

Erbsenbrühe. Man kocht mit etwas Butter, Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilie, Sellerie und Peters zu Schaben geschüttelt ab, gießt 2 Liter Wasser dazu und läßt 1 Pfd. ganze, getrocknete, gelbe Erbsen darin so lange kochen, bis sie weich sind, worauf man sie ausgedrückt durchsiebt und die Brühe verwendet.

Wahrsagen. Die sogenannte kurze Rippe wird von den Knochen abgelöst, von 1/2 Liter ungelährer Milch durch Schaben geschüttelt, dieselben nach geklopft, mit Salz, Pfeffer beiseite, in gelochter Butter umgerührt und einige Stunden auf einander gelegt, damit sie weiche werden. Man wird in einer klaren Kasserole Butter zerlassen, die Schaben hineingelegt, zugedeckt und auf beiden Seiten schön braun gebacken. Nach einigen Minuten sind sie fertig. Der angebröckelte Saft wird mit einem Eßlöffel Milchbrühe und einigen fein geschüttelten Zwiebeln angedünstet und dann über die Schaben gegeben.

Krebse gefodt nach Pariser Art. Für 10 Personen. Zeit der Bereitung 1 1/2 Stunden. Man bringt zu 30 Liter Wasser eine aus 1/2 Liter Wasser, ebenwiel Essig und leichtem Weisswein bestehende, mit allerlei Suppenwürzen und Suppengrün gewürzte Brühe mit Kochen und Schütten die Krebse hinein, die man in der Brühe offen rot werden und vorberst gut zehen läßt. — Zu dieser Zeit hat man eine sehr feine Bechelle aus Vieh's Fleisch zerhackt mit weichen frischen Suppenwürstchen 30 Minuten gefodt, in die man nun die Krebse noch 10 Minuten tut und fodernd erhält. — Sie müssen darauf in dieser Brühe abkühlen, werden abgetropft, pyramidenförmig angeordnet und mit Butter und Petersilie serviert. — Durch diese Rodweise erhalten die Krebse einen eigentümlich feinen aromatischen Geschmack.

Küchelpfanne. Man stellt auf ein Backblech 10-12 Kefel in den Schalen und läßt sie in der Dampfröhre weich kochen. Dann zertrümmert man sie durch ein Sieb, rührt mit drei Eiern 100 Gramm Zucker zu Schaum, gibt die durchgeseihten Kefel, eine Hand voll Vanillin, eine Hand voll geriebene Mandeln, zwei Eßlöffel Mehl und zuletzt den Schnee der drei Eier in die Schüssel, gießt die Masse in eine mit Butter geöltete Porzellanform und läßt sie schon in der Röhre aufsteigen.

Wohlbekanntes Kalbsbraten. Wenn die Kalbsbraten weich geloten sind, wird, so lange sie in der Dampfröhre weich kochen, in Butter dann in fingerdicke Scheiben geschnitten und mit Salz und Pfeffer ein wenig bestricht. Nach vollständigen Erkalten werden die Scheiben in verhältniß Ei und feingeriebenen Semmelbröckeln, welche mit etwas Mehl verlegt sind, angewendet, in heißem Schmalz hellbraun gebacken und mit etwas Zitronensaft gewürzt.

Wohlbekanntes Kalbsbraten. Zwei Kalbsbraten werden in lauwarmem Wasser von den Knochen getrennt, mit Zitronensaft und Pfeffer gewaschen, in Butter gebräunt, in eine Schüssel getan, mit Salz und einem Kochlöffel Zitronensaft gewürzt und hierauf je ein feiner Eßlöffel voll auf vorher abgeriebene und in Milch getauchte Semmelbröckeln gestreut. Diese Scheiben bedeckt man hierauf mit ebenwiel und unbedeckten, genau auf ihre Unterlage passenden Scheiben und deckt beide ein zusammen, wendet sie nach allen Seiten in stark verpöhrte Eier und läßt sie in heißem Schmalz schon gelb.

Hauswirtschaft.

Das Wuschreiben der Hände beim Waschen läßt sich hinterrücken durch wiederholtes Einreiben der oberen Handfläche vor dem Waschen mit einer schwachen Lösung von Seife in Spiritus.

Türkischroter Porzellanfist. Ein durchlöcherter Kist, welcher wie gewöhnlicher Porzellanfist benutzt wird, kann auf folgende Weise erhalten werden: In einer geschlossenen Flasche läßt man 75 Teile in Stücke geschnittene Kautschuk in 60 Teilen Chloroform auf, läßt noch 15 Teile Nachsit hinzu und läßt dies dann so lange in der Kälte stehen, bis sich alles aufgelöst hat.

Ein Auswischen, Einieren, Epulshühnchen etc. geht sich oft ein fetter Schmalz an, den man mit Salz, Soda und Weine nur länger eintreibt; nimmt man dagegen ein weiches Kerpen und rührt ein wenig Kapfen Petroleum dazu, so genügt ein einfaches Auswischen und Wuschreiben mit Wasser.

Waschen der Hantelstücken. Viele meinen, Wuschstücke müßten nur in kaltem Wasser gewaschen werden, das ist ein Irrtum. Für weiche Hantelstücke man heiße Seifenlauge, für hartere lauwarme. Man läßt sich auch davon, die Hantelstücke zu reiben, dadurch weicht sie ihre Beschaffenheit und Schmutzhaftigkeit, die Reinigung wird vollständig ohne zu hartes Reiben mit Seife eingereicht werden. Sehr sorgfältig muß die Weiche gewaschen werden, zuerst mit lauwarmem, dann mit kaltem Wasser, um alle Seife vollständig zu entfernen, und besonders Aufmerksamkeit erfordern auch die Fäden der Weiche. Es muß an einem sehr kalten Orte gelassen in der Weiche, daß die einzelnen Stoffe sich an feiner Stelle trennen und die Luft überall Zutritt hat, auch darf man die Weiche durchaus nicht ausziehen. Sie wird also ziemlich lang ausgehängt werden und liegen dabei die Stoffe aufeinander, so trocken Wasserfreier ein, und die Weiche wird auch fertig.

Druck und Verlag von W. Kutschbach — Verantw. Redakteur: Dr. Ludwig Stettin, beide in Halle a. S.

Medicine Marmorplatten zu reinigen. Gelächter pulverisierter Kalk und Weinierebe zu gleichen Teilen, rührt davon mit Regenwasser einen dicken Brei, streicht diesen ziemlich dick und gleichmäßig auf den Marmor, läßt ihn zwei Tage darauf und beschneidet ihn, so oft er trocken, immer wieder. Nach dieser Zeit läßt man die Masse hart und trocken werden, reibt sie dann mit einem weichen Tuch ab und poliert den Marmor mit einem Schellack- und Eselmehlbrei. Ob man diese Reinigungsunternehmung, überzeugt man sich, daß die Platte aus echtem Marmor ist; künstlicher Marmor verliert die Behandlung nicht.

Wohlbekanntes Kalbsbraten vor dem Einlaufen zu schützen. Man gießt sie durch lauwarmes Wasser; dann wird der Stoff in feuchtem Zustande gerollt und auf der Reifeleite über Filterpapier oder einen reinen Tuch gebügelt.

Kleine Nützlichkeiten.

Praktische Verwendung alter Sachen. Jedes alte Kleidungsstück, welches man nicht mehr zu gebrauchen beabsichtigt, wird in Wasser, Natronpulver oder dergleichen Reinigungsmitteln, je nach der Beschaffenheit des Stoffes gewaschen, manches veraltete Stück kann man ja auch jetzt leicht selbst aufarbeiten; beim Einlaufen der Hände im Drogengeschäft braucht man sich nur genau nach dem auf den Rücken vorgeschriebenen Rezept zu richten. Die Sachen werden natürlich auseinandergerannt, die höchsten Teile herausgeschneitten und das Äußerste für sich gereinigt. Ältere Sommerkleider, Schürzen, kurzum alles, was sich zum späteren Scheitern noch verwerten läßt, wird sauber gerollt und kommt dann bis zum eventuellen Gebrauche in einen feinen Leinwand- u. f. m. Die weil man durch diese Vorkehrung, die wenig Mühe macht, die Arbeit kann je nach und nach geschoben — dem Wäsche erparen, — die Scheitern weichen herausgeschneittenen Stoffstücken geben immer noch, einander genäh, weiche Läder zum Aufreihen der Parkettfußböden usw. andere Stücke geben Aufklappen usw. Alte Gardinen, Vorhänge oder Bettlinder, groß ausgebleicht, sind ein guter Schutz zum Bedecken der Polstermöbel und beim Abwaschen fast unentbehrlich. Karugen, das Hüten, das eine feinege Hausarbeit gut nicht als besondere Arbeit rechnen darf, kann in wenigen Stunden kann man darin viel leisten, erhält, hart, und so unmodern und ospant es jetzt auch ist, so macht es doch Freude, beson ders wenn wir damit die Verwendung und ein Lob des Batten erlangen, denn längst hat man beim Verbräuche des lauberen Stoffes, den wir un fernem Tante entnehmen, die Mühe vergessen, die uns das Aussehen trennen und Wäsche bestellen einmal verursacht hat.

Verbreiteter Misthauch. Es ist bekannt, daß Misthauch noch vielen Vögeln noch den Fleder hat, daß er von der Fruchtigkeit schnell zerstört wird. Dieser Umstand kann durch Schmelzung beseitigt werden; geschmolzener Kalkabfall ist von diesem längerer Dauer als ungeschmolzener.

Bestimmung feuchter Zimmer. In dem Zimmer, welches man bestmöglichen will, schließt man Türen und Fenster, stellt in der Mitte des Zimmers ein altes Porzellanstück, Teller oder Napf etc., legt über zur Seite einen Eschkelchen oder dergleichen darauf, auf den man legt man Schweißloden, zündet sie an und verläßt nun schlammig das Zimmer, die Tür fest schließend. Nach einigen Stunden sind alle Bakterien und Pilzsporen vernichtet, und man kann nun das Zimmer wieder betreten und die Feuchtigkeit selbst bewältigen, indem man in einen eigenen Kochtopf, für ein großes Zimmer einen Vier Eckenmaß geschmeid, gießt — der Topf muß aber so hoch sein, daß er nur durch den Spitz bis zur Hälfte gefüllt ist, — und dies dann in eine unbedeckte doppelt so große, fele irdene Schüssel stellt, die man reichlich mit Sand füllt, um etwaige Feuergefahr vorzubeugen. Nun zündet man den Spiritus an und bleibt im Zimmer, bis er abgebrannt ist, worauf man die Türen und Fenster öffnet. Durch dieses einfache Verfahren werden Luft und Wärme vollständig trocken.

Glühbirnen-Flakardbände rot zu färben. Sobald der Ball fertig geschliffen, wird er in ein Gefäß gelegt und löst mit Wasser übergeben, bis er von demselben bedeckt ist. Für einen Flakardball genügt der Saft von zwei Kirschenblättern voll Essig und 1 Gramm Anilinfarbstoff. Zu Godefort nehmen man Corallin, zu Amaranth Corin, zu Carmosin Fuchsin. Hat der Ball die gewünschte Färbung angenommen, so wird er mit klarem Wasser abgepült und nach dem Trocknen mit Seife und Weine stark poliert.

Grasfäden Notwein erkennt man leicht, wenn ein Restchen des Weines in einer auf heißen Wasser schimmenden Porzellanplatte ruhig stehen veranlaßt wird. Grasfäden Notwein läßt dabei einen schönen, roten Rand auf dem Gefäß zurück; edelwürdiger dagegen gibt dunkle, bräunliche Ränder.

Grünes Algenpapier wird bereitet, indem man schwarzen pulverisierten Pfeffer mit Zuckerlösung in einem eben noch heißeren Zeige anmacht und diesen mittelst breiten Pinsels auf glattes Papier trägt, daß er ausgehoben wird. Beim Gebrauche wird das Papier mit Wasser befeuchtet und auf einem sauberen Teller ausgebreitet.

Wohlbekanntes Kalbsbraten wider weiß zu machen. Man läßt in reinem Wasser so viel Mann zersehen, als jenes von diesem aufgenommen kann, dann läßt man die Wäsche einmal aufsteigen und legt das zerweichte Kalbsbraten hinein. Nach dies ungelährer eine halbe Stunde darin gelassen, so nimmt man es heraus und reibt es flüchtig mit so auf wollenen Lappen, spült es dann wieder ab und läßt es zwischen einem leinenen Tuche trocknen.



Nr. 39 Halle a. S., den 28. September 1907

Arbeitskalender für den Monat Oktober.

Von G. Hömer.

Nachdruck verboten.

Näher und näher rückt der Winter, doch gibt es noch immer draußen für Pflug und Gage genug zu tun.

Der Landmann beendet die Winterarbeiten, die Kartoffelernte nimmt ihren Anfang. Alle Abzugsgräben müssen ausgeräumt werden; auf nassem Boden veresse man auch nicht das Anfertigen von Wasserfurchen mit dem Pfluge oder der Gade. Je nach der Witterung und dem Stand der Nüssen beginnt das Anheben Mitte oder Ende Oktober. Die Blätter, welche nicht verjütert werden können, säenert man ein. Die Nüssen finden in einem frostfreien Keller oder in Erdmieten ihren Überwinterungsplatz. Auch Wärdern und Stoppelrüben werden eingeerntet. Vom Stoppelfeld gibt es manchmal noch einen Schnitt oder man läßt ihn abweiden. Das nötige Quantum von guten Saatkartoffeln und Samenrüben für das nächste Jahr sollte jetzt, zurzeit der Ernte dieser Früchte, weil am bequemsten und vorteilhaftesten durchführbar, gesichert werden. Als Saatkartoffeln sollen nur vollkommen ausgewerite, ganz gesunde und mittelgroße Knollen verwendet werden; man sondert dieselben am besten gleich bei der Ernte von den übrigen ab. Die Aufbewahrung von Saatkartoffeln muß derart geschehen, daß dieselben keine Keime treiben, weil dadurch die Keimkraft geschwächt wird. Als Samenrüben sind ebenfalls nur vollkommen reife normal gewachsene, mittelgroße und gesunde Nüssen zu wählen. Aufzubewahren sind sie in gleicher Weise wie die Saatkartoffel. Mit dem Abräumen des Hopfenfeldes wird jetzt begonnen. Die Tabakernte naht und ist besonders bei den aufgehängten Tabakstauden für guten Luftzug zu sorgen.

Die abgeräumten Acker, sowie eventuell noch vorhandene Stoppelfelder werden umgepflügt oder geschält. Das Mistfahren wird fortgesetzt. Die Getreidebedienen sind zu unterziehen. Unverzüglich ist jetzt das starke Bewässern der Wiesen, namentlich mit Kribowasser; die Gräben müssen gehörig gepulvt werden, vermehrte Wiesen sind zu eegen. Wiesen, bei denen eine Bewässerung nicht möglich, werden mit Kompost, Straßentot, Kalk etc. nasse Wiesen mit Kalk und Mergel gedüngt.

Weinbau. Der Oktober bringt die eigentliche Weinesele. Wo nur eine Sorte angepflanzt ist, kann ununterbrochen gelesen werden. Meist wird es notwendig, eine Ansele vorzunehmen. Zuerst ist es notwendig, die schwarzen Trauben vor den weißen zu lesen und ertere zu Notwein, letztere zu Weißwein abzufordern. Auch bei den einzelnen Sorten ist das Sortieren oft nötig. Durch die Ansele ist es möglich, einen höheren Ertrag zu erzielen, weil Edelweine besser bezahlt werden als Mißlinge. Nach der Weinesele werden die Reststücke angehäufelt, die Wähe ausgezogen und abgeräumt.

Im Keller achte man auf eine gleichmäßige Temperatur von 12-15° R., um eine vollständige Vergärung der Weine herbeizuführen. Wo es nötig ist, muß sie durch regulierbare Kellerräden geregelt werden. Doch Lüften der Kellerräden darf zeitweilig nicht übersehen werden. Obstgarten: Die Hauptarbeit ist die Ernte des Winterobstes, welches in trockenem Zustande geschnitten und unter Dach gebracht wird. Das Pflanzen der jungen Obstbäume ist demnach vorzunehmen. Obststräucher sollte man überhaupt bloß im Herbst pflanzen. Die Ansaat von Obstbäumen oder Steinen, will man sie nicht einlassen, ist bald zu beenden. Zum Schutz gegen die flügellosen Weibchen des Frostspanners sind Papierbügel an die Stämme zu legen und mit Nansenlein (Bromalalein) zu beschriften. Die Rinde alter Bäume ist bei feuchter Witterung abzutragen und samt den in ihren Spalten überwinterten wollebenen Insektenlarven, Puppen und Eiern zu verbrennen. Nach dem Abtragen ist ein Kalkstrich zu geben, welcher die Insekten abtötet und, Moos und Flechten vernichtet, für eine glatte Rinde sorgt. Junge Bäume an Straßen und in Feldern sind durch Luftbinden mit Doornenreiß, im Notfall auch mit Stroh, vor den Angriffen der Sägen zu schützen. Die Baumstämme alter Bäume sind behufs Vernichtung der nahe dem Stamme in der Erde überwinterten Insekten umzugraben und, bei jungen Bäumen, mit Dung zu decken. Alle Beerenobstplantagen sind baldigst zu schneiden, zu düngen und der Boden umzugraben. Die Rämme der Gärten und Baumstämme sind nachzugehen, damit sie die Insekten sicher abhalten.

Im Gemüsegarten wiederholt sich die Pflege und Bearbeitung der Beete, wie im vorigen Monat angegeben. Die Jagd auf Ungeziefer ist ohne Unterlaß fortzusetzen. Winterarbeiten sind auszuführen, zu reinigen und zu beenden. Aufnehmen von Sellerie und Winterrettich vor dem Frost. Abkneifen des Spargelkrautes einige Zentimeter über dem Boden, sobald die Beeren sich dunkelrot färben. Tomaten reifen an trockenem temperiertem Orte gern nach, daher die blaugroten Früchte zu gunsten der anderen abnehmen. Abgetragene Gemüsebeete werden von den Pflanzgeräten gereinigt, tief gegraben und den Winter über in rauher Scholle liegen gelassen. Im Oktober kann mit dem Einwintern mancher Gemüse begonnen werden, wiewohl man besser dieselben so lange als nur möglich im Freien läßt, denn nach immer nehmen sie an milden Tagen zu an Größe und Wohlgeschmack. Beim Einschlagen von Gemüse in Erdmieten entfernt man die unteren, losen, abgedrohenen oder angefaulten Blätter, die an den Wurzeln hängenbleibende Erde lasse man hängen. Man pflanze so, daß die Pflanzen sich nicht berühren, ohne aber großen Zwischenraum zu lassen. Das Gemüse werde nur sortenweise eingeschlagen, ein heller Tag sei für diese Arbeit, wenn möglich ausgenutzt. So lange das Wetter noch gut ist, bleibe jede Decke weg, erst wenn Schnee und Kälte kommen, decke man. Der Erdwoll



schützt gegen rauhe Winde, gibt aber auch für quer überliegende Stangen, Bretter und dergleichen eine Unterlage, um das Gemäße nicht zu drücken. Beim Einwintern der Wäben, Netze, besonders aber der Netze, hüte man sich, die Knollen zu verletzen, denn es tritt hier nicht leicht Fäulnis ein, sondern letztere verlieren auch leicht ihre Farbe. Sellerie kann auch bis in den November stehen bleiben, denn er nimmt bei guter Witterung immer noch zu. Wie erimmert an das Einlegen der Schnittlauchbüsche, um sie im Winter treiben zu können.

**Blumengarten.** Je nach der Witterung wird auch im Blumengarten die Lieberwinterung geübt. Die im Freien aufgestellten Zimmerpflanzen sind heranzuziehen, Dahlien, Begonien, Gladiolenknollen z. auszubilden, das Kraut abzuschneiden und an luftiger Stelle abtrocknen zu lassen. Tulpen, Hyazinthen, Crocus z. können noch gelegt, Bergischmeinnich und Stiefmütterchen z. gepflanzt werden. Bei eintretendem Frost sind dieselben leicht mit Tannenreisig zu bedecken. Auch denke man schon jetzt an den Schutz der Rosen. (Schluß folgt.)

**Landwirtschaft.**

**Wiesen- und Ackerbau von verhaltenen und überdüngten Wiesen bezw. Feldern.** Darf man Wiesen- und Ackerbau, welches verhehrt und überdüngt wurde, ohne nachlässige Folgen fürchten? Es ist sicher, daß überdüngtes Futter nicht ohne vorhergehende Reinigung und auch nur mit Vorsicht verfüttert werden darf. Das überdüngte Futter sollte zunächst als abgemähtes durch Regen abgewaschen werden. Kommt kein Regen oder sind verweilt die unteren Partien noch mit Schlamm überzogen, so muß das Vieh schon auf der Wiese täglich geschüttelt werden. In der Scheune ist es entweder mit der Hand zu deckeln und auszuföhlen oder über eine Drechmaschine mit Strohschütten und Ventilator laufen zu lassen. Am liebsten geht man, wenn man leichtes verdauliches Futter an Tiere verfüttern will, die die Schlackstoffe bestimmt für ein Zunguch, das ein Antiseptikum verdächtig ist, auch ohne besondere Schäden verwendet werden kann. Die Auswühlung sollte jedoch Futter unter feinen Umkleiden verwendet werden.

**Werkstellung der Suderkräuter.** Das von Cauden reine Stoppeln und pflügt man im Herbst wie zur Saat sorgfältig ein und läßt es täglich abgedeckt, damit feinerer Wasser darauf stehen können kann, auch möglichst den Winter über liegen. In der Unterdoben roh und saftarm, so laßt man während des Winters oder spätestens Anfang März abgeerntet, trocken, kaltheim Mergel oder Kalk nach Bedarf auf und verteilt dieselbe darauf. Nachdem Unkraut aufgelesen ist, bringe man 100 Rilo Lein, phosporhaltigen Kalk und 50 Rilo Guano auf, ege bestellen und grubde ihn gleichmäßig — zugleich das Unkraut zerstörend. Je nach besserer Bodenbeschaffenheit sowie je nach der Witterung und nach der Bodenbeschaffenheit ege und malde man in Zwischenräumen abwechselnd, jedoch ein reiner, klarer Ader, eine möglichst feine Krume erreicht wird, deren Oberfläche jedoch fest (gewalzt) sein muß. Mitte April ist die günstigste Zeit zum Beginn der Ackerbestellung, wobei selbstverständlich der Zustand des Bodens und das Wetter zu berücksichtigen sind. Mit der Erde beginn, Dübelmaschine werden die Krume in 1 1/2-füßigen Reihen 1 Fuß auseinander 1/2 bis 1 Zoll tief gelegt und schräggedrückt. Düngemittel wird abgemäht, denn ohne Düngemittel ist durchgängiger Forderung des besten Bodens nicht erforderlich, hingegen auch ein regelmäßiges Anpflanzen der Wäben. Während der Zeit die Reine fortwährend fallen läßt, legt die Dübelmaschine selbst in beliebigen Zwischenräumen auf die bestimmten Stellen, was sehr ermittelbar ist. Man legt auch wohl die Krume mit der Hand, nachdem das sorgfältig zubereitete Sand mit dem Meerkraut und dem Schmirren dem entsprechend überzogen ist.

**Maisfolsen und Maisfolsen als Futtermittel.** Bei zu erwartendem Futtermangel dürfte es geraten sein, auf die Maisfolsen und das Maisstroh als Ersatz für mangelndes Heu zuzugreifen. Maisfolsen und Maisstroh werden meistens unterer Rohwert meist nur in seltenen Fällen zur Fütterung verwendet, vielmehr soll ausnahmslos verwendet, obwohl sie in bestimmten (erogemischen) Zuständen sich ihrer Zusammenfassung nach recht wohl zur Fütterung eignen und in den Fällen der Verwendung hierzu sich auch erlangungsmäßig als geeignet erweisen haben. Die Kolben von reifen Mais enthalten nämlich etwa 2 Prozent Protein, 0,6 Prozent Fett, 65 Prozent Hydrolyse-Estraktstoffe und 33 Prozent Rohfaser, das Maisstroh etwa 6-8 Prozent Protein, 1,5 Prozent Fett, 40 Prozent Hydrolyse-Estraktstoffe und 24 Prozent Rohfaser. Es bieten beide also ein höchst nahrhaftes Futtermittel, das man dort, wo es zu haben ist, nicht achtlos bei Seite werfen sollte.

**Unser Haus- und Zimmergarten.**

Alle Gemüse, die den Winter hindurch in Keller, Stuben oder sonstigen Kellerräumen aufbewahrt werden sollen, müssen zwar so spät als möglich, aber doch bevor sie ein Aroth erkennen, aufgenommen und eingedockt werden.

**Zur Säugung des Spargels im Herbst eignet sich vorzüglich Winterdünge.** Die Wiese nicht in gelinder Weise gedüngt werden kann, wenn man das düstere Stroh auf, welches sehr günstig auf den Ertrag des nächsten Jahres wirkt.

**Ein Zierpflanzenvergnügen von Stunden und blühenden Zweigelecken.** wie es von Gartenfreunden häufig als wünschenswert betrachtet und auch rechtlich vertrieht wird, vertritt sich auf die Dauer nicht. Zweigelecken bedürfen meist gewisser Schutzmaßnahmen, um gut zu blühen, was durch das Fruchtschalen der Stauden vereitelt wird. Auch pflegen sich die Stauden lo auszubreiten, das die besseren Zweigelecken ersicht oder genügt werden, nur viel Brut zu erzeugen. Blumenzweige, welche regelmäßig zu blühen sollen, müssen nach gewissen Jahren umgelegt werden. Am Rande von Staudenbeeten und an den Gehwegpflanzrändern sind die Zweigelecken gut angebracht, dort können sie auch genügend ausreifen.

**Dolphtinmanudaleis** ist eine ausfallende Pflanzende, die durch ihre roten, niedlichen Blumen gefällt. Man kann dieselbe wintergarten Rittersporn gut als Einjahrespflanze verwenden, da die Pflanze selbst niedrig bleibt, hingegen die etwa 20-30 Zentimeter hohen Blütenrispen modernem anfallen. Er gedeiht in jedem Boden und wird am besten durch Samen vermehrt. Er kann diesen schon im Januar aus, denn blühen die Pflanzen nach im letzten Jahre, rechtlich müssen die Sämlinge bis Mitte Mai, zu welcher Zeit man die Pflanzen auspflanzt, pflückt und vor Fäulnis bewahrt werden.

**Ende September** nimmt man sämtliche Rassen ins Zimmer und stellt sie am besten einem recht sonnigen Doppelfenster auf. Während der nun kommenden kalten Jahreszeit muß man für eine der Pflanzen entsprechende Temperatur Sorge tragen, eine durchgehende Zimmertemperatur von 10 Grad R. ist ihnen am vorzuziehen. Unter 5 Grad darf die Temperatur auf dem Platz, wo die Rassen stehen, nicht sinken, andererseits ist eine über 10 Grad gehende Wärme ihnen in der kalten Jahreszeit nicht zuträglich, weil sie dadurch in ihrer Winterruhe gestört werden. Winterruhe nämlich müssen die Rassen haben, wenn sie im Sommer ordentlich wachsen und blühen sollen, und diese wird bewirkt durch eine mäßige Wärme und helles Tageslicht. Man gießt die Pflanzen daher im Winterquartier nur alle 14 Tage einmal und zwar mit abgekühltem Wasser, bei welcher Gelegenheit es gut ist, sie auch gehörig zu überprüren, um von ihnen den Staub und eventuell das Insektier zu entfernen. Am Winter kann man zu diesem Zwecke die Rassen wach von ihrem Klotz nehmen — es jedoch ihnen dies in der Ruheperiode nicht im geringsten schaden und sie der Vegetationszeit früher in einen Platz stellen, um dort die Aufzucht und Reife zu bewerkstelligen. Gleich nachher stellt man die Pflanzen auf ihren alten Standort und trägt noch dafür Sorge, daß an dem Tage, an welchem man gießt, und auch am nächstfolgenden die Temperatur in dem Zimmer um einige Grad höher ist als gewöhnlich, etwa 12-13. Die Pflanzen trocken dadurch wieder ab, und auch die Erde wird durch gelinde Wärme in 2-3 Tagen wieder vollständig trocken, was im Winterquartier notwendig ist.

**Bei Überwinterung der Pflanzen im Zimmer** kommt es häufig vor, daß einzelne typische Pflanzen infolge der hohen Zimmertemperatur welken. In diesem Falle stelle man den betreffenden Topf bis über den Rand in einen mit lauwarmem Wasser gefüllten Kibel und lasse ihn so lange darin, bis sich keine Blasen mehr zeigen. Sobald sich das Verhalten für Fortschritt, Selbstverhältnis muß auch im Winter frische Luft hinzugeführt werden, man lasse aber zu, daß diese nicht direkt durch ein Fenster, sondern durch eine Tür des Nebenzimmers erfolge. Nachts kann die Zimmertemperatur bis auf 5-6 Grad sinken; selbstverständlich ist, daß das Einbinden von Frost verhindert werden muß.

**Tier- und Geflügelzucht.**

**Die Schwarzwildziege** zeichnet sich aus durch eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen äußere Witterungsverhältnisse, durch ihre robuste Gesundheit ist sie weniger der Auszucht unterworfen, ist ertragreicher im Futter und lange anbauend — oft 14-16 Jahre — in der Milchzeugung. Das Durchschnittsergebnis der täglichen Milchmenge beträgt bei normaler Fütterung, je nach Alter der Tiere, 2-4 1/2 Liter pro Siege. Im Größen- und Gewichtverhältnis hat der ganze Schaf — dort, wo er rein durchgezüchtet und der Nachzucht ohne Stammesverhältnis gleichmäßig wird — in den letzten Jahren erhebliche Fortschritte erlangt.

**Die Entzerrung von Wägen an Tieren** geschieht einzeln dadurch, daß man dieselben in einem festen Boden, Jagen, Gatterläufe, unterbindet, nach einigen Tagen fällt sie dann ab. Auf die entstehende Wunde schmiert man etwas Karbolsäure. Kleinere Wägen schneiden man mit einem Meißel ab und betrachten dabei die entstehende Wunde mit Jodtinktur.

**Der Kuh (Pedarde, Acker) der Ferkel** ist ein grundtätiger Hauszuchtling, der meist bei sehr kaltem Wetter, in enger, dunkler, feuchter und unreinen Ställen untergebracht sind und zu wenig Bewegung im Freien haben, vornehmlich, frische Luft und Reinhaltung der fröhlichen Milchzeugung mit Geruch- oder Fäulnisgeruch ohne Karosidol und viel Bewegung sind die hauptsächlichsten Vorbeugungsmittel. Nützlich ist auch die Zugabe von Schmirnöl oder Futterzusatzmitteln (1 Karosidol) und zum Futter auch das Besetzen von Erde und zerstoßenen Steine oder Holzstücken. Bei schon erkennter Ferkel sind vorzuziehender Maßregeln gleichfalls durchzuführen. Der Stall ist unter Voraussetzung des etwa vorhandenen Stallgerätes täglich zu reinigen und mit frischer Rattmilch zu überfluten. Die Ferkel selbst sind mittels lauwarmen Wassers und

Schmirnöl sorgfältig und mehrmals, mit etwa dreitägiger Pause, abzuwaschen und an fast nassen Stellen hinterher mit Meißel zu betreiben.

**Wägen vom Sonnenwägen zu Wägenwägen** fällt, muß der Rattmilch ziemlich groß sein, weil die Tiere während der Winterzeit sehr dünnlich und unruhig sind, müssen aber dabei leicht und ziemlich zuverlässig. Will man ein Wägen im Rattmilch zur Zucht bringen, so läge man dieselben an einen ruhigen, nicht zu dunklen Ort etwas hoch im Zimmer an, so daß die Wärme nicht zu stark einströmt, sondern man man in der Kammerzeit verwendet, am besten mit einem, hängenden Wägen umgeben, daß es einen kleinen Platz bildet, angebracht. Dieses wird regelmäßig als Beispiel sehr gern benutzt. Als Nahrungsmittel reiche man keine, keine Wägen und dergleichen, sowie zum Auspolieren des Fleisches nicht zu weiche Leinwand, wozu dann ein zierliches Netz mit oben offenen Netze hergestellt wird.

**Zichthucht.**

**Bei der Überwinterung der Goldfische** ist hauptsächlich darauf zu achten, daß der kleine Teich nicht ausdient. Durch Aufsetzen von Steinbreitern und Anlegen von Dämmen an beliebigen, sowie Lieberjeden mit Wasser, Stroh und dergleichen, kann man den kleinen Teich schützen wie einen Brunnen. Futter braucht man den ganzen Winter über nicht zu reichen. Soll der kleine Teich noch mehr Vergnügen machen, so legt man im Frühjahr noch einige große Goldfische hinzu, ferner Goldfische und Goldglie, auch einige Karpfen und grüne Schlei.

**Ein billiges, vorzüglich reichhaltiges Naturfrüchtler** bilden in mehreren Gegenden die oft wochenlang vorhandenen verfallenen Arten der Anandora cyanea als Frucht. Wägen und unter Wägen, deren Nachzucht ist je fünf bis sechs Gramm besten Früchtler, namentlich für jüngere Rasse, beizubringen. Die Wägen sind gemischt und zerquetscht in die Erde geworfen oder in feineren Wasser vorher getan. Dieses verdrängt den Schmutz und die Schalen können sich. Auf diese oder jene Weise behandelt, in die Karosidol eingetragene, finden die Früchte die Zellstoffe sehr bald und als Zenger jedes bei den Tücheln bald vollständig aus. Karosidol unter 100 Gramm pro Stück und Wägen, die die Fortdauer verlohnt geworden, gemacht dieses Futter bieten Vorteile wie die lebenden Crustaceen (Wägenhöfe).

**Vergiftungen von Fisch- und Zichthütern** können bei weitem leichter vorkommen, als die Züchter oft an. Hier sei nur auf die häufig auftretenden Malenvergiftungen von Fischlingen während der Reifezeit erinnert. Gerat das während des Jahres halbe Glas durch irgend einen Unfall, eines Wägen z. in das Fischwasser, so können die Fische daran je nach Stadium im Alter innerhalb einer Minute bis einer Stunde in Wasser sterben. Derselbst gibt es leicht bei sofortiger Handhabung seine Hilfe. Vom Gelangen der Rohstoffe innerhalb in die Fischwasser hier ganz abgesehen!

**Bienenwirtschaftliches.**

**Die Turmint** ist eine Winterkrankheit und stellt sich meist in Gebirgen ohne Geruchsticht ein, sofern man verneint hat, im Herbst mit flüchtigem Rohdunst oder mit ungebleichtem Honig zu füttern. Hier wird das Vieh meist auf, in der zweiten Hälfte des Monats Januar eintraten. Zeit Vorzeit auf, so verhalte man sich nicht auf das an den Wänden der Zellen — letztere gehören überhaupt während des Winters nicht in den Stock — sich bilden Vordringungsstellen, das viele fäulnis, giftartig wirkende Stoffe mit sich führt, sondern greife um angezeigten Rohdunst oder Einwandlappen, die man sich flüchtig selbst, beziehungsweise bei Wobitständen mit Wasser gefüllte Wägenchen ein, die es am embleiden, den Wägen mehr als hinreichend gefüllte Wägen in unmittelbarer Nähe bereitzustellen.

**Die Strohmotte** ist das beste Hilfsmittel zu einer guten, wenn auch gewöhnlich gemächten, bei der Einwinterung der Bienen die dritte Frage mit Bekleideten abzufliegen und den Lieberaum mit Fen, Staub, Säuren, Moos usw. auszufließen, bloß das vorbereitete und historische Bekleideten liegen zu lassen und eine gut angelegte Strohmotte aufzuliegen. Dergleichen eine gute Art, das Wägenstiel zu entfernen und an seine Stelle eine gleiche Strohmotte einzufügen, eine weitere Auslösung aber zu unterlassen. Wir können aber nur beifügen, denn wie die Strohmotte gefüllt wird, wird durch die Strohmotte der Wägenstiel abgeleitet und die Bienen haben kein gesunde, frische Luft. Verfallene Wägen, leuchtete Wägen, Luftnot und verdorbener Honig werden durch Anwendung von Strohmotte fast zur Unmöglichkeit gemacht. Die Wägen müssen jedoch so federe gereinigt werden, daß die Salze nicht gefüllt werden, während dieselben gefüllt und dadurch die darin eingeschlossene Luft herausgerichtet, so wäre die Wägen nicht durchlässig für die leuchtete Luft, würde sie von außen anbringende Räte nicht genügend abhalten und hätte in Bezug auf Wärmeabhaltung nicht oder wenig vor dem Folge voraus.

**Wenn man Spinnen in Bienenständen abjagen will**, so werfe man die Wägen ab, weil die Spinnen zunächst erst dann ihren Raub begreifen, wenn sie sich nicht bewegen, auch in die andere Hand und welche jetzt die aus ihrem Schilde herbeigekommenen Spinnen auf, um sie zu gefressen.

**Die einschießende und tiefe Art der Honigtaugung.** Man nehme ein Wägenstück, dem Umfang des Vertriebes einmengen angemeßen, nahe am Bodenrande einer fingerbreiten Öffnung versehen. Das Gefäß mit gelindestem Honig kommt in einen Kessel, der mit Wasser gefüllt

ist, so daß das Gefäß auf allen Seiten mit Wasser umgeben ist. Hieran wird der Honig unter stetem Umrühren bis 50 Gr. C. erwärmt. Das Feuer wird gelöscht, das Wägenstück herausgezogen und das Gefäß in dem sich abkühlenden Wasser ruhig stehen gelassen. Nachdem morgens ummatt man das Gefäß ruhig aus dem Kessel, spült ummatt an, und das Gefäß ruhig stehen lassen, nicht in das darunter gefüllte Gefäß. Beim ersten weichen Gefäß, der von der an der Oberfläche des Honigs gelassenen Honigtaugung stammt, wird die Honigtaugung sofort verstopfen. Die Mischung ist in dieser Weise vollständig durchzuführen, als sie sich durch Abschöpfen des weissen Schaumes bemerkbar macht.

**Gesundheitspflege.**

**Schweiß herbeizubringen.** Ein einfaches und leicht zu beschaffendes Mittel, um Menschen in Schweiß zu bringen, ist folgendes: Man siedet eine größere Menge Karosidol, fällt sie in Wägen, bindet letztere zu und legt sie dem Kranken möglichst nahe ins Bett. Je mehr sich die Karosidol verdunstet, desto mächtiger werden sie an den Patienten gelagert. Diese Siedchen behalten lange die leichte Wärme, und ein ständiges Wägenstück der Kranken ist darum, wie beim Auslegen von Wasserumkleidung, nicht erforderlich. Durch Anwendung solcher feiner Karosidolgefäße wird der wohlthätige und gesundheitsfördernde Schweiß in kurzer Zeit eintraten.

**Gegen heftigen Chrenschmerz** rheumatischer Art wird folgendes Hausmittel empfohlen: 2 Gramm Kammer werden in 1/4 Rg. Wasser gelöst, das daraus gebildete Brot durchgeschüttelt und warm mit einem Zuckersaft aus das lebende Brot gebunden.

**Gegen Viehdunst.** Ein sehr natürliches Hausmittel hierfür sind geborene Vanillinen in rotem Wein gelöst. Ebenso empfehlenswert ist folgendes Mittel: Man quille ein Ei recht langsam mit einem Teelöffel Zucker, gieße ein Glas Rotwein daran und agiere täglich in Zwischenräumen ein Glas zu präparierten Weines. Man wird die gute Wirkung leicht verspüren.

**Sellerie als Desinfizient gegen Rheumatisches.** uns auch fortwährend neue Entdeckungen der Heilkraft gewisser Pflanzen auf, die bereits ebenfalls nicht zu bekannt sein, daß Sellerie ein wirksames Desinfizient gegen Rheumatisches ist und daß diese Krankheit unmöglich ist, wenn Sellerie in gedrohten Zustände gegeben wird. Der Umstand, daß er vielfach nur auf den Tisch gebracht wird, hat bis jetzt verheerend auf viele Menschen Kräfte bekannt werden. Der Sellerie soll, in Stücke zerhackt, bis zum Weichwerden in Wasser gelöst und dann das Wasser vom Patienten getrunken werden. Man fahre dann die Sellerie in frischer Milch, Mehl und Mehlwasser in einer Pfanne auf, lewede sie warm mit geroltem Brot und wie es mit Karosidol, und die Schmerzen werden bald nachlassen. Dies ist das Mittel eines Arztes, der es wiederholt und in mehreren Fällen angewandt hat. Die meisten im Interesse der lebenden Menschen, daß vorliegende Geilen die Wahrheit enthalten möchten.

**Ein bekanntes Mittel gegen überhöfliche Magenruhe oder Sodbrennen** ist doppeltsohleniges Natron; insofern ist man oft nicht in jenem Meißel und verurteilt alle, die es eigenmächtig verwenden zu verurteilen. Als ganz vorzügliches Mittel, das sogar in jedem Bauernhaus vorhanden ist, rühmt einmacheßes Kraut (Amaranth) oder ein Glaschen Salzwasser oder eine Pfefferkörnung.

**Früchte sind die beste Medizin.** Es ist erkranklich, einen wie großen Appetit hat die reifen Früchte bringen, und die häufig gemacht Beobachtung bei guten Wirkung hat wohl zu der landläufigen Redensart geführt, daß das Obst sehr gesund ist. Die Weintrauben und besonders die blauen Trauben sind ungemein nahrhaft und sehr blutreinigend. Ihnen folgen im medizinischen Werte die Pfirsiche, die jedoch nicht ganz überflüssig sind und sich morgens, ganz nüchtern genossen, am gerühmtesten sind. Eine täglich mehrere nichtigen genossene Pfirsiche ist ein vorzügliches Mittel gegen jede Verabingung und kuriert bei längerer Kur gründlich.

**Für die Kühe.**

**Ein ausgezeichnetes Mittel** hat die Forderung mangeln aber eines unterer verarbeiteten Gemütsmittel gefüllt. Am König, Kapholol, Zinkst und die bekannte Nagas-Wägen angewandt. Diese erweist sich dabei als Appetit- und Verdauungsförderer ersten Ranges, da sie in nachhaltiger Weise die Abjodierung verdauungsfähigen Magenanteils bewirkt, und zwar nicht nur durch den Wohlgeschmack, den sie den Spizien verleiht, sondern auch durch die direkte Wirkung der Magenflüssigkeiten. Hierdurch findet die allgemeine Verabingung, deren sich die Nagas-Wägen erst nach 2-3 Jahrenzeit erfreut, ihre wissenschaftliche Erklärung.

**Karabader Melisierie.** 1 Lecköl voll Mehl, 2 Gehölöl voll Zucker, 100 Gramm gereinigtes Weizenbrot, 6 Eier, 1 1/2 Liter lauren Rahm gut abgerührt, die Hälfte in eine befristete Form gefüllt, 10-15 Min. gebacken, dann eine Parmelade darauf gegeben und die andere Hälfte darüber. Nach 1/2 Stunde herum man gereinigtes Brot, das mit Zucker und Zimmt vermischt ist, zunächst darüber und haßt es noch 1/2 Stunde.

**Kaltbluten z. zu fällen.** Kaltbluten und Wunden ohne Blutstrom im Sommer auf die gewöhnliche fähle Temperatur zu bringen, ist sehr schwer, und ein Mittel, dieses zu erreichen, wenig ermittelbar. — Man schlägt sie in kleine Stücke und fällt diese in Glimmergefäße, schließt sie recht fest, wäscht sie außen rein ab und stellt die Gefäße in die kühlenden Getränke und Kaltbluten.

