



Für Farm und Garten

Behandlung von Winterobst.

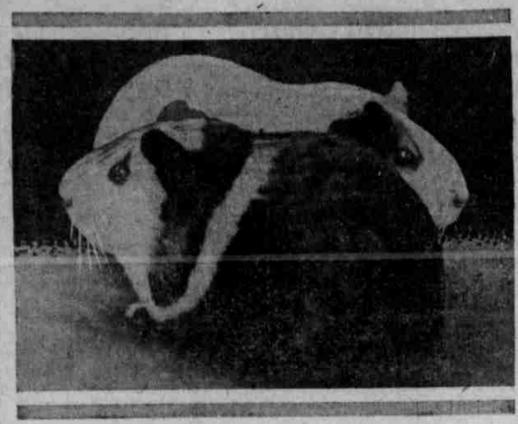
Wieder ist der Herbst da und mit ihm die arbeitsvolle, aber schöne Zeit für den Obstbauern! Früchte, welche ihre Lagerzeit im September und Oktober erhielten, werden im Lagerraum separat und von dem später reisenden Obst ausgelegt, und zwar, wenn irgend möglich, in einer Schicht, da dieselben gegen Druck besonders sehr empfindlich sind. Das edle Winterobst, welches bei der Ernte in drei oder vier Sortierungen sorgfältig geerntet wurde, kann man unbedorrt, allerdings selbstverständlich sehr vorsichtig, in zwei oder sogar drei Schichten packen, das heißt, sobald durch den Verkauf der Herbstfrüchte neuer Platz geschaffen wird, in einer Schicht gelagert, und bei dieser Gelegenheit empfiehlt es sich, nochmals streng auf eine richtige Sortierung zu achten, denn bei der großen Erntearbeit einzelne Früchte unrichtig sortiert wurden.

Jetzt in jedem Jahre hört man von verschiedenen Seiten immer wieder die alte Klage, daß viele Früchte anfangen zu faulen und daß die anliegenden Früchte durch dieselben angefaßt werden und dadurch vom Verkauf ausgeschlossen sind. Wenn man diesen Uebel auch nicht völlig abheben kann, so ist es doch entschieden möglich, demselben mit Erfolg vorzubeugen, indem man vor dem Einbringen der Früchte die Lagerräume gründlich säubert. Sämtliche Horden sind, wenn irgend möglich, nach einem gründlichen Abbürsten mehrere Tage der Sonne auszusetzen und an einen luftigen Ort zu bringen. Der Lagerraum und die Gefäße der Horden sind während dieser Zeit gründlich zu scheuern und abzuweilen. Ist dann der Lagerraum in Ordnung gebracht, so wird derselbe gründlich geheizt, indem man ihn gleichzeitig 2-3 Tage fest verschlossen hält. Einige Tage, nachdem das Obst gelagert ist, beginnt dasselbe, wie man zu sagen pflegt, zu schweigen, d. h. die Früchte fangen an zu faulen, was zusammenhängend im geschlossenen Raum Feuchtigkeit ab. Damit diese Feuchtigkeit nicht die Ursache einer späteren Fäulnis werde, ist während der ganzen Zeit des „Schweigens“ für frische Luft in genügender Weise zu sorgen. Kurz durch lange Erfrischung wird man dahin kommen, das Winterobst rechtzeitig, d. h. nicht zu früh und nicht zu spät, zu ernten. Viele Befürworter von Dörrgeräten behaupten, es immer noch den besten, alle Früchte einer Sorte schleunigst herunterzunehmen, wenn, durch einen heftigen Wind verursacht, plötzlich ein Teil derselben herunterfällt. Der Schaden stellt sich erst einige Zeit nach der Ernte ein, wenn das zu früh gepflückte Obst anfängt, an Lager zu welken und man bemerkt, daß demselben jedes Aroma fehlt. Die Mahnung klingt fast trivial, aber man kann doch immer nur wiederholen: „Die Früchte so lange wie möglich an Bäume lassen!“

Die Temperatur der Lagerräume soll möglichst 54 Grad F. nicht übersteigen und nicht unter 18 Grad F. sinken. Bei höherer Temperatur reißt das Obst zu stark und wird die Haltbarkeit desselben beeinträchtigt, während bei niedrigerer Temperatur das Obst sein Aroma einbüßt. Bemerken wir ein Welken oder Einknumpfen bei ordnungsmäßig geernteten Früchten, so ist die Luft im Lagerraum zu trocken und wir helfen diesem Uebelstande dadurch ab, daß wir flache Schalen mit reinem Wasser aufstellen, damit durch die Verdunstung derselben der Feuchtigkeitgehalt der Luft erhöht wird. Fangen dagegen die Früchte an zu faulen und entstehen Schimmelpilze, so ist die Luft im Lagerraum zu feucht, und wir sind gezwungen, zuweilen Zugluft durch den Raum gehen zu lassen und Gefäße mit ungelöschtem, frischgebranntem Kalk aufzustellen. Die Feuchtigkeit der Luft wird von dem Kalk aufgenommen, was wir an dem Zerfallen der Kalkstücke sehen können, und die Luft wird reiner und trockener. Das Dörrlager muß etwa alle 14 Tage durchgesehen werden, damit durch etwa schlechte Früchte nicht die gesunden angefaßt werden, dabei ist alles Schlechte sorgfältig zu entfernen. Sehr unappetitlich und unangenehm ist es, wenn sich Mäuse in den Lagerraum eingeschlichen haben, welche die besten Früchte gerade genug sind zum Anagen. Es sind diese Schädlinge hier nur mit Fallen zu bekämpfen, da die Mäuse Gift nicht nehmen, wenn ihnen die Früchte zur Verfügung stehen. Mäuse kann man wegen der Schmutzerei besonders im Lagerraum zur Bekämpfung der Mäuse nicht verwenden.

Sollten Befürworter von größeren Lagerräumen sich scheuen, Holzstöße auf die Horden zu legen, da dieselbe hier oft nach einiger Zeit einen etwas dumpfigen Geruch annehmen, so möchte ich dringend empfehlen, als Unterlage einen dünnen Schicht Holzfaser zu wählen. Mogenstreu ist für diesen Zweck völlig ungeeignet, da dasselbe schon

Meerzwischen gut zur Ernährung und für wissenschaftliche Zwecke.



Glatthaarige Meerzwischen bilden die bevorzugtesten Arten.

Das Meerzwischen ist von großer Wichtigkeit bei Herstellung von Serum und Antitoxinen.

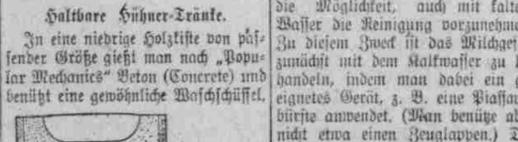
Für medizinische Untersuchungen werden unentwickelte Tiere im Gewicht von 250 Grains (nahezu 1 Unse) gebraucht. Dieses Gewicht wird in ungefähr 6 Wochen erreicht. Der Durchschnittspreis eines Meerzwischens betrug in den letzten Jahren 75 Cents; in der letzten Zeit aber hat man Berichte aus den Laboratorien erhalten, daß dort \$1 bis \$1.50 bezahlt wurden wegen des verminderten Angebots. Personen, die in günstiger Lage in der Nähe von Städten wohnen, oder von solchen Antitoxinen, die Meerzwischen in größerer Zahl brauchen, können durch den Verkauf derselben einen guten Gewinn erzielen. Meerzwischen als Nahrungsmittel.

In den Vereinigten Staaten werden Meerzwischen selten gegessen, aber ihre nahe Verwandtschaft zu Krabben und der Umstand, daß sie ausschließlich Pflanzenfresser sind, können alle Zweifel, daß sie für den Mensch geeignet seien, beseitigen. Die Kleinheit des Tieres ist der Hauptgrund, weshalb es als essbares Tier nicht eingeschätzt worden ist, obwohl andere für brauchbar gehaltenen Tiere weit weniger Fleisch liefern, als das Meerzwischen.

Die peruanische Methode der Zubereitung des Meerzwischens ist allgemein angenommen worden. Das Tier wird getötet, indem man ihm das Genick bricht; dann wird es in der gleichen Weise wie ein Spanferkel zubereitet. Der Saft wird ihm durchschnitten, es wird dann einige Minuten aufgehängt, um auszubluten und wird dann in Wasser gebracht, das anfänglich nicht zu heiß sein sollte. Das Haar wird dann entfernt, die Haut mit einem Messer gelöst, die Eingeweide werden herausgenommen und das Fleisch in lauwarmem Wasser gewaschen. Dann ist es hinreichend zubereitet zum Kochen. In Peru wird das Meerzwischen gewöhnlich gefraten; aber im übrigen sind die Arten seiner Zubereitung unbekannt. Reisende in Peru berichten, daß Meerzwischen in jeder Zubereitung wohlschmeckend sind, die

nach wenigen Tagen dämpflich riecht und die Früchte diesen Geruch völlig in sich aufnehmen. Das Schwefeln der Lagerräume ist alle 14 Tage zu wiederholen, damit Fäulnis und Schimmelpilze schon in ihrem Entstehen abgetötet werden.

Haltbare Frücht-Tränke.
In eine niedrige Holzstöße von passender Größe gießt man nach „Popular Mechanics“ Beton (Concrete) und benützt eine gewöhnliche Wochschüssel.



Ein gewöhnliches Wochschüden wurde gebraucht, um die Depression in dem Kontext zu formen.

deren untere Seite man vorher mit Fett eingeschmiert hat, als Form für die Vertiefung. Man gräbt die Tränke, wenn hart geworden, in den Boden ein, so daß die obere Seite mit demselben oben ist.

Reinigung von Milchgeschirren.
Ueber die Reinigung der Milchgeschirre gelten verschiedene Regeln. Gewöhnlich wird verlangt, daß die Milchgeschirre mit warmem Wasser unter Zusatz von Soda ausgewaschen werden sollen; danach sind sie mit kochendem Wasser auszuwaschen und dann an einem luftigen Ort zum Trocknen aufzuhängen. Da aber die Erwärmung des Wassers Zeit erfordert und Brennmaterialien in Anspruch nimmt, so wird zum Auswaschen häufig Wasser von niedriger Temperatur benutzt und infolgedessen die nützlichsten Werte Reinigung der Milchgeschirre nicht erreicht. Veruche, welche mit

Offener Schreibbrief des Philipp Sauerampfer.

No. 43.
Mein lieber Herr Redaktionsrat!



Merken alle jellen Abend, wie die Dämonie, was meine Alte ist, von den Schappe heim is komme, bei den Wedesweilner unjer Souber gehabt. Die Adis sin in die erste Wein froh gewese, biefahs je wisse, doß mer am Mittwoch als e Kuhl nids amerscher her, wie das fleisch was Dags vorher inwer gebilowt is; die Dämonie macht e saure Grehwie dran und den Weg duht es ja ganz gut theise, amwer dieselwe Zeit geb ich selbst nit viel dum. Die Dämonie macht das noch Sauerkraut, was je vom Montag inwer behalte hat un was dann nit gese werd, das werd am folgende Dags noch einmal aufgewärmt. Wenn ich auch Sauerkraut arg gut gleiche, wil ich es doch nit mehr als ebant viermal die Woche hen.

Die Wedesweilner hat e schönes Copper gehabt. Wiehroht un Potetofullent un behdt Appels for Diebheit. Alles Sade, wo mir all gleiche. Mer hen auch oft Kohes zuerst e paar Gläser Numbier gedunte un wie mer inunsern Kaffe gehabt hatte, hen ich e Battel Wein kenne lasse. Da hen mer denn schon in den Weinrutrum gefosse. Die Bunde hen sich so noch un nach zuindagego; das meint, gwei hen sich auf die Kunnst gelegt, gwei amwer sin in das Betraum gange un hen sich uffs Bett gelegt, grad auf die Wedesweilner ihre frohsche Deh, was später gienich schlechtes Diebling bei die Wedesweilner herorgeweht hat. Well, den Weg hen je all ein Schuppreißel getunne un mit sin mit nids gebahrt worde.

Well, Dämonie, hat dann der Wedesweilner gesagt, ich duht wische, du theist un einmal deine Gelpirerenz mit dem Sdäpse verzähle. In die erste kein kunnst un gut e Storie verzähle un dann noch e ameres Ding kann mer auch ebdes dabei lene un especially deht der Philipp doch auch ganz un höre, wie es dich gange is. Ich bin schuler, die Dämonie hat nur auf das Wort gewart, biefahs je is gleich reddig gewese. Se hat gefagt, kunnst war je zu die Kunnstsdas kunnst gange, biefahs deht je immer un beste gleiche zu kunte. Die hätte amwer e neue Kierk un der war so jupprie, daß je ihr e Pies von ihrer Weind gewese wirt un zu die Bungele Co. gange wirt. Die hätte e Klasse Stoff in Stadt un je hatt auch gemane, was e gleiche deht. Wie je den Preis geort hatt, da heit je laut lade misse. Sin je frohsig? hat die Dämonie gefragt, oder denn e mechie der haefsteler hatt sich zu sein Unversal-Erde gewant? Wenn Unversal, der Wiler Philipp Sauerampfer, deht mich errehte lasse, wenn ich so viel Geld for e paar lumpige Sdäpser for Bobes-spende deht un biefahs deht er mich den Weiler Pulser rephobts, biefahs der kunn keine Spendbrichts stende. Un bei den Weg, Sie hen ja auch e paar Lunde, dunn Se for denn ihre Sdäpser, auch e ganze Monatslohn sende?

Da is er hoffie gemorde; er hat gesagt, das war ebdes, was nit mein Wihne war. Er hatt mich nit in sein Stoor gerufe un hatt mich auch nit gefragt, ebdes von seine Unnts zu laufe. Wenn es mich zu viel Geld war, dann hatt ich das Pfeiffeloch in e amwere Stoor zu schneid, wo ich die Sade mechie gesent deht friege.

Was, jell hat mich amwer möch gemacht, hat die Dämonie. Ich hen un den Wiler Bungele gehn wolle, amwer der war nit so, un so hen ich die Kompene gefese. Ich hen ihn gesagt, ob er es erlaunde deht, daß sine Kierks e Kollimeter inlose, un deht er gefagt, er deht nit. Er hat dann den Kierk herbei gerufe un wie der seine Seit von die Storie verzählt gehabt hat, ja hat er gefagt: „Wihus Sauerampfer, ich kann kein Infolk sein; wenn Sie mit dem Mann diefent gesprochen hätte, hätt er Zhne auch minas Daut e diefente Gruner gewese. Inunser Unnts sin eh Nember Wann un unjere Preises sin sehr zu Widdings; alles is hoch un ich kann nit sehn warum die Preise für unjere Wein nit auch hoch sein wolle; wenn Sie werlich huteeise wolle, dann laufe Se gar nids un losse Se die alte Sdäpser noch e Winter dunn. Wenn der Winter dann vordel is, dann bezahle Se for die neue Sdäpser mechie noch e ganze Zeit mehr, als wie jetz.“

Well, hen ich redent, sell is doch wenigstens diefent getahst, un ich hen auch ganz gut den Peunt sein künne. Well, Wiler Kompene, hen ich gefagt, wolle Sie nit an mich wechte, dann laufe ich den ganze Stoff for Zhne. Damit is er stoffteht ge weise un ihr hatt mir amal sehn solle, wie weit er an mich gewort hat. Ich hen also for jedes Aid e Stundte, unnerweil, un Gut un Sdäpser un Stadings gefauft un wenn die Sade

in welchem Alter darf geheiratet werden?

In Ungarn darf der Mann mit achtzehn Jahren, das Mädchen mit sechzehn Jahren in den Stand der heiligen Ehe treten. In Spanien ist es mit vierzehn Jahren dem Jüngling erlaubt, die zwölf Jahre zählende Jungfrau heimzuführen, in Frankreich dagegen muß „sie“ fünfzehn und „er“ achtzehn Jahre alt sein. In Griechenland braucht „er“ nur vierzehn und die Maid zwölf Jahre zu zählen. In Portugal besteht die gleiche Altersgrenze wie in Griechenland, das heißt vierzehn beziehungsweise zwölf Jahre. In Rußland müssen die Männer achtzehn, die Mädchen fünfzehn, beziehungsweise sechzehn Jahre zählen. In der Schweiz müssen je noch den Kantonen die Männer achtzehn, die Mädchen dreizehn bis sechzehn Jahre alt sein und in Italien achtzehn, beziehungsweise fünfzehn Jahre.

In der Schule muß man etwas wissen, in Leben etwas können.

morge komme, dann sollt Ihr emal selbst sage, ob ich gut gebah ben. Mit den Preis ho, un die Dämonie noch auf die Folter spanne wolle, womit ich verbleibe Zhne Ihrn Lieber Philipp Sauerampfer.

Das Färben der Haare.

Die Unfälle des Haarfärbens ist so verbreitet geworden, daß eine Warnung davon nur Gutes stiften kann. Eine französische Zeitung gibt einen geschichtlichen Rückblick über die verschiedenen Haarfärbemethoden seit dem Altertum und gelangt zu dem Standpunkt, daß man das Haar färben am besten unterläßt oder aber doch mit Sorgfalt auf die Unschädlichkeit der gewählten Methode achtet. Schon in Griechenland hat man kosmetische Mittel zur Veränderung der Haarfarbe gekannt, und die Römer sind weitere Meister in dieser Kunst gewesen. Die prächtigen Haare der von Ägypt heimgebrachten Germanenmädchen flochten ihnen in die Augen und veranlaßten sie, künstliche ähnliche Töne herzustellen. Plinius empfiehlt dazu Salz und Asche, am besten Bubenasche und Ziegenfell, womit die Haare eingerieben wurden. Unangenehm ist schon ein anderes Rezept des Plinius. Danach soll ein Korbenei in ein Kochgesch eingeschlagen werden und mit einer Abkochung in Fäulnis geratener Blutzug 60 Tage lang in scharfem Wein und Essig ausgelagert werden. Mit dieser angenehmen Flüssigkeit sollte man dann jeden vierten Tag den Kopf waschen.

Die modernen Haarfärbemittel sind entweder entfärbend wie Wasserstoffperoxyd oder Pflanzeninfuren wie Indigo, Metallsalze oder Anilinfarbstoffe. Am bedenklichsten sind die häufig angewandten Weizenpräparate, die nicht selten Giftgehaltungen nach sich ziehen. Auch Silberalze haben unangenehme Nebenwirkungen, da sie die Haut fleckig machen. Noch schlimmer sind die Anilinderivate. Es genügt, das Haar mit einer Mischung eines Salzes von Karapomylenamin und Wasserstoffperoxyd zu imprägnieren, um bald eine bleibende idarige Färbung zu erzielen. Das Mittel ist jedoch sehr gefährlich, da im Verlauf der Oxidation sich das höchst giftige Chinindiamin bildet, das einen Hautausschlag mit unerträglichen Jucken und starken Kopfschmerzen bewirkt und noch schlimmere Krankheitserscheinungen nach sich ziehen kann. Jedenfalls tut man am besten, den Haaren ihre natürliche Farbe zu lassen, die am besten mit der übrigen körperlichen Erscheinung harmonisiert. Man vermeidet dadurch auch die Gefahr, sich lächerlich zu machen, indem das Haar nicht die gewöhnliche Färbung annimmt, sondern etwa grün wird oder gar weißlich, wie man dies oft bei blondgefärbten Haar sieht, wo die Wurzeln lila und die Haare an der Wurzel kastanienbraun sind. Sicker aber trage man Sorge, gefährliche Mittel zu vermeiden.

Der hungernde Mittelstand.

Der Salzburger Mittelstand wendet sich in einem Aufruf an die Fremden: „Der hungernde Mittelstand von Salzburg fordert alle Fremden auf, Salzburg unverzüglich zu verlassen. Nicht allein, daß sie kommiern und dadurch die Preise aller Lebensmittel ins Unerwöhnliche steigern, kaufen die Hotelbesitzer und ihre Helfershelfer alle Lebensmittel auf. Nur dadurch bekommen wir schon feil Broden kein Fleisch, keine Butter, keine Eier, seit sechs Tagen kein Brot und können uns kein Obst leisten, weil sie den Wucher fördern. Wenn wir uns in Anbetracht der hungernden Frauen und Kinder, der unernährten Männer aller Berufs diesen letzten Appell an Sie richten, werden Sie verstehen, daß wir bei Nichtbeachtung zur Selbsthilfe schreiten müssen. Der Salzburger Mittelstand.“

Gegen die „Fremden“.

Das Berliner Tageblatt schreibt: „Ein Vorfall, der überaus peinlich ist, ereignete sich in Wunsiedel-Alexanderbad. Eine größere Anzahl von Frauen und Kindern der Stadt Wunsiedel zog in das nahe Alexanderbad, um die dortigen Fremden zu vertreiben. Es kam zu bösen Ausfällen im Hotel „Weber“ und in der Auktionshall. Ein Kutscher, der sich zur Wehre setzen wollte, wurde hart verprügelt. Es wurden die Fenster eingeschlagen und das Geschrei zertrümmert. Auf der anderen Seite ist in manden Orten das Benehmen der Fremden unethisch und geradezu unaufrichtig. So hat sich das Bezirksamt in Ottobrunen genötigt gesehen, zwei Gasse aus Sachsen, die hart hamstern und allerlei Unfug trieben, aus dem Bezirk auszuweisen.“

Sechs Millionen Reinigung erzielte die besonnte Filinfabrik Pathe Freres im Jahre 1917.

Ein Verbot von Goethe's „Egmont“.

Am 23. März 1819 war Kolbe in Monheim dem Dolch des fanatischen Studenten Sand zum Opfer gefallen, der sich wenige Monate zuvor in Berlin aufgehängt hatte. Von dem sensationellen Ereignis, das die Reaktion in ganz Europa einleitete, erfuhr die Berliner erst volle vierzehn Tage hernach. Mithalten begann jetzt eine fürchterliche „Demagogie“, an der sich vor allem der Herr Postminister Kampf und leider auch der frühere erste Berliner Senator Schmalz in hervorragendem Maße beteiligten sollten. Damals hat man dem unschuldigen Jahn ein volles Jahr Quartier in der Berliner Hausvogtei gegeben, und dieser Morde er sprach im kleinen und lächerlichen eine Reihe höchst merkwürdiger Streiche, mit denen die eben auf Grund der Karlsbader Beschlüsse eingeführte Zensur ihre Legitimation erbringen wollte. So durfte Ulrich von Götter nicht neuangelegt werden, mit Rücksicht auf den — Papst, der darin eine Beleidigung hätte wittern können! Dem Buchhändler Reimer unternahm man den Nachdruck der „Reden an die Deutsche Nation“, mit denen die deutsche Nation die Befreiung des deutschen Volkes eingeleitet hatte. In Wolfgang Menzels „Deutscher Geschichte“ wird ein besonderes dreifach gefärbtes: Kaiser Friedrich der Zweite war in Sizilien beim Volke sehr beliebt! — trotzdem sich doch dieser belagerte Kurfürst schon vor ein paar Jahrhunderten abgesetzt hatte. „Was das Theater betrifft, so kommt „Lil“ natürlich zuerst auf den Jader, und als der Kronprinz eine Reineinführung wünschte, meinte man verlegen, die Dekorationen seien noch immer nicht fertig. In einem Stücke von Houwald wurde der Schlaf fortgelassen, in dem der Fürst eine Berufung der Stände angeht. Auch für den „Egmont“, der 1801 auf dem Repertoire stand, hatte jetzt das letzte Ständlein geschlagen. Der Autor war freilich Großherzoglich Weimarer Minister und hand auch sonst nicht mehr im Bereich eines übertriebenen Radikalismus, es war doch immer erheblich oft von der Freiheit und Recht des Volkes die Rede. So fand am 25. Oktober 1819 für lange Zeit die letzte „Egmont“-Aufführung statt, und erst die Thronbesteigung Friedrich Wilhelms IV. hob den Bann über „Egmont“, der nun am 20. Januar 1841 mit der Musik von Beethoven neu in Szene gehen konnte. Die „Premiere“ des „revolutionären“ Stückes schien übrigens den Freiheitsgedanken recht zu geben, denn sie verließ überaus stürmisch. Ein noch lebender Zeugenofficer der denkwürdigen Aufführung, Rudolph Gense, erzählt uns, daß das Vorwort alle Stellen, die nur einigermaßen dazu ausgebeutet werden konnten, mit demontrierendem Beifall, begleitet habe: „Wir jungen Leute waren so freisheitsdurstig, daß wir im Parterre bei der Aufführung von Mozart's „Don Juan“ im ersten Finale die 16 Takte „Viva la liberta“ mit stürmischer Jubel beentworferten und sie gewöhnlich da capo verlangten. Es kam eben vor allen Dingen auf laute Demonstrationen an!“

Kare Messerschmiedwaren.

Es besteht mitreilig eine Knappheit an den Produkten der Messerschmied-Industrie oder doch an vielen derselben. Diefelbe ist nicht erregt von getieren; und es scheint aus wenig Aussicht zu sein, daß sie so bald geoben wird.

Was Amerika anbetrifft, so haben in den letzten paar Jahren öfentliche Bedürfnisse eine ungewöhnliche Nachfrage nach vielerlei Erzeugnissen dieses Gewerbes hervorgerufen; aber auch die allgemeine Nachfrage nach vielen dieser Artikel ist riesig gestiegen und steigt noch immer weiter. Und was besonders hervorzuheben ist: Früher ist ein großer Teil der Messerschmiedwaren, welche in den Vereinigten Staaten benutzt werden, aus dem Auslande bezogen worden. Als aber die großen Störungen des Weltverkehrs kamen, hatte es mit dieser Einfuhr ein Ende.

Das ist eines der Gebiete, auf welchem die so strebame, und auch beständig neue Erfolge erzielende amerikanische Industrie sich doch noch nicht ganz zur Unabhängigkeit vom Auslande durchgerungen hat. Ohne Zweifel wird ihr dies mit der Zeit auch noch gelingen. Einzwischen aber sind die betreffenden amerikanischen Fabrikanten noch nicht genügend mit den besonderen Maschinen zur Herstellung gewisser Messerschmiedwaren ausgerüstet und haben auch nicht genug Arbeiter, welche darauf eingelernt sind. Und daher können sie ihre Produktion noch nicht genug vergrößern, um den sich beständig anhäufenden Bestellungen auch nur halbwegs genügen zu können.

Unter den Produkten, welche darunter leiden, sind Messermeister alter Stils, Sicherheits-Messer, Nagelstecker (Manikurieren) und sonstige kleinere Scheeren und chirurgische Werkzeuge. Wände dieser Waren sind fast gar nicht aufzutreiben.

Sechs Millionen Reinigung erzielte die besonnte Filinfabrik Pathe Freres im Jahre 1917.

Gemeinnütziges.

Die Kleinen weißen Würmden auf der Erde der Blumenlöpfe sind Springschwämme oder Poduren, die in der Hauptsache von den verwesenden Bestandteilen der Erde zehren. Durch Begießen mit Tabaklauge oder Befreuen mit Tabaklauge sind sie zu vertilgen.

Ritt für Bernstein. Man befeuchtet die Bruststellen mit Aethylalkohol, drückt sie fest, aneinander und läßt den Gegenstand einige Stunden ruhig liegen. Die Verbindung ist eine so vollkommene, daß man kann die Bruststellen wahrnehmen taun.

Um Gipsabgüsse zu härten und abwaschbar zu machen, werden die Abgüsse einfach mit einer Lösung Ammonium-triborat in Wasser bepinselt oder getränkt. Die Gegenstände erhalten dadurch das Ansehen von Abgüssen aus Elfenbeinmasse und lassen sich nach Belieben auf nassem Wege reinigen.

Kopfschuppenwasser. Zum Entfernen der lästigen Kopfschuppen empfehlen die „Therap. Monatshefte“ eine Mischung, welche aus 5 Teilen Borax, 10 Teilen Eau de Cologne und 250 Teilen destilliertem Wasser besteht. Mit dieser Mischung wird die Kopfhaut täglich mittels eines Schwammes leicht eingerieben.

Die Bienen sind im Winter nicht zu füttern durch Klopfen oder solche Geräusche. Neugierige Kühe von außen und innen ist Vorzusicherung für ihre Wohlsein. Haben sie genügend Wintervorräte (Zimmgut), so überdauern sie den härtesten Winter. Das Brausen, das bei größerer Kälte oft stattfindet und das sonst gleichmäßige Surren und Schurren verflärlicht, geschieht nur zur Entwicklung größerer Wärme.

Gegen Krämpfe. Gegen Magen-, Darm- und andere Krämpfe erweist sich oft folgendes Mittel schmerzstillend. Honell wird in siedendes Wasser geteigt, in ein Handtuch eingeschlagen und so ausgegoren, dann noch heiß übergelegt. Diese Kompressen bringen oft auch bei Nervenschmerzen (Neuralgie) Linderung. Besonders günstig wirken solche heiße Umschläge, wenn man noch 20-30 Tropfen Terpeninspiritus auf den Honellappeln tröpfelt.

Alle Gewächse, besonders aber Gemüsepflanzen, werden zu dem allerpflüglichen gebracht, wenn sie nach dem Verpflanzen, bis sie halb erwachsen sind, drei Mal täglich mit Wasser begossen werden, das mit 15 Grains Schwefelsäure auf 1 Quart Wasser verlegt ist. Selbst das Ungeziefer, namentlich die Schnecken und Erdwürmer, werden durch diesen Gift vertilgt. In Wäldern hat es alle kleineren Tiere ab und befördert den Wuchs der Pflanzen um vierzehn Tage früher.

Pilze als Gewürze. Zahlreiche Pilze können als Gewürze dienen, wie von Heis und G. v. Witzgenpflanzen in folgender Weise schäbirt wird. Um eine haltbare Würze zu gewinnen, stellt man Pilzmehl oder Pilzextrakt her. Zur Bereitung des Pilzmehls, das sich besonders für Suppen und Tinten eignet, werden die vorher nicht gewaschenen Pilze getrocknet und fein gehoben; das Mehl ist in dichtschließenden Gefäßen aufzubewahren. Nur gegen große Schimmelpilze büßen vor dem Trocknen etwas zerhackt werden; alle milchsafthaltigen Pilze trocken man stets ganz. Zur Herstellung von Extrakt zerleinert man die Pilze möglichst fein, schäbirt sie lagerweise mit Salz in einen Seintopf und läßt sie 4 bis 5 Tage stehen, dann gießt man den durch das Salz ausgezogenen Saft ab und preßt auch die Wafeln noch kräftig aus. Der Saft wird dann noch bis Struppide eingedickt und ist bei Anwendung genügend großer Mengen Salz von unbegrenzter Haltbarkeit. Pilzextrakt lassen sich aus allen essbaren Pilzen herstellen, manche sind wegen ihres feinen Aromas besonders dazu geeignet. So besitzen einige Muschermilch (Champignonarzen). Andere Pilze besitzen Lauch- und Rettiggeruch oder ein Aroma, das an die Maggwürze erinnert, so einige Mischlingarten (der süßige, süßliche und Kampherhaltig). Ein eigenartiges Aroma hat auch die Totentrompete; wird sie als Mehl in kleineren Mengen den Speisen beigegeben, so gibt sie ihnen einen ganz vorzüglichen Geschmack. Besonders willkommen sind jetzt die Pilze mit Pfeffergeschmack. Der Pfeffermischling und der wollige Mischling (selben einen sehr scharfen Saft aus und lassen sich daher als Pfefferersatz verwenden, noch wirksamer ist der Pfeffermischling; alle werden getrocknet und gepulvert.

Ein neuer Rolle-Erfolg. Der deutsche Erfinder Karl Leff hat auf Grund langer Studien ein neues Verfahren zur Erzeugung von Rolle-Erfolg aus der Faserhaut des Sopsens erfunden. Die Erfindung bemüht sich und wurde von der Großindustrie übernommen.

In einer wohlgeleiteten Familie ist der Wegweiser des Friedens häufig ein tüchtiger Kohlrut.