

Was darf im Weinfelder nicht angebaut werden. Ein guter Weinfelder darf weder Bier noch Brauereien, aber auch kein Gemüße, kein Fleisch, keine Gärten oder gar Hühner und Käse enthalten.

Weinrostein kann jetzt ein zweitesmal abgelesen werden, nachdem das erste Ablesen gleich nach der Ernte vorgenommen worden war; wenn bringt ihn in ein Holz oder eine Korbflasche, die innen lindenweilig zu sein muß.

Geundheitspflege.

Wegen Kreuzschmerzen. Eine sehr wirksame Einreibung gegen Kreuzschmerzen besteht in folgender Mischung: Zwei Unzen Wacholderöl, ein Quentchen Muskatblüthen, ein Quentchen Nelkenöl. Jeden Abend vorm Schlafengehen nehme man einen Eßlöffel voll davon und reibe damit kräftig ein.

Zahlreicher Kaugestalt in der ausgeatmeten Luft bei Zimmertemperatur. Es ist eine bekannte Tatsache, daß bei Zimmertemperatur der Wassergehalt der ausgeatmeten Luft nicht höher ist, weil bei 13-17 Gr. W. die physikalischen Verhältnisse zum Niederhalten des Wasserdampfes nicht vorhanden sind.

Gutes Abtrocknen nach jedem Waschen. Das Aufhängen und Spindeln von Handtüchern ist häufig Ursache von unangenehmen Abtrocknen nach Waschungen.

Keine Rheumatismen. Seltener wird in Städte geschickten, die man so lange festsitzt, bis sie nach geworben, vorant man das Wasser, in welchem die Seltene festsitzt, nicht. Ferner muß man das Wasser darin und Maßnahme dem geschickten Seltene und Wohlsein in einer Kasse alle zusammen und dies oft; wenn man will, kann man dies auch mit Kartoffeln genießen.

Für die Küche.

Wartflöhen als Suppenzutat. Zwei bis drei gekochte Wundbrühen werden kurze Zeit in Milch eingeweicht, mit 2 Eßlöffel Milch, 250 Gramm feinstem gemahlenen Weizenmehl, 2 bis 3 Eßlöffel gekochten Weizenmehls, 1 Eßlöffel gehackter Petersilie noch etwas Pfeffer und Salz leicht vermischt, der Teig in kleinen runden Klößen gerollt und diese fünf ein Stunde in schwacher Fleischbrühe gekocht.

Eingeweichtes Rohfleisch. Die Rohfleischstücke werden gewaschen, gesäubert und in eine Kaltebraten, in welcher ein Stück Butter zerlassen wurde, mit Zwiebeln, ein Korbblüthen, Petersilie, Sellerie und Zitronen zugegeben, im eigenen Safte geküchelt.

Frühlingssuppe. Man löst ein gutes Kilo Butter 10 Tage pöken und 4-5 Tage reichlich kochen, legt man ein Stück Butter dazu, läßt es so lange kochen bis es sich ganz weißlich und läßt es hierauf in demselben Wasser erkalten. Dies gibt einen süßlichen Aufschnitt und wird meist für Junge gehalten.

Seltene Suppe. 1-2 Sellerieköpfe werden sauber gewaschen und geschält und in guter Fleischbrühe vorgekocht. Man gibt eine Zwiebel und einige Schoten Sellerie oder Speck hinzu. Sobald die Sellerie weich ist, entfernt man die Sellerie und läßt die Suppe durch ein Sieb fließen. Außerdem hat man etwas Mehl in Butter warm gerollt und es mit der Suppe über kochen lassen und weiter zubereiten müssen aufpassen lassen. Eine Weile gekochten Rind macht die Suppe weniger streng. Man fördert sie mit gebliebenen Brotkrumen und kann auch Würfel von gekochtem Sellerie hinzugeben.

Sauswirtschaft.

Staus vom Platten. Eineelerin schreibt: Jeder Hausfrau, die im Besitz von zwei Platten ist, möchte ich raten, sich im gleichzeitigen Gebrauch beider zu üben; eine fertigt, die mit seit langen Jahren zur Verwendung gekommen ist. Sind die Platten nicht übermäßig heiß, oder hat man keine ungleiche Beschaffenheit, so weicht man; in solchen Fällen durchschlägt sich in der Regel das Eisen von neuem. Bei der meisten Kollmache jedoch, die nachgeplättet wird, bei Preis und Löhnen, bei Schürzen, Röden, Sommeranzügen für Knaben und Mädchen, endlich vor allem bei Gardinen, Manteaux, Wollentagen, die getrennt sind und also nicht aneinander werden können, wird man leicht lernen, mit beiden Händen zugleich die beiden Seiten zu fügen. Man erspart damit fast die halbe Zeit; die Arbeit einer zweiten Person ist man durch Aufwendung von etwas mehr Kraft und Aufmerksamkeit mit. Außerdem bedarf die Fügung gar nicht mehr, eher weniger Seifenmaterial; denn mit zwei Platten plättet man, da keine Aufnahmen für den einen, während plättender, erdender Arbeit der linken Hand, doch eintreten, natürlich länger als mit einem; es wird also nicht eine so intensive Hitze erforderlich, da die Platten länger im Feuer liegen. Dieses selbst braucht nach Erfahrung bei einem guten Stoff für zwei Platten nicht viel länger zu sein als für einen; es giebt gar nicht länger, wenn man nicht durchaus immer mit zwei Platten hantieren will, sondern sich begnügt und danach richtet, was ein zweites Platten etwa ein und andere Platten sein können.

Reinigung von Glasgefäßnissen. Zur Reinigung weißer Glasgefäßnisse ohne Anwendung von Benzol wird eine Mischung von Essig in heißer Milch empfohlen. Es ist zweckmäßig, dem kalten Bier dieser Mischung ein zu Schmeer geschlagenes Eiweiß zuzusetzen und einige Tropfen Salzwasser zuzusetzen. Die Gefäßnisse werden über die Hände gegossen und mittelst eines Wollputzes, das in die Mischung getaucht wird, abgerieben. Günstig man die Gefäßnisse im Schatten zum Trocknen ant, so bleibt das Kocher weiß.

Im Spigen zu weiden, legt man dieselben 1/2 Meter lang zusammen, färbt Stücke ansehnlich schön, und heftet sie mit einem feinen Baumwolladen an beiden Seiten durch. Man weicht sie in laues Seifenwasser, drückt sie ohne zu reiben aus, trocknet sie kurz und strichend Seifenwasser und spült sie warm, dann kalt rein; auch kann man sie ein wenig kochen. Nach dem Trocknen läßt man sie nicht sehr mit gelochter Seife ein; nach dem Eintröpfeln und Klopfen sieht man sie sehr vorzüglich, besonders am Rande, schon gleich aus. Vor dem Einlegen entfernt man den Fettladen, dann läßt man mit dem möglich heißen Eisen darüber, indem man die Spitze hin und her bewegt. Die Grenzlinie der Spigen stellt man nach dem Waschen wieder her, wenn man die Spigen zuletzt in Kamillentee spült. Für Geruchspigen gibt man etwas klaren, schwarzen Kaffee zum letzten Spülwasser.

Keinere Mitteilungen.

Rezepte von Spiritus. In eine Champagnerflasche gießt man einen Eßlöffel voll Spiritus, dreht die Flasche, sie möglichst in der Hand haltend, rings herum, so daß der Spiritus alle Wände beipflegt, legt die Flasche dann auf den Boden des Kelles, der dieses Ungeheuer birgt, so daß die Flüssigkeitsmischung den Boden berührt und die Äpfel werden in Scharen hinstreichend, sich beipflegt und nicht wieder heraus können. Man verleihe den Flüssigkeitsmischung und wiederhole das Verfahren einige Male, dann wird man den Keller von dem Zeug bereinigt haben. — Eine Krone, in den Keller gesetzt, soll auch in kurzer Zeit Äpfel bereinigen. Wenn man Weides tut, wird man sie sicher los werden.

Stilles Wein. Man löse in einem Viertelliter Wasser 50 Gramm Zucker und vermenge dies mit 12 Gramm gelochten Raif und lasse es einen Tag unter hohem Umhüllen liegen. Hierauf gieße man die Flüssigkeit von dem Bodensatz ab, und erwärme sie, ohne kochen zu lassen, so lange, bis ein Drittel der Flüssigkeit verdunstet ist. Dann lasse man 50 Gramm köstlichen Wein, in Stücke gekochten, hinzu. Diese Mischung bleibt zwei bis drei Tage ruhig stehen, nach dieser Zeit erwärmt man sie gelinde, bis ein gleichmäßige Flüssigkeit entstanden ist. Dieser Wein bleibt kühl und getrunken nicht, übersteigt Dextrin und viel Baumwollfaser und kann ebenso wie diese verwendet werden.

Voricht beim Gebrauch von Parfümen. Die zum Reinigen und Putzen von Maschinen und Transmissionen verwendeten Materialien werden durch den Gebrauch nach und nach mit Öl getränkt und mit ganz feinem Eisenpulver behaftet. Zu diesem Zwecke beugen sie im höchsten Grade die Eigenschaften der Selbstreinigungsfähigkeit. Man hat es sich daher zur Pflicht zu machen, die Aufhängen, welche in metallenen, feineren oder sonstigen feineren Gefäßnissen zu bereiten, sofern man sich nicht der Gefahr aussetzen will, durch Selbstentzündung dieser Materialien erhebliche Schaden zu veranlassen.

Feine Holzarbeit gegen Feuchtigkeit zu schützen. Man reibt die Gegenstände, nachdem sie gut ausgetrocknet sind, mit feinem Strayspulver ein und drückt sie dann ab. Besonders angezeigt ist dieses Verfahren bei Bildnerarbeiten, Rahmen, Wandtäfelchen etc., welche an Wänden aufgehängt sind.

Wasser schwarz zu erhalten. Um den Kaffeeschnee die Schärfe zu erhalten, darf man sie nicht zu sehr abwaschen, und muß von der Schärfe weg, also von links nach rechts putzen. Man bedient sich eines gewöhnlichen Putzbesen mit gemahlener Schwämme. Dieses Putzer poliert die Wässer sehr gut und schärft sie zugleich.



Nr. 7 Halle a. S., den 16. Februar 1907

Braugerstenbau.

Von W. Feuerstein.

(Nachdruck verboten.)

Unter Gerstenbau wird mehr und mehr auf obige Spezialität hingedrängt. Diese will aber ganz andere Effekte als z. B. der Brot- und Futtergerstenbau, welche der Restabilität des Baues wegen nicht aus dem Auge verloren werden dürfen. Die wichtigsten Regeln für diese Art Gerstenbau mögen daher von Zeit zu Zeit wieder bekannt gegeben werden, um möglichst hohe Renten anstreben zu können. Folgenden Punkten ist Bedeutung zu schenken: Sortenwahl, Boden, Düngung, Vorfrucht, Saat, Ernte, Drrsch und Aufbewahrung.

1) Sortenwahl. Für Brauzwecke kommen hauptsächlich in Betracht: schottische Perlgerste, Imperial, Röhrlinger frühe, Kläffer, Hannas und Goldhorkegerste. Eine einmal als zweckmäßig erkannte Sorte soll beibehalten werden. Auf die inoffiziellen Nomenclaturen, wie „Niesensaatgerste“ u. s. w. ist nicht der geringste Wert zu legen.

2) Boden. Ein geeigneter Gersteboden ist ein kalkiger, humusreicher Lehmboden (Ton und Sand).

3) Düngung. Die direkte Strohstoffdüngung ist ungeeignet; dagegen zeigt sich die Gerste unter Düngung gegenüber recht dankbar. Phosphorsäure befördert die Bildung des Stärkemehls. Superphosphat — pro bad. Morgen etwa 2 bis 3 Zentner — ist für die kurze Vegetationszeit der Gerste das geeignete Düngemittel; Chilisalpeter und Kalnit haben mehr Einfluss auf die Bildung von Kleber. Die Braugerste fordert aber statt des Klebers Stärkemehl im Gegenfatz zu der Vorfrucht.

4) Vorfrucht. Die Hauptfruchtfolge begünstigt das Wachsen des Klrantens; deshalb ist die Halm- und Haderfruchtfolge zu empfehlen.

5) Saat. Diese muß aus bestem Saatgut bestehen, so daß die Keimfähigkeit bis zur höchsten erreichbaren Grenze gesteigert werden kann = 99 pGt.! Die Saat stellt also die höchsten Anforderungen an die Vollkommenheit der Körner. Im Interesse einer guten Durchlichtung der Pflänzchen ist eine weniger dicke Saat zu bevorzugen. Die gleichmäßige Verteilung der Saatkörner geschieht durch die Weihenjaat, also durch die Saatkornmaschine; diese bezweckt außerdem eine Sparsamkeit an Saatgut, ermöglicht eine wirtschaftlichere Ausnutzung desselben und ermöglicht eine bessere Reinhaltung des Ackers von Unkraut. Als beste Zeit der Saat ist die mittlere zu bezeichnen.

6) Ernte. Nach erfolgtem Niederschlagen lasse man die Gerste gut austrocknen.

7) Drrsch. Eine diesem vorausgegangene leichte Gärung ist von Vorteil; der Drrsch selbst soll nicht zu früh erfolgen. Die Treure ist zu empfehlen.

8) Aufbewahrung. Bei diesem Punkt werden die größten Fehler gemacht, welche sich vielleicht am schwersten

rächen! Die Körner sind auszusäubern, auszubreiten und fleißig zu wenden, um sie vor dem „Aufblühen“ zu schützen. Sie dürfen also keinesfalls zu „Muffe in Säcke gefüllt werden.“

Im allgemeinen hat eine in allen angeführten Punkten gut behandelte Gerste gleichmäßige Färbung und frohigen Geruch, und die Körner sind kräftig entwickelt und wehlig. In der Brauerei erfährt das Gersteforn noch eine sehr komplizierte Behandlung, zu welcher eine tadellose Vorbereitung unerlässlich Vorbedingung ist.

Wenn diese Bedingungen des Braugerstenbaues von allen Produzenten erfüllt werden, dann werden auch ganz andere Preise erzielt. Bis jetzt ist Bayern in der Braugerstenproduktion immer noch vorbildlich. Muß das so bleiben?

Die Lausfliegen.

(Nachdruck verboten.)

Die Lausfliegen gehören zu den lästlichsten und lästlichsten Tieren unserer Haustiere. Sie schwärmen auf den verschiedensten Haustieren; die bekanntesten sind wohl die Pferde-, Schaf- und Rindensausfliegen. Die Pferdeausfliegen wird 6-9 mm groß. Ihr behaarter Hinterleib ist bräunlich grau, ihr geschlehtes Bruststück braun. Sie hat rotartig gelbe Beine, welche braun geringelt sind. Ihr Kopf ist rund, und ihre Flügel sind breit und stumpf. Man findet die Lausfliegen am häufigsten im Sommer und Anfang des Herbstes und zwar hauptsächlich, wie auch schon ihr Name sagt, auf Pferden. Ihr Stütz ist an der Schwanzwurzel, um den After, an Wauche und an den Seiten des Körpers. Die Pferde werden nicht allein gequält durch ihr Stechen und Blutsaugen, sondern auch durch das Jucken, welches manchmal den Pferden unerträglich wird und sie wild macht. Diese Schmarotzer sind wegen ihrer außerordentlichen Schnelligkeit und Wehndigkeit schlecht zu fangen. Die besten Mittel gegen diese Tiere sind Seifenwasser, womit man die Körperstelle einreibt und kurz nach dem Waschen mittels einer Bürste mit feiner Tuz nach nachreißt, dann auch Kartoffelwasser und Aufblüthen, welche in Essig oder Terpentinöl abgetötet sind. Ein ebenso lästiger Schmarotzer ist die Schaflausfliege, welche vortrefflich und beharrt ist. Ihre Augen sind sehr schmal, der Hinterleib ist fastartig erweitert, der Mittelteil ist kurz und schmal und die Weine sind dick und braun. Sie wird 4-6 mm groß. Am meisten werden die Schafe von dieser Fliege befallen und zwar hauptsächlich auf der Weide. Bei den Lämmern verursachen sie schlechtes Gedeihen und bei den Schoten durch ihr fortwährendes Blutsaugen und Jucken Anfall der Wolle. Gegen diesen Schmarotzer ist eine gründliche Reinigung des Stalles sehr zu empfehlen, da die Schaflausfliegen ihre Maden in Hissen und Spalten und unter Kothhaufen ablegt. Auch Waschungen mit einer Abkochung von Aufblüthen in Essig, Seifenwasser und Terpentin sind von großem Erfolge; vorher



