



№ 7.

Landwirtschaftliche Mitteilungen.

Bauernregeln.

Wenn der Mond (schon) hell im April,
Schadet er der Baumbilut' viel.
Ein nasser April,
Verpricht der Früchte viel.
Regnet's in die Osterglocken,
Wird der ganze Sommer trocken.
Wenn der April Spektakel macht,
Gib's Korn und Heu in voller Pracht.

Wenn der April bläst in sein Horn,
So steht es gut um Heu und Korn.
Donner's im April,
So hat der Reil sein Ziel.
Der dürre trockne April,
Ist nicht der Bauern Will.
April warm, Mai kühl, Juni naß,
Füll'n den Bauern Scheun' und Faß.



Die Tätigkeit des Landwirts im Monat April.

Von C. Römer.

Mit neuer Lebenslust und Schaffensfreude geht der Landwirt an seine Arbeiten. Mag auch der wankelmütige April noch manchmal uns mit kalten Regenschauern begrüßen, bald lächelt er doch wieder mit Sonnenbliden und lockt uns hinaus, um all das auszuführen, was er uns an Arbeit in Feld und Garten in Hülle und Fülle bietet. Wir sind nun in den Hauptarbeitsmonat des Frühjahrs eingetreten und mit der Saat steht der Landmann vor der ganzen Frühjahrsarbeit, die meist auf eine kurze Zeit zusammengedrängt ist und ihm zurzeit, keinen schönen Tag unbenutzt vorbegehen zu lassen, ja sich mit doppeltem Eifer und mit doppelter Kraft der Arbeit zu widmen. Bevor wir zur Frühjahrsaat schreiten, ist dafür zu sorgen, daß sich das zu besäende Feld in gutem Kraftzustand befindet, ist die Bodenkraft des Feldes doch die Grundlage für ein gutes Gedeihen der Saat. Nächstem trägt auch die Verwendung möglichst vollkommenen Saatgutes, möglichst gleichmäßige Verteilung und sorgfältige Unterbringung derselben zur rechten Zeit viel zum Gelingen des Ganzen bei. Möge sich daher der Landwirt diese Punkte bei der Frühjahrsbestellung stets vor Augen halten. Sommerroggen und Sommerweizen sind zuerst einzusäen, denn der Sommerroggen gibt desto unsichere Erträge, je später in das Frühjahr hinein derselbe zum Anbau gelangt, oder je trockener die Frühjahrswitterung war. Der Sommerweizen nimmt auch mit leichteren Boden vorlieb, denen es nicht an Kraft und Feuchtigkeit gebricht, doch würden wir raten, seinen Anbau nicht stark auszuweihen, da er in nassen Frühjahren stark leidet. Die Gerste verlangt, wenigstens sofern sie als Braugerste Verwendung finden soll, einen kräftigen, tiefgründigen, kalkhaltigen Lehmboden. Auf schweren Böden leidet sie leicht an Mäße, auf trockenen Sandböden wird sie nicht selten notleid. Hafer kann als abtragende Frucht nach Wintergetreide geübt werden, nichtsdestoweniger ist er aber für einen kräftigen Boden sehr dankbar, und würde man besonders in rauheren Gegenden gut tun, ihn statt der Gerste anzubauen. Das Legen der Kartoffeln wird im Laufe des Monats ebenfalls ausgeführt. Die mittleren Knollen sind die geeignetsten; die Entfernung der Reihen sei nicht zu gering, je nach Boden

50-60 Ctm., die Entfernung in den Reihen eine ebenfalls entsprechende, 30-35 Ctm.; von kleinen Knollen eine an die andere zu legen, ist fehlerhaft! Daß auch die Kartoffeln für eine Zukunft von zureichenden Nährstoffen dankbar sind, ist bekannt. Superphosphat und 40proz. Kaliumsulfat, letzteres von sehr günstiger Wirkung auf die Güte der Kartoffel, seien empfohlen; auch eine kleine Salpetergabe bei der ersten Hacke lohnt sich. Nächst der Frühjahrsaat wende der Landwirt auch seinen Winterseiden die nötige Aufmerksamkeit zu und helfe, wo nötig, mit einer Kopfbüngung, der Waage oder Egge nach.

Wo Hopfenbau betrieben wird, beginnt das Hacken und Beschneiden der Stöcke. Letzteres muß so ausgeführt werden, daß nur 3-4 der stärksten Heder stehen bleiben.

Das Tabakland wird jetzt gedüngt und für die Auspflanzung vorbereitet. Die Mistbeete, in welchen die jungen Tabakpflanzen gezogen werden, sind von Unkraut zu reinigen und häufig zu lüften, damit sich die Pflänzchen an die Luft gewöhnen.

Auf den Wiesen müssen nächst die Märzarbeiten wenn nötig und möglich noch nachgeholt werden. Wo die Wiesen bestaunt werden können, da ist der April hierfür die geeignete Zeit. Besonders gern wird der Wiesenwuchs durch Überjagung vor Nachtfröhen geschützt. Die Verjagung der Wiesen wird fortgesetzt. Auch kann die Düngung der Wiesen vorgenommen werden.

Weinbau. Das Behaden oder Umarbeiten des Bodens im Weinberg geschieht in den meisten Gegenden schon jetzt, um dem Wachsen des Unkrautes vorzubeugen. Die Fertigstellung neu anzulegender Rebpflanzungen muß beendet werden. Ende dieses Monats schwellen die Augen der Reben. Alle Arbeiten, die im März nicht fertig wurden, finden noch in der ersten Hälfte des April ihre Erledigung.

Weinkeller. Frühzeitig abgelassene Weine können jetzt schon zum zweiten Male abgezogen werden, da durch öfteres Ablassen derselben ein früheres Reifsein eintritt. Wer dagegen gerne lange jungen Wein hat, der lasse möglichst wenig ab, oder wenn durch frühzeitiges Ablassen der größte Teil der Hefe bereits entfernt ist, gar nicht mehr. Die Keller werden weiter gelüftet.

Viehzucht. Bei jungen Pferden ist es unbedingt nötig, sie nicht zu stark bei den Frühjahrsarbeiten anzustrengen. Die vielen solitartigen Anfälle und Erkrankungen im

Frühjahr sind in den allermeisten Fällen auf Übermüdung zurückzuführen. Mander Landwirt hat die Folgen seiner Unbedachtsamkeit mit dem Verluste seines jungen Tieres büßen müssen. Vielfach fällt das Abfohlen der Stuten, das Werben der Schweine und Ziegen in diesen Monat und es ist deshalb sorgsame Pflege, reichliche und zweckmäßige Fütterung, Keuschheit im Stalle und bei den Tieren unerlässlich. Zur Mast bestimmte Lämmer werden gehemmt, alte Schafe gemuliert und ausgeschidene zum Abschachten im Spätjahr bezeichnert.

Man beginne jetzt bereits einen Übergang zur Grünfütterung anzubahnen, so daß sich die Tiere allmählich an das Grünfutter gewöhnen können, denn ein zu scharfer Übergang zieht stets sehr nachteilige Folgen im Ernährungszustand der Tiere nach sich.

Im Geflügelhofe sind sämtliche Kästen jetzt teils mit Legen, teils mit Brüten beschäftigt. Der Geflügelzüchter beaufichtige hauptsächlich die Brutnesten und die Pflege der Küken. Bei schönem Wetter bringe man die im vorigen Monat ausgeschlüpften Küken täglich einige Stunden ins Freie. Den Hühnern ist Grünfutter zu geben, und wo keine ausreichenden Grasplätze zur Verfügung stehen, legt man ausgeschlossene Kastenstücke in die Weiden. In diesem Monat gibt es auch bereits junge Enten. Gänse soll man später, wie anfangs April nicht mehr brüten lassen, weil große Hitze die Aufzucht der Gänseküken erschwert. Tauben sind jetzt reichlich zu füttern.

Bienenzucht. Der Arbeiten in diesem Monat sind für den besorgten Bienenzüchter sehr viele. Man sehe die Stöcke nach, ob sie noch Honig oder Pollen genug haben, und wenn dies nicht der Fall, so hänge man ihnen Wabenhonig ein oder füttere gegen Abend verdünnten Wabenhonig innerhalb der Stöcke. Man säubere die Bodenbretter von Gemüll und toten Bienen. Das Drohnenwachs schneide man aus und ersetze dasselbe durch Arbeiterwachs. Sollen Völker umlogiert werden, so bereite man das nötige dazu vor. Am sich vor Räuberzuten zu schützen, füttere man nur gegen Abend und nehme des Morgens die Futtergeschirre wieder weg, ohne jedoch dabei Honig zu verschütten. In sonnigen Mittagen füttere man Zuckermilch im Freien. Der April ist die beste Zeit zum Ankauf der Bienen.

Forstwirtschaft. Waldpflege: Fortsetzung und wo möglich Beendigung der Saaten (Buchen, Nadelhölzer), sowie der



Pflanzungen (erst Laub-, dann Nadelhölzer); Beschneiden und Verjüngen in den Pflanzgärten, Einfaat der Saatkäppe; Durchforstungen, Lägerungshiebe, Aufasten, Stodroden. — Fortschritt: Erneuerung der Teerringe gegen die Rümpen des großen Kiefernspinners (Zerdrücken an den Stämmen), die gegen Monatsende ausfrierenden Rümpfen der Nonne im Spiegel zerquetschen, Vernichtung der Raupe des Ringelspinners, Fangbäume gegen Borkenkäfer, Kangrinden und Klöben gegen den großen Kiefernkäfer.

Forstbenutzung. Fällungstrieb, Beginn der Sommerfällung in Hochgebirgs-lagen. Durchforstungen, Lägerungshiebe, Stodroden, Schnitt der Flechtruten, welche unmittelbar nach der Fällung geschält werden, Schädlung der im Wasser aufbewahrten Flechtruten. Fällung von Ulmen und Linden zur Laftgewinnung.

Fischzucht. Der Fischzüchter besetzt die Streichteiche, bei milder Witterung auch die Streichteiche. In letztere sind Keisigbündel zu verstreuen oder Pfähle strichweise einzuschlagen, damit die Eier daran hängen bleiben. Mit dem Ausfischen des Fröschlaiches ist fortzufahren. Es laichen die Aische, der Zander, der Barsch und auch noch der Hecht. Karpfen beginnen zu laichen.

Angelfischerei. Für den Angelfischer beginnt jetzt die Saison. Es heißen in diesem Monat fast alle Fische und wird an besonders warmen Tagen auch schon mit Erfolg angefüttert.

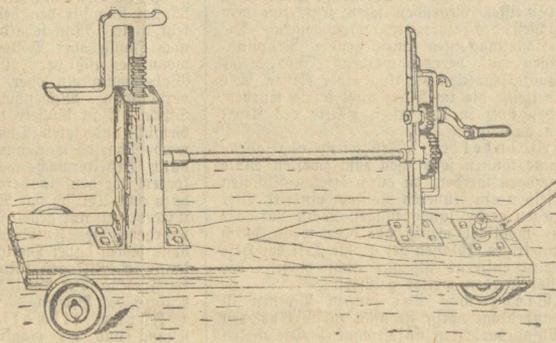
Milchwirtschaft.

Die Behandlung der Milch nach dem Melken. Sobald das Melken beendet ist, muß die gewonnene Milch auf das sorgfältigste durchgeseiht werden. Es genügt aber nicht, dieselbe einfach über ein Metallsieb laufen zu lassen, da die Löcher des Siebes niemals fein genug sind, um allen Schmutz und Unrat, der sich vorfindet, zurückzuhalten; man kann sich leicht überzeugen, welche Menge Unreinlichkeiten die Milch enthält, die nur durch ein einfaches Metallsieb filtriert ist. Es ist daher unbedingt nötig, die Milch nach dem ersten Durchgöhen durch das Sieb noch über ein Seichtuch (Barchenttuch) laufen zu lassen.

Landwirtschaft.

Fahrbare Wagenwinde. (D. R. G. M.) Der Gebrauch der bisher üblichen Wagenwinden ist beim Schmirren der Wagenachsen und sonstigen schweren Verrichtungen in der Regel mit gewissen Schwierigkeiten verbunden, zumal man sehr häufig sogar unter den Wagen kriechen mußte, um die Winde an einem geeigneten Angriffspunkte ansetzen zu können. Dies veranlaßte Herrn R. Bernstein, die in der Abbildung gekennzeichnete fahrbare Wagenwinde zu konstruieren, welche die Vornahme oben angegebener Arbeiten sehr erleichtern helfen dürfte. Dieselbe ist so ausgebildet, daß sie sich bequem nach der Gebrauchsstelle bringen und auch dort von leicht zugänglicher Stelle aus betätigen läßt.

Diese neue fahrbare Winde besteht aus einer Grundplatte, welche auf Rädern fahrbar ist, wobei das Vorderrad durch seine senkrechte Drehachse mit einer Deichsel in Verbindung steht. Von dem Windenbock führt eine lange Welle nach einer am vorderen Teile der Grundplatte stehenden Säule, auf der ein Rädervorgelege mit einer Kurbel gehalten wird. Es kann infolgedessen die Winde mit Hilfe



der Deichsel nach der Gebrauchsstelle gefahren und so unter den Wagen geschoben werden, daß die Kurbel entweder hinten oder vorn genügend weit von dem Wagen absteht, um bequem betätigt werden zu können. Außerdem ist am Horn ein Fuß nach abwärts geführt, der besonders bei niedrigen Fahrzeugen an die zu hebende Aische oder dergleichen zu legen ist. Die neue Wagenwinde dürfte sich in den Kreisen der Fuhrwerksbesitzer und sonstigen Betrieben, wo Winden gebraucht werden, bald Freunde schaffen, zumal die Herstellung keine komplizierte und somit der Preis kein allzu hoher sein dürfte. Der Erfinder wünscht sein Schutzrecht zu verkaufen und erhalten Interessenten jede diesbezüglich gewünschte Auskunft durch die Bewertungsabteilung des Patentamtsbureau Saad, Leipzig.

Zum Kartoffelbau. Der Landwirt weiß, daß die Kartoffel einen recht lockeren, staudungsträchtigen Boden liebt. Dem sandigen Lehm- und lehmigen Sandboden ist erstere Eigenschaft von Natur eigen, daher bezeichnet man auch diese Böden als gute Kartoffelböden; was ihm von Natur innewohnt, muß bei schweren Ton- und Lehmböden durch die Kunst der Bestellung erreicht werden.

Die Bekämpfung der Feld- und Wäldmäuse ist fortzusetzen, wobei auch Bedacht zu nehmen ist auf Schonung der die Mäuse vertilgenden Tiere, wie Igel, Miesel und dergleichen.

Das Tabakfeld soll von März bis Mai mindestens noch zweimal gepflügt, geeggt, gewalzt und in einen gartenähnlichen Zustand gebracht werden.

Pferdezucht.

Es ist nicht notwendig, schwinkende Pferde in Ställe so lange dürsten zu lassen, bis sie ganz trocken geworden sind, dagegen muß, wenn man ihnen zu sauen gibt, der Blutumlauf und die Atmung ruhig sein. Kaltes Saufen, mäßig verabreicht, wenn die Haut noch warm ist und ausdünnet, ist viel weniger gefährlich, als wenn sie anfangs, sich abzukühlen. Die meisten Ertränkungen entstehen auch nicht durch das Tränken unterwegs, weil hierbei im allgemeinen die nötigen Vorsichtsmaßregeln beobachtet werden und die nachfolgende Bewegung die etwa eintreten mollende Erstältung wieder ausgleicht, sondern sie erfolgen, wenn die Tiere in Ställe in der Abkühlung begriffen, satt getränkt werden.

Schweinezucht.

Zur Ernährung der Ferkel. Je nach der Milchergiebigkeit der Muttersau fängt man früher oder später an, den Ferkeln Nahrung zu verabreichen. Vorerst beginnt man mit warmer Kuhmilch, welcher nach und nach süße Magermilch, gelochte Hafergrütze zugelegt werden. Mit der vierten bis fünften Woche wird die Ferkelstutze stärker; man kann jetzt anfangen, dem bisherigen Futter gedämpfte Kartoffeln zuzusetzen. Die

Ferkelstutze wird häufig so hart, daß letztere von dem Futter der Sau fressen, was man jedoch möglichst verhindern soll. Am besten füttert man die Ferkel vorher oder zu gleicher Zeit mit der Muttersau in einem besonderen Futtertroge. Mit beendeter sechster Woche können dann die Ferkel auch andere Futtermittel ohne Nachteil aufnehmen.

Biegenzucht.

Um Fiegen von Häuten zu befreien, stelle man sich ein bewährtes Mittel dadurch her, daß man in 6 Eitern Wasser 500 Gr. Tabak eine halbe Stunde lang kocht, die Blätter sodann entfernt und 2 Liter Branntwein darunter gießt. Man befeuchte die Haut täglich einmal damit. Selbstverständlich ist gleichzeitig für größte Reinlichkeit im Stall zu sorgen und nötigenfalls sogar eine Desinfizierung vorzunehmen.

Geflügelzucht.

Das Federessen der Hühner ist eine Unart, die sich insonderheit bei Hausbühnern und Malagen vorfindet. Die Wisseiter sind in der Regel Hennen, anfänglich eine, von der dann die übrigen diese Unart gelernt haben. Das geringste Opfer läuft dann wohl mit nacktem, blutigem Kopfe und Halse umher. Merkwürdig ist, daß in vielen Fällen der Hahn das von den Hennen erlorene Opfer ist. Durch Niederbücken macht es der Schlingel den nachschaffenden Hennen sogar noch bequem, daß sie ihm die Hauben- und Halsfedern ausrupfen können. Hauptächlich tritt das Federausziehen bei solchen Hühnern auf, die in einem sehr engen Raume gehalten werden. Sie haben Langeweile, keine Bewegung und Beschäftigung und verfallen darum auf dieses Laster. Andererseits nimmt man an, die zitternde Bewegung der Hauben- und Kragenfedern verurachten eine Täuschung, die Henne glaube ein Insekt zu sehen und hasche danach. Fallen eine oder mehrere Federn dieser Täuschung zum Opfer, sind die Hühner noch weid und mit süßem Blute gefüllt, so tut die Henne das absichtlich wieder, wozu sie vorher die Täuschung verleitet hat. Bald findet sie Teilnehmer an dieser Unart, bis endlich die ganze Schar davon ergriffen wird. Verhutsweise sperre man die Altentäter einige Wochen lang ein und verarbeite ihnen reichlich weiches Futter, vielleicht sind sie dadurch von ihrer Unart abzubringen. Zuweilen hilft das Bespinnen der Hauben und Hälse mit einer unschädlichen, bitteren Flüssigkeit, z. B. mit in Wasser abgedachter Aloe, was man wöchentlich zweimal wiederholt; die nackten Stellen und jungen Hühner werden ebenfalls eingespinnelt. Wer einigemal wöchentlich Fleisch füttert, wird dieses Laster nie bei seinen Hühnern zu bekämpfen haben.

Die Bergischen Kräher. So genannt durch das laute und lang anhaltende Krähen. Es ist eine große und schöne Rasse, die zu den Wirtschaftsbühnern gehört. Die Farbe des Gefieders ist dunkel. Der Hahn hat einen hohen, spitzen Kamm, große Gloden, einen rotgelben Kragen und Sattelfedern. Die Henne legt etwa 110—130 Eier im Gewicht zu 60—70 Gr., doch brütet diese schlecht.

Taubenfutter. Ein ganz vorzügliches und dabei wohlfeiles Taubenfutter erhält man durch Mischung von zwei Teilen Gerste, einem Teil Hederichsamen und einem Teil Erbsen oder Wicken. Mengt man mehr Erbsen dazwischen, so lassen die Tauben das übrige Futter liegen und fressen sich nur halb satt. Wer selbst Ackerbau betreibt, kann ein gutes Futter bereiten, wenn er alle Abgänge bei dem Getreide rein aussieben und schwingen läßt und dies durcheinandermengt. Hierbei befinden sich die Tauben wegen der Verästeltheit des Getreides und der vielen Samenarten sehr wohl und liefern schöne Junge. Überhaupt kann man Tauben mit allem geringen, durch Unkrautsamen verunreinigten Getreide füttern.



Wacht auf, ihr Gefirren, deren Sehnen
Gebrochen an den Gräbern liegt,
Ihr trübten Augen, die vor Tränen
Nicht sieht des Frühlings Blüten leht.

Für die Hausfrau.

Ihr Größler, die ihr fern verloren,
Traumwandelnd irrt auf wäher Bahn,
Wacht auf! Die Welt ist neu geboren,
Dier ist ein Wunder, nehmt es an.

Wunsch.

Wögen die Götter dir schenken, so viel
dein Herz nur begehret,
Einen Mann und ein Haus, und auch mit
seliger Eintracht
Segnen! Denn nichts ist besser und wün-
schenswerter auf Erden,
Als wenn Mann und Weib, in herzlichster
Liebe vereinigt,
Ruhig ihr Haus verwaltet, den Feinden
ein frätender Anblick,
Aber Wonne den Freunden, und mehr noch
genießen sie selber.
Homer.

Seegebäck.

Ehrenküchel. ½ Pfund Butter wird
zu Schaum gerührt und mit 1 Pfund feinstem
Weizenmehl, sowie ½ Pfund Zucker,
einem Ei, vier Teelöffeln voll fein gestohe-
nem Kümmel und einer Messerspitze voll in
siedendem Wasser aufgelöster Vortafelge-
hörig vernetet. Ist der Teig glatt, so rollt
man ihn mit der Kuchenrolle recht dünn aus,
sticht mit einem Weinglase oder rundem
Ausstecherförmchen kleine Kuchen ab,
bestreicht sie mit verklopftem ganzen Ei und
gut verlesenen Kümmelkörnern und bäckt sie
auf einem gebutterten Blech gelbbraunlich.

Rindbrotchen. Hierzu hat man 100
Gramm fein gesiebter Zucker mit zwei
ganzen Eiern und zwei Eidottern, sowie einem
Vorförmglas voll Madeira eine halbe Stunde
lang möglichst rasch nach einer Seite hin
im Backnapf zu rühren. Ist dies geschehen,
so werden etwa ½ Pfund süße Mandeln ab-
gezogen und fein gewiegt, dann ein wenig
angeröstet und mit etwas abgeriebener
Zitronenschale und 150 Gramm Mehl zu der
Eiermasse gegeben, gut verrührt und von
diesem Gemenge mit dem Löffel kleine Häuf-
chen (Rindbrotchen) auf Oblaten gesetzt, die
auf ein mit Papier belegtes oder mit Wachs
bestrichenes Backblech zu legen sind und bei
gelinder Hitze hellgelb gebacken werden
müssen.

Pain à la Reine Clotilde. ½ Pfd.
ganz fein gesiebter Zucker wird mit drei
ganzen Eiern zu dichtem Schaum verrührt und
mit der abgeriebenen Schale einer Apfelsi-
ne vermischt. Ferner hat man 250 Gramm
gröblich gehackte, abgezogene süße Mandeln
und ebenso viel Mehl hinzuzufügen und eine
halbe Stunde gut zu verarbeiten. Alsdann
wird der Teig messerrückendick ausgezogen,
in längliche Brötchen geformt und auf ge-
wachsenem Blech hellgelb gebacken. Nach Be-
lieben kann man die Brötchen mit Zuder-
glazur überziehen und mit Pistazienstücken
bestreuen, worauf sie noch ein paar Minuten
in den Ofen zu schieben sind, damit sie nach-
trocknen.

Krautkringel. Aus einem Pfund
Butter und 400 Gramm Zucker, einem Pfund
Mehl, vier Gelbeiern, vier Löffeln voll
dicker, saurer Sahne und zwei Löffeln fein
gestoßenem Koriandergewürz macht man
einen Teig, den man zwischen den Händen
zu dünnen Wülsten formt. Man dreht
Kringel daraus, die auf einem gut geschmier-
ten Blech hellgelb gebacken werden.

Küche und Keller.

Rezept von Ochsenzunge. Bereitungs-
zeit: ½ Stunde. Für 6 Personen. Zutaten:

Eine schöne Franzent-Ochsenzunge, Rot-
wein, Steinpilze, 1 Zitrone, Splittergebäd,
105 Gramm Butter, 60 Gramm Weizenmehl,
12 Gramm Fleischextrakt, Pfeffer, Salz. Die
Franzent-Ochsenzunge wird in der geöffneten
Büchse etwa 25-30 Minuten in kochendes
Wasser gesetzt, um sich zu erhitzen. Inzwischen
läßt man ½ Kilogr. Steinpilze, in Scheiben
geschnitten, in 40 Gramm Butter mit etwas
Pfeffer und Salz sämornen. Die Zunge
schneidet man in seine Scheiben. Alsdann
bereitet man aus 65 Gramm Butter und
60 Gramm Mehl eine braune Mehlschwitze,
rührt sie mit ¼ Liter kaltem Wasser klar,
gießt die Brühe aus der Büchse, ¼ Glas
Rotwein und etwas kochendes Wasser hinzu,
so daß die Sauce beim Aufkochen schön dick
bleibt, fügt die kurz eingesäsmorten Pilze,
etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und 12
Gramm aufgelöstes Fleischextrakt bei und
läßt die Sauce aufkochen. Alsdann erhitzt
man die Zungenscheiben in der Sauce, ohne
daß sie aufkochen. Man richtet das Gericht
in einer runden Schüssel an und läßt kleine
Sterne oder Halbmonde von Butterteig um
den Augentand legen.

Hauswirtschaft.

Gehäteltes Kindermilch. Von roter
Zephirwolle hätelt man, mit drei Malchen
beginnen, immer in festen Malchen eine
runde Fläche; man muß beim Zunehmen da-
rauf achten, daß dieselbe glatt bleibt. Hat
man ungefähr 30 Ctm. im Durchmesser, so
hätelt man ein hübsches Spitzchen herum,
auch genügen einigemal Bogen. Nun teilt
man diese runde Fläche in drei Teile. Zwei
Drittel davon legt man in fünf gleichmäßige
Falten und garniert sie mit einer Schleife,
das letzte Drittel bleibt glatt und umschließt
den Hinterkopf des Kindes. Bindebänder in
der Farbe der Schleife vervollständigen das
Milch. Sehr hübsch macht es sich in weiß
und blau; will man es praktischer haben, so
wäre rot zu empfehlen.

Prüfung des gemahlten Kaffees. Zichorie,
Löwenzahnwurzel und ähnliche zur Fälschung
des gemahlten Kaffees verwendet wer-
dende Wurzeln verlieren, in geröstetem und ge-
mahlenem Zustande mit einer schwachen
Chloralkalilösung behandelt, rasch ihre dunkle
Farbe, während echter Kaffee fast gar nicht
verändert wird. Bei Prüfung einer verdäch-
tigen Kaffeeprobe kocht man dieselbe erst
kurze Zeit mit einer schwachen Sodaaflösung,
läßt absetzen, dekantiert, wäscht den Saft
mit Wasser und läßt dann die Chloralkal-
lösung einwirken. Nach 2-3 Stunden sind
die fremden vegetabilischen Fälschungsmittel
entfärbt, unter ihnen lagert am Boden des
Gefäßes eine dunkle Schicht, welche den
echten Kaffee repräsentiert, die aber auch
noch beigemengte mineralische Substanzen
enthalten kann. Das Mikroskop zeigt dann
auch die Fälschung ganz deutlich.

Weiße Seife zu waschen. Zu 2 Pfd. reinem
Fett nimmt man 1 Pfd. Seifenstein und 15
Liter Regenwasser. Die Hälfte des Wassers
wird mit dem Fett und dem Seifenstein 1½
Stunde gekocht. Dann gibt man das übrige
Wasser hinzu und läßt die Masse nochmals
1½ Stunde kochen, während von Anfang an
ununterbrochen gerührt werden muß. Zu-
legt werden 60 Gr. Kochsalz gut mit durch-
gekocht. — Dann nimmt man zum Abkühlen
eine Kleingießleitung heraus um zu sehen, ob die
Seife gerinnt; ist das nicht der Fall, so muß
das Kochen noch fortgesetzt werden. Sobald
die Probe gut ist, spült man ein Waschfaß
mit kaltem Wasser aus, so daß es recht feucht
wird, und füllt die Masse hinein. Am näch-
sten Tage wird die Seife in beliebige Stücke
geschnitten und diese zum Trocknen an einen
luftigen Ort gebracht. Zu dieser vorzüglichen

Seife kann man jedes beliebige ausgekochte
Fett (Küchenabfälle) gebrauchen, doch muß
jedenfalls ½ Teil weißes Fett zugelegt wer-
den. Seifenstein ist in allen Drogenhand-
lungen zu haben.

Gemeinnütziges.

Wie läßt sich Leder geschmeidig machen?
Die Geschmeidigkeit des Leders durch Glycerin
ist eine leichte und billige Mühe, nur
schwierig das Öl sehr leicht wieder aus. Dies
wird unmöglich gemacht, wenn dem Süssöl
etwas aufgelöstes Dextrin zugelegt wird oder
2-3 Löffel Eiweiß verrührt werden. Der
Dextrinzusatz ist der billigere. Glycerin mit
Dextrinlösung oder Eiweiß verrührt, bildet
ein vorzügliches Lederfett, das das Leder
dauernd geschmeidig erhält.

Für silberne Gefäße, die täglich im Ge-
brauche sind, ist kochend heißes Kartoffel-
wasser, in dem man sie fünf bis zehn Minu-
ten liegen läßt, ein einfaches Mittel, ihnen
einen schönen Glanz zu verleihen. Will man
dieselben einmal wie neu aussehend machen,
so legt man sie in einer Lösung von gleichen
Teilen Kochsalz, Alaun und Weinsäure auf
Feuer, läßt sie aufkochen und reibt sie dann
mit einem Tuche trocken.

Gesundheitspflege.

Ein vortreffliches Mundwasser wird in
folgender Weise bereitet: Man tut 2 Gramm
Gerbsäure und 2 Gramm Thymol in eine
Flasche mit ¼ Liter Wasser. In einer zwei-
ten Flasche mischt man 50 Gramm rektifizier-
ten Spiritus und 2 Gramm Pfefferminzöl.
Beide Flaschen läßt man drei Tage stehen,
dann schüttelt man ihren Inhalt durchein-
ander und nimmt von dem nun fertigen
Mundwasser, welches auch zur Erhaltung der
Zähne vorzüglich geeignet ist, einen Tee-
löffel auf ein Glas Wasser.

Gegen aufgeprungene Hände, wo die
Oberhaut durch Wechsel von Kälte und
trockener Wärme, besonders Strahlwärme
des Ofens oder Feuerherdes, rüniert wurde,
bewährt sich das Bestreichen mit frisch aus-
geprestem Zitronensaft. Die im ersten
Augenblick dadurch hervorgerufene Schmerz-
haftigkeit möge man um so leichter mit in
den Kauf nehmen, als die Säure diese Eigen-
schaft mit dem ebenfalls für solche Beschwerde
empfohlenen, aber nicht so heilkräftigen
und sauberen Glycerin teilt.

Zur Beseitigung von Warzen legt man
14 Tage lang einen morgens und einen
abends frisch mit grüner Seife dünn be-
strichenen Flanellappen auf. Alsdann sind
die Warzen so erweicht, daß sie sich durch
Abwischen entfernen lassen.

Kindersplege und Erziehung.

Ordnungssinn. Wenn das Kind von
selbst mit Angeltlichkeit darauf dringt, zur
rechten Zeit in der Schule zu erscheinen, wenn
es aus eigenem Antrieb seine Spielsachen
nach dem Gebrauche aufräumt, so beweist das
einen angeborenen Ordnungssinn. Wie stark
fällt dagegen der Hang zu äußerlicher Un-
ordnung, zum Veräumen der richtigen Zeit
bei anderen Kindern auf. Der angeborene
Ordnungssinn wird sich unter verständiger
Anleitung zur Ordnungsliebe entwickeln und
durch geeignete Belspiele erhalten und be-
festigt werden; bei unordentlichen Kindern
muß er aber durch diese erst geweckt werden.
Genauigkeit in der Zeit, Sorgfalt in der
Kleidung, richtige Behandlung der Spiel-
zeuge, Bücher, Schreibmaterialien usw. sind
Punkte, welche seine Erziehung außer Acht
lassen darf.

Wenn du Peterabend endlich hast,
Sollt in deinem Garten frohe Raft;
Amiel s'ist in sprossendem Gezweig,
Von Frühling kisset sie, so weich.

Haus- und Zimmergarten.

Sonne will nun untergeh'n,
Morgen früh ein goldig Wiederseh'n;
Dann mit ihres Lichtes warmem Strahl,
Sprengt sie tausend Knospen allzumal.

Garten- und Blumenpflege im April.

Gemüsegarten. Warme Mistbeete sind jetzt reichlich zu gießen; die Erde in denselben muß loder und rein gehalten werden. Sollten Kürbisse oder Gurken noch nicht angebaut sein, so hat es jetzt spätestens zu geschehen; für Melonen ist es jetzt zu spät. Fortsetzung der Aussaaten im Freien, ebenso der Aussaaten für Seelinge. Sofern es noch nicht geschehen, sind nun auch die Tomaten ins Mistbeet oder in Töpfe anzubauen, doch dürfen sie erst Ende Mai ins Freiland an den sonnigsten Platz im Garten oder noch besser gegen eine Mauer ausgesetzt werden. Zu dicht stehende Pflanzen müssen verzogen werden; sie bleiben sonst weich, fallen gerne um, faulen und treiben unnatürlich lang in die Höhe. Aufgegangene Saaten sind durch Bedecken mit Reiern oder durch Spannen weißer Baumwollfäden gegen Sperrlinge zu schützen. Die Mistbeetklinge von frühen Kohlstarten und Kopsalat können in diesem Monat ins Freie veretzt werden; in kalten Nächten Hülse für alles frisch Ausgepflanzte Deckmaterial bereit. Frühe Kartoffeln sind zu begheden, mittelfrühe jetzt, und gegen Ende des Monats späte zu legen. Die ersten Zwerbohnen können ins Freie gelegt werden; erst wenige, nach und nach mehr; ein Dedern zur Nacht darf nicht vergessen werden. Früher gelegte Erbsen werden gehackt und gestiftet, neue Aussaaten davon gemacht. Wo im vorigen Monat die Auslage von Spargelbeeten veräumt wurde, kann dies jetzt noch nachgeholt werden; auf älteren Beeten beginnt das Stedchen des Spargels. Achtung auf alles Ungeziefer, Ahsuchen der Käfer, Larven, Raupen, Schnecken.

Im Ziergarten sind alle Beete in Ordnung zu bringen, die Erde um Rosen und perennierende Pflanzen aufzulodern, Narzissen und Hyazinthen aufzubinden. Die bis jetzt nur abgedeckten Rosen werden nun aufgenommen. Mit dem Schneiden warte man aber bis zum beginnenden Triebe, damit man nicht gesundes Holz durch den Schnitt entfernt, erkranktes zurückbehält. Die besseren Zwiebeln und Stauben, Gynertum, Tritonia, Spirethia, Trigida, Gladiolus usw. werden, wenn der Boden offen und trocken, ins Freie gepflanzt. Man vermehrt Primeln und angetriebene Georginen durch Stecklinge. Teppichbeetpflanzen wie: Althieranthera, Coleus, Gnaphalium, Zresinen vermehren sich durch Stecklinge im warmen Kasten viel schneller und müheloser, wie im Warmhause. Die aufgegangenen Sommerblattpflanzen wie: Solanum, Ricinus, Cannä, Zea, Nicotiana usw. werden in kleine Töpfe gepflanzt, oder sind sie erst aufgegange, pikiert. Die im März in Kästen getäten Sommerblumen sind durch reichliches Lüften abzuhärten; will man kräftige, starke Pflanzen ziehen, so verstopfe man sie doreist in abgetriebene Mistbeete. Das Repflanzen der Rabatten mit Frühlingsblühern: Tausendschön, Stiefmütterchen, Bergknechtminst ist baldmöglichst vorzunehmen. Die Wege sind zu säubern und frisch zu bestreuen, der Rasen zu reinigen, bei beginnendem Triebe zum erstenmal zu mähen, und will man seine üppige Entwidlung fördern, mit Chilisalpeter zu düngen.

Zimmergarten. Die Topfpflanzen werden aus den Überwinterungsräumen ins Freie gebracht, soweit dies nicht schon geschah, doch so, daß man sie nachts eventuell noch leicht bedecken kann. Ende März, Anfang April ist es Zeit, mit dem Anbau von Topfpflanzen zu beginnen. Jetzt blühende Gewächse spritzt man nicht und stellt sie möglichst kühl und schattig, damit sie nicht gar

zu rasch verblühen. Nicht blühende Topfgewächse sollen möglichst jetzt veretzt werden, sie blühen dann nach Beendigung des Flores. Sommerblumen, Lentjoen, Balsaminen und dergleichen werden in Kästen angefat oder an geschützten Stellen im Freien angebaut. Die Vermehrung krautartiger Pflanzen nimmt ihren Fortgang. Die abgetriebenen Triebzwiebeln werden vorläufig noch weiter gegossen, wenn sie einzeln, trocken gehalten, dann aus den Töpfen genommen, gereinigt und trocken aufbewahrt. Die abgeblühten Treibsträucher schneidet man zurück, stellt sie kühl und luftig und pflanzt sie im Mai frei in den Garten aus, wo sie sich meist in zwei Jahren wieder völlig erholen. Auch die abgeblühten Treibstauden werden am besten frei ausgepflanzt.

zur Kultur der Zimmerlinde.

Die Zimmerlinde ist eine unserer dankbarsten Stubenpflanzen neben den Kakteen. Sie gedeiht in jedem guten Boden, am besten in Kompost- oder Mistbeeterde mit etwas Sand. Ihr Standort sei hell. Man kann sie baumartig oder buschig erziehen. Sie verträgt auch den Schnitt gut, der unbedingt angewendet werden muß, wenn man sich nicht nur der Blätter, sondern auch der schönen, weißen Blütenstränge erfreuen will. Man kann die Zimmerlinde (Sparmannia) im Sommer entweder nur in den Garten stellen, wo sie besonders fleißig gegossen werden muß, oder sie ins freie Land auspflanzen. Meiner Erfahrung nach ist ersteres das Vorteilhafteste. Doch kann man die schöne Pflanze auch zur Sommerszeit im Zimmer belassen. Sie wird sehr groß und ist mit ihren großen, frischgrünen, etwas rauhen Blättern, die an die Blätter der Linde erinnern, ein wirklicher Zimmergenuss. Abieger von der Zimmerlinde lassen sich zu jeder Jahreszeit machen, doch ist der März dafür ein besonders gut geeigneter Monat. Ich stede diese Stecklinge gerne an den Rand eines Blumentopfes, da sie sich, wie auch andere Stecklinge, erfahrungsgemäß dort am schnellsten bewurzeln. Der Stamm der Pflanze verholzt bald und sie erreicht eine beträchtliche Höhe und Breite; dies ist ganz besonders dann der Fall, wenn sie zum hohen Kronenbaum erzogen wird. Die Sparmannia will manchmal nicht blühen, trotz aller Liebe und Pflege. Diesem Uebelstande wird abgeholfen, wenn man Stecklinge von reichblühenden Zweigen einer solchen Zimmerlinde macht, die ihren Besitzer durch williges Blühen erfreut hat. Diese Eigenschaft vererbt sich dann. Die Sparmannia kann sowohl im geheizten Wohnzimmer, als im temperierten Nebenzimmer überwintert werden. In letzterem darf jedoch die Temperatur nicht unter 3 Grad R. sinken. Die Sparmannia africana stammt vom Kap der guten Hoffnung und wird in Deutschland schon seit langem kultiviert.

Die **Leftower Rübe** verliert bei ungeeigneter Aufbewahrung an Zartheit und Wohlgeschmack und darf vor allen Dingen nicht einschrumpfen. Man schichte sie darum lagenweise in Kästen, bedede jede Lage mit Sand und schichte die Käste oben mit einer Sandlage ab. Die Kästen sind in einem stoffreien Raum aufzustellen, der Sand etwas feucht zu halten.

Teppichbeete und Parterre müssen durchaus in einem zurückgehaltenen, grünen Rasen oder anderem geeigneten Material nahe an den Wegen und in bequemer Schweite liegen, und die Formen und Figuren müssen erhöht hervortreten. Jede Linie und jede Farbe muß sich scharf abzeichnen und ist

immer Farbenharmonie und dichte Bedung notwendig, wenn die Bezeichnung „schön“ gerechtfertigt sein soll.

Eine echte Schattenblume. Durch Strauch- und Gehölzgruppen beschattete Stellen im Park oder Blumengarten mit blühenden Pflanzen zu besetzen, stößt meist immer auf Schwierigkeiten zumal im Hochsommer, wo die Sträucher in vollster Vegetation stehen und so sehr starken Schatten spenden. Für derartige Plätze besitzen wir in der in unseren heimischen Wäldern an feuchten, schattigen Plätzen wachsenden wilden Balsamine — Küür mich nicht an, auch Springkraut genannt — eine sehr gut fortkommende, leider aber noch zu wenig angewandte Pflanze. Die Pflanze ist ein aufrechtes, kahles, verzweigtes Sommergewächs von 30 bis 60 Ctm. Höhe. Der Stengel ist saftig, an den Knoten angehöwollen, mit vielen dunkel-lebhaft-grünen Blättern bedekt, die gezeit, eirund, zugespitzt, grob gezähnt, aber sehr dünn sind. Die Blütenstiele entspringen in den Blattachseln, sind sehr fein und tragen drei bis vier hängende, prachtvolle Blüten, welche eine zitronengelbe Farbe haben, innen aber schön orangerot gefärbt sind. Die kapuzenförmigen Kelchblätter endigen in einen langen Sporn, der aufwärts zurückgetümmt ist. Der Same liegt in einer dicken, schotenartigen Kapsel geborgen, welche die Fähigkeit besitzt, bei ihrer Reife durch die leiseste Berührung sich uhrfederartig zusammenzurollen, infolgedessen die Samen weit fortzpringen, weshalb auch die Pflanze Springkraut genannt wird. Die Pflanze gedeiht überall, selbst im dichtesten Schatten, unter Bäumen und Getrüpp, und macht einen vornehmen Eindruck, besonders in ihrer Blütezeit. Aber auch für feuchte freie Stellen eignet sie sich vorzüglich, blüht sehr lange und wird jeden Naturfreund erfreuen.

Eine wichtige Arbeit beim Pelargonium ist das Schneiden, da man ohne dasselbe bei manchen Sorten keine buschigen Pflanzen erhält. Sie wachsen ohne dasselbe meist gerade und maffig empor und blühen auch nicht besonders gern und reich. Nur muß man sich einigermaßen nach der Zeit richten, wenn ein in die Augen fallender Erfolg verzeichnet werden soll. Mitten in der Hauptwachstumsperiode verfat die Operation meist; dagegen ist sie während der Ruhezeit kurz vor dem Austrreiben, also im Februar oder Anfang März und Ende August oder Anfang September am Plage. Am diese Zeit ist eine gewisse Stodung im Wachstum eingetreten, und mit Beginn der neuen Saftströmung treiben dann die schlafen gebliebenen Knospen viel eher und leichter aus, als das den Sommer über der Fall ist. Das Schneiden ist gar keine Kunst, und jedermann vermag dasselbe ohne viel Kenntnisse auszuführen. Man entfernt einfach die bisherigen Seitentriebe bis auf einige Kullste, wo eheben Blätter geblieben, wohlverstand, nicht bis auf die völlig glatten Strünke, zurück, und dann ist die Arbeit getan.

Sortenstien mit blauen Blumen erhält man, wenn man im Frühling beim Umpflanzen der Erde grob pulverisierten Mehl heimischt: 30–50 Gr. genügen auf 15–20 Zentimeter weite Töpfe. Es ist gleich, ob man das Salz mit der Erde vermenget, oder erst dann in den Topf an den Rand streut, wenn die Pflanze halb eingepflanzt ist und dann die fehlende Erde darüber gegeben wird.

Canna als Sumpfpflanze. Verschiedenen Zeitschriften nach soll sich die Canna auch sehr gut als Sumpfpflanze kultivieren lassen. Sie lei in einen Rorb zu pflanzen und in irgend ein flaches Wasser zu stellen und wuchere so sehr kräftig.

Herausgegeben unter Mitwirkung bewährter Fachschriftsteller, praktischer Landwirte und tüchtiger Hausfrauen. Verantwortlicher Redakteur: Paul Sattler in Cöthen (Anh.).
Druck: Paul Sattlers Erben, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Hofbuchdruckerei, in Cöthen (Anh.).

