++ Anodenweiche bei jungen Coweinen. Saufig bemerft man †† Anodenweide bei jungen Schweinen. Hauf demett man bei jungen Schweinen, baß ihnen bis Kinje aufgertieben werben und fich frümmen. Es ih dies die sogenannte englische Krantbeit ober Knochenbeide. Den Edieren muß mehr knochenbeiden berben, baber empfiecht fich, eine Gabe don Kutterfnochenweil (eine 2-4 Teelsfiel fahigh) unter dos Kutter. Zue Füllerung muß natüralich freitig fein, man gebe gescheren Frucht. Web und Mich u. I. w. Meinische im Gall um de daufge Broegung im Freien ind ie febrearisch, sonoch das die Krantbeit nicht zum Ausbruch sommit, nie für eine beschäumigte Schulen.

## Afeinere Mittheilungen.

gerabeju mertäßlich.

§ Gegen das Harter veich an andere. In übsenfütterung ist die Belfütterung solcher Mittel wirstam, welche die sonit untlediante Eigenschaft, die Butter weich an machen. In diesem Sieme wirten Kapskaden, Hoffeldvor und Belgenstliefe. Die für den Kopf und Tag sitt Erreichung des Invention Midder inderen General erreichte Menge wird die gunz nach der Menge der veradreichter Midder unter C. sien Kreef gleicht est nicht. Genom ist es zweitelbalt, od es wirtsamer ist, nehrere der in etwähnter Richtung wirtenden Futtermittel im kleineren Gaben nebeneinander zu erschen ab wirtende Beliege von einem dere felden. Der Griffitterung abig entlyrechende Menge von einem dere felden. Der Griffitterung einiger jener Muttermittel im der und ihr Grengen gegogen. Bom Napskuchen sollten nicht nicht als 1 Kilozt. Läglich an eine Kul (nativitäch mit troefen) gegeben werden. Hoffeldprot und Weigenkleie find auch in größeren Gaben undebenklich.

## Sandwirthichaftliche Mundichan.

Sonigforten fogar icon nach wenigen Bochen. Dietes Rryftallifieren ift ein ficheres Zeichen feiner Schibeit, benn verfälichter Sonig bleibt

\* Fäligung von Cartenfrücten. Die Bralit ber Rahrungs-mittelberfäligung hat fic, wie die Industrieblätter berichten, auch auf bie Gartenfrüchte ausgebehnt. Die Barifer Fällder farben bas Fleifch  Nationalbirne ab. In ben oberen Theil wird blaue Farbe, in ben unteren rothe eingelprigt, so erhält nam eine Birne in den französis schen Nationassanden. Eine gewisse einschacheit ist dieser Beredlungs-netsode nicht abzusprechen, ob sie aber appeiltlich sit?

\* Reue Bhosphatlager murben in Algier entbedt. Bon Beften nach Often gieben fie fich in gleicher Richtung mit ber Rufte in einer 70 bis 80 Rilmeter betragenben Breite bis nach Tunis bin, wo fie ichon von Professor Thomas nachgebielen wurden. Es burfte bas frübere Ufer bes Meeres fein, bas in porgeschichtlichen Zeiten bort ben Boben bebeckt und eine ungeheure Menge vorfündflutlicher Thiere angehäuft bat, beren Knoden ausgefpult murben und fich geschichtet baben, um zu einer bichten Daffe zu werben. Die Phosphatlager genügen, um zu einer bidten Majte zu werben. Die Kboshbattager genütigen, um nicht nur die Fruichberteit Algeriens, jondern ganz Guropas auf Jahrismderte zu sichern. Run erklärt sich auch die außerordenkliche Fruichfahreit Algeriens um Ernis unter der Könnerberrichaft. Die Könner bewässerten die Kelder, die nur der Feuchigfelt bedützen, um oder Düngung Jahrismderte lang die reichten Ernen zu liesen. Die Balterauslagen sich voch überalt zu erkennen, an einzelten Gruen gar vieber in Stand gefest worden, und zwar mit ausgiebigsten wegen folge. Durch die Phososhatlager gewinnt Algerien einen besonders als Ballast überall hin versendbaren Aussuhraritsel.

## Sauswirthichaftliches.

† Betifiede in feidenten Zengen tann man auf folgende Weile entfernen: Auf eine Tischplatte auf tannenem Solze fese man ein wollenes Tuch und auf dieses gang glatt den bestedten Zeil mit der rechten Seite pach unten. Rachdem man dom oben ein Stied braumes regien Sette lady initen. Fragoein man von oven ein Stat vraines Pachpapier aufgelegt hat, wende man ein Plätteifen an, welches gerade so heiß ist, um das Papier zu verlengen. Jünis oder acht Setunden sind gewöhnlich ausreichend. Alsbann reibe man den besleckten Theil fcarf mit grauem Lofdpapeir.

ist grauem Volchpapeir.

3 Mittel gagen Obrechswerzen. Folgende Mittel find probat19 Man nehme ein Blättschen Bommolle, drücke mit dem Frieger eine Hobling binen, fülle biele mit gemolienem Viesser, eine Erble große etwa, mache ein Algelchen aus dem Gangen, beseuchte es mit Sighol und fiede ein Schre Zonn fiede nen noch eines Bammolle binein und batte alles durch eine Vinde ann noch eines Bammolle binein und batte alles durch eine Vinde an feinem Flichen nicht einer Findern angebendet werden. Sodal man Schmeigen im Dere sicht, frührlet und der leiten Kindern und bei oder bier Toppen Arnstauft hauf wir für der bei Toppen Arnstauft aus der fleien Kindern und beit oder bier Toppen Arnstauft hauf binden und fülle der Dessung mit Baumwolle, um bie Luft abzuhalten. Man barf ficher fein, baf bies Mittel ftets probat ift.

+ Für Die Bafde. Gin febr gutes Mittel, Die Bafde fcon weiß Thir die Baiche. Ein febr gutes Mittel, die Walice icon weit, an unden, ni fig creinigter Voorg. Man nimmt auf etnen 30 Litter Baffer eine hand voll Borar; bei feiner Walfe, wie Borbange, Opigen und bergelchen fann man noch mehr echnen. Der Bora mus, wie die Soda, ausor in beigem Walfer aufgelöft und dann mit dem Balchwalfer vermiticht werdent. Er greit die Walfde nicht im Mindelien un, macht das darteite Raffer welch und erhent viel Seife. Ginen Beueis für die Bortreffitcheit des Borar haben wir an der beländigheit des Worterfiticheit des Borar haben wir an der beländigheit Balche, die wegen ihrer Gemberckeit wie Beige befannt ift. Ind in Jolland nimmt man nie Goda zur Walfche, jondern fiets gereinisten Abore.

gereinigten Bora;

† Dagebutten in Juder. Man ichneibet die Blüthe der reifen Früchte ab, entfernt die Samen und die sie umgedenden Haare und legt die gereinigten Früchte in eine Schiffle. Nachben man Juder in zieden Gewichtsquantum vole die Früchte gefahrert hat, gleist man inn über die Hagebutten, bebedt das Gests und lettle es fall. Am nädisten Tage stelle man Juder und Hagebutten an Din ich von heit die Früchte nicht den Juder und Hagebutten an Din ich den, beit die Früchte mit ben Schamlissel bereiten, gleichte in Gester die gestelle die Gläfer, volche man fühl ansbewahrt, lufdische in die Prüchte und verschieden an die gestelle die Gläfer, volche man fühl ansbewahrt, lufdische die Gläfer, volche man fühl ansbewahrt, lufdische nach Marken und kennkrier zieht wend

Früchte und verfchielst die Elffer, vielde man füßt aufbenacht, lufdicht.

1 Um Schulber vor dem Brechen zu bewahren, reibt man bie Schulbe oder Seitefel mit Nicimisol sehr tant ein. Man lasse alle füge die Aufgebe die Richte und dem nicht gener die Richte und dem nicht zu Aufgeben die Richte die Richte die Richte von Aufgeben die Richte von Aufgeben die Richte die Richte

Begen Entgündung der Mugenlider. Derartige Gutaunbunger berichwinden nach und nach, wenn man die über Nach angeinungen Bruften nach vorherggangener Erveichung durch Oliven: oder Siss-nandelol mit einem Schwämunden abreibt und Oliven: oder Siss-gliedungen der die der die der die der der die der die der Librander täglich zweimal mit rolber Augenfalbe überftreicht.

Drud und Berlag von 2B. Rutichbad. - Berantw. Rebafteur Abolf Finbeifen, beibe in Salle a. S.



# Candwirthschaftliche Gratis=Beilage

"General-Anzeiger für Salle und den Saalkreis."

Mr. 42

Salle a. G., ben 18. Oftober

1895.

## Gente und Aufbewahrung des Winterobftes.

Die geringen Erträge unferer Obftbaume laffen in biefem Jahre der Diff zu einem äußerst hohwertigen Geungmittel werben und machen eine forgfältige Einte und Ausbeward bringend erwünicht. Binterobst ernte man nur im Justond vollfändiger Baumreise, also erst dann, wem sich die Frucht am Baum bollftanbig entwidelt hat. Diefer Buftand tritt aber erft ein, wenn bie Blatter ber Baume gelb werben, und abzufallen beginnen. Früher abgenommene Früher welten leicht, und erreichen selbst, wenn das nicht der Fall ist, im Bustande der Lagerreise nie den Wohlgeschmad, nie das Diridhtige Aroma, das zarte Feisch, die intensive Färbung, welche bei der Ernte vollständig entwickelte Früchte auszeichnet. Einige Tage selbst wirken bei der Entwickelung der reisenden Frucht Bunder, fie fteigern ihren Gebranchs- und Sanbelswerth in ungeahnter Beije. Benn auf irgend einem Felde "jeder Uebereifer schadet", so ist es bet der Ernte des Binterobstes in allererster Linie der Fall.

Bur Ernte felbft mahle man einen fonnigen, ober boch trodenen Tag und gehe nicht früher an die Arbeit, bis die Feuchtigfeit, welche fich in ber Racht auf die Frucht nieberichlug, vollständig verschwunden ist, benn fencht gepflücte Früchte zeigen eine geringere Dauer und gehen leicht in Fäulnif über.

Das Ernten geliche am besten durch Pflüden mit der Jand, bei hohen Bänmen mittelst eines Obstpklüders. Man nehme nur eine Frucht in die pflüdende Jand, gede bei Alepsten eine leichte Orednung, brüdt bei Birnen mit dem Daumennagel gegen den Ansahpunkt des Stieles am Fruchtbolge und trennt Siel und Fruchtluchen durch ein leichtes Heben der Frucht. Hochwertsige Früchte sollen immer den ganzen Siel zeigen; eine Beschädigung des Fruchtholzes beim Pflüden beeinträchtigt die Erträge des nächsten Jahres gang ungemein. Der Grund für ichwache Obfternten nach Borjahren mit reichen Erträgen ift weit mehr auf bie Schäbigung bes Fruchtholges bei unborfichtigem Pflüden, als auf die Erschöpfung bes Baumes jurudzuführen Beiter vermeibe man beim Bfluden jeben Drud ber Frucht, benn jebe unvorsichtige Besandlung der Frucht, wenn sie nicht so-fort sichbore Folgen erkennen läßt, giebl einen Drucksted, and ein solcher, selbst wenn er nicht zur Fäulniß der Frucht sühren sollte, ist det der lagerreisen Frucht im Fruchtsleiche fichtbar und entwerthet fie.

Dan lege bie Friichte in fleine, nicht gu flache Rorbe and Beidengeslecht, beren Juneres man mit einer schwachen Schicht heu, Moos, Holzwolle etc. anslegt und mit Back leinwand überzieht, und bringe, erntet man schwere Frückte, um ihr gegenseitiges Driiden zu verhuten, nie mehr als zwe Schichten in ben Rorb.

Schichten in ben Kord.

If der Pflickforb gefüllt, so lege man die Krüchte ebenso vorsichtig in den Transportford, welcher ebenfalls mit Polstermaterial ausgelegt wurde, und gebe hier zwischen je zwei Schichten eine schwache Zwischenlage des gleichen Materials oder von startem Kapier. Der gefüllte Transport-bord wird am zwecknäßigsten noch dem Ausbewahrungstrau-bes Obstes getragen, und ist dos, wegen großer Fruchtmassen nam einer Fertenungen nicht möglich, dis zum betreffenden Kaume anf Federwagen gefahren, dem jeder Sots, welchen der Kord erleibet, verursächt Drucksechen der Krüchte. Im Vussenwährungskrum lest man die Krüchte porificitia auf eine ver vord erteicet, detiniqual Intalieuen der syniche Interlage von reinem frischen Strob, oder von dozwollen Aumpflies Strob, iderfannt jede irgendure riechende Unterlage ist zu vermeiden, dem das Obst nimmt jeden Geruck jede leicht auf und hält ihn seit, und auch dadurch werden recht viele Friichte entwerthet. Bezigstlich der Holzwolle serwähnt, das man am zwedmäßigsten jolche, aus Kauldigern bergestellt, verwendet. Ist nur folge von Abaelhölzern erhältlich, so ist sie entwerthet. Bentande zu verwenden, dem die first ausgeprägten Jarysperuch, den die ber halbeildigern erhöltlich, so ist sie nur in gedämpstem Zustande zu verwenden, dem die first ausgeprägten Jarysperuch. Deh auch bieser dienen so start ausgeprägten Jarysperuch. Den auch bieser die Friichte mehr oder weniger undrauchden macht. Der zur Aufmahne der Friichte issort noch der Ernte benufte Raum seit luftig, aber verdumtelt. Die Frucht giebt gleich nach der Ernte größere Qualitäten Wasser ab, sie schwickt ist der Krucht ins Winterquartier, in die Obstallen vor der Frucht ins Winterquartier, in die Obstallung gilt für alle Kernobsfrüchte mit Aufbewahrungeraum legt man bie Früchte borfichtig auf eine werben. Diefe Behandlung gilt für alle Rernobftfrüchte mit

Menachne ber "grauen Reinetten". Läßt man diese im luftigen Raume ausschwitzen, de wolfen sie und verlieren ihre fonst vorzügliche Qualität; sie werfen harum sofort in den Uederwinterungskraum gebracht. Dieser sei vor allen Dingen peinlich rein. Boden, Wände und Deden vollständig frei von jenen Bilgen, welche Fäul-nig erregen, frei von jedem bumpfigen Geruche, frei vor allen Dingen von Gemiljen jeder Art, ober anderen riechenden

Im beften werben bie Wanbe ber Reller ober Obftfammern, fofern angänglich ift, bor bem Einbringen bes Obfies mit einem frifden Kalfanftriche versehen; Solzbe-fleibungen ber Banbe, Stellagen find mittelft scharfer Bürften mit heißen Sodawasser zu reinigen. Wis furz vor dem Ein-bringen der Friichte halt man die Aufbewahrungsräume Luffig; einige Tage vorher find sie dei geschossen Thiren und Fenstern zu schwerfem und zwar so, daß man der



Rubikneter Raum 2 g Schwefel auf glühende Kohlen strent und den Kaum sofort nach dem Verlassen schlieft. Die sich enkwidelnde schweitige Säure zerführt alle Plitzfeine nuch so hat man eine gewisse Garantie sir die Halbarteine von hat man eine gewisse Garantie sir die Jalikarteit des Johies. Der Raum zur Ausbewahrung des Obstes sei tühl, Kammern sind am verkunden. Wärner, Lust und Leicht sördern des Eintreten der Taskerreige und vermindern die Halbarteit. Am geefgnetsten if eine Temperatur von + 4-5° C., eine geringere Temperatur schödligt die Entwidelung des Wohlgeschmacks, eine höhere beschiedung den Eintretein den vermindert die Halbarteit. Eine Aussendarung im Eiskelter ist schow darum und aus dem weiteren Erunde unprastisch, weil nach dem Peransbringen der Früchte aus einem solchen Raum in einen wärmeren die Halbarteit mut eine sehr bestärdte ist. Aus desen geransbringen der Früchte aus einem solchen Raum in einen wärmeren die Halbarteit mut eine sehr bestärdte ist.

Mm beften legt man bas Dbft auf Stellagen und Sorben, mit bem Stiel nach oben, nebeneinanber und gebe nur im Rothfalle zwei Schichten übereinanber. Die Fruchte finb Rothfalle zwei Schichten übereinander. Die Fruchte nuo möglicht oft nachzusehen, tafelreise oder faulig werdende au ensernen. Den Eintritt zeigt die sich ändernde Färbung und das sich entwicklude Aroma. Das Fleisch der Birnen giebt in der Röse des Stieles einem leichten Druck nach, süblt fich weich, dutterhalt an. Bei beigräntleren Rämmen konfervire man die Winter-nichte weich der Rach dem Lussichwigen wirde man jede einzelne Frucht in reines, worder mit Salicyläure geträntles, mehre arkadutels Schemmatier. Lege sie norsistie und is

engene grundt in reines, vorger intt Sattephanre gerantres, wieder getrochtets Seidenpapier, legg fie vorsightig und jo bicht wie möglich in ein reines Foß, gede als Absichlus nach oben eine farte Bapierlage, wenn vorhanden eine Schicht Torfmull, und lege den Habedel auf. So fonservirte Frichte balten sich in einem nicht zu warmen frostreien Kaume ganz vorzisschich und solange wie bei jeder anderen Aussemahrungsmethobe.

### Meber Gier in Genugimeden

fcreibt Dr. König in feinem Bert: "Die menschlichen Rahrungs- und Genußmittel":

Nahrungs und Gemymittel":
"Alls Nahrungsmittel fommen vorzugsweise nur die Hährereier in Betracht, hier und da auch Enten- und Gäuserier." König dentt nicht daran, dass senten und Gäuserier." König dentt nicht daran, dass senten und Gäuserier nicht gun Giffen erzeugt und zum Wertauf gestellt werden, und er sogt, es giebt wohl seinen Bogel, desse sier nicht zur Ernährung des Menschen vorzuserbet werden könnten. Und wir könnten harnach uns nach ein kischen weiter unsehen. Wer wirt barnach uns noch ein bischen weiter umfehen. Aber wir hängen, was die Auswah unierer Nahrungsnittel aufaugt, noch ju fehr von verwersichen Gewohnheiten und Voruthielten ab. Das Ei der Saarträgt ist ein ganz drauchberes Nahrungsmittel. Allerdings sind nuiere Vinden hoch, und der Linge Bogel baut das Neft hoch oben, es giebt aber Kuden geung, die Lettern wie eine Katze, die mögen die Seicht aber geung, die Lettern wie eine Katze, die mögen die Siech von getigt der in der sie follen ichre scholen. Die Sougeneier sind klein, aber sie follen ichre scholen, die Spakeneier sind klein, aber sie follen ichre scholen. Die Sougeneier sind klein, aber sie follen ichre scholen. Die hoch wir follen ja von Enten- und Sänselerm prechen. Die sind jedenfalls gediegener. In den Schleswig-Holsteinlichen Blättern sir Gestängelauch ze. war vor einiger Zeit ein Gestensschale gedierteen, der in England in letzterer Zeit unter dem Annen "Jud ia n Anneres werden stellt gegenant, weil sie borziehen, im Felde herumagistersen, katz hangen, was die Auswahl unferer Nahrungsmittel anlangt, fie genannt, weil fie vorgiehen, im Felbe herumguftreifen, ftatt auf bem Waffer zu treiben. Wenn fie bes Morgens aus auf dem Masser zu treiben. Benn sie des Morgens aus dem Stall gelassen werden, gehr's ins Feld und alles wird abgelucht nach ekbaren Dingen, Instetten, Schueden, Williamern. Indian Runners wären vorzigisich zu verwenden zum Auflesen der Engerlinge in der Aflige-Furche. Ihre besonderen Mertmale sind: Daltsma: Mehr aufrecht, als det kuten üblich. Bewegung: Bollständiges Laufen, sein Massellen, wie bei anderen Schlägen. Kopf und Hals: fein und lang. Schnadel: Wiesfarden, dein Entertich helter, als bei der Einte. Belchung: Fled auf dem Kopf und an jeder

Seite besfelben. Sals: weiß. Riiden: blaugran ober reh-

Seite besselben. Hals: weiß. Riiden: blaugran oder rehfarben. Es kommen auch andere Farben vor.

Indian Runners sind nicht sehr groß, aber Mrs. Little,
bie sie gezichtet, sagt von ihnen, daß sie von keinem Bogel
gehört, der mehr Geir lege. Junge Enten hätten mit dem
Legen im Juni begonnen, wären einige Wochen damit bei
geblieben, hätten dann einige Federn abgeworsen. mm Martini
wieder zu legen angesangen, wären den ganzen Winter damit beigeblieben, und hätten sich durch Frost und Schne babei nicht stören lassen. — Woher ist denn num bieser
Entenschlag gekommen? Keiner weiß es so recht. Sie waren da, die Junners. Wir schreiben es and garnicht,
daß ieder. der Sanden num nichte Glisseres zu baß jeber, ber Enten halten tann, num nichts Elligeres gu thun haben foll, als fich Indian Runners tommen gu laffen. Bir wollien nur zeigen, wie das Gierlegen der Ente mehr Beachtung finden soll. Wir sahen auch in "Tidssftrift for Fjärträaol" in Narhuns berichtet, wie junge Enten, die aus berichiebenen Rrengungen hervorgegangen, im Spatfommer ju legen angefangen und mit Unterbrechungen ben gangen Binter gelegt. Gin Mitglied bes Bereins "Fauna" in Riel hatte fich bor mehreren Jahren eine Senbung bon ber fleinen gaben Savelente tommen laffen. Ginige berfelben murben bier mit ber Anlerburg-Ente gefreugt, und bie Rach= fommen biefer Rrengung wiefen gleichfalls eine außerorbentliche Legebefähigung auf. Es wurden von einer Ente gegen 200 Gier bas Jahr gelegt. Wir find ber Anficht, daß die Entengucht sehr gewinnreich auch bezüglich ber Giererzeugung gestaltet werben fann.

Aber auch die Gererzeugung der Gans erscheint sehr entwicklungsfähig. Unter dem Namen Italiener Gans hat hier ein Gänseschlag Berbreitung gefunden, der die bisherige Gewohnheit ber Gans in Diefer Richtung weit übertrifft. Ginige unferer Geflügelguchtvereine, befonbers ber Infect Series, infect Gegenstand seine Aufmerkambeit guesenandt. Coviel wir erfahren, ift die Legefähigkeit biefer Gans eine bebeutende, es haben Ganse biese Schlages 60 bis 70 Gier jährlich gelegt.

Das Gewicht des hishnereies bewegt sich awischen 50 und 60 g, das des Enteueies awischen 60 und 90 und das des Enteueies awischen 60 und 90 und das des Enteueies gwischen 60 und 90 und des Enteueies satischen 150 und 190 g. Der Geschmad des Enteueies sagt nicht zedem au, dach giebt es auch Letter, die est in gesocher Form dem Knibuerei worziehen. Die Seitschriftschlaus ihn keinen nachen delich der Die Stidftofffubstang ift in beiben nabegu gleich, ber Fettegehalt wird beim Entenei um 3 % höher angegeben, als

Der Gierverbrauch ift in unferen Stäbten ein foloffaler. er wirbe noch gesteigert werden, wenn zu jeder Jahreszeit hinlänglich frische Eier vorhanden wären, und wenn nicht beim Deffnen der Eier häusig sehr unangenehme lleberraidungen porfamen.

Es wird angenommen, daß 18 bis 20 Sinhnereier 2 kg mittelfettem Rindfleifc an Rahrwerth völlig gleichfonmen. In ber Zeit, wo fie 4 — 6 Pfennig bas Stud toften, ift es somit ein verhältnigmäßig billiges Rahrungsmittel. Gin wirklich frifches Gi von einer zwedmäßig gehaltenen und gefütterten henne ift aber auch in jeber hinficht etwas

Aber wenn bisher bie Rodin ausgeschict wirb, gum Martt ober Jänbler um Gier ju holen, so bentt man aur an Hibrer genichter beit geit fenmen, wo bestimmter Weisung ersorberlich sie, da auch Euten, Gänse und Truthuhneier zum Bertauf gehalten werben. Auch bas Truthuhu beffert fich im Gierlegen; es giebt Truthuhner, bie es auf 80 Stud im Jahre gebracht haben.

## Mufer Saus- und Bimmergarten.

"Gin großer Gebler, welcher noch vielsach in ber Dofsfultur genacht wird, ift, daß man die Baume salt immer zu rief sest. Selbst Solche, welche glauben sichtig zu pstimzen, bringen gleichwobb ibe meilten über Baume zu sief im dem Boden, well sich die Erde in der Regal medr leit, alse sie verundet und berechnet baben. Die Folge davon ift, daß wenn aufänglich zu wölch! (so lange nämlich die Erden mot solcher fib) doß photer ein Stillfande christit und der Baum nicht

mehr recht bortodit will, besonders, wenn die Erde um den Baum juwöcht oder wenn Kosen angelegt wird. Um nun einen Baum, der ju tief gepssant worden ist, pu retten oder desse Badselhum zu begüntligen, gräht man einsach eine Angahl Löcher in einiger Entfernung vom Siamm weg, und puar je schwerer der Boden, desto liefen und klitt dieselben mit Kies doer Steinen auf, nodured die Aufterlusten und baben gesorder wird und der Baum sodam viel freudiger gebeid. Es genügen 6—8 Söcher für einen Jüngeren Baum und dirfen beielben gang eng ien, der Juder wird gleichwohl erreicht.

und dirten beteilben gang einz fein, der Zwer wird giechwohl erreigt.

\* Bie erbätt und Eurten lange trifch? Ann linde beim Abnehmen ber Guten bie sobieten und vollsommensten Erzundtare aus, sehe befonders darauf, das biefelben bicht an der Kante abgeschintten werben, damit der Sit an der Gute bleicht, um sie ihnter darauf aufähugen ju können. Damn reinige man die Gutsen machte Baffer mittell einer werden Butste keyt dosglädig vom Schmus und trodne fie ab. Herauf bestreiche man biefelben mit Eiweiß und zwar fo, baß feine Stelle ber Oberfläche verfehlt wirb. Das Eiweiß bilbet fo, daß feine Stelle der Abertlade verfehl wird. Das Etweis bübet fo zu ingen eine unburdbrüngliche Saut, die den Luftzuft verhiodet. So bedandelte Guten läßt man luftroden werben und hängt befelben mittellt eines Zinschauen, der an den Stellen defeligt virto, an einer Schaur ober Stange in einem fest trodenen Naume auf. Auf biefe Befel werben Gutfen wie au. Bedignadern filid erhalten. Dem Gebrauche wird vinlach das Gweig zugleich mit der Jaut entfent, vorm letzter abgefolit wird.

\*\* Rur Auftur Der Geranien. Das reichliche Bluben ber Gle: 

» Foti vertroducte Baume zu retten. Bei der Berfendung von Baumen geschiebt es ölter, des aller angetombten Borficht ungegachte, dei dem Andagen der Talman an ibem Bestimmungsort ise doch abrild vertrochnet scheinen. Dies rührt meistend bom Durchaug trochret Buibe burch die Jaumpacke ber. Diese Tührum, fo wie sie sind, gleich in die Stebe zu stellen, waber ihr untergang. Man tege die Baume vollender in einen 11/3 Auf stelen Graden, der nam in recht friiche Erbe gestochen hat, überschilte ise mit einem Fru hab dockere Greb und biefersiede bestellen, im Falle sie trochen siehen. Sie nicht der Riche vorbanden, die volle die Grebe gestochen der Burden der Stelen der vertein. Befommt bie Rinde ihr glaties Aufehen wieder, so nimmt man bie Bamme aus der Erde heraus und verpflanzt fie sogleich an ihren Bestimmungsort. Um besten geschieht des bei feuchter Witterung

## Bienenwirthichaftliches.

? Bas it im Binter bei den Alenen zu thun? Bor allem lorge man baster, das die felben ungestört bleiben. Zuwersen den Abiren in der Näche des Bieneuslandes, Säummenn, Sachen von Jose, sind Geräufich, nedech die Pienen in herr Anier Binternust gang erhold ich füber und große Bertulte herbeitübren sonnen. Ruhe ist den annach is Grundböchnung für eine gläuflich leberwinterum. Titt ein familige Tag ein mit eina Sindige und derzeuterum. Titt ein familige und berwinterum. Titt ein sonn den Bienen einen Reinfaungsausstig und tregt ein öbtigentalls zu einem Borspiel durch Eindbauch worner Luft, Alopfen an den Stod z. Jun Gangar erforderen jehod die Bienen zu Binterseit sehr neung Altbeit, dacher bestädigtig und ist die und Berturtitä mit ihnen, indem man 3.9. an den langen Binteradenben ein guter Kaddhatt ober ein Bienenbuch lieft, die alten Bohnungen ausbessert und nure

#### Thier- und Geffngefaucht.

17 Bann (ind die Archfe zu ichonen? Einer Schorung des bürfen: 1. Wännliche and weitliche Kreble rodirend der Begantungs-eit wom 18. September ble 1. November 2. Webtlick erkels wöhrend der Hrutzeit vom 1. November bis 1. Juli. 3. Es find alle Jamas arten zu berbieten, niede die Behaftlichen der Kreble zeitlieren.

tt Die Rarpfengucht im Bergleich gur Schweinegucht. 

