



Landwirtschaftliche Mitteilungen.

Nr. 10.

Wo auf winterlicher Flur
Noch kein Halmlein zu erschauen,
Mahnt, als wie ein Traum so leise,
Von dem Wald her eine Weise,
Auf die Sonne zu vertrauen,
Die auf weiter Reise nur. Martin Gress.

Kriegsgemüsebau.

Der Plan Englands, Deutschland gleich einer belagerten Festung auszuhungern, ist angesichts unserer guten Ernte als gescheitert anzusehen, da aber England den Abnutzungskrieg predigt, und die von kurzfristigen Staatsmännern geführten Vasallen Englands wohl oder übel tanzen müssen, wie Mr. Grey pfeift, tut man gut, alle die Maßnahmen zu treffen, die unsere Ernährung für ein weiteres Kriegsjahr sicher stellen. Bei unserer Versorgung mit Nahrungsmitteln ist zu bedenken, daß es in dieser Hinsicht eine kritische Zeit gibt und zwar dann, wenn die alten Vorräte zu Ende gehen und die neue Ernte noch nicht herein ist. Das trifft insbesondere zu bei der Versorgung mit Kartoffeln und Gemüse. Hier kann auch der Kleingartenbauer helfend eingreifen, sei es, daß er durch Verbrauch der eigenen Ernte den Markt entlastet, sei es, daß er darüber hinaus dem Markte zuführt.

Frühkartoffeln.

Je länger Kartoffeln eingelagert werden, desto mehr verlieren sie an Wohlgeschmack und Nährwert, aus diesen Gründen hat sich ein starker Kartoffelimport nach Deutschland entwickelt. Infolge der durch den Krieg bedingten Zufuhrschwierigkeiten wird ein erheblicher Mangel an Frühkartoffeln und damit ein Anziehen der Preise statthaben; würden bei uns mehr Frühkartoffeln als sonst angebaut werden, so gelänge es, diesen Ubelstand zu beseitigen. Natürlich kommen zum Anbau von Frühkartoffeln nur solche Lagen und Böden in Betracht, die sich leicht erwärmen. Kalte, lehmige Böden sind ausgeschlossen, milde, humose Böden sind am geeignetsten. Andererseits müssen wir auch die entsprechend früh reifenden Sorten verwenden, z. B. Schneeflocken, Perle von Erfurt, Frühe Sechswochen-Merentartoffel, Paulsens Nili u. a. m. Da die Kartoffel nicht allzu stickstoffhungrig ist und den Stallmist sehr gut ausnützt, gibt man zu ihr Stallmist und zwar 200 bis 300 Doppelzentner auf den Hektar, den jezt so teuren künstlichen Stickstoffdünger kann man hier sparen und besser auf anderen Feldern verwenden. Der Stallmist ist möglichst im Winter noch einzubringen, damit die Umsetzung des Düngers rechtzeitig vor sich geht und die junge Pflanze gleich zu Anfang die nötigen Nahrungstoffe vorfindet, man verläumt daher nicht, den Dünger so früh wie irgend möglich unterzubringen. Auf leichten Böden gibt man noch etwas Kalistickstoff oder schwefel-saures Ammoniak, 40 pCt. Kalisalz und Thomas-

mehl*); Jauche wolle man aber nicht zur Kartoffel geben, da durch sie wie durch frischen Stallmist ihre Haltbarkeit und Geschmack wesentlich beeinträchtigt wird.

Durch verschiedene Maßnahmen gelingt es uns, das Reifen der Kartoffeln zu beschleunigen, meist handelt es sich darum, die Wärme möglichst auszunutzen, so empfiehlt es sich besonders in der ersten Zeit, zumal nach warmen Tagen, die Beete abends mit Matten, Decken oder Reisig zuzudecken, damit die am Tage vom Boden aufgenommene Wärme des Nachts nicht so schnell abgegeben wird. Man kann auch die Beete mit Ruß, Koks-pulver u. a. bestreuen, sie nehmen dann die Wärme sehr leicht auf, erwärmen sich also rasch, andererseits würden sie die Wärme aber ebenso rasch wieder abgeben, dem muß dann durch Bedecken Einhalt getan werden. Weiter kann man die Ernte dadurch beschleunigen, daß man die Kartoffeln vorteilhaft und dann im April auspflanzt.

Daß gerade die Frühkartoffeln von dem Licht und Wärme abhalten und dem Nahrung zehrenden Unkraut frei gehalten werden müssen, ist wohl klar.

Der Anbau von Frühkartoffeln hat noch eine andere wichtige Bedeutung: das Feld wird früh geräumt und kann nach nochmaliger Düngung im gleichen Jahr einen zweiten Ertrag bringen; schnell wachsendes Gemüse, oder Futtermittel für den Kleintierhof, oder es werden Gründüngungspflanzen angebaut; es sei daran erinnert, daß Kartoffeln, die nach Gründüngung kommen, einer Stickstoffdüngung entbehren können.

Frühgemüse.

Was für die Kartoffel gesagt wurde, gilt auch für das Gemüse, schnelle Hervorbringung von Ernten, möglichst Ausnutzung des Bodens, das muß die Forderung sein. Auch hier sind für den Anbau von eigentlichen Frühgemüse die kalten nassen Böden nicht verwendbar, und der Stallmist wird möglichst im Winter eingebracht, damit die Zerlegung im Frühjahr beendet ist. Ebenso sei man mit der Anwendung von Jauche sparsam, da sonst die Pflanzen zu leicht geil ins Kraut schießen, ohne eine eigentliche Ernte zu liefern.

Der Gemüsebau gibt uns reiche Möglichkeiten, den Boden auszunutzen, z. B. wir lassen zwei rasch wachsende Gemüse aufeinanderfolgen und geben dann auf dasselbe Feld im Herbst noch überwinterndes Gemüse, z. B.: Frühkartoffeln — frühe Busch- oder Stangenbohnen — Winterkopfsalat — frühe Erbsen — Kopfsalat — Spinat.

*) Auf 1 Hektar ca. 4—8 Ztr. 40proz. Kalisalz, 8—12 Ztr. Thomasmehl, 2—4 Ztr. Kalistickstoff.

Natürlich gibt es noch eine ganze Anzahl anderer Anbaumöglichkeiten. Mit Hilfe einer guten gärtnerischen Preisliste, kann man sich ja leicht beliebige andere Zusammenstellungen heraus-suchen. Wer nicht in der Lage ist, Frühkulturen zu betreiben, der vergesse aber nicht, im Herbst das Land noch auszunutzen. Aber auch die Zwischenkulturen gestatten uns eine kräftige Ausnutzung des Bodens, wo es sich um Pflanzungen handelt, deren Samen lange liegen, wie Möhren; oder um Gurken, die ja erst verhältnismäßig spät aufs Feld kommen, erst später kräftig wachsen, und infolgedessen anfangs ziemlich weit stehen, pflanzen wir zwischen sie Gemüse das den Boden zur geeigneten Zeit wieder räumt, z. B. Kresse, Spinat, frühe Kohlrabi, Kopfsalat.

Der Kleintierzüchter wird bei alledem vornehmlich sein Augenmerk auf solches Gemüse lenken, das bei der Ernte ein Laub liefert, das noch im Kleintierhofe Verwendung finden kann, sei es durch sofortiges Verfüttern, sei es durch Heuen. Hier sei darauf hingewiesen, daß das Erbsenheu ein gern genommenes Futter ist. Vor jeder Neubepflanzung muß das Beet umgegraben und so gut wie möglich abgedüngt werden, wozu aber nicht frischer tierischer Dünger verwendet werden darf, da dadurch die Güte der meisten Gemüse beeinträchtigt wird.

Feldgemüsebau.

Die Versorgung mit Gemüse wird in diesem Sommer nicht ausreichend sein, da die Zufuhren aus den neutralen Ländern infolge der mancherlei Schwierigkeiten gering sein werden, und unsere Gärtnereien infolge Deutemangels nicht genügend hervorbringen können. Da möchte vielleicht der eine oder andere durch verstärkten Gemüsebau den Umständen Rechnung tragen; und die hier auf Grund der Erfahrungen eines bekannten Fachmannes zusammengestellten Hinweise mögen wohl der Beachtung wert sein.

Bei dem feldmäßigen Anbau ist darauf zu achten, daß der Boden immer besetzt, und die Leute stets beschäftigt sind, man wird daher nicht nur eine einzige Gemüsesorte anbauen, sondern verschiedene, passend aufeinanderfolgende, bzw. früh, mittel- und spätreifende Sorten.

Damit die Gemüse schnell wachsen und zart bleiben, muß der Boden immer feucht bleiben, man erreicht das durch eine gründliche, tiefe Bearbeitung des Bodens im Herbst, der Boden wird dann locker und schwammig und vermag im Untergrunde viel Wasser aufzunehmen. Während des Frühjahres und Sommers läßt man den Boden nicht glatt liegen, da er sonst zu rasch die aufgesammelte Feuchtigkeit wieder

...daß die Pflanze ...
die Oberfläche raub, verhindert so die Wasser-
abgabe und ermöglicht die leichte Aufnahme
auch geringer Regenmengen. Aus denselben
Gründe wird die Pflanzstelle junger Pflanzen
nach dem ersten Angießen mit loser Erde über-
streut, man vermeidet so das schädliche Hartwerden
der Erde.

Die Pflanzen dürfen nicht in frischen Stall-
dünger kommen, in dem hier erwähnten Betriebe
wird fast ausschließlich mit künstlicher Düngung
gearbeitet, allerdings ist der Boden des Gutes
sehr reich an Huminstoffen, die Düngung ist
hier für den Morgen: 2 Ztr. 40 pSt. Kalisalz,
2 Ztr. Superphosphat, 2 Ztr. Chilisalpeter, bei
Hülsenfrüchten ermäßigt sich die Salpetergabe
auf 1/2 Ztr.; an Stelle des Salpeters müßte
unter den jetzigen Umständen schwefelhaftes
Ammoniak oder Kalstidstoff und zwar in etwas
größeren Mengen gegeben werden.

Das Säen, auch des Spinates, geschieht mit
der Drillmaschine, da man die glatten Reihen
viel leichter, auch mit der Hackmaschine, behaden
kann. Von Interesse sind die Ausführungen
über den Aufbau von Hülsenfrüchten. Die Reihen
der Erbsen und Bohnen werden in der Richtung
von Nord nach Süd angeordnet, auf diese Weise
bekommen alle Pflanzen gleichviel Licht und
wachsen zu gleichmäßigen Bänden, die das
Pflücken außerordentlich erleichtern, während
bei anderer Richtung die vom Lichte abgewendeten
Pflanzen sich nach der Südseite drängen, so daß
dadurch viel Nahrung zur Bildung von Blatt und
Stengelmasse unnütz verbraucht wird, demzufolge
bringen die lichtabgewendeten Seiten auch viel
weniger und schlechtere Früchte hervor.

Erbsen und Bohnen werden nicht an Reifern
und Stangen gezogen, sondern an Stahldrähten
von 1 1/2 mm Dicke, an denen sie sehr gut empor-
taufen.

Die Stahldrähte werden gewonnen aus altem
Draht, wie er bei der Eisenbahn und elektrischen
Bahnen als Altmaterial abfällt. Für Erbsen
werden die Stäbe über Kreuz gesteckt, während
für Bohnen die 2 1/2 m langen Drähte mit dünnem
Blumendraht an Spandrähten angeheftet werden.
Bei der ersten Aufschüttung stellt sich der Draht
ja etwas teurer als Reifig, da er aber dauernd
verwendet werden kann, ergibt sich bald eine
große Ersparnis, man muß aber Stahldraht
verwenden und nicht den weichen eisernen Te-
legraphendraht, da dieser bald rostet und sich
verbiegt. Die Vorzüge der Verwendung von
Draht liegen darin, daß man glatte Reihen erhält,
die ein schnelles Pflücken ermöglichen; bei den
Bohnen biegt man die Stahldrähte einfach her-
unter und läßt sie wieder emporsteigen, weiterhin
geht bei der Räumung des Feldes das Abstreifen
des Krautes sehr schnell und fast verlustlos vor
sich, das ist von Wichtigkeit, denn das Leguminosen-
heu wird in der Wirtschaft als wertvolles Futter
verwendet, schließlich sei noch gedacht der Be-
quemlichkeit des Transportes und der Aufbe-
wahrung. Die Erbsen werden in 1,20 m Ent-
fernung in Doppelreihen gebrüllt, man kann
dann in den Reihen bequem hoden. Das Hacken
wird noch während der Ernte fortgesetzt. Die
Erbsen haben nämlich ein sehr großes Wasserbedürfnis,
durch das beständige Hacken erhält man dem Boden
seine Wasservorräte, aus denen die Erbsen noch
immer nehmen kann, so daß sie langsamer reift,
während sonst ein paar trockene Tage das ganze
Feld mit einem Schläge reif werden lassen. Aus
dem gleichen Grunde werden auch lieber Stangen-
als Buschbohnen angebaut, da diese gern zu
plötzlich reifen.

Wie wenden wir den Stickstoffdünger
an?

Der Stickstoffdünger ist weise angewendet,
auch für den Gartenbauer der wichtigste Dünger,
den fehlenden Salpeter kann aber die heimische
Industrie nicht voll decken, der Mangel zwingt
uns, zu besonders sparsamem Gebrauch der
Stickstoffdünger, und da fragt es sich, wo wenden
wir sie am besten an. Natürlich dürfen wir nicht
sparen bei den Gewächsen, die zur Ernährung
unbedingt benötigt werden, also bei den Kartoffeln
und den Hülsenfrüchten. Die Hülsenfrüchte

...daß die Pflanze ...
Stickstoffdüngung, so daß für die Stickstoffdüngung
genug übrig bleiben wird, erst dann darf das
übrige Gemüse bedacht werden, das ja mehr die
Rolle einer Zusatzspielt. Der beliebteste Stickstoff-
dünger des Gartenbauers ist der Stallmist, dessen
Menge durch die Mobilisierung der Pferde eine
etwas geringere sein wird, man suche daher
schon jetzt die benötigten Mengen zu bekommen
und bedecke mit ihnen das Kartoffelfeld, für
die übrigen Kulturen kommt künstlicher Dünger,
soweit man ihn erhalten kann, bezüglich Ertrag
in Frage.

Aber auch hier heißt es sparsam umgehen,
von der lieben alten Gewohnheit, den Dünger
breitwürfig auszustreuen, müssen wir abgehen.
Vom Ammoniumsulfat oder schwefelsaurem
Ammoniak geben wir beim Pflückenmachen der
Beete nur 1/4, den Rest geben wir jeder Pflanze
einzeln, je nach ihrer Entwicklung in kleineren
oder größeren Abständen, und zwar am besten
in aufgelöster Form. Dadurch, daß wir möglichst
jeder einzelnen Pflanze ihre Düngermenge zu-
führen, kann der Dünger von der Pflanze schneller
und vollständiger aufgenommen werden, als
wenn wir ihn über das ganze Feld verteilen und
es der Wurzel überlassen, die Nahrung erst zu
suchen. Schwefelsaures Ammoniak löst sich leicht
in Wasser, vom Ammoniumsulfat lösen sich die dü-
ngenden Bestandteile ebenfalls leicht, weiterhin
können ebenso angewendet werden: Guanoabrinde,
vergozene Jauche, Hornspäne, Knochenmehlbrühe,
Jauche und Latrinendünger, zumal den von den
Gefangenenlagern, verwende man niemals in
frischem Zustande, die in ihnen enthaltenen
Krankheitsstoffe: Bakterien, Wurmeier, können
leicht auf Gemüse, z. B. Kopfsalat und von da
trotz des Waschens der Gemüse in den Menschen
gelangen.

Jauche kann man übrigens leicht in eine sehr
bequeme streubare Form überführen indem man
5 Ztr. Jauche mit 1 Ztr. Torfmull durch mehr-
faches Hin- und Herschöpfen gründlich mischt,
läßt man das Gemenge längere Zeit lagern,
dann dürfte auch wohl obige Gefahr beseitigt sein.

Kann man den Dünger nicht mehr rechtzeitig
unterbringen, oder erhält man nur noch mindere-
wertige Dünger, Schweinemist, Schlachthofdünger
und Abfälle, so weise man sie keinesfalls ab,
man kompostiere sie und beschleunige die Zer-
setzung durch Zusatz von Kalk (Thomasmehl) und
häufiges Umarbeiten, man hat dann schon im
Sommer, spätestens im Herbst, einen brauchbaren
Dünger, den man an den Pflanzen durch leichtes
Hacken unterbringt.

Können wir aber auf keine Weise den nötigen
Dünger erhalten, dann wäre es durchaus verfehlt,
die vorhandene geringe Menge auf den ganzen
Garten zu verteilen, denn dann würde auf jede
Pflanze zu wenig kommen und nach dem Gesetze
von der Mindestmenge würde der Ertrag leiden.
Man erzielt einen höheren Ertrag wenn man
eine Pflanze genügend düngt, als wenn man
zwei Pflanzen kümmerlich ernährt. Man bebaue
daher vom Garten nur soviel, als der vorhandenen
Düngermenge entspricht, der Rest des Gartens
braucht ja nicht etwa brach zu liegen, hier sät
man Gründungsplanzen, die im Herbst
untergegraben werden und auf die im nächsten
Jahre Kartoffeln folgen, die dann einer Stallmist-
düngung völlig entraten können.

Landwirtschaft.

Saatwechsel. Wenn eine Getreideart in ihrer
Ertragsfähigkeit zurückgeht, so ist es ratsam, die
Saat zu wechseln. Am besten ist es, den Samen
aus der Heimat der betr. Spielart zu kaufen; so
daß man Originalsaat hat. Gewöhnlich kommt
für bessere Boden Saatgut von ärmeren Boden-
arten in Betracht und umgekehrt. Im allgemeinen
sind aber die Landwirte darüber verschiedener
Meinung.

Fütterung.

Im Mastfutter soll während des Winters
Abwechslung herrschen. Es soll das Mastfutter
auch stets schmackhaft zubereitet werden. Das
geschieht durch Brähen, Säuern, Salzen und

...daß die Pflanze ...
immer eine gute sein. Die Menge darf nicht
niemals zu lange aufgedehnt werden. Dann
gestaltet sich die Mast unrentabel.

Milchwirtschaft.

Wie kann man sich vom Wert guten Melkens
überzeugen? Schlechtes Melken verdirbt nicht
nur die beste Milch und verursacht von hundert
wenigstens neunzig Fälle von Euterentzündung,
es bringt nicht nur wegen der geringen Milch-
menge Verlust, sondern es bleibt auch bei schlechtem
Melken gerade der beste, der fettreichste Teil der
Milch im Euter zurück. Junge Melker sollten von
vornherein gerade nach dieser Richtung erzogen
werden. Auch der Dummste wird sich durch fol-
genden einfachen Versuch leicht überzeugen lassen.
Man nehme nach dem Rat eines alten Praktikers
drei hohe, mit Nr. 1, 2 und 3 bezeichnete Reiz-
gläser. In Glas Nr. 1 melke man die erste Milch,
lasse dann die Kuh halb ausmelken, melke das
Glas Nr. 2 voll und, wenn die Kuh fast aus-
gemolken ist, melke man die letzte Milch in Glas 3.
Dann läßt man die drei Gläser möglichst kalt,
im Keller oder besser im kalten Brunnenwasser,
einige Stunden, vier bis fünf, stehen. Nach dieser
Zeit wird man in Glas 1 fast gar keine Rahmschicht
finden, in Glas 2 eine Schicht Rahm von fast
1 cm Höhe und in Glas 3 ist fast der ganze Inhalt
Rahm. Ein solcher Versuch wirkt mehr als hunden-
langes Reden und vergißt sich nicht wieder.

Pferdezucht.

Das Einbällen von Schnee in die Pferdehufe.
Um das Einbällen von Schnee in die Pferdehufe
zu verhüten, wird die Anwendung von Strohpuffern
empfohlen, welche man in nachfolgender
Weise herstellt: Man nimmt glatthalmiges,
nicht modriges Roggenstroh, welches mit Wasser
etwas angefeuchtet wird. Davon greift man
einen fingerdicken Strohbüschel, bindet diesen
an seinen starken Halmenden mit einem Faden
zusammen und teilt dann diesen Büschel in drei
gleiche Teile, um ein dreiteiliges (dreisträhniges)
Geflecht herstellen zu können. Ist das Geflecht
fertig, so rollt man dasselbe so auf, daß die breiten
Flächen aneinander zu liegen kommen. Es müssen
jedoch gleich beim Beginn des Aufrollens die
Ragen des Geflechtes sehr fest mittels Nadel
und Faden durchstochen werden, damit die Ver-
bindung haltbar wird. Das Aufrollen setzt man
solange fort, bis der Puffer die Größe erreicht,
daß er fest zwischen die Eisenhälften hinein-
gedrückt werden kann. Solche Strohpuffer sitzen
sehr fest und es geht selten einer von ihnen ver-
loren. Will man einen oder den anderen Puffer
wieder herausnehmen, so geschieht das am leicht-
esten dadurch, daß man ein stumpfes Instrument
zwischen Puffer und Eisen einschleibt und be-
hutsam zwingend die Stroheinlage hebt.

Rindviehzucht.

Wann soll die Kuh nach dem Kalben zu-
gelassen werden? Durch zu frühzeitiges Zu-
lassen der Kuh nach dem Kalben wird häufig
nicht nur ihre und ihrer Nachzucht Gesundheit
geschädigt, sondern auch die volle Milchleistung
beeinträchtigt. Hervorragende Milchkuhe sollte
man nicht vor Ablauf von 10 bis 12 Wochen nach
dem Kalben wieder zum Stier zulassen, jedenfalls
nicht, bevor der Milchtrag auf 15 Liter herab-
geunken ist; minder gute können schon nach
8 Wochen wieder belegt werden. Natürlich sprechen
dabei wirtschaftliche Umstände ein gewichtiges
Wort mit. Wo man auf gleichmäßige Milchzeit
sieht, wird man sich auch dieser Anforderung
anzupassen suchen müssen, legt man aber auf
entwicklungsfähige Kühe das Hauptgewicht, so
wird man den Termin des Belegens bei milch-
reichen Tieren noch weiter bis auf 4 Monate
und darüber hinauschieben. Ebenso wichtig
ist für die lange Erhaltung milchreicher Tiere
die Dauer des Trockenstehens. Eine Trockenheit
von 5 bis 8 Wochen dürfte für die nachfolgende
Milchleistung am günstigsten sein.

Den Gefallenen.

68

Sahingerroß in blüh'nden Tagen
Ruht ihr in Gräbern ungezählt,
Manch stilles Glück, manch süßes Hoffen
Ist auch mit euch zu Tod getroffen,
Und manch ein Herz wird bitter klagen,
Wenn ihr beim Siegesheimgang seht.

Doch wird man eure Namen preisen,
Ihr Helden in Walhallas Ruh;
Der deutsche Adler hebt die Flügel
Noch rauschend über eure Hügel
Und trägt mit frohen Siegesweisen
Der Heimat lezten Gruß euch zu!

Fr. Karst Seidl

Zahnpflege.

Die Gesunderhaltung der Verdauungsorgane bildet eine der wichtigsten hygienischen Forderungen zur Erreichung eines hohen Alters, und es sollte daher jeder Mensch diesem Punkt seine Aufmerksamkeit schenken und mit allen Kräften danach streben, sich bis zu seinem Lebensende einen „guten Magen“ zu bewahren. Die bekannte griechische Fabel vom Streik der Glieder lehrt uns bereits, daß der Magen in bezug auf die übrigen Körperfunktionen ein gewichtiges Wort mitzusprechen hat, daß er gewissermaßen tonangebend für das Gesamtfinden des Menschen ist und wir deshalb trachten müssen, ihn durch sachgemäße Behandlung allezeit bei guter Laune zu erhalten, indem wir ihm die schwere Arbeit ein wenig erleichtern helfen, die er alltäglich für uns zu verrichten hat. Dies vermögen wir aber nur zu tun, wenn unsere Kauwerkzeuge genügend leistungsfähig und sonst instand sind, die Speisen entsprechend zu zerkleinern, ehe sie in den Magen gelangen, um diesen so schon im voraus die Verdauung zu unterstücken. Die Pflege der Zähne ist deshalb schon, abgesehen von den ästhetischen Gründen, die dafür sprechen, eine direkte hygienische Notwendigkeit und sollte bereits von Kindheit auf richtig betrieben werden. Vor allem achte man darauf, Speisen und Getränke nie kalt zu genießen, denn die Kälte der Zähne leidet hierunter außerordentlich und auch dem Magen sind derartige scharfe Temperaturwechsel nur schädlich. Daß das Knabbern von Bonbons, speziell von den fruchtsäurehaltigen Drops, unseren Kauwerkzeugen nicht gerade dienlich ist, weiß wohl ein jeder, trotzdem läßt sich die Jugend und unsere auf schöne Zähne so eitle Damentwelt den Genuß von Konfitüren nicht schmälern. Schließlich könnte man auch dieses Vergnügen gern gestatten, wenn der Reinigung der Zähne mehr Aufmerksamkeit geschenkt würde. Ein tägliches Großreinemachen des Mundes vor dem Zubettgehen ist unbedingt nötig. Gerade nach Mahlzeiten ist die Reinigung der Zähne sehr notwendig, um dem Zurückbleiben von Speiseresten vorzubeugen, die nur zu leicht in Fäulnis übergehen und damit den Keim zur Zerstörung der Zähne legen. Wenn also ernstlich um die Gesundheit seiner Kauwerkzeuge zu tun ist, der putze sich die Zähne und spüle mit einer geeigneten Flüssigkeit (aber keiner solchen, die die Zähne angreift), den Mund aus. Als geeignete Mund- und Zahnwässer sind Lösungen von feingehacktem in Spiritus gelösten Kalmus (entsprechend mit Wasser verdünnt), sowie Mischungen von je 50 Gramm pulverisiertem Borax und Myrrhentinktur auf $\frac{1}{2}$ Liter heißes Wasser zu empfehlen. Auch an Zahnpulvern ist kein Mangel, jedoch geben wohl die meisten fein pulverisierten Linden-

holzholze, mit etwas geschabter Kreide versetzt, den Vorzug. Zur guten Erhaltung des Zahnfleisches bedienten sich schon unsere Großeltern der Salbeiblüten, und auch noch heute gelten Abreibungen des Zahnfleisches mit den Blüten dieser Pflanze für außerordentlich zweckdienlich. Selbstverständlich sind die angegebenen Verhaltungsmaßregeln zur richtig durchgeführten Zahnpflege nur für das Allgemeine berechnet, in allen Fällen von Erkrankungen einzelner Zähne oder des Verfalles derselben ist unbedingt der Zahnarzt zu Rate zu ziehen, den man überhaupt von Zeit zu Zeit aufsuchen sollte, um den sich ansetzenden Zahnstein entfernen zu lassen und sich darüber Gewißheit zu holen, ob auch alle Zähne noch wohlgehalten sind oder sich Plombierungen nötig machen.

Küche und Keller.

Quartpudding. (Sehr nahrhaft.) $\frac{1}{4}$ Kilo Quark, $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 100 Gramm Zucker, ein gutes Backpulver, ein an Apfelmuschel abgeriebenes Stück Zucker, 10 Gramm Salz, 50 Gr. Fett, 15 Gramm Salz zum Abkochen. Das Mehl wird in einem Topf mit dem weißen Käse (Quark), Zucker, Backpulver, Apfelmuschel und Salz mit sauberen Händen glatt verknetet und nun mit der Mischung von Fett und 4 Eßlöffel heißem Wasser zu einem Teig geknetet, den man zu einer Kugel formt. Ein sauberes weißes Tuch streut man mit Mehl leicht aus, legt die Kugel hinein, bindet es oben lose und läßt den Pudding in einem großen Topf, in dem man Wasser und 15 Gramm Salz zum Kochen brachte und auf dessen Boden man eine umgekehrte Untertasse setzt, damit das Tuch nicht ansetzt, 2 Stunden langsam kochen. Beim Anrichten nimmt man das Tuch hervor und klappt den Pudding vorsichtig in die Anrichtschüssel. Man gibt weichgekochtes Backobst, warmes Pflaumenmus oder gebratenen Speck mit Zwiebelwürfeln dazu.

Weißbiersuppe. 1 Liter Weißbier wird mit der abgeriebenen Schale von einer halben Zitrone und einem großen Eßlöffel voll Sultanzitronen, die vorher sorgfältig gewaschen und verlesen wurden, aufgekocht. Dieser Mischung fügt man je nach Geschmack etwas Kochzucker hinzu. Während das Weißbier kocht, verrührt man in einer Oberkassette 3 Eßlöffel kaltes Wasser mit 1 Eßlöffel Mehl, verquirt diese Masse, bis sich keine Stückchen mehr bilden, fügt diese Masse dem kochenden Weißbier hinzu und läßt dies Bindemittel darin auflösen. Wenn man Kartoffelmehl verwenden will, darf man nur einen halben Eßlöffel davon nehmen. Nun wird 1 Eiweiß zu Schnee geschlagen und mit 1 Teelöffel Kochzucker sowie einer Messerspitze gestoßenem Kaseel vermischt. Aus dieser fleischgewordenen Masse sticht man mit einem kleinen Löffel Klößchen ab, die sofort in die kochende Weißbiersuppe gelegt werden, damit sie fest werden. Bevor die fertige Suppe serviert wird, requirit man ein Gelbe mit je einem Teelöffel Streuzucker und Zitronensaft, sowie einem Teelöffel kalten Wassers in der Suppenterrine, in die nun die Weißbiersuppe mit den Klößen gegossen wird. Wie Frucht- oder Weinsuppen, der diese verhältnismäßig sehr billige Biersuppe im Geschmack ähnlich ist, kann sie kalt und warm gegessen werden; unser Rezept gilt für 4 Teller.

Blumentohl mit Morcheln. Der Blumentohl wird in Salzwasser abgekocht. Desgleichen gut gewässerte getrocknete Morcheln. Dann bereitet man eine Butter Sauce mit Hilfe des Blumentohlwassers und würzt sie mit Zitronensaft und den Morcheln.

Haushaltung.

Das Reinigen von Tintengläsern geht sehr leicht von statten, wenn sie mit Essig angefüllt werden und nun einige Stunden ruhig stehen bleiben. Noch energischer wirkt Salzsäure. Der

festeste Bodensatz löst sich darin auf. Man soll es sich zur Regel machen, die Tintenbehälter der Schreibzeuge vor jedesmaligem Auffüllen zu reinigen.

Um Silbergeräten den Hochglanz zu erhalten, werden sie gut gereinigt in Stachel eingewickelt.

Zum Abwaschen weißgetrichener Türen und Fenster dürfen scharfe Sodalauge nicht genommen werden; unter Einwirkung von Seife nehmen sie leicht einen gelblichen Ton an. Recht empfehlenswert ist Salmiakgeist, dem Walschwasser zugefügt.

Gegen Kellerrasseln stellt man Blumentöpfe mit feuchtem Hen auf. Sie sammeln sich darin und können dann leicht durch Einwerfen des Inhaltes in heißes Wasser vernichtet werden.

Gemeinnütziges.

Mittel zur Erhaltung einer reinen Gesichtshaut bis ins Alter: Laues Regenwasser zum Waschen, ein raues Handtuch zum Abtrocknen. Das ist alles.

Eingewachsene Nägel. Bei sogenannten eingewachsenen Nägeln oder Entzündung derselben empfiehlt es sich, sie mit einem in Öl getränkten leinenen Lappchen zu umwickeln. Die Schmerzen lassen sofort nach, und schon am andern Tage ist der frische Nagel weich und läßt sich nach Belieben schneiden oder splitterweise entfernen.

Wie man den Türansrich beim Putzen der Türklinen verschont. Man schneidet in ein Stück Pappendeckel ein Loch, daß der Türdrücker durchgezogen werden kann, und preßt den Pappendeckel beim Putzen fest an die Tür.

Das Abwaschen gebrauchter Blumentöpfe ist für das Gedeihen der Pflanzen, welche darin angepflanzt werden sollen, sehr fördernd, da der anhaftende Schmutz die Poren des Topfes verschließt und schädliche Pilzkeime beherbergt. Es ist deshalb gut, alle geleerten Blumentöpfe sobald als möglich abzuwaschen, damit sie beim demnächstigen Gebrauche rein und trocken sind. Es erleichtert das Reinwaschen, wenn man die Töpfe in einen Kibel mit Wasser legt, damit der Schmutz u. a. sich löst; mit einer scharfen Bürste läßt sich dann die Reinigung innen und außen leicht bewerkstelligen.

Aquarienkunde.

Das Schilf (*Phragmites communis*) ist nur für größere Aquarien verwendbar, in kleineren Aquarien wird seine Stelle besser durch ein Cypergras ausgefüllt.

Gesundheitspflege.

Gegen Frost wird öfteres Bestreichen mit wasserverdünnter Myrrhentinktur empfohlen. Absolut sicher, aber allerdings sehr schmerzhaft, ist das Verfahren, das kranke Glied täglich einige Male, vor allem des abends, mit Lebertran einzupinseln und es dann über glühende Kohlen zu halten. Folgende sehr gute Frostsalbe kann man sich selbst herstellen: Man kocht in einem eisernen Gefäß 200 g Hammelfett, 250 g Schweinefett und 50 g Eisenoxyd bis es schwarz wird und mischt 50 g venetianischen Terpentin, 20 g armenischen Bolus, der mit ein wenig Baumöl verührt wurde, und 20 g Bergamottöl dazu. Diese Salbe wird auf Leinwand gestrichen, auf die schmerzhaften Stellen, besonders die offenen Frostschäden gelegt, bis der Frost verschwunden ist.

Gegen Husten. Drei große Tassen Kamillentee lasse mit 125 g Sandis und einer ganzen, ungehaltenen Zitrone bis zu ein Tasse verkochen. So oft nun ein Hustenanfall kommt, nimm einen Eßlöffel voll von diesem Extrakt; der Husten wird sogleich nachlassen und bald ganz verschwunden sein.

Callas aus Samen.

Winterastern und Stedlinge. Die Stedlinge werden im Monat April dicht unter einem Auge geschnitten. Es ist aber nicht nötig, daß es gerade die Spitze eines Triebes ist, man kann auch soviel Teile schneiden, daß jeder Stedling 3-4 Augen behält. Sie werden ganz genau so behandelt wie die Samenpflanzen. Nach 3-4 Wochen haben sie sich soweit bewurzelt, daß sie in Töpfe pferkt werden können. Wer recht große Blumen

Tomaten sind noch immer Stiefkinder unserer Gärten und gelten sie mehr als Bier-, denn als Nutzpflanzen. Geflagt wird, daß sie in den meisten Jahren nicht reif werden. Ja, daß liegt am Gartenbesitzer selbst. Wer da erst im halben Mai den Samen in die Erde legt, der darf nicht viel reife Früchte mehr erwarten. Tomaten müssen im Warmbeet vorgetrieben und dann, wo möglich, zum Erstarken noch in kleine Töpfe gepflanzt werden. Die so vorbereiteten Tomaten kommen mit den Topfbällen ins freie Land (halben Mai) und gibt man dabei noch reichlich Kompost zu. Die Tomaten wachsen nun freudig weiter und

Rhabarberbeete findet man in so wenigen Gärten, trotzdem sie einen ausgezeichneten Ertrag liefern. Sobald die Erde frostfrei wird, schießen die Blätter heraus, April und Mai folgen die Blütenstängel, die man sich aber nicht entwickeln läßt, sondern am Grunde abschneidet. Die Blattstiele werden zur Herstellung von Kompott, zu Torten und feinen Fuderbäckerarbeiten verwandt und im Frühjahr, ehe die jungen Stachelbeeren auf den Markt kommen, gerne auf allen Märkten gekauft und gut bezahlt. Der Rhabarber gedeiht in jedem fräftigen Boden und darf auch Halbschatten haben. Ein Rhabarberbeet sollte in keinem Garten fehlen, da der Genuß des Kompottes auch gesund ist.