

Bienenwirthschaftliches.

Abhalten der Sonnenstrahlen von den Bienenstöcken im vorzeitigen Frühjahr. Sobald der Frühling herannahet, muß der Bienenwirth ganz besonders Acht auf seine Bienenstöcke geben...

Vertilgung der Bienenbrut. Wenn die Bienen im Frühjahr das Brutnest schon ziemlich weit ausgefüllt haben und es tritt dann wieder kaltes Wetter ein, so ziehen sie sich wieder in die Wintertraube zusammen...

Thier- und Geflügelzucht.

Zur raschen Förderung der Karpenzucht wird vielfach die Fütterung der Karpen mit eingeweichten, entbitterten Lupinen empfohlen, ebenso mit Gerstenkeimen etc.

Kanarienvögel von Ungelieferer zu befreien ist nur durch große Mühe und Sorgfalt möglich. Vor allem ist es erforderlich, den Käfig - der stets und ständig ein Drahtgitter sein muß, nicht ein solcher mit Holzröhren und Zellen - täglich zu säubern...

Rühe ohne Hörner. Die in der Milchzeit weidenden Rinderherden besitzen in den Hörnern vorzüglich Vertreibungsgegenstände, denen auch die großen Maulwürfer gerne ausweichen...

Der sogenannte „Pisa“ sei dünnern ist nichts weiter, als ein durch Erhaltung verurtheilter Schuppen, resp. eine Entzündung der Nieren- und Harnblase, wobei die Nierenblase meistens verstopft sind und das Thier gestounen ist, durch die Schmelzeblase zu atmen.

Die Entzungen wie überaus alle Weibchen für Kanarienvögel sind große Hunde, Katzen, Hasen etc. zu sichern, welche sich zwar nicht alle Hunde und Katzen Feinde der Kanarienvögel, es kommt sogar nicht selten vor, daß die gutartigen Spergel der Familien „Wald und Meise“

mit denselben Freundschaft schließen, aber so recht zu trauen ist auch diesen nicht. Die übrigen einwas kann zu bewahren. Uebrigens hat man bei der Bearbeitung eines Stroh wohl im Auge zu behalten, daß die Milchadern und Milchgängen bei älteren Kühen viel stärker ausgebildet sind als bei jüngeren.

Ein gutes grünfuttererzeugendes Fütterfutter sind Malzfeime; man nimmt 2 Theile Kartoffeln, fein gedrückt, und 1 Theil Malzfeime und mischt dieselben untereinander. Dieses Futter fressen die Fühner mit großer Eifer, bleiben gesund und kräftig bald und legen fleißig. Auch kann man etwas Haapschalen darunter mengen aber nicht viel, weil sonst die Fühner das Futter nicht annehmen.

Die Milchadern als Erkennungszeichen guter Milchläue. Die Milchadern, welche vom Euter ab in zwei Hauptzweigen den Bauch entlang laufen, gehören zu den wichtigsten Zeichen für die Erkennung der Milchergiebigkeit einer Kuh. Je deutlicher, stärker, voller sie hervortreten und je mehr sie sich schlängelnd herumbewegen, je weiter sie überhand an dem Bauch verbreitet sind und je häufiger ausgebeult die Öffnung ist, durch welche sie in die Bauchhöhle eintreten, desto mehr kann man auf die Milchergiebigkeit der betreffenden Kuh schließen.

Hauswirthschaftliches.

Vertilgung des Hauschwammes. Hat sich der Hauschwamm in dem Hofraum zwischen Zimmerhöfen und Deck angeheftet, so bohrt man in den Fußböden Löcher, woraus man die Erde entfernt und die Fußböden wieder verkleidet. Das Schloßes dringt in alle Fugen und Spalten und vertilgt den Hauschwamm ganz sicher.

Kalkseife zum Waschen hebrer Stoffe und Lächer wird in folgender Weise hergestellt: 500 Gramm Kalkesöl wird auf 30° erhitzt und unter stätkem Umrühren 250 Gramm Soda hinzugefügt. Anbererkens erdarmt man 250 Gramm weißen Zerkleinert und rührt dieselben in die eben bereitete Seife ein. Die Seife wird gut bedeckt 4 Stunden lang sich selbst überlassen, dann wieder soweit erhitzt, bis sie klar zerfließen ist und unter Umrühren 500 Gramm Oelölsäure dazugegeben.

Wegwaren aufzurichten. So manne Bankraum möchte, bevor sie die Wegwaren zum Sommerfchafe einpackt, dieselben von den Straggen des Winters etwas aufrichten. Dies kann man leicht dadurch bewerkstelligen, indem man Roggenkeime in einem ibenen Topfe zu Feuer gibt und so erhitzen läßt, daß man sie an der Hand gerade noch bilden kann.

Nährwerth des Fischfisches. Die Thatsache, daß das Fischfleisch im großen Ganzen weit billiger ist als das Fleisch unserer Hausthiere, daß zu der Ansicht geführt, daß auch der Nährwerth geringer sei. Diese Ansicht ist aber eine durchaus irrige.

Kalkstoff wasserfest zu machen. Man bringt 4 Kilo Gasein in einen Holzfaß, vertheilt dasselbe in 30 Liter Wasser und läßt nach und nach 100 Gramm gelösten Kalk zu; diese Lösung neigt man zu einer anderen Lösung, bestehend aus 2 Kilo neutraler Seife in 24 Liter Wasser. Man rührt dann das Ganze durch ein feines Haarfieb und ein Tuch laufen und trinkt mit der Lösung das Gewebe; dann appetriert man das Gewebe in einer auf 60 Grad Celsius erwärmten essigsauren Thonerdeblösung.

Mit zum Verkleben der Feinzertheilchen. Man mischt gleiche Theile gepulverte Kreide und Bleiweiß mit Leinölfirnis und ein wenig Terpentin zu einem dicken Teige.

Sammet, weichen, wieder hart zu machen. Man nehme einen Theil gelohenen Gummi arabicum und 4 Theile Tragantgummi, gebe die Mischung in eine Schüssel, siebe Wasser darauf und lasse es 24 Stunden stehen. Dann saube man einen Schwamm in die Lösung und bestriche die linke Seite des Sammetes und lasse ihn trocken werden.



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

Nr. 12 Halle a. S., den 21. März. 1896.

Wie muß ein Thomasmehl beschaffen sein, wenn es schnell und sicher wirken soll?

(Zum Schutze unserer Landwirthschaft gegen Ausbeutung). Professor Dr. Wagner-Darmstadt liefert in seiner neuesten Broschüre „Düngungsfragen Heft III“ den Nachweis, daß jeder an Phosphorsäure arme Boden mit erheblich mehr Phosphorsäure begünstigt werden muß, als ihm in den Ernten entzogen wird.

Um den großen Unterschied in der Wirkung verschiedener Thomasmischungen zu zeigen, theilt uns Herr Professor Wagner folgende Versuchsergebnisse mit:

Table with 4 columns: Phosphorsäure in Form von, Phosphorsäure gegeben in Form von, Gramme der erdige von Gehalt, and Mährerträge gegen ungeüngt. It lists various phosphorus fertilizers like Superphosphat, Thomasmischung No. I, II, III, IV, V, and Präpariertes Phosphatmehl.

Das an vorletzter Stelle angeführte, von gewisser Seite empfohlene sogenannt präparirte Phosphatmehl ist des Versuches halber mitbenutzt worden, aber, wie bei dem sehr geringen Gehalt desselben an citratlöslicher Phosphorsäure nicht anders zu erwarten war, fast wirkungslos geblieben.

Bei den vorstehenden Versuchen verdient noch der Umstand besondere Beachtung, daß durch die Beweise geliefert wird, daß die citratlösliche Phosphorsäure der Thomasmische den wasserlöslichen des Superphosphats in der Wirksamkeit gleichwertig, also gleichwerthig mit derselben ist.

Wenn nun aber zugleich der Preis der citratlöslichen Phosphorsäure gegenüber der wasserlöslichen ein wesentlich geringerer ist, so kann es für den Landwirth nicht fraglich sein, daß er dann der citratlöslichen Phosphorsäure in der Thomasmische den Vorzug giebt.

Druck und Verlag von W. Kuttischow. - Verantwortl. Redakteur Adolf Findeisen, beide in Halle a. S.



phosphat zählt der Landmann also per Saß von 100 kg Mt. 1.12 mehr als für ein 16 procentiges citratlösliches, phosphoräurehaltiges Thomasmehl. Das macht aber für den Waggon von 200 Str. rund Mt. 110 mehr. Dabei ist außerdem zu berücksichtigen, daß im Thomasmehl noch ein großer Theil Borathosphorsäure (nicht sofort citratlöslich) und Stall umsonst mitgeliefert werden.

Der große Vorteil bei Anwendung gutlöslichen Thomasmehls, auch zu Frühjahr- und Sommerfrucht, ergibt sich hieraus von selbst. Nützlich ist hierbei nur, daß auf hohe Citratlöslichkeit und gute Mischung desselben mit dem Boden Gewicht gelegt wird.

Der Honig ein Genuss-, Nahrungs- und Heilmittel.

Von Emil Jahn. (Vortrag im hiesigen Bienenverein.)

Der hiesige Bienenverein bezieht gegenüber dem Honig konsumierenden Publikum so unendlich vielen Irrthümern, daß es an der Zeit ist, dasselbe im Bauernfreund über die wahre herrschende rationelle Bienenzucht und Honiggewinnung zu belehren. Bei dem vielen Angebot überreichen Honigs müssen die bis jetzt sehr zurückhaltenden Jünger mehr an die Öffentlichkeit treten und die Zucht, daß alles Honig sei, was so aussieht und so genannt wird, zurückweisen. So ist „Schweizerhonig“, der häufig in den Gashöfen der Schweiz kreuzt wird, insoweit er nicht von Bienenzüchtern stammt, ein Fabrikat von Kartoffelsäfte, Glycose u. und einer geringen Beimischung von Honig, die Bienenzucht hat damit nichts gemein. Der vielgepriesene Habana- und Chile-Honig ist der Fälschung noch mehr verdächtig, da solche dort noch ärger betrieben wird, er ist entweder ein sehr starkes Fälschmittel oder seine Gewinnungsweise ist eine sehr unaufrichtige. Beweiz dafür ist: daß, wenn die Bienen damit gefüttert werden, die bössartige Bienenkrankheit, die Faulbrut entsteht, welche den ganzen Bienenstand gefährdet. Solcher Honig, der wenigstens als solcher bezeichnet wird, mag zu gewerblichen Zwecken gut genug sein und solchen Honig, aber ein reiner Bienenhonig in obigem Sinne, zum Wohle der Menschheit, ist es nicht und wird es niemals werden, es ist eben kein reiner Honig, sondern ein fragwürdiges Handelsprodukt. Der reine Bienenhonig ist eben nur ein von den Bienen aus allerlei Blüthenmetallarten gesammeltes reines Naturprodukt, mehr oder weniger rein, je nach den Ursprungsblüthen.

Aus den Waldgegenden kommt der Waldhonig, er ist der geringste, wegen seiner harzigen und schleimigen Bestandtheile, und wegen des häufig darin mit vorkommenden Fichtenhonigs, derselbe läßt sich nicht schleudern und wird deshalb zumeist als Baden- und Tafel- oder Scheibehonig verkauft und findet vielen Verkauf, selbst in besseren Ständen, wo man solchen irrtümlich eher weise für den besten und besser als Schleuderhonig hält.

Der beste, deutsche Honig ist unkräftig der Garten- Feld- und Baumblüthenhonig aus dem Raab, der Gsparsseite und andern Klearenten, den wunderbar schön duftenden Blüten der Mägen und Linden, derselbe hält jeden Vergleich aus und ein Zeichen der Feinheit ist es, daß er mit der Centrifuge aus sich selbst übertr werden kann. In diesem Schleuderhonig wird dem Honigkonsumenten ein unvergleichlich edles und schönes Naturprodukt, auf kaltem Wege penälich reinlich und sauber genommen, von keiner Menschenhand berührt, geboten, und es ist zu verwundern, daß derselbe noch immer so verkannt und als geringer als der Scheibehonig gehalten wird. Und hoch ist der Schleuderhonig in allem genau dasselbe, nur daß er von dem ganz unverständlichen, nur den Mägen beschwerenden Wachsban frei und billiger ist, weil der dem Konsumenten ganz werthlos, dem Anker aber von großem Nutzen werdende Wachsban erhalten bleibt.

Der Honig war im Alterthum hochgeschätzt und Canaan ward als ein geeignetes Land, wo Milch und Honig floß,

gepriesen. Der Milch ist noch keine Konkurrenz bereitet, desto mehr dem Honige. Der mächtigste Konkurrent ist der Zucker, obgleich er weit schwerer verdaulich ist, weil er unter dem Einflusse des Magensaftes, besonders der Salzsäure, erst chemisch verändert oder invertirt werden muß und event. unter Bildung abnormer Gährungsprodukte, Verdauungsbeschwerden, und bei Kindern zuweilen Darm- und Magenbeschwerden verursachen kann. Dagegen entspricht der im Honig enthaltene Zuckersaft genau dem Invert-Zucker, welcher ohne Weiteres resorbirt wird, und vom Magen aus direkt, ohne die Verdauungs- und Fährlichkeiten weiterer Limkungsprozesse in's Blut übergeht. Bei der großen Bedeutung, welche der einzig natürlich vorkommende Invertzucker des Honigs quantitativ und qualitativ im Organismus hat, da er Hauptfaktor für Fett- und Wärmebildung abgibt, müßte ein viel größerer Wert auf den Honiggenuß gelegt werden, auch zum Einmachen von Früchten ist der Honig sehr geeignet.

Bei dem Honiggenuß ist abnorme Gährungs- und Säurebildung ausgeschlossen, er leistet den Gährungsregern Widerstand und dürfte so recht bei der Kindererzählung am Platze sein.

Aber auch als Vorbeugungs- und Heilmittel verdient der Honig Beachtung, er wird im Magen bis zu 50 Gramm ohne Beschwerde vertragen. Für fiebernde Kranke, welche meistens aus magenleidend sind, soll 2-3 % Honigwasser ein nahrhaftes und erfrischendes Getränk sein, was ja zum Theil der im Honig mit enthaltenen freien Ameisensäure zuzuschreiben sein mag, welche der Salzsäure ähnlich wirkt, und belebend schmeckt und rücht.

Auch antiseptische Eigenschaften sind dem Honig nicht abzuspargen wegen seines Ameisenäuregehaltes, welcher wie Essigsäure, Salicyl- und Benzoesäure analog wirkt. Die Ameisensäure der Bienen findet namentlich in der Homöopathie vielfache Anwendung in dem Mittel „Apis“.

Honig ist auch als Verband für Wunden und Geschwürbildung nicht zu verachten und hat den Vortheil, daß keine Vergiftungserscheinungen wie bei Jod und Carbolsäure vorkommen.

Zur Verhütung und Milderung, event. zur Bekämpfung von Catarrhen und Brustleiden ist seiner guter Honig wie geschaffen und den Respirationorganen von großem Nutzen, u. s. w.

Aus alledem ersehen wir, ein wie edles Naturprodukt reiner Bienenhonig ist, denn es ist konzentrierter Blütennektar, eine Gottesgabe, aus dem so mannichfaltigen Blütenstaub stammend, welcher auch sonst durch seine Pracht und seinen köstlichen Duft Auge und Herz erfreut.

Butterbereitung.

Die Bereitung guter Butter ist, wie ja schon so mancher unferer Landwirthe in Erfahrung gebracht haben wird, eine nicht zu unterschätzende Nebeneinnahme.

Weider liegt aber die Butterbereitung in manchen unferer Wittschaften noch sehr im Argen und bringt daher nicht den Gewinn, den sie bei Anwendung einer etwas größeren Sorgfalt zu bringen im Stande wäre.

Es dürfte daher unferen Landwirthen nicht unerwünscht sein, in nachstehende einige diesbezügliche Winke von einem auf lange landwirthschaftliche Praxis zurückblickenden Fachmann zu erhalten:

Möglichst bald nach dem Melken muß die Milch gefeilt werden. Die nächste Aufgabe besteht darin, die Milch in einer Temperatur von 45 bis 55 Grad zu erhalten. Wir rathen ab, nachdem die Milch 24-36 Stunden in den Satten gefanden. Bei warmem Wetter kommt Es in das Wasser, in welchem die Milchfatten stehen.

Ohne ein geeignetes Milchzimmer und die in dasselbe gehörende Einrichtung kann die beste Sölländerin aus der besten Milch keine vorzügliche Butter herstellen. Wer seine Milch daher in einem Staume aufrahmen muß, in welchem

gleich allerlei Speisereste aufgehoben werden, oder in den wühl gar die Dünste aus Küche, Wohnzimmer oder Stammer bringen, kann beim besten Willen keine vorzügliche Butter machen. Auch nicht, wer in einem dumpfen Keller, wo Gemüthe u. s. v. lagern, die Milch aufrahmen muß. Nur in Räumen mit vollkommen reiner Luft kann wirklich gute Butter hergestellt werden. Milch, Rahm und Butter sind über die Mägen empfindlich gegen unreine Dünste. Wer die Stoffen schenkt, die passenden Mämligkeiten herzustellen, muß sich mit Butter von geringer Güte begnügen und hat kein Recht, sich über geringe Preise zu beklagen.

Der Rahm muß abgenommen werden, ehe er sauer wird. Sorgt man dafür, daß das Wasser, in welchem die Satten stehen, die richtige Säure hat, so wird der Rahm auch bei heißem Wetter innerhalb 24 Stunden nicht sauer werden. Nachdem der Rahm abgenommen ist, thut man ihn in ein feineres oder dickeres Gefäß, in welchem er in denjenigen Zustand tritt, den man die Reife nennt, worunter indessen eigentliche Säure nicht zu verstehen ist. Der Rahm muß häufig und gründlich umgerührt werden, namentlich so oft neuer Rahm zu dem bereits vorhandenen geschöpft wird. Bei warmem Wetter thut man gut, die Rahmgefäße in Räumen zu stellen, die mit kaltem Wasser (Eiswasser) gefüllt sind. Im Winter dagegen stellt man bei sehr kaltem Wetter etwa 12 Stunden vor dem Buttern die Rahmgefäße in Räumen mit warmem Wasser. Sobald der Rahm reif ist, muß er verbuttert werden.

Man bringt den Rahm, der vorher durch das den Rahmtopf umgebende warme oder kalte Wasser die Temperatur von 60-62 Grad erlangt hat, in das Butterfaß.

Man buttert nicht länger, als bis die im Rahm enthaltenen Buttertheile die Größe von mittelgroßen Schrotkörnern erreicht haben. Man thut nun möglichst kaltes Wasser in das Butterfaß und zwar in solcher Menge, daß etwa auf jedes Liter Rahm 1/2 Liter Wasser kommt. Man dreht das Butterfaß einigemal um, und läßt hierauf Buttermilch und Wasser möglichst rein ablaufen.

Gute Butter muß auf das sorgfältigste von alter Buttermilch gereinigt werden. Dies geschieht in der Weise, daß man zu den Buttertheilen kaltes Wasser in das Faß giebt, läßt einige Mal umdreht und darauf das Wasser ablaufen läßt. Dieses Verfahren muß so lange und so oft wiederholt werden, bis das ablaufende Wasser vollkommen klar und rein ist. Es sind 4-6 Wäsungen erforderlich. Nachdem nach dem letzten Wäsen das Wasser vollständig abgelassen ist, streut man in das Faß Salz über die Butter und zwar 30 Gramm Salz für jedes Pfund Butter. Nun wird das Faß von Neuem so lange gedreht, bis sich die Körnchen in größere Klümpchen oder Klumpen gesammelt haben.

Die gelassene Butter bleibt etwa 3 Stunden im Faße, wird dann auf einem Schneebrette nur genug, und um keinen Zweck mehr verarbeitet, als nöthig ist das in derselben etwa noch vorhandene Wasser zu entfernen. Beim Kneten offenbart sich die Mefferin im Buttermachen. Grob ist die Gefahr, zu viel zu kneten. Geschieht dieses, so erhält man eine dem Schweineölmalz ähnliche Fettmasse, keine Tafelbutter. Beim Kneten, überhaupt bei der ganzen Arbeit, wird die Butter nie mit der Hand berührt.

Man bringt die Butter auf ein mit heißem Wasser abgebrühtes und darauf mit kaltem Wasser abgepültes Brett und bearbeitet sie mit einem ebenso behandelten Nollholze. Das an den Seiten abgerahnte Brett hat eine schräge Richtung, sodas das ausgepresste Wasser in einen Kübel abläuft.

So zubereitete Butter braucht man dann auch nicht um billiges Geld zu verkaufen. In jeder Stadt und jedem Städtchen giebt es Leute, die gern einen höheren Preis für wahrhaft gute Waare bezahlen.

Fest hätte ich die Hauptfache vergessen. Es läßt sich in zwei Worte zusammenfassen. Hier sind sie: Reinliche Keinflichkeit!

Kleinere Mittheilungen.

§ Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft veranstaltet in den Tagen vom 18.-18. April d. J. in Gießen einen Lehrgang über die neueren Erfindungen auf dem Gebiete des Düngereinsatzes. In erster Linie ist dieser Lehrgang bestimmt für die landwirthschaftlichen Wanderversammlungen, welche in der Zahl von 20 an den meisten Stellen nehmen werden. Ferner nehmen noch etwa 20 landwirthschaftliche Vereinskamraten und eine Anzahl Mitglieder der Gesellschaft Theil. Die Anmeldung für letztere ist noch nicht geschlossen. Für den Lehrgang sind die hervorragenden Lehrer der Landwirtschaft und Praktiker benannt worden. Hier nennen die Namen: G. Heim, Regierungsrath Professor Dr. Waercker-Palle, Gießen. Regierungsrath Prof. Dr. Carl Stern, Gießen. Professor Dr. Schulz-Kurth, der Vorkräft der Versuchstation Dr. Vogel-Berlin, Professor Dr. Wagner-Darmstadt, Professor Dr. Kleffler-Berlin, Professor Dr. Freyden von der Goltz-Jena, Oekonomierath Heiler-Wende der Göttingen. Die Vorträge beziehen sich auf das gesammte Gebiet der Düngerehre einschließlich der Grününgung und Düngung der Moore. Es ist zu erhoffen, daß durch diese Einrichtung der praktischen Landwirtschaft die eprlichsten Dienste geleistet werden.

§ Eine Kultur die viel Geld bringt. In einigen Städtchen Norddeutschlands wird seit einigen Jahren eine sehr einträgliche Kultur in sehr erheblichem Umfange getrieben: Die Abbarberkultur. Der Abbarber liefert bekanntlich in seinem Saite ein äußerst wohlchuedendes und dabei sehr billiges Kompost. Gewöhnliche Abbarberfrüchte sind wohl ziemlich liberal bekannt, aber die echten guten Kompostfrüchte finden sich nur selten. Außerordentlich sind besonders von Frankfurt a. O. aus, wo die Abbarberkultur seit einigen Jahren sich eingebürgert hat, eine bevorzugte Spitze und Marktforte, „verfeinerte Victoria“, verbreitet. Diese Sorte, welche von den Abbarberzüchtern in Frankfurt a. O. nach vielen Versuchen aus einigen 30 Sorten als die weitaus beste und ertragsreichste herausgefunden wurde, ist die einzige, welche vor angetan und in großen Mengen abgeeracht wird und hohe Erträge bringt. Um mit dieser einträglichen Kultur weitere Kreise bekannt zu machen, hat die Firma G. Jungclaussen, Baumschule, Samen- und Pflanzenhandlung in Frankfurt a. O. über die Einführung der Abbarberkultur und über die Abbarberkultur überhaupt eine kleine Schrift herausgegeben und vertheilt dieselbe franco zum Preise von 45 Pf. Es ist wohl zu erwarten, daß die Kultur dieser Pflanze in allen anderen Städtchen ebenso gewinnbringend werden könnte, wenn die Sache noch dem Frankfurter Vorbild geknabtet würde. Neuerungsbücher auch schon aus allen Orten, wo man mit dem verfeinerten Victoria-Abbarber im vorigen Jahre Anpflanzungsverläufe gemacht hat, sehr günstige Nachrichten vor. Insofern erscheint es heute schon ganz zweifellos, daß der Abbarber, der die Kultur dieses wichtige Rolle spielt, auch in Deutschland bald allgemein sich eingebürgern und den Büchern höhere Erträge bringen wird, als bei irgend einer anderen Großkultur, wie Spargel und Gemüsebau möglich ist.

Anser Haus- und Zimmergarten.

** Einjährige Stutzpflanzen. Diese haben den Vorzug, daß sie verhältnismäßig viel billiger als Topfpflanzen sind, sie sind aber gleichfalls sehr dekorativ und zum Zierthun unentbehrlich. Welt fast alle Verpflanzung ist, so ist mit wenigen Worten auf sie hinzuweisen. Zu Gruppen und zur Einzelfestung sind geeignet: verschiedene Amaranthus, Artemisia annua, a. gracilis, Cannabis gigantea, Carduus Marianus, Echium creticum, verschiedene Helianthus, Humera elegans, verschiedene Nicotiana Perilla azkenimensis, verschiedene Ricinus, Salbaum- und Zee-Weiden, Hieracium Buntblättrige zu Einzelfestungen und Topfpflanzen geeignete sind: Oxalis tropaeoloides und Erythrum parthenocifolium aureum in exaligen Spielarten.

** Anzügen tragender Bäume. Sollte die Bäume gut zu tragen ansetzen, sticht eine große Anzahl kleiner Zweige im dichtesten Theile des Krone ab und diese sollten sorgfältig entfernt werden. Bei Vornahme dieser Arbeit sollte man jedoch darauf acht n, nur todtes Holz zu entfernen, und keine Aeste, wenn noch grün, sollten abgehauen werden, wenn sie wenig Frucht tragen, denn so lauten dieselben noch grün sind, sind sie von Vortheil, wenn sie entfernt werden, treiben die Wasserprossen kräftig, wodurch der Saft den tragenden Aesten entzogen wird. Bei der Mutterung der Bäume sollten auch solche Aeste entfernt werden, welche zu tief herabhängen und dem Kultivator im Wege sind; doch auch hier ist es ratsam, möglich zu beschneiden. Die Aeste aber, die man häufig entfernen findet, daß der Kopf durch Aufstehen vieler Aeste gelichtet werden sollte, damit die Sonne durch dieselben scheint, führt zum Nuten des Baumes. Die Annahme, daß die Sonne die Baumspitze zerstört, ist durchaus irrig.

** Die Mittheile müssen jezt mit Vorsicht gefeilt und besoffen werden. Letzteres darf bei frühem kaltem Wetter betnabe ganz unterbleiben, dagegen muß den jungen Pflanzen die besten Schutz vor dem Frost zu thun. Insofern möglichst viel durch Einziehen von Luftströmen zukommen lassen, und müssen an schönen warmen Tagen die Fenster ganz abgenommen werden, was anfänglich nur wenige Stunden lang, später aber immer länger dauernd geschieht, je mehr die Geplante heranwachsen, damit sie sich allmählich an die Luft gewöhnen.

