

Bienenwirtschaft.

Wienen im Schnee. Wenn im Freien lebende Bienenstöcke eingeschickt sind, so braucht man darüber nicht ängstlich zu sein. Man lasse sie nur ruhig liegen bis der Schnee über ihnen begrünzt. Die flecken barometer recht warm und erhalten auch durch den Schnee genügend frische Luft.

Wachsen im Winter. Man achte besonders darauf, daß sich das Flugloch nicht verstopfe, denn die Bienen wollen in Verbindung mit der Kugelmilch bleiben. Einer geübten Biene werden dabei gerade in den Wintermonaten die Fluglöcher unterzogen. Schreiben uns doch die Bienen nicht selten mit brauner Zunge aus Flugloch, was ihnen fehlt. Auf diese Zungenfäden richte der Imker vor allem sein Augenmerk. Sieht er bei ungenügender Bitterung Bienen an den Fluglöchern klettern, so ist dies ein höheres Kennzeichen, daß der Inhalt etwas fehlt. Einzelne Bienen, die gerade abfliegen, ohne sich zu orientieren, oder gierig die Nierenschläge aufzusuchen, leiden an Drost, vermindern sie aber das Wasser, so ist Kufinoz zu befürchten. Gut die Nachschau ergeben, daß es den Bienen an Nahrung fehlt, so gilt es, das Volk vor dem Wintersturz zu retten. Wobann ist das Volk innerhalb einiger Tage gründlich anzufüttern, da das allmähliche Anfüllern im Winter mancherlei Nachteile zur Folge hat. Wer dabei geschickt arbeitet, mag er ein Stroh- oder Kistenvolk auszuführen haben, verliert nicht ein einziges Bienen.

Das Aufbehahren der Wächsern, sowohl der fertigen, als der mit Waschs verarbeiteten, besteht im Winter folgende. Die fertigen Wächsern behaltet man am besten auf, indem man sie übereinander legt (einmal der Länge, einmal der Breite nach) und sie lockert durch einige Windhaden in dieser Lage festhält. Dadurch wird das sehr lästige Verfließen der Wächsern vermindert, durch welches gewöhnlich die unteren Wächsern, die sich über den oberen Wächsern in feste Massen über Winter einhängen. Die mit Waschs gefüllten Rahmen werden häufig durch Wotten beschützt. Ich bewahre dieselben an einem starren Windhaden hängen auf. Den Windhaden ziehe ich über den Boden des Rahmens; öfters wird der Boden durch gleichmäßige Fäden der Giebelanker gestützt. Die Wotten sind bei dieser Aufbewahrungsbart bisher meinen Wächsern nicht geschadet. Ich nehme an, daß die Zugluft die Wotten nicht aufkommen läßt.

Gesundheitspflege.

Mittel gegen das Anschwellen der Nephriten. Man nehme ein Teil Nierenpulver auf fünf Teile Bromstrawwurz, schüttele tüchtig und reibe mit dieser Flüssigkeit mit einem kleinen Schwämmchen die Haare ein. (1 bis 2 zertheilt genügen). Die Wirkung ist vorzüglich.

Das Sollobolium (zu Deutsch Streiböhler) hat sehr viel empfehlenswerte Eigenschaften. Es verdient, mit in die Reihe der wirksamsten Heilmittel aufgenommen zu werden. Bei Schnitwunden genant das einzige Mittel mit Sollobolium, um den Eintritt der Luft zu verhindern und dadurch den Heilprozeß zu beschleunigen. Auch bei Brandwunden soll man es sofort anwenden, das Sollobolium ergibt einen luftdichten Verkleb, die betroffenen Stellen lassen sich glatt und blank, wie getrocknet aus, und sind gegen Wässer und Luft geschützt. Hier bei wunden Stellen den ersten empfindlichen Schmerz des Verletzten überwinden hat, greift man wieder zu diesem so einfachen Heilmittel. Wer an hohen Gelenken leidet, greife nur auch zum Sollobolium. Bekanntlich verurteilt der Zutritt der Luft die empfindlichsten Schmerzen. Dem wird ebenfalls durch das Anbringen der Lösung vorgebeugt. Schmerzvolle Wunden werden durch das Sollobolium weniger empfindlich gemacht. Beim Wandern leiden die Füße meistens an wunden Füßen. Gebrauch man jedoch die Vorsicht, sie abends nach einem weiten Marsche zu waschen und die besonders angegriffenen Stellen mit Sollobolium zu bestreichen, so kann man an andern Morgen seinen Weg freudig wieder antreten, denn die Füße können tapfer ausdauern. Das Sollobolium hilft auch vorzüglich bei Frostschäden, nur muß es rechtzeitig angewandt werden. Je früher man die betroffenen Stellen damit bestreicht, desto größer ist der Erfolg. Das Verkleben muß mehrmals täglich und dann auch nach jedem Wachen vorgenommen werden, da das Sollobolium leicht abblättert. Man gibt es sehr verschiedene Formulierungen, und der daran Leidende vermag sich nach dem andern, um von der Qual befreit zu werden. Sie sind sämtlich überflüssig, wenn er sich des Solloboliums bedient. Nur muß er sehr sorgsam darauf achten, es vor dem Zutritt der Luft zu schützen, es sich dann verpackt, und daß er es vor Feuer und Licht bewahrt wegen seiner leichten Brennbarkeit.

Für die Küche.

Gebratene Krammelsögel. Die Vögel werden gerupft und befeuchtet, indem man die Haut von den Füßen zieht, die Augen abschneidet, das untere Teil des Schwanzes abschneidet, die Strahlen etwas kurz, die Flügel etwas kürzer, die Flügel etwas kürzer, die Füße werden durch die Augenlöcher sticht und die Füße dann ineinander steckt. Wobann läßt man reichlich Butter in einer Kasserolle heißbraun werden, legt die befeuchteten, unangewaschenen Vögel dicht nebeneinander hinein, befreit sie mit Salz, läßt sie zuerst auf den Brust, dann auf den Rücken langsam braun; zuletzt legt

man 2-3 Köffel siedendes Wasser zu, streut einige gehobene Wacholderbeeren in die Sauce, deckt die Kasserolle zu und läßt die Vögel noch kurze Zeit auf einer nicht zu heißen Stelle stehen; man läßt sie im ganzen nur 20 bis 25 Minuten braten. Dem Anrichten zieht man gehobene Semmelstücken durch die Sauce und legt die Vögel darauf.

Reisfuchen. Man verrührt 6 Eier mit 125 Gramm Butter, 75 Gr. gelbesen Zucker und 125 Gr. in 1 Liter Milch bei gelochten Reismehl, gibt den Schaum von 6 Eiweiß herein, auch Zitronensaft und Zitronen- oder Bittermilch, füllt diese Masse in wohlgeölt auf den Butterteig und geht 30 Gramm geschmolzene Butter darüber.

Orange-Torten. 200 Gramm Zucker werden mit 12 Eiern fleißig gerührt, die abgeriebene Schale von 4 Orangen und eine halbe Zitrone, sowie 250 Gramm geriebene Mandeln werden dazu gegeben und alles zusammen noch eine halbe Stunde gerührt; der Schnee von 9 Eiern wird leicht bearbeitet gemengt und so allseitig 125 Gramm Semmelbrösel, welche kurz vorher mit dem Saft von 2 Äpfeln befeuchtet wurden, hinein getan. Der Saft von einer Orange und 100 Gramm Butterzucker werden zur Glanz genommen. Die Torten ist nach Belieben mit Apfelmilchpulver zu belegen.

Butternodeln. (Wiener Rezept.) 2 ganze Eier, 2 Eierhälsen voll Milch, 2 Eierhälsen voll Mehl, 2 Eierhälsen voll zerlassene Butter. Dies alles wird in einem Napf gerührt, dann auf dem Feuer langsam gerührt, bis es sich abkühlt. Man rührt es 1 l, wird ein ganzes Ei darunter gerührt, bis die Masse weißlich ist, kann werden mit dem Teesöffel klöschen in die lockere Bouillon davon geklohen.

Wachsenzielei. 500 Gramm süße und einige Gramm bittre Mandeln werden abgerührt, erkaltet und ganz fein gehackt. Mandeln vermehrt mit die Mandeln mit 500 Gramm gereinigtem Zucker und für 6 Min. gelochtem Zucker. Auf man dies alles gut durcheinander gerührt, so löst man 7 Eiweiß zu ganz fettem Schnee und gibt die vermischte Masse teilweise unter behändigten Mandeln zu dem Schnee der Eier. Ist alles vermischt, so füllt man es in eine Leinwandform und drückt es bei schwacher Hitze.

Hauswirtschaft.

Wachselein zu reinigen. An frisch gewaschener Wäsche bemerkt man zuweilen gelbe oder graue Streifen. Dieselben rühren von den ungelösten gewaschenen Wachselein her, auf welchen man die Wäsche trocknet. Am effizienten zu reinigen, löst man von Zerde oder etwas Soda eine glatte Lösung und gießt dieselbe auf die Wäsche (Soll in ein nicht zu tiefes Wäschblech). Nach einer Viertelstunde reibt man die Wäsche mit einem weichen Lappen kräftig in der Seitenlage ab, nimmt nochmals reines Seitenwasser und wäscht sie zuletzt in warmem Wasser aus. Wenn die Wäsche schon groß, trocknenfreier Raum hat, spant man die Wäsche darin aus, damit sie schnell trocknet. In Ermangelung eines solchen Raumes wäscht man die Wäsche um ein Brett glatt und gleichmäßig aus und stellt sie an den Dien oder in die Sonne.

Wachselein zu waschen. Man befeuchtet die Stoffe mit wasserhaltiger Zerde, wäscht sie sehr sorgsam in lauem Regenwasser, spült in kaltem Wasser nach und trocknet sie im Zimmer. Wobann bereitet man folgende Appretur: 10 Gramm Gummigutt wird in 200 Gramm klarem Wasser angequillt, anschließend 150 Gramm Weingeist hinzugefügt und die Mischung durchgeseiht, man legt man der Stoff hinein und drückt ihn vorsichtig darin durch, so daß er gleichmäßig noch wird, bringt ihn dann leicht aus und reibt ihn mittels einer ganz laubenden Bürste auf ein mit Feinwand bedecktes Brett glatt, mit dem man ihn möglichst zu aufstellen, daß der Stoff vollständig trocknet, doch nicht in die Sonne.

Wachselein zu waschen. Man befeuchtet die Stoffe mit wasserhaltiger Zerde, wäscht sie sehr sorgsam in lauem Regenwasser, spült in kaltem Wasser nach und trocknet sie im Zimmer. Wobann bereitet man folgende Appretur: 10 Gramm Gummigutt wird in 200 Gramm klarem Wasser angequillt, anschließend 150 Gramm Weingeist hinzugefügt und die Mischung durchgeseiht, man legt man der Stoff hinein und drückt ihn vorsichtig darin durch, so daß er gleichmäßig noch wird, bringt ihn dann leicht aus und reibt ihn mittels einer ganz laubenden Bürste auf ein mit Feinwand bedecktes Brett glatt, mit dem man ihn möglichst zu aufstellen, daß der Stoff vollständig trocknet, doch nicht in die Sonne.

Wachselein zu waschen. Man befeuchtet die Stoffe mit wasserhaltiger Zerde, wäscht sie sehr sorgsam in lauem Regenwasser, spült in kaltem Wasser nach und trocknet sie im Zimmer. Wobann bereitet man folgende Appretur: 10 Gramm Gummigutt wird in 200 Gramm klarem Wasser angequillt, anschließend 150 Gramm Weingeist hinzugefügt und die Mischung durchgeseiht, man legt man der Stoff hinein und drückt ihn vorsichtig darin durch, so daß er gleichmäßig noch wird, bringt ihn dann leicht aus und reibt ihn mittels einer ganz laubenden Bürste auf ein mit Feinwand bedecktes Brett glatt, mit dem man ihn möglichst zu aufstellen, daß der Stoff vollständig trocknet, doch nicht in die Sonne.

Feine weiße Spitzen zu waschen. Man lege ein Stück weißen Mull um eine Spitze, welche dann die Spitze gleichmäßig über dem Mull auf die Spitze und schließlich beide man noch ein Stück Mull über die Spitze. Man brühe man mit der Hand Seife und Wasser in die Spitze, lege dann die Spitze in Seitenwasser, was man allmählich focher löst. Die Spitze muß in dem Seitenwasser erkalten, dann spüle man sie länger in reinem Wasser, blase oder gelbe sie auch auf diese Art. Schließlich löse man den Mull ab, dann die Spitze, von der nicht eine Faser verloren ist, leg sie auf ein Plättchen und glatte sie vorsichtig von der linken Seite, nachdem man ein Stück zinn darüber gelegt.



Arbeitskalender für den Monat Februar.

Von W. Waller.

Der diebstahlreiche Winter scheint sich in seinem ganzen Gehahren und Geblaise seinem gediegenen Vorgänger anzunähern. Einen Tag folgt einem Tag Schnee und alles andere Regen und Tauwetter. Im Westen Deutschlands und wohl in ganz Mitteleuropa kann man bald von einem ozonigen Klima reden, im Winter nicht kalt, im Sommer nicht warm, immer so ein Mittelweg.

Sollte man wider Erwarten im Februar eine strenge Kälte eintreten, so muß der Landwirt seine Sorge auf den inneren Betrieb befrachten; bleibt die Bitterung aber gelinde, so kann schon taunin gearbeitet werden. Man soll die günstige Bitterung nur nie in dem Überdauern vorbeziehen lassen, es sei noch so früh; man hat noch viel Zeit. In diesen Tagen ist es niemals zu früh und nur weiß, wie die Bitterung im März und April ist. Also nur vorwärts, was getan ist, braucht nicht mehr getan zu werden. Zunächst sehr man die Wälder für den Winter zu schneiden, da es für jede Saad nachteilig ist, wenn sie zu lange unter Wasser steht. Ist noch Dünner für die Sommerfrucht zu fahren, so mache man sich schnell daran, nehme sich aber dabei vor, es im nächsten Jahre im Herbst zu befürchten. Auf die Düngereffekte aber folge der Winterfrucht der Dünger im Boden ist, begünstigen keine übermäßige Fruchtbarkeit, er lauge die Zeit an der Luft liegen, so geht das beste los. Ist die Bitterung sehr gut, so geht man ruhig an die Bestellung der Sommerfrucht und die Werke und Väter, Sommergerste, Erbsen und Lupinen. Bei trockenem Wetter werden Wintergerste, die sich durch Frost gelitten, gewollt. Betreffs der oben erwähnten Früchten des Sommerertrages möchte ich bemerken, daß keine Spätkörner hier wohl Schaden anrichten können, doch ist der Vorteil und Vorsprung der Frühen Saaten im anderen Falle so groß, daß man das „Bognis“ dreist unternehmen kann.

In der Viehhaltung ist jetzt die größte Aufmerksamkeit erforderlich, indem jetzt meist das Jungvieh zur Welt kommt. Neben genügendem Schutz gegen eine noch eintretende Kälte ist dabei auf eine zweckmäßige Faltung und Ernährung des Muttertieres zu achten. Vor der Geburt des Jungen ist bei dem tragenden Muttertier vor allem darauf zu sehen, daß kein Futter verabreicht wird, welches durch seine Wärme die Eingeweide allzuweit befeuchtet. Besonders wenn sich die Fütterung auf sehr voluminöse Stoffe, wie Rübenschnitzel oder Kartoffelschleime stützt, ist Verzicht bringen zu raten. Viele Krankheiten des Jungviehs, wie Durchfall, Stenose, Schwäche u. a., zu denen der Keim vielfach schon mit der Geburt gebracht wird, sind auf die erwähnten Ursachen zurückzuführen. In übrigen muß dann aber natürlich für eine ausreichende Ernährung mit gealtertem und zuträglichem Futter Sorge getragen werden. Ebenso ist aber auch die Kautschuk sowohl der ausgewachsenen als auch der jungen Tiere nicht zu vernachlässigen. Es ist zu beachten, daß eine normale Quantität mit jastor ist, von ihm nicht zum geringsten Teile ein geistlicher Lebensprozeß abhängt. Gerade in strenger Winterzeit, wo öfters Mangel an geäußertem Beschäftigung für die verbundenen Arbeitskräfte herrscht, ist Viehhaltung eine Arbeit, die man durchaus nicht für eine vorzuziehende ansehen darf. In der, die zum Fahren benötigt werden sollen, müssen sich lösen, wenn der Anlauf damit noch nicht gemacht worden, aneinander gewöhnt und später allmählich geputzt werden. Pferde sind, sobald der Drostwechsel beginnt, heilig zu puzen. Eine geringe Menge von Weiden ist in der Zeit besonders dem Landwirte zu empfehlen. Die Weiden zu mähen, die Wäpferde fruchtigste Futter erhalten. Nachtragende Stuten müssen gelocht und vorsichtig behandelt werden. Mollige Stuten werden zum Drenge geübt. Bei wärmerer Bitterung ist Mist aus dem Schaffel zu fahren. Im Februar lammen zum Teil die Schafe. Der Schafherd hat dabei auf die in erhöhtem Grade acht

zu geben und bei der Geburt nötigenfalls zu helfen. Die Muttertiere sind besser zu füttern. Die Kümmen werden geschändet. 200 Sommerlammen eingeschickt, ist, wird der Rest im Sommer und im Frühjahr zu den Muttertieren gelassen. Die Ziegen sollte man an wärmeren Tagen einige Stunden ins Freie lassen, da diesen Tieren Bewegung in freier Luft durchaus notwendig; auch finden sie leicht überall etwas Nahrung. Trüchtige Ziegen müssen gelocht und angemessen besonders zu fuchen, da durch die Erreu und das Zerkümmen viel Staub entsteht, der sich ihnen in die Haare legt; sie müssen daher öfters gefröhelt werden. Gut gefaltene Ziegen werden einem großen Nutzen ab. Die Schweizer Soanen-Ziegen kann nicht genug empfohlen werden. Dreieckszummatthaler Ziegen fann, gut gefaltet, bis 5 Liter gute, fetter Milch geben, und ein schönes Paar ertragen, welches gut bezahlt wird. Man füttere jetzt vorsichtig, aber oft, damit man im März oder April schöne Kümmen erhält.

Gemüsegarten. Bei mildem Wetter und abgetrocknetem Boden grabe man die Sanderde für die langsamst keimenden Gemüsepflanzen und die hochwachst aus: Spinnkraut, Petersilie, Radieschen, Erbsen und Schnitt Petersilie, aber auch Radieschen und Radieschen, welche nicht so leicht erziehen. Alle Samen, welche den Angriffen von Sperrlingen und Tauben, aber auch von Mäusen ausgesetzt sind, feuchte man vor der Aussaat an und bestreue sie mit ein wenig Bitterung, dann sind sie vor jedem Angriff geschützt. Bei günstiger Bitterung können zu Ende des Monats im Freien ausgesäet werden: Spinnkraut, Spinat, Mohrrüben, Jackfrucht, Radieschen und alle Wurzelkräuter, mit Ausnahme des Majoran und der Zwiebeln. Bei wärmerer Bitterung pflanze man am Monatsanfang im freien Boden (am möglichst sonniger, schattiger Stelle) überwinterliche Pflanzen von Blumenkohl, Wei- und Weißkohl. Die in den Küben verbleibenden überwinterlichen Pflanzen sind durch Lüftung bzw. Hinwegnehmen der Fenster abzukühlen. Im Mittelteil man recht bald alle Frühgemüse zuerst den langsam keimenden Erbsen, dann Bitterung, Kohlrabi, Rot- und Weißkohl, Blumenkohl, bayerischen Kopfsalat, Gurken und Weißkohl, Melonen, Erbsen, zu Ende des Monats Weizen und pflanze rechtzeitig Kopfsalat.

Blumengarten. Man besneidet Reibäume und Sträucher und läßt bei warmem Wetter vorsichtig die Decke der empfindlicheren Gehölze. Auch die Überwinterungsläden sind fleißig zu lüften; die Pflanzen sind bei mildem Wetter zu puzen und vorsichtig zu begießen. Deshalb gilt von den Winterpflanzen, welche besonders vor Zugluft und starkem Temperaturwechsel zu schützen sind. Gelten Zimmer gelüftet werden, in deren Fenstern Pflanzen ihren Platz fanden, so stelle man letztere, solange die Fenster geöffnet sind, in die Nähe des geöffneten Fensters. Die Winterpflanzen sind mit weichen schumann und warmem Wasser recht oft von Staub zu reinigen. Besonders vorsichtig ist man in der Behandlung jener Pflanzen, welche neu anstreiben; denn je jünger das Blatt, umso empfindlicher ist es. Man mache Erdlinge von Markt-Topfpflanzen und Warmhauspflanzen. Gerenzen zur Erdlingsgerochen sind anzutreiben. Bei günstiger Bitterung lege man Glanzblumen an, beginne die Reinigung des Gartens und die harte, einjährige Pflanzen: Ritterpflanz, Roba, Nemophilus, Citrus u. a. ins freie Land an Ort und Stelle aus. Zu Ende des Monats stelle man die Reibäume zur Aussaat mit Weiden und Laub als wärmere Unterlage. Zum Froste geborenen Pflanzen sind fleißig zu lüften. Man füttere zum Teil die Winterpflanzen mit Bitterung blähen im Freien zu Ende des Monats Schneeglöckchen, Frühjahrs-Knotenblume und Selbstast.

Im Obstgarten können noch Propfreier geschnitten und

das zum Gebrauche in die Erde eingeschlagen werden. Das Be-

sehrer kann auch mit dem Schnitt des Weinholzes be-

So wie die dem Frühjahr entgegengehen, desto mehr häuft sich

Berücksichtigung verdienen. Die im Herbst bei dem Aus-

Der Winter ist zwar in diesem Jahre ein nicht allzu strenger

lein, dasselbe zu erlangen oder zu fangen. Besonders sind die

Landwirtschaft.

Wie soll die Gerste abgeerntet werden? Das ist eine der

Die Hauptfrage ist von der Anwendung künstlicher Düngemittel die

Haus- und Zimmergarten.

Für das Gedeihen der jungen Bäume in den ersten Jahren

Berücksichtigung verdienen.

Die im Herbst bei dem Ausarbeiten der Gärten zu berücksichtigen

Wie bewährt sich am besten als Dünger, wenn man sie in

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Reinigung der Weinen lässt sich sowohl bei Obst- als

Tier- und Geflügelzucht.

Eine der Ursachen des Verkaltens der Gabe ist erkrankungs-