



DER BAUERNFREUND.

Landwirthschaftliche Gratis-Beilage

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

Nr. 23

Halle a. S., den 4. Juni

1898.

Die englischen Futterrüben oder Turnips

sind ein wahrer Segen für die Landwirtschaft, denn an denselben haben wir für den Herbst und einen Theil des Winters, alwo sich ein gewisser Grünfuttermangel eingestellt, eine Futterpflanze, die nie verfault. Ueberlegenden Landwirthen haben die englischen Futterrüben in dem Futterelend des vorvergangenen Jahres unschätzbare Dienste geleistet. Die Hauptsache ist die, daß man sich frischen, echten Samen beschafft und solchen von Juni bis August auf die leeren



Felder, Stoppeln und Gemüseecke säet. Allda entwickeln sie sich in 5-6 Wochen zu kugelförmigen, 5-8 Stilo schweren enormen Rüben mit meterhohem, fettem, bauschigen Blätterwerk. Da giebt es reiche Ernten für's Vieh und süße, dicke Milch, die aromatische Butter und ein wachsgelbes Schmalz, es füttern sich die Lämmer und Käfer für den Winter und wer einmal mit diesen Rüben Versuche machte, hat es noch nie bereut. Zum Einmachen und Einkütern sind dieselben die besten, man hat den Winter hindurch ein sehr beliebtes, gelindes Gericht, das Mäckenkraut, eine allbeliebte Zupfese zu Gammel- und Schweinefleisch. Die süßen Rüben getocht geben eine billige, sehr gesunde, erwärmende Nahrung für Kinder und Erwachsene. Die massenhaften Blätter werden, wenn man sie nicht frisch verbraucht, getrocknet oder in große Fässer oder Gruben fest eingelegt, schichtenweise mit Salz bestreut, fest beschwert, und so halten sie sich frisch den ganzen Winter, so daß man reichliche Nahrung hat in futtermangeliger Zeit. Sie nützen den Boden nicht aus, wie die Runkelrüben, indem sie nur Wasser aufsaugen, daher auch Wasserrüben genannt. Die Landwirthe sehen also, welch große Vortheile durch Anbau von Turnips geboten sind. Ein ganz frischer Import englischer Futterrüben ist direct vor kurzem aus Schottland an die Prast. Gartenbau-Gesellschaft in Bayern zu Frauendorf (Boll. Blöschhofen) eingelaufen, von wo jedes Quantum Turnips bezogen werden kann. Genannte Gesellschaft liefert $\frac{1}{2}$ Stilo echten, frischen Samen zu 2 $\frac{1}{2}$ Mark, 5 kg 20 Mark, 100 g zu Verkauf 80 Pf. Als die haltbarste Sorte wird Turnips Grey stone (grauer Stein) anerkannt. Sie hat eine grauliche Schale, sehr mildes, weißes Fleisch, hält sich bis zum Frühjahr frisch und ist tollfals ertragreich; davon kostet $\frac{1}{2}$ Stilo 3 Mt., 100 g 1 Mt. Niederbayr., rothköpfige, runde,

weiße Herbstrüben (Brachrüben), beliebteste Sorte, sehr süß und die reichsten Ernten gebend $\frac{1}{2}$ kg 1, 5 Stilo 8 Mt. Manche Landwirthe säen keine Turnips, sondern bauen mit Vorliebe unsere allbewährten Danberger ganz laugen rothköpfigen Herbstrüben, die sogenannten Hörner. Diese Sorte ist die ertragreichste und größte Sorte aller Herbstrüben und kann sich mit den englischen Futterrüben wohl messen, denn hier sind Rüben mit 5, 6 bis 8 Pfund nichts Seltenes.

Die Rübe hat die Form eines großen Ochsenhornes, daher ihr Name. Wir bitten mit diesen empfehlenswertheften schweren Brach- und Stoppel-Rüben große Versuche zu machen, die ganz gewiß brillant ausfallen werden. Wir bieten frischen Samen $\frac{1}{2}$ kg 80 Pf., 5 kg 7 Mt. an.

Eine neue Verwerthung der Kartoffel.

Die Verwendung der Kartoffel ist eine dreifache:

1. für die Hauswirtschaft als menschliches Nahrungsmittel,
2. für die Landwirtschaft als Viehfutter — besonders für die Mästung ist sie hier von außerordentlichem Werthe — und endlich
3. für die Technik als Grundlage für die Gewinnung von Stärke und Spiritus.

Jedoch ist ein Anstand, der diese mannigfaltige Verwendung nicht unwesentlich erschwert; das ist der sehr hohe Wassergehalt, wodurch nicht nur die Haltbarkeit der Kartoffel sehr beeinträchtigt, sondern auch der Transport außerordentlich vertheuert wird. Wie bei anderen Waaren, hat die Technik bald ver sucht, auch hier diesen Mangel zu beseitigen, die Kartoffel haltbarer zu machen und durch Entziehung des Wassers den Transport derselben zu verbilligen, so daß nicht nur der Produzent vor Verlusten besser geschützt wird sondern auch alle obigen Verwendungsarten dadurch wesentlich gefördert und gehoben werden.

Es sind nun etwa 18 Jahre, als H. Königsdorf aus Osterwick a. Harz, jetzt in Grünau i. M., mit der Idee hervortrat, die Kartoffel zu trocknen und in ein haltbares und leicht transportfähiges Präparat umzuwandeln; zunächst, um sie besser zu Brennereizwecken und als Viehfutter zu verwerthen, dann jedoch versuchte er es auch, sein Präparat für die menschliche Nahrung verwendbar zu machen.

Nach einer Analyse des Dr. Fejerich, vereideten Gerichtschemikers zu Berlin, enthält das Königsdorfsche Präparat, welches der Erfinder „Dauerkartoffel“ nennt: Wasser 9,12 Proz., Asche 3,52 Proz., Fett 0,21 Proz., Eiweiß 9,18 Proz., stickstofffreie Extraktstoffe 77,97 Proz.

sonigen Jahreszeit die Käfer in großer Anzahl verammelt und kann sie entweder mit der Schaufel aufschöpfen, oder ohne Weiteres durch einen Hüpfen vernichten. Auch kleine Käufchen können auf die Grabenfläche gelegt, wenn die Käfer in großen Mengen und erwideln sich eine Verdrängung derselben in größerer Menge. Ein zweites Gegenmittel ist Aescyt-Käufchen-Käfer, mit welcher man die gefährlichen Pflanzen bespritzt. Bei diesen Verfahren entstehen jedoch Nachtheile für das Stall- oder Weidewies nicht ausgeschlossen.

Ein wirksames Mittel gegen den Fraßwurm ist das Kalten des Kaltes. Die Fütterung hat gelehrt, daß nachdem man pro Pfund 7000 Körnung angewendet und mit der Saat untergeegnet hat, die Fäher in den nächsten 5 bis 7 Tagen vom Wurmfraß gänzlich frei waren. In gleicher Weise hat der im Boden reich und fein verteilte Kalk sich als ausgezeichnetes Mittel bewährt. Strohstreu, Kalkstreu und Kalkstreuabflaugungen vom Stroh freizulegen.

Verhalten der Saatfräher. Um die Saatfräher von den jungen Saaten fernzuhalten, empfiehlt es sich, das Saatgut mit Nennige zu beizen. Es wurden ferner Versuche angestellt, die Saaten durch Befehdung des Saatguts mit Zerst zu schützen. Die Versuche wurden auf mehrere Getreidearten ausgedehnt mit folgender Mischung: 200 Gramm Gaster, 200 Gramm Petroleum und 3 Liter reines Wasser auf 1 Hektar Saatfrucht. Die Kräfte der Saaten wurden nicht und auch die Keimfähigkeit hatte durch genannte Befehdung nicht zu leiden. Ein zweiter Versuch wurde angestellt mit 200 Gramm Zerst, 200 Gramm Petroleum, 200 Gramm Kupferstich und 3 Liter Wasser. Auch diese Mischung hielt die Kräfte fern, ohne dem Aufgange der Saaten zu schaden. Zur Herstellung dieser Mischung bringt man zunächst den Zerst und das Petroleum mit 1,5 Liter reines Wasser zusammen und löst ferner das Kupferstich in 1,5 Liter reines Wasser auf, nachdem beide Flüssigkeiten gut gemischt worden sind, wird die Saatfrucht mit derselben bespritzt.

Was bewirkt man mit dem Schneiden des Grünfutters? Um das Futter besser mit dem Viehfutter mischen zu können, weil 1. erlernt ein zu enges Nährstoffverhältnis hat; 2. dem Aufblähen dadurch vorgebeugt wird; 3. saftiger, gefressener oder bereits überfressener fressenmäßig macht; 4. ein allmählicher Übergang von der Zerkleinerung zur Grünfütterung ermöglicht wird. Geerntetes Grünfutter muß bald verbraucht werden, denn welches ist der Gesundheit nachtheilig. Die Zerkleinerung soll bis auf 4-5 cm erfolgen.

Vom Säen der Kohlstrahl an Ort und Stelle. Das Säen der Kohlstrahl an Ort und Stelle führt man vor allem deswegen, auch mit was es früher unbekannt, bis eine Samensowenabklärung nicht dessen gute Seiten kennen lehrte: Die Wurzeln an dem jede waren theilweise sehr leicht ausgegangen und die entstehenden Wurzeln sollten mit Kohlstrahl befestigt werden; aus Versuchen war man zu dem Ergebnis gekommen, daß Kohlstrahl mit unter den Kohlstrahlen genommen und mit geist werden. Das Säen fand Anfang Juli statt und die Saat der Kohlstrahlen ausgegangenen Kohlstrahl (Weißer Glas) erreichte auf dem Acker eine Größe und Zartheit, wie ich sie noch nie bei Kohlstrahl wahrgenommen hatte. Seitdem gehe ich meine Winterkohlrabi durch direkt Ausstreu an Ort und Stelle.

Thier- und Geflügelzucht.

Die jungen Gänse bekommen als Fütterungsmittel ein Gemisch von altem eingeweichten Brot, ausgegessenen Stroh, Grünfütterung, das auf molten Weiden in Wasser zu haben ist, junge Brennholzwälder, Solat abfälle, alles zusammen feingemischt. Man geht immer nur soviel, als aufgefressen wird, um einer unwillkürlichen Fütterungsvorbeugung vorzubeugen, und füttere das Futter möglichst frisch an. Am liebsten darf schon am ersten Tage nicht fressen; die Deutschen hat man aber während der Fütterung fern zu halten. Die Italiener füttern den jungen Gänse die feingemischten Wälder des Moloss (Kartoffeln) und sollen damit sehr gute Resultate erzielen. Ist die Gans größer, so ist sie eigentlich ein Allesfresser, verlangt aber doch Abwechslung in der Nahrung, wie Kühe, Pferde, Schweine, Schafzucht, Hühner, Enten, Wildgänse, Ferkel, Ziegen, Fische, etc. u. dgl. m. Daher liefert sie aber besonders frische, schmackhafte Fleisch, eine als Lebertran geachtete oder wasserreiche Leber. Für den Käse in der Gänsezeit ist noch bemerkt, daß die bekanntesten Gänse folgende sind: die dunkelgraue Enten oder Ferkelgänse, die größte ihres Geschlechts, die oft 30 Pfund schwere Thiere liefert; die rein weiße Gänse, die pomerische, welche aus mit den berühmten Gänsebrühen oder Spitzgänzen vermischt; die medienbräunliche; die Gänse der niederungarischen Gänse, die Ferkelgänse, deren Hühnergänse geachtete Ferkelgänse, und verschiedene andere.

Um Gänse vom Ferkel abzutrennen, werden verschiedene Mittel in Anwendung gebracht, welche vom thierärztlichen Standpunkte aus zu vermeiden sind. Einige lassen die Gänse in einem kleinen Teiche mehrere Wochen lang in kaltem Wasser, was nicht selten vorkommt, und andere Kranke in ein Gefäß hat. Das Empfindungsvermögen, die billige Gänse mit einem frischen Sehn zusammen in einen Raum, der keine Gelegenheit zum "Zerschlagen" bietet, zu sperren und dabei frisches Futter und saftiges Stroh zu verabreichen; gewöhnlich damit es nicht lange, so nimmt sie den Sehn an und beginnt wieder zu fressen. Ein anderes Mittel besteht darin, an die Brusttheile der Gänse eine dicke Schicht mit Wasser zu stellen und dieselbe mit einer dünnen Schicht Stroh zu überbedecken, so daß die Gänse beim Sitzen in das Wasser greifen muß und den Platz verläßt.

Streufrüher. Manche Viehherden halten es für unbedingt nöthig den Klee zu schneiden, weil er alt sein das Vieh nicht so leicht aufblähe. Andere schneiden erst dann wenn Futtermangel befürchtet wird, indem sie glauben, durch das Schneiden Futter zu sparen. Abgesehen von der Zeit des Uebergangs vom Zerkleinern zum Grünfütter wird es nicht rationell sein, den Klee zu schneiden. Bei guter zweckmäßiger Einrichtung wird man es verhindern können, daß das lange grüne Futter auch zu der so genannten Ringezeit von den Kühen herumgeschleudert wird. Das Wenige, was auf diese Weise verloren geht, ist so unbedeutend, daß es in dem meisten Fällen überwiegen wird, durch das, was als Häcksel aufkommt. Das zu Häcksel geschnittene Futter erhitze sich sehr schnell und wird dadurch gänzlich verdorben. Wird bei der Häckselmahlung nicht die größte Vorsicht gebraucht, so wird immer ein Theil in den Krüppeln zurückgelassen. Das Spreuen des Fütters muß also immer auf Kosten des Nährstoffgehaltes stattfinden. Auch das Aufblähen bei der Fütterung von langem Klee hat nicht die geringste Gefahr, wenn die Thiere gefressen werden. Das einjährige also, was man beim Schneiden erreicht, ist verminderte Arbeit.

Holzstreu als Wärmemittel. Der Zerkleinerer werden mit Mehl, geschnittenen Kartoffeln und Sauer geteilt. Die andere bestehen bestehen in einem anderen Stoffe, worin geschnittenen Holzstreu ausgegossen ist, die gleiche Nahrung, jedoch war der Kartoffeln kein geschnittene Holzstreu beigemischt. Bei der Schlägung zeigte sich, daß die letzteren am 12. und 14. schwerer, fettreicher und wohlgeschmeckter waren. Es ist eine bekannte Thatsache, daß man an vielen Orten den Grünfütterer keine Nahrung gewöhnlich geschnittene Holzstreu beibringt, indem das Fleisch der Gänse dadurch weit zarter und wohlgeschmeckter wird, und selbst das Fleisch der mit Oelfaden gefüllten Gänse den süßlichen Geruch und Geschmack verliert. Es scheint demnach wahrscheinlich, daß man auch bei der Fütterung anderer Thiere, namentlich den Enten, von geschnittener Holzstreu Gebrauch gemacht werden sollte, indem es einem um Diner geborenen Ferkel Gänsebraten vorzuziehen, sich aber nicht erhebt. Ich würde schon lange Gänse, aber so schnell als wie die ferkelgänse, kann ich sie nicht herausbringen.

Junge Enten werden am geschicklichsten in Stadeln, mit Strohd ausgelegten Körben verpackt. Wasser mitzugeben ist nicht notwendig, wohl aber eingeweichtes Brod und einige Salatblätter, die man in ein sprechender Höhe vom Boden entfernt beifügt.

Immer Haus- und Sommergarten.

Wurzelschnee der Steinobstbäume. Bei vielen Bäumen, besonders aber bei den Steinobstbäumen, ist man nämlich eine Menge junger Triebe, die aus den Wurzeln auswachsen. Gemächlich meint man dann, der Grund sei in dem Zustande zu stehen, daß der Baum aus einem Ausläufer gezogen wurde. Der wahre Grund ist aber, daß um diese Bäume zu viel gepflanzt oder gepflanzt wurde, wobei man die Wurzeln beschädigte, übertrieb, und hierüber eine Stange bekommen, bildet sich eine Wurzel, die austreibt. Unter Steinobstbäumen darf daher nur noch gepflanzt werden.

Alle Schmelz (Scarlet- oder Bonal-) Pflanzgärten. Alle hochgewachsene Pflanzen von mittlerem Aussehen, kann man, wenn man sie ein Stücken oberhalb des Lebens abschneidet, wegschneiden und erhält dann recht hübsche und hübsche Pflanzen. Die abgetrennten Theile kann man zu Stecklingen benutzen.

Das Ziehen des Tabaks geschieht von Mitte Mai bis Mitte Juni. Er liebt am meisten einen kalkhaltigen, humusreichen Boden, kann dagegen bei genügender Düngung noch in geringen Sandböden und selbst auf Kiesböden gute Erträge geben; jedoch ist ihm schwere, nasser Boden vorzuziehen.

Die Magnolie. Ein unter den Gartenfreunden weit verbreiteter Irrthum ist es, daß die Magnolie, die im Sommer mit ihren herrlichen, schimmernden, helllich duftenden Blüten Monate lang das Auge und Herz erfreut, nicht winterhart ist. Diesen Irrthum tritt in der meisten Nummer des praktischen Rathgebers im Ost- und Gartenbau der Königl. Garteninspektor Vesper in Bonn auf die Anfrage eines Lesers entgegen. Die Magnolie braucht nach Vesper nur einen genügend feuchten Standort, am liebsten am Wasser, etwas beschattet, im letzten Jahre in oder unmittelbar neben. Wird ihr der passende Standort gegeben, ist die Magnolie ein ganz harter Baum.

Abwägen der Blumenstöcke. Diese von vielen vernünftigen Berücksichtigung ist für die Gesundheit der Zierpflanzen ebenso wichtig und nachtheiliger wie eine rechtliche Abwägung für Mensch und Thier. Blumenstöcke müssen, wenn die Pflanzen gedeihen sollen, anzu und immer rein gehalten werden, um Schmutz oder andere ähnliche Elemente, als namentlich übermäßig gebildete Zweige zu entfernen. In jedem Falle muß ein Blumenstock von seiner Benutzung in Wasser getrennt und um so länger darin gelassen werden, je länger Zeit er früher verwendet wurde. Nach dem zeitweiligen nasse Abblättern der Blumenstöcke ist sehr zu empfehlen. Alles dieses gilt aber nicht nur für alte, sondern ebenso gut für neue Stöcke. Diese haben allerdings nicht Schädliches in sich an sich, aber sie haben gewöhnlich zu trockene Stämme, welche Abblättern dem Wurzeln herabträgt und sehr oft den Wurzeln schädlich ist. Sehr schädlich ist es, dem beim Abblättern benutzten Wasser ab und zu etwas Potasche zuzusetzen, wodurch die übermäßig gebildete Zweige abgestumpft und gleichzeitige eine, wenn auch geringe Düngung gegeben wird.

Lebende Gärten. Die gebräuchlichste Art zur Befriedigung folgender: Säune und Gärten, um die Erziehung des Wintergärtchens bei darin

willenden Vogel zu vermeiden, ist Ende Februar oder Anfang März und von Mitte Juli an. Von Ende März bis Mitte Juli ist die Zeit für unsere nützlichen Eingänge. Bittererfläuter in Braunwein angelegt, geben den sogenannten „bitteren Geist“, der bei Verdauungschwäche beifördernd wirkt.

Haushirtschaftliches.

• **Altes Sodawasser**, in dem man Salmiaserfäule siedet, soll nicht fortgelassen werden, da es mit wenig Milch eine wohlschmeckende Suppe gibt. Man füllt es gut durch, focht ab und reibt mit Suppenmilch 25 Minuten lang in dem Wasser, rührt nun je nach seiner Wallace 80—100 gr Citronenöl glatt, thut es nebst 2 Tassen frischer Wallace in die Suppe und kocht sie noch 10 Minuten. Dann füllt man 1 Theelöffel Citronensaft (aus dem Saften solcher Früchte bereit) und 10 gr Feinbackzuckerbarren herein und giebt diese Suppe, die sehr gut schmeckt, über feinen geschabten Probwürstchen zu Tisch.

• **Um alten Kartoffeln** den vollen Wohlgeschmack wieder zu geben, mischt dieselben Abends geschält werden, völlig mit Wasser bedeckt über Nacht stehen lassen, vor dem Gebrauch mit kaltem Wasser aufgießt, bis zum Köchen gekocht, dann trocken abgeseigt und sogleich wieder mit kochendem Wasser und Salz auf das Feuer gebracht werden.

• **Die Gefahren des Fieberfusses** für die menschliche Gesundheit hat Prof. Reich in Paris auf Grund eingehender wissenschaftlicher Untersuchungen ganz unzuverlässig nachgewiesen und festgestellt, daß mit Ausnahme von Cholera und Abdominaltyphus im Fieberfusse die Keime fast sämtlicher Infektionskrankheiten, besonders aber diejenigen der akuten Typhus, der Diphtherie, der Pneumonie und der Tuberkulose gefunden wurden. Der Gelehrte empfiehlt das in einigen französischen Kreisen eingeführte System des Fieberfusses bei Fieberfuss. Man mischt den beabsichtigten Zweck zu erreichen, wenn die Fieber in den Fiebern gut vertragen werden und der sich ablagende Staub öfters durch Aufnehmen mit frischem Wasser beseitigt wird.

• **Stärke Milch als angenehmes Heilmittel.** Man legt drei vollene Decken ausgebreitet auf die Matratze, nimmt ein Kissen und trinkt beständig mit einem Liter warmer Milch, nicht gekocht, legt es, ohne auszuweichen, auf die vollene Decken und wickelt den Patienten hinein. Dann weilt man die vollene Decken eine um die andere um den Körper und lasse den Patienten eine Stunde ruhig liegen. Nachher nimmt man die Decken wieder weg. Der Kranke wird nachher mit warmem Wasser abgewaschen oder er nimmt ein warmes Bad. Die Umschläge sind leicht, schmerzlos nicht, sondern stärken und ziehen die giftigen Stoffe aus dem Körper. Können verwendet werden bei innerlichen Geschwüren, Schindeln, Nervenleiden, Wunden, Schärft und Erysipelen.

• **Reines Wohnzimmer** sollte nicht an der Decke mit Fenstern versehen sein, die man gut öffnen kann. Und wenn jemand in denselben Zimmer schläft, in welchem er auch wohnt, sollen die oberen Fenster vor dem Schlafengehen auf kurze Zeit oder für die ganze Nacht geöffnet werden, damit die Kohlenoxyde oder verdorbene Luft daraus nicht entweichen kann. Denn sonst steigt sie, wenn die Lampe ausgegangen ist, das fast gewundene Kohlenoxyd auf den Schlafenden nieder und bedeckt ihn, wie mit einem — Leuchtgas. Man muß aber davor warnen, nahe am Boden oder gar auf dem Boden zu schlafen, weil gerade das schädliche Kohlenoxyd gegen den Boden drückt, und es dann natürlich kommen muß, daß die so gelagerten Gase am Morgen mit der ersten Luft aufsteigen, als sie sich Abends hingelagert haben. (Entnommen der demnächst bei J. M. Richter's Verlag, Würzburg, erscheinenden Broschüre: Die Weisheit des Lebens oder: Wie sich das menschliche Leben verlängern läßt.)

• **Der Knoblauch** sollte weit mehr geachtet werden, als es bislang der Fall ist, zumal er zur rechten Phosphorergänzung billig ist. Wenig bekannt ist besonders seine Verwendung zu einer Marmelade, welche man an Stelle der theueren Butter auf Brot streicht und die sehr bekömmlich und wohlschmeckend ist. Man zerhackt dazu die geschälten Knoblauchknollen in glühende Stübe, wirft sie in kochendes Wasser, läßt sie darin aufkochen und gießt sie ab. In wenig kaltem Wasser, läßt sie darin etwas kochen, setzt man sie darauf wieder auf gelindes Feuer und schmort den Knoblauch unter fleißigem Rühren so weich, daß man ihn durchreiben kann. Nach dem Zerfallen streicht man die Marmelade auf Weizenbrot. An kaltem Orte hält sie sich etwa 6 Tage, mehr darf man zur Zeit nicht fochen.

• **Stübenrauchen.** Ein einfaches Hausmittel gegen Stübenrauchen ist nachfolgendes: Abends vor dem Schlafengehen lege man die Krume eines halben Weizenbrotens solange in ungemessenen Ofen, bis sie hinlänglich durchgebacken ist, und binde davon über Nacht ein Stückchen als Umschlag auf das Stübenrauche, resp. die Pfosten. Die Semmel trocknet von außen nach innen ganz hart ein, so eine luftdichte Kruste bildend, unter welcher der Ofen, die dann allmählich erweichend, in dieselbe einbringt und die Entzündung auflöst. Am anderen Morgen wird der Ofen ganz vorüber sein und man wird in den meisten Fällen sogar das Stübenrauche herabgeschaffen können, wo nicht, so muß das Verfahren 2—3 Mal wiederholt, dann aber einige Tage ausgegessen werden.

• **Der Bittererle als Heilmittel.** Die im Mai und Juni einzusammelnden Blätter des laubigen, moorigen, sorgigen Wiesen und an feuchten Gräben wachsenden Bitter- oder Heberlers geben bittere,

magenkräftigen Thee, der zugleich fieberlösend wirkt. Der aus den Blättern bereite eingedickter Saft wird gegen Fieber, Bluthusten und mancherlei andere Krankheiten gebraucht. Bittererleblätter in Braunwein angelegt, geben den sogenannten „bitteren Geist“, der bei Verdauungschwäche beifördernd wirkt.

• **Englische Krankheit** ist die Folge von zu geringem Kaloriengehalt des Knochenmarkes und muß man durch kräftige, nahrungreiche Nahrung dem Mangel abhelfen suchen; das beste Ernährungsmittel ist in solchen Fällen Milch; wo Muttermilch nicht vorhanden ist, gebe man gute Kuhmilch, welche, zur Hälfte mit Wasser gemischt, stets von der gleichen Art genommen werden muß; ferner empfiehlt sich der Genuß von Weizenkeim, Gerstenaug, Schrotkorn und Dill; Reichlich ist dagegen gänzlich auszuschließen. Ein Hauptfaktor zur Kräftigung ist das Einathmen frischer, reiner Luft, Bewegung und Aufenthalt im sonnigen Freien und möglichst bei offenem Fenster schlafen. Tägliches Baden, 24 bis 28° R. oder Brauchbäder mit lauem Wasser (18 bis 20° R.) dürfen nicht unterlassen werden.

• **Kanarienvogel** können als Thee gegen Leibschmerzen und Blähungen bei kleinen Kindern, sehr verdammt auch gegen Krämpfe angewendet werden. Besonders kann man sie, mit etwas Pfefferminze vermischt, zu trocknen, warmen Umschlägen bei Krämpfen, rheumatischen Weiden z. anwenden. Mit Weinbeil zu gleichen Theilen gemengt, geben sie sehr wirksame, schnelle Umschläge bei Gelenksentzündungen, eiternden Wunden z.

• Das beste Mittel zur Vertreibung von sog. **Nissen** oder **Schwaben** ist Schweineurtergrün. Zur Erlangung derselben bedarf es eines Ochtelns. Man läßt dieses seine Fäulnis durch seinen Fäulnisgeruch in fette Nissen und Ehen, wo sich dieses Nissen am besten aufhält, wobei man selbstverständlich die nötige Vorsicht beachten muß. Gute Erfolge erzielt man ferner, wenn man ein altes wolleues Tuch oder Schürzenlappen mit etwas Mehl, geriebenem Semmel z. bestreut, dieses mit Schweineurtergrün eingetaucht gerührt, das Tuch fest zusammenrollt, außen ein wenig anstrichelt und ein warmen verhorbenen Ort in der Nähe der Kofenfläche verbräut. — Schwieriger ist die Vertreibung von **Watten** aus Hof und Stallungen. Alle Luchlöcher mit Carbol getränkt und in die Gänge und Löcher, welche von Watten benetzt werden, gestreut, hilft zumellen. Gegen Carbolgeruch sind diese Mägen sehr empfindlich und werden einen solchen Ort.

• **„Meine, trübe Luft!“** ist das erste Gebot des Lungentranen. In solcher soll möglichst auch seine Wohnung belegen sein, die er zweckmäßig also in den Außenbezirken und nicht in den dichtbesiedelten und mit verdorbenen Luft angefüllten Centren der Städte suchen soll; der zweite, weitere Weg von der Wohnung bis zur Arbeitsstätte ist weit weniger nachlässig als eine in minderwertiger Luft belegene Wohnung. In dieser selbst aber heißt es: Lüften! Lüften am Tage und selbst in der Nacht, wobei der ununterbrochenen Erneuerung der Luft kein Aufseher zu sein hat.

• **Bei Fieberkräften** vermischt man alles, was Standanfang nach dem Kopfe verurteilt, sowie auch große Ralle und Gemüthsaufrichtung, Weisheit Getränke, als starke Weine und Bier, starke Kaffee oder Thee z. m. sind ebenso verbotene Getränke, wie scharf gewürzte und gelbliche Speisen, welche erregend auf das Blut wirken. Man werde ablenkendes Verhalten und Hauptliche bei viel Bewegung und frischer Luft zu sein; auch möglich warme Fußbäder sind zu empfehlen.

• **Wespenstiche** können lebensgefährlich werden, wenn solche im Halse während des Schlendens von Getränken und Früchten diegebracht werden. Folgendes Mittel bringt, sofort angewandt, rasch Erleichterung. Sobald man spürt, daß man im Halse oder Halse gefressen ist, nehme man einen Theelöffel voll Kofsalz mit etwas Wasser angefeuchtet und verschlucke dies langsam. Geschwulst und Schmerzen verschwinden hierbei in kürzester Zeit. Dieses einfache Mittel hat schon manchen vom Tode gerettet.

• **Um weisshedene Stieber, Güte, Bänder vor dem Gelbwerden zu schützen.** Zu diesem Zwecke fahrt man binnen Baumwollstoff mit gutem Weizen, wie man jedoch zum Wahren der Weisshede beugt, und schlägt die zu schützenden weissheden Stoffe, und zwar ohne blaugelbten Stoff vorher zu plätten, hinein, so daß sie völlig eingefüllt sind, schlägt sodann noch ein anderes dichteres weisshede oder farbiges Tuch hinein und vermischt das Ganze in einem möglichst luftdichten Schrank oder Kasten.

• **Wasserbüchsen von Köstern und Strohküchsen.** In 3 Theilen frischen, durch heftiges Schlagen beständigeren Weises und 4 Theile zu dem höchsten Kalte geben, und dieser Mischung etwas Mann hinzugefügt. Die so erhaltene binnentriebene Masse kann sofort zum Anstrich verwendet werden. Je nach dem gewöhnlichen Grade der Dichtigkeit wird der Anstrich zwei oder dreimal wiederholt.

• **Brandwunden** überzieht man mit Kollodium, um sie von der Berührung mit der Luft abzuschieben und damit die Hauptursache der so unerträglich werdenden Schmerzen von vornherein aus der Welt zu schaffen. Das Weisse eines Eies über die Wunde gegossen, thut übrigens dieselben Dienste.

• **Wohes Anodenmark** von Kalte ist ein sehr wirksames diätetisches Mittel bei Kindern, welche durch Krankheit herabgekommen sind. Dasselbe wird in abgekochtem Wasser von Zimmertemperatur zu einer dieflüssigen Flüssigkeit verdünnt und filtrirt. Man giebt davon zwei Theelöffel täglich mit Milch.