

Beilage
zur
Westerwälder Zeitung.
amtliches Kreisblatt für den
Oberwesterwaldkreis.

Verlag von
Carl Ebner,
Marientberg.

Landwirtschaftliche Mitteilungen.

Gehe hin in Gottes Nameu,
greif dein Werk mit Freuden an;
frühe säe deinen Samen,
was getan ist, ist getan.

Epitta.

Nr. 31.

Frische Birnen und Dauerware hiervon.

Die im Juli bis August reisenden Birnen sollen sofort zum Einmachen, zum Dörren, zu Obstbrot, zu Birnenwein, zum Muskochen usw. in Verwertung kommen, sofern sie nicht schnell frisch zu verwerten sind. Will man an Hotels, Restaurants und Gasthäuser Birnen verkaufen, so bedenke man, daß schönfarbige Birnen mit saftigem Fleisch und weinartigem, gewürztem Geschmack als Dessert- und Tafelbirnen die besten sind. Die kleinen und mittelgroßen Tafelbirnen sind für Gasthäuser mit vorwiegend Einzeldiners vorteilhaft, während für Familiendiners auch große Birnen zum Zerschneiden als Dessertbirnen in Frage kommen können. Frische Birnen haben einen Wassergehalt von 83%—83½ Proz., Zucker 8,20—8,55 Proz., sonstige säurefreie Stoffe 3,55 Proz., während Stickstoff, freie Säure und Asche etwa 57 Proz. vorhanden sind.

Getrodnete Birnen haben dagegen 29,40 Prozent Wasser, durchschnittlich 30 Prozent Zucker und sogar 0,35 Prozent Fett. Zum Dörren eignen sich reife, aber keine mehligten Früchte. Feinhäutige Sommerbirnen dörren man mit der Schale, bevor sie in Salzwasser gewaschen sind, dagegen hartschalige, mit Kossfleden versehene Birnen werden geschält. Kleine Birnen kann man als Bohrbirnen mit ausgehöhltem Kernhaus ganz trocknen oder man halbiert sie. Große Birnen schneidet man in gleichmäßige Schnitte, trocknet aber leichtere und Bohrbirnen allein, um eine gleichmäßig gedörrte Ware zu erhalten. Gedörrte Birnen können in diesem Jahre eine geschmackvolle Winterpeise geben, die verschiedentlich angerichtet und serviert werden kann. Gedörrte Birnen, welche in einem zeitgemäßen Dörrapparat anfangs mit geringer und später mit höherer Temperatur gedörrt sind, halten gutes Aroma, welches sehr viel wert ist. Man kann kleine, feste, reife Birnen, als rote Bergamotte, Stuttgarter Gaishirtl, Salzburgerbirne usw. zum Einmachen als ganze Früchte wählen.

Birnen lassen sich ferner mit Preiselbeeren zusammen vorteilhaft einmachen. Zu diesem Zweck schält man die Birnen, halbiert oder vierteilt sie und mischt sie zwischen die Preiselbeeren. Das Kernhaus ist dann glatt herauszuschneiden. Des-

gleichen geben viel Zuckergehalt habende Sommer- und Herbstbirnen ein sehr wohl-schmeckendes Mus, welches neben den eingemachten Preiselbeeren mit Birnen wohl selten anzutreffen ist. Ein solches Mus läßt sich auch zum Bestreichen des Brotes anstatt Butter benutzen. Die Preiselbeeren mit Birnen geben eine vorzügliche Speise und sättigen auch. Desgleichen wird man für feinere Gasthäuser Walnuszusatz mit weinartigen, süßsäuerlichen Birnen gut verwerten können. Die Birnen werden geschält und gemahlen, während man die Walnüsse in grünem Zustand zerkleinert und dann zusammen als Mus verarbeitet.

In Gegenden mit vielen Walnuszäumen sollte dieses gemischte Mus mehr verwertet werden, besonders aber dort, wo vollstehende Walnuszäume an Früchten vermindert werden müssen, um die Entwicklung der Früchte zu fördern. Birnen als landierte Früchte sind sehr gut aufzubewahren und geben für feinere Zungen Lederbissen. Die für diesen Zweck zu verwertenden Birnen sollen reich an Zucker, Zimt und weinartigen Säften sein. Die landierten Birnen halten sich am längsten, welche vor dem Schälen leicht geschwefelt sind. Erst dann kann das Blanchieren in Betracht kommen. Nicht minder sind auch etwas gleichmäßig geformte Birnen zu Omeletten dienlich. Die Birnen werden dann in ½ Zentimeter starke Scheiben geschnitten, welche zu der Verwertung als Omelette mit Butter, Zucker und Arrak kurze Zeit gedämpft werden müssen. Sollen halbe oder ganze geschälte Birnen schön in der Farbe bleiben, so ist darauf zu achten, daß in den Einmachgläsern die Birnen 1 Zentimeter stark mit Saft bedeckt sind. Liegen in den Einmachgläsern Birnen über dem Saft, so werden diese braun und verlieren an Ansehen.

Sehr zarte Birnen bedürfen nur, um haltbar zu sein, 6 bis 7 Minuten der Sterilisation, während hartfleischige Birnen mindestens 12 Minuten auch in den besten Sterilisierapparaten sterilisiert werden müssen. Reife, zweitklassige Birnen, welche frisch nicht gut zu verwerten sind, eignen sich in diesem Jahre zur Herstellung von Birnenbrot mit Mehl vermischt. Man kann zwei Drittel Birnen und ein Drittel Apfel, sowie ein Drittel Juli-August-Birnen mit Kirschen und Himbeeren zusammenmischen. Auch diese geben als

Dauerware eine vorzügliche Winterpeise, wie denn auch von Natur haltbare Winterbirnen einen guten trockenen Aufbewahrungsaum in frostfreiem Keller oder in frostfreien Zimmern bedürfen. Die Hauptsache ist aber in diesem Jahre, frühe Birnen, die sich halten, nicht faul werden zu lassen, sondern in Dauerware umzuwandeln. J. Barfuß.

Die Klauenpflege des Rindviehes.

Unter dem Mangel einer geregelten Klauenpflege leiden besonders jene Haustiere, die beständig im Stalle gehalten werden. So kann man zum Beispiel auf einem Markte das Weibevieh von dem Stallvieh an der verschiedenen Beschaffenheit der Klauen sehr wohl unterscheiden. Bei der Pflege der Klauen ist im allgemeinen das Augenmerk zu richten auf 1. Reinhaltung der Klauen. 2. Vermeidung zu großer Risse und zu großer Trockenheit. 3. Ersatz der durch den Gebrauch bewirkten Abnutzung. In den Klauenspalten, namentlich den hinteren, häufen sich oft Schmutz- und ähnliche unreine Substanzen an, die das Klauenhorn nicht nur zu weich, sondern auch faulig machen können. Bezüglich dieses Punktes hat man vor allem für öftere Erneuerung der Streu zu sorgen, damit das Tier nicht genötigt wird, vielleicht tagelang in dem durch die Exkremente noch besonders verunreinigten Jauchebrei zu stehen. Im Sommer tritt bei anhaltend trockenem Wetter oft die Eiskeinung der Klauenprädigkeit, ja auch der Klauenbrüchigkeit, auf. Im Stalle könnten die Vorderklauen dann spröde werden, wenn das Vieh auf der harten, trockenen Ziegeldiele des Stalles steht. Gegen solche Zustände ist es am besten, das Vieh ab und zu in den Teich zu treiben oder, wenn das nicht geht, die Klauen einige Tage hindurch mit Wasser zu übergießen. Werden die Klauen wenig oder gar nicht gebraucht, so verlängern sie sich zusehends. Der Gang solcher Tiere wird unsicher und fehlerhaft, und kommen sie späterhin auf die Weide, so können sie durch plötzliche lebhaftere Bewegungen, wie solche nach langer Stallruhe nicht selten sind, brüchige Klauen bekommen. Solche Mißbildungen sollen durch Zurechtschneiden der Klauen oder durch Abzwiden der langen

Klauenspihen beseitigt werden. Wenn dagegen die Klauen vernachlässigt werden, so wachsen die Spizen schnabelluhartig weiter, oft kreuzen sie sich sogar in weiterem Wachstum übereinander, so daß der Gang des Viehes gerade bei derartig gekreuzten Klauen ein unantwender ist. Es muß als eine Tierquälerei bezeichnet werden, das Tier auf so beschaffenen Klauen stehen und laufen zu lassen.

Wiesenkultur.

Wiesendüngung. Die Wiesen sind in den letzten Jahren etwas stiefmütterlich behandelt worden. Man merkt es aber auch heute schon am Ertrage. Düngung mit Thomasmehl und Kainit ist erforderlich. Kann schwefelsaures Ammoniak gegeben werden (am besten im Frühling), so ist der Trieb und der Ertrag um so größer.

Milchwirtschaft.

Sauerwerden der Milch kann sowohl durch sehr hohe als auch durch sehr niedrige Temperatur verhindert oder verlangsamt werden. Daher hat man Erhitzungs- und Kühlverfahren. Welche sich in einer Gegend am besten bewähren, muß die Erfahrung lehren. Für den Hausgebrauch ist das Aufstochen der Milch üblich und zu empfehlen.

Milchwirtschaft ist Futterwirtschaft. Wer heute in der Milchwirtschaft Erfolg haben will, muß praktische Futterwirtschaft treiben. Er muß ganz besonders die jetzige Weidezeit benutzen, um Futter für den Winter zu schaffen. Futter schaffen ist die Hauptsache, Futter schaffen ist somit der Anfang und das Ende der Weisheit. Wir müssen Futter schaffen durch den Anbau von Kunkelrüben, von Futtergemengen, von Stedrüben und von Viehmöhren. Wir können ja gar nicht zu viel anbauen, denn was wir für die Tiere nicht nötig haben, das wird uns sogar von den Menschen noch abgenommen. Aber nicht nur Futter schaffen, sondern auch Futter bewahren. Alles Futter, was im Sommer nicht direkt gebraucht wird, das muß eingestampft werden für den Winter. Die Mahnung: Sorge für Futter — dann gibt's auch Butter, darf keinen Tag außer acht bleiben.

Pferdezucht.

Sehnenleiden bei Pferden. In erster Linie werden die Beine frottirt und massirt unter Anlegen von Bandagen und Kompressen; namentlich letztere sollen sich sehr gut bewährt haben. Ihre Anfertigung ist folgende: Es werden Strohhalme in der Länge von circa 15 Zentimeter bis zur Stärke eines Fingers mit Bindfaden zu einem Stabe zusammengebunden, hierauf mit einem weichen, haltbaren Stoff (Tuchflanell) umnäht und an beiden Enden mit einer Schnur auf 6 bis 8 Zentimeter miteinander verbunden. Diese beiden Widel werden in die seitlichen Furchen zwischen Beugsehnen und Schienbein angelegt und darüber die Bandagen angebracht. Es ist leicht erklärlich, daß auf diese Weise durch den allseitigen, andauernden und elastischen Druck Ausschwichungen in die Sehnen scheiden vermieden und die Sehnen selbst bei fortwährender Anwendung stets rein erhalten werden können.

Influenza der Pferde. Die Influenza der Pferde ist eine sehr bössartig ansteckende Krankheit, an der ein sehr hoher Prozentsatz der befallenen Tiere eingeht. Die Krankheit beginnt mit starken Fiebererscheinungen und allgemeiner Erschlaffung. Die Schleimhäute schwellen an und bekommen eine schmutzig-gelbe Farbe. Dann entstehen Anschwellungen am Bauche und

an den Schenkeln. Wird die Krankheit direkt erkannt und richtig behandelt, so gelingt es in den meisten Fällen, die Tiere vor Schaden zu bewahren; wird aber die Hilfe verzögert, so gehen die Tiere ein oder haben wenigstens noch lange unter den Nachwirkungen und Folgen zu leiden. Ist ein Pferd influenzaverdächtig, so stelle man es in einen warmen, zugfreien Stall und mache einen nassen Leibumschlag, der aber sorgfältig mit wollenen Dedden eingebunden wird. Sobald er trocken ist, wird er erneuert. Dazu erhält das Pferd leichte Nahrung, Grünfutter oder gutes Heu und Kleienwasser zum Saufen. Dedden usw. zum Anlegen einer nassen Verpackung soll jeder Tierhalter immer bereit halten.

Der Durchfall der Pferde wird meistens durch schroffen Futterwechsel bewirkt. Man erkennt ihn an der vermehrten Auslegung vieler wässriger und schleimiger Exkremente. Ist die Ursache des Durchfalls im Futter zu suchen, so muß dasselbe ausgesetzt und an Stelle desselben ein Zusatz von Erbsen und Bohnen verabreicht werden. Vor allem Sorge man für Warmhalten des Tieres. Zu dem Zwecke wird der Leib des erkrankten Tieres mit Reizmitteln eingerieben, und man reiche ihnen, wenn eben möglich, Wein mit Rhabarber vermischt; auch Opium tut gute Dienste.

Rindviehzucht.

Der Augen des Weideganges. Frische, sauerstoffreiche Luft und lebenspendendes Sonnenlicht haben für das freudige Gedeihen der in Entwicklung begriffenen Tiere dieselbe Bedeutung, wie die Verabreichung von gesundem, kräftigem Futter. Durch freie und ungehinderte Bewegung in frischer Luft wird der Stoffwechsel, welcher im Lebensprozeß der Tiere eine außerordentliche Rolle spielt, in erfolgreicher Weise angeregt. Die Glieder werden gelenkig, die Muskeln gestärkt, die Sehnen elastisch, der Körper wird abgehärtet, an die wechselnden Witterungseinflüsse gewöhnt und gegen Krankheiten widerstandsfähig gemacht. Kurzum, der ganze Organismus wird durch die naturgemäße Lebensweise auf den späteren Nutzungszweck: Zucht, Arbeitsleistung oder Erzeugung von Fleisch und Milch in der geeignetsten Weise vorbereitet. Auch die ganze Figur wird durch den Weidegang eine andere, da die naturgemäße Aufnahme des Futters vom Boden besonders die Rücken- und Kreuzbildung in günstiger Weise beeinflusst.

Ziegenzucht.

Behandlung der Ziege. Die Ziege muß besonders während des Krieges sorgfältig behandelt werden. Deshalb Sorge man vor allen Dingen für einen genügend großen und hellen Stall, dann aber auch besonders für ein trockenes Lager, für einen warmen Stall und gute Lüftung desselben. Man vermeide jedoch Zugluft. Für reichliche Streu muß ferner Sorge getragen werden; nichts ist schädlicher als ein nasses Lager. Um den scharfen Geruch der Exkremente etwas zu beseitigen, streue man täglich eine Handvoll Gips unter die Streu.

Kaninchenzucht.

Man muß man Kaninchen verschiden, so schließe man sie nicht in Körbe ein, sondern verwende dazu gut ventilierte Kästen. Die Körbe werden leicht von den Kaninchen benagt, wodurch sich die Tiere bei kalter Witterung gern erkälten und auch schwerer zu transportieren sind. Daher gebrauchte man zum Versand obengenannte Kästen, welche diesen Fehlern vorbeugen. Selbst-

verständlich müssen dieselben einen genügend großen Raum für die Tiere bieten.

Geflügelzucht.

Schlechte Verdauung beim Geflügel kennzeichnet sich vielfach durch Verstopfung. Die kranken Tiere haben dann den Rücken gekrümmt und bemühen sich fortwährend Exkremente abzustößen, was ihnen aber bei größter Anstrengung nicht gelingt. Man gebe ihnen alsdann Weichfutter, saure Milch und etwas Brot, was vorher mit Essig getränkt wurde.

Gute Entenzucht wird am besten auf Teichen betrieben, in welchen sich viele kleine Tiere befinden. Die Enten bevorzugen Froschlach, Käfer Schneden, Würmer und dergleichen und gedeihen recht kräftig dabei.

Beim Rupfen der Gänse und Enten beachte man zwei Punkte: Ruppe nicht zu früh und nicht zu viel! Zieht man eine Bauchfeder aus, so darf kein Blutstropfen daran hängen, die Feder darf auch nicht zu fest sitzen, sonst verursacht das Rupfen Schmerzen. Sind die Federn reif, so ist das Rupfen durchaus keine Quälerei, das Tier wird dabei auch keinen Schrei ausstoßen, was umgekehrt aber der Fall ist. Ruppe auch nicht zu viel! Der Geiz ist auch hier eine Wurzel alles Übels.

Junge Hühner, die sich noch in der Periode des Wachstums befinden, bedürfen täglich Kalbstoffe im Gewicht von 0,5 bis 1 Gramm. Ältere, bereits ausgewachsene Hühner, welche schon Eier legen, bedürfen 1 bis 2 Gramm, während Hühner, die in der Mauser Eier legen, sogar 2 Gramm Kalk und mehr bedürfen.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Wann ist ein gutes Weinjahr zu erwarten? Ein gutes Weinjahr ist zu erwarten, wenn im letzten Jahre schöne Augen getrieben wurden und diese zur vollen Ausreise kommen. Das Auge ist ein Auswuchs von verschiedener Größe an dem einjährigen Rebholz, es erscheint im Juli und August im Winkel des Blattstieles und gelangt im Oktober zur Reife. Mehrere schuppig übereinanderliegende, wollige Deckblätter schützen es. Wenn das Auge bei günstiger Witterung vollständig ausreift, so hat es eine rundliche Form, es ist ein Fruchtauge und läßt bei günstiger Witterung viel Blüten erwarten. Bei schlechter Witterung aber reift das Auge nicht aus, es hat eine schmale, spitzere Form, es ist ein Holzauge und gewährt keine gute Aussicht für den kommenden Herbst. Gut ausgereiftes Holz und auch die Augen ertragen Kältegrade von 14 bis 15 Grad Celsius, die in diesem Winter aber überschritten wurden.

Teicher Meltan. Wo sich in den Weinbergen der falsche Meltan zeigt, muß sofort mit Kupferkalk und Kupferjodabrinke gespritzt werden. Die Beprihung muß sich auf alle Pflanzen erstrecken, auch solche, die keine Spur einer Krankheit zeigen, denn auch hier ist die vorbeugende Wirkung die beste.

Sommerarbeiten. Bei trockenem Wetter lockere man den Boden, entferne alles Unkraut und binde längere Triebe an. Unnötige Stodausschläge breche man sorgfältig aus, ebenso entferne man die Ranken, die sich in den Blattwinkeln der Äste bilden; es sind Schmarotzer, die viel Saft verbrauchen und doch nichts erreichen. Schwachen Stöcken, sowie auch reich behangenen gebe man eine Gabe schwefelsaures Ammoniak. Die ersteren wachsen dadurch besser und andere liefern bessere Trauben.

Die menschliche Stimme.

24

Nütiger bei dem Ruf der Posaune
Stürmt der Krieger in Kampf und
Tod,

Froher begrüßt mit Waldhornstönen
Der Jäger das strahlende Morgenrot.
Melodischer zum Chöre der Andacht
Stimmt der Orgel erhabenes Lied;
Aber was mit tieferem Beben
Alle Herzen gewaltig durchglüht,
Was die Seele mit Sehnsuchtsworten
Und gen Himmel sie wirbelt in heiliger
Luft,

Das ist in dem ewigen Reiche der Töne
Der Einklang der Stimme aus mensch-
licher Brust.

Theodor Körner.

Einiges über die Krankenpflege.

Wer es sich übernimmt, einen Kranken zu pflegen, darf seinen Dienst gering achten; das Reinigen der Krankenstube, die Ordnung in derselben, das Einheizen, das Abstauben, die Beseitigung und Desinfektion der Stedbeden, all das ist von höchster Wichtigkeit. Im Winter wird erst geheizt, und dann die Dielen feucht aufgewischt, dabei gelüftet, dann mit feuchtem Lappen abgestäubt. Dabei achte man auf die Temperatur. Ein Thermometer im Krankenzimmer ist unerlässlich. Dasselbe soll in der Nähe des Kranken, aber weder zu nahe der Tür noch dem Fenster sein. Die Zimmerluft ist zwischen 14 und 15 Grad Reaumur zu halten. Zur Zeit des ärztlichen Besuches muß ein freier Stuhl, Schreibzeug und Waschgeschir mit reinem Handtuch für den Arzt bereit stehen.

Besondere Sorgfalt wende die Pflegerin dem Umbetten des Kranken zu, wobei die häufigsten Erläuterungen vorkommen, auch suche sie ihm stets eine behagliche Lage zu verschaffen und unterstütze ihn bei Veränderung derselben. Ebenso ist die Hilfe der Pflegerin bei den Entleerungen und sofortige Beseitigung derselben sehr wichtig. Sehr oft kommen Stuhlverhaltungen vor, weil der Kranke sich vor den damit verbundenen Unannehmlichkeiten scheut; man darf ihm daher keinen Abscheu vor dieser Hilfeleistung zeigen. Beim Wechseln der Wäsche ist darauf zu sehen, daß sie nicht feucht und nicht zu kalt sei. Hemden und Oberkleider werden über den Kopf bei aufgehobenen Armen an- und ausgezogen. Bei verletzten Gliedern bekleidet man diese zuerst und entkleidet dieselben zuletzt. Das tägliche Waschen und Kämmen, Zähneputzen und Mundspülen ist so notwendig beim Kranken wie beim Gesunden, besonders sind die Körperteile am saubersten zu halten, die am meisten dem Schweiß und der Verunreinigung ausgesetzt sind. Bei ansteckenden Krankheiten ist die Reinlichkeit aufs gewissenhafteste innezuhalten. Niemand darf die Trink- und Eßgeschirre oder die Nachtgeschirre des Kranken benutzen, alle Ausscheidungen sind sofort zu desinfizieren und die Kleidung der Pflegerin zu wechseln, sobald sie von dem Krankenbett fort, in die Wohnräume der Gesunden kommt. Der Arzt hat zu bestimmen, in welchen Fällen der Kranke zu isolieren ist. Zur Desinfektion eignet sich am besten eine Zerstäubung von Lysoformlösung.

Wochenküchenzettel mit Kochvorschriften.

Sonntag. Mittags: Wurzel-suppe, Ziegenbraten, Kürbiskompott.

Abends: Graupen mit Rhabarber, Brot mit Radieschen.

Montag. Mittags: Kalte Apfelwein-suppe, Kohlrabi mit Röstkartoffeln.

Abends: Bratkartoffeln mit Gemüsesülze. (1).

Dienstag. Mittags: Grüne Salatsuppe, Fleischklopse in langer Sauce mit Quetschkartoffeln.

Abends: Rhabarberkalteschale. Brot mit Quark.

Mittwoch. Mittags: Bichelsteiner Fleisch. (2). Geschmorte Stachelbeeren.

Abends: Kartoffelpuffer mit grünem Salat.

Donnerstag. Mittags: Suppe aus Knorrwürfeln. Spinatklöße mit Meerrettichsauce. Kartoffeln.

Abends: Dicke Kartoffelsuppe mit Mohrrübenbeimlage.

Freitag. Mittags: Griechsuppe, Fisch in Petersiliensauce.

Abends: Heringskartoffeln mit Radieschen.

Sonabend. Mittags: Sauerampfer-suppe. Buletten aus Kohlrabi, Bratkartoffeln.

Abends: Nudelspeise. (3). Brot und Käse.

1. Zu der Gemüsesülze kann man gekochtes und in Scheiben geschnittenes Gemüse aller Art, Radieschen, Kohlrabi, Mohrrüben, grüne Salat- und Spinatblätter verwenden, über die die Sülze gegossen wird. Mit Pfeffer und Salz, etwas Mostich und Essig wird die Sülze gewürzt.

2. Für Bichelsteiner Fleisch wird eine aus Knochen und Würfeln hergestellte Fleischbrühe zubereitet, die reich mit Scheibenkartoffeln, Mohrrüben und Gemüsescheiben versehen wird. Auch Kohlrübenscheiben können benutzt werden, ebenso getrocknete Pilze, Kartoffeln und Gemüse werden vorher halb weich gekocht, um dann in der fertigen Fleischbrühe völlig gar zu werden. Bei reichlicher Kartoffel- und Gemüseeinlage ist die Suppe sehr sättigend.

3. Zu der Nudelspeise werden die Nudeln in Salzwasser gekocht, und darauf zur Hälfte in eine mit Fett ausgestrichene Form getan. Als Zwischenlage kommt ganz nach Belieben eine Lage gekochter, ausgeleerter Kürbisse, unreife geschmorte Stachelbeeren oder Rhabarber. Darauf kommen wieder Nudeln. Das Gericht wird mit ein klein wenig Milch übergossen und in einem nicht zu heißen Ofen eine Stunde lang gebraten. Im Notfall muß die Speise vor dem Anrichten noch überzudert werden.

Haushaltung.

Das Reinigen der Eisschränke. Die Behälter der Eisschränke, in die das Eis gelegt wird, sind zwar von den Speisevorräten selbst durch dichte Wände getrennt, allein der Eisschrank selbst genießt in vielen Haushaltungen nicht die richtige Behandlung. Meist steht der Eisschrank an einem dunklen Ort, weil dieser im Sommer auch zum Kühlort ist und das Eis dort langsame schmilzt, aber mit der Dunkelheit ist auch gewöhnlich eine Erschwerung der Reinigung verbunden. Selbst bei der größten Vorsicht wird ein Rest von den aufbewahrten Speisen hin und wieder liegen gelassen oder ein Teil in den Gefäßen enthaltener Flüssigkeiten verschüttet. Nun sind aber die eigentlichen Aufbewah-

ungsorte durchaus nicht so kühl, als man wohl annimmt, sondern es existiert dort immer eine Temperatur von mindestens 6 bis 8 Grad Wärme. Die Eisschränke verhindern daher nicht einen Fäulnisprozeß, sondern sie verzögern ihn nur, die Folge davon ist, daß, wenn Speisereste längere Zeit liegen bleiben, sie schließlich in Fäulnis übergehen. Daß dies in der Tat so ist, beweist der widerliche Geruch, der mitunter den Eisschränken entströmt, sobald sie geöffnet werden. Hat sich im Eisschrank ein Fäulnisherd gebildet, der nicht sofort beseitigt wird, so entsteht die Gefahr der Verschleppung der Fäulniskeime auf andere Nahrungsmittel, und damit wird auch die Gesundheit des Menschen bedroht. Soll ein Eisschrank seinen Zweck erfüllen, so ist die peinlichste Sauberkeit im Innern unerlässlich, und diese muß sich auch auf den das Eis enthaltenden Teil erstrecken. Mindestens einmal in der Woche muß der Eisschrank einer gründlichen Reinigung unterzogen und der zur Aufnahme des Eises dienende Behälter desinfiziert werden. Dies geschieht am zweckmäßigsten durch Eingießen von Kalkmilch oder aufgelöstem übermangansauren Kali und Bestreichen der mit dem Eise in Berührung kommenden Teile.

Gemeinnütziges.

Strohputzreinigung. Man reinigt die Strohhüte zunächst durch Bürsten mit Seifenwasser und spült sie in reinem Wasser ab. Dann macht man eine Lösung von sechs Teilen unterschwefligsaurem Natron in 192 Teilen Wasser und weicht darin die Hüte ein. Nach diesem werden sie wieder herausgenommen und es werden in die Lösung noch sechs Teile Salzsäure gemischt und die Hüte schnell eingelegt. Das Gefäß muß sofort gut zugedeckt werden und die Hüte bleiben solange darin, bis das Stroh ganz weiß geworden ist. Zum Schluß werden die Hüte mit Wasser tüchtig abgewaschen, getrocknet und appretiert. Diese Mischung reicht reichlich für ein halbes Duzend Hüte.

Stoffe aus farbigen Glacehand-schuhen. Man entfernt sie dadurch, daß man sie in ein Kästchen legt, mit ungefähr 10 bis 20 Pfg. dazwischen gestreutem Hirschhornsalz. Das Kästchen wird möglichst luftdicht verschlossen und bleibt 14-30 Tage so stehen. Wenn die Fleden nicht schon Jahre alt sind, werden sie sicher vergehen, nachdem man sie mit einem Lappchen leicht auf den Fledenstellen abgerieben hat.

Dunkelblaue Leinen- und Baumwoll-kleider werden nach der Wäsche wie neu, wenn man statt der Stärke Roggenmehl verwendet. Man kocht von Roggenmehl und Wasser im Verhältnis zur Menge der zu stärkenden Sachen einen dünnen Brei und verdünnt denselben nach Bedarf. Die Behandlung ist genau wie bei der Stärkewäsche. Die Kleider werden auf der linken Seite geplättet.

Fliegenfleden auf dem Klavier entfernt man am besten mit Benzin — einige Tropfen auf ein Flanelllappchen getan — und tüchtig gerieben. Überhaupt ist Benzin, wenn es tüchtig verrieben wird, ein vorzügliches Mittel, Fleden oder sonstigen Schmutz von der Politur zu entfernen und derselben Glanz zu verleihen.

Entfernung von Fettflecken aus hellen Seidenstoffen. Man schabt Fischbein ganz fein mittelst einer Kapsel oder Feile und reibt mit diesem pulverförmigen Stoffe die Fettflecken so lange, bis das Pulver anfängt zu schmierem, wo man es dann wieder mit neuem wechselt bis der Fettfleck verschwunden ist.

❖ Haus- und Zimmergarten. ❖

Johannisbeere „Lees schwarze“

ist eine großfrüchtige Sorte von hervorragend süßem Geschmack. Sogar größere Äste hiervon, die ich als Erbsenreiser verwandte, trieben gleich aus und waren bei Reife der Erbsen gut bewurzelte Sträucher. Auch nahm ich schon Sämlinge, die sich unter einem großen Strauche selber angefaßt hatten. Diese entwickelten sich im zweiten Jahre zu recht hübschen Bäumchen. Die Sorte ist überaus ertragreich, blüht und trägt auch unausgesetzt in jedem Jahre. Aber leider liebt nicht jeder ihren Geschmack zum Rohgenuß; manche scheuen den starken Geruch derselben. Dieser verliert sich auch nicht nach dem Einkochen, und die Säule sind in der Marmelade etwas störend. Nach meinem Dafürhalten drückt dies den Wert für den Haushalt etwas und mit wenigen Sträuchern ist der Bedarf darum schon gedeckt. Ganz vorzüglich ist diese Johannisstraube hingegen zur Bereitung eines Likörs, der als guter Magen-trank etwas Ruf hat. Zu diesem Zwecke ist diese Beere auch gesucht, und ich fand auch hierfür dankbare Abnehmer. Die Beeren werden bei guter Reife von den Traubenästchen abgetrennt, gewaschen und in eine Flasche gefüllt. Hierin werden sie mit gutem Kornschnaps übergossen und man läßt dies ein paar Wochen ziehen. Nach einigen Tagen mag man sich schon etwas von der stark dunkel geröteten Essenz abgießen und mit etwas Kornschnaps und je nach Belieben Zuderzulag etwas auflängen zum Genuß. Auch kann man statt dessen geläutertes Zuderwasser zusetzen, um ein recht mildes Frauengetränk zu bereiten. Die Essenz wird nach einigen Wochen von den ausgezogenen Beeren abgegossen und in verschlossener Flasche zu weiterer Herstellung von Likör aufbewahrt. Die Beeren können nun in den Schweinetrog wandern. Wer sonst ein Gegner der schwarzen Johannisbeere war, kann durch diese Likörbereitung ein Freund derselben werden. In Anbetracht des geringen Kostenpunktes ist das daraus bereitete Getränk recht schätzenswert.

Dunggüsse im August. Dunggüsse im heißen Sommer sind nur in Verdünnung und mit Vorsicht zu geben, denn verkehrt angewendet, sind solche mehr zum Schaden als Nutzen. Der beste flüssige Dung ist Mistjauche, wie sie aus den Viehställen in das Jauchenloch fließt. Dieselbe ist kräftig, und das meiste von ihr ist schon älter und vergoren, was eine Haupttatsache bei flüssigen Düngerarten ist. Mit Wasser verdünnt, wirkt selbige nur selten nachteilig als Dunggüß, während flüssiger, unvergorener Abortdünger sehr leicht nachteilig wirken kann und deshalb zuvor in einem alten Kübel zum Gären unterzubringen ist. Man füllt hierzu den Kübel zu einem Drittel mit Abortdung und gießt Wasser hinzu, bis der Kübel voll ist. Die Gärung vollzieht sich je nach der Witterung in einigen Tagen oder auch erst Wochen. Diese gegorene Flüssigkeit ist den Pflanzen im Sommer nur mit Wasser verdünnt zu reichen. Das Verdünnen selbst hat sich nach der jeweiligen Witterung und dann auch noch nach den zu düngenden Pflanzen zu richten. Bei sehr heißem Wetter ist weniger Dung unter das Gießwasser zu

tun, als bei frühem oder nassem. Bei anhaltend nasser Witterung können robustere Gewächse, wie Kraut, Wirsing, Kohl, Porree, Sellerie u. a. m. den flüssigen Dung sogar ohne Wasserverdünnung bekommen. Blumen und alle zarteren Topfpflanzen dürfen Jauche und Abortdünger nur in großer Verdünnung und mit Vorsicht erhalten. Als Zeit des Gießens ist der Abend oder frühe Morgen zu wählen. Die Pflanzen selbst sollen nicht von der Dunggüßigkeit getroffen werden, oder wenn sie davon getroffen wurden, so sind sie vermittelst einer Brause mit reinem Wasser abzuspülen.

Vermehrung der Stachelbeeren. Im August lassen sich die Stachelbeersträucher mit geringer Mühe vermehren. Wie überall, wird man natürlich nur bei den bestlohnenden und großfrüchtigen Sorten an eine Fortpflanzung denken. Stachelbeeren sind im allgemeinen anspruchslose Früchte, und für grüne Stachelbeeren herrscht immer Nachfrage, oder sie sind selbst gut in der eigenen Küche zu Kompott, Grütze, Marmelade oder Konserven zu benutzen, man macht ja auch Wein daraus. — Also im August macht man Stecklinge, indem man gesunde, nahe der Erde liegende Zweige niederbiegt, mit einem Gabelstift im Boden festhält und mit Erde bedeckt. Der Zweig bildet bei Feuchthaltnahme bald Wurzeln und wird dann von der Mutterpflanze losgetrennt. Man verpflanzt den Busch noch im Herbst. Die Stachelbeeren vertragen gut etwas Schatten; es lohnt sich aber auch, aus den jungen Stecklingen Spalier zu ziehen, die man an Mauern oder Drahtgeflechten in Fächerform anbindet. Altes Holz der Stachelbeerbüsche muß immer einmal zurückgeschritten werden, und bemooste Zweige dulde man nicht. Ein Durchspritzen mit Schachts Obstbaumtarbolineum ist zu empfehlen.

Stangen und Strauchbohnen kann man gut für den Winter zurecht machen, wenn man sie zart abpflückt, leicht abtrocknet, auf Fäden reißt und trocknet. Aufgeweicht und zubereitet, schmecken sie im Winter wie frische Bohnen.

Zur Herbstsaat der Liebeshainblume (Nemophila). Es scheint noch nicht genug bekannt zu sein, daß man diese niedliche Sommerblume auch schon im Herbst aussäen kann, und diese dann schon im April und Mai zum Blühen gelangt. Die Liebeshainblume wird meist zu Einsäungen verwendet, paßt aber auch zu kleinen Gruppen und sehen solche im Frühjahr allerliebste aus. Wer im Herbst leere Beethen auf Rasenplätzchen hat, besäe eins oder mehrere davon mit Liebeshainblumen, und er wird im Frühjahr Freude damit erleben. Eine der schönsten unter den Liebeshainblumen ist die himmelblaublühende Nemophila insignis.

Harte Fuchsen. In Gartenzeitschriften ist schon öfter mitgeteilt worden, daß ins Freie gepflanzte Fuchsen bei guter Bedeckung durch den Winter gekommen sind und alsdann kräftig ausgetrieben und reichlich geblüht haben. Nicht allen Lesern dürfte bekannt sein, daß es auch einige Fuchsenarten gibt, die so hart sind, daß sie unter einigemmaßen günstigen Verhältnissen sogar ohne Schutz überwintern haben. Als solche sind bekannt *F. gracilis*, *F. Thomsonii*, *F. virgata*. Ge-sicherter ist aber das Überwintern, wenn die Pflanzen im Herbst bis auf die Erde ab-

geschnitten und dann 20 bis 30 Zentimeter hoch mit Eichen- oder Buchenlaub bedeckt werden. Die Laubbedeckung ist aber nicht eher ganz wegzunehmen, als bis im Frühjahr keine stärkeren Fröste mehr zu befürchten sind. Die bis auf die Erde abgeschnittenen Fuchsen entwickeln im Frühjahr neue Triebe.

Knollenbegonien als Topfpflanzen besitzen noch immer nicht die Verbreitung, die sie verdienen. Sie haben die angenehme Eigenschaft, daß man im Herbst die eingezogenen Knollen austopfen und, in einem Kistchen vereint, im Schrank des Wohnzimmers aufbewahren kann, wo sie von Oktober bis März ohne Pflege im Winterschlaf ruhen und dann im Frühjahr ohne weiteres Zutun selbst wieder antreiben. Außer diesem großen Vorzug übertreffen manche Begonienforten an Schönheit des Blumenstoffs, an Lang- und Reichblütigkeit die meisten anderen Topfpflanzen ganz entschieden. Als vorzügliche Topfsorten haben sich bewährt: die Schmidtsche Züchtung, Prinzessin Vittoria Luise, zartrosa, und Sonnenlicht, gelb, die Pfirsichsche Züchtung Washington, zinnoberrot, und Phosphoreszent, mennigrot, sowie die neue Sorte Frau Helene Harms, hellgelb, dann noch ein Findling aus den Teppichbegonien, welcher alle obengenannten Sorten für Topfkultur übertrifft. Darum dürfte es sich lohnen, daß sowohl gärtnerische Züchtereien als auch Blumenliebhaber mehr noch als bisher sich der Kultur der Knollenbegonien im Topf zuwenden.

Behandlung kranker Topfpflanzen. Wenn Pflanzen ihr Laub abzuwerfen beginnen, so ist das ein Zeichen, daß ihre Gesundheit beeinträchtigt ist, indem entweder durch Mangel an Nahrung, durch zu vieles Gießen, durch Überhitzung, durch Kälte oder andere Ursachen die Faserwurzeln, welche die Nahrung zuführen, zerstört sind. Der Fehler, der in solchen Fällen besonders begangen wird, besteht darin, daß man eine starke Portion Wasser oder gar einen tüchtigen Dunggüß gibt, wodurch aber das Übel nur verschlimmert wird. Wenn eine Pflanze trauert, lasse man den Boden vorerst beinahe trocken werden, dann stürze man sie aus dem Topfe, nehme den Ballen zwischen die Hände und drücke ihn, um die äußere Kruste abzuschütteln. Darauf ver-setze man die Pflanze in frische, trockene Erde und nehme dazu einen frischen Topf oder wasche den alten gut aus. Der Topf soll nur so groß sein, daß nicht mehr als ein Zoll Erde zwischen dem Topf und dem Wurzelballen Platz findet. Nach dem Ver-pflanzen gebe man Wasser genug, damit sich der Boden im Topf am den Wurzelballen setzt, und man gieße nicht eher wieder, als bis die Pflanze wieder zu wachsen anfängt oder der Boden vollkommen trocken geworden ist. Auf die oben angeführte Weise kann man manche kranke Topfpflanze noch vor dem sicheren Verderben retten.

Vom Abwaschen der Palmen. Wenn Palmen durch Abwaschen vom Staub befreit werden sollen, so ist hierzu kein frisches Brunnenwasser, sondern lauwarmes Wasser zu nehmen. Auch beim Besprengen oder Spritzen der Palmen und anderer Warmhauspflanzen ist bei ihrer Zucht im Zimmer nie kaltes, sondern lauwarmes Wasser zu nehmen.