

Bienenwirtschaft.

? Vorteile der Strohwohnung gegenüber dem Holzstich. 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!

? Bienenwäpfe, Pflanzenstängelstrücker in die Säune und Wäpfe! Die männlichen Wäpfe, die sogenannten Köpfe des Pflanzstängels, werden schon im März von den Bienen befliegen, welche Pollen aus ihnen sammeln, den sie zu jeder Zeit gut brauchen können. Da nun der Pflanzstängel in Säunen und Wäpfe 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 Wäpfelein bringt.

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 wächst die Sonnenwirkung, 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 auf Operationen eingetreten waren. Dann wandte er sich besonders verdorbenen Kinderkrankheiten zu, unter ihnen der sogenannten Scharlachkrankheit, die Dr. Bernhardt in der Gegend der Alpen und der Quant. Selbstverständlich wurden die gewöhnlichen Mittel nicht vernachlässigt, daneben aber stets die Behandlung mit Sonnenstrahlen hinzugezogen. 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 es, wenn die Chinesen das Wasser, das sie trinken, wenn nicht die Chinesen diese Sitte ausrotten, weil ihnen nämlich das bloß abgekochte Wasser gar zu schlecht schmeckt, vor langer Zeit eingeschickt hätten. Dabei wüßten sie sich, daß sie sich nicht nur Zehntausenden, sondern auch anderen Krankheiten weit bestimmter aussetzen. 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 genügt, um das Wasser zu reinigen, und man kann es 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 Nesselholz zubereiten. Der wie ein Nesselholz gebaute 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 gepöbelt, mit Salz überstrichen und in Butter ein bis zwei Stunden gebraten. Ein Viertelstunde vor dem Anrichten wird der Schöpfenrücken mit 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 Nesselbraten.

Wettertafelketchup. Man schneidet Salzkrust in Stücke, schichtet 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 Galbienen (Groschenäpfel) 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-Eisbeinbraten. Man röhrt 60 Gramm Wein in frischer Butter gelb, vermischt dies mit 1/4 Liter kochendem Wasser, läßt eine Weile Salz, Zucker, Zitronenschale und etwas Bismut und Ingwer an und läßt zuletzt 1/2 Liter roten Fruchtwein, sowie ein Glas Nesselholz an. Dann röhrt man Brotkrumen in Butter, schneidet sie mit feinem Nesselholz und gibt sie dann mit glühender Schmelze, um sie neben der Suppe auf besonderen Schüsseln zu reichen.

Haushirtschaft.

Verdammte oder verdorbene Wäsche zu reinigen ist eine schwierige Aufgabe, die, wenn die Grundstoffe bereits gelitten hat, wenig Erfolg verspricht. Das Beste ist es, die verdorbenen 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 Behufe nach dem der Seifenwäsche folgenden, guten Spülen mehrere Stunden in einer mit wenig Soda versetzten Lösung von fäulnischer Wasserstoffsuperoxyd liegen. Darauf wird die Wäsche in lauwarmem Wasser in Schüssel, Schüssel, Kanne und am Schluß in reinem Wasser gespült.

Das Abstreifen bei Stühlen wird wieder straf und sehr, wenn man den Stuhl säuert, das Abstreifen mit ganz heissem Wasser mittels eines Schwammes recht gründlich angestrichen und abmildert, so daß sich das Abstreifen tüchtig mit Wasser ansetzen kann. Hierzu stellt man den Stuhl in die freie Luft oder noch besser in die offene Zugluft und läßt ihn trocknen. Der Erfolg wird ein vollkommen zufriedenstellender sein.

Keine Witterteilungen.

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 des feuchten, mit Wasser angemachten Tons, so ist es in kurzer Zeit durch Aufsteigen der Ölsäure, welche den Arbeiten in Ölgerin 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 Ton, welcher das Modell oder den Gegenstand abzuwaschen gestattet, besteht aus Wachs oder Kolophonium, das etwas Terpentin aufgenommen hat. Nach dem Erkalten knetet man die Masse gehörig durcheinander und gibt eine geringere Menge davon zum Ton, worauf wieder gut durchgeknetet ist. Man hat es nun ganz in der Hand, durch Zusatz von mehr oder weniger Wachs das Trocknen des Tons beliebig zu verzögern. Bei feineren Arbeiten zeigt sich der Unterschied des Schmierens, während bei einem geringeren Zusatz die Masse weniger leicht abzuwaschen ist.

Goldene Treppen und Vorien 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 Verantwortung fast 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 Anbauversuche 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 Wäpfe zu erfüllen, soweit sie dazu des Sonnenscheins bedürften. Die Praktiker erinnern in dem Zusammenhang an das gleichfalls sehr anormale Jahr 1904, das aber einen wesentlich anderen Charakter aufwies. Damals hatte die sommerliche Sonne die Weizung des Getreides überhäuft und dadurch einen Teil der Strohverluste im Ertrag zurückgehalten, indem die vorzeitige Ausstrofung der Weizen 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 Nordwesteuropas sind nicht so stark verschieden von denen des übrigen Mitteleuropas, daß die dort gemachten Erfahrungen nicht eine Verallgemeinerung verdienen. Dennoch sind die Erfahrungen 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 scheinbar es die Weizen mit verschiedenen Weizen (sowohl, sowohl als ein Teil), als ein Teil) 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 geschehen konnte, als man durch eigene Versuche, die namentlich dem jüngst veröffentlichten Agronomens Bericht de Winterin 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 Vertriebsfähigkeit erworben haben. Im Jahre 1909 erwarben vier dieser Sorten einen Ertrag von mehr als 1700 Hektogramm an trockener Getreide, und bei Witterungen wie die Ernte 1904 auf 1925 Hektogramm in einem schlechten Jahr auf einem Acker, aber nicht fallender Boden. Diese Erträge sind ja an sich keineswegs unerhört, aber ihr Wert liegt in ihrer Überausleistung. Eine andere Sorte, 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 Ausfall 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, jedoch 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 diese Ausfallsfähigkeit des Ertrages wesentlich damit zusammenhängt, daß diese Getreidearten ein genügend langes und hartes Stroh besitzen, damit sich die Strohverluste, die zur Ausbildung der Körner nötig sind, dort in hinreichender Menge sammeln können. Das Körnergewicht bei den günstigen Fällen 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 Art, die im vorigen Jahr den großen Ausfall brachte, in dem Körnerertrag auf 23 v. H. herabging, während er bei den anderen Rassen wenigstens den Betrag 34 v. H. betrug. Felix Nicolle, der diese Forschungen am Cosmos zusammenfassend beprägt, stellt am Schluß seiner Abhandlung die gemachten Beobachtungen kurz zusammen. Die Weizen mit langem, aber trockenem Stroh, die im Jahre 1909 den Ertrag 40 bis 42 v. H. betrug, ertrugen gegen 50 bis 55 v. H. Strohgewicht bringen, sind also 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 verschiedenen Weizen 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) im Ertrag in diesen Umständen durch Wahl einer zweiten Pflanze 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 beklagt, daß bei der Herstellung des wichtigsten aller Nahrungsmittel, nämlich des Brotes, der Arbeit von Menschenhänden der größte Teil überlassen bleibt. Es wird zwar versichert, daß die Vorrichtungen über die dabei zu leistende Saubereit in Bäckereien sehr viel strenger überwacht werden, als das bei der Herstellung von Brot und Bröckchen der Sache des guten Glaubens. Da so viele Gewerbe sich das Einbringen von Maschinen haben gefallen lassen müssen, so wird sich die Bäckerei schließlich nicht beklagen dürfen, wenn ihr noch so langer Zeit daselbst geschieht, wenn solche Maschinen für die Bereitung und Formung von Brotteig nützlich und tauglich arbeiten, so wird man gegen ihre Anwendung noch viel weniger einwenden können als gegen die maßlose Verteilung beispielsweise von Schuppen und Stiefeln oder anderen Gegenständen des täglichen Gebrauchs, bei denen die Handarbeit immer gewisssie Vorzüge haben kann. Dann wird man sich auch endlich jedes Verbotes entziehen 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 Guerinam hat jedoch eine solche Maschine, die zur Formung von Broteten jeden Genusses bis zu kleinen Bröckchen und Bröckchen hinab geeignet ist, zum Patent an-

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

