



Landwirtschaftliche Mitteilungen.

Nicht auf den Knien darfst du stehen
 Zu denen, die dir sollen Günst erzeigen!
 Vor Gott allein darfst du die Kniee beugen;
 Im Menschen sollst du nur den Menschen sehen!

Böhmer.

Nr. 34

Vom Ertrag der Obstbäume und wichtige zeitgemäße Punkte.

Der Ertrag der Obstbäume spielt in diesem Kriegsjahr eine wichtige Rolle. Der deutsche Obstmarkt wird in diesem Jahre weniger mit Spätobst aus dem Ausland überflutet als vor dem Krieg. Daß amerikanische, italienische, englische und französische Kirschen, Äpfel und Birnen bisher auf dem Markt guten Absatz fanden, liegt an den schönfarbigen Früchten. Die zum Export dienenden Kernobstfrüchte, wie auch Kirschen, Aprikosen und Pfirsiche werden geraume Zeit vor der Reife geerntet und färben sich dann auf dem langen Transport rot, gelb usw. Diese farbigen Kirschen, Äpfel, Birnen und Pfirsiche leuchten dann dem Publikum entgegen und reizen zum Kaufen. Doch sind die heimischen Obstfrüchte an Wohlgeschmack und Aroma bedeutend besser, als die ausländischen. Um nun aber auch auf dem deutschen Markt mehr heimische leuchtend rote, gemischte, gelb und rote Kernobstfrüchte, sowie Pfirsiche und Aprikosen zu bringen, sollen Vorbereitungen getroffen werden, mehr Obstsorten solcher Gattungen anzupflanzen. Das Ziel wird am schnellsten erreicht durch Anpflanzung von Buschobst, Halbstämmen und regellosen Spalieren. Hierdurch schaffen wir für das ausländische Obst eine merkbare Konkurrenz.

Ferner muß aber das Sortieren des Sommer-, Herbst- und Winterobstes beim Selbstverkauf mehr beachtet werden, um es länger lagern zu können und dann auch härter für den Versand zu machen. Wirtschaftsobst und Tafelobst ist streng voneinander zu unterscheiden, denn hiernach richtet sich auch der Geldwert eines Obstbaumes. Der Ertrag eines Obstbaumes kann allerdings nach Gewicht des Obstes in gewissen Jahren gleich groß sein, jedoch der Geldwert ist verschieden. Beispielsweise kann ein Kirschbaum einer großfrüchtigen Sorte, welche Ende Mai zur Reife kommt, einen bedeutend höheren Geldertrag bringen als eine Kirschenorte, welche später mit den Frühpflaumen zusammen reift. Wird die Ende Mai reisende, großfrüchtige, schwarze oder rote Kirsche je nach Reichtum des Fruchtbehanges mit 12 Mk. pro Baum taxiert, so kann der Ende Juni reisende Kirschbaum je nach Lage und Gegend von derselben Fruchtgröße um 3 Mk. billiger zur Lage kommen.

Nummer 34

Hat man beispielsweise einen Zwetschen- oder Pflaumenbaum von 6—13 Jahren, so kann dieser mit etwa 17 Kilo Ertrag pro Jahr in Berechnung kommen. Vom 14.—27. Jahre wird der Ertrag aber verdoppelt, oft sogar verdreifacht. Sind im ersten Fall 10 Bäume vorhanden, so bringen diese 10 · 17 Kilo = 170 Kilo Zwetschen oder Pflaumen, und wenn von den älteren Bäumen nur sechs Bäume vorhanden sind, so bringen diese, wenig gerechnet, 6 · 34 Kilo = 204 Kilo Zwetschen oder Pflaumen. Sind nun aber diese Bäume etwa 32 Jahre alt, so ist der Ertrag nur auf 18 Kilo zu veranschlagen, weil alle Obstbäume im Alter je nach Gattung, Sorte und Standort weniger Ertrag bringen. Wie nun der Geldwert eines Zwetschenbaumes sehr verschieden ist, soll folgendes Beispiel beweisen:

Trägt ein Zwetschenbaum 34 Kilo großfrüchtige Tafelpflaumen, das Kilo zu 20 Pfg., und ein anderer Zwetschenbaum nur kleine Früchte, das Kilo zu 12 Pfg., so hat ersterer rund 2,72 Mk. mehr Geldwert als letzterer. Nicht darf aber unerwähnt bleiben, daß ein Zwetschen- oder Pflaumenbaum in der höchsten Tragkraft wohl 1—2 Zentner und mehr Ertrag pro Jahr geben kann. Dasselbe ist noch mehr der Fall bei Birnen- und Apfelbäumen. Denn ein in dem reichsten Ertrag stehender eichenartig, pyramidenartig wachsender Birnbaum kann wohl 2—3 Zentner Ertrag bringen. Man rechnet den Durchschnittsertrag eines Birnen- und Apfelbaumes vom 27.—56. Lebensjahre 1—2 Zentner. Der Geldwert hierfür ist 7—38 Mk., während dieselbe Obstgattung nach 56 Jahren weniger im Ertrag wird. Ein Baum von 71 Jahren kann immer noch 35 Kilo und mehr Früchte bringen. Der Pflaumen- und Zwetschenbaum dagegen verliert nach dem 38. Jahre derartig an Ertragkraft, daß bald an dessen Stelle ein junger Ertragbaum kommen kann. Will man nun mehr oder weniger reich mit Früchten beladene Birnen-, Apfel-, Zwetschen- oder Pflaumenbäume in ihrem Ertrag taxieren, so richte man sich immer nach dem augenblicklichen Behang. Das angegebene Alter der einzelnen Obstgattungen kann hierbei immer nötige Anhaltspunkte liefern. Bei dem Verkauf von Winterobst ist Vorsicht zu raten. Denn Winterobst, als Äpfel und Birnen, welche bis Mitte Oktober geerntet werden müssen, hat nach 6—8 wöchentlicher oder dreimonatlicher Lagerung im Keller oft den doppelten Wert, als zur Zeit der Ernte.

Dort, wo deshalb trockene Kellerräume oder leere frostfreie Zimmer sind, ist die Aufbewahrung im Winter vor dem Verkauf zur Zeit der Ernte vorzuziehen.

Kann man für das Herbstobst, welches im September reift, nicht einen gewünschten Preis erzielen, so verwerte man dieses Obst zu Obstdauerware, gleichviel, ob es nun gedörrt oder zur Saftbereitung verarbeitet wird. Denn gerade die Obstverwertung ist in diesem Kriegsjahr auch für alle Gartenbau und Obstbau betreibende Bevölkerung sehr wichtig. Man hat dann im Winter neben dem Gemüse auch Obstdauerwaren, welche zu dem Kriegsbrot zur Mitternahrung beitragen. Nicht genug kann deshalb betont werden, daß alles Sommer- und Herbstobst, sofern es nicht frisch aufbewahrt oder frisch nach Wunsch verkauft werden kann, für den Haushalt zu Dauerware in Verwertung kommt. Doch muß aber in diesem Jahre dort, wo Obstgärten mit Winterkernobst vorhanden sind, beherzigt werden, daß das heimische Obst den ganzen Winter hoch im Preise bleibt. Sind im Laufe des Sommers an Pfirsich- und Aprikosenspalieren Früchte, welche durch Kupferkalkbrühe verbrannt sind, so gebrauche man diese zuerst zum Verspeisen, und dort, wo Sommerobst, auch Pfirsiche und Aprikosen zum Verkauf dienen, sortiere man erstklassige und zweitklassige Früchte. Will man früh- und spätreisende Aprikosen und Pfirsiche noch kurz vor der Reife mit Kalkbrühe besprühen, so sind stark verdünnte Lösungen mit viel Kalkgehalt zu nehmen. Blätter und Früchte von Aprikosen und Pfirsichen verbrennen nämlich dann sehr leicht, wenn das Spritzmittel zu wenig Kalk hat. Wenn eben möglich, soll man überhaupt das Spritzen unterlassen, wenn die Früchte dem Reifestadium näher rücken.

Will man Fallobst von Äpfeln und Birnen längere Zeit sammeln, um es zu Obsttraut zu verwerten, so lege man es trocken und dünn auseinander. Dort, wo das Obst vom Baum hart fällt, belege man den Erdboden mit Gras, Torfstreu oder Holzmulde. Dort, wo Erdbeeren im Mai—Juni mit Holzwoollenunterlage vor Schmutz geschützt bewiesen sind und nach der Ernte der Erdbeeren entfernt werden kann, ist dieses zu gebrauchen. Dagegen Fallobst von Zwetschen und Pflaumen sammle man, um es zu verbrennen. Denn hierin haben in der Regel die Maden des Pflaumenwicklers, wie auch die Maden der Pflaumenlägewespe Wohnung

Jahrgang 1916.

genommen. Die Maden schlüpfen dann am Boden liegend aus den Pflaumen, kriechen in die Erde und verpuppen sich dort. Infolge dessen hat ein Fanggürtel, wie er zuweilen an den Zwetschen- und Pflaumenstämmen angelegt wird, wenig Zweck. Dagegen ist dort, wo das Sammeln mit Maden besetzter Pflaumen nicht regelmäßig geschehen ist, das flache Umgraben der Erde im Bereich der Kronentraufe mit Zugabe von Kalkpulver nützlich. Das empfohlene Festtreten der Erde unter den Bäumen, um die Puppen zu ersticken, ist nicht überall auszuführen. Je mehr im Sommer und Herbst zur Vernichtung der Pflaumenläusewesppe und des Widders geschieht, desto höheren vollwertigen Ertrag können die in jedem Garten wachsenden Pflaumen resp. Zwetschenbäume bringen. Der Ertrag von Kernobst und Steinobst kann aber noch wesentlich erhöht werden durch Benutzung der Kerne und Steine. So können beispielsweise Pflaumen- und Zwetschensteine als bittere Mandel in Verwertung kommen. Die Obststeine werden entzwei geschlagen, ohne den Kern zu zerlegen. Alsdann zieht man von den Kernen die Haut ab und auf diese Art erhält man Erbsen für die sehr teuren bitteren Mandeln. Man kann die Haut von dem Kern auch mittelst Brühen im Wasser abziehen. Ebenso auch lassen sich die Kerne, Steine von Kernobst, Steinobst, Weintrauben und Nüssen zur Herstellung von Öl verwenden. Deutschland hat bisher seinen großen Bedarf an Ölen und Fett hauptsächlich vom Ausland bezogen, während nur wenig Öl im Inland aus Rübsamen und Raps gewonnen wurde. Durch den verminderten Güterverkehr vom Ausland mit dem Inland erhält die heimische Ölgewinnung mehr Bedeutung. Ganz besonders sind die sehr ölhaltigen Hasel- und Walnüsse und die verschiedenen Obstkerne und Steine zum Auslaugen des Öls dienstbar. Man sammle deshalb die Steine und Kerne von allem möglichen Obst, verkaufe dieselben an ölgewinnende Unternehmer, oder man presse selbst Öl hieraus. Jedemfalls wird durch den Krieg der Ölgewinnung aus heimischen Früchten mehr Beachtung geschenkt werden müssen. Somit finden Steine und Kerne des Obstes von der Obstverwertung lohnende Verwendung.

Saatgut.

Die Züchtung von Saatgut ist von großer Wichtigkeit, da durch erstklassiges Saatgut die Ernten bedeutend verbessert werden. Das Züchten setzt ein kleines Stück Feld, einen sog. Zuchtgarten voraus, dessen Ernte einer eingehenden, zeitraubenden und schwierigen Bearbeitung unterworfen wird. Die Bearbeitung der Ernte macht auch besondere Hilfsmittel notwendig. Der Bearbeitende muß weiterhin mit den einzelnen Sorteneigentümlichkeiten gut vertraut sein und die Züchtungsmethode natürlich vollkommen beherrschen. Ein Ergebnis einer züchterischen Tätigkeit ist auch nicht in einem Jahr zu erwarten, wie man sonderbarerweise oft glaubt; es ist eine Reihe von Jahren notwendig, um einen kleinen Fortschritt zu erzielen. Es ist mit Rücksicht auf alle diese Verhältnisse nicht zweckmäßig, ja kaum möglich, damit zu beginnen, eine Anzahl von selbständigen Zuchtstätten im Lande zu schaffen. Zweckmäßig wird es aber sein, dann, wenn die Sortenbauversuche einige Jahre hindurch fortgeführt worden sind, Zuchtstätten im Lande zu schaffen. Dann haben die Leiter der Sortenbauversuche einen guten Überblick über die Sorten und ihr Verhalten gewonnen; einige der Leiter werden für die Sache auch Interesse gezeigt haben, und dann kann auch Hohenheim als Muster für die Einrichtung solcher Zuchtstätten dienen. Dann soll die Anstalt einen neuen Kurs abhalten, diesmal aber für solche Personen, welche an den Zuchtstätten die Züchtung durchführen sollen. Eine

gewisse Mühsal bei der Schaffung von Zuchtstätten wird gut sein, da es wertvoll ist, wenn für Gebiete, die in ihren natürlichen Verhältnissen wesentlich voneinander verschieden sind, auch einige Zuchtstätten vorhanden sind. In besonderen Fällen wird die Anstalt aber auch da eingreifen müssen, und zwar in der Weise, daß dort, wo eine Zuchtstätte wünschenswert ist, sich aber keine geeignete Person zur Schaffung einer solchen findet, auf einer Wirtschaft daselbst die Auslesearbeiten der Beamten der Anstalt durchgeführt werden. Als Saatgutstätten werden zweckmäßig nur große Güter gewählt, da nur solche in der Lage sind, auf ihren Flächen große Mengen von veredeltem Saatgut oder Saatgut von Neuzüchtungen zu bauen und so auch für viele Wirtschaften solches zu liefern.

Fütterung.

Sauerfutter. Gewisse, im Herbst gewonnene Futtermittel lassen sich schlecht trocknen und man hat seit fast 100 Jahren Futterstoffe durch Einäuern vor dem Verderben zu schützen gesucht. Hierzu benutzt man insbesondere Mais, Rübenblätter mit Köpfen, Schnitzel, Grünfutter von Lupinen und dergl. mehr. Das älteste Verfahren besteht darin, daß man Erdgruben mit senkrechten Wänden herstellt und das betreffende Futter in der Grube recht fest einpackt. Dieses Verfahren ist unzuverlässig. Aus dem saftigen Futter sieden die löslichen Bestandteile zum Teil in den Boden und gehen somit für die Fütterung verloren, zum Teil fällt Erde zwischen das Futter und verschlechtert dieses. Es ist durchaus notwendig, daß die Gruben wasserdicht gemauert und zementiert sind und daß der Zement gut abgeputzt wird. Sowohl das Austreten von Flüssigkeit, wie auch das etwaige Eintreten von Grundwasser in die Grube muß unbedingt vermieden werden. Zum Mauern nimmt man entweder Bruchsteine oder zwei Schichten Ziegelsteine. Die Tiefe der Grube betrage 2 Meter, die Breite ebenfalls 2 Meter, die Länge richtet sich nach der Menge des voraussichtlich einzuzüehenden Futters. Legt man mehrere Gruben nebeneinander, so kann die Mittelwand gemeinschaftlich benutzt werden. Das Mauerwerk wird $\frac{1}{2}$ Meter über die Erdoberfläche fortgeführt. Die Gruben läßt man auf dem Hofe oder in der Nähe des Hofes anlegen, damit der Transport des Futters nach den Ställen kein zu weiter ist. Die einzuzüehende Futtermasse wird schichtenweise eingebracht und jede Schicht für sich sorgfältig festgetreten. Namentlich in den Ecken und an den Wänden muß das Futter recht fest lagern, da hier am ehesten die Gefahr vorliegt, daß Hohlräume entstehen und diese zur Schimmelbildung und zu einem Verderben der Futtermasse Anlaß geben. Das Feststampfen geschieht sowohl mit den Füßen wie auch mit einem unten flachen Holze. Futterstoffe mit harten Stengeln, wie beispielsweise Mais, müssen mit der Häckselmaschine in 4 Zentimeter lange Stücke geschnitten werden, weil die längeren Stengel sich nicht fest zusammen lagern. Rübenblätter mit Köpfen werden in der Grube mit einem S-förmigen Stampfeisen zerkleinert und dann festgetreten. In früheren Zeiten war es üblich, beim Einfüllen schichtenweise Rapspreu oder Häcksel zwischen die sonstigen Futtermittel zu legen. Dies ist nicht zweckmäßig, weil in dem Häcksel und in der Rapspreu Luft enthalten ist und die Luft die Zersetzung der Futtermittel begünstigt. Die Futterstoffe sollen ganz frisch und nicht in abgewelktem Zustande in die Grube gebracht werden. Kann man im Herbst wegen mangelnder Arbeitskräfte die Rübenblätter mit Köpfen nicht sogleich einsäuern, so sollte man dies Futter jedenfalls nicht länger als 8 Tage auf dem Felde liegen lassen, weil sonst Fäulnisvorgänge sich einstellen.

Milchwirtschaft.

Trockenstehen der Kühe. Bei milchreichen Kühen ist es überhaupt sehr schwierig, die Milchsekretion zum Stillstand zu bringen, wenn man nicht dazu schreiten will, durch Entziehen des Futters und durch das Abmelken in allmählich weiteren Zeiträumen den Zweck zu erreichen. Man gibt nur trockenes Futter, und zwar langes Heu und Stroh, melkt nur einmal am Tage und später in noch weiteren Zwischenräumen, wobei das Euter indessen immer vollständig entleert werden muß, weil die darin zurückbleibende Milch sonst gerinnen und Entzündungen des Euters veranlassen kann. Auf solche Weise kann die Milchabsonderung nach Verlauf von einigen Wochen zum Stillstand gebracht werden, wenn altmilchende Kühe dieser Behandlung unterzogen werden.

Rindviehzucht.

Ein bewährtes Mittel gegen Hufspaltentzündung ist Alaun. Man nimmt ein hünerreigroßes Stück Alaun, löst es in $\frac{1}{2}$ Liter warmen Wassers auf und spritzt die Lösung mit einer Spritze in den Hufspalt. Zu diesem Zwecke muß man aber den Huf des Tieres aufheben, damit die Flüssigkeit besser hineinkommt. Eine einmalige Einspritzung genügt meistens; am zweiten Tage ist die Entzündung gewöhnlich gehoben.

Pferdezucht.

Magentatarrh der Pferde. Durch die veränderte Fütterungsweise der Pferde leiden dieselben in größerem Grade an Magen- und Darmkrankheiten. Vielfach schwillt dabei die Schleimhaut des harten Gaumens etwas an, und es entsteht der „Frosch“. Diese Krankheitserscheinung wird manchmal durch Schneiden und Brennen zu bekämpfen gesucht, welches jedoch streng zu verwerfen ist. Das beste Heilmittel ist strenge Diät und ein paar Tage Ruhe. Mag dies auch zur Erntezeit nicht angenehm sein, so ist es doch das kleinere Übel.

Ziegenzucht.

Zur Pflege der Ziegen. Es ist ein weit verbreiteter Irrtum, daß die Milchergiebigkeit der Ziege nur von der Rasse abhängt, und mancher kauft nun für teures Geld eine Ziege, etwa eine Saanenziege oder eine Toggenburger Geiß, und findet später zu seinem Argern, daß der Vorteil nur wenig gering ist. Woher kommt das, da die eben genannten Ziegenrassen doch mit Recht im besten Rufe stehen? Es kommt von der schlechten Pflege; während jedermann seine Kühe mit Mehl- und Kraftfutter füttert, wenn er gern ein hohes Milchquantum erzielt, sollen die armen Ziegen in manchen Fällen nicht nur von schlechtem Heu und dünnem Spielwasser leben, sondern auch noch tüchtig Milch produzieren. Das ist denn doch mehr, als man sonst von einer genügsamen Geiß verlangen kann. Durch gute Pflege und kräftiges Futter wird eine schlechte Geiß zwar nicht gut, aber doch besser, und ebenso sicher ist es, daß durch schlechte Pflege und schlechte Ernährung auch die beste Saanenziege herunterkommt und nur wenig Milch geben kann. Es ist nun sicher zu wünschen, daß Saanenziegen, besonders Böde, zur Hebung unserer Schläge und zur Vermeidung der Inzucht eingeführt werden. Aber die bessere Pflege muß damit Hand in Hand gehen, wenn andauernde Erfolge erzielt werden sollen. (Betreffs des Futters muß man sich im Kriege an die erlassenen Vorschriften halten, weitergehende Ratschläge haben zur Friedenszeit wieder Interesse.)

Reichthum
und be-
Der
Er ist in
1. Re-
über
2. über
sage
Die
Haftung
Die
pflichtet,
ihnen g
Vorbrud
geigen.
1. im
Lung
2. insg
1.00
jedoo
Der
Am
10.
die
lumer
Vor-
schiff
Die
ersten
sie in
eigen
fahrungs
sprechend
3
Leer
ihre
Martine
Die
Erforde
Porto
Sie hab
lich zu
auf Ab
Die
Lassung
Die
für die
preis zu
Lieberna
Ist die
ben die
von dem
waltung
die dar
pflichtet
Lieberna
ben von

Wird die Mutter Nimm!
Wer den Nag zu Boden senkt,
Sieht den Pfennig liegen.

Für die Hausfrau.

Wird die Mutter Nimm!
Schöne Frauenangehler
Allo spricht ein weiser Dichter.

Segne, Herr!

19

Segne, Herr, die liebe, deutsche Heimat-
erde!
Sorglich haben deutsche Hände sie bebaut,
Stück für Stück, und ihr das Saattorn an-
vertraut,
Gläubig, daß es hundertfach erstehen werde.
Auch die Winde, die in sanften Wogen wie
Silberwellen über grüne Halme spielen,
Und die Wolken, die zu unbekanntem Zielen
Erdenferne Wege wandern . . . segne sie!
Kommt der Tag, an dem die vollen Ähren
stehn . . .
Sommerreif! . . . so segne auch die blühend
blanken
Ernteeisen, die so hungrig nach den schlanken,
Fruchtgebogenen Halmen durch die Felder
gehn!
Jene Eisen auch und jene andern Schnitter
Segne, die da ernten, wo sie nicht gesät,
Heute Mäher, morgen selbst dahingemäht;
Schrecklich eines und das andre todesbitter!
Segne, Herr!

Hugo Waldhier.

Aus dem ersten Jahrbuch des von Freiherrn v. Grotthuß
herausgegebenen „Lächerer“ (Stuttgart, Greiner & Pfeiffer).

Gemüseverwertung: Gurken.

Salzgurken für den Winterbedarf. Kurze
gesunde Gurken werden mit einer Bürste
und Wasser gründlich gereinigt und über
Nacht in stark salzhaltiges Wasser gelegt.
Am nächsten Tag trodnet man sie ab und
legt sie lagenweise mit Dill, Estragon, Weins-
blättern und etwas Bohnenkraut in Stein-
guttöpfe oder Fässer, legt Platte und Stein
darauf und füllt die Gefäße mit nicht abge-
kochtem Salzwasser; auf 10 Teile Wasser
1 Teil Salz oder 1 Liter Wasser 50 Gramm
Salz, welchem auf 10 Liter 1 Eßlöffel saure
Milch und 1 Teelöffel Honig zugesetzt wird.
Dann stellt man die Gurken an einen war-
men Ort, die geschlossenen Fässer mit dem
Spundloch nach oben, entfernt öfters wäh-
rend der Gärung den Schaum, füllt Salz-
wasser nach, bis sich kein Schaum mehr zeigt.
Dann werden die Fässer zugespundet, und
bei den Gurken in offenen Gefäßen gießt
man fingerdick Salatöl als Luftabschluss
oben auf und bindet zu.

Salzgurken für den baldigen Verbrauch.
Dieselben werden ebenso zubereitet, nur legt
man sie in offene Gefäße ohne luftdichten
Abschluss ein. Stellt man sie in die Nähe
des Küchenherdes, so sind die Gurken schon
in 4-5 Tagen genügend durchsäuert und
genießbar.

Essiggurken. Die kleinen Gurken werden
gewaschen, in eine Schüssel gelegt, mit Salz
bestreut und über Nacht stehen lassen. Am
andern Tag werden sie abgetrocknet, mit
Dill, Estragon, Bohnenkraut, Perlzwiebeln,
einigen Pfefferkörnern, Nellen und Lorbeer-
blättern fest eingelegt, mit Platte und Stein
besichert und abgekochter Weinessig heiß
darüber gegossen. Man tut gut, nach 3 bis
4 Tagen den Essig nochmals aufzukochen und
kalt darüber zu geben. Wenn die Gurken
zu sauer schmecken, kann man unter 1½ Liter
Essig, ½ Liter Wasser und 125 Gramm
Zucker mischen.

Sensgurken. Ziemlich reife, noch feste
gelblich-grüne oder gelbe Schlangengurken
werden geschält, halbiert, die Kerne ent-
fernt, in 3-4 Zentimeter große Stücke ge-
schnitten, in eine Schüssel gelegt, mit Salz
bestreut, über Nacht stehen lassen. Am an-
dern Tag abgetrocknet und lagenweise mit
viel Senfkörnern, einigen Pfefferkörnern,
Lorbeerblättern, Perlzwiebeln oder Zwiebel-
scheiben in Steinguttöpfe oder große weite
Gläser geschichtet. Dann schüttet man lang-
sam abgekochten Essig darüber, bis sie be-
deckt sind. Nach einigen Tagen den Essig
nochmals aufkochen.

Küche und Keller.

Obstmus ohne Zucker einkochen. Verwen-
dung möglichst reifer Früchte, wegen ihres
höheren Zuckergehaltes. Früchte werden ge-
waschen und mit wenig Wasser im Kessel
auf das Feuer gestellt. Die Masse wird zu
Brei gekocht und dann durch ein Mussieb
oder durch ein ausgespanntes lockeres Leinen-
tuch getrieben. Der durchgetriebene Brei
wird unter ständigem Umrühren nochmals
solange gekocht, bis das Mus sich schneiden
läßt oder in dicken, zähen Klumpen am
Rührlöffel hängen bleibt. Nach Einfüllen
des Mus in Steinguttöpfe stellt man diese
in einen warmen Bad- oder Bratofen, bis
sich auf dem Mus eine Kruste gebildet hat.
Diese Kruste wird mit einem in Alkohol ge-
tauchten Papier bedeckt oder mit einer
dünnen Schicht Nierenfett, geschmolzenem
Parafin oder Harz überzogen. Das Mus ist
in trockenen kühlen Räumen aufzubewahren.

Rheinisches Obstkraut wird unter Ver-
wendung von Süßholzwurzel, Birnen, Zuder-
oder Mohrrüben ohne Zucker hergestellt. Die
Haltbarkeit wird lediglich durch starkes Ein-
kochen erzielt. — Latwerge kann ebenfalls
ohne Zucker eingekocht werden. Der Zuder-
zufluß erfolgt dann beim Verbrauch.

Haushaltung.

**Waschanweisung für buntfarbiges Leinen-
garn.** In warmem, mildem Seifenwasser
sind die Arbeiten behutsam und rasch ohne
langes Reiben zu waschen, dann in kaltem
Wasser auszuschwenken, in welchem etwas
Kochsalz aufgelöst war (vielleicht ein Koch-
löffel auf 1 Liter Wasser), sodann ohne
Bringen die Stücke ausdrücken und trocknen,
mit nicht zu heißem Bügeleisen oder zwischen
feiner Leinwand mangeln. Scharfe, soda-
haltige Seifen, Waschkpulver und dergleichen
Waschmittel sind zu vermeiden, auch dürfen
die Wäschestücke durchaus nicht gekocht
werden.

Haushamm. Man löse 6 Gramm
Salzphosphorsäure in dreizehntel Liter Alkohol
auf und bestreibe damit die betreffenden
Stellen. Selbstverständlich sind die Wuche-
rungen des Haushammes, wenn sie schon
eine erhebliche Größe erreicht haben, zuvor
mit einem Messer zu entfernen und dann
erst die betreffenden Stellen zu bestreichen.
Meist reicht ein Anstrich, widrigenfalls
wiederhole man denselben.

Gemeinnütziges.

**Wie entfernt man Rufflecken aus der
Wäsche?** Wo lange Ofenrohre durch an die
Wohnräume anstoßende Kammern in den
Schornstein geleitet werden, können die
Rohre der Hausfrau, wenn sie, wie es oft
der Fall ist, nicht ganz dicht sind, vielen
Kummer bereiten, denn das Herabtropfen
verursacht auf der Bettwäsche die abscheu-

lichsten Flecken, die gewöhnlicher Behand-
lung nicht weichen. Um die Flecken zu ver-
treiben, nimmt man eine Schale mit lau-
warmem Wasser, tut einige Tropfen
Schwefelsäure hinein, rührt das Wasser mit
einem Holzstück um und taucht das beflodete
Wäschestück hinein. Man zieht es solange
in dem Wasser hin und her, bis die Flecken
bläß werden. Dann legt man die Wäsche
in Lauge aus Seife oder Soda, weicht sie
über Nacht drin ein und wäscht sie dann gut
aus. Kann man die Wäsche bleichen, wer-
den die Flecken ganz verschwinden, ist dies
nicht möglich, so findet man sie nach der
ersten Wäsche, wenn auch sehr bläß, noch
vor, sie gehen dann erst bei der zweiten
Wäsche völlig fort. Auf ein Liter Wasser
rechnet man vier Tropfen Schwefelsäure.
Vorsicht ist anzuraten und besonders achtzu-
geben, daß man keine Wunden an den Hän-
den hat.

Kinderversorgung und -erziehung.

**Die Verdauungsstörungen im Säuglings-
alter.** Der beste Schutz der Säuglinge gegen
Verdauungsstörungen, vornehmlich im Som-
mer, ist die Ernährung an der Mutterbrust.
Die Sterblichkeit der Flaschenkinder ist sieben-
mal größer als die der an der Brust genähr-
ten Kinder. Die Verdauungsstörungen
machen sich beim Säugling durch Stimmungs-
wechsel, durch Schlafwerden der Haut, durch
Austreiben des Leibes, Ausstoßen, häufige
und dünne Stühle, Temperatursteigerungen
und unruhigen Schlaf bemerkbar. Sobald sich
diese Anzeichen bemerkbar machen, muß der
Arzt umgehend gerufen werden, damit die
Erkrankung noch im Entstehen unterdrückt
werden kann; denn sehr bald stellen sich die
schwersten Erscheinungen ein. Das Fieber
steigt, der Säugling bekommt häufiges Er-
brechen, die Stühle werden dünner und
wässriger. Die Hände und die Füße und
ebenso die Nase werden kalt, die Augen ver-
sinken tief in die Höhlen, und Wangen und
Lippen werden blau. Zuweilen bekommen
die Kinder auch Krämpfe. Die erste und
wichtigste Maßnahme, die die Mutter dabei
ergreifen muß, ist das sofortige Aussetzen
der Milch. Das Kind bekommt bis auf
weiteres dünnen Tee mit Saccharin gesüßt.
Man gibt eine Tablette von 0,05 Saccharin
auf eine Flasche Tee. Zur Heilung von Ver-
dauungsstörungen wird jetzt — sofern
Muttermilch nicht zu bekommen ist — die
Eiweißmilch oder die Lactogenmilch mit bes-
tem Erfolge verwendet, soll aber, wenn
irgend angängig, nicht ohne ärztliche Bera-
tung verabreicht werden. Dr. R.

Gesundheitspflege.

Augenentzündungen behandelt man durch
Augenbäder mit 20 Grad R. Wärme und
10 Minuten Dauer. Die Augenbäder wer-
den morgens und abends genommen und
danach die Augen trocken getupft. Über
Nacht legt man eine zehnfache Kompresse,
die in 18gradiges Wasser getaucht wurde,
auf. Rauch und grelles Licht müssen strenge
vermieden werden. Die Augen mit kaltem
Wasser zu behandeln, ist nicht anzuraten,
weil dadurch der Blutzufluß gesteigert
wird.

Aquarienkunde.

Aquarien sollen nie dem vollen Sonnen-
licht ausgesetzt sein, da sie sonst zu stark
von den Algen heimgesucht werden. Neue
Pflanzen, die man hineinbringt, wäscht man
tüchtig unter fließendem Wasser ab, damit
keine Algen eingeschleppt werden.

Misteln.

Wenn ein Landwirt einen im Verborgenen lebenden und nur schwer aufzufindenden Feind übersieht, so ist dieses bei seiner Arbeit nicht wohl zu entschuldigen. Wenn aber ein Feind sich einnistet, den man beinahe eine halbe Stunde weit sehen kann, der einem sogar hundertmal an einem Tage ins Auge fällt, dann kann man ein solches Verschulden doch nur grobe Nachlässigkeit nennen. Und doch, wie oft tritt der letzte Fall ein. Ich weiß hier nur auf die Misteln hin, die von manchen Obstweiden vollständig Besitz genommen hat. Mistelbüsche, so die wie riesige Krähennester, „zierer“ die Bäume, und neben den alten Mistelpflanzen bemerkt man hunderte von neuen. Als ich diesen Umstand einmal dem Kommissar eines landwirtschaftlichen Vereins gegenüber bemerkte, wurde er bitterböse und sagte, das könne in seinem Vereinsbezirk nicht vorkommen. Ich führte ihn auf ein Hofgut und er blieb wie entgeistert stehen. „Und doch“, rief er schmerzlich aus, „haben die beiden Söhne des Besitzers bei mir einen Kurus durchgemacht, in dessen Verlaufe auch Schaden und Vertilgung der Mistel besprochen wurden.“ Der Schaden aber ist so groß, daß ein Baumgarten, der richtig mit Misteln durchseucht ist, kaum die Hälfte von dem bringt, was er sonst einbringen könnte. Die Mistel, die besonders im Winter als grüner Busch auf den kahlen Ästen leicht zu erkennen ist, ist bekanntlich ein Schwarzer. Sie lebt vom Saft der Bäume, auf denen sie wuchert, und die Äste, worauf sie steht, bringen wenig oder keine Frucht und verdorren und verkümmern frühzeitig. Einfaches Abreizen der Mistel ist nicht genug, sondern ihre „Wurzeln“ müssen aus dem Holze herausgeschnitten und die Wunden dann mit Baumharz oder mit Teer behandelt werden. Wird nicht dagegen gekämpft, so kann die Mistel zur Plage für eine ganze Gegend werden. Sie findet sich auch auf Waldbäumen, zum Beispiel auf Buchen, Linden, Birken und Fichten. In der Nähe von Obstplantagen soll sie auch auf diesen Bäumen nicht geduldet werden, da sie sonst leicht in die Obstgärten eindringt.

Ein plötzliches Absterben mancher Gemüsekarten, wie dies zuweilen an Kohlrarten, Erbsen, Bohnen und Gurken beobachtet werden kann, ist in der Sommerzeit nicht als ein naturgemäßer Abschluß der Vegetation anzusehen. Bei näherer Untersuchung stellt es sich heraus, daß die Ursache dieser Erscheinung in dem Vorhandensein des Engerlings oder der kleinen grauen Made zu finden ist. Dieselben halten sich mit Vorliebe in schlecht zerkleinertem Pferdegedung auf, der im Frühjahr untergegraben wurde. Will es der Zufall, daß nun eine Pflanze eine solche Düngemasse mit ihren Wurzeln durchdringt, so werden letztere meist einem Benagen seitens der genannten Pflanzenfeinde ausgelegt sein und vorzeitig absterben, wenn nicht mittelst Hade die Schädlinge zutage gefördert und vernichtet würden. Diese Angriffswelle ist auch bei einigen Sommerblumen, wie: Pfingst- und Verbena, aus demselben Grunde als notwendig zu empfehlen. Den besten Hinweis aber auf diese Feinde erbringen eben die jäh absterbenden Pflanzen; selbst deswegen unterlasse man

nicht, jede verdächtige Pflanze in der angegebenen Weise zu untersuchen.

Winterendivien säen. Die Ausaat der Winterendivien hat sich sehr nach Lage und Klima zu richten. Wird zu früh gesät, so werden dieselben zur Winteraufbewahrung zu alt, und wird zu spät gesät, so werden sie nicht groß genug. In vielen Gegenden gilt der August für die geeignetste Saatzeit.

Behandlung zugeandter Sommerblumenpflanzen. Sobald man die Sendung erhalten, öffne man den Dedel der Kiste, oder, wenn die Zufendung in einem Korbe geschah, so nehme man von diesem die Backleinwand hinweg und untersuche die Pflanzen, ob sie noch frisch und feucht sind oder ob es ihnen an Feuchtigkeit fehlt. In letzterem Fall sind die Wurzeln der Pflanzen anzufeuchten. Zeigen sich die angekommenen Pflanzen hingegen zu feucht, so legt man die Pflanzenbündelchen ganz kurze Zeit ins Freie, am besten in den Schatten, damit die übermäßige Feuchtigkeit etwas schwinde. Die Pflanzenbündelchen sind bis zum Auspflanzen im Garten in ihrer Umhüllung (Moos, Holzwolle usw.) zu lassen und sind bis dahin in einem kühlen Raum, zum Beispiel Keller, aufzubewahren. Herrscht am Tage ihres Ankommens feuchtes oder trübes Wetter, so pflanze man sie sofort; ist es dagegen heiß und trocken, so verschiebe man das Verpflanzen bis zum Nachmittag oder Abend. Die Nachtkühle und der Nachtau erquicken die Pflanzen, während am Vormittag gekochte bei heißer Witterung sich oftmals schlaff zeigen. Nach dem Sehen ist sofort zu gießen. Man warte aber nicht, bis alle Pflanzen angepflanzt sind, sondern gieße stets gleich und auch so, daß eine jede Pflanze ihr richtiges Anteil Wasser bekommt. Kann man die bepflanzen Beete die ersten Tage zu heißer Zeit etwas beschatten, so ist dies sehr zweckmäßig. Angebracht sind da grüne Reiser, die in die Erde gesteckt werden, ferner das Spannen von Tüchern über die Beete, das Bedecken der Pflanzen mit Töpfen. Die genannten Tücher und Töpfe sind aber, sobald die Sonnenhitze vorbei ist, wieder wegzunehmen.

Der Korallenbaum. Der Korallenbaum, dessen Heimatland Brasilien ist, kann seines hohen dekorativen Wertes wegen zur Anpflanzung in den Gärten nur empfohlen werden, doch eignet sich diese Zierpflanze ebensogut zur Topfkultur. In beiden Fällen ist sie leicht zu züchten. Als Freilandpflanze ist die Behandlung eine ähnliche, wie die der bekannten Canna. Man überwintert nämlich die Wurzelknollen frostfrei und trocken und pflanzt sie Mitte Mai in den Garten. Der Stöß oder Stamm treibt im Frühjahr etwa einen Meter lange Triebe, die im Juli oder später bis zum Herbst zu zwei Dritteln ihrer Länge mit dunkelroten Schmetterlingsblumen besetzt sind. In Betreff der Topfkultur beachte man folgendes: Im März bringt man die Exemplare in Töpfen oder Kübeln in eine Mischung kräftiger Mistbeet- und Lauberde und stellt sie an eine sonnige Stelle oder ins Zimmer nahe dem Fenster auf. Nach Mitte Mai bringt man die Pflanzen an sonnige Stellen ins Freie. Die Überwinterung geschieht bei einer Temperatur von etwa 8 Grad Celsius. Alle abgestorbenen Triebe schneide man nahe an ihrer Entstehungsstelle ab. Die im Freien ausgepflanzten Exemplare werden im September herausgenommen und bei obiger Temperatur in Sand eingeschlagen. Da die Pflanze phosphorhaltigen Boden liebt, fügt man der Blumenerde am besten etwas

Thomasmehl zu, das auch für andere Topfpflanzen zu empfehlen ist.

Farne wollen in manchen Gärten nicht gedeihen. Sie tun es aber nicht, weil sie nicht die richtige Stelle haben und der Boden zu kalkarm ist. Farne gedeihen am besten auf einem Boden, der aus Walderde und Bauschutt gemischt ist. Ihr bester Standort sind Beete und Rabatten der Nordseite. Farne sind sonst äußerst dankbare und hübsch wirkende Pflanzen.

Ersatz für Komposterde. Obgleich jeder Gartenfreund das ganze Jahr hindurch darauf bedacht sein soll, seinen Vorrat an Kompost zu vergrößern, und zu ergänzen, so ist doch im Herbst, besonders zur Zeit der Baumpflanzung, oft Mangel daran. Da wird nun zu Ersatzmitteln gegriffen, die oft, trotzdem sie viel teurer sind, den Zweck absolut nicht erfüllen. Und doch ist ein Ersatz leicht zu beschaffen, indem man Gartenerde und halb verrottetem Dünger zu gleichen Teilen vermischt. Man legt zu diesem Zwecke einen Haufen zusammen, der abwechselnd aus einer Lage Gartenerde und halbverrottetem Dünger besteht. Dieser Haufen wird dann vier- bis fünfmal umgestochen und zerkleinert. Die so gewonnene Masse hat ein faseriges Aussehen, ist locker, fettig und warm. Sie ist geeignet, durch ihre schwammige Feuchtigkeit die so wichtige Wurzelbildung zu befördern. Da sie auch schnell und ohne erhebliche Kosten herzustellen ist, wird diese Methode manchem Gartenfreund aus der Verlegenheit helfen. Ich kann diesen Kompost auf Grund mehrerer Versuche sehr empfehlen.

Heliotropium als Winterblüher. Es ist sehr zu verwundern, wie selten man doch das durch seinen vanilleähnlichen Duft allgemein beliebte peruvianische Heliotropium zur Zierleistung von Schnittblumen während der zeitigen Wintermonate vorfindet; und doch ist nichts leichter als seinen Flor in diese Jahreszeit zu verlegen. Eine sachgemäße verbreitende Anzahl ist auch hier wie bei allen anderen „Gelegenheits-Winterblütern“ notwendig. Im Frühjahr werden die Heliotropium aus Stecklingen herangezogen, wie üblich eingetopft und dann, so oft die Wurzeln das Gefäß füllen, immer von neuem verpflanzt. Ein freier, sonniger Standort, ein zeitweiliger Durguß mit dünnflüssigem Kuhmist und das Entzipfen, sowie Entfernen aller Blütenknospen, haben bis Ende August kräftige, gedrungene Büsche erzeugt. Diese werden nun noch einmal umgekehrt, in ein Kalthaus oder einen lauwarmen Kasten nahe unter Glas gestellt und im Wachstum sich selbst überlassen. Auf diese Weise behandelt, wird das Vanille-Heliotrop bis Weihnachten reichlich blühen.

Der Drahtwurm, der durch Benagen der Wurzeln in Pflanzlampen oft großen Schaden anrichtet, ist die Larve des Schnell- oder Knipstäfers (Elater); der Befall wird kenntlich durch das Absterben äußerlich unverletzter Pflanzen. Außer dem Ausgraben und Auflesen der Tiere kann man sie durch Auslegen von Kartoffelstücken bekämpfen. Die Drahtwürmer lieben diese sehr, sammeln sich darunter und fressen sich ein, so daß sie mit den Stücken leicht vertilgt werden können.

Unkraut zu vertilgen. Um Garten- und andere Wege vom Unkraut rein zu halten, vermische man 20 Liter Wasser mit 5 Kilogramm ungelöschtem Kalk und ½ Kilogramm Schwefelsäure und lasse dieses Gemisch kochen. Damit begieße man die Wege.