während eine kleine Quantität frischen Wassers getrunken werden. Des abends vor dem Schlafengehen nimmt der Kranke eine Serviette, taucht sie in kaltes Wasser, drückt dieselbe aus, faltet sie zusammen wie ein Halstuch und legt sie sich um den Hals; eine trockene Serviette wird ebenfalls zusammengefaltet, über die erste gelegt und befestigt. Alsdann legt sich der Patient ins Bett und deckt sich recht warm zu, um eine neue Erfüllung zu verhüten. Diese Kaltwasserkur, etwa 8 Tage fortgesetzt, wird das Uebel sicherlich beseitigen.

// **Wachholderspiritus** wirkt innerlich sehr vortrefflich urintreibend und äußerlich hautbelebend. Man kann sich denselben selbst bereiten, indem man die Beeren in Wein, Branntwein oder Weingeist (1 Pfund Beeren auf 4 Pfund Weingeist) ansetzt; davon nimmt man täglich einigemal ein halbes Gramm.

// **Viele chronische Krankheiten** und selbst die allerschwersten heilen in der Art, wie ein durch Verschwendung eingeschmolzenes Vermögen sich wieder ansammelt, d. h. durch einen strengen Haushalt. Am häufigsten genügt eine weite, nach den Regeln der Gesundheitslehre geleistete Lebensweise, um dort zu heilen, wo die stärksten Mittel nicht helfen konnten.

Kinderpflege und Erziehung.

Schwächliche Kinder.

Schwächliche Kinder sind oft einer Mutter beständige Sorge! Nun ist keinesfalls gesagt, daß Kinder von allgemeiner Schwächlichkeit bis zur Zeit völliger Reife hinter ihresgleichen zurückbleiben müssen. Denn der „Knoten" reißt oft erst nach dem 12. oder 14. Lebensjahre, und es kommt dann vor, daß früher schwächliche, hohlwangige und kleine Kinder ihre körperlich besser ausgestatteten Kameraden weit übertreffen und diese vielleicht auch in den geistigen Fähigkeiten weit hinter sich lassen, d. h. überreggen. Außerdem wäre es ganz falsch, in kleinen, schwächlichen und dürftig aussehenden Knaben und Mädchen kranke Kinder zu vermuten, wie es die Eltern von übermäßig aufgefütterten Kindern gern tun. Denn ein kleines und mageres Kind hat sehr oft besseres Knochen- und Muskelmaterial — sogen wir gesünderes Blut — als ein hochaufgeschossenes oder aufgeschwemmtes Kind. Die Größe und Dicke tut's nicht!

Immerhin wird sich in dem sorgenden Mutterherzen leicht ein heimlicher Schmerz einnisten, wenn das Kind gar zu sichtlich hinter den gleichaltrigen Gespielen zurückbleibt. Mag sein, daß das schwächliche Kind gesund ist; wird es aber den vielen und nicht selten schweren Aufgaben, die das Leben an den Einzelnen stellt, gewachsen sein? Das ist die brennende Frage! Ein dünner Baumstamm, und wenn er von noch so gutem Holze sein sollte, wird leichter von den Stürmen niedergezwungen werden, als eine dickstämmige Weide. Dieser Vergleich dürfte wenigstens für's Allgemeine Geltung haben.

Ist ein Kind schwächlich gebaut, so muß fürs erste eine naturgemäße Lebensweise ins Auge gefaßt werden. Von der Ernährung des Kindes vorläufig abgesehen, muß letzterem möglichst reichlicher Aufenthalt in der frischen Luft gegönnt werden. Verkehrt wäre es aber nun, wollte man das Kind durch weitläufige Besorgungen außer dem Hause abjagen oder sein Austummeln einzig auf den Aufenthalt zwischen den Häusern der Stadt beschränken, wo es sich im Spiele mit den Nachbarskindern so sehr abhetzt und diesen vielleicht Spielereien nachmacht, die ihm bei seinem zarten Körperbau nachteilig sein können. Setzen doch gerade schwächliche Kinder ihren Ehrgeiz darein, es ihren robusteren Kameraden nachzutun und diese womöglich im Laufen, Springen, Turnen usw. noch zu übertreffen. Es wäre jedoch nun falsch, ein schwächliches Kind ganz und gar in bezug auf seinen Verkehr mit Spielgenossen abzuschließen; nur führe man es mehr hinaus auf Wiese und Feld, wo es von frischer, ozonreicher Luft und Sonnenlicht den besten Nutzen hat und die Natur, an die es sich besonders fest anschließen muß, am ehesten verstehen und lieben lernt. Beim „Austummeln" im Freien stählt sich Körper und Geist; es ist das „Freiturnen" im idealsten Sinne. Eine andere Frage ist die, ob ein schwächliches Kind schwimmen lernen soll; besonders bei blutarmen Kindern sollte man hierbei viel Vorsicht walten lassen. So vorzüglich die Wirkungen des Schwimmens auf einen gesunden, kräftigen Körper sind, so wenig dienlich kann dieser Sport einem schwachen, blutarmen Körper sein, dem er zuviel Wärme entzieht. Statt des kalten Badens sind häufige kalte oder laue Abreibungen zu empfehlen, denen sofort ein genügendes Frottieren des Körpers zu folgen hat. Sehr ist im Winter darauf zu achten, daß der junge, schwächliche Körper in warmer Kleidung steckt! Nässe an den Füßen vor allem kann solchen Kindern sehr nachteilig sein. Radfahren ist ebenfalls eine häufige Ursache von Erkrankungen bei schwächlichen Kindern, da sich bei diesem Sport die Jugend nur zu leicht überhastet.

Und zeitig zu Bett! Ein schwächlicher Körper muß genügend Ruhe haben, da er sich nicht so rasch erholt als ein Körper, der widerstandsfähig ist. Es hat sich gezeigt, daß das schlechte Gedächtnis schwächerer Kinder — ein bekanntes Symptom — zu einem besseren wurde, wenn das junge Gehirn genügend ausruhen konnte. Langes oder spätes Lesen (womöglich aufregender Geschichten) ist schwächlich veranlagten Kindern unter allen Umständen zu verbieten.

Was die Ernährung betrifft, so ist zu beachten, daß fette oder stark gewürzte Speisen nur ein starker Magen gut verträgt, der allerdings schwächlichen Kindern nicht unbedingt fehlen muß. Jedenfalls gehe man nicht zu viel davon. Leichte Milch- und Mehlspeisen, Reis und Gemüse (Obst nicht zu vergessen) sind dagegen einem schwachen Körper sehr dienlich. Auch ist auf kräftige Suppen zu halten, in die ein Ei verrührt sein kann. Ganze Eier, Käse, Gurkensalat, Kohl, viel Fleisch verhärten oder erhitzen den schwachen Leib. Spinat, Süße und leichter, nicht zu scharf gewürzter Fisch sind dagegen zu empfehlen. Durchaus schädlich sind Alkohol (jedweder Art), starker Kaffee und starker, schwarzer Tee. Schwächlichen Kindern ist es eigen, oft, aber nur wenig zu essen; man berücksichtige diese Eigentümlichkeit ebenso, wie den Ekel der Kinder gegen gewisse Speisen. Schließlich wäre noch zu bemerken, daß schwächliche Kinder weder körperlich noch geistig überanstrengt werden dürfen.

Dr. R. L.

Für die Küche.

Fleischbrühsuppe mit Omelettes. Zwei Eier, eine Tasse Milch, etwas Salz tüchtig verquirlt, alsdann mit einem Löffel Mehl gut glatt gerührt. Die Masse darf vor Gebrauch stehen. Etwas Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, von der Masse rasch auf beiden Seiten einen Eierkuchen gebacken, diesen in beliebige Scheibchen geschnitten in gute heiße Fleischbrühe gelegt, angerichtet. Der Eierkuchen kann auch schon Tags zuvor gebacken sein.

Ochsenzungentoast. Wiege abgekochte, kalte, gesalzene Ochsenzunge fein, mische sie mit zwei hartgekochten gewiegten Eiern, etwas Cayennepfeffer, erwärme die Masse unter öfterem Umrühren, bis sie heiß ist, ohne zu kochen. Halte geröste, mit frischer Butter bestrichene Semmelscheiben bereit, bestreiche sie dick mit der Masse, auftragen auf erwärmter Schüssel.

Kalbskotelettes, gespickt. Kalbskotelettes zierlich vorbereiten, auf beiden Seiten fein spicken, in kaltes Wasser tauchen, über und über in Mehl umdrehen, in steigende Butter legen, auf beiden Seiten anbraten, 2 bis 3 Champignons, einige Zitronenscheiben, 1 Zwiebel, 3 Nelken, 1 Glas Weißwein, 2 Tassen starke Fleischbrühe zufügen, 1 Stunde verdeckt dämpfen. Auf erwärmter Schüssel anrichten. Die dicke Sauce durch ein Haarsieb darüber gießen.

Pfirsichcreme. 12 reife Pfirsiche werden in zwei Hälften geteilt, geschält, von den Steinen befreit und durch ein feines Sieb gestrichen. Den Brei vermischt man mit 250 Gramm klarem Zucker und 30 Gramm aufgelöster Hausenblase, stellt die Masse auf Eis, rührt sie um, bis sie dick ist, versetzt sie mit 1¼ Liter schaumig geschlagenem Rahm, füllt sie in eine Form und läßt sie auf Eis erstarren. Vor dem Gebrauch taucht man die Form einen Augenblick in kaltes Wasser, stürzt die Creme auf eine Schüssel und garniert sie mit Baisers oder Makronen.

Blätterteig. Man nimmt zu diesem sehr guten Blätterteige 250 Gramm Butter, 320 Gramm Weizenmehl, fünf Löffel voll süße Sahne und zwei ganze Eier. Den Teig mangelt, d. h. rollt man ganz fein aus, tut hierbei kleine Butterklümpchen dazwischen oder streicht mit einem Pinsel geschmolzene Butter darüber und legt zwei- bis dreimal neuen, feingemangelten Teig, welcher jedesmal wieder mit Butter bestrichen werden muß, dazwischen. Ist der Teig derart zubereitet, so schneidet man längliche Streifen und bäckt diesen Blätterteig bei mäßiger Hitze gelbbraun.

Kleine Mitteilungen.

:: **Einen Zement,** welcher der Wirkung des Wassers vollständig widersteht, erhält man aus zwei Teilen feinem Zement, 1 Teil pulverisierter Steinkohle und 1½ Teil gelöschtem Kalk, welche man zusammenmischt und dann das Gemenge mit Wasser anrührt. Die dunkle Farbe dieses Zements ist der einzige Uebelstand, welcher dessen Anwendbarkeit beschränkt.

:: **Goldfirnis für alle Metalle.** Man nimmt 6 Teile Sandarak, 7 Teile venetianischen Terpentin, 3 Teile Gummilack, 3 Teile Mastix, 3 Teile weißen Weihrauch, 1½ Teile Kolophonium und 1½ Teile Gummigut. Dies schlägt man pulverisiert und gemischt durch ein Sieb, tut es in eine Phiole, gießt 500 Teile rektifizierten Weingeist darüber, schüttelt eine ganze Stunde, setzt es dann zugebunden einige Tage auf gelinde Wärme und schüttet es oft um. Wenn die Gummis aufgelöst sind, so seihet man den Firnis durch ein Tuch.

:: **Englisches Pflaster.** 1 Hausenblase in 4 Wasser und 2 rektifiziertem Weingeist gelöst sind, aufgestrichen mehrmals auf ausgespanntes Papier oder Goldschlägerhäutchen. Die Rückseite überzieht man zuletzt mit einer Mischung aus 100 Kollodium und 1 Glyzerin. Pflanzenpapier, ostindisches. Dieser Kollodiumüberzug verhindert das Ablösen des auf die Haut geklebten Pflasters durch Feuchtigkeit. Das Aufstreichen kann mit Gummivorrichtungen geschehen. Die Hausenblase kann auch durch Gelatine ersetzt werden. Beispielsweise: 12 Teile Gelatine, 1 Teil Zuckersyrup, gelöst koliert, 30 Teile Weingeist, lauwarm auf Velinpapier aufgetragen, und die Rückseite vorher mit 100 Teilen Kollodium und 1,5 Teilen Glyzerin bestrichen.

Druck und Verlag: Verlag des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis Verlag von W. Knickbach — Verantwortl. Redakteur: Konrad Pohl, Halle a. S.

Der Bauernfreund

Land- und Hauswirtschaftliche Gratis-Beilage des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis.

Nr. 36 — Halle a. S., den 7. September — 1912

Das Saatkorn.

Je größer ein Saatkorn ist, desto umfangreicher ist der Keimling, desto voller der Mehlkörper, wodurch das Korn befähigt wird, ein kräftiges Pflänzchen mit einem starken, umfangreichen Wurzelsystem zu bilden und allen Schädigungen durch Fäule, Insekten usw. Widerstand zu leisten.

Die Form des Saatkornes muß eine volle und normale sein. Verletzte Körner, welche durch Mäusefraß, Auswuchs und Rotreife geschädigt wurden, sind überhaupt nicht zur Saat zu verwenden; zwingt jedoch die Not dazu, dann suche man nur das allergrößte Korn zu der Saat aus.

Beim Gewicht des Kornes achte man auf dreierlei: auf "das Maß-, Korn- und spezifische Gewicht. Das Maßgewicht gibt das Gewicht des Kornes pro Hektoliter oder Liter an, und man benutzte es früher, um sich über die Schwere des Saatgutes zu unterrichten. Für Hafer und Weizen ist es jedoch ein unsicherer Wertmesser, da nicht immer dasjenige Saatgut das schwerste ist, welches das höchste Hektolitergewicht aufweist.

Ferner achte man hauptsächlich auf die Farbe des zu wählenden Saatkornes. Die braunen und dunkelbraunen Körner des Roggens pflegen eine spitze und zu hoch liegende Keimanlage zu besitzen; man ziehe deshalb stets die graugelbe und grünlichgraue Farbe vor; die der Gerste soll hellgelb und strohgelb, nicht mattbleiern, grau oder bläulich sein; Hafer und Weizen dürfen nicht bunt aussehen, da sonst das Getreide zu ungleichmäßig reift. Der Glanz des Saatkornes beim Hafer, Weizen, bei den Erbsen und Bohnen ist ein Zeichen guter Gesundheit, einer gleichmäßigen Reife und vergewissert uns, daß kein Regen die Ernte beeinträchtigt hat und Schimmelpilze fern geblieben sind. —

Je feinschaliger ferner das zu säende Korn ist, desto mehr Inhalt ist in demselben vorhanden. Beim grünlichen Roggen und nicht bunt aussehenden Weizen ist die Schale stets sehr fein, und gerade die zarte Schale ist die Bedingung jener Farbenerscheinung, welche von der Schale unterlagerten, durchschimmernden Kleberschicht herrührt. Bei der Gerste wieder zeigt sich der höchste Grad der Feinschaligkeit darin, daß die Schale zart gekräuselt ist. Selbstverständlich ist es, daß ein tadelloses Saatgut auch eine reine Sorte darstellen muß, wenn nicht eine Gemengsaat beabsichtigt wird.

Gelangt wirklich ein Haferkorn in die Winterweizensaat, so ist das bei weitem nicht so schädlich, als das Weizenkorn einer fremden Sorte, denn der Hafer wintert gemeiniglich aus, und reift er wirklich einmal aus, dann kann das Haferkorn im nächsten Jahre durch das Sieb wieder entfernt werden, das fremde Weizenkorn verunreinigt die Sorte jedoch von Jahr zu Jahr immer mehr und kann mit seiner Nachkommenschaft durch Sieben nicht entfernt werden.

Bricht das Korn leicht und bestimmt über dem Nagel, so ist dies das früheste Stadium zum Mähen des Getreides, und von ihm kann Saatgetreide entnommen werden, da es jetzt den richtigen Reifegrad besitzt. Ein Saatkorn mit richtigem Reifegrad zeigt volle Form, glatte Schale und frischen Glanz.

Der Prozentsatz der keimfähigen Körner soll ein hoher sein. Diesen Prozentsatz ermittelt man durch eine Keimprobe in feucht gehaltenem Sand oder indem man die abgezählten Körner zwischen feuchten Flanellappen oder zwischen Fließpapier ankeimen läßt. Je geringer die Keimfähigkeit, desto mißtrauischer hat man den Samen zu betrachten. Gute Getreidesaat weist stets 95 bis 100 Prozent Keimfähigkeit auf, zuweilen geht sie beim Hafer ein wenig darunter. Saatkorn, welches jedoch unter 90 Prozent Keimfähigkeit hat, ist unter allen Umständen zu beanstanden.

Die Geschwindigkeit des Ankeimens soll eine gute sein. Altes Saatkorn keimt langsamer als letztjähriges, weshalb man dort, wo die Feldbestellung alljährlich drängt, altes Getreide zur Saat nicht verwenden soll. Es gibt nur eine Feldfrucht, bei welcher die alte Saat der jüngsten wohl vorgezogen wird, das ist der Lein.

Der Geruch des Getreides ist auch ein guter Prüfstein, wie ein jeder Praktiker weiß. Wenn Getreide im Schwitzen gedroschen und feucht eingefahren worden ist, auch wenn es vom Lager berührt, dann pflegt es „muffig" zu riechen, was wohl in der Hauptsache auf Schimmel- oder andere Pilzbildung zurückzuführen sein mag.

Eine Befolgung dieser gegebenen Andeutungen wird sich stets durch eine Gewinnung guten Getreides lohnen.

Eine Ehrenrettung der Brennessel.

Die Brennessel wird gewöhnlich mit der Distel zusammengenannt, und beide gelten als das Kennzeichen des bösen Feindes, der den Acker und seine Frucht zu verderben strebt. So war es vor altersher, und man ist den Brennesseln auch heute nicht viel besser gesinnt. Fast ist die Meinung über die Distel noch wohlwollender, weil sie wenigstens die Esel zufriedenstellt. Die Brennessel aber wird sowohl vom Menschen wie vom Vieh verschmäht, und nur niedrige Tiere vom Reptil abwärts finden an ihr etwas Schmackhaftes. Die Eigenschaft, die der Brennessel ihren Namen und ihre Unbeliebtheit verschafft hat, ist für den Menschen in der Tat etwas sehr Peinliches, und es gehört schon eine sehr große Selbstbeherrschung dazu, um den durch einen Griff in die Nesseln entstehenden Hautauschlag mit seinem zwischen Brennen und Jucken liegenden Gefühl mit Geduld zu ertragen. Dabei ist man in Europa noch verhältnismäßig gut weggekommen, denn in den tropischen Gebieten von Asien, sowohl in Indien wie auf den Sundainseln gibt es mehrere Arten derselben Gattung Urtica, die geradezu lebensgefährliche Verletzungen hervorzubringen imstande sind. Es sind schädliche Gewächse, deren Stich die entsetzlichsten Schmerzen verursacht und im besten Falle erst nach Wochen und Monaten seine Heilung findet. Namentlich eine Art auf den kleinen Sundainseln wird so gefürchtet, daß sie den Namen Teufelsblatt von der Eingeborenen erhalten hat. Die Gattung Urtica gehört zu einer Familie, die gewöhnlich viele Mitglieder zählt. Man unterscheide über die ganze Welt davon nicht weniger als 1500 Arten. Allerdings werden dann so verschiedene Gewächse dazu gerechnet wie die Feigen, der Maulbeer- und der Brotfruchtbaum. Bei uns ist die gewöhnlichste Art die etwa 2—3 Fuß hohe Brennessel, die in der Botanik den Namen Urtica dioica führt. Dazu kommt die etwas seltenere kleinere Brennessel Urtica urens, und noch spärlicher ist die sogenannte römische Nessel vertreten, die von den heimischen Arten am heftigsten sticht. Das ist bekannt, daß der gefährlichste Teil der Pflanze in den die Blätter und Stengel bedeckenden Haaren sitzt. Bei der Besichtigung unter einem Vergrößerungsglas läßt sich erkennen, daß diese Haare trotz ihrer Feinheit aus Röhren bestehen, deren Hohlraum aus einer in tieferen Gewebe sitzenden Drüse mit Ameisensäure gefüllt wird. Mit den feinen Spitzen dringen die Haare leicht in die Haut ein und geben dabei etwas von der giftigen Säure ab. Die Spitzen der Haare sind viel feiner als die dünnste Nadelspitze. Schon ein altes Sprichwort sagt, daß man nur kräftig in die Nesseln zu greifen braucht, um gegen ihre Stiche geschützt zu sein. Dadurch werden nämlich die Haare an den Stengel oder das Blatt angepreßt und gelangen nicht mit ihrer Spitze zum Stich. Es ist bei der Nessel schwerer als sonst, den Nutzen ihrer Verteidigungswaffe einzusehen. Es ist wohl möglich, daß sie damit eine große Zahl von Tieren abschreckt, aber es bleiben noch genug übrig, gegen die sie auch mit ihren stechenden Haaren nichts ausrichten kann. Ihre Samen werden auch von Vögeln gesucht und dadurch tragen diese dazu bei, der Pflanze eine unerwünschte Verbreitung zu geben. Aber auch von der Nessel läßt sich schließlich manches Gute sagen. Ein Salat aus jungen Nesseln wird von vielen Leuten sehr geschätzt und von der ärmeren Bevölkerung sogar unter die

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19120907022/fragment/page=0001

Nahrungsmittel gerechnet. Es gibt Gegenden, wo die Pflanze sogar gezogen wird, namentlich in Schweden und Norwegen, wo man aus ihnen ein Futter, besonders für Schweine herstellt. Unter dem Geflügel sind es vorzugsweise die Truthühner, die sich mit den Nesseln abgeben, ferner hat auch dies Gewächs eine medizinische Schätzung mannigfacher Art erfahren, wie es ja überhaupt kaum eine Pflanze gibt, mit der das Volk nicht seit alter Zeit irgendwelche Versuche in dieser Richtung angestellt hätte. In manchen Ländern versetzt man damit das Bier, und das so entstehende Nesselbier soll besondere Heilkraft und belebende Eigenschaften besitzen. Berüchtigt ist das Nesseln der Pferde, einer der unzähligen Schwindel beim Pferdeverkauf, durch den abgetriebene Gäule vorübergehend ein rassiges Temperament erhalten. Bei den Zigeunern ist es sogar Sitte, die nackte Haut mit einem Nesselbündel zu peitschen, um dadurch dieselbe Wirkung zu erreichen, wie durch ein ziehendes Pflaster. Auch essen sie gekochte Nesseln als Mittel gegen den Skorbut. Die nützlichste Nesselart aber, die daher den Ehrennamen der Nesselkartoffel erhalten hat, wächst in Indien und bringt höchst schmackhafte Knollen hervor. Eine ganz andere Verwendung ist der Gebrauch der Nesselfasern zur Herstellung von Gespinsten und Geweben. Diese Industrie war schon bei den alten Aegyptern heimisch und wird noch heute in vielen Gegenden Asiens ausgeübt, sowohl in der zum nördlichen Indien gehörenden Landschaft Assam wie in den verschiedenen Teilen Sibiriens. Nicht zu der Gattung, aber zu der Familie der Brennesseln gehört endlich die Böhmeria, deren bekannteste Art die Ramiefaser gibt und namentlich in Ostasien den Gegenstand eines ausgedehnten Anbaues und einer ansehnlichen Ausfuhr bildet. Im Handel geht sie auch unter dem Namen des Chinagrases. Man bereitet daraus sowohl Stricke wie auch tuchartige Gewebe und Papier. Sie wird erheblich mehr geschätzt als die Jute, da sie mit dieser die Haltbarkeit teilt, dazu aber die Feinheit und den Glanz des Flachses aufweist. Die Verwertung der Nessel würde ohne Zweifel einen noch viel höheren Grad gewinnen, wenn eine billige Maschine zur Herrichtung der Faser erfunden worden wäre. Aus der Wurzel der Nessel läßt sich auch eine schöne gelbe, aus den Blättern und Stengeln eine grüne Farbe gewinnen. Endlich ist sogar der Saft der Nessel verwertbar, er hat eine so stark zusammenziehende Wirkung, daß er nicht nur die Milch zum Gerinnen bringt, sondern auch zum Dichtmachen von leck gewordenen Fässern dienen kann. Oft genügt es, den Riß in einem Faß einige Minuten mit einer saftigen Nessel zu reiben, um den Schaden zu beseitigen.

Landwirtschaft.

[] **Was ist bei Roggenland zu beachten?** Das Roggenland soll beizeiten flach gestürzt, gewalzt, mehreremal geeggt und dann etwa 2—3 Wochen vor der Einsaat sorgfältig gepflügt werden. Gerade auf die zeitige Ausführung der Saatfurche ist der größte Wert zu legen; das Land muß sich setzen bevor das Samenkorn in dasselbe gebracht wird. Im andern Falle bekommt die junge Pflanze einen zu lockeren Standort — und wenn ein einigermaßen harter Winter ohne genügende Schneedecke kommt kann man mit Sicherheit auf ein schlechtes Durchwintern rechnen. Aus diesem Grunde ist sowohl vor wie auch nach der Einsaat der fleißige Gebrauch der Walze dringend geboten. Im höchsten Maße gilt das, wenn der Roggen nach Gründüngungslupinen oder nach Kartoffeln gebaut wird. Im ersteren Falle ist es die große Masse an Pflanzensubstanz, im anderen Falle der an sich sehr lockere Zustand des Ackers, welche eine sorgfältige Festigung des Saatfeldes unbedingt erfordern.

[] **Auswintern der Getreidesaaten.** Um den Auswintern der Getreidesaaten nach Kräften vorzubeugen, lege man u. a. großes Gewicht auf eine zweckentsprechende Bearbeitung des Ackerbodens. Die Saatfurche soll so früh gegeben werden, daß sich der Boden vor der Saat setzen kann. Ein nachträgliches Setzen der Krume setzt die Wurzeln der Gefahr des Zerreißens aus.

[] **Zur Kohlernte.** Mahnung: „Kohlstrünke sofort nach Abschneiden des Kopfes aus der Erde!" Die Austriebe aus den Strünken entziehen dem Boden sehr viele Nahrungsstoffe.

[] **Kann man Weizensaatgut vom verhergehenden Jahr noch benutzen?** Das Saatgut hat seine Keimfähigkeit noch nicht verloren. Man kann sich um ganz sicher zu gehen, durch eine vorherige Keimprobe davon überzeugen. Noch besser erhält sich das Saatgut, wenn man es in Stroh aufbewahrt. Im übrigen soll das Aussäen überjährigen Weizens ein sicheres Mittel gegen das Auftreten des Brandes sein. Man könnte also eventuell eher Vorteile wie Nachteile von überjährigem Saatgut erwarten.

[] **Vorbereitung der Kleefelder zur Wintersaat.** Zur Sicherung der nach Klee folgenden Wintersaaten ist es sehr vorteilhaft, wenn man die Kleestoppel möglichst bald nach dem zweiten Schnitte umstürzt, d. h. flach schält. Dann wird die Furche sofort mit einer schweren Walze ein- oder besser zweimal angedrückt. Letztere Arbeit wird leider in der Praxis noch gar zu oft versäumt und doch hängt hiervon das Erreichen einer rechtzeitigen Bodengahre sehr ab. Soll zur Wintersaat gekalkt werden, so wird der Kalk bei spätem Sturz der Kleestoppel sofort auf diese aufgebracht und mit untergepflügt. Bei früherem Stürzen der Kleefelder, etwa schon nach dem ersten Schnitte, worauf man vielfach noch eine regelrechte Brachbearbeitung vornimmt, wird der Kalk möglichst sofort nach dem Stürzen in kleinen Haufen auf dem Felde verteilt, und bleibt dort gut bedeckt so bis zum Streuen vor der zweiten Furche liegen. Eine Zugabe von Stallmist ist bei der Winterung auf Klee folgend nur zu Raps am Platze. Zu Weizen und Roggen empfiehlt sich zur Sicherung gegen das Lagern sowie zur reicheren Körnerausbildung die Verwendung von Thomasmehl und Kainit. Diese Dünger werden zur Sturzfurche aufgebracht. Namentlich muß der Kainit einige Zeit vor der Saat aufgestreut werden, damit er nicht die Keimung der Saat stört, was bei späterer Verwendung und insbesondere trockener Witterung nicht selten der Fall ist. Eine Stickstoffdüngung mittels schwefelsaurem Ammoniak oder Chilisalpeter ist selbst auch im Frühjahre für die Wintersaat, nach einer gut bestandenen Kleestoppel folgend, in der Regel nicht erforderlich, da der Klee als Stickstoffsammler für eine ausreichende Menge dieses Pflanzennährstoffes gesorgt hat.

Haus- und Zimmergarten.

** **Im Blumengarten** können jetzt auch die Zimmerpflanzen an geschützter Stelle des Gartens aufgestellt werden. Teppichbeetpflanzungen sind vorzunehmen, die Blattpflanzengruppen anzulegen, wenn möglich auf warmem Fuße, d. h. einer Unterlage von ½ Meter Pferdedung. Die Schlingpflanzen sind aufzubinden, die schönsten Sommerblumen zur Samengewinnung auszuzeichnen, reife Samen von Frühjahrsblumen zu ernten, eingezogene Blumenzwiebeln aus dem Boden zu nehmen, zu reinigen und trocken aufzubewahren, die Gartenwege und Beete rein zu halten, der Garten bei Trockenheit abends durchdringend zu begießen.

** **Nassen, schweren Boden** bearbeite man nie zu früh nach einem Regen. Wurzelfrüchte würden in solchem Boden nicht gedeihen; das Land wird in dem Jahre nicht wieder locker und bleibt oft selbst längere Zeit unfruchtbar. Bei dem Warten handelt es sich zu meistens nur um wenige Tage. In trockenen, leichteren Bodenarten kann man gewöhnlich sehr bald und mit besonderem Vorteil das Land bearbeiten.

** **Torfdünger im Gemüsegarten.** Der Torfdünger wird leider immer noch nicht in der wünschenswerten Weise in Anwendung gebracht, obgleich er als Gemüsedünger vorzüglich wirkt. Verwendet man ihn nämlich als Kopfdünger und streut ihn in dünner Lage über die Beete, so bleibt der Boden locker, die Bildung einer krustigen und dadurch schädlich wirkenden Oberfläche wird vermieden und die Pflanzen gedeihen so vorzüglich. Um Torfdünger zu erzeugen, wirft man die Mulle in eine Grube und begießt sie kräftig mit Jauche, Seifenwasser und sonstigen dunghaltigen Flüssigkeiten. Noch besseren Torfdünger kann man erzeugen, wenn man die Mulle in die Abtrittsgruben einstreut.

** **Die Beete, auf welchen die Eriken im Sommer zu stehen kommen,** müssen sehr durchlässig sein. Hat man genügend Sand, Sägespäne oder Holzerde, so lege man erst eine Schicht als Grund und fülle darauf Sand. Man senke die Töpfe mit solchem Abstand ein, daß jede Pflanze frei nach allen Seiten steht. Auch später im Herbst soll noch keine Pflanze die andere berühren. Schattiert wird im Sommer selbst bei dem stärksten Sonnenscheine nicht, denn je härter und holziger die Pflanze ist, desto größer ist die Aussicht auf ein dankbares Blühen. Während des Sommers halte man sie von Unkraut rein. Bis Ende Juni oder Anfang Juli werden die Töpfe schon ziemlich stark verwurzelt und bis August soll der Ballen total versilzt sein. Es ist sehr davon abzuraten, die Pflanzen, um deren Bewurzelung zu besehen, auszutopfen, weil der Ballen selten wieder so in den Topf kommt, wie er darin gesessen hat. Es bleiben dann öfter hohle Räume zwischen Topf und Ballen, auch wenn man denselben wieder fest andrückt. Der Ballen ist durch die vielen Wurzeln hart und gibt nicht mehr nach und die Wurzeln leiden Not, weil man nicht mehr imstande ist, den Ballen durchzugießen.

** **Palmenkrankheiten.** Eine ernste, unter Umständen sehr verhängnisvolle Erkrankung der Palme ist es, wenn ein in der Bildung befindliches Blättchen nicht vorwärts kommt, an der Spitze eintrocknet oder gar faulen will. Die Heilung kann alsdann nur in einem wohl temperierten Zimmer dadurch erfolgen, daß man durch Aufgießen von warmem Wasser oder Aufstellen des Topfes auf erwärmte Backsteine die Topferde erwärmt. Die Krankheit hat ihre Ursache in unrationeller Behandlung und hauptsächlich ungünstigen Temperaturverhältnissen. Eine andere Krankheit, das Gelbwerden der ausgewachsenen Blätter, entsteht aus gleichen Ursachen, hat aber auf das Fortkommen der Pflanze keine wesentliche Einwirkung.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Beschlagen von störrigen Pferden.** Ein ebenso einfaches wie erprobtes Mittel, um solche Pferde gefügig zu machen, besteht darin, daß man ihnen die Ohren unter die Stirnriemen der Trense steckt.

†† **Das Mitlaufen der Fohlen** neben der eingespannten Mutterstute, das spätere Anhängen an die Halfter neben einem alten Pferd beim Widerhalt und „neben der Deichsel gehen lassen" ohne Geschirr sind gute Vorbereitungen zum Zug.

†† **Die Blutsverwandtschaft bei der Schweinezucht** ist sorgfältig zu vermeiden. Die abscheulichen Vorkommnisse, daß die Sau die eigenen Ferkel frißt, sind auf die Inzucht zurückzuführen. Diese schädlichen Folgen der Verwandtschaftszucht zeigen sich oft in Bruchschäden und Verlust des Schwanzes. An die Gesundheit und Kraft der Zuchttiere können nicht allzu hohe Anforderungen gestellt werden und alles, was in einer oder anderen Hinsicht zweifelhaft erscheint, muß zurückgewiesen werden. Bei keiner anderen Tiergattung ist mehr Gewicht darauf zu legen als beim Schwein, auf dessen schnelle Entwicklung und Mästung es besonders ankommt. Es sind die Zuchtsauen nur aus Nachkommenschaft solcher Mütter zu wählen, die als solche sich auszeichnen. Eine Zuchtsau soll möglichst nicht unter 14 Zitzen haben.

†† **Hängebäuche junger Kaninchen.** Die Hängebäuche bei jungen Kaninchen sind gewöhnlich auf unrichtige Fütterung zurückzuführen. Zu viel oder lange gelegenes Grünfutter, zu reichliche Gaben von Gartenabfällen, wie Salat, Kohl u. dergl., welche Stoffe überhaupt wenig nahrhaft, dafür aber um so wasserhaltiger sind, führen oft den Hängebauch herbei. Gutes Heu, sowie Körnerfrucht in geringen Gaben bewirken oft etwas Besserung. Manche Tiere sind durch erbliche Veanlagung dazu disponiert, und in solchen Fällen läßt sich nicht helfen.

†† **Der Hahn pflegt auschlaggebend** für die Güte der Nachzucht zu sein. Ein schöner Hahn mit einer schlechten Henne gepaart, pflegt bessere Nachkommen zu erzeugen, als eine gute Henne mit einem schlechten Hahn. Bezüglich des Geschlechts der Nachkommen gilt nach der Erfahrung, daß ein starker Hahn, mit nur drei bis vier jungen Hennen vereinigt, in der ersten Zeit der Brut Vater von mehr Hähnchen als Hühnern wird. Gibt man ihm mehr Hennen bei, dann überwiegt bei dieser Brut das eine, bei jener das andere Geschlecht. Alte Hähne mit jungen Hennen erzeugen überwiegend Hennen. Gleichalterige Tiere gepaart ergeben bezüglich des Geschlechts wechselnde Resultate, meist aber mehr Hennen. Je weniger Hennen auf den Hahn und je kräftiger der Stamm, um so mehr Hähnchen stehen zu erwarten.

†† **Das Rupfen der Gänse.** Nachdem nunmehr wieder die Zeit heranrückt, in welcher die Landwirtin die jungen Gänse bei lebendigem Leibe zu rupfen pflegt, möchten wir darauf hinweisen, daß ein derartiges Rupfen keinerlei Nutzen, sondern nur Schaden bringt. Denn abgesehen davon, daß das Rupfen den Tieren Schmerzen verursacht, so wirkt es auch störend auf die Ernährung derselben. Die Federn einer Gans werden mit 40 bis 60 Pfennig bezahlt. Nun braucht aber eine Gans zum Ersatze der genommenen Federn mehr an Futterwert, als wir für die Federn selbst erhalten, ohne daß dieses Futter dem Fleisch und Fett zugute kommt. Es beträgt nun das Gewicht der Federn einer gerupften Gans 60 bis 70 Gramm, und da 16 Gramm Federn als Verlust von 1 Kilo Fleisch und Fett angesehen werden können, so wird jede Landwirtin, die halbwegs rechnen kann, ihre Gänse in Zukunft nicht mehr rupfen.

Forstwirtschaft, Jagd und Hundezucht.

†* **Verwendung von Bucheckern.** Wiederholt wollen wir unsere Forstwirte auf diese Frucht aufmerksam machen, da dieselbe eine ganz annehmbare Einnahmequelle abzugeben imstande ist. In den meisten Gegenden werden Bucheckern überhaupt nicht, oder doch nur in verschwindend geringer Menge gesammelt, und zur Schweinemast benützt; weitaus der größere Teil bleibt im Walde liegen und verdirbt. Daß aber die Bucheckern ein ganz vorzügliches Oel liefern, das gerne gekauft und bezahlt wird, daran denken die wenigsten unserer Forstwirte. Außer diesem ausgezeichneten und haltbaren Oel verbleibt aber auch in den Preßrückständen noch ein vorzügliches Futtermittel, so daß es sich sehr wohl lohnt, auch wenn man die Bucheckern nicht selbst zur Oelbereitung verwendet, dieselben durch Kinder sammeln zu lassen und an Oelmühlen zu verkaufen.

†* **Die Hirsche** verlassen im September ihre bisherigen, während der Feistzeit innegehabten Sommerstände und zwar die starken zuerst, die geringeren später und ziehen einzeln und ohne Einhaltung eines bestimmten Wechsels und Standes den im Innern größerer Waldbestände auf Blößen und Lichtungen gelegenen Brunstplätzen zu; ebendahin ziehen sich auch Schmal- und Altiere, indes die von letzteren abgeschlagenen Kälber noch lange allein umherwechseln. Zu Anfang September „melden" sich („schreien", „röhren") die Hirsche vereinzelt morgens und abends, teils um die Tiere zusammenzurufen, teils um Nebenbuhler abzuschrecken oder zum Kampfe um die Würde des „Platzhirsches" herauszufordern. Am stärksten erschallt der Hirschschrei gegen Ende September und Anfang Oktober bei klarem Wetter während der ganzen Nacht, in gut besetzten Revieren auch bei Tage. Während der Brunstzeit ist das Rotwild, mit Ausnahme der Mittagsstunden, stets in Bewegung; der Hirsch verliert stark an Feist und Wildpret und letzteres wird in seiner Verwendung durch widerlichen, scharfen Geruch erheblich beeinträchtigt; daher dem in der Brunstzeit erlegten Hirsche beim Aufbrechen unverzüglich Brunstrute und Kurzwildpret ausgelöst werden müssen.

†* **Ungeziefer bei Hunden** Als ein Mittel gegen das Ungeziefer der Hunde wird empfohlen: 20 Gramm Benzin in 180 Gramm Wasser zu gießen und 10 Gramm Schmierseife zuzufügen. Man reibt den Hund wiederholt mit einem Tuche ab, welches man zuvor mit dieser Flüssigkeit getränkt hat.

†* **Die Rute** des Pudels soll sein: hoch, angesetzt, von Natur nicht lang, daher besser ungestutzt, leicht und möglichst gerade und schlank verlaufend; [illegible]ig gestutzte Rute zulässig.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Das Blindholz** (Rebstecklung, Schnittholz) ist ein ungefähr 30 Zentimeter langes Stück einjährigen Holz, für dessen Auswahl die Erfahrung gewisse zu beobachtende Vorschriften festgestellt hat, wenn der Rebstock sich später kräftig entwickeln soll. Vor allem darf hierzu nur gut ausgereiftes Holz verwendet werden, das daran zu erkennen ist, daß es von heller Farbe ist. Ferner soll, da hauptsächlich in den Knoten (Augen) die Reservestoffe aufgespeichert liegen, möglichst engknotiges Holz verwendet werden. Je mehr Knoten also ein Steckling in bestimmter Länge hat, d. h. je enger dieselben beisammenstehen, desto größer ist die Summe der in dem Steckling vorhandenen Reservestoffe und die dadurch bedingte Wirkung, die sich in vermehrter Wurzelbildung und dem hierdurch veranlaßten kräftigeren Triebe des angelegten Stecklings zeigt. Eine weitere an das Blindholz zu stellende Anforderung ist, daß dasselbe nur von dem unteren Teil einer Rute zu nehmen ist. Die unteren Augen einer Rute sind bekanntlich besser entwickelt als die oberen, welche namentlich in nassen Sommern mehr oder weniger verkümmern und somit unbrauchbare Blindhölzer liefern. Es ist daher auch beim Einkauf von Blindhölzern darauf zu achten, daß am unteren Ende derselben sich etwas altes, d. h. vorjähriges Holz befindet, welches das Erkennungszeichen dafür ist, daß man es wirklich mit dem unteren Teile einer Rute zu tun hat.

* **Wünscht man bei Trauben größere Beeren und frühere Reife,** so greift man zum Ringeln. Diese Operation besteht darin, daß man direkt unterhalb einer Traube einen 0,5 Zentimeter breiten Rindenring bis aufs Holz ablöst. Diese Operation hat die Wirkung, daß die betreffende Traube und die einzelnen Beeren größer werden und die Reife 14 Tage früher eintritt. Das Ringeln wird mit einem eigenen Instrument (Ringelzange) vollführt und ist dabei zu beachten, daß in dem Ringe alle Saftgefäße entfernt werden, sonst hat die Arbeit keinen Erfolg.

* **Nicht reifende Trauben** bzw. solche, welche teilweise unreif sind, kellere man bald und trenne die reifen Beeren von den unreifen. Den Saft der reifen Trauben kann man dann mit Hülsen und Kernen ohne Kämme vergären lassen, während, wie gesagt, die unreifen so bald wie möglich gekeltert werden müssen.

Gesundheitspflege.

// **Das Ausdünsten neu hergerichteter Wohnungen** ist für das körperliche Wohlbefinden der Bewohner eine nicht unwichtige Angelegenheit. Wenn auch die Fälle von Vergiftungen durch Malerfarben und Tapeten immer seltener werden, so steht doch fest, daß die Ausdünstung frisch bemalter oder tapezierter Zimmerwände den Körper der Bewohner zuweilen ungünstig beeinflußt. Sind den Farben scharfe Beizen und Säuren beigemischt, so kann die anfänglich sehr starke Ausdünstung dieser Bestandteile solchen, deren Atmungsorgane schwach oder gar krank sind, Beschwerden verursachen. Wer z. B. an chronischen Hustenanfällen laboriert, den wird die Schärfe der Luft mehr oder weniger zum Husten reizen, wobei vielleicht stechende Schmerzen im Halse sehr unangenehm bemerkbar werden. Wer wieder an Atembeschwerden leidet, dem wird sich leicht die Luft eines neu hergerichteten Zimmers beklemmend auf die Brust legen, bis er die Fenster aufreißt und durch Einatmung der Straßenluft Erleichterung findet. Schwer können Keblkopf- und Lungenkranke durch die scharfe Ausdünstung neu hergerichteter Zimmerwände in Mitleidenschaft gezogen werden. Einen eigentümlichen Fall von Vergiftung durch Tapete stellte Dr. Froer fest. Eine von sechs Kindern gesegnete Familie bezog eine Wohnung, die ein Eß- und Spielzimmer mit weißer Tapete enthielt. Merkwürdigerweise erkrankten kurz hintereinander die 9 bis 18 Jahre alten Kinder, indem sie sich erbrachen und an Gelbsucht litten. Man suchte nach der Ursache der eigentümlichen Erkrankung und fand sie schließlich in ziemlich großen Mengen von Arsenik, die sich in den weißen Figuren der Tapete befanden. Sofort wurde die Tapete von der Wand gerissen, worauf die sonderbaren Krankheitserscheinungen nicht nur sofort aufhörten, sondern auch nie wieder an den Bewohnern dieser Wohnung bemerkbar wurden. Dieser Fall ist nun nicht etwa zur Erklärung jeder Erkrankung in einer neu vorgerichteten Wohnung zu benützen, sollte aber die, die eine solche Wohnung beziehen, veranlassen, die Zimmer einer gründlichen Auslüftung zu unterziehen. Auch sollte jede Mutter darauf achten, daß die Kinder so wenig wie möglich an den Zimmerwänden herumgreifen, da an den Wänden allerhand Keime kleben und Kinder (besonders Babys) die Finger oft zum Munde führen!

O. P.

// **Gegen Heiserkeit** ist der Gebrauch des kalten Wassers innerlich und äußerlich sehr zu empfehlen. Der Patient trinkt des morgens während des Ankleidens ein Glas frischen klaren Wassers, aber nicht auf einmal, auch muß den ganzen Tag hindurch fort-

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19120907022/fragment/page=0002