Semmelpastetchen. Allerhand Fleischreste, ebenso Schinkenreste, nebst etwas Speck, Schnittlauch und Petersilie wiegt man sehr fein und rührt diese mit einem Stück schaumig gerührter Butter, einigen Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuß zu einer steifen Farce über schwachem Feuer. Von kleinen, länglichen Brötchen reibt man die Rinde ab, schneidet oben eine flache Scheibe ab und höhlt die Pastetchen behutsam aus, um sie alsdann mit der Farce zu füllen, den Deckel wieder aufzubinden und in wenig Milch eingeweichten. Nachdem wenden man die Pastetchen in geschlagenem Ei und geriebener Semmel und bäckt sie bei mäßiger Hitze in Butter goldbraun.

Gebackene Hammelfüße. Für 6 Personen, in 2½ Stunden herzustellen. Man beint 4—6 frische Hammelfüße aus und kocht sie, nachdem man sie einmal übergewellt hat, mit den zerschlagenen Knochen in einer Brühe mit ganz wenig Essig, Salz, Wurzelwerkscherben und trockenem Gewürz ab. Sind sie gut weich, so legt man sie unter eine leichte Presse, die man sich aus zwei kleinen Brettern und einem Wassertopf herstellt. ½ Liter recht kräftiger, weißer Sauce aus Kalbfleisch oder Geflügelbrühe zieht man mit einigen Eigelb ab, kocht sie unter fleißigem Rühren dick ein und macht sie — aber außerhalb des Feuers und mit der nötigen Vorsicht — mit einigen Tropfen Maggis-Würze recht schmackhaft. Die erkalteten Hammelfüße stutzt man ein wenig zu, so daß sie ein glattes Aeußere bekommen, überzieht sie nun mit der Sauce und wälzt sie in weißer, frisch geriebener Semmelkrume. Dann taucht man sie in zerschlagene Eier, rollt sie wiederum in Semmel und bäckt sie nun in sausbrem, heißen Fett. Nach dem Abtropfen richtet man sie auf schön gefatterer Serviette an und garniert sie mit gebackener Petersilie und mit Zitronenscheiben.

Vanillelikör. (Sehr fein). 2½ Gr. Vanille und eine Messerspitze voll Cochenillepulver läßt man mit ½ Liter stärksten Weinsprit und ½ Liter Wasser vier Tage lang stehen. Der Sprit muß öfters umgeschüttelt werden. Er wird darauf abgegossen und mit einer Zuckerlösung von 250 Gramm Zucker gemischt. Derselbe wird in einer Mischung von je ein Zehntel Liter Rosenwasser, Orangenblütenwasser und Franzbranntwein aufgekocht. Den fertigen Likör läßt man einige Tage zum Absetzen ruhig stehen.

Verwendung von Apfelsinen.

Apfelsinen-Marmelade oder -Jam. Ein vorzügliches aus Schottland mir überlassenes Rezept ist das folgende: 6 Pfund gewöhnliche Apfelsinen und 2 Pfd. bittere Orangen werden mit der Kadel durchkochen und in sechs Liter Wasser eine volle Stunde gekocht. Herausheben und die Hälfte der Apfelsinen schälen, das Uebrige wird nicht geschält und alles untereinander mit dem Messer oder Wiegemesser ganz fein in kleine Würfelchen geschnitten. Indessen kocht man 9 Pfund Zucker klar, schäumt ihn gehörig aus und schüttet nun das Apfelsinen- und bittere Orangengehackte hinein, läßt es unter stetem Rühren, denn es brennt leicht an, so lange kochen, bis die Marmelade steif genug ist, und füllt sie sofort in Steintöpfe oder Einmachgläser. Am anderen Tage bedeckt man die Marmelade mit Rumblättern und bindet die Gefäße zu.

Apfelsinenschalen als Dessertkörbchen. Schöne große Apfelsinen halbiert man, nimmt das Mark und die weiße Haut mit silbernen Löffeln vorsichtig heraus, verwendet das Fruchtige zu einer der bekannten Apfelsinencremes, vermischt sie mit großen blauen Weinbeeren oder Erdbeeren, auch wohl mit fein geriebener Mandelmasse und streicht dies in die Apfelsinenhälften, bedeckt mit Rahmschaum und serviert auf Eiswickel. Auch kann man die Apfelsinen mit Gefrorenem von Sekt oder Eierpunsch füllen und mit Erdbeeren garniert anrichten.

Apfelsinenschalen zu Limonade. Alle Apfelsinenschalen, die man hat, spannte man in eine Flasche, und fülle darüber einen reinen 95%ig. Sprit. Dies läßt man verkorkt und verpicht stehen, bis man es brauchen will. Dann füllt man ein Weinglas der Spiritusflüssigkeit ab, mischt es mit 1 Liter Wasser, das man vorher mit 400 Gr. Läuterzucker verkocht hat und zieht es auf Flaschen, aus denen man dann nach Bedarf die Limonade bereitet. Im Sommer bei großer Hitze sehr erfrischend. Man kann auch Zitronenschalen dazu nehmen. Aus einer Selterflasche voll Sprit kann man fünf bis sechs Liter Limonade machen.

Hauswirtschaft.

† **Waschleinen zu reinigen.** An frisch gewaschener Wäsche bemerkt man zuweilen gelbe oder graue Streifen. Diese rühren von den unsauber gewordenen Waschleinen her, auf welchen man die Wäsche trocknete. Um erstere zu reinigen, kocht man von Seife und etwas Soda eine glatte Lauge und zieht die alte auf der Leine (Seil) in ein nicht zu tiefes Waschfaß. Nach einer Viertelstunde reibt man die Leine mit einem wollenen Lappen kräftig in der Seifenlauge ab, nimmt nochmals reines Seifenwasser und spült sie zuletzt in klarem, warmem Wasser aus. Wenn man einen großen, staubfreien Raum hat, spannt man die Leine darin aus, damit sie schnell trocknet. In Ermangelung eines solchen Raumes wickelt man die Leine um ein Brett glatt und gleichmäßig auf und stellt sie an den Ofen oder in die Sonne.

† **Auf Kupfer, Messing, Bronze, Tombak** und anderen Kupferlegierungen bildet sich häufig ein grünlichblauer Ueberzug, der das schöne Aussehen der betreffenden Gegenstände wesentlich beeinträchtigt. Um denselben zu entfernen, bestreicht man die blank gebeizten Gegenstände mittelst eines Pinsels mit einer Lösung von 1 Teil Salmiak und 3 Teilen kohlensaurem Ammoniak in 24 Teilen kaltem Wasser.

† **Mosaik- und Zementfußböden** reibt man mittelst wollenen Lappen mit Leinöl ein.

Augenpflege.

Eine verständige Augenpflege soll schon in den Schuljahren beginnen, wo bei den meisten Menschen der Grund zu Sehstörungen, wie Kurzsichtigkeit, Schwachsichtigkeit, erhöhte Reizbarkeit usw. gelegt wird. Man darf aber nicht dem Irrtum verfallen, daß die Augenpflege sich direkt auf die Augen erstrecke, sondern es erfordert dieselbe auch eine gesamte Körperpflege, da das Auge ein Organ ist, welches mit allen Systemen des Organismus in einem engen Wechselverkehre steht, von den Zuständen des Nerven-, Blut- und Ernährungslebens abhängig ist, und viele Augenerkrankungen von Unterleibsstockungen, Hautstörungen, Nervenalterationen usw. hervorgerufen und unterhalten werden. Die praktische Beobachtung einer allgemeinen Gesundheitslehre wird deshalb auch immer eine Augenpflege sein. Was nun aber das Verhalten in direktem Bezuge auf das Sehorgan betrifft, so gelten folgende Hauptregeln. Man strenge die Sehkraft nicht übermäßig und zu lange Zeit an; besonders bei zu grellem oder zu stark dämmerndem Lichte; arbeite nie bei flackerndem, unruhigr Flamme und lasse es niemals bis zum Gefühle der Augenermüdung kommen. Das Sehorgan verlangt seine nötige Ruhe, dieser Zeitpunkt, der nicht überschritten werden soll, tritt ein, wenn das Auge kurzsichtiger wird und man das Objekt demselben näher bringen muß, um, wie sonst, klar zu sehen; wenn das Gefühl von Schwere in den Augenlidern oder eine drückende Spannung in der Augengegend bemerkbar wird, die Lider anfangen zu schwellen oder sich zu röten, wenn das Oeffnen der Augen beschwerlich wird, die Empfindung von Hitze in die Augen tritt, die Augen das Gefühl der Trockenheit und das Bedürfnis öfteren Schließens und Blinkens kundgeben. Man höre mit der Arbeit auf, schließe die Augen, blicke dann in eine mäßig erleuchtete Ferne und namentlich mache man einen Gang ins Freie, sobald die Augen nicht mehr heiß sind. Man sehe ferner nicht zu nahe auf das Objekt der Arbeit, wodurch Kurzsichtigkeit erzeugt wird, auch blicke man nicht auf schnell Licht, Schatten und Form wechselnde, bewegliche Körper, nicht auf weiße Flächen, auf das Feuer im Ofen usw., man lasse die Augen oft ein Lustbad in freier Natur nehmen, indem man in die Ferne auf grüne Wiesen, Bäume und Sträucher blickt und übe sich dabei im Nah- und Fernsehen. Ist man einmal kurz- oder fernsichtig geworden, so sei man in der Wahl der Augengläser sehr vorsichtig, Sparsamkeit ist hier nicht am Platze, denn durch mangelhafte, unpassende Gläser und Kneifer hat sich schon mancher ein dauerndes Augenleiden geholt.

Büchermarkt.

Die Geflügelzucht in ihren Beziehungen zum Obst- und Gemüsebau ist eine Frage, die für die weitesten Kreise unserer Landwirtschaft von großem Interesse ist. Das beweisen die vielen großen Werke, die über diese Materie geschrieben worden sind; allein alle diese großen wissenschaftlichen Werke erreichen nicht den Zweck der allgemeinen praktischen Aufklärung, um so treffender sind für den praktischen Landwirt daher die knappen und doch ausgiebigen Ausführungen, die von einem hervorragenden Fachmanne, dem Vorsteher der Zentral-Geflügelzuchtanstalt in Halle Herrn A. Beeck in der „Landwirtschaftlichen Umschau" (Verlag Faber'sche Buchdruckerei, Magdeburg) veröffentlicht wurden. Aus der vielseitigen Anregung dieser modernen landwirtschaftlichen Zeitschrift sind aus der soeben erschienenen Nr. 3 noch besonders hervorzuheben: „Die Bewurzelung der Kulturpflanzen und die Wichtigkeit des Untergrundes für die Pflanzenernährung" — „Zur Heugstörung in Oldenburg" — „Gartenarbeit im Januar" — „Zum Gesetzentwurf betr. die Preisfestsetzung beim Marktverkehr mit Vieh" — „Der Fleischverbrauch in Deutschland" — „Die neuen Verträge über die Lieferung von Kaufrüben" — „Ausbildungskursus in Rindviehzucht, besonders für Kontrollassistenten" — „Kali als Kopfdüngung" — „Technische Neuheiten" — „Wie kommt die ländliche Wohlfahrts- und Heimatspflege in eine landwirtschaftliche Zeitung?" — Daneben findet ein reger Meinungsaustausch der Landwirte unter sich immer Raum, wie auch alle landwirtschaftlichen Anfragen eine sachmännische Beantwortung erfahren. — Vor allen Dingen aber sei auch betont, daß die Zeitschrift nicht nur im Tone des sachmännischen Beraters belehren will, sondern daß sie auch einschlägigen Unterhaltungsstoff unter der Rubrik „Belehrendes und Unterhaltendes" bringt, für das sich in erster Linie die Hausfrauen interessieren werden.

„Die berechtigten Forderungen der Deutschen Landwirtschaft". Unter diesem Titel hat der bekannte Oekonomierat Carl Lucke in dritter Auflage ein Buch erscheinen lassen, das allen Landwirten zur Beachtung auf das wärmste empfohlen werden kann. Das Schriftchen ist in erster Auflage vor nunmehr fast einem Vierteljahrhundert erschienen und hat damals soviel Beachtung und Anklang gefunden, daß binnen wenigen Wochen eine zweite Auflage nötig wurde. Die trefflichen in ihrer Knappheit manchmal geradezu klassischen Ausführungen Luckes, die damals großen Eindruck machten, passen im allgemeinen so gut noch für die Gegenwart, daß der Verfasser sich mit Recht entschlossen hat, jetzt eine neue, dritte Auflage herauszugeben. Er hat darauf verzichtet, irgend welche grundsätzlichen Aenderungen vorzunehmen. Auch das begrüßen wir mit Freude, weil dadurch der Beweis geliefert wird, daß gewisse grundlegende Wahrheiten für alle Zeiten gültig sind. Der Preis des Büchleins beträgt broschiert 50 Pfennig, elegant gebunden 1 Mk. und ist durch alle Buchhandlungen oder vom Deutschen Schriftenverlag, Berlin SW. 11, zu beziehen.

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

Nr 5 Halle a. S., den 30. Januar 1909

Arbeitskalender für den Monat Februar.

Von **C. Römer.**

Nachdruck verboten.

Im wesentlichen herrscht in der Landwirtschaft noch Ruhe. Der Landwirt macht nun seinen Bestellungsplan, er berechnet was und wo er säen will, welche Früchte auf diejenigen folgen sollen, die sein Land im vorigen Jahre getragen hat. Er bessert Geräte aus und schafft neue an. Auf den Kornböden gibt es zu schaufeln und zu säubern. Das Saatgetreide ist zu prüfen und für die Aussaat zu reinigen. Auch die Saatkartoffeln sollen jetzt ausgesucht und nur mittlere Knollen, welche vollkommene Augen haben, dazu bestimmt werden. Schöne Tage benütze der Landwirt zur Besichtigung seiner Saaten und suche etwaige Schäden durch Auswinterung zu bessern. Auf trockenen leichten Böden vermag meist das Anwalzen der Saaten Hilfe zu schaffen, indem dadurch die Wurzeln wieder an den Boden angedrückt werden; auf schweren, nassen Böden ist jedoch einzig und allein das Ableiten des Wassers ein wirksames Mittel gegen das Auswintern. Es ist also durch ein Oeffnen der Wasserfurchen so gut als möglich nachzuhelfen. Bleiben beim Schmelzen des Schnees noch einzelne gefrorene Knollen auf den Saaten liegen, so müssen dieselben gebrochen werden, da sonst die darunter befindlichen Saaten ersticken. Was vom Herbst her von Federbeeten für die Frühjahrsbestellung noch übrig ist, muß nun möglichst bald noch nachgeholt werden; so z. B. das Düngerfahren für die Sommerfrüchte. Dasselbe ist ja zwar besser im Herbst schon vorzunehmen, da dann der Mist im Winter Zeit hat, sich zu zersetzen; jedoch ist häufig damals wegen ungünstiger Verhältnisse nicht alles zu schaffen gewesen. Auf sehr leichtem, besonders sandigem Boden, in dem sich der Dünger sehr schnell zersetzt, kann unter Umständen eine Frühjahrsdüngung günstiger wirken.

Auch, was von Pflugarbeit noch vorliegt, muß bei günstiger Witterung so bald wie möglich in Angriff genommen werden, ebenso auch das Walzen von durch den Frost gehobenen Wintersaaten. Die Bestellung einiger Sommerfrüchte kann in besonders günstigen Jahren schon jetzt stattfinden. Wenn dieselben in Ausnahmefällen wohl auch einmal durch spätere Fröste etwas leiden können, so ist der Vorteil und Vorsprung der frühen Saaten im anderen Falle doch zu bedeutend, als daß man es nicht wagen sollte. Wenn es also möglich ist, sind Gerste, Hafer, Sommerroggen, Erbsen und Lupinen schon im Februar zu bestellen.

Sind die Wiesen auf der Oberfläche aufgetaut und etwas abgetrocknet, so muß das Eggen erfolgen, eventuell nach dem erfolgten Ausstreuen von Kalisalz und Thomasschlacke. Auf moorigen Wiesen mit weichem Untergrund ist besonders der Zeitpunkt wahrzunehmen, wann die Oberfläche aufgetaut, aber darunter noch hartgefrorener Grund ist, da man sie andernfalls meist nicht mit Gespannen bereiten kann.

Im Hopfengarten beginnt man mit dem Düngen (6—7 Zentner aufgeschlossenen Peruguano pro Hektar) und dem Beschneiden der alten Stöcke.

Weinbau. Bei gelinder Witterung werden die Rebstöcke beschnitten und von der losbängenden Rinde gesäubert. Wer junge Reben nachziehen will, sammle die heranentwickelten, abfallenden Ruten, um daraus Stecklinge zu schneiden. Losbängende Rinde am alten Holz des Weinstockes ist beim Schnitt desselben sorgfältig zu entfernen, indem die Ritzen dieser losbängenden Rindenteile immer Schlupfwinkel für schädliche Insekten sind. Das abfallende Holz, welches zu Stecklingen keine Verwendung findet, wird sofort nach beendigtem Rebschnitte zusammengenommen, vom Weinberg entfernt und baldmöglichst verbrannt; es ist dies notwendig, weil das Holz immer eine größere Zahl schädlicher Insekten beherbergt, die nur zu bald wieder entschlüpfen können. Mit Düngen kann wieder begonnen werden.

Im Weinkeller. Wenn der Wein im Januar nicht abgestochen wurde, so muß dies im Februar geschehen. Man wähle klare und milde Tage dazu. Der flaschenreif gewordene Wein kann im Februar abgefüllt werden. Infolge der niedrigen Kellertemperatur nimmt der Wein einen möglichst kleinen Raum im Fasse ein; man muß deshalb fleißig nachfüllen, sonst bilden sich schädliche Pilze im Fasse.

Im Obstgarten kann jetzt mit den Frühjahrspflanzungen begonnen werden; dort wo kein großer Obstbaumbestand ist, wird man, wenn es irgend die Witterung erlaubt, mit dem Frühjahrsschnitt beginnen müssen. Man macht den Anfang mit den Johannis-, Stachel- und Himbeersträuchern, schneidet alsdann die Weinstöcke an den Mauern, ferner die Kernobstpyramiden, Spaliere und Kordons und geht dann zuletzt, wenn die Blütenknospen schon etwas geschwollen sind, zu den Pfirsich- und Aprikosenbäumen über. Wenn noch Pfropfreiser geschnitten werden sollen, so darf damit nicht mehr länger gezögert werden, ebenso ist es höchste Zeit, bei allen Bäumen, die noch nicht gereinigt und ausgeschnitten sind, diese Arbeit nunmehr schleunigst nachzuholen und dabei alle Raupennester gründlich abzunehmen und zu verbrennen.

Jetzt ist auch die beste Zeit gegen die Blattläuse vorzugehen; von ihnen befallene Bäume werden an den schwachen Aesten die Eier in Form von glänzenden, schwarzen Pünktchen zeigen. Man bepritzt solche Bäume ganz und gar mit einer Ton- und Lehmlösung, welche die Eier durch Aufsaugen der Feuchtigkeit tötet. Am besten geschieht dies mit Hilfe einer Handspritze; etwas mühsam ist es wohl, aber es hilft.

In der Obstkammer muß man immer sorgfältiger darauf achten, daß alle vorhandenen Früchte sich noch in gutem Zustande befinden, die weich, fleckig oder gar faul werdenden unter ihnen aber sofort beseitigt werden.

Gemüsegarten: Sobald es die Witterung gestattet und der Boden abgetrocknet ist, grabe man Gemüse- und Salatbeete um und bereite sie für das Aussäen und Bepflanzen vor; denn recht oft tritt im März so ungünstige Witterung ein, daß das Ausführen dieser Arbeiten ganz ausgeschlossen ist, und im April drängen sich die Gartenarbeiten so, daß ihre Vorwegnehmen sehr angenehm ist. Aussäen kann man, wenn es in der zweiten Februarhälfte die Witterung gestattet, im Freien: Feldsalat, Radieschen, Spinat, Mohrrüben, Zuckerwurz und alle Würzkräuter, mit Ausnahme des Majoran. Die Gemüsepflanzen in Ueberwinterungskästen sind fleißig ausgiebig zu lüften, sonst werden sie zu lang. Bei wärmerer Witterung sind die Fenster ganz abzunehmen. Im Frühbeete säe man baldigst die Frühgemüse, vor allen Dingen den langsam keimenden Sellerie, dann Blumenkohl, Wirsing-, Rot- und Weißkohl, dazwischen eventl. Kopfsalat. Ebenso säe man Gurken, Melonen, Erbsen und am Ende des Monats Bohnen.

Ziergarten. Die Januararbeiten werden fortgesetzt. Frühtreibende und nicht zu zarte Bäume und Sträucher können gepflanzt werden. Die Rosenstöcke sind zu düngen, wenn es nicht schon vor Winter geschehen ist. Bei dem höheren Stand der Sonne ist die Vegetation im Treibhause und Zimmer jetzt etwas lebhafter; die Pflanzen verlangen daher auch etwas mehr Luft und Feuchtigkeit als früher. Erlaubt es die Witterung, so muß man jetzt auch seinen Pflanzen in der Ueberwinterung mehr Luft zukommen lassen, und bringt demnach auch die Pflanzen aus dem Keller von Zeit zu Zeit an das Licht und die frische Luft. Man säet jetzt Aurikel- und Primelsamen in Kästen, am besten auf Schnee, und stellt dieselben an einen etwas geschützten Ort ins Freie, wo man den Samen durch ein darüber ausgespanntes Netz vor den Vögeln sichern muß. Ferner richtet man zu Ende des Monats Mistbeete ein, und legt, wenn es die Witterung gestattet, Ranunkeln und Anemonen ins Land. Außer den schon im vorigen Monat genannten Gewächsen können jetzt Iris, Narzissen, Frühlingsfaserin, Anemonen, Flieder, Schneeball, Lack, Seidelbast, Frühlingsadonis, Kamelien, Gardenien rc. zur Blüte gebracht werden, am schönsten und reichsten kann aber in diesem Monat der Hyazinthen-Flor sein.

Geräte und Instrumente, die man zur Gartenarbeit nötig hat, werden nun in Stand gesetzt, das Erdmagazin umgegraben, und das Land, wo es nötig ist, gedüngt.

Die Zimmerpflanzen sind in diesem Monat im allgemeinen auch noch nach den im Januar gemachten Angaben zu behandeln. Viele Pflanzen und Sträucher blühen.

Im warmen Zimmer sollte man Ende dieses Monats sämtliche Pflanzen, welche frischer Erde bedürfen, verpflanzen, wie Palmen, Dracaenen, Blattbegonien, Aspidistra rc. Im kalten Zimmer wartet man besser bis Ende März. Die zur Vermehrung nötigen Pflanzen müssen zum Antreiben junger Triebe warm gestellt, d. h. aus dem kalten Raum in einen wärmeren gebracht werden. Die Knollen von Begonien, Heliotrop, Gloxinien, Canna, Kalaonien sollen jetzt angetrieben werden. Wer ein Bee-

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19090130060/fragment/page=0001

wehrungsbeet im Zimmer hat, kann jetzt die Aussaaten der ein- und mehrjährigen, sowie der Warmhauspflanzen vornehmen. Die Sämlinge sollen wenigstens ein Mal pikiert werden, damit sie buschiger werden.

Im Viehstande sind die gewöhnlichen Arbeiten der Fütterung, Tränke und Pflege fortzusetzen. Sobald der Haarwechsel der Pferde beginnt, sind diese fleißig zu putzen. Eine geringe Beigabe von Leinkuchen in die Tränke befördert den Haarwechsel. Wenn die Feldarbeit beginnt, müssen die Zugpferde kräftigeres Futter erhalten. Hochtragende Stuten müssen geschont und vorsichtig behandelt werden. Rohjige Stuten werden zum Hengste geführt. Die Beschäler sind gut zu ernähren. Betreffs der Pflege, Ernährung und Züchtung der Rinder und Schweine ist für den Februar nichts besonderes zu erwähnen. Die Schafe dagegen lammen zum Teil im Februar und hat der Schäfer auf diese in erhöhtem Grade acht zu geben und bei der Geburt nötigenfalls zu helfen. Die Mutterschafe sind besser zu füttern. Die Lämmer werden gezeichnet. Wo Sommerlammung eingeführt ist, wird der Bock im Januar und Februar zu den Mutterschafen gelassen.

Geflügelzucht. Für den Geflügelzüchter bleibt die Arbeit in diesem Monat fast die gleiche wie im vorigen Monat. Bruthen die Hühner den Winter über von den Hennen getrennt gehalten, so müssen dieselben anfangs dieses Monats mit den letzteren wieder vereinigt werden. Die meisten Hühnerrassen beginnen jetzt zu legen, ebenso die jungen Hennen der späteren Bruten des vergangenen Jahres. Kochzüchtungen beginnen Ende dieses Monats zu brüten. Die Bruteier müssen gesammelt und mit Datum versehen an einem dunklen, trockenen und nicht zu feuchten Ort aufbewahrt werden. Ende des Monats beginnen die Rouen-Enten, auch schon die Gänse zu legen. Das Brüten der Tauben ist, besonders in warmen Schlägen, im Gange. Alle Stallungen des Geflügels müssen jetzt gründlich gereinigt werden. Die Wände, Sitzstangen und etwaige Lagen sind mit einer Mischung von Kalk, Karbolsäure und Chlorkalk dick zu bestreichen; alte Nester sind zu entfernen, schadhafte auszubessern, die in Verwendung bleibenden gründlich zu reinigen. Besonders an sonnigen Tagen ist dem Geflügel ein längerer Aufenthalt im Freien zu gewähren, denn er ist demselben sehr zuträglich und der Eiererzeugung sehr förderlich.

Bienenzucht. Im Februar nehmen die Bienen das Brutgeschäft, falls dies nicht schon im Januar geschehen ist, sicher in Angriff. Infolgedessen stellt sich bei manchen Völkern ein großes Verlangen nach Wasser ein. Bei solchen Stöcken ist die Tränkflasche sehr am Platze. Wo sich solche nicht anbringen läßt, reicht man das Wasser in einer Wabe, die man möglichst nahe an den Wintersitz heranbringt. Während dieses Monats erfolgt in der Regel ein Hauptreinigungsausflug. Ist die Temperatur auf 8—10 Grad R (im Schatten) gestiegen, so werden die Läden an den Bienenhäusern geöffnet und die Fluglöcher frei gemacht. Völker, welche sich nicht gleich zum Ausfluge bequemen wollen, lasse man ruhig sitzen; dieselben haben eben noch kein Bedürfnis dazu. Nach beendetem Vorspiel gibt man auf das Verhalten der Bienen acht. Stöcke, welche sich nicht beruhigen wollen, sind der Weisellosigkeit verdächtig. An einem der nächsten Flugtage reinige man die Stöcke von Gemüll und toten Bienen. Dabei achte man darauf, ob sich etwa Mottenlarven, Drohnen- oder Arbeiternymphen im Gemüll befinden. Letztere sowohl, als auch Mottenlarven, die nur in Stöcken mit Brut vorkommen, deuten auf Weiselrichtigkeit, Drohnennymphen dagegen auf Drohnenbrütigkeit hin. Eine tote Königin, die sich beim Auslegen der Stöcke etwa vorfindet, läßt selbstverständlich auf Weisellosigkeit schließen. Die Reinigungsarbeit darf man auf keinen Fall den Bienen selbst überlassen; es würden dabei deren sehr viele zu Grunde gehen. Wo es nötig erscheint übersenge man sich auch von den Vorräten. Einem notleidenden Volke hänge man sofort eine Honigtafel, oder, wenn diese nicht vorhanden, eine mit dickflüssigem Zucker gefüllte Wabe ein.

Landwirtschaft.

[] **Düngerhaufen im Winter.** Wer im Frühling, welcher ohnehin genug Arbeit bringt, Zeit sparen will, schafft seinen Dünger jetzt schon auf das Feld. Das hat seine guten Seiten. Aber leider herrscht noch in vielen Gegenden die üble Gewohnheit, den Dünger, anstatt ihn sofort auszubreiten, auf den Feldern in Haufen zu setzen und den Winter über sitzen zu lassen. Das ist ganz verkehrt. Denn die Haufen werden durch Schnee und Regen ausgelaugt, so daß der Dünger bis zum Ausbreiten im Frühjahr bedeutend an Wert verloren hat. Aber auch das Ausstreuen und Breiten hat dann seine Schwierigkeiten, weil selbst bei gelinder Witterung jeder Haufe im Innern einem gefrorenen Klumpen gleicht, dessen Zerstreuer einen großen Verlust an Zeit und Arbeit bedeutet. Deshalb soll man den Mist sofort ausstreuen, sobald er auf das Feld kommt, schon aus dem Grunde, weil der Boden unter dem Mist schön locker und gar, eine gleichmäßige Düngung erzielt und der Acker dabei zur Bestellung früher warm und trocken wird. Wem aber die Mühe des Breitens an kalten Tagen zu viel ist, der lasse lieber seinen Mist im Hofe liegen bis März, unter seiner Bedingung aber setze er ihn in Haufen auf den Acker.

[] **Bässern der Wiesen im Winter.** Als Regel bei der Bewässerung darf wohl gelten, daß einige Zeit vor dem Einwintern mit der Bewässerung aufgehört werden muß, damit der Boden, bevor er gefriert, noch etwas abtrocknen kann. Wird man aber von einem unvorhergesehenen Frost überfallen, so wärtet man mit dem Wässern fort, bis der Frost nachläßt oder Schnee fällt. Im strengen Winter, Dezember, Januar und Februar, darf nicht gewässert werden. Ueberhaupt ist es sehr schädlich, wenn sich in Folge der Bewässerung eine oberflächliche Eisdecke bildet kann; die Grasnarbe leidet darunter sehr stark, indem viele Gräser zu Grunde gehen in Folge des vollständigen Luftabschlusses und der Frosteinwirkung. Um dieser letzteren Gefahr zu entgehen, wenden die Besitzer von Wässerwiesen in neuerer Zeit während der Monate November bis Februar überhaupt keine Wässerung mehr an, sondern greifen zu der für die Wiesen sich überhaupt sehr gut bewährt habenden mineralischen Düngung und sind mit deren Erfolge sehr zufrieden. Man verwendet hierzu am besten Kalirohsalze und Thomasschlackenmehl und zwar für den Magdeburger Morgen 3—4 Zentner Kainit oder statt dessen, wenn die Bahnfracht sich nicht zu hoch stellt, 4—5 Zentner Karnallit und 2 bis 3 Zentner Thomasschlackenmehl bezw. auf den Hektar übertragen 12 bis 16 Zentner Kainit oder 16—20 Zentner Karnallit und 8—12 Zentner Thomasschlackenmehl. Die Mischung dieser Düngerarten sollte jedoch höchstens 24 Stunden vor dem Ausstreuen, welches je eher desto besser geschieht, erfolgen.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Lohnend wird eine Buschobstpflanzung immer sein,** wenn hinsichtlich der Wahl der Lage, des Bodens und der Sorten, sowie bei der Pflanzung und Pflege keine groben Fehler gemacht werden. Die Lage sei möglichst frei, aber doch vor rauhen Winden etwas geschützt. Der Boden muß für die Obstart passend, darf also zum Beispiel für Aepfel nicht zu trocken sein. Nur guter Boden bringt hohe Erträge. Je günstiger das Grundstück liegt, je bequemer und billiger die Verbindung mit großen Marktplätzen ist, umso höher wird die Rente ausfallen. Besonders wichtig ist, daß nur geeignete Sorten angepflanzt werden, welche ohne viel Schneiden schöne Büsche bilden und frühzeitig, regelmäßig und reichlich tragen.

** **Zum Schutz der Aprikosen- und Pfirsichbäume,** welche frühzeitig treiben und deren Blüten nicht selten von den Nachtfrösten vernichtet werden, empfiehlt es sich, folgendes einfache Verfahren anzuwenden: Nachdem der Grobdünger hart gefroren ist, bedecke man die Wurzeln der Bäume mit Laub oder Mist. Die Erde kann unter dieser Decke von der Sonne nicht erwärmt und daher auch nicht aufgetaut werden. Die Bäume bleiben in ihrer Entwickelung zurück und das zu frühe Treiben wird verhindert. Außerdem sorgt man dafür, daß Regen- und Tauwasser abgeleitet werde. Auch ist es zweckmäßig, die Bäume im Nachwinter und im Frühjahr vor der warmen Sonne zu schützen, damit die Entwickelung nicht zu rasch vor sich geht.

** **Taubendünger ist dem Spalierobstbäumchen** nicht dienlich, denn er veranlaßt ein zu starkes Treiben ins Holz. Was anderes ist es, wenn die Bäumchen nur wenig Triebkraft zeigen, dann ist ein solcher anzuempfehlen, darf aber nicht allzu reichlich gegeben werden.

** **Man schützt die jungen Bäumchen auch gegen Hasenfraß,** wenn man sie mit einer Mischung von Tierblut und Kalk bestreicht. Einem Gärtner, dem die Hasen jeden Winter großen Schaden anrichteten, wurde kein einziges Stämmchen mehr beschädigt, an dem er das angegebene Mittel anwendete.

** **Behandlung des Wirsing im Winter.** Das schwierigste bei dem späten Wirsing ist die Aufbewahrung desselben im Winter. Eingeschlagen erfriert oder versault er leicht. Der Wirsing erfriert, wenn bei anhaltender und strenger Kälte derselbe nicht durch eine bedeutende Schneedecke geschützt ist; er versault, wenn während des Winters die Witterung sehr veränderlich ist, und Regen und Frost miteinander abwechseln. Eine einfache Aufbewahrungsweise ist die folgende: Der Wirsing bleibt bis November auf dem Beete stehen. Im Falle im November noch gelindes Wetter, entfernt man ihn auch dann noch nicht und wartet, bis die Fröste eintreten. Tritt Kälte ein, so hebt man die Stöcke aus dem Lande und stellt 2—4 Stück nebeneinander auf den Kopf, sodaß deren Wurzeln sich zusammenlehnen. In kurzer Zeit kann man so eine Menge Wirsingköpfe behandeln. Durch die umgekehrte Stellung auf dem Kopfe kann der Wirsing bei großer Kälte der Schneedecke entbehren, da die umgebenden Blätter den Kopf gegen dieselben schützen. Nasse Witterung schadet aber einem auf diese Weise behandelten Kopfe noch weniger, indem der Regen an demselben abfließt und nicht eindringt. Auch kann man im Winter die Stöcke, wenn sie wirklich mit Schnee bedeckt sind, leichter an den Wurzeln herausnehmen.

** **Wer dem Wintersalat eine Winterdecke geben will,** bringt diese oftmals zu dicht an, weshalb die Pflanzen faulen und verderben. Eine ganz vorzügliche Decke ist kleingehäckles Dornreisig mit Laub vermischt; sie hält sich gut, schützt vor Fäulnis, auch gegen Frost.

** **Welche Gemüsesorten kann man im Winter ins Freie säen?** Dort, wo der Garten schon im Herbst umgegraben ist, kann bei offener, trockener Witterung, die ein Bearbeiten des Bodens erlaubt, verschiedener Samen eingebracht werden, so z. B. Möhren, Karotten, Petersilienwurzeln, Kerbelrüben, Dill, Pastinak, Gartenmelde und Bohnenkraut. Man erreicht durch so frühe Aussaat, daß die betreffenden Gemüse 8—14 Tage früher marktfähig werden. Selbstredend muß man die frühesten Sorten wählen. Man streue den Samen, den man vorher mit hellem Sand gemischt, um ihn gleichmäßig verteilen zu können, auf das rauh gegrabene Land und hacke ihn oberflächlich ein. Nur bei ganz feinen Sämereien muß vor dem Säen leicht gehackt werden, damit der Samen nicht zu tief zu liegen kommt.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

†* **Regelung der Wasserläufe in Waldungen.** Durch eine planmäßige Anlage der Grenz- und Meggräben, sowie auch durch besondere Systeme von Horizontalgräben, insbesondere an steilen und trockenen Hängen, auf Bergkuppen und auf Hochebenen kann oft wesentlich dazu beigetragen werden, einerseits ein durch Regengüsse zu befürchtendes Abschwemmen, andererseits einen das Holzwachstum fördernden Grad von Bodenfeuchtigkeit zu erzielen, mithin die Standortsbeschaffenheit zu verbessern. Deshalb sollte nicht allein bei Bezeichnung der äußeren Waldgrenzen mittels Gräben, sondern überall da, wo die Anfertigung von Seitengräben längs der Wege und Schneisen erforderlich erachtet wird, nur die Anfertigung von unterbrochenen Grabenstücken stattfinden. Bereits vorhandene, ohne Unterbrechung gezogene Gräben sind nachträglich in angemessenen Entfernungen mit Dämmen zu versehen; ausgenommen die Fälle, in welchen die Gräben zur raschen Abführung von Wasser aus nassen Stellen bestimmt sind. Das im Gebirge aus den Gräben kleine der Bergseite der Wege in Kanälen oder Mulden nach der Hangseite hin abzuleitende Wasser soll am Hange in Horizontalgräben aufgefangen oder längs des Hanges verteilt werden.

†* **Bandwürmer bei Hunden.** Gegen den Bandwurm gibt man Hunden Arekanuß in Pulverform, in jeder Apotheke erhältlich, 10—20 g, nüchtern in Milch; 25—60 Kürbiskerne; Kusso-Pillen (auch in der Apotheke zu bestellen), dreimal je 3—5 Gramm. Vor Beginn der Bandwurmkur muß der Hund einen Tag fasten und sodann möglichst salzige Nahrung erhalten. Eine Stunde nach erfolgter Applizierung des Bandwurmmittels muß ein Abführmittel, am besten Rizinusöl, ein Eßlöffel voll, gegeben werden.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Eigentliche Schweinezucht oder nur Schweinehaltung** ist zu unterscheiden. Der Schweinezüchter ist natürlich Schweinehalter, der Schweinehalter ist aber nicht stets Schweinezüchter. Bei der Schweinehaltung handelt es sich darum, das vorhandene Futter durch Mästung der Tiere, also durch die Fleisch- und Fettproduktion, zu verwerten. Bei der Züchtung handelt es sich hauptsächlich um die Produktion von jungen Tieren zum Zwecke des Verkaufes. Welche Art der Betriebsweise die rentablere ist, kommt von verschiedenen Umständen ab. Wo man guten Absatz hat für junge Tiere, wo günstige Futtermittel zur Verfügung stehen, da ist die Züchtung bei einigermaßen günstigem Erfolg rentabler als die Mästung. Die Züchtung erfordert aber auch bedeutend mehr Aufmerksamkeit, Kenntnis der richtigen Züchtungsgrundsätze, Kenntnis der Anforderungen, welche der Markt stellt usw. Von größter Wichtigkeit für den Züchter ist, daß er diejenigen Formen züchte, welche der Markt im allgemeinen verlangt. Auf die Frage: was verlangt heute der Markt, bezw. was verlangt heute das konsumierende Publikum für ein Fleisch? ist folgendes zu antworten: Das konsumierende Publikum verlangt heutzutage ein zartes, mit Fett durchwachsenes, aber nicht allzu fettes Fleisch; es will nicht Fett und Speck, sondern Muskelfleisch, besonders in den Städten.

†† **Rammler und Häsin müssen getrennt gehalten werden.** Da bei den Kaninchen der Geschlechtstrieb sehr früh erwacht, so empfiehlt es sich, um nicht bei den Jungtieren vorzeitig den geschlechtlichen Reiz hervorzubringen und frühzeitige Paarung zu begünstigen (was natürlich auf das Wachstum und die weitere Entwicklung sehr nachteilig und störend einwirken müßte), eine Trennung der Geschlechter vorzunehmen, sobald die Kaninchen ein Alter von acht bis neun Wochen erreicht haben. Eine frühzeitige Trennung der Geschlechter soll aber nicht nur des sonst zu früh geweckten Geschlechtstriebes wegen stattfinden, sondern auch deshalb, damit die Jungtiere, und zwar namentlich die Rammler (Männchen) sich besser mit einander vertragen. Läßt man nämlich Männchen und Weibchen zu lange bei einander, so zeigt sich, wenn der Geschlechtstrieb kaum geweckt ist, zwischen den Rammlern eine gewisse Eifersucht auf einander (bei den Weibchen weniger), die oft zu den erbittertsten Kämpfen Anlaß gibt, denen nur durch Schlachten der ärgsten Raufbolde abgeholfen werden kann.

Bienenwirtschaft.

? **Wie alles andere,** so schreitet auch die Bienenzucht in der Entwickelung fort. So sind z. B. fast alle Stabilwohnungen (Waben, Stülper) verschwunden, an ihre Stelle sind die Mobilbauten getreten, weil man die Vorteile der letzteren erkannt hat. Vor dreißig Jahren ließ man in vielen Gegenden Stülper und Walzen vollragen bis Mitte Juli. Dann kamen Kästen aus Heidegegenden und kauften die schwersten Stöcke nach Gewicht, schafften sie in die Heidetracht, nützten dies noch aus mit den Stöcken. Dann wurden die Bienen vom 14/9. an totgeschwefelt, der Honig entnommen, die Wohnungen zurückgegeben. Große Haufen tote Bienen lagen am Stande. Zucker wurde nicht gefüttert. Die Stöcke mit jungen Königinnen und 20—25 Pfund Innengewicht blieben Zuchtstöcke für nächstes Jahr. — Einige Imker fingen an, die Bienen mit Aether ꝛc. nur zu betäuben. Ehe sie wieder aufstehen, wurden sie in eine leere Wohnung (Hönker) mit Bau gebracht, hier aufgefüttert und ein neuer Stock war fertig. Die Betäubung nehme ich mit Salpeterlappen vor.

1. **Wie stellt man solche her?** Man schneidet alte Leinwand in kleine viereckige Stücke, tränkt diese mit in Wasser aufgelöstem Salpeter, läßt sie gut trocknen. Man hat Lappen, die trocken aufbewahrt, Jahre lang verwendbar sind.

2. **Benutzung der Lappen.** Man legt 2—3 solcher Lappen in einen Blumentopf, brennt sie an und stellt nun bieten umgekehrt in den zu betäubenden Stock. Man muß an dem Stock alle Ritzen sorgfältig verstopfen.

3. **Wirkung.** Die Bienen des Stockes fallen betäubt zu Boden, man kann sie beliebig verwenden. — Hat man allerdings zu schwach betäubt, so ziehen viele zurück zum alten Stand. Hat man zu stark betäubt, so leben viele nicht auf. Bei einiger Uebung wird man bald das Richtige treffen. Es ist rathsam, diese Betäubung zu üben. Tausende von Bienen werden dadurch am Leben erhalten und bei Vereinigungen braucht man nicht Beiseren und Rücksicht zu fürchten. Wartenberg.

? **Während die Bienen ihrer Ruhe pflegen,** gibt es für den tätigen Bienenzüchter manches für die Zukunft zu besorgen. Es gibt manches für das nächste Frühjahr zu ordnen. Hierbei wollen wir nicht auf das Anfertigen von Wohnungen, Lesen guter Bienenschriften u. s. w. zu sprechen kommen, dies versteht sich alles von selbst. Eines möchten wir aber doch ganz nachdrücklich hervorheben: Pflanzet Lindenbäume! Die wunderschönen altgermanischen Bäume, die Löpe voll des besten Honigs liefern, werden immer seltener! Im Wald werden sie in unserer ganz unrationellen Zeit ausgerottet, weil ihr Holzwerk um einige Silberlinge dem der harten Hölzer nachsteht. Auf den Alleen pflanzt man entweder Obst- oder Ahornbäume und im Dorf, auf freien Plätzen u. s. w. findet man nur selten einen Lindenbaum. Er gehört aber womöglich vor jede Kirche und Schule, und die Straßen durch und vor dem Dorfe sollten mit Lindenbäumen besetzt sein. Also, ihr Bienenzüchter und Bienenzuchtvereine hier setzt die Hebel ein! Dies nützt mehr als die paar Bäumchen, die der oder jener in seinen Garten pflanzt, wenn wir hiermit aus anderen Gründen auch vollständig einverstanden sind.

? **Ein Verfahren, Kunstwaben zu befestigen,** ohne sie mit Wachs an die Rähmchen zu löten, ist folgendes: Man stellt das Rähmchen mit dem Wabenträger auf den Tisch und legt das eine Ende der Kunstwabe ca. 4—6 Millimeter über die Mittellinie des Wabenträgers, worauf man mit der Messerspitze an 10—12 Stellen des Wabenendes Eindrücke macht, wodurch die Wabe provisorisch befestigt ist. Nun taucht man das glatte Heft eines Taschenmessers in Wasser und streicht die Wabe mit mehreren schnell hintereinander geführten kräftigen Strichen am Ende in der erwähnten Breite von 4—6 Millimetern vollends glatt, so daß sich das Wachs völlig in das Holz verbirgt und biegt nun die Wabe in die Rähmchenebene. Sie ist zum Einhängen fertig.

? **Zur Untersuchung von Wachs** auf seine Reinheit, gibt es, außer verschiedenen mehr oder minder mangelhaften Verfahren, ein höchst einfaches, untrügliches Mittel: Man nehme von der zu untersuchenden Wachssorte ein bleistiftdickes, ungefähr 2 Zentimeter langes Stückchen, gebe solches in ein Gläschen, übergieße es 2 Zentimeter höher mit Benzin und lasse es ruhig zwei Stunden stehen. Haben wir echtes Wachs vor uns, so wird es in ganz kleine Plättchen zerfallen, ist es ein Paraffin- oder Pflanzenwachs, so bleibt es unverändert in einem Stück; ist jedoch echtes Bienenwachs dazu gemischt, so werden wohl kleine Plättchen sich loslösen, doch wird die Form des Probestückes noch zerfallen. Bei einiger Uebung kann man auf diese einfache Art und Weise sogar annähernd den Prozentgehalt des echten Bienenwachses in der vorliegenden Wachsmischung bestimmen.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Wann wird der Rebschnitt vorgenommen?** Es ist jedem Winzer zu empfehlen, sobald die Hauptfröste vorüber sind und die Witterung es einigermaßen zuläßt, an die Ausführung des Rebschnittes zu gehen. Der Landwirt wünscht bei allen seinen Pfleglingen eine kräftige Entwickelung und gibt ihnen zu diesem Zwecke Nahrung in Form von Futter oder Dünger. Es wäre daher höchst unvernünftig, wenn er eine Arbeit derart ausführen würde, daß dadurch ein großer Teil der mühsam angesammelten Kraft wieder verloren gehe, wie es bei spätem Rebenschnitt der Fall ist.

* **Durchaus entfernt aus der Nähe des Weinkellers** sind Düngerstätten und Auswurfsgruben zu halten, die, wenn nicht gehörig dicht, oft Flüssigkeiten durchsickern lassen und Miasmen verbreiten, welche entschieden von Einfluß auf den Wein sind. Ebenso sollte ein guter Weinkeller nichts anderes enthalten, als eben Wein; Bier, Branntwein, aber auch Gemüse, Fleisch, Gewürze und dergl. verderben die Luft und üben auf den Wein infolgedessen einen ungünstigen Einfluß aus.

* **Wenn das Obst im Keller fault, wie ist da abzuhelfen?** Um ein feuchtes Lokal trocken zu machen, ist außer genügender Durchlüftung die Anwendung von Chlorkalcium zu empfehlen: dasselbe wird auf ein schiefgestelltes Brett, welches in einen Kübel oder eine Schüssel mündet, gebracht. Dieses Salz hat die Eigenschaft, das Wasser aus der Luft anzuziehen, sodaß es schließlich flüssig wird und in das Gefäß abläuft. Das Salzwasser kann alsdann auf dem Herd wieder verdampfen und das zurückbleibende Salz von neuem verwendet werden. Auch die Anwendung von gebranntem oder ungelöschtem Kalk ist gut: derselbe nimmt ebenfalls viel Wasser aus der Luft und zerfällt alsdann. Hierbei wird gewarnt, ja nicht wegen der Feuchtigkeit ängstlich zu sein, da für eine gute Ueberwinterung ein gewisser Grad von Feuchtigkeit notwendig ist, denn in trockener Luft werden die Früchte zu leicht welk und unansehnlich.

Für die Küche.

Barsche in Wein. Man wählt möglichst große Fische, schuppt und wäscht sie, nimmt sie aus und legt sie in eine Kasserolle, in der man Butter zergehen ließ. Sind die Fische mit der Butter ein wenig durchzogen, salzt man sie, streut einen Eßlöffel voll Mehl über, wendet sie, gibt einen Teelöffel aufgelöstes Liebig's Fleischextrakt und so viel Weißwein hinzu, daß die Fische von demselben bedeckt sind, fügt zwei bis drei Schalotten, ein Bündchen Petersilie nebst gestoßenem Pfeffer und dämpft die Barsche sanftem weich, darauf achtend, daß sie nicht zerfallen.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19090130060/fragment/page=0002