Warmhalten des Rückens. Die Nieren sind sehr wichtige Organe des Körpers und von der Natur bestimmt, möglichst warm gehalten zu werden. In gesundem Zustande sind sie deshalb in eine Lage Fett eingehüllt. Bei Erkältung derselben tritt in ihren kleinen Gefäßen eine Stockung des Blutumlaufes ein, so daß das Blut sein Eiweiß verliert. Das Eiweiß ist eines der wichtigsten Lebens-elemente, welches die Aufrechterhaltung der Körperkräfte bedingt. Wenn aber das Eiweiß durch die Blase ausgeschieden wird, so ist es für den Körper verloren, und der Mensch magert zu einem Skelette ab. Dabei ist es besonders bei älteren Leuten von Wichtigkeit, den Rücken stets warm zu halten. Zwischen den Schulterblättern sitzen die Lungen. Jeder weiß, wie leicht ein kalter Wind auf den Rücken eine Erkältung herbeiführt. Das Sitzen mit dem Rücken gegen ein Fenster oder eine Türe ruft infolge des Zuges, der durch die Ritzen und Spalten stattfindet, nicht selten einen Katarrh hervor. Deshalb sollten die Stellen zwischen den Schulterblättern bei kalter Witterung ganz besonders geschützt werden und Personen über 50 Jahre und solche, die an Beschwerden der Atmungsorgane leiden, sollten hier ein Stück Flanell tragen, um die Körperwärme zusammen und die Entwickelung der Kälte von außen abzuhalten. Die meisten an der Lunge leidenden Personen glauben schon genug getan zu haben, wenn sie die Brust gehörig verwahren, während doch der Schutz des Rückens ebenso wichtig, wenn nicht wichtiger ist.

Kinderpflege und -Erziehung.

o **Zum Kinderzimmer** sollte man den hellsten Raum in der Wohnung nehmen. Kind und Licht, Jugend und Sonnenschein gehören schon an sich zusammen. Wenn nun einmal die halbdunkelsten Zimmer nicht zu entbehren sind, so sind sie zu jeder anderen Verwendung, den „Salon" ausgenommen, besser geeignet, als zum Lern- und Arbeitszimmer für die Kinder. Auf einen Platze, auf dem man nicht noch ein gut Stück vom Himmel sehen kann, ist für das Auge zu wenig Licht zum Lesen und Schreiben. In den Schulen darf ein solcher Platz nicht belegt werden. Aber wie viel Tausende von Kindern arbeiten zu Hause Tag für Tag und Jahr für Jahr an einem Platz, von dem auch nicht ein Schimmer von Himmelsblau zu sehen ist. Und wenn dann endlich das kleine Falkenauge verdorben ist und zur Brille gegriffen werden muß, dann hat die Schule Schuld und — das Kind arbeitet weiter in dem beschaulichen Halbdunkel des Zimmers.

Selbst zu backendes Weißbrot und Schrotbrot.

Weißbrot bereite man sich täglich frisch zum Frühstück selber und zwar in folgender Weise: Man löst in einem halben Liter Milch 30 Gr. Hefe auf und setzt einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker zu. Dann gibt man in eine hinlänglich große Schüssel $1^1/_2$ Kg. gut gesiebtes, also lose gewordenes und gehörig mit Luft durchgogenes Weizenmehl, salzt es nach Geschmack und setzt die Hefe und so viel warme Milch unter tüchtigem Rühren zu, daß ein Teig entsteht. An einen warmen Ort gestellt, wird derselbe in etwa $1^1/_2$ Stunden zum Backen bereit sein. Zu diesem Behufe bringt man ihn in beliebig große Blechformen, die man nur halb füllt, damit Raum zum Aufgehen bleibt. Dies Brot ist sehr leicht und wohlschmeckend und dürfte, besonders auf dem Lande, wo es oft an frischem Brot fehlt, willkommen sein.

Schrotbrot. $1^1/_2$ Pfd. Weizenschrotmehl werden mit etwas frischer Hefe in einer großen Kaffeetasse lauwarmer Milch angelöst, vermischt, einem halben Teelöffel Salz und, falls der Teig zu trocken ist, noch etwas warmes Wasser hinzugefügt. Dann knete man einen ordentlichen Klotz, tue denselben in eine Form, mit Papier bedeckt, an eine warme Stelle des Herdes; ist die Form voll aufgegangen, was gewöhnlich $^3/_4$—1 Stunde dauert, so setzt man sie in einen heißen Bratofen oder in eine Bratröhre, bäckt es eine Stunde bei Braienhitze ab, kippt es auf ein Brettchen und läßt es verkühlen. Es schmeckt ausgezeichnet, nicht zu vergleichen mit dem trockenen krümlichen Potsdamer oder englischen Grahambrot. — Die Form biegt jeder Klempner aus Blech von 25 Zentimeter Länge, 13 Zentimeter Höhe und Breite und 6 Zentimeter Rand, verlötet sie und versieht sie mit einem Ohr zum Anfassen vorn. Die vier Ecken müssen mit etwas Butter geschmiert werden, damit das Brot glatt herausgeht. Für Personen, die von nervösem Magenleiden oder Verdauungsbeschwerden geplagt sind, ist das Brot ganz vorzüglich.

Für die Küche.

Mehlankauf mit Aepfeln. Eine große Tasse, halb Milch, halb Wasser, 75 gr Mehl, 100 gr Zucker, 75 gr Schmalz werden kalt zusammengemischt, sodann aufs Feuer gesetzt und abgerührt, bis es kocht. Ist der Teig abgekühlt, so rührt man das Gelbe von 3—4 Eiern daran und zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße. Unter die Anstauschüssel legt man eine Schüssel geschälte, in je acht Teile geschnittene reife Aepfel, bestreut sie mit Zucker und Zimmet, füllt den Teig darüber und gibt die Schüssel sofort in den Ofen.

Kalbsmilch en fricandeau. 10 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$—2 Stunden. Zutaten: $1^1/_2$ kg Kalbsmilch, 125 g fetter Speck, 2 Löffel geschnittenes Suppengrün, 1 Zwiebel, ein Kräuterbündchen, einige Nelkengewürzkörner, $^1/_8$ Liter kräftige Bouillon aus Liebigs Fleisch-Extract, 12 reife Tomaten, 2 Chalotten, 90 g frische Butter, Salz nach Geschmack, 50 g Mehl, 1 Glas Weißwein. Die blanchierten Kalbsmilche werden in Scheiben geschnitten, fein gespickt, mit dem übriggebliebenen Speck, dem Suppengrün und genannten Gewürzen in eine Kasserolle gelegt, mit der Bouillon aus Liebigs Fleisch-Extract übergossen und eine Stunde bei gelindem Feuer und fleißigem Begießen gedämpft. Währenddessen schneidet man die Tomaten in Hälften, entkernt und schmort sie mit den Chalotten und streicht sie durch ein Haarsieb. Von der Butter und dem Mehl wird ein Weißmehl bereitet, das man mit dem durchgeseihten Fond der Kalbsmilche und einem Glase Weißwein verkocht; dann gibt man das Tomaten-Purée hinzu, läßt die Sauce mit diesem ungefähr 10 Minuten durchziehen, so daß sie dick sämig wird, und richtet die Kalbsmilch in dieser schön rot aussehenden Tunke an.

Kalte Meerrettichsauce zu Hirschbraten. Kurz vor dem Auftragen des Bratens zerreibt man eine Stange frischen Meerrettich, gibt Salz, Zucker, gesiebten Zitronensaft und soviel dicke süße Sahne dazu, daß eine bündige Sauce entsteht. Durch längeres Stehen büßt sie ihr Aroma ein!

Karpfen blau mit gefrorener Schlagsahne und Meerrettich. Ein Karpfen von $2^1/_2$ kg wird vorsichtig ausgenommen und geschuppt. Dann legt man den Fisch auf eine große Schüssel und übergießt ihn mit heißem Essig, durch den er ein blaues Aussehen gewinnt. Mit gesalzenem Wasser, einer Zwiebel, Gewürz und einem geringen Essigzusatz weich gekocht, gibt man ihn auf einer gebrochenen Serviette, garniert ihn mit Zitronenscheiben und Petersiliensträußchen und reicht dazu zerlassene Butter nebst gefrorener Sahne. Diese wird mit dem Rutenbesen steif geschlagen, mit geriebenem Meerrettich und ein wenig feinem Zucker durchzogen, in eine Eisform gefüllt und muß in geschlagenem gesalzenen Eis erstarren, um dann gestürzt angerichtet zu werden.

Hauswirtschaft.

† **Weiße Seife zu kochen.** Zu 2 Pfd. reinem Fett nimmt man 1 Pfd. Seifenstein und 15 Liter Regenwasser. Die Hälfte des Wassers wird mit dem Fett und dem Seifenstein $1^1/_2$ Stunde gekocht. Dann gibt man das übrige Wasser hinzu läßt die Masse nochmals $1^1/_2$ Stunde kochen, während von Anfang an ununterbrochen gerührt werden muß. Zuletzt werden 60 Gr. Kochsalz gut mit durchgekocht. — Dann nimmt man zum Abkühlen eine Kleinigkeit heraus, um zu sehen, ob die Seife gerinnt; ist das nicht der Fall, so muß das Kochen noch fortgesetzt werden. Sobald die Probe gut ist, spült man ein Waschfaß mit kaltem Wasser aus, so daß es recht feucht wird, und füllt die Masse hinein. Am nächsten Tage wird die Seife in beliebige Stücke geschnitten und diese zum Trocknen an einen luftigen Ort gebracht. Zu dieser vorzüglichen Seife kann man jedes beliebige ausgekochte Fett (Küchenabfälle) gebrauchen, doch gehören dann statt eines Pfundes 3 Pfund dazu; außerdem muß jedenfalls $^1/_3$ Teil weißes Fett zugesetzt werden. Seifenstein ist in allen Drogenhandlungen zu haben.

† **Reinigen von Fett,** welches zum Ausbacken verwendet worden ist, sowie abgenommene Bouillon, und Saucenfette. Das Fett wird in einem breiten Topf erhitzt und mit ebensoviel kochendem Wasser aufgekocht, wobei man es mit dem Schöpflöffel hochzieht. Nach 20 Minuten Erhitzen und einiger Abkühlung gießt man die ganze Masse durch ein Sieb in eine Schale und läßt sie erstarren. Man schneidet den sauberen Fettkuchen von der Oberfläche, schabt die untere feuchte Schicht mit dem Messer ab und läßt ihn in einem Topf einschmelzen. Sehr verfeinern kann man das Fett, wenn man es langsam 15 Minuten in der gleichen Menge Milch kochen läßt und es nach dem Erstarren von derselben abschneidet. Beim Ausbacken im Fett tun ein paar trockene Erbsen und ein Stückchen trockener Ingwer, in das Fett geworfen, gute Dienste, indem sie die etwa vorhandene Feuchtigkeit auffangen und das lästige Spritzen verhindern.

† **Weiße Spitzen zu waschen.** Sie werden zuerst leicht gebügelt, dann zusammengefaltet und in ein reines leinenes Säckchen eingenäht, welches 24 Stunden in reines Olivenöl gehängt wird. Darauf wird das Säckchen 15 Minuten in Seifenwasser gekocht, dann in lauwarmem Wasser gut ausgespült und endlich in Wasser getaucht, in welchem sehr wenig Stärke aufgelöst ist. Die Spitzen werden sodann aus dem Säckchen genommen und mit Nadeln zum Trocknen aufgesteckt. Auf ähnliche Weise können weiße Stickereien behandelt werden.

Kleine Mitteilungen.

§ **Wie läßt sich Leder geschmeidig machen?** Die Geschmeidigkeit des Leders durch Glycerin ist eine leichte und billige Mühe, nur schwitzt das Oel sehr leicht wieder aus. Dies wird unmöglich gemacht, wenn dem Süßöl etwas aufgelöstes Dextrin zugesetzt wird, oder 2—8 Löffel Eiweiß verrührt werden. Der Dextrinzusatz ist der billigere. Glycerin mit Dextrinlösung oder Eiweiß verrührt, bildet ein vorzügliches Lederfett, das das Leder dauernd geschmeidig erhält.

§ **Die Hände schnell vom Fischgeruch zu befreien.** Man reibt die Hände mit feinem Sand, spült in kaltem Wasser ab und reibt sie mit Senfmehl nach.

§ **Uebelriechende Fässer zu reinigen.** Nachstehend geben wir einige Vorschriften zur Reinigung übelriechender Fässer, wobei jede folgende wirksamer ist als die vorhergehende: 1. Zuerst mit kaltem, dann mit kochendem Wasser spülen, darauf ausstürzen. 2. Kalkmilch wird hineingegossen und einige Stunden darungelassen; hierauf wird gut nachgespült. 3. Auswaschen mit einem Aufguß von Pfirsichblättern. 4. Anzünden von alkoholgetränktem Zucker im Fasse. 5. Auswaschen mit 10prozentiger Schwefelsäure, hierauf Spülen mit Kalkmilch und schließlich mit klarem Wasser.

Druck und Verlag von W. Knapp in Halle a. S. — Verantw. Redakteur: Dr. Ludwig Stelzner in Halle a. S.

Nr 7 Halle a. S., den 15. Februar 1908

Drehherz, Fallsucht und Krebs beim Kohl.

Die stetig zunehmende Kultur des Kohlkopfkohls und Blumenkohls in Nord-Holland hat im Verein mit einer nicht genügenden Beachtung des Fruchtwechsels mehrere neue epidemische Erkrankungen im Gefolge gehabt, die in letzter Zeit große Bedeutung gehabt haben und in der Zeitschrift für Pflanzenkrankheiten besonderer Beachtung empfohlen werden. Seit dem Jahre 1897 leidet der Kohlban in Holland empfindlich unter einer eigenartigen Mißgestaltung der Pflanzen, die von den Bauern „braalhartigheid" d. h. Drehherzkrankheit genannt wird. Es handelt sich dabei um eine Mißbildung der Triebspitzen, die von einer Gallmückenlarve verursacht wird. Dieser Schmarotzer bewirkt durch Saugen in der Blattachsel eine starke Austreibung an der Unterseite des Blattstiels oder Blattnerven. Die Larven sind etwa 2 Millimeter lange, äußerst bewegliche Geschöpfe, die man häufig beim Abbiegen der jungen Blätter beobachten kann. Wenn die Achseln nur in einiger Entfernung vom Vegetationspunkt angetroffen sind, dessert sich die Pflanze insoweit, als der Sproß weiter wachsen kann und nur die Stiele der unteren Blätter deformiert bleiben. Findet der Angriff nahe der Spitze statt, so bleibt der Sproß im Wachstume stehen, und einer oder mehrere der Seitensprossen können dann für ihn eintreten, sofern sie nicht selbst von den Parasiten vernichtet werden. Jedenfalls ist aber nun die Pflanze mit ihren Anlagen zu mehreren Köpfchen wertlos. Die Gallmückenart, die dies Unheil anrichtet, war bisher unbekannt und ist unter dem Namen Contarinia torquens beschrieben worden. Alle Kohlarten werden von ihr befallen; ja selbst bei der Kohlrübe ist die Drehherzkrankheit beobachtet worden. Der Kopfkohl hat bei weitem weniger zu leiden als die zartere Blumenkohlpflanze. Die ersten Drehherzen pflegen stets nach einigen warmen sonnigen Tagen gegen die Mitte des Monates Juni zu erscheinen. Im weitern Verlauf nimmt die Krankheit einen periodischen Charakter an, der durch die aufeinanderfolgende Generation der Larve bedingt ist. Die Epidemie ist immer noch in Zunahme begriffen. Besonders bedroht sind die Pflanzen auf den vor Wind geschützten Stellen, die oft allein befallen werden. Die Bekämpfung des „Drehherzens" ist in großem Stil angeregt worden. Die Vernichtung der Larven kann durch Beseitigung der alten Strünke nicht geschehen, denn die Contarinia hat die besondere Eigenschaft, die angefressenen Pflanzen zu verlassen und sich im Boden zu verpuppen. Dagegen empfiehlt es sich, die jungen „Drehherzen" in die Wassergruben zu werfen und so die Larven zu vernichten. Unter den chemischen Mitteln hat sich der Tabaksaufguß als vorzügliches vorbeugendes Mittel bewährt. Ein Ausschneiden der erkrankten Stellen an den einzelnen Pflanzen bleibt meist wirkungslos. Auch über zwei weitere neue Kohlkrankheiten, die Fallsucht und den Krebs, die Professor Ritzema Bos zuerst beschrieben hat, liegen jetzt nähere Anzaben vor. Die Fallsucht äußert sich darin, daß die Wurzel der Kohlpflanze an einer bestimmten Stelle bis aufs Holz durchfault, so daß die Pflanze nicht mehr fest im Boden sitzt. Die Ursache ist ein Pilz, Phoma oleracea, der auch in den Krebsstrünken gefunden wird; doch wird die Fallsucht zunächst durch mechanische Wurzelstörung, also durch tierische Schädlinge eingeleitet. Dann erst kann sich der Pilz durch die Wunden einschleichen und die typische, langwierige Fallsucht erzeugen, während die nur mechanisch geschädigte Pflanze sich entweder durch Bildung von Adventivwurzeln rasch erholt oder verdorrt. Bei ausgewachsenen und schon geernteten Kohlköpfen bedarf es jedoch keiner besondern Verwundungen, um das Eindringen des Pilzes sowohl auf den Blättern wie auf den Schnittflächen zu ermöglichen. Man kann gelegentlich in den Scheunen beobachten, wie die weißen Pilzfäden von den Krebsstrünken auf gesunde Kohlköpfe hinüberwachsen. Keimpflanzen und junge kräftige Individuen aber greift der Pilz nicht ohne weiteres an. Sie lassen sich künstlich dazu infizieren, wenn man ihnen Verwundungen beibringt, die der Form des Insektenfrasses entsprechen. Am schlimmsten werden Rotkraut und Blumenkohl heimgesucht, fast niemals Wirsing oder Savoyerkohl. Die Bekämpfung der Fallsucht richtet sich natürlich zunächst gegen die tierischen Schmarotzer, die ihr Eingang schaffen. Gegen die Infektion der geernteten Köpfe wurde mit Erfolg 5prozentiges emulgiertes Carbolineum auf die Schnittflächen gestrichen.

Der Boden.

Obwohl der Landwirt den Grund und Boden bei seinem Gewerbe als etwas Gegebenes hinnehmen muß, so bildet doch die Kenntnis der Boden-Bestandteile, -Eigenschaften und -Arten die Grundlage für Bodenbearbeitung sowie Düngung und damit einen wesentlichen Faktor erfolgreicher Wirtschaftsführung. Dem vom Professor Dr. Olfenius, Direktor des landw. Instituts Gießen verfaßten 7. Band „Der Boden", der Bibliothek der gesamten Landwirtschaft*) (Herausgeber Privatdozent Dr. Karl Steinbrück-Halle, Verlag Dr. Max Jänecke, Hannover) entnehmen wir die folgenden Ausführungen, die den Wert des Gesamtinhaltes für den Landwirt erkennen lassen:

Bei dem Verhalten des Bodens gegenüber Düngemitteln lernen wir als eine weitere wichtige Eigenschaft die Aufspeicherungskraft für Pflanzennährstoffe (Absorptionskraft) kennen. Streuen wir Kainit auf Wiesen, so löst bei einer sofort folgenden Ueberstauung das Wasser die Kainitstückchen auf und läßt sie verloren gehen. Konnte das Kainit sich aber vorher in der Bodenfeuchtigkeit auflösen und in den Boden übergehen, so wird das Kali darin festgehalten und aufgespeichert, ohne daß das Ueberstauungswasser das Kali wieder zu entfernen vermag. Durch die Aufspeicherungskraft werden also die Nährstoffe bei Schneeschmelze oder bei Regengüssen vor dem Auslaugen geschützt. Der Boden besitzt ein Aufspeicherungsvermögen für Kali, Phosphorsäure und für Ammoniakstickstoff, wie er in dem schwefelsauren Ammoniak, zum Teil auch im Stalldünger enthalten ist, nicht aber für den Salpeterstickstoff des Chilesalpeters. Dieses Düngemittel geben wir darum als Kopfdünger den wachsenden Pflanzen, die den Salpeterstickstoff sofort verzehren können. Sehr vorsichtige Landwirte geben Chilesalpeter sogar in zwei bis drei Gaben mit je 10—14 Tagen Zwischenraum, um der Gefahr des Auslaugens durch plötzlich einsetzende starke Regengüsse möglichst aus dem Wege zu gehen. Eine zweite Eigenschaft des Bodens, die in Berührung mit Düngemitteln hervortritt, ist die Tätigkeit, d. h. die Fähigkeit, Düngemittel schnell zur Zersetzung zu bringen und die Nährstoffe den Pflanzen bald mundbar zu machen. Solche Böden bezeichnet man als tätig, andere als untätig. Schwere und nasse Böden sind untätiger als leichte und trockene; Kalkgehalt befördert die Tätigkeit, ebenso ein guter Kulturzustand.

Das Verhalten des Bodens zur Wärme beurteilen wir nach der Temperatur in der obersten Bodenschicht. Die Wärme regt dort chemische Vorgänge an, fördert die Keimung und spielt bei den Nachtfrösten (Spätfrösten im Frühjahr und Frühfrösten im Herbst) eine Rolle. Die von der Sonne ausgestrahlte Wärme erhöht die Bodentemperatur an seiner Oberfläche je nach dessen Erwärmungsfähigkeit und hängt hauptsächlich von seinem Feuchtigkeitsgrade ab. Bei nassem Boden muß das Wasser neben dem Boden erwärmt werden, ein Umstand, der um so schwerer wiegt, als einerseits 1 kg Wasser vermöge der höheren spezifischen Wärme zur Temperaturerhöhung mehr Wärme verbraucht als 1 kg Bodenkörner, als ferner die Wärmeleitung nach tieferen Bodenschichten dadurch sehr verkürzt wird, daß das Wasser die Bodenporen erfüllt und den sehr viel schlechteren Wärmeleiter Luft verdrängt. Die aufgenommene Wärmemenge ist dabei für feuchten Boden größer als für trockenen, weil die Wärme von der kühleren Bodenoberfläche nicht so stark wieder ausgestrahlt wird, und weil die Wärme auch tieferen Bodenschichten zugeht. Die Abkühlungsgeschwindigkeit ist dagegen bei trockenem Boden größer als bei feuchtem. Die wärmere Erdoberfläche strahlt die Wärme nach Sonnenuntergang schneller aus, während aus den tieferen Schichten kein erheblicher Wärmenachschub kommen kann. Das ist besonders bei trockenen Humusböden der Fall, welche ein ganz besonders schlechtes Wärmeleitungsvermögen besitzen. Der Schutz gegen Nachtfröste, der dann in Betracht kommt, wenn die atmosphärische Luft sehr kalt ist und wenn keine Wolken die Ausstrahlung der Wärme hindern, kann durch verschiedene Mittel angestrebt werden. Kleine Saatbeete bedeckt

*) Bibliothek der gesamten Landwirtschaft, herausgegeben von Dr. Karl Steinbrück. 7. Band: Der Boden. Bearbeitet von Professor Dr. Paul Gisevius, Direktor des Landwirtschaftl. Instituts an der Universität Gießen. Preis geheftet Mk. 0.65, gebunden Mk. 0.95. (Dr. Max Jänecke, Verlagsbuchhandlung, Hannover 1907.)

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19080215066/fragment/page=0001

man mit Zweigen, Stroh oder Decken, oder man gießt sie abends wiederholt sehr stark an, um die vorhandene Wärmemenge und um die Wärmeleitung zu vermehren. Etwas größere Flächen, wie Weinberge, schützt man durch Anzünden nasser Gegenstände (Stroh, Reisig) von der Windseite her, um durch die schweren Rauchwolken die Strahlung zu verhüten. Bei Wässerungswiesen rieselt man, um die Fläche mit Wasser zu decken, oder man staut das Wasser in die Gräben ein, um die Feuchtigkeit zu vermehren. Die Verbesserung der Moorböden durch eine Sanddecke beseitigt auch die vor derselben stark auftretenden Nachtfrostschäden oder verringert sie ganz erheblich, weil Feuchtigkeit und Wärmeleitung sich verändern.

Die Trübung des Biers durch Kälte.

Beim Bier trägt eine niedrige Temperatur wesentlich zur Erhöhung des Geschmacks bei, und zwar nicht nur deshalb, weil ein kälteres Getränk an sich erfrischender schmeckt, sondern weil im kalten Bier die Kohlensäure fester gebunden ist und weniger leicht als Schaum ausgeschieden wird. Dennoch ist das Bier im Winter reichlich ebenso sehr in seinem Erhaltungszustand gefährdet wie im Sommer, weil es durch die Kälte leicht trübe wird. Besonders bei weitem Versand über Land macht sich dieser Uebelstand bemerkbar. Daher sollte der Landwirt, der immer einen guten Trunk Bier in seinem Keller haben mag, aus einem Aufsatz lernen, den Braumeister Eugen Schmidt in der Wochenschrift für Brauerei über „kältetrübe" Biere veröffentlicht. Der Abnehmer kann freilich nichts weiter tun, als daß er dafür sorgt, den Bierkeller im Winter stets bei einer Temperatur von nicht weniger als 6 und nicht mehr als 10 Grad Celsius zu erhalten. Hat das Bier bei seinem Transport bereits eine Trübung erhalten, so wird es in einem so temperierten Keller bald wieder klar werden. Das Beste zur Aufbewahrung des Biers muß allerdings schon seitens der Brauereien geschehen. Diese müssen hauptsächlich bestrebt sein, erhebliche Wärmeschwankungen in den Lagerkellern zu vermeiden. Ist der Keller im Verzleich zur Außentemperatur zu warm, so wird das Bier mehr empfindlich und „erkältet" sich dann gleichsam beim Versand. Die Lagerkeller sollten daher auch im Winter nicht über 0 Grad hinauskommen. Das abgezogene Bier soll möglichst bereits eine Temperatur von 6—10 Grad haben, ehe es einem weiten Transport übergeben wird. Außerdem ist die Benutzung von Wagen zu empfehlen, die innen luftdicht ausgeschlagen sind, und außerdem sollten die Fässer nicht nur obenhin, sondern von allen Seiten durch eine starke Decke oder Stroh geschützt sein.

Landwirtschaft.

[] **Bauer laß' dir raten: Werde schlauer!** Lieber Landwirt, lasse die Zeit, welche dir, dank der Dreschmaschine, im Winter übrig bleibt, nicht vorübergehen, ohne eifrig landwirtschaftliche Zeitungen zu lesen, die dich belehren und dein Verständnis fördern. Hier ist die Reelität, dort ist Schwindel, hier sind schlechte, dort gute Firmen, hier ist Garantie, dort keine Versicherung, hier Auskunft über zweckmäßigen Betrieb, sparsames Haushalten. Wenn du Kinder hast, nimm sie nicht zu früh von der Schulbank weg zum Zugochsen, sondern lasse sie etwas Tüchtiges lernen; denn zum Ackermann ist nicht der Dümmste gut genug, sondern kaum der Geschickte.

[] **Nicht alle Winterfrüchte vertragen das Eggen im Frühjahr** in gleichem Maße. Der Roggen, der im Frühjahr oft schon stark bestockt ist, wird fast niemals geeggt. Für die Wintergerste dagegen ist ein kräftiges Eggen um so mehr zu empfehlen, je üppiger sie aus dem Winter hervorgeht. Durch dadurch werden die Pflanzen von den abgestorbenen Blättern befreit und zu freudigem Wachstum angeregt. Am häufigsten wird der Winterweizen geeggt. Man gibt oft zwei Eggenstriche hintereinander, walzt dann und eggt nochmals. Schollige Saatfelder werden vor dem Eggen gewalzt, auf solchen gewalzten Feldern arbeitet die Egge viel besser als auf ungewalzten, scholligen. Auf Saatfeldern mit Lehmboden wird gewalzt, um im Frühjahr die erste Krustenbildung zu verhindern und auf Tonböden, um den locker gefrorenen Boden zusammenzudrücken.

[] **Die Frühjahrsdüngung mit Chilisalpeter** sollte nie zu früh geschehen, indem sonst die Gefahr nicht ausgeschlossen ist, daß ein Teil des Düngers verloren geht. Man berücksichtige stets, daß der Salpeter im Boden nicht festgehalten, vielmehr durch Regenwasser leicht aus der Ackerkrume ausgewaschen wird, und je durchlässiger der Boden überhaupt ist, um so größer ist die Gefahr, daß wenigstens ein Teil des aufgebrachten Salpeters verloren geht. Je kürzer der Zeitraum zwischen dem Aufbringen des Salpeters und seiner Aufnahme durch die Pflanzen ist, um so geringer ist die Gefahr vor Verlust und um so sicherer seine volle Ausnutzung durch die Pflanzen. Man bringe daher den Salpeter erst dann auf, wenn das neue Pflanzenleben begonnen hat, sich die Pflanzen grün gefärbt haben; am besten aber gebe man dann nur die Hälfte des Quantums, die zweite Hälfte gebe man erst 14 Tage bis 3 Wochen später. Eine derartig geteilte Düngung ist stets vorteilhaft; ja sie wird unbedingt nötig, wo man größere Mengen Chilisalpeter zur Düngung benutzen will, indem man nur dann mit Sicherheit darauf rechnen kann, daß der Dünger vollständig zur Aufnahme gelangt. Die Gefahr vor Verlusten bei der ungeteilten Gabe ist zwar bei schwerem Boden weniger groß als bei leichten, durchlässigen Bodenarten; trotzdem ist aber auch bei schweren Bodenarten die Gefahr nicht ganz ausgeschlossen und deshalb Vorsicht geboten. Unter allen Verhältnissen aber sollte man sich vor einer zu frühen Düngung hüten, indem dabei auf volle Wirkung nicht gerechnet werden kann.

[] **Die Verwendung von Stallmist zu Gerste** ist im allgemeinen nicht ratsam, ebensowenig die Benutzung von Jauche und Latrinendünger. Diese Düngemittel üben meistens einen nachteiligen Einfluß auf die Qualität der Gerste aus. Will man aber Stallmist zu Gerste geben, so muß derselbe vor Winter dem Boden einverleibt werden.

[] **Zur Bekämpfung der Schwarzbeinigkeit** und die mit ihr zusammenhängende Knollenfäule der Kartoffel bedient man sich wirtschaftlicher Maßnahmen, die im wesentlichen darauf ausgehen, völlig gesundes Saatgut zu verschaffen. Zu diesem Zwecke muß man seine Felder beobachten, und wenn die Schwarzbeinigkeit vereinzelt auftritt, die erkrankten Stöcke noch vor der Ernte entfernen. Tritt die Erscheinung sehr spät oder zu häufig auf, als daß man die Stöcke ausgraben könnte, so muß man die Ernte kranker und gesunder Felder oder selbst verschiedener Feldstücke getrennt halten und die Kartoffeln der gesunden Parzellen besonders einmieten und für Saatzwecke aufheben. — Einmal erkrankte Stöcke sind nicht mehr zu heilen, da man die Krankheit ja erst erkennt, wenn die Lebensfähigkeit der Pflanze bereits vernichtet ist. — Bei der Ernte sind möglichst sorgfältig alle kranken Kartoffeln auszulesen und zu vernichten, denn auch sie verbreiten beim Verbleiben auf dem Felde die Krankheit. Als weiteres wichtiges Mittel im Kampfe gegen die Schwarzbeinigkeit ist die möglichst gute Aufbewahrung der Kartoffeln während des Winters zu betrachten.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Das Winterkleid der Obstbäume.** Die Vorsorge für das gute Gedeihen der Obstbäume im Frühjahr läßt einen zur Winterszeit vorzunehmenden Anstrich mit Kalk oder dünnem Lehmwasser nützlich erscheinen. Die vor dem Anstreichen oder Beipritzen der Bäume notwendige Glättung und Reinigung der Rinde bewirkt einen vorteilhaften Vorstoß gegen Schädlinge aus dem Insektenreich. Der Zweck des Schutzkleides selbst ist, wie die Naturwissenschaftliche Zeitschrift für Forst- und Landwirtschaft ausführt, die Verhütung einer zu starken Erwärmung durch die ersten sonnigen Frühlingstage, die vorzeitig das Zellwachstum anregen, wodurch die Spätfröste dann um so verhängnisvoller werden können. Bei den Obstbäumen muß der helle, die Sonnenstrahlung nicht zurückhaltende Anstrich dasselbe leisten, was bei wildwachsenden Bäumen durch entsprechende Entfaltung der Krone oder durch Kork- und Borkenbildung oder Bemoosung der Rinde geleistet wird. Die Wurzeln werden in entsprechender Weise durch Bedecken des Bodens mit Laub der Dünger, oder auch mit Schilfmänteln geschützt.

** **Zum Schutze gegen Frost und Trockenheit** empfiehlt es sich, die Baumscheibe mit kurzem Mist, Moos oder Laub zu belegen. Hierdurch wird der Boden gegen Austrocknung geschützt; er bleibt feucht und locker. Ferner ist dafür zu sorgen, daß die Rinde der jungen Bäume nicht von Hasen, Schafen oder Ziegen benagt wird. Als das beste Schutzmittel gelten Drahtschutzkörbe, die aber so anzubringen sind, daß sie verschoben werden können, wenn es nötig ist, die Baumscheibe zu lockern, von Unkraut zu reinigen oder die Rinde entsprechend zu pflegen. Auch umbindet man die Stämmchen zum Schutze gegen die erwähnten Tiere wohl mit Dornen, Schilf oder Stroh. Schilf- und Strohhülsen müssen jedoch im Frühjahr beseitigt und im September wieder erneuert werden; sie sind also weniger zu besagtem Zwecke geeignet, als die Dornen.

** **Moose und Flechten an der Rinde** sind nicht nur ein Zeichen von mangelnder Pflege, sondern auch von schlechter Ernährung. Ein sich gesund entwickelnder Baum wächst so stark in die Dicke, daß ihm in wenigen Jahren die Rinde zu eng wird. Der Baum sprengt daher die Rinde, bildet eine neue und stößt die alte Rinde ab. Mit den abfallenden Teilen werden auch die Flechten und Moose abgestoßen. Es wäre aber verkehrt, bis zu diesem Vorgang zu warten, sondern man kommt dem Baume zu Hilfe, indem man in jedem Winter sleißig die Baumschere handhabt.

** **Schutz der Mistbeetkästen vor Holzfäule.** Zur Verhinderung der Holzfäule bewährt sich von allen angepriesenen Mitteln immer noch am besten das natürlichste aus Holz gewonnene Erzeugnis — der Holzteer. Bei kühlem Wetter muß derselbe heiß aufgetragen werden, damit er von dem Holz, das gut trocken sein muß, aufgesogen wird. Auch für die Rahmen der Mistbeetfenster, Gewächshäuser und für Deckläden empfiehlt sich derselbe. Oelfarbe hält zwar die Feuchtigkeit ab, verhindert aber den Zutritt der Luft, infolgedessen das Holz sonstagen nicht „atmen" kann, und dann, wie man es häufig, bei sorgfältig mit Oelfarbe gestrichenen Rahmen bemerkt — von innen heraus stockt.

** **Holländische gelbe plattrunde Winterzwiebel.** Die Aussaat geschieht im September im Freien, und im Frühjahr erfolgt ein Verpflanzen der Sämlinge, wobei besonders darauf zu achten ist, daß die Knolle beinahe ganz über der Erde steht. Die Pflanzen dürfen also nicht sehr tief gepflanzt werden, was auch bei den übrigen Zwiebelsorten sich als zweckmäßig erweist. Die holländische Winterzwiebel wird sehr groß, übertrifft in der Größe gewöhnlich unsere übrigen Sorten; es sollen von ihr sogar Zwiebeln von 18 cm Durchmesser erzielt worden sein.

** **Die Teltower Rübe** verliert bei ungeeigneter Aufbewahrung an Zartheit und Wohlgeschmack und darf vor allen Dingen nicht einschrumpfen. Man schichte sie darum lagenweise in Kisten, bedecke jede Lage mit Sand und schließe die Kiste oben mit einer Sandlage ab. Die Kisten sind in einem frostfreien Raum aufzustellen, der Sand etwas feucht zu halten.

** **Teppichbeete und Parterre** müssen durchaus in einem kurz gehaltenen, grünen Rasen oder anderem geeigneten Material nahe an dem Wegen und in bequemer Schweite liegen und die Formen und Figuren müssen erhöht hervortreten. Jede Linie und jede Farbe muß sich scharf abzeichnen und ist immer Farbenharmonie und dichte Deckung notwendig, wenn die Bezeichnung „schön" gerechtfertigt sein soll.

** **Praktische Anleitung zur Champignonzucht.** Die Champignonzucht ist weder schwierig, noch erfordert sie besonders kostbare Anlagen. Jeder dunkle, temperierte, etwa 13—18 Grad C. warme Raum, also Plätze, die oftmals völlig leer stehen in Haus, Keller und Gewölben, sind zur Kultur geeignet, ebenso Gruben und Stollen, welche nicht von Feuchtigkeit zu leiden haben. Die Hauptsache ist die Beschaffung des richtigen Bodens, welcher verschieden stark mit Düngemitteln zu versehen ist, je nachdem es sich um Kulturen handelt, welche in besonders zu diesem Zwecke hergerichteten Räumen, Gewächshäusern, Mistbeetkästen usw. eingerichtet werden, oder aber um solche, die in Wohnräumen untergebracht werden sollen, und infolgedessen geruchlos sein müssen. Für die Kultur in besonderen Räumen würde folgende Methode anzuempfehlen sein, welche besonders in England meist eingehalten wird. Aus zerbröckelten Pferdeäpfeln wird ein Haufen von etwa 25 Zentimeter Höhe aufgeschüttet, welcher durch mäßiges Begießen und Druck auf 10 Zentimeter Höhe gebracht wird. Nach etwa 14 Tagen bringt man kleine Stücke der sogenannten Pelzmutter auf die Mitte des Haufens, welcher dann mit einer dünnen Schicht feingesiebter Erde bedeckt wird. Nachdem man hierauf den Haufen noch mit Stroh bedeckt hat, erscheinen die Fruchtkörner des Champignon, das, was man eben gewöhnlich den Pilz nennt, nach 20—30 Tagen, und die Kulturen geben lange Zeit hindurch reichlichen Ertrag.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

†* **Zu den genügsamsten Holzarten** gehören die gemeine Föhre, die Birke und die Weymutsföhre; alle drei kommen sowohl auf nassen als auf trockenen und flachgründigen Böden noch am besten fort. Zum Anbau auf besseren Standorten sehr zu empfehlen ist die aus Nordamerika stammende Douglastanne, die rascher wächst als die Rot- und Weißtanne und ein in ihrer Heimat sehr geschätztes Holz liefert. Besondere Vorsicht ist notwendig, wenn es sich um die Ausbesserung kleinerer Lücken in natürlichen Verjüngungen oder Anpflanzungen handelt, namentlich wenn diese schon eine gewisse Höhe erreicht haben. Es kommt dann hauptsächlich darauf an, daß die zu verwendenden Holzarten Beschattung vertragen und ein rasches Wachstum besitzen, damit sie ihre Nachbaren in verhältnis mäßig kurzer Zeit einzuholen vermögen. Diese Eigenschaften kommen der Linde, den Ahornen und besonders auch dem eschenblättrigen Ahorn (Acer Negundo) und der Weymutsföhre zu, die beide aus Nordamerika eingeführt worden sind. Was die Weymutsföhre als Lückenbüßerin noch wertvoller macht, sind ihre geringen Ansprüche an den Boden.

†* **Der Anbau der Erle** kann erfolgen in Flußniederungen, auf feuchten, nassen, sogenannten sauren Wiesen, an Bächen und Flüssen mit niedrigen Ufern, an Gräben, die wegen unterlassener Reinigung in der Umgebung etwas versumpft sind und allen Lagen, in denen tiefgründiger humoser, schwärzlicher Boden vorhanden ist. Die Erle verträgt unter allen Holzarten das höchste Maß von Nässe; Boden, der zu gewissen Zeiten wechselnd naß und trocken ist, sagt ihr nicht zu.

†* **Der Fuchs ist ein Allesfresser.** In der Gefangenschaft hält er sich sehr an die Abfälle der menschlichen Küche; doch behagen ihm die Leckerbissen aus der Zeit seines Freilebens darum doch gut. Für völlig zähmbar ist er nicht zu halten. In jedem Falle erwacht sein Instinkt, also die Mord- und Stehlsucht, immer wieder, wenn sich Gelegenheit dazu bietet; so bleibt er auch stets ein geschworener Feind des Hausgeflügels jeder Art und jeden Alters.

†* **Die Winterverwahrung der Hundehütten** geschieht am besten mittelst Dünger, Langstroh, Laub oder dergleichen. Man bringt das Material zirka 10 bis 15 Zentimeter dick rings um die Hütte an. Steht diese frei, so wird es nötig sein, in entsprechender Entfernung von ihren Außenwänden mittelst eingerammter und mit Brettern verschlagenen oder mit Zweigen verflochtener Pfähle Gerüste herzustellen, die zwischen sich und der Hütte einen Raum freilassen, der mit dem genannten Materiale ausgestopft werden kann. Manche Hütten haben abnehmbare Dächer und hohle Seitenwände; sie werden zur Winterbehausung hergerichtet, indem man das Dach abnimmt, es innen mit Stroh oder Laub dicht belegt, darüber einen zerschnittenen Sack nagelt, die Seitenwände mit demselben Material ausstopft und das Dach wieder draufsetzt. Wird es sehr kalt, so kann man einen Sack oder dergleichen vor die Oeffnung der Hütte nageln, doch darf er nur bis knapp an den unteren Rand der Hüttenöffnung reichen, da sonst dem Hunde das Passieren zu schwer gemacht wird und zu lange Vorhänge im Schmutz und in der Nässe schleifen und dann das Tier besudeln und belästigen.

†* **Pflege der Kettenhunde im Winter.** Während die Menschen sich nach Kräften gegen die Unbilden der Witterung zu schützen suchen, lassen sie den getreuen Wächter von Haus und Hof oft jämmerlich in elenden Hütten verkommen. Schnee und Eis dringen in die schadhafte Hütte ein, und so muß das arme Tier frierend auf feuchter Unterlage die grimmige Kälte aushalten, da es selbst an der erwärmenden Bewegung durch eine zu kurze Kette gehindert ist. Die Menschlichkeit gebietet es, auch für die Unterkunft des Hofhundes zu sorgen. Die Hundehütten sind also mit dem Eingange möglich nach Süden zu legen und mit einem Vorhang zu versehen; auch müssen sie von oben und unten her wetterdicht ein. Die Lagerstätte soll öfters mit frischem Stroh belegt und warm und reinlich gehalten werden. Auch lasse man den Hund des Tages einige Stunden los, damit er sich frei bewegen kann. An Futter bedarf das Tier jetzt mehr als im Sommer. Man gebe ihm des mittags warmes Essen; die Kälte verlangt es. Das Trinkwasser reiche man ebenfalls nicht eiskalt. Hin und wieder ein Schluck warmen Milchkaffees wird wohl in jeder Wirtschaft übrig sein. Speisenapf und Trinkgefäß sind täglich zu reinigen.

†* **Die Rassezeichen des Airedaleterrier** sind die folgenden: Kräftiger, nicht gerade kleiu zu nennender ausdauernder, muntiger, aber keineswegs zänkischer oder rauflustiger, rauhe oder stichelhaariger Hund. Kopf: Oberkopf flach, zwischen den Ohren am breitesten, nach den Augen sich verjüngend; Ohren: V-förmig, mäßig groß, wie vom Foxterrier getragen; Augen klein, dunkel, mit Terrierausdruck. Schnauze lang und kräftig, vorn scharf abgesetzt; Stirnabsatz verhältnismäßig wenig ausgesprochen; Lefzen nicht vorhanden. Hals: mittellang, allmählich in die langen, schräg gestellten Schultern übergehend, wammenlos, erhoben getragen. Rumpf: Brust tief und muskulös, aber weder voll noch breit; Rücken kurz, stramm, gerade; Lendengegend breit, kräftig; Kruppe kaum abfallend. Rute stark, ziemlich hoch angesetzt, gestutzt, schräg nach oben getragen. Läufe kräftig, vollkommen gerade, Pfoten rund und geschlossen. Behaarung: rauh- oder flachelhaarig, von dichter, drahtiger Beschaffenheit. Farbe: am Rücken und an den Seiten des Schädels und an den Ohren dunkler.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Zur Ernährung der Ferkel.** Je nach der Milchergiebigkeit der Mutterfau säugt man früher oder später an, den Ferkeln Nahrung zu verabreichen. Vorerst beginnt man mit warmer Kuhmilch, welcher nach und nach süße Magermilch, gekochte Haiergrütze zugesetzt werden. Mit der vierten bis fünften Woche wird die Freßlust der Ferkel stärker; man kann jetzt anfangen, dem bisherigen Futter gedämpfte Kartoffeln zuzusetzen. Die Freßlust der Ferkel wird häufig so stark, daß letztere von dem Futter der Sau fressen, was man jedoch möglichst verhindern soll. Am besten füttert man die Ferkel vorher oder zu gleicher Zeit mit der Mutterfau in einem besonderen Futtertrog. Mit beendigter 6. Woche können dann die Ferkel auch andere Futtermittel ohne Nachteil aufnehmen.

†† **Um Ziegen von Läusen zu befreien,** stelle man sich ein bewährtes Mittel dadurch her, daß man in 6 Liter Wasser 500 Gramm Tabak eine halbe Stunde lang kocht, die Blätter sodann entfernt und 2 Liter Branntwein darunter gießt. Man beseuchte die Haut täglich einmal damit. Selbstverständlich ist gleichzeitig für größte Reinlichkeit im Stall zu sorgen und nötigenfalls sogar eine Desinfizierung vorzunehmen.

Bienenwirtschaft.

? **Wie schützt man sich vor Mäusen?** Die Mäuse, welche sich auf dem Bienenstande eingenistet haben, bearbeiten mit ihren Zähnen die Flugslöcher so lange, bis sie sich hindurchgewagen können, worauf sie sich im Innern des Stockes häuslich einrichten. Am besten schützt man sich durch nicht zu hohe Blechschieber vor diesen unliebsamen Gästen. Uebrigens ist es sehr ratsam, während des Winters eine Falle im Bienenhause aufzustellen.

? **Naphtalin gegen Mäuse.** Ein erfahrener Bienenzüchter teilt mit, er halte dadurch seinen Stand von den lästigen Mäusen frei, daß er einmal in der Woche Naphtalin bei den Körben und Kästen streue.

Gesundheitspflege.

‖ **Erfrorene Ohren** reibe man zunächst mit Schnee oder lege einen Eisbeutel auf sie; dann verbinde man sie mit Hebrascher Salbe. Bei Frostbeulen an den Ohren wende man zweimal tägliche Waschungen mit möglichst heißem Wasser und einmal täglich Pinselungen mit Jodtinktur. Einen gewissen Schutz gegen Erfrieren der Ohren verleihen häufige Waschungen mit absolutem Alkohol.

‖ **Ein guter Frostbalsam,** durch welchen es gelingt, das sog. Aufbrechen der Frostbeulen zu verhüten, besteht aus 2 Teilen Jodtinktur, 15 Teilen Schwefeläther und 50 Teilen Kollodium. Mit diesem Balsam werden die Beulen täglich zweimal eingepinselt.

‖ **Ein bekanntes Mittel** gegen überschüssige Magensäure oder Sodbrennen ist doppeltkohlensaures Natron, indessen ist man oft nicht in seinem Besitz und versucht allerlei, dies eigentümliche Brennen zu vertreiben. Als ganz vorzügliches Mittel, das sogar in jedem Bauernhaus vorhanden, ist rohes eingemachtes Kraut (Sauerkraut) oder ein Gläschen Salzwasser oder eine Messerspitze Kochsalz.

‖ **Zur Hautpflege** des Gesichts, des Halses und der Hände eignet sich das Benzoewasser, welches man sich selbst bereiten kann. Man gibt einige Tropfen Benzoetinktur in ein Glas Wasser, welches davon eine milchweiße Färbung erhält. Nach dem üblichen Waschen und Abtrocknen wäscht man sich mit dem Benzoewasser und läßt es auf der Haut verdunsten. Das Wasser kann man öfter verwenden. Gegen aufgesprungene Lippen hat es sich besser bewährt als die gebräuchliche Lippenpomade.

‖ **Gegen Verbrennung und Verbrühung.** Eines der besten, aber wenig bekannten Mittel ist gewöhnliche Waschkreide. Diese wird mit einem Messer geschabt, auf die verletzte Stelle gelegt und mit einem leinenen Tuche bedeckt. Dieses höchst einfache und billige Hausmittel bringt rasche Erleichterung und baldige Heilung ohne Narbe.

‖ **Lebersecke** entfernt man durch Waschungen mit Mandelkleie; zu 2 Teilen Mandelkleie nimmt man 1 Teil feingesiebten Seesand. Auch ist öfteres Betupfen der Leberflecke mit Zitronensäure anzuraten.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19080215066/fragment/page=0002