



Nr. 29.

Gemüse und Salate im Herbst.

Nicht allein haben die Gemüse, welche im Sommer herangezogen sind, Wert, sondern es sind auch verschiedene Blatt- und Rüben-gemüse, sowie Salate welche Ende August und im Laufe des September angebaut werden können, lohnend. In erster Linie gehört hierzu Winterspinat. Man nimmt echte, großblättrige Winterformen: Die Sorten spät-ausschießender, dunkelgrüner Erzelsior usw. bringen hohe Erträge. Spinat verlangt eine Abwechslung im Standort und gedeiht gut auf einem nährhaften Stück Land, welches Frühkohl oder Frühkartoffel getragen hat und genügend Kalk besitzt. Das Land wird flach umgegraben und der Spinatsamen je nach Sorte in 14—22 Ztm. voneinander stehende Reihen in Rillen dünn ausgelegt. Zu dick sät man nicht, weil derselbe im Winter dann leicht erstickt. Man schiebe die Erde in den Rillen mit dem Gartenbalken und streiche die Beete glatt. Der Ende August, anfangs September gelegte Winterspinat kann bei gutem Herbstwetter noch zweimal geschnitten werden. Ist der Boden nicht nährkräftig genug, so gibt man nach dem regelmäßigen Aufgehen der Saat flüssige Jauchebildung. Wo diese nicht vorhanden ist, setze man auf 2 Pfund Hornspäne 50 Liter Wasser und rühre den Inhalt des Fasses nach dem Auslaugen gut um. Oder in 100 Liter Wasser werden 5 Pfund schwefelsaures Ammoniak gelöst und mit dieser flüssigen Nahrung begießt man die Zwischenräume in den Reihen. Die Pflanzen beginnen dann ein forciertes Wachstum und die Blätter werden groß. Von großblättrigem Spinat erntet man hauptsächlich die Seitenblätter und läßt die Herzblätter wachsen, jedoch bei kleinblättrigen Sorten schneidet man die Reihen bis auf die Herzblätter ganz ab, um zahlreichen Nachwuchs zu erzielen. Der echte Winterspinat hält in den meisten Gegenden Deutschlands den ganzen Winter gut aus. Will man einen Teil Spinat auch noch bei Frostwetter schneiden können, so schlägt man um die Beete eine 30 Ztm. hohe Lattengerüst, welches beweglich ist und beliebig weggeräumt werden kann. Das Lattengerüst wird mit Ginster- oder Tannenreisig bedeckt. Doch geschehe dieses nur in besonderen Fällen, weil sich die Arbeit sonst nicht lohnt. Der Spinat hält sich am besten kurz geschnitten im Winter, weil die Reihen dann nicht faulen und der Ertrag im Frühjahr sofort kräftig einsetzen kann, wenn die Beete behackt werden. Spinat läßt sich auch mittels Kohlen-

säurezufuhr besser ernähren. Die Versuche Dr. Fischers können in der Art ausgenützt werden, daß man da und dort zwischen den Reihen 20 bis 30 Ztm. lange Tonröhren setzt, welche in ihren Wandungen 3 Ztm. im Durchmesser haltende große Löcher haben. Die Kohlen säure 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 dieses Verfahren um 12—15 Prozent reicher gestalten als sonst. Desgleichen läßt sich dieses Verfahren auch bei Kopfsalat, Erbsenbohnen, Erbsenbohrern usw. in Beeten ausgepflanzt anwenden. Jedenfalls aber wird dort die Kohlen säurezufuhr noch reichlich ausgenützt werden können, wo häufig die Grünabgüsse den Boden nährt.

Winterendivien sät man Ende August noch aus und zwar auf nicht zu stickstoffreichem Boden. Die Pflanzen bleiben dann kurz gedrungen und lassen sich anfangs September vor einer Schutzwand auspflanzen. Hat man aber Ende August noch kräftige Pflanzen von Winterendivien, so kann man diese noch auf beliebige Beete in das freie Land aussetzen. Diese und die vorher erwähnten Pflanzen entwickeln sich noch vollständig, wenn wirklich der Oktober sehr unfreundlich naß wird, so hebe man die Endivienpflanzen mit Erdballen aus dem Boden zum Bleichen, bevor man sie aufgebunden hat. Ist kein besserer Kellerraum vorhanden, so plantiert man an einer geschützten Stelle des Gartens die Erde glatt und schlägt hierin die Endivien mit dem Erdballen ein und schützt sie nachts durch Stroh-matten vor größerer Kälte und Nässe. Nach 8—14 Tagen werden sie gebleicht sein und können zum Verkauf kommen. In regnerischen Jahren pflanzt man Winterendivien anfangs September am besten in einen kalten Kasten, der aber soviel Erde hat, daß die Wurzeln die etwa unten sitzende Düngerschicht nicht erreichen können. Man setzt sie dichter als wie im freien Land. Den Kasten läßt man bei gutem Wetter so lange offen, wie es die Witterung erlaubt. Tritt kaltes Wetter ein, so wird der Kasten mit Brettern oder Papierfenstern bedeckt. Sind die Endivien genügend entwickelt, so bindet man sie auf und läßt sie in dem Kasten bleichen. Wo Glasglocken sind, kann man sogar Endivien und Kopfsalat von September ab noch unter Glasglocken ziehen. Man setzt je nach innerem Durchmesser der Glasglocken 2—4 Pflanzen unter eine Glocke. Die erste Zeit kultiviert man ohne Glocken,

nachher setzt man die Glocken auf. An schönen Tagen hebt man aber trotzdem die Glocken ab, damit sich Endivien und Kopfsalat abhärten und kälteren Tagen besser widerstehen. Man kultiviert Endivien und Kopfsalat getrennt. Wird eine kleinköpfige, schnellreife Kopfsalatorte gewählt, so kann diese im Oktober geerntet werden. Die Endivien lassen sich unter den Glasglocken auch bleichen, selbst wenn man die Glocken mit Tannen- oder Winterreisig bedecken muß. Kräftig gewachsene Endivien aus dem freien Lande verkaufe man zuerst, weil diese im Winterquartier leichter Gefahr laufen zu faulen, als die unter gewöhnlichen Verhältnissen oder mager herangewachsenen Endivien. Für die Winterkopfsalatkultur sät man anfangs September den Samen von echten Winterformen nicht zu dicht in kalte fensterlose Kästen aus, um kurz gedrungene Salatpflanzen zu können. Die Sorte Ransen und Esenkopf, wie auch die grüne und braune Sorte Winterkopfsalat sind widerstandsfähig gegen wechselnde Temperaturen. Sind die Winterkopfsalatpflanzen herangewachsen, so setzt man sie in der zweiten Woche des Oktober in 12 Ztm. breite und 3—4 Ztm. tiefe Rillen in 25—30 Ztm. Abstand. Die Rillen sollen so angelegt sein, daß sie nach beiden Seiten etwas geneigt sind, damit das Eiswasser ablaufen kann. Die Erde um die Pflanzen ist recht fest zu drücken, damit der Frost sie nicht heben kann. Diese Winterkultur des Kopfsalates ist nur in durchlässigem warmem Boden zu empfehlen, dagegen in Sandboden und naßkalten Böden unterlasse man diese Kultur, weil der Erfolg zweifelhaft ist. Dort, wo leitere Bodenarten sind, empfiehlt sich die Kastenkultur, um bis Dezember frischen Kopfsalat zu haben. Der Kopfsalat ist in diesem Sommer überall rar gewesen und die Preise blieben hoch. Unbedingt soll man deshalb in diesem Kriegsjahr darnach streben, im Spätherbst noch guten Kopfsalat zu haben. 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 Verbrauch kommen. Sowie nun der Kopfsalat im Spätherbst sehr gefragt sein wird, so ist dieses auch mit dem Winterkopfsalat im Frühjahr der Fall. Wo der Boden für diese Winterkultur geeignet ist, sollte man gerade in diesem Herbst Kopfsalat für den Winter pflanzen, weil dieser schon im frühesten Frühjahr schnittfähig ist. Von Ende August und anfangs September ausgesäten Salatamen kann man noch bis im Oktober schöne Köpfe aus dem

Freuet euch der schönen Erde,
Denn sie ist wohl wert der Freud'.
Was hat für Herrlichkeiten
Unser Gott da ausgestreut.

Th. Spitta.

freien Lande ernten. Außer sonstigen Sorten eignen sich für diesen Zweck die Sorte *Rafan* und *Dippes* gelber Kopfsalat, welche auch für kalte Kistenbepflanzung dienlich sind. Kann man nun im Laufe des Oktober diese Salatlöpfe nicht gleich verkaufen oder man will einen Zeitraum abwarten, wo dieselben noch höher im Preise sind, so benutze man zunächst die weniger festgeschlossenen Köpfe zum Verkauf und die festköpfigen hebe man mit Erdballen aus der Erde und schlage sie mit dem Erdballen mit etwas Zwischenraum in kalte Kisten oder an einer geschützten Wand ein. Im letzteren Fall wird ein nach dem Weg zu geeignetes Holzgestell hergestellt und mit Fenstern oder Strohmatten bedeckt. Sind noch im Oktober unausgebildete Kopfsalate im Garten, so umgebe man die Beete mit 25–30 Ztm. hohen Brettern, befestige diese und lege Glas, Tektorium oder Papierfenster darauf. Gibt man an sonnigen Tagen Luft und nachts Bedeckung, so entwickeln sich auf diese Art noch gute Köpfe. Ebenso kann man Ende September oder Anfangs Oktober noch leere Mistbeete, deren Erde umgegraben wird, noch mit Kopfsalat der eben genannten Sorten bepflanzen. Die erste Zeit hält man die Kisten noch etwas geschlossen. Jedoch treten im Oktober noch warme Tage ein, so deckt man einige Stunden am Tage die Fenster ab, hält im Oktober-November aber die Fenster geschlossen. Das Begießen ist vorsichtig zu tätigen, um die im November eintretende Schimmelpilzbildung zu vermeiden. Dieser Kopfsalat entwickelt sich noch so, daß er im November brauchbare, wenn auch nicht vollkommen geschlossene Köpfe liefert. Nachts müssen allerdings diese Kisten vollständig mit Strohmatten bedeckt bleiben. Auch diese Kopfsalatkultur ist in diesem Herbst, wo leere Mistbeete oder kalte Kisten vorhanden sind, leicht zu bewerkstelligen und lohnend. Man kann aber auch Anfangs September schnell entwickelnde Samen von Kopfsalat und Endivien breitwürfig dünn aussäen und dann nach Aufgehen der Samen die zu dicht stehenden Pflanzen entfernen, so daß die Endivien und der Kopfsalat ohne zu verpflanzen, bis zum Gebrauch wachsen können. Ein leichter Düngung nach dem Verziehen der Pflanzen fördert das Wachstum. Der Kopfsalat wird durch dieses Verfahren im Oktober schnittfähig, während die Endivien ausgehoben werden. Wertvoll sind von Endivien für die Herbstbreitensaat: Wunder der vier Jahreszeiten. Diese Sorte kann auch noch in Gegend mit kurzen Sommern in Verwendung kommen, weil sie gegen Kälte widerstandsfähig ist. Zwei bis drei Grad Kälte schaden der Sorte nichts. Trotzdem ist diese Endivie als Salat wie auch als Gemüse sehr schmackhaft. Ebenso geeignet ist die Sorte *Winterendivie Silberherz*, welche auf diese schöne Art, moosartig gekräuselte Büsche gibt, die gebleicht, mehr weiß als gelblich in die Erscheinung treten. Als Gemüse ist sie deshalb leicht verkäuflich, weil sie schon umgebunden eine gebleichte Farbe hat. Will man diese ohne Verpflanzen herangezogenen Endivien schnell bleichen, so setzt man die ausgehobenen, gebundenen Endivien ins Kalt- haus auf mit Erde versehenen Tabletten reihenweise ein. Hier bleichen dieselben bald, halten sich auch noch bis im Dezember frisch, sofern man sie nicht schon im November verkaufen will.

Die Korbetrüben sind auch wichtige Handelsartikel, wenn der charakteristische Geschmack von Kartoffeln und Edelkastanien vollkommen einverleibt ist. In der Regel wird der Geschmack dadurch zu scharf, daß die Speiserüben zu lange Zeit im August, oft noch im September in der Erde sind. Die richtige Erntezeit ist für Korbetrüben, sobald das Laub gelb wird. Alsdann nimmt man die Korbetrüben aus der Erde, sortiert die großen Rüben als Speiserüben und die kleinen Rüben als Pflanzzwiebel. Letztere werden August-September auf lehmhaltigen Boden in Reihen eingepflanzt. Die Speiserüben müssen im Kalt- haus oder im luftigen Keller etwas ein-

trocknen. Im September-Oktober haben sie dann den gewünschten Geschmack und sind dann verkaufsfähig, oder man schichtet sie in Sand im Keller, wo sie den ganzen Winter frisch bleiben. Die Anzucht aus Samen geschieht im September.

Wiesenkultur.

Wiesen, die saures Gras bringen, ohne daß besondere Rasse vorliegt, werden oft durch eine ordentliche Kalkdüngung von diesem Uebelstande befreit. Am schwierigsten sind wohl Wiesen zu bessern, die an zu großer Trockenheit leiden. Aber auch hier kann noch etwas geschehen, wenn auch nur allmählich. Hier muß eine Humusschicht geschaffen werden, die das Regenwasser gut einläßt, aber auch gut festhält und nicht gleich austrocknet. Hier würde ich folgendes Verfahren vorschlagen. Nachdem im Spätherbste die Wiese mit einer scharfen Wiesenegge gelockert wurde, bringe man einen Kompost darauf, der aus Erde, Torfmull und Kuhdung im Sommer gebildet wurde und walze nach dem ersten Regen kräftig darüber. Geschieht dies ein paar Jahre nacheinander, so nimmt der Torf an der Bildung der oberen Humusschicht kräftigen Anteil, besonders da in dem leichten Zusatz von Kuhdung noch ein wertvolles Bindematerial dazu tritt.

Milchwirtschaft.

Färben der Butter. Färben der Butter ist gestattet, während andere Zusätze, außer Butterfarbe, dem Rahm beim Buttern nicht beigelegt werden dürfen. Es ist das sogar ein gesetzliches Verbot, weil die betreffenden Stoffe mit der Buttermilch in die Butter übergehen und schädlich wirken können. Man hüte sich also vor Verwendung sog. Butterpulver. Zum Zwecke des Butterfärbens setzt man dem Rahm gleich nach dem Einfüllen ins Butterfaß 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 Winter statt, weil vom Dürrfutter von Rüben, Kartoffeln usw. die Butter weiß bleibt und hauptsächlich nur vom Grünfutter schön gelb wird.

Milchkühe als Zugtiere. In ebenen Gegenden mit nicht allschwerem Boden können die Milchkühe ohne Besorgnis an den Wagen, die Karre und den Pflug gespannt werden. Es ist dies bei der Knappheit an Zugtieren, die immer größer wird, eine gute Erleichterung für manche Wirtschaft. Wenn die Tiere nicht überanstrengt werden, soll das Milchergebnis nicht geschmälert werden.

Ziehzucht.

Verbreitung der Tuberkulose beim Vieh. Die Krankheitskeime gelangen meist mit der Atmungs- und der Nahrung in den tierischen Körper, und demgemäß kommt die Krankheit in der Regel zunächst in den Atmungs- oder Verdauungsorganen, sowie in den mit diesen im engeren Zusammenhange stehenden Organen und Teilen zur Entwicklung. Die Ausbreitung erfolgt dann in der Regel in der Richtung der Lymphbahnen, indem infektische Teilchen, Bazillen oder Sporen derselben durch die Lymphgefäße weitergeführt und in gesunden Teilen, vorzugsweise auch in Lymphdrüsen abgelagert werden, wo sie dann zu neuen Krankheitsherden Veranlassung geben. Auch durch Vermittelung des von den Schleimhäuten abgesonderten Schleimes kann die Ausbreitung erfolgen, wenn entweder die Schleimhäute selbst tuberkulös erkrankt oder der abgesonderte Schleim von benachbarten Krankheitsherden aus mit den tuberkulösen Keimen verseht worden ist. In diesem Falle, wo nur gewisse, miteinander benachbarte oder durch Lymphgefäße resp.

Schleimhautflächen in Verbindung stehende Organe tuberkulös erkrankt gefunden werden, spricht man von örtlicher (lokaler) Tuberkulose. Im Gegensatz zu dieser Verbreitungsart aber geht eine andere, nämlich die durch die Blutbahn bewirkte. Gelangen nämlich Tuberkelsporen von irgend einem Krankheitsherde (oder auch von außen durch eine Verletzung) in den großen Blutkreislauf, so ist zu erwarten, daß auf diesem Wege die verschiedensten Organe und Körperteile infiziert werden, das Blut unausgesetzt den ganzen Körper durchströmt, wobei ihm Gelegenheit geboten wird, allenthalben tuberkulöse Teile abzusetzen. Eine solche Verbreitung tuberkulöser Herde im Körper, die sich nicht durch örtliche Verpflanzung der Ansteckungskeime mittels der Lymphbahnen und Schleimhäute erklären lassen, bei denen vielmehr die große Blutbahn die Vermittlerin gespielt haben muß, bezeichnet man als allgemeine (generalisierte) Tuberkulose.

Bienenzucht.

Veräufte Bienen. Es dürfte allgemein bekannt sein, daß die Bienen zur Zeit der starkaromatischen Lindenblüte in einen gewissen Taumel geraten, und wie betäubt einherfliegen. Die Wirkung ist auf den starken Duft zurückzuführen, den die Linden bei besonderen Witterungszuständen absondern. Noch stärker ist dieses der Fall beim Besiegen von blühendem Weißdorn. Der scharfe Geruch dieser Blüten in Verbindung mit dem Nektar und den Pollen macht die Bienen manchmal vollständig krank. Auch der Honig soll durch diesen Nektar ungünstig beeinflusst werden. Diese Wirkungen treten, wie auch die sogenannte Rastkrankheit, fast nur bei trockener Witterung auf. Feuchte, dumpfe Luft ist den Bienen nicht nur im Winter, sondern auch im Sommer sehr schädlich. Die Waben bedecken sich mit Schimmel. Es entstehen Krankheiten und Faulbrut.

Füttern im Sommer. Ein kräftiges Bienen-volk soll und darf im Sommer nicht gefüttert werden, es sei denn, daß gleich nach dem Schleudern nachträgliches Futter eintrete. Aber die Schwärme sind für die Fütterung sehr dankbar. Ein Schwarm soll in den ersten Tagen $\frac{1}{2}$ Liter verdünnten Honig erhalten und bei schlechter Witterung muß dieses Füttern fortgesetzt werden, bis eine gute Tracht einsetzt. Man erhält durch dieses kleine Opfer sehr schnell kräftige Völker, und dieses Futter trägt reichliche Zinsen.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Gießen der Weinstöcke. In trockenen Sommern kann die Traubenreife durch Gießen mit abgestandenem Wasser ganz bedeutend beschleunigt werden. Besonders sind Dünggüsse vorteilhaft, bei welchen man Kuhmist in Wasser auflöst. Die Traubenreife läßt sich durch ein solches Gießen um 10–14 Tage beschleunigen. Allerdings muß bei diesem Gießen mit Überlegung vorgegangen werden, da man einen an sich feuchten und kalten Boden durch das Gießen noch kälter macht und so die Reife aufhält.

Der Heuwurm ist die Raupe des Traubenwicklers der ersten Generation. Er entsteht aus den Eiern, welche die im Frühlänge aus- schlüpfenden Schmetterlinge an die Geshaine legen. Die Räupchen fressen an den Geshainen und spinnen sie zusammen, so daß sie trocken und ein heuartiges Aussehen bekommen, daher auch der Name Heuwurm. Er schadet den Trauben um so mehr, je feuchter und kühler die Witterung ist, je länger sich also die schnelle Entwicklung der Trauben verzögert. Er erhält dadurch nämlich längere Zeit zum Fressen. Ende Juni oder Anfang Juli verpuppt er sich, und Mitte Juli entsteht der Schmetterling, der sich bald ans Erlegen gibt und nun die Stöcke mit Sauerwürmern versorgt.

Was schenken trugen wie Begehr,
Was sollen uns die Wälder dienen?
Vielleicht greift dieser oder der
Doch eine reife Frucht aus ihnen.

Für die Hausfrau.

Wenn Unvergänglich, das uns umfließt,
Bescheiden in Demut unter Mut —
Der Anbacht läßt sich die Seele gebären.
In der sie verzichtend und ahnend ruht.

Eine Liebesbotschaft aus dem Felde.

19

Sehn sucht breit die Flügel aus
Und bringe Kunde in das Haus
Der Herzgeliebten mein.
Bereine Dich der Nachtigall,
Daß deren Lieder süßer Schall
Ihr bringt ins Herz hinein.

Ihr Winde, tragt den Seufzerhauch,
Wie meine treuesten Grüße auch
Voll Eifer in die Fern'.
Umschwebt die Holde lind und weich
Und flüster ihr ins Ohr zugleich:
„Ich hätt' sie gar zu gern!“

Und ihr, Gedanken, eilt sofort,
An den von mir ersehnten Ort,
Wo meine Traute weilt.
Die ganze Welt ist schal und leer,
Und Freude naht mir nimmermehr,
Seit sie nicht mit mir teilt.

A. E t m e r.

Kinderpflege und -Erziehung.

Mit dem Knappwerden der Gummivorräte im Reiche ist auch ein empfindlicher Mangel an Gummisaugern eingetreten. Rohgummi wird nunmehr zu Gummisaugern in geringen Mengen verarbeitet. Der Versuch des Zentral-Komitees vom Roten Kreuz, Gummisauger durch das amerikanische Rote Kreuz zu beziehen, scheiterte daran, daß England gegen die Überführung der Gummisauger nach Deutschland Einspruch erhoben hat. Wir müssen uns also auch hier wie bei der Beschaffung aller übrigen zum Dasein notwendigen Dinge selbst helfen. Welche Schritte zu ergreifen sind, darüber sind augenblicklich in den maßgebenden amtlichen Kreisen Erwägungen im Gange. Zurzeit ist noch eine geringe Zahl von Gummisaugern, die aus Rohgummi hergestellt sind, vorhanden; größtenteils sind aber jetzt die Gummisauger aus Regenerat hergestellt, d. h. aus einer Masse, die aus alten Gummiresten verarbeitet worden ist. Dieser Regeneratgummisauger kann selbstverständlich in bezug auf Güte und Haltbarkeit mit dem aus Rohgummi hergestellten Sauger nicht verglichen werden. Solange wir aber die Sauger nicht mehr aus Rohgummi herstellen können, werden wir wohl oder übel den Säuglingen die Nahrung aus Regeneratgummisaugern zuführen müssen. Aber auch von den Regeneratgummisaugern stehen nicht unerhöpfliche Vorräte zur Verfügung, sondern auch damit muß hausgehalten werden. Nachstehend wollen wir den Müttern einige Winke geben, wie man sparsam mit den Säugern umgehen kann, ohne dabei für den Säugling nachteilige Fehler zu begehen: Im allgemeinen sind die Vorschriften für die Pflege des Säuglings sehr streng. Der Säugling braucht für seine geistliche Entwicklung ein Höchstmaß von Sauberkeit, und durch die Sauberkeit werden von dem Säugling Krankheitsstoffe aller Art ferngehalten. Die moderne Säuglingspflege erfordert auch im Allgemeinen, daß der Gummisauger nach dem Gebrauch ausgekocht wird. Bei 5—6 Mahlzeiten täglich muß der Sauger entsprechend oft ausgekocht werden. Dadurch leidet jeder, auch der beste Gummisauger; der aus Regenerat hergestellte Sauger natürlich in unvergleichlicher Weise mehr. Will man also mit den Säugern sparsam um-

gehen, so muß man auf das häufige Auskochen derselben verzichten. Versuche haben ergeben, daß man den Sauger ohne Auskochen reinigen und Gesundheitsfehler vermeiden kann, wenn man folgendermaßen verfährt: Nach dem Trinken wird der Gummisauger mit Salz durchgerieben, in heißem Wasser nachgespült und in einer Tasse oder einem Glase trocken aufbewahrt. Das Glas oder die Tasse wird mit einem kleinen Deckel oder mit einem kleinen Tellerchen oder einer Untertasse zugebedeckt. Einmal am Tage wird der Sauger ausgekocht. Durch dieses Verfahren ist es möglich, mit einem Sauger 3—4 Wochen auszukommen. Es ist selbstverständlich, daß ein und derselbe Sauger immer nur für ein Kind benutzt werden darf, für mehrere Kinder müssen entsprechend mehr Sauger in Gebrauch genommen werden. Dabei muß noch bemerkt werden, daß man sich eines Saugers nur zur Zuführung der Nahrung für einen Säugling bedienen soll. Ist das Kind ein Jahr alt, so soll dem Kinde die flüssige Nahrung aus der Tasse oder mit dem Löffel gegeben werden. Schon um die Überfütterung des Kindes im zweiten Lebensjahre zu vermeiden, ist letztere Art der Nahrungszufuhr vorzuziehen. Aus einer Flasche wird im allgemeinen eine viel größere Menge getrunken als aus einer Tasse. Dr. A.

Küche und Keller.

Haserflockenspeisen. Mühlenpräparate aus Hafer oder Gerste, also Grütze oder Flocken können außer als Suppen oder Breie auch zu Klößen oder Backwerk verarbeitet werden. Am besten und einfachsten gelingt das mit den Flocken, indem man sie über Nacht in etwas gesalzenem kaltem Wasser weichen und anziehen läßt. Die bis anderen Tages entstandene d'ickige Flockenmasse wird dann gewürzt und kann unmittelbar zu Klößen geformt in kochendes Wasser geworfen und so einige Zeit gesotten, auch als mehr brot- oder kuchenartiges Gericht geschmort oder auch in Formen herausgegeben und mit einer geeigneten Suppe oder Sauce gegessen werden. Will man derartige Hasergrütze herstellen, so muß die letztere erst in wenig Wasser weich gekocht und der erkaltete und sehr dicke Brei noch mit Mehl zu einer weiteren genügenden Bindung für Kochen oder Braten gebracht werden. Als neuartige, aber sehr empfehlende Sauce sind Backpflaumen zu empfehlen, welche gekocht, entkernt und alsdann durch Einrühren einer bräunlichen Mehlschwitze aromatisiert gemacht worden sind. Gegenwärtig sind Haserflocken, wenn auch in begrenzten Mengen, vorhanden.

Hauswirtschaft.

Rosenparfüm für Zimmer. Man pflückt frische Rosen und lege sie ohne Stiele in ein gut gereinigtes und ausgetrocknetes Glas mit hermetischem Verschluss, wie man es zu eingemachtem Obst braucht, und zwar immer eine Lage Rosen und eine Lage Salz. Nachdem man das Glas fest verschlossen hat, bewahrt man es an einem kühlen Orte auf und schon nach ein paar Wochen ist das Parfüm fertig. Will man das Zimmer mit Rosenduft erfüllen, braucht man das Glas nur eine kurze Zeit zu öffnen, man wird staunen über den Wohlgeruch, der sofort die Luft erfüllt. Durch sorgfältiges Verschließen nach dem Gebrauch kann man sich die Stärke des Duftes Monate lang erhalten.

Um Gemüse gut zu konservieren, ist große Reinlichkeit seitens der ausführenden Personen, wie auch Sauberkeit des Raumes erforderlich. In Eingemachtes darf kein Mehlstaub, keine

Brotkrume usw. fallen, denn solche Gegenstände sind Gärungserreger; die eingemachten Gemüse würden verderben. In einem Topfe, in welchem Fett enthalten war, dürfen Konserven nicht gekocht werden, denn durch die Hitze (bis 160 Grad C.), welche das Fett aus den Töpfen zieht, erhalten die Gemüse einen schlechten Geschmack. Kupferne, messingene und emaillierte Geschirre eignen sich zum Abkochen der Gemüse am besten.

Gemeinnütziges.

hellfarbige, besonders weiße Tuchschleimtücher zu reinigen. Das Verfahren ist sehr einfach. Man streut seinen pulverisierten Gips auf die schmutzige Mütze und bürstet darauf mit einer sauberen, nicht zu weichen Bürste den Gips wieder ab. Es darf kein Gipsstaub mehr auf der Mütze sein. Sollte noch Schmutz sichtbar bleiben, so wiederhole man das Verfahren. Selbst wenn die Mütze sehr schmutzig ist, wird man mit dem Erfolg zufrieden sein und zukünftig sicher die kleine Mütze 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.

Versilbern von Horn. Beim Versilbern von Horn wird solches vollständig fettfrei, mit einer gesättigten Auflösung von Gallussäure und dann mit einer Lösung von 20 Tl. salpetersaurem Silberoxyd in 100 Teilen Wasser bestrichen. Die Bestreichung wird abwechselnd solange wiederholt, bis die schwarze Färbung durch einen schwachen Silberglanz ersetzt ist; alsdann bestreicht man nochmals mit Silberlösung; Abreiben mit Weinsäurelösung vervollständigt die Versilberung.

Gesundheitspflege.

Gegen Kopfschmerzen. Kopfschmerzen werden je nach ihren Ursachen behandelt. Bei schlechter Bluterneuerung wird der Kopfschmerz unter anderem durch den erregenden Leibumschlag, bei Blutandrang durch ableitende Mittel (Fuß- und Beinpackungen usw.) im allgemeinen beseitigt. Doch gibt es auch eine einheitliche und überall wirksame Behandlung dieses Leidens, die ich selbst schon praktisch angewendet habe. Diese beruht auf Folgendem: Man wäscht mit kaltem Wasser langsam und nur allmählich beide Hände und Arme, indem man letztere aufwärts eine Stelle nach der anderen benetzt und reibt. Ist man so bis zur Schulter gelangt, dann wäscht man auch nach derselben Weise das ganze Gesicht. Dieses Verfahren wirkt nach zwei Richtungen: Es wirkt — in zweifelhaften Fällen — einerseits ableitend bei Blutandrang und auch weder erregend bei allenfallsigem Blutmangel.

Gegen Verbrennung und Verbrühung. Eines der besten, aber wenig bekannten Mittel ist gewöhnliche Waschseife. Diese wird mit einem Messer geschabt, auf die verletzte Stelle gelegt und mit einem leinenen Tuche bedeckt. Dieses höchst einfache und billige Hausmittel bringt rasche Erleichterung und baldige Heilung ohne Narbe.

Zur Hautpflege des Gesichts, des Halses und der Hände eignet sich das Benzoeöl, welches man sich selbst bereiten kann. Man gibt einige Tropfen Benzoeöl in ein Glas Wasser, welches davon eine milchweiße Färbung erhält. Nach dem üblichen Waschen und Abtrocknen wäscht man sich mit dem Benzoeölwasser und läßt es auf der Haut verdunsten. Das Wasser kann man öfter verwenden. Gegen aufgesprungene Lippen hat es sich besser bewährt als die gebräuchliche Lippenpomade.

