Speisepilze.

Die Pilze sind in einigen Gegenden ein Hauptnahrungsmittel, wie auch ein nicht zu unterschätzender Erwerbszweig der ärmeren Klassen, die sie sammeln. Auf der einen Seite ist es erfreulich, daß immer wieder darauf hingewirkt wird, die von der Natur unentgeltlich gebotenen Speisepilze zur Volksnahrung zu machen, andererseits hindert jedoch die Furcht vor Vergiftung, daß die Pilze in dem Maße eine Volkskost werden, wie sie es ihrem Nahrungswert entsprechend verdienten; letzterer kommt nämlich dem des Fleisches ziemlich nahe, da die Pilze gleichfalls Eiweiß und noch andere Nährstoffe enthalten.

Beim Sammeln resp. Einkauf von Pilzen muß man sorgfältig darauf achten, daß unter die ehbaren Pilze nicht giftige geraten, die leicht das Leben gefährden können; die Vorsicht ist sogar soweit auszudehnen, daß man Pilze, welche in anhaltendem Regen gestanden haben, und wässrig geworden sind, nicht sammelt. Auch solche Pilze, die an sumpfigen und feuchten Stellen und unter Birken gewachsen sind, haben nachteilige Folgen beim Genuß. Ebenso halte man alle diejenigen Pilze für schädlich, — und dies sollte stets gewissenhaft beobachtet werden — welche beim Durchschneiden einen milchähnlichen Saft ausfließen lassen, unangenehm riechen oder widrig schmecken; ferner auch die, welche lebhafte Farben haben oder schwarz, blutrot oder blaugrün gefärbt sind.

Früher war allgemein die Meinung verbreitet, daß man sich vor Vergiftung durch Pilze schützen könnte, wenn man Zwiebeln mit der Pilzspeise mitkochen ließe, oder einen silbernen Löffel in dieselbe legte; würde beides schwarz, so wäre die Speise vergiftet. Der sicherste Schutz gegen Vergiftung ist einzig und allein nur die genaue Kenntnis der Pilze.

Sollten sich durch Unachtsamkeit beim Genuß der Pilze Merkmale der Vergiftung zeigen, so muß sofort ärztliche Hilfe in Anspruch genommen werden; bevor aber der Arzt kommt, lasse man den Patienten beständig lauwarme Milch trinken, oder man gebe ihm, was noch besser ist, ein Brechpulver, deren man besonders auf dem Lande mehrere vorrätig haben sollte.

Die besten Speisepilze sind diejenigen, welche ihren Hut noch geschlossen, oder noch nicht ganz ausgebreitet haben. Beim Zerschneiden bleiben die Pilze gewöhnlich weiß, einige jedoch, wie Ziegenlippe, Sandpilz und Kapuziner laufen häufig bläulich oder grau an; hierdurch darf man sich nicht beirren lassen, sie sind dessen ungeachtet genießbar; der Steinpilz dagegen läuft niemals blau an.

Pilze müssen sofort gereinigt und spätestens innerhalb 24 Stunden genossen werden. Beim Reinigen schneide man alle weichen und ungesund aussehenden Teile heraus, etwa übrig gebliebene Pilze dürfen nicht aufgewärmt werden, sondern sind fortzutun.

Die zum Trocknen oder Einmachen bestimmten Pilze soll man binnen 12 bis 18 Stunden entsprechend zurichten. Ganz falsch ist es, die Pilze in Wasser oder Essig, bevor man sie weiter zurichtet, erst auszukochen, sie dann womöglich ausdrückt und den Saft fortgießt, durch dieses Verfahren, das leider weithin verbreitet ist, gehen nicht nur die wichtigsten Nährstoffe, welche leicht löslich sind, verloren, sondern auch der Wohlgeschmack wird vermindert.

Für die Küche.

Ananas-Eis. Das Aeußere einer Ananas von ungefähr ein und ein viertel Pfund Gewicht wird auf dem Reibeisen abgerieben, bis an den Kern von etwa drei Zentimeter Stärke und der ganzen Länge der Ananas. Auf ein Pfund Zucker gieße man nun dreiviertel Liter Wasser, klare denselben, lasse ihn einige Male aufkochen und gebe dann die geriebene Ananas hinein, lasse dies zusammen eine Viertelstunde an der Seite ziehen und gieße es dann durch ein feines Sieb. Ist die Masse ganz erkaltet, schneide man die kleine, übrig gebliebene Stange von der Ananas in Würfelchen und tue dieselben daran, ferner ziehe man den Schnee von zwei bis drei Eiweißen darunter und gebe die ganze Masse sogleich in die Gefrierbüchse.

Erdbeerspeise. Man nehme ½ Liter Schlagsahne, ¼ Liter schöne Erdbeeren, gieße die Sahne in einen größeren Topf und schlage sie fünf Minuten vor dem Anrichten. Die Erdbeeren streiche man durch ein feines Sieb und ziehe sie leicht mit Zucker bestreut unter die Schlagsahne. Dann richte man die Sahne auf einer flachen Schüssel an, garniere mit einigen zurückgelassenen schönen Erdbeeren und auch mit einigen Bisquits.

Aepfel mit Erdbeer-Creme. Die Aepfel werden geschält, in Stückchen oder Scheiben geschnitten und in etwas Weißwein oder Apfelwein mit Zucker gedämpft, dann schüttelt man sie auf eine Schüssel und füllt folgende Creme darüber. — Einen halben Liter süße Sahne, 100 Gramm feines Mehl, welches man vorher mit etwas Sahne verquirlt hat, 100 Gramm Zucker und eine halbe Stange Vanille läßt man zusammen aufkochen, sobald die Masse erkaltet ist, wird soviel Erdbeersaft darunter gemischt, bis sie einen guten Geschmack hat. Zuletzt gibt man noch etwas Fruchtrot daran.

Eispunsch. Mit reichlich einem halben Liter Wasser kocht man ein halbes Kilo Zucker auf, schäumt ihn aus und läßt ihn kalt werden. Dann mischt man die abgeriebene Schale einer Zitrone und den Saft von drei bis vier Zitronen dazu, läßt alles durch ein Haarsieb laufen und gefrieren. Während dies geschieht, mischt man nach und nach unter anhaltendem Drehen der Büchse eine Viertelflasche vom besten Arak oder Rum und eine Flasche Rheinwein darunter, bis das Gefrorene Creme geworden ist, alsdann richtet man ihn in Gläsern an.

Hauswirtschaft.

† **Weiße Wollkleider** befreit man von anhaftendem Schmutz am besten auf trockenem Wege, indem man sie mit Mehl abreibt. Nur sehr geschickte Hände mögen es sich gestatten, mit Benzin einzuschreiten. Das Verreiben dieses so schnell sich verflüchtigenden Reinigungsmittels erfordert Gewandtheit und erfahrungsgemäßes Vorgehen. Sind durch Unvorsichtigkeit erst Ränder in dem weißen Wollstoff entstanden, so kostet es die größte Mühe, dieselben wieder zu entfernen.

† **Linoleum glänzend zu erhalten.** Die Verbreitung der Linoleumteppiche und Läufer für Zimmer, Korridore, Treppenhäuser, Geschäftsräume usw. nimmt immer mehr zu, weil dieselben hinsichtlich der Haltbarkeit, Bequemlichkeit und Reinlichkeit große Vorteile bieten. Dabei sind die Unterhaltungskosten geringfügig. Will man Linoleum glänzend erhalten, so bediene man sich folgender einfacher Mittel, welche Jedermann leicht anwenden kann. Eine Abwaschung mit gleichen Mengen Milch und Wasser sollte regelmäßig alle 2—3 Wochen stattfinden; nach Verlauf von etwa 3—4 Monaten, also jährlich etwa dreimal, hat ein Abreiben mit einer schwachen Lösung von Bienenwachs in Terpentinspiritus stattzufinden: bisweilen wird auch Leinöl hierzu verwendet. Die Teppiche und Läufer beiben bei diesem Verfahren immer rein und glänzend, d. h. sie sehen stets sauber und wie neu aus.

Die träge Verdauung.

Zur Behandlung des Leidens ist neben großer Mäßigkeit in der Diät besonders körperlich mäßige Bewegung zu empfehlen. Dann sollen gymnastische Uebungen: Rumpfbeugen, Rumpfdrehen und tiefes Kniebeugen, selbstverständlich bei loser Kleidung und Weglassung des Korsetts erfolgen, auch mäßiges Radfahren und Bergsteigen sowie leichtes Reiten und Rudern wird seine Wirkung auf die Bauch-, Bein- und Unterleibsmuskeln nicht verfehlen.

Immerhin spielt die Hauptrolle zur Heilung dieser hartnäckigen Krankheit eine sorgfältige Auswahl der Nahrungsmittel, welche die Besserung des Uebels einleiten. Wir haben ganz entschiedene Erfolge von nachstehender, sehr günstig wirkender Diät gehabt:

Gemüse mit hohem Wassergehalt in gedämpfter Zubereitung, wie Gurken, Kürbis, Tomaten und diejenigen Kohlarten, welche leicht der Gärung unterliegen, wie Sauerkohl und dergleichen. — Obstarten, welche wasserreich und säuerlich sind, wie Johannisbeeren, Kirschen, Pflaumen, Melonen, Pfirsiche, Stachelbeeren und Birnen. Natürlich sind alle Obstarten ohne Kern und Schale zu genießen. — Kalte, kohlensäurehaltige Getränke, Fruchtlimonaden und Champagner mäßig. — Auch die in Gärung befindlichen Getränke, z. B. junges oder noch nicht ausgegorenes Bier, Most, saure Milch, Kefir, Obstwein und Buttermilch erweisen sich als hilfreich. —

Zu vermeiden bei Verdauungsträgheit sind Hülsenfrüchte, Wurzel- und Schotengemüse sowie sämtliche Vegetabilien mit viel Cellulose und wenig Wassergehalt; zu viel Fleischkost; süßes Obst (süße Birnen, Erdbeeren, süße Stachelbeeren und Trauben; Heidelbeerwein und schwere Traubenweine, besonders Rotwein, ferner Tee und süße Milch. Von vielen wird Schrotbrot und Grahambrot als wirksam empfohlen, doch kommt es hierbei auf den Grund der Krankheit an. Wer nur vorübergehend von dem Leiden heimgesucht wird, kann von solchem cellulosereichen, die Verdauungsorgane anregenden Brote Nutzen haben; aber bei längerem Bestehen und chronischem Verlaufe der Krankheit wird die bereits krankhaft affizierte Darmwand hierdurch zu stark gereizt. Den allerbesten Erfolg und den vorzüglichsten Dienst leistete bei den meisten Patienten, die an träger Verdauung litten, ein Glas Wasser auf nüchternem Magen. Wer es sich aber leisten kann, darf vor dem Schlafengehen sich ein Gläschen Champagner gönnen. Man meide unbedingt bei diesem Leiden alle Medikamente oder salinischen Wässer, die nur ganz kurze Zeit scheinbar sich nützlich erweisen, nachher aber um so empfindlicher schaden; ja meist jede Heilung des Uebels unmöglich machen. Der Verdauungsapparat wird damit angegriffen und geschwächt, die Verdauung wird immer träger, so daß man um vorübergehenden Erfolg nur zu erzielen, die Dosis fortwährend steigern muß. — Heute stimmen übrigens alle medizinischen Autoritäten in dem eben Gesagten überein. Es ist unverzeihlich, wenn das Leiden der trägen Verdauung leicht genommen wird. Aus den im Darm stagnierenden Fäulnismassen gehen giftige Zersetzungsprodukte in das Blut über und eine sog. Selbstvergiftung des Körpers wird bewirkt und eine Anzahl mannigfacher Erkrankungen erscheint als dessen Folge. Ebenso nachteilig als gefährlich wirkt die träge Verdauung auf das Zentralnervensystem, und zwar auf die Gemütsstimmung. Die häufigsten Begleiter dieser Störungen sind Hypochondrie und Neurasthenie; aber auch minder schwere Leiden, wie Kopfschmerzen, Schwindel, Ohrensausen, deren eigentliche Ursache selten gleich erklärt werden kann, rühren allein von einer zu trägen oder vollkommen gestörter Verdauung her.

Dr. med. Ohert.

Druck und Verlag von W. Kutschbach — Verantw. Redakteur: Dr. Ludwig Stettenheim, beide in Halle a. S.

Nr 29 Halle a. S., den 17. Juli 1909

Pflege der Ackerpferde.

Es ist selbstverständlich, daß die Pflege der Ackerpferde von der der Luxuspferde in vielen Stücken abweichen muß. Erstere sind den ganzen Tag, mag es schneien, regnen, oder mag die Sonne noch so heiß brennen, im Freien, während das Luxuspferd, wenn es als Reit- oder Wagenpferd seinen Dienst, gewöhnlich nur einmal im Tage, getan hat, die übrige Zeit im Stalle steht.

Fangen wir beim Putzen an. Es ist durchaus nicht gut, wenn unsere Arbeitspferde zu viel geputzt werden. Es soll damit nicht gesagt werden, daß ihre Hautpflege ja vernachlässigen ist, oder daß sie schmutzig aus dem Stalle kommen sollen; nein, das Putzen muß nur nicht in dem Maße gehandhabt werden, wie bei den Luxuspferden. Das viele Putzen macht das Haar dünn und die Haut empfindlich, zwei Dinge, die Ackerpferde nur zu leicht Erkältungen zuziehen. Am besten ist es, wenn die Pferde früh mit dem Striegel tüchtig durchtriegelt, dann mit einem Abstäuber gut abgestäubt werden; hiebei sind die Schläge mit dem Abstäuber gegen den Strich der Haare zu führen, weil auf diese Art der Staub und Schmutz besser entfernt wird. Dann werden die Pferde mit der Kartätsche leicht überputzt, und zwar mit dem Strich des Haares. Schweif und Mähne müssen ebenfalls sorgfältig durchgebürstet und wöchentlich einmal, am besten des Sonntags früh, weil die Pferde dann im Stalle bleiben, mit kaltem Wasser und einer scharfen Bürste rein ausgewaschen werden. Es darf hierzu nur kaltes Wasser benützt werden, denn warmes Wasser macht das Haar spröde und brüchig. Ist das Pferd fertig geputzt, so werden die Nasenlöcher mit einem feuchten Schwamm ausgewischt. Dies ist unumgänglich nötig, um den Staub, der sich den Tag über festgesetzt hat, zu entfernen. Haben die Pferde den Tag über bei starkem Staube gearbeitet, so daß sie oft mit einer dicken Lage davon bedeckt sind, so empfiehlt es sich, dieselben sowohl mittags wie abends, ehe sie in den Stall geführt werden, mit dem Abstäuber abzustäuben Bei Regenwetter muß das Wasser mit einem sogen. Schweißeisen aus dem Haare entfernt, und dann erst dürfen sie zugedeckt werden. Sie unter Decken, ausgenommen Lederdecken, arbeiten zu lassen, ist sehr verwerflich.

Schreiten wir nun zum Reinigen der Hufe. Besser ist es allerdings, wenn dies am Abend, ehe die Pferde in den Stall gehen, geschieht. Einen Eimer Wasser und eine Bürste nimmt man, hält jeden einzelnen Fuß über den Eimer und wäscht ihn mit der Bürste in- und auswendig rein.

Nützliche Winke für die Federviehzucht.

Eine Hausfrau vom Lande gibt folgende Ratschläge. Wie oft hört man im Sommer klagen, daß beim Brüten des Federviehs wieder so viele Eier „taub" seien. Ich habe nun bei genauer Beobachtung bemerkt, daß an dem großen Verlust so vieler Eier hauptsächlich das massenhafte Unterlegen der Eier unter eine Brut-henne schuld ist. Eine Henne kann nur je nach ihrer Größe 9 bis 11 Eier ausbrüten; legt man ihr 15 bis 18 Eier unter, so wendet und schiebt sie dieselben mit dem Schnabel immerfort, um sie alle zu erwärmen und doch werden nur die warm, die direkt unter ihrem Körper liegen, die andern verderben nur.

Ich hatte in den ersten Jahren von 12 Hühnern, die je auf 15 Eier gesetzt waren, 3 bis 4 junge Hühnchen. Im nächsten Jahre und den darauf folgenden hatte ich nie mehr solchen Mißerfolg zu verzeichnen; ich legte nur 9 bis 11 Eier, je nach der Größe der Henne, unter; hatte nie mehr weniger als 7 kleine Küken von einer Henne; oft aber kamen 9 bis 10 Eier aus. Im ersten Jahre hatte ich nur 40 Küken von 12 Hennen, in den folgenden aber 90 bis 100.

Wunderschön sind die praktischen Brut- und Legekörbe, die man in Oberschlesien hat; durch diese gewöhnt man die Hühner leicht an eine Ordnung im Legen der Eier — sie legen sie zuletzt nur noch dort hinein — und beim Brüten bleiben die Eier so schön sauber und warm, wie es nur möglich ist.

Ich überließ es den Hühnern, ganz frei sich fest in den Brutkorb zu setzen, legte ihnen dann erst die Bruteier unter, und nun wurde der Brutkorb mit der Tür an die Wand gesetzt, damit sich keine Ruhestörer hineindrängen konnten. Die Futterzeiten wurden pünktlich inne gehalten, des Morgens um 7 Uhr und nachmittags um 4 Uhr wurden sämtliche Brutkörbe mit den großen Oeffnungen nach vorn gewendet und reichliches Futter und Wasser hineingestellt. Die Bruthühner kamen dann in Eile herausgestürzt, stillten ihren Hunger und Durst und eilten zurück in ihre Brutkörbe, die dann wieder mit dem Fensterchen nach vorn mit der großen Oeffnung nach der Wand gekehrt wurden. — Groß war der Nutzen dieser Ordnung, aus jedem Korbe entschlüpfte nach 3 Wochen ein kleines Wölkchen der mit sammtweichem Flaum besiederten Küken.

Auch beim Füttern der kleinen Tierchen läßt sich so vieles beobachten; sie wollen nur trockenes festes Körnerfutter haben — unvergleichlich mit allem andern ist geschälte Hirse oder Bruchreis und dann immer reines Wasser zum Trinken. Das Fehlerhafteste ist z. B. das auf dem Lande so sehr beliebte Füttern von sauteren Brotkrumen, wonach die armen Tierchen oft sterben. Beim Füttern von Bruchreis habe ich fast nie Verluste gehabt; mit ½ Kilo davon, welches 13 Pfg. kostet, füttert man eine kleine Schar von 9 Hühnchen die ganze erste Woche.

Schutz gegen Karpfen-Erkrankung.

Der Karpfen unterliegt zahlreichen Erkrankungen. Fast die Hälfte aller Krankheiten, die man an Fischen kennt, sucht gerade diesen edlen Zuchtfisch heim. Es ist daher für den Züchter von größter Wichtigkeit zu wissen, wie er seine Bestände am besten zu schützen vermag. In der in Berlin abgehaltenen Jahresversammlung des Vereins Deutscher Teichwirte hat Professor Bruno Hofer diesen Gegenstand in eingehender Weise erörtert und in der Allgemeinen Fischerei-Zeitung das für die Praxis Wesentlichste zusammengestellt. Schon bei der Auswahl der Mutterfische, die nach Form, Wuchs und Rassigkeit erfolgt, sollte auch stets auf die Möglichkeit der Uebertragung von Krankheiten von der Mutter auf die Brut geachtet werden. Die Vernachlässigung dieser Vorsichtsmaßregel hat in einigen Züchtereien, namentlich in Schlesien, mehrfach die Vernichtung der ganzen Brut nach sich gezogen. Insbesondere Hautkrankheiten, die durch verschiedene Parasiten, vor allem durch die sogenannten Gyrodaktilen hervorgerufen werden, kommen hier in Betracht. Die Hautschmarotzer des Karpfens sind auch dem unbewaffneten Auge durch gewisse Anzeichen, namentlich durch eine Trübung der Haut, kenntlich, die auch in leichteren Stadien wahrgenommen wird, wenn man den Karpfen der Länge nach, vom Schwanz nach dem Kopf oder umgekehrt, betrachtet. Ebenso bedeuten erkältete Mutterfische eine Gefahr für die Brut. Sehr wesentlich ist ferner eine sehr sorgfältige Behandlung der Fische zu der Zeit, wo sie in die Vorstrecteiche kommen. Es muß vor allem auf eine Kräftigung der Fische hingearbeitet werden. Die Brut soll nicht zu klein gezüchtet werden und im ersten Jahre auf etwa 30 bis 50 Gramm anwachsen. Die Winterung ist eine gefährliche Sache für die Fische, und gerade zu ihrer Zeit müssen kranke Tiere sorgfältig ausgemustert werden. Eine weitere Gruppe von Krankheiten sind die Erkältungsaffektionen, die zwar in der freien Natur überhaupt nicht auftreten, aber beim Transport und Einhältern der Fische recht häufig sind. Man glaubt vielfach gar nicht darn, daß sich Fische erkälten können. Das ist ein Irrtum. Der Fisch ist an seiner ganzen Oberfläche nur mit einer dünnen Schleimhaut bekleidet, die keine Ausgleichungsvorrichtungen gegen Temperaturstürze, die in seinen natürlichen Lebensverhältnissen nicht vorkommen, besitzt. Den Bedingungen, wie sie der häufig unter Zusatz von Eisstücken erfolgende Transport bietet, stehen die Tiere ganz schutzlos gegenüber. Die Haut wird

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19090717058/fragment/page=0001

schon bei geringfügiger Abkühlung stark mitgenommen, und auch die inneren Organe werden sehr leicht in Mitleidenschaft gezogen. Bei starker Erkältung kann bei Fischen, namentlich auch bei der Regenbogenforelle, binnen wenigen Minuten sogar der Tod eintreten. Beim Karpfen macht sich die Erkältung meist durch sehr rasche Verpilzung der Haut bemerkbar. Die Mittel, der Erkältung vorzubeugen, sind sehr einfach und bestehen, wie selbstverständlich, in einer genauen Ueberwachung der Temperatur des Transportwassers. Eine besondere, sehr wichtige Form der Erkältung bei Fischen betrifft die sogenannte Seitenlinie, jenes eigentümliche Organ, das nach der Feststellung von Hofer zur Wahrnehmung von Druckschwankungen im Wasser dient. Die Seitenlinie ist gegen selbst geringe Temperaturänderungen sehr empfindlich und wird durch sie stark in ihrer Leistungsfähigkeit beeinträchtigt. Die Folge davon ist, daß die Fische sich leicht die Schnauze und Körperhaut zerschinden und daher den Angriffen der Bakterien stärker ausgesetzt sind. Diese Krankheit führt zu der Frage der richtigen Behandlung der Fische im Behälter überhaupt. Vor allem ist eine konstruktion wünschenswert, die dem Wasser einen genügenden Sauerstoffgehalt sichert. Ebenso sind die starken, für die Fische geradezu eine Folter bedeutenden Reize durch einen zu scharfen Einlaufstrahl und durch das Licht, dem die Fische ihrer natürlichen Lebensweise nach gar nicht angepaßt sind, streng zu vermeiden und möglichste Anlehnung an die natürlichen Existenzbedingungen zu suchen.

Künstlich gealterte und veredelte Weine.

Es gibt einen zwar oft genannten, aber verhältnismäßig noch immer nicht allzu häufig benutzten Stoff, der so recht dazu berufen erscheint, eine Art von Faktotum auf dem allerweitesten Gebiet der Industrie zu werden, das ist das Ozon. Unglaublich viele Verwendungen sind für dies berühmte Gas schon namhaft gemacht worden, darunter manche von höchst überraschender Art. Um einen besonders verblüffenden Vorschlag herauszugreifen, sei daran erinnert, daß man gehofft hat, neue Geigen durch Behandlung mit Ozon in „Stradivarius" zu verwandeln. Ueberhaupt wird es als eine Eigenschaft des Ozon betrachtet, daß es viele Gegenstände älter, gediegener, edler und wertvoller macht. Dabei verfällt man dann natürlich sofort auf den Gedanken, daß die Benutzung von Ozon bei der Herstellung von Wein und Spirituosen geradezu eine Mission erfüllen könnte. Man denke sich einen Neuling vom Rhein, der vielleicht auch schon im Alter von zwei Jahren ganz gut mundet, aber erst nach 25 Jahren ein mit Gold aufgewogenes Kleinod wird, und der nun einfach alle Tugenden des hohen Alters durch eine eigenartige Einwirkung von Ozon empfängt. Die Weinkenner werden freilich von vornherein von einem solchen Eingriff in geheiligte Rechte und Ansprüche nichts wissen wollen. Die wirklichen Weinkenner im Gegensatz zu den eingebildeten und „Laien" sind aber ein Ausnahmevölkchen, und die minder begabte und gebildete Mehrheit wird sicher nichts dagegen haben, wenn auf einem so reinlichen Wege die Qualität eines ursprünglich nur sehr leicht veranlagten Weinchens um viele Grade verbessert wird. Vor allem werden aber auch die Weinhändler selbst durchaus nichts dagegen haben, weil ihnen die gewöhnliche Alterung und Veredelung des Weines schwere Lasten durch dessen Ansprüche an Raum und Zeit auferlegt. Dazu kommen noch die Kosten der dauernden Beaufsichtigung in den Lagerkellern und die Verluste durch Verdunstung, die in jedem Jahr auf 4 bis 5 Proz. geschätzt werden müssen. Es war der hervorragende französische Chemiker Boussingault, der zuerst durch zuverlässige Untersuchung feststellte, daß die Veredelung des Weins durch die Einwirkung des Sauerstoffs der Luft erfolgt, wodurch ihm nicht nur die Herbigkeit genommen, sondern auch die Absätze in den Fässern und Flaschen hervorgerufen werden. Später hat dann der berühmte Pasteur diese Beobachtung bestätigt. Selbstverständlich wurden dann auch alsbald Versuche unternommen, diese Lehre der Wissenschaft nutzbar zu machen, und man wählte auch bald das Ozon, das nichts anderes ist als eine Art von konzentriertem Sauerstoff und daher eine besonders kräftige Wirkung ausübt. Man sah aber beizeiten ein, daß durch das einfache Hineinleiten von Sauerstoff oder Ozon in den Wein nichts zu erreichen war. Besseren Erfolg versprach das von Victor Dorn ersonnene Verfahren, das im Elektrotechnischen Anzeiger genauer besprochen wird. Um gleich das für die Praxis Wichtigste vorweg zu nehmen: Es ist bereits die Probe darauf gemacht worden, daß man nach einjähriger Lagerung unter Ozonbehandlung junge Rotweine, die sonst 50—60 Mk. bringen würden, zu 80 Mk. für den Hektoliter verkauft hat und daß man einen gewöhnlichen jungen Cognac sogar schon binnen einigen Wochen von dem Verkaufswert von 100—150 Mk. auf einen solchen von 300 bis 400 Mk. pro Hektoliter „hinaufozonisieren" kann. Die Behandlung geschieht in der Weise, daß durch ein Rohr Sauerstoff in den Wein hineingeleitet wird. An dem Rohr sind Zuleitungen des Stroms einer Induktionsmaschine befestigt, die zur Bildung von kräftigen Funken Veranlassung geben und auf diese Weise den Sauerstoff, wie er aus dem Rohr austritt, in Ozon verwandeln. Je mehr Alkohol die betreffende Flüssigkeit enthält, desto länger muß die Behandlung fortgesetzt werden. Die Zeitdauer der einmaligen „Sitzung" wird für Wein auf 20 Minuten bis 1½ Stunden, für Spirituosen auf 2 bis 6 Stunden angegeben.

Landwirtschaft.

[] **Wenn man die Kartoffeln in frischer Stallmistdüngung anbaut,** ist häufig doch noch, wenigstens bei neuern, ertragreichen Sorten eine Kopfdüngung von ½ Zentner Chili pro Morgen empfehlenswert. Kalisalze gibt man am zweckmäßigsten der Vorfrucht und wendet 4—5 Zentner Kainit pro Morgen an, welche untergepflügt werden. Werden Kartoffeln nur im künstlichen Dünger angebaut, so empfiehlt sich die Anwendung von 1—2 Ztr. Ammonial-Superphosphat (4 Zwölftel) und eine spätere Verstärkung der Stickstoffgabe durch ½ Zentner Chili als Kopfdüngung. — Ist der Acker vollständig locker, und der Dünger bereits untergepflügt, so wird sich die Bestellung in Rillen, oder in großen Wirtschaften mit der Pflanzlochmaschine am meisten empfehlen, während, wenn der Dünger noch unterzupflügen ist, die Spatenkultur vorzuziehen ist.

[] **Einen Schutz gegen die Kartoffelkrankheit** bildet nach allen Versuchen, welche nach dieser Richtung hin angestellt wurden, das Behäufeln nicht. Dagegen hat man das Besprengen mit Kupferkalkmischung erfolgreich gegen diesen schlimmsten Feind der Kartoffelkultur angewandt. Ist dieses Mittel auch nicht absolut sicher, so möchten wir allen Landwirten, namentlich solchen, welche nassen Boden zur Kartoffelkultur heranziehen müssen, einen Versuch mit diesem Mittel anraten. Eins möchten wir bei der Bekämpfung der Kartoffelkrankheit nicht unerwähnt lassen, wenn es auch zur eigentlichen Pflege der Kartoffelfelder nicht gehört, nämlich die Sorten ausfindig zu machen, welche ihr am meisten widerstehen, weil es für jeden Boden, für jedes Klima eine Anzahl Sorten gibt, die unempfänglich für die Pilzkrankheit sich zeigen. Wer seine Kartoffelfelder in dieser Weise pflegt, dem wird die aufgewandte Arbeit reichlich belohnt werden, denn gerade unsere Kartoffel bedarf, um einen reichen Ertrag gesunder und wohlschmeckender Knollen zu geben, der sorgfältigsten Pflege.

[] **Zeitiges Umpflügen der Stoppeln** ist eine wichtige Bedingung zur Steigerung der Fruchtbarkeit unserer Aecker. Man pflüge die Stoppeln möglichst sofort nach Aberntung der Früchte mittelst Schälpflug flach unter, egge das Land und lasse eine schwere Ringelwalze darüber gehen, damit die Wasserverdunstung aus dem Boden auf ein möglichst geringes Maß beschränkt wird, die Hohlräume beseitigt werden, die Verwesung der Ernterückstände schnell vor statten geht und das Aufgehen der Unkrautsamen gefördert wird. Dergleichen Ackerbehandlung bewirkt auch den Eintritt des Gärzustandes, welcher bekanntlich höchst förderlich für das Pflanzenwachstum wirkt, da hiermit der Boden chemische wie physikalische Verbesserungen erfährt. Sofortiges Umpflügen der Stoppeln ist auch zur Konservierung des im Boden enthaltenen Stickstoffes unerläßlich. Aus nicht gepflügtem Boden entweicht der Stickstoff sehr leicht und zwar umso früher, je trockener das Land ist. In die Stoppeln säe man eine Zwischenfrucht (Inkarnatklee, Senf, Zottelwicken, Johannisroggen usw.) behufs besserer Ausnutzung des Bodens und Gewinnung von Grünfutter oder Gründungmasse. Jedenfalls verfahre man nach dem Grundsatze: „Den Pflug sofort dem Erntewagen folgen lassen" in Zukunft mehr als bisher.

Haus- und Zimmergarten.

** **Die Vermehrung des Johannisbeerstrauches** erfolgt durch Wurzelschößlinge, Ableger oder Stecklinge. Auch vermehrt man durch Veredelung und durch Samen. Letztgenannte Vermehrungsarten kommen bei rationeller Kultur weniger in Betracht. Die drei ersten Arten sind sehr einfach und fast durchgängig erfolgreich. Stecklinge schneidet man im Herbst und pflanzt sie auf ein lockeres Beet, wo sie sich gewöhnlich bis zum Frühjahr bewurzeln. Am besten bringt man bei schwerem Boden drei Fünftel bei leichterem dagegen vier Fünftel des Stecklings in die Erde, so daß zwei Fünftel eventuell ein Fünftel über die Erde sieht. Ableger macht man im März für die einjährigen Triebe, während frische Triebe im Juli und August niedergelegt werden. Mäßig mit Erde bedeckt, werden sie bis zum Herbst Wurzeln schlagen, spätestens aber bis zum Frühjahr, so daß sie dann verpflanzt werden können. Zur Erzeugung von Wurzelschößlingen benutzt man gewöhnlich für besagten Zweck besonders bestimmte Mutterstöcke. Dieselben werden im Frühjahr dicht über dem Boden abgeschnitten. Aus solchem Stocke entwickelt sich eine Menge frischer Triebe, die man im Juni und Juli niederbiegt und etwa zur Hälfte mit Komposterde bedeckt. Im Herbst oder Frühjahr sind sie bereit bewurzelt, daß sie vom Mutterstamm gelöst und verpflanzt werden können. Wie schon oben erwähnt, vermehrt man den Johannisbeerstrauch nur selten aus Samen. Gewöhnlich geschieht dies nur, um neue Sorten zu erhalten. Dabei sei aber erinnert, daß zur Erzielung recht reichen Fruchtertrags die Anlage von nicht zu dicht bestandenen Hecken ratsam ist. Sorgt man in betreffendem Falle für genügend Licht und Luft nebst zweckentsprechender Düngung, so sind nicht selten erstaunliche Erträge zu erzielen.

** **Zur Anzucht von Gemüsesamen.** Im allgemeinen ist die Samenzucht nur dann anzuraten, wenn sich Klima, Boden und Tage hierzu eignen. Bei zweifelhaften Sorten experimentiere man lieber nicht, sondern beziehe in diesem Falle seinen Samen von einer soliden Handlung. Zur Samenzucht wähle man nur die vollkommensten Pflanzen, z. B. von Salat und Krautköpfen nur diejenigen, welche die festesten und schönsten Köpfe besitzen, von Zwiebeln die dicksten und größten usw. aus. Zur gleichen Klasse gehörige Sorten z. B. Rot- und Weißkohl, dürfen nicht nebeneinander gepflanzt werden, weil sonst durch die Insekten die einzelnen Sorten gegenseitig befruchtet würden und eine Sorte, welche weder weiß noch rot wäre, entstehen könnte. Bohnen und Erbsen dürfen ebenfalls nicht nebeneinander gepflanzt werden, denn durch das Vermischen des Samenstaubes würden Abarten entstehen. Viele Gemüsearten liefern im ersten Jahre wo sie angebaut sind, keinen Samen, sondern erst im zweiten Jahre. Mehrjährige Gemüse reifen gewöhnlich von ihrem zweiten Jahre an jährlich Samen. Die einjährigen Gemüsesamen werden mit Ausnahme von Salat und Radieschen, die zur Samenzucht verpflanzt werden, an ihren Platz gesäet und bleiben dort zur Samengewinnung stehen.

** **Ephcurasen.** Ein Blick ins Grüne ist für jedermann, insbesondere für den Städter, wohltuend. Nicht überall ist die Anpflanzung von Bäumen und Gesträuchen, die auch Rasenplätzen, die Bedeckung von Wandflächen mit Schlingpflanzen möglich. Einen dankbaren Ersatz vermag auch in tiefbeschatteten Hofräumen der Epheurasen zu gewähren, bei dessen Anlage man folgendermaßen zu verfahren hat. Auf der zu bepflanzenden Stelle wird der Boden ungefähr 30 Zentimeter tief von Rasen, Wurzeln, Steinen usw. befreit und fein gepulvert; toter Boden wird durch Zufuhr von Garten- oder Walderde verbessert. Nach Einebnung der Fläche werden etwa 20 Zentimeter von einander entfernte Rinnen nach einer Richtung gezogen. In diese Rinnen werden bewurzelte Ranken des gemeinen Epheu so eingepflanzt, daß die Wurzeln möglichst senkrecht zu liegen kommen, die Blätter aber beim Zuscharren der Rinnen nicht verschüttet werden, sondern über dem Boden emporragen.

** **Blumenstäbe.** Haltbarer als Haselnußstauden sind die Ruten von Weiden zu Blumenstäben. Will man sich solche Blumenstäbe längere Zeit gut erhalten, so stelle man sie eine Nacht etwas tiefer, als sie in die Erde kommen müssen, in eine Lösung von ½ Kilo Kupfervitriol in 2½ Liter Wasser. Man mache die Blumenstäbe nicht länger und dicker, als gerade erforderlich ist, um sie nicht plump erscheinen zu lassen.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Gegen die Würmer der Pferde** wird als sicher wirkendes Mittel Brechweinstein empfohlen. Für Fohlen unter einem Jahre genügen 12 Gramm, für ein Fohlen von zwei Jahren 16 Gramm. Von dieser Dosis gibt man an zwei aufeinanderfolgenden Morgen die Hälfte, nicht aber die ganze Menge an einem Tag auf einmal. Die Hälfte wird in ¼ Liter heißem Wasser gelöst und ins Saufwasser gegossen. Damit die Fohlen das Wasser annehmen, gibt man ihnen abends vorher kein Wasser, oder stark gelalzenes Getränk. In zwei bis drei Tagen gehen viele Würmer ab. In vierzehn Tagen kann man diese Dosis noch einmal geben.

†† **Fütterungsversuche bei Milchkühen** haben folgendes Resultat ergeben: 1. Maisfütterung wirkt in jeder Hinsicht günstig auf Milchkühe, was Milchbildung und Körperzunahme anbelangt; dann folgen Weizenkleie, Baumwollsaatmehl und Erdnußkuchen. 2. Die Mohnkuchen scheinen den prozentigen Fettgehalt der Milch herunter zu drücken, und überhaupt als Milchfutter minderwertig zu sein. 3. Die Rübenmelasse scheint auf die Milchdrüse eine reizende Wirkung zu haben, so daß eine Zeitlang mehr und fettreichere Milch geliefert wird, als dem Eiweißreichtum und Nährstoffgehalte des Futters entspricht.

†† **Ruhe im Stall.** Alle Arbeiten im Stalle, als Ausmisten, Füttern und Melken, sind ruhig und stets regelmäßig zur selben Zeit vorzunehmen, denn jeder Lärm und durch unregelmäßige Futterzeiten bedingtes Warten beunruhigt die Tiere und mindert die höchstmögliche Futterausnutzung, deshalb muß auch in den Zwischenzeiten unbedingt Ruhe im Stalle herrschen.

†† **Trockenes Küchenfutter.** Einer der größten Fehler, der bei der Aufzucht, speziell bei der Fütterung der Küken gemacht wird, ist der, daß den kleinen Geschöpfen zuviel nasses Futter vorgesetzt wird. Dadurch entstehen dann Darmkrankheiten, die oft zum Tode führen. Je trockener das Futter ist, mit dem man die Tiere aufzieht, um so kräftigeres und widerstandsfähigeres Geflügel wird man bekommen.

Fischzucht.

— **Wie erfahrene Teichwirte befruchteten Hechtlaich aus natürlichen Gewässern nutzbringend in ihrem Betriebe verwerten.** Der befruchtete Laich des Hechtes findet sich in Schnüren an Wasserpflanzen, versunkenem Holz oder Steinen an seichten Stellen, besonders in Altwassern. Er wird am besten in den frühen Morgenstunden eingesammelt und ohne Verzug in mit feuchtem Wassermoos, feinem feuchten Sande oder feuchten Sägespänen ausgelegtem Korbe an seinem Bestimmungsort verbracht. Hier wird die Laichschnur in einen Teich oder Aufzuchtgraben oder auch in ein größeres, Wasserpflanzen enthaltendes Aquarium behufsam und so eingesetzt, daß ihn volles Licht trifft, worauf nach längstens zwei Wochen die junge Hechtbrut ausgeschlüpft ist. Sobald diese den Dottersack verloren bezw. aufgezehrt hat, muß die künstliche

Fütterung beginnen; zuerst mit Wasserflöhen, welche ein sehr rasches Wachstum bewirken, dann aber auch reichliches Futter aus Insektenlarven und zuletzt aus Elritzen, Gründlingen, Lauben und ähnlichen Fischchen, damit der Kannibalismus der stärkeren Junghechte gegenüber ihren schwächeren oder im Wachstum zurückgebliebenen Stammesgenossen nicht zu lebhaft auftritt.

— **Um das Wasser in Fischbruttrögen und Aquarien vor den gefährlichen Schimmelpilzen zu bewahren,** sowie dasselbe frisch und klar zu erhalten, setze man auf 1 Liter Wasser je 40 Tropfen einer ½prozentigen Salicylsäurelösung zu. Ein sehr bewährtes Mittel, in kleineren Wasserbehältern, deren Wasserinhalt man kennt, Schimmelpilze zu vertreiben, matte oder kranke Fische wieder gesund zu machen, besteht darin, daß man auf je 1 Liter Wasser je 2 Gramm Kochsalz einschüttet.

— **Köder zum Forellenfang** sind kleine Fischchen, rohe Krebsschwänze und Scheeren ohne Schalen, auch kleine Fröschchen; große Regenwürmer in Rindsblut über Nacht gelegt, sollen ein vortrefflicher Köder für Forellen sein, sowie Regenwürmer in frischen Quendelsaft gelegt oder vor dem Einwurfe mit Leim- oder Hanföl bestrichen. Auf Mehlwürmer, frisch geräucherten Speck, Kügelchen aus Kampher, Fett, Honig und faulem Weidenholze gehen die Forellen ebenfalls sehr gerne.

Bienenwirtschaft.

? **Schleudern.** Bei guter Tracht muß der Imker fleißig schleudern. Es heißt immer, wer es nicht tut, steht in der Ernte zurück hinter dem, der die Schleuder fleißig braucht. Die Hauptregel hierfür lautet: Schleudere nur reifen Honig. Reif ist der Honig, wenn die Waben gedeckelt sind, wenigstens zur Hälfte. Unreifer Honig enthält viel Wasser und verdirbt leicht (gärt). Muß man nicht wegen Platzmangel schleudern, so verschiebe man es ruhig bis nach der Haupttracht. Die ausgeschleuderten Waben hänge man Schwärmen ein zum Auslecken. Sie sind ein vorzügliches Mittel, den Bautrieb anzufachen. Ist nach Tracht, so muß man sie den Honigstöcken wieder einhängen. Diese honigfeuchten Waben werden schneller vollgetragen als trockene. Sie verbreiten einen starken Honiggeruch, darum muß man die Stöcke, wo solche Waben eingehängt sind, sorgfältig schließen, damit keine Räuber angelockt werden.

? **Bei der Spekulatidfütterung** reiche man das Futter nie an kalten, windigen Tagen. Die Bienen würden dadurch zu Ausflügen gereizt, von denen sie nicht mehr zurückkehren würden.

Gesundheitspflege.

// **Ein sehr gutes Mittel gegen Halsentzündung.** Man nehme ¼ Liter Wasser und lasse dasselbe 8—10 Minuten lang sehr stark kochen; ist es dann etwas abgekühlt, so gebe man einen starken Eßlöffel voll Honig hinein, zerreibe ein Stück Alaun, so groß wie eine Haselnuß, sehr fein und gebe es darunter. Mit der so erhaltenen Flüssigkeit gurgelt man sich täglich 3—6mal aus. Für Kinder und schwache Personen nehme man etwas weniger Alaun, für erwachsene und stärkere Personen etwas mehr. Der Alaun muß ungebrannt sein und ist die Mischung täglich frisch zu bereiten.

// **Appetitlosigkeit.** Ein ebenso einfaches als sicher wirkendes Mittel gegen Appetitlosigkeit bereitet man sich, indem man Bitterklee, Wachholderbeeren und Wermutkraut je für etwa 10 Pfg. in ½ Liter Wasser kocht und auf 1 Liter Flüssigkeit einkochen läßt. Dann seiht man die Mischung durch und nimmt von derselben vor jeder Mahlzeit einen Eßlöffel voll kalt. Nach wenigen Tagen schon wird der gewünschte Erfolg eintreten.

// **Gegen Unterleibsbeschwerden.** Ein zwei Meter langes und ½ Meter breites Handtuch wird bis über die Hälfte aufgewickelt. Der freie Teil wird in kaltes Wasser getaucht, gut ausgewunden und dann so um den Unterleib gewickelt, daß die trockene Hälfte den nassen Teil gut bedeckt. Diesen Umschlag mache man jeden Abend. Am Morgen nimmt man ihn ab und reibt den Unterleib tüchtig trocken.

// **Quetschungen.** Bei leichteren Fällen wendet man kühlende, spirituöse, auch stärkende Mittel an, z. B. Umschläge von kaltem Wasser, Branntwein, Seifenspiritus oder Arnikatinktur. Man nimmt ein Teil Arnikatinktur und drei Teile Wasser und legt um den gequetschten Teil eine Binde. Ein sehr vorzügliches Mittel ist auch folgendes: Man löst in einem Glase Brunnenwasser so viel Kochsalz auf, als sich darin auflösen läßt, mischt es dann mit einem Glase Essig, macht die Mischung lauwarm, taucht einen leinenen Lappen hinein, legt diesen auf die gequetschte Stelle und umwickelt den kranken Teil noch mit einer Binde, so daß er wieder in die frühere Form gebracht wird, wenn er etwas breit gedrückt war. Der Lappen muß täglich einige Male mit dieser Mischung von neuem angefeuchtet werden. Ist infolge der Quetschung Blut ausgetreten, so muß man Umschläge von Salmiak, in gleichen Teilen Wasser und Essig aufgelöst, machen.

// **Einfaches Mittel gegen Durchfall.** Aus einigen Blättern von Fingerkraut (Potentilla) bereite man Tee, welcher bessere Wirkung hat als jedes ander Mittel.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19090717058/fragment/page=0002