

Beit unter, das man am besten an beiden Enden auf Steine oder Platten von 25-35 Cm. Dicke auflegt; man bildet auf diese Weise eine Art Brücke über das Vert, auf die man tritt und von der aus man pflanzet, wodurch das Vert nicht eingedrückt wird. Mit dem Vert gepflanzte, so wird es überprüft und mit sehr flacher Sonne wässert bis ersten Tage etwas überprüft.

«**Wie man ohne Erde.**» Als Gias für Erde gibt es etwas, das besser ist als Erde, so sogar vorzüglicher als Woss; es ist der Schwamm. Man hat diesbezüglich kürzlich eine interessante Erfahrung gemacht. In die Höhlungen eines Schwammes, der nur ganz leicht mit Wasser benetzt wurde, warin Kalksalz und «apothekarisches Natr.» aufgelöst worden, worin dann man einen leichten, weichen Schwamm angeht. Dieser Schwamm wurde an einem leichten, weichen Orte ausgehängt und man sorgte dafür, daß die Feuchtigkeit und Wasserdampfabdunstung und der Einfluß der Luft des Sommers erhalten blieb. Schon nach einigen Tagen sah man aus allen Öffnungen eine Menge sarter Fäden hervorkommen, die sich zusehends vermehrten, und gar bald glich der Schwamm einer grünen Kruste. Dann wurden die Stengel länger und verzweigten sich nach allen Seiten, Knospen keimten und tauchten in weisse Blüthe. Man konnte sich nicht enthalten, Eigenartiges vorzutun, als diese grüne Kruste, die ohne Erde zu sein schien, als wie die verschiedensten prangen den Blüthen, die durcheinander wogten und sich verwirrten, und so aussehen, als ob sie das Produkt einer einzigen Pflanze wären.

**Thier- und Geflügelkrankh.**

† **Gegen Warsteneule.** eine die Schweine heimsuchende Krankheit, löst man dies bis der Eßspieß voll geschüttene Galmerschwefel in einem Eier Wasser und läßt darin einen knappen Eßspieß Weizenmehl ein und verreibt es von dieser Mischung von frischen Eßspieß dreimal einen Eßspieß voll.

† **Die Vogelmilch.** ein winzig kleines Insekt, das kaum wahrnehmbar ist, macht die Käfigvögel krank, malt und vernichtet sie am vollständigsten Nahrungsmittel nicht selten den Tod. Dies sollten sich alle Vogelliebhaber merken und besonders während der Brutzeit die größte Sorgfalt im Käfig beobachten. Es ist beständig, mit dem Vogel, besonders der Dorsch, die Vögel, bringend notwendig, vor Eröffnung der Gele, sowie bevor die Nachzucht in Eingebauer oder Käfige gelegt wird, die Gelege und Käfige einer gründlichen Reinigung mit Seife und heißen Wasser zu unterziehen. Ganz besonders ist auf die Nist- und Eßplätze der Käfige und Eßschalen zu achten, wo die Eßspieße am leichtesten zu finden sind. Das Nachsehen derselben mit Spiritus gelinder Kalklösung ist zu empfehlen. Sehr oft sieht der Vogelliebhaber seine Vögel krank, ohne zu wissen oder zu erahnen, warum es ist, und die eigentliche Ursache sind die Milben, die er trotz scheinbarer Keuschheit gar nicht bemerkt.

† **Was dem Viehhalter davor die Stute erst dann zur Arbeit verwendet werden soll.** wenn sie für vollständig von allen Schwangerschaften erholt hat, sie behält 2-3 Wochen der gänzlich Schwammig. Bis zur Verwendung zur Arbeit sollte man die Stute der warmen Winter täglich eine Stunde mit dem Fohlen ins freie; dagegen ist Regenwetter, feuchte nasskalte Luft in der ersten Zeit sehr unangenehm. Kann man die Stute nicht in einer Günstigen Lage lassen, so muß das Fohlen immer führen derselben ganz langsam im Schritt geföhren, damit sich das Fohlen an die Gänge der Aufzucht gewöhnen kann. Während der nun folgenden Arbeitszeit muß das Fohlen meist von der Stute getrennt werden, jedoch darf die Arbeit nicht lange dauern, weil in der ersten Zeit nach einigen Stunden große Schwäche bei Mutter und Fohlen entsteht, und häufig der Mutter zu viel Milch im Uterus, während das Fohlen der Durch quillt. Allmählich läßt man die Stute täglich eine halbe Stunde länger bei der Arbeit, um die Tiere an längere Ermüdung zu gewöhnen, und aber darauf sehen, daß sie nicht erhitze in den Stall kommt und das Fohlen nicht zu gering laßt, indem man dieselbe durch Wechselliegen über das Mast kein Saugen über läßt, so ein überflüssig das Magen durch kaltes Saugen durchläßt, Magenstörungen, in Folge Magenstärkung und den Tod des Fohlens zur Folge haben kann. Natürlich muß auch die Stute bei einer solchen längeren Abwesenheit vom Fohlen reich abgemolken werden, sobald das Fohlen frisch angepannt ist.

**Sauswirthschaftliches.**

† **Gallen-Nickwasser.** Die im Handel vorfindenden Gallen-Nickwasser sind meistens entsetzlich nicht immer ihrem Zweck. Dagegen dieses hat Gallen unterirdisch, welche gar keine Gallen enthalten; davorige Zeiten waren scheinlich mit Wasserzucker gefüllt, um den Käufer glauben zu machen, die Gallen-Nickwasser habe die Wirkung, die man in letzteren entsetzlichen Schlangale her. Dieser empfiehlt man immer Wasser für den Haushalt, neuerdings haben wir jedoch gute Erträge mit einem Gallen-Nickwasser erzielt, dessen Herstellung zu erfahren man immer willkommen sein wird. In eine Glasflasche gibt man 4 Theile warmes Wasser und gibt zu letzteren 4 Theile weisse gebrannte Erde, man halben Theil gepulverten Saab und einen Theil Orangalle. Die Glasflasche man sofort zu, wenn sich Seife und Soda im Wasser aufgelöst haben. Beim Gebrauch dieses Gallen-Nickwassers zum Entzernen von Flecken der verschiedensten Art aus Tüchern und Geweben gibt man ein wenig der Flüssigkeit auf den vorhandenen Fleck und büchelt ihn mit einer kleinen Bürste. Mächt man die bester Stelle mit warmem Wasser aus, so

wird man keinen Fleck oder Schmutz mehr wahrnehmen. Hat man Stoffe mit unedlen Fäden, die Flecken enthalten, vor sich, so darf dieses Fleckwasser nicht benutzt werden.

† **Zum Richten von Metallblechen** bedient man sich, wie der «Praktische Wegweiser», Würzburg, schreibt, vorzugsweise des Kupfermalgams, auch Wiener Metallfitt. Eine feine leinwandähnliche Leinwand streicht man nicht dazu, doch es im festenen Blech ganz weich wird und sich in jede beliebige Form biegen und drücken läßt. Die zusammenzuführenden Metallstücke werden blau gepulvert, erwärmt, das erweichte Amalgam aufgetragen, die Stücke zusammengepreßt. Mit diese Weise verbunden, halten sie so fest wie gelötet. Kupfermalgam wird bereit, indem man fünftheilig in Wasserlösungen kochen und die Hälfte gut mischt. Man stellt das Kupfer in Gestalt eines Kessels, es wird gewaschen und mit Quecksilberoxyd in einer Reibschale behandelt. Sodann wird das Kupfer mit heißen Wasser übergossen und unter Umrührung der Schale Quecksilber hinzugefügt, 3 Theile Kupfer auf 6 Theile Quecksilber. Das Ganze wird gut durchrührt und das Wasser abgeseigt.

† **Reisfleisch.** Kochbarer 1/2 Stunden. 6 Personen. 1 Kilo Reisfleisch (Stückfleisch) wird in Salze geschüttelt, mit etwas Rindermark und 50 gr Butter angebrüht, 250 gr eingemachte kleine Äpfel werden, in Hälften getheilt dazu gegeben und mit einer würdigen geschüttelten Zwiebel bräunlich gebraten. Man brüht man eine Oberseite voll Reis mit feuchtem Wasser ab, giebt ihn zu der Speise, füllt 1/2 Liter Wasser darüber und läßt die Masse lange kochen. Der Reis muß gar, jedoch noch etwas feurig sein. Kurz vor dem Anrichten rührt man 2 Eßspieß voll Maggi unter die Speise, richtet sie in einer Aufschnittschüssel an und freut 40 gr geriebenen Parmesanseife darüber.

† **Cajuela.** Kochbarer 2 Stunden. 6 Personen. Ein feines Suppenbrot wird sauber zerlegt gemacht und in Salze zerlegt. Man giebt 3 Eßspieß voll Wunders oder Knoblauch, 4 große, in Scheiben geschnittene Zwiebelscheiben, Salz und Pfeffer in einen Schmortopf, legt die Suppenfleisch hinein und dampft fünf mehrere Minuten. Woban giebt man soviel Wasser darüber, daß das Fleisch bedeckt ist, füllt 1/2 Kanne Gelerie, 1 Lauch, 1 Mohrrübe und 1 Petersilienwurzel, alles in Scheiben geschnitten, dazu und läßt es 1 1/2 Stunden kochen. Man füllt man 1/2 Oberseite voll Reis dazu, 6-8 gebrühte Kartoffeln, 1 kleine Rucolie eingemachte Erbsen ohne Erbsen und dieselbe Menge Petersilien und laßt dies noch 1/2 Stunde zusammen kochen. Woban wird das Fleisch herausgenommen, die Sauce mit 3 Eßspieß voll 2 Eßspieß Maggi darunter gerührt und das Gericht in einer feinen Aufschnittschüssel mit dem Fleisch zusammen servirt.

† **Reinigung dampfer Kessel.** Man entzerte alle Metallteile und schälte diese ab, kochte alle Kesselröhren und Kessel, wie in die Mitte des Kessels ein feines, feingewebtes Gefäß, füllte ein Kilo Kochsalz hinein und überließ die Masse mit einem Kilo concentrirter Schwefelsäure. Dieses entzerte man sich schenkelnd, damit man nicht in Verdrängung gerath kommt. Nachdem der Kessel so mehrere Stunden nicht verschlossen war, öffnete man alle Hähne, bis das letztere Gas entwichen ist, wozu man Kesselröhren und Hähne rein füllte. Durch dieses Verfahren wird jeder Hahn oder sonstige Gerath befreit, der gerührt auf die im Kessel anzuwendenden Gegenstände, z. B. ganz besonders Milch, nicht und die Veranlassung der Schimmelbildungen ist. Bei weniger dampfer Kessel genügt das Abzünden weniger Genußschöpfen, natürlich mit der nöthigen Vorsicht.

† **Ein Aetz zur Befreiung von Fleckflecken auf Glas oder Majolika** (wie dies bei Lampen so häufig vorkommt), welcher der Einwirkung des Petroleummischweiblich, wird auf folgende Weise hergestellt: 7 1/2 Pfd. Kaliumcarbonat, 37 Pfd. Wasser und 2 1/2 Pfd. Colophonium werden zusammen geschmolzen, bis das Colophonium gänzlich gelöst ist. Hierzu werden 33 Pfd. Ochsengalle zugesetzt und sorgfältig untereinander gerührt. Der Kessel verbleibt nach 30 bis 40 Minuten.

† **Reines Lederzeng zu putzen.** Schwarzes Lederzeng an Geschäften z. erhitze, wie der «Prakt. Wegweiser», Würzburg, schreibt, einen schönen matten, nicht abfärbenden Glanz, wenn man es mit einem sauren Schwammchen mit Ölgezeleite überzieht. Der Schwamm darf nicht zu feucht sein, doch die Zeile schäumen. Den Leder schäme man nicht weniger, als Wasser, es nicht mehr und geschmeidig bleibt, nimmt sich immer besser auf und läßt sich leicht abwischen. Dunkelbraunes Lederzeng befreit man dann mit reinem Weinsäure, hellbraunes mit Weinsäure, beides giebt einen schönen reinen Glanz.

† **Schwedische Handschuhe** reinigt man mittel Weinsäure. Man taucht und drückt sie, wie der «Praktische Wegweiser», Würzburg, schreibt, in Weinsäure, bis sich der Schmutz gelöst hat. Man wäscht sie ab, wozu man werden sie in Weinsäure getaucht und leicht abgedrückt, damit sie frisch bleiben. Dann reibt man die Handschuhe mit einem Leinwandstück ab, besonders die Fingerringe, bringt sie an die Luft zum Ausdunnen und weilt sie noch feucht aus.

† **Gypsfiguren.** die durch Staub gelitten haben, überzieht man, wie der «Praktische Wegweiser», Würzburg, schreibt, mit kaltem Gyps, sobald diese getrocknet ist, merkt man ihrer Entfernung alle Unreinlichkeiten mit ihr befreit. Kleinerer Figuren taucht man nur in die Stärke ein.

† **Leinwand mit Eiweiß gemischt** und mit einer Feder auf Brandwunden aufgespritzt, darauf ein weiches leinwand Tuch gelegt, das vorher in Wasser getaucht und gut ausgewaschen wurde, füllt die Schmerzen sehr bald, die Hitze wird aufgezogen und die Wunden heilen in kürzester Zeit.

Drud und Verlag von B. Neufchad - Verantw. Redakteur Wilhelm Zeise, beide in Halle a. S.



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

Nr. 14 Halle a. S., den 7. April 1900.

**Arbeitskalender für den Monat April.**

Die Frühlingshoffnungen des Landwirths sind in diesem Jahre auf eine harte Probe gestellt worden, denn der bereits im November mit aller Macht einsetzende Winter schien seiner Zeit Ende nehmen zu wollen. Auf die vereinzelten warmen Tage des Februar ist im März noch ein Nachwinter gefolgt, der bald Schnee, bald Stürme, bald schwere Nordostwinde brachte, welche ziemlich stark Nachfröste im Gefolge hatten und den Landwirth in seiner Frühlingsarbeit stark aufhielten, theilweise sogar vollständig lahm legten.

Während in anderen Jahren der Landwirth nun diese Zeit bereits mit der Frühlingsbestellung seiner Felder fertig ist, wird er heuer in den meisten Gegenden Deutschlands noch einige Wochen warten müssen, bis er überhaupt an die Bestellung seiner Felder gehen kann, denn infolge der späten ausgiebigen Schneefälle und der darauf folgenden Regenfälle sind die Felder noch derart durchweicht, daß an ein sofortiges Pflügen und Besäen derselben nicht gedacht werden kann, denn ein zu naß ist bei der Bearbeitung des Bodens ebenso gefährlich wie ein zu trocken. Während sich nämlich der Boden in zu trockenem Zustande in großen Schollen abtrübt, und dann nicht mehr gelodert werden kann, wird er in zu feuchtem Zustande bearbeitet zu Fiegeln zusammengeklumpt und widersteht dann gleichfalls den ganzen Sommer hindurch hartnäckig der Einwirkung der Werkzeuge.

Es bleibt infolgedessen dem Landwirth nicht nur die Arbeit des Monats April zu thun übrig, sondern er muß in diesem Monat, günstige Witterung vorausgesetzt, auch noch nachhaken, was zu thun ihm infolge der unangünstigen Witterung im März möglich war. Es heißt also in diesem Monat nicht nur pflügen, bezw. dort, wo bereits im Herbst geegelt wurde, die Flugsarbeit zu wiederholen und zu walzen, sondern auch unter allen Umständen noch zu säen. Ein Säen ist durch diese verpörrichte Saat im Grunde genommen ja nicht entzünden, denn eine Saat ohne die nöthige Bodenwärme besitzt mehr Nachtheile als Vortheile und in den meisten Fällen wird eben, wenn nicht wie heuer Schnee und Eis davon abhalten, zu früh gezeit. Dagegen liegen die Samen oft lange im Boden, ohne zu keimen, und sind der Gefahr ausgesetzt, zu verfaulen oder durch aufkeimendes Unkraut unterdrückt zu werden. Bei schweren Feldern, welche langsam abtrocknen, sollte man deshalb wegen der Erwärmung des Bodens mit der Saat eher bis Ende des Monats abwarten, während bei Sandböden, die sich rasch erwärmen und die Winterfeuchtigkeit rasch verdunsten,

bereits Anfangs des Monats mit der Saat begonnen werden kann, immerhin gutes Wetter vorausgesetzt.

Als Hauptregel für die Saat muß immer gelten, daß man zur Aufnahme für jede Fruchtart den Boden in den Zustand der Vordröhtigkeit versetzt haben muß, wie sie ihm lieb ist. Neben den Getreidearten ist dem Anbau der Hülsenfrüchte sowie der Knollen- und Wurzelgewächse die nöthige Aufmerksamkeit zuzuwenden, sowie an die Ansaat der nöthigen Futtergewächse zu denken. Unter letzteren nehmen die fleckerartigen Pflanzen, so Ungerne, Kottfenne, Baulandfenne, Koppfenne, die erste Stelle ein. Nach ihnen kommen die Kleegrassarten sowie die Mischgrasarten wie Gemenge von Safer, Widen und Erbsen. Des Wärens auf die einzelnen Getreidebew. Futtergewächsearten an dieser Stelle einzugehen, verbleibt uns der Raum, indessen kommen wir an anderer Stelle auf dieselben zurück.

Für den Thierzuchtler dringt die jetzige Jahreszeit nicht minder Arbeit. Der Schweinezüchter darf meist mit der Aufzucht seiner Ferkel alle Hände voll zu thun. Dieselben gedeihen bei sorgfältiger Pflege vortreflich und müssen allmählich gemolken werden, vorgekeimte Milch aufnehmen und in derselben auch feste Stoffe, wie Weizbrod oder Weizenmehl, die später durch Gerste oder Haferstroh ersetzt werden. Man verzeihe dabei nie, daß die Ferkel zur raschen und kräftigen Entwicklung viele Eiweißstoffe und zur Knochenbildung phosphorhaltigen Kalk bedürfen und gebe ihnen daher keine Gaben von Knochenasche unter das Futter. Das Abgewöhnen sollte bei Ferkeln, die zur Zucht bestimmt sind, nicht vor sechs Wochen stattfinden, noch besser ist es, sie 7 bis 8 Wochen saugen zu lassen. Im Pferdehale hat sich unterdessen ein Ereigniß vorbereitet, das so freudig es uns beehrt, doch oft recht fiedrend in die Zeit der Frühlingsbestellung fällt, nämlich die Geburt eines Füllens. Es ist nicht rätlich, hierbei irgend eine Sandelichtung zu reichen, sobald die Geburt schnell und kräftig vor sich geht. Schwachen Muttertieren kann man zur Stärkung etwas Wein oder guten Braunwein eingeben. Eine Hülfe ist nur erforderlich, wenn die Wasserblase gebrochen ist und das Mutterthier sich zu schwach zeigt, um die Geburt rasch zu vollenden. Der Pflege der Stute sowie des Fohlens ist im weiteren Verlaufe die nöthige Aufmerksamkeit zuzuwenden.

Auch im Gemüsegarten hat der langandauernde Winter einen mangelhaften Aufenthalt veranlaßt und wird deshalb in den meisten Gegenden Deutschlands der Gartenbesitzer erst in diesem Monat dazu kommen, bei guter warmer Witterung die nöthigen Aussaaten von Suppen-, Salat- und Gewürzkräutern, Karotten, Schwarzwurzeln, Zwiebeln, Mangold, Erbsen, Ruffbohnen, Blumenkohl, Kohlrabi, Wirsing, Weiß-

und Nothholz zu machen. Ausdauernde Gemüthe- und Gewerksräther die Schnittlauch, Esdragon, Senecampfer, Vinvindel etc. sind zu theilen und frisch zu pflanzen, insofern es im Herbst nicht mehr möglich war. Erbsenansaat sind von 14 zu 14 Tagen frisch vorzunehmen; Spinat ist aufzulockern und flüssig zu düngen. Auch nehme man den langen Mist von den Spargelbeeten weg, den kurzen grabe man unter und ordne die Beete. Gegen Ende des Monats kann man bei günstiger Witterung Pflanzen von Frühgemüse ins Freie setzen.

Im Obstharten können wir bei milder Witterung von den Weichblütern sowie von Aprikosen und Pfirsichblüthen die Winterbedeckung entfernen und an einen Schnitt dieser Fruchtträger herangehen, sofern dieselbe noch nicht im Herbst vorgenommen wurde; bei Eintritt kälterer Witterung sind dieselben jedoch wieder zu bedecken. Junge Obstbäume können gepflanzt werden. Im Herbst gepflanzte Obstbäume sind, wenn durch Frost gehoben, fehzutreten. An großen Bäumen ist die ausgeprägtere Rinde zu entfernen. Die Anpflanzung von Beerensträuchern kann jetzt erfolgen. Bei eintretender wärmerer Witterung sind blühende Obstbäume zu begießen und flüssig zu düngen. Sträucher- und Baumblumen können veredelt werden. Stagnant sind angubringen und die letzten Vogelwästelchen aufzubringen.

Im Blumengarten sind alle Beete in Ordnung zu bringen, die Erde um Rosen und perennirende Pflanzen aufzulockern, Aaracien und Spachteln aufzubinden. Von den Rosenblättern ist das Unkraut zu entfernen, Grasameu nachzulassen, Wege zu reinigen und der Garten in Ordnung zu bringen. Man säet Lein, Portulak, Astern, Winden, Goldbl. Nelken, Kornblumen, Mohl, Feiela etc. In Töpfe werden gefäet Leuzden, Verbena, Tagetes, Zinnien, Balsaminen, Fuchsblanzw. etc., auf Beete können gepflanzt werden: Stiefmütterchen, Bergheuzweide, Silenen, Schwertlilien, Gladiolen etc. Ende des Monats können an günstigen Tagen abgehärtete Flammenblumen, Leuzden, Astern etc. an den Standort gepflanzt werden. Nadelgehölze können verpflanzt werden, sobald sie zu treiben anfangen; schließlich kann noch Buch verpflanzt und beschmitten werden.

Der Bienezüchter ist infolge einiger warmer Tage zu Ende des Monats Februar mit den besten Hoffnungen in das neue und Bienejahr eingetreten, doch hat das schlechte Wetter des März seine Hoffnungen bedeutend herabgeschwächt und ihn darauf vorbereitet, daß im witterwidrigen April neben schönen Frühlingstagen zuweilen auch noch Fröste, Schnee und einige Stürme aufzutreten können. Gerade diese starken Witterungsumschläge verlangen aber große Vorsicht und Sorgfalt für unser Vögelchen. Bei eintretender Kälte wendet daher der sorgsame Bienezüchter Schutzvorrichtungen an und verengt den Ventraum, um genügende Wärme in demselben zu erhalten und so der Faulbrut vorzubeugen. Die unbelagerten Waben sind zu entfernen und die Finglöcher bis auf die Hälfte zu schließen; beides ist auch zur Verhinderung von Räuberei notwendig. Das Hauptaugenmerk des Züchters ist in diesem Monat in erster Linie auf die Entwidlung der Wälder zu richten. In dieser ist vor allen Dingen hinreichendes und entsprechendes Futter notwendig, mit welchem der Bienezüchter jetzt nicht fargen darf. Bei horigreichen Stöden entdeckt man daher von acht zu acht Tagen einen Theil der Honigwaben; Wölfen, welche genügenden Wabenraum nicht besitzen, länge man diesen ein. Hat man keinen Wabenraum, so füttere man mit Randzucker; abends kann man jetzt auch schon flüssiges Futter reichen. Gegen Ende des Monats kann man in vollstreckten Stöden zu Erweiterung des Brutraumes schreiten. Auch dem Geflügelzüchter bringt dieser Monat genug der Freude, denn jetzt beginnt die eigentliche Vegetzeit der Hühner, Enten, Gänse und Truthühner, und selbst die zarteren Hühnerarten fangen in diesem Monat mit dem Legen an. Die in diesem Monat gelegten Eier bilden für uns die eigentlichen Brüter und müssen wir deshalb für den Fall, daß wir auf diese Nebenmannquelle rekrutieren,

mit dem Verkauf dieser Eier als Brüter beginnen, denn es beginnt sich jetzt auch die Zahl der Brüterinnen zu vermehren, wie überhaupt die letzte Zeit die günstigste für die Gewinnung von Frühbruten ist. Gegen das Ende des Monats giebt es schon Küken, welche sorgfältig gegen Kälte und Käse zu schützen sind. Junge Tauben werden in diesem Monat kügge und können auf den Markt gebracht werden, sofern man sie nicht zur Zucht verwenden will. Wenn möglich füttere man jetzt morgens außer Weichfutter Krühenabfälle, sowie Maisstroh, Gerste, Weizen etc., des Abends jedoch nur Körnerfutter.

Der Vogelzüchter muß in diesem Monat, wenn er es nicht bereits im vorigen gethan hat, was bei der unglücklichen Witterung jedoch weniger rathsam war, nun daran gehen, seine Kanarienvögel in einen heizbaren Raum zusammenzusetzen und dieselbe mit penlicher Genauigkeit beobachten. Schlecht oder etwa gar nicht blühende Weibchen sind aus der Hede zu entfernen, ebenso beschädigte Eier oder todte Junge aus den Nestern, herausgefällene Eier oder Junge sind wieder ins Nest zu thun. Für gutes Futter ist zu sorgen und besondere Sorgfalt bei Bereitung des Ginsters zu verwenden. Staben sind in der Nähe der Vogelkäse nicht zu dulden, damit die jungen Kanarien nicht lernen, deren häßliches Gezwinther nachzuahmen, und dadurch an ihrem herrlichen Gesang einbüßen.

Der Weinbauer kann in diesem Monat mit dem Aufbeben, Ausbinden und Beschneiden seiner Reben beginnen, mit welchen Arbeiten eine Auflockerung des Bodens und entsprechende Düngung desselben Hand in Hand gehen muß. In wärmeren Gegenden, in denen diese Arbeiten bereits im März vorgenommen werden konnten und wo insfolgedessen die Weinstöcke schon weiter voran sind, darf der Besitzer nicht vergessen, seine Weinstöcke gegen eintretende Spätfröste zu schützen, was am besten durch Nähnahrung geschieht. Mit der Neuanlage von Weinbergen kann in diesem Monat gleichfalls begonnen werden.

Am wenigsten Arbeit bleibt in diesem Monat für den Forstwirthe und den Fischzüchter. Im Walde selbst herrscht noch tiefe Ruhe und gilt es hier höchstens das nach Schneebrock angefallene Holz zu sammeln und abzufahren. In den Pflanzenzweigen kann mit der Unkrautjüngung und Bodenlockerung begonnen werden, doch ist es rathsam, mit letzterer lieber noch etwas zu warten, falls noch Spätfröste zu befürchten sind. Gegen Ende des Monats kann man auch verpflanzen und neue Kulturen anlegen. Die Samenreinigung beginnt erst im nächsten Monat.

Der Fischzüchter muß jetzt, sofern er seine Teiche winterüber abgelassen und mit Jauche überfahren hatte, an ein laugames Behalten derselben gehen und für Beschäftigung sorgen.

Auf die einzelnen in diesem Monat zu bethätigenden Einrichtungen kommen wir ja bekanntlich in den betreffenden Abtheilungen zurück und können daher an dieser Stelle mit dem Wunsch schließen, daß sich der April besser anlassen möge, wie sein Vorgänger.

**Temperatur und Ventilation des Stalles**

sind diejenigen Momente, welche nach der Erzeugung der ersten Einfluß auf die Leistungsfähigkeit unserer Hausstiere ausüben und daher bei Haltung derselben am meisten beobachtet werden müssen. Ein zu warmes, nur wenig durchlüfteter Stall führt Verwundungsgefahr, mangelhafte Blutbildung, sowie Verminderung der Widerstandskraft gegen äußere ungünstige Einflüsse herbei. Ferner wirkt ein derartiger Stall in hohem Grade erschöpfend auf den ganzen Organismus der Thiere, was ganz besonders ein Merkmal der Leistungsfähigkeit zur Folge hat. Als ein treffendes Beispiel hierfür kann eine Beobachtung gelten, die im Winter taghelle in Frankfurt a. M. vor etlichen Jahren gemacht worden ist. Es lieferten die dort gehaltenen und gut genährten Kühe des Schwarzschlages vor und nach der Anlage der verbesserten Ventilation pro Haupt-

	nicht verbessert	verbessert
im Jahre 1877 =	3700 l Milch,	1880 = 4090 l Milch,
" " 1878 =	3700 l "	1881 = 4152 l "
" " 1879 =	3715 l "	1882 = 4355 l "

Die bessere Ventilation hat demnach bei einer absofut gleichen Fütterung den Milchergoß pro Jahr und Haupt um 445 Küer erhöht.

Die günstige Temperatur für junge heranwachsende Thiere sowie für Milchvieh ist circa 15-17,5 Grad. Für Jungstiere darf der Stall etwas kälter gehalten sein, da dieselben sehr oft kalten Winden, Regen etc. ausgesetzt sind und bei diesen daher eine Verminderung noch eine größere Gefahr in sich birgt. Für diese eine Temperatur von 12,5-15 Grad ist zureichend. Dasselbe gilt auch für Milchvieh, weil dieses in Folge harter Fütterung und Getreideanpflanzung viel Wärme erzeugt.

Um die richtige Temperatur im Stalle festzustellen zu können, ist es notwendig, daß sich in jedem Stalle ein Thermometer befindet, damit man jeden Augenblick die Temperatur kontrolliren und eventuell genügend für frische Luft sorgen kann. Gerade im Frühjahr wird in dieser Beziehung sehr gefahrlich. In der Regel muß man bei Beginn des wärmeren Wetters noch nicht, von den Kühen, fernern etc. die Vorhänge, oder nach sonst zum Schutz gegen die Kälte angebracht ist, zu entfernen, weil man noch das Wiederintreten von kalter Witterung befürchtet. Die Folge davon aber ist, daß die Schutzanordnungen genöthigt viel zu spät beseitigt werden. Es herrscht daher meist eine viel zu hohe Temperatur und eine dumpfe, mit Fettsäureproben durchwiegerte Luft im Stalle, die außer dem oben genannten Nachtheilen sich in hohem Maße die Entwidlung aller Arten von Vacterien begünstigt.

Daher soll man stets darauf bedacht sein, zur rechten Zeit sämtliche Vorhänge, Strohdächer etc., welche dem Eindringen der frischen Luft hinderlich sind, zu entfernen. Die Thiere gehen immer noch besser in einem kühlen, luftigen, als in einem zu warmen, von allen möglichen Gasen und Vacterien angefüllten Stalle. (Landw. Wochenchr. f. d. Prov. Sachl.)

**Die Suppen.**

Die meisten Hausfrauen betrachten die Suppe nur als eine Nahrung und doch bildet dieselbe mit Rücksicht auf Appetit und Verbauung nicht nur eine schätzbare Einleitung des Magens, da sie den Magen erregt ohne ihn zu belasten, sondern sie ist auch in einem Haushalt, wo die Pflanz rechen muß, ganz unentbehrlich; auch da findet man gerade am häufigsten die bedauerliche Erscheinung, daß die Suppe wenig Beachtung findet.

Die oft vom Wittogätlich übrig gebliebenen Resten gehen fast immer noch eine kräftige schmackhafte Suppe für die nächste Mahlzeit, doch leider findet so mancher gut verwendbarer Speisestoff wenig Gnade vor den Augen der Hausfrau. Da heißt es einfach: es leidet sich ja nicht, die Resten aufzubehalten, die über ein oder zwei Tage nicht mehr zu gebrauchen sind, werden geschüttet, Gemise, Kartoffeln etc. werden in ein Feuer oder in den Müllkasten. In einem unverbesserten Hofstall steht die Wasserputze; dieselben lassen sich jedoch mit einiger Sorgfalt gut und schmackhaft zubereiten, besonders wenn man sie aus Buregelgalle herstellt und mit etwas Butter oder ein bis zwei Eiern abzuricht. Als Grundlage zu einer nahrhaften Bolleruppe verwendet man Graupen, Gerst, Haferklein, Kartoffeln, Weizenbrot etc.

Ein unverbessertes Hof genossen dagegen noch vielfach die Bier- und Reispuppen. Sind Kinder im Hause, sollte die Hausfrau diese Suppen möglichst selten oder gar nicht kochen.

Ames ist es mit Milchsuppen und ist es zu beklagen, daß sie trotz ihrer Nützlichkeit lange nicht in den verdienstlichen Ansehen stehen. Dies mag vielleicht daher kommen, daß sie von den Hausfrauen zu einseitig zubereitet werden, und gerade diese, welche man ein wenig nachdenken, hier ein weites Feld der verschiedenen Bereitungsweisen.

Die vornehmste und beste Suppe ist natürlich die aus Fleischbrühe hergestellte. Jed Hausfrau wird wissen, daß die flüssigen Fleischbrühen die besten Fleisch, Fett, Säuren und Salze sind. Diese Stoffe sind es auch, welche dem Fleische seinen Wohlgeschmack verleihen. Nun kann man die selben aber nicht zugleich im Fleisch und in der durch Kochen aus demselben gewonnenen Brühe haben, so daß es eine Unmöglichkeit ist, aus einem und demselben Stück Fleisch eine gute Bouillon und eine gute Suppe zugleich herzustellen. Allerdings kann man das Suppenfleisch leichter auf den Tisch bringen, wenn man es mit kochendem Wasser ansetzt, in diesem Falle gerinnt ein großer Theil des im Fleische enthaltenen Eiweißes und bildet einen Leberzug, der den Saft am Herausdringen hindert. Dieses Verhatten geschieht natürlich auf Kosten der Suppe. Will man eine vorzügliche und kräftige Bouillon herstellen, so schneidet man das Fleisch in kleinere Stücke, legt es kaltes Wasser an, welches man nur langsam zum Kochen bringt, auf diese Weise wird dem Fleische aller Saft entzogen und als Schaum bleiben nur die zähen, trocknen Fleischstücken. Im allgemeinen möchte aber die Hausfrau eine gute Suppe erzielen und auch das Fleisch verwenden. Um dies zu erreichen, ist folgendes Rezept sehr zu empfehlen. Man legt das Fleisch ungewaschen, nur mit einem kalteren Zuge abgewischt, in einer soliden Suppentopf, welcher nicht viel als breit sein muß, gießt das nötige Quantum Wasser (amrarnn) darauf und bringt es zum Kochen, entfernt den Schaum sorgfältig, da sonst die Bouillon trübe wird, süßt nun erst Salz und Buregelgalle hinzu, verweibet aber Zwiebeln und Gewürz, weil dadurch die Bouillon einen kräftigen Beigeschmack erhält, so daß sie eigenes Aroma kaum mehr zur Geltung kommt. Nach 2 bis 2 1/2 Stunden wird das Fleisch weich sein, man nehme es abdann sofort heraus, lege es in eine Schüssel und löse völlig Bouillon darauf wie man zur Zubereitung der Sauce braucht - oder man hat je nachdem die Sauce schon vorher bereitet, abdann legt man das Fleisch hinein in die Sauce. In beiden Fällen muß das Fleisch mindestens eine halbe Stunde bei der betreffenden Sauce bedekt stehen, damit es recht schmackhaft wird.

**Kleinere Mittheilungen.**

**Der Jagdschein im Frühling.** Jetzt beginnt die Vernehmung des Wildes, wobei sich aber die Gefahren vervielfachen. Das Raubwild hat abdamn auch für seine Nachkommenschaft zu sorgen, und es liegt deshalb in ihm die Veranlassung, sich durch das Raubwild zu wehren, welches sich dieser Verfolgung noch nicht entziehen kann, zu befehen: Dieser Fuchs, den wir jetzt erlegen, wiegt Dutzende von Hain auf, denn der unendliche Schaden, der von ihm angerichtet wird, zeigt sich auf den Bäumen, wo ein Hain von diesen beiden Räubern haust. Ein einziges Raubwild, welches sich dieser Verfolgung nicht entziehen kann, ist ein unglücklich. Mit einem Hain, Hain und Ort muß der Jäger diese beiden gefährlichen Räuber unermüdet nachsehen. Dort, wo Geflügel zu schützen ist, also vor allem bei den Haseln und Feldhühnern sind der Rauber und der Hain noch gefährlicher als der Fuchs, und es muß deshalb auch mit dem Jagen nicht nachgelassen werden, bevor die Jagdsoge juristischommen und bei dem reichlichen Lichte der geborenen stöber reichlich wird. Gegen diese er-mühten Raubthiere giebt es kein anderes Schutzmittel als das, ihre Zahl möglichst zu verringern. Außer ihnen treten nun auch die Raubvögel bei dem kleinen Wilde ganz außerordentlich häufig auf, da dieselben mit großer Willkürhaftigkeit auch außerordentliche Stärke und Gewandtheit verbinden. Die Sperdelle im Fluge wird von dem Störcher mit derselben Sicherheit gefolgt, wie im Anzuge, der sich vergeblich von dem Fluge des Falken im Fluge zu verstellen sucht. Der Schaden, den diese Raubvögel anrichten, ist um so capillärer, als dieselben vielfach nur auf dem Durchzuge kurze Zeit bei uns weilen, und daher in ihrem Flug nur die Thiere nicht seltener Zeit beobachtet werden können. Die Anlage von Frühlingstagen, deren Beginn im März, April und im Monat Mai und April, am meisten häufig, kann nur warm eingestrichen werden, wobei aber allem ein lebender Wüß benützt werden muß, da nur hierdurch die Jagd zu einer lohnenden, interessanten wird.

**Striggelegte Eier** müssen, wie der „Praktische Wegweiser“, Nürnberg, schreibt, täglich eingemacht werden, schon deshalb, um zu verhindern, daß die Säure sie beim Sitzen immer mehr erwidern. Damit den Säuren der erfruchtliche und aufwärmende Antheil der Meierei nicht entzogen wird, kann man sich mit Porzellan oder Kupferblech helfen. Das frische Ei verliert sehr bald den nur ihm eigenthümlichen feinen Geschmack, der es vom alten Ei so vortreflich abhebt. Deshalb sollte man es mit dem Legatium versehen, um beim Gebrauch eine gewisse Controlle über das Alter zu haben.

**Unser Haus- und Zimmergarten.**

**Was und wie wird das Verenden der Krühen am besten angestellt?** Um einen günstigen Erfolg zu erzielen, sollte man die Arbeit so früh als möglich, wenn die Witterung es erlaubt, schon im März vornehmen. In den Baumstümpfen, wo man weiß auf junges Holz verachtet, ist auf der letzten Jahreszeit, wenn man mit Borsteln das Gputieren oder Aufschichten an. Die Beete schließliche, die genau auf einander passen sollten, werden in kurzer Zeit vollständig verwachsen sein und höchst leicht ritzen sich ein. Das Spaltprophen sollte man bei Krühen so wenig als möglich anwenden, weil sich bei dieser Veredelung leicht die Krühen bilden. Das Spaltprophen sollte man bei Krühen so wenig als möglich anwenden, weil sich bei dieser Veredelung leicht die Krühen bilden. Das Spaltprophen sollte man bei Krühen so wenig als möglich anwenden, weil sich bei dieser Veredelung leicht die Krühen bilden.

**Die Zapfen** sind keine Zimmerpflanzen in dem Sinne wie Buchfen und Begonien und müssen deshalb, wie der „Praktische Wegweiser“, Nürnberg, schreibt, nach Abblüthen möglichst in freien angelegte werden, wenn kein Frost mehr zu befürchten ist. Stets aber ist ihnen möglichst viel frische Luft zu gönnen.

**Der Pfirsichbaum** verlangt warmen, nahrhaften Boden und ge- schützte Lage; nur in Weingebenden giebt man ihn mit Vortheil als hochstamm und in Strauchform, in raueren Gegenden giebt man ihn an Spallere. Nicht durch Krone angepflanzte Sorten sollten, statt auf der empfindlichen Mandelunterlage, auf die viel widerstandsfähigere Pfirsichunterlage veredelt werden. Man unterscheidet eigentlich, echte Pfirsiche, mit panameritaner Haut, und Neapolitaner oder Pfirsichfrüchte mit glatter Haut. In raueren Gegenden baut man besser letztere an, dort sind auch die Pfirsichpollere bis nach die Wäste mit etwas Lammereis gegen die Fröde zu schützen.

**Im gewöhnlichen von den Obstbäumen gegenüber der Bodenbeschaffenheit** sind verschiedenen Pflanzen Krühen und alles Kleinholz. Diese tragen auch Fruch, sind leicht zu vermehren, namentlich Zwergweiden und Pfirsichen, deren Dauer eine längere ist als bei Korbholz, d. h. Birnen und Äpfeln. Die Birne ist gemüthlicher und dauerhafter als der Apfel.

**Die Zapfen** legen man so an, daß die Mitte des Beetes 25-35 Ctm. höher liegt als die Ränder, die Oberfläche also geneigt ist, wodurch die Feuchtigkeit der befeuchteten Pfannen Krühen und alles Kleinholz. Diese tragen auch Fruch, sind leicht zu vermehren, namentlich Zwergweiden und Pfirsichen, deren Dauer eine längere ist als bei Korbholz, d. h. Birnen und Äpfeln. Die Birne ist gemüthlicher und dauerhafter als der Apfel.

