

denen Widerspruch erfahren haben. Dieser Arzt erklärte vor der Pariser Akademie, daß der durch die Zümpfung betriebene Schatz noch sehr zu begünstigen sei, wenn er sich nicht durch die Zümpfung unter allen Umständen der Wirkung entziehen kann, kann der Geistes mit Typhus nicht nur erkranken, sondern auch sterben. Dr. Delorme ist daher nicht in der Lage, die Einführung des Verfahrens auch nur wohlwollend anzuerkennen. Bisher auf einen anderen Standpunkt stellt sich Dr. Petter, der sich dabei auf englische Versuche stützt, wonach die Zümpfung gegen Typhus namentlich in der indischen Armee einen unzuverlässigen Erfolg gehabt habe. Dieser Forscher schloß sogar mit dem Antrag, die Pariser Akademie solle entweder ihrerseits die Zümpfung empfehlen oder überhaupt aufhören, sich mit der Typhusforschung zu beschäftigen. In anderer Hinsicht die Untersuchung über die Verbreitung des Typhus ist von Dr. Biederich vor der Gesellschaft für Natur- und Heilkunde in Dresden besprochen worden. Dieser Arzt machte darauf aufmerksam, daß in mehreren Fällen als Träger von Typhusbakterien und somit als Träger der Krankheitsverbreitung Milch gekehrt worden ist. Unzuverlässig waren die Typhusbakterien dadurch in die Milch gelangt, daß Wännen, die von der Krankheit bereits befallen, aber noch nicht zur Aufgabe ihrer Beschäftigung gezwungen waren, das Milchgefäß weiterhin selbst besorgt hatten. Da zwei Epidemien auf diese Weise erzeugt worden und ähnliche Erfahrungen auch schon von anderen Ärzten gemacht worden sind, so liegt es dringender nahe, vor die darin liegende Gefahr genau ins Auge zu fassen.

Das Stiermistchen ist ein auf unseren Aedern häufig vorkommendes, aber zu wenig beachtetes Heilpflanzchen. Man sollte die Wände öfters danach austreten und es anwenden. Es ist ein altes Mittel gegen Typhus. Dieser Pflanze führen das Kraut unter dem Namen *Herba uela tricoloris*. Es wird angewandt gegen Hautkrankheiten, Milchschorf, Pockpocken und kindliche Pocken der verschiedensten Art. Auch gegen verschiedene Brustleiden wird es wie z. B. gegen Unbehilflichkeit und Verheilung bei Brustleiden und Hysterischen Brustleiden. Weihen Jährling hat man ebenfalls schon damit geholt. Zum Gebrauche trinkt man den Aufguss (See) aus dem getrockneten Kraute herbei. Weihen Jährling jedoch als der Aufguss (See) ist jedoch auf kaltem Wege bereitet. Man zerhackt das frische, liegende Kraut. Sie enthält die feineren Teile der Pflanze, die durch das Anbrühen des getrockneten Krautes mit heißem Wasser verloren gehen. Diese Flüssigkeit hat einen balsamischen Geruch und ist mit Zucker zu süßen. Die Süßigkeit erhalten täglich 3-5 Kinder 1-3 Tropfen. Für Säuglinge schüttet man in eine Oberseite mit Wasser einen Tropfen, rührt gut um und gibt von dieser Mischung täglich 3-4mal einen Eßlöffel voll. Die Oberseite muß zugedeckt werden. Die Flüssigkeit soll beim Trinken und bei innerer Hitze, sowie bei Brustleiden mit großer Hitze und vielem Schweiß gute Dienste.

Verwendung des Johanniskrautes zu Heilzwecken. Die Blüten des Johanniskrautes werden gesammelt und sofort mit gleichen Gewichtsteilen Zucker in einer Flasche an der Sonne einige Wochen stehen gelassen. Dieses Öl ist gegen Brandwunden mit sehr gutem Erfolge im Gebrauch; bei großen und tiefen Wunden wird dasselbe ein paar Mal des Tages auf Leinwand getaucht und auf die Wunde gelegt.

Kinderpflege und -Erziehung.

0 Kinder bringen beinahe alles mögliche ins Ohr hinein und darum ist eine diesbezügliche Mahnung an die Mütter und sonstigen Hüter der Kinder sehr angebracht. Das nämlich ein Kind irgend einen Fremdkörper in das Ohr gebracht, so heißt es vor allem, ruhig Blut behalten und beachten, daß der Fremdkörper, wie er ins Ohr hineingekommen ist, so auch wieder herauskommen muß. Wenn der Gegenstand aus dem Ohre herausragt, so versuche man je nicht, ihn mit einer Haarnadel, einer Pinzette oder einem anderen Instrumente herauszuschöpfen, denn man wird dies nicht fertig bringen, sondern den Fremdkörper nur vollends in das Ohr hineindrücken. Man lasse alles wie es ist und gehe zum Arzt. Der Fremdkörper an und für sich wird im Ohr kaum Schaden anrichten; so haben viele Menschen Jahre, ja Jahrzehnte lang Fremdkörper im Ohr, ohne daß sie irgendwelchen Schaden daran haben. Die Fremdkörper selbst schaden dann, aber die Entfernungsversuche von Seiten Unberufenen sind es, die zu Schädigungen des Ohres und oft noch zu Schlämmern führen.

0 Für die große Schulpflege gebe man ein delikates Bräutchen und wenn nötig ein kleines glänzendes trügendes Weis mit, falls in der Schule keine Milch zu haben ist. — Adhäsiv geübene man das Kind daran, zu Hause wie in der Schule die Hände und den Mund stets reinlich zu halten.

0 Gegen Wundstichwunden ist das folgende Hausmittel gut: In einem Gefäß ist das Weisse von drei Eiern mit 1/2 Liter Wasser und etwas Zucker so lange zu rühren, bis sich das Ganze gut vermischt hat. Hierzu wird man die Flüssigkeit den erkrankten Kindern den Umständen entsprechend mit Weisse, Honig oder aus dem Glatte, so oft dieselben davon genießen mögen. An diesen Tagen achte man darauf, daß die Flüssigkeit nicht zu warm steht und dadurch verdorbt. Das Mittel muß mit jedem Tage

frisch hergestellt werden, da das vom vorhergehenden Tage aufgebobene schon zu alt und verdorben ist.

Für die Küche.

Blumenkohl mit Tomatenauce. Der Blumenkohl wird in Salzwasser weich gekocht und, nachdem abgeseigt, auf eine Platte gelegt. In der Zeit leht man 4-6 schöne reife Tomaten mit einem Messer und einem Messer ans Feuer, bis dieselben recht weich sind und filtriert den Saft durch ein Sieb. Man zerläßt man in der Pfanne ein Stück Butter mit 1/2 Tasse voll Wehl und leht dieses mit so viel Bouillon zu den Tomaten, daß es eine lange Sauce gibt. Nachdem dieselbe gefahren und gepfeffert noch einmal aufgekocht, wird sie über den Blumenkohl gegeben. Spargelgulasch. 5 Gulasch, 1 Kilo, 1 Kilo dünne Spargel, 2 Eier, 2 Eier, 6 Gramm Butter, 1 Eßlöffel Wehl, 2 Eitotter, Petersilie, Salz. Der Spargel wird sorgfältig gewaschen, in Stücken geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Von der Butter und dem Wehl bereitet man eine gelbliche Schmeiz, gibt den Spargel dazu hinzu, leht die Spargeln nochmals darin auf, gibt den Petersilie hinzu, rührt die Suppe mit dem Eigelb ab und bringt sie zu Tisch.

Spargelgulasch. Gemüsepargeln mittlerer Größe werden abgekocht, dann in halbfingerlange Stücke geschnitten und mit einer Nadel zu diesen Spargelstücken übergeben, welcher ein Löffel von Eigelb gegeben wurde. Die Pfefferkörner wird auf eine eiserne Pfanne mit glühenden Kohlen gestellt. Wenn dies Gemüse sehr heiß ist, schlägt man Gulasch Eier darüber, mengt sie durch, bis sie gar sind; dann wird das Gericht serviert und mit gewürsteten, hart gebackenen Eiern und gebackter Petersilie garniert.

Das man einen Kaden erhalten, der nicht aus der Form will, so leht man diese auf ein kaltes nasses Tuch und nach einigen Minuten wird der Kaden sich leicht ablösen. Einige dagegen leht sich schnell stürzen, wenn man auf die Form wenige Augenblicke ein feuchtes, heißes Tuch legt. — Ein alte Henne wird früher weich gekocht, wenn man dieselbe tags zuvor fast, den Schatz, durch den sie ausgenommen wurde, wieder zurück und sie fieber. Apfelsinen. 5 große Apfelsinen, 1 halbes Kilo Wein, 2 gehauete Eßlöffel Nondamin, 4 Eßlöffel voll Zucker, 6 Eier 1 Tasse geschlagene Sahne. Der durch ein Sieb gepfefferte Saft der Apfelsinen wird Zucker und die abgeriebene Sahne von einer Apfelsine mit dem glasierten Kopf ans Feuer gestellt, das mit Wasser aufgelöste Nondamin hinzugegeben und die Sahne, die fortwährendem Schlagen mit der Schneurute, aufgekocht. Vom Feuer genommen, kommen nach und nach die 6 Eigelbe hinein und, wenn die Masse erkalte ist, die Schlagmasse, zuletzt der Schnee der Eier. In eine mit kaltem Wasser ausgepülte Glasflasche gegeben, wird die Creme sofort mit Apfelsinenstücken hübsch garniert.

Kleine Mitteilungen.

0 Weichen von Stroh. Stroh läßt sich schön und dauerhaft auf folgende Weise bleichen: Man weicht es zuerst in lauwarmem Wasser ein und leht es 6 bis 8 Stunden liegen, bringt es dann in ein 30-36 Grad warmes, schwach alkalisches Bad von 1-2 Gr. At., am besten ein Seifenbad, stellt und leht es dann in ein kaltes Bad, welches 115-120 Gramm Kaliumpermanganat auf 10 Kilogramm Stroh enthält. Dann wird es wieder mit kaltem Wasser gewaschen und in eine verdünnte Lösung von unterchlorigsaurem Natrium gebracht, welche man kurz vor dem Einbringen des Strohs mit Salzsäure versetzt. Man nimmt gewöhnlich auf 120 Gramm Permanganat 700 Gramm unterchlorigsaures Natrium und 1 Kilogramm Salzsäure. läßt es 10-12 Stunden liegen, wobei das Natriumgehalt zugedeckt bleibt. Nach der Weiche muß das Stroh tüchtig in reinem Wasser gespült werden.

0 Reinigung der Flaschen von Moder- und Schimmelgeruch. Man vermischt frisch gebleichte Polystyrol in aquenem Zustand mit Wasser, stellt damit die Flaschen und leht sie für eine längere Zeit unter strengem Luftschließen in der Flasche stehen, bis der Moder- und Schimmelgeruch völlig verschwunden ist.

0 Nieren aus Sammet zu entfernen. Der Nieren im Sammet wird mit Wasser angefeuchtet, mit Salzwasser bepinselt, hierauf zieht man die linke Seite des Sammetes über ein heißes Blättchen hin und her, so daß der Dampf durch den Stroh geht und die nieren-gestrichene Stelle wieder auftritt.

0 Weinsäuregebilde werden mit getriebenem Hirschhorn und Essig gereinigt und gepulvt und mit 90prozentigem Alkohol getrockneten Schapier abgedeckt.

0 Kohlen wird aus einem Teil arabischem Gummi, zwei Teilen Wasser und 3-5 Teilen Kartoffelstärke hergestellt. Ein sehr guter Kitt wird auch erzielt, wenn man ganz feine Sägepläne durch Weichen mit Weinsäure und andauerndem Aneten der Masse in Zeigform bringt, wodurch die Masse leht bindbar wird. Die Kohlen sind auszufahren. Man nimmt ein nicht zu dickes Stück Kautschuk, fahrt besten Wänder durch ein hartes und nach gemachtes Messer ab, bepinselt dann die beschäbige, von Schmutz und Staub gereinigte Stelle, sowie das ausgezeichnete Kautschukstückchen mit Terpentinöl, legt die beschriebenen Stellen aufeinander und leht sie 24 Stunden lang einem mittels harter Drucke aus. Die so ausgebildeten Stellen sind durchaus wasserfest.



Nr. 19 Halle a. S., den 12. Mai 1911

Pflanzen den Johannisbeerstrauch.

Der Johannisbeerstrauch ist nicht dem Weinliebden wegen oblitragende Strauch, dessen Früchte den schönsten, schmackhaftesten und angenehmen Wein liefern. Weiter eignet sich aber auch die Johannisbeere sehr gut zum Präparieren, man bereitet aus ihr former Essig, Gelee, Marmelade, Johannisbeerintur, Johannisbeer-Tinktur, Johannisbeer-Saft, Johannisbeer-Sirup, Johannisbeer-Eis, Johannisbeer-Wein, Johannisbeer-Brandy, Johannisbeer-Öl, Johannisbeer-Salz, Johannisbeer-Asche, Johannisbeer-Kalk, Johannisbeer-Lime, Johannisbeer-Säure, Johannisbeer-Base, Johannisbeer-Phosphat, Johannisbeer-Sulfat, Johannisbeer-Nitrat, Johannisbeer-Kalium, Johannisbeer-Natrium, Johannisbeer-Ammonium, Johannisbeer-Magnesium, Johannisbeer-Zink, Johannisbeer-Eisen, Johannisbeer-Kupfer, Johannisbeer-Quecksilber, Johannisbeer-Bismut, Johannisbeer-Arsen, Johannisbeer-Strontium, Johannisbeer-Barium, Johannisbeer-Calcium, Johannisbeer-Magnesium, Johannisbeer-Zink, Johannisbeer-Eisen, Johannisbeer-Kupfer, Johannisbeer-Quecksilber, Johannisbeer-Bismut, Johannisbeer-Arsen, Johannisbeer-Strontium, Johannisbeer-Barium, Johannisbeer-Calcium.

Nach dem Regen werde gar nichts an den Pflanzen gemacht, außer daß man sie bei trockenem Wetter mit reinem Wasser gießt, ein Dünge wäre ein großer Fehler, da die Pflanze in dem tief umgegrabenen Boden der Nahrung gerade genug für ihr Wachstum findet.

Weder der Anlage mit Stecklingspflanzen hat man auch die Fortpflanzung durch Augen und durch Samen, dieselbe ist jedoch leicht und geschieht nur dann, wenn man neue Triebe erziehen will. Den Johannisbeerstrauch kann man nicht nur in der Höhe von der Natur angezeigten Weidenform, sondern auch als Hochstamm von 120-150 Zentimeter Höhe, als Spalier erziehen. Die Früchte werden schon im Juni reifer und schöner, sondern auch schmackhafter, indem sie mehr der Luft und Sonne ausgesetzt sind.

Um hochstämmige Johannisbeerbäume zu erziehen, reinigt man die Ästen, entfernt die Blätter von allen Seiten und die Seitenzweige und fahrt bei oberem Trieb etwas ein, den man schnell in die Höhe wächst. Die Knospen am Stamm läßt man stehen, damit dieselben sich aus ihren entwickelnden Trieben, wenn sie 6 Zentimeter lang sind, ab, damit der obere Trieb mehr Nahrung erhalte und die Verbindung des Stammes, der ohne Seitenzweige und Blätter nur dann bleibt, bewahrt werde. Bei der Schnittarbeit die Höhe von 120-150 Zentimeter erreicht, so läßt man die obersten 5 Triebe unangebrochen, damit sie die Krone bilden, und wüchert die unteren in der angegebenen Entfernung ab. Sobald die Krone gebildet und das Stammchen hinlänglich dick und stark ist, um sie tragen zu können, muß man am Stamm alle Seitenzweige rein abbrechen.

Dem es aber nur um die Erhaltung recht vieler Früchte zu tun ist, der muß den Johannisbeerstrauch als Hecke von 80-100 Zentimeter Höhe ziehen und ein zweimäliges Beschneiden vornehmen, nämlich im Sommer und im Winter. Das erste Beschneiden geschieht, wenn die Frucht sich färbt, Ende Mai oder Anfangs Juni; man schneidet dann alle Sommertriebe 10-12 Zentimeter über der obersten Frucht ab, damit Sonne und Luft ungehindert auf dieselbe einwirken können. Der Hauptschnitt geschieht im Winter von November bis März. Es ist dabei hauptsächlich darauf zu sehen, daß die Krone nicht zu buschig werde und je gesunde, tragbare Weiler enthalte. Alles alte, abgehörte Holz, sowie alle Äste, die anfangs fruchtbar zu werden, müssen keine Früchte bringen, muß man wegnemen. Kom jungen Holz nimmt man die unentbehrlich gewachsenen und zu dichtstehenden, schwachen Triebe entweder gänzlich weg, oder verkürzt sie auf 2-3 Augen, damit sich Tragholz daraus entwicke. Mit dem Beschneiden kann man auch zugleich die Ausföderung und Düngung des Bodens verbinden.

Das Kartoffelfeld im Keller.

Die Zeit, da man auf das Erntefeld der neuen Kartoffeln bis in ein Erdkammer hinein warten muß, ist lang, wärdig und wer es bezahlen kann, faßt leicht neue Kartoffeln einbezie zu jeder Jahreszeit. Der hohe Preis, den sie dann erzielen, ist selbstverständlich das Streben, die Aufsicht von Kartoffeln außerhalb ihrer gewöhnlichen Anbauzeit zu betreiben, sehr befrucht. Namentlich in England und Amerika sind die Kartoffelkeller einer solchen Ausdehnung der Kartoffelkultur mit großem Eifer unterworfen worden, und diese Bemühungen haben nun ansehnlich zu einem wirtschaftlichen Erfolg geführt. Ein englischer Großhändler hat zuerst eine zufällige Erfahrung gemacht, die er dann weiter ausgebaut hat. Er hatte nämlich Kartoffeln in einem beständigen Erdkammer in einem dunklen Erdkammer verwahrt und dort verlagert, so daß sie bis zum nächsten Herbst dort liegen blieben. Als der Raum nun wieder geöffnet wurde, zeigten sich die Kartoffeln nicht etwa, was man erwartet hatte, verfault, sondern jede Knolle war umgeben von kleinen, dämig

Druck und Verlag: Verlag des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis, Halle a. S., Markt 10. — Verantwortl. Redakteur: Rudolf Wolf. —

