

**Winterfütterung der Gänse und Gänse.** Sowohl Enten als Gänse müssen während des Winters regelmäßig gefüttert werden, aber sie bedürfen weicher Körnerfutter, sie brauchen ein milderes Futter als andere Geflügelarten. Man tut besser daran, denselben die Gemülsabfälle, abgekühtes Weizenklein und andere weniger konzentrierte Futterstoffe als Körner zu verabreichen. Damit soll die Körnerfütterung nicht ganz ausgeschlossen sein, aber sie soll nur eine Maßregel ausnahmsweise sein können. Diese Geflügelarten bedürfen wie alle anderen der Abwechslung im Futter; aber so viel wie möglich sollte, was denselben gebotene Futter maffiger sein. Dieselben bedürfen vor allem einer genügenden Menge reinen und frischen Zerkleinerter, denn schlechtes oder verrottetes Futter ist auch ihnen sehr unzulässig. Man soll diese beiden Arten nicht miteinander füttern und auch nicht mit anderen Geflügelarten. Enten sind Weizen und Weizen, wenn mit anderen Geflügelarten gefüttert, sich sehr zugehen als ihnen zukommt, während Gänse namentlich Körner nur langsam aufspalten. Ist die Witterung so kalt, daß sich das Geflügel nicht füttern kann, muß dasselbe dreimal in der Regel täglich gefüttert werden. Diese beiden Geflügelarten gehören in der Regel zu denjenigen, welche nicht mögen, daher sollte man ihnen, wenn immer das Wetter das nicht verbietet, den Auslauf gemähren. Die Bewegung bekommt ihnen gut und außerdem bilden sie doch manches Futterstückchen auf, das sonst verloren ginge.

Der Werth der Eiergärten wird in vielen Wirtschaften noch nicht gewürdigt. Gewöhnlich wirft man dieselben weg, obgleich sie in mäßiger Weise benutzt werden können. Da dieselben sehr reich an Kalk und Phosphorsäure sind, füttert sie den Fütterungsbedarf, ein vorzügliches Nahrungsmittel für Jungvögel. Zu diesem Zweck pulverisiert man die Eierschalen und mischt sie dann unter das Futter. Die Eierschalen, welche mit einem solchen Futter bei Kälbern, Füllen u. s. w. erzieht werden sind, haben bewiesen, daß der Anhalt der Eierschalen ferner der Säurer der Knochen, Harnsäure und Harnstoff, wofür sie gegen ein Zerkleineren, welches man bei Geflügelarten zu erhalten sind, sich wohl verdient und sehr empfohlen werden kann.

**Gausrwirtschaftliches.**

**Verwendung des Eisweisses.** Da es so viele Sorten gibt, so können man nur die Schöneeren verwenden, so dürfen gewissermaßen auch Frauen, ein wenig von der „Gare“ angelegte Recepte willkommen sein, zu welchen nur das Eisweiß gebraucht wird. 1. Sehr einfach lassen sich die Handarbeiten herstellen. Zu denselben wird außerdem das Eisweiß zu stellen: Schnee geschlagen und alldann soviel getrocknete Eierschalenfeinsten Zunders wie Eier zu jedem Eisweiß verwendet werden, unter beständiger Rühren sehr allmählich hinzugeben. Darauf bestreicht man ein Badeloch mit etwas weißem Schnee und thut die weiße Masse hübschweise in Häutchen darauf. Dieselbe muß bei sehr mäßiger Hitze etwa eine Viertelstunde baden, bis die Wälder nicht mehr klebrig, sondern so spröde wie Glas sind. Hierzu eingetragene Ledererben mit Schlaglase gegeben, ist ein höchst feines Dessert. 2. Ein sehr schönes Scherbenkomplott dazu lassen, so ist es rascham, anstatt des Zunders Schöneere Schokolade dem Eisweiß beizumischen. 3. Auch als warme Speise läßt Eisweiß sich sehr gut zu einem Auslauf verwenden. Auch zu diesem rechnet man auf jedes Eisweiß einen Eßel voll getrockneten Zunders und außerdem noch einen Eßel voll Mus von Kesteln, Pfannkuchen oder andern Früchten. Nachdem dieses tüchtig durchgemischt gerührt ist, nimmt man eine dieß mit Zunder angereicherte Form, gießt das Ganze hinein und läßt es bei mäßiger Hitze 15-20 Minuten baden.

**Um die Gesundheit des Petroleum zu erhöhen und das Schwimmen des Ballons, das Nutzen und Schwächen der Flamme zu vermindern, ist es allgemein gebräuchlich, etwas Salz in den Ballon zu schütten, welches dem Petroleum Feuchtigkeit entzieht. Man hat man aber gefunden, daß Kampfer und Weidenrinde noch bessere Dienste leisten. Fünf Gramm Weidenrinde einem halben Liter Petroleum zugegeben, oder halb Kesselfalz halb Kampfer erhöhen nicht nur die Feuchtigkeit, sondern bewirken auch ein harmloses Verbrennen, was bei den diesjährigen hohen Petroleumpreisen nicht zu unterschätzen sein dürfte.**

**Gegen Schindeln und Scharbo** empfiehlt ein englischer Arzt folgendes Mittel: Man nimmt ein Glaschen mit Jodtinctur und läßt es von der Sonne einwirken unter die Wärme. Die Wärme der Sonne bewirkt eine Verdünnung der Tinctur. Alle drei Minuten gießt man den Dampf von neuem an, bis die Schindeln gänzlich aufhören. Man ist überhaupt ein gutes Mittel für kalte, angestrichene und faulende Röhren, es bemerkt die Feuchtigkeit und verbündet so die weiteren Fortschreiten des Zahnes. Zahnleibende sollen darum öfter Mann in der angegebenen Weise gebrauchen.

**Wichtigmittel.** 1/2 Liter Rosenwasser und zwei Eßelöffel voll weißer Essig geben ein treffliches Balsammittel gegen Schmerzen im Kopf und Hinter.

**Seidentente für Bäckere.** Hierzu werden 66 Gramm Schellack 65 Gramm Borax, 760 Gramm Wasser und 65 Gramm arabischer Gummi verwendet. Als Farbe dient venetianisch Roth oder Rußschwärze. Borax und Wasser werden im Wasser drei vor vollständige Auflösung gesetzt. Dann rührt man den Gummi langsam und entfernt den Rest vom Feuer. Ist die Masse erkaltet, so läßt man den Rest Wasser (bis zu 750 Gramm) hinzugeben und löst die Farbe bis die richtige Farbe da ist. Zum Aufstreichen bedient man sich gut verfeinerten Glasfalschen.

**Abwaschbarer Ueberzug für Gypsfiguren.** Einen solchen erhält man, wenn man 3 Theile Mastix in 36 Theilen heißen Wasser auflöst, 9 Theile Stearinöl hinzusetzt und den dadurch erhaltenen Scharbock mit der besten Quantität Wasser und 45 Prozent Alkohol verdünnt. Die warme Lösung wird auf den erwärmten Gypsputz mit einem nassen Schwämme aufgetragen und nach einigen Stunden noch ein zweites Mal gemacht. Der Ueberzug wird aber noch leichter, wenn man an Stelle des Mastix eine entsprechende Quantität Ammoniak verwendet. Alle Gypsfiguren müssen erst mit einer Seifenlösung gereinigt werden.

**Stärke Wollen für Krante** bereitet man von frisch gemoltenen Milch durch Behinderung von Labferment, die man in der Apotheke bekommt. Auf 1/2 Liter gießt man ungefähr 1 Theelöffel voll Labferment, rührt sie um und läßt sie heiß werden. Sobald sie anfängt zusammen zu gehen, gießt man sie vom Feuer, läßt sie noch 1/2 Stunde stehen, und wenn sich die grünen Wollen vollkommen abgeändert haben, seigt man sie durch Feinwand und trennt sie von dem Saft.

**Antikrimpe für feinste Wände.** Zu Kellern und sonstigen feuchten Orten ein Anstrich aus 50 Theilen Weiz, 30 Theilen Gyps, 6 Theilen engl. Roth und 12 Theilen Zergemeel empfohlen. Diese Stoffe werden zum Schmelzen erhitzt und gut durchgearbeitet. Darauf wird etwa ein Viertel der Masse an Terpentinöl zugegeben, so daß dieselbe flüssig wird, und mit dem Pinsel aufgetragen werden kann.

**Stanzel für Zerkleinerer** soll in vorzüglicher Quantität nach folgender Vorschrift erhalten werden. Kampferessenz 4 Theile, Zerkleinerer 15 Theile, Weidenrinde 300 Theile, Schellack 45 Theile, Zerkleinerer 20 Theile, Sandbarak 8 Theile werden in geschlossener Flasche bei mäßiger Hitze digerirt.

**Schutz der Holzstücke gegen Feuchtigkeit im Keller.** Um Keller oder andere Holzgefäße vor Feuchtigkeit und Schimmelbildung zu schützen, bestreibe man solche mit einem Firnis, der durch Zusammenmischen von 3 Theilen Colophonum und 1 Theil Eisenessenz erhalten wird. Dieser Firnis eignet sich jedoch nur für Gegenstände, die vollständig trocken sind, er wird warm aufgetragen werden.

**Flüssiger Keim für die Hauswirtschaft.** Man nehme eine weinige Menge Salz und löse in derselben 240 Gramm des besten Weizens in 1/2 Liter Wasser auf, indem man die Flasche in einem andern Gefäß mit heißem Wasser erwärmt, bis sich der Keim auflöst; alldann lege man ihn nach und nach 45 Gramm feinstes Schwebelwaffer zu und rühre tüchtig eine Zeit lang um. Man verwende die Mischung zur Verfertigung und sie wird jeden Augenblick benutzt werden können.

**Reiner, schimmelige, schmutzige und unreine Käse** werden nach neueren Erfahrungen am besten auf folgende Weise gereinigt: Man kocht sie tüchtig mit Wasser, worin etwas Soda aufgelöst ist, aus, und füllt sie dann mit Wasser, welches mit Salzsäure leicht gesäuert ist, und läßt dieselbe zwei Tage lang darin stehen, worauf sie nochmals mit reinem Wasser nachgewaschen wird.

**Winkel auszuweichen.** In 70 Theilen heißen Terpentinöl löse man 50 Theile Terpentin, lasse erkalten und reibe mit einem wollenen Lappen die Winkel solange mit dieser Masse ein, bis der trübere Glanz wieder hergestellt ist. Die Erhaltung des Terpentinöls muß sehr langsam geschehen, da es leicht brennbar ist.

**Grauerwerden der Haare.** Gegen das Grauerwerden der Haare wird folgende Zusammenmischung empfohlen: 1/2 Liter Rothwein, 15 Gramm Eisenessenz. Man läßt Beides eine Minute lang kochen und wäscht damit fast das Haar wünschentlich zwei Mal, worauf man es ohne es abzuweichen, abtrocknen läßt.

**Gegen nächtliches Oerzlopfen** wirkt Sudenwasser mit Citronensaft sehr beruhigend und wird in den meisten Fällen 1 bis 2 Glas dieser Eimonde den gewöhnlichen Erfolg haben. Weisach wendet man auch grüne Melissen an, die zerstoßen auf die Betrage gelegt werden. Hat man keine grünen, so verwendet man getrocknete Melissen, die man mit etwas Rosenwasser angefeuchtet hat. Es wird hier auch bald milder Schweiß eintrieten, die nervöse Ursache wird dadurch aufgehoben und es tritt Schlaf ein.

**Um schwarze Flecken auszuweichen,** verfährt man folgendermaßen: In schwarzen Kaffee oder Thee wird etwas Gummi arabicum aufgelöst, der Schleier besteht ganz durchsiehtet, dann gießt auf ein reines Leinwand ausgebreitet und ein zweites solches darüber gelegt. Wenn dann der Schleier etwas abgetrocknet, aber doch noch ein wenig feucht ist, bügelt man ihn kräftig zwischen den beiden erwärmten Leinwänden liegen.

**Gegen Ohrenschmerzen** trauere man einige Tropfen Jodtinctur auf Baumwolle und stecke diese in die Ohren. Auch ein warmes Fußbad mit Weiz und 2 Eßelöffel Essig von Zeit zu Zeit genommen, soll eine sehr gute Wirkung ausüben.



**Landwirthschaftliche Gratis-Beilage**  
des  
**„General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.“**

Nr. 9 Halle a. S., den 29. Februar. 1896.

**Ueber die Befruchtung der Chrysanthemum**

macht Herr Brice-Froude in dem „Journal of the Royal Horticultural Society“ (August 1895) einige überaus interessante Mittheilungen. — Von verschiedenen Schriftstellern, welche Darwin vielleicht ein wenig zu blindlings folgten, wurde angenommen, daß bei den Aehren der Chrysanthemum wie bei denjenigen aller übrigen Compositen die Proteandrie zur Geltung käme und selbige von Natur aus Kreuzungen angepöht seien. Soweit nun die von Herrn Froude in Italien angestellten Versuche reichen, darf man annehmen, daß die Chrysanthemum ebenso feht, wenn nicht noch mehr auf Selbstbefruchtung wie auf natürliche Kreuzungen angewiesen sind. Derselbe fand ferner, daß die aus der Selbstbefruchtung der Strahlblüthen der Scheibe hervorgehenden Samen von gärtnerischen Standpunkte aus sehr dürftige Multulata liefern, und hält es für höchst wahrscheinlich, daß dies die im Handel angebrachten und abgeordneten Samen sind, welche nach den gemachten Erfahrungen keinen Werth besitzen.

alle anderen Pflanzen aufzuwerfen. Die Antwort lautet, daß Herr Burbidge sich hier auf eine Ursache der Variabilität — das Kreuzen — bezieht, die gewöhnlichere, ein Wechsel in der Umgebung, welcher ebenso wohl hierzu Anlaß geben kann, unerwähnt läßt. In Bezug auf ersteren bleibt zu erwägen, daß man immer gegen den antagonistischen Prozeß der Selbstbefruchtung anzukämpfen hat, dieselbe fixirt Merkmale oder zeigt wenigstens das Bestreben, dieses zu thun, während die andere gerade darauf losgeht, solche zu verändern. Selbstbefruchtung gilt jedoch in der Natur als Regel trotz der zahlreichen, für Kreuzungen geeigneten Anpassungen.

**Um den Zwiebelbau**

recht lohnend zu betreiben, wählte man ein Stück nicht zu schweres, mehr sanftes Sand, welches im Winter reichlich mit allem Kompost befrachten wurde; wo man ihn haben kann, leistet Landwünger, gleichmäßig über die Fläche gebreitet, auch sehr gute Dienste. Die Fläche wird darauf bei trockenem Wetter tief umgegraben, sauber geednet und in Beete von 120 cm Breite eingetheilt. Die Zwiebeln, welche auf diesem Boden gebaut werden, zeichnen sich während des Sommers durch außerordentlichen Wuchs und durch dunkelgrüne Färbung aus. Der Ertrag ist ein enormer, auf eine Juchart rechnet man 200 Ctr. Zwiebeln, jedenfalls ein Ertrag, daß es lohnend sein dürfte, Zwiebeln auf gutem, kräftig gedüngtem Boden mehr anzubauen. Den Samen säe man, da derselbe ziemlich lange liegt, möglichst früh aus; es ist darauf zu achten, daß derselbe nicht zu tief zu liegen kommt; man säe in Reihen von 20 cm Abstand. Sind Mistbeetkäfen vorhanden, so kann man auch den Samen auf ein halbwarmses Beet aussäen und die Pflanzen später ins freie Land versetzen. Bei schwerem Boden ist das Anpflanzen der Zwiebeln stets vorzuziehen. Gehen die Zwiebeln im August oder September ihrer Reife entgegen, so tritt man den Stengel mit der Spitze nieder, um die Ausbildung und Reife der Zwiebeln zu beschleunigen; darauf werden sie aus der Erde genommen und auf luftigen Boden zum Abtrocknen ausgebreitet. Die kleinsten dieser Zwiebeln setzt man als sogenannte Satz- oder Steckzwiebeln im nächsten Frühjahr auf 15 cm Entfernung ins freie Land. Diese Satzzwiebeln reifen vier Wochen früher, als die ins Land ausgesäten.

Einige Gärtner säen auch zu diesem Zweck die Zwiebeln sehr spät aus, etwa im Mai in möglichst mageren Boden und ziemlich dicht, um recht viel von den kleinen Steckzwiebeln zu erhalten.

Als gute ertragreiche Sorten sind anzuführen: Erfurter Schwefelgelbe und Pittauer Melanzwiebel. Die Madeter

Es ließe sich diese Frage ebenso gut auch in Bezug auf

Druk und Verlag von B. Neufchod. — Berantio. Redakteur Wolf Jähnlein, beide in Halle a. S.



Zweifel, welche von großer Gehalt ist und wegen ihres feinen milden Geschmacks sehr geschätzt wird, gedeiht nur in wärmeren, mehr geschützten Lagen in naheliegenden Lössen und kalkhaltigen Böden.

(Aus „Der schweizerische Gartenbau“).

Ein amerikanisch-englischer Begleitungs-Versuch.

Mit dem Sitze in London, bildete sich „The Alina Colony Corporation Limited, welche durch Ausgabe 6% Prioritäts-Aktien und Stammaktien von je 20 Pf. ein Kapital von 400000 Pfund (über 8 Millionen Mark) aufbringen will, um aus dieser Summe die Anlage einer Stadt „Alina City“, die Ausfuhr großer Obstplantagen in Californien und den Import dort gezogener Früchte nach Europa zu betreiben.

Der Herr Johnson wurde auf Grund zweier vom Congreß-mitgliede für Californien Waquire und vom Ergouvorneur Marham verfassten und von ihm vorgelegten Briefe ein Empfehlungsschreiben des Ackerbau-Departements in Washington an die Vertreter der Vereinigten Staaten im Auslande und ein Certificat als „honorary representative“ dieses Departements übergeben.

Der Sekretär Morton widerrief die Ernennung als Ehren-Präsidenten des Ackerbau „Departements“, weil sich Johnson von New-York aus direkt als der Kominist der Landwirthschafts-Departements bezeichnen und weil weiter über „Ehren Johnsonen“ sonst noch unangenehme Nachrichten ein gingen.

Der Herr v. Johnson, von dessen Existenz der Gothaische Kalender nicht einmal irgend eine Ahnung hat, soll weiter in einem russischen Kosakenregiment und in der Argentinischen Armee gedient haben, führte in Hogo-Japan und in Californien, wo er ein zweifelhaftes Geirathsbureau besessen haben soll, den seltenen Namen „Partel“, und scheint demnach ein „vielererfahrener, recht netter Herr“ zu sein. Sollte man über diesen „netten Herrn“ ausführlichere Mittheilungen für erwünscht halten, so verweisen wir auf die Zeitschrift „der Obstmarkt“, welcher die angelegenen Mittheilungen wörtlich zum Abdruck bringt. Die vorstehende Auskunft dürfte aber auch schon genügen, um dem geplanten Unternehmen gegenüber eine gewisse Vorsicht wachen zu lassen.

Franszösische Bäume.

Ueber dieses Thema schreibt ein hochachtbarer französischer Großkaufmann im Bulletin der Handelsgesographischen Gesellschaft in Bordeaux:

In dem Departement Isère, Cochemen, Mont-Dora und Aveyron findet eine umfangreiche Käsebereitung aus Ziegen- und Schafmilch statt. Der Roquefort-Käse wird im Departement des zur Garonne fließenden Aveyron aus Schafmilch bereitet; zu dem Zwecke werden auf den Plateaus von

Barcaud und in den Nachbargebieten an 800,000 Schafe gehalten. Der Roquefortkäse muß von weicher feiner Masse, von leicht pikantem Geschmack und blan geartet sein. Es ist bis jetzt noch nicht gelungen, den Roquefort in gleicher Qualität anders wo zu bereiten; man findet die Ursache in der eigenthümlich abkühlenden, erfrischenden Wirkung, welche die Roquefortkäse dadurch erfahren, daß man sie eine Zeit lang in den angigen Klüften der Staalkäse in der Nähe des Dorfes Roquefort aussetzt; Die Bezirke in denen dieser Käse in größeren Mengen erzeugt wird, sind die Arrondissements St. Afrique, Millau, Lodève und die Trèves und Chamarque; der Werth und die Menge des jährlich erzeugten Roquefortkäse ist im Laufe der Zeit außerordentlich gestiegen; 1850 wurden nur 300,000 kg fabrizirt, 1890 bereits 2800,000 kg und 1894: 6600,000 kg. Der Roquefortkäse geht in alle Welt, und beträgt jetzt der jährliche Umsatz darin 20 Millionen Französ.

Auch in Frankreich untercheidet man Fett- und Magerkäse und weichen und harten Käse. Die Fettkäse werden aus Milch und Rahm bereitet, man erwärmt beides und bringt es mit Hülfe von durch Zufuß von Wasser verdünntem Lab zum Gerinnen. Die auf durchlöchernte Hürden gelegte Käsemasse läßt man abtropfen, brüdt sie aus, salzt sie und läßt sie im Keller gähren, bis der Käse reif und schmählich geworden. Die Magerkäse werden aus entrahmter Milch bereitet, die Käsemasse weiß eine gelbliche Farbe annehmen, halb durchnäht und trocken sein. Bei dem gestohlenen Käse ist die Temperatur beim Gerinnen der Milch eine höhere, und es findet noch eine Art Kochen des Käsestückes statt. Große Sorgfalt wird beim Salzen verwendet, da ein Uebermaß darin den Käse bröcklig macht, ein Zuwenig zu Rissen und Springen führt. Die berühmten Käse von Marolles und Eric werden aus Anbuhlen in den Departements Seine-et-Marne und Oise hergestellt; jährlich werden von diesen Käsen für mehr als 10 Millionen Französ verlanft. Andere geschätzte Käse sind die von Neuchâtel, Livarot, Comlammiers u. a. D. Die Grayvère-Käse kommen aus der Schweiz, werden aber in Frankreich in guter Qualität nachgemacht.

Ueber Anzucht junger Hunde.

Sehr oft tritt an uns die Frage heran, auf welche Weise ganz junge, nur wenige Wochen alte Hunde am zweckmäßigsten zu behandeln und anzuziehen seien. Die Frage ist zwar viel leichter zu stellen als zu beantworten, weil deren gründliche Beantwortung sehr viele Punkte berühren müßte, die einzeln nur nebenächlich erscheinen, vereint aber die Richtung erfolgreicher Anzucht angeben. Wir beschränken uns daher für heute in den nachfolgenden Zeilen nur auf die wichtigsten Gesichtspunkte, welche bei der Anzucht junger Hunde zu beobachten sind.

Junge Hunde sollte man vor 6 bis 7 Wochen nicht vollständig von der säugenden Mutter entziehen, sehr oft geschieht dies aber bereits im Alter von 3 bis 4 Wochen, was unbedingt zu vermeiden ist, denn solche Thierchen selbst wenn sie schnell fressen lernen, bleiben meistens Schwächlinge. Das beste Ernährungsmittel für die natürliche Muttermilch ist abgesehen, mit etwas Rahm versetzte Ziegenmilch. Wenigstens bis zur vierten, event. fünften Woche sollen die Puppen ganz ausschließlich der Mutter überlassen werden, von welcher Zeit ab sie täglich ein- bis zweimal nur ganz kleine Quantitäten gekochte Milch erhalten dürfen, mehr um sie allmählich an's Fressen und Marshieren zu gewöhnen, als um sie besser zu nähren. Erst von der sechsten resp. siebenten Woche an muß, auch wenn die Mutter noch ganz gut säugt, den Jungen noch täglich dreimal etwas Milch als Nahrung gereicht werden. Von der achten oder neunten Woche an wird den Puppen täglich eine Schlemmpappe mit etwas gemahlenem Rind- oder Pferdeberg gereicht, bei welcher Nahrung dieselben in höherer Gabe noch zwei Monate verbleiben sollen. Schon im dritten und vierten Lebensmonat bemerkt man deutlich, daß das eine oder das andere der Jungen das Futter ver-

saßt, ebenso hin und wieder Diarrhöe und Schmerzen im Hinterleib zeigt und auch im gleichsam nüchternen Zustande einen unnatürlichen vollen, gespannten Bauch hat. In solchen Fällen leidet das Thierchen in der Regel durch Spulwürmer, die sich oft massenhaft in seinen Därmen finden und bedeutliche Verdauungsstörungen und Skolien verursachen. Hiergegen reicht man am besten Santonin, je nach Stärke und Alter des Hündchens in Dosen von 0,05—0,1000 Centigramm täglich ein- bis zweimal, während 8—14 Tagen, bis Würmer abgegangen sind und die Spannung des Hinterleibes sich gehoben hat. Nur das Santonin einem so kleinen Thierchen beizubringen, stiftet man denselben mit der einen Hand das Mäulchen und greift mit der andern das Pulver möglichst tief in den Rachen, welche Prozedur man unmittelbar vor der Milchgabe anwendet, so daß gleich darauf mit der Milch auch das Pulver geschluckt wird. Dieses Abreiben der Spulwürmer ist von der größten Wichtigkeit, wenn man kräftige, junge Hunde anzuziehen will, da die zahlreiche Anwesenheit der genannten Parasiten die Ernährung ihres jugendlichen Wirthes außerordentlich stört und zeitweises oder andauerndes gänzlich anheben kann. Ein ausgezeichnetes Mittel, um der so sehr zu fürchtenden Rachitis vorzubeugen, ist neben Knochen- und Knochenmehlfrüherung der medizinische Lebertran mit Phosphor — 1 : 10,000, von welcher Flüssigkeit jungen Hündchen schon vom vierten Lebensmonate ab täglich ein Stoffleffel voll gegeben wird; jedoch so, daß nach 14 Tagen immer wieder 8 Tage mit Phosphorgabe ausgekehrt wird. Heranwachsenden Hunden, welche öfter an Verstopfung leiden oder zu Hautausschlägen hineigen, giebt man mit Weizenflachs täglich einen bis vier Eßlöffel, voll einfaßen medizinischen Lebertran.

Uner Haus- und Zimmergarten.

Das Anpflanzen der Bäume kann unter Umständen recht gut sein und wurde damit schon mancher krause Baum gerettet. Hat man einen schwachwüchsigen französischen Baum, so macht man ihn in der Höhe von 15—20 cm über dem Boden in der Entfernung von 2—4 cm neben einander Einschnitte und zwar von oben nach unten in den Stamm, welche bis auf den Splint dringen dürfen; der Stamm wird bis zur Höhe der Schnitte mit guter Gartenerde angepflastert und bildet dann ganz Wurzeln, welche sich in der nächstfolgenden Gartenerde — guter Kompost leidet hierbei noch bessere Dienste — rasch und kräftig entwickeln, und so dem Baume neue Nahrung zuführen und ihn hierbei zu weiteren Fruchtstränge bringen. Bei älteren Hochstämmen ist der Erfolg allerdings nur ein sehr geringer, bei Zwergobst dagegen stets ein guter.

Gegen Wildschaden werden die Bäume noch häufig mit Stroh u. berge verbunden, was den Bäumen, besonders den kleineren sehr schädlich ist. Wenn nämlich, wie es im Winter öfters vorkommt, Regenwetter eintritt, so laugt sich das Stroh voll Wasser an, gefriert dann bei eintretender Kälte und die Bäume kommen in Folge dessen entweder ganz um oder erleiden mitunter ganz bedeutende Entschädigungen. Als sicherstes und billigstes Mittel gegen Wildschaden empfiehlt sich ein Anstrich wie folgt: Man vermischt 2 Theile fein zerriebenes Schilfschrot mit 1 Theil Sämeinsammas und bestreicht mit dieser Mischung die Bäume. Man kann dann sicher sein, daß kein Wild mehr Schaden an den Bäumen anrichtet.

Ein dem Eaten noch sehr wenig bekannte interessantes Art der Karaffeln zu ziehen und zur Waage zu bringen besteht darin, daß man die Bucheln anstatt in Erde in Terrinen (Schälchen) zwischen mikrokoletten aufrecht einstellt (einsetzt) und die Schälchen hernach bis an den Rand mit Wasser füllt, das alle 24 Stunden zu erneuern ist. Die zur Gruppe der Tagelilien gehörige Sorte „Grand Empereur“ eignet sich am besten dazu. Demwiderstreitlich ist der schnelle Wachs auch falls bei gegangener Zeit.

Bei Garten- und Meisenweidenreißer läßt sich durch Umsetzen von einem warmen Staßen in den andern ein früheres Resultat erzielen und zwar auf folgende Weise: Man angelt sich aus Stäbchen Kästen, die durchbrochen sind, oder flechte sich durchbrochene Weidenkörben, die werden erst immer mit Moos ausgefüllt, so daß die Erde nahrhaft, mit Wohlthunland gefüllte Erde nicht durchdringen können, in diesen werden man die Kerne von Traubenkorn oder Weizen samen, mit warmem Wasser angepflastert und in ein warmes Haus oder warmen Winterkasten gestellt, wo dieselben bald aufgehen. Nachdem dieselben Wärdchen entwickelt, kann man sie, wenn man es hat, immer wieder in einen warmen Staßen stellen, bis die Pflanzen sich gehörig entwickelt, ohne das Wasserbedürfnis zu berücksichtigen, muß bei kaltem Wetter gäßt werden, um Eselot, Rabies u. zu wässern, so können, wo vorhanden, Glasgläser darüber gestülpt werden; oder in Ermangelung derselben nimmt man 5 Glasgläser,

leht 4 Stück um die Pflanzen und best die Wände oben auf, letztere kann bei besserem Wetter oder zu großer Wärme je nachdem abgenommen werden. Geöffnet wird mit warmem Wasser. Diese Versahren erleidet bei Treiber außerordentlich und leht den Säulen in den Garten, frühzeitig Wurzeln und Wachsen zu fördern.

Ungewöhnlich Salat. Der Ungewöhnlich, welcher bei uns auf Bienen und Kleibern wächst, sonst aber auch hier und da in den Gärten kultivirt wird, liefert schon im zeitigen Frühjahr eine gesunde und wohlwollende Salat. Am zartesten und wohlwollendsten sind aber seine Blätter, wenn sie vor der Reifeung erst einige Zeit lang geblüht werden. Es ist jedoch dieses Bienen nicht absolut nöthig, wenn die Blätter bekannter Salat, daß bei dem ungewöhnlichen Bienen gewonnenen Salat, wenn auch weniger art, doch noch gefünder ist, als von geblühten. In manchen Gegenden benut man den Ungewöhnlich Salat zu einer, das Blut reinigenden Frühjahrskur und nimmt fast nur wilde und ungeschlachte Pflanzen dazu. Die Zubereitung erfolgt mit Salz, Pfeffer, Öl oder Sahn.

Bienenkraut. Unter diesem Namen begriffet man in einigen Gegenden Deutschlands verschiedene unserer gewöhnlichen Krautarten, welche nach Willkür bis zu Anfang September ausgeht, im Herbst ins freie Land verpflanzt und auch hier überwinteret werden. Man erreicht damit, daß man von solchen Pflanzen kommenden Jahr viel frühere Ernten erzielt, als wenn im Frühjahr geät wird. So vortrefflich und zweckmäßig nun auch eine solche Samenansaat ist, so wird gewante Kulturweise doch immer noch viel zu wenig angewendet, denn erstens haben die bei ihr erzielten Krautfrühe, welche meist um Johanni ihre Ausbildung schon erreichen, einen viel höheren Werth als spätere und zweitens kann man nach ihrer Ernte, auf denselben Stücken Land, noch im selbigen Jahr eine zweite Ernte irgend eines andern Gemüses halten.

Bienenwirthschaftliches.

Wintererang der Bienen. Die Wintererang ist zu Ende und das Brutgeschäft und die Arbeit muß mit Eifer von den Bienen aufgenommen werden. Bei 10 Grad Wärme sind die Bienen zum Flugunfähigkeit zu reizen, dieses geschieht dadurch, daß man warmen Honig durchs Flugloch spritzt und so die Bienen hinarbeitet. Bei dieser Arbeit ist man namentlich sein Augenmerk auf die schwachen und blöden Völker, die nicht recht fliegen wollen. Sie müssen vor allen Dingen zum Fluge und zu diesem Zwecke am besten in der Sonnenhitze gebracht werden. Die Völkchen sind von tothen Bienen und Honig, das Futter von Drohnenwaben zu reinigen damit die Königin gestungen werde, nur Eier von Arbeitsbienen zu legen. Für den Winter ist bei möglichem hier ist diese Arbeit leicht auszuführen, nicht so für den Sommer. Dieser stelle den Kopf auf den Kopf, schneide alle Drohnenwaben aus und lege in die Stelle mehrere Arbeiterbienen ein. Die Wäme des Honigweises ler zu fassen und fressen und fressen das Wintergeschäft beinahe fröhlich, denn die Biene ist ein ordnungsliebendes Thier und sucht alle Lücken so schnell wie möglich wieder auszufüllen. Am Bienen gehört viel Material, welches die Biene durch reißliche Föhrung von Honig selbst bereitet, dadurch geht im Frühjahr viel Honig und Kraft verloren. Daher laße man nicht eher bauen als zur Schwarmzeit, denn dann sind die Bienen zahlreicher und auch die Tracht ist dann reichlicher.

Gandhänge soll ein angebotener Bienenzuchtler niemals bei den Operationen am Bienenstock anziehen, besonders wenn er in stichtiger Bienenzucht werden will, denn sie verhindern jede freie Bewegung der Finger, welche beim Mobilbetrieb unumgänglich nöthig sind. Man soll die Hände frei haben, wenn man mitunter auch einmal geflohen wird.

Thier- und Geflügelzucht.

Wie soll man das Haar fetten? Nummer nur so, daß die Haare das Gefühl der Schwäche nicht behalten. Je mehr Fett man anwendet, desto mehr muß man an Reinigung des Haarbodens halten. Man reibe nur direkt die Haare ein und hütle sie täglich durch, dann wird auch das Ausfallen der Haare verhindert werden, bzw. wenig aufhören.

Zur Pflege des Kaninzens im Winter. Die Erfahrung hat gelehrt, daß das Kaninchen unter kalten Wärdern die größte Gefahr vertragen kann. Wer beobachtet nicht auch seinen Wärdern wachen, den Jelen, der trotz der gemäßigten Kälte, daß ihm der Winter am Schauerhaft gelehrt, unter einem Schutze von beschütztem Platz hält! Diese Eigenschaften des Kaninzens darf jedoch kein Grund sein, daß sie in der kalten Jahreszeit zu vernachlässigen. Sein Körper verlangt zur Erzeugung der nöthigen Wärme mehr Futter als im Sommer und deshalb befristet sich Kaninchen in der Fütterung und Solung im Winter recht empfindlich. Die Unterbringung in geschütztem und warmen Räumen ist deshalb die erste Sorge. Eine festschließende Stren, die öfters erneuert wird, trägt ebenfalls zum Wohlbehagen Better Langohrs bei. Als Futter gebe man Getreide, Mais, Klee und zerriebenen Mais. Klee und Mais gerührt und getrunken, bilden besonders bei der Mast das Hauptfutter; aber auch Zuckerrüben lassen sich diese Wärdern recht gut schmecken. Klee darf man jedoch niemals allein füttern, sondern in Verbindung mit Mais und gekochtem Kartofoffen. Gelbe Futterrüben und Eigelb sind den Kaninzen als Vorkosters stets willkommen.

