

Wilde Saunischen.
Einfacher Braten von Saunischen. Durch geschickte, sorgsame Bereitungsdart dieses wohlfeilen Wildbretts gewinnt man etwas weidliche, leicht verdauliche Fleisch außerordentlich an Wohlgeschmack. Vor allem lege man stets das abgezogene, sorgfältig ausgewaschene und sauber getrocknete und gewaschene Tier vor dem Braten und Spicken etwa 10-24 Stunden in eine Weise, die entweder aus Rotwein oder aus Weinbrand oder Elsig oder nur aus laurer Milch besteht. Nach dem Herausnehmen und dem Abwaschen spült man das Saunische wie einen Fasan. Beiraut es mit feinem Salz und pulverisierten Wachholderbeeren oder nur zu dem Bratbutter 10-12 Wachholderbeeren und brät es eine halbe Stunde lang unter fleißigem Begießen und Auguß von laurer Sahne oder etwas mit Elsig und Mehl vergärter Milch.

Frifadellen von Saunischen. Von kleinen Saunischen, die sich nicht zum Braten eignen, schneidet man, nachdem sie sorgfältig vorbereitet und eingekühlt werden, alles Fleisch ab, gibt dies einmal durch die Fleischhahmaschine und wirzt die Masse mit Salz, Wachholderpulver und Pfeffer. Ei und gewaschene Semmel rührt man zu dem Teig hinzu und gibt ein paar Leber sein gewaschene Monierens oder Streichholz (man kann auch getrocknete verwenden) hinein. Aus der Masse werden dann flache Frifadellen geformt, die rasch auf beiden Seiten gebraten werden. Nach Belieben kann man die Frifadellen auch paniieren. Sie werden zu Kartoffelsaft als Beilage gegeben.

Gebratene Saunischenteile. Wenn man Saunischen zu „Frifadellen“ oder zu „Ballette von Saunischen“ verwenden will, so sind von dem vorgelegten Braten die Stellen auf folgende Art zu verwerten. Die Knochen sind vorsichtig auszulösen und die Füllung mit einer aus etwas Gewürzleber, der Saunischleber, Semmel, Ei und Wachholder gewaschen, gut mit Salz gewaschenen Sauce zu füllen. Die Stellen werden zunächst mit Speckstreifen durchgehen und in Butter und Sahne gut gebraten.

Ballette von Saunischen. Die fleischigen Nüden-teile werden nach der Säuberung und Einbelegung des Tieres fein ausgefüllt, sauber gewischt und aus jedem zwei Stücke geschneitten und gebraten. Man füllt man in einen Ringform Butter, belegt den Boden etwa eine Viertelstunde hoch mit ausgemaltem Reis, beiraut ihn mit Parmesanfäse, Wachholderpulver oder etwas Currypulver und legt die Saunischenteile darauf. Sie sind mit zerlassener Butter zu überziehen, dann ist Reis darauf zu schichten, den man hier mit Parmesanfäse, Currypulver und Butterfädechen bebrät; diese laute Sahne und etwas von der Sauce, in welcher das Saunischen gebraten wurde (man kann sie übrigens auch statt zerlassener Butter zur Aufbelegung der Fleischbeilage benutzen) darüber. Hierauf wird die Ballette dreiviertel Stunde im Braten schön hellbraun gebraten.

Beignets von Saunischen. Uebrig gebliebener Saunischenbraten wird sorgsam ausgebeutet und fein gehakt; etwas fein gewaschener Speck, fein gehackte Petersilie, Champignons, ein Ei, Pfeffer und Salz und nach Belieben Wachholder daran geben. Hieron formt man Beignets, die in einen Ausbackblech getaucht werden. Sie sind in Butter zu kochen, abzutreten und mit Butter-kresse und Zitronensaft zu servieren. Dies Gericht kann sehr gut als Vorspeise zu kleinen freundschaftlichen Mittagessen und vergleichen gereicht werden.

Empfehlenswerte Sommer-Getränke.

Apfeltrank mit Honig.
Man zerhackt jedes reife Weisse mit der Schale, übergibt sie mit 1 Liter kochendem Wasser und läßt sie einige Stunden, besser einen Tag, gut zugedeckt stehen. Dann gießt man das Wasser ab, läßt es mit einigen Löffeln voll Honig und säuert den Trank mit dem Saft von einer bis zwei Zitronen an.
Bei Katarrh und Husten ist dieser Trank sehr lindend.

Saugier.
Ein alkoholfreies, angenehm schmeckendes, hierartig Getränk für den Sommer kann man sich in folgender Weise herstellen: Es werden 10 Liter Wasser mit 1 bis 1 1/2 Kilogramm Saugier und 1 Kilogramm Wals eine halbe Stunde lang gekocht. Gegen Schluss des Kochens legt man der Flüssigkeit eine kleinste gute bohnenförmige Hopfen hinzu.

Nach dem Kochen läßt man die Würze auf Raumwärme abkühlen, filtriert sie durch Nies und bringt sie in einen Holzweimer oder besser in einem reinen Holz nach Zusatz von frischer Weishe (auf 10 Liter Würze circa 25 bis 50 Gramm Weis) an einem warmen Orte zum Vergären.

Sobald die Gärung beendet ist, nimmt man das Klare der Flüssigkeit vom Boden ab und bringt es auf Flaschen, die gut verkorkt in den Keller kommen.
Nach 14 Tagen ist das Bier trinkbar.

Tranen-Saugierlimonade.
Tranen-Saugierlimonade. Nach der nachstehenden Vorchrift hergestellt, ist ein brauendes, wohlgeschmeckendes, köstliches Getränk, das von Kindern alljährlich einmal (gewöhnlich im Frühling) angesetzt wird und durch seine Willigkeit mit Bezug auf Herstellungskosten sich auszeichnet.

Druck und Verles von W. Aufhäuser - Verleger. Redaktions: Dr. Eubonia Stellenheim. Jede in Halle a. S.

Man nehme auf 10 Liter Brauwasser 1 Kilogramm Saugier, von 2 Zitronen und 2 Apfelsinen (Orangen) die binn abgeschaltete Schale, außerdem einige Nelken und ein Stückchen Vanille.

Wasser, Honig und Gewürze lasse man in einem reinen Gefäße auf schwachem Feuer einige Zeit kochen, wobei der Schaum abgenommen wird.
Ist die Flüssigkeit klar, lasse man sie auf Raumwärme abkühlen, gieße sie in ein reines, ganz geruchloses Gefäß und lasse auf je 10 Liter den ausgereinigten Saft von 5 Zitronen und 5 Apfelsinen (Orangen) und 1 bis 2 Schöpfel voll Weis- oder Weishe hinzu.
Man rührt gut um und läßt unter Überdeckelung an warmem Orte (14 bis 16 Grad Reaumur) vergären.

Sobald die Gärung beendet ist und die Flüssigkeit sich geklärt hat, füllt man das Klare auf Champagner- oder Limonadenflaschen, die sofort mit guten Weinstreifen (Normalmaschine) zu verschließen sind. Die Weishe müssen durch Drahtsieben beiseite werden.
Auf jede Flasche kann man nach Geschmack auch noch etwas (circa 10 Gramm) Zucker beisetzen.

Aufbewahrung im kühlen Keller.
Nach 4 bis 6 Wochen ist die Limonade trinkbar. Sie hält sich bei gutem Verstopfen ein Jahr lang.

Simmerbräu auf braunem Bier.

Man löst in 2 Liter kühnem Brauwasser 40 Gramm gereinigte Weizenkleinigkeit auf und schüttet in diese Flüssigkeit 3 Liter von den Stellen befreite Simmeren. Sie bleiben 24 Stunden darin, ohne daß man umrührt. Dann gießt man die ganze Masse in einen Hahlsichter, läßt das Klare abfließen und setzt dem Reste auf je 1 Liter 1 Teelöffel Honig zu. Durch Umrühren befeuchtet man das Klare des Syrups vom Boden ab und füllt ihn ungekocht auf Flaschen, die verkorkt, trocken und frostfrei aufbewahrt werden.

Der Syrup wird vorsichtig und hält sich jahrelang.
Dem möchte ich noch folgendes hinzufügen: Das Verfahren, welches aus Dänemark kommt, ist zwar nicht neu, denn es wurde schon in der ersten Auflage meines Buches: „D. Timm, Obst- und Gemüßverwertung“ bekannt gegeben, ist aber bei seinen vielen Vorteilen noch viel zu wenig bekannt. — Die Vorzüge sind kurz folgende:

1. Man erhält ein stark aromatisches Produkt, das kein Aroma verlor, wie dies beim Kochen und Vergären immer der Fall ist.
2. Die Kleingewinnung erzielt man mehr, als nach irgend einem anderen Verfahren.
3. Das Produkt wird völlig klar.
4. Der Syrup ist ohne Konservierungsmittel unbegrenzt lange haltbar.
5. Das Kochen fällt fort.

Sauswirtschaft.

Aufbewahrung des Fleisch, Fisch, Geflügel und Wild kann im Sommer, selbst wenn sich um ein paar Tage handelt, mit großen Schwierigkeiten verknüpft sein, da ein heißer Tag genügt, um sie verderben zu lassen. Mit der Frischhaltung gerade dieser Dinge hat sich in letzter Zeit die Wissenschaft viel beschäftigt, um vor allem nachzugehen, wie verfahren ist es, durch Einleichen der Fleischstücke während einiger Minuten in kochendem Wasser und darauf in siedendes Fett das Fleisch zu erhalten, indem man auf diese Weise das Eindringen der Luft und mit ihr das der Fäulnisformeln verhindert und die Gewürze, an welchen der Fleisch frische zu erhalten. Erhöhend ist bei diesem Verfahren jedoch zu berücksichtigen, daß die Gewürze, in denen man das siedende Wasser hat, zu groß sein müssen, daß das eingetauchte Fleischstück überall sofort vom kochendem Wasser umspült wird, damit sich die Poren gleichmäßig schließen und andererseits der große Verbrauch von Fett, das zum Teil verloren geht. Was diesen Gründen will ich das an sich praktische Verfahren nicht recht einbürgern, und dieselbe Lehren trotz der bewiesenen Verfehrtheit die Hausfrauen zum Einleichen zurid, da ihnen nichts anderes bekannt ist.

Ein Zerkleinern des Sammet zu entfernen. Man erhält kleine Wollschlingen, welche bis sie ganz heiß sind und kaum noch gehalten werden können. Man löst sie dann mit einer Binzette und reibt sie auf dem Talsgelen, das das Tals schmilzt und von der Wolle aufgenommen wird. Diese Prozedur wird noch einige Male wiederholt und mit einem zusammengebreiteten Zeinwandlappen, der mit Petroleumöl angefeuchtet ist, die ganze mit Flecken behaftete Partie, käftig nachgereicht. Bei der Anwendung des Petroleumöls muß alle Feuer- und Flammgefahr ganz vermieden werden wegen der großen Entzündlichkeit.



Nr 31 Halle a. S., den 31. Juli 1909

Arbeitskalender für den Monat August.

Von M. Danler.

Sein Wiederersicht des letzten Arbeitskalenders haben sich Wetterlage und Ernteausichten vollständig verändert — leider wenig zum Guten — man hat, wie eine alte Webersart lautet, den Teufel durch Hebeln ausgetrieben. Aus dem trockenen Frühling hat sich ein naheliefer Sommer entwickelt, und wenn nicht bald eine gründliche Veränderung in der Verteilung des Luftdruckes erfolgt, so kann die Sache noch weiter werden, wie der Deutsche so sagen pflegt, wenn es ihm ziemlich schlecht geht. Die Wetterlage ist nämlich in der ersten Hälfte folgende: Im Nordwesten der britischen Inseln lagert ein Hochdruckgebiet (ein Gebiet mit hohem Luftdruck, welches für Europa nordwestliche Winde bringt. Diese aber führen westerwindige Luft mit sich. Geht sie nun dazu, wie gegenwärtig, niedere Luftdruck über dem Mittel- und Nordseegebiet oder über dem östlichen Deutschland, so ist diese Luftdruckverteilung ungünstig für einen vorzüglichen heißen Sommer.

Das nächste Wetter, das die Feldarbeiten des Juli so weit zurückgefallen, daß der August die Last davon tragen wird. Das Regenwetter silt direkt in die Gegend hinein und liegen viele Morgen Gras nun schon seit drei Wochen auf der Weide. Selbstverständlich für einen vorzüglichen heißen Sommer, man kann das aber noch als beides erträglich betrachtet werden. Aber nur keine Sorge, getroffen wird es doch, dafür wird der Mangel schon folgen. Falls das Wetter nicht günstiger wird, dürfte sich die Neuerte in den August hineinziehen, während sonst Ende August der Orkan einbrechen würde. Der noch vor dem Regen kein Ge einbrachte, dürfte auf einen gute Orkanmeteorie rechnen können. Der Regen würde durch die nasse Wälder vollständig in seiner Entwidlung gehindert, die selber schon geradezu grau aus und weite Strecken sind vollständig gelagert. Man forse nun in der Zeit möglichst für zahlreiche Arbeitskräfte, denn mit Mähmaschinen wird man wieder einmal recht wenig ausrichten können (so das Getreide stark gelagert hat). Größere Weiser stellen ihr Getreide am besten in Weiden zumachen und trocken es dann nach Schluss der Ernte direkt an Ort und Stelle vertrieht bei Dampfdruckmaschine aus. Eingetrocknete Getreide ist besonders in betref des Schimmels zu beobachten, da es sonst sehr rasch fäulig und vollständig minderwertig wird. Für die Winterfaat wird das Saatgut ausgeleitet. Man nehme hier nur allerbeste Ware, denn was einmal durch schlechten Samen verunreinigt wird, kann immer durch Dünung noch durch gute Saatung weitgemacht werden.

Glaube man im letzten Jahre trotz guter Auswühl des Samens und guter Bestellung und Dünung nicht aufreihenstellen gerennt zu haben, so laufe man einmal frisches Saatgut, aber nur beste Ware aus besser Quelle. Durch einen solchen Wechsel kann man oft etwas ungewohnte Resultate erzielen. Auser Roggen Weizen und Gerle reifen Rize, Mohr, Hanf und Buchweizen. Da in diesem Jahre Mops und Nibbanen (Stoppelweizen) im Juli nicht eingeleitet werden konnten, muß es nun schnellstens im August erfolgen. Eben so wird das Weizen von Winterweizen fortgesetzt. Die Winterfaat, auf die im letzten Kalender hingewiesen wurde, wird sich ihre Schatten werfen, die Weisreife fallen rasch. Die Fleischpreise bleiben allerdings hoch, das Geschäft machen die Weiser.

Im G a t e n sammelt man reife Gemüßelosen ein und bringt sie in trockne, luftige Räume. Rübbohnen und Erbsen bewahrt man am besten in den Hülsen auf. In Marktorten wird mächtig geerntet, und erzielen Wirring, Espirtrant und Blumenbrot recht gute Preise. Man für Winterpflanz und Nibbanen, auch noch Herbst und frühe Weizen. Auf abgetrocknete Weishe las man sich recht breitwärtig; Kartoffel liefert Oktober und November schöne Preise, die auf dem Marke sehr gut bezahlt werden. Perl- und Winterweizen werden gepflanz, Card und Weisheleise sowie Zwiebeln gebunden. Die Stobpflanzungen leiden sehr sehr durch

Mauentraf und müssen daher oft nachgehoben werden. Erdbereite werden neu angelegt.

Im W u m e g a r t e n werden Calceolarien, Cinerarien und chinesisches Primel ausgesetzt. Aus freie Land liest man Getreide, mückerden, Topf- und Korbweiden sowie Versteckweiden. Von krautartigen Pflanzen werden jetzt Secklinge gemacht, die leicht anzuwachsen. Topfpflanzen werden verpflanzt, Herbst-, Winter- und Stajer-Weiden und Solblad pflanzet, Coniferen (Nadelbäuser) frisch gepflanzt.

Im O b h a g a r t e n werden die Arbeiten des Juli beendet, für Bewässerung braucht man sich in diesem Jahre wohl wenig Sorge zu machen. Das Mäulieren auf schädliche Läge ist zu beenden.

Dem Vieh f l a n d e m mit August erdbreit Kuhmehlameit ausgegeben werden. Da mit der Velleitzeit für die Weisere aufstrenge Arbeit beginnt, müssen sie Kraftfutterzulage haben. Auch die Weisefohlen erhalten ein Zusatz von Hafer und Hähnel. Bei den jungen Weiden den Hafer hart, daß später doppelten Schaden, und zwar Schaden, der nie mehr gut zu machen ist. Man adte darauf, daß die im Gärten erzbitten Weisere nicht in den Aug zu stehen kommen und lasse sie nicht laufen, esse sie etwas gefressen haben. Saufen sie während der Arbeit, so ist dieses nicht so schlimm.

Das R i n d v i e h wird öfters vorsichtig geschonnet. Bei hart angelegten Futterbedingungen notwendig, bei Fütterung von Ornnaisel darf eine Zugabe von Kraftfutter nicht verlesen werden.

Die Schafe werden auf die Stoppeln getrieben, doch waerte man 8-14 Tage nach der Ernte, da dann Gras und Kräuter häufiger und frischer geordnet sind.

Bei den S ä h m e r n verbeist die Mauer mehr und mehr, deshalb ist gute Weisere und Weisere notwendig. Das Hauptaugenmerk ist darauf zu richten, daß die Dennen genug phosphorhaltenen Stall im Gehalt von zerleinerten Viehfäulen, Knochen oder Fischmehl jedoch Weiserebelegen der Weiden zu sich nehmen. Der Wintervorrat an Eiern wird durch Einlegen bestehen in eine zehnprozentige Weiseregelösung konserviert. Gänse und Truthühner werden auf die Weide getrieben. Während der Mauer verthe man das Weiden der Laube, indem man die Eier genügt. Bei den jungen Kanarienvögeln ist für gute Weisere, Sorge zu tragen.

Bei den e r g e, die stark veruntraut sind, müssen durch Weiden reingehalten werden. Aneinander werden vorbereitet. Die Weisere-temperatur ist sorgfältig zu regulieren und die Lagerstätten fürschmelzender Weisere zu überdecken.

Der diesjährige Sommer erfordert große Aufmerksamkeit, und mögen daher besonders die landwirtschaftlichen Vereine auf ihrer Hut sein, ihre Mitglieder auf notwendige Bestimmungen, auf Weisereanlagen und Weiserebelegungen aufmerksam zu machen. Sollte die Weisere anzuwachsen, werden es, auch die vertriebenen Kartoffelstrantheiten nicht ausbleiben und hier kann durch Weisere und Weiserepflanzen doch mancher Schaden vermieden werden.

Sauwirtschaft.

Die Weiserebeleg ist bei der Vergärung des Saues. Die Weiserebeleg, welche bei Weiserebeleg durch die Lagerung in geschlossenen Weiserebelegungen oder in Schubern erfolgt, ist bei Weiserebeleg eine andere als bei den aus Weiserebeleg oder Weiserebeleg. Bei gut getrocknetem, nicht ausgebleichtem und bei günstiger Weiserebeleg einbelegtem Weiserebeleg aus Schubern mit nicht allzuviel Weiserebeleg, also bei hohen Normen, ist der Schaden, dem das Weiserebeleg durch die Vergärung nach 4-6 Wochen unterworfen ist, mit durchschnittlich 10 Proz. zu veranschlagen. Bei lauerem Weiserebeleg, sowie auch bei stark mit Weiserebelegungen, Weiserebeleg, und außerdem ist ein höherer Vergärungsschwind (10-14 Prozent) anzunehmen.



Ein wichtiges und weit verbreitetes Weidenkraut ist der gewöhnliche Ginstler (*Ononis spinosa*), ein niedriger, fleischiger, zähe wachsender Halbstrauch mit grünen, gefüllten Stängeln, ungenießbaren Blättern und erblühenden Trauben leuchtend gelber Blüten, die in den niedrigeren Lagen recht oben die Weide schmücken. Vom Vieh wird die Pflanze aber leider nicht berührt. Sie wechelt aber besten Besitzen nur ein Maß, und es ist nur ein schwacher Trost, daß auf alten Ginstlerpflanzern sich auch früher anfeindlich und das Ginstlerpflaster so zu einem Ginstlerpflaster wird. Das ist ja eben erst der Fall, wenn der Ginstler absterbt, und tritt immer nur vereinzelt auf. Glücklicherweise kann man den Besitzer beschützen, wenn man den Ginstler wiederholt abschneidet. Das betrifft er ebenso wenig die Düngelei. Und letztere läßt ihn verschwinden, wie so viele andere schädliche und verdammende Weidenkrauter.

Der Nachweizen gedeiht am besten auf leichteren sandigen Böden sowie auch auf Moorböden und Weiden und ist für letztere eine wertvolle Frucht. Er ist in Beziehung auf die Fruchtzeit, wie auch auf die Düngung sehr genussam und kann in vierter Frucht nach einer Düngung erfolgen; er zieht jedoch den Boden stark aus und muß deshalb eine Düngung zu der nach ihm folgenden Frucht folgen. Für eine Weidung mit Stoppelweizen ist der Nachweizen auf sandigen Böden darthar, dagegen fördert eine frühe Stallmistdüngung die Fruchtbildung ungenügend, der Fruchtanfang jedoch bleibt gering. Eine gute Weide ist im Juni erwünscht, maliges, der Saat vorangehendes Weizen ist ihm sehr erwünscht. Zur Saat benötigt man den fiberragten Strohstich und den Strohstich gemeinen Nachweizen, wovon ersterer üppigeres Kraut, aber weniger Körner gibt. Der Samenbedarf ist für Hundepferd 1-1,5 und bei Weidenpferden in Weiden 0,5-0,8 Sesterlin pro Sester. Er ist sehr empfindlich gegen Frost, ist, nur man gut, die Saat erst im Juni vorzunehmen.

Der zur Grünfütterung bestimmte Acker, das Gras nur, muß sehr früh am Morgen gemäht und gleich eingebracht werden, wenn am Morgen ist die Pflanze am frischesten und am reichsten an Proteinstoffen.

Schützt die Erbsen von den Beschädigungen durch den Erbsenpflanz, durch den Erbsenfläfer und den Erbsenwidler. Der Erbsenpflanz, der von der Erbsenfläse aus in den Samen gelangt, scheint sich, nach den bisher gemachten Beobachtungen zu schließen, besonders dann zu entwickeln, wenn die Erbsen längere Zeit beunruhigt werden. Darum soll man vor allem auf ein gutes Trocknen Einwirken der Erbsenbedürfen und die Beschädigung der Schälhülle aufs nächste Maß hin durch vermeiden, daß man die Saat trocken auslegen und beschädigte oder braune Körner aus ihr entfernen soll. Gegen den Erbsenfläfer und Erbsenwidler, deren schädliche Tätigkeit sich in einem unregelmäßigen Anfallen der Erbsen zeigt, ist ein tiefes Umpflügen der Erbsenstoppel angezeigt, da diese ein tiefes Umpflügen der Erbsen bedürfen und die Erbsen vertreiben. Um ein von Säuren freies Saatgut zu erhalten, ist die Erbsen der befallenen Samen durch Wasserdämpfe oder die Verwendung überhitzten Samens anzuraten.

Saus- und Zimmergarten.

Wiese haaselschäbiger Räume. Im allgemeinen sollte man bogelbeschädigte Räume so viel als möglich schonen, nicht die Zahl und Größe der Wunden durch unnötige Einzierzen und übertrieben hartes Aufschieben der Wundenmunden noch vermehren, sondern sich darauf beschränken, gesunde Aeste oder Zweige abzuschneiden, nur die größten Wundenmunden glatt zu schneiden, die ganze beschädigte Stamm- oder Astfläche aber mit einem zarten Baumölöl die auf überstreichen, um die Wunde vor dem Austrocknen zu schützen. Wie sich der einzelne Baum nachher weiter entwickeln wird, kann man im voraus gar nicht bestimmen, denn dies hängt nicht allein von der Stärke der Beschädigungen, von der Behandlung der Wunden und von dem vorherigen Gesundheitszustand des Baumes, sondern auch von dem, was davon ab, wie die Witterung nach dem Hagelstößen vorderrückt ist. Bei milder Witterung und hinreichend Luft- und Bodenfeuchtigkeit werden sich im allgemeinen die Räume leichter erholen als bei großer Trockenheit und Dürre. Besonders wenn der letzte Fall eintritt, ist ein Dauterobstungsmaß für die Räume rechtzeitiges und ausdehnendes Begießen mit Wasser, heilungsfähiger Dünger, der mit Wasser verdünnt ist. Bogelbeschädigte Räume sofort zu verjüngen ist unvorteilhaft, weil es vor allem darauf ankommt, daß möglichst bald die zerriebenen oder abgebliebenen Blätter wieder durch neue nachwachsende ersetzt werden, und je mehr dann Knospen und insbesondere jüngere Zweige, wenn auch beschädigt, vorhanden sind, um so eher werden sich wieder neue Blätter bilden, weil die jüngeren Teile immer früher auszuwachsen als die älteren. Das kann die Pflanze mit Hilfe der neuen Verjüngungsorgane, so viel Vortreffliches abgeleitet, als überhaupt unter den obwaltenden Verhältnissen möglich war, wann kann im Herbst oder Verlauf des Winters in angenehmer Weise verjüngt werden. Bei jüngeren Bäumen gilt dasselbe, zunächst werden alle Kronenzweige soviel als möglich entfernt, im kommenden Winter erneuert, der Schnitt unterworfen, daß man danach wieder fröhliche Triebe erwarten kann. Im vorletzten werden viele Arbeiten unterstützt durch passende Düngung.

Wenn Sellerie zu tief gepflanzt wird, so kann es vorkommen, daß er gar keine Knollen macht. Es ist stets so zu pflanzen, daß ein kleines Stück oberhalb der letzten Knolle oder wohl auch die oberste Hälfte über dem Boden steht. Wer sich die zu stehenden Pflanzen nur einigermaßen genau besieht, dem wird es nicht schwer werden, an ihnen zu erkennen, wie tief sie zu pflanzen sind. Man sieht doch, wenn Wurzel, Stamm und Herz an denselben ist, und wird sich dann hüten, sie bis über das Herz hinein in die Erde zu bringen. Aber gerade im Pflanzen bis über das Herz hinein besteht meist das Übelste.

Minimus als Topfpflanze. Dieses kleine Sommergewächs läßt sich sehr leicht im Zimmer kultivieren und tatsächlich wird auch eine Art, die nachschonende Minimus, schon viel beliebt gezogen. Schön als kleine, doch nicht so von Holzgeruch, ist *M. antiquorum* mit seinen gelben, weichen, zartfarbenen, sehr kraus- und purpurgefleckten Blüten. Die Pflanze verlangt eine lockere, nahrhafte und durchlässige Erde und zur Zeit ihres Blühens reichlich Wasser. Auch für das Blumenbeet paßt dieser Minimus und spendet wegen seiner mannigfaltig gefärbten und gezeichneten Blumen viel Vergnügen.

Ueber die Färbungen bei Alternantheren. Die schöne, bunte Färbung tritt bei vielen nachlässigen Färbungsänderungen erst bei sonniger und warmer Witterung am intensivsten und die bürren Alternantheren daher nicht an schattigen Stellen angepflanzt werden.

Wachstumshilfe bei Palmen. Die Palmen, die im Zimmer kultiviert werden, findet man sehr oft, daß sie schlecht wachsen und gleichzeitig hart von Stämmen leimhaft sind. Man weiß, da die Wäse seien an der Wachstumshilfe (Wasser, über es seien Regenwässer im Topfe; nicht die Wäse seien an den Töpfen heraus, so ist gar oftmals keine Spur von Wärmern zu entdecken, und dann wird den Wäsen die Schuld allein gegeben. Nun, es ist ja wohl wahr, daß Wäse das Wachstum fördert, doch nur so oft, wenn die Wäse gar nicht die erste Ursache, sondern die zweite ist durch Beschäftigung in der Kultur, zwar können sie durch Anreicherung übertragen werden, können aber einer gut kultivierten Pflanze in der Regel nicht viel anhaben. Bei vielen Palmen findet man, daß sie langsam und dabei in geringere Erde gebracht worden sind, und daß solche Pflanzen dann nicht eine Zeitlang weiter stehen, die Wurzeln umschließen den alten Topfboden und treten nicht in die beim Verpflanzen zugewogene Erde hinein, denn diese ist ihnen nicht zu genug, sie verändern selbige, die Erde des alten Topfbodens aber hungert bald aus, die Pflanzen ziehen von ihrem eigenen Leben, werden langsam zu elend und bekommen Wäse. Den Palmen ist darum beim Umpflanzen eine gute und nahrhafte Erde zu geben.

Vorkultur, Jagd und Landzucht.

Die Sommerpflanzung der Weiden. Da die Sommerpflanzung in vielen Punkten einer Frühjahrs- oder Herbstpflanzung nachsteht, kann keineswegs gedeutet werden. Es wird daher wohl niemand verachten wollen, große Kulturen im Sommer auszuführen; einzelne Pflanzen und kleinere Stübe oder, wenn es wegen Wäse, oft auch wegen zu großer Trockenheit oder aus anderen Gründen, im Frühjahr nicht benützt werden konnten, lassen sich immerhin durch Sommerpflanzungen ergänzen. Ebenso manchmal anhaltende Dürre in der ersten Vegetationszeit unvorteilhaft beschleunigen lassen. Allerdings darf man bei der Sommerpflanzung die Vorichtsmaßregeln nicht außer acht lassen, das benötigte Pflanzenquantum durch frühzeitiges Auslesen und Einschlagen an schattigen, kühlen Orten für ein gutes Gedeihen vorbereiten. Beim Einschlagen sind die Pflanzen recht dünn einzulagen und die Wäse mit fruchtbarer Erde zu bedecken, während bei der Umpflanzung die Wäse nicht in überflüssiger Weise in mehrere aufzuschieben, sondern durch Eintandeln in Wasser und Aderstreuen mit lockerer Erde vorzubereiten sind. Unter Umständen ist auch noch das Obere eines Beetes im Frühjahr verpflastert, Sämlinge und sorgsam Heberpflanzen derselben auf die Kanten einer Beschüttung mit Frühgehothen bereits wachsenden Pflanzen aus dem Saatkorn vorzuschieben. Selbstverständlich ist zur Ausbesserung solcher Nachpflanzungen der Eintritt fähiger, regnerischer Tage abzuwarten.

Zur Wäse mit anderen Solarien seine Zeit sehr gut die Weiden, und zwar besser als für eine Weide. Die der Wäse, welche sie an den Standort macht, kommen benutzten, fröhlichen Wäse als jene.

Die Schuttheit an Samen beginnt in einigen Alpenländern und ebenso in Niederösterreich im Monat Juli. Selbstverständlich bezieht der Wäse nur ältere Stübe und besonders nur solche, die sich von den Wäsen leicht unterscheiden lassen, zumal letztere von dem Wäse sich leicht unterscheidet. Besonders in Kärnten und im Salzburger, wo die Tage auf Samen erst mit dem 1. August eröffnet wird, soll der Stand an genannter Wäse sich besonders hart zu verzeichnen sein und dabei höchst interessante Vögel ermöglichen.

Die Kulturen der Sandhüllen besteht aus Stroß, Lenz, Solawolle. Den oder Södemehl, am besten ist Lenz mit einer

Stroßhülle überdeckt, da der Lenz nicht allein den süßen Geruch anzieht, sondern auch die Feuchtigkeits aufnimmt. Wenn die Stübe im Winter nicht innerhalb eines Gebäudes aufgestellt ist, lege man noch außen um dieselbe eine Schicht Stroß oder Dünger. Die Stübe wird im Sommer alle acht Tage im Winter alle vierzehn Tage erneuert werden, und zwar gibt man im Sommer halb so viel Stübe wie im Winter. Bei jedem Stübewechsel empfiehlt es sich, auch gleichzeitig die ganze Stübe zu desinfizieren. Man brüht die Stübe mit siedender Seifenlauge oder Karbollösung aus und reibt die Wände, Dach und Boden richtig mit einem Stroßwisch ab, bei franten Stunden muß die Reinigung noch öfter vorgenommen werden.

Tiere und Geflügelkust.

Schützt die Tiere vor allzu großer Hitze. Allzu große Wärme wirkt schädlich, erschöpfend und lähmend, unter Umständen sogar tödend auf den tierischen Organismus. Deshalb wird man, wo es sich ermöglichen läßt, die Weidetiere während der heißen Stunden des Tages an schattige Plätze verbringen oder, wo solche fehlen, dieselben im Stalle halten. In den Ställen selbst aber wird man die Temperatur bei Tag sowohl als auch bei Nacht möglichst herabzusetzen suchen, indem man die Stallgänge mit Wasser besprengt und insbesondere Ställe und Türen offen läßt. Fröhliche Arbeiter müssen indessen zunächst vor Qualm geschützt werden.

Der Wäse bei Pferden besteht in einer Erweiterung der inneren Schenkelvene (Schranke) da, wo sie über die innere Fläche des Sprunggelenks hinweggeht. Diese Weidewunde unterscheidet sich durch ihre Weidewunde vom Knochenputz. Druck auf die Vene unterhalb des Wäses läßt diesen abfließen, und man hat noch mehr aufzuheben. Massage des unteren Schenkelbeins vom Kniesattel aufwärts in Verbindung mit erregenden Wirkungen des Sprunggelenks und Unterleibes nebst erregenden Abreibungen erreichen sich sehr leicht und heilen den Wäse aufzuheben in einigen Wochen.

Die Grundzüge einer geordneten Kälberkulturst sind geschlossen durch Haltung geistiger und durchsichtiger einwandfreie Fütterung derselben während der Trächtigkeit. Sie vermeiden sich vor allem zu viel Schlempe, zu viel Saugfutter und Schmelz und Wäse, zu viel Melasse. Auch manche Kraftfuttermittel sind bei ihrem hohen Nährwert dem tierischen Organismus schädlich. Weidewunde, Baumwollmilch und bergeliche Milch sind unterhalb des Wäses sehr zu vermeiden. Ein Vermeiden man alles dieses, und hat man gerade Zeit im Stall und gute Stübe, so kommen die Kälber zunächst gesund und ohne Krankeitskeim im Leibe auf die Welt. In den ersten 14 Tagen lasse man sie bei dem Muttertier laugen und in den zweiten 14 Tagen lasse man die Kälber in eine Wäse und gebe ihnen so viel gute Wäse, als sie trinken, als sie überhört annehmen, daneben auch gute Stübe, so kommen die Kälber zunächst gesund und ohne Krankeitskeim im Leibe auf die Welt. In den ersten 14 Tagen lasse man sie bei dem Muttertier laugen und in den zweiten 14 Tagen lasse man die Kälber in eine Wäse und gebe ihnen so viel gute Wäse, als sie trinken, als sie überhört annehmen, daneben auch gute Stübe, so kommen die Kälber zunächst gesund und ohne Krankeitskeim im Leibe auf die Welt. In den ersten 14 Tagen lasse man sie bei dem Muttertier laugen und in den zweiten 14 Tagen lasse man die Kälber in eine Wäse und gebe ihnen so viel gute Wäse, als sie trinken, als sie überhört annehmen, daneben auch gute Stübe, so kommen die Kälber zunächst gesund und ohne Krankeitskeim im Leibe auf die Welt.

Recht die Ziegen im Herbst vor dem Einziehen an sonnigen, windstillen Tagen ins Freie und waldet alle, Stübe für Stübe, mit Soda- oder Seifenwäse recht gründlich, nach einigen Tagen ein zweites Mal. Das zerstückt Wäse und Wäse und heilt manchen Krankeitskeim. Wenn es allgemein geachtet würde, so wäre die Verlangung und das anschließende Fröhlichen der Herde vorzuziehen.

Die Wäse Wäse ist nicht die Melasse besser zu verwenden, als gerade das Schwein, wenigstens haben veredelnde Verhältnisse mit und ohne Melassebeimengung der täglichen Wäsewunde der Melasse fehlen, zumal diese in Verbindung mit Wäsewunde vorzügliches Fleisch und Speck produziert.

Die Wäse, besonders in trockenen, heißen Tagen und in Wäse, welche warmen durchlässigen Böden haben, soll stets mit großer Voracht nur in kleinen Mengen den anderen Futterstoffen zugelegt werden.

Wäsewunde sollen ersatzgemäß an Milchstoffe höchstens bis zu 30 Kilogramm pro Tag und Quantität verfüttert werden, da größere Gaben leicht ein Würdigen der Wäse- und Wäsewunde in Folge haben. Soeben gezeigten und jüngeren Wäse darf man wegen des mangelnden Nährwertes der Schmelz überhaupt nur kleine Gaben derselben verabreichen.

Junge Wäse dürfen nicht gleich, wenn sie ausgefressen sind, aus dem Wäse entfernt werden, sondern sollen noch 24 Stunden unter dem Wäse belassen werden, damit sie vollständig trocken werden und erlärten. Während dieser Zeit bedürfen sie noch keiner Nahrung.

Stellt es dem Geflügel an Grünfutter, so wird das Geflügel struppig und gelanglos, das Tier wird krank und legt wenig an kleine Eier, welche des Wohlgeschmacks und der schönen gelblichen Färbung des Dotters entbehren.

Wäsewunde haben, wie sämtliche schwarze Wäsewunden, in der Wäse, mit siedender Seifenlauge oder Karbollösung aus und reibt die Wände, Dach und Boden richtig mit einem Stroßwisch ab, bei franten Stunden muß die Reinigung noch öfter vorgenommen werden.

Die Tauben geben des Tages dreimal ihrer Nahrung nach, morgens, mittags und abends vor dem Schlafengehen. Die Brütenden schlaflos, wenn ihre Zeit abgelaufen ist.

Man von Krankeitskeim befallene Wäse. Der Alexander, Status, Goldstrittich und andere mehr lernen leicht sprechen und fliegen.

Wäsewunde für alle Vögel ist eine Zugabe von Stall zum Futter. Am besten gibt man Stübe von Gerstmalz (in Stüben und Drogenen erhältlich), die von den Tieren gern gefressen wird, da sie von Salz des Meerwassers durchdrungen ist. In anderen Stall viele man Wäsewunde von alten Wäsen — ungetrocknet — oder Krebse, rohe Wäsewunde oder gebrannte Wäsewunde, Salz ist wenig oder gar nicht zu geben.

Für die Kühe.

Stübe ungetrocknete Wäse. Grüne, nicht zu große Wäse werden in gewöhnlichem Stübe etwa eine Stunde gelocht, nach, nachdem sie rein abgelaufen sind, mit Zimt und Melasse bedeckt. Darauf folgt man auf 5 Stübe fünf bis sechs Liter Weidewunde mit 1/2 Liter Zucker, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun tut man die Wäse in Glas, nicht denselben lachend darüber, und bedeckt das Stübe mit einem andern Stübe mit dem Stübe noch einmal auf und am dritten Tage folgt man ihm mit den Wäsen zumachen nach 1/2 Stunde, nimmt letztere heraus und läßt den Stübe einsinken, bis anfängt etwas fest zu werden. Nun