell — und das Ziel, welches man erstrebt, ist erreicht.

**† Kirschen-Sirup.** Man zerlegt vollständig reife Sauerkirschen mit dem Kerne und läßt sie eine Nacht stehen, worauf man den Saft auspreßt. Zu 3 kg Saft braucht man 1/2 kg Zucker und 25 g beste Citronensäure. Zu dem Saft giebt man bestmögliche Gährlinthe, und gießt man den Saft in ein Gefäß, das sich der Zucker löst, legt dann das Gefäß zum Feuer, kochend während des Siedens gut ab, nimmt die Flüssigkeit, sowie sich kein Schaum mehr zeigt, vom Feuer und gießt unter Umrühren den übrigen Saft zu. Die in der Küche-Pharmazie von 1883 angegebene Vorschrift für den Kirschen-Sirup der Apotheker lautet: Man zerlegt saure Kirschen zugleich mit dem Kerne, läßt sie in einem bedeckten Gefäße unter häufigem Umrühren bei etwa 16° R. Wärme so lange stehen, bis ein Theil, den man beim Filteriren heraus nimmt, mit dem halben Theile Weinsäure gemischt, nicht mehr trübe ist. Die durch Aufpreßen gewonnene Flüssigkeit wird filtrirt und es geben: 35 Theile derselben, gemischt mit 65 Theilen Zucker, 100 Theile Sirup. Er sei rot resp. dunkelrot. Wir geben der Vollständigkeit wegen auch diese Vorschrift, bevorzugen aber, daß durch Weglassen von etwas Zucker und Zugabe von Citronensäure, wie oben, der Sirup für Genußzwecke vorzuziehen sein dürfte.

**† Himbeer-Eis.** Dieser Eis, zur Vereinfachung von Salat ganz ausgedehnt verwendbar, wird folgendermaßen bereitet: Reine Himbeeren läßt man einige Tage stehen, dann gießt man zu 1/2 kg 1/2 kg starken Eisig und preßt jedes nach 24 Std. aus, läßt den Saft verghären, filtrirt ihn und verläßt ihn, je nach Geschmack mit mehr oder weniger Zucker, und füllt ihn auf Flaschen, welche man gut verkorkt, aufbewahrt, einen andern Verfahren überzieht man 2 l Beeren mit 1 l Eisig, läßt dieselben 48 Stunden stehen und preßt sie dann aus. Den so gewonnenen Saft gießt man nochmals über 2 l Beeren, die man ebenfalls nach 2 Tagen auspreßt. Man verläßt den Saft mit 1/2 kg Zucker per Liter und kocht ihn, wenn er länger aufbewahrt werden soll, etwas ein.

**† Wie tragen wir zu einer guten Verdauung der gewonnenen Speisen bei?** Wir alle können nicht nur essen, durch das regelmäßige Essen. Nichts ist wichtiger für die Gesundheit, als unteres Magens als das strenge Festhalten an den Maßregeln, nichts schädlicher

für denselben als das fortwährende Essen. Schwache Eltern, die ihren Kindern so oft während den Mahlzeiten Nachwehe, Sühigkeiten, ja selbst Butterbrode reichen, ahnen nicht, welchen Schaden sie ihnen dadurch zufügen. Zu einer guten Verdauung ist es notwendig, daß nach dem Essen der Magen mit frischer Luft gefüllt wird, seine Verdauungsarbeit zu vollenden, was er 4 Stunden braucht. Unter dieser Zeit sollte man ihm daher keine Nahrung nicht zuführen. Auch ist es ein unsicheres Mittel, den Magen zu verderben, wenn man ihm an verschiedenen Tagen heute zu dieser, morgen zu jener Stunde Nahrung zuführt. Es ist von sicher bösen Folgen, wenn jemand durch seinen Beruf zu früh unregelmäßigen Essen gezwungen wird. Unregelmäßiges, ungesundes, ungesundes, ungesundes zu werden sich bald einstellen. Was ist nun von dem Schlafen nach dem Mittagessen zu halten? — Bei nervös abgepaunten Personen oder solchen, die ein entschiedenes Bedürfnis dazu fühlen, ist von einem kurzen Mittagsschlafchen von etwa einer halben Stunde nicht abzurathen. Der Verdauung schädlich aber ist das stundenlange, ausgeschreckte Liegen des Körpers nach dem Mittagsschlaf; Kindern ist jede Schlafarbeit unumstößlich nach dem Essen streng zu unteragen, wie im Allgemeinen jede anstrengende geistige oder körperliche Arbeit für diese Zeit schädlich ist. — Vortheilhaft trägt zu einer guten Verdauung auch eine gewisse Abwechslung des Nahrungsmittels bei. Eine einfache, noch so nahrhafte Kost ersetzt Weichsel und Getr., während ein steter Wechsel der Speisen den Magen in anregender Thätigkeit erhält. Die Jahreszeiten, das Alter der Personen bedingen eine bestimmte Kost. Für den Magen eines Kindes sind alle gewürzreichen, pikanten Speisen zu vermeiden. Wein und andere geistigen Getränke sind Kindern schädlich, weil sie den Magen überregen. Auch der Erwachsene soll sie in mäßiger Menge genießen; er wird vielen Krankheiten vorbeugen, wenn er auf eine leichte Verdauung und Mäßigkeit hält.

**† Aufmerksamkeiten der Wälder und Waldschwämme.** Es ist den täglich im Gebirge befindlichen Wald- und Waldschwämmen durchaus nicht gut, wenn man sie auf einer Ebene oder dem Waldschicht oder im Schwammwäldchen liegend oder an Handbüchlein hängend aufbewahrt. Dieselben erhalten dadurch sehr leicht einen dumpfigen Geruch. Die Schwämme bedürfen, um sich gut zu erhalten, der Luft und namentlich ist ihnen das Frische der Sonne sehr wichtig. Es empfiehlt sich daher, die Schwämme vor das Feuer an einen Metallhaken oder sonstigen Nagel, der nicht rostet, zu hängen, sie tagsüber wenigstens dort aufzubewahren und erst am Abend herein zu nehmen, und auf den Waldschicht zu legen. So behandelte Schwämme halten sich, weil vom Sauerstoff der Luft täglich durchspülen, lange gut, frisch und appetitlich zum Gebrauche.

**† Verbesserung des Reisens zu befehligen.** Es giebt zwei Mittel, um Reisende auf dem Lande zu befehligen. Das erste ist Terpenin, mit welchem man die beste Seife bereitet und möglichst mit einem Strichgelen von gleichen Stoffe leicht reibt. Es muß dies jedoch sehr vorsichtig geschehen, da Terpenin nicht selten Löcher verurlicht, man probire daher vorher an einem Nadel des Stoffes. Das zweite Mittel, welches gewöhnlich ein etwas geröstetes Terpentin vorzuziehen wird, ist reine Gährlinthe. Man streicht ein Strichgelen davon auf den Fleck, reibt ihn damit aus und entfernt sodann den entstandenen Fettfleck mit Benzin. Auch zum Entfernen von Thierflecken wird Butter in gleicher Weise mit gutem Erfolge verwendet.

**† Eis aufzubewahren.** Man bedient sich dazu eines geschlossenen Topfes von entsprechender Größe, welchen man mit einem Stück Flanell überhüllt und zwar so, daß der Flanell trichterförmig ausgeht bis zur Hälfte des Topfes hineinreicht. Auf diesen Flanell wird das Eis gelegt und zur Abhaltung der Wärme wieder mit Flanell bedeckt. Der Flanell muß großmüthig (loft) sein; der billige eignet sich demnach am besten dazu. Der theure Flanell ist zu dicht und müßte mit verschiedenen Ledern versehen werden, damit das sich löbende Wasser gut abfließen kann. Auch zur Frische-Erhaltung von Butter, Getreide u. s. w. für Kanten ist diese Art des Aufbewahrens ausgezeichnet.

**† Gegen das Ausfallen der Haare.** Um dieses zu verhindern, wasche man die Kopfhaut mindestens zweimal in der Woche in folgender Weise: Man tauche ein wollenes Lätzchen in eine Mischung von Franzbranntwein, dem man mit der doppelten Menge Wasser vermischt, in welchem man mit 1 Gramm doppeltgelbem Schwefel ein Hand voll Kleinstücken abgekaut hat. Durch dieses einfache Mittel wird die Kopfhaut rein erhalten, und die Haarmurzeln werden befestigt, so daß ein Ausfallen des Haares möglichst verhindert wird.

**† Mittel gegen Watten im Pelzwerk.** Im Pelzwerk Jahre lang aufbewahren zu können, ohne daß Watten sich darin einstellen, bedient man sich folgenden Mittels: Man bringt in Spiritus etwas Kampfer, sowie gewundene Schale von spanischem Pfeffer und läßt das Ganze einige Tage in der Wärme des Sonnenlichts stehen, bis eine vollständige Auflösung erfolgt ist. Diese so erhaltene Flüssigkeit wird nun durchgeseiht und das Pelzwerk gleichmäßig damit bespritzt, worauf man letzteres zusammenwickelt und in feste Leinwand einschlägt.

**† Vanillekuchen.** 1/2 kg rechte frische Butter wird schaumig gerührt, mit 2-3 Eiern, 1/2 kg gelbem Zucker, einer Schote gelber Vanille, einer kleinen Prise Salz und 1/2 kg feinem Weizenmehl, worauf man den Teig in einem bemehlten Blech ein wenig dünn aufrührt, zu kleinen Kuchen aussticht und diese auf einem gebackten Blech bei mäßiger Hitze bägt.



# Landwirthschaftliche Gratis-Beilage

## „General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.“

Mr. 30 Halle a. S., den 26. Juli 1895.

### Das Behaden des Bodens und seine Vortheile.

Von recht vielen Seiten meint man, der Hauptvortheil, welchen das Behaden des Bodens bringe, sei die Verminderung des Unkrautes, und nimmt in logischer Folgerung nur ein Behaden vor, wenn sich Unkraut zeigt.

Wirklich aber ist diese Unkrautverminderung doch nicht der Hauptvortheil.

Wenn erfahrene Gärtner behaupten: „Die Gade zieht die Pflanze groß; ein häufiges Behaden ist eben so erfolgreich, wie häufiges Düngen“, so haben sie vollständig Recht und zwar aus folgenden Gründen:

1) Die mineralischen Pflanzennährstoffe, welche sich ursprünglich im Boden befinden und die, welche wir im Dünger zuführen, werden am leichtesten und darum in größeren Mengen von der Pflanzenwurzel aufgenommen, wenn sie sich in löslichem Zustande befinden. Die Löslichkeit dieser Stoffe wird bedeutend beschleunigt, wenn der Sauerstoff der Luft Gelegenheit hat, möglichst ausgiebig auf sie zu wirken. Wenn man darum das Eindringen der Luft durch Bodenlockerung erleichtert, so fördert man gleichzeitig die Lösung der Nährstoffe durch die eingebrungene Luft, und in ganz gleichem Maße eine kräftige Ernährung der Pflanzen.

2) Die Aufnahme dieser Nährstoffe durch die Pflanzenwurzel ist weiter abhängig von einem genügenden Feuchtigkeitsgrade des Bodens. Schon Wasser allein ist zum Pflanzenwachsthum unbedingt erforderlich, und aus diesem Grunde gedeihen auf dem nahrungsreichsten, bestgeeigneten aber zu trockenen Boden die Pflanzen nicht genügend.

Gelockter Boden nimmt nun viel leichter Regen und Gießwasser auf, als fester Boden. Aber auch schon die stehende dampfförmige Feuchtigkeitsluft der Luft, welche sich in kühlen Nächten als Tau niederfällt, wird von lockeren Boden begierig aufgenommen, denn man hat nachgewiesen, daß vorher getrockneter Boden in festem Zustande in 24 Stunden aber 40-50 Gewichtsprocent der Luft aufsaugt.

3) Vom gelockerten Boden wird viel weniger Wasser durch Verunstaltung an die Luft abgegeben als vom festen Boden.

Das Wasser im Boden steigt in Folge der Kapillarität (Haarbröhen-Kraft) des Bodens zur Bodenoberfläche auf, derselben Kraft, nach welcher jede Flüssigkeit an den Wänden eines Glases, einer Röhre etwas höher steht wie in der Mitte. Die Kapillarität wird nun durch das Lockern unterbrochen, das Wasser im Boden steigt nicht direkt unter dem Einfluß der Luftwärme, und seine Verdunstung wird geringer.

4) Die Luft ist bekanntlich ein schlechter Wärmeleiter

und wird als solcher zwischen Doppelwänden mit bestem Erfolge, z. B. für die Konserbierung von Eis zc. benutzt. Auch die Luft zwischen den kleinen Erdrpartikeln im gelockerten Boden zeigt die gleiche Eigenchaft, um so erwärmt sich frisch gelockertes Boden bedeutend weniger als fester und dadurch wird die Verunstaltung der Bodenfeuchtigkeit erheblich herabgemindert.

All diese Gründe fördern das Gedeihen unserer Kulturpflanzen ganz wesentlich und darum wirkt eine recht oft vorgenommene Bodenlockerung durch Behaden ganz ungemein günstig.

In fast gleicher Weise ist ein Bestreuen des Bodens nach durchdringendem Begießen mit trockener Erde, Lahe, Düng, Kompost zc. wirksam und diese sollte in Erdbereitungen, auf den Baumstümpfen junger Bäume zc. nie unterlassen werden.

### Die Sommerarbeiten am Beerenobst.

Wie bei allen Obstarten große vollkommen entwickelte Früchte die höchsten Preise bringen, so auch beim Beerenobst. Es muß darum dem Gärtner daran liegen, Mittel anzuwenden, welche die Entwicklung der Früchte begünstigen, den Werth der Ernte erhöhen. Zu diesen Mitteln gehören:

1. Durchdringendes Begießen bei großer Trockenheit; der Mangel an Feuchtigkeit verringert die Nahrungsaufnahme durch die Wurzeln und Blätter. Die Folgen derselben sind: a) ein ganzliches Abfallen der Frucht; b) eine krüppelhafte Entwicklung derselben. Aus diesen Gründen ist ein durchdringendes Begießen und ein Bespritzen der Pflanzen mit abgeändertem Wasser, vor Sonnenanfang, oder nach Sonnenuntergang vorgenommen, bei trockenem Wetter eine nothwendige aber lohnende Arbeit.

2. Die Verabreichung von Düngstoffen. Selbst bei reichlicher Winterdüngung ist die Anwendung flüssigen Düngers, welche in der Zeit der Fruchtentwicklung wöchentlich einmal erfolgen kann, von überraschend günstiger Wirkung. Ein „Zweifel“ von Dünger beim Beerenobst giebt es nicht, und darum sind die Erträge um so höher und werthvoller, je weniger man den Dünger spart.

3. Eine oft wiederholte Bodenlockerung durch Behaden. Giebt man durch oft gelockerten Boden der Luft Zutritt zu den Wurzeln, so steigert man ihr Aufnahmevermögen für Nahrung und dadurch die Erträge.

4. Beim Stachelbeerenzucht ein häufiges Abpflücken der unreifen Beeren. Unreife Stachelbeeren werden zum Einlocken, zur Stachelbeere massenhaft gefaßt und recht oft höher bezahlt, als die Früchte, welche man ansprechen läßt. Aus diesem Grunde giebt es recht viele Pflücker, welche bei



**F**ür alle Früchte in unreifen Zustande verkaufen. Will man aber einen Theil der Früchte austreten lassen, so thut man wohl, die sämtlichen Sträucher in unreifen Zustande der Früchte durchzupflücken und jedem von ihnen den gewünschten Prozentsatz von Früchten zum Austreten zu belassen. Diejenigen Theile der Früchte kommen größere Mächtigkeiten zu gute, ihre Früchte werden viel größer und wohlriechender, sobald die Ernte genügend benutzten Werth hat, als die von Sträufern, welche nicht abgepflückt waren, und der Preis der unreif verkauften Früchte in vollem Umfange den Neigenwinne vergrößert.

Eine Vorbedingung für die vorzügliche Entwicklung der Früchte ist die sofortige Vertilgung schädlicher Insekten. Die Raupe des Stachelbeerspanners und noch mehr die Larve der Stachelbeerblattwespe fressen recht oft die ganzen Sträucher kahl und vernichten dadurch die Ernte. Ein Besprengen mit Knoblauch in 30facher Verdünnung wirkt sicher tödtlich für sie und schädigt Wuchs und Fruchtbarkeit nicht im mindesten.

**Besiegen der Gemüsepflanzen.**

Die verschiedenen Gemüsepflanzen sind in ihren Ansprüchen an Feuchtigkeit sehr verschieden geartet. So vermögen z. B. Erbsen und Bohnen aus einem scheinbar trockenen Boden noch sehr wohl ausreichende Feuchtigkeit zu entnehmen, während Blumenkohl, Sellerie und Salat sich am wohlsten fühlen und am üppigsten entfallen, wenn das Erdreich, in dem sie stehen, sehr naß ist; es kann fast schlammig sein.

Wir können die Gemüse gruppieren, erstens nach ihrer Benutzung: in Flachwurzeln und tiefwurzeln; zweitens nach ihren Ansprüchen an Wasser in solche, die mäÙig feucht, feucht und sehr feucht stehen wollen, und man können wir jede einzelne Gemüsort häufiger oder seltener gießen, je nachdem sie der einen oder anderen Gruppe angehört. Die Flachwurzeln vielstielig täglich, weil in den flachen oberen Schichten die Erde sehr schnell austrocknet; die mittelstiefwurzeln vielstielig alle zwei bis drei oder vier bis fünf Tage; die tiefwurzeln vielstielig erst nach Verlauf einer Woche oder zwei Wochen oder nach längerer Zeit, denn in den tiefen Bodenschichten hält die Feuchtigkeit lange an. Außerdem aber müßten wiederum alle diejenigen Gemüse, die sehr feucht stehen wollen, z. B. Blumenkohl, abgesehen von der jedes Mal verdünnten Menge Wassers, häufiger begossen werden. Eine regelmäßige Eintheilung des Gießens läßt sich aber nicht festsetzen. Sondern verschiedene Einflüsse machen bald häufigere, bald seltener Wassergaben notwendig.

Der Regen ersetzt oft das Gießen, wie weit, das muß in jedem einzelnen Falle erst festgestellt werden. Zum Beispiel wird ein starker Gewitterregen sehr wohl da ausreichen, wo es sich um flacher wurzelnde Gewächse handelt. Den tiefer wurzelnden führt er wenig Wasser zu. Man untersuche einmal nach einem Durchschlagsommerregen, wie tief das Wasser in den trockenen Boden eingedrungen ist, und man wird finden, daß unter der Oberfläche noch trockenes Erdreich zu finden. Da kann es sehr wohl vorkommen, daß auch bei Regenwetter das Gießen notwendig wird. Viele Gärtner gießen tiefwurzeln Pflanzen mit Vorkie bei Regen.

Wenn jedoch heißes, trübes Wetter Wochen hindurch andauert, so wird das Gießen lange Zeit eingestellt werden müssen, denn es würde den Boden sehr abtöhlen, zudem ist der Verbrauch der Pflanzen sehr gering; sie können in solcher Zeit ohne Schaden ziemlich trocken stehen. Bei warmem, trockenem Wetter vermindert die Feuchtigkeit sehr schnell; die Pflanze verbraucht mehr und auch der Boden gießt mehr ab, so daß bei solchem Wetter nicht leicht zu viel Wasser gegeben werden kann.

Verhalten sich ferner die verschiedenen Bodenarten in Bezug auf Feuchtigkeit. Besonders wichtig ist die nachziehende Feuchtigkeit, welche aus dem Untergrunde in vielen Fällen das Gießen zu ersetzen vermag. Die Lockerheit der oberen Erdschicht ist ferner von Einfluß auf die Bodenbeschickung. Ist mit der Hode die Oberfläche leicht gelodert,

dann entweicht die Bodenschichtigkeit bei weitem nicht so schnell, als wenn das Land ungelodert und einer festen Kruste liegen bleibt. Es sieht die geloderte Schicht zwar sehr trocken aus, aber der Untergrund bleibt frisch.

Auch der Verbrauch der gleichen Pflanzen ist in den verschiedenen Entwicklungszeiten sehr verschieden. So lange die Pflanzen nur kleine Blätter haben, verbrauchen sie verhältnißmäßig nur wenig Wasser. Große Blätter verbrauchen sehr viel, noch mehr verbrauchen Blüthen und Früchte; während der Samenreife hört hingegen der Wasserverbrauch ganz auf. Beim Gießen muß auch die Jahreszeit berücksichtigt werden.

In den langen Tagen des Juni und Juli, mit hohem Stand der Sonne, sind die Ansprüche der Pflanzen, die sich zu dieser Zeit in voller Entwicklung befinden, sehr groß. Im Mai ist der Wasserverbrauch unter sonst gleichem Verhältnissen geringer. Im August werden die Tage wieder kürzer, die Sonnenstrahlen fallen weniger senkrecht; auch wird, je mehr wir uns dem Herbst nähern, die Luft feuchter. Die Anforderungen der Pflanzen lassen dann nach, und das Gießen kann mehr und mehr eingeschränkt werden.

Aber alles dies ist veragegenwärtigt, und dann auch die Pflanzen, die er gießt, ein klein wenig beachtet und zusehet, wie ihnen das Gießen bekommt, der wird bald lernen, wann begossen werden muß.

**Unser Haus- und Zimmergarten.**

**\*\* Ein großer Schädiger unserer Oberveten, der Apfelwiderler, der Winterkranke aller Obstbaumgärten und Gärtenfreunde aus sich ziehen, damit keine schädlichen Kräfte richtig und mit aller Macht gekämpft werden. Von Ende Juni bis tief in den Juli hinein können wir an allen Äpfeln und Birnbäumen bemerken, daß besonders da, wo zwei Früchte sich berühren, oder wo Blätter nahe an den Früchten liegen, erstere oder letztere aneinanderstoßen und dann zwischen frisches Wurmmehl bilden. Es ist dies das fieserliche Anzeichen für das Vorhandensein der „Schlamm“, dem „Widerler“, des „Apfelwiderlers“, das sich um kein Bescheiden der halbgebackenen Frucht als ganz blasgründliches, kleines, hohes Büchlein mit braunrotem Kopf präsentiert. Dasselbe kriecht sich auf seinem Wege bis zum Kernhause durch, verzehrt dort die jungen Kerne, wird dick und fett, und bohrt sich, wenn es genug hat, auf einen anderen Wege heraus. Der Apfel, ferner der Kern, der ferner bekräftigt, dem „Widerler“, das die Raupe nicht sich bebaut in ein Winterversteck zurück und spinnst sich ein, um sich sich erst im Mai des kommenden Jahres zu verpuppen. Im Juni plagt das Büchlein und der Apfelwiderler sticht ans Tageslicht, um von neuem seine wüthigen Eier einzeln an die jungen Früchte abzulegen. Wenn wir daher im die letzte Zeit auf, so können wir eine ganze Menge unserer jungen Äpfel und Birnen, wenigstens an den niederen Zweigen, retten, indem wir das unter dem angelegten Blatt oder zwischen zwei sich berührenden Früchten liegende Büchlein zerdrücken. Das abgetriebene wurmthätige Obli muß unter allen Umständen so rasch wie möglich aufgefunden, sofort einander an Schuppe verbrüht, verbrannt oder sonstwie unschädlich gemacht werden, da es meist noch Larven von Obli-naben birgt.**

**\*\* Die Vertreibung des Maulwurfs aus dem Garten. Vorur ist jeder einseitige Mensch von dem großen Nutzen, den der Maulwurf in der Natur stiftet, voll und ganz überzeugt, aber dennoch ist er dem Gärtenbesitzer in seinen Beeten ein ungeliebter Gast, da er es trotz des durch die Vertreibung des Maulwurfs entstehenden Nutzens dennoch nicht gerne sieht, wenn keine so schon begünstigten Beete an verdichteten Stellen aufgeschoben und unterwühlt sind, da die Pflanzungen an solchen Stellen in ihrem Wuchstum meist gehemmt sind und nicht weiter wachsen wollen. Noch schlimmer sieht es aus, wenn seine unterirdischen Gänge in die Wurzelstöcke führen, denn hier hat er in kurzer Zeit alles durcheinander gemischt, so daß man sich in diesem Durchschnitt von Erde und Pflanzen kaum mehr zurecht finden kann. Als einfaches und dabei sehr wirksames Vertreibungsmittel soll sich nun das sogenannte Franzosenöl (Oleum animalis foetidum), eine schwere älige Masse, die einen widerlichen Geruch von sich giebt, benützt haben. Dasselbe erhält man in jeder Drogeriehandlung im billigen Preis. Einige Tropfen davon auf Topfen geben und in die Gänge geschloß, befreien diese in den meisten Fällen von des Maulwurfs lästigen Besuchen und es sollen Mittelste noch öfterer Verwechslung des Verfahrens von dem ferneren Besuch dieser Gänge verholet gebieten sein. Auch soll die Anwendung dieses Oels gegen die Wühlmaus treffliche Dienste leisten.**

**Bienenwirtschaftliches.**

**? Das Meinen des Bienen, das im Gandel und in der Industrie Verwendung finden soll, geschiedlich, ist die Bienen, die von besonderer Gemüthsart sind oder auch durch Einwirkung von Sonnenlicht und Wasser. Jenes Mittel die Kunstflöche, dieses die Natur**

flöche. Diese letztere wird in der Regel bevorzugt, da sie ein Produkt von entschieden größerer Schönheit liefert als die Kunstflöche. Bei der Naturflöche geht der Samenflug in Verbindung mit Sonnenlicht in jenen Zustand über, in welchem man ihn als Dron bezeichnet; das Dron zeigt alle Eigenschaften des Samenfluges in größerem Maße und kehrt sehr rasch in den gewöhnlichen Zustand. Die Naturflöche, die dem Bienen anhaften, werden durch Dron rasch zerstört. Um das Meinen des Bienen rasch durchzuführen zu können, giebt man bestimmten eine große Oberfläche, indem man es bündert, b. mittelst einer Spindel zu diesen Zweck konstruirten Walze in Bänder oder Späne zertheilt. Diese werden auf Rohrinne gelegt, die mit Leinwand überzogen sind und einen recht feinen, feinsten Flach stellt. Durch Reiben der Bienenflöche mit Wasser werden diese beständig feucht gehalten und durch wiederholtes Umlinden werden alle Theile der Einwirkung des Sonnenlichtes ausgesetzt.

**? Mäuererei.** Mit zu Ende gehender Tracht kommt es nicht selten vor, daß sich die Arbeitsbienen auf das Rasen, Stielen und Rasen verlegen. Einig spüren dieselben umher, bis sie ein vertieftes oder sonst irgendwelches Nest entdeckt haben. Jede dieser Schwärme, wenn einmal dieser Mäuer in ihren Nest einbringen, ohne daß es ihnen gelingt, die Fremdlinge abzuweisen. Bald werden dann die Mäuer mit einer größeren Anzahl ihrer raubenden Genossen zurück und nun ist die Mäuererei in vollem Gange und dauert so lange fort, bis der letzte Trachtflug vorgetrieben ist. Die Mäuererei bringt auf beiden Seiten, sowohl der Mäuer als auch der Bienen, viele Nachteile. Die Mäuerbienen sind eine besondere Art, wie vielfach fälschlich angenommen wird, auch nicht etwa abgetriebene Bienen, eine Anweisung, die man auf dem Lande häufig trifft, sondern alle Arbeitsbienen werden Mäuer, wenn ihnen durch verführten Honig oder durch schwache, weisse Flöche Gelegenheit dazu geboten wird. Wenn man also keine Bienen durch Füttern mit etwas Honig oder Branntwein stark machen kann, so kann man sie hierdurch dennoch nicht zu Mäuerern heranspitzen. Um Mäuererei zu vermeiden, halte man keine weisse Flöche Mäuer und verstoppe keinen Honig, da man sich sonst hiermit die Mäuer herbeilodert. Ist dieselbe jedoch schon ausgebrochen, so kann man, sofern sie noch nicht zu stark im Gange, verhindern, das Flugloch mit weichen Lehm zu verkleben und mittelst eines weichen Schwabens einen Gang durch den Nest nach dem Flugloch zu machen. Die beirathenen Bienen werden bald das nest hergestellte Flugloch befehen und sich durch dessen Verengung die Mäuer leichter von Halle halten. Auch das Verkleben des besuchten Stoches auf 1/2 Stunde Entfernung von der 3-4 Tage in einem dunklen Keller hält oft.

**? Eine ausgezeichnete Sommerpflanze und zugleich ein prächtiger Gartenzucht ist die für fast alle Gärten und sonstige Gärten geeignete Impatiens glandularia Koyle, eine Ballastine aus Südindien, welche für den Bienenfreund nicht unwichtig ist, da die weislich leuchtenden Blumen gerne von Bienen besucht werden, für den Gärtner aber doppelten Werth haben. Am Rande von Gehölzgruppen und zwischen größeren Pflanzungen-Anrangungen, in Gärten, wo man einen reichlichen Anbau von Impatiens, sowie die Natur liebt, zu erzielen wünscht, ist die Impatiens unübertrefflich. Keine ihrer Stammverwandten erreicht solche Dimensionen, denn Büsche von 2-3 Meter sind je nach dem Standort eine Seltenheit, so auch im Mittelhol, der von mehreren zu einem Busch vereinigten Pflanzen ein höchst materielles und effectvolles ist. Die einzelne Blume gleicht denen einer einfarbigen Rose und ist von schönem purpurroter Farbe. Diese Pflanze sollte ob ihrer eminenten Schönheit in keiner größeren Anlage fehlen; auch ist sie in der Kultur sehr angenehm, da man den Samen nur einmal an Ort und Stelle zu streuen hat, indem sie sich von selbst aussetzt, und zwar auf sehr interessante Weise, indem die Samenlasten sich zu den Stellen, wo sich bei einigen anderen Arten einwärts zusammenrollen und die Samen dabei fortrollen, um im folgenden Frühjahr, trotz Einflusses gegen Frost, an verschiedenen anderen Stellen wieder aufzuwachen.**

**Bier- und Geflügelzucht.**

**++ Wertvolle zur Zuchtweine.** Gute Zuchtweine sollen einen kräftigen Fein, an der Stirne etwas breiten Kopf haben, der nicht mit zu großen schweren Schlappohren beehrt ist, ferner feingliedrig sein, möglichst breite Füße und Beine haben, die nicht zu sehr auswärts gebogen sind und einen sogenannten Karperfüßchen darstellen. Das Kreuz kann nicht breit genug und voll genug abgegliedert sein, die Brust und der Bauch sollen möglich viel Umfang und erstere feine flachen Rippen haben. Die vier Gliedmaßen sollen nur mittlere Höhe haben, an den Schultern und Schenkeln möglichst reich mit Fleisch besetzt und an den Unterfüßen fein behaart sein. Ferner soll seine Dielen, seine Unterfüße nicht feinen Haare sein und seinen großen Masthahnen.

**++ Für jüngende Samen** eignet sich Eintrinken bis 1 Kilogramm, Masthahnen bis bis 200 Gramm und Balkenstuden, Cocosstuden und Erdmännchen für Hafe, und Mutterweine bis zu 1 Kilogramm pro 100 Kilogramm Lebendgewicht.

**++ Eine beständige Zufuhr frischen Blutes** ist bei der Geflügelzucht bringend nötig, um abzuhalten die Eierzeiten zu erzielen. Es giebt Becier für den Geflügelzüchter keinen milderen Beförder, als den durch die Befugelung neuer Hähne von nicht verwandtem Blute zu den Hennen. Bei einem dauernd so intensiv angelegtem Organismus und bei einem so regen Stoffwechsel, wie er bei der Henne

zur Zeit ihrer Reifezeit abnimmt, spielt der edelste aller Stoffe, das Blut, eine unendlich große Rolle.

**++ Gifteleitung beim Aufblähen des Individes.** Das Blähen des Viehes ist ein bei des gewöhnlicher häufig eintretendes Uebel, das den Landwirth manchmal in Verlegenheit bringt. Ein Zehnerz ist nicht immer gleich zur Stelle, obwohl wenig ein Schindelnobler. Auch ist der gewöhnliche Landmann mit dessen Anwendung meist zu wenig vertraut. Es dürfte demselben daher ein bis zwei einfache, leicht anzuwendende Mittel sehr willkommen sein. Man laufe in einer Wiese gewöhnliches Salzwasser in einer mit Wasserfüllten verschlossenen Flasche, die an einem dünnen Rohr, im Keller, aufbewahrt ist. Bläht ein Thier auf, so gieße man ein bis zwei Esslöffel des aufbewahrten Salzwassers in eine gewöhnliche Wechsellöcher ober ein anderes Gefäß von etwa 0,75-1 Liter Inhalt und fülle dieselbe mit kaltem Wasser auf. Die Flüssigkeit wird dann dem geblähten Thiere vorsichtig eingeschnitten. Der Kopf muß dabei hochgehalten, aber der Hals nicht übermäßig getrocknet werden. Duetet das Thier, so laße man den Kopf sofort los, bis der Pulsrecht vorüber ist. Wirkt das Mittel nicht abtödt, so kann es nach kurzer Zeit nochmals und auch zum dritten Male gegeben werden.

**Keinere Mittheilungen.**

**? Sehr seltener wird die Gestecke, wenn dieselbe öfter durch Regen übertröben wird, jedoch das halbhütre, mit vom Regen durchwässigte Futter wiederholt getreitet und auf Haulen gegossen werden muß, wobei das Trecken weit langwieriger vor sich geht als bei frisch gemähtem Futter. In das Heu seltener thut und es tritt Regen ein, so lege man dasselbe in große weisse Haufen zusammen, wodurch es besser von den Auslaugen und Verberben erspart ist. Aber jedoch das Heu noch nicht leicht trocken, so ist es ratsam, diese Haufen bei länger anhaltendem Regen öfter aufzulockern, eben, ganz zu wenden, damit möglichst Luft an dieselben kommt und das Verfaulen der ganzen Pflanzensstoffe verhindert wird. Sehr empfehlenswert ist für solche Fälle auch hier das beim Reie so häufig mit gutem Erfolge angewandte Trecken auf Geizen, wie ferner in den Boden getrennt mit drei Quersprossen versehenen Stange, an welche das am Morgen geschnittene und einmal gewendete Gras ganz dünn aufgehängt wird, sobald es bei günstigen Wetter in 2-3 Tagen vollkommen trocken und gleich von den Geizen herunter eingeholt werden kann. Dadurch, daß bei dieser Verbreitungsart das geschnittene Gras in weichen Verfaule, nur nicht mit dem Boden in Verbindung kommt und von demselben keine Feuchtigkeit aufzieht, bleibt es viel haltbarer und wohlriechender. Auch bei Regenwetter trocken das an Geizen hängende Heu viel rascher ab als das am Boden liegende und genügen hier oft schon einige warme Stunden in Verbindung mit etwas Wind, um das rasch abgetrocknete Heu in der Sonne zu trocknen und zu härteln. Bei diesem Verfahren, dem Heu in Haulen hängen, welche unter 2 Tagen nicht zu trocken erkrankt, vorausgesetzt, daß während dieser Zeit nicht nochmal Regen eintritt. Diese Methode, auch das Heu auf Geizen zu trocknen, ist im südlichen Bayern (Nähe) allgem. in Gebrauch und hat sich bereit gut bewährt, das eine Verwendungs von Geizen auch anderwärts nur warm empfohlen werden kann.**

**Sauswirthschaftliches.**

**+ Um Petroleumlampen schnell und leicht zu reinigen, reibe man Brenner und Glasboden von innen und außen (ganz ohne Wasser) mit trockener Holzasche und einem weichen Papier ab. Das Heften wird hierauf und darf nur noch mit einem trockenen Tuche abgewischt werden. Besonders Röhrenlampen lassen sich auf diese Art schnell vollständig säubern, da die Asche alle Petroleum aufsaugt. Reibt man zu der Arbeit ein Paar alte Handschuhe an, so bleiben die Hände ganz rein, weil das Aschen ohne Anwendung von Feuchtheit geschieht. Auch ist diese Methode dem vielfach gebrauchlichen Reinigen mit Seife und Soda bei weitem vorzuziehen, da hierbei mit der Zeit die des Brenners und das Becken verbindende Mannvermittlung durch die scharfe Natronlauge gelöst wird.**

**+ Um Rostflecke von Messern, Scheeren, Iuz von Stahlgeräthen gründlich zu entfernen, löset man ein Stück reines Natriumwachs in einem Weisshöpfen, reibt auf dem erdärtemen Stahlgeräthe so lange hin und her, bis sich eine dünne Wachsschicht darauf gebildet hat. Dann taucht man einen wollenen Lappen in pulverförmiges Stochsalz und reibt damit kräftig das Wachs von der Stahlfläche ab, worauf der Rostflecke verschwinden wird.**

**+ Reinigungsflüssigkeit wasserfest zu machen.** 125 Gramm Melezucker und ebensoviele Mann werden unter feinstem Müllrinden in heißem Wasser aufgelöst. Man giebt die Mischung in einen größeren, mit lauwarmem Wasser angefüllten Zuber und rührt so lange um, bis alles gut vermischt ist. Die Flüssigkeit weicht man darauf die Reinigungsflüssigkeit 24 Stunden lang ein und hängt sie abdann zum Trocknen auf, ohne sie auszuwringen. Oder: man löst 175 Gramm Hausenblase bis zur vollständigen Auflösung in weichen Wasser, im Gewicht löst man 35 Gramm Mann in 1 Liter und 10 Gramm weisse Seife in 1/2 Liter Wasser auf. Jede dieser Reinigungsflüssigkeiten wird einleiten durch ein grobes Tuch und vermischt sie lobann. Weisshöpfen weicht man die Mischung stark erwärmt werden und wird sie in diesem Zustande vermischt einer Wärme auf die innere Seite der Reinigungsflüssigkeit aufgetragen. Es ist gut, dies zweimal zu wiederholen.

