

Winterlager, den sich der künftigen Frühlingsauswanderung bezieht, beginnt man mit der Fütterung, um nochmals einen kräftigen Bruttrieb hervorzurufen. Selbstverständlich ist dies nur für jene Gegenden, wo eine eigentliche Spätracht fehlt. In Frühjahrsgegenden aber ist die spätsaisige Fütterung unerlässlich. Denn nur so ist es möglich, viel junge Bienen mit in den Winter zu nehmen, die nicht nur besser den Winter überleben, sondern auch leichter in den Frühling zu kommen. Große Wälder oder entwaldete Flächen im Frühling, namentlich wenn man noch obigen Rats für junge Königinnen gesorgt hat, reich und kräftig und können beim Beginn der Frühtracht die erforderlichen Kruppen ins Feld stellen, die Tracht gewöhnlich ausnahmsweise reich. Die Fütterung geschieht mit Zuckerlösung bei der auf 3 Liter Wasser zwei Kilo Zucker kommen. Es genügt, den Zucker in kochendem Wasser aufzulösen. Ob man von oben oder unten füttert, spielt in dieser warmen Zeit keine Rolle. Aber es ist nötig, das täglich gefütterte Waben und zwar etwa 2 Liter Lösung. Aber einmal diese Speisefütterung gemacht hat, wird sie nicht wieder unterlassen. In der letzten Augustwoche hört man mit dem Füttern auf, damit der Bruttrieb wieder nachlasse und die nötigen leeren Zellen entstehen für die Aufnahme des Winterzuckers im September. Wer seinen Stand vergrößern möchte, kann dies im September durch den Bezug neuer Bienenvölker aus der Züchtergegend. Vergebens hat ja mancher Imker auf Schwärme in diesem Jahre gewartet. Auch entwickeln sich die Wälder in diesem Jahre nicht zu der Vollstärke wie in anderen Jahren. In der Züchtergegend aber gibt es im September immer eine Menge überschüssiger Wälder, die für billige Geld zu haben sind. Man weiche aber sofort oder spätestens im zeitigen Frühjahre die Hebewälder um, sonst gibt es im nächsten Jahre zwar Schwärme über Schwärme, aber keinen Ertrag an Honig. Auch zur Bekämpfung seiner Stäublinge liefern sie ein vorzügliches Material, das sie reich an junger, erst im Verlaufe einiger Wochen hind. Bei größeren Ständen ist es nicht unklar, einige Hebewälder als Stäublinge aufzustellen, um deren Brutwaben im nächsten Frühjahre zur Bekämpfung seiner übrigen Wälder zu benutzen. (L. Dirichs.)

Für die Küche.

Das Fleisch, seine Behandlung und Zubereitung.

Die Leber wird vertriebt, nämlich, daß das Fleisch das Alpha und Omega der Ernährung sei ist eine alte, aber sehr irrg. und über die Frage, ob der Mensch nach seinem Geiste und seiner ganzen Natur wirklich zu den Carnivoren gehört, wird gestritten. Wenn außerdem von all denen, die in Bezug auf die Fleischerei ein unrichtiges Urteil haben, der Nahrungsmittel des Fleisches viel zu hoch eingeschätzt wird, so kann doch nicht daran werden, daß Fleisch in entsprechender Behandlung und Zubereitung und im geeigneten Maaße mit der notwendigen natürlichen Beifügung ein sehr beliebtes Nahrungsmittel und Genussmittel ist und bleiben wird. Das Fleisch aber sehr viel auf die Behandlung und Zubereitung des Fleisches an, und wenn auch einseitig, ist der Zustand der „Kraft“ viele Vorkerhalten und Ueberreibungen beruhen. So ist es andererseits durchaus nicht einseitig, wie das für die Küche bestimmte Fleisch beurteilt, unbewahrt und mündgerecht gemacht wird. Sehr viel kommt zunächst auf die Kenntnis des Muskels und der Beschaffenheit guten und schlechten Fleisches an. Hier einige kleine Fingerzeige.

Cappen- und Bratenfleisch (Schneefleisch, Rindfleisch) muß, wenn es gut sein soll, frische Muskeln haben, zartlich und locker sein. Es darf nicht viel Fett haben und dieses muß von feinerer Beschaffenheit sein. Das Fett darf weder angestiegen noch zu hart sein. Fleisch von gemäßigtem, schlecht genährtem bzw. altem Vieh zeigt grobe, lange Fasern, während Fleisch, das von gutem Maitvieh stammt, zarte, kurze Fasern, körniges, festes Fett und kräftig rot ist. Weiches Fett läßt sich abziehen, gelbes auf Wasserflößen. Feinere Fleisch gibt eine kräftige Brühe, während andererseits ein Fleisch, das von ungesunden Stieren trübe und weniger nahrhaft als von älteren Tieren ist. Quer durchschnittenen Fleisch ist immer weicher als das der Längsrichtung nach zerteilt.

Qualität welches etwas weniger weicher als Rindfleisch ist und wegen seiner zarten Fasern und leichten Verdaulichkeit gern gegessen wird, muß möglichst hell aussehen und soll von einem etwa vierzehn Tage alten Kalb sein. Fleisch von einem Kalb, das beim Schlachten acht Tage oder gar noch weniger alt war, ist entschieden ungesundlich und ungesund. Günstigere Werte vom heutigen Tage sind jedoch nicht zu erwarten, es ist notwendig, Fleisch essen zu müssen, da über das Alter der Schlachtkörper gesetzliche Bestimmungen bestehen. Viel Nachweiser hat auch das beste Kalbfleisch nicht; der Ausdruck „Kalbfleisch ist Qualität“ hat daher Grund und Berechtigung.

Es wein Fleisch soll nicht großförmig, nicht wässrig und fleisch, auch nicht zu fett sein. Es soll keine dicke Schwärze aber zarte Fasern haben; das Fett muß klar, weiß und weich, darf aber nicht löslertig sein. Der Speck ist schön weiß, körnig und fest. **Da man** Fleisch (Schwanz) darf nie hell, buntrot sein. Es sei trocken, nicht großförmig und das Fett nicht dünn. Es darf nicht „schöpfen“ („böcken“) und von feinem Alter stammen. **Speck und Schweinefleisch** sind ganz gute Nahrungsmittel, wenn sie eben rein sind. Gutes Schmalz muß weich und hoch von einer gewissen Festigkeit, geruchlos und weiß sein. Schmalz von kranken Tieren ist meistens aber trübe, bei starkem Fett zu weich, Selbstverständlich ist auch amerikanisches Schmalz ein einwandfreies Nahrungsmittel, wenn es rein ist; meistens ist es aber unrein und veräufelt und enthält dann 10 bis 12 Prozent Wasser, oft auch Mehl und Strichmehl. Amerikanisches Einwandfreies Schmalz kann man nie so rasch trüben. Beim Einkauf amerikanischen Fleisches und amerikanischer Fleischwaren sei man daher besonders vorsichtig.

Außerdem sind das Fleisch. Nachdem man das Fleisch mit etwas getrocknetem Ingwer und dem nötigen Quantum Salz eingeweicht, läßt man mit einem kalten Wasser, das man einen späten Gegenstände vorher hinein, füllt diese mit Rindermilch, legt über das Fleisch ein reines Leinwand und darauf einen Stein. Auf diese Weise aufbewahrt Fleisch hält sich mehrere Tage lang.

Ein ganz vorzügliches Verfahren, um Fleisch, namentlich im Sommer, frisch zu erhalten, ist folgendes: Man lege das Fleisch in ein Porzellanstück, gieße soviel heißes Wasser darauf, daß das Fleisch davon vollkommen bedeckt ist, und auf dieses eine dünne Schicht Del. Auf diese Weise wird die Luft vollständig von dem Fleisch abgehalten.

Kochen und Braten des Fleisches. Die Dauer der Koch- und Bratzeit hängt zunächst von der Größe des Stücks, von der Güte und Herkunft des Fleisches ab. Außerdem sind aber auch der Reifezeit und die Jahreszeit mitzubedenken. Im Winter braucht das Fleisch am Vorabend mehr Zeit als im Sommer. Vor dem Kochen soll das Fleisch in kaltem Wasser eingeweicht werden. Im kalten Wasser angelegtes Fleisch gibt eine gute kräftige Brühe. Man lege also mit kaltem Wasser bei, wenn es, wie oft bei Kranken und Konvaleszenten, lediglich darauf ankommt, eine gute Fleischbrühe zu erhalten. Man verzichte aber nicht, daß man dann ein milderwertiges, trair- und lautes Fleisch erhält. Seht man aber das Fleisch mit heißem bzw. kochendem Wasser bei, dann erhält man ein kräftiges, gutes Fleisch und für die Suppe ist die Brühe vollwertig geeignet.

In der Regel wird das Fleisch vor dem Kochen noch mit einem halbkörnigen Hammer gut geklopft. Maniam ist es immer, daß das Wasser beim Einlegen des Fleisches im Kochen ist. Das beste Kochfleisch ergeben Schwanzstück und Rippentstück. Einige Zeit vor dem Garwerden des Fleisches, am besten schon eine Stunde vorher, gebe man die üblichen Suppenwürfel hinzu. Man kann auch ein Stück Fleisch von etwa einem Hund etwa zwei Stunden im Kochen, ein größeres Stück entsprechend mehr. Selbstverständlich laßt diese Fleisch abgezogen werden; am besten wird aber immer das Fleisch, wenn es nur möglich ist.

Will man die Fleischbrühe über einen Teil derselben erst am folgenden Tage verwenden, so darf dieser nur sehr mäßig gelassen sein, da sonst am anderen Tage das Salz sehr scharf vorzukommen würde.

Soll in der kalten Jahreszeit Fleisch auf dem Rest gegeben werden, so muß es, wenn es nicht zu lange Zeit zum Verwenden brauchen soll, schon einen Tag in der Kälte gelassen sein. In Gieß eingelegetes (eingebettetes) Fleisch ist leicht verdaulich, aber von geringem Nährwert. Rindfleisch (Schneefleisch) dagegen ist schwer verdaulich und zwar um so unüberwindlicher, je länger es im Pödel (in der Salsade) gelegen hat. (L. Dirichs.)

Kleine Mitteilungen.

Witt für Marmor. Einen trefflichen Witt für Marmor bereitet man durch Mischung von 4 Teilen Alkoholverbünd und 3 Teilen Gummi-Arabikum. Die beiden Stoffe werden unter Zugabe von einer kalten Vorarlösung zu einem dicken Kleister verührt. Dieser Witt, nachdem er die zerbrochenen Teile des Marmors verbunden hat, nach einigen Tagen sehr fest und hart und bröckelt nicht ab. Dazu ist es jedoch notwendig, daß man ein gut getrocknetes Gegenstand mehrere Tage ganz ruhig und ohne ihn zu berühren trocknen läßt. Bei feinstem Marmor färbt man die etwa halbkörnigen Stellen des Witts mittels Feinwalzer in der Farbe des Marmors.

Verberungspulver. Man geworbene, fibere Gegenstände lassen sich durch Verberungspulver sehr leicht wieder herstellen. Das Salz erforderliche Pulver besteht aus: Argent. chlorat. (Silberchlorat) 3 Gramm, Tart. depurat. sublim. (reinerger Weinsteinsäure) 3 Gramm, Sals calmaris sublim. pulv. (Natriumchlorat) 15 Gr. Mit dielem Pulver wird der betreffende Gegenstand mit einem wollenen Tappens abgedeckt, dann mit Wasser abgewaschen und nun mit Schlemmleiste trocken gepulvt. Sierdrecht gewinnt die Verberung erst den Silberglanz. Auch das unter Druck stehende Neben mit dem feinen Silberpulver muß unter Wasser sein. Die Verberung hat bei der Verberung dann ein wenig von der Metallfarbe in weißliche Verberung tritt. Man spart an Pulver, wenn man die blanke Metallfarbe mittels eines Pinsels mit dem Vexel bestricht, abtrocknen läßt und dann mit Schlemmleiste abreibt. Dies Verberungspulver empfindet sich besonders für Eisen- und Zinnober-Verberung; Feilhaber oder Wachs, um dieselben schnell und dauernd zu verbernen, wenn durch den Gebrauch der meisingene Grund zum Vorhinein kommt.



Land- und Hauswirtschaftliche Gratis-Beilage des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.

Nr. 31 Halle a. S., den 30. Juli 1910

Arbeitskalender für den Monat August.

Von M. Danler. (Nachdruck verboten.)

Es ist wirklich schade, daß man den Arbeitskalender für den Monat August bereits im halben Juli schreiben muß. Es ginge ja nun noch leicht, wenn man wenigstens wüßte, wie das Wetter in den nächsten drei Wochen blieb oder würde, aber damit ist es noch ziemlich leicht bestellt, denn derjenige, der das Wetter mit einiger Sicherheit für drei Tage voraussagt, der muß noch kommen. In diesem Jahre ist durch die furchtbare Regenperiode des ersten Juli-rittels die Heuernte so zurückgeblieben, daß noch in der letzten Juliwoche geerntet werden muß. Gleich ist der Regen in der Mitte so sehr zurückgeblieben, daß seine Ernte ganz in den August fallen wird. Der August wird in diesem Jahre an die Weibersseite des Landwirtes, seiner Leute und seiner Tiere ganz besonders große Anforderungen stellen und viel beriseln auf, sich darauf getraut vorzubereiten. In erster Linie ist also in diesem August das Wintergetreide einzuernten und zwar so schnell es eben gehen kann. Nach der Ernte folgt man, daß die Stoppeln möglichst schnell gemäht und wieder eingearbeitet werden. Es ist nämlich in diesem Jahre eine Hauptaufgabe für den denkenden und rechnenden Landwirt, möglichst viel Futter zu schaffen. Es war in diesem Jahre ja Gras in Hülle und Fülle geworden, aber durch die heime der Wochen dauernde Regenperiode des ersten Sommers sind ungeschoren noch sehr zu verkochen, das ist nur noch Streunetz haben. Es wäre nun von allergrößter Wichtigkeit, den Heustall durch eine gute Grummeterie wenigstens in etwas zu erleuen. Um aber den Gras- und Grummeteriezuwachs schon zu können, hat man in die Stoppeln Stoppelnrinne, Futterwägen, Wags, Karpfen oder eines der bekannten Futtergeräte. Das man davon zu viel, so verkochen man, was noch zu verkochen ist. Man forsge nun vor allem, daß der Viehstand nicht verringert werden muß, denn hierin liegt ein Schaden, der nur schwer gut zu machen ist. Das eingedragte Getreide muß möglichst wegen Schwelms untertrocknet werden. Gegen der Wintertracht reist im August auch Mohr, Hirse, Darr, Rind und Buchweizen, so daß sich eine Grute direkt an die andere anschließt.

Im Weizenbau muß bei starker Verunreinigung ein wiederholtes Bekleben betragt werden. Im übrigen sind die Weinbergsarbeiten jetzt fast beendet, daß sie Zeit für die Vorbereitung der zu Weinlagen bestimmten Grundstücke haben. Die Spalterarbeiten werden ebenfalls fertig, besagen, und wenn keine verdünnte und gut vergorene Jauche zur Verfügung steht, so lege man dem Viehwasser künstlichen Dünger, etwa Pergano zu. Die Stelleriemperatur ist vorsichtig zu kontrollieren, und die Lagerfächer sind fortgesetzt mit geistlicher Genauigkeit zu überwachen. Für die bevorstehenden Eintritte werden alle Geruchstoffe insland getrieben.

Im Gemüsegarten werden die Spargelbeete flüssig (mit Jauche) gegängelt, ebenso Cellerie und Salatbeete. Man verplangt noch späte Mohrrabi, Wirsing, Blumenkohl, Johannis- und Berlinlands- und Winterzwiebeln. Zum Gebrauch für den Herbst ist man noch auf folgende Beete, Spinat, Blattsalat und frischen Kopfsalat. Von letzterem versteht man auch die Pfirsichen noch klein auf ein abgetragenes Weidest 26 ; anmeter weit. Sorgt man dann dafür, für eine hinreichend vor Frost geschützte Bedeckung, so kann man den Salat bis in den Winter hinein erhalten. Für den Herbst, Winter und kommende Frühling ist man weiter Petersilie, Majoranthen und Karotten. Alle diese Beeten müssen sehr dünn gemacht und die Pfirsichen jetzt vertragen werden. Um rechtzeitig im Frühjahr Karotten zu haben, ist man sie auf ein gutgedüngertes Gartenbeet, verzieht sie zeitig und überdeckt sie, wenn der Boden durch letzten Frost eine schwache Kruste hat, mit einer Höhe von 7 Zentimeter hohen Lage von Stroh oder Laub. Damit man im Frühjahr recht frühzeitig Spargelangen hat, ist man auf geschäft

gelegene Gartenbeete ebenfalls nur dünn frühen Mohrrabi, Blumenkohl, Wirsing, Cellerie usw. Die jungen Wirsingbeeten verzieht man sehr bald auf 5 Zentimeter Entfernung. Wurzelgemüse werden vertragen, deren keine Genußfrüchte zerteilt und verplangt. Sommerkürbis legt man auf Freizeiden. Spargelbeeten im Geben nicht nur von den Stangen und Wurzeln etwas herunter, das weitere Wachstum hindert dadurch auf und die oberen Stängel reifen schnell nach. Frühkartoffeln, die den Winter über aufbewahrt werden sollen, nimmt man bei guter, trockener Witterung aus, läßt sie vollständig abtrocknen und breitet sie zunächst im Keller aus, ehe man sie auf Speise bringt.

Im Obstgarten lockert man die Baumstämme, reinigt sie von Unkraut und düngt sie. Bäume, die nicht tragen, pumpt man aus, zu reich tragende verzieht man mit Stößen. Kopulirte und okulirte Stämmchen werden gelöst. Obsterne werden geklammert. Die Kerne des Apfel fallen recht vollkommen, schwer, statt und davon, die der Birnen schwarz sein. Die Kerne des Steinobstes fallen ebenfalls schwer, im Wasser unterkufen; die auf dem Wasser schwimmen, sind unbrauchbar. Die Kerne von Äpfeln und Birnen reinigt man gut im Wasser, trocknet sie und bewahrt sie in Papierbüchsen an einem dunklen, trockenen und luftigen Orte auf oder man bringt sie, mit trockenem Sand vermischt, in Blumentöpfen in einen trockenen luftigen Keller oder 31 Zentimeter tief in die Erde eines Gartenbeetes. Von Ballaststoffen man die größten und dünnstieligsten Früchte, deren grüne Schalen noch nicht abgerieben sind und bewahrt sie, falls man sie nicht abgeben will, mit dem grünen Schalen. Äpfeln hat oben liegende noch unten, in dem feuchten Moos gefüllten Blumentöpfen wie die Steinobstkerne auf. Geraten ist es, für die Obstsorten, die man haben will, die Willkür aus den nächsten Jahren derselben zu erziehen. Es ist jetzt die beste Zeit, Spindel-, Johannis- und Winterfruchtbeeren mit Jauche zu düngen. Auch kann jetzt das überflüssige Holz entfernt werden. Die Abgabe dieser Stränder hält man feucht. Die Erdbeerpflanzen auf älteren Beeten befreit man von Ranken und reinigt sie von dicken Wintern: kein Beet läßt man über drei Jahre alt werden.

Sehr viel machen in diesem Jahre die Stadtkräuter zu schaffen. Gegen sie kann man besser nur zwei Mittel, welche sich praktisch bewähren haben, das Entzweigen und das Kaltrücken, letzteres mehr im Hausgarten, letzteres auch im Felde ausführbar. Legt man an die Enden der von Schneiden heimgekehrten Beete oder auch zwischen die Pfirsichenreihen Dachziegel, so sammeln sich am frühen Morgen oft massenhafte Scharen unter ihnen, die man leicht einzufangen und den Enten bevorzugen kann. Besonders läßt sich diese Methode in der mannigfaltigen Weise abändern, verlernen und den speziellen Bedürfnisse anpassen. Anstatt der Dachziegel kann man lange, zwischen die Pfirsichenreihen gelegte Bretter verwenden, man kann, wie gleichfalls empfohlen wird, um die Halle recht anzuwenden, um sie zu reinigen, Dachziegel mit einer Sanduhr durchgehende Aste belegen oder unter die Ziegel Mörtelstücke bringen, wodurch die Scharen angelockt werden sollen. Das andere Mittel, das Kaltrücken, dient sowohl dazu, die Scharen von einem Gartenbeet abzutreiben — man freut sich dann, und auch von jedem neuen Beet, das man neu räumen will, um das schließliche Gartenbeet, — als auch, das ist das Wichtigere, um die Scharen im Felde zu vernichten. Die von einem Trauben, namens Gertrud, zuerst vorgeplante Methode des Kaltrückens, namens die Ackerbeete wird vielfach als vorzuziehbar gerühmt. Gertrud wendet pulverisierten frisch gelöschten Kalk an und zwar 9-10 Liter pro Sektor und wiederholt das Streuen in einem Zeitraum von 10-15 Minuten. Wird nämlich die Schnecke beim ersten Mal von Kalk berührt, so schält sie sich durch Aufhebung einer Menge Hebrigen Schleims, welchen sie unmittelbar darauf abstrift. Wird sie nun zum zweiten Mal von derselben Schnecke berührt, so kann sie die Schleimschleimhaut nicht mehr wiederholen, sie schrumpft zusammen, stirbt bald ab und wird sehr schwarz. Wird das zwe-



