† **Der Zweck des Blanchierens.** Viele eßbare Stoffe müssen vor ihrer eigentlichen Zubereitung blanchiert werden. Dies geschieht, indem man sie mit kaltem oder heißem Wasser aufs Feuer setzt und kurze Zeit kochen läßt. Der Zweck des Blanchierens ist verschiedener Art. Fleisch und Geflügel, welches gespickt werden soll, macht man zuweilen durch ein kurzes Blanchieren ein wenig steif, da es sich alsdann besser spicken läßt. Verschiedenes, z. B. Kalbsmilch und Kalbsbrüste, läßt man, ehe man sie blanchiert, in lauwarmem Wasser unter oft wiederholtem Wechsel des Wassers erst weißziehen. Fleisch oder Geflügel, welches vor der eigentlichen Zubereitung in Stücke zerlegt werden muß, wie Kalbsfleisch zum Fricassee usw. wird blanchiert, um es besser zerlegen zu können, oder damit die Stücke die gegebene Form beim Garkochen behalten, was bei in rohem Zustande zerlegtem Fleisch und Geflügel nie der Fall ist. Die meisten Gemüsearten blanchiert man nur, um ihnen den strengen Geschmack und die bläßhaften Eigenschaften zu nehmen.

† **Butter zu Sahne rühren.** Sahne erhält man, wenn man die Butter in einem irrenen Geschirr mit einer kleinen Reibkeule so lange nach einer Seite rührt, bis sie weißschaumig ist. Wenn sie sehr salzig ist, wäscht man sie aus, im Winter mit lauem, im Sommer mit kaltem Wasser. Um das Ankleben der Butter an der Kelle zu verhüten, steckt man diese zuerst 1 Minute in Heißes, dann schnell eben so lange in kaltes Wasser.

† **Mandeln zu stoßen.** Beim Reiben übrig gebliebene Stücke stößt man am leichtesten mittelst Steinzucker. Man schüttelt die Stückchen oder auch die ganzen Mandeln in einen Mörser, mischt etwas Zucker darunter und rührt die Masse während des Stoßens zuweilen mit einem Holz- oder Silberlöffel um.

† **Um Butterflecke aus Papier zu entfernen,** muß man den Fleck erwärmen, dann Bolus darauf streuen und nach längerem Liegenlassen desselben wird man den Fleck nicht mehr finden.

† **Blinde Fensterscheiben.** Um blind gewordene Fensterscheiben zu reinigen, nehme man eine in Leinöl getränkten wollenen Lappen und reibe das Glas damit. Es darf jedoch nicht sogleich kaltes Wasser an die geringsten Fensterscheiben gebracht werden, sondern die hängen gebliebenen Oelteilchen müssen zuerst mit einem wollenen Lappen oder Fließpapier entfernt werden.

† **Gemüse seine schöne Farbe zu erhalten.** Soll das frische Gemüse seine schöne grüne Farbe behalten, so bringe man es stets mit kochendem Wasser zum Feuer und lege während des Abkochens keinen Deckel auf den Topf. Auch spült man mit kaltem Wasser nach, bevor man das Gemüse in die Bouillon rc. gibt, in welcher es gar gemacht werden soll.

† **Kupfersachen zu putzen.** Ein recht gutes Mittel zur Reinigung kupferner Gefäße besteht aus Salmiakgeist und schwarzer Seife. Man nehme Salmiakgeist, löse ein wenig schwarze Seife darin auf und schüttele die Mischung gut durch. Von dieser Flüssigkeit gießt man etwas auf einen Lappen, reibt den Gegenstand damit ab und putzt mit Wiener Kalk nach. Die Sachen werden auf diese Weise viel schöner und das Putzen derselben erfordert weniger Zeit als mit den sonst gebräuchlichen Mitteln.

† **Das gestanzte, innen und außen emaillierte Eisenblechgeschirr** kommt in den verschiedensten Farben, meistens in blau und grau, in den Handel. Derartige Geschirre sind, wenn sie aus einer guten Fabrik bezogen werden, sehr zu empfehlen, da sie den Geschmack der Speisen nicht annehmen und diese rasch kochen. Man hüte sich jedoch vor billiger, minderwertiger Ware, denn gerade dies ist es, welches heute von hervorragenden Aerzten als die Ursache der in neuester Zeit so häufig vorkommenden gefährlichen Blinddarmentzündungen erkannt wurde. Dünn emaillieriertes Geschirr ist meist haltbarer als das dicker emaillierte. Um zu untersuchen, ob die Emaille der eisernen Kochgeschirre blasenhaltig ist, besuchtet man einen Lappen mit einer Lösung von Kleesalz- und Weinsteinsäure und legt ihn in das ausgewaschene Gefäß. Befindet sich Blei in der Emaille, dann entsteht nach 24 Stunden Rost auf dem weißen Ueberzug.

† **Nasse Stiefel.** Wer hätte es nicht schon einmal empfunden, wie unangenehm es ist, Stiefel anzuziehen, welche durch und durch naß geworden und dann wieder getrocknet worden sind. Die hier beschriebene einfache Behandlung derselben verdient daher Beachtung. Wenn man die nassen Stiefel abgezogen hat, füllte man sie sofort mit Hafer. Dieser besitzt eine große Anziehungskraft für Feuchtigkeit und wird daher bald dieselbe von denen feuchten Leder absorbieren; während der Hafer dies bewirkt, schwillt er zugleich an und verhütet auf diese Weise, daß das Leder einschrumpft und hart wird. Am folgenden Morgen schüttet man den Hafer aus und hängt ihn in der Nähe eines Feuers oder Ofens zum Trocknen auf, um ihn noch oft auf dieselbe Weise benützen zu können.

Kleine Mitteilungen.

§ **Schonung der Treppenläufer.** Um Treppenläufer doppelt lange zu erhalten, und das Flicken daran gänzlich zu vermeiden, entnehme man beim Ankauf einen Meter Stoff mehr, als die Höhe der Treppe erfordert. Man halte den überflüssigen Stoff nach innen um. Wer die Ausgabe für Filzunterlage scheut, bedecke vor dem Niederlegen des Läufers den Rand jeder Stufe, soweit die Tritte der Auf- und Abgehenden reichen, mit doppelt zusammengelegtem Zeitungspapier. Wird der Läufer gereinigt, so ändert man dabei jedesmal seine Lage, indem man das überflüssige Stück Stoff länger oder kürzer umbiegt, sodaß die betretene Stelle eine geschützte Lage erhalten, und die bisher geschützten an deren Stelle kommen.

§ **Eier zu konservieren.** Man nehme übermangansaures Kali — eine Messerspitze voll genügt für 2 Liter Wasser — rühret die Mischung eine Weile durcheinander, bis das Kali fast aufgelöst ist und dem Wasser eine tiefrote Farbe gegeben hat. Dann lege man die frischen Eier so in diese Lösung, daß sie vollständig von der Flüssigkeit bedeckt sind; die Eier müssen aber ganz rein und frei von Schmutzflecken sein. Nach einer Stunde nehme man die Eier wieder aus der Lösung, trockne sie gut ab und wickelt sie sorgfältig in reines weiches Papier, lege sie dann in einen Korb oder in eine Kiste und stelle diese in einen trockenen Raum; die Eier dürfen weder der Sonne noch der Kälte ausgesetzt sein. Derart präparierte Eier sollen sich sechs Monate und länger halten, ohne dabei an ihrem Wohlgeschmack etwas zu verlieren.

§ **Zum Bruteier-Versand.** Vielfach hört man von den Empfängern von Bruteiern Klagen über schlechten Erfolg. Es heißt dann einfach: „die Eier waren nicht befruchtet". Dem ist jedoch nicht so. Es ist bekannt, daß die Post nicht immer sehr sämberlich mit den Sendungen umgeht. In Folge dessen reisen durch die Erschütterung der Eier beim Werfen der Kistchen die feinen Dotterhäutchen entzwei und das Ei ist zum Bebrüten untauglich geworden, obwohl es befruchtet war und auch äußerlich ganz geblieben ist. Es ist daher der größte Wert auf gute Verpackung zu legen, und es ist durchaus kein weggeworfenes Geld, das man für eine gute, wenn auch doppelt so teure Verpackung bezahlt. Im Allgemeinen ist Korbverpackung der Kistenverpackung vorzuziehen, da dieselben elastischer und weniger der Gefahr des Auseinanderhaudeleiens ausgesetzt ist. Die beste Art der Verpackung ist bis jetzt jedoch die nach dem System Sartorius, wo in einem leichten Gestelle die Eierkiste in Gummischnüren hängt, wodurch jede Erschütterung von diesen abgelenkt wird. Obwohl diese Verpackung 1 Mk. für 12 bis 16 Eier kostet, ist sie jedoch am billigsten, denn es gehen hier so viele Eier aus, als bei solchen Sätzen, wo die Eier garnicht transportiert worden sind. Ich bezog in solcher Verpackung 12 Eier, welche 10 Küken lieferten. Vor Kurzem bekam ich in unberechneter Kistenverpackung 16 Langshan-Eier zu 5 Mk. und erhielt 4 Küken. Welche Verpackung war die billigere?

§ **Zum Schutz der Wände vor Feuchtigkeit** wird folgendes Verfahren empfohlen: Stearin und kaustische Soda werden zu gleichen Teilen unter Zusatz von etwas Essig- und Salizylsäure zusammengeschmolzen. Diese Masse bildet eine Art antiseptischer und zugleich Feuchtigkeit abhaltender Seife. Man beginnt alsdann, möglichst an einem trockenen Tage, die innere Seite der Mauer mit der in Wasser erhitzten, fetten und mit Essigsäure und kaustischer Soda versetzten Lösung von Stearin einzureiben. Um den schlechten Geruch der Seife zu beseitigen, kann man ein wenig Karbolsäure hinzufügen. Ist der erste Anstrich trocken geworden, so läßt man einen zweiten folgen, wobei man der Masse noch eine schwache Lösung von Alaun oder Kalichlor und Salizylsäure in Wasser hinzusetzt. Die so behandelten Wände verlieren nicht an Ansehen und sind vollkommen gegen Eindringen der Feuchtigkeit geschützt.

Gesundheitspflege.

§ **Heiserkeit nach vielem Sprechen.** Arnikatinktur, täglich zweimal 2—3 Tropfen genommen, hilft bei wiederholtem Gebrauch gegen dieses Uebel.

Wie erhält man sich die Liebe der Menschen bis ins hohe Alter?

Die Antwort lautet: „Indem man liebenswürdig bleibt." Und wie geschieht das? Der gute Rat soll nicht ausbleiben. Er braucht nur befolgt zu werden. Es gibt doch noch Menschen, die im Alter schön sind, ja schöner und oft liebenswerter als in ihrer Jugend. Sie haben manches im Leben gelernt und bemühen sich, das Erlernte in der Praxis zu bewähren. Sie suchen, sich mit dem Dasein abzufinden, wie es ist, indem sie alles, auch das Unangenehme, im rechten Lichte sehen und sich über die unvermeidlichen Nadelstiche nicht unnötig aufregen. Dann halten sie sich nicht in egoistischer Weise für den Mittelpunkt der Welt, so zu sagen. Es soll sich nicht jeder nach ihnen richten, sondern sie suchen sich immer noch andern anzupassen. Sie lassen auch nicht ihre Nerven über sie Herr werden und nehmen das als Vorbemerk, ihren Angehörigen und Freunden unangenehme Dinge ins Gesicht zu sagen; vielmehr betreiben sie die Kunst, in liebenswürdiger Weise Angenehmes zu besprechen und die guten Seiten ihrer Nebenmenschen ins beste Licht zu stellen. Ihre Ansprüche an die Freunde sind nie so hoch, daß diese sie als Last empfinden. Dagegen sind sie selbst zu Liebes- und Freundschaftsdiensten bereit. Sie tun alles, was sie als Pflicht erkennen mit Freudigkeit. Dabei bewahren sie sich, was ihnen zur Freude und zum direkten Nutzen gereicht, die Begeisterungsfähigkeit für alles Gute und Schöne der Welt. Sie betrachten dieselbe nicht durch die dunkle Brille des Pessimismus, der nur die bösen und unfreundlichen Seiten der Umgebung sieht, sondern bewahren sich den Glauben, die Hoffnung und die Liebe bis ans Ende. Sie bleiben „Kinder" in der idealsten Bedeutung des Wortes und erwerben sich Liebe, weil sie Liebe geben. Wo sie Gelegenheit finden, helfen sie nach besten Kräften und lindern die Not unter Darangabe der eigenen Bequemlichkeit und Hilfsmittel. Ihre Sympathie erstreckt sich auf alle Bedürftigen; ihr Leben ist zwar aufopferungsvoll, aber reich gesegnet, und diese Selbstlosigkeit verleiht dem gesuchten Antlitz den Stempel der Schönheit.

Druck und Verlag von W. Kutschbach — Verantw. Redakteur: Dr. Ludwig Stettenheim, beide

Der Bauernfreund

Land- und Hauswirtschaftliche Gratis-Beilage des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.

Nr. 23 — Halle a. S., den 6. Juni — 1908

Arbeitskalender für den Monat Juni.

Von **C. Römer.**

(Nachdruck verboten.)

Der Juni ist der Monat der Lostage, das heißt der Tage, die nach der Zeit der Sommersonnenwende eintreten und nach einer im Volke weit verbreiteten Ansicht einen entscheidenden Einfluß auf die Witterung eines bestimmten Zeitraums ausüben. Sie nehmen mit dem 24. Juni, dem Johannistage, ihren Anfang. Der berühmte Meteorologe Dove erklärt die beiden Namen „Los- oder Lurtag" damit, daß an diesen Tagen sich das Los der zu erwartenden Witterung für längere Zeit entscheidet und daß man an ihnen zu „lauern" (niedersächsisch „luren") hat, um auf das Kommende vorbereitet zu sein. Als solche Wendetage des Wetters gelten, wie schon gesagt, der Johannistag und ganz besonders der 27. Juni, der „Siebenschläfer", denn wenn es an diesem Tage regnet, so regnet es noch 7 Wochen weiter. Es folgen dann der Peter-Paultag, 29. Juni, und der 2. Juli, der Tag der Heimsuchung Mariä. Diese Lostage haben nach Dove eine Art wissenschaftlicher Begründung, die hier auseinanderzusetzen zu weit führen würde. Nur so viel sei gesagt, daß die Regen bringenden Nordwestwinde um diese Zeit bei ihrem Verdrängen der im Sommer wärmeren und trockneren Ostwinde ein Sinken der Temperatur herbeiführen und so eine Regenzeit einleiten.

Im allgemeinen ist der Juni der Monat, in dem die Sonne aus dem Zeichen der Zwillinge in das des Krebses tritt. Im Arbeit ist im Monat Juni der Landwirt nicht verlegen.

In den ersten Tagen des Monats säe man die kleine vierzeilige Gerste; außerdem können noch Spätsaaten von Luzerne, Esparsette, Wickengemenge, Rispenhirse und Wasserrüben gemacht werden. Bis Juni muß auch der Hanf gesäet sein. Auch säet man Johannisroggen zum Beweiden und zum Grünfüttern. Sommerraps, welcher einen gebundenen, tiefgründigen Boden verlangt, wird ebenfalls im Juni gesäet. Kappus-, Erdkohlrabi- und Runkelrübenpflanzen werden aus dem Garten in das Feld gesetzt.

An den Blättern der Runkelrüben zeigen sich die Maden der Runkelfliege, die Larven des Schildkäfers und die schwarze Blattlaus; namentlich gegen letztere hat sich Bespritzung mit Tabaksextrakt oder Quassiahabtzbrühe bewährt.

Bei trockenem Wetter werden die Kartoffeln gehäufelt. Je lockerer der Grund dabei wird, desto besser ist es. Wo der Häufelflug nicht ordentlich eindringt und wo derselbe den Grund nicht tief genug an die Kartoffelstengel bringt, da muß mit dem Kast oder mit der Hacke nachgeholfen werden. Hierbei schaue man auch losgerissene Kartoffelschwarzeln behutsam zu. Wir haben das Wachstum der Kartoffelpflanzen schon dadurch bedeutend gefördert, daß wir acht Tage nach dem Häufeln wiederum mit dem Häufelflug durch die gemachten Furchen fuhren. Geschieht die ganze Arbeit vor einem starken Regen, so hat man nicht viel Gutes zu erwarten, wenn man nicht wieder bei trockenem Wetter nachhilft.

Die Kartoffeln sind gegen Ende des Monats versuchsweise mit Kupfermitteln zu bespritzen zur Vorbeuge gegen Krautfäule. Auch das Auftreten des Triebbohrers ist zu achten.

Die Brachfelder zu Wintersaaten werden gedüngt und gepflügt aber nicht zu tief. Die Stoppelfelder mit schwerem Boden, welche im Winter oder gleich im Frühjahre gedüngt und tief gepflügt wurden bearbeitet man nun tüchtig mit der Egge und pflügt sie wieder. Egge und Pflug müssen immerhin so tief gehen, daß sie das Unkraut herausreißen. Dazu leistet in ebenen Gegenden der Grubber gute Dienste.

Gegen die verschiedenen Schädigungen, die sich jetzt am Sommer- und Wintergetreide zeigen, sind meistens direkte Bekämpfungen nicht ausführbar, es sei denn, daß man durch Kopfdüngung die Pflanzen kräftigt.

Den deutschen Klee mähe man zum Trocknen, sobald er blüht, den Luzerne aber, wenn er frische Seitensäfte getrieben hat. Wird der Klee zu spät gemäht, so ist er wegen des Samens zu stark ölhaltig und erzeugt Durchfall beim Vieh. Durch vieles Umwenden beim Trocknen verliert er die guten Blättchen; man behält dann nur mehr die harten Stengel.

Auf Klee- und Luzernefeldern macht sich Klee- und Grobseide erst jetzt deutlich bemerkbar. Die befallenen Stellen sind abzuschneiden und die abgeschnittenen Teile zu vernichten; alsdann bespritze man die Flecken mit Eisenvitriollösung unter Anwendung eines starken Strahles, damit die Lösung auch etwas in den Boden eindringt.

Wo im Juni noch Hederichbespritzungen mit Eisenvitriol ausgeführt werden, achte man auf die Wirkung der Bespritzung auf andere Unkrautarten und auf die Getreidepflanzen selbst, sowie auf den auf diesen etwa vorhandenen Rost u. s. w. Gegen das übrige Unkraut, namentlich auf Feldrainen, Eisenbahnböschungen u. dergl. gehe man vor durch Abmähen, bevor es zur Samenbildung gelangt. Disteln, Löwenzahn und ähnliche Unkräuter sind auszustechen.

Hopfenbau. Das Anbinden ist fortzusetzen. Seitenranken sind zu entfernen, Neuanlagen mit kurzen schwachen Stangen zu versehen. Wiederholtes Behacken wird notwendig.

In den Hopfengärten sind die Marienkäferchen (Herrgottskäferchen) zu schonen, da sie die größten Feinde der Blattläuse sind; auch die zeitig erscheinenden Larven dieser Käfer stellen eifrig den Blattläusen nach. Sollte gegen Ende des Monats der Hirsefänsler, der zum Auftreten des „Gliedwurms" in den Hopfenreben Anlaß gibt, sich zeigen, so versuche man, ihn durch im Innern der Anlage aufgestellte Fanglaternen, unter die man Wassergefäße stellt, zu fangen.

Im Weinberg sind jetzt die jungen Triebe aufzuheften, übermäßige Geiztriebe zu entfernen und die Stöcke mit Kupfervitriolkalkmischung gegen die Peronospora zu bespritzen oder zu bestäuben. Alle Arbeiten im Weinberg, so auch das Jäten und Hacken sollte nur bei trockenem Wetter verrichtet werden. In diesem Monat tritt auch die Traubenblüte ein. Die Bekämpfungsarbeiten gegen Rebenstecher und Springwurmwickler sind fortzusetzen. In den Blüten tritt jetzt der „Heuwurm" auf, in wertvollen Weinbergen lohnt es sich, denselben mit Nadeln oder Bürsten aus den Blütenkrücken herauszuholen und zu töten, oder ihn durch Bespritzen der befallenen Blüten mit dem Dusour'schen Mittel zu bekämpfen. Der Rebenfallkäfer, der jetzt durch seine Fraßgänge an Rebenblättern bemerkbar wird, ist in der Morgenfrühe in einen untergehaltenen Trichter oder Schirm abzuklopfen und zu vernichten. Wo er zahlreicher auftritt, ist es nötig, auch seine sehr schädlichen, an den Rebenwurzeln im Boden lebenden Larven mittelst Schwefelkohlenstoff zu bekämpfen.

Im Keller bestehen jetzt die Arbeiten in sorgfältiger Ueberwachung der sich ausbauenden Weine; wo Erkrankungen vorkommen sollten, da sind zeitig entsprechende Maßregeln zu treffen; die bequemste Heilung ist aber bekanntlich die Vorbeugung. Reinlichkeit und Ordnung verhindern später viel Arbeit und Verluste. Jetzt ist auch die günstigste Zeit, den Keller zu säubern, bei Bedarf auch zu schweveln und mit einem neuen Kalkanstrich zu versehen. Obdacht auf die der Sonne ausgesetzten Fenster und entsprechendes Lüften, ermöglichen die Einhaltung einer gleichmäßigen Temperatur.

Obstgarten. Mit dem Pinzieren der Zwergobstbäume wird fleißig fortgefahren. Wer seine Bäume regelrecht in Ordnung haben will, lese alle 14 Tage mit dieser Arbeit nach. Das erfordert Zeit und wo diese fehlt, pinzieren manche Obstzüchter gar nicht, sondern drehen im Sommer den Zweig. Zeit wird freilich damit gespart, aber gedrehte Zweige sehen häßlich aus und das Drehen erfordert eine ziemliche Uebung. Ende des Monats beginne man mit dem eigentlichen Formieren gewisser Formen. So werden bei der Pyramide die 5 Etagenzweige der neu zu bildenden Etage an Stäbchen gehestet, damit sie in regelrechtem Abstand und unter richtigem Winkel vom Stamm abgehen. Zu üppig gewachsene Zweige binde man schärfer herunter als schwach entwickelte, um ihren Holztrieb zu mäßigen. Bei Pfirsich- und Aprikosenspalieren werden die Fruchtruten bogenartig, so daß die Spitze des Zweiges in der gleichen Höhe mit der Basis desselben zu stehen kommt, angeheftet; dann bilden sich die Knospen kräftiger aus und das Wachstum läßt nach. An Wänden, wo infolge der Ueberdachung die Wohltätigkeit des Taues mangelt, überspritze man des Morgens und des Abends bei warmem Wetter die Spaliere. Das erfrischt sie sehr, und haben die Bäume zu viele Früchte angesetzt, so schneide man die kleinsten und am ungünstigsten gestellten mit einer Schere heraus. Jungen, nicht frisch gepflanzten Bäumen, die im vollen Triebe stehen, gebe man jetzt öfters einen Gießerlaß. An umgepfropften Bäumen löse man das Verbandsmaterial, das

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19080606065/fragment/page=0001

es nicht einschneide, und binde den jungen Edeltrieb, den leicht ein aufsteigender Vogel abbrechen kann, an ein kleines Stäbchen an. Auch mit dem Okulieren kann begonnen werden, zuerst Birnen, dann Aepfel. Wo schon wurmstichiges Obst fällt, lese man es auf, um die Obstmaden nicht weiter zur Entwicklung kommen zu lassen. Abgefotten gibt es ein gutes Vieh-, besonders Schweinefutter und später, wenn es schon größer ist, können wir es zum Apfelmus noch gut unter Zusatz von Zucker in der Küche verwenden. Wo der echte Mehltau sich auf Obstbäumen zeigt, ist sofort mit feingemahlenem Schwefel (nicht mit Schwefelblumen) zu bestäuben. Zeigt sich an den Pfirsichbäumen die Kräuselkrankheit, so ist dagegen Bespritzung der betreffenden Bäume mit Kupferkalkbrühe zu empfehlen. Ebenso sind solche Besprizungen gegen die Schrotschußkrankheit an Kirschen- und Weichselbäumen vorzunehmen.

Die an Monilia erkrankten Obstzweige sind bis auf das gesunde Holz zurückzuschneiden und die abgeschnittenen Teile sofort zu verbrennen.

Im Gemüsegarten werden die späteren Sorten von Blumenkohl, Wirsing, Weißkraut und Rotkraut für den Winterbedarf gepflanzt, ferner Porree und Sellerie. Es werden noch Aussaaten von Erbsen, Bohnen, Kopfsalat, Endivie, Kohlrabi, Blätterkohl, sowie Rettich und Schwarzwurzeln vorgenommen. Abgeräumte Beete sind mit Kompost oder halbverrottetem Dünger zu versehen, zu graben und aufs neue zu bestellen. Gurken können noch als Kerne gelegt oder als junge Pflanzen gesetzt werden. Aussaat und Pflanzen von Salatrüben. Frisch gesetzte Pflanzen oder bestellte Saatbeete bis zur genügenden Entwickelung der Pflänzchen häufig und durchdringend begießen.

Bei feuchtem Boden empfehlen sich leichte Stickstoffgaben in Form von Jauche oder Chilisalpeter. Die Spargelernte schließt Ende des Monats; darnach werden die Dämme abgetragen, geebnet und die Pflanzen gut gedüngt. Der Gemüsegarten liefert jetzt Radies, frühe Rettiche, Salat, Karotten, Erbsen, Bohnen, Kohlrabi und Blumenkohl. Die Unkrautvertilgung geschieht am wirksamsten bei trockenem Wetter. Der Kompostbaufen wird mit allen, sonst nicht verwertbaren Gartenabfällen beschickt und öfters mit Jauche, Seifenwasser, Blut u. dergl. begossen. Gießen ist jetzt eine Hauptarbeit im Garten. Die Schädlingsvertilgung besteht im Gemüsegarten besonders im Zerdrücken der Kohlweißlingseier, sowie im Vertilgen der Schnecken durch Ausstreuen von Kalkstaub.

Ziergarten. Das Auspflanzen ist zunächst zu beendigen. Zeitiges Anbinden von Georginen, Gladiolen, Nelken rc., sowie der sich später ausbreitenden Perennen darf nicht versäumt werden; das Aufbinden geschehe möglichst unsichtbar, leicht und natürlich. An Georginen lasse man nur einen, den kräftigsten Trieb stehen, die anderen schneide man weg. Niederhacken der Verbenen und Entfernen der abgeblühten Blumen und Samenkapseln behufs Erzielung eines langen und reichen Flors, falls man auf Samenzucht verzichtet, darf nicht versäumt werden. Die abgeblühten Bellis, Cardamine, Aurikel u. a. werden herausgenommen, geputzt, verteilt und auf Reserveländer gesetzt, wo sie bis zum Spätjahr erstarken können. Die abgestorbenen Blumenwiebeln grabe man heraus, lasse sie erst abtrocknen, um sie dann gleichfalls bis Oktober aufzubewahren. Es wird nun auch Zeit, die Staudengewächse, d. h. die zwei- und mehrjährigen Gartenpflanzen anzubauen; man versetze solche später zunächst auf ein Reserveland, wo sie überwintern, um erst im kommenden Frühling ausgesetzt werden. Pikrte Aurikeln und Primeln werden eingetopft und auf Beete frei ausgepflanzt. Nach dem Abblühen kann man die Nelken durch Absenker vermehren.

Der Monat Juni ist eine günstige Saezeit für verschiedene Gewächse, die erst im nächsten Jahre zeitig blühen: Goldlack, brennende Liebe, Karthäusernelke, Glockenblume, Fingerhut und andere Stauden. Aussaat auf gut vorbereitete Gartenbeete, Ueberwinterung im Freien. — Calceolarien, Cineraarien, Chinesische Primeln und ähnliche werden jetzt in Töpfe gesäet, später in Kästchen oder Töpfen verstopft und frostfrei überwintert. Der junge Rasen wird gesäet, fleißig gemäht, gewalzt und bewässert. Schlingpflanzen werden ordentlich angeheftet. —

Das Ungeziefer an den Rosen wird immer zahlreicher und erfordert unausgesetzte Aufmerksamkeit und Bekämpfung. — Das Aeugeln (Okulieren) der Rosen aufs treibende Auge beginnt. Damit die Rinde gut löst, wird rings um den Stamm eine Grube gemacht und wiederholt durchdringend gegossen. Welke verblühte Blumen sammeln wir täglich, ebenso beseitigen wir pünktlich die wilden Stamm- und Bodenschößlinge. — Es wird geschwefelt gegen Mehltau und häufig gespritzt. —

Topfpflanzen werden spätestens anfangs des Monats ins Freie gebracht, entweder mit den Töpfen in die Erde eingelassen oder auf dazu geeignete Beete ausgepflanzt. Bei warmem Wetter gieße man reichlich, gebe auch zeitweise bei Regenwetter einen Dungguß. Wer im März seine Topfpflanzen möglichst klein eingesetzt oder verpflanzt hat, wird nun zum zweiten Mal verpflanzen müssen. Zum Versetzen großer Kübelpflanzen, z. B. Granat, Oleander, Lorbeer rc., ist Ende dieses Monats, nachdem sie den ersten Trieb beendet haben, die beste Zeit; ebenso gelingt die bekannte Oleandervermehrung in Wasserflaschen jetzt am besten. Maibluumenbeete zur Gewinnung der Treibkeime sind jetzt zu düngen und stets feucht zu halten. Camelien, Azaleen und Erika stelle man in den Schatten.

Viehzucht. Das Grünfutter darf nicht zu naß eingefahren werden; ebenso hüte man sich, es längere Zeit auf Haufen liegen zu lassen, damit es nicht warm wird und Trommelsucht verursacht. Die beste Zeit des Einfahrens ist am Morgen nach Abtrocknen des Taues oder am Abend. Klee und Luzerne, bereits älter geworden, können jetzt lang gefüttert werden; immerhin empfiehlt sich auch jetzt, um eine Verschwendung des so wertvollen Eiweißes zu verhüten, den Klee zu schneiden und mit etwas Stroh zu mengen. Es ist verfehlt, die Tiere jetzt mit Klee zu mästen und im Winter dann bei Wasser und Stroh hungern zu lassen. Man mache nach Möglichkeit viel Klee- und Luzernehen, vorzüglich geeignet für das heranwachsende Jungvieh, besser und gesunder als die teueren, oft verfälschten und dann schädlichen Kraftfuttermittel. Pferde und Rinder, Schafe und Schweine können bei warmem Wetter geschwemmt werden. Die Schafe werden Mitte des Monats geschoren. In den Ställen sind alle Maßregeln zu treffen, um die Fliegen zu vertreiben. Rinder, die zum Zuge benutzt werden oder auf die Weide gehen, sollten allabendlich geputzt werden, um das Einnisten der Dasselfliege (Hautengerlinge) zu verhindern. Pferde, die im Zug stehen, schützt man vor Bremsen durch Fliegennetze und Einreiben mit Bremsenöl.

Gegen die im Sommer so unangenehme Fliegenplage sorge man für reichliche Ventilation im Stall, auch für Abdunkelung durch Verhängen oder Bemalen der Fenster; man beginstige die Ansiedlung von Schwalben im Stall, von Rotschwänzchen, Bachstelzen, Sitzeisichen usw. im und um den Hof. Ein heckendes Schwalbenpaar kann an einem Regentage den Stall von Fliegen säubern. Endlich verhindere man die Ansammlung von Dung- und Abfallstoffen im Stall; je reinlicher es zugeht, desto geringer die Fliegenplage. Reinlichkeit ist überhaupt bei Grünfütterung streng zu beachten, zumal bei der Milchgewinnung.

Geflügelzucht. Der Juni ist für die Hühner ein Ruhemonat, denn sie legen sehr schwach. Bei warmer Witterung bleiben die alten Hühner in überdachten Volieren auch nachts draußen. Die Ställe werden gereinigt, gelüftet, auch Kalk in denselben bei verschlossenen Türen und Fenstern gelöscht, damit das Ungeziefer getötet wird. Die Märzküken, welche jetzt nah dem Geschlecht zu sondern sind, eignen sich am besten zur Zucht, denn sie legen frühzeitig; die späteren verwende man als Schlachtgeflügel. Man achte darauf, daß das Milch- und Grünfutter nicht verdorben, faul oder schlecht sei, da hierdurch sehr leicht gefährliche Krankheiten entstehen. Brutlustige Hennen, welche nicht brüten sollen, werden in einen möglichst freistehenden Käfig mit einem Ersatzhahn zusammengesperrt.

Auf dem Bienenstand ist der Juni der eigentliche Schwarm- und Vollrachtmonat. Man lasse darum seine Bienen von morgens 8 Uhr bis nachmittags 3 Uhr nie ganz ohne Aufsicht. Hat ein Volk einen Vorschwarm abgestoßen, so erfolgt der Nachschwarm gewöhnlich nach 7 Tagen, mitunter aber auch etwas früher oder später. Hört man abends das Tüten und Quaken der jungen Königinnen, so kann man andern Tags auf einen Nachschwarm rechnen. Oefteres Nachschwärmen ist nicht gut und wird verhütet, wenn man die Mutterstöcke mit den Vorschwärmen verstellt oder in Mobilbauten die Weiselzellen bis auf die größte und schönste zerstört. Schwärmen die Bienen nicht zur rechten Zeit und nicht oft genug, so vermehre man seine Völker durch Ableger oder Kunstschwärme. Von guten kräftigen Völkern mache man je einen Ableger, bei schwächeren Völkern rechne man auf je zwei einen solchen. Schwärme und Ableger müssen an trachtlosen Tagen gefüttert werden.

Eine Orangenkrankheit.

Jedes Tier und jede Pflanze hat unter Krankheiten und Schmarotzern zu leiden und es scheint ein Naturgesetz zu sein, daß die Krankheiten eines Lebewesens zunehmen, wenn der Mensch sich mit seiner Zucht und Ausnutzung beschäftigt. Die Forschungen, die jetzt Dr. Marlatt über ein Insekt ausgeführt hat, das Orangen und Zitronen befällt, sind von allgemeiner Bedeutung, weil sie zeigen, wie sich diese Krankheiten über Erdteile und Meere hinweg verbreiten. Das Insekt, um das es sich handelt, wird jetzt in Amerika als „Weiße Fliege" bezeichnet und ist in den großen Orangengärten, namentlich von Florida zu einer wahren Pest geworden, wie man denn auch tatsächlich von seinen Verwüstungen als von einer Orangenpest spricht. Mit wissenschaftlichem Namen heißt es Aleyrodos citri. Seine Heimat ist aller Wahrscheinlichkeit nach China, aber man hat nicht hinterkommen können, wie und wann es über den Stillen Ozean hinweg nach Amerika gelangt ist. Nur soviel ist sicher, daß es in Florida längere Zeit ein unerkanntes und unverfolgtes Dasein geführt hat, bis die dortigen Orangenzüchter durch seine Untaten gezwungen wurden, die Wissenschaft zu Hülfe zu rufen, um durch genauere Studien Kampfmittel gegen diese Pest zu erhalten. Fürs erste wurden nun wenigstens energische Maßregeln getroffen, um eine weitere Verbreitung des Schmarotzers zu verhüten, und namentlich die berühmten Orangengärten von Kalifornien, die jährlich ungefähr Millionen von Früchten erzeugen, zu schützen. Das schien auch zu gelingen, aber im Frühjahr stellte es sich heraus, daß die Weiße Fliege an einer Stelle in Kalifornien sich bereits häuslich niedergelassen hatte, und bald darauf wurden noch andere Herde dieser Pest ermittelt. Wenn man bedenkt, daß Florida und Kalifornien ungefähr so weit von einander entfernt liegen wie Konstantinopel und Lissabon, so muß diese gewaltsame Ausbreitungsfähigkeit eines solchen Insekts fast rätselhaft erscheinen. Ein Schmarotzer weiß eben über Hunderte von Meilen hinweg die Wege zu einem Gebiet zu finden, wo ihm ein reichlicher Tisch gedeckt ist. In Kalifornien hat die Nachricht von dem Eindringen der weißen Fliege wie ein Schreckschuß gewirkt, denn nach der in Florida gemachten Erfahrungen muß man sich auf eine schwere Schädigung der Orangen- und Zitronengärten gefaßt machen. Diese besteht nicht in einer unmittelbaren Wirkung auf den Baum, sondern in einer Verfärbung der Blätter und Früchte durch einen schwarzen Schimmel. Marlatt hat nun vor der Biologischen Gesellschaft in Washington berichtet, welche Mittel zur Bekämpfung der Orangenpest versucht worden sind. Zunächst glaubte man in einer Schnecke einen Bundesgenossen gefunden zu haben, die an dem Insekt und seinem Gelege Geschmack zu haben schien, aber diese Hilfs-Truppen aus dem Molluskenreich haben sich doch als nicht stark genug erwiesen. Unter den Insekten scheint die weiße Fliege leider überhaupt keine energischen Feinde zu besitzen. Man gedenkt nun in Amerika eßbare Pilze zu Hilfe

zu rufen, die ihrerseits Krankheiten bei dem Orangenschmarotzer hervorzurufen imstande sind. Ein derartiges Verfahren findet ja überhaupt in der Landwirtschaft immer mehr Boden, daß man einen tierischen Feind der Kulturpflanzen wieder durch dessen natürliche Feinde zu besiegen sucht. In der Tat sollen diese Bestrebungen mit Bezug auf die Orangenfeinde von recht gutem Erfolg sein.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Wie werden Hühner schnell und sicher gemästet?** Indem man zunächst bei dem zur Mast geeigneten Tiere in der Nahrung die stärkereichen Futtermittel, wie z. B. Kartoffel, zurücktreten läßt und an deren Stelle Kleie und Schrot gibt. Nach einiger Zeit kann dann die Hauptmast beginnen und in 8—14 Tagen beendet sein. Ein ganz vorzügliches Geflügelmastfutter ist Buchweizenmehl, mit Milch zu einem bröckeligen Teig angerührt. Statt des Buchweizens kann auch Weizen- und Hafermehl genommen werden; weniger gut ist Maismehl. Gegen Ende der Mast setzt man dem Futter etwas Schweineschmalz zu. Von dem Futter erhalten die Tiere beliebig viel nach ihrer Freßlust. Wasser darf nur wenig gereicht werden; auch Gelegenheit zu vieler Bewegung ist auszuschließen.

†† **Die Lachtauben** hält man in einem passenden großen Vogelkäfig von mindestens $1^1/_4$ Mtr. Länge, 90 Ztm. Höhe und 60 Ztm. Breite. Die Ztm.-Höhlger haben 2—$2^1/_2$ Ztm. Durchmesser. Ein Kistchen von 17 Ztm. Länge, 12 Ztm. Breite und 6 Ztm. Höhe dient als Nest, in das sie einige wenige Strohhalme eintragen. Sie legen wie alle Tauben 2 Eier, die abwechselnd vom Männchen und Weibchen bebrütet werden, bringen aber selten mehr als ein Junges auf. Das Männchen ist stets größer als das Weibchen und auch dunkler in der Färbung. Ihre Nahrung besteht aus Sämereien, wie: Hanf, Lein, Mohn, Hirse, Rübsen, kleine Vogelwicken. Ein einfaches Futter ist gedörrtes, grieszartig gestoßenes Weißbrot zur Hälfte, die andere Hälfte Hirsebrei.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

†* **Hunde** befreit man um beten von Würmern durch Eingabe von (hom.) China, 2stündlich 2—5 Körnchen in Wasser geschüttet, in schweren Fällen Kamala, 2—4 Gr. mit etwas Wasser geschüttelt. Ebenso kann man Kousso 4 Gramm mit etwas lauem Wasser oder mit Milch gemischt geben. Doch ist der Patient vor der Verabreichung dieses Mittels bäät zu halten. Als Mittel gegen Bandwurm empfiehlt sich sehr die Verabreichung der Frucht der Hundsrose. Die Kerne derselben sind mit scharfen Härchen massenhaft besetzt. Diese stechen den Bandwurm an, halten sich an seinem Körper fest und quälen den Schmarotzer derart, daß er bald darauf stirbt und samt Kopf abgeht.

Fischzucht.

— **Der Karpfen** ist derjenige Fisch, welcher den Hauptgegenstand der Teichwirtschaft bildet, und er verdient auch diesen Vorzug, weil er leicht zu züchten ist, sehr schnell wächst und ein schmackhaftes Fleisch besitzt. Sein Körper ist meist hoch und seitlich zusammengedrückt, er hat eine stumpfe Schnauze, wulstige Lippen, dicke Nase, 4 Bartfäden an der Schnauze, starke Schuppen und 3 Stachelstrahlen in der längeren Rückenflosse. Seine Färbung ist nach dem Alter, der Jahreszeit, dem Wasser und der Nahrung sehr verschieden. Je nachdem ist der Rücken bald schwärzlich, bald braun oder grünlich, die Seiten zuweilen messinggänzend oder ins Silberglänzende spielend.

— **Regenwürmerfangmethode.** Breitet man im Sommer oder Herbste auf Grasflächen oder über abgeernteten Gärten des Nachmittags recht spröckigen Rindviehdünger, den man behufs Anregung zur Gärung mit Wasser bespritzt, und läßt ihn über Nacht liegen, so ziehen sich alle von der durch den Dünger bedeckten Erdschicht in dieser bis 1 Meter tief sich aufhaltenden Regenwürmer gegen die Oberfläche zu, der dem gärenden Dünger entströmenden Wärme entgegen. Wendet man am nächsten Morgen den Dünger systematisch partienweise um und ist flink bei der Hand, so kann man hier die sich teilweise in den Dünger, teilweise in die Erde ziehenden Regenwürmer leicht fangen. Pro Stunde kann ein flinker Mensch leicht 1—3 Kg. Regenwürmer fangen. Regenwürmer sind ein vorzügliches fleischbildendes Fischfutter, wovon $2^1/_2$—3 Kg. lebend gefüttert 1 Kg. Fischfleischzuwachs ergeben. Dieser Umstand rentiert wohl das Fangen. An kleine Fische gefüttert, müssen die Würmer der Mundöffnung der zu fütternden Fischchen entsprechend zerhackt und allenfalls mit sterilisierter Roggenkleie vermengt gefüttert werden.

Die Perlmuscheln der rheinischen Gewässer.

Im Vergleich zu den herrlichen Juwelen, die im Innern der echten Perlmuschel gefunden werden, muß ihre Schwester in den süßen Gewässern, die Flußperlmuschel weit zurück stehen. Gleichwohl ist sie in manchen Gegenden Deutschlands, z. B. in den Bächen des Bayerischen- und Böhmerwaldes, des Fichtelgebirges, Sachsens und Schlesiens, Gegenstand einer gewerbsmäßigen Fischerei, die leider infolge eines unrationellen Verfahrens zu einer beträchtlichen Verminderung der Bestände geführt hat. Auch in manchen Bächen der Rheinprovinz ist die Flußperlmuschel zuhause und dies Vorkommen hat in letzter Zeit auf Anregung des Naturwissenschaftlichen Vereins in Trier das Interesse der maßgebenden Kreise auf sich gelenkt. Dr. Harms hat eingehende Untersuchungen über die Perlmuscheln des Moselgebiets im Zoologischen Anzeiger veröffentlicht, und wenn auch die von ihm angegebene Ausbeute, etwa zwei bis drei wertvolle Perlen auf tausend Muscheln, nicht gerade beträchtlich ist, so könnte die Margaritana volkswirtschaftlich doch eine gewisse Bedeutung für die Hunsrück- und Westerwaldgegend erlangen. Einen Vergleich mit Nordamerika, wo die Flußperlenfischerei stellenweise eine recht nennbare Bedeutung erlangt hat, kann man nicht wohl anstellen, da es sich dort um eine zwar unserer Perlmuschel nahe verwandte, aber zweifellos ergiebigere Art handelt. In den Weststaaten der Union sollen angeblich 1500 Leute mit der Perlenfischerei beschäftigt sein, und zeitweise war die Jahresbeute an gewissen Punkten, die infolge einzelner besonders wertvoller Funde von den Fischern hervorzugt wurden, zu recht erheblicher Höhe gestiegen. In Wisconsin wurden z. B. im Jahre 1889 in drei Monaten für mehr als 40000 M. Perlen eingeheimst. Mit solchen Ziffern können sich die deutschen Flußperlengegenden auch nicht im Entferntesten messen, denn in Sachsen bestand in den Jahren von 1826 bis 1836 das ganze Ergebnis aus nur 140 Perlen im Werte von etwa 240 M., während in dem reicher bedachten Bayern von 1814 bis 1857 immerhin 158880 Perlen gefunden wurden. Es ist nun anzunehmen, daß sich die Ausbeute an Flußperlen nach verschiedener Richtung steigern lassen wird.

Zunächst wäre die Raubfischerei abzustellen, die übrigens auch in Amerika einen beträchtlichen Rückgang des Ertrages herbeigeführt hat. Das übliche Aufbrechen zur Durchsuchung nach etwaigen Perlen tötet die Muschel. Dies läßt sich durch die Untersuchung mittelst Röntgenstrahlen, die auch an den Küsten Ceylons bei den echten Perlmuscheln mit gutem Erfolge angewendet werden, vermeiden. Ein weiterer Grund für den Rückgang der Flußperlenfischerei, der in Deutschland noch viel erheblicher ist als in Nordamerika, liegt wahrscheinlich in den ungünstigen Bedingungen zur Perlenbildung. Man hat nämlich die frühere Auffassung, nach der zufällig in das Innere der Muschel eingedrungene Fremdkörper wie Sandkörnchen und ähnliches die Veranlassung zur Abscheidung der Perlensubstanz lieferten, als nur selten zutreffend erkannt. Es sind vielmehr kleine Larven von Saugwürmern, die als Parasiten die Muschel veranlassen, den lästigen Reiz durch das Umhüllen mit den Kalkschichten der Perle abzustellen. Die von der Flußperlmuschel bevorzugten Orte sind ruhigfließende Orte mit kiesigem oder grobsandigem Grund. In diesen graben sich die Muscheln, mit der Spitze gegen die Strömung gewendet, so tief hinein, daß das hintere Ende etwa nur um Fingerbreite hervorragt. Sofern der geeignete Boden fehlt, suchen sie zwischen Steinchen Schutz. Im August werden die Tiere beweglich und verteilen sich allenthalben im Bache, um ihre Brut abzusetzen. Im Laufe der Entwicklung schmarotzen die Muschelkrücken, die sich zunächst zwischen den Kiemen des Mutterticres ausbilden, an dem Atmungsapparat verschiedener Fische, bis sie in das Stadium der Selbständigkeit kommen. Es erscheint nicht als aussichtslos, daß eine Züchtung der Flußperlmuschel in größerem Maßstabe gelingen könnte, und daß im Verein mit einem rationellen Verfahren bei der Suche nach den Perlen die Flußperlfischerei ein willkommener Zuwachs zu den wirtschaftlichen Einnahmequellen des Hunsrücks und Westerwaldes werden könnte.

Für die Küche.

Kaninchen-Frikassee. (Einfache Küche.) Ein Kaninchen wird sauber gewaschen, eine Viertelstunde gewässert, abgetrocknet und in Stücke zerteilt. In einem Schmortopf tut man 25 Gramm durchwachsenen, würflig geschnittenen Speck, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, mehrere Stielchen Petersilie, ein Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Zitronenschale, Salz und das Fleisch, gießt Wasser oder leichte Bouillon darüber und läßt dies 20 Minuten langsam kochen. Alsdann nimmt man das Fleisch und den Speck heraus, gießt die Brühe durch und verkocht sie mit einer hellen Mehlschwitze zu einer sämigen Sauce, legt das Kaninchenfleisch, sowie den Speck hinein und läßt es vollends weich dämpfen. Kurz vor dem Anrichten schärft man die Sauce mit Zitronensaft und verquirlt sie mit zwei Eigelb.

Hauswirtschaft.

† **Weiche Eier** sollte man niemals mit silbernem Löffel essen, weil diese davon (wie wohl jede Hausfrau schon erfahren hat) häßliche gelbe Flecke bekommen, die nur sehr schwer durch Putzen zu entfernen sind. Für diesen Zweck eignen sich sehr gut die niedlichen Löffelchen aus Knochen, Horn oder Celluloid, für 20 bis 25 Pfg. das Stück. Die Flecke an den Silberlöffeln entfernt man am besten durch Reiben mit feiner Asche und Abspülen in warmem Wasser.

† **Lampenglocken aus mattem Glas,** die Petroleumflecke zeigen, lassen sich reinigen, indem man sie mit einer lauwarmen Auflösung von Pottasche, Wasser und Salmiakgeist aufsuchtet, danach mit feinem Leinenlappen reibt, in klarem Wasser abspült und dann trocken putzt.

† **Um rohe Kartoffeln** auf ihre Güte zu prüfen, werde man folgendes Verfahren an. Man zerschneide eine Kartoffel und reibe beide Stücke aneinander, wenn die Kartoffel mehlig und gut ist, so kleben dann beide Stücken zusammen und es zeigt sich an den Rändern und an der Oberfläche leichter Schaum. Wasser darf beim Druck nicht ausfließen, ist dies der Fall, so kochen die Kartoffeln sich wässerig und sind von schlechtem Geschmack.

† **Weichen Sammet wieder hart zu machen.** Man nehme ein Teil gestoßenen Gummi arabicum und 4 Teile Tragantgummi, gebe die Mischung in eine Schüssel, gieße Wasser darauf und lasse sie 24 Stunden stehen. Dann tauche man einen Schwamm in die Lösung und bestreiche die linke Seite des Sammets und lasse ihn trocken werden.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19080606065/fragment/page=0002