

**1 Gegen Magen- und Sodbrennen** wird Sauerkraut empfohlen. Man nimmt 5-10 Gramm von, bei oder nach der Mahlzeit. Es kann auch den Zucker in Kaffee oder Tee ersetzen. Es wirkt als Antiseptikum, hindert aber nicht die Wirkung des Verdauungs- und der Verdauungsorganen.

**2 Die Nesselsucht.** Nesselsucht ist ein Leiden, welches in dem Fortschreiten rauber, heftig juckender Knötchen auf der Haut besteht, die meist ebenso plötzlich, wie sie gekommen sind, auch wieder zu verschwinden pflegen. Nesselsucht entsteht teils nach bestimmten Nahrungsmitteln und zwar hauptsächlich nach einem oder mehreren Essensgängen (einmalige Nesselsucht), 2. nach dem Ausbruch der Nesseln am ganzen Körper hervorruft, teils bei manchen Personen nach dem Genuss bestimmter Speisen (Erbsen, Hummer, Kresse etc.), teils auch völlig unbestimmt, gewöhnlich aber nach Personenwände beruhenden Ursachen. Nach Verdauungsstörungen oder After- oder Harnstörungen tritt Nesselsucht hervor. Bis vor die Ursache der Krankheit kennen, werden wir hierdurch zu helfen, indem im nächsten Hefen wir nur die wichtigsten Untersuchungen zu mildern suchen; dazu dienen und sollte Maßnahmen oder solche mit verdünnten Schwefeläther oder Spiritus und das Empfinden mit Weizenmehl.

**3 Zur Desinfizierung des Mundes.** Zur Desinfizierung des Mundes bei hohen Fiebern u. s. w. ist Borax ein gutes Mittel und nicht unangebracht. Eine kleine Reize des Mundes wird auf die Zunge genommen und, wenn sie angeht, ist, im Mund hineingewaschen, bis alle Teile davon befreit sind.

**Für die Kühe.**

**Sammelteile a la Milano.** Ein Haupterkenntnis ist, daß die Kuh, als geschäftlich, von einem guten Tiere ist und einige Tage in der fischen Zeit gehalten hat. Man legt sie auf einen Brett, legt sie auf beiden Seiten, fesselt das Bein ab und läßt mit einem kleinen Wasser (einmal bei Nacht), als auch den Hälften aus. Die Hälften sind in der Kuh entlassene Föderung läßt man mit folgenden Zutaten: 125 Gr. roter Schiefer, ebenfalls Speck, feine Hölz (Schwamm) und Leinwand (verdünnen den Saft). Eine Rehe Knoblauch, einige Schafellen, ein ein-gewickelt, gut durchgeschlagen, alles dies zusammen mischt man fein, brüht es durch ein Sieb, vermischt es mit 2 Eigelben, schmeckt es mit Salz und Pfeffer ab, füllt es in die Kuh und läßt die Öffnung zu. Man legt man die Kuh in eine Plane, läßt sie auf beiden Seiten in einem Feld bräunen, läßt geschmittener Suppenmilch, ein großes Glas Mehl und mit Milch (etwas kochende Milch) hinzu, brüht sie mit einem geschüttelten Papier, fesselt sie in den Den und läßt sie 4-5 Stunden langsam schmoren. Die Sauce wird, nachdem sie entfettet wurde, mit Lemnampere fein gemacht und die Kuh, in seine Schichten geschmitten, mit delizierender Beilage garniert.

**Kapann gebären.** Der Kapann bereitet man vor, indem man ihn reinigt, anordnet, wäscht und desinfiziert. Dann wird der Kapann in heißen Wasser heiß gemacht, mit fettem Seifenwasser gewaschen oder mit Seifenlösung ungewaschen, die man leicht gefaltet hat, oder man bräut sie einfach wie sie sind. Man läßt man Butter in einer Dreifache gelb werden, legt den Kapann mit der Brust hinein und bräut ihn erst auf der einen Seite in nicht zu heißen Den schon gelbbraun. Die geschittene und ungewaschene Kapanne legt man mit dem Butter und bräut sie unter fettem Seifenwasser, ohne sie ungewaschen zu fesseln. Durch Hinweggehen von ein wenig Wasser muß man verhindern, daß die Butter sich zu braun färbt, wodurch der Wirt eine zu schlechte Farbe bekommt. Die Wirtens- und bräut man, indem man den Wirtensmilch mit etwas fetter Beilung löst und entfettet.

**Winderkrank in Rindvieh.** Man focht ein Stück Schmalz, wäscht Rindfleisch auf Bouillon ganz, legt es aus der Hitze und legt es auf ein Pflasterstück. Inzwischen wird ein großes Fleischstück in leicht gelblicher Fleischfarbe, die sorgfältig zu entfetten ist, angelegt (man ein Zentimeter hoch) in diese Flüssigkeit richtet man den Schmalz von drei Wunden und zwei Wirt geschmittene, in Wein gelbte Getreide. Dann legt man das Wirt in warmen, bitter Schmelz in ein Weizenmehl und gibt den Stand dazu. Das Gelee wird kalt gefaltet und Hühnerfleisch gerichtet.

**Gedämpfte Krant.** Zwei mittelgroße, feine Weizenkörner werden in Wasser geschmittene und nach dem die Strünke und Hüllen abgewaschen, abgeschmittete hat, sein geschoben, dann mit kochendem Wasser bedeckt. Nach etwa 10 Minuten läßt man das Wasser abfließen, und das Kraut in eine Kasserolle, läßt etwas kochendes Wasser und füllt sie mit Schmalz oder Butter (150-200 Gramm) ein - füllt das erweichende Getreide hinzu und läßt es eine Stunde dämpfen. Hierauf tut man ein Glas Weizenmehl, einen halben Zuder und einen halben Teelöffel wenig's Fleisch-Extrakt dazu, läßt es eine zweite Stunde kochen und vermischt es mit einer Milch geschmittene, wässern Pfeffer. Bis außerordentlich wohl-schmeckende Beilage eignet sich nicht weniger auch besonders zu Schweinen, Gänzen, Enten- oder Fasanentieren.

**Beimisch mit frischen Kautern.** Eine halbe Kasse Mehlwein wird mit der gleichen Menge mit einem abgewaschener Kalbsblutbrühe vermischt. (Für Rindfleisch ist ein Viertel dieser Menge genügt); es ist besser, den Stand über frisch herzustellen. Man legt dann in ausgekühlte Kasserolle in eine frische, aus der Schale gekochene Butter, die vom Stand zu brühen ist, und gießt den Beimsel heiß darüber; er muß in den Beimsel sein werden. Man fesselt diese färbende Deckfläche den Patienten zum zweiten Frühstück.

**Wundenheilmittel.** Man gibt ein großes Stück Butter in einen Ziegel, läßt 2 Kaffeebohnen heiß und wässert es so lange, bis es ausgekühlt. Dann werden etwas gewaschene Petersilien und die gepulverten kleinen Wunden von Wundenheilmittel ganz ausgehen, mit guter Fleischfarbe ansetzen und so lange gefocht, bis der Wundenheilmittel weiß ist. Mit 1 Eibolter ange-gerührt, gibt man die Suppe in die Schüssel und legt nach Belieben Kalbsfleisch ein.

**Kalbsfleisch zu bereiten.** Man focht ein gut geschütteltes Suppenmilch, eine alte Lauge, 1 Pfd. Rindfleisch und vier gut gereinigte Kalbsfleisch mit 1/2 Liter Wein und 5 Liter Wasser und 5 Liter Butter. Wenn dann die Flüssigkeit bis etwa auf 1 Liter verdunstet ist, wird alles durchgeseiht. Man nimmt das Fleisch heraus, legt es zu anderweitiger Verwendung beiseite und gibt die Kalbsfleisch wieder zu dem liter Brühe. Unter Zusatz von einem Glas Portwein muß man alles auf ruhigen Feuer nach 1/2 bis 3/4 Stunde weiterkochen. Der nun schon fast verdorrte Stand wird dann vom Feuer gezogen und ruhig, nach Entfernung der Kalbsfleisch, mit drei Eigelben gefüllt und in ausgekühlte Oestoffen getan. Beim Gebrauch füllt man die Formen und gibt dies appetitweckende Stärkungsmittel nach Bedarf. - Dieses Kalbsfleisch kann auch feingehackter oder -geschäfter oder -geschmittener zugeführt werden; zur An-wendungsform kann auch das Fleischstück von gutem, jungen Geflügelbraten genommen werden; man reißt dazu mit Butter bestrichenen Loaf oder Weißbrotchen.

**Fleischstücke.** Das gefochte oder gebratene Fleisch wird mit etwas Zwiebel und einigen Sardellen recht fein gemischt, 1/4 bis 1/2 Liter Butter zu Schaum gerührt und nach und nach ganze Eier, sowie etwas geriebene Mandeln, gewaschene Zitronenschale, Salz und ein Viertel feinst geriebene Semmel, als man gewaschtes Fleisch hat, dazu getan, dann rührt man alles gut durcheinander, formiert breite Äpfel, bedeckt solche mit zer-gacktem Ei und flacker Semmel und bräut sie in Butter auf beiden Seiten schön gelbbraun.

**Zwiebelkuppe auf französische Art.** Kleine, weiße Zwiebelchen werden geschält, in weinähnliche Brühe geschmittene, brüht in fettem Wehl geschmittene, in Schmalz schon gelbbraun gebraten und mit geschältem Semmelstücken in die Suppenkassette getan. Beim Anrichten wird die sehr kräftige Fleischkuppe bedeckt über die Zwiebelkuppen und Schmit-ten gegossen und mit Schmalz und Butter gewirzt.

**Ganewirtschaft.**

**Praktisches Verfahren Messer und Gabeln stets rein und kechenlos zu erhalten.** Zu den meisten häuslichen Verfügen die Einte, Messer und Gabel nach besonderer Maßzahl mit dem anderen Ge-schirr in das Aufnahmegeräte zu tun und abzuwaschen. Abgesehen davon, daß sich leicht reinigen, dem die Reinigung obliegt, werden dann, wenn auch Messer und Gabeln beständig abzuwaschen. Erstens löst sich durch den Einfluss des heißen Wassers der Fett, der Griff und Stahl vertheilt, zweitens werden die Holzstücke unangenehm und grau und drittens die Schneiden der Messer stumpf. Dies alles läßt sich bei folgenden Verfahren vermeiden. Man nehme einen leeren Loaf in der Größe einer Messergröße, fülle denselben mit feinem Sand und laßt ihn liegen etwas an. Da hinein stellt man jedesmalige Gebrauchsmesser und Gabeln, zieht sie ein par Mal hinauf und hinunter, wäscht sie mit Zeitungspapier ab und pusht sie jobann. Der Sand nimmt alle Flecken und jeden unangenehmen Geschmack vom Stahl und erhält die Schneiden scharf. Der Loaf muß in der Küche so seinen Platz haben, daß er bequem zur Hand ist, damit man, falls zwischen, Hütten oder zer-gackten werden, gleich die Messer hinein stecken und reinigen kann. Nach 8-14 Tagen je nachdem der Sandstand groß ist, muß der Sand erneuert werden.

**Teelosen zu reinigen.** Metallene Teelosen laufen häufig innen dunkelbraun an. In solche können tut man ein Stück Soda, löst es mit kochendem Wasser auf und läßt die Losen mehrere Stunden liegen. Dann schneuert man den Loaf mit der Sodabüchse aus, spült mit kaltem Wasser nach und wird freudig gewaschen, daß das Innere sich ebenso leuchtend blank präsentiert, wie das Äußere.

**Lebige zu reinigen.** Man löse eine Oefengalle in heißem Wasser auf, lasse eine weiße Würste in die Flüssigkeit und brüht damit den Loaf. Der erweichende Schmalz wird durch Abschaben mit reinem Wasser entfernt. Inzwischen wendet man auch folgende Lösung von Salznä-gelb oder Soda an.

**Kleinere Mittelteilungen.**

**2 Desinfizieren eines Sandtheines zu entfernen.** Dies gelingt, wenn man sie in eine Mischung von 1 Pfd. Eisenoxide und 5 Liter Wasser, 2. l., wenn nicht in eine reichhaltigere gelbes Quecksilber ein, läßt sie einige Tage in dieser Mischung und spült sie dann vollständig in kochen-dem Wasser aus. Die Reinigung wird dadurch gründlich (ist un-wirksam).

**3 Um Säde, Pflanzen, Zeite u. w. wasserfest zu machen,** wichtig man sie in eine Mischung von 1 Pfd. Eisenoxide und 5 Liter Wasser, 2. l., wenn nicht in eine reichhaltigere gelbes Quecksilber ein, läßt sie einige Tage in dieser Mischung und spült sie dann vollständig in kochen-dem Wasser aus. Die Reinigung wird dadurch gründlich (ist un-wirksam).



Nr. 15 Halle a. S., den 30. März 1907

**Zur landwirtschaftlichen Zugestügelzucht.**  
Von G. Römer. (Nachdruck verboten.)

Obwohl heute sehr viele Landwirte Freunde des Geflügels sind, in vielen Wirtschaften die Zucht auch schon bedeutende Fortschritte gemacht, so muß man doch noch gar zu oft der fahen Weidensart begegnen:

Wer arm will werden und weiß nicht wie, Der halt sich recht viel Federzieh" u. s. w.

und damit wandern jährlich immer noch Millionen von Mark für lebendes und totes Geflügel sowie für Eier ins Ausland. Daß man der läudlichen Geflügelzucht nicht allenthalben Sympathie entgegenbringt, ist ihr loger mancherorts pessimistisch gegenübersteht, hat eben seinen Grund in der Unkenntnis der Sache. Es werden in der Aufzucht, Fütterung und Wartung des Geflügels große Fehler gemacht, die tat-sächlich sehr kosten. Bei jeder Sache aber, die man lernen will, zahlt man eben Bescheid und so auch bei der Geflügel-zucht; man sollte sich eben bemühen, durch Befolgung prak-tischer erprobter Maßregeln, daselbst auf ein Minimum zu be-schränken. Gerade die Hauswirtschaft treibende Bevölkerung für neue, von den ererbten Anschauungen ihrer Vorfahren abweichende Ideen nur schwer zu gewinnen ist, der Erfolgseignung wird jedoch mit der Zeit - dank den er-folgreichen, ausdauernden Bemühungen unserer Fachpresse, Wanderlehrer usw. - auch verschwinden.

Ein äußerst wichtiger Faktor fürs Gedeihen des Ge-flügels ist zweckmäßiges Futter. Das freilebende Huhn nährt sich von allerlei Samen, Insekten, Würmern und Pflanzen. Eins ist durch das andere bedingt. Aber überall muß man der Natur nachhelfen und durch richtiges Ein-greifen das Fehlende zu ersetzen suchen. Die Art des Futters, ebenso die Menge richtet sich voll und ganz nach der Art des Hühners. Sämt man die Hühner zur Eier-produktion, so muß solche Nahrung vorzuziehen werden, welche eine erhöhte Legelätigkeit hervorbringt kann. Ein solches Futter sind die stickstoffhaltigen Nahrungsmittel, so-genannte Wurmbücker, also hauptsächlich Getreide. Bester Körnerfutter ist eine Mischung von Weizen, Mais und Gerste. Ab und zu ein paar Hände voll Erbsen werden sehr gern genommen; ebenso Hafer. Höggen ist wünschlich ganz wegzulassen. Fütterung der gleichen Getreideforse ergibt bald eine gewisse Gleichgültigkeit gegen das Futter, ja einen Wider-willen gegen dasselbe. Anderen Tieren und auch den Menschen geht es ja gar nicht besser. Meinen Vögelnheimern gebe ich in der Regel morgens eine ansehnliche Portion Weizenmehl, bestehend aus zerdrückten Kartoffeln, angeweideten Weizen-afällen, Fleisch- und sonstigen Küchenabfällen, mit Weizen-mele zu diesem Drei vermengt. Am Laufe des Tages gibst dann noch zwei bis drei Mal Körnerfutter. Es ist gut, ge-wisse Fütterungszeiten einzuhalten, die Tiere merken sich

solches ganz genau und stellen sich stets zur rechten Zeit ein. Ihr Verhalten ist einfach großartig. Ein die Eier-produktion sehr fördernde Futter ist Spratt's Fleischfaher-Geflügelfutter und Prärie-Ei-Grübel. Die Fleischfaher bekommen gerade das Ungeheuer, also morgens Körner und dann mehrere Mahlzeiten Weizenfutter, also stickstoffreiches Futter, weil sie zur Produktion von Fleisch mehr Stärkemehl und Fett bedürfen. Es ist nämlich absolutes Bedürfnis, daß die Zufuhr beider Stoffe, der stickstoffhaltigen und der stickstoffreichen, stattfindet. Wird einer dieser beiden Stoffe den Tieren entzogen, so stellen sich die nachteiligsten Folgen ein, und schließlich müßten sie zugrunde gehen. Man füttere aber bei jeder Mahlzeit viel, daß die Hühner satt werden. Bekommen sie weniger, als sie zum Leben bedürfen, vorher soll dann die Kraft zur Eierbildung herkommen? Hühner, die eingeperrt sind, müssen täglich eine ration Grünfutter bekommen. Noch eins. Zur Bildung der Kalbfalte, zum Wachstum der Knochen und Federn bedarf das Huhn des Kaltes. Zerleinerte Gerstefallen reichen gewöhnlich für dieses Zweck nicht aus. Man besorgt, wenn die Hühner dieserlei Stoffe nicht in ge-nügender Menge finden können, einen Haufen alten Weizen, der da hinkommt, wo er keinen im Wege, aber allen Hühnern zugänglich ist. Ein Hauptaugenmerk richte man auch auf das Trinkwasser. Können die Hühner nicht im Freien da-zu gelangen, so stelle man an eine Stelle des Hofes einen Trög oder ein anderes flaches Gefäß, in dem sich ständig frisches, reines Wasser befindet (soll. Fauliges Wasser muß man sofort durch frisches ersetzen.

Die anregende und zugleich interessanteste Periode des Jahres bildet wohl für jeden Geflügel-Züchter und Liebhaber die Brut- und Aufzuchtzeit. Aber gerade in der Fütterung des Junggeflügels wird am meisten gesündigt, was sich schon des Defizit bei der Aufzucht von Küken am ehestensten gezeigt hat. Ganze Bestände gehen oftmals infolge ungenügender Nahrung und ungewöhnlicher Fütterung in wenigen Tagen zugrunde, ohne daß sich in den meisten Fällen der Besitzer seiner verberlichen Handlungsweise bewußt ist. Es ist daher jedem Züchter dringend anuraten, bei der Wahl des Fütterungsmittels und bei der Fütterung der Küken selbst mit größter Sorgfalt zu verfahren und nur solche Futterarten zu verwenden, von deren Zweckmäßigkeit er vollkommen überzeugt ist und die sich durch langjährige Verwendung in der Praxis als am geeignetsten erwiesen haben. Für Futter sollen die Küken in den ersten Wochen je fünfmal am Tage erhalten, späterhin viermal, dann noch dreimal und, sind sie erwachsen, so werden sie wie die alten Hühner nur früh und abends abgefüttert. Es ist ratsam, die Futtergaben für die Küken bedächtig wechseln zu lassen und zu dem Zweck sind allerlei Vorräte zu halten; denn kann je dem Fütterung aus trockenem und die folgenden wieder aus erweichtem, erwärmtem Nährstoff bestehen. Ge-schälte Hirse wird sehr gern genommen, roh oder gequollt.

Um sie quellen zu lassen, überzieht man eine Gemütskammer sie mit dem doppelten an frischer, guter Milch, läßt sie auf der heißen Herdplatte stehen, bis alle Milch von den Hirtelbrünnern verdrängt ist, und reiche die nach dem Abgießen den Säulen. Das Zrodenfutter kann eine aus Hefen-gerühe bestehen, auch getrockneter Weiz und Weizenhengröhe können eine Wahlzeit bilden.

Die Bereitung von Spreit's Stückenfutter ist mit keinerlei Umhänden verknüpft. Man nimmt einen Eßlöffel voll Grösel auf 10 Löffel Stückenfutter (letzteres wird mit warmem Wasser kräftig feucht gemacht, nicht süßig, und der Grösel mit heißem Wasser gerührt, bis er weich wird, worauf das Wasser mittelst eines Sandtuches wieder ausgepreßt wird) und mischt dann beides zusammen. Während der ersten Tage müssen die Säulen diese Mischung sehr oft, aber nur wenig auf einmal, erhalten, dann gewöhne man sie nach und nach an Hirse, Kanariensaat und zuletzt an Weizen; einmal am Tag und zwar morgens muß bei dieser Fütterung den Tieren aber immer noch das Spreit's Stückenfutter zugegeben werden. Sind die Säulen zwei bis drei Wochen alt, so kann die Gemme mit ihrer jungen Schar frei gelassen werden, sie sorgt dann dafür, daß denselben kein Hunger zustoßt. Man füttere indessen die Gemme mit ihrem Jungen auch jetzt getrennt von den anderen Insekten des Geflügelhofes, denn abgesehen davon, daß sie anders Futter erhalten, vermeidet man hierdurch Kämpfe unter den Tieren, die stets Schaden verursachen.

Eine besondere Delikatesse sind den kleinen Regenwürmer, und das Auffinden von solchen legt alle Weine in Bewegung. Vor allem aber darf es an Grünzeug den Säulen nicht fehlen, und ist ihnen viel Regen erreichbar, so erhalten sie mehrmals am Tage fleischgrünes Gras, Stroh, Blätter von Löwenzahn, Vogelminere, Spinat und Salat, wie das die Zeit bietet. Statt Wasser Weiz den Säulen gegeben, schneidet und bekommt ihnen gut, sie ist einer raschen Entwicklung der Säulen sehr förderlich.

Wer für die jungen Tiere einen besonderen Geflügelhof anlegen kann, wird nur selten Verleite zu verlassen haben. Um eine Verbesserung zu bewirken, und um die wahrnehmbare Qualität der Tiere feststellen zu können, sollte so früh als möglich eine gründliche Durchsicht der Brut vorgenommen werden, auch eine Trennung der Säulen nach Geschlechtern ist zu empfehlen. Diejenigen, welche sich zur Frucht oder zu Ausstellungswecken nicht eignen oder voransichtlich nicht über den Durchsicht ausfallen dürften, sind für die Wäschung zu reservieren. Tieren, die gute Repräsentanten ihrer Rasse zu werden versprechen, legt man Geflügelringe an, damit man später ihr Alter erkennen kann.

**Etwas über Fische und ihre Bereitung.**

Es ist wohl allgemein bekannt, daß man an den Kiemen und Augen der Fische lesen kann, wie lange sie bereits tot waren. Er röhrt die Kiemen und die Augen, desto stärker sind die Fische. Befindet sich indessen schon Schimmel auf den Kiemen oder sind sie weißlich und haben die Augen schon ein trübes, verflissenes Aussehen, so tut man besser, sie gar nicht zu nehmen, weil sie zu lange tot sind. Fische müssen, ob gefroren oder getrocknet, stets sehr gut sein, da sie sonst gesundheitlich werden können, während sie, gar zubereitet, sehr zu empfehlen sind. Hat man die Fische geschäftlich und angemessen, so laßt man sie etwas ein, fische, die man geschäftlich weils in Veräußerung kommen. Bei Jungem, beizuge; lang bevor man sie kocht, überzieht man sie mit heißem Wasser, denn zur Hälfte Essig zusetzt. Fische dürfen nur langsam kochen und sollen sehr heiß zu Tisch kommen. Alle Schuppen müssen sehr sein.

Der Fisch muß frisch sein. Alle man den Fisch noch nicht gleich verwenden, so lege man ihn in den Keller auf saubere Steine oder Zementsteine. Er darf noch nicht angewendet werden und muß nicht der normalen Hand wässrig weils in Veräußerung kommen. Bei Jungem, Fischern, Goldstut etc. ist es zu empfehlen, den Schwanz abzuschneiden, sobald man den Fisch gekauft hat, und ihn dann in den Keller zu legen das Fleisch wird besser, weil das Blut nicht nach dem Schwanzende hinzieht. Hat man lebende Fische im Wasser stehen, um sie noch länger zu halten, so achte man darauf, daß sie nicht faul werden oder gar im Wasser sterben, das würde ihrem guten Geschmack sehr schaden. Der Fisch darf nicht im Wasser stehen. Sobald die Fische nicht tot schwimmen mit dem Nadeln nach oben (wenn sie etwas auf der Seite liegen, ist es schon zu spät), nehme man sie heraus, lege sie trocken und verwende sie möglichst bald. Die zubereiteten Fische sollen möglichst kurze Zeit beim Reinsigen im Wasser liegen.

Seefische, die insolge einer Mageren Rasse nicht mehr ganz frisch sind, werden folgendermaßen wieder wohl bestimmt und feinschmeckerlich gemacht. Man läßt den Fisch nicht eher mit Wasser zusammenkommen, als bis das Fischfleisch oben vor dem Kochen ist. Dann nimmt man ein großes Gefäß voll Wasser (das der Fisch ganz und gar darin liegen kann und befestigt ist, wenn man zuvor etwa eine Löffel Essig und ein bis zwei Handvoll Salz hinzugefügt hat. Hierin läßt man ihn gut abwaschen und kocht ihn sofort. Sogar Seelachsener haben dann nicht gemerkt, daß der Fisch vorher nicht mehr ganz frisch war. Versteht man lebende Fische, so erhält man sie dadurch länger, daß man ihnen ein Stück in einem getrockneten Weizen mit Wasser füllt. Geschlachtete Fische werden in feischen, aber trockenen Salz oder in reinem Stroh und wolle Ziegenbindungen, die möglichst schnell befeuchten.

**Sandwirtschaft.**

Als Hauptgründung in schwarzem Sandboden, der sich doch noch immer leichter hält als heller Sandboden, besonders wenn er feinsandige Schichten oben als Litterlage hat, empfiehlt sich Erbsenalle, aber auch andere Leguminosen.

Der Weizfall ist das wichtigste der dem Sandwirth zur Verfügung stehenden Kalkdüngemittel. Seine Anwendung ist namentlich auf allen schweren, leichten, tonigen, leicht zum Verfaulen neigenden Böden zu empfehlen, bei denen es sich mehr darum handelt, den Boden in physikalischer Beziehung zu verbessern, als denselben hinsichtlich seiner Nährstoffzufuhr zu bereichern. Der weiz eine Kalkdüngemittel, das immer für mehrere Jahre wirken soll, gibt man vor ihm eine größere Menge, als von den vergleichbaren anderen flüssigen Düngemitteln. Es sind für den Morgen 5 bis 10 Zentner zu geben, eventuell kann man auch bis 15 Zentner vor Morgen anwenden. Allerdings ist man aber zu der Lebensdauer gekommen, daß es besser ist, die für den Morgen bestimmte Quantität nicht zu hoch zu bemessen, sondern man gibt lieber geringere Mengen, vielleicht 4-5 Zentner pro Morgen, und läßt wiederholt man die Kalkung öfter.

Zubereitung des Bodens zur Kartoffelanzucht. Die Kartoffel verlangt, wenn sie geübt sein soll, einen Boden, der reich ist an leicht aufnehmbaren Pflanzenernährstoffen, insbesondere an Stickstoff. Aus diesem Grunde ist es gut, wenn man den Boden hinsichtlich dieser Stoffe vor dem Pflanzen unterzupflügt hat. Vorzügliches Futter ergibt man auch, wenn man den richtig gebreiteten Dünger längere Zeit auf dem Acker liegen läßt; derselbe wird dadurch sehr reich an den durch den Regen angelegenen leicht aufnehmbaren Pflanzenernährstoffen und bekommt außerdem durch die Bekämpfung des vorzunehmigen Unkrauts der Gorte. Das Feld muß, ehe man die Kartoffeln pflanzt, gründlich vom Unkraut gereinigt und mit Krümmer oder ähnlichen Geräthe auch in der Tiefe gelockert sein. Je tiefer man es zurecht, desto dankbarer ist damit die Kartoffel. Wenn dabei der Boden sehr gelockert wird, kann man ihn zum Schluß mit der Balde andeuten, was dann überhaupt die Balge bei der Bearbeitung der Kartoffeln auch späterhin nöthige Verbindung findet.

Darf man Kartoffeln vor dem Einsetzen ins Feld wässern? Man kann die Kartoffeln, welche zur Saat benutzt werden sollen, unbedenklich wässern, ohne daß die Keimfähigkeit derselben darunter leidet. Zu beachten ist allerdings, daß die Kartoffeln beim Prozeß des Wässrens sich nicht erwärmen und dadurch die Keimfähigkeit bei im Keller oder in der Erde unmittelbar daneben gelegenen gelagerten Kartoffeln beeinträchtigen können, daher ist besonders Obacht darauf zu geben, ob die Augen, also die Keime der Kartoffeln, wohl abtrocknet sind; alle Kartoffeln, welche weils und mehr, innen schwarzlich oder höhllich zeigen, sind von der Verwendung als Saatgut auszuschließen.

**Miser Hans- und Zimmergarten.**

Bei den im Frühjahre gepflanzten Cichorien darf das Eingießen auch dann nicht unterbleiben, wenn gleich nach dem Pflanzen Regenwetter eintritt, und der Boden reichlich genug hat. Denn es hat nicht allein den Zweck, die Erde anzuhängen, sondern soll vornehmlich auch dazu dienen, dieselbe zum langem Aufsteigen um die Wurzeln zu veranlassen, von der Bildung neuer Wurzeln notwendig ist.

Die Baumfischelein freies gepflanzte Bäume fallen mit kugeln Mist bedeckt werden. Dadurch werden sie sowohl vor dem Ausfrosten geschützt, als auch locker erhalten. Ledere Boden trägt aber zum frühlichen Wachstum aller Pflanzen ungünstig viel bei.

Anguliere oder Anguliere. Derselbe ist wegen ihrer runden und dichten Krone ein sehr hübscher Alleebaum und paßt besonders zur Verhinderung der Straßen in Städten. Er leidet nicht so leicht durch Schnee und Schneehauf, als die Anguliere und die Eingogelwälder sehr gern in ihrer Zweigen, so daß man sie auch schon dinstweils recht viel anpflanzen sollte.

Wenn beiseite man die Stachelbeeren. Am besten geschieht das Beschneiden noch im Laufe des Winters, wenn gerade kein Frost ist, da die Stacheln im Frühjahre zu schnell austreiben. Wie räumen dann bei Schneefreier Zeit die Erde unter dem Strauche weg, ohne die Wurzeln zu beschädigen. Die an allen, mit Moos und gelben Flechten bedeckten Stellen, welche leicht absterblichen Früchte mehr bringen, werden ausgefüllt; von der jüngeren, gut verzweigten Äste läßt man zwei bis drei stehen, alle anderen werden entfernt. Die Wurzelanläufer werden so weit unten, als es möglich ist, mit der Schere oder noch besser mit dem Messer glatt weggeschnitten und die Erde wieder auf die Wurzeln

geschützt. Am Beschneiden, seien diese auf Nichts ansetzen verbleibt oder sonstige hochgezogen werden, darf nie ein Querschnitt zu finden sein. Die Stammhöhe muß etwa einen Meter betragen und die Krone stets nicht geformt werden. Ist der Strauch von unten aus gehörig ausgeputzt, so werden zuletzt die oberen Triebe an den Spitzen um fünf bis sieben Augen gekürzt.

Die Unterbringung des Düngers in eine bestimmte Tiefe des Bodens hat auch die Beschneidung der Pflanzen sowohl, als auch die Beseitigung derselben von wesentlichen Einflüssen, wie aus angeführten Beispielen hervorgeht. So wurde mit Krüppelbäumen, der auf Gemütsboden nach untergebracht wurde, ein sehr gutes Resultat erzielt, da die Ferkelung des Düngers durch den Guterloß der Luft viel rascher und nachhaltiger erfolgte, als bei tief untergebrachten Düngern. Ein Beweis, daß oberflächliches Unterbringen des Düngers von größerem Vorteile ist.

Vom Einpflanzen des Erdbeeren. Erdbeeren können sehr frühzeitig gepflanzt werden, doch darf der Samen vor dem Einpflanzen nicht etwa in Wasser eingeweicht werden; die Erde ist ja im März noch nicht genug, sie ist aber nicht nur allein feucht, sondern oftmals auch recht kalt, so daß die eingeweichten, in der Erde liegenden Samen wohl keimen, aber nicht aufgehen; kommt dann noch kaltes Wetter dazu, so verfaulen die Erdbeeren oder sie werden während ihres langen Liegens von Würmern gefressen.

Verzicht die Schwarzwurzel, Kerkelbeeren, Bleifalt und anderen mit Wurzelknäueln versehenen Beete nicht zu unterziehen. Der heutige Winter hat den Wärsen weit gefehlet, und sie werden die Beete arg beunruhigen. Das Auslegen von verfaultem Mist (Korbst, wenn Säulen in den Garten kommen) oder mit Mäntel-Typenabfällen versehenen Düngemitteln ist sehr anzurathen.

Frühjahrs- und ohne Winter. Die Einrichtung eines Mistbeetes in der Regel etwas so beschaffen, als daß sich der Mistbeetfreund entschliefen kann, ein solches anzulegen. Wie werden deshalb auf ein Versehen aufmerksam machen, wie Frühlingspflanzen mit einigen Kisten anzuhand auch ohne ein Mistbeet gezogen werden können. Man wäscht zu diesem Behufe an einer sonnigen, gegen die rauhen und kalten Nord-, Ost- und Westwinde geschützten Stelle, der sogenannten Sommer- oder Sommerseite, ein rechtshinreichendes großes Feld Sand aus und richtet sich hier seine Beete ein. Diese werden im März, sobald es die Witterung gestattet, zunächst mit kugeln Mist gedüngt, hübsch fest gepreßt und abgedeckt mit den betreffenden Samenloren befestigt. Sollte das Land etwas schwer und dünn sein, so muß entsprechender Sand zur Lockerung mit untergegraben werden. Vorteilhaft allerdings ist es, wenn das Unkraut und Wärsen bereits im Herbst beseitigt wurde, in welchem Falle dann das Land bereits durchgegraben ist. Der Same wird dabei nur häufig hart ausgelegt, alldann angestreut und mit einer eigenen Hand gehet. Zur Eigenschaft gegen Regenluft belege man die Beete zunächst mit Heu. Auf diese Weise kann man alle Frühjahrspflanzen sowie Blumenkohl, Kohlrabi, Kürbis, Fenchel, Salat etc. zu sehr frühen Zeit auch ohne Mistbeete haben und nach jeder Pflanzung legen den in Mistbeeten gezogenen vorzuziehen, indem sie viel abgeerntet und auch häufiger sind.

**Tier- und Geflügelzucht.**

Behandlung verlassener Arie beim Pferd. Wenn ein Pferd sich unglücklicherweise die Arie verunverletzt, so läßt man es langsam in den Stall gehen, gieße zwei Liter Wasser auf die Wunde, um sie sauber zu machen, aber ohne sie zu reiben, trockne dann oder lasse mit einem reinen Stück Leinwand und lege fingerbreit auf die Wunde gut vorbereitete Baumwolle, befestige dieselbe mit einem breiten Streifen Leinwand (siehe Leinwand) und bedecke alles mit einem nicht zu fest angezogenen Knieleder; so lasse man das Pferd drei oder vier Tage anheilen, ohne den Verband zu entfernen. Sodann gieße die Arie sorgfältig abgenommen, besonders die Baumwolle, ohne die Arie, die sich gelockert hat, zu kräftigen; sobald diese wieder an der Arie fest, wegzunehmen, lege den Verband samt dem Knieleder wieder an. In 12 bis 18 Tagen läßt die Arie ab und man sieht eine reine Haut darunter, welche mit Haaren bedeckt ist, ohne irgend eine Spur von Entzündung zu zeigen. Das Mittel ist so einfach und keine Mühseligkeit leidet so sehr ein, daß es die Pferdebesitzer vornehmlich versuchen sollten.

Gegen das Koppen oder Strampeln. Ist das Pferd noch jung und nur erst im mäßigen Grade mit dem Koppen befallen, so läßt sich dieses zunächst noch dadurch abwehnen, daß man das Pferd zwingt, sein Futter von der Erde zu nehmen. Wundmal verliert sich auch das Koppen, wenn die Kruppe stark in der gewöhnlichen Höhe eines vierjährigen Ferkels von der Erde angebracht wird. Gut ist es außerdem, die Kruppe mit Gipsblech zu beschlagen. Man zäumt das Pferd auch wohl, wenn es nicht gerade reifen soll, mit der Krone auf, dreht es im Stalle um und bindet die Krümmelglocke so an, daß das Pferd keinen Gegenstand mit dem Mani berühren kann. Das Strampeln wird dadurch allerdings verhindert, aber es wird, von Pferde dadurch ein peinlicher Zustand angesetzt. Als Kurmittel mag es wohl 8-14 Tage in Ansehung gebracht werden, bis die Dauer ist es zu vermeiden.

Die Fütterung der Gänse während der Brutzeit erfolgt am besten mit Körnern, Kleie, Raqmehl und Gemütsblättern. Auch ist sehr trübes Wasser in genügender Menge zu reichen, so daß sie sowohl ihren Durst löschen als auch sich reinigen können.

Auslaufstrassen. Um solche zu erzielen, trenne man die Haustiere in die Stadt und Wallfahrtsorte, welche Gärten besitzen und in der Nähe von Feldern liegen. Ebenso ist die Zerkleinerung der Straßen zu empfehlen; sie ist zwar etwas kleiner als vormalige Straßen, bietet und züchtet aber sehr gut. Zu derartigen Vorparatungen ist der Monat März die geeignete Zeit. Man laßt hierzu zwei zu verpaarende Tiere einige Tage in einem Käfig zusammen, bis sich die Tiere an einander gewöhnt haben, was sich aus deren Verhalten leicht erkennen läßt.

Lebende Säulen transportiert man am besten in Holzkästen, welche ohne Stroh mit einem feinen Netz aus Gummilack beschlagen werden, wobei eine Beschädigung der Käufe nach oben aufzuhängen Tiere ausgeschlossen ist.

Kalt und Sand bedürfen, wie alle Vögel auch unsere Säulen Vogel zur Verabreichung und während der Zeit zur Bildung der Eier fischen, da sie sonst bei Mangel an vollständiger Nahrung Eier ohne Schale, sogenannte Hühner legen. Am besten reißt man den Säulen diesen Käfig in Gestalt von alten von den Säulen abgestellten Mist, Sand, geschaber Erde und zerstückter Eierhälften. Der zu verarbeitende Sand ist reiner Sandstein, trocken und nicht zu feinkörnig. Sein Grundwasser durchgehender ist für Hühler höchst gefährlich; ebenso reißt man nur Eierhälften von ungeschälten Eiern.

**Fischzucht.**

Beim Weizen von Tischen ist die Verwendung von mehreren Säulen in einem Behälter, zumal wenn nicht gerade Mischheit auf das Verhältnis der Säule untereinander genommen wird. Bei der Mischung ist jeder Säule ein fähigbar; abgesehen von der Notwendigkeit weiterer Sorgfalt ist es auch allerdings Mischheit auf die Widerstandsfähigkeit der einzelnen Säulen zu nehmen.

Karpfen und Aale in Teichen in der Zerkleinerung lobend zu halten, ist nur dann möglich, wenn das kalte Frühjahrswasser bereits nach den Säulen geteilt wird, daß es sich unterhalb erwärmt, aber wenn die Teiche geringen Frost haben und bereit gehalten sind, daß die Sonne vom April bis September das Wasser gehörig durchwärmen kann.

Kann man kleine Gewässer auch zur Fischzucht benutzen? Gewiß, jeder Teich, jeder Bach, jeder Graben kann zur Weisheit geben. Nur darf man sich von dem Ertrage solcher Gewässer nicht große Dinge versprechen. Jedes Gewässer kann nur eine bestimmte Menge Fischzucht tragen. Nach sich die Verhältnisse des Teiches Gewässer in Verhältnis größer als für eine größere Wasserwirtschaft. Aber immerhin kann man auch mit kleinen Teichen und Bächen gehörige Erfolge erzielen, wenn man den richtigen Fisch in das richtige Wasser bringt. Am schwierigsten sind die kleinen tiefen Gewässer, welche nicht abtrocknen, zur Fischzucht zu verwerten. Man ist hier für die Größe auf das Äußerste anzufragen. Man muß deshalb zunächst die Verhältnisse des Teiches Gewässer untersuchen, ob man sie abtrocknen, steuern, säubern und ähnliche Vorarbeiten besorgen. Von Natur kommen in weichen Gewässern meist Karpfen, Welse, Barbe, Hechte vor. Man kann nun diesen Fischbestand durch befehlen, allerdings nicht, wenn das Gewässer weichergründig ist, noch durch Einzug von Schilf und Röhrlage ergänzen. Die Bechte dürfen aber nicht überhand nehmen, noch ausbreiten. Im Sommer verzieht man den Teich auf, daß die Angel aufgehört der Beizzeit allerdings auch ein Stoknetz. Will man in kleinen Gewässern Karpfen ziehen, so tut man gut, zunächst alle anderen Fischearten, außer etwa die Schleien, im Herbst und Winter mit energielosem Jagen auszuwischen. Dann besetzt man im Frühjahr das Gewässer mit gut gewählten 20 bis 25 Jahr langem zwei jährigen Karpfen, und zwar mit nicht mehr als 50-60 Stück pro 1/2 Hektar. Im Herbst wird das Gewässer dann wieder gründlich abgefischt, und man wird in der Regel den größten Teil der eingekapten Karpfen fast gewaschen und zum Essen reif wieder erhalten. Es ist man jünger, etwa einjährige Karpfen ein. So rüchert man, daß dieselben im Winter erkranken.

**Gesundheitspflege.**

Wachtet zu einem guten Outenommen (auch Suchtadeln). Ein halbes Pfund große Weizen ohne Krume werden fein geschitten, nachher sie sauber gewaschen werden, ein halbes Pfund weißer Zucker (ein gehöhen), ein halbes Pfund pulverisierter Mäharber und ein Maß gutes Malzbräu werden zusammen solange auf gelindem Feuer langsam gekocht, bis es steif ist. Als und zu muß umgerührt werden, und der Mäharber, welcher sich leicht an den Rand des Topfes legt, immer wieder herumgerührt werden. Kinder von 5 bis 10 Jahren bekommen täglich dreizehn einen Teelöffel voll, kleinere etwas weniger, größere Kinder und Erwachsene etwas mehr.

Gegen Bleichsicht. Ein sehr natürliches Heilmittel besteht in gedörrte Langhirsen in rotem Wein weisgelocht; demselben empfiehlt sich folgendes Mittel: Man zerstoße ein Ei recht langsam in einem Teelöffel Zucker, gieße ein Glas guten Rotwein daran und genieße täglich in zwei Abtheilungen ein Glas so präparierten Rotweins. Man wird die gute Wirkung bald verspüren.

Hühnergewichte bei Bleichsicht. Bei Bleichsicht ist das Zeit beim Besonderepflege von großer Bedeutung. Der auf Deformationen waltenden, unterirdischen Gusskraft ist als bekannt, daß sich fortsetzen und lösende Stoffigkeit Nahrung das beste Mittel ist. Schädlich ist jedoch zu mähen; viel Futter macht sehr, befeuchtet Hühnergrube, die vielmal mehr Fett enthält, als Weizenmehl. Hühnergrube ist deshalb eine gesunde Nahrung so weit die Bleichsicht als auch Kinder.