

# Blätter fürs Haus.

Beiblatt zur Saale-Zeitung.

Nr. 38.

Halle a. d. S., Sonntag den 20. September

1891.

## Etwas vom Magen.

Von allen vernachlässigten, mißbrauchten und überangestregten Organen des Körpers hat man in der Regel mit dem Magen am wenigsten Mitleid und bürdet ihm die härteste Arbeit auf. Wenn wir bedächten, welche Menge der verschiedenartigsten Speisen und Getränke man ihm oft genug aufladet, so würden wir uns nicht darüber wundern, wenn er zuweilen Streit macht oder wenn er unter der Last, die man ihm so erbarminungslos auferlegt, schließlich zusammenbricht. Man verlangt von ihm, daß er Fleisch verdaue, das so hart ist wie Söhlenleder, Fleisch, das halb faul ist, Fleisch, von dem sich eine Rage mit Verachtung abwenden würde. Man denke nur was man ihm bei den sogenannten Dinern alles zumutet: drei- oder vierlei Fleisch, Fische, Mehlspeisen mit Mandeln und Nüssen, dazu dreierlei Weine und den verschiedenartigen Nachtrich. Oder wie häufig werden ihm in anderen Kreisen Braten, Salat, zäher Schinken, harter Käse usw. an einem einzigen Abend aufgeladen und dazu noch 2 bis 3 oder mehr Liter Bier, das oft nur halb vergohren und mit allerlei schädlichen Stoffen verjast ist! Sollte man nicht mitunter meinen, der menschliche Magen sei mit den Eigenschaften eines Straußmagens ausgestattet?

Ein englischer Arzt sagt mit Recht: „Ich glaube, daß fast jede Krankheit des menschlichen Körpers in der einen oder andern Weise mit dem Magen in Verbindung steht, und wenn ich einen modischen Arzt den Puls seiner Kranken geheimnißvoll unteruchen sehe, möchte ich ihm immer zurufen: „Sagen Sie doch dem armen Herrn, er habe zu viel gegessen, zu viel getrunken, zu viel geraucht, sich nicht genug Bewegung gemacht.“ Der menschliche Körper ist nicht unvollkommen geschaffen. Wir selbst sind es, die ihn so gemacht haben. Es giebt in der ganzen Schöpfung keinen so überbürdeten Efel als unsern Magen.“

Nachdem wir vorstehend kurz angeeutet, auf welche Weise der menschliche Magen oft mißbraucht und mißhandelt wird, wollen wir einige Bemerkungen über die natürlichen Folgen dieser Mißhandlung beifügen. Wenn man ein Pferd übertreibt, was kann man anderes erwarten, als daß es lahm wird? Wenn man die Augen längere Zeit überanstrengt, darf man sich wundern, wenn sie zuletzt den Dienst verlassen? Und wenn man dem Magen zu viel zumutet, was läßt sich anderes erwarten, als Unverdaulichkeit (Indigestion)?

Die Unverdaulichkeit ist ein vielfältiges Leiden, das in jedem Lebensalter auftreten kann, indem keine Körperkonstitution so hart, keine so kräftig ist, als daß sie ganz davon verschont bliebe. Die Erscheinungen können in Heftigkeit von einem mäßigen Uebel, das in einigen Stunden von selbst wieder vergeht, bis zu einer schrecklichen Kolik, verbunden mit Krämpfen, Diarrhöe und tödtlichen Ohnmachten wecheln. Der Gegenstand ist deshalb sehr verschiedenartig und ein weites Feld umfassend. Wir können uns aber hier nur mit einigen der häufigsten Formen der Unverdaulichkeit beschäftigen.

Wir wollen mit der gewöhnlichen Magen Schwäche (Dyspepsie) beginnen, zu der auch beizugehört werden muß, wenn, wie in den meisten Fällen, der zweite Magen, der Zwölffingerdarm, ebenfalls in Mitleidenhaft gezogen ist. Die Erscheinungen sind

verschieden. Bald ist es ein Gefühl von Völle und Schwere in der Magengrube, bald ein empfindlicher Schmerz zwischen den Schultern, als ob man mit einem schweren Stein auf den Rücken geschlagen worden wäre; denn mit dem Schmerz ist zugleich Beschwerde beim Atmen und zuweilen Ohnmachtsanwandlung verbunden. Auch Uebelkeit ist zugegen und die Zunge verschiedenfarbig belegt, oft mehr oder weniger trocken. Der Patient leidet auch an häufigen Blähungen, welche großes Unbehagen und Schmerzen verursachen und zu dem sogenannten „Windkrampf“, einer Art von Kolik, Anlag geben, die eine Folge der durch die übermäßige Gährung der Speisen herbeigeführten Ausdehnung der Eingeweide ist. Eine andere Erscheinung der Indigestion ist das Sodbrennen, wobei eine scharfe Flüssigkeit vom Magen aufsteigt, plötzlich den Mund füllend und zuweilen selbst von Erbrechen gefolgt. Es ist dies eine deutliche Warnung für die an Verdaunungschwäche Leidenden, mit dem Essen vorsichtig zu sein. Außer Blähungsbeschwerden und Sodbrennen hat der Patient sehr oft auch mit Kopfweh zu kämpfen, einem dumpfen Schmerz in der Stirne, der schlimmer des Morgens und nach dem Essen, besser bei Bewegung in freier Luft ist. Es ist eine Art von Schmerz, der den Kranken übellaunig und niedergeschlagen macht.

Ferner bemerken wir auch, daß der Patient an Herzlosgen leidet, welches gewöhnlich eine Stunde nach dem Essen eintritt, wenn die Verdaunung nicht gehörig vor sich geht. Das Herz, in Mitleid gezogen, ist zuweilen so heftig ergriffen, daß selbst Benüßlosigkeit und Ohnmacht eintritt. Diese benüßungsartigen Erscheinungen lassen sich gewöhnlich auf eine Speise zurückführen, die dem Magen des Leidenden nicht zusagt. In Begleitung solcher Unverdaulichkeit tritt dann gewöhnlich auch Sindschmerz ein, ein Uebel, das von den Patienten mit so wenig wirksamem Grund meist so sehr gesucht wird und das die Ärzte durch Abführmittel zu beheben suchen, wodurch das unpringleiche Leiden nur verschlimmert wird. Die Verstopfung ist nichts als ein Symptom der Verdaunungschwäche. Sie verschwindet von selbst, wenn diese gehoben ist, oft schon früher durch Anwendung einfacher Mittel.

Eine weit bedenklichere Begleiterin der Unverdaulichkeit als die Verstopfung ist die Diarrhöe, weil sie eine große Gereiztheit der Schleimhaut der Eingeweide anzeigt, wodurch die gehörige Ernährung des Körpers beeinträchtigt, der Patient geschwächt und dadurch leicht eine Peute von anstehenden Krankheiten wird.

Das letzte, aber keineswegs geringste Uebel im Gefolge einer fehlerhaften Verdaunung, ist endlich das Abmürden, ein Gefühl von Druck auf der Brust, als ob ein großer ungeflachter Kiesel sich euren Brustkasten als Stuhl erkoren hätte oder als ob ihr von Geipenstern oder wilden Tieren verfolgt würdet. Es kommt dies daher, wenn ihr harten Schinken, Käse und dergl. zum Abendessen wählt, während er schwacher Magen nur Suppe oder höchstens Kalbsbraten verträgt. Dies sind einige der hauptsächlichsten Beschwerden, die sich früher oder später unfehlbar einstellen, wenn der Mensch seinen Magen zum überbürdeten Kasthüter macht. DF v. S.

## Landwirthschaft. Garten.

**Kartoffelsucht aus Samen.** In d. J. wo durch die starke Feuchtigkeit die Kartoffelkrankheit stellenweise starke Verbreitung erlangt hat, ist die Frage angestellt, ob es nicht angezeigt sei, Kartoffeln aus Samen zu züchten. Demgegenüber ist zu erwidern, daß eine Zucht aus Samen eigentlich nur Werth hat, wo es sich um Züchtung neuer Sorten durch Kreuzung usw.

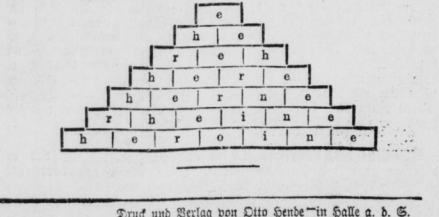
handelt. Die aus Samen gezogenen Knollen liefern im ersten Jahre nur wenig und kleine Knollen, auch im zweiten Jahre ist der Ertrag ein geringer. Zur Befämpfung der Kartoffelkrankheit ist die Zucht aus Samen nicht geeignet, da schon im ersten Jahre durch Sporen von einem anderen Felde diese Pflanzen gerade so leicht infiziert werden können, wie Säublen, die aus einer gesunden

14. Sd4-f5? ...  
 15. e3-c4 ...  
 16. Sf5-g3 ...  
 17. Le1-g2 ...  
 18. Sg3-e1 ...  
 19. De1-d2 ...  
 20. f2-f3 ...  
 21. e1-b5 ...  
 22. b5-a6 ...  
 23. La2-c4 ...  
 24. Dd2-f2? ...  
 Hiermit nimmt Schwarz in's Spiel. 24. Dd2-c3 ...

**Kleine Mittheilungen.**  
**Problemturner des Chess Monthly** (vergl. Nr. 33 vom 16. Aug.). Das Septemberheft des C. M. enthält die Erläuterung, daß die Selbstmattaufgaben in die Kategorie der 9 Kategorien r. 1. eingerechnet sein sollen, sobald es also freisteh, oben 6 (oder weniger) direkten Aufgaben nach 1 oder 2 vierzählige und 1 oder 2 dreizählige Selbstmatt einzulösen.  
**Problemturner des Deutschen Schachbundes** (vergl. Nr. 34 vom 23. Aug.). Wir uns mitgeteilt wird, ist die offene Stellung des Königs deshalb notwendig, um festzustellen, ob der Gewinner Mitglied des Schachbundes ist oder nicht (Mitgliedfrage haben, wie mitgeteilt, einen Einzug zu leisten). Die nochmalige Benennung in beschlossener Couvert ist also zum mindesten überflüssig; wird diese Benennung nicht noch nachträglich angeheben, so wird man ihr indessen auch ohne Schaden nachgeben können.

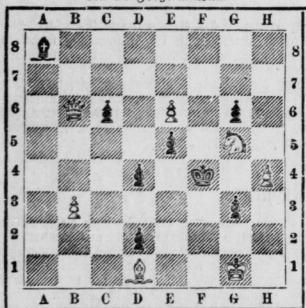
**Schachbriefkasten.**  
 (Zuschreibern zu richten an C. Schallopp, Stetigly bei Berlin.)  
**Wien (20. J.).** Neue Genbung wäre uns willkommen.  
**Wegna (G. R.).** Blühungen richtig. An Nr. 511 ist uns nicht fehlerhaft aufgegeben; wollen Sie uns Ihre Bedenken nicht bergen?  
**Sonne (G. S.).** Sehen Sie für Ihre fremdenhän die Sache sehr lieb wäre es auch uns, wenn mehr Theilnahme durch Einlesen von Lösungen an den Tag gelegt würde; wir haben schon oft unter ganz Besten zusammennehmen müssen, um an das Interesse der Leser zu glauben. Ihre Zuschrift des häufig unter Betrachten.

**Räthsel.**  
**Charade.**  
 Von J. R.  
 1.  
 Es ist als ein König gar wohlbekannt  
 Und einem Gefängnis gar sehr verbannt,  
 Was hier mit des Räthfels Wort ich gemeint,  
 Das noch man's Selbsten in sich verrent.  
 Etwa eine Farbe ist dein zu sein  
 Und eine Spielzeit dein man sein.  
 Die Farbe bildet der Silber zwarte,  
 Sie lautet effectvoll in die Waite.  
 Ist eigen dem vielbelegten Metall,  
 Was manch eine Augen gebracht zu Fall.  
 Doch von der Silber zu erlen und Kräfte  
 Des Kupfers, die Spiel, die weltbekannte,  
 Wo einst gemeinet der hohe Bekannte  
 Der ganz Europa mit Krieg überhimmelt,  
 Bis endlich die Hebräeracht klar im Gemme.  
 So erste Paar der Silber gefangen,  
 Kommt stets ins Ganze zu hüpfen auf Stangen;  
 Das zweite Silberpaar hingegen  
 Spragt, daß der Silber bringe Segen;  
 Das erste Paar giebt oft auch Warten;  
 Weist ist das Ganze nun zu ratzen.  
 Aufösungen folgen in nächster Nummer.  
 Aufösungen der Räthsel in voriger Nummer.  
 Der Steinpyramide:



Ziud und Verlag von Otto Henke in Halle a. d. S.

**Schach.**  
 Bearbeitet von C. Schallopp.  
**Aufgabe Nr. 515.**  
 Von W. Feigl in Wien.



Weiß geht an und ist im 3. Zuge matt.

**Partie Nr. 388.**  
 Weitzpartie, gespielt zu Berlin am 7. Aug. 1891.  
 Berliner Partie.

**5. Seibansft. W. Walbrodt.**  
 1. e2-e4 e7-e5  
 2. Lf1-c4 Sg8-f6  
 3. d2-d4  
 Dieser Zug, der in Verbindung mit dem folgenden Aufgeben des Königs das Gemüth kranke macht, ist eine Stellungserleichterung des Königs 6 der weißen Seite. Wir erachten das Opfer für theoretisch nicht correct, aber für praktisch wohl anwendbar.  
 3. ... e5-d5  
 4. Sg1-f3  
 Wei 4. Dd1-d4: Sbs-e5 5. Dd4-e3 Lf8-e7 steht Schwarz besser.  
 4. ... e5-d5  
 5. Dd1-d4: Se4-f6  
 6. O-O Lf8-e7  
 7. Sbl-c3 O-O  
 Wir würden Sbs-e5 nicht d7-d5 vorziehen.  
 8. Le1-g3 e7-e6  
 Weiß ist nun sehr gut entwickelt; der richtigste Spielzug wäre jedoch Edwars im Schritt zu ziehen.  
 9. Dd4-h4 Tf8-e8  
 10. Tf1-e1 d7-d5  
 11. Le1-d3 Le6-e6  
 Ein Verziehen, welches dem Anstehenden den Königlich gefasst. Sd5-d7 nicht eent. Sd7-f8 sollte geziehen.  
 12. Le5-f6: Le7-f6:  
 13. Dh4-h7 Ke8-f8  
 14. Ld3-f5  
 Dies erweist sich als ungenügend.  
 14. Sd5-e3 nicht Sd2-f4 aber, falls 14. ... Lf6-b2, 15. Ta1-b1 war genutz fäher.  
 14. ... Sbs-a6  
 15. Ta1-d1 Sd8-e5  
 16. Sf5-e3 Dd8-e7  
 Natürlich nicht Le5-f5: wegen  
 17. Se5-d7+ und 18. Dh7-h8+.  
 17. Se5-d4 Lf6-e3  
 18. Lb2-c1: Dd7-f4  
 Schwarz hat nun den Königlich zu

**Partie Nr. 389.**  
 Weitzpartie, gespielt zu Berlin am 11. Aug. 1891.  
 Spanische Partie.

**W. Walbrodt. S. Seibansft.**  
 1. e2-e4 e7-e6  
 2. Sg1-f3 Sbs-e6  
 3. Lf1-b5 a7-a6  
 4. Lb5-e4 b7-b5  
 Die Sparte erklärt diese Verziehung für minder gut; sie ist aber praktisch wohl anwendbar.  
 5. La1-b3 Le8-b7  
 6. a2-a4 Sg8-f6  
 7. d2-d3 h7-h6  
 Wir würden d7-d5 vorziehen.  
 8. Sbl-c3? Lf8-b4  
 9. O-O Lb4-e3  
 10. b2-c3: a7-a6  
 11. Dd1-e1 O-O  
 12. Sf2-h4 Sd8-a5?  
 Eine verzeigte Kombination. Wir  
 Springer ginge besser nach e7.  
 13. Lb3-a2 Sf6-e4?

Für die Redaktion verantwortlich: Hermann Jordan in Halle.

Mutterkorn kommen. Was die Saat anbelangt, so ist Vermehrung absolut gesunder Mutterkornen, auch wenn man sie lieber befehlen muß, notwendig, denn nur frische Knollen übertragen die Krankheit auf das nächste Jahr. Ebenso ist sehr darauf zu achten, daß auch bei den Nachbarn auf eine möglichst sorgfältige Ausrottung der Saatkartoffeln geachtet wird.

**Vertilgung des Schachtelhalms.** In den Vertilgungsmitteln des Schachtelhalms gehören Giftnitrat und Chlorcalcium. Beide werden in 10prozentiger Lösung angewandt. Die Vertilgungen des Weizens zur Förderung der Mooskultur enthalten zwei Gallen, in welchen Chlorcalcium (Chloralkali) den Schachtelalm vertriebt. Ein Herr Müller in Ravolinalba hatte eine Weize, welche mit Dumod (Weizenstachelalm) ganz durchwachsen war, so daß das Vieh das Futter nicht freffen wollte. Er ließ auf den Acker 12 Ctr. Chlorcalcium über die Weize streuen. Nach drei Jahren war sämtlicher Dumod verschwunden. Desgl. hat ein Herr Scherer in Weissenau zur Vertilgung des Schachtelhalms auf einer sehr kassen Weize, welche in so hohem Grade von diesem Unkraute befallig war, daß der Boden auf 4-5 Fuß Tiefe durch dasselbe verfestigt und eine Beseitigung der Weize nicht mehr möglich schien, mit dem Besuche einer Lösung von Chlorcalcium angewandt. Vom Oktober bis Februar wurde nacheinander der Boden mit der genannten Lösung beauftragt. Im Frühjahr war der Schachtelalm verschwunden, während auf den abwärts des Berges halber - unberührt gebliebenen Stellen derselbe in früherer Lebhaftigkeit sich entwickelte. Daß das Chlorcalcium für die Kulturpflanzen auf dem bebauten Boden unschädlich, erhellt aus der völligen Entfaltung des Weizens und Gerstens, welche auf dem in solcher Weize behandelten Boden im Sommer darauf sich einstellte. Daß mit der Lösung befallene Gras ward allerdings schwarz, doch trieb es alsbald neue Halme und entwickelte sich sogar besonders üppig. Die verdichteten Flecken sollen ganz unempfindlich dagegen sein und sich gleichfalls besonders üppig nach der Anwendung des Chlorcalciums entwickeln. Die Behandlung eines Morgens kam auf ca. 12 W. zu stehen.

**Zum Anbau von Runkelrüben im Herbst.** Unter den im Herbst zu streuenden Düngemitteln nimmt der Wobsporphäuredünger die erste Stelle ein. Kalz ist nur in verhältnismäßig wenigen Fällen nötig und kann, sofern es nicht größere Mengen von Chlor enthält, auch im Frühjahr angewandt werden. Stickstoffdünger wie Gullialbater, Ammoniaksalz werden nur selten zur Hälfte im Herbst gegeben. Anders mit den Wobsporphäuredüngern. Seitdem das Knochenmehl sich unter diesen den ersten Platz erworben, ist es dem Sandwirth zu empfehlen, den Knochenmehl gegenüber dem aufgeschlossenen Knochenmehl und Knochenmehl den Knochenmehl möglichst einzuschließen und Knochenmehl zu brauchen. Es ist dieses aber, wenn auch hochprozentig, so doch nicht so leicht löslich, muß deshalb, wenn möglich, im Herbst gefeilt werden. Beim Anbau ist aber in verschiedener Richtung Vorsicht geboten. Einmal achte man darauf, daß man auch die garantirte reine Wobsporphäure bekommt (wir legen voraus, daß niemand mehr ohne Garantie kauft), dann aber ist besonders darauf zu achten, daß die Wobsporphäure die nötige Löslichkeit hat und daß nicht die Möglichkeit vorliegt, daß die lösliche Wobsporphäure schon im Sand wieder in unlösliche übergeht, was durch Anwesenheit namentlich von gewissen Eisenalgen bewirkt wird. Unlösliche Wobsporphäure hat aber einen sehr geringen Werth für den Sandwirth. Wir können auch in dieser Richtung den Gebrauch der Versuchsanstalten nicht dringend genug empfehlen.

**Die Weizenrostkrankheit als Wetteranzeiger.** Es dürfte nicht allgemein bekannt sein, daß wir in unseren Wäldern einen sehr zuverlässigen Wetteranzeiger haben, und zwar in der Weizenrostkrankheit. Ihre dunkelgrünen schafften Aveln sind eben genaulich wichtig um den Zweck, herum zu betreten, wenn sich in der Luft viel Feuchtigkeit sammelt, legen sich die Aveln mehr und mehr an den Zweig an, so daß sie häufig ganz dicht aufeinander liegen. Hat es sich abgerechnet und tritt trockenes Wetter ein, so rücken sich die Aveln wieder in die Höhe. Wenn bei nebligem Wetter ebenfalls die Aveln sich zusammengelegt haben und der Nebel steigt in die Höhe, so werden die unteren Partien der Aveln sich öffnen, während sich noch im Nebel befindlichen geschlossen bleiben. Bei genauer Beobachtung der Weizenrostkrankheit wird man häufig in der Lage sein, einen Wetterumswechsel schon vierundzwanzig Stunden vorher anzuzeigen zu können.

**Die Artichoken, ihre Kultur und Ueberwinterung.** Die Artichoken sind eine Gemüsepflanze, die tiefen, fetten, feuchten Boden verlangt, sie wird durch Wurzelgänger vermehrt, indem man die Wurzeln alter Stöcke Mitte April entblättert, die beblätterten Erproffen mit je einem kleinen Stück der alten Wurzel als Steckling zuschneidet und behandelt. Ist die Schnittwurzel ab-

getrocknet, so werden die Stecklinge in das tief gegrabene, gut gedüngte Land in  $\frac{1}{2}$  m von einander entfernten Reihen und in diesen in einem Abstand von  $\frac{1}{2}$  bis 1 m 8 bis 10 cm tief gepflanzt und begossen. Bei Trockenheit muß jeden zweiten Tag gegossen werden. Es ist fleißig zu behaden und zu jäten. Die Haupternte ist im 2. und 3. Jahre vom Juli bis September. Um große Artichoken zu erlangen, wird, sobald die Früchte wie Sübnerer groß sind, ein tiefer Einschnitt in den Stengel gemacht. Man läßt die Pflanzen nur drei Jahre alt werden. Sobald die Früchte gemerkt sind, werden die Stengel so weit als möglich abgeknitten. Zur Ueberwinterung beginnt man Mitte Oktober die unteren Blätter abzuschneiden; wenn die Schnittwunden abgetrocknet sind, schiebt man Erde an die Pflanzen. Damit fährt man fort, bis die Artichoken fast ganz mit Erde bedeckt sind. Stellen sich Fröste ein, so nimmt man rings bis auf die Wurzeln  $\frac{1}{2}$  m Erde weg, giebt dafür etwas gestohene Holzkohle und bedeckt die Pflanzen mit der weggenommenen Erde und trockenem Sand. Die Artichoken mit runden Blättern sind denen mit spitzen Blättern vorzuziehen. Die empfehlenswerthe Artichoken sind folgende: Französische Große, die grüne Artichoke - Große grüne von Lyon - Große violette Artichoke. Guten Samen liefert die Gärtnerin von S. C. Schmidt in Erfurt. Die Artichoken müssen an den Gruppen oder an dem oberen Theil des Stoches da, wo sie gewöhnlich 1 bis 2 Stacheln haben, ins Gelbliche fallen. Die unteren Stacheln werden und der Fruchtboden müssen fleischig und hart sein. - Um sie einige Zeit frisch zu erhalten, werden sie mit den Stengeln in frisches Wasser gesetzt, doch man alle acht Tage erneuert. - Um Artichoken zu trocknen, schneidet man die Blätter und etwa oberwärts in ab, giebt frisches Wasser darauf, seigt sie in diesem mit Mehl um und trocknet sie im Ofen. Zum Gebrauch legt man sie 24 Stunden in Wasser. - Will man Artichoken einmachen, so wagt man sie wie oben angegeben, legt sie in siedendes Wasser, läßt einige mal aufkochen, in einem Sieb ablaufen, abtühlen, trocknen und legt sie fest in ein Gefäß. Man scheidet man das nötige Wasser mit  $\frac{1}{2}$  Weineisig und so viel Salz, daß dasselbe vorhin, giebt es erkalte über die Artichoken, so daß es über denselben steht, verstopft das Gefäß und wendet es alle 5 bis 6 mal gewechselt werden. - Um Artichoken zu trocknen, so läßt man sie, socht sie in siedendem Salzwasser weich, läßt sie in einem Durchschlag ablaufen, schneidet das Salz ab und rüchert sie mit folgender Sauce an:  $\frac{1}{4}$  l Wein, ebenjoviel Wasser, 63 g Zucker, Zitronensaft, Muskatnuz, 5 Eiböber, 2 Messerfüllen Kartoffelmehl und 1 Löffel Butter werden gerührt bis sie unter beständiger Rühren aufsteigt.

**Pflanzung nicht zu viel Obstbäumen.** Ebenso wie die Mahnung angebracht ist, pflanzt nur gute Bäume, ist es die obige; ganz besonders dort, wo man nicht nur für eigenen Bedarf, sondern auch zum Verkauf Obst ziehen will. Etwas weniger aber gute, den Verhältnissen entsprechende reichtragende Sorten, als viele, von denen sich ein Theil nachher als unbrauchbar oder mangelhaft herausstellt. Wer Obst verkaufen will, der muß die erste Bedingung erfüllen und das ist „gleichmäßige Waare“. Ferner pflanze man überall dort, wo die Abgabeverhältnisse nach der Ernte nicht ganz besonders günstig sind, zum Verkauf nur höchsten Preis und am meisten gesucht, erzielt aber den besten Erfolg, dieses ist auch für den Käufer an angemessenem Lagerorte lohnt sich dies während des Winters meist nicht steigenden Obstpreises halber dort, wo die Abgabeverhältnisse sehr günstig sind, auch für den Obstproduzenten oft sehr.

**Mittel zum Anfrisch der Bäume.** Sobald die Hauptvegetation nachgelassen, die Lebensfähigkeit der Bäume eine geringe geworden ist, empfiehlt sich ein Anfrisch der Bäume zur Vertilgung der Insekten und zur Verbesserung, daß solche sich nach dort einwintern oder ihre Eier abgeben. Als billiges und für den Gebrauch im großen deshalb geeignetes Mittel empfiehlt sich trotz der vielen gegenwärtigen Meinungen immer noch der Kalkmilch, welcher am besten, denn er ist sehr wirksam. Man mache die Kalkmilch nicht zu dick, damit die Flüssigkeit recht hinter die Rindenpartien eindringen; ein vorheriges Anfrischen der Bäume ist bei allem Anfrisch dringend zu empfehlen. Da die Kalkmilch wiederholt werden, jedoch nicht zu lange, damit in der nächsten Vegetationsperiode nicht zu viele der vorhandenen Spaltöffnungen verstopft sind. Weitere empfehlenswerte Anfrischmittel sind zunächst das Kleeblätter Mittel, welches namentlich deshalb zu empfehlen ist, weil es neben vorzüglicher Wirkung von jedermann leicht hergestellt werden kann. Es besteht aus: Kupfervitriol 1 Pfd., Salznatrium 1 Pfd., Kupfer 1 Pfd., Seite 4 Pfd., Wasser 100 Pfd. Die Materialerhaltung ist sehr einfach: Kalkmilch mit einem Zusatz von Kupfervitriol, also dickerer Flüssigkeit, mit der man neuerdings so vorzügliche Resultate zur Bekämpfung der Kartoffelkrankheit erzielt hat. - Valentin empfiehlt besonders ein Gemisch von Del, Naphthalin, gekochtem Kalk und Wasser.

**Dafur eine Lösung von Eisenbitrol in Wasser.** Neuere Sachen, die sich ähnelt zu einem so vorzüglichen Namen haben erwerthen können, wie Benzolöl, Nicotina, Capotarbol, Kreolin etc. dürfen auch Beachtung verdienen, namentlich Versuche sollten mit denselben gemacht werden.

**Bergkühnblaus des Charzels.** Beginnen die grünen Gerstehölzer gelb zu werden, so wendern auch die meisten in ihnen vorhandenen Nährstoffe in die unterirdischen auszubereiten Organe. Diese Umänderung ist vollständig, wenn die Stengel völlig verrotzt sind, erst dann darf daher ein Abschneiden vorgenommen werden. Nach dem Abschneiden müssen die Beete, namentlich auf fetteren Bodenarten, mit der Erde aufgelockert werden. Namentlich für die schwereren Bodenarten ist auch ein Aufbringen von Sand, der den Boden an der Oberfläche stets

locker hält, empfehlenswert. Der Rodfrüchtling mit stark verrottem Korbfrüchtling oder noch besser Landbeete oder einem anderen Kompost im Herbst ist vor im Frühjahr der Vorzug zu geben. Jede Düngung mit frischem Dünger ist namentlich im Frühjahr zu vermeiden.

**Phlox Drummondii ambrata.** Eine Neuheit unter den unzähligen Phlox-Varietäten ist Ph. Drummondii ambrata. Diese Phlox, welche schon in verschiedenen Farben vorhanden, ist ein hübsches schönes Sommergewächs mit wohlgeformten, gesägten Blüthen. Als die anderen Sommergewächse, so wird auch dies im Frühjahr im Mittelfeld ausgesät und bei frohkreimtem Wetter ins Freie gepflanzt. Zur Befruchtung von Beeten, welche im Herbst liegen, oder auch zur Auflockerung von Grotten ist diese Pflanze besonders zu empfehlen.

**Hauswirthschaft. Gesundheitspflege.**

**Verband des Obstes.** Um Aepfel für den Transport zu Wasser und zu Lande geeignet zu machen, achte man darauf, daß die Früchte zu verpackenden Früchte möglichst trocken gelegt werden, daß Stengel an Stengel, Blüthe an Blüthe zu liegen kommt. Durch Ausschneiden des Stengels werden die einzelnen Aepfel recht dicht nebeneinander gedrängt und die entfallenden Wässer sorgsam ausgefällt, bevor der Inhalt zusammengepreßt wird. Die Früchte der letzten Schicht werden in ovalear Lage nebeneinander gelegt und dann der Deckel aufgelegt.

**Winterrast.** Um denselben herzustellen, verfährt man auf folgende Weise: Man reibt das Wollige von den Wolliten, macht die Wollen heraus, schneidet sie in dünne Stücke und löst sie auf (jedoch nicht zu weich, damit sie nicht massiv werden), giebt das Wasser ab und verdrückt sie, damit sie so warm wie möglich bleiben; denn sobald man sie kalt werden läßt, preßt sich der Saft aus ihnen nicht aus. Nach diesem hat man die Wolliten in ein leinere Tuch und drückt sie in diesem mittels einer Presse aus, läßt zu  $\frac{1}{2}$  kg Saft  $\frac{1}{2}$  kg klein geschlagenen Mastixbalsam hinzu, läßt dies einige mal zusammen aufkochen und füllt es, wohl abgeseiht, in gewärmte Flaschen. Man kann den Saft färben, wenn man demselben während des Aufkochens mit Zucker einige Löffel voll Adaminstrich hinzusetzt. Die Zusammensetzung aber bereitet man, indem man einige Gramm Salmiak in  $\frac{1}{4}$  Liter frischem Wasser auflöst. Des Winterrastes bediene man sich hin und wieder zur Darstellung von Bischof, Bischofstrahl u. dergl.

**Agaveblüten einmachen.** Man reibt die frisch gepflückten Agaveblüten sauber mit einem Tuch ab, um sie von ihren Stacheln zu befreien, schneidet den Stängel ab und nimmt die inneren Körner heraus, was man sich ein Gefäßchen oder einen Bechergl. zurechtfindet. Dabei verpacken die Hälften um den Samen oft brennendes Sudeu an der Haut, deshalb empfiehlt es sich Handschuhe anzuziehen. Die Hälften müssen sehr sauber und rein ausgehölet werden, dann läßt man sie in Wasser einige mal aufkochen. Man nimmt auf  $\frac{1}{2}$  Kilogr. Frucht 375 Gr. Zucker, löthert diesen mit Agaveblüten aus, giebt den Saft einer Citrone hinzu, sowie die Schale davon und  $\frac{1}{2}$  Tasse guten Weineisig dazu und läßt die Agaveblüten so lange darin kochen oder langsam ziehen, bis sie anfangen einzukrümmen. Nun nimmt man sie heraus, läßt den Zucker bis zum Drei aufkochen und giebt ihn über die Früchte, die man noch einen Tag über einem lauberen Gefäße stehen läßt, damit sie recht gleichmäßig durchziehen, ehe man sie in die Einlegeflasche füllt. Man verschleibe sie in den Gläsern so luftdicht wie möglich und lege vorher ein mit Acar oder Del getränktes Papier darauf. Dann werden sie in einem trockenen, ziemlich kalten Ort aufbewahrt.

**Salzbeet im Keller.** Der Weiser eines Beetes mit Eichenrinnepflanzen ist, der lasse bis vor Eintritt des Winters einen Theil der Wurzeln in der Erde, suche dann mittelstarke Exemplare aus, stuge die Wälder ziemlich kurz und bringe sie in den Keller. Hier wird ein Salzbeet an der Wand einige Centimeter dick mit Sand bedeckt, die Wurzeln dann schichtenweise, abwechselnd eine Schicht Wurzeln, eine Schicht Sand, so darauf gepackt, daß eine bis zum anlaufenden Brande aufsteht. Schon vor Beginn der Winterzeit sind die Wälder, welche namentlich im Herbst länger lange wechselnde Wälder, welche namentlich im Herbst weniger mit Nahrung, einen ausgesäeten Salat abgeben. Allein verhandelt, könnte er für viele zu bitter sein, man wätere ihn dann eine halbe Stunde in kaltem Wasser.

**Chambignon-Kultur in Pferdestätten.** Diese hat in Belgien großen Anklang gefunden. Man macht sich dort eine

große Zahl langer, schmaler, etwa  $\frac{1}{2}$  Fuß hoher Kästen, füllt diese mit verrottetem Pferdehäutig und mit Laubere, legt die Mistgrotte (Erde, in der sich die Sporen des Champignons finden) hinein und legt die Kästen aufeinander. Die Seitenränder müssen aber dabei nicht so weit höher sein, daß die Luft über die Oberflächfläche hin circuliren kann. Vor die ganzen Kästen werden dann Mistere gehängt, um das Licht abzuhalten. In kurzer Zeit kriechen die Käse an der Erde hervor. Von einem Nachteil für die Pferde ist bislang nichts beobachtet worden.

**Konserbierung des Krautes nach französischer Art.** Die Krautblätter werden von den äußeren Blättern befreit, so daß nur die inneren, feineren bleiben, und werden dann einige Tage zum Verdammern ausgehängt. Es werden nachher wie Sauerkraut gebohrt, dann zum Trocknen ausgebreitet, oder umgewendet und später, wenn das gebohrt Kraut gut getrocknet ist, trocken und luftig aufbewahrt. Vor dem Kochen legt man es erst einige Zeit in Wasser und löst es dann wie gewöhnlichen Kohl.

**Holzmasse als Verpackungsmaterial für Verbandobst.** Die Holzmasse, welche in neuerer Zeit so viel von sich reden macht und vielfach zu Dingen empfohlen wird, für die sie sich sehr wenig eignet, findet ausgezeichnete Verwendung als Verpackungsmaterial von Obstobst. Als schlechter Wärmeleiter schützt die Holzmasse das Obst vor großen Temperaturschwankungen, giebt ihm ein weiches, trockenes Lager und schützt es somit vor Verlesungen und Fäulnis.

**Volle Hunde und giftige Schlangen.** Da die Welt wieder gekommen ist, wo tolle Hunde und giftige Schlangen den Menschen Gefahr bringen, so will ich wiederum daran erinnern, daß wir gegen jedes ein sicher wirkendes Mittel besitzen, das ohne Kosten von jedem angewendet werden kann. Der Giftseife wird ganz entleitet und auf einen durchlöcherigen Rohrstück, oder wenn dieser fehlt, auf zwei nebeneinander gestellte Stäbe gelegt, so daß der größte Theil des Körpers frei bleibt, dann wird der Patient mit einem großen Laken oder zwei Bettlädern, die um den Hals befestigt werden und ringsum den Boden decken, bedeckt, und eine Unterlage mit etwa  $\frac{1}{4}$  Liter angesäuertem Brennpetroleum untergeschoben. Dies wagt man den Patienten ruhig sitzen, bis der Schweiß nachfließt, dann wird er richtig trocken gerieben und, wenn man es haben kann, in eine wolle Dede eingehüllt, sonst ein gut durchwärmtes Kleid angezogen und ins Bett gelegt. Bald nach dem Wisse angewendet ist dies einmal genügt; sind aber schon Tage darüber vergangen, dann muß das Schwitzbad zwei bis drei Tage wiederholt werden. Die Folgen jeder Blutergießung können auch auf diese Weise gebillt werden. Ich möchte, daß alle Wälder dies annehmen, damit es recht bekannt und so im Gedächtnis des Volkes bleibe. (Gra y u. d. Rede-Volmerstein.)

**Gefährlichkeit der Milch überflüssiger Kühe.** Immer wieder wird zur Vorsicht beim Milchgenuss gewarnt, neuerliche Untersuchungen von S. C. Ernst thun dieses aber in beiderem Maße. Er unterwirft die Milch von 36 Kühen, die mehr oder weniger deutliche Anzeichen für Tuberculose aufwiesen. In Milch und Rahm von 10 Thieren ließ sich die Gegenwart von Tuberclebacillen nachweisen. Impfversuche ergaben, daß von 14 Röhren 7 Milch Keferten, mit der sich die Tuberculose auf Kaninchen und Mäuse übertragen ließ, obgleich das Guter der Milche völlig gesund erschien. Beweist wieder eine dringliche Warnung vor dem Genuss ungekochter Milch.