

anderer Stabesbender, der von des Gehirns Blüte angefrachtet, matt und müde geworden ist, sich durch Schläferleiten Bewegung verleiht, aber auch hier für die Kräfte herbeizuziehen und sich vor Ueberdrehung und Uebermüdung ebenso zu hüten muß wie vor dem forderlichen und geistigen Mühsamkeit. Zur Ergänzung ist ein sehr gutes Mittel zur Erhaltung und Förderung der weichen Kräfte. Die Kamille ist in allen Fällen, auch dem weiblichen Geschlechte, zu empfehlen, die sich lange trübselig fühlen und damit leistungsfähig erhalten wollen. Der gesunde Mensch bedarf des Scharfes während 6 bis 8 Stunden. Manche kommen mit weniger aus, andere müssen noch eine Stunde zuziehen, um den ganzen Kräfteumsatz und die Reizkraft an Lebenskraft zu erhalten. Das Schlafbedürfnis geringer, während die Jugend, besonders in den ersten Lebensjahren, sehr viel Ruhe und Schlaf beansprucht und beanspruchen muß. Es ist gesund, nach dem Aufstehen eine Tasse oder Tasse zu trinken zu halten, weil damit der Verdauungsprozess einen ruhigeren Verlauf nimmt, als wenn Körper und Geist gleich wieder angestrengt werden. Kranke bedürfen sehr vieler Ruhe. Ein guter, tiefer Schlaf hat schon oft den Ausbruch einer Krankheit verhindert. Sorgfältige Schlaflosigkeit, an der häufig verordnet, ist ein Zeichen für einen kranken Zustand, der mit allen Mitteln bekämpft werden muß, wenn nicht ein trauriger Ausgang der Krankheit bevorzugen soll. Vor laugen, Schläfrigkeit, aus laugen Spirituosen bestehend, oder von laugen Wein, aus Wein, Hopfen, Opium u. s. w. kann nicht genug genarrt werden. Hier aber ist besonders ist der häufige Aufenthalt in der laugen, freien Natur, das Übergehen im Launenwald, das Wandern über Berg und Tal ein vorzügliches Heilmittel und Gegenmittel. Man wähle lauge Klimate zu Sommermonaten aus. Damit dampfende Wärme nicht dazu durchaus ungeeignet; die Sonne, die Licht und lauge, Freude und Gelassenheit bringende Sonne, muß überall bei uns freien, willkommenen Zutritt haben.

**Für die Küche.**

**Erbsen-Strapfen.** Gefohte Erbsel werden mit Butter, 3 Eiern und 3 Eiern vermischt, hierzu wird so viel Mehl gegeben, bis sich der Teig vom Handbrett abhebt, woran er mit dem Handbrett ausgebreitet wird. Gefohte Pflanzen werden mit Zucker und der Schale einer Zitronen vermischt, mit einer vunden Form werden Stücke ausgeformt, die Pflanzen darauf gelegt, mit einem weichen Stücke ausgebackt und in Butter gebacken. Die Strapfen können auch mit folgender Masse gefüllt werden: Herrliche werden gekocht, in Butter mit einigen zerhackten Eiern, gekochten Streifenbrot, Streifenbrot, Muskatblüte und etwas Salz weich geknetet und in der vorgezeichneten Weise als Küchlein gebacken.

**Wandmilch.** die in der phlogistischen Heilweise sehr oft gebraucht wird zu Abtrocknen und als Getränk für Nervenkrankheiten, bereitet man wie folgt: 20 Stück kleine Mandeln werden mit heissem Wasser gewaschen, bis sich die Schale abziehen lassen, dann gewaschen in einem Weiszer von Steinzeug rein, viermal die Masse mit zwei Tassen kaltem Wasser waschen und leicht durch nicht zu feine Reibe hindern. Etwas frische Milch wird nach Bedarf zugegeben.

**Haushirtschaft.**

**Vom Aufhängen des Geflügels und Wildprets.** Geflügel bleibt am längsten frisch, wenn man es ungepökelt an einem lauffen Orte aufhängt, im Sommer am besten im Gießel, doch muß man vorher die Eingeweide dermaßen eines feinen Seidens von Draht oder Holz durch den After herausziehen und reines Leinwandpapier in die Stelle stecken. Gänse und Enten überhaupt fettes Geflügel, erhalten sich besser, wenn man die Eingeweide darin läßt, bis das Fett, was sie bedeckt, sie auch über dem Seidenstoff läßt. Bei heller Fütterung muß man die Gänse und Enten erst mit einem reinen Luche abwischen und darf sie weniger lange hängen lassen. Wildpret erhält sich am besten, wenn es in der Haut aufgehängt oder auf Eis gelegt wird, will man dasselbe vor dem Aufhängen, so legt man es, nachdem es in passende Stücke zerlegt ist, in eine Marinade von Pfeffer, Zwiebeln, Vorberblättern und einigen Knoblauchbeeren, in der man es täglich umwendet. Was andere Art, Wildfleisch lange aufzubehalten, besteht darin, daß man die Stücke entweicht, juckt und in Fett oder Butter unter öfterem Umlinden von allen Seiten reinigt werden läßt. Dann legt man es in einen passenden Seidstoff, gibt wohl abgedeckten Pfefferöl darüber, daß das Fleisch nicht abtrocknet, ist nicht der Fall, man nimmt man es vom Feuer und läßt es schmelzen. Dasselbe wird mit einer Spachtel innig mit dem Fett oder Spiritium vermischt. Nach dem Erkalten wird die ganze Masse gepulvert und ca. 2% Prozent Mangenschwefel hinzugefügt, wodurch der Geruch entfernt wird. Ein gutes Verhältnis geben 4 Teile Spiritium oder Fett und ein Teil Schwefel.

**Schimmelflecken am Leder.** Wenn sich im Sommer bei großer Hitze Schimmelflecken an einem Stiefel zeigen, so entfernt man dieselben am besten mit Solzeife, welcher vom Leder getrennt wird, bis alles entfernt ist, dann ist es nach dem Erkalten lauge Reiben und vermischt mit verfort auf. Einem Stiefel gewöhnlicher Art entfernt man beim Erkalten 10 Stiefel dieser

Wirkung zu. Benutzt man beim Blüthenablass ein Glasgefäß, offen und verbleibt damit unangehen, so wird die Blüte sehr reich und glänzend.

**Neuseidigen guter Kamille.** Als Zeichen für eine gute Kamille gelten eine dünne, wenig unzeitige Größe, gelber, fleckiger, aber keinen weißlichen oder braunen Flecken hinterlassend, keine zu weichen Kräfte. Die Kamille muß in luftdicht schließlichen Gefäßen aufbewahrt werden, um das Vanillin vor Verflüchtigung zu schützen. Auch stellt man das Vanillin rein her und bringt es mit Zucker gemischt in den Handel. Die Kamillinfällungen bestehen im Wintermonat verarbeiteter Waren und isolieren, wie schon einmal benannt wurde.

**Reinigen von Tabaklebern.** Man löst in drei Liter Wasser 60 Gramm gewöhnlichen Tabak ab. In diese Probe taucht man eine reine feine Bürste und bürstet damit die Klebmasse nach allen Seiten gut durch. Ist die Flüssigkeit in das Tuch eingedrungen, so muß dasselbe nach dem Erhitzen auf die Wärme und Trocknen aufgehängt werden. Das Tuch wird auf die Wärme rein und glänzend, von welcher Farbe es auch sein mag, und nimmt seinen Tabakgeruch an.

**Gegen das Schimmeln der Fruchtflöhe.** Nichts ist besser und schützender vor dem Schimmeln der Fruchtflöhe als eine dünne Decke von Paraffin. Man legt letzteres auf dem Feuer zu kochen und gießt vorsichtig sowie über den erkalten Stoff, daß eine dünne Decke darauf entsteht. Diese wird sofort erhärten und die Früchte werden dann nur noch des Ueberdrehens mit Pergamentpapier und Gießel versehen. Man kann auch ein einisches oder saures Paraffin verwenden. Das Paraffinblei hebt man von Weile, sobald man letzteres gebrauchen will; hat man mehrere Deckel wieder zusammen, so schmilzt man sie in einer Wanne ein, die dann immer wieder als Neue gebraucht werden kann.

**Kleine Mitteilungen.**

**Rein vor Säure zu bewahren.** Der herrliche Wein besitzt bekanntlich die unangenehme Eigenschaft, in gelochtem Zustande in ganz kurzer Zeit in Säure überzugehen und teilweise seine Würdekraft zu verlieren. Um dies zu verhindern, gibt es ein einisches und sicheres Mittel. Auf je 1 kg. Wein werden 10 Gr. Salzsäure, die vorher in 200 Gr. Wasser gelöst worden, zugegeben. Dieses Jucken gelüchert unter Ablassen beim Kochen des Weines.

**Verhütung von Leber für Zerkleinerung.** Man mischt eine kleine Probe des zu zerlegenden Lebers etwa 20-30 Gr. und verbräunt dasselbe in einem kleinen Schmelzgefäß. Nach dem Zerhacken wiegt man wiederum genau. Die Differenz beider Gewichte, der Abnahme, ist höchstens 3 Prozent des zuerst festgestellten sein. Ein höherer Prozentsatz des Gewichtsverlustes hat es überflüssig mit Zerkleinerung oder Chloroform zu befeuern ist.

**Alle Desinfizier- und Desodorisiermittel zu entfernen.** Hierzu eignet sich, wenn auch die Anwendung starker Lauge ohne Erfolg blieb, eine Mischung von zwei Teilen Salznatrium und 1 Teil Essigsäure. Gehe man die Mischung auf den verunreinigten Stoff auf, so trägt, ist sie gut zu säubern. Nach einigen Minuten kann man den Anstrich mit Wasser abwaschen oder sonst hierzu geeignetes Material anwenden.

**Kitt für Gestein.** 1 Teil Nennige und 1 Teil Weiszer werden gemischt und mit dickflüssigen Leinwandöl angerührt. Unter ständigem Rühren werden Nennige und Weiszer in gleichen Teilen bis zu einer gewissen Konsistenz zugegeben. Man trägt den Kitt direkt auf die zu verbindenden Gesteine und trinkt damit einen jeden Raum, der vor dem Festhalten der Mutter oder Mutter ums Holz gelegt wird.

**Temperatur anzeigende Farbe.** 100 T. Quecksilberoxyd und 100 T. Kupferoxyd werden mit so viel destilliertem Wasser sorgfältig vermischt, daß ein kreidartiger Brei entsteht. Ein Teil dieser Verbindung ist bei gewöhnlicher Temperatur rot, wird bei ca. 60 Grad C. jedoch schwarz und beim Abkühlen wieder rot. Sie ist besonders geeignet, das Erhitzen von Maschinenstellen an wenig zugänglichen Stellen wahrnehmbar zu machen.

**Zerkleinerung von Eisen in kaltem Wasser.** Eisen und Baumwollfasern durch Einreiben mit Ölstein und Nachwaschen in warmem Wasser mit etwas Seife. Zerkleinerung in weissen Stoffen behandelt man mit Nitronlösung, indem man dieselben einige Zeit darin werden läßt und eventuell das Verfahren wiederholt. Der zurückbleibende gelbe Flecken wird in gleicher Weise mit Nitronlösung präpariert.

**Handlöse Feuerwerk** wird bereitet, indem zuerst Barit oder Strontium in geeigneter Schale glühend heiß gemacht werden, dann nimmt man es vom Feuer und läßt es schmelzen. Dasselbe wird mit einer Spachtel innig mit dem Fett oder Spiritium vermischt. Nach dem Erkalten wird die ganze Masse gepulvert und ca. 2% Prozent Mangenschwefel hinzugefügt, wodurch der Geruch entfernt wird. Ein gutes Verhältnis geben 4 Teile Spiritium oder Fett und ein Teil Schwefel.

**Schimmelflecken am Leder.** Wenn sich im Sommer bei großer Hitze Schimmelflecken an einem Stiefel zeigen, so entfernt man dieselben am besten mit Solzeife, welcher vom Leder getrennt wird, bis alles entfernt ist, dann ist es nach dem Erkalten lauge Reiben und vermischt mit verfort auf. Einem Stiefel gewöhnlicher Art entfernt man beim Erkalten 10 Stiefel dieser



**Künstliche Düngemittel im Obstbau.**

Von Gärtner K. Mühlh. a. S.

Man kann behaupten, daß der größte Teil aller deutschen Obstbäume an Untererhaltung krank. Der Mangel des einseitigen Landwirts, diesem Uebel durch Anwendung künstlicher Düngemittel abzuheben, um auch den Obstbau auf die ihm gebührende Höhe bringen zu helfen, ist darum wohl zu begreifen. Es genügt fast überall nicht, seine Bäume gelegentlich zu düngen, wenn sich die Ästchen des Vorjahres, die Wipfeläste, bereits einstellen, sondern vielmehr, nach bestimmten Gezeiten müssen auch die Obstbäume gedüngt werden, um durch richtige Düngung von den Obstbäumen die größtmögliche Ernte abzurufen. Es handelt sich hier um die Frage, welche Nährstoffe fehlen den Bäumen, und in welcher Form läßt sie den Bäumen zu geben oder zu ergänzen? Vor der Antwort ist es wichtig, man sich wohl über folgende Grundsätze und Grundsätze frage, um verdammt den ganzen unentbehrlichen Obstbau — im übrigen aber bleibt es beim alten. Der Obstbau, das die schlechten Erträge hauptsächlich einer absoluten Unterernährung, nämlich in Verbindung mit Wasserarmut, auszuführen sind, kommt gar nicht recht aus. Man gewöhnt sich nicht mehr ausschließlich daran, seine Bäume als notwendiges Uebel anzusehen. Doch wie vertragen sie das mit der fruchtigen Hoffnung, die man einst beim Pflanz dieser Bäume hegte?

Die Ansicht, daß sich Obstbäume nach einem guten Obstjahr kräftigen und erholen müssen, ist richtig. Die Erholung wird aber Jahre dauern können, wenn wir es unterlassen, zur rechten Zeit diejenigen Nährstoffe zu ergänzen, die durch die Bildung von Holz, Laub und Früchten dem Boden abgeführt worden sind.

**Junge Bäume.** Wenn wir junge Obstbäume pflanzen, dann müssen wir den Boden, wie er auch beschaffen sein mag, in einen ernährungsreichen Zustand versetzen, der auf Jahre hinaus ein festes Weiden der betreffenden Obstart gewährleistet. Einen Boden wiederum durch Düngung von Anfang an zu betrauen, daß die Bäume ihr Leben lang mit Nährstoffen versorgt sind, ist aber gänzlich unmöglich, es ergibt sich aber weiteres, daß man die Obstbäume in bestimmten Zwischenräumen düngen muß.

Es wird immer richtig sein, jungen Bäumen reichlich Stickstoffdünger oder nur erdähnlichen Form und Menge zu geben und als Weidener Kali, denn es ist notwendig, daß junge Bäume zunächst einen guten, kräftigen, in jeder Beziehung gesundem Holzkörper bilden, wozu das Kali nicht unentbehrlich beiträgt, denn nur ein gesunder Körper kann gesunde, wohlgenährte Früchte tragen. Ein kaltes Kalium des Bodensatzes nach dem Pflanzen ist sehr empfehlenswert, wie wir weiter unten sehen werden. Phosphorsäure enthalten die meisten Böden in genügender Menge, um dem geringen Bedarf der jungen Bäume zunächst zu genügen; erst später, wenn wir von den Bäumen wirkliche Erträge erwarten und verlangen können, soll die Düngung durch reichliche Stickstoffdüngung vervollständigt werden.

**Ergebare Bäume.** Der Phosphorsäurebedarf der älteren im Wachstum befindlichen Bäume ist sehr hoch. Aus diesem Grunde reichern wir den Boden zweckmäßig durch Ueberführung von Phosphorsäuredüngern in der Erde der Wurzel an, um so, je älter die Bäume und je größer die möglichen Obstträge werden. Frucht- und Düngemittel sind bei diesen Bäumen parallel miteinander geben, die Bäume sollen reich fruchtbar, sollen aber auch an Obst ernten. Stickstoffdüngung ist auch hier in größerer Menge angebracht. Man wird richtig gehen, nach einem reichen Obstertrag die Phosphorsäure, nach einem weniger reichen den Stickstoff im Gesamtangebot vorzubereiten zu lassen.

Alle Bäume. Diese sind erfahrungsgemäß weniger zur

Düngung als zum Fruchtanfang geeignet. Sie sollen in der Vorperiode alljährlich reichlich mit Phosphorsäure versorgt werden. Stickstoff. Die Bäume werden als Stickstoffdünger im Winter und zur Zeit der Fruchtbildung vorzuziehen. Die im Winter meistens sehr reichhaltigen und phosphorsäurehaltigen, nach einer einseitigen Wirkung haben muß, nämlich die Förderung des Wachstums organischer Masse im allgemeinen.

Als Dünger für junge Bäume, die schon ein Jahr stehen und an 10 bis 15 cm hoch sind, denen aber beim Pflanzen keine genügende Düngung gegeben ist, ist die folgende Mischung. Auf Fruchtbare und fröhliche Mischung derselben nach dem Fruchtanfang (Juni) wirkt sie günstig ein. Der Stickstoff ist in freier Lösung, wenn auch nicht in der Gipsform in direkt aufnehmbarer Form, in ihr enthalten. Weiszer, Sand und Salpeter, finden also bei Anwendung, wo auf spezifische zeitliche Wirkung und Wirkungsmöglichkeit des Salzes als auch der Früchte abgezielt wird. Weiszer dürfen nicht zu spät im Sommer angewendet werden, weil ein Abfließen der reifen Früchte durch eine zu eintretende Wachstumsanregung zu befürchten ist und weil die Weisze des Salzes am meisten wirksam ist. Gipsdünger im Winter zu geben, wäre Vermeidung. Langsam wirkende Stickstoffdünger, wie Horn-, Mist-, Lebermilch, überaus tierische Abfälle, sind am zweckmäßigsten im Sommer und zur allgemeinen Verbesserung des Bodensatzes zu verwenden. Diese Stoffe sind ihrer schweren Löslichkeit wegen, im Herbst oder Winter in den Boden zu bringen.

**Phosphorsäure.** Speziell zur Förderung der Fruchtansetzung ist das Superphosphat wie kein anderer Dünger geeignet. Es wird vor der Fruchtansetzung in den Boden gebracht, also im Frühjahr, denn die nächstjährigen Fruchtansätze werden bereits im Vorjahre gebildet. Langsam wirkende Phosphorsäuredünger sind Thomasschlamm und Knochenmehl, beide sind im Herbst in genügender Menge mit dem abgehängten langsam wirkenden Stickstoffdüngern als Zeile der Vollendung zu geben, oder auch bei älteren Bäumen und Sträuchern zur Bereicherung des Bodensatzes mit Phosphorsäure anzuwenden, eventuell einseitig als Ertrag für Superphosphat.

Kali. Dies ist unentbehrlich für den Obstbau, wenn es auch am wenigsten von ihm gebraucht wird. Wie gesagt, bildet Kali einen Teil der Vorbereitung bei der Verpflanzung. Die besten Kaliabdrucker sind die Weizenrückstände. Für den gewöhnlichen Obstbau kommen besonders die Rohsalze (Kainit) in Frage. Vermöge ihrer wasserbindenden Eigenschaften helfen die Rohsalze viele Dinge (Holz, Latron) gute Dienste. Kalisalz werden im Herbst und Winter ausgebracht. Das Kali ist für den Obstbau insofern wichtig, als es die Schönheit, die Reife und den Wohlgeschmack (Zuckerbildung) befruchtet, ebenso das Ansehen des Salzes. Schwere lehmige Böden sind fast immer genügend löslich, Sand- und Moorböden dagegen, auf denen noch Kulturfür betrieben werden soll, befeuern aber reichlicher Kaliumsalz, diese am besten in losprozentigen Salzen.

Kali. Eine genügend Kali im Boden, kein gutes Pflanzenwachstum und besonders kein Gelingen der Obstbäume. Insofern viel Kali beanspruchen die Stein-, Beeren- und Schalenobstgewächse, ein Mangel ist hier geradezu unmöglich. Vor allen Dingen ist auch die chemische Wirkung des Kaltes auf die angelegten Nährstoffe im Boden zu betrachten zu geben. Der Kali löst und erweicht alle Stoffe, er befördert die Umsetzung des organischen Stickstoffs in Salpetermineral. Er kann auf verdünntem Boden, als Kalksalz angewendet, Wunder wirken. An Bedarf kommen Kalksalz, Salpeter und andere salzartige Substanzen, wie feinerer Kainit, Weiszer, Sand, alle alle Jahre 20-25 Zentner pro Morgen gegeben werden, Menge entsprechend mehr.

Man noch nur von Wasser. Die Wirkung der chemischen Dünger, besonders bei der Sommerdüngung, ist von den Wasserbedingungen abhängig. In feuchten Jahren können die Dünger gut gelöst, in trockenen Jahren ist das, wo künstliche Düngemittel-

Zust. u. b. Berlin. Verlag des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis. — Verantwortl. Schriftf. Rombach 1911. Halle a. S.

