

# Ratgeber für Feld und Haus

Nr. 35

Beilage zum Herborner Tageblatt

1915

## Das Fieber oder Fieber der Ziegen.

Von Caesar Khan, Tierhygieniker, Steglitz.

Die Krankheit äußert sich durch hohes Fieber, schnaufendes Atmen, gestäubtes Haar, heiße Ohren, trockenen Mist, Fressmangel und Aussehen des Wiederkäuens; dabei ist hohes Fieber vorhanden. Eine große Erleichterung verschaffen wir dem Tiere schon dadurch, daß wir den Darm entleeren; hierdurch geht auch sofort das Fieber herunter, denn trockener, feststehender Mist verschlimmert den Zustand sehr, die Verstopfung kann sogar die Ursache der ganzen Krankheit sein.

Die sicherste und unschädlichste Darmentleerung erfolgt durch Klistiere, und darum sollte in keinem Hause ein Einlaufapparat fehlen. Durch Kräuterabkochungen erhöhen wir die Wirkungen, da hierdurch der Darm zugleich gestärkt wird. Geeignete Kräuter sind hier: Aloe, Faulbaumrinde, Taufendgüldenraut, Baldrian, Ginster, Benediktinerkraut, Berberis, Bitterlee und Löfelfraut. Am stärksten wirken Aloe und Faulbaum. Wir kochen diese wie gewöhnlichen Tee und geben den Einlauf warm, 25° R.,  $\frac{1}{2}$  bis 1 Liter, je nach Größe des Tieres. Erfolgt nach dem ersten Klistier kein Abgang von Mist, sondern nur von Flüssigkeit, so wiederholen wir je nach einer Stunde so lange, bis Entleerung erfolgt. Am Abend geben wir wieder ein Klistier und dies bis zur völligen Wiederherstellung fort.

Zur Beobachtung des Fiebers gebrauchen wir notwendig ein Thermometer, über dessen Gebrauch uns jeder Apotheker unterrichtet. Wir setzen es ein, führen es in den After, belassen es dort fünf Minuten und notieren dann die Höhe des Fiebers und die Zeit, damit wir dauernd genau über den Zustand des Tieres unterrichtet sind und unsere Maßnahmen treffen können.

Nachdem wir das Klistier gegeben haben, messen wir das Fieber und packen unsere Patienten ein, und zwar zuerst in ein in 12—15 gradigem Wasser angefeuchtetes und ausgewrungenes Laken, das wir recht gut an den Körper anziehen, und darauf in eine wollene Decke, die das nasse Laken überall gut handbreit überdecken muß und angegurtet oder festgebunden wird, wie unser Bild zeigt.

Messen wir dann nach einer Viertelstunde das Fieber wieder, dann werden wir sehen, daß es heruntergegangen ist. Steigt es nach etwa einer Stunde wieder, dann ist es Zeit, die Packung zu erneuern. Ist das Fieber sehr hoch, über 40° C., dann können wir eine Abwaschung machen und auch nach der Einpackung noch ein kleines, kaltes Bleibeklistier geben, von einer Tasse Inhalt. Dies können wir bei jeder Packung wiederholen.

Sodann geben wir unserm Patienten, um ihn zu starkem Dunsten anzuregen, einen Tee, der zugleich auch das Fieber günstig beeinflusst, und zwar: Faulbaum, Bitterlee, Wodshornlee, Taufendgüldenraut, Stiefmütterchen und Benediktinerkraut.

Auf den Tag gibt man 1—2 Bierflaschen voll Tee, der möglichst in bekannter Weise täglich frisch gekocht bzw. aufgebriht wird. Frißt das Tier nicht, so quälen wir ihm nichts auf, denn sobald sich das Allgemeinbefinden hebt, stellt sich auch das Fressen wieder ein. Wir bieten ihm ab und zu etwas Grünes, auch Möhren oder Runkeln an. Sehr dienlich sind Leinsamen-Abkochungen, gekochter Hafer, gekochte Weizenkleie und ab und zu ein biß mit Fett bestrichenes Brot. Sollte sich der Zustand verschlimmern und starke Abgeschlagenheit einstellen, so geben wir einen heißen Trank von Kaffee oder Bier mit Fenchel, Kümmel, Anis und Wachholdern gekocht, Hoffmannstropfen auf Zucker oder schließlich auch etwas Portwein, Rotwein oder Brantwein zur Anregung der Lebensgeister. Sollte das Tier hierbei kalt werden, also Untertemperatur eintreten, dann machen wir schnelligst Dampspackungen,

schlagen also eine Decke um das Tier, darüber ein in kochendes Wasser getauchtes, gut und rasch ausgewrungenes Laken und darüber wieder eine Wolldecke. Von halber zu halber Stunde ist diese Packung etwa 3—4 mal zu wechseln und dann wieder die einfache Packung zu machen. Neben dieser Behandlung ist für frische Luft und gute Streu zu sorgen. Wer alles dieses sorgsam befolgt, wird kaum jemals einen Verlust haben.



## Ziegenbutter.

Wenn in einem Haushalte Überfluß an Ziegenmilch herrscht und sie auch nicht direkt verkauft werden kann (Ziegenmilch ist eine

vorzügliche Kindermilch und auch für Kranke und Bleichsüchtige von großem Werte), so kann man sie auch zu Butter verarbeiten. Den Rahm gewinnt man, wenn man die Milch in flachen Gefäßen aufstellt, wie bei der Kuhmilch. Man kann aber auch die Milch kochen und dann den Rahm nach einigen Stunden vorsichtig abschöpfen. Die Ziegenbutter hat eine weiße Farbe, hält sich aber nicht lange.

## Sanftes und rasches Melken

bringt die meiste und die beste Milch. Es ist schon mehrfach an dieser Stelle betont worden, daß bei Beginn des Melkens nicht alle Milch fertig im Euter vorhanden ist, sondern, daß sie sich während des Melkens noch immer neu bildet. Sie bildet sich aber umso mehr, je leichter gemolken wird, weil ein sanftes leichtes Melken einen angenehmen Reiz auf die Milchdrüsen ausübt. Die Milch wird aus dem vom Herzen geführten Blut gebildet. Ein angenehmer Melkreiz bewirkt, daß ein starker Blutstrom ins Euter schießt, und dadurch wird wieder Milch gebildet. Hat das Tier aber während des Melkens Schmerzen (durch hartes, ungeschicktes Melken), so findet der Blutandrang nicht statt, das Euter wird schlaffer, und es gibt wenig Milch. Man sagt dann wohl, die Kuh hält die Milch auf, aber die Kuh ist nicht schuld, es geschieht ohne ihren Willen, sondern es ist Schuld des schlechten Melkers.



## Grüne Bohnen zu Weihnachten.

Von Franz Markgraf-Berlin.

Die Gemüsetreiberei ist infolge der Zufuhr aus südlichen Gefilden bei uns etwas in das Hintertreffen geraten aber sehr zu Unrecht. Auch bei uns ist die Gemüsetreiberei noch recht lohnend, besonders die Bohnentreiberei im Spätherbst.

Nicht alle Bohnensorten lassen sich zur Treiberei verwenden, sondern nur solche, die schon lange als Treibsorten bekannt sind und deren Samen im Gewächshause reif geworden sind. Da sind zu nennen zwei englische Treibsorten: Osborns Treib- und gelbe frühe englische Treib-; ferner eine holländische allerfrüheste weiße Schwer- und schließlich noch die frühe Negerbohne, die ebenfalls gute Resultate liefert. Die beste von diesen Sorten dürfte jedoch Osborns Treibsorte sein, da diese hart und widerstandsfähig gegen Temperaturschwankungen ist wie selten eine.

Zum Treiben für die Wintermonate kommt nur die Treibkultur in Töpfen in Betracht, da man diese Kultur mehr in der Hand hat, als wenn man die Bohnen im Mistbeet ausst. Anfang September legt man die Bohnen, etwa 6—7 Stück, in Töpfe, die etwa zu drei Vierteln mit recht kräftiger Komposterde angefüllt sind, und zwar legt man sie in der Nähe des Topfandes rings im Kreise herum, indem man jede Bohne etwa 1 cm tief in den Boden eindrückt. Ein leichtes Überbrausen der Erde genügt.

Man stellt nun die Töpfe im Freien in voller Sonnenlag; auf und gießt vorsichtig. Schon nach 6 bis 8 Tagen keimen die Bohnen und entwickeln sich kräftig. Bei Eintritt der kühlen Witterung, im Oktober, stellt man die Töpfe in ein leeres Mistbeet. Dort werden sie lustig und hell gehalten, und jetzt ist auch Zeit, daß man zwischen den einzelnen Pflanzen im Topfe kräftige Erde nachfüllt, bis der Topf etwa einen Finger breit bis unter den Topftrand angefüllt ist. Dies kommt etwa dem Anhäufeln der Bohnen im freien Lande gleich und ist von großer Bedeutung, da sich an den Staudenstengeln noch neue Wurzeln bilden, die der Pflanze erneut viel Nahrung zuführen. Später, Ende Oktober, stellt man die Töpfe in ein helles Kaltbause, gießt mäßig und lüftet reichlich.

Es ist stets falsch, wenn man derartige Pflanzen verweicht, denn sie schließen dann sehr in die Höhe und blühen schlecht. Bei guter Behandlung, wie vorgeschrieben, blühen sie aber von Oktober bis Anfang November reichlich und setzen auch gut an. Die Temperatur darf nie über 15° C am Tage steigen, darf anderseits aber auch nicht unter 4 bis 5 Grad des Nachts fallen, da sonst bei allzugroßen Temperaturschwankungen sich gar bald Krankheiten und Fäulnis einstellen.

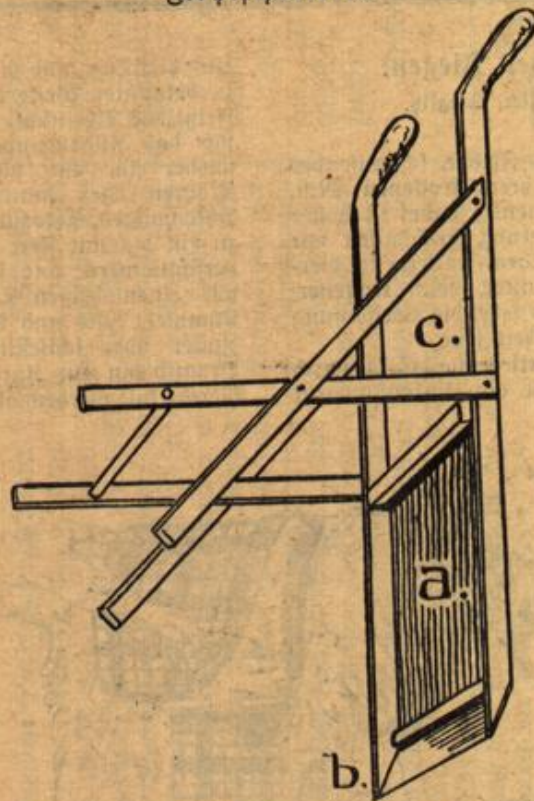
Man kann die Bohnentöpfe, falls es kälter wird, und da man im Kaltbause nie mehr als 10—12° C Höchsttemperatur benötigt, in ein wärmeres Haus stellen, muß aber dann auch hier für hellen, lustigen Standort sorgen. Es ist durchaus angebracht, die Bohnen öfters zu schwefeln, damit kein Ungeziefer aufkommt und Mistau im Entstehen vernichtet wird. Auf diese Weise behandelte Bohnen bringen von Ende November bis in den Januar reichliche Ernte, die Bohnen sind lang und kräftig und die Mühe macht sich reichlich bezahlt.

## Fleischkonservierung durch Kalk.

Auf den Gütern Belgiens ist es nach der Frankfurter Zeitung vom 3. März 1915 allgemein üblich, das Schweinefleisch zunächst vier Wochen im Pökel liegen zu lassen. Als dann wird es aus den Pökelbehältern herausgenommen und so lange in luftigen Räumen aufgehängt, bis es vollständig trocken geworden ist. Auf den betreffenden Gütern Belgiens findet man in jedem Hause Räumlichkeiten mit Vorrichtungen unter der Decke, wo das Fleisch zum Trocknen aufgehängt wird. Nachher wird das Fleisch in Kisten oder Tonnen oder sonstigen geeigneten Behältern in pulverisiertem Kalk eingelegt. Dazu nimmt man gebrannten Weiskalk, läßt ihn durch schwaches Anfeuchten zu einem trockenen Pulver zerfallen und bringt nun von diesem

Kalkpulver zunächst eine Schicht auf den Boden des Behälters. Als dann wird das trockene Fleisch so auf dem Kalk ausgebreitet, daß die einzelner Fleischstücke sich nicht berühren. Aber eine Lage Fleisch kommt dann wieder eine Lage Kalk, mindestens von zehn Zentimeter Höhe, und so wechselt man ab zwischen Fleischschichten und Kalkschichten, bis der Behälter angefüllt ist. Die oberste Schicht muß natürlich wieder mehlfeiner Kalk sein. Das Fleisch hält sich in dem Kalk jahrelang und kann dann stückweise aus den Vorratsbehältern verbraucht werden. Da man diese Fleischbehälter aus Kisten, Tonnen usw. auf jedem Speicher und in sonstigen trockenen Räumen aufstapeln kann, bereitet die Unterbringung großer Fleischvorräte durchaus keine Schwierigkeiten, und die Gemeinden laufen nicht Gefahr, Verluste durch Verderben des Fleisches zu erleiden. Vor allen Dingen ist das Fleisch auch vor den Schmeißfliegen, welche im Sommer ihre Waden in das Fleisch absetzen, gesichert. Die Aufbewahrung in Kalk beeinträchtigt den Geschmack des Fleisches durchaus nicht. Das anhaftende Kalkpulver läßt sich vor dem Gebrauch gut abwaschen und abschaben. Es sei noch bemerkt, daß sich auch die gepökelten und geräucherten Schinken in der oben beschriebenen Weise in Kalk aufbewahren lassen.

## Rohrschneiden.



In meiner Heimat am Niederrhein, wo die vielen toten Rheinarmer in der Rohrgewinnung einen guten Nebenerwerb ermöglichen, hat man sogenannte Rohrschneideln zum Schneiden des Rohres bei Frost, die den im Rheinland bekannten Garten- und Wegeschneideln nachgebildet sind. Auf 2½ m Länge, mit Handgriff versehene Latten hat man am Ende eine dicke ¾ m lange und ca. 60 cm breite Blechplatte a aufgenagelt, während die abgeschragten Enden der Latten durch eine ca. 10 cm breite geschärfte Messerplatte b verbunden sind. Das Gestell c dient dazu, das Rohr aufrecht zu erhalten. Die Schuffel wird möglichst schnell gegen den Wind durch das Rohr geschoben.

meist durch den Genuß fetter, ranziger Speisen sowie leicht säuernder Kost, auch das Rauchen schwerer Zigarren kann als Ursache dienen.

Ein unschädliches Mittel zur augenblicklichen Beseitigung ist gebrannte Magnesia, welches die Säure tilgt, ferner meide man alle fetten Speisen und unterlasse das Rauchen. Das übrige Verhalten sei auf Verbesserung der Magenschleimhaut gerichtet. Strenge Diät und öfteres Trinken warmen Wassers in Teeform und der häufige Genuß von Heidelbeeren wirken günstig.

Soppe.

## Sodbrennen.

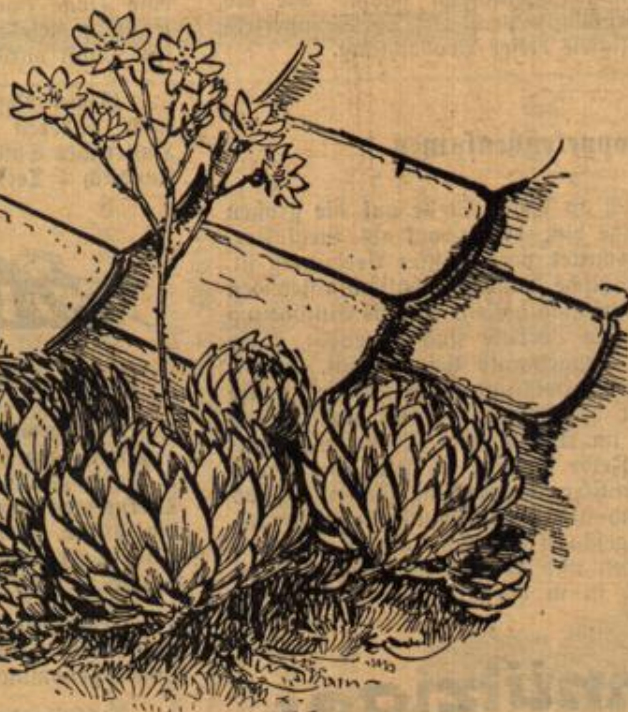
Man versteht hierunter das brennende, tragende, eigenartige Gefühl im Schlund und in der Speiseröhre, welches zuweilen begleitet ist vom Aufstoßen einer sauren, scharflaugigen widerwärtig schmeckenden Flüssigkeit. Zuweilen kommt es hierbei auch zu Erbrechen. Dieses „Sodbrennen“ findet vielfach nach einer Mahlzeit statt; es hängt häufig mit Magenkatarrhen zusammen, namentlich, wenn im Magen abnorme Gärungen stattfinden. Direkt verursacht wird das „Sodbrennen“



## Der Hauslauch.

Ein sonderbaren Stand hat im allgemeinen der Hauslauch (*Sempervivum tectorum*), fälschlich Hauslaub genannt; denn seit alter Zeit findet man ihn bei uns auf einer Unterlage von Lehm auf Steinmauern, Stroh- oder Ziegeldächern und Kirchhöfen, wohin denselben freilich die Menschen brachten, und wenn er auch jetzt außerdem noch auf den Felsen am Rhein, an der Mosel und Nahe, im schwäbischen und fränkischen Jura, selbst vereinzelt in den Allgäuer Alpen in einer Höhe bis zu 1800 Metern vorkommt, so dürfte er mit Ausnahme der zuletzt erwähnten Gegend wohl ehemals auf den Mauern der einst stolzen Ritterburgen gestanden und sich von dort aus bei deren Verfall in der Nähe weiter angesiedelt haben und so schließlich verwildert sein. Jedenfalls aber galt der Hauslauch bei unseren germanischen Vorfahren schon als ein untrügliches Mittel gegen allerlei Zaubereien, wofür übrigens auch sein altdeutscher Name spricht. Selbst Karl der Große sah in demselben einen Schutz gegen Blutschlag, Fieber und verschiedenen Krankheiten, und verordnete die Pflege des Barba Jovis, Jupiter oder Donnerbart, auf den Mauern und Dächern, wie denn sogar noch heute der an Gerbstoff und Keesäure reiche Saft dieses Dickblattgewächses in vielen Kreisen, und besonders auf den Dörfern als sicheres Hausmittel bei Hühneraugen, Vienstichen und Brandwunden angewendet wird.

Doch auch für den wirklichen Naturfreund bietet der Hauslauch vielfach Gelegenheit zu interessanter Beobachtung. Aus der dauernden Wurzel kommen verschiedene Schößlinge, umgeben von einer niedlichen, immergrünen Rosette, deren fleischige, länglich verkehrt eiförmige, kahle Blätter mit gewimpertem Rande plötzlich in eine Stachelspitze auslaufen. Die kleineren Seitensprossen treiben früher oder später wieder Wurzeln und bilden fortwährend neue Pflanzen, was für die Erhaltung der Art in so fern von nicht zu unterschätzender Bedeutung ist, als die Samen oft unausgebildet bleiben und darum fehlschlagen. Die beblätterten Schäfte tragen im Juli und August eine Trugbolbe, deren rosenrote Blumen zwölzfählig sind, und die Staubgefäße in zwei Kreisen zeigen, von denen die inneren sich öfter zu Fruchtknötchen umbilden, deren weitere Entwicklung jedoch von verschiedenen Umständen in der Befruchtung abhängig ist. Neben diesem bekannten Hauslauch findet sich auch noch hin und wieder der sprossende Hauslauch (*Sempervivum soboliferum*) mit gelbgrünen Blüten auf Kirchhöfen, dem man die gleichen Eigenschaften nachrühmt, während die Gärtner in ihren Treibhäusern den aus den Mittelmeerländern stammenden baumartigen Hauslauch (*Sempervivum aboreum*) mit schönen goldgelben Blütenrispen ziehen.



Hauslauch.

## Überfütterungskolik der Pferde.

Die Überfütterungskolik kann aus drei Gründen entstehen: Zunächst kann sich verdauliches oder unverdauliches Futter, zu dessen Verarbeitung der Magen- und Darmtrakt nicht hinreicht, die Ursache sein. Alsdann kann auch die Aufnahme übermäßig großer Futtermassen, sowie reichliche Fütterung bei Mangel der gewohnten Bewegung, Kolik erzeugen. So kamen namentlich Sonntags, des Nachts und Montags morgens, und besonders, wenn zwei Feiertage aufeinander folgen, sehr häufig Koliken zur Beobachtung. Endlich können auch bei gutem Futter und nicht übermäßigem Mengen Koliken

entstehen, wenn durch irgendwelche Störungen die regelmäßige Verdauung unterbrochen wird, so zum Beispiel durch schnelles Einspannen nach dem Füttern. Gegenwärtig entstehen viele Koliken durch ungeeignetes Futter.

## Unkrautvertilgung durch Kalidüngesalz.

Für Bekämpfung des Unkrautes sind dem Landwirt schon viele Mittel angeraten worden. Drainage, sachgemäße Bodenbearbeitung und Fruchtfolge, Tiefkultur, Reinigung des Saatgutes und des Düngers von Unkrautsamen wurden nacheinander in Erwägung gezogen. Aber alle diese Mittel haben nicht den gewünschten Erfolg gebracht. Als ob es gesät worden wäre, so sproßt in manchem Jahr mehr, in manchem Jahr weniger das Unkraut wieder hervor. Da leider mancher Landwirt gar nicht auf dasselbe achtet und sein Feld demselben preisgibt, muß ein anderer, der mit vieler Mühe desselben Herr geworden, durch die Nachlässigkeit seines Nachbarn leiden, indem er wieder in das Übel hineingerissen wird. Denn Wind, Wasser, Vögel und andere Tiere machen oft die Bestrebungen des Landwirtes, den Unkrautsamen vom Felde zu halten, zu nichts. Es bleibt daher nichts weiter übrig, als das Unkraut sofort beim Erscheinen zu vernichten. Professor Guido Krafft wies 1899 darauf hin, daß der Sederich durch Chlorsalpeter, der Schachtelhalm durch Chlorkalk und die Distel durch Sainit zu vertilgen wären. Ferner macht er darauf aufmerksam, daß Sederich und Adersenf leicht durch Bespritzen mit einer 20proz. Eisenvitriollösung unschädlich gemacht werden können. Vielfach wurden günstige Resultate durch Anwendung von Eisenvitriol erzielt. Doch warum Gift auf die Felder bringen, wenn durch andere Mittel derselbe Zweck erreicht werden kann? Deshalb gebührt besonderes Verdienst Herrn Professor Dr. Heinrich-Rostock, welcher die vorzügliche Wirkung des 40proz. Kalidüngesalzes als Unkrautvertilger in der Praxis nachwies. Die Verwendung von 40proz. Kalidüngesalz empfiehlt sich umso mehr, als dadurch den Pflanzen zugleich ein leicht aufnehmbarer Nährstoff zugeführt wird.

## Tomaten.

Tomaten sind ein Gemüse, das in seiner Bedeutung für die Volksernährung in Deutschland noch nicht genügend Beachtung findet. Sie stellen eine Art Mittelding zwischen Frucht und Gemüse dar und sind wegen ihres erfrischenden Wohlgeschmacks als Beigabe zu den verschiedenartigsten Speisen zu empfehlen.

Sie sind sowohl reif wie auch in grünem unreifen Zustande zu verwenden.

Reife Tomaten geben mit Pfeffer und Salz einen guten Brotbelag sowie eine gute Suppe. Tomaten allein oder mit Äpfeln zu gleichen Teilen geben einen guten Salat.

Grüne unreife Tomaten legt man in die Nähe des Ofens zum Nachreifen und verbraucht sie je nach Reife und Bedarf. Außerdem finden diese Früchte gute Verwertung durch das Einmachen. Z. B. kann man gut gesäuberte Tomaten etwa eine Viertel Stunde kochen, einen Tag in Essig legen, herausnehmen und alsdann in Zuckerlösung mit Zimt und Ingwer aufkochen.

Kleine grüne Tomaten lassen sich auch wie Sengurken und Salzgurken einmachen.

Johanna Martin, Zett.



Der erfahrene Landmann weiß, daß ein Kalkanstrich die sich auf den Wänden und Decken der Stallungen, Bohn- und Schlafräume haltenden Krankheitskeime vernichtet, und tündt daher diese Aufenthaltsräume von Zeit zu Zeit selbst mit Hilfe der früher in Wort und Bild beschriebenen Anstrich- und Spritzmaschine.

Als einfaches Schutzmittel gegen die Übertragung der Maul- und Klauenseuche hat sich angeblich auch Kalk bewährt. Ein praktischer Landwirt erzählt, daß er an jedem Morgen eine Schüssel voll Kalk in seinem Rindviehstall verstaubt. Das Husten und Brusten der Tiere, welchen der Kalkstaub auf die Schleimhäute der Atmungsorgane fällt, hält ihn nicht von der Desinfektion zurück. Der Stall blieb gesund, obgleich in der Nachbarschaft viele Ställe verseucht waren.

Diese Erfahrung deckt sich mit der Beobachtung des Gewerbehygienikers, daß die Einatmung von Kalkstaub die Kalkarbeiter vor allem vor Lungenschwindsucht schützt. Die als Forscher bekannten Ärzte Grab und Prof. Dr. Th. Sommerfeld (Berlin) bestätigen die Richtigkeit dieser Beobachtung.

### Bestellt Stoppelrübensamen.

Schon seit Jahren weise ich an dieser Stelle auf die großen Vorzüge der Stoppelrübe hin, die sowohl als Viehfutter, als auch als Volksnahrungsmittel von größter Bedeutung ist. Nachdem nun auch der preussische Landwirtschaftsminister den Anbau dringend empfohlen darf man hoffen, daß die Einführung eine allgemeine sein wird. Die Vorteile sind folgende: 1. die Pflanze wird erst nach der Roggenernte tief eingesät, nimmt also keinen Platz fort. 2. die Entwicklung ist eine äußerst rasche sie dauert nur 6—8 Wochen. 3. Futter, Blätter und Rüben können meist bis Neujahr im Westen, (im Osten muß eingesäuert werden), auf dem Felde bleiben. Blätter und Kraut können aber auch als Sauerfutter Verwendung finden. 4. das Stielgemüse ist im Rheinland als Nahrungsmittel sehr beliebt, es wird frisch und eingesäuert gegessen. 5. die Stoppelrübe gedeiht auf jedem Boden und braucht nach der Aussaat keine Pflege mehr. Letzteres ist in der Kriegszeit von großer Bedeutung.

## Gemeinnütziges

Es ist durchaus nicht gleichgültig, wie man die gebrauchte Wäsche behandelt, um sie zu schonen und die spätere Arbeit zu vereinfachen. Die verschiedenen Sorten dürfen nicht untereinander liegen, sondern müssen gesondert sein. Tischwäsche darf nicht mit Leibwäsche zusammen aufbewahrt werden usw. Die Wäsche wird vor dem Waschen nachgesehen und etwaige Schäden gestopft, aus Tischwäsche Wein- und Obstflecke entfernt. Nur schadhafte Strümpfe lasse man bis nach der Wäsche unberührt, weil man dann erst ermessen kann, welche Reparatur nötig ist. Man überlasse aber niemals die Fleckreinigung ohne Aufsicht Wäschfrauen oder einem unzuverlässigen Mädchen. Gegen veraltete Flecke ist ein Fleckwasser wirksam, welches man sich leicht selbst bereiten kann. Man nimmt für 10 Pfennig Pottasche, ebensoviel Chlor, gießt einen halben Liter Wasser darauf, läßt es gut aufkochen, schäumt es nach dem Erkalten, gießt es klar ab und hebt es in einer festverkorften Flasche auf. Beim Gebrauch feuchtet man ein Schwämmchen oder Lätzchen damit an, reibt behutsam mit diesem den Fleck und wäscht mit schon bereit stehendem Seifenwasser sofort nach.

Tintenflecke aus eichenen Tischplatten (Schreibtischen) entfernt man, indem man sie mit warmem Bier mehreremal abwäscht. Sollten die Flecke sehr tief eingedrungen oder veraltet sein, so schabt man sie mit feinem Glaspapier ab. Nachher muß die Stelle gewaschen werden, was am besten mit sehr wenig Parfettwachs geschieht. Tintenflecke in Schreibtischbelag entfernt man durch Auftropfen von siedender Milch und nachherigem Abreiben mit Benzin.

## Gesundheitspflege

Wie werden eingewachsene Nägel geheilt? Wenn man beim Beschneiden derselben jedesmal in der Mitte eine neue Kerbe einschneidet. Die Neigung des Nagels, diese zu schließen, zieht ihn von den Seiten ab.

Bei Magenkrampf nehme man eine Tasse schwarzen Kaffee (nur kurz aufgegossen und nicht gekocht), welchem ein Löffel Kirchenwasser hinzugesetzt ist.

Seitenstechen ist nicht immer Symptom der Brustfellentzündung, sondern es tritt auch ohne Fieber und Husten auf und ist dann Folge von Blähungen oder verdorbenem Magen. Diese Art des Seitenstechens wird bekämpft durch Kümmel- oder Pfefferminztee, Magenpflaster, Reiben der Magenegend, Spazierengehen.

Ohrenschmerzen heilt man durch folgendes Mittel: Auf eine Flode Baumwolle werden fünf Tropfen Chloroform geträufelt, dieselbe in den Kopf einer neuen Tonpfiste getan und der Dunst durch das Rohr in das Ohr geblasen.

Gegen Nasenbluten. Bei öfter auftretendem Nasenbluten, auch anderen Blutungen, bewährt sich folgendes Mittel: Hallersches Sauer 10 g. Pfefferminzwasser 90 g. Davon zweistündlich 1 Teelöffel in einem Glase Wasser.



### Obstverwertung: Erdbeeren und Stachelbeeren.

**Erdbeermarmelade:** Die Erdbeeren werden von den Stielen gepflückt, ganz rasch gewaschen und mit dem Zucker gekocht. Auf 2 Pfund Frucht nimmt man 1 Pfund Zucker. Man kocht die Marmelade eine halbe Stunde, schäumt sie ab und füllt sie in die Gläser. Nach dem Erkalten legt man ein in Alkohol und Salicyl getauchtes Papier darauf, bindet mit nassem Pergamentpapier zu und verwahrt sie an einem kühlen, trockenen Ort.

**Erdbeermarmelade auf andere Art:** Die Erdbeeren werden gekocht und durch ein Sieb getrieben, auf 2 Pfund Markt 1 Pfund Zucker genommen und wie oben fertig gemacht.

**Stachelbeermarmelade:** 10 Pfund unreife Stachelbeeren werden in Wasser weichgekocht. Auf 1 Pfund Frucht nimmt man  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, kocht dies zusammen noch  $\frac{1}{4}$  Stunde und füllt dann in die Gläser.

**Stachelbeermarmelade auf andere Art:** 10 Pfund unreife Stachelbeeren durch die Hasenmaschine getrieben, auf 1 Pfund Frucht  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker. Man kocht die Masse bis sie dick und rot wird.

**Stachelbeeren in Flaschen mit Zucker:** Zu gut gereinigte Vier- oder Weinflaschen werden die Beeren sehr dicht eingefüllt, Zucker dazwischen gestreut, zugestopft und mit einer Schnur gut zugebunden. Dann setzt man die Flaschen in einen Kessel, in den man eine Lage Heu oder Holzwolle gelegt hat, füllt die Zwischenräume gut mit Holzwolle aus und dünstet die Beeren 25 Minuten. Man läßt die Flaschen im Kessel erkalten, damit sie nicht springen.

**Stachelbeeren in Flaschen ohne Zucker:** Die Zubereitung ist genau wie oben, nur läßt man den Zucker weg und süßt erst beim Gebrauch.

**Stachelbeeren in Flaschen wie Rhubarber:** Man füllt die Beeren in Flaschen, läßt ganz langsam Leitungswasser darauf laufen, verkorkt und versiegelt die Flaschen und wahrt sie dunkel auf.

**Anmerkung:** Alle eingekochten Früchte sind trocken und lustig aufzubewahren, damit sie sich halten. Man sehe von Zeit zu Zeit nach, bemerkt man Schimmelbildung, erneuere man sofort das auf die Früchte gelegte Papier.