

einem höheren Willen, über den es sich keine Rechenschaft ablegen kann, der aber eben deshalb dem Beobachter desto fähererem Aufschluß gibt über das Wesen der Natur des Kindes annehmen ist.

Dazu gehört nun untreue in erster Linie das Behrnis des Kindes, in unangelegter Bewegung zu sein und möglichst viel zu freieren und singen. Es ist fngst bewies, daß die Natur auf diesem Wege die Strkung des Krpers im allgemeinen und ganz besondr die der Lungen und Stimmorgane zu erzielen strebt. Wie die menschlche Stimme in der Kindheit schon aller Instrumente ist, so ist sie zugleich auch das Organ, durch welches der Mensch allem was sein Inneres bewegt, Ausdruck verleiht! Der Pflege dieses Organs kann nicht genug Aufmerksamkeit zugewendet werden von Jugend an, weil in ihm, wie in keinem andern, die Befhigungen der verschiedensten Funktionen des Lebens des Kindes sich am besten entwickeln. Das Organ der Stimme, selbst fr die Reize sofort einen sicheren Widerstand fr die ganze Verantwortlichkeit des Sprechens abgibt. Auch auf diesem Gebiete sind namentlich die Bestrebungen der Schule sehr anzuerkennen. Allein einestheils kann die ffentliche Schule den Gesang nur in sehr allgemeiner Weise bercksichtigen, andererseits trgt alles, was von Seiten der Schule als Disziplin betrieben wird, den Charakter des Behrten, welcher in der Bestrkung des Kindes anders reagiert, als wenn das Kind glaubt, es handle sich nur um eine Unterhaltung, wobei es auf sein Vergnigen abgesehen lie, weil der pdagogische Zweck seiner Bedeutung entgeht. Hier ist also ein Punkt, wo Privatberichtigungen in hervorragender wirksamer Weise den Bestrebungen der Schule ergnzend zur Geltung treten knnen.

Der schmerzhaften Sinden hat kein Mittel einen solchen Erfolg, als der tglich heimliche Gebrauch lauwarmer Wrfel; diese sind zugleich das beste und harmloseste Mittel gegen die Krampfe. Sinden Blutandrang nach dem Kopfe statt, so macht man zur Ableitung warme Umschlge auf die Wadengegend. Bei Verstopfung gebraucht man ein Senfzapschen oder noch besser ein Kstchen von lauwarmem Wasser.

o Sinden werden leicht kurzfichtig, wenn sie beim Reizen, Schreiben, Rechnen oder dergleichen den Stoff zu sehr vorneigen; die bei ihnen erstlich unterlag werden, ebenso wie das Arbeiten mit zu greuem Sonnenlicht oder in der Dmmerndecke. Niemals soll man die Sinden an der Brust schlagen, weil abgesehen von grssten Schaden, jwzere Augenkrankheiten, in jwzere Blindheit verurlicht werden knnen.

o Der Brusthusten ist eine von den Sindenkrankheiten, die auch oft den Arzt ratlos macht. Er trost sehr oft der geschicktesten medizinalischen Behandlung, whrend durch Ortswechsel, Aufenthalt an der See oder im Gebirge meist ein unfgtlicher Einfluß auf die Besserung der Krankheit ausbleibt. In diesem Falle ist die Handhabung meist gntigste Resultate aus. Es sind hauptschlich recht warme Volkbrder oder Dampfschwimmbder von viertelstndiger Dauer, die durch heftiges Schwitzen das Aussehen des infestierten Glststoffes veranlassen. Natam ist es, durch heftiges Treppensteigen, Fndeln, oder Brusttzen die Krze zu unterstzen. Nach dem Bade soll eine tliche Abreibung mit einem scharfen, warmen, weichen, oder Senz auf eine tngliche Gasanwendung mit Thymianum Wasser, die man bei den Fngen beginnt und am Oberbrste beendigt, nebengehen. Beim Abwischen des Krpers dermeide man hartes Weizen, um den Hustenteils nicht zu fdrern.

Für die Küche.

o **Wasserkocher mit Drahtkorb.** 6 Personen. Zwei Kstlopfle werden von den groben Blttern und biden Rippen befreit, je in vier oder sechs Teile zerlegt und meist etwas Brntentett (im Kstloffe Schmelzformal), zwei kleineabgetrennte Zwiebeln und einer Kelle Mehlzbrube eine gute Stunde gedunstet. Dann gibt man etwas Pfeffer, Salz, 1-2 Eshffel Weinessig, 1 Kstloffe Butter und 1 bis 1 1/2 Pfund in Stude zerlegte Drahtkorb (nach Belieben auch einzelne kleine Saucischnen) dazu, deckt die Kstloffe gut zu und krutet das Gemische nach 30-40 Minuten dmpfen; schmeckt ab, fgt alles zusammen noch 30-40 Tropfen Maggi-Swrze in Geschmack und richtet Butrst und Salz sofamt ein. Dazu reicht man Salzkartoffeln.

o **Mmmeluppe.** Man schneidet Schwarzbrot in kleine Stckchen, giebt Wasser darauf und tut einen Teeloffel voll gereinigten Kmmel hinzu; nun lst man das Brot zu drei Stcken, reist die Suppe, welche gut sein, sein, durch einen Durchschlag, gibt das ntige Salz und Butter daran und giebt die Suppe mit einigen Eibstern ab.

o **Wassersuppe aus Hirschfleisch** (auch Suppenfleisch). Man kocht in einem mit etwas Butter gut gebrtem Feuer hellbraun, gibt dazu einen Eshffel Mehl daran, fgt ein Glas Rotwein, halb so viel Bouillon, Salz, Pfeffer, ein Vorkberbrat und ein Stckchen Thymian hinzu und lgt es zusammen kochen, giebt es aber das zu Scheiben geschnittene und auf eine Eshffel gelagte Fleisch und legt diese so lange an eine Seite, bis die Sauce das Fleisch gut durchdrungen hat.

o **Geringsalat.** Zwei fein geschnittene Zwiebeln lgt man in Butter gart werden, gibt etwas Mehl, Pfeffer und so viel lodendes Wasser, wie zu einer jammigen Sauce ntig ist, dazu und lgt dies tngig durchkochen; dann schttet man einige entgrtete, fein gewaschte Heringsdgen. Wenn diese durchgekocht sind, fgt man

Essig und wenn ntig, auch noch Salz hinzu. In diese Sauce tut man hinein der Sauce gelochten, abgekochten und in Gerichten gemittelten Kartoffeln, lgt sie gut durchkochen und richtet sie recht heiz an. Ein Zusatz von laurer Sahne verbessert die Schffel sehr.

o **Wffel mit Meerrettig.** Vorkberbrat Wffel werden geschlt, in Stude geschnitten und mit etwas Wasser, dem Salz einer Hrtene und etwas Zucker weiz gebrochen. Nach dem Erkalten verstricht man sie gut mit geriebenem Meerrettig und ein wenig gutem Weinessig zu einem feinen Mus. Diese Mischung ist vorzglich zu kaltem Fleisch, Wild und Geflgel.

o **Dshenber.** Nachdem das Herz durchgeschnitten, gut gereinigt und circa 2 Stunden gewascht ist, legt man es mit dem ntigen Wasser, Currypfeffer, einigen Gewrzkrutern und Salz auf's Feuer. Sobald das Fleisch weich ist, nimmt man es heraus, giebt die Brhne durch ein Sieb, gibt Reis, Nudeln, Kstloffen oder sonst eine Suppenzunge hinein und hat eine ganz vorzglihe Fleischsuppe. Das Fleisch, welches sehr angenehm schmeckt, gibt man mit einer Nudelnzunge, oder sonst beliebige Sauce dazu; ebenso schmeckt Heringszunge sehr gut dazu. Auch ist folgende Zubereitungsweise zu empfehlen. In einem breiten Schmortopf bratet man feingeschnittene Zwiebel hellgelb, fgt einige Eshffel Mehl, Salz und Pfeffer daran, giebt wohl viel Brhne hinzu, das es eine jammige Sauce bildet, tut das vorher gereinigte Fleisch und in der Sauce gelochte, gelochte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln dazu und lgt dies, wenn mglich, im majig warmen Bratofen noch eine Stunde kochen. Geht es nicht im Bratofen, so fllt man das Gericht in eine passende Form oder Schffel und lgt es eine Stunde im Wasserbade. Nach Geschmack kann man auch einen gewsserten, fein geschnten Dering darunter mischen. Das Dshenberz mu sich drei Stunden langsam kochen, damit das Fleisch gher werden wird.

o **Reisuppe auf schnelle Art.** Fr zwei Personen wird ein Wrfel Maggi Reissuppe zerbrcht, in 1/2 Liter siedendes Wasser, ohne noch Salz oder Fleischbrhne dazuzunehmen, getrent, und nach dem Wiederanlofen 20 Minuten (ein greres Quantum lnger) bei kleinem Feuer langsam gelocht. Sehr vorzweier wird die Suppe, wenn man sie in ein Stckchen feines Zistoffen richter. Maggi Suppen helfen Zeit, Gch und Arbeit sparen, sind gebrauchsfertig und enthalten alle zu einer vollstndigen Suppe erforderlichen Zutaten. Ein Wrfel ergibt, nur mit Wasser kurze Zeit gelocht, 2-3 Teller leicherdauerlicher Suppe. Mehr als 30 verschiedene Sorten bieten jede gewnschte Abwechslung.

Kleine Mitteilungen.

o **Um das Schuhwerk wasserfest zu machen,** dazu eignet sich sehr gut das Mastixol, das man in jedem Drogerladen kaufen kann. Das Leder schlcht begierig groe Mengen dieses Oeles, fllt damit seine Poren und macht sie unndrflig fr das Wasser; zugleich wird das Leder art und geschmeidig, widersteht also leichter dem Bruche, der sich gern einstellt, namentlich wenn die vom Schmeiwasser durchdrankten Schuhe an warmen Fgen getrocknet werden. Obene Schoben bedecken man mit Mastixolstoffen mit heigem Terpnt, das man so lange auftrgt, bis das Leder ein Gel mehr schluden kann. Vor dem Tragen lasse man die Schoben grundlich trocknen.

o **Neine, unerschtliche Schokolade** mu sich vollstndig, ohne und keine Zerklungen abgeben. Sie darf beim Kochen keinen Kstler bilden und keine Zerklungen abgeben. Schokolade, welche einen unangenehmen Kasegeschmack entwickelt, enthalt ungesiebtet Fett, das ranzig geworden ist.

o **Unbedachtamkeit beim Aufstellen der Dreiermarken.** Nicht oft genug kann die Bitte, Dreiermarken und Stwerts unmittelbar durch den Kopf zu beschneiden, gerigt werden. Es hat kein Befehden die Junge zu beschneiden, sondern schon oft felle vorgekommen, das die Junge verletzt wurde und eine Hantvergiftung eintrat, auch Stranheitsleime knnen sich daran befinden, die hierdurch in den Krper gelangen. Namentlich die logenamtigen Retourmarken, welche der Wandler fr Hntanzwort leidet, und die gewnschten an einer Gde befestigt an Dreierlochen befestigt werden, damit sie nicht verloren gehen, knnen solche Anheftungstoffe enthalten. Der Empinger legt sie zu seinem Markenvorrat und denkt spater beim Gebrauch dergleichen, wenn er sie auf die Junge legt, meistens nicht mehr daran, das von ihm schon ein anderer, vielleicht ein Schwindlchtiger, dergleichen befestigt hat. Man gewinne sich also daran, stets den Wandler zu benutzen.

o **Das Nohrgelicht bei Sttlen** wird wieder stroff und fest, wenn man den Stuhl strzt, das Nohrgelicht mit ganz heizem Wasser mittels eines Schwammes recht grundlich anweicht und abwischt, so das es tngig Wasser anfangen kann. Sierant stellt man den Stuhl neben ein freies Gef, noch besser ein kaltes Gef, oder im Winter neben ein geheiztes Gef und lgt ihn trocken. Der Erfolg wird ein vollkommen zufriedenstellender sein.

o **Ein behrntes Pulvermittel** fr Silberlachen ist gepulverte Knochenkohle, die mit gleich viel Weinsteinpulver vermischt und mit etwas Weinessig befeuchtet wird.

o **Schwellige Strmpfen** werden lauder, wenn man eine Dose voll Kochsalz in warmem Wasser auflst, eine scharfe Brhne hineinlgt und die Strmpfen damit abwrstet.

o **Schwellige Strmpfen** werden lauder, wenn man eine Dose voll Kochsalz in warmem Wasser auflst, eine scharfe Brhne hineinlgt und die Strmpfen damit abwrstet.



Nr. 9 Halle a. S., den 26. Februar 1910

Die Brunnenrose und ihre Kultur.

Von W. Danler.

Eine ebenso kostbare, als wenig bekannte und gepflegte Salatpflanze ist die Brunnenrose, welche in den meisten Gegenden in Quellen und kleinen Wasserlufen wild vorkommt. Schon diese wilde Brunnenrose wird im Winter von Liebhabern aufgesucht und geessen; doch hat sie einen arg bitteren Geschmack, welcher den meisten ihren Genus verleidet. Wird sie dagegen kultiviert und sorgfllig angebaut, so liefert sie ein zartes, fettiges, wohlwiederdendes Kraut, welches als Salat hher geschzt wird als Endivien, Spinat und Krenschalm und diese Salatpflanzen in Bezug auf Krftigen, erfrischen Geschmack auch weit bertreff. Die Brunnenrose ist, wie ihr Name sagt, eine Wasserpflanze und kann deshalb auch nur im Wasser gezogen werden. Jedermann kann sie also nicht ziehen, doch sollte auch jeder, der eine Quelle auf seinem Eigentum hat, und deren sich viele, einen Versuch machen. Sie wird ebenfalls zu pflanzen sein und nach Lage der Sache einen hblichen Gewinn erzielen. Der Anbau wird praktisch, wie folgt, eingerichtet: In kurzer Entfernung von der Quelle grbt man in Form von Gartenbeeten lngliche, langgestreckte, flache Grbe aus, die bei einer Breite von zwei Meter eine beliebige Lnge haben knnen und welche von dem Wasser der Quelle gefllt und langsam durchfluten werden. Dergleichen erhalten eine Tiefe von etwa 30 Zentimeter und braucht der Wasserstand nicht hber als 10 Zentimeter zu sein. Die Anpflanzung kann im Sphtsommer, im Herbst und im Frhling stattfinden. Sie geschieht entweder durch Samenpflanzen oder durch abgetrennte Stengelzweige und ist das erste Bestreben dem Lehteren vorzuziehen. Nachdem der Boden ein paar Zentimeter hoch mit fetter, fruchtbarer Erde bebedt worden ist, werden die mit Hnterkrone versehenen Stengelzweige gleichmgig darauf ausgebreitet und leicht angebrcht. Dann wird eine kleine Menge Wasser hinzugesetzt, welches die Stedlinge halb bedeckt. Sieht man, das dergleichen angewachsen sind, so wird der Wasserstand erhht, indem man den Wfling durch ein eingeschaltetes Dreiecken beliebig hemmt. Wie die Stresse wrcht, wird mit dem Erhben des Wasserstandes fortgefahren, bis der Normalstand von 10-15 Zentimeter erreicht wird. Die Stresse wrcht anfangs langsam und beginnt erst im Sptherbste frtig zu treiben. Es ist nun von Wichtigkeit, die Pflanzen stets unter Wasser zu halten, weshalb auch die von dem zu Zeit mit hntelangen, durchsichtigen Dreiecken, welche zur bequemeren Handhabung an einem Eise befestigt sind, untergebracht.

Ist nun die Stresse etwa im Sptherbste gepflanzt worden, so beginnt die Ernte im Dezember, gewhnlich zur Weihnachtzeit. Sie wird mit langen, scharfen Messern bis auf 2, 3 Zentimeter abgeschnitten und ist nun fertig zum Gebrauch und Verkauf. Im Verkauf wird sie in kleine, stark jauschide Bndel gebunden. Nach dem ersten Schritte hat die Pflanzung etwa 6 Wochen Ruhe, dann wird alle 3 bis 4 Wochen geschnitten, bis Anfang Mai die Stresse an Arbeit und Wohlgeschmack verziert und nun die Ernte fr das betreffende Jahr anbrt. Die Erntzeit dauert also ungefrt vier Monate und liefert die Anlage in dieser Zeit einen hblichen Gewinn. Mit Mai beginnt die Stresse durchzuziehen und Wnterfrstungen anzunehmen, wobei sie aber den Wasserpiegel empordrckt. Dadurch werden die Pflanzen geschwcht, und um dieses zu vermeiden, werden die iber das Wasser ragenden Teile whrend des Sommers mehrmals abgetrennt. Dadurch bleibt die Stresse frisch und krftig und liefert im Herbst schon Stengelzweige zur neuen Anlage der Erde resp. Erde. Es ist ntiglich nicht nur zu ernten, die alten Pflanzen fr das nchste Jahr stehen zu lassen, da sie zu viele Anstcher treiben und das ganze Beetz verhten wrden, ohne mehr krftiges Kraut zu liefern. In jedem Herbst erfolgt die Neuanspflanzung der Beete bis nach dem Anbruch.

Ist die Quelle, die zur Verfugung steht, auch nicht sehr stark, so kann doch eine grere Anzahl Beete hintereinander in getaber

Reife angelegt werden, da der Aufsch nicht sehr stark zu sein braucht. Durchgchnitstron eines Quaders mit 75 Hg. bis zu 1 Mark berechnet, fberlich eine recht gntige Einnahme.

Ueber Obstbaumanlagen und Obstbaumduft.

Trotzdem von allen Seiten dazu angenommen wird, wird doch immer viel zu wenig fr die Obstbaumduft getan. Die Schuld hierfr trgt, das es oft an richtiger Anpflanzung und Pflege der Bume fehlt und das nicht die geeigneten Obstsorten, welche dem Boden und der Lage angemessen sind, genommen werden.

Man sagt, das, wer einen Baum pflanzen will, denselben nicht von dem nchsten besten Bandler zu kaufen, sondern von einer erfahrung guten Baumzuchtler beziehen soll. Das ist wohl richtig; aber auch das von besten Baumzuchtler bekommt man nicht immer die fr den anzuflanzenden Platz geeignete Sorte. Auch wird in den Baumzuchtler oft zu viel auf das Ertrgnis der Schule selbst gesehen, weshalb die jungen Bume stark getrieben und meist schnell wachsende Sorten gewnscht werden, die, wenn sie ins freie Land kommen, krankeln und eingehen.

Will man sicher gehen, so mu man seine Bume selbst nachziehen. Hierzu sollte auch besonders die Jugend angehalten werden. Auf dem Lande findet sich wohl bei jedem Anwesen ein Pltchen, welches zur Anzucht einiger Bume geeignet ist. Knaben, welche selbst Bume geztet haben, werden in spateren Jahren gewis niemals Baumzuchtler. Wie man Bume zieht, wird in einer groen Zahl Blttern gelehrt. Ich mchte aber hier einiges hiesbeugliche aus meiner Erfahrung anfhren, was ich noch in meinem Dube geunden habe und was doch zum Gedeihen der Bume notwendig gebrt.

Wenn man sich die Bbdinge zum Berekim selbst ziehen will, so nehme man zur Anzucht nur Obstkrone von ganz reifem Obste, welches von geunden Bumen stammt. Ich habe einmal von zwei Apfelkrone die Kerne von jeder Sorte besonders aufgefndet und die Bumen geondert gehalten; spater fand ich, das alle von der einen Sorte gezogenen Bume vllig gesund blieben, whrend diejenigen von der anderen Sorte groen Teiles krank wurden. Die Ursache konnte nur darin liegen, das die Kerne der schlechtesten Sorte aus Apfel von einem kranken Baume stammten. Auch Obsterreiser sollen nur von geunden Bumen genommen werden. - Obfrse von groen Obstkrone sind nicht zur Saat geeignet; am besten sind solche von mittelgroen, etwas barten Sorten. Solange- und auf Bbdingen aus solchen Krernen nur Sorten genommen werden, welche keine zu starken Triebe machen; denn das Holz des Bbdinges treibt sonst nicht eben so stark und es entzieht dann oberhalb der Berekimungsstelle eine Wflst, selbst wenn ganz nahe am Boden berecht wird.

Wer der Untergrund fr Bume weniger geeignet ist, wolle man Obstkrone, welche wenig tiefe Wurzeln treiben; am besten eignen sich dort Weichselbume. Bei anderen Hnterzweigen Bumen ist es zu empfehlen, auf solchem Lande 2 Meter breite und 1/2 Meter tiefe Grben auszugraben, dieselben unten mit Holz oder Steinen auszulagen, die Grben wieder einzufllen und den Baum mit Wurzeln einzusetzen; dadurch wird der Baum gezwungen, seine Wurzeln mehr in die Breite als Tiefe zu treiben. Pfflanzung der Grben mit schlecht abgetrennten Rostelnstemen ist auch empfehlenswert. Ich habe in meinem Garten mit nicht abgetrenntem Untergrund alle groe Bume ausgegraben, welche auf einem solchen Pltze gefunden sind und wahrlich! deshalb so alt und gro wurden.

Als Obstkrone wolle man solche, welche sich in der Gegend als gute gebeiliche Sorten schon bewahrt haben.

Druck und Verlag von W. Rindskopf - Verantw. Redakteur: Dr. Ludwig Steintgen, beide in Halle a. S.

Landwirtschaft.

In den arbeitsamen Monaten des Landwirts gehört die Sparsamkeit, das Streuen nach der Saat; und die Fähigkeit, zum Sparen erlernt man durch Kontrolle der Einnahmen und Ausgaben. Der Mann soll sich am Anfang eines Wirtschaftsjahres einen Überblick über die Einnahmen und Ausgaben machen und darnach handeln, daß die Einnahmen im Verlauf des Jahres gegen die Ausgaben zurückbleiben; dann wird auch am Jahresende etwas übrig bleiben. Nun ist und bleibt es allerdings eine wohlfeile Lebensweise, an dem in dieser Beziehung Regeln geben zu wollen, namentlich denjenigen, welche mit kümmerlichen Einnahmen auskommen müssen. Aber trotzdem gilt es einen von vielen Zeiten dabei nicht wegzulassen, nämlich, seinen Einnahmen nach das Ausmaß und vielfach das Sparen weisentlich erleichtert, und dieser Punkt besteht darin, daß man sich zum Grundbaue nichts, nichts ohne Verabbarung zu lauten. Der Anfang dazu mag in für manchen schwer sein, aber wenn man ihn einmal erlernt hat, geht es nachher desto leichter.

Walfisch euer Haus- und Scheunenbad! Viel fällt es gar nicht ein, von Zeit zu Zeit ihr Haus- und Scheunenbad zu putzen; sie sind der Ansicht, man werde es schon merken, wenn das Dach rumpelt, und dann ist die Sille früh genug. Auch ist man sich des Scheuens nicht bewußt, den so ein rinnenbesetztes Hausdach anrichten kann. Dieser ist freilich gar bald, wenn die Regenwasser an die Wänden werden bis auf den Grund fließt, wenn über denselben ein Regen schobst ist, Frucht, Speisevorräte, Heu- und Strohstücke verderben usw. Mit einem Hecht, der etwa 5 Wfa. kostet, kann man sich adrian, ist ein Scheunen- oder Walfisch bündel an geschützter Wände, die Regenwasser abfließen lassen, und zwar besonders bei Regen, Wollenbränden, Regen ansonsten aber und namentlich im Frühjahr, wenn Tauwasser eintritt. Um diese Zeit taut das in den Scheunen getretene Wasser auf, und die durch das Gefrieren angetriebenen Regen rutschen teilweise ab und hinterlassen wieder ein Loch, nicht gleich bemerkt wird, ist es, daß ein Dachboden bestelle wechelt, oder ein Wasserbad nicht nachgehört, beginnt die Fäulnisarbeiten des eindringenden Wassers.

zur Pflanzung! Kaufen Kleefamen nur unter Garantie der Samenreinheit, Weizen unter Keimfähigkeit! Denkt beim Drillen der Sommergetreidearten an das höhere oder niedere Korn. Größere Körner! Weizen die Saat nicht zu spät vor als Schluß gegen die Keimlinge!

Die Düngung beim Brauerkneben ist ein Punkt von besonderer Wichtigkeit. Die Getreide werden schon in ihrer Jugend reichlich mit leicht aufnehmbaren Nährstoffen: Phosphorsäure, Kali, und Kupfer, aber nur geringe Mengen von Stickstoff, weil reichliche Stickstoffmengen eine einseitige Gerte und somit reichliche Erträge erzeugen und leicht zu Lager führen. Auf die Frage, womit und mit wie viel zu düngen ist, um eine gute Qualitätsgerste zu erzielen, kann man keine allgemeine Antwort geben, weil man sich eben nach der Bodenbeschaffenheit, Vorkultur, Düngungsart und Zustand des Feldes usw. richten muß. Doch lassen sich allgemeine Regeln angeben: 1. Es ist genügend Stickstoff vorhanden, wenn die Getreide nach der mit Stallmist gedüngter Hackfrucht folgt. Folgt ihr nach Getreide, so ist meistens eine kleine Stickstoffdüngung in Forme. 2. Hat den meisten Boden ist eine Kalbidüngung außer sehr lobend, namentlich auf den leichten Böden und beim Anbau der Getreide nach Hackfrucht, weil diese letzteren bei ihren großen Kalbidürftigkeiten diesen Nährstoff zum größten Teil aufnehmen. 3. Kalte Getreide nach Getreide, so ist eine Düngung mit Phosphorsäure notwendig, doch auch nach Hackfrucht zu empfehlen. Solche Böden, welche an Kalziummangel leiden, müssen an Kalk bereichert werden. Die Kalziumdüngung erfolgt nicht nur bei Getreide mit Kalziummangel, sondern auch auf den schwereren Böden infolge von Wasser und löst die vorhandenen Nährstoffe auf. Die Anwendung der eigenen Wirtschaftsdünger (Stallmist, Jauche, Abort) wird gar nicht empfohlen, weil diese Düngemittel nur minderwertige Gerste und einseitige Erträge hervorbringen. Will man Stallmist verwenden, so soll er in gut vertrettem Zustande im Herbst untergepflügt werden. Latrine, Jauche und Pflanz sind immer schädlich.

Als geeignete Wiesenmäher können besonders auf leichteren Bodenarten Thomasmist und Kalzium in Betracht kommen, je nach Bodenart und Kulturzustand des Wirtschaftsjahres 3-5 Centner pro Tagwerk, wobei aber keineswegs getrotzt ist, daß die beiden Düngemittel immer zu gleichen Teilen zu verwenden sind. Aber sobald es möglich ist, gleichmäßig — eventuell mit anderen Düngemitteln — ausgebreitet, ist von Wichtigkeit.

Auch der kleinere Feldbau kann durch teilweise Benützung einer Drillmaschine sich deren Vorteile zunutze machen. Besonders der Vorteil ist allen Landwirten beim Weizen des Anstehens annehmbar. Abgesehen von dem Ersparnis des Fleißens ist jede Verunreinigung derselben von größter Gefahr, denn der Schaden der Verunreinigung und des ungleichen Bestandes macht sich nicht nur in diesem, sondern auch im nächsten Jahre bemerkbar. Das große Gewicht, das nach Meinung des Mannes mit der Maschine vielfach im Ausland wandert, wiederum ist ein Nachteil, eine Verunreinigung mit Kleefaat Verwendung finden kann, ist nicht unbekannt; deshalb vermeide man den Versuch aus Dullen, von deren Richtigkeit man nicht völlig überzeugt ist, laufe keine aufwendlichen

niedrig im Preise stehende Kleefaat, lasse sich Garantie geben, daß der Same untersucht worden ist, oder sende selbst eine Probe zur Untersuchung an eine Untersuchungsanstalt ein.

Haus- und Zimmergarten.

Formobst im Winter. Das Formobst bedarf während eines strengeren Winters einer kleineren Beschäftigung. Man muß nämlich beobachten, daß strenge Kälte den Unterlagen, welche Düngung oder Paradiesapfel oder Quitten sind, schadet. Besonders ist stets Vorsicht besser, als Nachsicht. Darum schütze man die empfindliche Unterlage. Am einfachsten erreicht man dieses, wenn man beim Auftragen des Ertrages den Boden bis zur Oberfläche mit Stroh oder Mist bedeckt. Die Kälte wirkt weniger über die Stämme. Warten wollen wir nachdrücklich vor diesen Stoffen, denn sie bilden das geeignete Verdeck für Wäule, denen wir so mit den Wurzelfraß begünstigen. Ebenfalls verwerflich erachtet uns die Abkehr von der Wärme. Mit ihr bringen wir eine Menge von Ungeheuern in den Garten. Am vorzuziehenden ist ein für allemal gute Komposterde. Sie schützt nicht bloß die Unterlage, sondern sie bildet durch die Neuzufuhr von Nahrung das wichtigste Lebensbedürfnis für den Baum. Vieles fällt man auch diese Wäulen. Das der Kalfantrieb hier ebenso günstig wirkt, ist jedoch man einleuchtet.

Der junge anwachsende Obstbaum muß eine schöne, gesunde und gute Bemessung haben; gut entwickelt ist dieselbe dann, wenn eine Anzahl Hauptwurzeln vorhanden sind und wenn diese mit einer größeren Anzahl Nebenwurzeln versehen sind. Der Stamm des jungen Baumes muß gerade sein und eine Höhe von 1,5-2 Meter sein. Ein weiterer Anforderung ist, daß die Rinde glatt und glänzend, nicht rissig und moosig oder mit Schmutz überzogen sei. Die Entfernung, welche den Baum beim Setzen zu geben ist, richtet sich nach dem natürlichen Wuchs der Sorte; je magerer der Boden, desto enger kann gepflanzt werden. Für Baumgärten und Stroben beträgt die durchschnittliche Entfernung bei Kernobst 10 Meter, bei Zwergbäumen und Pflaumen 6-8 Meter.

Ein gemauertes Walfischbecken mit Holzbohlen verputzen? Diese Frage kann ruhig wenn mit, denn Steine oder Zement sind gute Wärmeleiter, ziehen jedoch die Wärme aus dem Boden und führen den Raum schneller ab. In den Holzbohlen ist eine gleichmäßigere Wärme, folglich gedeihen die Pflanzen. Ein großer Vorzug liegt noch darin, daß Holzbohlen beliebigen Preis verwenden, wenn sie im Winter genügend warm gehalten Raum untergebracht werden können, während Steinbohlen festgemauert sind.

Um höhere und artreife Abbarberkegel zu erzielen, betreffe man die Pflanzen im Winter circa 30 bis 40 Zentimeter hoch mit gut vertrettem Dünger; früher ist nicht zu nehmen, weil dieser Verhältnis und wieder erzeugt und auch Erträge. Das Erzeugnis nehmen unter dem Dünger eine kleinere Färbung an und sind viel artreifer, als wenn die Pflanzen nicht mit Dünger bedeckt werden. Statt vertrettem Stallmist kann auch Stroh oder grobe Spreu genommen werden.

Ist es lohnend, Kirschen anzubauen. Der Anbau von Kirschen lohnt sich bei uns nur in ganz geschützten, sonnigen Lagen mit gutem Boden. In diesem Falle müssen die Samen bereits im Februar ausgesät und im Mai die Pflanzen, sobald sie ins freie gebracht werden, eine Höhe von 30-40 Zentimetern erreicht haben. Dieselben werden in einer Entfernung von einem Quadratmeter gepflanzt und während des Sommers gut gereinigt. Die Pflanzen halten, wenn sie im Winter genügend warm geschützt werden, circa 3 Jahre aus. Da der Ertrag von dem Boden und der Lage abhängig ist, so ist nur ein verdienstvoller Anbau zu empfehlen.

Fortwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

Flattet eine alte Stodete angänglich färbend auf. um sich bald wieder niederzulassen, so ist dies ein Zeichen, daß ihre Jungen noch ganz schwach sind, weshalb eine solche unbedingte nicht gelassen werden soll.

Der Fudel wird in vier, auch in drei Spielarten eingeteilt und zwar: 1. großer weißer Fudel (auch Königspudel genannt), 2. großer schwarzer Fudel, 3. mittlerer Fudel und 4. Schürrenpudel. Hellenmeister: Kopf: jodendunndlich, mit höher gewölbtem Hinterkopf, schwächerer oder schwächerer Schwanz, wenig überfallenden Lippen und runder Hals. Behaarung: lang, hart, gut entzogen. Augen: mittelgroß, rund und dunkel, mit aufmerksamen, intelligentem Ausdruck. Hals: kräftig und kurz, mit gewölbtem Haden. Brust: nicht auffällig breit, Rippenbogen rund und weit, nach hinten reichend. Band: gut angesetzt. Widerrist: kräftig, in der Rückenlinie abwärts. Kruppe: wenig abfallend. Hinterfüße: gut angesetzt, gerade gestellt und hüftmäßig. Hinterfüße mit kräftigen Gelenken. Hinterhaken wenig schräg gestellt, das Sprunggelenk hart weder nach innen noch nach außen gebogen sein. Hüfte klein und rund, normal gestellt. Knie: leicht und möglichst gerade und schlank zu sein. Vorderfüße: gut angesetzt. Hinterfüße: gut angesetzt. Farbe: weiß, hellgelblich, hellbraun, dunkelbraun, schwarz, weiß mit schwarzen oder braunen Flecken. Die Haare: beim fränkischen Fudel dicht aufgerollt, wogegen beim Schürrenpudel die Haare

in spiralförmigen Strahlen herunterhängen müssen; auf dem Widerrist sind sie gelockt. Das Gesicht bei beiden ist unterhalb der Augen tiefer behaart, verläuft sich aber wieder in der Schenkelgegend zu einem martialischen Schurzhaar. Die Behänge sind ebenfalls lang behaart, und die Nase trägt eine weiche Fahne von Strähnen. Die Laufe und Foten erscheinen durch die starke Behaarung plumper als sie in Wirklichkeit sind.

Tier- und Geflügelzucht.

Ventilation der Stallungen. Unter Ventilation versteht man die Vorrichtung für eine ausgiebige Erneuerung der Luft in dem Stall. Der Stall muß geräumig sein. Auch bei ausgiebiger Ventilation können sich die Tiere an der Erkältung nicht verschlagen. Deshalb ist es gut, in mindestens zwei Ecken des Stalles Ventilationsöffnungen durch das Dach hinauszuführen in senkrechter Richtung. Dabei wird mehr Wasserdampf abgeleitet werden, als wenn sich die Wäulen in den Seitenwänden befinden, durch welche viele kalte Luft einströmt, die dem Wasserdampf in Tau verdammt.

Ein Mann von Mätlern ist folgendes zu berücksichtigen: Man muß, soweit es irgend möglich, Tiere im Alter von 5-8 Jahren, mit tiefem, weitem Hals, starker Brust, breiten Lenden, geräumigen Flanken und einer feinen elastischen Haut; auch ein ruhiges Temperament, ausgedehnte Fresslust, Mätlern reichliches Verträgen, zu alte und durch unzulässiges Füttern in einen dünnen Körperzustand geratene Tiere zur Mast anzustellen. Solche ausgemergeltes Vieh verzehrt zuviel Futter, es sich erholt und soweit zu Kräften kommt, das es anfängt Zeit zu haben.

Tragende Winterstute füttert man im allgemeinen genau wie die anderen Ackerpferde und zwar von 16 Wfa. Kraftfutter in den weniger trugen Wintermonaten bis zu 22 Wfa. bei angelegter Arbeit. Dieses Kraftfutter besteht aus zwei fünfteiliger, zwei fünfteiliger Mais und ein fünfteiliger Malzkeime. Nach dem Abfressen gebe man der Winterstute für die 12-14 Wfa. ein gutes Futter aus Heu und Belieben, sowie dieselbe wieder mitarbeit, bekommt sie ihr altes Futter in gleicher Zusammenlegung und Menge, wie die Ackerpferde.

Das Pferd braucht auch im Winter sein gutes Futter. Während des Winters, wo die Pferde in vielen Gegenden nur an einen Ziegen Ziegen fressen, ist es notwendig, die Pferde mit gutem Futter zu füttern, reichlich wiederholt der übliche Gebrauch, die Tiere durch den Winter, durchzuführen, nach dem Grundbaue: Wer nicht arbeitet, soll auch nicht essen. Man ist es zwar richtig, daß die Fütterung der Pferde in gewisser Weise den Leistungen der letzteren sich anpassen muß, d. h. die Pferde, welche schwer arbeiten, müssen besonders nachträgliches Futter haben. Dieses ist jedoch nicht, daß es rationeller wäre, die Pferde im Winter grundsätzlich möglichst schlecht zu ernähren, da schon die niedrige Temperatur der Luft dies verbietet; außerdem kann man von demartig gehaltenen Tieren bei der nächsten Frühjahrspflanzung große Leistungen nicht verlangen.

Wenn das Huhn im Winter legen soll, legt ein Eierstock, muß es warme Plätze haben. Im Winter ist deshalb für einen gut geschützten Nest steht gut Einstrich zu sorgen. Während der kältesten Tagezeit sind die Hühner im Stalle zurückzubehalten. Ueber Winter lasse man dieselben einige Zeit an die freie Luft. Bei gefrorenem oder mit Schnee bedecktem Boden ist den Hühnern in einem überdachten Schuttplatz Spreu oder Stroh zu streuen, wenn sie bei eiserner vorzuziehen, damit dieselben Gelegenheit zum Scharren, also zur Bewegung und Körpererwärmung haben. Morgens erhalten die Hühner warmes Weichfutter, bestehend aus gelochten Karzofeln, Kleie, Rüchensabfällen und Weichfuttermehl. Abends geben man ihnen harte trodene Getreidekörner, welche langsam verbauen, wodurch die Verdauungsbereitschaft wieder lebhaftig wird, und die Körperwärme erhalten bleibt. Als erwärmandes Futtermittel für den Winter sind Maiskörner zu bezeichnen, weil sie fettreicher sind, als die Getreidekörner.

Bienenwirtschaft.

Anweisung zur Weisfütterung. Wenn den Bienen zu den vielteiligen Wäulen, die sie im Stode haben oder die sie frisch eintragen, noch Getreidemehl gegeben wird, so ist das Wintermehl — nur dieses eignet sich zur Fütterung — in größerer Menge und im trockenen Zustande im Stode neben, legt man dem Weich dünnflüssigen Honig zu, welche Mischung feinen Mehlteig, wie jeder wohl denken wird, nicht, sondern süßes Mehl. Dieses wird auf folgende Weise hergestellt: 3m Mehl, 10 m Wasser, 10 m Zucker, 10 m Honig, aber nun wieder erhalten, ist ein gewisser Prozentsatz Wasser enthalten. Dieses wird dem Mehl entzogen, indem letzteres auf flachen Porzellanteller ausgebreitet und zum Austrocknen auf den warmen Ofen gestellt wird. Am dem Tag, an welchem man die Mischung mit Honig vornehmen will, wird das Mehl in der warmen Ofenwärme weiter erhitzen, gleichzeitig auch ein Weichfutter einzuweichen, dann wird ein Gefäß voll Mehl und ein Teelöffel voll Honig in der Weichfalle so lange verrührt, bis man den Honig nicht mehr gelassen sieht. Hat man so einige Zeit gründlich ge-

rieben, dann ist ein süßes Mehl bereitet, welches schon nach Sonnenlicht und auch etwas von der Farbe des Honigs angenommen hat. Wenn man dieses Mehl dann unter Mehl in ein feines Sieb sibt, so bekommt man nach einigem Schütteln bloß drei bis vier kleine Körnerchen, die der Größe eines Stecknadelkopfes im Sieb und das Mehl bekommen, welches von den Bienen im Stode gern genommen wird. Das verfeinerte Mehl breitet man auf einen flachen Blecheller, das Mehl lang als breit ist, aus und schiebt den Zeller durch einen feinen Sieb in ein Gefäß, welches einen Deckel unter dem Bau. In kurzer Zeit wird der Zeller leer sein.

Maßtrüber Bräutigam ist die Hauptursache einer schlechten Ueberwinterung. Man müßte denselben zu verhindern suchen 1. durch eine frühe Einwinterung, 2. durch Verfüllung eines richtigen Winterfasses, 3. durch Darreichung gelinderer Weine, 4. durch Verhinderung der Brutzeit in der Winterzeit, 5. durch eine warme Wohnung, welche schroffe Temperaturschwankungen nicht zum Bewußtsein der Insekten kommen läßt, 6. durch nicht zu junge Königin, 7. durch hinreichendes junges Volk, das bereits im Herbst Ausflüge gehalten hat und das von einem Stamme herrührt, der nicht endlich zur Frucht genat ist.

Gesundheitspflege.

Das Trinfwasser. Gefundes Trinfwasser ist ein so wichtiges Erfordernis in unserem Leben, daß jeder Fortschritt in der Fortentwicklung derselben ganz besonders Interesse verdient. Viele Untersuchungen haben ergeben, daß gewisse Krankheitsstoffe durch Trinfwasser auf gesunde Menschen übertragen werden können, selbst wenn diese Stoffe in dem Wasser in ganz geringer Menge vorhanden sind.

Ein solches giftiges Trinfwasser wird man am besten erkennen, wenn dieselbe ins Gefäßige spiegelt, auch wird das leichte Abfließen von Boden, noch mehr das Ansehen grünliger Algenente in der Wasserfläche unter dem Einfluß des Sonnenlichtes immer Verdacht erregen, außerdem macht jeder, der geringe trübende Geruch oder Geschmack ein Wasser angestrichen. In der Gesundheitspflege ist es am wichtigsten, das einfache Verfahren, gefundes Trinfwasser zu erhalten, das es abtrot, da bei erreichter Liebigkeit sich alle schädlichen Stoffe des Wassers verflüchtigen und alle Organismen getötet werden.

Es ist ein Vorrecht, wenn man glaubt, durch Ablesen von einem Wasser um solches Wasser angestrichen zu werden. Als Desinfektionsmittel hat ein Lufthol von Weizen im Wasser mehr für sich, weil der Weizen in seiner Gerüche oder seinem Toninngehalt einen Körper enthält, der selbst bei der größten Verdünnung die Fähigkeit besitzt, mikroskopische Organismen zu töten. Diese Reinigung des Wassers ist jedoch immer nur ein Vorrecht, das man sich nicht überlassen sollte, wenn man die Gesundheit des Menschen zu erhalten, ist das einfache Mittel das Filtern derselben. Filterapparate für die Küche gibt es verschiedene, doch kann man sich auch einen einfachen und durchaus praktischen Filter selbst herstellen. Man nimmt einen ziemlich großen neuen unglasierten gewöhnlichen Blumentopf und legt auf den Boden derselben über die Abzugöffnung ein Stüchlein feines Gaze, darauf eine ziemlich starke Lage grobentworfenes Soloble und auf diese eine Lage von durchsichtigem Auswählen gereinigtem Flusssand. Dies bildet den Filter, durch den alles Trinf- und Kochwasser geleitet wird. Um diesem Filter einen guten und bequemen Abzug zu geben, legt man um den Blumentopf ungefähr 5 Zentimeter vom Rande entfernt, recht tief einen Drahtreifen, woran man vorher an zwei Seiten lange Drahtlöcher zum Aufhängen des Topfes angebracht hat — man kann für diesen Zweck auch starke Bindfäden nehmen. — Am besten hängt man den Topf in vollständiger Höhe an zwei in entgegengesetzte Richtungen gerichteten Stäben so auf, daß der Filter in einer Höhe von 10 Zentimetern über dem Wasserstand steht. Der durchgegangene Flusssand findet beim Getrocknet nach Vererbung für Reueflüsse usw.

Einfaches Mittel gegen Bluterkrankheit. Es kommt oft vor, daß man sich mit dem Sieb ein Sieb mit Zinte irgend eine Verletzung an einer offenen Stelle des Fingers zugeht oder sich nach dem abspüngen des Wundes ein Sieb zugeht, worauf er sich unter dem Sieb löst, eine Unterwerfung entsteht. Das Gießschiff löst sich an und schmerzt aus. Nichts ist dabei besser und mehr von Erfolg begleitet, als wenn man den verletzten Teil in laure Milch oder in Buttermilch eintaucht, welche davon ganz warm wird, daher etwa dreimal erneuert werden muß. Sobald sich man Fleischtrichter, und in Zeit von nicht mehr als einer Stunde, je nach der Größe des Wundes, ist alle Gefahr beseitigt.

Kinderpflege und -erziehung.

Das Singen der Kinder. So groß auch der Fortschritt ist, den eine erhöhte Aufmerksamkeit auf die Forderungen der Gesundheit in unserem Gange Erziehungsweisen bezieht hat, so bleibt doch noch manches zu verbessern übrig. Beobachtet man die Kinder der Natur, wie sie sich in der Behausung der Kinder offenbaren. Das Kind, in allem noch es ist, ganz Weisheit, ganz abhängig von der Laune und Begierde des Augenblicks und überhaupt von seiner Natur im Gegensatz zu einer berechnenden Vernunft, folgt