Für Farm und Garten

Winke für Farmer.

Auf einer Farm, so sollte man meinen, wäre neben dem landwirtschaftlichen Betriebe, der Vieh-, Hühnerzucht usw., auch ein Gemüse- und Blumengarten vorhanden. Aber das trifft leider nur in den wenigsten Fällen zu. Meistens befinden sich in der Nähe des Wohnhauses die Wirtschaftsgebäude und fast überall auch die Hühnerställe; wenn nicht gar, wie im Süden, den Hühnern und Puten gestattet wird, auf irgend einem Baum oder in den Scheunen ihr Nachtquartier aufzuschlagen. Gemüse, Blumen und Geflügel sind drei Dinge, die absolut nicht zusammen passen. Wenn also der Gemüsegarten sich in der Nähe des Wohnhauses befindet, so muß er eine hühnersichere Einfriedigung haben, sonst ist es besser, man hat überhaupt keinen Gemüsegarten; die Hühner durch Wegjagen fernzuhalten, ist ja ein Ding der Unmöglichkeit. Deshalb findet man das Stückchen Land, das auf der Farm zur Gemüsezucht für den Hausbedarf verwendet wird, in vielen Fällen in vom Geflügel nicht erreichbaren Ecken, fernab vom Hause; dieses Verfahren schützt zwar die angepflanzten Gemüse gegen die gefräßigen Kratzfüßler, aber führt auch den Uebelstand mit sich, daß der Gemüsegarten, weil so aus dem Wege liegend, im Drange der landwirtschaftlichen Arbeiten leicht vernachlässigt wird.

Nicht allein dadurch, daß man das Land düngt, pflügt, eggt und besät, wird gutes Gemüse gezogen, sondern vornehmlich dadurch, daß man fleißig hackt und kultiviert und zur richtigen Zeit die vielen Schädlinge und Pilzkrankheiten wirksam bekämpft, erhält man das der Gesundheit zuträgliche Nahrungsmittel, oder wie es auch genannt wird: die erfrischende und wohlschmeckende Beigabe zu Fleisch- und Eierspeisen. Da es nun von Vorteil ist, das ganze Jahr hindurch Gemüse zu haben, so sollte auch, sobald eine Gemüsesorte abgeerntet ist, eine andere Gemüseart folgen; der fachmännische Ausdruck für diese Art Verpflanzung ist: Wechselwirtschaft.

Wenn z. B. ein Stück Land frisch gedüngt ist, so kann man auf dieses alle Kohlarten, Spinat, Salat, Gurken usw. pflanzen; sind diese Gemüse, die viel Dünger aus erster Hand vertragen können, abgeerntet, so können Wurzelpflanzen nachfolgen, und nach diesen kann man das Land für Erbsen und Bohnen benützen. Hat man nun verschiedene Felder im Gemüsegarten: frisch gedüngt, nach der Düngung schon einmal bestellt, und längere Zeit außer Düngung, so hat man es in der Hand, auf jede dieser Parzellen die betreffende Gemüseart anpflanzen zu können.

Ein Gemüsegarten sollte stets dort angelegt werden, wo keine Gefahr vorhanden ist, daß durch Ueberfluten oder bei lang anhaltendem Regen Wasser stehen bleiben kann, er soll also gut entwässert sein, außerdem soll er, wenn möglich, nach Süden abfallend liegen; auch findet man schon auf vielen Farmen Gemüsegärten, die mit Bewässerungsanlagen im kleinen Stil versehen sind.

* * *

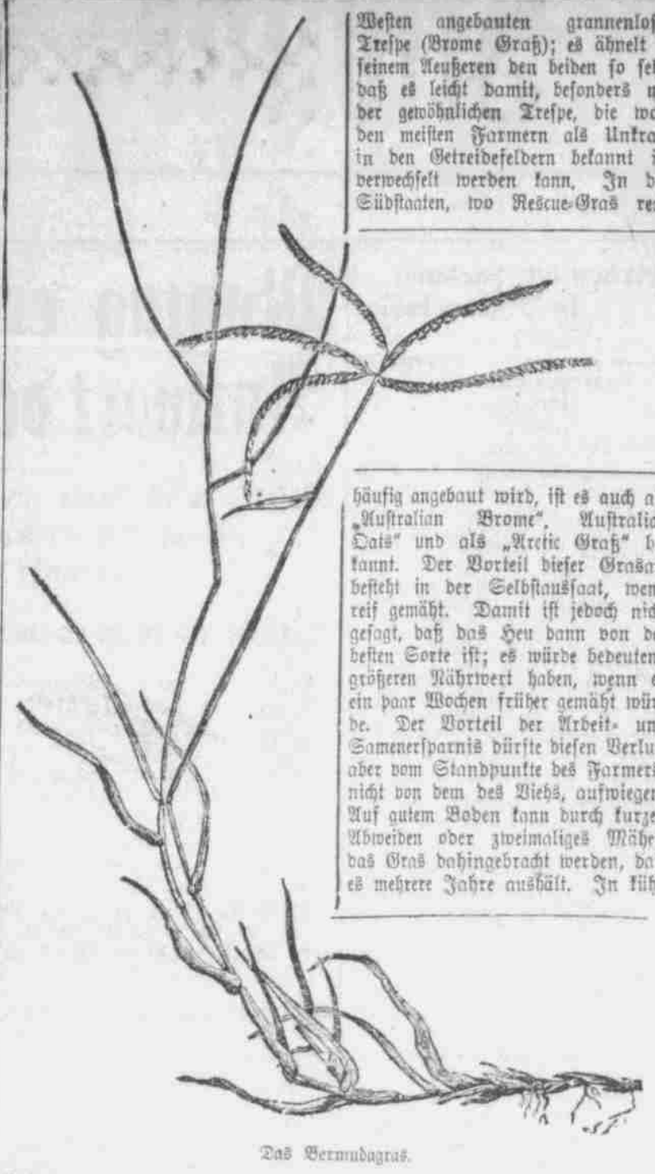
Gute Weidegräser.

Zwei Grasarten, mit denen viele Farmer in den südlicher gelegenen Staaten, sowohl für Heugewinnung wie für Weidezwecke, einen guten Erfolg erreicht haben, sind das sogenannte „Rescue"-Gras und das Bermudagras.

Das „Rescue"-Gras ist eine einjährige Pflanze, die im September oder Oktober gesät wird und dann

Das Rescuegras.

während des ganzen Winters grün bleibt. In der Nähe des Hauses bietet es den Hühnern grüne Weide vom Dezember bis März. Ein gelinder Frost schadet dieser Grasart nicht.



Das Bermudagras.

Im Mai erreicht es eine Höhe von 1—2¼ Fuß und wird gemäht, wenn der Same vollständig reif ist. Es gibt dann gutes Heu und es fällt bei der Bearbeitung desselben genug Samen aus, um im nächsten Herbst das Land mit einem dichten Bestand zu versehen. Das Feld bleibt aber nach der Heuernte nicht unbenutzt liegen, sondern wird während des Sommers mit Kuhbohnen oder Erdnüssen (Peanuts) bestellt; dies tut dem Aufgehen der Grassaat im Herbst keinen Abbruch. Das Heu wird von allem Vieh gefressen.

Das „Rescue"-Gras ist nahe verwandt mit der gewöhnlichen Trespe (Cheat oder Chess) und mit der im Westen angebauten grannenlosen Trespe (Brome Grass); es ähnelt in seinem Aeußeren den beiden so sehr, daß es leicht damit, besonders mit der gewöhnlichen Trespe, die wohl den meisten Farmern als Unkraut in den Getreidefeldern bekannt ist, verwechselt werden kann. In den Südstaaten, wo Rescue-Gras recht häufig angebaut wird, ist es auch als „Australian Brome", Australian Oats" und als „Arctic Grass" bekannt. Der Vorteil dieser Grasart besteht in der Selbstaussaat, wenn reif gemäht. Damit ist jedoch nicht gesagt, daß das Heu dann von der besten Sorte ist; es würde bedeutend größeren Nährwert haben, wenn es ein paar Wochen früher gemäht würde. Der Vorteil der Arbeit- und Samenersparnis dürfte diesen Verlust aber vom Standpunkte des Farmers, nicht von dem des Viehs, aufwiegen. Auf gutem Boden kann durch kurzes Abweiden oder zweimaliges Mähen das Gras dahingebracht werden, daß es mehrere Jahre aushält. In kühleren Gegenden ist Frühjahrssaat der Herbstsaat vorzuziehen.

Das Bermudagras ist für die Südstaaten unzweifelhaft eins der besten Weidegräser, die es gibt. Es wird in allen Staaten südlich vom Ohio gefunden, hat seine größte Verbreitung aber in den Golfstaaten. Die einzigste Schwierigkeit bei seinem Anbau bereitet das langsame Keimen des Samens; man sät deshalb gern Wurzelstücke aus. Die queckenartigen, reinen Wurzeln werden auf einer Häckselschneidelade zerschnitten oder mit einem Beile zerhackt, können dann mit dem Getreide gemischt und mit der Drill ausgesät werden. Auf reichem Niederungsland zeigt das Bermudagras ein ganz erstaunliches Wachstum.

Einfluß des Viehfutters auf Butter und Käse.

Der Einfluß der Ernährung der Milchkühe auf die Qualität der Butter und des Käses äußert sich in verschiedener Weise. Der reichliche Gebrauch von Grünfutter, namentlich wenn dies aus jungen Pflanzen besteht, macht im allgemeinen, wenn auch in geringem Maße, die Milch wässeriger und weniger fettreich. Die aus derselben erhältliche Buttermenge wird daher verhältnismäßig geringer sein. Der kleine Unterschied in der Menge wird aber durch die Verbesserung in der Qualität des Produktes reichlich aufgewogen. Das Butterfett ist in der Tat von aromatischen Stoffen, von ätherischen Oelen begleitet, welche die mit einem derartigen Futter erlangte Butter durch die größere Schmackhaftigkeit und die größere Lieblichkeit kennzeichnen. Es ist auch bekannt, daß die Färbung dieser Butter ausgesprochener ist, während man häufig die während der Winterernährung mit Heu und Stroh erzeugte Butter künstlich zu färben genötigt ist.

Im allgemeinen macht man die Beobachtung, daß das zu Beginn der Blüte geschnittene Futter den Ertrag der Milch und Butter vermehrt. Die Bestimmung der besonderen Wirkung einer jeden Futterart vom Gesichtspunkte der Bereicherung der Milch an Fett und der Qualität der erzeugten Butter bietet nicht geringe Schwierigkeiten. Auf diese Weise sind die Widersprüche in den von den verschiedenen Forschern erzielten Resultaten leicht zu erklären. Nach Malpeaux geben Klee, Esparsette, Luzerne, Hopfenklee, die Runkelrübenblätter und der Futtermais ungefähr dasselbe Resultat und sind für die Butterproduktion nicht ratsam. Pagès hat dagegen gefunden, daß Esparsette und Hopfenklee auf die Butterproduktion günstig wirken. Offenbar müssen die Versuchsverhältnisse, die Eigenheit und die Rasse der Tiere einen nicht geringen Einfluß auf die Versuchsresultate haben. Anderen Forschern zufolge ist der Hopfenklee eine ausgezeichnete Butter erzeugende Pflanze; die Gräser erzeugen im allgemeinen mehr Butter, als die Leguminosen (Hülsenfruchtarten). Diese folgen in abnehmendem Wert in nachstehender Weise aufeinander: Luzerne, Hopfenklee, Esparsette, Rottlee und Wicke. Nicht eignen sich für die Butterbereitung die Futtermischungen von Wicke mit Hafer, mit Senf, mit Futtermais und mit Runkelrübenblättern, und zwar deswegen, weil sie, wenn sie auch die Milchproduktion vermehren, deren Gehalt an Fett vermindern.

Die von aus Grünfutter stammender Milch enthaltene Butter unterscheidet sich durch eine größere Neigung zum Ranzigwerden von der, welche durch Trockenfutter erlangt wird; die letztere nimmt mit dem Altwerden ein besonderes Aussehen an, das an Talg erinnert.

Einen günstigen Einfluß auf die Qualität der Butter hat der Hopfenklee, welcher ein vortreffliches, stark gelb gefärbtes Produkt liefert, ferner der rote Klee, wenn dessen Vegetation nicht zu weit vorgeschritten ist, und auch der Futterkohl. Die mit Hafer gemischte Wicke gibt eine Butter von mittelmäßiger Qualität, ebenso die grüne Luzerne. Die Futtermischung Wicke-Hafer, die Gräser sehr nasser Wiesen, die Runkelrübenblätter im Uebermaß ergeben eine weiche Butter. Der Senf verleiht der Milch einen stechenden Geschmack und gibt eine mittelmäßige Butter, die leicht ranzig wird. Der Grünmais verringert nicht allein die Milchmenge, sondern gibt auch eine weiße Butter; dasselbe geschieht durch die Gräser sehr nasser Wiesen.

Was die Käsefabrikation betrifft, so muß man bedenken, daß die Grünfutterarten eine Milch ergeben, die bald sauer wird, daher leichter gerinnt, aber auch wässeriger und weniger reich an Fett ist. Namentlich gerinnt die Milch leicht bei Fütterung der Kühe mit Grünmais. Man sagt, daß die Leguminosen im allgemeinen eine besser für die Bereitung von Käse als von Butter geeignete Milch geben, und führt in dieser Beziehung namentlich die Luzerne an. Der Hopfenklee soll dem Klee für die Bereitung des Gruyèrekäses vorzuziehen, die Luzerne aber weniger geeignet sein. Der Klee, welcher eine an Fett weniger reiche Milch gibt, soll Käse von härterem Teig liefern.

— Feldpostbrief. „Liebe Lina! Wie lange der Krieg dauert, kann auch ich nicht wissen, daß er aber bestimmt länger dauert als die Wurst, die Du mir zuletzt geschickt hast, darfst Du nicht bezweifeln. Ewing Dein Franz."

Offener Schreibebrief des Philipp Sauerampfer.

1209.

Mein lieber Herr Redaktionär!

Es is meine Intenschen gewese, en String von gute Dricks an den Wedesweiler zu spiele, bikahs er hat den Fehldackter, odder was er war, geglaubt, wie er ihn gesagt hat, er deht an Hirnschwund leide. Wisse Se, for den Wedesweiler is es immer e Fresse gewese, wenn er en Drick an mich spiele hat könne, un ich hen mich in mei Inseit getickelt, for daß ich auch emal e Tschehns gehabt hen, ihwen mit ihn zu werde. Awwer denke Se, es wär mich auch nur eine gute Eidie gekomme? Ich hen meine Nudel wie alles angestrengt, awwer es is mich nicks gescheites eingefalle, un in Fädt is mich gar nicks eingefalle. So nach un nach sin ich zu die Imwerzeigung komme, daß ich e zu gutes Herz hen un daß ich es nit iwwer mich gewinne kann, en annere Mensch, especchellie wenn er so en guter Freund von mich is wie der Wedesweiler, en dreckige Drick zu spiele, un wenn es auch nur in Fonn is.

Unner die Zirkumstenzes is mich also nicks iwwrig geblibwe, als das nächstbeste Ding zu duhn: es e paar von die annere Feger zu sage. Wenn die dann ebbes mache wollte, dann is es nit mein Bißneß gewese. Sehn Se, das hat mer davon, wenn mer so e gutes Herz hat! Der Karpenterbahs un der Mehsen-Konträckter, die sin drei Fuß un siwwe Insches hoch geischumpt, wie se die Storie von mich gehört hen, so hen se sich gefreut. Es is dann reiteweg erfehnscht worde, daß mer am Abend um 8 Uhr in Front von den Wedesweiler sein Platz miete un dann zusamme inseit gehn wollte. Wenn Se denke, mer wäre alle drei prompt dagewese, dann brauche Se keine Brill. Mer sin inseit gange un hen uns an unsern Stammdisch gesetzt un hen uns Bier geordert. Wie der Wedesweiler das Bier gebracht hat, hat der Karpenterbahs gesagt: „Wedesweiler, ich will kein Bier, ich hen en Eiobpener geordert." Der Mehsen-Konträckter hat gesagt, er wollt auch kein Bier, er hätt doch ganz deutlich gesagt, er wollt e Glas halb un halb. Ich hen auch mein Penniewert ereibringe misse, un da hen ich gesagt: „Hörscht Du denn nit mehr gut? Ich hen doch gesagt, Du sollst mich en heiße Schling fidse". Der Wedesweiler hat e Fehs gemacht, als ob er wege Mord arrestet sollt werde, awwer er hat uns unsern Stoff getschehnscht, un da hat der Karpenterbahs gesagt: „Geb uns en gute Schmoht". Der Wedesweiler hat sei Tenner Sickahrbads gebracht, un da hen mir gesagt, mir wollte keine Sickahr, un er wüßt doch, daß mer all unsere Peip schmohke dehte. Da hätte Se awwer erscht den Wedesweiler sei Fehs sehn solle!

Ich kann Ihne sage, ich hen doch keinder sarrie for ihn gefühlt, awwer ich hen doch auch eins an ihn springe wolle, un da hen ich gesagt: „Hier, Wedesweiler, sin die fünf Dahler, wo Du mich gestern geborgt hast?" Er hat mich for e ganze Weil angeguckt, hat awwer schließlich gesagt: „Bei Galle, das hen ich puttinier vergesse gehabt, un das hätt ja auch gar nit so e große Hurrie nötig gehabt", — un hat die fünf Dahler eingesteckt! Da kann mer sehn, was er for en Schuwiak is! Der Mehsen-Konträckter hat jetzt e gute Eidie kriegt. Er hat gesagt: „Bei den Weg, weil Du grad am Einkäsche bist, könnst Du mich mehbie aufficse. Ich brauche grad e wenig Geld, un da deht ich denke, Du könnst mich meine hunnert Dahler zurückgewwe, wo ich dich letzten Sommer hab hen lasse. Es is nit, daß ich effrehd sin, awwer Du weißt, en Bißneßmann braucht immer Geld."

Un da is die Kätästrobieb kommel Der Wedesweiler hat den Konträckter beim Wickel kriegt un hat ihn in Front von die Bahr geschleift un gesagt: „Du bist en ganz trauriger Lump, wenn Du sage duhst, daß ich Dich hunnert Dahler schuldig sin. Ich brauche Deine paar Batze nit, un wenn Du denke duhst, daß Du mich wie en Bauernfänger das Fell iwwer die Ohre ziehe kannst, dann bist Du schief gewickelt. Ich kann alls stende, ich kann Drinks ausdische, ich kann Detts einkäsche, wenn awwer einer Geld von mich hawwe will, was ich ihn nit schuldig sin, dann zieh ich die Lein; un jetzt mach so schnell wie möglich, daß Du autseit kommst". Er hat dann den Konträckter en ganz entsetzliche Kick gege die Hinnerfront gewwe, daß er die Diehr enaus gefloge is.

Der Karpenterbahs un ich — mir sin maischestill gewese un hen jede Minnit eckspectet, daß auch unsere Törn komme duht. Das hen ich awwer nur von mei gutes Herz.

Womit ich verbleibe,

Philipp Sauer[illegible]

Mehr Mais, statt Weizen!

Unsere Hausfrauen sollten von den Indianern lernen!

Im Hinblick auf die Nahrungsmittel-Teuerung bedauern es Sachverständige, daß amerikanische Hausfrauen im allgemeinen Maismehl oder Maisgrütze noch immer viel zu wenig im Vergleich zum Zweidollar-Weizen benutzen und sich auch nicht genügend auf die Benutzung des ersteren verstehen.

Die Stämme der indianischen Naturkinder wußten, warum sie kein anderes Getreide bauten, als das von ihnen wie eine Gottheit („Mondamin") verehrte Welschkorn; und die Pilgerväter von Plymouth lernten seine Benutzung vor fast 300 Jahren. Auch im heutigen Süden wird auf dem Lande vielfach der Mais dem Weizen vorgezogen. Sonst aber benutzt die Hausfrau ungefähr zehn Pfund Weizen gegen ein Pfund Mais-Schrotmehl. Und doch ist letzteres, bei einem Preis von $1 pro Bushel, noch immer eines der billigsten Nahrungsmittel, wie es eines der besten ist, sowohl in Gestalt von Grütze wie von „Hominy".

Es enthält etwa doppelt so viel Fett, wie irgend ein anderer Getreidestoff, mit Ausnahme von Hafer, und ungefähr 72 Prozent Stärke. Richtig bereitet — und jetzt ist eine sehr gelene Zeit, die Bereitung zu lernen — sind alle Mais-Gerichte sehr leicht verdaulich und stets bekömmlich. Wenn man diese Gerichte im eigenen Heim herstellt, in Gestalt von Brei, Kuchen u. s. w., so kosten sie nur etwa ein Zehntel soviel, wie die Patent-Frühstücks-Speisen, welche natürlich den Vorzug haben, der Hausfrau fast die ganze Arbeit abzunehmen, aber kein besonderes Sparsamkeits-Experiment sind.

Zu 3 Cents das Pfund, kommt ein solches Quantum Mais-Schrotmehl an Nährwert 6 Pfund Kartoffeln gleich, die heute 20 Cents kosten, oder zwei Laiben Brot, oder einem Pfund Käse, oder 6 Pfund Bananen, oder 11 Pfund Orangen, oder 14 Pfund Kohl! Für 3 Cents Mais-Schrotmehl bedeuten, wie versichert wird, ebenso viel wirkliche Nahrung, wie für 56 Cents „Round Steak" zu 30 Cents das Pfund, oder wie für 91 Cents gute Eier zu 50 Cents das Dutzend!

Das sind Ziffern, welche sich ohne Zweifel für viele noch überraschend genug ausnehmen; sie sollten aber in allen Volkskreisen wohlbekannt sein.

Allerlei Baumwollersatz.

Mehr Ersatz-Präparate für Baumwolle, als viele wissen, werden in den letzten zwei Jahren in Ländern hergestellt, wo die echte Baumwolle aus bekannter Ursache sehr selten geworden ist; besonders gilt dies von Kleiderstoffen. Vor allem sind viele Arten Papier-Gewebe als Ersatz in tatsächlichem Gebrauch; in manchen derselben ist Papier und Baumwolle vermischt, andere aber bestehen ausschließlich aus Papier. Wieder andere enthalten außer dem Papier einen guten Einschlag von türkischer Baumwolle, welche ja schon seit geraumer Zeit für Länder der Zentralmächte zugänglich geworden ist, aber früher meistens für zu minderwertig gehalten wurde, um sie in Kleiderzeug einzuweben; es scheint aber, daß es in neuerer Zeit gelungen ist, auch dieses Produkt bedeutend vorteilhafter zu verarbeiten. Dazu kommt der schon früher erwähnte Kleiderstoff, welcher aus der Faser von Brenn- und anderen Nesseln gewonnen wird.

Ferner werden alte Lumpen in ein Papier-Gewebe verwandelt, welches für viele Zwecke ein vollkommener Ersatz für Baumwoll-Zeug sein soll. Und endlich ist gewöhnliches Papier-Gewebe durch chemische Prozesse noch wesentlich stärker und zäher gemacht worden. Diese Vollbringungen machen Formen von Mitbewerb möglich, welche Amerika wohl in Friedenszeiten spüren wird!

Das Geifern oder der Speichelfluß bei Pferden kann überaus verschiedene Ursachen haben, und danach hat sich die Behandlung zu richten. Meistens besteht eine Entzündung der Schleimhäute des Maules, die vielfach durch Pilze oder kleine Insekten auf Grün- oder Trockenfutter verursacht wird, oder auch das Futter an und für sich ist rauh oder scharf; auch Wunden können im Maul vorhanden sein, und ebenso kommt das Geifern auch als Nebenerscheinung bei Pferden vor, die an Nervenkrankheiten, wie Koller oder epileptischen Krämpfen, leiden. Es empfehlen sich zusammenziehende Maulwässer, womit das Maul wiederholt ausgewischt oder ausgepinselt wird, Alaun- oder Salicylsäurelösung.

— Wie aus Heidelberg berichtet wird, meldet die Königstuhlsternwarte: Am 21. November wurde von Metcalf, auf der Sternwarte von Winchester, in den Vereinigten Staaten von Nordamerika, ein neuer Komet entdeckt, der in 54 Grad 30 Min. rechter Rektaszension und in 18 Grad 33 Min. nördlicher Deklination stand, also etwa 6 Grad südlich von den Plejaden. Weiteres ist wegen des schlechten Wetters noch nicht bekannt.

Ackerbau und Viehzucht.

Forschungen über die Entstehung und die Formen der wirtschaftlichen Arbeit.

Der Berliner Gelehrte Eduard Hahn hat seine gründlichen Forschungen über die Entstehung und die Formen der wirtschaftlichen Arbeit neuerdings unter dem Titel „Von der Hacke zum Pflug" einem weiteren Lesertreis dargeboten. Aus einer Besprechung dieses Büchleins in der Zeitschrift für Ethnologie sei folgendes hervorgehoben. Hahn wendet sich gegen die früher herrschende Auffassung, daß der Mensch in seiner Entwicklung die Stufen eines Jägers, eines Hirten und eines Ackerbauers habe durchlaufen müssen. Wirkliche Jägerstämme hat es eigentlich gar nicht gegeben; auch die Cooperschen Indianer haben nicht bloß von Hirsch- und Wisentfleisch gelebt, sondern daneben Mais, Bohnen, Kürbisse und Tabak gebaut. Selbst die Elefanten jagenden Zwerge des Kongowaldes wissen sich im Austausch gegen Fleisch pflanzliche Nahrung zu verschaffen. Es ist ein Verdienst Hahns, darauf hingewiesen zu haben, daß dies Beschaffen von vegetabilischer Nahrung durch Einsammeln von Früchten, Wurzeln usw. in den meisten Fällen allein imstande ist, den täglichen Bedarf an Kost für die Familie und den Stamm zu decken.

Da die Jagd den Mann häufig tagelang von seinem Hause fernhält und seine Zeit überdies durch die andauernden religiösen Zeremonien, die für das Gedeihen des Stammes notwendig sind, in Anspruch genommen wird, so ist dies Beschaffen der Nahrungsmittel fast ausschließlich Aufgabe der Frauen und Mädchen, sowie der jüngeren Knaben. Das Neuaufsprießen aus verlorenen Körnern, das Wiederausschlagen von Wurzelköpfen und die Beobachtung ähnlicher Vorgänge haben dann zum Anbau nahrungsspendender Pflanzen geführt. Der Ackerbau muß von Anfang an in den Händen der Frau gelegen haben, wie er ja in weiten Gebieten noch heute Sache der Frau ist. Dieser primitive Ackerbau unterscheidet sich aber in sehr wesentlichen Stücken von dem Getreidebau des großen europäisch-asiatischen Kulturgebiets, der durch den Pflug gekennzeichnet ist und hauptsächlich vom Mann betrieben wird. Den ursprünglichen Ackerbau hat man nach dem dabei benutzten Werkzeug, der Hacke oder dem Grabstock, als Hackbau bezeichnet.

Von dem Hackbau zur Pflugkultur ist nach Ansicht Hahns kein Uebergang zu finden. Die Voraussetzung für die Entstehung der so unendlich wichtigen Pflugkultur sei eine religiöse Vorstellung, die sich bei den Babyloniern wie bei den Mexikanern findet: die Vorstellung des Mondes als des Urhebers alles Lebens, insbesondere auch der Wiedererstehung des Lebens der Vegetation. Dem Mond mußten, um ihn in seinen Schwächezuständen zu stärken, Opfer gebracht, d. h. sein Abbild mußte ihm zur Hilfe geschickt werden. Das war bei den Mexikanern ein in die Tracht des Gottes gekleideter Mensch, in der alten Welt aber das Rind, das durch seine Hörner als Abbild des Mondes galt. Das Opfertier zur Hand zu haben, das war der Grund, weshalb man das Rind zu zähmen und zu züchten begann. Das Opfer brachte uns das Haustier, und eine Art Befruchtungszauber schuf den Pflug. Darum ist in dem asiatisch-europäischen Kulturgebiet der Ackerbauer der Mann, da er naturgemäß der Leiter des Befruchtungszaubers, der Pflüger, ist.

Der Pflug aber, so meint Hahn, setzte den Wagen voraus, und wie dieser entstanden sei, darüber lassen sich zurzeit nur unsichere Vermutungen äußern.

Hauptsache bei der Aufbewahrung von Süßkartoffeln ist, daß sie so wenig als möglich beschädigt an den Aufbewahrungsort gelangen; außerdem sollen sie vollkommen abgetrocknet sein und setzt man sie zu diesem Zwecke womöglich noch einer künstlichen Trocknung aus. Nur in einem durchaus trockenem Raume werden sich die Knollen eine gewisse Zeitlang halbwegs gut halten. Die im Norden gezogenen Süßkartoffeln halten sich erfahrungsgemäß überhaupt nicht gut und nicht lange. Kleine Mengen wird man am besten in ganz trockenen Sand in Kisten verpacken und so, daß sich die Knollen gegenseitig nicht berühren, dann die Kisten trocken und kühl aufstellen.

— Zur Vierhundertjahrfeier der Reformation hat der Oberburghauptmann der Wartburg, Herr von Cranach, im Kunstverlag C. Andelfinger & Co., München, ein kleines Bilder-Album herausgegeben. Es enthält farbige Bilder aus dem Leben Luthers nach auf der Wartburg befindlichen Gemälden von F. Pauwels und P. Thumann, sowie Porträts von Luther und seinen Angehörigen. Das anregende kleine Album bringt einen glücklichen Gedanken in glücklicher Ausführung.

Allerlei für's Haus.

Spritzflecken von Oelfarbe auf Fenstern werden entfernt, wenn man die Flecke mit Schmierseife (schwarzer Seife) bestreicht, dieselbe einige Stunden darauf läßt und dann abwäscht.

Mittel gegen aufgebrochene Frostbeulen. Fein geschabte Kreide wird mit gewöhnlichem Tran zu einer steifen Salbe gemacht, damit ein Stück Leinwand, etwas größer als das Geschwür, bestrichen und aufgelegt. Dieses Pflaster wird so oft erneuert, als ein vermehrtes Gefühl von Wärme anzeigt, daß es trocken geworden ist; nachher wechselt man nur morgens und abends. Es pflegt gewöhnlich in 5 bis 6 Tagen den Schaden zu heilen.

Erhaltung der grünen Farbe der eingemachten Früchte. Eine noch viel zu wenig bekannte Methode, die man zu diesem Zwecke in Anwendung bringt, besteht darin, daß man das grüne Gemüse (Gurken, Schotenkerne, Schneidebohnen u. s. w.) mit kochend heißem Salzwasser übergießt, kurze Zeit stehen läßt, vom Salzwasser abseihet und abtropfen läßt, dann im irdenen Geschirr mit kochendem Essig übergießt, im verdeckten Topf an einer lauwarmen Herdstelle stehen läßt, jeden dritten Tag den Essig abgießt, zum Kochen bringt und sofort wieder damit das Gemüse übergießt; dies wiederholt man so lange, bis die ursprüngliche grüne Farbe wiederhergestellt ist. Dann gießt man den Essig ab und ersetzt ihn durch neuen, gewürzten Essig. Die grüne Farbe durch Einlegung von Kupfer hervorzubringen, ist sehr schädlich und deshalb ganz und gar zu verwerfen.

Gasflammen als Nachtlichter. Manche Personen haben die Gewohnheit, in ihren Schlafzimmern eine Gasflamme brennen zu lassen, indem sie dieselbe zurückdrehen, bis sie nur ein schwaches Licht von sich giebt. Dies ist ein höchst verwerfliches Verfahren, das die schlimmsten Zufälle nach sich ziehen kann. Wenn die Gasflamme so niedrig gestellt ist, kann der geringste Luftzug oder irgend ein anderer Zufall sie auslöschen und der Schläfer muß dann die ganze Nacht die giftigen Dünste des ausströmenden Gases einathmen, während noch überdies die Gefahr vorhanden ist, daß, wenn Jemand mit einem Lichte ins Zimmer tritt, eine Explosion erfolgt. Auch Feuersbrünste sind dadurch schon entstanden, indem man am Morgen vergaß, die Flamme auszulöschen und die Fenster öffnete, deren Luftzug die Vorhänge in die Flamme trieb. Jedenfalls sollte man, wenn man die Gasflamme als Nachtlicht gebrauchen will, stets einen Glascylinder über dieselbe stürzen.

Blutflecken aus Fußböden zu bringen. Das best. Mittel ist Abreiben oder Scheuern derselben mit 4 Teilen Wasser und 1 Teil Schwefelsäure. Ist der Flecken zerstört, so scheuert man mit reinem Wasser, auf keinen Fall aber mit Seife, da sonst ein Fettflecken entstünde. Sollte noch Säure im Holz sein, so kann diese durch etwas Lauge oder Asche unschädlich gemacht werden.

Glacéhandschuhe von Stockflecken zu reinigen. Man gibt in eine luftdichte Büchse, je nach Bedarf, etwas kohlensaures Ammoniak (Hirschhornsalz), darüber werden die fleckigen Handschuhe möglichst locker gelegt, so daß der Dunst überall hinziehen kann, und verschließt dann die Büche wieder. Nach 1 — 2 Tagen (schon nach mehreren Stunden, wenn die Stockflecken nicht zu tief eingedrungen) sind sämtliche Flecken entfernt, ohne daß die Handschuhe ihre Façon verloren haben und ohne sonstigen Nachteil der Farbe und des Leders. Auf diese Weise sind nach und nach durch das Hirschhornsalz Massen von Handschuhen zu entflecken.

Lackierte Gegenstände von Flecken zu reinigen. Um lackierte Gegenstände, z. B. Möbel u. s. w., von Flecken zu reinigen, nehme man eine Mischung von gleichen Teilen Leinöl, Weingeist und Terpentinöl, und reibe mit einem mit dieser Mischung etwas befeuchteten Lappen die Flecken, bis solche verschwunden sind, sodann aber diese Stellen mit gewöhnlichem Fließpapier ab.

Baumwolle in wollenen Stoffen nachzuweisen. Man nehme Pikrinsäure (ein Färbestoff, der durch Destillation mit Steinkohlenteer hergestellt und zum Färben benutzt wird), bringe sie auf den Stoff und sogleich zeigt es sich, welche Fäden vegetabilischen Ursprungs sind. Die Fäden aus Pflanzenstoffen nehmen den Farbestoff nicht an.

Ein gutwirkendes Mittel gegen Schuppenbildung ist Natron; in ein Quart weichem Wasser (am besten durchgeseihtem Regenwasser) löst man 20 Gramm doppeltohlensaures Natron. Mit dieser Lösung wäscht man den Kopf abends vor dem Schlafengehen recht gründlich und zwar zuerst täglich, später in größeren Zwischenräumen. Nebenher sind 1—2 Mal in der Woche des Morgens Kopfwaschungen mit warmem Seifenwasser anzuraten.