



Gefolge zum Lannusboten.

Verlag des Lannusboten in Homburg v. d. G.

Dörrobst und Obstpasten.

Es für Obst eignet sich zum Dörren? Nach den Mitteil. weiz. Versuchsanstalt in Wädenswil von Äpfeln alle stigen Sorten, die ihrer kurzen Haltbarkeit wegen nicht Winter aufbewahrt werden können. Der Einfachheit rascheren Verarbeitung halber wird man auch die sauren geschält dörren. Die gewaschenen Früchte werden in Zentimeter dicke Schnitz (je nach der Größe 8 bis 10) geschnitten und das Kernhaus zugleich entfernt. Ein auf Gurden gelegt, sind die Schnitz in 3-4 Stunden Die Ausbeute beträgt 12-15 Proz. en werden am zweckmäßigsten erst geschwellt (in oder Dampf weichgekocht), dann, nachdem mit spitem der Keldz ausgeschnitten, ganz oder halbiert gedörrt. e Mostbirnen sind nicht vorzuschwellen. Die Dörrzeit je nach Fruchtgröße und Trocknungsanlage 24 bis 48 Stunden und die Ausbeute etwa 25 Proz. ein Obst (Zweitschagen, Pflaumen, Aprikosen usw.) raschesten gedörrt, indem der Stein durch Zusammen der Früchte entfernt und die noch zusammenhängenden stien geöffnet und auf die Gurden gelegt werden. 1/2 Tagen sind auch große Zweitschagen auf diese Weise t. Ausbeute 18-25 Proz. Bei schönem, trockenem kann man Obst auch im Freien auf Gurden oder an egenen Schnüren dörren. —

geschieht das Vereiten von Obstmus (Mar- und Obstpasten? Hierfür eignet sich alles ch das Windfallobst, das tagtäglich unter den Bäumen it werden kann. Empfohlen sei folgendes Vorgehen: te werden gewaschen, wurmfressige oder angefaulte herausgeschnitten und das Obst in einen sauberen orb getan. Ein großer sauberer Kessel oder Suppen- ed etwa handhoch mit Wasser gefüllt, zwei bis drei che Steine hineingelegt; die Steine müssen etwas Oberfläche des Wassers hervorragen. Auf diese Steine n den Korb und deckt den Kochkessel mit einem Deckel e Tüchern zu. Wenn das Wasser zu kochen beginnt, ie entstehenden Wasserdämpfe ein rasches Weichwer- Früchte. Selbstverständlich können die Früchte aber Wasser weichgekocht werden. Dieses lekte Verfahren den Nachteil, daß das erhaltene Obstmark mehr Wasser und insolgedessen viel länger eingekocht werden muß, e flüssige Wasser vollständig entfernt ist. Das Weich- Dampf bedeutet also eine beträchtliche Ersparnis an Material und an Zeit. Sobald das erfolgt ist, treibt weiche Obst durch ein Salat- oder Kartoffelsieb, damit baulichen Teile des Kerngehäuses, des Keldzes und entfernt werden. Das durchgetriebene Mark wird nun m Feuer unter stetem Umrühren so lange eingedickt,

bis die Masse beim Erkalten festbreiig oder gallertartig fest wird. Durch eine herausgenommene kleine Probe läßt sich dieser Zeitpunkt bestimmen. Steht Zucker zur Verfügung, so kann solcher bis zu 3/4 des Obstmarkgewichtes während des Kochens zugefügt werden. Zieht man etwas gewürzte Speisen vor, so ist ein ganz schwacher Zusatz von pulverisiertem Zimtstengel und Nelken angezeigt. Letzteres wäre namentlich bei unreifem Obst ratsam. Das fertige Obstmus füllt man in Töpfe, weithalsige Gläser, größere Quantitäten selbst in Mostfäßchen ein. Alle diese Gefäße müssen aber vor dem Gebrauche ganz tüchtig ausgeschwefelt werden. Es erfolgt das am besten in der Weise, daß man ein entsprechendes Stück Schwefelschnitz im Freien zwischen zwei Steinen einklemmt, den Schwefel entzündet und die frisch ausgespülten Gläser, Töpfe usw. über die Schwefeldämpfe hält, mit der Mündung nach unten, und etwas dreht. Die ausgeschwefelten Gefäße stellt man bis zur Einfüllung ebenfalls mit der Öffnung nach unten auf den Tisch. Beim Einfüllen ist zu beachten, daß der Rand der Gefäße vollständig sauber bleibt. Die vollständig gefüllten Gläser werden erst nach dem Erkalten verschlossen. Hierfür kann man rundgeschnittenes Pergamentpapier, das in etwas Alkohol getaucht wird, Streuzucker, Paraffin, Paraffinöl, Wachs usw. benützen. Ist das Obstmus aber derart stark eingedickt worden, daß die Masse in kaltem Zustande fest und zähe wird, so ist ein solcher Verschluss nicht einmal nötig und man hat nur die Töpfe mit Papier zu verschließen, um ein Eindringen von Unreinigkeiten zu verhüten, oder aber das Obstmus 1 bis 2 Zentimeter dick auf Pergamentpapier auszustreichen. Nach dem Erkalten befeuchtet man das Pergamentpapier auf der Rückseite mit etwas warmem Wasser, wodurch sich das Papier leicht abziehen läßt. Die so erhaltenen großen Obsttaseln werden noch etwas an der Luft getrocknet, dann in kleinere Würfel oder Stücke geschnitten und in Pergamentpapier eingewickelt aufbewahrt. Es sind das die sogenannten Obstpasten, die sowohl in dieser Form als auch später mit Wasser aufgekocht genossen werden können.

Ackerbau.

Zur Bekämpfung der Drahtwürmer sind uns von wirksamen Mitteln bekannt: Das Pflügen des Bodens zeitig im Herbst, so daß die Würmer an die Oberfläche gebracht und dann von Vögeln abgesucht werden. Ferner das Auslegen von halben Kartoffeln in Entfernung von 1-2 Meter auf den befallenen Flächen. Die Kartoffel ist die Lieblingsnahrung der Drahtwürmer, und wenn nach einigen Tagen die etwas in den Boden eingedrückten Kartoffeln wieder gesammelt werden, finden sich häufig eine größere Zahl von Drahtwürmern darin, die dann durch Dämpfen der Kartoffeln getötet werden. Letz-

teres Mittel wird von Kennern als das wirksamste bezeichnet. Dasselbe muß natürlich vor der Kartoffelpflanzung durchgeführt werden.

Thomasmehl oder Superphosphat? Von den phosphorsäurehaltigen Düngemitteln kommen in erster Linie das Thomasmehl und das Superphosphat in Betracht. Welchem von beiden man den Vorzug geben soll, das hängt von der Beschaffenheit des Bodens und der Art der Pflanzung ab. Superphosphat eignet sich mehr für schwere Böden zu Getreide und Rüben und Thomasmehl mehr für leichtere Böden, trockene Lehmböden und ebenso für Kulturpflanzen, die eine starke Bewurzelung entwickeln. Das Superphosphat wirkt nur für ein Jahr, während die Wirkung des Thomasmehles mehrere Jahre im Boden zur Geltung kommt. Ferner ist in Betracht zu ziehen, daß die Phosphorsäure im Thomasmehl nur halb so teuer ist, wie im Superphosphat, daher man auch größere Mengen verwenden kann, zumal, wie bekannt, alle Acker nur einen geringen Vorrat an Phosphorsäure besitzen und dieserhalb nicht nur allein eine Anreicherung, sondern eine Überschußdüngung bedürfen. Das Superphosphat enthält 6–80 Prozent Phosphorsäure und ist daher beim Ankauf und der Verwendung die Prozentmenge der enthaltenen wasserlöslichen Phosphorsäure zu berücksichtigen. Das Superphosphat streut man im Frühjahr aus und eggt es unter, es wirkt nur für einen Sommer, also für die Pflanze, für die es bestimmt ist.

Obst- und Gartenbau, Blumenpflege.

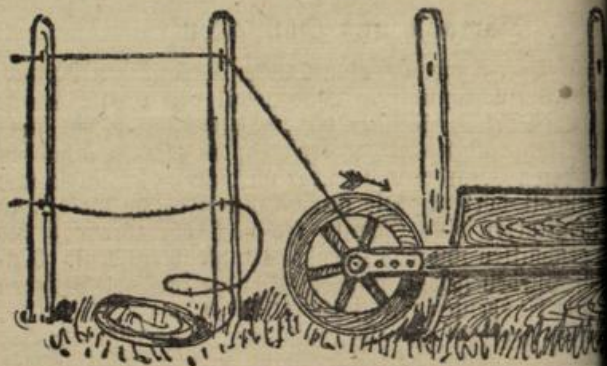
Das rechtzeitige Ernten des Obstes ist ein Hauptfaktor für seine Haltbarkeit. Ist das Obst zum Versand bestimmt, so empfiehlt es sich, die Früchte zu pflücken, bevor sie völlig reif sind; indes dürfen dieselben nicht mehr so unreif sein, daß ein Welken und Zusammenschrumpfen derselben auf dem Lager zu befürchten ist. Im allgemeinen soll man das Obst ernten, wenn es die sog. Baumreife erlangt hat, d. h. wenn sich die Frucht durch einen leichten Druck vom Stamme lösen läßt. Man unterscheidet Wirtschaftsobst, d. h. Obst, welches zum Keltern der Obstweine oder zur Herstellung anderer Obstprodukte sofort nach der Ernte Verwendung findet, und Tafelobst. Ist bei ersterem eine besondere Sorgfalt bezüglich des Aberntens überflüssig und — da es sich meist um größere Mengen handelt — nicht gut durchführbar, so muß hingegen von Tafelobst jede Frucht gepflückt werden, und zwar möglichst mit der Hand oder höchstens mit Obstpflückern, deren Beutel nicht mehr wie zwei oder drei Früchte fassen. Da nun an jedem Baume ein Teil der Früchte der Einwirkung von Sonne und Licht mehr ausgesetzt ist, als der andere, so sind die Bäume mindestens zweimal durchzupflücken, damit man nicht reife und unreife Früchte durcheinander bekommt. Ist ein Besteigen der Bäume notwendig, so soll man es wenigstens vermeiden, dies mit nageleschlagenen Stiefeln zu tun. Auch soll das Pflücken des Obstes möglichst bei trockenem Wetter und weder bei voller Sonnenhitze, noch bei Frost geschehen, da in den heißen Mittagsstunden gepflücktes Obst auf dem Lager leicht welkt, während gefrorene Früchte bei der Berührung mit warmen Händen braune Flecke bekommen. Ist während der Obsternte anhaltendes Regenwetter, so soll man die Früchte entweder mit einem weichen Lappen abreiben oder, wo es sich um größere Mengen handelt, sie an einem trockenen luftigen Orte so ausbreiten, daß sie schnell abtrocknen können.

Klebgürtel. Um den Frostnachtspanner abzufangen, dessen ungeflügelte Weibchen von Anfang Oktober ab die Stämme der Obstbäume hinaufkriechen, um in den Kronen ihre Eier an die Baumknospen abzulegen, lege man Anfang Oktober Klebgürtel um seine Obstbäume. Dies geschieht in der Weise, daß man geöltes Packpapier oder Pergamentpapier in ca. 15 Zentimeter breiten Streifen mit zwei Bindfäden fest um den Baumstamm bindet. Diese Gürtel werden sodann mit Raupenleim bestrichen, so daß die Oberfläche des umgelegten Papiers stark klebrig ist. Es ist eine Hauptsache, daß man auch wirklich guten, d. h. lange klebfähig bleibenden Raupenleim verwendet und denselben nach 3–4 Wochen noch einmal aufträgt, um die Klebgürtel stets fangfähig zu erhalten. Die meisten Frostspanner zeigen sich im November namentlich dort, wo Ahorn, Erlen, Eschen und andere Allee-bäume in der Nähe sich befinden.

Wie muß ein Grundstück zur Anpflanzung von Beerenobst vorbereitet und bearbeitet werden? Ist's bisher schon Bauland

gewesen, mit Kartoffeln, Früchten etc., und regelmäßig düngt und gehackt oder gepflügt worden, so ist eigentlich weitere Vorbereitung mehr nötig, als das gewöhnlich ist. Der Boden ist gelockert und gedüngt genug. Man muß ein Bedecken und Düngen vor der Bepflanzung auch im Bauland nicht von selber, sondern von großem Nutzen versteht sich ja von selber. Dagegen ist das Rigolen notwendig, wenn derselbe bisher Wiesboden oder Hofsplatz gewesen ist. Da zieht man also an einer Grenzlinie einen 60–80 Zentimeter tiefen Graben und wirft die Erde auf die Grenze; dann tritt man zurück und gräbt einen Graben aus, der also den ersten erweitert, und wirft ausgegrabene Erde in den ersten Graben. So macht man bis die ganze Erde des Plazes in Bewegung gesetzt, geschoben und durcheinandergeworfen ist. Am anderen Ende des Plazes angelangt, füllt man den hier übrigbleibenden Graben mit der Erde aus, die man beim ersten Graben auf die Grenze geworfen hatte. Wenn man während des Rigolens Bauschutt bekommen kann, so werfe man unter den aufgehackten Boden; es gibt nicht leicht ein Mittel, das Wachstum des Beerenobstes zu befördern, gerade den Bauschutt. Was man beim Rigolen an Wurzeln, oder Unkraut, oder Ungeziefer im Boden muß natürlich beseitigt werden. Wann soll diese Bearbeitung des Bodens und Plazes erfolgen? Im Herbst im Oktober ist die richtige Zeit dazu und je baldere man es so besser ist's.

Zum Spannen der Drähte bei Umfriedigungen von Kulturen usw. kann man sehr gut das Rad einer Schie-



nützen, auf die sich der Arbeiter setzt. Das lose Ende wird nun um eine Speiche geschlungen und das Rad der Draht spannt sich und kann dann festgeklopft werden.

Bedeckung alten Gemäuers durch Pflanzen. Auf altes, oft halb verfallenes Mauerwerk zwischen Gebäuden abhebt, ist jedem bekannt. Wer daher ein Schönheitsgefühl besitzt, sollte diese kahlen Wände mit Pflanzen bedecken. Daß sich zu einer Bedeckung alle rasch wachsenden Schling- und Rankpflanzen als Ampelopsis, Ipomoea, Humulus, Bistaria, Aristolochia eignen, wird je nach Lage und Standort von jedem vorge schlagen. Ich möchte aber hier eine andere, ausgeführte Bekleidung alter Mauern durch Rankpflanzen (Löwenmaularten) empfehlen, welche Bedeckung zauberhafte Wirkung hervorbringen vermag. Auf der durch Steiermark beobachtete ich an einer Südwand dieser Weise ausgeführte Bepflanzung, und der Bauer mir, daß es ihn keine Mühe gekostet, diese Blumen aufzustellen. Er habe bemerkt, daß einige Pflanzen Rankmaul, aus den Rissen an der Mauer hervorkommend, weiterwachsen und blühten, und habe darauf den anderen Wänden und Brücken oben zerstreut, woselbst Samenansatz in kurzer Zeit die ganze Fläche sich von Blüten aller Farben und Nuancen verwandelt.

Fliehjucht.

Das Umherführen der Pferde bei Kolik soll so das Pferd sich hinwirft und wälzt, wobei Darm oder Zerreißen des Zwerchfelles oder der Blase entstehen. Einspritzungen mittels Nistier werden ja ob Verstopfung die Ursache der Kolik ist. Man lauwarmes Wasser und gebe sie in Zwischenräumen halben Stunde, setze aber die Kanüle der Spritze sichtig ein, um Verletzungen des Mastdarmes zu

Regelmäßig auch die Misttiere keine Entleerung, so muß, da schnelle durch Verbeiführung tüchtiger Ausleerungen die Haupt-
 1/4 Kilo Glaubersalz, in lauwarmes Wasser oder
 millente gelöst, eingegeben werden. Tritt keine Entleerung
 so muß zwei- bis dreistündlich in dieser Behandlungsweise
 gefahren werden, bis gehörige Leibesöffnung erfolgt. Obige
 nehmen werden den Pferdebesitzer, wenn der Tierarzt
 sofort zur Stelle sein konnte, beruhigen in dem Gefühl,
 nie das getan zu haben, was helfen konnte, denn schnelle Hilfe
 ist die Hauptsache. Anzeichen von beginnender Besserung sind:
 ein lautes Darmgeräusch, Abgang von Winden, Entleerung von
 und Urin. Anzeichen von Verschlimmerung sind: Fieber,
 nach der Verstopfung über 24 Stunden, bedeutende Aufstrei-
 gung des Hinterleibes, Aufstoßen oder gar Erbrechen. In diesem
 andern werden Arzneien die Gefahr nicht beseitigen, denn
 bringen jedenfalls Magenzerreißungen, heftige Darmentzündun-
 gen oder Zerreißungen des Zwerch- oder Bauchfells, auch
 während Darmlasse zugrunde, die erst nach dem Tode durch Sektion
 festgestellt sind.

Über das richtige Beschlagen der Pferde. Das Versehen
 mit Stollen ist einer der größten Übelstände. Sohe
 an den Hinterfüßen werfen das Gewicht nach vorn,
 die Behen ab, ziehen die Sehnen zusammen, bringen
 hervor, und da das Pferd sich daran gewöhnt, nicht ohne
 zu laufen, wird sein Gang unsicher, sowie dieselben
 schlechter werden. Droschken- und Omnibuskutscher be-
 merken gewöhnlich, daß ein Pferd nicht imstande wäre, das
 ohne Stollen in Gang zu bringen; aber dasselbe
 beim Losgehen die Stollen gar nicht, wenn die Wagen
 sind, sondern gräbt seine Behen in den Boden ein,
 das natürliche Organ ist vielmehr dazu angetan, sie vor
 ausgleiten zu bewahren. Eine große Omnibusgesellschaft
 die Füße ihrer Pferde nicht nur nicht mit Stollen
 in, sondern die Eisen selbst vorn und hinten dünner
 natürlich muß man dabei vorsichtig sein, nicht über
 ragen Winkel hinausgehen. Das Resultat ist dann aber
 ein vorzügliches; der Strahl entwickelt sich kräftig, die
 Behen ohne die geringste Furcht vor dem Ausgleiten mit
 Sicherheit über Stein-, Asphalt- oder Holzpflaster, Ge-
 weisheiten sind fast gänzlich unbekannt, und Pferde sowohl
 halten sich viel länger und besser, als sonst der

Bläh- oder Trommelfuch ist eine den Wiederkäuern
 häufige Erkrankung und wohl den meisten Tierbesitzern be-
 kannt. Sie besteht in dem sehr raschen, trommelartigen Aufblähen
 des Magens und des Hinterleibes, hervorgerufen durch größere
 Mengen von Futterstoffen, die rasch in Vergasung übergehen,
 wie z. B. Schwefelwasserstoffgas, giftige Grubengase usw. er-
 zeugen. Hierher gehört vor allem frischer, vor der Blüte ge-
 standener, also zu junger Klee. Um so gefährlicher ist er na-
 mentlich, wenn er noch nicht völlig getrocknet, also in der Gärung
 ist. Ebenso gefährlich sind weisse Zuckerrübenköpfe,
 Kunkel- und Krautblät-
 ter, ferner sehr geist-
 haltiges Bodengewe-
 ches, Grünfutter,
 Schlempe, Brühfutter,
 Treber, Malzkeime, gifti-
 ge Pflanzen. Kälber
 können an Blähfuch er-
 kranken, wenn sie hungrig
 an nicht milchgebenden
 Gegenständen saugen
 und viel Luft schlucken.
 Auch können hier zu
 große Quantitäten Milch
 und allzu reichliches
 Mehlsaufen Blähfuch
 erzeugen. Ist ein Kind von dieser Krankheit befallen, so
 ist das Augenmerk darauf zu richten, den Organismus so
 weit als möglich von den durch ungewöhnliche Nahrungsauf-
 nahmen entstandenen Gasen, von Magen- und Darminhalt zu be-
 freien. Von den verschiedenen Mitteln empfiehlt das „Goldene
 Landwirts“ (Deutsches Verlagshaus Bong u. Co.)
 ferner, den Tieren ein Strohfleil oder einen Strid ein-
 zuwickeln, jedoch darf beides nur so dick sein, daß das Tier bei
 geschlossenem Maul geschloffen halten kann (siehe Abbildung).
 Wenn das Maul geschlossen kommt es zumeist an, in zweiter Linie auf das
 weil durch das Reiben Elektrizität erzeugt und dem



Magen durch den Speichel zugeführt wird, die natürliche Ver-
 dauung also neue Kräfte bekommt.

Aufzucht des Kindes. Bei der großen Rolle, welche die
 Viehzucht in unserer Landwirtschaft heutzutage spielt, ist die
 rationelle Aufzucht des Kindes von größter Wichtigkeit. Im
 ersten Lebensjahr ist besonders auf kräftige Ernährung und
 gute Pflege zu sehen, denn hierbei Versäumtes läßt sich nicht
 mehr hereinholen. Zur regelmäßigen Ausbildung des heran-
 wachsenden Kindes und zur Kräftigung seiner Gesundheit ist
 vor allem freie Bewegung auf der Weide erforderlich. Um
 diese naturgemäße Ernährungsweise auch bei parzelliertem
 Grundbesitz durchführen zu können, werden die bekannten
 Jungviehweiden errichtet. Nur bei Weidegang des Kindes
 können sich die Gliedmaßen regelmäßig entwickeln, die Klauen
 werden fester; Säbelbeinigkeit, Ruhelosigkeit, Senkrücken und
 Kugelleere können sich nie in dem Grad ausbilden, wie bei der
 Stallhaltung; die Tiere bleiben gesünder, die Atmungsorgane
 sind widerstandsfähiger, die weiblichen Tiere werden nicht leicht
 zu fett; die männlichen Tiere können später viel länger zur
 ucht verwendet werden.

Gesflügelzucht.

Die **Augentenzucht** erweist sich gleich der Gänsezucht bei
 gutem Tiermaterial und bei guter Fütterung sehr lohnend. Sehr
 vertwerflich ist jedoch die Ansicht, man könne die Enten vollständig
 sich selbst überlassen, wenn es auch zutrifft, daß die Enten sich
 sehr viel Futter selbst suchen und für Allesfresser gelten. Auch
 ist es in keinem Falle ratsam, das Wassergeflügel mit den Gäh-
 nern im Stalle zusammen unterzubringen. Als Schwimmbögel
 haben die Enten stets Wasser nötig. Wenn man ihnen keinen
 Teich zur Verfügung stellen kann, so lege man für die Tiere we-
 nigstens ein möglichst großes Bassin an. Empfehlenswerte En-



1 Schwedische Ente, 2 Rouen-Ente, 3 Cayuga-Ente.

tenrassen sind: die gewöhnliche Gans- und Landente, welche sehr
 leicht aufzuziehen, aber gegen schlechtes Wetter arg empfindlich
 ist. Das Fleisch der Tiere ist sehr wohlschmeckend; auch sind sie
 gute Legerinnen. Zu Kreuzungszwecken mit der Hausente eignet
 sich die Rouenente. Bekannt als fleißige Legerin und gute Brüt-
 terin, liefert sie ein sehr saftiges und wohlschmeckendes Fleisch.
 Gute Eierleger sind auch die Pekingtonen, ebenso erhält man von
 ihnen vorzügliche Federn. Diese Rasse gilt als besonders un-
 empfindlich gegen kaltes Klima. In bezug auf den wirtschaft-
 lichen Wert kommt ihnen die Nethersburgente ziemlich gleich. Die
 Cayugaenten sind besonders des Fleisches wegen geschätzt, sind
 jedoch keine so guten Legerinnen wie die Pekingtonen. Die schwe-
 dischen Enten wurden früher hauptsächlich ihrer Farbe wegen
 gehalten.

Grünzeug fürs Geflügel. Über die Grundregeln der Füt-
 terung ist zu bemerken, daß ein mittelgroßes, etwa 2 Kilo
 schweres Huhn täglich ungefähr 200 Gramm Futter benötigt,
 davon mindestens ein Drittel Grünzeug, das zwar keinen allzu
 großen Nährstoffgehalt hat, aber infolge der in ihm enthal-
 tenen Nährsalze zu einer gesunden Blutbildung und insbe-
 sondere auch sehr zur Ausnützung der übrigen Nahrung bei-
 trägt. Grünes erhalten die Hühner nie zuviel, je mehr man
 geben kann, desto besser. Rechnen wir nun von den 200 Gramm
 70 Gramm Grünes ab, so bleiben noch 130 Gramm Futter
 übrig, die wir täglich reichen müssen. Um möglichst billig zu
 füttern, geben wir nur 30 Gramm in Körnern (Mais) und
 100 Gramm als Weichfutter (Kartoffeln, Weizenkleie, Bier-
 treber, Malzkeime, Knochenmehl, Fisch- und Fleischmehl,
 Fleischabfälle, geronnenes Blut usw.). Unter das Weichfutter
 zu mischen sind kurze, vorher angebrühte Häcksel von weichen
 Süßgräsern (verschiedene Kleearten, Serradella). Auch Klee-
 blätter und Heublumen können vorteilhaft Verwendung finden.
 Ein Legehuhn beansprucht täglich ein Erhaltungs- und Pro-

duktionsfutter von 15 Gramm Eiweiß, 5 Gramm Fett und etwa 60 Gramm Kohlehydrate. Wir müssen daher die Nahrung so wählen, daß diese Mengen in den vorerwähnten 200 Gramm Gesamtfutter enthalten sind.

Bienenzucht.

Als eine gute Honigpflanze, die jedoch für den Landwirt höchstens Wert als Stäfstoffsammler hat, lernte ich, schreibt ein alter Imker, den Vokharaklee kennen. In meinem Garten wurde derselbe ungedüngt ungefähr 2 Meter hoch. Die Pflanzen waren am unteren Ende fingerdick und zeigten sehr starke Verzweigung. Die Blütezeit währte reichlich drei Monate. Bei einigermaßen schönem Wetter sah ich unzählige Bienen an den, an einer Pflanze nach vielen Hunderten zählenden Blüten. In meinem jetzigen Garten, der humusreichen Sandboden hat, erreichte der Vokharaklee im ersten Jahre meines Hierseins kaum die Höhe von 50 Zentimeter. Daraus schließe ich, daß derselbe besseren Boden verlangt. Allerdings muß ich dabei bemerken, daß wir damals hier von Anfang Mai bis Mitte Juli keinen Regen hatten. In walddreichen Gegenden halte ich denselben zum Anbau auf Obland für eine sehr schätzenswerte Honigpflanze.

Pflanzen und Bienen. Die Bienen sind die größten Förderer des Obstbaues, und ohne dieselben würde unsere Obsternte wohl mit einer großen Null zu bezeichnen sein. Oft hört man leider sogar die Meinung, daß die Bienen den Pflanzen schädlich seien, und man sie infolgedessen bei ihrem Besuch an Blumen und Obstblüten zu stören oder sogar zu töten sucht. Wie bedeutungsvoll die Bienen für uns und insbesondere für die Obstbäume sind, deren Blüten doch nur durch Bienen befruchtet werden können, so daß wir mit Recht sagen können: „Ohne Bienen kein Obst!“, ist mit der größten Bestimmtheit nachgewiesen. Vor längeren Jahren hatte eine Anzahl deutscher Einwanderer in Australien eine Fläche mit Apfelbäumen bepflanzt, die sehr kräftig wuchsen und reichlich blühten, aber merkwürdigerweise keine Früchte brachten. Man nahm an, daß das Klima Australiens für den Obstbau ein ungeeignetes sei, infolgedessen die Bäume vernachlässigt und zum Teil ausgerottet wurden. Einige Jahre später kam ein deutscher Imker aus der Rineburger Gegend zu diesen seinen Landsleuten, um dort Bienenzucht zu treiben, und siehe da, die Apfelbäume trugen von dieser Zeit an sehr reichlich. Heute hat Australien sehr viel Obstbaureisende und viel Bienenzucht. Das Land besaß also vordem kein Insekt, welches die Bestäubung der Obstblüte vermitteln konnte, so daß die Obstbäume bis zur Einführung der Bienen fruchtlos blieben. Es ist ja nicht zu bestreiten, daß die Obsternte auch zum Teil vom Wetter abhängt. Wenn es z. B. zur Zeit der Obstblüte kalt und regnerisch ist und die Bienen ihre Arbeit nicht ausführen können, dann ist fast mit Bestimmtheit darauf zu rechnen, daß die Obsternte keine gesegnete sein wird.

Haus- und Kellerwirtschaft.

Über das Schlachten des Geflügels ist zu bemerken, daß es am besten ist, die Tiere an den Füßen aufzuhängen, ein Tuch um sie zu schlagen, um das Flügel schlagen zc. zu verhindern und mit einem scharfen, spitzen Messer durch den hinteren Teil des Ober Schnabels in das Gehirn zu stoßen; der Tod erfolgt so am schnellsten und schmerzlosesten.

Um das Alter der Eier zu erkennen, löse man 120 Gramm Kochsalz in 1 Liter Wasser vollständig auf. In die Lösung legt man das zu prüfende Ei. Ist es vom selbigen Tage, so sinkt es auf den Boden des Gefäßes; war es von dem vorhergehenden Tage, so wird es den Boden nicht erreichen; ist es drei Tage alt, so schwimmt es in der Flüssigkeit; ist es fünf Tage alt, so schwimmt es an der Oberfläche und ragt um so mehr über dieselbe hinaus, je älter es ist.

Kartoffelbrei mit Rindfleisch. Zunächst kocht man das Tags vorher eingeweichte Rindfleisch in recht viel Wasser halb gar. Dann werden die nötigen Kartoffeln geschält, in kleine Scheiben geschnitten und mit dem Fleisch in der Brühe zu einem dickflüssigen Brei gekocht. Als Würze tut man Salz und eine Einbrenne hinein und gibt dies so einfache, aber trotzdem recht wohl schmeckende Gericht auf den Tisch.

Suppengemüse oder Julienne, auch Wurzelsuppe genannt, erfreut sich in den Haushaltungen bereits einer großen Beliebtheit und sollte deshalb in größerer Menge hergestellt wer-

den. Man wählt vornehmlich Karotten, Sellerie, Porree und Blumenkohl zu ziemlich gleichen Teilen aus, auch noch etwas Zwiebeln und kleine Tomaten. Jede dieser Gemüsearten putzt und zerlegt man für Karotten und Sellerieknochen schneidet man in Streifen, Porree und Wirsing hobelt man in feine Fäden; der Kohl wird in kleine Teilchen und die Zwiebeln und Tomaten in Scheiben zerlegt, von denen man erstere sogleich nachdem man die Gemüse je für sich gedämpft hat, hat, trocknet man sie einzeln auf der Dörre bei 90 Grad Celsius. Nun erst mischt man sie durch.

Vor dem Einräumen des Gemüsekellers muß eine Reinigung vorgenommen werden. Aller Schmutz, aller Kacke, modern des Holz sind zu entfernen, weil die Luft verpestet wird, die Wände sind abzulecken, Ungeziefer zu entfernen, die Fugen sind mit frischem Zement auszufüllen und ebenso sind die nötigen Bretter an den Läden, den Treppen, den Lagern zc. vorzunehmen, dem in solchen dunklen Räumen bei mangelhaften Licht Fehltritte, Verstauchungen, ja selbst Brüche vor-

Gesundheitspflege.

Die nächtliche Beleuchtung von Krankenzimmern nie mittels Petroleumlampen, denn wird der Docht geschraubt, so entwickelt er leicht schädliche Gase. Zur Beleuchtung genügt jede beliebige Kerze. Um dieselbe mit gleichmäßiger Flamme die ganze Nacht über brennen zu lassen, braucht man nur so viel fein gepulvertes Kochsalz auf den Docht herum anzuhäufeln, daß es bis an den schwachen Teil des Dochtes reicht. Das Licht brennt dadurch auch langsam ab, so daß ein kleines Stück Kerze die ganze Nacht über ausreicht.

Praktischer Ratgeber.

Eine praktische Sitzvorrichtung an Leiterwagen nebenstehende Abbildung. Ihre Konstruktion selbst ist in der Zeichnung ohne weiteres ersichtlich. Als Material dienen zwei fingerdicke Eisenstäbe, die entsprechend gebogen und vernietet werden.

Holzgefäße haltbar zu machen. Um Holzgefäße haltbar zu machen, ist folgendes erprobte Verfahren zu empfehlen: 1 Kilo brauner Schellack, 125 Gramm venetianischer Terpentin und 125 Gramm Kolophonium werden in einem Kessel geschmolzen. Nachdem die Masse etwas abgekühlt, aber noch dünnflüssig ist, werden nach und nach 6 Liter 90%iger Spiritus zugegeben. Um jeder Feuergefahr zu begegnen, ist es ratsam, den Spiritus entfernt vom Feuer zu geben. Durch den Zusatz desselben zu der noch ziemlich heißen Masse quillt der Schellack zu einer dickflüssigen Masse und man erhält dadurch eine größere Glasur, als man durch die Lösung der Harze nur kalt vornehmen würde. Diese Glasur ist es notwendig, daß die Holzgefäße gut trocken sind, bevor man sie damit beschichtet. Man streicht die Glasur nur in diesem Falle in die Holzporen ein, bis ein zweis- bis dreimaliges Überstreichen mit dieser Glasur genügt, um die Poren gründlich zu schließen und die Gefäße glatt und glänzend zu machen. Derartig präparierte Gefäße sind von großer Haltbarkeit, bleiben geruchlos und leicht reinigen.

Tinte für Zinkstiften. 1 Teil chlorlaures Kalium, 1 Teil schwefelsaures Kupfer, 1/4 Teil salpetersaures Silber, 50 Teile destilliertem Wasser aufgelöst und wie andere Tinten verwendet.



Redaktion: Dr. C. Görlach in Stuttgart.
Druck von W. Kohlhammer in Stuttgart.