

Im Keller muß der Überlauf streng kontrolliert werden. Um eine ungelegte gleichmäßige Gärung zu erreichen, muß man auf Einhaltung der richtigen Temperatur genau achten. Es sind deshalb auch Reagenzien in kleinen Stücken anzuwenden, damit die Temperatur, bei der Gärung getrieben werden kann. Das Abschöpfen der Hefe, welche nicht laubbildend ist, darf nicht übersehen werden.

Käse als Nahrungsmittel.

Das künftige Landwirtschaftsministerium der Vereinigten Staaten hat während des letzten Jahres eine umfassende wissenschaftliche Untersuchung darüber angestellt, welchen Wert der Käse in seinen verschiedenen Sorten besitzt. Die Arbeiten deuten eine besondere Bedeutung, weil sie mit einem ungewöhnlichen Aufwand von Mitteln ausgeführt worden sind und erschöpfende Versuche nicht nur mit künstlicher, sondern im Laboratorium, sondern auch am lebenden Menschen zur Grundlage genommen haben. Käse ist stets billiger als Fleisch, und daher namentlich in Zeiten einer Teuerung ein Nahrungsmittel, dessen Bedeutung gar nicht hoch genug veranschlagt werden kann. Es ist daher überaus wichtig, zu wissen, inwiefern es den Ernährungsbedürfnissen des Menschen genügt und wie es von dem menschlichen Körper verarbeitet wird. Die nordamerikanischen Gelehrten haben nicht nur den Hebräer, ihren Nationalstamm, in den verschiedenen Stufen der Reife studiert, sondern auch viele Sorten von ausländischem Käse, die doch dadurch eine umfassende Überlicht gegeben wird. Die Schmelzkäse, den man als Käse außerordentlich häufig, in noch viel höherem Grade, als man es bisher gewohnt war, ausgeben hat. Die bekannte Rebersart, der Käse ist morgens, halb, mittags, Silber und abends Ait, fennschmeit eine ganz bestimmte Stellungnahme des Volkswirtschafts, die immerhin zum Ait abnehmend ist. Nach den neuesten Untersuchungen aber ist das vollständige Bedenken unangenehm, da Käse leicht in grünem oder unangenehmem Allerton, in der Unterchied zwischen einem frischen und einem wohnungsreichen Käse recht groß. Dieser enthält viele lösliche Stoffe, die im höchsten Maße fast ganz fehlen, und dieser Unterchied hat hauptsächlich den Grund in dem Überhanden von der schwereren Bestandteile des Käses gegeben. Aber auch die fetten Bestandteile aus der Milch sind leicht verdaulich und dabei ein fast ideales Nahrungsmittel. Durch den Zusatz von Salz und die Einwirkung von Milchsäure treten gewisse chemische Veränderungen ein, aber es liegt kein Beweis an, daß sie irgendwas dafür tun, daß diese eine Veränderung der verdaulichen Bestandteile bewirken, die die Verdaulichkeit des Käses herbeiführen sollten. Auch die Behauptung von einer stopfenden Wirkung des Käses wird abgelehnt und dadurch erklärt, daß manche Leute, die besonders gern Käse essen, eben zu viel davon zu nehmen, was in keinem Fall befremdlich sein kann. Wenn ein sogenannter Rohkäse als reines Nahrungsmittel verkauft wird, so liegt darin noch dem Urteil der Sachverständigen entgegen. Aber an sich ist ein Rohkäse ein besonders hervorragendes Nahrungsmittel unter den vielen Sorten und sollte möglichst billig als Volksnahrung in den Markt gebracht werden. Ein eigenes Salz enthält auch der sogenannte Schmelzkäse, werden von der Anerkennung großen Nährwertes und ausgezeichnete Verdaulichkeit ausgenommen. Somit lautet das obigeleitete Urteil dahin, daß jeder Käse alle an menschlichen Ernährung notwendigen Stoffe in einer ungewöhnlich konzentrierten Form enthält. Während ihn der Reiche und Reichthümer nur als "Wohnschiff" an Erbe der Wohlhablichkeit in kleinen Mengen zu sich nimmt, sollte ihn die ärmere Bevölkerung als einen Hauptbestandteil der Ernährung schätzen. Auch als Zusatz zu getrockneten Speisen sollte er mehr gebraucht werden, als es bisher zu geschehen pflegt. Besonders wird nach darauf hingewiesen, daß die Schweizer, die anwendungslos viel Käse essen, sich einer allmählichen Volkszunahme erfreuen, und die Schweizer Bevölkerung, die sich im amerikanischen Staat Wisconsin angehörlt und ihre Wohnsitze möglichst befehlen haben, werden als eine wohlhabende Bevölkerung geschilbert. An den Deutschen wird die Verheißung für Käse von hohem Grade hervorgehoben, die aber trotzdem als durchaus gesund bezeichnet werden, da der Versuch nur durch harnstoffe oder vielmehr milchige Säure und Mäckerin erzeugt wird.

Landwirtschaft.

1) **Wässerung der Düngereisen.** Auf den zur Düngung bestimmten Böden ist mit der Herbstwässerung so frühzeitig zu beginnen, daß sie bis zur Zeit des Düngereintritts wieder abgetrocknet sind. Nach dem Wässern ist nicht mehr zu wässern, es sei denn, daß trockenere und windigere Wetter eintritt, in welchem Falle eine leichte Anfeuchtung gegeben werden kann, in dem Maße, daß kein oder nur wenig Wasser in die Abzage gelangt. Reine Anfeuchtungen im Frühjahr können auf den im Spätherbst abgetrockneten Böden unbedenklich gegeben werden.

2) **Vertheilung des Kopsens.** Die Güte eines tabellösen Kopsens ist nach folgenden sechs Grundregeln beurteilt werden: 1. Reimbeit, 2. Reimgröße, 3. Reimfarbe, 4. Reimform, 5. Reimstärke, 6. Reimlänge.

Blätter- oder Stielteile dürfen unter Döden, von denen an einem einige Millimeter langen Stiele nur zwei oder drei aufwärts sind, nicht vorhanden sein. Das Gewicht der Rippen der normalen Döden darf nur 10-11 Prozent des Dödengewichtes ausmachen. 2. Größe. Nicht zu große Döden in Form und Größe möglichst gleich und geschoben, deren Stämme fest überinander liegen; die Deckblätter sollen dabei keine leberartige Beschaffenheit haben und 75 Prozent des Dödengewichtes betragen. Das Gewicht von hundert ausgebildeten Döden schwankt zwischen 14 und 24 Gramm. 3. Farbe. Hellgrün oder Orange, nicht rot oder braun gefleckt. 4. Die Beschaffenheit soll so stark elastisch sein, daß man einzelne Döden in der Hand zusammenbrückt, dieselben auseinander hängen bleiben und nur langsam sich voneinander ablösen lassen. Nicht trockene, sondern feste, leberartige Beschaffenheit sollen die Döden zeigen. 5. Der Geschmack soll rein und mäßig bitter sein. Der Geruch stark aromatisch, fast befeuchtend. 6. Soppennetz (Kapsel) soll jede Döde ein größeres Quantum enthalten und dessen Farbe hellgelb bis gelbbraun sein. Die Döden, welche solches junges Kapseln bilden, haben, unter dem Mikroskop betrachtet, eine dicke, auf der Oberfläche glatte Form, glänzend citronengelbe Farbe und scheiden aufsamengepreßt eine heilige Beschaffenheit aus. Die Döden von altem Soppennetz sind eingeleinigt, runzlig und die aus ihnen ausströmende Beschaffenheit besitzt eine dunkel- oder braungelbe Farbe.

1) Ein Milchvieh, welches auf die Sojabiotration nachteilig einwirkt, ist: laute Milch. Diese rührt meist von nicht gereinigtem Preuten her; auch das frugale Geblüh, was täglich ausmilde gebrütet werden. Wer die Milch zur Mäckeri führt, hat sie, sollte sie sich nicht, so die Milch viel salziger und leichter zu reinigen, ist, als gewöhnlich gebrütet.

2) Die Düngung für die Sojabiotrie empfiehlt es sich, reichlich Kalk, Kali und Phosphorsäure zu geben. Die genannte Pflanze kann man auch in Kleeartigkeit einbringen und liefert sie dort ebenfalls Mäckertrage. Ebenso wird sie im Gemenge mit Wintergerste und Wintererbsen mit Ertrags abgeben.

Haus- und Zimmergarten.

** Die Ansprüche für den Obstbaum sind da zu vermerken, wo sie der Baum braucht, d. h. sie in die Nähe der einjährigen Wurzeln, der Saugwurzeln zu bringen, welche allein ständige sind. Wurzeln, die aus dem Boden in die Höhe kommen, sind in einen Graben von einem Spannenmaß Breite und ca. 5 Meter Tiefe anzulegen, dessen äußere Kante sich senkrecht unter den äußersten Spitzen der Baumkrone, der sogenannten Kronentränke, befindet, und diesen ca. 25 Zentimeter hoch mit feinem oder feinstem tierischen Dung zu füllen, um ihn dann wieder einzudecken. Vor verschiedenen Seiten wird vor der Anwendung frischen Dunges gewarnt; hat man fräftigen Kompost zur Hand, so verwenden man ihn, hat man ihn nicht, so tut's auch frischer Dung oder Saure (Gülle) mit 3/4 Wasser vermischt. Rängt man auf diese Weise, so genügt das für drei Jahre ganz vollständig, so daß man in jedem Jahre ein Drittel der Wärme vornehmen kann.

** Zur Gerbenstanz der Gartenmelde. Der Wert der Gartenmelde als Gerbenstanz wird immer noch nicht anerkannt. Die Pflanze hat mancherlei Vorzüge wie: einfache Kultur; sie kann zu allerlei Zeiten geerntet werden; gestattet eine baldige Verwendung in der Küche, liefert ein sehr wohlsmekendes Spinnungsmittel. Im Herbst ausgelegt, folgt sie hinsichtlich ihrer Verwendung unmittelbar nach dem Spinn, erlegt diesen, wenn dieser hart wird und sich anhebt, Stengel zu treiben; im Frühjahr ausgelegt, liefert sie etwas später, aber dafür länger Blätter für die Küche, und eine Sommerernte von ihr liefert Spinn für den Herbst. Die Gerbenstanz ist sehr anstandslos, die Zeit hierzu ist im November und Dezember. Der Samen soll im Herbst noch nicht ausgehen, sondern nur in die Erde kommen, damit er rechtzeitig im Frühjahr aufstehe, um bald Ernte halten zu können. Im September oder Oktober geht, geht er in diesen Monaten noch aus. Die jungen Pflanzen leben dann aber im Winter oftmals sehr im Schatten und Glanz, so daß erst im Frühjahr ausgehende Pflanzen ein viel gedeihlicheres Wachstum zeigen. Die Gartenmelde genügt sich mit jedem Gartenboden, je fräftiger dieser aber ist, desto fräftiger, sarter und fräftiger werden ihre Blätter. Der anstandslos Dünger ist für die Gerbenstanz, denn die Gartenmelde ist eine Schwachbodenpflanze, gebüht mit Vorliebe auf frisch aufgeschüttetem Boden, namentlich aber auf Urten, an welchen Schluff abgelagert wird. Der Same wird am zweckmäßigsten in Reihen ausgelegt, diese sind 5 bis 10 Zentimeter weit von einander zu bringen. 2-3 Reihen ist etwas höher als Spinn zu legen. Wenn im Frühjahr die Pflanzen 80 bis 140 Zentimeter hoch geworden sind, werden ihnen die Spitzen weggelassen; sie werden dadurch vom Treiben in die Blätter verdrängt und bekommen so größere, sartere und fräftigere Blätter.

** **Wasser der Baumkiste.** Eine Baumkiste sollte man nie an einem liegenden Wasser anlegen, denn in fast jedem liegenden Wasser haufen Wasserratten, welche im Winter, wenn sie sonst nicht finden, die Baumkiste beunruhigen, und bei einem großen Teil der jungen Bäume die Wurzel nicht an dem Wurzelhaube abgeben, wodurch dann die Bäume nicht im Wachstum sind.

bleiben, teils eingehen. Da schaft alles Vergiften, Schießen usw. der letzten Mäcker auf die Dauer keine Hilfe, denn das Wasser kommt immer neuer Zug.

** **Schnitt der gepflanzten Obstbäume.** Ist der Schnitt der gepflanzten Obstbäume noch nicht mit Rinde überwachsen, so schneiden man mit einem scharfen Messer die Rindränder an und verwickelt die ganze Rinde mit Baumwolle.

** **Die Kleeblätter für Erbsen** sind bei großfrüchtigen Sorten 0.50 Meter, bei Scharlock-Klee- und Monatskerbenern 0.40 Meter und bei Monatskerbenern 0.30 Meter.

Tier- und Geflügelzucht.

1) **Wieretzer und Cefachen.** Die Frage, ob Wieretzer ausschließlich an Stelle der Cefachen, speziell der Cefachen, für Kinnböden verwendet werden, kann nur bejaht werden, wenn das zur Verfügung stehende Material (See und Schind) von guter Qualität (einzigartig) ist. Ist das Material dagegen bloß von mittlerer Qualität, so wird man unter diesen Verhältnissen ohne Verwendung der Cefachen nicht auskommen. Man wird von diesem um so größere Quantitäten zulegen müssen, je geringer die Quantität ist.

2) **Wie kann die Kleeart verbreitet werden?** Die Kleeart halten an Weiden, die zur Verpflanzung reifen, oder nach häufigen Ueberflutungen laund; und schlammig sind. Es ist nachgewiesen, daß kleine Sammelstücke die Träger der Krankheit sind. Diese vermitteln die Krankheit in den erkrankten Weiden an die Weidener, besonders die Weidener und Schaf. Die Kleeart, welche die Kleeart verbreiten, wachern in die Weiden und bewirken Schlagigkeit oder langsam verlaufende Kleeart. Werden die Tiere abgetrieben, so lange sie noch in gutem Nährzustand sind, so wird das Vieh nicht allein verlor, sondern auch die Weiden sind durch die Weiden, Anhaltens bereits erkrankt Tiere.

3) **Weiliche Schweine** können schon im Alter von 7 Monaten zurucht verwendet werden. Vorzeit man zu lange, dann tritt bei diesen bodenartigen englischen Rassen kein Untergrüß ein. Will man schwerere, große Individuen, dann paart man diese erst mit 11 Monaten.

4) **Das sogenannte "Strippen"**, bei welchem die Striche nur auf die Daunen und Zeiginger genommen werden, ist ein Weidenerfahren, das von lauten Weidern vielfach geübt wird. Hierdurch wird das Vieh nicht allein verlor, sondern auch die Weiden sind durch die Weiden, Anhaltens bereits erkrankt Tiere.

5) **Die Fütterung der Döden mit Wasser** oder Wasser ist hauptsächlich da anzunehmen, wo es sich um die Erzielung großer Eier handelt. Ausgeweidet ist auch die Fütterung mit den Wurzeln der Sonnenblume, die man auf geringem Boden und an jedem Weidener setzen kann. In Frankreich verwenden Leute, die auf dem sogenannten Mäckeri sitzen und denen ein Stück Land zur eigenen Benutzung bleibt, viele Vazelle häufig zum alleinigen Aufbau von Sonnenblumen und erzielen durch die damit betriebene Fütterung großen Gewinn.

6) **Das frühe Schlachten der Läden** auf die Strohblenden ist von schädlichen Folgen, da dadurch der weiche Brustkasten unter dem Druck des Körpers sich verformt. Bevor die Tiere ein Alter von acht bis zehn Wochen erreicht haben, sollte man Strohblenden in diesem Sinne gar nicht unterbringen und auch später bloß 5 Meter hoch geben entfernt.

Fischzucht.

— **Ist die Angelfischerei eine gesunde Beschäftigung?** Nach dem übereinstimmenden Urteil der Aerzte ist das Angeln ein vorzügliches Mittel, überausgünstige Wirkung zu bewirken. Auch der Winter ist ein sehr fruchtbarer Winter, selbst wenn es rauher wird — wird ebenfalls günstig. In England beispielsweise, wo man von jeher mehr auf die Abhaltung des äußeren Menschen geachtet hat, ist das Angeln ein so beliebter Sport, daß ihm sehr viele Gelehrte und allerlei geistig anstrengende Arbeiter, sowie auch eine Anzahl von Damen zuwenden.

Salz-Areellen-Bajare sind Mäckerin oder Subdrisen aus der Vereinigung von Cefachen-Weiden (Salmo lacustris) mit größeren Bachforellen-Männchen (Salmo fario). Sie heißen dann nur irrtümlich Bachforellen, sind aber richtig die sogenannte "Schwabe" oder "Wasserforelle". Auch die Wasserforelle wird gewöhnlich als "Salmo trutta" bezeichnet. Als richtige Vereinigungspflanze von Lachs und Bachforelle haben die Engländer schon vor Jahren in der Schweiz, sehr große, schmachtige Exemplare zu erzielen, vielfache Versuche gemacht, doch die Wirklichkeit hat sie sehr enttäuscht. Als seltene Fische kommen sie nicht mehr über die normale Größe der Bachforelle hinaus, während die Schwabe oder Wasserforelle bis zu 1 Meter lang werden. Was die Engländer zu erzielen beabsichtigen, das vermittelst ziemlich genau die seltsamen Regenbogenforelle (Trutta iriden).

Dienenwirtschaft.

? **Anforderung von Sonie.** Der Sonie bewahrt man am besten ein gut gelagertes Gemüsch, das in weichen Gärten, wie auf mödren am Bergland Mecklenburg, besser Güte am prästigsten fällt. Die Gese, welche man zu eigenem Gebrauch mit Sonie fällt, braucht man nur zu überbeden, damit nichts hineinfallen kann; ein Zubinden derselben mit starken Papier oder Pergamentpapier ist unnötig und besser. Einige Dienenwirtschaftler sind auch sehr häufig und stehen damit eine Maßnahme über die Gese, wodurch die Qualität des Sonie noch verbessert wird. In manchen Gegenden benutzt man aus Hosen des Sonie kleine oder größere Tonnen aus Holz, doch haben diese den Fehler, daß sie leicht leidet werden. Viele Züchter halten von Mecklenburg zum Anbau eines Gese, indem sie meinen, daß ein Gese, welches stets nach bestimmter Zeit und nebe dem Sonie dadurch Schädlichkeit. Bei langer Anwesenheit mag das auch der Fall sein, doch bei längerer Zeit ist sicher keine Gefahr vorhanden. Die gefüllten Tonnen sind an trockenem Ort aufzubewahren. Wo Ameisen auf Hand ausgeben, da stellen man die Gese herum. Ueber die Höhe gehen viele Ameisen, doch muß man dieselbe öfters auflockern, da das Mittel nicht mehr hilft, sobald sich eine Rinde gebildet hat, bei dieser auch noch ist leicht.

? **Zufuhr für frohe Dienenwohnungen.** Um den vererblichen Krankheiten der abwechselnden Dienenwohnungen zu begegnen, die sich an frohen Dienenwohnungen geltend machen, werden letztere vornehmlich mit einem Lösserbausch versehen. Wässern von der Höhe ihres wiederholenden Arbeit und den Ausgaben für Farbe, lassen die Wohnungen trocken im Freien derzeit, daß nach Nöden in den äußeren Wänden Wärme erhalten und die Bretter trocken werden. Der vorzuziehende und spätere Anstrich kann ganz unterbleiben, wenn man Stroh- und Zementwände mit leichtem Zinnschmelze bestricht.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Mische ist ein vorzüglicher Weinartenzüchter.** Mische von Stein- oder Braunkohlstein ist jedoch nicht verwendbar. Am zweckmäßigsten lassen sich größere Mengen Kalkstein verwenden, wenn man sie mit Kalkstein, Sande und tierischen Extrakten und Kompost, nach einem Jahre ist der Reife einarbeiten wird.

** **Man neuer Wein** in ein trocken firt eingebauten Maß abzulassen wurde, so geht er oft nicht oder erst nach wiederholtem Wässern in ein nicht eingebauten Maß nach Anlag von Jüder wieder in Gärung über. Am besten ist es, wenn man Jüder zum Versuch zwei Gläser voll getrockneten Jüder und holzartiger ganz frische Preßsäfte zu gibt; er kann man das Verfahren im großen ausüben. An den Destillat nimmt man 100 Gramm ganz frische Preßsäfte oder noch besser Weibliche. Der Wärmegrad etwa 16-18 Grad C. 13-14 Grad C. ist. Die Menge Jüder richtet sich nach dem Wein. Wenn ein Wein (schonmal) leicht richtig ist, ist es leicht auch, ihn zu ändern.

* **Die Wirkung des Schwefels** hängt ausschließlich davon ab, daß die erste Befähigung vorgenommen wird, bevor die Erde erntbar von Weidern befallen hat. Man erzielt einen von vortheilhaftem Standpunkt durchaus genügenden Ertrag des Stroh, wenn man bezüglich der ersten Befähigung dieser Vorbezug genügt und in Jüderräumen von je drei Wochen noch einige weitere Befähigungen folgen läßt. Es ist dabei durchaus nicht erforderlich, daß bei der Befähigung der Befähigungen besonders heilig und trockenem Wetter herrscht, bei dem man überhaupt in den Neben arbeiten kann.

Wesundheitspflege.

Wesundheitspflege. Das Kogenernein ist eine sehr häufig vorkommende Erkrankung des Mannes. Ein besonderes findet es sich bei den Angehörigen mancher Berufsstände, z. B. bei Glasbläsern, die in ungleiche ihrer Arbeit leicht dazu kommen können, durch Verschleiden kleiner, spitzer Staubteilchen die oberflächliche Reibungen der Kogenernein zu verursachen. Ferner bei Bergleuten, die gewöhnlich die Zellen sehr hoch anzufragen, indem bei ihnen man die Beschäftigten und auch anfalligen Verletzungen des Kogens durch starke Säuren.

Man immer ist das Kogenernein von Schmerzen begleitet, bald sind es Schmerzenempfindungen, deren Sitz der Kranke nicht genau angeben kann, und die sich über den ganzen Unterleib erstrecken, bald sind es bestimmte örtliche Schmerzen. Gerade die letzteren, die eigentlichen Wundschmerzen, geben einen bemerkenswerten Anhaltspunkt für das Bestehen einer Kogenernein-erkrankung. Sie entstehen dadurch, daß die ungenommene Wundung durch die Reizung des Kogens mit der gewöhnlichen Säure in Verbindung kommt und dieselbe reizt. Die Schmerzen verschwinden fast sofort, wenn der Kranke durch Lagereränderungen befreit wird, daß die Reizung der Wunden flüchtig aufhört. Seltener bemerkt das Geschlecht in der verdorren Lage des Kogens, so wird der Kranke bald nach Einnahme der Rückenlage große Erleichterung