

### Für die Kühe.

**Brieschensuppe.** In lauwarmen Wasser werden zwei Kalbsbrieschen gewaschen, einige Angulänge in der Fleischjuppe gelöst, herausgenommen, abgeseiht und fein gewiegt. Man läßt man in einem kochenden Gefäß eigut Butter zerlassen, klopft feinstschneidene Petersilie und einige Schalotten, gibt die Brieschen hinein und klopft sie mit einigen Knoblauchzehen. Das Ganze wird nun mit der nötigen Fleischjuppe angerührt, eine halbe Stunde angekocht, inzwischen 1 Eioboter und 1 Eiweiß Rahm verührt, die Suppe damit verbunden und beliebige Klößchen oder Semmelkanten einelagt.

**Leberöl.** Aus einer halben, schön gewachsenen, abgeseihten Kalbsleber werden zwei Fingerlitz, ebenso viele und ein Finger lange, gleich große Stücke geschnitten. Die werden mit Pfeffer bestreut, in ein Blatt Salbei und eine sehr dünn geschnittene Speckschibe eingewickelt und mit Faden umwickelt. Sie werden nur in heißer Abtreue rasch gebraten und dabei häufig mit heißer Butter übergossen. Der Boden wird vor dem Anrichten abgenommen, die Beleg getrennt, samt dem Speck angerichtet, und mit Zitronen befrachtet.

**Gebeiter Kalbsbuz.** Der Kalbsbuz oder auch ein anderes, leichtes Stück Kalbsfleisch wird gewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in ein itrenes Gefäß gelegt. Dann gibt man einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, gelbe Rübe, Porreeblatt, Kellen, Pfefferkörner, Zitronen und ein Straußchen Estragon und mit Wasser vermischten Weinessig darüber, bedeckt und bedeckt das Fleisch mit einem Breiten und wendet es täglich um. In einigen Tagen ist es gebraten. Dann wird das Fleisch gebraten, von der Weise die Hälfte daran gegeben, mit Butter beträufelt und mit einigen Kesseln lauren Rahm vermischt.

### Unsere Dörrgemüse.

Die meisten Hausfrauen hegen noch immer ein Vorurteil gegen Dörrgemüse, da sie glauben, daß das Gemüse beim Trocknen an Geschmack und Gehalt verliere. Beides ist durchaus nicht der Fall, denn von allen bisher geprüften Konservierungsmethoden zur Verhinderung der Gährungs- und Fäulniserscheinungen anderer vegetabilischer Nahrungsmittel hat den praktischen Bedürfnissen und berechtigten Wünschen der Menschen bisher kein Verfahren besser gegiebt als das der Wasserentziehung durch Dampf und heiße Luft. Diese Methode, welche erprobungsgemäß die meisten und vollkommensten Vorsätze in sich vereinigt, hat in den letzten Jahren eine neue gebaute Vollkommenheit erreicht und hat sich in hervorragender Art bei der Herstellung der mehr und mehr in Aufnahme gekommenen Dörrgemüse bewährt.

Dörrgemüse dürfen mit Recht zu denjenigen Artikeln gezählt werden, welche sich von den in letzter Zeit aus dem Lebensmittelmarkt erschienenen Neuerungen eine dauernde und allgemeine Beliebtheit bei den Hausfrauen erworben haben. Die Vorzüge dieser Erzeugnisse betonen nicht nur in der Billigkeit - sie sind nur halb so teuer als die meisten Konkurrenz - sie unterscheiden sich auch wieder in Geschmack, Farbe und Aroma von früheren Wasserentziehungsmethoden und kommen diesen an Nährkraft und Vollständigkeit vollkommen gleich, da sie alle wertvollen Bestandteile der frischen Gemüse enthalten und durch Dampfpresse von allen schwer verdaulichen Stoffen befreit sind. Dörrgemüse lassen sich leicht und bequem aufbewahren, beanspruchen nur einen geringen Raum, sind leicht, gepackt, zum sofortigen Gebrauch fertig und geben nicht den geringsten Abfall. Wenn man weiß, daß z. B. von 50 kg. Wirtinglobl, der im Garten gewachsen ist, nach Abzug des Abfalles ca. 35 kg. zur Verarbeitung gelangen, und daß diese reiferen 35 kg. unter 2 1/2 kg. Dörrware ergeben, erhält man erst einen Begriff, wieviel eine Menge Nährkraft das geringe Quantum von 100 gr. Dörrgemüse enthält, mit welchem eine Familie von 4-5 Personen reichlich versorgt werden kann, und stellt sich die Eigenschaften von Wirtinglobl auf nur 7 Pfd. Schnittbohnen 8-9 Pfd., Weißkohl 4 Pfd., Karotten sogar nur 3 Pfd., usw., ganz abgesehen von der nicht zu unterschätzenden Ersparnis an Zeit und Arbeitskraft.

Büchlich in jeder Beziehung empfehlenswerte Produkte auf diesem Gebiete liefern die verschiedenen Gemüse-Fabrikanten. Zu diesen mit allen Hilfsmitteln der Erziehung und Technik ausgestatteten Fabriken werden täglich einige hundert Zentner frisches Gemüse verarbeitet. Mit peinlicher Genauigkeit wird in den Fabrikräumen die frische Ware gelassen, zugelegt und sauber gewaschen, um überhaupt die verschiedenen Gemüse-Arten zu trennen, die verschiedenen Maschinen geschält und zerhackt zu werden. Darauf werden die so vorbereiteten Gemüse zunächst in Dampffässen einige Minuten gedämpft und dann auf Herden durch heiße Luft sehr schnell gebrät. Durch das rasche Trocknen bleiben die Nährstoffe vollkommen erhalten und nur die wässrigen Teile der Früchte (bis 90 Proz. ihres Gewichtes) werden verflüchtigt. Dem getrockneten Gemüse bleiben durch das eigene Verfahren die charakteristischen Eigenschaften des frischen Naturproduktes vollkommen erhalten und es ist nur das Wasser entzogen, welches dem Dörrgemüse unmittelbar beim Ansehen durch kaltes Wasser wieder zugeführt wird.

Für jede hartame Hausfrau sind die Dörrgemüse gerabau unentbehrlich geworden, namentlich in der Zeit, wo die frischen Gemüse schwer zu haben und sehr teuer sind. Die Zubereitungsweise dieser Gemüse ist die denkbar einfachste. Für eine Portion rechnet man zu einer sehr reichlichen Mahlzeit 25 Gramm. Nachdem das Dörrgemüse in frischem Wasser gewaschen ist, legt man es in ein Gefäß mit kaltem Wasser und Salz zum Kochen - läßt es nicht, wie dies fälschlicherweise oft geschieht, über Nacht oder doch mehrere Stunden im Wasser weichen - bringt das Gemüse bei mäßiger Hitze zum Kochen, nicht das Wasser ab und bereitet es dann mit Butter, Fett, Fleischbrühe usw. und Krautwurzeln, wie jedes frische Gemüse. Mit dem Dörrgemüse ist es wie mit jedem anderen Naturprodukt, nur die besten Erzeugnisse sind die billigsten und hier Gewandtheit am zuträglichsten, die Hausfrau achte daher beim Einkauf ihres Bedarfs auf gut empfohlene Fabrikate.

### Der Parquet-Fußboden.

Den jetzt fast überall zu findenden Parquetfußboden richtig zu behandeln, ist nicht so leicht, denn das Parquet erfordert Mühe und Geduld. Jede Hausfrau ist nun nicht in der Lage oder gewillt, sich einen ständigen Bohner zu halten, der auch bei folgender, richtiger Behandlung des Parketts bald überflüssig sein wird. In erster Linie ist das so beliebte Scheuern des Fußbodens ganz zu vermeiden, man bedecke doch, woraus derselbe besteht! Es gibt Subparquet, Karreparquet, auch Mosaik-Fußboden genannt. Karrens sind sehr schön, doch aus einzelnen Platten zusammengesetzt, die zusammengeklebt und geölt sind. Vorläufig letzteres meist Lössboden wird dazu verwendet, welches das Wasser aufsaugt und sich leicht abgeben läßt. Bringt man nun Wasser darauf, so wird zunächst das Wasser stumpf und schaumig, ist alles Wasser herunter, so leidet natürlich das Holz, das Wasser bewirkt das Aufquellen und durch das Aufquellen des Holz, das Wasser angedrückt verarbeiteten Holzes, der Boden anzuheben, welches bei jedem Schritt zu knallen und es bilden sich Rissen und Spalten zwischen den Stäben oder Tafeln. Ist man neues, gutes Parquet vor sich, so sei man zunächst darauf bedacht, daß Wasserflöße sofort aufgewischt und trocken nachgetreten werden. Fettflecke müssen möglichst vermieden werden, da sie nur schwer durch Abreiben, Aufstreichen von Kreide oder Ton zu entfernen sind, jedenfalls solche man jeden Fleck frisch zu bereinigen. Wird das Parquet nur trocken, oberflächlich, durch Abreiben gereinigt, so wird es allerdings mit der Zeit unansehnlich, doch wird dem Parquet weiter dadurch kein Schaden zugefügt, die richtige Behandlung schafft bald wieder Besserung und Klarheit, die, einmal gewonnen, dann mit einiger Übung und geringer Mühe zu erhalten ist. Dazu gehört eine inangenehme flechtartige, hartes Schwebwerkzeug oder Bohnermaße, ein schwerer Bohnertrapper, ein weiches Bohnermaße und ein Lappen aus alter Leinwand oder dergl. Man beginne zunächst, bei gründlicher Reinigung, mit dem Wassermaße reiß. Jedem der Stäbe, dann streue man einen feinen Litz der Späne hin, so viel, daß man mit dem Fuß darauf stehen kann, die Späne dürfen aber nicht zu dicht ausgefahren werden. Am besten zieht man dazu Sandpapier an und beginnt dann mit dem Fuß auf den Spänen zu reiben und zwar so, wie die Faser des Holzes geht, nicht etwa quer. Mit der Hand stößt man nur leicht möglich dabei auf einen Stein, den man sogleich zum Vortheil des Staubes benutzt; sehr bald wird sich das weiche Holz zeigen und achte man nun darauf, daß gleichmäßig gerieben werde, damit nicht eine helle und eine dunkle Stelle kommt. In Eden und harten Stellen benutze man die Fingerringe und ziehe damit das Holz ab. Ist der Boden so abgeglättet und befreit, so nimmt man den Leinwandlappen unter den Fellen oder Schrubber und wischt sauber den Staub von oben, dann beginnt man mit dem Wischen. Das Wischen stellt man auf die hohe Kante und reibt mit ziemlichem Druck hoch so, daß nicht Strichen des Wisches sitzen bleiben, immer der Faser nach, eine Fläche, etwa einen Quadratmeter groß, damit ein; hat man Bohnermaße, so streiche man nur sehr wenig und recht gleichmäßig davon auf. Man benutzt man den Bohnertrapper und reibt damit auf nach dem Strich, dann legt man das vollere Tuch unter den Schrubber und wischt damit über. Das Parquet wird, so behandelt, spiegelblank, vermischt man Flecke zu machen, so ist wiederum weiter nichts nötig, als Wischen und Nachschärfen mit dem Wollsch, hin und wieder bürtet man mit dem Schrubber über.

### Kleine Mitteilungen.

8 Wie sollen die Anwehrräume für Obst beschaffen sein? Gleichviel, in welchen Räumen wird unter Obst geerntet, sie sollen frostfrei, gleichmäßig kühl, trocken und dunkel sein. Feuchte Räume erzeugen Schimmelbildungen, deren über Geruch sich dem Obst mittelst; eintrübendes Licht fördert die Vergänglichkeit des Obstes.

Stark schmeckende Sauerteigen, z. B. Kälbe und Apfelkälbe, wäscht man mehrmals an Tage kurz mit kaltem Wasser, trocknet gut ab und bestreut sie dann mittelst eines weichen Schwamms mit folgender Flüssigkeit: Weis-Rohröl 5 Gramm, Nelkenöl 170 Gramm, Essig de Cologne 50 Gramm.



Mr. 39 Halle a. S., den 25. September 1909

### Einige Worte zur Winterfütterung.

Von C. H. Dömer.

Wenn das Herannahen des Herbstes dem Weideweg das Viehes ein Ende setzt und die Aufgabe einer zweckmäßigen Winterfütterung ihrer Besäher an die Landwirte herantritt, dann bescheidet mancher derselben ein banges Gefühl, wenn er seine Wintervorräte überblickt und bedauert, wie lange dieselben reichen sollen und wozu davon zu bestreiten ist, bis wieder geerntet werden kann. Doch auch hierin wollen wir unsere Leser an die Hand gehen und einmal beispielsweise einen genauen Plan über die Verteilung und Verwendung der vorhandenen Vorräte machen.

In erster Linie müssen wir uns durch einen Futterüberblick davon überzeugen, ob die vorhandenen Wintervorräte ausreichen, um den Viehdank sowohl nach Menge als nach Gehalt hinreichend zu versorgen zu können. Von dieser Fütterung muß es abhängen, ob nur allmählich durch Verkauf von Vieh oder durch Verkauf von Futtermitteln das richtige Verhältnis herstellten wollen, eventuell müssen wir uns gleich vor Anfang des Winters danach ansehen, wie wir die letzteren am besten und billigsten beschaffen können.

Die sicherste Ermittlungsmethode des Gewichtes unserer Futtervorräte, nämlich die mittels einer Waage, ist in den meisten Fällen nicht anwendbar, da letztere eben auf den meisten Bauernhöfen fehlt, ein anderes Mittel, das Schäden der eingefahrenen Futtermittel, ist aber nicht sicher genug, um uns eine feste Grundlage für unsere wichtige Berechnung zu bieten. In einem sicheren Ergebnisse können wir hingegen, wenn wir unsere Heu- und Strohvorräte auf dem Stode abwiegen und berechnen. Dabei wird die Länge, Höhe und Breite des Futterhaufens in Metern ermittelt, so brauchen wir diese drei Maße nur mit einander zu vermehren und haben dann den Kubikinhalt. Diesen vermehren wir wieder mit nachstehend angegebenen Gewicht und kommen dadurch ziemlich genau auf das Gewicht unserer Heu- und Strohvorräte.

1 Kubikmeter Heu	wiegt 150 Pfund
1 " Winterstroh	" 142 "
1 " Heu	" 94 "
1 " Gerstenstroh	" 80 "
1 " Erbsenstroh	" 80 "

Wenn sämtliche Strohhorten mit dem Messel geprüfeln sind, Degegen erfordert Stroh, welches durch die Wädhine gegangen ist, den 1/3fachen Raum des mit dem Messel Geprüfeln. Befindet sich andererseits das Futter in Ispis nach oben zu laufenden Dachräumen, so darf man nur mit der Hälfte obiger Gewichtangaben vermehren.

Das Gewicht der Wurzelgewächse hingegen läßt sich auf der Zahl der gemessenen Wagen und Körbe ziemlich genau feststellen, so daß, wenn man weiter nichts nötig, als Wischen und Nachschärfen mit dem Wollsch, hin und wieder bürtet man mit dem Schrubber über.

Auf Grund dieser Überlicht können wir jetzt nun auch entscheiden, ob unser Futter für die zu überwinternden Tiere ausreicht und ob die einzelnen Nährstoffe im richtigen Verhältnis vorhanden sind, denn jedes Tier bedarf zu seiner Ernährung einer gewissen Menge Heu und flüssiger Bestandteile. Es erübrigt uns daher nicht, in dieser Hinsicht über die einzelnen Futtermittel Trodenbestandteile und Gewicht zu verhandeln. So beträgt der Gehalt an Trodenbestandteilen durchschnittlich bei Weizenheu, Weizen, Gerstenstroh, Heu, Erbsenstroh und Kleegras je 80 Prozent, bei leichter Frucht 85 Prozent, bei Nummern 11 Prozent, bei Kartoffeln 24 Prozent und bei Grünkraut 75 Prozent.

Geben wir also, um zu einem praktischen Beispiele überzugehen, bei unserem Futterüberblick nachstehende Gewichte ermittelt, so haben wir dadurch auch gleichfalls das Gewicht der Trodenbestandteile:

	Str. m. Proz. Trodenbestandt.	Str.
Weizen	300	80
Weizen	100	80
Gerstenstroh	80	80
Heu	125	80
Erbsenstroh	30	80
Nummern	250	11
Kartoffeln	75	24
Kleegras	225	80
Leichte Frucht	10	85

zusammen 742  
Das vorhandene Winterfüttern haben wir bei unserer Berechnung vorläufig weglassen, da solches zur Streue verwendet werden soll. Von diesen uns zur Verfügung stehenden 742 Zentnern Trodenbestandteilen ziehen wir zunächst noch 5 Prozent als nötigen Vorrat für unvorhergesehene Fälle ab, so bleiben uns 705 Zentner Trodenbestandteile.

Da wir nun wissen, daß eine Kuh von 1000 Pfund Lebendgewicht zu ihrer vollständigen Ernährung täglich etwa 25 Pfund Trodenbestandteile bedarf, so können wir bei einer Winterfütterungszeit von 230 Tagen 12 Stück Großvieh a 1000 Pfund Lebendgewicht oder eine entsprechend größere Anzahl kleineres Vieh erhalten. Auch dürfen wir Tiere, welche eine geringe Stalle ertragen, wie Arbeitsochsen, die den Winter über bloß im Stall stehen, eine geringere Menge von Trodenbestandteilen geben und können dann einen entsprechend größeren Viehdank erhalten.

Man entsetzt aber auch noch die weitere Frage, ob unsere Futtermittel auch die erforderliche Menge von Nährstoffen enthalten und ob dieselben im richtigen Verhältnis vorhanden sind. Unsere Pflanzen bestehen aus gewissen Nährstoffgruppen, in der Hauptsache aus Eiweiß, Stärkemehl und Fett, von diesen ist Eiweiß reich an Stickstoff und dient im Tierkörper zur Umwandlung zum Fleischstoff usw., während Stärkemehl und Fett keinen Stickstoff, dagegen viel Kohlenstoff enthalten und den Seifeffstoff für den Körper abgeben oder sich als Fett ablagern.

Es ist nun für jede Fütterung eine gewisse Menge dieser stoffbildenden und stoffhaltigen Nährstoffe, erforderlich und fast selbstverständlich, da, wo es sich um Wachstum und Gewichtszunahme, Fleischschlag oder Milcherzeugung handelt, auch größere Mengen stoffhaltiger Nahrung nötig, als da, wo nur die Erhaltung des Lebens bezweckt wird. Das Vorhandensein einer gewissen Menge Fett begünstigt aber nicht nur den Fettanlag, sondern es befördert auch die Verdauung schwer löslicher Nährstoffe, weshalb eine solche auch im Futter vorhanden sein muß. Das Verhältnis zwischen stoffhaltigen und stofffreien Nährstoffen ist also für die verschiedenen Nahrungszwecke ein verschiedenes; so verlangen z. B. Arbeitsochsen auf 12 Pfund stofffreie Nährstoffe 1 Pfund stoffhaltige, während eine Milchkuh bereits auf 5 Pfund stofffreie 1 Pfund stoffhaltige Nährstoffe verlangt.

Nehmen wir einen durchschnittlichen Bedarf von 12 Pfund stoffhaltigen und 2 Pfund stofffreien Nährstoffen in leichtverdaulicher Form auf das Stück mit 1000 Pfund Lebendgewicht, so bedürfen wir für unter 12 Stück Großvieh in 230 Tagen 4715 Pfund stoffhaltige und 2825 Pfund stofffreie Nährstoffe und 1022 Pfund Fett.

Nach angestellten Versuchen enthält aber:

	Eiweiß	Stärkemehl	Fett
Weizenheu	5.4	41.0	1.0
Weizen	7.0	38.1	1.2
Gerstenstroh	1.4	40.4	0.5
Heu	1.5	40.4	0.5
Erbsenstroh	3.8	33.5	0.5
Nummern	1.1	10.0	0.1
Kartoffeln	2.1	21.8	0.2
Kleegras	2.1	5.8	0.4
Leichte Frucht	4.75	40.0	1.0

Druck und Verlag von B. Gutschalk - Verleger, Abhaltung; Dr. Ludwig Stettinheim, beide in Halle a. S.

Demnach unter als Beispiel angegebener Winterbedarf:

Waren	Einw.	Stärke	Zeit
Bienenhonig	1620	12300	300
Stroh	700	3810	120
Gerstenstroh	112	3232	48
Haferstroh	114	3232	48
Wendelholz	275	2500	25
Kartoffeln	157	1635	22
Leichte Früchte	17.5	400	10

Nach obigen Angaben würden also nur die stärksten Weizenanteile aneinander zur Ernährung ausreichen, wogegen ein Pflanzel von ungefähr 1608 Pfund verdaulichen Einweiß und 425 Pfund Fett enthält, welcher durch den Zusatz von Kraftfutter gedeckt werden müßte. Hierzu eignen sich insbesondere die Getreide- und fettsäurehaltigen, viertelreife, Malzkeime, Kleien, welche im Handel in großer Quantität angeboten werden, und würden sich in obiger Maße namentlich die sehr fettsäurehaltigen Palmkernmehl, Sesamkuchen in Verbindung mit Kleien, Malzkeimen, Reiskrautermehl usw. empfehlen. Ueber die Auswahl muß natürlich der Preis entscheiden und ist beim Kaufe immer große Vorsicht nötig, da der Gehalt der Kraftfuttermittel ganz bedeutend schwankt und man sich deshalb nur an zuverlässigen Quellen halten darf, wenn man nicht betrogen werden will.

Der gemeinliche Weg ist hier von großem Werte und sollten unsere Landwirte sich mehr und mehr nach dem Muster der Konsumvereine zusammenschließen, welche für ihre Mitglieder Bezüge mit Garantie und Dankschein abschließen, wodurch ihr eigenen Bedarf nicht nur bedeutend billiger, sondern auch in besserer Qualität erhalten, denn es wird durch solche Untersuchungen festgestellt, ob die gelieferte Ware den garantierten Gehalt hat.

### Landwirtschaft.

Ueber Landwirte sollte verstanden, keine Wirtschaft so zu organisieren, daß er im Herbst den Düngstoff unterflügen kann und dann erst tief pflügt. Zu Wirtschaften mit Kleebau ist es ebenfalls erforderlich. Hier wird der Düngstoff die Johannisbrache gefahren und hat man so reichlich Zeit. Wo man diese Brache dreimal pflügt, fällt man das erste Mal ganz hoch, dann macht man nach gerannener Zeit gut mit. Die zweite Pflüge gilt als Saatfurche und die dritte Pflüge ist wieder, nur die letzte ein wenig tiefer als die erste. Pflügt man hingegen so, daß jede Furche immer etwas tiefer als die vorhergehende ausfällt, so wird durch die dritte Furche die Ackerkrume so stark gelockert.

Düngung mit Kalksalz. Ist die Fruchtfolge die, daß auf Roggen Kartoffeln folgen, dann machen sich die Ausgaben für Düngemittel sehr bezahlt, wenn man die Versuchung vorsetzt, mit etwa 20 Zentner Düngstoff als Angabe an Chilisalpeter, der Phosphorsalz und die Kartoffeln nur noch mit 4 Zentner Chilisalpeter vorzusetzen.

Verarbeitung der menschlichen Exkremente. Hierbei ist es wichtig, daß solches häufig gesiebt und nicht erst gewaschen wird, bis ein Wort voll von Exkrementen ist, sondern daß alle daran Zuge der Abort mit Wasser und Boraxmehl gesiebt wird und möglichst wässrig diese Schichten gut verarbeitet auf einen besonderen Garten geworfen werden.

### Gaus- und Zimmergarten.

Die Herbstpflanzung von Obstbäumen ist der Frühjahrspflanzung entschieden vorzuziehen und bietet vielfache Vorteile. So können die Wurzeln noch vor Beginn der Wachstumsperiode fest werden, Frostschäden auszuweichen, die das Anwachsen des Baumes wesentlich fördern. Die Erde der Baumzeit, sich mit dem Gedeich zu legen, da Regen und Schnee im Winter das Baumstammchen der frisch umgegrabenen Erde beschränken. Der Frost wird die Erde lockern und zur Pflanzung geeignet machen. Die Wurzeln, welche auf diese Weise in einer lockeren, den atmosphärischen Einflüssen zugänglichsten Erde sind, bleiben gelünder, entwickeln sich leichter und fröhlicher, während dagegen im Frühjahr nur dem Angefrieren und Schneeschmelzen, die noch übermäßig mit Feuchtigkeit geschwängerte Erde schwer und lehmig wird, sich durch Regenauflage fest, durch Sonnenhitze zusammenballt und eine harte Kruste bildet, welche nicht fähig ist, Luft, Licht, Regen und Tau aufzunehmen.

Das Kräftigen beschneiden der Früchte. Bei Spalierobst legt man den Ast großen Ast, um seine Richtung der Früchte, sobald dieselben nahezu ausgewachsen sind, bestimmt man bei denjenigen, welche ganz oder teilweise im Schatten stehen, die überhängenden Äste. Diese Arbeit geschieht jedoch nur noch und nach und nach zu früh, weil sonst die das Sonnenlicht nicht genutzten Stellen der Früchte bei großer Wärme Brandflecken bekommen. Die gefährlichste Zeit ist in dieser Beziehung der Frost.

Wäuden. Alles Dauerobst muß vorzüglich mit der Hand vom Baume gepflückt und in Windstille gelagert werden, welche zweckmäßig mit Steinwand ausgefüllt sind, um Verletzungen der

Früchte am Gefrieren zu vermeiden. Diejenigen Früchte, die man mit der Hand nicht erheben kann, sollten mit dem Schöpfkelle geerntet werden. Durch das Schütteln erhält jede Frucht Druckstellen, welche dieselben unangenehm und unappetitlich machen. Apfel- und Birnenfrüchte sind dadurch auf den Wert ganz gewöhnlichen Sorten herab. Durch Druckstellen verlieren sie nicht nur an Schönheit, sondern auch an Nährwert. Das Schütteln von Äpfeln ist nur statthaft für gewöhnliches Sorten- und Wollstoch, für welches die niedrigsten Preise bezahlt werden. Dasselbe darf auch offen verladen werden. Wer jedoch aus zwingenden Gründen nicht alles Obst pflücken kann, muß unter allen Umständen für das Auspflücken sämtlicher guten Früchte sorgen, um die als Laub- resp. besseres Wirtschaftsmittel zu verkaufen. Beim Ernten müssen die Früchte möglichst trocken sein. Feuchte oder nasse Früchte verderben leicht, auch leidet das Aussehen.

Spinat. Vor der Aussaat lauge man, wenn möglich, den Boden einige Male. Die Aussaat für den Winterbedarf ist im August-September vorzunehmen, entweder in 40 Zentimeter aufeinander entfernten Reihen oder breitwürzig. Die breitwürzig ausgesäten, dreizehntelreife Pflanzen geben einen konstanteren Ertrag, als die dicht stehenden in Reihen gesäten, welche geschnitten werden können und sich so besser ernten und pflügen. Als Winterpinat sind die ischurartigen Sorten, der langblättrige und Savoyer vorzuziehen.

Die Verblüehel wird spätestens Anfang Oktober auf gleich vorbereiteten Boden in Reihen von 15 Zentimeter Entfernung und 5 Zentimeter in den Reihen gelegt.

Hydresienfische. Diese sind jetzt in sandiger Erde in Teichen, die man in den kalten Rassen stellt. In einigen Wochen entsteht an den Schnittstellen Callus und nicht lange nachher kommen die Wurzeln zum Vorschein, die aber anfänglich sehr zerbrechlich sind. Man pflanzt nun jede Pflanze für sich in ein Topfchen, überwintert im kalten Kasten und pflanzt sie im kommenden Mai ins Freie.

Spindelwachsende und schöne Schlingpflanzen sind die Wittarten, von denen vorzüglich zu empfehlen sind: Vitis Labrusca, V. Colquhouni, V. rotundifolia, V. amurensis, V. vinifera laciniata, V. (auch Ampelopsis) acuminata, ferrianaefolia, tricuspidata, Veitchii, hebracca quinquefolia. Sie sind winterhart und zeichnen sich durch prachtvolle Färbung der Blätter im Herbst aus.

Bei Pflanzung von Zimmerpflanzen ist darauf zu sehen, daß dieselben durch Anbringen schwerer Vorhänge, sowie vollständig mit Gaze verhängter Fenster das nötige Licht nicht entgegen wird. Den durch solche Vorhänge abgeschwächten Licht ist zur Entwicklung der Pflanzen unzureichend. Dieses Lichtbedürfnis, welches wohl unterschrieben werden muß von Sonnenlicht, ist namentlich für Pflanzen mit feiner Blattbildung unumgänglich notwendig. Das Lichtbedürfnis bei Pflanzen mit dicken Blättern ist jedoch ein geringeres.

### Forschwirtschaft, Jagd und Hundzucht.

Die Kiefernkrankheit ist nach kaltem Sommer schlimmer als nach trockenem, denn die Bäume gedeihen bei Fröhenheit besser als bei trockener Luft. Da aber das Wachstum der Holzgewächse in feuchten Jahren besonders gut verläuft, müßten auch die Kiefernadeln um so gelünder und widerstandsfähiger gegen die Schütte sein, also nach solchen Jahren weniger Schütte auswirken. Außerdem macht sich ja die Schütte nicht in vollkommenen kalten Sommer oder Herbst bemerkbar, sondern erst im darauffolgenden Frühjahr, es könnte also nicht das Wetter des vorigen Sommers, sondern das darauffolgende Frühjahr bestimmend sein und doch ist sehr oft ein warmer Sommer mit seinem üppigen Pflanzenwuchs die Ursache, daß im darauffolgenden Jahre die Schütte besonders auftritt.

Die Kiefernkrankheit ist seit der Einrichtung von Kiegenanstalten fast überall außer Gebrauch gekommen, trotzdem sie zweifellos zwei große Vorteile für sich hat, nämlich, daß sie billiger ist und daß durch sie weit fröhlichere Pflanzen erzielt werden als durch ausgelegten Samen, der namentlich unter der künstlichen Darreichung unangenehm gelitten hat. Allerdings muß man bei beschädigten Pflanzensaat darauf achten, daß die Samen erst im Reifezustand gepflückt werden, damit sie besser springen und daß man sie nur bei sonnigem Wetter austreut, damit der Samen leichter ausfällt.

Zur Reifeprüfung. Grundregel, sobald als möglich den alten Samen abschließen (steht in der Regel zuerst auf, fällt aber, wenn er verrotten bleibt, das Volk am weitesten fort), dagegen die alte Samen (sonnen im Stage fentlich an dem fast immer wenigstens so lange die Sämlinge noch ausfallen, etwas ausbreitet geschlossenen Schwanz, besten Fäden viel heller als beim Samen und gleichmäßig rollbar gefaltet sind, die alte Samen bringt bis zum 4. Jahre jährlich mehr Junge aus, gewährt auch den übrig gelassenen Jungen des Volkes in besserer Weise Schutz und Leitung). Ferner wird der widergegrüete Nager nicht sämtliche Jungen von der alten Samen wegnehmen, sondern ihr mindestens 3 bis 4 noch belassen, andernfalls die alten gelassenen alle Samen anfangs herumzuschleppen und schließlich die hinteren, Standort besetzt, das Revier verläßt.

### Tier- und Geflügelzucht.

Die längere Verweilung der Bienenbünde ist allerdings nicht ohne weite Vorkehrungen, denn die mit Recht so gefährdete Inzucht mit all ihren Nachteilen tritt uns hierbei hindernd in den Weg. Allein hier fördert die Bienenzuchtvereine und noch besser die Bienenzuchterbünde, sehr leicht eingetrennt und eine Inzucht verhüten, wenn dieselbe nur sachgemäß geleitet werden und die Frucht richtig betreiben.

Als Vorbeugungsmittel gegen die Geflügelcholera wird empfohlen: 1. Frisch angelegte Hühner 10 bis 14 Tage separat zu halten, dann 2 bis 3 Stück derselben mit dem bisherigen Bestande zusammen zu bringen und erst, wenn hierauf keine Erkrankungen erfolgen, sämtliche Hühner zusammenzusetzen zu lassen; 2. bei Ausbruch der Krankheit die Geflügel von dem Kranken zu entfernen, nicht umgekehrt; 3. Boden, Wände, Gerätschaften und Sitzpläne sind mit heissem Sodawasser, noch besser mit einprozentiger Sublimation, dreiprozentiger Kreolin- oder Karbolsäure oder fünfprozentiger Phenolrösung gründlich zu reinigen und die Wände nachher frisch zu weissen. Die Sabauer und der Mist sind entweder zu verbrennen oder tief zu vergraben.

Junge Hühner, die sich noch in der Periode des Wachstums befinden, bedürfen täglich Kalkeis mit Gewicht von 0,5-1 Gramm. Ältere, bereits ausgewachsene Hühner, welche schon Eier legen, 1-2 Gramm, während Hühner, die in der Mauer Eier legen, sogar 2-3 Gramm Kalk und mehr bedürfen.

Woher kommen schwarze Entenbänder? Diese sind nicht Zeichen von Verderbnis der Eier, sondern rühren von Vererbung her, welche in der Gattung der Enten, die sich hier pflanzen, vorhanden sind. Schwarze Bänderer Döcker ist beim Kochen. Wie die Nahrung von Einfluss auf die Döckerfarbe ist, zeigen unsere Döcker; ohne tierische Nahrung ist der Döcker leicht gefärbt, bei viel animalischer Nahrung hochgelb, bei Salzsäure sogar orange.

Wanzenartige Würmerungen an den Augenringen und um den Schnabel den Tauben sind meist ein Zeichen, daß die Tiere von Blättern befallen sind. Auch unter den Hühnern werden diese Würmerungen bemerkt. Im allgemeinen nimmt man an, daß diese bei Tauben dann entstehen, wenn sie ein Futter fressen, das ihnen nicht zutrifft; besonders pflegen bläuliche Cerearien dem Leiden sehr Vorhand zu leisten. Es ist sehr anzusehen und macht den Tauben das Leben unangenehm und unbrauchbar für die Vermehrung. Der Wurm ist ein weißer, fadenförmiger, weißer, als Seidennittel gebe man Silbererde, dem etwas aufgelöste Salpetersäure beigemischt wurde. Die Wurzeln selber sind wiederholt mit einem salzfreien Fett oder mit Öl zu bestreichen.

### Bienenwirtschaft.

Ende Juli muß die Königinerte beendet sein. Der Honig, der nun noch eingetragen wird, ist zum Genuss weniger geeignet. Er ist aber auch zur Durchwinterung der Bienen weniger tauglich. Befinden sich große Mengen davon in den Stöcken, so müssen sie reduziert werden. Das geschieht am besten dadurch, daß man dieselben auf beherrigter Höhe verteilt (Schwärme). Ende August müssen die Winterstände ergänzt werden, das sie bis Mitte April reichen. Es ist in der Regel nachteilig, wenn es früher oder später geschieht. Zur Ergänzung ist am geeignetsten guter Kruphalander, der mit Wasser leicht abgedeutet wird. (4 Teile Zucker, 3 Teile Wasser). Vergleichende Versuche haben ergeben, daß der Zuckerstoff in diesem am leichtesten ist und daß die Überwinterung mit diesem die beste ist. (Artenberg, Nauendorf).

### Gesundheitspflege.

Anbehang ist zu vermeiden, fähliche Getränke während oder nach dem Genuß fetter Speisen oder fetter Saucen zu sich zu nehmen. Das Fett gerinnt dann im Magen, trennt sich von den übrigen Speisen, und die diese geronnene ölige Masse leichter ist als der fähige Inhalt des Magens, so schwimmt sie oben auf und erzeugt allerlei schmerzhaft Empfindungen, Druck, Brennen in der Speiseröhre usw. Bekannt ist auch, daß diejenigen Leute, die Erleiden während und kurz nach dem Essen, welche sich mit dem in Wärme genommenen Enttäuschungen abgeben.

Nicht zu stark salzen. Wie zu wenig Salz vom Uebel ist, so wirkt das zu starke Salzen nachteilig. Nach getroffenen Untersuchungen wird dadurch die Magenabsonderung unangenehm beeinflusst. Das das Nahrungsalz die Magenabsonderung einwirkt, wüste man schon lange, und es ist unangenehm nachzuweisen, daß durch das selbe der Säuregehalt des Magens herabgesetzt wird. Es wird aber auch die Selbstabsonderung selbst abnehmen und namentlich das verdauende Ferment des Magens, das Pepsin, vermindert. Das sollte sich unsere Hausfrauen merken. Das das zu reichliche Salzen der Speisen bei gewissen Krankheiten, namentlich bei Nierenkrankheiten, direkt schädlich ist, ist eine allbekannte Tatsache.

Ein gutes Mittel gegen Gekälung. Man nimmt ein Glas heißes Bierwasser, bracht den Inhalt einer halben Zitronen hinein, rührt ein wenig Salz dazu und trinkt dies so warm wie möglich vor dem Schlafengehen.

Augenwasser zur Stärkung angeschwächter Augen. Mit einem kräftigen Fenchelwasser, das am besten in der Apotheke bereitet wird, welche man früh morgens und am Abend die lebendigen Augen. Außerdem lasse man ein- bis zweimal täglich starke heiße Kamillebäder in die Augen gießen. Dieses einfache Mittel stellt in kurzer Zeit die volle Gesundheit des Auges wieder her.

Augenwasser ist ein Mittel, welches am schnellsten und besten noch Arger, Horn, Schind und Angst herbeiführt. Da es auch sehr belebend nach Müdigkeit und Ermüdung, bei Mutantrag, Beklemmung, Uebelkeit und Blähungsbeschwerden wirkt, so sollte das Augenwasser in jedem Hausballe vorräthig sein.

### Ostfriesland.

Die Bedeutung des Obstgenusses geht weit über das Meagen hinaus, das die meisten Menschen dabei empfinden, obgleich auch dies allein für die Förderung der Glust und der Verdauung wichtig genug wäre. Die Früchte enthalten gewisse Stoffe in chemischem Sinn, die für den Aufbau der Gewebe anderer Körper wesentlich dienlich leisten, indem sie gerade in solchen Verbindungen sich befinden, die unmittelbar von den Geweben aufgenommen und verarbeitet werden können. Selbst die unverbäulichen fetteren Bestandteile der verschiedenen Obstarten werden nach als ein bestimmtes Nahrungsmittel für die Darmtätigkeit betrachtet. Die besonders fetten Früchte haben noch andere Eigenschaften, die ebenso wichtig sind, aber nicht so oft in entprechendem Betracht gezogen wurde. Die organischen Säuren, die darin enthalten sind, bereinigen sich mit dem Eingehalt fetterer Bläutstoffe zu apfelsäuren, Zitronensäuren usw. Säuren. Diese treten zu den Verdauungsmitteln im Darm in Beziehung und dadurch wird das Essen löslich und kommt zur Wirkung auf den Körper. Dieser Vorgang ist selbstverständlich von allergrößter Wichtigkeit, zumal das durch erzeugte Gase leicht und ohne Reizung vom Körper aufgenommen wird, während es sonst vielfach ungenutzt verloren geht, weil es nicht in die eigentlich lösliche Form gebracht wird.

Dieser Umstand sollte schon allein zum Beweise genügen, daß die Weimischung von Obst zu anderen Speisen weit mehr zu leisten hat als eine Verbindung des Zucker und Weimischung. Es ergibt sich daraus ferner, daß eine solche Mischungs für alle Luxurieren ein Gebot sein sollte, von dessen Erfüllung die Heilung geradezu abhängen kann. Allerdings ist von manchen Sachleuten betritten worden, daß organische Säurenverbindungen gegen Blutmutter überhaupt von Nutzen sind, aber dieser Zweifel läßt sich häufig widerlegen. Außerdem enthalten die meisten Früchte reichlich noch einen oder mehrere Stoffe oder sogenannte Fermente, Körper, die außerordentlich wirksam sind. Auf der Betätigung solcher Fermente beruhen die meisten Veränderungen und Beziehungen von organischen Verbindungen in der Natur. Eine Laktase von Diastase, dem giftigen, aber in der Heilung so oft gebrauchten, wird die Wirkung der Fingerwürmer, weicht die B. durch den Einfluss eines Ferments nach zwei Jahren von selbst ihre ursprünglichen Eigenschaften, und daselbst ist mit dem Cast der bitteren Amandeln der Fall. Noch viele andere Beispiele ähnlicher Art könnten für die Bedeutung der Fermente im allgemeinen und der in den Obstsorten im besonderen beibracht werden.

Man könnte man meinen, daß die wissenschaftlichen Behauptungen über die nützlichen Vorgänge, die der Obstgenuss in unserm Körper hervorruft, doch nur auf Vermutungen beruhen, weil sie sich im Innern des Körpers abspielen, wohin das Auge nicht dringt. Ein hervorragender Chemiker, Dr. Scharr, hat jedoch in einer langen Reihe von Experimenten die Wirkung der verdauenden Fermente nachgewiesen. Er hat durch den Einfluss eines Ferments nach zwei Jahren von selbst ihre ursprünglichen Eigenschaften, und daselbst ist mit dem Cast der bitteren Amandeln der Fall. Noch viele andere Beispiele ähnlicher Art könnten für die Bedeutung der Fermente im allgemeinen und der in den Obstsorten im besonderen beibracht werden.

Die Bedeutung des Obstgenusses geht weit über das Meagen hinaus, das die meisten Menschen dabei empfinden, obgleich auch dies allein für die Förderung der Glust und der Verdauung wichtig genug wäre. Die Früchte enthalten gewisse Stoffe in chemischem Sinn, die für den Aufbau der Gewebe anderer Körper wesentlich dienlich leisten, indem sie gerade in solchen Verbindungen sich befinden, die unmittelbar von den Geweben aufgenommen und verarbeitet werden können. Selbst die unverbäulichen fetteren Bestandteile der verschiedenen Obstarten werden nach als ein bestimmtes Nahrungsmittel für die Darmtätigkeit betrachtet. Die besonders fetten Früchte haben noch andere Eigenschaften, die ebenso wichtig sind, aber nicht so oft in entprechendem Betracht gezogen wurde. Die organischen Säuren, die darin enthalten sind, bereinigen sich mit dem Eingehalt fetterer Bläutstoffe zu apfelsäuren, Zitronensäuren usw. Säuren. Diese treten zu den Verdauungsmitteln im Darm in Beziehung und dadurch wird das Essen löslich und kommt zur Wirkung auf den Körper. Dieser Vorgang ist selbstverständlich von allergrößter Wichtigkeit, zumal das durch erzeugte Gase leicht und ohne Reizung vom Körper aufgenommen wird, während es sonst vielfach ungenutzt verloren geht, weil es nicht in die eigentlich lösliche Form gebracht wird.

Dieser Umstand sollte schon allein zum Beweise genügen, daß die Weimischung von Obst zu anderen Speisen weit mehr zu leisten hat als eine Verbindung des Zucker und Weimischung. Es ergibt sich daraus ferner, daß eine solche Mischungs für alle Luxurieren ein Gebot sein sollte, von dessen Erfüllung die Heilung geradezu abhängen kann. Allerdings ist von manchen Sachleuten betritten worden, daß organische Säurenverbindungen gegen Blutmutter überhaupt von Nutzen sind, aber dieser Zweifel läßt sich häufig widerlegen. Außerdem enthalten die meisten Früchte reichlich noch einen oder mehrere Stoffe oder sogenannte Fermente, Körper, die außerordentlich wirksam sind. Auf der Betätigung solcher Fermente beruhen die meisten Veränderungen und Beziehungen von organischen Verbindungen in der Natur. Eine Laktase von Diastase, dem giftigen, aber in der Heilung so oft gebrauchten, wird die Wirkung der Fingerwürmer, weicht die B. durch den Einfluss eines Ferments nach zwei Jahren von selbst ihre ursprünglichen Eigenschaften, und daselbst ist mit dem Cast der bitteren Amandeln der Fall. Noch viele andere Beispiele ähnlicher Art könnten für die Bedeutung der Fermente im allgemeinen und der in den Obstsorten im besonderen beibracht werden.

