Die Kreuzotter.

Wegen der großen Gefährlichkeit dieses Tieres ist nicht genug zu empfehlen, Kinder genau mit der Beschaffenheit und den Merkmalen dieser Schlange bekannt zu machen und ihnen einzuschärfen, in Wäldern usw. recht vorsichtig zu sein und erst die Stelle genau zu untersuchen, bevor sie sich den so beliebten Lagerplatz wählen, so manches Unglück kann dadurch verhütet werden.

Dasselbe gilt aber auch für Erwachsene, denn Großstädter sind hierin meist sehr leichtsinnig und haben in vielen Fällen kaum eine Ahnung vom Aussehen dieses Tieres.

Es ist wohl vielen Leserinnen und Lesern bekannt, daß Alkohol, in großen Mengen genossen, ein sehr gutes Gegengift gegen den Biß der Kreuzotter ist; da nun aber nicht jeder im Sommer in den Bergen und Wäldern Wandernde ein großes Quantum Spirituosen mit sich führt, so ist folgendes zu beachten:

Wie bei allen Blutvergiftungen, suche man nach dem Biß zu verhindern, daß sich das empfangene Gift von der Wunde aus, welche auf der Haut als ein zwei Millimeter tiefer Nadelstich erscheint, dem Kreislaufe des Blutes mitteilt. Dies erreicht man durch schnelles kräftiges Aufsaugen oder Unterbinden des verletzten Gliedes mit einem Bindfaden oder in Streifen gerissenen Taschentuche. Das Aufsaugen ist gänzlich gefahrlos, wenn man keine Verletzung am Munde hat, denn das Gift wirkt nur, wenn es unmittelbar in das Blut gebracht wird. Trotzdem ist es aber gut, wenn so schnell wie möglich ein Arzt zugezogen wird, der die Wunde aufschneidet und auswäscht. Ist jedoch das Gift schon in den Kreislauf des Blutes übergegangen, so helfen besonders schweißtreibende und nervenstärkende Mittel, namentlich auch größere Quantitäten von Alkohol.

Die Häufigkeit der Unglücksfälle ergibt sich teils aus dem heimtückischen, boshaften Wesen dieser einzigen Giftschlange unseres Vaterlandes, — sie kommt nördlich von den Alpen in ganz Deutschland bis hinauf nach Schweden vor, — wie auch aus ihrer starken Vermehrung und aus der mangelhaften Kenntnis des Publikums über die äußere Gestalt und Farbe der Schlange.

Die Kreuzotter liebt helle sonnige Orte, trockene Lichtungen in den Wäldern, Raine und Sandflecke als Lagerplatz. Sie verkriecht sich unter Steinen und Wurzeln, liegt meist regungslos in der Sonne, wird bei Nacht lebhafter, ist sehr träge und phlegmatisch und beißt, wenn sie gereizt oder berührt wird.

Die Kreuzotter ist grau, das Weibchen bräunlich und ist sehr leicht an dem längs des Rücken laufenden, fast zickzackförmigen Streifen zu erkennen.

Die Nahrung der Kreuzotter besteht aus kleinen Vögeln, Mäusen, Maulwürfen, Fröschen und Eidechsen. Das einfachste Mittel, diese Schlange zu fangen, besteht darin, daß man ihr mit einem nicht zu kurzen, mit einer Spitze versehenen oder in eine Gabel auslaufenden Stock den Kopf fest auf den Fußboden drückt und sie dann dicht hinter dem Kopfe mit zwei Fingern anfaßt, wozu immerhin Mut und Geschicklichkeit gehören. Auch macht man sie durch einen kräftigen Schlag auf den Rücken oder über den Hals leicht wehrlos und unschädlich. Ihren Tod führt man durch Trennung des Kopfes vom Rumpfe herbei; aber auch dann muß man noch vorsichtig sein, da selbst der abgeschlagene Kopf noch lange Zeit schnappt und beißt, und sogar noch tödliche Verwundungen herbeiführen imstande ist.

Für die Einmachezeit.

Hagebutten einzumachen, ist zwar eine mühsame Arbeit, da aber die Ende Juli oder Anfang August reifende Frucht in manchen Jahren in großer Fülle gedeiht, auch der pikante Geschmack manchem Gaumen zusagt, so läßt sich die fleißige Hausfrau die Mühe nicht verdrießen. Die ganz reifen roten Hagebutten werden, nachdem die Kronen abgeschnitten sind, mit einem reinen Tellertuch tüchtig abgerieben. Während die Stiele an den Früchten bleiben, werden die Kerne mit dem Federmesser oder ganz kleinem, silbernen Löffel vorsichtig herausgenommen. Darauf werden die vorgerichteten Früchte in kochendes Wasser geschüttet und reichlich halbgar gekocht. Darnach kommen sie zum Abtröpfeln auf ein sehr sauber s Sieb. (Auf 250 Gr. Hagebutten kommt das gleiche Quantum Zucker und etwas heiter Zimt, nach Belieben auch etwas Ingwer.) Dann kocht man den in Weinessig getunkten Zucker klar, fügt etwas in Stückchen gebrochenen Zimt oder auch zerschnittenen Ingwer hinzu und läßt hierin das Obst vollends weich, aber ja nicht breiig kochen. Sehr vorsichtig werden die Hagebutten mit der Schaumkelle zum Abkühlen auf eine flache Schüssel gefüllt, die, zum Schutze gegen Fliegen, unter eine Drahtglocke gestellt oder mit wissem Papier sorgsam bedeckt wird. Gleich nach dem Erkalten sind die Früchte in geschwefelte Gläser zu füllen, die am besten nur je so groß sind, daß ihr Inhalt zu einer Mahlzeit ausreicht. Schließlich wird ein mit Franzbranntwein durchfeuchtetes, passend geschnittenes, weißes Papier oben auf die ganz mit Saft bedeckten Früchte gelegt und die Gläser werden mit Pergamentpapier verbunden.

Saure Kirschen einzumachen. Dieses vorzügliche Rezept stammt aus dem „Alten Lande", dem Kirschenlande selbst, und hat sich ausgezeichnet bewährt. Die sauren Kirschen werden am Abend vor dem Einmachetage mit ganz gewöhnlichem Essig bedeckt. Dieser wird am nächsten Tage abgegossen und die Kirschen werden entsteint, was jetzt sehr rasch geht. Die sorgfältig gereinigten Einmachegläser werden gerade vor dem Hineinlegen der Früchte geschwefelt. Man rechnet auf 250 Gr. Kirschen ebensoviel feinen Zucker, tut zuerst eine Schicht Zucker, dann eine Lage Kirschen usw. immer abwechselnd in das Glas, bis dicht unter dem Rande eine Schicht Zucker den Beschluß macht. Auf sie wird, zur Erhöhung der Haltbarkeit, Salizyl getröpfelt und die Gläser werden mit Pergamentpapier bebunden.

Saft von rohen Himbeeren. Auf 6 Pfd. Frucht nimmt man 50 Gr. Weinsteinsäure, löst sie in $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser auf, gießt dieses über die Himbeeren und läßt alles 2 Tage unberührt stehen. Nun rechnet man auf 250 Gr. Himbeeren 350—450 Gr. geriebenen und durchgesiebten weißen Zucker, tut ihn zu dem durch einen Beutel gelaufenen Saft, rührt alles (dies ist die einzige mühsame Arbeit dabei) $2\frac{1}{2}$—3 Stunden lang und läßt dann die Masse wiederum 2 Tage lang stehen. Darnach wird der köstlich duftende, wohlschmeckende Saft in geschwefelte Weinflaschen gefüllt, welche nur mit einem lose darauf liegenden reinen Leinwandläppchen bedeckt werden. Da der Saft anfangs gärt, bleiben sie so lange offen stehen, bis die Gärung vorüber ist, weshalb sie auch nur bis zum Halse zu füllen sind. Dieser ausgezeichnete Saft hält sich jahrelang, ohne zu verderben.

Pfirsiche in Zucker einzumachen. Die Früchte hierzu müssen zwar reif, aber nicht überreif sein. Man entfernt jede Druckstelle oder fauligen Fleck, legt auch, nach Befund, lieber einmal eine ganze Frucht, als ungeeignet, bei Seite, um nur recht ausgesucht gute Exemplare zum Einmachen zu nehmen. Sie werden durchgeteilt und vom Kern befreit. Darnach rechnet man das gleiche Gewicht Obst und Zucker, bestreut die Früchte mit dem feinen Zucker und läßt sie gut zugedeckt über Nacht stehen. Am andern Morgen setzt man Frucht und Saft aufs Feuer, das jedoch nicht sehr stark sein soll, weil Pfirsiche leicht anbrennen. Während sie einige Male aufkochen, entfernt man mit einem silbernen Eßlöffel den sich bildenden Schaum. Darauf werden die Pfirsiche sorgsam mittelst eines Schaumlöffels auf eine Schüssel gelegt, um abzukühlen, und, wie alles Eingemachte, durch Zudecken vor Fliegen geschützt. Der Saft wird nun gewogen und auf je 250 Gr. ein halbes Weinglas Zitronensaft hinzugesetzt. Darnach wird er dicklich eingekocht und über die in geschwefelte Gläser gelegten Früchte gegossen und zwar im kochenden Zustande. Dies ist wesentlich beim Einmachen der an sich schon ziemlich weichlichen Pfirsiche. Nach vier Tagen muß der Saft nochmals aufgekocht werden. Ein über das Eingemachte gelegtes, in Salizyl oder Franzbranntwein getunktes Stück Papier trägt zur Erhaltung desselben bei. Auch darf nicht mit dem Zucker gespart werden, wenn sich diese Pfirsiche gut halten sollen, wie ebenfalls die Gläser stets gut verbunden gehalten werden müssen.

Hauswirtschaftliches.

† **Gegen knarrende Stiefel.** Man empfiehlt gegen dies unliebsame Geräusch, die Sohlen knarrender Stiefel wiederholt mit Leinöl zu durchtränken. Jedenfalls erzielt man durch das betreffende Verfahren eine große Haltbarkeit der Sohlen. — Bewährt hat sich gegen das Knarren der Stiefel folgendes Mittel, welches freilich nicht dauernd hilft, sondern oft angewendet werden muß. Man stelle die Schuhe über Nacht auf Wasser, d. h. also nur so weit in Wasser, daß dasselbe nicht zwischen Sohle und Oberleder eindringen kann. Diese Wasserkur betreffend, wird man z. B. gefunden haben, daß bei länger anhaltendem Regenwetter die Stiefelmusik aufhört, um allerdings bald wieder aufs neue zu beginnen.

† **Eierkonservierung.** Um Eier frisch zu erhalten, erteilen wir folgenden Rat: „Wenn die Hühner fleißig legen, fülle man kleine, irdene Gefäße mit Eiern, dann löse man etwa 2 Pfund Salz in 5 Liter Wasser auf, koche dieses 20 Minuten und füge 2—3 Löffel gebrannten Kalk hinzu. Ist die Flüssigkeit erkaltet, so werden die Eier hineingelegt. Diese halten sich vorzüglich und schmecken noch nach 6 Monaten wie frisch gelegt.

† **Kostbare Kleider, Stoffe und dergleichen** wird eine unsichtige Hausfrau nicht ohne weiteres in einfache Papphüllen packen und darin verschicken. Sehr leicht kann ein Platzregen diese Hüllen durchfeuchten, so daß der Inhalt wenigstens an einigen Stellen beschädigt wird. Hat man keine passenden Holzkistchen zur Hand, so muß die Papphülle vorher wasserdicht machen. Man nimmt auf einen Teil Zinnsalz sechs Teile Wasser und rührt beides so lange, bis das Salz völlig gelöst ist. Gleichzeitig stellt man eine satte Seifenlösung her. Steht beides bereit, tränkt man die Pappe mit einem Schwamm gut mit der Zinnlösung, bestreicht sie dann mit der Seifenlauge und trocknet nun den Gegenstand rasch an einem warmen Orte.

† **Verwendung der Früchte des Holunders.** Die reifen Beeren des Holunders können die Stiefelwichse ersetzen. Die tiefdunkle Farbe der zerquetschten Beeren verleiht den Stiefeln eine vollkommene Schwärze; die Beeren sind absolut geruchlos und gänzlich unschädlich, was man nicht von allen Wichsforten sagen kann, da die meisten Schwefelsäure enthalten, welche das Leder schädigt. Mit dem Saft der Beeren wird das Schuhwerk bestrichen und dann mit einer Bürste rasch zu hellem Glanze gebracht.

† **Reinigen der Messer.** Sofort nach dem Gebrauche sollen die Messer in laues Wasser gestellt und mit einem Lappen abgeputzt werden. Mit einem Korkzapfen und Messerputzpulver abgerieben, erhalten sie ihren Glanz wieder. Für größere Haushaltungen ist eine Messerputzmaschine zu empfehlen.

† **Weiße Holzsachen,** die mit der Zeit gelb geworden sind, bleicht man wieder, wenn man dieselben in lauwarmem Wasser längere Zeit stehen und nachher in der Sonne trocknen läßt. Weniger empfindliche Sachen kann man auch mit Kalk, Sand und Buchenasche wieder weiß scheuern.

Druck und Verlag von W. Kutschbach — Verantw. Redakteur i. V.: Jean Eschweiler, beide in Halle a. S.

Nr. 30 Halle a. S., den 29. Juli 1905

Bodenverhältnisse und Wachstum der Kleegewächse.

Von **K. Schinke.**

Unter den zu Futterzwecken angebauten Kleearten nimmt der Rotklee die erste Stelle ein. Er liefert sowohl im grünen, wie im getrockneten Zustande ein sehr wertvolles Futter. Durch seinen hohen Gehalt an Eiweiß und an Fett ist er als Viehfutter fast unentbehrlich.

Das hohe Nährstoffverhältnis des Klees bringt es mit sich, daß mit der Kleefütterung auch große Mengen nährstoffarmer Stoffe zur Ausnützung kommen. Das Nährstoffverhältnis des Klees ist indessen keineswegs feststehend, sondern schwankender Natur. Es richtet sich nach der Wachstumsperiode. So besitzt roter Klee vor dem Knospen einen Gehalt von 24,25 pCt. Eiweiß, 46,06 pCt. Kohlehydrate und 7,03 pCt. Fett. Bei ausgebildeten Knospen beträgt das Nährstoffverhältnis 23,10 pCt. Eiweiß, 5,25 pCt. Fett und 42 pCt. Kohlehydrate.

In voller Blüte enthält der Klee 17,30 pCt. Eiweiß, 4,38 pCt. Fett und 47,42 pCt. Kohlehydrate. Nach der Blüte beträgt es 16,58 pCt. Eiweiß, 4,23 pCt. Fett und 45,94 pCt. Kohlehydrate. In der Samenbildung besteht das Nährstoffverhältnis aus 14 pCt. Eiweiß, 3,65 pCt. Fett und 49,90 pCt. Kohlehydrate.

Infolge seines großen Ertrages bildet der Klee nur zu oft einen sehr guten Ersatz für das oft mangelnde Wiesenheu. Durch den Anbau von Klee wird aber auch der Acker kulturell verbessert. Die Verbesserung des Bodens besteht zunächst in einer Bereicherung mit billigem Stickstoff.

Der Rotklee ist genügsamer Natur und gedeiht auf mittleren Sandböden noch recht gut. Wenn der Rotklee nicht immer gedeihen will, so liegt es an der Kleemüdigkeit der Böden und an parasitischen Schädlingen, die ihm das Wachstum streitig machen.

Wird Kleemüdigkeit des Bodens als Ursache angesehen, so ist es notwendig, geeignete Mittel anzuwenden, um das Land wiederum kleeanbaufähig zu gestalten. Die Kleemüdigkeit entsteht bekanntlich durch ein schnelles Aufeinanderfolgen von Klee auf ein und demselben Acker.

Wenn daher der Acker gute Klee-Erträge geliefert hat, so braucht er einer mehrjährigen Ruhe und Erholung, um wiederum kleefähig zu werden. Auf demselben Felde sollte erst wiederum in 6—7 Jahren Klee zum Anbau kommen.

Auf kleemüden Böden, die schon nach wenigen Jahren abermals zum Kleeanbau herangezogen werden, geht in der Regel ein schwacher und kümmerlich entwickelter Kleestand hervor. Soll indessen der Boden kleefähig gemacht werden, so ist zunächst eine starke Düngung mit Kainit oder einem anderen viel Kali enthaltenden Düngemittel erforderlich.

Leichte Böden, auf denen sonst der Rotklee nicht gut gedeihen will, werden durch starkes Düngen mit Kainit wiederum kleefähig gemacht. Natürlich hat in erster Linie ein passender Wechsel in der Fruchtfolge stattzufinden.

Bezüglich der Kleemüdigkeit der Aecker hat die Erfahrung gelehrt, daß sie durch ein zu schnelles Nachfolgen von Klee, verbunden mit einer unpassenden Fruchtfolge, verursacht wird. Vielfach liegt das betreffende Ackerstück am schnell erreichbaren Fahrwege und wird daher, unbekümmert um die Kleemüdigkeit, schon in wenigen Jahren wiederum zum Kleebau verwendet.

Die weit draußen oder an ungünstigen Zufuhrverhältnissen liegenden Aecker werden demzufolge sehr selten zum Kleebau herangezogen. Dies ist ganz besonders der Fall, wenn das betreffende Ackerstück hügliger Natur ist und einen schlecht passierbaren Fahrweg besitzt, der sich durch lange sandige Hohlwege dahinzieht. Diese ungünstig gelegenen Acker bleiben oft 10—12 Jahre und darüber hinaus liegen, bevor sie zum Kleeanbau kommen, während die anderen mehr günstig gelegenen Felder in kurzen Zwischenräumen eine Kleesaat erhalten.

Wenn trotzdem Klee auf kleefähigem Boden nicht gedeihen will, so können noch verschiedene Umstände mitwirken, die mit der Kleemüdigkeit nichts zu tun haben.

So kann der Boden nährstoffarmer Natur sein, oder es kann an einzelnen Nährstoffen wie Kalk, Phosphorsäure oder auch an Kali fehlen. Der Grund kann auch im Mangel an hinreichender Feuchtigkeit oder am Auftreten kleiner tierischer oder pflanzlicher Parasiten und Schädlinge liegen. Des weiteren können in der Saat, in der Bestellung und im Saatgut gewisse Fehler begangen worden sein.

Steht die Nutzfrucht zu dicht, so daß Licht, Luft und Sonne abgehalten wird, so kann ein völliges oder teilweises Ersticken der jungen Pflanzen eintreten. Die Saat kann infolge Mangels an Feuchtigkeit und nachfolgender Dürre vertrocknen oder durch lange Schneelagerungen auswintern.

Nicht unerwähnt darf ferner bleiben, daß die Kleefelder sehr häufig von Mäusen befallen und heimgesucht werden, die dann ein gründliches Zerstören und Vernichten der Kleesaat herbeiführen.

Die Kleeseide und der Kleeteufel, jene sehr schädlichen Kleeunkräuter und Kleezerstörer, können sich auf einem Kleefelde so breit machen, daß der ganze Kleebestand infiziert, vernichtet und zerstört wird.

Obgleich der Klee an den Boden keine allzu hohen Anforderungen stellt, so wird man indessen gut tun, sich vor der Saat über die Bodenverhältnisse zu vergewissern. Man muß sich darüber klar sein, welcher Boden wirklich rotkleefähig ist und gute Erträge liefert, oder wo nur schlechte Erträge zu erwarten sind.

Vor allen Dingen sagt dem Gedeihen des Rotklee ein mehr tiefgründiger und bündiger Boden am besten zu. Schwerer Tonboden bis herab zum leichten Sandboden mit Mergeluntergrund sind in der Regel als kleebaufähige Böden anzusehen. Moorböden, die in der Tiefkultur bearbeitet

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19050729045/fragment/page=0001

wurden und eine gute Düngung erhielten, werden sich zum Kleebau recht gut eignen.

Ungeeignet sind lockere und schwammige Böden, da hier die Gefahr des Auswinterns sehr groß ist. Auf stark humosen Böden werden durch den Frost die Kleewurzeln gehoben und bei dem darauf nachfolgenden Zusammensinken zerrissen. Die Wurzelstöcke verlieren den Halt und die Kleesaat geht ein. — Wenngleich der Klee auf Sandböden noch immerhin fortkommt, so hat man indessen mit der oft ungewöhnlich langen Trockenheit zu rechnen. Bei Trockenheit und Dürre vertrocknet der Klee, dagegen wird bei einer genügenden Feuchtigkeit auf einen guten Schnitt zu rechnen sein.

Böden, die an stauender Nässe leiden und flachgründiger Natur sind, werden als kleemnfähig zu betrachten sein. Zum reinen Anbau von Rotklee werden sich die besseren Lehm- und Tonböden am besten eignen, vorausgesetzt, daß der Boden tiefgründiger Beschaffenheit ist und einen genügenden Kalkgehalt besitzt.

Auf kalkarmen Böden will der Rotklee nicht gut gedeihen, daher die Aecker entsprechend zu kalken sind. Der Rotklee verträgt eine starke Kalkdüngung, indem man pro Hektar 2000—6000 Kg. gebrannten Kalk geben kann.

Für Sandböden ist der kohlensaure Kalk der gemahlenen Kalksteine oder ein guter Kalkmergel dem gebrannten Stückkalk vorzuziehen. Je nach dem Kalkgehalt des Mergels und dem Bedürfnis des Bodens können große oder geringere Quantitäten zur Verwendung kommen. Auf armen Böden werden pro Hektar 8000—10000 Kg. und auf etwas besseren Böden 5000—7000 Kg. Kalkmergel erforderlich sein.

(Schluß folgt.)

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Abgeblühte Tulpen** werden ausgegraben und an einen trockenen, hellen Raum gelegt, dabei sind die kleinen Brutzwiebeln zu entfernen. Bevor die grünen Blätter mit dem Stengel noch nicht eingetrocknet sind, dürfen sie von den Zwiebeln nicht abgeschnitten werden.

** **Gypsophila elegans.** Diese zierliche, reizende Sommerblume läßt sich ganz vortrefflich zu Blumensträußen verwenden. Die kleinen, zarten weißen Blümchen stehen in einem Strauße allerliebst zwischen Rosen und anderen größeren und farbigen Blumen. Dieses Gypskraut bedarf einer ganz einfachen Kultur: Es wird an Ort und Stelle gesäet und gedeiht ohne weitere Pflege. Um recht lange blühende Pflanzen von ihr zu haben, muß man einige Aussaaten und zu verschiedenen Zeiten vornehmen. Wenn man zehn Pfennige für Samen anwendet, so kann man den ganzen Sommer und Herbst über Blütenzweige von ihr in die Blumensträuße binden.

** **Hortensien** sollen im Herbst so lange als nur immer möglich im Freien stehen bleiben, damit sie das Holz recht ausreifen können, was zur Hervorbringung großer und schöner Blütendolden im nächsten Jahre ein wesentliches Erfordernis ist. Solche Hortensien, welche im Freien ausgepflanzt sind, können, wie es oft geschieht, zur Ueberwinterung im Spätherbst mit guten Erdballen ausgehoben und in Sand oder Erde eingeschlagen, im Keller oder sonstigem frostfreien Lokale aufbewahrt werden; der Keller muß aber, wie schon bemerkt wurde, trocken sein, sonst faulen die Triebspitzen ab und dann ist es für das nächste Jahr mit dem Blühen vorbei.

** **Melonen und Gurken,** die man zur Samenzucht verwenden will, läßt man so lange an der Pflanze, bis sie vollkommen reif sind. Erst dann werden sie abgenommen, der reife Samen in einem Sieb durch Uebergießen und Abwaschen von dem anhaftenden Schleim gereinigt und getrocknet. Die Kerne müssen gut aufzuheben werden, da die Mäuse große Liebhaber davon sind.

** **Gegen die sich massenhaft zeigenden Raupen** des Kohlweißlings am Kraut und anderen Kohlgewächsen gibt es kein besseres Mittel als Einstäuben der Pflanzen mit gelöschtem Kalkstaub oder Bespritzen mit Salzwasser. Wer das Ablösen der Eier versäumt hat, kann noch mit diesem Mittel dem Raupenfraß vorbeugen.

** **Die Wege des Gartens** geben ein anmutiges Bild und erfüllen gleichzeitig einen Nutzzweck, wenn sie mit Trauben umrankt werden. Die Herstellung einer solchen Umrankung ist eine äußerst einfache und keineswegs kostspielig und kann gut in 3 Jahren durchgeführt werden. Die Weinranken werden zu jeder Seite des Weges in Abständen von ungefähr 1,80 Meter angepflanzt.

Bienenwirtschaftliches.

? **Die Arbeitsbiene.** Alle und jegliche Arbeit inner- und außerhalb des Bienenstockes liegt auf den Schultern der Arbeitsbienen. Kurze Zeit, nachdem die Arbeitsbiene ihrer Zelle entschlüpft ist, beginnt sie die Arbeit. Zunächst ist es Hausarbeit, der sie obliegt. Sie bereitet in einem besonderen Magen Speisebrei und füttert damit die kleinen Maden, die eben aus dem Ei gefallen sind; oder sie putzt und verbessert die Zellen und versieht die Zellen, deren ausgewachsene Maden sich verpuppen wollen, mit einem Deckel. Nach etwa 8—10 Tagen beginnt sie ihre ersten Ausflüge und in den darauffolgenden acht Tagen fliegt sie auf Tracht aus. Da gilt es, mit unermüdlichem Fleiß von Blume zu Blume den süßen Nektar zu lecken, im Honigmagen zu sammeln, und daheim in die Zellen zu gießen. Mit außerordentlichem Geschick wird der Blumenstaub, der sich im Haarkleid sammelt, befeuchtet, zusammengebürstet und in die Körbchen geballt, und so schwer sind oft die sogenannten Höschen, daß das Bienchen ermattet vor der Wohnung niedersinkt, um erst nach kurzer Rast — und dann mit um so größerer Emsigkeit — auch diesen Teil der Bienennahrung in die Zellen abzulegen. Auch Harz wird auf den Bäumen gesammelt und in den Höschen nach Hause getragen, um damit die Wohnung zu verdichten und zu glätten. Tag und Nacht wird im Bienenstocke gearbeitet.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Balggeschwüre der Kaninchen** sind Entzündungen des Unterhautzellengewebes, welche sich zu starken Geschwülsten erweitern. Ursache ist meist Mangel an Bewegung. Behandlung: Nachdem die Haare an der Geschwulststelle und um dieselbe herum abgeschnitten sind, wird die Geschwulst durch Einschnitt mit einem sehr scharfen Messer geöffnet, der darin enthaltene Eiter sorgfältig ausgedrückt und die Wunde mit reinem, lauwarmem Wasser, dem einige Tropfen fünfprozentiger Karbolsäure zugesetzt werden, ausgewaschen. Die Wunde ist womöglich 2—3 Tage offen zu halten und erst, wenn man sich überzeugt hat, daß aller Eiter daraus entfernt ist, mit Jodoformkollodium zu überstreichen, wonach schnelle Heilung erfolgt.

Gesundheitspflege.

‖ **Die Quitte als Heilmittel.** Aus den Früchten des Quittenbaumes, welche nicht roh genossen werden können, bereitet man in feineren Küchen Quittenkompott, Quittenmus und Quittensirup. Früher wurden auch die Früchte und deren Kerne wegen ihrer kühlenden und magenstärkenden Eigenschaften sehr geschätzt und als sogenannes Haus- und Heilmittel bei verschiedenen Leiden in Anwendung gebracht. Hatte man z. B. Diarrhoe, so wurden Quitten in Stücke geschnitten, mit Wasser abgekocht und dann dieses getrunken. Zu großem Ansehen stand der Quittensaft bei allen, welche an Hals- und Brustbeschwerden litten. Derselbe kann folgendermaßen hergestellt werden: Nachdem das Wollige von den reifen Quitten abgerieben und das Kerngehäuse herausgeschnitten, werden dieselben in Scheiben geteilt und in einem neuen irdenen Topf mit kaltem Wasser bedeckt und aufs Feuer gesetzt. Sobald sich die Quitten durchstechen lassen (markig dürfen sie nicht werden), wird das Wasser abgegossen und aus den noch heißen Quitten der Saft gepreßt. Zu jedem Pfund Saft wird ein Pfund kleingeschlagener Zucker getan und muß man diese Flüssigkeit unter sorgfältigem Abschäumen aufkochen lassen und nach dem Abkühlen in reine Flaschen oder Medizingläser füllen und aufrecht stehend an einem kühlen Orte aufbewahren. Zum Gebrauche gegen Halsleiden wird der Saft, zur Hälfte mit Wasser gemischt, getrunken. Bei anhaltendem Husten und bei Heiserkeit bewährt sich gleichfalls als Lös- und Heilmittel ein Saft, welcher aus 40 Gr. Quittenschleim und 20 Gr. Eibischsirup zusammengesetzt ist. Gegen das schmerzhafte Durchliegen bei langen Krankheiten gelten die Quittenkerne als bestes Mittel.

‖ **Die Zwiebel als Arzneipflanze.** Zu neuester Zeit wendet man den bisher wenig beachteten Kräutern, Gewürzen und Arzneipflanzen, welche als Medikamente in keiner Hausapotheke fehlen sollen, seine Aufmerksamkeit mehr zu. Der Saft der gewöhnlichen Zwiebel ist z. B. ein treffliches Mittel gegen Hühneraugen und Warzen. Man legt die Zwiebel 3—4 Stunden in Essig, bestreit sie von den Häuten und beseitigt eine starke Scheibe auf das Hühnerauge oder die Warze mit Leinwandstreifen. Wiederholt man dies mehrmals täglich, so löst der Saft die Hornhaut derart ab, daß man das Auge mit Leichtigkeit herausnehmen kann. Auch gegen das Ausfallen der Haare ist Zwiebelsaft ein altbewährtes Mittel; schon seit alten Zeiten wendet es der Orientale an, Griechen und Römer kannten es schon als erfolgreiches Mittel. Das Verfahren ist sehr einfach. Man reibt mit einer zerschnittenen Zwiebel die kahlen Stellen des Kopfes ein. Franzbranntwein mit Klettenwurzelabsud und Zwiebelsaft hilft in vielen Fällen gegen das Ausfallen der Haare. Ebenso kann man Zwiebelsaft, mit gutem reinen Essig vermischt, gegen Nasenbluten anwenden. Bei Bienen- und Insektenstichen ist Zwiebelsaft gleichfalls ein vorzügliches und schnell wirkendes Mittel.

‖ **Kalte Abreibungen** sollen morgens gemacht werden, wenn der Körper noch die ganze Bettwärme in sich trägt. Je schwächer der Körper, je höher muß die Temperatur des angewendeten Wassers sein, je kräftiger, desto kälter kann dasselbe genommen werden. Man trockne den Körper nach der Waschung nur wenig ab, kleide sich mit feuchter Haut entweder schnell an und mache sich tüchtige Körperbewegung bis zur Erwärmung oder lege sich noch so lange in das Bett zurück, bis man trocken und warm geworden ist. — Kühle oder kalte Abreibungen, Waschungen, Bäder 2c. bei kalten, fröstelnden Körper vorzunehmen, ist gänzlich falsch und kann nur schädliche Folgen haben.

‖ **Halsentzündung.** Man nehme drei oder vier große Zwiebeln und backe oder röste sie, jedoch ohne Wasser dabei zu verwenden. Sobald

sie weich sind, nimmt man ihnen schnell die äußere Haut ab und zerdrückt die Zwiebeln am besten mit einem Rollholz oder einer Weinflasche. Dann schlägt man sie in ein dünnes Tuch ein und legt sie, so warm es vertragen wird, über den Hals. Der Umschlag, welcher von einem Ohr zum anderen reichen und wenigstens drei Zoll breit sein muß, bleibt Tag und Nacht liegen. Nach Ablauf von 24 Stunden werden die Zwiebeln durch frische ersetzt. Wird der Umschlag entfernt, so muß einige Tage eine Binde oder ein Fleck von Wolle um den Hals getragen werden.

Zur Pflege der Zähne.

Von **A. Etmer.**

Die Zähne des Menschen haben eine dreifache Bestimmung, zunächst dienen sie zum Zerkleinern der Speisen, dann aber dienen die vorderen Zähne, also die Schneide- und Eckzähne, letztere auch „Augenzähne" genannt, als Sprechwerkzeuge, was sofort verständlich ist, wenn man sich vergegenwärtigt, in welch unangenehmer Weise Lücken in der Zahnfront das Sprechvermögen zu stören pflegen. Endlich repräsentiert ein vollständiges, wohlgepflegtes Gebiß eine Zierde für dessen Besitzer und in noch höherem Maße für seine Besitzerin. Also auch zur Befriedigung des Schönheitssinns dienen die Zähne. Leider finden wir noch allzu häufig die falsche Meinung verbreitet, daß die Pflege der Backenzähne weniger wichtig sei, als die der vorderen; gerade die Backenzähne dienen in erster Linie dem Zerkleinern der Speisen, während die Vorderzähne höchstens das Abbeißen besorgen. Daß dem Magen nur gehörig zerkleinerte Nahrung zugeführt werde, ist ein Haupterfordernis für eine geregelte Verdauung. Eine Menge chronischer Magenleiden haben als erste Ursache in vielen Fällen ein vernachlässigtes Gebiß, welches seinen Besitzer zwingt, dem Magen große Brocken zuzuführen, die derselbe auf die Dauer nicht zu bewältigen vermag. Freilich haben wir in dem künstlichen Zahnersatz einen sehr schätzenswerten Behelf, aber daß auch die allerbesten künstlichen Zahnersatzstücke in überwiegender Mehrzahl nicht gleichwertig mit gut gepflegten eigenen Zähnen sind, braucht wohl nicht erst gesagt zu werden. Ganz abgesehen von den mannigfachen Zahnschmerzperioden, welche durchgemacht werden, bis künstlicher Ersatz beschafft wird, dürfte wohl niemand behaupten wollen, daß es in irgend einer Hinsicht angenehmer sei, ein Ersatzstück im Munde zu haben, als seine eigenen, festgewachsenen Zähne. Die einzige Möglichkeit aber, sich die eigenen Zähne lange schmerzfrei, gebrauchsfähig und schön zu erhalten, bietet eine vernunft- und sachgemäße Zahnpflege, welche in dem Gebot gipfelt: Halte durch häufige Reinigung Speisereste, Säuren und Gärungsvorgänge deinen Zähnen fern, und lasse sie periodisch von einem Zahnarzt untersuchen, damit die geringste kranke Stelle möglichst frühzeitig zur Behandlung gelangt. Die Zahnreinigung sollte stets vor dem Schlafengehen und nach dem Aufstehen vorgenommen werden. Man hört mitunter die Bemerkung: „Ach es gibt doch so viele, welche gar nichts für die Zahnpflege tun, und doch haben diese Leute nie Zahnschmerzen." Andererseits sieht man häufig Personen, die trotz sorgfältiger Zahnpflege keine guten Zähne haben, — wie kommt das? Nun, sehr einfach! Daß Personen mit ausnahmsweise kräftigem Gebiß demselben sehr viel zumuten dürfen, ist klar; ebenso natürlich ist es, daß Leute mit von Natur sehr weich, sehr wenig widerstandsfähig veranlagten Zähnen niemals, selbst durch peinlichste Pflege sich ein kräftiges Gebiß schaffen können. Aber dies sind Ausnahmen, denen die vielleicht zehnmal stärker vertretenen Gebisse von Mittelgüte gegenüberstehen. Und gerade bei diesen „mittelguten" Gebissen tut eine geregelte Zahnpflege fast Wunder, es ist erwiesen, daß mindestens etwa zwei Drittel der Zähne bis zum späteren Lebensalter gebrauchsfähig erhalten bleiben, während bei mangelnder Pflege sicher nicht der vierte Teil durchschnittlich in nur halbwegs erträglichem Zustande jenes Alter im Munde ihres Besitzers erreichen. Außerordentlich wichtig ist eine zweimal jährlich vorzunehmende zahnärztliche Untersuchung der Gebisse von Kindern vom sechsten bis dreizehnten Lebensjahre zur Zeit des Zahnwechsels. Auch die Pflege des Milchgebisses ist keineswegs gering anzuschlagen, da die Milch-Eckzähne und Milch-Backenzähne erst zwischen dem neunten und dreizehnten Lebensjahre gewechselt werden. Die Zähne sind für den menschlichen Organismus von so eminenter Wichtigkeit, daß wir bestrebt sein müssen, uns jeden einzelnen unserer zweiunddreißig möglichst lange zu erhalten.

Kinderpflege und -Erziehung.

o **Das Frühstück** soll vom Kinde mit Ruhe, nicht zu hastig genossen werden. Kinder, die zeitig zu Bett gehen und zeitig aufstehen, haben Muße genug zum Waschen und Ankleiden, zum Besuch des Aborts und zum behaglichen Frühstück, brauchen auch nicht in die Schule zu laufen, sondern können in ruhigem Tempo gehen.

o **Fünf Rezepte der Kindererziehung.** 1. Du mußt es lernen, deine Kleinen in guter Laune zu erhalten. 2. sie an Ordnung zu gewöhnen, 3. unerlaubte Dinge ihnen ganz bestimmt abzuschlagen, 4. ihnen so viel als möglich zu gestatten und nicht am Verbieten sich zu ergrenen.

o **Wenn Kinder Milch trinken sollen,** so setze man darauf, daß dieselbe langsam getrunken werde, Schluck für Schluck. Noch besser ist es, wenn man nach jedem Schluck ein Stückchen Weißbrot genießen läßt. Beobachtet man diese Vorschrift nicht und läßt die Kinder ihre Milch schnell austrinken, so gerinnt dieselbe innerhalb des Magens zu großen Klumpen, in die der Magensaft nicht eindringen kann und die infolgedessen nicht normal aufgelöst werden, sondern entweder in Fäulnis oder Gärung übergehen, und so dem Körper nicht nur nicht nützen, sondern demselben sogar direkt schaden.

Das Waschen der Kinder.

Nicht nur gute und regelmäßige Nahrung ist erforderlich, unsere Lieblinge gesund und munter zu erhalten, sondern auch das gründliche Waschen der Kinder darf nicht vernachlässigt werden, denn gerade dieses ist zu ihrem Wohlbefinden durchaus nötig. Oft wird es aber nur erst nach Kämpfen mit dem sich heftig sträubenden Kinde möglich, diese Prozedur auszuführen; dieser Kampf wiederholt sich dann alltäglich und besonders des abends; das begleitende heftige Geschrei der Kleinen ist nicht nur eine Pein für die Mutter oder Pflegerin, sondern für alle, die gezwungen sind, es mit anzuhören. Oft ist es die Kühle des Wassers, welche die Kinder abschreckt, noch öfter die Ungeschicklichkeit derer, die sie zu Bett bringen. Jede Mutter weiß wohl, daß die meisten Kinder sich abends in einem gereizten Zustande befinden, der einfach der Müdigkeit entspringt, und soll daher die Zeit des Schlafengehens nicht zu weit hinausgeschoben werden, wenn auch die Kinder noch so sehr darum bitten. Wer mit Kindern umzugehen versteht, braucht keine Gewalt anzuwenden, die Mutter 2c. weiß den Kleinen das Unangenehme reizvoll zu gestalten; man muß letztere überzeugen, daß das Zubettgehen und Schlafenwerden eine Annehmlichkeit ist, auf die sie sich zu freuen haben, das ihnen kleine Ueberraschungen bringt. Kinder sollen auch, wenn es irgend möglich zu machen ist, nichts genießen, ohne sich vorher die Hände zu waschen; das ist nicht nur vom ästhetischen Standpunkt Gebot, sondern auch von dem noch viel wichtigeren sanitären. Die Sitte, sich zum Essen sorgfältig anzuziehen, hat volle Berechtigung. Bekanntlich fassen Kinder alles an und am liebsten das, was sie nicht anfassen sollen, daher die Händchen säubern, bevor sie dieselben zum Munde führen, es wird ihnen alles besser bekommen, was sie genießen, und unwillkürlich essen sie auch reinlicher, wenn sie vorher gewaschen wurden. So gewöhnte Kinder fühlen sich sehr unbehaglich, wenn ihre Händchen nicht ganz rein und trocken sind und reichen dieselben ohne Ermahnung seitens der Mutter, nachdem sie Obst, Kuchen 2c. gegessen oder etwas zweifelhaftes berührt haben, zum „Abwischen" entgegen, sie strecken die Händchen weit von sich, um nur gar nicht ihr Schürzchen oder Kleidchen zu beschmutzen.

Wahre Elternliebe.

Wer die Handlungsweise vieler Eltern den Kindern gegenüber beobachtet, der wird selten die ruhige, gleichmäßige, stetig sich hingebende, sich in das Seelenleben hineinversenkende Liebe bemerken, er muß vielmehr zu seinem Schmerze sehen, wie tändelndes Herauziehen unvermittelt wechselt mit kühlem Zurückstoßen, übermäßige Zärtlichkeit mit unzarter Herbe, vorzeitige und ungerechtfertigte Ansprüche mit törichten Gewährungen.

Die meisten Eltern pflegen allerdings mit den Kleinen zu tändeln und zu spielen, sie zu herzen und zu küssen, oft viel mehr als gut ist; dieses tändelnde Spiel hat aber mit der Liebe wenig zu tun.

Wahre Liebe und Zucht sind Begriffe, die sich nicht ausschließen, sondern ergänzen. Es ist ein grober Irrtum, wenn man meint, die rechte Liebe habe nur schöne Worte, süße Töne, streichelnde Liebkosungen. Im Gegenteil, wahre Liebe ist ohne Ernst und Zucht nicht denkbar; ihr Kennzeichen ist die volle Hingabe der ganzen Persönlichkeit, das selbstlose Sichversenken in die Tiefe der Seele des anderen, und dieses Kennzeichen fehlt oft der Elternliebe von heute. Viele Eltern nehmen sich kaum die Zeit, ihre Kinder kennen zu lernen. Wenn sie zu kurzer Rast und nach des Tages Mühen daheim sind, dann wollen sie höchstens mit den Kleinen scherzen, und wie oft hört man das scheinbar harmlose und doch so herzlose Wort: „Wenn ich zu Hause bin, will ich meine Ruhe haben."

Gibt es denn einen edleren Genuß, als den Verkehr mit der Seele des eigenen Kindes? Allerdings kann der die Tiefe solchen Genusses nie erfassen, der die Seele seines Kindes nicht zu finden vermag. Spielendes Getändel ersetzt diesen seelischen Verkehr nicht, im Gegenteil, es erhöht noch die Wirkung seines Mangels.

Nach und nach tritt dann so oft in manchen Häuslichkeiten eine innerliche Entfremdung zwischen Eltern und Kindern ein. So lange natürlich die Kleinen niedliche Spielzeuge sind, kommt das Gefühl Eltern und Kindern nicht zum Bewußtsein, so lange die kindlichen Fragen den Eltern noch Spaß machen, werden sie beantwortet, und das fragende Kind fühlt noch nichts von der Zurückweisung, die es bald genug trifft, wenn die Fragen ernster und unbegemer werden.

Alle Eltern sollten sich sagen, daß in jeder Kindesfrage ein heiliges Kindesrecht steckt, und daß jede kühle Abweisung die Kindesseele wie ein Frosthauch trifft und das Kind um einen Teil seines Glückes beträgt.

Die Elternliebe kann durch nichts ersetzt werden, sie ist ein Schatz, von dem das Kind auch noch im späteren Leben zehren soll. Mögen die Eltern Reichtümer für ihre Kinder aufhäufen, mögen sie ihnen die Zukunft noch so rosig gestalten, alles, was sie ihnen geben, für sie schaffen und hinterlassen, ist armselig und kümmerlich im Vergleich mit der Liebe, die sie ihnen versagten.

Ein Kind, das diese Liebe nicht empfunden, das ihre wärmende Wirkung nicht gespürt hat, wird nie die Seligkeit ergründ welcher anderen Liebe merken oder sich verbreiten. Wer dem Kinde nicht Liebe gibt, der versündigt sich an ihm und macht seine Zukunft dunkel und trübe. „Die Blumen brauchen viel Sonne und die Kinder viel Liebe!" Wohl wachsen die Blumen auch ohne Sonnenschein, aber sie bleiben kränklich und kümmerlich; die Kinder wachsen auch auf ohne den warmen, goldenen Sonnenschein der rechten Liebe, sie werden groß, ja vielleicht recht groß und klug, aber sie werden das Frösteln im Leben nicht los, ihre Seele sehnt sich nach Liebe. Es gibt für so unendlich viel im Leben künstliche Ersatzmittel, aber keinen Ersatz für die Sonne der wahren Elternliebe.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19050729045/fragment/page=0002