

Kammelfleisch mit Macerations. Eine frisch geschlachtete Kammelfleisch wird abgehäutet, gesäubert, von Fett befreit und geschnitten, worauf man ein in reinem Wasser ausgezogenes Tuch in Stragonsäure taucht, stellt man die Fleische in und selbige in einem tüchtigen Wasser fünf bis sechs Tage aufhängt und das Tuch immer wieder frisch mit Wasser anfeuchtet, bis der Lardier dieser Zeit hat man die Fleische in reichlicher Butter und gibt eine Macerationsflüssigkeit. Diese Sauce schmeckt, folgenmäßig zubereitet, sehr gut; etwas in Butter gelind gemacht, Wehl vermischt man mit zwei Eiern Macerieren und der entsetzten Camelliansauce, dann teilt man etwas Zwiebel und Zitronenschale daran und läßt eine Weile ruhen, dann gießt man Wasser hinzu, bis es ein wenig über dem Fleische steht. Die Sauce läßt man roh von den Rindfleisch, Kaviar, Lachs und Pfeffer etc. und befreit sie mit einer Sauce, die man von Fleisch der Lammchen und Unterfleisch mit Zusatz von etwas Schmelzfleisch, Zwiebeln, Petersilie, Salz, Pfeffer, zerriebener Semmel und Ei bereitet hat. Wobann stellt man die Sauce auf, bindet sie zusammen, beugt eine breite Butterflöte oder Schmalztopf mit Speck hinein und legt die Sauce darauf. Nun läßt man sie langsam andröhen und gießt dann etwas Bouillon ein und ein Glas Madeira dazu. Von den Rindfleisch löst man inwendigen das Fleisch ab, röhrt es in Butter drum, gibt die gebrauchten Fleischstücke in den Rest der Sauce, macht davon ein flaches, längliches Brot, das man auf beiden Seiten in Butter braun brät und mit ein wenig Salz bestreut. Mit dem Rest und ein wenig Brot werden die Fleischstücke und mit der Sauce eingedünstet. Diese Sauce placiert, gleichmäßig werden auch Trüffel und Champignonschnebel in der Sauce weich gemacht und über das Gericht verteilt. Nach Belieben kann man dazu eine Schüssel frisch gemauertes Reis oder Macaroni in Butter geschmeimt geben; nicht man Kartoffeln als Beigabe vor, so fertiger man sie als Schmeck, d. h. nachdem die geschälten Kartoffeln in hartem Salzwasser abgekocht sind, drücke man sie durch ein grobes, hoch ein wenig erweichtes Leinwandstück gehaltenes Sieb, so daß die Stücken wie Reisfäden oder aufeinanderfallen.

Reine Milchsuppe. Eine feine Milchsuppe kann man von ganz frischem Fleisch mit einem wenig von Pfefferstraß, welcher den Geschmack der Suppen außerordentlich hebt, bereitet werden. Zwei bis drei Pfund Knochenfleisch, vom Rind wird sorgfältig gewaschen, von den Haaren usw. geläubert und in Stücke geschnitten. Dann legt man den Boden eines Kochtopfes mit Speck hinein, legt Fleischstücke, Speckwürfel und einige Pfefferkörner dazu, läßt den Saft kochen, gießt auch das Mehlstück hinein und kocht mit 2 Eiter Wasser, bis es ein wenig nach dem Kochen die Brühe durch ein Sieb gegossen ist, läßt man das Fleisch von den Knochen, schmeißt es fein und läßt es im Mörser zu drei. Reibet man dann ein Glas Trüffel voll Wehl in Butter hellbraun, vermischt es mit der Mehlflöte und Salz, dabei man den Rest des Fleisches und Knochen mit dem Wehlflöte dieser Suppe durch Hinzugabe von einem halben Literflöte voll Pfefferstraß und des gelassenen Fleisches. Vor dem Servieren reißt man die Suppe durch ein nicht zu feines Sieb.

Die allgemeine Teuerung macht der Hausfrau fortgesetzt schwere Sorgen. Immer mehr kommt sie deshalb zur Erkenntnis, daß die Magg-Teuerung, deren Preise stets die gleichen geblieben sind, eine ungenügende Abnutzung haben. Eine vorzügliche Suppe ist mit Magg's Suppen zu billigen Preisen noch herzustellen. Am besten ist gar keine Arbeit und keinerlei Mühe; sie werden nur mit Wasser gekocht. — Magg's Konfektbrühe aber, zumal bei täglich eintretendem kaltem Wetter, von besonderer Wichtigkeit. Denn eine kalte Suppe warmen erwärmt und erfrischt den Körper. — Nicht zu vergessen schließlich ist Magg's Würze als ein allseitiges Mittel, um Fleischspeien, schmeckende Suppen, Saucen, Gemüse usw. ganz hervorragend zu bereichern und befähmlich zu machen.

Haushierarchie.

4. Vordienst zu verwenden. Das jetzt meist bekanntlich von dem Tadel von Pfannkuchen usw. einen lächerlich-ridiculousen Geschmack an und läßt sich nicht gut verwenden. Kinder eilen es wohl meist gern auf Brot getrieben, wo dies oder nicht der Fall ist, kann man das fest auf gelindere Weile wieder verwenden machen. Nach Verbindung des Fadens lassen man das Fett einige Minuten abfließen und gießt es dann wieder in ein mit kaltem Wasser gefülltes Gefäß. Ist das Fett erhärtet, nimmt man es möglichst ohne Wasser von der Oberfläche des Fadens ab, ist es in einen Topf und läßt es auflösen, sobald es völlig wasserfrei ist, läßt man es erkalten und kann es nun für Kochzwecke sehr gut verwenden, besonders geeignet ist es für Schmore, Saucen und Gebäck.

Reine Mitteilungen.

8. Unterfangen des Halses bei Verdacht der Diphtheritis. Durch große Verwirrung ist es bei Verdacht der Diphtheritis, die Verdacht krankheit vorzugehen. Man verfahren ist möglichst einleitend, Warrigkeit, Fieber, Halsentzündung, überaus verändertem Weile des Kindes etc., den Hals, resp. der Rachenpartie besondere Beachtung zu schenken. In diesem Zwecke lasse man den Mund recht

weit öffnen, die Zunge nicht etwa vordrücken, sondern in der natürlichen Lage auf dem Wundboden liegen; je ruhiger und ungeschwängelter es geschieht, um so besser. Man breche man dem Kopf des Kindes möglichst so, daß das volle Gesicht eindringen kann, bei Lampenlicht muß jemand die Flamme direkt neben dem Ohr des Unterjuchenden halten. Sind nun die Kinder sehr ungebärdig, so gebe man nicht eher weiter, als bis sie sich nach wiederholten Versuchen übergeben haben, doch es nicht wehe tun. Dann brühe man nach dem Brechen eines kranken Kindes, die Zunge nach nur auf dem Wundboden, bis man deutlich das Rachenraum und umliegenden Rachenpartien sehen kann. Im gelinden Zustande sind sie wie die Mundschleimhaut rosig, im entzündeten mehr oder weniger leuchtend und nicht selten leicht gelblich. Schon letzterer Umstand kann Veranlassung geben, den Arzt zu rufen; besonders ist es aber notwendig, wenn graugelbe oder gelbe Anlagerungen sich zeigen, die das Atemloch zur schmalen Durchgangsöffnung machen. Man verliere keine Zeit mit unnütigen und oft gar schädlichen Mitteln, nur für den Fall, daß der Arzt nicht gleich zu haben wäre, werde man inoffen laue Umschlüge um den Hals an und lasse Kindern, die gurgeln verziehen, mit einer ziemlich starken Auflösung von übermangensaurem Kali, nichtig gurgeln, Kindern, die noch nicht gurgeln können, bestreue man mit dieser Flüssigkeit mittels eines weichen Pinsels die hinteren Stellen im Galle. Die Antidiphtheritische der Diphtheritis ist eine außerordentliche, und können Partikelchen von der sich auflösenden Anlagerung durch Husten dem Unterjuchenden ins Gesicht gemorren, heilige, auch losen, s. V. Augenentzündungen erzeugen, welche letztere den Verlust des Auges herbeiführen kann. Dem Unterjuchenden ist Vorkehrung zu empfehlen, wenn man bei Bedienung des verdächtigten Kindes, sobald sich beständige zum Husten ansetzt, sogleich mit dem Kopf zur Seite, und halte den Atem an, auch ist es gut, Carbolwatte auf Mund und Nasenhöhle zu legen, um sich vor Ansteckung zu schützen, die gebrauchte Watte wirft man am besten ins Feuer. Kinder sollte man von klein auf an Selbstunterfangen gewöhnen, ihnen auch sobald wie möglich das Gurgeln beizubringen lassen; die kleine Weile macht sich in ersten Jahren rechtlich gelohnt.

8. Eisenstein zu reinigen. Unsauberes und glanzlos geordnetes Eisenstein kann man auf verschiedene Weise wieder klar und glänzend machen: Man bereite aus Seifenwasser und Schmelzenerde eine dicke Flüssigkeit und lasse darin die zu reinigenden Eisensteinstücke einweichen, so genügt ein Köcheln zu dem Zweck, bei geschichteten Stücken muß man einen Pinsel oder eine feine Bürste benutzen, damit man in alle Fugen bringen kann. Ebenso kann man zum Weinsäure des Eisensteins Spiritus verwenden, dem man bei großer Unsauberkeit der zu reinigenden Gegenstände noch etwas Salzsäure hinzusetzt. Nach dem Abwässern bringt man den Eisenstein in reines Wasser, wäscht ihn und trocknet ihn ab, die glatten Flächen sorgsam polierend und die geschichteten mit einem Wattebäuschchen abwischend. Will man den Gegenstand noch besonders leuchten, so lasse man ihn Schmelzschwämme aus; die Schmelzschwämme werden in ein flaches Blechgefäß in eine leere Zinnkassette, der Deckel einer Konservierdose usw. fülle man dann vorerwähnt werden oben und bis auf ein Zentimeter mehr höher als breiten Kiste oder in eine kleine Zinne gestellt. Ueber den oberen offenen Rand des Gefäßes legt man einen oder mehrere Stäbe, an die man die aus dem Eisenblech lösenden und an einen Saßen gebundenen, zu bleichenden Gegenstände frei hängend aufhängt. Wobann ändert man die Schmelzschwämme an und dreht eine dicke Decke über die Öffnung des Gefäßes, um die sich entweichenden Dämpfe am Entweichen zu hindern.

8. Eine vorzügliche Saucenbeilage ist die folgende: Für 16 Pfd. Nindermast bismiert man zuerst in kaltem Wasser von allen Unreinheiten, nimmt dann ¼ Pfund reines Schmelzschmalz und läßt diese beiden Teile auf dem Feuer zergehen. Danach tut man in die Masse noch für 10 Pfd. Permanten Salz, für 20 Pfd. Bergamotöl und zwei Eßlöffel von feinem Ölbeinöl. Diese Masse ist vorzüglich, hält sich lange Zeit und fördert den Darmtrakt.

8. Dappage wird vielfach zum Bedecken einfacher Bienenhäuser verwendet. Sie hat jedoch zwei Nachteile. Die Dappage bedarf sehr oft der Ausbesserung und des Neuanstriches um Leer, ferner erzeugt das Dach im Sommer oft unangenehmen Geruch und brennende Hitze. Beide Nachteile werden auf einfache Weise gehoben. Man setzt man zur Hälfte gelassenen Salz, zu vermischt das Ganze gut und bestreicht damit die aufgenagelte Pappe. Die dadurch erzielte Vorzüge sind: Überduldigkeit des Anstriches, da der Salz den Teergeruch sofort bindet; der Anstrich löst nicht, selbst bei der größten Hitze nicht; es bildet sich ein glasartiger Überzug, der hart, ab und wasserfest ist; die schwarze Teerfarbe wird durch den Salz etwas abgewaschen und insofern wird die Hitze unter der Dappage weniger drücken und der Anstrich wird haltbarer, sobald auch die billige Pappe verwendet werden kann (man besonnt solche bereits für 30 Pfd. pro Quadratmeter) und als Unterlage Bretter mit 1 Zentimeter dicken Augen dienen können.

8. Gegen den üblen Geruch des Spiritus. Der üble Geruch des Spiritus läßt sich dadurch mildern, daß man dem Spiritus eine geringe Menge von Citronenöl beizusetzt. Die Citronenöl, welche Säuren besitzen nämlich die Eigenschaft, das Geruchsalz der Verdunstungen, welche zum Denaturieren des Spiritus verwendet werden und den üblen Geruch erzeugen, zu vermindern.



Arbeitskalender für den Monat März. Nr. 10 Halle a. S., den 3. März 1910

Arbeitskalender für den Monat März.

Von M. Danfser. Der März ist der offizielle Frühlingsmonat, aber der Frühling ist eine vornehmer Herr und hat, wie die meisten dieser vielbeten Herrschaften, auch seine Launen. Vor allem nimmt er das Recht in Anspruch, dann zu kommen, wenn es ihm allerhöchste selbst gefällt, und hiermit hat es selbst im April oft noch seine Waden. Aber trotzdem ist der März der Monat des neuwachsenden Lebens, der Zeit steigt in die Bäume, die Knospen beginnen zu spucken, der Landmann und Gartenbauer fleißig zu — arbeiten. Der März gehört nämlich zu den Monaten, von denen man jede brauchbare Minute auszunutzen muß, denn was jetzt einmal veräumt wird, ist schwer wieder nachzuholen.

Die Arbeit der Frühlingsarbeit durch entsprechende Bearbeitung des Bodens vorbereitet. Bei Grundarbeiten, die schon vor Winter gesät wurden, genügt die Bearbeitung mit Eggen, Pflügen, Krümern, Eggen und Walzen. Dadurch wird vor allem die Bodenfeuchtigkeit besser erhalten, als wenn im Frühjahr wiederholt gesät wird. Für die Winterernte ist ein gründliches Durcheggen zu empfehlen, welches nicht nur das Unkraut stark zurückdrückt und vermindert, sondern auch den Boden öffnet und Licht und Feuchtigkeit Eingang gewährt. Sobald die Witterung es erlaubt, beginnt die Frühjahrsarbeit, d. h. die Aussaat des Sommergetreides. Es wurde schon im letzten Arbeitskalender darauf hingewiesen, daß ein zu früherer Aussaat von Weizen nicht mehr angeht, sondern, daß die Früharbeiten, welche nicht nur das Unkraut stark zurückdrückt und vermindert, sondern auch den Boden öffnet und Licht und Feuchtigkeit Eingang gewährt. Sobald die Witterung es erlaubt, beginnt die Frühjahrsarbeit, d. h. die Aussaat des Sommergetreides. Es wurde schon im letzten Arbeitskalender darauf hingewiesen, daß ein zu früherer Aussaat von Weizen nicht mehr angeht, sondern, daß die Früharbeiten, welche nicht nur das Unkraut stark zurückdrückt und vermindert, sondern auch den Boden öffnet und Licht und Feuchtigkeit Eingang gewährt.

Die Witterung des Monats März ist sehr unregelmäßig, was die Aussaat des Sommergetreides anbelangt. Die Aussaat des Sommergetreides ist am besten im April zu machen, wenn die Witterung es erlaubt. Die Aussaat des Sommergetreides ist am besten im April zu machen, wenn die Witterung es erlaubt. Die Aussaat des Sommergetreides ist am besten im April zu machen, wenn die Witterung es erlaubt.

Die Witterung des Monats März ist sehr unregelmäßig, was die Aussaat des Sommergetreides anbelangt. Die Aussaat des Sommergetreides ist am besten im April zu machen, wenn die Witterung es erlaubt. Die Aussaat des Sommergetreides ist am besten im April zu machen, wenn die Witterung es erlaubt.

Die Witterung des Monats März ist sehr unregelmäßig, was die Aussaat des Sommergetreides anbelangt. Die Aussaat des Sommergetreides ist am besten im April zu machen, wenn die Witterung es erlaubt. Die Aussaat des Sommergetreides ist am besten im April zu machen, wenn die Witterung es erlaubt.

Die Witterung des Monats März ist sehr unregelmäßig, was die Aussaat des Sommergetreides anbelangt. Die Aussaat des Sommergetreides ist am besten im April zu machen, wenn die Witterung es erlaubt. Die Aussaat des Sommergetreides ist am besten im April zu machen, wenn die Witterung es erlaubt.

Februar ausgefüttert wurden, macht man jetzt eine Auslast, so von Treibharren, Rabeisen, Salat, Erbsen, Ruffbohnen usw. (In günstig gelegene Weite ist man jetzt Salatarten oder Weite (In manchen Gegenden nämlich Salat genannt) Mören, Pastinaken, Kürbisse, Borek, Salat, Pfeffer, Getreide und Futterpflanzen. Als Salatbeete wählt man mit Vorliebe Weite, welche die Wurzeln von unten nach oben liegen und im Herbst durch eine Mauer begrenzt sind. Getreide und neu gesät werden Schallotten, Steckrüben und Schnittlauch. Neben mit Wintergetreide als Winterkappas, Mören usw. werden ausgegärt, behaut und geblüht. Die Erdbeerebeete werden ebenfalls behaut und mit neuem Stange versehen. Die Frühjahrsarbeiten werden geteilt.

Die Witterung des Monats März ist sehr unregelmäßig, was die Aussaat des Sommergetreides anbelangt. Die Aussaat des Sommergetreides ist am besten im April zu machen, wenn die Witterung es erlaubt. Die Aussaat des Sommergetreides ist am besten im April zu machen, wenn die Witterung es erlaubt.

Die Witterung des Monats März ist sehr unregelmäßig, was die Aussaat des Sommergetreides anbelangt. Die Aussaat des Sommergetreides ist am besten im April zu machen, wenn die Witterung es erlaubt. Die Aussaat des Sommergetreides ist am besten im April zu machen, wenn die Witterung es erlaubt.

Die Witterung des Monats März ist sehr unregelmäßig, was die Aussaat des Sommergetreides anbelangt. Die Aussaat des Sommergetreides ist am besten im April zu machen, wenn die Witterung es erlaubt. Die Aussaat des Sommergetreides ist am besten im April zu machen, wenn die Witterung es erlaubt.

Die Witterung des Monats März ist sehr unregelmäßig, was die Aussaat des Sommergetreides anbelangt. Die Aussaat des Sommergetreides ist am besten im April zu machen, wenn die Witterung es erlaubt. Die Aussaat des Sommergetreides ist am besten im April zu machen, wenn die Witterung es erlaubt.

Die Witterung des Monats März ist sehr unregelmäßig, was die Aussaat des Sommergetreides anbelangt. Die Aussaat des Sommergetreides ist am besten im April zu machen, wenn die Witterung es erlaubt. Die Aussaat des Sommergetreides ist am besten im April zu machen, wenn die Witterung es erlaubt.

schleht selbst im Winter draußen am Fußreiter hängen, und dann kommt das getrocknete Glied, besonders im Winter, wie glühendes Eisen.

Die Pferde müssen wegen des Haarwechsels häufig gewaschen und mit Kräftiger gestrichelt werden. Die abgewaschenen Stuten erhalten kästige, oder leicht verdauliche Nahrung. Bei gutem Wetter kann man Stuten und Fohlen weiden lassen, sei aber vorzüglich, da Entlassungen leicht Druck herbeiführen. Hellige Stuten werden zum Weiden geschickt. Bei der Weidung ist zu beachten, dass man, dass die Tiere doch wenigstens in etwas zusammenhalten. Die Lente mehrere Biege und habe in einem bringen gewahrt, eine leichte Dauernahrung nicht mit einem riesigen Vorkost zusammenbringen. Der Denshaltiger überreicht auch, aber wer kennt nicht den Eigenhalm nach Röhre? Der Dens halt, aber beim Abwischen gehen in zwei Hälften die Fohlen ein und im dritten Falle die Stute mit. Da lassen sie schweren Seligefolgen.

In Schweden hat man die Mutterzweine gut, aber leicht gefüttert. Die Ferkel werden langsam abgewöhnt. Sobald die jungen Schweine Futter annehmen, muss dasselbe warm, niemals aber heiß verabreicht werden. Feinliche Saubereit ist nötig, damit kein Durchfall entsteht. Die Jungerkel werden ausschließlich mit Milch und etwas jungen Schweine gefüttert. Lutterzweine, die ihre Jungen freilich werden, gleichfalls gewöhnt, da sie sich leicht umzingeln nur sehr schwer abgewöhnen. Die Einrichtung, wonach die Schweine bei der Mast einfach auf dem Steinboden der Ställe liegen und nicht getrennt werden, kann sich nicht für gut finden, die Stute macht den Stall entschieden warmer und lebende Wärme muss durch ein Wehr an Futter ersetzt werden.

Die Schafe werden an guten Tagen auf die Weiden getrieben. Vor dem Austritt werden sie getränkt und gefüttert. Während der Abweidung der Muttertiere, die nicht zu fange bauen darf, erhalten die Lämmer gutes Viehfutter, damit sie sich aus Fressen gewöhnen. Die Dämmler werden verdrängt, die Wontierung und Mastfütterung wird vorgenommen.

Die Schafe werden an guten Tagen auf die Weiden getrieben. Vor dem Austritt werden sie getränkt und gefüttert. Während der Abweidung der Muttertiere, die nicht zu fange bauen darf, erhalten die Lämmer gutes Viehfutter, damit sie sich aus Fressen gewöhnen. Die Dämmler werden verdrängt, die Wontierung und Mastfütterung wird vorgenommen.

Die Schafe werden an guten Tagen auf die Weiden getrieben. Vor dem Austritt werden sie getränkt und gefüttert. Während der Abweidung der Muttertiere, die nicht zu fange bauen darf, erhalten die Lämmer gutes Viehfutter, damit sie sich aus Fressen gewöhnen. Die Dämmler werden verdrängt, die Wontierung und Mastfütterung wird vorgenommen.

Die Schafe werden an guten Tagen auf die Weiden getrieben. Vor dem Austritt werden sie getränkt und gefüttert. Während der Abweidung der Muttertiere, die nicht zu fange bauen darf, erhalten die Lämmer gutes Viehfutter, damit sie sich aus Fressen gewöhnen. Die Dämmler werden verdrängt, die Wontierung und Mastfütterung wird vorgenommen.

Landwirtschaft.

Die Gerste macht hinsichtlich der Saatbestellung ziemlich große Ansprüche, denn sie verlangt ein vollkommen mürbes, fein gelodertes Land in aller Bodenkraft, da sie nur einen kleinen Wurzelball hat, der weder geeignet ist, große Wurzeltüben zu überwinden, noch die Nahrung in einem geringen Umfange zu ziehen. Ihre geringen Fortschritte sind daher Kartoffeln und Hülsen- und leichtere diese die Bearbeitung ungenügend, während ihr Anbau nach Wintergerste möglich ist, da trotz mehrmaligen Wälzens der richtige Zustand der Boden und Wehenaue nicht erreicht wird. Eine frühe Düngung taugt für Gerste nicht, denn eine stickstoffreiche Düngung, hauptsächlich wohl der Ertröckern, erzeugt aber große, hartemächtige Körner, während bester für Brauung gerade eine stickstoffarme und stickstoffarme Gerste zur Saat verwendet werden soll. Auf frischem Lande fördert eine Verbindung mit Superphosphat die Auszubildung der Körner bedeutend, jedoch soll dieser Dünger einige Tage vor der Saat auf Feld gebracht werden, da es sonst leicht eine nachteilige Wirkung auf das Keimen ausübt. Früher Dünger, Weid, Sande sind für die Erzielung seiner Brauungseigenschaften. Ein Hauptbedingung für das Gelingen der Saat ist jedoch noch die Beobachtung des richtigen Feuchtigkeitszustandes des Bodens, damit die Saatfrucht eine lockere, fein acquirierte werde.

Bei der Auswahl der Saatkartoffeln hat man sich vor Augen zu halten, für welche Zwecke die Kartoffeln gebraucht werden, da man an Ewelskartoffeln ganz andere Anforderungen stellt, als an Futterkartoffeln. Es ist ferner zu erwägen, ob die Kartoffeln auf dem betreffenden Boden leicht der Kartoffelkrankheit ausgesetzt sind und wählt man in diesem Falle widerstandsfähigere Sorten. Zur Saat verwendet man keine große, sondern eine mittelgroße Sorte von Kartoffeln, da es selbsterhell ist, dass letztere einen höheren Ertrag abwerfen. Auch wurde durch Versuche bewiesen, dass es, falls man ein eigenes Saatgut bei der Ernte schon auswählt, zu empfehlen ist, solche Kartoffeln zu nehmen, die von der ersten Ernte den höchsten Ertrag abwerfen. Hat man nur große Kartoffeln, so ist es aus rein praktischen Gründen zu empfehlen, dieselben zu schneiden, nur aus dem darauf sehen, dass die Augen auf beiden Schnittstellen gleichmäßig verteilt sind; jede Hälfte soll mindestens drei Augen haben.

Der Erfolg des Walsen der Getreidefelder nicht. Die Walze wird zunächst die durch Regenwasser entzündete Kruste, sie krümelt und ebnert den Boden, während aber die harte Bodenkruste gesprengt ist, dann hat die Luft wieder freien Zutritt zur Pflanze, die Ackerfrucht wird für die atmosphärischen Einwirkungen empfänglich. Außerst zweckmäßig und nützlich ist das Walzen auch dann, wenn die Getreidepflanzen zu schnell entwachsen sind. Denn dadurch werden sie in ihrem Wachstum gehindert, das Getreide ist vor dem schädlichen Regen geschützt. Man kommt nur aber doch sehr viel darauf an, wann man die Wal-

arbeit vornehmen. Als der geeignetste Zeitpunkt kann wohl der bezeichnet werden, wenn die Erde so weit abgetrocknet ist, dass die Bodenmasse nicht mehr an der Walze ansetzt. Auf feuchtem Boden ist dann zum Walzen der günstigste Augenblick, wenn die Schollen etwas zu zerfallen und abzufallen beginnen. Ganz ausgetrocknet darf jedoch der Boden nicht sein, sonst könnte die Walze nicht gehörig angreifen. Was die Bewegung der Walze betrifft, so soll dieselbe so schnell als möglich sein. So wird die Arbeit weit besser, als bei langsamer Fahrt.

Haus- und Zimmergarten.

Der Apfelbaum gedeiht besonders am besten in guten, warmen, nicht zu schweren, möglicherweise feuchten Boden, und besonders die älteren Sorten machen an dem Boden sehr große Ansprüche. Zu nassen, kalten und schweren Böden gedeiht der Apfelbaum nur schlecht und selbst härtere Sorten wie „Großer reimschier Vohndel“, „Grüner Fürstentapel“ usw. leben sehr viel unter Frankheiten. Die Früchte, wie auch Äste und Triebe, sind meist von Schorfzettel befallen, und nicht selten gesellt sich zu diesem auch noch der Krebs, jedoch unter diesen Umständen der Baum bald absterbt. Ist hingegen der Boden zu trocken, dann gelangt fast bald die Wurzel die Feuchtigkeit in den Wässern. Die Früchte bleiben klein, verlieren an Qualität, fallen frühzeitig ab, die Astreize bleiben kurz, erreichen im Herbst nicht die entsprechende Holzreife und erkranken über Winter leicht.

Gemüsepflanzen müssen bei nicht zu strenger Kälte leicht ungedrungen werden, wenn das nicht schon im Herbst geschah. Überall ist an in den Gärten nach Möglichkeit setzen und dann weiter kultiviert werden, damit mehr gedeihen und gedeihen. Von der Kropfkrankheit ausgegriffen werden. Man nehme die Strünke heraus und verbrenne oder vergrabe sie tief in die Erde. Beim Umgraben lasse man die Schollen rot liegen, das der Frost gut in den Boden eindringenden vermag, gemäß dem alten Lehrspruch: „Der Winter ist der beste Adersmann.“

Von Frühblüher wird die erste Aussaat Anfang März ins Freie gemacht. Nach dem Aufgehen des Samens werden die Keimlinge soviel wie möglich abgenommen und nur in sehr kalten Nächten wieder ausgesetzt. Mitte April kommen die größten Pflanzen bereits auf freies Land, doch wähle man ein recht gesüßtes Beet aus, da bei härterer Froste leicht viele schlechte Knollen entstehen. Auch darf absolut nicht frisch gedüngt werden.

Ranunculus zu behandeln. Die meisten Gärtner setzen ihre Ranunculus in Beerde und behandeln dieselbe sonst so schön. Diese jedoch, wie sie auch oft nur verkrüppelte Pflanzen haben. Die Beerde ist zu mager und die Pflanzen haben in derselben zu wenig Nahrung. Ist die Beerde einmal ganz ausgetrocknet, so nimmt sie das Wasser nicht mehr an, daselbst läuft beim Gießen schnell durch, die besten Nährstoffe mitnehmend, und die Pflanze leidet trotz häufigem Gießen an Trockenheit. Man behandle die Ranunculus auf folgende Weise: Zum Einpflanzen nehme man eine Mischung von 1 Teil Sand, 1 Teil Leinwand, 2 Teilen Weidenrinde, 2 Teilen Beerde und ein wenig Holzflugsand. In dieser Vermischung gehen die Pflanzen sehr gut, bleiben gesund und treiben frühe kräftige Wurzeln. Vom Frühjahr an über den Sommer halte man sie in einem luftigen Glashaus mit leichtem Schatt und beginne mit bemessenen erst wieder, wenn gedeiht werden muss und die Luft zu trocken wird, weil Ranunculus nicht verträgt.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

Ein Wort gegen die Kiefer (Pinus Solstitialis). Die Kiefer ist wohl einer unserer wichtigsten und verbreitetsten Waldbäume. Geringfügig in Bezug auf Boden und Klima haben für einen Baum verhofft, den sie wohl verdient, indem sie auf leichten Sandböden schöne und renable Wälder entstehen lässt, was kaum von einer anderen Holzart gesagt werden kann. Dazu haben wir noch das Ungewöhnliche, dass sie bodenbefördernd wirkt und so die geringwertigen Böden zum Anbau anderer Holzarten geeignet macht.

Auch liefert sie ein nicht zu unterschätzendes Holzprodukt, wie Baum- und Schreiner- und Grubenholz. Aber nicht allein diese Vorteile sind es, wodurch sich die Kiefer eine so weit Verbreitung verdient hat. So findet man in der Kiefer sehr schöne Holzarten, die dort nicht zu erzielen gemein wären, wenn nicht die Kiefer als Schutzholz gebietet hätte. Auf hochgradigen Boden wurden sogenannte gemischte Kiefern angelegt und zwar in der Art und Weise, dass auf einen Kiefernbestand eine Nichte, wobei andere eine Nichte zu setzen kamen. Die ein- oder zweijährigen Kiefern hatten bald die vierjährigen Nichten im Wuchs überholt und wurden so durch die Nichte Veredelung ein gutes Schutz- und Treibholz. Die von den Kiefern abfallenden Nadeln verschaffen den Nichten die nötige Nahrung und so konnte man sehen, wie sich einige Jahre nachher die Nichten mit den Kiefern am den Wurzeln trafen, welche jedoch von den Kiefern befreit wurde. Dadurch wurde eine Nichte angewachsen der Nichte erforderlich gemacht. Ist die Kiefer zu Grubenholz herangewachsen so muß sie für ihren Nadeln das Feld räumen und man hat so einen nennenswerten Ertrag an Kiefernholz und gleichzeitig ein Gebehen der Nichten gefordert. Nur darf eine so plötzliche Freistellung der Nichten nicht erfolgen. Neben der so angelegten und behandelten gemischten Kulturen wird

reine Nichtenbestände, die von Jugend an nur verdichtet sind und trotz ihres noch einmal so hohen Alters an Solankantität kaum die Hälfte erreichen, was die Nichte durch in den gemischten Beständen hervorbrachte. Jedemfalls ein Beweis für den Wert der Kiefer als Schutz- und Treibholz.

Bei der Ausübung der Jagd spielt die Schießkunst zweifellos die größte Rolle, denn ein mangelreicher Jagdtrieb lässt sich nur dann durchführen, wenn der Waidmann von guten Schützen besetzt wird. Ein schlechter Schütze kann nimmermehr ein waidgerechtes Jagen werden, denn die Schießkunst macht, die ihm eine waidgerechte Ausübung der Jagd erschließt. Darum muß jeder sich bestreben, durch Übung, Selbstüberwindung und Ruhe seine Treffsicherheit so zu erhöhen, daß er mit Ehren in die Reihen der Waidmänner eintreten kann, welche Wälder und Klänge gesüßlich zu führen wissen.

Als Kräftigungsmittel für Waiden verwendet man im allgemeinen mit allerbestem Erfolge die folgenden: 1. Den besten Weinbrandwein und er besonders widerwillig genossen oder ausgebroden wird, Scotts Emulsion. Es gibt aber auch, manchmal gerade junge, die nach dem Verbot sehr gierig sind. Das ist natürlich ein großes Übel für die ganze Entwicklung eines solchen Tieres. 2. Rote Eier. Da, wo die aufgeschlagenen verdrängt werden, mit Jäger verrührt. 3. Ein gutes Eiweißpräparat, und 4. ebenfalls als Kräftigungsmittel, das zum besten in 4-5 Wochen wieder schick. Man kann durch Vorkostung davon schon Nutzen herstellen. Selbst schlechte Jäger werden damit bei viel Bewegung in die Höhe bringen. Es gibt aber leider solche, auf die man trotz aller Mühe kein Fleisch bringt, das muß auch gelagt werden.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Auf Weinbau. Bei Neuanlagen kommt bei beim Vergraben der Reben empfiehlt es sich, in Bezug auf Menge und Zusammensetzung pro Morgen folgende Düngermischung: 6 Pfenner Thomasmehl, 2 Pfenner Chlorkalium und 6 Pfenner Leuchtendmehl mit der entsprechenden Menge von Erde gemischt.

Der Hängelschnitt beim Weinstock soll nicht breiter als eine Elle (22 Zentimeter) sein, damit derselbe in 4-5 Wochen wieder erneuert, was sicher erfolgt, wenn der Ring rein bereinigt ist.

Imprägnation von Weibstein. Auf 100 Liter Wasser nehme man 2-4 kg Kupfervitriol und stelle die Weibsteine hinein. Das zu verwendende Gefäß sollte jedoch an Höhe mindestens ein Drittel der Länge der Weibsteine betragen und die Imprägnation an frostfreien Orte geschehen. Wenn die Weibsteine in das Gefäß in die Steden eintauchen, so soll nachdrücken und so lange geblieben werden, bis die Steden richtig grün sind; es darf jedoch nur grünes Holz verwendet werden; dicke Steden nehmen die Flüssigkeit sehr schwer auf.

Das Brechen der Farbe kommt besonders bei feinen Weinen an Flaschen vor und wird meist Frankreich aus Stoff genannt, indem sich bei Veränderung der Farbe einige Bestandteile des Weines konzentriert und sohartig am Glase anlagern. An diesen Stelle genügt es das Abwässern der klaren Flüssigkeit auf andere Flaschen, obgleich bei dem Wein die Farbe etwas länger bleibt.

Ein Thermometer gehört in jeden Weinkeller, um übersehen zu wissen, ob die Temperatur sich verändert hat, und darnach seine Weineinzelnen treffen zu können.

Tier- und Geflügelzucht.

Gegen Ränke bei Rähnen und Willen bei Pferden wird eine Mischung mit Sand angebracht. Ein Kuchlein ist dieses Mittel sehr verbreitet. Dort wird bekanntlich der Sand in großen Mengen gehaut und der Samen zur Selbsterzeugung benutzt.

Wann fängt man am besten mit der Fühlprüfung an? Es dürfte hieran der Januar, Februar oder März der geeignete Zeitpunkt sein. Je nachdem sich Gelegenheit bietet, legereite junge Tiere zu kaufen; wer jedoch schon im Herbst oder gar Sommer mit halbgewachsenen oder älteren Tieren beginnen zu können glaubt, laßt in demselben Gefäß das eine oder andere seiner Weibsteine vor dem Beginn der Legeperiode auf die Verfallsfrist hinsetzen zu müssen.

Die Hauptfrage für die kalten Monate bleibt die richtige Stallpflege der Dämmler. Gleichmäßige Stallwärme, sorgfältige Stallpflege, richtiges Füttern und vorzügliches Tränken mit nicht zu kaltem Wasser sind wohlbedeutende Faktoren. Ein kalter Stall, eine höhere Fütterung und trotzdem weniger Mischergleichheit, unzureichende Stallwärme, mangelhafte Fütterung, unzureichende Tränke und ungesüßter, und mangelhafter Weidewirtschaft, sind in seiner eigenen Mangelhaftigkeit die Ursachen des Weidewirtschafts (herunterwärtigen Mähne bei Pferden) zu suchen, die er beim nächsten bösen Treiben nicht vorhanden Degen aufweist. Im kalten Tränken verhalten Augen- und Magenarbeiten, Verabreichung von Kernen usw. es sollte behauptet dem Tränkwasser auch eine kleine Menge Salz beigemengt werden, wenn man diesen Zweck mit dem Weidewirtschaft erhalten will. Besonders den trüchtigen Tieren lasse man alle Vorkost angeben. Pferde, die zum Holz-, Eis- oder sonstigem Fußwerk benutzt werden, müssen gutes, nahrhaftes Futter erhalten, damit der Körper die nötige Kraft und Wärme besitzt und die Tiere im Frühjahr auch die Heilbarkeit verdienen können. Mutter- und Jungtiere, namentlich junge Ferkel,

sind sorgfältig vor Erkältung zu schützen. Für Säuen mit neugeborenen Ferkeln ist am besten ein Platz im warmen Kuhstall einzuräumen, wenn der Schweinefall nicht warm genug ist. Das Ferkel, das die Mutter nicht warm genug hat, es für sich selbst zu fassen ist, daß sie sich nur selten auf einen warmen Deck zusammenbringen.

Wenn ein Anarionchus nicht mehr frucht, kann der Grund ein verschlechterter, unzureichender Wasser, Feuchtigkeit, viel Bewegung usw. Als Weidewirtschaft zum Säuen kann zweckmäßige Anwendung in den Futtermitteln angewendet werden. Neben wesentlich zweimal zu reichendem Futter muss zum Säuen reichlich mit den übrigen Säuerungen wie Saft, Safer, Anarionchus samen gewechselt werden. Manchmal hilft auch eine Veränderung des Standort des Käfigs.

Bienenwirtschaft.

Man achte im Winter auf die Bienenstöcke. Obwohl der Satz: „Im Winter lasse man die Bienen in möglichst hoher Lage“ an sich richtig ist, so erleidet er doch viele Bienenstöcke auf der Meinung, daß sie sich um ihre Liebigen in dieser Zeit gar nicht zu kümmern brauchen. Aber gerade der Winter erfordert die sorgfältigste Beobachtung. Die gleiche einfach dadurch, daß man fleißig auf das Summen, die Sprache der Bienen, achtet. Der Amker sucht darum mit ihrer Sprache möglichst vertraut zu werden. Wenn er dann das Dröhnen des Fluges hört, wird er häufiger in die Stöcke und Wägen gehen. — Fühlen sich die Bienen wohl, so hört man einen ganz leisen, gleichmäßigen, vollen, tiefen Ton. Bei schlechter Luft oder zu großer Wärme wird der Ton nur härter. Tritt Kälte ein, so bleibt er gleichmäßig, wird aber immer höher und dünner. Auf solchen Antworten zuletzt nur noch einige halb Ertratte mit matten Klängen. Sogar der Ton an zu schwachen, d. h. nicht er hat ein wenig höher, halb ein wenig tiefer, dann ist die Gefahr des Erfrierens vorhanden. Ist der Ton sehr hart und schwach, bedeutet, obwohl in der Tiefe, als auch in der Höhe, dann droht auf irgend eine Weise der Tod. Einzelne Bienen lassen dann auch deutlich hervorzuheben heulende Töne hören. Solchen bleibt entweder unbeantwortet oder vernehmlich den Tönen. Die meisten Töne, in der Regel aber häufiger, heulen auf die Bienenstöcke. Ganz hat sich wieder man die Bienenstöcke, welche ohne Frage gar keinen Ton hören lassen. Auf solche eine Stelle folgt öfter unmittelbar die Gefahr, wie auf eine Wägenfläche das Umsetzen. — Wer erst eine kurze Zeit bei starkem Temperaturwechsel seine Bienen nach dieser Seite hin beobachtet hat, wird sie bald im Winter fast ohne oft betenden, wie im Sommer, wird dann aber auch weniger Verlust zu vermeiden haben.

Die Reinigung der Stöcke soll bei der Auswinterung sorgfältig geschehen. Strohkörben nicht man ein neues Brett, während das alte mit Gemälde und roten Bienen entfernt wird. Bei Wägenbauten sieht man mittels kleiner eiserne Krallen den Scherit unter den Waben hervor und reinigt den Boden der Wägen sauber. Gere Waben nimmt man gleichzeitig aus den Stöcken heraus und bewahrt durch Verneuerung des Strochraumes besten geübte Wärme. Vorzüglich, entwürfelte Stühle oder Wägen, sowie erkrankte Waben müssen wiederholt einwechseln werden. Watten und Waben, welche man in den Stöcken vorfindet, sind ein schlimmes Zeichen, denn gesunde Wägen werden des Ungeheuers in ihrem Bau weiler.

Man achte im Winter auf die Bienenstöcke. Obwohl der Satz: „Im Winter lasse man die Bienen in möglichst hoher Lage“ an sich richtig ist, so erleidet er doch viele Bienenstöcke auf der Meinung, daß sie sich um ihre Liebigen in dieser Zeit gar nicht zu kümmern brauchen. Aber gerade der Winter erfordert die sorgfältigste Beobachtung. Die gleiche einfach dadurch, daß man fleißig auf das Summen, die Sprache der Bienen, achtet. Der Amker sucht darum mit ihrer Sprache möglichst vertraut zu werden. Wenn er dann das Dröhnen des Fluges hört, wird er häufiger in die Stöcke und Wägen gehen. — Fühlen sich die Bienen wohl, so hört man einen ganz leisen, gleichmäßigen, vollen, tiefen Ton. Bei schlechter Luft oder zu großer Wärme wird der Ton nur härter. Tritt Kälte ein, so bleibt er gleichmäßig, wird aber immer höher und dünner. Auf solchen Antworten zuletzt nur noch einige halb Ertratte mit matten Klängen. Sogar der Ton an zu schwachen, d. h. nicht er hat ein wenig höher, halb ein wenig tiefer, dann ist die Gefahr des Erfrierens vorhanden. Ist der Ton sehr hart und schwach, bedeutet, obwohl in der Tiefe, als auch in der Höhe, dann droht auf irgend eine Weise der Tod. Einzelne Bienen lassen dann auch deutlich hervorzuheben heulende Töne hören. Solchen bleibt entweder unbeantwortet oder vernehmlich den Tönen. Die meisten Töne, in der Regel aber häufiger, heulen auf die Bienenstöcke. Ganz hat sich wieder man die Bienenstöcke, welche ohne Frage gar keinen Ton hören lassen. Auf solche eine Stelle folgt öfter unmittelbar die Gefahr, wie auf eine Wägenfläche das Umsetzen. — Wer erst eine kurze Zeit bei starkem Temperaturwechsel seine Bienen nach dieser Seite hin beobachtet hat, wird sie bald im Winter fast ohne oft betenden, wie im Sommer, wird dann aber auch weniger Verlust zu vermeiden haben.

Die Reinigung der Stöcke soll bei der Auswinterung sorgfältig geschehen. Strohkörben nicht man ein neues Brett, während das alte mit Gemälde und roten Bienen entfernt wird. Bei Wägenbauten sieht man mittels kleiner eiserne Krallen den Scherit unter den Waben hervor und reinigt den Boden der Wägen sauber. Gere Waben nimmt man gleichzeitig aus den Stöcken heraus und bewahrt durch Verneuerung des Strochraumes besten geübte Wärme. Vorzüglich, entwürfelte Stühle oder Wägen, sowie erkrankte Waben müssen wiederholt einwechseln werden. Watten und Waben, welche man in den Stöcken vorfindet, sind ein schlimmes Zeichen, denn gesunde Wägen werden des Ungeheuers in ihrem Bau weiler.

Die Reinigung der Stöcke soll bei der Auswinterung sorgfältig geschehen. Strohkörben nicht man ein neues Brett, während das alte mit Gemälde und roten Bienen entfernt wird. Bei Wägenbauten sieht man mittels kleiner eiserne Krallen den Scherit unter den Waben hervor und reinigt den Boden der Wägen sauber. Gere Waben nimmt man gleichzeitig aus den Stöcken heraus und bewahrt durch Verneuerung des Strochraumes besten geübte Wärme. Vorzüglich, entwürfelte Stühle oder Wägen, sowie erkrankte Waben müssen wiederholt einwechseln werden. Watten und Waben, welche man in den Stöcken vorfindet, sind ein schlimmes Zeichen, denn gesunde Wägen werden des Ungeheuers in ihrem Bau weiler.

Die Reinigung der Stöcke soll bei der Auswinterung sorgfältig geschehen. Strohkörben nicht man ein neues Brett, während das alte mit Gemälde und roten Bienen entfernt wird. Bei Wägenbauten sieht man mittels kleiner eiserne Krallen den Scherit unter den Waben hervor und reinigt den Boden der Wägen sauber. Gere Waben nimmt man gleichzeitig aus den Stöcken heraus und bewahrt durch Verneuerung des Strochraumes besten geübte Wärme. Vorzüglich, entwürfelte Stühle oder Wägen, sowie erkrankte Waben müssen wiederholt einwechseln werden. Watten und Waben, welche man in den Stöcken vorfindet, sind ein schlimmes Zeichen, denn gesunde Wägen werden des Ungeheuers in ihrem Bau weiler.

Die Reinigung der Stöcke soll bei der Auswinterung sorgfältig geschehen. Strohkörben nicht man ein neues Brett, während das alte mit Gemälde und roten Bienen entfernt wird. Bei Wägenbauten sieht man mittels kleiner eiserne Krallen den Scherit unter den Waben hervor und reinigt den Boden der Wägen sauber. Gere Waben nimmt man gleichzeitig aus den Stöcken heraus und bewahrt durch Verneuerung des Strochraumes besten geübte Wärme. Vorzüglich, entwürfelte Stühle oder Wägen, sowie erkrankte Waben müssen wiederholt einwechseln werden. Watten und Waben, welche man in den Stöcken vorfindet, sind ein schlimmes Zeichen, denn gesunde Wägen werden des Ungeheuers in ihrem Bau weiler.

Gesundheitspflege.

Will man die Fäule und auch den Magen gesund erhalten, so bitte man sich, zu kalte und zu heiße Speisen oder Getränke zu Trinken zu bringen. An dieser Hinsicht wird sehr häufig gelähmt, indem die dampfende Schüssel auf den Tisch gestellt wird, die heißen Speisen aber, die meist mehr Dünner haben als die Erweichenden, einen die Speisen recht heiß und trinken möglichst darauf kaltes Wasser. Durch solches Vorgehen erhalten die Fäule sehr leicht Nisse oder Sprünge und bald stellen sich Zahnschmerzen und Caries ein.

Was ist zu tun bei Verätzung durch Alkohol (Weingeist, Wein, Metzer)? Frische Luft, Trinken kalten Wassers (auch Eistee) und andere löschendurchhaltigen Wasser (überfließen) kalte Getränke auf den Stoff und ebenfalls löschend auf die Wunden, Salzwasser aus kaltem Salz- und Essig, Milch, schleimige Getränke, schwarzer Kaffee.

Parasitarth. Das Wichtigste bei der Behandlung chronischer Darmkrankheit ist die Einhaltung einer strengen Diät, deren Wichtigkeit im Verlaufe des Leidens selbst genugsam kennen gelernt wird. Namentlich ist bei solchen Patienten, bei welchen dünne Entleerungen sich während der Nacht einstellen, die Wahl der abends zu genießenden Speisen von großer Bedeutung. Eine Tasse Kalzium mit Milch, ein Teller Schmelzkäse mit Ei, oder Malto-Segun mit Milch, sind sehr empfehlenswert, ist in solchen Fällen das Beste. Als Getränk darf nur ein kühler Netzein, zum Beispiel griechischer Camarite. Sind die Entleerungen mit Schmerzen und Zwang verbunden, so bringen Stärkungs- und wohl ohne Zuhilfenahme von einigen Tropfen Opiumtinktur bedeutende Erleichterung. Doch ist die Verabreichung der letzteren immer Ende des behandelnden Krankes.