

hides sich wassergerichtetes Nist oder ein nasser Schimmel an der Seite des Nests mittelst eines zwickigen des Einseits des Nests ausgesparten Holzstückchen befestigt und so dem Nist die nötige Feuchtigkeit zugesichert werden.

++ **Reiden Kanarienvogel an Schuppen und Geierseite**, so führt ein Nistkasten des Vogels in leuchtwarmer Luft nicht nur an Lage, sondern auch bei Nacht an röhren zu Stellung, sofern das Nest nicht bereits auf geworden ist. In das Nistkasten gebe man ein wenig gelbesen Malzweizen.

++ **Wilt man Stare weiten lehren**, so stelle man ihnen die betreffenden Vögel an besten morgens und abends vor und zwar pfeife man stets vom Anfang bis zum Ende, denn der Vogel wird selbst, wenn er hoch und halb schon gelernt, plötzlich abbrechen, als wenn er das meiste vorgehen und ein ärgertes „Id“, „Id“ hören ließe. Bei derartigen Anlässen ist es sehr empfehlenswert, sofort das Schließen von Nistkasten bis zu Ende vorzuschieben und ihn dann einen Nistkasten zu reichen. Denn es ist eine alte Erfahrung, daß ein Nistkasten, nach einem richtig bis zu Ende vorgelegten Einfließen gerichtet, nimmerdar das Gedächtnis des Vogels schänkt.

++ **Die Kunst oder Schwarzvögel** sieht folgendermaßen aus: Einfarbig tiefschwarzer Vogel, mit hochgelbem Schnabel und gelbem Augenring; Flügel dunkelbraun; Füße braunlichwarz; Schwanz im Großen braun; Hinterkopf, Hinterseite des Halses, Hinterhals, Schwanz 11/2 Zoll breit. Kommt auch einzeln als Nistkasten vor. Weibchen oberseits schwarzbraun; Oberseite graulich, Kopf schwärzlich, weißlich und rötlich gefleckt; Schwanz dunkelbraun, beim leeren Vogel gelblichbraun, Füße rötlich braun, Weibchen ein wenig lebhafter.

++ **Wellewittide** züchtet man im Geflügel und freilegend in der Wälder oder Eute. Der Weibchen ist etwa 30 Zim. lang, 40 Zim. tief und 65 Zim. hoch und mit zwei, innen etwas befähigten, 24 Zim. hohen und 15 Zim. weiten leuchtenden Schwänzen, deren jedes 20 bis 40 Zim. weit und deren Boden mit einer dünnen, etwa 3 Millimeter hohen Schicht feiner, trockener Ziegelpaste bedeckt ist, ausgekleidet. Das Weibchen legt 3-8 Eier, aus denen nach 16 bis 20 Tagen dauernder Entwicklung die Jungen schlüpfen, die nach 4 oder 5 Wochen flügge werden.

++ **Anter für Nachtigallen, Ervöer und Wälderchen**. Als Futtermittel für Nachtigallen, Ervöer und Wälderchen empfiehlt sich: zwei Teile gereinigtes weisses Mehl und je ein Teil feine, trockene Mehlweizen, guten Weizen, gereinigtes feines Körnermehl und scharf gereinigtes Hafermehl. In allen diesen Fällen kann statt Weizenmehl ebenso gut abgetrocknetes, gereinigtes Weizenmehl oder zerkleinertes, mageres Weizenmehl zur Mischung verwendet werden, aber im allgemeinen immer nur entweder die eine oder die andere Substanz und niemals beide zugleich, weil sonst das Futter zu naß wird und bei manchen Vögeln reich Fäulnisgefahr erzeugt.

Bienenwirtschaftliches.

? **Von Mitte Mai ab müssen Schwärmer**, Wohnungen, Anstalten bereitgehalten werden, damit der Nist nicht in Verlegenheit kommt, wenn frühe Schwärmer fallen sollen.

? **Das Annehmenlassen der Schwärmer**. Zur Schwärmerzeit müssen sich oft zu gleicher Zeit, besonders auf größeren Bienenständen, zwei oder noch mehr Völker zum Auszuge, und die Folge davon ist dann, daß meist die Schwärmer aus einem zusammenfallen; auch wenn schwärmerliche Völker durch länger andauernde ungenügende Witterung eine Zeitlang vom Schwärmen abgehalten wurden, tritt häufig wieder dassel ein. Wie sich der Bienenwäuter in einem solchen Falle zu verhalten hat, kommt ganz auf die näheren Umstände an. Geht, ein Volkswäuter hängt als Traube da, und ein anderer Volk steigt an, einen Nachschwärmer abzulösen, so ist es richtig, dem Volkswäuter sofort mit einem großen, weichen Tuche zu umwickeln, damit der Nachschwärmer sich nicht an ihn legen kann. Denn fallen Volk und Nachschwärmer zusammen, so entsteht gewöhnlich eine harte Weiserei und ein großer Teil der Bienen wird abgetötet. Sollen dagegen zwei oder mehrere Nachschwärmer zusammen, so ist dies kein großes Unglück, die Bienen sehen einander nicht ab und man erhält einen Bienenwäuter, der mehr leidet als einige kleine Schwärmer. Natürlich entsteht zwischen den Königinnen ein Kampf, bei welchem alle bis auf einen abgetötet werden. Auch das Zusammenfallen zweier Volkswäuter ist nicht unter allen Umständen als ein Mißgeschick anzusehen. Zwar geht eine frühbare Königin verloren und man erhält auch ein Volk weniger, denn aber ein Volk von doppelter Stärke.

? **Die Anfertigung von Nistkästen**. Zur Anfertigung der Nistkästen Mittelwände und 1 Quader, 1 Wäule, 1 Wäulehöcker, 1 Wäule, 1 Schicht, 1 Schicht, das Nistkästchen, damit die Wäule an der Form nicht halten bleibt, und endlich ein Teil mit feinem Weizenmehl. Soll die Anfertigung der Mittelwände gelingen, so braucht man dabei folgenden Vorgang: Zunächst gleiche man in einen eisenen, glasierten Topf zwei Zinger hoch Wasser, lege gereinigtes Weizenmehl hinein und bringe letzteres auf dem Herde zum Sieden. Das Wasser im Topf hat den Zweck, das Weizenmehl vor dem Verbrennen zu schützen. Inzwischen bestreue man mit der Waale die Wäule mit dem feinsten Mehl. Dieses besteht aus 1 Teil feines, 2 Teilen Weizenmehl und 3 Teilen einem Spiritus (nicht Weizenspiritus). Ist das Wasser im Topf geschnitten, so hebt man mit der linken Hand den Deckel der Presse auf, mit der rechten reißt man den Wäulehöcker, füllt ihn mit Weizenmehl und gießt dieses in die Mitte der Form. Darauf klappt man den Deckel sch,

aber nicht zu häufig zu. Nun wird das überflüssige Weizenmehl, welches sich um den Deckel heft, in den Wäulehöcker zurückgeschoben, bis Form auf einen Augenblick in das Nistkästchen im Schacht gesteckt, das Weizenmehl an den Deckel mit einem stumpfen Messer bis auf den Rand der Form losgeschitten und der Deckel geöffnet. Die fertige Wäule besteht am leichteren und wird von diesem abgehoben.

Für die Kühe.

Schweinebraten, lauer. Man lasse einen nicht zu fetten Schlegel gut ein, lege ihn in eine tiefe Schüssel, fülle Essig, Vorberblätter, Weizen, Pfeffer, Petersilie, Thymian, eine Zitronenschale und Zwiebel, gleiche diese über den Schlegel, bestreue ihn zu und lasse ihn 3-4 Tage liegen und werde ihn täglich einmal um. Alsdann bringe man ihn in die Bratenpfanne, gieße von der Brühe zu und lasse ihn schon braun braten.

Grillfleisch. Ein Liter abgerahmte laure Milch mit einem Teelöffel pulverisierter Zitronensäure, 6 gehäuften Schüsseln Zucker, 1 Kilo Glas Rum vermischt und mit einem Schmelzen tüchtig geschlagen. Während der Zeit lasse man 6 Tafeln rote Gelatine zergehen und gießt sie unter Rühren Schlingen unter die Milch. Man stellt die Speise dann zum Erwärmen auf.

Wohlschmeckende Sausen. Die Sausen werden, nachdem sie vorgekocht sind, der Länge nach durchgehauen und gut und festig gebraten. Dann nimmt man sie heraus, damit sie der zurückgebliebenen Butter Weiz gelb, nicht Fleischbrühe, gemachte Champignons, etwas Nusskohlölle und Zitronenschalen hinzu und lasse solches zu einer dicken Sauce. Nachdem man diese mit Obster abgerührt hat, füllt man die Sausen der heißen Sausen damit, legt sie nebeneinander in eine Backschüssel und gieße 1/2 Tunde in den Backofen, worauf sie angebraten werden.

Kraut-Weizen. Ein Pfund Weiz, 1/2 Pfund Butter, 6 Lot Anis, 2 Eidotter und 1 Kilo Brot. Dies mengt man alles auf dem Mabelett zu einem Teig, formt daraus kleine Weizen, bestreicht sie mit Eidotter und backt sie schön gelb.

Sauswirtschaft.

? **Die Weinigung besserer vollener Stoffe.** Die kunstvolle vollere Stoffe erfordert die Beachtung einer Anzahl allgemeiner Regeln. Zunkle und helle Stoffe dürfen nie zu gleicher Zeit in derselben Länge behandelt oder auch nur in denselben Weiz untergebracht werden, weil man nicht übersehen lauter, daß die farbigen Gewebe den hellen ihre Farbe oft unvermeidlich mitteilen. Die Länge darf 25 Grad Wärme nicht übersteigen. Im anderen Falle wird das Gewebe hart; durch die Behandlung mit verdünntem Salmiasgeist kann man den Schaden einigermaßen gut machen, doch wird die ursprüngliche Weichheit und Glanzlicht nur in den seltensten Fällen wieder erreicht. Farbstoffe Stoffe dürfen weder mit Seife, noch mit Soda, sondern nur mit einer Mischung von Weizenmehl, oder auch mit Soda, behandelt werden. Bei dem Reinigen feiner Gewebe ist jedoch starke Reiben zu vermeiden, es soll mehr einen vorsichtigen Spülen des Stoffes als einer eigentlichen Wäsche gleichen. Gewäsche Stoffe dürfen nicht in der Sonne trocknen, sondern werden an einem schattigen Orte aufgehängt, um jedes Entfärben zu vermeiden. Das heiße Plätten der Wollestoffe ist schädlich, da es die Wolle hart macht und häufig die Farben angreift. Bei der Reparatur vollener Gewebe darf weder Gummi noch Leim angewendet werden, sondern es ist der Stoff nach dem Strich zu bücheln, fast zu pressen oder recht glatt zu rollen. Als Wollwaschen sollte man nur in weichen, am besten lauem Wasser.

? **Das Reinigen wasserabweisender Handtücher.** Man wasche die Handtücher in Wasser und Seife, spüle sie dann wieder in kaltem Wasser und lasse sie trocknen; dann bestreue man sie mit Zitronensaft aus und pudere sie tüchtig ein. Gestreckt werden sie in einem Tuche allmählich getrocknet und durch die Hände gerieben.

Feinere Mitteilungen.

? **Um Weisungswaren eine schöne, goldgelbe Färbung zu erhalten**, lasse man sie, nachdem sie zuvor vollkommen blank poliert sind, einige Augenblicke lang in eine verdünnte Lösung von neutralen essigsauren Kupferoxyd, sodann fülle sie gut abspülen.

? **Glaschneiderei** pumpt man am einfachsten ohne Wasser, indem man sie auf reine Hände gießt und mit Terpentinölspiritus so lange arbeitet, bis sie ihre ursprüngliche Farbe wieder besitzen, dann hängt man sie an einem luftigen Orte auf, um sie trocknen zu lassen. Auch die Verwendung von gelatinisiertem Benzol ist sehr zu empfehlen, nur müssen in diesem Falle die Handtücher auf höhere Temperaturen aufbewahrt sein. Man füllt mit einem weichen Wäulechen, welches man in Benzol taucht über die aufgetragenen Handtücher so lange hin, bis dieselben völlig rein geworden sind.

? **Cartes Wasser zum Waschen weich zu machen.** Gäste des Wassers wird sowohl bei der Wäsche, wie beim Waschen des Körpers sehr unangenehm empfunden und ist namentlich häufig reizende Wirkungen auf empfindliche Schleimhäute aus. Diese Gäste ist leicht zu beseitigen, wenn man dem Waschwasser ein zu gleichen Teilen aus wasserfreiem Soda und gelöstem Kalziumbromid zusetzt. Es genügt ein Teelöffel voll dieser Mischung für 10 Liter Wasser. Das Wasser wird gewöhnliche Temperatur haben (nicht warm sein, sonst wird es kalkfällig), einige Zeit stehen und dann von dem Wobenslag abgeseigt werden.



Nr. 20 Halle a. S., den 19. Mai 1906

Fruchtfolge und Zwischenbau im Gemüsegarten.

Von W. Danfker. (Nachdruck verboten.)

Die Hauptertragsfähigkeit der Marktgrärten gründet sich auf eine ganz raffinierte Ausbeutung des mit so vielen Opfern präparierten Bodens, aus der Ausnutzung und Zinsbarmachung auch des kleinsten Bodenstückes jeder Mauer und jeden Pfahls. Der Marktgräber kennt keine abgeräumten Felder (abgesehen vom Winter natürlich), er kennt nur Pflanzungen und Saaten. Ist am Morgen ein Beet abgeräumt und die Ernte zum Markt gebracht worden, so kann man nachmittags wieder alle Hände an der Arbeit sehen, um es neu zu bepflanzen. Für den Marktgräber haben auch die sonst allgemein gültigen Regeln keine Geltung. Während er anderer Gartenfreund mit Recht darauf achtet, einer regelmäßigen Fruchtwechsel durchzuführen, pflanzt der Marktgräber drei bis viermal in einem Jahre Salat auf ein und dasselbe Beet und erntet ebenso oft die schönsten Köpfe. Daß sich da keine schädlichen Pilze und Schmarotzer einnisten, dafür sorgt er schon durch Kalzium und Asche, und daß es nicht an Nahrung fehlt, dazu ist ihm das Düngen gut. Dazu sorgt er vor allem, daß Licht und Luft in die Erde hineinkommen, und nach jedem Regenlage kann man das sog. Schiffeleiten in Tätigkeit sehen. Dieses Spaltenbrette, schmale, an einem Stiele befestigte Eisen, bleibt das ganze Jahr in Tätigkeit; immer wird der Boden oft und locker erhalten und die Erträge reben eine sehr deutliche Sprache. Doch zur Saade.

Für eine 3-4 malige Salatzucht braucht der Marktgräber nicht mehr als 4-5 Monate, und mit August sind diese Felder schon wieder frei, um Winterkohl, Spinat oder Feldsalat aufnehmen zu können, die so also die 5. Ernte darstellen. Nehmen wir nun an, jeder Quadratmeter habe bei jeder Ernte im Durchschnitt 50 Pfd. Reinerwerb erzielt, so wäre das für 1 Aar eine Einnahme von 250 Mk. Daß diese Berechnung nicht zu hoch gegriffen ist, geht schon daraus hervor, daß ich bei Frühjahr für 1.20 Mk. Salat von einem Quadratmeter ernten sch. Die Frucht der eigentlichen Wintergemüse gehört mir zwar nicht zum Ideale des echten Marktgräbers, da sie zu lange seine Felder belassen. Da er sie aber seiner Kunstschaffigkeit wegen haben muß, hat er sich ein Verfahren ausgesucht, welches ihm aus hier noch dreier tüchtige Ernten in einem Jahre sichert. Als Wintergemüse werden gezozen Weizkraut, Spitzkraut (Charping), Nottkraut und Winterwirsing. Diese werden im Juli ins freie Land gestät und im August als ganz kleine Pflänzlein „ausgetabelt“, das heißt, nahe zusammen auf Pflanzbede gebracht. Durch dieses erste Pflanzungen werden die Pflänzchen gedüngert, stärker und widerstandsfähiger, also so recht für den Winter ausgerüstet. Im September oder Oktober kommen sie erst an Ort und Stelle. Diese Pflanzung ist nun recht interessant.

Zuerst wird die richtige Entfernung der Reihen von einander und der Pflanzungen unter sich festgestellt, und es werden die dazu ausgewählten Krautpflanzen an diese Stellen gepflanzt. Da nun nach der Größe oder sehr große Entfernungen zwischen den Krautpflanzen freigelassen werden müssen, so wird der Boden nur sehr unvollständig ausgegnet. Aber dem wird abgeholfen. Zwischen je zwei Krautpflanzen pflanzt man jetzt noch je 2-3 Wirblingpflanzen, so daß ein Nichteingeweibter ab einer solchen Pflanzungen laden wird. Der Marktgräber aber laßt im Frühjahr. Im Mai, wenn das richtige frische Gemüse noch rar ist, die zwischengestellten Wirblingpflanzen aber so gerade saftige Blätter treiben, dann schneidet er die Wirblingpflanzen sämtlich wieder heraus und verkauft sie als junges Gemüse (Luchsen). Er erhält für 2-3 Stück immer 10 Pfd., und das ist seine erste Ernte. Die Krautpflanzen aber haben nun Platz, sich kräftig zu entwickeln, sie liefern im Juli bis August Köpfe, die zu 20-30 Pfd. pro Stück gekauft werden; das ist die zweite Ernte. (Diese Art des Pflanzens ist jedem Gartenfreunde zu empfehlen, ja, die Zwischenpflanzen können schon im Mai bereitgestellt werden.) Ganz genau so werden die Wirblingfelder angelegt und behandelt. Zur dritten Ernte wird verschiedenes eingesetzt, in der Gegend von Aachen vielfach Wasserrüben, die dann nachher frisch oder eingemacht als Stimulus verkauft und verpfeht werden. Als wieder drei recht einträgliche Ernten. Es sind das nur zwei Beispiele, aber in dieser Weise werden alle Beete behandelt. Zwei bis drei Ernten werden stets im Leichtigkeit erzielt. Es ist schon vielfach darauf hingewiesen worden, wie gewaltig der Marktgräber treibt.

Hier auch davon ein paar Beispiele: Wohl jeder hat schon einmal die Bohnen und Erbsen in Kästen vorgezogen, um frühe bide Bohnen zu haben — aber dies im Großen zu betreiben, erhebt den meisten unmöglich. Dem Marktgräber ist es ein Leichtes. Er treibt die Bohnen und Erbsen in primitiven Kästen oder kalten leeren Mistbeeten. Das ganze „Treiben“ besteht in diesem Falle nur im frühen Pflanzen (anfangs Februar) und Abhärten. Nur an Frosttagen wird zugedeckt. Ende März findet man schon ganze Morgen im Freien. Sie bekommen zwar manchmal noch Frost, daß die Blätter hängen, kommen aber doch durch. Die Pflücht sind durch dieses Verfahren 14 Tage früher an dem Markt. Das bedeutet aber doppelte Preise. Ihre Pflanzung ist so dann schon durch, ehe die schädlichen Mattläuse ihre Tätigkeit beginnen und endlich leeren sie ihre Felder schon, wenn die ins freie Land gepflanzten kaum die Ernte beginnen. Die Felder können nun mit allen Sommergemüsen bestellt werden, die erste Ernte ist somit ganz gesichert. Ganz genau so wird mit den Erbsen verfahren. Ein Stuck besteht darin, dieselben mit Wäule auszusäen. Sie erhalten dadurch ausgezeichnete Wäule und wachsen viel früherger fort. Durch ist es eine Hauptregel für den Marktgräber, die Felder sofort zu räumen, wenn die Hauptkräft vorüber ist. Es

Druck und Verlag von W. Rufschach — Verantw. Redakteur: Jean Schmeier, beide in Halle a. S.



