

lassen, so suchen sie sich der Sonnenthitze zu bemächtigen. Werden wohl gar Nester in den Stod gehängt, so fördert man dadurch die Reue, weil dann der Stod stets angefüllt wird; und da die Bienen des Stodes durch das Wablen an bemerken und durch das haben nötige Veränderungen veranlassen und beschleunigen werden, so kann er leicht überflüssig werden. Es kann deshalb nicht genug empfohlen werden, am Ende der Nacht alle wablenlose Stöcke zu befeuchten und die flüchtigen anderer Stöcke zu verengen, daß sich die Bienen gegen etwa anbrechende Nester verteidigen können. Beim Winteren an den Stöden ist möglichst jede Nester zu verhindern, da bereits immer Nester eintreten. Damit man im Winter und es beim Winteren, so kriechen man sich, häufig mit der Arbeit fertig zu werden. Schließlich kann den Stod zu verengen oder kleine das Nistloch, damit die Nester abgedeckt werden.

Die Wachsmotte treibt im Juli am dichtesten ihr Unwesen. Es ist ihr daher mit allem Eifer nachzugehen. Vor allen Dingen sind wieder und immer wieder die Waben der Wohnungen vom Gemüße zu reinigen, denn da in dem Waben nicht sich das Weselchen ein und bringt dann, wenn möglichster geworden, versetzt nach oben ins Wabenloch, wo ihm viel schmerzlicher beizufallen ist.

Gesundheitspflege.

Die **Chymastik**. Der Chymast können verschiedene Ursachen zu Grunde liegen: großer Unruhe, übermäßige Aufregung der Nerven bei Mangel hinreichender Speise. Der Mensch ist beunruhigt, unruhig, wird blaß und kalt, der Atem ist schwach, kaum bemerkbar, der Puls kaum zu fühlen. Die erste und natürliche Hilfe besteht in der Verabreichung von allen das freie Atmen und den Blutkreislauf hemmenden Stoffen, dann bringt man den Chymastigen zu einem schattigen Ort, bei gutem Wetter womöglich in freie Luft, legt ihn mit etwas erhöhter Kopfseite nieder, fördert ihm frische Luft zu, beiprügt das Gesicht und die Brust mit saltem Wasser, reibt damit die Stirn und Schläfen und hält Eiszug und Eiszug über die Brustmuskeln unter die Waie. Nach Nüchternheit der Lebensweise hält man etwas Wein mit Wasser versetzt ein. Wenn der Chymast längere Zeit ohne Besserung war, kann man erst etwas Wein verabreichen, später gute Fleischbrühe und süßigen, vom Kranken zugelassene Fleischsuppe.

Die **Wäucher und Gesundheit**. Schon vor einer Reihe von Jahren tauchte die Frage nach der Gefährlichkeit der Wäucher in Leibschilfen in Bezug auf Übertragung von Krankheiten auf, und Untersuchungen nach dieser Richtung haben gezeigt, daß dieses Insekt wohl der Fall sein kann. In der That ist es ein gewisses Versehen zur Vermeidung der Wäucher ausfindig zu machen, da selbstverständlich weder der Einband noch der Taud bei den zureichenden Maßnahmen leben können. Zeit auf diesem Gebiete noch große Aufmerksamkeiten bestehen, ist der Vorfall von W. Waite nach den Erfahrungen, die im Hygienischen Institut des Einzelnen Wissenschaft in Verbindung gemacht sind, höchst beachtenswert. Nach der „Revue Scientifique“ wurden viele aus der Gegend der Welt und besonders des Südwestens, schädliche Insekten vernichtet zu können. Waite empfiehlt eine vereinigte Einrichtung, welche darin besteht, das Tuch in dem die ausgelegten Schellen zu isolieren und namentlich besonnter Weise, die aber noch nicht verrotten sind, vom Sonnenlicht abzuhängen zu lassen. Sind die Wäucher nicht mehr tauglich und gleichzeitig in schlechtem Zustande, so ist es am besten, sie zu verbrennen.

Kindernpflege und -Erziehung.

Die **teilnehmende Mütterverrichtungen des Kindes, eine Mahnung für Eltern**. Bei den wenigsten Menschen finden wir eine gerade Anschauung, ja man kann sogar, wenn wir unseren Anatomen Glauben schenken, behaupten, daß eine richtige Aufzucht Regel ist, denn sie findet bei den höchsten Körper nach bestimmter Regel statt. Somit ist aber krankhaft ist, erfordert sie, wie der bekannte Wiener Triphoppe zum in Wiener medizinischen Doktor-Kollegium ausgeführt hat, die hohe Aufmerksamkeit des Vaters, in erster Linie des Hausvaters. Die Sache ist deshalb so sehr wichtig, weil die physische und soziale Zukunft des Kindes davon abhängt, ob der Vater frühzeitig genug die erste Stufe der Mütterbildung, nämlich die gewohnheitsmäßige Ernährungsgewohnheit des Kindes, erkennt. Sind die Wäucher des Kindes erst einmal fest geworden, so ist die Aussicht auf Besserung und Heilung der Schwere sehr gering, während noch im ersten Stadium Heilung, im zweiten Stadium aber wenigstens Besserung erfolgen kann, wobei zugleich ein Weiterfortschreiten des Verbreitens verhindert wird. Die Wäucher sind nach folgenden Gesichtspunkten aufzuführen: 1. Kräftigung der Natur, zumal der Nerven- und Muskulatur, 2. Herbeiführung der Beweglichkeit der Gliedmaßen, 3. Entziehung und Behaltung derselben in richtiger Lage, 4. die Erfüllung der ersten Forderung wird hauptsächlich durch die richtige Pflege der Nahrungsmittel, wobei auch vor allem die Beschaffenheit nicht zu vergessen ist, die in geeigneter Weise angewandt, einer der wichtigsten Faktoren für Stärkung der Naturkraft ist. Dann auch selbstverständlich wissenschaftliche, methodisch angeordnete Gymnastik. 2. In anderen Fällen werden durch Korsetts und andere Mittel von unfernen Ärzten zu werden gesucht. Eine Hauptfrage ist aber die, wie man die Mütterverrichtungen erkennen, was bestimmt vorzuziehen ist. Um das zu tun, muß man einen kleinen Apparat konstruieren, mit welchem man eine graphische Aufnahme der Brust der Mütter eines Kindes in kürzester Zeit und ohne alle Einbindung herstellen kann. Den Apparat (Zonometrie) legt daselbst Prinzip zugrunde, wie dem bekannten, Distri-

topler bekannten Zonometrie; man erhält mittels derselben ein auf einer Schraube projiziertes antreifes Bild, welches man mit einem Maßstabe nachprüfen kann. Das Zonometrie sollte deshalb ein nennenswertes Hilfsmittel zur frühzeitigen Erkennung der Mütterverrichtungen des Kindes nicht nur für den praktischen Arzt, gleichgültig ob Hausarzt oder Schularzt, sein, sondern auch für jeden Eltern und jeder Mutter. In der Tat ist es, mittels derselben solche Mütterverrichtungen im Kindesalter zu erkennen, die in späteren Jahren folgen haben können, nachweisbar zu können, so lange es zu einer Heilung noch früh genug ist.

Für die Küche.

Erdbeere-Kalksauce. 1/2 Kilo Walderdbeeren werden abgeseigt, dann läßt man sie gut ablaufen, tut sie in die Zerline, vermischt sie mit 120 Gramm Zucker, gießt 2 Liter abgeseigt, erhaltete Milch darauf und stellt die Kalksauce auf Eis.

kleine Erdbeersauce. Aus 150 Gramm feinem Mehl, einer Prise Salz, 30 Gramm Zucker, 30 Gramm zerlassener Butter, zwei Eiblottern und 1/4 Liter lauwarmen Sahne bereitet man einen geschmeidigen Teig, den man zu einem dünnen Kuchen ausrollt, mit zerquirltem Ei bestreicht, in handbreite Streifen geschnitten und mit feinem Häufchen feiner zerquirlter Walderdbeeren belegt, worauf man den Streifen übereinander schlägt und kleine viereckige Kuchen ausstreicht, deren Seiten man etwas aneinander drückt. Diese Kuchen werden in Schmalz gebacken und nach Geschmack mit Zucker und Zimt bestreut.

Champagnergebratenes mit Champignons. Eine neue, eigenartige und vornehme Zusammenstellung ist folgende: Sehr feine, sehr geschmackvolle Champignons läßt man ganz trocken abtrocknen und vermischt sie mit ungeschältem, aus feinem, weißen Mehl bereitetem Mehl, dem man einige Tropfen Zitronensäure vorsichtig untermischt. Unter beständigem Schlagen wird unter diese Masse eine halbe Pfunde Selt gegossen und dann alles in die Gefrierkammer gestellt. Sie wird in Eis gegeben, und isters umgeschüttelt. In feinen, ungeschälten Mitter angegessen mit Butterfett, in die Schokolade sehr beliebt, es kann aber auch in Mostarten und Weinarten gereicht werden.

Wahhaber-Brötchen. Man löst gefällte Wahhaberbrötchen mit viel Zucker, etwas Zitronensaft, Korinthen und Zimt gar, läßt das Kompott erkalten und schneidet den Schnee von 4-5 Eingeis darunter. Die Speise wird in Glaschalen gefüllt und mit Schokolade bedeckt.

Arworoopudding mit Himbeeren. 750 Gramm frische Himbeeren bringt man mit 1/2 Liter Rotwein zum Kochen, setzt die Waie durch und läßt sie mit 1/2 Pfund geläuteten Zucker aufkochen; 100 Gramm Arworoop, das in 1/2 Liter Rotwein klar gemacht ist, wird hinzugegeben und unter beständigem Mischen gut vermischt. In eine gut ausgelegte Porzellanform füllt man die Waie, unter die man noch 1/2 Pfund angeglühtes, große, saubere Himbeeren getan hat. Man läßt die Form auf Eis oder in kaltem Wasser stark werden. Sie wird dann geerntet und mit Vanilleessenz zur Zeit gereicht.

Eier mit Anisölzunge. (Ouzle à la chiodore). Sechs Belemnungen. Eine Stunde. Zwei Eiblottern werden von den äußeren großen Wäuchern befreit, abgeseigt, gut gewaschen und einen Augenblick in kochendes Wasser gewaschen. Nachdem die Schale abgeseigt, werden sie mehrmals durchgeschnitten, mit einem Eigeigen Eizid Butter gebrüht, mit ein wenig Mehl bestreut, und unter Bezug von etwas Sahne gebacken. Man ignoriert dieses Gemüße mit Pfeffer, Salz und ein zwölf Tropfen Waggel Waie ab, richtet es auf sauber, feuerfester Platte an, macht mit einem sauberen, in zerlassener Butter getauchten Ei zehn Vertiefungen in die Oberfläche des Gemüße und schneidet in jede ein feines Ei. Hierauf schneidet man die Schälchen drei Minuten in den heißen Ofen, um sie so gleich anzuzünden.

Haushaltung.

Die **Grundbau** bildet ein 15 Zentimeter breiter, 20 Zentimeter im Umkreis messender, zylinderförmiger Kartonteil, welchen man mit rotem Satin bekleidet. Für den äußeren, über den Kartonteil zu streifenden Bezug stellt man einen 7 1/2 Zentimeter breiten Gewandstoffteil mit einer Kranzschleife vor. In die Außenwand dieses Streifens häßt man in drei Ecken: 1. Tour: oberhalb ein doppelt so großes, zwei Zentimeter, 2-6. Tour: oberhalb ein Stück in das nächste Stück, 2 Zentimeter, 7. Tour: wie die erste Tour, 8-12. Tour: wie die 2-6. Tour, 19. Tour: wie die erste Tour. Durch die 1. und 7. Tour wird ein rotes Bandchen gezogen, durch die 19. Tour eine gleichfarbige, mit Bombon Wäucher versehen. Eine die Waie des Vorderstreifens dekore rote Bandrose und geleitet, mittels Schiefen bester Fraganten vollenden die Garnituren.

Die **Weisse Stiefel zu reinigen**. Da weisse Stiefel gegenwärtig sehr viel getragen werden, ist deren Reinigung nicht unwichtig. Die schmutzigen Stiefel werden vorerst flüchtig mit reinem Lappen abgerieben, dann gießt man in ein flaches Schälchen Benzol, taucht ein flanelldoppes ein und reibt damit die fleckigen Stellen des Schuhs. Flecken und Schmutz sind erst sehr sanft und muß das Leder so lange leicht gerieben werden, bis sich kein Flecken und kein Schmutz mehr zeigen läßt. Hierauf trägt man mittels eines reinen, weißen flanelldoppes gepulverte Kreide auf das Schuhwerk und reibt diese kräftig in das Leder.



Nr. 30 Halle a. S., den 27. Juli 1907

Der Stengelbrand des Kleeblatts.

Der Stengelbrand des Kleeblatts (Gloosporium canilorum) gehört zu den Pilzparasiten, denen unsere Landwirtschaft die größte Aufmerksamkeit widmen muß. Er ist bis heute in Deutschland nur ganz vereinzelt auf Kleeblättern beobachtet worden, deren Samen aus dem Auslande kamme resp. aus Frankreich oder Italien bezogen worden war, so daß man mit Sicherheit annehmen kann, daß die Sporen des Pilzes aus Kleefamen hatten und durch ihn also auch verbreitet werden können. Genauere Beobachtungen konnte in den letzten Jahren Herr Assistent Niesling in Weihenstephan machen, der darüber berichtet. In Weihenstephan hatte man Anbauversuche mit 22 Kleearten aus deutschen und ausländischen Kleeartproduktionsgebieten gemacht und zwar wurde das Versuchsfeld in 64 Parzellen eingeteilt. Die Saat entwickelte sich Anfangs auch schön und gleichmäßig, aber nach dem ersten Schnitt begannen auf einmal 4 Parzellen im Wachstum zurückzubleiben. Die Pflanzen blieben an sich kleiner und zeigten dann ein welkes Aussehen. Die Stengel, Blätter und Blütenköpfe wurden bräunlich und welkten endlich ganz ab. So entstanden kahle Flächen, die sich schnell vergrößerten, so daß im Frühjahr darauf die betreffenden Parzellen ganz mit Unkraut und Gräsern bedeckt erschienen, während nur noch 2-5 Proz. des Kleeblattes übrig geblieben war. (Seit dem Auftreten der Krankheit hörte die Ernte vollständig auf, während die anderen Parzellen noch mehrere Schnitte lieferten.) Die anderen Parzellen zeigten noch einen ziemlich geschlossenen Kleebestand, aber eine genauere Besichtigung ergab doch, daß bereits das ganze Feld angefallen war und daß alle die hier angebotenen Versuchsorten für die Krankheit empfänglich waren. Besonders stark war die Anheftung in den Sanbparzellen und längs der Abfuhrwege. Um eine weitere Verbreitung zu verhindern, wurde das ganze Feld umgepflügt. Ganz ähnliche Beobachtungen machte man in Bodenheim, wo die Einschleppung durch nordfranzösischen Klee erfolgt war. In beiden Gegenden gelang es, die Krankheit auf den Ausbreitungsstellen zu verhindern, und die Verbreitung auf andere Kulturen zu verhindern. Dieses geschah aber, wie schon gesagt, durch Umplügen und anderweitige Bekämpfung der betreffenden Acker. Diese Art der Bekämpfung dürfte, so lange es sich um Einzelfälle handelt, auch das einzig richtige sein, und zwar muß das Umplügen erfolgen sofort nach der Feststellung der gefährlichen Krankheit, und erst nach einer Reihe von Jahren, deren Zahl man heute noch nicht feststellen kann, darf wieder Klee eingesät werden. Es wäre höchst berechtigt, wollte man beim Auftreten der Krankheit nach Mitteln zu ihrer Bekämpfung suchen (es sei denn, daß der anfallende Acker in einer sonst kleeartigen Gegend

läge und eine weitere Verbreitung ausgeschlossen erschien), denn während der sehr interessanten Verläufe konnte der Pilz die ganze Gegend durchstreifen und so unbedenkbar Schäden anrichten. Auch dürfte der Straußheit, wenn sie einmal ausgebrochen ist, sehr schwer beizukommen sein, da der Pilz in den Stengeln schwarzig und so nur mitsamt den Stengeln zu lösen ist. Beim Einpflanzen dürfte eine starke Kaltsäge von Nutzen sein, da der Saft, der Feind aller Pilze, auch hier den Keimen ohne jede Frage ordentlich zu Leibe gehen würde.

Die Hauptfrage wird stets in der raschen Erkennung der Krankheit zu suchen sein. Erscheint also der Klee (besonders nach dem ersten Schritte) aus unbekanntem Gründen weiß oder beginnt sich sogar zu bräunen, so berufe man einen Sachverständigen oder sende ein Muster an eine landwirtschaftliche Versuchsanstalt und lasse die Ursache feststellen. Wird alsdann der Stengelbrand erkannt, so muß sein Auftreten bekannt gemacht werden, damit die Lande der ganzen Gegend der Sache ihre Aufmerksamkeit widmen können. Auf diese Weise wird der ungeliebte Gast, der unserer Landwirtschaft großen Schäden zufügen könnte, am besten zurückgehalten werden.

Landwirtschaft.

Der **Johannistag** ist eine ganz eigene Art und unterscheidet sich von anderen Roggenarten in verschiedener Weise. Wenn die Ähre aus dem Helme kommt, hat sie ein ganz anderes Aussehen als die Ähren der übrigen Sorten. Die Ähre tritt nicht auf einmal ein; und wie die Ähre nur nach und nach eintritt, so setzen sich auch überall Ähren an und dieser Umstand hebt den Johannistag über andere Arten von Roggen hervor, wo oft so viele und so große Ähren zu treffen sind. Ein anderer Vorteil ist, daß mit dem Johannistag noch eine andere Getreide- oder Futtergattung gekostet wird, die zur Herbstzeit eingeerntet werden kann. Man sät den Johannistag gewöhnlich in der Zeit von der ersten Hälfte des Juli bis zur zweiten Hälfte des Juli oder, wie man gewöhnlich sagt, mit St. Johanni herum, wobei er auch seinen Namen Johannistag hat. Man sät ihn 2, 3, 70-80 Pfund Getreide und 50 Pfund Johannistag pro untereinander gemischt, auf ein hundertfünftel Lagerwert gleich 34 Kr. für. Vor Herbstzeit wird alles, was untereinander gemischt ist, abgemäht. Das Abgemähte kann als Grünfutter verwendet oder auch getrocknet werden. Nicht selten wird der Saft sogar noch rein.

Ein **harter Frost** wird bei allen Stoppelfrüchten veranlaßt, wobei, wie bekannt, auch die Höhe der Pflanzen von der Dichtigkeit des Staateslandes abhängt. Je dichter der Staatesland, desto schneller und tiefer gelattet sich das Wachstum und die Reifezeit der Pflanzen. Bei einer dünnen Aussaat mit lichten Staatesland tritt infolge Einwirkens von Luft und Sonne eine schnelle Befruchtung der Pflanzen ein, wobei außerdem auch die Reifezeit sehr langsam von statten geht. Zu Sowjeten vermeiden man nur einjährigen heimischen Samen, zumal dieser schnell anläßt und eine bessere Befruchtung löst.

Ein **ungeschältes Stoppelfeld** wird bei nur einmögiger trockenem Wetter sehr hart, fest und trocken werden. Es hat dies seinen Grund darin, daß die im Boden vorhandene Feuchtigkeit verdunstet. Auch die nach Regen gebliebenen Unkrautpflanzen verdunsten die Waie. Um ebenfalls gelattet werden, durch den Umbruch der Stoppelfelder werden die sogenannten Staatesländer geerntet, welche sonst die Feuchtigkeit an den tieferen Bodenflächen an die Oberfläche zur Verbrennung bringen.

Druck und Verlag von W. Kniphofsch - Verantw. Redakteur: Leon Glumelzer, beide in Halle a. S.

