

im Sommer ungekühlt die leichteren Getränke bevorzugen sollte. Ein tüchtiger Bienenker lernt in den Sommermonaten immer wieder aufs neue, daß ein Trank frischen Quellwassers einen edleren Duft besitzt, als irgendeine andere Flüssigkeit und ihm auch eine Befriedigung gewährt, wie sie in dem Augenblick kein Glas Wein oder Bier zu geben vermag. Hier selbst der Großstadtbevölkerung, der durch eigens Verordnungen oder durch den Jura des Vereins des Bienenbauers verwehrt ist, oder nur für kurze Zeit aufsuchen kann, sollte im Sommer, wenn er schon die alkoholischen Getränke nicht aufgibt, solche von größerer Leichtigkeit bevorzugen. Ein säueres und dieses Bier kann den Naturdrift nicht ebenso stillen, wie ein leichtes Bier, dem man den unedlsten oder beschriebenen Namen der Flüssigkeit beilegt. Man sollte sich also für ein Getränk, dessen Zusammensetzung mit dem eigentlichen Gehalt an Kohlenstoff mit oder ohne Zusatz von etwas Fruchtzucker versehen wird, um so mehr in Aufnahme, je größer die Hitze ist und je mehr Flüssigkeit der Mensch insolge dessen seinem Körper zur Erregung des Verdauungs durch die Gärung zuführen muß. Volles Mineralwasser ist bei ordentlicher Bereitung und vollständiger Eindampfung der Flaschen und Verschlüsse in hohen Grade einwandfrei, denn die Kohlenstoffe gerät, um nach einigen Tagen auch die etwa vorhandenen Bakterien unzulänglich zu machen. Andere Zusätze dagegen können diese Wirkung abschwächen und außerdem den Bakteriengehalt erhöhen. Solche Stoffe sind namentlich fäulnische Farbstoffe oder Schwärze. Es bleibt aber außerdem zu beachten, daß auch die Mineralwasser eine zunehmende Verunreinigung nach einiger Zeit erdulden. Wenn man beispielsweise während des Vorkommens einer Epidemie aus Gründen der Vorsicht den Versuch von gewöhnlichem Wasser vermeiden und sich ausschließlich auf Mineralwasser beschränken will, so kann man nur unter der Bedingung sicher sein, daß ein Vorrat von Flaschen wenigstens eine Woche vor dem Anbruch des Wassers im Wasserfließ nimmt. Zwei Schwefelwasser haben im Mineralwasser-Verkehr für denselben Industrie eingehende Verweise über die Fähigkeit der Kohlenstoffe, Bakterien und andere Kleinstwesen zu töten. Diese Wirkung beruht zunächst darauf, daß die Kohlenstoffe selbst unter mehr oder weniger hohem Druck in das Wasser eingeführt und erhalten bleibt. Nach dem aber gehen zwei der meist verbreiteten krankheits-erregenden Bakterien, der Staphylokokk und der Typhusbakterium erst nach Verlauf einer Woche von Tagen zugrunde. Daher muß schon bei der Herstellung von Mineralwasser und anderen löslichen Mineralgetränken auf höchste Reinheit geachtet werden, daß nur einwandfreie Wasser benutzt wird, was nöthigfalls durch Anwendung einer Sterilisation oder Filtration erreicht werden muß.

**Für die Küche.**

**Weichfleischigen-Verwertung.**

**Parina-Kirschenbissen.** Man spült große, schöne Weichfleischigen (Griottes) und trocknet sie ab, verfährt die Stiele mit der Schere bis auf einen Zentimeter Länge und maceriert sie 24 bis 36 Stunden in gutem Cognac.

Von zehn Weichfleischigen unter Zusatz von seinem Butterzucker und wenigen Tropfen Oberg-Glühens ein steifer Schmeck gemacht, und auf eine große Oblate mit einem Leinölige Klebe darauf gelegt, so daß das Schneebäuschen etwas größer wie eine Kirche ist, die man ganz trocken bis abziehen lassen und dann je eine in ein Schneebäuschen legt und mit Schokolade bestreut, dann je einen bedeckt. Trocken lassen, die Oblate rauh säubern und jeden je genommenen Bissen in ein gelberändertes, getrocknetes Papierchen einwickeln.

**Waska-Kirschen.** 4 Liter süße, 4 Liter saure Sahne vermischt man mit sechs Eibotteln und gießt unter fortwährendem Schlagen 70 Gramm feinstes zerlassenes Zucker zu. 250 Gramm Weichfleischigen hat man entfernt und mit Zucker recht süß eingedampft und tie zu obiger Masse. Ist alles gut vermischt, rührt man noch drei gehobene Eißlöcher fein durchsiebes Reismehl hinein und wechelt wieder ein Eißlöcher Zucker; sein gebaute Pfaffenstücke in Vermengung abgeseigte süße Mandelbäuschchen und etwas abgeriebene Zitronenschale vollenden den Teig, aus dem man nur drei sehr dünne Gerleuden von Pfeffergröße bückt und mit ausgeglühter süßer Sahne oder Milchschicht aufträgt.

**Gelatinische Kirschen.** Man entleert schöne, große Griottes und gießt statt des Sterns Marzipanmasse hinein, taucht sie in Cognac, dann in ein Weichfleischigen Zucker, läßt trocken und gießt tie in Papierhüllen. Auch statt des Zuckers in Schokolade taufen und granulieren lassen.

**Kirschenjeje Palais royal.** Man füllt 14 Blatt rote Gelatine (drei Packchen getrocknete Regina) in 1/2 Liter warmem Wasser auf, gießt dazu ein Liter angewärmten, frisch abgelaugten Saft von Weichfleischigen, ferner zwei Pfund trocken abgeseigte, sehr süß geschmeckt, entkistete, hellrote Glasfrüchte. Auf Eißlöcher gelöst, und in eisgefällige kleine Glaschalen getan, immer einige Kirschen und darüber den mit Stand vermischten Saft. Erhalten lassen, mit Schokolade und aromatisierten Kirschen garnieren.

Sieht sich sehr bequem vorzüglich halten und portionsweise servieren. Neu und sehr wohlschmeckend. Nach Belieben kann man die Gelatine auch in erwärmtem Weine auflösen.

**Kirschlör.** Schöne Weichfleischigen übergießt man in Flaschen mit Cognac und stellt sie drei bis vier Wochen in die

Sonne oder an eine warme Stelle. Dann löst man Kirschsaft mit Zucker klar, und zwar auf ein Liter Cognac 1/2 Liter Saft, und nachdem der Zucker durchfiltriert ist, schüttet man den Kirschsaft in den Cognac, rührt gehörig um und füllt auf Flaschen, verstopft und verpackt. Je länger dieser Schnaps ruht, je schöner wird er. Sämtliche Rezepte sind ausprobiert und gut befunden.

**Hauswirtschaft.**

† **Schotenkochen zu verwenden.** In dem sehr beliebten Gericht - Schoten und Rohrrüben - werden für gewöhnlich nur die Körner verwendet, während die Schoten in den Müllkasten wandern. Letzteres ist ein großer Fehler, weil gerade die Schoten verschiedene mineralische Stoffe enthalten, welche der Gemüseliebe den rechten, würzigen pflanzlichen Geschmack verleihen und außerdem die Gesundheit in erfreulicher Weise fördern. Keine Schotenkühle sollte unbenutzt fortgeworfen werden, sondern vielmehr ihre vollständige Verwendung finden. Am besten geschieht dies, indem man die gelesenen Schoten in einem besonderen Topf mit etwas Wasser gleichzeitig mit den Körnern und Rüben tüchtig anschlafen läßt, durch ein Sieb drückt und die Flüssigkeit dann den Schoten und Rohrrüben zusetzt. Man wird überdies tief von dem pflanzlichen Wohlgeschmack des so behandelten Geräts, welches hierdurch gleichzeitig auch für die Gesundheit noch zuträglich wird. Bei solcher Zubereitung werden sämtliche Nährstoffe der Schoten für unseren Organismus nutzbar gemacht, und deshalb sollte auch nichts das so beliebte und angenehme Sommergericht - Schoten mit Rohrrüben, in größter Vollkommenheit bereitet werden. Auch können die Schotenkühle sehr gut zu einer Suppe verwendet werden. Man löst die abgeseigten Schoten in wenig Wasser vollständig weich, streicht sie durch ein Sieb, füllt noch so viel Bouillon oder Wasser hinzu, als man Suppe gebraucht, verkostet sie mit feinem Salz, Salz und etwas Zucker und gibt zerstoßte Semmelbrösel hinein. Verwendet man für der Suppe Wasser, so muß man natürlich noch ein Stück Butter hineinsetzen. Ebenso ist es ratsam, die abgeseigten Schotenkühle zu trocknen. Man breitet sie auf diesem Zweck auf weißes Papier aus und legt dieses am besten auf die noch heiße Platte der Haushofmaschine oder auf recht sonnige Fensterbretter. Die getrockneten Schoten finden ebenfalls zu Suppen oder auch nur als Würzen derselben (namentlich Weißsuppen) Verwendung.

† **Schimmelpilz in Kellerräumen.** Die infolge von Feuchtigkeit, schlechter Durchlüftung und mangelnder Zündung von Licht entstehenden und wuchernden Pilze lassen sich durch zwei einfache Mittel erfolgreich vertreiben: entweder verbrennt man in dem Kellerraum Schwefel oder man überzieht einen Teil Kalkmilch mit zwei Teilen flüchtiger Schwefelsäure, so daß sich schwefelige Säure bzw. Salzsäuregas bildet. In beiden Fällen ist Sorge zu tragen, daß der betreffende Raum während der Säureentwicklung und noch längere Zeit nach dem vollständigen Abklingen der Säure nicht betreten können und gehörig zur Wirkung kommen. Bei dem erstmaligen Vordringen der gereinigten Räume muß Vorsicht gebraucht werden, da das Einatmen der Gase gefährlich ist.

† **Nutritsch für Hühnerden in der Küche.** Man löst 3 Pfund Leinöl und mischt ein Schöpfel voll Braunrot und 1/2 Schöpfel voll Silberglätte hinzu. Dies läßt man unter fortwährendem Umrühren tüchtig anschlafen und streicht die Mischung dann möglichst heiß auf den Hühnerden. Es muß dreimal getrieben werden, bevor Nutritsch nutzbar oder erst ganz trocken sein, bevor ein neuer Auftragung wird. Dieser Nutritsch ist außerordentlich haltbar.

**Weg mit den Milchzuckern!**

In einem hiesigen Blatte fand sich dieser Tage ein mit der oben angegebenen Ueberschrift gekennzeichnetes Artikel. Dazu wird es geschrieben: Wenn es auch zweifellos von hohem Wert ist, vor Milchzuckern zu warnen, so hat man doch wohl in erster Linie an Salzphosphäre oder Boraxen gedacht. Diese Zusätze gedeihen nicht mehr, weil man, abgesehen vom volzeitlichen Verbot, allgemein weiß, daß sie nachteilig und gerandheitsgefährlich sind. Aber ich darf den Wintern den Trost geben, daß es auch ohne Salzphosphäre und Borax ein Mittel gibt, die Milch zu trocknen und haltbar zu machen, das ist die Sterilisation. Oder aber nicht im Soxhlet oder auf andere Weise im Haushalt, da solcherseits sterilisierte Milch nicht lange haltbar und eigentlich noch nicht fertig ist. Sondern es gibt in Deutschland eine Anzahl Anstalten, welche Milch sterilisieren, so auch in Halle. Wenn daselbst immer gewonnene Milch richtig und gewissenhaft sterilisiert ist, daß sie sich wohl ein halbes Jahr unangetastet, was für Reisen und den Versand an Orte mit nicht einwandfreien Milchverhältnissen von ungeschätzbarem Werte ist. Man besorgt für die 8-14 Tage Vorrat. Will man aber zuverlässig gute Milch für Heilzwecke oder überhaupt längere Zeit verwenden, so frage man bei der Nutricia an. Schreiber dieses, ebenfalls Inhaber einer Nutricia in einer anderen Provinz, hat Nissen mit 150 und 200 Flaschen nach Glog-Verfahren, Ost- und Westpreußen mit bestem Erfolge verhandelt und verpackt im eigenen Umkreise immer nur 60, 80 und 100 Flaschen. O. S.



Nr. 26 Halle a. S., den 27. Juni 1912

**Arbeitskalender für den Monat Juli.**  
Von M. Tausler.

Der Juli gehört zu den Haupterntezeiten des ganzen Landes. Die Heurnte soll bei normaler Witterung beendet sein oder doch beendet werden, damit alle verfügbaren Kräfte für die Gersten-, Roggen- und Weizenenergie frei werden. Was die bisherige Futterernte angeht, so kann dieselbe in den von mir kontrollierten Gegenden durchschnittlich als mittel bezeichnet werden, wenn auch der Ertrag der Kleebler nichtsdarunter blieb; das Weizenenergie hat die Regenfälle des Mai und der ersten Junihälfte noch besser ausnützen können. Der Stand der Wintergerste ist mittel bis gut, und hat es auch bis jetzt nicht zu viel Lagerfrucht gegeben, als man nach dem späten Reifezeitpunkt des ersten Frühjahrs befürchten mußte. Dagegen haben in vielen Gegenden die Weizenenergie ihrer Ausbildung nicht im richtigen Verhältnis zur Ausbildung des Strobes, je sind zu klein. Ich möchte aber hierfür weder Witterungs- noch Saatgut verantwortlich machen, sondern einseitige Düngung mit Stickstoff. Gewiss ist Stickstoff noch im Aufbau der Pflanzen, aber zur Ausbildung der Hülse und der Frucht muß Phosphorsäure und Kali in genügender Menge vorhanden sein. Wird mit Guano gedüngt, der außer Stickstoff genügend Phosphor hat, so genügt eine Zugabe von Kali. Wird dagegen mit Stallmist gedüngt, so muß man Phosphorsäure und Kali zugeben, und zwar für Haler pro Morgen etwa 3 Zentner Thomasmehl und 4 Zentner Kalisalz, für Wögele 4 Zentner Thomasmehl und 5 Zentner Kalisalz, für Grottschiff 3 Zentner Thomasmehl und etwa 2 Zentner Kalisalz, Düngelsalz. Durch diese Düngung wurden Weizenenergie Reingehalt von 34, 51 und 22 M. pro Morgen erzielt, also Weizenenergie, die in größeren Betrieben ganz bedeutende Summen ausmachen. Es sei hierauf bei den Vorbereitungen für die Herbstbestellung besonders hingewiesen.

Mitte Juli beginnt in den meisten Gegenden die Gersten-, Roggen- und Weizenenergie. Der richtige Zeitpunkt zum Erntebeginn ist die Zeit der Gelbreife; läßt man dagegen das Stadium der Rotreife eintreten, so geht viel gutes Korn verloren. Die Erntewachtmänner aber auch Ernte und Sieb müssen tadellos sofort sein, jede Nachlässigkeit rächt sich durch den Verlust von Korn. Haps und Hähnen wird noch früher geerntet und jet man hier besonders vorsichtig, da allzu reifer Hähnen schon bei mäßiger Wärme die Hähnen prängt und so gerade der beste Samen verloren geht. Die größten Vorsichtmaßnahmen sind die Ernte einmaler direkt in Feld, Scheunen untergebracht, aber auf Erntebühnen und Wägen gelagert. Bei der Hähnenenergie errichten will, wende sich direkt an eine Spezialfirma, da solche billiger, besser und praktischer baut.

Rüben und Kartoffeln werden behaft und vom Unkraut gereinigt. Man sollte diese Früchte je oft leicht durchdrehen, als es noch möglich ist, da sie äußerst dankbar dafür sind. Aufstellung der Hähnenenergie sind sehr empfindlich gegen Verunreinigung. Wo nur ein Feld frei wird, wie man sofort wieder Erntebühnen (Wassertraben) oder Futtergernege ein und lorge je für Herbstfrucht. Das Stoppelkraut kann bis in den Winter hinein verfrachtet werden und den letzten Winter hat es ganz im Freien ausgehalten. Sal man jetzt viel Futter ein, so braucht man selbst bei einem trockenen Sommer und Herbst nicht für Futter zu bangen, hat man in günstigen Jahren Ueberfluth, so ist das ja nicht schlimm, sondern man kann dann viel Kraftfutter sparen. Sorge man in der Zeit für Futter, denn die Futterernte ist eine Lebensfrage, wovon die Rentabilität einer Wirtschaft sehr beeinflusst wird.

Im Gemüsegarten ist große Ernte. Da gibt es nicht nur Rapsbohnen, Bückbohnen, Erbsen, Mören, Kohlrabi und Gemüse aller Art. Der Ueberfluth wird in Weckapparat sterilisiert. Durch das Sterilisieren werden die Samen vollständig frisch-

gehalten. Sie schmecken nicht wie Eingemachtes, sondern wie die frische. Man merkt sich nur, daß man nur ganz frische, unvorberbereite Ware einführen soll, sonst hält sie sich nicht. Ganz besonders kann man auch Stachelbeeren, Arden, Pfämenen usw. auf diese Art frisch halten, sie bilden im Winter eine köstliche und billige Zugabe zum Mittagstisch. Man ist noch Speierlingen, Karotten, Kapseln, Endivien. Anfangs Juli darf man auch noch ein Feld Strauchbohnen pflanzen. Ferner pflanzt man jetzt Straube- oder Winterkohl, späten Blumenkohl, Spinat für den Herbstgebrauch usw.

Wichtig ist die geeignete Zeit für die dritte Bodenbearbeitung. Mit dem Aufhören der Triebe säume man nicht. Ende des Monats, wenn nötig auch schon eher, wird ein wiederholtes Weiprügen der Heben gegen die Blattläuse fruchtbar gemacht. Wo eine Stickstoffdüngung vor tut, kann man mit Gipskapseln oder Bergquanz nachhelfen. Die Triebe an den Fruchtzweigen werden, sobald sie die gewünschte Länge haben, abgeerntet.

Im Keller lorge man für Hühler und für pumbobele Hühner. Im Obstgarten beginnt nun das Einwickeln des Steinobstes. Die Hühnerenergie müssen bei trockener Witterung tüchtig geschnitten werden, wobei man auch etwas Dünger zufügen kann. Das Wasser muß durch Löcher oder eingegrabene Klümpen bis zu den Hühnerenergie gebracht werden. Dann aber unterhalten man die Klümpen in Klumpen gegen die Feinde aus dem Tier- und Pflanzenreich durch Weiprügen mit den schon oft genannten Klümpen.

Die Pferde müssen jetzt tüchtig arbeiten, daher lorge man für gutes Futter und ausgiebige Ruhe in einem kühlen Stalle. Ein solcher Stall darf aber nicht von Fliegen und ähnlichem Geschlecht unheimlich, es gibt noch heute genug Mistel, die Plagegeister zu vertreiben.

Das Rindvieh bleibt meist Tag und Nacht auf der Weide, und es ist dies auch nur zu empfehlen, da es günstig auf die Gesundheit einwirkt. In kleinbesetzten Weiden vorhanden, so stellt man Stein- oder Zementtritte auf, die täglich mit dem Wasserfalle gefüllt werden. In ein kühles Wasser vorhanden, so lorge man, daß Hühner und Kühe darin wohnen und das Fliegen- und Mückenenergie halten. Stagnierendes Wasser ist ungesund und führt zu Erkrankungen.

Die Maul- und Fußenergie ist noch nicht erloschen, tritt aber nicht so bösartig auf, wie im letzten Jahre. Kühe, die im letzten Jahre an der Weide litten, bleiben jetzt meist verlohnt. In hiesiger Gegend wird das Auffallen der kranken Tiere schon durchgehends, es hat sich aber gezeigt, daß der Verlauf im Freien ein schnellerer ist. Den verstorbenen neuen Mitteln stehen die Landwirte sehr zweifelnd gegenüber. In der warmen Jahreszeit lorge man besonders darauf, daß die Tiere gut ausgemolken werden und das das Weiden regelmäßig und zur richtigen Zeit erfolgt.

Im Schweine- und Gänse- lorge man für größte Reinlichkeit der Ferkelställe, damit sich keine heißen Säuren bilden, geht reichlich Grünkraut und klares Wasser zum Saufen. Auslauf hält die Tiere gesund und macht das Fleisch fett. Das Einleiten der Spünerenergie loht nicht von der Jucht abhalten, denn sie bleiben meist schnell wieder an. Die Landwirte tragen oft Schuld, daß die Preise sinken. Sollen sie an ganz Landwirte, daß die Schweine ein paar Pfennig billiger werden, so wollen sie selbst noch verkaufen, obwohl sie weiter laufen, laufen zum Metzger und bieten ihre Tiere an. Man übersteigt das Angebot die Nachfrage und die Preise sinken, obwohl kein Grund vorhanden ist. Ferkelnden und säugenden Säunen gebe man frisches Futter, besonders auch grünen, nicht zu jungen Klee.

Im Gassalft beginnt bei den schweren Massen die Sommerlagerung. Für die Sommer kalte man gute Weide in der Nähe des Stalles in Bereitthalt, damit man sie bei schlechtem Wetter schnell einstellen kann. Die jetzt vielfach angebotenen

Druck und Verlag: Verlag des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis Verlag von H. Buchb. - Verantwortl. Redakteur: Rudolf Beck, Halle a. S.



Diebeisföchtigen sollten recht viele kleine Familien sich zulegen. Sie werden bald fett und liefern dann schönes Fleisch und gute Wolle.

Am 1. August ist die Zeit gekommen, die die Weiden zu schneiden. Man füttere nicht zu junges Futter, sondern die Weiden haben viel Durr und müssen kaltes, frisches Wasser haben.

Am 1. August ist die Zeit gekommen, die die Weiden zu schneiden. Man füttere nicht zu junges Futter, sondern die Weiden haben viel Durr und müssen kaltes, frisches Wasser haben.

**Bauernregeln für den Monat Juli.**

- A. Für den ganzen Monat. Wird der Juli trocken sein... Am 1. Juli ist Maria's Gedächtnis... Am 10. Juli ist Simeonsbrüderstag...

**Landwirtschaft.**

Beim Tabakbau wird empfohlen, möglichst früh zu säen, um möglichst frühe Pflanzen zu erzielen. Die Pflanzzeit soll kommen, um so länger ist die ihnen zur Verfügung stehende Vegetationszeit...

und Krankheiten im Kopfschilde ein, welche im Verein mit ungenügender Witterung, die ohnehin den Wuchs der Pflanzen hemmt, großen Schaden verursachen können.

Eine große Bedeutung für die Pflanze ist die Nahrungsmittel, sondern wegen seiner indirekten Wirkung auf den Humus. Dieser, aus den im Boden verweilenden Pflanzen hervorwachend, wirkt zerlegend auf die Nährstoffe ein...

**Haus- und Zimmergarten.**

Die Schorfkrankheit der Apfel- und Birnbäume gehört zu den grüßen Gefahren, die während der Sommermonate die Obstbäume bedrohen. Nicht nur die schöne Ausdehnung und Qualität der Früchte leidet darunter...

Der Vertreibung der Erbsflöhe hat sich folgendes Spritz- und Bekämpfungsmittel bewährt: In ein Gefäß bringe man eine Handvoll Tabak und eine Handvoll Wermuth...

Wenn man schöne Zwiebeln bauen will, so muß man jeder Pflanze nach allen Seiten einen Raum von wenigstens 15 Zentimeter geben.

Der Vertilker der Wanzen im Gemüsearten, besonders an den Kohlblättern, hat sich Weisse oder Staffan immer gut bewährt. Die Kohlblätter werden damit befreit.

**Zier- und Geflügelzucht.**

Tritt Ruhr oder sogenannter weicher Durchfall bei Hühnern ein, so entferne man zunächst das Laß von der Mutter, d. h. lasse das Huhn nicht mehr laugen.

Die Nützlichkeit und Bedeutung der Biene wird jetzt für jeden Haushalt, in dem man auf gute, frische Milch zu sehen hat und keine Biene vorhanden ist, anerkannt...

des Armen, des Bergmannes, des kleinen Beamten usw., sondern viel weiterer Kreise. Sie ist auf kein Zeiden von Bergarmut, sondern überall da, wo sie auftritt, wo werden sie milchgebendes Haustier war, ist sie ein Zeichen von zunehmender Wohlhabenheit.

Der erste Hühner im niedrigen Weizen sollte nicht für Schafe bestimmt werden. Das zweite Hühner oder Grummel ist wegen seiner mehr gewirrhafte Pflanzen den Schafen und Wäden eine gezielte Nahrung.

Der eine Entensatz erst beginnen will, sollte ungenügend junge, bis höchstens zweijährige Tiere anschaffen, am sofort das passende Nahrungsmaterial in Händen zu haben, einjähriges Erpel und zweijährige Enten geben die beste Nachzucht.

**Bienenwirtschaft.**

Ist der Stand nicht mehr in der Verrechnung beruhen, so lössere man nach beendeter Hauptarbeit außer den etwa noch vorhandenen weissenlofen und drohenbrütigen Stöden alle sehr schweren und alle sehr leichten Stöde. Sehr schwere Stöde geben den Ertrag und durch das Kalteieren zu leichten Stöden wird der Bienenzucht des Futters im Herbst überlassen.

Wunderbar läßt sich der Honig viele Jahre, wenn man ihn in einem kleinen, trockenen Topf stellt; nicht er so warm, so gerät er in Gärung und verdirbt, d. h. er wird sauer und ist dann den Bienen schädlich.

**Fortwirtschaft, Jagd und Hundezucht.**

Endlich ist wieder die herrliche Zeit gekommen, die den Weidmann mit der Wildschilde im Arm ins Revier lockt. Will es doch, den lapidalen Tod zur Strafe zu bringen. Wenn uns auch schon vorher das Geseh den Bienen freigegeben hatte, so konnte das die Jagd auf denselben nicht den Genuß bieten, den uns das Laßen gewährt.

uns aber gewittert oder gar geküßt, so ist er auf Zimmerwiederkehr verfahren. Die Gärten müssen erwidert und, wenn nötig, erneuert werden. Die meisten Wiederfälle entstehen den Gärten den Holzgärteln, weshalb dieselben dann ergänzt werden müssen.

Die Jagd auf Wildenten wird in diesem Monat von vielen Weidmännern angefaßt. Es ist die Entenjagd im Juli schon deshalb empfehlenswert, weil man sich in der warmen Jahreszeit nicht so leicht einen Schmutz voll wie im Herbst und Winter; denn es gebt sich eine gute Schmutz dazu, den ganzen Tag durch die kalten Schmutz ein guter Hund, der sich nicht scheut, ins Wasser zu gehen, unbedingt erforderlich ist, braucht wohl kaum noch erwähnt zu werden.

Konserbierung der Gewürzkräuter. Der gewüßte ist das Gewürzkräuter mit gutem Fett (Schmalz) ein sorgfältiges nochmaliges Nachreiben und dann eine gehörige Einsetzung mit Lebertran empfohlen.

Agurkentransparenz infolge der Stange heißt man folgenmaßen: Günstig ist festzustellen, ob etwa infolge der Stange eine innere Wundenbildung oder eine Trübung der Hornhaut vorliegt.

Schmetterlinge des Traubenweidlers. In den meisten April oder Mai sieht man gewöhnlich die ersten Schmetterlinge des Traubenweidlers und zwar des Tages nur dann, wenn sie aufgefunden werden, denn sie sind Nachflieger. Der Schmetterling ist 7-8 Millimeter lang, die Farbe der Vorderflügel ist weißbraun bis gelbbraun, es haben dieselben eine dunkelbraune Querbinde.

**Weinbau und Kellerwirtschaft.**

Wänsche Beerenweine. Kräftige Beerenweine, zumal solche, die während des Winters in einem Keller mit niedriger Temperatur gelagert worden sind, entwickeln bei der Lagerung im zweiten Jahre oft noch Weile, die durch die vorübergehende Entweichen können, durch die unzureichende Glasverbindung jedoch eingeschlossen werden und sich beim Weine als der bekannte Wänsche geschmack mitteilen.

**Gesundheitspflege.**

Die Aufgabe der Sommerkur. Ein richtiger Durch ist etwas Schwieriges, wenn man in gesunder und gesünder Weise leben kann, und unter dieser Bedingung ist die beste Jahreszeit nicht an dem Menschen. Scheue nur, daß die Reaktionen bei der Art der Durchführung viele Leute irreführen und zu Gefährden verleiten, die gerade für die beste Jahreszeit nicht zu empfehlen sind.