

Gesundheitspflege.

Wasen Vergiftung durch Zermischeln usw. die sich durch Fischen, Karpfen und Regenwürmer, geschwämmen Weichthiere, nebstlastigen Schnecken und Jäten am ganzen Körper fernnehmen, wenn man nicht sorgfältig... (1) 10 Gr. oder ein halbes Glas Wasser oder 2 Gr. pulverisirten Weizenmehl, an diesem mit man... (2) 10 bis 15 Tropfen Wein zerlegt ist. Wasser mit Essig sollte man gleich abtönen und mache... (3) Gansjamen. Allen dieses nützliche Weiden, das nicht selten ältere Personen besitzt, gegen Schindler, den... (4) Ein bewährtes Mittel, um den Verdauungs... (5) Man trinkt eine große Menge... (6) Man trinkt eine große Menge...

Für die Hüfte.

Kalbfleisch in Gelee ist ein noch wenig bekanntes Heilmittel... (1) Man trinkt eine große Menge... (2) Man trinkt eine große Menge... (3) Man trinkt eine große Menge... (4) Man trinkt eine große Menge... (5) Man trinkt eine große Menge... (6) Man trinkt eine große Menge...

Gummellebe zu la Milanais.

Gummellebe zu la Milanais. Ein Heilmittel... (1) Man trinkt eine große Menge... (2) Man trinkt eine große Menge... (3) Man trinkt eine große Menge... (4) Man trinkt eine große Menge... (5) Man trinkt eine große Menge... (6) Man trinkt eine große Menge...

Vieleleiher Fleischsalz.

Vieleleiher Fleischsalz. Drei Portionen... (1) Man trinkt eine große Menge... (2) Man trinkt eine große Menge... (3) Man trinkt eine große Menge... (4) Man trinkt eine große Menge... (5) Man trinkt eine große Menge... (6) Man trinkt eine große Menge...

Reh-Kartoffeln mit Champignon-Nagel.

Reh-Kartoffeln mit Champignon-Nagel. Die... (1) Man trinkt eine große Menge... (2) Man trinkt eine große Menge... (3) Man trinkt eine große Menge... (4) Man trinkt eine große Menge... (5) Man trinkt eine große Menge... (6) Man trinkt eine große Menge...

Sannichen auf ungarische Art (Kapriska).

Sannichen auf ungarische Art (Kapriska). Zwei... (1) Man trinkt eine große Menge... (2) Man trinkt eine große Menge... (3) Man trinkt eine große Menge... (4) Man trinkt eine große Menge... (5) Man trinkt eine große Menge... (6) Man trinkt eine große Menge...

Fleischbrühe und ein Viertelquart guten sauren Rahm dazu, welches man unter öfterem Umrühren zum Kochen bringt. Dann gibt man die Mehlspitze (Kapriska) hinein und läßt nun das Fleisch vollends weich kochen, wonach man... (1) Man trinkt eine große Menge... (2) Man trinkt eine große Menge... (3) Man trinkt eine große Menge... (4) Man trinkt eine große Menge... (5) Man trinkt eine große Menge... (6) Man trinkt eine große Menge...

Sauswirtschaft.

Zum Aufbewahren von Silberzeug eignet sich vorzüglich ein Papier, welches in ein nach folgendem Rezept hergestelltes Bad getaucht worden ist: 6 Teile Negerstein werden in 10 Teil Wasser aufgelöst, das die Lösung eine Dichte von 20 Grad Baumé zeigt. Nach... (1) Man trinkt eine große Menge... (2) Man trinkt eine große Menge... (3) Man trinkt eine große Menge... (4) Man trinkt eine große Menge... (5) Man trinkt eine große Menge... (6) Man trinkt eine große Menge...

Dämpfen alter Stoffe. Will man einen alten Mantel... (1) Man trinkt eine große Menge... (2) Man trinkt eine große Menge... (3) Man trinkt eine große Menge... (4) Man trinkt eine große Menge... (5) Man trinkt eine große Menge... (6) Man trinkt eine große Menge...

Mit dem Waschen von Teppichen geht es, wie mit dem des Columbus. Wenn man weiß, ist die Sache sehr einfach, we aber nicht unterrichtet ist, wie die... (1) Man trinkt eine große Menge... (2) Man trinkt eine große Menge... (3) Man trinkt eine große Menge... (4) Man trinkt eine große Menge... (5) Man trinkt eine große Menge... (6) Man trinkt eine große Menge...

Breisanzschreiben für Dames.

Breisanzschreiben für Dames. Um die besten Rezepte, welche von den... (1) Man trinkt eine große Menge... (2) Man trinkt eine große Menge... (3) Man trinkt eine große Menge... (4) Man trinkt eine große Menge... (5) Man trinkt eine große Menge... (6) Man trinkt eine große Menge...

Zur Aufklärung!

Zur Aufklärung! Zu Nr. 30... (1) Man trinkt eine große Menge... (2) Man trinkt eine große Menge... (3) Man trinkt eine große Menge... (4) Man trinkt eine große Menge... (5) Man trinkt eine große Menge... (6) Man trinkt eine große Menge...

Zur Aufklärung! Zu Nr. 30... (1) Man trinkt eine große Menge... (2) Man trinkt eine große Menge... (3) Man trinkt eine große Menge... (4) Man trinkt eine große Menge... (5) Man trinkt eine große Menge... (6) Man trinkt eine große Menge...

Halle'sche Tintenfabrik Thiem & Co.



Nr 6 Halle a. S., den 11. Februar 1905

Zur Kultur der Cyclamen (Alpenweissehen).

Von Karl Dittely in Götting.

Viele Blumenfreunde versehen sich leider nicht genügend auf die Behandlung der Cyclamen, so daß man häufig ziemlich kümmerliche Pflanzen antrifft. Vor allem will es vielen Blumenfreunden nicht gelingen, die einmal verblühten Pflanzen wieder in Flor zu bringen, was indessen gar nicht so schwer ist. Sobald die Pflanze ausgeblüht hat zu blühen, wird sie trockener gehalten, d. h. nur noch gegossen, wenn die Erde ungefähr einen Zentimeter tief ganz trocken ist. Nach und nach werden dann die Blätter gelb, sterben ab und die Knolle kommt allmählich zur Ruhe. Während der Ruhezeit, welche je nach der Art — in der Zeit von Mai bis August die Erde nur, wenn sie mehrere Zentimeter tief trocken ist, eben genug, daß die oft kleinen Knollen nicht vertrocknen aber auch nicht verfaulen. Große Knollen jedoch nimmt man ab, wenn sie nach dem Abwelken der Blätter aus der Erde und legt sie in einem Kasten, aber frostfreien, luftigen Orte bis zum Wiedereinsetzen frei oder auch in trockenem Torfmulch auf.

Sobald die Knollen einige Knospchen zeigen, wird zum Pflanzen geschritten. Diejenigen Knollen, die in Topfen geblieben waren, nimmt man nun heraus, reinigt sie von der austretenden Erde, entfernt schlechte Wurzeln und legt sie in den neuen Topf, der vorher gut gereinigt und, wenn er noch ganz neu ist, auch 24 Stunden in Wasser gelegen haben muß, ein. Auf den Boden des Topfes ist man eine Lage ebenfalls gereinigter Topfbröcken und darauf einige Torfmull- oder Heideerdebröcken, bevor die Erde eingefüllt wird. Am besten findet sich für Cyclamen eine Mischung aus zwei Teilen ungefeilter Laub-, 1 Teil Kiefern-, 1 Teil Föhnen- und für 2 Töpfe ungefähr 1/2 Hand voll Holzkohlenpulver. Die meisten pflanzen die Knolle mit Ausnahme bei C. europaeum, deren Knolle mit Erde bedeckt wird, nur soweit wie Wurzeln daran sind in die Erde, so daß sie fast über der Erde steht. Man kann jedoch ganz gut auch die Knolle des C. persicum bis an ihre Oberfläche, welche man aber nicht mit Erde bedeckt, einsetzen. Es ist das tiefe Einsetzen hauptsächlich bei sehr flachen Knollen, damit sie sich beim Gehen nicht ganz aus der Erde erheben, sowie auch bei solchen Knollen, die im Jahre vorher schon ziemlich tief in der Erde standen, zu empfehlen.

Die Erde wird nach dem Pflanzen gut angegossen, die Töpfe zunächst schattig in einem 12—14 Grad N. warmen Räume aufgestellt und bis zum Entfallen der Blätter nur gegossen, wenn die Erde einen 3cm. tief ganz trocken ist. Dabei ist aber einige Blätter entwickelt, so hält man die Pflanzen hell, aber nicht sonnig, am besten im Fensterbrett, wo wenig Sonne hinkommt. Man gießt nun, sobald die Erdoberfläche trocken ist, entfernt aber eine Stunde später das in den

Untere abgelaufene Wasser. Auf diese Weise erhält man den Cyclamen eine gleichmäßige und doch nicht zu starke Feuchtigkeit der Erde. Wärmer als 14 Grad N. dürfen sie nicht stehen, sondern, nachdem sie ausgetrieben haben, etwas kühler. Sogar in einem Raum, der nur ein paar Grad über Null hat, können sie aufgestellt werden.

Werden die Pflanzen sehr trocken gehalten, so verfaulen leicht die Blätter, wie ich dies zu beobachten Gelegenheit hatte und darüber auch berichtet. Manche Blumenfreunde halten aber wieder die Cyclamen zu feucht, besonders zu der Zeit, wenn die Ruheperiode beginnen soll oder bereits eingetreten ist, infolgedessen dann die Knollen faulen. Auf keinen Fall bin ich dafür, in den Unteregen das Wasser zu geben, weil dadurch die Topferde nicht gleichmäßig feucht, sondern unten sehr naß und oben ziemlich trocken wird. Die im vorigen Jahre mir in Behandlung gegebene Pflanze mit verknüpfelten Blüten war auch auf diese Weise gekommen.

Pökeln und Räuchern des Fleisches.

Das gewöhnliche Verfahren des Fleischpökens, wobei sich die Lefe aus dem Fleisch selbst bildet, indem man den Boden der Fässer mit getrocknetem Salz oder auch mit Salpeter befreit und damit die eingeleinten Fleischstücke auf allen Seiten gut einreibt, ist sehr einfach. Denn durch diese Lefe entzieht man dem Fleische die blutbildenden Bestandteile (Eiweiß) und es bleiben nur die Aminosäurenstoffe zurück, welche durchaus nicht für die Erhaltung der Gesundheit ausreichen; der fortgesetzte Genuß solchen Fleisches beeinflusst die Innanordnung des Magenapparates und infolge dessen auch die Verdauung in nachtheiliger Weise. Es ist darum ein anderes Verfahren zu wählen, bei welchem dem Fleische möglichst wenig Salz entzogen wird. Dieses geschieht durch die Bereitung einer Pökellösung, zu welcher man auf 25 Pfd. Wasser 4 Pfd. Kochsalz, 30 Gr. Salpeter und 300 Gr. Jodur nimmt, welche man aufkocht, abkühlt und dann erkalten läßt. Das Fleisch wird in rein gedruckte und wieder ausgetrocknete Fässer Stück um Stück so eingelegt, daß nirgends eine Lücke bleibt und daß sie Knochen gegen Knochen oder Knochen auf den Boden des Fasses zu liegen kommen, wenn man nicht vorzieht, die Knochen ganz zu entfernen, da die fetten Bestandteile derselben, das Mark usw. der Fäulnis sehr unterworfen sind. Hierauf wird die oben angegebene Lefe darüber gegossen und das Fleisch mit Steinen so zusammengedrückt, daß die Lefe das Fleisch vollständig bedeckt. Bei diesem Verfahren bildet sich also die Lefe nicht aus dem Fleische, sondern wird aus anderen (den oben angegebenen) Bestandteilen bereit und auf das Fleisch gegossen. Das Fleisch muß stets dicht auf einander gepreßt bleiben, und wenn man ein Stück herausnimmt, muß das Salz möglichst schnell wieder verschlossen werden. Am besten geschieht das Pökeln und Aufbewahren des Fleisches in einer kühlen, luftigen, nicht warmen, frostfreien Speise-

Druck und Verlag von W. Knuths — Verantw. Redakteur Wilhelm Kest. Leide in Halle a. S.

