

versäume man in diesem Monat nicht. Diese Arbeit lohnt sich sehr, doch muß man gründlich gießen oder gar nicht. An Spalterbäumen ist mit dem Pflanzieren der Fruchtzweige und dem Anbinden der Leitritze fortzufahren. Man entzipft jene Triebe, die Fruchtholz bilden sollen. Man kann sie auch lieber dem fünften Auge brechen. In mildem Klima reifen jetzt schon die ersten Frühbirnen und Aprikosen, die man etwas vor vollständiger Reife von Bäumen nimmt, da sie bei der nachherigen Reife schmackhafter werden. Um den Früchtländern hat man mit Früchten überladene Äste aufzubauen oder zu sägen.

Gemüsegarten. Diejenigen Sämereien, welche am Ende des vorigen Monats noch nicht reif waren, sind jetzt aufzunehmen. Porree, Chymian und Majoran werden pflanzbar. Karotten, Herbstrüben, Winterrettiche und Salat für den Herbst werden gesät. Gegen Ende des Monats macht man die Hauptfaat von Märzfischen oder Teltomer Wäben. Märzfische und Sommerrettiche zum Samenbau im künftigen Jahre sät man am besten in diesem Monat. Die frühesten, größten und gang glatten Gurken werden zur Saat ausgesät und, um die Feuchtheit abzuhalten, auf Decken gelegt. Sobald in diesem Monat Schalotten, Herzweiben, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch unfsallen, müssen sie ausgesonnen werden. Majoran, Thymian, Minze, Wexisse und bergal sind unmittelbar vor der Blüte abzuhneiden und im Schatten zu trocknen. Alle Artischokensäfte liefern von diesem Monate an ihre ersten Früchte; man muß sie daher oft durchgehen und die zeitigen abschneiden, aber ihnen nicht die Stengel über der Erde beschneiden. Verwerdende Beete sind mit Blätterkohl (Winterkohl, Krauskohl), Rosenkohl, Winter-Endivien, Kohlrabi, Kopsalat und eventuell Porree zu bepflanzen. Aufzügen sind: Winterkohl, Herbstrüben, Teltomer Wäben, Frühkästen von Fuchsböhen, Spinat, Radieschen (Felsalat), Rettich; Teltomer Wäben gebehen nur in Sandböden. Das Viechen besorgt man am besten morgens und abends, zu letzterer Zeit etwas stärker. Tritt nach dem Pflanzen eine ausdörrende Hitze auf, so kann man bei Tage die Stengle durch Ueberstülpen von Blumentöpfen schützen, die abends entfernt werden. Alles Pflanzen gehehe nur in den Nachmittagsstunden und nie versäume man nach demselben ein starkes Gießen.

(Zusatz folgt.)

Landwirtschaft.

Abweiden des Kartoffelkrautes nach der Blüte der Kartoffeln. Die Arbeit bei Wätern einer Pflanze kann man vergleichen mit dem Mähen und der Bunge der Tiere; haben die Pflanzen keine Blätter und Stengel, so können sie gewisse Nahrungsstoffe, die sie zur Bildung der Frucht oder der Krautle bilden, z. B. die Kohlenhydrate, nicht aufnehmen, sie nicht in Stärke umwandeln und ablagern. Die Kartoffel besteht hauptsächlich aus Stärke, und diese wird durch die Blätter und die Kohlenhydrate der Luft gebildet und dann durch die Stengel in die Knollen abgesetzt. Schneiden man nun nach der Blüte das ganze Kraut ab, so kann diese Umwandlung und Ablagerung besser stattfinden und die Kartoffel kann nicht mehr wachsen. Das Abschneiden des Krautes ist daher sehr wichtig. Hat die Kartoffel eine gewisse Größe erlangt, so schadet nicht das Abschneiden nicht mehr, weil es geschieht bald in einigen Tagen vollständiger Reife auf kleinen Wätern; schadet sie regelmäßig, aber nur deshalb, weil man Futter braucht und das Kraut dazu verwendet. Darsteht es bei den Wätern der Knollen, blätter man dieselben in futternaren Jahren zu früh ab, so wachsen sie nicht mehr. Das die Blätter zur Fruchtentwicklung unbedingt notwendig sind, zeigen uns die Erbbsäme; werden alle Blätter von Raupe abgetrennt, so verkümmern die Früchte.

Gründung in die Stoppel. Unter einem Klima, das sich durch langen, heißen und das Wachstum begünstigenden Herbst auszeichnet, ist es oft angebracht, die Roggenstoppel im Juli noch ungetrocknet und Lupinen zur Gründungsung einzusäen, am besten mit der Distelsämlinge und ein nicht zu geringes Saatquantum. Empfehlenswert ist das eine reichliche Düngung mit Kainit und Thomasschlacke. Auf Wäben, auf welchen die Lupinen nicht gedeihen wollen, tritt an ihre Stelle ein Gemenge von Erbsen, Wäben und ein wenig Dinkel. Es ist jedoch zu bemerken, daß diese Art der Gründungsung Aussicht auf Erfolg nur in Gegenden hat, die sich eines günstigen Herbstes erfreuen. Die Gründungsung ist noch vor Winter anzuschlagen und soll einen vorzüglichen Nähr für Kartoffeln und Sommerkornfrucht sein.

Wann der Pfad in der Reife so weit vorgeschritten ist, daß er anfängt das Land zu verlieren und der Stengel eine gelbe Farbe

bekommt, jedoch noch frisch ist, auch die Samen anfangen, sich zu bilden, so kann mit dem Säen des Pfades begonnen werden. Ein Nachreife des Samens findet noch hindurch in den Kapellen statt; zu trocken gerosteter Pfad würde eine sehr gute oder von geringem Werte haben. Der gerostete Pfad wird nicht breit, sondern „in Sandbollen gelöst“ auf den Acker gelegt. Auf diese Weise bleibt der Pfad in der Sonne so lange liegen, bis er darauf sich gemorden ist, doch er das Kapellen erndtlich, während Regenwetter aber im Land vermehrt man auf alle Fälle das Säen des Pfades; einestils wird der Stengel gelöst, andererseits unnötiger Boden daran festzu bleiben.

Zur Haus- und Zimmergarten.

Was gibt es jetzt im Gemüsegarten zu tun? Es gibt nur nachgehoben und zu ergänzen. Man pflanzt ein wenig Kopsalat und Binsalat, auch Salatkräuter, hier noch Spinat, Portulak und Radies, Radieschen, sowie rote und weiße Kürbisse. Später werden die ersten Winterendivien und Raponiska gepflanzt.

Wichtiges Gartenpflanzungen. Die Gurke verlangt zu ihrem Gedeihen einen tiefgelodeten und nachgelassen Boden und dann vor allem noch eine leuchtarme Witterung. Neun letztere stellt, ist bei Vorfert nur selten auf eine befriedigende Weise zu rechnen, ist die Witterung aber fest und liegen die Gurken angedeutet nach auf feinen gelodeten und nachgelassen Boden, treiben sie nur kurze Ranken, zeigen sie kein reiches Leben, oder ist ein großer Teil von ihnen schon im Winter begriffen, so ist es gewöhnlich besser, nicht mehr auf die Gurken zu rechnen, sondern die besterhenden Beete mit einer anderen Gemüskraut zu besetzen. Am Juli kann man auf die noch Pflanzen von Herbstkorn, Frühkartoffeln, Frühspinat, Rosenkohl, Salat, Winterendivien, Porree, Winterkohl bringen, und wenn kann man: Sperrkorn, wie Schneerabe, Wühlhanspinner, schwarze runde und andere Kürbisse setzen. Gegen Ende Juli und im August kann man auch schon wieder an das Säen von Kapinseln gehen.

Kopsalat für Herbst und Spätkorn für man anfangs Juli, in 14 Tagen verpflanz, in 6 Wochen Kops und dann ist es Ende August, Anfang September, wo der Salat schon weniger frisch ist, Salat für den September, Oktober und November für man setzen, etwa vom 20. bis 30. Juli. Gute Düngung, guter Boden, richtige Behandlung des Bodens, steigendes Jäten bis Hauptreife, eine süssige Düngung sehr zu empfehlen, denn je later der Salat ist, desto jarter und größer wird er. Für den Sommer und Herbst ist Tropfholz, braun und gelb, sehr zu empfehlen, im Spätherbst deutscher Unvergeßlicher unverweilich.

Weder das Abschneiden der Wäben herbstlich vielfach die irrtümliche Ansicht, daß man die Wäben herbstlich schneiden sollte, ist nach dem Vorkommen abzusehen. Hierdurch werden auch die Wäben nicht nur nicht geschont, sondern sogar erheblich geschädigt, indem gerade in der Zeit des Wühlens der Blume dem Stode die meiste Nahrung entzogen wird. Es ist daher zu empfehlen, die Wäbe schon dann abzuschneiden, wenn sie ihre höchste Form zeigen. Es wird dadurch der Reichtum nicht nur sehr geschädigt, sondern immer und immer wieder zur Bildung neuer Knollen und Blüten veranlaßt, während andererseits die abgetrennten Knollen eine hübsche Zimmerröhre abgeben und sich bei ordentlicher Pflege stets länger und besser halten, als wenn sie dem Stode belassen worden wären.

Verwenden von Verecktrüben. Die weichen Verecktrüben, wie Erb., Sims und Zunderben, lassen sich in nur wenigen, den Quad wähl verminderten Gefäßen in vortrefflicher Weise verwenden. Die Früchte entwickeln in der Verdauungsgefäß Wärme, die ungeschädigt entweichen und damit säulere Luft zutreten muß. Dieses bedingt Verbands und Transportgefäße mit durchlöcherigen Wandungen und Gängen oder Zwischenböden.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Schaat an den Springenverweiden. Es kann nie der Landarbeiter oder anderen Arbeiter in Weinbergen weilen, herabgehenden Trichen oder Wätern begegnen, die entweder ganz zusammengefallen, manchmal nur an den Gelenk ungelapft sind, wie man eine beim Öffnen recht lebendig sich gehende, sich krümmende und springende, schaumig gangbare Raupe findet. Dies ist unter Feind, den wir aber, nachdem wir ihn erst einmal kennen gelernt haben, nicht mehr aus seinem Reich ausschließen können, sondern ihm durch Zusammenarbeiten der Reblaus und -gallen das Lebenslicht auslöschen. Bei einem solchen Ausfall kann nicht läßt sich auf diese Weise drohenden schweren zukünftigen Schaden vorbeugen.

Johnannisbeerwein. Einen sehr guten Johnannisbeerwein erhält man nach folgenden Rezept: Zu 10 Liter Saft von reifen Beeren kommen 25 Liter Wasser und 15 Pfund Zucker. Wichtig ist nun aber die Behandlung, damit der Wein seinen unangenehmen Geruchsalz bekommt und einem guten Wein sehr gleich. Erstes Wälzen nach sieben Wochen. Zweites Wälzen Mitte April, also nach etwa sieben Monaten. Zum dritten Wälzen das Ofen oder für das Gedeinde verbrannt man diesen feinen Wein mit etwas Zucker (ein Viertel zu drei Viertel). Er über diese Wein wird, der nach einem Jahre auf Flaschen gegossen werden kann, desto besser wird er und desto befriedigender.

Bereitung des Stachelbeerweines. Bei der Bereitung von Stachelbeerwein kann man die Früchte entweder in noch barren, aber völlig ausgewaschenen Zustand plündern, oder man kann sie erst und weich werden lassen. Um einen guten Stachelbeerwein zu bereiten, werden

60 Kilogr. Beeren auf der Waage gemessen, werden mit 20 Liter Wasser und etwas Zucker vermischt und zum Aufkochen in einen Kübel gefüllt. Nach 24 Stunden wird der Saft ausgepresst. Zu dem gewonnenen Saft gibt man noch 30 Liter Wasser und 80 Kilogr. Zucker. Der Saft wird in ein sauberes Gefäß, das man mit einem Deckel und einem Schloß. Den besten Wein erhalten man, wenn man auch die verbleibenden Stachelbeeren mischt.

Erdbeeren kann aus Waib und Garten-Erbeeren hergestellt werden. Beim Einpflanzen der Früchte hat man darauf zu achten, daß fremde Verunreinigungen ferngehalten werden. Die Beeren werden vor dem Auspflanzen jeweils oft eingemaischt und dann nach 12 bis 24 Stunden abgeseigt. Die Waibe muß während dieser Zeit mit Rehen und Wäben ungerührt werden. Der Ertragsgewinn bei Walderbeeren ist größer als bei Gartenerbeeren und beträgt im Durchschnitt 5 bis 10%. Der Fruchtgewicht variiert zwischen 3-9 Prozent. Auf 1 Kilogr. Erdbeeren gibt man 0,4 Liter Wasser. Der Zuckeranteil richtet sich nach der zu erzielenden Qualität. Er beträgt für Hauswein 180 Gramm, Tischwein 200 Gramm, Tischwein 400 Gramm beim gleichen Zuckeranteil. Den Zuckeranteil gibt man erst nach dem Auspressen an. Danach kann ein Teil des Wassers der Waibe zugesetzt werden. Den Restteil nimmt man zum Auswaschen der Treber und presst diese dann ab. Die weitere Behandlung gleicht der anderer Beerenweine.

Tier- und Geflügelzucht.

Verzicht beim Züchten. Wohl lehrerfähiglich dürfte es sein, daß man erziehen Tiere ein kaltes Wasser gießt, ausgenommen, wenn sie kurz nach dem Tränken sich wieder weiter bewegen müssen und vor demselben fünf bis zehn Minuten gerast haben. Namentlich noch etwas erziehen Tiere ein kaltes Wasser, das nicht unter 12 Grad Celsius haben soll, und werfe etwas Eis in das Wasser, damit sie nicht zu gleich fallen. Man tände nicht bloß vor oder nach der Fütterung; es hat sich gezeigt, daß die Tiere etwa anderthalb Stunden nach demselben durch bekommen. Deshalb ist es zweckmäßig, wenn täglich eine halbe Stunde vor und zwei Stunden nach jedem Älteren Wasser zu reichen, letzteres namentlich an heißen Sommertagen.

Rein Wenden ist darauf zu achten, daß die verarbeiteten frischen Weidewerke für trockenere und die trockenere für sauerere Witterung bewahrt werden. Ebenso ist auch das Lagerwerk auf das Ausstellen von Scherpfähnen zu richten, zumal diese in Ermangelung von Säunen von den Kästen sehr gern aufgeschicht und zum Schreuen der Haut benutzt werden.

Reinigung der Ställe. Zwei ist unser Stuhl als Sanitär mehr oder minder ein Körnerfleisch zu werden, aber es bedarf hienach auch der Reinigung. Es ist daher sehr im Interesse nach Viehen bewegen kann, nicht es sich Vieh in Gemütern und Krüchten von selbst. Wo die Stühle sich aber nicht genügend im Freien bewegen können, muß ihnen die Reinigung in Gestalt von Viehbesen, Schlagschaufeln, Reihstuttern etc. gegeben werden; denn das Vieh ist nicht dem Schmutz, den sie und Schmutz ein Viehbesen. Weir als 5-8%, des Gesamtgewichtes je oder die richtige Reinigung eines Stalles nicht betragen. So ist z. B. für 10 Ställe folgende Mischung empfehlenswert: 500 Gramm Karbolsäure, 200 Gramm Weizenkleie, 125 Gramm Gerstenflocken, 125-250 Gramm Mehl oder 30-50 Gramm Reihstuttern. Der Rest der Wäsche kann in Körnerfleisch zu geben. Das Reihstuttern wird überaus mit großem Vorteil zur Fütterung des Viehs verwendet, da es sehr verdaulich ist und auch gern genommen wird, wenn es mit dem übrigen Futter vermischt wird. Dagegen darf es nicht trocken gestreut werden.

Reinigung der Geflügelställe. Es kann nicht oft genug hervorgehoben werden, daß eine häufige und gründliche Reinigung der Geflügelställe sowie der darin befindlichen Geräte z. unbedingte erforderlich ist, wenn man die Geflügelkrankheiten tollkühn betreiben will. Besitzt man kein Kompost, so ist es in der Regel nicht möglich, die Ställe zu reinen und schnell im langfristigen amovablen Ungeziefer (Mücken oder Käse) gefüllt durchzuführen, so ist nicht mehr daran zu denken, daß das Geflügel frisch und gesund in den Winter eintritt. Daher sollte Jedermann dafür, sich sein Hühnerfall frei von diesen Schmarotzern, den größten Ungeheuern der Vögel. Die Kosten sind sehr gering, der Nutzen aber, bei das bessere Futter bringt, ist ein großer. Nicht ist eine Reinigung des Stalles auszuführen, wenn Fußböden, Wände und Decke glatt verputzt sind und feste Wägen und Sägen als Schutzvorkehrung für Wäben und Käse sich vorfinden. Daher ist auf eine derartige Beschaffenheit des Stalles bei der Anlage neuer Geflügelställe großes Gewicht zu legen. Ferner sollte die Ställe eine möglichst dicke Deckenfläche zu ausführen, in welchen vorhanden Wägen sind mit dieser Kalkmilch Wände des Stalles mit Kalkmilch zweimal überziehen. Empfehlenswert ist es, in jedem Zimmer Kalkmilch 300 Gramm Urolin zu säulen, und mit dieser Mischung das Ueberziehen der Wände des Stalles vorzunehmen. Dies Fußböden wird mit Wasser gereinigt und dann gleichmäßig mit der Kalkmilch-Urolin-Mischung überzogen. Auch die Innenseiten der Wände und die Ställe werden mit dieser Mischung bestrichen. Die Wägen sind gründlich mit heißer Sodalauge abzuwaschen, Drahtkörbe kann man langsam durch ein kleines Strohkörbe ziehen. Schuß gekauert und erhält durch den frischen Kalkmilchlich ist der Ställefall des Tieres ein angenehmer und gesunder Aufenthaltort.

Fischzucht.

Die Saale und Arunische gedeiht am besten in moorigen Tälern, deren Grund mit verschiedenen Wasserpflanzen bedeckt ist und von Schilf, Rohr, Kalms und der Wasserlilie durchzogen wird.

Für die Fischzucht sind Wäbe und Flüsse der weiche alten Größe, welche eine langsame oder mäßig schnell fließende Strömung haben, deren Wasser nicht übermäßig hart und nicht übermäßig kalt, gut geeignet; besonders günstig ist es, wenn der Lauf durch Wäben und Wäldungen geht und wenn die Ufer mit schattigen Pflanzen bewachsen sind.

Für die Kische.

Wichtiges Tier. Ein 4 Kübel voll weisse, feingebundene Trammel mit wenig Wasser, Salz, ein Kübel Reihstuttern oder aufgedünntes Reihstuttern, 1 Kübel Milch (bester Sahne) mischen. Einmal abgeseigtes gelohenes Vieh oder Schaf, eines Wätschen (Beteleie) (sicht) wasch) und eine halbe abgeseigte Zwiebel zusammen wiegen. Eine Schüssel, welche Obenfläche vertritt, ausbreiten, die Semmel usw. hinein, das gewogene Vieh darauf, die Schüssel verdeckt warm werden lassen. In diesen 4-6 Eier schlagen; mit 1 Kübel voll zerlassener Butter, 1 dg. Rahm, etwas Salz und Pfeffer mischen, langsam über das Vieh gießen, das Ganze oben im Feuer 2-3 Minuten stehen lassen, bis die Eier gebraten sind. Warm auftragen.

Winterschmorbraten. Ein Winterschmorbraten geklopft, mit gemäßigtem Speck reichlich gewürzt. Ein Schmoropf mit Zwiebeln, Zwiebeln, Weiz, einigen Leberwürstchen, Salz, einigen Zitronensäuren, Zimoln, Vanillin ausgelegt, ein Kübel Wasser gut eingeeißelt, das Vieh darauf ausgelegt. Einmal Reihstuttern, Reihstuttern oder Wasser darauf gegeben, daß es damit bedeckt ist. Nach ungefähr 2 bis 3 Stunden geschmort, ein Viertel, einige geschüttelte saure Curten, 1 Glas Wein zugefügt, weich geschmort. Die Sauce durchgeseigt, in einem Glas Bier, gebratenen Pfefferkornen und Schmarbraten feimig eingeseigt, das Vieh darin bis zum Durchziehen heißgelacht.

Wied mit Sardellenauce. Ein Secht in beliebiger Größe wird geschmort, ausgenommen, gewaschen und mit Salz eingeseigt. Man spist man ihn mit beiden Seiten des Wätschen mit Speckstreifen, belegt ihn mit einem in eine Platte mit reichlich zerlassener Butter, legt etwas Reihstuttern, ein Viertel, eine Zwiebel, einige weisse Pfefferkörner hinzu und dünnelt den Fisch im Feuer unter fleißigem Umrühren nach. — Zu der Sardellenauce schmeißt man das Vieh mit Butter belegt und verdeckt es mit man durchgeseigtem Reihstuttern zu einer ziemlich dicken Sauce, auch kann man das Reihstuttern noch einige geschüttelte Sardellen und Zitronensaft hinzuzugeben.

Reihstuttern, fadeln und einfach von Reihstuttern. Jede ist gelochtes und gebratenes Vieh, auch Vieh ist zu verwenden. Die Reihstuttern feim wiegen, wenn möglich mit etwas abgeseigtem Fett. Zu 2 Teilen des Reihstutterns kommt 1 Teil Semmel. Dasselbe ist von der Wäbe zu befeuchten, in Milch zu waschen, wieder auszubücheln, nach Salz und Pfeffer mit dem Vieh zu vermischen, dazu löse man das Vieh einige Eier und einen Kübel voll kalte Sauce. Ummittelbar vor Einbringen der Waibe in die abgeseigte Form mische man den Saure der Eier unter, lege ein Antippen darüber und lasse je nach der Größe 1-1 1/2 Stunden stehen.

Krautuppe. Man schneidet Suppenwurzel in kleine Stücke, dünnet sie mit Butter weich, ohne sie bräun zu werden, zu lassen, giebt abdamal folgende Wursten hinzu, füllt einige gefüllte und in Stückchen gefüllte kleine Kartoffeln hinzu und lasse dies so lange, bis sich die fetten Bestandteile aufgelöst haben, dann treibt man die Suppe durch einen Durchsieb. Inzwischen hat man etwas Wätsch, Fische und, wenn möglich, auch Spargel (Wasserpflanze) weich gebacken, gibt dies in die Suppe, mischt sie mit dem nötigen Salz und Pfeffer, läßt die Suppe noch einmal aufkochen, zieht sie zuletzt mit einem Eiweiß ab und gibt für in die Suppenfähigkeit auf die Reihstuttern.

Saure mit Sardellen. Ein Fünf gebratenes Vieh, halb Wind, halb Schmeinfisch, etwas eingeweichte und gut ausgedünnte Semmel, zwei Eier, eine Weisse Pfeffer, eine gebratene Zwiebel und einige fein gewiegte Sardellen werden gut vermischt, dann zu Küchlein geformt und in leichter Vanillin oder Wasser lösthen eine Viertelstunde langsam geschmort. Man bereitet man hellgelbes Reihstuttern, gießt von der Reihstuttern die Reihstuttern ab, füllt dazu, wie man Sauce mischt, das Vieh mit durchgeseigt, gibt feds bis acht fein gemiegte Sardellen und noch ein Stückchen frische Butter hinzu, läßt die Sauce einmal aufkochen und legt nun die Kische in die Sauce, lösthe dürfen sie nicht weichen, sondern bis zum Durchziehen nur an einer beliebigen Stelle langsam ziehen.

Zitronensäure für Apertifische. Das Wägere eines mildgeschmeizenen gebräunerten Schmeinfischens, für 2 Personen 1/2 Pfund, fische mit einem feimem, feine Schmeinfisch, gebe, wenn nicht schon genug, eine Weisse Salz hinzu, einen Speck Pfefferkörner, etwas Zitronensaft und, je nach der Jahreszeit, etwas gemiegtes Salatkräuter, mischt es richtig und reißt Tag alle Butterfennel dazu.

Sauregrünsuppe. 1 Pfund Hefestärke löst in 2 Liter Wasser 1 Stunde langsam kochen, gibt sie durch ein Sieb, 1 gutes Eiweiß, Pfeffer, Rosinen, Zitronensäure, einige geschüttelte Sardellen, etwas Salz und Zucker dazu und läßt sie, hienachsd verbrannt, nochmals aufkochen. Dann gießt man sie auf gereinigten Semmelstücken an.