Schlafes gepreßt, an ihrer freien Bewegung gehindert und das Atemholen und die Verdauung sind erschwert. Merke dir deshalb, liebe Hausfrau, daß die Kleinen, Nur mit Hemdchen über Schlafröckchen angetan, ihr Schläfchen halten sollen.

Für die Küche.

Bahrische Topfennudeln. ½ Kilo Mehl wird in eine Schüssel gegeben, mit Hefe und lauer Milch in der Mitte ein Dämpfchen gemacht. Wenn es gegangen, mit einem großen Teller voll fein verarbeiteten Topfen, etwas Salz, vier Eßlöffel saurem Rahm oder drei Eßlöffel zerlassener Butter, zwei Eiern und der etwa noch nötigen Milch zu einem leichten Teig angemacht und tüchtig abgeklopft. Nun wird der Teig zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt, hernach auf dem mit Mehl bestäubten Nudelbrett fingerlange Nudeln geformt, welche mit einem Tuche bedeckt, noch gehörig aufgehen müssen und aus heißem Schmalz, wie die verschiedenen Krüchlein, langsam, schön dunkelgelb gebacken werden.

Gefüllte Eier. Hartgekochte Eier werden der Länge nach durchgeschnitten. Das hartgekochte Eigelb wird mit weingy Butter, geriebenem Weißbrot, geschwitzten Schalotten und Tomatenpüree vermischt. Die Eier werden auf einen Deckel gesetzt, im Ofen heiß gemacht und wenn sie angerichtet sind, mit in Butter geröstetem, geriebener Semmel begossen.

Spinat a la Surprise. Hartgekochte Eier werden durchgeschnitten und die Dotter herausgenommen. Die letzteren verrührt man ganz glatt mit Sahne, etwas geriebener Semmel, feingemeztem Schinken oder Salm, Pfeffer und Salz. Man formt aus der Masse Dotter, die man mit beiden Eiweißhälften umschließt. Auf kleine, heiße Schüsseln, am besten und hübschesten eignen sich solche, die grüne Blätter imitieren — gibt man zunächst je ein Ei, darüber eine dicke, weiße Sauce, unter die man Parmelankäse vermischt, bedeckt das ganze mit fertig zubereitetem Spinat und besteckt den kleinen Berg mit schmalen, in Butter gebratenen Semmelstreifen. Statt letzterer kann man auch in schwimmender Butter Kartoffelstreifen (pommes de terre frites) wählen.

Durchgestrichene Krebssuppe. 20 bis 30 Krebse werden in Salzwasser gekocht, die Schwänzchen davon ausgebrochen, das übrige, nachdem man die Galle und den Darm beseitigt hat, im Mörser gestoßen, mit 150 Gramm Butter über gelindem Feuer geröstet und mit einem Eßlöffel Mehl bestäubt, worauf man 2½—3 Liter helle Fleischbrühe oder Fisch-Coulis (zur Fastensuppe auch Erbsensuppe oder Wurzelbrühe) angießt, zwei Mundbrote in Scheiben schneidet, im Ofen röstet, etwas zerkleint und in die Suppe tut, die eine halbe Stunde damit verkocht und dann durch ein Sieb gestrichen wird. Man fügt das übrige Salz hinzu und tut beim Anrichten das würflich geschnittene Krebsfleisch und in Butter geröstete Semmelwürfe in die Suppe.

Gebackene Hammelsbrust. Eine ausgebeinte Hammelsbrust wird in Fleischbrühe oder Wasser zwei Stunden weich gekocht und hierauf in viereckige Stückchen geschnitten, diese mit feinem Salz und Pfeffer bestreut, zuerst in Mehl, dann in geschlagenen Eiern und Brösseln umgewendet in heißem Schmalz, bis goldgelb gebacken und mit Petersilie garniert zum Gemüse serviert.

Für Familie und Haus.

Grobreinemachen.

Es muß sein, obwohl es der Schrecken des verehrlichen Hausherrn, die Qual der Kinder und die von den Dienstboten als unverdient verhängte Strafe empfunden wird. Und doch brauchten die Tage, die jetzt mit dem nahenden Frühling kommen wollen und sollen, durchaus nicht so unruhig zu sein, wenn die Hausfrau nach einem festen System arbeiten ließe. Vor allem müssen an diesen Tagen alle Umbestände vermieden werden. Einige Tage zuvor ist eine Liste aller Sachen aufzustellen, die vom Materialhändler und Gemüsekram besorgt sein müssen. Auch das Petroleum, das trotz Gas oder Elektrizität im Hause sein muß, da mit einem Wertzeugen jener Kräfte gerechnet werden soll — die nötige Seife, Soda, Salmiak, Blitzblanke und saubere Lappen seien reichlich zur Stelle. Es darf auch nicht zu viel mit dem Kochen zu tun sein. Für das erste Mittagessen seien schöne, kräftige Heringsköpfe empfohlen. Den zweiten Mittag rede es einen riesigen gefüllten Kohlkopf, dessen Rezept bekannt ist, den dritten Mittsbinden, die bereits drei Tage zuvor wie auch die anderen Gerichte, mit einem Beilagen von saurer Sahne geschmort waren, den vierten ein Fricassee von Kalb, das sogleich im Verschlußtopf am Morgen mit dem dazu nötigen Gemüse, als feingeschnittener Wirsing, einer Hand voll Rosenkohl, kleinen runden Kartoffeln, einem Teller geschnittener Möhren beizusetzen ist. Zum Schluß wird diese Sauce nur mit Schwitzmehl bündig gemacht, mit Essig und einem Glas Weißwein gewürzt und zuletzt mit ein paar ganzen Eiern kräftig abgeschrudelt. Denn gutes, reichliches und schmackhaftes Essen müssen alle Helfer auch an diesem Tage haben.

Nun sei über die Art des Reinemachens einiges bemerkt. Weiße Türen und Fensterrahmen seife man niemals mit Soda. Lediglich ein mildes Seifenwasser, das zu wechseln ist, so oft es sich schwarz färbt, und dem jedesmal ein kräftiger Schuß Salmiak beigegeben ist, werde hergerichtet. Die losen Lappen zum Seifen hindern nämlich die Schnelligkeit. Darum werden für die Zwecke der Generalsäuberung ein oder mehrere Faustbandschuhe gekauft. Frottierstoff eignet sich am besten dazu. Unterhalb der Hand ist ein Gummizug anzubringen, damit das lästige Verschieben und Abgleiten, wie dies beim Lappen sich zeigt, vermieden werde. — Bevor man aber an das Seifen usw. geht, hülle man alle Kronen — am besten in gebrauchte Kopfkissenbezüge ein, die man oben an der Stange zusammenbindet. Dann fege man mit sauberen Handtüchern die Wände ab und nun erst beginne das Seifen. Gleich nach der Rahmensäuberung nehme man das Putzen der Fenster vor.

Hierzu ermöglicht auch der Hausfrau und Mutter, die gar oft nicht auf der Leiter stehen mag und darf, folgender ganz leicht anzufertigender Apparat das Helfen hierbei. An einem langen, dünnen, runden Stiel ist eine längliche, an den Ecken scharfe Platte zu befest, auf diese lege man mehrfach die einfache Futterwatte, überbinde sie, damit sie hält, mit altem Stoff, auf den man — zum Vorwaschen alles, dünnes Leinen oder alte Handtücher — zum Blankreiben einen Leberlappen binde. Man kann auch nachher noch bequem mit festgebundenem Zeitungspapier nachreiben. Dieser Besen kommt auch für solche Fälle infrage in denen die Hausfrau weder Hilfe noch Mädchen hält, also ganz allein auf sich angewiesen ist.

Besteht der Fußboden aus gestrichenen Dielen, so sind diese mit einem kräftigen Schuß Essig oftmals aufzuwischen (niemals Seife) zu nehmen, da die Farbe unretibar danach verbleicht), nach dem Trocknen mit ungereinigtem Terpentin zu wischen und zuletzt, wenn bereits die Bilder geputzt und wieder angehängt sind, die ausgestellten Möbel draußen gestoßt, die Teppiche gesäubert, bevor diese letzteren gebreitet werden, mit Bohnermasse einzureiben und 4 bis 6 Stunden später auf bekannte Art zu glänzen. Für Parkett wähle man sich eine der früher bemerkten Reinigungsarten. Will man es mit Stahlspänen abziehen — was unendlich staubt — so ist dies vor dem Wändeabkehren usw. vorzunehmen.

Sind die Polstersachen gekloptt und gebürstet wieder im Zimmer, so tanche man — auch die zartesten Farben erscheinen darnach frisch — einen sauberen weißen Lappen in eine Mischung, die aus 3 Teilen Benzin, 5 Teilen sehr stark eingekochter Gallseife und 1 Teil besten Essigs besteht und reibe tüchtig, auch in die Ecken fahrend, den Stoff ab. Auch unsauber gewordene Sofakissen aus Seide und Tuch behandle man so.

Und nun glücklich für die kommenden Tage!

Als Motto wähle man sich den Leitspruch der fröhlichen Mutter Buchholz, die Stunde so kräftig und wahrhaftig vor uns aufwachen läßt! Er lautet:

Woß nicht greinen und nicht maulen
Und den Mann sich nicht vergrauln ...
Lieber mal 'ne Dummheit machen
Und darob spitzbübisch lachen ...

*

† **Flecke aus silbernen Gegenständen,** z. B. Löffeln, entfernt man gut mit Kienruß und Branntwein; wenn die Flecke vom Eierspeisen entstanden sind, ist es empfehlenswert, dieselben schnell mit gesiebtem Salz oder mit Sand und Mehl rein zu putzen, was von erfolgreicher Wirkung sein soll. Beim Putzen des Silbers wird im allgemeinen Seife und Schlemmkreide mit lauwarmem Wasser als das einfachste und beste Mittel, das Silber schnell und glänzend zu reinigen, angewendet.

† **Das Reinigen der Schleier.** Schwarze Schleier taucht man in warmes Wasser, in welchem Ochsengalle aufgelöst ist, und spült sie dann kalt nach. Um sie steifen zu lassen, man sie durch Gummiwasser, klopft sie zwischen den Händen halb trocken und steckt sie dann auf. Weiße Schleier werden in blutwarmem Seifenwasser gewaschen, leicht ausgerungen, dann in kaltem Brunnenwasser nachgespült, geblaut, gestärkt und zwischen den Händen halb trocken gekloptt, alsdann aber zum vollständigen Trocknen aufgesteckt.

Kleine Mitteilungen.

:: **Hartes, kalkhaltiges Leitungswasser** ist zum Waschen sehr ungeeignet, da die im Wasser enthaltenen, festen Bestandteile sich mit einem Teil der Seife zu einer unlöslichen, schmierigen Masse verbinden, welche sich in der Wäsche festsetzt und die sogenannten Kalk- oder Fettläuse bildet. Bei hartem Wasser wird also von vornherein ein Teil der Seife für die Wäsche unwirksam. Zum Entfärben kalkhaltigen Wassers löst man eine Handvoll Hunefels Bleich-Soda in etwas lauwarmem Wasser auf und vermischt diese Lösung mit dem Waschwasser. Wenn sich nach halbstündigem Stehen ein Bodensatz gebildet hat, so schöpft man das Wasser vorsichtig ab und erhält so ein vortreffliches weiches Wasser.

:: **Petroleum aus einem Billardtuche verschwinden zu machen,** ohne daß das letztere von der Unterlage abgenommen wird, gelingt so ziemlich, wenn man Kartoffelmehl fingerdick über den Fleck breitet und einige Stunden darauf liegen läßt; oder wenn man den Fleck mit Löschpapier bedeckt und dieses recht heiß überbügelt. Das Löschpapier muß sehr oft gewechselt und das Bügeln wiederholt werden.

:: **Silberine,** zum Putzen von Silbergegenständen, besteht aus 30 Gr. geschlemmter Kreide, 30 Gramm Salmiakgeist, 45 Gr. Sprit und Wasser so viel, daß die Gesamtmenge 300 Gramm ausmacht.

*

Die Saatenziegen.

Vor der Strafkammer in Mühlhausen in Thür. hatte sich der Ziegenhändler Hugo Wald aus Altenpottern wegen Betruges in hundert Fällen zu verantworten, die er sich dadurch zuschulden kommen ließ, daß er seit Anfang 1911 in etwa 58 deutschen Zeitungen inserierte und empfehlend auf sein Geschäft als „Saanen-Ziegen-Zucht- und Versandhaus" und als „Größtes Ziegen-Versandhaus Deutschlands" hinwies. Wald bezog aber zu jener Zeit nur einen Bock und eine Ziege. In allen Gegenden und besonders in den dem Ziegenbrüter begüterter Familien hatten die Angebote Erfolg. Die Käufer hörten aber nach Einsendung des Geldes in den meisten Fällen nichts mehr vom Angeklagten. Er wurde zu 1½ Jahren Gefängnis verurteilt. In der Urteilsbegründung wird auf den großen Kummer hingewiesen, den der Angeklagte in viele Familien gebracht hat; auch habe er indirekt die ganze Gegend durch seinen unreellen Handel geschädigt.

Gartenarbeitskalender für den Monat April.

Höher steigt die Sonne. Im Garten grünt und blüht es. Die Hauptsaat von fast allen Gemüsen wird gemacht. Man sät auf Saatbeete: Kohlrabi, Wirsing, Kopfkohl, Rosenkohl, Blumenkohl, Kopfsalat u. a. An Ort und Stelle: Mairüben, Kohlrabi und Steckrüben, Spinat wiederholt, Karotten wiederholt, frühe Erbsen, und Ende des Monats frühe Bohnen. Frühkartoffeln werden Anfang des Monats gelegt. In der zweiten Hälfte des Monats kann man die im Mistbeet erzogenen Sämlinge ins Freie pflanzen, den im Mistbeet stehenden Pflänzlingen ist viel Luft zu geben, an ruhigen Tagen müssen die Fenster ganz weggenommen werden. Bei der Gemüsetreiberei muß fleißig gelüftet und begossen werden. Gießen und niederhaltbar und mit ihren Ranken gleichmäßig über die Beetfläche zu verteilen. Alle kranken Stellen an den etwa vorhandenen Obstbäumen infolge von Frost oder Krebs u. dgl. sind bis auf die gesunde Rinde auszuschneiden und mit Baumwachs zu verstreichen. Die im Herbst und besonders die im Frühjahr gepflanzten Bäume und Sträucher sind bei trockenem Wetter wiederholt und durchdringend zu bewässern. Das Anpflanzen von Frühlingsblumen aller Art wird fortgesetzt, hochstämmige Rosen werden aufgebunden und geschnitten. Blühende Zimmerpflanzen stark gießen, aber vorsichtig spritzen, so daß die Blumen möglichst wenig getroffen werden. Reseda und andere Sommerblumen können ins Freie gesät werden, ebenso Sommerschlingpflanzen in Töpfe oder Fensterkästen, wie z. B. die Kapuzinerkresse, Winde, Cobäen.

1. Nachbau

Original Boehm's

Kartoffelzüchtungen

Ideal, Ertragreichste, Ruhm d. Odenwalds, Vater Rhein, Hassia, Allerrühreste, Zentner à 4.00 Mk. inkl. Sack.

Aelterer Nachbau: Erfolg, Ztr. à 3.00 Mk. inkl. Sack ab Station Stumsdorf (Kreis Bitterfeld).

Sämtliche Sorten haben enorme Erträge, bis 224 Ztr. vom Morgen, bei guem Stärkegehalt und tadelloser Haltbarkeit.

a01552 **Rittergut Siegelsdorf.**

Wem seine Pflanzen lieb sind, düngo nur mit Hallmayer's

Pflanzendünger.

vorher! nachher!!!

Robert Hallmayer, Düngemittelwerke, Stuttgart, geliefert wird. 1296

einem seit über 20 Jahr. bei Topfpflanzen mit großem Erfolg angewandten Fabrikat, das vollständig geruchlos u. ohne jeden unreinlichen Zusatzstoff ist. Es ist in Kartons mit nebenstehender Etikette in fast jedem Drogen- und Blumengeschäft zu haben. Für Garten und Park bewährt sich vorzüglich der sehr preiswerte „Famira" Gartendüngerder in Säcken von 15, 50 u. 50 Kilo franko jeder Station direkt durch die Firma

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

Der Bauernfreund

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

Nr. 14 — Halle a. S., 5. April — 1913

Frühlingsarbeiten in der Zimmergärtnerei.

Mit dem kommenden Frühling häufen sich für den Blumen- und Pflanzenfreund in der Pflege pflanzlicher Lieblinge kulturelle Erfordernisse mancherlei Art; der natürliche Kreislauf der Saftzirkulation im landschaftlichen Vegetationsbilde beginnt und mit ihm setzt auch die Triebkraft und das Jungwerden der meisten Topf- und Zimmerpflanzen ein. Die Tulpen, Krokus, Hyazinthen und sonstige volksbeliebte Zwiebelgewächse des winterlichen Blumenfensters haben ihren duftenden und farbenschönen Flor zumeist beendet. Durch allmähliches Entziehen des Wassers gehen sie bald zur natürlichen Ruhe ein. Sobald diese durch Absterben des Krautes eingetreten ist, werden die Zwiebeln aus den Töpfen genommen und trocken an irgendeinem Hauslapze aufbewahrt, um die stärkeren Zwiebeln im nächsten Jahre noch einmal den gleichen Zwecken dienstbar zu machen, die schwächeren dagegen im Hausgarten zwischen den Gebüschpartien auszupflanzen, wo sie im kommenden Jahre immerhin noch einen lieblichen Frühlingsflor erscheinen lassen.

Einen interessanten Zimmerschmuck bilden zu dieser Zeit auch die sogenannten Käschchen- und Blütenzweige. Zu den ersteren gehören die Weiden, Haselnüsse, Pappeln, Erlen und schließlich auch noch die Birken, Eichen und Walnüsse, die ihre männlichen Blüten zu einem eleganten Käschchenbehang weißer, grüner, grauer und gelbbrauner Färbung ausformen, und als letztere bieten die Zweige der gelbblockigen Forsythien, des zartblumigen Seidelbastes, der Süß- und Sauerkirschen, des persischen und gewöhnlichen Flieders, des röschenblumigen Mandelbaumes, des Schlehenstrauches (Prunus spinosa) und des Weiß- und Rotdorns dankbare Objekte. Die hierfür zu verwendenden Zweige müssen möglichst von der Sonnenseite und von der Kronenspitze geschnitten werden, da sie hier natur- und erfahrungsgemäß besser mit Blütenangen besetzt sind, als auf der Schattenseite und an den unteren Astlieberungen. Augenscheinlich kenntlich sind die Blütenangen im allgemeinen durch eine größere Anschwellung, sowie durch eine paarweise Anordnung der Knospen. Die Zweige selbst sollen nicht über 30—40 Zentimeter Länge geschnitten werden, müssen aber gesund und kräftig entwickelt und möglichst gleichmäßig mit Blütenangen besetzt sein. Bevor sie in die mit warmem Wasser angefüllten Behälter gestellt werden, sind sie am unteren Ende mit einer möglichst langen und glatten Schnittfläche zu versehen, die die Aufnahme einer genügenden Wassermenge gestattet. Zur dauernden Erhaltung ihrer organischen Tätigkeit wird diese Fläche wiederholt abgeschnitten und auch das Wasser in den Behältern täglich frisch und mäßig warm nachgefüllt. Die Behälter selbst werden zunächst nur in mäßig geheizten Räumen dunkel aufgestellt und erst dann ans Licht bzw. ans Fenster gebracht, wenn nach Verlauf von 14 Tagen das Vorrücken der Knospen und das Ausbrechen der Kätchen bzw. Blüten deutlich erkennbar wird. Die Entwickelung ist hierdurch wohl etwas langsamer, dafür aber um so gleichmäßiger und dekorativ schöner. Bei groß- und hartknolpigen Zweigen, wie beispielsweise bei der Schneeball, wird es die zweckmäßige Vorsicht erfordern, ihn der trockenen Zimmerluft leberartig fest zusammentrocknenden Deckhüllen rechtzeitig und vorsichtig zu entfernen, damit die Entfaltung der Blüte bzw. der Kätchen nicht gehemmt oder auch ganz zurückgehalten wird.

Durchwinterte krautartige Topfpflanzen, wie beispielsweise Geranien, Fuchsien, Helitrop, Calceolarien, Margeriten, Glenpelargonien usw., werden aus den Winterstandplätzen ans Licht gebracht, in neue, nährkräftige Erde und entsprechend große, reingewaschene Töpfe mit guter Scherbenunterlage verpflanzt. Gleichzeitig werden sie allseitig auf vier bis sechs Angen ihrer Gliederungen zurückgeschnitten, um sie zu einem recht kräftigen Jungtriebe zu zwingen und im Aufbau gedrungene und kraftvolle Pflanzen zu erhalten. Die hierbei abfallenden krautartigen Spitzen werden ebenso wie die in wenigen Wochen aufkommenden ersten Jungtriebe nötigenfalls als Stecklinge für junge Nachzuchten verwandt, deren Bewurzelung im geschlossenen Blumenfenster oder unter einer luftabschließenden Glasglocke (Wasserglas usw.) in sandiger Erde und nur kleinen Einzeltöpfen oder größeren flachen Behältern sehr leicht und willig vor sich geht. Ebenso werden auch die vorhandenen Knollenbegonien, Gloxinien oder ähnliche, den Winter über ruhende Knollengewächse wieder eingetopft und im sonnigen Blumenfenster langsam in der Entwickelung unter Beobachtung mäßigen Gießens gefördert. Für die Blumenbeete des Hausgartens und für den Schmuck des Balkons muß durch Aussaat geeigneter Pflanzen in Töpfen oder Samenschalen Vorsorge getroffen werden. Als solche werden bevorzugt Levkoyen, Aletern, Verbenen, Phlox, Zinnien, Petunien, als Berandungspflanzen Lobelien und Purethum, sowie als Schlingpflanzen die allbekannte Kapuziner-Kresse (Tropaeolum) und die glockenblumige und schnellwüchsige Cobaee scandens. Die hiervon aufkommenden Sämlinge werden bald pikiert und schließlich als kräftige Pflänzlinge von Mitte Mai ab ihrem Bestimmungszweck zugeführt.

Wer Palmen, Edeltannen, Myrten, Pleckognyen, Aralien oder sonstige blattgrüne Pflanzen unter seinen Pfleglingen besitzt, nehme an ihnen eine Verpflanzung unter Verwendung frischer und humusreicher Erde vor. Ist der Wurzelballen sehr verfilzt, wird die Verfilzung vorsichtig mit einem scharfen Messer abgetrennt und der übrigbleibende Wurzelballen unter Schonung der Wurzeln mit den Händen oder einem stumpfkeichen Holzstäbchen gründlich aufgelockert. Beim Umpflanzen muß die Erde durch zweckmäßiges Schütteln ordentlich zwischen Wurzeln und Topfrand verteilt werden, damit keine Hohlstellen entstehen, die ein Austrocknen der Wurzeln und weiter eine Beeinträchtigung des Wachstums im Gefolge führen. Als selbstverständliches Kulturerforderniß wird hierbei die Belegung des Abzugsloches mit Topfscherben, sowie die Belassung eines gehörig breiten Gießrandes vorausgesetzt. Augenscheinlich kranken Pflanzen gibt man besonders kleine Töpfe und eine sandige, lockere Erde, gießt sie hernach nüchtern und vorsichtig und vermeidet namentlich jegliche künstliche Düngung. Letztere ist bei frischversetzten Pflanzen im allgemeinen zunächst überhaupt überflüssig; sie wird erst dann herabreicht, wenn der operative Verpflanzungsprozeß überstanden ist und die Pflanzen nachdem eine gesunde und kräftige Triebkraft zeigen. Ob die Düngung dann aus trockenen, durch Lockerung der oberen Schicht in dem Topfballen untergebrachten Hornspänen, aus einem Aufguß von diesen oder aus den im Handel in den verschiedensten Marken angebotenen Pflanzendüngern besteht, bleibt für den Erfolg ziemlich nebensächlicher Bedeutung, wenn man nur den Grundsatz befolgt, lieber etwas weniger, dafür aber einmal häufiger zu düngen, um nicht das Gegenteil vom Zwecke zu erreichen.

Die meisten Mißerfolge in der Zimmergärtnerei entstehen unfraglich durch unzweckmäßiges Begießen und plötzlichen Luft- und Temperaturwechsel an den Standplätzen. Eine ständige Nässe wirkt hierbei noch verderblicher, als eine gelegentliche Dürre, und Zugluft ist für den pflanzlichen Organismus noch gefährlicher, als vorübergehende Temperaturschwankungen. Aber auch das Gießwasser selbst ist von großer Bedeutung; es soll stets die Temperatur der Kulturräume besitzen und möglichst als Fluß- oder Regenwasser von weicher Beschaffenheit sein. Brunnenwasser muß durch längeres Abstehen von seiner mineralischen Härte befreit werden. Wenn die Topfpflanzen mit dem Beginne ihrer Triebkraft im allgemeinen auch reichlicher als im Winter begossen werden müssen, und die jetzt in Blüte stehenden Kamelien Azaleen, Cinerarien, Calla, Clivien usw. hieran keinen Mangel leiden dürfen, soll sich für Blumenfloor zur vollen Schönheit und der nachfolgende Trieb gesund und kräftig entwickeln, so gilt doch allgemein als kulturtechnischer Grundsatz, eine Pflanze nicht zu früh zu gießen, als bis ein augenscheinliches Bedürfnis hierfür durch Trockenwerden der Topferde vorliegt. Dies läßt sich auf einfache Weise dadurch nachprüfen, daß man mit dem gebogenen Zeigefinger gegen die Topfwand klopft; erkennt es hell, mangelt es der Erde an Feuchtigkeit, klingt es dumpf, ist ein Wassermangel nicht vorhanden. Auch die Farbe der Topferde, die bei Wassermangel zumeist grau und bei genügender Nässe schwarz oder doch dunkler gefärbt ist, ist für die Praxis des Gießens ein sicheres Zeichen, an das sich der aufmerksame Pflanzenfreund bald mit unfehlbarer Zuverlässigkeit gewöhnt.

Das Konservieren der Eier.

Ein praktischer Wink für die Hausfrau
von Dr. phil. Weber.

Eine wichtige Rolle in der Küchenrechnung der Hausfrau bilden die Eier. Bei der ständigen Steigerung der Fleischpreise ist der Fleischgenuß fast ein Luxus geworden, den sich der „kleine Mann" nur noch in beschränktem Maße gestatten kann. Um nicht durch Unterernährung an Arbeitsleistung und Frische Einbuße zu leiden, muß man auf gleichwertige Ersatzmittel sinnen. Mit der Füllung des Magens ist es nicht allein getan, und das Sägemehl, das man im 16. und 17. Jahrhundert zur Zeit der Hungersnot mit zum Brotbacken verwandte, war nicht imstande, die Entkräftung des Körpers aufzuhalten. Als Ersatz für Fleisch dienen Fisch- und Eierspeisen. Der hohe Nährwert des Eies — kommt ein Ei doch in bezug auf Stickstoffsubstanzen und Fett 40 Gramm Fleisch bzw. 150 Gramm Milch gleich —, läßt es als sehr wünschenswert erscheinen, daß das Ei das ganze Jahr hindurch ein Volksnahrungsmittel bleibt.

Im Frühjahr, zurzeit der Legemonate, sind die Eier zu mäßigen Preisen zu haben, und finden wir sie dann in den verschiedensten Formen als Kocheier, Rührteier, Spiegeleier usw. öfter auf dem Küchenzettel. Sobald aber der Herbst ins Land zieht, und das eierlegende Federvieh seine ersprießliche Tätigkeit einstellt, steigen die Preise gewaltig, weshalb in allen Familien, wo die Hausfrau mit dem Wirtschaftsgeld zu rechnen hat, der Eierverbrauch eingeschränkt werden muß. Da die vom Ausland kommenden Eier vielfach minderwertig und von schlechtem Geschmack sind, verzichtet man lieber auf den Genuß der sonst so geschätzten Nahrung.

Um nun auch in den Wintermonaten ohne größeren Kostenaufwand gute Eier genießen zu können, wird eine praktische Hausfrau in der Zeit der billigen Preise für die Herbst- und Wintermonate Vorsorge treffen. Wie für den Winter Gemüse und Obst usw. eingemacht wird, lohnt es sich, auch eine größere Menge Eier zu konservieren. Das Verfahren ist äußerst einfach, billig und praktisch. Zur Haltbarmachung von Eiern eignet sich vorzüglich Wasserglas, eine sirupartige Flüssigkeit, die in der Erstarrung wie Glas aussieht. Für etwa hundert Eier vermischt man ein halbes Kilo Wasserglas, das für 15 Pfg. in jedem Drogen- oder besserem Kolonialwarengeschäft zu haben ist, mit fünf Liter vorher gekochtem und wieder erkaltetem Wasser. Um das eingekaufte Wasserglas auf seine Gebrauchsfähigkeit zu prüfen, verrührt man drei Teile Wasser mit einem Teil Wasserglas. Schwimmen in dieser Mischung die Eier noch, so war das Wasserglas unverdünnt und zweckentsprechend, d. h. von brauchbarer Qualität gewesen. Die Eier werden mit der Spitze nach unten in einen irdenen Topf oder ein verzinntes eisernes Gefäß gelegt. Man gießt die Mischung über die Eier, bis sie etwa zwei Finger breit über diesen steht. Das Gefäß muß gut — am besten mit Leinen — gegen die Luft abgeschlossen werden. Nach einiger Zeit wird die Lösung zu einer milchigschleimigen Flüssigkeit. Hieran erkennt man, daß das Wasserglas seine Tätigkeit ausgeübt hat. Die Kalkschale des Eies ist nämlich mit feinsten Mäschen versehen, die dem Luftaustausch für das beim Brüten aufkeimende Leben dienen. Liegen nun die Eier längere Zeit, so dringen zersetzende Keime der Luft in das Ei ein und bewirken den Fäulnisprozeß, wodurch das Ei zum Genuß untauglich wird. Das Wasserglas schließt nun diese Poren der Kalkschale luftdicht ab und bewirkt so, daß die Eier in demselben Zustande, wie sie zur Zeit des Konservierens waren, monatelang erhalten bleiben. Die für das Einlegen bestimmten Eier müssen ganz frisch sein. Am besten nimmt man solche, die rein aus dem Neste kommen. Beschmutzte Eier wäscht man vorher mit einem in warmes Wasser getauchten Lappen ab. Frische Eier haben eine helle, durchschimmernde Haut, faule Eier sind trübe. Auf verschiedene Weise lassen sich die Eier auf ihre Frische hin unterlichen. Legt man sie z. B. in Wasser, so sinkt das frische Ei, weil es schwerer als Wasser ist, unter, während das in Zersetzung übergehende Ei, in dem sich Luft angesammelt hat, oben schwimmt. Faule Eier schwappen auch beim Schütteln.

Ein weiteres Verfahren zur Feststellung, ob Eier

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19130405015/fragment/page=0001

Landwirtschaft.

[] **Die Pflege der Gerste** soll besonders auf die Verhütung von Lagerfrucht Bedacht nehmen, weil durch das Lagern die Güte der Körner wesentlich beeinträchtigt wird. Es wurde schon oft darauf hingewiesen, daß Gerste, welche zu Braunzwecken Verwendung finden soll, nicht zu stark mit Stickstoff gedüngt werden darf, daß insbesondere der Chilisalpeter mit Vorsicht anzuwenden sei. Auch bei einer etwaiger Ueberdüngung mit Chilisalpeter oder Jauche ist große Vorsicht geboten, weil anderenfalls ein üppiges, das Lagern begünstigendes Wachstum hervorgerufen wird, abgesehen davon, daß durch eine einseitige Stickstoffdüngung der Eiweißgehalt der Körner zu hoch wird. Neben sorgfältiger Bearbeitung des Bodens verlangt die Gerste zum guten Gedeihen reiche Mengen aller Nährstoffe, die sich überall ihren zarten Wurzeln in der Ackerkrume bieten. Der Stalldung, welcher der vorhergegangenen Hackfrucht gegeben wurde, enthält Stickstoff und Kali in reicher, Phosphorsäure dagegen nur in geringer Menge, und ergibt sich hieraus die Notwendigkeit einer kräftigen Phosphorsäuredüngung von selbst. Diese geschieht zweckmäßig, auch wo kein Klee in die Gerste gesät werden soll, in Form von Thomasschlacke, weil diese eine dauernde, gleichmäßige Wirksamkeit verbürgt.

[] **Das Andrücken der vom Froste ausgehobenen Pflanzen** kann auch beim jungen Klee notwendig werden. Auf Böden, welche zum Auffrieren neigen, ist, nachdem der Frost geschwunden, zu untersuchen, inwieweit die jungen Kleepflanzen durch Frost geschädigt sind. Zeigt es sich, daß die Pflanzen zwar gelockert, aber mit eingelenen Faserwurzeln noch fest im Boden hatten, so überziehe man den Kleeacker mit einer schweren Walze, infolgedessen bei nicht zu trockener Witterung eine kräftige Bodenwurzelung stattfindet. Lassen sich die jungen Pflänzchen dagegen vollständig aus dem Boden heben, ist die Pfahlwurzel vielleicht schon in Fäulnis übergegangen, so ist eine Rettung nicht mehr möglich. In diesem Falle ist das beste, das Feld schleunigst umzubrechen und anderweitig zu bestellen.

[] **Die Luzerne** ist auf allen ihr zusagenden Böden die dankbarste Futterpflanze, da sie außerordentlich hohe und sehr sichere Erträge von solcher Qualität liefert, wie keine andere Pflanze. Aber sie hat die unangenehme Eigenschaft, daß sie sehr hohe Ansprüche an den Kalkgehalt des Bodens stellt, weshalb ihr Anbau auf gewisse Bodenarten beschränkt bleibt oder nur mit Kalkung (16 Zentner Kalk pro Morgen) ermöglicht werden kann.

[] **Zum Wiesenegeln** ist der Frühling wohl die geeignetste Zeit; und zwar ehe die Vegetation recht beginnt.

Haus- und Zimmergarten.

**** Am nachteiligsten ist es für Obstbäume,** wenn ihr Standort mit ewigem Klee oder andauernder Grasnarbe umbaut ist. Der einsichtsvolle Obstzüchter wird hier wenigstens bemüht sein, direkt unter dem Baume durch die sogenannte Baumscheibe derselben Luft zu machen, um wenigstens diesem Raume den Segen guter Bodenkultur zuzuwenden.

**** Es ist eine unbestrittene Tatsache, daß Obstbäume,** welche in weit und nachhaltig gelockerten Boden gepflanzt wurden, in zehn Jahren sich kräftiger entwickelt haben als solche, welche auf Gras- oder Oedland gepflanzt wurden, in zwanzig Jahren. Ebenso sind diese Bäume widerstandsfähiger gegen nachteilige Einflüsse und furchtbarer.

**** Was ist vor der Aussaat von Bohnen zu beachten?** Ehe man zur Aussaat von dicken Bohnen und Erbsen schreitet, sieht man jetzt noch einmal den Samen durch, ob er nicht von Erbsen- oder Bohnenkäfern angestochen ist. Samen, der diese Käfer enthält, keimt wohl, liefert aber schwache Pflanzen. Auch wird der Schädling durch den Gebrauch derartigen Samens stets zahlreicher. Nur durch den Gebrauch käferfreien Saatgutes ist die Vermehrung zu beschränken.

**** Für die warmen Mistbeete** läßt man den Dung so lange in den Pferdeställen liegen, bis das nötige Quantum zusammen ist oder setzt ihn, wenn das erstere unmöglich ist, in kompakten Haufen in der Nähe der Mistbeetkästen auf und deckt dieselben, um sie bis zum Gebrauche warm zu erhalten, mit Laub oder Stroh. Auf der Mistfläche kühlt der Dünger zu sehr aus, er gefriert sogar und erwärmt sich in den Kästen bei herrschender größerer Kälte oder mangelndem Sonnenlicht sehr langsam oder gar nicht.

**** Um Reseda zu Bäumchen heranzuziehen,** läßt man im Topfe nur eine Pflanze stehen und binden dieselbe, so oft es nötig erscheint, an. Allmählich sich bildende Seitentriebe, wie auch alle Blumen, müssen gleich unterdrückt werden; zeigt die Spitze Blumen, so wird dieselbe pinziert und der nächste sich zeigende Trieb zur Fortsetzung des Stammes angebunden. In dieser Weise fährt man fort, bis die gewünschte Stammhöhe erreicht ist, läßt dann noch Entspitzen des Stammtriebes die Seitentriebe sich in einer Zahl von 3–5 entwickeln und pinziert nach dem vierten oder fünften Blatt.

**** Die Kultur der Lilien in Töpfen** ist nicht schwierig. Die Zwiebeln werden in ziemlich geräumige Töpfe, die nur etwa zu Dreiviertel gefüllt sind, gepflanzt und nach den Austreiben wird Erde nachgefüllt, damit sich die an der Basis der Stengel bildenden Wurzeln entwickeln können. Verpflanzt wird während der Ruheperiode, und werden dabei die Nebenzwiebeln zur Weiterkultur abgenommen, so behandelt man z. B. Lilium auratum, L. lancifolium, L. longiflorum mit ihren Varietäten. Man verwendet dabei eine gute Lauberde mit Mistbeeterde und Sand, sowie etwas Holzkohlenbrocken. Im wintert ganz kühl. Wenn die Pflanzen in starker Vegetation sind, kann man mit großem Vorteile leichte Dungguisse von aufgelöstem Kuhdung, der gut vergoren ist, anwenden.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Langgekeimte Kartoffeln als Viehfutter.** Das Verfüttern langgekeimter Kartoffeln an Rindvieh ist immer mit großer Gefahr verbunden, weil in den Keimen enthaltene giftige Stoff, Solanin genannt, lähmend auf die Zentralteile der Bewegung, also auch auf das kleine Gehirn und das Rückenmark, einwirkt, ganz besonders ist dies aber der Fall bei tragenden und milchenden Kühen. Aber Verwerfen will man auch nach Aufhüben, Kolst und Durchfall beobachtet haben. Man darf daher in jetziger Zeit, wo die Kartoffeln in schlecht ventilierten Aufbewahrungsräumen und dicht aneinander geschichtet, fast ohne Ausnahme ihre Keime entwickeln, die Knollen nicht mit den Keimen verfüttern, sondern muß die Arbeit des Abkeimens nicht scheuen, bevor die Kartoffeln in den Dämpfer wandern. Durch Kochen und Dämpfen der Kartoffeln kann das in den Keimen enthaltene Gift nicht unschädlich gemacht werden.

†† **Das Jauchefressen der Ferkel.** Die jungen Tiere beweisen durch diese krankhafte Neigung, daß ihre Mutterjauche während der Trächtigkeit und dann später, wenn sie die Ferkel saugen lassen, falsch ernährt worden sind. Es hat dann im Futter an Mineralstoffen, besonders Phosphorsäure und Kalk, gefehlt. Dieser bedürfen die Ferkel sowohl im Mutterleib wie auch in der späteren Wachstumsperiode in großen Mengen zum Aufbau des Knochengerüstes. Deshalb müssen tragende Sauen täglich mehrere Stunden Bewegung im Freien und Gelegenheit zur Aufnahme von Mineralstoffen, wie Erde, Kalk, Kohle, Ziegelstücke haben. Außerdem darf ihnen das Futter nicht zu wässerig gegeben werden, es muß wenigstens zum Teil aus gutem Getreideschrot, am besten von Gerste, bestehen. Sobald man bei den Ferkeln das Jauchefressen bemerkt, ist die Fütterung und Haltung der Sauen in entsprechender Weise abzuändern. Auch die Ferkel müssen täglich an die Luft kommen.

†† **Kaninchen, welche man mästen will,** bringe man einzeln in Käfige von 20 Zentimeter Breite und 40–50 Zentimeter Länge. Die Kaninchen gewöhnen sich sehr leicht an die Einzelhaft, ihre natürliche Bewegenlichkeit findet dabei Rechnung und der Züchter die seinige; denn die Tiere bringen sich nicht durch Streit und Kämpfe herunter, die Nahrung bekommt ihnen besser, und sie schlafen ruhig, statt ihre Zeit mit ermüdenden und unseligen Herumtreibereien zu verbringen. Um die Schwierigkeit der Reinigung der Behälter zu umgehen, bildet man den Boden derselben aus Stäben von Eisen oder Holz derart, daß die Exkremente von selbst durchfallen. Die Vorderseite wird durch ein Gitter gebildet, vor welchem man einen Freßtrog anbringt, und das zugleich als Türe dient. Der Freßtrog muß vor jeder Fütterung gründlich gereinigt werden.

†† **Taubenfutter.** Ein ganz vorzügliches und dabei wohlfeiles Taubenfutter erhält man durch Mischung von 2 Teilen Gerste, 1 Teil Hederichsamen und 1 Teil Erbsen oder Wicken. Mengt man mehr Erbsen dazwischen, so lassen die Tauben das übrige Futter liegen und fressen sich nur halb satt.

†† **Die Mehrzahl der jungen Hühner,** Enten und Gänse gehen ein, weil sie sich vielfach auf dem Boden erkälten und dann Gicht und Durchfall bekommen; viele fallen auch den zahlreichen Feinden des Geflügels zum Opfer. Eine entsprechende große Kiste, auf der Vorderseite mit Drahtgitter oder Lattenverschlag abgeschlossen und auf dem Boden mit warmer Streu von Heublumen bedeckt, ist geeignet, solche Schäden zu verhüten.

†† **Den Vögeln gebe man recht oft Gelegenheit zum Baden.** Das Badegefäß sei aber nicht zu klein und nicht zu tief. Ist das Gefäß zu tief, so ist die Möglichkeit vorhanden, daß junge Vögel ertrinken; ist es zu klein, so kann sich der Vogel nicht vollständig baden und verspritzt viel Wasser in den Käfig, welches einen üblen, dem Vogel gesundheitsschädlichen Geruch verbreitet. Um letzteres zu verhüten, ist ein breiter Unterlaß aus Zinkblech zu empfehlen. Will man haben, daß der Vogel sich nicht badet, so kann man dies dadurch verhindern, daß man in das Gefäß ein Eisendrahtgitter mit glühen stellt.

†† **Kanarienhäfne** erkennt man schon am Aeußeren von dem Weibchen. Die Häfne sind intensiv gelber resp. dunkler gefärbt, namentlich um die Schnabelhaut, an dem Scheitel und an der Kehle, sie haben auch einen etwas breiteren Kopf, stolzere Haltung und kräftigere Bauart. Das Weibchen ist stets blasser, zeigt um den Hals einen weißlich schimmernden, verwischenen, kaum bemerkbaren Ring und auf dem Kopfe eine blaßgelbe statt goldgelbe Platte.

Fischzucht.

— **Die Karpfenlaus** veranlaßt durch ihr Auftreten eine parasitische, d. h. durch Schmarotzer veranlaßte Fischkrankheit. Sie tritt als Folge mangelhafter Ernährung bei Teichkarpfen oft sehr stark auf, die Fische dann tötend. Die Karpfenlaus ist indes nicht mit der gemeinen Fischlaus zu verwechseln. Beide sehen einander ähnlich und beide fressen sich in den zartesten Stellen des Fischkörpers fest und beide sind sehr schwer loszuwerden.

— **Zu Fischbrutvorrichtungen** soll ein Wasser sein, das sehr reichlich Sauerstoff ist. Daher verwende man hierfür Wasser aus Brunnen oder Leitungsröhren. Dasselbe wird am geeignetsten zunächst in ein Faß gelassen und kommt erst von da aus in die Brutvorrichtung. Für Winter-Laichen ist eine Wasserwärme von 5–8 Grad, für Frühjahrslaichen von 10–13 Grad nötig. Das Wasser darf aber keine starke Strömung besitzen, sondern soll nur schwach, aber gleichmäßig fließen.

Bienenwirtschaft.

? **Stöcke mit unbeweglichem Bau.** Auch von Stöcken mit unbeweglichem Bau kann man mit Vorteil künstliche Schwärme herstellen, z. B. wenn die meisten Stöcke den Vorschwarm abgegeben haben und einige mit dem Schwärmen zögern. Diese Stöcke werden abgetrommelt, was auf folgende Weise ausgeführt wird: Der Korb mit den Bienen wird auf einen Tisch gesetzt und ein leerer passender Korb darüber gestülpt. Nachdem die Körbe gut verschlossen und durch Drahtklammern miteinander befestigt sind, kann mit dem Trommeln begonnen werden. Man klopft einige Male stark an den unteren Korb, hört einige Minuten auf, damit sich die Bienen voll Honig saugen können, und trommelt dann zirka 10 Minuten mit zwei kurzen Stöcken, unten anfangend, bis zum Rande des besetzten Korbes. Man dreht nun die Körbe um, hebt den oberen ab und die meisten Bienen werden mit der Königin in dem leeren Korbe sein. Dieser kommt an die Stelle des Mutterstockes, welcher abseits gestellt und einige Tage getränkt werden muß. Ist die Arbeit mißlungen, d. h. ist die Königin nicht bei dem Trommelschwarm, so muß die ganze Prozedur wiederholt werden, was das zweitemal gewöhnlich sicher gelingt. Zu bemerken ist noch, daß jeder abgetrommelte Stock offenen Honig enthalten muß.

† **Die Frühjahrsuntersuchung der Bienenvölker** wird von manchem Imker ganz unterlassen, von anderen aber zu einer vollständig unrichtigen Zeit vorgenommen. Die ersteren begehen einen großen Fehler, aber ebenso die letzteren. Man darf die Reinigung des Stockes nicht den Bienen überlassen, denn das kostet vielen Bienen das Leben und der Bienenzüchter kommt um manche, zur Beurteilung des Volkes oft sehr wichtige Beobachtung. Man nehme daher die Untersuchung bei allen Völkern gewissenhaft vor, aber ja nicht am Tag des ersten Reinigungsausfluges. Das könnte man mehr schaden als nützen. An diesem Tag reinige man nur möglichst vor Beginn des Vorspiels das Bodenbrett, die Untersuchung geschehe an einem ruhigen Tag, am besten in der ersten Hälfte des Monats März.

† **Zur Notfütterung** kann man im April auch Zucker verwenden. Am besten eignet sich dazu ungeblauter Kristallzucker. Man hüte sich aber, viel beraubten Wetter zu füttern.

† **Bei der Spekulativfütterung reiche man das** Futter nie an kalten, windigen Tagen. Die Bienen würden dadurch zu Hunger gereizt, von denen sie nicht wieder zurückkehren würden.

† **Den Eingriff in den Bienenhaushalt aufs nötigste zu beschränken** und womöglich den Bienen ihren Honigvorrat im Stocke zu belassen, möchten wir jedem raten. Die Bienen sind dafür dankbar, indem sie um so bälder ihren Ueberfluß in die aufgesetzten Aufsatzkörbe hinauftragen und reichlicher Schwärme abgeben.

Gesundheitspflege.

Die Gelbsucht bei Kindern.

Die Gelbsucht ist weniger eine eigene bestimmte Krankheit als das Merkmal einer Störung, die von sehr verschiedener Art sein kann, aber jedenfalls die Galle in Mitleidenschaft gezogen hat. Ist die doch nichts anderes als eine Verfärbung der Haut durch Einmischung von Gallenflüssigkeit in die Blutgefäße. Schon bei Erwachsenen hat die Verwandlung der gesunden Hautfarbe in ein grünliches Gelb etwas Gespenstiges, und noch mehr werden junge Menschen in Angst geraten, wenn sie eine falsche Gesichtsfarbe bekommen. Die Wissenschaft, die ausgesammelten physiologischen Beobachtungen zeigen, daß die Lungen keineswegs passive Organe sind, deren einzige Funktion das Einatmen und Ausatmen von Gasen ist; es zeigt sich, daß unter gewissen Verhältnissen die Lungen den Sauerstoff absorbieren und dem Blute zuführen.

Das Interessante hieran aber ist die Tatsache, daß die Leistung und Intensität dieser Lungentätigkeit in hohem Maße durch die atmosphärischen Verhältnisse, denen die Haut ausgesetzt ist, beeinflußt werden. Die Luftströmung und die Ventilation wirken zu gleicher Zeit auf die Lunge und auf die Haut. Die Aufwirbelung der Luft, die Bewegung, verbunden mit der Wärme, beeinflussen die Verhältnisse der Atmosphäre, aber sie wirkt auf die Haut und damit indirekt auch auf die Lungen. Die Konsequenz dieser Erkenntnis ist natürlich nicht die, daß Räume nicht gelüftet zu werden brauchen. Die Ergänzung durch frische Luft wird dadurch nicht berührt, die Unentbehrlichkeit des Sauerstoffes nicht abgeschwächt. Aber die Experimente des Neuyorker Arztes beweisen, daß nicht die sogenannte „verdorbene" Luft körperliches Mißbehagen erzeugt, sondern nur die rote Bewegungslosigkeit einer Atmosphäre, von der Luftströmungen ferngehalten werden. Es genügt nicht, bewohnte Räume zu lüften, es kommt auch darauf an, in ihnen stets Bedingungen aufrechtzuerhalten oder nötigenfalls künstlich zu erzeugen.

Kinderpflege und -Erziehung.

Das Wachstum der Kinder!

Professor Franz Boas, der deutsche Anthropologe, der sich in den Vereinigten Staaten zu einem führenden Forscher auf seinem Gebiet gemacht hat, hat in der Wochenschrift Science einen Aufsatz über das Wachstum der Kinder veröffentlicht, der ungewöhnlich eingehende Aufschlüsse über dies Thema gibt. Nach ihm erfolgt die Schnelligkeit des Körperwachstums nach Größe und Gewicht in den ersten fünf Monaten nach der Zeugung überaus stark zunimmt. Nach dieser Zeit läßt das Wachstum zunächst schnell, dann langsamer nach bis etwa vier Jahre vor dem Mannbarkeitsalter. In diesem ist es dann wieder beträchtlich beschleunigt, um nach Erreichung der Mannbarkeit rasch wieder abzunehmen. Man kann das Körperwachstum demnach durch eine Wellenlinie bezeichnen, die ihre größte Höhe im fünften Lebensmonat und dann ein zweites, weit geringeres Maximum kurz vor der Geschlechtsreife besitzt und nicht lange darauf den Knüpfpunkt erreicht.

Knaben und Mädchen entwickeln sich bis ins zweite Jahrzehnt des Lebens annähernd gleichmäßig. Dann aber setzt der neue Aufschwung des Wachstums beim weiblichen Geschlecht viel früher ein, so daß die Mädchen in wenigen Jahren größer werden als die Knaben. Professor Boas hat nun aber besonders die Frage untersucht, ob auch die einzelnen Teile des Körpers in gleichem Grade in diesen Wachstumsperioden teilnehmen, und ob in dieser Hinsicht bemerkenswerte Unterschiede zwischen Mädchen und Knaben bestehen. Die Ergebnisse der Untersuchung besagen, daß im großen und ganzen viele, wenn nicht alle Körperteile der in ihrem Verlauf gekennzeichneten Wachstumskurve folgen. Der Kopf zum Beispiel erreicht zwar schon verhältnismäßig früh seine volle Größe, so daß er von da an eine schnellere Abnahme des Wachstums mit dem Alter zeigt als die übrigen Körperteile. Dennoch macht sich auch bei ihm eine schwache Beschleunigung des Wachstums in der Zeit vor Eintritt der Mannbarkeit bemerkbar.

Die Verschiedenheit bei beiden Geschlechtern hat Boas namentlich an der Zervorschlängelung der Bezahnung gehabt. In den meisten Fällen hat sich dabei wieder eine frühere Reife der Mädchen herausgestellt. Die bleibenden Schneidezähne entwickeln sich bei den Knaben etwa ½ Jahr, die vorderen Backzähne fast im Dreivierteljahr später, während die Eckzähne bei den Knaben etwa einen Monat früher durchbrechen. Auch der Wachstumsstillstand, der um das Ende des ersten Lebensjahrs herum erfolgt, tritt sich bei den Mädchen früher ein, und zwar um volle 2 Jahre, nämlich im Alter von 8 statt 10 Jahren. Dafür erreichen sie auch das Höchstmaß der Wachstumszunahme wieder schon mit 11 Jahren, die Knaben erst mit 13 Jahren. Die stärksten Wandlungen der ganzen Körperstatur sind durchschnittlich bei den Mädchen auf das Alter von 12½, bei den Knaben auf das von fast 15 Jahren zu verlegen. Diese Jahlen bezeichnet aber Boas selbst als annähernd, da es schwierig verständlich schwer ist, für die große Vielheit der Menschen mittlere Urteile zu gewinnen. Jedenfalls müßten Vergleiche des Wachstums nie zwischen Knaben und Mädchen desselben Alters angestellt werden, sondern der entsprechende Wachstumszustand beim Knaben ist in etwa 1½ Jahre höherem Alter zu suchen. Nur der Kopf sollte davon eine Ausnahme machen, da er schon nach dem zweiten Jahr nur noch wenig wächst.

Die kleineren Kopfformen des weiblichen Geschlechtes sind oft als Anzeichen einer weniger günstigen Entwickelung dieses wichtigsten Körperteiles und seines Inhaltes angenommen worden, aber Boas ist ein Verfechter der Gleichberechtigung des weiblichen Geschlechtes auch in diesem Punkte, indem er dafür eintritt, daß noch psychologischen Prüfungen Mädchen sehr häufig auch in geistiger Arbeit weiter vorgeschritten sind als Knaben desselben Alters. Die schnellere Entwickelung ihres Körpers fördert sich demnach auch auf das Geistige zu erstrecken. Der Forscher gibt nun ferner eine Liste, aus der zu entnehmen ist, wann die einzelnen Entwickelungsvorgänge des Körpers eintreten. Die ersten Schneidezähne erscheinen durchschnittlich nach einem halben Jahre, die ersten Backzähne nach 1½ Jahren. Die Verknöcherung des Kahnbeins an der Hand- und Fußwurzel erfolgt bei Mädchen nach 4,2, bei Knaben nach 5,8 Jahren, die des Trapezbeins an der Handwurzel bei den Mädchen in demselben Alter, bei den Knaben ganz 2 Jahre später. Die bleibenden unteren Schneidezähne brechen bei 7 bzw. 7½, die äußeren bei fast 7 bzw. 9½ Jahren durch, die vorderen Backzähne bei 9 bis fast 10 Jahren.

Die Mannbarkeit beginnt bei Knaben durchschnittlich im Alter von 12,7 Jahren und ist bis 14½ Jahren vollendet. Entgegen der herrschenden Ansicht tritt sie bei Mädchen etwas später ein, nämlich erst bei 14¾ Jahren, doch sind die Unterschiede bei den einzelnen Individuen in diesem Punkte besonders groß. Die Weisheitszähne erscheinen bei männlichen Geschlecht sehr viel früher, nämlich schon mit 19¼ Jahren, das weibliche dagegen erst mit 22 Jahren. Fälschen vor der Ohrmuschel beginnen sich im fünfundvierzigsten Jahr zu zeigen, Haare auf der vorderen Ohrklappe mit 36½ Jahren. Endlich wird noch hinzugefügt, daß der Eintritt des Todes an Erkrankungen der Arterien beim männlichen Geschlecht in 62½ Jahren zu erwarten ist.

•

O **Unberechenbar ist der Schaden,** den eine schlechte Häuslichkeit auf die Kinder ausübt, während selbst das ärmste Heim, wenn es von einer liebevollen Mutter und fleißigen Hausfrau geleitet wird, für die Kinder ein Paradies ist.

O **Der Mittagsschlaf der Kleinen.** Es ist eine leider weit verbreitete Gewohnheit, die Kinder, welche nachmittags schlafen sollen, unausgekleidet ins Bettchen zu legen. Man ist in der Regel zu bequem, um das Kind aus- und anzuziehen und die Mutter weiß nicht, welches Unrecht sie ihm ihrem Liebling begeht, wenn sie das Anziehen unterläßt. Ganz ermattet vom Schwitzen wacht das Kleine auf, welches in seinen Kleidern zu Bett gebracht wurde. Unlust erfrischt und kräftig zu sein, ist es schlecht aufgelegt und unruhig. Sind die Bänder und Knöpfe nicht gelöst oder doch gelockert worden, so sind die Brust und Unterleibsorgane während des

Fieber fortdiebiert. **Die Ursache ist dann entweder** ein Fehler in der Ernährung, insbesondere mit Bezug auf Fett und Zucker, oder der Zusammenhang mit einer ansteckenden Krankheit wie Diphtherie, Ausschlag und Mittelohrentzündung. Doch geht die Schätzung dahin, daß wenigstens bei drei Vierteln aller Erkrankungen Fieber und Erbrechen deren Beginn bezeichnen. Kleine Kinder müssen dabei vor allem recht warm gebettet werden, da eine Erkältung leicht zur Verschlimmerung führt. Fett und Zucker sind von der Nahrung auszuschließen. Infolgedessen muß Kuymiß, falls solche verbraucht wird, sorgfältig abgerahmt werden. Am besten ist sie überhaupt zu vermeiden und durch dünne Mehlsuppen zu ersetzen. Die Erkrankung selbst wird durch verschiedene Arzneien bekämpft. Da die Eßlust meist sehr gering ist, so kann auch sie noch durch besondere Mittel gefördert werden, doch ist es namentlich bei Kindern nicht ratsam, sie zur Nahrungsaufnahme zu zwingen. Große Achtsamkeit ist auf die Zeit der Genesung zu verwenden, und zwar sowohl in der Ernährung als auch in der weiteren Behütung vor Erkältungen.

Die Ehrenrettung der Zugluft.

Der Schrecken der Damen und aller empfindlicheren Konstitutionen, die gefürchtete Zugluft, erhält jetzt eine wissenschaftliche Rechtfertigung durch Experimente und Untersuchungen des Newyorker Mediziners Dr. Simon Baruch, der in seinen Nachforschungen von den Beobachtungen des amerikanischen Physiologen Dr. Handell Henderson ausgeht und zu dem Ergebnis kommt, daß eine völlig angenehme Luft auf den Organismus des Menschen fähnend, deprimierend und schädlich einwirkt. Wenn dieser eine größere Anzahl von Menschen in einem geschlossenen zugfreien Raume sahen und eine gewisse Schwüle der Atmosphäre eintrat, suchte man in der Regel Abhilfe gegen das erwachende körperliche Unbehagen durch ein zeitweiliges Oeffnen der Fenster. Der Volksmund sagt, die Luft ist „verbraucht", man müsse neue Luft hereinlassen. Nach der Physiologie würde in einem solchen Falle das Unbehagen der Anwesenden auf einen Mangel an frischem Sauerstoff zurückführen. Die Versuche Dr. Baruchs zeigen nun, daß die körperliche Abspannung, die nach einer gewissen Zeit regelmäßig in einem hermetisch verschlossenen Raume eintritt, nicht eigentlich auf einen Mangel an Sauerstoff oder frischer Luft zurückgeht, sondern vielmehr auf ein Fehlen von Luftbewegungen. Setzt man dem betreffenden Raume eine Anzahl electrischer Fächer in Bewegung, so verlieren die Anwesenden nach kurzer Zeit das Gefühl des Unbehagens, sie fühlen sich erfrischt, die Atmosphäre scheint plötzlich wieder alten Ansprüchen zu genügen; und doch ist dem Raume kein Sauerstoff und keine frische Luft zugeführt worden, sondern es wurden nur Luftströmungen erzeugt, die die Faserannäherung der Atmosphäre nicht verändert haben. Dieser Vorgang, den viele vielleicht schon an sich selbst beobachtet haben, „ist der Beweis, daß nicht ein Fehlen frischer Luft, sondern nur ein Fehlen von Luftströmungen und Luftbewegungen ein erschlaffendes Unbehagen hervorrufen." Die Wissenschaft, die ausgesammelten physiologischen Beobachtungen zeigen, daß die Lungen keineswegs passive Organe sind, deren einzige Funktion das Einatmen und Ausatmen von Gasen ist; es zeigt sich, daß unter gewissen Verhältnissen die Lungen den Sauerstoff absorbieren und dem Blute zuführen.

Das Interessante hieran aber ist die Tatsache, daß die Leistung und Intensität dieser Lungentätigkeit in hohem Maße durch die atmosphärischen Verhältnisse, denen die Haut ausgesetzt ist, beeinflußt werden. Die Luftströmung und die Ventilation wirken zu gleicher Zeit auf die Lunge und auf die Haut. Die Aufwirbelung der Luft, die Bewegung, verbunden mit der Wärme, beeinflussen die Verhältnisse der Atmosphäre, aber sie wirkt auf die Haut und damit indirekt auch auf die Lungen. Die Konsequenz dieser Erkenntnis ist natürlich nicht die, daß Räume nicht gelüftet zu werden brauchen. Die Ergänzung durch frische Luft wird dadurch nicht berührt, die Unentbehrlichkeit des Sauerstoffes nicht abgeschwächt. Aber die Experimente des Newyorker Arztes beweisen, daß nicht die sogenannte „verdorbene" Luft körperliches Mißbehagen erzeugt, sondern nur die rote Bewegungslosigkeit einer Atmosphäre, von der Luftströmungen ferngehalten werden. Es genügt nicht, bewohnte Räume zu lüften, es kommt auch darauf an, in ihnen stets Bedingungen aufrechtzuerhalten oder nötigenfalls künstlich zu erzeugen.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19130405015/fragment/page=0002