

Der Landwirt in Nassau

Blätter für Landwirtschaft, Weinbau und Genossenschaftswesen

Verlag, Schriftleitung u. Haupt-
geschäftsstelle Nikolastraße 11
Sernspreeker Nr. 5915, 5916 und 5917.

== Ratgeber ==
für Haus und Hof, Feld und Garten

Erscheint alle vierzehn Tage.
Anzeigenpreis: Kolonietzelle 40 Pfg.
:: Neftamezelle 1.50 Mark. ::

Nr. 18

Wiesbaden, den 18. Oktober 1917

8. Jahrgang

Schutz der Kartoffeln.

Schutz gegen Frost und Fäulnis sind die Grundlagen für jede Kartoffelaufbewahrung. Deshalb müssen die Räume, in denen die Kartoffeln gelagert werden sollen, frostfrei, aber nicht zu warm sein. 2-6 Grad ist die Temperatur, bei der sich die Kartoffeln am besten halten. Außerdem ist für genügende Durchlüftung Sorge zu tragen, da sie sich sonst erhitzen und in Fäulnis übergehen. Räume, in denen Kartoffeln liegen, sind durch Anbringen von Lüftungsläppen, Öffnen der Fenster usw. gut zu durchlüften. Im Herbst benutzt man dazu die kühlen Nächte, im Winter die frostfreien Tage. Räume, die bei guter Durchlüftung nicht auf 6 Grad abzutauen sind, sind ungeeignet zur Aufbewahrung.

Kartoffeln, die sich halten sollen, müssen gesund sein. Alle Kartoffeln, die längere Zeit aufbewahrt werden sollen, sind beim Einbringen oder bald nachher zu verlesen und alle kranken oder verletzten Kartoffeln zuerst zu verwerfen. Nicht alle Kartoffelarten eignen sich für eine lange Lagerung. Weiche Sorten, wie Imperator, No to date und ähnliche, sind zuerst zu verbrauchen. Auch in geeigneten Räumen dürfen Kartoffeln nicht zu hoch aufgeschüttet werden. Eine Schütthöhe von 1 Meter ist im allgemeinen richtig. Bei Massenlagerungen sind Gänge frei zu halten, und wenn möglich noch Durchlüftungsanstöße anzubringen. Besteht der Boden aus Zement, so legt man am besten noch einen Latterost unter, so daß die ganzen Kartoffeln hohl liegen. In Räumen lagernde Kartoffeln brauchen nicht noch bedeckt zu werden. Höchstens darf es bei Frostgefahr vorübergehend geschehen. Im Haushalt verwendet man am besten höhlstehende Kisten, bei denen der Boden aus Latte besteht, oder die im Handel erhältlichen Kartoffelkisten.

Bei allen Lagerungen aber vergesse man nie, daß die Kartoffel empfindlich ist, und daß alles umtätige Schütten und Werfen sowie das Betreten der Kartoffelhaufen mit ungeeigneten Schuhen Verlesungen hervorruft, die Anlaß zu Fäulnis werden können.

Ausführlichere Angaben über die Lagerung der Kartoffeln sind aus dem Monatsblatt Nr. 15 der Kaiserlichen Biologischen Anstalt für Land- und Forstwirtschaft: „Das Einmieten der Kartoffeln“ (P. Pavey, Berlin SW. 11) und aus der auf Veranlassung des Kriegsernährungsamts herausgegebenen Schrift: Die Kartoffellagerung unter Kriegsverhältnissen beim Erzeuger, Verteiler und Verbraucher von Geh. Reg.-Rat Dr. D. Appel, Vorstand des Laboratoriums für Pflanzenschutz an der Kaiserlichen Biologischen Anstalt für Land- und Forstwirtschaft (Reimar Dobbins, Berlin SW. 61) zu ersehen. Die Hauptstellen für Pflanzenschutz, die in allen Bundesstaaten, in Preußen in jeder Provinz vorhanden sind, sind in der Enge beratend bei der Kartoffel-Lagerung mitzuwirken.

Gegen unberechtigte Kündigung von Pachtverträgen.

In Ergänzung der Verordnung vom 4. April 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 234) hat der Bundesrat eine Verordnung erlassen, daß, soweit für die Kündigung wichtige Gründe nicht vorliegen, Pachtverträge über früher brachliegende Grundstücke, die in Gemeinden von mehr als 10 000 Einwohnern zwecks gärtnerischer Nutzung verpachtet werden, vom Verpächter nicht kündbar werden dürfen. Ist die Pachtbauer abgelaufen, so ist auf Wunsch des Pächters, das Pachtverhältnis zu erneuern. Die untere Verwaltungsbehörde entscheidet über Streitigkeiten, die aus Anlaß dieser Vorschriften entstehen, endgültig unter Ausschluß des Rechtsweges. Die Verordnung wird verhindern, daß demjenigen, der durch seine Hände Arbeit ein Stück Boden erst urbar gemacht hat, dieses aus eigenmächtigen Beweggründen wieder entzogen wird. Wiederholt haben Eigentümer ehemals brachliegender Ländereien in Städten, nachdem

diese Ländereien mitbevoll von kleinen Pächtern zur gärtnerischen Nutzung geeignet gemacht worden waren, das Pachtverhältnis gekündigt, um den kultivierten Boden gegen höhere Entschädigung anderweitig zu verpachten. Unberechtigten Pachtpreiserhöhungen wird zwar durch Anwendung der Bundesratsverordnung über die Bestimmung von Pachtpreisen für Kleingärten vom 4. April 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 234) entgegen gewirkt werden können. Trotzdem werden vielfach Personen um die Früchte ihrer Arbeit gebracht, wenn der Verpächter ihnen die weitere Kultivierung nicht überlassen will, sondern aus irgendwelchen Gründen andere Pächter an die Stelle der bisherigen zu setzen wünscht. Die Verordnungen enthalten also insofern eine Lücke. Um sie zu schließen, war eine Vorschrift nötig, nach der der Pächter verlangen kann, daß ihm die Pachtung belassen wird, ohne daß diese Bestimmung der Preisgestaltung im Rahmen der Verordnung vom 4. April 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 234) für das etwa erneuerte Pachtverhältnis vorzuzieht.

Obstreichtum im Hinterland.

□□ Aus Battenberg, Anfang Oktober wird uns geschrieben: Mit Obst war unsere Gegend diesmal allgemein nicht so reichlich bedacht, wie im Vorjahre; um so reicher ist aber der geldliche Ertrag. In den Niederungen gab es nur wenig Zwetschen, während die südlich der Eder gelegenen Orte durchwegs besser bedacht waren und dementsprechend auch höhere Einnahmen hatten. Recht ansehnliche Beträge blieben die Gemeinden Verahofen, Laifa, Polshausen und Trohnhausen b. Ba.; erstere bei der Versteigerung des Gemeindeobstes 3000 M. In dieser Summe ist das von der Sammelstelle Battenberg ausgehobene und gekaufte Obst nicht einmal einbearbeitet. Auch die Staatsstraßen schnitten bei geringerer Obstmenge gut ab und ihre Verwaltung erzielte durchschnittlich für den Lorb voll 8-10 M. für den Zentner 20 und mehr Mark. Daß dabei einzelne Bäume, besonders Edelorten, ungewöhnlich hohe Preise erreichten, machte nicht groß wundern. Sondern auf allen übrigen Gebieten großzügiger geldlicher Stand herrscht. Wenn für einen Baum mit 2 Körben voll edler Ware 65 M. angelegt wurden, so wurde ein solcher Viehhaberpreis (von einem für einen) in Verahofen mit 208 M. — gegen 90 M. im Vorjahre — erheblich übertroffen, ohne den Höchstpreis zu übertreten. Etwa 15 Zentner Bohnen rechnete man dem lebendigen „wundermilden Birte“ zu.

Birnen waren natürlich auch sehr gesucht und wurden geerntet und eingelocht verwendet; sie spielten mit Falkobst, Döwurz, Zuckerrüben und Möhren eine bedeutende Rolle bei der Herstellung des obligaten Obstmus, landesüblich „schwarze Butter“ genannt. Wie man sich damit für kommende Tage ausgerüstet hat, möge nur der Umstand, daß fast Haus für Haus kletterte, bezeugen. Diese Erscheinung ist mit ein Zeichen des wirtschaftlichen und sozialen Sinnes unserer Bewohner; nichts unkommen zu lassen, lautet ja die Parole. Obst-Käufer steht man jeden Tag, besonders viele aus dem obstbaumarmen Sauerlande. Zu Fuß, auf Wagen, mit Körben, Koffern, Köben und Rucksäcken beladene, streben sie morgens den Dörfern zu, um abends in reinen Karawanenzügen den Bahnhöfen zuzueilen.

Wälschlornanbau an der Bergstraße.

Aus Lorsch im Nied. 15. Okt., wird uns berichtet: In unserer Gemarkung wird schon von jeher viel Wälschlorn angebaut, eine Maisart, die lediglich hier und in sonstigen guten Lagen der Bergstraße zur Reife gelangt. Dieses Wälschlorn liefert gutes Mehl und guten Grieß. Da es nicht beklagbar war, wurde in diesem Jahre viel angebaut. Vor dem Krieg stellte sich der Zentner auf 15-20 M., jetzt kostet er 90 bis 110 M.

Gelbe Italiener.

Unter allen Farbenschlügen der Italiener gehört der gelbe noch immer mit zu denen, die am seltensten anzutreffen sind, obgleich er unserer Erachtens mit zu den schönsten Farbenschlügen zählt. Daß die Gelben trotzdem immer noch so selten gezeigt werden, liegt wohl in der recht schweren Herausziehung der sattgoldgelben Farbe zugleich mit einer schnittigen Italienerfigur. Gar zu häufig verraten sie noch vielfach das von früherer Einkreuzung herrührende Cochinsblut: kurzer Rücken, kurzer Hals, kurzer Schwanz und auch wohl falsche Kammform. Im letzten Jahrzehnt ist es damit aber bedeutend besser geworden, so daß schon auf manchen Ausstellungen recht schöne Tiere in Farbe und Form zu sehen waren, die jedes Züchterherz, das für Schönheit Sinn hat, entzückt. An einer stolzen goldgelben Italienerherde auf grünem Plan wird auch wohl keiner gleichgültig vorüber gehen. Leicht ist die Zucht ja nicht; aber gerade darin liegt ja ein gewisser Reiz. Mit größter Sorgfalt ist der Zuchtschlamm zusammenzustellen, will man vor Enttäuschungen bewahrt bleiben. Man nehme nur Tiere von sattgelber Farbe. Vornehmlich der Hahn soll mehr dunkel als hell sein; etwas Bronze im Schwanz ist nur zu empfehlen. Man sehe weiter auf rein gelbes Unterackleder und gelben Schaft der Federn. Jedes Weib rächt sich in der Nachzucht. Schwedige Tiere sind natürlich auch zur Zucht nicht zu gebrauchen. In Beziehung auf Körperform merke man jedes Tier aus, das noch in dieser oder jener Hinsicht Cochinsblut verrät. Gute Kamm-



form und rein weiße Ohrspeiben sind unerlässlich. Einen recht guten Vertreter eines gelben Italienerhahns zeigt unsere Abbildung. Daß bei der Höhe unserer Wirtschaftszucht auch die gelben Italiener gute Wirtschaftsbühner sind, bedarf wohl kaum der Erwähnung. In Vogeleistung stehen sie ihren andersfarbigen Schwestern nicht nach. Zur vollen Entfaltung aller seiner guten Eigenschaften bedarf auch dieser Farbenschluga, wie alle Italiener, eines möglichst unbeschränkten Auslaufes in Wiese und Feld. Wenn das gegeben ist, wird der Züchter auch stets mit der Abzucht seiner Gelben zufrieden sein. Eh.

Halbarmachung von Ferkelfleisch aus Hauschlachtungen.

Zur Zeit werden vielfach Ferkel zur Selbstversorgung im Wege der Hauschlachtung abgeschlachtet und zur Herstellung von Wintervorräten verwendet. Hierbei darf nicht außer acht gelassen werden, daß solches Fleisch durch Pökeln oder Räuchern schwerer haltbar zu machen ist, als das Fleisch schlachtreifer fetter Tiere. Es bänat dies mit dem Wassergehalt des Fleisches zusammen, der größer ist als bei fettem Fleisch. Das Ferkelfleisch wird demnach, ähnlich wie Rindfleisch, härter und sorgfamer gepökelt werden müssen. Im einzelnen sind folgende Maßnahmen zu beachten:

Die Tiere müssen vor der Schlachtung gut ausgeruht sein und dürfen 6 Stunden vorher nicht gefüttert werden. Bei der Schlachtung sind sie gut zu entbluten und dann in zwei seitliche Hälften zu zerlegen. Diese Hälften sind etwa 24 Stunden in einem luftigen Raum anzutrocknen, bevor die Zerlegung in kleinere Stücke, von höchstens 2 bis 3 Kilogramm erfolgt. Alsdann sind die Stücke mit grobkörnigem Salze gründlich, namentlich in der Umgebung der Knochen, einzureiben und fest in forstiane aerocinigte, vollkommen dichte Gefäße einzupacken und zu beschweren. In 2 bis 3 Tagen muß das Fleisch ganz in der sich durch den Austritt von Fleischsaft bildenden Salzlake stehen, andernfalls muß frisch bereitete Salzlake zugefügt werden. Nach 8 Tagen und ebenso nach weiteren 14 Tagen ist das

Fleisch einzupacken. In 3-6 Wochen ist der Pökelprozess je nach Größe der Stücke vollendet. Danach ist das Fleisch in warmem Wasser abzuwürsten und 6 Stunden an der Luft hängend zu trocknen, um dann geräuchert zu werden. Das geräucherte Fleisch ist in einem luftigen und trockenen Raum aufzubewahren. Stücke mit viel Knochen sind zuerst zu verbrauchen. Vor dem Gebrauch ist das Fleisch zu wässern, damit es an Schärfe verliert und die Schwarte weich wird. Beim Einweiden ist Ferkelfleisch vor dem vorchriftsmäßigen Gar- und Einlocken zu pökeln. Die Pökelfung hat 3-4 Tage zu dauern, wenn das Fleisch entknocht, dagegen etwa 8 Tage, wenn es mit Knochen eingeweidet wird.

Die Herstellung von Dauerfutter.

hat für die Kriegswirtschaft eine außerordentliche Bedeutung gewonnen. Kartoffelkraut, Rübenblätter, Kohlblätter, Möbenschalen und alle Gemüschabfälle eignen sich zur Trocknung und Herstellung von Dauerfutter. Da unbearbeitete Mengen frischer Ware zur Verfügung stehen, kann durch die Trocknung und damit das Erhalten der Nährwerte eine sehr erhebliche Vermehrung der Futtermittel erfolgen. Kein Landwirt, kein gewerblicher Trockner darf sich der Wichtigkeit dieser Frage verschließen. Die getrocknete Ware ist laut Bundesratsverordnung, an die Bezugsvereinigungen deutscher Landwirte, Berlin W. 35, Potsdamer Straße 30/31, zu liefern, indessen steht dem Landwirt frei, die von ihm selbst hergestellte Ware im eigenen landwirtschaftlichen Betriebe zu verwenden. Die Bezugsvereinigungen zahlen für das Trockenprodukt sehr lohnende Preise. Einzelheiten sind von der Bezugsvereinigung einzufordern.

Wein-, Obst- und Gemüsebau.

Die Lese im Rheingau.

Rüdesheim, 14. Okt. Die Reifezeit ist, soweit die kleineren Besitztümer in Frage kommen, beendet. Der Großbesitz ist mit der Lese noch im Gange oder beginnt sie erst. Die Trauben sind sehr reif und liefern hier etwa einen halben Ertrag. Für die Einnahme von 200 Liter Traubenmoste wurden hier und in Giebingen für mittlere Lagen 600-650 M bezahlt. In den Gemarkungen Johannisberg und Geisenheim wurden in den letzten Tagen Vorlesen vorgenommen. Mit dem 15. Oktober fest in Johannisberg die allgemeine Lese ein. — In Deltort wurde der Lesebeginn bis zum Montag, den 22. Oktober verschoben. Man führt den Grund dafür der Spätlese hier unter allen Umständen durch, um eine recht vollkommene Reife der Trauben und die richtige Edelstärke zu bekommen. In vielen anderen Rheingauemarkungen hat man die Lese früher angefangen. Wenn Kriegerurlaub haben, wurden Vorlesen angefangen, falls sie vor der allgemeinen Lese zurück müssen.

Der 1917er an der Ahr.

Ban der Ahr, 15. Okt. Im allgemeinen ist die Lese der Trauben zu Ende. Fast während der ganzen Lesezeit herrschte warmes, schönes Wetter, das die günstige Durchführung der Lese ermöglichte. Dabei hielten sich die Trauben gesund und reiften vorzüglich aus. Infolgedessen gab es einen äußerst frühen Most, der Mostgewichte von 75-85 Grad aufwies, weniger als 65 Grad in keinem Fall. In Ahrweiler und Walporzheim wurden Gewichte von 100 Grad und mehr ermittelt. Auf alle Fälle wird der 1917er den 1915er übertreffen.

Keine Zuckerrücknahme des 1917er Mostes.

Aus der Rheinpfalz wird berichtet: Auf Veranlassung des bayerischen Ministeriums des Innern hat eine Versammlung von Weinsachleuten und Regierungsvertretern stattgefunden, die zu dem Beschluß kamen, im Jahre 1917 allgemein die Zuckerrücknahme von Most zu verbieten, abgesehen von einzelnen Fällen, wo das Bedürfnis durch die Untersuchungsanstalt Neustadt a. S. nachgewiesen ist. So bei Hagelschlag, Peronospora usw. Die Zuckerrücknahme, die für den Hausstrunk zur Verfügung steht, reicht nicht aus, weshalb sie um die Hälfte erhöht werden möchte. Dabei rechnet man bestimmt darauf, daß die anderen Weinbaugebiete wie Bayern handeln.

Nach einer Bekanntmachung der Bürgermeisterei Neustadt a. S. gibt es Zucker für die Hausstrunkbereitung nur für solche, die Weinberge in Besitz oder Pacht haben und bei der Erhebung im Juni ihre Verpflichtung zur Anmeldung der Weinberge erfüllt haben. Zur Bereitung von Hausstrunk aus Johannis- oder anderen Beeren gibt es diesmal gar keinen Zucker. Für den Dektar angemeldeter Weinberge werden 40 Kilo Hausstrunkzucker überwiesen zu 134 M die 100 Kilogramm. Viele Winzer haben, weil sie nicht rechtzeitig angemeldet hatten, in Neustadt keinen Zucker zur Hausstrunkbereitung erhalten.

Sprechsaal.

Die Jauchegrube als Stickstofflieferant.

Nach den Ausführungen des Landwirtschaftlers Hörens (Nass. Landw. Wochenblatt Nr. 18, 1917) besitzen wir im Reichslande rund 20 Millionen Stück Rindvieh. Wie viele Pferde man hinzurechnen kann, ist nicht zulässig zu sagen. Nehmen wir 10 Millionen an. Macht 30 Millionen Stück Großvieh. Sie liefern (7000 Liter für das Haupt) im Jahre rund 90 Milliarden Liter Jauche. In gewöhnlichen Gruben hat die Jauche auf 1000 Liter rund 2% Kilogramm Stickstoff. Es erzielt sich eine jährliche Menge von rund 225 Millionen Kilogramm Stickstoff. Nach dem Soxhlet-Ortmannschen Aufstellungsverfahren, wozu allerdings Neubauten nötig sind, kann man den Stickstoffgehalt bis reichlich 10 Kilogramm auf 1000 Liter steigern. Man hätte dann im Jahre rund 900 000 Tonnen Stickstoff zur Verfügung; gebraucht hat die Landwirtschaft in den letzten Friedensjahren 200 000 Tonnen. Also schon die gewöhnliche Jauche vermag den Bedarf vollumfänglich zu decken. Man fragt sich vergeblich, warum man diesen Reichtum nicht nützt. Die Antwort kann nur lauten, lediglich die Bequemlichkeit, mit der der Kunstdünger zu beschaffen war, ist die Ursache, daß man der Jauche nicht die notwendige Aufmerksamkeit schenkte.

Literatur.

„Das Land“. Zeitschrift für die sozialen und volkstümlichen Angelegenheiten der Landbevölkerung. Organ des Deutschen Vereins für ländliche Wohlfahrts- und Heimatpflege. Herausgegeben von Professor Heinrich Schüren. Verlag von Frommisch u. Sohn, Berlin SW. 48; vierteljährlich M. 1.50.

Der Krieg hat uns die außerordentliche Bedeutung unserer Landbevölkerung aufs Klarste gezeigt; wir hätten trotz aller Sorge nicht in dieser schweren Zeit unserer Geschichte gegenüber einer Welt von Feinden durchgehalten, wenn uns der Bauer im Stich gelassen hätte. Aber auch nach dem Kriege werden wir angefaßt der Pläne unserer Gegner, uns noch weiter vom Weltmarkte abzuschneiden, darauf angewiesen sein, uns die Nahrung im Lande selbst zu schaffen, unsere Acker bis ins letzte Eckchen auszunutzen. Dazu gehört aber eine arbeitsfremdbiende Landbevölkerung, der die Heimatscholle lieb ist. Es wird eine der wichtigsten, wenn nicht die bedeutendste deutsche Aufgabe in den nächsten Jahrzehnten sein, durch tiefgreifende soziale Arbeit an der Landbevölkerung deren Arbeitsfremdbiende und Heimatstrenge zu erhalten und zu mildern. Und diese Arbeit muß bis ins kleinste gehen. Wer den hohen abgedruckten 25. Jahrgang dieser Zeitschrift durchblättert, wird überrascht sein von der hier dargebotenen reichen Fülle von Anregungen und Beispielen einer praktischen sozialen Arbeit für das Land. Im allgemeinen vaterländischen Interesse wird sie geleistet, denn, sollte die Landflucht wie in den letzten Jahrzehnten andauern, so würden fremdnationale, slawische Volksmassen in die Lücken in unseren Dörfern einrücken und die Wurzeln unserer Kraft, unseres deutschen Volkstums allmählich abgraben. Möchte doch auch in unseren städtischen Kreisen die Arbeit des „Deutschen Vereins für ländliche Wohlfahrts- und Heimatpflege“ mehr gekannt und gewürdigt und sein Organ „Das Land“ eifriger gelesen und genutzt werden, vor allem aber von allen Führenden auf dem Lande.

Geschäftliche Mitteilungen.

Vom Belten das Beste! Die Firma Georg Vogl, Straßburg i. E., Saargemünder Straße, hat unter dem geschützten Namen „Einsig“ eine zum D. R. P. angemeldete Handnähmaschine hergestellt, welche alle bis heute auf den Markt gekommenen weit in den Schatten stellt. Dieselbe besitzt mit einem Druck ausnehmend und einsehbarer Fadenspute. Verwickeln oder zu schnelles Abrollen des Fadens durch Federvorrichtung ausgeschlossen. Die Able näht Steppnähte wie Maschine. Jeder Landwirt kann, ohne jegliche Fachkenntnisse zu besitzen, seine Pferde- und Wageneschirre, Decken aus Leder oder Segeltuch, Schuhe und alle sonstigen Ledersachen selbst nähen. Die Able ist für jeden Landwirt geradezu unentbehrlich. Aber nicht allein für den Landwirt ist dieselbe praktisch und rentabel, sondern auch für jeden Beamten und in jedem Haushalt, zum Ausbessern von Schuhen, Belten, Schirmdächer, Handschuhe, Fahrradmanteln, Kleiderstoffen usw. Der Preis inkl. 3 Nadeln und Garn mit M. 3.50, 2 Stück M. 6.50, 4 Stück nur M. 12, ist ein so geringer, daß unseren Lesern zwecks eigener Erkennung die Anschaffung der Nähmaschine empfohlen werden kann und wird jeder Bestellung eine Gebrauchsanweisung beigelegt.

Ratgeber für Haus und Hof, Feld und Garten.

Wohnung und Bekleidung.

Dauerhafte geruchlose Ofenschwärze läßt sich auf folgende Weise bereiten: Man rühre Kienruß mit Wasserglas von Zerpulverkonsistenz zu einem Brei an, trage diesen vermittels einer Bürste dünn und gleichmäßig auf die Ofenwände auf und lasse ihn 24 Stunden trocknen. Sodann wird Graphitpulver mit Gummiwasser angerührt und als zweiter Anstrich aufgetragen, welcher vor dem völligen Eintrocknen allmählich abkürzt wird.

Rolle Stiesel. Wer hätte es nicht schon einmal empfunden, wie unangenehm es ist, Stiesel anzuziehen, welche durch und durch naß geworden und dann wieder getrocknet worden sind. Die hier beschriebene einfache Behandlung derselben verdient daher Beachtung. Wenn man die nassen Stiesel abgezogen hat, fülle man sie sofort mit Hafer. Dieser besitzt eine große Anziehungskraft für Feuchtigkeit und wird bald dieselbe von dem feuchten Leder absorbieren; während der Hafer dies bewirkt, schmilzt er zugleich an und verflüchtigt auf diese Weise, daß das Leder einschrumpft und hart wird. Am folgenden Morgen schüttet man den Hafer aus und hängt ihn in der Nähe eines Feuers oder Ofens zum Trocknen auf, um ihn noch oft auf dieselbe Weise benutzen zu können.

Metallene Gefäße vor Rost zu schützen. Man wäsche sie mit dem Wasser von frisch gelöschtem Kalk ab und reibe sie nach dem gut trocken.

Schirme wasserdicht zu machen. 1 Teil Paraffin zu 10 bis 15 Teilen Benzol oder ein zolllanges Stückchen einer Paraffinrinne wird geschabt und in ein Glas mit 120 Gramm Benzol gebracht. Das Paraffin löst sich beim Schütteln sofort. Man spannt man den Schirm an, verhängt sich, daß kein brennendes Licht in der Nähe und überzieht rasch, in Spirallinien langsam, den ganzen Schirm.

Küche und Keller.

Aufbewahrung der Konserven. (Eingefandt von Herrn J. Löhr-Höcht.) Da das Eingemachte im Keller oder in der Speisekammer aufbewahrt werden soll, hängt hauptsächlich davon ab, wie dasselbe mit oder ohne Apparat eingekocht wurde. Handelt es sich um Gläser mit Gummiringen, in denen das Eingemachte sterilisiert wurde, dann braucht man wegen des Aufbewahrungsortes nicht ängstlich zu sein, denn solche Gläser sind luftdicht verschlossen und Keime wie Bakterien können nicht in dieselben eindringen. Anders ist es mit den Konserven, die mit Pergamentpapier zugebunden wurden. Diese Gläser müssen unbedingt in einem trockenen Raume aufbewahrt werden. Ist eine trockene luftige, nicht zu kalte Speisekammer nicht vorhanden, so stelle man die Gläser auf die Schrankoberflächen des Korridors oder Kammern, in denen eine gleichmäßige Temperatur herrscht. Die gefüllten Konservengläser sind ohne Ausnahme gegen Licht zu schützen, denn dieses wirkt zerstörend auf das Eingemachte.

Brennnesseln in der Küche. (Eingefandt von Herrn Wittgen-Nordenstadt.) Auch in der Küche kann die während des Krieges zu hohen Preisen gelangte Brennnessel nützliche Verwendung finden. Kocht man nämlich noch so hartes Fleisch mit den Blättern der Nessel zusammen, so wird es weich, und rohes Fleisch zwischen Brennnesselblättern zerlegt, hält sich länger als gewöhnlich.

Herstellung einer Würstchen-Flaschlichen Zunte. (Eingefandt von Herrn J. Löhr-Höcht.) Eine solche stellt man sich selbst her zum Anmachen von Kartoffel- oder sonstigem Salat, wenn man für etwa 10 Pfennigen, den man in jeder Drogerie oder Apotheke erhält, etwas dickflüssige Soße, durch ein sauberes Tuch feigt und die klare Flüssigkeit in die Ofenröhre warm stellt. Dann kocht man etwa 1/2 Liter guten Weinessig mit ein wenig Lorbeerblatt, einer Nelke, 3 Gewürzsternen und einer Stange Zitronen fünf Minuten, feigt ihn ebenfalls durch und vermischt dies mit dem Peinamen-Abzug.

Tomaten-Kerne. (Eingefandt von Herrn J. Löhr-Höcht.) In unserer klammen Zeit sollten keine Tomatenkerne unbenutzt fortgeworfen werden. Der Delikatesswert dieser Kerne ist bedeutend. In Italien, wo Tomaten massenhaft auf den Markt kommen, bereitet man schon seit Jahren aus Tomatenkernen Öl. Dasselbe wird dort auch für die Seifenherstellung verwendet und wird nur noch vom Olivenöl übertroffen.

Man kann auch gelochte Eier lange Zeit aufheben. (Eingefandt von Herrn Lehrer Wittgen-Nordenstadt.) Vorbedingung ist, daß die Eier ganz frisch sind. Man legt sie zwei Minuten — aber nicht länger — in kochendes Wasser. Dann trocknet man sie ab und bringt sie in gut schließende Kästen, wobei man alle Zwischenräume mit Kleie oder Asche ausfüllt. Will man dann die Eier benutzen, feigt man sie mit kaltem Wasser zum Feuer. Sobald das Wasser siedet, hebt man die Eier mit einem Schaumlöffel heraus, schreckt sie in kaltem Wasser ab und trägt sie auf. Die so behandelten Eier stehen den frischgelegten am Geschmack nicht nach.

Wie stellt man das Alter der Eier fest? Man löst 125 Gramm Speisefalz in 1 Liter Wasser und gibt die Eier hinein. Die schwimmenden sind die ältesten, die zu Boden sinkenden die jüngsten. Oben schwimmende sind sicher über eine Woche alt. Angetriebene Eier erkennt man beim Durchleuchten. Hinter einer Papprolle von Eisdurchmesser stellt man ein weißes Licht und

dreht leicht gegen das andere Ende der Röhre ein Ei. Jede Veränderung im Ei ist dann sofort wahrzunehmen. Am besten gelinot es im dunklen Raum. Unbebrütete Eier sind völlig klar und durchscheinend.

Gesundheitspflege.

Gegen Peilerteit und Halskatarrh bereitet man sich ein gutes Linderungs- und Erweichungsmittel folgendermaßen: Man nimmt 6 größere Kapseln, zerschneidet sie, ohne sie zu schälen, in Stücke und kocht sie in 1 Liter Wasser, dem etwa 50 Gr. Honig und der Saft von 2 Zitronen zugelegt ist, weich. Das Ganze gibt man dann durch ein feines Sieb, um die Kapselhülle zu entfernen.

Mittel gegen rote Hände. (Eingelandt von Frau D. S. Wiesbaden.) Man wäscht zuerst die Hände in warmem Wasser, übergieße sie darauf mit kaltem und trockne sie höchst behutsam und sorgfältig ab. Dann reibe man sie öfters mit Kampherwirsin ein und schütze sie vor himatrischen Einflüssen (zu großer Kälte, zu großer Hitze) durch Ueberstreichen mit Gold-Cream oder Vaseline und durch Bedecken mit feinem Meispuder.

Kinder, welche über ein Jahr alt sind, müssen täglich ins Freie, denn Bewegung in frischer Luft ist ebenso notwendig zur Gesundheit wie Essen und Trinken. Man verurteilt nicht das Kind zu stundenlangem Sitzen im Kinderstuhle, denn das Kind empfindet eben so gut Langeweile wie der Erwachsene.

Der Obst- und Gemüsegarten.

Bereinsachte Obstkultur im Hausgarten. (Eingelandt von Herrn Lehrer Wittgen-Nordenstadt.) Der Gartenbesitzer, dem die erforderlichen Kenntnisse, Fertigkeiten und die nötige Zeit fehlen, Sportkultur zu treiben, durch die er doch nur unnatürliche Baumkrüppel erzielen würde, sollte sich mehr der Auskultur zuwenden. Die Erziehung der sonderbarsten Kunstformen, wie wir sie in Spindeln, Kegeln, Palmetten usw. in vielen Gärten sehen, ist dem Kleingärtner nicht anzuraten, dagegen liegt die Zukunft des Obstbaues in den Formen des Buschbaumes und des Halbstammes. Beide Baumformen erfordern keine weitere Behandlung und sind weit einträglicher als Bäume in Kunstformen. Je kürzer der Stamm, um so früher tritt auch die Ertragsfähigkeit ein. Für das freie Feld eignen sich weder Nieder- noch Halbstämme, da ihre Früchte der Pflünderung preisgegeben wären.

Wie man Kompost in einigen Tagen herstellt. (Eingelandt von Herrn Lehrer Wittgen-Nordenstadt.) Wenn es darum zu tun ist, möglichst rasch alle Unkräuter und sonstige Pflanzenteile seines Gartens in Kompost zu verwandeln (die sonst störrische Verrottung dauert bekanntlich jahrelang und erfordert ziemlich viel Arbeit), der bringe auf eine etwa fußhohe Schicht dieser Pflanzenteile, nachdem er sie festgestampft hat, eine Schicht gebrannten ungelöschten Kalkes und fahre so fort — Schicht auf Schicht — bis das ganze Pflanzenmaterial untergebracht ist. Dann bedecke man die oberste Schicht und die Seitenwände gut mit Erde; die in dem Haufen sich entwickelnde Hitze wird die Stoffe in wenigen Tagen zerlegen und in einen Dünger verwandeln, der sämtliche Pflanzennährstoffe enthält, aber keine Unkraut samen mehr, weil dieser ganz und gar zerstört ist.

Gurkenformen. (Eingelandt von Herrn J. Pöhr-Vöcht.) Um guten feinfäbigen Gurkenformen zu erhalten, läßt man mehrere schöne und normal gewachsene Früchte von reiftragenden Pflanzen auf den Beeten liegen, bis sie anfangen zu faulen. Dann schneidet man sie der Länge nach durch, nimmt die Kerne heraus, wäscht sie in reinem Wasser sauber aus und wirft die oben auf dem Wasser schwimmenden tauben Kerne weg. Die auf dem Boden liegenden guten Kerne werden an der Luft getrocknet und in luftigen Räumen in Säcken hängend aufbewahrt.

Zierpflanzen aller Art.

Unser Blumengarten im Herbst. Die Topfpflanzen müssen nach und nach an die Zimmerluft gewöhnt werden. Die herbsten Gewächse in Kübeln und Kästen werden gegen Mitte Oktober in den Ueberwinterungskeller geschafft. Solange als irgend möglich, sind die Kellertüren offen zu halten; zu begießen ist nur im äußersten Bedarf. Primeln, Felaroonien, Geranien, Fuchsen und Deliotrop verlangen einen Raum, der im Winter nicht einfriert und nicht über etwa 6 Wärmegrade geht. Alle Blattpflanzen, auch Kamelien und Alpenveilchen, sind besonders gegen Abend lauwarm abzudecken und alle 14 Tage mit einem weichen Schwamm lauwarm abzuwaschen. Bei Sonnenschein darf nicht gelüftet werden, weil sonst die Blätter fleckig werden. Die Knollen bzw. Zwiebeln der Dahlien, Gladiolen, Sauerleppflanzen und Begonien sind aufzunehmen, nachdem der erste Frost das Laub getötet hat. Das Kraut schneidet man 2 Zentimeter über den Wurzelorganen ab. Nach dem Abtrocknen an luftiger Stelle werden letztere frostfrei und trocken, am besten in trockenem Flusssande aufbewahrt. Alle üblichen Zwiebelpflanzen für den ersten Frühlingssfreilandflor werden gezeit, mit Torfmull, Loh oder Sand und Meißel gedekt, sobald strenger Frost eintritt. Dünn mit Fichtenreisig deckt man jene Frühlingssblüher, die nicht Zwiebelpflanzen sind, als Bergahornweicht, Stiefmütterchen, Lilien, Bellis und andere. Rosenwildlinge, alle üblichen Fierzähne und Bierkräuter, mit Ausnahme der bereits im August gekehten Koniferen, werden geplanzt.

Für unsere Haustiere.

Kanarienvögel in Einzelstücken sollen möglichst viel Freiheit haben. Man lasse sie hier und da im Zimmer herum fliegen, gebe nicht zu reichlich, jedoch viel Grünfütter. So wird das Tierchen, dem das Alleinsein gar nicht zusagt, einigermassen für seinen Verzicht auf Gesellschaft und die Möglichkeit der Paarung entschädigt.

Kleintiere und Geflügel.

Um Fiegen von Käsen zu befreien, stellt man sich ein bewährtes Mittel dadurch her, daß man in 6 Liter Wasser 500 Gramm Labat eine halbe Stunde lang kocht, die Blätter sodann entleert und 2 Liter Brauntwein darunter gießt. Man befeuchte die Haut täglich einmal damit. Selbstverständlich muß man gleichzeitig für größte Keinstigkeit im Stall sorgen und nötigenfalls sogar eine Desinfizierung vornehmen.

Wie alt ist die Gans? (Eingelandt von Herrn Lehrer Wittgen-Nordenstadt.) Daß man an den Zähnen der Fiege und den Hörnringen der Rube das Alter der betreffenden Tiere erkennen kann, ist allgemein bekannt. Aber auch das Alter der Gänse ist leicht festzustellen, wenn man auf die Beschaffenheit gewisser Federn achtet. Untersucht man nämlich einen Gänseflügel genauer, so findet man an dessen äußerem Rande dicht an der größten Schwungfeder zwei kleine, schmale, spitze, sehr harte, äußerst fettigende Federn. An der größeren derselben kann man das Alter der Gänse ablesen. Wenn die Gans das erste Lebensjahr zurückgelegt hat, zeigt sich auf der äußeren Seite dieser Feder quer eine Rinne, die so aussieht, als wäre sie dort mit einer Feile eingeritzt. Mit Ende des zweiten, dritten, vierten Jahres zeigt sich alljährlich neben der ersten je eine Rinne mehr, sodaß man nach der Anzahl der Rinnen das Alter der betreffenden Gans stets mit unfehlbarer Sicherheit ablesen kann.

Viel den Hühnern Sand und Steinchen! (Eingelandt von Herrn Lehrer Wittgen-Nordenstadt.) Jeder, der Geflügelzucht treibt, weiß, daß unsere Hühner mit Vorliebe Sand und kleine Steinchen verschlucken. Diese sind an und für sich unverdaulich, dienen aber wesentlich zur Verdauung. Das Geflügel hat keine Zähne zum Kauen und da sollen die Steinchen im Magen das von dem aufgenommenen Wasser sowie von dem Kropf- und Mageninhalt durchweichte Futter zerreiben helfen. Hartige Steine erfüllen ihren Zweck besser als runde, glatte Flußsandsteine. Nach anstellten Versuchen bedarf das Huhn täglich etwa 10-15 Gramm solcher Steinchen in der Größe von Gersten- und Maiskörnern. Also: Gebet den Hühnern Steinchen!

Hühner-Fütterung. Halte eine bestimmte Reihenfolge in der Verabreichung der verschiedenen Futtermittel ein und lege den Tieren das Futter in kleinen Portionen, nie die ganze Futtermenge auf einmal, vor, dann werden sie mit Appetit alles aufessen.

Landwirtschaftliches Allerlei.

Was wiegt's Bischen? In dem Dörschen B., wo es bislang an einer Gemeindegewicht mangelte, stellt der alte Landwirt D. das Meißengewicht ziemlich höher durch Messen des Schlachtkörpers fest. Er mißt mittelst eines Zentimetermaßes die Länge des Schweines vom ersten Halswirbel zwischen den Ohren bis zum Schwanzansatz und dann den Brustumfang unmittelbar hinter den Vorderbeinen. Diese beiden erhaltenen Zahlen multipliziert er miteinander und alsdann dividiert er das Ergebnis, wenn das Schwein gut durchgemästet ist, durch 11 und wenn es weniger fett ist, durch 12 und die nun erhaltene Zahl gibt das Meißengewicht in Pfunden an.

Eine bewährte Probe auf die Trächtigkeit einer Kuh, die wenig bekannt sein dürfte, aber von meinem alten Nachbar Hanshilpp schon vor 30 Jahren gemacht wurde, besteht den Vorzug der Billigkeit und leichten Ausführbarkeit und sei hierdurch den Interessenten mitgeteilt: Von einem sauberen Strohhalm, den man in die frischgemolkene Milch der Versuchskuh eingetaucht hat, läßt man einen Tropfen in ein Glas voll reinen Wassers fallen. Rührt sich die Milch mit dem Wasser und verurteilt eine wolkige Trübung, so ist die Kuh nicht trüchtig, sinkt der Tropfen aber, ohne sich mit dem Wasser zu vermischt, auf den Boden des Glases, so ist mit Bestimmtheit ein Kalb zu erwarten. Diese Erscheinung ist wohl so zu erklären, daß die Milch der trüchtigen Kuh reicher an Schleim ist, besser zusammenhält und sich nicht so leicht auflöst. (Eingelandt von Herrn Lehrer Wittgen-Nordenstadt.)

Gute Ratsschlüge dürfte ein jeder heute erziehen können. Ist doch der Krieg ein großer Lehrmeister gewesen. Um die reichen Erfahrungen unserer geist. Väter der Allgemeinheit zugute kommen zu lassen, bitten wir um Einwendung von „Guten Ratsschlügen“ in ganz kurzen Worten, die unter den nachfolgenden Rubriken Wohnung und Bekleidung, Küche und Keller usw. usw. veröffentlicht werden sollen. Für jeden uns mitgeteilten guten Rat zahlen wir eine Prämie von 1 Mark. Ein jeder, der seinem Nächsten mit praktischen, guten Ratsschlügen zur Seite steht, hilft der Allgemeinheit, hilft dem Deutschen Volke die Lasten des Krieges leichter tragen. Unser Ratgeber soll der Vermittler sein. Wir bitten um recht rege Beteiligung. Gute Ratsschlüge sind unter Verfertigung der Bezugskartung für den laufenden Monat an die Schriftleitung des „Landwirt in Nassau“ Wiesbaden, Nikolastraße 11, zu adressieren. Verlag und Schriftleitung des „Landwirt in Nassau“.