

büher von dem anhaftenden Belage zu lösend, je öfter Zäune aber, welche zu Geländern des bäuerlichen Besitzes gehören, anzubringen. Es sind Wasser mit abströmender Wirkung auf das Gabelblech empfindlich, die in Verbindung mit dem Belage von Wasser in 1/4 Liter lauem Wasser.

¶ **Honig als Schmelzmittel.** Vor dem Schmelzen sollte man regelmäßig 1-2 Kaffeelöffel Honig zu sich nehmen, da derselbe blutbildend, nahrhaft und für nervöse Personen ungemein beruhigend ist und wohlthätigen Schlaf erweckt. Wer den Honig nicht allein für sich genießen will, kann ihn auf ein Gläschen Semmel oder Weisbrod streuen, oder deneben mit Milch oder Kaffee trinken, da ersterer sehr gute Wirkung erzielt.

Rinderpflege und Erziehung.

Das **Zürnen** befördert und regelt den Mutantrieb der Rinder. Das Blut belebt und füllt unter dem Einflusse der tätigen Mitternacht des Tages und der Nahrungsmittel alle Teile des Körpers. Die Brust erweitert und entwickelt sich durch die Tätigkeit der hier einlaufenden Muskeln, die Lunge gewöhnt sich daran, sich auszuweiten und begünstigt so die Blutbereitung und Blutbelebung und das Blut ist, wenn nur aus zu ausdrücken dürfen, die Quelle des Lebens. Ausgedehnte Organe leisten das Zürnen auch beim Pankreatismus und dem Skropheln, bei der englischen Krankheit und besonders bei den in unserer Zeit so häufigen Nervenkrankheiten. Diese Krankheiten sind besonders in großen Städten verbreitet und richten ihre Verberberungen an, meistens träge, wie durch zahlreiche Versteifungen, welche der Mangel an Bewegung und Lösung die Schuld an ihrem Vorkommen ist.

¶ **Augen gewöhnt, alt gelassen.** Dieses alte, wehre Sprichwort sollen wir bei der Erziehung unserer Kinder stets vor Augen haben und so z. B. schon in der Jugend unsere Kleinen daran gewöhnen, langsam zu essen, ordentlich zu fouen und zu schliefen, gleichzeitig Brot zu genießen, denn gut gefant, und dazu zwingt der gleichzeitige Genuss von Brot, ist halb verbant.

¶ **Opfenseien bei Kindern.** Ein einfaches, probates Mittel bei dieser oft auftretenden Uebel ist folgendes: Man löse für 10 Pf. gute Mehl in einem halben Liter Wasser, gieße diese Flüssigkeit über 125 Gramm Fein gestohenen weissen Sandzucker und lasse dies zu Stande verlohnen. Von demselben gebe man dem Kind stündlich einen Teelöffel voll.

Für die Küche.

¶ **Samburger Sauerbraten.** Nachdem das hierzu bestimmte Fleisch vier Tage in Essig gelogen hat, setze man es mit dem nötigen gewürzten, vorher ganz heiß gemachten Speck, Salz und Gewürzen, einigen lauwarmen Weisbroden aus, zerbröckel, bis das Fleisch auf der einen Seite gelb und hart geworden ist. Alsdann lasse man eine Untertasse voll geschüttelten Zwiebeln in Fett gelb werden, gieße ebenfalls voll widen sauren Rahm hinzu und lasse das ganze noch etwa 2 1/2 Stunden auf nicht zu schwachem Feuer loden.

¶ **Kalbgleich.** 15 Kilogramm Kalbsfleisch von der Brust werden in kleine Würfel geschnitten. Währenddessen braten man ein halbes Pfund in Würfel geschnittener Speck gelb aus, schneidet mehrere große Zwiebeln daran, fügt ein Stück Butter, sowie eine Pflanz Porria hinzu, gibt das Fleisch hinein und läßt es unter öfterem Umrühren andrönnen, schmeckt es alsdann mit Bouillon von Fleischbrat und saurer Sahne weich und kurz ein, zuletzt made man die Sauce mit ein wenig in Wasser klar gemauhtem Mehl samig.

¶ **Kartoffelsuppe mit Speck.** 1 Kilogramm gekochte kalte Kartoffeln werden mit 1/2 Kilogramm Speck in Würfel geschnitten, mit zwei in Butter gebräuten, angeputzten Zwiebeln, 2 Eiern, Salz, einem geschönten Löffel Mehl und Milch vermischt, daraus Köpfe gefant und in Salzwasser gekocht. Mit reichlicher Butter gibt man sie auf den Tisch.

¶ **Omelette (stallensief).** Man bädt drei nicht zu dünne Eier, reichlich und heiß hat man vorbereitet. Die Rühre der Rühmisch verwendet man mittels heissen Buttermehl zu einer dicken Sauce, welcher man durch Zugabe von Weiswein und Zitronensaft einen pikanten Geschmack gibt. Man tut man die in kleine Stücke geschnittene Kalbsmilch und das Hirn in die Sauce und läßt diese aufkochen, fügt in Butter gebräute Porrien und Champignons sowie eingemachte kleine Zwiebeln hinzu, läßt das ganze nochmals aufkochen und mischt mit feingepulverteter Pfeffer, Schnittlauch und etwas Muskatnuz. Eine passende Form wird mit Butter ausgestrichen, ein Eiertuch hinein gelegt, dann die Hälfte Rahm, wieder ein Eiertuch, dann die andere Hälfte Rahm, welche mit dem dritten Eiertuch bedekt wird. Zum Schluß füllt man einige Löffel voll recht heißer saurer Sahne darüber, bringt geriebenen Parmesanfleisch darauf und bädt die Omelette eine Viertelstunde im heißen Ofen.

¶ **Eingemachte Bohnenflöschen.** Man pflegt ganz junge, fingerlange Bohnen, schneidet Spitze und Stengel ab und löst sie in Salzwasser weich. Dann löst man sie einen Tag stehen, löst Essig mit Zucker, Mehl und Zimmt nach Geschmack auf, tut die

Bohnen hinein und läßt alles aufkochen. Am nächsten Tag löst man sie auf dieselbe Weise noch einmal auf und mischt dabei, damit sie die grüne Farbe wiederbekommen, etwas Schabeter hinzu; sodann löst man alles erkalten, tut die Bohnen in Meiser, bindet diese mit Pergamentpapier oder Wollse und verwehrt die Gläser am kühlen Ort. Die Bohnen gibt man kalt als Salat zu Hammelbraten, Schweine- oder Gänsebraten.

Haushirtschaft.

¶ **Bratenfahm und Kochstretze wieder klar zu machen.** Verschiedenartige Fettreste, die natürlich labellos unverbordnen sein müssen, stellt man zu viel kalter Milch los (man kann abgekühlte Rogermilch sein) in einem großen Topf aufs Feuer und löst es so lange zusammen auf, bis das Fett sehr dick klar oben schwimmt. Dann löst man es zusammen erkalten, nimmt das Fett ab, löst alles an der Unterseite angelegte Urnein sorgfältig ab und schmeißt es nochmals ein, worauf man es in die oben bestimmten Vorratskiste stellt. Es ist wieder ganz rein und zu allen Kochwecken braudbar. Besonders empfehlenswert für Backfett, das durch Ausbacken irgen welcher Speise trübe geworden ist.

¶ **Tintenflecke aus Wäsche zu entfernen, ohne daß der Stoff angegriffen wird.** Man bestreue den Fleck mit grüner Seife, tröpfe Wasser darauf, und lege den Fleck in die Sonne. Ist trocken, feuchte man ihn wieder an und reibe die Stelle etwas mit der Hand. Nach etwa dreimaligen Wässern und Einreiben wische man den Fleck aus. Sollte er noch nicht verschwunden sein, führe man mit dem Meißel und Einreiben fort, bis es ganz gelungen ist. Beht es an Gelegenheit, im Freien zu bleichen, so lege man den feuchten Stoff auf einen Zeller und stelle dieselbe auf ein sonniges Fensterbrett. Vor großer Hitze sind Tintenflecke in wenigen Stunden zu entfernen.

¶ **Reiswässern Wasser zu reinigen.** Sobald ein solches nicht zu sehr angeschwemmt ist, genügt ein Verreiben mit einem Wattenbündchen und ermattem Kratzeblei. Will man dasbleie jedoch waschen, so empfielt es sich, ein Stück Gasse in einem Liter lodendem Wasser aufzulösen und dem Waschwasser zuzusetzen. Wenn das Mehl sauber ist, hängt man es noch reichend zum Trocknen auf. Danach giebt man die Gerierung und die Wermel in die richtige Form und plattiert es, bevor es völlig getrocknet ist, auf der linken Seite.

Kleine Mitteilungen.

¶ **Um Fenterscheiben zu mattieren,** hat man mehrere Mittel, von welchen jedoch bei schon eingekalkten Scheiben nur das nachfolgende wirklich zweckmäßig ist. Nimmenswachs wird in Terpentinöl aufgelöst und der Lösung etwas Sulfat und Lack zugefagt, damit es rascher trockne und hart werde. Mit dieser Mischung reibt man die Scheiben mit einem weichen, aber nicht zu weichen, mit Wasserbündchen. Mit Wasser etwas, 2 Partien, ein Krappfad usw. kann man das Wachs etwas färben, wenn es gewünscht wird; notwendig ist es nicht, im Gegenteil wirkt die einfache Wachs-mattierung feiner.

¶ **Weiter schwarzer Lack für Metalle.** Salpetersaures Kupferoxyd 500 Gr. Weingeist Weingeist 150 Gr. Das salpetersaure Kupferoxyd wird am Feuer geschmolzen und sodann dem Alkohol zugefagt. Die Anwendung muß warm erfolgen.

¶ **Gummierung,** wie man sie an Fruchtensammlungen gebraucht, werden häufig hart und brüchig. Man kann sie aber wieder weich mache, wenn man sie in Ammoniakwasser (1 Teil Ammoniak zu 2 Teilen Wasser) legt. Manchmal brauden die Ringe in diesem Bade nicht länger als 5 Minuten zu bleiben. Meistens ist aber eine halbe Stunde nötig, um ihnen wieder die alte Flexibilität zu verliehen.

¶ **Vorzügliches Mittel, um Schmutz wasserfest zu machen.** Eines der besten Mittel für diesen Zweck ist Paraffin, und zwar hat sich eine geprüfte Mischung von welchem weichen Paraffin in Benzol als vorzüglich bewährt. Man tut in eine Flasche Benzol so viel feingehacktes Paraffin, bis sich letzteres darin nicht mehr auflöst. Mit dieser Mischung reibt man nun das Oberblech mittels eines weichen Vorputzmittels so lange, bis das Leder seine Feuchtigkeits mehr aufnimmt, was in kurzer Zeit der Fall ist, da das Benzol schnell verdunstet und nur das Paraffin in den Poren des Leders zurückbleibt. Besonders wichtig ist es auch, nicht nur das Oberblech, sondern auch die Nähte und Ringe mit dieser Paraffinlösung zu tränken.

¶ **Wäschehande zu reinigen.** Man reinigt die betreffenden Gegenstände mit Wasserlauge. Darauf nimmt man ein Pfund getrocknetes oder gedörrtes Kiefernholz, zerreibt es zu Mehl, streut es auf einen weichen Tuche und wusch das Gefäß so lange, bis der Silberglanz eintritt. Nachfolgend wusch man auch mit 1 Teil Schwefelsäure auf 12 Teile Wasser, wo sich ersteres verdampfen vollständig verzugsuchen.

¶ **Tintenpulver.** 6 Teile gepulverte Galläpfel, 2 Teile calciniertes Eisenvitriol und 1 Teil arabischer Gummi werden (alles in größerer Pulverform) zusammen gemischt. Mit diesem Pulver kann man durch Zuzug von hinreichendem Wasser lediglich eine schwarze Tinte herstellen.



Die Ueberwinterung von Kohlgemüsen.

Von Günther A. Wund-Galle a. S.

Ein überrischer Winter bedeckt die Kohlfelder. Fast ist es zweiel des Guten; der Markt ist überfüllt mit besser Ware und die Preise sinken. Wenn das im allgemeinen, und im besonderen für den Konsumanten erfreulich ist, so müssen wir doch trachten, den Ueberflus vorläufig abzugeben, den Markt im Herbst zu entlasten, um einen Teil der Ernte für den Winter und das Frühjahr zu reservieren. Zahlreiche praktische Versuche haben bewiesen, daß es gar nicht schwer ist, den Stofflohl mit Leichtigkeit gelund durch den Winter zu bringen. Dies zu erreichen, gibt es eine Anzahl verschiedener Methoden, die ihrem Zweck alle mehr oder weniger entsprechen, besonders wo es sich um kleinere Mengen der zu überwinternden Ernte handelt. Sind aber große Massen des vielbegehrten Wirtels durch den Winter zu bringen, dann gilt es nachzudenken und den einfachsten und billigsten Weg, der zugleich der sicherste ist, einzuschlagen. Ich habe die verschiedensten Methoden kennen gelernt und mich von der Zweckmäßigkeit derselben überzeugt, indem ich sie jahrelang nachgemacht habe. Im Rheinland sieht man den Stoff hauptsächlich in Kellern und Gewölbem überwinteren, doch auch in Erdlöchern, in Golland in ähnlicher Weise, nur mit dem Unterschied, daß man hier für die ungeschützten Wurzeln keinen Schutz, die in den Wärdern gelohnt werden, extra Unterfangen oberhalb anlegt, teils fest, teils transportabel. Diese Schutzanlagen bestehen aus doppeltem Bretterrahmen, die oben abgedekt werden können. Das öftere Umliegen der Köpfe bringt aber den Nachteil mit sich, daß das Kraut innen fleckig und unansehnlich wird, wenn es nicht gar Faulstellen bekommt. In der Braunschweiger Gegend sah ich die Krautköpfe in tiefe Ergruben mit dem Kopf nach oben einschlagen und mit Meißel andeuten, auf welches Frühjahr noch Laub geschüttet wurde. Aber auch hier mußten im Frühjahr, ja noch früher, viele Köpfe ganz oder teilweise ausgehoben werden, weil in einer Erdrube die Luftzirkulation mangelhaft ist, die Köpfe in einer feuchtwarmen Temperatur überwinteren, die aber zugleich hietet, dazu braucht nur noch Meißelstroh zu kommen, und man wird diese Methode künftig vermeiden. In einer andern Gegend (ich weiß nicht mehr wo) sah ich den Winterlohl bis an den Kopf einfach im Freien in Meißel und Glash einschlagen, so daß der Kopf direkt auf den Boden zu stehen kam. Diese Methode ist schon darum nicht ideal, weil solche Meile leicht mit Laub, Langstroh oder Pferdebeder bedekt werden kann, sie ist also billig zur geeigneten Zeit zu schätzen und die Köpfe brauchen bis zum Verkauf nicht aus ihrer Lage gebracht zu werden. Der einzige Nachteil besteht darin, daß der Kopf bei anhaltend nassem Winterwetter leicht fault, besonders wenn Frost und mildes Wetter oft wechseln, und vor allen Dingen treibt der Meißel und dann auch der Weislohl leicht durch, was den Stoff aber unbedingt entwertet. Wir werden also mit diesen Methoden den Zweck der Ueberwinterung nicht immer mit Sicherheit erreichen. Bei meinen Versuchen hat sich nur eine Methode als vollständig einwandfrei erwiesen: sie besteht vor allen Dingen ungetrübte Mengen Krautköpfe mit Sicherheit und auf die einfachste Weise bis in den April labellos zu erhalten. Die Methode ist durchaus nicht neu, ja vielleicht so alt wie der Stoffbau selbst. Der Grundprinzip besteht darin, anstatt des Strunks, den Kopflohl in Erde einschlagen und so zu überwinteren. Die Erde hat vorzüglich den Vorzug der Einfachheit, denn auch beim Landwirt bedeutet Zeit Geld.

Die Ernte wird möglichst lange hinausgeschoben, wenn je mehr der Erdboden ausgefällt ist, um so besser ist er zur Kohliberwinterung geeignet. Voraussetzung ist trodenes Wetter und feste Köpfe. Zunächst werde also alle ladere oder sonst nicht einwandfreie Ware ausgehoben. Die guten Köpfe werde mit der Wurzel aus-

gehoben, die äußeren Blätter so weit entfernt, daß nur zwei bis drei ladere Blätter den letzten Stoff umkleiden und so wird die ganze Ernte nach der Erde geschüttelt, wo der Einschlag gemacht werden soll. Selbstverständlich ist es, daß wir einen Platz wählen, der ziemlich trocken liegt, etwa unter großen Obstbäumen im Garten. Denn hier ist der Boden auch im Herbst immer trockener als anderswo und bleibt es auch im Winter, außerdem erhoeht die Nähe des Gehäuses denjenigen das Handwerk, die da gerne ernten, was sie nicht gern anstehen wollen!

Wir werfen nun einen Graben aus, etwa 25 Zentimeter tief und breit genug für die Dimensionen der größten Köpfe und legen den Graben mit Köpfen aus, so daß die Wurzeln ein Dämmel ragen. Nachdem der ganze Graben mit Köpfen versehen ist, machen wir darüber einen zweiten und fahren so fort, immer die Erde des folgenden Grabens als Bedeckung der Köpfe im vorigen Graben benutzt, so daß auf der ganzen Kohlfeld circa 20 Zentimeter Erde ruht. Ueberflüssige Erde ist dazu zu verwenden, rings um die Kohlmiete einen Schutzanzug Erde aufzuwerfen. Unsere Arbeit ist nun fertig und wenn der Stoff ins Frühjahr gebracht werden soll, ist auch aller weitere Schutz als der der aufsteigenden Erde überflüssig. Das Kraut wird bei Frost zwar mit dem Göluboden gefrieren, aber auch ganz allmählich wieder aufstauen und es bleibt bis weit ins Frühjahr hinein in ausgezeichneter Verfassung. Ausfall gibt es überhaupt nicht. Während wir den Stoff in Stellen und Kellen mehrere Male durchwühlen müssen und tropfen weiches Wasser ablassen, ist es im Winter, wenn die Methode "Kopf unter" keine Hand zur Erhaltung zu rühren.

Dasjenige Quartier nun, dem im Laufe der frostfreie Ware entnommen werden soll, wird genau so hergestellt, nur wird auf den Einschlag, nachdem der Boden oberhalb leicht zu einer Straffe getrocknet ist, eine dem jeweiligen Frost entsprechende Laub-, Dünger- oder Langstrohbedeckung gegeben.

Da der Stoff jeweils einmal von seinem Standort (Zell) fortgeschafft werden muß, so ist es schon am richtigsten, man bringt den ganzen Vorrat in einem einzigen Einschlag, und zwar aus den oben angeführten Gründen, im Garten oder doch in der Nähe des Gehäuses unter.

Die Ernte des Obstes.

Der Herbst rückt näher und somit auch die Weiszeit allen Obstes. Wärdner aufmerksame Beobachter möchte bei diesem Gedanken laut aufschreien in banger Sorge um Frucht und Baum: ist es doch eine Schande, wie mancher Obstbaum, nachdem er seinen unanbahren Herrn reichlich mit Obst besetzt, nach der Ernte ansieht. Fast möchte einem das Herz bluten bei solchem Anblicke, mörderlich wird er, besonders an den Selbstbäumen, bei der Ernte mit seinem Blüthen verfallen, wodurch das herrliche Obst an Qualität und Wert verliert, und was noch viel schlimmer ist, der Baum selbst demselben geschädigt wird, daß er oft mehrere Jahre braucht, ehe er sich wieder gänzlich erholt hat, da er nach der Ernte manchmal nicht mehr aufleben kann.

Die weisesten Obstbäuer bedenken, daß die Wärme und Dauerhaftigkeit des Obstes über Winter wesentlich von der Zeit der Ernte sowie der Art und Weise derselben abhängt. Einen großen Fehler machen viele, indem sie das Obst zu früh, manchmal schon im September abnehmen. Solches Obst weilt leicht, schmeckt fade, verliert seinen angenehmen Geruch und läßt an Wohlgeschmack ein, selbst dann, wenn es auf dem Lager nachgereift ist. Häufiger werden die nicht minder großen Fehler, das Obst zu spät zu pflücken, was ebenfalls sehr nachteilig ist. Durch zu langes Hängen am Baum wird das Obst, besonders die feineren Sorten, grob, körnig, trocken, mitunter ungenießbar, da bei kaltem, kaltem Herbstwetter keine Zuckerstoffe in den Früchten mehr finden kann. Allerdings lassen sich in bezug auf Zeitbestimmung

Druck und Verlag: Verlag des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis Verlag von H. Buchschub - Beamtentest. Redakteur: Roman Volk Halle a. S.



zur Ernte des Obles keine festen, allgemein gültigen Regeln aufstellen, da dieses wesentlich beengt ist von Klima, den Witterungsverhältnissen, der Lage und der Art. Das Obst soll möglichst sorgfältig abgenommen werden: wobei die Frucht noch die Wärme darüber verbleiben. Beim Abnehmen des Obles hüte man sich, aus Unvorsichtigkeit Knospen, Zweige oder sogar Äste abzubrechen. Jedes Obolen nach den Früchten mit Stangen und vergießen mit unterbleiben, weil man dadurch die Bäume immer verwunden würde. Die Früchte reife man nicht ab, sondern lasse sie beim Stiele und breite sie beschleunigt ab, oder man breite sie vorläufig nur, wobei sie jedoch die den erforderlichen Reifegrad besitzen, leicht abbrechen. Diejenigen Früchte, welche mit der Hand nicht erreicht werden können, sind mit dem Obstpfähler zu brechen. Dieses bei der Obsternte unentbehrliche Werkzeug kann sich leicht jedermann selbst anfertigen. Ein kreisförmiges Brett mit an dem Rand eingelenkten hölzernen, ziemlich langen Stielen um gebrügten Eisen Stiele wird schon treffliche Dienste leisten können.

Jede abgeplückte Frucht lege — nicht werje — man in das Korbschen. Soll der kleine Korb, in den man plückt, in einen größeren entleert werden, so gehe die dies nicht durch einfaches Einwickeln, sondern man lege ganz behütet die Früchte aus dem kleinen in den großen Korb. Am besten bedient man sich zum Plücken einer sog. Gartenleiter, welche man nicht an die Aeste ansetzen braucht, da selbe sonst leicht beschädigt werden. Man man bei höheren Bäumen gezwungen, in der Krone herumzuklettern, so lasse man das nur mit dem besten Vorsatz, besonders bei Bäumen mit glatter Rinde. Wenn Wildschafzweige, wobei das Plücken sich meistens schlecht rentiert, abgeholt werden soll, was aber erst dann geschehen darf, wenn die Früchte schon die leichten Schütteln abfallen, so breite man unter dem Baume Lächer oder eine Schicht Strohhalm, das aus, dadurch man verhindert, daß das Obst beim Fallen beschädigt wird. Auch schätele man nicht sämtliche Früchte des Baumes auf einmal auf den Boden, sondern in verschiedenen Malen, da sonst durch das Aufstellen der größte Teil davon beschädigt würde.

Landwirtschaft.

II Einige Winke für die Kartoffelzucht. Wenn in feuchtem Boden, was dies durch sumptige Lage oder durch viel Regen bedingt sein, die Kartoffeln schon vor der Ernte zu faulen beginnen, so ist bei letzterer einige Vorsichtsmaßregeln zu ergreifen, welche acht man darauf, daß alle angewachsenen oder beim Boden beschädigten Früchte für sich bleiben, denn wosern man sie mit den gelunden zusammen aufbewahrt, geben sie Anlaß dazu, daß selbige auch faul werden. Die angefaulten bzw. beschädigten Kartoffeln müssen möglichst bald von dem Feld entfernt werden, nachdem man sie durch Dämpfen ungeschädlich gemacht hat. So wie die faule Kartoffeln, daß man sie nicht in kurzer Frist verbrauchen kann, so dämpfe man diese und benutze sie, in Gruppen von 1 Meter Breite und Höhe eingeklopft, für spätere Zeiten aus. — Die gelunden Kartoffeln schütte man in vollkommen trockenem Zustande mit ebensolcher Erde untermengt in Wägen auf. Zum Einbecken verbenne man nur ganz trockenes und gelundes Stroh. Kartoffeln, welche bei Regenwetter geerntet werden, neigen sehr zum Faulen. Dieselben sind im Keller oder in besonderen Wägen aufzubewahren und zuerst zu verfertigen. — Die erste Erdbodung gebe man nur ganz dünn, damit die Luft noch überall zu den Kartoffeln Zutritt hat. Man mache die Wägen oder möglichst tief und stopfe mit einer Schafel die Erde gut fest, damit bei Regenwetter das darunterliegende Stroh nicht weg und faul wird. Sollte im Herbst noch sehr heißes Wetter eintreten, so muß an vielen Stellen gestülpt werden. Abschonnet man gut, für einen regelmäßigen Luftzutritt in folgender Art zu sorgen: Sobald die Kartoffeln ausgehütet sind und ehe man das Stroh auflegt, legt man oben an den Wägen einen starken Reusbaum, über diesen dann das Stroh und die Erde. Der Baum wird um, je länger die Wägen sind, desto weiter nach vorn gezogen. Im, was zu erleichtern, bindet man an beide Enden Stiele an. — Wosern diese Arbeit sorgfältig ausgeführt wird, so bleibt nach Herausziehen des Baumes über den Kartoffeln eine Luftstöße, welche an den beiden Bängelseiten in Freie mündet und ein häufiges Einstürmen frischer Außenluft in die Kartoffeln ermöglicht.

III Wer magere, fettarme Milch erhält, oder zum täglichen Futter einen Anlaß von Wasser. Dieser Anlaß braucht nicht groß zu sein. Schon eine Dosis von 1/2 Kilogramm pro Tag ist genügend, eine Besserung herbeizuführen. Ein Löffel von Wasser wirkt aber nicht nur günstig auf den Fettgehalt der Milch ein, sondern beeinflusst auch den Geschmack der Milch und dadurch auch der Butter in angenehmer Weise. Dazu kommt noch, daß der Milch Wasserzutritt die Butterzeitung erheblich steigert wird. Ein gewöhnlich durchgeführter Versuch ergab folgende Resultate: Von 10 Kühen, die so in zwei Gruppen geteilt wurden, daß der Durchschnittsertrag gleich war, erhielten 5 von einem Tage ab pro Kopf und Tag einen Dosisertrag von 1 Kilogr. Neben Tag fanden die Wägen fünf im Morgen am zweiten Tage zeigte sich ein merklicher Unterschied im Butterertrag zugunsten der mit Wasser gefütterten Kühe und dieses War bei 1000 Kilogramm Butter pro Tag pro Kopf. Die Milch war süßer, magerer, und der Geschmack der Butter

besser, das Vieh geblü prächtig und das Mehr an Milch liefen pro Kuh bis über einen Liter pro Tag. Der Dosis wurde nicht gemahlen, sondern ganz gefüttert, so daß die Tiere ihn recht sauen und einwickeln mußten.

II Ueber das Wägen. Eine schmale Furche wirkt um vieles besser, wie eine breite. Bei der letzteren wird das innige Wägen der Bodenbeschädigung, auf welche es doch besonders bei der Saatfurche sehr ankommt, nur höchst unvollständig erreicht. Der Boden besteht bekanntlich aus einem Gemisch zerlegter und unzerlegter Pflanzenteile. Werden dieselben nicht gründlich miteinander vermengt, so geht nicht nur der Bereuhungsvorgang unvollkommen vor sich, sondern die Saatpflanzen erhalten auch einen ungleichmäßigen Stand. Wosern Landmann weiß sich schon entzündet zu sein, wenn es kommt, daß trotz sorgfältiger Arbeit auf seinen Feldern noch jede Pflanzurde im Pflanzenbestand neu zu erkennen ist? Da wird in den meisten Fällen die zu breite Saatfurche die Ursache sein. Deshalb schönere Furchen halten und lieber im Tage etwas weniger Fein säen pflegen, als bei größerer Seitung später schlechte Fein säen haben.

Haus- und Zimmergarten.

** Alle Zimmerpflanzen, die man jetzt vom Freien ins Zimmer bringt, müssen zuvor eine gründliche Reinigung unterzogen werden. Bei Blattpflanzen mit harten Blättern (Palmen, Nissias) wäscht man die Blätter, entfernt die alten Erbschäfte und reibt sie durch eine weiche, aber man etwas feines Sandpapier, welches mit moosgrün gewordenen Erde mittels Bürste und Wasser. Was das Verpflanzen nicht unbedingt notwendig ist, unterlasse man es und ziehe lieber ältere bei kleinen Topfen, denn das späte Verpflanzen ist vielfach der Tod mancher schönen Zimmerpflanze, weil sie während des Winters nicht mehr den Topf durchwurzeln kann. Die beste Zeit zum Einsetzen von Zimmerpflanzen und Winterblüher ist der September, weil sich in den Dunkelstärkerzeiten die größten Vorräte in vollkommen entwickelten Exemplaren vorhanden sind und eine reichliche Auswahl ermöglicht.

** Wie muß ein Grundstück zur Anpflanzung von Beerenobst vorbereitet und bearbeitet werden? Hat man es mit einem Woben zu tun, welcher bisher regelmäßig bebaut und achtet oder gepflegt worden ist, so ist eigentlich keine weitere Vorbereitung mehr nötig, als das notwendige Umlandern; der Woben ist ackerdert und abdingen genug. Daß aber ein Befahren und Binden vor der Pflanzung auch in solchem Woben nicht überflüssig, sondern von großem Werte ist, das versteht sich ja von selbst. Dagegen ist das Angelen des Wobens nötig, wenn derselbe bisher ein Weingarten oder Obstgarten gewesen ist. Wenn man nicht zu weit gehen will, so schüttel bekommen kann, so werse man diesen unter den aufzunehmenden Woben, denn es gibt nicht leicht ein Mittel, welches das Wachstum des Beerenobstes so befördert, als gerade der Wobenschutt. Was man beim Angelen an Steinen oder Wurzeln oder Unkraut oder Ungeziefer im Woben findet, muß natürlich entfernt werden. Der Herbst ist die beste Zeit zum Herrichten des Wobens.

** Späte Ansaat von Winteralat. Wenn man Ende September erst noch Winteralat säen will, ist falsch, wenn die Pflanzen verpflanzt werden sollen, für viele Gegenden zu spät, weil im Oktober verpflanzter Salat sich vor Winter meist nicht genug festwurzeln kann und erkräft. Man las deshalb, wenn man noch eine späte Ansaat machen muß, den Samen gleich in die Wete und so dünn aus, daß die Salatpflanzen weit genug Abstand erhalten und gar nicht verpflanzt zu werden brauchen. Solch unverpflanzte Salatpflanzen überdauern den Winter viel leichter als verpflanzte.

** Schöne Dahlien. Man sieht in den Gärten eigentümlich verhältnismäßig wenig wirklich schöne Dahlien. Es ist das Gemühe der vielen Erde, welches den Einbruch der Schönheit wesentlich beeinträchtigt. Die Dahlie regt man aber zu ihrer schönsten Blüte Darum muß man keine Reizung durch eine fröhliche Operation entgegenarbeiten, indem man alle Triebe bis auf etwa 3 oder 2 der kräftigsten entfernt. Diese werden dann besonders schöne Blüten entwickeln. Man las noch weiter gehen und sogar Dahlien-Hochstämme ziehen. Man darf nur den schönsten und kräftigsten Triebe lassen und dessen Seitenzweige rechtzeitig abschneiden. In einer Höhe von etwa 70 cm, wird dann dieser Hochtrieb entspißt. Natürlich darf der Stützpfahl nicht fehlen. Ferner muß man wissen, daß reichliche Bewässerung und Düngung die Blütezeit bis zum Herbst schieben läßt; das muß also bei jeder auf ein beherrschendes Maß beschränkt sein, um die Ausbildung nicht gerade heranzuführen. Auf solche Weise jagdemäßig behandelte Dahlien sind in ihrer Blüthezeit wirklich schon zu nennen.

Tier- und Geflügelzucht.

† Kartoffeln als Walfutter für Rindvieh. Bei der Vererbung von Kartoffeln als Walfutter für Rindvieh ist die Zubereitung durch Dämpfen am empfehlenswertesten. Da bei der Welt größere Mengen von Kartoffeln gereicht werden müssen, so wird bei der Erzeugung mit Wasser, zerhackten Kartoffeln wegen der oft in bedeutenden Mengen auftretenden Bitterstoffe minder

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.
Für Sonntagjäger.

Es ist ja meistens sehr schön, — als Jäger auf die Jagd zu gehen, — den Tag das Jagden auszunutzen, — dem Sonntagjäger, — dem, — die die Weidmannslehre liest, — wie man beim Wilden stets verfährt! — Buerkt ist nötig eine Waage, — wenn auch gefüllt mit Stiefelwolle! — (denn erstens ist die schmerzliche Schrot — und zweitens schießt ihr doch nicht tot!) — Die Waage nehmt ihr auf den Rücken, verbrüht aber, euch an Händen, — indem die Waage beim Waden oft — ein Schuß losgeht, ganz unversehrt. — Sehr nötig hat dann jeder Jäger — ein großes Gürtel mit ner Feder, — die bei nem langen Jagdmanne, — ein halbes Meter messen kann. — Auch Wadenkürper sind von Nutzen! — (denn wollt ihr draußen Auen Wägen, — so könnten diese euch aufwecken — und schließlich in die Waden beißen!) — Auch eine Jagdwaage möchte sein, denn faukt ihr später Dofen ein, — vielleicht auch Hühner, ganze Schoten, — so müßt ihr sie doch aufbewahren! — Dazu wör noch ein Jagdbuch nötig, — der . . . mitzuliegen stets erdört! — (sagt, herden nicht die meisten Hunde — an einer Sonntagjägerwunde!) — Schüt also, wo ihr solches findet, — nur sei er niemals ganz erloschen! — Im übrigen müßt ihr umziehen das ganze Jägerfeld mit Grün: — Grün ist die Hoffnung, schmückt die Jugend, — verbunden also: Jägergutend. — Wollt ihr den Aufwand ohne Erhaben — erreichen, dieselb leibst ungeladen, — denn jedem wird der Woben gelast, — der gar zu schwer geladen hat.

† Die Aufgaben der Wälder tritt sehr häufig in den ersten Lebensmonaten ein, besonders aber beim Abheben. Die Ursache ist entweder eine Schwäche des Magens oder falsche Zusammenlegung des Futters. Im ersten Falle verfaul man das Kalb möglichst bald an den Weidern, da auf eine dauernde Besserung nur selten zu rechnen ist. Im zweiten Fall aber normale man alle Futtermittel, welche leicht Gärung zu erzeugen imstande sind, wie z. B. Weizen, Gerste, Hafer, etc. Man bestreue das Futter vielmehr nur auf Weiden besser Weiden und auf mit warmem Wasser verdünnte Kuhmist in ungeschloßtem Zustand. Von letzterer sind möglichst viele, aber keine Wälder zu geben. Als Futtermittel gegen das Aufblähen wird kohlensaures Natrium empfohlen. Ob dieses die Küber auch auf, weil sie beim Trinken und bei Luft mit verschlucken. Da ist Vorzicht bei Vermeidung der Tränke das einjige Mittel.

† Junges Ferkel, deren Appetit nachläßt, und die ohne sichtbare Krankheit rasch abmagern, bringe man Weizen, Sand und trockene Erde, — welche in den Stall, — die Tiere müssen darin, fressen auch davon, und dieses ist für ihre Gesundheit notwendig. Durch dieses einfache Mittel wurden schon viele Tiere gerettet.

† Weidwälder für Geflügel. Zu den besten Futterarten für Hühner, Enten usw. gehört das sog. Weidwälder, welches aber leider nicht genug geschätzt wird. Weidwälder darf darunter nicht ein feiner gezeigter, mobilitätischer, mobilitätischer, mobilitätischer, vermehrte und verordnete Wälder verstanden werden. Ein gutes Weidwälder wird am besten des abends vor dem Gebrauch gelocht und besteht aus allen Speiseerbsen, wie Fett, Fleisch, Milch, Weizen, Gerste, Kartoffeln, Weizen, etc. Mit warmem Wasser, Suppen- und Concentraten läßt man alles in einem alten Kochgeschloß auf dem Feuer kochen und bereitet sodann unter Zufuß von Mele, Weis, und Gerstenflocken und abgeseihten Kartoffeln einen steifen Brei, und man erhält auf diese Weise ein billiges und äußerst nahrhaftes Geflügelfutter, welches viel Geld für teures Körnerfutter erspart.

Vienentzucht.

? Beim Entnehmen des Honigs aus Mobilkasten stelle man neben den Stock, dessen Honigrann man zu entleeren beabsichtigt, eine Wiste oder einen Weidenzweig, um die Wälder in dieselbe hineinziehen und sie vor anderen Wälden und Wäldern schützen zu können. Dann öffne man die Wiste, nehme das erste mit Honig gefüllte Wälder heraus und schütte die Wälder in den Stock ab und hüfte etwa noch daran hängende mit einem Weiden oder einer in Wasser getauchten Gänseleber hinein. Ein Rauchapparat oder eine gewöhnliche Wiste kann dabei sehr nützlich sein, um etwaige flüchtige Wälder zu beschützen und zu beruhigen. Sobald man das Wälder in die Wiste schüttelt, hüfte man diese Wälder tie man mit den übrigen Wäldern, soweit dieselben Honig enthalten; Wälder, die allezeitig noch Brut enthalten, lasse man jedoch im Stock. Sobald man alle mit Honig gefüllten Wälder herausgenommen hat, trägt man sie in Säus, um sie da auszukübeln. Die Wälder der Wälder, welche man auf diese Weise aus dem einzelnen Stock entnehmen kann, richtet sich nach deren Anzahl ab, jedoch, ebenfalls aber entnehme man deren nicht zu viel, sondern lasse kleine Wälder den nötigen Wintervorrat (20—25 Pfund pro Wälder), denn das Wälder bei der Honigernte hat meist schlimme Folgen.

? Wie werden die vollen Honigkäse aufbewahrt? Stets an einem kühlen, warmen Ort. In feuchten Stellen zieht auch der Wälder die Feuchtigkeit an, welche die Wälder der Oberfläche werden kann und die Wälder dadurch verderben läßt.

Gesundheitspflege.

† Blutreinigungsmittel. Es gibt wohl keimlose Blutreinigungsmittel, welche den Stoffwechsel in gelinder Weise anregen, wie Walfutter, Pflanzensalzwasser, Amper usw., ja bei einigen Krankheiten (z. B. Strophulose, Wadentritt, Wälder, veralteter Wälder), kann sogar der Nutzen stärker wirkender nicht in Wälder gestellt werden. Im allgemeinen ist sich jedoch behaupten, daß man am besten für die Blutreinigung sorgt, wenn man die Organe, in denen das Blut seine Arbeit und verbrauchten Stoffe absetzt, stets in gutem Zustande zu erhalten sucht. Die Organe sind die Nieren, die Wälder, die Leber und die Haut, und was zu ihrer Arbeit dient, ist nicht immer zu ersetzen. Wer frische angewandte nicht einatmet, reichlich trinkt und die Luft reinigt, der hat die besten Wälder, welche frische fröhliche Bewegung macht, der beabz. keiner blutreinigenden Präparate, Tees und Dofele und das obenricht. Der Vorteil, daß seine Mittel billiger sind als diese und ihm einen reinen natürlichen Genuss bereiten.

† Gegen Erhaltung und Magenverfälschung wird des Abends vor dem Schlafengehen eine Tasse Pfefferminze warm getrunken und diese Saure nicht bei leuchtender Licht fortgesetzt; dies ist ein wirksames Mittel, die Unfähigkeit zu heben.

† Zahnfleisch. Die Zähne sind durch sorgfältige täglich ein- bis zweimalige Reinigung mit Bürste und Zahnpaste oder Zahn-

