Für Farm und Garten

Die Pflege des Rasens.

Für die wichtige Pflege des Gartenrasens seien hier einige wissenswerte Winke gegeben. Ein Haupterfordernis zur Erzielung eines dichten dunkelgrünen Rasens ist die jährliche Düngung besonders da, wo die Erde mit Baumwurzeln durchzogen oder wo geringer Boden vorhanden ist. Der beste Dünger ist ganz kurzer, gut verrotteter Stalldünger, Kompost- oder Mistbeeterde; diese Dungstoffe sollen schon im Herbst auf die Rasenflächen gebracht und gleichmäßig verteilt werden. Es gibt noch organischen Dünger, z. B. zerriebenen Tauben- und Hühnerdünger, getrockneten Rinderguano, außerdem noch die künstlichen Dünger, welche in richtiger Zusammensetzung als Rasendünger angeboten werden, die auch in Frühjahr anzuwenden sind.

Durch öftere Lockerung der Rasenerde (Durchkratzen mit eisernem Rechen) wird die Wirkung des Düngers sehr unterstützt. Werden dabei einige Pflanzen gelockert, so schadet es nichts. Wo sich Moos bildet, muß des Öfteren gelockert werden, damit recht viel Luft in den Boden eindringen kann.

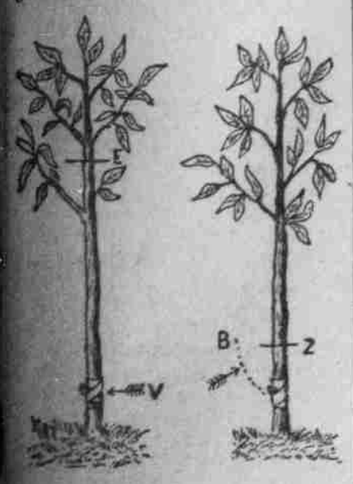
Beim Abrechen im Frühjahr sind sehr achtsam die kleinen Steinchen zu entfernen, weil diese den Mähwerkzeugen gefährlich werden.

Zur Erhaltung eines dichten Rasens gehört auch das öftere sorgfältige Mähen. Man darf damit nicht warten, bis sich das Gras legt. Große Unkräuter, wie Löwenzahn (welcher schon des Samens halber recht bald entfernt werden muß), Knaulgras, Sauerampfer, unterdrücken die feinblättrigen Gräser und müssen durch Ausstechen rechtzeitig entfernt werden. Eine saubere Kante hebt den Rasen sehr, deshalb ist ein scharfes Abstechen mit scharfem Spaten anzuraten. Diese Arbeit kann man sich aber sparen, wenn bei Anlegung von Rasenflächen darauf geachtet wird, daß die Kanten nicht hoch gesetzt werden, sondern fast mit dem Wege verlaufen. In trockenen Zeiten ist auch für ausgiebige Bewässerung zu sorgen. Ein stellenweise ausgetrockneter oder ausgebrannter Rasen wird sich im Sommer nur schwer wieder erholen. Der Rasen hat die Fähigkeit, jede Feuchtigkeit der Luft aufzunehmen und zu verarbeiten, was so recht nach taureichen Nächten beobachtet werden kann, wo jedes Hälmchen sich vor Feuchtigkeit zur Erde neigt; nach solchen Nächten kann das Sprengen gespart werden. Ein richtig gepflegter Rasen läßt sich viele Jahre in tadelloser Beschaffenheit erhalten. Dabei kann ein hübsches Stück Geld erspart werden, da öfteres Erneuern desselben zweifellos mehr kostet.

* * *

Veredelung auf dem Zapfen.

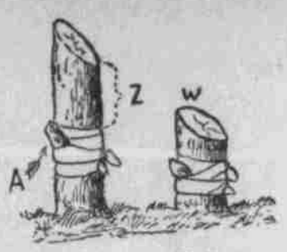
Man ist immer mehr von der Gewohnheit abgekommen, beim Aufziehen junger Bäume dieselben an Pfähle auszubinden, von der Erkenntnis ausgehend, daß es besser ist, wenn solche Bäume von Jugend auf zur Selbstständigkeit erzogen werden.



V Veredlung, bei E schwacher Rückschnitt. B Austrieb, Z Zapfenschnittstelle.

Sie sind widerstandsfähiger und laufen auch nicht Gefahr, während der Aufzucht in der Baumschule durch Band und Pfahl Schaden zu nehmen. Wenn wir daher heute Wildlinge, Doucin, Quitten usw. am Boden veredeln, so schneiden wir nicht etwa nach erfolgtem Anwachsen den wilden Teil über dem Edelauge ganz weg, sondern wir schneiden, um uns sachlich auszudrücken, auf Zapfen (s. F. 1 und 2). Ein schwacher Rückschnitt darf wohl kurz vor der Veredlung erfolgen, er bezweckt aber nur das Aufhalten des Saftstromes, der dann in vermehrter Weise dem Edelauge zugute kommen soll (siehe Fig. 1a bei E). Das richtige Anschneiden des Zapfens sieht man in Fig. 1b bei Z, und den Zapfen selbst nach Ausführung in Figur 2 a. Figur 2 b stellt die Veredelung ohne Zapfen dar; dieser wurde fälschlich zu früh abgeschnitten. Ein solcher stehenbleibender Teil des Wildlings hat nicht nur den Zweck, das Edelauge zu schützen und dem späteren Triebe als Halt zu dienen — er ist auch dazu bestimmt, die Lebensfähigkeit des Edelauges und des jungen Edeltriebes zu sichern und vor dem frühen Eintrocknen zu bewahren.

Nach dem Laubfall, also etwa Ende



A Veredlung. W Wunde. Z Zapfen.

Oktober, können wir das Anschneiden der Zapfen bei angewachsenen Veredlungen vornehmen. Gewöhnlich geschieht dies in einer Länge von 5—6 Zoll, wobei die Stärke der Unterlage mitspricht. Würden wir den Rückschnitt sofort bis auf die Veredlungsstelle ausführen, so würde die Verheilung dieser Wunde (siehe Fig. 2 b bei W) völlig auf Kosten der Veredlung gehen, da das Edelauge infolge Kraftabgabe an die Ueberwallungsstelle einschrumpft. Der Zapfen muß nicht nur bleiben und wird nicht nur als solcher zum Befestigen des Edeltriebes verwendet, sondern er muß auch in voller Lebensfähigkeit erhalten werden. Er darf auch nicht eintrocknen, was bei einigen Unterlagen sehr leicht vorkommt, wodurch dann auch die Veredlungsstelle selbst ebenfalls in Gefahr ist. Das Dürrwerden des Zapfens erstreckt sich sehr leicht auch auf den edlen Teil des Baumes und oft unbemerkt kränkelt dieser schon frühzeitig. Um den Zapfen frisch zu erhalten, beläßt man im kommen-

Das Anbefesten soll mehr unterhalb erfolgen (siehe bei A) Z Zapfen.

Durch zu hohes Anlegen des Bandes erhält der Edeltrieb eine gebogene Stellung.

den Frühjahr einige junge Austriebe, die stets in abwechselnder Folge gestutzt oder auch zum Teil ganz entfernt werden.

Im nächsten Frühjahr werden nun die jungen Edeltriebe beizeiten an den Zapfen geheftet, damit wir den Trieben von vornherein eine schöne gerade Richtung geben. Wie dies Anheften erfolgen soll, ist aus Figur 3 a u. b zu ersehen. Das beste und gebräuchlichste Band ist ein guter breiter Raffiabast. Es ist jedoch anzuraten, diesen Verband nicht zu lange sich selbst zu überlassen, da er leicht bei fortgesetztem Wachstum des Triebes einschneiden kann. Man löse ihn, wenn es nötig erscheint, und ersetze ihn durch einen neuen, der nicht ganz an derselben Stelle anzulegen ist. Etwa im August sind die Edeltriebe so stark geworden, daß der Zapfen entfernt werden kann. In dieser Zeit verheilt die Wunde sehr sicher. In stürmischen Lagen jedoch geschieht die Entfernung erst nach dem Laubfall, da die Bäumchen mit dem Laub zu sehr leiden und schließlich abbrechen würden.

* * *

Vernichtung der Kanadadistel.

Für die Ausrottung der so gefürchteten und schädlichen Kanadadistel gibt es verschiedene Methoden, die sich alle unter gewissen Voraussetzungen mehr oder weniger bewährt haben, unter anderen Verhältnissen dagegen versagten. Freilich glauben gar manche Farmer immer noch, daß es überhaupt ein Ding der Unmöglichkeit sei, die Kanadadistel zu vernichten, doch ist dem glücklicherweise nicht so. Bei der Vernichtung sowohl der Kanadadistel wie der Quecke handelt es sich in erster Linie darum, fortgesetzt die oberirdischen Blätterteile abzuschneiden und sich nicht entwickeln zu lassen. Die Zähigkeit und Kraft dieser beiden gefürchteten Unkräuter beruht nämlich in der Hauptsache in den großen Wurzelstöcken, die sie unterirdisch entwickeln, und in denen sie große Mengen Nährstoffe aufspeichern, mit denen sie sich über ungünstige Zeiten forthelfen. Sobald nun keine Blätter oberirdisch vorhanden sind, durch deren Vermittlung die Verbindung mit der atmosphärischen Luft hergestellt wird, so sind die Disteln und Quecken gänzlich auf die Reservevorräte in ihrem ausgedehnten Wurzelsystem angewiesen. Wenn wir fortgesetzt alle oberirdischen Blätterteile entfernt halten, so wird dabei auf die Dauer dieser Reservevorrat erschöpft und die Pflanzen gelangen schließlich in ein Stadium, in welchem sie verhungern müssen.

Wenn es sich nur um kleine Flächen handelt, die mit Disteln oder Quecken verseucht sind, so kann man wohl am leichtesten alle oberirdischen Pflanzenteile dadurch forthalten, daß man regelmäßig einmal die Woche gründlich mit der Handhade hackt. Bequemer aber dürfte es in solchen Fällen noch sein, die oberirdischen Bestandteile des Unkrautes flach über dem Erdboden abzuschneiden und den Boden dann mit dickem Papier, das noch durch aufgelegte Bretter und Bohlen beschwert wird, zu bedecken. Sind größere Flächen von dem Unkraut verseucht, so empfiehlt es sich, möglichst zeitig im Sommer das Land zu pflügen und es darnach einmal wöchentlich gründlich mit der Scheibenegge zu bearbeiten, bis zeitig im Herbst recht dick Winterroggen oder Winterweizen ausgesät wird. Die landwirtschaftliche Versuchsstation von Illinois empfiehlt als die beste Methode zur Vernichtung der Disteln, dieselben im Juli, wenn sie in der Vollblüte sind, möglichst dicht über dem Boden abzumähen, darnach den Boden etwa drei Zoll tief umzupflügen und Millet einzusäen. Der Millet wird zur Heubereitung zeitig im Herbst gemäht, worauf der Boden sofort wieder gepflügt und recht dick mit Roggen angesät wird. Dieser Roggen wird im Mai des nächsten Jahres untergepflügt und darauf Mais angepflanzt, der immer aufs sorgfältigste kultiviert und vom Unkraut frei gehalten wird. Es wollen einige Farmer die Disteln auch dadurch gründlich vernichtet haben, daß sie nach sorgfältiger Herrichtung des Bodens einfach Alfalfa ansäten oder das Land in Weide legten.

* * *

Das Bespritzen der Kartoffeln.

Zur Bekämpfung der Kartoffelkrankheit sind folgende Ratschläge zu beobachten:

1. Man spritze rechtzeitig, jedoch nicht allzufrüh. Die Kartoffelkrankheit tritt erfahrungsgemäß meist erst von Mitte Juli an bei feuchter Witterung und 70 bis 75 Grad Fahrenheit mittlerer Tagestemperatur eigentlich bedrohlich auf. Man tut daher gut, nicht zu früh, immerhin spätestens anfangs Juli ein erstes und anfangs August ein zweites Mal zu spritzen. Allzufrühes Spritzen hemmt oft das Wachstum der Kartoffelpflanzen und ist auch deshalb nicht ratsam, weil es eine frühe zweite Bespritzung bedingt. Diese zweite Bespritzung sollte jedoch bei späten Sorten auf den August fallen, da sie dann der Ansteckung der um diese Zeit besonders empfindlichen Knollen durch die vom Blattwerk abfallenden und vom Regen in die Erde geschwemmten Pilzsporen vorbeugt. Als Regel kann gelten, daß man frühe Sorten in der ersten Hälfte Juni ein erstes und vier Wochen später ein zweites Mal, späte Sorten Ende Juni ein erstes und anfangs August ein zweites Mal bespritzt. Bei späten und widerstandsfähigen Sorten genügt eine einmalige Bespritzung. Die zweite Bespritzung kann auch ausfallen, wenn der Nachsommer trocken und regenarm ist. Eine dritte Bespritzung nicht ratsam und nützt auch erfahrungsgemäß nicht viel, wenn sie erst auf Ende August oder Anfang September fällt. Bei schneller Entwicklung der Kartoffeln infolge feuchtwarmer Witterung im Juni muß mit dem Bespritzung früher begonnen werden.

2. Man verwende keine zu starken Spritzmittel. Man nehme für die erste Bespritzung eine einprozentige, für die zweite eine anderthalbprozentige Bordeauxbrühe. Höher als 2 Prozent gehe man auf keinen Fall, auch deswegen nicht, weil die Kartoffelpflanze gegen das Bespritzen empfindlicher ist als die Weinrebe und die Obstbäume. Für die erste Bespritzung nehme man also 2 Pfund Kupfervitriol und 2 Pfund Kalk auf 25 Gallonen Wasser, für die zweite 3 Pfund Kupfervitriol und 3 Pfund Kalk.

3. Was man an der Stärke der Spritzlösung spart, ersetze man durch Sorgfalt beim Bespritzen. Das gilt namentlich für die erste Bespritzung. Man spritzt dann in der Weise, daß man die erste Furche im Hinweg, die zweite im Rückwege durchschreitet und dabei die Kartoffelstauden auch noch von unten zu treffen sucht; auf diese Weise werden die ganzen Stauden gleichmäßig und dicht vom Spritzmittel getroffen. Die Bespritzung darf nicht so ausgiebig sein, daß das Spritzmittel auf den Blättern zusammenläuft. Man halte deshalb die Spritze stets unter hohem Druck, verwende gute Verteiler mit engem Spritzkanal und halte den Spritzkopf in genügender Entfernung von den Stauden.

4. Man spritze nur bei beständigem Wetter. Wenn möglich nehme man dabei das Spritzen nachmittags oder gegen den Abend vor, also nicht bei grellem Sonnenschein, immerhin so, daß das Spritzmittel rasch antrocknet und regenfest wird. Nur dann schützt es die Pflanze längere Zeit vor der Ansteckung. Nichts ist unter den heutigen Verhältnissen verwerflicher, als bei unbeständigem Wetter die Bespritzung vorzunehmen, so daß das Kupfersalz abgeschwemmt wird, bevor es hat antrocknen können.

5. Das Häufeln der Kartoffeln ist sorgfältig vorzunehmen. Dies gilt besonders für Sorten, die ihre Knollen nahe der Bodenoberfläche, unmittelbar am Stengelgrunde, ausbilden. Man schützt dadurch die Knollen vor der Ansteckung durch die vom Laubwerk abgeschwemmten Sporen des Pilzes der Kartoffelkrankheit.

Der japanische Kirschbaum.

Nicht als Fruchtspender, sondern nur als Zierpflanze vom Werk.

Die in Japan mächtig entfaltete Blumenliebhaberei begünstigt die Veranstaltung allerlei Blumenfeste. Das erste alljährlich neubegangene Blütenfest gilt dem Kirschbaum, und wie in Deutschland zur Zeit der Baumblüte Klein und Groß in die Kirschenplantagen wandert und Freude und Blütenschnee genießt, so zieht auch der Japaner mit Kind ung Kegel aus der Stadt hinaus aufs Land, wo die Heerstraßen von den Kirschbäumen eingesäumt werden. Eigentliche Kirschenpflanzungen kennt der Japaner nicht, denn sein Kirschbaum trägt keine oder wenigstens keine genießbaren Früchte, dieser hat lediglich Zierwert zur Blütezeit, die meist nur wenige Tage anhält. Der japanische Kirschbaum ist gelegentlich auch in unseren Gärten als Zierstrauch zu finden, wo er unter dem Namen Prunus Mume oder Amygdalus angepflanzt wird und hier durch seine im März oder April bereits von den Blättern erscheinende Blütenpracht angenehm auffällt. In Japan blüht der Baum bereits im Februar; er ist auch dort als Strauch recht häufig. Weiter pflegt der Japaner diese Pflanze in Töpfen oder Kübeln zu künstlich geformten Zwergbäumchen heran. Diese Kulturmethode wird wesentlich dadurch begünstigt, daß die Pflanze willig im Topf wächst und dann auch schon im jugendlichen Stadium blüht.

Die Blütenfarbe der japanischen Kirsche zeigt mannigfache Nüancen zwischen Weiß und Rot. Die Blüten sitzen einzeln oder zu zweien den letztjährigen, schlanken Zweigen auf, ähnlich wie auf dem bei uns bekannteren Mandelbaum. Der Japaner macht nur einen Unterschied zwischen den weißen Kirschen (Hakubai) und den roten Kirschen (Kobai).

Die eigentliche Heimat der Mumepflanze, wie diese Kirsche auch genannt wird, ist nicht Japan. Die Forscher geben sie verschieden an; bei dem einen gilt Korea, bei den anderen China als engeres Heimatland. Nun haben aber Korea und China eine in mancher Beziehung übereinstimmende Flora. Und Japan hat so manches, was heutigen Tages als japanische Kunst gilt, aus Korea empfangen; so ist es denn gar nicht unwahrscheinlich, daß auch die Mumepflanze über Korea nach Japan gekommen ist. Das Kirschblütenfest ist aber jedenfalls eben so sehr eine Schöpfung der Japaner, wie der Kultus der Mumepflanze in Zwergformen japanischen Ursprungs ist.

Sechs Acres schwimmender Kohle.

Wohl nur in den Ver. Staaten kann man den Anblick von sechs Acres schwimmender Steinkohle genießen, welche als eine festgeschlossene Einheit einen Strom hinab treiben. Ein solches Kohlenfeld wird wenigstens von dem Hinterrad-Dampfer „Sprague" öfter auf dem Mississippi gehandhabt.

Eigentlich ist es eine Kohlen-Flotte von nicht weniger als 56 Booten und 2 Barken, den Dampfer „Sprague" mitgerechnet, sind es 59 Fahrzeuge. Die Boote sind in vier Reihen von je zwölf geordnet, und hinter der vierten Reihe kommen noch acht, sowie die zwei Barken. Aber alles ist wie gesagt, zu einer vollkommenen Einheit vereinigt, die Fahrzeuge sind durch Taue sehr fest zusammengebunden, beinahe als sollten sie nie mehr getrennt werden.

Im Zentrum der fünften Reihe hat der Leitdampfer seine „Nase" hereingesteckt. Obwohl er stets vollkommen imstande ist, die eigenartige Flotte vorwärts zu schieben, besteht vielmehr seine Hauptpflicht darin, die gewaltige Ladung zurückzuhalten.

Diese sechs Acres Steinkohle werden durch eine verhältnismäßig sehr geringe Gesamt-Pferdekraft gehandhabt: einfach weil ein großer Teil der erforderlichen Energie schon durch die Strömung des mächtigen „Vaters der Flüsse" selbst geliefert wird. So etwas wäre bei keiner anderen Art von Transport möglich.

Mehl von Mehlmilben zu befreien. Man siebe es öfters. Abgehalten werden die Milben, wenn man Säckchen mit Kümmel in das Mehl legt, oder etwas Salz unter dasselbe mischt.

Mauern in neuen Gebäuden schnell trocken zu legen. Um das Kalkhydrat des Mörtels rascher in kohlensauren Kalk zu verwandeln, wie solches durch Zutritt der atmosphärischen Luft nur langsam geschehen kann, lasse man in jedem Zimmer zwei- bis viermal 6 bis 10 Pfund Holzkohle verbrennen und verschließe das Zimmer möglichst luftdicht. Beim Verbrennen verzehrt die Kohle den Sauerstoff der Luft und entwickelt Kohlensäure, welche von dem Kalke begierig aufgesogen wird, wogegen der Kalk das chemisch gebundene Wasser abgiebt. Nachher öffne man das Zimmer, lasse es aber vor dem Betreten ein paar Stunden auslüften und kräftigen Luftzug herstellen.

Um den Bodensatz aus einem Teekessel zu entfernen, koche man Essig darin.

Offener Schreibebrief des Philipp Sauerampfer.

27.

Mein lieber Herr Redakteur: —

Ich hen Ihne in mein letzte Brief geschriwwe, daß ich all meine junge Pflänzcher mit rote Pehnt gesohlt hen, for daß ich später gewißt hen, was Wetschetebbels un was Wieds sin. Bieseids das hen ich Ihne auch erzählt, daß ich meine Pehnts un meine Koht un meine Händs voll von Pehntspatts gemacht hen un daß mich die Fellersch bei den Wedesweiler deßwege gekidde hen. Well, ich hen noch e par getrunke un dann sin ich heim un hen meine Kleider all in e Eck von den Klasset geheit, for den Riesen, daß ich die Lizzie, was meine Alte is, nit hen schiehre wolle un dann noch e anneres Ding, is es auch meine Intenschen gewese, am nächste Morgen all die Spatz eraus zu wasche. Mit diesem beruhigende Gefühl sin ich in mei Betsche gange un hen keine Eidie davon gehabt, was am nächste Morgen häppene deht.

Ich sin hardlie aus den Bett gewese, da hat es in Front von den Haus e Kammobschen gewwe un wie ich die Diehr hen aufgemacht, for auszusinne, was die Mätter war, da hen zwei Boliesmänner da gestanne un hen mich mit ins Haus genomme. Ich hen off Kohrs nit gewißt, was los war, awwer es hat nit long genomme, da hen ich alles ausgefunne. Einer von die Kappersch hat gesagt, es wär legte Nacht en Feller in Front von mei Haus gestoche worde. Se hätte ihn nach den Hafpittel gebracht un es wär e strenge Sufpischen, daß ich ebbes von die Sach wißt, biekahs ich deht gewöhnlich zu die Zeit heimkomme, wo das Kreim wahrscheinlich kommittet worde wär. „Well," hen ich gesagt, „so weit wie das konzernt ist, kann ich Ihne sage, daß ich nicks genohtißt hen. Un es is e schuhres Ding, daß zu diese Zeit niemand in Front von die Dohr gelege hat."

Da hat einer von die Boliesmänner gesagt, ennimeg müßt er emal e wenig in den Haus erumsuche. Juhr inteierlie welltomm, hen ich gesagt un in meine Insteit hen ich gedenkt: „Ihr armselige Seckel, wenn Ihr jemals mistehken gewese seid, dann seid Ihr es jetzt." Es hat awwer nit long genomme, da is der Kapper widder komme un hat gesagt: „Mister Sauerampfer, Se derfe es uns nit iswel nemme, awwer Sie sin errestet. Ich hen genug Beweismaterial gefunne, for Ihne einige Zeit zu kohwickie un wenn Sie nit iwwer die Rohd geschickt werde, dann eß ich meine alte Fooht." Well, ich hen nicks annerschter gewißt zu duhn, als einfach mit zu gehn. Es hat sich ja schuhr schnell genug eraus stelle müsse, daß die Brieber en schreckliche Mistehk gemacht hen un so hen ich gedenkt, ei schutt worrie.

Die Boliesmänner hen mich nach die Stehschen gebracht un dort sin ich eingeschrimme worde un dann hen se mich in die Schehl getan un ich kann Ihne sage, das hen ich gar nit gegliche. For die längste Zeit hen ich ganz allein mit meine Lohnfomm gesosse, mitaus daß jemand zu mich komme is, nit emal die Lizzie hat sich sehn lasse. Off Kohrs das hat mich forschtreht gefuht, biekahs die alte Lehdie hätt mich doch blos daungekahlt un dafür sin ich dorchaus nit in den richtige Juhmer gewese. Schließlich is mich awwer doch die Geschicht gege den Strich gange; ich he for den Schehler gehallert un den he. ich gesagt, daß ich reiteweg den Luhtennent sehn wollt. Der Luhtennet is auch gleich komme un da hen ich gesagt: „Luckehier, Luhtennent, wolle Se mich vielleicht emal klare Wein einschenke un mich sage, for was ich eanihau in dies hier Loch hocke muß. Die Tschartsch gege mich is all Popritsch un es wär mich sehr lieb, wenn Sie mich sage dehte, was die Bolies for Ewwidenz gege mich hat."

Der Luhtennent hat e arig schmartes Gesicht gemocht un sagt: „Mer hen nit viel Ewwidenz gege Ihne, eckzept, daß mer Ihne Ihre Suht gefunne hen, wo Se letzte Nacht gewohre hen un die is allwwer mit Blut bespritzt; das is all."

Da hen ich awwer doch lache müsse. „Wenn ich Ihne en gute Eitweis gewwe soll," hen ich gesagt, „dann lasse Se mich reiteweg heim gehn, biekahs Sie könne for wenigstens drei Monat jeden Dag die Ruhspehpersch voll von die Blamahsch sehn, wo sich die Bolies jetzt enei werke duht. Awwer for ein Fehwer will ich Ihne doch noch frage, schicke Se reiteweg zu den Laier Schmartie un sage Se ihn er soll schnell zu mich komme."

Sell hat mich der Luhtennent auch geprammist un jetzt hen ich widder e ganze Latt besser gefühlt. Awwer meine harte Zeit is noch nit iwwer gewese. Der Laier Schmartie hat mich Wort geschickt, daß er nicks mit mein Käs zu duhn hen wollt un daß ich ihn allein lasse sollt. Er deht off Kohrs gern Geld verdiene, dafor wär er in den Geschäft, awwer mit so en Lump wie mich, wollt er nit seine Neppetehschen spenle."

Bei Galle, da hen ich awwer e Wut gehabt, die war gar nit zu beschreiwe! Ich hen dann mein Meind aufgemacht, daß ich for die Nacht gut im Loch wär un daß ich mehbie am beste böse Miene zum gute Spiel mache deht. Das beste war ennihau zu warte bis mein Dag komme deht, biekahs jeder Hund hat ja ein Dag.

Womit ich verbleiwe

Ihne Ihrn liewer

Philipp Sauerampfer.

Tuberkulose Pflanzen.

Mögen starke wirtschaftliche Schädigung verursachen.

Schon vor einiger Zeit war die Vermutung aufgetaucht, daß auch bei Obst sowie bei Gemüsepflanzen die Tuberkulose vorkomme, oder etwas, das der betreffenden Krankheit bei Menschen und Tieren entspreche. Zum ersten Mal — soweit man weiß — sprach der Ameritaner T. J. Burrell 1879, im Verlauf der Untersuchung einer verheerenden Birnen- und Aepfel-Krankheit, allgemein die Ansicht aus, daß Bakterien dieses Leiden verursachten. Wissenschaftliche Forschungen neuester Zeit, besonders von S. O. Swinton, haben diese Meinung bestätigt und bestimmter gestaltet, wie auch ihre Anwendung weiter ausgedehnt.

Herr Swinton scheint so gut wie festgestellt zu haben, daß viele Gattungen Obst und Gemüsepflanzen tuberkulos erkranken können, und zwar unter ganz ähnlichen Umständen oder Verhältnissen, unter denen sich im Körper des Menschen Tuberkulose entwickeln kann: nämlich wenn sie unzulänglich genährt, und wenn sie den Extremen von Hitze und Kälte schutzlos ausgesetzt werden. Dies bezeichnet er wenigstens als die Zustände, welche vor allem für eine solche Erkrankung geneigt machen, die der Ernte großen Abbruch zu tun vermag. In diesen Beziehungen muß daher vorgebeugt werden.

Wie er weiter ausführt, ist jeder Teil der Pflanze — Wurzel, Stengel, Blätter, Blüten, Früchte, Rinde, Holz und Aederchen — der Tuberkulose unterworfen. Zunächst greift die Krankheit das Fruchtgehäuse und die Samen an, wo diese Teile in der Entwicklung sind; und sie verbreitet sich rasch weiter. Natürlich besteht nur geringe Aehnlichkeit zwischen dem Körper eines Menschen und dem einer Gemüse- oder Obstpflanze; aber es bieten sich immerhin gewisse Vergleichungs-Punkte. Was die Knochen für den menschlichen Körper sind, das sind Gehäuse und Samen für Obst und Gemüse, auch was die Verheerung durch Krankheit anbelangt. Eine Stoff-Ausscheidung scheint sich bei dieser Tuberkulose nicht einzustellen; aber das Gehäuse ist entfärbt und schwammig. Das Obst schmeckt bitter, und das Gemüse ist ganz ohne Geschmack.

Wahrscheinlich werden noch manche andere Arten Pflanzen von Tuberkulose befallen; doch hat man hierüber noch keine besonderen Forschungen angestellt.

Das allgemeine Publikum sollte eindringlich auf die obige Gefahr aufmerksam gemacht werden, damit die Gewächse genügende und geeignete Nahrung, sowie Schutz gegen die Elemente erhalten. Andernfalls kann ein Produkt sehr vermindert oder völlig zerstört werden, wenigstens als geschäftlicher Wert. Und heute kommt doch soviel auf Erhaltung an!

Fisch, der noch billig sein sollte.

Der vielgenannte Dr. David Starr Jordan machte jüngst auf eine Gattung Fische von der Familie der Stinte oder „Smelts" aufmerksam, welche an einem Teil der amerikanischen Küste des Stillen Ozeans die Lebenskosten nicht unerheblich herabbringen und wahrscheinlich auch mit Vorteil auf größere Entfernungen versandt werden könnte und immer noch sich verhältnismäßig wohlfeil verkaufen ließe. Die Vorstrand-Gebiete an der Mündung des Columbiaflusses namentlich sind im Frühling ziemlich dicht von solchen Fischen besetzt, welche hierher kommen, um zu laichen.

Zu solcher Zeit lassen sich diese Fische buchstäblich mit der Schaufel aus dem Wasser schöpfen! Obwohl sie sich in dieser Periode in armseligem Zustande befinden, bilden sie ein vortreffliches Nahrungsmittel für alle, die überhaupt Fische essen, besonders da sie voll von leicht verdaulichem Oel sind. In der Nähe der Fangplätze — wenn man da vom Fangen noch reden will! — werden sie zu drei bis fünf Cents das Pfund verkauft und finden sehr willige Abnehmer. Der Bestand scheint sich nicht so leicht zu erschöpfen. Beiläufig bemerkt, sagt man auch, daß wenn man in einen solchen Fisch einen Docht stecke, er gerade wie eine Kerze brenne, — doch das Nahrungs-Interesse ist selbstverständlich das weitaus wichtigste. Wir sollten noch manche billige Gattungen Fisch haben können. Wird Herr Hoover dazu verhelfen?

Allerlei für's Haus.

Würmer bei Hühnern. Beim Geflügel kommen Würmer verschiedener Art vor. — Bandwürmer erzeugen Durchfall, der Kot ist mit Schleim und Blut gemischt. Die erkrankten Tiere hält man abgesperrt und läßt sie einen Tag hungern. Dann gibt man ihnen, je nach der Größe der Tiere, einen Tee- oder Eßlöffel voll Rizinusöl, um den Darm zu entleeren. Hierauf wird das Bandwurmmittel eingegeben und zwar am besten von Arekanuß in Pulverform drei Gramm, mit Mehl, Butter oder einem Wurststückchen zu kleinen Pillen geformt. Nach zwei Stunden soll der Bandwurm mit dem Kote abgehen. Ist dieses nicht der Fall, so gibt man noch zwei Drittel bis eine Unze Rizinusöl ein. — Spulwürmer, die sich im Darm befinden, bilden hier oft dicke Ballen. Die erkrankten Tiere zeigen Verdauungsstörungen und Durchfall. — Die kranken Tiere sind von den gesunden zu trennen, sie erhalten täglich 0,05 Gramm Brechweinstein, der vorher in wenig heißem Wasser gelöst ist und dann mit Mehl zu einer Pille geformt wurde. Auch 1 bis 2 Gramm Arekanuß in Pulverform wird mit Erfolg zur Anwendung gebracht. — Auch die anderen Würmer bekämpft man so. — Immer ist es nötig, daß der Stall eine gründliche Desinfektion erfährt, um die Wurmbrut zu vernichten.

Die Glasur der Kochtöpfe erhält man dadurch lange schön, daß man sogleich, nachdem die Speisen ausgeschüttet worden sind, ein wenig Soda und kaltes Wasser dazu in den Topf tut. Das Sodawasser wird im Topf erhitzt, darf aber nicht kochen, und löst alles schnell ab.

Ein erprobtes Mittel zur Vertilgung von Ameisen in der Küche u. s. w. ist Ultramarin (Wäscheblau). Streut man dieses auf die Stellen und die Umgebung, wo die Ameisen sich zeigen, so verschwinden die Plagegeister sofort.

Den jungen Obstbäumen, die nach der Pflanzung zum ersten Male Früchte ansetzen, nimmt man gewöhnlich den Fruchtansatz; das ist im Prinzip richtig, denn damit wird auf Kräftigung und flottes Anwachsen günstig eingewirkt. Dennoch lasse man einige Früchte zur Reife kommen. Man sieht dann, ob der Baum fortenecht ist, braucht ihn nicht lange zu pflegen, wenn ers nicht ist oder kann den Lieferanten zur Verantwortung ziehen.

Die Rosenvermehrung durch Teilung und Absenker wird verhältnismäßig wenig angewendet, obgleich sie nicht schwierig ist. Es werden zu diesem Zwecke entweder Rosenzweige niedergehakt und mit Erde bedeckt, oder die unteren Rosentriebe handhoch mit Erde, die mit etwas Torfmull gemischt ist, angehäufelt. Die Wurzelbildung wird dadurch beschleunigt, daß man die Zweige etwas abschneidet. Im Herbst, spätestens im folgenden Frühjahr, kann man die einzelnen Zweige als bewurzelte Pflanzen von dem Mutterstock abtrennen.

Orangeschalen sind bekanntlich eine sehr billige Würze für Kompotts und dergleichen, hier sind sie imstande, vollständig die allgemein für diesen Zweck verwendeten Zitronenschalen zu ersetzen. Um Orangenschalen länger aufzubewahren, schäle man die Orangen mit einem scharfen Messer möglichst fein, schneide oder hacke die gelbe Schale sehr fein, vermenge mit einigen Eßlöffeln feinen Zuckers und bewahre sie in festverschlossenem Glase zum Gebrauch auf. Mit der Zeit bildet sich oftmals ein Zuckersaft, welcher die Würze der Schale aufgenommen und daher ganz wie diese anzuwenden ist; übrigens kann auch später etwas Zucker hinzugefügt werden. Eine andere Art der Verwendung ist folgende: Man siedet die abgelösten Schalen von Orangen in Wasser, in das man ein wenig Pottasche gegeben hat, nimmt sie heraus, läßt sie eine Viertelstunde liegen, gibt sie in kaltes Wasser, nimmt sie heraus, sticht sie mit kleinen runden Ausstechern aus, entfernt mit einem feinen, scharfen Messer bei jedem ausgestochenen Stückchen das Weiße, legt dieselben wieder in kaltes Wasser und läßt sie dann auf einem Sieb abtropfen. Hierauf gibt man sie in gesponnenen Zucker (2 Unzen Zucker für je eine Orange), läßt sie ein paar Stunden stehen, kocht sie dann 5 Minuten (vom Kochen gerechnet), faßt sie hierauf einzeln mit Nadeln heraus, dreht sie in feingestoßenem weißen Kandiszucker, legt sie auf Siebe und trocknet in der Nähe des warmen Ofens.

Fensterleder dürfen niemals in warmem, klarem Wasser gewaschen werden, da sie sonst hart und unbrauchbar werden. Man wäscht sie am besten in lauem Seifen- oder Sodawasser und spült sie in kaltem Salzwasser nach. Man muß die Putzleder in der Luft oder am offenen Fenster trocknen; trocknen sie im warmen Raume, so werden sie steif. Nach dem Trocknen streift man sie über eine Stuhllehne, oder man zieht sie so lange über Tischkanten, auch Herdstangen, bis sie wieder weich und geschmeidig sind.