



N. 25.

Das Jysol in der Tierheilkunde.

Das Jysol hat vor den meisten anderen Desinfektionsmitteln besonders Vorzüge. Es ist wirksam im höchsten Maße, d. h. es vernichtet die Keime aller Art nach kurzer Einwirkung, ohne in der anzuwendenden Form giftig zu sein. Es ist ferner zuverlässig und leicht und bequem zu handhaben, so daß eine mißbräuchliche Anwendung geradezu ausgeschlossen ist. Und zu alledem ist das Jysol selbst billiger als die an seiner Stelle meist angewandte Karbolsäure, die es in seiner Vielseitigkeit der Anwendung bei weitem übertrifft.

Eine gründliche Säuberung der Stallungen und Stallgeräte muß jeder Tierbesitzer von Zeit zu Zeit vornehmen, um dieselben von anhaftenden Schädlichkeiten, Krankheitsstoffen, krankmachenden Pilzen und Pilzkeimen, sowie von Ungeziefer zu reinigen. Auch eine zeitweise gründliche Reinigung und Geschmeidigmachung der Haut unserer Haustiere sollte von keinem Viehbesitzer unterlassen werden. Am besten eignet sich für beide Zwecke das Jysol, weil ihm neben der pilztötenden Wirkung infolge der Verbindung mit Seife auch wesentlich reinigende Eigenschaften zukommen. Es säubert von allem Schmutz, macht die Haut glatt und geschmeidig und reinigt die Lust, ohne durch seinen schwach aromatischen Geruch irgendwie zu belästigen. In der Reinhaltung und Desinfektion des Stalles gipfelt aber in der Hauptsache das wirksamste Vorbeugungsverfahren gegen alle Tierseuchen, und die Stalldesinfektion ist deshalb von größerer Bedeutung und von augenfälligerem Erfolge begleitet als die Krankenbehandlung selbst.

Gegen die Maul- und Klauenseuche kann das Jysol als ein unübertreffliches Mittel bezeichnet werden, sowohl zu Zwecken der Desinfektion in dreiprozentiger Lösung in Wasser, als auch als eigentliches Heilmittel, indem man die erkrankten Teile der Maulhöhle mittels eines mit fünfprozentiger wässriger Lösung abreibt und hernach mit einer Salbe aus drei Teilen Jysol mit 100 Teilen Vaseline täglich mehrmals bestricht. Die Klauen hingegen werden mit einer fünfprozentigen Jysollösung gereinigt und darauf mit derselben Salbe, der noch 10 Teile gestoßene Holzkohle zugesetzt werden, täglich zweimal eingerieben. Die Er-

folge dieser Behandlung treten in Kürze sichtbar zutage.

Auch bei allen anderen Tierseuchen, gegen welche die Zwangsdesinfektion gesetzlich vorgeschrieben ist (Roh-, Milzbrand usw.) leistet keines der bisher gebräuchlichen Desinfektionsmittel gleich günstige Erfolge.

Sehr gut bewährt sich das Jysol auch gegen alle parasitären Hautkrankheiten wie Maute, Schlempeaute, Treberauschlag, Flechten aller Art, sowie die Räudeformen bei allen Tiergattungen, und endlich gegen alles Hautungeziefer in Lösungen von 2 bis 3 Prozent. Es hat dabei den Vorteil, daß es die Haare der Tiere nicht verklebt, wie dies zum Beispiel Kreolin tut.

Wie oft kommen außerdem geringfügige leichtere Hautverletzungen und Wunden vor, die durch Vernachlässigung dann in Eiterung übergehen und oft schlimme Folgen haben? Durch Auswaschen der Wunden mit einer zweiprozentigen Lösung von Jysol in Wasser heilen dagegen alle Wunden rasch und schmerzlos und ohne lästiges Hautjucken zu verursauchen. Auch bei größeren und tieferen Wunden, Sehnenrissen und Gelenkwunden haben sich Auspülungen mit Jysolwasser bestens bewährt. Druckschäden bei Pferden durch Geschirr, Kummer oder Sattel heilen nach dem Auswaschen unter Umschlagen mit Jysolwasser sehr rasch und gut. Ebenso wertvoll ist das Jysol bei den verschiedenen Hufkrankheiten, wie Kronentritt, Hufgeschwüren und Hufverletzungen, Hufkrebs, Strahlfäule usw. Die Hufe werden mit Jysolwasser sauber gereinigt und bekommen dann einen Verband, der wiederholt mit Jysolwasser getränkt wird. Frische Wunden gehen bei solcher Behandlung ohne Eiterung in Heilung über, bei eiternden Wunden wird der Eiter der Eiterung sofort eingeschränkt, die Eiterung selbst zum Stillstand gebracht.

Noch Duzende von Fällen liegen sich namhaft machen, in denen sich der Landwirt oder Tierzüchter durch rechtzeitige Anwendung des Jysols selbst helfen und seinen Viehstand gesundheitlich fördern kann, namentlich in Fällen, in denen tierärztliche Hilfe nicht leicht zu haben ist. Der Landwirt ist zwar mit Recht gegen die Anpreisung solcher Mittel mißtrauisch geworden, doch handelt es sich im Jysol nicht um Geheimmittelschwindel, sondern um ein wissenschaftliches Mittel, das wirklichen

Der Mensch soll treten in die Welt,
Als wäre sie sein Haus;
Man geht nicht in die Schlacht als Held,
Man kommt als Held heraus.

Reibel.

Erfolg in der ländlichen Praxis zu zeitigen vermag.

Bodenkultur.

Wodurch lassen sich die Folgen andauernder Trockenheit vermindern? Fast alljährlich haben wir mit einer längeren oder kürzeren Trockenperiode zu rechnen, welche in den beiden letzten Jahren für verschiedene Gegenden recht verhängnisvoll wurde. Es fragt sich nun, lassen sich die schädlichen Folgen solcher abnormen Trockenperiode vermindern? Die Frage ist mit Ja, namentlich für mittelschwere und schwere Böden, zu beantworten. Zunächst handelt es sich darum, eine möglichst tiefe Bodenkultur einzuführen; denn je tiefer die Ackerkrume ist, desto mehr Feuchtigkeit vermag dieselbe aufzunehmen. Selbstredend muß die Tiefaderung im Herbst vorgenommen werden, damit der Boden ausfriert, eine entsprechende Adergare annimmt und die Winterfeuchtigkeit aufsaugt. Bei den Frühjahrsarbeiten gilt es nun möglichst hausälterisch mit der Bodenfeuchtigkeit umzugehen, damit dieselbe nicht zwecklos in die atmosphärische Luft entweicht, sondern von den Pflanzen entsprechend ausgenutzt wird. Die austrocknenden Winde im März machen oft in wenigen Tagen den Acker so trocken, daß die Bestellungsarbeiten rasch vorgenommen werden können; wirkt aber die Trockenluft noch länger auf den Acker ein, so geht auch ein wesentlicher Teil der notwendigen Feuchtigkeit verloren, die zweckmäßig im Boden erhalten würde. Durch möglichst rasches Abschleppen des Ackers mit der Adereschlepp, sobald dies die Umstände erlauben, wird der Austrocknung vorgebeugt. Die Austrocknung des Bodens geht nach dem physikalischen Gesetze der Haarröhrenanziehung vor sich. Im Boden bilden sich infolge der feinen Zwischenräume die sogenannten Haarröhren, durch welche die Feuchtigkeit in die Höhe steigt. Die austrocknenden Märzwinde wirken gleichsam laugend, wodurch dieser Prozeß in intensiver Weise vor sich geht. Es muß deshalb unsere Aufgabe sein, die Haarröhren an der Oberfläche zu zerstören und eine Schicht milden, lockeren Bodens zu bilden. Dies erreichen wir, wie bereits gesagt, durch Anwendung der Adereschlepp. Ist jedoch der Boden zusammengefloßen und fest, so empfiehlt es sich, die Egge vor der Adereschlepp in An-

wendung zu bringen oder eine Aderischleppe mit Egge zu kombinieren. Ein solch abgescleppter Boden behält seine Feuchtigkeit auch dann, wenn die Bestellung sich noch verzögern sollte. Bei der Bestellung ist dann darauf Rücksicht zu nehmen, daß den Bestellungsarbeiten mit Krümmer, Kultivator usw. möglichst rasch die Drillmaschine folgt, damit der Boden nicht zu sehr austrocknen kann. Durch Anwendung der Walze werden die Haarröhrchen in vollkommener Weise wieder hergestellt, wodurch die Bodenfeuchtigkeit aus den tieferen Schichten in intensiver Weise emporsteigt und mithin den Aufstieg der Saaten begünstigt. Gehen aber die Haarröhrchen bis zur Oberfläche, so wird die Bodenfeuchtigkeit schnell verbraucht, weshalb es gilt, dieselben von der Oberfläche zu unterbrechen. Erreicht wird dies durch einen leichten Eggenstrich (Saateege) oder auch dadurch, daß man Walzen verwendet, welche keine glatte Oberfläche hinterlassen, wie: Ringelwalzen, Cambridgewalzen, Sternwalzen usw. Selbstredend muß aber beim Walzen der Boden landtrocken sein. Niemals darf der gewalzte Boden ein glänzende Oberfläche zeigen, sondern die Rillen müssen zumahlen. Da nun aber durch die Niederschläge die obere, mildere, lockere Bodenschicht wieder verhärtet und verkrustet und dadurch die Haarröhrchen wieder bis zur Oberfläche hergestellt werden, muß unser Bestreben darauf gerichtet sein, dieselben wieder zu unterbrechen. Aus diesem Grunde ist die Saateege, unter Umständen wiederholt, sehr zu empfehlen, wobei man zugleich auch zur Vernichtung des Unkrautes beiträgt. Aus denselben Gründen ist es dann das Bedenken zu empfehlen. Durch diese Maßnahmen wird aber nicht nur die im Boden vorhandene Feuchtigkeit erhalten und entsprechend ausgenutzt, sondern der Boden wird auch befähigt, Feuchtigkeit aus der Luft anzunehmen, und bei Niederschlägen ist derselbe imstande, größere Mengen von Feuchtigkeit aufzuspeichern, während ein Boden mit fester, krustiger Oberfläche einmal wesentlich mehr Feuchtigkeit an die Luft abgibt, dann aus der Luft weniger aufnehmen kann und bei Niederschlägen der größte Teil der Regenmenge abläuft.

Weidegang.

Dauerweiden können nur dann ihren Zweck erfüllen, wenn sie nicht zu stark bekehrt werden. So rechnet man auf gute Weiden pro Hektar 3 bis 4 Stüd, auf Mittelweiden 2 bis 3 Stüd, und auf geringere Weiden nur 2 Stüd. Bei einer solchen Bekehrung halten die Weiden bei normaler Witterung den Sommer aus. Wird mehr Vieh ausgelassen, so muß bald Zusatzfutter gewährt werden.

Fütterung.

Wähle die Futtermittel stets so, daß die Nährstoffe in dem Gesamtfutter im richtigen Verhältnis zu einander möglich stehen und infolge dessen eine befriedigende Ausnutzung der Nährstoffe ist; denn jedes falsche Verhältnis der Nährstoffe in der Futtermischung mindert den Erfolg und ist eine Vergeudung.

Milchwirtschaft.

Milchlieferung an Molkereien. Die Güte der Erzeugnisse einer Molkerei hängt in erster Linie von der Güte der angelieferten Milch ab, und diese Güte kann durch die Behandlung gehoben oder herabgedrückt werden. Milch von kranken Kühen oder aus kranken Eutern zu liefern, ist polizeilich verboten. Von gesunden, reinlich gehaltenen Kühen muß die Milch gleich nach dem Melken geseiht, aus dem Stalle ent-

fernt und gut gekühlt werden. Die Kannen müssen mit einem reinen Tuche zugebunden und in kaltes, mehrfach erneuertes Wasser gestellt werden. Wo nicht gesonderte Viesierung vorgeschrieben ist, darf die Morgenmilch erst, wenn sie gut gekühlt ist, auf die Abendmilch gegossen werden. Wo man dreimal melkt, braucht man die Mittagmilch am besten im Haushalt oder für die Hauswirtschaft. Die Kannen sollen auf der Milchbank vor der Sonne geschützt und bei warmem Wetter auf dem Wagen mit nassen Tüchern bedeckt werden. Trotzdem kann die Milch sich auf dem Transport so erhitzen, daß sie höhere Temperatur als vorgeschrieben hat. Ja, dafür kann eben keiner als der Wettermacher.

Verbesserung alt gewordener Butter. Alte Butter kann man wieder vollkommen reinnehmend machen, wenn man sie einige Zeit mit frischer Buttermilch behandelt. Die Butter wird gut auseinandergeknetet und dazwischen mit der Buttermilch übergossen. Darauf tut man das ganze in das Butterfaß, in welchem reichlich von letzterer enthalten ist und buttert einige Augenblicke durch. Wird nun die Butter von neuem ausgearbeitet und noch etwas Salz dazu getan, so hat sie ihren schönen, reinen Geschmack wieder erhalten.

Pferdezucht.

Behandlung der Stuten nach dem Fohlen. In den ersten Tagen nach dem Fohlen muß der Fütterer vorsichtig sein, besonders beim Füttern der Stuten. Gibt eine Stute viel und fettreiche Milch, so erkranken die Fohlen oft an Durchfällen. Es empfiehlt sich daher, derartige Tiere knapper zu füttern. Der Hafer muß alsdann ganz oder bis auf einen kleinen Rest entzogen werden, und unter das Heu mischt man am besten etwas Stroh. Außerdem soll man die Stuten öfter ausmellen und den Fohlen einen kleinen Maulkorb anlegen, den man nur während des Saugens entfernt. Geben die Stuten wenig oder sehr dünne Milch, so muß man sie besser füttern. Man gebe insbesondere guten Hafer in reichlicher Menge, eingeweichten Roggen oder Gerste, auch Roggenkleie, Häfeln von gutem Haferstroh, Mohrrüben und Disteln. Ferner empfehlen sich Waschungen des Euters mit Kampferspiritus. Auf das Futter einer jeden Mahlzeit streut man ein bis zwei Eßlöffel von folgender Mischung: Antimon 20 Gramm, Kochsalz 70 Gramm, Zenchelpulver 30 Gramm, Anispulver 25 Gramm. Nach acht Tagen kann man der Stute die früher gewohnte Ration geben. Eine Haferzulage ist alsdann ebenfalls zu empfehlen, da durch das Säugegeschäft das Tier sehr herunter kommt.

Rindviehzucht.

Wie soll das Milchcuter aussehen? Das Milchcuter soll eine große Grundfläche haben und sich möglichst weit von der Nabelgegend bis gegen die Geschlechtsteile erstrecken. Auch muß dasselbe gleichmäßig ausgebildet sein; insbesondere sollen die einzelnen Drüsenabteilungen deutlich hervortreten. In der Regel sind am Euter vier milchgebende Striche vorhanden, hinter denen sich aber oft noch mehr verkümmerte, nur höchst selten mit Ausführgängen versehene kleine, sogen. Asterstriche, befinden. Da wir diese Asterstriche besonders bei milchreichen Tieren finden, so können dieselben auch bei Beurteilung des Euters in Betracht gezogen werden, obgleich sie bei schlechten Milcherinnen auch vorkommen. Die Frage, ob wir die Ausbildung des Euters allein als ein absolut sicheres Milchzeichen ansehen dürfen, ist aber zu verneinen, weil in einem größeren Euter die Drüsentätigkeit und damit auch die Milch-

absonderung geringer sein kann als in einem kleinen Euter. Da die Drüsentätigkeit hauptsächlich durch die den Drüsen zugeführten Mengen von Blut bedingt wird, so dürfen wir auch ein reiches, das ganze Euter überziehendes Netz von feinen knotigen Adern, starke, sogen. Milchadern, oder einen großen Durchmesser der sogen. Milchgrube als äußeres Zeichen hoher Milchergiebigkeit betrachten.

Die Kälber müssen langsam getränkt werden. Saugen die Kälber an der Kuh, so sind sie gezwungen, langsam und in kleinen Schlucken zu trinken. Hierin liegt ein Wint für das Tränken. Nach zurzeit neuesten Untersuchungen ist ein langsames Tränken von geradezu hervorragender Bedeutung für den Gesundheitszustand der Kälber. Beim langsamen Trinken wird nämlich alle Milch von der Schlundrinne in den Blättermagen und von hier in den Labmagen geführt, wo die Verdaulichkeit der so wichtigen Eiweißstoffe stattfindet. Beim hastigen Trinken, bei welchem ein großer Schluck in die Schlundrinne gelangt, öffnen sich die Lippen der letzteren und ein Teil der Milch gelangt in den Pansen. Hier kann sie aber nicht verdaut werden, da keine Verdauungssäfte abgegeben werden; die Milch geht vielmehr in Gärung über und die Folge davon ist Aufblähung. Werden die Ursachen nicht abgestellt, so ist alles Medizinieren vergeblich, das Aufblähen wird chronisch und führt dann zu dem massenhaft auftretenden Kälbersterben.

Kaninchenzucht.

Schlachtzuchtkaninchen können aus jeder Rasse gewonnen werden. Hauptsache bleibt eben nur, daß man recht schwere Tiere erzielt und solche mit möglichst wohlgeschmecktem Fleische. Die belgischen Riesen eignen sich noch immer durchaus für diesen Zweck.

Obstbau.

Das Ausschneiden der Früchte. Bei Hochstämmen und großen Bäumen ist an ein Ausschneiden der zu dicht hängenden Früchte nicht zu denken, sie bleiben daher in fruchtbaren Jahren auch oft klein und liefern nur Jogen. Wirtschaftsobst. Bei Form- und Spalierobst aber darf das nicht vorkommen. Ist der Behang zu reichlich, so schneidet man $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ der jungen Früchte ab. Es ist nämlich viel besser, zwei große ausgewachsene Früchte zu erhalten, als fünf kleine verkrüppelte, zumal die zwei Früchte auch in der Masse mehr beibringen als die fünf kleinen. Das Ausschneiden darf nicht zu früh geschehen, damit man die schönsten Früchte hängen lassen kann. Man schneidet zuerst die verkrüppelten Früchte fort und alle die nur im geringsten eine Spur von Pilz und Schorf zeigen, und dann nachher erst die, die noch fort müssen. Beim Ausschneiden, was mit einer spitzen Schere geschieht, darf keine der hängenbleibenden Früchte verletzt werden. Man darf aber auch nicht zu lange warten, sonst werden die Früchte in ihrer Gesamtheit zu sehr geschwächt, um sich vollständig auszuwachsen zu können.

Verschiedenes.

Feldhüter. Wo keine Feldhüter im Hauptdienste angestellt sind, eignen sich solche im Ehrendienste, doch man sollte immer eine Pauschale resp. Ehrensold aussetzen. Als Feldhüter eignen sich auch Kriegerbeschädigte und Verwundete, denen es recht gut tut, wenn sie viel in der frischen Luft herumgehen. Den Schulkindern ist besonders die Schonung der Felder ans Herz zu legen. Durch die Brotknappheit sind sie ja schon auf den Wert der Früchte in einer Weise belehrt worden, wie es nicht besser geschehen kann.

Tu' recht, steh' fest, lehr' dich nicht dran,
Wenn dich auch tadelt mancher Mann;
Der muß noch kommen auf die Welt,
Der tut, was jedem Mann gefällt.

Für die Hausfrau.

Lach Reid und Miskant sich verzehren,
Das Gnte werden sie nicht wehren;
Denn, Gott sei Dank, es ist ein alter Brauch,
So weit die Sonne scheint, erwärmt sie auch.

Erziehung.

Ziel Langmut und Geduld
Muß ein Erzieher üben;
Doch trifft ihn große Schuld,
Wenn beides übertrieben.

Wird sich das Wachs nicht weich
In jede Form noch schmiegen?
Läßt sich der grüne Zweig
Nicht leicht zurecht noch biegen?

Das Unrecht soll geschwind
Man an der Wurzel fassen,
Und grad' beim liebsten Kind
Sich nicht beirren lassen.

Es muß sich bei der Zucht
Die Lieb' der Strenge einen;
Dann wird die gute Frucht
Zu ihrer Zeit erscheinen. A. E. O.

Verwendung des Einmachzuckers im Haushalt.

(Herausgegeben vom Frauenbeirat des Kriegsernährungsamtes.)

Da dem Einzelhaushalt nur verhältnismäßig geringe Mengen Einmachzucker zugeteilt werden können, ist vor allem zu beachten, daß diese auf das Beste ausgenützt werden.

1. Zucker ist zum Einkochen im Privathaushalt nur da zu verwenden, wo eine andere Konservierungsmethode nicht anwendbar ist.

a) Saure Früchte, wie Rhabarber und unreife Stachelbeeren und das meiste Beerenobst, wie Heidelbeeren (Blaubeeren, Biberbeeren), Holunder- und Preiselbeeren, lassen sich, wenn die notwendigen Flaschen und Verschlüsse vorhanden sind, nach altbewährten Rezepten ohne Zucker einkochen.

b) Dasselbe gilt für die Zubereitung von Fruchtjastern, immer vorausgesetzt, daß Flaschen und Verschlüsse in der unverzüglich einwandfreien Beschaffenheit vorhanden sind. Säfte ohne Zucker sind besser haltbar als mit wenig Zucker eingekochte.

c) Obst, welches durch Dörren haltbar gemacht werden kann, wie Äpfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Aprikosen, Heidelbeeren und auch Kirschen, sollte in größtmöglichem Umfange auf diese Art konserviert werden. Sie ist einfach, billig und sicher und braucht keine kostspieligen Aufbewahrungsgefäße. Gedorrtes Obst nimmt nur sehr wenig Raum in Anspruch.

2. Wo die Verwendung von Zucker bei der Konservierung von Obst unerlässlich ist, sollte in der Hauptsache sehr süßes und reifes Obst verwendet werden, damit die geringe Menge verfügbaren Einmachzuckers zur Herstellung möglichst großer Mengen von Eingemachtem reicht.

3. Beim Einmachen von Obst mit Zucker sollte besonderes Gewicht auf die Zubereitung von Brotaufstrichmitteln und Mus gelegt werden; ganze Früchte in Zucker eingekocht, erfordern, wo keine einwandfreien Verschlüsse vorhanden sind, große Mengen Zucker, wenn die Haltbarkeit einigermaßen sichergestellt werden soll.

4. Überall da, wo die Grundsätze des Einkochens nicht bekannt sind und die Hausfrauen keine praktische Erfahrung im

Einmachen des Obstes haben, sollten sie es unterlassen.

5. Wo nicht genug Früchte vorhanden sind, oder es darauf ankommt, sehr billige Konserven herzustellen, kann eine Streckung durch Zusatz von gelben Rüben, Runkelrüben, Möhren (Mohrrüben), Kohlrüben (Bruden, Dötschen, Bodentohlraben), Tomaten, Kürbis und Topinambur eintreten.

6. Die Frage der zweckmäßigen Verwendung von Einkochzucker muß immer mit folgenden Gesichtspunkten zusammen behandelt werden:

- a) den diesbezüglichen ortsüblichen Gepflogenheiten,
- b) den Erfahrungen und Kenntnissen der Hausfrauen,
- c) den zur Verfügung stehenden Obstarten und Mengen,
- d) den Obstpreisen,
- e) der Frage der vorhandenen Gläser, Büchsen, Dosen, Verschlüsse, Dörrhürden und Darren oder der Möglichkeit ihrer Beschaffung.

Das Sekretariat des Frauenbeirats verfügt über eine reiche Auswahl von Leitfäden und Rezepten über Obstverwertung nach Erfahrungen aus Friedens- und Kriegszeiten aus dem ganzen Deutschen Reich. Sie stehen auf Wunsch zur Verfügung.

Küche und Keller.

Zubereitung von sogenanntem Kirschenpflöcher: ½ Pfund Graupen werden gemahlen, dazu kommen zwei Handvoll Haferflocken, beides wird mit genügend Wasser aufgekocht und über Nacht in die Kochkiste gestellt, daß es ein dicker Brei wird. Am anderen Morgen fügt man drei Löffel gestoßenen Zucker hinzu, ein Eigelb, eine Messerspitze Zimmt, etwas abgeriebene Zitrone, ein halbes Badpulver und den Schnee des Eiweißes, und zwei Pfund Kirschen. Man füllt die Masse in eine Form und bäckt sie schön braun.

Um Getränke im Sommer schnell abzukühlen, wickelt man die Flaschen in nasse Servietten, stellt sie dann in Zugluft, am besten an der Nordseite, begießt sie zuweilen mit kaltem Wasser.

Haushaltswirtschaft.

Rosenparfüm für Zimmer. Man pflückt frische Rosen und legt sie ohne Stiele in ein gut gereinigtes und getrocknetes Glas mit hermetischem Verschluss, wie man es zum Einmachen von 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.

Gemeinnütziges.

Flecken aus silbernen Gegenständen, zum Beispiel Löffeln, entfernt man gut mit Aienruß und Branntwein; wenn die Flecken vom Eieressen entstanden sind, ist es empfehlenswert, dieselben schnell mit gestoßenem Salz oder mit Sand und Mehl rein zu putzen, was von erfolgreicher Wirkung sein soll. Beim Putzen des Silbers wird

im allgemeinen Seife und Schlemmkreide mit lauwarmem Wasser als das einfachste und beste Mittel, das Silber schnell und glänzend zu reinigen, angewendet.

Gummifachen aufzubewahren. Luftkissen, Eisblasen, Regenmäntel und dergleichen dürfen nicht an einem trodenen, warmen Orte aufbewahrt werden, da sie sonst leicht hart werden. Bei anhaltend trodener Witterung hänge man den Gummimantel in den Keller, und zwar so, daß die Sonne ihn nicht erreichen kann. Luftkissen blase man vorher ein wenig auf, Eisblasen feuchte man etwas an.

Es ist zur jetzigen Jahreszeit angebracht, auf die gesundheitschädliche Verpackung mit Weinlaub hinzuweisen. Um den Waren die Frische und Güte zu bewahren, ist es die Gewohnheit, namentlich der Landleute, feinere Obstsorten, Butter, Käse usw. in Weinlaub einzuschlagen. Infolge dieser Verpackung können Kupfervergiftungen mit tödlichem Ausgange entstehen. Da man die Weinstöcke zum Schutze gegen verschiedene Krankheiten häufig mit einer Lösung von Kupfervitriol begießt, so bleibt dann auf den Blättern ein Niederschlag von Kupfer zurück, der sich mit den natürlichen Säuren des eingepackten Obstes oder Milchproduktes zu essigsaurem Kupfer, einem gefährlichen Gifte, verbindet.

Gesundheitspflege.

Sellerie als Heilmittel gegen Rheumatismus. Es tauchen fortwährend neue Entdeckungen der Heilkraft gewisser Pflanzen auf; es dürfte ebenfalls nicht zu bekannt sein, daß Sellerie ein unschätzbbares Heilmittel gegen Rheumatismus ist und daß diese Krankheit unmöglich ist, wenn Sellerie in gekochtem Zustande gegessen wird. Der Umstand, daß er vielfach roh auf den Tisch gebracht wird, hat bis jetzt verhindert, daß seine heilenden Kräfte bekannt wurden. Der Sellerie soll, in Stücke zerschnitten, bis zum Weichwerden im Wasser gekocht und dann das Wasser vom Patienten getrunken werden. Man kocht dann den Sellerie in frischer Milch, Mehl und Mustatnuß in einer Pfanne auf, serviere dies warm mit geröstetem Brot und esse es mit Kartoffeln, und die Schmerzen werden bald nachlassen. Dies ist das Mittel eines Arztes, der es wiederholt und mit gleichem Erfolge angewandt hat. Wir wünschen im Interesse der leidenden Menschheit, daß vorstehenden Zeilen die Wahrheit enthalten mögen.

Durch öfteres Abwaschen der Hände mit Weizenkleie werden dieselben glatt und zart und sind in der Luft dem Aufreizen widerstandsfähiger.

Kinderpflege und -Erziehung.

Brotaufstrich für Kinder. Mohrrübenlast, der sich in flüssigem Zustande als gutes Mittel gegen Husten und Heiserkeit bewährt hat, ist in festem Zustand als Brotaufstrich für das jüngste Geschlecht sehr zu empfehlen. Man wäscht möglichst große Mohrrüben, die recht saftig erscheinen, wäscht und putzt sie, um sie dann auf dem Reibeisen zu zerreiben und den Saft durch ein sauberes Mulltuch zu pressen. Nach 4 bis 5 Stunden wird der Saft vorsichtig vom Bodensatz abgeseigt und unter beständigem Rühren zu dickem Syrup eingekocht. Vom Feuer genommen wird dieser sofort in einen erwärmten Steintopf gegossen, der aber erst nach völligem Erkalten seines Inhaltes mit Papier verschlossen werden darf.

❖ Garten- und Zimmergarten. ❖

Der Garten im Juli.

Im Juli ist der Gemüsegarten in voller Vegetation. Hauptarbeiten sind Jäten, Behaden und Anhäufeln der zuletzt gepflanzten Gemüse, Gießen und Durchraufen zu dicht aufgewachsener Pflanzen der letzten Saaten. Wer dem Unkraut nur den kleinsten Willen läßt, dem wächst es bald über den Kopf, und wer gar dasselbe zum Samenreifen kommen läßt, der wird es nimmer los. Abgeräumte Beete werden, nachdem sie, wo nötig, gebüngt und gut umgegraben sind, mit frühen Karotten, Kopfsalat, Radieschen, Sommer- und Winterrettichen usw. besät und noch mit Kraus- tohl, Kopfsalat und Winterendivien bepflanzt. Gegen Ende des Monats werden Leitwurz Rübsen (wo sie gedeihen), Herbst- und Wasserrüben, Radieschen und der erste Spinat für den Herbst gesät. — Hauptzeit der Schoten, Bohnen, Puffbohnen, Karotten, Kohlrabi, Zwiebeln. Die jungen Schoten pflückt man sorgsam ab, damit die Ranken nicht zerreißen. Gern läßt man die ersten Schoten am Strauche sitzen, um sie getrocknet im nächsten Jahre zu Samen zu verwenden. Sie sind die süßesten und eignen sich auch zum Einmachen für den Winter, müssen dazu aber noch fein im Kern und blaugrün sein. Ebenso die Bohnen, die frisch, zart und beim Durchbrechen spröde wie Glas sein müssen; zähe geworden sind sie ungenießbar, und auch das Wachstum ist meist vorbei, und je mehr wir unsere Bohnen pflücken, um so reicher wird die Ernte, die Bohne bleibt dadurch im Triebe und liefert den 20fachen Ertrag. Die sorgende Hausfrau geht jetzt aus Einsätzen oder macht gar in Büschen ein. Die Samen der ausgelegten Samenpflanzen von Wirsing, Weißkohl, Rüben, Salat, Rettichen usw. werden geerntet. Die Erdbeerpflanzen werden, nachdem die Früchte abgeerntet sind, sorgfältig von allen überflüssigen Ranken und Ausläufern befreit, die kräftigsten davon können zur Anlage neuer Beete verwendet werden. Beim Blumentohl, an welchem die Blumen in der Entwicklung begriffen sind, werden die Blätter rings herum geschnitten und die oberen Enden darüber gebreitet. — Im Obstgarten bestehen die hauptsächlichsten Arbeiten jetzt bloß darin, daß überall Ordnung gehalten und mit dem Einsetzen des Frühhobstes begonnen wird. Das Auflesen des abgefallenen Obstes muß täglich geschehen und alsbald verfault oder sonst vertilgt werden, damit die noch häufig in den abgefallenen Früchten aufhaltliche Obstmaden nicht Zeit hat auszukriechen. Der Feerring (oder Brumatelein) muß öfter erneuert und erhalten werden. Schwer herabhängende Zweige und Äste sind zu stützen und die Triebe der Spalierbäume zu heften. Das Stulieren kann beginnen. Der Wein blüht im Anfang des Monats noch und muß durchgesehen, das Nötige verbrochen und angebunden werden. Die Hecken und der Buchsbaum, wie auch die abgeblühten Sträucher sind zu verschneiden. Bei sehr trockenem Wetter sind in einiger Entfernung vom Stamme der Obstbäume mit einem Pfahleisen Löcher einzustochen und etwas Wasser hineinzugießen, was dann in 1 bis 2 Tagen stärker zu wiederholen ist. Jetzt ist die Zeit der Erdbeeren, der Rirschen, Stachel- Johannisbeeren, der Apriosen usw.

Blumengarten: Auch hier sind jetzt die Hauptverrichtungen: Jäten, Jäten usw. Es wird bei trockener Witterung reichlich gegossen, Blumenstängel werden an Stäbe gebunden, die Knollen und Zwiebeln aus der Erde genommen, getrocknet und an trockenen, kühlen und schattigen Orten aufbewahrt. Das Umpflanzen von Topfgewächsen kann jetzt geschehen, zum Beispiel Kamelien, Azalien usw. Wenn man täglich die abgeblühten Rosen entfernt, d. h. jede abgeblühte Blume 1 bis 2 Blätter tief zurückschneidet, erhält man einen nie geahnten verlängerten Rosenstiel. Durch das fortwährende Zurückschneiden wird die Rose zu neuer Wachstumskraft gereizt, und die neu erscheinenden Knospen speichern die sonst verbrauchten Stoffe der fast verblühten Blumen in sich auf; nur die rankenden Tee- und Kletterrosen verschone man und schneide sie gar nicht. Die größeren Schnittflähen ließe man mit Baumwachs zu. Einer sehr beliebte Blume, welche uns durch reichen Flor das ganze Jahr hindurch erfreut, ist das Stiefmütterchen. Man muß nur drei Aussaaten davon machen. Die erste Ende August für den Frühjahrsflor, die zweite im April für den Sommerflor und die dritte im Juli für den Herbstflor. Will man Abwechslung haben, dann besetzt man jetzt die verblühten Stiefmütterchenbeete mit Asters, welche püffert waren. Die Aste hat das Gute, daß sie sich im vollständig aufgeblühten Zustande, ohne zu leiden, jederzeit umpflanzen läßt.

Sommerpflanzung. Die Sommerpflanzung ist so wichtig wie die Frühlingspflanzung, da sie einen großen Teil der Wintervorräte bringen muß. Geplant werden jetzt Rosenkohl, Sommerwirsing, Sommerlappus, Kohlrabi, Stedrüben und vor allem Winterkohl. Winterkohl kann nicht genug gepflanzt werden. Wenn der Winter kommt, muß der ganze Garten voll Winterkohl stehen. Das ist ein Vorrat, der sich ohne Topf und Keller bis halben April hält und den Magen in ausgezeichnetster Weise füllt. Jeder Schrebergärtner pflanze so viel Winterkohl als er nur Platz frei machen kann.

Gemüse und besonders Tomaten und Gurken sind für Dungwasser sehr dankbar. Ein sehr gutes Dungwasser bereitet man sich, wenn man ein Faß in den Boden gräbt, dasselbe zu einem Viertel mit Hühner-, Tauben-, Kaninchen-, Ziegen-, Kuh- und Pferdemit ausfüllt und dasselbe nun immer voll Wasser füllt. Gießt man die Pflanzen mit solchem Wasser, so kann man sie rein wachsen sehen. Wird das Faß gerade nicht gebraucht, so ist es mit einem Dedel festgeschlossen zu halten.

Trocknet und dörret Gemüse! Im Sommer kommen immer Zeiten, da es Gemüse im Überfluß gibt. Diese Zeiten nützt man aus. Alles Gemüse, welches nicht direkt verwandt wird, wird gereinigt, fein geschnitten und gedörret. Das Dörren geschieht im Freien oder im offenen Backofen des Herdes, auf Platten, die auf den Herd gestellt werden und auf ähnliche Arten. Das Dörren Gemüse wird trocken aufbewahrt, im Winter aufgeweicht und gekocht. Es bildet einen wahren Schatz und wird auch nicht beschlagnahmt.

Über das Verschatten der Samenbeete. Bei Samenaussaaten im Freien bedecken viele

Gartenfreunde die besäten Beete mit Tan- nenreisig, Fichtenreisig, Stroh und dergl.; auch Zweige vom Besenstrauch sah ich an einigen Orten in dieser Weise benutzt. Der Zweck dieser Verwendung ist, den besäten Beeten Schutz gegen Vögel und Frost zu verschaffen, und auch noch, um die Saatbeete feuchter zu erhalten und so das Aufgehen des Samens zu erleichtern und den jungen Sämlingen bei Sonnenschein einigen Schatten zu gewähren. So zweckmäßig sich nun ein solches Bedecken erweist, so verhängnisvoll kann es für die Pflanzen werden, wenn die Deckmaterialien zu dicht lagern oder zu lange auf den Beeten liegen bleiben. Schon beim Aufgehen der Samen ist das Deckmaterial fortzunehmen; bleibt es hingegen liegen, so wachsen die Sämlinge nicht gedrungen, schießen vielmehr geil in die Höhe und fallen nach kurzer Zeit um. Auf solche Weise geht gar oftmals der größte Teil der jungen Pflanzen zugrunde. Wo es nur irgendwie angängig ist, bedecke man die Saatbeete gar nicht mit Reisig oder dergleichen, oder wenn es sich nur um den Schutz gegen Vögel handelt, so nehme man dürres, ohne Nadeln und ohne Laub, oder verschende die Vögel auf eine andere Weise. Findet man es dagegen zweckmäßig, die Saatbeete mit grünem Reisig zu bedecken, so nehme man dieses beim Aufgehen des Samens sofort weg und stecke es aufrecht an den äußersten Seiten der Saatbeete hin. Auf solche Weise bietet das Reisig Schutz gegen Kälte, rauhe, trockene Luft und heißen Sonnenschein. Wer sich tagtäglich und stündlich um seine Saatbeete kümmern kann, kann nach dem Aufgehen des Samens ein kleines Gestell von Stangen oder Latten über demselben anbringen und auf dieses das Reisig bald auflegen, bald wieder wegnehmen, ganz je nach dem wegen Frost oder heißen Sonnenscheins ein Auflegen nötig ist oder nicht. Als recht zweckmäßig erweisen sich Schattenwände um die Beete herum. Dieselben brauchen nur 1 bis 1½ Meter hoch zu sein und lassen sich leicht und billig herstellen. Man schlägt einige Pfähle in den Boden, nagelt an diese wagerecht eine oder zwei Reihigen Stangen und befestigt an diese das Reisig vermittels Draht oder bindet es mit Bindfaden fest.

Strauchbohnen kann man noch immer legen, ja sie wachsen jetzt schneller als die früh gelegten und liefern gute Ernten. Hat man die Strauchbohnen in Reihen gepflanzt, so pflanze man nach dem Anhäufeln Winterkohl oder Blumentohl in die Furche. Derselbe gelangt erst, wenn die Bohnen abgeerntet sind, zur vollen Entwicklung und liefert schnell eine zweite Ernte.

Rosentohl kann auch im Juli noch gepflanzt werden und sehr gute Ernten liefern. Es kommt hier viel auf das Wetter an. In manchen Jahren liefert er noch ausgezeichnete Ernten, in anderen bringt er seine Blumen nicht mehr zur Entwicklung. Im allgemeinen soll man sich jetzt mit pflanzen besinnen. Kopfbüngungen mit schwefelsaurem Ammoniak sind zu empfehlen.

Stielrüben. Auf die schnellwachsende Stielrübe muß in diesem Jahre wieder andauernd aufmerksam gemacht werden. Sie wird im August ausgesät und kann Ende September schon eingesäuert werden. Sie ist auch ziemlich widerstandsfähig und liefert meist bis nach Neujahr ein gutes frisches Gemüse.