

Für Farm und Garten

Behandlung von Baumwunden.

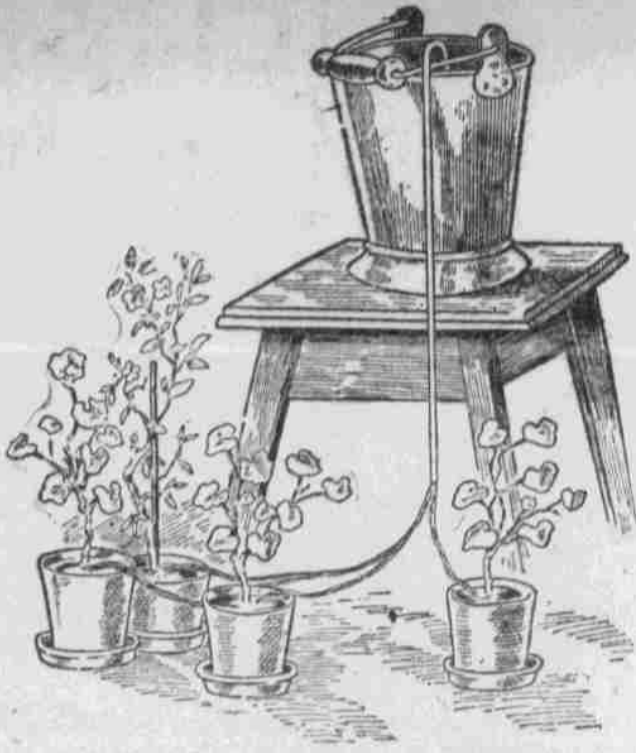
In einer der Versuchsstationen des Ackerbau-Departements wurden im Frühjahr 1912 mit verschiedenen künstlichen Mitteln zur Behandlung der Wunden von ausgeholzten Apfelbäumen Versuche angestellt.

Das Weisse wurde mit dem Öl wie für gewöhnliche Anstrichzwecke gemischt, vielleicht mit etwas mehr Weisse, und durch Lösung von etwas Auf was wurde der Mischung eine graue Farbe gegeben, um die Wunden weniger bemerkbar zu machen.

Da der Hauptzweck der Behandlung der ist, die Wunde zu bedecken und den Zutritt von Feuchtigkeit zu verhindern, welche das Wachstum der Organismen begünstigt und daher den Fäulnisprozess herbeiführt, so kam es in erster Linie darauf an, die Dauerhaftigkeit der Mittel festzustellen.

Was die Verhinderung von Krank-

Selbstpflege der Zimmerpflanzen.



Bewässerungsapparat für Zimmerpflanzen.

Wir empfehlen hier einen einfachen Apparat, der selbsttätig die Zimmerpflanzen während einer längeren Abwesenheit vom Hause speist und pflegt.

Wunden jedoch 0,601 Zoll per Schnitt. Bei behandelten Wunden stellte sich der Heilungsprozess auf durchschnittlich 0,437, resp. 0,549 Zoll per Schnitt.

Tieropfer von Eisenbahnen.

Der Präsident der Missouri-Pazifik-Bahn, W. F. Bush, hat die Zahl Lebewesen, welches von Bahnjügen in Missouri, Arkansas und Louisiana allein jedes Jahr überfahren und abgeschlachtet wird, auf über 20,000 geschätzt.

Zimmerpflanzen und künstliche Beleuchtung.

Schadet künstliche Beleuchtung den Zimmerpflanzen? Diese Frage ist jetzt zu Beginn der langen Winterabende wieder "brennend" geworden.

Ein egyptischer Grabstein in England.

In der englischen Grafschaft Southport in einem Garten Birkdale fand man eine mit felsamen Schriftzügen bedeckte und unregelmäßig geformte Steinplatte, die sich tief in die Erde eingegraben hatte.

Der Herrstreute.

Dem Wusch in Ihrem Garten sehe ich oft ein paar Stiefel stehen. "Freilich, hinter dem Busch macht der Herrstreute sein Mittagsschlafchen, und da stellt er immer die Stiefel hin aus."

Die Bittere Freundin.

"Was hat die Bittere Freundin denn zu deinen Tränenweinen gemeint?" "Zweiter Abend (Wigbold): Sie wären rechtlich schuldig, ich soll damit zum Teufel gehen."

Der edle und wahrhaftige Kunge.

Der edle und wahrhaftige Kunge Mensch rednet mit den Schwächen seiner Mitmenschen, der Ueble auf sie, seiner schon, dieser benutzt sie, wieder glatt.

Offener Schreibbrief des Philipp Sauerampfer.

Mein lieber Herr Redaktionsrath:

Es hat Tage genomme, bevor ich die Feder wieder in meine Hand nehmen konnte. Ich bin so sehr erschöpft, dass ich kaum noch etwas schreiben kann.

Kartoffelbrot.

Bei der Herstellung von Kartoffelbrot, dessen allgemeine Einführung in den letzten Jahren zu einer vielfachen Empfehlung geworden ist, kommen zwei Verwendungsarten der Kartoffeln in Frage: einmal die Herstellung von Trockenpräparaten (Kartoffelmalzmehl), und sodann die Verwendung frischer, d. h. gedämpfter oder roher Kartoffeln.

Die Verwendung von Trockenpräparaten, also von Malzmehl, hätte gewisse Vorteile für die Bäckereipraxis und für die Kontrolle. Das Trockenverfahren ermöglicht die Aufbewahrung der Kartoffeln unmittelbar nach der Ernte, wodurch angelegte Knollen noch nutzbar gemacht werden können.

Je weniger Aufsicht vorhanden ist, eine für die Versorgung der Zivilbevölkerung mit Kartoffelbrot ausreichende Kartoffelproduktion vorzunehmen, desto größere Bedeutung kommt dem zweiten Verfahren, der Verwendung von getrockneten (gedämpften) und rohen Kartoffeln zu.

Als Zusatz empfiehlt das Gutachten mindestens 40 Prozent feiner (Gedämpfter oder roher), und verbleibender Kartoffeln. Da der Wassergehalt der Kartoffeln durchschnittlich 75 Prozent beträgt, so würde ein Kartoffelzulauf von 40 Prozent etwa 15 Prozent des fertigen Brotes ausmachen.

Als Zusatz empfiehlt das Gutachten mindestens 40 Prozent feiner (Gedämpfter oder roher), und verbleibender Kartoffeln. Da der Wassergehalt der Kartoffeln durchschnittlich 75 Prozent beträgt, so würde ein Kartoffelzulauf von 40 Prozent etwa 15 Prozent des fertigen Brotes ausmachen.

Als Zusatz empfiehlt das Gutachten mindestens 40 Prozent feiner (Gedämpfter oder roher), und verbleibender Kartoffeln. Da der Wassergehalt der Kartoffeln durchschnittlich 75 Prozent beträgt, so würde ein Kartoffelzulauf von 40 Prozent etwa 15 Prozent des fertigen Brotes ausmachen.

Als Zusatz empfiehlt das Gutachten mindestens 40 Prozent feiner (Gedämpfter oder roher), und verbleibender Kartoffeln. Da der Wassergehalt der Kartoffeln durchschnittlich 75 Prozent beträgt, so würde ein Kartoffelzulauf von 40 Prozent etwa 15 Prozent des fertigen Brotes ausmachen.

Als Zusatz empfiehlt das Gutachten mindestens 40 Prozent feiner (Gedämpfter oder roher), und verbleibender Kartoffeln. Da der Wassergehalt der Kartoffeln durchschnittlich 75 Prozent beträgt, so würde ein Kartoffelzulauf von 40 Prozent etwa 15 Prozent des fertigen Brotes ausmachen.

Als Zusatz empfiehlt das Gutachten mindestens 40 Prozent feiner (Gedämpfter oder roher), und verbleibender Kartoffeln. Da der Wassergehalt der Kartoffeln durchschnittlich 75 Prozent beträgt, so würde ein Kartoffelzulauf von 40 Prozent etwa 15 Prozent des fertigen Brotes ausmachen.

Als Zusatz empfiehlt das Gutachten mindestens 40 Prozent feiner (Gedämpfter oder roher), und verbleibender Kartoffeln. Da der Wassergehalt der Kartoffeln durchschnittlich 75 Prozent beträgt, so würde ein Kartoffelzulauf von 40 Prozent etwa 15 Prozent des fertigen Brotes ausmachen.

Der Kürbis.

Eine vielseitig zu verwendende Frucht. Selbstamerweise wird der Kürbis von vielen Hausfrauen nur für eine Art Bierfrucht gehalten, die sich sehr gut am Spalier macht oder auch als Frucht der großen Ranken, die zur Verlebung und Bedeckung von allerhand unschönen Stellen im Garten oder an einer Pflanze dienen.

Kartoffelbrot.

Bei der Herstellung von Kartoffelbrot, dessen allgemeine Einführung in den letzten Jahren zu einer vielfachen Empfehlung geworden ist, kommen zwei Verwendungsarten der Kartoffeln in Frage: einmal die Herstellung von Trockenpräparaten (Kartoffelmalzmehl), und sodann die Verwendung frischer, d. h. gedämpfter oder roher Kartoffeln.

Die Verwendung von Trockenpräparaten, also von Malzmehl, hätte gewisse Vorteile für die Bäckereipraxis und für die Kontrolle. Das Trockenverfahren ermöglicht die Aufbewahrung der Kartoffeln unmittelbar nach der Ernte, wodurch angelegte Knollen noch nutzbar gemacht werden können.

Je weniger Aufsicht vorhanden ist, eine für die Versorgung der Zivilbevölkerung mit Kartoffelbrot ausreichende Kartoffelproduktion vorzunehmen, desto größere Bedeutung kommt dem zweiten Verfahren, der Verwendung von getrockneten (gedämpften) und rohen Kartoffeln zu.

Als Zusatz empfiehlt das Gutachten mindestens 40 Prozent feiner (Gedämpfter oder roher), und verbleibender Kartoffeln. Da der Wassergehalt der Kartoffeln durchschnittlich 75 Prozent beträgt, so würde ein Kartoffelzulauf von 40 Prozent etwa 15 Prozent des fertigen Brotes ausmachen.

Als Zusatz empfiehlt das Gutachten mindestens 40 Prozent feiner (Gedämpfter oder roher), und verbleibender Kartoffeln. Da der Wassergehalt der Kartoffeln durchschnittlich 75 Prozent beträgt, so würde ein Kartoffelzulauf von 40 Prozent etwa 15 Prozent des fertigen Brotes ausmachen.

Als Zusatz empfiehlt das Gutachten mindestens 40 Prozent feiner (Gedämpfter oder roher), und verbleibender Kartoffeln. Da der Wassergehalt der Kartoffeln durchschnittlich 75 Prozent beträgt, so würde ein Kartoffelzulauf von 40 Prozent etwa 15 Prozent des fertigen Brotes ausmachen.

Als Zusatz empfiehlt das Gutachten mindestens 40 Prozent feiner (Gedämpfter oder roher), und verbleibender Kartoffeln. Da der Wassergehalt der Kartoffeln durchschnittlich 75 Prozent beträgt, so würde ein Kartoffelzulauf von 40 Prozent etwa 15 Prozent des fertigen Brotes ausmachen.

Als Zusatz empfiehlt das Gutachten mindestens 40 Prozent feiner (Gedämpfter oder roher), und verbleibender Kartoffeln. Da der Wassergehalt der Kartoffeln durchschnittlich 75 Prozent beträgt, so würde ein Kartoffelzulauf von 40 Prozent etwa 15 Prozent des fertigen Brotes ausmachen.

Als Zusatz empfiehlt das Gutachten mindestens 40 Prozent feiner (Gedämpfter oder roher), und verbleibender Kartoffeln. Da der Wassergehalt der Kartoffeln durchschnittlich 75 Prozent beträgt, so würde ein Kartoffelzulauf von 40 Prozent etwa 15 Prozent des fertigen Brotes ausmachen.

Als Zusatz empfiehlt das Gutachten mindestens 40 Prozent feiner (Gedämpfter oder roher), und verbleibender Kartoffeln. Da der Wassergehalt der Kartoffeln durchschnittlich 75 Prozent beträgt, so würde ein Kartoffelzulauf von 40 Prozent etwa 15 Prozent des fertigen Brotes ausmachen.

Gemeinnütziges.

Um das Anbrennen der Milch zu verhindern, gibt es ein einfaches Mittel. Man fülle den Milchtopf — der nur zum Kochen der Milch, nicht auch für andere Zwecke benutzt werden sollte — nach dem Gebrauch und nachdem er gereinigt ist, mit kaltem Wasser, bis zum nächsten Gebrauch des Topfes darin stehen bleiben, eventuell erneuert werden muss.

Reinigen von Silber. Sehr zu empfehlen ist folgende Verfahren: Man stecke 1/4 Unze pulverisiertes, calciniertes Strindhorn in einem Quart Becher. Wälere das Silber auf dem Feuer (siehe oben), legt man das Silberzeug in das Kochgeschirr, läßt es eine halbe Stunde stehen, nimmt es sodann heraus und läßt es auf dem warmen Herd trocknen.

Braune Lederzüge. Man taufe pulverisiertes Braunpulver davon etwas mit lauem Wasser. In einem Löffchen meng man ferner etwas Spiritus und einer Kleinigkeit Terpentin und Ölgerin und rühre zum Schluss noch etwas aufgelöstes Braun dazu.

Einfaches Mittel gegen Frostbeulen. Ein Stückchen Chlorkalk von der Größe eines Nadelkopfes löse man in einem kleinen Becherglase auf. Dann gieße man das Wasser durch ein dichtes Mulltuch (das kein Säuregarn mit durchläßt) und in diesem Wasser, das man im Ofen warm stehen hat, das man die Froststellen recht häufig antrifft. In kurzer Zeit wird die Spur von Frost verschwinden und sogar die aufgetrockneten Stellen heilen in Kürze zu.

Billiger Schwammhafter. Man braucht dazu Seidenband in der Farbe des Toilettenpapiers und einen starken Toilettenpapier. Das Band wird in seiner Mitte je um den Holzteil des Griffes gewickelt, während jedes Ende an eine Ecke des Holzgriffes befestigt wird. Beide Enden werden nun in die Hände genommen und oben in der Mitte mit einem zierlichen Schleifen geschmückt.

Die Bittere Freundin. "Was hat die Bittere Freundin denn zu deinen Tränenweinen gemeint?" "Zweiter Abend (Wigbold): Sie wären rechtlich schuldig, ich soll damit zum Teufel gehen."

Der edle und wahrhaftige Kunge. Der edle und wahrhaftige Kunge Mensch rednet mit den Schwächen seiner Mitmenschen, der Ueble auf sie, seiner schon, dieser benutzt sie, wieder glatt.

Die Bittere Freundin. "Was hat die Bittere Freundin denn zu deinen Tränenweinen gemeint?" "Zweiter Abend (Wigbold): Sie wären rechtlich schuldig, ich soll damit zum Teufel gehen."

Der edle und wahrhaftige Kunge. Der edle und wahrhaftige Kunge Mensch rednet mit den Schwächen seiner Mitmenschen, der Ueble auf sie, seiner schon, dieser benutzt sie, wieder glatt.

Die Bittere Freundin. "Was hat die Bittere Freundin denn zu deinen Tränenweinen gemeint?" "Zweiter Abend (Wigbold): Sie wären rechtlich schuldig, ich soll damit zum Teufel gehen."

Der edle und wahrhaftige Kunge. Der edle und wahrhaftige Kunge Mensch rednet mit den Schwächen seiner Mitmenschen, der Ueble auf sie, seiner schon, dieser benutzt sie, wieder glatt.

Die Bittere Freundin. "Was hat die Bittere Freundin denn zu deinen Tränenweinen gemeint?" "Zweiter Abend (Wigbold): Sie wären rechtlich schuldig, ich soll damit zum Teufel gehen."