

Bienenwirtschaft.

? Anzeichen des Schwärms. Bei einem Volke beginnt sich in der Regel der Schwärmezug zu regen, wenn der Vortraum der Wohnung ausgeht ist. Als erstes Anzeichen deselben kann der Anflug von Drohnenbrut angesehen werden. Denn ein Volk dem Drohnenbrut fehlt, wird nicht schwärmen. Sehr oft hat aber ein Volk viel Drohnen- und Drohnenbrut und läßt doch keinen Schwarm ab. Sicherer kann man auf einen Schwarm rechnen, wenn die Bienen eine Anzahl Weiselzellen angelegt und die Königin diese Zellen mit Eiern befruchtet hat. Natürlich kann man das nicht so oft sehen, wie das Anfliegen der Drohnenbrut, da ja der Vortraum nicht so oft vom Königin, Brut und Bienen ist ein widerrechtliches Anzeichen annehmen. Dem Volke für schonen. Beim Stabilbau ist überhaupt von diesem Vorgange fast gar keine Kenntnis zu erlangen. Früher nahm man vielfach an, daß Volk würde sich schwärmen, wenn es sich vorlegt, und es stärker es dies tut, desto früher würde der Schwarm kommen. Doch ist auch dieses Fiktion mitunter sehr trügerisch. Reizt man von einem Volke, daß es Spurbienen aussendet, so kann man in den nächsten Tagen sicher auf einen Schwarm rechnen. Natürlich ist es schwer, ja in manchen Fällen unmöglich, zu erdennen, ob ein Volk Spurbienen aussendet oder nicht. Auch die hier angeführten Anzeichen sind ohne Ausnahme mehr oder minder trügerisch, nur eines hat sich in der Praxis bisher vortrefflich bewährt, das ist: Fliegen bei einem Volke in der Zeit von Vormittag 9-10 Uhr gegen die Dohlen, so kann man sicher für diesen Tag auf einen Schwarm rechnen. ? Sonntags der Weisen. Am frühen Morgen fliegen die Wespen oft in großer Anzahl in die Bienenzellen ein und stecken ihren Kopf in die kleine Temperatur der liegenden Samen als die Bienen. Man sieht deshalb in der Nähe der flügellosen Weiselzellen, die halb mit Apfelmehl gefüllt sind, auf. Die Wespen bringen durch den Hals ein und ertrinken in dem Mehl.

Kinderpflege und -Erziehung.

0 Säugling mit den Säuglingen in die Frühling! Die Frühlingsszeit ist ganz besonders die Meistenszeit für unsere Kleinen unmerkbar ein recht wohlthätigen Einfluss auf. Der Wonnemonat erheitert zwar die Erwohlenen auch, allein der weiche, empfindliche Säuglingskörper fühlt die Veränderung viel mehr. Verb und Geist leben von neuem auf. Die Wespen suchen sich und aus den Augen strahlt die Lebenslust und die leuchtende Kraft hervor. Selbst kräftig angelegte Kinder werden auf. Die Meistenszeit spendet neuen Lebensfund und gibt eine geheime Wunderkraft aus. Darum lasse man den kleinen Säugling, die noch nichts zu arbeiten haben, freien Lauf, damit der Grund geegnet werde zur Gewandtheit und letzten Unerschlichkeit. Die Wespen gehen man auch bei den ganz Kleinen möglichst viel die starkende Kraft der Frühlingsszeit, nur idone man die Augen vor den direkten Sonnenstrahlen und durch Vermeidung zu greller Verfassungen, die in unmittelbarer Nähe des Auges die Augenenergie zu schart treffen. Liebigens muß man hierbei auch die Dauer berücksichtigen, die sich auf halbe Tage ausdehnt. Das zu diese Erwohlenen in warmen Zeiten hindert die Einbildung. Häufig Varmierungsmittel zu vermeiden. Ein zu berückichtigendes Zeichen ist es immer, wenn sich die Kleinen gegen das Einpflanzen fröhnen.

0 Die Entbindung des Kindes nimmt man besser allmählich als plötzlich vor. Dadurch normal. Der Uebergang müder für das Kind. Leichter für die Mutter, welche so die Weichen der Milchstauung vermeiden kann. Man hat die Möglichkeit, bei stärkeren Störungen im Verhalten des Kindes ihm wieder Muttermilch zuzuführen, während diese bei plötzlicher Entbindung kaum besteht.

Für die Küche.

Rezepte zur Zubereitung verschiedener Gerichte von Eiern.

Eier sind bekanntlich ein gutes Nahrungsmittel, denn reichlich bei Gemeinheitsleben. Man sieht bis zwei Eier eines beliebigen Wert als ein Pfund gutes Mehlfleisch, in Wirtschaftlich stellt das Verhältnis sich noch günstiger für die Eier, weil es leichter verdaulich als Mehlfleisch sind und auch vielmehr Fett enthalten. Jeder Hausfrau ist daher zu empfehlen, die Eierzeit gut auszunutzen, und so oft wie möglich Eiergerichte an den Tisch zu bringen, wie nach dem nachteilig an heißen Tagen lieber gewaschen werden als Fleisch.

Eier mit saurer Sahne und Hopfsalat. Die Eier werden wie gewöhnlich gekocht, gefüllt und geschält, dann würflich geschnitten (je zwei Dotter behält man zurück). Man rührt man einen Eßlöffel voll frische Butter mit ein paar roten Dottern und einem Eßlöffel feines Mehl sehr feinstämmig recht nach und nach drei Eßlöffel saurer Sahne und zwei Eßlöffel guten Weizenstills hinzu, mit der Eierpulver, etwas Salz und Pfeffer dazu, und rührt dies durcheinander, ohne die Eier zu zerbrechen. Dann streicht man eine Schüssel mit Butter aus, schüttet die Masse hinein, streut die zerhackten, gehackten Eßlöffel darüber, bestreut das ganze mit zerhackten Butter und legt es im Ofen gebacken. Dann reigt man Hopfsalat.

Eier à la reine. Von zwei frischen Eiern trennt man vorsichtig das Eigelb vom Eiweiß. Letzteres wird zu Sahne ge-

schlägen und mit einem in kaltes Wasser getauchten Holzstößel ausgeschlagen. Man macht man eine Vertiefung und tut da hinein ein mit Salz bestrichenes Eigelb, bestreut dies aber mit Eiweiß und läßt es in kaltem Wasser stehen. Die Eier sind man so lange in der lebendigen Flüssigkeit, bis das Eiweiß fest ist, richtet sie abdann auf heißer Schüssel an und übergießt sie mit brauner oder Tein-Butter.

Gefüllte Eier für den Abendessen. Man kocht frische Eier, für jede Person zwei Eier gerechnet, ab, schält sie, kochend die Spitzen der hieeren Enden ab, nimmt vorsichtig, unter Schwingung der Eiweißhüllen, die Dotter heraus und legt die hohlen Eier in eine Marinade von Citronensaft, Öl, weichen Pfeffer und Salz. Dann mischt man, für jedes Ei berechnete, zehn etwas gewässerte Erbellen und nach Belieben Streichkäse, beides groß gehakt, mit einem Eßlöffel voll feinstämmig Mehl mit der Eier. Man bestreicht die Dotter mit einem bis zwei ungeschlagenen, der Marinade, Öl, Senf, Zucker und feinen Kräutern eine Memorableauce, gießt sie in eine flache Schüssel, stellt die gefüllten Eier hinein und garniert das ganze mit Papern, Sardellen, Gurken, Streichkäse und Honig.

Gefüllte Eier. Ungefähr zwölf Eier kocht man, schält sie, kochend sie der Länge nach in zwei Hälften, nimmt das Gelbe heraus und rührt dies mit reichlich Butter, vier rohen Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas gehackter Petersilie recht feinstämmig, läßt dann festig Gramm zerriebenen Parmesanfleisch und zerhackten Gramm zerhackten Zwiebeln mit Salz, Pfeffer und Senf, rührt dies in eine in Wasser getauchten Meßer recht glatt und legt sie in die mit Butter ausgeglichene Kasserolle; nun gießt man ein wenig Bouillon unter, bedeckt die Eier mit einem Butterdeckel und kocht sie in möglich heißen Ofen etwa zehn Minuten. Nachdem man die Eier aufrecht über die Schüssel angeordnet hat, übergießt man sie mit einer Kratsoße oder Bechamelauce.

Sol-Eier. Die Eier werden mit lauwarmem Wasser gewaschen, fünf Minuten oder auch etwas länger, je nachdem man sie härter wünscht, gekocht, dann bricht man die Schale ringsum etwas ein und legt die Eier 12 bis 24 Stunden in kaltes, lauwarmes Salzwasser oder in ihre kalte Fleischbrühe.

Verlorene Eier. In einer Kasserolle läßt man Wasser mit etwas Salz und Essig aufkochen, dann schlagt man frische Eier nicht über dem Wasser auf, und läßt den Anfall schnell hineingießen, die Eier bleiben vier bis fünf Minuten darin liegen, sobald aber das Weiße ganz zusammenfällt, zieht man den Topf vom Feuer zurück. Nach der angegebene Zeit nimmt man die Eier mit einem Schaumlöffel heraus, schneidet sie sauber ringsum glatt und legt sie in Speiseöl.

Poulette. Man brät würflich geschnittene Speck mit wenig Butter gelblich an, gießt eine kleine, sehr gehackte Rindfleisch und bereitet davon mit zwei Eßlöffel Mehl ein hellbraunes Schwitzmehl, kocht dieses mit Wasser zu einer farnigen Sauce, tut nach Geschmack Zucker, Salz, eine Prise Pfeffer und Essig hinzu und läßt die Sauce noch einige Minuten durchkochen.

Rindsaucen (ungarisch). Man schneidet 1 Kilo Rindfleisch (mager oder fett) in Würfel von Walnußgröße und wasche es, abdann rösste man in einer Kasserolle drei große, feine geschnittene Zwiebeln mit 120 Gramm Schweinefett, bis sie gelbblich geworden, tue einen niedrig geschnittenen Kartoffelstock voll gefüllten Paprika dazu, rühre fleißig um, daß der Speck mit dem Fett nicht anbrennt, tue dann das geschnittene und gelagerte Fleisch hinein, wende es häufig um und gieße allmählich etwas Wasser hinzu, um genügende Sauce zu bekommen. Das Ganze soll zwei Stunden dämpfen.

Junge Wöhler mit Spornel zubereitet. Gans junge Wöhler, besonders von Madonnen, werden geputzt, abgewaschen, im Spargel in Bündelchen gebunden und in vielem Wasser mit dem nötigen Salz wewegewaschen. Dann läßt man sie ablaufen, rösst sie aus und gießt recht schöne, frische zerhackte Butter darüber. Man kann auch etwas feingehackte Petersilie und Semmelkrumen mit in der Butter dämpfen lassen. Rühre mit hollandischer Sauce kann man sie servieren.

Kapuziner-Anlauf. Man rührt in einen halben Eiter kochender Milch über dem Feuer lo viel feines Mehl, bis es ein ganz fester Teig ist, und lasse ihn erkalten. Nächst dann 180 Gramm Butter zu Schaum, sieben Eßlöffel, den Teig, 60 Gramm Zucker und ein wenig Salz, Schote einer Zitronen in Pulver, den Schmelz des Eingezeits und gebe die Masse in die mit Butter bestrichene Form, backe sie eine Stunde lang und serviere Johannisbrot-Gelee dazu.

Zutereitungsweise neuer Kartoffeln. Die Kartoffeln werden geschält, sauber gewaschen und auf einem Durchschlag zum Abfließen gegeben. Danach wermacht man sie gehörig mit einer Mehlstaub und schneidet sie in einen feinen Reif. Diese Reife gießt man in einen Topf mit etwas Öl, bestreut das Ganze mit ein wenig Salz und ein wenig Zucker und lasset sie in einem heißen Ofen, bis die Kartoffeln auf den Deckel zu liegen kommen. Je nach der Hitze des Ofens bestreicht sie nunmehrs eine Stunde zum Garwerden. Sie müssen sehr reichlich nach Fett, kochendem Wasser oder in kaltem Wasser. Es ist dieses Verfahren besonders für neue Kartoffeln, welche sich immer durch einen höheren Wassergehalt auszeichnen und für welche daher jeder weitere Wasserzulauf von Nutzen ist, sehr zu empfehlen.



Mr. 23 Halle a. S., den 4. Juni 1910

Arbeitskalender für den Monat Juni.

Das diesjährige Frühjahrs- und Sommerernte braucht auf seine Leistungen bis dato nicht sehr hoch zu sein. Es war derartig froh und feucht, und ein Unwetter sollte das andere ab. Der Wind ist blauer und blauer und hat die weißen erwiderten Wahrens viel Eis und Hagel aus der Luft. Es ist nun wohl in den letzten Tagen etwas besser geworden, aber fast genau ist es auch heute am 10. Juni noch und in der letzten Woche hatte es sogar noch geregelt. Die Saaten sind in der vollen letzten Witterung ziemlich zurückgefallen und in tieferer Schicht hat der April dem Mai die Weizen nicht gebracht, aber es geht doch voran. Die Sommerfrüchte sind glücklich beendet und die Kartoffeln im Boden. So weit hat der Mai es nun doch gebracht. Im Juni folgt nun die weitere Arbeitsplanung. Die Kartoffeln werden gebauet, die Mangel- und Butterrüben gekauft und geputzt. Kreuz- und Schokoll erhalten Düngung. Sehr gut eignet sich hierzu verdünnte Stalljauche. Mit der Verwendung von Torfmaie man dagegen im Sommer sehr vorsichtig. Sie ist zu heiß und kann daher nur im Regenwetter allenfalls vorläufig Verwendung finden. Jedemfalls nie man sehr vorsichtig, damit die Blätter nicht beschädet werden, da die Sämlinge selbst darauf einzuweichen und man besonders Blattgenosse unappetitlich macht. Sehr gut hat sich die Verbindung der Gülle mit Stallmist bewährt.

Alle Arbeiten aber müssen nach Kräften beschleunigt werden, damit alle Arbeitskräfte frei werden zur Heuernte. Diege hant, sobald die Blätter der Heuernte beständig die Luft man die Gräser bis zur Gemeinheit stehen lassen. Weizen, die zu lange stehen, machen schon an Ort und Stelle einen schiedlichen Eindruck, das gewonnene Heu ist ebenfalls wertlos und selbstverständlich schwer verdaulich. Der Verlust der Heuernte ist in erster Linie von Wetter abhängig. Ist das Wetter mäßig, so kann junges Gras in zwei Tagen, der Heu in drei Tagen gut werden sein. Die Benutzung wird ganz außerordentlich durch den Gebrauch von Holz- und Scherearten befördert. Die Anlage ist in Geld, aber gelingt es durch ihre Anwendung, das Heu schnell einzubringen und so ein paar Tage oder manchmal Wochen Arbeit zu ersparen, so ist dies doch ein wertvoller Gewinn. Das Heu muss in einem Jahre. Nach dem Abheuen werden die Weizen sofort gedüngt, damit eine schöne Grammenterzeit erzielt wird.

Die Weizenpflanzen soll überhaupt in feiner Jahreszeit vernachlässigt werden; sie rennert sich in vielen Operationen ja weil feine von Wasser, und so hindern sie in den letzten Tagen laub- und fruchtbar. Weizen, die zu lange stehen, machen schon an Ort und Stelle einen schiedlichen Eindruck, das gewonnene Heu ist ebenfalls wertlos und selbstverständlich schwer verdaulich. Der Verlust der Heuernte ist in erster Linie von Wetter abhängig. Ist das Wetter mäßig, so kann junges Gras in zwei Tagen, der Heu in drei Tagen gut werden sein. Die Benutzung wird ganz außerordentlich durch den Gebrauch von Holz- und Scherearten befördert. Die Anlage ist in Geld, aber gelingt es durch ihre Anwendung, das Heu schnell einzubringen und so ein paar Tage oder manchmal Wochen Arbeit zu ersparen, so ist dies doch ein wertvoller Gewinn. Das Heu muss in einem Jahre. Nach dem Abheuen werden die Weizen sofort gedüngt, damit eine schöne Grammenterzeit erzielt wird.

Im Gemüsegarten verricht etwas Ruhe. Man sät Sommer- und Winterzeit, sowie Teilmutter Pflanzen. Abgerentete Beete werden häufig gedüngt und man wieder mit Kraut- und Winterzeit ebenfalls auch mit Winterzeit bestreut. Heilpflanzen an schattigen Stellen ausgesät werden, im allgemeinen aber wartet man besser bis August. Wurmböden, die im Juni gekleidet werden, ergeben meist sehr schöne Ernten und zwar tragen sie so lange, bis der Frost Einhalt gebietet. Der Blumenfort beginnt im Juni seine Köpfe oder Blüten zu entwickeln. Um die Blumen schön weiß zu

halten, bindet man die Blätter mit Voss zu zusammen, daß sie die Wärme bestanden. Das blüehende Stängel der Blätter kann sich nur gut finden, wenn es sich um eine gute Zeit handelt. In der Höhe müssen sich unter den gedrückten Blättern grüne Enten legen, die den Blütenstängel austreiben und beschützen. Auch tritt schnell Reue ein. Das Schreiben des Spargels soll mit Johannis eingeleitet werden, damit die Erde sich leicht erholen können. Ausgereifte Samen von Gemüsepflanzen werden eingeerntet und trocken aufbewahrt. Man lasse die Samen oder ab der Menge auf aufbewahren, selbst wenn einige Körner verloren gehen. Die sogenannte Wachzeit der geschüttelten Samen ist nicht zu gering, man erzielt dadurch zu viel tauben Samen. Gemüspflanzen schneidet man, wenn sie in voller Blüte stehen und hängt sie dann an luftigen, schattigen Stellen zum Trocknen auf.

Im Obstgarten kann man schon die Pflanzlöcher für die im Herbst zu pflanzenden Obstbäume anzeichnen. Es ist gut, wenn Luft und Regen die einige Monate lang verarbeiteten können. Die Saat- und Baumstümpfe müssen ausgehoben, im Frühjahr gepflanzte Bäume bei trockener Witterung besähen werden. Man achtet besonders auf Nussenertrag und löweite ein, ob der Schaden groß geworden. Treten Wühl- und Schnecken auf, so gehe man ihnen mit Sande oder Strohhofer zu Weib, indem man ihre Höder vollsteht. Dadurch werden die Tiere vertrieben, die Wäber durch die angelegten Wurzeln wieder angezogen. Obstbäume, die frühe angelegt, schütteln man von Zeit zu Zeit durch, damit die wurmfressenden Früchte herunterfallen. Man Weinberge werden die jungen Triebe an warmen, trockenen Tagen angehängt. Das Bedecken wird milderhaft; alles Unkraut entfernt. Die Pfanzung der Weinbäume wird mit neuem Stalldung versehen. Die Temperatur soll stets gleichmäßig sein. Im Weinberge pflanzt man noch Herbstweizen, jüet und giebt nach Bedarf.

Zur Heuernte.

Manchmal vorernte. Von dem Zeitpunkt der Ernte hängt der Nährwert des Futters nicht zum mindesten Teile ab, es erfolgt deshalb die Heuernte rechtzeitig, also nicht zu früh, aber auch nicht zu spät. Vielfältig werden die Weizen im spät gemacht. Manche Landwirte sind der Meinung, das Gras dürfe nicht eher geschnitten werden, bis es vollständig reif geworden sei. Sie glauben nämlich, daß unter diesen Umständen die größte Futtermenge gewonnen werde.

Diese Ansicht ist eine irrige. Nur ist es nicht ausgeschlossen, daß bei einer späteren Heuernte dem Gewicht nach etwas mehr Futter gewonnen wird, als wenn die Weizen früher erfolgte, aber der Nährwert des Futters hängt keineswegs von dem Gewicht des Weizens allein ab, sondern teilweise wohl hauptsächlich bedingt durch seinen Gehalt an verdautlichen Nährstoffen. Am wichtigsten dort schneidet werden, daß der Nährstoffgehalt der grünen Pflanzen um so höher ist, je jünger dieselben sind. Mit fortschreitender Vegetation vermindert sich dagegen dieser Gehalt und damit selbstverständlich auch der Nährwert des Futters. Diese Behauptung wird durch Untersuchungen, welche bei Weizen, bei Weizen und Winterzeit angestellt wurden, bestätigt. Nach den Untersuchungen zeigte Weizen bei einer Höhe von 105 Zentimeter 24,8 Prozent Nitrostoffgehalt, Substanz, zur Nitrostoffgehalt dagegen nur 12,0 Prozent. Der Proteingehalt hatte sich demnach um 12,9 Prozent vermindert. Der unversehrte Weizen enthält bei einer Höhe von 78 Zentimeter 21,1 Prozent Nitrostoffgehalt und stand bei einer Höhe von 105 Zentimeter 17,6 Prozent und zur

Land- und Hausw. Beilage des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis Halle a. S.



