

einsetzen können. Einprägungen mittelst Röhre ergeben: halb, ob Verpackung die Befrage der Röhre ist. Man nehme hierzu lauwarmes Wasser und gelasse in Zwischenräumen einer halben Stunde, jezt oder die Röhre der Spritze vorwärts ein, um Verletzungen des Markbarnes zu vermeiden. Hören die Röhre auf seine Entladung, so muß, da schnelle Hülfe durch Herbeiführung tüchtiger Ausleerungen die Hauptsache ist, 1/2 Pf. Oelabgabe, in lauwarmes Wasser oder Kamillenbrühe gelöst, zugegeben werden. Zeit seine Entladung ein, so löst man 2 bis Pfundlich in dieser Behandlungsmethode fort, bis gehörige Verheilung erfolgt. Obige Maßnahmen werden den Wiederbesitzer, wenn der Thierarzt nicht sofort zur Stelle sein konnte, beruhigen in dem Gefühl, Alles gethan zu haben, was helfen könnte — denn schnelle Hülfe ist die Hauptsache. Anzeichen von beginnender Verheilung sind: Hören des Darmgeräuschs, Abgang von Harn, Entlassung von Mist und Urin, Abwinken von der Verschlämmung sind: zierlich, Dauer der Verheilung über 24 Stunden, bedeutende Stütze des Hinterleibes, Aufstoßen oder Erbrechen. In diesem Stadium werden Arzneien die Gefahr nicht beseitigen, denn es liegen jedenfalls Magenreizungen, frühe Darmenzündungen oder Zerwürfungen des Zwachs oder Bauchleides, auch der Darmblase zu Grunde, die erst nach dem Tode durch Section zu constatiren sind.

11 Das Fiebern der Kühe mit untreuen oder lauten Oehl ober mit getrüebtem Hühnerblut gefolgt mit der nötigen Vorsicht. Es sind verschiedene Fälle vorgekommen, daß infolge von Oehlfrüherung sich plötzlich und wiederholt schnell hintereinander heftige Krankheitserscheinungen einstellen, die immer nach einigen Stunden mit dem Tode endeten, und deren Ursache man für Vergiftung hielt. Die Section der getödteten Kühe ergab, daß infolge von Oehlfrüherung, welche aber von keinem Oehl in den Nieren bestanden eine Eitrige oder eitrige Entzündung der Nieren sich einstellte und diese die heftigen Erscheinungen hervorgerufen hatte, worauf der Tod infolge von Erschöpfung, Brand, oder durch heftigen Blutandrang nach dem Gehirn (Schlagfluß) eintrat. Deshalb Vorsicht bei der Fütterung mit rohem Oehl. Die eingeschalteten Hühnerblätter, die einen unheilbar großen Nahrungswert besitzen, bringen auch die Wirkung hervor, welche es veranlaßt, daß man bei der Fütterung derselben äußerst vorsichtig sein muß. So ist oft beobachtet worden, daß gefütterte Hühnerblätter Durchfall bei den mit ihnen gefütterten Ziegen herbeiführten. Als Mittel dagegen gebe man beim Einbringen der Hühnerblätter in die Gruben Schlemmreibe, und zwar 25 g pro Centner, her. Dann hätte man sich auch, was man bei anderen ungesäuerten Grünfuttern noch thun, Salzpulver die Wässer zu thun, denn auch dies bringt ebenso eine abführende Wirkung hervor. Außerdem muß man auf das genaue darauf achten, daß der Zutritt zu den in der Grube dem Gährungsprozess unterworfenen Hühnerblättern vollkommen verhindert wird, damit nicht anderweitige schädliche Fäulnisprodukte entstehen. Schließl. füttere man nie mehr als 20 Pfund pro Tag.

Ackerbau und Forstwirtschaft.

1 Das Kartoffelkraut läßt sich als Viehfuttermittel verwenden. Dasselbe enthält ziemlich viel Kali, breitet man es im Herbst nun auf die Wiesen, so wird das Kali durch den Schnee und durch die anderen Viehrückstände ausgeleitet und kommt auf diese Weise der Wiese zu Gute. Ferner schließt es die Wurzeln der Wiesengräser gegen die Winterfäule und verhindert das Angreifen des Hobens. Das ausgeleitet Kraut kann im Frühjahr, wenn das Gras zu sprossen beginnt, zusammengerathet werden und giebt noch ein gutes Material für den Komposthaufen. Im Herbst ist überall die Verwertung des Kartoffelkrautes gang und gäbe und man kann beiseite ganze Wiesenflächen fuchen, die damit beedert sind. Der Ergebriger weiß ganz gut, daß er dadurch eine halbe Dünung seiner Wiesen erspart.

1 Ein tieferes Schalen der Stoppel ist nicht nöthig, wenn nicht etwa Zwischenfruchtbaun betrieben werden soll. Das tiefere Schalen ist vielmehr, verlangt man und verbessert die Arbeit, vermindert das Frühlings des Aders, verhindert das Auslaufen des Unkrautes und entfernt die folgende Winterfrucht, hat also gar keinen Zweck. Das Schalen muß unter fast allen Umständen so hoch als möglich getrieben, wenn ein gut gehender Pflug, fest scharfe Schaar und schnelle Aengart der Zugthiere nöthig sind; doch auch ohne zu pflügen ist die Bearbeitung der Stoppelfelder angängig. Es bricht sich neuerdings die Ansicht Bahn, daß mit in den verbesserten Erdsparatoren vorzügliche Instrumente für diese Zwecke besitzen.

Bienenwirthschaftliches.

1 Sonigraub der Wespen. Am kalten Morgen fliegen die Wespen oft in großer Anzahl in die Bienenhöfen ein und stechen König, da sie bei viel niedriger Temperatur besser fliegen können, als die Bienen. Man hält deshalb in der Höhe der Fluglöcher Wasserflaschen, die halb mit Apfelsaft gefüllt sind, auf. Die Wespen bringen durch den Saft ein und ertrinken in dem Mist.

1 Welche Waben sollen zur Ueberwinterung im Stode bleiben? Es ist nicht gleichgültig, welche Waben man über Winter im Stode beläßt, sondern von der richtigen Wahl der Waben hängt vielfach das Wohl der Bienen im Winter und insbesondere die frühzeitige Enttöndung des Volkes im Frühjahr ab. Doch muß, wie mit hoch schon schon bemerkt, die Wahl der Waben für den Winterfall schon jetzt getroffen werden, damit die Bienen sich das Winterlager nach ihrem Wunsch und Willen einzurichten

können. Man entferne alle Waben mit größerem Drohnenbau — einige kleine Drohnenzellen in Arbeiterwaben sind durchaus nicht nöthig — ferner alle Waben mit verengtem Zellen und schließlich alle schwachgeordnete, vier- und mehrjährige Arbeiterwaben. Entfallen letztere viel frischen Blütenstaub, so lasse man sie lieber noch bis zum nächsten Sommer. Will man aus Waben, welche entfernt werden sollen, den Honig abtragen lassen, so hänge man dieselben, nachdem man die Honigwabe ausgekratzt hat, röhrenförmig im Stode ein. Ueber Nacht sind sie geteert.

Sauswirthschaftliches.

1 Birnen einmachen. Man schäle gute, mittelgroße, nicht zu reife Birnen, schneide sie nach dem Enternen in sechs Theile und nehme auf 1/2 Kilo Birnen 3/5 Gramm gelochten Zucker, gebe von diesem etwas in die Schmalzpfanne und von den Birnen darüber, wieder Zucker, wieder Birnen und so fort, bis alles eingelegt ist, wonach man es zwei bis drei Stunden ziehen läßt und nur auf ein zwerf gelindes Feuer bringt, welches man aber, sowie der Zucker geschmolzen ist, verläßt. Gieße dann für fünfzig Birnen noch die Schale einer Citrone, in seine, 1 cm lange und 2 mm breite Streifen geschnitten, hinzu, lasse die Birnen eine halbe Stunde lang und presse zuletzt auch den Saft der Citrone hinzu.

1 Warmer Gurken-Salat. Dieser muß natürlich unmittelbar vor dem Auftragen bereitet und darf auch erst kurz vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank in den Salatgarten geschnitten werden; sein Salz. Dann lasse man 200 Gramm feinwirthlich geschnittene Speck auslaufen, aber nicht kochen, gebe das Salz und wenn dies recht leicht, so gieße man es waldend über die Gurken, lasse sie rasch durchschneiden, thue sie in eine erwärmte Porzellanpfanne und bringe den Salat mit dem in der Küche transportirten Beutel im Wasserbad auf den Tisch.

1 Makaritränke zu waschen. Man winde den Strauß auf, wobei man sich merkt, wie die einzelnen Beile zueinander gehen, dann stellt man drei Wannen mit warmem Wasser zurecht. In zwei derselben gießt man einen Theil Salzwasser und beginnt dann die einzelnen Straußchen zu waschen. Die größeren Strauß löst man nur richtig in allen drei Wannen hin und her. Pampaswidel, welche besonders gelitten haben, wäscht man mit Seife zwischen den Händen, wobei man natürlich die feinen Strähnen nicht abbricht. Das ist auch gar nicht schwierig, denn die Beile fallen, aus dem Wasser gezogen, wenn man den Strich nach oben hält, gleich so zusammen, daß sie wie eine Spinne ausfallen. Leichtes Spülen und auch wiederholte Wasserwechsel sind die Hauptsache. Die Pampaswidel drückt man dann zwischen Lähern bestmöglich aus, lockert sie durch Schütteln auf und stellt sie, nicht zu dicht, in Töpfe u. s. w., so daß sie gut trocknen können. Das Ausfrieren durch Schütteln wiederholt man verschiedne Male. Selbst die gefrieren Gräser haben nicht mehr das Besondere. Die gefrieren Gräser der Feinblätter zieht man einzeln zwischen den Fingern durch, damit sie rein werden. Ist alles trocken, so stellt man den Strauß wieder zusammen, er sieht wie neu aus, und auch die Pampaswidel sind glänzend, weich und voll. — Die Arbeit dauert etwa drei Stunden, und der Strauß ist mindestens zehn Mark werth.

1 Champignons - Gemische mit Hammel - Getreide. Man wasche einen Keller voll durcheinand gelochene frisch gepflückte Champignons, nachdem der Strauß etwas gelutet worden, bringe sie dann langsam mit 125 Gramm Butter und dem Saft einer Citrone zu Feuer, gebe eine feine, weiße Zwiebel, Salz und ein Gießel Pfefferkörner daran und dämpfe es einige Minuten lang. — Sollte man größere Champignons benutzen wollen, so muß Eitel und Juncus entfernt und die Oberfläche geschält und der Champignons in Stücke geschnitten werden, müssen aber ebenfalls ganz frisch sein. — Gutes Genußmittel.

1 Alte Häuser wie Wildpret bereitet. (10 Personen.) Zwei ausgewaschene Hühner werden in bekannter Weise zubereitet, sind gepulvt und drei Tage mit einfachem Essig marinirt, den man zuvor mit einem Lorbeerblatt und einem gehäuteten Gießel Wachsüberbeeren aufstößt. Nach Ablauf der genannten Zeit dämpft man die Hühner in einer Reifevolle mit Butter und ein wenig Pfeffer weich, schließlich etwas saure Sahne nachgehend. Wenn sie sich zu bräunen anfangen, überfällt sie sie mit einigen Eßlöffeln voll Wasser in aufgeschlammte Fleischbrühe, zieht weiter einen Eßlöffel Mist in saurer Sahne fast, nimmt die Hühner aus der Sauce, verlegt diese mit Mehl und giebt zuletzt die zerkleinerten Hühner noch einmal hinein, um sie gut durchziehen zu lassen.

1 Kuchennittel. Man siebe gute Gerste sammt der Hülfe, wie sie vom Drehsen kommt, eine halbe Stunde lang, auf 1 Liter Wasser eine Schwoll und fuge noch Weizen fein geschnittenes Johannisbrot und Kanisbutter bei. Nach dem Abziehen lauwarm getrunken, besonders vor dem Schlafengehen, leistet dies Mittel vorzügliche Dienste. — Ein sehr einfaches und wirksames Mittel ist folgendes: Man presse den Saft von zwei sehr weichen Citronen aus, entferne die Kerne und mische ihn mit einer gleichen Menge Eßwein. Diese Mischung muß vor dem Gebrauch kräftig geschüttelt werden. Man nimmt nun derselben täglich 4 Mal je einer kräftigen Eßlöffel voll. Bei sehr kalten, harten Husten empfindet es sich, die Mischung zu wärmen. Das letztere Mittel ist von angemessener Citronengeschmack und nimmt sich deshalb sehr leicht ein.

1 Heilmittel. Brennnessel gedörrt und zu Thee verarbeitet, löst die Verstopfungen in Brust und Lunge und reinigt den Magen von abgegangener Eßwein. Eine beginnende Wasserjucht kann durch Thee von diesem Kraute beseitigt werden. Man nimmt nun derselben täglich 4 Mal je Sommerzeit recht oft Brennnessel, wie Spinat gedörrt, essen.



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

Nr. 37 Halle a. S., den 11. September 1897.

Zeit der Obsternte.

In den Lehrbüchern über Obstkult wird die Obsternte meistens ganz anders beschrieben, als sie in Wirklichkeit ist. Hier trief alle von Sorgfalt und Vorsicht und Ungleichheit, da darf kein Apfel, keine Birne mit bloßen Fingern berührt werden. Nur der Eitel wird gefast. Jedes einzelne Stück wird behutsam auf Waage und Holzwolke gelegt. Am Baum würden wir keine Wärdigen verlegen. — In Wirklichkeit werden die Früchte abgeschüttelt, heruntergeschlagen, in die Körbe geworfen, ganze Weile brechen ab und unter dem Baume liegt nach der Ernte eine Streu loser, grüner Blätter.

Ich komme jedoch von unserem alten Birnbaum, der seiner 8 Centner Früchte trägt, ein der bekannsten Sommerbirnen ohne Namen. Wir stehen mitten in der Ernte. Ganz so toll habe ich's nicht getrieben mit dem Aehren, Schütteln und Schlagen, aber wir machen es auch nicht so, wie es im Buche steht. Wenn man auf einer 8 Meter hohen, nur an einem Schwanken, dünnen Ast geleiteten Leiter zwischen Himmel und Erde schwebt, vergißt man alle Theorie und macht die Arbeit so gut, als man sie unter diesen schwierigen Verhältnissen gerade machen kann.

Bei Birnen, die am nächsten Tage schon verbraucht werden sollen, zum Theil sogar in der Küche re., kommt es auf etwas mehr oder weniger Sorgfalt beim Pflücken nicht an. Der umgehängte Pfähelack, der, wenn er voll ist, leer geerntet wird, ist praktischer, als der ausgepolsterte Korb, denn die Arbeit muß schnell gehen: Man muß auf der steilen, schwankenden Leiter nicht gar zu oft auf- und absteigern. Beim umgehängten Sacke bleiben beide Hände frei — das ist auch ein Vortheil. Und wenn man nun in der schwierigen Stellung einen Ast von weitem heranziehen muß, so werden gelegentlich auch einmal einige kleine Blätter oder Ringeltriebe mit abbrechen. Das läßt sich nicht vermeiden. Je mehr wir Übung im Pflücken bekommen, um so weniger brauchen wir zum Schluß lose Blätter und Aestchen abzubrechen.

Ganz anders gestaltet sich aber die Ernte, wenn Ende September und in Oktober obes Apfelbauerobst gepflückt wird. Hier kann man nicht vorsichtig genug sein, denn jeder leise Druck, der anfangs unbenutzt bleibt, kommt nach Wochen zum Vorschein und macht das Neuzere der Frucht manienisch, die Frucht wertlos. Bei diesem Dauerobst sollten alle Regeln der Bänder streng beachtet werden, auch wohl noch etwas mehr. Doch solches Obd läßt nicht auf hohen Baumreizen, sondern vorwiegend auf niedrigen Bäumen,

am Zwergbäumen und am Spalter. Es wird auch nicht centnerweise, sondern fündweis bezahlt. Da kann man gut die nötige und lobende Sorgfalt auf die Ernte verwenden.

Ueber Erdbeeren.

Jetzt ist die beste Zeit, das Erdbeerfeld auszuwählen und zur Aufnahme der jungen Pflanzen vorzubereiten. Man reinigt dasfelde von etwa vorhandenem Unkraut, bringt eine ca. 15 Centimeter starke Lage halbrotheten Dünger darauf und gräbt das Land, ca. 50 Centimeter tief, um, daß der Dünger höchstens 20 Centimeter unter der Oberfläche zu liegen kommt. Dann kann derselbe von den Wurzeln der jungen Erdbeerpflanzen bald erreicht werden. Man verwende feinen frischen Dünger; lieber Kompost oder Kunstdünger (Phosphorsäurephosphat). Die Umheftung des Terrains ist am geräuschvollsten und in vieler Hinsicht am praktischsten diejenige in Beete von 1,30 Meter Breite, auf welche 2 Reihen Erdbeerpflanzen, je 0,65 Meter weit, zu setzen kommen. Zwischen den Beeten bleibt ein Platz von 0,30 Meter zur besseren Bearbeitung der Pflanzung. — Auch zu einer hübschen und dabei nützlichen Rabattenpflanzung eignen sich die Erdbeerpflanzen. Zur Herrichtung der Rabatten genügen freisüchtige Pflanzgruben von 30 Centimeter Durchmesser, die mit oben genanntem Dünger gefüllt werden, während die ausgebeobete Erde oben ausgebreitet wird. Die Pflanzen dürfen aber nicht allzu dicht an den Weg zu stehen kommen; hierdurch wird die Erde zu leicht festgetreten und Pflanzlinge wachsen schlecht. Handbreit müssen die Erdbeerpflanzen von der Wegkante entfernt bleiben. Am geeignetsten hierzu sind die Monokulturen ohne Ranken; diese treiben keine Ausläufer und die Beeteinfassungen bleiben deshalb regelmäßig. Allerdings kann man auch Erdbeeren mit Ranken in gleicher Weise verwenden, darf aber dann nicht auf eine regelmäßige Einfassungsreihe rechnen, denn die Ranken der großfrüchtigen (Ananas-) Erdbeeren wachsen nach allen Seiten hin.

Die geeignete Pflanzzeit ist Ausgangs August und der ganze September; in dieser Zeit ist der Erdboden warm und locker, so daß sich die Pflanzen leicht bewegen können; außerdem kommt ihnen noch die ganze Winterfruchtigkeit zu Gute, so daß ein Vertrocknen nicht leicht zu befürchten ist. Zur Pflanzung die eine Frühjahrspflanzung nicht bietet. Zur Pflanzung sind gute bezurzelte Pflanzlinge, nicht solche, die unmittelbar von den Ranken der älteren Erdbeerfüße entnommen sind, sondern solche, die einige Zeit im Wurzelbeet kultivirt wurden, am geeignetsten. Die hierzu bestimmten Pflanzen hat man sich schon einige Tage vorher aus einem renommirten Spezialgeschäft, wie z. B. Franz Hund, Schönau bei Leipzig-Bindensau, kommen lassen, ausgepackt und an einen

schattigen Ort gebracht. Hier überbrause man die Pflanzen, was kurz vor der Pflanzung wiederholt wird. Unmittelbar nach dem Einpflanzen muß jeder Pflanzling tüchtig angeossen werden, um ein Austrocknen zu verhüten. Die bepflanzten Beete sind dann von Unkraut rein zu halten; beim Hacken ist stets Vorsicht zu üben, damit die Wurzeln der Pflanzen nicht verletzt werden. Vor Eintritt des Winters empfiehlt es sich, die Beete mit einer kleinen Lage kurzen Düngers zu versehen, damit der Frost die Pflanzen nicht hebt; man achte aber darauf, daß das Herz der Pflänzlinge frei bleibt.

Im Frühjahr belege man die Erdbereete mit fruchtig haltenden Stoffen (Eggenmel oder Werberlohe). Vom Beginn der Blüte bis zum Fruchtanfang ghe man weniger, weil die nassen Blüthen keine Befruchtung stattfinden kann. Man verabreiche vor, sowie nach der Blüte einmal wöchentlich einen Düngwass. Nach der Ernte wollen die Erdbereepflanzen gründlich gereinigt werden; man entferne vor allem diegt an der Winterpflanze die zahlreichen Ranken mit einem Messer; reinige und lockere die Beete. Alle 4 Jahre muß die Pflanzung mit Wechsel des Landes erneuert werden.

Was die Sortenwahl anbetrifft, so kann bei der Erdbereekultur gesagt werden: Wenig aber gute Sorten. Aus eigener Erfahrung kann ich als gute Sorten empfehlen: Laxtons Noble; König Albert von Sachsen; White pine apple (weiße Ananas); Marguerite; Amerikanische Volltragende; Sharpless; Garteninspektor Adam Rod; Komet; Latest of All; Competitor.

Als neueste, anbauwürdige Sorten sind im Katalog von Franz Hund, Schönau bei Weizsig-Vindenan, angeführt; Kaiser Wilhelm (diese Sorte soll an Frühreife alle bekannten frühen Sorten um einige Tage übertreffen); Souvenir de Jonillet; Oregou und St. Joseph, renomnierte, großfrüchtige Sorten; Louis Gauthier, neue Reinerebeere, und die Laxtons'schen Züchtungen: Wentmore, Monarch und Leader.

Besonders sei hingewiesen auf die vorzüglichsten immertragenden, großfrüchtigen Monatserdbeeren; gehören doch diese zu den dankbarsten Sorten, die bei guter Kultur Sommer und Herbst tragen. Die Früchte, namentlich die älteren Sorten, sind allerdings klein; aber nach und nach wurden immer großfrüchtigere Sorten gewonnen, die auch, wie erstere, das köstliche Aroma der Waldbeeren in gleichem Maße besitzen. So recht wurde der Werth der Monatserdbeeren auf der allgemeinen Gartenbau-Ausstellung zu Hamburg dadurch dokumentirt, daß die Anstaltungsleitung auf das schönste Sortiment Monatserdbeeren eine goldene Medaille setzte. Diesen Preis holte sich Wilhelm Klemm in Gotha, welcher etwa 20 Sorten in vorzüglichster Beschaffenheit ausstellte. Im nun speziell dem Privatmann die eventuelle Wahl zu erleichtern, war außerdem seitens der Leitung der allgemeinen Gartenbauausstellung zu Hamburg für die beste weifrüchtige und die beste rotfrüchtige Monatserdbeere je eine silberne Medaille ausgesetzt worden. Beide Preise wurden ebenfalls erworben von Wilhelm Klemm in Gotha, und zwar für die von ihm selbstgezogene Monatserdbeere „Perle von Gotha“ und die zwar ältere, aber trotzdem vorzügliche Sorte „Schöne Anhaltiner“.

Da nun im September die beste Pflanzzeit der Erdbereeren ist, so sollen diese Zeilen zum Anpflanzen mahnen.

Schlechte Düfte in Küche und Speisekammer.
Selbst in sehr reinlichen Familien kommt es vor, daß Küchendunst alle Wohnräume durchzieht, das Belegen, wohl auch den Appetit verdirbt. Der Grund zu dieser Kalamität liegt zumeist in der Luftste, die küchendüftig offen zu lassen. Bei einiger Aufmerksamkeit läßt sich also das Schlammleht verhitzen. Außerdem sollte es sich jede Hausfrau zum Geheß machen, nichts im offenen Gefäß zu kochen, zu braten oder zu baden, nichts überlaufen und andrennen zu lassen. Nach beendeten Aufwisch ist der Fußboden aufzuwischen und der Ausguß mit Seife zu reinigen, alsobald die Seife einige Zeit der Zugluft auszuliegen. Alle Holz- und Blechgefäße sind gut zu trocknen, die erlerien in der Luft, die

lehteren auf dem warmen Herde, Scheuerlöcher und Wappn sind nach dem Gebrauch auszuwischen, aufzuhängen, dergleichen Scheuerbürsten, welche zu diesem Zwecke einen Hentel von Bindfaden erhalten. Haben trotz aller Vorsicht Gerüche einen dumpfigen Geruch angenommen, so find sie, mit einer schwachen Lösung von übermangensaurem Kalk aus- oder abzuwaschen. Mit gleicher Lösung spüle man auch in heißen Tagen den Ausguß. Die Speisekammer ist möglichst oft zu lüften oder so lange die Witterung es gestattet, durch ein Gezeufter Tag und Nacht offen zu halten. Alle riechenden Stoffe, wie Käse, Frische, Kraut zc. sind unter Glasgloden, in Büchsen und gebundenen Steinbüchsen zu vermahren. Besondere Sorgfalt widme man auch dem Biervorrathe, ein einziges verbodenes kann die ganze Luft verpesten. Hohes Milchfleisch lege man in saure Milch, die es ganz bedeckt. Das dient nicht allein zur Konservierung des Fleisches, sondern auch zur Erhaltung reiner Luft. Reicht verbodenes wird diese auch durch Mähe. Ist man von deren Anwesenheit durch Spureu überzeugt, so lude man sie zunächst durch aufgestellte Fäden wegzufangen. Erst dann verpisse man jedes Schlupfloch. Es ist nichts Seltener, daß die Mäuse unter den Dieben ihr Lager haben und keinen weiteren Ausgung besitzen, als die für uns erreichbaren Löcher. Sind diese verstopft, so verhungern die Mäuse und ihren verwesenden Kadavern entströmt ein entsetzlicher Geruch, der durch die kleinsten Dieleerlöcher dringt. Eine Quelle vieler Unstete bilden auch sehr häufig die gewöhnlichen Petroleum-Lampfen mit Flachbrenner. Sie sind bei ihrer Billigkeit gewöhnlich recht leichtfertig hergestellt, was man an dem sogenannten Schwingen des Ballons erkennt. Solche Lampen sollten in feiner sauberen Stübe gebudet werden, einmal der Reinlichkeit wegen, dann aber auch der Explosionsgefahr halber. Kann man auch nicht immer gewisse Dünfte vermeiden, so erimure man sich doch stets daran, daß frische Außenluft das billige und zweckmäßigste Gegenmittel ist.

Die sein Gebote der Versicherung. Du sollst Dein Hab und Gut, Haus und Hof, und alles, was Dein ist, gegen Feuerfchaden und Viehlugl versichern. — Du sollst nicht mehr versichern, als Du versicherst, denn die Versicherung ist kein Geschäft, bei dem verbodet wird, sondern nur eine Weise, um alles, was Du erworben, zu erhalten. — Du sollst nicht weniger versichern, als Du versicherst, denn was Du nicht versicherst, wird Dir beim Brandunglücke nicht vergütet. — Du sollst auch keine leichtfertige Angaben bei der Versicherung machen, sondern alles, was Dein ist, getrich anführen, damit Dir nach dem Brande kein Proseß, noch lädliche Nachrede entstehen. Du sollst auch keinen Nachbarn, Freund und Bekannten zur Versicherung anhalten und betören, auch daß sie nicht in Schäden kommen, und durch Brandunglücke verarmen. Dir mit der Zeit lassen. — Du sollst auch Deine Ernte gegen Hagelchlag versichern, auch daß Du ruhig in Deinem Kämmerlein schlafen magst, wenn Gott schwarze Gewitter über Deine Ähren schickt; denn bedente, daß eine verbodene Ernte Dich zum Bettler machen kann. Du sollst jenem Lebens- als Unfallversicherer abschließen, denn so gewis der Herr Dich jede Stunde von dieser Welt abruhen kann, so gewis ist auch Dein Leben losbarere als Gaus, Hof und Ernte für Deine Familie. — Du sollst keine Ausschüfte und Anderen seine Fünderrückel auf die Versicherungen bereiten, denn die so leichtsinnig sind und nicht verstanden, trifft das Unglück an einem; sein Mensch hat die Welt mit ihm. — Du sollst die seine Ausrede ob der Ausgabe für die Versicherung machen, denn solche ist je nach Deinen Verhältnissen gering, lege stets lo viel zurück, als Du Schöpplern triffst, so hast Du genug für alle Versicherungen. — Du sollst die Ausgabe für die Versicherung betrachten, wie solche für Eisen und Zinken, so ist die gleiche auch keine Versicherung aus, denn sie verpicht Du Ruhe und Sicherheit.

Kleinere Mittheilungen.

S Was ist gesünder: frisches oder altbackenes Brod? Unweifelhaft ist das Brod nicht allein das allgemaine Nahrungsmittel, sondern es läßt sich auch als das beste Mittel zur Bekämpfung der Arme der Arme wie das Weiz gezeichnet. Fast kein Tag verläuft, an welchem wir nicht Brod essen, und das Brod hat zugleich die für das Leben so außerordentlich wichtige Eigenschaft, daß selbst der tägliche, häufige Genuß desselben keinen Widerwillen und Ekel gegen dasselbe erregt, wie dies fast bei allen anderen Speisen der Fall ist. In es nun dadurch auch zum täglichen Nahrungsmittel geeignet und gleichsam vorer bestimmt, so mangelt ihm hingegen eine andere Eigenschaft, welche das tägliche Nahrungsmittel durchaus besitzen sollte, nämlich die Leichtverdaulichkeit. Brod ist schwerer zu verdauen, als Fleisch, Eier und manche Gemüse; seine Verdaulichkeit wird dadurch gefördert, daß wir zum Brode meist Getreien, wie Butter, Schmalz, Fleisch zc. Das Brod ist nämlich keinen mehren Bestandtheilen nach sehr feinfühlig, und diese werden durch beigesetzten Fett leichter verdaut. Auf der andern Seite wird die Verdaulichkeit des Brodes dadurch bedeutend erhöht, daß sehr häufig ganz frisches Brod genossen wird. Viele Menschen ziehen den Geschmack des frischen Brodes dem altbackenen vor; aber gerade, weil es viel schwerer zu verdauen ist, sollte frisches Brod nicht genossen werden. Der wesentliche Unterschied zwischen frischem und altbackenen Brod ist, lo beuchst es äußerlich in die Augen fällt, den wesentlichen Menschen bekannt, je, es ist der Wasserstoff, noch nicht einmal gelangen, ihn völlig zu erforschen. Beim frischen Brod ist die Winde spröde, und die Krume weich, zäh, elastisch, während sie bei dem altbackenen Brode mehr främlich und die Winde weicher ist. Gewöhnlich glaubt man, das frische Brod enthalte viel mehr Wasser, welches bei dem altbackenen austrockne, weshalb man dieses auch trocken nennt, dies ist aber in Wirklichkeit nicht der Fall, und wenn es der Fall wäre, würde der größere Wassergehalt des frischen Brodes nicht im Stande sein, die Verdaulichkeit desselben zu erschweren. Der Unterschied zwischen dem frischen und altbackenen Brode wird nicht durch die Veränderung des Wasser, sondern durch das Erhalten derselben herangezogenen Stoffen, welche im Brode ein chemischer Prozeß vor, welcher bis jetzt noch nicht hinreichend bekannt ist. Das altbackene Brod wird durch das Kauen zerfeinert und mit Mandelsäure vermischt; es gelangt dann in den Magen und der zergelene Magenjuft vermag es leicht zu durchdringen, auszulösen und zu verdauen. Anders ist es mit dem frischen Brode. Es wird durch das Kauen nicht zerfeinert und nicht zerfeinert, sondern zu feinen zähen Klumpen zusammengeballt, die weder mit Mandelsäure überzogen, schlußfähig und gelangen scheinbar sehr leicht durch die Speiseröhre in den Magen. Der Magenjuft vermag nun diese zähen Klumpen nicht zu durchdringen und zu zerlegen, er muß sie von außen langsam gleichsam zeragen. Der Verdauungsprozeß wird

baruch bedeutend erschwert und verlangsamt, die schwer löslichen Brodweisse einen nachtheiligen Einfluß auf die Verdauung haben, und dieses von frischembackenen Brod hind Magenbräuen, Verflummungen und Appetitlosigkeit. Durch den fränkischen Reiz des Magens wird sodann der Darmkanal gekrümmt, es treten Kongestionen nach dem Kopf, Kopfschmerzen, Schlaganfälle und Hirnreizung, Krämpfe und selbst Delirium und Hirn-entzündungen, sowie langwierige Magenbeschwerden und Kränkungen ein. In vielen Fällen wird durch den Genuß dieses Brod schon der Tod erfolgt. Dies alles kommt dem Schwarbrod mehr wie vom Weisbrod, weil dieses schon an und für sich schwerer zu verdauen ist und sein größerer Nickergehalt das Zusammenballen des Brodes begünstigt und seine Zähigkeit erhöht. Solche Brodfrümmen erhalten im Magen die Dichtigkeit und Festigkeit der Zeis, der sie sehr ähnlich sind. Was mehr wie vom Brode, ist dieses alles vom Kauen. Der Kauen, wenn getroffen, wird fast zu Gift. In den Gegenden, wo für die frische Lage Kueben geübet werden, wird durch den Genuß frischer Kueben das Fett häufig mit frischem, gesüßtem Magen verlassen.

S Die gemeine oder Postkastanie. Diese gewöhnlich eine sehr reichliche Ernte liefert, kann auch der Hauswirthschaft in mannigfacher Weise dienlich gemacht werden. Die Postkastanie wird sehr gerne von Hegen getrieben und ist daher von Viehhien dieser nützlichsten Tiere als außerordentlich nahrhaftes, die Milchabsonderung förderndes Futter einzuzeichnen. Den Hieren wird sie in gewissen Krankheiten als Arznei gegeben und sollte daher von Landwirthen und Pferdebesitzern genotwendig sein. Für jede größere Hauswirthschaft aber bietet die Postkastanie die außerordentlich reich an Stärkemehl ist, Gelegenheit zu nicht unerheblicher Erparnis, wenn die thätige Hausfrau die Mühe nicht scheut, sich ihren Bedarf an Stärke für die Wäsche selbst daraus zu bereiten. Das Verfahren ist ziemlich einfach, welche wichtiger als die Bereitung der Kartoffelstärke. Man gewarheit die Kastanien so reich wie möglich, da sie alsdann verhältnismäßig noch weich sind und sich leichter schälen lassen. Dieses Geschäft wird wesentlich erleichtert durch eine Schälmaschine, wie man sie in größeren Haushaltungen zum Schälen von Kartoffeln oder Äpfeln hat; nur darf eine solche nicht zu weit sein, da die Kastanien wie die kleinsten jein Früchte an Größe reichen. Sind die Kastanien von der braunen Schale befreit, so sind sie zum Fernanzen der Schälmaschine auch mit dem Messer erodirt werden kann — lo werden sie in flache Stücke zerhackt und in Hötchen oder besser noch in solchen hölzernen, unten spit zulaufenden, hölzernen (aus einem Baumstamm gebauenen) Mörtern zerhackt, wie man sie auf dem Lande gewöhnlich die Früchte zerhackt, lo daß sie als ein Brei entstehen, lo wird dieser Brei reichlich mit Wasser überdeckt und verrührt, worauf er durch einen Beutel von neuer, oder loser Leinwand gepreßt wird. Die Flüssigkeit ist in ein großes irdenes Gefäß laufen gelassen, das vom Brei im Beutel zurückgebliebene wird angeschüttelt und mit Wasser vermischt, nochmals durch den Beutel gegossen und dieses Verfahren so lange wiederholt, bis alles Stärkemehl aus dem feirigen Breien herausgewaschen ist. Die auf diese Weise gewonnene gemahlte Flüssigkeit bleibt ruhig bis zum anderen Tage stehen. Dann hat sich das darin enthaltene Stärkemehl auf dem Boden des Gefäßes abgesetzt. Die flare Flüssigkeit wird beizugang davon abgeseiht, neues Wasser über das Weis geschüttet, umgerührt, sieben gelassen, bis das Wasser wieder klar ist, und die Flüssigkeit so wiederholt, bis das Stärkemehl lebend mehr wie Schnee auf dem Boden des Gefäßes erchnt. Als das letzte Wasser abgeseiht, lo schneidet man das nasse Stärkemehl in Stücke, welche man auf mit reinen Tüchern belegten Brettern ausbreitet, und läßt es in einem warmen Zimmer, beiter noch im Freien an der Sonne trocknen. Ist das Stärkemehl ganz trocken, wozu mehrere Tage gehören, lo zerbröckelt und sieht man es, worauf man

es in Beuten an einem recht trocknen Ort aufbewahrt. Dieses Stärkemehl ist billiger als jedes andere aus Getreide bereitete und außerdem ist dasselbe seiner vorzüglichen Qualität halber sehr zu empfehlen.

Aufer Haus- und Zimmergarten.

**** August von jungen Pflanzenbäumen.** Einen nicht unwichtigen Beitrag zur Pflanzkultur bildet die August und der Verkauf der aus Burschschöpfung aufgewachsenen Pflanzenbäume, doch werden im Hochjahren derselbe meist sehr große Helfer gemacht. Man sieht nämlich fast immer, daß die Nebenwege der Burschschöpfung gleich bei ihrem Entstehen vollständig unterdrückt werden. Das ist nach der Landm. Heiliger, für Oberdeutschland ganz richtig, und man erzieht selbst weise Reichthümer, aber keine krautreichen Pflanzen. Die Nebenwege sollen nur eingetrigt werden, und zwar kann dies meistens im Sommer geschehen, dann lassen sie den Stamm härten, und auch der Spießtrieb kann besser wachsen. Hat der Stamm jene nöthige Höhe und Stärke erreicht, dann müssen die Rebentriebe mit einem guten, scharfen Messer richtig am Stamme abgeschnitten werden. Um gute Pflanzenbäume zu erhalten, verodet man die Schößlinge in der Krone mit einer guten Varietät. Der Grund dafür ist, daß eine Prang-Pflanze in Kultur lind, die an Farbe, Bldigkeit vom Stiele und Geschmack nicht das Beste, was wir von einer guten Hausweingarte verlangen. Neben den Burschschöpfung kommen je auch hübschere Schößlinge auf, und diese sind in 90 und 100 Fällen leichter als die gewöhnlichen.

**** Das Treben und Brechen der Triebe.** Die zu Fruchtweigen bestimmte sind, ist das beste Mittel, welches im Laufe des Sommers angewendet wird, um alle die zukünftigen Fruchtweigen, an denen mehrmaliges Entsprühen noch keinen durchschlagenden Erfolg hatte oder verläumt wurde, kurz und schwach zu halten. Das Treben geschieht Ende August und im September. Die Triebe sind dann schon etwas verholzt und lassen sich nicht mehr mit den fingerfertigen entzweigen. Mit dem Messer oder scheidet man nicht gern an grünen Triebe, die glatte Schnittwunde vermischt zu schnell und denn treibt der Trieb von neuem aus. Anders ist es, wenn man den Trieb über die Messertlinge bricht. Die Stauwunde braucht viel längere Zeit zum Vernarben, und so lange die Säfte zur Vernarbung der Wunde verbraucht werden, wird ein neuer Trieb, der in dieser letzten Jahreszeit nur schwach wuchs, und die Reife des Holzes erschweren würde, vernichten. Noch nachtheiliger wirken die Reiz- und Querschnitten, welche entstehen, wenn der Trieb abgetrennt wird. Diese Wunden vernarben sehr langsam. Die behafte Zeitgewehr, die in jungen Triebe herrscht, kommt meist und mehr zur Ruhe, die Augen in den Blattwinkeln aber bilden sich bei dem ruhigen Zustande noch sehr und vollkommen aus.

**** Blumenholz für den Winter aufzubewahren.** Hierzu eignen sich nur solche Köpfe, welche im Spätherbst noch viele weifrüchtige Blumen haben. Derselben werden mit den Wurzeln abgetrennt, dann bis auf die inneren Theile entblättert und hierauf im Keller, entweder in Sand eingeschlagen oder mit den Wurzeln gegen die Kellerluft aufgehängt. So erhält sich der Blumenholz bis zum Frühjahr.

**** Zur Verhütung aller Arten Angestrichen im Hausgarten** empfiehlt sich gezeichnetes Kalk als vorzügliches Mittel. Man nehme auf ein Eimer Krume oder Weizmehl, ein Gramm Schmelzseife und tröpfele diese recht vorsichtig hinein. Das Weigen geschieht, nachdem die Pflanzen sich schon etwas entwickelt haben, zu drei verschiedenen Malen; doch dürfen sie nicht von der Sonne befehen werden. Wenige Stunden nach der Anfeuchung treichen alle Insekten und Insektenlarven, Regenwürmer, Engländer, Gesträucher zc. an die Oberfläche, wo man sie dann leicht tödten kann. Zugleich dient dieses Mittel den Pflanzen zur Düngung.

Thier- und Geflügelzucht.

†† Kollifbehandlung. Kollif ist das Schwerepferd in den Ställen, weil sie unerschöpflich auftritt, ihre Urkräfte nicht rasch zu erneuern ist und häufig jährl zu Lade fährt. Wenn es auch durchaus nötig ist, sofort bei entzweien Kollif einen Notharzt zu rufen, so ist ein solcher, namentlich sehr außerordentlich Nothwendig, nicht immer rasch zu erreichen. Man sollte sich daher soviel Kenntniss von Kollifkrankheiten und ihrer Behandlung aneignen, daß man mit Mitteln, die durch fortwähiges Eingreifen meist helfen, aber niemals schaden können, Behilf weis. Bei beginnender Kollif kenneht man Unruhe, Erregung, Schauern, Hin- und Herbretten, Unthun und Schnappen nach dem Waude, Schweißbedeckung und Heben, Schieberlegen und Wiederaufspringen. Bei Verhinderung: heftiges Schimmerren, Stöhnen und Schwallen, auf dem Rücken liegen in ausgedehnten Beinen, endlich Schindelnreuen oder Zigen wie ein Hund. Ferner hört man Drängen zum Weis oder Umherlaufen; Gulten und Wasser werden nicht angezogen. Das wären alle die Kollif-Symptome, was Arten von Kollif betrifft, lo unterbreche man Wind, Krämpfe, Breierrückung, Unverdaulichkeit und Verstopfungs-Kollif. Einige Maßnahmen, die man vornehmen darf, bis der Notharzt kommt, sind folgende: Man lasse reich Kaffee foden, desse das Pferd gut zu und lasse es 1/2 Stunde führen. Daran frottere man den Leib in der Flantengänge tüchtig mit Strohschalen, auch mit Strohschalen, auch mit Terpentinöl, so wie möglich. Der bis dahin gefodete Kaffee wird dann (etwa 1/2 Liter), wemöglich mit etwas Wein, so warm als möglich eingegeben. Dabei sind Maßnahmen, welche merflichen Erfolg gehabt, lo wird das Pferd wieder langsam geführt, bis Vor- stungen zum Schlitten getroffen sind. Das Führen soll nämlich verpicht, daß das Pferd sich hinwärt und ruhig, wobei Darmverengung oder Zerrung des Spinalkollens oder der Weis

