

Gesundheitspflege.

Honig für kleine Kinder. Wenn man heutzutage den Kindern im Säuglingsalter, falls sie nicht — was immer die natürlichste und zweckmäßigste Ernährungsweise bleibt — von der Mutter selbst gestillt werden, vielfach auch nur Milch als Nahrung bietet, so wird diese oft mit Mähen- und Rohrzucker versüßt, der auch am Kaffee- und Teetisch, in der Küche, den Bäckereien u. s. w. die Herrschaft erlangt hat. Dieses Zusatzmittel beunruhigt den Kleinen durch Säurebildung oft sehr. Ganz anders verhält es sich dagegen mit dem Honig. Unter, reiner Honig geht, ebenso wie das Wasser, unmittelbar in die Blutgefäße über, ohne einen Rückstand zu lassen, und dient infolge seiner Zusammensetzung zur Erwärmung des Körpers. Sollen doch die Kleinen bloß durch den Genuß von Honig die Temperatur ihrer Wohnung selbst während der strengsten Winterkälte auf mindestens 16 Grad R. Ein großer Vorzug der Verfüßung durch Honig liegt auch noch in dem Fehlen der Gärung und Säurebildung. Unter Schleuderhonig leistet den Gärungsprozessen jahrelange Widerstand, deshalb sollte auch nur solcher bei der Ernährung der Kinder verwandt werden. Das Mischungsverhältnis ist derart, daß man flüssiger Nahrung zwei Prozent, fester Nahrung dagegen fünf Prozent Honig zusetzt. Die vorzügliche Eigenschaft des Honigs haben die Engländer längst erkannt; bei ihnen gibt es keine Mahlzeit ohne Honig. Der Zweck des Honiggemisches ist, die Verdauung zu befördern.

Obst- und Gartenbau, Blumenpflege.

Schröpfen der Bäume. Unter Schröpfen versteht man das Durchschneiden der Rinde eines Baumes mit scharfem Messer bis zum Cambium (Gewebe zwischen Bast und Holz) in Form einer Längswunde. Dadurch wird der Rindendruck vermindert, und es findet nach der Schröpfstelle ein lebhafter Saffstrom statt, um dieselbe wieder zu schließen. In der Regel erkennt man ein gesteigertes Wachstum des ganzen geschöpfsten Pflanzenteiles. Man hat es dadurch in der Hand, das Dickenwachstum eines Stammteiles zu beschleunigen. Vorteilhaft ist das Schröpfen an Bäumen ein Jahr nach dem Saß. Im ersten Jahr bilden dieselben ihrer noch mangelnden Bewurzelung wegen nur einen schwachen Jahresring und harte Rinde; durch das Schröpfen kann dann im zweiten Jahre dieser Schaden wieder gutgemacht werden. Wird aber älteres, schlechtes, hartrindiges Pflanzmaterial zum Saß verwendet, so ist ein ein- oder mehrmaliges Schröpfen doppelt von Wert, und häufig erzielt man damit deutliche Erfolge. In geringem, sandigem, austrocknendem Boden ist das Schröpfen in späteren Jahren doppelt geboten, da die Rinde hier auffallend verhärtet. Außerdem dient das Schröpfen zur Wiederherstellung gestörten Gleichgewichts einzelner Baumteile. Man kann durch Schröpfen schwache Teile verstärken. Beim Frühjahrsschnitt wird zu diesem Zweck jeder zu stärkende ein- oder zweijährige Trieb geschöpfst. Weiter dient das Schröpfen zur Herstellung des Gleichgewichts zwischen Krone und Stamm, da bei manchen Bäumen Kronenentwicklung und Dickenwachs des Stammes nicht gleichen Schritt halten. Man soll dabei die wärmere Jahreszeit vermeiden; das Frühjahr ist der beste Zeitpunkt.

Im Gemüsegarten. Zur Anlage von neuen Spargelbeeten ist Anfangs April die geeignetste Zeit; zur Anpflanzung sind kräftige ein- bis zweijährige Pflanzen zu nehmen. Von Radies, Frühherbfein und Sommerrettich ist wieder eine Aussaat zu machen. Hat man keine Frühgemüse ins Mistbeet gesät, so säe man dieselben jetzt ins freie Land, z. B. Sellerie, Blumenkohl, Rotkraut, Weißkraut, Wirsing, frühe Kohlraben und Kopfsalat; Ende des Monats säe man spätes Rotkraut, Weißkraut, späten Wirsing, Blumenkohl, späte Kohlraben, Rosenkohl und wieder Kopfsalat. Die aufgegangenen Erbsen werden angehäufelt und mit Reifern versehen. In der Mitte des Monats können die im Mistbeet im März gesäten Frühkohlraben, Kopfsalatpflanzen und andere Frühgemüse bei günstiger Witterung ins freie Land gepflanzt werden. Die Erdbeerbeete sind bei trockener Witterung fleißig zu begießen, wozu leichter Düngungs sehr zu empfehlen ist.

Zum Anbau guter Kohlerbsen eignet sich milder, tiefgründiger, aber nicht zu wasserhaltiger Boden mit reichlichem Kalkgehalte, der besonders wichtig ist, und genügender Beimengung von Lehm und Humus. Bodenarten mit überschüssiger Masse oder mit sehr wenigem Kalkgehalte sind ganz ungeeignet. Bringt man eine feine Kohlerbse auf ungeeigneten Boden, so entartet dieselbe schon im ersten Jahre und noch mehr in den folgenden

Jahren zu einer schwer zerlockenden Frucht, umgekehrt kann ein gering beschaffenes Produkt, auf guten Boden gesät, mit der Zeit erheblich verbessert werden. Fehlt es dem Boden an Kalk, so kann man diesen Mangel zwar durch Aufbringen von Kalk oder von Mergel in einem gewissen Grade beseitigen, immerhin behält aber der natürliche, auch im Untergrunde vorhandene reichliche Kalkgehalt des Standorts seine Vorzüge und trägt besonders dazu bei, das Gedeihen der Frucht sicherer zu machen.

Kurze Reihen bei Reihensaaten. Bei Reihensaaten werden die Reihen gewöhnlich der Länge des Beetes nach gemacht; es ist aber weitens praktischer, sie quer über das Beet, also nur in kurze Reihen, zu machen. Die Bearbeitung und auch das Säen selbst ist bei dieser Art der Bestellung der Beete viel leichter und bequemer.

Steklinge von Geranien, Pelargonien, Fuchsien u. müssen immer dann gemacht werden, sobald kräftige, wenigstens in der unteren Hälfte bereits gut ausgereifte Triebe vorhanden sind. Sie sind mit scharfem Messer unterhalb eines Blattes abzuschneiden, die Blätter zu entfernen, so daß vom Stiel je etwa die Hälfte noch stehen bleibt. Diese Steklinge bringt man in nicht zu große Töpfe, die unten mit einer Schichte Toppfäberben oder Kieselsteine und im übrigen mit sandiger Erde gefüllt sind. Nachdem die Erde angefeuchtet ist, stürzt man entweder über jeden Topf ein entsprechendes Glas oder Glasglocke, oder man bringt sämtliche Töpfe in ein dicht abgedecktes Vorfenster, um so die Steklinge vor bewegter und trockener Luft und damit vor dem Welkwerden möglichst zu schützen. Selbstredend ist die Erde in einem entsprechenden gleichmäßigen Feuchtigkeitszustand zu erhalten, und die Steklinge sind mit Wasser täglich leicht zu bestäuben. Ist Bewurzelung eingetreten, dann trennt man vorsichtig die einzelnen Pflanzen aus dem Erdballen und verpflanzt sie in kleine Töpfchen von höchstens 5—6 Zentimeter Durchmesser und in sandige Erde. Dieses Verpflanzen darf jedoch nur dann vorgenommen werden, wenn Aussicht besteht, daß die Pflänzchen noch vor Winter gut durchwurzeln, im andern Fall beläßt man sie am besten im Steklingstopf und nimmt das Verpflanzen erst im Frühjahr vor.

Praktischer Ratgeber.

Wäscheleinen und -Kammern. Damit die Wäscheleinen nach dem Abnehmen beim Aufwickeln sich nicht lose drehen, sondern glatt und in Ordnung bleibe, muß man den Knäuel stets nach sich hin drehen und nicht wie Strickwolle von sich ab aufwickeln. Ist man nicht im Besitze eines Trockenbodens und genötigt, die Leine zur Zeit des Gebrauches draußen aufzuhängen, so lege man sie nach jedesmaligem Abnehmen in ein zu diesem Zwecke bestimmtes Säckchen, binde es zu und bewahre es hängend in der Borratskammer auf. Eine ungebleichte Wäscheleine muß, damit sie der Wäsche keine Streifen mitteilt, vorher ausgebleicht werden. Zu dem Ende wird sie lose zusammengebunden und in einem Kessel mit 60 Gramm Seife und 30 Gramm vorher aufgelöster Soda mit Wasser reichlich bedeckt und eine halbe Stunde gekocht, während man sie zuweilen niederdrückt. Nachher wird sie nochmals mit Regenwasser eine Weile gekocht, zum Ausziehen in weiches Wasser gelegt und dann zum Trocknen aufgespannt. Damit die Wäsche, wenn sie draußen getrocknet wird, vor Abwehen geschützt werde, sind hölzerne Kammern sehr zweckmäßig. Es werden damit beide Enden eines jeden Stückes an der Leine befestigt. Nach jedem Gebrauch sorge man dafür, daß die bestimmte Anzahl abgeliefert wird, und bewahre sie in einem Säckchen auf.

Kernseife zu kochen. Man sammelt nach Mitteilung in der Zeitschrift „Fürs Haus“ alles im Haushalt übrigbleibende, sonst nicht verwendbare Fett. Hat man eine hinreichende Menge, so kocht man dieselbe in einer Lauge von Sodaauflösung mit Zusatz von Aschale so lange, bis eine durchsichtige, fuhartige Masse, der Seifenleim, entstanden ist. Diesem Seifenleim setzt man Kochsalz zu, welches sich im Wasser löst und die Seife zur Abscheidung bringt. Soll die Seife recht gut sein, so wird das Aufkochen mit schwächeren Lauge und das Auskochen noch mehreremal wiederholt, wodurch die Unreinigkeiten in die Lauge gehen. Danach wird die oben aufschwimmende Seife in hölzerne Gefäße geschöpft, in denen sie zu einer undurchsichtigen Masse erstarrt.

Druck von W. Kohlhammer. Verantw. Redaktion: Dr. G. Gieseler in Stuttgart.