



früher „Der Ostmärker“

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

„Die Scholle“ erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Aufnahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 28

Bydgoszcz / Bromberg, 11. Juli

1937.

Arbeitswirtschaftliche Maßnahmen bei der Getreideernte.

Von Dr. Fr. Schmidt, Pommritz/So.

Die Getreideernte ist in allen bäuerlichen und landwirtschaftlichen Betrieben, die mehr als die Hälfte ihres Ackerlandes mit Holmsrüchten bestellt haben, eine Zeit stärkster Inanspruchnahme von Menschen und Gespannen. Es ist daher notwendig, sowohl in organisatorischer als auch in technischer Hinsicht, einen Arbeitsplan für diese Zeit aufzustellen und dabei alle Maßnahmen zu berücksichtigen, welche einen reibungslosen Ablauf und eine Erleichterung zum Ziel haben.

Zunächst ist dafür zu sorgen, daß im Hof und im bäuerlichen Haushalt nur die nicht verschiebbaren Arbeiten zu leisten sind. Um die weiblichen Hilfskräfte für die Feldarbeiten frei zu bekommen, sind die häuslichen Arbeiten, wie Große-Wäsche, Eintochen, Brotbacken, zum Teil vor, zum Teil nach der Ernte auszuführen. Bei der Stallfütterung wirkt sich jetzt eine geregelte Silowirtschaft günstig aus; im Kuhstall sollte die Hälfte des Futters als Silofutter gereicht werden, welches als Landsberger Gemenge im Mai eingesäuert wurde. Das tägliche Futterholen wird dadurch zum Teil wenigstens erspart. Im Schweinestall ist es ebenso; in den Sommermonaten, besonders aber in der Erntezeit, sollten nur eingesäuerte Kartoffeln verfüttert werden. Das tägliche Dämpfen fällt fort, und die dabei ersparte Zeit kann in der Außenwirtschaft viel wertvoller eingesetzt werden. Die Bestellung von Kohlen, Kunstdünger, Krosffutter und sonstigen Betriebsmitteln ist so einzurichten, daß ihr Abruf zur Entlastung der Gespanne nach der Ernte stattfinden kann.

Das wichtigste Hilfsmittel zur Arbeits-erleichterung ist die Erntemaschine. Die Gewißheit, daß ein derartiges Gerät im Schuppen steht, nützt zunächst noch nicht viel, die Maschine muß auch in betriebsfähigem Zustand sein und mit den nötigen Zusatzeinrichtungen ausgerüstet sein, damit sie auch unter weniger günstigen Verhältnissen eingesetzt werden kann. Die gründliche Überholung und Reparatur der Maschinen sollte bereits in den Wintermonaten geschehen. Kurz vor oder während der Ernte sind Dorfschmiede oder Reparaturwerkstätten schon durch die während des Betriebes entstehenden Schäden so mit Arbeit überlastet, daß eine sorgfältige Überholung der ganzen Maschine kaum erwartet werden kann.

Je nach der Betriebsgröße werden Grassmäher, Flügelmaschine oder Bindemäher eingesetzt. Der Grassmäher, welcher auch in den kleinsten Betrieben heute überall vorhanden ist, kann mit einem Anhaublech für das Getreidemähen eingerichtet werden. Noch weit arbeitssparender ist allerdings der Bindemäher, der sich in den bäuerlichen Betrieben in den letzten Jahren stark ausgebreitet hat. Wenn man allerdings die große Arbeits-erleichterung dieser Maschine berücksichtigt, so kann man verstehen, daß heute vielfach Betriebe von 10 Hektar

Getreidefläche bereits einen Binder besitzen. In solchen Fällen ist es sehr wohl möglich, daß die nicht ausgenutzte Maschine dem kleinsten bäuerlichen Nachbarbetrieb als Lohnmäher oder gegen eine Leihgebühr zur Verfügung gestellt wird. Erfahrungsgemäß wird die Güte der Mäharbeit des Bindemähers durch Lagergetreide verringert. Aber auch hier sind auf der letzten Reichsnährstandsschau in München eine Reihe Zusatzgeräte zu sehen gewesen, die bei nicht ganz außergewöhnlich starkem Lager eine befriedigende Arbeit gewährleisten.

Nicht nur der Einsatz der Maschine, sondern auch sonstige Hilfsmittel, die mit wenig Geld zu beschaffen sind, können die Arbeit erleichtern. Beim Einbinden von kurzem Getreide bereitet das Bündermachen aus dem eigenen Stroh Schwierigkeiten, hier gibt es einwandfrei arbeitende Bindenadeln, mit denen das Getreide schneller und besser eingebunden werden kann. Als Bindegar nimmt man Bindfadeneenden von Pressballen, die man laufend beim Einstreuen in den Ställen sammelt.

Zu achten ist ferner darauf, daß bei dünnem Bestand soviel Puppen oder Stiegen zusammengefügt werden, wie etwa die Länge eines Erntewagens ausmacht, dann kann ein etwas weiterer Abstand genommen werden und wiederum die Puppen zusammengefügt werden. Dadurch entsteht zwar etwas Mehrarbeit beim Aufstellen, diese steht aber in keinem Verhältnis zu der Arbeitersparnis und Beschleunigung beim Einfahren. Ein weiterer Vorteil ist der, daß zwischen den Puppenreihen ein großer Zwischenraum entsteht, auch stehen größere freie Feldstücke für das Schälens zur Verfügung. Das Gewicht der Garben wähle man nicht zu groß, mehr als 7 Kilogramm sollen sie nicht wiegen, denn einerseits ist bei diesem Gewicht die Arbeitsleistung der Staker am günstigsten und andererseits die Austrocknung besser. Will man — was vor allen Dingen bei Sommergerste wichtig ist — die Garben noch leichter haben als die Einstellungs-möglichkeit des Bindemähers zuläßt, so befestigt man einen etwa 10 Zentimeter hohen, flachen Holzkeil auf dem Garbenaufstahlbügel.

Beim Einfahren des Getreides ist es vorteilhaft, möglichst große Fuder zu laden. Zwar wird die Höhe und Breite der Fuder durch die Ausmaße der Scheunentore begrenzt, doch häufig wird selbst diese Möglichkeit nicht ausgenutzt. Der Standpunkt, lieber kleinere Fuder zu laden und dafür öfter zu fahren, ist nicht richtig. Selbst bei kurzen Entfernungen sind größere Fuder günstiger, bei weit entfernten Schlägen sind sie selbstverständlich bedeutend vorteilhafter. Um der Gefahr des Schiefsladens zu begegnen, stellt man Ladegitter in den vorderen und hinteren Teil der Erntewagen. Diese Hilfsmittel werden im Hügelland schon lange angewandt, im Flachland sind sie weniger bekannt,

aber auch dort sehr angebracht. Die Streben des Gatters zeigen den Boden stets die Wagenmitte an, so daß sie gleichmäßig nach beiden Seiten laden können. Ein Abrutschen der Ladung am vorderen oder hinteren Ende des Wagens ist nicht möglich.

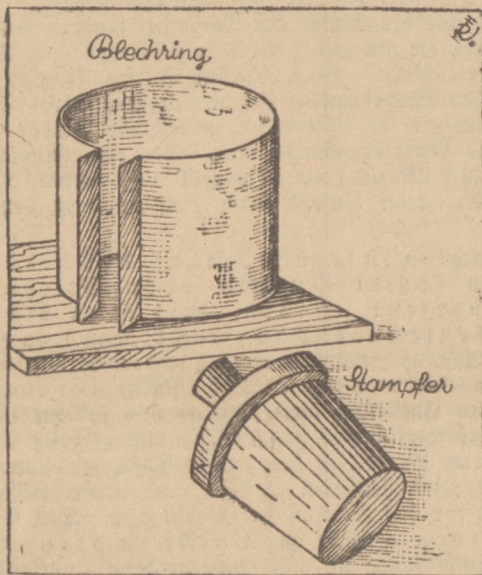
Arbeitsorganisatorische und arbeitstechnische Maßnahmen, verbunden mit zweckmäßigem Einsatz von Maschinen und anderen Hilfsmitteln, müssen wohl durchdacht werden, damit auch mit weniger Arbeitskräften die Ernte zur rechten Zeit eingebracht wird.

Obst- und Gartenbau.

Selbst hergestellte Torstöpfe.

Viele Sämereien müssen unter Glas oder in der warmen Stube in Töpfe ausgesät werden. Die Sämlinge werden dann, wenn groß genug, verpflanzt. Dafür kommen (man denke an Tomaten, Gurken, Petunien und Begonien) am besten kleine Töpfe in Frage, weil sie die Gewähr bieten, daß beim späteren endgültigen Auspflanzen der Wurzelballen nicht auseinanderfällt. Hierzu benutzt man nun gern Torf- oder Papptöpfe. Diese lassen allerdings nur eine einmalige Verwendung zu. Bei Torfstöpfen durchwurzelt die Pflanze mit der Zeit auch die Topfwandungen, so daß sich ein Umpflanzen erübrigt. Der Topf zerfällt allmählich und bereichert gleichzeitig den Humusgehalt des Bodens. Auch die wasserhaltende Eigenschaft des Torfes ist von Vorteil. Ähnliches gilt vom Papptopf. Da er den Wurzeln etwas mehr Widerstand entgegensetzt, findet man bei gekauften Töpfen meist die Wandungen durchlöchert.

Zur Selbsterstellung von Torfstöpfen benutzt man zer kleinerte Torfstreu (für große Töpfe) oder Torfmull (für kleine). Der Torf wird gründlich feucht gemacht und dann soweit ausgepresst, als dies mit den Händen möglich ist. Um ein besseres Zusammenhalten der Fasern zu erreichen, durchmischt man die Masse dann mit dünnem Stärkekleister, wobei man für den Liter Torf 1 Teelöffel trockener Stärke



rechnet. Aus Blech hat man sich einen Mantel mit zwei vorstehenden Kanten zum Anfassen gemacht, der 1/2 mal höher ist als der fertige Topf werden soll. Der Blechring wird auf ein Brett gesetzt und von der Torfmasse etwa 1 1/2 Zentimeter hoch für den Boden eingebracht und mit der Hand glatt gebreitet; alsdann folgt die für die Wände bestimmte Menge, die, soweit möglich, etwas hohl um die Innenwand gepackt wird. Die eigentliche Form wird mit dem Stampfer gegeben, der unten etwas konisch zuläuft und oben so übersteht, daß das Ganze in den Mantel eingeführt werden kann. Man drückt stark unter gleichzeitigem Drehen des Stampfers, zieht diesen drehend heraus und nimmt den Mantel, der sich federnd von selbst löst, ab. So werden auf demselben Brett viele Töpfe geformt und bleiben solange stehen, bis sie völlig trocken sind. N.

Das Grundwasser im Gartenbau.

Wie für die gesamte Bodenbestellung, so ist der Stand des Grundwassers auch für den Gartenbau von großer Wichtigkeit. Wer sich ein Stück Land zur Herrichtung eines Gartens erwerben will, wird gut daran tun, sich auch über die Höhe des Grundwassers Gewißheit zu verschaffen. Ebenso kann der Stand des Grundwassers für Gartenbesitzer ein Hinweis über die Art der Gartenbestellung sein, darüber, welche Gewächse im Garten angebaut werden können oder welche anzubauen vermieden werden muß. Sowohl zu hohes als auch zu niedriges Grundwasser kann, je nach den angepflanzten Gewächsen, schädliche Wirkungen haben oder eine Bebauung unlohnend machen.

Die Gemüse vertragen im allgemeinen einen ziemlich hohen Grundwasserstand. Besonders Rotkohl, Mohrrüben und Sellerie können einen hohen Stand an Grundwasser vertragen, ja, diese Gemüsearten scheinen sogar dabei besonders gut zu gedeihen. Man hat gefunden, daß Rotkohl auf Moorboden bei einem Grundwasserstand von nur 50 Zentimeter unter der Erdoberfläche ausgezeichnet gedieh. Dagegen verlangen Erbsen, Wirsingkohl und Weißkohl schon einen etwas tieferen Grundwasserstand. Jedenfalls ist ein Boden mit hohem Grundwasser für den Gemüsebau noch am besten zu benutzen. Vom Beerenobst liebt besonders die Erdbeere einen Boden mit nicht zu tiefem Grundwasser. Das Gleiche läßt sich von den schwarzen Johannisbeeren behaupten. Bei anderen Johannisbeeren sowie bei Stachelbeeren braucht der Stand des Grundwassers gleichfalls noch nicht allzu tief zu liegen. Je nach der Bodenart genügt es bereits, wenn der Grundwasserpiegel 50 bis 80 Zentimeter unter dem Erdboden liegt.

Von den Obstbäumen vertragen Pflaumen und Sauerkirschen einen Boden mit ziemlich hohem Stand des Grundwassers, dagegen darf die Süßkirsche nie auf solchen Böden angepflanzt werden. Der Apfelbaum verlangt schon einen Boden mit tiefer liegendem Grundwasser, ebenso der Birnbaum. Bei beiden Obstbaumarten muß der Spiegel des Grundwassers mindestens 120 Zentimeter unter der Bodenfläche liegen. Will man auf einem Boden, der einen höheren Grundwasserstand hat, Birnbäume, Apfelbäume oder Süßkirschen anpflanzen, so kann dies durch Aufwerfen von Erhöhungen, in die dann die Bäume gesetzt werden, geschehen. Albin Michel.

Anzucht von Walnuß und Haselnuß.

Als Obstgehölze für Anbauzwecke kommen die Fruchtformen der gewöhnlichen Haselnuß (*Corylus avellana*) nicht in Frage. Die künftigen Nüsse stammen meist von Lambert- und Zellernüssen. Die Anzucht aus Samen fällt nicht fortenecht. Deshalb erfolgt die Vermehrung ungeschlechtlich; am einfachsten durch Ablager. Das Ablager der ein- oder zweijährigen Triebe ist die gebräuchlichste Vermehrungsweise. Ein leichtes Drehen des Triebes an der Stelle, wo er in der Erde am tiefsten liegt, führt durch das hervorgerufene Zerreißen des Gewebes und die folgende Bildung von Wundfallus zu schnellerer Bewurzelung. Notwendig ist das aber nicht. Nur wird der abzulegende Trieb oberhalb der Erde leicht gedreht, da er sich so besser niederlegen läßt. Man läßt diese Ablager ein oder zwei Jahre liegen, um eine gute Bewurzelung zu erreichen.

Bei der Walnuß ist die Ausaat die einzig maßgebende Vermehrung. Das Saatgut wird „stratifiziert“. Darunter versteht man das schichtenweise Einlegen der Kerne in Töpfe oder Kistchen, oder auch in eine kleine Erdgrube zwischen feuchten Sand oder Torfmull. Geschieht die Ausaat oder das Einlegen der Nüsse nach der angegebenen Art nicht bald nach der Ernte, so trocknet die Nacht der Frucht so ein, daß sie sich nur schwer und langsam wieder erweicht, so daß die Keimlinge erst im zweiten Jahr zur Entwicklung gelangen. Bei der Ausaat sind die Nüsse auf die Seite zu legen. Die jungen Sämlinge bedürfen eines sicheren Schutzes vor Spätfrost. Die Anzucht von Walnüssen kann dem Laien im allgemeinen nicht empfohlen werden. Man überlasse sie dem Fachmann. An Stelle der mühsamen Anzucht bis zum fertigen Baum kommt man bestimmt mit dem Ankauf aus einer anerkannten Baum- schule besser und schneller zum Ziel.

Das bekannte blaublühende Zimmergrün unserer heimischen Gebüsch- und Wälder ist eine der dankbarsten bodenbedeckenden Pflanzen für schattige und halbschattige Lagen. Als heimische Pflanze ist sie völlig winterhart. Vinea major fol. var., weißbunt, verlangt schwache Deckung mit Reisig. Die Pflanzung erfolgt am besten bei geeigneter Bitterung im Frühjahr in den Monaten März bis Mai und dann wieder August bis Mitte Oktober. Das öftere Trockenwerden der Triebspitzen tritt nur an zu sonnigen Stellen auf. Es ist also für die Pflanzung der richtige Standort zu wählen.

Gartenbauinspektor K.

*

Das muß man wissen!

Jede Ernte, aber auch jede Mineralfüngung, besonders die Kaltdüngung, zehrt an dem Humusgehalt des Bodens. Findet ein ungenügender Humuserfaß statt, so wird der Boden immer unfruchtbarer; er versagt trotz aller Mineralfüngungszufuhr mehr und mehr.

Aus den Abfällen des Betriebes tätige Humuserde herzustellen, die gleichzeitig die für die Pflanzenernährung wichtigen Aufbaustoffe in natürlicher, unschädlicher Form enthält, ist das Endziel der Kompostbereitung und der Aufbewahrung einer gesunden Kulturerde.

Zwei Zerfallsvorgänge sind es, die hierbei mitwirken können: Die Fäulnis und die Verwesung. In der Dungerde sollen die Fäulnisvorgänge ausgeschaltet und die Vorgänge der Verwesung gefördert werden, denn nur die Erzeugnisse der Verwesung bilden wertvolle, leichte nützliche Pflanzennahrung. Fäulniserzeugnisse dagegen sind schwer aufnehmbar und den Pflanzenwurzeln schädlich; sie bilden auch oft die Ursache von Pflanzenkrankheiten und Wachstumsstörungen.

Gartenbauinspektor K.

*

Die Brombeere ein dankbares Fruchtgehölz.

Man muß sich wundern, daß die Brombeere in unseren Gärten so selten angepflanzt wird. Und doch gibt es wohl kaum köstlicher schmeckende Früchte als vollreife Brombeeren. In jedem Garten wird sie gut gedeihen, da sie an den Kulturboden gar keine Ansprüche stellt. Ihres stark rankend-klimmenden Wuchses wegen ist sie zum Bekleiden von Säunen, Wandflächen, einfachen Spalieren usw. sehr geeignet. Den Lauben und Gartenhäuschen verleiht sie ein schönes, volles Blätterdach. Die Hausfrau hat mancherlei Verwendung für die Früchte.

Die Pflege ist denkbar einfach. Es gibt nichts weiter zu tun, als die langen Jahrestriebe ordnungsgemäß anzuhaken und im Winter das alte, abgetragene Fruchtholz herauszuschneiden. Die jungen Langtriebe bringen die reichste Ernte; sie müssen also geschont werden. Ein zu frühes Pflücken ist falsch. Die Früchte müssen im Gegenfall volle Reife erhalten. Man unterscheidet aufrecht wachsende und rankende Sorten. Von diesen ist die Sandbrombeere und Lucretia zu nennen; von jenen Wilsons Frühe, Taylors Fruchtbare, Mammut u. a. Bei der Anpflanzung ist besondere Vorsicht geboten. Man schlämme die Wurzeln vor dem Pflanzen in einem aus Lehm und Kuhdung bereiteten Brei gut ein und gieße öfters an. Die Nuten werden beim Setzen auf etwa 30 bis 40 Zentimeter verkürzt. Im Allgemeinen ist der Frühjahrspflanzung der Vorzug zu geben. Ka.

*

Stammkohl und Körnermais.

Erwerbsgärtner ringen schwer um ihr Dasein und Kleintierzüchter haben immer Bedarf an Futter. Beiden kann durch den Anbau von Stammkohl und Körnermais geholfen werden. Die Gärtner ziehen die Pflänzchen, wie sie es bei Sellerie, Salat, Kohlrabi, Kohl usw. schon machen, vor, und die Schrebergärtner kaufen sich ihren Bedarf und haben so den ganzen Herbst frisches Futter. Biegen und Kamischen sind immer dankbar dafür.

Wenn man tüchtig düngt und hackt, kann man von 100 Quadratmetern 1 Doppelzentner reifer Maiskolben oder 7½ bis 10 Doppelzentner saftigen Stammkohls ernten. Solche Erträge helfen doch wirtschaften!

Winkle für das Einsäuern von Zwischenfrüchten.

Bei der Einsäuerung von Zwischenfrüchten, wie bei der Gärfutterbereitung überhaupt, kommt es vor allem darauf an, die Luft aus dem Futterstod zu entfernen und die Temperatur unter 30 Grad Celsius zu halten. Dazu sind letzte Behälter Voraussetzung, sperriges Futter muß geschädelt werden, der Futterstod ist richtig zu racken, von unten herauf nach der Mitte zu gewölbt, und gründlich festzutreten und zu bedecken. Bei einweißreichem Grünfutter sind Sicherungszusätze (Futterzucker, Melasse, Mineralsäuren) dringend zu empfehlen. Ein leidiger Punkt, besonders bei den Zwischenfrüchten, sind die großen Fruchtwassermengen, die die Entwicklung der Essigsäurebakterien fördern. In neue Behälter sollten deshalb grundsätzlich, wie Dr. Unglaub vom Institut für Grünlandwirtschaft in Landsberg a. d. Warthe in Heft 27 der „Mitteilungen für die Landwirtschaft“ empfiehlt, Saftabflüsse eingebaut werden. In vorhandene Behälter ohne Saftabfluß hat sich das Einsäuern von 30 Zentimeter hohen Holzrosten bewährt, unter denen sich das Fruchtwasser ansammeln kann. Dr. W. G.

Für Haus und Herd.

Heilkräuter und Heilgemüse.

Von der Natur ist uns eine so außerordentliche Fülle von Heilkräutern und von Heilgemüse zugeteilt worden, daß sich diese Heilkräfte schier bei einer endlosen Serie von Krankheitserscheinungen anwenden lassen. In manchen Fällen wird sich, der größeren Wirkung wegen, die kombinierte Anwendung von mehreren Pflanzenstoffarten empfehlen. Man hat nämlich durch Versuche herausgefunden, daß sich beispielsweise bei einer Kombination von drei verschiedenen Arten von Säften der Erfolg noch höher steigern läßt, als wenn man das dreifache Quantum einer einzigen dieser Saftarten anwenden würde.

Wir bringen heute eine sicherlich weiten Kreisen willkommenen Zusammenstellung über die Säftearten, die bei den wichtigsten Krankheitsstörungen in Betracht kommen. Die Hinzuziehung des Arztes bei ernsthafteren Leiden bleibt jedoch auf alle Fälle unerlässlich.

Alt werden, frühzeitiges: Knoblauch.

Anschwellungen rheumatischer Art: Johanniskraut.

Ansteckungsgefahr: Knoblauch.

Appetitstörungen: Löwenzahn in Verbindung mit Roter Rübe oder Enzian in Verbindung mit Wermut.

Arterienverkalkung: Knoblauch zusammen mit Brunnenkresse und Schafgarbe.

Asthmatische Beschwerden: Sellerie zusammen mit Knoblauch und Birke, oder Möhre zusammen mit Brennessel und Meerrettich.

Atmungsorgane, Katarhe der: Huslattich.

Augenschmerzen: Wermut.

Augenschwäche: innerliche und auch äußerliche Anwendung von Löwenzahn, Zinnkraut oder Knoblauch.

Ausschläge im Gesicht: Zwiebel in Verbindung mit Birke. Für die Außenbehandlung: Gurke.

Bandwürmer: Knoblauch.

Beine, offene: Huslattich, Brennessel.

Bettnäissen bei Kindern: Schafgarbe zusammen mit Johanniskraut.

Blähungen: Wermut zusammen mit Rettich, Schafgarbe, Knoblauch und Meerrettich.

Blasenschwäche: Schafgarbe zusammen mit Huslattich, Bohne und Spitzwegerich.

Blut, unreines: Schafgarbe zusammen mit Löwenzahn, Wacholder, Zinnkraut, Spinat, Brennessel und Spitzwegerich.

Blutarmut: Brennessel mit Zinnkraut und Roter Rübe oder Tomate mit Spinat und Möhre.

Blutdruck, erhöhter: Knoblauch.

Bluthusten: Spitzwegerich mit Zinnkraut und Johanniskraut.

Bronchialkatarh: Huslattich mit Zwiebel.

Darmkatarrh: Knoblauch (bei chronischem Zustand), sonst Schafgarbe.

Darmträgheit: Rote Rübe mit Löwenzahn
Durchfall: Schafgarbe mit Johanniskraut, Wacholder, Wermut.

Engbrüstigkeit: Huslattich.
Erbrechen, krankhafter Art: Wermut.
Erfältung: Schafgarbe mit Huslattich, Zwiebel und Wacholder.

Erschöpfungszustände: Knoblauch.
Fluß, verminderte: bei jugendlichen Mähre; sonst Wermut mit Enzian.

Fallsucht: Löwenzahn, Zwiebel, Johanniskraut und Schafgarbe.
Fettsucht: Brennessel in Verbindung mit Birke und Gurke.

Gallensteine: Rettich mit Löwenzahn und Spinat oder Zinnkraut in Verbindung mit Bohne.

Gelbsucht: Wermut in Verbindung mit Schafgarbe, Löwenzahn, Brennessel und Zinnkraut.

Gelenkrheumatismus: Wermut.
Geschwüre: Huslattich, Rettich, Rote Rübe, Spitzwegerich, Brennessel. Bei hitzigen Geschwüren: Huslattich und bei bössartigen Geschwüren: Zinnkraut.

Sicht: Bohne mit Rettich oder Johanniskraut mit Enzian, Birke, Meerrettich und Brennessel.

Grippe: Wermut mit Zinnkraut, Schafgarbe und Spitzwegerich.

Haarausfall: Zwiebeln mit Brunnenkresse und Brennessel.

Halsleiden: Zwiebel.

Hämorrhoiden: Schafgarbe mit Löwenzahn.
Harnbeschwerden: Wacholder mit Zinnkraut.

Hartleibigkeit: Löwenzahn.
Haut, unreine: Wacholder.

Heiserkeit: Huslattich mit Sellerie.
Herzschwäche: Zinnkraut mit Spitzwegerich und Wermut.

Hegenschuß: Brennessel mit Bohne.
Husten: Huslattich mit Schafgarbe und Zwiebel.

Influenza: Schafgarbe mit Wermut.
Ischias: Johanniskraut mit Bohne, Birke und Schafgarbe.

Katarrh der Atmungsorgane: Huslattich mit Spitzwegerich.

Katarrh der Luftwege: Spitzwegerich mit Huslattich.

Katarrh des Kehlkopfes: Zwiebel.
Keuchhusten: Zwiebel.

Kopfweg, nervöser Art: Wacholder mit Roter Rübe oder Johanniskraut.

Krämpfe: Johanniskraut.
Leibweh: Johanniskraut mit Zwiebel und Enzian.

Luftröhrenkatarrh: Huslattich.
Lungenverschleimung: Brennessel mit Johanniskraut.

Madenwürmer: Mähre.
Magenblähungen: Wermut.

Magenblutungen: Zinnkraut.
Magenerkältung: Enzian.

Magenkatarrh: Wermut mit Zwiebel; bei chronischem Zustand: Zwiebeln mit Schafgarbe.

*

Halbsüßsalz.

Man befreit gekochte Halbsüße von den Knochen, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, schneidet sie in Streifen und marinirt sie mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl zwei Stunden lang. Dazu kommen in Streifen geschnittene Essiggurken, gekochte rote Rüben, Senf und gewiegte Peterfilie.

Rapuzinerbart.

Dieser Salat schmeckt am besten, wenn man einige im Scheiben gekochte rote Rüben dazu verwendet. Der Salat wird leicht bitter, wenn er zu lange im Wasser verweilt. Nach Möglichkeit reinige man ihn durch vorsichtiges Abreiben mit einem trockenen Tuch. Dann schneidet man ihn in 5 Zentimeter lange Stücke und macht ihn mit Essig, Öl und Salz an.

Krumme Hornmesser gerade zu machen.

Man erweiche die Hornmesser in heißem Wasser und bringe sie dann durch Auflegen schwerer Gegenstände in die gewünschte Form. So läßt man sie trocknen.

Unsaubere Klaviertasten zu reinigen.

Man taucht ein leinenes Tuch in eine Mischung von Wasser und Spiritus zu gleichen Theilen und reibt damit, nachdem man es ausgebrückt, die Tasten ab. Mit einem weichen Leder reibt man darnach die Tasten trocken.

Berquollene Schubläden in Gang zu bringen.

Man bestreibe die sich reibenden Flächen mit geschabtem Speckstein oder mit venetianischer Kreide.

Ein gutes Reinigungsmittel.

Ess- und Kochgeschirr, das Kranke benutzten, wird vollkommen keimfrei, wenn man eine 1prozentige Sodaaflösung und hinterher sehr heißes Wasser zum Reinigen verwendet.

Heißes Zitronenwasser ohne Zucker.

fördert das Aufstoßen, das bei verdorbenem Magen oder sonstigem Gefühl des Vollseins willkommen zu sein pflegt.

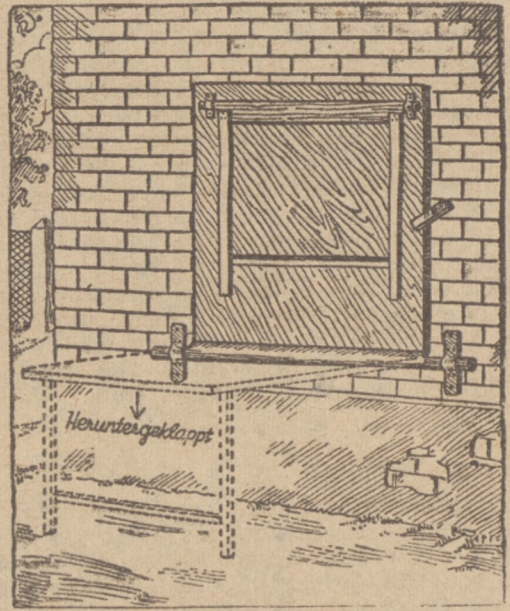
Gerade Haltung.

Brust heraus, Kopf hoch, Mund geschlossen und gute Tiefatmung, das muß jedem Kind täglich zur Erhaltung seiner Gesundheit empfohlen werden. Läßt man ein schlappes Wesen einwurzeln, so wird der jugendliche Körper mit seinen weichen Formen und biegsamen Knochen sich sehr schnell nachbilden, und ehe man sich versieht, ist eine Mißbildung entstanden. Je zarter ein Kind von Natur, desto leichter kann es durch Vernachlässigung zu Schaden kommen.

Wie oft und wieviel soll das Kleinkind trinken?

Zum mindesten soll das Kind von abends 10 Uhr bis morgens 6 Uhr schlafen. Tagsüber bekommt es 6, später 5mal zu trinken. Man gewöhne das Kind an bestimmte Tageszeiten, dann ist ihm die Nahrungsaufnahme am dienlichsten, und es entwickelt sich gedeihlich. In den ersten Lebensstagen beträgt die Mahlzeit eines Kindes 30 bis 50 Gramm. Sie steigt immer mehr an, bis der Bedarf im Alter von 8 Monaten 200 Gramm beträgt.

Einfach und praktisch ist dieser herunterklappbare Tisch



und daher für Küche, Keller, Stall usw. besonders geeignet!

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: A. u. o. Ströbe; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Pragobast; Druck und Verlag von A. Dittmann & Co. v. sämtlich in Bromberg.