

geräuchert, gerabeu eine Delikatete sind und sich auch in länger halten. Weichholz habe ich ein Bekannte geräuchertes Stabfleisch abgelesen und alle waren von dem guten Geruch des Besonderen überzogen. Manstranen, die mit dem Räudern des Stabfleischs einen Versuch gemacht haben, sind mir für den Vorzug sehr dankbar gewesen. Man reibt das Stabfleisch tüchtig mit Salz ein und läßt es einige Tage darin liegen, dann hängt man es einige Wochen im Rauch auf. Nach dem Stehen muß das Fleisch zart rosa aussehen; es kommt mit brauner Butter zur Tafel. Die Brühe gibt mit etwas Oris verlegt und einigen Eßlöffeln verquirlt eine gute Suppe.

Für die perfekte Köchin.

Brühe von Nöckhühnern. Mehrere gereinigte Nöckhühner werden mit Speck umwunden und weichgebraten, alsdann läßt man sie erkalten, zerhackt das Fleisch und macht es in einer Wäschle recht fein. Zugewiesen hat man das Gerichte mit dem Braten und wenig Fleischbrühe eine Viertelstunde verbrüht. Nun gibt man die Brühe durch ein Sieb, worauf man dieselbe unter das feingehackte Fleisch mischt, mit Salz und Pfeffer abschmeckt und alsdann das Ganze zur Verfeinerung durch ein Sieb streicht. Man rührt nun den Brei mit einem Eßlöffel frischer Butter nochmals sehr sorgfältig mit verfeinertem Mehl an, welche man auf Eßlöffeln gelochter Holzleuge legt hat, an.

Wahrschichte Senfauce. Zwei Eßlöffel Butter werden zu Schaum gerührt; man fügt nach und nach drei Eigelbe, eine halbe Tasse einge. Oest, einen Eßlöffel Weizenmehl, etwas gehackte Zitronenschale und Zitronensaft, einen Eßlöffel Zucker, ein Glas Weizenmehl und eine halbe Tasse Fleischbrühe hinzu, worauf man die Sauce mit einem Schneebesen auf dem Feuer, ohne daß sie kocht, abkühlt. Die Sauce eignet sich zum Fisch, gefoßtem Rindfleisch und zu verlorenen Eiern.

Verfälschte Eier. Nachdem man acht Eier hart gekocht, geschält und in zwei Hälften geteilt hat, werden die Eigelbe herausgenommen, die mit zwei Eßlöffeln frischer Butter etwas gedachter Butterfäule, Zitronen, einer feingehackten Schalote, einer Eßlöffel Zitronensaft, einem Eßlöffel geriebener Semmel und drei frischen Eigelben gut vermischt. Alsdann wird diese Masse auf die Eierschalen zerlegt, so wie eine Mischung über dem Weichen entsteht. Hierzu wird eine butterberühmte Schüssel mit gehacktem Spinat bedeckt, legt die Eier in zierlicher Form darauf und stellt die Schüssel etwa ein Viertelstunde zum Leberdunnen in einen heißen Ofen und trägt sie schnell auf.

Stärke von Karotten. Eine Anzahl recht saftige, gepulverte Karotten, werden auseinandergehauen; man entfernt den gelben inneren Kern und schneidet das Lebrige in feinsten Streifen. Auf 1/2 Pfd. derselben nimmt man ebenfalls Hutzucker, reibt daran die Schale von zwei Zitronen ab, drückt den Saft bei beiden Zitronen darauf, gießt eine große Tasse Wasser hinzu und löst alles zusammen langsam, bis daß der Saft gelockert wird dem Abtropfen. Unter öfterem Umrühren mit einer Gabel wird es zur Abkühlung gebracht und kann so zubereitet auch längere Zeit aufbewahrt werden.

Ente nach italienischer Art. Eine gereinigte und sauber gewaschene Ente wird mit Salz eingerieben und mit Meingehacktem Zwiebel gefüllt, alsdann zugewandt und in einem heißen Topf mit 1/2 Liter Weißwein, demselben Wasser oder Fleischbrühe weichgekocht. Hierzu schneidet man zwei Eßlöffel voll gehackte Petersilie, einen Eßlöffel gehackten Schnittlauch und eine Hand voll Meingehackte Champignons in einem Topf mit drei Eßlöffeln Öl eine Weile durch, fügt zwei Eßlöffel Weib hinzu, läßt dieses ein wenig anrösten und fügt die Brühe hinzu; nachdem die Kräuter eine Zeit lang gekocht, werden sie über die angerichtete Ente gegeben, welche alsdann mit gebadenen Artischofen verzehrt zur Tafel gegeben wird. Emil Krino, Koch.

Gauswirtschaft.

Willige hübsche Taisentänder. Solche stellt man her, indem man verschiedene weisse Meile mancherlei Gewebes hübsch bierdich aufschneidet, säumt und dann auf der Wäsche nach Belieben dreier oder viermal rot abspült. Man färbt auch blaue Waren nehmen oder mit beiden Farben abwechseln. Besonders für Kinder, die gewöhnlich viele verlieren, ist diese Art sehr zu empfehlen.

Wahnschimmel hübsch blau zu erhalten. Es ist eine bekannte Tatsache, daß namentlich Wahnwägen bereits im zweiten Jahre des Gebrauches erheblich ausbleichen und dann ein trübes, schmutziges Aussehen bekommen. Wenn man sie mit geringerer Wärme und wenig Kosten abheben. Man färbt zuerst die Wahnwägen mit gewöhnlicher Seife und einem Kappen lauer ab und reibt mit einem wollenen Kappen alle feuchten Stellen gut trocken. Alsdann bereitet man eine Mischung aus 2 Eßlöffeln Soda und 1 Eßlöffel Natron, trage dies auf einen wollenen Kappen und reibe hiermit die Wägen tüchtig ab. Es folgt das etwas Kraftanstrengung und Mühe. Aber die Wärme wird auch belohnt.

Druck und Verlag von R. Antikow - Gramm. Redakt.: Dr. Rudolph Steinhilber. Beide in Halle a. S.

Die Behandlung der Zincolampe. Weiteres abgetretenes Zincolum ist jeden Tag aufzuwaschen und manchmal nach tüchtiger Reinigung mit warmem Zincol einzureiben. Vollgründigere Zincolum ist immer der Vorzug zu geben, weil das dunkle Staub und Schmutz viel leichter werden läßt. Verwendetes Zincolum sollte man immer wuschen und wie einen Barkeiboden behandeln, womöglich jeden Tag mit einem wollenen Tuch trocken abreiben und einmal wöchentlich tüchtig bürsten. Um den Boden wieder hell und klar zu bekommen, bürste man ihn alle paar Wochen mit einer Seifenbrühe auf und wische ihn nachher ein.

Wie ich meine Wäsche wasche. Die über Nacht in kaltem Wasser eingeweichte Wäsche wurde ich zuerst in warmem Wasser und laute Seife mit weicher Seite ein. In den Waschtisch gieße ich kaltes Wasser, in welchem ich einen Löffel voll Weidjoda auflöse, und lege soviel Wäsche hinein, daß das Wasser dieselbe bedeckt. Erst dann zünde ich Feuer unter dem Kessel an und lasse, nachdem das Wasser zu kochen angefangen, die Wäsche eine Viertelstunde kochen. Nach Ablauf dieser Zeit schütte ich Wäsche und Wasser in ein Schöpf und wasche sie gut aus, nachdem ich den Kessel wieder füllte. So fahre ich fort, bis alle Wäsche zu Ende ist, lege sie dann in tiefe Schüssel und brühe sie mit kochendem Wasser. Aus diesem Wasser wird die Wäsche herausgewaschen und im Sommer auf die Wäsche gebracht; im Winter lege ich sie ein zweites Mal in heißes Wasser, worauf ich sie spüle, bleuche und ausbrühe. Bei dieser Behandlungsweise wird die Wäsche blendend weiß und verdirbt verhältnismäßig wenig Arbeit.

Das Reinigen der Wäschelein. Am besten eignet sich eine aus Soda und Seife gekochte ischarre Saure dazu, die man lauwarm über die in das Waschlapp gelegte Seife gießt. Nach einer halben Stunde wird die Seife mittelst einer Bürste oder eines Kappens in der Länge tüchtig abgerieben, dann in reinem lauem Seifenwasser gegeben und nochmals gerieben. Zuletzt wird sie in kaltem klarem Wasser ein- bis zweimal gut ausgespült. Zum Trocknen spannt man die Leine an besten in einem großen möglichst handreinen Raum aus; leicht feiner solcher zur Verfügung, wird sie recht gleichmäßig an eine laubere Zirkelplatte getrocknet und an einen warmen oder sonnigen Ort gestellt.

Die Verwendung alter Teppiche. Unbrauchbare Teppiche dienen vorzüglich als Unterlage für noch gebrauchte. Der Boden wird dadurch wärmer und die Teppiche werden geschont. Zunächst muß der gewöhnlich sehr schmutzige alte Teppich gewaschen werden. Dies geschieht am besten, indem man ihn nach gewöhnlicher Methode im warmen Wasser wäscht und mischt ein wenig Soda mit recht fetter Seifenlauge tüchtig schneidet. Dann bürstet man ihn reichlich mit kaltem Wasser so lange, bis es klar abfließt, wobei man ihn zuweilen etwas aufhebt, so daß das sich darunter angesammelte Wasser abfließen kann. Dann läßt man ihn möglichst abtrocknen und kann man ihn, im Freien trocknen. Was er auf dem Boden getrocknet werden, so lange man, daß er recht glatt hängt. Ist er trocken, so schneidet man ihn, falls er größer als der aufzubehaltende Teppich ist, in die richtige Form, ringsum 5 Zentimeter kleiner als der obere Teppich, und läßt ihn mit beliebigem Stoff ein. Nun ist er fertig und kann dem Teppich unterlegt werden.

Kleine Mitteilungen.

Um blind gewordene Fenstercheiben zu reinigen, nehme man einen in Weinlöffel getränkten, wollenen Kappen und reibt das Glas damit. Es hat jedoch nicht jedoch kaltes Wasser an die gereinigten Fenstercheiben gebracht werden, sondern die hängengebliebenen Teileichen müssen zuerst mit einem wollenen Kappen oder Filzpapier entfernt werden.

Zur Reinigung von Marmor. Nachfolgendes Verfahren empfiehlt sich zur Reinigung von Marmor der durch die Länge der Zeit unansehnlich geworden. Ungeklärter Kalk wird mit so viel Seifenlösung gemischt, daß die Mischung auf die Konsistenz eines dichten Rahms erhält. Diese Mischung wird auf die Marmorfläche aufgetragen und 24-30 Stunden darauf belassen. Nach Verlauf dieser Zeit entfernt man dieselbe und wäscht den Marmor mit Seifenwasser.

Mangrothete stellen an den Messern betreffende man mit Petroleum und reibe sie hieran mit hüpfenachtigen, feinen, weichen Sande oder besser Seifenlauge ab. Letzteres Verfahren ist bei Schneemessern unbedingt vorzuziehen, weil selbst der feingehackte Sand noch die Gefahr in sich birgt, auf feinen Stahlklingen Strichel zu erzeugen.

Streuwein zu fällen. Man besuche die zusammenzufällenden Eichen mit Weidjoda und dies dann beide warm aneinander. Die Verbindung geschieht so vollkommen, daß man nicht einmal eine Spur der Vereinigung sieht. Es dient dazu noch eine konzentrierte alkoholische Auflösung des in Alkohol löslichen Sarszes aus dem Weinwein. Ferner eignet sich hierzu eine Lösung von hartem, möglichst rein gelbem Kupfer in reinem Schwefelsäure. Mit dieser Lösung betreffende man beide warm auf das sorgfältigste gereinigte Bruchflächen und lüdt sie durch Leberbinden oder Pressen innig zu vereinigen.



Der Bauernfreund. Halle a. S., den 16. Oktober 1909

Der Stalldünger.

Bei der gegenwärtigen Lage der Landwirtschaft ist fast überall das Wechselland erloschen, dem Boden möglichst hohe Erträge abzugewinnen. Geeignete künstliche Dünger und Gründüngungen gelangen deshalb da, wo sie am Plage sind, mit vollem Rechte zur Verwendung, da es erstens nicht immer möglich ist, genügende Mengen Stallmist zu beschaffen, und da zweitens meistens nicht immer den gerade besonders in Frage kommenden Bestandteilen, z. B. Phosphor, enthält, beginn in genügender Menge enthält. Die Hauptfrage bleibt aber trotzdem, guten Stalldünger aus Feld zu bringen. Als guter Dünger ist aber der Monate lang von Regen und Schneewasser ausgelaugte Stalldünger nicht zu bezeichnen. Es ist deshalb wiederholt daran erinnert, die Düngemittel vor dem Auftragen dieser Wechselländer zu trocknen. Durch Auswaschen und durch Verlegung infolge unvorsichtiger Behandlung verliert man leicht 50 Prozent der Düngemittel. Berechnet man nun den Dünger von einem Stroh Großvieh pro Jahr auf circa 300 Zentner mit circa 70 Kilogramm Stickstoff, und den Verlust nur bis zu einem Drittel, so entfällt ein Verlust, der in seinem Werte wenigstens dem Werte von 2 Zentnern Guano gleichkommt entspricht. Es würde also eine solche Wirtschaft sein, wollte man den Stalldünger verderben lassen, und dem Acker durch teuren Kaufdünger aussetzen. Eine sorgfältige Behandlung des Stalldüngers ist also dringend erforderlich, namentlich unter Zuhilfenahme von Konservierungsmitteln, die bei richtiger Anwendung geeignet sind, nachden Verfall zu verhindern. Das billige Konservierungsmittel ist Erde. — Unter dem Wasser ist auch die direkte Einwirkung der Sonnenstrahlen dem Dünger sehr schädlich; in der warmen Jahreszeit müssen dieselben also durch geeignete schattende Bäume abgehalten werden. Auf jeden Fall ist es nötig, den Dünger, sobald er aus dem Stall kommt, sofort möglichst gleichmäßig über die Düngestätte zu verteilen. Entsprechendes zu thun ist nicht möglich, so daß man die Düngestätte mit einem Rechen abkratzen und die Düngestätte mit einem Rechen abkratzen und die Düngestätte mit einem Rechen abkratzen und die Düngestätte mit einem Rechen abkratzen.

die Anfahrtsbewegung des Wassers, infolge der Befestigung eines großen Teiles der sogenannten nichtbaurechtigen Böden, die Abzug des Wassers von unten nach oben hemmenden Dörräume, beschleunigt wird. Hierdurch wird es erklärlich, warum der gewaltige Boden sich oberflächlich längere Zeit feucht hält als der nicht genalgte Boden, der innerhalb sehr kurzer Zeit an der Oberflache abtrocknet. Man kann daher von dem Wägen vorläufig Anwendung machen, wenn Samereien, welche nur eine flache Unterbringung vertragen, die zum Reimen notwendige Feuchtigkeit zugeführt werden soll. Daraus, daß durch das Wägen die Verdunstung aus dem Boden vermehrt wird, hat man vielfach gefolgert, daß durch das Wägen unter allen Umständen der Acker geschädigt werden würde, wenn es nach dem Wägen nicht regnet. Treten dagegen nach dem Wägen erhebliche Niederschläge ein, so ist der gewaltige Boden leichter als der ledere, indem in den geloderten Böden das Regenwasser nicht allein leicht einbringt, sondern auch in den nicht baurechtigen Böden. Solche Regenfälle sind nach dem Wägen in die Tiefe bringt und sich längere Zeit in der Ackerkrume aufhält. Es wird demnach durch das Wägen die Wasserdurchlässigkeit der Ackerkrume für Wasser erhöht und die Durchlässigkeit für Wasser vermindert. Der Einfluß des Wälens ist deshalb, je nach dem Wägen, verschieden, ein, so wird durch dasselbe allerdings der Wasserhaushalt vermindert. Das Verhalten der Ackerkrume nach dem Wägen gegenüber wird für die Beurteilung, ob das Wägen angewendet ist, vor allem maßgebend sein. Der Feuchtigkeitsgehalt auf allen Lagen der Bodenoberfläche von geringer wasserhaltiger Kraft und großer Durchlässigkeit erfährt durch das Wägen eine für das Wachstum günstige Erhöhung, auf allen bündigen Böden dagegen von hoher wasserhaltiger Kraft und geringer Durchlässigkeit kann durch das Wägen die Anreicherung übermäßiger, dem Wachstum schädlicher Wasserreichtum leicht herbeigeführt werden. Das Wägen des Bodens mit glatten Wägen empfiehlt sich namentlich für solche Böden, welche von ledere Feuchtigkeit sind, so feinkörnig sind, daß sie leicht vom Winde verweht werden, während die Windelagen zweckmäßig zum Schutze der Winterfröhen verwendet werden, indem durch die feinen Erhöhungen, welche durch diese Wägen gebildet werden, die Pflanzen vor raschen Winden und auch vor Frost geschützt werden, weil sich in diesen Hüllen der Schnee leichter festsetzt.

Behandelt die Geräte richtig! Gar viele Landwirte vernachlässigen sich sehr gegen die Sparrigkeit und machen sich einer unangenehmen Vermeidung schuldig, indem sie ihre landwirtschaftlichen Geräte, Wägen, Eagen, Pflüge, Karren usw. das ganze Jahr über draußen stehen lassen, wo sie in den Unbillen der Witterung ausgesetzt sind. Nach etwa 10 Jahren sind die Geräte dann wertlos, was einen Verlust von 10 v. D. jährlich ausmacht. Da wir diesen langjährigen oder hundertjährigen Verlust nicht in anfälliger Weise sehen, bemerken wir ihn nicht so, aber er findet trotzdem statt. Die Einzelteile zerfallen, während die Solstelle bei milder Witterung zerfällt. Es sollte deshalb sein Landwirt vernachlässigen, schon im Herbst seine Geräte unter Dach zu bringen, sie gut zu reinigen und die Einzelteile mit Öl oder Fett zu bestreichen. Man wird dann nicht 10 v. D., sondern höchstens 1 v. D. Verlust zu tragen haben. Abgesehen von dem Wägen, den das Landwirt in der Regel auch mit sich bringt, macht es auch einen sehr guten Einbruch beim Betreten eines Wirtschaftshofes, wenn alle Geräte unter Dach gestellt sind und nicht auf dem ganzen Hofe oder gar dem Felde (Pflüge) durcheinander liegen und stehen.

Landwirtschaft.

Wägen des Ackerlandes. Von ganz besonderer Wichtigkeit für die Bodenbearbeitung ist das Wägen des Ackerlandes, indem durch dasselbe sowohl der Wärmegrad des Bodens während der wärmeren Jahreszeit erhöht als auch die Verbindung des Wassers auf denselben gefördert wird. Dies beruht darauf, daß die Bodenoberfläche durch das Zusammenpressen näher aneinander rücken, wodurch einseitig eine bessere Wärmeleitung herbeigeführt, andererseits

Haus- und Zimmergarten.

Knospfrenken der Abspaltung. In diesem Jahre trat an vielen Orten die Knospfrenken (Kochkrankheit) der Holzgewächse berart stark auf, daß die Ernte ganz wesentlich beeinträchtigt



Burde. Die Krankheit ist fast ganz allseits bekannt, so daß es genügt, darauf hinzuweisen, daß sie sich durch die Geschwülste an Brustgelenk, sowie an den Brust- und Seitenwurzeln kundgibt, die durch einen Pilz (Blasmodiophora botanica) verursacht werden. Ein Mann der Wiltz-Bezirk, so berichtet man vor allen Dingen jetzt die Kahlfrucht durch Verkrüppeln. Auf dem Rücken und Bartensparzen, die die Krankheit zeigen, pflanze man im nächsten Jahre keine Kohlgewächse, sondern nur solche von anderen Stellen ab, die von der Kohlerkrankung frei sind. Verschiedene Kohlgewächse veranlassen ebenfalls Verkrüppeln am Stengel und Wurzelhals. Diese werden aber nicht so gefährlich, wie die Verkrüppeln, welche durch den oben genannten Pilz verursacht werden. Also mit Ernst dahinter!

†† Chinopsis humilis Chané. Die Chinopsis oder Kugelbisteln sind ausdauernde, gewöhnlich ausdauernde Pflanzpflanzen. Die verschiedenen Arten erreichen eine Höhe von 1/2 bis 2 1/2 Meter und ihr schönster Schmuck sind die kugelförmigen, gefüllten Blütenköpfe. Sie passen für größere Gärten, wo sie auf weniger wichtigen Plätzen für Gruppen verwendet, oder angebracht stehen, zumal es sich geringfügige Pflanzen sind und mit einer jeden Bodenart vorlieb nehmen. Die Chinopsis verhalten sich ähnlich, indem sie in eine passende Verwendung. Sie blühen blau oder bläulichweiß und auf hohen Stengeln, passen daher ganz vorzüglich zu Heckensträucher und auch Maribonquas. In kleineren Gärten finden sie am besten einen Platz an deren Einfriedigungen oder in Büschen und auch an Stellen, die man durch eine Pflanzung dem Auge etwas verbergen möchte, doch sind sie erst in ihrem zweiten Lebensjahre, wenn sie in die Höhe wachsen und Blütenköpfe treiben, für solche Zwecke zu gebrauchen. Eine weniger hohe, mehr niedrig wachsende Art, die sich für kleinere Gärten als Einzel- oder Gruppenpflanze eignen dürfte, ist E. humilis Cyane, mit formidablen Blüten, die, obwohl sie alle übrigen Arten, auch eine reiche Sonnenblende sein soll und daher die Beachtung der Winterfreunde verdienen mag. Die Vermehrung aller Arten geschieht durch Ausfaat. Der Samen kann vom Frühjahr bis Sommer, in Töpfe oder auch ins Freie gesät werden und die Pflanzen sind gegen 50 Zentimeter weit zu ziehen.

†† Kranke Topfpflanzen. Inman eine Topfpflanze an zu kränkeln, so ist man mit nichts Irrelevantem und einiger bei der Hand als mit Dünge. Auf die Weise ist nämlich die Pflanze zu düngen und sicheren vor dem Untergange zu bewahren. Und gerade nichts ist für das Kranke Gewächs nachteiliger und gefährlicher als Dünge. Eine Kranke Pflanze düngen, heißt sie sicher vernichten. Sind die Wurzeln krank, so nehme ich die Pflanze aus dem Topfe heraus und behandle mit einem Messer den Wurzeln bis auf das Gewebe. Dann wäsche ich die Wurzeln in einem reinen Wasser, so wie ich nicht, wie es leider so häufig geschieht, in einen größeren. Das Umpflanzen in ein anderes Gefäß ist für Kranke Pflanzen das Gefährlichste, weil sie die im großen Topf zu reichlich gebotene Nahrung nicht verwerten können und sich den Magen verderben. Gerade durch die verkehrte Behandlung werden viele Kranke Topfpflanzen vernichtet.

Forkwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

*** Wildverwand.** Für die Neophilisten dürfte es angenehm sein, unsere Leser auf folgende, beim Wildverwand zu berücksichtigende Punkte aufmerksam zu machen: 1. Geöffnetes Wild muß sofort sorgfältig ausgenommen werden. 2. Die Wilder sind bei warmer Jahreszeit sechs Stunden unangewendet, so leicht wird die Güte des Fleisches merklich. 3. Bei männlichem Hochwild lasse man den Rindel am Besten wie ihn aber vom Fleisch los. 4. Wild muß vor dem Verkauf auf ausfrischen, weil es sonst verderben anfängt. 5. Beim Verkauf von Hochwild sollen die vier Läufe zusammengeführt werden. 6. Argend welche Verbindung ist für Hochwild nicht nötig, im Gegenteil ist das Junzahn und Einpanden weit leichter schädlich. 7. Golen und Antindan werden ausgenommen, zu je 10 Stück auf eine Stange gebunden und so verpackt; unangewendet sind nur bei starker Kälte zu verwenden. 8. Beim Federwild (Schwefel, Falanen, Wirtshühner, Wildenten, Schenken) ist für Fleischfleisch, sonderes Ansichten der Geschwede zu sorgen; zerhackene oder noch Wäntze Vogel bei warmer Jahreszeit zu verwenden ist nicht angeht, da sie am Bestimmungsorte doch verderben anfangen.

*** Das Antindan der Ferkel** ist im wesentlichen nicht immer und allein in Verwendung zu finden, sondern reißt oft in der Fütterung, Meist erhalten die Hunde wenige Maßheiten und diese nur so reichlicher. Das ist eine fadenbringende Unwirtschaftlichkeit bezw. Unschamlichkeit. Gerade in dem zarten Alter müssen die Hunde härtere, aber Nahrung bezw. nicht zu reichliche Maßheiten haben. Dadurch, daß die Hunde sich den Magen überladen, wird das Gewicht nicht des Hundes für die noch schwachen Gänge zu schwer, auch leidet die Verdauung. Man wird deshalb wohl daran tun, dem jungen Hunde härtere, aber mäßige Maßheiten zu geben und diesen etwas Kraft zuzusetzen. Durch unrichtige Fütterung wird der Geseh, bzw. guten Entwicklung des jungen Hundes viel geschadet. Der Spielraum, den der junge Hund erhält, muß eben-

falls genügend groß sein, denn Freiheit in der Bewegung trägt ungemein zur Erzielung einer harmonischen Körperform bei. Was für junge Ferkel gilt, paßt auch für junge Hunde anderer Rassen.

Tier- und Geflügelzucht.

†† Ueber das Füttern der Pferde. Wohl mancher Pferdebesitzer mag sich immer darüber gewundert haben, daß in dem Mitle seiner Pferde noch immer eine Menge unterbarbarischer Fütterer sich befindet. Mangelhafte Fütterung können dafür nicht die eigentliche Ursache sein, wie dies vielfach behauptet wird; denn auch bei jungen Tieren beobachtet man dieselbe Erscheinung. Wein, der eigentliche Grund dieser schädlichen Fütterung ist in dem leider weit und breit üblichen Rohkost zu sehen. Bei demselben sind die Pferde der Wäse überleben, das Futter vor dem Verschlingen gründlich zu kauen und einzuspucken. Ansolchebelien gelangen die Körner im ganzen Zustand und ohne Speichel in den Magen. Letzterer kann dann aber die Verdauung nur höchst unvollkommen ausführen und ein Teil des Futters wandert ungenutzt in den Dünner. Verluste haben ergeben, daß die Ausnutzung des Futters bei Trockenfütterung eine etwa sechsmal bessere ist. Freilich haben nachgefütterte Pferde ein rundes, blaues, wohlgenährtes Aussehen, aber das ist nur trügerischer Augenchein und nur durch Wasseranreicherung der Gewebe verursacht. Solche Pferde können aber den geringsten Anforderungen nicht standhalten und sind auch nicht imstande so Leistungsfähig wie die trocken gefütterten.

†† Die beste Zeit zum Füttern der Karotteln am Hindich usw. ist von ihrer Ernte bis in den Februar. Später fangen die Karotteln in den Kellern und Meilen an zu keimen, verlieren dann an Nährstoff und können leicht Kollisionsfäule erzeugen, wenn die Keime nicht sorgfältig entfernt werden. Auch von den Karotteln, die von den Schweinen gefressen werden, müssen die Keime entfernt werden, weil sie ihnen sonst höchst schmerzhaft durch binnes Lagern und tägliches Umherschleppen kann das Keimen unterdrückt werden.

†† Als sehr zuverlässiges Mittel gegen Durchfall bei jungem Hindich kann geröstetes Reiskraut empfohlen werden. Hier- von ist während 3 Tagen täglich zweimal je 1/2 Liter frischgekocht und lauwarm zu verabreichen. Grünfütterung ist gänzlich zu unterlassen, dagegen soll einige Tage lehrjähriges, trocken gewaschenes Joger. Magerchen gefüttert werden.

†† Das Jahnalter der Schweine wird nach folgenden Regeln wahrgenommen. Das Schwein hat 28 temporäre und 44 bleibende Zähne, die in folgender Reihenfolge durchbrechen und gewechselt werden: Einen Monat alt: Die Milchschneidezähne, die Hakenzähne, die zweite und dritte Molare sind vollentwickelt. Die Jungen von 2 bis 3 Monaten alt: Die Milchzähne sind durchgebrochen, die Hakenzähne sind vollentwickelt und die Milchzähne brechen durch. — Drei Monate alt: Die Milchzähne sind alle vorhanden. Zwischen den Schneidezähnen und den Daendenzähnen befindet sich ein weiterer Abstand. Fünf Monate alt: Durchbruch der Prämolaren und des vierten Molare. Die ersten fünf sind nicht immer bereits so weit, aber der vierte Molare erscheint sehr langsam in diesem Alter. — Sechs Monate alt, aber zwischen sechstem und achtem Monat: Die bleibenden Schneidezähne brechen durch. — Neun Monate alt: Diese Zähne sind voll entwickelt und die Erhaltungszähne, besonders bei Ebern, können durch sein. — Zehn bis zwölf Monate alt: Der fünfte Molare bricht durch. — Ein Jahr alt: Die Erhaltungszähne brechen durch. Der Durchbruch kann 1/4 oder aber auch bis zu einem Monat und mehr verzögern. — Ein Jahr und drei Monate alt: Der erste, zweite und dritte Molare sind durch, inebnen noch nicht in Stellung. Diese Zähne erscheinen sehr regelmäßig. — Ungefähr sechs bis acht Monate alt: Der sechste Molare ist durch, die mittleren Schneidezähne wechseln. — Zwei Jahre alt: Zwischen dem sechsten Molare und dem Unterkerfer ist ein deutlicher Abstand.

Fischzucht.

— Die Weisheitsheit eines Fischwänters bezw. dessen Produktivität an nützlicher lebender Nahrung erkennt man am besten aus dem Pflanzenwuchs bestehen: harte, saure Pflanzen, wie Schilf, Rohr, Bangras, Schachtelhalme, fetten fischreichen Wasserflächen, für die Erzeugung natürlicher Fischnahrung unproduktiven Boden, ledereilige, süße Pflanzen lassen auf das Gelingen schlechten. Nachhalthig verbessern, d. h. nahrungsgerecht läßt sich jedes Fischwänter durch zeitweilige Düngung, d. h. Trockenlegung bezw. vorheriges Erhitzen und Schwärzen, oder auch Düngung und nachherigen Anbau ledereiliger Wasserpflanzen machen. Insbesondere sollen die Wasserzuleitungsstrahlen reichlich mit solchen Pflanzen besetzt werden. Je mehr, desto besser!

— Achtung beim Wasserwechsel bei Goldfischen. Man häufig wird der Fehler begangen, daß man den Goldfischen frisches Wasser vom Brunnen gibt, mit so und so viel geringerer Temperatur, als das abgelaugte Wasser. In diesem Falle, das Wasser durch den plötzlichen Temperaturwechsel fühlen sich die Fische äußert unbehaglich, suchen sich diesem kalten Element zu entziehen und schwimmen folglich sehr lebhaft in ihrem ohnehin engen Raum herum.

— Empfindungs- und Schilffschwachs in Fischzucht brüden den Ertrag der Fische an Fischen herab. Wenn das Schilf zu ungenügend wird, wird es tief unter dem Wasser abgemagt und im Herbst beim Abblasen des Teiches nochmals dicht an der Wurzel abgemagert, die Wurzeln abgehackt und herausgetragen. Empfindungs- und Schilffschwachs, welche bei warmem Wetter oberhalb schwimmen und zu den Fischzucht Veranlassung geben, werden nach der Herbstfütterung abgehoben und herausgetragen, die Teichböden dagegen durch Auffahren von Sand oder Erde so beschwert, daß sie nicht wieder aufschwimmen.

— Karpen unter 250—300 Gramm pro Stück verbauen ebenfalls selbständiges Futter als Karpen überhaupt rohe, härtehaltige Futterstoffe. Karpen über 250—300 Gramm verbauen Futtermittel nur, wenn sie im Teiche mitbeweßens das flüssige Quantum an Jannichelle, vorziehen. Diese vermittelt die Verdauung im Darmkanale der Fische, bewirkt die volle Nährstoffaufnahme des Futters und das rasche Wachsen der Fische.

Bienenwirtschaft.

— Soll man die Bienen im Herbst füttern? Im allgemeinen ist dies nicht zu empfehlen, weil es besser ist, die Bienen aus überflüssigen Zellen mit anderen zu vereinigen. In manchen Fällen ist man jedoch gezwungen, einzelne Stöcke abzudüpfen, und tut man dies am einfachsten, indem man unter dem verschlossenen Gitter oder in dem Kasten einen Schweißkasten verbergen läßt. Manche Arbeiter finden dies arbeitsam und betreiben daher die Bienen zuerst mit Rohkost und werfen sie dann in ein bereit gehaltenes Geschirr mit siedendem Wasser, ein Verfahren, das auch wir empfehlen möchten, da auf diese Weise die Tiere aus dem Zustand der Betäubung in den des Todes übergehen, ohne etwas zu empfinden.

— Den Bienen schadet es auf keinen Fall, wenn im Winter durch ein Hinloch im oberen Teile des Stodes die warme Luft abzieht. Im Gegenteil, es nicht ihnen, weil auf diese Weise eine stetige Erneuerung ihrer Atemluft eintritt, weil die feuchte Luft abziehen kann und nicht zur Bildung von Eis, Moder und Schimmel im Stode Veranlassung gibt. Man muß sich nur erinnern, daß der Stod im Winter zur Lüftung des Stodes genügen soll. Das untere Hinloch ist nämlich, da wir die Reinigung des Stodes im Frühjahr selbst übernehmen, im Winter so ziemlich bedeutungslos, und kann fast ganz geschlossen werden; dagegen ist das obere Hinloch entsprechend der Stärke des Volkes zu öffnen.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

*** Das Einberühren der Trauben** muß in mehrfacher Hinsicht als wichtigste Maßnahme des Winzers bezeichnet werden; nicht nur, weil es die Reife des Traubens und des Saftes und erst nach dem Lohn für seine Mühe und Arbeit während eines ganzen Jahres. Inebnen verbietet das Vergehren auch deshalb eine besondere Beachtung, weil damit der erste Schritt zur Gewinnung des edlen Weines getan wird, der erste Schritt, welcher, wie in vielen anderen Fällen so auch hier, von großer Bedeutung ist. Wohl hängt der Wert eines Weines in erster Linie vom Klima, Nachtrag, Bodenbeschaffenheit, Traubenart, Weinbergsbehandlung ab, allein auch manche seiner Eigenschaften wird durch die Art der Weinlese, die Behandlung der Trauben und des jungen Mostes besetzt. Durch unrichtige oder sorglose Ausführung der Leie- und Kellerarbeiten wird oft der Wein zu Fehlern und Krankheiten geneigt, die meistens erst später im fertigen Wein deutlich bemerkbar werden und dann schwer oder gar nicht mehr zu beseitigen sind.

*** Verhimmelte Fässer** sind nach dem Grab und der Zeit des Verhimmelns verschieden zu behandeln. Schwächer verhimmelte Fässer sind zunächst trocken auszuräumen und mit kaltem Wasser gründlich nachzureinigen. Danach ist ein Ausrühren mit kochendem Wasser, dem man ein bis zwei Löffel Schwefelsäure zusetzt, und nach diesem ein Waschen mit kaltem Wasser vorzunehmen. Gründlicher und tieferer kann der Schimmelwuchs noch beseitigt werden, durch Behandlung des zunächst mit kaltem Wasser gereinigten Fasses mit lauem schwefelsaurem Kalz (150 Kubikmeter auf ein Hektoliter Fassraum), so daß derselbe mit allen Teilen des Rahmners in Verbindung kommt. Nach zwei- bis dreitägigem Stehen wird das Fass dann noch wiederholt mit kaltem Wasser ausgedaut. Sehr hart verhimmelte Fässer sind zunächst bis auf gelinde Wärme auszubeheln, wonach man ihnen auch obige Behandlung angehten läßt.

Geludheitspflege.

— Bereitungen durch Robbenhaut. Welche durch Robbenhautvergiftung ein Stübchen und Deien der Zement- und Kalkschmerrer kommen nicht selten vor und äußern sich durch Kopf- schmerzen, Schwindel, Altmüdigkeitswerden, Müdigkeit, Drang auf die Verdauungsorgane und oft plötzlich eintretende Ohnmachten, die leicht den Tod herbeiführen. Als Hilfsmittel empfehlen sich kräftige Luft, bewässertes Bier, Wein, Wasser mit Weiden mit kaltem Wasser, warme Bäder, einreiben mit Ammoniak, Einreiben von mit gleich viel Wasser verdünntem Zitronensaft, baldmöglichst einen Söfel voll, namentlich aber künstliche Atmung.

— Tränke und Tränke können Nutzen auf Augenkrankheiten sein, und in solchen Fällen hat sich der Jenseitsgeist, wie bereits in den Wurzeln erhältlich ist, ganz vorzüglich bewährt. Man nimmt davon einen Kaffelöffel auf ein Weinglas Wasser, und mit dieser Mischung werden die Augen jeden Morgen gleich nach dem Aufstehen des Bettes bestrichen, worauf man sie eine Stunde lang nicht aufstrengen darf. Nimmt man halb Sennel, halb Asamarin-Spiritus, so soll die Wirkung noch eine bessere sein.

— Rheumatische Schmerzen. Gegen dieses Leiden räumt man folgendes Gemittel: 20 bis 30 Gramm Kimmel werden in 1/2 Pfund Brotteig zerfeilt und im Badofen gedaut. Das durchgeschlittene, noch warme Brot wird mit einem Löffel auf das leidende Theil gegeben.

— Beim Essen und Trinken ist vor Uebermaß und Einseitigkeit zu warnen. Im allgemeinen darf das Regel gelten, ist, was die schmeckt und was angenehm ist — aber mäßig und in größeren Zwischenräumen. Ein vorzügliches Mittel zur Erhaltung und Stärkung der Gesundheit ist das Fasten, das jeder, vornehmlich zur Sommerzeit, üben sollte.

Für die Küche.

Schiffel mit weißer Sauce. Von einem mittelgroßen, aus Sand und feinem Mehl teil man ein Pfund ab, befreit es mit Salz und buttert es mit 20 Gr. Butter, einen Teelöffel Zitronensaft und etwas Wasser, die übrige Sauce zerlegt man mit 5 Gr. gelöster Butter, 2 Eigelben und einer Ertie Salz zusammen durch und rührt sie im bain-mari dick, um sie danach über das Schiffel zu servieren.

Suppe von Fischen mit Krebsfleisch. In 125 Gramm geschmolzener Butter läßt man in Schalen geschchnittene Zwiebeln, Mohrrüben, Porree und Sellerie hellbraun schmoren, gießt einen Liter Wasser hinzu und legt gut gereinigte und in kleine Stücke zerchnittene Süßholzwurzel, beliebiger Art, hinein, wozu man Meise und mit vielen Gärten verheide, die man als Speise weniger schätz, sehr gut verwenden kann, ebenso fügen man Salz, Pfeffer und Gewürzkräuter hinzu. Letzt langsam bis der Fisch köchelt zerlassen ist und gießt die Brühe durch ein Sieb. — Krebsfleisch bereitet man, indem man das ausgebrochene Fleisch von frisch abgetrockneten Krebsen nebst einer blanchierten und gepulverten Salzbuttel sehr fein hackt und mit einer Tasse über Salze, drei Eiern, zwei Eßlöffeln voll Weizenmehl, dem nöthigen Salz, einer Meßlöffel Mehlzusätze und gereibener Semmel vermischt, zu runden Kugeln formt; diese werden in Salzölfer gebrat und in die Suppe gelegt.

Stäubige Gelee. Ein mittelgroßer Stäubig wird zerhackt, in seine Streifen geschnitten (wie 3 A. weite Ribben), mit Salz bestricht und eine Viertelstunde beiseite gestellt. Inzwischen bereitet man aus einem Pfund Butter und 2 Nodiosftein Mehl eine helle Mehlkloße, durchdampft darin die ausgeschütteten Stäubig, überzieht sie mit einem halben Liter lauerer Sahne, füllt ein wenig Ölzig und einen Schöffel geschauten Dill nebst einer Ertie weißen Pfeffer hinzu, läßt das Gemise 1 Stunde langsam kochen und schmeckt es beim Anrichten mit etwas Maggiwürze ab.

Magen- und Stomachbeschwerden. Zutaten: 12 Stomachböhnel, 100 Gr. würdlich geschchnittener Speck, 30 Gr. Butter, 300 Gr. gepulvert, fein abgemessene Champignons, 30 Gr. Mehl, 1/2 Liter lebend gemachter Weizen, 15 Gr. Fischbrat, eine Ertie Pfeffer, Salz nach Geschmack, Petersilie. Der Speck wird in zerlassener Butter gelblich gebräunt, dann tut man die gerupften, geeigneten, sauber abgereinigten oder nicht ausgenommenen Stomachböhnel hinzu, befreit sie mit Mehl, gießt die Champignons, das ausgebeilte Fischbrat nebst dem Wein dazu, schmeckt das Ragout mehrmals ein, kocht es noch einige Minuten und gießt es mit einem Teelöffel geladeter Petersilie vermischt, mit dem Pfeffer abgemischt, auf die Tafel.

Meisuppe auf schnelle Art. Für 3 Personen wird ein Würfel Meisuppe Meisuppe zerhackt, in 4 Liter siedendes Wasser, ohne noch Salz oder Fischbrat dazu zu nehmen, gekocht und nach dem Abkochen 20 Minuten in ein größeres Quantum kauerer bei heilem Feuer langsam gekocht. — Meisuppe Suppen helfen Zeit, Geld und Arbeit sparen und sind gesundheitsfördernd. Sie enthalten die besten und besten hausgemachten Suppen und schmecken, nur mit Wasser wenige Minuten gekocht, ebenso fine wie die mit besser Fleischbrühe hergerichteten Suppen. 1 Würfel (10 Pf.) ergibt drei Teller bester Suppen. Mehr als 30 Teller bieten jede geringliche Wohnung.

Qualitäts für die Küche. In größeren Wirtschaften mit starker Hindbeschäftigung kommen oft so viel Käser, welche, da sie nicht alle gemischt oder zur Anzahl verwendet werden können, schon nach einigen Tagen oder Wochen geschädigt werden müssen, um nach der Wirtschaft Verwendung zu finden. Namentlich sind an manchen Orten die Käser, dann ausweilen kann zu verkaufen, und es müssen deshalb oft mehr geschädigt werden, als in der Wirtschaft selbst verwendet werden können. Auch ist man sich das geschädigte oder gebrauchte Käsefleisch nicht zuweilen, es dürfte nun wenig bekannt sein, daß die Käseleuten und Vorberbeiter, wenn