Gesundheitspflege.

// **Nicht zu heiß essen, aber auch nicht zu kalt trinken.** Eine große Unsitte ist das Heißessen und -trinken. Wenn man sich am Kaffee nicht die Lippen verbrennt, ist er zu „kalt". Kartoffeln und Gemüse werden dampfend auf den Tisch gebracht. „Laß dir die Suppe nicht kalt werden", sagt die Mutter, wenn sich das Kind scheut, die heiße Brühe in den Mund zu bringen. Dabei wird die ganze Familie von Zahnschmerzen geplagt. Die Kinder leiden an „schwacher" Verdauung. Die Mutter „verträgt" nicht alles. Warum? Wenn man zu heiß oder heiß und kalt durcheinander ißt, so bekommt der die Zähne schützende Schmelz Risse. Die Zähne erkranken. Die Schleimhäute des Mundes, Rachens, der Speiseröhre und des Magens werden durch das Heißessen aufgelockert und zu Entzündungen geneigt gemacht. Sehr kalte Speisen und Getränke rufen Katarrhe des Magens und der Darme hervor. Heiße und zu kalte Speisen setzen die Wirkung der Verdauungssäfte herab. Man meide daher heiße oder zu kalte Speisen und Getränke, so vor allem „Gefrorenes", Bier und Mineralwasser „vom Eis".

// **Als wirksame Frostsalbe** empfiehlt sich u. a. die überall leicht zu beschaffende Bierwürze. Ungegorenes Bier wird zu Syrupdicke eingekocht und das erfrorene Glied damit bestrichen, lockere Baumwolle darüber gelegt und mit Leinwand verdeckt verbunden. Es bleibt sich gleich, ob die Frostbeulen offen sind oder nicht, oder ob sie schon jahrelang wieder aufgebrochen oder neueren Ursprungs sind.

// **Gegen Kopfschinnen** ist das beste, unschädlichste Mittel das gelbe vom Ei; nachdem man den Kopf damit gut eingerieben hat, wäscht man ihn mit warmem Wasser und spült das Haar gut aus.

Für die Küche.

Gefüllter Gänsehals. Man nimmt die Haut von drei Gänsehälsen und näht dieselben an einer Seite zusammen, so daß man eine Wurschhaut erhält. Zwei Pfund Schweinebauch hat man inzwischen gar gekocht, ist dasselbe erkaltet, treibt man es durch die Fleischhackmaschine, ebenso zwei gewäßerte Gänselebern und 125 Gr. Gänsefett. Die Fleischmasse wird mit einigen gewiegten Morcheln, wenig geriebener Schalotte, Majoran, gestoßenem Pfeffer und Salz, sowie fünf Gramm mit zwei Löffel Rotwein aufgelöstem Fleischextrakt vermischt und nun in die Hälse gefüllt, welche auch oben zugenäht werden. Man kocht die gefüllten Gänsehälse in Salzwasser langsam ½ Stunde, läßt sie dann erkalten, um sie als Aufschnitt für den Abendtisch zu verwenden. Die Brühe verwende man zu einer Kartoffelsuppe.

Hasenrouladen. Von vielen Hausfrauen wird das dünne Bauchfleisch vom Hasen einfach weggeworfen, denn nur wenige mögen das sogenannte „Hasenpfeffer", wozu man es dann verwendet, essen. Nun schmeckt das Bauchfleisch aber auf folgende Art bereitet, sehr gut. Man zieht aus dem Fleisch alle Knochen heraus, belegt es mit dünnen Speckscheiben, streut Salz und Pfeffer darüber, rollt es fest zusammen, umbindet es mit einem Faden und bratet es mit dem Hasen zusammen, nachdem es vorher eine halbe Stunde gekocht hat.

Geräucherte Gansbrust. Man löse von schönen, gut gemästeten Gänsen die Brust so groß wie möglich ab und den Brustknochen heraus, reibe sie mit fein gestoßenem Salpeter und Salz feinem flachen Teelöffel Salpeter und etwas mehr Salz für jede Brust) kräftig ein, lege sie zusammen, die Haut nach außen, tue sie in ein Gefäß, und lasse sie vier Tage lang liegen, wonach man sie aneinander legt, mit den Händen knetet, wieder zusammen legt und die Haut rundherum aneinander näht. Hierauf preßt man sie einundzwanzig Stunden lang, unter einem mit Stein beschwerten Brett, näht jede Brust in Leinwand und hängt sie acht Tage lang in ganz kalten Rauch.

Gänseklein mit weißen Rüben. In der Brühe des weichgekochten Gänsekleins kocht man weiße Rüben, welche gut geputzt und gewaschen sind, vollkommen weich, gießt die Brühe von den Rüben ab und verkocht sie mit Brannmehl, ein wenig Zucker und Pfeffer feinig, legt das Gänseklein, die Rüben und nach Belieben einige in Salzwasser abgekochte Kartoffeln in die Sauce, schwenkt alles gut durcheinander und läßt es wieder kochend heiß werden.

Bayrisch Kraut. Es wird ein weißer Krautkopf eingeschnitten, so fein als möglich, in eine Kachel getan, fiedig Schmalz darüber geschüttet und gedämpft, ferner ein Glas Wein, ein wenig Essig, wie man selbst glaubt, daß es recht sei, etliche Löffel Fleischbrühe, Salz und ein wenig Kümmel daran getan. Zugedeckt und 2 bis 3 Stunden langsam kochen lassen.

Abgeschmelzte Nudeln. Selbstgemachte Nudeln werden in Wasser gekocht, auf ein Sieb gelegt und kaltes Wasser darüber gegossen. Man läßt Butter bräunlich anziehen, gibt Semmelbröseln hinein, läßt diese gelb rösten, schwenkt die Nudeln in der Butter einmal durch und salzt sie.

Blumenkohl mit Tomatensauce. Der Blumenkohl wird in Salzwasser weichgekocht und, nachdem abgetropft, auf eine Platte gelegt. In der Zeit jetzt man 4—6 schöne reife Tomaten mit etwas Wasser und einem Bouquet aufs Feuer, läßt dieselben recht weich kochen und filtriert den Brei durch ein Haarsieb. Nun zerläßt man in der Pfanne ein Stück Butter mit ½ Löffel voll Mehl und setzt dieses mit soviel Bouillon zu den Tomaten, daß es eine lange Sauce gibt. Nachdem diese gesalzen und gepfeffert noch einmal aufgekocht, wird sie über den Blumenkohl gegossen.

Hauswirtschaft.

† **Zum Waschen von Bürsten** löse man etwas Soda in warmem Wasser auf und lege die Bürsten so hinein, daß nur die Borsten vom Wasser bedeckt sind. Nach einiger Zeit sind sie zart und rein geworden. Zum Trocknen hänge man sie an einem Faden so auf, daß das Wasser abtropfen kann.

† **Möbel reinigt** man gewöhnlich mit Petroleum. Davon ist aber abzuraten viel besser eignet sich vielmehr frisches Wasser mit ganz geringem Zusatz von Salmiak. Die Flecken an den Möbeln verschwinden durch diese Methode sehr rasch und, wenn mit einem feinen Lappen nachgerieben wird, bekommen die geputzten Stücke eine feine Politur.

† **Rotweinflecke aus wollenen Kleidern zu bringen.** Man versuche die Flecken mit starkem Branntwein auszuwaschen. Bleibt dies ohne Erfolg, so stelle man einen Versuch mit Chlorwasser an und wasche nach dessen Anwendung sofort mit reinem Wasser nach. Ist Chlorwasser nicht verwendbar, so bleibt nichts übrig, als das ganze Zeug in einer Abkochung von Quillaya-Rinde zu waschen.

† **Ein sehr praktisches und dabei billiges Mittel zum Kohlenanzünden** (Feueranmachen) sind die Tannenzapfen, sogen. Tannenäpfel. In Gegenden mit größeren Tannenholzungen ist es ein Leichtes, 10 und mehr Sack Tannenzapfen durch einen Mann im Tage sammeln zu lassen. Gesamtkosten ungefähr 2—3 Mk. Für einen nicht zu großen Hausbalt reichen ca. 10 Sack Tannenzapfen jährlich zum Feueranzünden aus, ohne daß dabei noch das geringste Holz erforderlich wäre. Vor dem Gebrauch werden die Tannenzapfen im Bratofen oder auf beliebige andere Weise getrocknet. Von den so getrockneten Tannenäpfel sind zum einmaligen Feueranmachen höchstens 8 Stück erforderlich.

Kleine Mitteilungen.

:: **Abpoliermittel.** Um beim Polieren Zeit zu ersparen und die Politur vor dem Ausschlagen zu schützen, betupft man, nachdem man mit Oel fertig poliert hat, die Fläche mit verdünnter Schwefelsäure (1 Teil Schwefelsäure und 2 Teile destilliertes Wasser). Man darf jedoch nie das Wasser zu der Säure gießen, da sonst ein Umherspritzen derselben eintreten könnte, sondern man bringt die Säure tropfenweise in das Wasser. Man reibt sich die Handfläche mit ganz feinem Trippel oder zerfallenem Wiener Kalk gut ein und poliert mit dem Handballen so lange, bis der feinste Spiegelglanz sich zeigt, welcher bei der gewöhnlichen Art des Abpolierens nicht so schön und haltbar zu erreichen ist.

:: **Reinigung von Marmor.** Man erreicht dies günstig durch Auflegen von Chlorkalk, gemengt mit einem Zehntel Soda. Diese Masse bleibt mehrere Stunden darauf liegen und nachher wird die Sodalösung abgewaschen.

:: **Dunkle Flecken aus Eichenholz** entfernt man durch Waschen mit verdünnter Schwefelsäure; im Fall diese noch nicht vollständig hilft, ist ein Nachwaschen mit Chlorwasser gut.

:: **Porenfüller** vor dem Polieren anzuwenden, ist eine Mischung von Mastixfirnis, gekochtem Leinöl mit oder ohne Zusatz von Terpentinöl.

Am stillen Herd zur Winterszeit.

Es liegt eine eigene Poesie in der Vorstellung, an unwirtlichen Winterabenden, wenn's draußen stürmt und schneit, wohlgeborgen und geschützt im gemütlichen Stübchen zu sitzen. Und gar heimlich mochte es in solchen Stuben vor Jahrhunderten sein, als die Menschen noch nicht so drängten und hasteten und noch einigermaßen beschaulich den Lauf der Welt betrachteten. Kam der Abend, so wurde frisch eingeheizt; ein Apfel schmorte bald auf der Ofenplatte und die Mutter versammelte ihre Kinder um die Ofenbank, um märchenhafte Geschichten zu erzählen. Gespenstisch warf die Glut des Ofens rote, zitternde Lichter an die Wand; gespenstig sang der Wind im Schlot und gespenstisch klopfte hin und wieder ein Regentropfen an die Fensterscheiben, oder der grimme Nord fuhr um die Ecke, daß es schien, als spränge Wotan mit seinen Heerscharen vorüber. Großvater rauchte seine Pfeife. Vom Nachbarhause herüber scholl Hundegebell, dem die Wetterfahne auf dem Dache hin und wieder die Begleitung gab. In solcher „Dämmerstunde" oder „Dunkelstunde" erlebten die Kinder viele ihrer süßesten Stunden! Zündete dann der Laternenmann auf der Gasse die Lampen an, so wurde endlich auch in der Klause Licht gemacht. Die hölzernen Fensterläden wurden geschlossen und die dampfende Suppenschüssel, mit geschnittenen Brotwürfeln bestreut, kam auf den Tisch . . . Heut ist's ein wenig anders! Die klappernden Fensterläden sind verschwunden, und im Scheine des elektrischen Straßenlichts jagt noch ab und zu ein Auto am Hause vorüber. Statt der Mehlsuppe erscheinen Kaffee und Tee auf dem Tische und den Kindern ist soviel Beschäftigung geboten daß Bratäpfel und alte Märlein nur noch ab und zu aufs Tapet kommen. Großvaters lange Tabakpfeife ist zur Zigarre oder Zigarette geworden, und Hundegebell und Wetterfahnenspektakel sind längst polizeilich unterlagt. Aber wir meinen, gemütlich ist's immer noch im deutschen Hause, wenn auch unter veränderten Verhältnissen.

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

Nr. 47 Halle a. S., den 19 November 1910

Wie leicht eine Blutvergiftung entsteht.

Von **M. Promber.**

Kein Mensch — auch der reinlichste und vorsichtigste nicht — kann sagen, daß er sich eine Blutvergiftung schwerlich zuziehen wird. Obwohl ein kluges Inachtnehmen und peinliche Sauberkeit manche körperliche Gefahr dieser und anderer Art aus dem Wege räumen, gibt es doch äußere Einflüsse genug, die eine bedrohliche Vergiftung des Blutes herbeiführen können, ohne daß man diesen Einflüssen entrinnen kann. Wir ergehen uns im Walde — und eine Otter sticht uns. Wir durchschreiten das Feld — eine Stechfliege, die vorher auf einem Aase, einer milzbrandkranken Kuh oder einer giftigen Pflanze gesessen hat, gräbt ihren Stachel in unsere Haut. Wir gehen zwischen Häusern oder im Garten — und ritzen uns an einem verrosteten Nagel oder sonstwo. Eine kaum sichtbare Verwundung genügt, um einen blühend gesunden, kraftstrotzenden Menschen einem langen, schmerzensreichen Siechtum, wenn nicht dem Tode, zu überführen. Und erst die zahlreichen Fälle von Blutvergiftung durch genossene Speisen und Getränke! Selbst durch eine Krankheit kann sich eine neue Krankheit entwickeln, die einer Blutvergiftung gleichkommt.

Wie leicht man zu einer Blutvergiftung kommen kann, mußte ein Landmann erfahren, der beim Getreideaufladen von einem Strohhalm gerißt wurde und darauf unter gräßlichen Schmerzen starb. Ein junger Kaufmann dagegen, den es im Ohr juckte und der mit einem gespitzten Bleistift darin rieb, zog sich eine schwere Ohrenvereiterung zu. Das Wasser, das wir trinken, kann unsere Säfte verderben, wenn es faulige oder sonstwie schädliche Bestandteile enthält.

Die Luft, die wir atmen, kann unser Blut verpesten. Wandfarben, Tapeten, Eßgeschirre, Blumen usw. können zu einer Vergiftung des Blutes führen — kurzum überall gibt es Feinde unseres Blutes!

Wir wollen mit diesen Zeilen jedoch nur die Fälle von Blutvergiftung ins Auge fassen, in denen die uns anhaftenden Stoffe und Gegenstände unserem Körper heimlichen Schaden, heimliches Verderben bringen. Vom Kopf bis zum Fuße tragen wir nicht selten Feinde mit uns herum.

Eine noch in mittleren Jahren stehende Dame bemerkt zu ihrem Schrecken, daß sich bereits verschiedene graue Fäden durch ihr schönes schwarzes Haar ziehen. Und sie will doch noch jung sein — vor allem jung scheinen. Der vertrautesten Freundin wird die schmerzliche Wahrnehmung mitgeteilt. Diese weiß sogleich Hilfe und rät ihr ein „großartig wirkendes" Haarfärbemittel. Der Rat wird befolgt. Um bei der Vorspiegelung falscher Tatsachen möglichst gründlich zu Werke zu gehen, werden gleich ein paar Tropfen des Farbextraktes aufs Haar getränkelt. Die Flüssigkeit sickert hindurch und berührt die Kopfhaut. Bald darauf macht sich ein brennendes Gefühl bemerkbar; verschiedene Stellen der Kopfhaut „jucken" und „ächzern". Es wird gekratzt. Das Jucken weicht einem Schmerzgefühl. Die betreffenden Stellen schwellen an, werden glühheiß und ergengen bald qualvolle Schmerzen. Ohne Zweifel, hier liegt eine Blutvergiftung vor! Die Tinktur enthielt vielleicht nur einen ganz winzigen Teil einer schädlichen Substanz, diese aber reichte hin, um beim Eindringen in eine Kratzwunde der Kopfhaut eine Vergiftung des Blutes herbeizuführen.

Aber auch metallene Kämme und Nadeln, die Rost oder Grünspan ansetzen, können eine Blutvergiftung, die vom Kopfe ausgeht, hervorrufen, ebenso Hüte. Besonders Herrenhüte haben schon oft recht schmerzhafte und langwierige Entzündungen, die nichts anderes als Blutvergiftungen waren, verschuldet. Diese Erkrankungen hatten ihre Ursache in einer scharfen Beize, mit der die lederartigen Ränder, welche die Kopfbedeckungen auf der Innenseite einfassen, präpariert waren.

Und wie viele Mädchen und Frauen können ein Lied singen von mehr oder weniger bösartigen Vergiftungen des Ohres, verursacht durch grünspanansetzende Ohrringe! Sogar Vergiftungen durch Zahnfüllungen sind schon beobachtet worden. Nach einer Mitteilung Dr. Huhs in Meisungen wurde eine Dame, die sich ihre Zahnhöhle mit einer Paste hatte ausfüllen lassen, zwei Tage nach der Ausfüllung von Uebelkeit, heftigen Magendarmstörungen, Durchfällen und Krampfzuständen, verbunden mit sehr geringer Herztätigkeit, heimgesucht. Erst als die Zahnpaste entfernt und der Patientin ein Gegenmittel gegeben worden war, ließen die verdächtigen Erscheinungen nach, bis sie ganz verschwanden. Die Paste enthielt zwei Prozent Arsenik, den der Mundspeichel aufgeweicht hatte.

Hieraus ersieht man, daß schon die Vergiftungsmöglichkeiten des Kopfes den verschiedensten Ursachen entspringen können.

Betrachten wir nun unter diesem Gesichtspunkt Hände und Füße!

Die Schädlichkeiten metallenen (insbesondere kupferhaltigen) Schmucks machen sich auch bei Fingerhüten bemerkbar, seltener dagegen bei Fingerringen und Armspangen. Eine Näherin in Berlin hatte sich ein Splitterchen am Fingernagel ausgerissen, dann ihren Fingerhut auf den betreffenden Finger gesteckt und fleißig genäht. Alsbald aber schwoll die rechte Hand und darauf der ganze Arm unter den furchtbarsten Schmerzen an, und erst nach wochenlangen Heilbemühungen gelang es, die in Lebensgefahr schwebende Frau wieder arbeitsfähig zu machen. An der Innenfläche des Fingerhutes hatte sich ein wenig Grünspan angesetzt, der mit der kaum sichtbaren Verletzung am Fingernagel in Berührung gekommen war und überraschend schnell eine so bösartige Blutvergiftung herbeigeführt hatte. — Gewöhnlich bestehen Fingerhüte in der Art eines Materials aus Messing oder einer anderen — oft mit Silber überzogenen — Metallegierung. Aber selbst, wenn sie durchweg aus Silber hergestellt sein sollten, enthalten sie etwas Kupfer, das sehr leicht — z. B. beim Schwitzen der Finger — Grünspan erzeugt. Jede Hausfrau, besonders aber jede Stickerin, Näherin, Schneiderin, wird daher gut tun, von Zeit zu Zeit ihren Fingerhut auszuputzen und immer nur ein und denselben Fingerhut zu verwenden. Vor allem aber wäre darauf zu achten, daß die Fingerspitze, um die das Hütchen gesetzt wird, unversehrt ist. Ein unbeachtet winziger Nadelstich kann unter Umständen schweres Siechtum, wenn nicht den Tod herbeiführen.

Aber auch Schuhe und Strümpfe haben schon manche Blutvergiftung heraufbeschworen. Dann zum Beispiel, wenn stark gefärbte neue Strümpfe angezogen wurden und die Schuhe einzelne Stellen der Haut wundrieben. Alsdann drang der Farbstoff in die Wunde ein und entzündete den Fuß. Besonders gefährlich sollen rote Strümpfe sein. Ganz verkehrt ist es, bei einer Reise bunte Strümpfe und Schuhe, beide — zum erstenmal! — anzuziehen, ganz abgesehen davon, daß es sich nur in ausgelaufenen Schuhen gut wandert. Es sind Fälle vorgekommen, wo man derart leichtsinnigen Leuten die Stiefel oder Schuhe von den geschwollenen Füßen schneiden mußte!

Und nun die Kleidung des Leibes. Auch sie ist oft mit gesundheitsschädlichen Farbstoffen präpariert. Schwere Seidenkleider wiesen früher nicht selten einen nicht geringen Gehalt von Blei auf; auch spielte etwas Arsenik bei der Bearbeitung von Stoffen eine große Rolle. Hier und da warnt man vor grünen Plüschen. Vor einigen Jahren hatte in Niedersteina in Sachsen eine von Kartoffelernte heimgekehrte Frau ihren durchnäßten roten Rock zum Trocknen an den Ofen gehängt. Ein paar Tropfen fielen in das Kaffeewasser, und die Folge war, daß man bald nach dem Genusse des Kaffees die ganze Familie (Mann, Frau und drei Kinder) besinnungslos in der Stube liegend auffand. Dies ist ein Beweis, daß in den Farben der Kleider trotz allen Eifers der Wohlfahrtspolizei giftige Substanzen enthalten sein können.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19101119027/fragment/page=0001

Rosen im Zimmer.

Nicht nur für den Garten, sondern auch für die Zimmerpflege sind die Rosen seit vielen Jahrzehnten beliebte und dankbar blühende Pflanzen, und sind es für letzteren Zweck namentlich die immerblühenden Monats- oder Bengalrosen, die sich einer weitgehenden Volkstümlichkeit zu erfreuen haben. In der Urform als Rosa semperflorens (bengalensis) gegen Ende des 18. Jahrhunderts in Europa eingeführt, sind dieser feinzweigigen und zierlich belaubten Rosenart im Laufe der Jahre in den gärtnerischen Kulturen eine ganze Anzahl neuer Formen nachgezüchtet worden, die nicht nur die Größe und Farbe der Blumen, sondern auch den Wuchs und die Vielblumigkeit sowie die Widerstandsfähigkeit bedeutend verbessert haben. Wenn sich nun auch unter den sogenannten Edelrosen sehr viele Sorten befinden, die sich im Zimmer zu schönen Pflanzen, guter Knospenbildung entwickeln und dann in Blüte und Aufbauform die kleinblumigen und nur in roten Farbentönungen vorhandenen Monatsrosen im Dekorationswerte bedeutend übertreffen, so sind sie doch in der kulturellen Behandlung weit anspruchsvoller und vor allem im Blumenflor weit weniger dankbar als diese. Während die ersteren im allgemeinen nur einmal blühend sind und auch nach der Blüte zur Kräftigung ihres Holzes im Freien aufgestellt bezw. ausgepflanzt werden müssen, sollen sie nicht nach einigen Jahren im Blumenflor völlig versagen, so entwickeln die Monatsrosen einen zeitlich unbeschränkten und sich unaufhörlich ergänzenden Blumenflor, der nur in den Wintermonaten durch eine längere Ruhepause in wünschenswerter Weise unterbrochen wird, um die Pflanzen vor eventueller Erschöpfung zu schützen. Zu einem guten Gedeihen lieben die Monatsrosen sehr viel Sonnenschein bei reichlicher Lüftung in nicht allzu warmen Räumen, in denen das Laub unansehnlich wird und wesentlich am frischgrünen Aussehen verliert, und außerdem Blattläuse und Schimmelpilz bald ständige Gäste werden. Erstere bekämpft man durch Bestreuen mit Tabakspulver oder durch Tabaksräuchern, letzteren durch Bepudern mit Specksteinmehl oder Schwefelblüte. Alljährlich im zeitigen Frühjahr müssen die Rosenpflanzen umgesetzt werden und ist hierbei neben verhältnismäßig großen Töpfen eine lockere, dabei aber doch kräftige Erde zu verwenden, wozu sich am besten eine mit Lauberde und Lehm vermischte Misterde eignet. Mit dem Verpflanzen wird die Pflanze auch kurz zurückgeschnitten, um sie zu einem kräftigen Holztrieb zu veranlassen. Späterhin werden indessen nur die jeweilig abgeblühten Blumenstände von den Pflanzen entfernt, im übrigen aber während einer Vegetationsperiode jedes weitere Beschneiden vermieden. Mit dem kommenden Winter und Nachlassen des Blumenflors wird den Pflanzen nach und nach das Wasser entzogen, um sie zur Einstellung des Wachstums und zur unbedingt erforderlichen Ruhe zu zwingen, während welcher Zeit sie am besten im Keller oder an sonstigen frostfreien Orten bis zum Wiedereintritt der Vegetation aufbewahrt werden. — Was jedoch die Monatsrosen für die Zwecke privater Pflanzenpflege noch besonders wertvoll erscheinen läßt, ist der Umstand, daß sie sich sehr willig sowohl aus krautartigen Trieben als auch aus mit zwei Augen versehenen Steckholz fast zu jeder Jahreszeit in mit Sand oder sandiger Erde gefüllten Töpfen oder Schalen unter luftabschließenden Glasbehältern vermehren lassen und schon als ganz junge Pflanzen willige Blumenträger sind, während andere Rosenarten nicht nur schwierige Vermehrungskünste bedürfen, sondern bis zur endlichen Entfaltung eines kraftvollen und befriedigenden Blumenflors auch ein bedeutend höheres Alter erreichen müssen.

In den letzten Jahren ist nun eine Rose in den Handel gebracht worden, die in Aufbauform und Blumencharakter dem Monatsrosentyp sehr nahe steht und wie diese in ihrem niedrigen Wuchse und remontierenden Blüte eine außerordentlich dankbare Verwendungsmöglichkeit als Zimmerrose und für den Garten besitzt. Es ist dieses die in Frankreich aus einer Kreuzung der allgemein geschätzten Schlingrose „Crimsons Rambler" und der Polyantharose „Gloire des Polyantha" gewonnene Mad. Norbert Levavasseur, die in sich so viele wertvolle Eigenschaften vereinigt, daß sie sehr bald zu der Lieblingsblume jeden Rosenfreundes und zu den auserwählten Pfleglingen der zimmerlichen Rosenzucht zählen wird. Die in großer Anzahl erscheinenden flach geformten Blumen sind ziemlich groß und gut gefüllt, spitzknospig und von hochroter bzw. karminroter Farbe. Der Wuchs ist sehr kräftig bei prächtig dunkelgrüner markanter Belaubung, und gegen ungünstige Wachstumsbeeinflussungen sind die Pflanzen ziemlich widerstandsfähig.

Emil Gienapp-Hamburg.

Landwirtschaft.

[] **Einwirkung des Düngers auf die Güte der Feldfrüchte.** Es ist eine bekannte Tatsache, daß man durch eine Düngung mit Chilisalpeter und Superphosphat oder Thomasschlacke große Massen an Pflanzensubstanz erzeugen kann, häufig jedoch auf Kosten der Güte der Erntefrucht. Dagegen will man beobachtet haben, daß eine gleichzeitige Steigerung der Menge und der Güte der Feldfrüchte auf die Anwendung organischer Dünger erzielt wird, also durch guten Stalldünger, durch Jauche und durch Peruguano, und wird daher empfohlen, in den Fällen, wo es wesentlich auf die Güte der Erntefrüchte ankommt, wenn der selbsterzeugte Dünger nicht ausreicht, zum Peruguano zu greifen. Beispielsweise bewährt sich der Peruguano bei der Düngung der Weinreben, der Braugerste, der Gemüse. Die Ursache dieser Wirkung wird darin gesucht, daß der organische Stickstoff des Peruguano allmählich zur Wirkung kommt, während man durch leicht lösliche Stickstoffsalze den Pflanzen mehr Stickstoffnahrung auf einmal darbietet, als sie nutzbringend verwerten können.

[] **Die Behandlung des Getreides auf dem Speicher.** Manche Landwirte glauben, wenn das Getreide gedroschen und auf den Speicher geschüttet ist, nunmehr aller weiteren Mühe enthoben zu sein. In dieser Annahme irren sie sich doch gar sehr; denn so manches Getreidelager hat so seinen Wert verloren. Werden die Körner auch noch so trocken auf den Speicher gebracht, so bemerkt man doch, daß nach mehreren Wochen dieselben im Innern der Schütte feucht geworden sind, denn sie machen noch eine Gärung durch, wodurch Wärme- und Feuchtigkeitsentwicklung eintritt. Um nun ein Verderben des Getreides zu vermeiden, so muß dasselbe sorgfältig behandelt werden. Hierzu gehört vor allem, daß dasselbe auf einem luftigen Boden nicht zu hoch aufgeschüttet wird. Sobald dasselbe sich nun im Innern der Schüttung warm und feucht anfühlt, muß es mit der Getreideschaufel regelrecht umgeworfen werden. Hierbei ist besonders wichtig, daß die einzelnen Körner durch eine im Werfen drehende Bewegung der Schaufel gründlich voneinander getrennt mit der Luft in Berührung kommen. Versäumt man das rechtzeitige Umschaufeln, so kann es leicht vorkommen, daß das Getreide total verdirbt; es nimmt gar zu leicht einen stickigen, multrigen Geruch an und hat dann immerhin seinen Wert als Mehlkorn vollständig eingebüßt, aber auch als Futterkorn ist es hierdurch erheblich minderwertig geworden. Eine Marktware ist es überhaupt nicht mehr. Die Nachlässigkeit in der Speicherbehandlung des Getreides kann demnach einen erheblichen Schaden zur Folge haben.

[] **Vorausbestimmungen von Nachtfrösten.** Die Vorausbestimmung von Nachtfrösten ist nicht nur von allgemeinem Interesse, sondern es ist auch für den Landwirt und Gärtner von ungeheurer Wichtigkeit, zu erfahren, ob die Temperatur der folgenden Nacht auf den Gefrierpunkt oder unter denselben sinken wird. Man nimmt ein sogenanntes feuchtes Thermometer, d. h. ein Thermometer, dessen Quecksilberkugel mit Gaze umwickelt ist, die in ein Gefäß mit Wasser niederhängt und mißt damit nachmittags 2 Uhr die Temperatur und zieht von der erhaltenen Zahl der Grade 4½ Grad nach Celsius oder 4 Grad nach Reaumur ab. So erhält man den tiefsten Stand der Nachttemperatur bis annähernd an ½ Grad Celsius.

[] **Behandlung der Geräte im Winter.** Auch die sparsamsten Landwirte sind Verschwender, wenn sie die im Sommer benutzten Geräte und Maschinen während des Winters nicht unter Dach bringen und gegen Witterungseinflüsse zu schützen suchen. Wind und Regen ausgesetzt, rosten die Eisenteile und faulen die Holzteile der Geräte, wodurch ihre Haltbarkeit und Brauchbarkeit beeinträchtigt wird. Auch unter Dach gebracht, findet immer noch ein Rosten der Eisenteile statt, wenn diese nicht durch Bestreichen mit Oel oder Fett gegen die Angriffe der atmosphärischen Luft geschützt werden. Als zweckmäßiges Mittel gegen das Rosten eiserner und stählerner Geräte wird eine Mischung von Fett, welches durch Ausbraten von einem Pfund Speck gewonnen wurde, mit 15 Gr. Kampfer und etwas Graphit empfohlen. Mit dieser Mischung bestrichen und nach 24 Stunden mit einem weichen Lappen abgerieben, zeigen die Geräte nicht nur eine stählerne Farbe, sondern sind auch auf längere Zeit vor den zersetzenden Einflüssen der atmosphärischen Luft derart geschützt, daß sie nicht rosten können.

[] **Wenn die Lupinen als Zwischenfrucht** den ganzen Winter auf dem Felde obenauf bleiben und erst im Frühjahr untergepflügt werden, gehen die bei ihrer Zersetzung frei werdenden Stoffe nicht verloren, sondern werden, besonders auch der Stickstoff, vom Boden gebunden. Es finden also für die Düngung keine Verluste statt.

Haus- und Zimmergarten.

* **Ist ein Ast nicht vollständig gebrochen,** wohl aber durch Druck, Drehung und Zerrung etwas zersprengt, so schneide man den Ast erheblich zurück, verjünge ihn also wenn man ihn nicht unterhalb der Sprengungsstelle wegschneiden will und gebe um den mit Spreng- und Rißwunden behafteten Astteil einen Lehmumschlag (2 Teile Lehm und 1 Teil Kuhfladen und etwas Kälberhaarel.

** **Die Haselnuß** zieht man als Hochstamm, in Busch- und Spalierform. Vor dem Pflanzen ist ein Rigolen des Bodens von 40—50 Zentimeter anzuempfehlen. Durch eine öftere Bodenlockerung und Düngung nehmen die Früchte jährlich an Größe und Zahl zu. Zur Massenkultur ist hauptsächlich die Buschform zu wählen, jedoch ist auch Spalierform geeignet. Die Pflanzweite beträgt bei Buschform 2—2,5 Meter, bei Spalier 5 Meter. Durch alljährliches Beschneiden der Sträucher befördert man die Fruchtbarkeit. Die Engländer ziehen die Haselnuß in Kesselform und halten sie regelmäßig im Schnitt, ebenso düngen sie dieselben häufig und stark, wodurch sie ungewöhnlich reiche Ernten erlangen. Das Spalier hat keine künstlich gezogene Form. Es wird eben nur flach gehalten. Die Spalierform kann man mit Erfolg an Umzäunungen von Grundstücken in Anwendung bringen. Der Schnitt hierbei beschränkt sich nur auf das Auslichten zu dichter Aeste und Entfernen des dürren Holzes. Man kann auch sehr

wohl Hochstämme bilden, welche aber weniger gepflanzt werden. Solche Hochstämme sind dem Fruchtdiebstahl weniger unterworfen.

** **Petersilie kann** man schon im Spätjahr säen; die Blätter sterben zwar über Winter ab, der Keim aber erfriert nicht, sondern bleibt lebensfähig bis zum Frühling. Nur müssen die Pflanzen bei eintretender Winterkälte mit Erbsenstroh und darüber mit einer etwa 20 Zentimeter hohen Schicht von trockenem Laub oder von Streu bedeckt werden. Unter einer solchen Winterdecke treibt die Petersilienpflanze auch im Winter Blätter hervor, so daß auch zu dieser Jahreszeit stets Grünes als Suppengewürze zu haben ist. Noch vorteilhafter ist es, behufs Ueberwinterung der Petersilie im Freien etwa 40 Zentimeter breite, 30 Zentimeter tiefe und beliebig lange Gräben aufzuwerfen; die Petersilie wird sorgfältig mit der Wurzel ausgehoben und eine Pflanze dicht neben die andere in die Grube eingepflanzt. Auf die derart eingeschlagenen Petersilienpflanzen muß natürlich die vorhin genannte schützende Winterdecke gebracht werden; denn die samt den Wurzeln ausgezogenen und wieder eingepflanzten Petersilien sind gegen Frost empfindlicher als die an ihrem früheren Standort belassenen. Eine dritte Art der Ueberwinterung ist eine solche zu Hause; im Keller, Waschhaus oder überhaupt in irgend einem frostsicheren Raum. Man fülle weite, aber möglichst niedrige Körbe, große niedrige Kisten usw. mit mäßig feuchter, sandiger oder mit Sand durchmengter Erde und pflanze die sorgfältig ausgehobenen Petersilienpflanzen möglichst dicht aneinander in die Sanderde ein. Auch bei dieser Ueberwinterungsweise wachsen stets so viel junge Blätter nach, daß den ganzen Winter hindurch Suppenkraut geschnitten werden kann.

** **Beim Eintopfen der Fuchsien,** Heliotrop, Cupheaen usw., die im Sommer im Freien gestanden sind, reißen oft die weit in den Boden gedrungenen Wurzeln ab. Diese sind möglichst glatt zu schneiden, weil sich dann an den glatten Schnittflächen schneller und leichter Wurzeln bilden, wogegen die abgerissenen Teile leicht zur Fäulnis neigen und dadurch ein gutes Ueberwintern in Frage stellen. Nach dem Eintopfen empfiehlt es sich, die Pflanzen in einen Mistbeetkasten zu stellen, auf den einige Tage die Fenster aufgelegt werden, um das Anwurzeln zu beschleunigen und so die Pflanzen für den Winter widerstandsfähiger zu machen. Sofort nach dem Einpflanzen sind die Töpfe durchdringend zu gießen, nachher aber leicht zu überbrausen, bis die Pflanzen wieder nach 8—10 Tagen aus dem Kasten kommen, um während des Winters möglichst trocken gehalten zu werden. Alles abfallende und vergilbende Laub ist möglichst zu entfernen, darf jedoch nicht abgerissen werden, da hierdurch leicht faulende Stellen entstehen.

Fischzucht.

— **Die Winterhaushaltungsteiche** müssen tief sein und Zu- und Abfluß haben. Trotzdem sorge man noch durch Einhauen von Löchern für Luft bei zugefrorenen Teichen. Die Tatsache, daß der Winter mitunter arg unter den Fischen aufräumt, nötigt dringend, auf Luftzufuhr bedacht zu sein. Unter Umständen wende man dazu die Luftpumpe so an, daß man unter das Eis Luft pumpt. Neuerdings hat auch das Einschlagen von Pfählen, die nicht allzuweit voneinander stehen, geholfen: Man senkte den Wasserspiegel, die Pfähle hielten das Eis fest und darunter trat zwischen Wasser und Eis die von den Fischen ersehnte Luft.

— **Sobald der Fisch aus dem Wasser genommen ist,** muß er durch Kopfschlag getötet werden. Der Fisch wird mit der Bauchseite auf eine feste Unterlage gelegt, und mit Hammer oder Beil die Hirnschale zertrümmert. Ein kräftiger Schlag genügt. Um aber die Tötung ganz sicher herbeizuführen, ist es gut, rasch mehrere Schläge zu geben. Es ist die einzig richtige Art, Fische, besonders Aale, zu töten. Jede Bewegung des Tieres hört sofort auf und man kann es in aller Ruhe ausnehmen und schuppen. Das Ausnehmen und Schuppen lebender Fische, das Abhäuten lebender Aale ist eine so entsetzliche Grausamkeit, daß man deren kaum die Wilden für fähig halten sollte.

— **Zur Ueberwinterung von Goldfischen** in kleineren Gartenbassins benutzte ich in einer Gebirgsgegend österr. Schlesiens Bretterbedeckung mit zirka 1 Meter hoher Pferdemistauflage darüber. Bei zeitweiligem Oeffnen der Bedeckung an gelinderen Tagen hielten die Fischchen, trotzdem die Tagestemperatur oft unter 20 Grad R. sank, fünf Winter wohlerhalten aus.

— **Wie lange braucht der Fisch bis zum Ausschlüpfen aus dem Ei?** Normal dauert die Entwicklung des befruchteten Eies beim Karpfen je nach der Temperatur des Wassers 3—8 Tage, bei den winterlaichenden Forellen 3—4 Wochen, bei den Aeschen 15—18 Tage, bei Hechten, Barschen und den meisten Raubfischen 6—8 Tage. Ebensolange währt je die Dottersackperiode. Je sauerstoffreicher ein Brutwasser ist, desto rascher geht die Erbrütung von statten. Nicht die Temperatur, sondern der Sauerstoffgehalt des Wassers geben hier den Ausschlag.

— **Nicht abfließbare Gewässer** besetzt man mit Schleien und Aalbrut, welche an einzurichtenden Futterplätzen mit Netzen und Reusen gefangen werden.

— **Die Vermehrungskraft des Krebses** kommt der der Fische bei weitem nicht gleich, da ein Resultat von hundert zur Welt gebrachten Jungen sehr günstig zu nennen ist.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Winterschutz der Reben.** Das Einlegen der Reben hat in Lagen, die sehr stark dem Froste ausgesetzt sind, unbedingt einen großen Wert insofern, als durch das Bedecken der Rebe mit Erde oder Stroh die Triebe vor dem Erfrieren geschützt werden. Immerhin hat das Einlegen aber auch Nachteile, die vielfach jedoch auf ein zu spätes Herausnehmen der eingelegten Stöcke im Frühjahr zurückgeführt werden können, indem die Fruchtaugen im Boden zu treiben beginnen und dann sehr leicht später an der Luft vertrocknen. Sehr empfehlenswert ist eine Methode, bei der ein Teil der Rebtriebe offen bleibt, ein anderer dagegen eingelegt wird; natürlich setzt die Ausführung dieser Methode auch eine geeignete Erziehungsart voraus. Wo man aus irgend welchen Gründen in frostgefährdeten Lagen die Reben nicht einlegen und bedecken will, da sollte man stets vor Winter wenigstens alle Bänder lösen.

* **Zum Abfüllen der Rotweine.** Rotweine sollten jedes Jahr vor dem ersten oder zweiten Ablassen in der Weise geprüft werden, daß man ein halb volles Glas davon an der Luft stehen läßt und zuweilen umrührt: wird der Wein in 1—2 Tagen braun oder trüb, so ist er in ein schwach mit Schwefel eingebranntes Faß (auf 8—10 Hektoliter eine Schnitte) abzulassen. Geschieht dies nicht, so kann der Wein stark trüb werden und die rote Farbe zum großen Teil verlieren. In vielen Fällen sind solche trüb und braun gewordenen Rotweine, bei welchen man das Schwefeln versäumt hat, nicht oder nur sehr schwer wieder gut und schön zu machen.

* **Essig aus sauer gewordenem Wein.** Um sauer gewordenen Wein in Essig zu verwandeln, nimmt man eine Holztonne, die mit starken, eisernen Reifen umgeben ist. Außer dem vorhandenen Spundloche, das zur Aufnahme eines Trichters mit langer Röhre dienen muß, durch den der Wein eingegossen wird, bringt man in dem Faß noch zwei Löcher von je fünf Zentimeter Durchmesser an. Das erste, in der Mitte des einen Bodens, ist zum Eintritt der frischen, das andere auf dem entgegengesetzten Boden zum Herauslassen der verbrauchten Luft bestimmt. Am unteren Teile eines der Böden wird ein Holzhahn zum Abziehen des Essigs angebracht. Die Tonne wird an einem Orte angebracht, wo eine Temperatur von 20—25 Grad Celsius herrscht, und so hoch gelegt, daß das Abziehen der Flüssigkeit mit Leichtigkeit geschehen kann. Man gießt nun in das Faß bis zur Hälfte seines Gehaltes guten Essig, der auf 50 Grad erhitzt ist, und läßt ihn 24 Stunden darin. Darauf wird zirka die Hälfte abgezogen und durch eine gleiche Quantität des sauren Weines ersetzt. Man überläßt nun die Flüssigkeit sich selbst, die dann zu Essig wird. Nach 15—20 Tagen zieht man ein Fünftel des Essigs ab und gießt eine ebenso große Menge Wein zu. Dies wird mit gleichen Zwischenräumen so lange fortgesetzt, bis die in Essig zu verwandelnde Flüssigkeit erschöpft ist. Damit der Essig sich gut hält, muß er aus Wein gewonnen sein, der mindestens 9—10 Gr. Alkoholgehalt hat, was einen Essig von 8 Grad ergibt. Schwacher Essig konserviert sich sehr schwer.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Bei der Entenmast** ist es nicht ratsam, die Enten plötzlich einzusperren; man gewöhne sie nach und nach an den Stall und dann an den dunklen Behälter, wo ihnen zunächst gekochte Kartoffeln Rüben, Körner verabreicht werden und sie außerdem nach jeder freiwilligen Mahlzeit mit den Nudeln aus Kleie, Schrot und Mehl von Gerste, lieber noch Mais, mit Wasser zusammengeknetet, oder auch mit gekochten lauwarmen Maiskörnern gestopft werden, bis der Kropf gefüllt ist. Nach zwei bis drei Wochen sind die Enten gemästet. Wenn die Ente die Flügel nicht mehr verschränken kann, so muß mit dem Mästen eingehalten und das Tier geschlachtet werden. Mit Mais erhält das Fett die schönste Färbung.

†† **Gegen Darmkatarrh bei Tauben** soll sich folgendes sehr gut bewährt haben: Man kocht etwa eine Handvoll Leinsamen in einem halben Liter Wasser solange, bis sich eine gallertartige Masse aus demselben ausgeschieden hat, und flößt von dieser den Patienten zwei- bis dreimal einen Teelöffel voll ein. Zur Fütterung verwendet man Hafergrütze und vermeidet alle sonstigen Körner- oder Hülsenfrüchte. Nach Verlauf von wenigen Tagen werden die Patienten wieder Freßlust zeigen, man gibt dann neben der erwähnten Hafergrütze etwas gekochten Leinsamen und erst nach Verlauf von 8—10 Tagen Körner und später Hülsenfrüchte.

†† **Hühnerfutter im Vorwinter.** Ein Geflügelzüchter schreibt: Ich füttere meinen Hühnern mit ganz vorzüglichem Erfolg betr. Eierproduktion während der Mauser und im Vorwinter bis etwa Neujahr abwechselnd gekochte Kartoffeln, unter welche ich Kleie mische, und gerissenen Mais, welchen ich vollkommen aufquellen lasse. Dieses Futter wird täglich dreimal warm verabreicht und zwar erhalten die Hühner soviel, als sie nur irgend fressen wollen. Hierbei legen die Hühner, fast gar nicht, geringe Ausnahmen abgerechnet, da dies Futter nur die Federbildung, Fleisch- und Fettansatz befördert. Von Neujahr ab füttere ich ausschließlich Gerste und nun beginnen die Hühner sehr fleißig zu legen. Ich habe schon Ende Februar von 17 Hühnern durchschnittlich 10 Eier täglich. Ich bemerke, daß die Tiere Auslauf in einen großen Grasgarten haben, was ihnen sehr zusagt. Der Stall ist ganz kalt.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19101119027/fragment/page=0002