

schließen alle schädlichen Substanzen, welche Speisereste z. hinterlassen. Die Wäsche wird von vielen Zahnpulvern empfohlen.

Dem Stinde ist zu warmen Trinken, abgesehen von der schädlichen Wirkung auf den Magen, schon deshalb ungesund, weil es die Schleimhäute des Halses mit ihren feinen Nerven und Drüsen krank und miderstandsfähig macht. Die Schleimhäute sind darauf eingerichtet, durch leichte Kräftiger zu Wärmerzeugung angeregt zu werden, wodurch sich ihr Blutleben kräftig erhält; dagegen je unter Einwirkung von kühleren Wärmerzeugern wellen und einschlumpfen.

Saite Fußbäder sind ein energisches Mittel gegen chronisch kalte Füße und gegen hartnäckige Kopfschmerzen. Das Wasser, indem man die Füße täglich einander reibt, steht im Verhältniß zur 2. Weichteil hoch. Die Dauer ist zwei Minuten. Man nimmt das Bad am besten unmittelbar vor dem Zubettgehen.

Aufklärung bei Kindern. Die Kinder sind für Stoffe des Grippe, des Scharlach, der Halsentzündung überaus empfänglich, und man kann sicher sein, daß, wenn ein Erwochener in der Umgebung des Kindes mit einem dieser Leiden behaftet ist, sich dasselbe auch auf die Kinder übertragen. Man thut also gut darauf, sich von jedem unangenehmen Verkehr mit den Kindern fernzuhalten.

Das Verhalten von Zeleim morgens nach dem Aufstehen, das bei so vielen, namentlich männlichen Personen sich findet, rührt vornehmlich von chronischen Magen- und Magenkatarrh her und ist sehr häufig Folge fortgesetzten reichlichen Spirituosen- und Tabakgenusses. Daraus ergibt sich als erste Forderung eine erhöhte Mäßigkeit bezüglich aller Genussmittel. Außerdem empfiehlt sich als Mittel gegen den Magenkatarrh und die damit verbundenen Erscheinungen eine fortgesetzte Kur von Karlsbader Salz, von welchen jeden Morgen nicht ein Kaffeebecher in einem Viertelteil warmen Wasser zu nehmen ist.

Die Temperatur der Getränke, welche wir zu uns nehmen, wird häufig zu hoch oder zu niedrig gewählt. Das Bier soll nach der „A. u. d. Sg.“ stets eine Temperatur von 12 bis 15 Grad C haben. Weinwein schmeckt am besten bei 18 Grad, leichter Weinwein bei 15, schwarzer Weinwein bei 10 Grad und Champagner bei 8 bis 10 Grad C. Kaffee und Thee können für gewöhnlich 23 bis 26 Grad warm sein; sollen sie durstlösend wirken, so darf ihre Temperatur auf 8 bis 10 Grad C herabgehen. Milch sagt im Allgemeinen dem Geschmack am meisten zu, wenn ihre Temperatur 16-18 Grad C misst; unter kaltem Wasser vermischt man eine halbe, deren Temperatur 34 bis 36 Grad beträgt. Bouillon zeigt ihren Wohlgeschmack innerlichster Speisen, doch soll ihre Temperatur in der Regel nicht unter 36 Grad hinunter- und nicht über 52 Grad C hinausgehen. Selters- und Sodomwasser und alle die Sauerlinge, welche auf unsere Tafel kommen, sollen etwa 14 Grad aufweisen; einige Grade mehr schaden einer empfindlichen Magenleibhaftigkeit. Das Wasser muß eine Temperatur von 12 Grad C haben, wenn es angenehm mundet und zugleich den Durst lösigen soll.

Hauswirtschaftsaffachen.

Gebrauchte Karten werden im Allgemeinen als wertlos im Haushalt bei Seite geworfen. Und doch ist ihre Verwendung eine recht vielfältige. Große Quantitäten werden zur Fabrikation von Zellulosematerial für Dampfzylinder und Heiß- und Eisgeräten und Küllmaschinen verbraucht. Mit Kartpulver sind die Kammern der Kalkpöde ausgefüllt; auch eine besondere Art von Kalkpulver erhält ihre Festigkeit durch eine Korffüllung. Für Badetöpfe liefert der Kork das geeignete Material, vor allem aber für die Unvollständigkeit. Schließlich sind noch alle billigen Bettungsarten mit in Zählung gezeichneten Bettungsarten gefüllt.

Reis für verdorrte anseherliche Speisestoffe. Man nehme 2 Echte Schmalz, 1 Teil salzsauren Schmelz und 10 Teile Weizenmehl, mische die Bestandteile innig durcheinander und halte das Gemisch vollständig trocken vorräthig. Soll eine Suppenkonsistenz vorgenommen werden, so nimmt man nach Angabe der „Allg. Schifferzeitg.“ ein wenig von dem bereit gehaltenen Pulver und mischt es mit dem Franzbrühen seines Gewichts mit reinen Weizenmehl, geröstet das Ganze in einem Mörser und reigt es mit soviel Wasser, daß ein plastischer Teig entsteht. Mit diesem Reize werden die Bruchstücke bestrichen, und die Bruchstücke gut zusammengepreßt. Wenn der Reiz getrocknet ist, sind die verdorrten Theile so fest aneinander gefestigt, daß ihre Festigkeit der des Weizenmehls gleichkommen soll. Der Reiz ist leicht herzustellen und das Verfahren so einfach, daß sich seine Anwendung auch für Hauswirtschaftsaffachen, wie Käse u. dergl. empfiehlt.

Am trübste Zintenfische aus Zantzen zu entfernen, verfährt man nach der „Dtsch. Landwirtsch.“ am besten auf folgende Weise: Zunächst nimmt man mittels eines Zintenfisches oder dergl. soviel Zintenfische als möglich herunter, gießt etwas kalte, süße Milch über die beschmutzte Stelle, wartet einen Augenblick und bezieht hierauf den Fleck von neuem mit Milch. Hat man dies mehrmals wiederholt, so nimmt man kaltes Wasser, kühlt die Stelle damit und trocknet mit einem weichen Tuche nach. Alle Zintenfische werden dadurch entfernt, daß man die Stelle mit kryallischer Citronensäure befeuchtet und solange abreibt, bis der Fleck verschunden ist.

Mänselung mittelst Wein. Zum Fangen der Mäuse kann auch Roggele oder sorgfältig zubereiteter Hirselenig verwendet werden. Derselbe muß aber eine genügende Klebekraft besitzen, damit sich die Mäuse, wenn sie einmal daran hängen, nicht mehr losreißen können. Der Wein

wird gewöhnlich auf Pappdeckelstücken in der Stärke eines Messerrandes getrieben und quer dem Laufe der Mäuse in den Weg gelegt, sobald sie darüberlaufend fliehen bleiben. Noch besser ist es, die Pappdeckel nach vorherigen Einträgen kräftig mit Kaffeeschlacke so zu beugen, daß die geringe Reize nach außen kommt, und dann die Mäuse mit Wein zu bestrichen. Diese gelte ist so zu legen, daß die Mäuse durch die Schlacke laufen müssen, wobei sie mit ihren Rückenhaaren fliehen bleiben.

Reinigung von Stockfäden aus Papier. Zur Wieder-auffrischung fest gewordenen Kupfer- oder Stahlblech empfiehlt die „Leipziger Zeitung“ nachstehendes Verfahren: In 1/2 Liter Wasser giebt man 30 Gr. pulverförmiges phosphorsaures Natron und bringt das Wasser zum Sieden. Dann giebt man halbes in eine flache Schale, die zur Aufnahme des zu reinigenden Bleches bestimmt ist, und legt den letzteren hinein. Dem jeweiligen Zustande des Bleches entsprechend läßt man ihn mehrere Stunden, wenn nöthig auch 1-2 Tage, in der Lösung liegen, spült ihn dann mit ganz reinem Wasser vorläufig nach und hängt ihn zum Trocknen auf, oder legt ihn auf reines Natriumacetat. Durch die geschäufelte Prozedur wird das Papier in feiner Weise angegriffen, welchem entspricht es nach beiseiten vollständig gereinigt; das Blech, sowie die häßlichen Stockfäden sind verschunden.

Katzenfleisch in Gelee ist ein noch wenig bekanntes Heilmittel von vorzüglichem Geschmack. Ein Stück gutes Katzenfleisch nebst etwas Wein wird mit Salz und wenig Salpeter eingepökelt und mehrere Tage unter Zugabe von einigen geschälten Zwiebeln, Pfeffer, Lorbeer, Koriander und je einer halben Egmone und Pfefferkörnern öftig gelegt. Hierauf folgt man das Ganze in einer bedekten Kasserole dörren, läßt aber zuvor nöthigenfalls soviel Fleischbrühe auf, daß das Fleisch 3-4 Finger hoch damit bedeckt ist. Sodann nimmt man Wein und Fleisch heraus, schneidet letzteres in Scheiben, arrangirt diese mit Kapern und Zwiebeln auf ein Schüsselchen und gießt schließlich noch das zuvor durchgeseichte, und wenn erforderlich noch mit reiner oberer Gallerte eine gewisse Menge darüber. Der Auszug geschieht mit Kapern, geschälten Gurken und Petersilie.

Dammelleite à la Milanais. Ein Haupterforderniß ist, daß die Reule, alt geschlachtet, vor einem guten Ehre sei und einige Tage in der feuchten Luft gelegen hat. Man legt sie auf ein Brett, stopft sie auf beiden Seiten, schneidet das Bein ab und läßt mit einem kühlen Wasser sowohl den Höfrenhofen, als auch den Hüftknöchel aus. Die Hühnerhaut in der Reule enthaltene Füllung läßt man auf folgenes setzen: 125 Gr. rother Schinken, ebenso viel Speck, feine Zwiebel, (Champignons und Trüffel verdienen den Vorzug), eine Zehn Knoblauch, einige Schallotten, ein eingeweichtes, ausgebrühtes Weibstrot, alles dies zusammen wiegt man fein, brüdt es durch ein Sieb, verührt es mit zwei Eigelben, schmeckt es mit Salz und Pfeffer ab, füllt es in die Reule und näht die Öffnung zu. Man legt man die Reule in eine Wärme, läßt sie auf beiden Seiten in etwas Fett bräunen, läßt geschütteltes Suppenbräu, ein großes Glas Rothwein und mit Viebiges Fleisch-Gericht bereitete Fleischbrühe hinzu, bedeckt sie mit einem gutgetrockneten Papier, schiebt sie in den Ofen und läßt sie 4-5 Stunden langsam schmoren. Die Sauce wird, nachdem sie entfernt wurde, mit Tomatenpüree feinig gemacht und die Reule, in seine Scheiben geschnitten, mit beliebiger Beilage garnirt.

Ein altes wahres Wort sagt, daß Probieren über Studiren geht, und dieses Wort läßt sich ganz besonders in der Hauswirtschaft anwenden. Täglich fast erziehlichen Reaktionen auf dem Gebiete der Küche, welche Erleichterung und Verbesserung bedeuten, aber immer nur ist es eine im allgemeinen keine Anzahl von Frauen, die sofort diese Erleichterung in ihrer Küche und Haushaltung eintrifft, bei vielen dauert es eine gewisse Zeit, ehe sie einen Versuch machen. Eine immer hervorzuhebende Bedeutung gewinnt die Maggi-Würze, die mit bestem Erfolge hier eingeführt und in unzähligen Küchen unentbehrlich geworden ist. Sie will nichts weiter sein als eine Würze, kann aber in der That als „Königin der Würzen“ bezeichnet werden. Vorzüglich bewährt sie sich zur Herstellung guter Suppen und Saucen. Ein Zusatz von Maggi macht eine dünne Fleischbrühe leicht kräftig, verleiht eine faden Sauce einen pikanten, aromatischen Geschmack. Wenn man Gemüse ohne Zusatz von Fleisch, nur in Wasser mit etwas Butter kocht, erhalten dieselben den fehlenden nützigen Geschmack, wenn man beim Zurücksetzen ein Tropfen Maggi zusetzt. Ganz besonders vorzüglich ist Maggi an allen Salaten, Remouladen- und Mayonnaisenlaucen; das seine Aroma, welches die Würze besonders verleiht, wird durch nichts anderes ersetzt. Gleich föhlich ist die Würze an allen Suppen, besonders Borscht, Kräutler- und Hüftenreiter Suppen. In vielen großen Küchen, in den meisten renommirten Restaurants, Kaffeehäusern, Hotels ist Maggi schon eingeführt, und jede Hausfrau sollte es stets im Hause haben.

Veberwurt auf österreichische Art. Lunge, Herz und eine halbe Schweinegans werden gescholt und fein gehackt; ebenso hat man 175 g Schmalz, läßt denselben theilweise in einer Kasserole zergehen und rührt 4 feingehackte Zwiebeln und 2 geriebene Semmeln darin hellgelb, gießt dies nach und nach, durchgeschlagenes Fett, etwas Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, endlich Gewürz und Majoran zu dem Fleisch, läßt die Masse in saubere, ziemlich weite Därme, die die Würze nur einige Minuten in siedendem Salzwasser und bratet sie dann beim Geräusch in Schweinefett oder Butter.

Wargen werden durch täglich zweimaliges Bestreuen mit Essigwasser im Verlauf einiger Wochen auf ganz unangenehme Weise zum Verschwinden gebracht.



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

Nr. 5 Halle a. S., den 3. Februar 1900.

Arbeitskalender für den Monat Februar.

Auf dem Felde kann man die Arbeiten des vorigen Monats fortsetzen. Die Düngung mit Thomasmehl und Kainit kann jetzt ebenso gut vorgenommen werden, wie im Herbst, denn die Resultate neuerer Versuche haben die Ueberzeugung gebracht, daß bei Thomasmehl mit hochprozentiger, citrallöslicher Phosphorsäure die Wirkung die gleiche ist, als bei dem schon im Herbst untergebrachten. Das Ausfahren von Stallmist und Jauche auf Felder und Wiesen schiebt bei offenem Boden freilich auf Schwierigkeiten und es muß deshalb diese Arbeit mehr aufgeschoben werden, bis der Frost es gestattet. Die Ausbesserung der Feldwege, Reinhaltung der Wasserfurchen und Abzuggräben darf gerade jetzt nicht vernachlässigt werden. Mancherorts, wo das Drehen mit der Hand noch gebräuchlich ist, wird man bis Ende des Monats die Arbeit beenden müssen. Die Auswahl des Saatgetreides und das Umsäen größerer Getreidehaufen ist bei trockenem Wetter vorzunehmen. Auf der Wiese. Man lege Abzugs- und Bewässerungsgräben an, dünne mit Komposterde und bringe auch, wenn kein Frostwetter herrscht und kein solches bevorsteht, Jauche auf die Wiesen. Bewässerung ist selten im Januar gut, nur bei anhaltend frostem Wetter.

Gemüsegarten. Die im Spätherbst nicht gegrabenen Beete sind jetzt umzupflügen. Die sog. Ueberwinterungs-Beete sind jetzt umzupflügen, die Gemüsegärten, Kartoffelbeeten werden bei gelindem Wetter tagsüber gelüftet, aber des Abends wieder gut zugeheckt. Die Sämereien auf dem Lager müssen revidirt und gereinigt werden; man besorge oder bestelle schon die fehlenden. Die Mistbeetgruben müssen in Stand gesetzt werden. Die im Laube geliebten Wurzelgewächse sind nun auszugraben und im Keller unterzubringen.

Im Obstgarten werden die älteren Bäume ausgeputzt, also überflüssige oder abgetorrte Äste und Zweige entfernt, sowie loshängende Kindertelche, Flechten und Moose abgeschabt und verbrannt. Die leicht auffindbaren großen Raupenwälder und die sogenannten Eierschwämme werden abgetragen und vernichtet. Nach dem Reingemüht überstreicht man die Baumrinne und die dicken Rinde mit Kalkmilch. Durch diese Arbeiten werden die verschiedensten Obstbaumkrankheiten vernichtet. An frostfreien Tagen schneidet man Gabelreiter, bindet sie je nach den Sorten in Bündel, verfrachtet sie mit Bezeichnungen und schlägt sie an geschützten Orten in den Grund ein, so daß sie nur mit den unteren Ästen in der Erde stecken. Gut ist eine Bedeckung von Leinwand Reisp, Moos oder Stroh. Man nehme keine Fruchtzweige und keine reinen Wasserzweige zu Gabelreitern.

Die Triebe auf der Sonneseite und am Gipfel sind die besten. Bei offenem Wetter muß man die Baumstämme, den Grund und die Bäume lockern. Wenn im Herbst noch keine Wäder für die im Frühjahr zu pflanzenden Obstbäume gemacht worden sind, so müssen solche jetzt gemacht werden, damit der Frost den inneren Boden verarbeiten kann. Ableger und Strecker von Apfelstücken, Johannis- und Stachelbeerrindern können bei trockenem Boden gepflanzt werden.

Mumengarten. Man kann jetzt noch Knollen von Kammeln und Anemonen im Freien, auf Gartenbeete anpflanzen, ebenso Zwiebeln von Hyazinthen, Tulpen usw. usw. Bei eintretender schneller Kälte sind die Zwiebel- und Staudenbeete durch Bedecken mit lockeren Düng, Laube oder Laub, oder durch dichtes Bedecken mit Tannenzweige zu sichern, durch welches man auch empfindliche Gehölze schützt. Die Rosenkränze sind bei Frost mit Kompost zu überziehen. Alle leeren Beete werden umgegraben und bleiben in rauher Furche liegen. Auszäunen sind sofort: Cyclamen im Laufe des Monats, Skollenbegonien, Palmen, Mimosa pudica und Farnen, letztere auf Torfstücken, in Schalen, ohne Abzug in welchen immer der Boden mit Wasser bedeckt ist. In Ende des Monats werden durch Stecklinge vermehrt: Fuchsia, Heliotrop, gefüllte Petunien, Verbenen, Lantane, Borsardien, Santolinen usw.

Zimmergarten. Man gieße vorsichtig nur mit abgekandem Wasser und immer erst, wenn die Erde auf den Füßen abgetrocknet ist, dann aber ordentlich, damit das Wasser den ganzen Kopf durchzieht und die unteren Erdtheile mit den Saugwurzeln nicht etwa trocken werden. Fast oder ganz trocken werden jetzt fast alle Kakteen gehalten, von denen nun nur die Vertreter weniger Gattungen höhere Feuchtigkeit verlangen, so die jetzt blühenden Epiphyllum, die Rhipsalis und Rhipsalisarten. Im warmen Zimmer treibt man jetzt frühe indische Kalten, Flieder, Freilandagelen, gefüllten Baumweiden, Magnolien, Weigeln, Deutzien, Mailgäcken, ferner die japanische Hortia und die Bergulme, alle frühen Quasintzen und Tulpen. In kühlen Zimmern gelangen Zwiebelpflänzchen, so Salran, Schneeglöckchen, Muskat-Quasintzen, Schachblume, Narzissen, Tazetten und Jonquillen, sehr rasch zur Blüthe.

Im Stalle soll das Vieh ungefähr 10 bis 12 Grad Wärme haben. Man streue jetzt besonders reichlich. Für genügenden Luftwechsel muß jedoch Sorge getragen werden. Bei Sonnenschein läste man Mittags, während man das Vieh eine kurze Zeit auf die Dungstätte läßt. Wenn auch



Die Bewegung in frischer Luft für die Tiere sehr gut ist, so muß doch ein so scharfer Wechsel der Luftverhältnisse vermieden werden. Die Schafe bleiben bei nassem oder Schneewetter in der Ställe. Das Vieh muß gerade jetzt fleißig geputzt und gefüttert werden. Der trächtigen Tieren, besonders den Stuten, gebe man nicht zu kaltes Wasser; es ist stets gut, dasselbe durch einen Becher voll warmer, Wasser erträglicher zu machen.

Esflügelzucht. Der Hühnerstall ist stets und insbesondere in der Nacht warm zu halten; unter 4 Grad Wärme darf die Temperatur nicht sinken. Sollen die Hühner in den Laufraum gelassen werden, so empfiehlt es sich, Sand und Asche, vermischt mit geringen Körnern, in denselben zu werfen, damit die Hühner dadurch zum Scharrten und zur Bewegung veranlaßt werden. Als Fütterung reiche man zwei Tagesrationen, früh warmes Weichfutter, Abends Körnerfutter, am kalten Tagen gleichfalls etwas erwärmt. Das Wasser ist etwas angewärmt zu geben. Das sonstige Geflügel wie das Hühnerwoll gehalten, Gänse und Enten werden nicht mehr gemästet, und höchstens mit frischem Stroh versehen. Die Tauben beginnen bei guter Fütterung und warmem Schlag in diesem Monat bereits zu legen und zu brüten.

Die Bienenzucht. Vollständige Nüsse ist jetzt der Bienen größtes Bedürfnis; werden sie darin gefüllt, so verlassen sie den wärmenden Bienenhaufen, laufen auseinander, erschauern an den Seitenwänden und verhungern oder verschallen der Ruhrkrankheit. Junge und fruchtbar Königinnen beginnen Ende des Monats schon mit der Eierlage, weshalb dann auch ein größerer Honig- und Wasserbedarf statt hat. Derselbe äußere Unterfangen der Stöcke ist nicht zu unterlassen und vornehmlich darauf zu achten, daß nicht ein oder der andere Stock stark nützt, was schon an den Fluglöchern bemerkbar ist. Ist es der Fall, so leidet der bestreute Stock an der Duftrucht. Für Fertigung neuer Wohnungen ist jetzt schon zu sorgen. Das beste Material zu Mobilkästen ist außer Stroh das Holz von Linden, Pappel und Weiden. Wer mit Straßschieren umzugehen versteht, dem sei die Anfertigung von Bogenschildern empfohlen.

In Hauswesen dürfen die diesmonatlichen Arbeiten so ziemlich die gleichen sein, wie in den vorigen. Haben wir in unserem Arbeitskalender pro Januar die Wichtigkeit hervorgehoben, so wollen wir heute unsere wackeren Leserinnen und Leser auf die Sparfamkeit und Ordnungsliebe aufmerksam machen. Sparfamkeit und Ordnungsliebe sind zwei eng miteinander verbundene Eigenschaften; die eine schließt die andere in sich, die eine ist kaum ohne die andere denkbar. Sparfamkeit und Ordnungsliebe sind die beiden schönsten Tugenden der Frau, und eine verständige Mutter muß dieselben schon in der Kinderstube dem kleinen Töchterchen angewöhnen, aneignen. „Jung gewohnt, alt gethan“, sagt ein altes Sprichwort. Aus dem kleinen Mädchen, das in früher Jugend schon angehalten wird, seine Sachen zu ordnen, in seiner Puppenwirtschaft fleißig anzuräumen und Ordnung zu halten, erwächst dereinst eine sparsame, pflichtgetreue Hausfrau, welche ihren Mann beglückt und weise zu erhalten verheißt, was derselbe erwirbt. Gines der hauptsächlichsten Mittel, um zu sparen, ist für jede Hausfrau, in jedem Zweige ihres Haushaltes geöfnet aufzusparen; das Sprichwort: „Die Augen offen oder den Beutel offen“ bewahrt sie sich nirgends mehr als im eigenen Hause. Eine tüchtige Hausfrau muß eben ihre Augen überallhin schweifen lassen, nichts darf ihr verborgen bleiben. Ist dies hauptsächlich die Pflicht der Frau des bürgerlichen Mittelstandes, so wird doch auch die wohlhabende, ja reiche Frau stets gut thun, wenn sie geöfnet in Küche, Keller und Vorratskammern acht gibt und strenge Kontrolle führt. Aber damit allein ist es noch nicht abgethan, dies ist nur ein Theil des großen Gebiets der Sparfamkeit; es läßt sich auch andererseits noch sehr viel sparen, worüber wir im nächsten Monat berichten werden.

Der winterharte Citronenbaum aus Japan.

Die in unserm Haushalt so viel verwendeten Früchte des Citronenbaumes müssen bekanntlich aus südlichen Ländern bezogen werden, da diese Pflanze in unserm nördlichen Klima nicht gedeiht. Erst in neuerer Zeit hat man herausgefunden, daß eine in Japan heimische Citronenart selbst fröhliche Winter mit Kälte Temperaturen von über 20 Grad Reaumur ohne Bedeckung im Freien auskült und auch in kälteren Ländern mit Erfolg im Freien gezogen werden kann.

Die ersten Anbauversuche mit diesem winterharten Citronenbaum wurden im nördlichen Amerika gemacht. Professor B. F. Masson vom Carolina College of Agriculture berichtete damals in der Zeitschrift „Orchard and Garden“, daß selbst ganz kleine Exemplare, die er zwischen die Hügel von Northmarland pflanzte, sehr gut gediehen und später auch Früchte getragen haben, trotzdem sie im Winter ohne jeglichen Schutz einer andauernden Kälte von 18 Grad Fahrenheit unter Null (mehrere Ställe von 18 Grad Fahrenheit unter Null) ausgesetzt waren. Jetzt werden diese Citronenbäume dort drüben schon sehr viel zur Ausschmückung der Gärten verwendet und jedenfalls auch als Kulturpflanze zum Wassercbau einmal eine große Rolle spielen, wenn die in neuerer Zeit vom Aerbau-Ministerium der Vereinigten Staaten angeordneten Versuche, nach Befruchtung dieser winterharten Citrone mit anderen Orangearten, auch von letzteren, besonders der Apfelsine, winterharte Rassen zu erzielen, ein günstiges Resultat ergeben.

Auch in Deutschland versucht man jetzt, diese winterharte Citrone einzuführen. Einer bekannten gärtnerischen Exportfirma ist es im vorigen Herbst gelungen, eine große Anzahl solcher Citronenbäume aus Japan zu importieren und haben sich dieselben auch hier in Deutschland als vollständig winterhart erwiesen.

Wahrscheinlich werden auch viele deutsche Gärtnerinnen diese Citronenbäume in ihre Behände aufnehmen, denn die verlockende Aussicht, sich im eigenen Garten am köstlichen Duft der Citronenblüthe erfreuen, die gelbigen Früchte selbst vom Baume pflücken zu können, dürfte manchen Gartenbesitzer zum Ankauf eines solchen Citronenbaumes veranlassen.

Kleinere Mittheilungen.

Das Aussehen der Fleischbotten des Morgens oder vielmehr das Nichtaussehen derselben giebt sehr oft Veranlassung zu allerlei Unannehmlichkeiten, und dürfte deshalb die von der Firma Paul Gardegen & Co., Kom.-Ges. in Berlin neuerdings in den Verkehr gebrachte elektrische Bedeckung für die Fleischbotten von Interesse sein. Diese Bedeckung, welche nach einer Mittheilung des Vaterlanders von D. & B. Patatz, Berlin, jederzeit mit den bestehenden elektrischen Leitungen eines Hauses in Verbindung gebracht werden und ebenso auch durch wenige Handgriffe wieder ausgehoben werden kann, gestattet der Herrschaft den Wieder des Abends bequem einzustellen, jedoch bei in einem entzweiten Zimmer schließende Fleischbotten zu vermeiden. Die Bedeckung wird, ohne daß die Herrschaft sich durch irgend welches Geräusch gestört wird, nach fünf Minuten, während der Nachtzeit, sich wieder in die ursprüngliche Lage bringen lassen. Die Einrichtung derselben dürfte wesentlich zu empfehlen sein, da deren Preis ein geringer ist.

Abhaltung der Ratten von Schweinefäulen. Bei der Herstellung von Schweinefäulen ist das Verbot bis zu einer Tiefe von 30 cm anzuhängen. Der Viehdurch dringende Baum wird am besten ganz fest mit Ziegelsteinen, deren möglichst viele Glascherben beigemengt sind, ausgefüllt. Das Hinzufügen der Glascherben geschieht deshalb, um den Ratten, welche sich so mit Vorliebe unter den Schweinefäulen aufhalten, den Zugang möglichst zu verwehren. Da bekanntlich die Ratten häufig die Schweine durch ihre Fäulen tödten, so ist auch dieses Mittel nicht verächtlich zu machen.

Die photographische Veranlagung. Die erste Königin-Photographie des Morgens eines lebenden Menschen wurde bei Acad. in der Medicin in Paris kürzlich von Dr. Foucault de Courmelles vorgelegt. Es war bisher unmöglich, eine solche zu erhalten, da der Morgen im Allgemeinen für die Königinstrahlen durchlässig ist und sich außerdem im Zustande der Abwesenheit hinter dem beobachteten Organen verhält. Man hat allerdings versucht, diesen Umstand auf verschiedene Weisen abzuhelfen, indem man die betreffende Person u. a. große Mengen von Selteneren tranken ließ oder indem man den Morgen in nördlichem Zustande vermittelst einer Sonde aufstellte, bis er seine ganze Größe erreicht hatte. Letzteres Verfahren ist natürlich nicht sehr bequem und namentlich nicht für einen empfindlichen Kranken geeignet, auf dessen Untersuchung es doch in einer Einigkeit ankommt. Foucault de Courmelles hat sich des schon einmal bei kleinen Kindern angewandten Hilfsmittels bedient, eine für einen Patienten nach dem Mittagessen 10 Gr. eines Stoffes, die in Konfekten übergeben waren, zu schlucken und verordnete nach etwa halbstündiger Ruhe den Morgen des Patienten mit nördlichen Strahlen aufzunehmen. Nach einem einmaligen Hilfsschlage gelang der Versuch, und Goumelles erhielt auf diesem Wege die erste Radiographie des Morgens von einem lebenden Menschen, die bisher überhaupt gewonnen wurde. Die Radiographie selbst ist ein Bild des Morgens, das sich auf dem Bilde festhalten ließ, nicht in vollkommen befriedigender Schärfe zu erkennen, aber man hofft, daß weitere Versuche die Mängel beseitigen werden. Damit wäre der Königin-Photographie ein neues Spezialgebiet innerhalb der Heilkunde eröffnet, indem sie auch bei der Feststellung von Magenkrankheiten gewisser Art ein wichtiges Hilfsmittel werden würde.

Die jährliche Bevölkerung der Welt wird jetzt auf 8,328,000 Tausend angegeben; innerhalb diese Schätzung trifft, ist um die jetzige Zeit schwer zu sagen; vor einem Jahre um die gleiche Zeit und auch noch später war die Verbreitung der Welt von 1898 sehr viel geringer angegeben worden, als sie sich im Frühjahr 1899 herausgestellt hat. Bekanntlich ist die 1898 Ernte die größte gewesen, welche nur in wenigen Jahren des Jahrhunderts annähernd gleich groß war; in Weizen betrug sie 77,221,000 Tausend, Getreide zusammen 100,000,000, in Weizen 69,554,000 Tausend; der Durchschnitt der Ernte von 1894 bis einschließlich 1898 war 68,354,000 Tausend; die Ernte vom Jahre 1899 würde also fast genau diesem Durchschnitt entsprechen. Da aber in den letzten Jahren erst von Argentinien überaus hohe Getreiderträge bekannt geworden sind und über das Aussehen dieser noch immer keine genaue Ansicht vorliegt, ist zu vermuten, daß die Ernte des Jahres 1899 eine weitere, die Rekordzahl erreichen und über den Durchschnitt kommen wird. Zugleich ist bereits, daß der übrigbleibende Vorrath von 1898 ein sehr großer war. Von Mangel an Weizen fällt also nicht die Rede sein, sondern nur von Ueberschuß. Ob dieser genügt, um den wünschenswerthen Selbstverbrauch in Weizen auszugleichen, ist noch nicht nachweisbar.

Unser Haus- und Zimmergarten.
Mittel gegen den Raupenfraß am Weinstock. Die Raupen des Rothschlingens und der Krattfliege (sog. Krattweiner) verurtheilen auch in diesem Jahre am Krattweinstock nicht unbedeutende Schäden und war deren Entkommen und Vertilgen mit großer Mühe und Arbeit verknüpft. Ein ebenso einfaches wie sicher wirkendes Mittel ist das Ueberstreuen der Krattweinstock und krautähnlicher mit Viehhals, welches Abends ausgestreut, durch den nächsten Tag aufsteigt, und dann wieder und häufig auf die Raupen einwirkt und dieselben zur Auswanderung bewegt oder tötet. Je nachdem man hierzu das erste Mal mehr oder weniger Salz verwendet und je nach dem Wetter und der Anzahl und Menge der vorhandenen Raupen wird mitunter eine einmalige oder öftere Wiederholung des Salztrens erforderlich; eine solche Veranlassung aber oder nennenswerthe Kosten, nach viel Arbeit und hat unbedingten Erfolg. — Als ein anderes Mittel gegen die „Krautweiner“ (Raupen) hat sich nach Mittheilung des Mithrasbesizers M. Neger in Weßburg im Herbst des vergangenen Jahres das folgende gut bewährt: Es wurden grüne Weiden und Espen vom Krattweinstock mit Wasser längere Zeit gefodert; die Weide wurde abgeriebt, mit viel kaltem Wasser vermischt, einige Hände voll Viehhals darin aufgelöst und Abends, bevor der Thau fiel, das Kraut mittelst eines Seifenröhrens damit überübergossen. Schon nach 2-3 Tagen war keine Raupe mehr am Kraut zu finden und dasselbe wurde sehr schön.

Krautweiden als Schuttpflanzen. Krautweiden werden auf einfache Weise angebaut, indem sie auf die sehr gut vorbereiteten Pflanzgruppen gepflanzt und wie die übrigen Pflanzgruppen behandelt werden. Sie wachsen rasch, bilden sich zu merkwürdigen Büschen aus und eignen sich für die Pflanzung, welche in der Nähe Verwendung finden können.

Die Dingt und bezieht man den Gummibaum. Am besten düngt man den Gummibaum, welche beliebige Zimmerpflanze, wie die meisten anderen Pflanzen, indem man ihn bei warmem Regen ins Freie stellt ihn mit in Wasser aufgelöstem Kuhmist gießt, der leicht verdünnt sein muß, daß er das Wasser oben durchläßt. Der unangenehme Geruch verliert sich im Freien schon nach wenigen Stunden. Das Abregnen ist den Pflanzen hin und wieder gut. Man kann bei dieser Gelegenheit auch die Erde reinigen, die Wände und Erde nachsehen und auf etwaigen Ungeziefer Nachsehen. Dann stellt man seine erkrankten und geschwächten Pflanze wieder an ihren Platz. Der Winter ist das Winterquartier gewisser, ein Dingen in den letzten Jahren angebracht. Das Begegnen richtet sich nach dem Wasserbedarf der Pflanze, der man es mit einiger Übung und Aufmerksamkeit sofort ansetzt, wenn sie das Begegnen nötig hat. Man lasse nie die Blätter weh werden, beziehe aber auch nicht, wenn der Witterung noch leicht ist. Wenn die Blätter nicht zu trocken sind, so empfiehlt sich, die Pflanze während des Winters in ein kühles Zimmer zu stellen. Diesmal ist es auch das Begegnen mit erwärmtem Wasser hinzuzufügen.

Thier- und Geflügelzucht.

Ueber den Einfluß der Stat-Temperatur auf den Gesundheitszustand der Pferde lassen sich um Grund sehr vieler angelegter Versuche folgende Sätze aufstellen. Die Pferde letzter Schläge sind gegen die Winterkälte am unempfindlichsten. Nach angestellten Versuchen haben solche Pferde an der Kälte von 15-17 Grad C. über Monate lang ohne wahrnehmbaren Schaden an ihrer Gesundheit überstanden. Allerdings haben sie dabei an Körpergewicht sehr beträchtliche Verluste erlitten. In einem Falle wurde bei hoher Kälte ein Gewichtsverlust von 15 Rthl. an einem einzigen Tage nachgewiesen. Mit der Zunahme der Wärme ging derselbe sich insofern bald wieder aus. Ob solche Pferde jedoch nach der Stobstimmung der Kälte mehr, wie üblicherweise, leiden, ist unbekannt. Die geistigsten mit der Zeit ein höheres Geaar als die niemals gefoderten. Im allgemeinen kann man sagen, daß die große Weidigkeit der Pferde unter allen Witterungsverhältnissen am wohlsten sich befindet, wenn sie nicht gefodert werden. Aus sind ungeforderte Pferde weniger den Krankheiten ausgesetzt. Zugewinnen muß es als rationell betrachtet werden, Pferde sparsam zu füttern, in der Folge die besten Paarungsbilder bei schwerer Arbeit lange nachzuwachsen zu lassen, der Schür zu unterziehen. Derselbe läßt sich ebenso aus Gesundheitsgründen bei gut gehaltenen Lugs-Pferden, eine regelmäßige Bewegung vorausgesetzt, verwirklichen. Zugpferde, welche sehr viel stehen müssen, sollten niemals gefodert werden.

Wegen Negerleber bei Kindern. Ein gutes Mittel gegen die Negerleber ist ein solches, das sich aus jedem Theil von Weizenklein 3 Eier festeres Mehl und ein Theil von Weizenklein besteht. Nach dieser Zeit werden die Tiere in diesem Stadium gefodert, darauf mit frischem Wasser gemolken und geküht. Oder man füllt 30 Gramm Koloquinten in 0,5 Rthl. Wasser und läßt die Weidung durch. Zu dieser durchgelassenen Flüssigkeit legt man zehn Tropfen Sibirischbrot und hundert Tropfen Zeylanöl, in 30 Gramm feinsten Alkohol gelöst und schüttelt gut um; mit dieser Flüssigkeit büstet man die Tiere.

Zurückkunft bei einem Pferd ist immer ein Zeichen, das entweder ein Fremdspeier, z. B. eine Getreidegarbe, Staub z. B. eingeatmet ist, oder daß eine Entzündung des Luges besteht. Vorgehaltener Thranenflussum, wie der „Rathliche Wegweiser“, Weßburg, schreibt, muß bei der peribösischen Augenentzündung vor. Bei einem derartigen, lang dauernden Thranenflussum sollen die Haare an den Stellen aus, wo die Thranen herauströmen und es entstehen dann ganz Strahlen. Diese Strahlen im Angewalt eines Pferdes und die Auslegung des oberen Augentheils zeigen an, daß das Pferd wahrscheinlich an peribösischer Augenentzündung leidet. Die peribösische Augenentzündung ist nach dem neuen bürgerlichen Begriff ein Gewebeschaden. Die Gewebeschaden dauert im ganzen Bereiche der beiden Netze 14 Tage. Früher mußte der Besitzer in den meisten deutschen Staaten 40 Tage halten.

Als Gumpfmittel für Kanarien hat gute Früchte Sommerlilien zu gelten; da dieser insofern allein zur vollständigen Ernährung des Vogels nicht ausreicht, muß man noch zu einem Beifutze greifen. Hierzu ist Schiefer, bestehend in harten, geriebenen Samen mit in zu Pulver gefodertem Zwieback wenig vermischt, so daß es eine Masse bildet, das Vieh. Gibt man den Vogel alle zwei Tage eine Theelöffel voll davon, so genügt diese beiden Sachen vollständig, um den harter Kanarien nicht nur bei gutem Gelingen, sondern auch gesund und schon im Gefieder zu erhalten. Da das Schiefer aber stets ganz frisch sein muß und dessen Anwendung nur bei einer größeren Anzahl Vögel vortheilhaft ist, so empfiehlt sich als Ersatz gleich wirksam Vogelmehl. (Zweites „Prakt. Wegweiser“, Weßburg.)

Bienenwirthschaftliches.

Spurbiene. Spurbiene werden bekanntlich von einem Stode, der schwärzen muß, ausgefodert, um eine passende Wohnung auszugraben. Die neue Wohnung befindet sich wohl selten in der Nähe des Mutterstodes. Nachdem sich der Schwarm geküht hat, zieht er meistens weit fort. Wandelt die Umstände können sich natürlich auch erhalten, so dem ausgefoderten Ort zu gelangen. A. B. Bienenwirthschaftliche der Königin, Bind oder noch wohl meistens gefodert, das Gelingen. Am passenden Orte, wie in hohen Weiden, Wäldchen u. s. w. finden wir deshalb zur Schwarmzeit, meistens alle Jahre, Spurbiene.

Gesundheitspflege.

3 Jahr- und Mundpflege. Eine neue praktische Methode mit Mundspülung unter der Marke: „Mein Zahnarzt“, D. M. G. N. 94788, befindet sich im Handel. Es ist eine ausgiebig präparierte Flüssigkeit, deren Zweck ist die tägliche Spülung des Mundes und des Rachens zu sein. Mundpflege ist für jeden Menschen ein Bedürfnis, um den Mund gesund zu erhalten, die Zahneiten in magerer Richtung hin und her zu halten, erwirkt der mit der Erde verbundene Spülung nicht nur eine gründliche Ausreinigung des ganzen Mundes, der Schleimhäute u. s. sondern hilft auch die einzelnen Zähne und deren Zwischenräume zu reinigen. Mundpflege ist für jeden Menschen ein Bedürfnis, um den Mund gesund zu erhalten, die Zahneiten in magerer Richtung hin und her zu halten, erwirkt der mit der Erde verbundene Spülung nicht nur eine gründliche Ausreinigung des ganzen Mundes, der Schleimhäute u. s. sondern hilft auch die einzelnen Zähne und deren Zwischenräume zu reinigen. Mundpflege ist für jeden Menschen ein Bedürfnis, um den Mund gesund zu erhalten, die Zahneiten in magerer Richtung hin und her zu halten, erwirkt der mit der Erde verbundene Spülung nicht nur eine gründliche Ausreinigung des ganzen Mundes, der Schleimhäute u. s. sondern hilft auch die einzelnen Zähne und deren Zwischenräume zu reinigen.

