

**Radmittags** fuge man den Föhren möglichst dasjenige Futter zu geben, welches sie im Sommer im Freien fressen. Als Grünfutter kommt der Kobl in Frage. Ferner erzieht man das Vieh des Sommers durch keines anderen Futter, welches man zu Föhren fähig macht, aufrecht, mit Weizenklein und geklopften, gekochten Kartoffeln oder auch sonstigen Weizenmehl nicht und dieser Mischung noch eine kleine Portion Salz hinzusetzt. Die Wämer, Waben und Käse, die die Föhler sich im Sommer suchen und fangen, müssen durch gezeilene Waben und ganz minimale Waben von gelodter Fleischmischung ersetzt werden. Es muß Gelegenheit zum Waben im Laufe vorhanden sein, ebenso müssen die Föhler einen steten Anreiz zur Veränderung des Wohnortes zu sich nehmen können. Man hat durch fleißige Beobachtung dafür zu sorgen, daß die Föhler sich nie überziehen. Sie müssen immer bei gutem Appetit bleiben.

† **Zur Güterzucht.** Für eine kräftige Nachzucht eignen sich 2- bis 3-jährige Gänse am besten, die Gänse können auch älter sein, oder nicht über 10 Jahre hinaus. Zur Nacht wählt man ganz recht lang geformte, oder nicht zu schwere oder gar keine Hühner aus und füllt sie einem Gänse, um der Befruchtung der Eier sicher zu sein, nicht mehr als 3, im höchsten Falle 5 Hühner angeschlossen werden. Wenn thierisch, muß man den Gänzen Gelegenheit geben, die Befruchtung auf dem Wasser zu vollziehen, da sie dann erfolgreicher ist, als wenn sie auf dem Lande erzieht. Auch die Gänse ist dauernde Inzucht zu vermeiden, und sind zur Weierzucht nur die fruchtigsten Hühner auszuwählen.

† **Die besten Hühner für die Zauben** sind die aus getrenntem Zucht. Man stellt davon je zwei Stück in jeden Hühner, wozu es notwendig ist, daß die Zauben, die sehr fruchtbar sind, häufig vorzukommen dürfte, daß sie schon wieder Eier legen, während noch Junge im andern Hühner sind. Die Hühner dürfen inwendig nicht mit Gänzen überzogen sein, da dieselben die Fruchtbarkeit, welche die Zauben abgeben, nicht durchdringt. Infolge dessen verliert das Stroh im Alter, die Zauben legen leicht, auch ist der durchdringende Überzug, abgesehen davon, daß die Zauben nach solchen Eiern wieder der Weierzucht der Zauben fähig sind, Stroh und Späthweizen nicht, abgesehen von einer dicken Bekleidung bedürfen, ebenfalls zu empfangen, weil sie die Wärme länger behalten.

† **Keinleitigkeit im Vogelzucht** ist die erste Bedingung für das Wohlgehehen unserer Stubenvögel. Mindestens wöchentlich einmal — besser jedoch zweimal — muß der Boden des Käfigs von allem Unrat gereinigt, sauber angehoben, und wenn der Vogelboden durch das verweilte Wasser leicht geworden, leicht abgewaschen werden, und der Boden getrocknet werden. Nachher muß man mit einem trockenen Tuch aus, auch die Sitzstangen sind zeitweise gründlich abzusagen, da gerade unreinliche Sitzstangen die Ursachen des schädlichen Lagers sind. Um mit leichter Mühe eine eingehende Reinigung der Vogelzelle vornehmen zu können, fange man nur solche Käfige, die einen abschabbaren Boden oder auswechselbare Schabköpfe haben.

† **Die Brut- und Brutzeit** ist eine Krankheit, welche häufig Pferde, Rindvieh, Schafe und Schweine befallt. An ihrer Bekämpfung verdenne man folgendes Pulver: Zwei gehäufte Eßlöffel voll Salpeter, sechs Eßlöffel voll Glaubensalkali und ein Eßlöffel Salzfäule werden gemischt und diese Portion innerhalb 24 Stunden für Pferde als Latwerg, für Rindvieh in Verleimungsmittel gegeben. Schafe und Schweine erhalten die Salze, eritere ebenfalls in Pulverform, letztere im besten als pulverförmige Pulver, welche man aus der selben Latwergform fernen kann. Ferner wird mit gutem Erfolge scharfe Erde als Streuung angewendet.

† **Männchen und Weibchen sind bei der Nachtigall sehr wichtig gleich.** Doch sind bei allen Vögeln die Farben am Orientier des Weibchens im Allgemeinen verlässlicher, ebenso ist die Haltung des Männchens stolzer, energischer, sein Wesen gehaltener. Der Fächer als höchstes Merkmal des Männchens gewendet, was hat sich dagegen durchaus nicht als zuverlässig erwiesen. Als untrügliches Kennzeichen soll der beim Männchen namentlich im Frühjahr sehr bemerkbar hervortretende Papfen gelten. Man kann dies deutlich sehen, wenn man den Vogel in die Hand nimmt und die Federn am Untersatz in die Höhe läßt.

**Gesundheitspflege.**

† **Verbreitete Mittel.** die geeignet sind, die gestärkten Lebenskräfte schnell zu leben zu machen, sind in folgenden Dosen: 10 Tropfen Koffein, 20-40 Tropfen Coffeinhaltige Spiritus auf Zucker, Aufwärmungen mit Essig oder Spiritus, Bepfeilungen mit kaltem Wasser, Frosttrocken.

† **Das Ausfallen der Haare** ist in unserem Gealter viel häufiger geworden als in früheren Jahren. Das ist auch ganz erklärlich, nachdem eingeleitet ist, daß es stets die Folge von geschwächten Nerven ist. Zunächst tritt es sich bei Frauen, die ihre Haare durch zu viel Denken überanstrengen und Schwächen, dem Kopfe zu viel Mühe zuführen, ihn erhöht, die Haare durch Wäsche und zu dem Haarboden immer mehr austrocknen und entziehen. Eine Hauptursache ist das viele Arbeiten bei Licht und überhaupt das viele Arbeiten mit gebeugtem Kopfe, also besonders auch bei Kunstschneidern, die viel lesen und schreiben, namentlich beim Schreiben. Auch das Gähnen trägt hierzu viel bei, insofern es die Luft austrocknet, wenn direkt oberhalb des Kopfes die Nigelnamen breunt. Erst in späterer Zeit kommen allgemaine Nervenschwächen und sonstige Störungen des Organismus in Betracht. Solche sind alle diese Fälle sind, namentlich in vorgerückteren Jahren. Schuppenbildungen als Folgen häufiger harter Ausbühnung der Kopfhaut. Im letzteren Falle ist Vermeidung des Kopfes mit Wasser und Essig zum Einreiben des Kopfes zu empfehlen.

und täglich auszuweichen. Im Uebrigen ist die Ursache zu meiden und der Kopf möglichst dreimal mit Zitronensaft und zweimal mit Weizenkeime zu waschen, der ganze Organismus ist zu stärken und das Blut abzurufen zu lassen durch Wasserfahren, Wasserfahren, Kneipung und kalte Zugluft.

**Haushaltungswirtschaftliches.**

† **Abkühlen (Legiren) der Speise.** Da der Wohlgeschmack und das appetitliche Aussehen vieler Speisen größtentheils erst durch das Abkühlen mit Eiern erzeugt oder erhöht wird, die Speise aber, wenn das Legiren auf eine unrichtige Weise geschieht, sehr häufig gerinnen oder fähig werden, und dadurch die Nahrung verderbt wird, so muß es vielfach Eiern erlaubt sein, hier mit dem besten, beim Abkühlen zu beobachtenden Verfahren bekannt gemacht zu werden. — Man wendet zum Abkühlen der Speise gewöhnlich nur Eidotter an, insofern kann man da, wo es weniger auf gutes Aussehen der Speise als auf Erparnis von Eiern ankommt, auch wohl das Weiße der Eier mit zum Abkühlen nehmen. Da jedoch die mit ganzen Eiern legierten Speisen leicht gerinnen, so zieht man es auch aus diesem Grunde vor, sich nur bei Eidotter zu bedienen. Die zum Legiren bestimmten Eidotter hat man in einen kleinen Napf, rührt sie recht klar, fügt auf jedes Eidotter einen Eßlöffel voll Flüssigkeit, wie sie zu der abzukühlenden Speise paßt, als Wasser, Wein, Milch, hinzu, mischt dies gut untereinander und gießt es durch ein Sieb. (Dies nennt man Klaffen.) Die Speise müssen in dem Augenblicke, wo sie abgekühlt werden sollen, langsam sein, werden aber zum Zweck des Legirens von ihrer abgenommenen Hitze ein wenig abkühlen, oder ein wenig kaltes Wasser, so daß man einen kleinen Teil derselben unter ihrem Napf zu der Mischung vermischt beides recht klar mit einander, gießt dann diese Mischung wieder zu der übrigen Suppe oder Sauce, und rührt nun so lange, bis sich Alles genau mit einander verbunden hat. Die abgekühlte Speise darf nun nicht mehr kochen, da sie sonst gerinnt. Eine Ausnahme hiervon machen die Saucen, in welchen Citronen oder Pfirsichkerne enthalten ist. Diese kann man, wenn sie nach dem Abkühlen wieder nicht die gehörige Dicke erlangt haben, beliebig eindicken, ohne daß sie gerinnen, jedoch müssen sie dabei fortwährend gerührt werden. Wenn es einmal vorkommt, daß eine abgekühlte Suppe oder Sauce gerinnt, und man hat noch zu viel Zeit, um dies verbessern zu können, so gießt man dieselbe noch einmal mit einer Portion von einigen Eidottern ab, auf diese Weise wird sie wieder gut. Man wäscht sie, besonders die Suppen erst kurz vor dem Anrichten zu legiren, denn langes Stehen beirätet das Gerinnen. Um abgekühlte Speisen zu erwärmen oder warm zu erhalten, bediene man sich stets eines Wasserbades und rühre oder schütte die Speise oft um, dann werden sie nicht so leicht gerinnen. Zum Legiren der Milchsuppen und der Milch- und Sahne-Saucen kann man, um Eiern zu ersparen, etwas Mehl zu den Eiern nehmen, und rechnet absondern auf 3 Eier einen Eßlöffel feines Weizenmehl und ein kleines Meßglas voll Flüssigkeit.

† **Die Kartoffel.** Es wird genügt meinen lieben Mitmenschen anzuzeigen sein, ein Rezept zu erfahren, wodurch alte Kartoffeln (welche bekanntlich an Geschmack verlieren) wieder wohlgeschmeckt werden. Nachdem die Kartoffeln geschält, die Reine sorgfältig abgewaschen und gewaschen sind, bringt man sie mit kochendem Wasser und dem nöthigen Salz in einem nicht zu kleinen Topfe aus Feuer und läßt sie ruhig fünf bis sechs Minuten kochen, nachdem schüttet man das Wasser ab und frisches kochendes darauf, worin sie jetzt schnell gar kochen. Dann gießt man sie möglichst trocken ab, legt den Topf offen auf eine heiße Stelle und schwenkt sie häufig, bis alle wässrigen Theile verdunstet sind. In einer erwärmten Schüssel bringt man sie zunächst zu Tisch und Jeder wird finden, daß sie sehr gut sind. Durch dieses Verfahren — das Erhitzen des Wassers durch frisches — werden nicht allein alte Kartoffeln, sondern auch weniger gute Sorten ganz bedeutend verbessert. Ein sorgfältiges Kochen der Kartoffeln ist überhaupt zu empfehlen, und doch wird dagegen häufig geklagt, und dieses natürlich, insofern die ungeschmeckten manchen bei seiner Bereitungswiese sehr untrüglich behandelt. Da bekommen die Kartoffeln den schlechtesten Platz auf der Waage, wo sie langsam oder sehr gar nicht kochen, und das können die besten nicht vertragen. Oder sie werden zu früh ausgelegt, daß sie zu lange vor dem Anrichten gar sind. Die Kartoffel ist sehr anprädickend, sie muß nicht auf was, was sollen auf sie warten. Ist sie zu erhitzen gewonnen, so verliert sie sofort an Geschmack. Zusammen kann man ihren Wohlgeschmack ein Weizen erhitzen, wenn man logisch ein reines Tuch fest auf die fertigen Kartoffeln legt und sie in eine heiße Höhe oder Ofen stellt.

† **Ausstopfen der Möbel.** Man löse zuerst, nachdem alle Leppiche herausgenommen und getrocknet worden sind, die Polstermöbel gut austrocknen und ausbügeln. Die Wälle muß sich je nach dem Stoff der Ueberzüge eignen, eine härtere Weichheit für Wollmöbel, eine weichere für Leinwand oder Leinwandstoffe. Leinwandstoffe werden durch Schürre, Quarten, Kranten häufiger abgegriffen, und gerade diese sind die besten Quarten der Wollen. Ferner löse man die Möbel umkehren und reinige mit dem Federwedel die Sprungstellen, in denen sich viel Staub verfangt. Man lasse von oben tie in die Höhe, um die Staublöcher herauszubügeln. Wie diese Dinge werden gewöhnlich ohne Berücksichtigung der verschiedenen Stoffarten sehr unrichtig behandelt. Größtenteils werth ist es, mit Perpetua durchdrännte Papierstücke hinten in die Höhe und in der Länge zu legen. Dann verführe man die Möbel mit Tüchern, oder noch besser, wenn möglich, stelle sie in ein anderes Zimmer, bis Decken und Wände abgeseigt sind.



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

Nr. 13 Halle a. S., den 31. März 1900.

**Die Anlage eines Spargelbeckes.**

Der Spargel ist seit einer Reihe von Jahren ein so gesuchtes und populäres Gemüse geworden, daß wohl jeder Gartenbesitzer den berechtigten Wunsch hegt, in dem ihm zur Verfügung stehenden Grundstücke dieses gesunde und kräftigende Gemüse, das zudem noch zu einer Jahreszeit erdicht, in welcher es noch wenig frisches und schmackhaftes Gemüse giebt, zu kultivieren. Einige kurze Spargel- und Fingerringe zur Anlegung und erfolgreichen Bewirthschaftung eines Spargelbeckes dürften daher den meisten Lesern werthvoll willkommen sein.

Man zunächst den Boden anbelangt, so ist der Spargel in dieser Beziehung nicht wählerisch, und es wäre falsch, wenn man glauben wollte, daß schwerer und nachtrafter Boden die erste Grundbedingung für das Gedeihen des Spargels wäre. Ja, der Boden braucht von vornherein nicht einmal unbedingt nahrhaft zu sein, kann vielmehr durch Untergraben von bereits verrottetem Dünger rasch für seinen Zweck geeignet gemacht werden, da den Spargelpflanzen ohnedies durch die alljährlich zu wiederholende Düngung ein großer Theil der nöthigen Nahrung zugeführt wird. Doch soll das zu bebauende Land sonstig und unter keinen Umständen durch Bäume oder hohe Sträucher beschattet sein; ebenso darf es nicht durch Grundwasser zu feucht haben, denn eine solche Lage würde für den Spargelbau die ungünstigste sein. Ein lockerer, etwas sandiger und poröser Boden, der frei von Wurzeln, Steinen, Erben und sonstigen Dingen ist, sagt der Spargelpflanze im Allgemeinen am besten zu.

Ist man in der Lage, den Boden vorher auf 50-70 Ctm. zu rigolen, so ist dies für den späteren Ertrag der Pflanzung von unberechenbarem Nutzen. Ist der Boden flach und wenig durchlässig, so kann man bei dieser Gelegenheit auf dem Grund der durch das Rigolen aufgeworfenen Gräben eine Schicht Reisig, Knäppel oder andere durchlässige Stoffe bringen, welche einen guten Abfluß des Wassers sichern. Ist dagegen der Boden schwer und lehmig, so kann man ihm durch Zufug und Vermengen von scharfem Sand die nöthige Lockerheit verleihen. Das so vorbereitete Land wird hierauf in Reihen, die 1,33 Meter von einander entfernt sind, eingetheilt und in diesen Reihen von Meter zu Meter der Standpunkt der einzelnen Pflanzen durch Einstecken von Stöbchen oder Pfählen markirt. Sofern es angänglich ist, giebt man hierbei den Reihen am besten die Richtung von Norden nach Süden.

Die beste Zeit zur Anlage einer Spargelpflanzung ist das Frühjahr, da in diesem Falle die Pflanzen Zeit zur

Bewurzelung und Kräftigung haben und dann erkräftigt in dem Winter treuend die Unbillen des Winters leichter überwinden können. Hingegen kann die Herbstpflanzung auschließliche dann angewandt werden, wenn es sich darum handelt, bei der Frühjahrspflanzung ausgelebene oder zu Grunde gegangene Pflanzen zu ersetzen.

Die Auswahl der Pflanzen ist für eine erfolgreiche Kultur von nicht minder großem Belange, denn nicht jede Spargelpflanze ist so beschaffen, daß sie in jedem Falle den gewünschten Erfolg liefern könnte. Am vorteilhaftesten benutze man nur einjährige Pflanzen, denn die Anstift, daß zwei- und dreijährige Pflanzen einen dementsprechend früheren Ertrag bringen, ist eine vollständig irrige, während wir andererseits in einjährigen Pflanzen eine Gewähr für deren rasche Ausbreitung und kräftige Entwicklung besitzen. Dabei sollen die Pflanzen kräftig sein und 2-6 gesunde, gute entwickelte Herzen oder Keime haben; die Wurzeln sollen ebenfalls gut entwickelt, fleischig, gleichmäßig dick und mit nicht zu vielen Fasern versehen sein. Vereinzelt zusammengepackte oder verrottete Wurzeln kann man gänzlich abschneiden, Stängel mit zerquetschten oder beschädigten Wurzeln wirkt jedoch besser weg, man erspart sich dadurch die Arbeit des Nachpflanzens.

Das Pflanzen selbst wird am besten in nachstehender Weise vorgenommen: Mund um die in die Reihen eingestrichen Pfähle werden mit dem Spaten etwa 20 Ctm. tiefe und 40 Ctm. im Durchmesser haltende Spargelrüben ausgegraben und der Grund derselben mit dem Spaten noch etwas gelockert. Alsdann wird auf der Sohle des Pfanzloches aus lockerer, gefiebter Kompost- oder Düngererde ein ungefähr 8-10 Ctm. hoher Hügel aufgeführt, auf dessen Spitze man die Spargelpflanze in eine kleinere Vertiefung setzt. Dabei ist hauptsächlich darauf zu sehen, daß die Wurzeln des Sprosses sich nach allen Seiten hin glatt auf den Wänden des kleinen Hügel ausbreiten und so schon von vornherein geizungen werden, ihrer Nahrung von allen Seiten herbeizuholen. Hierauf bedeckt man die Pflanze 2 Ctm. hoch mit lockerer Erde, streut noch einige Hände voll von gut verrottetem Kompost um die Wurzeln und deckt diese dann noch 3-4 Ctm. hoch mit Erde ein, sobald die Pflanze genügend mit Erde umgeben ist. Die vorher eingestekten Pfähle dürfen bleiben zur Kenntlichmachung der Pfanzstellen stehen und dienen später als Stöbe für die emporsprossenden jungen Stängel.

Ist die Pflanzung auf dem Beete zu Ende geführt, so hat man demnach weiter nichts zu thun als öfters zu wässern, wobei jedoch eine Überwässerung der Pflanzen peinlich zu vermeiden ist, die Oberfläche des Bodens dabei aufzu-

Drud und Verlag von B. Kuhbuch — Verantw. Redakteur Wilhelm Leste, beide in Halle a. S.



löden und gleichzeitig das die jungen Pflanzen in ihrer Entwicklung hemmende Inkrustat zu beseitigen. Bei anhaltender Trockenheit, besonders in den ersten Monaten nach der Pflanzung, ist ein zeitweiliges Begießen des Beetes zu empfehlen; mütterlich kann hierzu entsprechend verdünnte Jauche verwendet werden, was für das Gedeihen der Pflanzen nur vortheilhaft ist, jedoch nur bei Regenwetter gelassen darf.

Werden die Beete nach diesen Gesichtspunkten behandelt, so wird die junge Pflanzung schon im ersten Sommer prächtig gedeihen und Stengel von 0,60–1 Meter Höhe treiben, die dann an die Pfählehen angebunden werden. Im Herbst, zu welcher Zeit für die Spargelpflanzen eine Ruhe im Wachssthum eintritt, wird an einem trockenen Tage das Spargelkraut 15–20 Ctm. über dem Boden abgeschnitten und zu einer Düngung der Pflanzen geformt, die am besten als Stoppdüngung gegeben wird. Zu diesem Zwecke wird mit einer kleinen Hacke die Erde um die Pflanzen herum möglichst vorzüglich bis auf die Wurzeln entfernt, auf jede Pflanze eine Schaufel voll verrotteten Düngers oder in dessen Ermangelung Rindenerdmasse gebracht und dann mit der Erde wieder eingedekt, worauf das ganze übrige Beet flach umgegraben wird, um den Winter über so liegen zu bleiben.

Mit dieser Arbeit schließt das erste Jahr der Spargelpflanzung.

**Verschiedene Verwendung der Apfelsinenhälften.**

Die Apfelsine gehört zu den erquickendsten Früchten und ihre Verwendung ist sehr mannigfaltig. Die Schale der Apfelsine wird aber von wenigen Hausfrauen benutzt und doch kann dieselbe so vielseitig und praktisch verwendet werden.

Getrocknet läßt sich die Apfelsinenschale als Zusatz für Backobst, Bier, Obst- und Milchsuppen gut verwenden, da die Schale den betreffenden Speisen einen angenehmen, pikanten Geschmack gibt. Dinn geklopft (ohne weisse Haut) trocknet man sie in mäßiger Ofenwärme und benutzt sie in verschäblichen Gläsern oder Schälchen auf.

Apfelsinenschalen-Essenz. Man thut die recht fein abgeschälte und in kleine Stücken geschnittene Schale in eine Durfle, einen Liter enthaltende Flasche, gleich voll besten Weingeist, welcher vorher in einem leichten Lauge abgewaschen und wieder entfärbt worden ist. Die Flasche stellt zu und läßt sie an einem kühlen Ort 4–6 Wochen stehen. Man kann jetzt man die Flüssigkeit durch ein Mullgäßchen in eine andere Flasche. Beim Gebrauch gießt man von dieser Essenz noch Gesämacid in ein Glas Wasser, gießt etwas Zucker hinzu und hat ein vorzüglich erquickendes und gesundes Sommergetränk. Es sollte keine Hausfrau vernachlässen, sich bei Zeiten diese sehr kostbare Essenz zu bereiten. Auf einen Liter Flüssigkeit rechnet man 4–6 Apfelsinenschalen. Bemerken möchte ich noch, daß bei der Verwendung der Apfelsinenschale stets die weisse Haut vollständig entfernt werden muß.

Apfelsinenschalen sandirt. Nachdem die in beliebige Streifen geschnittene Schale in Wasser weggewaschen ist, legt man sie in kaltes Wasser und nach einigen Stunden zum Abtropfen auf einen Durchschlag, legt die Schalen eckweise in dickflüssigen Zucker, bis sie durchsichtig sind und der Zucker anfängt trocken zu werden, legt sie auf eine größere mit Zucker leicht bestreute Schüssel und läßt sie völlig trocken werden. Diese sandirten Schalen schmecken recht gut, auch kann man sie zum Garniren verschiedener Speisen verwenden.

Konfekt aus Apfelsinenschalen bereitet man folgennermaßen: Man überzieht die vor der weissen Haut befreiten Apfelsinenschalen während mehrerer Tage mit frischem, sehr erquickendem Wasser, löst sie am dritten oder vierten Tage in Wasser sehr weich, brüht sie fest aus und wiegt sie so fein wie möglich. Inzwischen löst man guten braunen Zucker in gleichem Gewicht wie die Schalen bis zum Aufkochen, läßt die feingewaschenen Schalen hinzu und läßt heben noch einmal aufkochen. Dessen bestreut man ein Brett mit feinem Rindenzucker, formt auf diesem je einen halben Zerkel voll der Masse zu feinen Kugeln, die man etwas platt drückt, und legt sie auf ein feines Sieb, welches zweites Wasser, auf dem man sie völlig trocken läßt. Dieses Konfekt ist sehr zu empfehlen und hält sich trocken aufbewahrt lange Zeit.

Es ist noch Apfelsinenschalen. In 1/2 Liter Wasser werden 375 Gramm brauner Zucker aufgelöst und gut geschüttelt. Nachdem das Zuckerwasser abgeseiht ist, thut man die fein abgeschälte, in Stücken zerhackene Schale von 2 Apfelsinen nebst 1/2 Liter Franzbranntwein dazu und läßt das Ganze bann in einer feil verrotteten Mischung 3 Wochen an einer warmen Stelle stehen. Nach dieser Zeit gießt man den nun fertigen Likör von den Schalen in eine andere Flasche. Dieser Likör ist nun vorzüglich und wird besonders gern von Damen getrunken.

Zum Spargel möchte ich den lieben Hausfrauen noch auf einen anderen Tauschmasch aufmerksam machen, welcher gewiß viel Beifall finden wird.

Man schneidet aus süßen reifensten Apfelsinen Rindchen in der Größe nach der Reifezeit ab. Das Fleisch der Apfelsinen schneidet man mit einem kleinen silbernen Messer heraus, preßt den Saft

aus und bereitet Säfte davon. Die Rindchen, an denen man den Hensel nicht zu schmal hat stehen lassen, zukt man aus, wüßt sie gut ab, stellt sie auf fein geklopftes Eis und füllt die Rindchen mit Säfte. Beim Serviren stellt man die Rindchen auf eine runde Schüssel, füllt sie mit grünen Blättern belegt hin.

Der Saft der Apfelsinen kann man so nimmt man das Apfelsinenfleisch geschult heraus, heißt es in feine Würfel, zukt es ein, und wenn gut durchzogen, werden die Rindchen damit gefüllt, auf einen Glas- oder Kristallteller, welcher ebenfalls mit Blättern bezetzt ist, gestellt und auf die Tafel gebracht.

Will die Hausfrau das Apfelsinenfleisch oder zu Gelees, Torten oder anderen Speisen verwenden, so werden die Rindchen mit Säfte und Säfte, die Hensel mit Schiefeln verziert und die Rindchen mit Konfekt gefüllt, auf einen zierlichen Unterlag (kleinen Teller) gestellt und den anwesenden Damen präsentiert.

**Kleinere Mittheilungen.**

§ Die blaue, rotte und gelbe Milch. Blaue Milch ist ein häufig auftretendes Mißgeschick, der sowohl bei Kühen als auch bei Mägden Milch und Meile, niemals aber die Buttermilch befallt. Die Milch hat beim Melken ansehnlich eine ganz normale Beschaffenheit; beim Kurrauchen erscheinen nach 12–24 Stunden indigoblaue Flocken, die anfangs verzeilt und klein sind, nach und nach an Umfang zunehmen, so daß in 24 Stunden genöthigt die ganze Rahmschicht blau gefärbt erscheint; hin und wieder nimmt auch die übrige Milch die Bläufärbung an. Nach dem weiteren Fortschreiten hört das Blauwerden auf. Deshalb erscheinen zuweilen zwischen den blauen Flocken gelbe, oder auch rotte Stellen, die sich langsam vergrößern und nur den Rahm besetzen. Seiten wird der Rahm ganz gelb. Die Ursache dieser Erscheinung ist ein kleinerer Milz, der blaue Milchspilz, welcher zwischen den Fetttheilchen eingeschlossen ist. Dieser Milchspilz ist, da die Milz an allen Oegenfländen des Milchsaftes haften bleiben, sehr ansteckend. Das Blauwerden der Milch entsteht in Folge mangelhafter Ernährung durch schlechte Verdauung, wodurch der Kässtoff in mangelhafter Zusammenlegung gebildet wird und dann den Milchsaft leicht unterliegt. Die bereit erkantete Käse müssen durch Probe-mellen herausgefunden, eine Zeit lang dikt und dann mit anderen Futtermitteln wie wieder gestütet werden. Sämmtliche Milchspilze müssen mit heiserer Saure gereinigt, Fußboden und Wände der Milchställe mit Chloralkalifluor bedünstet und letztere ausgetrocknet werden.

§ Was die verschiedenen Unterarten betrifft, so theilt sie Eugen Werner, ein praktischer Landwirth in seinem „Kochbuch der Milchwirtschaft“, einem ganz vorzüglichen Buche, das bei J. J. Weber in Leipzig erschienen ist, folgenndermaßen: Im allgemeinen gilt die Rahm-Butter für am reinsten und besten für die höchsten Preise bezahlt; sie giebt sich durch einen milden Geschmack aus, während die anderen Sorten, wie süße Rahm-Butter, vorzuzuziehen sind, die bei der Zubereitung, wie fester die Zeit zwischen Melken und Butterbereitung ist (wie bei dem Süßrahmbutter), desto feiner wird die Qualität der Butter. Gegenfeinere Butter soll jedoch anderer süßer Rahmbutter an Feinheit nachgehen und weniger haltbar sein. Saure Rahmbutter zeichnet sich durch ein fröhliches Aroma aus; es kann in gleicher Vorzüglichkeit und Haltbarkeit hergestellt werden, wie süße Rahm-Butter, vorausgesetzt, daß die die Aufzubereitung, die Säuerung des Rahmes, die Buttermilch und so weiter beeinflussenden Umstände durchaus die normalen sind. Weiches gilt auch für wenig haltbar und bald zu verzeihen. Dagegen zeichnet sich geläutete Butter durch einen fröhlichen Geschmack und Haltbarkeit aus.

**Ackerbau und Forstwirtschaft.**

§ Gegen Unzuverlässigkeit des Holzes. Es ist eine bekannte Thatsache, daß das Kernholz der Eiche zum Wurmstich freibleibt, während der Splint des Nadelholzes von Bohrerinsekten, die der im Splint enthaltenen Säure nachgeben, häufig angegriffen wird. Man kann das Holz der Eiche gegen den Wurmstich dadurch schützen, daß man die Säunne ringsum mit einem Binde in gewisser Höhe umwickelt, entfernt und, wenn auf eine Breite, die hinreicht, um die Vereinigung der Wundränder zu verhindern. Die Säure ist dann im zweiten Jahre aus dem Baum verschwunden. Schnellere geht der Prozeß vor sich, wenn man zwei Ringe anbringt, einen am Fuße des Stammes, den zweiten unter den ersten Zweigen oder knapp über diesen, die man dann abstreift. Dies muß schon zu einer Zeit geschehen, da noch wenig Säure im Baum vorhanden, also bald nach dem Winter, Anfangs Mai; dann ist im September die Säure aus dem Baum verschwunden. Das Nadeln empfiehlt sich nicht bloß bei der Eiche, sondern auch bei der Weiz- und Kothbuche.

§ Zur Vieienpflege. Jetzt ist die beste Zeit, die Viehen zu reinigen, die Maulwurfsgräben auseinander zu werfen, sowie moosige Vieien aufzuziegen, Arbeiten, die richtig vorgenommen, reichliche Zinsen tragen.

§ Der Werth der Wäse. Es darf in erster Linie nicht vergessen werden, daß die Wäse nicht nur ein unentbehrlicher Dünger ist, weil ihr der Hauptbestandtheil, die Phosphorsäure fast ganz fehlt, und daß nur die festen und flüssigen Bestandtheile zusammen einen vollständigen Dünger darstellen. Es ist deshalb auch die Wirkung des Urins nur eine einseitige, hauptsächlich die Staubbildung befördernde und wird er deshalb wohl auf Wäse einen günstigen Einfluß ausüben, dagegen getrocknet auf die Körnerernte, weshalb das Viegelur nicht wohl viel Ertrag, aber wenig Körner erzeugt. Fischen wir noch die wüthigsten

Bewirungen des Düngers in Betracht, welche er durch seine Humusbildung auf die Forderung und Ernährung des Bodens ausübt, so kann davon bei der Wäse keine Rede sein, sondern sie wirkt nur durch ihren Gehalt an Nährstoffen. Der Hauptvortrag der Wäse besteht aber in den leichteren und gleichmässigeren Vertheilbarkeit derselben und in deren leichteren Auflöslichkeit, wodurch wir vornehmlich die Pflanzen in ihrem Wachsthum zu fördern und ihnen eine rasche Reife zu leisten. Der letztere Umstand empfiehlt die Wäse besonders für die Weizen, indem man bei flachem Wiesensysteme ohnedies nicht mit dem Stallmist auskommt. Durch den Zusatz von Stallmist und phosphorsäurehaltigen Stoffen zur Wäse wird sie natürlich auch ein mehr allseitig wirkendes Düngemittel und ist dann auch zur Nachhilfe für Winterjahren und für Sommerjahren geeignet.

**Auser Haus- und Zimmergarten.**

\*\* Man unterscheidet zwei Arten von Krebs, den sauren und den trockenen. Die beiden Arten könnte man abermals in je zwei Unterarten theilen, den offenen trockenen Krebs und den geschlossenen (schlingigen) trockenen; bei offenen sauren und den geschlossenen (schlingigen) trockenen, bei offenen sauren genau, so erdetst man ein weißliches, auf der abgehobenen Holzfläche ausfallendes Gewebe, welches theilweise in dieselbe und unter die Wundränder eingebrungen ist. Das ist das Mycelium (Wurzelschlauch) eines Pilzes, *Neetria ditissima*, welches, wie man allgemein annimmt, der Hauptverursacher der Krautrotz ist, niemals aber die erste Ursache desselben. Diese ist vielmehr in der Beschaffenheit der Räume durch irgend einen Umstand, sowie unrichtigen Schnitt mit stumpfen Werkzeugen, Uebersäugen von Nistpflanzen u. s. d. zu suchen. Auch unzureichende Lüftung können die Krautrotz zur Entstehung bringen, wenn sie durch unrichtige Düngung, zu tiefen Pflanzen z. B. veranlaßt werden. Geheilt werden derartige Schäden, wie der „Krautrotz der Weizen“, Würzberg, schreibt, durch Aufschneiden der Wurzeln und Ueber-Verdampfen.

\*\* Die Aushänter haubreiter Samen, wie solche viele unserer besten Zimmer- und Parkbäume besitzen, so die Begonien und Glycerien, dann auch viele Sommerblumen, so selbst Nierenblumen, erfordert immer eine gewisse Sorgfalt. Die staubreinen, meist sehr feineren Samen werden in feinen Zainenpackeln verpackt, die der Fäulnis geschützt nachmalig in eine Dose legt. Solche Zainenpackeln sind mit großer Voracht zu öffnen. Sie stellen dann einen einmal gegebenen Papierstreifen dar, den man zwischen Zainen und Mittelfinger so in die rechte Hand nimmt, daß er mit dem Fingerfinger auswendig gehalten wird. Mit dem so gefaßten Papierstreifen löst man von einer Seite nach der anderen bereit über das Zaingefäß hin und her, daß die wüthigen Kräfte langsam ausströmen und möglichst gleichmäßig vertheilt werden. Diese Arbeit muß man so oft wiederholen, bis die Erde bebunden, da sie schon durch das Anblasen genügend tief in die Erde kommen. In letzterer Arbeit verwendet man in diesem Falle vortheilhaft einen Reißhaken, der bereit vorzüglich zu handhaben ist, daß die Saat nicht zusammenzuknüllt. Die Samenhalgen werden sodann mit einer Weichse bedekt, die häufig ein abgekochtes und abgeseihtes Weizenmehl und in die Weichse gefüllt, bis die Saat angetrocknet.

\*\* Weichse und die besten Unterlagen für Krüden. Als Unterlage für sämtliche Krüden und Weichse verwendet, ohne sich um das gewöhnliche Holzkrüden oder Stüpfkrüden zu kümmern. Es giebt nämlich 2 Unterlagen für Krüdenhochhäuser: Stüpfkrüden (Vogelkrüden) oder Zonenkrüden. Die erstere besteht aus flachen und reifer als die letztere und wird daher mit Vorteil als Unterlage für sämtliche haftmässigen Sorten verwendet. Dagegen sollte man die schmalen flachen Krüdenform auf Zonenkrüden werden, da dieselben auf Stüpfkrüden verbleiben immer noch haftmässig bleiben werden und schließlich absterben. Sie können, da die Stüpfkrüdenunterlage viel härter treibt, die ungeschützten Füsse nicht vollständig abgeworfen, was den Stüpfkrüden Folge hat. Oben sollte für die oben Zonenkrüden ebenfalls die Zonenkrüdenunterlage gewählt werden.

\*\* Gießkammer als Garendränger ist nicht sehr zu empfehlen. Zwar hat er einen großen Vorzug in der schnellen Beschickung und so fortigen Verwendbarkeit, ein großer Nachtheil aber ist die Geruchlichkeit dieses Düngers, indem er die Pflanzen vielfach verbrannt.

\*\* Wichtiges ist eine freie sonnige Lage sehr vortheilhaft, da sie an feuchter thätigen Pflanzen nicht sehr hindert und viele Sorten auf den Wäsen kann werden.

§ Nachtheiligkeit ist es für Stühmbäume, wenn ihr Standort mit engen Kanälen oder anderer Gräben umfaßt ist. Der einseitige volle Abfluss wird hier weitgehendsmäßig hindert, durch den die Räume durch die sogenannte Baumwäse bestellend Luft zu machen, um weitgehendsmäßig diesen Räume den Regen oder Bodenwasser zuzuführen zu lassen.

\*\* Weiches sind die besten Johanniskrautpflanzen? Zur Vereinnung von Johanniskrautpflanzen eignen sich vorzüglich die rottschlingigen. Für Compot sind weiches mehr oder weniger weißliche, die weißschlingigen, welche in feinerem Maße angebaht und hinein nur aus, dem Wein und Compot ein angenehmes Aroma zu geben; man verwendet sie auch in der Medizin zu Thee. Die weichen und reifen Stühmbäume werden vorzüglich zu Obstkräutlern verwendet; diese sowie auch die Krüdenhochhäuser werden wohlgeräuchert und geben gelbe Flüssigkeit. Die neueren und neuesten Sorten pflanzt man im Garten als Stühmbäume oder Kronenbäume an.

\*\* Für die Aufkündigung von Johanniskraut- und Stühmbaum-Hochhäusern sprechen folgende Vortheile: 1. Nehmen sie in feinen Gängsarten nicht den Raum ein wie die Straucharten und ihr Ertrag ist dabei noch ein relativ hoher. 2. Ist die Bodenbearbeitung und Kultur von Gemüsen, Getreiden u. s. in ihrer nächsten Nähe ermöglicht und erleichtert in feiner Weise erquickend. 3. Ist das Wäse sehr trocken, der Schnitt leicht auszuführen und läßt sich Ungewisser leichter beschneiden und vertilgen. 4. Werden die Frucht nicht befeuchtet und das Luft und Licht viel leichter zu ihnen gelangen, bilden sie sich vollkommen aus. Die Behandlung weicht dabei nicht von der Strauchform ab, nur findet sie in jeder Beziehung sorgfältiger zu pflegen, wenn man an ihnen jugendliche Strauchweide erzielen will.

\*\* Wenn Säure durch Frost gelitten haben, so muß man das beschädigte Holz bis auf das gesunde zurückführen. Kranke und freckbare Stellen sind gleichfalls auf das gesunde Holz zurückzuführen und die Wunden sorgfältig mit Baumasche oder Baumdamme, der aus 1 Theil Lehm, 1 Theil frischem Kuhmist und 1/2 Theil Wäse besteht, zu verstreuen. Auch Steinöltheiler mit etwas Lössigkeits vermischt ist diesen Zwecken dienlich.

\*\* Krankeiten verlangen ohne Ausnahme, wenn sie einen guten Ertrag liefern sollen, einen tüchtig gebüngten Boden, bei trockenem Wetter reichliche Bewässerung und wiederholt häufige Düngung bei trockenem Wetter. Die Hauptausnähme ins Freie oder in falls kalte nimmt man im März und April vor und leitet diese Ausnähme die Kräfte für den Herbst und Winter ab. Durch mässige Bewässerung ist das Gedeihen auf den Krautweiden locker zu erhalten. Ein Beschneiden, wie es in vielen Gärten üblich ist, kann nur empfohlen werden, da der Strauch durch zu weite Wurzelschlingen veranlaßt wird und dadurch der Abzug reichlicherer Nährstoffe zugestimmt werden. Die feinsten Krüden Sorten sind auf 40 cm, die mittelgroßen auf 50–60 cm und die großen auf über 80 cm abzurücken zu pflegen. Im Gemüsenhochhäuser Sorten sind jedoch für reife Gärten Nierenberg, Gieseler, klein Braunföhre, grünes, plattrundes, Schwanzkürter, allersgrünes, rundes, Krutur, großes, weißes feines und Silber, feines.

**Tier- und Geflügelkuch.**

†† Darmkatarrh tritt infolge von Wärmern der Säugern und Säugern auf. Auswendig sind die Leber, Lungen, Nieren, die gelblich weisse Kräfte, welche verlässliche Abmagerung, Koth dünn und gelbem Giehem, oft blutdurchsetzt. Großer Durst, Hinfälligkeit und Stuhlgang. Zur Befämpfung der Krautrotz empfiehlt sich in deren ersten Stadium 5–10 Stück bei sehr bereiteten Rillen pro Zier und Tag zu geben. Man nehme 10 Gramm pulverisirten Zitronensaft, sechs sehr wenig Honig und bereite durch streuen eines Teig, zwei kleine Stücke bei 200 Grad im Wasserbad zu kochen und zerbröckelt in ein gleich großes Stückchen zerhacken und aus jedem derselben eine runde Kugel geformt.

†† Zum Erziehen eignen sich nur Tiere, welche nicht über 20 Tage alt und wurden einen gefunden, kräftigen, nicht über drei Jahre alten Hahn befördert sind. Auf je 8–10 Hühner ist ein Hahn erforderlich und muß die Begattung mindestens 8–10 Tage vor dem Legen des Eies erfolgt sein. Es ist vortheilhaft, wenn zu gleicher Zeit mehrere Hühner brüten, damit man im Falle in einem Gelege mehrere Eier werden, den Rest unter die Hühner vertheilen und die freigewordenen Weibchen ein neues Gelege unterbreiten kann.

†† Stoffe zum Weibbau für Kanarienvögel. Das beste und billigste Mineralmaterial für Kanarienvögel stellt aus Leimwand her. Ein Stück weisse, alte, grobe, am besten hausgepönnerte Leimwand schneidet man mit der Schere in viereckige Stücke von 3–4 Cm. Länge und Breite und zieht dann die einzelnen Fäden nacheinander heraus. Lange Fäden sind zum Weibbau unpraktisch, da die Fäden leicht mit ihren Beinen in denselben hängen bleiben und das Nest dadurch beschädigen.

†† Das Einziehen des Trostars. Man muß bei verblödeten Kindern einen Trostar einziehen, dann hält man sich den Glühlicht auf der rechten Seite zu machen. Auf der rechten Seite liegen die Weibchen. Zu der rechten Seite und wird eine irdische Verklebung verwendet. Man muß ein Kind oder Schale gegen Aufhaken hängen, kann dann man, wie der „Krautrotz der Weizen“, Würzberg, schreibt, nur links im Gesicht machen. Zur der linken Seite ist der Glühlicht fast ganz unpraktisch, da der Trostar nur in der Hand führen gelangt, was in der Regel den Thieren wenig oder gar nicht liebbar.

†† Beförderung des Eierlegens der Hühner. Es kann nicht oft genug daran erinnert werden, daß das Eierlegen der Hühner im Winter nur durch Wärme und durch ausreichende Fütterung befördert werden kann. Künstliche Erwärmung des Stalles hat sich jedoch nicht bewährt, sie wäre höchstens in sehr leichten Fällen, in denen sich vorläufig unabhängig weiches Hühner befinden, zu empfehlen. Dagegen muß der Stall im Winter gut gehalten, er muß reiner und süßen liegen. Sodann sollen die Hühner möglichst den ganzen Tag fröhlich bewegen und nicht umherlocken; außer dem Aufhängen eines oder mehrerer Kräfte in Säulen in für die Thiere erreichbarer Höhe, gebe man möglichenfalls sämtliche Körnerzotten in S. obhäftlich oder Spreu, damit die Hühner fröhlich spüren müssen, um zu den Körnern zu gelangen. Die weichen und reifen Stühmbäume, die Hühner sich verschaffen, desto besser wird das Futter verdaut und ausgenützt. Außer dem warmen (nicht heißen) Futter am Morgen und dem Körnerfutter Mittags und