

falten und Gänge sich zu haaren. Wer bei den Fingern Fingerringen
 aben will, muß im Januar die Stämme zusammenwickeln. Da
 sie dünner bei strenger Kälte wenig herauskommen, richte man
 ihnen im Stalle ein größeres Nischenbrett ein. Durch das Nischen
 in der Höhe werden die Tiere vor Ungeheuer und auch von allerlei
 Anzügen, wie Feder- und Eierfedern, befreit. Auch die Zügel-
 führung der Eier wird durch das Streifen von Nischenbrettern
 befreit.

Die Tauben beginnen zu brüten. In allen Zweigen der
 Dornbüsche aber bereite man nach Kräften zukünftige Arbeiter
 vor, denn schon der Februar wird eine größere Fülle von Arbeitern
 bringen, die hierdurch sehr erleichtert werden.

Landwirtschaft.

Das **Wissen der Ackerernte** usw. kann durch einen einfachen
 Lehrgang von Spod und Salz leicht vermittelt werden. Man
 kühlt drei Teile Spod mit einem Teil Salz zusammen und trägt
 die Mischung mit einer Bürste oder einem Lappen auf. Die feinsten
 wie die größten Gegenstände aus Stahl und Eisen können
 somit geschützt werden. Die Salze sollte stets in Vereinfachung
 und besonders vor Eintritt des Winters, bevor die Geräte ausge-
 geben werden, in Anwendung kommen. Man schreibt des Salzes
 recht bekanntlich darin, vor Eintritt der Kälte abzuhalten und
 dies ist am besten zu erreichen mit Lieberjahn oder Gegenstände
 mit dem angegebenen Fettinhalt.

Wie soll man **drainieren**? Die Drains sollen wenn möglich
 in die wasserführende, oder besser in den feinen Untergrund unter
 die wasserführende Schicht (Tiefenland, Kies) gelegt werden, wenig-
 stens 12 Meter tief; wenn das Terrain stark geneigt ist, so sind die
 Drains hier 25 Meter tief zu legen, um das Wasser richtig ab-
 lassen. Die Gräben sollen in der Richtung des härtesten Ge-
 wässers liegen, weil die Verfestigung leichter und das Wasser nach
 demselben Gefälle; das Gefälle der Drains ist anzugeben und
 das Abfließen vor dem Regen schutzlos. Die Drains sind
 mit manchen Zellen, etwa 3 Zentimeter, zu bedecken und der Gra-
 ben zu einfüllen, das die manere Erde wieder nach unten kom-
 men. In die Kulturpflanzen nach der Drainage tiefer durch. Kies ober
 kleinere Steine auf den Abflüssen zu schütten, ist nur dazu
 nötig, um ziemlich viel Wasser aus den Gräben abfließen, und
 nur so weit, um den Wasser den Eintritt durch die Stofflagen zu
 ermöglichen, hat jedoch mit der größten Sorgfalt zu geschähen.

Schnitt der Weiden. Die Weiden sind meistens, b. h. die We-
 derstoffe sind völlig in den Wurzelstock zurückgewandert, wenn die
 Ästen sämtliche Blätter verloren haben. Es fällt dies in die Zeit
 von Mitte November bis Ende Dezember. Wenn die Weiden
 während der Zeitbewegung geschnitten, so geht dies auf Kosten
 des Stodes, welcher meistens ausreichender Materialverlust das
 nächste Jahr nur wenige und kümmerliche Weiden zu freiden ver-
 duren. Der Schnitt hat ganz neuen an Wurzelkraft zu geschähen.
 Wirken eine langen Ästen bleiben. Der lange Ästen hin-
 scheidet, bekommt seltene Ästen, während die aus den unteren
 Ästen sich entwickelnden Ästen nach wieder geschnittenen Ertrags-
 anstreifen bleiben. Die so im November oder Dezember am
 besten vermittelte einer Ästen, seltene Weiden zu geschähen. Es
 Ästen werden in schräge Winkel abgehackt und bis zum Verkauf
 oder bis zum Schneiden an luftigen Orten aufbewahrt. Kälte schadet
 ihnen nicht.

Die **Verfeinerung der Sodfrüchte** muß trotz der Ver-
 fälschung geschehen, da dieselben sonst leicht an Qualität verlieren
 und von den Tieren weniger gern genommen werden. Was das
 Kochen der Dampfen der Sodfrüchte anbelangt, so muß man dem
 Dampf entstehen den Vorzug geben, da die Früchte einmal zu
 sehr ausbleichen werden, dann aber sehr leicht anwachsen. Durch
 die Verwitterung angebrannter Sodfrüchte kann leicht Kalk und
 Durchfall hervorgerufen werden. Während die Weiden meistens roh
 vermischt und nur dann gedämpft werden, wenn sie krank oder ge-
 nerieren sind, werden die Sodfrüchte fast immer gedämpft. Gedämpfte
 Sodfrüchte sind schmackhafter und bekömmlicher als rohe und er-
 zeugen einen ganz außerordentlich günstigen Materialverlust. Ge-
 wöhnlich daher zunächst für die Schweinefütterung in Verbot und
 seltener für alle anderen Tiere, deren Mait man bekömmen will.
 Mit man durch unglückliche Futterverhältnisse gezwungen, an
 Wildfrüchte Sodfrüchte in größerer Menge zu verwenden, so muß
 man dieselben stets dämpfen, da dies immer lieber genommen werden
 und auch die Beschaffenheit der Mait nicht in unglücklicher Weise
 beeinflussen, wie dieses bei starker Verwitterung roher Sodfrüchte
 leicht vorkommt.

Die **verschiedenen Antriebspflanzen** nehmen von den verschiede-
 nen Pflanzenarten verschieden viel auf, verlangen aber, um
 sich richtig entwickeln zu können, um eine volle, gute Ernte zu geben,
 von jedem einzelnen Nährstoff eine bestimmte Mindestmenge, so daß
 wenn diese Mindestmenge nicht vorhanden ist, auch von den
 anderen im Übermaß vorhandenen Nährstoffen nur im Verhältnis
 anderen Worten: wenn sämtliche wesentlichen Pflanzenstoffe
 bis auf einen im Übermaß, ja in doppelter und vielfacher Menge
 vorhanden sind, hier eine aber nur in der Hälfte der zu einer

guten, vollen Ernte erforderlichen Menge den Pflanzen zur Ver-
 fügung steht, so nehmen die Pflanzen von sämtlichen übrigen Nähr-
 stoffen nur die selben Mengen auf und geben nur einen halben
 Ertrag.

Stall aus **Schnee auszutreten** und über Winter oben auf
 liegen zu lassen, empfiehlt sich nicht. Er sollte wo möglich immer
 in den Boden eingebracht, zum mindestens eingeeget werden.

Meine **Luft** ist in Mollereien eine Hauptfrage. Die Käu-
 lichkeiten und Geräte sind sehr oft zu lästigen. Gerade um Gelingen
 der Nachfütterungsprozesse ist reine Luft die Vorbedingung, wie
 auch manche Futterfehler sich unmittelbar auf Unreinlichkeit und un-
 reine Luft im Mohnlokal zurückführen lassen, in welcher sich die der
 normalen Nachfütterung jählichen Bakterien sehr leicht ent-
 wickeln können.

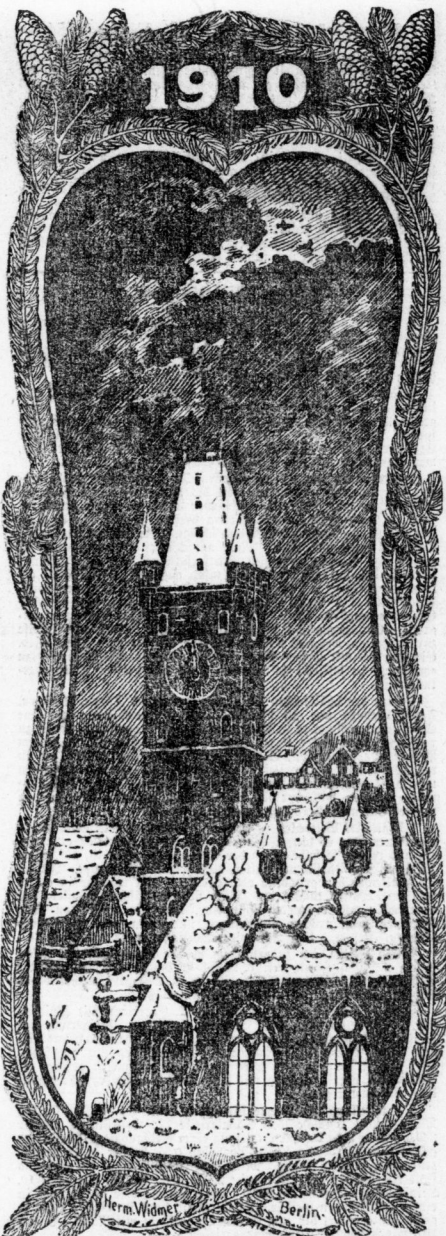
Saus- und Zimmerarten.

Zur **Bejodierung der Wurzelbildung** bei Obstbäumen genügt
 das Hinzufügen lockerer Stoffe zur Pflanzenerde, wenn sie auch
 keine bindenden Substanzen beihien, z. B. von Sand, Holzstücken
 und Steinströhen. Günstiger ist allerdings der Erfolg, wenn
 die lockernden Stoffe gleichzeitig einen Nährstoffgehalt enthalten,
 z. B. bei Kompost, und am liebsten, wenn die lockernden Stoffe
 das Wasser zu halten imstande sind, z. B. bei dem Torf. — Fort-
 geschichte Berichte auf diesem Gebiete in sehr verschiedenen Ver-
 fahrungsweisen lehren, daß man seinen Baum pflanzen sollte, ohne
 seine Wurzel in Kompostdüngel getaucht zu haben; auch sollte man
 es vermeiden, die Pflanzenerde ständig zu düngen. In denjenigen Gegenden,
 wo man sich noch in der glücklichen Lage befindet, Sols als Brennmaterial zu benutzen, hat man in der
 Solzale nicht nur ein vorzügliches Düngemittel für Weiden und
 Weiden, sondern auch für Obstbäume. Die Miste ist an Stall und
 Pflanzenerde sehr reich und enthält somit gerade die beiden Be-
 standteile, welche auf das Wachstum und besonders auf die Frucht-
 barkeit der Kern- und Steinobstbäume in hohem Maße einwirken.
 Man streut die Miste gewöhnlich im Herbst unter den Baum
 gleichmäßig aus und zwar soweit im Umfange des Baumes, als die
 Miste reicht, eher noch etwas weiter. Die Nährstoffe der Miste
 werden dann im Winter ausgelagert und die Nährstoffanteile der-
 selben in löslicher Form den Baumwurzeln zugeleitet. Winter-
 arbeits man aber auch im Umkreise des Baumes die Miste ein, ähn-
 lich wie bei der Mistdüngung. Dieses Verfahren soll sich noch
 vorteilhafter bewähren.

Wie **begut man den schädlichen Einwirkungen der Stürme**
auf die Baumkrone? Die großen Kräfte vieler dem Winde
 ausgesetzten Bäume zeigen schon an, welcher Schaden durch die
 Stürme angerichtet werden kann. Vergrübelt man solche Bäume
 näher, so wird man finden, daß namentlich an den Verzweigungs-
 stellen der Äste Misse sich befinden oder Äste bereits abgebrochen
 sind, ganz besonders dann, wenn zwei Gabeläste an der Basis
 wenig verzweigt sind, an der Spitze aber sich zu einer breiten Krone
 ausbreiten. Diese Misse stellen sich nun ungemächlicherweise, da sie
 die Kronenstütze für Wind und Regen sind, und den Wurzeln abgeben
 eine Anzahl von Baumwurzeln abgeben. Um diesen vorzu-
 beugen, achte man darauf, daß niemals bloß zwei, sondern immer
 mehrere Hauptäste die Träger der Krone abgeben, was durch einen
 zweckmäßigen Schnitt zu leicht zu erreichen ist. Die Last wird bei
 mehreren Ästen besser verteilt und der Baum kann den Stürmen
 weit energischer Widerstand leisten.

Die **Möhertheie und deren Bekämpfung.** Alle vom Stropf
 heimgeleitete Pflanzen sind so bald wie möglich abzuente, die
 Stürme nebst den Wurzeln fassen, bevor die Stropfgedämpfte fau-
 len, mit dem Stoben bestmöglich herauszunehmen und sofort zu ver-
 brennen. Krante Pflanzchen, die man vor der Auspflanzung
 zurückbehalten muß, gehören nicht auf den Komposthaufen, sondern
 ins Feuer. Sollte die bei der Auskast der Möhertheie verwen-
 dete Erde im Winterbestehen irgend welches Unheil anrichten, so
 ist dieselbe zu weichen, wenn man nicht Gefahr laufen will, durch
 das Verlegen der Pflanzchen ins freie Land die Stropfkrankheit auch
 in dieses zu verleihehen. Strenges Einhalten der Wechselwirt-
 schaft ist Hauptbedingung für den Gemüsgarten, denn in der
 Praxis läßt sich bei der Pflanz- und Erntearbeiten, die von Zeiten
 ausgeschaltet werden, welche vielfach uninteressant und wie eine Mö-
 heine arbeiten, nicht ertragen, daß sie alle Stürme vollständig aus
 dem Boden herausziehen oder die Sämlinge genau auf Wurzelan-
 schwellung prüfen. Sollte der Wechsel durch Umstände bedingt
 nicht ausführbar sein, so rigole man wenigstens jetzt auf 60 Zen-
 timeter Tiefe, wenn diese nicht schon gegeben, damit der Stropf er-
 fernen auf das Biomaterial im Boden einwirken kann.

Schneefest im Winter. Obgleich der Schneefest hat ein
 Schutz vor dem Winter Frost, ist es dennoch nicht, um den
 schneen, stets grün bleibenden Salat unbedenklich zu jeder Zeit trotz
 Schnee und hartem Frost schneiden zu können, einen Teil beschien
 mit Laub zu bedecken. Die Laubdecke hält den Boden mürbe und
 man kann, wenn man mit einem Welen das Laub an Seite schiebt,
 zu jeder Zeit Salat schneiden, was ohne eine Laubdecke wegen des ge-
 frorenen Bodens nicht möglich ist. Ist der Boden aber unerschwert
 schnell gefroren, so muß ein Teil mit warmem Wasser angewischt
 werden.



1909/10.

Wollt Schöne tragen an die Tür
 Und eine Stimme ruff hinein:
 Ihr, der Ihr Herr seid — öffnet mir,
 Laßt Euer Gast mich sein!
 Ich bin ein neues, junges Jahr
 Und bring' jauchzend, was Euch gefällt!
 Ich bin so froh, wie Feins noch war
 Von Anbeginn der Welt!

Da eilt der Klausner an das Tor:
 Hört mich nur eilt ins Haus hinein!
 Durch den ich mancherlei verlor,
 Der mich betrogen hat.
 Doch sagt: ist Euer Blut auch eilt,
 Das Ihr als Pfand mir zugehadt?
 Was mir der Alte gab, war schlecht
 Als ein Göttermad!

Will's meinen!" ruff der neue Gast.
 Seht mich nur eilt ins Haus hinein!
 Solt Ihr's gehort? Ich glaube fast,
 Ihr wolt nicht glücklich sein!
 Ich bringe Gold, viel Goldes wollt!
 Ich bringe frisches, junges Blut!
 Bin selber froh und hebevoll!
 Aber mit mir lebt, lebt gut!

Da schließt der Klausner auf die Tür.
 Jetzt ein, gelobtes, junges Jahr!
 Schont mich vor dem Alten tot, der mir
 Nächst überliefert war.
 Gebt mir den Handschlag und verzeiht,
 Daß jede Stunde Ihr verzeiht!
 Ihr laßt mir heut gerade recht!
 Quatierrecht, ich gesteht!

Und während sich noch vor dem Haus
 Die beiden schauen dies und das,
 Kommt einer schon sein Leben aus,
 Der hinterm Fen ist.
 Das alte, trante Jahr ist tot!
 Das junge, frische tritt herein!
 Nun kommt des Glüdes Morgenrot —
 Wer möcht ein Zweites sein?

Silvester-Getränke.

Familien-Brunn (vorrätlich). Ungefähr 800 Gramm Stroh-
 Zucker überlegt man mit 2 Liter Wasser, etwas Zucker behält man
 zurück und reibt daran die Schalen einer Apfelsin und einer
 Zitrone ab, presst den Saft von 2 Apfelsinen und 2 Zitronen hinzu,
 bringt dies zum Kochen, schäumt es auf, gießt die Flüssigkeit durch
 ein feines Sieb, füllt dann 1 Glaschen Wein, 1 Glaschen
 Gauder, 1/2 Glaschen feinen Kognak, einige Tropfen Anis-Saft hinzu,
 vermischt die Karole ganz feinst und stellt sie 20 bis 30 Minuten
 auf eine heiße Spiritose, doch darf die Mischung nicht kochen, darauf
 ist genau zu achten. An die Beweile geben, mischt man noch zwei
 Gläschen Maraschino darunter.

Einfacher Brunn. 250 Gramm Zucker werden in 1/2 Liter Wasser
 aufgelöst, die dünn abgeheilten Schalen von 2 Zitronen dazu ge-
 tan und ausgeleert einige Minuten beiseite gestellt. Alsdann wird
 die Flüssigkeit durchgeseiht, mit einer halben weissen Wein und
 1/2 Liter Arak vermischt, wieder erhitzt, wobei der Brunn aber nicht
 kochen darf, und in die Terrine gegeben.

Teccachin. In einen Porzellantopf giebt man 2 Schöpfel grünen
 Tee und die fein abgeheilte Schale einer Zitrone, gießt ein Liter
 loderndes Wasser dazu und stellt den Topf auf, bedeckt, in eine
 mäßig heiße Herdofen über in heißes Wasser. Man gießt die
 Flüssigkeit nach einer Viertelstunde durch ein feines Sieb in eine
 Terrine, mischt man schon vorher in heißes Wasser gestellt und er-
 wärmt hat, gibt den Saft von 4 Zitronen und 1/2 Pfund feinstge-
 schlogenen Zuder hinzu, gießt die Terrine wieder zu und läßt sie im
 Wasserbade stehen, bis der Zuder geschmolzen und der Teccachin
 wieder recht heiß ist. Sodann giebt man zuerst 1/2 Glaschen
 Wein und nach 10 Minuten 1/2 Liter Arak hinzu, rührt alles gut mit
 einem Löffel durcheinander, giebt den etwa noch lebenden Zuder zu
 dem Brunn, und serviert denselben recht heiß.

Apfelsinen-Brunn. Denselben bereitet man, indem man die
 Schalen von drei Apfelsinen auf Zuder abreibt, denselben in eine
 Runderterrine legt und den Saft von sechs Apfelsinen und einer
 Zitrone durch ein Sieb darüber presst. Dann giebt man 1/2 Liter
 Zuder mit einem Liter Wein, ein Liter Wasser und einen Liter
 Arak zu dem Saft in die Terrine, füllt 1/2 Liter feinen Arak oben
 zum Brunn und serviert den Brunn.

Damen-Brunn. Von 16 Gramm feinem schwarzen Tee und ein
 Liter loderndes Wasser bereitet man einen Teccachin, gießt diesen,
 nachdem er gemügend abgekühlt, durchs Sieb in eine Terrine, presst
 den Saft von 6 Apfelsinen hinein, gibt 250 Gramm Zuder, auf dem
 man die Schale von 2 Apfelsinen leicht abgerieben hat, dazu, rührt
 die Flüssigkeit bis zum Kochen und giebt vor dem Servieren ein
 halbes Glaschen Arak und ein Viertel Liter Maraschino hinzu.

