

durch bienenartige Insekten nicht, sondern im Jernagen selbst, wodurch die Früchte unhaltbar und unverkauflich werden, und diesen Schäden richten nicht die Biene, sondern die Wespen an.

Worte der Krainer Biene. Was uns die Krainer Biene so lieb und was wir uns ihre außerordentliche Gabe, ihre reichlich vorhandene Schwärmlust. Nach den Erfahrungen ist die Krainer Biene die launhafteste Biene. Sie liebt aus ihrem Vaterlande anzukommen, kann sie ohne Schleiher und Rauch behandelt werden. Sie würde sich so nach wohl gut für Anfänger und schwache Zeele unter den Insekten eignen. Leider ist aber die vorerwähnte Zucht durch unzureichende Behandlung durch übermäßige Düngung, durch unzureichende, ungesunde Eingänge ins Winterloch, durch verweiltes Futter, im Winterloch umher zu liegen, nicht auf Schwärme, sondern auf Honig! Nicht vor viele Wässer, sondern nur viel Honig hat, ist Winterflug.

Gesundheitspflege.

Schwee Jähne. Man trauft meistens nach dem Ausfließen und abends vor dem Schlafengehen einige Tropfen Rosmarin-Mundwasser in ein Glas Wasser, behalte einen Schafel der Mischung eine Zeit lang im Munde, damit dieselbe überall gut eindringen kann und spüle mit dem Rest wiederholt den Mund. Der dieses täglich thut, wird bald die wohlthätende Wirkung des Rosmarin auf Zähne und Zahnefleisch verspüren und seine Zähne werden und schon erhalten, solange dies nur irgend möglich ist. Der ungewöhnlich reichliche Speichelfluss des Rosmarin macht dieses Verfahren so angenehm, das der tägliche Gebrauch schon nach kurzer Zeit zum B. V. führt.

Die Bedeutung der Umgebung bei ansteckenden Krankheiten. Wir wissen, daß durch Miasmen und Keimstoffe eine große Verheerung der Umgebung gegenüber der geringen durch Diphtherie und Scharlach stattfindet. Dieses führt Molekelt in der Wien. Medizin. Wochenschrift zum Teil darauf zurück, daß bei Scharlach und Diphtherie strengere vorzuziehende Vorregeln getroffen werden, bei Jena aber nicht. Man nimmt bei Jena bei der Behandlung eine, was noch im 18. Jahrhundert bei den Miasmen, d. h. man trägt sie als unvernünftig an. Allerdings haben bisher die Vorschriftenregeln den Miasmen gegenüber wenig Einwirkung geübt, und man hat deshalb an manchen Orten die obligatorische eingetragene Anzeigepflicht der Miasmen wieder aufgehoben, wie z. B. in Belgien, namentlich mit Utrecht, wie nicht weiter ausgeführt zu werden braucht. Die Weiterverbreitung eines Infektionsstoffes kann selbst durch die besten Maßnahmen nicht verhindert werden, wenn solche zu spät ergriffen werden. Jede Fäule, ob zu spät oder gar nicht ergriffen, treffen bei Miasmen und Keimstoffen zu und befürchten, daß nach der Statistik die Umgebung durch diese beiden Krankheiten häufiger befallen wird, als durch Scharlach und Diphtherie. Jedemfalls muß man die Wohnung ausbrennen, auch der Verabreichung der Miasmen und des Keimstoffes einen geeigneten Ort als Lager zu wählen. Es genügt nicht, daß der langjährige Gewand, das Bekleidungs der Miasmen schäde zeitweise vor einem zweiten Anstrich dieser Krankheit, nicht richtig ist, sondern die sogenannte Immunität gegen Miasmen ist eine weit geringere als gegen Scharlach und Diphtherie, und auch aus diesem Grunde muß nach der Statistik eine häufige Gefährdung der Umgebung erwartet werden.

Gegen Pflüch. Als ein recht zweckmäßiges Mittel bei Pflüch, wo die Schmerzen sehr unangenehm sind und der eine oder andere Schenkel kaum bewegt werden kann, empfiehlt sich die äußerliche Anwendung von Schwefelblende, welche in folgender Weise vorgenommen wird. Ein mehrlagiges zusammengelegtes, längliches Tuch wird mit Schwefelblende befeuchtet und dann mit dem erkrankten Bein gewickelt, daß die schmerzhaftesten Stellen mit dem Schwefel in Berührung kommen.

Für die Kühe.

Schwee Zander mit Hefe. Man löst einen großen Zander aus Haut und Gräten, teilt ihn in zwei gleich große Hälften und wäscht die eine in gleichmäßige dünne Schichten. Aus der anderen Hälfte bereitet man eine harte Isingbermasse. Man wiegt das Fleisch, vermischt es mit etwas warm gerührter Cardubenbuter, feinen gewaschenen Kräutern, Petersilien, Sahne, Eiern und geriebenem Semmel. Eine Schicht Isingbermasse vermischt man mit Butter ausgegossen, mit einer Schicht Hefe bestrichen, diese mit Hühnerfleisch, nachdem man es mit Salz und etwas Pfeffer gewürzt hat, belegt und nun schichtweise so die Schicht gefüllt. Man streut auf die Oberfläche eine Mischung von geriebenem Semmel und Butter an, häuelt Krebsbutter darauf und bäckt nun das Gericht in den Ofen. Es wird in seiner Schicht mit einer Krebsbutter serviert. — Krebsbutter. Man bereitet weißes Schwämmen, vermischt es mit Weizen oder Hafer, etwas Petersilie, Kümmel, einem Schilling Wodka und Salz, fützt vor dem Anrichten fünf man Krebsbutter, weizen Pfeffer und nach Geschmack Zitronensaft hinzu.

Zur Verwendung der Tranchenflöhe. Die dünne Oberhäute (gelb) sind sehr abgeschliffen und in Stücke geschnitten. Wenn man diese Stücke in Essig thut, so bekommt man einen gut duftenden Limonaden-Essig, der sich im Sommer auch sehr gut als Zusatz zum Kaffeegetränk eignet.

Buttermilchsuppe. 2-3 Schoppen Buttermilch rühre man mit 2 Eigelb wohl durch ab, rühre etwas Mehl dazu und löse dies unter Rühren auf. Hierauf lege man noch Bedarf und rühre über gerührte Brotkrumen an.

Wilde Gans. Im Herbst werden zuweilen auf ihren Wanderzügen wilde Gänse erlegt, und wenn eine alte aus ihres trüben Geschicks wegen kein Verablassen ist, so gibt eine junge doch einen angenehmen Weiler, der besonders gut und zart ist, wenn man diesen drei oder vier Tage lang einbrütet, und dann brät. Zuerst gemischt wird die wilde Gans wie die zahme Gans, doch kann man das Fleisch nicht brauchen. Zu der Weige schneidet man Wurzelwerk und Zwiebeln, sowie eine Zitronen in Scheiben, focht dies mit etwas Majoran, Dymian und Petersilie, Weizen und Salz, etlichen Pfeffer, Pfefferkörnern und Wachholderbeeren in 1/2 Liter etwa 1/2 Stunde lang, läßt sie auskühlen und rührt die Weige über die Wärme. Erst dann kann man auch letzten Weinleinen oder Weizenwein nehmen. Nach Verlauf von drei bis vier Tagen nimmt man die Gans, die täglich umgebenet werden muß, heraus und brät sie mit Butter und ein paar Löffeln voll von der Weige gar. — Sehr gut schmeckt Kastanienpüree und Kartoffelsalat dazu.

Kurwürdiges Sichelblutkrankheit. Das Sichelblut gibt den feinsten Blügelkaffeebraten und ist jung ein wunderbarer Genuss. Reitere Tiere lassen sich aber, da das Fleisch an sich viel zarter als Mergelschiff ist, auch gut verwerten und geben eine gute Suppe und das nachgehende Pfefferöl, das in den Ostseeprovinzen, wo viele Sichelblüter sind, in verschiedenen Variationen beliebt ist. Es ist am wohlgeschmecktesten, wenn man die gut abgehängenen Sichelblüter nach dem Säubern usw. brennt, die Weißhäute sichtlich zurecht schneidet, die Keulen usw. auslegt und alles eine Nacht mit Zitronensaft befeuchtet oder mit leichtem Weizenbrot befeuchtet lassen läßt, an anderen Wörtern gut abwäscht und das Ganze mit 1/2 Pfd. Butter, 1/4 Liter saurer Sahne, einigen gut abgewaschenen, feinst gemiegten Carotten, etlichen Champignons, geriebenen Zwiebel (siehe nur die Pfefferbeeren), Kapern, Salz, 1/2 Liter Bouillon, die man aus den Wurzeln (Hals, Wangen, Knochen usw.) gewonnen, durchsicht und zum Einbraten etwas geriebenen Semmel dazu gibt. Man richtet das Frühstück an besten in einem Weizenkorn an.

Gedämpfte Weibchen. Eine gedämpfte Weibchen wird mit fein geschütteltem Speck recht leicht gebrät. Dann macht man 120 Gramman Butter in einer Kasserolle braun, gibt 1/2 Liter dicke Sahne und etwas Salz hinzu, legt die Weiber hinein und läßt sie eine halbe Stunde braten. Wenn sie braun wird, so bestreut man sie mit etwas gelobtem Pfeffer und läßt sie noch ein wenig braten. Vor dem Anrichten thut man an die Sauce einen Eßlöffel Koriander. Der drei Zitronensaft.

Haushaltswirtschaft.

Reines Kalchmir reinigt man durch tüchtiges Abreiben mit Weizen- oder Kartoffelmehl, worauf man ihn gut in Wasser ausklopft. Weiteranwendung ist bei Kalchmir, wenn tragen unzulässig zu vermeiden, da er dadurch gelb und unangenehm wird. Gift das Abreiben mit Weizen nicht, so laufe man die Reinigung auf chemische Weise vorzuziehen.

Mittel gegen den Gichtkranke. Als einziges Mittel, um den charakteristischen Gichtkranke zu beseitigen, gilt das Aufwaschen mit Eisenwasser, dem etwas Chloroform zugefügt wird. Nach vollständigen Abwaschen und Warten ist dann der weiche Schwamm den das Ankleben zeigt, mit Schmirgelpapier abzuwischen. Legeres ist allerdings eine mühsame Arbeit, die bei starker Wiederholung zu schneller Abmühsung des Vieleschickes führt. Aber als einmalige gründliche Reinigung ist das Verfahren mit beständigem Erfolg anwendbar.

Um alte helle Lederhandschuhe zu verwenden. Schneidet man diese in Streifen, durchsicht diese in der Mitte mit Nadeln und zieht einen jeden Faden oder noch besser bündeln Bindfäden durch. Die Streifen von drei Paar Handschuhen genügen, um einen praktischen Fingerschutzwand zu erhalten. Sind alle Streifen eingestrichelt, so bindet man sie nun fest zusammen und der Fingerschutzwand ist fertig.

Ungeordnetlich haltbaren Bindfäden. haltbarer noch als die sogenannte Zunderfäden, gewinnt man, indem man ein gutes Leinwand in Wasser auflöst. Wird der Bindfäden in diese Auflösung gelegt und nachher getrocknet, so ist er unzerstörbar.

Ungeordnetlich haltbaren Bindfäden. haltbarer noch als die sogenannte Zunderfäden, gewinnt man, indem man ein gutes Leinwand in Wasser auflöst. Wird der Bindfäden in diese Auflösung gelegt und nachher getrocknet, so ist er unzerstörbar.

Kleinere Mitteilungen.

Aromatisiertes Kucherpapier. Man tränkt weißes Filterpapier in einer konzentrierten Lösung von Salpeter in Wasser, läßt dasbleibe trocknen, und imprägniert es sodann mit einer Lösung von frischem Ätheröl oder auch von verestertem Terpentin in Weingeist. Das Papier wird nun solange an einem warmen Orte gehalten, bis es keine Weingeist vollständig verloren hat. Stückweise angebrannt entwickelt es einen erfrischenden Wohlgeruch.

Zunderhafte Getreidekörner. Weizen bauerhafte Getreidekörner kann man einfach dadurch erhalten, wenn man einen Weizen von 1 kg guter Eichenrinde in 12 Liter Wasser macht und die hierzu bestimmte Weizenwand zwanzig Stunden darin liegen läßt. Die Weizenwand wird dann in reinem Wasser ausgewaschen und getrocknet, dadurch wird die Weizenwand, bestehend aus der Saad von Weizen getrocknet und überhaupt unzerstörbar.



Nr. 19 Halle a. S., den 11. Mai 1907

Arbeitskalender für den Monat Mai.

Von G. Römer.

Der Landmann hat die Bestellung zu beenden. Untersaat von Weizen, Hafer, Weizen, Buchweizen, Mais und Zunderhirse. Nachlesen schließt aufgekangener Zunderhirse. Kohl und Tabak ist auszupflanzen. Wicken, Kohl, Kartoffeln, Hafer, Tabak sind zu begheden, Kartoffeln zu häufeln. Saat von Johannisroggen zu Ende des Monats. Leberack muß jetzt schon dem sich zeigenden Luftkrank gewehrt und gejätet werden; wartet man zu lange hiermit, so wird man am Ende nicht mehr Herr über die ungetriebenen Gänge des Ackers, und man macht sich Schaden an der Saat. Der erste Schnitt von Grünfütter beginnt. Der Landwirt ist darauf bedacht, den jungen Pflanzen die nötige Nachhilfe zu gewähren. Die Sommergetreidearten, welche infolge von Nahrungsmangel fränkeln, können durch eine Hilfsdüngung mit Gülle oder dem leichtlöslichen Gullipalper noch eine Nachhilfe erhalten, bei den Winterarten ist es jedoch bereits zu spät. Bei Tabak- und Maisbeeten werden zu dicht stehende Pflanzen ausgezogen und verpflanzt. Ende des Monats kann mit dem Auspflanzen aller frohenempfindlichen Kulturpflanzen begonnen werden. Die Weidenbefäuerung wird nur mehr bei langandauernder Trockenheit vorgenommen. In den Hochgärten müssen die Staugenernisse aufgestellt werden. Jetzt ist es höchste Zeit, Senfen, Ruchen, Gabeln zur Gewerke in Ordnung zu bringen und Fehlendes zu bestellen.

Wienbau. Jetzt beginnen die Weiden bei warmer Witterung stark zu treiben, und nachdem die jungen Triebe eine Länge von 15 bis 20 Zentimeter erreicht haben, soll man den Ausbreiten beenden werden. Gegen Ende des Monats beginnt das Anheften. Auch ist, wenn die Witterungsverhältnisse es gestatten, die zweite Bodenbearbeitung, leichtes Hacken mit der Haue, vorzunehmen. Im Mai beginnen schon die Feinde des Weizenhirsches ihr verderbbringendes Werk. In den ersten warmen Nächten dieses Monats erscheinen die kleinen Schmetterlinge des Heuwurmes; gegen diesen gefährlichen Nebenfeind muß schon jetzt der Kampf beginnen.

Weinzell. Bei zur längeren Lagerung eingefestertem Weine ist vor allem darauf zu sehen, daß die Fässer spundvoll gehalten werden können, da sich sonst auf der dem Luftzutritt ausgesetzten Oberfläche des Weines Kulturen und auch Essigpflanzen bilden. Gewöhnlich werden die Weine alle 8-14 Tage nachgefüllt.

Im Obstgarten belege man die schon früher aufgegebenen Baumstümpfen mit kurzen Mist es darf dies auch bei jungen, selbst frisch gepflanzten Bäumen geschehen. Der Mist wird durch Regen aufgelangt und abgeführt, er hält aber auch die Feuchtigkeit zurück, was besonders für neu gepflanzte Bäume von Wichtigkeit ist; befeuchten diese man bei trockenem

Weiter das Wasser nicht. Mit Veredeln von Äpfeln und Birnen kann noch fortgeführt werden, frühere Veredelungen sind nachzugehen, und der Verband nach Bedürfnis zu lockern. Wilde Triebe, junge überflüssige Triebe und Wurzelansätze müssen entfernt werden. An schwächlichen Formen oder Stämmchen pflückere man die überflüssigen Triebe zunächst nur, um mehr Blätter zur Ernährung zu behalten. An jungen noch wenig entwickelten Formstämmen sind die Blüten zu entfernen, ebenso sind die Blüthen und Ährchen, sofern sie zu dicht stehen, auszubrechen. Auch am Weizenohr sind alle überflüssigen Triebe zu entfernen, doch lasse man die Himmlerchen die zwei kräftigsten Wurzelköpfe als Tragholz fürs nächste Jahr stehen.

Gemüsepflanzen. Die Arbeit, die hier des Gartenbesizers für diesen Monat harri, ist keine geringe. Da ist zunächst die richtige Zeit des Ertrabens- und Bohnenlegens gekommen. Man lege von 14 zu 14 Tagen, um bis Juli immer dieses Gemüse zu haben; früher aufgegangene sind zu häufeln und zu stüpfeln. Beim Erzen und Pflücken der Gemüsepflanzen lasse man es nicht an der nötigen Sorgfalt fehlen. Hauptbedingung ist, daß die Wurzel festrecht, nicht gegen in die Erde kommt. Frisches Ausbimmen, Lodern, Reinhalten und Gießen — solange Frost zu befürchten ist morgens und abends — der Saatbeete und gepflanzten Gemüse darf nicht veräuert werden; ebenso ist den Pflanzen von Zeit zu Zeit ein Düngung zu reichen. Gurken und Kartoffeln verlangen ein Anheufeln. Für Herbst- und Winterbedarf moche man Ausflüchten von Endivien, Salat, Mangold, Spinat, Nadies, Rettich, Kohlrabi, rote Rübbe, Karotten, Spitzreben, Gurken, Kürbisse usw. Auch verabfäume man nicht das Regen später Kartoffeln. Gegen Ende des Monats pflanzt man auch Zwergbohnen, Gurken und Melonen aus Topfen auf entsprechend vorbereitete Beete; ebenso Tomaten an den wärmsten Ort des Gartens, wozüglich als Spalter an eine Mauer. Erden sind zu entpüngen; dadurch gezwungen, Seitentriebe zu machen, vergrößert sich ihre Tragfähigkeit. Die Erdbeeren müssen nun fleißig begossen und gebüngt werden; die ersten Ausläufer werden entfernt. Beim Eraben der Beete lasse man sich die kleine Mähe nicht verdrücken, Gengerlinge auszuweichen; Schnecken suche man früh morgens von den Pflanzen ab, Nachtschnecken findet man unter ausgelegten Brettlücken; auch streue man Weizenkleie, nach deren Genuss die Schnecken zugrunde gehen. — Die Treibhüsen sind in diesem Monat sehr reichlich zu lüften und je nach Bedarf morgens oder abends zu begießen. Gegen Ende des Monats bei warmer Witterung thut man gut, mittags die Fenster gänzlich abzuliegen. Gurken und Melonen dagegen behalten noch die Fenster, werden nur hoch gelüftet und gegen Mittag leicht schattiert. Unter die Melonenfrüchte lege man zeitig Spitzrebenfrüchten oder Glas.

Der Biergarten erhält nun jene Ausschmückung, die ihn uns während des ganzen Sommers lieb und wert macht. Gemüshäcke stellen, so solche von Gerainen und Canna,

