

Bienenwirtschaft.

? Vorteile der Strohwohnung gegenüber dem Holzhaus. Aus Stoff geflochtene Bienenkörbe sind vor allem billig, leicht, transportabel, halten die Wärme gut zusammen und gefahren dabei doch ein Entweichen der Wabenwärme und die Erneuerung luftverzehrender Luft. Ferner lassen sie infolge der besseren Luftzirkulation die Feuchtigkeit nicht aufkommen, wodurch den Bienenstöcken der ungesunden Waben besser vorbeugt wird. Aus diesen angeführten Gründen wird der Strofwohl stets der beliebteste Volkswohl bleiben. Leider läßt er sich für den Mobilbau nicht ebenso praktisch gestalten.

? Der Wabenverbrauch aller Waben erfordert Vorzicht. Selbst bei vorzüglicher Aufbeahrung kann die Verschimmelung der Waben, je auch der Jungfernwachselein nicht immer verhindert werden. Also Vorzicht!

? Bienenwäse, Pflanzenstängelstrücker in die Säune und Wäse! Die männlichen Wäse, die sogenannten Köpchen des Pflanzenstängels, werden schon im März von den Bienen befliegen, welche Pollen aus ihnen sammeln, den sie zu jeder Zeit gut brauchen können. Da nun der Pflanzenstängel in Säunen und Wäsen sehr gut gedeiht, so sollte ein jeder Bienenwirt wenigstens einige Strücker in solche einpflanzen. Noch vorteilhafter ist es, wenn man solche Strücker in den Säunen zu kleinen Wäsenden heranführt.

Gesundheitspflege.

// Die Sonnenheilkunde. Das die Sonnenstrahlen, wenn sie mit Vernunft und Vorzicht angebracht werden, eine Heilwirkung auf mancherlei Krankheitszustände ausüben, ist eine seit langem gewöhnliche Tatsache, und nicht nur der größeren Wärme wegen werden alljährlich viele Leidende nach dem Süden gefahren. Es ist aber nicht nötig, bis nach Italien oder gar nach Ägypten über Ägypten zu gehen, sondern man kann den Segen der hellen Sonnenstrahlen auch schon weiter nördlich genießen, nämlich in den Alpen. Je höher man sich über das Niveau des Meeres erhebt und je dünner die Luft ist, desto mehr wirkt die Sonnenstrahlung, und ein Kurort in den Alpen wird daher in dieser Beziehung günstige Ansichten bieten, wenn der Kranke nur vor den dort fast zu jeder Jahreszeit eintretenden erheblichen Temperaturschwankungen bewahrt bleibt. Ein Schweizer Arzt, Dr. Waller, hat nach einem Bericht des Lanca in drei von ihm gegründeten Anstalten, die in einer Höhe zwischen 1200 und 1500 Meter liegen und vor Wind besonders geschützt sind, umfangreiche Erfahrungen mit Bezug auf bestimmte Krankheitsformen gesammelt, wurde dabei durch die Beobachtung, die Dr. Bernhardt im Zusammenhang mit der Behandlung von Kindern aller Art durch Sonnenbestrahlung gemacht hatte. Zunächst gelang ihm die Heilung einiger Fälle von Tuberkulose, die im Anfangs- und Operationsstadium eingetreten waren. Dann wandte er sich besonders verdorbenen Kinderkrankheiten zu, unter ihnen der Leberentzündung, der Gelbsucht, der Diphtherie und der Dant. Selbstverständlich wurden die gewöhnlichen Mittel nicht vernachlässigt, daneben aber stets die Behandlung mit Sonnenstrahlen hinzugefügt. Die Krankenbetten wurden zu diesem Zweck auf das Dach oder auf offene Balkone geholt, wo der ganze Körper des Kranken der Sonne ausgesetzt wurde. Die Voraussetzung ist dabei, daß wenig oder gar kein Regen besteht. Es ist keine Frage, daß diese Sonnenbehandlung in einem Bergklima sehr viel bessere Erfolge hat als in der Ebene.

// Eine schnelle Wasserreinigung. In Verhältnissen, in denen kein einwandfreies Trinkwasser zu Gebote steht, muß der durstige Mensch sich auf irgendeine Weise zu helfen wissen. Bekannt ist die Praxis der Chinesen, die das Wasser zur Wasserreinigung benutzen. Das dies Verfahren nicht unbedingt wirksam und empfehlenswert ist, hat schon daraus hervor, daß die Chinesen niemals ungekochtes Wasser trinken. Besser wäre bis auf den heutigen Tag niemand Tee trinken, wenn nicht die Chinesen diese Sitte aus Not, weil ihnen nämlich das bloß abgekochte Wasser gar zu schlecht schmeckt, vor langer Zeit eingeführt hätten. Dabei wüßten sie sich sehr wohl, daß im Wasser Lausen, Gesteine und anderen Strömung nach gar nichts von Zehnpfundersen und den anderen Strömung weit bestimmte Lausen. Es gibt nun nach den Untersuchungen zweier Ingenieure von der Gesundheitsbehörde in Ottawa ein ziemlich einfaches Mittel, indem ein Wasser zum Erhitzen geeignet zu machen und weitgehend von den Bakterien des Wassers und der Zylinderente zu befreien. Ein flacher Teelöffel voll Chloralkali wird in einer Tasse voll Wasser gerührt. Das Wasser muß langsam umgesehen werden, damit eine gleichmäßige Lösung entsteht. Diese wird dann mit der bestmöglichen Menge Wasser vermischt, und davon genügt wiederum ein Wasser zur Reinigung von Wasser durchgeseigt werden, und dann muß man das Wasser wenigstens zehn Minuten stehen lassen. Es erhält dadurch freilich einen leichten Chlorgeschmack, und dieser muß sogar vorbanden sein, wenn das Verfahren als wirksam betrachtet werden soll. Diese kleine Wassermenge wird man aber leicht in Wasser nehmen können. Bei harter Wasserreinigung durch organische Materie ist natürlich noch mehr Chloralkali nötig. Schmeckt das Wasser zu stark nach Chlor, so kann man etwas doppeltkohlensaures Natrium zusetzen.

Für die Küche.

Schöpfenrücken mit Nussöl zubereitet. Der wie ein Nebenerzeugnis geachtete Schöpfenrücken oder auch die Schöpfenkeule von einem jungen, fetten Schöpfen wird gehäutet und von allem Fett sauber gereinigt. Sodann wird das Fleisch unter öfterem Umrühren drei bis vier Tage in nicht zu saurem Essig gelagert, in welchem man ganze Pfefferkörner, eine mit Gewürznelken besetzte Zwiebel, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Zitronenscheiben und das nötige Salz gegeben hat. Soll der Braten zubereitet werden, so wird er zuvor mit frischem Speck reichlich gepöckelt, mit Salz überbraten, und in Butter ein bis zwei Stunden getrieben. Ein Viertelstunde vor dem Anrichten wird der Braten mit feinem Rahm übergossen, wodurch die Sauce an Wohlgeschmack gewinnt. Auch kann man außerdem noch ein Glas guten Weißwein begeben. Auf solche Weise zubereiteter Schöpfenbraten schmeckt fast genau so wie Rebbraten.

Wetterfalschheit. Man schneidet Salzkrust in Stücke, schneidet sie mit reichlich geschneitten Zwiebeln und etwas Pfeffer, Salz und Gewürz in einen gut schließenden Topf und gibt Wasser oder Bouillon darüber, daß es mit dem Fleisch gleichsteht. Nun quirt man etwas kochenden Essig nebst Weizenmehl daran, daß es gut zu und läßt es 1 1/2 Stunden schmoren, gibt vor dem Anrichten etwas Butter dazu.

Apfelbeise. Rote Galbänen (Groszweiffeln) werden in Scheiben geschnitten und in Wein, Wasser und Zucker leicht durchgekocht, doch dürfen sie nicht zerfallen. Darauf gibt man die Weiselmilch in eine Kristallschüssel und läßt sie darin erkalten. Vor dem Anrichten wird diese Speise mit Vanille gewürzt und Schlagschnee darüber getan.

Wein-Einbreinung. Man röhrt 60 Gramm Wein in frischer Butter gelb, verfährt dies mit 1/4 Liter kochendem Wasser, läßt eine Weile Salz, Zucker, Zitronenscheibe und etwas Bismut und Ingwer an und läßt zuletzt 1/2 Liter roten Fruchtwein, sowie ein Glas Milchsaft an. Dann röhrt man Brotkrumen in Butter, schneidet sie mit feinem Zucker und essig, läßt sie dann mit gelbem Schmalz, um sie neben der Suppe auf besonderen Schüsseln zu reichen.

Haushaltung.

Verdauungsmittel oder verdornte Mähe zu reinigen ist eine schwierige Aufgabe, die, wenn die Grundstoffe bereits gelitten hat, wenig Erfolg verspricht. Das Weite ist es, die verdornten Stücke zunächst einer tüchtigen Seifenwäsche zu unterziehen, und sie dann nötigenfalls unter Aufsichtnahme chemischer Bleichmittel, eventuell sogenannter Stoffe bei einer Weiche mit Wasserstoffsuperoxyd zu leiden. Sie müssen zu diesem Zweck nach dem der Seifenwäsche folgenden, guten Spülen mehrere Stunden in einer mit wenig Soda versetzten Lösung von kohlensäurehaltiger Wasserstoffsuperoxyd liegen, auf was man in keinem Fall zu achten hat. Sodann gründlich mit Wasser waschen und am Schluss in reinem Wasser gespült.

Das Rohrgeschicht bei Stühlen wird wieder straff und fest, wenn man den Stuhl füllt, das Rohrgeschicht mit ganz heissem Wasser mittels eines Schwammes recht gründlich ansucht und abwäscht, jedoch sich das Rohrgeschicht tüchtig mit Wasser anzuwaschen kann. Hierzu stellt man den Stuhl in die freie Luft oder noch besser in die kochende Zugluft und läßt ihn trocknen. Der Erfolg wird ein vollkommen zufriedenstellender sein.

Keine Mittelteilungen.

Modellieren. Einen für kleinere Gegenstände geeigneten Modellieren kann man auf folgende Arten herstellen: Man nimmt gewöhnlichen Modellton, rührt ihn mit Wasser an, läßt ihn dann so lange ruhig stehen, bis er ziemlich trocken ist und sich nur noch schwer kneten läßt. Darauf vermischt man den Ton, während er von neuem geknetet wird mit so viel Ölgerin, bis er die nötige Flexibilität erreicht hat, was man mittels geeigneter Werkzeuge, wie z. B. Messer, Spachtel usw., sehr bald gewahrt wird. Diese Masse hält sich sehr lange feucht und läßt sich, wenn sie gut durchgeknetet wurde, sehr angenehm verarbeiten. Stricht man dagegen das Ölgerin auf die Oberfläche von feuchtem, mit Wasser angemachtem Ton, so ist es in kurzer Zeit durch Aufsteigen der feuchten Luft, die bei dem Arbeiten in Ölgerin ton kann man, wie bei dem gewöhnlichen Ton mit dem Pinsel oder den Fingern waschen, um kleinere Fehler auszuwaschen, wenn die Arbeit hierdurch gefördert werden kann. Ein anderer Zweck, welcher das Modell oder den Gegenstand abzuwaschen gestattet, besteht aus Wasser oder Salzwasser, was man schmelze dicke Stoffe in altmodischen Gemütsmengen unter Zusatz von etwas Zerkleinert salzsaurem Soda. Nach dem Erkalten knetet man die Masse gehörig durcheinander und gibt eine geringere Menge davon zum Ton, worauf wieder gut durchzukneten ist. Man hat es nun ganz in der Hand, durch Zusatz von mehr oder weniger Salz das Trocknen des Tons beliebig zu verzögern. Bei feuchtem Ton zeigt sich der Lebenslauf des Schmierens, während bei einem geringeren Zusatz die Masse weniger leicht abzuwaschen ist.

Gelbete Treppen und Wäse reinigt man mit einer in er-wärmten Weingeist getauchten Bürste. Auch andere vergoldete Sachen kann man auf diese Art reinigen.



Dr. 6 Halle a. S., den 11. Februar 1911

Die ertragreichsten Getreidearten.

Die Beantwortung der Frage, welche Getreidearten als die ertragreichsten zu bezeichnen sind, scheint so einfach zu sein, daß jeder beim Vorübergehen sofort überflüssig wäre. Sollte man doch meinen, daß dieser Ausdruck nur auf die Menge des Ertrages geben kann, der Landwirt kann sich auch bei dieser Bedeutung begnügen, nicht aber der Bauer des Vorkriegs, der bemüht ist, den Ertrag zu steigern bei neuen Arten von hoher Ertragsfähigkeit durch Anbauverträge zu erzielen. Endlich verlangt der Naturforscher, der im Dienste der Landwirtschaft arbeitet, eine weit genauere Bestimmung des Begriffs, der mit der einfachen Bezeichnung des großen Ertrages wiedergegeben wird. Das in Paris erscheinende Journal für praktische Landwirtschaft hat eine ungewöhnlich reiche Folge von Artikeln über die Erfahrungen verschiedener, die das letzte Jahr in dieser Hinsicht geboten hat. Das Angehörigkeits dieser Studien ist dadurch bedingt, daß durch seine Witterungsverhältnisse das vorige Jahr, wenn man es als landwirtschaftliche Saison vom Herbst 1909 bis zur Ernte 1910 rechnet, eine ganz ungewöhnliche Stellung einnimmt. Namentlich war die Fruchtzeit anormal gering, verurteilt einmal durch anhaltende Regenfälle und ferner durch starke Bewölkung und Mangel an Sonneneinstrahlung während der Pflanzzeit in den Niederlanden. Dadurch wurde es den Pflanzen schwer, ihre Wäse zu erfüllen, soweit sie dazu des Sonnenscheins bedürften. Die Früchte der Getreidearten in den verschiedenen Gegenden waren demnach sehr verschiedenartig, aber ein wesentlich anderes Charakter aufwies. Demals hatte die sommerliche Sonne die Weizung des Getreides überhastet und dadurch einen Teil der Strohmassestoffe im Stroh zurückgehalten, indem die vorzeitige Ausstreuung der Wäse und der oberen Teile der Halme ihre Einwirkung in die Körner angeschlossen hatte. Die Jahre 1904 und 1910 bieten also einen interessanten Gegensatz dar, und doch hat es sich herausgestellt, daß dieselben Getreidearten in beiden Jahren am wenigsten und manche von ihnen gar nicht gelitten hatten. Schon im Jahre 1909 hatte Professor Dittler festgestellt, daß im allgemeinen die langsam wachsenden Sorten zum Heiligkeit wegen in der Regel am wenigsten durch eine anormale Witterung am wenigsten beeinträchtigt werden oder sogar auch unter solchen Verhältnissen recht gute Ergebnisse zeigten. Die klimatischen Verhältnisse Nordwestdeutschlands sind nicht so stark verschieden von denen des übrigen Mitteleuropas, daß die dort allgemein durch die physikalischen Zusammenhänge des Abnehmens und seine Beherrschung mit Bakterien in dem ganzen Gebiet ziemlich ähnlich ist. Es würde daraus also folgen, daß man auf die langsam sich entwickelnden Arten mit Rücksicht auf die Gefahr anormaler Jahre besser Vorzicht zu leisten hätte, und besonders solchen es die Wäse in verschiedenen Jahren (sowohl in den Jahren 1904 und 1910) als ein gutes Beispiel zu sein, die unter solchen Umständen am leichtesten einen Heiligkeit ergeben. In Frankreich hat man daher auch auf die Einführung dieser vorauszuweisen in England geeigneten Getreidearten Vorzicht geübt, was umso lieber gesehen werden sollte, als man durch eigene Verträge, die namentlich dem jüngst verstorbenen Agrarwissenschaftler Herr de Villorin zu verdanken sind, durch Kreuzung neuer Rassen von hoher Ertragsfähigkeit erzielt hatte, die jetzt unter einem neuen Namen, z. B. de Jaffet, de Vorber, de Dattel, le bon fermier usw. eine schnelle Verbreitung erworben haben. Im Jahre 1909 erwarben vier dieser Sorten einen Ertrag von mehr als 1700 Hektogramm an trockener Wäse, und bei Wäseungen, die die Ernte sogar auf 1925 Hektogramm in einem schlechten Jahr auf einem Acker, aber nicht fallender Wäse. Diese Erträge sind ja an sich keineswegs unerhört, aber ihr Wert liegt in ihrer Überausleistung. Eine andere Wäse, die im Jahre 1908 unter ähnlichen Verhältnissen den sehr viel größeren Ertrag von 2965 Hektogramm auf das Hektar ergeben hatte,

erhielt im folgenden Jahr einen Anfall von 55 v. H., und es wird wenige Landwirte geben, die nicht lieber mit solchen Getreidearten zu tun haben, die ihnen einen etwas geringeren Ertrag liefern, aber doch als mit solchen, die vielleicht unter besonders günstigen Bedingungen von Witterung und Boden eine sehr reiche Ernte bringen, ihnen dann aber vielleicht schon im nächsten Jahre eine große Enttäuschung bereiten. Die wissenschaftlichen Forschungen haben nun zu dem Schluß geführt, daß die Fruchtbarkeit des Ertrages wesentlich damit zusammenhängt, daß das Getreide sich auf genügend lange und kurze Erntezeiten bezieht, damit sich die Strohmassestoffe, die zur Ausbildung der Körner nötig sind, dort in hinreichender Menge sammeln können. Das Körnergewicht bei den günstigen Jahren hat nur 40 v. H. des Gesamtgewichtes ergeben, bei den unzuverlässigen dagegen 45 v. H. Die Länge der Halme ist dabei weniger wichtig, als ihre kräftige Entwicklung, zumal deshalb, weil diese Stoffe, von denen die Reifung des Kornes abhängt, sonst einen unnötig langen Weg zurücklegen haben und der lange Stroh außerdem einen Teil dieser Stoffe dann selbst aufbraucht, der sonst den Körnern zugute kommen würde. Das langsame Wachstum und die Länge des Strohes haben bei jeder Ernte einen Anfall von 2 v. H. herab, während er bei den anderen Wäsen wenigstens ein Drittel 3 v. H. betrug. Felix Nicolle, der diese Forschungen am Cosmos zusammenfassend beiprucht, stellt am Schluss seiner Abhandlung die gemauerten Grundsätze kurz zusammen. Die Wäse mit langem, aber trockenem Stroh, die unter einem Anfall von 40 bis 45 v. H. Ertrag gegen 50 bis 55 v. H. Ertrag gewicht bringen, sind als die zuverlässigsten zu wählen. Es ist daher kein richtiges Prinzip, den Körnerertrag unter allen Umständen auf Kosten des Strohertrages steigern zu wollen. Die Getreidearten mit vierkantigen Ähren haben sich als unzuverlässig erwiesen. Wenn man neue Rassen durch Kreuzung erzeugen will, so muß man sich Rechenschaft von dem Verhältnis der Stroh- und Körnermenge geben, die von den Eltern herübergebracht werden, und muß, wenn der andere Teil der Eltern (Stroh) in diesen Umständen durch Wahl einer zweiten Wäse ausgleichen, die schwächer im Stroh ist.

Maschinen zur Bereitung von Brot und Bröckchen.

Die Vertreter der Volksgesundheitspflege haben es schon lange als einen Uebelstand empfunden und bezeichnet, daß bei der Herstellung des wichtigsten aller Nahrungsmittel, nämlich des Brotes, der Arbeit von Menschenhänden der größte Teil überlassen bleibt. Es wird zwar verschiedentlich, daß die Vorrichtungen über die dabei zu leistende Saubereit in Bäckereien sehr viel besser geworden sind, die Sache des guten Glaubens. Da so viele Gewerke sich das Einbringen von Maschinen haben gefallen lassen müssen, so wird sich die Bäckerei häufig nicht beklagen dürfen, wenn ihr noch so langer Zeit daselbst geschieht, wenn solche Maschinen für die Bereitung und Formung von Brotteig nützlich und nützlich arbeiten, so wird man gegen ihre Anwendung noch viel weniger einwenden können als gegen die mehrfache Verteilung beispielsweise von Schuppen und Stiefeln oder anderen Gegenständen des täglichen Gebrauchs, bei denen die Handarbeit immer gewichtiger Vorrang haben kann. Dann wird man sich auch endlich jedes Verbotes enthalten können, das außer zugegangen wäre, wie man es erwarten und verlangen muß. Es scheint, daß jetzt endlich Maschinen zur Brotbereitung geschaffen worden sind, die allen Anprüden zu genügen vermögen. Der französische Ingenieur Guerin hat bei solchen eine solche Maschine, die zur Formung von Broteten jeden Genusses bis zu kleinen Bröckchen und Bränden geeignet ist, zum Patent an-

Druck und Verlag: Verlag des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis. — Verantwortl. Redakteur: Anna Hoff, Halle a. S.

