



Nr. 46.

So lang ein Wahn den Menschen heßt,  
Und Haß im Busen wohnt,  
Wird ihm der Glaube nicht ersetzt,  
Sein Wissen nicht gelohnt.

## Zur Bekämpfung zweier gefährlicher Speicherschädlinge.

Von Rud. Steppes.

Der Umstand, daß unsere Speicher heuer leer stehen, ferner, daß man überhaupt die leeren Räume zu betreten wenig Veranlassung und Lust hat, könnte den Landwirt vergessen lassen, an eine wichtige Sache zu denken: an die Bekämpfung der gefährlichen Speicherschädlinge „weißer Kornwurm“ und „schwarzer Kornwurm“. Gerade das Leerstehen läßt nun eine besonders tüchtige Reinigung der Speicherböden zu: Reinlichkeit und sorgfältige Behandlung etwa vorhandener bezw. mit der Ernte wieder hinzukommender Getreide sind aber notwendig, wenn wir der genannten Schädlinge Herr werden wollen.

Der weiße Kornwurm, fälschlich auch Wehlwurm genannt, ist das Räupchen der Kornmotte, *Tinea granella*: gelblichweiß mit braunem Kopf, 7–10 mm lang. Der 6 mm lange mottenartige Schmetterling fliegt des Abends von Mai bis in die ersten Tage des Augusts, wo die Weibchen in Ritzen und Fugen, in Türhöden, Fenstern u. sich aufhalten, die Eier abends an Getreide, und zwar an Weizen, Gerste, Roggen und Hafer ablegen. Das aus den Eiern sich entwickelnde Räupchen frisst sich in ein Korn, verläßt es, sobald es leergefressen und spinnt das nun in Angriff genommene nächste Korn gespinntartig an die leergefressenen Körner, zwischen denen die weißen Kottügelchen festkleben. Der Schädling ist also an diesen aus 20 bis 30 Körnern bestehenden Häufchen mit den Spinnfäden leicht zu erkennen.

Ähnlich schadet der schwarze Kornwurm, — oft noch ungeheurer wie die Kornmotte\* — auch Acker, Kornkrebis oder Kornläser genannt. Es handelt sich um ein etwa nur 4 mm großes Rüsselkäferchen, *Calandra granaria*, dunkelbraun bis schwarz, das wir aber nie an der Oberfläche des Getreidehaufens finden, sondern immer im Innern: meist auf der Südseite, weniger an der Nordseite, bei wärmeren, feuchteren Speichern besonders. Das Weibchen sucht die zartere Stelle des Keimlings am Getreidekorn auf und bohrt mit dem langen Rüssel ein Loch

ins Sameneiweiß: dann wird ein Ei in das Loch gelegt. Eine weiße, fuklose Larve, der Kornwurm, entwickelt sich daraus, frisst das Korn aus und verpuppt sich darin. Im Juli erscheint dann der Käfer, und bald werden wieder Eier abgelegt, sodaß noch eine zweite Generation im September erscheint. Die Überwinterung geschieht als Käfer.

Aus der Lebensweise ergibt sich die Bekämpfung. Es muß 1) auf besondere Desinfektion aller Schlupfwinkel gesehen werden, 2) das Abtöten der im Getreide sich befindenden Schädlinge vorgenommen werden, 3) das Getreidelager von leichten, ausgehöhlten Körnern, befreit werden, und fleißig gewendet werden.

Man sorge also für hohe, luftige, der trockene Speicher. Alle Ritzen und Ritzen in Brettern und Balken sind nach gründlicher Reinigung mit Sodawasser auszufüllen und mit Kalk oder Teer zu verstopfen: denn das weiße Kornwurmräupchen verpuppt sich in den Fugen in weiße Kokons, die beim Aufsuchen zu zerstören sind: der schwarze Kornwurm aber überwintert als Käfer dort. Ich möchte auch das tüchtige Ausprüngen des Speichers mit Kaltmilch, der pro 100 Liter 2 kg Äthylatron zugefügt ist, empfehlen, wozu sich besonders Lärchmaschinen und Obstbaumprieken eignen. Zur Abtötung der im Getreide bereits sitzenden Schädlinge verwendet man den allerdings äußerst feuergefährlichen (! nicht rauchen, auch nicht mit Deckelweise! Kein Licht!) Schwefelkohlenstoff. Man häuft das Getreide in tonische, spitze Haufen und legt obenauf mit Schwefelkohlenstoff getränkte Säcke oder Tücher. Die leichtverdunstete Flüssigkeit gibt ein schweres Gas ab, das infolge der Schwere allmählich nach unten sinkt und die Schädlinge tötet. Am besten wendet sich der Landwirt in dieser Angelegenheit an die zuständige landwirtschaftliche Schule.

Wenn der schwarze Kornwurm auf dem Speicher ist, so muß man besonders im Frühsommer und dann nochmals im Juli, weil hauptsächlich dann die Vermehrung stattfindet, öfters umschauen, an trockenen Tagen den Getreideboden lüften und das Getreide durch die Windege gehen lassen.

Dem weißen Kornwurm kommt man bei, wenn man von Mai bis Juni, der Flugzeit der Kornmotte, fleißig wendet, aufliegende Rotten zu töten sucht — auf hellem Hintergrunde (also schon deshalb am besten ausgeleuchtetem Speicher), sieht man

die Rotten am besten fliegen — und in dieser Zeit die Fenster schließt: nur wenn viele Rotten vorhanden sind, öffnet man besser die Fenster.

Wie lasse man in finstere Winkel gekehrte Abputzreste liegen, die Brutstätte alles Ungeziefers, wie man auch neues Getreide nicht zu oder neben altes bringen soll.

Diese Maßnahmen, wie sie hier angegeben wurden, sind besonders notwendig, wenn dann das vom Heere bezw. durch Bundesratsbeschluss eingezogene Getreide an größere Sammelorte abgegeben wird. Es könnten hier nur wenige, angestrichelte Posten ungeheuren Schaden anrichten, da dann das gesamte lagernde Getreide angestrichelt wird. Dieses Getreide wird aber nicht einbezogen, da mit es verderbe, sondern, daß wir es in Zeiten der Not für die menschliche Ernährung parat haben.

Man säume nicht, die für die Getreidelagerung bestimmten Räume zu säubern, die Fugen u. auszufallen, wozu jetzt, namentlich für erstere Arbeit am besten Gelegenheit ist.

## Landwirtschaft.

**Ernte und Aufbewahren der Haferwurzeln.** Anfang November werden an einem schönen Tage die Wurzeln bei ganz trockener Witterung aus dem Boden gegraben. Da die Wurzeln sehr empfindlich und weichfleischig sind, so dürfen sie nicht angestoßen oder abgerissen werden, weil jede Wunde leicht anfaßt. Nach dem Herausnehmen legt man die Wurzeln breitwürzig aufs Land, damit sie abtrocknen und sich dann besser reinigen lassen. Sind dieselben etwas abgetrocknet, so schneidet man mit einem scharfen Messer die Blätter ab, ohne die Krone der Wurzel zu beschädigen. Dies geschieht, damit der Milchsaft, der in der Wurzel enthalten ist, nicht herausfließt, weil derselbe die Wurzel erhält und zu ihrer Schmachtheit beiträgt. Die Wurzeln, welche in nassem Boden stehen, müssen in einem trockenen Keller in Sand eingeschichtet werden, wo sie sich bis April des kommenden Jahres halten. In ganz trockenem Boden und in sehr geschützten Lagen können die Haferwurzeln auch in der Erde bleiben und je nach Bedarf ausgearbeitet werden. Tritt aber starker Frost ein, so muß der Boden mit langem strohigen Dünger oder mit Loh oder Sägespänen bedeckt werden.

\* In manchen Jahren, auf ungeeigneten Kornböden und bei mangelnder Aufsicht bleibt kaum ein Korn unerleut, und ist zu bestimmen: der ganze Haufen „beweglich“.

**Einsäuern von Viehfutter.** Das Einsäuern von Viehfutter wird in sehr vielen Gegenden als ein Notbehelf für die Konservierung von Rübenblättern, Zuckerrübenschnitzeln und ähnlichen schwer haltbaren Futtermitteln betrachtet. Allein das ist nicht richtig. Man ist heute so weit fortgeschritten, daß man beinahe aus allen Futtermitteln, deren Trocknen durch die Fäulnis verhindert wird, wertvolle und haltbare Wintervorräte herstellen kann. Dieses gilt z. B. vom Grünmais, wie Lupinen und selbst von spätem Grummet oder Klee. Das Einsäuern geschieht in Gruben, die absolut wasserdicht sein müssen. Hauptsache ist ferner, daß das Futter in den Gruben gleichmäßig verteilt und belastet wird. Zugebedt werden die Gruben mit Brettern, die mit Steinen gleichmäßig beschwert werden. Es ist gut, wenn die Gruben nach und nach gefüllt werden, damit das Futter sich setzt. Auch das Verschweren soll nicht aus einmal geschehen, vielmehr soll der Druck immer stärker werden. Spezielle Anfragen über diesen oder jenen Punkt des Einsäuerns werden gern beantwortet. Das Sauertfutter wird am besten mit Trockenfutter zusammenverfüttert.

### Milchwirtschaft.

**Bewegung und Milchabsonderung.** Eine mäßige Bewegung ist für die Milchabsonderung förderlich. Versuchstiere zeigten einen Mehrertrag von 3—3,6 Proz. pro Tag und pro Kopf. Die Bewegung ist aber nicht nur der Milchabsonderung günstig, sondern auch der Gesundheit der Tiere an sich, und dadurch ergibt sich dann auch wieder, daß die Milch von solchen Tieren gesünder ist und besonders für die Säuglingsernährung an erster Stelle in Frage kommt. Dagegen ist hastiges Laufen und Jagen für die Milchabsonderung schädlich, und können tüchtige Bäuerinnen schon aus dem Milchergebnis schließen, ob ihre Hütender ihre Pflicht getan haben.

**Blauwerden der Milch** beruht auf Einwirkung eines Pilzes, der erst in die Milch einwandert, wenn sie die Kuh verlassen hat. Hat dieser Pilz sich einmal in die Milchräume oder Keller eingeknistet, so ist er nur sehr schlecht zu vertreiben. Die Räume und alle Milchgefäße müssen dann gründlich desinfiziert werden. Das Holzwerk wird mit kochender Lauge abgewaschen und endlich der ganze Raum neu mit Kalk ausgestrichen.

**Zucht auf Milchtrag.** Die Milchbauern belagern sich in letzter Zeit sehr darüber, daß mehr auf Form als auf Milchtrag gezüchtet wird. Man kann das verstehen, wenn man bedenkt, daß auf Ausstellungen nur die Form berücksichtigt wird und daher die schöngebauten Tiere die Preise fortkohlen. Für den Milchbauer ist es viel wichtiger, ob ein Zuchttier von einer besonders guten Milch abkamt, als daß sein Vater so und so viel Preise gemacht hat.

### Pferdezucht.

**Husten der Pferde.** Es ist schon oft darauf hingewiesen worden, daß beginnenden Krankheitsercheinungen bei Vieh viel zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt wird. So ist es auch beim Husten der Haustiere und besonders der Pferde. Allerdings ist nicht jeder Husten direkt gefährlich, aber er zeigt immer an, daß etwas nicht ganz in Ordnung ist. Tritt der Husten beim Fressen oder Trinken ein, so sind in den meisten Fällen Wasser oder Futterteile in die Luftröhre geraten, die nun gerade wie beim Menschen durch das Husten wieder hinausbefördert werden sollen. So lange bis dieses geschehen ist, soll man das Tier ruhig stehen lassen. Wird schlechtes, staubiges Heu verfüttert, so dringt nur zu oft feiner Staub in die Atmungsorgane, der zu langanhaltendem Husten führen kann. Überhaupt bedingt ein übermäßiges Heufutter einen bösen Husten, der nur zu leicht in Dampfhusten übergeht.

ein Zeichen von Erkältung und zwar besonders, wenn damit ein Nasenausfluß verbunden ist. In diesem Falle ist das beste, ein paar Tage Ruhe in einem gut gelüfteten und temperierten, aber nicht zu warmen Stalle. Die Hauptsache aber sind Vorbeugungsmaßnahmen. Wer ein warmgefahrenes, schwügendes Pferd in eifriger Kälte vor dem Wirtshaus stehen läßt, braucht sich gar nicht zu wundern, wenn seine Tiere krank werden, und mühte wegen Tierquälerei bestraft werden. Fuhrknechte, die in dieser Weise Tiere und Geldbeutel schädigen, sind sofort zu entlassen. Sehr oft erkälten sich auch Pferde durch eiskaltes Trinkwasser. Da werden die Tiere aus dem warmen Stall an den zugefrorenen Pfuhl geführt, ein Loch wird ins Eis gehauen, und dann mögen sie trinken, soviel sie Lust haben. Auch ganz erkrankten, leuchtenden Pferden wird von gedankenlosen Führern oft genug eiskaltes Wasser vorgehalten. Ist in diesem Falle das Tier nicht schlauer als sein Führer, so ist der Schaden da, das Pferd kann für sein ganzes Leben verdorben sein. Tritt bei dem Husten mehr oder weniger Ausfluß aus der Nase ein, so muß das betreffende Pferd ein besonderes Tränkgeschirr benutzen und darf nicht zu „Tränken“ geführt werden, die auch andere Pferde benutzen, weil starke Ansteckungsgefahr vorhanden ist. Sobald der Husten überhaupt ein paar Tage anhält und der schon erwähnte Ausfluß eintritt, soll ein Tierarzt gerufen werden, der dann die notwendigen Medikamente verordnet und zugleich bestimmen wird, ob und in welchem Grade das Tier noch zum Arbeiten Verwendung finden kann. Sehr schädlich ist es auch für die Pferde, wenn sie im Winter bis über die Kufe in Wasser und Jauche längere Zeit stehen müssen, wie man es zum Beispiel beim Ausfahren von Dünger oft genug sehen kann.

### Schweinezucht.

**Bei der Anlage von Schweinehällen** wird besonders in den letzten Jahren nach Prinzipien verfahren, die aller Vernunft Hohn sprechen. Man mauert den Boden des Schweinehalls aus, gibt ihm ein wenig Neigung und zwingt nun die Tiere, ohne Streu auf dem Boden zu liegen. Das soll gesund sein. Es gibt nun zwar ein Sprichwort, welches sagt: „Man soll das Tier nicht mit dem Menschen vergleichen“, aber hier kann ein Vergleich doch nichts schaden. Nun scheut sich aber doch jeder Mensch, auf kalten Steinen zu sitzen und zu liegen, weil es ungesund ist und zu Erkältungen führt. Noch viel mehr aber ist dieses der Fall, wenn es sich um feuchte Steine handelt. Was aber für den Menschen ungesund ist, ist auch für das Schwein, besonders für ein hochgezüchtetes Edelschwein, nicht gesund. Ich habe denn auch konstatiert können, daß die Erkältungen in diesen Ställen ohne Streu zahlreicher sind und rheumatische und Lähmungserscheinungen besonders zunehmen. Grau ist alle Theorie; darum halte man an der Streu fest. Ist das Stroh einmal knapp, so streue man Laub oder noch besser Torf. Letzterer hält auch den flüssigen Dünger sehr gut fest, und so liefert dann auch der Schweinehall einen Teil des heute so kostbaren Düngers, der besonders in Verbindung mit Pferde- dung sehr zu empfehlen ist.

### Geflügelzucht.

**Neber Geflügel-Diphtherie wird berichtet:** Ein Geflügel-Engroschlächter, der wöchentlich mehrere Waggonen Hühner aus Ungarn und Polen zum Schlachten erhält und mit den schönsten Küden auch die gefährliche Geflügel-Diphtheritis auf seinem Geflügelhof eingeschleppt hat, wendet gegen diese schlimmste Geflügelkrankheit, nachdem ihm zuerst die Hühner der Reihe nach starben, mit dem besten Erfolg nachstehendes Mittel gegen die Diphtheritis an, das auch schon

gewöhnliche graue Seife und gibt jedem Huhn, wenn es schlimm erkrankt ist, drei, nachher zwei und zuletzt ein Stückchen dieser Seife, halb so groß wie eine Haselnuß, ein. Zu diesem Zweck nimmt er das betreffende Huhn unter den linken Arm, faßt den Kamm mit Daumen und Zeigefinger der linken Hand, die Kinnlappen mit der rechten Hand, und, indem er daran zieht, öffnet er den Schnabel des Huhnes; dann steckt er die Mittelfinger der linken Hand so in den Winkel des Schnabels, daß das Huhn ihn nicht schließen kann, nimmt mit dem Zeigefinger der rechten Hand die graue Seife und steckt dieselbe in den Schnabel des Huhnes; dann gleitet die Seife langsam in den Hals hinunter, und sowie dieselbe in der Nähe des Kehlkopfes ist, streicht er von außen hart mit der rechten Hand die Stelle so, daß die Seife von innen alle kranken Stellen berührt, dann setzt er das Huhn hin. Gleich nach diesem Verfahren stellt sich das Huhn hin, läßt den Kopf hängen und ein ganzer Teil der von der Seife losgefressenen Diphtheritispilze läuft mit dem Speichel aus dem Schnabel. Die Seife reinigt auch den Magen; die Hühner bekommen einen so vollen Durchfall und nach ein paar Tagen der nur einen riesigen Appetit, in nicht ganz acht Tagen ist das Huhn vollständig gesund. Der betreffende Geflügel-Engros-Schlächter hat seit dieser Anwendung nie mehr ein Huhn an dieser Krankheit verloren. Er benutzt die Seife auch dazu, wenn die Hühner sehr geduckt umherhüpfen und keinen Appetit zeigen: in kurzer Zeit sind sie munter.

### Bienenzucht.

**Alter der Arbeitsbienen.** Das Alter der Arbeitsbienen ist sehr verschieden, im allgemeinen aber ist das Leben der fleißigen Arbeiter doch nur kurz. Durch den riesigen Fleiß, den geradezu fieberhaften Eifer, den die Tierchen entwickeln, nutzen sie ihre Organe und besonders die Flügel schnell ab. Dazu leiden sie gewaltig unter den Unbilden der Witterung. Es ist gar nichts Seltenes, daß ein Volk im Frühling seine sämtlichen Trachtbienen in wenigen Tagen verliert und von den Bienen, die wir in diesem Herbst einwintern, dürfen außer der Königin nur sehr wenige zu finden sein, die bereits einen Winter mitgemacht haben. Die Mehrzahl aller Arbeitsbienen dürfte nur ein Alter von wenigen Monaten, im Sommer nur von wenigen Wochen erleben.

### Weinbau- und Kellerwirtschaft.

**Auslüften der Keller.** Die Keller müssen im Herbst tüchtig gelüftet und so lange offen gehalten werden, als es eben möglich ist. Die meisten Keller können ganz unbeschadet bis zu den ersten härteren Frösten aufgelassen werden. Liegelegene Keller können und müssen länger offen bleiben als flachgelegene. Bei kalten Nord- und Ostwinden müssen die Kelleröffnungen nach diesen Seiten geschlossen werden, die der entgegengesetzten Seite bleiben offen. Bei milder Witterung aber öffne man alle Lufen, damit der so entweichende Durchzug auch alle schlechten Winde abjagen kann und neue hinzutreten können. Die Kellertemperatur darf natürlich nicht unter den Gefrierpunkt sinken, sonst aber, je höher je besser.

**Holzgeschmack der Weine** kommt oft von neuen, noch nicht weingrünen Fässern, wenn dieselben vor dem Gebrauche nicht sorgfältig behandelt wurden. Es ist dabei manchmal sogar möglich, das Holz zu unterscheiden, woraus die Fässer hergestellt wurden. Ebenso nehmen die Weine leicht einen Holzgeschmack an, wenn ältere, lange nicht gebrauchte Fässer zur Verwendung gelangen. Bei längerem Liegen mindert sich der Holzgeschmack; auch kann derselbe durch Schönen mit Eiweiß oder Gelatine vermindert werden. Da ein solcher Wein aber trotz andern guten Eigenschaften minderwertig ist, so sei man besonders

Wer stets hoffend in die Zukunft blickt  
Und in trüger Ruhe sitzt und harret, —  
Der verläßt die Kraft der Gegenwart:  
Unverletzter Friede bestraft ihn hart.

# Für die Hausfrau.

Strebt du rastlos auf der Wüstenfahrt,  
Hast den Glauben dir an Götter bewahrt,  
Dein Vertrauen auf Zukunft aufgespart,  
Wirst belohnt, wenn sie sich offenbart.

## O glücklich, wer ein Herz gefunden.

**S** glücklich, wer ein Herz gefunden,  
Das nur in Liebe denkt und sinnt,  
Und mit der Liebe treu verbunden,  
Sein schön' res Leben erst beginnt!

Wo liebend sich zwei Herzen einen,  
Nur eins zu sein in Freud' und Leid,  
Da muß des Lebens Sonne scheinen  
Und heiter lächeln jeder Zeit.

Die Liebe nur, die Lieb' ist Leben!  
Kannst du dein Herz der Liebe weihn,  
So hat dir Gott genug gegeben,  
Heil dir! Die ganze Welt ist dein!  
Hoffmann von Fallersleben.

## Temperatur im Zimmer.

Das Regulieren der Temperatur im Zimmer ist eine kleine Kunst, die von jeder Hausfrau mit Sorgfalt geübt werden muß, schon mit Rücksicht auf die Erhaltung der Gesundheit aller Familienmitglieder.

Manche junge Hausfrau meint, dem Gatten oder den jungen Kindern etwas Gutes zu tun, wenn sie das Wohn- oder Studierzimmer recht warm hält. Gewiß, das ist auch eine große Annehmlichkeit, wenn man durchgefroren nach Hause kommt, es darf aber nicht zu stark geheizt werden, sonst ist der Abstand zwischen Kälte und Wärme zu groß und erzeugt eine übermäßige Reaktion im Körper, wodurch Herzklopfen und Blutandrang zum Kopf hervorgerufen werden. „Die Füße warm, der Kopf kühl“ — das ist eine alte Lebensregel. Schöne, warme Teppiche, als Fußbodenbelegung, geben dem Zimmer das Ansehen des Behaglichen, und kommt am Abend zur Schlummerstunde eine aromatisch duftende Tasse Tee dazu, so kehrt das Gefühl des Gemütlichen, Heimischen bei jedermann ein, selbst wenn die Temperatur des Zimmers nicht allzu hoch sein sollte. Eine Zimmerwärme von 14—15 Grad ist für Groß und Klein hinreichend, wenn wir auch dem Greisenalter, dem die Blutwärme schon mangelt, 1—2 Grad Wärme im Zimmer mehr gönnen.

Die Zimmerwärme auf gleicher Höhe zu erhalten, ist, wie schon gesagt, eine kleine Kunst, die jede Hausfrau mit einiger Liebe und Geduld ihren Dienstboten beibringen kann. Es muß Alles gelernt werden. Wie leicht gewinnt das Mädchen Verständnis für das Thermometer, wenn man es ein wenig dazu anleitet! Und nun, mit welchem Selbstgefühl prüft es am Morgen, ehe es ans Einheizen geht, die Grabe, um sich von der Temperatur des Wetzlers zu überzeugen und darnach mit eigenem Verstande zu überlegen, wie viel mehr oder minder Heizmaterial im Vergleich zu dem gestrigen Tage anzuwenden sei! Viel Aufmerksamkeit muß man auch der Feuerung des Ofens zuwenden. Sobald die Bricketts nur rundherum in roter Glut leuchten, schließt man die Ofentür sorgsam zu, da jede, auch die festeste Ofentür noch so viel Luft durchdringen läßt, daß der Kern der Bricketts allmählich durchglühen kann. Die Unterweisung der Dienstboten wird in diesem Falle für das Haus und Wirtschaftskasse von größtem Nutzen sein.

## Küche und Keller.

**Zwiebad-Suppe mit Milch.** 200 g gereinigten Zwiebad kocht man im Rührer fein, läßt 125 g Butter auf dem Feuer sich voll-

braun färben, schüttelt den Zwiebad hinein und brätet ihn unter fortwährendem Rühren, bis er braun ist. Dann füllt man 2 1/4 l kochende Milch dazu, gibt ein Stüd Zimt, etwas abgeschälte Zitronenschale und 100 g Zucker dazu. Nachdem die Suppe noch einige Zeit gekocht, streicht man sie durch ein Sieb und zieht sie kurz vor dem Anrichten mit 3 Eidottern ab.

**Sammeltrippchen.** Man läßt die Rippchen, wenn sie gut geklopft und gesalzen sind, mit ein wenig Butter gelb werden, streut dann etwas Mehl, Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, Kesseln und etwas Zitronenschale darauf, gießt ein wenig Fleischbrühe und Zitronensaft daran und läßt sie vollends weich werden.

**Sachee von Rindfleisch.** Man verwendet dazu Reste oder das Fleisch, von welchem man die Bouillon gekocht. Nachdem man alles Trockene und die Sehnen davon abgeschnitten, hadt man das Fleisch mit dem Wiegemeßer recht fein. Zu etwa 1 kg Fleisch schneidet man 2—3 gepugte Zwiebeln in Scheiben, läßt sie in 100 g Butter einige Zeit braten, mischt 2 Eßlöffel Mehl darunter und kocht mit Jus oder Bouillon eine dicke Sauce, die man durch ein Sieb reibt. Dann tut man das gehackte Fleisch, Pfeffer, Salz und Muskatnuss hinein, läßt Alles gut durchkochen und gibt beim Anrichten noch ein Stüd frische Butter dazu. Man garniert das Sachee mit verlorene oder weichen Eiern und gibt in Wasser und Salz abgekochte Kartoffeln dazu.

**Zitronen-Leckerli.** 1/2 kg feingeseibter Zucker, 1/2 kg Mehl, die auf Zucker abgeriebene Schale und der Saft von 3 Zitronen, sowie 3 schaumig gerührte Eiweiße werden zu einem Teig verarbeitet, den man 2 Messerrücken stark aufrüllt, in Formen drückt, auf ein butterbestrichenes Blech legt und bei mäßiger Hitze bäckt, worauf man sie mit Eiweiß und Zucker glasiert.

**Käsekuchen.** Man rühre einen Suppenteller voll weissen Käse (Quarkkäse) recht glatt, dann 1/2 kg zerlassene Butter, 4 Eier und 2—3 Eßlöffel feines Mehl darunter und wenn dies gut verrührt ist, noch 90 g gekochten Zucker, 60 bis 90 g Korinthen, etwas Salz und 1 1/2 Löffel süßen oder sauren Rahm, fülle es in eine mit mürbem Teige belegte Form und bade den Kuchen in frischer Dipe.

## Haushirtschaft.

**Verwendung des kohlensauren Natrons in der Haushirtschaft.** Um das Sauerverwerden der Milch zu verhüten, setzt man derselben auf je ein Quart einen Teelöffel voll kohlensauren Natrons zu. Sauer gewordene Gemüße und Fleischbrühe sind wieder genießbar zu machen, wenn man sie mit kohlensaurem Natron wieder auskocht. Ranzige Butter, wie auch ranzigen Fetten kann man den vollkommen frischen Geschmack dadurch zurückgeben, daß man eine wie die andere mehrmals im Wasser anwäscht, worin ein Eßlöffel voll kohlensauren Natrons aufgelöst ist.

**Wenn Maurer an einem Hause gearbeitet haben,** so sind, wenn es längere Zeit gedauert hat, die Fenster sehr schwer wieder glänzend zu bringen. Durch Anwendung von Bürsten oder sehr kräftiges Scheuern mit groben Lappen werden die Glascheiben leicht zerkratzt, wenn man sie aber mit scharfem Essig oder verdünnter Salzsäure benetzt, so werden die grauen matten Stellen, welche sonst gar nicht weichen wollen, von selbst verschwinden und nach Abspülen mit reinem Wasser wird das Glas wieder rein und durchsichtig seinen Glanz erhalten.

## Gemeinnütziges.

**Als einfaches Feuerlöschmittel** kann eine starke Lösung von Alaun in Wasser bis zur völligen Sättigung des letzteren empfohlen werden. Diefelbe wird in dünnwandigen Glasflaschen aufbewahrt und bei Ausbruch eines Feuers in die Flammen geschleudert. Das Wasser verdunstet sehr schnell, das zurückbleibende Alaun aber überzieht den Brennstoff mit seiner Kruste, die den Zutritt von Sauerstoff und damit das Weiterbrennen verhindert. Dieses einfache und sehr billig zu beschaffende Mittel, das auf dem Wege der Reklame zu weit höherem Preise angeboten wird, sollte in keinem Haushalte fehlen.

**Einen Firnis zum Wasserfärbmachen von Papier, Pappe** etc. welcher jedoch gefärbt ist, erhält man durch Ausfällung einer Seifenlösung mittelst Eisenvitriol; die erhaltene Eisenfärbung wird gesammelt, gewaschen und getrocknet, worauf man sie in Benzin löst: für weißes Papier benützt man Alaunseifenlösung.

**Gipsfiguren das Aussehen von Eisenblech zu verleihen.** Der an der Luft vollständig ausgetrocknete Gegenstand wird auf 100° C. erhitzt und so lange mit geschmolzener, auf 100° C. erwärmter Stearinsäure bestrichen, als er von derselben aufsaugt.

## Handarbeiten.

**Schranke für Schirme.** Einen sehr guten Aufbewahrungsort für Sonnen- und Regenschirm kennen zu lernen, dürfte mancher Leser erwünscht sein. In einem gemeinsamen Schirmgefell leiden die Schirme leicht rot und stauben ein, und in den Ecken der Schränke sind sie erst recht hinderlich. Folgende Beschreibung, die Schirme dennoch im Schrank aufzubewahren, handelt von einer Tasche für die Schirme, diese Tasche wird an der Innenseite der Schranktür mit einigen kleinen Drahtstiften befestigt. Von grauem Leinen schneidet man ein etwa 40 cm breites und 70—80 cm hohes Stüd. Ein zweites Stüd wird 15 cm kürzer, aber 20 cm breiter geschnitten. Oben herüber wird dasselbe mit rotem rheinischem Bande eingefast. Dann legt man es in drei breite Quetschfalten, wodurch das Stüd dieselbe Breite bekommen muß, wie das erstbeschriebene höhere Stüd. Es werden nun beide Teile aufeinander gelegt, ringsherum zusammengefaßt, der höhere Teil steht natürlich um etliche Zentimeter vor, und auch mit rotem Bande eingefast. Zwischen jeder Quetschfalte stept man der Länge nach durch, es entstehen dadurch lange Taschen, in welcher die Schirme eingesteckt werden.

## Gesundheitspflege.

**Kochsalz.** Aber die Verwendung dieser guten Würze als Arznei wird folgendes gesagt: Ein halber Teelöffel voll, davon in ein wenig kaltem Wasser aufgelöst und getrunken, wird sogleich Sodbrennen oder andere Magenbeschwerden erleichtern. Zum Gurgeln bei Halsentzündungen ist es eben so gut wie Chloralium und vollkommen unschädlich. Wenn man davon jedesmal und so oft man will, ein wenig verschluckt, so wird es den Hals gründlich reinigen und nach und nach den Reiz mildern, es ist ein ausgezeichnetes Mittel bei Bissen und Stichen von Insekten, es ist ferner wertvoll zum Stillen von Blutungen, besonders nach dem Zahnausziehen. In Gaben von 1—4 Teelöffel in 1/2—1 l warmen Wasser gelöst, wirkt es in gewissen Berggipfeln als starkes Brechmittel.

# Garten- und Zimmergarten.

## Pflege der Zimmerpflanzen.

Der Zweck der Zimmerpflanzen ist bekanntlich der, den Schmuck des Zimmers durch ihre herrliche Blütenpracht im Verein mit ihrem angenehmen Dufte zu erhöhen. Und wirklich fühlt man sich heimischer in einem Zimmer, wo die sorgende Hand eines Menschen nicht allein auf Reinlichkeit und Sauberkeit hält, sondern in welchem auch Pflanzungen geschmackvoll stehen. Und gerade hierin, in der Hauptsache, wird viel gesündigt. Man läßt die Pflanzen einfach nach Belieben wachsen, gibt ihnen ab und zu auch etwas Wasser, und dann sollen die Pflanzen herrlich gedeihen. Was ist die Folge? Die Pflanzen bleiben, wie man das oft genug zu beachten Gelegenheit hat, in einem erbärmlichen Zustande zurück und verunzieren das Zimmer mehr. Die Zimmerpflanzen stellen an den, der sie hält, ganz nette Anforderungen, welche wir mit einem Worte „Aufwartung“ nennen wollen. Zunächst müssen sie hier von allem Schmutz sorgfältig gereinigt werden, indem man sie fast jeden Tag mit einem Pinsel abstäubt und mit Wasser beschüttet. Es empfiehlt sich nicht, sowohl zum Abwaschen als auch zum Begießen reines Brunnenwasser zu benutzen, da es zu hart ist. (Die Erde rührt bekanntlich von Kalk- und Magnesiafalten her.) Um diesem Wasser die Härte zu nehmen, setzt man etwas Salmiakgeist (in jeder Apotheke erhältlich) und zwar auf 5 bis 6 Liter Wasser etwa einen kleinen Löffel zu. Der Salmiakgeist ist ein sehr gutes Reinigungsmittel, weshalb man diesen Zusatz (noch in etwas größerer Menge) auch beim Abwaschen der Pflanzen nimmt, wobei man noch den Vorteil hat, daß die Pflanze nicht im mindesten angegriffen wird. Nicht bloß die Pflanze selbst, sondern auch der Topf muß immer rein gehalten werden und ist wenigstens jede Woche abzuräumen. Auch ist auf hinreichenden Wasserabfluß Rücksicht zu nehmen und es ist auch zweckmäßig, auf die Untersteller, womit selbstverständlich jede Topfpflanze versehen sein muß, zwei schmale Bretchen zu legen, damit die Luft von unten her genügend herzutreten kann. Das Wasser, das sich nach dem Begießen in den Unterstellern angesammelt hat, ist gleich zu entfernen. Um die Pflanze zum besseren Gedeihen zu bringen, untermischen manche Blumenfreunde die Gartenerde mit Sand oder mit feinerstößenen Rindsknochen, Hornspänen, Senfhus usw. Gegen die Beimischung mit Sand ist insofern nichts einzuwenden, wenn die Beimischung vorsichtig geschieht und man nicht mehr Sand (Flusssand ist besser) als Gartenerde nimmt. Die anderen Düngemittel sind dagegen nur in geringem Maße und mit Vorsicht anzuwenden.

Die Sellerieaufbewahrung kann gleich der des Kohls ebenfalls im Freien erfolgen, wo man nicht die nötigen Räume, z. B. Keller oder Mistbeete hat. Das Abschneiden der Sellerieblätter mit dem Messer ist zu unterlassen; es müssen vielmehr die Blätter, welche sich gut abblößen, abgerissen werden. Dabei muß der obere Teil der Knollen ganz glatt werden, aber die Herzblätter müssen erhalten bleiben. Die Überwinterung geschieht in beliebig großen und tiefen Gruben. Man setzt Kopf an Kopf und bedeckt die Knollen mit trockener Erde handhoch, worauf eine zweite Lage Sellerieknollen kommt usw. Auf diese Weise können mehrere Schichten übereinander kommen. Die letzte erhält

eine 30—40 Zentimeter dicke Erdschichtbedeckung, die man noch mit Mist oder Stroh belegen kann. Ein trockener Platz und Vorkehrungen gegen Mäusefraß sind weitere Bedingungen zur erfolgreichen und guten Überwinterung.

**Aufbewahren der Endivien im Winter.** Es wurde mir schon öfters gesagt: „Meine Endivien reifen zu manchen Zeiten nicht aus, und wenn ich sie in den Keller einschlug, faulten sie.“ Es kommt dies besonders bei nassem Spätsommerwetter und früher Kälte häufig vor. Ich selbst habe schon Endivien ernten müssen, die noch unverwendbar, trotz der besten Pflege grasgrün werden. Schlägt man solche Häupter nun in den Keller, so werden natürlich die feuchte Kellerluft und der nasse Boden den Salat verderben. Ich gehe nun schon seit Jahren mit reifen und unreifen Endivien in folgender Weise zu Werke: Ich grabe mir im Garten eine Grube von 1½ Meter Tiefe, entsprechender Breite und Länge; darauf bringe ich Stangen und Laubstreu, so daß die Grube völlig frostfrei ist. Natürlich muß dieselbe sowohl in durchaus trockenem Erdbreich angelegt werden, als auch ringsum mit einer Furche zum Abhalten des Meteorwassers versehen sein. In die Grube nun bringe ich bis 20 Zentimeter hoch trockenen Schleim, Fluß- oder Schwemm, also ganz feinen Magerland, und in diesen schlage ich die Endivien einzeln ein, die unreifen zuerst, dann die gelben. Vor die Öffnung dieser Grube stellt man ein aus Latten und Stroh gebildetes, möglichst dichtes Türchen, das man an jedem frostfreien Tage auf einige Stunden zwecks Auslüftung des Raumes wegnimmt. So hält sich die gelbe Endivie frisch, und die grüne wird hübsch gelb. Natürlich gebunden müssen die Häupter sein. Auch Sellerie, Lauch bewahrt man auf diese Weise recht lange auf. Ebenso lassen sich Georginen und Gladiolen in gleicher Weise überwintern.

**Am Spinat vor dem Auswintern zu schützen,** empfiehlt sich das Ausbreiten von verrottetem Dünger zwischen den Pflanzenreihen. Die Pflanzen dürfen jedoch nicht damit bedeckt werden.

**Vergrastetes Land zu behandeln.** Vergrastetes oder veraugetes Land wird am besten tief rigolt; dabei sind alle Quadenwurzeln sorgfältig auszufuchen. Den oberen Spatenstich lasse man im Winter rauf liegen, damit die Erde durch Frost, Luft, Regen und Schnee befruchtet werde. Das Harten und Rechen wird erst im Frühjahr kurz vor der Bestellung vorgenommen.

**Der Schnittlauch.** Wir haben oft Hausfrauen geklagt, ihr Schnittlauch im Garten sei trotz aller Pflege eingegangen. Meistens stellte sich heraus, daß sie zu wenig gepflanzt und darum zu viel und zu stark an ihrem einzigen Stod oder an ihren zwei Stöcken herumgeschnitten hatten. Ziemlich ist ja diese Pflanze nicht, aber eine übertriebene Störung ihres Daseins hält sie doch nicht aus. Man pflanze einfach so viel, daß in einem Jahre jeweils nur ein Teil der Stöcke in Gebrauch genommen wird und der andere Teil völlig ausruhen und sich für sein kommendes Dienstjahr kräftigen kann. Der Kostenpunkt spielt ja keine Rolle, und den nötigen Platz hat auch der kleinste Garten. Ich mache auch darauf aufmerksam, daß der Schnittlauch eine schöne und praktische Einsassungspflanze zum Ersatz für Steine und Bretter ist. Er bildet im Laufe der Jahre gewaltige Stöcke, die die Erde der Beete gegen die Gartenwege sicher abschließen

und nicht nur im Frühjahr mit dem ersten Grün eine Augenweide bereiten, sondern auch in ihrer Blüte einen prächtigen Anblick gewähren. Diese Blüten sind stets von Bienen umschwärmt. So ist der Hauptweg des Anstaltsgartens in Rosbach fest und sicher durch Schnittlauch abgegrenzt. Bis die Stöcke sich entwickelt und die Reize sich geschlossen haben, hat man dort die Zwischenräume mit passenden Gartenpflanzen besetzt. Besonders schön nehmen sich Rotrüben zwischen den grünen Schnittlauchstöcken aus.

**Die wohlriechende Zierwilde (Lathyrus odoratus).** Große Freude bereiteten mir Zierwidien, die ich längs eines Drahtzaunes aussäte, um ihn den Sommer hindurch mit frischem Grün und Blüten bescheiden zu sehen. Die Samen gingen gut auf, und die Pflanzen rankten sich gar bald an den Maschen des Gitters empor und entsafteten schließlich einen erstaunlichen Blütenflor, der den ganzen Sommer hindurch währte und reichlich die kleine Mühe des zeitweiligen Gießens lohnte. Zu bewundern ist die Mannigfaltigkeit der Farben dieser Zierwidien. Vom reinen Weiß durch Rosa bis zum tiefen Weinrot, durch leichtes Blau bis zum Violett. Die Blüten sind einfarbig und mehrfarbig an ihren Kronenblättern. Immer aber stehen bei letzteren die Farben in bester Harmonie zueinander. Schließlich gibt es noch Blüten mit gemischtfarbigen Blättern. Lieblichen Duft verbreitet dazu die zierliche Widenheide. Auch auf Blumenbeeten, namentlich zwischen hochstämmigen Rosen läßt sich die Wilde wirksam anbringen. Als Schnittblumen sind die wohlgeformten Schmetterlingsblüten gleichfalls gut verwendbar. Außer dieser einjährigen gibt es noch eine perennierende Zierwilde Lathyrus latifolius, die sich sehr gut zur Topfkultur verwenden läßt. Diese ist ebenfalls in hübscher Farbenmischung, sowie auch einfarbig zu haben.

**Ampelpflanzen.** Für Zimmerschmuck besonders zu empfehlen sind die beliebten Tradescantien, welche in grünem, weißbuntem und farbigem Laube vorhanden und durch Stedlinge leicht zu vermehren sind. Nicht minder leicht zu ziehen ist die Cordylino vivipara foliis variegatis, eine dekorative Pflanze mit schönen, langen und weißgestreiften Blättern und lang herabhängenden Ranken, an denen wieder kleine Pflänzchen hängen, welche abgeschnitten und eingepflanzt, wieder junge Pflanzen geben. Infolge ihrer zierlichen Belaubung werden als Ampelpflanzen gern verwendet Asparagus Sprengeri mit lang herabhängenden, hellgrünen Zweigen, Asparagus falcatus mit zart gefiederten Wedeln und Mediola asparagoides mit den meterlangen, saftiggrünen, belaubten Ranken.

**Blumen** dürfen in einem Zimmer, das auf Wohnlichkeit und poetische Eleganz Anspruch machen soll, nicht fehlen. Es gibt nun recht viele Räume, die der Blumenzucht so ungünstig wie möglich sind, wie denn auch die Verdunkelung der Fensterheben durch Stores und sonstige Vorhänge dem Gedeihen der meisten Florakinder ernste Gefahr droht. Künstliche Pflanzen sind aber nur ein recht schwacher Ersatz für die natürlichen. So bleibt denn nur übrig, sich auf die Verwendung von Blattpflanzen zu beschränken, die unter den gegebenen Bedingungen ihr Blumenleben zu fristen vermögen und sich trotz derselben bei guter Pflege prächtig entwickeln. Zu den härteren Pflanzen, welche man zu wählen raten kann, weil sie feste, lederartige Blätter besitzen, gehören Philodendron, Alpidistra, Rhapis, Poenise und Evonymus.