Für Farm und Garten

Unsere Giftpflanzen.

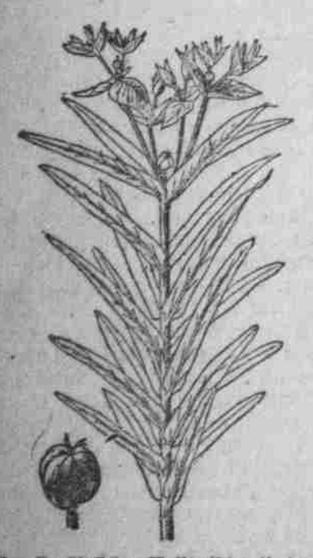
II.

Ein hierzulande ziemlich weit verbreitetes Unkraut, das am häufigsten in den Staaten östlich vom Missouri vorkommt, ist die Klapperschote (rattle weed oder wild pea). Es gehört zu einer über die ganze Erde verbreiteten Pflanzengattung, die auch mehrere nützliche Kulturpflanzen, z. B. den indischen Hanf, umfaßt. Das genannte Unkraut ist eine, 3—18 Zoll hohe Pflanze, mit schwach behaarten Stengeln und Blättern und gelben, erbsenähnlichen Blüten, die Pflanze gehört auch, wie die Erbse, zu den Schmetterlingsblütern. In den reifen, schwärzlichen Samenschoten liegen die Samenkörner lose und klap-

1. Klapperschote (rattle weed.)

pern, wenn die Schoten berührt werden. Das Gift ist in Stengeln, Blättern und Früchten der Pflanze enthalten. Auf der Weide rühren die Tiere die Klapperschote höchst selten an; dagegen fressen sie dieselbe im Heu, Pferde sowohl wie Kühe, und gehen an dem langsam wirkenden Gift gewöhnlich erst mehrere Wochen nach dem Genusse zugrunde. Das Tier magert ab und stirbt an allgemeiner Entkräftung. Da die Pflanze einjährig ist, kann man sie durch Verhindern der Samenreife leicht ausrotten.

Allgemein bekannt ist das Unkraut Wolfsmilch (Springwort), das auch noch mit den englichen Namen „gopher plant", „wolf's milk", „mole weed" und „caper spurge" bezeichnet wird. Die Pflanze wird 2—3 Fuß hoch und enthält in allen ihren Teilen einen weißen Milchsaft. Die Blüten sind klein und grüngelb; sie finden sich vom Juni bis August auf der Pflanze. Die Samenkapsel ist dreifächerig und enthält in jeder Abteilung ein Samenkorn. Die Körner wirken als Brech- und Abführmittel und wurden früher von Aerzten verschrieben. Der Milchsaft der Pflanze wirkt stark ätzend und blasenziehend. Das Vieh frißt die Pflanze selten und



2. Gewöhnliche Wolfsmilch (springwort.)

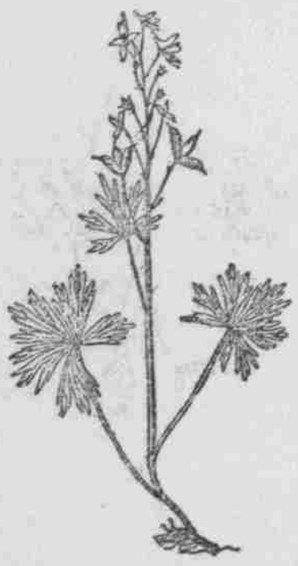
scheint der Genuß keine Krankheitserscheinungen bei ihnen hervorzubringen. Werden die Samenkörner in großer Menge genossen, so entstehen Mund- und Magenentzündungen, heftiges Abführen und Erbrechen; schließlich tritt Bewußtlosigkeit und schneller Abfall der Kräfte ein; diesem folgt der Tod.

Eine Nebenart der obigen Pflanze ist die weißgeränderte Wolfsmilch (montain snow), eine einjährige Pflanze, deren ursprüngliche Heimat die Hochländer von Montana bis nach Mexiko sind; von dort hat sie sich aber ostwärts verbreitet. Die Bienen befliegen die blühenden Pflanzen sehr stark und der aus ihnen gesammelte Honig hat giftige Eigenschaften; er hat einen scharfen, brennenden Geschmack. Wird solcher Honig in großen Mengen genossen, so wird dadurch Erbrechen und Durchfall verursacht. Der milchige Saft der Pflanze erzeugt auf der Haut eine juckende Entzündung,

3. Weißgeränderte Wolfsmilch (mountain snow.)

begleitet von Geschwüren und Bläschen. Diese Erscheinungen haben große Aehnlichkeit mit denjenigen, die durch Giftefeu hervorgerufen werden.

Von dem vielfach auch als Zierpflanze in Gärten gezogenen Rittersporn (larkspur) gibt es hierzulande etwa 25 Abarten; fast alle haben rötliche oder rötlichblaue Blumen. Mehrere dieser Arten treten im Westen sehr zahlreich auf und werden als dem Rindvieh verderblich angesehen. Besonders viel Unheil wird durch eine Art des Rittersporns in Wyoming und Colorado angerichtet. Namentlich im Frühjahr, wenn diese Pflanzen fast allen Grasarten voran das erste Grün auf den Weiden bieten, werden sie vom Vieh gierig gefressen. Ihrer schädlichen Wirkung wegen werden sie dort einfach als Giftkraut (poison weed) bezeichnet. Ueberläßt man die Tiere sich selbst nach dem Genusse, so gehen etwa 20 Prozent zugrunde, während unter rechtzeitiger Behandlung der



4. Rittersporn (larkspur.)

größte Teil der Tiere gerettet werden kann. Das beste Vorbeugungsmittel ist, die Rinder und Schafe niemals hungrig auf solche Weiden zu lassen, wo sich Rittersporn findet.

Eine Abart, der scharfe Rittersporn, gilt als besonders giftig und gingen Pferde, die denselben auf der Weide gefressen, unter Kolikerscheinungen zugrunde.

Der gewöhnliche Rittersporn wird nicht als sehr giftig angesehen, doch sollen die Blätter eine schädliche Wirkung beim Vieh hervorrufen.

* * *

Altersbestimmung der Rinder.

Folgende Merkmale geben den sichersten Anhalt für die oft sehr wichtige Altersermittelung bei Rindern.

Das Rind hat im Oberkiefer gar keine, dagegen im Untertiefer bei vollständigem Gebiß 8 Schneidezähne. Man unterscheidet daher äußere und innere Mittelzähne, außer den Zangen — mittelste Schneidezähne — und Eckzähne. In jedem Kiefer befinden sich noch 6, im ganzen also 24 Backzähne. Das Kalb besitzt bei der Geburt oder spätestens 3 Wochen nach derselben sämtliche 8 Milchschneidezähne, außerdem bei der Geburt oder 4 Wochen nach derselben je 3 Milchbackzähne in jedem Kiefer. Dieses Milchgebiß bleibt vom 18. bis 20. Lebensmonat bestehen. Die Milchschneidezähne unterscheiden sich von den Ersatzschneidezähnen (Schaufeln) durch Kleinheit. Unte Umständen ist die Entscheidung, ob man es mit den alten Milchzähnen oder mit ganz alten, stark abgenutzten Ersatzzähnen zu tun hat, lediglich durch Betrachtung derselben nicht ganz leicht. Indessen wird man mit Hilfe der übrigen Zähne, Backzähne, und der Hornentwickelung, diese Entscheidung immer sicher treffen können. Uebrigens sind an alten Ersatzzähnen stets Teile der Wurzeln sichtbar. Der Zahnwechsel beginnt an den Zangen mit 8 bis 20 Monaten, an den inneren Mittelzähnen mit 24 bis 28 Monaten, an den äußeren Mittelzähnen mit 2¾ bis 3 Jahren und an den Eckzähnen mit 3¼ bis 3½ Jahren. Die 3 Milchbackzähne wechseln mit 2½ bis 3 Jahren, der vierte Backzahn erscheint dann gleich als bleibender Zahn mit 6 bis 9 Monaten, der fünfte mit dem 15. bis 18. Monat, der sechste mit 2 bis 2¼ Jahren. Das bleibende Gebiß des Rindes ist mit 4 Jahren vollendet, bis dahin ist die Altersgrenze ziemlich sicher in den angegebenen Grenzen festzustellen. Für die späteren Lebensjahre sind die Abnutzung der Reibeflächen, das Kleinerwerden der Schneidezähne, sowie das Hervortreten des Halses unter der schaufelförmigen Schneidefläche charakteristisch. Mit dem sechsten Jahre etwa tritt dieser Hals an den Zangen und mit dem folgenden Jahre der Reihe nach an den übrigen Schneidezähnen zutage. Mit 10 bis 14 Jahren besitzen die Rinder an Stelle der Schaufel nur noch Stummeln und darüber hinaus überhaupt keine Schneidezähne. Bei den Kühen, die regelmäßig jedes Jahr trächtig werden, bildet sich am Grunde des Hornes mit jeder Trächtigkeit eine ringförmige Vertiefung (Jahresring). Da die meisten Kühe mit dem dritten Jahr zum erstenmal kalben, so entspricht im allgemeinen die Zahl der Hornringe + 2 dem Alter der Kühe.

* * *

Pferde, die sich nicht legen.

Gewöhnlich sind es äußere Ursachen, wie zu enger Stall, schlechte Streu oder fehlerhaftes Anbinden, die das Pferd am Niederlegen hindern. Auch dämpfige Pferde legen sich nicht gern nieder. Hat ein Tier sich erst daran gewöhnt, während der Nacht zu stehen, so ist es nicht leicht, ihm das wieder abzugewöhnen. Daß ein Pferd im Stehen aber nicht die Ruhe und Erholung findet, als wenn es sich niederlegt, ist wohl leicht verständlich; gewöhnlich sind solche Pferde schlaff und träge bei der Arbeit und bald ausgenutzt.

Das beste Heilmittel ist, es in einen Kastenstall (Box), wenn solcher verfügbar, zu bringen und dem Tiere darin volle Freiheit zu lassen, so daß es sich nach Belieben bewegen kann. Je geräumiger die Box ist, desto besser. Obgleich es abgeneigt sein mag, in einem Stande und wenn sein Kopf angebunden ist (unter welchen Umständen seine Bewegungen sehr behindert und beschränkt sind), sich niederzulegen, wird das in einem Kastenstall untergebrachte Pferd sich gewöhnlich sehr bald niederlegen, wenn es findet, daß es volle Bewegungsfreiheit genießt und sich so viel herumdrehen kann, als es will. Ein tiefes Strohlager und eine reichliche Streu wird eine weitere Verlockung für das Pferd sein, sich niederzulegen. Hat das Tier dies erst einmal wieder gelernt, so wird es auch damit fortfahren und somit schnell die Gewohnheit, des Nachts in stehender Haltung zu bleiben, aufgeben. Sollte ein Boxstall nicht zur Verfügung stehen, so kann das Pferd in einer leeren Scheune oder einem Wagenschuppen untergebracht werden; die Art der Unterkunft macht wenig aus, sofern das Pferd nur reichlich Raum für sich hat und nicht angebunden wird.

* * *

Die Farbe des Honigs.

Es besteht die irrige Meinung bei den Honigläufern, daß hartgewordener, also nichtflüssiger Honig unbedingt gefälscht sein müsse. Das ist aber nicht der Fall, sondern geschleuderter, also auf kaltem Wege aus den Waben gebrachter Honig verzuckert sehr leicht und erhält durch diesen Prozeß seine kostbaren ätherischen Oele, sein Aroma und die Ameisensäure, die alle drei durch Erwärmen sehr leicht sich zum Teil verflüchtigen. Ebenso ist es nicht richtig, die schöne hellzitronenfarbige Ware der mehr weißlichen oder bräunlichen vorzuziehen, da die Farbe des Honigs naturgemäß immer eine verschiedene ist und ganz von den Blumen abhängt, aus denen er zusammengetragen ist. Lindenblütenhonig sieht fast weiß aus, der von Sonnenblumen und Buchweizen schwärzlich, der von Klee goldgelb. Wer sicher gehen will, unverfälschten Honig zu essen, lege sich — sofern ihm das sein Garten und seine Zeit gestatten — selbst einen Bienenstand an. Er wird mehr als eine Freude — vielleicht auch mehr als eine Sorge erleben. Jedenfalls aber bringt ihm die Sache trotz alledem Gewinn, und wäre es nur der Einblick in das Leben eines Bienenvölkchens. Biene und Ameise können in vielen Dingen unsere Lehrmeisterin sein.

— Wie man spricht. „Geben ist seliger denn nehmen", dachte der Rowdy, als er im Gedränge stand und von allen Seiten Püffe empfing und austeilte.

— Anzüglich. Wirt: „Ja, unser Flühsten schaut so unschuldig aus — im Frühling schwillt's oft so an, daß alle Keller unter Wasser stehen. Haben Sie noch nichts davon gehört?"

Gast: „Das nicht — aber an Ihren Weinen geschmeckt'"

Hausgemachter Land-„Candy".

Einträglicher Nebenerwerb für Farmersfrauen.

Eine Farmersfrau in den Hügeln des westlichen Oregon, Frau D. O. Stovall, hat manchen anderen Bauersfrauen, bei denen bares Geld „das wenigste" ist, ein Vorbild geliefert, wie sie vielleicht einen sehr beträchtlichen Nebenerwerb sich in ihrer freien Zeit schaffen können, wenn sie die Sache geschickt anstellen.

Sie zeigte in ländlichen Zeitungen an, daß sie „Country Kitchen Candy" zu verkaufen habe, der in einer fleckenlos sauberen Küche hergestellt werde und reine, gesunde Produkte direkt von der Farm enthalte, soweit auf dieser überhaupt die betreffenden Bestandteile gezogen werden können. Und bald genug fand sie, daß viele derartiges Zuckerwerk begehrten, namentlich Sorten, deren Hauptstoffe süßen Rahm und frische Eier bildeten, mit einem Mäntelchen von Schokolade oder einer sonstigen beliebten Umhüllung. Der Paketpostdienst war auch für diese Industrie gut zu gebrauchen.

Beim Beginn ihres Geschäftes bestellte Frau Stovall von der nächsten Papierschachtelnfabrik 500 weiße Zuckerwerkschachteln, in drei verschiedenen Größen. In diesen Schachteln verkaufte sie das Zuckerwerk zu je 30 Cents, 60 Cents oder einem Dollar. Auf die Schachteln klebte sie aber noch hübsch gedruckte zweifarbige Etiketten, welche das Heim zeigten, wo das Zuckerwerk hergestellt wird; und sie war sehr darauf bedacht, die Ware niedlich und anziehend zu packen, — in der richtigen Erkenntnis, daß es nicht zuletzt beim Zuckerwerk viel auf solche Aeußerlichkeiten für den Erfolg ankommt. Zugleich aber achtet sie mit der peinlichsten Sorgfalt auf die Güte und Reinheit aller verwendeten Bestandteile, und von allem ist ihr „nur das beste gut genug" für diesen Zweck.

Sie hat schon eine große Kundschaft, und fast alle Bestellungen kommen mit der Post und werden, soweit Oregon in Betracht kommt, auch mittels dieser ausgeführt. An zu weit entfernten Kunden ist Frau Stovall nichts gelegen; denn sie will die Portokosten auf möglichst niedriger Stufe erhalten, und die Zuckerwerkliebhaber in der Nähe ihres Heims sind auch diejenigen, welche durch ihre billigen Landblätteranzeigen am besten erreicht werden. Der Wert der Postbestellungen kommt bis auf 50 Dollars pro Monat und darüber und beträgt sehr selten weniger als 25 Dollars.

Viele amerikanische Farmersfrauen haben schon früher „Candy" für eigenen Gebrauch gemacht und könnten dies auch geschäftlich tun.

Milch aus Bohnen!

Angesichts der vielfachen Knappheit von Milch und des beständig drohenden weiteren Steigens der Preise, wäre es gar nicht so übel, wenn eine chinesische Methode, Milch aus Bohnen zu machen, auch bei uns eingeführt, und die Bohne selber angebaut würde. Was letzteres betrifft, so sei sogleich bemerkt, daß das Ackerbau-Departement der Ver. Staaten dieser Sache lebhaftes Interesse entgegenbringt und bereits einschlägige Experimente betreibt. Nach allem, was sich bis jetzt ersehen läßt, ist es wahrscheinlich, daß diese Gattung Bohnen — eine Varietät mit gelben Früchten — in Nordamerika ebenso gut angebaut werden kann, wie irgend eine andere.

Behufs Gewinnung der Milch nun werden die Bohnen einige Zeit eingeweicht und dann zwischen Steinen zermalmt, — das ist wenigstens die Methode der Chinesen, die vielleicht durch Maschinerie weiter verbessert werden könnte. Die zermalmte Masse wird durch ein grobmaschiges Zeug hindurchgetrieben, in Wasser aufgelöst und gekocht. Sodann wird sie abermals durchgeseicht, und schließlich wird sie auf Flaschen gezogen. Sie ist dann für den Gebrauch vollkommen fertig.

Das gebrauchsfertige Erzeugnis sieht ganz wie frische Milch aus und hat nach dem Urteil aller, die es jemals gekostet haben, einen entschieden angenehmen Geschmack, sollte sich daher leicht auch in Kreisen, in denen man bisher nur an tierische Milch gewöhnt war, volkstümlich machen. Vegetarianer sollten ganz besonders erfreut über die Gelegenheit sein, wieder ein tierisches Produkt — wenn auch kein durch Tötung erlangtes — aus ihrer Speisekarte für immer auszuschalten. Aber auch Liebhaber der Fleischkost dürften sich ganz gern die Bohnenmilch zulegen, wenn sie dieselbe einmal kennen gelernt haben. Und eine chemische Prüfung ergibt, daß der Prozentsatz von Fett in dieser Milch demjenigen von guter Kuhmilch gleichkommt. Also, Herz, was willst du noch mehr?

Die Kosten der Gewinnung sind wenigstens in China niedrige, und man kann ein Pint Bohnenmilch pro Tag für 50 Cents pro Monat kaufen. Ganz so billig kriegen wir es natürlich nicht!

Offener Schreibebrief des Philipp Sauerampfer.

1194.

Mein lieber Herr Redaktionär!

Ich hen Ihne in mein letzte Brief riepohrtet, wie ich den Wedesweiler die Klack gefickst hen, biekahs er hat Niemarks driwwer gemacht, daß ich un die Lizzie, was meine Alte is, uns so sehr aufgeprimmt gehabt hatte. Ich fin jetzt so en Feller: wenn ich mein Herze Luft gemacht hen un alles aus mein Sistem hen, was drin is, dann fin ich sätisfeit un ich denke dann gar nit mehr an den Kwarrel. So auch diesmal; ich hen den Wedesweiler zu en Drink inweitet un dann fin mer widder zu den Danzkränzche.

Es hat da gar nit lang genomme, da hen ich genohtitzt, daß die Attmoßfehr, was das meine duht, e ganz differente war, wie befohr. Se fin all so lustig gewese un fin da erum gehippt wie e Kraut Spärrohs, wenn se an den Pehfment en neue Lonschtaunter diskowwere. Ich hen gar nit ausmache könne, was die Mätter war. Auch die Lehdies, die fin so lustig gewese, wie alles un die Lizzie, wo doch sonst die Maddestie selbst is, hat mich for en Kiß gebattert. Ich hen gar nit gewißt, was ich da draus hen mache solle. In die erschte Lein hen ich den Kiß reffjuhst, biekahs ich gleiche nit so publik Performenzes un dann noch e anneres Ding is es ja auch so keine große Etträckschen. Awwer da is auch die Wedesweilern komme un hat en Kiß hen wolle. Bei Galle, hen ich gedenkt, is denn die ganze Gesellschaft krehsig? Sell is kein Platz for mich, hen ich zu mich gesagt, un hen mein Meind aufgemacht, fortzuschniete.

Da hat den Professor seine Frau enaunzt, daß sie uns jetzt en spechel Dänz zeige wollt, wo mer noch nie nit gesehn hen. Seller Dänz müßt of Kohrs in Teits gedanzt werde, awwer se wollt treie, es auch mitaus das rehgeller Kastjum fertig zu bringe. Well, da fin ich doch keinder intereßtet gewese. Der Professor hat dann das Peijenno gespielt un die Frau Professer hat ihre Schtörts aufgepickt, weil se die bei das Danze im Weg gewese sin. Un dann is es los gange. Ei tell juh, ich hen noch nie nit en Danz gesehn, wo so ecksseiting gewese is, un Se könne sich gar kein Begriff davon mache, was die Lehdie for wunnerschöne Stackins gewohre hat, un se hat sich auch kein bißche scheniert bei all ihre Mohschens.

Der Wedesweiler hat gesagt: Du, Phil, hier is ebbes die Mätter; wie mer hier her komme fin, da war es so ebaut der diesenste Bonsch von Lehdies un Schentelmänner un denk nur emal, was en Differenz jetzt! Entweder fin se all krehsig gewordе odder se hen all en Schwibbs. Wedesweiler, hen iw gesagt, wo solle se denn en Schwibbs her hawwe. Du weißt, daß der Professor en stritter Temperenzler is un so is seine Alte un die einzige, wo sich wann un dann en Drink erlauwe, das fin ich un du. Awwer mer wolle uns doch nit so viel driwwer battere, es nimmt ja nit mehr lang un dann gehn mer heim, un so hen mer unseren Meind aufgemacht, daß mer die Sach auf sich beruhe lasse wollte.

E paar Minnits später hat mich der Professer gefragt, ob ich nit emal sein Strahberrie-Ponsch tehste wollt; das wär sein eigenes Resippie un es deht zu zeige geht, daß mer auch en feine Drink mitaus intacksickehting Lickersch hawwe könnt. Ich muß sage, ich gleiche die sahfte Drinks gar nit, awwer ich wollt ihn doch nit insolte un so sin ich mit ihn in das nächste Ruhm, wo immer so ebaut zwanzig Piebels in Lein gestanne hen, for auf ihren Törn zu warte. Well, wie ich mein Glas gehabt hen, da hen ich mit die Jung geschnalzt und hen for e zweite Helping gefragt. Bei Galle, hen ich gedenkt, wenn das en Temperenz-Drink is, dann schreiwe Se mich als Temperenzler auf. Professor, hen ich gesagt, hen Sie den Drink ganz alleins gemickst? Schuhr Ding, hat er gesagt, da kann mich gar niemand biete. Well, ich hen auf die erschte Seckend genohtitzt, daß mich einer von die Latt Brendy gewese is, un wie ich mich so e wenig erum gucke, hen ich genohtitzt, da michß einer von die Schentelmänner den Wink gewwe hat. Ich fin zu ihn gange un da hat er gesagt: „Ich kann sehn, daß Sie genohtitzt hen, was mit den Ponsch die Mätter is un so will ich Ihne denn auch sage, was das Siekrett is. Der Professer hat den Stoff mit Minneralwasser un Strohberrie-Extrackt un Zucker aufgefickst un wo ich for e Minnit alleins war, hen ich e Kwart Brändy in die Bohl gegosse. Jedes gleicht es un ich frage Ihne nur, mich nit eweg zu gewe. In e paar Dag später, will ich den Professer von allem e kliere Brest mache un dann kann er auch emal selbst sehn, was er alles schon gemißt hat."

Ich hen off Kohrs nicks gesagt, ich hen nur von zwei Sache Kehr genomme; erschtens, daß ich noch mein Schehr von den Ponsch kriegt hen un dßa die Lizzie, was meine Alte is, gar kein mehr kriegt hat. Wisse Se, Herr Redaktionär — eins in die Familie muß doch sauwer sein, womit ich verbleibe

Ihne Ihr liewer

Philipp Sauerampfer.

Zugunsten von Kartoffelbrot.

Amerikanische Regierung legt sich dafür in's Zeug.

Brot, welches einen guten Bestandteil von Kartoffeln enthält, war zwar schon lange in manchen ländlichen Kreisen bekannt, aber berühmt ist es erst in den letzten paar Weltkriegs-Jahren geworden, namentlich als „Kriegsbrot" nach deutschländischer Manier.

Das gewöhnliche Publikum hierzulande erblickte in einem solchen Gebäck lediglich eine Art Not-Brot und maß ihm keinen besonderen Wert bei, ausgenommen als Nothilfe selbst. Gelehrte des Ackerbau-Departements der Ver. Staaten denken aber anders darüber; und wenn sich ihre Erwartung erfüllt, so wird man in Amerika schließlich, auch im tiefsten Frieden, Brot mit einer starken Beimischung von Kartoffeln essen, und sollte es auch.

Man macht sich beinahe lächerlich, wenn man in unseren Tagen einer fast ausnahmslosen und unverschämten Teuerung die Kartoffel als ein Mittel preisen will, das Brot wesentlich zu verbilligen, obwohl selbst jetzt das Kartoffelmehl immerhin nicht ganz so hoch kommt, wie „Seine Exzellenz" das Weizenmehl. Aber es fällt dem amerikanischen Ackerbau-Departement auch nicht ein, für Kartoffel-Brot als einen Hungerleider-Notbehelf einzutreten; das würde ja auch verzweifelt schlecht zu der berühmten Prosperität passen. Nein, wenn diese Herren Kartoffel-Brot allgemein empfehlen, so tun sie es lediglich aus der Ueberzeugung, daß ein solches Mischbrot einen unabhängigen Selbstwert als Nahrungsmittel hat, ob nun Wohlstand oder Notstand im Lande herrscht.

Es wird von diesen amtlichen Sachverständigen angelegentlichst empfohlen, ein Brot aus einer Mischung von drei Pfund gekochter und zu Brei zerstampfter, guter Kartoffeln mit 2½ Pfund Weizenmehl herzustellen, einfach weil es sich lohnt, solches Brot zu genießen.

„Wissenschaftlich betrachtet" — so wird in dem betreffenden Bulletin hinzugefügt — „hängt der Nährwert jeder Speise von drei Faktoren ab, nämlich: Nahrhaftigkeit, Verdaulichkeit und Schmackhaftigkeit. Es darf aber auf Grund der einschlägigen Untersuchungen versichert werden, daß Brot, welches zur Hälfte — ungefähr — aus Kartoffeln besteht, in allen diesen Beziehungen dem Ganzweizen-Brot über ist!" Wenn dies wirklich zutrifft, so können wir an Brot der genannten Mischung uns nicht schnell genug gewöhnen.

Vorläufig sind die Meinungen darüber noch geteilt, wie dies noch mit so manchen Dingen trotz aller „wissenschaftlichen Untersuchungen" der Fall ist. Die in solchen Dingen sehr konservativen amerikanischen Hausfrauen dürften der obigen Empfehlung großenteils zweifelsüchtig gegenüberstehen, — wenigstens so lange, bis es gelingen sollte, das Halbkartoffelbrot zur Mode, unter Vorantritt wohlhabender Kreise, zu machen.

Uebrigens ist die Sache auch vom allgemeinen volks- und landwirtschaftlichen Gesichtspunkte von großem Interesse. Eine der anerkannten Autoritäten auf diesem Gebiete, Peter Tracy Dondlinger, schreibt hierüber u. a.: „Bananen, Reis, Kartoffeln und andere Boden-Produkte können eine größere Bevölkerung auf einer gegebenen Landfläche erhalten, als der Weizen; nur sind sie für das, was man eine hohe Lebenshaltung nennt, nicht so geeignet, und eben darauf beruht die große Wichtigkeit des Weizens."

Aber die „hohe Lebenshaltung" ist eben auch ein Begriff, welcher Wandlungen unterworfen ist; und die Aussicht, eine größere Bevölkerung genügend nähren zu können, mag eines Tages jenes Ideal in den Hintergrund drängen!

— Durchfall bei Pferden ist eine Folge von Verdauungsschwäche, welche durch verschiedene Ursachen hervorgerufen werden kann; schimmeliges Futter, nasse, faulige Mais- oder Kafirkornstengel, muffiger Hafer, faules Tränkwasser, Reiz verursachende Stoffe im Heu; ferner Erkältungen und der Aufenthalt in einem feuchten, dumpfigen Stall können die ersten Erreger der Krankheit sein. Durch Medizin den Durchfall plötzlich zum Aufhören zu bringen, ist nicht ratsam; dagegen sollte man dem Pferde gutes Heu, aber keine Mais- oder Kafirstengel mehr geben, denn danach tritt der Durchfall sogleich stärker auf. Alles Getreidefutter sollte das Pferd geschroten erhalten; auch sollte es nicht mit großen Futtermassen überladen werden, sondern kleine Rationen bekommen.

Allerlei für's Haus.

Leinwand, welche mit Baumwolle verfälscht ist, zu erkennen. Man taucht die verdächtige Leinwand, nachdem sie vollständig von aller Appretur befreit worden ist, auf wenige Minuten in Vitriol und spült sie darauf in Wasser ab. Die baumwollenen Fäden werden dadurch gelöst, während die leinenen unangegriffen bleiben.

Beim Reinigen gläserner Gefäße mit Sand ist man der Gefahr ausgesetzt, daß sie Risse bekommen und infolge davon springen. Da Schrot bei Gefäßen für Nahrungsmittel und namentlich zu chemischen Zwecken ganz zu verwerfen ist, so empfiehlt man Kohlenstückchen von ungefähr der Größe einer Erbse, welche eben so wirksam sind und dem Glase keinen Schaden zufügen.

Ein gewöhnlicher silberner Löffel kann Speisen vergiften, ohne daß man es ihm ansieht. Läßt man ihn z. B. über Nacht in einer sauren Speise, so zeigt er sich beim Herausnehmen blanker als zuvor, aber was wohl zu merken, auch leichter; er hat Kupfer verloren, welches in die Speise übergegangen ist. Dieser Gewichtsverlust ist um so bedeutender, je größer der Kupfergehalt. So verliert 13löriges Silber, in Essig gelegt, innerhalb 18 Tagen 7 Prozent an Gewicht. Es hat also vor dem Neusilber nichts voraus; denn auch von diesem löst sich im Essig ebenso viel auf.

Konservierung der Milch. In kleinen Haushaltungen tritt wohl häufig der Fall ein, daß die Hausfrau die süße Milch möglichst lange zu erhalten wünscht; ein gutes Mittel hierzu ist folgende Methode: Man erwärmt die frische Milch in einem Wasserbade auf 125 bis 140 Grad F. und beläßt sie ungefähr 2 Stunden in demselben. Alsdann bis auf 68 Grad F. wieder abgekühlt, bleibt die Milch auf 8 Tage süß, behält ihren ursprünglichen Geschmack und kann auf jede Weise verwertet werden. Die Erwärmung soll die Degenierung der Bakterien und Pilze bewirken und die Kohlensäure austreiben.

Reinigung dumpfer Keller. Hat man dumpfige Keller, an deren Wänden, Decke und Boden sich Schimmel ansetzt, so bringe man in ein tiefes Gefäß aus Steingut 2—4 Pfund Kochsalz und übergieße dasselbe, nachdem man es in die Mitte des Kellers gestellt, alle Löcher und Türen zugemacht und an allen im Keller etwa lagernden Fässern die Spunde fest verschlossen hat, mit konzentrierter englischer Schwefelsäure (auf 1 Pfund Kochsalz ein halbes Pint). Dann entferne man sich rasch, lasse den Keller zwei Stunden lang ungeöffnet, ohne hinein zu gehen, da man im entgegengesetzten Falle erstikken könnte. Nach Verlauf von zwei Stunden öffnet man alle Kellerlöcher so lange, bis das salzsaure Gas verschwunden ist, und kehrt hierauf überall den Schimmel weg. Keller, auf diese Art gereinigt, werden völlig von dem Modergeruch befreit, der namentlich im Frühjahr sehr störend auf die im Keller zur Aufbewahrung kommende Milch wirkt und auch leicht zur Schimmelbildung Veranlassung gibt.

Keller von Feuchtigkeit zu befreien. Man wendet Chlorkalcium an. Man streut dasselbe als Pulver auf ein an irgend einem Platze im Keller schräg gestelltes Brett, so daß an das untere Ende ein Topf oder eine Schüssel gestellt werden kann. Das Chlorkalcium zieht nämlich die im Keller sich befindende Feuchtigkeit an und zwar doppelt so viel, als sein eigenes Gewicht beträgt. Je feuchter nun die Kellerluft ist, desto rascher läuft der Kalk breiartig ins untergestellte Gefäß. Wird das darin angesammelte Wasser abgedampft und der Kalk getrocknet, so kann er immer wieder auf's neue verwendet werden. Auf angegebene Weise wird die Kellerluft stets trocken erhalten. Dieses Mittel wirkt sicher und macht es möglich, daß man in den sonst feuchtesten Kellern Obst, Eingemachtes usw. gut und lang aufbewahren kann.

Klöße locker zu erhalten. Man setze beim Einmengen eine ganz kleine Quantität gute Bierhefe, für eine kleine Familie 2 Eßlöffel voll, der Masse zu und verfahre übrigens wie gewöhnlich, ohne vor dem Aufsetzen erst eine Gärung oder ein Aufgehen abzuwarten.

Kupferne und messingene Küchengeräte zu reinigen. Hierzu bedient man sich der Lauge oder des heißen Wassers mit Sägespänen und eines Putzzeuges aus Weizenkleie, Wasser und Schwefelsäure. Auch ein Putzzeug, welches aus gepulvertem roten Weinstein und Wasser besteht, kann in Anwendung gebracht werden. Die Schwefelsäure wirkt hier nicht direkt, sondern zunächst auf die Kleie, die viel phosphorsaure Salze enthält, so daß die Phosphorsäure frei wird. Das entstandene Kupferoxyd wird leicht gelöst, und dadurch das Kupfer weit weniger angegriffen, als von der Schwefelsäure, selbst das Kupfer läuft durch diese Behandlungsweise nicht an. Weinstein löst ebenfalls das Kupferoxyd auf, ohne das Kupfer anzugreifen, namentlich wenn der Weinstein während des Reinigens oft mit Wasser wieder abgespült wird.