

wie die Verhältnisse die Zeiten verschieden und vollständig veränderen.
 Heute fragt man nicht mehr nach einer offiziellen Speisekarte — man isst, wann es Zeit und Anordnung des Einzelnen zulassen — ob aber um 12 Uhr oder um 8 Uhr abends, ob Selbstkosten und Gewinn zu erwägen sind, oder nicht, die auf die Last gelegt werden — jedenfalls nicht vor offen das von der Mode jetzt aus verpönte Wort zu:
 „Elegante Misset!“

† Verwendung von Fischreife. Fischreife kann man sehr gut verwenden. Man muß sie damit umgeben wissen. Fischreifeleiten sind eine schmackhafte Beilage zu gebratenen, gebackenen, gebratenen, zu ihnen wird alles übrig gebliebene Fleisch gewiegt. Ein Weißbrot wird in Milch geweicht, ausgepresst, mit einem Eßlöffel Butter über dem Feuer heiß gerührt und zu dem Fischfleisch getan. Man wengt ein ganzes Ei, etwas geriebenen Parmesanseife und eine Prise Pfeffer ins Salz und die Masse, formt sie zu kleinen Ballchen, paniert sie wie und bakt sie in Fett leichtbraun. Ferner ist Fischreife ein sehr schmackhaftes Gericht. 125 Gr. Reis werden zweimal gewaschen und mit Wasser, etwas Butter, einer Zwiebel, einer Meißlerische Pfefferstrauch und Salz weich und feil gelocht. Nach drei Uhr laßt man hart, geschneidene das Eiweiß in Würfel und reißt das Eiweiß durch ein Sieb. Der übrig gebliebene Fisch wird mangelrecht geteilt. Wenn der Reis gar ist, rührt man dem Fisch, das Eiweiß, etwas zerlassene Butter, einen Eßlöffel Parmesanseife, etwas Muskat und Pfeffer darunter. Man rührt ihn sorgfältig an und bestreut ihn mit dem durchgeriebenen Eiweiß.

† An Zwittrern ist zu sehen, ist eine man nicht mit Salz, sondern mit einem Teil angedünsteten Kaffee und drei Teilen Sand. In diese Mischung wird die neue Mischung getan. Diese Reize zu reinigen, stellt sich billiger als die mit Seife und benimmt allen Schmutz, nicht vorformende Insekten und macht sehr rein und weich. Der Zwittrern muß aber mit reinem Wasser nachgeschüttelt werden. Sind zerfallen mit zu entfernen, so bedeckt man dies mit Zinnblech, die zuvor mit heißem Wasser angefeuchtet ist und läßt sie einen Tag darauf, ehe man, wie beschrieben, schenert.

† Alle Wachstümpfe zu reinigen. Man nimmt in ein mit lauem Wasser gefülltes Wachstümpfen zwei Gramm übermanganzinniges Kali, wäscht darin den Stängel aus dem Schwämme, nimmt sie heraus und schüttet in dasselbe Wasser 20 Gr. Sauerfischsalz, wäscht die Schwämme darin wieder aus und schüttet zu dem Wasser Kali und Sauerfischsalz, sowie 50 Gr. Salz hinzu, worin die Schwämme nochmals ausgewaschen werden. Hierzu werden sie in Regenwasser nachgeschüttelt.

Für die Küche!

Wafeln ohne Kruste.

Wafeln ohne Kruste. Zu diesen Gerichten braucht man entweder eine Teigröhre, einen Straßburger Wafelstempel oder einen Wafelstempel. Bedenke Wafeln sind bei feinsten Eiern als Weißkugeln zwischen sich und Wafeln oder zwischen Eiern und sich zu präsentieren. Die nachher angegebene Portion stellen einer gewöhnlichen Hausfrau bei unermesslichem Bedarf leicht aus der Not, da man sie so ziemlich aus allem herstellen kann, was es an Vorräten gibt.

Wafeln ohne Kruste. Zu diesen Wafeln braucht man Kaffeebohnen; auch als Wafeln von einem Dutzend sind sie verwendbar, man nimmt das an den feinsten feinsten Zeit mit dazu. Dies alles wird zur Hälfte in gleichmäßigem Weile geschüttelt, die andere Hälfte ist fein zu hacken. Dann werden beide Teile in einer tiefen Schüssel mit einem Teigröhren voll Weibrot, vier zerquittenen ganzen Eiern, einem halben Teigröhren voll süßer Sahne, Salz und geriebenen Muskatnuss vermischt. Dünne, zarte Scheiben von geschältem Weizenbrot oder Wasserbrot man nun etwas fingerbreit mit dem Nierenmenge, legt die Schichten in geputzte Papierförmchen auf ein Tortenblech und bakt sie bei starker Oberhitze, von der unteren Seite darf nur wenig Luft sein. — Die Wafeln kann auch folgendermaßen hergestellt werden: Man nimmt dazu einen Teigröhren, der mit Butter angefeuchtet wird, und schichtet die Nierenförmchen dicht übereinander hinein; oberhalb müssen in zerlassener Butter gewendete Semmel- und Pfefferbröckchen liegen. Man deckt man den Topf zu, hebt den Deckel mit Papierförmchen rundum fest und löst die Wafeln in Wasserbade eine Stunde, löst dann den Deckel ab, nimmt die Speckförmchen ab und trägt die Wafeln gelblich und mit Pfefferförmchen bergiert an. — **Wafeln ohne Kruste.** Man nimmt eine Mischung Butter sie stark und bestreut die Wafeln leicht mit geriebenem Semmel, legt eine Schicht in Wein getauchten Mandelkuchen hinein und bedeckt sie mit einem dick eingedickten sauerlichen Kirschen- oder Waldschneepflanz. Auf diese Schicht legt wieder in Wein getauchte Mandeln zu legen, darüber ist ein Glas, das in gelblicher süßer Sahne verquirlten Eiweiß zu füllen und der Sonne des Weizen darüber zu tun. Man bakt die Wafeln bei guter Oberhitze oder unter einem Kohlenblech, der Glas sich gelblich färbt und steigt, und trägt die Korte, wie die vorbereitete angegeben, sofort an.

Wafeln ohne Kruste. **„Miserikordie“.** Dies Gericht läßt sich von allen möglichen Wafeln- und Fischreifebleiben, die in feine

Würfel geschnitten werden, übrig gebliebenen Mandelblättern, Spargel, Rübsen usw. herstellen. Sie ist sehr prächtig zur Verwertung von Lieberreife eines größeren Gesellschafts. Man entrüht und zerfließt den übrig gebliebenen blaugelben oder gebräunten Fisch, teilt die verschiedenen Gemme oder auch nur eins von ihnen zu dem gebräunten Rübsen und füllt die Wafeln mit Wasser. In einer Kasserolle hat man gleichzeitig eine Milchschokolade mit übrig gebliebener klarer Fleischbrühe anzusetzen und sie mit Zitronensaft, Weisswein und Erdellenbutter zu würzen. In diese Sauce wird das Gemme gefischt, das darin heiß werden muß. Dann schüttet man alles in eine geputzte Backschüssel, überdeckt die obere Schicht mit geriebenem Parmesanseife und Butterförmchen und stellt sie ins Wasserbad (das Wasser muß aber ablaufend fochend gehalten werden). Beginnt die Butter in der Form zu fließen, so schüttet man reichlich Speieleier darauf, läßt sie gerinnen und trägt die Schüssel sofort an. Man kann auch die Eier zusammenhängend in einer Pfanne baden, und sie als Beilage auf die Pfefferbrühe gleiten lassen, das muß man flüssig gehalten, damit das Gelbe nicht ausläuft. — M. Leuz.

Spargel, nur in vorzüglicher Güte, wird roh, nebeneinanderliegend, in die Wärme gepakt und mit kochendem Wasser beiseit. Der Spargelbettel, voransteht, man hat nur wirklich frische, weiße Stangen eingemacht, und hat nichts an Güte nichts nach. Der Spargel kann, außer als Einlage in Suppen und Frischkäse, auf ganz verschiedene Weise als Gemme zubereitet werden. So p. B. kann er gestopft werden, indem man eine helle Milchschokolade bereitet, sie mit dem Spargelbettel vermischt und 2 Eigelb hinzuzusetzen, indem etwas Salz und etwas Tropfen Zitronensäure die Würze ergeben, man auch, nach Geschmack, ganz wenig Honig darunter tut und den gargekochten, in zolllange Stücken geschnittenen Spargel damit überzieht. In einer anderen Sauce gibt man ein Blatt der Eigelbe eine Petierkiste und belegt die beigewaschene Schüssel ringum mit kleinen Fleischbällchen. Die einfachste bei derartigen Gerichten ist die, den Spargel in ganz heißen Zustand auf eine heiße Schüssel zu legen, ihn mit zerlassener Butter zu überziehen und mit gebratenem Zwiebel zu belegen, wobei es einen hübschen Anblick gewährt, wenn der Rand der Schüssel mit kleinen Sträußchen Petierkiste verziert ist. Ferner gibt man in Würstchenland, wo im Mai die Gärten eine Sorte allerfeinster Fische, die ähnlich wie Strassen schmecken, täglich frischgebohrt angeboten werden, die Spargel im Verein mit seinen nachhersten Tieren zubereitet, indem man sie flott. Wie auch das junge Wölchen und Spargel zusammengebohrt ein sehr schmackhaftes Gericht geben.

Krebsfüße. Zu zwei Liter Suppe löst man eine Mandel Krebse in Salzwasser, bricht die Schwämme aus, befreit sie von Schale und Darm, macht das Fleisch aus den Scheren, entfernt die Galle und die Füßer aus den Körpern und füllt letztere nebst den Schalen klein. Man füllt man 125 Gramm Butter, etwas Rosin, Eier und Petierkisteneigel hinzu, wäscht die unteren Krebse umherin zehn Minuten über gelindem Feuer, bis die Butter schön rot geworden ist, schüttet dann einen Kochlöffel Weißbrot durch, füllt zwei Liter Fleischbrühe darauf und kocht die Suppe eine Stunde langsam, nicht zu hoch, nicht mit einem Gitternetz, aber, legt das würflich geschnittene Krebsfleisch, Krebsköpfe, beliondes abgekochte Kordeln und Mandelstößel oder Spargel, auch nach Belieben Semmelstücken hinein.

Kleine Mitteilungen.

- :: Stieflecke aus Leinwand zu entfernen. Man legt die stiefliche Stelle in laure Buttermilch und läßt sie so lange darin liegen, bis die Flecken verschwunden sind, worauf die Wäsche mit Seife und lauwarmem Wasser ausgewaschen, gespült und getrocknet wird.
- :: Waben von Zimmerfliegen. Sol man einmal verfallen, den Zimmerfliegen Wafeln zu geben, so daß sie betrunken erscheinen, so löst man ein Vollbad. Man stellt den ganzen Topf ins Wasser, so daß es bis über den Rand reicht. Man nimmt ihn nicht eher heraus, als bis die Fliegen, die sofort anfangen aufsteigen, nicht mehr erscheinen.
- :: Wafeln des Wohlgeschmacks. Man löst 3 Teigröhren Wafelweiser Seife in 100 Liter Regenwasser und setzt diese Mischung 1-1/2 Liter Salmiakgeist hinzu. Wenn man in dieser Flüssigkeit den Harnell wäscht, so soll er niemals gelb werden.
- :: Leber von Schimmelpilzen zu befreien. Geschmierter Leber und Schwürze ist häufig, wenn es längere Zeit nicht benutzt und in einem dünnen Erie aufbewahrt wird, mit Schimmel befallen. Man zerläßt diese Schimmelpilze, wenn man verdünnte Karbolsäure auf das Leber oder Schwürze aufträgt.
- :: Desfarbenpfeife, sowie Radpfeife, welche längere Zeit unbenutzt bleiben, werden hart und trocken. Stedt man solche zum Wiedergebrauch einige Tage in Carbonäure, so weichen die Pfeife auf und können wieder gebraucht werden.
- :: Abtuhung der Getränke. Was Weibes nicht zu haben ist, muß man die Chemie zu Hilfe nehmen. Man löst 375 Gramm gepulverten Salmiak in 1/2 Liter Regenwasser auf und stellt in diese Lösung die zu kühlenden Getränke. Die Flüssigkeit wird nach dem Gebrauche bis zur Trockenheit eingedampft und kann so noch bis zum nächsten Male wieder aufgestellt und verwendet werden.



Nr. 24 Halle a. S., den 17. Juni 1911

Heu- und Sauermur.

Von W. Danler, Kofschick.

Beim Heu in jedem Jahre bringen die Heutungen Klagen aus den Weingebieten über die Verwiltungen, die der Heu- und Sauermur entsteht.

Dieser Feind ist so gefährlich, daß er die Zukunft anderer Weinbauers in Frage stellt, wenn es nicht gelingt, ihn wirkungsvoll zu bekämpfen.

Heu- und Sauermur sind keine Kläpden; Kläpden eines Nachschmetterlings, der, wie alle Nachschmetterlinge, vollständig als Motte bezeichnet wird. Die Weismotte (*Cenophia ambigua*) gehört zur Familie der Widler und wird daher vielfach auch Traubenwidler genannt. Der kleine Schmetterling ist 12-14 Millimeter breit, hat einen plumpen Körper, hornförmige Fühler, gelbe Laster und beständige Pantagen. Die Vorderflügel sind fleischig bis weißlich, orange gelb oder bräunlich gemischt, und mit einer dreiten, engen dem Innenrande bereinigten dunkelbraunen Binde geschnitten, die das Tier leicht fensbar macht. Die Hinterflügel sind grauweiß, die des Weibchens etwas heller. Der Körper ist abgerund; Kopf und Vorderbein sind weißlich, und mit Braun gemischt. In der Ruhe werden die Flügel dicht zusammengeschlagen oder um den Körper gefaltet. Der Schmetterling führt ein Nachtleben und ist er angezogen auch am Tage recht behende und blühend ist er in einem Versteck verpuppt. Der Schmetterling selbst ist vollständig harmlos aber seine Kläpden sind fürchterlich und durch ihr verdrängtes Leben äußerst schwer zu bekämpfende Feinde.

Wohl man ihren Lebenslauf im Kreise eines Jahres folgen, so muß man mit der Puppe beginnen. Die im letzten Herbst vorhandenen Kläpden haben sich an vertrockneten, gedünsteten Reben verpuppt und so den Winter überdauert. Aus dieser Puppe entwickelt sich Ende April und im Mai der Schmetterling, der nur in die Weinberge fliegt und an warmen, ruhigen Tagen, und zwar besonders in den Morgen- und Abendstunden seine Eier legt. Jedes Weibchen legt 34 bis 40 Eier, daher ist die Vermehrung eine sehr starke. Das Weibchen legt die Eier auf die Blütenblätter der Gleditsie. Sie sind so klein, daß man sie kaum mit bloßen Augen sehen kann und erscheinen sie als weiße glänzende Punkte. Am 14. bei feuchtem Wetter schon nach 8-10 Tagen, erscheinen die Kläpden, die anfangs rotbraun, später fleischig aussehen; Kopf und Hinterflügel sind glänzend dunkelbraun. Das Weibchen zerfrischt nun zunächst den Fruchtstiel und die ihm am meisten zugänglichen Weichteile der Weinblüten. Die härteren Teile, wie Blütenblätter, Stambäden, Stielehen usw. spinnst es zusammen und erhält dadurch eine gefaltete röhrenförmige Wohnung, die sich bei fortschreitendem Fressen nach den Seiten hin allmählich vergrößert. Die zusammengekommenen angrenzenden Teile weissen und sehen wie kleine Heubündelchen aus, daher der Name Heu- und Sauermur. In dieser Form tritt das Tier besonders in den letzten feuchtesten Jahren auf. In manchen Jahren, besonders bei großer Hitze, aber trifft der Heu- und Sauermur wohl vollständig in den Zeit hinein und löst sich am Abend. Hierbei weißt man durch den ganze Blütenstängel und der Wäpfer nennt es dann Wolf- oder Traubenwurm. In den meisten Jahren treten diese beiden Arten der zerstörenden Heu- und Sauermur zusammen. Die Kläpden haben die Fähigkeit, sich an selbstgepönnenen Fäden auf die Erde hinabzulassen. Dies kann sie, wenn ihnen Gefahr droht, wenn am Stranch gerührt wird usw. Später klettert sie dann wieder an dem Faden in die Höhe. Jedes Kläpden frisst 40-50 Gränzelblüten, so daß jedes Kläpden mindestens eine Traube zerstört.

St die Raupe Ende Juni erwachsen, so verpuppt sie sich an der Rinde des Rebstodes und in die Rinde der Blätter, unter loiser Rinde, und ähnlichen Stellen und nach 2-3 Wochen erscheint die zweite Generation des Schmetterlings, der nun wieder die Erde

jungen Trauben ablegt, aus denen im August abermals Kläpden entstehen. Diese freisen die grünen Beeren an, die dadurch lauer bleiben, weshalb die Kläpden auch Sauermur genannt werden. Die angeregte Beere füllt, und dadurch entsteht die sogenannte Grünfaule, die dann auch die benachbarten Beeren ergreift und nicht nur die Menge, sondern auch die Güte des Weines höchst ungünstig beeinflusst. Sind diese Kläpden erwachsen, so verpuppen auch sie sich, überwintern und im nächsten Frühling kommen aus ihnen wieder die neuen Schmetterlinge. Das ist in kurzen Worten die Lebensgeschichte der Weismotte, die man ganz genau kennen muß, wenn man sie mit Erfolg bekämpfen will. Der Schaden wurde vor Jahren schon auf 150-200 Mark für den Rhein) berechnet, dürfte aber heute schon das Vierfache betragen, so daß es nicht übertrieben ist, wenn man sagt, daß dieser kleine Schmetterling eine große Gefahr für den deutschen Weinbau bedeutet und das es daher sicher an der Zeit ist, alle Hebel in Bewegung zu setzen, um diese Gefahr abzuwehren.

In den neueren Jahren, als ich das Institut am Rhein studierte, begann die Bekämpfung viel zu spät, und heute wird es wohl nicht anders sein. Die wirksamste Bekämpfung ist nämlich die Bekämpfung der Puppen im Winter und im ersten Frühjahr, die Bekämpfung der Kläpden bei ihrem ersten Auftreten. Gerade in dieser angelegenen Zeit sollten die Wäpfer auch die letzte Kraft einlegen, um die Puppen zu töten und die Schmetterlinge, sobald sie auftreten, abzufangen. Jede weibliche Puppe und jeder weibliche Schmetterling ist genau so viel wert, als 30-50- und 900 Eier, und daher ist es sehr wichtig, die Puppen im Winter oder frühzeitig im Weibchen oder eine weibliche Puppe tötet, hat dem Weinbau so viel gebracht, als ob er 30 Heu- und 900 Sauermur erwachsen gelassen hätte. Gerade die frühe Arbeit bezahlt sich also am besten, weil sie die Tiere verdrängt, ihre Nachkommenkraft in die Welt zu legen. Selbstverständlich muß diese Arbeit ganz allgemein vorgenommen werden. Zum Frange der Tiere empfehle ich statt der fleißiger noch große Wasche nach Art, wie sie der Schmetterlingsfänger gewohnt. Ganz einiger Leutweicht kein Tier welches in den Weiden des Rebes kommt. Der Stiel kann ziemlich kurz sein.

Man wird es auch bei der größten Aufmerksamkeit freilich nicht gelingen, alle Tiere abzufangen, die sie ihre Eier ablegen, und so muß sich an das Abfassen des Weibchens direkt eine Revision der Weidene angeschlossen. Bei der Heu- und Sauermur seinen Ansat beginnen, so ist keine Anwesenheit leicht zu erkennen v.a. er kann mit einer feinen Pinzette leicht gefast und herausgehoben werden. So habe trotz meiner Ungehörigkeit in einer Stunde mehr als 150 Heu- und Sauermur gefast; ein gewählter Arbeiter dürfte es in derselben Zeit leicht auf 200 bringen, was für 10 Stunden 2000 Stück ausmacht. Mit diesen 2000 Heu- und Sauermur oder fast ungefähr 30-4000 Sauermur vertritt, und das ist schon ein ganz bedeutender Nutzen. Das Auflassen der Tiere kann auch von größeren Schulklassen befragt werden und würde die Hgl. Regierung sehr berechtigen, in der kritischen Zeit kurze Weu- und Sauermur einzusetzen. 30-4000 Heu- und Sauermur auf einem Morgen Weinberg sind früher schon gefast worden.

Weniger dem Weinbau kann man auch versuchen, dem Heu- und Sauermur das Leben auf andere Weise zu verbittern und würde ich folgende Versuche empfehlen.
 1. Man pupere die Weidene mit trockenem Kaltsud, und zwar mit ungefehltem Kalk, den man an der Luft zerfallen läßt. Ich habe außer stofflichen können, daß die Motte die verpuppenden Weidene fressen, weiß aber nicht, ob der Kalk sonst nicht tödlich wirkt; glaube es aber nicht.
 2. Man besprizt die Weidene mit ganz leichtem Kaltsud, dem man 15-20 Teile Labalarzöl beifügt. Kalk gibt man nur soviel hinzu, daß sich ein kaum sichtbarer Überzug bildet. Mit diesem Labalarzöl-Tafelwasser wird die Weidene tüchtig durchgespritzt. Diese beiden Mittel habe ich selbst erprobt.

Druck u. Verlag des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis. — Verantwortl. Redaktor: Rudolf Wolf, Halle a. S.



... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

... die ...
... die ...
... die ...

Ein besonders hergerichteter Baumzweig angebracht wird. Es ist demnach hainenswert, die genau die Eingeborenen fener Gegen die heftig ist der Zudringlichkeit herausgefunden und durch einfache Mittel gefesselt worden. Der Satz, der in diesem Erhaltungszustand nichts anderes als eine Zudringlichkeit darstellt, wird dann aber einer Feuer bis zur Verbrennung getrocknet. Ist der Stumpf genügend eingedickt, so wird er in Formen gegossen, die in einfacher Weise aus Palmblättern hergestellt werden. Der Zucker geht aus diesem als ein Kuchen hervor. Seine unansehnliche schwarze Farbe rührt von den ihm beigelegten Verunreinigungen her. Nach einer Abgabe des Cosmos bildet die Zudringgewinnung in mehreren Geleiten von Samboboga eine besondere Industrie, und der Hainenzucker wird sogar im Werte von etwa 300 000 Mark jährlich ausgeführt.

Landwirtschaft.

|| Stallmist, Stalldüngung und Gründüngung. Die Versuche ergeben haben, bei der Stalldüngung nicht nur auf leichten, kalkärmeren Böden, sondern auch auf besseren, kalkreicheren Böden außerordentlich günstig gewirkt. Und zwar sind hier durch Stalldüngungen bei Rüben und Kartoffeln, wenn diese in reiner Mineraldüngung oder in Gründüngung standen, außerordentlich hohe Mehrerträge erzielt worden, während bei gleichzeitiger Stallmistdüngung oft ein Erfolg nicht zu verzeichnen ist, und wenn ein solcher unter diesen Verhältnissen eingetreten war, so war er weit geringer. Die Gründüngung macht hier an der Düngung nichts weniger besonders dankbar für die Stalldüngung ist und eine solche auch neben einer Stallmistdüngung meist gelohnt hat. Als Gründüngung war bei den in Frage kommenden Versuchen ein Gemisch von Erbsen, Bohnen und Weizen nach frühreifender Sommer- oder Wintergerste verwendet worden. Neben einer solchen Gründüngung war nun die Wirkung der Stalldüngung, die nicht zur Gründüngung selbst, sondern neben der Gründüngung zur Nachfrucht gegeben worden war, außerordentlich günstig, oft weit höher als in reiner Mineraldüngung. Es müssen demnach die durch die Gründüngungspflanzen dem Boden entzogenen und in ihnen aufgespeicherten Kaliumsalzen den nachfolgenden Weizen und Kartoffeln zunächst nicht zugänglich sein, außerdem gerät hier das Kali leichter als bei der reinen Mineraldüngung ins Minimum, insofern, als durch die Gründüngungspflanzen die Erträge oft außerordentlich gesteigert werden. Nach vorliegenden Ergebnissen ist eine Stalldüngung bei reiner Mineraldüngung und neben der Gründüngung zu vorteilhaft, Futtererbsen und Kartoffeln auch auf bestem Boden von allerhöchster Bedeutung.

|| Nach dem Behältern der Kartoffeln entwickeln sich nicht selten wiederum einzelne Infraktanten in mehr oder minder starkem Maße. Falls dieselben zur Samenreinigung gelangen, werden sie Veranlassung zur erneuten Keimreinigung des Feldes. Es wird daher angeraten, die Kartoffelfelder einige Zeit nach der Aussaat noch einmal zu übergehen und die wieder ausgetragenen Unkrautpflanzen mit der Hand zu beseitigen. Dieselben dürfen aber nicht auf dem Felde liegen bleiben, sondern müssen gesammelt und etwa dem Komposthaufen angeführt werden.

|| Weizen-Überflugschwämmen. Sind die Überflugschwämme stark, dann lagert sich häufig viel Schimm und feiner Sand auf den Zitterpflanzen ab. Bei langem Stehen des Weizens auf den Weizen sterben einzelne Pflanzen oder ganze Pflanzen ab und gehen in Humus über. Jüngere Pflanzen werden durch Überflugschwämme weniger geschädigt als ältere, letztere erholen sich leichter als letztere.

Haus- und Zimmergarten.

**** Die Baumfleischigen sind bei allen Obstbäumen erforderlich und bringen guten Segen allen Pflanzlingen, ob jung oder alt. Drei halbe man sie aber Unkraut; wund und loder müssen die Baumfleischigen immer sein.**

**** Die Weiden man verpflanzte Bäume am besten? Man beschneide die Baumfleischigen mit einem Rehm-Kniffmesser, ohne die Bäume zu beschneiden. Der Drei wird hergestellt, indem man Rehm und Kniffmesser, der frostfrei sein muß, zu gleichen Teilen mit Wasser anrührt und damit die Wunden betreibt.**

**** Der Stumpf gegen die Weidenflechte löst sich nicht auf; dieses Jahr muß er wieder sehr energig gefäht werden. In vielen jungen und jüngeren Baumplantagen, besonders an Apfel- und Pflaumenbäumen, finden sich dieses Jahr viele unangenehme Gäste mollenhaft vor. Und da möchten wir wieder auf ein Mittel aufmerksam machen, das sich seit Jahren als zuverlässig und vorzüglich bewährt hat und das mit Sicherheit von jedermann hergestellt werden kann. Es ist dies eine Mischung eines Ausgusses aus Quassiaharz und Seifenlösung. Eine Mischung von zehn Liter, mit der man ziemlich viel reich, wird folia hergestellt: 150 Gramm Quassiaharz werden in 5 Liter Wasser gefügt, kurze Zeit stehen gelassen und dann der Ausguss abgeseigt. In 5 Liter Wasser wird 3 Pfund gewöhnliche Seife aufgelöst, sehr gelocht und dann die Liter Quassiaharz und die Liter Seifenlösung miteinander gemischt. Diese Mischung wird, wenn sie fertig ist, mittels einer gewöhnlichen oder einer Rehröhre auf die befallenen Pflanzenteile übertragen und hat in der Regel sofort einen vollen**

Erfolg, wird aber nötigenfalls nach einiger Zeit wiederholt angewendet. Auch bei Weiden und anderen Gartengebüschen leistet sie bei der Bekämpfung der Weidenflechte vorzügliches Dienste.

**** Bekämpfung des Schloßes.** Es wird wohl empfinden: Man nehme von Salzwasser die Mäher und frischen Erde, forme sie zu kleinen Wädeln und stecke sie in die Wädel, welche die Mäher gemacht haben.

Tier- und Geflügelzucht.

|| Die Hausziege im Sommer. Geht einem Hauszieren genügend Wasser! Diesen Tag müssen wir allen denen, die Hausziegen besitzen, anzusetzen. Und zwar nicht nur lediglich im Sinne des Tiergesundheitswesens, sondern auch in Anbetracht des vorerwähnten Gebührens der Tiere, was ich schließlich auf ein hinausführt. Das Viehwirtschaftsrecht ist von so wichtigen praktischen Seiten, die es gibt, jedoch es einen gewissen Grad hat. Die durchgehendsten Tiere können nicht sagen, was ihnen fehlt. Der Züchter ist es, so werden sie nicht verstanden, so wird ihr mangelnder Zustand nicht beachtet! "Es ist ja nur ein Tier." Aber eben darum: denn der Mensch weiß sich zu helfen. Das Tier ist aber sehr oft ein gefesselter Sklave, angebunden und angeleitet, ohne freies Recht. Das Gemüth, Mensch und Thier nach — und als keinen Unterschied hinreichend frisches Wasser. Und äußerlich. Habe oft den Hund, für das Pferd in die Schenkel. Und wenn es Gelbfieber und Konarivogel flucht: erneuere so oft als möglich ihr Wasser!

|| Stallung für Winterkälte. Die Stallung der Winterkälte mit dem Heulen darf weder dunkel noch kalt sein. Im Mai ist nicht nur für die Winterkälte, sondern auch für das Heulen eine trockene und frische Weide eine vorzügliche Nahrung; jedoch ist darauf zu achten, daß sich bei dem Austreiben kein Tau in den Gräben befindet. Ferner darf eine Gabe an Heu, auch für das Heulen — täglich zwei bis vier Pfund, je nach dem Alter — nicht fehlen. Auch ist es sehr nützlich, zur Zeit der Entwöhnung von der Mutter, welche zwei bis drei Monaten zu erfolgen hat, die Heulen an Kuhmilch zu gewöhnen. Selbstverständlich ist auch junges kräftiges Grünfutter ein vortreffliches Sommerfutter für Heulen.

|| Hühnerzucht in größeren Mengen. Ist an und für sich dem Hühnerzucht sehr befriedigend anzusehen. Man sollte nicht mehr als 40 Pfund Hühnerfleisch von Kopf und Knochen und nicht mehr als 20 Pfund Knochen (Knochenfleisch), da sonst die Milch durch die letzteren einen bitteren Geschmack erhält, ebenso verhält es sich mit Weizenbrot.

|| Keimfähigkeit im Hühnerzucht. Die Ansätze der Hühner sind die Träger und Verteiler einer großen Anzahl tierischer und pflanzlicher Keime, welche nicht selten sehr gefährliche Krankheiten hervorrufen. Wenn der Dung sich in dem Aufseherhaustromme der Hühner anammelt, so verpestet derselbe nicht allein die Luft, sondern die in demselben enthaltenen schädlichen Keime bilden sich aus und werden sehr leicht von den in den Ansätzen stehenden Hühnern aufgenommen.

|| Um das Fortfliegen der Tauben zu verhindern, wird neben reichlicher Fütterung in einem reinlichen, freundlichen Stall das Besprengen der Wände mit Kalk- und Anisöl empfohlen. Auslösen von Kugeln in dem Stall, welche aus gelohenen Samen von Anis, Fenchel und Feldsalz in Gemenge mit Rehm hergestellt sind, bewirkt ebenfalls das Weiden der Tauben.

Gesundheitspflege.

|| Gegen Rheumatismus. Die Wästen der Mastkranke haben eine wahrhaft wunderbare Kraft, den Rheumatismus zu heilen. Man pflicht die Wästen, wenn sie eben in ihrer ersten Schärfe stehen, schneidet sie in kleine Stücke, bringt sie in eine Nische und gießt darauf Abstrichs Spiritus. Dann läßt man die festverpackten Nischen einige bis drei Wochen hinter einem Fenster in der Sonne stehen und gießt dann die Flüssigkeit ab. Derselbe ist ein vorzügliches Mittel zum Einreiben gegen rheumatische Beschwerden.