

Gewürzwaren. Beim Schmelzen der Gans wird das Blut auf-
gefangen und mit einer Oberflächig gelblich vermischt, wozu man
die Haut von dem Fetten befreit, gut reinigt, abkochen das Schmelzen
abkochen und in Salzwasser mit Würzholz und Gewürz vermischt.
Darauf löst man etwas fein geschnittene Zwiebeln und einen Eßlöffel
Weiß in Weinig gelöst an, gießt das in Essig aufgegangene Blut und
einen Teil der durchgegangenen Würze hinzu, wozu dies noch mit Pfeffer,
Kreier, Zingibar und Majoran, Salz das Ganze unter fleißigem Rühren
gut vermischt und gießt die Sauce über das trocken gedünstete Hühnerfleisch,
welches man zusammen mit Semmel- oder Weiszfleigen aufträgt.

Schweinebraten, jünger. Man fesse einen nicht zu fetten Schafel
gut ein, lege ihn in eine tiefe Schüssel, fülle sie mit Pfeffer, Kernen,
Kreier, Petersilie, Zingibar, eine Zitronenschale und Zwiebel, gieße dies
über den Schafel, decke ihn zu und lasse ihn 3-4 Tage liegen und
wache ihn täglich einmal um. Nachher bringe man ihn in die Braten-
pfanne, gieße von der Würze zu und lasse ihn schon kochen.

Gebratener Kalb. Man schneide den Kalb in zwei finger breite
Stücke, reibe sie von innen und außen mit Salz und weißem Pfeffer ein,
wische sie in große, ganz trockene Salzblätter und umbinde sie mit
Faden, mache man reichlich Butter in einer flachen Pfanne heiß und brate
den Kalb rasch auf beiden Seiten schön ab, wozu gewöhnlich ein Viertel
Stunde genügt, entsetze dann Faden und Schüssel noch in der Pfanne,
damit der Fleisch möglichst heiß bleibt, und drücke etwas Zitronensaft
darauf.

Wunderkraut-Salat. Die gewöhnliche aller Salate im Winter ist
die Wunderkraut. Sie wird erfrischt und blutreinigend und wird des-
halb von Ärzten in mancherlei Fällen als Kur verwendet. Die Zubereit-
ung ist folgende wie bei anderen Salaten, die Zutaten sind Essig,
Salz und Del. Bei Patienten kann auch Essig Zitronensaft genommen
werden.

Schweizer Quark. Zwei Liter Milch werden mit zwölf Eiern und
etwas Salz gehörig zerquilt, dann legt man die Mischung in einem Siebel über
gutes Feuer und bringt sie zum Kochen; scheidet dann die Milch nicht
von selbst, so spritze man kaltes Wasser hinein bis sie gerinnt und läßt sie
recht heiß werden, damit man einen bestimmten Quark bekomme. Man
schüttet nun die Masse in ein durchsichtiges Siebchen, läßt die Masse
einige Stunden ablaufen und fängt abkochen den Quark auf eine Schüssel.
Mit Butter und Zucker oder verfeinert Sahne gibt man dieses
Gewicht als Abendessen.

Kalbsfleisch im Eier. Ein Stück Kalbsfleisch oder Blatt wird mit
Salz bestrichen und in Palmöl mit einigen kleinen Zwiebeln, Karotten,
sowie 1-2 Pfefferkörnern und Gewürzkräutern leicht angebraten; man gießt
je nachdem erforderlich, zum würstlichen 1 Liter Wein dazu, füllt
eine in Scheiben geschnittene saure Gans, sowie 1/2 Liter und 1/4
Weiß und Kochsüßholzwurzel hinzu und läßt das Ganze langsam kochen,
abkochen wird die Sauce durch ein Sieb gegeben, mit Salz, Pfeffer,
Zucker, Zitronensaft und etwas Maggiwürze abgedunstet und das Fleisch
darauf noch eine Weile ziehen gelassen.

Emmentaler Käse. Zu einem kalten Fäulung schmeckt Palmöl
müßig man noch und nach 6-8 ganze Eier und 1/2 Liter in Milch ge-
weicht und leicht ausgekocht. Semmel, 5-6 Eßlöffel feines Mehl,
etwas geröstete Semmelkörner und fein geschnittene gehobene Speck
oder Schinken, Salz und Pfeffer, mischt die Masse gut durcheinander,
worauf man mit einem in kochendes Wasser getauchten Löffel ganze Klöße
vom Teige abkocht und sie in kochendem Salzwasser 10-12 Minuten
lang kocht. Diese Klöße in fliegender Sauce gehalten sind auch eine gute
Eingabe für Waggis Fleischbällchen.

Reisfäden. Man vermischt 6 Eier mit 125 Gramm Butter, 75 Gr.
gehoenen Zucker und mit 125 Gr. in ein Liter Milch beigefügtem Reis-
mehl, gießt die Mischung von 6 Eiern dazu, auch Zitronenschalen und
Zitronen, oder Limonade und Weintrauben. Füllt diese Masse wasserichtig auf
den Butterteig und gießt 30 Gramm gefärbte Butter darüber.

Schweinefleisch. Die laubst abstrichene Schweinefleisch, sowie die
Schinken, das Schwanzstück, verschiedene Stöße und einen Teil Schwanen
legt man mit Salz, Gewürz, Zwiebeln und Essig weicht. Dann scheidet
es wiegt man das Fleisch in seine Stücke, vermischt es mit der ab-
gedünsteten Würze und gießt die Masse in verschiedene Formen, die sich
hängen lassen, wozu es mit kaltem Wasser ausgefüllt werden müssen.
Eine gute Artweise schickt vor Verlesen.

Einfacher Speckfaden. Vier Eßlöffel Mehl, etwas Salz, 1 bis
2 Eier und Milch rührt man zu einem dünnen Teig. Sodann zerlegt
man acht Eßlöffel feingewaschenen Speck, etwas etwas feingewaschene Zwiebel
darunter und rührt die Masse auf ein mit Semmelteig angelegtes
Kuchensieb. Schon kann gebacken und warm serviert, jedoch durch
einige Stunden ganz vorzüglich zu einem Gans Eier oder Wein als
zweites Frühstück.

Sauswirtschaft.

4 Schweinefleisch wäscht man durch feine Siebe und Weichen in
lauwarmem Wasser. Darauf wird mit lauwarmem Wasser gewaschen,
leicht ausgekocht, in flarem Wasser, dem man etwas Zitronen-Plan zur
Färbung, wozu es gewaschen und dann fleischig in freien gerodet. Ist
der Fett trocken, dann reibt man ihn ganz vorzüglich, fängt ihn leicht mit
Kalium ein und kocht ihn mit einem Kochlöffelchen.

4 Arzneikuchen entfernt man aus silbernen Löffeln, indem man sie
mit einem Kesseln abkocht, den man in Schwefelsäure getaucht hat, nachher
wird mit Zitronensaft abgewaschen. Bei der Verwendung von Schwefelsäure
ist immer größte Vorsicht geboten. Bei einer Wunde an der Hand hat
darauf mit Schwefelsäure nicht haften, da leicht Blutzugwirkung entstehen
könnte.

4 Brandkuchen, die durch zu heißes Bügeln entstanden, ohne daß die
Falten gerührt sind, befreit man mit in Wasser aufgelöstem Borax und
bügelt dann die Stelle trocken. Oder man bestreicht den Fleck mit einem
Brei aus Zinnoxid, Gummi und Wasser und lasse ihn trocknen.

4 Zuckerkuchen zu waschen. Um Zuckerkuchen gut zu reinigen, nimmt
man 50 Gr. Natriumchlorid, her in 2 1/2-3 Liter Regenwasser aufgelöst
wird. Dann taucht man eine feste Bürste in die Würze und bügelt das
Kleberstück, welches vorher tüchtig ausgeklopft worden ist. Wenn die
Reinigkeit gut in das Tuch eingedrungen, so bügelt man es nach seinem
Abkühlen und hängt es zum Trocknen an. Das Tuch wird rein und
glänzend und nimmt seinen Tabakgeruch an.

4 Getrocknete Eier werden wieder genießbar, ja eben so gut wie
vorher, wenn man sie in frischem Regenwasser mit etwas Salz vermischt
legt, wodurch der Frost herausgezogen wird.

4 Schwarzgebildene Stoffe oder Bekleidung, welche Manufaktur er-
halten haben, entfernt man auf folgende Weise. Man nimmt einen weichen,
schwarzen Wollapp, tränkt ihn mit schwarzem Kaffee und reibt damit
die betroffenen Stellen vorsichtig ab. Staub- und Schmutzpartikel sind zuvor
mit Besin und Salzwasser abzuwaschen.

4 Will man sich ein besseres Versehen der Farbe verschaffen, so
füge man dem Besin ein wenig gewöhnliches Kochsalz, ein
Wesfische Salz, her. Noch besser ist, ein wenig Kampher hinzuzufügen.

4 Konfektionierung der Farben in der Küche. Essig langsam zur
Wohlfühle geben, erhält klebrige und grün, zum letzten Wasser ge-
ben, stellt er veränderte hochrote Farben wieder her. Soda erhält purpur-
rot und bleibbar; reine Pottasche erhält und bester Schwarz auf reiner
Wolle. Ist Farbe durch Säuren verändert, so stellt Salzwasser, mit
12 Teilen Wasser vermischt, sie wieder her; ist die Farbe alkalisch ver-
ändert, so stellt sie Essig wieder her.

Kleinere Mitteilungen.

8 Bindfaden haltbar zu machen. Um Bindfäden dauerhaft und
weicherlich zu machen, legt man ihn eine halbe Stunde in eine starke Weins-
lösung und darauf, etwas getrocknet, ein bis zwei Stunden in eine kalte,
warme Weinslösung von Weidenrinde, wozu auch etwas Zitronensaft
werden kann. Darauf trocknet man ihn und glättet ihn mit einem in
Del getränkten Lappen.

8 Ritten von Fahrradreifen. Man stelle einen Ritt her durch
Aufblasen von 10 Gramm feingewaschenem Parafinöl auf 300 Gr.
Schmelzbleiöl auf in verschlossener Flasche. Außerdem schmele man 20 Gr.
Kautschuk mit 10 Gr. Kollodion zusammen und lasse die fertige
Schmelze in 80 Gr. Terpentinöl. Beide Mischungen vermische man, reinige
die zu füllenden Räder durch Abwaschen mit Benzol und presse nach dem
Auftragen des Rittes fest zusammen.

8 Weerichampfen reinigen. Man hänge die Weerichampfen
in ein enges Gefäß, dieses füllt man mit Karstoffbrennstoffen und läßt es
mehrere Tage veratet oder mit Wärme zugebunden an einem warmen Ort
stehen. Man wiederholt dies mehrmals unter Erneuerung der Flüssigkeit,
welche man dem letzten Male durch einen Weerich gießt.

8 Gegen schon eingelegte Wunden in wässrigen Klößen gießt es
wohl kein besseres Mittel als Karbolsäure, Weiden und Baldorn. Um das
Gewicht der Wunden zu verhüten, wird empfohlen, zwischen die Weiden,
Wollung u. Karbolsäure, Weidenkraut oder dergleichen zu legen. Man
verleihe sich nur bewährte Mittel oder nicht zu sehr. Flüssiges Klotzen,
Wunden, Wunden ist besser.

8 Um Papier feiner zu machen, genügt es, dasselbe mit einer
starken Lösung von Alaun in Wasser zu durchdringen. Nach dem Trocknen
wird es der Einwirkung der Wärme unterworfen.

8 Ein ausgeglichenes Desinfektionsmittel für Klosets, Spül-
stühle, Wassertrichter usw. ist Zitronensaft aus Schmelze; dasselbe soll
aber noch besser gleich angewendet, nimmt jeden Zweck.

8 Mitt zur Aufhellung emallierter Schilde. Fünf Teile
Koppl und fünf Teile Zinnoxyd werden zuerst fein pulverisiert und mit
vier Teilen verdünntem Terpentin und demselben sehr feinem Weierich
gemischt, bis die Masse einen dicken Brei bildet. Dessen werden dann
sechs Teile feinstes, trockenes Zinnweiß beigefügt. Will man den Ritt einen
bläulichen Schimmer geben, so wird eine kleine Menge Ultramarin oder
auch Berlinerblau zugegeben, man schneidet den Ritt, füllt damit die Höhlen
aus, und wenn der Ritt genügend fest ist, wird die Oberfläche eben gemacht
und gut poliert.

8 Zähne weißerlich zu machen. Ein wenig Weierich löst man
mit Chamomellgärte und reibt, nach dem Besitzen flüssig geworden ist,
die vorher gut getrockneten Zähne an den Nägeln und Zehenwurzeln
damit ein.

8 Das Schmelzen der Tinte verhilft man durch Zusatz einiger
Tropfen Karbol- oder Essigsäure.



Nr. 7 Halle a. S., den 18. Februar 1905

Vom Schweinefleisch.

Auf seiner Tafel wird das frische Schweinefleisch gering
geachtet, dagegen sieht das gepökelte und geräucherter überall
in guten Haushalten und wird auch in der feinen Küche viel-
fach verwendet. Eingepökelte oder geräuchert ist das Schweine-
fleisch leichter verdaulich als frisch.

Erwägt man die vielfachen Vorteile, welche der Gebrauch
des Schweinefleisches, des Specks, des Schmalzes, der
Würste, des geräuchernden und gepökelten Fleisches der
Volkswirtschaft gewährt, so muß man einräumen, daß das
Schweinefleisch nicht zu unterschätzen ist.

Das vorzüglichste Fleisch geben halb- und dreiviertel-
jährige Schweine und Säuen, die gemästet sind. Die zwei-
jährigen schlachtet man meist des Specks und des Schmalzes
wegen, wo dann nur wenig, meist nur der Schinken als
Fleisch gewonnen wird.

Das junge Schweinefleisch wird beim Kochen rötlich
und hat gelbliche, leicht flüssiges Fett. Gutes Schweine-
fleisch gibt einen weichen garten Braten, der Speck ist fest,
kernig und von weißer Farbe.

Das Schweinefleisch wird wegen seiner mannigfaltigen
Verwendung den ersten Platz unter den Fleischarten einnehmen,
wenn es nicht neben seinen vielseitigen Vorzügen auch große
Schattenseiten hätte.

Wie gefährlich trichinöses und finziges Fleisch ist, weiß
jede Hausfrau. Wenn auch die Fleischbeiden bei uns ein
wachstames Auge auf die Beschaffenheit des Schweinefleisches
hat, so muß man doch vorsichtig beim Einkauf sein.

Das finzige Fleisch ist sehr leicht zu erkennen, während
man die Trichinen mit dem bloßen Auge nicht sehen kann.
Die Finnen erscheinen als kleine, dem Gefäßfenster ähn-
liche weiße Klümpchen. Versteift man finziges Fleisch roh,
so kann man sich mit der geöffneten Finne leicht einen
Nanwurmer einführen. Rohes Schweinefleisch sollte daher
nie gegessen werden.

Eine besondere Delikatess sind Feinschmecker an den
jungen Schweinchen, welche, noch saugend, nur Muttermilch
genießen und Spanferkel genannt werden.

Spanferkel gebraten. Nachdem das Tierchen ge-
schlachtet ist, wird es ausgegenommen, recht sauber gewaschen
und die Augen entfernt. Dann wäscht man das Spanferkel,
trocknet es innen und außen gut ab, befreit es innen
mit Salz und hängt es zwölf Stunden auf.

Die Zunge und das Herz löst man mit Wasser, Salz,
Zwiebeln und Gewürz weich, kocht es mit der Weber feinst
vermischt es mit der Hälfte so viel zu Sahne gerührter
Butter, mit einem Drittel gewechselt, gut ausgebrühter
Semmel, Muskatnuss, Salz, Pfeffer, etwas fein zer-
riebener Thymian, Basilikum und Salbei, deckt bis vier
Stunden kochen und rührt dies gut durcheinander. Man
ganzes Gehen und rührt dies gut durcheinander. Man
ganzes Gehen und rührt dies gut durcheinander. Man
ganzes Gehen und rührt dies gut durcheinander.

Abkann wird der Braten in eine Pfanne gelegt, deren Boden
mit Auerhölchen bedeckt ist, und zwar so, daß die Vorder-
fläche unter die Brust und die Hinterfläche unter sich selbst
gebogen sind; man setzt nun die Pfanne in einen heißen Ofen,
begießt den Braten zuerst mit Salzwasser, welches man
später wegwischt, den herabquellenden Saft wischt man von
der Haut des Fetts ab, weil derselbe, indem er bald braun
wird, die Haut fleckig machen würde. Nachdem das Wasser
wieder abgegossen ist, bratet man das Spanferkel mit Butter
unter fleißigem Begießen in ungefähr 1 1/2 Stunde zu schöner
Farbe. Den Bratenfang löst man mit Karbolsäure oder Wasser
von der Pfanne los, gießt die Sauce durch ein Sieb, macht
sie mit in Butter hellgelb geschwämmt Mehl sämig und gibt
sie zum Braten. Nach Geschmack fann man auch etwas
Zitronensaft hinzufügen.

Spanferkel geschmort. Ist das Spanferkel wie an-
gegeben gereinigt, wird es in Stücke geschnitten und in
Brot, mit Essig und reichlichem Gewürz nicht ganz weich
gekocht. Herausgenommen, läßt man die Stücke abkühlen,
schneidet sie dann zu zierlichen Portionsscheiben, legt sie
in eine mit Weierich und Zitronenschale verkostete pikante Sauce,
wogu die durchgegangene Bräse Verwendung findet, läßt das
Ganze noch kurze Zeit schmoren und füllt zuletzt in Butter
gedämpfte Champignons und Kapern hinzu.

Die besten Apfelsorten.

Von Adam Seydt, Obergärtner der Feinfrucht- und Bekleidungs-
Gärten- und Parkanlagen zu Otrera.

Denjenigen, der sich mit Obstbau befaßt, will, ist wohl das wichtigste:
„Die Wahl der Sorten“. Denn gerade beim Obstbau kommt es auf die
Sorte an.

Manzanfädel, Reifezeit November, ein mittelgroßer Tafel- und Mit-
schaltapfel für trüglichen sauren Boden.

Manzanreine, Reifezeit November, halbbart bis März, ein ausgezeich-
neter Tafelapfel, der sehr dunkel und reichlich trägt, gut geeignet als
Zweigschmuck.

Paummanns Reine, ein ziemlich großer, mehr Weierichapfel als Tafel-
apfel, der jedoch sehr reich trägt und anpruchlos in Bezug auf Lage
und Boden ist. Gignet sich gut zur Strauchpflanzung.

Reinhardtapfel, eine große Schale- und Weierichapfel, deren ganz
besonderer Wert in der sehr frühen und dabei reichen Fruchtbarkeit besteht.

Weierichapfel, ein ziemlich großer Tafel- und Weierichapfel, der sehr
dem gelben Reineren ähnlich, auf Lage und Boden wenig Anspruch erhebt.

Chalantapfel, ein sehr großer Weierichapfel, der im August reift, sehr
dunkel trägt und wegen seiner vielseitigen Verwendung sehr lobend ist,
gibt es in jedem Boden.

Goldener Weierichapfel, ein ziemlich großer Tafel- und Weierichapfel,
der sich bis November hält, jedoch etwas längeren Boden liebt.

Gez. Orangen-Reine, ein Apfel der Reifezeit, zwar nur mittelgroß,
jedoch ausgezeichnet für die Tafel und Weierichapfel, verlangt jedoch etwas
gehörige Lage.

Wassermeyer weißer Kardinal, große bis sehr große Tafel- und Weierich-
apfel, auch sehr für Reineren geeignet und zum Musfuchen, trägt
sehr reich und kommt sehr schön in geringen Boden fort.

Weiler Weierich, eine große edle Frucht, jedoch etwas anpruchsvoll
in Bezug auf Lage und Boden.

Weiler Weierich, ein großer bis sehr großer Tafel- und Weierichapfel,
der wenig anpruchsvoll auf Boden und Lage ist.



Geleitete Rosenapfel (Krummsiedel), ein schöner großer, fast jedes Jahr reichtragender halbbauer Apfel, der besonders im Mecklenburgischen zu finden ist.

Große französische Reinecke, ein sehr ertragsreicher weißer Birnnschiff als Tafelapfel, doch sehr löcheriger Apfel, der sich für Durchschliffen eignet. Gewässerreife, wohl der beste Apfel für die Zeit. Verlangt Cereklina, ist wohl in Bezug seiner Tragbarkeit etwas launig, doch sehr geschätzt.

Große Galfener Reinecke, eine große Tafel- und Birnnschiff, die sich bis zum Sommer hält, aber keinesfalls zu früh geerntet werden darf. Auf Boden und Lage wenig anpruchsvoll.

Großer Rosen-Apfel, ein Birnnschiff, der selbst in fast jedem Boden gedeiht, sehr reich trägt und sich bis in den Sommer hält. Grüner Röhrenapfel, ein großer Birnnschiff, der dankbar im Tragen ist und sich bis in den Sommer hält. Eigenlich sich fast nur als Koch- und Bismehapfel.

Kaiser Alexander, ein sehr großer Schmelz-, Tafel- und Birnnschiffapfel, der dankbar trägt, jedoch vor rauhen Wintern geschützt stehen muß. Leicht verdaulich.

Königlicher Kurfürst, ein mittelgroßer röhrliger Apfel, der zwar reich trägt, doch bessere Lage verlangt.

Landbörger Reinecke, ein ziemlich großer, schöner, vorzüglicher Tafel- und Birnnschiffapfel, der fast in jedem Boden gedeiht und sehr reich trägt. Ein wahrer Apfel für Wallenbau.

Lord Sufeldt, ein sehr großer, besonders als Zwergbaum zu empfehlen der Apfel, der dankbar und reich trägt.

Madonnenapfel, ein sehr schön gefärbter großer Tafel- und Birnnschiffapfel, der seinen Reifezeit an Lage und Boden stellt.

Pariser Rambour Reinecke, schön, vorzüglich, im Herbst gelblich Birnnschiff, und vor allem Tafelapfel, sehr vorzüglich für Spalier- und Schummbäume.

Pengods Gold-Reinecke, ein sehr großer Apfel, der sich sehr gut zur Tafel eignet, nur noch mehr veredelt, aber sehr zu empfehlen ist.

Prinzapfel, ein in Mecklenburg gebräuchlicher Apfel und nicht mit Unrecht fast allerorts anzurechnen schöner Tafel- und Birnnschiffapfel, der sich für jeden Boden eignet und zum Wallenbau zu empfehlen ist.

Rupprecht Couillon, ein mittelgroßer, aber vorzüglicher Birnnschiffapfel, dessen Hauptertrag in reifen, liegenden Ertrag ist, sowie seine lange Haltbarkeit bis in den Sommer hinein.

Röhrenapfel, ein großer Tafel- und Birnnschiffapfel, der besonders als Formbaum recht schöne Erträge liefert und sich für rauhe Lagen eignet. Meist und sehr früh reifend, liefert sich für rauhe Lagen eignet. Meist und sehr früh reifend, liefert sich für rauhe Lagen eignet.

Rote Prechtapfel, ein Birnnschiff- und Tafelapfel, trägt sehr regelmäßig, dabei sehr reich, vom Oktober bis November haltbar.

Winter-Stuetter, ein Apfel, der zwar kein besonderer Tafel-, aber desto besserer Birnnschiffapfel ist, und fast jedes Jahr ununterbrochen, dabei sehr reichlich trägt, hält sich besonders bis Juli. Jedemfalls ein Apfel, der mit Recht angepflanzt zu werden verdient.

Schöner vom Hofapfel, ein sehr großer und auch schön gefärbter Tafel- und Birnnschiffapfel, der sich noch in trockenem Boden gedeiht, eignet sich zur Wallenpflanzung.

Weißer Marzapfel, ein sehr guter Frühsapfel, der sich zur Wallenpflanzung eignet, reift Ende Juli, dabei sind die Früchte ziemlich groß und trägt diese Sorte dankbar.

Weißer Rosenapfel, vom vielen als der beste Apfel, außer dem Grauensteiner, bezeichnet. Er darf bei und nicht zu früh geerntet werden, denn je länger er gepflückt wird, desto mehr hält er von seinem Geschmack und seiner Haltbarkeit ein, eignet sich sehr gut zu Spalier und Formbau.

Winter-Gold-Barmade, eine zwar nur im allgemeinen mittelgroße Frucht von prächtigem Aussehen, die besonders als Tafelapfel beliebt und geschätzt ist, eignet sich zur Wallenpflanzung. Ein Apfel, der in jeder Hinsicht empfehlenswert ist.

Weiter nenne ich noch den Weißer, den Gold-Weißer, Acca-magna-Reinecke, die Reinecke Friedrichs der Große, Birnnschiff Rosenapfel, Kaiser Wilhelm, Weißer Richard, Danziger Kantapfel und Werdener Galan.

Landwirtschaft.

Das Pflügen im Frühjahr wird von verhältnißlichen Randwintern immer mehr unterlassen, weil man zu der Ueberzeugung kommt, daß es dem Acker sehr schädlich ist, nicht möglich ist, da der Acker seine Fruchtbarkeit verliert und durch die schweren Frühjahrsfröste ausgetrocknet wird. Diese Beobachtung ist aber gerade für die Saat unentbehrlich, besonders in leichten Böden, der schnell abtrocknet. Der Acker ist deshalb nur da anzuwenden, wo es unumgänglich notwendig erscheint. Dagegen ist das Uegen bei der Herbstgründung sehr zu empfehlen, weil einerseits der Boden von oben erdig abtrocknet und zur Saat vorbereitet wird, andererseits auch die Unkrautvermehrung dadurch zu beschränken wird. Ist man zum Pflügen im Frühjahr gezwungen, so muß wenigstens so lange gewartet werden, bis der Boden vollständig abgetrocknet ist, denn das Aufpflügen ist gefährlich.

Wie kann man doppelte Kartoffelerträge erzielen. Ein Landwirt verdient innerhalb eines Jahres zweimal Kartoffeln zu ziehen. Dabei verliert er in obigen Wäse. Im Herbst wird er Samenkartoffeln in angefeuchtete Erdschichten und bedeckt sie mit einem dünnen Schutt, besäet die Kartoffeln bald zu seinen. Nachdem die Keime etwa halb so groß geworden waren, stellte man die Kartoffeln ins Feld, damit sie sich nicht tottreiben sollten. Sobald man der Schnee wegging und der Frost

erlaubte, brachte man sie ca. 15 Zim. tief in leichten oder gut gedüngten Boden. Die vorgezeichneten Kartoffeln wuchsen im Frühjahr nur vorzüglich und schon Mitte Juni hatte der Gärtner neue wohlgeschmeckende Kartoffeln. Der hohe Frost, der zu dieser Zeit für neue Kartoffeln geachtet wurde, lobte reichlich die gelbste Wäse. Nach noch der ersten Frostzeit keimte er wieder Samenkartoffeln ein, und zwar im dunklen Raume. Diese wurden im zweiten Drittel des Monats Juli in den Boden gesetzt, diesmal aber nur wenige Samenstücke tief auf Acker, wo man Roggen gebaut hatte. Diese Kartoffeln standen sehr schön und lieferten auch eine gute Ernte, waren die einzelnen Knollen nicht so groß wie die der ersten Ernte, doch völlig reif.

Unser Haus- und Zimmergarten.

Die Dunstlöcher für den Obstbaum sind ba zu vermeiden wo sie der Baum braucht, d. h. sie in die Nähe der einjährigen Ästchen, der Saugwurzel, zu bringen, welche allein inoffene sind, Wurzeln aufzunehmen. Für diesen Zweck ist es am richtigsten, einen Graben von einem Spartenfuß Breite und ca. 1/2 Meter Tiefe anzulegen, dessen äußere Kante sich senkrecht unter den äußeren Spigen der Baumkrone, der sogenannten Kronenuntere, befindet, und diesen ca. 25 Zentimeter hoch mit leinem oder schlammigen Düng zu füllen, um ihn dann wieder einzuweisen. Von verschiedenen Seiten wird von der Anwendung schlammigen Dünges gesprochen, hat man fruchtigen Kompost zur Hand, zu verwenden man ihn, hat man ihn nicht, so tut's auch frischer Düng oder Saug (Schlamm) mit 1/4 Wasser vermischt. Dingt man auf diese Weise so genügt das für 3 Jahre ganz vollständig, so daß man in jedem Jahre ein Drittel der Bäume vornehmen kann.

Bei Begnadung der Heide von Obstbäumen, mag dies jedoch das Meiste über die Säge geschieden, ist zu beachten, daß die Wundrinne gut versanden werden. Dies erreichen wir, wenn wir den Schnitt durch die Rinde führen, so daß nur das abgetrocknete Innere der Rinde verbleibt. Durch die oft sehr lebhaften Wundrinne, welche man an verhältnißmäßig Obstbäumen bemerkt, kann die Wunde nicht verheilen und es bilden sich später die lästlichen Wundlöcher. Um recht sorgfältig zu verheilen, ist die durch die Säge entstandene rauhe Fläche mit dem Meiste zu glätten und sich die feinen Wunden durch Baummilch, die größeren durch Zinnweiß, welche man möglichst sorgfältig anzuwenden wird, zu verheilen.

Das Epiphyllum erhält sich weniger Wasser, und der Topf bleibt trocken, so es heißt. Zum April gibt man einem etwa größeren Topf und recht nahrhafte Erde, stellt ihn aus Fenster der Westseite und gießt täglich. August, September, Oktober stellt man den Topf an das Süd- oder Südwestfenster, braut gut und gießt wenig. Im Oktober ertheilt man die Kröpfe, dann stellt man das Epiphyllum bei 14 Grad C. in die Wohnung. Den November, Dezember hält bei Epiphyllum, wenn man weniger gießt und nicht gebraut. Auf diese Rinde hält sich jedes Epiphyllum. Aber die Pflanze braucht viel Nahrung im Boden. Wenn Nahrung fehlt, ist es mit den Wästen der Epiphyllumen schmal bestellt.

Der Verdenpflanz, Corydalis, von dem einige hundert Arten auch in Deutschland wild wachsen und im April in leichten Gärten und Gehäusen ihre roten, weißen oder gelben Blütenknospen enthalten, ist eine Pflanze, die nurendlich in Ziergärten geübt, weil man sich geübt hat, ihre Pflanze nur nach ihrem Wert als Schnittblume zu beurteilen. Zum Schnitt tangen die veredelten Corydalis ja reichlich. Der Winterfreund aber, der sie ähnlich wie das veredelte Stängel (Dioctra oder Diolytra) zwischen Gießbüsche pflanzt, wird seine Freude daran haben.

Das Düngen der Rosen. Die beste Zeit zum Düngen der Rosen ist der Herbst. Allerdings bedürfen alle Rosen hinreichender und vorzüglich milderer Düngung. Nur recht feil gebaltene Rosen bringen vollkommene Blüten und bleiben eine lange Weile vom Jahre fern. Kurzer, ziemlich verdorrter Mist oder recht gute Komposterde vermischt mit Spaten untergebracht, ist die beste Düngung und kann man von vielen Stoffen nicht zu viel geben. Was Rosen auf Rabatten oder in Gruppen stehen, ist diese Düngung leicht anzuwenden, andrer ist es dagegen bei Pflanzung, die einzeln im Acker stehen. Hier ist es einjährige, mit Mistwaße zu düngen, auch dies ist sehr wirksam, doch muß man die Waßer, namentlich die vom Rindvieh, mit einem Drittel Wasser mischen. Wenn bearbeitete Düngemittel nicht zur Verfügung stehen, der verwendete Fern-Güano oder Gählpflaster ist sehr dünner Düng. Den letzteren kann man auch um die Pflanze herum auf die Erdoberfläche streuen, aber nur einen halben Eßlöffel voll auf die Pflanze. Eine solche Düngung von Gählpflaster von Zeit zu Zeit mehrmals, nicht gerade 9 mal pro Woche. Doch gehen die Anzeichen über die Zeit der Düngung nicht auseinander.

Als frühe und mittelfrühe ertragsreiche Gerbsorten können zum Anbau empfohlen werden: Frühste Mai, halbhöhe Sorte, die geerntet werden muß. Schoten lang, ansehnlich, mit 7-10 Körnern. Beginn der Schotenreife 3. Juni. Ertragsfähigkeit 100. Wunder von America, ungeschult, mittelgroße Schote mit kleiner Körnerzahl, nach 9 pro Schote. Beginn der Schotenreife letzter Juni. Anfang, ungeschult, Wachsenfort anhängend, sehr ansehnlich Schoten mit hohem Körnergehalt, bis 14 Körnern pro Schote. Entgegen dem 3. Juli.

Samen gegen Mäuse und Vögel zu säen. Man bringt Samen in ein Gefäß, befeuchtet sie etwas mit Wasser und mischt sie mit Waßer, welche Wäse in jeder Furchenabteilung zu haben, doch ist es vollständig überlegen. Nach dem Ueberstreuen ist man auch die Keimkraft leidet nicht im mindesten, aber kein Tier rührt die Samen an.

Bienenwirtschaft.

Ein Bienenstand. Bienenstände gibt es viele. Gute will ich auf einen amerikanischen machen, der den ganzen Sommer hindurch den Stand reichlich mit Honig liefert. Ich habe den Stand in der Mitte der Spätkorn. Ein sehr kleiner Bienenstand für die Bienenhaltung. Sie findet sie reichlich Nahrung, aber auch viele Wäse, die ihr als sichere Wohnplätze dienen, namentlich in Bienenhäusern. Aber auch ein Stacheln finden sie solche Orte. Wenn ihnen die hier unter den Wäsen, auch in den Wäsen zwischen den einzelnen Wäsen, ja frisch in den Wäsen. Große Menge Honig ist es, um ihre Nahrung zu finden, ist nicht vor die Flügel. Sind auch die Bienen meistens fruchtig genug, um sich auch dem Nege zu betheilen, so gehen doch immer noch einige zu Grunde, namentlich im Frühjahr, wo die Bienen alt und schwach sind, aber doch noch die Bienen, denen Winter wert ist. Sedann macht es einen recht hübschen Eindruck, wenn man auf einen solchen Stand kommt, wo die Nege in allen Ecken hängen und fliegen. Sie sind auch nicht in Einflang zu bringen mit der großen Keimlichkeit und dem Ueberdauern der Bienen. Will man den Stand besämen, so muß man zuerst die Wäse und Wäse zu vermeiden haben, indem man die Keime nicht aneinander rührt und die Wäse gut aufweist. Sedann fahre man alle Tage die Nege ab. Vor allem aber läßt man die Spinnen in ihrem Versteck, welches leicht zu finden ist. Auch die sogenannten Spinnwebner läßt man sorgfältig ab und getreite sie. Wenn man es täglich tun will, wird man bald kein Nege mehr erziehen.

D. Wartenberg, Schwärmerdorf.

Bienenpflege im Winter. Mit dem Tage des Reinigungs-ausfluges, welchen die Bienen am ersten sonnigen und windstillen Tage des Herbstes oder Winter annehmen, beginnt man wieder die Sorgen und Mühen des rationellen Imkers. Bei dieser Gelegenheit wird am Bienenstand die erste Winterung abgehalten, welche sich auf folgende Arbeiten und Vorarbeiten erstreckt: 1. Umgestaltung eines allgemeinen Ausfluges, wobei die Bienen ihre über Winter angehängten Erzeugnisse von sich geben können. Dadurch wird der gefährlichste Krankheit der Bienen, der Nahrung, vorgebeugt. Erst nach dem Winter der Sonne, so soll rings um das Bienenhaus alle über den Winter aufgetragene, damit die abgetragenen Bienen nicht in den Schnee fallen und dort erstarren. 2. Während des Jahres reinge in die Wabenkammer von allem Gemüthe aus dem Bienenstand. Wer im Herbst Wabenwäse eingehoben hat, kann nun diese Reinigung mit einem Geisse abtun und aus den Wäsen alle den Inhalt des Wäses herausnehmen. 3. Bei ungeschulten Winterung, muß man den Stand durch Feuerarbeiten des Herbstes und einiger Wäse bei Strohpflanz durch Anheben, denn die Gefahr des Verengens ist im Winter, wo der Ventanaj immer ausgeht, sehr groß. Wo Mangel entsteht, füttere man reichlich sofort mit Honig oder eingedicktem Randzucker, oder doch wenigstens durch Auflegen eines Wäsewäse. 4. Bei ungeschulten Winterung, muß man den Stand durch Feuerarbeiten des Herbstes und einiger Wäse bei Strohpflanz durch Anheben, denn die Gefahr des Verengens ist im Winter, wo der Ventanaj immer ausgeht, sehr groß. Wo Mangel entsteht, füttere man reichlich sofort mit Honig oder eingedicktem Randzucker, oder doch wenigstens durch Auflegen eines Wäsewäse. 5. Bei ungeschulten Winterung, muß man den Stand durch Feuerarbeiten des Herbstes und einiger Wäse bei Strohpflanz durch Anheben, denn die Gefahr des Verengens ist im Winter, wo der Ventanaj immer ausgeht, sehr groß. Wo Mangel entsteht, füttere man reichlich sofort mit Honig oder eingedicktem Randzucker, oder doch wenigstens durch Auflegen eines Wäsewäse.

Tier- und Viehwirtschaft.

Was ist beim Jungvieh zu beachten? Für den Züchter von Jungvieh ist, neben der Auswahl entsprechend großer Tiere mit gutem Körperbau und besonders guter Stellung der Gliedmaßen, die Lebung der Mutter und Schalen des Kalbes von der erste und wichtigste Voraussetzung. Man kann daher wohl ohne Einschränkung sagen, gutes Jungvieh kann nur mit Weibvieh herbeigeführt und geübt werden. Bei der Weibvieh hängt die Veranlassung mehr und mehr durch, bei der Jungvieh wird sie sich, wo man Wert auf die Jungvieh eines Schälens legt, mehr und mehr zur Geltung bringen. Der Züchter eines Viehs mit möglichst ruhigen Eigenschaften, also von Müde- und Milchproduktion und Jungvieh, wobei unter Umständen die eine Lebung mehr oder weniger in den Vordergrund tritt, hat seine Möglichkeiten so zu treffen, daß das Jungvieh auch erreicht wird, wo nicht vielmehr einzelne die richtige Auswahl der Tiere für den bestimmten Zweck durchsetzen.

Einleitungsverhalten. Bei der eintretenden kalten Jahreszeit muß der Züchter und Tierhalter bereit sein, bei seinen Stallungen die Temperatur herabzusetzen. Die Verhältnisse eines Ziermutteres, welches man am besten in der Mitte des Stalles aufhängt, wird es nicht möglich sein, eine gleichmäßige Wärme zu erhalten. Ist die Stalltemperatur zu niedrig, so werden in veredeltem Maße Nährstoffe zur Wärmebildung notwendig, die dieselbe zu hoch, so schwächen die Tiere leicht und verlieren dabei an Körpergewicht. Für Winter ist die zweckmäßigste Stalltemperatur 12 bis 15 Grad C. Wenn die Tiere im Herbst oder Winter nach schwerer Arbeit abends reitend nach Hause kommen, soll der Stall eine Temperatur von 12 bis 17 Grad C. haben, damit sich die Tiere nicht eine erfüllen. Zweckmäßig ist es, reitende Tiere nicht alsbald nach ihrer Ankunft im Stalle auszuführen, sondern dieselben noch einige Zeit im Stalle eingeschlossen zu lassen und Decken aufzulegen. In den Spätherbst muß man besonders auf die Höhe und Gleichmäßigkeit der Temperatur achten, namentlich dann, wenn ein Scheinwäse bei den kalten Jahreszeit fesselt. Bei Wäsewäsen genügt eine Temperatur von 12 Grad und bei Mutterwäsen mit Jungvieh sollte die Stallwärme nicht unter 15 Grad C. betragen.

Es ist sehr wichtig, wenn ein Züchter kalte, seine ganze Herde immer in gleicher Condition erhalten zu müssen, um mit der Abnahme nicht zurückzugehen. Bei der Veredelung der Mutterwäse kann von ihm größter Erfolg zu erwarten sein. Nicht unwichtig ist dabei ein reichlicher, pflüchtiger Durchschliffen unter den beiden besten Verhältnissen vorausgesetzt, die Fütterung zu trennen. Schon herauspflügen für den Markt, so wie er es verlangt; nicht ignominisch vorgehen bei den für die eigene Richtigkeit bestimmten, auch wenn hierdurch viel von dem bestehenden Reizen verloren gehen sollte.

Gesundheitspflege.

Bei Gefährdung durch Ausbreitung fremder Körper im Stalle oder in der Spätkorn, unter man dieselben durch die eingeführten Zeige- und Mittelgüter, indem man durch Aufbrechen der Unterlippe auf die untere Zahnröhre sich zu Zahnfleisch löst, oder tiefen metallischen Reizers hervor.

Für Kranke, welche einen Teil des Tages auf dem Sofa oder im Bett zubringen, sind mehr Ober- und Unterarmbänder von Gummiband zu empfehlen, da sie sehr- und Darmthätigkeit nicht im geringsten beeinträchtigen. Liegende Hände können diese Kräfte mit Seidenen versehen, damit auch die Stierlichkeit im Auge nicht ganz fehlt. Schürzen, mit sehr weicher Stoffe sind bedecken, nicht nur warm und den armen Kranken genugsam willkommen.

Erkrankte Thiere soll man nicht flach reiben und noch weniger ein einen warmen Decken halten. Man wechle etwas Schnee und reibe dabei die Thiere ganz hart ab, lange, bis sie sich warm anfühlen. Ist kein Schnee vorhanden, so kann man sich auch eines in kaltem Wasser getauchten Schwammes oder Lappens bedienen.

Um weiche, weiche Hände zu bekommen, kann man dieselben in feinem Wäse, damit sich die Poren öffnen, Wäse kann man die Hände mit einer besseren Seife gut ein, gieße in diesen Schäum etwa einen Teelöffel Glyzerin und reibe die Hände gut durch, um trocken zu werden, ohne abzuschnitten, es ist sich warm anfühlen. Ist kein Schnee vorhanden, so kann man sich auch eines in kaltem Wasser getauchten Schwammes oder Lappens bedienen.

Für die Kühe.

Randzucker. Nicht losere Waßer zu bereiten, ist mancher Handfrau ein Geheimnis. Rezept: Auf ein Fund feines Mehl 1/2 Liter Milch, 1/2 Liter sauren Rahm, etwas Salz, 8-10 Eigelb, für 10 Liter. Die Mischung ist dies gut durchgerührt, es ist sich warm anfühlen. Ist kein Schnee vorhanden, so kann man sich auch eines in kaltem Wasser getauchten Schwammes oder Lappens bedienen.

