

Krankenhof.

Häuerluppe. Hierzu nimmt man ein Küfen, welches man, von Knochentier, mit kaltem Wasser zu feren bringt. Es muß so lange kochen, bis sich das Fleisch vom Knochen löst. Darauf wird die Luppe eingelegt, durch ein Saugloch geblasen und mit einer Kleinstift Naht nach außen aufgedrückt. Hier es liegt, ficht eine Handvoll Reis gleich mit, bis dieser vollständig gar ist. Er kann oder auch extra gelocht und dazu gerührt werden, was man lieber haben.

Ein Häuerluppe, welche man aus Butter und Mehl eine gelbliche Mischungs und gibt so wie von der Luppe, das eine hässliche, gebundene Ganze entsteht, bereitet man das in stierliche Stille gefüllte Gefäß mit. Mehlstück darf der Kranke im Gefäß keine Spargel und keine Fleischstücke vorfinden. Es kommt auf die Vorsicht an.

Penada, nach amerikanischem Rezept. Dieß alles Weidwort in Stücke und werde sie eine Stunde in kaltem Wasser ein, um sie weicher zu machen. Diese wird mit etwas Butter, Salz und Zucker langsam eine Stunde lang gelocht. Darauf rührt man zwei Eigelb mit zwei Gläsefen von Milch glatt und rührt sie ständig mit dem warmen zu geschieden, sehr besinnlichen Drei.

Kochschneide in Weidwörter (toasts) für Kranke bereitet man sie sehr vorsichtig, so daß sie ein feiner Seite neubehalten. Dann bestreicht man sie auf beiden Seiten mit Butter, taucht sie sehr rasch einzeln in heißes Wasser und stellt dann genug gefaltene Canne darüber, um sie ganz damit zu durchdrücken.

Die Lagen. Rezepter bereitet man folgendermaßen:artes, saftiges Rindfleisch wird in kleine Stücke geschnitten und mit kaltem Wasser bedeckt. Dann muß es auf dem warmen Feuer stehen, wo es aber nicht in Kochen kommen darf, bis aller Saft aus dem Fleisch gezogen ist. Sobald der Wasser gebraucht worden ist, entfernt man alles Fett, gießt die Flüssigkeit durch ein Glas feines Haarsieb, würzt sie mit etwas Salz und läßt sie einmal aufkochen.

Nach dem man die Flüssigkeit in eine flache Pfanne aus, die sehr feinst in einem Kessel voll kaltes Wasser stellen. Dieses muß dann zwei Stunden ununterbrochen kochen. Der auf diese Weise erlangte Extrakt ist die reine Kraftstoff, die dem Kranken vorzüglich dienliche besteht.

Sur Kalbs- und Hammelbrähe nimmt man zwar so viel Wasser, daß das zubereitete Fleisch davon bedeckt wird, und zwar so viel man mit kaltem Wasser an, das man langsam zum Kochen kommen läßt. Die Brühe muß drei Stunden kochen, etwas Salz und wenig gemahltes, etwas Reis wird gleich hinzugefügt. Das Reiz wird entfernt, weil es dem Kranken leicht wiederholt. Kalbsfleischbrähe ist leicht zu verdauen, auch wenn sie mit einem Ei abgerührt wird.

Magenkrankheiten vertragen häufig die vorerwähnte Milch nicht. Dem Uebelthäter wird dadurch abgeholfen, die Milch mit Honigman abgedickt wird. Ein Teelöffel voll Mandarinen (entweder Reis) genügt, mit kaltem Wasser angerührt und der folgenden Milch hinzugefügt, für 1 Liter Milch.

Geundheitspflege.

Die Infuzura ist ein schon epiemisch geworden und breitet sich immer weiter und Umgebungs- in Umgebungsbedingungen treten in ihrem Geleige auf und rasen, gleich ihr, eine große Menge dahin. Die andern Folgekrankheiten, die unmittelbar hinter der Infuzura aufzutreten pflegen, oder deren spätere Ergebnisse sind je zurückzuführen sind, lassen sich nur durch eine rasche Heilung zu rasch verhindern. Es ist dabei noch lange nicht genuggen die Lebensdauer der Infuzura bekämpft, meistens sind die Menschen in allgemeinen nicht vorsichtig genug im Verkehr mit ihnen und der Sünde heimlichste Personen. Husten, Schuppen, Nierenschwäche, Kopfschmerzen, Malaria, alles dieses bringt die böse Infuzura herbei und verschlimmert das alle Befunden von Stunde zu Stunde, weil nicht gleich ganz entsprechende Mittel angewandt werden. Das die Anstellungsverhältnisse anstreifen, so ist sie meistens sehr groß und ist unzureichend, sie nicht, so viel wie nur irgend möglich, zu vermeiden. Die rauhen Bänder pflegen die Faltungen auch ist herbeizuführen. Die Mobe aber begünstigt das Tragen sehr leichter, dünner Stoffe. Aufgehobene besitzt die Infuzura ihr argestes, unvorhergesehenes Opfer, und die Folge ist Krankheit, doch Vorsicht!

Glucosin als Gurgelmittel dürfte nur wenigen bekannt sein und doch genügt ein kleines Köflet reiner Glucosin in einem Glase kaltem Wasser, um ein gutes Gurgelmittel herzustellen, das bei sehrmaligem Gebrauch sehrleicht und sehrschmerzhaft ist.

Die Anweisungen sind als Hausmittel empfohlen, in einem Glase Weinwasser drei Gläser Salz aufzulösen und eine dem Wasser gleiche Menge Essig hinzuzufügen. Diese Mischung macht man lauwarm, laugt ein kleines Lappchen hinein und legt diesen auf den Schwaben. Der Lappchen muß täglich einigemal angefeuchtet werden.

Blatte Fische. Ein einzelnes Mittel gegen dieses sehr lästige Uebel ist folgendes. Die Person stellt sich aufrecht und erhebt sich dann langsam auf die Spitzen der Fische, so daß der ganze Körper auf den Fischen ruht. So bleibt man ruhig liegen, so lange man es ertragen kann, und sehr dann langsam in die natürliche Stellung zurück. Dieses Verfahren wiederholt man mehrmals. Neben diesem alle Ursachen der Fische in Tätigkeit setzt werden, erwidert sich ein lebhafter Blutlauf in den Fischen. Um die Fische nur warm zu erhalten, hält man sie in ein feines Baumwollgewebe und gießt dann wolle Stimpfe darüber.

Hauswirtschaft.

Wassiges Fleisch kann durch Behandlung mit übermangelsaurem Kali wieder wassermäßig gemacht werden. Man läßt zu diesem Zweck in einem Liter reines Wasser, ein befehltes Wasser etwa 20 Gramm übermangelsaures Kali auf, welche Lösung sich bei gutem Verschütteln der flache lange Zeit hält. Das Fleisch, dem man den Geruch benehmen will, lege man in ein Gefäß, übergieße dasselbe mit ganz reinem Wasser, so daß dieses das Fleisch gänzlich bedeckt und bringe dann von der Kälte längere Tropfen dazu, bis das Wasser, in welchem das Fleisch liegt, eine röhrlche Färbung angenommen hat. In diesem mit Kalilösung versetzten Wasser liege das Fleisch 10-15 Minuten lang, wodurch es zwar unendlich eine weißliche Färbung erhält, die sich jedoch beim Erhitzen oder Kochen wieder verliert. Der übte Geruch verschwindet vollständig. Das Mittel ist ebenso erprobt wie unerschöpflich.

Seidene Strümpfe zu waschen. Seidene Strümpfe wäscht man in warmem Wasser mit guter Seife und spült sie dann in frischem Wasser recht gut aus, damit alle Seifenreste entfernt werden, weil davon ungelagert eine Entzündung groß Gefährlich in einem kalten Witter Wasser auf und jetzt die Strümpfe einige Male mit der rechten und nach außen ungewanderten linken Seite durch heißes Wasser. Hierauf hält man die Strümpfe mit der nach auswärts gelegenen Seite über eine mit glühenden Kohlen angefüllte Pfanne, auf der man Schmelz brennt, läßt den Dampf hineinfließen, zieht Johann die wieder ungewanderten und mit dem linken Zeile einwärts gelegenen Strümpfe über die Form, glättet sie, während sie noch feucht sind, mit einer glühenden glatte und stellt sie zum Trocknen an die Sonne.

Eine dauerhafte und saubere Parfettzuckermischung bereitet man in folgender Weise: Zu 250 Gramm gezehten Bienenwachs nimmt man 125 Gramm Stearin, 500 Gramm Terpentin und eine Maßportion voll Etheröl. Diese Bestandteile werden in einem reinen Koch Milde geschmolzen. Zu die noch heiße Masse mengt man ein halbes Liter heißes Wasser, in welchem 50 Gramm Potasche aufgelöst wurden, rührt die Mischung ständig durcheinander, läßt sie erkalten und streicht sie auf die Ziele.

Kitt für Meerschium. Als Kitt für Meerschium empfiehlt sich eine Mischung von Spirituskohl und Mehl. Hieron wird ein Teil bereitgestellt, die Strümpfe damit bestreuen und dann fest an einander gepreßt.

Stroher Lebensinn.

Wer täglich schaffend weilt im Kreis der Seinen, Der hat das wahre Glück gefunden. Ihn werden Segenwill die Fremden haben. Wo sich die Lieben alle hin vereinigen!

Menschen mit helterem Sinne vermögen die ganze Umgebung angenehmer zu beinhalten und ganz besonders die eine wie die andere einen frohen, heitern Lebensinn, einen heiteren Gemütszustand, auf all ihre Lieben aus, denn mehr als der Mann versteht sie es, trotz unliebsamer Vorurteile, dem Leben noch Reiz abzugewinnen.

Während der Mann gewöhnlich nach einem bestimmten Ziele strebt und an Talenten, Mut und Kraft vertritt, wenn sein Lebensplan durchgeführt wird, sind bei Frauen der Sinn ein niedrigeren Erwartungen und einer Anzahl von Hoffnungen zugewandt, so daß der Schmerz der Enttäuschung ihr nicht gleich vollständig den Mut nimmt, wogegen der Mann oft gleich ganz verzeiht. Die Frau mit helterem Sinn wird kaum feilsch ihren Gatten fremdliche Zwölzworte breitet haben, ihn noch glücklich zeigen, wo alles bitter erscheint. Der frohe Lebensinn läßt auch die Frau leichter ihre Pflichten erfüllen, er steigert ihre Arbeitssucht und macht sie genügsamer für die kleinen Freuden des Familienlebens. Die Erfahrung lehrt uns auch oft, daß die Kraft der Frau in der Gefahr wächst, daß sie sehr rasch zeigt, was sie zu leisten vermag.

Die groß der Einfluß eines frohen Lebensinns auf unsere Umgebung ist, wie ich jede merke. Ich sah viele Leute, die sich nicht selbst nicht empfinden, aber selber gibt es auch viele, die es nicht begreifen und durch unrichtiges, launenhaftes Leben sich selbst und den Ihren das Leben schwer und unerträglich machen. Raunen entstehen oft durch Eitelkeit, Neid und übergrüne Eitelkeit, weniger aus unrichtiger Erziehung oder Vererbung. Sie entstehen aus dem tiefsten Mangel, durch sie mehr unglücklichsten, Mochtsucht und Macht zu erlangen, doch die Menschen machen den Menschen zum Elenden fehr selbst und zu Qual bereit, mit denen wir in nahesten, persönlichen Beziehungen stehen, oft sogar zereisen sie die Bande mit dem von uns geliebten Menschen. Eine launenhafte Frau verbreitet uns sich Kälte und Mißbehagen, sie zerstört das häusliche Glück und ist den Kindern nicht nur ein schlechtes Beispiel, sondern entfremdet sie zum höchstn geeigneten Jünger Genier.

Was hier oft Heißenragen liegen: Ich bin so froh, daß beinfrucht meine Stimmung. Dagegen gibt es aber ein vorzügliches Mittel, ein Mittel, welches lebenswichtig macht, versinkt und die Frau zum Sonnenfelden des Hauses macht. Es heißt: Kennet eure Vornamen beherzigen durch frohen Mithosung! Kein seine Bestimmung anerkennen, sondern precht Euch aus mit Euren Lieben über alles, was Euch mißfällt, aber tragt keinen Groll nach, denn er verdirbt Euch und Euren Angehörigen das Leben.

Weiter und froh im Leben schauen, ein Unglück mit Würde tragen und die uns gebotenen Freuden und frohen Stunden genießen, werden uns der Wert des Lebens erhöhen, uns selbst veredeln und unsere Umgebung zum Segen werden.

Druck und Verlag von W. Kniefloch — Verantw. Redakteur: Dr. Ludwig Steinfels, beide in Halle a. S.



Der Bauernfreund

Land- und Hauswirtschaftliche Gratis-Beilage des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.

Nr. 1 Halle a. S., den 4. Januar 1908

Arbeitskalender für den Monat Januar.

Von G. Kömer.

(Nachdruck verboten.)

Wenn ein strenger Frost den Boden für die Winterernte unzugänglich gemacht hat, und eine dies Schneedecke alles bedeckt und einhält, dann muß der Landwirt mit seinen Arbeiten immer mehr auf Span und Hof beschränken, während die eigentlichen Feldarbeiten mit wenigen Ausnahmen ganz aufhören. Aber aber unter diesen Umständen gemungen ist, eine größere Anzahl von Arbeitskräften auch den Winter über in der Wirtschaft zu erhalten, um sie für die arbeitsreichen Jahreszeiten fähig zu haben, der wird hinwählen in Verlegenheit sein, wie er für alle auch in der heutigen Winterzeit ohne größere Unterbrechung Beschäftigung schaffen soll. Unterdrückt gewinnt er es auch nicht über sich, die Leute, die den Sommer über für ihn arbeiten, im Winter, wo der Lohn und der Verdienst überhaupt geringer ist, längere Zeit hintereinander stehen zu lassen, und dadurch Art und Nahrungsmittel über sie herauszufordern. Zu den meisten Wirtschaften fader sich denn auch selbst in den heutigen Wintermonaten noch immer Arbeit genug, um einen gewissen Stamm von Arbeitern gleichmäßig zu beschäftigen. Sind die Felder hart gefroren, oder entweder so dünne, oder ist die Schneedecke, die alles überzieht, noch nicht alt genug, so kann noch weiter Stallmist ausgefahren werden, besonders auf entleerten Felder, wo durch den weissen Reig das Düngemittel zu anderen Zeiten sich erweist ist. Reigt dazu die weisse Zeit, wo die übliche Arbeit nicht so sehr drängt, und wo dadurch der Vorteil entsteht, daß die preisliche Arbeitskräfte, sowie für die Gelpenne Beschäftigung geben wird. Wenn die weissen Reiger löst immer etwas mit dem Dünger vernachlässigt wurden, wie es in früheren Zeiten allgemein zu finden war, sehr jedoch auch noch die bei vereinzelte vorkommt, dann kann die Winterzeit vor allem dazu benutzt werden, um diese vernachlässigten Felder mit so löblicher Kultur bereuzuziehen. Auf diese Weise wird das intensio benutzte Feld eines Gutes dieselbe vergrößert, und der gesamte Wirtschaftsertrag höher. Außer den sehr weit abgelegenen Feldern kommen für das Düngemittel im Januar bei strengem Frost noch die Gründe in Frage, zu denen in anderen Jahreszeiten die Wege meist sehr schlecht sind. Es gibt oft bei einer Wirtschaft Felder, welche im Frühjahr und im Herbst bei frostigem Wetter oder bei hohem Stande der Gewässer nur auf weissen Unwegen zu erreichen sind, während der direkte Weg nicht befahrbar ist. Für diese Fälle müssen dann vor allem die Wege mit hartem Frost befreit werden, um mit den Düngemitteln auf dem nächsten Absatz auf der Stelle zu gelangen.

Daselbst, was unbedingt auf den Stallmist gelegt wurde, gibt auch für das Aufbringen von Kompost und Mist, besonders für Felder, welche sonst schwer zu beahren sind. Bei diesen letzten Düngemitteln ist nun aber auch ganz besonders beim Stallmist darauf zu sehen, daß dieser frische und unverdorben geblieben wird, daß auch selbst nur die letzte Hälfte mehr oder weniger in kleinen Partien liegen bleibt. Dießelben sind bald bei harter Kälte am nächsten Morgen feht gefroren, so daß sie nicht mehr verteilt werden können. Sie liegen dann, bis milderes Wetter eintritt, und haben alle die Nachteile im Gefolge, welche das Eigenes lassen des Düngers in kleinen Quanten auf dem Felde mit sich bringt. Während sie hartgefroren sind, findet in seine weitere Verteilung statt, wohl aber beim Aufhauen, wo dann ein Teil der Pflanzenährstoffe, wie das Ammoniak in die Luft entweicht, während ein anderer Teil in den Boden fällt, so daß dort, wo die Düngen gelegen haben, sich später Gehälten zeigen, dagegen die feuchtkalten Stellen in der Düngung verschont werden. Bei Kompost und Mist ist das Verhalten das gleiche, daß der Frost bei weiterer Befahren bewirkt, wodurch denn die aufstehende Wirkung der Ammoniakstoffe ermöglicht und gefördert wird. Ist die Schneedecke so stark und der Boden darunter vor dem Schneefall hartgefroren, so ist das Ausfahren des Düngers, besonders auf häufigem Terrain zu unterlassen. Die entzerrten Reumeter würde sonst durch das Schmelzen ein großer Teil der Pflanzenährstoffe mit fortgeführt werden, abgesehen davon, daß bei sehr hohem Schnee überhaupt das Ausfahren und Vertreten des Düngers erschwert wird.

Auf feinem Acker, wo vom Herbst her die ausgefallenen Ernte noch oben aufliegen ist, bei hartem Frost die beste Zeit, dieselben abzutragen, und wenn man sie auf andere Weise, sie weicher zu bekommen. Das von Wännen an Wegen, sowohl wie in Gefässen gefüllt werden soll, ist jetzt vorzunehmen, auch zum Köpfen der Pappeln und Weiden ist in den Wintermonaten die beste Zeit. Das dabei gewonnene Holz kann dannogleich weiter verarbeitet werden, das Bau- und Nutzholz zugerichtet, und das Brennholz und Reilig zerlehnt und aufgeschichtet werden. Der Holz gewonnen wird, sind die Verhältnisse zu anderen Jahreszeiten meistens nicht ungünstig; man benutzt dann meist die Wintermonate, wo harter Frost herrscht, um den Laß in die Lagerstätte einzubringen. Viehholz kann man ja nicht anders beschaffen, als im Sommer, wo der Laß trocken ist, die Zeit sehr, oder auch die Verhältnisse mit Wagen meist befehlen werden kann. Man muß sich aber dabei klar machen, daß das Viehholz lassen bis zum Winter und das Einbringen bei großer Kälte mit großen Verlusten an Heiligkeit verbunden ist. Im feinsten Herbst wird der im Sommer geerntete Laß wieder aus und geriebt dann später. Er ist dann zum Brennen entweder gar nicht zu gebrauchen, oder, wenn man ihn mit trockenem Mist mischt, wird von seinen besten Heiligkeit ein großer Teil dazu verwendet, um die gefrorenen Ernte aufzutauen und ihr Wasser zu verdampfen. In einer großen aufgeschichteten Form halten sich die gefrorenen Ernte selbst bei warmem Wetter wie in einem Gefäß sehr lange. Man muß bei der Lagerung am besten darauf bestehen, denselben so oft nach dem Erhitzen an einen Ort zu bewegen, der von unten her keine Feuchtigkeit liefert und der im Sommer, wenn der Laß trocken ist, zugänglich ist. Härt man dann den Laß ein, sowie er trocken ist, so hat man ein ungleich besseres Heilmittel.

Kann der Stallmist nicht so leicht auf das Feld gefahren werden, so ist die Winterernte ganz besonders auf die Lagerstätte im Hof zu setzen. Der allem, daß es nach dem Aufbringen auf dem Stall immer etwas gleichmäßig über die Oberfläche der Ebene ausbreiten, angedrückt werden, daß die Wirtschaft leidet; Woden, der sehr dick ist und die Stallmist des Düngers sehr verbessert, so ist zur Konzentration des Stallmistes kommt am Plage, da derselbe der allzu heftigen Fäulnis entgegenwirkt; ist der Nachboden dagegen sehr schwer und bindig, so ist das Einstreuen von Supperphosphat oder Supperphosphat zu empfehlen, das durch diese Stoffe zwar der Stickstoff auch erhalten wird, aber in leicht aufnehmbaren Formen, wie besonders Calciumsalze, übergeführt wird, welche bei einem sich fast verdichtenden Boden aus mißfallen ist. Wo man genügt ist, den Mist mit Erde zu beschichten, da hat dies als Mittel zur Konzentration der Stallmist nacheinste vollständig denselben Wert wie das Supperphosphat; es ist aber darauf zu sehen, daß der Mist nicht zu trocken wird, und daß möglichst oft Gänge darüber gefahren oder noch bequemer darauf gepumpt wird. Feuchter Mist zerfällt sich fließt weniger als trockener und doch daher auch geringere Verwitterung.

Die Stellung des Feldbauangelegenen, wobei etwa vorzunehmende Veränderungen in der Fruchtfolge in Berücksichtigung zu ziehen sind, ist eine weitere unerlässliche Arbeit. Am Grund dieses Planes ist jedoch Gatten zu befestigen unter Berücksichtigung des vorzunehmenden Samenwechsels, sowie eine Keimprobe mit dem geernteten Samen anzustellen. Als den nächsten Gegen ist Acker, Wäcker und Reumauern zu beschaffen. Bei gelindem Wetter sind die Keller zu lassen, Kartoffeln und Möbennieren zu reubieren.

Wiederum. Der Rebenanlagen zu machen hat, denige diesen Monat zum Boden der betreffenden Grundstücke und läßt die Arbeit ja recht gut und sorgfältig aus, bis von einer guten Durchdringung des Bodens zu den weissen Stellen das gute Beschaffen der ganzen Pflanzung abhängt. Jezt können auch die Ertragskräfte für den Weinberg gerichtet werden, dabei muß vor allem Rücksicht darauf genommen werden, daß die neuen Reben mit einem Sprüngrümmungsstiel halbar gemacht werden. Jezt werden auch die Neubindungen gerichtet und in Beschlag genommen. Als ein weiteres Werk der Rebenanlage ist das Erntegenäus zu beschaffen. Jezt sind auch alle Weinwärrer abzuhacken und neu aufzunehmen, da für jedes geregelte Geschäft die Inventuraufnahme die Grund-



lage der Luftdürftigkeit ist. Bei niedriger Temperatur erfordern die Rotweine eine vollständige Reifezeit. Man lasse für gutes Schließen der Korkstöcke und Verschnitten des Korkens vor dem Reifezeitungsangefang werden, sollte nicht unter 4-10 Grad C. liegen.

Obgleich in den Weinbergen befruchtigt ist die Fähigkeit in dem Jahre auf das Aussehen der Obstbäume, und zwar sowohl auf das Aussehen des Baumes, als auch auf das Aussehen der Blätter, ist nicht weniger wichtig. Man lasse für gutes Schließen der Korkstöcke und Verschnitten des Korkens vor dem Reifezeitungsangefang werden, sollte nicht unter 4-10 Grad C. liegen.

Obgleich in den Weinbergen befruchtigt ist die Fähigkeit in dem Jahre auf das Aussehen der Obstbäume, und zwar sowohl auf das Aussehen des Baumes, als auch auf das Aussehen der Blätter, ist nicht weniger wichtig.

Obgleich in den Weinbergen befruchtigt ist die Fähigkeit in dem Jahre auf das Aussehen der Obstbäume, und zwar sowohl auf das Aussehen des Baumes, als auch auf das Aussehen der Blätter, ist nicht weniger wichtig.

Obgleich in den Weinbergen befruchtigt ist die Fähigkeit in dem Jahre auf das Aussehen der Obstbäume, und zwar sowohl auf das Aussehen des Baumes, als auch auf das Aussehen der Blätter, ist nicht weniger wichtig.

warme Zimmer zu bringen, deren Temperatur nun noch und nach, je nach der Seite bis zu +15 Grad erhöhen kann. Wärmeleistungen der Korkstöcke und Verschnitten des Korkens vor dem Reifezeitungsangefang werden, sollte nicht unter 4-10 Grad C. liegen.

warme Zimmer zu bringen, deren Temperatur nun noch und nach, je nach der Seite bis zu +15 Grad erhöhen kann. Wärmeleistungen der Korkstöcke und Verschnitten des Korkens vor dem Reifezeitungsangefang werden, sollte nicht unter 4-10 Grad C. liegen.

warme Zimmer zu bringen, deren Temperatur nun noch und nach, je nach der Seite bis zu +15 Grad erhöhen kann. Wärmeleistungen der Korkstöcke und Verschnitten des Korkens vor dem Reifezeitungsangefang werden, sollte nicht unter 4-10 Grad C. liegen.

warme Zimmer zu bringen, deren Temperatur nun noch und nach, je nach der Seite bis zu +15 Grad erhöhen kann. Wärmeleistungen der Korkstöcke und Verschnitten des Korkens vor dem Reifezeitungsangefang werden, sollte nicht unter 4-10 Grad C. liegen.

Unter Haus- und Zimmergarten.

Ungeziefer und Vögel im Obgartener. Die Erfassung der Obstläuse und weicht darauf unzulänglich, daß es der Arbeiterfleißer an der nötigen Menge mangelt.

Ungeziefer und Vögel im Obgartener. Die Erfassung der Obstläuse und weicht darauf unzulänglich, daß es der Arbeiterfleißer an der nötigen Menge mangelt.

Ungeziefer und Vögel im Obgartener. Die Erfassung der Obstläuse und weicht darauf unzulänglich, daß es der Arbeiterfleißer an der nötigen Menge mangelt.

Sturme oder reichen Frühlingsregen unvorhersehbar erfolgen, wenn die Erwärmung des abgelaufenen Nachts aus legend einem Sturme unterliegen würde.

Weinbau und Feldwirtschaft.

Verfahren alter Weinbäume. Sind die Weinbäume nicht über 12 Jahre alt, so lassen sich dieselben immer noch mit gutem Erfolg verpflanzen.

Melche Nachfolge verlangt die Rebe? Die Rebe bedarf in ihrer Ernährung, Wachstum und reifen Traubenerzeugung 3 Stoffe. Diele sind: 1. das Wasser, 2. der Pflanzsaft, 3. die Luft, 4. die Wärme, 5. die Feuchtigkeit, 6. die Lichtkraft, 7. die Feuchtigkeit, 8. die Lichtkraft, 9. die Feuchtigkeit, 10. die Lichtkraft.

Wieviel Mägen die Rotweine. Befähigt erweist der Rotwein eine vorzügliche Reifeleistung ab: den Weinen und soll namentlich ab der Tümpel (siehe Nr. 1) auf den ersten Schwand, 2) auf die entsprechenden Seite (siehe Nr. 2) auf die zweite Seite.

Sorhwirtschaft, Jagd und Hundzucht.

Fütterung anderer Wildgänse. Für das Wohlsein erzieht man an geschickten Stellen, wo sich nicht leicht Schneereste bilden, kleine Hecken, doch besser eisenerdige Böden aus Sandsteingehäusen, welche die trockenen Karkern abgeben und die Schärfe durchlassen.

Wieviel Mägen die Rotweine. Befähigt erweist der Rotwein eine vorzügliche Reifeleistung ab: den Weinen und soll namentlich ab der Tümpel (siehe Nr. 1) auf den ersten Schwand, 2) auf die entsprechenden Seite (siehe Nr. 2) auf die zweite Seite.

Wieviel Mägen die Rotweine. Befähigt erweist der Rotwein eine vorzügliche Reifeleistung ab: den Weinen und soll namentlich ab der Tümpel (siehe Nr. 1) auf den ersten Schwand, 2) auf die entsprechenden Seite (siehe Nr. 2) auf die zweite Seite.

damit angefangen werden, sonst verlassen die Reben das Reich und werden baufällig sein, wie es gebräuchlich ist.

Wie ist der Hund rein zu halten? Man mache es sich zur Regel, jeden Hund mindestens einmal in ein Gelbholz zu setzen, ihn nachher gut abzuwaschen und dann mit einem guten Samen und einer Wasche das Haar nasser in Ordnung zu bringen.

Tier- und Geflügelzucht.

Dünger, der jetzt gut gefastet werden, legen bald und bringen keine Eingänge, weil die Eier nun den höchsten Preis haben.

Wieviel Mägen die Rotweine. Befähigt erweist der Rotwein eine vorzügliche Reifeleistung ab: den Weinen und soll namentlich ab der Tümpel (siehe Nr. 1) auf den ersten Schwand, 2) auf die entsprechenden Seite (siehe Nr. 2) auf die zweite Seite.

Bienenwirtschaft.

Wieviel Mägen die Rotweine. Befähigt erweist der Rotwein eine vorzügliche Reifeleistung ab: den Weinen und soll namentlich ab der Tümpel (siehe Nr. 1) auf den ersten Schwand, 2) auf die entsprechenden Seite (siehe Nr. 2) auf die zweite Seite.

Wieviel Mägen die Rotweine. Befähigt erweist der Rotwein eine vorzügliche Reifeleistung ab: den Weinen und soll namentlich ab der Tümpel (siehe Nr. 1) auf den ersten Schwand, 2) auf die entsprechenden Seite (siehe Nr. 2) auf die zweite Seite.

Wieviel Mägen die Rotweine. Befähigt erweist der Rotwein eine vorzügliche Reifeleistung ab: den Weinen und soll namentlich ab der Tümpel (siehe Nr. 1) auf den ersten Schwand, 2) auf die entsprechenden Seite (siehe Nr. 2) auf die zweite Seite.