Für Farm und Garten

Die Ursachen des Senkrückens und des Nierenschlages bei den Rindern.

Eine der sinnfälligsten und häufigsten Erscheinungen bei der Beurteilung der Körperbeschaffenheit eines Zuchttieres ist der Senkrücken und der Nierenschlag. Zur Feststellung dieser von der normalen Formgestaltung abweichenden Verhältnisse bedarf es keiner großen Untersuchung, sondern nur der Befähigung, beurteilen zu können, in welcher Weise beim Senkrücken und Nierenschlag das Ebenmaß im Bau gestört ist, um zu wissen, wie wenig diese Formfehler mit der richtigen Entwickelung eines Tieres im Einklange stehen. Eine kurze Erläuterung dieses der Norm entgegenstehenden Formverhaltens sei der Darlegung seiner Ursachen vorausgestellt:

1. Senkrücken: Die mehr oder weniger starke Unterbrechung der geraden Ebene des Rückens, verbunden mit einer Senkung nach abwärts, kennzeichnet den nachteiligen und häßlichen Senkrücken, welcher als ein Wertmal körperlicher Schwäche des Rindes anzusehen ist. Tiere mit Senkrücken sind deshalb keine Arbeitstiere und sollen, weil mit Senkrücken in den meisten Fällen Flachrippigkeit und Hängebauch verbunden sind, von der Zucht ausgeschlossen werden.

2. Nierenschlag: Man versteht darunter die Einbiegung der Lende, für sich allein oder als Fortsetzung des Senkrückens. Auch dieser Fehler vermindert die Fähigkeit des Rindes zur Ausdauer bei der Arbeit und überdies zur möglichst ausgiebigen Entwicklung der an der Lende liegenden wertvollen Fleischpartien.

Wie kommt diese ungünstige Form des Rückens und der Lende zustande?

Der Fehler hat seinen Grund in der durch unzweckmäßige Haltung und Fütterung verursachten schlaffen Beschaffenheit der Muskeln und Bänder des Knochengerüstes, das dem Rücken zur Grundlage dient. Es ist Tatsache, daß die wild geborenen und in der Freiheit lebenden Rinder in der Regel weder Senkrücken noch Nierenschlag aufweisen und daß diese Fehler um so seltener auftreten, je naturgemäßer sich die Aufzucht der Rinder gestaltet.

Mit dieser Verbildung kommen die Kälber nicht zur Welt, wohl aber wird sie herangezogen und herangefüttert und die Jugendzeit ist es, der sie ihre Entstehung verdankt.

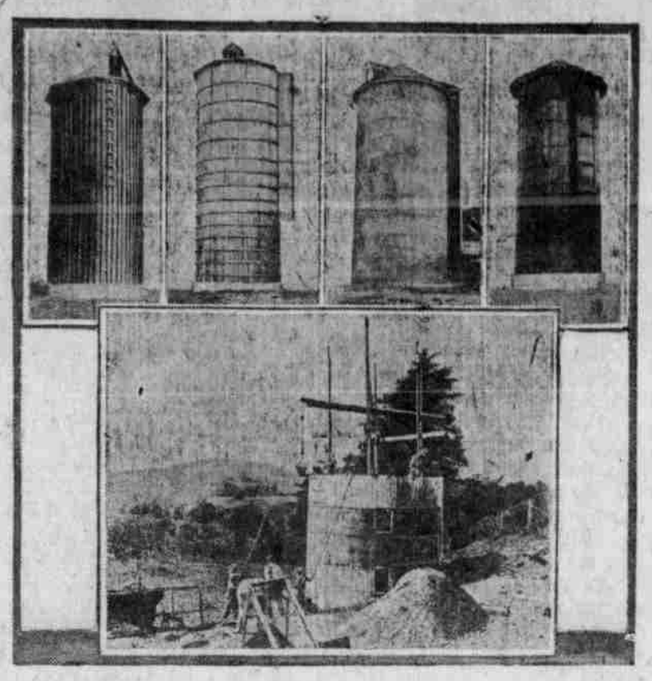
Fehler in der Haltung: Die Ausbildung des Senkrückens und des Nierenschlages wird durch fehlerhafte Stallanlage begünstigt. Tiere, die vorne tiefer stehen als hinten, erfahren dadurch eine zu starke Belastung des Vorderteiles, wodurch die in der Jugend noch sehr nachgiebige Rückenwirbelsäule sich nach abwärts biegt. Bei Stallfußböden aus eingestampftem Lehm, den sogenannten Tennenfußböden, wird oft der Boden stellenweise stärker ausgetreten, sodaß — besonders vorne an der Krippe — Unebenheiten und Mulden entstehen, die der gleichmäßigen Entwicklung des Rückens höchst nachteilig sind.

Des weiteren senken sich Rücken und Lende, wenn Krippen und Raufen zu hoch angebracht sind. Die letzteren sind im Jungviehstalle überhaupt entbehrlich und die Krippen sollen nur so weit vom Boden entfernt sein, daß die heranwachsenden Tiere ohne Spreizung der Vorderfüße gewissermaßen wie auf der Weide fressen müssen. Dort muß das Rind bei der Futteraufnahme den Nacken strecken, wobei durch straffes Anziehen des Nackenbandes und der Rückenmuskeln der Rücken selbst fest und gerade gehalten wird. Das Gegenteil aber tritt bei der Fütterung aus hochangebrachten Raufen und besonders dann ein, wenn die den Stall in einer Höhe durchlaufenden Raufen dem Jungvieh dienen müssen. Wer in diesem Falle die jungen Tiere beim Fressen beobachtet, kann sehen, wie stark die Rückenwirbelsäule beim Aufrichten und Strecken des Halses abgebogen wird und es ist einleuchtend, daß hierdurch der Rücken nach und nach seine Straffheit und Festigkeit verliert.

Fehler in der Fütterung: Werden die Tiere von früher Jugend an zu reichlich mit schwerem wasserreichem Futter, wie Branntweinschlempe, Biertreber, Rüben und Rübenschnitzel ernähert, so kommt es zur Ausbildung des Senkrückens und Nierenschloges, welcher Uebelstand desto rascher einzutreten pflegt, je weniger Bewegung die jungen Tiere haben. Die ungewöhnliche Belastung der Baucheingeweide durch schweres raumfüllendes Futter steht im ersten Lebensjahre nicht im Verhältnis zur Tragfähigkeit des Rückens und ist daher zu vermeiden.

Die Mitteilungen erfahrener Züchter bestätigen die Behauptung, daß es sich beim Senkrücken und Nierenschlag um eine erworbene Entartung handelt, deren Zustandekommen durch planvolles Vorgehen in Haltung und Fütterung verhütet werden kann.

Silos sind große Nährmittelbehälter.



Diese Bilder zeigen vier Arten Silos und die Konstruktion des einen.

Baut Silos und erspart Futterrechnungen!

Früchte und frisches Gemüse werden eingemacht, um die Familie während des Winters mit saftigen, wohlschmeckenden Lebensmitteln zu versorgen. Saftiges ist für die Kuh ebenso nötig, wie für menschliche Wesen. Die reichliche Milchversorgung, die wir den Juni-Weiden verdanken, ist hauptsächlich der Saftigkeit des Grases zuzuschreiben. Silage sichert saftiges Futter für den Winter, wenn es keine Weiden gibt. Kein anderes als „eingemachtes" Saftfutter, Silage, in Verbindung mit trockenem Heu und etwas Korn, erzielt ein solches Maximum von ökonomischen Resultaten.

Gebrauch von Silo-Produkten.

Besonders die Milchwirtschaft-Farmer haben den Wert der Silage als einen Milcherzeuger schätzen gelernt. Silage ist aber auch ein gutes, billiges Futter für Mastvieh, sowie Schafe und Pferde. Sein Wert für Schlachtvieh wird durch die Tatsache illustriert, daß das Bureau für Tierindustrie des Ver. Staaten-Ackerbaudepartements, unter Mitwirkung der Staatsbehörden und Countyagenten gegenwärtig eine Kampagne für die Vermehrung der Silos auf Schlachtviehfarmen führt. Mit mehr Silos kann auf ökonomische Weise mehr Schlachtvieh produziert und den Winter über gefüttert werden.

Silage wird als ein vorzügliches Mittel erachtet, um reife Kornernte zu präservieren oder Korn zu verwerten, das aus irgend einem Grunde vor der Reife geerntet werden muß. Ungefähr 40 Prozent des gesamten Futtermaterials in der Kornpflanze befindet sich in den Stengeln und Blättern. Wenn der Farmer nur die Aehren einerntet, verliert er nahezu die Hälfte der Ernte. Wenn aber die Ernte ins Silo gebracht wird, so ist der Verlust sehr gering. Wenn Dürre, Frost oder Insekten ein Kornfeld vor der Reife angreifen, so mag die ganze Ernte verloren sein, wenn der Farmer nicht ein Silo bereit hat, in dem er das Korn präservieren kann.

Keine Futterernte kann unter den verschiedensten Verhältnissen so erfolgreich eingeerntet werden, als wenn sie ins Silo geht. Bei Dürre oder Frost ist es nur nötig, sich mit der Füllung des Silos zu beeilen. Regen oder Tau beim Einführen schädigt die Silage nicht.

Das Silo bietet zu allen Zeiten und besonders jetzt die beste Gelegenheit, die Futterrechnungen herabzusetzen. Die gegenwärtige große Dringlichkeit macht die Konservierung des Getreides zu einer Notwendigkeit, und man spart durch Silagefütterung.

Folgende Fragen hat sich jeder Farmer zu beantworten, der Vieh hält: Hast du ein Silo? Wenn nicht, so ist deine Herde nicht auf die ökonomischste Weise gefüttert. Warum nicht ein Silo bauen, ehe der Frost eintritt? Wenn du eines hast, ist es auch groß genug, um alle die Silage aufzunehmen, die du zur Fütterung deines Viehes bis zur nächsten Ernte brauchst? Wenn nicht, baue noch ein anderes! Du kannst eines fertig zum Aufstellen kaufen oder du kannst selbst eines bauen.

Wende dich an das „Extention Department" deiner Staatsackerbauschule (College) um irgendeinen Beistand, dessen du bedarfst, oder schreibe an das U. S. Department of Agriculture, Washington, D. C., um Kostenvoranschläge für Materialien und ausführliche Beschreibungen von Silos verschiedener Dimensionen! Diese Regierungshilfe kostet den Farmern nichts.

Angaben über Sprühregen-Apparate für Obstzüchter.

In einem neuen Bulletin des Departements.

Um den Obstzüchter genauere Kenntnis zu geben über Sprühregen-Material, Sprühregen-Maschinen und die Notwendigkeit des Bespritzens, damit ihre Maßnahmen von allgemeinem Nutzen sein sollten, ist ein Handbuch über Bespritzen gegen Insekten und wichtige Insektenschäden vom Bundes-Ackerbaudepartement als Farmers Bulletin No. 908 veröffentlicht worden, das kostenfrei an jeden geliefert wird, der darum schreibt. Das Bulletin enthält Anleitung für die Vorkehrungen und den Gebrauch der wichtigsten Insektenvertilgungsmittel, die nötig sind zur Bekämpfung der Insektenschäden in Obst- und Weingärten, u. s. w., sowie andere Information zum Gebrauch für Verhütung oder Verminderung von Insektenschaden. Verschiedene Arten von Bespritzungs-Apparaten, u. s. w. sind darin beschrieben und illustriert mit besonderer Berücksichtigung für den Gebrauch in Obgärten und Hausgrundstücken. Eine Nachschlag-Tabelle zur Verdünnung der Sprays (Stoffe zum Bespritzen) ist daran enthalten mit einer Karte, welche angiebt, welche Stoffe kombiniert und auf welchen Pflanzen sie benützt werden können. Das Bulletin enthält ein wichtiges Verzeichnis von Insekten mit Anleitung zum Bespritzen zu ihrer Vertilgung.

* * *

Zu gut zum Wegschütten!

Gegen Verschwendung wird in diesen Tagen viel geredet; so auch gegen die von Wasser. Manche aber denken dabei kaum an gewisse Formen dieser Verschwendung, welche beim gewöhnlichen Kochen vorkommen, und bei denen es sich allerdings nicht um das Wasser allein delt.

Es wurde schon bei einer früheren Gelegenheit darauf hingewiesen, daß das Abguß-Wasser beim Kochen von Bohnen, Erbsen, Kartoffeln und noch mehreren anderen Gemüsen aufbewahrt werden sollte, schon allein, weil es als Begießungs-Flüssigkeit sehr förderlich für das Gedeihen der meisten Feld- und Gartenpflanzen sein könne.

Aber das ist nicht alles, sondern manches Abguß-Wasser kann auch in der Oekonomie der menschlichen Nahrungsmittel noch einen nicht zu unterschätzenden Nachtrags-Beruf erfüllen. Und dabei übersehe man auch nicht den Abguß von gekochtem Reis! Das Reiswasser erlangt eine immer größere Wichtigkeit, da der Verzehr und auch der Anbau von Reis in der westlichen Welt seit einigen Jahren in beständigem Zunehmen ist.

Nach dem Urteil der besten Sachverständigen sollte das Wasser, das man von gekochtem Reis auslaufen läßt, unter keinen Umständen weggeschüttet werden! Wenn man augenblicklich keine andere Verwendung für dasselbe hat, so wird empfohlen, es noch zehn Minuten länger kochen zu lassen, dann Salz nach Geschmack beizugeben und die Brühe gut aufzuheben, um eine Grundlage für eine gediegene Suppe zu gewinnen. Es ist nämlich Tatsache, daß gewöhnlich der größte Teil der wirklich nährenden Eigenschaften des Reises im Wasser zurückbleibt. Manche Naturkinder sind schon längst dahinter gekommen und verkaufen in Zeiten der Not abgekochten Reis, während sie jenes Wasser stets für sich selbst aufbewahren.

Und was hier vom Reis gesagt wird, gilt nicht minder auch vom Wasser von Gerste, Honing und Maktaroni.

Herstellung alkoholfreier Obstweine.

Echte Obstweine enthalten einen hohen Prozentsatz Alkohol; ihr Genuß ist daher vielen Leuten, besonders Kindern, nicht zuträglich. Bekömmlicher sind alkoholfreie Obstweine, die, ohne einen Gärungsprozeß durchzumachen, hergestellt werden. Die Bereitung dieser Getränke ist nicht schwierig, doch muß man bei ihrer Herstellung die Grundsätze der Einmachekunst strengstens beachten, da den Dauermosten der Alkohol, der in hohem Maße zur Haltbarkeit beiträgt, fehlt. Alkoholfreier Wein läßt sich aus jeder Obstart herstellen, jedoch sind Aepfel, Beerenobst und Kirschen zu seiner Bereitung besonders gut geeignet. Das zur Verarbeitung gelangende Obst muß vollreif sein, angefaulte Früchte sind aufs sorgfältigste auszulesen, da sie in erster Linie das Schlechtwerden des Getränkes veranlassen. Der alkoholfreie Obstwein wird ohne Beifügung von Zucker bereitet.

Bei der Herstellung des Dauermostes kommt es darauf an, die Gärung, die durch die Zersetzung des in jeder Frucht enthaltenen Zuckers in Alkohol und Kohlensäure entsteht, zu unterdrücken.

Um möglichst viel Saft zu gewinnen, werden die Früchte vor dem Auspressen zerquetscht oder gemahlen. Danach geht man sofort zum Auspressen der Früchte vermittels Keltern, Leinenbeutel oder feinmaschiger Haarsiebe über. Ein längeres Stehenlassen der Obstmassen ist, wegen der leicht entstehenden Gärung, nicht ratsam. Der gewonnene Saft wird darauf möglichst schnell in dickwandige Flaschen oder Mineralwasserkrüge gefüllt und luftdicht verschlossen. Es ist darauf zu achten, daß die zum Verschließen benutzten Korken von bester Beschaffenheit sind, sodaß sie den Inhalt der Gefäße dauernd luftdicht abschließen. Um ein Platzen der Flaschen beim Erhitzen zu vermeiden, muß ein Raum zwischen Flüssigkeit und Kork freibleiben.

Das nun folgende zweimalige Sterilisieren macht den Wein erst keimfrei, sodaß kein Fremdkörper mehr Veränderungen an ihm hervorrufen kann. Das Sterilisieren besteht in einem Erhitzen der gefüllten Flaschen bis zu einem gewissen Grade und erfolgt am besten in einem Waschkessel, dessen Boden und Wände man mit einer dicken Schicht von Stroh oder Heu belegt, auch der Raum zwischen den einzelnen Flaschen wird mit diesem Material ausgefüllt. Nachdem die Flaschen so eingeschichtet sind, wird der Kessel mit Wasser vollgefüllt und langsam auf 140 bis 160 Grad F. erhitzt. Nimmt man das Sterilisieren ohne Stroheinlage vor oder erfolgt das Erhitzen zu schnell, so platzen die Flaschen. Damit die Korken nicht ausspringen, werden sie übers Kreuz mit einer Schnur verbunden oder mit Korkhaltern, die in den einschlägigen Geschäften zu haben sind, versehen. Nachdem die Flaschen etwa eine halbe Stunde in dem heißen Wasser verblieben sind, läßt man sie darin ein wenig abkühlen, nimmt sie dann heraus und stellt sie an einen kühlen Ort. Um dem Eindringen der Pilzkeime durch den luftdurchlässigen Korken vorzubeugen, kann man den Hals der Flasche vor der Lagerung noch durch Verlacken oder Eintauchen in Paraffin sicher verschließen.

Nach einigen Tagen haben sich alle trüben Bestandteile des Weines abgelagert. Dann entkorkt man die Flaschen vorsichtig, ohne sie zu schütteln, und gießt die Flüssigkeit klar ab. Der in der Flasche verbleibende Rückstand kann zur Marmeladenbereitung dienen, den glashellen Saft füllt man wieder in die vorher gründlich gereinigten Flaschen und sterilisiert ihn nochmals in der oben beschriebenen Weise eine halbe Stunde lang. Dann ist der Obstmost fertig, die Flaschen werden nun mit ausgebrühten Korken und diese mit einem Lack- oder Paraffinüberzug versehen und an einem kühlen Orte stehend oder auch liegend aufbewahrt.

Es gibt auch ein anderes, von dem beschriebenen etwas abweichendes Bereitungsverfahren von alkoholfreiem Obstwein. Bei ihm werden die vollgefüllten Flaschen nur einmal sterilisiert. Statt des ersten Sterilisierens läßt man das Obst in einem neuen glasierten, zugedeckten Topfe, der in einem größeren, mit kochendem Wasser gefüllten Kessel gestellt wird, etwa drei Stunden kochen. Dann gibt man die Masse durch ein Seihtuch und füllt den durchgelaufenen Saft vorsichtig vom Bodensatz in die Flaschen oder Krüge. Diese werden, nachdem sie sich abgekühlt haben, in der gleichen Weise wie beim ersten Verfahren sterilisiert und ebenso weiter behandelt.

Die auf diese Weise hergestellten alkoholfreien Obstweine bilden, rein oder mit Wasser vermischt, ein erquickendes Getränk. Sie können auch zur Herstellung von Fruchtsaucen und Suppen, Speiseeis, sowie bei der Bereitung von Mehlspeisen vortrefflich verwandt werden und halten sich, an einem passenden Ort gelagert, lange Zeit frisch.

Zellulose als Pferdefutter.

In einem der größten Stockholmer Pferdeställe sind kürzlich Versuche mit Zellulose-Fütterung gemacht worden. Die Versuche, die acht Wochen dauerten, wurden an 24 Pferden vorgenommen. Die Hälfte davon wurde mit Hafer und Heu, die andere Hälfte mit einer kleinen Heuration und einer gewissen Menge Zellulose, und zwar teils Sulfizellulose, teils Strohzellulose und schließlich Nimmannszellulose gefüttert. In allen drei Fällen fielen die Ergebnisse mit dem Notfutter unerwartet gut aus. Alle Pferde blieben in guter Form. Sie gingen während der ganzen Versuchszeit mit den durch Hafer ernährten Pferden im Gespann und leisteten verhältnismäßig schwere Arbeit. Da Zellulose keine Mineralien enthält, mußte man neben ihr irgend einen mineralhaltigen Stoff reichen. Man wählte dafür Futterphosphat, von dem man täglich 25 bis 30 Gramm gab. Die guten Erfolge haben den Besitzer des betreffenden Stalles, einen Fahrunternehmer, veranlaßt, jetzt alle seine Pferde mit Zellulose zu füttern. Die tägliche Ration beträgt 2,5 Kilogramm Zellulose, 6 Kilogramm Heu, 3 Kilogramm Unkrautsamen; Hafer wird daneben nicht gereicht, jedoch etwas Heidekrautmehl. In keinem einzigen Fall hat man Nachteile des Zellulose-Futters bei den Pferden feststellen können. Die Tiere waren vielmehr stets gesund; sie fressen jetzt das Ersatzfutter fast ebenso gern wie den Hafer. Auch mit der Herabsetzung des Eiweißminimums hat man bei der Fütterung gute Resultate erzielt. Bisher glaubte man, die Grenze betrage 70 Gramm auf die Futtereinheit, während die angestellten Versuche dargetan haben, daß ein Pferd gut eine Herabsetzung der Grenze auf 42 Gramm vertragen kann. Die Versuche wurden von der Zentralanstalt für Versuchswesen auf dem Gebiete der Landwirtschaft kontrolliert.

Die Heilung der Blutvergiftung.

Zu den gefährlichsten Krankheiten gehört die Blutvergiftung, weil die Medizin bisher gegen dieses Leiden fast machtlos war. Die verschiedenen Methoden, die angewendet wurden, ließen meistens in schweren Fällen im Stich. Auch die Serumbehandlung, die seinerzeit von Doktor Marmoret warm empfohlen wurde, fand keinen Eingang in die allgemeine Praxis, weil ihre Erfolge zweifelhafte waren. Der bekannte Berliner Gynäkologe Professor Bumm hat eine kombinierte Methode eingeführt und sehr warm empfohlen. Es handelt sich um die gleichzeitige Anwendung eines Serums und Methylenblausilbers. Jedes dieser Mittel wurde schon gegen die Blutvergiftung allein angewendet. Da die Sepsis meistens durch eine Infektion mit Streptokokken zustande kommt, wurde ein Streptokokkenserum als „ulimo ratio" immer wieder versucht. Auch das Silber gilt als ein spezifisches Mittel gegen die Sepsis und wurde in Form von Einreibungen und Injektionen verwendet. Das Methylenblau hat sich in der modernen Wundbehandlung außerordentlich bewährt. Alle diese drei Mittel kombiniert die Methode von Bumm, die von seinem Assistenten Schäfer ausgebaut und in zahlreichen Fällen erprobt wurde. Nun publiziert in der „Med. Klinik" Oberstabsarzt Dr. Kuhn einen Fall von Sepsis nach einer Angina, der durch die erwähnte Methode vollkommen geheilt wurde, obwohl die schweren Komplikationen einer Lungenentzündung und Nierenentzündung vorhanden waren. Am zehnten Tag der Krankheit wurde das Agrochom (Methylenblausilber eingespritzt, am 11., 13. und 14. Tage das Antistreptokokkenserum und zwei Stunden darauf fünf Zentigramm Methylenblau in einer physiologischen Kochsalzlösung gelöst. Während vor der Einspritzung im Blute Streptokokken gefunden wurde, war das Blut nach der ersten Einspritzung vollkommen keimfrei. Die große Sterilisation war gelungen! Trotz schwerer Komplikationen und einer unangenehmen Serumkrankheit (Ausschläge) heilte die Krankheit vollkommen. Dr. Kuhn kommt daher zu folgenden Schlüssen:

Hieraus ergibt sich, daß 1. eine sehr schwer verlaufende Sepsis durch Antistreptokokkenserum und Methylenblau in wenigen Tagen geheilt werden kann; 2. daß diese Einspritzungen leicht ausführbar und ungefährlich sind; 3. daß die Methode so wenig angreifend ist, daß während derselben eine Nierenentzündung heilen kann, und daß 4. die bei hohen Serumgaben meist zu erwartende Serumkrankheit selbst in ihrer schwersten Form verhältnismäßig so wenig angreifend ist, daß eine gleichzeitige Lungen- und Rippenfellentzündung Exsudat ohne weitere Komplikationen trotz vorhergegangenem vierwöchigen schweren Krankenlagers ausheilen kann."

Offener Schreibebrief des Philipp Sauerampfer.

37.

Mein lieber Herr Redaktionär:—

Mer sin also auf unsere Joyride so bei und bei zu den Wedesweiler sein Freund komme. Wenn ich awwer eckspecket gehabt hen, mir dehte da e schönes Haus mit alle maddern Impruhfments sehn, dann sin ich arig mißtehkten gewese. Mer hen in Front von en große Barn gestappt un den Wedesweiler sein Freund, wo mer Mister Lehman gerufe hat, hat gesagt: „Nau Fohks, jetzt macht es euch bequem. Mir hen hier off Kohrs keine Rackelschehrs for die Lehdies un das all, awwer ihr macht euch kein Begriff, was mer auf den Heh so fähftche sitze duht. Die Wedesweilern un die Lizzie, was meine Alte is, die hen große Auge gemacht, grad als wenn sie hätte sage wolle, dafor hätte mer uns auch aufzudahle brauche; dafor wär e Gingham-Haustleidche grad so gut gewese un e Kitschen-Ehpren hätt auch die Bill gefüllt.

Off Kohrs hat niemand ebbes gesagt, biekahs das wär doch nit poleit gewese, awwer ich hen mein Deil gedenkt. Mer sin dann in die Bahrn gange un well, da is es ja ganz gemütlich gewese. An die Bäckwahl hen so ebaut zehn Hohrses gestanne un an die linke Seit in e Pertischen hen sechs Kaus gestanne. Der Mister Lehman hat gesagt, mer solle nor nit effrehd sein, die Biester dehte keinem Mensche ebbes zu leid duhn un dehte, wie mer so auf deitsch sagte duht, aus die Hand fresse. Hier is frisches klienes Heh un da könnt ihr zuerscht emal en diesente Rest nemme. In die Mienteim duhn mir Mennsohks den Tehbel setze. Was awwer der Mehnpart is, mer müsse Kehr nemme von die Drinks.

Herr Redaktionär, da hen ich mit die Zung geschnalzt. Ich hen die ganze Zeit gewißt, daß mich ebbes gefehlt hat, bloß hen ich nit gewißt, was, un jetzt mit einmal mal is es awwer mich komme, wie Sonnschein un elektrich Leit. En Drink is es gewesen, wo ich for gewischt hen, un juhbet juhr Buhts, den hen ich awwer auch gekriegt! Dann hen mer gestart, den Tehbel in Front von die Bahrn aufzustelle, wenn ich mit einem mal e fechterliches Gehaller aus die Bahrn gehört hen. So schnell wie en Hund gaugt, sin ich hingelaufe un da hen mer die Bescheerung gehabt. Einer von die Buwe hat sich mit die Kaus zu duhn gemacht un is an Tapp von eine gekleimt. Sell war die Kau in die erschte Lein nit gewöhnt un biseids das hat se, denk ich, auch nit die Nessessithee eingesehn. Korzum se hat sich so geschüttelt, daß der Bub in die Luft geschlenkert worde is un is dann auf e annere Kau gefalle. Selle Kau hat awwer die Interrupschen bei ihr Breckfest auch nit eckstra gegliche un hat en schreckliche Rumpus gerehst. Dazwische hat sich das Hallern von den Kid un die Hilferufe von die Lehdies gemickst un es hat e Kanzert gewwe, das war fiers.

Jetzt muß ich sage, ich hen auch nit viel Eksperienz in den Umgang mit Kaus un biseids das scheint auch mei Fehs nit eckstra vertrauenerweckend zu die Kaus gewese zu sein, biekahs wie se mich gesehn hen, hen se all e Possischen angenomme, als wenn se ihren Meind aufgemacht hatte, mich zu krosche. Ich hen for den Riesen das einzige gedahn, was ich gut duhn hen könne. Ich hen for Help gehallert un da is der Mister Lehman komme un der hat bald juckstedet, die aufgeregte Gemüter von die Kaus zu beruhige, so daß sich die Sittjuehschen bald gekliert hat.

Den Johnnie hen ich mich awwer doch noch emal vorgeknöppt. Ich hen ihn gesagt, daß wenn er noch einmal eines von die Ennimels totsche deht, daß mir all aus die Bahrn laufe un die Dohr lacke dehte, so daß er so lang drin bleiwe könnt, bis die Kaus un Horses Kindlingwutt odder Potehto-Domplings aus ihn gemacht hätte. Ich denke, das hat for e Weil geholfe, biekahs die nächste halwe Stund is arig ruhig gepäßt.

Mer hen dann e feines Dinner gehabt, wo widder for vieles aufgemacht hat, was ich an Trubel mit die Kids gehabt hen. Off Kohrs hen mer auch e paar gute Drinks gehabt un wie der Mister Lehman gesagt hat, die Buwe sollte jetzt en Näpp nemme, for daß se später schön spiele könne, da hen se sich mitaus licke widder in die Bahrn verkroche. Ich sin froh gewese, wie se aus den Weg ware, awwer das Vergniege hat nit lang gedauert. Mit einem mal hat es in die Bahrn e Kommohschen gewwe, als wenn hunnert Ellefants drin losgelasse worde wäre. Die Kids hen gekrische un befohr mer hinlaufe konnte, da is die Bahrndohr aufgeflogge un jedes von die Kids is an Hohrsbäck eraus geritte komme; hinter sie drin sin die annere Hohrses gelaufe komme un wenn der Mister Lehman nit schnell die Bahrndohr zugemacht hätt, wäre auch die Kaus eraus komme. Der Mister Lehman is arig sohr gewese. Er hat gesagt, warum ich die Buwe nit an e Aschehn lege deht. So Raudies derft mer nit los erum laufe lasse. Ich hen ihn keine Antwort gewwe, awwer in meine Inseit hen ich gedenkt, es wär mehbie noch viel besser, wenn mer se ins Wasser werfe deht, womit ich verbleiwe Ihne Ihrn liewer

Philipp Sauerampfer.

Sauer. Br., 16. 23. 30. Sept. 1918

Gemeinnütziges.

Sollen die Kinder im Sand spielen? Wenn es nach dem Wunsche der Kleinen gehen dürfte, so würde die Frage sehr rasch entschieden sein, denn sie paddeln ungemein gern im Sand und können sich mit diesem rinnenden Material stundenlang beschäftigen. Vom gesundheitlichen Standpunkt aber kann man dem Spielen im Sand nicht ohne jeden Vorbehalt beistimmen. Es kommt da sehr auf die Beschaffenheit des Sandes an. Ist er nach regnerischem Wetter kühl und feucht, so kann man das Kind nicht in den Sandhaufen setzen, da es sich sonst ungemein leicht erkälten kann. Ist der Sand sehr trocken, so ist er auch für das Kind nicht brauchbar, denn er erzeugt alsdann schon bei mäßigem Hantieren viel Staub. Daraus erhellt, daß der Sandhaufen nur zu bestimmten Zeiten, wenn er mäßig trocken und von der Sonne durchwarmt ist, sich als Spielplatz für Kinder eignet. Dabei wird aber vorausgesetzt, daß der Haufen von wirklich reinem Sand aufgeschüttet wurde und auch peinlich sauber gehalten wird. Das läßt sich wohl in Privatgärten durchführen. Wird aber der Sandhaufen auf einem öffentlichen Platz angelegt, so läßt es sich nicht vermeiden, daß er bald verunreinigt wird. Spielen die Kinder neben- und nacheinander auf ihm, so ist die Gefahr einer etwaigen Uebertragung von Krankheiten vorhanden.

Schmierseife. Man zerschlägt 12½ Pfund Pottasche in kleine Stücke und tut sie in ein starkes Faß. Darauf gießt man 2 reichliche Eimer kochendes Wasser, rührt es gut und läßt es bis zum nächsten Tag stehen. Man wird dann gut 1½, vielleicht 1¼ Eimer klare Lauge abschöpfen können, die man in ein anderes Faß tut. Vorher hat man 15 Pfund Fett ausgebraten, rein abgegossen und unter Zurücklassung des Bodensatzes wieder erhitzt, denn es muß heiß in die Lauge kommen. Man rührt nun um, bis sich alles gut vereinigt hat; dann läßt man es 3—4 Tage stehen. Auf die Pottasche im ersten Faß gießt man nun so viel Wasser, daß es zusammen mit der Seifenmasse ½ Faß bildet, und rührt die Pottasche öfters um, damit sie sich möglichst dem Wasser mitteilt. Man gießt nach Ablauf der 3—4 Tage Seifenbildung von diesem Pottaschewasser täglich einen Eimer zu und verrührt gut. Zuletzt muß man also ein halbes Faß Schmierseife haben. Wer es sehr genau machen will, der messe alles; Pottasche, Fett und das erste und letzte Laugenwasser. Das Gehaltsverhältnis muß sein: 6—8 Prozent Pottasche, 40—50 Prozent Fett, die fehlenden Prozentzahlen Wasser.

Hausbier. Hausbier kann man wie folgt herstellen: Für ein Fäßchen, 18 Gallonen enthaltend, werden 6 Pfund Malz, ½ Pfund Hopfen, 2 Eßlöffel Ingwer fünf Stunden über einem gleichmäßigen Feuer und bei fleißigem Umrühren gekocht; der Ingwer wird eine Stunde vor dem Anstellen zugesetzt. Die Brühe wird durch ein feines Sieb gesichtet und der Flüssigkeit eine Gallone Molasses oder 5 Pfund Zucker zugesetzt und nachher lauwarm abgekühlt, dann eine Kaffeeschüssel voll Bierhefe beigegeben. Das hierzu gewählte Faß muß starke Dauben und Boden haben, ein gewöhnliches Ale-Bier-Faß ist am besten. Nachdem ein solches gut gereinigt ist, wird dasselbe auf den Kopf gestellt und die Flüssigkeit lauwarm hineingegossen und das Faß nachher mit frischem Wasser noch aufgefüllt. Man lasse das Wasser ungefähr 8 bis 10 Stunden im Faß arbeiten und mache dasselbe nachher zu und ziehe wenigstens eine Gallone davon. Nach drei Tagen ist das Bier genießbar.

Hausschwamm bildet sich überall da, wo Feuchtigkeit, Mangel an Luft, an Wärme und Licht ist. Er läßt sich oft beseitigen, indem man das Holz- oder Mauerwerk von den Pilzen reinigt, Kreosotnatron in einem Kessel auf 115 bis 130 Grad erwärmt und damit das Holzwerk bestreicht.

— Wenn es schneit und nebelt. „Hansl", sag ich in der Früh im Bett, „Hansl, schau einmal zum Fenster hinaus, ob es schneit oder gar nebelt."

Da steht der Hansl auf, macht's Fenster auf und sagt nach einiger Betrachtung zögernd: „Papa, es sch —, Papa, es schn —, Papa, es schnebelt."