

Wenn ich nicht in diesem Wasser nicht so
der Dosis.

Esagen in den Fußbäder, in denen ich so
leicht Staub und Angestrichen annehmen,
fülle man mit folgendem Essenzen: 1 Löffel
5 Löffel voll Quark (weißer Käse), 1 Löffel
voll gelbem Honig aus der Drogerie und
1 Löffel voll braune Farbe im gewöhnlichen
Karton tüchtig verrührt und mit dem
Wasser eingetränkt.

Waschen von Seide. Beim Waschen
weißlicher Blusen bewahrt sich aufgelöste
Gallseife sehr gut, am besten jedoch eine
laue Lösung von Quecksilber-Pulver, das heute
wieder erhältlich ist. Auf 3 Liter heißes
Wasser rechnet man etwa einen Löffel voll.
So lange gerührt, bis es sich aufgelöst hat,
wird die Bluse, wenn es nur noch lauwarm
ist, darin rasch durchgewaschen. Man wäscht
sie in leichtem Blauwasser, mit gutem
Ultramarinblau bereitet, gepulvert, zum Aus-
tropfen auf einen Bügel gehängt, zum Nach-
trocknen recht glatt in ein Leinentuch ge-
wickelt und, wenn nur noch feucht, mit
mittelmäßigem Eisen geplättet. Ist das Eisen
so heiß, wie man es zum Bügeln der Lein-
wäsche benutzt, so bekommt die Seide eben-
falls, wie beim zu heißen Waschen, einen
gelblichen Schein, da sie keine starke Hitze
vertragen kann.

Tabatsche als vorzügliches Metallputz-
mittel. Sind Raucher in der Familie, so
sollte jede Art Tabatsche aus der Pfiste,
wie von Zigarren und Zigaretten, durch ein
altes Haarfieb gerieben und gut miteinander
vermischt, zum Trodenputzen von allen
Metallgegenständen, wie zum Beispiel von
entstandenen weißen Ringen auf Möbel-
polsturen, verursacht durch Aufstellen heißer
Gefäße, verwendet werden. In diesem Falle
wird sie mit Wasser befeuchtet aufgetragen
und nach dem Trocknen mit weichem Luche
entfernt.

Gesundheitspflege.

Einiges über die Krankheitspflege.

Die Ernährung der Kranken ist eine we-
sentlich andere als bei Gesunden, da entweder
die Verdauung gestört, der Blutkreislauf ge-
hemmt ist, der Appetit fehlt oder eines der
Organe erkrankt ist. Da eine falsche Ernäh-
rung sehr schlimme Folgen haben kann, des-
halb muß die Ernährung nach der Vorschrift
des Arztes, der die sog. Diät je nach der be-
treffenden Krankheit bestimmt, gerichtet wer-
den.

1) weil der Kranke durch Krankheit ge-
schwächt ist, so können die Verdauungsorgane
nicht mehr so wie früher arbeiten und sondern
weniger Drüsenäfte ab.

2) weil der Kranke nicht so viel verdauen
kann, muß er kleinere oder gehaltvollere Nah-
rung zu sich nehmen.

3) weil der Kranke Kräfte verloren hat,
müssen die verbrauchten Stoffe möglichst
bald wieder ersetzt werden.

4) weil im Körper des Kranken oft Stoffe
enthalten sind, die die Krankheit verursacht
haben, so müssen diese durch Gegenstoffe be-
kämpft werden, die der Körper meist selbst
bilden muß.

An die Krankenkost werden deshalb fol-
gende Anforderungen gestellt: bei der Aus-
wahl des Materials, das wir für
den Kranken in der Küche verarbeiten wollen,
dürfen wir immer nur das Beste verwenden,
außerdem muß alles so frisch wie möglich
sein, denn der Kranke ist sehr empfindlich im
Bezug auf Geruch, Geschmack und Aussehen
der Speisen.

Die Zubereitung muß äußerst sauber
und sorgfältig sein. Bei manchen Schwer-
kranken kann z. B. die kleinste Unreinlichkeit
beim Abwischen der Teller von ihm über

geführt sein. Dann müssen wir den ge-
wöhnlichen Geschmack des Kranken berücksich-
tigen. Man gebe dem Kranken nie zu viel auf
einmal, sondern lieber öfters in kleinen Men-
gen. Vor allem liebt er Abwechslung. Eine
Schleimuppe kann man z. B. verschieden
abschmecken, mit Salz, mit etwas Zucker, mit
Zitrone, Wein und anderem.

Die Speisen müssen so nahrhaft wie nur
möglich sein, darum müssen wir sie konzen-
triert kochen und nährstoffreiche Nahrungs-
mittel zufügen wie z. B. Eier, Nahrung,
Ter, ev. auch Nährpräparate, wenn es der
Arzt erlaubt, am besten ist es, wenn es der
Kranke gar nicht weiß. Dann soll man den
Kranken immer beim Essen etwas unterhal-
ten, mit ihm aber nicht über die Krankheit
und nicht über das Essen sprechen. Die Spei-
sen müssen schmackhaft aber nicht zu sehr ge-
würzt sein.

Die Vorreichung soll in Form und
Farbe appetitlich sein. Man nehme nur
gutes, hübsches Geschirr, das Tablett mit ei-
ner reinen Serviette belegt und vielleicht ein-
ige Blümchen erfreuen den Kranken. Das
Essen muß ihm gleich nach dem Fertigwer-
den gebracht werden, solange es noch warm
ist, und nicht erst, nachdem alles wieder kalt
geworden ist. Die Schälchen in welchen an-
gerichtet wird, sollten nie zu voll gemacht
werden, lieber später in der Küche, wenn es
nötig ist, nochmals auffüllen.

Der Kranke sollte alle 2 Stb. Nahrung be-
kommen, natürlich darf man ihn aber, wenn
er gerade schläft, nicht wecken, auch wenn er
gerade Schmerzen hat, darf man ihn nicht
zwingen.

Kühlende Getränke bei Fieber zu geben.

1 Pfund saure Äpfel mit Schale und
Kernhaus in kleine Stücke schneiden, in 1/2 l.
Wasser gar kochen, erkalten durch ein Tuch
gießen, 1/2 l. Most darangeben und mit
Zucker und Zitronensaft abschmecken, gibt 1/2
Liter. Dann alle Arten von Fruchtstücken
mit abgekochtem Wasser und etwas Zucker
zum Trinken richten. Solchen Fruchtstücken
kann man nach Belieben auch noch 1 Eigelb
zugeben, das man roh mit einem Teil des
Wassers verquirlt und dann den Saft zu-
gibt.

Helte Getränke bei Katarrhen, Husten und
Brustschmerzen zu nehmen.

Limonade mit Rotwein: 1 Eßlöffel Zucker,
2 Eßlöffel Rotwein, 1/2 l. Wasser, etwas Zi-
tronen- oder Apfelsinensaft werden gemischt,
erhitzt und heiß gegeben.

Apfelsine.

Bei 1 Pfund Äpfel entfernt man Blüte
und Stiel, schneidet sie in feine Schnitz und
übergießt sie mit kochendem Wasser. Dann
gibt man 1 großen Eßlöffel Honig, den Saft
von 2 Zitronen zu und läßt das Ganze 1
Stunde langsam kochen. Gießt das Ganze
auf ein Tuch oder feines Sieb und gibt den
fertigen Tee heiß zum Trinken.

Darmknechte Tees.

Seidelbeerte: 30 Gr. getrocknete Heidel-
beeren werden einige Stunden eingeweicht
oder dementsprechend frische Seidelbeeren mit
1/2—3/4 l. Wasser 1/2 Stb. lang langsam ge-
kocht, durchgeseiht und warm getrunken.

Pfefferminztee.

6 Gr. auf 1/2 l. Wasser, aufbrühen etwas
ziehen lassen, durchgeseiht, warm trinken.

Reinigung.

auch für Kinder, wirkt Reinigend: 6 Gr. auf
1/2 l. Wasser aufbrühen und durchgeseiht.

Stutternand.

Walnussblätter 6 Gr. aufgebrüht mit 1/2
Liter Wasser.

Schweißtreibend.

Einblüten- und Holbeite, 8 Gr. auf
1/2 l. Wasser aufbrühen, etwas kochen lassen,
durchgeseiht, heiß trinken.

Elisabet Dens.

Wechselwirkung zwischen Krankenzimmer
und Genesungsprozess. Wenn Krankheit in
der Familie einzieht, dann pflegt sich fast
automatisch das ganze Leben derselben durch
die Rücksichtnahme auf das erkrankte Fami-
lienmitglied in andere Bahnen zu bringen.
Jeder Einzelne nimmt willig kleine Opfer
auf sich, in der Hoffnung, zur baldigen Ge-
nesung des Erkrankten beizutragen. Das
Wichtigste aber: das Krankenzimmer für
seinen Ausnahmezustand einzurichten, wird
vielfach aus völliger Unkenntnis der Wechsel-
wirkung zwischen diesem Raum und seinem
Besitzer unterlassen. Deshalb werden
folgende Winke für die Krankenpflege im
Haus willkommen sein:

1. Beseitige alles, was den Patienten
beunruhigen, erregen oder ermüden könnte,
worauf Widerspruch mit aufregenden Szenen,
lautstimmende Abren, allzugroße oder unruhig
gemurmelte Gespräche, Tapeten und un-
geordnete Lampen gehören.

2. Hänge dagegen Bilder auf, die freu-
dige Stimmungen auslösen und bedede un-
ruhig wirkende Tapeten im Gesichtsfeld des
Kranken mit einigen Bahnen feingemuster-
ter, ruhig wirkender Tapeten oder Bogen
Papier in angenehmen Farbtönen, wie
blaugrau, grüngrau, silbergrau mit und ohne
kleinen Mustern.

3. Stelle Blumentöpfe oder Sträuße
duftloser Blumen oder einige Zweige von
Tannengrün, Weidenläschen, Fichte usw. in
die Nähe des Krankenbettes, damit sich der
Patient durch ihren Anblick erfreuen und ab-
lenken kann.

4. Gewähre dem Kranken öfteren Wechsel
seiner Lage, halb oder ganz sitzend, auf dem
Rücken oder seitlich liegend, damit er seinen
Zustand nicht so quälend empfindet.

5. Stelle dich ihm besonders zur Ver-
fügung, wenn er unter erhöhter Temperatur
zu leiden hat, da ihn in diesem Zustand oft
Angstzustände ermatten. Stelle ihm, wenn
männlich, eine Klingel oder in Er-
mangelung derselben ein Glas mit Löffel zur
Hand, durch dessen Anschlag er dir ein
Zeichen geben kann.

6. Schaffe ihm so oft wie möglich reine,
frische Luft im Zimmer, ohne daß er vom
Stuhl oder eintönigen Rhythmus belästigt
wird.

7. Trage dafür Sorge, daß die Um-
oder Mitbewohner des Hauses auf dein
schwer erkranktes Familienmitglied ebenfalls
Rücksicht nehmen und weder unter, über,
noch neben dir musizieren oder vermeintlichen
Lärm jaglicher Art verursachen.

Feigente als Linderungsmittel bei
katarrhischen Erkrankungen. Wenn es
gilt, starken Hustenreiz zu lindern und bei
einem Katarrh der Luftröhre die dabei ent-
stehenden Schmerzen zum Schwinden zu
bringen, dann sollte man als bestes, immer
wirksames Mittel Feigente verabreichen.
Zwei bis drei Stück Feigen auf eine Tasse
Tee gerechnet, werden recht klein geschnitten,
kalt aufgelegt, bis zum Kochen gebracht,
einige Minuten ziehen gelassen und die
durchgeseigte Flüssigkeit recht warm ge-
trunken.

Rehabilitation: 6 Gr. auf 1/2 l. Wasser aufbrühen und durchgeseiht.



Der Praktische Ratgeber

für Landwirtschaft und Tier-
zucht, Obst- und Gartenbau,
Familie und Haus.

Beilage zur
Sauerländer Zeitung
Druck und Verlag v. Hans Albrecht, Brilon.

Dr. 5.

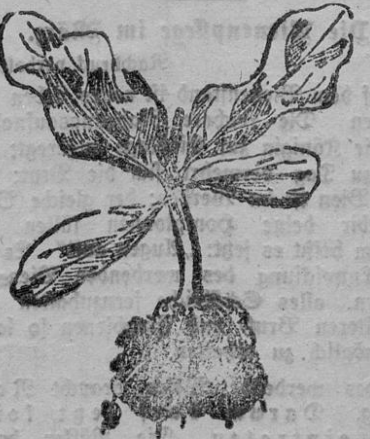
1921.

Vom Säen.

Es sehr dünn! Zu viele Saat vergeht
die Pflanzen, die infolgedessen beim Ver-
pflanzen nicht so recht die Kraft besitzen zur
schnellen Verwurzelung und deshalb zum
großen Teil ergehen oder wenig ertragreich
werden. Eine Pflanze, die infolge zu enger
Saat vergast ist, zeigt unsere Abbildung 1:
während die Abbildung 2 eine solche zeigt,
die bei weiterer Saat sich kräftig und gedungen
entw. hat und demgemäß für den Anbau
ein günstiges Ergebnis verspricht.



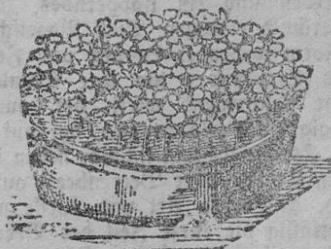
Wer zu dicht gesät hat, muß ausdünnen.
Das erfolgt, indem man dort, wo viele
Pflanzen stehen, den Bestand durch Aus-
ziehen mit der Wurzel lichtet. Dabei richtet
man es natürlich so ein, daß die von Natur
aus kräftigsten Sämlinge stehen bleiben.
Das aus einem Bestande, der so dicht auf-
geht, wie es Abbildung 3 zeigt, nichts wer-
den kann, ist doch wohl offenbar. Man legt
deshalb notfalls die Pflänzchen auseinander,



indem man sie bis fast an die Keimblätter
mit reichlich bemessenem Abstand einsetzt
und gut andrückt.

Das Ausziehen mit den Wurzeln, das
Verziehen, ist üblich. Man soll es aber nicht
ausführen, ohne einige Stunden zuvor das
Bett mit der Gartenschale gut anzugießen.

diejenigen der stehen bleibenden Nachbar-
pflanzen erleiden nicht so leicht Beschädi-
gungen. Aber auch nach dem Verziehen soll
die Bewässerung nicht vergessen werden. Sie
bringt den durch das Verziehen doch immer
benachteiligten Standpflanzen nicht nur Er-
frischung, sondern schenkt auch das gelöste



Endlich an die Wurzeln zurück und be-
günstigt damit die Bildung neuer Wurzeln.
Außerdem muß der ausgedünnte Bestand
möglichst beschattet werden. Eine gut aus-
gedünnte Saat sieht wie Abbildung 4 aus;
leider aber zeigen unsere Beete noch recht oft
das Aussehen von Abbildung 3. Empfind-
liche Saaten dünn man besser aus, indem
man die zu entfernenden Pflanzen nicht aus-
zieht, sondern mit einer spitzen Schere her-
ausschneidet. Ds.

Mein Mohnd.

Nachdruck verboten.

Wie so manch andere Pflanzen je sind
auch der blühende Mohnd, Dars und dergl.
im letzten Jahrzehnt in der Landwirtschaft
wieder zu Ehren gekommen, während die-
sen vor Kriegsbeginn fast vollständig von
der Bildfläche verschwunden waren infolge
der massenhaften Einfuhr ausländischer Del-
produkte. Während da und dort der An-
pflanzung von Naps zur Delgewinnung des-
halb der Vorzug vor denjenigen des Mohnd
gegeben wird, weil weniger Diebstahl zur
Neßzeit zu befürchten ist, als dies beim
Mohnd der Fall zu sein pflegt, möchten wir
hier doch dem Mohnd das Wort reden, so-
fern eben das Mohnd doch ungleich das
feinere ist und die Qualität des hin der Re-
gel bei der Auswahl ausschlaggebend zu

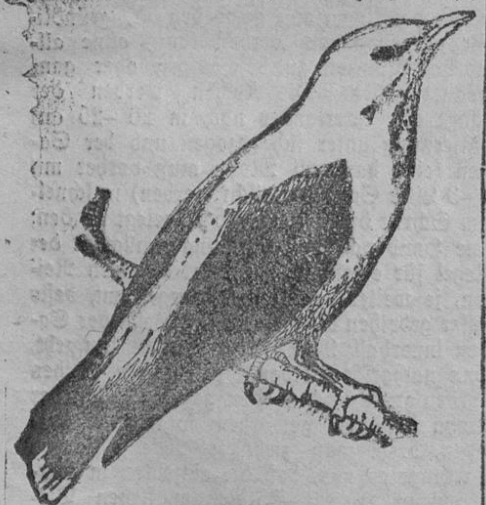
traut aller Art möglichst befreit sein, und
mehrmals umgepflanz werden, denn je feiner
und leichter der Boden, desto schneller leimt
und wächst der Mohnd. Ob breit gesät oder
in Reihen gestreut ist so ziemlich einerlei, wir
geben jedoch der Reihenpflanzung den
Vorzug, weil hier das Bedecken, wenn der
Mohnd halbfingerlang geworden ist, gründli-
cher vorgenommen werden kann, ohne all-
zu viele Pflanzen zu beschädigen oder ganz
herauszuheben. Die Reihen werden der
Länge des Ackerlandes nach in 20—25 cm
Entfernung unter sich gezogen und der Sa-
men (eine handvoll Mohnd muß vorher mit
2—3 Liter Sand vermischt werden) in schnel-
lem Schritt durch die Hand eingelegt werden;
eine Hand voll der Mischung genügt in der
Regel für einen 12—15 Meter langen Rei-
hen, je weiter der Samen ausgestreut, desto
besser gedeihen die Pflanzen. Wenn der Sa-
men innerhalb 9—12 Tagen nicht aufgeht,
kann nachgesät werden, (die neuen Reihen
werden zwischen den alten gezogen). Ist der
Mohnd handhoch geworden, so wird er ver-
zogen, d. h. man zieht so viele Pflanzen
schonungslos aus, daß die einzelnen in Ent-
fernungen von 20—25 Zentim. stehen. Die-
ses Verziehen muß oft wiederholt geschehen.

Zwischen geschlossenem und offenem Mohnd
besteht kein eigentlicher Unterschied, bei er-
sterem fällt der Mohndstängel in der Reifezeit
nicht aus der Kapself, wenn der Stängel, durch
Sturm, Regenschlag oder sonstige Einwirkung
geknickt wird und die Kapself infolgedessen ab-
wärts hängt. Die Düngung wird al besten
vor der Saat vorgenommen, denn die sehr
zarten Pflänzchen leiden nicht selten unter
dem Besäen mit Gülle. Bei zu ein-
seitiger Stickstoffdüngung fällt und lagert sich
der Mohnd gern. Es empfiehlt sich darum,
auch mit Kali nach zugeben und dies Leber-
schütten mit Gülle nicht zu übertreiben. Ob
man bläulich blühenden, roten, weißen oder
bräunlichen Mohnd zur Saat verwendet bleibt
sich ziemlich gleich, wir geben letzterem den
Vorzug, da dessen Kapself immer sehr voll
zu sein pflegen, wenn auch zugegeben ist, daß
ihre Größe nicht diejenige der andersfarbigen
Arten erreicht. Ganz auffallend ist es, daß
die Mohndpflänzchen, obgleich sehr zart und
unbrauchbar zum Verziehen, doch im Winter
ausdauern, also nicht erfrieren, wenn es auch
noch so kalt ist. Wir haben 1919 ausgefalle-
nen Mohndstängel, der im Herbst aufging, aber
im Winter in Ruhe gelassen, die Pflanzen
alsdann befrucht und 8 Pfund Mohnd von circa
100 Stöcken geerntet, allerdings hatten ein-
zelne Stöcke, die sehr vereinzelt standen, 30
und mehr Kapself angelegt gehabt. Dies
gibt uns wiederholt Veranlassung, auf ein
möglichst dünnes Ausäen hinzuwirken.

Nachdem beim Ausheben der 1. Saat muß längstens bis Anfang April erfolgen, so man noch ein einigermaßen günstiges Resultat erzielen will. Im Jahre 1918 säten wir ein kleine sStück Land im September an, die Pflanzen gediehen prächtig, überstanden den Winter und die Kapselfrüchte 4 Wochen früher als der im Frühjahr gesäte Mohr, aber die Reifezeit fiel in die Zeit vor der Reife der Gerste und anderer Sommerfrüchte und so zog der Mohr alle Vögel der Nachbarschaft an sich; auch die Nähe der Bäume schadet, insofern dieselben den besiedelten Döden zum Unterschlupf dienen. Zur Reifezeit werden die täglich ausreisenden Kapselfrüchte in 16 hermetisch verschlossene Behälter eingelagert, denn der Mohnstamen geht durch die kleinsten Löcher leicht durch. Wenn die Kapselfrüchte getrocknet sind, wird der Samen herausgenommen und die Kapsel ausgeklopft, ersterer muß dann gut getrocknet werden, denn je trockener der Mohn, desto reichlicher die Ausbeute: 4 1/2 Pfund Mohn geben in der Regel 1 Liter Del.

Der Pirol.

Am dem Namen nach und seinem charakteristischen Rufe zufolge bekannter Vogel, dessen Scheu ein Erklären desselben, besonders im Walde fast unmöglich macht.



Der Pirol, im Volksmunde auch seiner Färbung wegen „Goldamsel“, seiner Lebensweise „Kirschvogel“ und seinem Rufe nach „Hunterm Bülow“ genannt. Der amfalsgroße Vogel mit seinen schlanken, spitzen Schwingen, seinem starken, langen, fleischfarbenen Schnabel und den wenig hochgestellten, bläulichen Läufen und Füßen zeigt im männlichen Geschlecht, besonders im Alter, ein goldenes Geißel von so wunderbar leuchtendem Glanze, daß es an die Farben der Vögel in den Tropen erinnert. Einen herrlichen Kontrast zu dem leuchtenden Geißel bilden der auf der Mittellinie tiefschwarze Schwanz und die bis auf einen kleinen blaßgelben Spiegel schwarzen Flügel. Das Weibchen hat bläuliche, olivgrüne Färbung und ein schiediges Gepräge.

In Europa erstreckt sich das Wohngebiet der deutschen Pirolart nördlich bis nach Schweden. In unserem Vaterlande erscheint die Goldamsel als Zugvogel erst im Mai, am schon im August ihren afrikanischen Winterquartieren zuzufiegen. Der Pirol lebt ausschließlich im Walde, wo er den Laubbäumen den Vorzug gibt. Hier baut er doch über dem Erdboden in Nisthöhlen ein großes längliches Nest, welches er mit wunderbarem Geschick aus Spinnfäden, Werg, Wollhaaren, zerhackten Rindenstücken, Grasern usw. künstlich zusammenwebt. Im Juni ist das Gelege, aus 4-8 weißlichen, dunkelbraun gepunkteten Eiern bestehend, vollzählig. Solten kommt der

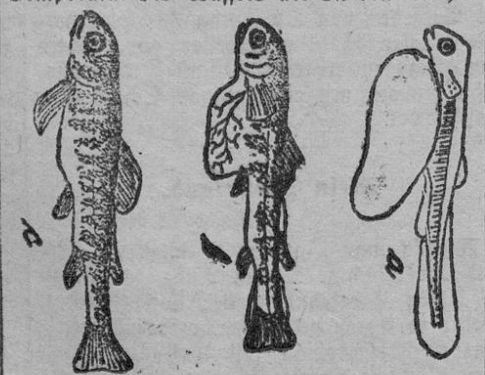
Pirol aus den schädlichen bekannten Zweigen auf den Erdboden herab. Trotz seiner Vorsichtlichkeit läßt er aber doch laut und vernehmlich sein „Hunterm Bülow“ erklingen, daneben aber ein ungeschönes heiseres Krächzen.

Seine Nahrung besteht hauptsächlich aus Insekten, besonders Schmetterlingen und deren Raupen, wodurch er sich dem Forstmann und dem Landwirte als ungemein nützlich erweist. Zur Zeit der Kirschen- und Beerenreife vermag er in diesen Kulturen erheblichen Schaden anzurichten, denn er bricht dann in Scharen von vier bis zehn Vögeln in die Garten- und Obstanlagen ein, um hier Beeren und weiche Steinfrüchte zu verzehren oder anzuhacken. Wenn natürlich auch nicht getötet werden kann, daß der kulturelle Nutzen den Schaden bei weitem übertrifft, so muß man es doch wieder ummunden zusehen, daß er zeitlich und örtlich dem Obstzüchter und Gärtner nicht unerheblichen Schaden zufügt. Hier muß dann der Mensch energisch zu humanen Abwehrmitteln greifen. Nicht töten soll man den zu andern Zeiten sehr nützlichen Vogel, sondern nur verschrecken, was bei dem scheuen Tiere auch nicht schwer fällt. Sehr praktisch sind in dieser Beziehung die durch den Lufzug getriebenen kleinen Flügelmüllern, die auf den Ästen der Bäume angebracht werden und ein klapperndes, knarrendes Geräusch erzeugen. Auch Vogelscheuchen in Form wehender Lappen und Zeugnisse und Strohpuppen tun ihre Schuldigkeit. Sehr abschreckend wirkt der ausgestopfte Balg eines Raubvogels, der auf einer hohen Stange weithin sichtbar neben dem gefährdeten Baume oder Beerenbeete aufgestellt wird. Auf diese Art und Weise wird man zuverlässig die kurze Zeit der Beeren- und Kirschenreife hindurch den Schaden dieses herrlichsten unserer Vögel abwenden können.

Dr. G. W. Schmidt.

Einiges über die Entwicklung der Forelle.

Wohl keine Fischart in unserem engeren Vaterlande dürfte in ihren Anfangsstadien eine so lange Entwicklungsdauer benötigen als gerade unsere heimische Bachforelle, bis dieselbe vom befruchteten Ei bis zum freischwimmenden Fischchen wird. Die Bachforelle laicht bekanntlich in den Monaten September, Oktober, November, Dezember, teilweise auch noch im Januar, und der Beginn der Laichzeit hängt vorwiegend von der Temperatur des Wassers ab. In den Bächen



des Gebirges, mit den vorherrschenden Einflüssen der meist sehr kalten Wintertemperaturen, beginnt die Laichzeit am frühesten, in den Bächen mittlerer Lage wird die Laichzeit später eintreten, und in den Quellbächen, welche Winter wie Sommer eine fast gleich bleibende Temperatur von 6-8 Grad C. haben, verzögert sich die Laichzeit meist bis Ende Dezember und Anfang Januar. Bekanntlich legt das Forellenweibchen seine Eier in eine ausgeschabte Nistgrube, wäh-

rend der Männchen derselben gleichzeitig befruchtet, worauf die Eier mit einem leichten Rieselschicht bedeckt werden. In diesem Rieselschicht verbleiben die Eier nun so lange, bis die benötigte Wassermenge zur Entwicklung derselben erreicht ist. Da nun die Temperatur des Brutwassers, je nachdem es sich um Gebirgs-, Fluß- oder Quellwasser handelt, eine verschiedene ist, so wird sich auch in den verschiedenen Gewässern die Brutperiode mehr oder weniger lang hinauszuziehen. Bis das Fischchen die Hülle sprengt, kann es daher 4 Monate oder auch nur 2 dauern. Dann geht das ausgeschlüpfte Fischchen noch 1-2 Monate an seinem gewöhnlichen Doterlisch. Erst in der letzten Zeit der Doterlischperiode gehen die Fischchen auf Nahrungssuche aus und werden freischwimmend. Nach Berechnungen ist bis zum Auskriechen der Bachforellenbrut eine mittlere Wärmemenge von etwa 420 Grad C. (als Summe der täglichen Mitteltemperaturen) notwendig und etwa weitere 180 Grad bis zum Verschwinden des Doterlischfades. Mitin sind von der Eiablage bis zu dem Zeitpunkt, an dem das Fischchen freischwimmend wird, rund 600 Grad erforderlich. Vergleicht man dies nun mit der Zeitdauer, so wird bei einem durchschnittlichen Tagesmittel von 2 Grad C. eine Entwicklungsdauer von etwa 300 Tagen und bei 6 Grad C. eine solche von ungefähr 100 Tagen nötig sein. Hieraus sieht man deutlich, wie die Brutdauer von der Wassermenge beeinflusst wird. Wenn nun die Laichzeit in allen Gewässern auf den gleichen Zeitpunkt fiel, dann würde die Freischwimmzeit der Brut z. B. bei einer Mitteltemperatur von 6 Grad C. viel eher eintreten, als bei einer solchen von nur 2 Grad, was zur Folge hätte, daß die kleinen Fischchen wegen Nahrungsmangel zugrunde gehen würden. Da nun in den kalten Bächen die Laichzeit schon früher eintritt als in den wärmeren Quellbächen, so werden die Fischchen infolge der verschiedenen Wassertemperaturen doch fast in jedem Gewässer gleichzeitig freischwimmend, und die Natur hat Sorge getragen, daß nicht in dem einen oder anderen Bache die Brut freischwimmend wird, bevor für dieselbe nicht der Nahrungsmangel im Winter das Kleintierleben, das den freischwimmenden Fischen unbedingt notwendig ist zum Gedeihen, nur in ganz geringem Maße vorhanden. Erst die Frühlingshitze erweckt wieder neues Leben in den Gewässern, und die Fischchen finden dann zur Genüge, was sie zu ihrem Lebensunterhalte brauchen.

Fischmeister Sch.

Die Bienenpflege im März.

Nachdruck verboten.

Auf dem Bienenstand ist neues Leben eingezogen. Die reichere Nahrungsaufnahme hat die Königin zur Eiablage angeregt; von Tag zu Tag vermehrt sich die Brut; der neue Bien ist im Werden; der gleiche Bien, der bis heute Pongitonen füllten soll. Darum heißt es jetzt: „Augen auf!“ Es gilt die Entwicklung des werdenden Biens zu fördern, alles Schädliche fernzujubeln und die älteren Brut- und Flugbienen so lange als möglich zu erhalten.

Jedes werdende Wesen braucht Nahrung. Darum darf jetzt kein Not eintreten. Die Völker haben neuer nicht außergewöhnlich stark gezeht. Mein Bienenstock zeigte im November 550 g, im Dezember 650 g, im Jan. 450 g und bis 10. Februar 250 g Abnahme. Jetzt im März wird die Belegung eine reichlichere. Wer Referenzen hat, hängt sie ans Brunnell, wo Mangel ist. Bei dem schlechten

Vorjahr werden Pongitonen vor sein. Darum macht man sich Zuderwaben — der Zuder wird so lange in wenig Wasser gekocht, bis er faden zieht, und in leere Nahrungsgewissen, auf Pergamentpapier als Unterlage — aber, wenn man das nicht will, kann man an lauen Tagen auch warmes flüssiges Futter reichen. Dasselbe soll aber wegen der Räuber nur abends gegeben werden, und Vorfrüh, nichts verschütten.

Mit dem Wachstum des Brutkörpers nimmt das Bedürfnis an Flüssigkeit zu. Wo Bienen vereinzelt bei ungünstiger Witterung abfliegen, da darf man immer Durstnot vermuten. Hunger ist leichter zu befriedigen. Manche versuchen es mit der Tränke im Stod. Ich habe keine gute Erfahrungen damit gemacht. Wo kein Wasser in nächster Nähe ist, schaffe man eine flie-

hende Tränke am Stand. Man bringt ein Gefäß an, von dem in dünner Schicht etwas Wasser auf ein schiefgestelltes Brett abfließen kann. Manche vermuten neben der Durstnot als Ursache des unzeitigen Abfliegens einzelner Bienen ein Verlangen nach Salz und legen dem Wasser etwas Kochsalz bei.

Neben Nahrung braucht die werdende Biene viel Wärme. Darum kommen alle leeren Waben heraus und das Fenster samt Verpachtung wird angehängt. Man darf sich durch vereinzelte laue Tage nicht verleiten lassen, die Winterpachtung wegzunehmen. Im März ist Wärme äußerst nötig.

Sehr gefährlich sind die Sonnenbilde im März, die abgeflist werden durch Räte welle n. Oft steigt das Thermometer auf 18-20 Grad, eine Wolke geht über die Sonne und das Thermometer sinkt auf

6-7 Grad. Durch die Sonne werden Tausende von Bienen hinausgeschleudert und Tausende sterben bei solch plötzlich eintretenden Rückschlägen. Darum muß man das Flugloch so gut als möglich abzukleben.

Es ist vor allem also darauf zu sehen, daß die Bienen genügend Nahrung haben, und es ist zu befürchten, daß dies heuer vielfach nicht der Fall sein wird, daß sie recht warm gehalten werden und daß so gut als möglich die Flugbienen von unzeitigem Flug zurückgehalten werden; denn es werden heuer die Völker ohnehin an Flugbienen etwas schwach sein, da im August und September infolge ungünstiger Witterung und Zuder mangels der Bräutlingsflüge, der die Frühlingsbienen stellen muß, schwach war.

Fr. H. H. H.

Für Familie und Haus.

Das Neueste von der Mode.

Die Verbote der neuen Frühlingsmode. Waren schon die Winterhüte von außerordentlicher Reichhaltigkeit der Formen und Farben, so scheinen die Frühlingshüte in noch größerer Abwechslung nach dieser Richtung hin die Frauenwelt entzücken zu wollen. Gleich vorweg sei genommen, daß die feinsten Garnierungen überwiegen, also fahrend sein werden. Schuppen, Federfedern, Agraffen und Ausbiegungen des weichen Strohgeflechtes, wesentliche Randverbreiterungen an dieser Stelle und mehr denn handbreite, schwere seidene Bänder, vielfach noch mit Metall oder Perlen besetzt, seitlich rechts oder links durch das Strohgeflecht gezogen und sich der Wange anschmiegend, tragen sämtlich dieser neuen Modeforderung Rechnung. Diese besondere Betonung der beiden Seiten der Frühlingshüte mußte naturgemäß auch die Form derselben wesentlich beeinflussen. Loques, Canotier, Trotteur- und Bretonformen, die breitrandige Tagelagform, wie jene von Ljere, fast jede einzelne dieser Neuerscheinungen verbreitert oder biegt, weilt oder bauscht sich, bildet Runden und Spizen, Falten oder Schwellungen rechts oder links, meist beiderseitig, oder ist wie im Vorjahre zum Zweifels, Drei- oder Vierseitig bei neuem Material und Farbe gemodelt. Unter den Farben ist namentlich Schwarz und weißer Grau in allen Schattierungen hochmodern. Daneben sind alle leichten Pastellöne in der gleichen Farbenfreudigkeit wie im letzten Winter vertreten, jedoch in feineren, gemäßigteren Schattierungen. Neben Seide als Randverkleidung wird ein glänzendes, schmieglames Material, das sich Cellulose nennt, ebenso wie Ramieorten, sowohl zu ganzen Formen, wie zu Ornamenten, Blumen, Flügeln, Schleißen und Phantasien verarbeitet. Glänzendes Lackleder und Lacklederorten mochen den bekannten Strohhüten wirksam Konkurrenz. Phantasiegefärbte Wamen bilden einzeln oder vereint mit weichen Seidenband in kontrastierenden Farben die Garnitur der ersten Modelle der Frühlingshüte. Unter den neuen Bändern wird eine neue Art, Ram-i-sol genannt, ganz besonders bevorzugt.

Neue Formen der Abendkleider. Die Kleider- und Abendkleider, wie sie eigentlich richtiger genannt werden müßten, da sie im Konzert- und Ballsaal im Ab-

zu zu kleinen Tanzgesellschaften gleichermaßen getragen werden können und sollen, zeigen neuerdings die Linie klassischer Einfachheit. Streng, herb, unnahbar fast erscheint die Trägerin in dieser künstlerisch vornehm wirkenden Gewandung. Die Kostüme eines Stoffes tritt dabei völlig zurück. Es ist vielmehr der Gesamteindruck, der diesen überflüssigen Abendkleidern ihren Charakter verleiht. Die weit ausfallenden Pagodenärmel, bei besonders düstigen Materialien nicht selten in der ganzen Länge des Armes gefaltet, um seine Schönheit unverhüllt zu zeigen, werden nur über dem Handgelenk am Arme festgehalten, um dessen Bewegungen folgen zu können. In Voile, Krepp, Crepe de Chine, Chiffon und feinstmöglichem Tüll ist mit ihnen auch einem schlichten Mittelleib die erwünschte hochmoderne Prägung zu verleihen, die die meisten Abendkleider vor allen früheren auszeichnet. Gefällt sich dazu noch eine tiefe Gürtung unterhalb der Hüfte oder eine dort nur markierte und ein geschickt dem Ausschnitt angepaßter Medientragen, dann kann selbst ein Abendkleid der vorletzten Mode, das ja ebenfalls ziemlich strenge, flache, einfache Linien aufwies, mit verhältnismäßig geringen Kosten völlig modgerecht gestaltet werden.

Fransenbesetzte Tuch- und Strickwesten sind neuerdings wieder ganz besonders beliebt. Die mit kurzem oder langem Schopf gefertigte, mächtig gepunktete Tuchweste zeigt handbreit eingeschnittene Fransen, während sie der Strickweste schlicht, aber ziemlich dicht eingeknüpft sind. Das Neueste vom Neuen unter den letzteren sind in der Farbe ablesende Fransen, die sich dann auch an breiten Mantelenträgen wiederholen, der namentlich für jugendliche Trägerinnen wieder in starke Aufnahme zu kommen scheint.

Eva Maria.

Hauswirtschaft.

Wie die Hausfrau nicht lachen soll. „Vor allem nicht auf kaltem Herd! So paradox das auch klingen mag, es ist doch Tatsache, daß viele, ja die meisten Köche und Köchinnen alle möglichen Speisen feierlich auf die Herdplatte stellen und dann erst umständlich an das Feueranmachen gehen. Die Herdplatte soll aber so erhitzt sein, daß bei dem darauf gestellten Kochtopf in

längster Zeit zu kochen beginnt.“ So schreibt uns Recht A. W. im „Lehrbuch der Volksernährung nach dem Virchow'schen System“ (Verlag Urban & Schwarzenberg, Wien und Berlin). Wird dort dieser berechtigten Vorwurf den Lesern grober Küchen für Massenspeisung gemacht, so liegt doch auch ein großer Teil Wahrheit für die einzelne Hausfrau darin versteckt. Auch sie bringt heute wieder gebratenes Fleisch auf den Tisch, das zäh ist und keine Farbe hat. Seht ihrer Familie Kuchen vor, der nur teilweise aufgegangen oder flüchtig ist. Bald hat sie die Speisen zu früh fertig, so daß sie mußig oder breiig werden, wie Reis und Nudeln, oder auseinanderfallen und fest werden, wie Klöße aller Art. Verdrücktes Gemüse wird durch zu langes Stehen im fertigen Zustande wieder suppig. Zu früh an die Speisen gegebene Petersilie in der Farbe grau und stark vornehmend im Geschmack. Andere Gewürze wieder verlieren durch zu frühe Beigabe an die Speisen ihr Hauptaroma, wie Mandel, Vanille, Zitrone, Pfeffer und alle einheimischen Würzkräuter und müssen also ebenfalls, wie zu früh beige-füßter Essig, nochmals daran gegeben, also ergänzt und dadurch verschwendet werden. So wären noch viele Beispiele zu nennen, wo die Hausfrau nicht so leicht, wie sie eigentlich lachen sollte, also die Organisation der Kocharbeit nicht mit solcher Hingabe betreibt, wie es Wohlgeschmack und Nährwert der Speisen einerseits und sparsamster Verbrauch des verfügbaren Haushaltungsgeldes andererseits als Selbstverständlichkeit bedingen. Gedankenloses mechanisches Schalten und Walten am Kochherd, zu frühes oder zu spätes Fertigwerden derselben, hat immer eine Reihe mehr oder weniger fühlbarer Unannehmlichkeiten auch für sich selbst im Gefolge.

Ein in heißem Wasser unelastischer Haushaltseimer. Im Glas, Porzellan und ähnlichen Gegenständen im Hause selbst zu sitzen, löse man in einem alten Blechlopf voll Essig so viel heiße Gelatine auf, daß die Masse, zwischen zwei Finger genommen, gut klebe, füge zwei erbsengroße Körndchen chromsaures Natrium zu und bestreue, wenn dieses sich völlig gelöst hat, mit der Mischung die Bruchstellen, worauf man das Stück noch mal fester umbindet. Im anderen Tage ist es wieder elastisch und wieder verbunden und