



Verlag des Lannusboten in Homburg v. d. G.

Die Kunst des Lötens.

Alles, was in den Geschäftsbereich irgendeines Gewerbes fällt, wird vom großen Publikum auch als ausschließliches Vorrecht nur dieser Klasse betrachtet, selbst wenn die Verrichtung eine sehr einfache ist und, wie dies vom Löten gesagt werden kann, nicht viel dabei zu verdienen ist. Bei der Einfachheit des Lötverfahrens ist es eigentlich zu verwundern, daß so wenige Laien mit dem LötKolben umzugehen verstehen. Wie häufig kommen in jedem Haushalt Defekte an Geschirren aller Art vor, die mit dem LötKolben schnell auf längere Zeit wieder ausgebeßert werden könnten.

Das Löten ist eine Sache, die sich bald erlernen läßt. Erforderlich ist der LötKolben, das Lötmetall — 1 Teil Blei und 3 Teile Zinn —, ein Fläschchen mit Salzsäure und ein Stückchen Salmiakstein zum Plankhalten des LötKolbens. Das Verfahren ist etwa folgendes: Die zu lötende Stelle wird leicht mit der Feile überfahren, bis sie blank wird und das Lötmetall leichter annimmt. Im Herdfeuer oder an einer Gasflamme wird der LötKolben erhitzt. Bismut heiß muß er sein, damit sich das Zinn leicht schmelzen läßt; doch darf er auch nicht glühend sein. Durch Übung wird man den erforderlichen Hitzeegrad bald herausbekommen. Mit einer Gänsefeder trägt man etwas Salzsäure auf die zu lötende Stelle. Der heiße LötKolben wird in das Lötmetall gedrückt, bis sich ein Teil desselben am Kolben ansetzt. Hiermit überfährt man nun die Stelle, welche gelötet werden soll. Kleine Löcher an Blechtöpfen, Eimern, Gießkannen, Badewannen werden durch das öftere Überfahren der betreffenden Stelle mit dem LötKolben zugeschmolzen. Sind die Löcher größeren Umfangs, z. B. an Kohleneimern, vom Durchstoßen entstanden, so wird das Loch mit einem etwas größeren Stückchen Blech überdeckt und dieses ringsum festgelötet. Nötigenfalls wird das aufgesetzte Blechstück mit Eisenlack etwas geschwärzt. Gußeiserne Gegenstände lassen sich nur schwer löten, doch gelingt es manchmal, wenn die Bruchstelle etwas gezackt ist. Auch an Emailletöpfen lassen sich kleinere Löcher mit Lötmasse verstopfen. Auf der Herdfeuerung zu benutzende gelötete Töpfe sind allerdings wenig widerstandsfähig, doch werden sie immerhin eine Zeitlang halten. Löhnen wird es sich immerhin, Lötutensilien unserem Handwerkskasten einzuberleihen. C. F.

Ackerbau.

Feucht eingebrachtes Getreide muß sofort gedroschen werden. Es würde sonst modern und einen häßlichen Geruch annehmen und unverkäuflich werden. Auf dem Getreideboden sind die Körner sehr dünn auszuwerfen und öfters zu wenden. Empfehlenswert ist es, sie mit Kohlenpulver zu untermischen. Dies zieht den üblen Geruch an. Nach etwa 18–20 Tagen wird es mit der Putzmaschine wieder entfernt.

Juli 1915. I.

Stoppelsaat erfolgt unmittelbar nach Abernten der Hauptfrucht, am besten nach früh reifender Sommer- oder Wintergerste, aber auch nach Roggen oder Frühkartoffeln. Sehr vorteilhaft ist es, wenn das Pflügen der Stoppeln und das Bestellen der Gründüngungspflanzen bereits während der Getreideernte ausgeführt wird, und zwar zwischen den einzelnen Hockenreihen; nach dem Einfahren der Hocken werden dann diese Striche schnell nachbestellt. Ein Vegetationstag im Juli dürfte unter Umständen für das Gedeihen der Stoppelsaaten mehr bedeuten, als eine Vegetationswoche im Oktober. Für leichte Bodenarten eignen sich Gemenge von blauen, weißen und gelben Lupinen, Wicken und Erbsen, für bessere und schwere Böden ein Gemenge von Bohnen (50 %), Erbsen (25 %) und Wicken (25 %). Eine Düngung zu Stoppelsaaten soll eigentlich direkt nicht stattfinden, die vorhergehenden Früchte müssen jedoch grundsätzlich so starke Kaliphosphatgaben erhalten haben, daß die Zwischenfrüchte aus den Überschüssen reichlich ihren Bedarf decken können. Eine Düngung von 200 Kilo Rainit resp. 50 Kilo 40prozentigem Kalisalz und 100 Kilo Thomasschlacke würde als Düngung zur letzten Frucht angezeigt erscheinen. Zur Stoppelsaat und ebenso zur Untersaat ist nur bestes und frisches Saatgut zu verwenden. Die Saatmenge ist in keinem Falle zu klein zu bemessen, ganz besonders nicht bei der Stoppelsaat. Je dichter der Pflanzenbestand, um so wertvoller die Gründüngung. Das Unterpflügen der Gründüngung geschieht am vorteilhaftesten noch im Spätherbst oder im Winter, damit der Boden zum Frühjahr sich bereits im Zustande der Gare befindet.

Das frühzeitige Stürzen der Stoppel hat bedeutende Vorteile: 1. der Acker pflügt sich leichter; 2. er trocknet weniger aus; 3. der Boden wird verbessert und an Humus bereichert; 4. das Unkraut wird unschädlich gemacht.

Gründüngungspflanzen. Recht zweckmäßig ist der Anbau von Gründüngungspflanzen nach früh abgemähtem Futterroggen oder auch nach Abhütung des Brachlandes durch Schafe, wobei letzteres gewiß bestens ausgenützt wird.

Erbsen werden im Juli reif sein; man sammle die Schoten und drehe sie aus; das Kraut, wenn es ganz dürr ist, bringe man auf den Komposthaufen, wenn noch grün, grabe man es unter. Zeigen sich in den Erbsen viele Erbsenkäfer, so setze man solche etwa 10 Minuten lang einer Hitze von 41 Grad Reaumur aus, die Maden sterben, die Keimkraft leidet nicht.

Obst- und Gartenbau, Blumenpflege.

Beim Pflanzen von Obstbäumen auf Stellen, an welchen die Straße über eine Niederung führt, sieht man selten schöne Bäume. Sie haben keinen Trieb, sind über und über mit Moos bewachsen und gehen meist zugrunde, ohne auch nur ein Muster von einer Frucht getragen zu haben; als Ursache wird dann immer angegeben, ja es ist eben zu kalt und zu zugig in dem

Kal; daß aber hauptsächlich der nasse Standort schuld ist, daran wird viel weniger gedacht. Der beste Beweis hierfür ist der, daß man oft, kaum 50 Meter von solchen Stellen weg, sehr schöne, gesunde Bäume sieht, welche gewiß nicht unter einem anderen Klima standen. Dazu kommt noch, daß vielfach schlechte, billige Bäume auf solche Plätze gepflanzt werden, weil man sagt, er wird ja doch nichts, es muß eben geschicklich einer dastehen. Würde man hier Erdhügel von 1 Meter Höhe und 3 Meter Durchmesser herstellen und auf diese die Bäume setzen, so wäre das freudige Gedeihen derselben gesichert. Mit der Sortenauswahl muß natürlich in solchen Fällen sehr vorsichtig zu Werke gegangen werden, es dürfen nur spätreibende Sorten mit kräftigem, gesundem Wuchs verwendet werden, wenn auch die Qualität der Früchte und die Tragfähigkeit des Baumes etwas zu wünschen übrigläßt. Nicht nur im eigenen Interesse der betreffenden Baumpflanzer, sondern auch des die Straße passierenden Publikums wäre es von großer Wichtigkeit, wenn hier mehr Mühe und Aufmerksamkeit verwendet würde, denn es macht auf jeden einen angenehmen Eindruck, auf einer Straße zu gehen, welche mit schönen, gesunden Bäumen bepflanzt ist.

Das Aufsteigen der Ameisen auf die Bäume kann durch Anbringen eines Klebegürtels verhindert werden. Anstatt eines Klebegürtels kann man auch spanische Kreide anwenden in der Weise, daß der Baumstamm auf einen 15–20 Zentimeter breiten Streifen damit reichlich eingerieben wird. So lange Kreide vorhanden ist, kann keine Ameise über den Streifen in die Höhe, da sich die Kreide löst und mit der Ameise zu Boden fällt.

Empfehlenswerte Kirschenorten. (S. Abb.) „Büttner's rote Anorpelkirsche.“ Die großen, dunkelrot punktierten und gefleckten Früchte reifen Ende Juli bis Anfang August. Sie eignen sich nicht nur zum Rohessen, sondern auch zum Einmachen. — „Coburger Maiherzkirsche.“ Die Reifezeit der mittelgroßen, schwarzen Früchte fällt auf Ende Mai bis Mitte Juni. Der



Baum ist sehr fruchtbar und befriedigt selbst verwöhnte Ansprüche. — „Dankelmann“ ist eine sehr große und widerstandsfähige Kirsche von schöner Färbung und reift Anfang Juni. — „Eltonkirsche.“ Sie reift Ende Juni bis Mitte Juli und liefert große, bunt gefärbte Früchte von sehr gutem Wohlgeschmack. — „Frühe aus der Mark.“ Sehr fruchtbar und wohl die empfehlenswerteste Tafel- und Marktkirsche. Die Reifezeit fällt in die Zeit Ende Mai bis Mitte Juni. — „Große Prinzessinkirsche“, eine große und empfehlenswerte Anorpelkirsche von bunter Fä-

rbung. Die Reifezeit fällt Mitte bis Ende Juli. — „Große schwarze Herzkirsche.“ Die Reifezeit dieser sowohl für die Tafel als auch für die Einmacherei in Betracht kommenden Kirsche fällt in die Monate Juni bis Mitte Juli. — „Gedelfinger Niesenkirsche.“ Eine große Anorpelkirsche von braunroter bis fast schwarzer Färbung und ganz ausgezeichnetem Geschmack. Diese Kirsche reift von Anfang bis Mitte Juli. — „Schöne von Marienhöhe.“ Eine Herzkirsche ersten Ranges. Die großen, fast schwarz glänzenden Früchte reifen von Anfang bis Mitte Juli.

Um die im Gemüsegarten schädlich auftretenden Rattschnecken zu vertilgen, verfährt ein Praktiker folgendermaßen: Behufs Probe zu diesem Zwecke nahm er zwei gewöhnliche Blumentopf-Unterlässe, grub sie dem Boden gleich ein und füllte sie bei Beginn der Dämmerung nicht mehr als 1 Zentimeter hoch mit Bier. Schon nach kurzer Zeit bemerkte er, wie die Schnecken aus ihren Schlupfwinkeln hervorkrochen und dem Biere zufluehten, dort angekommen, über den Rand des Gefäßes sich hinwegneigten und nun gierig an dem Biere sich labten, nach einer Weile hineinsfielen und auf dem Boden liegen blieben. Er ließ sie nun eine Stunde lang unbehelligt, und als er nach Verlauf dieser Zeit die Unterlässe herausnahm und bei Lichte besah, fand er den Boden derselben fast ganz mit Schnecken bedeckt. Nun goß er dieses schon gebrauchte Bier in andere Unterlässe ab und stellte letztere wieder auf derselben Stelle auf, um zu prüfen, ob die Wirksamkeit fortdauere. Bei Abzählung der ertrunkenen Schnecken fand er 108 Stück vor. Am anderen Morgen fand er abermals 69 Schnecken in dem schon gebrauchten Bier, so daß in einer Nacht 177 Stück ihren Tod fanden. Die Versuche wurden fortgesetzt und mit nur zwei Unterlässen 470 Schnecken auf derselben Stelle ohne Mühe und mit geringen Kosten vertilgt. Es dürfte sich empfehlen, mit diesem einfachen und billigen Schneckenvertilgungsmittel eintretendenfalls Versuche anzustellen.

Arbeiten im Gemüsegarten. Die Samereien, welche am Ende des vorigen Monats noch nicht reif waren, sind jetzt aufzunehmen. Porree, Thymian und Majoran werden verpflanzt. Karotten, Herbststrüben, Winterrettiche und Salat für den Herbst werden gesät. Gegen Ende des Monats Hauptsaat von Zeltower Rüben. Mairüben und Sommerrettiche zum Samenbau im künftigen Jahre sät man am besten jetzt. Die frühesten, größten und ganz glatten Gurken werden zur Saat ausgezeichnet und, um die Feuchtigkeit abzuhalten, auf Säerben gelegt. Sobald in diesem Monat Schalotten, Perlzwiebeln, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch umfallen, müssen sie ausgenommen werden. Majoran, Thymian, Münze, Melisse u. dgl. sind unmittelbar vor der Blüte abzuschneiden und im Schatten zu trocknen. Alte Artischockenstübe liefern von diesem Monate an ihre ersten Früchte; man muß sie daher oft durchgehen und die zeitigen abschneiden, aber ihnen nicht die Stengel über der Erde nehmen.

Sommerausaat von Stiefmütterchen. Um nächstes Frühjahr einen schönen Flor von Stiefmütterchen zu bekommen, ist eine Aussaat mitten im Sommer, Juli, August, vorzunehmen. Dieselbe geschieht in einem kalten Mistbeetkasten, oder auf einem Beete im Freien, oder in Töpfen und kleinen Holzkästen und ist bis zum Aufgehen des Samens feucht und schattig zu halten. Die Sämlinge werden möglichst bald auf ein Gartenbeet pikiert, bleiben auf diesem bis im Herbst stehen und werden dann dahin gepflanzt, wo sie nächstes Jahr blühen sollen, oder man pflanzt sie erst nochmals auf ein anderes Beet resp. Beete und bringt sie erst nächstes Frühjahr auf die für sie bestimmten Stellen.

Viehzuht.

Kolik der Pferde kann durch kurz geschnittenen Säckel hervorgerufen werden. Die Mindestlänge des Pferdehalses soll 1 Zentimeter betragen; bei größerer Kürze wirkt er unbedingt nachteilig.

Woher rühren die sog. „Kreuzschläge“ der belgischen, überhaupt der schweren kaltblütigen Pferdeschläge? Diese haben als Ursache nichts anderes, als zu lang andauernde Ruhe. Das beweist der Umstand, daß der „Kreuzschlag“ (er präsentiert sich anfangs durch Schwanken im Hinterteil mit rasch nachfolgendem Niederstürzen, ohne daß sich die Tiere wieder erheben können) regelmäßig nach 1–2 Tagen ungewohnter Ruhe eintritt. Bekanntlich haben die schweren kaltblütigen Pferdeschläge nach gewisser Ruhezeit viel mehr Stallmut als edle Pferde. Und diesem Stallmut hat man es zu verdanken, daß bei Beginn der Arbeit eine außerordentliche Erregung eintritt, die mit dem Berspringen eines kleineren Blutgefäßes im Rückenmark oder der nächsten Umgebung endigt. Vorbeugen kann man dieser Krankheit, die, nebenbei bemerkt, meist tödlich ist, mit halber Futterration, wäh-

rend der Ruhepause. Diese Ruhezeit ist, wenn die Umstände es einigermaßen erlauben, möglichst abzukürzen.

Auf der Weide. Das Urteil der erfahrenen Weidewirte geht meistens dahin, daß Schutzhütten gegen Regen und Sturm überflüssig sind, wohl aber sind leichte Schuttdächer als Schattenpender während der heißen Mittagsstunden angebracht. Besser noch als Schuttdächer erfüllen diesen Zweck Bäume und Sträucher.

Brennnesseln als Schweinefutter werden grob gehackt, sodann mit der zu verfütternden Kleie überstreut und das Ganze mit heißem Wasser abgebrüht. Die Brennnesseln haben einen guten, würzigen Geschmack und ähneln im Aussehen dem Spinat. Sie üben nicht nur einen sehr günstigen diätetischen Einfluß aus, sondern sind auch sonst ein recht gutes, eiweißreiches Futtermittel.

Ein einfacher Kaninchenstall. (S. 3 Abb.) In dieser schweren Zeit heißt es für einen jeden, an unserer Volksernährung mitzuarbeiten. Auch der Unbemittelte kann sich hier betätigen und namentlich auf dem Gebiete der Fleischernährung sich völlig unabhängig machen von Zufuhr und Preis. Ich denke an die Kaninchenzucht, die auch auf dem kleinsten Raum nutzbringend ausgeübt werden kann. Den größten Teil des Jahres ist die Aufzucht fast kostenlos zu bewerkstelligen, da die Futtermittel an jedem Begrunde unentgeltlich zur Verfügung stehen. Und entsprechend zubereitet, wird Kaninchenfleisch von manchem noch über Hasenbraten gestellt. Die Unterbringung der Tiere ist auch ohne besondere Schwierigkeiten zu bewerkstelligen. Eine alte Kiste, eine entsprechend hergerichtete Tonne genügt schon, falls nur häufig und gründlich gereinigt wird. Meistens werden aber derartige einfache Aufenthaltsräume gar zu leicht vernachlässigt, was natürlich einen schädigenden Einfluß auf die Inzassen ausüben muß. Wer darum ein klein wenig mehr aufwenden will, dem sei zu folgendem Stallmodell geraten. Dasselbe ist ohne größere Kosten von jedem leicht herzustellen und bietet einen durchaus gefunden und angenehmen Aufenthaltsort für die Vieblinge. Fig. 1 zeigt den Durchschnitt eines solchen

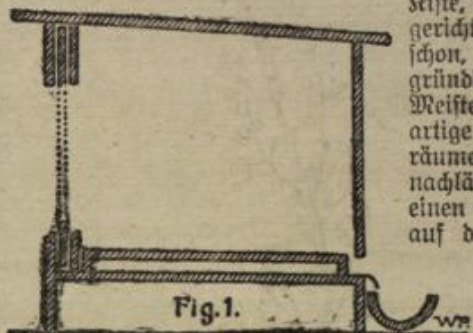


Fig. 1.



Fig. 2.



Fig. 3.

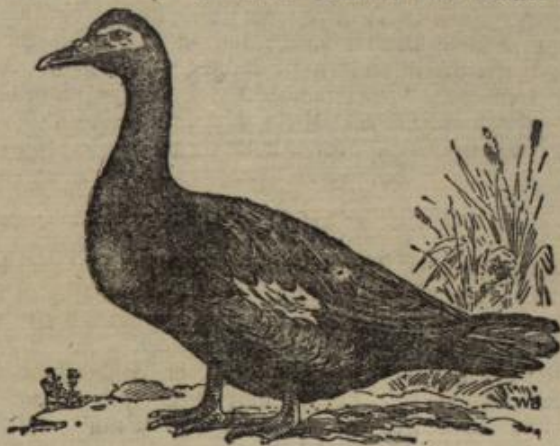
Stalles. Im großen und ganzen sind alle Einzelheiten aus der Zeichnung schon ersichtlich. Das Dach wird mit Dachpappe bekleidet. Der Boden ist etwas nach hinten abfallend einzurichten, wodurch der Urin besser abfließen kann, der außen an der Hinterwand aufgefangen und abgeleitet wird. So bleibt das Lager ständig trocken. Wer die Ausgabe nicht scheut, belege den Boden mit Binflecht; dann ist dessen Haltbarkeit unbegrenzt. Auf den Boden legt man einen niedrigen Rattenrost (Fig. 2); dadurch wird die Reinigung sehr erleichtert, und die Tiere liegen stets mollig und trocken. Die Tür ist als Schiebetür gedacht, ein Bretterrahmen mit engmaschigem Drahtgeflecht bekleidet (Figur 3). Die Tür kann natürlich ebenso gut durch Gängen befestigt werden. Hat man eine größere Zucht, so lassen sich diese Stallungen nebeneinander wie auch übereinander in Etagen bauen. Bei letzterer Anordnung bildet dann das Dach des unteren Stalles zugleich den Boden der darüberliegenden Behausung. Sch.

Geflügelzucht.

Ungeziefer an den Rücken. Bei Regentwetter, starkem Tau oder Reif läßt man die noch kleinen Küken nicht ins Freie. Sind dieselben 8–10 Tage alt, so werden sie auf Ungeziefer untersucht, daselbe sieht, im Falle sie solches haben, hauptsächlich bloß an der Kehle und auf dem Köpfchen, die Eier desselben auf der Stirne und Augengegend. Um dasselbe zu vernichten, läßt man in einem Gefäße Schweinefett flüssig werden und bestreicht vermittels einer Feder Kehle, Hals und Köpfchen, und zwar so, daß das zerlassene Fett gut auf die Haut ein-

dringt. Die Läuse werden dadurch sofort getötet, nicht aber immer die Eier derselben; man sieht deshalb nach 4–6 Tagen nochmals nach, und zeigen sich dann wieder junge Läuse, so wird die Sache nochmals wiederholt.

Die Moschusente. (S. Abb.) Die Moschusente, auch Bisam- oder türksche Ente genannt, ist eine Entenrasse, die noch viel zu wenig beachtet und gewürdigt wird. Sie ist eine vorzügliche Wirtschaftsentente, der an Anspruchslosigkeit keine andere Entenart gleichkommt. Wo ihr genügend Auslauf und Wasser geboten



werden kann, sucht sie sich den größten Teil ihres Futters selbst. Dazu ist sie die größte aller unserer Landenten. Der Erpel wird ungemästet 4–5 Kilo schwer, die Ente etwa 3–4 Kilo. Sie legt 70–80 Eier im Gewicht von 75–85 Gramm. Ein Vorzug der Moschusente ist auch der, daß sie unter günstigen Verhältnissen drei und mehr Gelege macht, die sie selbst ausbrütet und aufzieht. Sie ist eine vorzügliche Führerin ihrer Kleinen, und es kommt selten vor, wenn sie eins nicht aufbringt. Auch die Jungen sind sehr anspruchslos und widerstandsfähig und beanspruchen bei genügendem Auslauf bei weitem nicht die Futterkosten, die andere Rassen verursachen. Direkt vom Wasser weg erreichen sie in einem Alter von 9–11 Wochen ein Gewicht bis zu 2½ Kilo. Erwähnt sei noch, daß die Moschusente stimmlos ist, was wohl auch bei manchem zu ihren Gunsten sprechen wird. Ihren Namen hat die Moschusente davon erhalten, daß aus der Fettdrüse und den Warzen um das Auge, besonders im Frühjahr, ein Fett abgesondert wird, das stark nach Moschus riecht. Diesem Umstande ist es wohl auch zuzuschreiben, daß man ihr noch von so mancher Seite mit Vorurteil gegenübersteht in der Annahme, daß auch das Fleisch diesen Geruch annehme und dadurch ungenießbar werde. Solches ist aber keineswegs der Fall. Bei älteren Tieren hat man nur die Vorsicht zu beachten, daß man sofort nach dem Töten die Würzeldrüse durch einen tiefen Schnitt herausnimmt; den Kopf abschneidet und die Eingeweide entfernt. Wird das beachtet, so ist ein übler Beigeschmack in keiner Weise bemerkbar. Ihre Heimat hat die Moschusente in Brasilien und Paraguay, wo sie wild lebt. Ihre Farbe ist schwarz, mit sattem grünen Glanz; nur auf den Flügeln zeigt sich ein weißes Dreieck. Um das Auge bildet sich eine rote Fleischwarze, ebenso auf dem Ober Schnabel. Die Läufe und Schwimmhäute sind dunkel, ebenso der spitze Schnabel. Dem Erpel fehlen auf dem Schwanz die sonst charakteristischen Kräusel Federn. Mit zunehmendem Alter verändert sich meist die Farbe und es macht sich dann besonders am Kopfe und Hals weißes Gefieder geltend. Sch.

Für die Taubenzucht, als eine nicht zu verachtende Einnahmequelle der Frau auf dem Lande, legt der „Schlesische Landwirt“ ein Wort ein. Während die Taubenzucht mitunter zu einer kostbaren Viehhaberei ausartet, wird sie andernorts wieder vollständig vernachlässigt. Völlig auf sich selbst angewiesen müssen die alten Tauben Hunderte von Eiern, Dutzende von erbrüteten Jungen zugrundegehen lassen, fast immer infolge Mangels an Futter und Wasser oder des sich anhäufenden Dungs, welcher alle Jahre ein-, höchstens zweimal aus dem Taubenschlag und den Brutnestern entfernt wird, oder auch infolge des Ungeziefers, das sein Heim nur zu gerne in einer solchen Schmutzhöhle aufzuschlagen beliebt.

Bienenzucht.

Welche Bienen werden umsonst erbrütet? v. Berlepsch schreibt darüber: „In den meisten Gegenden Deutschlands hat die Tracht mit dem 10. August ihr Ende erreicht, d. h. nach dem

10. August werden die Stöcke, von seltenen Fällen abgesehen, nicht mehr schwerer. Nimmt man nun im Sommer nur 19 Tage als durchschnittliche Entwicklungszeit der Biene vom Ei bis zum Insekt an, und darf der 16. Tag nach dem Verlassen der Zelle als erster Ausflugs-Tag in der Regel gelten, so vergehen von dem gelegten Ei an, bis die Biene die Tracht benutzen kann, fünfunddreißig Tage. Alle Eier also, die in solchen Gegenden vom 6. Juli an gelegt werden, liefern Bienen, die im laufenden Jahre nicht mehr tragen können. Dann soll der wahrhaft rationelle Züchter vom 24. Juni an nach Möglichkeit darauf bedacht sein, nur so viele Bienen nachbrüten zu lassen, um die Stöcke gehörig vollreich einzuwintern zu können. Natürlich läßt sich hieraus keine feste Regel machen; aber das entnimmt daraus der vernünftige Züchter: Biehe dir kein unnötiges Bienenfleisch, das nur zehrt, aber nichts trägt.

Fischzucht.

Seht nach dem Fischwasser! In einer Zeit, in der von jedem und allen mit Recht die äußerste Leistungsfähigkeit beansprucht werden muß, ist es unrichtig, die Schätze, die in unseren Gewässern sich befinden, zu vernachlässigen. Ja, man kann durchaus die Ansicht vertreten, daß der Fischbestand unserer Gewässer jetzt schärfer, als es sonst üblich und ratsam ist, zur Ernährung des Volkes herangezogen werden muß. Die Gefahr einer Übersättigung ist nicht sehr groß, zumal die Praxis mit der Wissenschaft im Bunde jetzt imstande ist, einen verarmten See wieder zu bevölkern. Viel schwerer ist es, einen verwahrlosten See in Ordnung zu bringen. Und sehr viele Gutsbesitzer befinden sich in einem Zustand greulicher Vernachlässigung, als Folge einer nicht genügenden Befischung. Die alte Annahme, daß sich in der Natur von selbst ein gewisses Gleichgewicht herstellt, wenn es durch den Menschen nicht gestört wird, trifft für den See nicht zu. Hier ist nach menschlichen Begriffen der Idealzustand dann gegeben, wenn sich die hauptsächlichsten, nahrungbringenden Fischarten in genügender Zahl vorfinden. Dazu ist es aber durchaus erforderlich, daß eine gewisse Anzahl von Raubfischen weggefangen wird.

Ganswirtschaft.

Aprikosenmarmelade. Diese sehr aromatische und feine Marmelade, die sich vorzüglich zur Fülle seiner Torten eignet, wird nicht aus gekochtem Fruchtfleisch hergestellt. Zunächst bringt man 500 Gramm Zucker mit einem halben Liter Wasser zum Sieden und kocht ihn, bis er breit vom Löffel tropft. Dann entfernt man mit einem silbernen Löffel Haut und Kerne der Aprikosen und streicht das Fruchtfleisch durch ein Sieb direkt in den noch kochenden Zucker hinein, wobei man auf 500 Gramm Zucker 500 Gramm Aprikosenfleisch rechnet. Noch gut heiß wird die Marmelade in Gläser gefüllt, und zugebunden, sobald sie völlig erkaltet ist.

Pflück- oder Brockelerbsen. Nachdem die Erbsen aus den Schoten herausgenommen sind, dämpft man sie mit Butter, feingewiegter Petersilie und ein wenig Zwiebel weich, gibt unterdessen etwas Fleischbrühe und Salz dazu, ebenso etwas Zucker und stäubt zuletzt einige Messerspitzen Mehl hinein, mit dem man es noch ein wenig dämpfen läßt. Man kann auch junge gelbe Rübschen mitkochen, was vielfach vorgezogen wird, ebenso einige rohe, in feine längliche Schnittchen geschnittene Kartoffeln.

Ungekochter Erdbeer-, Johannisbeer- oder Himbeersaft. Zu 3 Liter Beeren löst man 35 Gramm Weinsteinssäure in 2 Liter Wasser auf, rührt gut durch und gibt die abgepressten Beeren dazu. Die Masse bleibt nun 24 Stunden ruhig stehen, worauf man sie in einen reinen Leinenbeutel schüttet, diesen über ein großes Gefäß hängt und den Saft durchtropfen läßt. Letzteren rührt man alsdann mit $1\frac{1}{4}$ Kilo Zucker gut, bis sich dieser aufgelöst hat und der Saft völlig klar erscheint. Die zum Aufbewahren bestimmten Flaschen werden geschwefelt und nach dem Einfüllen, gut zugebunden, recht kühl aufbewahrt. Verwendet man zum Zubinden statt eines Mulltuches Papier, so empfiehlt es sich, dasselbe durchzustechen.

Gesundheitspflege.

Belebende Mittel, die geeignet sind, die gesunkenen Lebenskräfte schnell zu heben und Ohnmachten zu beseitigen, sind fol-

gende: 10–20 Tropfen Ather, 20–40 Tropfen Hoffmannsche Tropfen auf Zucker, Waschungen mit Essig oder Spiritus, Bepriechungen mit kaltem Wasser, Frottieren.

Ohrschmerzen. Sobald man Schmerzen im Ohr fühlt, tröpfe man drei oder vier Tropfen Arnika-Tinktur hinein und fülle die Öffnung mit Baumwolle, um die Luft abzuhalten. Lassen die Schmerzen nicht nach, suche man einen Arzt auf.

Pflanzenkunde.

Bermet (s. Abb.). Die Bermet- oder Absinthypflanze wächst wild an trockenen Bergabhängen und wird in Gärten gezogen.

Ihre Blütezeit ist Juli bis August; sie hat starken, angenehmen Geruch und starken bitteren, gewürzigen Geschmack. Der hohe, verästelte Stengel, die gelblichen Blüten und die gesiederten Blätter machen die grauweiß behaarte Pflanze erkennbar. Die Blätter sowie die blühenden Spitzen werden im Juli und August, also zur Blütezeit, eingesammelt, getrocknet und in der Medizin verwendet. Seiner Bitterkeit wegen ist er ein vortreffliches Magenmittel und wird als Tee — etwa 15 Gramm auf 1 Liter Wasser — bei Verdauungsstörungen, Magenleiden, Wechselstieber, Wurmern, Blularmut und Schwäche getrunken. Als stärfendes Augentwasser und gegen Trockenflechte wird der Abjud auch gerühmt. Die Bermetpflanze liefert Bermet, Absinth, der, als Getränk regelmäßig genossen, sehr schädlich wirkt. Auch bilden die Blätter den wichtigsten Bestandteil verschiedener Magenbitter und Liköre. Zur Vertreibung von Motten und Schaben legt man das Bermetkraut in die Kleiderschränke. Abgesehen davon, daß der Bermet in der Heilkunde benutzt wird, und daß man Weine, Liköre mit seinem Bitterstoff versetzt, baut man die Pflanze auch zum Vermischen des Kochsalzes, zum Verbrauch als Viehsalz an.



Praktischer Ratgeber.

Wohin paßt Geflügeldünger? Für bindende und kalte Bodenarten eignet sich der Geflügeldünger besser als für leichten und hitzigen Boden. Im Gemisch mit passender Erde eignet er sich auch als Dünger für Kohl auf Sandboden. Für Wiesen ist Geflügeldünger insofern gut, als er das Moos auf denselben vertilgt. Als ganz besonders geeignet hat sich der Geflügeldünger auch zur Obstbaumdüngung erwiesen, wie das in den großen, mit Hühnerzucht verbundenen Obstbaumpflanzungen hervorgetreten ist; die Hühner sorgen hier gleich für die oberflächliche Unterbringung, und dieselbe ist unstreitig besser als das Untergraben des Düngers, wodurch die feinen Saugwurzeln abgestochen werden und der Baum teilweise seiner wichtigsten Organe beraubt wird.

Redaktion: Dr. E. Görlach in Stuttgart.
Druck von W. Kohlhammer in Stuttgart.