

Kuher Haus- und Zimmergarten.

*** Koptkoffl.** Von einem guten Koptkoffl verlangt man zunächst, daß er sich für den durchsichtigen Kopt muß möglichst bis unter ganz leicht sein, es dürfen zwischen den Zagen der einzelnen Blätter keine hohen Räume sein. Je fester und feinstrippiger dabei der Kopt ist, um so besser ist er. Auch soll der Kopt wenig Wasser enthalten. Ein guter Koptkoffl ist in der Regel ein wenig gewölbt, ein schlechter loser Kopt mit Hochstämmen und viel Wasser, mit laugen Strunk etc. ist meistens gleichmäßig flach. Wo der Zimmergarten groß ist, können die schönsten Koptkoffl-Produkte und Wirkstoffe möglichst hoch ab, lassen den Strunk mit einigen Wässern stehen; im Herbst häufe man ihn dann, um ihn gegen Kälte zu schützen, ganz zu, im Frühjahr treiben die Strünke aus und man erhält ganz angenehme schmiedende Früchte zu einer Zeit, wo überhaupt Gemüde selten sind.

*** Folgende Pflanzregeln** veranschaulicht der p. Rathgeber im Licht und Schatten; an der Spitze seiner zweiten Nummer, die auch unten vielen nachfolgenden Pflanzen sein können: Pflanze niemals einen Ostbaum an eine Stelle, an der oben noch Ostbäume gestanden haben. Der Boden ist dort „milde“, das heißt, hat die Stoffe an den früheren Baum abgegeben, deren er viele auch in fäullichen Maßstäben dringend bedarf. Viele tabelloser, gut bewirkendes Pflanzmaterial, aus einem leichtgewichtigen, schlecht entwässerten, jungen Baume mit flüchtigen, unregelmäßiger Krone und schlechten Wurzelzweigen, ein guter Ostbaum. Bitte sorgfältig, welche Sorte zu pflanzen soll. Sieh dich in der Umgegend um, welche edlen Sorten dort gut gedeihen, und die pflanze. Keine Pflanze nicht auf Besäthe ein, die viel kosten und meistens unzulässig. Pflanze möglichst wenig Obst! Das ist der Grundgedanke der heutigen Obbauernschaft, daß jeder zwei Sorten hat, und es den großen Hölznerwerbungsarbeiten, Obstbäume unzulässig gemacht ist, an einer Stelle mehrere Pflanzen derselben Art zu pflanzen. Das ist aber nöthig zur Ergänzung eines gleichmäßigen Ertrags. Pflanze also wenige, in Deiner Obbauernschaft, gute Sorten. Bei jeder Pflanze ein bis zwei junge Bäume. Jedes Jahr eine Pflanze in die um, frühe im August/September die jungen Bäume pflanzen und besetze, daß die Gänge und jauregerodet, welche den Baum nähren und fruchtigen sollen, nicht nur unmittelbar am Stamme liegen! Pflanze nicht an Stellen, wo der Boden zu weich ist, das Grundwasser zu hoch liegt, fetter oder undurchdringliche Schichten den Wurzeln hinderlich leisten. In solchen Fällen geht es am besten aus. Frühe Deine Boden auf Kalt, und wenn er schlammig ist, füge ihm Kalk zu. Ohne Kalk kein fruchtiges Wachstum der Obstbäume! Jede einzelne dieser Regeln will beobachtet sein! Verbieth dich zu gehen eine, miß die Dein Pflanze nicht — Du kannst niemals Ertrag von Deiner Obstbäume erwarten!

*** Solite.** Wenn man zeitig im nächsten Frühjahr Obst pflanzen will, so sollte die Auswahl spätstens Anfang September stattfinden. Die Sorten mit großen Blättern haben den Vorzug, doch darf man sie nicht zu dicht säen, weil die Pflanzen, welche geringere Raum haben, sich aufreiben, weit mehr Blätter liefern, als die entgegengesetzten, die auch schneller in Samen gehen. Man setz am besten in Reihen, die man vornehmlich mit Jangwe angefüllt hat, kann der Obstbaue braucht, wenn er typisch und gut werden soll, ziemlich viel Dünger.

*** Vom Schneiden der Baumstämme.** Von dem Entschlösseln, Papierblumen, Acorcolinien, Rhododendren, Annonien und anderen Zimmerpflanzgewächse Blumen zur Aufbewahrung für den Winter schneiden muß, muß dies thun, sobald die Blumen völlig angezogen, doch noch nicht ganz erblüht sind. Mit feinem Sande gebunden, und an einem trocknen und luftigen Orte aufgehängt oder auf lose aufbewahrt, halten sich sehr lange. In sehr aufgeblihten, furcht sich das Innere der Blumen dunkel oder schwarz, oder fällt aus und sie verlieren an Schönheit.

*** Winterpflege.** Es ist eine vielfach verbreitete, aber grundfalsche Ansicht, daß man den Gartenrosen, um ihn gut durch den Winter zu bringen, im Herbst möglichst hoch lassen soll, indem angenommen wird, daß die langen Äste ein Schutzdach für die einzeln angepflanzten gegen die Kälte schützen. Nichts ist weiter von der Wahrheit entfernt. Zumal in feuchten Lagen, oder da, wo noch Staub von Zäunen auf den Rasen fällt und der Winter viel Feuchtigkeit bringt, verfaulen die langen Grasschäfte und mit ihnen der ganze Stod, so daß oft große Laubheiden entstehen, die ein ausgedehntes Wüchsen im Frühjahr nöthig machen. Zudem sind auch die verrottenen Äste gefährlich, wenn man im Frühjahr zuerst händelt. Sogar Gartenbesitzer, die es besser kennen, empfehlen, daß er seine Rosenstämme kurz vor Eintritt der Vegetationsruhe — also gewöhnlich im September bis Ende October, je nach Lage, Boden und Klima — nochmals abmähen läßt.

*** Entwurzung des Composthaufens.** Da derselbe dem Garten, wenn er nicht an einer mehr abgelegenen Stelle untergebracht werden kann, allerdings nicht nur sehr gefährlich, sondern auch sehr häufig durch Befallung mit Käfern, Würmern, Laichwürmern u. dergl. zu demselben unheimlich gebräut, ihn vollends überleben. Diese Gewährsleute sind der sogenannten „Schwärze“, und entziehen dem Composthaufen alle darin ausgebreiteten Nährstoffe. Man umschütze daher das Composthaufen mit arabischen Leber während des Jahres eines Male um, weil hindurch die Composthaube viel besser (aufsteiger) wird, als wenn sie lange unberührt liegen bleibt.

*** Gebrachte Mistbeete** werden im besten ein Jahr lang aufhalten gebracht, es mit Jauche u. s. w. begossen und durchgearbeitet. Niemand darf dieselben an dampfenden Orten aufbewahren werden, da

Schimmelbildungen die größten Feinde aller Mistbeete sind. Gegen sie es rathsam, ein geringendes Quantum Erde im Winter vor dem Einbringen zu schützen, um dieselbe rasch zur Verfügung zu haben. Vollen fertigeren Erde und namentlich Scherz hängen von der Bodenart lange anzuwarten und können die Erwärmung des Mistes vollständig verhindern.

Bienenwirthschaftliches.

*** daß die Bienen ihre Feinde unumfliehen,** nachdem sie sie geendet haben, dürfte nicht allgemein bekannt sein. Man es es vorzuziehen, daß Bienen, Schwärmeleher oder mandmal auch Schwärme sich in einen Bienenstock verziehen, so bedeutet das selbstverständlich den sofortigen Tod des Eindringlings, die Bienen fallen über ihn her und stechen ihn tod. Was fangen sie aber mit dem Schwärme an? Nun vorgeschrieben ist den Bienen nicht möglich. Nun liegen zu lassen, bedeutet die Verpflanzung eines Theiles ihres Bienenstockes, und die Biene ist außerordentlich fester und widerständig. Sie bekommen also den getriebten Eindringling geradezu ein, gerade als ob sie ihre Kunst von den Ägyptern direkt gelernt hätten. Mehrere Arbeiterinnen machen sich sofort an die Arbeit und umfliegen das todt die Thier ganz dicht mit Wachs. Da sie den Schwärme mit ihren Stichen nicht bekommen können, so verziehen sie die Öffnung des Kästchens mit Wachs. Oft sind in verlassenem Bienenstock eine ganze Anzahl solcher einsamler Thiere gefunden worden. Mandmal fanden sich auch Schwärmeleher an Ort und Stelle, wo das Thier in den Bienenstock einbringen sollte, einfach mit Wachs an den Bienenstock festklebt.

Hauswirthschaftliches.

*** Auf die Vervollständigung des Salzes** wird neuerdings von französischen Aerzten hingewiesen, mit dem Bemerken, daß die Ofen nicht allein gutes Urquellwasser für Gichtleidenden und Rheumatischen bei Schlafstörungen ist, sondern auch besonders als ein sicheres Mittel gegen Nahrungsmittel der Patienten, die ein kaltes und ungenügendes Wasser zu empfehlen ist. Aus dem „Praktischen Wegweiser“, Würzburg.

*** Gedächtnisse Ente mit Steinplatten.** Eine sehr, feine Ente wird wie gewöhnlich in einem Strohstopp für gedämpft und schmaß gebrüht. Unterdessen hat man ein paar Hände voll getrockneter Steinplättchen mehrere Mal mit lauwarmem Wasser von allem anhängenden Sande reinzuwaschen und in einem besonderen Topf gebohrt und abgeseigt. Hieraus werden sie abgeseigt, ausgedrückt und nicht zu fein gehakt oder gemengt. Man setzt man in einer Kasserolle von dem Sauc der Steinplättchen mit Wasser vermischt so viel aus Feuer, als die Sauce Salz verdunstet, schütete das Salz-hocher hinein, giebt ein bis zwei Pfund voll Weinglut hinzu und läßt es durchkochen. Zuletzt vermischt man einen Essig Weig mit recht viel Wasser, fetter, fetter, fetter, fetter an das Kocher und läßt alles gut durchkochen. Man muß gut abschmecken, damit genügend Säure und Salz vertheilt sind. Die angerichtete Ente wird mit dem Sauce überzogen, das süßere in einer Sauceire besonders beigegeben und zu dem Gericht Kartoffeln gereicht.

*** Die Wirbeln,** diese edlen, köstlichen Steinbrüche, lassen sich wohl am leichtesten und schnellsten durch Erhitzen in Ofen, Pflöcken und Steintrümmern so erhalten, daß sie später beim Gemälde von solchen nicht wohl unterschieden werden können. Dazu dürfen die Stücke nicht gar zu rein genommen werden, müssen vielmehr noch gleichmäßig und ziemlich fettig sein, wenn sie in den Einmalgegerben nicht zerfallen und auseinanderfallen sollen. Sie werden vor allem in solchen Feuerstellen besser gelindert, entleert, möglichst dicht in die Gefäße gelegt, wobei noch durch Ausschüß auf ein mehrmal zusammengelegtes Scheitstück recht fest zusammengepackt. Wenn das Gefäß bis etwa fünf Fingerbreite vom Rande her gefüllt, werden sie mit Zuckerlauge überzogen, und nun nach Andrängen des Verflusses mächtig gerührt (erschüttert), 15 Minuten lang von dem Augenblicke an, in dem das Wasser zu fieden beginnt. — Eine für Wirbeln (auch für Ecken, Pfeifen und Pfeifen) geeignete Zuckersilage ergibt man, indem man 1 Kilo besten Quark in 3 Liter Wasser kocht und verdichtet. Man setz die so erhaltene klare Lösung in gereinigtem Flaschen gut verkorkt auf. Aber auch ohne diese Lösung lassen sich die Wirbeln, mit oder ohne Eisen, unter Zugabe von etwas gelohem Jucker im eigenen Saft einbinden.

*** Frings-Kroketten.** 2 abgezogene, engebrühte Springs, Wende vor dem Gebrauch in Milch gerührt, werden in feine Mandel geschritten, 4 Küffel saure Sahne, 3 Eier, Pfeffer und gewiegte resp. geriebene Zwiebeln in Butter geschmeilt, und soweit geriebene Compost, das sich längliche Köbchen formen lassen, dazu gegeben. Die Kroketten werden in Eigelb und Paniermehl gewälzt und in Butter ausgebacken. — Zu jungen grünen Bohnen vorzüglich passende Beilage.

*** Ein angenehmes Nahrungsmittel zur Reinigung der Luft in Schlaf- und Krankenzimmern** erhält man, wenn man ein paar Tropfen Essigessenz auf essigsauren Rast träufelt. Es entsteht dadurch ein weicher Dunst, Essigessenz, welcher in dem Gemache eine lieblichen Duft verbreitet. Essigsauren Rast kann man leicht bereiten, wenn man gedampften Rast so lange mit gewöhnlichem Eßig überläßt, bis sein Aufbrausen nicht mehr erfolgt.

*** Holzgewerbe** Regel besteht man, eine in die Hand ein neues Loch zu schlagen. Jeht gut, indem man beide in gleiche Oppositel taucht und den Nagel damit so weit umwickelt, daß die Öffnung wieder ausgefüllt ist.



Landwirthschaftliche Gratis-Beilage

„General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.“

No. 39 Halle a. S., den 25. September 1897.

Zweckmäßige Aufbewahrung des Getreides.

Das Aufbewahren nicht tabellos trocken zusammengefahrenen Getreides geschieht am vortheilhaftesten in Schöpfen (Dienen, Methen) oder besser in offenen Hallen mit weit vorspringenden Dächern. Die Schöpfen müssen selbstverständlich auf Sorgfältigste aufgebaut sein, daß nirgend Regenwasser von den Seiten eindringen kann, und müssen, besonders wenn sie bis Winter stehen bleiben sollen, regelrecht mit Langstroh gedeckt werden. In den Schöpfen und offenen Hallen wird das Getreide von dem durchdringenden Winde bedeutend getrocknet, und wenn in der letzten Zeit nach dem Einfahren einigermaßen trocken, etwas luftbewegtes Wetter sich einstellt, nimmt auch nur angedehnter trockener Frucht hier nicht leicht Schaden. Bringt man kammtes Getreide in die Scheune ein, so giebt man zweckmäßig eine nicht zu gering bemessene Schicht trockenes Stroh oben auf, oder man schichtet solches — besonders wenn die Scheune sehr hoch, in mehreren Lagen zwischen das Getreide ein. Dieses trockene Material hat den Zweck, einen Theil des überflüssigen Wassers während des Schwitzens des Getreides aufzunehmen und so zur Trocknung desselben beizutragen. Außerdem stifte man des Tags über die Thore der Scheune und etwa vorhandene Wunden, daß der Wind durchstreifen kann.

Das Schwitzen des Getreides wird durch verschiedene Prozesse hervorgerufen, von denen die Thätigkeit der einzelnen Pflanzzellen — die sich noch eine Zeit lang als selbstständige Organismen erweisen und bestimmte chemische Vorgänge in sich abspielen lassen — und ebensoviele auch die Thätigkeit gewisser Bakterien die hervorgerufen sind. Bei der durch diese verschiedenen Prozesse hervorgerufenen Wärme geht das in dem Getreide noch überflüssig enthaltene Wasser nach und nach in Dampfform über; dies Ueberfließen wird beschleunigt durch immer erneuten Zutritt frischer Luftmassen.

Die Zeit des Ausbrechens richtet sich zunächst nach der Art des speziellen Getreides. Bei ungenügendem Inlande des eingebrachten Getreides ist es oft von großem Vortheil, wenn man dasselbe sofort nach dem Zusammenfahren oder während des Anfahrens ausbrechen kann; man muß dies zu erreichen suchen, im Falle man Getreide so feucht eingefahren hat, daß man fürchtet, mit dem Prozesse des Schwitzens könne wegen übergroßen Feuchtigkeitgehalten ein Schimmel und Verderben sich einstellen.

Zu allen Fällen muß in den Jahren mit ungenügendem Erntewetter oder der Wandwirth auch eine besondere Sorgfalt auf die Aufbewahrung des ausgebrochenen Getreides verwendet. Der Speicher, auf dem dasselbe gelagert werden soll, muß einen guten, ebenen Fußboden haben. Die Speicher-

lufen sind auf gleicher Höhe mit dem Fußboden anzubringen, sie müssen geöffnet sein und werden nur bei Regen mit Sturm auf der Windseite geschlossen. Die Höhe, in welcher das Getreide aufgeschüttet wird, sollte sich nach dem Trocknungsgrade richten. Nicht völlig trockenes, frisch gedrohenes Getreide schüttet man nicht gerne höher als 20 cm; mit der zunehmenden Trocknung kann dann die Höhe auf 50 bis 80 cm oder noch etwas mehr steigen. Unbedingt nöthig ist ein öfteres Umschaufeln des Getreides auf dem Speicher. Bei nicht vollständig lufttrockener Waare wird sich ein einbis zweimaliges Durchschauen pro Woche nöthig erweisen; aber auch lufttrockene Getreide wird zweckmäßig alle 4 bis 6 Wochen umgeschauelt. Besonders ist dies im Herbst bei feuchter Witterung und im Frühjahr bei Eintritt warmer Witterung nöthig, während anhaltend behagliches, trockenkaltes Wetter im Winter die Arbeit überflüssig macht.

Die einzelnen Getreidearten müßen noch wieder verschiedene Ansprüche in Bezug auf die Aufbewahrung. Am peinlichsten müssen bekanntermaßen die Deliride auf dem Speicher behandelt werden, da sie die meiste Neigung zum Schimmel- und Muttergeraden zeigen. Ein häufigeres Umschaufeln ist bei ihnen unerlässlich; ebenso dürfen sie nicht hoch geschüttet werden. Nächst den Deliride ist die Gerste die empfindlichste Fruchtart. Da bei ihr — sofern ihr Verkauf zu Brauzwecken erfolgen soll — auf die Erhaltung einer höchsten Farbama und Verminderung des geringsten dumpfigen Geruches der größte Werth gelegt werden muß; sie ist besonders sorgfältig zu behandeln. Ein öfteres Umschaufeln wird auch noch aus dem Grunde nöthig, daß die Gerste nicht unbedeutend härter hygroscopisch ist, als mehrere andere Getreidearten.

Eine der wichtigsten Pflichten auf dem Speicher sind die Mäuse Gänge; besonders gilt dies bei den leichtesten Baumwurzeln, wo die gefährlichsten Nagethiere nicht nur ihren Nahrungsbedarf vom aufgeschichteten Getreide entnehmen, sondern auch den Boden unterwühlen und durchlöchern, so daß hierdurch ein großer Theil des Getreides eingeblüht werden kann. Den günstigsten Angriffspunkt finden die Mäuse in den Ecken und Kanten, wo Boden und Seitenwände zusammenstoßen. Wenn man irgend Raum genug hat, schütze man deshalb die Getreidehaufen so, daß sie von allen Seiten frei sind. Erlaubt dies der Raum jedoch nicht, so befestige man die Ecken und Kanten in besonderem Maße. Es geschieht dies bei Speichern mit Holzdebelnlag durch Befestigen von dünnem durchgehenden Metallstreifen, bei Speichern mit massivem Belag durch besonderes Verbedichten mittelst Cement oder ähnlichen Materialien.

Ein fester Krieg gegen die Mäuse ist unbedingt nöthig

