# Für Farm und Garten

### Die Kultur des Meerrettigs.

Der Meerrettig ist in den Gärten oft ein lästiges Unkraut; wo er einmal angebaut und beim Herausnehmen nicht sorgfältig genug behandelt wird, bildet auch das kleinste Wurzelstück, welches im Boden zurückbleibt, wieder eine neue Pflanze. Das Meerrettigbeet wird schon im Spätjahr gut gedüngt und tief gegraben, im Frühjahr sauber hergerichtet und alsdann (es kann dies schon im März oder April geschehen) die Setzlinge eingelegt. Diese bestehen in etwa bleistiftdicken Seitenwurzeln, die im Herbst von den Hauptwurzeln abgenommen und im Frühjahr schräg so in den Boden gesteckt werden, daß das obere Ende beinahe aus der Erde hinaus ragt, das untere aber etwa 5 bis 6 Zoll tiefer liegt; gewöhnlich bohrt man sich die Löcher dafür mit dem Rechenstiel in das Beet. Auf ein gewöhnliches Beet legt man drei Reihen solcher Wurzeln und diese einen starken Fuß voneinander entfernt. Die Pflanzen treiben bald aus und erfordern nun keiner weitern Pflege mehr, als daß etwa zu Ende Juli die Erde von der eingelegten Wurzelstange etwas freigemacht und alle Seitenwurzeln, die sie indessen getrieben hat, bis auf die am Ende der Stange in den Boden hinabgehenden, weggenommen werden. Dies geschieht sehr leicht, wenn man auf das hintere Ende derselben tritt und die Pflanze am Schopf faßt und vorsichtig in die Höhe zieht; so bleibt dieselbe mit dem Wurzelende ruhig liegen (weil man auf demselben steht) und treibt nach der Operation fort, als wäre nichts geschehen.

Beim Eintritt des Winters wird der Meerrettig sorgfältig mit allen seinen Wurzeln ausgegraben, die dünnen Endwurzeln dienen zu neuen Pflanzen für's nächste Jahr. Man bewahrt diese am besten in einem kühlen Orte (im Keller) in trockenem Sand eingeschlagen, auf.

Inbezug auf den Standort ist der Meerrettig nicht wählerisch; er liebt etwas Schatten und da er überhaupt leicht zum ungebetenen Gast wird, so weist man ihm am besten die entferntesten Plätze im Garten an.

Für eine Neuanpflanzung kauft man sich in einer Samenhandlung eine Anzahl Steckwurzeln.

* * *

### Pflaumenkrankheit.

Pflaumen, besonders Zwetschen, leiden häufig an einer Krankheit, die darin besteht, daß die Früchte sich nicht normal ausbilden, sondern sich zu langen, plattgedrückten, runzeligen Gebilden entwickeln. Solche Früchte bleiben hart und sind völlig ungenießbar. Die ersten Kennzeichen der Erkrankung werden meistens übersehen, trotzdem sie sich schon gleich nach der Blüte wahrnehmen lassen, wenn die gesunden Früchte etwa die Form und Größe einer halb ausgewachsenen Stachelbeere erreicht und mit einer prallen, dunkelgrünen Schale bedeckt sind. Zeigen sich an den erkrankten Bäumen außer den gesunden Früchten in größerer oder geringerer Zahl solche, die etwas bleicher gefärbt, abnorm lang gestreckt und an ihrem Ende mehr oder weniger zugespitzt sind, so hat man es mit erkrankten

a normale, b taschenkranke Frucht.

Früchten zu tun. Diese vergrößern sich bedeutend schneller als die gesunden, in ihrem Innern befindet sich statt des Steines eine lang gestreckte Höhle. Man vergleicht sie daher mit einer Tasche und nennt die Krankheit „Taschenkrankheit".

Bisweilen, wenn auch seltener, findet man an so erkrankten Bäumen stark verkrümmte und abnorm verdickte Triebe — sogar erkrankte Blätter.

Eine ähnliche Erkrankung zeigt sich auch manchmal an der Traubenkirsche, und die Ursache ist hier dieselbe wie bei der Zwetsche. Häufiger werden Pflaumen, Reineclauden, Mirabellen befallen.

Das Volk gibt als Ursache für die Ausbildung taschenkranker Früchte ungünstige, besonders regnerische, naßkalte Witterung während der Blüte an, dadurch bewirkte schlechte Befruchtung und Ernährungsstörung der Fruchtknoten, oder auch schädliche Insekten. Die Ursache ist aber eine andere. Bei mikroskopischer Untersuchung sieht man, daß der gelbgraue Reif auf den kranken Früchten aus lauter äußerst kleinen Schlauchpilzen besteht. Jeder Schlauch entwickelt sieben Sporen, die bei ihrer Reife aus den Schläuchen herausgeschleudert werden. Der Pilz selbst durchzieht in Form feiner Fäden das Fruchtfleisch und den Stiel der kranken Frucht und läßt sich bis in den Zweig hinein verfolgen. Hier in den Zweigen bleibt der Pilz Jahre hindurch lebendig und wächst im Frühjahr durch die Blütenstiele in den Fruchtknoten hinein. Durch den Reiz, den der Pilz auf die Substanz der jungen Früchte ausübt, entwickeln sich diese zu den eigentümlichen Gebilden.

Aus dem Grunde, weil der Pilz im Zweige leben bleibt, pflegt die Krankheit, wo sie sich einmal gezeigt hat, und ihr nicht entgegengewirkt wird, in jedem Sommer wieder aufzutreten. Es ist daher dafür zu sorgen, daß solche Zweige, die kranke Früchte tragen, stark zurückgeschnitten werden. Weiter sollen alljährlich die Bäume auf taschenkranke Früchte untersucht und die gefundenen so zeitig entfernt werden, daß sich keine Pilzsporen auf ihnen bilden können.

* * *

### Schweinekartoffeln.

Man hat ausgerechnet, daß man mit 4½ Bushels Kartoffeln bei den Schweinen eine gleiche Gewichtszunahme erzielen kann wie mit einem Bushel Maiskorn. Die Kartoffeln haben in ihrer Zusammensetzung eine gewisse Aehnlichkeit mit dem Maiskorn, was besonders für Süßkartoffeln zutrifft. Sowohl Maiskorn wie Kartoffeln sind arm an Eiweißstoffen und reich an Stärkesubstanzen (Kohlenhydraten), erzeugen also eher Fett als Knochen und Muskeln. Kartoffeln, die an Schweine verfüttert werden, sollten solange gekocht oder gedämpft werden, bis sie eine mehlige Masse bilden; mit diesem Kartoffelbrei sollten gewisse andere Futtermittel, wie Maismehl, Shorts oder Kleien, vermengt werden. Beim Kochen sollte man nur soviel Wasser zusetzen, als notwendig ist, um zu verhindern, daß die Kartoffeln anbrennen oder einen zu dicken Brei ergeben. Bisweilen verfüttert man Kartoffeln auch roh an Schweine als saftreiches Futter, doch sollten stets nur kleine Mengen in gewissen Zeitabständen davon verabreicht werden. Gibt man rohe Kartoffeln in zu großer Menge, so ist sehr leicht Durchfall die Folge. Die erwähnte Kartoffelration sollte stets noch durch eiweißreiche Kraftfuttermittel, wie nach dem alten Verfahren hergestelltes Leinsamenölmehl oder Fischmehl, ergänzt werden. Wo Süßkartoffeln reichlich zur Verfügung stehen, liefern sie zusammen mit Glutenmehl und Magermilch ein gutes, billiges Schweinefutter.

* * *

### Milch für Kälber.

Vollmilch, die 20 Cts. oder mehr die Gallone bringt, ist als Kälberfutter viel zu kostspielig. Die Möglichkeit ist außerdem gegeben, das in der Milch enthaltene Fett durch ein geeignetes Kraftfutter in der Ration für Kälber zu ersetzen. Deshalb sollten wir unter den derzeitigen Verhältnissen an die Kälber Magermilch verfüttern, die ja alle Bestandteile der Vollmilch, mit alleiniger Ausnahme des Butterfettes, enthält, sobald das Kalb zwei Wochen alt geworden ist und das Fett in der Milch der Butter entbehren kann. Mit zwei Wochen geben wir also dem Kalbe Magermilch und zum Ersatz des derselben entzogenen Butterfettes eine Kraftfuttergabe, die aus Maismehl, gemahlenem Hafer oder Leinsamenmehl bestehen mag.

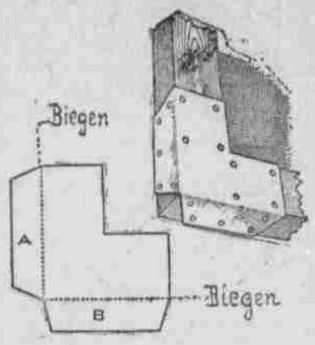
Milch sollte an Kälber nur warm, süß und rein verabreicht werden; die Verfütterung muß sehr regelmäßig unter peinlicher Innehaltung der einmal eingeführten Futterzeiten erfolgen. Man füttere ferner in gleichmäßigen Gaben, die in reinen, ausgebrühten Eimern verabreicht werden. Gelegentlich kommt es vor, daß ein Kalb sehr reiche Milch nicht vertragen kann. In solchem Falle ist es notwendig, die Milch mit reiner, warmer Magermilch zu verdünnen oder sie durch eine weniger fettreiche Milch zu ersetzen.

Man sollte dem aufzuziehenden Kalbe eines Milchviehschlages, Reinblut oder Kreuzung, von kleinerem Körperbau für die ersten zehn Tage seines Erdendaseins etwa eine Gallone Milch den Tag geben, die in drei gleichmäßig abgeteilten Tagesrationen verabreicht wird. Kälber der Rassen und Kreuzungen mit größerem Körperbau müssen von frühester Jugend auf natürlich etwas mehr Milch bekommen. Nach etwa zwei Wochen wird die Vollmilch nach und nach durch süße, warme Magermilch ersetzt, bis alsbald das Kalb zunächst eine halb Gallone Magermilch den Tag bekommt. Die Magermilchgabe wird langsam weiter gesteigert, so daß das Kalb mit zwei oder zweieinhalb Monaten zwei bis zweieinhalb Gallonen Magermilch erhält. Große Kälber sollten noch mehr Milch erhalten. Leiden die Kälber an Durchfall, so vermindere man die Milchgabe etwas und verabreiche in der Milch täglich einen oder zwei Teelöffel voll getrockneten Blutes.

* * *

### Fliegenfensterrahmen zu reparieren.

Ein alter zerbrochener Rahmen eines Fliegenfensters kann leicht wieder haltbar gemacht werden, indem man metallene Klammern, die wie die Figur zeigt, geschnitten sind, mit Nägeln an jeder Ecke befestigt.




Die Klammer kann aus starkem Blech geschnitten werden. Die Kanten A und B werden geschnitten und in einem rechten Winkel zum Hauptteil gebogen, wo die äußersten Kanten um den Rahmen geklemmt werden. Auf diese Weise wird der Rahmen stark wie ein neuer.

* * *

### Wie man Gänse brüten macht.

Wenn eine Gans Brutlust zeigt und man von ihr noch ein Beleg Eier zu haben wünscht, sperrt man sie einige Tage lang ein und im Laufe von zwei Wochen beginnt sie wieder zu legen. Wenn man sie ihre ersten Eier ausbrüten läßt, gibt man ihr nicht mehr als 15 Stück, polstert das Nest mit Stroh weiter aus und läßt das Tier dann in Ruhe. Hat die Gans freien Auslauf, wo sie Nahrung findet und steht ihr genügend Wasser zur Verfügung, bedarf sie keiner andern Wartung. In etwa 30 Tagen wird sie mit ihren Jungen erscheinen. Diese hält man einige Tage unter strenger Aufsicht, bis sie stärker geworden sind, läßt sie aber an zartem Grase nach Belieben nippen. Das Trinkwasser wird ihnen in einer flachen Schüssel vorgesetzt. Man hält sie so lange aus dem Regen fern, bis sie gut befiedert sind. Des Abends gibt man ihnen etwas Maisschrot, um sie nach Hause zu locken.

* * *

### Die Auswahl der Zuchtenten.

Der Entenzüchter sollte alljährlich seine größten und lebenskräftigsten Tiere auswählen, um sie mit dem zweiten Jahre zur Zucht zu verwenden. Die Eier einjähriger Enten sind zur Zucht solcher Tiere vorzuziehen, die man schon nach 10 oder 14 Wochen vermarktet, denn in der Periode, in der man die Eier gebraucht, vom 1. Januar bis zum 1. Juni, legen sie am fleißigsten. Die Eier der zweijährigen Enten sind zur Züchtung der jungen Zuchttiere, die als Einjährige die Eier für die Züchtung des Marktgeflügels legen sollen, vorzuziehen. Diese Praxis schützt die Schar gewöhnlich von Entartung und erhält den Schlag, sowie die für ein rasches Wachstum der jungen Tiere unentbehrliche Lebenskraft.

---

Im Südseite Natatorium in Milwaukee tat der auf dem Oberlichtdach mit Anstreicharbeiten beschäftigte 34jährige Andrew Reilley, No. 1509 Clybourn Straße wohnend, seinen Todessturz. Der Mann stürzte aus einer Höhe von 75 Fuß ab. Er brach sich dabei das Becken und verletzte sich innerlich. Die Polizeiambulanz brachte ihn ins Notfallhospital. Dort starb er wenig Stunden später. Reilley war 34 Jahre alt. Er stand in den Diensten des städtischen Brückenbauamts.

---

— Anderer Fall. A. (der bei seinem Freund eben dazu kommt, wie dieser seinen Aeltesten durchbläut): Na, das nenne ich brüderliches Mitgefühl, — der Große bekommt Prügel, und der Kleine heult darüber!

B.: I wo, der weiß nur, daß er dann auch daran kommt, und brüllt schon im voraus!

— Raffiniert. Frau: Ich schenke meinem Manne hundert Zigarren zu Weihnachten.

Nachbarin: So? Was haben Sie denn dafür bezahlt?

Frau: Nichts! Schon seit einiger Zeit nehme ich ihm täglich eine oder zwei Zigarren aus der Kiste. Er hat nie was davon gemerkt. Und jetzt wird er sich über meine Aufmerksamkeit so freuen, daß er mir sicherlich auch mal was Hübsches mitbringt!

## Ofteuer Schreibebrief des Philipp Sauerampfer.

58

Mein lieber Herr Redaktionär!

Ich weiß nit, wie es bei annere Piebels is, awwer bei mich un meine Fämillie is es den Weg: wenn ebbes in unser Haus heppene duht, dann krieg ich immer den Blehm dafor un es macht gar kein Differenz, was es is, der alte Mann is immer schuld dran.

Ich hen Ihne in mein letzte Schreibebrief verzehlt, was die Lizzie, was meine Alte is, for en Fuhl aus mich gemacht hat, wie se mich in die kalte Nacht aus den Bett hat gehn un den Schnoh von den Seitwahk hat schwiepe mache un wie ich ausgefunne hen, daß es erscht zwei Uhr morgens war. Ich fin schuhr, e annere Frau hätt sich so viel ecksjuhst wie se nur gekonnt hat, awwer die Lizzie is nit den Weg gebild. Ich hen off Kohrs nit ecksjecktet, daß se auf die Knie falle deht, awwer ich fin wenigstens schuhr gewese, daß se diesmal nicks an mich hawwe deht.

Well, das is ja en ganz schöner Gedanke gewese, awwer ich warn doch mistehkes. Mitaus daß ich e Wort gesagt hen, hat die Lizzie gestart. Sie sagt, da hätt ich jetzt emal ausgefunne, wie es fühle deht, wenn mer mitte in die Nacht aus den Bett gejagt deht werde. Wenn ich e wenig mehr kehrfull wär un dazu sehn deht, daß die Klack korrekt gehn deht, dann könnt so ebbes nit heppene. Se hätt ganz distinktile gehört, wie es sechs Uhr geschlage hat. Das hat mich awwer doch so mähd gemacht, daß ich puttimier die Lizzie e ganz gehörige Dauntahling gewwe hätt.

Ich hen awwer gedenkt, du besser machst schuhr un guckst emal nach. Ich hen dann auch die drei Klacks, die mer im Deimingruhm, im Sittenruhm un in die Kitschen hen, mit meine Watsch kompehrt un da hen ich ausgefunne, daß jede Klock von die annere e halwe Minnit different war. Mit e klein wenig Nachdenke is mich denn auch die Erleuchtung komme. Jede Klack hat zweimal geschlage, awwer so klohs hinner enanner, daß so e einfältige Frau wie die Lizzie ganz tesig hat sechs zähle könne.

Ich hen gedenkt, ich deht die Lizzie en gute Stont, wenn ich se den Sachverhalt ausenanner seye un eingewwe, daß ich for zu blehme sin. Awwer den Weg is se auch nit sättisfeit gewese. Se hat gesagt, daß deht sie auch kein gut, un ich sollt nur nit denke, daß es ebbes angenehmes für e arme schwächliche Frau wär, wenn se so um 2 Uhr aus ihren beste Schlaf erschrocke werd. Mich deht das nicks ausmache, wenn ich auch wach werde deht; ich deht mich einfach ins Bett lege un deht dann widder weiter schlafe, wie auch en annerer Ochs; bei sie wär das different. Wenn sie emal aufgeweckt deht werde, dann wär es mit Schlafe vorbei. Dann dehte gleich widder die Sorge un die Wurrie komme un dann wär an Schlafe nit mehr zu denke.

Jetzt bitt ich Ihne um einiges, Herr Redaktionär! Die Lizzie tahkt von Wurrie! Ich möcht wisse, was die sich zu sorge hat. Se hat en ganze Bonsch brave Kids, se hat en feine schöne Hosbend, un wenn ich es auch selbst sage muß; se hat e schönes Heim, plentie Fuhdstoff un so ebaut zehn Tonne Kohle im Haus, un biesides das plentie Geld un was auch nit so schlappig is — wenn ich emal mei bische Geist aufgewwe, dann kriegt se soviel Inschuhrenz, daß se die paar Dag, wo se noch zu lewe hat, herrlich un in Freude zubringe kann. Uu biseids dau duht jede von meine Lahdsches, wo ich zu belange duhn, e Kerritsch stelle un die Vereinigte Brieder und Schwestern vom vierblätterige Bommeranzeblatt sogar zwei, biekahs ich hen in die Lahdsch schon jeden Stuhl gehabt. Schie schutt wurrie!

Well, ich will awwer die Sach nit weiter spreche. Awwer wie ich am nächste Obend zu den Wedesweiler komme sin, da hat der Fuhl schon alles zu die Stammgäst verzehlt gehabt un Se könne sich denke, daß das for die Jeger so e gefundenes Fresse war. Den ganze Abend hen se ihren Fonn mit mich gehabt un ich will Ihne nur sage, daß ich gut un sohr geworde bin.

Ich hen zu alle ihre Riemarks gute Miene gemocht, awwer ei tell juh, in meine Inseit, da hot es gebeult. Der Wedesweiler, wo sonst nie nit ebbes zu sage hat, der war auch mit seine Riemarks bei die Hand un sell hat mich am allermehrschte gefuchst. Awwer ich hen mich nit als Kauert gezeigt; ich hen geäckt wie en braver Mann äckte soll — ich hen kein Wort dazu gesagt; die Sattisfäckschen hen ich se gar nit gewwe. Das deht mich auch noch fehle; die Jellersch sin mich viel zu dumm. Awwer, wenn Sie meine Inseit hätte sehn könne, dann hätte Sie gesagt: Wei is das der sanfte Philipp? Das is ja en blutdorschtiger Wiederich! Das is nit das gutmütige Schooflämmche, als das mer den Bruder kenne gelernt hen, — no, das is en wahrer Mordsgesell!

Ich hen schließlich gesagt: „Wedesweiler, schenk emal ein un frag die Schentelmänner, was se nemme." Er hat dann auch voll un ganz seine Schuldigkeit gedahn un wie jeder sein Drink gehabt hat, da hat er so e recht schmärtes Fehs gemacht un sagt: „Seh Philipp, wenn Du morge früh um zwei Uh widder en Drink hawwe willst, dann sag es jetzt, dann geb ich Dich den Schlüssel, un Du kannst Dich dann selbst helfe; bikkahs ich gleiche nit jeden Morgen so e verdolltes Rindvieh aus mich mache zu lasse."

Well, das Rindvieh vergeß ich ihn nit, womit ich verbleibe Ihne Ihrn liewer

Philipp Sauerampfer.

### Ueber Butter.

**Anweisungen sie auf lange Zeit haltbar zu machen.**

Das Haltbarmachen der Butter geschieht auf die mannigfachste Weise. Leider beeinträchtigen jedoch die meisten dieser Konservierungsmittel den Geschmack derart, daß man lieber zu ihnen nicht Zuflucht nehmen möge. Höchstens soll statt des reinen Kochsalzes noch ein Gemisch desselben mit Zucker und Salpeter angewendet werden. Salzen zu Konservierungszwecken verursacht nämlich, daß der Wasser- und Milchzuckergehalt bedeutend verringert wird; das ist aber gerade von Wichtigkeit, wofern diese sich längere Zeit halten soll.

Ein sehr gutes Mittel, Butter zu konservieren besteht in folgendem: Man bringt frische noch nicht gesalzene Butter in einen völlig neuen glasierten irdenen Topf. Dieser wird in ein Gefäß mit kochendem Wasser gesetzt, so daß die Butter während 6 Stunden gleichmäßig eine Wärme von 104 Gr. Fahrenh. hat. Inzwischen wird sie fleißig abgeschöpft und dann schließlich durch ein Haarsieb oder eine Seihe gegossen. Nun in neue irdene Töpfe gefüllt, die mit Pergamentpapier zugebunden werden, hält sich die Schmelzbutter bis zu einem Jahr. Man muß aber rechnen, daß im Erhitzen und Abklären etwa 25 Prozent des Anfangsgewichts verloren gehen. Dies Verfahren ist besonders in Süddeutschland sehr beliebt; seine Vorteile bestehen darin, daß hierbei nicht nur das in der Butter enthaltene Wasser vollständig verdampft, sondern durch das Abklären auch der Käsestoff beseitigt wird.

Oder: man spült irdene Gefäße mit gutem Weinessig aus und drückt dann die Butter in dieselben so fest ein, daß keine Höhlungen, also auch keine Luft, darin bleiben können. Die Gefäße werden dann mit starkem Papier zugebunden und an einem feuchten, aber nicht dumpfigen Orte aufbewahrt. Soll die Butter später gebraucht werden, so wäscht man sie in frischem Wasser aus und setzt jedem Pfund ¼ Unze Salz zu.

Ferner: man legt die Butter in große irdene Gefäße und schüttet so viel Salzwasser darüber, daß sie ganz davon bedeckt ist; dadurch ist nämlich der Luftzutritt verhindert. Das Salzwasser muß jedoch so kräftig sein, daß ein Ei darin nicht untersinkt. Im Winter wird dann die Butter, wenn man sie verwenden will, in frischem Wasser durchknetet; sie schmeckt dann wie frische Butter.

Auch sogenannte glasierte Butter hält sich vorzüglich. Der Glasierungsprozeß ist einfach, leicht ausführbar und aus dem Grunde von ausgezeichneter Wirkung, weil er die Konservierung gegen Ranzigwerden auf lange Zeit sicherstellt. Man wäscht die Butter, formt sie je nach Belieben in Stücke und bringt sie an einen stark abgekühlten Ort. Inzwischen hat man einen Löffel weißen Zuckers in Wasser aufgelöst und die Mischung zum Kochen gebracht. Die auf eine Leinwandunterlage gestellten Butterstücke werden mit Hilfe eines sehr weichen Pinsels, der in die hochheiße Zuckerlösung getaucht wurde, ebenso schnell wie sorgfältig überstrichen. Infolgedessen schmilzt eine dünne Butterschicht, vereinigt sich mit der noch heißen Zuckerlösung und bildet mit ihr zusammen einen glasähnlichen glänzenden Lack. Der legt sich als eine von jedem Luftzutritt undurchdringliche Schichte über die Butter und hält sie lange Zeit frisch, ohne auch nur im mindesten ihren Geschmack zu beeinträchtigen.

---

— Neues Wort. „Ist dein Otto klug?"

„Mehr wie das! — Das reinste Ueberkind!"

### Glanztage des Maises.

**Es ließe sich aber noch mehr mit der riesigen Ernte anfangen.**

Nach den Schätzungen des amerikanischen Ackerbaudepartements, die allgemein als verläßlich anerkannt werden, kommt die gesamte Welschkornernte der Ver. Staaten heuer auf die enorme Ziffer von 3200 Millionen Bushels. Der durchschnittliche Preis beträgt pro Bushel—oder betrug nach letzter halbamtlichen Angabe — $1.46, und für weniger als $1.40 kann man nirgends ein Bushel kaufen.

Jedenfalls erreicht der geldliche Gesamtwert der Ernte mehr als vier Milliarden Dollars. In ihrer tatsächlichen Menge ist sie die größte Nahrungsernte der ganzen Welt, und sie wird die Weizenernte übersteigen, welche aus den vier Himmelsrichtungen kommt. Zum größeren Teil wird der amerikanische Mais daheim verbraucht werden; seine Verwendung in künftigen Jahren steht aber noch dahin, besonders wenn die früher von Oberst Murphy betriebene Agitation neu auflebt und diesmal größeren Erfolg hat.

Ohne Zweifel könnte der Wert der Welschkornernte noch ganz bedeutend gesteigert werden, wenn ein größerer Teil desselben in Gestalt von Mais-Schrotmehl verwendet würde, statt auf den amerikanischen Farmen in Fleisch verwandelt zu werden. Gegenwärtig wird noch immer ein Viertel der Ernte von Pferden und Maulesseln verzehrt, ein anderes Viertel fressen die Schweine, und mehrere hundert Millionen Bushels werden an die Kühe verfüttert; auch die Schafe erhalten 60 Millionen Bushels. Der hohe Kostenpunkt des Welschkorns zählt bei den hohen Fleischpreisen wesentlich mit, ja sehr wesentlich; und es läßt sich hinzufügen: „Auch bei den Preisen anderer Nahrungsmittel," welche sich zum guten Teil durch den allgemeinen Verzehr von Maismehl ersetzen ließen. Aber im Norden der Ver. Staaten ist dieser Gedanke noch lange nicht genug durchgedrungen, nicht zu reden von auswärtigen Ländern.

Eine große Literatur älterer und neuerer Zeit liegt über den Wert des Welschkorns als Menschennahrung vor.

Dr. Harvey Wiley, früherer Oberchemiker des Ackerbaudepartements, berichtete amtlich, daß Mais ebenso leicht verdaulich wie Weizen sei und ein ausgezeichnetes Nahrungsmittel bilde. Der nationale Verband „White Corn Millers" hat neuerdings dargetan, daß Mehl von weißem Welschkorn, mit Weizenmehl im Verhältnis von 15 Prozent zur Herstellung von allem Brot und allen Kuchen gemischt, schon allein 200 Millionen Dollars jährlich an der Nahrungsrechnung dieses Landes sparen würde! Diese Mischung ist auch von der Nationalregierung gutgeheißen worden. Seit etwa vier Jahren experimentiert das Chemieamt des Ackerbaudepartements mit allerlei Brotmischungen; und diese Versuche sollen festgestellt haben, daß eine Mischung von 25 Prozent Maismehl mit Weizenmehl ein besseres Brot in jeder Hinsicht gebe. Das Maismehl soll an und für sich mehr Nährwert haben, als das Weizenmehl; aber das Vorurteil gegen den Mais als Mehl ist vielfach noch so groß, daß seine Reinverwendung schwerlich schon in der nächsten Zeit große Fortschritte machen kann.

Es sei noch daran erinnert, daß, als Oberst Murphy seine berühmte Maismehlagitation in Europa betrieb, manche der deutschen Soldaten acht Tage lang mit einer Mischung von einem Drittel Mais- und zwei Dritteln Roggenmehl gespeist wurden und mit diesem Brot, das sie für reines Roggenbrot hielten, sehr zufrieden waren, — erst als man den wahren Charakter des Brotes erfuhr, wurden Mäkeleien laut. Es gelang Oberst Murphy bereits auch, den Oelgehalt des Maises auszuscheiden und damit die Befürchtung hinfällig zu machen, daß derartiges Brot sich nicht lange genug halten könne. Seine Maisrezepte sind noch lange nicht veraltet.

---

Die Central-Hochschule in Mingo, drei Meilen von Steubenville, O., entfernt, wurde kürzlich durch Feuer unbekannten Ursprungs zerstört. Der Schaden beläuft sich auf $100,000. Es sind Anstalten getroffen worden, daß sämtliche Schüler in den Schulen zu Steubenville untergebracht werden, bis eine neue Hochschule errichtet sein wird.

Die Citrusbäume in Florida haben, wie aus Tampa gemeldet wird, durch die kalte Welle der Vorwoche keinen Schaden gelitten, meldet ein Bericht an die Florida Zitrus-Börsen-Ausstellung. In einigen Distrikten indessen sind Gemüsepflanzen durch Frost leicht beschädigt worden.

## Gemeinnütziges.

Da der Rand der Gardinen, welcher in der Mitte hängt, viel schneller verbraucht wird, als die Seiten, so macht man beim Abnehmen ein Zeichen mit farbigem Faden an den mittleren Rändern und hängt sie dann nach der Wäsche so auf, daß der äußere Rand jetzt in die Mitte kommt. Dadurch halten die Gardinen länger und werden gleichmäßig verbraucht. Sind die Fenster nach der Sonnenseite, ist das Wechseln auch angebracht, weil die Gardinen sonst nur auf einer Seite verblassen.

Man wird finden, daß sich die Wäsche viel länger hell und hübsch hält, wenn beim Waschen ein Eßlöffel voll Terpentinspiritus in jede Gallone Wasser, das nicht zu heiß sein darf, getan wird. Die Sachen bleiben fünf oder zehn Minuten in dem Wasser, dann werden sie mit irgendeiner guten Seife durchgerieben, gespült und sofort zum Trocknen aufgehängt. Der Terpentin konserviert nicht nur die Farbe, sondern entfernt auch den Schmutz bei wenig oder gar keinem Reiben. Dadurch wird Stoff und Farbe geschont und der empfindlichste Stoff wird nicht beschädigt.

Fettflecken auf Sammet lassen sich durch ein wenig Terpentin entfernen, welches nicht auf den Fleck gegossen wird, sondern man befeuchtet ein Stückchen sauberes Flanell mit Terpentin und reibt den Fleck damit aus. Man wiederholt das Verfahren, wenn es nötig ist, und hängt den Stoff in die Luft, damit sich der Geruch verflüchtigt.

Mitesser entfernt man am besten auf mechanischem Wege durch Ausdrücken mit den vorher sorgfältig gereinigten Fingernägeln oder mittels eines kleinen Instrumentes, des sogenannten Mitesserquetschers (Pincer), der vor jedesmaligem Gebrauch zu desinfizieren ist. Weiter empfiehlt sich der Gebrauch einer schwefel- bezw. salizylhaltigen Salbe, deren Verordnung am zweckmäßigsten dem Arzte überlassen bleibt, Spirituosen sind zu meiden; von Bedeutung ist die Regulierung der Darmtätigkeit.

Zum Reinigen der Möbel dienen folgende Vorschriften: Möbel aus Eichenholz wasche man mit lauwarmem Bier ab und frottiere mit einem wollenen Lappen tüchtig die Politur, bis sie glänzend erscheint. Möbel aus Mahagoni-, Kirschbaum-, Birken- oder Ahornholz, reinigt man mit einem Gemisch aus halb Bier und halb Wasser und im kalten Zustande. Die mittels eines leinenen Lappens gereinigten Möbel poliere dann mit einem seidenen Läppchen nach. Um den Möbeln einen sehr schönen Glanz zu verleihen, reibe man sie mit einem Stück wollenen Zeug, auf welches man etwas gelbe Vaselin aufgetragen hat, tüchtig ein und poliere mit einem seidenen Tuche nach.

Das Verlangen, die Spinnen gewähren zu lassen, werden unsere Hausfrauen gewiß ganz entrüstet zurückweisen, trotzdem es feststeht, daß es keinen besseren Mottenvertilger gibt als Spinnen. Daß letztere ferner Fliegen und andere lästige Stubengenossen vertilgen, das dürfte bekannt sein. In den Gärten und Wäldern sollen die Spinnen weit mehr Ungeziefer vertilgen, als die Vögel. Die Spinnen verrichten die wichtigste Arbeit für die Erhaltung der Wälder, weil sie die größten Feinde der Blattläuse und anderer den Bäumen schädlichen Insekten sind. Es ist festgestellt, daß die Spinnen so nützlich sind wie die insektenfressenden Vögel.

Um den Sirup süß zu erhalten, soll man ihn kühl stellen und die Luft abschließen, und das Gefäß möglichst luftdicht verschließen.

Um den Glanz von einem dunklen Wollstoff zu entfernen, nasse man diesen mit einer Lösung gewöhnlichen Waschblaues in Wasser; man bügele ihn, solange er noch feucht ist unter einem dünnen Tuch.

Um das Verziehen des Garns in Strümpfen zu verhindern, das so häufig durch die Strumpfhalter verursacht wird, steppe man dicht unterhalb der Stelle, wo der Halter anfaßt, zweimal rund um den Strumpf herum; beim Steppen sind die Strümpfe gut gestreckt zu halten.

Gegen Schwaben oder Russen. Diese lästigen Käfer lassen sich vertilgen, wenn man zerriebene Möhren oder dicken Erbsenbrei mit Ofen- oder Eisenschwärze vermischt, an die Orte stellt, wo sie sich aufhalten. Sie fressen es begierig. Den gleichen Zweck erfüllt eine Mischung von 1 Teil Mehl, 1 Teil Zucker und 3 Teilen gebranntem Gips.

Eingelaufene wollene Socken und wollene Strümpfe kann man wieder tragbar machen, wenn man den Fuß auftrennt, das Garn zu einem lockeren Knäuel aufwickelt und dieses einige Stunden in warmem Wasser einweicht. Hierauf spannt man das Garn straff auf (am besten an den Haken über dem Kochherd), damit es schnell trocknet. Dann wickelt man es locker auf und verstrickt es wieder. Die Strümpfe sehen danach wie neu aus. Es läßt sich Hand- wie Maschinenstrickerei dazu verwenden.