

Schnitt, noch schlugen sie wieder auf dem Stöße aus, weil sie keine Abwehrschößen bilden. Hieren und Anderen werden abgepflanzelt, wobei aber die Überdauerung von Jahr übermäßig gelingert wird, ebenso wie bei den Fische- und Blumenkohlarten die Bäumeinstellung die Folge von Verwundungen ist. 3. Durch Schmarotzer, und zwar: a) durch parasitische Pflanzen, unter denen es wenige Pflanzenarten (wie Mistel und Oscutia), hauptsächlich aber Wiese gibt. Durch Schmarotzerpilze entstehen von Brandpilzen die Brandkrankheiten, von Vögeln die Weizenkrankheiten, die Arten von Krätze bringen den Weizen hervor; b) durch parasitische Tiere, hauptsächlich Insekten und Milben, welche meistens eigentümliche Wühlbildungen, sogenannte Gallen, erzeugen, in denen sich entweder nur die Eier und Larven dieser Parasiten befinden, oder die letzteren selbst zeitweise sich aufhalten.

Die Frühjahrsvorbereitungsmethode der Hirtränder bietet den Vorteil, daß das Feld bei kalten Frühlagen während des Sommers und Herbstes völlig austreten kann und daher während des Winters weniger Pflanzen zu Grunde gehen, als wenn die Felder erst im Sommer gemacht werden und dann im Herbst noch wenig Energie und unreflexe Saat haben.

Hauswirtschaftliches.

Wie ich meine Wäsche wasche? Am Tage vor dem Waschtage wird die Wäsche eingewaschen. Man nimmt dazu drei Waschwannen, legt in eine Weiz- und Feinwäsche, in die zweite feine Handtücher, Linnen und Tischgeschirren und in die dritte feine und grobe Wäsche. Jede Wanne wird mit lauwarmem Wasser, bei einem Temperatur von 30 Grad Celsius aufgefüllt, aberogegen und die Wäsche über Nacht eingeweicht. Am anderen Tage wird sie durch die Maschine gewaschen, gesondert wieder eingepackt, mit lauwarmem Seifenwasser, dem man wieder Terpentin und Salzwasser zusetzt, überogegen und gründlich ausgewaschen, das die Zeug zuerst und die Kleiderstücke, die man leicht mit Schmirselseife aufräumen, zuletzt. Dann wird alle Wäsche nochmals mit warmem Seifenwasser ohne Zusatz überogegen — nur die Kleiderstücke bleiben für sich, weil sie im Waschtage erst einmal durchgeoget werden, bevor sie nochmals gewaschen werden, und zuletzt alles noch einmal. In dieser Weise kann man barnt das bunte Zeug vorwaschen und dann in reinem Seifenwasser nachwaschen. Das Waschen wird für sich gereinigt. Ist alle Wäsche rein, wird sie mit kaltem Wasser überogegen und über Nacht trocken gelassen. Am dritten Tage wäscht man die Wäsche aus, (hat sie in kleinen Partien mit kaltem Seifenwasser in den Waschtage, leicht sie kurze Zeit, hat sie in warmem Wasser, spült sie heraus, hat sie in kaltem Wasser, wäscht sie das Spülen, blau die Wäsche, färbt sie, hängt sie luftig auf und trocknet sie gut, sie wird dann wieder gewaschen, aberogegen und schließlich in die Wäsche eingepackt.

Wie die Wäsche zu waschen? Jeder ist nicht gut gewaschen. Wenn in solche ungewaschene Wäsche Wäsche oder beagel, gefärbt wird, so kann daraus gar ir Schaden entstehen. Solche Wäsche werden am besten in einer für diesen Zweck besonders eingerichteten Lauge ausgewaschen und nach dem Waschen gibt man das Wasser sofort über den Hausputzungen; der Gemüß beständig wird Übertragung, unter Umständen sogar den Tod des Viehes veranlassen.

Was hat (jogannauer Cerezoze), Zwischen 10 frische Eier, 1/2 Liter echter Branntwein (Kornbrennwein), 375 g feiner Zucker, ein fingerlanges Stück Vanille. Die Zutaten werden mit dem Zucker 1/2 Stunde köcheln gelassen, der Branntwein tropfenweise zugegeben, so dann das zu hitzigem Sieden gedampfte Gewäss. Man gibt dies in eine Karaffe, hängt die Vanille an einen Zwirnstrang in die Flüssigkeit und schneidet gut um. Dies wiederholt man öfters, anfangs jeden Tag. Diese Wäsche ergibt ungefähre 1 1/2 Liter und hält sich gut ein Jahr.

Am Leder an seine Qualität zu prüfen, lege man ein kleines Stück des in Frage kommenden in Wein. Wird durch das Einlegen des Leders in dem Wein die Farbe um etwas dunkler, ohne daß sonst zu verändere, so ist das Leder vollständig gut. Ist das Leder jedoch nicht vollkommen mit Lamm imprägniert, so schwimmt die Gelen in kurzer Zeit fest an und das ganze Stückchen Leder verandert sich nach und nach in eine gelatinöse Masse.

Zucker-Wiese ist noch allgemeiner Artikel die beste und ertragreichste Grünmähwiese und besser von grünen Wiesen für Landwirtschaft. Wiesenplätze und in vielen Gegenden angeblich größere und kleinere Anbau-Verände mit Zuckerwiese und amerikanischer Biergeheimnisse haben ergeben, daß die Zuckerwiese dem Mais entseher: vorzuziehen ist; es haben deshalb schon verschiedene Landwirthe die Zuckerwiese bereits vollständig ausgegessen. Die Zuckerwiese erstreckt nicht so stark Palmes wie der Mais und wird deshalb von Vieh leichter aufgenommen, seine Säure hohen Zuckergehalt wegen sehr gut geeignet. Die Zuckerwiese behält sich sehr reichlich und treibt, wenn abgemäht oder abgeerntet, stets wieder aus. Sie erreicht ausgemäht eine Höhe von über 3 m. Die Wiesen liefern das Material in dem bestimmten amerikanischen Boden. Ein weiterer Vorteil liegt noch darin, daß die Zuckerwiese keine Krankheiten hat, daher bei der Ausfaat keine Schutzmaßnahmen nötig. Als Nährstoff ist die Zuckerwiese dem Mais nach chemischen Analysen bedeutend überlegen und kann als Weizen, Zuden; und Sauerrahm benutzt werden, für Milchvieh ist sie besonders zu empfehlen. Sie gedeiht selbst in Norddeutschland noch in allen Höhenlagen und ist daher jedem Landwirt ein Versuch damit anzu-

zurichten. 50 kg 22 M., 10 kg 5 M., 1 kg 80 Pf., 1 Postkorb (5 kg) 3,50 M. erläßt die Praktische Gartenbau-Gesellschaft in Bapzen



Zucker-Wiese

zu Frauenhof (Post Bismhofen), Probefunde, 200 g franco gegen Einzahlung von 50 Pf. Kulturbeschreibung wird beigefügt.

Monatsvortig „Triumph“. Ein fingerlanger, ganz furzhaariger Monatsvortig, dessen weiße Knollen unregelmäßig sehr groß geformt sind, wie wir das auf der Abbildung veranschaulicht haben. Obgleich ebenso vorzüglich für's freie Land geeignet, ist es vorzugsweise eine Freiblanke. Die Knollen entwickeln sich reichlich, indem bereits 12 bis 15 Tage nach der Ansaat fertige Metzge ausgegogen werden können. Die Farbe dieses Rabies ist so originell schön, daß es eine



Monatsvortig „Triumph“. (Süntes Rabies.)

würdige Zierde für jede Tafel bilden. Laub sehr klein, Fleisch feinschmelzend, saft, mürbe und wenn bereits ganz ausgewaschen, bleibt dieser Monatsvortig auch noch einige Zeit hindurch saft. Samen von diesem Monatsvortig ist zu haben von Hiltke & Hirtz, Großhandlung für Gemüse- und Blumenmännereien und Saatgüter in Frauenhof, Post Bismhofen (Niederbayern) zum Preise von 50 Pf. pro Portion, 10 Portionen für 4 M., und kann allen Gartenbesitzern vor besten empfohlen werden.

Die historische Vorleser des Deutschen für Alles, was aus dem Auslande kommt, ist noch heute täglich. Besonders die Damenwelt hat eine Schwäche für solche französische Präparate, die dem Toilette-Lich gehören, zahlte hohe Preise für kosmetische Artikel, aber weit viele auf dem Auslande kommen, unbekannt darum, daß deren Qualität oft zweifelhaft und sogar von schädlichem Einfluß ist. Wir bringen jedoch in der Neuen-Creme-Iris von Apotheker Walter Weiss, Berlin S.O. (früher Giessen) ein ganztägiges und zeit-Versicherungsmittel, das allen Anforderungen an ein vornehmtes Cosmesticum vollkommen gerecht wird, blendend weiche Haut, reinen teuren Teint erhält und reinigt, ausgeprägten Pout und deren oft unläsliche Wülste nicht zuläßt. Die mit Neuen-Creme-Iris hergestellten Seifen und Pasten sind Gehaltvolle der deutschen Industrie und nachsichtig; die deutsche Damenwelt hat es nicht terner nötig, auf theuren französischen Werten die Bedürfnisse zur Schönheitspflege zu verschaffen, da ihr die ausgezeichneten deutschen Neuen-Creme-Iris-Präparate zu Gebote stehen.



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

Nr. 11 Halle a. S., den 18. März 1899.

Mannigfache Verwendung des Salzes.

Salz reinigt den Samen wie auch eine belegte Zunge und für viele Fälle empfiehlt sich das Gurgeln mit Salzwasser. Stiehendes Kopfnick kann meist dadurch gehoben werden, daß man eine Weize auf die Zunge nimmt und zehn Minuten darauf etwas kaltes Wasser trinkt. Salz befestigt das Zahnfleisch, macht die Zähne weich und den Athem geruchlos. Man verlängert die Dauer gedümmter Blumen, indem man dem Wasser Salz zusetzt. Schwache Knoden pflegt man mit einer Lösung von Salz, Wasser und Weingeist einzureiben. Bei Geschwüsten, Hautleiden und ähnlichen Zuständen wird durch das Schwimmen von trockenem Salze große Erleichterung bewirkt. Inverdaulichkeit, Sodbrennen und Verstopfung können gehoben werden, indem man eine Tasse heißes Wasser trinkt, in welchem ein kleiner Löffel voll Salz aufgelöst worden ist. Salz und Wasser helfen manchmal zur Wiederbelebung einer durch Verletzung ohnmächtig gewordenen Person in Ermanglung von Cognac oder sonstigen Stärkermitteln. Blutungen bei zahrgärtlichen Operationen werden gestillt durch einen Mund voll Salzwasser. Schwache und müde Augen kann man erfrischen, indem man sie in warmem Salzwasser badet. Deffentliche Redner und viel berühmte Sängler wäschen sich mit Salzwasserr vor und nach ihrem Auftreten, weil dies die Halsorgane härt. Durch Einreiben von Salz in die Kopfhaare oder indem man jodiges dem Kopfnick beizet, soll dem Ausfallen der Haare vorgebeugt werden. Sind gefräufelte Federn durch die Feuchtigkeit der Witterung schlaff geworden, so kann man sie rasch wieder herrichten, indem man sie über einen Feuer schüttelt, in welches Salz geworfen wurde. Nüsse sollen nie ohne Salz geoffen werden. Durch eine Mischung von 10 Kilo Salz und 5 Kilo salpeterminer Ammoniak, welche man in einigen Kübeln voll Wasser auflöst, dann auf Flächen gießt, und bei ausbrechendem Feuer in die Flamme gießt, kann manches Schadenfeuer unterdrückt werden. Man thut Salz in das Wasser, in welchem schwarz-weiße Baumwolldecken gewaschen werden. Bügelschläuche werden blank gemacht, indem man sie mit Salz reibt. Kupferne oder gläserne Gegenstände sind sofort rein, wenn man sie mit einer halben Citrone säuert, welche zuvor in feines Salz getaucht wurde. Auf diese Weise entfernt man auch Flecke von den Feingem, doch darf Seife nicht angewandt werden. Wenn man einen kleinen Theelöffel voll Salz einem Liter Milch hinzufügt, bleibt diese mehrere Tage kü; und verhindert eine Weize Salz das Währen des Senfes. Rauchendes und maites Feuer kann mittelst einer Handvoll Salz hell gemacht und belebt werden. Wird Salz auf irgend einen brennenden

Gegenstand geworfen, so hört das Manchen und Aufklappen sofort auf. Ungenügend geseigetes Brot soll in mairden Fällen von Schwindel gute Dienste geleistet haben. Will man den widerlichen Geruch entfernen, welcher an Gefäßen haftet, in denen Kraut, Zwiebeln oder sonstige stark riechende Vegetabilien gelocht wurden, so streut man Salz auf die heiße Herdplatte und hält die Gefäße ungenüßig darüber. Nach wenigen Minuten werden dieselben allen üblen Geruch verloren haben. Salat sollte stets mit Salzwasser gewaschen werden, um Würmer und andere Lebewesen zu tödten. Durch Begießen der Gartenwege mit starker Soole wird alles Unkraut vertilgt, während eine schwache Salzlösung das Wachstum vieler Gewächse befördert. Salz und Kumpfer in kaltem Wasser geben ein vorzügliches Desinfektionsmittel für Schlafzimmern. Dienstmadchen sollten deshalb angehalten werden, gebrauchtes Salzwasser in den Ausgang zu schütten. Gegen Abortgänge empfiehlt sich das Aufstellen von Schalen mit einer Handvoll Salz. Das Besprengen staubiger Wege ist viel nachahmtiger, wenn dem Wasser Salz beigemengt wird, weshalb in englischen Küstenorten allgemein Meerwasser zu diesem Zwecke verwendet wird. Mädel und andere Sachen aus spanischem Rohr, Bambus oder Flechtwerk lassen sich vollständig reinigen, indem man sie mit Salzwasser bürstet; ebenso werden japanische und gewöhnliche Strohmatten behandelt, woran sie sofort trocken zu reiben sind. Durch diese Behandlung bleiben sie weich und werden sehr bei stärkerem Gebrauch nicht mairch und brüchig. Wiesen halten sich länger und brechen nicht, wenn man sie in heißem Salzwasser ausbrüht. Schlafzimmernboden kann man im Sommer kühl und frisch erhalten, wenn man sie täglich mit einem in hartes Salzwasser getauchten Tuche säuert; auf diese Weise werden Mitosen, Motten und sonstiges Ungeziefer vertilgt. Gefährliche Stellen an Schüssen oder Flecken lassen sich durch saures Salz entfernen.

Was der März für die Kühe bringt.

Die abnorme warme Witterung der Vormonate befeuert uns für den März eine reiche Auswahl junger vegetarischer Gemüße, an deren Spitze das frische Grün der neuerlich Stauden steht, das der malit vertrieben Kräfte der ihreren charakteristischen Geschmack und ihre gelinde Einwirkung auf die menschliche Verdauung sichert. Von den neuerlich Suppenkräutern sind von wirtlicher Bedeutung die jungen Blätter der Schafgarbe, des Fenchelgrüß, der Brennessel, des Gundermanns, des Cameruppens und des Spitzgewürchs, Gänseblümchen, Erdbeere und Kürberrant sind auch ganz gute Suppenkräuter, aber es geht auch ohne sie. In die

