

schle in einer lebenden Schüssel angerührt und auf den Boden des Hühnerhalles gestellt, worauf Schmeißfliegen zugesogen sind. Die Fliegen sind zu fassen und die Tümpel mit Wasser zu füllen. Man wieder tüchtige Luft zugeführt wird. Dann fange der Wespenfliegenhaufen, daß der Stall, in welchem die Tiere für den Winter untergebracht werden sollen, hinreichend dicht und warm sei. Um das Einbringen der Käse zu verhindern, umfasse man die Wände mit Stroh oder Sägen. Obgleich man die Tümpel des Stalles gefüllt werden. Ist genügend Vieh im Stalle vorhanden, so unterlasse man es nicht, ein Strohbündel heraus zu legen, und zwar genügt eine einfache Kiste, welche mit Heu, Sand, trockenem Erde, Schwefelblüte und etwas Kalk angefüllt ist.

Das Geschlecht bei jungen und auch alten Eingeborenen ist sehr gut nicht zu unterscheiden. Keiner wollen das Weibchen an der etwas weniger stark gefleckten Brust und an der weißigen unterseitigen Flügeldecken erkennen. Das junge Männchen soll ebenfalls mehr orangebräunlich angefaßt sein.

**Wienenwirtschaftliches.**

**Gegen Wandlung der Wienen.** Bekanntlich tritt bei Wienen selten zuweilen die Luft ein, wodurch die Wienen zu plündern. Um dieser bösen Eigenheit, die ein Wienenzucht an seinen eigenen Wienen wahrgenommen hat, zu begegnen, wendet er verschiedene Mittel ohne Erfolg an. Einmal nach der Wienen, welche er, das ist das beste Mittel für die Wienenzucht. So legt er denn dem Wienenstolle ganze Dämme von Sand und Sägespänen vor das Flugloch. Die Schwärmer besetzen Arbeit über Hals und Kopf und vergehen dabei die böse Gelfist.

**Vorkehrungen gegen Mäuererei.** Mit dem Anfliegen der Tracht stellt sich der Haug zur Mäuererei ein bei den Wienen; man verleiht deshalb nach und nach die Fluglöcher. Ein Mann unter einer schmalen Eingangslücke verbleibt den Flugloch leichter, als ein solcher unter einem Schwanze.

**Rein Gerandnehmen von Waben** geht man sorgsam zu Werke, damit ja keines hinabfalle oder beim Niederfallen umfalle.

**Angenehme Wienen** lasse man in Ruhe und verleihe die Arbeit an dem Stode auf eine spätere Zeit.

**Gegen Wienenstiche** soll sich nach der Mitteilung eines Praktikers das Weiden der betreffenden Stelle mit Kampferessenz bestrichen haben. Das gleiche Mittel dürfte auch für Fliegen und Schnakenstiche sich be- nutzen.

**Fischzucht.**

**Ernährungsfragen, Vorkulturen** sind mehrfach als Futter für Karpfen verwendet worden, doch soll davon das Kleinsten eines blüh- lichen Felschmuck bekommen. Wenn geistert werden muß, wird die ganze Luppe wohl immer das vorteilhafteste Futter für Karpfen bleiben, vorausgesetzt, daß sie vorher gedüngt oder gut gequillt wird zum Zwecke der Verwitterung und dadurch die Verwitterung der Luppe anhaftenden schädlichen Stoffe.

**Die Weiche** ist ein schöner, munterer Fisch, der sowohl an Güte und Geschmack gleich gerät, denn sie hat ein weißes, zartes, fettes Fleisch, das sehr beliebt ist. Sie lebt fluss, ziemlich schnell fließendes Wasser, mit einem reinigen und laubigen Grunde, muß jedoch und wird bis zwei Fuß lang. Im September ist sie am fettesten. Sie laicren, kalten Winterwetter keine sie hat niedrigen Wasser von 11 bis 12 Uhr, vorzüglich, wenn die Sonne mit scheint, auf die schwarzenbraunen Fliegen und auf Waben, Wämer in tiefem Wasser, wobei man den Keder aufsieht und herabläßt. Dies muß auch geschehen, wenn man mit Heuschrecken angelt; im September und bei bewölkten Tagen angelt man am besten mit bläulichen Wermut. Als Wärmung empfiehlt sich eine Mischung aus Ei- kotters, Schmalz und etwas Kampferessenz, worin man den Keder wälzt. Auch die Mischung von Eibetten, etwas gelbemem Senem, Tonum und wenig Kalk, in welche man die Regenwürmer 8 bis 10 Stunden lang legt, löst diesen Fisch sehr an.

**Gesundheitspflege.**

**Wie man richtig „Acht fähigt?“** Das Neulernen mit ge- schlossenen Wänden wird von Lehrern der Gesundheitspflege eilig gerühmt, findet auch immer mehr Anhänger im Publikum, weil von seiner Nütz- lichkeit sich jeder überzeugt hat. Es besteht die Nützlichkeit besteht in vollständigen Einfließen auf das Blut, Minderen und Verweilen und Stärkung der Verdauungs- und Atmungsorgane, was so jeder Krankheits- zeime unterbreiten kann. Zum richtigen Betrieb gehört, daß es im Freien in guter Luft, wenigstens an geöffneten Fenstern, mittels der Nase, nicht des Mundes, geschieht, und zwar nicht flüchtig, halbig, auch nicht flüchtig, mühselig, sondern langsam, geschieht, damit die eingeatmete Luft gehörig in die kleinsten Atemwege bringt. Nachdrücklichst insbesonderen darf nicht verkannt werden.

**Unterreinigungsmittel.** Es gibt wohl keine regelmäßige, solche den Stoffwechsel in gelinder Weise anzuregen, wie Wasserzuckerlätterer.

**Eweuzahn, Kahlblume, Stumpf etc.** Ja bei einigen Krankheiten (z. B. Mor- phol, Rhachitis, Gicht, veralteter Epphitis), kann Jäger der Nutzen dieser wüchsler nicht in Abrede gestellt werden. Im allgemeinen läßt sich jedoch behaupten, daß man am besten für die Blutreinigung sorgt, wenn man die Organe, in denen das Blut seine alten und verbrauchten Stoffe ablegt, stets in gutem Zustande zu erhalten sucht. Diese Organe sind die Lungen, die Nieren, die Leber und die Haut, und was zu ihrer Pflege dient, ist nicht schwer zu erlangen. Der frische anregende Kalk ein- einer, reichlich Salzer trinkt, die Quantität nicht vernachlässigt, und sich dabei stetige körperliche Bewegung macht, der beahrt seiner blutreinigenden Lipanen, Lez und Desfote und hat obenin den Vorteil, daß seine Mittel billiger sind als diese und ihm einen reinen natürlichen Genuß bereiten.

**Für die Küche.**

**Schinkenfoteletten:** Kochdauer 10 Minuten. 6 Personen. 6 bis 8 dicke Scheiben rohen Schinken mit etwas fideinen Speck werden tüchtig getropft und eine Nacht in Milch eingemacht. Man wendet die Stücke in geschlagenem Ei und Krumen um, brät sie in 50 Gramm brauner Butter und einer feinen geschüttelten Mehlbrat 4-5 Minuten auf beiden Seiten und nimmt die Foteletten heraus. In die Sauce rührt man 2 Teelöffel Krumen, 3-4 Eßlöffel lauren Rahm, läßt gut durchkochen, rührt 2 Teelöffel Maggi dazu, streicht die Sauce durch ein feines Sieb und serviert.

**Junge Hühner auf Zartearbeit.** Schneide die jungen Hühner der Länge nach durch. Klopfe sie platt; marinire sie mit feinem geschlagenen Schinken, einigen Eßlöffel Petersilien, etwas Zitronensaft, geschlagenem Pfeffer und Salz zugeben; lasse sie eine oder mehrere Stunden liegen. Lege die Hühner in dieser Marinade auf dem Feuer rasch feil werden; dann brate sie auf dem Rost oder auf offenem Feuer in heißer Pfanne, indem sie vermittelst eines Pinsels mit ihrer Marinade angefeuchtet werden. Sauce Remoulade ist dazu zu geben.

**Kal, gebaden.** Der Kal wird abgezogen, in 2 Zentimeter Scheiben geschnitten, leicht gesalzen, mit Zitronen- und Zwiebelsäften, etwas Pfeffer, Pfefferkörnern einige Stunden zugegeben, mariniert. Wasse ein Stück Butter zergehen, den Kal samt der Marinade hinein, 2 1/2 Minuten zu- gegeben auf einer Seite, und ebenfolange auf der anderen gebräut, heraus- genommen, verfrischen lassen, mit geschlagenem Ei und geiebener Semmel paniert, in heißem Fett gebaden.

**Kleinere Mitteilungen.**

**Unleichtlich gewordene Briefe aufzurufen.** Mit Linte ge- schriebene Briefe oder sonstige Schriften, welche durch Salzwasser oder andere Flüssigkeiten unlesbar geworden sind, werden dadurch wieder leichtlich gemacht, daß sie zuerst mit Essigsäure mittelst eines Schwammes und hierauf mit einer feinsten Lösung von Natriungelatine bestrichen werden, durch welche Behandlung die unleslich gewordene Schrift mit blauer Färbung wieder zum Vorschein kommt. Die Schriften werden zuletzt mit Wasser gut gewaschen, zwischen weißem Filterpapier gepreßt und an der Luft getrocknet.

**Verbeßerte Art zu gießen.** Wird Gips mit 2-4 Prozent ge- pulverter Gipskörnung gemischt, so wird er erst in einer Stunde feil, kann aber nach dem Trocknen wieder gefügt oder gebräutet werden und bietet zur Aufarbeitung von Dominospielen, Mäurien etc. Bei 8 Prozent Gips wird die Härte der Masse sehr erhöht, sie läßt sich in dünne Blättchen aus- stellen, bemalen, polieren und lackieren.

**Einem Ritt, um Löcher oder Risse in Eisen auszubessern,** erhält man durch Zuzammennähmen von gleichen Teilen arabischen Gummi, getrocknetem Gips und Eisenpulver. Man klopft das Gemisch trocken auf; zum Gebrauch rührt man es mit wenig Wasser an. Dieser Kitt wird sehr hart und widersteht dem Wasser und Feuer.

**Amberfarbenes Wasser.** Dasselbe zeigt seinen Kupfergehalt, wenn man Feilspäne von reinem Eisen und noch einigen Minuten etliche Tropfen Salznäuel zusetzt, durch eine blaue Färbung. Durch Salznäuel- zuzug verschwindet diese Färbung wieder.

**Wiederherstellung.** Man verreibt einen Teil gelassenen, arabischen Gummi und einen Teil reinen getrockneten Krebse zu einem dicken Kleber und füttert damit die Bruchstücke zusammen.

**Literarisches.**

**Die Mäuerfähigkeit unserer Vresse** ist unbekannt, unsere Familienblätter sind unbedürftig kaum der hervorragenden heutigen Illustrationskunst. Nach die Kapazität magst sich letzte Jahr hin und wieder zu nege, sehr zu ihrem Vorteil. Der Zeitungs- und Zeitungs-Verleger in Göttingen und Kleintierhof in Leipzig muß das Bedauern zu- gegeben werden, in dieser Richtung habendeh vorgegangen zu sein und ein Viertel auf dem Gebiete der Karten, Plans und Postkarten ge- schrieben zu haben, auf das wir hier nicht eingehen. Der letztere ist durch die Art seiner Ausstattung und Illustration halb farblich, halb Familien- blatt geworden, hat dadurch ungenügend eine große und schnelle Ver- breitung gefunden und kann bereits heute als maßgebende Zeitschrift ihres großen Gebietes betrachtet werden. Der Verlag Schmeißer & Ebel in Leipzig hat es eben verstanden, durch geschickte Bewertung aller technischen Erzeugnisse seine Zeitschrift modern zu machen zu seinem eigenen Vorteil, aber auch zum Nutzen seiner Abonnenten und Interessent.



Nr. 43 Halle a. S., den 27. Oktober 1906

**Die Vorteile der freiwilligen Versicherung.**

Von Dr. Hermann Stummeck (Nachdruck verboten.)

In letzterer Zeit haben sich die Behörden verschiedentlich beurlaubt gesehen, die kleinen selbständigen Gewerbetreibenden darauf aufmerksam zu machen, daß ihnen das gesetzliche Recht zusteht, sich auf dem Wege der Freiwilligkeit die Wohl- taten und Vorteile der staatlichen Invalidenversicherung nutz- bar zu machen. Man kann diese Mahnung der Behörden nur aus dankbarer Begrißung, denn in der Tat wäre es höchst unangenehm, wenn die kleinen Gewerbetreibenden und Betriebsunternehmer, deren ganzer Lebensunterhalt im wesentlichen auf ihrer eigenen Arbeitskraft beruht, von der ihnen nach § 14 des Invalidenversicherungsgesetzes zustehen- den Befugnis zur freiwilligen Versicherung einen ausge- dehnten Gebrauch, als er bislang leider geschieht, machen wollten. Zweifellos bietet sich hier ein Gebiet, auf dem die staatliche Invalidenversicherung noch Segenreiches zu schaffen berufen ist.

Nach dem Invalidenversicherungsgesetze sind alle selbständig erwerbssätigen Personen, die regelmäßig feinen oder nur einen oder höchstens zwei Lohnarbeiter beschäftigen, vom Eintritt in die Selbstversicherung befreit, sofern sie das 40. Lebensjahr noch nicht vollendet haben. Es gehören mit- hin, um Beispiele anzuführen, hierher Landwirte, Bäcker, Gärtnermeister, kleine Kaufleute, Kaufleute, Gast- und Schankwirte, selbständige Handwerker, selbständige Schneide- rinnen, Strickerinnen, selbständige Dienstleute, Lohnbriener, Hebammen, Krankenpflegerinnen, Inhaber von Privatdruckern und ähnliche Berufsweige. Allen diesen nur beschränkt leistungsfähigen Kreisen des Mittelstandes kann nicht drin- gender genug empfohlen werden, sich die großen Vorteile, welche ihnen die Invalidenversicherung bietet, anzueignen, indem sie sich rechtzeitig, das heißt, noch vor Vollendung des 40. Lebensjahres eine Zulassungsurkunde anstellen lassen, damit sie in die höheren Lebensjahre in den Genuß einer feinen Rente treten können.

Wie groß die Segnungen der Invaliden- und Alters- versicherung sind, dafür mögen einige einwandfreie Zahlen reden. In dem Zeitraum von 1889 bis zum Jahre 1901 sind an Entschädigungen 600 Millionen Mark gezahlt worden, die Zahl der der Invaliditäts- und Altersversicherung unter- stellten Personen belief sich im Jahre 1902 bereits auf 13380600. Wie ein jeder Geschäftsbericht des Reichsver- sicherungsamtes zeigt, sind diese Zahlen ständig im Wachsen. Die Zahl der zu Anfang 1904 laufenden Invalidenrenten betrug nicht weniger als 663140 und diejenige der Alters- renten 156618.

Was aber vor allen Dingen für die in Rede stehenden Berufsgruppen in Betracht kommt, das ist die rechtzeitige und sachgemäße Krankenfürsorge und vordringende Heilbehandlung, die seit Einführung der Arbeiterversicherung stattfindet und

bereits tausenden und abertausenden Gesundheit und Arbeits- fähigkeit erhalten hat, die sonst unheilbar dauerndem Siech- tum und völliger Erwerbsunfähigkeit anheimgefallen wären. Auch hieron einige Zahlen: In ausgedehntester Weise werden die Versicherungsbankstellen das Recht zur Verhütung des Eintritts der Erwerbsunfähigkeit ein Selbstfahren ein- treten zu lassen, gegen eine der gefährlichsten Quellen der Erwerbsunfähigkeit, der Tuberkulose an. Im Jahr 1897 wurden in Heilstätten 3574 kranken Kranke Personen behandelt, im Jahre 1899 hatte sich die Zahl bereits mehr als verdoppelt; indem sie auf 7698 angewachsen war; im Jahre 1900 gab es schon 11094, 1901: 14656, und 1902: 16439 solcher Personen. Die Kosten aber zeigen eine Steigerung von 1,027 Millionen Mark im Jahre 1897, auf 5,9 Millionen Mark im Jahre 1902. Und der Erfolg? In der Zeit von 1896 bis 1901 wurden von je 100 dieser Personen 87,8 als geheilt oder gebessert, 8,8 als ungehebert, 3,1 als ver- schiedert entlassen und 6,5 find mit Tod abgegangen.

Das sind doch wahrlich recht ertrauliche Resultate und hinzu kommt noch, daß die Anzahl der gebesserten Fälle von Jahr zu Jahr im Zunehmen begriffen ist, was lediglich darauf zurückzuführen ist, daß die Kranken mehr und mehr zur richtigen Zeit, also sofort, nachdem ihr Leiden erkannt worden ist, einem Selbstfahren überwiesen werden. Und wie bei der Tuberkulose, so ist es auch bei jeder anderen Krankheit, da die Versicherungsbankstellen kein Mittel ungenützt läßt, um einer drohenden Erwerbsunfähigkeit vorzugeben.

Insbesondere ist die freiwillige Versicherung auch den- jenigen Personen dringend anzuraten, für welche aus Grund früherer versicherungspflichtiger Beschäftigung, die sie eventuell als Lehrlinge, Gehilfen, Arbeiter, Dienstmädchen usw. aus- geübt haben, bereits Beiträge entrichtet worden sind. Sie find, wenn sie später selbständig werden, befugt, die früher begonnene Versicherung fortzusetzen und jederzeit, selbst wenn inzwischen Jahre verlossen sein sollten, zu erneuern. Diese Weiterversicherung unterliegt keiner Beschränkung des Lebens- alters. Die Wahl der Lohnklasse steht frei. Im Falle der Fortsetzung einer Versicherung können alle Anrechte durch Verwendung von jährlich 10 Marken zu je 14 Pfgr., das heißt durch eine jährliche Ausgabe von 140 Mk. erhalten werden. Im Falle der Erneuerung einer früheren Ver- sicherung leben alle vorher erworbenen Anrechte wieder auf, sobald 200 Wochenenträge entrichtet worden sind.

Weslich ist in den beteiligten Kreisen die irrtümliche Ansicht verbreitet, es sei ungewiss, sich zu versichern, weil man das 70. Lebensjahr wahrscheinlich nicht erreichen werde und des- halb keinen Vorteil aus der Versicherung ziehen könne. Diese Auffassung ist durchaus falsch; denn die Leistungen der Versicherungsbankstellen, auf welche die Anwartschaft durch die Versicherung gewonnen wird, sind außer der Gewährung der Altersrente: 1. die Invalidenrente ohne Rücksicht auf das Lebensalter, wenn die Erwerbsfähigkeit des Versicherten dauernd auf weniger als ein Drittel herabgesetzt ist, und

Druck und Verlag von W. Kniphof — Verantw. Redakteur: Jean Schwilke, beide in Halle a. S.



wenn der Versichert während 26 Wochen ununterbrochen erwerbsfähig gewesen ist, für die fernere Dauer der Erwerbsfähigkeit; 2. die Niederzahlung von Beiträgen in zahlbaren Raten; 3. die schon erworbene Kapitalanlage in der Versicherung; 4. die eventuelle Gewährung von wesentlichen Vorteilen (75 bis 85 v. H. des Versicherungswertes). Nach allem diesem kann es keinen Zweifel unterliegen, daß die freiwillige Versicherung, welche das Invalidenversicherungsgesetz den minder wohlhabenden Kreisen unseres Mittelstandes eröffnet, große Vorteile darbietet. Es muß daher auch wärmere empfohlen werden, von diesem Mittel zur Sicherstellung der Lebenslage recht ausgiebigen Gebrauch zu machen, und Presse wie Gemeindevorstellungen würden sich ein außerordentliches Verdienst erwerben, wenn sie auf die baregelegten Segnungen dieser Versicherung nach Kräften aufmerksam machen wollten. Der Vorteil für unser Volkswohl würde sicherlich nicht ausbleiben.

**Der Speisefürbis als Nahrungsmittel.**  
Von A. Barlow.

Der Speisefürbis, *Cucurbita maxima* Duch, gliedert sich zu der Gattung der Cucurbitaceen. Im allgemeinen kommt der Speisefürbis aus den südlichen Gegenden. Im 19. Jahrhundert die vorzüglichsten japanischen, persischen, italienischen, sibirischen und afrikanischen Sorten in den Handel kamen, drang auch immer mehr der Anbau der Speisefürbis in die landbauenden Kreise ein. Gute man in den letzten Jahren nur herkömmliche Sorten in Kultur, so kam allmählich aus Italien eine rankevolle Gattung, die Kolofla-Art und die Kürbisfische. In südlichen Ländern hat sich die Kürbisfische für eingebürgert und sojagen wird der Kürbis in jedem Garten gepflanzt, da er von den Landbauern gerade wie Kartoffeln mit Sorgfalt und Verstand gepflegt wird. Die Vermehrung der Speisefürbis hat sich in den südlichen Gegenden mit jedem Tage vermehrt. Auch die Kultur wird in Deutschland jetzt mehr gefördert, weil man sich immer mehr vergegenwärtigt, daß die Speisefürbis im Haushalt als Nahrungsmittel eine Rolle spielen können. Die Speisefürbis haben auch Nahrungswert und sind sehr reichhaltig für Gemüse, und in der letzten Zeit hat man durch Vererbung hergestellt, die für Kranke besonders, da sie kammerbreit sind. Die Sorten der Kürbisfische, wie sie auf dem Markt zu finden sind, sind sehr verschieden. Man hat stachelige, kugelförmige, längliche, schlangenförmige, schwanzartige und eirunde Kürbisfische. Auch springt die Farbe der Kürbisfische in den Augen, denn es gibt weißgelbe, grüngelbe, weiße, marmorierte, warzige, gestrichelte, punktierte, weiß gestreifte, gestreute, fächerförmige, buntnurige usw. Im Süden werden durch eine schleimartige Kultur die mangelhaften Kürbisfische so forciert, daß viele Blüten mit jenen kleinen Früchten hervorwachsen. Die männlichen Blüten werden dann zu 12 Stück gebündelt, kommen auf dem Markt in große Büschel mit einem Wasser und finden beim Publikum sehr großen Absatz. Für den Tisch bereitet man sie mit Öl, Butter und etwas Mehl, oder daß sie in Butter oder Schmalz in der Wärme gedünstet. Besonders ist sie zu Nacht in gebrühter Eichel und Parmesanfisch herzustellen, und sie sind dann als Beilage zu Kartoffeln und Gemüse beliebt. Vorzüglich schmecken die roten Kürbisfische auch, wenn sie mit Pflanzenöl bestrichen und wenn das Fleisch mit gemahlenem Pfeffer und feinem Salz bestrichen ist. Überhaupt sind sie schmackhaft, wenn die kleinen Früchte in eine Glas schüssel gefüllt, mit Essigessenz in Übergossen und mit Zucker bestrichen werden. Es gibt auch Bratensorten, die sehr vorzüglich sind, besonders der gelegere, ovale Speisefürbis, dessen Fleisch gelblich, der dünnste fächerförmige Ackerpeisefürbis, der gelbbraune Fleisch hat, der Speisefürbis des Mittelens, welcher süßes zartes Fleisch hat, geformt wird er gern bei Soufflés, Hülsen und Eiern gegessen. Brasilianischer Zucker, besser Fleisch gelb und gewürzt, ist ebenfalls sehr vorzüglich. Ferner aber auch die Speisefürbis, die in der Gattung der Kürbisfische, die sich sowohl als junge wie auch als reife Früchte für Gemüse als Nahrung verwenden lassen. Bezeichnet sich dieser: Kolofla von Tripolis mit blaugrünem Fleisch, dünnste fächerförmige, besonders als junge Frucht, Bump-Byd fremdwortig Frucht mit feinem blassem Fleisch, Kolofla mehr als Mehl, das Gemüse ist sehr wohlnehmend und der Speisefürbis eine gute Wurzelsorte. Charles Randin, ein französischer Kürbisfische, die sich sowohl als junge wie auch als reife Früchte für Gemüse als Nahrung verwenden lassen. Bezeichnet sich dieser: Kolofla von Tripolis mit blaugrünem Fleisch, dünnste fächerförmige, besonders als junge Frucht, Bump-Byd fremdwortig Frucht mit feinem blassem Fleisch, Kolofla mehr als Mehl, das Gemüse ist sehr wohlnehmend und der Speisefürbis eine gute Wurzelsorte. Charles Randin, ein französischer Kürbisfische, die sich sowohl als junge wie auch als reife Früchte für Gemüse als Nahrung verwenden lassen. Bezeichnet sich dieser: Kolofla von Tripolis mit blaugrünem Fleisch, dünnste fächerförmige, besonders als junge Frucht, Bump-Byd fremdwortig Frucht mit feinem blassem Fleisch, Kolofla mehr als Mehl, das Gemüse ist sehr wohlnehmend und der Speisefürbis eine gute Wurzelsorte.

besonders für denjenigen Jäger und der gelbe Kürbis für den ohnehinigen Jäger als Eingangsgericht. Kleine, wenn auch unreife Kürbisfische können, besonders als Hülsenfrüchte eingemacht, beliebt werden. Um aber die Kürbisfische als Gemüse zu verwenden, so werden sie zerhackt, werden leicht verpackt die Kürbisfische genommen, aus denen das Kerngehäuse herausgeschüttelt ist. Das Zerhacken resp. Wässern der Speisefürbis muß immer noch mehr in den Vordergrund kommen, da sie dann wie Speisefürbis zu Mittagsmahlzeiten dienen können. Man kann die Schnitt in Rosten und Salzen verpacken und so zum Verkauf bringen.

Der Speisefürbis und der Kürbisfische haben ganzes Fleisch und können wie Spargel in Stücken frisch gegessen und auch wie Spargel eingemacht werden. Jüngere haben ebenfalls zartes Fleisch, sind leicht zu zerhacken, werden aber und armlang und formen sich wie eine Trompete. Hühnerbratenformen sind in Ungarn mit Melanzani benannt und wertvoll für die Küche. Speisefürbis, die den ganzen Winter frisch aufbewahrt und auch noch nach Weihnachten an gros weiler verkauft werden können, sind weißer Ananasfisch, Speisefürbis getragene Marcon Charles, Randin, brasilianischer Zucker, italienischer, weißer Champignon läßt sich wie Schwämme trocknen und im Winter als getrocknete Champignons verkaufen. Hubert's Sausage mit orangefarbenem Fleisch hält sich ebenfalls lange.

Der Kürbisfische (Wassermelone) besitzt süßeres rotes Fleisch, wiegt 25 Pfund und ist als Salat mit getrockneten Linsen magerer. Der Kürbisfische bereitet man wie Blumenkohl zu und verpackt ihn mit Schnittlauch. Aufbewahren kann man die Kürbisfische auf einem trockenen Boden. Zu unterst kommt eine Lage trockenes Roggenstroh; man legt hierauf die Kürbisfische auseinander, so daß sie sich nicht berühren. Droht Frost einzutreten, so best man sie mit trockenem Roggenstroh oder Wollwaden zu. Sollen die Kürbisfische in Waggons transportiert werden, so ist es zweckmäßig, daß das Innere des Waggons mit glatten und mit der Hand gedroschenen Langstroh ausgepolstert wird. Ferner soll ein Scher, Kälte und Regen abhalten, der Waggon mit Getreide überspannt sein. Weiter soll man darauf achten, daß die Kürbisfische trocken zum Verkauf kommen; denn sie erliegen sich leicht, werden schimmelig, wenn die Kürbisfische nicht eingepackelt sind. Kleine, bessere, zartfleischige Kürbisfische sind in weinländische Kürbis, legt zwischen jede Lage Holzbohle, als oberste Schicht ebenfalls Holzbohle, reißt den Deckel fest und näht ihn zu.

Die Hauptfrage ist, wenn man die Kürbisfische zum Verkauf bringen will, daß sie geordnet, sortenweise platziert werden. Man legt z. B. in einem Schalenfächer kleine, fächerförmige, weiße und gelbe Kürbisfische geordnet, so daß sie einzeln in die Hände springen. In den Markthallen soll man sie nicht zusammen mit der Erde legen, sondern auf einem hölzernen Tisch aufhängen. Kleine bessere Kürbisfische sind immer weiß gefärbt und ohne Flecken, denn man muß auch bei den Kürbisfischen bedenken, daß eine Ware in einem schönen Gewand besser zum Kaufen reizt, als eine Ware in einem unpopulären Gewand. Für den Markt für Gemüsehandlungen und für Probiergeschäfte läßt sie immer mehr abzugeben und für den Großhandel besonders. Ungarn, Türkei, Frankreich, Italien und Belgien haben zahlreiche und überaus wertvolle Sorten und erweisen immer mehr die Vorräte. Die Kerne können auch von vielen Kürbisfischen, namentlich von Charles Randin als Nahrung zum Verkauf kommen. Am besten ist man alle Kürbisfische im April-Mai aus.

**Landwirtschaft.**

Das allein grundlegende Mittel zur Förderung der Landwirtschaft ist: Erziehung der Jugend im sachlichen Wissen.

Die pflanzliche Welt zur Vertiefung der Kenntnisse ist der Herbst, weil Luft und Frost dann bis zum Herbstfrühzeitig auf den tief gelockerten Boden einwirken können.

Wagen wird am besten geerntet, nachdem das aufgeflegte Feld sich wieder während 8 bis 14 Tagen gelockert hat. Das Unterbringen hat nach zu geschäben: Wogen will den Himmel sein. Flach untergebrachte Wogen ist eher in der Lage, sich vor Winter noch fröhlich zu befinden, wodurch er auch vor Unwitterung eher geschützt ist.

Der junge Lein braucht viel Feuchtigkeit, um zu wachsen. Man ist ihn breitwüchsig, und zwar feuch und quer. Drückt man, so geschieht es auf etwa 3 Zentimeter. Tiefst hat 2 Zentimeter, aber nicht eingedrückt. Die Saat best man mit zwei Eggen zu und wagt sie bis 80-100 Kilogramm Samen gewaschen für das Feld. Zwei bis drei mal bestallt nicht sein, weil sonst durch die zu tiefen Stände die einzelnen Pflanzen leiden.

Wie geschieht das Einmieten größerer Mengen von Kartoffeln am zweckmäßigsten? Die Miete, a. zwei Meter breit, die Länge je nach Bedarf, soll eine ungefähre Tiefe von 30-40 Zent. betragen. Auf dem Boden nach einem Woch von Watten und darauf schüttet man die Kartoffeln etwa 1 Meter hoch auf, daß dieselben erst mit Stroh und Mehl und später je nach Eintritt niedrigerer Temperatur, mit Erde, event. mit Mist, immer aber so, daß an einer oder mehreren Stellen des Faches ein Durchlüftungsfachet etwa durch eingedrückte Strohballen offen bleibt, damit die Feuchtigkeit in der Miete abziehen kann und die Temperatur im Innern derselben abgemildert wird.

**Auser Haus- und Zimmergarten.**

Das Aufhängen der Früchte in große Haufen vor dem Einbringen in den Keller, um sie vorher schuppen zu lassen, kann sich sparen, weil dabei nur viele Früchte beschädigt werden, ohne daß die bei abziehenden an Fallstärke oder Wohlgeschmack gewinnen.

Mit Oktober denkt an den Weinberg gegen den Frostspanner, da die kleine Wäpse sich reichlich lohnt. Regt ihn aber nicht oberhalb des Pfades kurz unter der Krone, aber legt am Stamm ein Netz an, welches die Wäpse vor allem, wenn der Frost vor dem Einbringen sich oberhalb des Weinbergs, etwa durch den Verband mit dem Pfad auf den Baum gelangen kann.

Wenn der Nachtfrost kommt. Wir sind nicht weiter weit ab von den Röhren, in welchen Reis und leichte Nachtfrost einzutreten pflegen - in höher gelegenen Gegenden ist es schon der Fall gewesen, und im Garten und auf dem Feld mit manchem im Anzeiglichen, woran der Besitzer seine Freude gehabt. Röhren, Gurten, Kürbis, von dem Namen Gezeiten u. a. sind besonders empfindlich für Nachtfrost, und schnell ist geteilt, weil durch lange Feste gefordert war. Es gibt indessen ein Mittel, durch welches man weitestens kleinere Schäden retten kann, und dem Gärtner ist dies sehr wohl bekannt, weniger aber dem Leinen. Die Pflanzen erscheinen nach einer Frostnacht auf den ersten Blick nicht abgetötet; werden sie aber von dem Strahlen der am nächsten Morgen erscheinenden Sonne getroffen, so fangen sie sofort zusammen und verwelken. Da empfindet es sich nur, solche erkrankten, richtiger erkrankten Pflanzen und Blumen kräftig mit dem Injekt der Gießmaschine zu besetzen, wässern aber, bevor sie von dem Sonnenstrahl getroffen werden. Darauf werden die Pflanzen mit Papier u. a. überdeckt und einige Stunden sich selbst überlassen. Es ist das Ersetzen der Sonnenhitze auf den erkrankten Pflanzen noch nicht in unserer Mächtigkeit, bedarf aber Bedenkens, wenn man die Pflanzen in diesem Gebrauche der Gießmaschine. Die Pflanzen und Blumen erholen sich und der leichte Nachtfrost geht ohne Schaden vorüber. Hierbei ist keinerlei Gefahr im Spiel, sondern der Vorgang ist ein ganz natürlicher: Die scharfe Nachtfrost entzieht den Pflanzen ihre Feuchtigkeit, treffen sie die Sonnenstrahlen, so fällt das Wasser, welches der Frost gefangen, und weil liegt die Pflanze da. Es geht sie nämlich durch Überdauern die zur Erhaltung erforderliche Feuchtigkeit zurück und bleibt vor der schnell aufzunehmenden Wirkung der Sonnenstrahlen einige Zeit bewahrt, erfolgt sie sich schnell. Die Nachtfrost untauglich ja immer nur wenig Wasser, zunächst weinheits, mit einiger Aufmerksamkeit und geringer Wäpse kann man also keinen Pflegen nachdächeln ein längeres Leben sichern.

Raff und Schöben. Der Raff spielt bei dem Obstbau eine fast ebenso wichtige Rolle wie in der fäbrigen Landwirtschaft. Eine Kalkung der Schöben hat daher stets gute Wirkung, zumal erweist ist, daß mehr als 20%, aber Ecken fallen ab. Um eine gute Wirkung zu erzielen, bringe man 30 bis 50 Kilogr. Kohlenäure oder 20-40 Kilogr. Kalk auf ein Hektar Land, breite ihn rasch aus und grade ihn mit dem Spaten unter. Kohlenäure Kalk eignet sich für leichte Böden besser. - Bei einzelfeldigen Wäpse breitet man den Raff im Bereich des Kronenanzuges aus und gewinne per Baum 10 bis 15 Kilogr. Kohlenäure oder 8-12 Kilogr. Kalk, um eine Wirkung zu erzielen, welche jedoch bis acht Jahre anhält. Was bei anderer Düngung zu berücksichtigen ist, die Gefahr der Überdüngung, kommt hier nicht in Betracht, denn in Bezug auf Raff sind die Pflanzen unempfindlich.

Zur Gewinnung des Gummifusses werden mit verdünnter Essigsäure getränkte Leinwandlappen auf die Wunden aufgebracht und von Zeit zu Zeit erneuert, wobei abgetorbene Rinde und Gummimasse entfernt werden, bis sich keine neuen mehr bilden. Der Gummifuss, für die eine solche Behandlung scheinbar ist, sollen vor allem die Vorbedingungen für das Ausstreuen des Gummifusses beseitigt werden: Grundnäße und einseitige Gangebildung.

Das geeignete Mittel zur Bekämpfung des Hühner- und Birnenwesens bildet die Kupferoxydalkaliförbe. Mit diesem Mittel sind die Bäume kurz vor dem Ausbruch der Blattläuse, vor Beginn der Blüte und noch zweimal, sobald die jungen Früchte etwa Erbengröße erlangt haben, zu besprühen. Ein beträchtliches Vorgehen erweist auf den ersten Blick unabhängig, gelandend, milde und feilschig. Bei indessen nur ein einziges Mal die Wirkung der richtig verwendeten Kupferoxydalkaliförbe auf Laub und Früchte zu beobachten Gelegenheit gehabt hat, der wird gern zugeben, daß die aufwendete Mühe und die Kosten sich reichlich bezahlt machen, und wird gern immer wieder zu dem Mittel greifen.

Verwertung alter Spargelanlagen. Alle Spargelanlagen, die im Ertrage erheblich nachgelassen, eignen sich nur noch zum Abstreifen. Es geschieht in einem frisch angelegten normalen Winter Erde Vorleser. Zu diesem Zwecke werden die Stöcke sorgfältig ausgegraben und ziemlich dicht nebeneinander in Wühlkästen eingeschlagen. Man best denselben gut zu, damit wenig Wärme entweicht, und öffnet nur an sonnigen Tagen das Fenster. So kann man den ganzen Winter über Spargel abstreifen. Die Pflanzen erscheinen in zwei bis drei Wochen und werden im Winter ganz gesund abgestreift und werden dann im Frühjahr wieder geerntet. Die getrockneten Stöcke manchen auf dem Komposthaufen.

Die richtige Zeit zum Einsetzen der Wäpse ist erst dann, wenn ihre grünen Schalen aufplatzen und die Wäpse in größerer Zahl herumtrotzen. Weil man nicht warten kann, bis alle Wäpse von selbst abfallen, so werden sie mit langen Stangen abgehoben. Das Schlagen soll, so wird hier behauptet, den Wäpsen durchaus nicht schaden, sondern im Gegenteil das Ausplatzen von Fruchtguth fördern. Die Wäpse werden sofort gesammelt und angetrocknet, indem sie in einen Korb kommen, besonders von den andern und werden sofort reichlich, während die, auf welche die grüne Schale noch sitzen geblieben ist, in Körben etwa zwei Tage stehen bleiben, damit die Schalen durch Schuppen mitre werden. Darauf werden die Wäpse abgepöppelt, d. h. die grünen Schalen ent-

fernt, bei kleineren Mengen mit den Händen, wobei bekanntlich die Finger reichlich schmutz werden, bei größeren Vollen kann man sie aber in Säcken ausbreiten. Sofort nach dem Entleeren der grünen Schale muß die Wäpse sorgfältig gereinigt und getrocknet werden. Durch das Reinigen wird der flebrige Schalein von den letzten Schale entfernt, denn dieser Schalein bildet das größte Hindernis beim Trocknen, er kriecht sich in die Schale hinein und der Kern schimmelt leichter und bekommt einen schlechten Geschmack. Durch das Reinigen wird er leicht die Luft haltbar, dann ergibt man auch durch die weiße Schale einen höheren Reizwert.

Verkehrsmittel zu fäuen. Um Ostern bis Anfang November vertriebe man zu nicht, den Samen der Sträucherfüßler (Cherophyllum bulbosum) breitwüchsig in Reihel zu säen. Wölle man damit bis zum Frühjahr warten, so würde man gar keine Ernte erzielen, da der feine Same dieser wohlriechenden Wäpse nicht über Winter feilschig bleibt. Es bedarf sonst weiter seiner Pflege als des Weidens und Jäbens.

Die Überwinterung vor am besten die Zwiebel? Die gewöhnliche Methode der Überwinterung ist folgende: Sind die reifen Zwiebeln aus der Erde genommen, so läßt man sie, falls Aussicht vorhanden, bis es längere Zeit nicht regnet, auf dem Feld abgetrocknet zum Abtrocknen liegen, besser aber ist es, sie in einen trockenen, luftigen, gegen Regen geschützten Raum aus Brettern auszubringen, damit sie nachreifen und austrocknen können. Sind die Wäpse und Wurzeln vollständig abgetrocknet, so breitet man die Zwiebeln auf einem luftigen Strohbündel dünn aus und verbleibt über dem Boden ein wenig, um den Boden zu befeuchten. Stroh strenge Kälte ein, so bringt man die Zwiebeln auf Haufen 25 Zoll hoch und bedeckt sie mit Stroh oder wollenen Decken, um ein Erfrischen zu verhindern. Im Laufe des Winters muß man sich nachsehen und die faulen Zwiebeln entfernen. Es gibt aber Zwiebeln, die nicht sehr haltbar sind, die müssen vor Winter noch verdrachtet werden.

Am jederzeit im Winter Vorkäufe zu haben, grade man nachfolgende Methode sehr besannt, erstere alle Wäpse und lassen sie im Keller ein, einen Teil davon lege man in tiefe Kälte nicht nebeneinander, stelle sie kalt und warm, und bald werden die Wäpse austreten; läßt das Wachstum nach, so pflanze man eine zweite Kiste ein, so kann man fortsetzen bis zum Frühjahr.

Die erie Bedingung für lauge Haltbarkeit der Früchte ist, letztere möglichst lange auf dem Baume zu belassen. Solange die Wäpse nicht abgefallen sind, so ist die Wirkung zu erzielen, welche bis acht Jahre anhält. Was bei anderer Düngung zu berücksichtigen ist, die Gefahr der Überdüngung, kommt hier nicht in Betracht, denn in Bezug auf Raff sind die Pflanzen unempfindlich.

Vom Schneiden der Zimmerleuten. Wer von Strohblumen, Papierblumen, Akerleuten, Rhodanten, Anemionen und anderen Zimmerleutenblumen zur Aufzucht beginnt, die im Winter schneiden will, muß sich über die Art der Kultur im Voraus informieren, was er nicht erziehen wird. Auf seine Wäpse geordnet, und in einem trockenen und luftigen Orte aufgehängt; oder auf lose aufbewahrt, halten sich solche Blumen sehr lange. Zu sehr aufgehängt, färbt sich das Innere der Blumen dunkel oder schwarz oder fällt aus, und sie verlieren an Schönheit.

Luftanzug auf Gartenwegen. Zur Vermeidung des Luftanzuges auf Gartenwegen muß empfohlen: 3 Kg. Raff und 1 Kg. Schwefelpulver in einem eisernen Gefäße mit vier Pfaffen zu kochen, gut zu mischen und dann mit dem doppelten Quantum Wasser zu verbinden. Mit der so erhaltenen Flüssigkeit begießt man die mit Luftanzug bedingten Wege, worauf der Luftanzug auf denselben aufhört.

**Tier- und Geflügelzucht.**

Ein Heilwunder der Wäpse, deren Milch nicht kulturen will, welches sich bis jetzt unter allen Umständen bemüht haben soll, ist folgende: Man nimmt für eine Kuh vier bis fünf Pfund, jedes 20 Körner und macht daraus mit weichen Käse drei Pfunden, von denen man jeden Morgen eine Kugel. Unmittelbar darauf wird ein Trank aus einer Hand voll Krogel, einem Schoppen Essig und zwei Schoppen Wasser gereicht. Besondere ist nicht nach einigen Tagen eine gute Milch zu erwarten, sondern nach vier bis fünf Tagen eine gute Milch zu erwarten. In hartnäckigen Fällen läßt man auf die Kühe einige Tage lang einen Trank von einem Schoppen Essig geben, in dem man 25 Stunden lang vor der Zeit, ein Ei und eine Hand voll Salz hat digerieren lassen.

Gegen das Selbstabsterben der Milch, welches seine Ursache in einer Verschlingung der Schilddrüsen der Kühe hat, empfiehlt sich dieses Mittel, um den Druck der angestammten Milch auf diesen Teil der Brust möglichst zu verringern. Am besten ist fetter Hader von zusammengehörigen Rindvieh, so z. B. Schilddrüsenabsonderung, Absonderung von Schilddrüsen, Nierenabsonderung, hartes Gendarbrot u. a., mehrmals täglich angewendet. Bei argen Fällen ist der Tierarzt zu konsultieren, um Abhilfe zu schaffen.

Vorant hat jetzt der Gelländesicherheitsrat ein Vorgehen empfohlen zu rufen? Auf den Fall. Denn nicht nur alle Holzarten, sondern auch alle Holzarten, die in den letzten Jahren in geringem Maße unterzogen werden. Die Abmagerung der Holzarten geschieht mit einer hundertprozentigen Mischung von Eisensulfat oder arseniger Schwefelsäurelösung. Zur Ausbesserung des Stalles bedient man sich des Schwefels oder auch des Chloralkalis. Für letztere hierzu verwendet, so wird bei-

