einzelne Mensch wenig oder gar nichts ändern.. Es bleibt daher nur die Frage übrig, ob er die Gefahr durch richtige Gestaltung seiner privaten Lebensweise und insbesondere seiner Ernährung verringern oder abwenden kann. Der gesteigerte Blutdruck ist an sich noch keine Krankheit, auch nicht das Anzeichen einer solchen, sondern gewissermaßen eine Anstrengung der Natur, einer gesteigerten Anforderung gerecht zu werden. Es führt aber begreiflicherweise zu bedenklichen Folgen, wenn derartige Anstrengungen zu oft nötig werden. Wird ein Arzt beizeiten befragt, so rät er gewöhnlich zunächst zur Enthaltsamkeit aller Arten von Reizmitteln, unter denen der Alkohol, der Kaffee und der Tabak immer zuerst in Acht und Bann getan werden. Das liegt hauptsächlich auch daran, daß man sich noch eher einen Abzug an diesen Genüssen des Lebens gefallen läßt als eine Umwälzung der eigentlichen Ernährung oder sonstigen Änderungen des täglichen Lebens. Es sollte aber wenigstens zur Ausarbeitung einer bestimmten Folge von Vorschriften kommen, nach denen sich ohne oder mit Befragung eines Arztes jeder richten kann, der es nötig zu haben glaubt, auf die Gefahr der Arteriosklerose Rücksicht zu nehmen. Am sorgfältigsten hat bisher Dr. Hecht in der Zeitschrift für klinische Medizin diese Aufgabe angefaßt, indem er die Steigerung des Blutdrucks und ihre mögliche Beeinflussung durch bestimmte Arten der Ernährung untersucht hat. Das größte Gewicht wird auf den Ersatz von Fleischkost durch frische Gemüse gelegt. Gleichzeitig werden nicht nur Alkohole, sondern auch reichliche Gewürze untersagt und die Zufuhr von Flüssigkeiten wenigstens eingeschränkt. Diese reizlose Art der Beköstigung, die sich keiner besonderen Beliebtheit erfreut, hat dann den Vorteil, die meist übermäßige Eßlust solcher Leute herabzusetzen. Diese Ratschläge mögen bis ins einzelne ausgearbeitet und zweckmäßig sein, aber sie werden sich wahrscheinlich nur für den Fall einer wirklichen Erkrankung und für eine Behandlung in Sanatorien durchführen lassen. Besser wäre es jedenfalls, wenn Mittel zur Verminderung der vom Blutdruck her drohenden Gefahr gefunden werden könnten, die eine weniger starke Entsagung vom Lebensgenuß in sich schließen.

Für die Küche.

Gefüllte Rouladen. Bereitungszeit 2 Stunden. Für 5 Personen. Zutaten: 1 Kilo in Scheiben geschnittenes, schieres Rindfleisch aus der Klappe, 250 Gramm gehacktes Schweinefleisch, 125 Gramm Schinkenspeck, 1 Zwiebel, 10 Gramm Champignons und Morcheln, für 15 Pf. sauren Rahm, 125 Gramm Butter und 15 Gramm Fleischextrakt. Man klopft die Fleischscheiben breit auseinander, bestreicht sie mit gehacktem Schweinefleisch, legt dünne Streifen Schinkenspeck darauf und bestreut mit gehackter Zwiebel, Pfeffer und Salz. Dann nimmt man eine Messerspitze (ungefähr 1 Gramm für jede Roulade) Fleisch-Extrakt, streicht dieses darauf, rollt die Stücke zusammen, bindet sie mit einem Faden fest zu, wendet sie in Mehl und brät sie in Butter braun. Vorher hat man Champignons und Morcheln gut mit kochendem Wasser gereinigt und gepützt, weil sie leicht sandig sind und mit kaltem Wasser aufgesetzt, zum Kochen gebracht. Alles dies gießt man nun an die Rouladen und läßt sie 1½ Stunden damit schmoren. Vor dem Anrichten nimmt man sie aus dem Fond, gibt den Rahm und 10 Gramm Fleisch-Extrakt an die Sauce, läßt beide gut aufkochen und bindet sie, wenn nötig, mit Kartoffelmehl. Dann entfernt man den Bindfaden von den Rouladen und serviert diese in der Sauce. Anmerkung: Zur Bereitung dieses vorzüglichen Gerichtes ist ein Schmortopf mit Deckel nötig. Schmackhafter wird das Gericht, wenn man im Herbst statt der getrockneten frische Champignons oder auch Butterschwämme (Pfifferlinge) nimmt.

Huhn mit Reis. Man kocht von einem Huhn eine gute Brühe in der man ½ Pfund Reis ausquillt, rührt dazu ein Stückchen Butter und zwei Eßlöffel Parmesankäse. Nun bestreicht man eine Form mit Butter und legt hinein eine Lage Reis, dann Stücke vom zerlegten Huhn und fährt so umschichtig fort, bis der Reis den Schluß macht. Obenauf gibt man zerlassene Butter, streut die Parmesankäse darüber und läßt das Ganze bei guter Hitze hellbraun backen. Statt des Huhnes kann man auch Kalbsfleisch aus der Keule nehmen, nur gibt man zu diesem Gericht dann eine weiße Sardellensauce.

Hirnauflauf in die Suppe. Man reibt ein Stück Butter flaumig ab, gibt 6 eingeweichte Semmeln dazu, 6 Eigelb, eins nach dem andern, ein planchiertes und passiertes Hirn, rührt alles gut ab, worauf man den Schnee hinzufügt, gut vermischt, die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form füllt und im Dunst kocht.

Bratheringe. Man wälzt die frischen Heringe nach dem Reinigen in Salz und Mehl, zerläßt Schweineschmalz, läßt diese im Eierkuchentiegel etwas bräunlich werden und bratet darin die Heringe, bis sie hellbraun und knusperig sind. Dann schneidet man Zwiebeln in Scheiben, legt sie auf die in ein tiefes Geschirr geordneten Heringe und gießt schließlich Essig, mit Wasser vermischt, darüber. Heringe halten sich in einer Terrine mit Deckel 14 Tage bis zu 3 Wochen und schmecken mit Mostrich und noch etwas Essig und Oel vorzüglich.

Für Familie und Haus.

Die Frau vor dem Ofen.

Wie jeder Mensch seinen besonderen Charakter hat, so hat auch jeder Ofen — so komisch dies klingen mag — seine ganz besonderen Fehler und Vorzüge, Eigenheiten und Launen. Es gibt Oefen, die im allgemeinen ganz gut brennen, die zuweilen drein aber so eigensinnig die Feuerungsversuche der Hausfrau brüskieren, daß sie selbst einen Menschen mit Engelsgeduld rasend machen können. Besonders übel nehmen es die Oefen, wenn man ihnen nicht gleich am frühen Morgen die Aufwartung macht und erst dann einheizt, wenn die Sonne bereits übers Dach gestiegen ist. Man sagt dann: die Sonne liegt auf der Esse. Uebrigens werden sie leicht schläfrig, wenn die Luft windstill und „stickig" oder „dick" ist, alsdann lassen sie den Rauch lieber ins Zimmer ausströmen, als daß sie sich bemühen, ihn zum Schlot hinaus zu ziehen.

Nicht selten aber liegt es auch an der Köchin, wenn der Ofen nicht brennt. Da das Verbrennen einem Lebensprozeße gleichkommt und das Feuer sehr von der Beschaffenheit der Luft abhängig ist, weiter, weil jeder Ofen seinen besonderen Bau und seine besondere Lage hat, ist es schwer, schematische Verhaltungsmaßregeln gegenüber dem Feuermachen zu geben. Jede Hausfrau, jedes Dienstmädchen muß den Ofen, den sie heizt, gewissermaßen studieren. Daß dies nicht so leicht ist, weiß jeder, der einmal eine halbe Stunde vor dem Kachelofen zubrachte, ohne daß es ihm gelang, das Feuer zu erhalten. Zimmerdüfte läßt sich in einigen Punkten umgehen, wie der Ofen einzuheizen ist weiß man nicht, wie man Feuerung, d. h. Heizmaterial, spart und ähnliches mehr.

Millionen von Mark gehen jährlich unserem Volke durch das Feuerung unnütz verloren! Der erste Fehler, der häufig gemacht wird, ist der, daß bei zugigen Oefen zu häufig die unter dem Kohlenbrand befindliche Asche durchs Rost gestoßen wird und der andere besteht darin, daß, nachdem sich der Brand gebildet hat, man ihn erhält, die Türen zu lange offen gehalten werden. In ersterem Falle wird durch das Herumstoßen mit dem Feuerhaken in der Glut das Feuer zwar zu vermehrter Tätigkeit angetrieben, aber man braucht bei zugigen Oefen dann weit mehr Brennstoff, als man Nutzen davon hat. Die schönste Glut geht durch über flüssige Ventilierung in die Luft, statt die Kacheln zu wärmen. Wenn sich dagegen eine Lage Asche unter dem Kohlenbrand befindet, fegt die Hitze nicht zum Schlote hinaus, sondern steigt zur Ofenplatte und wärmt die Kacheln. Dasselbe gilt bei dem andern Fall: die Oeffnungen müssen, wenn der Ofen gehörig in Brand gesetzt ist, mindestens angelegt (nur, wenn kein Feuer zündelt, angeschraubt) werden, damit nicht die schönste Hitze verloren geht. Nur wenn sich im Zimmer ein unangenehmer Dunst bemerkbar macht, ist sofort für bessere Luftzirkulation im Ofen zu sorgen. Wer auf diese Weise sparsam wird bald merken, daß er im Monat nicht selten für mehrere Mark Feuerungsmaterial zurückbehält, das sonst unnütz „verpufft" wäre. Früher waren zum Zwecke des Sparens an Heizstoff die Ofenklappen gebräuchlich, die aber oft ganz geschlossen und womöglich dann noch zu öffnen vergessen war den, wobei höchst schädliche Gase ins Zimmer ausströmten und die Luft verpesteten. Jetzt sind Klappen nun abgeschafft sind, ist der Abzug des Rauches nach dem Dache höchstens durch angesammelten Ruß gehemmt. Dieser muß häufig fortgeschafft werden, wenn der Ofen nicht qut brennen solle dagegen wäre ein Entfernen weit seltener nötig wo der Luftzug ein starker ist. Nur wegen der Gefahr eines Essenbrandes wäre hier einige Vorsicht geboten. Es gibt Hausfrauen, die ihre Oefen ohne Schaden für ihre Gesundheit so gut zu behandeln wissen, daß sie nur ⅔ oder gar ½ von dem brauchen, was bei gleichen Wohnungsverhältnissen und Wärmebedarf die Nachbarin benötigt. Auch ist noch zu erwähnen daß allzu großer Zug im Ofen ein zugiges Zimmer schafft, da dann durch die Fensterritzen unausgesetzt Wind bläst und ein Warmwerden der Zimmerluft stark beeinträchtigt. Diese Tatsache sollte aber wiederum keine Hausfrau davon abhalten, vor dem Feuermachen oder während desselben gehörig zu lüften. Denn Sauerstoff braucht nicht nur das Feuer, wenn es in guten Brand geraten soll, sondern — was jedenfalls wichtiger ist — auch der Mensch! Wer's recht schnell warm haben will, muß viel frische Luft ins Zimmer einlassen!

Was nun das Feuermachen betrifft, so ist die empfehlenswerteste Art folgende: Man legt auf den gefäuberten Rost hufeisenförmig Kohlen, legt vorn in die so geschaffene Rinne Holzspänchen und brennt sie an. Nun kommen ein paar Scheite aufs Feuer und darüber kleine und große Kohlen. Die Kohlen naß zu machen, empfiehlt sich erst dann, wenn das Feuer in Brand gekommen ist. Oft kommt kein Feuer zustande, weil entweder zu viel oder zu wenig Zug ist; in ersterem Falle müssen nicht nur die Oefen, sondern auch die Zimmertüren und Fenster geschlossen (in letzterem geöffnet) werden. Nie gieße man Petroleum oder gar Spiritus ins Feuer, auch nicht mit der Kohlenschaufel; denn leicht schlägt die Flamme zurück. Beim Zulegen lege man die Kohlen vorn auf, damit das Feuer zurückbrennt.

M. P.

† **Porzellangefäße zu reinigen. Um Porzellangefäße zu reinigen, scheuert man sie mit einem reinen Tuch mit heißem Wasser und Kleie und läßt dann mit kaltem Wasser nach. Das Wasser zum Abwaschen darf aber nicht zu heiß sein, weil sonst das Porzellan Risse bekommt. Das gewaschene und gespülte Geschirr muß rein ablaufen und mit einem Tuch sorgfältig abgetrocknet werden. Sind Porzellangeschirre durch Alter und Rauch braun geworden, so begießt man sie mit Schwefelsäure, entfernt diese nach einer halben Stunde und scheuert dann mit feinem Sand und Wasser.**

† **Vorteile beim Nähen. Personen mit schwachen Augen müssen, wenn sie eine Nadel einfädeln wollen, dieselbe über etwas Weißes halten, wodurch das Auge unterstützt wird. Sich bei Lampenlicht an einen Tisch zu setzen, der mit einem schwarzen oder dunklen Tuch überdeckt ist, um zu nähen, ist den Augen nachteilig. Wenn solche Arbeit verrichtet werden muß, so lege man ein weißes Tuch vor sich. Das Nähen bei Zeugen, welche sich schwer mit der Nadel stechen lassen, kann man erleichtern, wenn man das Zeug, wo man eine Naht machen will, vorher mit Wachs überfährt.**

† **Um wollene Strümpfe zu waschen. gibt es kein besseres Mittel als Ammoniakflüssigkeit, die man mit ihrem zehnfachen Gewichte mit Wasser verdünnt hat. Man weicht die Strümpfe darin ein, reibt und klopft sie, legt sie wieder in Flüssigkeit, wiederholt das Reiben und Klopfen noch einmal, spült sie dann in reinem Wasser aus und trocknet sie. Man wird finden, daß die Wolle ihre frühere Elastizität vollkommen behalten hat, und die Strümpfe nicht wie gewöhnlich nach einer unachtsamen Wäsche so eingelaufen sind, daß der Hacken unter den Fuß rückt. Deshalb ist auch ein Aufspannen der Strümpfe auf ein Leistenbrett unnötig.**

Kleine Mitteilungen.

:: **Fettflecken aus Tuchstoff zu entfernen.** Man legt den befleckten Gegenstand auf eine Unterlage von weißer Leinwand, taucht einen Wattebausch in Benzin und reibt den Fleck aus. Bleibt ein Rand um den Fleck herum, so bestreut man ihn dick mit Zipsmehl. Durch vorsichtiges Auftragen von sehr verdünntem, gereinigtem Gummi arabicum stellt man den alten Glanz des Stoffes wieder her.

:: **Hartes Wasser zum Waschen weich zu machen.** Härte des Wassers wird sowohl bei der Wäsche, wie beim Waschen des Körpers sehr unangenehm empfunden, und übt namentlich häufig reizende Wirkungen auf empfindliche Gesichtshaut aus. Diese Härte ist leicht zu beseitigen, wenn man dem Waschwasser ein zu gleichen Teilen aus wasserfreiem Soda und gelöschtem Kalk bestehendes Pulver zusetzt. Es genügt eine Teelöffel voll dieser Mischung für 10 Liter Wasser. Das Wasser muß gewöhnliche Temperatur haben (nicht warm sein, sonst wird es kalkhaltig), einige Zeit stehen und dann von dem Bodensatz abgegossen werden.

:: **Prüfungen von Aluminiumgeschirr. Das Aluminium hat in der praktischen Verwertung nicht ganz die Erwartungen erfüllt, die man vor etwa 20 Jahren auf den Aufschwung dieser Industrie zahlreicher Gebrauchsgegenstände, die mit der Verwendung dieses Metalls zu Kochgeschirren vorgenommen sind, haben nicht so einstimmig vorteilhafte Ergebnisse gezeigt, daß eine große Verbreitung der sich durch ihre Leichtigkeit empfehlenden Geräte hat verbeführen lassen. Da nun die Technik immer weiter fortgeschritten ist, hat die Londoner Wochenschrift Lancet in ihren eigenen Laboratorien neue Versuche mit Kochgeschirren aus Aluminium anstellen lassen, die zu dem Schluß führen, daß kein ernster Einwand gegen ihre Verwendung gerechtfertigt ist. Das Aluminium ist danach für Wasser und Nahrungsmittel in kochendem Zustand wenigstens nicht leichter angreifbar als Eisen, das seit undenklichen Zeiten für solche Geräte benutzt worden ist. Eisen rostet nicht nur sehr leicht in Gegenwart von Wasser und Luft, sondern wird auch durch organische Säuren zersetzt. Die Salze des Aluminium sind in größeren Mengen ohne Zweifel schädlich, aber dasselbe läßt sich auch von den Eisensalzen sagen. Beide aber können beim Kochen kaum in solchen Mengen entstehen, daß eine bedenkliche Wirkung davon zu fürchten ist. Sogar in Gegenwart von organischen Säuren und Mineralsalzen im Kochtopf lassen sich in dessen Inhalt nach Vollendung des Kochens selbst mit den feinsten chemischen Mitteln nur Spuren von Metall in einem löslichen Zustand nachweisen. Diese Mengen sind so gering, daß sie auch mit den empfindlichsten chemischen Wagen nicht gewogen werden können. Nur die Anwesenheit eines Alkali, beispielsweise von kohlensaurem Natron, das auf diesen nicht einwirkt, greift das Aluminium an. Für diesen Fall wäre also ein Kochgeschirr aus Aluminium besser zu verwenden, obgleich der Eintritt eigentlicher Gesundheitsstörungen aus diesem Grund noch nicht nachgewiesen worden ist.**

Verlag und Druck: General-Anzeiger für Halle und die Provinz Sachsen. Verlag von Gebrüder Huck, Halle a. S. — Verantwortl. Redakteur: Konrad Huck, Halle a. S.

Der Bauernfreund

Land- und Hauswirtschaftliche Beilage des General-Anzeigers für Halle und die Provinz Sachsen.

Nr. 8 — Halle a. S., 22. Februar — 1913

Wann und wodurch wird eine Krankheit lebensgefährlich?

Populärmedizinische Abhandlung von Dr. med. **Adolf Stark.**

Ein bekannter Maler zeigte mir einst eine Bleistiftskizze die meines Wissens nie zum Gemälde geworden ist. Aber schon der Entwurf übte auf mich eine tiefe Wirkung aus und prägte sich mir fest ins Gedächtnis. An und für sich nicht übermäßig originell im Motiv, fesselte mich die ganze Auffassung. Im Vordergrunde stand der Tod, dessen Sense soeben noch blühende Ernte gehalten. In langen Reihen wie die Aehren auf dem Felde, lagen die Toten da, Greise und Männer, Weiber und Kinder in bunter Reihe. Eine weite, weite Ebene, so groß, daß man im Hintergrunde den Himmel auf der Erde aufliegen sah, und so weit das Auge reichte, die Leichenreihen, ein Bild, das gerade durch die Eintönigkeit und die stete Wiederholung des einen Motivs so eindringlich wirkte. „Feierabend des Todes" nannte es der Maler. Er hatte den Moment darstellen wollen, wo der große Schnitter für einen Augenblick sein Werkzeug sinken läßt, um seine Tagesarbeit zu überblicken.

Hektoromben von Menschen sterben täglich. Und doch, die Zahl würde sich vertausendfachen, wenn alle sterben würden, die krank sind, die würde sich verhundertfachen, wenn selbst nur jene Kranke sämtlich sterben würden, welche an lebensgefährlichen Krankheiten darniederliegen, sich also jener Grenze bereits genähert haben, wo Sein und Nichtsein sich berühren.

Es ist die natürlichste und darum in den meisten Fällen auch die erste Frage, welche der Kranke oder seine Angehörigen an den Arzt stellen: „Ist das Leiden lebensgefährlich?" Und mit welcher Spannung hängt der Blick an den Lippen des Arztes, von denen im nächsten Moment die Antwort kommen muß: Todesurteil oder beseligende Heilsbotschaft!

Woher schöpft nun der Arzt seine Kenntnisse, die es ihm ermöglichen, diese Frage wahrheitsgemäß zu beantworten? Vor allem aus der Erfahrung. Gewiß, die Medizin ist eine exakte Wissenschaft, in deren Reich für Phantastereien kein Platz ist. Aber es gibt gewisse Beobachtungen, die sich in Worten nicht ausdrücken, durch den Unterricht nicht erlernen lassen, Dinge, die man mehr fühlt, als beschreiben kann, und dazu gehört der sichere Blick für die größere und die geringere Lebensgefährlichkeit eines Krankheitszustandes. Es gibt zweifellos ein gewisses Gefühl, beinahe hätte ich gesagt einen Instinkt, der den erfahrenen Arzt bei solchen Lagen leitet. Unzähligemale habe ich selbst trotz scheinbar befriedigendem Verlauf die Empfindung gehabt: „— Kranke ist verloren", und fast nie hat mich diese Empfindung getäuscht. Zauberei oder Uebernatürliches ist dabei nicht im Spiele. Es handelt sich einfach um Eindrücke, die so gering sind, daß wir sie nicht bezeichnen können, die aber in ihrem Ganzen sich zu einem Gesamteindruck vereinigen, den die Erfahrung des Arztes wohl zu deuten versteht.

Doch nicht von diesen außergewöhnlichen Fällen wollte ich sprechen, die der Gefahr sich langsam heimlich einschleicht, sondern von den viel zahlreicheren, wo sie gleich im Anfang oder wenigstens im Verlaufe zutage tritt.

Worin besteht die Lebensgefährlichkeit einer Krankheit? In letzter Linie äußert sie sich immer dadurch, daß eines oder auch mehrere der lebenswichtigen Organe derartig geschädigt sind, daß sie ihre Arbeit einstellen. Diese Organe sind vorwiegend das Herz und der Atmungsapparat, ferner das Gehirn. Es kann wohl auch von anderen Organen aus der Tod kommen, aber immer erst dann, wenn eines der vorgenannten bereits derart in Mitleidenschaft gezogen ist, daß es zu funktionieren aufhört. Auf welche Weise geschieht dies nun?

Es ist klar, daß eine schwere direkte Verletzung dieser lebenswichtigen Organe eine Funktionsunfähigkeit mit sich bringen kann. Ein Schlaganfall z. B., bei welchem durch eine Gehirnblutung das Atmungszentrum zerstört wird, hat den sofortigen Tod zur Folge. Aber selbst direkten Verletzungen gegenüber zeigt unser Körper auch in seinen lebenswichtigsten Teilen eine Widerstandsfähigkeit, die erstaunlich ist. Daß schwere Schädelverletzungen mit teilweiser Bloßlegung und Verletzung der Hirnmasse noch in Heilung übergehen können, ist allgemein bekannt, das gleiche gilt von Verletzungen der Lungen. Aber selbst das Herz kann, freilich nur durch geniale ärztliche Hilfe, die allerschwersten Verletzungen überstehen. Ueberaus interessant und lehrreich ist in dieser Beziehung die Geschichte der ersten durch Vernähen heilen gelungen Herzwunde die wir kurz erzählen wollen.

Im Hofe eines großen italienischen Universitätskrankenhauses kam es zwischen mehreren Männern zu einem Streite, in dessen Verlauf der eine — die Messer fuhren in Italien bekanntlich nur lose in der Scheide — einen Stich erhielt, welcher zwischen den Rippen hindurch den Herzbeutel und das Herz selbst durchbohrte und die eine Herzkammer öffnete. Solche Verletzungen sind unbedingt tödlich und nur dem Umstande, daß die durchschnittenen Fasern sich zusammenziehen und so die Wunde verkleinern, ist es zuzuschreiben, daß die innerliche Verblutung mehrere Minuten bis zum Eintritt des Todes dauert. Der Verletzte wurde aufgehoben und in die nebenstehende chirurgische Klinik gebracht. Er lebte noch, aber voraussichtlich nur wenige Minuten. Da faßte der Chirurg einen kühnen Plan, den er sofort zur Ausführung brachte. Ohne den übrigens Besinnungslosen erst zu narkotisieren, dazu war keine Zeit, schritt er zur Naht der Herzwunde. In wenigen Sekunden waren die Rippen ausgefaßt, der Herzbeutel geöffnet und das noch schwach schlagende Herz barnacht. Es erfolgte kein Eingriff unerwartet gut, denn es funktionierte kräftig weiter, die vernähte Stelle erwies sich als dicht genug, eine weitere Blutung zu verhindern und der Mann genas und lebt wohl noch heute; wenigstens habe ich von seinem Tode noch nichts gelesen.

Seitdem sind die gleichen Operationen bei Herzverletzungen des öfteren wiederholt worden und einigemale auch mit Erfolg. Hat also die Medizin bereits Mittel gefunden, in solchen Fällen der plötzlichen direkten Außerbetriebsetzung eines lebenswichtigen Organes zu helfen, so gilt dies in gleicher Weise auch in anderen Fällen, ohne daß Operation notwendig wäre. So z. B. kann bei vollständigem Stillstand der Atmung durch künstliche Atmung so lange das Leben erhalten bleiben, bis das gelähmte Atmungszentrum seine Funktion wieder aufnimmt Tausende, die durch Ertrinken, durch Erhängen, durch Einatmung giftiger Gase oder durch Blitzschlag scheinbar schon den Tod gefunden hatten, erholten sich wiederum nach konsequenten, oft stundenlangem künstlichen Atmen.

Wir haben bei jetzt Fälle besprochen, wo die Lebensgefahr plötzlich und unerwartet an den Menschen herantritt. So zahlreich diese Fälle auch sind, so verschwinden gegenüber jener großen Menge, wo sich die Lebensgefahr im Verlauf einer Krankheit entwickelt.

In früherer Zeit teilte man die Krankheiten in akute und chronische ein, eine Scheidung, die aus systematischen Gründen noch heute beibehalten worden ist. Aber die Ansichten, wann und wodurch solche Krankheiten gefährlich werden, haben sich gründlich geändert.

Die akuten Krankheiten sind charakterisiert durch ein mehr oder minder plötzliches Einsetzen und einen rasichen, meist fieberhaften Verlauf, an den sich bei ausfalls der Kranke am Leben bleibt, zumeist nach einen Rekonvaleszenzstadium, vollständige Wiedergesundung anschließt. In seltenen Fällen geht die akute Krankheit in ein chronisches Stadium über.

Noch in den 70er Jahren des eben verflossenen Jahrhunderts sah man die Hauptgefahr der akuten Krankheiten in dem langandauernden, hochgradigen Fieber. Man stelle sich vor, daß die erhöhte Temperatur die Urbestandteile des Körpers, die Zellen schädige und schließlich zum Absterben bringe, eine Anschauung, die nicht nur so aus der Luft gegriffen war, sondern ihren Grund hatte in der Beobachtung, daß bei fieberhaften Krankheiten tatsächlich derartige Zellenzerstörungen auffallend häufig vorkommen. Die Folge dieser Ansicht war, daß man die erhöhte Temperatur um jeden Preis auf die Norm herabzudrücken versuchte, was auch in vielen Fällen mit Hilfe der modernen Fiebermittel gelingt.

Heute haben wir darüber andere Ansichten. Wohl ist es richtig, daß eine erhöhte Temperatur die Zellen, besonders die so wichtigen des Blutes, verändert und schädigt, aber dem steht eine andere Wirkung gegenüber, die wir direkt als Heilwirkung bezeichnen müssen. Bekanntlich sind die Erreger der meisten Krankheiten, die Bakterien, auch Zellen, und zwar solche, die nur bei ganz bestimmten Temperaturgraden gedeihen, wenn diese für sie günstige Wärme aber überschritten ist, in der Entwicklung gehemmt werden und sogar absterben. Das Fieber ist also ein Selbstheilungsvorgang, den zu unterdrücken oft verfehlt wäre, weil man dadurch dem natürlichen Gesundungsprozeß entgegenarbeitet. Nur wo die Körpertemperatur abnorm hohe Grade erreicht oder wo das Fieber wochenlang anhält, wird man auch heute dasselbe noch bekämpfen.

Das Fieber ist es also in den meisten Fällen nicht, welches die akute Krankheit so gefährlich macht. Vielmehr liegt die Gefahr in einer anderen Richtung. Die diesbezüglichen Erhältnisse sind noch lange nicht geklärt, aber gewisse, allgemeine Gesichtspunkte lassen sich schon heute fixieren.

Die eingedrungenen Krankheitskeime erzeugen im Körper Stoffe, welche für diesen giftig sind. Diese Giftstoffe sind es wohl auch, welche die vorerwähnte Zellschädigung gewissermaßen hervorrufen und nicht oder nur zum geringen Teil das Fieber. Diese Gifte oder Toxine sind es auch, welche im weiteren Verlauf die lebenswichtigen Organe schließlich stille setzen und so den Tod bewirken können. Dabei ist es gleichgültig, ob diese Toxine überall im Körper gebildet werden oder nur an einer Stelle, von wo sie die Körpersäfte im übrigen Organismus ausbreiten.

Bei den chronischen, fieberlosen Krankheiten dürfte dort, wo Bakterien im Spiele sind, derselbe Prozeß zugrunde liegen, nur in schleichender, langsamer Art. Daneben aber gibt es zahlreiche chronische Leiden, die nicht bakterieller Natur sind, bei denen also die Dinge sich anders verhalten.

In diesen Fällen nun läßt sich eine verallgemeinernde Regel nicht aufstellen, weil die Verhältnisse zu verschieden liegen. Zum Teil besteht die Lebensgefahr auch hier in einer Selbstvergiftung des Organismus, hervorgerufen durch mangelhafte Ausscheidung von Stoffwechselprodukten, die auf den Körper giftig wirken oder durch Bildung solcher beim Gesunden nicht auftretender Stoffwechselprodukte.

Schließlich hätten wir noch jene Fälle zu erwähnen, welche früher als ausgebrennte Krankheiten bezeichnet wurden. Dazu gehören auch die chronische Tuberkulose und der Krebs. Die Lebensgefahr des Leidens äußert sich hier in einer fortschreitenden Abnahme der Kräfte. Es ist wahrscheinlich, aber noch nicht bewiesen, daß diese Schwäche auch nur ein Zeichen der Schädigung der allgemeinen Körperfunktionen ist.

So sehen wir, wenn wir das ganze Gebiet überblicken, daß — von den Fällen abgesehen, wo direkt lebenswichtige Organe durch die Krankheit als solche zerstört oder ausgeschalten werden, — die Lebensgefahr in den meisten Fällen in einer Schädigung des Gesamtkörpers liegt, unter Art innerlicher Vergiftung. Dieser entgegenzuarbeiten ist das Ziel und Bestreben der modernen Medizin. Sie hofft dies dadurch zu erreichen, daß sie die Gifterreger abtötet und das gebildete Gift durch Gegengift paralysiert, wie wir sehen, eine durchaus rationelle Behandlung, welche leider nur, wie die meisten chemischen Heilmente, gegen gewisse Symptome kämpft, sondern gerade gegen den Punkt ihren Angriff richtet, welcher die Krankheiten zu einer Gefahr für das Leben macht. So ist die moderne Serumtherapie und ihr Zeitenstück, die wissenschaftliche Schutzimpfung, ein heilverfahren, das sich an Zweckmäßigkeit dem Messer des Chirurgen an die Seite stellen kann. Denn so wie jener durch einen kühnen Schnitt, so beseitigt auch das Serum direkt den Krankheitsherd und bannt damit jede Gefahr.

Gurken und Kürbisse.

Von **H. Paßmann.**

Zu diesen Gattungen gehören Pflanzen, die sehr empfindlich gegen Kälte und große Feuchtigkeit sind. Zu ihrem Gedeihen verlangen sie einen durchaus guten, reichlich, aber nicht frischgedüngten Boden, vor allem einen warmen, sonnigen Standort.

Es empfiehlt sich, im März bei der Bearbeitung des Landes oder der Beete pro 100 Quadratmeter eine der folgenden Düngermischungen unterzubacken:

Erstens: 3 Kilo Chilisalpeter, 3 Kilo Thomasmehl, 3 Kilo schwefelsaures Kali.

Zweitens: 3 Kilo schwefelsaures Ammonial, 3 Kilo Superphosphat, 3 Kilo Chlorkalium.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19130222022/fragment/page=0001

C. Pfister von Altishofen empfiehlt nach dem Aufgehen der Samen, wenn es notwendig ist, eine Gabe von 1 Kilo Chilisalpeter pro Quadratmeter zu verabfolgen, um dann das Wachstum bedeutend zu fördern; ebenso ist es lohnend, vor dem Ansatze der Früchte einen Dungguß von ½ Kilo Superphosphat in 10 Liter Wasser zweimal in einem Zeitraum von 14 Tagen zu geben und nach erfolgtem Fruchtansatz öfters mit durch Wasser verdünnter Stalljauche zu gießen.

Passon empfiehlt pro 100 Quadratmeter eine Düngung mit 2 Kilo schwefelsauren Ammoniak, 3 Kilo Superphosphat, 2½ Kilo 40proz. Kalisalz.

Eine einseitige Stickstoffdüngung, sei es mit Stallmist, Jauche, Chilisalpeter, bewirkt eine geringe Haltbarkeit der Gurken. Nach den Versuchen von Lierke wirkt die Kali-Phosphatdüngung äußerst günstig auf die Körnerbildung, wodurch die Gurken nicht hohl, sondern fest werden und sich beim Einmachen sehr gut halten.

Es empfiehlt sich, mit Stallmist die Kalisalze und die Hälfte des Superphosphates schon im Herbst durch Umgraben, Unterhacken oder Unterpflügen in den Boden zu bringen und den Rest des Superphosphates mit dem schwefelsauren Ammoniak im Frühjahr zu geben. Das schwefelsaure Ammoniak hat sich bisher bei Gurken besser bewährt als der Chilisalpeter.

Wir unterscheiden Land- und Treibgurken, erstere werden, sobald keine Fröste mehr zu befürchten sind, (10. bis 15. Mai) direkt ins freie Land gesät. Zu diesem Zwecke zieht man auf einem Beete (1.20 Mtr.) in der Mitte eine oder auch zwei dicht nebeneinanderlaufende Furchen, in die man die Gurkenkerne auf 5—6 Zentimeter Abstand legt. Sehr gut ist es, die Kerne mit Komposterde zuzudecken. Nach dem Aufgange verzieht man die Pflänzchen auf zirka 20 Zentimeter Entfernung. Den übrigen Beetes des Beetes kann man mit Salat oder Kohlrabi, die, wenn die Gurken sich erst weiter ausbreiten, bereits geräumt sind, ausnützen. Haben die Pflänzchen erst die ersten charakteristischen Blätter, so häufelt man sie, was meist Mitte Juni geschehen kann, bis an die Keimblätter an. Das Bedecken der Beete mit kurzem Mist, namentlich altem Hühner- oder Taubendung, ist von großem Vorteil. Man hat jetzt weiter nichts mehr an den Pflänzen zu tun, als von Zeit zu Zeit die Ranken zurecht zu legen, welche über die Beete heraus wollen und bei anhaltender Trockenheit tüchtig zu gießen. Zur Gartenkultur eignen sich die verbesserte Erfurter, die Hamburger und die chinesische Schlangen-, ferner die grüne Walzen-, von Achen und die japanische Kletergurke. Zur Feldkultur, die dieselbe wie im Garten ist, nur daß man keine Beete macht, sondern die Kerne in Reihen von 60—70 Zentimeter im Abstand legt, sind vortrefflich erprobte Sorten die nährische Feld-, die mittellange und die lange grüne, vollkommene, die Rothenser Schlangen- und die verschiedenen Traubengurken. Sämtliche genannte Sorten eignen sich natürlich auch zur Gartenkultur.

Zur Mistbeetkultur pflanzt man je zwei im Gewächshause angezogene Pflänzchen unter ein Fenster in eine zirka 30 Zentimeter starke Erdschicht: läßen muß man namentlich bei früherer Treiberei sehr vorsichtig und mit dem Gießen darf nicht zu reichlich verfahren werden. Als Zwischenkultur empfehlen sich Salat und Radieschen. Nach der Entwicklung des fünften Blattes schneidet man die Gurken über dem dritten Blatte, um dadurch Nebenzweige zu erzielen, welche besser tragen, als wenn man den Haupttrieb ungestört wachsen läßt. Gute Mistbeetsorten sind vor allem Noas Treib, Prescot Wonder, Sechswochen Delikateß.

Für die Treib- und Landkultur sind zu empfehlen Goliath, Arnstädter Schlangen und Berliner Mal.

Zur Gewächshauskultur müssen die Fenster mit einem Gestecht von verzinktem Draht versehen sein, an welchem die Gurken in die Höhe gezogen werden. Man zieht sich die Pflanzen schon im August bis September aus Samen oder Stecklingen an und pflanzt sie Anfang Oktober auf Wälle von recht nahrhafter Erde, welche auf den Seitentabletten des Hauses über den Heizröhren etwa 30 bis 40 Zentimeter hoch aufgeworfen werden, mit 60 Zentimeter Abstand. Die Temperatur im Hause sollte nie unter 15 Grad R. sinken; es ist sorgfältig darauf zu sehen, daß die Luft im Hause nicht zu trocken wird, an sonnigen Tagen ist mehrmals zu spritzen. Zeigen sich trotzdem Blattläuse, so sind dieselben durch Tabaksdampfungen zu vertilgen, die sie überhaupt nehmen. Wenn die Wölle durchwurzelt sind, so muß eine frische Schicht Erde darauf gebracht werden; auch gelegentliche Dunggüsse mit Kuhjauche sind sehr zu empfehlen. Zu erwähnen ist noch, daß die Erfahrung gelehrt hat, bei allen Kulturfamen lieber ältere als frische Gurkenkerne zu verwerden.

Bewährte Treibhaussorten: Rollisons Telegraf und Prescot Wonder.

Der Kürbis.

Derselbe ist leicht zu kultivieren. Man pflanzt vorbereitete Pflanzen nach Mitte Mai aus, wobei man sehr weiten Abstand zu lassen hat, der selbst bei den nicht rankenden Sorten, z. B. Cocozelle von Tripolis, nicht unter einem Meter betragen soll. Der Kürbis hat ein außerordentliches Bedürfnis an Nahrung und Wasser, namentlich flüssiger Dünger ist von Vorteil. Auf Komposthaufen setze man ihn nicht, da er denselben zu sehr aussaugt. Düngung wie bei Gurken.

Landwirtschaft.

[] **Der den Teichen und Gräben entstammende Schlamm** stellt in der Regel einen wertvollen Dünger dar, doch ist es verkehrt, diesen Schlamm sofort nach seiner Gewinnung zu verwerten, da in demselben oft saure Humusverbindungen und auch Eisenoxidul vorkommen. Diese Stoffe gehen allmählich an der Luft in unschädliche Verbindungen über. Zu diesem Zwecke ist der Schlamm vor Beginn des Winters in Haufen zu bringen, um ihn dem Einflusse der Atmosphäre und besonders des Frostes auszusetzen. Will man sich aber noch besser vor Mißerfolgen sichern und gleichzeitig die günstigen Wirkungen des Schlammes erhöhen, so empfiehlt es sich, ihn, wenn er lufttrocken geworden ist, mit Aetzkalk in der Weise zu schichten, daß auf eine 30 Zentimeter starke Schicht Schlamm eine zwei Zentimeter starke Lage Aetzkalk gebracht wird. Die Masse muß dann mehrmals durchgestochen und dadurch eine innige Mengung beider Substanzen erstrebt werden. Nach ein bis zwei Jahren kann man den nunmehr gleichmäßigen und krümeligen Schlamm zur Meliboration benutzen, und man ist nun sicher, daß der Schlamm zur Bereicherung des Bodens an Pflanzennährstoffen wirklich beiträgt, also die Mühe der Gewinnung und Bearbeitung lohnt.

**** Die wichtigste Sache bei der Kartoffelbestellung** ist, nicht nur den Boden gut zuzubereiten, zu sorgen, daß alle und neue Kraft in ihm ist, daß sorgfältig gelegt wird, sondern vor allem auch, daß das Saatgut ein tadellosses ist. Das ist nur dadurch zu erreichen, daß jede einzelne Saatknolle mit der Hand aus den Mieten ausgelesen wird, daß die Auslese mit der Hand einmal, ja, wenn nötig, noch ein zweites Mal erfolgt. Es ist auch selbst dann noch möglich, daß bei großen Massen Kartoffeln hie und da eine schlechte dazwischen kommt oder auch eine solche, die keine gute Keimfähigkeit besitzt. Je sorgfältiger aber verfahren wird, desto mehr wird natürlich ein solches Vorkommnis ausgeschlossen sein. Nicht genug kann daher darauf hingewiesen werden, nur sorgfältig mit der Hand verlesene Kartoffeln zu verwenden, mit der Maschine verlesene nur dann, wenn die genaueste Untersuchung der Mieten ergibt, daß bisher irgendeine faule Knolle nicht dazwischen war.

[] **Ungünstig beeinflußt und dauernd herabgesetzt wird die Milchergiebigkeit durch nicht reines Ausmelken**; es muß, auch wenn man das Kalb saugen läßt, durch regelmäßiges Nachmelken für vollständige Entleerung des Euters gesorgt werden. Die bestbeanlagte Kuh kann durch schlechtes Melken verdorben werden; man beaufsichtige deshalb das Melken und lasse es nur von zuverlässigen Leuten ausüben. Und da das Melken eine schwere, Kraft und Ausdauer erfordernde Arbeit ist, überweise man nicht mehr Tiere einer Person, als der Leistungsfähigkeit derselben entspricht.

[] **Das Begülleu der Wiesen** darf nur geschehen, wenn der Boden nicht mehr gefroren ist, andernfalls ist es zu vermeiden, weil sich die Gülle nicht im Boden verteilen kann und durch nachfolgende Regengüsse durch deren Dungbestandteile weggeschwemmt werden.

Haus- und Zimmergarten.

**** Prüfet ältere Samen auf ihre Keimkraft!** Fast ein jeder Landwirt und Gartenbesitzer hat übriggebliebenen Samen von früheren Jahren her, wieder aber nicht, wie es um dessen Keimkraft bestellt ist. Wird solcher Samen gesät und geht nicht auf, so geht viel Zeit verloren, denn man muß sich nun anderen Samen verschaffen und nochmals säen. Vielfach glaubt man auch, daß älterer Samen nicht mehr keimfähig sei, trotzdem er aber noch gut ist, und so kauft man neuen und läßt den alten guten unbenutzt, wodurch man sich gleichfalls schadet. Im Winter hat man nun die schönste Zeit, die alten Samen hervorzusuchen und sie auf ihre Keimkraft zu prüfen. Hat man von einer Samensorte alten und frischen Samen zugleich, so säe man, wenn der alte noch keimfähig ist, erst den alten und hebe den Frischen für die nächsten Jahre auf.

**** Die Erkrankung der Blätter des Gummibaumes** (Ficus elastica) wird durch die gemeine Milbenspinne (rote Spinne Spinnlaus, Acarus) (Tetranychus telarius) veranlaßt. Das etwa ¼ Millimeter große Insekt ist am besten durch Abwaschen der Blätter mit folgender Abkochung zu vertilgen: Man nimmt ca. 8—10 Gramm persisches Insektenpulver, übergießt dasselbe mehrmals mit kochendem Wasser und verdünnt die Flüssigkeit auf zirka 1 Liter. Dann löst man in kaltem Wasser etwas grüne Seife auf und schüttelt nach der Vermischung beide Lösungen gut durcheinander. Nach dem Erkalten wischt man die Blätter mittels eines Schwämmchens ab und reinigt sie einige Stunden darauf mit reinem Wasser.

**** Die Pflege der Lorbeerbäume** macht wenig Arbeit, da ein öfteres Verpflanzen nicht nötig ist und nur dann vorgenommen wird, wenn die Kübel brechen, auseinanderzufallen. Das tritt bei guten Eichenkübeln erst nach 15—20 Jahren ein. Als Verpflanzerde empfiehlt sich eine Mischung von Mistbeeterde, Kompost, Gartenerde, etwas Lehm, Sand und Holzkohle. Dem Gemisch werden noch grobe Hornspäne und trockener Kuhdung beigemengt. Im übrigen erstreckt sich die Pflege auf reichliche Bewässerung und häufiges Beschneiden und Reinigen der Krone. Das Gießen der Pflanzen braucht nicht so oft, dann aber muß es durchdringend geschehen. Ein um das andere Mal gießen wir mit verdünnter Jauche oder künstlichem Blumendünger.

**** Zum Säen der Balsaminen.** Da das Auspflanzen der Balsaminen ins Freie erst in der zweiten Hälfte des Mai, wenn es wärmer geworden ist, stattfindet, so ist kein so frühes Säen, als bei den anderen besseren Sommerblumen, wie z. B. Phlox, Petunien, Salpiglossen usw. nötig, sondern man hat damit Zeit bis zum April. Die Aussaat hat in einem warmen Mistbeete oder im Zimmer zu geschehen. Die zu verwendende Erde sei recht locker. Man kann Balsaminen sogar in Sägemehl säen oder forne solches mit unter die Erde mischen. Nach dem Aufgehen sind aber die in reines Sägemehl gesäten Balsaminen in lockere und nahrhafte Erde zu pflanzen.

Tier- und Geflügelzucht.

†† Störrische Ochsen zum Aufstehen zu veranlassen. Zum Aufstreiben störrischer Tiere kennen die Treiber meist kein anderes Mittel als eine Mißhandlung des widerspenstigen Tieres. Es ist aber bekannt, daß manche Ochsen sich eher totschlagen lassen, als daß sie aufstehen. Es gibt jedoch ein Mittel, welches ganz harmlos ist und dennoch sofort wirkt. Es besteht darin, daß man dem Tiere Erde in beide Nasenlöcher steckt. Das ungewohnte Gefühl in der Nase jagt dem Tiere einen so großen Schrecken ein, daß es mit heftigem Niesen sich sofort Luft verschafft und dabei aufspringt.

†† Kartoffeln als Schweinefutter. Man kann die Kartoffeln den Schweinen in gekochtem oder gedämpftem Zustande als Hauptfutter verabreichen, darf dabei jedoch nicht vergessen, entsprechende Mengen von konzentrierten, eiweißreichen Futtermitteln (Kleiemehl, Körnerschrot, Grünfisch, Fleischmehl) beizugeben. Bei fast ausschließlicher Kartoffelfütterung erhält man schmierigen Speck und schwammiges Fleisch, das beim Kochen zusammenfällt. Ein sehr gutes Mastfutter für Schweine sind gedämpfte Kartoffeln mit Erbsenschrot, und aufgerahmter Milch. Ein Teil des Erbsenschrotes kann auch durch Gersten- oder Maisschrot ersetzt werden.

†† Flechten bei Kälbern. Flechten bei jungen Kälbern entstehen durch Pilze, welche sich in der Haut festsetzen und fortwuchern. Man beseitigt sie durch Waschen der kranken Stellen mit einer Mischung von 1 Teil Karbolsäure, auszulösen in 20 Gewichtsteilen Wasser. Dabei aber ist es nötig, daß die Kälber einen reinen Stand bekommen und gleichzeitig bis zur Heilung täglich mit Seife rein abgewaschen und gut trocken abgerieben werden, worauf dann die Karbolsäurelösung zur Anwendung kommt. Die kranken Tiere müssen von den gesunden gleich abgesondert werden. Durch fleißiges Bürsten und Anwendung rein ausgeklopfter, trockener Streu kann man dem Auftreten des Uebels häufig vorbeugen.

†† Durchfall bei Hühnern entsteht infolge von Erkältung durch zu kaltes Trinkwasser oder durch den Genuß verdorbenen Futters. Kennzeichen der Krankheit sind: Oefters, weiche, kalkartig aussehende und mit gelbem Schleim über- und durchzogene Ausleerungen, welche die Federn um den After beschmutzen und zusammenkleben; wenn nicht Hilfe eintritt, wird der Kot wässerig und weißgrünlich. Mangel an Freßlust, gewöhnlich mit Durst gepaart, Klokatenwulst und Mündung wie gebeizt, allmähliche und steigende Erschöpfung und Abzehrung oder Darmentzündung, beide mit dem Tode endigend. Eine Vorbeuge gegen die Krankheit besteht in sorgfältiger Reinhaltung der Stallungen, Entfernung des Kotes, täglicher Bestreuung des Bodens mit Sand. Zur erfolgreichen Bekämpfung des Uebels gebe man in das Trinkwasser eine kleinigkeit Eisenvitriol, sowie täglich 3—4mal eine der nachstehend

angegebenen Pillen: 1 Gramm Tanin wird mit etwas Weichbrot zusammengeknetet, in eine Stange gerollt und daraus 10 gleich große Pillen geformt.

Fischzucht.

— **Streckteiche und Abwachsteiche.** Von den Streckteichen aus wird die junge Brut in die Streckteiche versetzt, damit sie sich strecken, wachsen soll. Und um sie endlich zu marktfähiger Ware heranzuziehen, bringt man sie aus diesen in die Abwachsteiche (Kraftgut- oder Hauptteiche). Die herangewachsenen Tiere sind in diesen Teichen vor dem Streichen zu bewahren und man hat ein einfaches Mittel hierfür, indem man Hechte einsetzt, etwa einen auf 20—30 Karpfen. Ebenso kann man Zander und Barsche in diese Abwachsteiche bringen, und zwar, je nachdem diese oder jene Gattung überwiegen soll, in verschiedenem Mengenverhältnis. Pro Hektar rechnet man 3—400 Fische als richtigen Besatz eines Teiches. Das Abfischen findet meist im Spätherbst statt und der Teichschlamm wird, nachdem er entfäuert ist, als Düngemittel verwendet und gewährt somit eine wertvolle Nebennutzung. Ebenso ist der Ertrag an den verschiedensten Feldfrüchten von einem entwässerten Teichgrund bei richtiger Behandlung desselben ein sehr guter zu nennen. Waren solche Teiche längere Zeit nicht abgelassen, so zeigen die nachher wieder eingesetzten Fische ein um so fröhlicheres Gedeihen und der Ertrag ist nicht selten höher als vorher.

— **Durchlüftung der Fischwasser.** Ein Wasser, und sei es noch so rein und noch so schön, das zu wenig Luft (Sauerstoff) enthält oder gar Kohlensäure, Sumpfgas usw. in Menge produziert, taugt nicht für die Fische. Dauernd ist ein stehendes Wasser immer ein großer Vorteil. Aber auch ein stehendes Wässerchen, ein Weiher, Pfuhl, Himmelsteich usw. kann für die Fischzucht nutzbar gemacht werden, wenn man für Durchlüftung des Wassers sorgt. Dies kann ja zum großen Teile durch die Wasserpflanzen erreicht werden; außerdem aber wird eine direkte Luftzufuhr immer von Vorteil sein, und das kann sehr bequem erreicht werden, indem man das Wasser in Bewegung setzt. Man stellt sich zu diesem Zwecke eine kleine Windmühle her, die ein Schöpfrad in Gang setzt; dies genügt, um das Wasser mit der Luft in Berührung zu bringen, überschüssige Kohlensäure zu verjagen und Sauerstoff hineinzubringen. Allerdings ist ja auch dies nichts Vollkommenes. Gerade nach heißen Tagen, wenn die Sonne das Wasser durchglüht hat, ist Sauerstoff am meisten erforderlich, und gerade dann ist es völlig windstill. Aber dennoch ist dieses Verfahren zu empfehlen.

Bienenwirtschaft.

? **Bei der Frühjahrsfütterung** gib deinen Bienen recht harten, landierten Honig; solcher bringt die Bienen mehr in Tätigkeit und erhöht die Wärme im Stocke. Dieser Rat gilt aber, wegen des dazu nötigen Wassers, bloß für solche Tage, an denen die Bienen auch ausfliegen können.

? **Bei der Wahl des Platzes für einen Bienenstand** und seiner Einrichtung beachte man folgende Winke: 1. Der Platz muß vor allen Dingen trocken liegen und womöglich frei sein von Zugluft; an feuchten, modrigen Stellen gedeihen keine Bienen, verdorbene Luft ist ihnen zuwider, Schimmelbildung ein Graus. Zugluft, direkt vom Himmel zuströmend, reinstes Gift. 2. Die unmittelbare Nähe von breiten Flüssen und Seen ist gefährlich; einmal, weil gerade hier meist fortwährender Zugwind herrscht, dann, weil viele über die weite Wasserfläche fliegende Bienen ein nasses Grab finden müssen.

? **Mancher glaubt, er säubere die Brutnester von den Drohnen,** wenn er den Drohnendau von dort wegnimmt und in den Honigraum hängt. Man vergesse aber ja nicht, daß man durch ein solches Vorgehen die Königin in den Honigraum hinauflockt.

? **Bei Anwendung von Kunstwaben** merke man sich vor allem, daß sie nur dann rasch und schön ausgebaut werden, wenn genügend Volk im Stocke vorhanden ist, aber selbst da nur im oder am Brutnestes.

? **Befruchtete Königinnen** verlassen ihren Stock niemals mehr, außer zur Schwarmzeit, wo sie meist mit dem Erstschwarme ausziehen.

? **Vorschwärme,** die übrigens nie für ein Unglück zu halten sind, werden am einfachsten verhindert, wenn man mitten ins Brutnest Kunstwaben hängt. Dieses Mittel ist aber nur bei bestem Trachtwetter und recht vollreichen Stöcken zu empfehlen.

? **Wachsholderzweige,** vor die Fluglöcher der Bienenstöcke gelegt, halten die Mäuse von letzteren fern; die scharfen Spitzen sind ihren Schnauzen nämlich sehr unangenehm.

? **Wenn man Bienen transportieren will,** so berücksichtige man folgende Hauptpunkte: sicheren Verschluß für die Bienen, aber Zutritt der Luft, wenig Luft, möglichste Ruhe!

Forstwirtschaft, Jagd, Hundezucht.

†* Die Stockrodung ist nur insoweit zulässig, als es sich um Stöcke von älterem Baumholz handelt, welche in keinem Falle mehr Ausschlag gewähren.

†* Ist der Schnee gefroren und hat er eine leichte Eiskruste, so beschädigen sich Rehe leicht beim Durchbrechen, schwellen und werden matt. Diese Mißstände benutzt Reinicke mit Vorliebe, Ausdauer und leider auch Erfolg. Daher fleißige Revierbegänge, Fuchsspuren ausmachen, dem Freibenter möglichst Abbruch tun; sehr empfehlenswert ist auch die Anlage schmaler gebahnter Wege, deren Wohltat das Wild bald merkt.

†* Wenn die Rammelzeit der Hasen herannaht, beginnt auch der Hasenfraß sich bemerklich zu machen. Die Baumschule muß daher gut geschlossen gehalten werden, und die jungen Obstbäume in nicht geschlossenen Gärten müssen, soweit es nicht schon geschehen ist, sorgfältig eingebunden werden.

†* Eine Ursache des Hustens beim Hunde ist zuweilen eine Erkältung, zuweilen das Eindringen von Rauch oder Staub. Der Husten äußert sich entweder durch beständiges, trockenes Krächzen oder durch ein lockeres Ausbusten von Schleim. Der Krampfhusten, der besonders im Frühjahr und Herbst auftritt, erfolgt unter krampfhaftem Würgen; dabei wird oft eine zähe Schleimmasse erbrochen. Er verschwindet manchmal scheinbar und kommt dann plötzlich wieder. Am heftigsten stellen sich die Anfälle der Nacht und bei kalter Witterung ein. In den Zwischenräumen erscheinen die Tiere ganz gesund; sie haben guten Appetit und atmen ohne Anstrengung. Gegen trockenen Husten gibt man Pillen aus Goldschwefel und Süßholzsaft oder man macht aus Honig, 30 Gramm Süßholzwurzelpulver und 4 Gramm Goldschwefel eine Latwerge und gibt hiervon alle 4 Stunden einen Kaffeelöffel voll. Ist der Husten locker und mit Würgen verbunden, so versucht man ein Brechmittel, später gibt man täglich zweimal folgendes Pulver: 24—36 Zentigramm Salmiak, 2 Gramm Lakritzensaft und 1½ Zentigramm Brechweinstein. Dieses Mittel verabreicht man am besten mit etwas warmem Fliedertee. Ist der Husten sehr hartnäckig, so mischt man gleiche Teile dicken Haferschleim und Baumöl und gibt täglich dreimal einen Eßlöffel voll. Da die Anfälle am heftigsten sind, wenn die Tiere aus warmer Luft ins Freie kommen, so tut man gut, sie eine Zeit lang zu Hause zu halten und für reine Luft und gleichmäßige Temperatur zu sorgen. Als hustenlindernde Mittel stehen auch Anis, Fenchel usw., sowie die Einatmung von Karbol- und Terpentinöldämpfen in gutem Ansehen.

†* Ziegenmilch ist jungen Hunden äußerst bekömmlich. Das gilt für sämtliche Rassen, so viele ihrer auch sein mögen. Ziegenmilch ist deshalb überaus schätzbar, da die Tierchen dann nicht so leicht von Wurmleiden heimgesucht werden.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

*** Der geeignetste Zeitpunkt zur Anwendung von Stallmist in den Reben** ist zweifellos das Frühjahr. Die Düngung kommt dann nicht allein dem Ansatz, der Ausbildung und Reife der Traubenernte, sondern auch der erwünschten Bildung und Reife des Holzes und der Augen, also den Aussichten für kommende Jahr, zugute. Aber — so man hat, steht im Kochbuch — geht der vielgeplagte Rebmann dann ans Mistkarren, wenn es eben die dringendsten übrigen Arbeiten erlauben.

*** Fort mit dem Trube, sobald der Wein sich blank macht.** Die Hefe hat ihre Arbeit getan, die Gärung ist vorüber und der Alkohol, der sich durch die Gärung gebildet hat, zwingt die Hefe zur Ruhe. Sie setzt sich auf dem Boden des Fasses ab und zieht alle Bestandteile, die nicht zum Weine gehören, mit zur Tiefe — der Wein wird blank und klar. Da ist es an der Zeit, den Wein von dem Satze, dem Trube, der sich auf dem Boden bildet, abzuziehen, damit der Wein aus auch ferner blank und klar bleibt. Aber auch für die Erhaltung eines guten Geschmacks des Weins ist diese Arbeit wichtig, denn in der abgesetzten Hefemasse und den Schmutzbestandteilen des Trubes findet eine Zersetzung statt, wodurch der Wein einen höchst unangenehmen Beigeschmack erhalten kann.

*** Was bewirkt früheres Klar- und früheres Reifwerden des Weines?** Durch wiederholtes Ablassen des Weines können wir bewirken, daß derselbe früher klar und früher reifer wird, als wenn wir denselben nicht wieder ablassen. Der von der Hefe abgelassene und in ein anderes Faß abgefüllte Wein ist nämlich fast vollkommen klar. Durch die Einwirkung der Luft entstehen noch weitere unlösbare Stoffe, welche sich mit den im Wein bereits enthaltenen absetzen. Wenn wir also den Wein wiederholt ablassen, so vermehren wir die Einwirkung der Luft und befördern die Abscheidung jener Stoffe, welche später doch unlöslich würden. Die Abscheidung der unlöslichen Stoffe findet je nach der Beschaffenheit des Weines sehr verschieden rasch statt; der Wein klärt sich bald in wenigen Tagen, bald sind Monate dazu erforderlich. Ganz besonders hat hierauf der im Traubensaft ursprünglich enthalten gewesene oder der bei oder unmittelbar nach der weingeistigen Gärung entstandene Schleim einen wesentlichen Einfluß und ist mit Sicherheit anzunehmen, daß die Weine sehr häufig nur deshalb trüb bleiben, und daß auch ein wiederholtes Ablassen eine Klärung nicht bewirkt, weil sie Schleim enthalten, der mittels spanischer Erde entfernt werden kann.

*** Das Ablassen der neuen Weine** wird an einem Tage bei heiterem Himmel vorgenommen. Man sorge dafür, daß der Wein in ganz reine, gut vorbereitete Fässer kommt. Sollte der Wein durch das erste Ablassen nicht völlig rein sein, so nimmt man ein zweites Ablassen vor. Gute, fette Weine müssen öfters als magere und zuckerarme abgelassen werden. Den Trübwein muß man in ein besonderes, stark geschwefeltes Faß einfüllen. Deshalb ist alle 3—4 Wochen der leere Raum mit anderem Wein aufzufüllen. Der Kellerwirt hat seinen Vorrat von Wein und Most täglich nachzusehen, ob kein Faß schweißt, daß gute Luft im Keller herrscht, es dürfen daher keine Gegenstände darin aufbewahrt werden, welche die Kellerluft verderben.

*** Essigstich.** Bei Wein, der von nicht zu starkem Essigstich befallen ist, genügt es, denselben zu pasteurisieren oder, was minder gut ist, in ein stark geschwefeltes Faß abzuziehen.

Gesundheitspflege.

Ist destilliertes Wasser schädlich?

Daß destilliertes Wasser — also solches, dem alle Salze entzogen sind — auf Pflanzen und Tiere einen schädigenden Einfluß ausübt, ist seit langem bekannt. Dies beruht darauf, daß alle Organismen in ihrer Körperflüssigkeit einen bestimmten Salzgehalt zugemischt enthalten. Durch Zuführung salzlosen Wassers aber wird die Körperflüssigkeit verwässert und entmischt, und die lebende Substanz, die zu ihrer Existenz und ihrem Wachstum einen Salzgehalt von 0,9 Prozent benötigt, wird geschädigt. Freilich, ob schon Rechteile beim Genusse destillierten Trinkwassers — das natürlich nicht mit sterilisiertem Wasser zu verwechseln ist, in dem nur die organisierten Keime durch längeres Sieden abgetötet sind, während es die Salze noch enthält — entstehen, darüber liegen bisher noch keine eindeutigen Erfahrungen vor.

Es gibt allerdings eine Reihe von Fällen, in denen destilliertes Wasser unbedingt erlangen wurde, aber überall war dann das Wasser sorgfältig destilliert worden oder hatte längere Zeit an der Luft gestanden. Anderseits wissen Vergleiche, daß der Genuß von Gletscherwasser und Eis, die beide fast salzfrei sind, Magenverstimmungen und Nachentzatarrp hervorruft. Kunstels, das aus gewöhnlichem Wasser zubereitet wird, zeitigt nicht derartige Erscheinungen, weshalb es sich empfiehlt, z. B. fieberkranken Kranken Kunstsels an Stelle natürlichen zu verabreichen. Zu dieser Frage liegen jetzt einige experimentelle Beobachtungen vor, die Dr. Oehler-Frankfurt a. M. in der Münchener Medizinischen Wochenschrift mitteilt. Es wurden nämlich bei Mäusen, denen in den Magen oder in die Blutbahn destilliertes Wasser eingeführt wurde, Nierenstörungen erzeugt werden, die sich darin äußerten, daß die Niere durchgängig für den roten Blutfarbstoff der Blutkörperchen wurde, und dieser im Nierensekret erschien, sog. Hämoglobinurie, eine Erscheinung, die man bei gesunden schweren Vergiftungen z. B. mit chlorsaurem Kali beobachtet. Auch Eiweiß, das wichtigste Merkmal einer Nierenschädigung, trat auf. Alles weist darauf hin, daß destilliertes Wasser, wenigstens in größeren Mengen und dauernd genossen, kein gleichgültiges Getränk ist.

*

*** Blutdruck und Ernährung.** Wenn man einen greifbaren Beweis für die oft geäußerte Ansicht, das Leben sei aufregender und aufreibender geworden, haben will, so könnte er hauptsächlich in der Beobachtung eines gesteigerten Blutdrucks gefunden werden. Die immer wieder ins Feld geführte Nervosität läßt sich kaum einwandfrei vor Gericht stellen, während sich der Blutdruck zahlenmäßig verlegen läßt. In der Tat wird behauptet, daß in der Bevölkerung der sogenannten Kulturstaaten eine Steigerung des Blutdrucks in immer früherem Lebensalter allmählich häufiger wird. Dadurch ließe sich dann weiterhin erklären, warum die Abnorverfolgung oder Alterstoffe, die erschreckender Häufigkeit auftritt und bei Leuten, die nicht an anderen Krankheiten früher sterben, fast durchweg die hauptsächliche oder wenigstens nebenbei beteiligte Ursache des Todes ist. Selbst wenn man zugibt, daß diese Krankheit früher seltener richtig erkannt wurde, so läßt sich aus der größeren Sicherheit ihrer Feststellung die außerordentlich starke Zunahme der Krankheitsfälle in der Gegenwart allein nicht rechtfertigen. Zum wesentlichen scheint aber jene Annahme richtig zu sein, daß unser Leben das Blut in unmäßiger Weise belastet und dadurch zu einer frühzeitigen Abnutzung und zum schließlichen Versagen der Organe und andern Blutgefäße führt. An den Anforderungen, die der Beruf stellt, und an den Einflüssen, die das Getriebe der Umgebung auf uns ausübt, kann der

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19130222022/fragment/page=0002