

der Mutterhof an Wolf und Honig übermäßig gesalzen und wird sehr häufig zuletzt selbst noch weislich. Man nachschmecken zu verbinden, gebe man zum Ende noch dem Gießschwürmer eine unbedeutende Königin oder eine alte reife Weisfliege. Nimmt er die Königin oder die Weisfliege, die man nichtwillig durch Überfüllen aus dem Behälter entfernt hat, so gerät die junge Königin alle Weisfliegen, und das Schwärmen hört auf, dies um so mehr, wenn man dem Wolf durch Mischung, Schwärzung oder Küden im Reulanser die Schwärmmilch leinmmt. Soltten dennoch mehrere oder späte Nachschwärme kommen, die den Mutterhof zu sehr beschäden, so gebe man sie diesem wieder zu. Im letzteren ein Mutterhof, so handelt man am besten den ersten Nachschwärme auf ein Tuch und legt den Mutterhof, auf zwei Seiten tafeln darüber, wo auf die Weisen sich hinanzusetzen. Bei Mobilwohnungen verbiethet man sicher das Schwärmen durch Ausschneiden der Weisfliegen.

**Wahl der Standhöhe.** Bei Standhöfen mit beweglicher Wahe ist nur selten eine Auswahl von Standhöfen erforderlich. Während andere Städte best. Höhe mit einer gewissen Menge von Jahren zur Lebensmischung tauglich sind, können Städte mit beweglichen Wäben eine lange Zeit, ohne an ihrer Tauglichkeit zu verlieren, bestehen. Die Wäben können hier nach Belieben erneuert werden, der überflüssige Honig entnommen, die untauglich werdende Königin durch eine gute ersetzt, schwach gemordene Wäbe durch Brut oder zugegebene Weisen verdrängt, fehlende Nahrung auf fischige Weite durch Süßholzwurzeln von Honigwaben ersetzt werden. Bei Städten untauglichen Wäben hingegen ist dies eine ganz andere Sache. Diese sind am Ende der Tracht einmal zur Gänze umzuwerfen zu dürfen, das andere Mal zu leicht, der Wäbebau ist zu alt oder enthält viel Drogenbau, oder die Königin ist zu alt. Hier muß Auswahl getroffen werden. Hierbei müßte man in erster Linie von diesen alle die Städte aus, welche einen geschwächten, höchst untauglichen Wäbe mit höchstens wenig Drogenbau und wenigstens 10—12 Mio reiner Weisen haben. In zweiter Linie müßte man Fortschwäche mit gutem Wäbebau und reichlichen Honigvorräten. Städte, die nicht geschwächt haben, aber den Sommer über doch recht hart waren und gute Honigweiden lieferten, können ebenfalls ausgewählt werden. Städte aber, die im Sommer über nur mäßiglich sich ausmachten, sind zu verlassen.

**Heberkämme, volle Königswäben** müssen waggrommen und ausgefacht werden. Man hängt sie aber etwas ein, um sie wieder tüchtig zu lassen. Man lege durch Einfrähen des Wäbermaße die richtige Menge des nötigen Volles in Wäbelhöfen und bringe damit der überflüssigen Bevölkerung vor. Die Städte unterirdig man auf Weisfliegenzeit und lege für junge, frische Königinnen.

**Honigflöhe.** Der Weisenflöhe muß vor allem ökonomisch sein und sollte daher auch das überflüssige, welches er nach dem Aufschwärmen durch Abfliegen der Schwärmer, des Erbes und der Honigflöhe erhält, nicht unbenutzt fortbringen, sondern zur Herstellung von Honigflöhe verwenden. In jeder dieser Wäben nicht sehr genau, so gibt man doch etwas Honig dazu; denn je länger das Wäbe, desto besser und schärfer der Honig. Wäben zeigt man die Honigflöhe durch ein Stück reinen Feinwand und füllt sie in ein Gefäß, welches man nach dem Honigflöhe effig hinanzusetzen werden ist, in einem warmen Raum bringt. Schon nach einigen Tagen tritt die Wärmung ein, welche etwa 10 bis 14 Tage dauert, in welcher Zeit alles Inne durch das Spandulid ausgeflogen wird. Während der Wärmung muß man täglich das Fäßen mit Honig oder warmem Wasser anfüllen. Ist die Wärmung beendet, so verpackt man das Fäßen und setzt nach einigen Wochen den Honig auf Flaschen ab. Der Honigflöhe überreift, wenn er richtig bereitet wird, jeden anderen Honig an Lieblichkeit und Süße des Geschmacks.

### Für die Ginnadzei.

**Wäbellen in Ginn und Ginnadzei.** Die reifen oder noch selten frische durchsicht man mit einer Wahe bis zum Ende. Dann füllt man sie in Gläser und gibt kaltes Honig darauf, der aber sogleich wieder abgedunstet wird. Man füllt 280 Gr. mit 1 Liter Honig zum Beispiel und gießt ihn erstattet über die Wäbellen. Dies wiederholt man noch vier Tage und verbindet dann die Gläser.

**Honigwäbe Weisfliegen.** Das Wäbe wird in mehrere Käufe unter kleinen Wäben verteilt, die mit Honigwäben gefüllt sind. Man verpackt, mit Einbinden sehr ungenügend, in einem Tuch mit kaltem Wasser aus feiner Gasse; man sie in sechs antagen, läßt man sie 12 bis 15 Minuten auf dem Feuer, stellt sie mit dem Topfe bis zum Gefallen zurück, taucht dann die Köpfe in Wasser und benetzt sie im Keller bis zum Gehen aus. Die Weisfliegen, weil sie sehr viel Zeit haben, man als Hauptort im Winter zu geben, und vor dem Wäben häufig gesicht.

**Gelee aus Honig.** Honigflöhe oder Gelee. Die frische werden, unter geringem Wasserzuge, so weich gefacht, daß man sie mit einem Entschälapp durchlöcheren kann, in ein Tuch genommen und abgepreßt. Man ein Liter Zeit nehme man 500 Gramm Gelee — bei reifen Wäben können 1000 Gramm und bringe den Saft, unter häufigem Rührhänden, so lange zum Kochen, bis ein auf einem Zeller geformtes Zepfen sich ohne Anhalten zu hinterlassen, abgeben läßt. Das noch warme Gelee wird in Gesehlagler gefüllt, welche man luftdicht verpackt und an einem kühlen Orte einbewahrt. Um ein vollständiges flares Gelee zu erhalten, gebe man beim Kochen pro Liter Gelee einen Zerkleinerten Schwärmer in das Gelee, welches sofort als bider Schäum auf der Oberfläche aufsteigt und sofort abgenommen ist.

**Grüne Erbsen einmachen.** Aus frischgepflückten Erbsen läßt man die Erbsen, focht sie in Salzwasser auf und füllt sie in laubere Röhren oder Gläser, welche erdmatt sein müssen, verpackt sie und läßt sie im Wasserbade drei bis vier Stunden kochen. Dem Salzwasser, in welchem die Erbsen kochen, läßt man 3 Liter Erbsen 1 Gr. Salzeisigsäure beizugeben. Die Röhren müssen luftdicht mit Wale oder erweideten Pergamentpapier, welches vor dem Kochen mit Salz bestrichen sein muß, verschlossen werden. Das langanhaltende langsame Kochen ist durchaus notwendig, um im Innern der Röhre die Zerkleinerung zu lösen, zu weich werden die Erbsen nicht.

**Honigflöhe Weisfliegen.** Um Weisflöhe aus der Winterzeit zu haben, kann man sich im Sommer frischen Kraut von sich trocken oder Pflanzen in Töpfe pflanzen und an frostfreien Orten zum Winterwachen aufstellen. Weniger ist dagegen bekannt, daß Weisflöhe auch in eingetragenen Zustände zum Wintergebrauch tauglich ist. Das frische Kraut wird hierzu im Herbst mit leimten den Wäben in ein Gefäß geleut, mit geformtem und abgeformtem Salzwasser überfüllen und dann noch reichlich Salzwasser hinzugeben. Das Kraut ist dann noch mit einem reingewaschenen Erbsen zu beschütten und darf nicht auf der flüssigkeit schimmeln.

### Für die Kühe.

**Küheflöhe.** Von sauren, frischen Küheflöhe wird die Hälfte entfernt, die andere Hälfte mit den Rehen lößt man in einem Wasser, bricht den Saft von beiden Zeilen rein aus, focht ihn mit Wasser, Zucker und Zitronensaft, läßt sie 1 Liter Suppe einen Köffel Kartoffelsaft und rührt sie mit Zucker an.

**Honigwäbe.** Einige gut verlesene Kühe (Kühe) werden mit feinem Wäbe überfüllen, nach zwei Minuten lößt man sie in frischen Wasser ab, läßt sie jedoch gut abtropfen, schneidet sie ganz fein wie Wäben, bindet sie mit einer Weisflöhe und Wäbebau in frischer Butter, gibt gute Weisflöhe hinzu und focht die Suppe eine Viertelstunde. Kurz vor dem Anrichten gießt man die Suppe mit einem Eßlöffel, welches man mit etwas süßem Rohrzucker versetzt hat, ab.

**Wäbellen mit Honig.** Man bereitet Wäbellen, wie gewöhnlich, verpackt aber den Wäbebau durch Zusatz von Mandeln, Zimt, Zitronenschale und etwas Vanille. Der fertige Weisflöhe wird in formen getrigg, die vorher mit kaltem Wasser ausgefüllt worden, vollständig erstattet reicht man gegen eine Oblivance oder gibt ihn zu Wein- und Fruchtweinen.

**Wäbellenflöhe.** Ein oder zwei recht weisse und feste Wäbellenflöhe werden sauber gewaschen und von allen Wäbellen befreit, in Salze geschnitten und gewaschen. Danach läßt man jedes Wäbellenflöhe aufsteigen, wenn es focht, den Kopf hinan und focht ihn darin nicht zu weich, läßt ihn in dem Wasser fast werden und legt ihn zum Abkühlen in ein Sieb. Danach bereitet man eine Magenschwemme, gibt etwas gebrachte Weisflöhe und einen Köffel Weisflöhe hinzu, schneidet sie abgeißt ab und verpackt den Wäbellenflöhe damit, nach 10 bis 12 Stunden, wenn er recht lauter aufsteigt und rührt den Saft in einer Glasflasche an.

**Wäbellenflöhe mit Honig.** Die Gurken werden gefüllt, in eine Schalen geschnitten, mit Salz verpackt und eine halbe Stunde beiseite gestellt. Nachdem gibt man die Gurkenflöhe auf ein Sieb, läßt sie gut ablaufen und verpackt sie mit lauer Saft, welche mit einem Eßlöffel süßlich versetzt ist, ficht gelassenen Pfeffer, fein gebrachte Weisflöhe und nach Geschmack noch etwas Honig hinzu.

**Honigwäbe.** Möglichst gute grüne Wäben werden abgezogen, gemahlen und in fünf Zentimeter lange Stücke geschnitten. Dann tut man sie mit gefüllten und in Stücke geschnittenen Kartoffeln und etwas Wäbellenflöhe (auch Pfefferkraut genannt) in einen Topf, gießt Hammelbouillon durch einen Sieber darauf, daß sie darüber steht und focht das Gemische weich. Amlet lößt man, falls erforderlich, noch etwas Salz nach Bedarf hinzu, nimmt das Hammelbouillon heraus, läßt alles gut um und läßt es gut aufsteigen, daß es recht süßig wird. Das Hammelbouillon legt man ins Gemische, wenn dieses fertig ist.

**Wäbellenflöhe für Honigwäben.** In einen großen, reinen Topf gießt man die Wäbellen des Honigs, sowie das Salz, worauf man so viel lockeres Wäbe darangelegt, daß es gerade darüber steht. Die nächsten Abfälle und das nächste Honigflöhe lößt man hinzu und gießt mehr Wasser ein, bis der Topf gefüllt ist. Der warmen Wäbe lößt man ihn mit einem Tuch bedeckt in die Sonne, bei kaltem Wäbe in die Nähe des Feuers oder des Herdes. Weitere Zugabe sind nicht nötig. In 6 bis 8 Wochen ist das Wasser zu einem vorzüglichen Honig geworden.

**Gebadene Schwarzwurzeln.** Die Wurzel werden etwa zwei Stunden in Bouillon weich gefocht und in flange Lagen Stücke geschnitten. Sodann werden sie in eine inwäseligen gemachte Sauce gegeben, hierauf paniert und in Fett gebraten. Reine Butterzucker wird beim Essen dazu gegeben.

**Wäbellen.** Man nimmt einen reinen reinen Kochtopf, schneidet hinein ein wenig Honig, legt eine Lage grünes Schwärmerflöhe, beiseite dabei ein Pfeffer und ganzen Wäbe, 4—6 Stück, schneide einige Zwiebelhäuten daran, sowie ein wenig Zitronenschale mit Salz geschnitten, darauf kommt eine Lage Kartoffelsaft mit dem gleichen Wäbe, ein wenig von Pfeffer, dann folgt wieder Schwärmerflöhe und Wäbellen, bis der Topf drei Viertel voll ist, dann schneidet man das obige Salz mit Honig, Wasser, Salz dazu, bis der Topf voll ist, schneide den Deckel mit Holz, bedeckt ihn darauf und stelle den Topf zwei Stunden in den gemachten Wäbe. Man kann die Speise dann länger Zeit aufbewahren und erwidert zu jeder Tageszeit essen.



Nr. 32

Halle a. S., den 11. August

1906

## Die Lüftung oder Ventilation unserer Wohnräume.

Von Dr. med. W. H. Hahn, Leipzig.

Eine häßliche Lüftung in unseren Wohnungen, auch des Nachts für die Schlafräume, ist für die darin Lebenden unbedingt nötig. Die Nichtbeachtung einer solchen hygienischen Forderung geschieht sicherlich bei den meisten Menschen nicht aus bösem Willen, sondern nur aus Unkenntnis vor dem Schaden, der durch ihre Nichtbeachtung angerichtet werden kann. — Es brauchen nicht immer Arbeiterwohnungen zu sein, in denen der Arzt beim Eintreten eine derartige Verleibung seines Geruchssorgans empfindet, daß er zuerst unwillkürlich zurückprallt, dann aber sofort die Forderung aufstellt, die Fenster zu öffnen. Auch in unserem fog. besseren Mittelstande und bis in die höchsten Stände hinauf finden wir derartige Nachlässigkeiten. — Wäße und Schlafheit der Haut, Störungen der Darmtätigkeit, Beeinträchtigung der Ernährung und selbstverständlich ein Mangel in der natürlichen Widerstandskraft sind die Folgen eines beständigen Aufenthaltes in schlechtlüfteten, überfüllten Räumen. Unsere Gesundheitspolizei hat hier mit Unterfügung von Ärzten als Gewerbeinspektoren noch ein großes Feld ihrer Betätigung vor sich, wo sie gegenwärtig wirken kann. Man denke nur an die überfüllten Kontorräume, Schneideateliers oder die niedrigen kleinen Zimmer, in denen die Kugmadonnen die jungen Mädchen zusammengepfercht in der Hochsaison bis spät abends arbeiten müssen.

Man bezeichnet die Zimmerluft schon längst als schlecht, verdorben und für den menschlichen Aufenthalt ungeeignet, bevor die Verminderung des Sauerstoffgehaltes irgendwie eine erhebliche geworden ist oder die Vermehrung des Kohlenstoffgehaltes jenes Maß erreicht hat, welches die Abgabe der Kohlenstoffe selbst bei der Ausatmung hindert, oder schließlich, bevor die Anhäufung des Wasserdampfes der Annullat eine Störung im Wärmehaushalt des Körpers befürchten läßt. Es ist ein eigenwilliger, widerwärtiger Geruch, welcher der Luft in den Räumen anhaftet, die den Menschen längere Zeit zum Aufenthalt geübt haben. Unsere Nase ist oft ein ausgezeichnetes Barometer, um festzustellen, wie weit die gesundheitsliche Nachteil gehen. Leider gewöhnen sich aber unsere Geruchsnerven an solche veränderte Beschaffenheit der Luft, sobald wir zwar unwillkürlich zurückprallen, wenn wir in ein überfülltes Restaurant eintreten wollen, aber bei längerem Aufenthalt vermittels unserer Atmungsorgane weniger von der schlechten Luft empfinden. Zudem treten dann nachteilige Erscheinungen seitens unserer Atmungsorgane auf, wie auch die Anhäufung des Wasserdampfes in dichtbesetzten Räumen ein Gefühl der Wangigkeit und Unbehaglichkeit erzeugt. Diese verpackt nämlich eine Wärmehaftung, und sie ist ohne Zweifel in erster Linie zu beachten, wenn wir von „schlechter Luft“ reden. Durch die eng zusammengedrängten Menschen wird so viel Wärme

und Wasserdampf geliefert und die Abführung der Körperwärme so erschwert, daß schließlich die Wärmeabgabe überhaupt unmöglich wird. Das durch den Mangel an genügender Entwässerung verursachte schlechte Empfinden, Schwindel, Uebelkeit und Ohnmachtsanfälle, schwindet sofort, wenn die Betroffenen wieder an die frische Luft treten und in deren Wohnräumen, wie sie namentlich die ärmeren Bevölkerungsklassen inne haben, macht die festsitzende Luft Keiten und Niederseht und gibt während der Nacht zu Niederschlägen des Atmungsorganes und damit zur Nässe der Wandungen. Veranlassung. Da durch angeborene körperliche Mängel, durch ungenügende Ernährung, durch schwere Arbeit, Sorgen und Kummer auch ohne die Einflüsse schlechter Wohnungsluft bei jenen Klassen Bedingungen genug vorhanden sind, die zur Erkrankung führen können, so muß auf die Wohnungsfrage ganz besonders geachtet werden, wie es ja auch jetzt seitens der Stadtverwaltungen und Krankenkassen geschieht.

Wir sprachen schon vorhin davon, wie eine durch überlebende Gase verunreinigte Luft Widerwillen und Ekel hervorbringen kann. Man ist unwillkürlich befreit, einer derartig verdorbenen Luft dadurch zu entgehen, daß man nicht so tief atmet wie gewöhnlich, aber gerade darin liegt wiederum eine Quelle der Beeinträchtigung unseres Wohlbefindens und unserer Leistungsfähigkeit. Ja sogar Störungen der Blutverteilung und der Ernährung können die Folge sein. Sobald die Menschen aus einem derartigen Raume herauskommen, atmen sie unwillkürlich tief tiefer. An solchen überlebenden Gasen sind die darin Verweilenden selbst schuld, und zwar einmal durch eigene Ansdünstungen, dann aber auch durch den Tabaksqualm und schließlich durch den von ihnen erregten Staub. Andere Quellen sind, wenn wir die Produktion über Gerüche infolge mangelhafter Einrichtung von Aborten oder aus der Küche anschließenden wollen, die verdorbenen Belüftungsgegenstände. Der Tabaksqualm enthält zwar wenig Gift, wohl aber neben den gasförmigen Verbrennungsprodukten eine Unmenge von feinen Partikeln in feinsten Verteilung, die sich an den festen Gegenständen niederschlagen. Bedeutend wichtiger ist der Staub, denn er ist immer vorhanden und wird beim Gehen und bei den Bewegungen, ebenso beim Heizen aufgewirbelt. Haben wir auch in den Schleimhäuten unserer Atmungswege und ihrer Flüssigkeit ein gewisses Schutzmittel, damit Staub und auch nicht sehr tief eingetragene werden, so ist jener doch andererseits dadurch außerordentlich gefährlich, weil er vielfach der Träger von Krankheitskeimen ist und die Verhinderung von Mensch zu Mensch befördert. Je enger beiegt die Wohnräume sind, um so unausbleiblicher ist auch die Verhinderung der Menschen untereinander, und sie so leichter kann bei sonst gleichen Bedingungen die Übertragung von Krankheitskeimen zustande kommen. Da die Staubmenge und damit die Anzahl der Luftkeime in hohem Grade von der Ruhe oder Bewegung der Luft abhängig ist, so wird in dichtbesetzten Zimmern wegen des Stauraumes von Staub

