

#### Gemufe und Salate im Berbft.

Richt allein haben bie Gemufe, welche im Sommer herangezogen find, Wert, sonbern es find auch verschiedene Blatt- und Rubensind auch verschiedene Blatt- und Rübengemüse, sowie Salate welche Ende August und im Laufe des September angedaut werden können, lohnend. In erster Linie gehört hierzu Winterspinat. Man nimmt echte, großblättrige Winterspirten: Die Sorten spätaufschießender, dunkelgrüner Erzelsior usw. dringen hohe Erträge. Spinat verlangt eine Abwechslung im Standort und gedeiht gut auf einem nahrhaften Stüd Land, welches Frühlohl oder Frühlartossel getragen hat und genügend Kalt besitzt. Das Land wird slach umgegraben und der Spinatsamen je nach Sorte in 14—22 Im. voneinander stehende Meihen in Killen dun ausgesät. Zu die seman nicht, weil derselbe im Binter dann leicht erstidt. Man schiebe die Erde in den Killen mit den Harendalen und streiche die Beete mit den hartenbalten und ftreiche die Beete glatt. Der Enbe Auguft, anfangs September glatt. Der Ende Augun, ansangs September gelegte Winterspinat kann bei gutem herbstwetter noch zweimal geschnitten werden. Ist der Boden nicht nährkräftig genug, so gibt man nach dem regelmäß gen Ausgehen der Saat flüssige Jauchebüngung. Wo diese nicht vorhanden ist, sehe man auf 2 Pfund hornspäne 50 Liter Wasser und rühre den Inhalt des Fasses nach dem Auslaugen gut um. Oder 100 Liter Abeller werden 5 Krup ichnesel in 100 Liter Basser werden 5 Pfund schweselsaures Ammoniak gelöft und mit dieser flüssigen Rahrung begießt man die Zwischenräume in den Reihen. Die Pflanzen beginnen dann ein sorc ertes Backtum und die Blätter werden groß. Bon großblättrigem Spinat erntet man hauptfächlich bie Seitenblatter und läßt bie hauptsächlich die Seitenblätter und läßt die Serzblätter wachsen, jedoch bei kleinblättrigen Sorten schneibet man die Reihen bis auf die Herzblätter ganz ab, um zahlreichen Rachwuchs zu erzielen. Der echte Winterspinat hält in den meisten Gegenden Deutschlands den ganzen Binter gut aus. Will man einen Teil Spinat auch noch bei Frostwetter schneiden können, so schlägt man um die Becte eine 30 Itm. hohes Lattengerüft, welches beweglich ist und beliebig wegeräumt werden kann 30 Btm. hohes Lattengerüft, welches beweglich ist und beliebig weggeräumt werden kann.
Das Lattengerüft wird mit Ginfter- ober Tannenreisig bedeckt. Doch geschehe dieses nur in besonderen Fällen, weil sich die Arbeit sonst nicht lohnt. Der Spinat hält sich am besten turz geschnitten im Binter, weil die Reihen dann nicht faulen und der Trieb im Frühjahr sofort träftig einsehen kann, wenn die Beete behadt werden. Spinat läßt sich auch mittelst Kohlen-

jäurezufuhr besser ernähren. Die Bersuche Dr. Fischers können in der Art ausgenützt werden, daß man da und bort zwischen den Meihen 20 bis 30 Im. lange Tonröhren setzt, welche in ihren Wandungen 3 Im. im Durchmesser haltende große Löcher haben. Die Kohlensäure wird dann von oben mittelst Druck in die Röhren gepreßt, worauf diese durch die Löcher dem Erdboden resp. den Wurzeln des Spinats zugeführt wird. Die Blattmasse wird sich durch diese Berkahren um 12—15 Brozent reicher gestalten als sonst. Desgleichen läßt sich bieses Berfahren als sonft. Desgleichen läßt sich bieses Berfahren auch bei Kopfsalat, Treibbohnen, Treiberdbecten usw. in Beeten ausgepflanzt anwenden. Jedenfalls aber wird dort die Kohlensaurezusuhrt noch reichlich ausgenützt werden tönnen, wo häufig die Erchebungen den Ander unter bie Grundungung ben Boben nahrt. Binterenbiviensamen läßt fich Enbe Auguft

Binterendiviensamen läßt sich Ende August noch aussäen und zwar auf nicht zu sticktossereichem Boden. Die Pflanzen bleiben dann kurz gedrungen und lassen lich aufangs September vor einer Schutwond auspflanzen. Dat man aber Ende August noch kräftige Pflanzen von Winterendivien, so kann man diese noch auf beliedige Beete in das freie Land aussehen. Diese und die vorher erwähnten Pflanzen entwicklich sie und vollständig, wenn wirklich der Oktober sehr unfreundlich naß wird, so hebe man die Endivienvflanzen mit Erdballen aus dem Boden zum Beichen, bewor man sie ausgedunden hat. Ist ein besterer Kellerraum vorhanden, so planiert man an einer geschützten Stelle des Gartens die Erde glatt und schäfte kelle des Gartens die Erde glatt und schäften Stelle des Gartens die Erde glatt und zuhähren Pflanzt man Vinterndichen zum Berkauf kommen. In regnerischen Jahren pflanzt man Winterendivien aufangs September am besten in einen lalten Kasen, der aber soviel Erde hat, daß die Wurzeln die etwa unten sitzende Düngerichicht nicht erreichen können. Man setzt sie dichter als wie im freien Land. Den Kasten läßt man bei gutem Wetter so lange ossen, wie es die Witterung erlaubt. Tritt naßtaltes Wetter ein, so wird der Kasten mit Brettern oder Kapier, fenstern bededt. Sind die Endivien genügend rung erlaubt. Leint nagtates Wetter ein, so wird der Kasten mit Brettern oder Papiersenstern bedeckt. Sind die Endivien genügend
entwicklt, so bindet man sie auf und läßt sie
in dem Kasten bleichen. Wo Glasglocken sind,
kann man sogar Endivien und Kopssalat von
September ab noch unter Glasglocken ziehen.
Man setzt je nach innerem Durchmesser der
Glasglocken 2—4 Pflanzen unter eine Glocke.
Die erste Reit kultiviert man ohne Glocken. Die erfte Beit-tultiviert man ohne Gloden,

nachher fest man bie Gloden auf. Un ichonen Tagen hebt man aber tropbem die Gloden ab, bamit fich Endivien und Ropffalat abharten und fälteren Tagen beffer widerfteben. Man fultiviert Endivien und Kopfsalat getrennt. Wird eine fleinföpfige, schnellichie gende Kopfsalatsorte gewählt, so kann biese im Oktober geerntet werden. Die Endivien lassen sich unter den Glasgloden auch bleichen, selbst wenn man die Gloden mit Tannen- ober Ginsterreiser be-beden muß. Rastig gewachsene Endivien aus dem freien Lande verkaufe man zuerst, weil diese im Winterquartier leichter Gefahr laufen du faulen, als die unter gewöhnlichen Ber-hältnissen ober mager herangewachsenen Endi-Für bie Binterfalatfultur fae man anfangs Ceptember ben Camen von echten Wintersorten nicht zu bicht in talte fensterlose Witersorten nicht zu bicht in talte tensterlofe Kösten aus, um furz gedrungene Salatpslanzen pflanzen zu können. Die Sorte Nansen und Eisenkops, wie auch die grüne und braune Sorte Bintersalat sind widerstandsfähig gegen wechselnde Temperaturen. Sind die Winterkopssalatpslanzen herangewachsen, so setzt man sie in der zweiten Woche des Oktober in 12 Km. dreite und 3—4 Atm. tiese Killen in 25—30 Im. Abstand. Die Rillen sollen so angelegt sein das ise nach beiden Seiten etwas geneigt zim. Abstand. Die killen sollen so angeregi sein, daß sie nach beiden Seiten etwas geneigt sind, damit das Eiswasser ablaufen tann. Die Erde um die Pflanzen ift recht fest zu drücken, damit der Frost sie nicht heben kann. Diese Winterkultur des Kodssalates ist nur in durch-Winterkultur des Kodfsalates ist nur in durch-lässigem warmem Boben zu empsehlen, da-gegen in Sandboden und naßtalten Böben unterlasse man diese Kultur, weil der Exfolg zweiselhaft ist. Dort, wo letzere Bodenarten sind, empsiehlt sich die Kastenkultur, um dis Dezember frischen Kopfsalat zu haben. Der Kopfsalat ist in diesem Sommer überall rar gewesen nud die Preise blieben hoch. Unbe-dingt isell man deshalb in diesem Kriegsight bingt foll man beshalb in biefem Rriegsjahr darnach ftreben, im Spätherbst noch guten Kopssalen, im Spätherbst noch guten Kopssalen. Er wird gerade um diese Zeit sehr gefragt sein, selbst dort, wo Endivien auch als Salat und Gemüse gekauft werden. Als Gemüse kann die Endivie auch mehr in Verdrauch kommen. Sowie nun der Kopsalat im Spätherbil sehr gefragt sein mirk bei den gefragt sein mirk bei der gefragt sein mirk bei den gefragt sein der gestellt geste Wes Gemüse tann die Endivie auch mehr in Berbrauch sommen. Sowie nun der Kopfsalat im Spätherbst sehr gefragt sein wird, so ist dieses auch mit dem Wintersalat im Frühighr der Fall. Wo der Boden für diese Wintertultur geeigset ist, sollte man gerade in diesem Herbst Kopfsalat für den Winter pflanzen, weil dieser schon im frühesten Frühsahr schnittsähig ist. Bon Ende August und ansangs September ausgesäten Salatsamen kann man noch die im Oktober schone Köpse aus dem

Series Se trodnen. Im September-Ottober baben sie bann ben gewünschten Geschmad und sind bann verkaufsfähig, ober man schichtet sie in Sand im Keller, wo sie den ganzen Binter frisch bleiben. Die Anzucht aus Samen ge-ichieht im Sentember

dieht im Geptember.

freien Lande ernten. Außer sonstigen Sorter eignen sich für biesen Froed die Sorte Ra'-tönig und Dippes gelber Rovssalt, welche auch für talte Kästenbepflanznug dienlich sind. Kann man nun im Laufe des Oktober diese Salatfopfe nicht gleich bertaufen ober man will einen Beitraum abwarten, wo biefelben noch höher im Breise sind, so benuhe man zu-nächt die weniger sestgeschlossenn Köpfe zum Berkauf und die sestschlossen hebe man mit Erdballen aus der Erde und schlage sie mit dem Erdballen mit etwas Zwischenraum in tette Lästen aber an einer geschützten Rand talte Raften ober an einer gefcugten Band ein. Im letteren Fall wirb ein nach bem Beg ein. Im letteren Fall wird ein nach bem Weg zu geneigtes Holzgestell hergestellt und mit Fenstern oder Strohmatten bebedt. Sind noch im Oktober unausgebildete Kopfsalate im Garten, so umgebe man die Beete mit 25—30 Itm. hohen Brettern, besessige diese und lege Glas, Tektorium oder Papiersenster darauf. Gibt man an sonnigen Tagen Luft und nachts Bedeckung, so entwickeln sich auf diese Art noch gute Köpfe. Ebenso kann man kinde September oder gnignas Oktober und Enbe Geptember ober anfangs Oftober noch leere Miftbeete, beren Erbe umgegraben wirb, noch mit Ropffalat ber eben genannten Gorten bebflanzen. Die erste Zeit hält man die Käften noch etwas geschlossen. Jeboch treten im Oktober noch warme Tage ein, so bedt man einige Stunden am Tage die Fenster ab, hält im Oktober-Rovember aber die Fenster ge-ichlossen. Das Begieben ist vorsichten und besten. ichtoffen. Das Begießen ift vorsichtig ju tätigen, um bie im Rovember eintretenbe Schimmelp lzbildung zu vermeiben. Dieser Kopfsalat ent-wickt sich noch so, daß er im Rovember brauchbare, wenn auch nicht volltommen ge-schlossen Köpfe liesert. Rachts mussen aller-dings diese Kästen vollständig mit Stroh-matten bedecht bleiben. Auch diese Kopffalattultur ift in diesem Berbft, wo leere Diftbeete ober talte Raften vorhanden find, leicht ju bewerfftelligen und lohnenb. Man tann aber auch anfangs September ichnell ent-widelnbe Samen von Kopffalat und Endivien breitwürfig bunn aussan und bann nach Ausgehen ber Samen die zu dicht stehenden Pflanzen entfernen, so daß die Eidivien und der Kopfsalat ohne zu verpflanzen, dis zum Gebrauch wachsen können. Ein leichter Düng-guß nach dem Berziehen der Pslanzen fördert das Wachstum. Der Kopfsalat wird durch dieses Bersahren im Oktober schnittfähig, mahrend die Endivien aufgebunben werben. Bertvoll sind von Endivien für die Herbsteitaussaat: Bunder der vier Jahreszeiten. Diese Sorte kann auch noch in Gegenden mit kuzen Sommern in Berwendung kommen, weil sie gegen Kälte widerstandsfähig ist. Iwei dis drei Grad Kälte siderstandsfähig ist. Iwei dis drei Grad Kälte sider der Sorte nichts. Trozdem ist diese Endivie als Salat wie auch als Gemüse sehr schmadhaft. Edenso geeignet ist die Sorte Binterendivie Silberherz, welche auf diese schwerzeicht, mehr weiß als gelblich in die Erscheinung treten. Als Gemüse ist sie deshald leicht verkäussich, weil sie schon ungedunden eine gebleichte Farbe hat. Will man diese ohne Verpslanzen berangezogenen Bertvoll find von Endivien für bie Berbftungebunden eine gebleichte Farbe hat. Will man diese ohne Berpflanzen herangezogenen Endivien schnell bleichen, so setzt man die ausgehobenen, gebundenen Endivien ins Kalthaus auf mit Erde versehenen Tabletten reihenweise ein. Hier bleichen bieselben bald, kalten sich aus eine Aufrage

Die Kerbelrüben sind auch wichtige Handels-artifel, wenn der charafteristische Geschmad von Kartoffeln und Ebelkastanien vollkommen einverleibt ift. In ber Regel wird ber Ge-ichmad daburch zu icharf, baß die Speise-rüben zu lange Beit im August, oft noch im September in der Erbe find. Die richtige Erntegeit ift für Rerbelrüben, fobalb das Laub gelb wirb. Alebann nimmt man bie Rerbelrüben aus ber Ebe, fortiert bie großen Ruben als Speiferuben und bie fleinen Ruben als Pflangzwiebel. Letter werben August-September auf lehmhaltigen Boben in Reihen einge-pflanzt. Die Speisekerbelrüben mussen im Kalthaus ober im luftigen Keller etwas ein-

halten fich auch noch bis im Dezember frifch, jofern man fie nicht ichon im Rovember ber-

taufen will.

#### Wiesenkultur.

Biesen, die saures Gras bringen, ohne daß besondere Rässe vorliegt, werden oft durch eine ordentliche Kalkbüngung von diesem Übelstande befreit. Am schwierigsten sind wohl Wiesen zu bessern, die an zu großer Trodenheit leiden. Über auch hier tann noch eines der geschehen, wenn auch nur allmählich. Sier muß eine humusschicht geschaffen werben, bie bas Regenwasser gut einläßt, aber auch gut festhält und nicht gleich austrocknet. hier wurbe ich folgendes Berfahren vorschlagen. Rachdem im Spätherbste die Wiese mit einer icharfen Wiesenegge gelodert wurde, bringe man einen Kompost barauf, ber aus Erbe, Torfmull und Kuhdung im Sommer gebildet vurde und walze nach dem ersten Regen frästig darüber. Geschieht dies ein paar Jahre nacheinander, so nimmt der Torf an der Bildung der oberen Humusschicht frästigen Anteil, besonders da in dem leichten Zusat von Kuhdung noch ein wertvolles Bindematerial dazu tritt.

## Milcowirtschaft.

Farben ber Butter. Farben ber Butter ift gestattet, währenb andere Bufabe, außer Butterfarbe, dem Rahm beim Buttern nicht beigemengt werden durfen. Es ist das sogar ein gesehliches Verbot, weil die betreffenden Stoffe mit der Buttermilch in die Butter iherzeben und ichabelich mirten fannen. Stoffe mit der Buttermilch in die Butter übergehen und schäblich wirken können. Man hate sich also vor Berwendung sog. Butterpulver. Jun Zwede des Butterfärbens seht man dem Rahm gleich nach dem Einfüllen ins Butterfax auf je 100 Kilogramm etwa 1—2 Gramm der Farbe bei. Ein späteres Beimischen erzeugt flammige oder streifige Butter, weil sich die Farbe nicht mehr ganz gleichmäßig verteilen kann. Das Färben findet meist nur im Binter statt, weil vom Dürrfutter von Küben, Kartosseln und, die Butter futter bon Ruben, Rartoffeln ufw. bie Butter weiß bleibt und hauptfächlich nur vom Grunfutter ichon gelb wirb.

Milchtübe als Zugtiere. In ebenen Gegenden mit nicht allzuschwerem Boben tonnen bie Milchtübe ohne Besorgnis an ben Bagen, bie Rarre und ben Bflug gefpannt werben. Es ift bies bei ber Rnappheit an Bugtieren, bie immer großer wirb, eine gute Erleichterung für manche Birtichaft. Wenn bie Tiere nicht überanftrengt werben, foll bas Milchergebnis . . geschmalert werben. Milchergebnis .

## iebzucht.

Berbreitung ber Tubertuloje beim Rind. vieh. Die Krantheitsteime gelangen meist mit der Atmungsluft ober Rahrung in den tierischen Körper, und bemgemäß tommt die Krantheit in der Regel zunächst in den Atmungs- ober Berbauungsorganen, sowie in ben mit biefen im engeren Busammenhange ftebenben Organen und Teilen gur Entwidenehenden Organen und Leilen zur Entwick-lung. Die Ausbreitung erfolgt dann in der Regel in der Richtung der Lymphbahnen, indem infektische Teilden, Bazillen oder Spo-ren derselben durch die Lymphgefäße weiter-geführt und in gesunden Teilen, vorzugsweise auch in Lymphdrüsen abgelagert werden, auch in Lymphorisen abgelagert werden, wo sie bann zu neuen Krantheitsherben Beranlassung geben. Auch durch Bermittelung bes von den Schleimhäuten abgesonderten Schleimes kann die Ausbreitung erfolgen, wenn entweder die Schleimhäute selbst tuberfulos erfrantt ober ber abgesonberte Schleim bon benachbarten Rrantheitsherben aus mit ben tuberfulofen Reimen berfest worben ift. In biefem Falle, wo nur gewiffe, miteinanber benachbarte ober burch Lymphg fage refp.

Schleimhautstächen in Berbindung Rebende Organe tubertulös ertrantt gesunden werden, ipr cht man von örtlicher (losaler) Tuberkulose. Im Gegensahe zu dieser Berbreitungsart aber geht eine andere, nämlich die durch die Blut-bahn bewirkte. Gelangen nämlich Tuberkelnfporen von irgend einem Rrantheitsherbe (ober auch von außen burch eine Berlegung) in ben großen Blutfreislauf, fo ift zu erwarten, baß auf diesem Wege bie verschiebenften Ordaß auf diesem Wege die verschiedensten Organe und Körperteile infiziert werden, da das Blut unausgeseht den ganzen Körper durchströmt, wobei ihm Gelegenheit geboten wird, allenthalben tuberkuldse Teile abzusehen. Eine solche Berbreitung tuberkuldser herbe im Körper, die sich nicht durch örkliche Berpslanzung der Anstedungskeime mittelst der Lymphbahnen und Schleimhäute erklären laffen, bei benen vielmehr bie große Blutbahn bie Bermittlerin gespielt haben muß, begeichnet man als allgemeine (generalifierte) Tuberfulofe.

## Wienenzucht.

Berauschte Bienen. Es burfte allgemein betannt sein, daß die Bienen gur Beit ber ftarfaromatischen Linbenblute in einen gewissen Taumet geraten, und wie betäubt ein-herfliegen. Die Birkung ift auf ben ftarken Duft gurudzuführen, ben die Linden bei be-sonderen Bitterungsguftanden absondern. Roch farter ift bieses der Fall beim Bessliegen von blübendem Beisdorn. Der scharfe Geruch dieser Blüten in Berbindung mit dem Rektar und den Pollen macht die Bienen manchmal und den Pollen macht die Bienen manchmal vollständig trant. Auch der Honig soll durch diesen Mektar ungünstig beeinflußt werden. Diese Birkungen treten, wie auch die sogenannte Waikrankeit, fast nur bei trodener Witterung auf. Feuchte, dumpfe Luft ist den Bienen nicht nur im Binter, sondern auch im Sommer sehr schädlich. Die Waben bedeen sich mit Schimmel. Es entstehen Krankeiten und Foulbrut heiten und Faulbrut.

Guttern im Commer. Gin fraftiges Bienenvolk soll und darf im Sommer nicht gesätters werden, es sei denn, daß gleich nach dem Schleudern naßtaltes Wetter eintrete. Aber die Schwärme sind für die Kütterung sehr dantbat. Ein Schwarm soll in den ersten Tagen 1/2 Liter verdunnten Honig erhalten unt bei schlechter Bitterung muß dieses Füttern sortgesest werden, die eine gute Tracht einsest. Man erhält durch dieses kleine Opfer sehr schnell träftige Böller, und dieses Futter trägt reichliche Zinsen. volt foll und barf im Commer nicht gefütter

#### Weinban und Stellerwirtfchaft.

Gießen der Beinstöde. In trodenen Sommern kann die Traubenreise durch Gießen mit abgestandenem Basser ganz bedeutend beschleunigt werden. Besonders sind Dunggusse vorteilhaft, bei welchen man Kuhmist in Basser auflöst. Die Traubenreise läßt sich durch ein solches Gießen um 10—14 Tage beschleunigen. Allerd ngs muß bei diesem Gesen mit Aberlegung dorgegangen werden, da man einen an sich seuchen und kalten Boden durch das Gießen noch kalter macht und so die Reise ausbätt. und fo bie Reife aufhalt.

Der henwurm ift bie Raube bes Traubenwidlers ber erften Generation. Er entfieht aus ben Eiern, welche bie im Fruhlinge ausichlupfenben Schmetterlinge an bie Gescheine legen. Die Raupchen freffen an ben Befcheinen und fpinnen fie gufammen, fo bag fie trodnen und ein heugrtiges Ausfehen befommen, baher auch ber Rame Beuwurm. Er ichabet ben her auch der Kame Heimirm. Er ichabet den Trauben um so mehr, se seuchter und kühler bie Witterung ift, se länger sich also die schnelle Entwicklung der Trauben verzögert. Er erhält badurch nämlich längere Zeit zum Fressen. Ende Juni oder Ansang Juli verduppt er sch, und Mitte Juli entsteht der Schmetterlug, der sich bald ans Eerlegen gibt und nun die Stöde mit Sauerwürmern versorgt. Bas follen uns die Blätter bienen? Bielleicht greift biefer oder der Doch eine reise Frucht aus ihnen.

# Für die Bausfrau.

Bordinnigt in Tennst unter Mus — Berdinnigt in Tennst unter Mus — Bur Andacht fühlt lich die Seele gebrängt, In der sie verzichtend und ahnend ruht.

# Eine Liebesbotfchaft aus dem Jelde.

Sechnsucht breit bie Flügel aus Und bringe Kunde in bas haus Der herzgeliebten mein. Bereine Dich ber Nachtigall, Daß beren Lieber sußer Schall Ihr bringt ins herz hinein.

Ihr Binbe, tragt ben Seufzerhauch, Wie meine treuften Grufe auch Boll Eifer in bie Fern'. Umschwebt bie Holbe lind und weich Und fluftet ihr ins Ohr zugleich: "Ich hatt' sie gar zu gern!"

Und ihr, Gebanken, eilt sofort, An ben von mir ersehnten Ort, Bo meine Traute weist. Die ganze Welt ist schal und leer, Und Freude naht mir nimmermehr, Seit sie nicht mit mir teilt.

A. Etmer.

## Sinderpflege und . Ergiehung.

Mit bem Anappwerben ber Gummiporrate im Reiche ift auch ein empfindlicher Mangel an Gummisaugern eingetreten. Robgummi wird nunmehr gu Gummifaugern in gummi wird nunmehr zu Gummisaugern in geringen Mengen verarbeitet. Der Bersuch des Jentral-Komitees vom Roten Kreuz, Gummisauger durch das ameritanische Kote Kreuz zu beziehen, scheiterte daran, daß England gegen die Abersührung der Gummisauger nach Deutschland Einspruch erhoben hat. Wir müssen uns also auch hier wie bei der Beschäftung aller übrigen zum Dasein notwendigen Dinge selbst helsen. Welche Schritte zu ergreisen sind, darüber sind augenblicklich in den maßgebenden amtlichen Kreisen Schritte zu ergreifen sind, darüber sind augen-blidlich in den maßgebenden amtlichen Arcisen Erwägungen im Gange. Zurzeit ist noch eine geringe Zahl von Gummisaugern, die aus Rohgummi hergestellt sind, vorhanden; größten-teils sind aber jest die Gummisauger aus Regenerat hergestellt, d. h. aus einer Masse, bie aus alten Gummireften verarbeitet worden ift. Dieser Regeneratgummisauger tann selbstverständlich in bezug auf Güte und Haltbarfeit mit dem aus Rohgummi hergestellten Sauger nicht verglichen werden. Solange wir aber die Sauger nicht mehr aus Rohgummi herstellen tonnen, werden wir wohl ober übel den Säuglingen die Nahrung aus Regeneratsaugern zuführen müssen. Aber auch von den Regeneratsaugern stehen nicht unerschöpfliche Borräte zur Berfügung, sondern auch damit muß hausgehalten werden. Rachstehend wollen wir den Müttern einige Winke geben, wie man sparsam mit den Saugern umgehen kann, ohne dabei für den Säugling nachteilige Fehler zu begehen: Im allgemeinen Diefer Regeneratgummifauger tann gehen kann, ohne dabei für den Säugling nachteilige Fehler zu begehen: Im allgemeinen sind die Vorschriften für die Pflege des Säuglings sehr streng. Der Säugling brancht für seine gedeisliche Entwickung ein höchstmaß von Sauberkeit, und durch die Sauberkeit werden von dem Säugling Krankheitsstoffe aller Art ferngehalten. Die moderne Säuglingspslege erfordert auch im allgemeinen, daß der Eummisauger nach dem Gebrauch ausgetocht wird. Bei 5—6 Mahlzeiten täglich muß der Sauger entsprechend oft ausgetocht werden. Dadurch leidet jeder, auch der beste Gummisauger; der aus Regenerat hergestellte Sauger natürlich in unvergleichlicher Weise mehr. Will man also mit den Saugern sparfam um-

gehen, so muß man auf bas häufige Austochen berselben verzichten. Bersuche haben ergeben, daß man den Sauger ohne Austochen reinigen und Gesundheitssehler vermeiden kann, wenn man folgendermaßen verfährt: Rach dem Trinken wird der Gummisauger mit Salz durchgerieben, in heißem Basser nachgespült und in einer Tasse der einem Glase troden ausbewahrt. Das Glas oder die Tasse wird mit einem kleinen Deckel oder mit einem kleinen Tellerchen oder einer Untertasse zugedeckt. Einmal am Tage wird der Sauger ausgekocht. Durch dieses Bersahren ist es möglich, mit einem Sauger 3-4 Bochen auszukommen. Es ist selbsberständlich, daß ein und derselbe Sauger immer nur für ein Kind benutt werden dars, sin mehrere Kinder müssen entsprechend mehr Sauger in Gebrauch genommen werden. Dabei muß noch demerkt werden, daß man sich eines Saugers nur zur Zusührung der Nahrung für einen Säugling bedieren soll. Ih das Kind ein Iahr alt, so soll dem Kinde die stücken gegeben werden. Schon um die überssätzen des Kindes im zweiten Lebensjahre zu vermeiden, ist letzere Art der Nahrungszusihren eine viel größere Menge getrunken als aus einer Tasse. Dr. R.

#### Rüche und Reller.

Hafersodenspeisen. Mühlenpräparate aus hafer oder Gerste, also Grüße oder Floden können außer als Suppen oder Breie auch zu Klößen oder Badwert verarbeitet werden. Um besten und einfachsten gelingt das mit den Floden, indem man sie über Nacht in etwas gesalzenem kalten Waser weichen und anziehen läßt. Die dis anderen Tages entstandene die dieigige Flodenmasse wird dann gewürzt und kann unmittelbar zu Klößen gessormt in kochendes Wasser geworfen und so einige Zeit gesotten, auch als mehr drots oder kichenartiges Gericht geschwort oder auch in Formen herausgebaden und mit einer gezigneten Suppe oder Tunke gegessen werden. Will man derart ges aus Haferzufüße herstellen, so muß die letzter erst in wenig Basser weich gekocht und der erkaltete und sehr die Brei noch mit Mehl zu einer weiteren genügenden Bindung für Kochen oder Braten gedracht werden. Als neuartige, aber sehr entsprechende Tunke sind Badpslaumen zu empsehlen, welche gekocht, entsernt und alsdann durch Einrühren einer bräunlichen Mehlschwige aromatisch gemacht worden sind. Gegenwärtig sind Haferssolen, wenn auch in begrenzten Mengen, vorhanden.

#### Mauswirtschaft.

Rosenbarfüm für Zimmer Man pflüde frische Rosen und lege sie ohne Stiele in ein gut gereinigtes und ausgetrodnetes Glas mit hermetischem Berschluß, wie man es zu eingemachtem Obst braucht, und zwar immer eine Lage Rosen und eine Lage Salz. Rachem man das Glas sest verschlossen hat, bewahrt man es an einem kühlen Orte auf und schon nach ein paar Bochen ist das Parfüm serfüllen, braucht man das Zimmer mit Rosendust erfüllen, braucht man das Glas nur eine kurze Zeit zu öffnen, man wird staunen über den Bohlgeruch, der soson die Luft erfüllt. Durch sorgfältiges Berschließen nach dem Gebrauch tann man sich die Stärke des Dustes Monate lang erhalten.

Um Gemufe gut ju tonfervieren, ift große Reinlichkeit seitens ber ausführenden Bersonen, wie auch Sauberkeit bes Raumes erforberlich. In Eingemachtes barf tein Mehlftaub, teine

Brotfrume usw. fallen, benn solche Gegenftande sind Gärungserreger; die eingemachten Gemüse würden verderben. In einem Topfe, in welchem Fett enthalten war, dürfen Konserven nicht gekocht werden, denn durch die Hise (bis 160 Grad C.), welche das Fett aus den Töpsen zieht, erhalten die Gemüse einen ichlechten Geschmad. Rupserne, messingene und emailtierte Geschirre eignen sich zum Abkochen der Gemüse am besten.

#### Gemeinnühiges.

Sellfarbige, besonders weiße Tuch-Schütermüten zu reinigen. Das Berfahren ift sehr einsach. Man ftreut seinen pulverisierten Gps auf die schmutige Müte und durftet darauf mit einer sauberen, nicht zu weichen Burfte den Gips wieder ab. Es darf tein Gipsftaub mehr auf der Müte sein. Sollte noch Schmutz sichtbar bleiben, so wiederhole man das Bersahren. Selbst wenn die Müte sehr schmutz ist, wird man mit dem Ersolg zufrieden sein und zufünftig sicher die kleine Mühe nicht scheuen, schon mit Gips zu bürsten, wenn sich die erste kleine Unsauberkeit zeigt. Auch weiße Mädchenhüte (Filz), lassen sich gut durch Abbürsten mit Gips reinigen.

Berfilbern von Horn. Beim Berfilbern von Horn wird solches vollständig fettfrei, mit einer gesättigten Auslösung von Gallussäure und dann mit einer Zösung von 20 I. salpetersaurem Silberoryd in 100 Teilen Basser bestrichen. Die Bestreichung wird abwechselnd solange wiederholt, dis die schwarze Färdung durch einen schwachen Silberglanz ersetzt ist; alsdann bestreicht man nochmals mit Silberlösung; Abreiden mit Beinsteinlösung vervollständigt die Bersilberung.

## Gesundheitspflege.

Gegen Kopsichmerzen. Kopsichmerzen werben je nach ihren Ursachen behandelt. Bei schlechter Bluternährung wird der Kopsichmerz unter anderem durch den erregenden Leidumschlag, bei Blutandrang durch ableitende M ttel (Fuß und Beinpadungen usw.) im allgemeinen beseitigt. Doch gibt es auch eine einheitliche und überraschend wirksame Behandlung dieses Leidens, die ich selbst schon praktisch angewendet habe. Diese beruht auf Folgendem: Man wasche mit kaltem Basser langsam und nur allmählich beide Hände und Arme, indem man lettere auswärts eine Stelle nach der anderen benetz und reibt. Ift man so die zur Schulter gelangt, dann wasche man auch nach derselben Beise das ganze Gesicht. Dieses Bersahren wirft nach zwei Kichtungen: Es wirtt — in zweiselhaften Fällen — einesteils ableitend bei Blutandrang und auch weder erregend bei allenfalls gem Blutmangel.

Gegen Berbrennung und Berbrühung. Eines der besten, aber wenig bekannten Mittel ist gewöhnliche Baschseise. Diese wird mit einem Messer geschabt, auf die verlette Stelle gelegt und mit einem leinenen Tuche bedeckt. Dieses höchst einsache und billige Hausmittel bringt rasche Erleichterung und baldige Heislung ohne Narbe.

Jur Hauthslege des Gesichts, des Halies und der Hande eignet sich das Benzoewasser, welches man sich selbst bereiten kann. Man gibt einige Tropsen Benzoetinktur in ein Glas Basser, welches davon eine milchweiße Färdung erhält. Nach dem üblichen Baschen und Abtrodnen wäscht man sich mit dem Benzoewasser und läßt es auf der Haut verdunsten. Das Basser kann man öfter verwenden. Gegen aufgesprungene Lippen hat es sich besser bewährt als die gebräuchliche Lippenpomade.

# 👁 Haus= und Zimmergarten. 👁

#### Beim Gartendoktor.

(Monat Muguft.) Bon M. Dantler.

Der Rentner Didenbacher fitt bei mir in ber Laube und lacht wie ein Kobold. "Ra, Det Rentner Didenbacher sitt bei mir in ber Laube und lacht wie ein Kobold. "Na, was haben Sie wieder angerichtet, Herr D'denbacher, ich verwette eine Wart gegen einen Hossenkopf, daß Sie jemanden einen Streich gespielt haben." "Da, ha", lacht der D'de, "da haben Sie recht. Da war ich nämlich bei der Frau Direktor Säuerlich und bat um einen Beitrag für die Blindenfürsorge. "Ja", sagte die würdige Dame und verbrehte die Augen, "sehr gerne, aber in leizter Zeit käme zu viel, sie habe in der vorigen Boche noch eine Mark an den Luftsahrerdank gesandt und noch gestern einen Tee zum Besten des Roten noch gestern einen Tee jum Besten bes Roten Kreuzes mitgemacht. Es ginge wirflich nicht. Benn ich aber im nächsten Monate" . . . . Damit tonnte ich geben und nun tommt vorgestern eine Karte, ob ich ihr nicht 10 Pfund Erdbeeren für ihre Geburtstaggesellschaft übergestern eine Karte, ob ich ihr nicht 10 Pfund Erdbeeren sür ihre Geburtstaggesellschaft überlassen wolle; sie wisse ja, daß ich kein Geldbaraus mache, sie wolle gerne mit ihren Töchtern kommen und selbst pflücen. Ich schriedit, "ich habe zwar gerade eine Anzahl Körden für die Berwundeten bereit gemacht, wenn Sie aber mit dem vorlied nehmen wollen, was noch da sei".... Darauf habe ich 5 Kinder von der Straße hereingeholt und sich satte Erdbeeren essen lasse hereingeholt und sich satt Erdbeeren essen lasse hereingeholt und sich satt Erdbeeren sesen Auss mehr eine Erdbeere gefunden. Gleich darauf kamen die Damen. Zuerst bewundeten, dann ging's in die Erdbeeren: Die Gesichter: Reiner Sisse werden sin die Berwundeten, dann ging's in die Erdbeeren: Die Gesichter: Reiner Sisse vielleicht im nächsten Monat"... Rot wie Puter, aber eissalt verabschiedeten sich die Damen, ha, 'ha, ha!" "Wer Serr Dickendacher, geht man denn so mit Damen um? Und noch seine Damen!" "Fein! Fein! Ich noch seine Damen!" "Fein! Fein! Ich noch seine Damen!" "Vein! Bein! Ich bei Blätter hängen. Bas sehlt ihm. Bas tue ich?" "Hoben Sie eine Pflanze mitgebracht, Frau Kaio?" "Rein." "Das müssen lassen lassen lieden die Blätter wohl hängen, wenn die Sonne sie beschein. Die Pflanzen lassen lieden bie Blätter wohl hängen, wenn die Sonne sie bescheint?" "Ganz recht, Horr

Blätter wohl hängen, wenn die Sonne sie bescheint?" "Ganz recht, Herr Dottor!"
"Dann leiden die Pflanzen an der Kohlhernie, die gerade in warmen trodenen Sonmern frart auftritt. Jest, Anfang August, reißen Sie die befallenen Pflanzen aus und pflanzen neue, aber nicht mehr an derselben Stelle."

Stelle."

Ein alter Gartenarbeiter scharrt vor ber Tür. "Kommen Sie nur herein, Meier. Bollen Sie mir die schöne Fuchsie verehren?" Der Alte räuspert sich grimmig und weist auf die tahlen Afte. "Das ist za die Fuchsie, die Sie mir geschenkt haben. Run siben da diese grauen Scheusale darauf und fressen die Blätter ab." Der Gartenbottor schmunzelt vergnügt. "Die Scheusale sind Kaupen eines unterer schönken Abenbschmetterlinge, nämsich des Beinschwärmers. Lassen Sie mir dieselben. Dier haben Sie eine neue Kuchsie." Der Alte bedankt sich, sieht aber kopsischen vor alte des Tierchen hat seinen Weinstod sept. "Na, sedes Tierchen hat sein Pläsierchen", knurrt er und verschwindet. Der Nachbar Distelknupp rust über die Sede. "Es ist doch eine Schande, wie das Obst absallt. Alles Wurmfich. Die Hälfte geht wieder zum Kuchud." "Haben Sie Fanggürtel angelegt?" Der Bauer krast sich hinterm

Ohr. "Rein, herr Gartenbottor, das ift alles so teuer." "Teuer, Rachbar? Das meinen Sie nur. Heute tauft man Schacht-Ohstbaum-Fanggürtel so billig, daß Sie sur 5 Mart Ihre ganzen Bäume damit versehen können. Sie haben aber durch Wurmstich über 200 Mart Schaeden. Nun rechnen Sie."

donnen. Sie haben aber durch Burmstich über 200 Mart Schaben. Run rechnen Sie."
"R'abend, Herr Gartendottor." "R'abend, Herr Setretär." Ich hätte gern ein Mittel gegen Müden, die abends ins Schlafzimmer tommen." "Da müssen Sie die Fenster schließen ober Drahigeslecht einspannen." "Ich meine, es gebe Pslanzen, welche die Müden vertreiben." "Unsinn, Herr Setretär." Der Herr Setretär inspiziert den Garten. "Da haben Sie ja Schneden auf den Mosen." "Hah, herr Setretär, nicht anrühren. Das sind Larben der Schwebesliegen, fressen Blattläuse und sind sehr nüglich." Der Setretär lächelt herablassen. "Ich töte alle Tiere, die ich im Garten sinde." Der Gartendottor lächelt noch herablassener. "Dassut sind Sie auch ein echter Büroherr." "Bie meinen Sie das?" "Na ja, ist doch einfach. Schema K. Also alle Insetten söten. Schema K. Also alle Insetten sohen?" "Bedaure. Abe."

Begießen ber Obstbäume. Ist ber Anblid der Obstbäume auch im Mai eine wahre Pracht, so bieten sie, beladen mit jungem Obst, einen nicht weniger erfreulichen Andlick. Aber manchmal muß der Obstbäckher bald die traurige Bahrnehmung machen, daß die tseinen Früchte rapid und in größeren Wassen das tut die Hiem, da ist nichts zu machen, das tut die Hiem, ha ist nichts zu machen, das tut die Hiem, heist es. Gut gemeint, aber schlecht ausgedrückt. Richt die Hise an sich bringt die Früchte zum Fallen, sondern die Trodenheit. Gerade in der Zeit, wenn die Früchte wachsen, müssen die Burzeln ganz gewaltig Rahrung herbeischaffen, und dies konnen sie nur, wenn sie genügend Feuchtigkeit haben. Bei Trodenperioden ist dies nun ichnell erschöpft, es mangelt an Rahrung, und die Früchte sallen ab. Dieses kann verhindert werden durch das Gießen, durch richtiges Gießen; besonders wenn dem Gießwasser werdentliche Kesultate erzielen und Qualität wie Quantität verbessern resp. verzosen. Schon nach turzer Zeit sieht man die wohltstigen Kolgen. Auglität wie Quantität verbessern resp. vergrößern. Schon nach turzer Zeit sieht man die wohltätigen Folgen. Der Baum erhält ein frischeres Aussehen, das Grün der Blätter wird tieser und die Früchte nehmen schnell zu. An Byramiden- und Formdäumen kann man durch öfters wiederfolte Dunggaden Früchte von ganz enormer Größe und Schösheit, also wahre Schaufrüchte, erzielen. Kun noch eines! Berwende im Sommer nie frische Jauche oder Latrinendünger. Beides sind gute Dungstosse, aber sie müssen vergoren sein. Man stelle also ein altes Regenfaß in den Garten, gieße einen Eimer Jauche oder Latrinendung hinein und lasse es einige Bochen stehen. Dann hat man ein Gieß und Düngewasser von ganz ausgezeichneter Wirtung und Kraft. Wer den Kaumen in der trodenen Zeit beisseht, der arbeitet nicht umssonst, sie werden es reichlich vergelten.

Calceolarien-Hybriden. Die Calceolarien obet Pantoffelblumen bringen Blüten von solchem Schmelz, solcher Farbenpracht und Schönheit, daß sie nur von den Orchideen übertroffen werden können. Sie werden nach meinen Ersahrungen und Versuchen am besten in den Monaten August/September in ziemtichen flocken Saatischalen aber auch in Tänken lichen flachen Gaatichalen ober auch in Topfen ausgesat. Wegen ber außerorbentlichen Rein-heit bes Samens fae ich fie nicht in bie Erbe,

fonbern in Torfmull, und gwar, ohne ben Samen im geringsten zu bebeden. Nachdem leicht angegossen, lege ich eine Glasscheibe barüber und lasse biese liegen, dis nach 6 bis acht Tagen die taum sichtbaren Keimblättchen erscheinen. Dann wird die Glasscheibe abgededt und sobald die Pflänzchen vier die in ganz tleine, sog. Pfennigtöpsichen spein ist ein Tänschen) perpflanzt. Die Erde ist ein Wischen fleine, jog. Pieturgtopichen (je zwei in ein Töpschen) verpflanzt. Die Erde ist eine Mischung von Torf, Sand und Kompost. In diesen Töpschen bleiben sie kehen bis April, in welcher Zöpschen bleiben sie Töpschen auch balb ausfüllen. Dann tommen sie mit dem ganzen Ballen in einen größeren Tops, worin sie verbleiben. Gewöhnlich beginnen biese gesäeten Ballen in einen größeren Topf, worin sie verbleiben. Gewöhnlich beginnen diese gesäeten Calceolarien im Mai ihre Blütenstengel zu treiben, und nun hat der Blumensreund nicht mehr Augen genug, die sich täglich mehrende Pracht zu bewundern. Da finden sich Blüten, die 2—3, ja 5 Itm. dreit sind und die herrlichsten Zeichnungen zeigen. Da sinden sich rote, gelbe, draune, deinahe schwarze; einige sind gesäumt, andere gebändert, wieder andere gestreist. Eine große Anzahl ist getigert, kurz, die Mannigsaltigseit ist so groß, daß manchmal eine ganze Saat feine zwei Pflanzen ergibt, die sich vollständig gleich sind. Diese Prachtcalceolarien müssen vor der scharfen Sonne geschüpt werden. Ihre Hauptseinde sind Säure des Bodens und Blattläuse. Bird der Boden saure des Bodens und Blattläuse. Bird der Boden sauer, so fallen sie um und gehen ein. Ich wirfe dem entgegen durch starte Torfgabe durch zweisingerhohe Scherbenlage. Zeigen sich die ersten Blattläuse, so pinsele man sie ab und streue etwas seinen Tadasstaub darauf und sehe wöchentlich die Pflanze nach, denn wenn sie einmal überhand genommen haben, sind sie schwerzu wertreiben. Der Same der Calceolaria behält seine Keinfähigseit nicht lange, daher ziehe man ihn aus reellen Samenkandlungen, die Rucht der schönen und dans lange, baber ziehe man ihn aus reellen Samen-handlungen, die Bucht ber ichonen und bant-baren Calceolaria ift jedem Liebhaber zu emp-

Tie Canna ober das Blumenrohr gehört zu den Pflanzen, die lange Jahre hindurch wenig beobachtet wurden, plöglich aber zu Modepflanzen geworden sind. Doch muß man auch anerkennen, daß zwischen dem alten betannten Blumenrohr und den jetzgezüchteten Prachtforten absolut kein Berglich mehr zu ziehen ist. Die alte Canna (Canna indica) oder indisches Blumenrohr, ist nachweislich sichen über 150 Jahre in unseren Gärten heimisch. Seine Anwendung sand es als dekorative Blattpflanze, denn die kleinen, roten oder gelben Blümchen waren absolut nicht danach angetan, irgend welchen Effekt zu machen. Da kam nach langer Zeit, und zwar erst im Ansang der achtziger Jahre vorigen Jahrhundert die erste großblumige Sorte in den Handel, die den ziemlich langen Ramen Canna iridistora Ehmamie trug. Ihr solgten schnell einige Abarten, die sowohl in Farbe und Größe der Blumen, als auch in der Belaudung merkbare Unterschiede in ber Belaubung mertbare Unterschiebe geigten, und bamit war ber Anftog gegeben, bie Gartner- und Buchterwelt fturgte fich mit Eifer auf die Erzeugung neuer Sorten und Abarten. Der Erfolg blieb nicht aus. Die Brachtsorten, die heute jeden Blumenfreund entzuden, fie find ber Preis ber angewandten

Schwertlillen ober Bris gehören gu ben bantbarften Stauben unferer Garten. Reben ber früher allgemein verbreiteten genieinen Schwertlilie find heute eine gange Reihe von Arten zu haben, vom dunklen Braun bis zum hellsten Blau. Gie bilben eine Zierbe unserer Garten und liefern auch ichone Schnittblumen für lofe Straufe.