Für Farm und Garten

Unsere Gemüsepflanzen.

Was unsere Vorfahren als Gemüsepflanzen besahen, war im Verhältnis zu dem, was wir heute an solchen pflegen, nur wenig. Ihnen standen nur Hirse, Erbsen, Bohnen, Linsen und Rüben zur Verfügung. Erst später kamen über die Alpen aus Südeuropa zu diesen andere, wie Zwiebeln, Pastinaken, Rettige und noch einige weitere, sowie auch verschiedene Gewürzkräuter und auch der Kohl soll von hier eingeführt sein.

Die wilde Pflanze des Kohls findet sich an den Küsten Englands und auf dem Oberlande der Insel Helgoland. Sie besiedelt hier die steilen und in der Regel überhaupt zugänglichen Abhänge der kleinen roten Felseninsel. Weit hinaus leuchten die Pflanzen im Frühling zu ihrer Blütezeit mit ihren gelben Blumen, die später gelbfarben werden, auf das ewig bewegte Meer zu ihren Füßen, dessen weiße Wellenspritzer ihren hohen Standort nicht erreichen. Ob es sich indessen bei der Pflanze um eine wirklich wilde Form handelt, oder um eine verwilderte Kulturart, ist nicht festzustellen. Man neigt im allgemeinen der Ansicht zu, daß der Gartenkohl im Mittelmeergebiete aus einer oder mehreren der dort an Felsküsten vorkommenden, unter sich nahe verwandten halbstrauchigen Brassica-Arten hervorgegangen ist und durch den Völkerverkehr verbreitet wurde. Es geschah dieses immerhin schon in so früher Zeit, daß ihn die Kelten und vielleicht auch die Germanen und Slaven schon vor der Römerherrschaft in Gallien und Britannien hatten und pflegten. Jedenfalls ist die Kohlpflanze eine der variabelsten aller Gewächse in allen ihren Teilen, die in Wurzel, Blättern und Blütenstand ganz hervorragend abändert, sodaß diese Abänderungen den Gärtner direkt zur Heranzucht neuer Varietäten herausfordern. Es sind heute durch sorgfältig ausgeübte Zuchtwahl der aus Samen fallenden Pflanzen eine große Zahl samenbeständiger Arten entstanden, die jeden Anspruche gerecht werden.

Als Gemüsepflanze nur im weiteren Sinne kann man die Kartoffel bezeichnen, sie ist eine Frucht des Feldes, und von ihrer reichen und ergiebigen Ernte sind ganze Völker in ihrem Bestehen abhängig. Nur die frühen Sorten geben bei weitem nicht solche reiche Ernte, wie die späten Feldkartoffeln.

Die Heimat dieser Kulturpflanze ist Südamerika; sie ist als wildwachsende Pflanze in Chile auf der Insel Chiloe in neuerer Zeit gefunden worden und ihre Kultur wurde schon lange vor Entdeckung Amerikas in Chile und in den Andengebieten Südamerikas betrieben. Brasilien indessen kannte sie nicht, hier wurde eine verwandte Art: Solanum commersoni angebaut.

Auf zwei Wegen und fast zu gleicher Zeit kam die Pflanze nach Europa. Spanier brachten sie 1580 nach ihrer Heimat, von wo sie nach Italien kam und hier den Namen „Tartuffi" erhielt. Etwas später, 1568, gelangte das Gewächs durch Thomas Herriott aus Virginien nach Irland, von wo die Kartoffel ihren eigentlichen Eroberungszug durch die ganze Welt antrat. Gebaut wurde sie im 16. Jahrhundert noch nicht in Virginien, jedenfalls erhielt sie Herriott durch Zufall von Spaniern, die sie von Südamerika mit sich führten. Zu Drakes Zeiten, der die Pflanze nach Europa brachte, wurde die Kartoffel schon in manchen Teilen Europas gezogen. In Deutschland ist sie jedenfalls mehrfach eingeführt worden. Die erste sichere Kunde ihres Vorkommens besitzen wir von Clusius, der sie auf seinem Wege nach Wien in Frankfurt a. M. zurückließ. Erst Friedrich der Große erkannte den Wert der Kartoffel als Volksnahrungsmittel und er zwang die widerstrebenden Landwirte durch strenge Maßregeln, sie anzupflanzen.

Südamerika hat uns auch noch eine andere heute mehr und mehr in Aufnahme kommende Gemüsepflanze, die Tomate, geliefert, deren Siegeszug sich jetzt vollzieht. Früher zog man die Pflanze lediglich als Ziergewächs und erfreute sich an den schönen roten Früchten, ohne an ihren Wert als Gemüse auch nur zu denken. Vielleicht glaubte man sogar, die Früchte seien giftig. Heute indessen ist die Tomate zu einer geschätzten Nutzpflanze geworden. Man kultiviert von ihr schon zahlreiche Varietäten, und fast jedes Jahr bringt neue von ihnen, weil die Tomate sehr variiert. Dieses Ändern tritt sowohl in der Form und Farbe der Frucht, wie auch in dem ganzen Habitus der Pflanze und den Blättern auf. Schon die Früchte zeigen in ihrer Größe eine weitgehende Verschiedenheit, es gibt Tomaten mit Früchten von der Größe einer Johannisbeere, bis zu solchen, die größer als ein stattlicher Apfel sind. Auch in der Färbung ändern sie sehr ab, es kommen alle Abtönungen vom dunkelsten Rot bis zum goldigen Gelb vor und auch die Form der Früchte zeigt die größte Verschiedenheit von der runden bis zur stark abgeplatteten Kugel. Die Früchte mancher Art haben viel Samen, andere nur wenige und gerade die letzteren Arten, die bei wenig Samenausbildung eine große, fleischige Frucht besitzen, sind am geschätztesten.

Kartoffel und Tomate sind Nachtschattengewächse, gehören also einer Pflanzenfamilie an, die viele Giftgewächse enthält, und doch gibt uns gerade diese Familie eine große Anzahl der wertvollsten Gemüsepflanzen. Auch die bei uns weniger bekannte Eierpflanze und die Pfefferpflanze gehören hier unter anderen noch her.

* * *

Ein Freilandaquarium.

Ein Freilandaquarium wird verhältnismäßig recht dauerhaft, wenn zu einem Bau Dachpappe benutzt wird, und gleichzeitig stellt sich auch ein solches Becken in der Herstellung nicht sehr teuer. Ein weiterer Vorteil desselben ist, daß es im Winter nicht ausgeleert zu werden braucht, da es der Frost nicht beschädigen kann. Bei der Herstellung hebt man an der tiefsten Stelle des Beckens den Boden etwa bis 40 Zoll tief aus und läßt nach dem Ufer zu den Boden langsam ansteigen, wodurch für Sumpfpflanzen, die nicht im tiefen Wasser stehen wollen, die besten Wachstumsbedingungen gegeben werden. Die ganze Form des Beckens soll nach Möglichkeit keine zu gleichmäßige sein, am besten steckt man den Umfang, bevor man mit dem Ausheben beginnt, durch in den Boden geschlagene Pfähle ab. Ueber diese Markierungslinie wirft man mit der Schaufel die ausgehobene Erde noch etwa 50 Zoll hinaus, sodaß um das Becken ein wagerechter Raum frei bleibt, der zum Auslegen der Dachpappe gebraucht wird. Ist das Becken vollständig ausgehoben, so wird mit der Schaufel die Erde überall glatt und gleichmäßig angeschlagen und dann mit dem Legen der Dachpappe begonnen. Die Streifen werden hier so gelegt, daß sie noch über die 50 Zoll freie breite Zone etwa 30 Zoll hinausgehen. Die ganze Breite der Dachpappe kann man beim Auslegen nicht gebrauchen, wenigstens nicht überall, man ist schon gezwungen, sie oft in Streifen zu zerlegen, vermeidet dieses aber so viel, wie möglich. Jeder Streifen muß so gelegt werden, daß er gut über den vorher gelegten greift, am besten wird er an den vorhergehenden mit Teer angeklebt, wodurch auch eine gute Dichtigkeit geschaffen wird. Hat man genügend Dachpappe, so gibt man eine doppelte Lage davon, indem die zweite Lage rechtwinklig über die erste verläuft, dadurch wird die Haltbarkeit des Beckens sehr erhöht. Nach dem Legen ist es nötig, das Becken so eine Zeit lang liegen zu lassen, damit die Dachpappe gut dem Boden anlegt. Erst wenn dieses der Fall ist, wird zu dem Verkleben der einzelnen Streifen mit Teer geschritten. Wo also zwei Lagen gelegt werden, da ist mit dem Legen der zweiten erst dann zu versuchen, wenn sich die erste Lage dem Boden angepaßt hat und die Streifen derselben untereinander verklebt sind. Ist nach einiger Zeit der Teer fest geworden, wird das ganze Basin gut mit Teer angestrichen, und auf den noch warmen Teer wird Sand gestreut. Einige Tage später braust man dann das Becken gründlich mit einer Gießkanne mit dem Brausekopf ab, damit sich in dem Wasser die öligen und fettigen Bestandteile von Teer und Dachpappe ansammeln, die dann mit dem Wasser leicht entfernt werden können. Wenn das Basin dann fest geworden ist, bringt man die Kulturerde ein. Rings um den Rand des Beckens legt man Feldsteine in malerischer Unordnung, sie kommen auf die mit Erde bedeckte Dachpappe zu liegen und halten diese hier fest. Die Dachpappe selbst biegt man hinter den Steinen im rechten Winkel und füllt dann hier weiter Erde an. Man sorge nach Möglichkeit für einen kleinen Abfluß, denn ohne diesen lassen sich Freiland-Aquarien nur schwer reinigen.

* * *

Tannen im Garten.

Die so ziemlich allgemein verbreitete Ansicht, daß Tannen in jeder Weise anspruchslose Bäume sind, ist in keiner Hinsicht begründet. Gerade das Gegenteil ist der Fall, denn die meisten Tannen stellen große Ansprüche an den Boden, besonders an Bodenfrische und an Luftfeuchtigkeit, dagegen haben sie aber nur ein mäßiges Lichtbedürfnis. Vergleicht man ihre Ansprüche mit denen der Fichten, so sind die Tannen in keiner Weise so hart, wie die ersteren. Man pflanzt daher auch Tannen immer etwas geschützt vor den Ostwinden und gibt ihnen in der Jugend leichten Schatten. Zu voller Schönheit entwickeln sie sich alle nur bei freiem Wuchse, da sie nur dann ein Stockwerk über den anderen in symetrischer Folge aufbauen. Aber nicht viele eignen sich für den kleinen Garten, da sie im Alter zu mächtige Dimensionen annehmen, jedoch in der Jugend sind alle schön und von besonderem Reize, der sich gerade dann aufs vorteilhafteste zeigt, wenn die laubabwerfenden Bäume und Sträucher kahl dastehen und ihre entblätterten Zweige und Ruten in die kalte Winterluft ragen. Die Lebensdauer der Nadeln beträgt etwa im Durchschnitt 10 Jahre.

Nicht bedeutend ist die Variationsfähigkeit der Tanne. Neben der gewöhnlichen Form tritt sie als Hängetanne und in der Säulenform auf. Seltener ist die Schlangentanne mit wenig verzweigten Aesten, während wieder eine besondere Wachsform die Wetter- oder Kandelabertanne darstellt. Sie wird aber nur in höheren Gebirgslagen gefunden, wo ihre dicken Aeste bogenförmig nach oben steigen.

* * *

Die Heimat der Eierpflanze.

Die Heimat der Eierpflanze (Solanum melongena) dürfte wahrscheinlich in Indien zu suchen sein, von wo aus sie von den Arabern weiter verbreitet wurde. Besonders in südlichen Ländern erfreuen sich die Früchte der Pflanze einer großen Beliebtheit. Ebenfalls noch viel zu wenig wird die Pfefferpflanze oder Beißbeere angebaut. Ueber ihre Heimat ist man sich noch nicht einig geworden. Allgemein glaubt man jedoch sie stamme aus Amerika. Da sich aber mit Sicherheit nachweisen läßt, daß die Pflanze schon im Jahre 1585 in Ungarn und in Mähren kultiviert wurde, scheint es, als sei sie aus Indien gekommen, jedenfalls ist ihr Anbau in den Mittelmeerländern schon recht alt.

Nirgends wildwachsend ist eine Pflanze gefunden, die Früchte, wie die Melone sie ausbildet, erzeugt, wohl aber beherbergt Indien und Westafrika ein Gewächs, welches in Habitus und der Blüte der kultivierten Melone gleicht, aber nur kleine Früchte, nicht größer als ein kleiner Apfel, entwickelt. Wir müssen diese Pflanze wohl schon als Stammart der Melone betrachten, aus der die letztere durch Kreuzung und Kultur herangezogen wurde. Alt ist die Melone als Kulturpflanze nicht erst das Mittelalter gibt uns Nachricht von der Frucht, wenigstens von solchen Melonen-Arten, die wirklich genießbar sind. Wahrscheinlich sind sie zu dieser Zeit aus Afrika oder Indien nach den Mittelmeerländern gekommen, wo sie weiter gebaut und kultiviert wurden.

Es gibt einen Weg, um für die Melonen-Pflanze unseren kurzen Sommer zu verlängern, wenn wir sie im Zimmer anziehen und dann, wenn das Wetter im Mai schön und beständig geworden ist, in das Freie aussetzen, also zu einer Zeit, wenn sonst erst der Same ausgestreut wird. Die im Zimmer in Samenschalen, in Kästchen etc. angezogene Pflanze ist also in ihrer Entwicklung der im Freien ausgesäten Pflanze um einige Monate in der Entwicklung voraus.

Solche im Zimmer angezogene Pflanzen sollen aber nicht zu warm gehalten werden, sollen reichlich Licht erhalten, aber keine brennende Sonne, solange sie noch jung und zart sind, aber an frische Luft sind sie zeitig zu gewöhnen. Zum Keimen selbst braucht der Same kein Licht, der Keimungsprozeß vollzieht sich vollständig im Dunkeln in ganz normaler Weise, aber wenn der Keimling seine Keimblätter aus der Samenschale gezogen hat, dann will er Licht haben, sonst geht er ein.

* * *

Keimen von Frühkartoffeln.

Wo Frühkartoffeln im Garten angebaut werden, müssen die Beete für sie sonnig und warm liegen und in guter Nährkraft stehen. Auch hier benutzt man zur Anpflanzung vorgekeimte Knollen. Sie werden zu diesem Zwecke hell, trocken und frostfrei, am besten dicht bei dicht in flache Kästen, aufgestellt, wo sie reichlich frische Luft erhalten. Der dicke Teil der Kartoffel, der die meisten Augen besitzt, kommt noch oben. Welken die Knollen beim Auskeimen etwas, so ist dieses nicht von Bedeutung. In etwa sechs Wochen haben die Knollen kurze, kräftige, etwa ¾ Zoll lange Keime und sind dann für die Setzung auf die Beete bereit, wo sie in die Pflanzlöcher bei Schonung der Keime eingelegt werden. Tritt bei einem zeitigen Legen Frostgefahr ein, so sind die Beete durch Decken zu schützen, da die Pflanzen durch einmal erlittenen Frost sonst auf Wochen in ihrer Entwicklung zurückbleiben.

Unter umgestürzten Wagen begraben. Als der Bürgermeister Pöppel von Pöllnricht, Bayern, mit dem Kaufmann Schneeberger von Hemau nach Hause fahren wollte, scheuten die Pferde und rannten in einen Sumpf. Der Wagen stürzte um und begrub die beiden Insassen unter sich. Der Bürgermeister wurde als Leiche aus dem Sumpf gezogen, Schneeberger erlitt keine Verletzungen.

Offener Schreibebrief des Philipp Sauerampfer.

114.

Mein lieber Herr Redaktionär:—

Lizzie, hen ich e paar Woche zurück gesagt, es is jetzt Fassenacht un da wirscht du doch nit dran vergesse, daß es nit mehr wie recht is, daß du Kreppele backe duhst; die Kids duhn se gleiche un ich hen auch en sahfte Spatt dafür. „Wild dier nur keine Schwachheite ein," hat die Lizzie, was meine Alte is, gesagt. „Sell war ahlrecht, wie mer noch for e paar Cents all den Stoff kaufe hat könne, wo dazu belange duht; awwer heutzudag da geht das nit mehr so wie früher. Wenn ich drandenke, wie eckspensief das Flauer is und was for en Preis sie vor Lahrd tschartsche, wei da müßt ich mich for e Spendrift halte, wenn ich dran denke deht Fassenachtsküchele zu backe. Du dersst nit vergesse, daß die Dinger im Fett schwimme müsse; no, schlag dich nur die Gedanke aus den Kopp."

Ich hen gewißt, daß ich mich auf den Kopp stelle un mit die Füß verwunnere könnt, bevor daß ich die Lizze ihren Meind tschehusche könnt, wenn sie ihn einmal aufgemacht hat. For den Riesen hen ich auch gar nicks gesagt un sin zu den Wedesweiler gange; in Front von seine Diehr hat en kleiner Hund gesesse, wo for Kält geschiwwert hat. Ich hen immer e gutes Herz for e notleidendes Stickelche Vieh un for den Riesen hen ich auch den Hund mit in den Saluhn schluppe lasse. Ich hen von den Wedesweiler e Gläs Milch geordert un hen das in en Sahser gegosse; das hen ich den Hund hingestellt un Se hätte nur emal sehn solle, wie schnell er den Sahser ausgeschlappert gehabt hat. Ich hen mich auch von die Wedesweilern e paar Bohns wo noch nit ganz glatt poliert ware, gewwe lasse un die hat der Hund auch kriegt. Er hat e schönes Dinner draus gemacht un hat sich dann hingelegt un is jedenfalls mit den Gedanke eingeschlafe, daß es doch noch anständige Mensche gewwe duht.

Mir hen e paar Gehmcher Pinochel gespielt un da is es Nacht drüwwer geworde un bejor daß ich es gedenkt hen, hat der Wedesweiler gesagt: „Beus, jetzt werd die Wirtschaft zugemacht, bei enern Glas Nierbier was ihr hier verzehre duht, mach ich nit genug für das Licht zu bezahle. Sell, hen ich gesagt, wenn du kein großer Stiff wärscht, dann hättst du ebbes annerschter zu drinke, wo du mehr bei mache kannst." Du schwätzt wie auch e anneres Kameel, hat er gesagt; denkst du, ich will in die Pennittenscherie gehn? Ihr habt ja all for die Prohibischen gewohtet, jetzt habt ihr sie un da is kein Juhs, daß Ihr kicke duht."

Ich hen gewußt, wenn ich jetzt ein Wort sage deht, dann hätte mer e Feit kriegt; so hen ich gedenkt, was is die Juhs, es is enniweg Zeit daß mer heim gehn duht. In mei Haus, da is schon alles dunkel gewese un ich hen gedenkt, ich mache mich auch so schnell wie möglich in meine Klapp. Grad wie ich ins Haus sin, da is auch der verdollte Hund inseit geschniekt un ich hen gar nit genohtisst gehabt, daß er mich nachgelaufe war. Well, hen ich gedenkt, die Lizzie un die Buwe hen doch schon for die längste Zeit for en Hund gewischt, also kann er grad so gut in den warme Haus biewe. Ich sin in mei Bett un hen geschlafe.

Am nächste morgen sin ich schon zu früher Stund wach geworde un hen gedenkt, ich besser stehn auf un koche Kaffee, awwer wie ich mit mein linke Hinnerfuß aus den Bett sin komme, da hat es grad gefühlt als ob ich ihn in e Eishaus halte deht un so schnell wie en Hund gauzt hen ich ihn widder eingezoge un sin auch widder eingeschlafe. Wie lang das genomme hat weiß ich nit; ich weiß nur soviel, daß ich dorch e schreckliches Gehaller wach geworde sin, so daß ich zuerscht gedenkt hen, das Haus deht an Feier stehn. Es hat gesaund, als ob hunnert Mensche dorch das Haus laufe dehte un unner die Zirkumstenzes hen ich gedenkt, daß es mehbie das beste wär, wenn ich mich aus die Feddern erhewe deht. Sell hen ich auch gedahn un wie ich daunstehrs komme sin, da hat die Lizzie gesagt, ob ich mehbie en Hund mit heimgebracht hätt. Bei soviel Buwe hätt ich ja ganz ruhig sage könne, no, ich hätt nit un dann wär einer von die Fellersch dafor geblehmt worde. Awwer ich gleiche auch nit zu lüge un da hen ich gesagt, jehs, ich hätt un was die Mätter damit wär.

„Du hast hawwe wolle, daß ich Fassenachtküchele backe soll, hat die Lizzie gesagt; wie so e dummes Schoof, hen ich mich auch drin gemacht un hen in Speit von all die Eckspenses den Doh hergerickt un heut morgen hen ich se backe wolle. Well, wenn du jetzt Fassenachtskreppele willst, dann mußt du zu den Bäcker gehn un mußt dich welche kaufe, dickahs ich kann keine backe.

Dafür kannst du den Hund blehme, wo du mit heimgebracht hast. Hättst du wie gewöhnlich en Aff mitgebracht, dann wär die Sach different. Der Hund hat sich in die Pänn mit den Doh, wo ich hinner den Ofe gestellt gehabt hen, gelegt un is dann mit seine schmierige Fieß im ganze Haus erum gelaufe. In die Pänn hat er wenigstens hunnerd Dausend Haar verlore un es is ganz unmöglich, daß mer den Doh noch juhse kann."

Well, ich hen gefühlt, als ob ich mich inwwer Nacht in en Esel verwandelt hätt, womit ich verbleibe

Ihne Ihrn liewer

Philipp Sauerampfer.

Zauberreich der Wirklichkeit.

Einige Wunderdinge der modernen Technik beschrieben.

(Berliner Vorwärts.)

In Bellamys „Rückblick aus dem Jahre 2000" wird unter anderem auch eine Einrichtung geschildert, mittels derer jedes Haus der amerikanischen Großstadt mit dem Konzertsaal, Theater usw. telephonisch verbunden ist, so daß jeder Bewohner in seinem eigenen Heim je nach Stimmung und Veranlagung von morgens 8 Uhr ab bis spät abends zu jeder Stunde Symphonien, Opern, Gesangsvorträge, Rezitationen und dergleichen hören kann. Wie in so vielen Fällen, so hinkte auch diesmal des Schriftstellers Phantasie der Wirklichkeit etwas nach. Während bei Bellamy dieser ideale Zustand erst ums Jahr 2000 herum erreicht wird, sind wir inzwischen jetzt schon so weit, Gesangsvorträge drahtlos zu übermitteln. Der erste derartige Versuch wurde vor kurzem in London den Parlamentsmitgliedern vorgeführt. Zunächst wurde auf der 20 Meilen entfernten Sendestation ein Phonograph in Gang gesetzt, von dem wenig Musik, dafür um so größerer Lärm verursacht wurde. Anscheinend wurde das eigenartige Schnarren dieses Musikinstruments durch die Uebertragung noch verstärkt. Das darauf folgende Gesangssolo wurde dafür um so besser übermittelt. Auch die anschließenden Unterhaltungen befriedigten in jeder Weise. Bekanntlich ist auch unsere Telefunken-Gesellschaft eifrigst am Werke, das Gebiet der drahtlosen Telephonie weiter auszubauen, und so dürfte der eingangs erwähnte idyllische Zustand, daß man jede Oper, jeden Vortrag, jede Versammlung und was sonst immer von einer drahtlosen Sendestation dem Aether anvertraut werden kann, in den eigenen vier Pfählen wird hören können, schon in wenigen Jahren erreicht sein. Welche Bereicherung damit in das Leben jedes Einzelnen tritt und was diese Erfindung insbesondere für die Kranken darstellen wird, dies vermag sich jeder selbst auszumalen.

Nachdem die Karbidlampe während des Krieges in allen Ländern eine so große Verbreitung gefunden hatte, wurden verschiedentlich Versuche angestellt, das Azetylen auch zum Antrieb von Motoren zu verwenden, da Petroleum und Benzin im Verlaufe des Krieges immer knapper wurden, während Kalziumkarbid zur Erzeugung von Azetylen in jedem Lande, das über Kohlen und Kalk verfügt, dargestellt werden kann. In der Schweiz befassen sich zurzeit acht bedeutende Fabriken mit der Konstruktion von Azetylenmotoren, und auch die Schweizer Heeresleitung beschäftigt sich zurzeit mit dem Studium dieser Frage. Die neuen Kraftmaschinen sollen einen ruhigen Gang haben, leicht anlaufen und leicht und sauber zu bedienen sein. Ein Motor von 30 Pferdestärken und 100 Umdrehungen verbraucht pro Pferdestärke und Stunde 50 Gallonen Azetylen oder 2 Pfund Kalziumkarbid. Ein 1400 Pfund schwerer Kraftwagen lief mit 14 Pfund Karbid 21 englische Meilen, ohne daß ein Nachfüllen von Wasser erforderlich war.

Bei den besonderen Eigenschaften des Betons ist es eigentlich kein Wunder, wenn er nachgerade im Baugewerbe und der Industrie zum Universalbaustoff wird. Schiffe, Brücken, Häuser, Eisenbahnwagen, Möbel und so mancherlei andere Gegenstände werden aus ihm gefertigt und jetzt sind sogar in Amerika Werkzeugmaschinen aus diesem Material hergestellt worden. In Chicago hat man zwei riesige Hobelmaschinen aus Beton erbaut. An den Stellen, die bearbeitete Teile tragen, sind sie mit einer Metallschicht bedeckt; Bett, Hobeltisch, Querträger und Pfeiler bestehen jedoch aus Beton. Das Bett ist 44,5 Meter lang, der Tisch hat eine Länge von 27,6 Meter und eine Dicke von 33 Zentimeter. Zum Bau der Hobelmaschine waren 383 Kubikmeter Beton und 290 Zentner Eisen erforderlich. Das Gesamtgewicht beträgt 14,500 Zentner. Die Bauzeit betrug bei ununterbrochener Tag- und Nachtarbeit nur 11 Wochen.

Da das Problem der rationellen Kohlenausnutzung für uns gegenwärtig von höchster Wichtigkeit ist, hat sich in Düsseldorf eine „Ueberwachungsstelle für Brennstoff- und Energiewirtschaft auf Eisenwerken" gebildet, die einen besonderen Kursus für Wärmeingenieure errichtete. Der „Wärmeingenieur" soll auf größeren, mittleren oder Gruppen von kleineren Werken an Wärme und Energie sparen. Auch der Verein deutscher Ingenieure hatte Vorträge über Wärmewirtschaft veranstaltet, und im Anschluß daran wurde eine Sammelstelle für Wärmewirtschaft ins Leben gerufen, die alle derartigen Bestrebungen zusammenfassen soll.

Die Angaben, die jetzt in der Fachpresse über die Abmessungen der drei deutschen Ferngeschütze, die im Frühjahr 1918 Paris auf 75 engl. Meilen Entfernung beschossen, veröffentlicht werden, muten geradezu phantastisch an. Weniger die Geschützrohre selbst, die mit 8 2/5 Zoll Kaliber nur Kanonen mittlerer Größe darstellen, als die damit erzielten artilleristischen Leistungen. Unter einem Winkel von 50 Grad abgefeuert, erreichten die Geschosse bei 1500 Meter Anfangsgeschwindigkeit (sonst nur rund 900 Meter in der Sekunde) eine Höhe von 26 Meilen, ehe sie sich wieder senkten. Um diese nie für möglich gehaltene Höhe erreichen zu können mußte man das Rohr 100 Kaliber lang machen, also rund 20 Meter, während sonst die größte Kaliberlänge bei Schiffsgeschützen nur 50 Kaliber ausmachte. Die Arbeitsleistung des Pulvers im Rohr betrug rund 20 Millionen Pferdekräfte, wobei auf jeden Quadratzentimeter der inneren Rohrwände ein Gasdruck von 3000 Atmosphären im Mittel- und 4000 Atmosphären im Höchstdruck ausgeübt wurde. Das Geschoß benötigte innerhalb des Rohres 1/50 Sekunde, bis zum Ziel rund 3 Minuten zur Zurücklegung des Weges. Nur dadurch, daß das Geschoß in den höheren Luftschichten einen geringeren Luftwiderstand zu überwinden hatte (geringere Dichte der Luft), war es überhaupt möglich, diese ungeheure Flugbahn zu erreichen. Da sich das Ziel während der drei Minuten, die das Geschoß in der Luft schwebte, infolge der Erddrehung bewegte, mußte beim Zielen darauf Rücksicht genommen werden, desgleichen mußte die Erdkrümmung berücksichtigt werden, die auf diese Entfernung bereits 1½ Kilometer beträgt.

Briefmarken-Versteigerung.

Vor kurzem hielt das „Marken- und Ganzsachenhaus G. m. b. H." in Berlin ein größere Versteigerung von Briefmarken ab, die interessante Preise zeitigte, besonders auch für die sogenannten klassischen deutschen Marken. Wir verzeichnen in folgendem einige der Versteigerungserlöse und fügen in Klammern denjenigen Preis bei, den, vor knapp Jahresfrist, der Europakatalog der Firma Hugo Michel (Weimar) für die in Betracht kommende Marke ansetzte. Es wurden bezahlt für einen Dreierstreifen Baden Em. 1851 1 Kr. bräunlich 1125 Mark (Katalogwert für die einzelne Marke je 85 Mark), Baden Em. 1853. 12 Kr. gelb, 7300 Mark (2500 Mark), Bayern Em. 1849 1 Kr. tiefschwarz 1400 Mark (225 Mark), Bayern Em 1879, 1 Mark rötlich lila, Wasserzeichen: wagrechte Wellenlinien 1025 Mark (350 Mark), Deutsch-Kamerun Em. 1914 5 Mk. schwarz und rot auf Briefstück 4300 Mark (1200 Mark), Braunschweig Em. 1864, bogenförmig durchstochen ½ Silbergroschen, schwarz auf grün 4700 Mark (1200 Mark). Einzelne Bergedorf-Marken erzielten Preise zwischen 1200 und 6800 Mark (höchster Katalogpreis Frühjahr 1919 1000 Mark). Bremen-Marken bis zu 5000 Mark, letzteres für die Em. 1867, 7 Gr. gelb (2000 Mark), Mecklenburg-Strelitz Em. 1864 ¼ S. Gr. rotorange auf Briefstück 4200 Mark (600 M.), Oldenburg Em. 1858 ¼ Gr. schwarz auf grün 4200 Mark (1500 Mark), die bekannte 3 Pf. rot, Sachsen Em. 1850, die gesuchteste der altdeutschen Kleinstaatmarken, in je einem Exemplar 11,200 Mk. und 9900 Mark (1750 Mark). Auch sonst wurden sehr hohe Preise erzielt, so wurde z. B. für ein „Basler Täubchen" (Basel 1845) 9000 Mark (Katalog 1919: 1150 bis 2500 Mark) bezahlt. Diese Preise erklären sich aus der ungeheuren Verstärkung der Schar der Marken-Sammler in allen Ländern.

Das Ende der „Freien Pfalz". Das Organ der pfälzischen Separatisten, die in Landau erscheinende „Freie Pfalz", hat nunmehr ihr Erscheinen eingestellt, wohl wegen Abonnentenmangels. Nachdem schon vor einiger Zeit Dr. Haas, der Leiter der Bewegung für eine pfälzische Republik, von dem Schauplatz seiner unrühmlichen politischen Tätigkeit abgetreten ist, darf, wenigstens für den Augenblick, der vollkommene Zusammenbruch der Separationsbewegung in der Pfalz festgestellt worden.

Gemeinnütziges.

Hausmittel gegen Frostbeulen, die noch nicht aufgebrochen sind. Eine rohe Kartoffel wird gerieben, auf die roten vom Frost angegriffenen Teile gelegt, ein Tuch darüber gebunden und über dieses wieder ein wollenes Tuch oder einen warmen Pantoffel anziehen. Am besten vor dem Schlafengehen, denn die Kartoffel, recht dick aufgelegt, zieht alles aus. — 2. Mittel gegen Brandwunden: 1 Teil Leinsamenöl, 1 Teil Kalk Wasser, ein paar Tropfen Karbolsäure; weiche Lappen damit anfeuchten und auf die verbrannte Stelle legen; die Lappen, am besten Leinen, müssen stets ganz naß gehalten werden. Das Mittel hat sich immer gut bewährt.

Gegen Cockroaches hilft: 1.) Phosphorsalbe aus der Apotheke. Die Salbe wird mit einem stumpfen Messer in die Schlupflöcher des Ungeziefers gestrichen. 2) Wo Phosphorsalbe nicht anwendbar ist, dürfte eine Mischung von zwei Teilen Borax und einem Teil Salicylsäure zum Ziele führen. Es hängt jedoch das ganze Gelingen von der richtigen Anwendung des Mittels ab. Sind die Schlupfwinkel des Ungeziefers erreichbar, so streut man das Pulver in diese ein und verschmiert die Löcher mit einem Gipsbrei. Sind sie unauffindbar oder unerreichbar, dann stellt man sich aus gekochten Erbsen unter Fett- oder Bierzusatz einen dünnen Brei her, mischt das angeführte Pulver hinein — 3 Teile Brei, 1 Teil Pulver — formt sich aus der Masse kleine Kügelchen, welche man dorthin gibt, wo man die Schwaben vermutet. Durch Wiederholen dieses Verfahrens ist man allein imstande, die Käfer gänzlich auszurotten.

Elektrizität für Trocknungszwecke. Das Bestreben, die Elektrizitätswerke unter der Wirkung der allgemeinen Teuerungsverhältnisse möglichst vorteilhaft auszunutzen, hat zur Anwendung eines bemerkenswerten Verfahrens geführt. Anstatt die im Elektrizitätswerk aus den Turbodynamos austretende warme Luft ins Freie entweichen zu lassen, wird sie in einen geschlossenen eisernen Schrank, der stockwerkweise Drahtnetzhorden besitzt, geleitet. Die Horden sind herausnehmbar, um Gemüse und anderes Trocknungsgut darauf auszubreiten. Die Luft, die von unten in den Schrank eintritt, durchstreicht alle Horden, entzieht dabei den darauf liegenden Obst- oder Gemüsemengen die Feuchtigkeit und entweicht nach oben. Damit die verbrauchte Luft ungehindert nach ihrer Ausnutzung für diese Trocknungszwecke ins Freie gelangen kann, ist der Schrank oben offen, aber zum Schutz gegen Regen und Schmutz durch ein im Abstande von einem Meter befindliches Dach geschützt. Der warme Luftstrom läßt sich leicht durch Oeffnen oder Schließen der Luftaustrittkanäle regulieren. Die im Betriebe gesammelten Erfahrungen haben eine recht vorteilhafte Ausnutzung dieser Abwärme des Elektrizitätswerks ergeben. Die Trocknungsdauer für Obst- oder Gemüseschnitzel, die nach dem Dörrverfahren vorbereitet werden, beträgt vier bis fünf Stunden. In dieser Zeit trocknet man auf jeden Quadratmeter Hordenfläche etwa zehn Kilo Gemüse.

Schöne, weiße Bettwäsche. Ein gutes Mittel, schöne weiße Bettwäsche zu erzielen, ist folgendes: Auf drei Eimer Wasser — wenn man Regenwasser hat, ist es natürlich am besten — löst man ½ Pfund Schmierseife auf, läßt das Wasser recht heiß werden, es kann auch kochen. Dazu gibt man vier Eßlöffel voll Terpentinöl und drei Eßlöffel voll Ammoniak. Hierauf füllt man das heiße Wasser mit soviel kaltem auf, wie man bedarf, um die Mischung lauwarm über die trocken in die Waschtub gelegte Wäsche zu gießen. Diese muß sich ganz durchziehen und eine Nacht darin stehen bleiben. Es erleichtert den Reinigungsprozeß ungemein; wer es probiert hat, tut es gewiß wieder. — Ein wenig gekanntes Verfahren die Wäsche zu reinigen, ist folgendes: Zu einer gewöhnlichen Wäsche für eine Familie von 4—5 Personen weiche man den Abend vorher wie gewöhnlich ein, füge aber dem Wasser eine halbe Tasse Benzin bei. Dieses Verfahren wiederhole man am andern Tage, wenn man die Wäsche zum Kochen ansetzt. So wenig glaubhaft es erscheint, wird doch dadurch viel Zeit und Seife erspart, die Wäsche aber dabei überaus weiß, ohne daß das Gewebe durch übergroßes Reiben mitgenommen wird. Der Geruch des Benzins verschwindet beim Kochen vollständig. Man sei aber bei der Verwendung des Benzins sehr vorsichtig, da dieses außerordentlich feuergefährlich ist. Man darf damit nie in die Nähe eines Feuers oder Lichtes kommen.

Es gibt Schulweisheiten, von denen sich die Dinge nichts träumen lassen.