

Für die Küche.

Teure Zeit! Fleisch, Gemüse, Kofeln: alles ist im Preise gestiegen. Doppelt bewahren sich jetzt die beliebtesten Maggi-Erzeugnisse...

Warmer Weißkohl. Nachdem das Kraut von den äußeren Blättern, ebenso von den größten Rippen befreit und so fern wie möglich geschmitten ist, wird es gelassen, sein geschnittene Zwiebeln dazu gegeben...

Eine vorzügliche Gänsefleischsuppe bereitet man, wenn man alles Fleisch von den Knochen befreit, von Salz und Selenen ist und dann das feingehackte Fleisch mit 125 Gramm Speck, 100 Gramm Salz, 125 Gramm feingehackten Pfeffer, 2 Eiern, Salz, Pfeffer, Majoran dazu und füllt hiermit die Tomaten, die man in eine mit Butter bestrichene Kasserolle legt...

Rehruppe. 1/2 Pfund Rehr wird in Stücken geschnitten und in Butter mit Zwiebel, Knoblauch, Gebräuten und Petersilie gekaut. Dann gibt man 3 Kochlöffel Wehl daran, röstet es gelb, füllt mit Fleischbrühe nach und gibt dem Anrichten lauren Rahm und geröstetes Brot dazu.

Kochs von Kalbsbraten. Man kocht die Rette eines Bratens recht fein, macht Wehl in Butter braun, gibt Bonillon dazu, ein Theelöffel Pfeffer, ein Theelöffel Salz, 2 Eiern, Pfeffer, Majoran, eine geriebene Zwiebel und etwas Zitronensaft dazu, läßt alles zusammen aufkochen, gibt das Fleisch hinein, rührt es durch und röstet es dann an.

Hühnerschinken a la Louis XIV. Man spießt ein Stück Hühnerschinken, den besten von der Seite, mit recht vielen Speckstreifen, brät es in einem Topf, gießt ein Glas Wein ein, läßt es kräftig aufkochen, gießt ein Glas Wasser hinzu, rührt Pfeffer, Salz, Zwiebel und Petersilie durch und läßt es langsam weich dünsten. Nachdem das Fleisch erkalte ist, wird es in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, die man in Gewürz und dann in einer Mischung von geriebenem Weisbrot, gehackter Petersilie, Zwiebeln und Champignons wendet. Diese Scheiben werden in Butter recht hübsch braun gebraten und mit Kartoffelsalat auf den Tisch gebracht.

Für die perfekte Köchin.

Endiviengemüse. Man verwende von der Endivie nur die feinsten Blätter, die von den Stielen befreit, gewaschen und in siedendem Wasser einmal eingekocht werden, gießt das Wasser ab, drückt die Blätter aus, füllt sie in kaltem Wasser und schneidet sie fein; alsdann läßt man in einem Topf Wasser kochen, schmeißt hinein das Gemüse, kocht ein wenig Wehl daran, fügt Majoran, Salz und etwas frische Fleischbrühe hinzu und läßt das Ganze eine halbe Stunde durchkochen. Als Beilage hierzu sollen gebackene oder gebratene Fischstücke.

Hummer auf amerikanische Art. Hierzu verwende man möglichst größere Hummer, welche im siedenden Wasser mit Salz etwa 20 bis 25 Minuten gekocht, alsdann gepulvert werden. Das Fleisch von jeder Hälfte wird in 3 bis 4 Scheiben geschnitten und das Fleisch in die gleiche Weise wie die Scherben geteilt, so daß das Fleisch ebenfalls feingehackt ist und mit folgender Sauce vermischt. Einige feingehackte Schalotten werden in 1/4 Pfund Butter geschmolzen und 1/2 Liter Weißwein eine Weile verköcht; der Rest von 1 bis 2 Tomaten sowie 1/2 Liter brauner Sauce, einer Pflanz Salz sowie Gewürz Pfeffer hinzugefügt; man läßt alles nochmals eintochen, streicht die Sauce durch ein Sieb und läßt den warmgehaltenen Hummer 1/4 Stunde darin kochen und richtet alles zusammen an.

Kalbswürstchen. Etwa ein halb Pfund Kalbsfleisch und ebenfalls frischer Speck werden sehr fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, zwei gehackten Zwiebeln, einigen feingehackten Kalbsblättern und etwas Sauerkraut vermischt, worauf man die Masse gut verreibt; Gemme ungewaschen und in Stücken zerhackt, in Ei und geriebenen Zwiebeln zerhackt und in Fleisch zerhackt, Butter fähnel gebraten, um sie alsdann 1/2 Beilage zu Gemüse oder Kartoffelsalat zu verwenden.

Druck und Verlag von W. Knappsch — Verantw. Redakteur: Dr. Ludwig Stettin, beide in Halle a. S.

Salzsaugen. Man rührt vier ganze Eier mit 1 Pfund feinem Zucker eine halbe Stunde. Dann reinigt man Wasser und läßt ein Pfund davon zweimal durch die Fleischschneidmaschine, oder zerstoßt sie fein. Man bestreicht man ein Weid mit Butter, formt kleine runde Klümpchen, legt sie nicht zu dicht, auf das Weid und bakt sie bei mäßiger Hitze 15 bis 20 Minuten.

Getreidebrot. Die Hefenbrot einer lauer gebacken und gewaschenen Hefe wird der Länge nach aufgeschnitten und mit dem daran hängenden Fleisch von der Gerste abgetrennt, ohne die Hefe an der Brutt auseinander zu trennen. Nachdem man die Hefe und Hefestückchen entfernt, bestreut man sie mit Salz und bestreicht mit einer Salzschicht von 1/4 Pfund Salz- und 1/4 Pfund Schweinefleisch mit 1/2 Pfund würfelig geschnittenen Speck, 1/4 Pfund gehackter Petersilie, einem Pfefferquark, 2 Eiern, gehackter Schalotte, Salz und Pfeffer vermischt, stellt die Hefe wieder zusammen, läßt sie in ein Tuch fest ein und löst sie in Fleischbrühe mit Pfeffer, Zwiebeln und etwas Majoran 1 1/2 Stunde lang, worauf man sie in der Weide vollständig erkalten läßt; die abgetriebene Weide wird mit Gelatine 1/4 Liter 15 Watt) verköcht, gefahrt, durch ein Tuch gegeben und kurz vor dem Gekochen des Weides wird die Hefe, welche von der Umhüllung befreit und abgerollt sein muß, hiermit gebacken. Als Beilage hierzu eignet sich Remouladensauce mit etwas frischem Tomatenbrei vermischt.

Halle a. S. Emil Krings, Koch.

Kleine Mitteilungen.

§ Beim Zerkleinern auf Leinwand werden die Arbeiten zuerst mit feinem Glaspapier geschliffen und dann mit dünner Politur getränkt; man kann dieselben aber auch gleich mit Politur, Leinöl und Wachsstein schleifen und dann mit Spirituslauge mittelst eines Wollbündels überstreichen; besser ist es, die Arbeiten nach dem Polituren etwas trocknen zu lassen. Die höchsten Stellen sind an anderen Verfahren haben sich keineswegs in der Praxis bewährt.

§ Gelgemälde, welche alt und blind sind, wäscht man mit einem weichen Schwamm und lauwarmem Seifenwasser rein ab, trocknet sie gut nach dem Verlauf von ungefähr einer Stunde flüchtig mit einem Pinsel saumig und färbt sie dann mit gelbem Öl; aber ja nicht steilig oder freitig und die Farben sehen wieder aus wie neu.

Schutz dem Großwilde in Kamerun.

DKG. In der Deutschen Kolonialzeitung" wirt Oberleutnant A. Schulze - Bonn die Frage auf, ob die für Kamerun bestehenden Jagdgesetze zum Schutze des Großwildes ausreichen. Mit uns für einer Art von Jagern man es oft zu tun hat, und wenn unter Jagern, bei denen man noch einigen waldmännischen Sinn vorantreiben sollte, bestir erzählt er folgenden Beispiel:

Vor wenigen Jahren waren die indischen und nördlichen Koronentränke in Werra so verarmt, daß man durch die Verden, welche diese Vögel förmlich bildeten, hindurchreiten konnte, ohne das Vieh zu aufpassen. Trodnen fanden sich Kästler, die das Vertrauen fähigkeits mßwandten und aus nächster Nähe auf die Kraniche knallten; nicht einmal die als Reintierpflanze unentbehrliche Marobus und Geier, halbe Hundstiere, ließen von ihren Wäldern verdrängt, ohne daß, wie ich versichern kann, wissenschaftliche Gründe für diese Art der Jagd vorgelegt hätten.

Was bei jeder Sorte von Jagern Wildschonung bedeuten, wenn diese nicht die allerhöchste Achtung haben, liegt auf der Hand. Zudem würde der Grundlag. Wenn ich nicht täusche, besteht ein anderer" auch das letzte Bedenken bei solchen Leuten, besteht. Also - nur die Regierung kann das Wild schützen!

Wildschongebiete, wie das vor Jahren - ich weiß nicht, ob heute noch am unteren Cameroa existierende, haben bei Wild, das ständig wechelt, wie die Elefanten, weisse Biber. Dagegen mühten die Jagdbesitzer, und zwar recht bald, einer grünlischen Revolution unterzogen werden. Vor allem sollte man den Europäern das Abziehen des Großwildes, wie Elefant, Giraffe und Nashorn (auch Hippopotam) erschweren. Einmal mühten die Kranten für die Schonung viel höher bemessen sein als heute; dann dürfte das Abziehen von Elefanten nur von Fall zu Fall, das von Giraffen und Nashornen überhaupt nicht gestattet werden. Ferner wäre es vielleicht zweckmäßig, die Jagderlaubnis auf solches Wild an eine längere in der Kolonie abgelegte Dienstzeit, b. h. mehrere Verpflichtungen, zu knüpfen, denn auch dadurch würden die allergeringsten Schäden abgemindert. Wenn irgendwo alten Afrikaner aber hind größere Viehzucht zur Kultur und damit auch etwas weidgerechtere Ansichten voranzuschreiten.

Man werde nicht ein, daß sich die Durchführung strenger Jagdgesetze in der Wildnis nicht kontrollieren ließe; die Jäger sind überall in Afrika, und die Elefanten eines Elefanten ist selbst im dichtesten Busch kaum geheimhalten. Wenn die verantwortlichen Behörden streng und unerschütterlich - ohne Ansehen der Person - durchzuführen, gegen über Eingeborenen sowohl wie Europäern, so wäre dem in keiner Richtung aus geübten Großwild ein, wie ich glaube, anstreifender Schutz gewährt.



Der Bauernfreund Halle a. S., den 6. November 1909

Das Mutterkorn.

Von Emil Keller. In manchen Jahren, besonders denjenigen, die sich durch feuchte Witterung auszeichnen, findet man im Roggen einen schwarzen Fremdling das Mutterkorn (Secale cornutum), das auch Mutterkorn genannt wird und, wie allekann, giftig ist. Wegen dieser Eigenschaft sollte man schon auf dem Felde auf das Vorhandensein von Mutterkorn achten, jedenfalls aber nach Möglichkeit beseitigen, das Körner des Mutterkornes auf dem Ackerboden liegen bleiben.

Die eigentliche Beseitigung des Mutterkornes bleibt der Dreizeigt vorbehalten und ein vorzüglicher Probzucht achtet genau darauf, daß bei der Getreidebereitung neben anderen Schädlingen das Mutterkorn sorgfältig entfernt wird. Besonders vorzügliche Sandwirts lassen sich ansetzen sein, nur, Waschen des Kornes eine von allen Schädlingen und Unkrautpflanzen freies Saattgetreide zu erhalten; Nichts als Kornverfäule, Mäher und Wäder ist es aber, das Mutterkorn aus dem Weizengetreide zu entfernen.

Die Wirkung des Mutterkornes ist der Mutterkornpilz (Claviceps purpurea), der sich als Schmarotzer vornehmlich in den Wäldern des Roggens (Secale cereale), aber auch anderer Gräser entwickelt. In seinem ersten Entwicklungstadium stellt der Mutterkornpilz ein konidienreiches Stroma dar, das früher für einen selbständigen Pilz (Sphaeria segetum) gehalten wurde. Die von diesem abgeordnete, sporenbaltige, fühlige Hülfsfrucht, die im sogenannten Konogium im Getreide bildet, wird von einem Käfer (Conotrachelus melanura) befrucht und angefüllt. Damit rührt aber dieser Käfer, wie gelegentlich auch andere Insekten, zur Verhinderung der Fruchtbarkeit und veranlaßt den heute noch vielfach verbreiteten irigen Glauben, daß das Mutterkorn lediglich durch den Stich eines Insektes in das Mutterkorn, so lange es noch weich ist, entsteht. Tatsache aber ist, daß Insekten indirekt die Verbreiter der Mutterkornfrucht sind und daß das Mutterkorn in den Jahren häufig ist, in welchen sich der obengenannte Käfer häufig einfindet.

Aus den vom Mutterkornpilz befallenen Roggenblüten wächst an Stelle des verdoornen Kornes ein 1-3 Zentimeter langer, walzenförmiger Körper hervor, der etwas hornartig geformt, außen schwarzviolett, innen weiß ist. Er ist das eigentliche Mutterkorn, ein sporenbereiches, wasserhalmiges zweites Entwicklungstadium - ein knollenförmiges Gebilde des Myceliums, welches als (Cleroterium cereale) bezeichnet wird und ein Dauerorgan zur Überwinterung des Pilzes darstellt. Wenn nun das Mutterkorn auf feuchtem Boden liegen bleibt, entwickelt sich aus ihm im Frühjahr die vollkommene, mit Perithezien versehenen Stroma. Die Sporen derselben erzeugen, an junge Getreidepflanzen gebracht, den Riz, von neuem. Die Sporen des Sphaeria-Zustandes dagegen werden von Wehre zu Wehre fortgetragen; so vollzieht sich die Fortpflanzung des Mutterkornes im beständigen Kreislauf.

Das Mutterkorn hat einen selbstigen Geschmack und gehört zu den scharfartigen Stoffen, weshalb es auch in der Heilkunde, für Weid und Bier, Anwendung findet. Sein Gebrauch hat sich selbstverständlich nur nach ärztlicher Verordnung zu erlauben, doch findet es auch in verbreiteter Weise Anwendung (zum Fortieren usw.). Es enthält mehrere narotische Alkaloide, deren wirksamstes das Ergotin ist. Schon 15-20 Zentigramm Mutterkorn erzeugen Schwindel, Nieseln, Kopfweh, bei reichlichen Portionen auch Erbrechen und tagelang anhaltende Mattigkeit, abgeplatteten Geschmack, Hartleibigkeit usw. bleiben für längere Zeit bestehen. Eine größere Menge Mutterkorn, etwa 3-4 Gramm und mehr, wirkt je nach der Menge und der Empfindlichkeit der betreffenden Person, besonders heftig. Neben Erbrechen, Schwindel, Schläfrigkeit und Schweiß ist Delirium nicht selten, bewirkt die Durchkämpfe, Gesichtsrötung, Druck in der Magenenge, Magenüber-

zen, Entzündungen des Magens usw. Mit dem Korn zu Brotmehl vermischt erzeugt das Mutterkorn die Kriebelkrankheit. Den Wandtieren, Getreidehädlern, Mäulern, Bädern und allen, welche mit der Strofrucht zu tun haben, kann nicht oft genug gesagt werden: „Entfernt das Mutterkorn!“ Wer größere Mengen davon zu sammeln bringt, hat übrigens in den Apothekern willige Abnehmer.

Das Düngungsbedürfnis unserer Kulturpflanzen.

Von Carl Stadth. Eine jede Pflanze bedarf zu ihrem Aufbau einer Reihe von Pflanzennährstoffen, unter den für die Düngungsfragen lediglich Stickstoff in Form von Ammoniak oder Salpeterminerale, phosphorsäure Salze, Kalisalze, Kalk und Magnesia in Betracht kommen. Diese Nährstoffe sind bei allen Kulturpflanzen dieselben, aber die Menge, deren sie bedürftig, ist ein durchaus verschiedenes. Wenn man nun annimmt, daß die Pflanze, welche beispielsweise zu ihrem Aufbau viel Phosphorsäure verwendet, bei gleichem Phosphorangebot im Boden sich für eine Düngung mit diesem Pflanzennährstoff dankbarer erweisen muß, als diejenige, welche bei ihrem Aufbau nur geringe Mengen von Phosphorsäure verwendet, so trifft man nicht immer das Richtige. Es ist vielmehr erfahrungsgemäß das Bedürfnis der Pflanzen für die Pflanzennährstoffe oftmals ganz unabhängig von der chemischen Zusammensetzung der Pflanzen, das heißt mit anderen Worten: Der Nährstoffgehalt der Erde ist nicht regelmäßig ein Maßstab des Düngungsbedürfnisses. Der Grund hierfür liegt in den verschiedenen Anzeigungsmerkmalen der Kulturpflanzen für die im Boden vorhandenen Nährstoffe. Einen schwer löslichen Phosphorsäurevorrat im Boden kann die eine Pflanzengattung noch in weitgehendem Maße ausnützen, eine andere dagegen vermag dies schließlich nicht. Erfahre kann daher ein Phosphorsäure reiche, letztere ein Phosphorsäure arme Ertragsprodukt liefern; und trotzdem würde sich erstere für eine Phosphorsäuredüngung nicht dankbar erweisen, wohl aber letztere.

Wesentlich des verschiedenen Anzeigungsmerkmalen der Kulturpflanzen für die Pflanzennährstoffe sind wir in erster Reihe auf die praktische Erfahrung angewiesen. Die einzelnen Anzeigungsmerkmale sind bislang das sehr verschiedene Wurzelungsvermögen der Pflanzen und die verschiedene Art und Menge der von den Wurzeln ausgeschiedenen Lösungsmittel, ohne daß indessen die fraglichen Verhältnisse dadurch vollständig klar gelegt wären. Betrachten wir zunächst einen Boden, der die Phosphorsäure a. B. in schwer aufnehmbare Form enthält; auf ihm müssen wir beim Anbau verschiedener Kulturpflanzen mit verschiedenem Anzeigungsmerkmalen für Phosphorsäure auch ganz verschiedene Resultate erzielen. Diejenige Kulturpflanze, welche sich die Phosphorsäure auch aus der schwer löslichen Verbindungen noch in hohem Maße auszunutzen vermag, wird kein, wieviel des Düngungsbedürfnis der Pflanze für Phosphorsäure zeigen; wohl aber wird dies diejenige Pflanze tun, welche nicht fähig ist, sich die Phosphorsäure aus schwer löslichen Verbindungen in dem Maße anzunutzen. Er wird eine Düngung mit dem genannten Nährstoff lohnen, hat alle ein übermäßiges Düngungsbedürfnis für Phosphorsäure. Hieraus folgt, daß Düngungsbedürfnis und Anzeigungsmerkmalen für die Pflanzennährstoffe zwei Eigenschaften der Kulturpflanzen sind, die in umgekehrten Verhältnissen zu einander stehen. Je größer das Anzeigungsmerkmal einer Pflanze für einen Nährstoff, desto weniger das Düngungsbedürfnis der Pflanze für diesen und umgekehrt. Von diesem Düngungsbedürfnis der Kulturpflanzen haben wir streng zu unterscheiden das Düngungsbedürfnis des Bodens. Wir wollen daselbst in seinen Aufstellungen wieder beispielsweise an der Phosphorsäure erläutern.

Ein feiner Sandboden, der gar kein, oder doch nur in ganz verschwindenden Mengen Phosphorsäure enthält, kann selbstver-



fänglich keiner Pflanze diesen Nährstoff bieten. Man wird also dem Boden regelmäßig zu allen Frühlingsmittenbeis eine Düngung von so viel Phosphorsäure geben müssen, wie zur Deckung des jeweiligen Bedarfs erforderlich ist. Der Boden hat ein absolutes Düngungsbedürfnis für Phosphorsäure.

Ein Boden, welcher eine ziemliche Menge Phosphorsäure in schwer aufnehmbarer Form oder eine mittlere Menge in leicht aufnehmbarer Form enthält, wird eine Phosphorsäuredüngung nur dann lohnen, wenn man eine Pflanze anbaut, die sehr viel aufnehmbare Phosphorsäure im Boden verlangt. Der Boden hat gleichfalls ein Düngungsbedürfnis für Phosphorsäure, wenn man ein relativ sehr wenig in der Viehdüngung zu tragen ist, daß man vornehmlich solche Früchte mit Phosphorsäure düngt, welche ein geringes Aneignungsvermögen und ein großes Düngungsbedürfnis für dieselben haben.

Ein Boden endlich, der sehr reich an Phosphorsäure ist, und dessen Phosphorsäureverhältnis verhältnismäßig hoch durch die Verteilungsmasse in aufnehmbarer Form ungenutzt wird, wird im geringsten Maße eine Zufuhr phosphorsäurehaltiger Düngemittel erfordern.

Sehr ähnlich wie bei der Phosphorsäure liegen die Verhältnisse bei den Nährstoffen, für die Düngung in Betracht kommenden Stickstoffdüngstoffen, in erster Linie Kali, Kalk und Phosphorsäure. Auch hier müssen wir ein verhältnismäßig hohes Düngungsbedürfnis des Bodens und Aneignungsvermögen der Kulturpflanzen unterscheiden. Abweichend verhält sich der Stickstoff, insofern, als bei ihm wohl auch von aufnehmbaren und nicht aufnehmbaren Stickstoff zu reden ist, man kann nicht von einem verschiedenen Aneignungsvermögen seitens der verschiedenen Kulturpflanzen. Alle einmal in die aufnehmbare Form übergeführte Bodenstickstoff ist sämtlichen Kulturpflanzen zugänglich.

Aus diesen ganzen Darlegungen sehen wir, daß trotzdem die wissenschaftliche Forschung dem Landwirte zeigt, welche Pflanzen-nährstoffe in Betracht kommen, wie sich dieselben im Boden verhalten und, und dadurch die Grenzen einengt, innerhalb welcher das ginstige Maß des Nährstoffes bei der Düngung liegen muß, verleiht doch nicht unähnlich die diese Grenzen in eng zu bezeichnen, daß der Landwirt in jedem Einzelfalle diesem ginstigen Nährstoffmaß in vollkommener Weise im Bereiche der Güte kommen, die höchsten wirtschaftlichen Erträge zu erzielen ist. Nach wie vor muß hier der praktische Düngungslehre nicht fehlen. Nur dieser trägt den allerersten lokalen Einflüssen und Zufallsigkeiten in genügender Nähe Rechnung und liefert allein Resultate, welche in jedem Einzelfalle der Praxis unmittelbar zu Gute kommen. Ein solcher Bericht, dessen Abstellung innerhalb der durch die wissenschaftliche Erkenntnis aufgestellten Grenzen verhältnismäßig leicht und immer ausführlich ist, erfordert in erster Linie eine gründlichste Sorgfalt. Ohne diese würde Mühe und Kosten vergeudet sein und somit richtiger Erkenntnis der zu erzielenden Verhältnisse nur zu Erkenntnis anderer Ergeben genommen werden. Solche Fehler wieder mehr oder weniger große Verluste sind. Weitere Schwierigkeiten bietet er jedoch kaum.

Landwirtschaft.

Bei der Herbstbewässerung der Weiden soll das Wasser nicht bloß von der Oberfläche weg und aus den Zu- und Abfließgräben heraus, sondern es soll auch aus dem Boden, aus der Weidenrinne selbst heraus, damit nur Luft in der Weiden eindringen kann, deren Enzertlich in der organischen wie in der unorganischen Substanz, auch auf den lebenden Wurzeln selbst, Umwandlungen vollzieht, welche unbedingt notwendig sind, wenn der Boden fruchtbar werden und bleiben soll. Namentlich wird durch das Wasserleben in manchen Weidenarten, besonders in Sphagnum, viel doppeltsohlenartige Eisenoxyd abgesetzt, welches sehr hochwertig feinstäubig ist und durch die Umwandlung zu Eisenoxydhydrat unerschöpflich gemacht wird.

Zu fröhlicher Entwicklung des jungen Klee im Herbst ist insofern von Wichtigkeit, als die Ausbildung des Wurzelstystems und die Besetzung der Pflanzenleer, weil die Nährstoffe hauptsächlich für das Wachstum des Stängels und der Wänter, aber nicht für die Entwicklung des Wurzelstystems verwendet werden. Infolgedessen wird die Pflanze eher geschwächt, als gestärkt, eine Tatsache, die sich nicht selten in der minder guten Entwicklung des Klee im kommenden Frühjahr ausdrückt.

Im Düngungsanrathen ist jetzt die beste und gezeigste Zeit und zwar kann jetzt die Düngung am besten auf Klei und Kartoffeln sowie für die Frühjahrsgras zu Grute ansetzen werden, weil dann die jungen Pflanzen schon aufgelagerte Nahrung besitzen, was namentlich bei der Grute, welche in der Dreifelderwirtschaft nach einer Düngung bebaut werden muß, erforderlich ist. Der Düngung muß sofort gegeben und untergepflügt werden. In manchen Gegenden werden auch die Kleider vor Winter geübt, jedoch ist Stallmäher für Weiden weniger geeignet, während eine Düngung mit Superphosphat im Frühjahr, die den meisten Fällen eine vorzügliche Wirkung zeigt. Auch das Ueberdüngen der Weiden ist bei weichen der Dünger nicht zu empfehlen unternehmen werden, ist von gutem Erfolg, da die allmählich löslich werdenden Nährstoffe direkt zu den Wurzeln gelangen und das Stroh zugleich den Pflanzen Energie gewährt. Im spätesten

Aben ist das Bequillen der Samen für deren Keimfähigkeit von Wert. In Gegenden, wo die Weiden den Hauptfutterbestand liefern müssen, und solche nicht bewässert werden können, muß der Bauer seinen Dünger im Herbst an diesen abgeben. Auf Weiden sollte dabei aber nur reiner Dünger in halbrothetenen Zuständen gebracht werden, damit derselbe im Frühjahr in den Boden gelangt, weshalb es von Wert ist, das Stroh, nachdem es geerntet, nur im handlungsfähigen zu schneiden, wie es in der Schweiz allgemein geschieht. Eine sehr wertvolle Bereicherung erfährt der für die Weiden bestimmte vorbereitete Mist durch fleißiges Ueberfahren mit schwebelurem Stall oder Sämit auf der Düngstätte, da der Stallstroh der Urgras und Weizen ein bedeutendes ist. Die Weiden sind Düngstoffe, wenn sie in ein großer Anschauung neben dem Ackerland bestehen, denn sie entziehen jedem sehr viel Mist und sollen deshalb die weniger erträglichen, trockenen Weiden, welche sich auf Ackerland eignen, umgebrochen werden und andererseits soll man durch andere Düngematerialien, wie Kompost, Sauermais, Superphosphat usw. den Stallmist möglichst für die Acker zu erhalten suchen.

Durch die tiefere Bearbeitung des Bodens wird die Mächtigkeit der Ackerkrume vergrößert. Die atmosphärischen Einflüsse können ihre Wirkung bis zu einer größeren Tiefe ausüben und dadurch die Zersetzung der organischen und mineralischen Bodenbestandteile befördern. Die Pflanzennährstoffe werden in größeren Tiefen aufgeschloffen und aufnehmbare Verbindungen zugewonnen. Es steht infolgedessen den Pflanzen eine größere Summe von Nährstoffen zur Verfügung.

Sais- und Zimmergarten.

Die zweckmäßigste Verwendung des Laubes im Garten ist, wenn man solches im Herbst sammelt, auf Haufen scheidet, dort zusammenzulassen läßt und es erst im verwehten Zustande auf die Beete bringt. Man tut dann, wenn es auf diese Weise aufgetragen ist, fast immer besser, wenn man es nicht eingräbt, sondern als Vorbedeckung verwendet. Wenn das Laub in den Boden eingegraben wird, hält es bieten oft, sondern es gut ist, während es oben aufgeschichtet wird die obere Erdschicht lockert und gleichzeitig auch gelind und feucht erhält. Läßt man aber das getamte Laub zwei Jahre auf einem Haufen liegen, so erhält man Komposte, die in gleicher Weise benutzt werden kann, dann aber auch noch vorzügliche Erde für Topfkultivier.

Zehmerde. Wenn bei der Gartenkultur von Zehmerde die Rede ist, so ist hier nicht Lehms aus tiefen Gruben, wie ihn die Biergeldergräber geben lassen, gemeint, sondern auch fruchtbare Zehmerde, wie eine solche die Oberfläche eines lehmigen Acker trägt. Diese ist dann im Garten auf einen Haufen zu bringen und das Jahr über ruhig am liebsten auszuweichen oder fortzuschaffen und statt dem zum Bestimmen andern Ergeben genommen werden. Die Zehmerde aus tiefen Lehmaränen ist zur Pflanzenkultur noch zu roh und deshalb untauglich. Eine gute Zehmerde löst sich auf beim Abbruch alter Gebäude gewinnen, doch enthält solche oft viel Salpeter und ist daher längere Zeit der Luft und dem Regen auszuweichen, bevor sie zur Pflanzenkultur benutzt werden kann.

Zeit Anpflanzen gegen das Frostspannerweiden! Nachdem dasselbe nicht fliegen kann, bleiben alle zu behandelnden Obstbäume von diesem Schädlings verschont.

Zum Anbringen der Mistkästen ist der Herbst die beste Zeit und läßt sich dies durch, sowie Verarbeitung von etwas Futter im Winter, eine große Zahl der allernährlichsten Insektenfresser an das Haus fesseln, die durch Verrichtung der Schädlings die geringen Auslagen tausendfach vergelten.

Vom Hühner. Das darf man nicht im Gemischtzettel überhaupt nicht mit Mist, Müll usw. ankommen in denselben Raume aufbewahren, man muß vielmehr, will man im Winter und noch länger gutes Licht haben, einen besonderen Hühner einrichten, der gut rein zu halten, zu lüften und vor erheblichem Frost zu schützen ist. Jedoch muß es allem in Keller sein, die Temperatur soll 5 Grad Fahrenheit nicht übersteigen; der Keller darf nicht feucht sein, weil sonst die Hühner vorheimen. Der Feuchtigkeit in einem Keller kann man dadurch vorbeugen, daß man auf einem schrägliegenden Brett Chloralkali ausstüht, welcher die Feuchtigkeit gierig aufsaugt. Der Keller darf auch nicht hell sein, da in einem dunklen Keller das Licht sich länger hält. Die Stuben sollen nicht zu breit sein, daß das Licht keine Vertiefen nicht zu erreichen ist. Bewegliche Hüden haben Vorteil, daß das Licht leicht zugänglich ist, und daß sie leicht gereinigt werden können.

Vorkultivierung, Jagd und Hundezucht.

Zur Entzuchtung der Hunde bei Staupe (Leune). Neben Jäger kann die Hundezucht bei Staupe nicht in der besten öffentlichen Zustande sich der Hund während der Zeit der Ueberzüchtung genannten schlimmen Krankheit befindet und wie aller Appetit, alle Lustlosigkeit verschwinden sind. Wo aber lechter selbst, können selbstverständlich frische, gesunde Tiere nicht in der Körper aufgenommen werden, und in solchen Fällen verläßt die Staupe das Leben des Hundes am liebsten angeboren. Ein einfaches und auch nicht teures Mittel, den kranken Hund am Leben zu erhalten,

ist die Verabreichung von roten Hühnerkeulen an kranken, welches Mittel sich in den vorerwähnten Fällen stets bewährt hat. Man fesse zu diesem Zweck den Hund am Fang, forme eine Seite der Unterlippen in einer Art Trichter und gebe in denselben das ausgelegte Gelebe so, dem man eine Weingeist Salz, Pfeffer und eine Spur gelochenen Jimsen beigemischt hat. Der Saft ist diese einseitige Ernährungswelt nach gemischt und schrittweise mit Weagen, selbst während der schlimmsten Tage der Krankheit, die fröhliche Substanz hinzu, während der ihr beigemischte Pfeffer und Jimsen, wenn eben in der Quantität nicht übertrieben, vertrieht nicht schädlich sein. Bei anhaltender Weidenung des Hundes bietet dieses Mittel als wirkliche Unterstützung der Natur; je, in Fällen, wo der Tod leblich durch reine Entkräftung eingetreten sein würde, hat es schon Heilung bewirkt.

Tier- und Geflügelzucht.

Eine gründliche Reinigung und Reinigung des ganzen Stalles und der angrenzenden Räume ist vor Eintritt des Winters ebenso wichtig, wie mit Beginn des Frühjahrs. Alles, was dampf und modern ist, muß entfernt werden. Das Viehraum darf nicht oberflächlich gekehrt, jedes Eck muß von Grund aus gereinigt werden. Und dann erst geht man an das Ausmeiseln des ganzen Stalles, das ebenso gründlich zu geschehen hat. Mit dieser Arbeit soll man nicht bis zum Eintritt der kalten Zeit warten, sie muß noch im Oktober geschehen um alle die pflanzlichen und tierischen Reime bei Zeiten zu vernichten. Es sollen nicht bloß Federn und Haare, sondern auch alle Vorratensgegenstände, wie Kränze usw., auch die anderen Stallreuegegenstände mit kaltem Wasser als abgepulvert werden. Speziell in den Ecken und Nischen muß stückweise herausgewischt werden. Wer seine Tiere gesund haben will, der muß mit dem angesammelten Schmutz aufräumen und den Tieren einen reinlichen, auch gesunden Stall für den Winter schaffen, dann kann er von seinen Tieren auch die möglichst vollständige Annehmlichkeit verlangen und wird sie auch erhalten.

Einfließ des Wassers der Kühe aus der Milchstraße. Ungeheuere Verluste haben ergeben, daß nach achtzehntägiger Unterlassung des Wassers Eimenterhälften um 12,2 Proz, Hossenthälften um 8,6 Proz, Milchsäurehälften um 6,8 Proz und Angarterhälften um 10,6 Proz, im Milchtrage zurückgingen.

Wie oft sollen Kühe geprügelt werden? Haben die Tiere freien Zutritt zum Felle, so lassen sie sich schürzen und Anstellen machen, und viele andere gute Ursachen, er krankheit sie weniger Futter in einem Räumen. Im letzteren Falle sind zwei Malheuten täglich reichlich genug. Im letzteren Falle aber, wo es den Tieren nicht möglich ist, selbst etwas zu lüften, muß eine dritte Malheute in der Mitte des Tages eingelegt werden. Diese dritte Malheute ist reichlich zu sein und kann auch Fisch, und Fischweiden liefern auch aus den wenigen Wintern. Die meisten haben den Stillern eher zu viel als zu wenig, dies macht die Tiere zu fett, macht sie aber auch krank, und die gewöhnliche Wirkung des fleißigen Tieres bleibt aus.

Bienenwirtschaftliche Anweisungen für die Wintermonate.

Von L. Dirichs.

Für die Biene kommt nur die Zeit der Ruhe, der langen Winternacht. Wohl noch der November ist noch hin und wieder zu vereinzelten Aufnahmen, aber die Tätigkeit im Bienenstand hat doch ihr Ende gefunden. Zur Traube zusammengeschlossen hängt das Volk ruhig zwischen den Waben, am im leichten Halbschlummer die lange Winterzeit zu verbringen. Der Winter ist namentlich nur selten aus dem Bienenstande. Er hat nach dem Einsetzen der Anflüsse vorzüglich und ruhig die winterliche Verwendung vorgenommen, die im Herbst im Dienste der Winterzeit wegen nur einzelner Biene den Eingang gestattet, nun voll und ganz geöffnet, dabei aber Sorge getragen, daß Mühe nicht durch das Flugloch in die Bienenwohnungen eindringen können. Im übrigen führt er den Bienenstand nur auf, um durch Nischen sich über das Wohlbefinden seiner Pfleglinge zu vergewissern, die Fluglöcher zu revidieren. Damit ist aber keineswegs gesagt, daß man gar keine interlücklichen Arbeiten mehr zu verrichten wären. Auch im Winter kann sich ein guter Imker in seiner Bienenwirtschaft müßig machen. Da ist zunächst für die Anwesenheit der Waben zu sorgen. Es genügt nicht, daß man die Waben im Herbst in gut schließende Kästen oder Schränke stellt, sie müssen bis zum Winterende in demselben Damm sitz über fernheitsgemäß gehalten werden. Sobald bietet der lange Winter die nötige Zeit, alte Waben und Wabenreste einzusammeln und Kunsthonig daraus zu gießen. Auch können Waben und sonstige Ueberreste, die Weißstoffe und Weißzuckerreste leicht von jedermann angefertigt werden. Aber zu handeln, den selten nicht Waben und Kunstwaben, wenn der Schwarm am Stamme hängt, wie es schon oft vorgekommen sein soll. Hat jemand Geföhd im Gebrauche von Säge und Sichel, so benutzt er die Winterzeit zur Verfertigung von Bienenwohnungen, sei es zu eigenen Gebrauche oder um benachbarte Imker damit zu versorgen. Es empfiehlt sich, ist es auch bei langer Winterabend am liebsten zum Bienenfliegen zu benutzen. Ohne Theorie keine rechte Praxis. Die Imker-

zeitung, die man in den letzten Zeiten des Herbstes nicht nur flüchtig las, man hat einmal mit Mühe gelesen und dabei in ein eigenes dazu gefertigtes Sammelheft die nötigen Notizen gemacht. Im Herbst verleiht ein flüchtiger Bienenwirth auch nicht, für das verfallene Bienenheft sich selbst und seiner weniger genähigten Gebühre über seinen Betrieb Rechnung zu lassen, sowie ein neues Nummernheft anzuflehen. Da bekanntlich selbst der Herrscher noch nicht, so vermallich auch jeder Imker bei der Behandlung der Biene mehr oder weniger Rechnung begeben haben. Eine beachtliche Gichtre würde daher für den Imker gewiss nicht ohne Nutzen für den Betrieb im nächsten Jahre sein. Damit schließlich ich meine diejährige Bienenwirtschaftslehre, welche mich um die Punkte meiner letzten, sowie ihren lieben Sammel eine recht gute Durchmischung. Gott zum Graft!

Gesundheitspflege.

Mit dem Herbst stellen sich allerlei Erkältungskrankheiten ein, gegen die man gleich anfangs zu Werke ziehen muß, wenn ein böser Ausgang verhindert werden soll. Manche Menschen ziehen anfangs in Unerkennung und mühen sich ganz besonders vor Erkältung und nicht weniger vor Ueberhitzung hüten. Dabei lieh sich aber stark erkalten, so daß eine Lungenentzündung zu besorgen steht, so können sie ihr durch Anwendung des folgenden Mittels auskommen:

Man zerhacke sechs Zwiebeln recht fein und vermische sie in einem großen Topf über gutem Feuer mit genügend Roggenmehl und Eßig, um einen dicken Brei zu bekommen. Er muß fortwährend gerührt werden, und fünf bis zehn Minuten ziehen. Darauf wird er in einem dicken großen Beutel aus fetter Leinwand gewickelt, der die feuchte Seiten ganz bedeckt. Der Brei muß zu leicht gebrannt werden, bis es der Patient nur tragen vertragen kann. Nach etwa zehn Minuten ist er erkalten und ein anderer, schon in Bereitschaft adalener, heißer Beutel ersetzt ihn. Selbst bei ernstlicher Gefahr ist die Anwendung des einfachen Saunsmittels nützlich, wenn der Arzt nicht sofort herbeigeeilt werden kann. Menschen, denen der Wärme sehr erkalten, kann man einen Wein mit einem Pflaster gebackenen Schwämme getrunken und darauf mit Reiskorn eingepubert, oder man nehme einzelne Schreiben von Orangen und reibe damit die Stellen, welche jucken, ein.

Wassungen des ganzen Körpers.

Es ist keineswegs gleichgültig, wie man die Abwischungen des Körpers handhabt; auch sie müssen rationell ausgeführt werden. Nicht jeder Mensch kann nach derselben Weise behandelt werden, der eine ist zarter von Natur und muß in Rücksicht darauf vorsichtiger sein; der andere ist kräftiger, heißblütiger, kann deshalb seinen Körper mehr weiden, weil sich bei ihm verbrauchte Wärme schneller wieder ersetzt. Aus diesem Grunde müssen entzündete, hitzige Personen bei Wasserabwaschungen das kalte Wasser etwas temperieren, so daß es auf 20 bis 25 Grad Reaumur abgekühlt wird, bei einer Zimmertemperatur von 15 Grad R. Ein kräftiger Mensch dagegen erträgt sehr gut eine Abwaschung von 15 bis 18 Grad R. und fñhlt sich dadurch erfrischt.

Wenn wir Wasserabwaschungen mit gutem Erfolge unterm Körper angedehnt lassen, so dürfen wir nicht bei den Wassungen stehen bleiben, sondern auch zu Ueberdungen nach benelben übergehen, da durch das Trocknen des besagten trockenen, die Haut eine angenehme Anregung zu neuer Tätigkeit empfangt und das belebende Geföhl von Wärme durch Zufuhr von Blut auf die Haut sich dann über den ganzen Körper erweist.

Nimmt man selbst ohne andere Ziele die Abwaschung vor, so ist es gut mit dem Waschen des Kopfes zu beginnen, nachdem man sich bis zu den Hüften erfrischt hat. Dem folgt der Hals, die Brust, der Rücken und die Arme. Zum Waschen des Rückens bedient man sich eines langen, groben Sandwuchs, das man an beiden Enden fñhlt, nachdem es ganz und eingetaucht worden ist, und mit getrockneten Armen über den Kopf hängen auf den Rücken schlägt, auf dem man es mit beiden Händen schnell hin und her zieht, indem man den ganzen Rücken freud und quer, auf und nieder in Anspruch nimmt. Das Abtrocknen bietet noch eine wichtigere Rolle bei den Wassungen als das Abwaschen selbst. Man bediene sich eines groben Reithorngarnwuchs, das ebenso wie das Abwaschen, auf dem Rücken freud und quer über der Brust und auf den Hals gelegt, bis sie erfrischt sind und bis ein Geföhl von angenehmen Brennen erzeugt wird. Ist der Körper erfrischt, so ist es ratsam, ihn leicht zu befeuchten, die man an die Wassungen des unteren Teiles des Körpers geht. Die nackten Füße stelle man auf eine Decke.