

in Butter und gewasener Petersilie geschwemmte Kartoffeln. In Ermangelung von Weisser Weibier kann ein etwas süßes, leichtes Bier verwendet werden.

Von lebenden Fischen sieht man die Forelle, dann Schrein, Aale, kleine Welse, Gamber und Weißfische in reicher Ausbeute. Die Großhändler bieten eine Fülle guter Exemplare, die durch sorgfältige Züchtung auch in den heißesten Lagen ebenso frisch und gut wie eintrifft wie im Winter. Die Fische von großer Größe und Gabelfleisch bilden im Juli so bedeutend, daß sie ohne Beschränkung zu haben sind, jedoch lebend biselchen aus heißen Sommergegenden nicht unerschöpflich aus dem Transport. Eine gute Zubereitung zu einfach gestrichen Kaviar ist Gutfindlich, der jetzt viel angeboten wird.

Für Gemüse und Obst ist jetzt die beste Zeit angekommen, man kann sagen, der Markt bietet alles, was man an Gemüse und Obst verlangen kann, zur rechten Stunde für den Vegetarier's Berg. Gut und billig sind im Markt der Bohnen die Schnittbohnen, gemahlen, nur der Blumenkohl bleibt theuer.

Da neue Kartoffeln und grüne Petersilie denfalls billig sind, so haben die reichlich erscheinenden Bisse doppelten Werth, weil ihre Nährstoffgehalt bei Nicht zu den Kartoffeln gut steigt. Die Petersilie des Wintermarktes für den Juli sind fast ausschließlich die für Suppen und Saucen Geschmeckt veredelnden Blatt- und Wurzelblätter, die wenig ansehnlicher, aber um so wohlschmeckenderer Koststücken, der Gartenampelgen, der Steinpilz und vor allen Dingen der so beliebte Gierpilz, Pfefferling, Hülsen, Gabelich oder auch Rindmühl genannt. Dieser letztere zurechtgeschnitten und wohlgesalzen, eignet sich vorzüglich zu Gemüsen. 2 Liter gekochte und gut gewasene Bisse kost man 10 Minuten in reichem Salzwasser, läßt sie auf einem Sieb abtropfen, und wiegt sie nicht allzu fein. Abwaschen blüht man sie in reichlich heißer Butter mit Salz, Pfeffer und einer ganzen Zwiebel nach, räuhrt Wehl daran, übergibt sie mit einer Schale aus 6-8 Eiern und 2 Eßlöffel Mehl, Gierpilz, läßt sie kurz einweichen und gießt zuletzt reichlich geschäute grüne Petersilie darob. Man macht kurz vor dem Anrichten 2-3 Eßlöffel saure Sahne an das Gemüse geben. Auch für Suppen ist der Gierpilz eine angenehme Würze. In Wohnungen und im Oberberg werden die Gierpilze viel gebraucht, an der Luft getrocknet und für den Winter aufbewahrt. Die getrockneten Bisse werden vor dem Gebrauch in Wasser ausgewaschen in Salzwasser abgekocht und dann weiter verwendet wie die frische Bisse.

Für die Gansfrau beginnt im Juli die mühselige Zeit des Einkaufens. Krühen sind im Ueberflusse, Erdbeeren, Waldbeeren, Johannisbeeren, halbrote Stachelbeeren, Pfaffensapfen, alles in sich zum Compot, Mostkuchen als auch im Einkochen reichlich vorhanden.

Im Monat Juli beginnt auch die Jagdzeit wieder. Zu dem allein dominierenden Axt laßt sich der Storch und das gute Damwild, Wildenten, Faschinen und die farnreichen Stodenten vertreten das Federwild.

Ackerbau und Forstwirtschaft.

Das Bewässern der Weiden nach der Heuernte von großem Werthe sein, wenn trocken's Wetter eintritt und der Weidenboden austrocknet. Man beginnt damit einige Tage, nachdem das Vieh ausgelesen ist, und zwar in solcher Stärke, daß die Weide in wenigen Tagen durch und durch getränkt ist. Sehr geeignet ist zu diesem Zwecke trübes Wasser, während man die Weide bei Sonnenhitze möglichst trocken legt, damit der Boden bester durchdringt wird. Eine weitere Ausrüstung kann, wenn nöthig, in Wäldchenräumen von 8-10 Tagen erfolgen; alles übermäßig Wasser ist aber schädlich, erzeugt gelbes, fränkisches Gras und hindert das Wachstum. Sont werden die Weiden nach der Heuerhebung möglichst mit Strauch überdeckt, um ein spärliches Gummel zu erzielen. Ein Schlag vor Pergamano oder Chinitrat vor Strauch ermöglicht es, die Weide über eine größere Fläche zu verbreiten.

Vier- und Geflügelzucht.

†† Auf das Weiden und Herz der Ziere wirkt Alkohol anregend ein, auch leicht vortheil die Tätigkeit der Magenbläse, wenn er nur in kleinen Gaben gegeben wird. Kleine und oft wiederholte Gaben von Alkohol wirken als Spasmolytika für die ungenommenen Blüthenäste des Körpers. Alkohol kann nämlich als Zitter des fettes und des Weines verwendet werden, wobei die letzteren von der Bereitung verschont bleiben, und von Anfang gelangen. Er fördert somit den Appetit eines. Der Alkohol ist auch ein ganz vorzügliches Mittel für Ziere, die an schweren fieberhaften Krankheiten leiden. Er trägt hier bei Ausräumung vor der Zerhärtung. Auch regt er die Geschäftigkeit an und regulirt die bei fiebernämiger fieber gebilde Blutvertheilung und bengt eine frühzeitigen Erregung des Organs vor. Ausserlich wirkt er erregend und reizend auf die Haut. Große Gaben wirken tödtlich. Pferde sterben, wenn sie 1/2 bis 1 Liter 68 proc. Alkohol bekommen. Rinder sterben um gleiche 1/2 Liter 68 proc. Alkohol bekommen. Er ist gegen die Schärfe äusserst bei ihnen ebenfalls eine Gegenmittel bei. Kranke Ziere geben man mit Augen Alkohol, um das Herz zu stärken und die Verdauung anzuregen. Kleinen Hunden, die von Durchfällen befallen sind, giebt man täglich 2-3 Tropfen noch Raubwurz oder auch Mastige Wurzeln, die sich schwer erkalte haben, die von kaltem Schweiß bedekt sind, die schwer atmen und bei denen der Puls sehr beschleunigt ist, giebt man 1/2 Liter warmen Weintrauben oder eines Liter Warmbirne. Diese Dosen kann man nach

zwei Stunden wiederholen. Rindern, die nach schweren Geburten sehr erschöpft sind, kann man ebenfalls 1/2 Liter warmen Wein oder einen Liter warmen Bier verabreichen. Gegen das übermäßige und geschäftige Drängen bei der Geburt kann man ebenfalls mit gutem Erfolg Wein oder Bier verabreichen. Um die Brust zu weiden, giebt man auch an manchen Orten den Rindern ein Trinksäß voll Schnaps pro Tag einige Tage nacheinander. Bisweilen ist auch die Verwendung des Alkohol bei anderen Vieren. Ausgesprochen wirkt eine Mischung von 50 Gramm Cognac und 1 Gramm Kamille bei dem Voreinander der Hunde. Man darf jedoch nicht zu viel nehmen, weil dieses Mittel wohl schnell hart reizt und empfindliche Hunde sich sehr aufgeregt gebären. Gegen chronische Entzündungen der Haut, der Sehnen, gegen Rheumatismus und Muskelerschütterungen kann man ihn ebenfalls mit Vortheil verwenden.

†† Kartoffelrost für Pferde. Die Kartoffeln werden auf die gewöhnliche bekannte Weise gedämpft. Wenn sie weich sind, werden sie in zwei oder mehrere Rufen geschüttet und darin noch einer halben Stunde zerstampft, dann mit Sträubenmel durch sorgfältiges Stampfen vermischt, wobei mit einer Schaufel die Masse wiederholt gemengt wird. Die Strohe werden jetzt je zwei Kilo gemischt und bleiben dann 16-18 Stunden im Ofen. Man gebe einem jeden arbeitenden Pferde täglich vier solcher Strohe, und zwar in drei Theilen, des Morgens eintretend dem Vor, des Mittags ebenfalls und des Abends dem Rest; außerdem füttere man für jedes Pferd etwa 5 Kilo Heu. Kartoffelrost ist gut geeignet für junge, sowie für alte Pferde, weil es die Fäule sehr schon. Auch die Schweine, Kühe, selbst das Geflügel, freßen es sehr gern.

Unser Haus- und Zimmergarten.

†† Wie kultivirt man am besten Edelweiss in Töpfen? Edelweiss sät man im Juni in Handbüchlein oder Samenpötel aus und stellt letztere im Warmhaus oder in die Vernehrung. Nach etwa 3 Wochen sind sie so groß, daß man sie pflücken kann, und pflanze sie in eine Mischung von Mistbeet- und Kauberde, auch wertere man nicht, gutemäßig in die Köfen zu bringen; man läßt sie nach dem Wässern etwas kühler und luftiger, nach und nach immer mehr, und stellt sie später ganz ins Freie. Im Winter bringt man sie entweder ins Kalthaus oder in einen Keller; besonders hübsch man sie dann vor Feuchtheit, da sie sonst leicht faulen. Im April pflanzt man sie dann mit Pallen zu 3 oder 4 in etwa 12 cm weite Töpfe und stellt sie in einen kalten Keller, wo sie nach und nach wieder ab, bis man sie ganz ins Freie bringt. Im halbjährigen Standort werden sie dann im Juni bis Juli die ersten Blumen bringen.

†† Aufzuehen von Innenzuehlern. Mit den verbleiblichen Zwiebeln von Spargel, Tulpen, Narzissen, Schneeglöckchen und anderen Gemüsen mehr wird oft Handarbeit unangelegen: Wodentlang bleiben sie oftmals bei Sonnenhitze, austrocknen und werden mit Regenwasser im Garten liegen, leiden so Schaden und gehen verloren oder sie verschimmeln auf mancherlei Weise, so daß, wenn es ein Herbst an ein Wiederempflanzen gehen soll, fast nichts mehr von ihnen zu finden ist. Solche Zwiebeln, wenn sie aus der Erde genommen werden, sind zunächst an einer etwas schattigen Stelle im Garten auszubereiten und wenn die ihnen abhaltende Erde trocken geworden ist, so sind sie in einem leichten, fischen und trockenen Raum unterzubringen, woselbst sie verbleiben, bis sie wieder gepflanzt werden. Schneeglöckchen, weil solche nur kleine Zwiebeln mit ganz dünner Schale wachsen und daher bei längerem Liegen leicht vertrocknen, sind in einer Kiste mit trockenem Sand einzupackeln oder sind möglichst bald nach ihrem Herausnehmen wieder zu pflanzen; das gleiche ist auch mit den Zwiebeln der Kaiserkrone der Fall.

†† Fellen sehr schön Vollen soll man erziehen, wenn man auf dem bauch bestimmten Raum Kartoffeln oder Mais vorher ausspannt. Die Kartoffel löst sich bei der Mais haben die Eigenschaften, die Weiden, auf dem sie gefunden, in jungfräuliche Beschaffenheit wieder herzustellen.

Sauswirthschaftliches.

† Früchte sind die beste Medizin. Es ist erfahrungsmäßig, einen wie großen Nervenreiz die reifen Früchte bergen, und die häufig gemachte Beobachtung der guten Wirkung hat wohl zu der landläufigen Behauptung geführt, daß das Obst sehr gesund sei. Die Weintrauben und besonders die lauen Trauben sind ungemein nahrhaft und sehr blutreinigend. Ihnen folgen im wichtigsten Werthe die Birnen, die jedoch nicht ganz überreift sein dürfen und sich Morgens, ganz möglichst, am besten frühstücken sind. Eine täglich Morgens nachdem genossene Apfelsine ist ein vorzügliches Mittel gegen schlechte Verdauung und führt bei längerer Kur gründlich.

† Die Waldrianwurzel wird bei fieberhaften Krankheiten mit vorwiegend nervösen und kramptartigen Symptomen, bei nervösen Kopfschmerzen, Krampfkrämpfen, nervösen Magenkrampf, Keuch-, Schluckkrampf infolge Heberregung der Nerven, nervösen Schwindel, Spasmen etc. als beruhigendes Mittel angewendet. Man nimmt die Wurzel in Pulverform in Aben bis zu 10 g oder löst die Wurzel ab (10-20 g auf 150-200 g Wasser) und trinkt den Abzug in kleinen Portionen. Der Abzug wird auch zu Klystieren bei Wähmen, Magen- und Darmkrampf angewendet. Für jene, welche das süßen Gehmaßes wegen den Abzug nicht trinken können, erweist sich das Waldrian als viel besser; 2 g Waldrian auf 4 g Offizinärer und davon jährlich 3 Tropfen genommen, ist ein gutes Mittel bei Migräne.



Landwirthschaftliche Gratis-Beilage

„General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.“

Nr. 28 Halle a. S., den 15. Juli 1899.

Wie hat sich der Landwirth nach einem Hagelschlage zu verhalten?

Für den Landwirth gilt es nach einem Hagelschlage keine Zeit zu verlieren, um noch zu retten, was zu retten ist. Jeder Tag ist kostbar, um den beschädigten Pflanzen die nöthige Hilfe zu leisten, daß sie sich erholen können, und um Nachschäden zu machen, denn jetzt ist Feuchtigkeit im Boden und verspricht ein reiches Keimen der Saat. Bei einem frühzeitigen, vor Ende Mai stattfindenden Hagelschlage läßt sich, wie Fr. Mohrlich in seinem Buche „Das Jahr des Landwirths“ sehr trefflich auseinandersetzt, der Schaden noch am leichtesten, wenigstens theilweise erlegen.

Von Getreide leiden Sommerfrüchte durch einen frühen Hagelschlag viel weniger, als man glaubt, denn es treibt nach kurzer Zeit wieder kräftige Sprossen, wenn es nur dem Boden nicht an Kraft fehlt. Der Winterertrag, welcher schon gedöhnt hat, muß umgepflügt werden, da er nur schwache Triebe macht, während Weizen und Dinkel, nach- dem sie abgehäutet sind, Seitenprossen treiben, die noch eine halbe Ernte liefern und außerdem durch ihren Strohsertrag willkommen sind. Sehr empfehlenswerth ist ein Durchgehen des festgehagelten Feldes und eine Nachbindung mit Chlorsaltpeter oder guter Jauche. Kommt der Hagelschlag kurz vor oder während der Blüthe des Getreides, so ist, mit Ausnahme der Sommerernte, durch Umräumen und Strohlassen auf keinen Ertrag mehr zu hoffen, da die Nachtriebe zu schwach bleiben. Hagelst es aber erst nach der Blüthe, so ist zu untersuchen, ob die Halme nicht gestürzt sind und dennoch austreiben können, wodurch immer noch ein mäßiger Ertrag erzielt wird. Wenn unter das Getreide Ake oder Kleegras geöhnt ist, so darf man mit dem Umräumen um so rascher zusehen, als sich die Interzalle alsbald um so rascher entwickelt und man häufig noch einen vollen Futterertrag bekommt. Würden die jungen Kleepflanzen durch einen frühzeitigen Hagelschlag zerstört, so muß man Kleesamen nachsäen. Ebenso kann der junge Ake unter der verpagelten Ueberbrücker erstanden, wenn dieselbe den Boden vollständig bedekt.

Die Hülsenfrüchte wachsen nicht mehr nach, wenn sie abgehäutet sind, dagegen haben Erbsen und Wicken bis über die Blüthe die Neigung, Seitentriebe aus den Blattwinkeln zu treiben, welche wieder Blüthen und Früchte ansitzen und noch eine sparsame Ernte liefern. Ackerbohnen, welche nicht vollständig abgehagelt sind, erholen sich ebenfalls wieder und sind nur unzureichend, wenn die Stengel sehr abgehagelt sind.

Der Klaps ist sehr empfindlich gegen Hagel und hat oft

schon bedeutend gelitten, wo man dem Getreide noch gar nichts anseht. Die Nachtriebe, welche entstehen, wenn derselbe kurz vor oder nach der Blüthe beschädigt wird, bleiben zwar, geben aber einen geringen Ertrag. In milderen Gegenden, wo noch eine Nachfrucht nach Klaps gebaut werden kann, lohnt es sich eher, denselben reifen zu lassen, als ihn raubren, wo man aus einer Ertragsfrist mehr Nutzen zieht. Kartoffeln leiden am wenigsten durch Hagel, da das Kraut derselben fröhlich nachschießt, dagegen wird der Ertrag an Knollen dadurch beeinträchtigt. Die jungen Pflanzen der Rübsen und Kohlrabi werden durch den Hagel oft so ungenügend gelassen, daß sie nicht mehr wachsen, und müssen durch Nachschlagen ergänzt werden, was bis zum Juni geschehen kann. Sind die Wurzeln dagegen schon gehörig erstarkt, so treiben sie meist fröhliche Blätter, und auch die Wurzeln wachsen weiter.

Bei Futterkräutern, Gräsern, Futtermais richtet der Hagel an den garten Stengelfeilen meist großen Schaden an, und ist es räthlich, sie sofort abzumähen, damit der zweite Schnitt um so reichlicher ausfällt. Der Hopfen wird leicht durch den Hagel beschädigt, jedoch ist hier meist noch Ertrag zu erwarten, wenn man die Ranken über den obersten, unverletzten Augen abschneidet, worauf neue Ranken entstehen, die ein kräftiges Wachsthum entfalten und meist noch einen schönen Ertrag geben, wenn die zahlreichen Seitentriebe oder Geisse, welche infolge des Hagelschlages entstehen, fröhlich entfernt werden. Wird der Hopfen in der Blüthe oder in den Dolben verpagelt, so ist der Schaden bedeutend und kann Nachhilfe nichts mehr nützen.

Wass und Wein leiden sehr unter Hagelschlag und erholen sich nicht mehr, weshalb sie umgepflügt werden müssen, wogegen die Gichorie fröhliche Triebe macht und die Wurzeln werden durch die Hagelförmer zerstört, jedoch treiben die Stengel wieder Geisse, aus denen man leicht neue Blätter erziehen kann, wenn man deren Bildung durch eine Hilfsbindung befördert. Wird der erste Satz frühzeitig zerstört, so kann er bis Mitte Juli durch Nachpflanzungen ergänzt werden, jedoch hat man hierzu die Erlaubniß der Steuerbehörde einzuholen.

Die ungedeckten Grundstücke können durch die Anpflanzung verschiedener Gemüses einen noch weitgehendem theilweisen Ertrag an Futter, Stroh und Körnern geben. Bei frühzeitigem Hagelschlag im Mai können noch große zweifelhafte Gerste, Weizen, Erbsen, Gartenbohnen, Mais zum Kleien und Pferdegerahten zum Grünfüttere geöhnt werden. Von Hadfrüchten lassen sich Kartoffeln, namentlich Freib

Druck und Verlag von W. Knuffbad - Verantw. Redakteur Hugo Knack, beide in Halle a. S.



