

**†† Eidechsen als Futter für kräftige Säuen.** Eidechsen sind in kleinen Portionen leicht zu verwerten. Sie müssen aber jedenfalls gesund, nicht krummbeinig oder angefault, sein, zeitlich klein und nur in ganz kleinen Portionen, mit anderen pflanzlichen Futtermitteln gegeben werden. Besser ist es jedenfalls, die Eidechsen im Boden zu töten, zu kochen und sofort aufzubereiten. Dabei muss den Tieren jedenfalls das Zinnpulver in reichlicher Menge zu Gebot stehen.

**†† Hühnerfleisch.** Wenn die Hühner nicht recht reich sind, das heißt, sich noch nicht gut gefressen haben, ist das Fleisch von Gänzen schädlicher, als der Wert der Hühner beträgt, abgesehen davon, daß diese Vornahrung eine große Zierqualität ist. In der Regel werden junge Gänze im ersten Jahre dreimal geputzt und der Hedergeputzt beträgt bei einem Gewicht von zusammen 50 bis 80 Gramm vielleicht 20 Pfg. Dieser geringe Betrag steht durchaus nicht im Verhältnis zu dem Verbrauch von Hühnerfleisch, das derselben nötig haben, um die ausgereiften Hühner zu ersetzen. Es gehen darüber jedenfalls vier Wochen hin. Daher ist jedes Taggenb Hühner gleich einem Betrage von 2 Pfund Fleisch und Fett zu rechnen. Wer sich mit Gänseputz beschäftigt hat, wird auch aus Erfahrung wissen, wie schwer es fällt, durch Kappen ausgeerntete Gänze recht gehörig zu fressen und Fett zu bringen.

**†† Der Kamm des Malinerbades** soll sein: glänzend ammeberrot, einwärts, groß, lang und hoch (etwa ein Drittel länger als hoch), gerade aufrecht stehend, von festem Gewebe, mit etwas harter, etwas zerklüfteter Einwärtskante im Fleisch, unten fast gerade, oben schön gebogen und der Wölbung des Kopfes folgend, je nach der Länge mit 4-6, gewöhnlich 5 Zim. tief und regelmäßig geschweiften Nadeln versehen und hinten abgerundet. Er darf hinten die Heden des Gewebes, obwohl er die an dieses herantretend nicht berühren, von nicht die schweißigen Überzüge, soll frei sein von Auswüchsen, Beulen oder Gelen und nicht, abgesehen hieraus eine Zeitlang Robe war, allzupropfen sein. Höher mit großen Beulen oder Kapselstumpfen sind selbstverständlich von der Verwendung ausgeschlossen.

**†† Vortrefflich der Venenlinie** sei erachtet, daß auf je fünf Hühner mindestens zwei Venen kommen sollten, noch auch drei, falls der Kamm es gestattet; je zahlreicher diese sind, desto weniger ist das einzelne Tier veranlagt, sich einen Fremden Der zum Leben zu machen, d. h. zu verlegen.

**†† Eine langsame Wankern.** In spädhedern ist ein Vogel als eine Kuehle, bemerkt man, das Wankern bei alten Hühnern ist lange Zeit dauert, so lange man der Natur dadurch etwas nach, daß man die sich schwer entenden Hühner durch Ausputzen fördert, um den neuen ein leichteres und schnelleres Nachwachsen zu ermöglichen.

**†† Weitere Verarbeitung von Subwasser,** sowie Reinigung des Kaffees ist zum Wohlbehinden eines Subwasserbades unbedingt erforderlich.

**†† Wankern** müssen vor den Hederieren femer Personen geschützt werden, weil sie sonst blutig werden und durch ihre unvorsichtigen Bewegungen gefährliche Stürze betreiben können.

**Bienenwirtschaftliches.**

**† Ansbewahrung von Bienenstöcken.** Bienen, der von den Bienen mit einer Schicht Honig bedeckt wurde, bleibt in dem Bienenstock gut. Wo die Bienen das aber nicht getan haben, da laufe man aus einem Topfen in dünnem Stroche erwaunten Honig in die Bienenzellen streuen und verdeckt sie, indem man Streifen von abgedrehtem Wachs aufträgt. Hierfür dürfen solche Waben nicht mit Schweißdämpfen gegen Wachsstöcken geschützt werden.

**† Die Wachsnotte** ist eines der bienenfeindlichsten Insekten, das durch seine Larven bedeutenden Schaden anrichten kann. Wenn frühzeitig frühzeitig bis spät in den Herbst hinein sieht man des Krebs in der Dämmerung die Wachsnoten um die Jungläufer schweben. Die jungen ihre kleinen runden blaugelben Eier in die Wachsstellen, das Gemülle und in die Schlußwände in und an dem Stöckel ab. Die aus den Eiern entstehenden Maden kriechen sich sehr bald in die Wachsmaand der Zelle ein und schlingen sich in ihrem ständigen Bestreben gegen die Angänge der Bienen. Bei schmalen Wölfen, die sich dieser lästigen Gaste nicht verwehren können, ist das Fortschreiten meist in kurzer Zeit vollendet und der ganze Wabenbau vernichtet. Sobald dann die Bienen merken, daß sie über dieses Ungeheuer nicht mehr Herr werden können, und man ihnen nicht zu Hilfe kommt, verlässt sie ihre vernichtete Wohnung und ziehen als sogenannte Notwehndame aus, um sich bei anderen Stöcken einzubetten. Bestangen dieser Schädlinge durch eine in der Nähe der Zelle aufgestellte Schüssel mit darin schwimmendem brennendem Holz ist das Übel beseitigt.

**† Kratzer Lagerhöfe,** die im Sommer oder Herbst nicht umgeschüttet wurden, lassen sich ganz gut überwintern, wenn man sie von allen Seiten mit warmem Schlamm bedeckt umgibt. Würde aus dem winterdürren Teile Honig ausgegossen, so hat der letzte Raum mit einem schwebend aufgehängten Bretchen vom Straume abgetrennt und mit Holzmulde, Sand oder Strohd ausgefüllt werden. Dieses Schiedbrett und die Ausfüllung wird erst entfernt, wenn im Frühjahr die Wässer Wassertreten zeigen. Solche Lagerhöfe lassen sich Jahre hindurch als vortreffliche Schwammwässer benutzen.

**Waldwirtschaft.**

**† Kein gutes Wildfutter** ist das Wildheu, denn bei reichlicher Beschaffung bekommen, namentlich bei ziemlich ausgebildeten Hälften, Wild und Bienen einen bitteren Geschmack. Bittert man neben Wildheu

in größeren Mengen Futterweiden, Ribenschnitzel und dergleichen, so wird hier Wildheit nicht zu befürchten. Für Junghühner, Masthühner und Schafe ist dagegen das Wildheu ein sehr geeignetes Hauptfutter.

**† Die im Haushalt zu verwendende Milch** wird mit Vorteil nach dem Kochen durch Einstellen ins Wasser rasch abgekühlt, um sie dann in den Keller oder sonst ein kaltes Lokal zu stellen. Geht sie leichter gleich nach dem Kochen, so dauert es ziemlich lange, bis die Temperatur von der Geheißigkeit zur Reifezeit herab sinkt. Durch die Abkühlung auf 15 Grad wird schon eine ziemliche Haltbarkeit erzielt. Diese Abkühlung ist in jedem Haushalt leicht zu erreichen, da fast ausnahmslos doch das zur Verfügung stehende Wasser höchstens 15 Grad Wärme besitzt, in den meisten Fällen noch weniger. Je tiefer man aber die Temperatur der Milch heruntersinkt, umso mehr Gewacht hat man für eine lange Haltbarkeit.

**Weinbau und Kellerwirtschaft.**

**† Das Schimmeln der Weinweinen.** Auf diese Krankheit kann man schließen, wenn im Sommer einer, bisweilen mehrere Rebhölzer gelb werden, das Laub allmählich freisitzig sich ausbreitet, durch fröhliche Düngung nur vorübergehend gehoben wird, um bald von Neuem wieder zu erkranken, bis nach mehreren Jahren auf weite Strecken hin die hier- von ergriffenen Reben ihren Ertragsnis mehr liegen und allmählich, oft aber auch schon im ersten Jahre absterben. Gewiß man braucht Geduld aus, so zeigt es sich, daß deren Ursache, sowie der im Boden befindliche Teil der Rebhölzer mit einer weißen Schimmelpilz überzogen sind. Dieser Schimmelpilz, der in allen Vorkulturen in vererblicher Weise sich entwidelt kann, tritt am häufigsten bei kalten, unruhigfließenden Untergründen und in kalten Jahrgängen besonders stark auf. Ob der Schimmelpilz bloß eine beschränkte Vergrünung schon erkrankter Reben ist oder aber die Ursache derselben durch ihn verursacht wird, ist nicht festzustellen; wohl aber ist als sicher anzunehmen, daß Rebhölzer und andere im Boden befindliche organische Stoffe, die in ihrem Innern selbst im Hochsommer einen gewissen Feuchtigkeitsgrad besitzen, zur Erhaltung und Verbreitung des Schimmelpilzes wesentlich beitragen. Die Verhütung dieser Krankheit erfordert, sofern sie von Erfolg sein soll, eingetretene Maßnahmen. Man entfernt in erster Linie die sämtlichen erkrankten Reben sowie sämtliche Rebhölzer entfernt werden; sobald ist die vom Wille verurteilte Wobensfläche mehrere Jahre brach liegen zu lassen. Zur Neuanlage ist eine andere Reborte wie die bisherige zu verwenden, sowie ein Rekolonieren der Rebfläche unumgänglich nötig.

**† Schimmel an Weintrauben.** Waise, feuchte Wände befeuchten den Rebstock, daß die Hölzer einen bursigen Geruch annehmen und Schimmelpilze sich in denselben einnisten. Um dies zu vermeiden, löse man 6 Gramm Borax in 1 Liter kochendem Wasser und giesse daselbe in noch warmen Zustand in die Hölzer. Nach gehörigen Schütteln der Hölzer und Verweilung von einigen Schwefelblößen werden die Hölzer gründlich gereinigt. Zugleich laufe man durch eine Leerdüse, welche auf den Rebstock aufgetragen wird, den Keller zu trocknen. Die Feuchtsicht kann durch die Leerdüse nicht durchdringen.

**† Vere Hölzer** müssen sofort gut gereinigt und ausgehoehlet werden. Sie werden dann geschneitelt und verpulvert. Liegen die Hölzer längere Zeit leer, dann wird das Schneefeln alle vier oder acht Wochen wiederholt.

**Für die Kühe.**

**† Sommerreiferheit.** Kaltsbratenreife geben in Verbindung mit dem süßigen Blumenlohl ein treffliches Weidgericht, dem selbst der sonst allen Weidgerichten abgesehen, verdächtige Feinwetter Verfall geht. Man wegt einen Keller Kaltsbratenreife nebst zwei Garten Einge, 10 Gramm erwhimtem Wundstierenet, 50 Gramm Franz-Bentos-Junge sehr fein, mischt alles mit ganzen Eiern, gewaschenem Weidrot, Salz, etwas gewogenen feinen Kräutern und Pfeffer zu einer guten Saure und legt von dieser einen Rand um eine Schüssel. In dem hat man einen schönen Kopf Blumenlohl nicht zu weit gefüllt, den man gut abtropfen läßt, von Seiten ab beiseit, damit er flach auf dem Schüsselboden liegt, und nun in die Mitte der Schüssel legt. In Butter wird Wehl gelb geröstet und viele Einbrinne mit halb Blumenlohlwasser, halb Milch zu dieser Saure verfocht, welche mit Pfeffer und einigen Pfeffer gerieben, trockene Röhrele gewollt und mit einem Stoff abgedeckt wird. Der Kopf wird gleichmäßig mit dieser Saure überfüllt, mit geriebener Semmel bestricht und im Ofen 20 Minuten gebacken. Die wohnschmeckende Speise wird in der Schüssel serviert und man gibt größte Kartoffeln dazu.

**† Gurken mit Wehmehl-Sauce.** 50 Gramm Speis und 1-2 Zwiebeln werden auf dem Feuer geschwitzt, dann füllt man eine zerhackte Weidrotte, einen Knoblauch, Salz, weißen Pfeffer und ein Bündel Petersilie hinzu, giebt etwas Milch auf, vermischt die Saure, wenn sie genügend gefüllt hat, mit einem weißen Schweißkopf und 1 Eßlöffel feine Sahne, giebt sie durch ein Sieb in eine saubere Kasserolle und giebt die geschälten, in ziemlich dünne Scheiben geschnittenen Gurken hinein. Sobald dieselben weich geworden sind, schwenkt man das Gemülle mit einem ausgroßen Eßlöffel Butter durch und serviert es.

**† Weidrotter Spinat.** Der Spinat wird möglichst ohne jegliche Flüssigkeit geschäft abgekühlt und dann mit etwa fünf Eßel und dem Gehirne von drei Eiern gut vermischt. Eine unte Rohschüssel mit mit Butter bestrichen, glatt mit einem bid mit Butter bestrichenen Papier ausgelegt und mit dem Spinat gefüllt, den man nun in Wasserbad eine Stunde kocht. Man stürzt den Spinat, nimmt das Papier ab und garniert ihn oben und ringsherum mit feinen Kommerppissen.



Nr 36 Halle a. S., den 8. September 1906

**Arbeitskalender für den Monat September.**

Von G. Nömer. (Nachdruck verboten.)

Überall gehen wir noch geschäftige Hände, um das, was noch nicht geerntet, nun raschgeheis einzuhelmen. Gleich nach der Ernte beginnt man dann mit dem zweiten Schritt der Weiden; wollte man länger warten, so würden die Tage zu kurz und das Heu in der kurzen Tageszeit nicht mehr trocken werden. Geschnitten wird auch der Grünmais, sobald er in der Blüte steht. Rüben wird gefäht, vor Mitte des Monats auch der Weizen, und sobald dieser in der Erde ist, gleich hinterher der Roggen.

Die Bestellung des Wintergetreides ist alsdann die Hauptarbeit dieses Monats. Mit den Vorbereitungen für die Winterfaat darf man nicht mehr gedögert werden, zumal in rauheren Gegenden, wo mit der Saat so frühzeitig als möglich begonnen werden muß. Hier wird man zur Winterfaat am besten nur solche Felder herrichten, welche frühzeitig genug abgeerntet wurden, um eine genügende Vorbereitung zu ermöglichen.

In wärmeren Gegenden kann man mit der Saat länger zuwarten und dieselbe selbst noch nach Kartoffeln, Runkel-, Zuckerrüben, Tabak zc. ausführen. Innerhalb sollte dieselbe frühzeitig genug erfolgen, um eine kräftige Entwicklung der Pflanzen vor dem Eintritt des Winters zu ermöglichen. Die Rübenernte beginnt. Im September sollen alle disponiblen Arbeitskräfte zum Roden der Zuckerrüben verwendet werden. Man ernte anfangs nur soviel, als zur Fabrik zu liefern sind. Rübenblätter, soweit sie nicht bestimmt sind, von Schafen abgeweidet zu werden, sind in Mieten zusammenzuführen, sehrzustampfen und mit einer starken, luftdichten Decke zu versehen.

Die Kartoffelernte nimmt ebenfalls gegen Ende des Monats ihren Anfang, mindestens müssen Kartoffelfelder, welche für Winterfrucht bestimmt sind, bis dahin abgeerntet werden. Vor dem Einwiegen der Kartoffeln, Weidung er angefaunten oder allen verunreinigten Knollen, als Anfechtungsheden, von welchen aus die Kartoffelfäule sich verbreitet; angefaunte Kartoffeln, welche bei der Ernte angefaunten und ausgelesen werden, lasse man besonders sammeln und von Felde beiseiten, damit nicht der Aderboden mit neuen frischen derartigen Keimen verunreinigt wird. Die gesammelten saulen Kartoffeln lassen sich noch zum Einwiegen und späteren Verwertten verwerten. Auf Feldern, wo die Kartoffeln in der Erde schon größtenteils angefaunt sind, nicht zu ernten, ist vermieden. Jetzt ist die günstigste Zeit zum Anbringen von Thomashülde, Kainit und Kalz, sowohl für Weiden, als auch Auisen. Den Feldmäusen kann man jetzt am leichtesten auf den abgeernteten Feldern beikommen und verjäume es nicht, damit sie an den Winterfaaten nicht fchaden.

Gegen Schneckenfraß im Herbst am jungen Getreide,

Alle und dergleichen ist Kaltsfröhen anzuwenden. Frisch gelöst, zu Pulver zerfallener Kalt (9-10 Hl. auf 1 Ha.) ist bei trockenem Wetter in den Morgenstunden auf die von den Schnecken befallenen Flächen auszustreuen; der Scherheit wegen noch ein zweites Mal eine Viertelstunde später. Da die Aderknecke in der Regel von außen in die Aderfläche einwandert, so sollte man da, wo massenhaftes Auftreten zu befürchten ist, rechtzeitig rings um die besonders gefährdeten Felder Kalt streuen, um von vornherein den Eindringling abzuhalten.

**† Hopfenbau.** Fortsetzung der Ernte. Weinbau. Einzelne frühe Sorten dürfen in guten Lagen in diesem Monat schon gelesen werden und sind es hier hauptsächlich die Frühburger und Portugieser, die gewöhnlich schon im September austreifen.

**† Kellerwirtschaft.** Bei der Reife von Frühtrauben erhält der Keller schon jetzt Zufuhr von neuem Wein. Die Gärung tritt in diesem Monat, da die Tage gewöhnlich noch warm sind, sehr rasch ein und nimmt auch einen schnellen Verlauf.

**† Obhgarten.** Im September beginnt die Ernte des Herbstobstes. Das Winterobst nehme man erst im Oktober von den Bäumen. Die olierierten Stämmchen sind nachzugehen und die Bänder zu lockern. Dürre Äste können entfernt und die Bäume noch gebügelt werden. Der September ist auch der geeignete Monat für das Zurückschneiden oder der Weiden derjenigen älteren und auch jüngeren Obstbäume, welche in ihrem Ertrage zurückgehen, und ergibt man dadurch oft außerordentliche Erfolge, namentlich wenn gleichzeitig eine kräftige Düngung des Untergrundes oder eine Erneruerung des Bodens damit verbunden wird. Das Verjüngen ist namentlich bei Sorten notwendig, welche sehr fruchtbar sind und bald tragen, wie die Goldparmäne und ist bei Zwetschen und der Obsteimer Weidgel unerlässlich, um immer wieder junges Fruchtholz zu erzielen. Bäumen mit sehr ausgebreiteten oder hängenden Kronen kann man durch zweckmäßiges Einfürzen wieder eine regelmäßige, hochgehende Krone geben. Nach der Ernte beginnt wieder das Reinigen der Bäume von dürren Ästen, Moos, Flechten zc. und bleibt stehende Arbeit, welche am besten und leichtesten nach regnerischem Wetter ausgeführt wird. Brand- und Strebzwunden sind auszuscheiden und zu verstreuen. Von der Dulation her nicht angewachsenen Augen kann man jetzt noch durch neue ersetzen.

**† Gemüsegarten.** Im September können noch Ausfaaten von Feldsalat, Spinat, Kerbelrüben zc. gemacht und Winterhohl und Winterkohl gepflanzt werden. Endivien werden geblüht. Zur besseren Entwicklung von Seiten sprossen wird die Bispelknope an dem Rosenkohl ausgebrochen. Man beginne mit der Ernte der Zwiebel. Ebenso sind Frühkartoffeln, Bohnen, Schallotten, Knoblauch, wenn noch nicht geerntet, jetzt ungeschämt zu ernten. Wo sich welches Spargelkraut zeigt, entferne und verbrenne man



