

grebe den Eltern posit, kommen sie wohl auf die Frage des Kindes zurück und munden sich dann, wenn das Kind das Interesse daran nicht mehr zeigt und sich nicht mehr nach der Erklärung lehnt. Sie versuchen es dann wohl, ihm das Verhalten aufzuweisen, besonders, wenn das Verhalten des Kindes in der Schule sonst vorzüglich ist, daß die Kenntnis nicht vollständig notwendig gemorden. Nicht allein, daß die Eltern sich bemüht werden sollen, daß sie dem Kinde die Freude an dem zu Vermeidenden, Belangen selbst haben, sie beginnen nach das Kind für das von ihnen getriebene Interesse zu fragen. Vom Standpunkt der Psychologie aus ist es eine Nothwendigkeit, ein Kind, wenn es nicht begreift, zu belohnen, insbesondere zu belohnen oder gar zu schätzen. Belohnen und Belohnen ist nicht allein ein Produkt jenseitiger Erziehung und Belohnung und setzen sich diese Erziehung bei unserem Kinde nur zu oft gegen uns selbst. Wir verstehen eben nicht, ihm die geistige Nahrung in den Positionen und in der Weise zu reichen, als das Kind zu verdauen im Stande ist. Jede Forderung ist die Cultivierung darüber, daß die Eltern aber die Schuld der Enternungsbild des Kindes die richtige Nahrung nicht gereicht hat.

c. Zur Aindererziehung. Nicht oft genug kann darauf hingewiesen werden, wie leicht man sich in Gegenwart von Kindern in Acht zu nehmen hat. Mit Unrecht irren wir die kleinen Kinder, wenn sie in ihrer Unerschrockenheit häßliche Worte und Dinge plaudern, denn nur zu oft haben sie diese von uns selbst gehört. Man vermutet aber gar nicht, wie leicht das Gehör und mit gleich die Aufmerksamkeit das kleine Gehör ist und wie selten ein Kind das vergißt, was es gerade vernehmen sollte. So hörte ich j. B. in einer Familie von einem fünfjährigen Mädchen über das Dientmädchen in einer Weise sprechen, durch die ich sehr unangenehm berührt war. „Miere Anna ist ein nichtswürdiges Frauennest“, plapperte der kleine Mund. Ich erwiderte wieder für die Mama, „solche Worte“. Das Kind konnte sie aber nur von ihr selbst gehört haben, denn es wurde ängstlich von Fremden festgehalten. Welche Wirkung muß es aber auf das Kind ausüben, wenn ihm etwas verboten wird, was es von der Mutter gelernt hat. Zur Erziehung eines Kindes gehört eben ein großer Theil Selbstbeherrschung, ja sogar Selbstverleugnung. Sind wir in schlechter Stimmung, so irren wir unser Kind viel eher und viel härter, als dies bei guter Laune geschehen würde. Das Kind weiß aber nicht, warum es heute für etwas bestraft wird, was ihm vorige Woche durchgelassen wurde, und verliert dadurch den Gradmesser für Erlaubtes und Unerlaubtes. Am allerwichtigsten ist es, vor dem Kind sich einer Sache zu bedienen. Man hört jedoch viel mehr bei dem Kinde ein „ich man den“. Nicht allein, daß es den Eltern nicht sehr genügenden Eindruck bei ihren Ermahnungen, Ermahnungen z. entgegenbringen wird, es genügt sich selbst an, zu lägen, ohne darin eine Schuld zu sehen. Ich könnte eine recht interessante, diebeständige Beobachtung an einem sehr angenehmen kleinen Mädchen machen. Dieses war drei Jahre alt und fuhr mit der Mutter in der elektrischen Bahn. Ihre Mama wollte ihr die kleine Eisen Pistole lassen. Als der Schaffner fragte, wie alt das Kind sei, erwiderte sie ihm: „Drei Jahre“. Ich glaube, das Töchterchen würde nun gleich ihr Mündchen, das nie eine Minute still stand, öffnen, um zu fernzusehen, aber sie blieb ruhig, aber der Schaffner den Wagen verlassen hatte und seinen Platz am Bordereisen wieder einnahm. Sie beobachtete die kleine Schart, es arbeitete in ihrem kleinen Hirn. Am liebsten schaute sie sich um und sagte sie: „Mama, Du hast ja gelogen, ich bin vier Jahre.“ „Ich habe es vergessen, mein Liebling“, sagte betroffen die Mama, „ich glaube, Du bist erst drei Jahre, mein Perchen.“ „Nein, Mama, Du mußt wohl nicht für mich bezahlen, denn vier Jahre muß man schon zahlen. Bitte, Mama, lege es mir, Du hast gelogen.“ Das Wortformeln hat uns sehr lieb und ich bin sicher, Frau M. wiederholt ein derartiges Manöver nicht wieder. Ebenso aber bin ich überzeugt, daß die kleine Verleugnerin wird, bei irgend einer Gelegenheit sich ebenfalls durch eine kluge Vertuschung zu verhalten. — Wollen wir also, daß unsere Kinder mehr und ehrlich, beherzter und gut werden sollen, so müssen wir ihnen vor allen Dingen ein gutes Vorbild sein.

Gesundheitspflege.

Der Werth des Nahrungsaufbaus für geistig Arbeitende bespricht Stadtsarzt Dr. v. Zöpfl in Wien anlässlich des Semesterversammlungs der seinen Hören, indem er darauf hinweist, daß zur Erhaltung des Körpers und als Gegenleistung für das anstrengende Studium der Medizin, welches den Geist sehr in Anspruch nimmt, keine bessere Verbindung zu finden sei, als das Nahrungsaufbau. Er legt, wie der „Rechtliche Anzeiger“ in Wien, schreibt, wörtlich: „Ich kann aus eigener Erfahrung das Nahrungsaufbau als die vortheilhafteste und gesündeste Verbindung betrachten. Ich kann turnen, tanzen, reiten, lesen, eslaufen — kurz, es geht keinen Sport, den ich nicht geübt hätte, aber kein feiner Sport habe ich je wohlthätige Erfahrungen auf Körper und Geist verspürt als beim Nahrungsaufbau. Ein einmal um 4 Uhr früh auf dem Wege beispielsweise zum Frühstück gehen und den Sonnenaufgang betrachten hat, der wird körperlich und geistig geladert sich an die Arbeit machen können.“ Selbstverständlich redet er auch der Verhütung anderer Verlebenspunkte, z. B. dem Fechten, Turnen u. s. w. das Blut, empfiehlt aber vorzugsweise das Nahrungsaufbau, in vernünftiger Weise betreiben, als allerbestes Mittel zur Kräftigung des Körpers und zur Erholung des Geistes.

Gegeu Verstopfung ist nach Prof. Kraus auch einfache Hilfe zeitig, freie halbe Stunde einen Koffel voll reines Wasser zu trinken. Bei hartnäckiger Verstopfung ist dieses Verfahren 1 bis 2 Wochen fortzusetzen.

Ein Mittel gegen Infuenza wird in Frankreich, auf Empfehlung des bekannten Bienenärztlers Herrn Abbé Delaigue, viel gebraucht angewendet: Man vermischt, wie der „Rechtliche Anzeiger“, Mühlburg, schreibt, ein Vier Theilchen reichlich mit Honig und Kocht ihn auf. Der beste Schätzenswert ist man davon nach Belieben, aber so wenig wie möglich. — Ein Mittel gegen **Östern** besteht, nach demselben Verfasser, darin, Honig mit gut gewaschener Schwefelbläse zu vermengen und davon beim Schlafen einen Koffel voll zu nehmen. Dieses auch gegen Brustfucht ausgezeichnete Rezept ist zu gleicher Zeit ein mildes und ungeschädliches Abführmittel.

Saunswirtschaftliches.

Das Aufbewahren von Speisezwiebeln. Sehr oft findet die Hausfrau auf dem Lande — die Bewohnerin der größeren Stadt best am besten ihren Bedarf beim Gemüsehändler — durch Fäulnis oder zu früher Austreten ihren Vorrath an Speisezwiebeln gefährdet. Dieser Uebelständen kann nur durch eine richtige Auswahl und zweckmäßige Behandlung der Dauerzwiebeln begegnet werden. Bei der Auswahl lese man darauf, daß die Zwiebeln gesund und hart, nicht übermäßig groß und vor allem gut ausgekürzt sind. Saatzwiebeln entsprechen diesen Anforderungen gewöhnlich weniger, wie die aus Speisezwiebeln erzeugten, welche kräftiger und vollkommen ausreifen. Beide und beständige Zwiebeln sind gewöhnlich weniger haltbar als buntefarbige. Als Dauerzwiebeln sind besonders zu empfehlen: Zittauer, Erfurter, Berner und Galbenjer Zwiebeln. Bei der Behandlung ist jeder Druck zu vermeiden, die abgetrockneten Wurzeln werden am zweckmäßigsten abgedünnt. Von den trockensten Stellen werden nur die entfernt, die sich nun selbst gelöst haben. Am besten, wenn man sie in einem Korb, in dem man sie nicht zu dicht zusammenstapelt, lagert, bis sie sich nach und nach zu trocknen genügt. So lange kein Frostmetter eintritt, lassen die Zwiebeln am besten in nicht zu hoher Schicht im luftigen Raume. Bei Eintritt von Frost bringe man sie in einen frostfreien, aber nie dunklen Raum. In dieser nicht vorhanden, so lege man sie mit feinem Lössen oder Mutter, bedecke sie aber nie, so lange sie getrocknet sind, und auch dann wird man nur feine Betulle zu betlagen haben. Anders ist die Aufbewahrung von Stiefzwiebeln: Bei ihnen empfiehlt es sich, sobald man geheizte Räume hat, sie in Säcken oder auf Boden in die Nähe des warmen Ofens zu bringen, wie sie bei einer Temperatur von 16–20 Grad Celsius glücklich austrocknen zu lassen. Bei derartig unangenehmen Zwiebeln geht es im Winter keine Fäulnis, im Sommer kein Schiefgehen in den Samen.

Am Anfang zu reinigen, benutzt man eine Mischung aus 1 Theil Schwefelsäure und 5 Theilen Wasser. Die Gegenstände werden hinein gewaschen und dann in klarem Wasser abgewaschen. Genügt ein weinähnliches Getränk nicht, so wird eine schärfere Flüssigkeit aus roher Salpetersäure und roher Schwefelsäure hergestellt. Beim Waschen, das aber sehr kurze Zeit dauern darf, muß der Gegenstand mit einer gelben Flüssigkeit gehalten werden, weil von einer Metallgalle fließen zurückzuweichen müßten. Nach dem Herausnehmen muß sehr gut mit klarem Wasser abgewaschen werden.

Weihnachtsbäckerei.

Branne Pfefferkuchen. Man löst 1/2 Pfund weißen Zucker und 1 Pfund heißen braunen Zucker, zieht ihn vom Feuer und rührt ihn mit 150 Gramm flüssiger Kakaobutter so lange, bis die Mischung zu abgekühlt ist, daß man sich die Hand nicht mehr verbrennt. Dann verarbeitet man damit 460 Gramm Weizenmehl, 1 Pfund Rosinen, 2 ganze, gut gequollene Eier, 5 Gramm gelbes Nelken, 2 Gramm Kardamon und 3 Theelöffel Rosenwasser nebst 1 1/2 Theelöffel Salz zu einem dicken Teig und stellt denselben über ein wenig warmes Ofen. Nach sechs bis sieben Tagen formt man aus dem Teig fingerdicke Rollen, schmückt dieselben in feine Schale und deckt auf ihnen feine Kerzen, welche man auf einem mit Wachs oder Butter beschriebenen Blech bei mäßiger Hitze bakt.

Schokoladenherzen. Man schlage ein großes recht reiches Eiweiß zu festen Schnee, füge 60 Gramm feingebrodene Vanille Schokolade und 125 Gramm fein geriebenen Zucker dazu und fette es zusammen, welche das Backblech mit Zucker, rolle den Teig fingerdick aus, stehe ihn mit Herzförmigen oder in deren Granaelung mit einem Aufstrich aus und bade die Bonbons bei mäßiger Hitze. — Ebenso bereite man Zuckerwürfel. Ein halbes Kilogramm Zucker und 4 Eier rührt man eine halbe Stunde mit einem halbes Kilogramm Weizenmehl, 3 Gramm ausgekürzte Vanille, 40 Gramm Citronat, eine gelinde Citronenscheibe, etwas Saft und gelbes Nelken hinzu, dreht Klüßchen von der Größe einer kleinen Nuss und bade sie auf geschmierter Wagne.

Citronenbällchen. Wohlriechende Citronenbällchen bereitet man folgendermaßen: zu 150 Gramm feiner, schaumig geschwener Butter rührt man allmählich 500 Gramm feines Mehl, 225 Gramm getrockneten Zucker, die feingebrodene Schale von 2 Citronen, 3 schaumig geschlagene Eier und den Saft der Citronen, rührt alles gut durcheinander und legt kleine Pfälchen von dem Teig in ziemlich Entfernung von einander auf ein gutbutertes Blech und bakt die Kugeln 15 bis 20 Minuten in einem mäßig heißen Ofen.

Zuckerwürfel. 250 Gramm getrockneter Zucker mischt man mit drei Eiern eine Sirettellente gerührt, dann mit 50 Gramm feingehacktem Citronat 250 Gramm feines Mehl mit einer halben Pfefferpfeife durchvorsichtig vermischt, gut zusammengerührt. Nun formt man kleine Kugeln, zieht sie nach oben spitz und bakt sie auf einem mit Wachs beschriebenen Blech schon gelb.



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

Nr. 50

Salte a. S., den 15. December

1900.

Die Butter.

Eine Klüßchenplauderei für Hausfrauen von Dr. Valentin (Wauschenberg).

Trotz des mehr und mehr um sich greifenden Gebrauches der Kuhbutter, des Palmis und anderer Ersatzfette wird es schwer gelingen, die Kuhbutter aus der besseren Küche zu verdrängen, und selbst in der Küche der Armeren wird sie, wenn auch nicht als „Stochfett“, so doch als Zugabe zum Brot, namentlich zum Schwarzbrot, ihren Platz behaupten. Das Altkommen und die Vereinerung der Ersatzfette ist, mögen auch die Hygieniker sagen was und zeteren wie sie wollen, notwendig gewesen; denn die Butterproduktion ist nicht entsprechend dem Bevölkerungszuwachs gestiegen und wird auch nicht. Mit der riesigen Zunahme des Produktionsquantums ging die Verbesseung der Margarine Sand in Hand. Dieser Ersatz konnte sich auch da, wo man auf „tabelle Tafel“ hält, einbürgern. Gleichwohl fanden „Palmis“, „Palmittin“ und andere Fette ein weites Absatzgebiet und die Zeit ist nicht fern, wo man auf Herstellung weiterer Speisefette bedacht sein muß. Die deutsche Landwirthschaft ist gar nicht im Stande, den inländischen Milch- und Butterbedarf zu decken, da sie kaum 60 Prozent des faktischen Verbrauches produziert. Dieser Procentfuß ist in dessen noch zu hoch, wenn man in Betracht zieht, daß sich die arbeitenden Klassen und die ärmeren Leute der Landbevölkerung noch ganz enorm einbürgern und nach dem Gesegen der Nahrungsmittelreihe viel zu wenig Fette konsumieren. Durchweg reinen Butterverbrauch findet man gegenwärtig eigentlich nur in den Häusern der Wohlhabenden. Zu ersehen ist Butter niemals vollständig und wird auch von allen civilisirten Menschen den anderen thierischen Fetten vorgezogen. Zunächst ist sie, aus guter Kuhmilch bereitet, von größerem Wohlgeschmack als alle übrigen Fette — man denke an die fette Maibutter, sich wie ein „Hühner“ — dann aber befördert sie infolge ihrer demüthigen Zusammenlegung die Verdauung in hervorragender Weise, indem sie den Chylus schneller mit der Lymphe ins Blut führt. Das Volk macht daher die Butter bei Magenbeschwerden nicht selten zum Arzneimittel. Auch die Kochkunst verwendet die Butter seit Alters, namentlich bei schwer verdaulichen Speisen und solchen, die im Aufste der Schwerverdaulichkeit liegen. Erfahrungsgemäß der Wissenschaft wendet ja das Volk unbewußt seit Jahrtausenden an und hat sich Gerichte zusammengereicht, wie sie der gewiegteste Chemiker auf Grund feiner gründlichen Untersuchungen nicht besser erdenten konnte.

Wegen ihrer Vorzüge steht die Butter meist hoch im

Preise, worin das verlockende Moment zu ihrer Verfallung liegt. Reine, gute Butter muß gelblich-weiß, geschmeidig und fett reich, nahrungstüchtig schmecken, einen diesem gleichen Geruch haben und bei 30 Grad Celsius schmelzen. Der „Butterklob“ oder „Butterwed“ muß völlig gleichartig ausfallen. Jede Hausfrau wird ja schon ohne Weiteres durch Milchfarbigkeit vom Kauf abgerrückt. Die gute Butter darf auch keine Flüssigkeit enthalten. Die Farbe freilich giebt uns nur geringen Anhalt, da sie mit der Jahreszeit wechselt und unter dem Einfluß der Fütterung steht. „Mühenbutter“, „Kleebutter“! Im Winter ist die Butter mehr weiß, im Sommer gelb. Die Maibutter könnte man sowohl nach Farbe wie Wohlgeschmack als Idealbutter hinführen. Ferner soll die Butter fett sein, d. h. weder wie ein Salz, noch sehr hart oder frörmlich. Die weiche Beschaffenheit der Butter im Sommer ist von fallbarartigen Weichheit leicht zu unterscheiden. Salzenweiche Butter wird nie die rechte Butterfarbe, die reinen Buttergeschmack haben; denn sie enthält eben andere Fette. Wohlgeschmeckende Butter ist aus süßem, kräftiger, nahrungstüchtig schmeckende dagegen aus geläutertem Rahm hergestellt. Ähnlich verhält es sich mit dem Geruch.

Nicht selten ist es, daß gute Butter mit minderwerthigen Fetten durcheinander gemischt wird, was aber in den meisten Fällen von dem Landwirth nur ungenügend fertig gebracht und darum leicht erkannt wird. Es kommt auch vor, daß ein Stück alter oder gefälschter Butter mit einer Schicht frischer Butter umgeben wird, was beim Durchschneiden des Kloßes sofort zu erkennen ist. Uebrigens geschieht das Verarbeiten verschiedenartiger, alter und frischer Butter meist in Gegenden, die als gute Butterfichte bekannt sind, wird aber doch weniger von dem Produzenten als von dem Händler vorgenommen.

Stochfett macht die Butter zwar haltbarer und schmackhafter, verneuert aber auch das Gewicht, und das Salzen sollte darum nur von der Hausfrau vorgenommen werden.

Zieht die Butter trübe aus, dann enthält sie größere Mengen Buttermilch, die beim Aufdrücken eines Messers in Tropfenform hervorquillt. Derselbe verneuert gleichfalls das Gewicht in ungesüßter Weise und veranlaßt je nach Nährboden für Spalt- und Sprosspilze das frühzeitige Verderben der Butter. Ebenso soll auch der Wasserzufuhr nach das Gewicht beeinflussen, ist aber ebenso leicht festzustellen wie Buttermilchgehalt. Unter Umständen kann er 50 pCt. betragen. Die Verbesseung der feinen Butterapparate verhindert diese Art der Verfallung immer mehr und mehr und trägt zu höherer Reinheit wesentlich bei.

Das Färben der Butter, früher viel mit Mörhensaft und Safran, geschieht nur deshalb, um Jahr ein, Jahr aus

Druck und Verlag von W. Kniphscap — Verantw. Redakteur Wilhelm Zeske, beide in Halle a. S.



gleichmäßige Waare liefern zu können und weil ein Wechsel der Farbe beim Mischen gegen die Steifigkeit der Masse ertret!

Weiße, fettsäuerliche Beschaffenheit läßt, wie schon vorhin gesagt, auf Zusatz von Ölen oder anderen Fetten, namentlich aber erstere, schließen.

Für die Frische der Butter, die Art und Sorgfalt ihrer Bereitung spricht am besten ihr Geschmack, der insofern bei kälterem Jahreszeit schwerer zu prüfen ist.

In England, Amerika und Schweden ist es allgemein gebräuchlich, kleine Mengen von Salz, Salpeter oder Zuder zuzusetzen. Zucker ist ja bekanntlich ein treffliches Konservierungsmittel.

Weitere Beschaffenheiten, allerdings sehr plumper Art, sind die Zuzugung von Getreide- und Kartoffelmehl und von geriebenem Käse.

Will die Hausfrau die Butter vor zu schneller Zerflüchtung bewahren, dann faßt sie dieselbe mit 15-20 Gramm Sodaalkali auf das Mand und stellt sie stets kühl.

Unser Haus- und Zimmergarten.

Erstere Gerüchliche-Rüchler verdienen das gebräuchlichste Ansehen dieser Pflanzengattung während ihres Wachstums als umwälf, so lange als möglich, wenn die Sonne sinkt, läßt sich, wie der Westfälische Wegweiser, Würzburg, schreibt, gegen das Kältefaß ein wenig emenden; allein im heißen Juli und August und auch noch im September mißt es nur nachtschliefend, da der Regen in Folge der fortwährenden Feuchtigkeit von Erde nicht bis zu den Wurzeln gelangen kann.

im Verhältnis zu dem ersten Durchmesser entwickeln. Außerdem bringt es anhaltendem Regenmeyer das Wasser in das Gers des Rasens, gerad ins Engländer, wird langsam und sicher in die Knollen selbst ein, die dadurch im Innern zerlegt werden und einen weißlichen Geschmack annehmen, so daß sie in der Küche gar nicht mehr zu gebrauchen sind.

Die Behandlung im Verlauf verrottender oder gestorener Büume. Wenn Verland von Büumen geschieht es ist nicht ganz sorgfältige Verpackung ziemlich oft, daß die Büume, wie ihre eigenschumpfte, runde Rinde zerfällt, angetroffen sind.

Welche Anforderungen stellen die verschiedenen Düngarten an den Boden? Der Westfälische Wegweiser, Würzburg, schreibt hierüber: Der Apfelbaum verlangt fruchtbarsten, mächtig fruchtbaren, bindigen Boden, vertragen kein Chornasser und gedeiht nicht auf Sandböden.

Das Gelbweiden der Balken fernzugesetzt eine Gefahrung der Wurzel. Es sind die Wurzelstypen entweder durch zu große Trockenheit eingeschumpft, meist der Erdkulturen zu durchwurzelt ist, daß die Wurzel unmittelbar an der Innenfläche des Topfes anliegen und dadurch nicht mehr genügend Wasser- oder Nährstoffe aufnehmen können, oder es ist das Gegenteil der Fall.

Blattsäule an Zimmerpflanzen können leicht geübt werden, indem man Tschob in einer Kugelspanne bedreht, und diese Blanne unter die besten Pflanzen hält; man mag jedoch dieses Mittel selten zur Anwendung bringen, sobald man die Blattsäule benutzt und noch bevor dieselbe die Pflanzen zu hart beschädigt habe.

Zu Gemüsegarten sieht man von dem abgerenteten Kofel oft noch Kohlrutten an. Diese Ernternde bevorzugen nicht nur die Karven des Kohlgartensträßes, sondern in den Wurzeln auch den gestrichelten Pflanz, der die Nährstoffe verzehrt.

Eichentrost, so gesund, so leicht und billig zu haben, wird viel zu wenig kultiviert. Die Wurzel wächst in fruchtbarstem Boden gemessen sein, im Frühjahr im Keller oder in Germinete eingeschlagen werden.

Die Aufbewahrung der Erdbeere macht im Herbst oft Schwierigkeiten, denn die geblühten Laub sehr leicht, die unangelegte verlangt bis zur Reifezeit in der Küche noch einen dunkeln Anstrich, um das Verfall zu verhindern. Die ersten in der Küche, die den Reifezeit am besten, Würzburg, schreibt, heißt zu sagen, daß die Stauden weder geerntet, noch gesternt, weder schneef, noch bergnet in den Liebermäntelraum kommen.

Bei frisch gepflanzten Chibäumen ist es, wie der Westfälische Wegweiser, Würzburg, schreibt, von großer Wichtigkeit, den Boden bei Beginn des Winters mit kurzem, fruchtigen Dünger zu bedecken. Darüber wird die im Boden verbleibende Wärme festgehalten, die die Wurzeln schon auch während des Winters wachen.

Wenn man im Herbst Nässe fäet, so werden dieselben bis zum nächsten Frühjahr häufig von den Wäulen ihrer Kerne beraubt, so daß die Nässe verächtlich war. Es ist deshalb zweckmäßig, ein Kistchen zu machen, in dessen Boden man einige Löcher höhet, lebend bringt man abwechselnd eine Schicht Nässe und eine Schicht Sand hinein, schließt zuletzt das Kistchen mit einem Deckel, der ebenfalls Löcher hat, und vergräbt das Kistchen einige Centimeter tief in die Erde.

Wichtig bei Bäumen. In den Mittelzeiten entsteht der Meisthan in der Regel bei ungenügender Bodenerwärme oder durch Regen mit fettem Wasser. Man kann dem Uebel am besten dadurch begegnen, daß man die bestundenen Teile mit Gießwasser abwäscht, dem man etwas Schmelzblumen durch Koden der Mischung beifügt hat.

Ansichtliches des Wärmeabmaterials im Winter. Wie hoch das Wärmeabmaterial beim, die fernenthaltenen Ernte in das Mittel gebracht werden sollen, richtet sich nach den Umständen, welche in den Frühszeiten gegeben werden sollen. Etwas wird dabei beobachtet werden, daß alle Gewächse das Licht durchaus notwendig haben.

Thier- und Geflügelzucht. Aus dem Umstande, daß eine Genue nicht brütet, ist nicht zu folgern, daß sie böser und mehr legt oder eintäglicher ist, als eine Bruchene. Aber wenn sie auch nicht legt, einer Anbegeit bedarf sie doch.

Verletzungen der Pferde. Die Pferde verletzen sich nicht selten durch Einrennen von Nägeln, spitzen Helsen, Glas- oder Eisenstücken in erordern dieselben, wenn ihnen die Verletzung der Zeit wird sie so viel Eifer gelegt haben wird, baneben aber ein oder zwei Mal brüet, was im Ganzen genommen einen größeren Gewinn abwirft.

Verletzungen der Pferde. Die Pferde verletzen sich nicht selten durch Einrennen von Nägeln, spitzen Helsen, Glas- oder Eisenstücken in erordern dieselben, wenn ihnen die Verletzung der Zeit wird sie so viel Eifer gelegt haben wird, baneben aber ein oder zwei Mal brüet, was im Ganzen genommen einen größeren Gewinn abwirft.

Auf mit Wasser auszumischen und auf die Sohle besetzen gewaschener Feinsamen zu legen, wobei mit Wasser zu einem Teige verarbeitet wurde. Die Fäschung wird nicht vollständig ausgefüllt, um die Feinsamen darüber umgeschlagen und besetzt. Solange das Zier feiert, ist es auf trocknen und feilen Boden zu stellen und der Verband darf nicht abgenommen werden.

Kinder werden freizügig, wenn sie gezwungen sind, in den Bruträumen auf glatten Brettern mit gepeirten Weisen, mehr rufend als gehend sich zu bewegen. Dieser Uebelstand ist, wie der Westfälische Wegweiser, Würzburg, schreibt, dadurch vorzuziehen, daß der schräge Übergang innerhalb 14 Zangen über die Kanten gezogen werden man unter freier Hand, sowohl auf der Fußboden für die zarten Kinder nicht aus schließlichen Platz bestehen, sondern es müssen viele mit Erde und Sand und etwas Speren oder Steinergahn Kle überdeckt werden.

Welchen Einfluß das Vagen beim Kindvieh ausübt, zeigte vorläufig eine Probe. Eine Mähe, welche daran gewöhnt war, täglich vorläufig mit Striegel und Bürste gereinigt zu werden, wurde zum Zwecke eines Versuchs innerhalb 14 Tagen von dem 10 m von einander entfernten Baumstamm 30 bis 40 cm tief umspringen oder rigolen. Werden einige Wurzeln der Büume dadurch etwas zerlegt, so laghet dies nichts. Diese Erreue werden ordentlich geübt und dann 2-3 Jahre lang mit passenden Gewässern, wie z. B. Kufeisröden oder Kartoffeln, bepflanzt und mit mehrmaliger Düngung dann wieder zur Nässe übergelagert und mit Vorsicht in einen Garten, wo sie sich besser, lebend, neue Nahrung erhalten, nachdem in diese gelockerten Bodenstellen sich schnell hinein und in Folge dieser Behandlung zeigen sich schon, harte Erziele, also erneuertes Leben, erneuertes Wachstum und Fruchtbarkeit.

Zur Verhütung der schlechten Wirkung von Nadeln ist bei reichlicher Fütterung Kalksalz zu empfinden, und zwar für ein Kilogramm frische Wälder ca. 2 Gramm Kalksalz. Diese sind nicht nur für die Gesundheit, sondern auch für die Fruchtbarkeit sehr wichtig, denn die Mähe wird unter Umständen leicht phosphorhaltige Stoffe empfangen. Ist die Menge an einer Gewächsart nicht zu gering, so bleibt nichts übrig, als alle Tiere für den Reicheit derart zu wachen, als mit einem neuen Stamm zu verschaffen.

Bei Verletzungen des Unteres der Kühe, die hauptsächlich an den Strichen vorkommen, indem die Röhre des Kalbes kein Gange vermindert, sind die wunden Stellen mit lauem Wasser zu reinigen und dann mit gelbem Eiweiß und Honig zu bestrichen. Auch die Leber streichen mit Kollodium und mit einer Mischung von einem Teil Karthoffelmehl und je 20 Teilen Glycerin und Baumöl hat sich als erfolgreich erwiesen.

Zienerwirtschaftliches.

Was ist bei der Beileistigkeit im Winter zu thun? Eine der unangenehmsten Erscheinungen ist ein weisseles Wül im Winter, da nur unter den günstigen Verhältnissen das Uebel sofort beseitigt werden kann. Die Uebe Uurde, in der sich ein solches Wül befindet, macht sich bei einem Uebe mehr oder weniger sichtbar, was zur Folge hat, daß feinstehende Wälder oft ganz gesund den Winter überleben, während andere sprüchzig rauchfarnet werden und eingehen. Ein weisseles Wül beunruhigt aber auch jene besterbenliche Nachbarn. Zu einem Winter bemerke ich, je gemäßig niederen Temperaturende, daß sämtliche Wälder der oberen Etage eines 16stöckigen Pavillons das Anfangs belagerten und höchst unruhig hin- und herlieten, während an der unteren Etage keine Wälder sichtbar war. Gegen Abend unterlagte ich das obere Maß und fand das mittlere in der größten Uurde. Alle äußeren Kinder deuteten auf Beisselesigkeit. Jetzt war mit klar geworden, weshalb die Wälder dieser Etage am Tage so unruhig gewesen. Die Nachbarn dieser weisseles Wölles wolle wurde durch das Denken und Pflanzen ausgelegt und diese Zeitung dehnte sich nach rechts und links auf sämtliche Wälder aus. Sofort brachte ich das traule Volk in ein Winterlokal, und die Ruhe war in meinem Zienerhaus hergestellt. Also: Dabei im Winter kein weisseles Wölles wölles Volk zwischen gebunden Eideien!

Kinderpflege und Erziehung.

Nervöse Wälder als Erzieherinnen. Wollen Eltern ihre Kinder in tüchtiger, mäßigerweise Zucht erziehen, so müssen sie nicht allein auf die sehr acten und sich selbst in gewissen Beziehungen abzurufen, es ist auch möglich, gegen ihre eigene Nervosität mit allen ihnen zu Gebote stehenden Mitteln in's Feld zu ziehen. Eine nervöse Mutter ist eine schlechte Erzieherin ihres Kindes. Nicht allein, daß sie das Uebel vermehrt oder die geringe Linnat in Größe verrieth, während sie andere zucht durchgehend läßt, sie nimmt auch von dem Uebel die Urheberschaft anderer Zucht der Eltern an. Besondere läßt sich der Nervosität die Fragen des Kindes und sie hört durch die Anweisung derselben seine geistige Entwicklung. Nur zu oft hören wir von der Mutter, der doch der größte Antheil der Erziehung obliegt: „Mein Kind bringt mich mit seinen Fragen“, oder „Du bist zu klein, um dies oder jenes zu verstehen, ich nicht in die Hüt“, Baldwies die Mutter und das Kind sind zu verlassen. Eine Frage des Kindes ist der Beweis, daß sie der Geist zu erfüllen vermag und befehligt ist für die Annahme der Erkenntnis. Ein größerer Moment für die Erwerbung dieser Erkenntnis und deren weitere Beschäftigung davon kommt aber nie in einem so hohen Maße heran, als zu der Zeit, in der das Kind darnach verlangt. Später, wenn es

