

Beit unter, das man am besten an beiden Enden auf Steine oder Brettern 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 pflanzt, wodurch das Vert nicht eingedrückt wird. Mit dem Vert gepflanzt, so wird es überträgt und ist sehr flatter Sonne während der ersten Tage etwas bedeckt.

**»Garten ohne Erde.** Als Crisp für Erbsen es etwas, das besser ist als Erbsen, so sogar vorzüglicher als Woad; es ist der Schwamm. Man hat diesbezüglich förmlich eine bestimmte Erfahrung gemacht. In die Hohlformen eines Schwammes, der nur ganz leicht mit Wasser benetzt wurde, worin Kohlensäure und »apothegmatische Natur« aufgelöst worden, machte man einen leichten, weichen Schwamm. Dieser Schwamm wurde an einem leichten, weichen Stroh ausgehängt und man sorgte dafür, daß die Feuchtigkeit und Wasserdampf durch die Poren des Schwammes und der Strohfasern erhalten blieb. Schon nach einigen Tagen sah man aus allen Oeffnungen eine Menge satter Pflanzenkeime hervorkommen, die sich zu einem dichten Teppich von Schwamm einer grünen Farbe. Dann wurden die Stengel länger und verzweigten sich nach allen Seiten, Knospen trugen und trugen in weißer Blüte. Man konnte sich nicht enthalten, Eigenartiges vorzutun, als diese grüne Fläche, die ohne Stroh zu sein schien, als viel verschiedene prägnanten Blüthen, die durcheinander wogten und sich verwirrten, und so aussehend, 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 Wismuthöl ein und verreibt es von dieser Mischung von frischen Eßspieß dreimal einen Eßspieß voll.

**† Die Vogelmitse.** ein winzig kleines Insekt, das kaum wahrnehmbar ist, macht die Käfigvögel krank, malt und vernichtet sie am meisten im Winter nicht selten den Tod. Dies sollten sich alle Vogelliebhaber merken und besonders während der Brutzeit die größte Sorgfalt im Käfig beobachten. Es ist beständig, bis der Vogel aus dem Käfig flüchtet, bringend notwendig, vor Erfrischung der Luft, sowie bevor die Nachhut in Eingehäuse oder Käfige geleitet wird, die Geräthe und Käfige einer gründlichen Reinigung mit Seife und heißen Wasser zu unterziehen. Ganz besonders ist auf die Nist- und Brutplätze die größte Sorgfalt zu achten, wo die Eßspieße zu hängen, die die längsten Zeit abgeben. Das Nachsehen derselben mit Spiritus geläuter Kalklösung ist zu empfehlen. Sehr oft sieht der Vogeliebhaber seine Liebblinge krank, ohne zu wissen oder zu erahnen, warum es ist, und die eigentliche Ursache sind die Milben, die er trotz seiner Vorkehrungen gar nicht bemerkt.

**† Nach dem Absterben d. d. Stute erst dann zur Arbeit verwendet werden.** wenn sie für vollständig von allen Schwangerschaften erloht hat, sie bedarf 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, schnelle kühle Luft in der ersten Zeit sehr unangenehm. Kann man die Stute nicht in einer Gärstube halten, so lassen sie sich, so möglich das Versehen führen derselben ganz langsam im Schritt gefahren, damit sich das Fohlen an die Gärstube der Aufzucht gewöhnen kann. Während der nun folgenden Arbeitszeit muß das Fohlen meist von der Stute getrennt werden, sobald daß die Arbeit nicht lange dauere, 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 Thiere an längere Ermüdung zu gewöhnen, und aber darauf sehen, daß sie nicht erstickt in den Stall kommt und das Fohlen nicht zu geringe Luft, indem man dieselbe durch Lüftung über das Mantel kein Saugen über läßt, so ein überflüssiges Wasser mitkommen sein wird. In eine Gärstube gibt man 4 Theile warmes Wasser und gibt zu letzteren 4 Theile weiche gelbe Erde, man halben Theil gepulverten Sehe und einen Theil Ölsäure. Die Gärstube läßt man luftlos zu, wenn sich Seife und Soda im Wasser aufgelöst haben. Beim Gebrauch dieses Gärstubes muß man Enternen von Fohlen der verschlechten Art aus Zucht und Erzeugung gibt man ein wenig der Flüssigkeit auf den vorhandenen Fohlen und durchläßt ihn mit einer kleinen Bürste. Mächt man die bester Stelle mit warmem Wasser aus, so

### Sauswirthschaftliches.

**† Galleen-Nickwasser.** Die im Handel vorfindenden Galle- oder Nickenwasser entsprechen nicht immer ihrem Zweck. Dagegen dieses hat Gallenwasser, welche gar keine Galle enthalten; derartige Galleen waren sichtlich mit Wasserzucker gefärbt, um den Käufer glauben zu machen, die Galleenwasser kämen bei der Herstellung von der in letzterer enthaltenen Sphingale her. Folgendes empfiehlt man immer Wasser für den Haushalt, neuerdings haben wir jedoch gute Galleen mit einem Galleen-Nickwasser erzieht, dessen Herstellung zu erfahren man selber mitkommen sein wird. In eine Glasflasche gibt man 4 Theile warmes Wasser und gibt zu letzteren 4 Theile weiche gelbe Erde, man halben Theil gepulverten Sehe und einen Theil Ölsäure. Die Gärstube läßt man luftlos zu, wenn sich Seife und Soda im Wasser aufgelöst haben. Beim Gebrauch dieses Galleen-Nickwasser muß man Enternen von Fohlen der verschlechten Art aus Zucht und Erzeugung gibt man ein wenig der Flüssigkeit auf den vorhandenen Fohlen und durchläßt ihn mit einer kleinen Bürste. Mächt man die bester Stelle mit warmem Wasser aus, so

Drud und Verlag von W. Kniphofsch - Verantw. Redakteur Wilhelm Tacke, beide in Halle a. S.

wird man seinen Fled oder Schmutz mehr wahrnehmen. Hat man Stoffe mit unedlen Fäden, die Fäden enthalten, vor sich, so darf dieses Fled wasser nicht benutzt werden.

**† Zum Richten von Metallfen** bedient man sich, wie der »Praktische Wegweiser«, Würzburg, schreibt, vorzuziehen des Kupfermalgams, auch Wiener Metallfild. Eine feine Metallschleife (aus Kupfer) werden beiseite nicht dazu, doch es im festenen Metall 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. Um diese Weise verbinden, halten sie so fest wie gelötet. Kupfermalgam wird benutzt, indem man Silberbleche in Amalgambadung bringt und dieselbe gut schüttelt. Man reibt das Kupfer in Gestalt feiner Pulvers. Es wird gemischt und mit Quecksilberpulver 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 (Vorstück) wird in Salze geschüttet, mit etwas Rindermark und 50 gr Butter angebrüht. 250 gr eingemachte kleine Äpfel werden, in Hälften getheilt dazu gegeben und mit einer weinlich geschüttelten Zwiebel bräunlich gebraten. Man brüht man eine Oberseite voll Reis mit feuchtem Wasser ab, gießt ihn zu der Speise, füllt 1/2 Liter Wasser darüber und läßt die Masse lange weich. Der Reis muß gar, jedoch noch etwas körrig sein. Kurz vor dem Anrichten rührt man 2 Eßlöffel voll Mager unter die Speise, rührt sie in einer Aufkuchschüssel an und freut 40 gr geriebenen Parmesanseife darüber.

**† Cassia.** Kochbarer 2 Stunden. 6 Personen. Ein feines Suppenbrühen wird sauber zurecht gemacht und in Salze zerlegt. Man giebt 3 Eßlöffel voll Wicken- oder Karbsen, 4 groß, in Schaben geschüttelte Rindfleisch, Salz und Pfeffer in einer Schmortopf, legt die Pulverstücke hinein und dampft fünf mehrere Minuten. Alsdann gießt man soviel Wasser darüber, daß das Fleisch bedeckt ist, fügt 1/2 Kanne Gelerde, 1 Lauch, 1 Mohrrübe und 1 Pfefferkörnerpulver, alles in Schaben geschüttelt, dazu und läßt es 1 1/2 Stunden kochen. Man füllt man 1/2 Oberseite voll Reis dazu, 6-8 geschälte Kartoffeln, 1 kleine Rucolie eingemachte Erbsen ohne Kränze und dieselbe Menge Petersilien und laßt dies noch 1/2 Stunde zusammen kochen. Alsdann wird das Fleisch herausgenommen, die Sauce mit 3 Eßlöffel voll 2 Eßlöffel Mager darunter gerührt und das Gericht in einer feinen Reibschale damit mit dem Fleisch zusammen servirt.

**† Reinigung dampfer Kessel.** Man entleert alle Metallgefäße und schließt offene Feuertöpfe, kühle alle Kesselröhren und Kessel. Stelle in die Mitte des Kessels ein kleines, feingewebtes Gefäß, fülle ein Klo Reichlich hinein und überlasse dasselbe mit einem Klo concentrirter Schwefelsäure. Dieses entleert man sich schleunig, damit man nicht in Verbrühungsgefahr kommt. Nachdem der Kessel so mehrere Stunden ruhig verbleiben darf, man ihn mit kaltem Wasser, bis das letztere fast erloschen ist, waschen man Kesselröhren und Füßböden rein fertig. Durch dieses Verfahren wird jeder Waden- oder sonstige Geruch beseitigt, der gerührend auf die im Kessel anzuwendenden Gegenstände, z. B. ganz besonders Milch, wirkt und die Veranlassung der Schimmelbildungen ist. Bei weinigen dampfer Kesseln genügt das Ausgüßen warmer Wasserschöpfen, nachher mit dem reinigenden Wasser.

**† Ein Aukt zur Verhütung von Miesflügeln auf Obst oder Maljola** (wie dies bei Lampen so häufig vorkommt), welcher der Einwirkung des Petroleum nicht widersteht, wird auf folgende Weise hergestellt: 7 1/2 Pfd Reismalt, 37 Pfd Wasser und 2 1/2 Pfd Colophonium werden zusammen gekocht, bis das Colophonium gänzlich gelöst ist. Hierzu werden 33 Pfd Ölsäure zugefügt und sorgfältig untereinander gerührt. Der Kessler verfährt nach 30 bis 40 Minuten.

**† Neues Verfahren zu jagen.** Schwarzes Flegelung an Gefäßchen z. erhitze, wie der »Prakt. Wegweiser«, Würzburg, schreibt, einen schönen matten, nicht abfärbenden Glanz, wenn man es mit einem sauren Schwammchen mit Ölgeirtheit überzieht. Der Schwamm darf nicht zu feucht sein, doch die Erde schäumen. Man überläßt es nicht weniger, als 24 Stunden, es nicht mehr und geschmeidig, dann nimmt Feinheitsmesser auf und läßt sich leicht abwischen. Dunkelbraunes Flegelwerk befindet man dann mit reinem Wundstiel, hellbraunes mit Wasser, beides giebt einen schönen reinen Glanz.

**† Schwedische Handschuhe** reinigt man mittel Benzol. Man taucht und drückt sie, wie der »Praktische Wegweiser«, Würzburg, schreibt, in Benzol, bis sich der Schmutz gelöst hat. Man drückt sie dann in Wasser, werden sie in Benzol getränkt und leicht ausgedrückt, dann sie frisch bleiben. Dann reibt man die Handschuhe mit einem Leinwandstück ab, besonders die Fingergegend, 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, empfiehlt, mit viel gelbem Sand, sobald diese getrocknet ist, merben sie ihrer Entfernung alle Unreinlichkeiten mit ihr befeuchtet. Kleinerer Figuren taucht man nur in die Stärke ein.

**† Leinöl mit Citronenöl gemischt** und mit einer Feder auf Brandwunden aufgeschmiert, darauf ein weiches leinöses Tüchlein gelegt, das vorher in Wasser getaucht und gut ausgewaschen wurde, stillt die Schmerzen sehr bald, die Hitze wird aufgezogen und die Wunden bilden in kürzester Zeit.



## 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 Frühjahrshoffnungen des Landwirths sind in diesem Jahre auf eine harte Probe gestellt worden, denn der bereits im November mit aller Macht eintreffende Winter schenkt 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 starke Nordostwinde brachte, welche ziemlich stark Nachtritte im Gefolge hatten und den Landwirth in seiner jahresarbeit stark aufhielten, theilweise sogar vollständig lahm legten.

Während in anderen Jahren der Landwirth nun diese Zeit bereits mit der Frühjahrsbestellung 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 zusammengequetscht 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 Pflugarbeit zu wiederholen und zu walzen, sondern auch unter allen Umständen noch zu säen. Ein Saden ist durch diese verpörrte Saat im Grunde genommen ja nicht entstanden, denn eine Saat ohne die nötige Bodendärme besitzt mehr Nachtheile als Vortheile und in den meisten Fällen wird eben, wenn nicht wie heuer Schnee und Eis davon abhalten, zu früh geäet. Dadurch 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 Vordröße verfertigen muß, wie sie ihm lieb ist. Neben den Getreidearten ist dem Anbau der Hülsenfrüchte sowie der Knollen- und Wurzelgewächse die nötige Aufmerksamkeit zuzuwenden, sowie an die Ansaat der wichtigsten Futtergewächse zu denken. Unter letzteren nehmen die fleckartigen Pflanzen, so Ungerne, Kottische, Balkardische, Koppflecke, die erste Stelle ein. Nach ihnen kommen die Kleegrassarten sowie die Mischgräser mit Gemenge von Safer, Weiden und Erbsen. Des Wärsers auf die einzelnen Getreidebew. Futtergewächsearten an dieser Stelle einzugehen, verzieht uns der Raum, indessen kommen wir an anderer Stelle auf dieselben zurück.

Für den Thierzucht bringt die jetzige Jahreszeit nicht minder Arbeit. Der Schweinezüchter darf meist mit der Aussicht seiner Ferkel alle Hände voll zu thun. Dieselben gedeihen bei sorgfältiger Pflege vortrefflich und müssen allmählich gemödt werden, vorgeeichte Milch aufnehmen und in derselben auch feste Stoffe, wie Weizbrod oder Weizenmehl, die später durch Gerste oder Haferstroh ersetzt werden. Man verzehe dabei nie, daß die Ferkel zur raschen und kräftigen Entwicklung viele Eiweißstoffe und zur Knochenbildung phosphorsauren 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 befruchtet, doch oft recht störend in die Zeit der Frühjahrsbestellung fällt, nämlich die Geburt eines Füllens. Es ist nicht räthlich, hierbei irgend eine Sandelbitter zu reichen, sobald die Geburt schnell und kräftig vor sich geht. Schwachen Muttertieren kann man zur Stärkung etwas Wein oder guten Brauntwein 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 Füllens ist im weiteren Verlaufe die nötige Aufmerksamkeit zuzuwenden.

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

und Rothholz zu machen. Ausdauernde Gemüthe- und Gewürzkräuter wie Schnittlauch, Esdragon, Senemümpfer, Minze u. s. f. 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 jetzt 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 Obstgarten können wir bei milder Witterung von den Weinfäden sowie von Apfelsinen und Pfirsichpaläuden die Winterbedeckung entfernen und an einen Schnitt dieser Fruchtträger herangehen, sofern dieselbe noch nicht im Herbst vorgenommen wurde; bei Eintritt kälter 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 Beerenträugern kann jetzt erfolgen. Bei eintretender wärmerer Witterung sind blühende Obstbäume zu begießen und flüssig zu düngen. Ästchen- und Pfämenbäume können veredelt werden. Stagnfallen sind anzubringen und die letzten Vogelwischen aufzulängen.

Im Blumengarten sind alle Beete in Ordnung zu bringen, die Erde um Rosen und perennirende Pflanzen aufzulockern, Rasen und Spachteln aufzubinden. Von den Rasenplätzen ist das Unkraut zu entfernen, Grasameu nachzulassen, Wege zu reinigen und der Garten in Ordnung zu bringen. Man sät Lein, Portulak, Ästern, Winden, Goldbl. Nelken, Kornblumen, Mohu, Felecia z. A. In Töpfe werden gefät Leuzojen, Verbena, Tagetes, Zinnien, Balsaminen, Fuchsblanzw. z., auf Beete können gepflanzt werden: Stiefmütterchen, Bergweihnacht, Silenen, Schwertlilien, Gladiolen z. C. Ende des Monats können an günstigen Tagen abgehärtete Flammenblumen, Leuzojen, Ästern z. A. an den Standort gepflanzt werden. Nadelgehölze können verpflanzt werden, sobald sie zu treiben anfangen; schließlich kann noch Bux 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 daran vordereitet, daß im witterwidrigen April neben schönen Frühlingstagen zuweilen auch noch Fröste, Schnee und einige Stürme auftraten 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 Vertraum, um genügende Wärme in demselben zu erhalten und so der Faulrost vorzubringen. Die unbelagerten Waben sind zu entfernen und die Fluglöcher 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 Entwicklung der Wälder zu richten. Zu dieser ist vor allen Dingen hinreichendes und entsprechendes Futter notwendig, mit welchem der Bienezüchter jetzt nicht fargen darf. Bei hontigreichen Stöden entdeckt man daher von acht zu acht Tagen einen Theil der Honigwaben; Wölfen, welche genügenden Wabenbesitz nicht besitzen, länge man diesen ein. Hat man keinen Wabenbesitz, so füttere man mit Randsünder; abends kann man jetzt auch schon flüssiges Futter reichen. Gegen Ende des Monats kann man in vollstehenden Stöden zu Erweiterung des Brutlagers schreiten.

Auch dem Gesäugelzüchter bringt dieser Monat genug der Freude, denn jetzt beginnt die eigentliche Vegetzeit der Säugler, Enten, Gänse und Entzähner, und selbst die zarteren Hühneraffen 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 Nebeneinheitsquelle rekkurren,

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 Kälte zu schützen sind. Junge Tauben werden in diesem Monat künge 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 z., des Abends jedoch nur Körnerfutter.

Der Vogelzüchter muß in diesem Monat, wenn er es nicht bereits im vorigen getan hat, was bei der unglücklichen Witterung jedoch weniger ratsam war, nun daran gehen, seine Kanarienvögel in einen heizbaren Raum zusammenzustellen und dieselbe mit penlicher Genauigkeit beobachten. Schlicht oder etma gar nicht blühende Weibchen sind aus der Stete 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 Sinterates zu verwenden. Staben sind in der Nähe der Vogeltische nicht zu dulden, damit die jungen Kanarien nicht lernen, deren häßliches Gezwinzler nachzuahmen, und dadurch an ihrem herrlichen Gesang einbüßen.

Der Weinbauer kann in diesem Monat mit dem Aufbrechen, 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 Weinrisse schon weiter voran sind, darf der Besitzer nicht vergeffen, seine Weinrisse gegen eintretende Spätfröste zu schützen, was am besten durch Nähnagerung 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 Schneebruch angefallene Holz zu sammeln und abzuführen. In den Pflanzenzäulen kann mit der Unkrautjüngung und Bodenlockerung begonnen werden, doch ist es ratsam, 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 langames Bepflanzen derselben gehen und für Beschäftigung sorgen.

Auf die einzelnen in diesem Monat zu bethätigenden Vorrichtungen 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 Stall

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

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 abfolut gleichen Fütterung den Milchtrag pro Jahr und Haupt um 445 Küer erhöht.

Die günstige Temperatur für junge heranwachsende Vögel sowie für Weibchil ist circa 15—17,5°. Ein Zuglütze darf der Stall etwas feucht gehalten sein, da dieselben sehr oft kalten Winden, Regen z. ausgeföt sind und bei diesen daher eine Verminderung sowie eine größere Gefahr in sich birgt. Für diese eine Temperatur von 12,5—15° C. die zweckmäßig. Dasselbe Verhalten gilt auch für Weibchil, weil dieses in Folge harter Fütterung und Fleischhäufung 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. Obendre in Frühlingszeit in diese Beziehung sehr gefällig. In der Regel muß man bei Beginn des wärmeren Wetters noch nicht, von den Kühen, fernern z. die Vorhänge, oder nach sonst zum Schutz gegen die Kälte angebracht ist, zu entfernen, weil man noch das Wiedererhitzen von kalter Witterung befürchtet. Die Föge 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 Fettsäureprobenen gesättigte Luft im Stalle, die außer dem oben genannten Nachtheilen sich in hohem Maße die Entwidlung aller Arten von Bakterien begünstigt.

Daher soll man stets darauf bedacht sein, zur rechten Zeit sämtliche Vorhänge, Streichlären z., welche dem Eindringen der frischen Luft hinderlich sind, zu entfernen. Die Vögel gehen immer noch besser in einen kühlen, luftigen, als in einem zu warmen, von allen möglichen Gasen und Bakterien angefüllten Stalle. (Landw. Wochenfchr. f. d. Prov. Sachs.)

### Die Suppen.

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

Die oft vom Wittigatich übrig gebliebenen Resten gehen fast immer noch eine kräftige schmachtete Suppe für die nächste Mahlzeit, doch leider findet so mancher gut verwendbarer Speiseviel wenig Gnade vor den Augen der Hausfrau. Da heißt es einfach: es leidet sich so nicht, die Resten aufzubehalten, die über ein paar Tage hinweg zu stehen im Abzug geschickt, Fleischreste, Gemüse, Kartoffeln z. werden in ein Feuer oder in den Müllkasten. In einem unentwickelten Aufseher steht die Wasserlauge; dieselben lassen sich jedoch mit einiger Sorgfalt gut und schmachtlos zubereiten, besonders wenn man sie aus Buregelreste herstellt und mit etwas Butter oder ein bis zwei Eiern abzuricht. Als Grundlage zu einer nahrhaften Bolleruppe verwendet man Graupen, Gerst, Hähnchen, Kartoffeln, Weizenst. z.

Ein unentwickelter Auf genossen dagegen noch vieleich die Bier- und Weizenluppe. Sind Kinder im Hause, sollte die Hausfrau diese Suppen möglichst fetten oder gar nicht kochen.

Weniger ist es mit Nudelluppen und ist es zu beklagen, daß sie trotz ihrer Nahrunghaltigkeit lange nicht in den verdienstlichen Ansehen stehen. Dies mag vielleicht daher kommen, daß sie von den Hausfrauen zu einseitig zubereitet werden, und gerade dieselbe, welche man ein wenig nachdenken, hier ein weiches Jod der verschiedenen Bereitungsweisen.

Die vornehmste und beste Suppe ist natürlich die aus Fleischstücke hergestellte. Jed Hausfrau wird wissen, daß die fleischigen Fleischstücken die besten sind, Fett, Säuren und Salz sind. Diese Stoffe sind es auch, welche dem fleischigen Nahrungsmittel verleiht. Nun kann man die selben aber nicht zugleich im fleischig 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 gleichzeitig 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 fleischigen enthaltenen Eiweißes und bildet einen Ueberzug, der den Saft am Herausdringen hindert. Dieses Verfahren geschieht natürlich auf Kosten der Suppe. Will man eine vorzügliche und kräftige Bouillon herstellen, so schneidet man das fleisch in kleinere Stücke, legt es kaltem Wasser an, welches man nur langsam zum Kochen bringt, und diese Wäse wird dem fleischig oder Fett entzogen und als Nahrung bleiben nur die jähren, trockenen Fleischstücken. Im allgemeinen möchte aber die Hausfrau eine gute Suppe erzielen und auch das fleischig werden. Um dies zu erreichen, ist folgendes Rezept sehr zu empfehlen. Man legt das fleisch ungezogen, nur mit einem kalteren Zucker abgewaschen, in einer sauberen Suppentopf, welcher nicht viel als breit sein muß, gießt das nötige Quantum Wasser (fast warm) darauf und bringt es zum Kochen, entfernt den Schaum sorgfältig, da sonst die Bouillon trübe wird, sät nun erst Salz und Buregelreste hinzu, verweibet aber Zwiebeln und Gewürz, weil dadurch die Bouillon einen kräftigen Beigeschmack erhält. So köchelt sie eigenes Aroma kaum mehr zu Gewinn kommt. Nach 2 bis 2½ Stunden wird das fleisch weg genommen, man nehme es abdann sofort heraus, lege es in eine Schüssel und fülle volle 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 nicht schmachtet wird. R.

### Kleinere Mittheilungen.

Der Jagdschlag im Frühling. Jetzt beginnt die Vermehrung des Wildes, wobei sich aber die Gefahren vervielfachen. Das Raubwild hat alldenn auch für seine Nachkommenschaft zu sorgen, und es nicht bedarf es eine wieder gekörnter es aber durch den Winter über, welches sich dieser Verfolgung noch nicht entziehen kann, zu beuten: Dieser Fuchs, den wir jetzt erlegen, trägt Duzende von Haken auf, denn der unendliche Schaden, der von ihm angerichtet wird, zeigt sich auf den Bäumen, wo ein Hengel von vielen roten Weiden knast. Ein einfaches Revidiren der Haken ist nicht zu thun, sondern die Jagdschlag juristischommen und bei dem reichbedekten Fuchs der geborenen Störbe reichmäßig wird. Gegen diese er-möglichten 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 a.u.ordentlich häufig auf, da dieselben mit großer Abhängigkeit auch auf unentwickelte Störbe und Gekörnter verleben. Die Spatvögel im Flug sind von dem Störbe mit derselben Sicherheit gefangen, wie im Anzuge, der sich vergeblich von dem Auge des Hakens im Auge zu verhalten. 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 auch Treiben nicht hinreichend beobachtet werden können. Die Anlage von Frühjagden, deren Zweck ist, den Fuchs im Monat März und April, am meisten loszu, kann nur dann empfohlen werden, wobei aber allem ein lebender Wü beizubehalten muß, da nur hierdurch die Jagd zu einer lohnenden, interessanten wird.

Prüfungsbelegte Eier müssen, wie der „Praktische Bienenzeiter“, Bärburg, schreibt, täglich eingekammelt werden, schon deshalb, um zu verhindern, daß die Bienen sie beim Schwärmen immer wieder erwidern. Damit den Bienen der erste und aufmerksame Anblick der Meise nicht entzogen wird, kann man sich mit Vorzettel oder Spinnnetzen helfen. Das frische Ei verliert sehr bald den ihm eigenhämlichen feinen Geschmack, der es so allen Eiz so vortheilhaft macht. Deshalb sollte man es mit dem Legetage verlesen, um beim Gebrauch eine gewisse Kontrolle über das Material zu haben.

### Unser Haus- und Zimmergarten.

Wann und wie wird das Bepflanzen der Krühen am besten angeht? 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 Baumhäusern, wo man meist auf junges Holz verlegt, ist auf den letzten Jahreszeit, wenn man mit Vortheil das Copuliren der Krühen an. Die Beete schließliche, die genau auf einander passen sollten, werden in kurzer Zeit vollständig verwachsen sein und höchst leicht ritt darauf ein. Das Spaltprophen sollte man bei Krühen so wenig als möglich anwenden, weil sich bei dieser Veredelung leicht die Krühen bilden. Die Beete müssen in den Spalt und der ganze Schnitt ist der Witterung angelegt. Sind die Stämme zum Copuliren schon zu hart, so ist das Propfen mittelst Gussstoffschnitt anzuwenden.

Die Tapferen sind keine Zimmerpflanzen in dem Sinne wie Buchen und Waldrosen und müssen deshalb, wie der „Praktische Bienenzeiter“, Bärburg, schreibt, nach Abblüthen möglichst in freien angelegelt 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 Weinregionen giebt man ihn mit Vortheil als hochstamm und in Strauchform, in raueren Gegenden giebt man ihn an Spalliere. Nicht durch Kerne angepflanzte Sorten sollten, statt auf dem empfindlichen Pfirsichstängel, auf die viel widerstandsfähigere Pfirsichunterlage veredelt werden. Man unterscheidet eigentlich, echte Pfirsiche, mit jannetartiger Haut, und Nezapfen oder Pfirsichfrüchte mit glatter Haut. In raueren Gegenden baut man besser letztere an, dort sind auch die Pfirsichpollere bis nach die Wäse mit etwas kannenreis geben die Früde zu schätzen.

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

Alle Zapfenbeere lege man so an, daß die Wäse des Beetes 25—35 Ctm. höher liegt als die Krüden, die Überhöhe also genährt ist, wobei die Beerenansatz der bevorzogene. Man grabe das Land, auf dem Zapfenbeere angelegt werden sollen, vor der Anlage gut um und fahre mit dem Rechen alle großen Erdklumpen oder Steine ab. Hat man etwas Saubere und flüssig, so möge man diese beiden Erdarten auf ein Drittel unter die Erde. Bevor man pflanzt, klopfe man einem Beere die Erdbodenstücke genügt, wenn er nicht man die Zeit, wenn auf und legt die Krüden aus. Beim Pflanzen frise man nicht die Erde, sondern man lege ein genügen langes und breites