bringt große Gefahren mit durch Zerrungen der dehnbaren Bänder oder Verrenkungen des Kugelgelenks der Schultern.

o **Nach dem Trinken der Säuglinge** lege man sie ruhig auf den Rücken, damit sie nicht sogleich erbrechen, aus gleichem Grunde unterlasse man auch das viel empfohlene Abwischen des Mundes, da es gleichfalls zum Erbrechen reizt.

o **Schwächliche Kinder** sollen täglich zwei Messerspitzen voll Honig in ¼ Liter Milch gekocht erhalten und in kurzer Zeit wird ein gebrechliches Kind sich erholen. So kann Honig noch in vielfacher Weise im Haushalte aufs nützlichste verwendet werden.

Für die Küche.

Harzhase. Man nimmt einen reinen, irdenen Kochtopf, schüttet darein ein wenig Essig, legt eine Lage grünes Schweinefleisch, bestreue dasselbe mit Pfeffer und ganzen Nelken, 4—6 Stück, schneide einige Zwiebelstückchen daran, sowie ein wenig Zitronenschale mit Lorchenblättern, darauf kommt eine Lage Hasenfleisch mit dem gleichen Gewürz, ein Aufguß von Hasenblut, dann folgt wieder Schweinefleisch und Hasenfleisch, bis der Topf ¾ voll ist, dann schüttet man das übrige Hasenblut nebst Essig, Wasser, Salz dazu, bis der Topf voll ist, schmiere den Deckel mit Teig, decke ihn darauf und stelle den Topf zwei Stunden in den gewärmten Backofen. Man kann die Speise dann längere Zeit aufbewahren und erwärmt zu jeder Tageszeit essen.

Eine kräftige Fleischspeise wird auf folgende Weise bereitet: Für sechs Personen rechnet man zwei Pfund Rindfleisch. Dies wird in Scheiben geschnitten, geklopft, und mit Pfeffer, Salz und geriebenen Zwiebeln bestrichen. Dann schält man so viel Kartoffeln, als nötig, putzt das nötige Grüne, als Kohlrabi, Lauch, Petersilienwurzel, Kraut, Wirsing, Mohrrüben, sauber ab und legt dies auf den Boden eines ziemlich großen Topfes. Darauf kommt eine Lage Fleisch, eine Lage Kartoffeln und so fort, bis der Topf ungefähr dreiviertel voll ist. Dann gießt man so viel Wasser darauf, daß es handbreit darüber steht, tut das fehlende Salz, sowie 2—3 kleine, geriebene Zwiebeln daran, und läßt dies 2—3 Stunden langsam kochen. Man kann auch halb Rind- und halb Hammelfleisch dazu verwenden.

Bohnengemüse. Möglichst zarte, grüne Bohnen werden abgezogen, gewaschen, und in fünf Zentimeter lange Stücke gebrochen. Dann tut man sie mit geschälten und in Stücke geschnittenen Kartoffeln und etwas Bohnenkraut (auch Pfefferkraut genannt) in einen Topf, gießt Hammelbouillon durch einen Seiher darauf, daß sie darüber steht und kocht das Gemüse weich. Zuletzt fügt man, falls erforderlich, auch etwas Salz nach Bedarf hinzu, nimmt das Bohnenkraut heraus, rührt alles gut um und läßt es gut aufkochen, daß es recht sämig wird. Das Hammelfleisch legt man ins Gemüse, wenn dieses fertig ist.

Massinata (Venezianisches Rezept). Man braucht 250 Gr. entsteinte Kirschen, 125 Gr. Erdbeeren, ebensoviel Himbeeren und Johannisbeeren und frisch feingeschnittene, enthäutete Aprikosen. Die Früchte werden in eine Flasche leichten, aber guten Weißwein gelegt. Dann kocht man 375 Gr. Zucker in ¼ Liter Wasser zu dickflüssigem Sirup, legt darauf ½ die aus dem Wein genommenen Früchte hinein und läßt sie langsam darin durchziehen. Beides gibt man jetzt in den Wein, stellt alles mehrere Stunden in Eis, füllt es in eine Terrine und tut beim Anrichten eine halbe Flasche gut gekühlten Schaumwein und zwei Glas kleingeschlagene, sauber gewaschene Eisstückchen hinein. Kleine Löffelbiskuits gibt man nebenher.

Obstessig für Haushaltungen. In einen großen, reinernen Topf wirft man die Abfälle des Obstes, sowie das Fallobst, worauf man so viel kochendes Wasser darangießt, daß es gerade darüber steht. Die nächsten Abfälle und das nächste Fallobst fügt man hinzu und gießt mehr Wasser auf, bis der Topf gefüllt ist. Bei warmem Wetter setzt man ihn, mit einem Tuche bedeckt, in die Sonne, bei kaltem Wetter in die Nähe des Ofens oder des Herdes. Weitere Zusätze sind nicht nötig. In 6—8 Wochen ist das Wasser zu einem vortrefflichen Essig geworden.

Für Familie und Haus.

Obstkuchen.

Einen guten Hefenboden für Obstkuchen machen Sie folgendermaßen: Auf ein halbes Kilogramm Mehl, 30 Gramm frische Hefe vom Bäcker, ¼ Liter süße Milch, 125 Gramm Butter, 85 Gramm Zucker und zwei Eier. Das Mehl schütten Sie in einen Napf, nehmen davon drei Eßlöffel voll ab, tun es in ein Töpfchen, — inzwischen haben Sie die Hefe in einem Tassenkopf voll lauer Milch zergehen lassen, dabei müssen Sie umrühren, daß keine Klümpchen bleiben. Diese aufgelöste Hefe schütten Sie zu dem Mehl im Töpfchen und rühren es tüchtig um, dann gießen Sie dies alles in die Mitte des übrigen Mehls im Napf, in das Sie oben ein Grübchen gemacht haben, und warten bis dies Hefenstück ein wenig aufgelaufen und oben glatt geworden ist. — In einen andern Napf tun Sie nun die zerlassene Butter, die Eier und den Zucker und rühren es tüchtig, daß es ganz schaumig wird, dann geben Sie das aufgegangene Hefenstück, das Sie unter das andere Mehl gut gemischt haben, zu der Masse mit den Eiern, und zuletzt die Milch dazu, rühren und kneten alles glatt (man muß die Hände dazu nehmen, die man in Mehl taucht) und arbeiten es tüchtig durch. Dann stellen Sie den Teig eine Stunde an den Herd, aber nicht zu heiß, und decken ihn mit einem reinen Tuch zu, daß er nochmal aufgeht. Ist das geschehen, so nehmen Sie ein Blech, reiben es mit einer Speckschwarte tüchtig ab, und streichen wenig Butter darüber. Darauf breiten Sie den Teig dünn aus, etwa einen halben Zentimeter dick, bestreichen ihn oben auf mit zerlassener Butter mittels eines Pinsels oder Teelöffels, legen nun die Früchte, etwa halbe Pflaumen, mit der offenen Seite nach oben, Weint den Kuchen, bestreuen ihn mit Zucker, oder wenn Sie ihn ganz fein machen wollen, geben Sie einen Guß darauf, der aber erst übergossen wird, wenn der Kuchen im Backen ist. Dieser Guß wird aus ½ Liter süßer oder saurer Sahne (Schmand) und 4 Dottern fest zusammen gequirlt, dann noch 2 ganze Eier und 3—4 Eßlöffel voll Zucker daran getan, diesen Guß muß man tüchtig quirlen und wenn er ganz vermischt ist, über den heißen Kuchen recht egal verteilen. Der Kuchen muß etwa ¾ Stunden in mäßig heißem Ofen backen, und kann man, wenn man z. B. Heidelbeeren oder Brombeeren aufgelegt hat, noch Butterflöckchen darauf streuen und dann Semmelbrösel und Zucker, doch bei andern Obstarten, Apfelscheiben, Pflaumen, Kirschen, halben abgeschälten Aprikosen usw. ist man besser, nur Zucker darauf zu geben. Übrigens kann man auch erst Kompott kochen und dies auf den Kuchen tun, doch ist das Geschmackssache.

*

† **Das Instandhalten der Nähmaschinen.** Soll die Nähmaschine viele Jahre in gutem Zustande verbleiben, so muß dieselbe allmonatlich mindestens einmal gereinigt und frisch eingefettet werden. Zu diesem Zweck entfernt man zunächst das Schiffchen aus der Maschine. Nun wird mittels eines kleinen, mit reinem, bestem Petroleum gefüllten Oelkännchens von dieser Flüssigkeit in die Oellöcher und an alle reibenden Teile oben und unten in die Maschine getröpfelt und die Maschine einen Augenblick getreten, und zwar muß sie sich vorwärts und rückwärts bewegen lassen. Ist dies geschehen, so wischt man die Teile mit einem Läppchen sorgfältig aus, bis sie ganz rein und trocken sind. Nun werden dieselben wieder eingefettet, und zwar mit gutem, sogenanntem Maschinenöle, das wirklich genügenden Fettgehalt hat und frei von Staub und Fasernteilen ist. Man reinigt jetzt noch den Treibriemen, indem man das angesetzte Pech abschabt, ihn mit Petroleum tüchtig abreibt und denselben dann wieder an der Maschine anbringt. Ebenso setzt man das Schiffchen wieder ein. Eine regelmäßig so behandelte Maschine wird viele Jahre hindurch leicht und schnell ohne Hindernisse und unangenehme Störung arbeiten, ohne daß sich die reibenden Maschinenteile abschleifen.

† **Gutes Mehl.** Jede sorgsame Hausfrau muß die Waren, welche in der Wirtschaft gebraucht werden, nach ihrer Güte zu beurteilen verstehen. Besonders notwendig ist dieses beim Einkauf von Mehlsorten, Gemüse, Gewürz, Fleisch, Geflügel, Kolonialwaren und anderen Artikeln, damit sie nicht übervorteilt wird. Beim Einkauf von Mehl achte man zunächst auf die Farbe. Ist diese weiß mit einem gelblichen Schein, so ist das Mehl zu empfehlen, hat es dagegen einen bläulichen Schimmer oder kleine schwarze Fleckchen, so stehe man vom Kauf ab. Weiter prüfe man seinen Gehalt, indem man es aufeuchtet und ein wenig zwischen den Fingern knetet; wird das Mehl dadurch weich und schwammig, so taugt es nicht viel. Darauf werfe man ein Klümpchen trockenen Mehles gegen irgendeinen weichen Gegenstand, zerstiebt es dabei, so hat es irgendeinen Fehler. Als letzte Probe presse man eine Hand voll Mehl fest zusammen und lege es auf einen Tisch; hält es zusammen, so ist es unverfälscht und gut, fällt es aber sofort auseinander, so ist es mit fremder Substanz vermischt. Der reine Mehlgeruch darf nicht unangenehm und dumpfig, der Geschmack muß süßlich, durchaus nicht säuerlich sein, und keinesfalls darf das Mehl zwischen den Zähnen knirschen, das es sonst jedenfalls Sand enthält. Im allgemeinen hat jedes unreine oder verdorbene Mehl einen von gutem Mehle zu unterscheidenden Geruch und ein eigentümliches Aussehen; man darf sicher auf eine verdächtige Beschaffenheit schließen, wenn das Mehl harte, oft größere Klumpen bildet, einen Schimmelgeruch, einen unangenehmen, scharfen, bittern, widrig süßlichen oder üblen Geschmack hat und in dem Schlunde ein Gefühl von Schärfe zurückläßt. Ist es sogar in eine faulige Gärung übergegangen, von mattweißer, bläulicher, trüber oder rötlicher Färbung, so ist es ganz unbrauchbar und man hat sich zu hüten, solches Mehl zu kaufen. Ein Mehl aber, das obengenannte vier Proben besteht, ist entschieden gut und zum Kaufe zu empfehlen.

Kleine Mitteilungen.

:: **Keller zu lüften.** Ein Kühlort soll nur dann gelüftet werden, wenn die zugeführte Luft kühler oder wenigstens ebenso kühl ist, als die innere Luft. Je wärmer die Luft, desto mehr Feuchtigkeit trägt sie aufgelöst in sich; je kühler sie ist, desto mehr ist diese Feuchtigkeit verdichtet und niedergeschlagen. Wenn ein Kühlkeller an einem warmen Tage gelüftet wird, erscheint die eintretende Luft, so lange sie in Bewegung ist, allerdings kühl, aber wenn sie den Keller erfüllt, wird dieselbe erst von der inneren, kälteren Luft, mit welcher sie sich mischt, abgekühlt. Die Feuchtigkeit verdichtet sich, setzt sich als Beschlag an den Wänden und rieselt an denselben herab, dadurch wird der Keller feucht und sehr bald dumpfig. Um dies zu vermeiden, sollten die Keller nur nachts geöffnet werden, die kühlere Luft tritt dann während der Nacht in den Raum. Wenn die Kellerluft feucht ist, kann sie vollständig trocken gemacht werden, indem man je nach der Größe des Raumes eine entsprechende Menge frisch gebrannten Kalk in einem offenen Gefäß hineinstellt. Der Kalk zieht bekanntlich die Feuchtigkeit der Luft begierig an und kann daher auf diese Weise ein Keller oder eine Milchkammer in kurzer Zeit trocken gemacht werden.

:: **Behandlung polierter Möbel.** Man hört oft Hausfrauen sich beklagen, daß ihre polierten Möbel so schnell unansehnlich werden. Sie glauben, der Tischler oder Polierer trage die Schuld, während ihre falsche Behandlung allein den Schaden bewirkt. Man beachte folgende Maßregeln zum Schutze der Politur: Polierte Möbel müssen vor allen geistigen Flüssigkeiten, vor Rum, Branntwein, Likör und dergleichen sorgfältig verwahrt werden; sie dürfen auch nicht, wenn sie durch die Sonnen- und Ofenhitze erwärmt sind, naß oder feucht abgewischt werden. Ueberhaupt muß das Abwischen unterbleiben, wenn die Möbel aus der Wärme in die Kälte kommen und dadurch beschlagen oder feucht geworden, bevor sie nicht wieder von selbst trocken geworden sind. Muß man polierte Möbel naß abwischen, so muß dies mit einem weichen Tuche und nicht in der Wärme geschehen und alles Reiben vermieden werden, sonst verlieren sie ihren Glanz.

:: **Motten aus Sofas und gepolsterten Stühlen zu entfernen.** Dieses geschieht dadurch, daß man Essigdämpfe unter diese Möbel macht und die Polster davon durchziehen läßt. Man gießt guten, starken Essig, mit einigen Tropfen Vitriolöl versetzt, auf heiße Platten oder Plätteisen und erregt Dämpfe, die man durch Decken in dem Raume zusammenhält, in denen die Sachen sich befinden. Auch häufiges Tabakrauchen vertreibt die Motten aus den Zimmern.

:: **Grasflecke zu entfernen.** Sehr leicht verschwinden Grasflecke aus Stoffen durch kochendes Wasser. Man kann sie auch gelinde schweseln und dann waschen. Wäscht man sie mit Seife, so bleiben, besonders bei Weißzeug, ein schmutzig aussehender Fleck zurück. Ebenso kann man Grasflecke auch durch Ausreiben mit Spiritus beseitigen, der Fleck darf aber vorher noch nicht mit Wasser in Berührung gekommen sein. Bleibt bei Weißzeug ein grauer Schatten, so vergeht derselbe in der Wäsche.

Tabanal

im In- und Auslande geschützt.

Seit vielen Jahren durch zahlreiche, glänzende Gutachten von Tierschutz-Vereinen und Landwirtschaftlichen Genossenschaften, von Instituten und Privaten aufs beste empfohlenes a3570

„Schutzmittel für Zugtiere zur Abhaltung von Bremsen und Stechmücken aller Art."

Völlig unschädlich für Haut u. Haare der Tiere; von sicherer, anhaltender Wirkung; fettet u. schmutzt nicht; zugleich vorzügliches Desinfektions- u. Reinigungsmittel; leicht abwaschbar; sparsam und ausgiebig im Gebrauche.

Verpackt in 1, 2 und 5 Pfunddosen zu 50 Pf., 1 M., 2.50 M. unfrankiert gegen Nachnahme. Prospekte mit Gebrauchsanweisung und Abdruck von Zeugnissen liegen jeder Sendung bei.

Direkter Versand durch die

St. Georgs-Apotheke v. Armin Hirth in Heidingsfeld b. Würzburg

Verkaufsstellen und Vertreter werden unter günstigen Bedingungen überall gesucht.

Hühner (beste Eierleger der Welt)
Katalog gratis. — Geflügelpark
Hefner, Hainstadt (Baden 56).

Der Bauernfreund

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

Nr. 33 — Halle a. S., 16. August — 1913

Der Wert der Kartoffeln im Haushalt und im Hausgarten.

Von **Emil Gienapp**, Hamburg.

Wohl keine einzige unserer bekannten feld- und gartenwirtschaftlichen Fruchtpflanzen nährwertigen Charakters hat einen so hartnäckigen und langwierigen Kampf um die Anerkennung ihrer speisewirtschaftlichen Brauchbarkeit und wirtschaftlichen Nutzung geführt, wie die Kartoffel, keine ist aber auch schließlich zu einer so allgemein angebauten volksbeliebten Speise- und wirtschaftlichen Kulturfrucht geworden, wie diese. Bereits gegen Ende des 16. Jahrhunderts durch englische Seefahrer als wildwachsende Fruchtpflanze unter dem Namen Solanum tuberosum aus Chile nach England eingeführt und hier, wie später auch in dem übrigen Europa, mit wechselnder Anerkennung ihres speisewirtschaftlichen Wertes angebaut, gebrauchte die Kartoffel 200 Jahre, um auerst gegen Ende des 18. Jahrhunderts in Schlesien als nutzbringende und küchenwirtschaftlich wichtige Feld- und Gartenfrucht in größeren Mengen angepflanzt zu werden, so daß sie als solche also von kaum 150jähriger Kulturdauer ist. Aber auch die Stärkemehl- und Spiritusfabrikation merkte bald, in den Kartoffeln ein billiges und dabei doch hochwertiges Rohprodukt ihrer Erzeugnisse gefunden zu haben, und als schließlich noch die landwirtschaftliche Betriebsführung in diesem knollenfruchtigen Fremdling eine vorzügliche Wechselfrucht für den Getreidebau erkannte, wurde der Kartoffelbau in wenigen Jahren zu einer der ausgedehntesten Feldkulturen der heimischen Landwirtschaft und auch zu einem ständigen Anbauprodukt des städtischen und ländlichen Kleingartenbaues. — Und heute sind die knollenfruchtigen Kartoffeln oder Erdäpfel — mögen sie nun in der feineren Wirtschaftsführung und besseren Herrschaftsküche lediglich dazu dienen, schmackhafte und bekömmliche Beigaben zu Fleischgerichten zu sein, oder in dem kleinbürgerlichen oder Arbeiterhaushalt den überwiegenden Bestandteil der täglichen Hausmannskost ausmachen — nicht nur die speisewirtschaftlich wichtigsten, billigsten und gesündesten, sondern fast mehr noch als das körnerfruchtige Getreide auch die volkswirtschaftlich unentbehrlichsten und notwendigsten Nahrungsmittel geworden, denen man in allen Volksschichten mit gleicher Wertschätzung begegnet.

Durch fortgesetzte Nachzüchtungen und Kreuzungen ist im Laufe der Kulturjahre das ursprüngliche Kartoffelprodukt nicht nur in Bezug auf seine nährenden chemischen Anbaustoffe und seinen Geschmack, sondern auch in der Form und Größe, Farbe und Fleischfestigkeit, Fruchtbarkeit und pflanzlichen Widerstandsfähigkeit bedeutend veredelt worden. In Wertung dieser Eigenschaften werden die heute vorhandenen diesen Kartoffelsorten dem Grund nach in solche für Speise- und Futterzwecke früher, mittelfrüher und später Reife unterschieden. Für die eigentliche küchenwirtschaftliche Haushaltführung interessieren nur Sorten erstgenannten Zweckes mit Einschluß der Frühkartoffeln, die hierfür natürlich um so wertvoller sind, einen um so größeren Stärkemehl- und geringeren Wassergehalt sie besitzen, ihre Schale eine zarte und dünne, ihre Fleischfarbe mehr gelblich als weiß, ihr Geschmack ein feiner und reiner, ihr Gewebe ein festes und ihre Form eine mittelgroße, rundliche und glatte ist. Wo es sich jedoch in kleinstädtischen und ländlichen Haushaltungen auch zugleich um eine Viehhaltung handelt, kommen auch Sorten von Futterkartoffeln in Betracht, die zwar von gröberem Fleische, im allgemeinen aber größer, ertragsicherer und daher im wirtschaftlichen Verbrauche weit ergiebiger sind, als die mehr kleinknolligen und im Anbau auch noch weniger einträglichen Speisekartoffeln. — Als bevorzugte Speisekartoffel gilt zunächst die Hamburger bzw. die Hannoversche Eierkartoffel, die jedoch im Laufe ihrer Kulturdauer nicht nur den ursprünglichen feinen Geschmack viel verloren, sondern auch am wirtschaftlichen Ertragnis bedeutend eingebüßt hat, und heute sogar vielerorts in einem derartig degenerierten Produkte nachgebaut wird, das mit den einstigen hochwertigen Eigenschaften dieser allgemein bekannten Kartoffelsorte nichts mehr weiter als den Namen gemein haben dürfte. Dasselbe gilt auch von der bisher als Speise- und Wirtschaftskartoffel gleich hochgepriesenen Sorte Sottons Magnum bonum, sowie der für Brauereizwecke einst unübertroffenen Rosenkartoffel und „Blaue Riesen", die durch den langjährigen Nachbau in ihrer Wirtschaftlichkeit gewaltig zurückgegangen und insbesondere auch pflanzlich sehr empfindlich geworden sind. Von den neueren Sorten den Eierkartoffeln gleichwertig sind die Züchtungen „Brocken" mit mittelgroßen, mehlreichen Knollen weißgenetzter Schale und vorzüglichen Kocheigenschaften, „Silesia" mit eiförmig-ovaler, ziemlich großer und fester Knollenbildung, feiner Schale und wohlschmeckendem Fleische, „Professor Dr. Märker" mit dicht um den Stamm herumliegenden, glattschaligen und weißfleischigen Knollen, sowie schließlich noch die formenschöne länglich-ovale Delikatesskartoffel „Richters Edelstein", die „Blaßrote Delikatesskartoffel" und die gelbfleischige „Hilbeta", die unterschiedslos mit einer hohen Erträgnisfähigkeit eine trotzige pflanzliche Widerstandsfähigkeit verbinden, bis zu 25 Prozent Stärkemehl besitzen und von vorzüglichem Wohlgeschmack mehliger Würze sind. — An Stelle der wirtschaftlich degenerierten und kulturell abhängigen „Magnum bonum" sind neuere Sorten, wie „Up to date", mit großen, plattwalzen und fast augenlosen Knollen, „Weltwunder" mit langgeformten und bis zu 1000 Gramm schweren Fruchtstücken, „Empreß Queenn" mit ziemlich großen, ovalrunden Knollen, „Northern Star" mit großen, runden Knollen, „Elefant" mit bis zu 20 Zentimeter langen Walzenknollen, sowie „Präsident Krüger" und „Nuel" bestens zu empfehlen, da sie sich wirtschaftlich sehr gut bewährt haben, zum Teil kolossale Massenerträge liefern und wegen ihres Stärkegehaltes und guten Kocheigenschaften selbst auch als Speisekartoffeln geschätzt werden.

Für den hausgärtnerischen Anbau von besonderer Wirtschaftlichkeit sind die Frühkartoffeln, da sie beim Ankaufe immer eine größere Ausgabe erfordern, die der Wirtschaftführung beim Vorhandensein eigener Kulturen sehr wohl erspart bleiben können. Die älteren bekannteren Sorten unter ihnen sind „Schneeglöckchen", von aufrechtender, flachäugiger, ovaler Form und mehligem, wohlschmeckendem Fleische, die „Blaue runde Sechswochen", deren gelbe Schwester „Lange weiße Sechswochen", sowie die noch jüngere „Perle von Erfurt", denen sich als neuere Züchtungen die schneeweiße „Kaiserkrone", die gelbfleischige „Matador" und „Paulsens Juli" wertfeiend anschließen. Die Form aller Frühkartoffeln ist eine länglichte und zumeist plattnierenförmige bei nur mittlerer Größe, und je glatter und sorter sie in der Schale sind und nur flache Augen besitzen, um so vorteilhafter ist ihr Aussehen und um so leichter ihr gewerblicher Absatz.

Abgesehen von dem Anbau der Frühkartoffeln, die mit Rücksicht auf die kürzere Zeit ihres Wachstums und die schnellere Ausbildung ihrer chemischen Aufbaustoffe einer besonderen Kulturpflege und warm und sonnig gelegenen, humusreichen und mehr leichten als schweren Bodenflächen bedingen, sind die Speise- und Futterkartoffeln in Bezug auf Bodenart und Standplatzlage wenig wählerisch und liefern bei Verwendung widerstandsfähiger Sorten selbst da noch zufriedenstellende Erträge, wo auf landigen und bungarmen Kulturflächen und unter Einwirkung ungünstigen Klimas ein anderer Fruchtbau mit seinem minderwertigen Produkt wirtschaftlich unmöglich ist. Andererseits sind die Kartoffeln wieder ausgesprochene Düngerpflanzen, die nur da die höchsten Erträge liefern, wo der Boden durch reichliche Zufuhren von Stallmist eine ausgiebige Entnahme von Nährstoffen gestattet. Durch diesen Umstand ist denn auch die Kartoffel eine willkommene Wechselfrucht der gesamten Garten- und Feldwirtschaft geworden, indem sie nach ihrem Anbau allen feine frische Düngung liebenden Fruchtpflanzen (so namentlich allen Zwiebel- und Wurzelgewächsen) den bedingten Boden vorbereitet. Nichtsdestoweniger können die Kartoffeln auch eine Reihe von Jahren denselben Kulturplatz einnehmen, ohne hierdurch — natürlich eine alljährliche Düngung vorausgesetzt — ihre Erträge wesentlich zu verringern, für welche Praxis die Hausgärten und städtischen Schrebergärten den besten Beweis liefern, in denen es schlechterdings unmöglich ist, die Anbauflächen für Kartoffeln alljährlich zu wechseln. Schließlich wird aber auch hier der Boden durch Ansammlung humoser Selbstgifte ertragsmüde, und der Kartoffelbau hat dann unter allerlei Krankheiten, wie beispielsweise unter der verderblichen Stockfäule und dem Pilzbefall, zu leiden, die notwendigerweise zum Wechsel des Fruchtbaues zwingen, und wonach der Kartoffelbau für ein oder auch mehrere Jahre ganz ausgeschieden werden muß.

Von besonderer Wichtigkeit für den Kartoffelbau sind die Faktoren der Auswahl eines gesunden und keimkräftigen Saatgutes die ordentliche Vorkeimung desselben und die richtige Abmessung der Pflanzenweiten, entsprechend dem pflanzlichen Anbaucharakter der zur Pflanzung kommenden Sorten. Diese Voraussetzungen sind bei den Frühkartoffeln noch ungleich sorgsamer zu erfüllen, als bei den gewöhnlichen Kartoffeln. Zu diesem Zwecke wird das Saatgut bereits frühzeitig in ausgeglichenen Knollen normaler Größe aus den vorhandenen Beständen ausgesucht und für sich an gesonderten Plätzen untergebracht, um durch wiederholte Umlagerungen desselben eine vorzeitige und die spätere Keimkraft beeinträchtigende Ausleimung zu verhindern. Im Kleingartenbau wird in dieser Beziehung noch viel gesündigt, indem alle Saatkartoffeln fast jedes Material für vollwertig angesehen wird und auch wohl absichtlich die kleinsten Kartoffeln oder nur von größeren Kartoffeln geschnittene „Platten" für diesen Zweck benutzt werden, und daß auch das Saatgut — und sei es nur im nachbarlichen Austausch — nicht häufig genug gewechselt wird. Da aber die Pflanzkartoffel nicht allein die Jungpflanze bilden, sondern diese auch bis zum Erstarken ausschließlich ernähren soll, so ist es ein Gebot der kulturellen Selbstverständlichkeit, daß genügend Nährstoffe hierfür in einer Pflanzknolle vorhanden sein müssen. In dieser Erkenntnis sollte denn auch der häufig angetroffene kulturelle Unsinn abgetan werden, aus mehreren kleineren Knollen eine kräftige Mutterpflanze heranwachsen lassen zu wollen, da dieses nach den natürlichen organischen Entwicklungsgesetzen einfach unmöglich ist und nur zur schnellen und vorzeitigen Degeneration der Kulturen führt. — Sowohl bei den gewöhnlichen als insbesondere bei Frühkartoffelkulturen ist es weiter von praktischem Nutzen, die Pflanzkartoffeln in der Weise vorzubereiten, daß man die ersteren etwa 14 Tage vor dem Gebrauch auf der Haus- oder Scheunendiele oder an einem sonstigen, von der Luft bestrichenen Orte zu flachen Haufen ausbreitet und ordentlich abwellen läßt, dagegen die letzteren bereits schon Ende Februar mit der Krone nach oben in kleinen Kasten oder flachen Körben an einem mäßig warmen und hellen Platz aufstellt, damit die Knollen langsam und kräftig vorkeimen können. Diese Praxis schließt jedoch nicht aus, die Frühkartoffeln auch gleich an Ort und Stelle zu pflanzen, nur büßen sie dadurch ihren eigentlichen Wirtschaftscharakter ein, weil sie bei diesem Kulturverfahren nur wenige Wochen früher als die gewöhnlichen Kartoffeln reifen. — Die vorgekeimten Pflanzkartoffeln sind selbstverständlich Legen mit besonderer Sorgfalt zu behandeln damit die sehr zarten und brüchigen Keime nicht abspringen und dadurch die Knolle für ihren eigentlichen Zweck wertlos wird, da sich an Stelle dieser Erstlingskeime später nur noch schwächliche Triebe entwickeln, die zur Bildung einer kräftigen Pflanze außerstande sind. Aus dem gleichen Grunde müssen auch die gewöhnlichen Pflanzkartoffeln in der Keimung zurückgehalten werden, da die einmal entkeimten Kartoffeln ungemein an ihrer späteren Keimkraft verlieren und schuld daran sind, wenn sich bei der Pflanzung so viele Fehlstellen zeigen. Die Pflanzweite der Kartoffeln richtet sich grundsätzlich nach dem Anbaucharakter der betreffenden Sorte, d. h. nach deren schwächerer oder stärkerer Belaubung, damit nicht durch zu weite Abmessungen Kulturland verschwendet und bei zu geringen Weiten die Pflanze in der organischen Entwickelung beschränkt wird. Für die zumeist kleinklaubigen Frühkartoffeln genügt im allgemeinen ein Reihenabstand bis zu 50 Zentimeter und 35 Zentimeter Abstand in der Reihe selbst, während hierfür bei allen großknaligen Sorten 60—70 Zentimeter bzw. 40—50 Zentimeter weite Abmessungen vorgesehen werden müssen. Die sonstigen allgemeinen Kulturregeln des Kartoffelbaues, wie z. B. die Arbeit des Behackens und Behäufelns, können im Sinne dieser Abhandlung wohl als bekannt vorausgesetzt und demzufolge in der Ausführungsbeschreibung übergangen werden. Auch die gegen die verschiedenen

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.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19130816028/fragment/page=0001

Krankheitserscheinungen so namentlich gegen die Beschädigung und gegen die verderbliche Wurzelfäule empfohlenen Bekämpfungsmittel können in ihrer Wertbestreitung hier ausscheiden, da in Kleingartenbau selten in der Lage ist, die zumeist teuren Präparate zu beschaffen und sich auch kaum derartig mit ihrer praktischen Anwendung befaßt, wie es alle Bekämpfungsmittel dieses Zweckes als unbedingte Voraussetzung eines sicheren Erfolges verlangen.

Von besonderer Wichtigkeit für alle Haushaltungsführungen ist indessen noch die winterliche Einbringung der Kartoffeln. Sie geschieht am besten in frostfreien Hauskellern oder in ebenfalls „Erdgruben" oder „Mieten", die an trocken und geschützt gelegenen Feld- oder Gartenflächen in der bekannten Weise hergerichtet und bei strengeren Frostperioden durch Ueberdecken von Laub und strohigem Dünger gegen Frostgefahr noch besonders geschützt werden. In großstädtischen Haushaltungen müssen frostfrei gelegene Boden- oder sonstige Wirtschaftsräume dem gleichen Zwecke dienstbar gemacht werden, und zwar derart, daß hier dichtgefügte Tonnen oder Kisten letztere am besten doppelwandig und mit Verschlußdeckel aufgestellt und die Kartoffeln hierin in 50—60 Zentimeter hohen Schichten angeschüttet werden. Sie höher anzuschütten, ist nicht zu empfehlen, da sich der Haufen leicht erwärmt, die Knollen bei jedem Witterungswechsel ausschwitzen und dadurch der Bildung von Fäulnisherden ganz wesentlich Vorschub leisten. Die Temperatur dieser Lagerräume soll sich möglichst in der Nähe des Gefrierpunktes konzentrieren, da sich hierbei die Kartoffeln am besten konservieren. Der Gefrierpunkt der Kartoffeln liegt zwischen 1 und 2 Grad Minus-temperatur, nach welcher die Knollen infolge Umbildung des Stärkemehls in Zucker einen widerlich süßen Geschmack annehmen, wirtschaftlich aber immerhin noch brauchbar bleiben; ihre völlige wirtschaftliche Entwertung tritt erst ein, sobald sie einen Frost von 3—4 Grad erleiden, da dann das ganze Fruchtfleisch im Zellengewebe zerreißt und schwarz und ungenießbar wird. — Als selbstverständliche Voraussetzung für das gute Gelingen der winterlichen Kartoffel-Einlagerung gilt natürlich die Vorsicht daß nur ein organisch gesundes und völlig ausgereiftes Produkt für diesen Zweck bestimmt wird, und daß alle in dieser Hinsicht zu Bedenken Anlaß gebenden Knollen bei der Ernte sorgsam ausgeschieden und, wenn möglich, sofort verbraucht werden, um jeder Infizierung mit gesunden Knollen vorzubeugen.

Landwirtschaft.

[] **Der Rapsbauer**, welcher sein Feld entweder durch Brachbearbeitung vorbereitet oder nach vorhergehendem Futter-Roggen, Inkarnatklee, Kleegras durch mehrmaliges Pflügen in den Zustand der Lockerung und Gare versetzt hat, welchen der Raps verlangt, schreitet in rauheren Gegenden zu Anfang August, in milderen etwas später, zur Saat. In der Saatfurche kann Stalldünger untergebracht werden, da dem Raps frischer Dünger nicht schadet, jedoch beansprucht er einen großen Vorrat an Bodennährstoffen und ist deshalb eine starke Mistdüngung zu geben und noch besser neben derselben noch Kunstdünger, namentlich Superphosphat, zu verwenden, der mit dem Samen in den Reihen gesät werden kann und das Wachstum der jungen Pflänzchen sehr befördert. Man nehme möglichst vollkommen großkörnigen Samen, wozu sich der Tennenausfall am besten eignet und säe denselben stets in Reihen, da gerade durch die Bearbeitung in denselben ein sehr günstiger Einfluß auf die Lockerung und Reinheit des Feldes ausgeübt wird. Der Saatbedarf bei 40—60 Zentimeter Reihenweite ist 10 bis 20 Liter pro Hektar.

[] **Wenn der Flachs in der Reife so weit vorgeschritten ist**, daß er anfängt, das Land zu verlieren, und der Stengel eine gelbe Farbe bekommt, jedoch noch frisch ist, und die Samen anfangen, sich zu bräunen, so kann mit dem Raufen des Flachses begonnen werden. Ein Nachreifen des Samens findet noch hinreichend in den Kapellen statt; zu trocken gerauften Flachs würde eine spröde Faser von geringem Werte haben. Der gerraufte Flachs wird nicht breit, sondern „in Handvollen geschossen" auf den Acker gelegt. Auf diese Weise bleibt der Flachs in der Sonne so lange liegen, bis er derartig steif geworden ist, daß er das Kapellen ermöglicht. Während Regenwetter oder im Tau vermeide man auf alle Fälle das Raufen des Flachses; einesteils würde der Stengel geknickt, anderenteils unnötiger Boden daran haften bleiben.

[] **Die Bereitung von Ziegenkäse** geschieht auf folgende Weise: Man bringt zirka 20 Liter Ziegenmilch in einem Kessel aufs Feuer und gibt nach dem Erwärmen Kälseleb, Labtrauf-Pulver oder -Extrakt dazu, damit die Milch gerinnt. Lab erhält man auch durch Auskochen des Kälbermagens und durch Zusatz von etwas Essig oder auch käuflich in der Apotheke. Den sich abscheidenden Quark hebt man aus und bringt ihn auf ein Sieb oder sonstiges Gefäß mit durchlöchertem Boden, damit die Molke abrinnt. Nachdem er trocken geworden, wird er unter Beimischung von Salz und Kümmel in kleine Laibchen geformt. Dieselben müssen täglich gewendet und öfter mit Salz bestreut werden, damit sie nicht schimmeln. Nachdem sie die nötige Festigkeit erhalten haben, kommen sie zum Reifwerden auf Horden. In einigen Wochen sind sie zum Genuß reif. 20 Liter Milch geben zirka 4 Pfund Käse. Derselbe soll durch und durch fest sein und nicht fließen. In der Schweiz macht man die Laibchen tellergroß und 5 Ztm. dick.

[] **Beseitigung des Futtergeschmackes der Butter.** Angestellte Versuche haben ergeben, daß die Butter keinen Futtergeschmack bekommt, wenn die Milch sofort nach dem Melken entrahmt wird.

Haus- und Zimmergarten.

** **Die Hacke zieht die Pflanzen groß.** Fleißiges Behacken im Gemüsegarten ist mehr wert, als übermäßiges Düngen; die meisten Gemüse sähen etwas angehäufelt werden, sie gedeihen dadurch viel besser. Es ist ein Irrtum, wenn man glaubt, daß die Bodenbearbeitung nur der Vernichtung des Unkrautes halber vorgenommen werden müsse, auch verdunste der gelockerte Boden mehr Feuchtigkeit und trockne rascher aus als der feste. Eine gründliche Bearbeitung des Bodens während der Wachstumsperiode der Pflanzen ist ebenso wichtig wie die Düngung. Je nach Beschaffenheit des Bodens, Witterung und Art der Gewächse muß das Behacken mehr oder weniger oft wiederholt werden.

** **Anpflanzung von Topfgewächsen.** Will man Topfgewächse anpflanzen, so nehme man ja nicht zu große Töpfe; denn in solchen entwickeln sich die Pflanzen nur langsam und kränkeln längere Zeit. Ist eine Pflanze herangewachsen, so daß sie einen größeren Topf haben muß, so wähle man die Größe so, daß der alte Topf gerade in den neuen hineinpaßt. Um bei dem Umpflanzen etwas mehr Erde geben zu können, kann man, ohne die Wurzeln zu beschädigen, von dem Ballen etwas alte Erde herausklopfen. Zur Düngung der Topfgewächse eignet sich in erster Linie Kuhdung und Hornspäne, keineswegs aber der so viel angewandte Kaffeesatz und Zigarrenasche. Der Dung wird am besten in flüssigem Zustande gegeben. Ebenso ist Guano, in Wasser aufgelöst, sehr wirksam, jedoch ist derselbe nur in ganz kleinen Mengen anzuwenden, weil er sonst leicht Schaden anrichten kann.

** **Bei der Ausschmückung der Beete** muß man auch die Blüten- und Laubfarbe berücksichtigen. Feuriggrot darf nicht zu viel in ganzen Gruppen angewendet werden. Als Einfassungsfarben um rot eignen sich besonders weiß und blau. Gelbe und orangefarbige Blüten umgibt man mit blauen, lilafarbenen und violetten Blüten. Braun wird mit hellblau und weiß eingefaßt; rotbraun bringt man mit weiß in Verbindung. Weiß paßt zu allen Farben mit Ausnahme von Gelb.

** **Das Pflücken von Erbsen und Bohnen** hat ununterbrochen zu geschehen, um zu weiterem Wachstum zu reizen.

** **Man versäume den Komposthaufen nicht**, bringe Unkraut sowie Abgang darauf, begieße ihn von Zeit zu Zeit mit Jauche und bestreue ihn mit aufgelöstem Kalk.

Tier- und Geflügelzucht.

†† **Erkennungszeichen der Maul- und Klauenseuche im Anfangsstadium.** Beim Ausbruch der Maulseuche beim Rinde zeigt sich zunächst eine gewisse Abgestumpftheit und etwas Fieber. Bei Milchkühen ist zugleich die Milchsekretion oft verringert. Alsdann zeigt sich Geifern und Speicheln aus dem Maule und oft kann man bei kauender Bewegung des Kiefers einen eigentümlichen schmatzenden Ton wahrnehmen. Bei Unterjuchung der Maulhöhle findet man auf der Maulschleimhaut, besonders an der Oberlippe und an der Zunge erbsen- bis haselnußgroße Blasen, oder — wenn die Blasen geplatzt sind — wunde Stellen. Beim Auftreten der Klauenseuche wird den Tieren das Stehen und Gehen schwer, weshalb sie gerne liegen. Der Gang ist gespannt und steif. Am Saume und in der Spalte der Klauen zeigen sich Blasen, die bald platzen und Krusten oder Geschwüre hinterlassen. Gar nicht selten treten gleichzeitig mit der Erkrankung des Maules oder der Klauen Bläschen oder Pusteln an den Zitzen auf. Bald platzen diese Bläschen und an den wunden Stellen bilden sich Krusten, zuweilen stellt die ganze Zitze eine eitrige Fläche dar.

†† **Aufblähen der Kälber** stellt sich sehr oft während der Säugezeit und beim Beginn des Abgewöhnens ein. Die Ursache ist meist das Vorhandensein von zu vieler Säure im Magen, dann aber auch falsche Zusammensetzung der Futtermittel. Oft auch wird während des Saugens zu viel Luft abgeschluckt und dadurch das Aufblähen veranlaßt. Tritt letzteres nur in einem vereinzelten Falle auf, so gebe man nur wenig bestes Wiesenheu und gekochte, mit Wasser verdünnte Milch, und zwar alles in möglichst kleinen Quantitäten 5—6mal am Tage. Tritt das Aufblähen jedoch öfter ein, so verabfolge man kohlensaures Natron (15 Gr.) mit Wachholderbeerenpulver (60 Gr.) oder verbrannte Bittererde (12 Gr.) mit gepulvertem Kümmel (50 Gr.) dreimal des Tages in je ½ Liter Pfefferminztee.

†† **Periodische Augenentzündung der Pferde.** Bei der Entstehung derselben spielt die Vererbung eine bedeutende Rolle. Ein sehr großer Prozentsatz von Fohlenerblindungen ist der Verwendung erblindeter oder in der Erblindung begriffener Elternstiere zuzuschreiben. Deshalb muß man bei der Auswahl der Elternstiere den Augen viel mehr Aufmerksamkeit zuwenden, als dies bisher im allgemeinen geschieht und augenkranke Pferde von der Zucht ausschließen.

†† **Schweinemast im Sommer.** Schon mancher Landwirt hat die unangenehme Erfahrung gemacht, daß während der heißen Sommermonate die bereits leidlich gemästeten Schweine nicht mehr zunahmen, sondern sogar im Gewicht zurückgingen. Es ist dies lediglich der Einwirkung der Hitze zuzuschreiben, welche nicht nur die Freßlust herabmindert, sondern auch direkt die Tiere leichter macht. Man suche deshalb in den heißen Monaten die Stalltemperatur nach Möglichkeit abzukühlen. Zu diesem Zwecke besprenge man täglich zweimal die Schweine und den Stall mit kaltem Wasser. Wer über Eis verfügt, kann auch an der Stalldecke Gefäße mit Eis aufhängen. Besonderer Wert ist darauf zu legen, daß alle Stallfenster mit Säcken verhängt werden, und daß die Stalltüren in der heißen Mittagsstunde möglichst wenig geöffnet werden.

†† **Grünfutter für Kaninchen.** Außer den verschiedenen Klee- und Grasarten soll man den Kaninchen als Grünfutter Löwenzahn, Bärenklau, Spitzen und breiten Wegerich, Zichorie, Obermennig und Gänsedistel reichen. Diese bitteren und aromatischen Kräuter, die man an Wegrändern, Rainen, auf Oedungen, überhaupt überall auf dem Felde findet, ist das beste und gesundeste Grünfutter. Die Kaninchen fressen es mit Vorliebe und für tragende und säugende Häsinnen ist dies Futter unersetzbar. Man füttere es aber nur in frischem, trockenem Zustande, da nasses oder durch Liegen erhitztes Grünfutter Blähungen und Durchfall verursachen, an welchen Krankheiten die Tiere leicht dahinsterben. Bei jeder Mahlzeit entferne man die von letzter Fütterung übrig gebliebenen Kräuter und Gräser und ersetze diese durch frische. Wer auf besagte Weise füttert, kann getrost größere Mengen Grünfutter reichen, ohne etwas Nachteiliges befürchten zu müssen.

†† **Der Erfolg bei der Geflügelzucht** hängt nicht nur von der Rasse, sondern auch von der richtigen sorgfältigen Auswahl der Zuchttiere ab. Die Zuchthähne und -Hennen müssen alle Merkmale der betreffenden Rasse in ausgeprägter Weise an sich tragen. Nicht jeder beliebige Hahn eignet sich zur Zucht, sondern es kommt hier auch sehr auf die Abstammung an. Hat man Hühner mit gemischten Farben, so kommt es auf die Farbe des Hahnes nicht an, hält man aber Hühner von der gleichen Farbe, was sehr zu empfehlen ist, so muß natürlich der Hahn gleichfarbig sein.

Fischzucht.

— **Wahl des Forellen-Teichbesatzes.** Als Besatz von Teichen sind zwei Größen in Betracht zu ziehen, und zwar: 1. Brutfische und 2. Setzlinge. Die Erfahrung hat nun gelehrt, daß der rationell wirtschaftende Forellenteichwirt sich niemals für die billigere Brut, sondern für regelmäßig gewachsene, gesunde, kräftige, 8—12 Zentimeter lange Setzlinge aus einer bewährten Fischzuchtanstalt zu beziehen entschließen sollte, und will er noch rascher zum Ziele gelangen, so wähle er 4—5 Monate alte Setzlinge. Diese oder jene Besatzfische erziehe er, was bei genügendem lebendem Naturfutter in 4—5 Monaten geschehen kann, zu kräftigen, ¼-, ½- bis ¾pfündigen Portionsfischen. Regenbogenforellen erlangen dieses Gewicht in Kilogramm zu derselben Zeit, und nach dem zweiten Sommer erreichen sie leicht das Doppelte der erwähnten Gewichte. Wenn der Forellenzüchter sich die notwendigen Setzlinge kauft und sie in 1—2 Sommern zu Speisefischen, die gut verkäuflich, aufzieht, so macht er effektiv ein besseres Geschäft, als würde er sie länger füttern und zu großen Fischen aufziehen.

— **Fütterung der Karpfen in Streckteichen.** Ein gutes nahrhaftes Futter für die Karpfen, welches auch das Wachstum auffallend befördert, wird auf folgende Weise erzeugt: Man sammelt Froschbiß, Kalmus, Laichkraut, Riedgras, Schlammblume, Weiße Seerose, Strandbinse oder Sumpfbinse, Teichrose, Wasserlinse, legt eine Anzahl dieser Pflanzen, welche in allen Teichen wachsen, in grünem Zustande in ein Gefäß und brüht sie in demselben Wasser ab, in welchem man sie so lange stehen läßt, bis das Wasser wieder kalt geworden ist. Nachdem die Brühe eine braungrüne Farbe angenommen hat, wird sie mit Gerstenmehl vermischt und zu je 10 Kilogr. Gerstenmehl ein Hühnerei zugegeben, dann wird der Teig gut geknetet, bis er einen ziemlichen Grad von Saftigkeit erreicht hat und dann wird er durch ein starkes Drahtgitter durchgedrückt. Das Durchgefallene erhält hierdurch die Form einer Bohne und wird an die Sonne gebracht, um zu trocknen. Sobald es trocken, wird das Futter in einen Sack gefüllt und an einem trockenen Orte aufbewahrt. Dieses Futter wende man bei den halbjährigen Karpfen in den Streckteichen an und man wird sich überzeugen, daß die Tiere sehr stark wachsen. Die Fütterung geschieht nur alle Woche einmal und zwar rechne man auf 100 Stück ½ Kilogramm pro Woche.

— **Nachstellen auf Fischfeinde.** Wer Fischzucht treiben will, suche möglichst die schädlichen Fischfeinde in seiner Nachbarschaft zu vertilgen. Am verderblichsten ist der Otter, dem man möglichst gründlich nachstellen muß.

Forstwirtschaft, Jagd, Hundezucht.

†* **Worin bestehen die Vorteile der Eschen- und Ahornsaat?** 1. Sie ist die einfachste und billigste Methode der Vorverjüngung im Buchenhochwald, die bei sachgemäßer Ausführung langsamen, aber sicheren Erfolg hat. 2. Sie bietet Gelegenheit, gewissen Hausindustrien in armer Gebirgsgegend die nötigen Kleinunghölzer zu liefern und zwar in ausreichender Menge, Güte und Auswahl. 3. Sie liefern überhaupt hochwertige Nutzholzqualitäten bei der Hiebsreife als Pflanzung. 4. Sie bietet weit größere Sicherheit gegen Wildverbiß durch die große Zahl und härtere Beschaffenheit der Pflanzen.

†* **Die künstliche Verjüngung** (Saat oder Pflanzung) von Weißtanne, Fichte, Buche, Eiche sollte zur Sicherung gegen Frost und Hitze, austrocknende Winde, Fortstunkräuter unter „Schutzbestand" erfolgen. Daß hierzu sich nur „Lichthölzer" von erheblicher Raschwüchsigkeit eignen und daß solche dem Hauptanbau voraus zu gehen haben, darüber jedem Wissenden als selbstverständlich angenommen werden. Zweck dieser Zeilen ist daher lediglich, eindringlich auf die „Fichter" (Weymouthskiefer) aufmerksam zu machen, unter deren lichtem Schirme die Nachzucht aller Holzarten reinsichtlichkeiten erst seit etwa zwei Jahren zu klären begonnen. Zwei Hebel sind dazu in Bewegung gesetzt worden. Der eine ist ein Erfolg der sog. Innentheorie, die zu einer neuen Anschauung von der Elektrizität überhaupt geführt hat. Der geniale Franzose Professor Ledue hat darauf das Verfahren gegründet, daß sich unter dem Namen der Jontophorese schnell eine hohe Richtung in der Wissenschaft verschafft hat. Es beruht darauf, daß durch den elektrischen Strom winzige Mengen von Lösungen in den Körper hinein und durch ihn hindurch geführt werden können. Die zweite neue Erkenntnis betrifft die Wärmewirkung von Strömen hoher Frequenz, die vor den Arbeiten von Ragoltschmidt ganz unbekannt oder wenigstens unbeachtet geblieben war. Die Meinung der Fachleute geht dahin, daß sich auf diesen beiden neuen Errungenschaften die Elektrotherapie der Zukunft aufbauen wird. Es handelt sich dabei also erstens um eine chemische, zweitens um eine Wärmewirkung der elektrischen Ströme. Der Reiz, der durch die Elektrizität auf Nerven und Muskeln ausgeübt wird, ist nunmehr durch Bewegung von Jonen zu erklären, also allein wird auf chemische Formeln zurückgeführt. Das eigentümliche Gefühl, das in der Haut beim Durchgang eines elektrischen Stroms entsteht, ist bereits die Folge einer chemischen Wirkung. Das zeigt sich auch darin, daß die Art dieses Gefühls sich ändert, wenn die Elektroden mit verschiedenen Salzlösungen befeuchtet werden. Es ist auch ein anderes an der positiven als an der negativen Elektrode. Nimmt man eine Lösung von kohlensaurem Natron, so zeigt die negative Elektrode stärker, mit einer Lösung von Kochsalz umgekehrt die positive. In jenem Fall treten die Jonen der Kohlensäure ins Spiel, in diesem die des Natrium. Das sind völlig neue Begriffe, die der Elektrotherapie bisher fehlten. Die praktische Bedeutung zeigt sich sofort. Man wird danach für eine Diagnose zur Besuchung der Elektroden kein kohlensaures Natron anwenden, weil die Gegenwart von Kohlensäure einen ganz unnötigen Schmerz verursacht, der dem Patienten bei der Benutzung von Kohlensäuren erspart bleibt. Ferner hat die einfache Erfahrung bewiesen, daß für manche elektrischen Behandlungen, z. B. für die Erweichung eines Narbengewebes, eine Lösung von Chlorammonium noch empfehlenswerter ist, weil das Jon des Ammon die empfindlichen Nerven der Haut noch weniger angreift als das des Natrium. Noch wichtiger fast als diese Schlüsse ist der Fortschritt für die Dosierung der elektrischen Ströme. Früher war man auf solche von höchstens 5 bis 10 Milliampere beschränkt, weil die aus Metallplatten hergestellten Elektroden die Jonen zu schnell in die Haut übergehen ließen. Dadurch entstand ein äußerster Schmerz und die Gefahr von Verbrennung, zumal die Knöpfe oder Scheiben nur mit einer dünnen Lage von Gemsleder überzogen waren. Jetzt bringt man Elektroden aus dickem gefaltetem Tuch, das mit der geeigneten Salzlösung getränkt und dem Patienten wie ein Verband umgelegt wird. Auf diese Weise kann er 50 Milliampere oder noch mehr vertragen, und zwar nicht selten für eine Zeit von 15—20 Minuten, ohne daß die Haut im geringsten darunter leidet. Damit sind natürlich neue Möglichkeiten gegeben. Bei Muskellähmungen sind Erfolge erzielt worden, an die man früher nicht denken konnte, und auch die Erfahrungen der Behandlung der Kinderlähmung sind um so ermutigender, als die kleinen Kranken so wenig durch die Behandlung angegriffen wurden, daß sie ihrem Spiel nachgingen und ungestört schlafen wie gewöhnlich. Man ist jetzt überhaupt erst zu der Erkenntnis gekommen, wie wichtig die Anwendung stärkerer Ströme für die Elektrotherapie ist, und daß sie allein für die Frage des Erfolgs oder Mißerfolgs entscheidend werden kann. Daß wird sich namentlich in der Behandlung von Neuralgien und von vielen Gelenkkrankheiten zeigen. Dazu kommt noch, daß nun mit dem elektrischen Strom noch besondere Heilstoffe in die kranken Körperteile hineingeschafft werden können, z. B. Salizyl, Chinin, Jod, Lithium usw. Die Erwärmung der Gewebe, die gleichfalls durch elektrische Ströme bewirkt werden kann, eröffnet eine weitere ausgedehnte Perspektive.

*

// **Gegen Stuhlverstopfung.** Ein angenehm wirkender Tee für Stuhlverstopfungen ist neben täglicher Massage des Unterleibes durchaus notwendig. — Um dies Uebel ohne Arzneien, die in den meisten Fällen die Därme zu sehr angreifen, zu beseitigen, massiert man sich den Unterleib jeden Morgen vor dem Aufstehen, indem man die rechte Hand sanft über den Leib gleiten läßt und zwar immer die eine runde Bewegung von rechts nach links, ungefähr 15—20 Minuten lang ohne Unterbrechung. Darnach ruht man noch eine Viertelstunde. Am Abend vorher trinkt man eine Tasse Kräutertee, der aus folgenden Bestandteilen in jeder Drogerie leicht zusammenzustellen ist und dabei den Vorteil der Billigkeit besitzt: 66 Gr. Senna, 6 Gr. Schafgarbe, 6 Gr. Waldmeister, 10 Gr. Süßholz, 6 Gr. Altteewurzel, 16 Gr. Fenchelkümmel, 6 Gr. Malvenblüten, 4 Gr. Anis, 4 Gr. Fenchel, 20 Gr. Sassafras. Eine gute Fingerspitze davon tut man in eine kleine festschließende Kanne, gießt kochendes Wasser darauf und läßt die Kräuter eine kleine Weile ziehen. Im übrigen ist es rätlich, leichte Kost, besonders reichlich Obst, Apfelsinen, Aepfel, Datteln und viel grünes Gemüse und Salate während der Kur zu genießen. Auch wo es irgend angeht, sind warme tägliche Sitzbäder mit einigen Händen voll Seesalz zu empfehlen.

// **Gegen die Schlaflosigkeit** hilft der kalte Wickel. Man nimmt eine große Serviette, die in kaltes Wasser getaucht, zusammengefaltet und unter den Armen um den Körper herumgelegt und darüber dann ein Leinentuch geschlagen wird. Der Schlaf wird nicht lange auf sich warten lassen.

// **Mittel gegen die Warzen an den Händen.** Man reibt sich abends die Hände, besonders an den Stellen, welche mit Warzen behaftet sind, mit reinem Bienenhonig. Damit derselbe im Bett nicht verwischt wird, ziehe man über Nacht Handschuhe an. Wird diese Behandlung während 8—10 Tagen fortgesetzt, so verschwinden die Warzen für immer.

// **Das beste und praktischste Zahnpulvermittel ist**, wie fast immer, das einfachste: Feinste Schlemmkreide, unparfümiert oder — wenn gewünscht — parfümiert mit Wiesenminzöl. Nimmt man hierzu noch Wasser zur Mundhöhlereinigung, welches mit einigen Tropfen einer weingeistigen Thymollösung versetzt ist, so hat man für die Reinigung der Zähne und für die Desinfektion der Mundhöhle das Beste und — was sehr zu beachten ist — das Unschädlichste getan.

Kinderpflege und -Erziehung.

0 **Rasche Hilfe gegen Bräune.** Man erhitze schnell etwas Wasser über einer Spirituslampe, tauche einen Streifen Flanell hinein, wickle ihn fest um die Brust des Kindes. Dann lege man gekochte Zwiebeln in heißem Zustande auf die Fußsohlen und gebe endlich wenige Tropfen Strup, so daß das Kind die Krankheitsstoffe ausbricht. Innerhalb einer halben Stunde ist das Kind ganz gesund. Falls das Kind jedoch einen schweren Anfall hat, so gebe man auch einen Teelöffel voll Alaun (alum) mit Zucker, zu gleichen Teilen vermischt, und das endet alle Not.

0 **Das Hinwegheben kleiner Kinder über Rinnsteine, Straßendämme usw.** geschieht häufig in der Weise, daß sie von ihrer Mutter oder dem Kindermädchen an einem Arme gepackt werden. Das

In den Waschschrank einige Stückchen gebracht, geben diese Harzteilchen der Wäsche gleichfalls einen sehr angenehmen Geruch. Wir machen deshalb alle Bienenzüchter auf dieses so kostbare und dabei so billige Parfüm aufmerksam, weil wir wissen, daß sie es, wenn erst einmal gebraucht, stets in ihrem Hause in der angegebenen Weise zur Verwendung bringen werden.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Das Vorhandensein der Rebblaus** läßt sich durch das Aussehen der Stöcke konstatieren. Die Triebe werden auffallend kurz, die Triebspitzen verkümmern und sind gelb und kränklich, die Blätter entwickeln sich in geringer Zahl, bleiben klein, die Blüten fallen vor der Entwickelung ab. Das Gelbwerden der Blätter ist ein sehr verdächtiges Zeichen.

* **Reinheit der Kellerluft und Güte des Weines,** sowie seine Haltbarkeit stehen in innigem Zusammenhang. Entfernt daher aus dem Weinkeller alle übel- und stinkriechenden Gegenstände! Ueberhaupt wäre es sehr zu empfehlen, im Keller, wo keine Wasserleitung vorhanden, einen Brunnen zu graben; denn dadurch wird nicht nur die Reinigung des Kellers selbst und mithin auch der Luft erleichtert, sondern man kann dann auch bequem die Kellergeräte und Fässer tüchtig ausspülen, eine Arbeit, die doch selbst in besseren und größeren Kellereien aus Mangel an Wasser nur sehr nachlässig ausgeführt wird. Allerdings müßte man einen solchen Brunnen gut verdecken, damit keine Gegenstände hineinfallen.

* **Um das Auftreten von Weinkrankheiten nach Möglichkeit zu verhindern,** müssen wir in der Hauptsache folgende Punkte beachten: 1. Größte Reinlichkeit bei der Lese und im Keller. 2. Möglichst schnelle Einleitung der Gärung, um die starke Vermehrung schädlicher Organismen im Most zu verhindern. 3. Geregelte Temperaturverhältnisse. 4. Rationelle Kellerwirtschaft. Von diesen vier Punkten ist es besonders die Reinlichkeit, die in vielen Fällen zu wünschen übrig läßt, und manche Krankheiten könnten durch bessere Reinhaltung der Geschirre und Werkzeuge vermieden werden.

Gesundheitspflege.

Der neue Stand der elektrischen Krankheitsbehandlung.

Man darf nicht ungeduldig sein, wenn die Bedeutung des Radium und auch noch der Röntgenstrahlen für die Medizin bisher unsicher geblieben ist. Hat sich doch sogar die Wirkung der Elektrizität auf den menschlichen Körper und ihr Wert für die Behandlung von Krankheiten erst seit etwa zwei Jahren zu klären begonnen. Zwei Hebel sind dazu in Bewegung gesetzt worden. Der eine ist ein Erfolg der sog. Innentheorie, die zu einer neuen Anschauung von der Elektrizität überhaupt geführt hat. Der geniale Franzose Professor Ledue hat darauf das Verfahren gegründet, daß sich unter dem Namen der Jontophorese schnell eine hohe Richtung in der Wissenschaft verschafft hat. Es beruht darauf, daß durch den elektrischen Strom winzige Mengen von Lösungen in den Körper hinein und durch ihn hindurch geführt werden können. Die zweite neue Erkenntnis betrifft die Wärmewirkung von Strömen hoher Frequenz, die vor den Arbeiten von Ragoltschmidt ganz unbekannt oder wenigstens unbeachtet geblieben war. Die Meinung der Fachleute geht dahin, daß sich auf diesen beiden neuen Errungenschaften die Elektrotherapie der Zukunft aufbauen wird. Es handelt sich dabei also erstens um eine chemische, zweitens um eine Wärmewirkung der elektrischen Ströme. Der Reiz, der durch die Elektrizität auf Nerven und Muskeln ausgeübt wird, ist nunmehr durch Bewegung von Jonen zu erklären, also allein wird auf chemische Formeln zurückgeführt. Das eigentümliche Gefühl, das in der Haut beim Durchgang eines elektrischen Stroms entsteht, ist bereits die Folge einer chemischen Wirkung. Das zeigt sich auch darin, daß die Art dieses Gefühls sich ändert, wenn die Elektroden mit verschiedenen Salzlösungen befeuchtet werden. Es ist auch ein anderes an der positiven als an der negativen Elektrode. Nimmt man eine Lösung von kohlensaurem Natron, so zeigt die negative Elektrode stärker, mit einer Lösung von Kochsalz umgekehrt die positive. In jenem Fall treten die Jonen der Kohlensäure ins Spiel, in diesem die des Natrium. Das sind völlig neue Begriffe, die der Elektrotherapie bisher fehlten. Die praktische Bedeutung zeigt sich sofort. Man wird danach für eine Diagnose zur Besuchung der Elektroden kein kohlensaures Natron anwenden, weil die Gegenwart von Kohlensäure einen ganz unnötigen Schmerz verursacht, der dem Patienten bei der Benutzung von Kohlensäuren erspart bleibt. Ferner hat die einfache Erfahrung bewiesen, daß für manche elektrischen Behandlungen, z. B. für die Erweichung eines Narbengewebes, eine Lösung von Chlorammonium noch empfehlenswerter ist, weil das Jon des Ammon die empfindlichen Nerven der Haut noch weniger angreift als das des Natrium. Noch wichtiger fast als diese Schlüsse ist der Fortschritt für die Dosierung der elektrischen Ströme. Früher war man auf solche von höchstens 5

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-853235-19130816028/fragment/page=0002