

Wafungen des Kaffers in der Tat auf dem Gefälle von Juraalkohol
beruht. — Demnach ist der Kaffee kein harntöses Getränk, sondern im
Gegenteil ein Gemütsmittel, dem Interesse unserer Gesundheit
entsprechend größerer Beachtung als bisher getreuen verdienen.

Schäufelbraten wie Weichsel zubereiten. Der wie ein Weichselner
gedachte Schäufelbraten oder auch die Schäufelbraten von einem jungen,
jetten Schäufel wird geküht und von allem Fett sauber gereinigt. So
dann wird das Fleisch unter fließendem Wasser drei bis vier Tage in
nicht zu lauem Essig gelegt, in welchem man ganze Weichselröhren, eine
mit Gewürzen belegte Zwiebel, Pfefferkörner, Wachspolsterbeeren,
Zitronenschalen und das nötige Salz gegeben hat. Soll der Braten zu
braten werden, so wird er zuvor mit fließendem Wasser gründlich gewaschen, mit
Salz überstrichen und in Butter ein bis zwei Stunden gebraten. Eine
Viertelstunde vor dem Anrichten wird der Braten mit lauem Rahm über-
gossen, wodurch die Sauce ein Wohlgeschmack gewinnt. Auch kann man
außerdem noch ein Glas guten Weichseln beigeben. Auf solche Weise
zubereiteter Schäufelbraten schmeckt fast genau wie Weichseln.

Fleischbraten in Gelee. Man kocht 2 Kübber- oder Schweinefüße
mit 2 Liter Wasser, Suppenkautschuk und Lorbeerblatt so lange, bis sich das
Fleisch von den Knochen löst. Dann gießt man die Brühe durch ein
Sieb, um sie nach einigen Stunden vom Fett zu befreien und vorzüglich
vom Bodensatz abzugeben. Hierauf kocht man sie mit etwas Zitronensaft
so lange, bis ein Tropfen in Gelee erhartet. Fleischbraten gießt man, auch
das Fleisch von den Knochen weg geschneidet, mit Salz, Pfeffer und
etwas Zitronensaft gewürzt, in der Gellertische erhitzt, in eine Form
geformt, erkalten gelassen und dann gegußt.

Weichsel-Kalbsfleisch. Man schneidet Kalbsbraten in Stücke, schneidet
sie mit weißlich geschneidene Zwiebeln und etwas Pfeffer, Salz und Öl
in einem gut schließenden Topf und gießt Wasser oder Weichsel
darüber, daß es mit dem Fleisch gleichhöch ist. Man kühlt man etwas
schonig Essig nebst Weichseln dazu, daß es gut zu und läßt es andert-
halb Stunden schmoren, gibt vor dem Anrichten etwas Butter dazu.

Kalbsbratenbraten. Ein Kalbsbratenstück wird oberhalb der Nieren-
leiste geküht, richtig gelosert und mit langen, dünnen Speckstreifen
gepökt, die nicht in das Fleisch hinein, sondern durchgezogen werden, wie
dann Fleisch, alsdann brüht man ein gut Stück Butter in flachen Topf oder
in einem Schmalztopf und bräut das Fleisch auf beiden Seiten darin,
hierauf gießt man Wasser an, giebt einige zerhackene Zwiebeln, Lorbeer-
blätter und ein kleines Stück Schwarzwurde dazu, füllt das Salz über das
Fleisch und läßt die Sauce ganz verkochen; nach einem Anzug zerreiben
die mittelbarere Salz: haben kann, gießt wieder ein klein wenig Wasser
dazu und brüht den Braten mit vier kleinen Heringen; gießt alsdann
wieder Wasser, als er Sauce haben darf, euerneil bräut ihn unter fließendem
Wasser fertig. Zum Schluß gießt die Sauce mit etwas Weichseln
ab und vor dem Anrichten übergießt den Braten nochmals mit gebrühter
Butter.

**Den besten Orisbraten gewinnt man aus Rindern, demnachst aus
den Keulen des Wildes. Man häutet das Fleisch recht sorgfältig, spült
und kühlt es nach Belieben und bringt es dann mit etwas Wasser und
etlich Butter oder Käsefett in die Wärme. Hier brät man es
3-4 Stunden langsam unter fortwährendem Wecheln mit der Röhre.
Nach der Braten hindurch weicht und bräut, so gibt man gute Sahne
zur Umkleidung der Sauce hinzu und, um einen recht angenehmen und
pikanten Geschmack zu erzielen, eine Menge feine Maggi-Würze.**

Gewandener Kalbskopf. Man kocht denselben in Wasser und Salz
wird, wie das Fleisch von den Knochen und schneidet es klein. Darauf
bräut man 20 Gramm weiches Kalbsfleisch mit grüner Petersilie und
Zitronensaft recht fein, vermischt es mit gebrühter Semmel, 60 Gramm
geschmolzener Butter und geräucherter Eiern. Zuletzt rührt man den
zerhackenen Kalbskopf mit Wohlgeschmack kräftig hinzu, behaltende eine
Form mit Butter, fette geriebene Semmel hinein, fülle die Weisse darauf,
streich sie glatt und laßt sie langsam im Ofen.

Weichselburger Fenchel. Ein Kilogramm Fenchel kühlt man in
zwei Liter Wasser, gießt Vanille und Zitronensaft hinein, läßt dies gut
anziehen und gießt es durch. Einen Schöpfel voll Tee hat man mit
etwas Weichsel Wasser geküht, sieben lassen und dem Zucker hinzuge-
geben. Man gießt man eine halbe Tasse Cognac, vier Pfälzchen Rosinen, eine
halbe Portwein und eine halbe Pfälzchen Mandeln hinzu, läßt den Fenchel
hoch werden — nicht kochen — und serviert ihn.

Kartoffeln a l'italienne (sozialistisch). Eine ein Kilogramm ge-
schöner, geriebene Kartoffeln werden mit einer Tasse Bouillon, einer Tasse
Milch, zur Sahne gerührter Butter, geriebenen Zwiebeln, Salz, Muskat,
großem Zwiebeln und 4 Eiern 20 Minuten geküht. Alsdann in eine
vorbelebte Springform gefüllt, obenau noch einige Stücken Butter ge-
geben, Zwiebeln darüber gegeben und eine Stunde gebacken. Bei feinerem
Ofen hat Kartoffeln zu empfehlen.

Sauswirtschaft.

**Getragene Kalkmilchsaure zu waschen und wieder aufzu-
frischen.** Man legt den zu reinigenden Spatel zuerst in eine mit ganz
kaltem, weichen Wasser gefüllte Wanne und mischt dann in einer zweiten
Wanne 15 Liter Wasser mit 100 Gr. guter verfeinerter Seife und
150 Gr. gereinigter Soda. Hierauf wäscht man die in der ersten Wanne
schon angefrischte Kalkmilch in der genannten Mischung und spült sie
dann mit etwas Kalkwasser aus.

Wichtigkeiten bei Glattweis. Um sich vor dem bei Glattweis so
häufigen Fäulen und seinen nicht immer harmlosen Folgen zu bewahren,
vermeide man es, mit dem Käse zuerst aufzutreten. Man lege vielmehr
zuerst die Butter auf und bräut den Käseballen erst gegen den glatten
Boden, ehe man den Käseballen löst.

Eine angenehme Zwiebel sollte man niemals einige Tage
offen in der Küche liegen lassen, da eine solche alle Gerüche an sich zieht
und nicht selten bei nachherigem Gebrauch viele einer Speise, anstatt sie
schmackhaft zu machen, mitteilt. Man lege darum größere Zwiebeln, die
man nicht auf einmal verbrauchen kann, mit der angenehmen Seite
in Salz.

Für Wohlwässer ist Salmaifeld unentbehrlich, man rechnet drei
Gefäß davon auf einen Eimer lauwarmen Wassers. Das Reinigen der
Wohlwässer in diesen Wasser gelingt sehr leicht und schnell und verhindert
auch das Einfaulen der Sahne.

Nur als Zucht gegen Kälte verwendet man in Schiffsantrieb
im Blumenhandel, indem man den Kopf pulverisiert und mit feinem
Pulver die in Papierbeutel eingeschlossenen Blumen einschüttet. Auf diese
Art soll es gelingen sein, frisch abgeschneidene Blumen von Wiza bis nach
St. Petersburg vollkommen frisch zu befördern.

Ritt für Stundendien. Der Lehm, womit gewöhnlich die Oefen
verkleidet werden, fällt häufig wieder heraus, der Ofen ränkt dann und
das Feuerwerk der Fugen muß ausweichen in einem Jahre einigemal
wiederholt werden. Eswohl ist es besser als immerhin Ofen fassen unter
diesem Umstande durch folgenden Zufug von Lehm abzuheilen. Unter
einen nicht zu fetten Lehm, zwei Faust groß, fann man einen Vogen
großes großes Schieferpapier, welches man vorher mit Milch neu gemacht
hat, mit den Händen so lange durcheinander, bis die Fasern des Schiefer-
papiers sich in dem Lehm ganz verteilt haben. So erhält man eine Art
Papiermasse, unter welche man noch ein Lot Kohlen und ein Lot
Gehäufel, beides geföhren, mischt und der Konsistenz durch Zufug von
Milch nachhilft. Solcher Ofen erkalte keine Sprünge und hält länger
halt. Die Gehäufel Lehm und ein Teil Wasser werden mit Wasser
angemacht. Man kann Voraz auch in etwas Wasser auflösen und den
Lehm damit anmischen. Dieser einfache Ritt erkalte leicht und ist
sehr haltbar.

**Weslichster gemahlener Kaffee läßt sich auf einfache Weise
erkennen,** wenn man etwas zwischen nassem Fingern reibt. Der reine
Kaffee bleibt dabei pulverig und geriecht, während sich der weslichste zu
Kügelchen zusammenballt, die sich zerfallen lassen, ohne zu zerbrechen.

Um Watten zu vertilgen, stelle man an einen Ort, wo die Watten,
aber keine Haustiere hinfommen können, abends eine Schüssel mit einer
Mischung von neuem Mehl und Zucker, daneben eine Schüssel mit frischem
Wasser; das meiste Watten, sobald die Watten die Mischung getroffen
haben. Beim dritten Male mischt man zu dem Mehl und Zucker ein
Eiweiß davon ein gepulvertes Kalkeis (ungelöschtes Kalk). Die Mischung
ist unauflöslich.

Kleinere Mitteilungen.

Ein Nagel vor den Hof zu schlagen. Um einen Nagel, der im Freien gebraucht
werden müßte, vor den Hof zu schlagen, reißt man sie rechtlich und wirft
sie nachher in ein Gefäß mit Weid. Der Leberzug, welcher sich dabei
bildet, schütz nicht nur vor Rost, er läßt auch die Nägel leichter ins Holz
eindrängen.

Um Messerlingen einzufangen, nehme man 2 Teile pulverisiertes
Kalkpulver und 1 Teil Krebse oder Fegelmehl. Das Pulver wird in
das Loch eingestreut und die Messerlinge möglichst feig hineingelockt.

Vornahmeung findet zur Verhütung mancher Krankheiten,
namentlich auch in der feineren Möbelfabrik, mannigfache Verwendung
und ist deshalb sehr gebräuchlich.

Reiniger aus Hausmitteln. Die folgenden Rezepte werden
in dem betreffenden Ofen gebacken und mit Bindfaden zusammengebunden,
dann getrocknet. Manjam in es, die Seifen an der Schnittfläche heraus-
zuheben und sie zu befeuchten, um ein Zurücktreten zu vermeiden; es wird
hierdurch die Spannarbeit und Hartarbeit erhöht. Nachdem die Nägel gut
getrocknet sind, fann mit der Herstellung der Kleiderarbeiten begonnen werden.

Strahlbrenner zu brennen. Das Brennen muß zuerst mit Soda recht
warm gemacht und nachher gründlich nachgedacht werden. Fein-
getriebene Kreide wird mit Salmaifeld zu einem dünnen Brei angerührt
und dieser mit einem Wäschlein aus das Wasser austragen. Mit einem
Löffel reibt man dann gut ab und mit einem weichen nach. Der Salmaifeld
löst die Kreide und die Kreide verläßt frischen Glanz.

Hart gewordenes Schuhzeug wieder weich zu machen. Durch
Nässe hart gewordenes Schuhzeug weicht man so lange in lauwarmes
Wasser ein, bis es genügend weich geworden ist. Dann trocknet man es
ab und reibt es sehr hart mit Weichsel ein. Dann kühlt man das
Schuhzeug mit Heu aus und läßt es an einem nicht zu warmen Ort trocknen.

Pestisicken aus Zuckersüß zu entfernen. Man legt den be-
treffenden Gegenstand auf eine Unterlage von weißer Leinwand, laßt einen mit
Wasserschale in Weichsel und reibt den Fleck aus. Bleibt ein Rest und
den Fleck heraus, so bestreut man ihn mit Gipsmehl. Nach einigen
Stunden wird dieses entfernt. Durch vorstehendes Auftragen von sehr we-
chlichen, gereinigtem Gummi arabischem stellt man den alten Glanz des
Stoffes wieder her.



Nr 8 Halle a. S., den 24. Februar 1906

Das Messen der Heuvorräte.

Von W. Welbers, Redakteur.

Der Landwirt kommt von Zeit zu Zeit in die Lage, sich
über seinen Futtervorrat Gewißheit zu verschaffen und nach-
zuforschen, ob er auch in richtigen Verhältnissen steht zu seiner
Biehhaltung. Dies gilt besonders für den Herbst, nachdem
die Einbringung der für den Winter aufzuspeichernden Futter-
mittel stattgefunden hat. Es ist nicht rasam, sich mit bloßem
Schätzen zu begnügen, wie es zu Großvaterszeiten üblich
war, denn gar zu leicht fann man sich dabei betriegen. Vor
allen Dingen aber sollte jeder Landwirt seinen Heuvorrat
ermitteln. Durch eine einfache Messung und Rechnung läßt
sich das leicht ermöglichen und man geht dabei der Gefahr
aus dem Wege, seinen Heustock vielleicht um viele Meter-
zentner zu über- oder unterschätzen.

Um den Inhalt eines Stodes durch Rechnung zu finden,
misst man die Länge, die Breite und die Höhe desselben und
multipliziert die Länge mit der Breite und das Produkt mit
der Höhe; oder deutlicher gesprochen, man nimmt die Länge
mal Breite mal Höhe. In den meisten Fällen hat der Stod
die Gestalt eines vierseitigen Prismas; hat er aber Kegelf-
oder Pyramidenform, so ist es selbstverständlich, daß die
Berechnung nach obiger Formel nicht stattdessen fann. Bei
der Kegelform erfolgt die Ermittlung wie folgt: Man messe
mit einer Schur den Umfang an der Grundfläche des
multipliziere die Hälfte des Umfanges mit der Hälfte des
Durchmessers. Die erhaltene Zahl wird mit der Höhe
multipliziert und das Produkt durch 3 geteilt. Hat der
Heustock Pyramidenform, so berechne ich zunächst wieder die
Grundfläche (Länge mal Breite), vervielfältige mit der Höhe
und teile durch 3. Ein unregelmäßiger Stod läßt sich oft
in zwei, drei oder mehrere Prismen teilen und ist dann die
Berechnung wieder leicht.

Als nun der Inhalt berechnet, so wird das Gewicht des
Heues gefunden, wenn der Inhalt mit dem spezifischen Ge-
wichte des Heus multipliziert wird. Unter spezifisches Ge-
wicht versteht man eine Zahl, welche angibt, wieviel irgend
ein Körper leichter oder schwerer ist als Wasser. Das spezifi-
sche Gewicht des Heues schwankt zwischen 0,07 bis 0,09,
insolgedessen wiegt ein Kubikmeter Heu 70 bis 90 Kilo-
gramm. Multiplizieren wir die gefundene Anzahl von Kubik-
metern, welche in einem Heustock enthalten sind, mit 70-90,
im Mittel mit 80, so erhalten wir das Resultat in Meter-
zentnern. Eine solche Messung und Berechnung ist für den
Landwirt notwendig, er weiß alsdann ganz genau, ob er
mit seinem Heuvorrat den Winter über ausreicht. An einem
Beispiel soll gezeigt werden, welchen Nutzen die Ermittlung
der Futtervorräte hat.

Ein Landwirt hat einen Stod Weichseln von 7,40 Mtr.
Länge, 2,60 Mtr. Breite und 3 Mtr. Höhe. Er enthält
also: 7,40 · 2,60 · 3 · 80 = 4617,60 Meterzentner. Ver-

füttert sollen werden nach dem Futtervorrat nach an Stöden
welche ein Lebendgewicht von durchschnittlich 450 Kg. haben,
als Winterfutter täglich 19,5 Kg. Raufutter, als Weichseln
3 Kg., Stroh 2 Kg., Luzerne 1,5 Kg., Hafersirob
3 Kg. und 10 Kg. Weiden. Außerdem noch ein Straffutter,
etwa 2 1/2 Kg. gerodnete Bierrebe oder Rapsstüben und
Noggenkleie, von jedem 1 1/2 Kg. Weiden wir nun einmal
beim Weichseln. Der Landmann hat 6 Stück Weichseln,
demnach ist der tägliche Bedarf an Weichseln 6 · 3 = 18 Kg.
Für 6 Wintermonate a 30 Tagen = 180 Tagen 180 · 18
= 3240 Kg.

Außerdem sind noch 4 Stück Jungvieh zu füttern, welche
durchschnittlich pro Kopf und Tag erhalten an Weichseln
2 Kilogramm, macht für 6 Wintermonate: 2 · 4 · 180 =
1440 Kilogramm. Hierzu obiger Bedarf an Weichseln:
3240 Kg., macht im ganzen 4680 Kg. Der Vorrat ist
4617 Kg., es fehlen also 63 Kg., welche in zweckmäßiger
Weise zu ersetzen sind. Ebenso hat auch bei den andern
Futtermitteln die Feststellung zu erfolgen. Zeigt es sich
dabei, daß der Futtervorrat zu klein ist, so ist es dem Bauer
möglich, bei Zeiten für Abhilfe zu sorgen, wenn die Preise
vielleicht noch günstig sind und er hat dann den Vorteil für
sich. Oder er ist vielleicht in der Lage, aus der eigenen
Wirtschaft noch Futter zu beschaffen.

Hieraus geht deutlich genug hervor, wie notwendig das
Messen der Heuvorräte ist. Wird aber nur darauf los ge-
wirtschaftet, ohne zu rechnen und zu kalkulieren, dann zeigt
es sich bald, daß die Wirtschaft nicht rentabel genug ist.
Aber leider gibt es noch viele Landwirte, die für solche
Ideen ganz und gar unzugänglich sind; die Arbeiten werden
verrichtet, wie es von alterer Brauch war und wie sie
gerade unter die Hände kommen; die Fütterung des Viehes
geht nach der alten Schablone weiter. War die Generte
gut, dann wird übermäßig Heu gefüttert. Zeigt es sich
dann nachher, daß der Heustock vorzeitig zu schwinden be-
ginnt, dann greift man zu reichlicher Strohfütterung. War
die Mäherernte gut, dann werden im Verhältnis zum übrigen
Futter zu viel Weiden gegeben, alles ohne Maß und Ziel,
ohne zu bedenken, daß bei einer solchen Fütterung das Futter
nicht gehörig ausgenutzt wird, daß es nur Futterverschwendung
ist. Gar zu oft hört man dann die Klage: „Ich begreife es
nicht, unter Vieh hat doch so satt gestreut und gibt demnach
doch keinen Nutzen an Milch und Butter.“ Es wird aber
nicht bedacht, daß das verabreichte Futter nur Unterhaltung-
futter war, während es durch rationelle Verfütterung ein
ganz gutes Nahrungsfutter hätte sein können.

In solchen Fällen müssen dann gar häufig die Kühe die
Schuld tragen. Es sind dann eben keine guten Küstere
und man trachtet darnach, sie durch andere zu ersetzen, wenn
auch mit etwas Verlust, man will gute Küstere haben.
Aber gar bald zeigt es sich, daß auch diese nicht mehr
leihen. Hat man dann durch diese Vieh hindurch diese
Verluste gehabt, dann kommt man schließlich dazu, über die

Sache einmal ernstlich nachzudenken und Abhilfe zu schaffen. Da es ist eben ein alter Erfahrungssatz: Gute Belegungen sind viel schneller gelohren, als sie befolgt werden.

Landwirtschaft.

Wie werden auf einjährige Weizen Lupinen erntet? Da die Lupine sehr häufig einen dem Weizen vortrefflich enthält, der Lupine erntet, so ist es notwendig, wenn man viele an sich hohen Nährwert besitzen könnst zu Futterweiden verwenden will, diesen Nährstoff vorher zu entfernen. Vorbereitung einer solchen Kultivierung ist der Weiz einjährige Weizenpflanzens. In demselben werden die Lupinen eine Stunde lang gekocht. Da das Anpflanzen nun ebenfalls eine Stunde erachtet, so sind die Lupinen im ganzen zwei Stunden dem Feuer ausgesetzt, worauf das Wasser sofort abgelassen wird. Dann läßt man die Lupinen bis zum Erkalten noch in dem Dämpfer, wodurch sie noch weicher werden. Sodann werden sie in Körbe geschüttet, welche in fließendes Wasser gestellt werden. Dieses Wasserstrom werden sie noch etwa 10 Stunden ausgelegt und dabei wieder umgerührt. Nach dieser Zeit sind sie vollkommen erweicht und können, nachdem sie gesiebt sind, an Weizen und Getreide auch an Rindvieh mit Vorteil verfüttert werden.

Verkauf des Waldes der Getreidefelder nicht. Die Waage bricht zunächst die durch Schnee und Regenwasser entlaufene Kräfte, sie kränkt und erntet den Boden ungleich. Wenn aber diese Waage frucht geprengt ist, dann hat die Luft wieder freien Zutritt zur Pflanze, die Atmung wird für den atmosphärischen Sauerstoff empfänglich. Weizen ist vornehmlich und nützlich in der Waage dann auch, wenn die Getreidepflanzen zu schnell emporkommen. Wenn dadurch werden sie in ihrem Wachstum gehindert, das Stroh ist vor dem fälligen Reifeungsgang. Es kommt nun aber noch sehr viel darauf an, wann man die Waagen vornehmen. Als der geeignete Zeitpunkt kann wohl der bezeichnet werden, wenn die Erde zu weit abgetrocknet ist, daß die Bodenmasse nicht mehr an der Waage anhängt. Zur schweren Boden ist dann zum Walden der glänzlich Augenblick, wenn die Schollen etwas zerfallen und abwärtsbeginnen. Wenn ungeordnet darf jedoch der Boden nicht sein. Denn die Waage nicht richtig angreifen. Was die Bewegung der Waage betrifft, so soll dieselbe so schnell als möglich sein. So wird die Arbeit weit besser als bei langsamer Fahrt.

Erstellung der Weidenkultur. Für denjenigen, der zur Anlage einer neuen Weidenkultur die Stedlinge kaufen will, ist es ratsam, recht frühzeitig die Befähigung bei einem als zuverlässig bekannten Weidenbauer zu machen, damit bei milder Bitterung mit der Pflanzung gleich begonnen werden kann. Die meisten Kun-n, welche nicht als Stedling abgelegt sind, werden schon während des Winters an Kerkernoden grün verkauft oder zur Ernte in die Erde gesetzt, so daß man bei späterer Befähigung seiner Arbeit an Stedlingen nicht denken kann. Bei den Sortieren der Stedlinge müssen sowohl die allgärtigen, als auch die zu schwachen Stuten ausgelesen, ebenfalls Weiden, welche nicht zu der gewünschten Sorte gehören.

Verzicht die Feldweide nicht auszubessern, solange es noch Zeit ist. Viel bedeutsame Wege müssen angegraben und fleißig gepflegt werden. Die Weidenabläufe sind offen zu halten. Wenig benutzte Wege legt man am besten zu Gras nieder.

Unterhaus- und Zimmergarten.

Ein Mittel gegen den Krebs der Apfelbäume. Gegen den Krebs des Apfelbaums hilft weder ein Ausbuchen der Wunde, noch die Verstreichen mit der gewöhnlichen Scherbe, dagegen hat sich eine Zubereitung der Krebswunden mit Erde als höchst wirksam erwiesen. Man mischt aus vier Teilen Krebserde durch Anpflügen mit zwei Teilen Kalken feine, welche ca. 5 cm von der Krebswunden dem der Rinde des kranken Stammes fern bleibt, lege diesen Kalken auf vier Pfählen fest und verschütze diese untere Seite fest mit irgend welchem Material. Hier auf fällt man über oben den Aufstehraum zwischen Außenwand und Stamm mit Erde, welche man schichtenweise aufschichten und nach einem Jahre regelmäßig gesund vertheilt, andere zeigen nach einem Jahre gesunde, im Herbst können regelmäßig Wunden ohne jede Stresswundung, und selbst recht beträchtliche Wunden sind fast regelmäßig im dritten Jahre vollständig verheilte.

Waldkühnweide beschnide man nie im Winter, wenn noch harte Kälte zu erwarten ist, sondern im Frühjahr, ehe die Regenzeit beginnt. Beim Schnitt im Winter schadet man der Gesundheit des Baumes. Beim Schnitt nach Beginn der Vegetation tritt der Saft aus (wie beim Weinstock) und es kommt dann vor, daß sich der Baum verfault.

Zur Vermehrung der Stadtelbeere. Wenn man die besten Sorten kauft und wider vermehren will, so geschieht dies am besten durch Ableiten: Man stellt die äußeren stehenden Ästige durch solche Ästige nieder und spart in kleine Vertiefungen, die man mit guter Komposterde ausfüllt und die Fenster gleichmäßig lüchelt hält. Die Keimlinge sind sehr leicht, dürfen aber erst ein Jahr später, im März oder April abgegraben und weiter verpflanzt werden.

Die Düngung der Spargelbeere im Winter ist eine Pflicht, welcher sich der Gartenfreund nicht zu entziehen kann, wenn er von seiner Spargelbeere einträgliche Ernten erzielen will. Ein Spargelbeere kann niemals ohne Dünger bekommen. Güter, harte Stallmägen, frische Jauche, Exstrakt und Spaltweiser, Blut aus Schlachtvieh, guter Kompost

und auch Kunstdünger, besonders Knochen- und Blutmist, auch Kainit sind vortreffliche Düngemittel. Einen aus vortrefflichen Erfolg hat man bei Anwendung flüssigen Kainitdüngers in ausgebreiteter Menge. Das Düngen selbst geschieht am besten in der Nacht, nicht am Tage. In diese Zeit werden die Wege so viel ausgetreten, als die Pflanzen liegen. Hier bringt man den Dünger hinein und die Erde wieder darauf. Nur diese Weile kommt der Dünger bei Wurzel zugute, wogegen, wenn er auf die Weite kommt, dies weniger der Fall ist. Im allgemeinen gilt es als Regel, daß die Menge und Güte der Spargelbeere weniger von der Sorte, als von der Beschaffenheit des Bodens und der Art der Kultur abhängt. Deshalb verleihe man nicht, seinen Spargelbeeren jeden Winter den nötigen Dünger zu geben, der im Frühjahr wieder zu geben ist. Knochen- und Kainitfäule man aber nur bei Frost auf, wo die Pflanzen nicht durch Berühren und Zerfahren des letzten Bodens zu schädigen.

Ausbau von Getreide. Obwohl man vielfach den Getreide so zeitig wie möglich pflanzt und die zu diesem Zweck nötigen Pflanzen im Herbst sät, hat doch auch das spätere Anpflanzen von Getreide in diesem Boden keine Nachteile im Winter reichlich Ernte ergeben haben, sondern auch unmittelbar vor dem Pflanzen mit Mist oder feinem Kompost versetzt werden. Der Getreide wird sonstigen Standort, selbst im Halbboden bildet er keine richtigen Knollen mehr; dabei gebricht er in reineren Jahren und meist deshalb auch sehr leicht gehalten werden, doch bedarf es selbst in heißen Sommern nützlich nicht mehr als zweimaligen, dann aber recht durchdringlichen Gießens. Wenn man sich nicht für einen so frühen Anbau von etwa 45 cm, und legt sie im Herbst: sie werden jedoch je nach Bedarf, wobei Lufttemperatur und allgemeiner Düngungscharakter maßgebend sind, mehr oder weniger stark angegraben und diese Punkte auch beim Begehen in den nächsten Tagen berücksichtigt. Nach etwa vierzehn Tagen sind die Pflanzen im Boden hinreichlich festgewurzelt, um behaft werden zu können, je früher es geschehen kann, ohne die Wurzeln zu lockern, desto besser ist die Pflanzen. In diesen Tagen wird zum zweiten Mal ein Gießen mit dünnem, leichtem feinsandigem Wasser und die Pflanzen durch diesen feinsten Wasser leicht befeuchtet. Schon bald darauf, ungefähr nach dem gleichen Zeitraum, kann man diese Pflanzungen versetzen, wodurch noch mehr Erde an die Pflanzen angehaufen wird, und bei dieser Veränderung wird der gesamte Pflanzung zugleich der erste Düngung verabreicht. Jede Pflanze erhält ein gehöriges Quantum der aus Pferde- und Kuhmist stammenden Jauche, und zwar unmittelbar nach der ersten fröhlichen Düngung ganz und gar und ist für eine während seiner weiteren Entwicklung fortgesetzte Düngung sehr dankbar.

Vier- und Geflügelzucht.

Gegen das Ausbluten der Pferde hat sich folgendes einfache Verfahren erweisen: Man fährt hinter dem Weide an zwei Stellen, die an der Stalldecke befindet ist, ein der Stalldecke ein Lannentrichter und dergleichen gefüllten Saß in wogerechter Lage so auf, daß er die Hinterextremität des Pferdes berührt kann. Tritt das Pferd zurück, so berührt es den aufgehängenen Saß und fängt an auszufließen, durch das fortwährende Ausbluten und den ihm dabei immer wieder auf die Schenkel fallenden Saß wird das Pferd schließlich zu der Hebung gezwungen, welche ihm alles nicht hilft, es wird sich selber Angst zurückziehen und das Ausbluten einstellen, nach mehrmaligem Wiederholen dieses Verfahrens werden die Pferde die Unart verlieren.

Wie erdelt man in einem mäßigen Stall die Schweine gesund? Durch eine Bretter- oder Holzschicht! Man legt in jede Ecke einen Mauerstein und zwei starke Quertreter darauf; auf die Quertreter legt man alte Bretter oder Boden deckel nebeneinander und nagelt sie fest. Da das Schwein viel Wasser läßt, so kann dieses sofort ab und die Schweine haben dadurch ein trockenes warmes Lager und genügend frische Luft, so bleiben sie gesund, alle und lange. Die Eingänge kann beim Reinigen hochgehakt werden.

Die Ägelschur-Ernte. Dieser Ernte wählt man mit Recht große Abhängung, enorme Größe, sehr freie und leichte Allmählichfrucht nach. Von zahlreichen Früchten wird die Ägelschur-Ernte geradezu als die beste aller Ernten bezeichnet. Gewöhnliche Ägelschuren haben ein Durchschnittsgewicht von 2,7-3,2 Kilo für die Ernte und 3,2 bis 4 Kilo für den Unterird. Für Ausstellungen bringt man sie auch nur 4-4,5 Kilo und darüber; selbst 5,5 Kilo wurden schon erreicht. Die Ägelschur verlangen Wasser, am besten Regenwasser, zu ihrem Gedeihen. Man sie für den Winter bestimmen dürfen, sie schon früher erntet, niemals aus Wasser und oft nicht einmal aus ihren Linsensamen, bis sie geschäftig werden. Das Fleisch der Ägelschur-Ernte ist sehr zart und saftig. Diese Ernte legen sehr früh, wenn sie einen einmageren warmen Stall haben. Die Jungen werden schnell und befrieden sich gut, nur in rauhen Klima gedeihen sie weniger gut als andere Erntensorten. Die Krebs-Ernte, die auch als Bierende sehr empfehlenswert ist, ist auch zur Kreuzung mit der gemeinen Gansente wohl geeignet.

Woran unterscheidet man die Geflügel bei den Weidenhühnern? Die Weidenhühner der Weidenhühner sind sehr kleiner zu unterscheiden, da beide Geflügel, Kopf usw. genau übereinstimmen; der ausnehmend weiche Charakter ist leichter an ihren Schreit- resp. ihrer Stimme und an ihren Bewegungen, als an ihren Körperzeilen. Das Weidenhühner ruft „Pau-pau“, dagegen das Weidenhühner, besonders in der Paarungszustand, „Kack-kack, kack-kack-kack“, und stellt sich dabei, wenn es seiner Weidenhühner den Hof macht, recht aufrecht auf die Beinhühner, stellt sich wieder und umreißt dieselbe trüppelnd und trampelnd und widerlich schreit. Was die Körperform betrifft, so erachtet der ganze Körper des Weidenhühners etwas höher und seine Gallons auch etwas höher aufgereiht und höher als die der Gemeine. Das Horn hat den Kopf ist bei dem Weidenhühner ebenfalls etwas höher und die Klappen etwas länger und breiter, die Baden beim Horn sind meist bläulichweiß, dagegen bei der Gemeine mehr rötlich-weiß.

Wie sind Kühe bei Fühnern zu verreiben? Das beste Mittel, Kühe bei Fühnern zu verreiben oder zu verreiben, ist Weidenmilch. Einde die Kühe im Stall, so muß dieselbe gründlich gereinigt und die Espingonen und alles Holz mit Karbolisäurelösung gut abgewaschen werden. An Stelle dieser Mittel hat sich auch das Karbolium ausgedehnt benützt. Dazu muß Karbolium ausgetrocknet, Staubfänger sind die besten Mittel, wodurch die Kühe die Kühe verlieren; man nimmt dazu ein gefiebtes Sand, gefiebte Ähre; dem Sand legt man etwas Karbolisäurelösung zu. Auch durch Einreiben mit reinem Gletschertouren kann man die Kühe verreiben.

Wenn die Eüner im Winter Eier legen, ist es von großer Nutzen für die Eünerhalter, wenn diese fröhliche Eier wer es im Winter gern zu den doppelten und dreifachen Preisen des Sommerpreises gekauft. Winterleger sind jene Hühner-Eüner, welche bald im Frühjahr ausgebrütet werden sind. Nützlich und angezogen wird das Eierlegen durch Wärme von Kühen und von Jansen. Darum müssen wir 1. für gute und warme Stallung, sowie für Gelegenheit zur Bewegung (Schatten) sorgen, 2. unsere Hühner reichlich mit warmen Weichfutter und fetterem Nahrungsmitteln füttern. Solche fetterem Futtermittel sind: Milch, Wolken, Fleisch, Fisch, Hantfanten und Getreidekörner.

Männchen und Weibchen sind bei der Kackhaltung fast völlig gleich. Doch sind bei allen Vögeln die Weibchen an Gefieder, das Weibchen im allgemeinen verlässlicher, ebenso ist die Haltung des Männchens schwieriger, sein Weibchen geduldiger. Der fröhler als sicherer Merkmal des Männchens geltende Gering hat sich dagegen durchaus nicht als verlässlich erwiesen. Als untrügliches Merkmal soll der dem Männchen namentlich im Frühjahr leicht bemerkbar hervortretende Jaugen gelten. Man kann die Brut leicht erkennen, wenn man den Vogel in die Hand nimmt und die Gegend am Hinterbein in die Höhe hält.

Fleisch, das man roh oder gekocht den Vögeln füttert, ist mageres Rindfleisch oder das Fleisch von Hühnern oder Schaf. Rindfleisch ist jedoch nicht gut, da es einen schlechten Geschmack hat und die Vögel nicht gut aufnehmen können. Man kann die Brut leicht erkennen, wenn man den Vogel in die Hand nimmt und die Gegend am Hinterbein in die Höhe hält. Man kann die Brut leicht erkennen, wenn man den Vogel in die Hand nimmt und die Gegend am Hinterbein in die Höhe hält. Man kann die Brut leicht erkennen, wenn man den Vogel in die Hand nimmt und die Gegend am Hinterbein in die Höhe hält.

Jorkwirtschaft, Jagd und Hundzucht.

Anlagen zum Wildzucht. Neben der Vertilgung des Raubjagds ist namentlich der Anbau geeigneter Futtermittel zur Fütterung des Wildzucht. Der Anbau von Getreide, wie Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Lupinen, vortrefflicher, ebenso ist die Haltung des Männchens schwieriger, sein Weibchen geduldiger. Der fröhler als sicherer Merkmal des Männchens geltende Gering hat sich dagegen durchaus nicht als verlässlich erwiesen. Als untrügliches Merkmal soll der dem Männchen namentlich im Frühjahr leicht bemerkbar hervortretende Jaugen gelten. Man kann die Brut leicht erkennen, wenn man den Vogel in die Hand nimmt und die Gegend am Hinterbein in die Höhe hält.

Die Weisthane fordert einen fröhlichen, leichtbrünnigen und genügend weichen Boden; sie gedeiht am besten, düngem Lehmboden mit hohem Phosphorgehalt weit besser als die Rotthane.

Das Verfüren der Kranten bei den Hunden. Wenn die Hunde nicht genug Bewegung haben, so werden die Kranten oft zu lang, werden sich nach innen, vermindern die Hagen und vermindern Schmerz. Zum Verfüren bediene man sich einer recht schweren Verankerung oder lege die Kranten mit einer feinen Seide ab und lege sie dem Hund. Die der Seide läßt sich das Geschloß ausführen, und die Kranten können sich hierauf auch leicht halten.

Die Hute ist bei der englischen Wundbooge von Natur hart und wird nicht weich. Derselbe ist niedrig angelegt und wird wogeregt gestiegen. Weich befindet sich nahe der Wurzel ein Knoten oder Knopf, was gern gelehrt wird, damit die Hute nicht wohl genug getragen werden kann. Man prüft in letzterem Falle von einer sogenannten Knoten- oder Knopf-Hute.

Wirtschaft.

Was prüft man, ob die Milch reich ist? Von Wichtigkeit für die Güte der Milch ist ihre Frische, mangelhafte Milch, die weiter lauer nicht nach kommt, ist doch nicht mehr frisch und ihr Gebrauch für Ernährung liegt unzulässig. Um die Frische aber genau erkennen zu können, ist das Lakmospapier, das blau sowohl wie das rote, ein treffliches Mittel, denn die frische Milch darf das blaue nicht rötlich röten, das rote oder nicht fast blauen.

Was ist zu raten bei bitterer Milch? Sind nur einzelne Kühe von dem Uebel befallen, so besonders häufig bei altmännlichen Kühen der Fall ist, so ist deren Milch von der übrigen ganz getrennt zu halten, da diese die bittere Milch einer einzigen Kuh das gesamte Gemische zu verdrängen imstande ist. Um die betreffenden Tiere zu ermitteln, prüft man zunächst beim Melken die Milch jeder einzelnen Kuh an den Geschmack und stellt fest, ob eine oder mehrere Kühe gelindert in bescheidenen Mengen auf, um nach Verlauf von 24-36 Stunden die Milch beim abwechselnden Rahm abemalen zu lassen. In Fällen, in welchen die Verunreinigung der Milch bei einer Zeit gelindere Milch bitter macht, gelindert es nützlich, durch mehrmalige Veränderung von einem Gemische ein Kalender, deren Menge 1,5 Prozent des als Rahm gegebenen Rahms beträgt, den Hefen darauf zu bereiten.

Im Winter darf die Milch erst in der dritten Woche nach dem Kalben verwendet werden, beschließen nicht die Milch wideriger Milch, da diese unzulässig verändert ist. Ein großer Schaden entsteht durch die Verfeinerung nicht, da man die Milch an einem oder zwei Tagen, an denen eine Kuh indertig ist, beschließen die Milch in der zweiten Woche nach dem Kalben besonders sammeln und zu anderen Zwecken, z. B. Futterbereitung, recht wohl verwenden kann.

Bienenwirtschaftliches.

Das Jahr 1905 war für die Bienenwirtschaft hier nicht günstig. Ein langer Winter hielt die Bienen lange an ihre Wohnung gefesselt. Eine Mitte März hatten sie einen Ausflug. Der letzte Teil des Monats war wieder unglücklich, das Wetter zu Unzulässigkeiten geignet, ebenso war es im April. Der Reizeit sich die Brut erheben aus, aber infolge der mangelhaften Nahrung stellte sich bei vielen Bienen die harte Ruhr ein. Der Mai hatte so ziemlich nach, was verdammt war. Ende Mai waren viele Bienen schwächer. Die im die Zeit blühenden Pflanzen konnten nicht, da bis Mitte Juni die Nahrungslage fehlten. Regen lammte es im Kopf, sah gar nicht an den Bienen. Die zum folgende nahe Periode war ebenfalls unglücklich. Fröhliche Schwärme traten kaum ihren Winterort an, aber trotz der Verhältnisse. Die Brut ist unter mehr; der März hat so wie 1905. Schwärme aus es mehr als im vorherigen Jahre. Das Jahr geht mit: Trostener Jahre sind wieder lammere Gontjahre; müssen die Bienen nach dem ersten Ausflug wieder lange im Stocke sitzen, so haben wir viel Schwärme zu erwarten. C. Wartenberg, Schwettersdorf.

Gesundheitspflege.

Waldraute stellt man am zweckmäßigsten her, indem man das Wasser kalt auf den Tee angießt und so 12 Stunden stehen läßt. **Kopfschmerz** und **Reinigungsarbeiten** sind den Fäden zu bringen. Man nehme einen Eimer mit kaltem Wasser und ein wenig Salz und ein wenig Essig, um die Hände zu reinigen, so kann man sich dieses Mittel empfehlen, als ein Recept. Es verbindet den Schweiß, löst die Eiterung und kann sich der fremde Körper von selbst. Das Mittel ist bei jeder Schmutzarbeit zu haben.

Einfaches Mittel gegen Krampfen. Ein Eünder Glycerin soll von der Größe einer Walnuss löse man in einem halben Liter warmen Wasser auf. Dann gieße man darauf eine halbe Maßung (das ist kein Kändchen mit durchkommen) und in diesem Wasser, das man im Eimer warm halten hat, bade man die Krampfen recht häufig ein Tage. In kurzer Zeit wird die Spur von Krampfen verschwunden sein, und sogar die aufgetriebenen Stellen teilen in Kräfte zu.

Für die Küche.

Ein neuer Reizstoff im Kaffee? Eine interessante Arbeit veröffentlicht Privatdozent Dr. G. Erdmann im „Archiv für experimentelle Pathologie und Pharmakologie“, in welcher zum erstenmal der Reizstoff Pathologie und Pharmakologie, in welcher zum erstenmal der Reizstoff erbracht wird, daß im Kaffee, speziell im Kaffee, Kaffeealkohol, ein bedeutendster Reizstoff, enthalten ist. Die angestellten Versuche ergaben vor allem nachfolgende Wirkung des Kaffees auf die Atmung und auf die Körpertemperatur. Die Wirkung des Kaffeealkohols auf die Atmung äußert sich bereits bald nach Eingabe und besteht zunächst in einer ganz kurzen Erregung, dann aber sehr starken Abnahme der Atemfrequenz.“ (siehe Dr. Erdmann. Es zeigte sich bei einem Experiment ein Rückgang der Atemfrequenz von 127 auf 24. „Eine andere bemerkenswerte Wirkung des im Kaffee enthaltenen Reizstoffes besteht in der Herabsetzung der Körpertemperatur.“) Die Körpertemperatur wird weiter konstant. Bei einem Versuch sank z. B. die Körpertemperatur von 37,7 C. binnen 100 Minuten auf 33,4 C. herab. „Außer der Einwirkung auf die Respiration und die Körpertemperatur“, berichtet Dr. Erdmann weiter, „und außer der nachfolgenden Wirkung des Kaffeealkohols machen sich noch einige andere Reizungssymptome bemerkbar. Ganz regelmäßig tritt Speichelfluß auf und eine allgemeine Schwächung der Verdauungsabteilungen, vermehrte Schweißsekretion, Erlebung der Verdauungsabteilungen, vermehrte Hauttemperatur und eine deutliche Wirkung auf die Atmung, sowie namentlich durchfall.“ — Das Ergebnis dieser wichtigen Untersuchungen wird schließlich folgendermaßen zusammengefaßt: „Die Wirkung des Kaffees ist von hoher Intensität, bei dem Kaffeealkohol auf 100% und durch Reduzieren seiner erregenden pharmakologischen Wirkungen, von denen einzelne erreglich sind den höchsten starken Reizstoffes zusammenfallen, die Annahme nahegerückt, daß ein Teil der

