

## Gesundheitspflege.

„Mittel gegen das Anfliegen in der Strantheit. Je nach der Jahreszeit nehme man frische oder trockene Kerne von 4 bis 6 Quitten, gieße ein Viertelliter lauwarmes Wasser darauf und lasse sie auf einer heißen Platte etwa zwei Stunden mehr gieren als kochen. Dann reibe man die so gewonnene gallertartige Masse durch ein netzes Sieb, um die Kerne heraus zu entfernen, und lasse sie erkalten. Dann rühre man sie mit dem Wasser sorgfältig und ebenfalls vorzüglich befeuchtet werden und aufhören zu schmecken und weich stellen. Es empfiehlt sich zur Bereitung der Masse einen neuen reinen Topf zu benutzen; frische Kerne sind den trockenen vorzuziehen.

„Gegen Rheumatismus. Die Blüten der Rosskastanie haben eine wahrhaft wunderbare Kraft, den Rheumatismus zu heilen. Man kühlt die Blüten, wenn sie in ihrer ersten Schönheit stehen, schneidet sie in kleine Stücken, bringt sie in eine Flasche und gießt darauf köhlerigen Spiritus. Dann läßt man die fetterflüssige Flüssigkeit 2-3 Wochen hinter einem Fenster in der Sonne stehen und nicht dann die Flüssigkeit ab. Derselbe ist ein vorzügliches Mittel zum Einreiben gegen rheumatische Beschwerden.

„Salz im Trinkwasser. Die Frage, welche Zusammensetzung des Wassers für Menschen die vorzuziehliche ist, kann immer noch nicht beantwortet werden. Man kennt die Bestandteile der eigentlichen Quell- und ihre Wirkungen, aber man kann nicht sagen, wie beim gewöhnlichen Wasser geringe Beimischungen von Natr., von Salzen, von Eisen und anderen dem menschlichen Körper beeinflussen. Das aber die Wirkung dieser Frage eine Förderung von größter Wichtigkeit ist, läßt sich beinahe mit Bestimmtheit sagen, daß die Wohlthätigkeit des Trinkwassers die Entstehung einer so entsetzlichen Erkrankung wie der des Marasmus gestützt ist. Dennoch weiß man auch heute noch nicht, ob lediglich ein verhältnismäßig hoher Salzgehalt oder noch andere Bestandteile des Wassers dafür verantwortlich zu machen sind. Obgleich wir weiß man mit den Beimischungen von Salzen des Natrium bescheid. Ganz frei von Kochsalz ist ein Trinkwasser fast nie, aber der Gehalt übersteigt den Betrag von 40 Milligramm auf den Liter nicht. Es kommen aber auch Quellen vor, in denen der Gehalt von gewöhnlichem Kochsalz nicht unbedeutend größer, und außerdem noch mit sulfidhaltigen Natrium verbunden ist. In der englischen Grafschaft Essex fand solche Gewässer vielfach vor und auf die unzulässige Bedeutung für den Gesundheitszustand der Bewohner gerührt worden. Zahlreiche von Menschen in unmittelbarer Nähe von Seebädern sind mit diesem salzigen Wasser lange verweilt worden, ohne daß man darauf geachtet hätte. Es ist jetzt aber allseitig festgestellt worden, daß der Gesundheitszustand in dieser Gegend ein besonders guter gewesen ist, so daß von einer schädlichen Wirkung des Salzes im Trinkwasser keine Rede sein kann. Es scheint auch bei dauerndem Genuß für den Genuß kein Nachteil zu entstehen zu sein. Damit ist es noch nicht bewiesen, daß durch übermäßige Salzgenüßung Störungen und andere Krankheiten verursacht werden, womit freilich nicht bestritten werden soll, daß starke Überzeugung im regelmäßigen Salzgenüß unzulässig sein könne.

## Für die Küche.

Küchensettel. Sonntag: Mittags: Ochterschwanzsuppe. Eierbraten mit Kartoffeln. Kompott. Schokoladenkuchen. Abends: Gemihter kalter Braten. Butterbrat und Käse. Montag: Mittags: Suppe. Kartoffelsuppe. Kochschiff. gebratener Speck. Abends: Amerikanisches Hühner. Dienstag: Mittags: Rindfleischbrühe. Weizhohl mit Rindfleisch. Abends: Gebratene Möße. Butterbrat und Markt. Mittwoch: Mittags: Oranienputz. Terzibisch Rindfleisch. Abends: Sülze mit Braten. Donnerstag: Mittags: Rindfleischsuppe. Rindfleisch mit Zwiebeln. Eierbraten mit grünem Salat. Abends: Nüchri mit Schinken. Butterbrat und Käse. Freitag: Mittags: Erbentuppe. Nabeleisen mit Gebratener. Abends: Rindfleisch. Butterbrat und Käse. Sonnabend: Mittags: Griesuppe. Geintohl. Fritzeartoffeln und Braten. Abends: Apfelreis. Butterbrat und Markt.

„Erschöpfende Ochterschwanzsuppe. Ein Ochterschwanz, 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Mehl, zwei Möhren, eine Möhre, eine Zwiebel, in die man vorher drei Nellen gestoht hat, ein halber Kopf Sellerie, zwölf Pfefferkörner, Salz und zwei Eier. Wasser. Man teilt den Schwanz, blanchiert ihn und reibt ihn trocken. Dann schmelze man die Hälfte der Butter in einer Kasserolle, tue die Schwanzstücke und die Gemüse, die man vorher gepulvt und gehackten hat, hinzu und lasse dies zehn Minuten. Dann gebe man das Wasser hinzu, eben so Salz, lasse die Suppe zum Kochen kommen, schäume sie gut und lasse sie während zwei Stunden langsam kochen. Nun zerlasse man die andere Hälfte der Butter in einer anderen Kasserolle, rühre das Mehl darunter, brate es, bis es trocken ist, und lasse dann die insdiesigen durchgeseigten Zwiebel auf das braune Mehl röhren, bis es leicht, es häufig schäumen und Salz nach Geschmack. Beim Zerbrören läge man einige Schwanzstücke und mehrere Scheiben Möhren in die Suppe hinzu.

„Frühstücksküchli. Aus roten und weißen Rabieschen schneidet man Klöschen, die man eine halbe Stunde in kaltem Wasser legt. Aus Weizenbrot werden runde Scheiben geschnitten, in der Mitte ein fingergroßes, rundes Loch ausgehöhlet und die Bröselchen

geröstet. Die leere Mitte wird mit Kreuze gefüllt, die man mit wenig Del, Ölig und Salz vermischt hat. Ein Nüchri aus zehn Eiern wird auf bekannte Art bereitet, bezogen in der Mitte einer heißen Schüssel aufgeschütt, mit gehacktem, gekochtem Schinken leicht bestreut, mit der Weißbrotkrumen befrängt und die Schüssel zuletzt mit den abgetropften Rabieschen garniert.

„Reichhaltiger. Ein Pfund gewogenes Kalbfleisch, sechs gezeigte Eigelotterweibeln, das Mark einer Zitrone werden mit Butter gegampft und mit Wein abgeholet. Mit die Masse erkalten, so kommen anderthalb Einnel, vier bis fünf Eier, genau des Nüchri, gewogene Nüsse und Cerealien, zur Würze und Pfeffer, Muskatnuss, Nelken und Zitronensaft dazu. Diese Masse wird in ein mit Butterteig belegtes Blech gelegt, eine Decke aus Butterteig, welche mit einer Zeichnung dekoriert werden kann, darüber gelegt, mit verrührtem Ei befruchtet und gebacken.

## Für Familie und Haus.

### Von der Gabel.

Erst im Laufe des 16. Jahrhunderts machte die Gabel ihren Siegeszug durch die Welt, wenngleich Erasmus zu dieser Zeit die vornehmen Herren noch ermahnt, schamig und feste Finger allenfalls am Teller abzumischen, nicht aber abzuwaschen oder am Teller zu knirschen. In den fünfziger Jahren des 17. Jahrhunderts wurde die Gabel mit Wasser betrunken, damit das Reinigungswerk einigermassen erleichtert werde. Anfangs war die Gabel ein Privilegium der Vornehmen und Reichen; erst im 18. Jahrhundert wurde dieses Ehrgut auch im Volke allgemein eingeführt.

Wie es heißt, hat die Gabel ein Goldschmied in Florenz erfunden. Einer andern Feststellung nach ist die Gabel durch eine byzantinische Prinzessin, die im Jahre 1096 den Sohn des Dogen Pietro Marciano Argilo heiratete, nach Europa gebracht worden. Der junge Mann wunderte sich nicht wenig, als er beim hochzeitlichen Mahle bemerkte, daß seine holde Frau die Fleischstücke mit einer kleinen, goldenen zingelförmigen Gabel aufstiehe, um sie in den Mund zu befördern. Mästen war jedoch eines der Länder, das die Gabel verhältnismäßig zeitig in den Gebrauch brachte. Jedoch war in Paris das heute menschenbedürftigste Ehrgut im Jahre 1600 noch soviel wie unbekannt. Man vertrat damals die Ansicht, daß es Luxus sei, sich einer Gabel zu bedienen, wo nur Gott doch eine Lebens- und natürliche Gabe, nämlich die Hand zu geben habe, um den besten Inhalt eines Tellers zwischen die Zähne zu befördern. Wie seit alle Neuerungen, so wurde auch der Gebrauch einer Gabel angefeindet, vielen fühlte es geradezu lächerlich, ja sündhaft, beim Verspeisen von Gottes Gaben ein besonderes Gerät zu benutzen. Zwischen den alten und den jungen Männern des französischen Hofes st. Man erkannte bald, daß man mit den Fingern nicht so leicht und bequem essen habe, ein bequemer Streit, bei dem aber auch hier der „nennwürdige Gebrauch“ liegt.

In den Höfen machte es allerdings schon früher Gabeln gegeben haben, wenn auch ohne Zweifel Karl der Große und die Ottonen noch mit den Händen speisten. Sie eine Gabel befehen die Gemahlin Ludwig's X. und die Karls des Schönen; auch die Königin Elisabeth verfiel über eine solche und es heißt, sie sei diejenige gewesen, welche die Gabel in England eingeführt habe. Zwei Gabeln besaß die Herzogin von Touraine. Und Karl VI. hatte deren drei, die er aber nur dann gebrauchte, wenn er Obi aß. Die Frauen der altenglischen Gabeln Hofe und Vancaster führten das Fleisch noch mit den Fingern zum Munde.

„Nunmehr miteu uns heute die Umstände der Mittelalters an. In der „Güte“ (um das Jahr 1480) wurde ein der Vornehmsten, namens S. Salpice, einem braven Rinde folgende Lehre: „Neh das Fleisch nur mit drei Fingern an. Stecke es nicht mit beiden Händen in den Mund. Lasse Deine Hand nicht so lange im Teller.“ Wir laden jetzt darüber, wie wir auch über die Umstände der Chinesen und Japaner laden. Doch wir können über sein, daß früher eben so nach mehr als ersten Löffel mit der Gabel ausgesagt worden ist! Alles ist nur Gewohnheitsfrage. Einst wird es auch von uns heißen, daß wir ganz sonderbare Sitten und Gebräuche gehabt haben — so fomithe, daß eini wieder Lören über unsere Torheit laden werden. Nebstgen gibt es jetzt schon doppelte Gabeln. Das sind solche, die einer Länge ähnlich, indem zwei zweifelhafte Gabeln, die an einem übernden Ringel hängen, sich becken und gegenander zusammenklappen. Mit dieser „Gabel mit beweglichen Fingern“ die patentierte Erfindung einer Dresdener Dame — kann man z. B. Brühwürstchen herausnehmen, ohne sie antochen zu müssen.

Einstmalig gab es zweifelhafte Gabeln. Am vorletzten Jahrhunderte dominierten die dreifingrigen. Jetzt speist man gern mit vierzifigen Gabeln.

„Gesundheit gemehrter Stoffe löst sich auf einfache Weise erkennen, wenn man ihn etwas zwischen beiden Fingern reibt. Der reine Stoffe bleibt pulvrig und greiflich, während sich der veraltete zu stängeln zusammenballt, die sich kneten lassen, ohne zu zerbröckeln.



Nr. 20

Halle a. S., den 18. Mai

1912

## Obstgartenanlage und -Pfle.

„Das Obstjahr noch lange das Schmerzenkind des Landwirts bleiben wird, ist zum Glück dessen eigenes Verschulden, der die Lehren und Erfahrungen erprobter Züchter so misstrauisch behandelt.

In seinem eigenen Schaden. In fast allen Fällen wird man wohl auf den Idealzustand — daß das Obstland ein nach Lage und Bodenbedürfnissen angelegtes ist — verzichten müssen, weil sich die Verhältnisse in der Regel nach dem Wohnbau zu richten hat. Aber die Wahl dieses Ortes aber entscheiden andere als Nützlichkeitserwägungen. So muß man weitgehend durch künstliche Eingriffe — nämlich durch Bodenbearbeitung und Düngung — den unzureichenden Obsterträgen Qualitätserwartungen zu verleihen suchen, welche ihnen vielleicht durch Jahrbüchere hindurch betriebenen Obstbau verloren gegangen sind.

„Da ich geschwädete Organismen gegen Krankheiten und sonstige Seuchen energiegelos verhalten, so finden wir naturgemäß alle Pflanzungen von Grün, Krebs, Gemüßpilz, Milben und tierischen Schädlingen heimisch, und ihre Nachkommenschaft trägt den Todesseim von Anfang an in sich.

„Da muß denn der Obstbauer von Ackerbauer lernen. Der Ackerbau weiß, daß die wichtigsten Fruchtfolge seine Pflanzung vor Entzerrung führt, daß aber diese Methode bei Haus-Obstgärten kaum durchführbar ist, so muß der Degenerierung durch zweckmäßige Düngung vorgebeugt werden, wo nicht etwa abgängige Pflanzungen diesen Fruchtwechsel ermöglichen.

„Die Düngungsfrage ist nun die eigentliche Salamiit des Obstbaues. Sie wird von den meisten gelöst durch Zuführung von Gülle und Mist. So wie aber der menschliche Organismus eine Lebensernährung mit Eiweiß befrucht durch Entwicklung von Rheumatismus, Gicht und allen möglichen anderen Krankheiten (weil der Calciumgehalt des Blutes über die Lebensmenge der Eiweißstoffe nicht herrscht), so löst auch der Obstbau die falsche Ernährung, die Lebensernährung mit Stickstoff — durch Krankheiten und geringe Fruchtquantität bis zur Wertlosigkeit.

„Ein Beispiel hierfür sind die den „glatten“ Kartoffeln ähnlichen glatten Äpfel, die direkt ungenießbar sind.

„Man hilft sich wohl der Natur teilweise selbst, wenn ihm solche Nahrung verabreicht wird, dadurch, daß er durch die Wurzeln die unerschöpflichen Stoffe ausscheidet, wie der tierische Organismus die Exkremente. Dadurch halten sich solche giftigen Stoffe im Boden an und werden den Baumwurzeln immer wieder angetrieben. Der Boden muß daher entzerrt — desintoxiziert — werden. Das geschieht entweder durch eine fähigstrennen wechselländlichen Nachfrucht oder auf chemische Weise folgendermaßen:

„Man schüttet mit einem Eimer 1/2 Meter tiefe, 40 Zentimeter von einander entfernte Löcher, bringt Schwefelkohlenstoff hinein und tritt die Löcher sofort wieder zu. Hierdurch wird eine wirksame Desinfektion des Bodens erzielt, und auch die ungenetenen Bodenanteile, wie Schwermetalle, Mäuse, Engerlinge (seiner auch die Maulwürfe) werden getötet, wenn ihnen nicht schleunigste Abhilfe möglich ist.

„Der Obstbauer darf nun nicht ganz planlos angelegt sein, alles durcheinander gemischt; denn jeder Obstort empfindet ihre charakteristischen Dimensionen. Das der Obstgärten nicht auch zugleich Gemüsegärten sein kann, sollte als selbstverständlich bekannt vorausgesetzt werden; inoffen findet man oft ganz haarsträubende Kombinationen beider, welche ganz entgegengelegte stoffliche Effekte, als vielleicht beschädlich war, erzielen. Da sieht man z. B. im Gemüßland einen Schnittbaum, weiterhin — immer im Gemüßland — einen hohen Birnbaum, dicht vor und neben, ja fast unter ihm eine Platane, und eine Zanne, ein Stroh entfernt einen Nadelbaum, in dessen Zweigen sich die Zweige eines japanischen Fliederbaums mitten, hinter Zwetschgen- und Kirsch-

baum ein Spalierbirnbaumchen usw. Eine solche Zusammenstellung die der Verfasser durchaus nicht erlauben darf, wirkt nicht mehr materialisch, sondern abtötend, und ist im höchsten Grade unwirtschaftlich. Dem Aufbau, der seine Wurzeln in robolter Nüchtheit oft über 40 Meter weit zieht — je nachdem ihm der nachfolgende Boden genügend Nahrung gibt oder nicht — ist die enterte Seite des Obstgärtens, die Nordseite, auszuweichen, von wo aus gegen Süden eine Abkürzung der Baumstämme einhalten ist, die hochstehenden Bäume als am weitesten nach Norden, die niedrigstehenden am nächsten liegen, damit alle vom Sonnenlicht erreichbar sind.

„Wo ein zeitlicher Wechsel der Obstpflanzungen möglich ist, soll er tiefer und schwächerende Bäume aufeinander folgen lassen, um die beschriebenen Bodenentwässerungen auszuweichen.

„Gegen Krankheiten der Bäume ist im unter den etwa 100 Arten Karbolium das von Alersheim-Rindlingen des öfteren genannt, da es die Möglichkeit bis zum letzten Rest bewahrt. Es darf aber nur in der Ruhezeit — Oktober bis Januar — angewendet werden, und zwar in 10prozentiger Verdünnung, für Knochen nur 5prozentig, und für Steinobst, das empfindlicher als Steinobst ist, nur 2prozentig.

„Bäume, welche mit Karbolium behandelt sind, werden auch von Mistkäfern gemieden.

„Jährlich zwei Mal soll den Bäumen reichlich Dünger gegeben werden (Thomasmehl, Nait und im Februar Jauch). Das ist eine lockere Düngung vorzuziehen ist. Alle 5 Jahre mindestens hat eine Kaliumdüngung zu erfolgen. Der Boden soll überhaupt stets unter Pflug gehalten werden, so weit es möglich ist.

„Als anbauwürdige Sorten — speziell für Spalierbau, welche für die Kleinwirtschaft hauptsächlich in Betracht kommt — sind neben „Schöner von Postopp“ (besen Holz gegenwärtig in allen Zonen gezeigter wird) u. a. „Weißer Winter-Gallische“ und die „Rastoren“ als sehr geeignete Sorten zu bezeichnen.

„In allgemeinen muß die Düngung ganz frische und ganz süße Sorten im Auge behalten, weil sie die höchsten Renten abwerfen vom Galische sind z. B. in der letzten Zeit von 20 Kf. bis zu einer Mark pro Stück gelöst worden.

Die Spaliergärtel ist daher das Gebiet des Kleinbauers.

M. Feuerstein.

## Zur Krähenvertilgung.

### Von S. Ossermann.

„Jäger und Landwirte haben in vielen Punkten ganz entgegengesetzte Ansichten. Es kann dies auch kaum anders möglich sein da jeder der beiden Teile seinen eigenen Vorteil sucht. Ist in einem Jagdgebiet die Schwärz, oder Natterflügler, so wird der Landwirt, der die angrenzenden Felder befruchtet, sich das Schicksal der Wildschaden, der Jäger wird natürlich alles aufwiegen, um den guten Wildstand zu erhalten. Durch Zählung von Schwärzern wird dann die Sache oft furchtlich beigelegt. Anders sieht es jedoch wo die Krähen überhand genommen haben. Da geben Jäger und Landwirte gemeinsam vor, um sich vor Schaden zu bewahren. Sie werden wohl einverstanden sein. Die Krählen sind doch schon bei der Schwärz, die Krähnen sind natürlich alle vertilgt, von Mäusen und schädlichen Insekten.“ Dies soll ja auch nicht bestritten werden aber der Krähnen dieser Gesellschaft wenig bei weitem der Schaden nicht auf. In hiesiger Gegend, wo einst Prädenförmie vorhanden sind, werden nicht selten ganze Enten durch die Prädenförmie verdrängt. Überhand Mittel und Hon angewandt der Schwärz, die Krähnen sind natürlich alle vertilgt, von Mäusen und schädlichen Insekten. Dies soll ja auch nicht bestritten werden aber der Krähnen dieser Gesellschaft wenig bei weitem der Schaden nicht auf. In hiesiger Gegend, wo einst Prädenförmie vorhanden sind, werden nicht selten ganze Enten durch die Prädenförmie verdrängt. Überhand Mittel und Hon angewandt der Schwärz, die Krähnen sind natürlich alle vertilgt, von Mäusen und schädlichen Insekten.

„In hiesiger Gegend, wo einst Prädenförmie vorhanden sind, werden nicht selten ganze Enten durch die Prädenförmie verdrängt. Überhand Mittel und Hon angewandt der Schwärz, die Krähnen sind natürlich alle vertilgt, von Mäusen und schädlichen Insekten. Dies soll ja auch nicht bestritten werden aber der Krähnen dieser Gesellschaft wenig bei weitem der Schaden nicht auf. In hiesiger Gegend, wo einst Prädenförmie vorhanden sind, werden nicht selten ganze Enten durch die Prädenförmie verdrängt. Überhand Mittel und Hon angewandt der Schwärz, die Krähnen sind natürlich alle vertilgt, von Mäusen und schädlichen Insekten.

„In hiesiger Gegend, wo einst Prädenförmie vorhanden sind, werden nicht selten ganze Enten durch die Prädenförmie verdrängt. Überhand Mittel und Hon angewandt der Schwärz, die Krähnen sind natürlich alle vertilgt, von Mäusen und schädlichen Insekten. Dies soll ja auch nicht bestritten werden aber der Krähnen dieser Gesellschaft wenig bei weitem der Schaden nicht auf. In hiesiger Gegend, wo einst Prädenförmie vorhanden sind, werden nicht selten ganze Enten durch die Prädenförmie verdrängt. Überhand Mittel und Hon angewandt der Schwärz, die Krähnen sind natürlich alle vertilgt, von Mäusen und schädlichen Insekten.

„In hiesiger Gegend, wo einst Prädenförmie vorhanden sind, werden nicht selten ganze Enten durch die Prädenförmie verdrängt. Überhand Mittel und Hon angewandt der Schwärz, die Krähnen sind natürlich alle vertilgt, von Mäusen und schädlichen Insekten. Dies soll ja auch nicht bestritten werden aber der Krähnen dieser Gesellschaft wenig bei weitem der Schaden nicht auf. In hiesiger Gegend, wo einst Prädenförmie vorhanden sind, werden nicht selten ganze Enten durch die Prädenförmie verdrängt. Überhand Mittel und Hon angewandt der Schwärz, die Krähnen sind natürlich alle vertilgt, von Mäusen und schädlichen Insekten.

