



**Stück Einwand auf den Hüden, oder durch Aufbinden des Vorderfußes wird es ganz unmöglich.** Wir hatten immer eine vorzüglich gute Milch, was ich nebst guter Fütterung und Pflege auch der sorgfältigen Behandlung zuschreibe. Die frischgemolkene Milch hat einen Wärmeegrad von 35 ° C. Im Aufbewahrungsort muß sie 12–15 ° C. haben. Die Milch muß zuerst abgefäht werden, ehe sie zur Milchbildung ausgeteilt wird. Zeigt die Milch eine gleiche oder niedrigere Temperatur als der Aufstellungsraum, so verzögert sich die Säurebildung, die Milch bleibt länger süß und rahmt voluminöser aus.

Der Rahm soll womöglich in süßem Zustand von der Milch genommen werden; es ist nicht nötig, daß die Milch dick und sauer ist. Der süß abgenommene Rahm giebt eine viel bessere und haltbarere Qualität Butter. Die Milch bleibt etwa 36 Stunden süß und ist dann vollständig ausgerahmt, wenn der trockene Finger, auf die Oberfläche der Milch gelegt, nicht mehr feucht wird. Schiebt man den Rahm mit dem Finger etwas zurück von der Wandung des Gefäßes, so soll er nicht mehr zurückgehen, sondern stehen bleiben.

**„Butter und Zucker ein Kinderfutter.“** In ein Butterbröckchen ist für Kinder und Erwachsene ein willkommener Leckerbissen und die Hausfrau sei deshalb nicht zu geizig und reiche ihren Pflegebefohlenen dann und wann die köstliche Gabe. Sie lege aber auch darauf, eine gute Butter zu bereiten, die ohne Beigefamat überall eine Zierde des Familientisches sein kann.

Freier glaubte man, die feinste Butter erhalte man aus reinem süßen Rahm. Das ist meiner Erfahrung nach nicht so. Der Rahm soll eine schwache Säuerung durchmachen; nur muß derselbe immer kühl aufbewahrt werden. Eine große Noth bereitet das Buttern den Frauen oft, wenn sie tagelang am Butterfaß sitzen und drehen und keine Butter sich zeigen will. Das kommt von der unrichtigen Temperatur. Die durchgemittelte Wärme des Rahms ist 15–20 ° C. Vor dem Anzählen muß auch das Butterfaß durch Wasser kühlen und mit warmem und darauf mit kaltem Wasser gereinigt und auch auf die richtige Temperatur gebracht werden. Damit der Rahm noch gehörig erschüttelt werden kann, fülle man die Fässer mit liegender Welle zur Hälfte, mit stehender Welle über die Hälfte. Zu rasches Drehen erzeugt schlechte Butter und es bleiben viele von den Fettstückchen in der Buttermilch. Hat sich Butter bis zu erbsengroßen Klumpen gebildet, so läßt man die Buttermilch durch das Zapfenloch ab, gießt etwas reines frisches Wasser in's Faß und dreht einigemal, um größere Ballen zu erzielen.

Die Butter darf man nicht lange im Wasser liegen lassen und muß dann durch Steten das rüchthändige Wasser entfernen. Im Allgemeinen rechnet man 15 Liter Milch zu 1 Pfund Butter. Die Butter ist fast reiner Nährstoff, also billiger als Fleisch; sie besteht aus 1/10 Wasser und 9/10 Fett, während Fleisch 2/3 Wasser enthält. Gute Butter giebt 80%, schlechte 70% Schmalz. Um die Butter beim Aufbewahren frisch zu erhalten, wird sie in ein mit Wasser und Essig getränktes Tuch eingeschlagen oder eingeschlagen. Auf 1 Liter Rahm rechnet man 20 Gramm Salz. (Schluß folgt.)

**Jur Verfertigung des Inkrantes.**

Es kann ein Gärtner oder Gartenfreund noch so viele Kenntnisse besitzen, läßt er aber in seinem Garten das Inkrant aufkommen, so helfen Weizen, Mist, Gießen und alles Andere democh nicht zu einer guten Ernte. Das Inkrant darf darum nicht aufkommen, muß in seiner ersten Jugend schon herausgezogen und verjagt werden. Läßt man es erst so hoch werden, als die betreffenden Kulturgewächse selbst sind, so bedeutet dies einen Verlust von mindestens 20 Prozent der betreffenden Ernte; läßt man es aber über die Kulturpflanzen wie Bohnen, Salat-Gurken, Zwiebeln und andere Gewächse hinweg wuchern, so bedeutet dies 50 Prozent Ernteverlust. Die un- und überwuchernden Kulturgewächse

können die ihnen widerfahrene Bedrückung nur schwer überwinden.

Beim Vertilgen des Inkrantes wird oft sehr oberflächlich verfahren, es werden nur Theile der Inkrantpflanze, nicht aber auch deren Wurzel mit herausgerissen, so namentlich bei der Vogelmiere (*Stellaria media*), die, wenn sie nicht mit der Wurzel herausgerissen ist, in kurzer Zeit wieder neue Zweige treibt. Das Strenzkraut (*Senecio vulgaris*), wenn es nicht vor seinem Blühen ausgeraut und zum Blühen gelangen kann, bringt in kurzer Zeit schon reifen Samen, der überall hinstreut und neue Inkrantherde schafft. Die verschiedenen Dilettanten müssen schon beim Graben des Gartens sehr sorgfältig ausgehoben werden, denn jedes Wurzelstücken treibt aus und wird zu einer Pflanze. Blieben Wurzelstücken im Boden stecken, so muß man die austretenden Theile unangelegt mit Sand und Messer weniger stark zu wuchern. Sehr verdecktes Land darf nicht mit dem Spaten umgehoben werden, denn mit diesem werden die Quadenwurzeln in Stücke getheilt, von denen ein jedes wieder nur um so lüppiger wächst; solches Land ist vielmehr mit der Mistgabel umgraben, hierbei werden die Wurzeln nicht durchgehoben, sondern man kann die Quadenmeherer mittelst einer Gabel sehr leicht herausnehmen. Das Gleiche gilt auch von Strenzel (*Aegopodium Podagraria*) und noch anderen Inkrantern mit laufenden oder kriechenden Wurzeln.

Es giebt eine Menge Arten von Inkrantern, eine jede Gegend hat ihre eigenen, und gerade die einer Gegend eigenthümlichen Arten sind am schwersten zu bekämpfen, während diese Arten für andere Gegenden oftmals kaum gefährlich sind. Das Merkwürdigste an den Inkrantern ist, daß wenn man mannde von ihnen ausreißt, sie oftmals nur schwer oder auch gar nicht zum Wachsen zu bringen sind. Gar manche Inkrantpflanzen tritt nur periodisch auf, verschwindet dann auf Winterwiedersehen, doch giebt es auch wieder solche, denen es auf gutem Kulturland, wie auf Gartenboden, zu allen Zeiten gefällt und hier eine unangenehme Verfolgung nötig machen. Hebriges sind aber keine Inkrant im Garten keinerlei Studien angebracht, sondern hier muß es heißen: Wraus mit den Wursten!

**Süßfrüchte als Nahrungsmittel.**

Unter den pflanzlichen Nahrungsmitteln nehmen die Süßfrüchte hinsichtlich der Nährkraft die erste Stelle ein, denn sie enthalten nur etwa 1/10 Wasser und 9/10 Nährstoffe. Etwa die Hälfte besteht aus Stärke und ein Drittel aus Eiweißstoffen nebst etwas Fett und Salzen. Erbsen, Bohnen und Linsen lassen selbst das Fleisch an Nährwert hinter sich. Dem 1 kg trockenes Fleisch enthält 2/3 kg Wasser und 1/3 kg Nährstoffe, 1 kg Hülsenfrüchte dagegen 2/3 kg Nährstoffe und nur 1/3 kg Wasser. Erwägt man noch, daß man bei 1 kg Fleisch gewöhnlich noch 1/2 kg Knochen mit in den Kauf nehmen muß, so dürfen die Hülsenfrüchte in der That als viel nahrhafter als das Fleisch bezeichnet werden. Bei der Zubereitung der Hülsenfrüchte darf vor allem kein hartes Wasser benutzt werden, weil sie darin bei längerem Kochen nur härter statt weicher werden. Der Saft schlägt sich nämlich beim Kochen nieder und bildet um die Hülsenfrüchte Nüssen, welche das Weichwerden verhindern. Um Hülsenfrüchte aber auch bei hartem Wasser weich kochen zu können, nimmt man auf 1 kg Erbsen 10 g, also eine Messerspitze voll Soda, welche den Saft nedererschlägt. Auf jeden Fall aber setze man die Hülsenfrüchte stets mit kaltem Wasser an das Feuer und koch sie langsam. Unter allen Umständen sollten die Hülsenfrüchte vor dem Kochen eingeweicht werden, einjährige fänger, mehrjährige längere Zeit, jedenfalls viel länger als dies fast allenthalben geschieht. Am besten läßt man die Hülsenfrüchte so lange weichen, bis sie keine von einigen Millimetern Länge getrieben haben. Hierdurch wird der Verbauung bedeutend vorgearbeitet. Die Stärke ver-

wandelt sich nämlich beim Steimen zum Theil in Zucker; auch lockern sich beim Steimen die Hülsen derartig, daß dann Erbsen, Bohnen und Linsen beim Kochen saunnt und sonder aus der Haut fahren. Für Magenschwache müssen die garen Hülsenfrüchte stets durch ein Sieb zerrieben werden, um die Hülsen zu befeuchten. In dieser zerriebenen Form bilden sie dann einen dünnen Brei, der selbst für Genesende ziemlich gut verdaulich ist. Zumal für Leute mit vorwiegender starker, körperlicher Arbeit und kräftiger Gesundheit sind die Hülsenfrüchte sehr zuträglich. Sie sollten also weit mehr angebaut und namentlich von der ländlichen Bevölkerung und der arbeitenden Klasse weit häufiger genossen werden. Da sie wenig Fett enthalten, so genieße man sie mit Fett, Erbsen oder mit der billigen und nahrhaften Milch- oder Griebenwurst. Durch gehöriges Würzen, bei Bohnen und Linsen auch durch Pfäuzern kann man die Hülsenfrüchte noch wohlschmeckender und leichter verdaulich machen.

**Bäuerbau und Forstwirtschaft.**

**Der Juncarot- oder Sommerke** wird in wärmeren Gegenden häufig schon in die Stoppel geerntet und liefert dann schon Ende Mai einen ergiebigen Schnitt. In rauhen Gegenden blüht er aber gerne im Winter aus und ist vor die Frühjahrsgründ vorzuziehen. Die Saat geschieht am besten im milden Herbst oder Vorfrühling, bei feucht und feim gerathen im Herbst bei 60 Pfund per Acker. Da er sehr empfindlich gegen Spätkälte ist, muß eine zu frühe Saat vermieden werden. Man läßt ihn gewöhnlich ohne Ueberdacht. Er kann auch unter Gerste und Sommerroggen geerntet werden und giebt dann ein willkommenes Herbstfutter.

**Gerben.** Beim Anbau der Gerste, wenigstens wenn es sich um Vorrangere handelt, ist die Auswahl des Saatguts von ganz besonderer Wichtigkeit. Die Samen selber, wie der „Krafftliche Wegweiser“ Hübner, schreibt, in der Regel eine folgende Anforderung an die Gerste: 1. Gute, reine, möglichst weisse Farbe. 2. Hübsche, milde Qualität, da die Weichheit des Juncarot entscheidend als Hauptqualität zu betrachten ist. 3. Keine Schale. 4. Vollfruchtigkeit. 5. Weichheit des Durchsches, da dadurch die Keimfähigkeit sehr beeinträchtigt werden kann. — Vorstehenden Anforderungen muß natürlich auch das Saatgut entsprechen. Die Qualitäten: Hanna, Monongerie oder eine andere Sorte zu kaufen ist, läßt sich am besten durch Versuche feststellen. — Man wäh die Gerste, wenn es sich zeigen einrichten läßt, auf ein Land, das im Jahre vorher Acker oder Karpoffen getragen hat. — Die Gerste will einen an Nährstoffen reichen Boden. Doch ist es für die Keimkraft nicht gut, zu reiche Erde zu sein, denn sie ist zu dünn. Jedemfalls aber man, wenn irgend möglich, die Stallmistdüngung nicht im Frühjahr ernt, sondern schon im Herbst. Man bene ist es erfahrungsgemäß, wenn zu den Vorfrüchten feucht mit Stallmist gedüngt wurde, jedoch derselbe auf die Gerste nachwirkt. Von künstlichen Düngern ist Ghilipolster und Zuerphosphat am meisten zu empfehlen. — Man läßt die Gerste so zeitig wie möglich, voranzugehen natürlich, daß der Boden genügend abgetrocknet ist. Am zweckmäßigsten ist die Drilke, die jedoch nicht seltener erfolgen darf, als es die Mähdreht auf einen früheren Zeitpunkt erfordert (3–4 Urm.). man vermeide vor Allem eine zu weite Stellung der Drilken, sowie eine zu schwache Ausfaat. Wenn die Gerste nicht gedüngt auf dem Felde steht, entwickelt sie zu viele Seitentriebe, an denen sich nur unvollkommene und flache Körner ausbilden, während diejenigen der Haupttriebe gut ausgebildet werden.

**Bäuer Haus- und Zimmergarten.**

**Während bei Neuanlagen von Obst im allgemeinen jetzt die Regel gilt, möglichst wenige Sorten anzupflanzen, hat man in den Vereinigten Staaten Nordamerikas neuerdings wissenschaftliche Beobachtungen gemacht, die obige Regel einigermassen einschränken.** Man hat festgestellt, daß es zur Vermeidung von Schäden und damit zu einem reichlichen Ertrage notwendig ist, Sorten gemischt zu bauen, weil die Verwitterung durch eine andere Substanz lebendiger kräftiger Fruchtansatz und damit bessere Ernten giebt, wie durch die beste Sorte. — Man ist dann in diesen Beobachtungen weiter gegangen und hat festgestellt, daß es eine ganze Anzahl von Sorten giebt, deren Blütenstand überhaupt unfruchtbar ist, während bei anderen Sorten ein reichliches reife Fruchtansatz des Blütenstandes festgestellt ist. Ein heutiger Landmann in Wisconsin, Herr H. A. Widger, theilt in der letzten ausgegebenen Nummer des „practischen Ratgebers im Obst- und Gartenbau“ aus „Farmers Bulletin No. 675“ die Namen der Bäume mit, die man in America als unfruchtbar und solcher, die man als fruchtbar festgestellt hat. Die Entdeckung ist jedenfalls von sehr großer Tragweite für den deutschen Obstbau und dürfte auch bei uns zu sorgfältigen Beobachtungen Veranlassung geben.

**Eine neue Gewächse** wird zum Anbau in wärmeren Gegenden Europas empfohlen. Man hat dieses Gemüse freilich nur für Europa als neu bezeichnet, da es in seiner Heimat Nordamerika bereits seit 1640 bekannt ist, aber doch nur wenig verbreitet war. Die Pflanze gehört zu den Leguminosen und führt den Namen *Apios tuberosum*, sie ist ein

Schlingengewächs mit geliebten Blättern und vollen Blüthenständen. Das Gemüse der Apios umfasst nur drei Arten, von denen die oben genannte zuerst im Jahre 1640 in Pennsylvania gefunden wurde. Die Wurzel dieser Pflanze giebt weiche, gelbe Knollen, die an dem Bitterkraut angeordnet sind wie die Knollen eines Rosenkranzes auf ihrem Stängel. Die Knollen haben etwa die Größe eines Fenchels. Geröstet geben sie ein wohlschmeckendes Gemüse, dessen Geschmack zu dem der Kürbisse und den der Pastinaken ähnlich, ein wenig auch zu dem der Pastinaken und der Pflanze sind weiches und von braunroter Farbe.

**Bärenklee** als Fütterung. Der feine Bärenklee etwas lehrreiches Gutes enthält und, mache einen Versuch mit dem Anbau von Bärenklee auf einem sonst unbenutzten Stüchlein seines Gartens oder Hofes. In Italien, das bekanntlich eine sehr große Fütterung und eine bedeutende Erprobung hat, wird dieses Futtermittel, das von den Schilfern nicht nur sehr gerne genommen wird, sondern auch zu dem gleichartigen und die Erprobung von sehr großem Einfluß sein soll, allgemein angebaut und den Hühnern als Weizener gegeben.

**Ein eigenthümliches Spiel der Natur** zeigt sich bei einer neuen Küstervorte, die der bekannte Kunft- u. Handelsgärtner J. G. Schmidt in Ostpreußen im Gartenbau zugänglich macht. Die harte und feste Schale, die mit ein Kauges alle anderen bekannten Kürbisse, wie auch Gurken und Melonenkerne umgibt, fehlt bei dem „Birnast“ kürbisse gänzlich, der kern ist nur mit einer ganz feinen, glasartigen Haut überzogen. Der Vortheil des reiferen Kerns liegt auf der Hand, ebenso die bequeme und ergiebige Verarbeitung zu Del etc. Der Kürbis selbst, der aus diesen Kernen entsteht, ist außerordentlich reichtragend und früh, die Frucht hat glänzend buntes gelbes und ein festes orangefarbiges Fleisch von ausgezeichnetem Geschmack und vorzüglich zum Einmachen geeignet. Die Aussaat ist einfach und leicht.

**Der Frühjahrschnitt der Birnen- und Apfelfenstämme** wird am besten jetzt vorgenommen. Sobald die Früchte und Blüthenknospen von einander zu unterscheiden sind, schneiden man diejenigen Zweige, welche Blüthen- und Blattknospen tragen, d. h. solche Zweige, auf welchen der Augen bekommen sehen, um ungefähr ein die Hälfte kürzen zu lassen, welche aber nicht, das heißt über einem Drillinge angeordnet sind. Eine Knospe dieser Drillinge ist stets ein Holzknospe, welche den Saft bezieht. Schneidet man dagegen über einer Stelle, wo sich nur Drillinge befinden, so kann es vorkommen, daß beide Blüthenknospen fallen, die wohl blühen, aber keine Früchte bringen werden. Die Zweige, welche nur Blüthenknospen tragen, schneiden man 1/3 auf, nicht an der letzten Knospe des Zweiges stehen, sondern entwirrt, einzeln stehende Augen zurück. Letztere beiden werden sich schon entwickeln und zwar Zweie bilden, von denen der stärkste im folgenden Frühjahr als Fruchtträger verwendet und wieder auf etwa die Hälfte über einem Drillinge zurückgeschnitten wird. Mehr als 3–4 Drillinge sollen an einem zum Tragen bestimmten Zweige stehen bleiben. Die im nächsten Frühjahr geschnittenen Zweige tragen nicht mehr und sind bestial zu entfernen.

**Die Kultur der Gypsflanzengattung (Polargonium polatum)** kann Blumenliebhabern für das Zimmer sehr empfohlen werden. Es ist dies eine rankende Art des Stängelkraut von epheuartigen Aussehen, doch sind die etwas starren, wachstüchtigen Blätter schönförmig gefaltet, wodurch sich die Pflanze sofort dem Auge unterscheidet. Dazu kommt ein sehr weicher, zarter Blütenstand der ganzen Sommer hindurch; bla, rosa, rath, weiß in unendlichen Abtönen, einfach und gefüllt, sind neuzetern. Die Kultur ist eine sehr leichte. Jeder Stielung wächst ohne Umstände weiter; im Sommer ist ein junger Standort, im Winter möglich, frostfreie Temperatur erforderlich. Die Pflanze muß natürlich angebunden werden; am besten ist es, wenn man sie an einer stieligen Leiter in die Höhe zieht.

**Von Stachelbeeren** erzielt man besonders große und süßen Früchte, wenn man von den meisten Früchten die Hälfte abschneidet. Eine Stachelbeere werden bekanntlich nicht nur in der Küche verwendet, auch der Weinbau hat sie gern. — Stachelbeeren entwickeln sich übrigens prächtig, wenn man sie in freistehender Spalierform an drei Drahtlinien im Ganzen 1,10 m Höhe erzieht. Sie sind fruchtbarer, die Früchte werden größer und wohlschmeckender, die Kerne der Früchte und die Blüthe der Stängel wird reichlicher. Die Spalierform haben zum Abstützen die Stachelbeeren des Nadel- und Bismarckgärtens; die vortheilhafteste Verwendung und ergeben niedrige Decken. Zur Eingäumung des Gartens sind sie dagegen wegen Begünstigung von Diebstählen nicht verwendbar.

**Gurke.** Die Gurke ist erst seit dem 17. Jahrhundert in Deutschland allgemein bekannt. Altem Volksglauben nach soll man die Gurkenkerne am Vorabend vor Himmelfahrt legen, damit die jungen Pflänzchen in den kalten Winternächten nicht dem Frost zum Opfer fallen. Den Gurken samen legt man entweder in Petroleum, oder man giebt etwas Schmalz als Schutz vor dem Erfrieren. Die Gurken sind in sich und wird gar oft von den Thieren angegriffen, indes die Hausfrau vergebens auf ihre Gurkenpflanzen wartet. Weicht man Gurken samen in eine Mischung von Wafch verdünntem Chlorwasser, so bewirkt dies ein reicheres Wachsen und einen größeren Ertrag. Frühe Blüthen an den Gurken sollen abgezogen werden. An den letzten Fruchtknoten man mit kaltem Wasser waschen, bis die juncarotische Keimkraft. Ein wenig Gurke ist sarter und saftiger als alle andern Sorten, hat weniger Kerne und eignet sich am besten zur Gemüsefülle. Bei bitteren Gurken ist die Bitterkeit stets in der Spitze und wird von dem Messer über die ganze Gurke verbreitet. Man schneide deshalb stets an der Spitze der Gurke ein kleines Ende ab und schäle dann von dem Stiele nach der abgeschnittenen Spitze. Dann legt

