

Bienenwirthschaftliches.

Zur Erzielung von Schwärmen und jungen Königinnen wird vielen Bienenständen...

Mit dem Abblühen der Linden tritt für die Bienen nicht selten eine Zeit des Mangels an honigreichen Pflanzen ein...

Thier- und Geflügelzucht.

Die Dauerkrankheit (weisser Stamm, Weind) der Gühner wird durch einen Schimmelpilz (Aschorion Schödenianii) verursacht...

Bei der Befragung fliehender Gevässer greift man lieber zu Jungfischen als zu Eiern. Denn mit dem Eierstich ist trotz ihrer enormen Mühseligkeit ein Erfolg nur selten zu erreichen...

Wicht eine Kuh jüde Milch, so gebe man ihr zuvor ein Pfund Honig mit sechs Eßlöffel Glanzbranntwein und 1 Liter Wasser...

Hauswirthschaftliches.

Sparacelnähtliches Geruch. Die Stengel von aufgeschobenen Salat geben ein dem Sparacelnähtliches Geruch, sowohl als Geruch wie als...

Essig zu konservieren. Wird Essig längere Zeit aufbewahrt, so bilden sich auf seiner Oberfläche Schimmelpilze...

Wägen des Kaffees. Nach Dr. Langheim kann man das Aroma des gebrannten Kaffees zurückhalten, indem man beim Brennen...

welch: das, den aromatischen Geruch behingende Öl auffangen. Dieß Weisel werden mit gemahlen und erhitzen wesentliche den aromatischen Geschmack...

Zauer gewordenen Fruchtstücke wieder herzustellen. Wenn einmache Früchte und Fruchtstücke in saure Lösung gerathen, so kann man sie wieder gut machen...

Ritt für geprüngene Herdplatten. 20 Theile Eisenfeile, 12 Theile Hammer Schlag, 30 Theile gebrannter Gyps...

Zauve eingemachte Fische sind ein billiger praktischer Vorrath für jeder Fischliebhaber, der namentlich von Herrern sehr bevorzugt wird...

Kostfelle aus Wäsche zu vertilgen. Kostfelle in weicher Wäsche entstehen nicht dadurch, daß dieselbe mit reinen, in die Wäsche...

Eine unangenehme Anstelenplogie in der Wohnung sind meist die sogenannten Fischgerüche. Das einfachste Mittel zur Vertreibung derselben ist gutes perflisches Anstelenpulver...

Strohhitze leicht und billig zu reinigen. Man löse für 5 Pfennig Aueräther in 1/4 Liter lauem Wasser auf und mische mit einem alten Bürstchen den Hut...

Bombaden-Nezept. Man läßt sich von Schlichter 225 Gramm Rindermark aus der Knochen lösen, kocht es in kleine Würfel und läßt es 5-6 Tage in einer Porcellanpfanne mit Wasser liegen...

Gegen Husten ist Salsbeite ein sehr befestigtes Hausmittel. Zur Bereitung derselben werden so viele trockene Salsbeiteblätter, als man mit 3 Fingern lösen kann...

Doppelkohlensaures Natron ist das beste Mittel bei Verbrennungen. Man kann es auf die verbrannte Stelle entweder trocken oder in Auflosung anwenden.



Landwirthschaftliche Gratis-Beilage

„General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.“

Nr. 30

Halle a. S., den 25 Juli

1896.

Die Hauptursache für eine gelbliche Milchwirthschaft

bildet, nach den Auslassungen des Herrn Dr. Herz-Münningens in der letzten Sitzung der Thierzucht-Abtheilung der D. V. G., stets eine gute, gesunde Milch, und letztere ist nur von gut gehaltenen und gutgepflegten Thieren zu erwarten...

Händler und Großhändler einträchtig zusammen arbeiten. Die letzte Zeit der Interessentkämpfe, welchen ihre Berechtigung gewiss nicht abgeprochen werden soll, bedeuten einfach einen Kampf Aller gegen Alle...

Ueber Herstellung und Pflege des (Trauben-) Weines

ließ sich Herr Geh. Hofrath Prof. Dr. Nebler-Karlkrube in der Versammlung der Obst- und Weinbau-Abtheilung der Deutschen Landwirthschafts-Gesellschaft in Stuttgart wie folgt aus:

In Folge von Fehlern bei der Verarbeitung von Wein kann dieser trüb bleiben, wieder trüb oder schleimig oder braun oder schwarz werden, oder einen schlechten Beigeschmack annehmen. Die Grundlage zu solchen Weintraubenheiten wird meistens in den meisten Fällen schon bei der Behandlung der Trauben des Mostes oder gährenden Weines gelegt.

Nachschrift der Redaktion: Das war ein rechtes Wort zur rechten Zeit, und es ist mir zu wünschen, daß es nicht nur beim Werke bleibt, sondern daß eine Vereinigung geschaffen werde, in welcher Producent, Theorie und Praxis,



