



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

Nr. 25

Halle a. S., den 18. Juni

1898.

Bienenzucht in Transvaal.

Von Carl Neumann.

Als ich im Jahre 1866 dem Transvaal-Freistaate von Kapstadt meinen ersten Besuch abtrotzte, hatten die Goldsunde auf dem Witwatersrand-Gebirge, einem fahlen, öden Höhenzuge, der sich 50 km südwärts der Landeshauptstadt Pretoria von Westen nach Osten erstreckt und die Wasserscheide bildet zwischen dem Flußgebieten des Orange und Limpopo, dem atlantischen und indischen Ozean, zuerst die Aufmerksamkeit des größeren europäischen Publikums auf das heute allbekannte südafrikanische Goldland gelenkt. Es gab dort wenige kulturelle oder wirtschaftliche Erscheinungen, welche der Beachtung werth gewesen wären. Auf elenden Gehüften aus Schilf und Lehm oder aus in der Sonne gedörrten Lehmziegeln errichtet, lebten die Boeren in unwürdiger Form. In halber Sklaverei gehaltene Kaffern und Hottentotten hüteten die Herden. Den Frauen lag die Haushaltung und die Anfertigung der Kleidungsstücke aus selbst angebauem Flachse und der Wolle der Schafe ob, während die Männer jagten oder die umwohnenden Kaffern bekriegten. Damals reiste ich von Newcastle, an der Natal's, in der Postkutsche von Gebr. Kay in anhaltender fünfziger Fahrt nach Pretoria. Entloos behüte sich die braunröthliche, wellenförmige Hochebene vor uns aus und war nur hin und wieder von niedrigen Porphyryknippen und Granitfäulen durchzogen. Meilenweit von einander entfernt standen die Boerengehöfte aus der mit kurzen Akazien und Heidegebüsch bedeckten Fläche auf, in welcher es an vielen Orten in allen Farben und Formen blühte. Schon aus der Weite waren die Formen erkennbar an den lichtgrünen Maisäckern, den umfangreichen Obstgärten und den bläulich schimmernden Heden von australischen Gummitämmern (*Eucalyptusglobulus*). Behufs Grundung luden uns die Frauen, sämmtlich von einem bedingungslosen Körpervertrage, in die Küche, die ebenso wie die „gute Stube“ als Mobiliar lediglich aus den einheimischen Gefäßigen von den Boeren roh zusammengemurte Gefäßstücken enthielt. Stets trugte man uns frische Butter, selbstgebackenes Schwarzbrot, kaltes Wildpret, Obst und Honig auf. Wenn man in den Schatten der großen Obstgärten trat, summten die Bienen um unseren Kopf und an allen erdenklichen Plätzen sahen wir Bienenstöcke. Bald dienten als solche die alten Lüneburger Strohgelächte, umgeführte Töpfe, in denen man am unteren Ende einen Echerden ausgebrochen hatte, oder aber die bekannten, mit Aufklappdeckel versehenen, vieredigen Holzstufen, in denen die holländischen Brenner den vielgeschätzten

Wachholderbranntwein, à 12 Flaschen, zum Verkauf bringen. Die von den Boeren damals überall und noch heute in den abgelegenen Landstrichen des Nordens: in Warbassard, Malmani, Houtbofsberg, Giephantsvovier, Mustenburg und Middelburg zur Zucht und Honigproduktion benutzte Biene war eine kleine schwarze Kreuzung der wilden afrikanischen Gattung mit aus Kapland eingeführten Halblut-Italienern. Der gelieferte Honig schmeckte nicht schlecht, aber ihm fastete jener eigenthümliche Eucalyptusgeschmack an, der mir schon aus Australien unangenehm bekannt war. Die Pflege, welche man den Bienen angedeihen ließ, war die denkbar nachlässigste, sodas trotz der gelinden Winter — das Thermometer stieg nur in einigen Nächten unter den Gefrierpunkt — viele Völker eingingen, und in der Schwarzzeit die Hälfte der Schwärme verloren ging. Die Trachten waren sehr reichlich und der Honig wurde zum größten Theil in der Familie verzehrt, denn er bildet in Südafrika, wo man seine Nährkraft besser als bei uns anerkennt, ein Volksnahrungsmittel. Den kleineren Theil tauschten die mit ihren ambulanten, alle nur möglichen Bedarfsgegenstände von der Mähndel bis zur Gefantenbüchse, von der Spitzhade bis zur Sammhohle umfassenden Waarenlager, auf reichhaltigen, von 16—20 Ochsen bespannten Wagen verpackt, von Gehöft zu Gehöft ziehenden Händler nebst anderen Landesprodukten ein und verkauften ihn in den Städten. Selbst die ungeschickten, nomadenhaft umherwandernden Trekboeren haben auf dem Rückwege ihres Mannwagens Bienenkästen der geschickteren unwürdigen Art angebracht, und nicht minderen Werth legen die Kaffern auf Honig als Nahrungsmittel. In den Kräals hat jede Familie ihre ausgehöhlte Kiste, in denen ein Bienenstock taat bien aus mal haust. Der Honig wird verpeilt, während das Wachs mit kräuterlast vermischt, zu Salben verarbeitet wird, die auch von Europäern nicht verschmäht werden. Gegen Schlangenbiß haben die Kaffern ein unschätzbares, in dieser Weise zubereitetes Mittel. Einzelne Kaffernstämme benutzen Honig bei religiösen Ceremonien, so z. B. bei der Nubigerklärung junger Mädchen.

Die auf die Zeit vor der Goldperiode passende Schilderung der Inzucht in Transvaal hat, wie schon bemerkt, noch heute Geltung für den Norden, wosin das Eisenbahnetz die Fortschritte der Civilisation noch nicht getragen hat. Am industriereichen Süden, wo eine nach Hunderttausenden zählende eingewanderte Bevölkerung lebt, Städte und Bergwerke wie Pilze über Nacht entstanden sind, hat das vergangene Jahrzehnt einen gänzlischen Umschwung bewirkt, der bemerkenswerth in der Entwicklung der Stadt Johannesburg in die Erscheinung tritt. An einer Stelle, wo im Jahre 1887 nur die elende Schäfertüte Elandsfontein der Brüder

Geleiten besteht, in welches die gefalteten Hände ihre Köpfe legen und diese seinen Floggeleiten abhellen können. Damit sie dieses aber um so eifriger thun, wies man Gerstenkörner in das Wasserfäß. Auch hilft es, wenn man etwas Kienöl in die Ohren und um die Augen streicht, dessen Geruch die Insekten vertreibt.

† Die **Knospenbildung der Viechzahl** muß stets im Verhältnis zu dem verfügbaren Futter stehen. Als Hauptregel soll gelten, daß nur so viel Vieh gehalten wird, als man reichlich ernähren kann. Es ist meist besser, wenn man gut gemästete, reichlich Milch gebende Kühe hat, als wenn viele im Stalle stehen, die Nahrung aber nicht für alle ausreicht, die Milchfertigkeit also eine geringe ist. Allerdings kann man ja manche Futtermittel durch Kalkmilch ersetzen; allein dadurch würde die Viehhaltung zu hoch zu setzen kommen und keine Deute abwerfen.

† **Widarmuth der Enten.** Für den Fall, daß die Enten nicht genügend Milch liest, kann mit sauberm Milch oder Hahnenfleisch nachgeholfen werden. Gleichzeitig aber reiche man schon von den ersten Tagen an in einer der Enten unzugänglichen Abtheilung der Vor dem Nahrung genutzten Futter zur beliebigen Aufnahme und sei besorgt, daß hier möglichst frühzeitig an die Aufnahme des Futters zu gewöhnen. Diese letzte Nothwendigkeit wird man leicht begreiflich finden, wenn man bedenkt, daß das Fohlen im ersten Jahre seines Lebens im Durchschnitt 40 cm höher wird, während des Höhenwachstums in den folgenden drei Jahren nur zusammen 20 cm beträgt.

† **Blände der Pferde.** In einem Kochgeschirre ermüdet man 250 Gramm Schmirzelle und 2 Pfund gemahligen Meersalz bis zur hinreichenden Flüssigkeit und trägt die Flüssigkeit mit einer Bürste recht hart auf die Haut auf. Gut ist es, etwas gepulverten Schwefel hinzuzusetzen. Das Verfahren muß nach acht Tagen wiederholt, auch der Fall gründlich gesäubert werden.

† **Lebensgewicht und Schlachtgewicht.** Bei der Festlegung des Preises, für welches man ein Stück Viehweide verkaufen will, ist es außerordentlich wichtig zu wissen, in welchem Verhältnis das Lebensgewicht zum Schlachtgewicht steht. Bei einem normal gut gemästeten Viehweide beträgt das Schlachtgewicht 50 pCt. vom lebenden, bei einem angemästeten 52, bei mittlerer Maß 54 und bei hochmaß 58 pCt.

Unser Haus- und Zimmergarten.

• **Aster alpinus, Alpenaster.** ist eine der schönsten anbauwürdigen Arten. Ihre ziemlich großen und edel gefärbten Blumen sind hellviolett und werden viel zur Züchtung benutzt. Während die meisten übrigen winterharten Asteren Zwiebelwurzler sind, bildet die Alpenaster schon im Mai und Juni. Die Pflanze pflanzet außer für die Rabatte auch noch für Beete, Gärten, Gärten und zur Veredelung bei Zierpflanzen, und ist sonst ziemlich anpassungsfähig. Im Laufe kultiviert, läßt sich diese Aster auch im Winter zum Blühen bringen.

• **Die Johanniskrautpflanze** ist in Bezug auf Boden und Pflege außerordentlich genügsam, sie gedeiht nach dem Sande und feinstem Boden, auf ungedüngten Weinbergen, in der walden Seite und im Halbschatten, nur feuchter, kumpfiger Boden sagt ihr nicht besonders zu. Reichlich weiches Wasser, besonders im Sommer, ist ihr sehr zu empfehlen. Sie ist für solche Ebenen dankbar, wie jede andere Pflanze, und lohnt die durch häufiges Beschneiden und reichlichen Rückschnitt, um da letzteres die Hauptpflicht ist, müssen wir sie in richtige Kultur nehmen.

• **Wegen den weißen Pilz auf verschiedenen Rosenarten** (Ein Rosenfornb) läßt häufiges Ueberprüfen mit Seifenwasser (etwa 25 g auf 1 l Regenwasser). Werke das für den Hochsommer, in welchem dieser weiße Ueberzug auf den Blättern und Knospen aufzutreten pflegt.

• **Schutz der Bäume gegen die Spinnweben.** Ein (Bienenfornb) kann auf den Gehäusen, eine Spule weissen Nadeln (25 Pfg.) nach nachher über den Baum zu werfen; letztere wurde nur so mit feinem überzogen, die Spinnen bleiben mit den Flügeln hängen und werden dann sorgfältig diese Bäume.

• **Wie schädigen wir unsere Blumen vor Parasiten?** Ein gefährlicher Feind der Rosen und Zimmerpflanzen sind die Blattläuse (Aphiden), gegen welche man bis jetzt unermüdet, aber ohne Erfolg gekämpft hat. Pflanzenfreunde werden daher gewis sehr die Nachricht zu Kenntnis nehmen, daß das „Aphidol“, dessen Alkalien aus der Gärung der Asche (aus Ursubstanz, Pflanz, Manigasse, überzogen hat, sich vorzüglich bewährt. Bezeichnet man die betfallene Pflanze mit verdünntem „Aphidol“, so werden die an ihr lebenden und lebenden Spinnweben sofort getödtet und weitere Vermehrung der Spinnen verhindert. Auch gegen Gesträuche, Heide, Kampanellen, Karven u. s. w. „Aphidol“ wirksam sein.

• **Blattläuse auf Wännen.** Zur Vertilgung dieses Ungeheuers nimmt man eine Lösung, bindet an einen Ende ein Stück eines Pappen daran fest, taucht denselben in Petroleum, bindet ihn an und geht den Wännen nach auf der Innseite und legt so den Rand in die Krone hinein. Bald werden die Blattläuse fort sein. Einige Blätter werden zwar von der Wärme etwas gefärbt, aber in einigen Tagen geht man nicht mehr davon. — Dieses Verfahren läßt sich auch beim Kohl anwenden. Es ist zwar etwas schwieriger zu machen, hat aber guten Erfolg.

• **Die Spinnweben bei trockener Witterung.** Bei trockener Witterung eines reichlich schönen, wohlbesetzten Zierstrauch zu ziehen, wobei man nachgehendes Verfahren zu. Das hierzu bestimmte Getreide wird vorerst nicht getrocknet und reichlich gebüht. Der Dünge ist dabei ebenfalls unter die Erde zu bringen. Dann bringt man auf jeden Quadratmeter des angesehenden Beetes vier Kannen von Mistwässer und befreit

näher das Beet mit Gyps oder Torferde, welche das Ammoniak bilden. Sobald das Beet wieder deutlich abgetrocknet ist, füt man nun gutem, groben Samen vom besten Winterquart, für aber nicht zu hoch, 10 Gramm pro Quadratmeter, und zwar am besten in Reihen, welche handbreit von einander entfernt sind. Man wird der Samen mit einem Rechenstiel fest angedrückt und das Beet mit Torferde, eventuell auch mit einem verrotteten Mist beiseit. In wenigen Tagen kommt der Samen zum Vorschein, meistens 4—5 Stunden täglich, und jedes Mal mit Wasser begossen. Bei Anwendung dieser Methode erhält man prächtigen Spinat. — Bei der gleichen Behandlung erzielt man die schönsten Monatstrübe, Schnittsalz, Endivie, Salat u. s. w.

• **Der Stachelbeerstrauch im Sommer.** Gewöhnlich bekümmert man sich im Sommer nicht um diesen Strauch und doch ist dies die beste Zeit seiner Pflege. Derselbe besteht aus im Gärten der austretenden jungen Schößlinge und im Aufstehen von Kompost oder verrotteten Dünger um den Strauch herum und im Aufstreuen oder Abschneiden zu lang gewordener Zweigspitzen und Zweige. Mit geworden, schon verholte Schößlinge sind zur heißen und trockenen Sommerzeit nicht zu entfernen, indem bei solcher Arbeit die Wurzel beschädigt und derartig gelodert werden können, daß der Strauch verrotzt. Derselbe ist auch ein Unkraut, weigentlich dieses Unkrautes des Lebens und Gutes des Kompostes und Düngers hat derselbe erst im Herbst zu geschehen. Unkraut darf im Sommer auf keinen Fall unter den Stachelbeerstrauch geblüht werden.

Sauwirtschaftliches.

† **Die Bereitung des Rosenwassers.** Man wählt eine etwas tiefe, mit herabstehendem Rand versehen Schüssel und einen auf deren Längung passenden, indem der porzellanene, auch eines tiefen Zeller spannt über die Längung der Schüssel ein Stück Leinwand, reine Leinwand und bindet sie fest. Dann legt man eine halbe Schüssel Rosenblätter auf die Leinwand und legt darauf mit glühenden Kohlen oder siedend heißen Wasser angefüllten Teller. Die Kohlen oder das Wasser müssen von Zeit zu Zeit erneuert werden. Auch die Rosenblätter, die trocken werden, müssen durch neue ersetzt werden. In der Schüssel sammelt sich nach und nach durch Aufsteigen ein feines, reines Rosenöl, welches, nachdem es einige Tage in leicht bedeckten Gefäßen gestanden hat, zur Verwendung mit nachfolgendem Wasser gegeben ist. Man nehme 8 Gramm Rosöl, 8 Gramm Salbei, grüne oder bunte Blätter, giesse darüber 1 Liter Wasser und lasse es bei gelinder Feuer allmählich bis auf die Hälfte eintreiben. Dieses Wasser wird, wenn es kalt ist, durch ein feines Sieb filtrirt, jobann an einen trockenen und warmen Ort gelegt und beim Gebrauch jedes Mal ein wenig warm gemacht. Man kann den ersten Aufguss 14 Tage und noch länger gebrauchen. Man wäscht mit diesem mit dem Rosenöl vermischten Wasser den Mund zwei oder dreimal in der Woche aus, indem man es warm einige Zeit im Munde behält und mit einer weichen Bürste die Zähne darauf gut abreibt.

† **Heiße Aufbäder** sind ein vorzügliches Mittel gegen Bluthinderniß nach dem Kopfe und allen damit verbundenen Uebeln, wie Zahnschmerzen, Schreien, Kopfwehen, Augenentzündung, Nasenbluten u. s. w.; aber auch gegen allehand Husten haben sie sich gut bewährt. Nimmt man ein Aufbad während des Tages, so ist es sehr gut, nach demselben einen kleinen Spaziergang zu unternehmen, damit seine Verhaltung statte findet und das Blut in den Adern festgehalten wird. Eine sehr gute Wirkung hat ein heißes Aufbad auch vor dem Zubettgehen auf, doch müssen dann die Füße nach dem Bade gut abgetrocknet und wenigstens etwas trannt werden. Wo sich öfter Aufbäder notwendig machen, sollte man das Wasser mit einer Reiglein Spiritus, Franzbranntwein oder einer handvoll Zerkornen, resp. Kochsalz vermengen. Dadurch wird die Wirkung verstärkt. Kein Aufbad sollte länger als 20 Minuten währen; bei Zerkornen und Köhnen genügt sogar zehn Minuten. Ein heißes Aufbad wirkt bedeutend schmerz als ein lauwarmes.

† **Erste Mittel bei Vergiftung von Bienen.** Man muß die genotenen giftigen Stoffe aus dem Körper zu entfernen suchen durch Erbrechen oder Abführen. Wenn man also weiß von einer Wabe eine entfernt weicht jeder man das Erbrechen durch Nüchtern des Schindes oder dadurch daß man den Körper hinunterläßt, aber durch Einleiten von lauwarmem Wasser hervorgerufen. Ein Apotheker wird in einem solchen außerordentlichen Falle auch ohne ärztliche Verordnung einige Mittel, wie Pflanzwurzel und Brechweizen, abgeben. Diese Mittel dürfen nicht zu schnell und in zu kleinen Dosen angewandt werden, da erkrankungsgemäß das Erbrechen ziemlich schwer hervorzubringen ist. Als Abführmittel empfiehlt sich einige Kaffee Nimmöl. Geht es nicht, Erbrechen zu bewirken, so geht man, besonders bei Abgeschwamm und dem giftigen Champignon, Auslösungen von Gerbstoff oder Zinnis, 1—2 Gramm in einer Tasse Wasser, eine alle Viertelstunden einen Löffel voll. Wenn man kein Zinnis zur Hand hat, so kann ein Aufguss von Eisenrinde oder auch harter Kaffee und Tee dessen Stelle vertreten, da diese Getränke auch Gerbstoff enthalten. Die weitere Behandlung muß man einem Arzte überlassen. Die Anwendung von Gift ist zu vermeiden, weil hierdurch das Gift gerade leichter gelöst wird und schneller in den Organismus übergehen kann.

† **Ueber die schwarze Färbung eines Käses** berichtet Professor **Wjana** (vgl. in *Viehmanns Centr.-Bl. d. Agri.-Chemie*); er untersuchte einen **Parmesankäse**, welcher fast überall eine grau-schwarze Farbe zeigte, mit fleischfarbenen Flecken überzogen war, und deutlich nach Knoblauch roch. Die Färbung war durch Schwefelwasser hervorgerufen, und der üble Geruch welcher bei fehlerhaften und überreifen Käsen nicht selten ist, rührte von gasförmigen oder überflüssigen Schwefelwasserstoffverbindungen her, welche aus der Fermentation der Gärungsstoffe entstanden sind. Das Gelingen durch Zufall in die Milch gelangt sein, und zwar hauptsächlich durch einen verfaulten Wäcker, womit die Milchgeräthe gewaschen wurden, oder durch schlecht verjähren Weichkäsegeräthe oder auch Verbindungen von eisenhaltigen Staub, der von der Decke gefallen ist und in dem zum Anrühren derselben verwendeten Stoffe enthalten war, oder durch Anwendung von verfaulten Saiten oder unreinem Lab.

† **Jede Hausfrau hat nicht allein das Recht**, sondern gerade die Pflicht, mit dem Zeitgeiste zu schreiten, die Erzeugnisse der Neuzeit, soweit sie das häusliche Gebiet umfassen, kennen zu lernen und zum Wohl der Familie anzunehmen. Sie, die berufene Hüterin des Herdes und verlässliche Gefährtin des schaffenden Mannes, wird stets beehrt sein, zu sehen und zu erhalten, was jene erwirbt. — Wie könnte sie das besser erreichen, als durch fleißige Lektüre und weise Sparsamkeit? Eines der vorzüglichsten Produkte auf dem Lebensmittelmarkt, ein Küchenhilfsmittel ältester Provenienz, das in treuen Haushalten selten fehlt, ist die Suppenwürze Maggi, die bei sparsamer Verwendung überaus seltene Erfolge aufweist. Die schwächste Bouillon und die allerfeinste Wasserluppe wird von wenigen Tropfen geschmackvoll und kräftig, jede Sauce pikant, jeder Salat befremdlich. Auf die oben erwähnten Kranten und Gendebler wirkt ein kleiner Löffel zu drei bis vier mal täglich einwirkend schmerzstillend, Neuronaleisenspreparaten außerordentlich anregend und erleichtert sie. Maggi ist gut, billig und sparsam im Verbrauch, was könnte man befehliger lauten?

† **Gegen Nervenbeschwerden** ist der Sellerie, außer der sonst beliebten Verwendung in der Küche, ein gutes Hausmittel. Man kann befehliger das Wasser, in welchem der Sellerie gekaut wurde, als Tee trinken oder man kocht den Sellerie, fleischlich geschritten, in leichter Pfeilwurzel oder Wasser weich und ist dies mit etwas Reis oder Cerealiensuppe vermischt, als Suppe. Auch bei schwachen Magen ist diese Suppe hilfreich. Außerdem kann man die Abgänge und Wurzel der Sellerie in Wasser aufkochen und das Wasser als Kopfwaschung verwenden; es befreit von den lästigen Schuppen und härtet den Haarboden.

† **Ein Küchlertrank aus Honig**, fleischlich, kühlend, feuchend und murrend, bereitet man, wenn man auf einen Eimer voll Wasser 500 bis 750 Gramm Honig nimmt, beides miteinander erhitzt darauf in einem Eimer angähren läßt, was man durch Zufall von etwas Bierbrot schnell erreicht, und nach eingetretener Gährung, gleich am ersten Tage, auf Baumrinne oder stark Mineralwasserflaschen stellt, die Küchler gut verstopft und vercinnt, und dann in einen kühlten Keller einstellt. Nach acht Tagen ist die Mischung trinkbar und wird von Vielen allen anderen Getränken vorgezogen.

† **Fleisch im Sommer aufzubewahren**. Ich verlaufe folgendermaßen: Ein Stück Fleisch von beliebiger Größe wolle ich in einen entsprechend großen Lauf oder Kasserolle mit genau schließendem Deckel, worin habe ich das Fleisch in einer Mischung von Salz und Pfeffer nicht einer Meßspitze Citronensäure, die man kristallisiert in jeder Droguenhandlung erhält, eingetrieben. Will man das Fleisch zum Kochen verwenden, so läßt man den Pfeffer weg. Durch diese Behandlung bewahrt das Fleisch lange Zeit seine volle Frische und hat weder den Fäulnisgeruch des gelagerten Fleisches, noch den oft widerlich sauren bei der Behandlung mit Essig.

† **Kirschen einzumachen**. Man nehme tabellose saure Kirschen, entkerne sie und lege auf je 1/2 kg Frucht 1/2 kg Zucker zum Faden, lüfte die Kirschen einen Augenblick hinein und lege sie mit dem Schaumlöffel wieder heraus. Kaffe den Saft noch etwas einfischen und gieße ihn über die Kirschen, welche so zwei Tage lang stehen bleiben, wonach man sie aufkocht und so lang schüttelt, bis sie fast sind, damit sie wieder rund und bid werden.

† **Die Butter im Sommer gut aufzubewahren**. Man mische unter 3 Kilogramm Butter, die gut von allen Theilen Milch ausgewaschen ist, 12 Gramm Salpeter, 66 Gramm Zucker und 100 Gramm Salz und lüfte sie gut damit durch. Daran drückt man die Butter in einem Sieb, überreicht sie mit Salz, bindet sie mit einem sehr grobem Leinwand zu und stellt sie an einen kühlen, luftigen Ort.

† **Gegen Unterleibsbeschwerden**. Ein 2 Meter langes und 1/2 Meter breites Handtuch wird bis über die Hälfte aufgewickelt. Der freie Theil wird in kaltes Wasser getaucht, gut ausgewunden und dann so um den Unterleib gewickelt, daß die trockene Hälfte den wasserigen Theil gut bedeckt. Diesen Umschlag macht man jeden Abend. Am Morgen nimmt man ihn ab und reibt den Unterleib trocken.

† **Der Kreuzotterbiss**, der an und für sich sehr giftig ist und tödlich wirkt, kann durch reichlichen Alkoholgenuss unschädlich gemacht werden. So rettete ein Arzt mehrere von der Kreuzotter Giftigkeit dadurch, daß er seine Patienten immer trunken und schlafend erhielt. Für Dautillen ist es daher zu empfehlen, sich gegen die Gefahr eines Schlangenbisses mit einem kalten Bier Cognac auszurüsten.

† **Die Wäsche wird sauber und klar**, wenn man die unreine Wäsche einen Tag vor dem Waschen in lauwarmem Wasser einweicht und zu je

20 Liter Wasser einen Eßlöffel von Petroleum hinzusetzt. Es ist zwar für die Geruchlosen gerade nicht angenehm, doch keineswegs schädlich, und wird diese Unangenehmheit des Petroleumgenusses vollkommen durch die schöne saure Wäsche aufgehoben. Selbst die schmutzigste Wäsche wird weiß wie Schnee, ohne dazwischen eine Farbe zu entziehen.

† **Mittel gegen feuchte Hände**. Ein einfaches gutes Mittel gegen feuchte Hände besteht darin, daß man dem Waschwasser zweilen etwas Honig oder einige Tropfen Terpentin, wodurch die Hände weich werden, zusetzt. Beim Arbeiten kann man sich ab und zu die Hände auch mit sogenannten Rintap oder Seifenwasser abreiben.

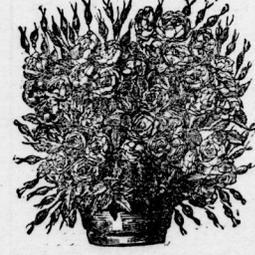
† **Einem kranken Familienknecht** stellt man aus folgender Mischung her: 2 Theile Cassiaöl, 1 Theil junge Brombeerkblätter, 1 Theil junge Erdbeerkblätter, Zucker nach Belieben; es ist leicht, solche Mixturen im Frühling zu sammeln und zu trocknen, der Geschmack ist ein lieblicher.

† **Consevirung von Gemüse und Früchten**. Seit einigen Jahren hat die Verwendung von Conseviren im Haushalt eine immer größere Ausdehnung genommen und lediglich der Mangel eines schicklichen und sicheren Verfahrens ließ das Conseviriren von Früchten und Gemüse noch nicht zum Gemeingut aller Städte werden. Die „Perfekt-Consevirbüchsen“ der „Schiffbauwerke Adolphsen“ in Penzig in Schlesien haben nun diesen bisher recht lästigen Mangel glücklich beseitigt und dadurch eine nicht geringe volkswirtschaftliche Bedeutung erlangt. Insbesondere von praktischen Hausfrauen haben sich bereits anerkennend ausgesprochen und bedanken sich nur der „Perfekt-Consevirbüchsen“. Diese Perfekt-Büchsen, welche luftdicht schließen, ermöglichen es, ohne weiteren Zusatz von Wasser, Zucker oder Essig, Früchte und Gemüse jahrelang aufzubewahren, ohne daß dieselben im geringsten an Geschmack und Reinheit etwas einbüßen. Wie angenehm es ist, auch zur Winterzeit den Tisch mit Gemüse und Früchten versehen zu können, die Ausfertigung der Perfekt-Büchsen ist nicht schwierig. Die Behandlung ist sehr einfach, begründet sich auf absolute Sterilhaltung von Luft, Hausflurregen und Schimmelpilzen und erfordert weiter nichts als ein kurzes Kochen unter Luftabzug. Die mit den Garten-erzeugnissen gefüllte Perfekt-Büchse wird in einem hitzebeständigen Topf unter Wasser gesetzt; durch die Erhitzung des Wassers verdrängt sich die Luft in der Büchse vorhandene Luft, der sich ausdehnende Dampf hebt den Deckel so viel, daß sie antreiben kann. Hieran schließt sich der Deckel selbst wieder, und die Consevir ist fertig. Der Vorgang ist ein so einfacher, der Erfolg in Hinsicht auf die Erhaltung ein so sicherer, daß wir nur wünschen können, es möchte diese Art der Winterversorgung als allgemeine Sitten gehen. Eine Ausnahme werden durch solche Fälle gebildet, Erfahrungen gegen das Conseviriren von Früchten ohne Essig und Zucker eingenommen sein, indem sie oft die unangenehme Entdeckung machen müßten, daß sich nach kurzer Zeit Schimmelbildung zeigte und die Conseviren weggeworfen werden mußten. Dies Alles ist bei den Perfekt-Consevirbüchsen ausgeschlossen. Sie schließen sich zwar von allen äußeren Einflüssen her ab, doch nicht der größten Sicherheit in Bezug auf luftdichten Verschluss der Büchse nur mit Glas in Verbindung kommt, wodurch die Reinheit des Geschmacks der Früchte auf alle Fälle erhalten bleibt. Die Perfekt-Consevirbüchsen werden mit gestricheltem Hebel abgedeckt; ein unterly conseviriertes Glas macht sich dadurch feine, daß der Deckel von selbst aufspringt. Die Luft, sofort Abzüge durch noch maliges Kochen geschaffen werden. Jede Perfekt-Büchse trägt im Glasdeckel den Text: „Perfekt — D. R. P. 60689 und Gebrauchsmusterung“, woran beim Einkauf zu achten ist. Vorzüglich in den Größen von 1/2, 1, 1 1/2 und 2 Liter in allen besseren Glaswaaren- und Haushaltungsbüchsen-Geschäften.

† **Die Rosen im Sommer aufzubewahren**. Ich verlaufe folgendermaßen: Ein Stück Fleisch von beliebiger Größe wolle ich in einen entsprechend großen Lauf oder Kasserolle mit genau schließendem Deckel, worin habe ich das Fleisch in einer Mischung von Salz und Pfeffer nicht einer Meßspitze Citronensäure, die man kristallisiert in jeder Droguenhandlung erhält, eingetrieben. Will man das Fleisch zum Kochen verwenden, so läßt man den Pfeffer weg. Durch diese Behandlung bewahrt das Fleisch lange Zeit seine volle Frische und hat weder den Fäulnisgeruch des gelagerten Fleisches, noch den oft widerlich sauren bei der Behandlung mit Essig.

Rosa polyantha multiflora.
(Zwerg Remontant-Rosen).

Eine Rose gleich einer Sommerblume aus Samen heranzuziehen.



Die Samen dieser neuen Rose können schon in 60 Tagen ohne besondere Schonung gebracht werden; das wird für jeden Blumenfreund eine Beschäftigung sein, die ihm ebenbürtig Hebräerung als Freude bereiten wird. Können ebenfalls gebracht werden. — Sie wachsen rasch und in kurzer Zeit erscheinen Blüten in diesen Büchsen und so reichlich, daß eine Pflanze wie ein Blumenbüschel ansieht. Sie eignen sich ebenso gut als Weihnachts- wie als Sommerpflanzen. Im Garten blühen sie den ganzen Sommer, im Blumenkasten Sommer und Winter. Aus einer Portion Samen kann man Rosen von verschiedenen Farben, weiß, rosa, dunkelrot u. s. w. alle von verschiedenen Farbenmancen alle gesüßt und süß blühend ziehen. Dies ist die größte aller Neheiten. Die Prachtige Gartenbau-Gesellschaft in Wapen zu Frankfurt (Holl. Büchsen) liefert eine Portion Samen (genügend zur Erzeugung von 10 Rosenpflanzen) für 50 Pfg., 6 Portionen 2 M. 50 Pfg.