

Bauswirthschaftliches.

† **Die Verdaulichkeit des Brodes** richtet sich nach seiner größeren oder geringeren Porosität, welche durch je demselben verarbeitete Stoffe und durch die Behandlung des Teiges bedingt wird. Je weniger Kleber im Mehle, desto unverständlicher das Brod. Das überreichliche Mehl unter allen körnerreichen Getreide der Weizen. Das Stärkereichige beim Backen in Gärkesseln, und dieses zum Theil in Dertzen und Stärkereichiger über. Ein geringe Porosität von Mehl im Brode ist nützlich, je ist ein mechanisches Netz auf die Magenwände aus und bewirkt besser als alkoholische Getränke eine regelmäßige und energische Verdauung. Das Brod werde nicht ungelassen gebacken, denn sein harter Gehalt an Kalziumsalzen entzieht dem Organismus viel Kalzium, welches ersetzt werden muß. Nach der Porosität des Brodes ist ein großer Einfluss auf seine Verdaulichkeit aus. Trockenes altes Brod nimmt jene Verdaulichkeit energischer auf, welche es schneller erdährungsfähig machen. Darum können Leute mit schwachem Magen freies Brod geduldig nicht so gut vertragen wie älteres. Fett ist nur in geringen Mengen (1,2-4,8%) im Brode enthalten, doch ein solches Mehl bedarf in ausreichenden Mengen. Fettich oder fett, Brot und Wasser bieten alles, was der Körper bedarf und genügen vollständig zu seiner Ernährung.

† **Salzete zum Waschen leidener Stoffe.** 1 Pfund Kokosöl wird auf 30° C erhitzt und unter störendem Umrühren 1/2 Pfund feinstes Soda hinzugesetzt. Andererseits erwärmt man 1/2 Pfund weissen benzinähnlichen Terpentin und rührt diesen dann in die feine bereitete Seite ein. Die Seite wird gut bedeckt, 4 Stunden stehen gelassen, dann wieder so weit erhitzt, bis sie klar geflossen ist und unter gutem Umrühren 1 Pfund Feinsalz zugesetzt. Nun pulvert man gute vollkommen ausgekochte Stärke und rührt dann sofort davon in die Masse ein, das die Seite feil wird und dem Zweck des Fingers nur wenig nachgiebt.

† **Augenpflege.** Zur Erhaltung der Augen, dieses oder Organes sind folgende Vorsichtsmaßregeln zu beachten: 1. Man verrichte keine feinen Arbeiten bei zu schwachem Lichte, während der Dämmerung oder gar im Mondlicht. Geht sehr vermeide man zu starkes Licht und bringe z. B. die Hände dem Auge nicht zu nah. 2. Beim Lesen, Schreiben zc. sollte das Auge stets ungefähr 30 Cm. weit vom Arbeitsgegenstand entfernt sein. Die Blatte eines Schreibzuges sei nicht zu hoch, sondern am besten geneigt (pulsartig). 3. Wenn möglich nehme man bei feinen Arbeiten, wie auch beim Schreiben, eine solche Stellung ein, daß das Licht von der linken Seite her auf den Gegenstand, also der rechten Hand nach der rechten Seite hin fällt. 4. Zu starkes Licht immer schädlich für das Auge ist, lasse man Kinder nicht in die Sonne oder das Lampenlicht treten. Das Sonnenlicht solle auch nicht auf die Arbeit, mit welcher man sich beschäftigt. 5. Halber Wechsel von Helle und Dunkelheit ist dem Auge ebenfalls nicht zuträglich. 6. Das Licht ist rüthig, nicht flackernd. Lesen beim Gehen und Fahren ist zu unterlassen für die Augen, ebenso längeres Lesen aus feinen Drucke. 7. Das Auge bedarf der Ruhe wie andere Organe des Körpers. Beginnend z. B. beim Lesen die Augen zu schmerzen, so lasse man sie ausruhen und lese erst nach einer Pause die Lesüre fort. 7. Zu vermeiden ist fortgesetztes Hin- und Hersehen aus dem Fenster der Gegenstände; das zu rasche Vorbeistehen der Gegenstände schädigt die Sehkraft. 8. Beim Fahren ist es für das Gesicht sowohl als für das Auge zuträglich, wenn das Gesicht der Gegenstände nicht, nach welcher hin sich der Wagen bewegt. Das Auge soll sich dem Gegenstände nähern, welchen es vor sich sieht, nicht sich von denselben entfernen. Das ist auch besonders wichtig bei Kindern, welche im Wagen gefahren werden.

† **Ritt für Meffina auf Glas.** Zu diesem Zweck bereitet man eine Gargelle, dargestellt durch Kochen von 1 Theil Nigellastrich und 3 Theilen Polypodium in 5 Theilen Wasser unter Zufuhrmengen mit der Hitze 100°. Dieser Guss, welcher zum Anfüllen von Messing- auslaugen auf Zerkleinerer, zum Verschleifen von Messingbrünnern auf die Glasgefäße der Petroleumlampen u. s. m. angewendet werden kann, soll große Bindekraft besitzen, für Petroleum unüberwindlich sein, die Wärme sehr gut vertragen und schon nach 1/2 bis 1/3 Stunden er- wärmen. Durch Zusatz von Jodwasser, Weinsäure oder zerfallendem Kalzium hat das Guss sehr das Geschick verlor. Von Wasser wird der Ritt nur oberflächlich angezogen.

† **Indischer gewordenes Lederzeug an Glanz zc. wieder herzustellen.** Zwei wird das Leder gut von Staube gereinigt und abgewaschen, dann, wenn es vollkommen trocken ist, mit Kleben- fett leicht eingereiben und endlich wieder lackirt. Der dazu nöthige Lack wird auf folgende Weise bereitet: 1/2 Pfund gutes Schellack, gepulvert oder doch in kleine Stücke gebracht, wird in einer Flasche mit 1 Liter starker Weingeist überzogen, das Gefäß gut verkorkt an einen mäßig warmen Ort gestellt und täglich mehrmals umgeschüttelt. In 3 bis 4 Tagen wird das Paragewinnlich aufgelöst sein. Man giebt dann die Flüssigkeit ab und legt ihr 30 bis 40 Gramm feinen Kampfer und nach Auflösung desselben 30 Gramm Benzoin zu. Mit diesem Lack wird das Lederzeug überstrichen. Derselbe trocknet rasch, giebt einen schönen Glanz und hält die Feuchtigkeit vollkommen ab. Man kann ihn auch zum Lackiren des Schminkeglases verwenden.

† **Flüßiger Gummi, der nach dem Trocknen elastisch bleibt.** 30 Theile arabischer Gummi, 3 Theile grüne Seidenfaser, 3 Theile

Glycerin und 1 Theil Salicylsäure sind die hierzu nöthigen Zutaten. Vorerst wird die Salicylsäure in 2 Theilen Weingeist gelöst, dann die Seite zugesetzt und so lange damit geschüttelt, bis auch diese sich aufgelöst hat. Zuletzt rührt man das Glycerin bei und rührt das Ge- menge zu dem Gummi, der inzwischen in weichen Wasser bis zur Syrupdicke aufgeweicht wurde. Derselbige Klebgummi soll sich Monate lang unverändert halten und eine größere Bindekraft besitzen als der künstliche, flüssige Leim.

† **Unverwundliche Klebketten für Pflanzen** stellt man mit größter Reichlichkeit her, indem man mittelst einer glatte, weisse Baumwollfäden mittelst Gallustüte mit den entsprechenden Pflanzennamen bedreht, dann sie solange in Weingeist legt, bis sie durchgezogen sind, um sie dann bis zur vollständigen Trocknenheit, geschützt vor Feuchtigkeits, aufzuhängen.

† **Kleintierchen.** Ein sehr wohlfeiles und nützlichest Getränk bei Erkältungen, Fiebern und zehenden Schmerzen in den Gliedern ist der Kleintierchen. Derselbe wird hergestellt, indem man 1/2 Liter Wasser und eine Hand voll Kleintierchen in einem feinen Sieb durch ein leinenes Tuch und trinkt sie entweder ohne allen Zusatz oder versetzt sie zuvor mit Zucker oder Honig. Dieser Thee ist auf allen jeuen zu empfehlen, die an Berührung leiden.

† **Gegen rauhe Haut.** 2 Theile Glycerin, 1 Theil Eiweiß werden in einem verlockten Gläschen 10 Minuten lang durcheinander geschüttelt und damit die Haut der dem Schilfergen verkleidet; 3 bis 3 mal wiederholt wird die Haut glatt. Man rühre jedoch nur ein kleines Quantum ein, da es sich nicht lange frisch hält.

† **Schwarzladirtes Leder glänzend zu machen.** Fünf Theile Stearin werden in 7 Theilen Terpentinöl warm gelöst und 3 Theile Kerosin zugesetzt. Man nimmt etwas von dieser Salbe auf ein Kappchen und reibt das Leder damit ein, dann polirt man mit einem reinen weissen Lappchen nach.

† **Gegen das Aufstehen der Möbel** in den Wohnräumen eifert der franz. Gelehrte Dr. Barville. Der Staubwedel ist nach ihm eine Wundwaffe, wie kaum die Mittelaltener. „Der Staub, der an den Wänden und Möbeln ruhen lagert, enthält neben unthätigen Bestand- theilen ungeliebte Mengen von Sporen. Diese Bakterien zc., welche in vielen Fällen Träger von Krankheiten sind, diese niederliegenden unthätigen Hausgenossen würden unbedenklich weiterkommen, wenn sie der Staubwedel nicht aus ihrer Ruhe aufweckte. Ihr Häubt in der besten Möbelsäure eurer Möbel ab und legt eine schimmernde Leinwand in Bewegung, der man mitten im Zimmer herumwolligt und von einem Hausgenossen oder Gaste eingehaucht wird.“ Im Uebigen hilft das Aufstehen nicht, der Staub wird aufsteigt, um sich in niedrigen Wän- dem wieder anderswo niederzulassen.“ Also eifert Dr. Barville und pflegt seine Vorträge auf der Ermahnung zu schließen: „Wischen Sie feucht — säubere Sie nicht ab!“

† **Vorbereitung, welches keinen Mist verunreinigt,** wird auf folgende Weise hergestellt: Man wäscht kleine Stücke Stint in Salzsäure und läßt sie darin sich auflösen, bis die Salzsäure geräthig ist, was man daran sieht, daß die Säure nicht mehr aufsteigt und kein Stint weiter gelöst wird. Dann legt man ungefähr 1/2 der Lösung Salznatronlösung hinzu, wodurch die freie Säure neutralisirt wird, und verdünnt zuletzt mit der gleichen Menge Regenwasser die Lösung auf das Doppelte. Dieses Flüssigkeit soll keinen Mist an Gien und Stahl hervorbringen, für alles Eisen jedoch als auch für Verzinntung gute Dienste leisten.

† **Um Kleider geruchlos zu erhalten,** sind schon sehr viele Vor- sätze gemacht worden, aber sie sind alle nicht verlässlich, und doch wäre die Verwendung von Kleider in vielen Fällen angebracht, da das Arbeiten mit denselben viel reinlicher ist, als überdies ein bedeutend höheres Kleidermittel ist als Ammoniumcarbonat und dergleichen. Am das Lebel des Säuerwerdens und Nieschens man zu verhindern, ist es am allerbesten, dem frischen Kleider ungefähr ein Viertel seines Raums- menge Alkohol zuzusetzen. Dieser Alkohol muß gut verdrückt werden und bewirkt, daß seine saure Gährung entstehen kann, sondern der Kleider wochen- und monatlang geruchlos bleibt und sich eben in Flaschen aufbewahren läßt, wie z. B. Ammoniumcarbonat. Es ist nicht gut, gar zu ordinären, schlechthaltigen Spiritus zu verwenden, weil sonst der Geruch sehr verdrückt.

† **Geld gewordenes Silber rein weiß zu machen.** Man be- reitet eine gelbliche Lösung von Borax in Wasser oder eine etwas schwächere Lösung von Natrium in Wasser, bringt die Flüssigkeit zum Sieden und taucht die betreffenden Gegenstände in einem Kupferte- bad, welches mit möglichst großen Schichten versehen, die Flüssigkeit ein. An Stelle des Kupfertebades kann man auch jedes andere Salz benutzen, um dieses die Gegenstände dann, um eine elektrische Erregung her- vorzurufen, mit einem Kupferte bad bedeckt werden.

† **Zur Entfernung von Noth aus Gegenständen von Eisen und Stahl** dient eine, auf folgende Weise hergestellte Lösung: 100 Gramm Jodnatrium werden in 1 Liter Wasser aufgelöst und 25 Gramm Weinsäure gleichfalls in 1 Liter Wasser, weitere Lösung wird in letztere gegossen und 20 Cubikcentimeter einer mit 2 Liter Wasser verdünnten Jodnatriumlösung zugefügt. Diese Lösung ist bestimmt für Gegenstände des täglichen Gebrauchs, wie Schüssel, Scherren, Gabeln, Messer zc.

† **Die einzige Pflanze, im Sommer Feucht zu konserviren,** ist das sog. Schilfweiden, indem man das Fleisch mit Holzessig bestreicht und es an der Luft trocknen läßt.



Landwirthschaftliche Gratis-Beilage
des
„General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.“

Nr. 36 Halle a. S., den 5. September 1896.

Erkrankungen der Speisewiebeln.*)

Das Verhimmeln. Erkennung. Die Krankheit ist namentlich den schon geernteten, auf Lager befindlichen Wiebeln gefährlich. Auf dem Felde machen sich die erkrankten Pflanzen durch gelbliches Laub und schlafes Aussehen bemerklich. Die Wiebeln selbst läßt zunächst auf den äußeren noch saftigen Schuppen kleine verdrückte etwas eingekunkelte Stellen erkennen; am näher entwidelt sich ein weißes fleckiges Mycel und später ein mächtigener Schimmel, der stark säubt. Der Pilz dringt tiefer in die fleckige Zwiebel hinein und unter dem Schutze der trockenen äußeren Schalen breitet er sich zum großen Theile aus, in dem verdrückte gefaltete fleckige Polster bemerkbar sind. Letztere werden zu harten schwarzen Körnern, die auf der zusammenschumpfenden Zwiebel in größeren Gruppen zu finden sind.

Entstehung. Zu seuchen Jahren vermag unter weit verbreiteter grauer Traubenschimmel, der sich auch gern an Blüthenknospen ansiedelt und dieselben zur Fäulnis bringt, zu den Zwiebeln im Erdboden zu gelangen. Dort keimen seine Sporen und entwickeln ein kräftiges Mycel, welches bald auch in das Gewebe der Schuppen eindringt, wodurch dieses ein durchscheinendes Aussehen erhält. Die oben er- wähnten schwarzen, weiß tingeligen Massen sind die Dauer- mycelien oder Sclerotien des Pilzes. Diese überdauern den Winter und liefern im Frühjahr neue Vermehrungsorgane, die wahrscheinlich mit dem Sclerotienpilz des Napfens identisch sind.

Beikämpfung. Die Zwiebeln an den Aufbewahrungs- orten müssen namentlich bis zur Weihnachtszeit einer häufigen Durchsicht unterworfen werden und möglichst flach, hell und luftig und kühl liegen. Weiben die Zwiebeln in mehreren Schichten über einander, so stecken sie einander sehr leicht an.

Im freien Boden namentlich die schweren, tiefliegenden Böden die bezugtragende Gefahr für die Krankheit. Hier ist schon bei der Bestellung das flache Pflanzen oder Regen der Steck- zwiebeln zu empfehlen. Auf solchen Böden vermeide man auch den Anbau zarter Sorten, wie z. B. der Madeira und der weißen Silberzwiebel und wähle die kleineren oder festeren Varietäten. Am widerstandsfähigsten, aber nicht für alle wirthschaftlichen Zwecke so willkommen, wie die großen Sorten, ist die als „Kartoffelzwiebel“ bekannte, kleine, büschelartige wachsende Varietät.

Der falsche Mehlthau oder Mehlthauschimmel. Erkennung. Im Juni oder Juli beginnen verzeigte Pflanzen ein bleiches, oft weißliches Ansehen anzunehmen; die bleichen Stellen erhalten alsbald sehr kleine, staubartige, feine, violettbraune Büschelchen. Je nach der Witterung können solche Stellen erweichen oder trocken und dürr werden. Bei jungen Pflanzen tritt häufig der obere Theil der Blätter ab. Wenn die Krankheit die jungen Samen- oder Steck- zwiebeln schon im April oder Mai befällt, können dieselben ganz zu Grunde gehen.

Entstehung. Ein dem Krautflüßler, der Kartoffel sehr nahe stehender Parasit gelangt auf die oberen Theile der Zwiebeln; die Keimflüßler der Sporen bohren sich in das Gewebe ein und entwickeln sich dort zum Mycel, das alsbald durch die Spaltöffnungen der Zwiebelblätter oder Schäfte zierliche Büschelchen von Sporenträgern ansendet. Die Co- nidien haben eine braunviolette Membran und verursachen den staubförmigen Anflug und die weitere Ausbreitung, die bei feuchten Wetter sehr schnell erfolgt, bei trockener Witterung aber auf enge Herde beschränkt bleibt.

Beikämpfung. Lufteriger sonniger Standort. An Vert- lichten wo die Krankheit schon mehrfach aufgetreten und ein Wechsel des Zwiebellandes nicht möglich ist, empfiehlt sich die Anwendung der flüssigen Kupfermittel (Kupferfalk- mischung zc.) Andere Zwiebelarten, auch wilde, leiden eben- falls an der Krankheit und können zu Aufstehungsgründen werden.

Andere Pilzkrankheiten der Zwiebeln. In den Zwiebeln selbst und vorzugsweise erst in den Lager- räumen entwickelt sich der Mehl oder die Kläffkühe. Die noch saftigen Schuppen werden durchscheinend und geben dem Fingerdrucke nach; später erweichen sie zu einer schmierigen fast fäul riechenden Masse, bei welcher meist der Grund nach rauher Butter vorherrscht ist. Bemerkbar wird die Krank- heit durch Bakterien. Künstliche Zwitterprobe haben gezeigt, daß man mit dem Drei röhiger Kartoffeln auch die Zwiebeln ansetzen kann und gerade so, wie bei der Kartoffel, selbst sich auch hier in fleckigen schwach oder gar nicht merklich Mycelpilz an, der für die hochgradig ausgebildete Krankheit charakteristisch ist. Häufig ist dieselbe eine Folgeerscheinung bei dem Verhimmeln der Speisewiebeln.

Das Stedälgen oder Zwiebelkläff. Erkennung: Blätter und Schäfte der Zwiebelpflanze bekommen ein buckeliges, krauses Aussehen oder werden trunnen, wobei sie meist hell- grüne Farbe zeigen und vorzeitig absterben, infolge der microscopisch kleinen in der Zwiebel, sowie in den warmen Theilen verbreiteten Mehlen, welche mit den Stedälgen des Stedälgen identisch sind.

Entstehung: Aus den absterbenden kranken Pflanzen

*) Aus „Pflanzenbau.“ Anleitung für den praktischen Landwirth zur Erkennung und Bekämpfung der Krankheiten der Kulturpflanzen. Im Auftrag des D.L.G. bearbeitet von Dr. A. B. Franz und Prof. Dr. Sorauer, welches Werkchen wir, in seiner zweiten Auflage, warm empfehlen.

