

wird. Durch ein hohes Verstellen während des Fluges wird meistens die Königin gefordert. Der Befehl zum Abfliegen hat, treibt das schwache Volk ab und trommelt in dessen Bau ein starkes und gibt dem schwachen Volke die Wohnung des starken.

Gesundheitspflege.

Überarmte Milch als Heilmittel. Die Milch ist nicht Reus; aber viele erkrankte Personen vertrauen die frische Milch nicht und man fördert sie nicht. Die meisten Krankheiten der englischen Ärzte beruhen deshalb überarmte Milch und der Erfolg war in vielen Fällen ein sehr befriedigender. Man läßt sie 12 bis 18 Stunden stehen und nimmt darauf den Rahm ab. Sie wird dann in der Regel schon eine gewisse Säure angenommen haben. In diesem Zustand wird sie selbst von dem schwächsten Magen gut vertragen. Der Milchgehalt bildet eine oder mehrere Schichten lang die einzige Nahrung. Man fängt mit kleinen Quantitäten an und steigt auf drei, selbst bis auf fünf Liter täglich. Man wendet die nur hauptsächlich bei Magen- und Leberkrankheiten, bei Nieren- und Blasenleiden, sowie bei Wiktoria und Wasserhusten an. Gute Resultate sind damit erzielt worden.

Körperliche Tätigkeit und Bewegung in frischer Luft, sorgfältige Hautkur und naturgemäße Ernährung sind die geeignetsten Mittel zum Vorbeugen der Bleichsucht und Blutarmut. **Waden gleich nach dem Essen** wird von den Ärzten stets empfohlen. Die normale Verbrennung ist der Blutzirkulation am stärksten auf Magen und Eingeweide gerichtet, während andere Organe, namentlich das Gehirn, verhältnismäßig blutarm sind und die Tätigkeit des Herzens und der Lungen durch den ausgebreiteten Magen beeinträchtigt wird. Die natürliche Folge des Eintragens in kaltes Wasser ist dann, daß das auf der Oberfläche befindliche Blut noch mehr auf die inneren Organe, Herz und Lungen, zurückgeleitet wird. Man kann das Herz nicht hart genug, um das Blutgewicht wieder herzustellen, so gerät es ins Stoden und eine Ohnmacht oder der Tod ist die Folge. Es ist daher geraten, nach einem schweren Maße anderthalb oder zwei Stunden zu warten, ehe man ins Bad geht.

Für die Küche.

Winfleisch in Gelee. Ein gepulvertes Stück Würstchen mit Gewürz bestrich, wird in kräftiger Wurzelbrühe weich gekünet, dazu einige Küberrübe, etwas Weinsäure und einige Zitronenschalen. Sobald das Fleisch weich ist, nimmt man es heraus, antreibt die Sauce mit noch ein Liter Stärkebrühe hinzu, gießt etwas Weizenmehl und Eigelb an, kocht die Brühe mit drei Eiern, filtriert sie dann durch einen Geleebesen und gießt von dem abgeseihten Gelee etwas in eine Form, läßt dann das Fleisch hinein und füllt das übrige Gelee darüber. Man läßt man die Masse erstarren und wenn man erweichen will, taucht man die Form in heißes Wasser, um sie nach ein Vier. Stärkebrühe, gießt etwas Weizenmehl und Eigelb an, kocht die Brühe mit drei Eiern, filtriert sie dann durch einen Geleebesen und gießt von dem abgeseihten Gelee etwas in eine Form, läßt dann das Fleisch hinein und füllt das übrige Gelee darüber. Man läßt man die Masse erstarren und wenn man erweichen will, taucht man die Form in heißes Wasser, um sie nach ein Vier.

Rezepte von Kalbsleber. Man nimmt das Gelee in eine Schüssel, reibt es stark mit einer Hand voll Salz, das das Schleim absondert, wäscht es dann aus und dreht es in warmen Wasser. Hinein die Brühe rein aus und läßt es in Salzwasser weich. Zur Sauce schneidet man eine Zwiebel, etwas Petersilie und ein wenig Zitronenschale fein, röstet einen Kochlöffel Mehl in circa 60 Gramm Butter, dämpft das Gebäude gelb darin, tut ein Löffel Stärkebrühe, den Saft von einer Zitrone und Muskatnuss dazu. Wenn das Gelee weich ist, wird es in kaltes Wasser gelegt, sehr ausgebrüht, zu kleinen Stücken in Sauce geschnitten und kurz vor dem Anrichten mit 2 Eiern leiert.

Grünfisch. Der Kohl wird zerlesen, von den Enden abgetrennt, mehrere Male in kaltem Wasser gewaschen, in Salzwasser 15 Minuten lang gekocht, abgezogen, ausgepreßt und fein geschnitten. Dann legt man ihn mit Eßwein, etwas Salz, Pfeffer und Bouillon zum Feuer und läßt ihn langsam weich und kurz einlocken, richtet ihn auf einer Schüssel an und garniert ihn mit alioletten Pasteten.

Wolfsmilch. 125 Gramm Butter rührt man mit 3-4 ganzen Eiern zu Schnee und läßt ein wenig Salz, die abgezogene Schale einer Zitrone und einen Keller voll roter trocken weissen Hofe dazu. Man knetet man die Masse mit Mehl zu einem festen Teig, rollt ihn dünn aus, schneidet kleine stürge oder viereckige Stücken davon, tut diese in gesalzenes lodendes Wasser und läßt sie darin kochen. Abdann läßt man sie rein abtropfen und gibt braune Butter über zum fetten sauren Gelee.

Forellen. Schuppe sie ab und nimm das Eingeweide heraus; vor dem Sieben wird heißer Essig darüber geschüttet und nur im Pfeffer mit Zwiebeln, Zwiebeln, Pfeffer und Salz das Wochen gebragt. Mit Zitronensaft ausgelegt und im Saft eine Zwiebel Petersilie bringe man sie zu Tisch. Die Krüpfen werden gut geschüttet, die Krone mit dem ganz feinen Mehlern schneidet man ab und tut sie zu den in Schreien geschnittenen Kohlrabi, läßt ihn in fochendem Wasser ein paar mal überweilen, gießt das Wasser ab und füllt beide Hammelfleischbrühe darüber, läßt Salz und noch Geschmack etwas gesüßten Muskatnuss hinzu und läßt sie weich kochen, dann macht man die Sauce mit Buttermehl fertig. Die garstehen

grünen Blätter streift man von den Stielen, läßt sie 1/2 Stunde in Salzwasser kochen, legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen, kocht sie sie fein und läßt sie mit Salz, Fleischbrühe, einigen Pfefferkörnern und etwas Buttermehl gehörig durchkochen, mischt dies dann beim Anrichten unter die Kohlstückchen oder legt es Franzbrühe um die Schüssel.

Sanftenernung und Einlocken von Obst, Gemüse, Fleisch etc. Wir stehen vor dem Zeitpunkt, wo die Natur uns ihre herrlichen Gaben mit vollen Händen barreichend wird und ist es für die barbare und praktische Hausfrau eine wichtige Aufgabe, sich bei Zeiten nach einem guten und bewährten Konservierungsverfahren zu richten. Die Zeit ist vorüber, wo man die Früchte roh und in der einfachsten Form werden die mit Obst etc. gefüllten Mägen und Gläser im Her-Einlockenapparat unter Wasser und Dampf sterilisiert und noch nach Jahren können die auf solche Art eingelockten Produkte in laubelloser Beschaffenheit zur Verwendung gelangen. Die Her-Einlocker sind bei wiederholten Prüfungen durch die Zeit als die besten Erfindungen betrachtet worden. Der billige Einlockerapparat ermöglicht auch dem kleineren Haushalte die Anfertigung.

Haushirtschaft.

Entfernung von Mott aus Tischdecken, Gabeln usw. Um Tischmesser, Gabeln und andere eiserne oder stählerne Gegenstände von Mott zu befreien, empfiehlt sich folgendes Verfahren: Man wirft die Gegenstände in eine Lösung von Jinchlorid, welches man in jeder Drogeriehandlung haben kann, und läßt sie in dieser 6-12 Stunden je nach Stärke der Mottigkeit liegen. Hierfür nimmt man ein halbes Liter mit Wasser ab und wäscht sie rein. Bei hartnäckigen Mott, damit keine Spuren der Jinchloridlösung auf den Gegenständen liegen bleiben und diese angreifen. Will man ganz sicher gehen, so wäscht man die Gegenstände, nachdem sie aus der Jinchloridlösung herausgenommen sind, in verdünnter Ammoniaklösung ab.

Das Lüften der Betten. Gewöhnlich legt man die Betten, um sie zu lüften, in die größte Sonneneise. Dadurch trocknen aber die Federn zu sehr aus, werden ihrer Elastizität beraubt und spröde gemacht. Besser ist es, die Betten bei trockener, bedeckter Luft, und wenn die Sonne eben nicht stark scheint, herauszulassen und dann nach dem Abwischen mit Salz zu waschen, wenn man das Bett, nachdem es am Morgen aufgeschüttet, sofort subert, und überdies noch mit einer Decke verkleidet. Nach dem Abwischen lasse man die Bettdecke und Lohrzeit zurückgeschlagen, denn dadurch wird man erreichen, daß es gehörig ausbleicht und frischen Sauerstoff annimmt. Man kann das Bett den Tag über dem Zuge ausziehen, so ist es noch besser.

Wäsche mit Chlor zu behandeln. Der Chlorall ist bekanntlich ein viel geschätztes, aber doch auch wieder viel gebrauchtes Mittel, um der Wäsche blendende Weiße zu verleihen. Die Wäschefrauen bedienen sich desselben mit Vorliebe, aber selten mit Nutzen und vor der gehörigen Vorsicht, während die meisten Hausfrauen den Gebrauch des Chloralls unter allen Umständen für schädlich, ja geradezu verwerflich halten. Die Wahrheit jedoch liegt, wie weit, so auch hier in der Mitte. Verbum und mit Wasser angewendet, greift der Chlorall die Faserstoffe nicht an, und allein, welche eines künftigen Weichmachens bedürftig machen, kann ihn nachher, seit langen Jahren erprobtes Rezept empfehlen. Man nimmt auf 1/2 Pfund Chlorall und 1/2 Pfund Potasche zwei Liter Wasser, stellt diese in einen warmen Ort und läßt es dann durch ein Tuch, so daß kein Stäubchen durchgeht. Von dieser Lösung nimmt man einen kleinen Teillöffel voll auf einen Eimer heißen Wassers, gießt dies auf die zu bleichende Wäsche und läßt sie einige Stunden stehen. Hierfür wird sie gut ausgehängt, tüchtig nachgeschüttelt und möglich gelaut. — Den arbeitsgebenden Epaß des Chloralls schadet eine praktische Hausfrau nicht, sondern tut, damit dunkel gewordene Gemälde-Tücher aus oder scheinbar weiche Solageräte damit, die bleichenweise werden.

Kleine Mitteilungen.

Schärfen der Senen und Sichel. Jeder Landwirt weiß, daß durch das öftere Schärfen der Senen und Sichel viel kostbare Zeit verloren geht. Um diesen Uebelstand zu beheben, verfähre man wie folgt: Man legt die Schneidwerkzeuge 30 Minuten vor Gebrauch in Wasser, dem man 1/2 Prozent konzentrierte Schwefelsäure hinzugeben hat; es genügt dann ein Lebertreiden mit einem weichen Schwamm, um die Schärfe der Senen oder Sichel auf der ganzen Schnittfläche gleichmäßig herzustellen. Ein längerer Liegenlassen in den saurehaltigen Wasser schadet den Schneidwerkzeugen nicht, wenn man die selben stets trocken abwischt.

Luftentwässerung des Reis. Nach Wolff sind 25 Teile gewöhnliches Weizenmehl in 250 Teilen Weizen aufgelöst und eine Lösung von 60 Gramm Magnesiumsulfat in 150 Gramm Alkohol so lange ausgegibt, bis eine Paste entsteht, was bei einem Mischungsverhältnis von etwa 100 Teilen der ersten Lösung zu 20 Teilen der zweiten Lösung stattfindet. Diese Paste wird sorgfältig gemischt und durchgeseiht, so daß getrocknet und gibt ein absolut nicht brennbares Material.



Nr. 27 Halle a. S., den 2. Juli 1910

Arbeitskalender der Monat Juli.

Von R. Danfner.
Wenn die diesjährige Ernte hält, was sie heute verspricht, so kann sie gut werden und dürfen wir sowohl an Korn als an Ertrag einen vollen Herbst erwarten. Allerdings haben die Gewitter in der ersten Junihälfte arg gehöhnt. In manchen Jahren bogelte es noch weiter, und so ein sogenanntes Sommerdurst keine Gelegenheiten, da kühleren die Weizenmassen bald zu viel wie an anderen Stellen der Gegend. Doch hoffen wir das Beste. Der Juli ist der richtige Erntemonat, denn mit dem Schnitt des Roggens beginnt die Zeit der Getreidernte. Der Beginn der Ernte muß genau abgemessen werden, denn ein paar Tage zu früh oder zu spät können größere Schädigungen herbeiführen. Da wird allerdings mancher fragen: Da man nicht doch einfach, wenn das Getreide reif ist, Gevö, aber reif und reif ist zweierlei, oder besser gesagt viererlei. Man unterscheidet bei der Reife vier Stufen, nämlich Milch-, Gelb-, Voll- und Zerreife.

Die Milchreife sind Halme und Blattstreu gelblich, weichen aber noch grüne Punkte und Flecken auf. Die äußerlich harten Körner erscheinen grünlich, zeigen aber im Innern noch eine milchige Beschaffenheit. Von dieser kann man in diesem Stadium allerdings nur sprechen, weil die Körner nur vollständig ausgetrocknet sind. Sie werden nicht mehr bröckeln, sondern strompfen wie mehr zusammen.
Bei der Gelbreife sind die grünen Stellen und Flecken aus Grün und Spelten verschwunden, das Feld bietet einen gleichmäßigen gelben Anblick. Die Körner sind nun auch im Innern ausgetrocknet und fest geworden. Es läßt sich leicht und bestimmt über den Ägel brechen, und gerade dieses Brechen ist das beste Zeichen der Gelbreife, die Erntezeit des Kornes hat angebrochen. Wenige Tage nach der Gelbreife beginnt die Zerreife. Die Halme sind wenig verändert, das Korn läßt sich leicht aus den Spelten lösen. Es ist ihm bereit ausgetrocknet, doch es sich nur schwer brechen läßt, sondern eher einer Zurecht nachgibt.
Bei der Zerreife endlich nimmt das Stroh eine dunklere, schmutzige gelbe und zuletzt graue Farbe an und wird leicht zerbrechlich. Das Korn ist nun nur noch in den Spelten und fällt leicht aus. Auch die ganzen Ähren brechen leicht ab. Das Korn selbst ist zum zweifachen bröckeln, doch noch größere Kraft angewandt werden als bei der Gelbreife.

Wenn soll man die Ernte beginnen? Rechnet sie zu früh, so entstehen Verluste an Quantität und Qualität, beginnt sie zu spät, so sind die Verluste durch Ausfall des Kornes und schlechtere Beschaffenheit des Strohs noch größer. Man muß also denjenigen Zeitpunkt wählen, das eventuelle Verluste einer mehr frühen die Zeitpunkt dürfte wohl in der leberangabe von der Gelbreife zur Zerreife liegen. Beginnen wir erst mit vollkommener Zerreife, so kann uns bei heftiger Witterung nur zu leicht die Zerreife überhand nehmen und tritt dann gar noch Regenwetter ein, so beginnt das Getreide auf dem Felde zu wackeln, und der Schaden ist sehr groß. Wo mit Beginn des Juli die Deuerate noch nicht beendet ist, heißt es nun schnell vorwärts machen. Früher allerdings existierten Bestimmungen, wonach vor dem 2. Juni gar nicht gemäht werden durfte, damit der Feulman ausreife und es der Reife nicht zu Schaden noch größer, als der durch erzielte Nutzen. Sind noch unbefähigte Kartoffeln da, so müssen sie jetzt abgeerntet werden. Die Hüben werden nochmals durchgeerntet und wenn nötig, wenn

einmal durch Käseproben der Boden festgeschlagen ist, auch mit der Hand bedeckt. Nach beendeter Ernte hat das Ähren der Stoppeln und eventuell Düngung und Flügen des Feldes zur Mapstap zu erfolgen. Der Anbau von Spalterbisen, Weizen, Gerste, Getreide, Grünmüden und Erbsen, sowie die Saat von Johannisroggen kann vorgenommen werden. Die Ansat dieser Futterpflanzen darf auch im heutigen Jahre nicht vernachlässigt werden. Es ist ja ein reiches Futterjahr, aber dieses bietet auch Gelegenheiten, ein Stück Vieh mehr einzustellen und das ist auch nicht zu verachten. Der Juli beginnt auch die Ernte der Fruchtarten. In dieser Stelle möchte ich nun ganz besonders auf die Errichtung von Verkaufsläden in den benachbarten Städten hinweisen, nach der Art, wie sie seit den letzten Jahren in Mägen stattfinden. Diese Verkaufsläden sind nützlich und haben den Zweck, Probieren und Konsumieren zusammen zu bringen. Die Probieren regnen kann vorgenommen werden, sowie die Konsumieren regnen kann vorgenommen werden. Die Ansat dieser Futterpflanzen darf auch im heutigen Jahre nicht vernachlässigt werden. Es ist ja ein reiches Futterjahr, aber dieses bietet auch Gelegenheiten, ein Stück Vieh mehr einzustellen und das ist auch nicht zu verachten. Der Juli beginnt auch die Ernte der Fruchtarten. In dieser Stelle möchte ich nun ganz besonders auf die Errichtung von Verkaufsläden in den benachbarten Städten hinweisen, nach der Art, wie sie seit den letzten Jahren in Mägen stattfinden. Diese Verkaufsläden sind nützlich und haben den Zweck, Probieren und Konsumieren zusammen zu bringen. Die Probieren regnen kann vorgenommen werden, sowie die Konsumieren regnen kann vorgenommen werden.

Im Gemäldearten wird das Auen, Weiden und Anhängen fortgesetzt. Aber gewordene Weide werden ungenutzt, gemäht und neu bepflanzt. Man sät auf dieselben Spinat, Winterkohl, Sommer- und Winterernte, Winterkohl, frühe Karotten, Spalterbisen und Reibkohl. Man pflanzt Kohlrabi und Erdbeeren. Man legt die letzten Erbsen und Erbsen an. Pfeffer, Zwiebel, Peckelzwiebel und Scholloten werden aus der Erde genommen, getrocknet und an luftigen Orten aufgehängt. Gewürzkräuter werden geschnitten und getrocknet. Porree wird noch angepflanzt, damit die Stengel weit bleichen. Sind die Sellerieknollen zu die wie ein Küberlein, so entblätter man sie von der Erde, schneidet alle Seitenwurzeln ab und scharrt die Erde wieder zu. Melonen werden flache Steine unter die Früchte gelegt, um das Faulen zu verhindern. Bei Blumenkohl binde man die Blätter über den Köpfen zusammen. Umbrie wird an trockenen Tagen gebunden. Die Mägen des Kollweins werden abgelesen.

Im Blumenarten werden die Beete mit Herbstflor best. Sämlinge von Anemone und Cinerarien werden pflert, Uffmann zum zweiten Male verpflanzt. Für den Herbstflor wird Heide, für den Winterflor die Margaretenkelle ausgelegt. Durch Stedlinge sind zu vermehren Rosen, Bergamotten, Egel, Hortenien und Hirsgeheide. Die meisten Stauden, besonders die Hirsgeheide, stehen in voller Blüte. Blumenamen wird gesammelt. Bimmerweide blüht und steht mit einem Ertrage ungenutzt werden. Nach dem Untopfen sind sie häufig zu stellen.

Im Obstgarten beginnt die Reifeernte. Vorfrühtiges Weiden ist anzuregen, dadurch wird die Ernte für das nächste Jahr verbessert. Bei Kirschen, Äpfeln und Birnen müssen zu stark beladene Äste durch Stangen gestützt werden. Zu rasch wachsende Äste der Spalterbisen werden zurückgeschneiden, junge Stämme aus schlafende Auge oselert. Bei Spalterbisen und Juergeist kann man bei zu reichem Fruchtanlaß die kleineren Früchte ausbrechen. Das Fallholz muß täglich wenigstens einmal aufgelegt und vernichtet werden, damit die darin liegende Raupe des Apfelentwürfers getötet wird. Aus den abgefallenen Früchten bereitet man Gelee und Marmelade.

Im Pferdestalle ist die Arbeit ziemlich dieselbe geblieben. Wenn eben möglich, lorge man dafür, daß die Pferde in der größten Hitze des Tages ausgehirtet und gut geringelt im Stalle stehen. Heberbeut mühte dem Boden und Weizen im Stalle stehen. Die meisten Weizenfelder sind jetzt mit Aufmerksamkeit gemäht werden. Man sehe doch einmal zu, wie die Pferde beim Militär behandelt werden und wie gut ihnen das Wachsen und Reiben tut. So arg braucht es ja bei Arbeitspferden nicht zu gehen, oder etwa, mehr wäre im allgemeinen doch sehr gut. Mittags und abends in



