

# Der Landwirt in Nassau

Blätter für Landwirtschaft, Weinbau und Genossenschaftswesen

Verlag, Schriftleitung u. Haupt-  
geschäftsstelle Nikolasstraße 11  
Serniprecher Nr. 5918, 5916 und 5917.

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

Erscheint alle vierzehn Tage.  
Anzeigenpreis: Kolonienzelle 40 Pfg.  
:: Restamezelle 1.50 Mark. ::

Nr. 7

Wiesbaden, den 25. April 1918

9. Jahrgang

## Buchweizen auf dem Westerwald.

D. Runkel — Dierdorf.

Buchweizen wurde früher vielfach auf dem Westerwalde gebaut. „Densch“ nannte man ihn im untern, „Heidloff“ im oberen Teile unseres Heimatgebirges. In manchen Gegenden übertraf ihn nur der Hafer in der Größe der angebauten Fläche. Er war aber auch die geeignetste Brotfruchtspalte für die weniger fruchtbaren, steinigten Höhenlagen. In die Hauberge säte man ihn, wenn diese im Vorkommer geräumt waren von Loh und Holz, wenn der „Brasen“ gehakt und gebrannt, der Rauch weit hin entwichen war. Nicht zu früh säte man ihn aus, nie vor Ende Mai. „Er ist ein Sommervogel“, sagt der Westerwälder Bauer. Fräftig sprohete er und trug reiche Frucht. Meist säte man ihn auf Felder, die bereits einer Roggenernte Nahrung und Kraft gegeben hatten. Auch auf moorigen Böden gedieh er noch. Und wo das Land arm an Nahrungstoffen war, da trieb das „Heidloff“ seine Wurzel lang hinein in den dünnen Boden, um ihm den letzten Rest an Nahrung zu entziehen.

Einen prächtigen Anblick gewährt ein Buchweizenfeld. Fräftig, wenn sich die ersten glatten Blättchen wie ein glänzender Teppich über den Acker legen. Fräftig, wenn die aufgeschossenen Knotenhalme sich mit weißen Blütenolden schmücken, so daß es in die Ackerbreiten wie ein schneewiger Streifen hineingeseichnet war, der in seiner Farbenpracht wetteiferte mit den goldenen Maisfeldern und den blauen Weizenfeldern.

Ganz besonders aber lachte dann dem Imker das Herz, denn seine Viehlinge fanden die Tafel reich gedeckt. Aber auch der Westerwälder Bauer stand gern an seinen Heidehornfeldern, wenn es monche auch „Datarentorn“ nannten, weil das Mehl aus den edigen, den Buchweizen ähnlichen Früchten, grau war, wie ungewaschene Ziegenm. Anfang September ging dann ans Schneiden, wenn der größte Teil der Früchte sich braun gefärbt hatte. Rasch eilte die Sichel durch die weichen Stengel. Behutsam hob man sie auf, da die reiften leicht ausfielen. Busch reichte sich neben Busch. In 1—2 Wochen — bei warmem Wetter früher — war alles trocken. Dann ging der Siegel darüber. Nur flüchtig, denn die Körner waren leicht zerklüftet. Und nun wanderte es in die Mühle. Zweimal mußte es durch die Steine. Recht weit standen die beim ersten Male und so wurden nur die schwarzen Schalen abgerissen. Mit nahe stehenden Steinen mahlte man dann die Kerne zu feinem grauem Mehl. Allerlei Badwerk stellte man daraus her. Mit Milch und Hefe rührte man das „Denschmehl“ an und backte es zu Pfannkuchen. Der sie hatte, tat auch Eier dazu. Korinthen durften nicht fehlen und Zucker wurde darüber gestreut zur Mittags- und Abendmahlzeit. Brot konnte man aus reinem Buchweizenmehl nicht backen. Dazu fehlte es diesem an Mehl. Aber mit „Müdemehl“ zusammen verbackte es sich recht gut. So ersetzte der Buchweizen in früheren Zeiten den fehlenden Weizen.

Der Anbau des Buchweizens ist in diesen Zeiten recht zu empfehlen. Das Mehl ist uns heute nicht mehr so grau, wie es vordem manchem war. Der Buchweizen ist mit Weizen und Braue zufrieden, wohlgeeignet mitzubekken in dieser Zeit, unserer Feinde Pläne zu durchkreuzen und sollte daher auf dem Westerwalde wieder Heimatrecht finden.

## Deklarationspflicht für Lebens- und Futtermittelsendungen.

Um den unserer Ernährungswirtschaft durch den Schleichhandel besonders auf dem Gebiete der Bewirtschaftung des Getreides und der Hülsenfrüchte sowie der Erzeugnisse aus diesen Früchten drohenden Gefahren wirksamer zu begegnen, hat es sich als erforderlich herausgestellt, den Eisenbahntransport aller von der Reichsgetreidestelle bewirtschafteten Güter unter eine beson-

dere Ueberwachung zu stellen. Um eine Grundlage für die Kontrolle zu schaffen, wird bei allen Bahnsendungen von Getreide, Hülsenfrüchten, Buchweizen, Hirse sowie den Erzeugnissen aus diesen Früchten durch Verordnung des Staatssekretärs des Kriegsernährungsamts die Deklarationspflicht eingeführt. Wer die in der Verordnung näher bezeichneten Güter mit der Eisenbahn in Wagenladungen als Stückgut oder als Exporthaut versendet, hat den genauen Inhalt der Sendung auf dem Frachtbriefe oder dem sonstigen Beförderungspapier (z. B. der Eisenbahnpaketadressen bei Exporthaut) anzugeben. Um der Eisenbahnverwaltung die Prüfung zu erleichtern, ist im § 1 Abs. 2 für die selteneren Getreidearten, ferner für die Hülsenfrüchte, für das Gemenge und die Erzeugnisse aus Getreide und Hülsenfrüchten die Bezeichnung eines Kennwortes auf dem Frachtbriefe oder dem sonstigen Beförderungspapier vorgesehen. So hat der Versender bei Versendung von Gemenge aus Getreide, auch in Mischung mit Hülsenfrüchten, sowie bei Weizen — Dinkel, Felsen — Emer, Einkorn die Bezeichnung „Getreide“, bei Hülsenfrüchten die Bezeichnung „Hülsenfrüchte“, bei Erzeugnissen aus Getreide die Bezeichnung „Erzeugnisse aus Getreide“ und bei Erzeugnissen aus Hülsenfrüchten die Bezeichnung „Erzeugnisse aus Hülsenfrüchten“, bei Früchten, die zur Ausfaat bestimmt sind, die Bezeichnung „Saatgut“ hinzuzufügen. Die wissentliche und die fahrlässige Verletzung der Deklarationspflicht fällt unter die Strafe des § 2 der Verordnung.

## Die Arbeiterfrage in der Landwirtschaft.

Ueber die Zukunft der Arbeiterfrage für die Landwirtschaft hat der Landwirtschaftsminister im verstärkten Staatshaushaltsausschuss bemerkenswerte Erklärungen abgegeben. Nachdem mehrere Mitglieder des Ausschusses die schweren Gefahren geschildert hatten, die für die Landwirtschaft eintreten müßten, wenn für die russischen Gefangenen und die anderen Gefangenen des Ostens weggenommen würden, teilte der Landwirtschaftsminister mit, das Landwirtschaftsministerium habe gleich bei Beginn der Friedensverhandlungen den Wunsch geäußert, daß nur soviel russische Gefangene nach Rußland zurückgeführt werden sollten, als Deutsche aus Rußland zurückkehrten. Die Deeresverwaltung habe diesen Gedanken unterläßt; es würde sich hoffentlich das gewünschte Ziel erreichen lassen. Die Zahl der kriegsgefangenen Russen in Deutschland beträgt 800 000, die der deutschen Gefangenen in Rußland 150 000. Eine große Zahl russischer Gefangener könnte ohne weiteres aus den Gefangenenlagern abgeben werden, ohne daß der Landwirtschaft wertvolle Arbeitskräfte entzogen würden. Im übrigen würden Kriegsministerin, Auswärtiges Amt und Landwirtschaftsministerium das Nähere anordnen. Eine den Wünschen der Landwirtschaft entsprechende Regelung bei der Rückgabe der russischen Gefangenen sei um so mehr geboten, als die Aussichten auf Anwerbung von ausländischen Arbeitern nach Friedensschluß recht gering sind; die Entnahmeregiete, hauptsächlich Polen und Galizien, die Ukrainische Volksrepublik und das neue Rußland würden uns, vorläufig wenigstens, für diesen Zweck nicht ausnügen sein.

Was die einheimischen Arbeiter angeht, so ist ein wichtiges Erfordernis, um sie der Landwirtschaft zu erhalten, die Unterbringung in guten Wohnungen. Das Landwirtschaftsministerium will sich daher bemühen, das Wohnungsbaukontingent für die Landwirtschaft möglichst groß zu gestalten.

## Landwirte bereitet Brühfutter!

Die außerordentliche Knappheit an Futtermitteln zwingt den Landwirt, alle nur erreichbaren Futtermittel nutzbar zu machen. Junges Reisig, Laub, Kartoffelkraut, Leguminosenstroh, Spreu von Gerste und Sommerweizen u. v. a. m., das in ge-

wöhnlichem Zustande entweder von den Tieren nicht gern gefressen wird oder nicht zuträglich ist, kann durch Vereinerung als Brühfutter zu einem bekömmlichen, gern genommenen Futter umgewandelt werden. Brühfutter wird, im Gegensatz zum eigentlichen Kochen und Dämpfen des Futters, dadurch hergestellt, daß man die Raufuttermassen, soweit nötig geschäufelt, unter Umständen auch noch zerkleinerte Hackfrüchte, eingesäuerte Blätter, Schnitzel und dergl. durch Uebergießen mit heißem oder kochendem Wasser oder mit heißer Schlempe anmacht. In Haufen geschichtet oder in entsprechenden Kästen und Bottichen gebracht, wird alles meist auf die Dauer von 24 Stunden sich selbst überlassen. Währendem vollzieht sich eine Gärung, die hauptsächlich zu einem Gemische von milchsauren und buttersauren Verbindungen führt. Unter Mitwirkung der sich entwickelnden Wärme werden harte Raufutterteile erweicht. Dadurch wird das Zerkauen erleichtert. Auch die Gärung mürbt schon die Masse und macht sie für die Verdauungssäfte zugänglicher. Die aromatische Säuerung, welche durch die Gärung entsteht, macht die Masse schmackhafter. Dadurch kann man die Tiere veranlassen, größere Mengen aufzunehmen. Will man die Schmackhaftigkeit der ganzen Brühfutttermasse noch weiter erhöhen, so mengt man noch Melasse oder Futterrüben zu, soweit sie gewöhnlich den Tieren ohnehin zukommen sollte. Vieles Landwirthe wird es dadurch möglich sein, mehr Vieh zu halten, oder was ratsamer ist, ihren bisherigen Viehbestand besser zu ernähren.

### Puffbohnen zwischen Kartoffel, eine doppelte Ernte.

D. N. - D.

Nicht viel zu ernten ist und muß unsere Lösung auch im Gartenbau sein. Vielfach hat man es daher mit Erfolg versucht, doppelt zu ernten, dadurch, daß man Pflanzten, die sich in ihren Wachstumsbedingungen ergänzen, zusammenpflanzt. Das trifft auch zu für Puffbohnen und Kartoffel.

Beim Säen der Kartoffel legt man zweckmäßig in die Furche oder ins Pflanzloch 2 Puffbohnen. Beide beginnen bald zu keimen und wachsen heran. Die Puffbohnen, denen man auf gefondertem Beete in der Regel Stützen gibt, bedürfen solcher hier nicht. Sie finden ihren Halt an den Kartoffelpflanzen. Daß sie durch ihren höheren Wuchs die Kartoffel bald überragen, kommt ihnen sehr zugute, denn so finden sie Licht und Luft genug, damit sie sich gut entwickeln und reichlich Schoten ansetzen. Das Zusammenwachsen mit den Kartoffeln schadet keiner der beiden Pflanzen, ist vielmehr für jede von Vorteil. Die Puffbohne führt dem Boden den wichtigen Stickstoff zu und begünstigt dadurch das Wachstum der Kartoffel. Da die Schoten der Puffbohnen zuerst abgeerntet werden, so kann sich die Kartoffel, nach Entfernung der Bohnenpflanzen voll entwickeln und der Herbst bringt dann die zweite Ernte.

Auf diese Weise vermag man bei gleicher Arbeitsleistung — und das fällt heute nicht wenig ins Gewicht — doppelt zu ernten.

Da Erbsen sich in ihren Bedürfnissen zur Kartoffel ebenso verhalten wie die Puffbohnen, so können auch solche in Gemeinschaft mit Kartoffeln gebaut werden.

### Wein-, Obst- und Gemüsebau.

#### Einpflanzung von Obstbäumen in den Weingärten.

In verschiedenen Weinbergemerkungen der Pfalz ist seit einiger Zeit das Bild der Einpflanzung von Obstbäumen in die Weingerte zu sehen. Noch vor nicht allzu ferner Zeit, so schreibt man dem „Mannheimer Gen.-Anz.“ aus Neustadt a. S., wäre es keinem Winzer einfallen, einen Baum in seinen Weinberg zu pflanzen. Heute ist der Obstbaum in zahlreichen Lagen, die feinsten ausgenommen, heimisch geworden. Der Grund hierzu ist die große Rentabilität des Obstbaues. Besonders in schlechten Weinjahren hat der Winzer für seinen Ausfall einen schönen Ersatz an Obst. In verschiedenen Kriegsjahren konnten von entsprechenden Bäumen und Anlagen tausende von Mark Erlöse erzielt werden. Einzelne Gemeinden hatten hunderttausende Mark Einnahmen für ihren Obstbesitz. Infolgedessen sind junge Obstbäume in den pfälzischen Weinbergen keine Seltenheit mehr, besonders ältere, abgängige Weingerte sind damit dicht besetzt. Neben dem finanziellen Nutzen bringen die Bäume den Rebstöcken selbst große Vorteile, indem die Anlagen von den insektenfressenden Singvögeln als Unterschlupf- und Schutzort mit Vorliebe gewählt werden. Im allgemeinen hat sich die Einpflanzung bewährt, mit Ausnahme des Qualitätsbaues, der weniger die Obstbaumanlagen verträgt.

### Genossenschaftswesen.

#### Bewirtschaftung der Obsternte auf genossenschaftlicher Grundlage.

Ueber die vorbildliche Bewirtschaftung der heftigen Obsternte unter weitestgehender Veranziehung der landwirtschaftlichen Genossenschaften bringt die „Deutsche landwirtschaftliche Genossenschafts-Presse“ wertvolle Mitteilungen. Es heißt dort u. a.: „Die Landesobststelle für das Großherzogtum Hessen stützt sich auf eine rührige Genossenschaftsorganisation, die es versteht, alle brauchbaren und verfügbaren Kräfte zur Mitarbeit heranzuziehen. Es tritt hier wiederum die in der Kriegswirtschaft so oft gemachte Erfahrung zu Tage, daß die Interessen des Genossenschaftswesens mit denen der kriegswirtschaftlichen Behörden parallel laufen. Diese Erkenntnis, die sich langsam, aber desto erfolgreicher Bahn bricht, hat dazu geführt, in der Kriegswirtschaft immer mehr auf das Genossenschaftswesen zurückzugreifen. In Hessen will man beim Ausbau der Aufkaufsorganisation für Obst im kommenden Geschäftsjahr die landwirtschaftlichen Genossenschaften neben den Gartenbauvereinen in weitestem Umfang als Aufkäufer bestellen. Kommissionäre, wie in den beiden vorhergehenden Jahren, werden nicht mehr bestellt werden. In ihre Stelle treten besondere Bezirksstellen der Geschäftsabteilung, die mit dieser im engeren Zusammenhang stehen. Die Tätigkeitsgebiete dieser Bezirksstellen werden die Ausdehnung eines heftigen Kreises in der Regel nicht überschreiten. So vollzieht sich langsam eine Umstellung der Zwangswirtschaft in eine genossenschaftliche Absatzregelung. Im Interesse der Erzeuger und Verbraucher ist es zu begrüßen, wenn auf diese Weise einer genossenschaftlichen Obstverwertung in künftiger Friedenszeit die Wege geebnet werden. Förderlich für die gesamte Volkswirtschaft würde es sein, wenn die auf diesem Gebiet gemachten Erfahrungen auch auf anderen Wirtschaftsgebieten fruchtbringend die Entwicklung beeinflussen würden.“

#### Pferdeversicherungsverein Erbenheim.

Aus Jahresbericht des Pferde-Versicherungsvereins in Erbenheim gehörten demselben zu Beginn des Geschäftsjahres 131 Mitglieder an; im Laufe des Jahres schieden 2 aus und 4 traten neu hinzu, sodas der Bestand am Jahreschluss 133 Mitglieder war. Versichert waren 282 Pferde mit 303 310 M Versicherungssumme. Die Einnahmen beliefen sich auf 24 396,07 M und die Ausgaben auf 24 330 M; der Ueberschuss von 66,07 M wurde auf die neue Rechnung übertragen.

### Sprechsaal.

#### Den Bogen überspannt.

In einem Wochenbericht der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats wird die folgende beredete Klage geführt: „Auch in nicht landwirtschaftlichen Kreisen bricht sich die Erkenntnis immer mehr Bahn, daß die staatliche Zwangsbewirtschaftung in der Lebensmittelerzeugung den Bogen überspannt hat und daß darunter nicht nur die Produktion, sondern auch die für die Erhaltung unserer Volkskraft so segensreiche Unterbringung von Hunderttausenden von großstädtischen Kindern auf dem Lande in diesem Sommer leidet. Wer auf der einen Seite für die Industrie und insbesondere für alle Einkommen und Löhne in der Kriegswirtschaft das freie Spiel der Kräfte wahren läßt oder gar noch verteidigt und in demselben Atemzuge die schärfste Nationalierung, Beschlagnahme und Preisregulierung für alle landwirtschaftlichen Erzeugnisse fordert, kann nicht erwarten, daß er noch ernst genommen wird. Es ist als ein wahres Wunder anzusehen und nur der entlagungsvollen Hingabe und Liebe der Landwirte und ihrer Frauen zum angestammten Boden und zum Vaterlande zu verdanken, daß trotz aller Erschwernisse die landwirtschaftliche Kulturlandschaft im großen und ganzen wie im Frieden bestellt ist. Im Interesse eines friedlichen Verhältnisses zwischen Stadt und Land wäre es dringend erwünscht, daß die Erkenntnis dieser viel zu wenig gewürdigten Tatsache dem ganzen Volke beigebracht würde.“

Auch in den übrigen Ländern tritt dieser Widerspruch in der öffentlichen Meinung deutlich hervor. So heißt es in einem Zeitartikel des Berner „Bund“: „Es waren immer noch Vorschriften, die nur für eine Kategorie der Bevölkerung Geltung hatten. Im Gegensatz zu den wesentlichsten Zweigen industrieller Produktion, die freigeblieben sind und die Freiheit zu einer die Landwirtschaft einengenden Anziehung der Arbeitskräfte benützt haben, ist die Betriebsart der Landwirtschaft immer mehr reglementiert.“

worden. Und zwar nach einer Richtung, die immer größere Anforderungen an die Arbeitskräfte stellte. Mehr Arbeit für weniger Arbeitskräfte: das sind die Bedingungen, unter denen der Bauer in den letzten Jahren zu wirtschaften hatte. Man kann sich nicht mehr daran beschränken, der Landwirtschaft eine bestimmte Vermehrung des Ackerbaues vorzuschreiben, die Vobenerzeugnisse mit Beschlag zu belegen, die Preise und Nationen festzusetzen und daneben alles seinen Gang geben zu lassen, der ja immer mehr auf eine Entblöhung der landwirtschaftlichen Betriebe von Hilfskräften hinausläuft. Es ist auch nicht zu verargen, daß die Landwirtschaft mehr Kraft als andere Berufszweige in den Dienst der Landesverteidigung zu stellen hat, damit dem Mann das Pferd mobilisiert wird."

**Literatur.**

Deutsch-französischer Dolmetscher für den Landwirt von Reinhold Anton, Lehrer der neueren Sprachen, 3. Bt. Bdt. zum Gefangenenlager Chemnitz. Taschenformat. Preis 50 J. Verlag Max Koch, Leipzig, Turnerstraße 10.

Vorliegender handlicher Dolmetscher ist auf Grund praktischer Erfahrung im Verkehr mit den in der Landwirtschaft beschäftigten französischen Gefangenen bearbeitet und ist sehr geeignet, die Verständigung mit den französischen Gefangenen zu erleichtern.

**Briefkasten.**

H. G. Zinnkraut, auch Ackerfachtelbalm genannt (Caulisatum arvense L.) ist gemein auf feuchten, sandigen und lehmigen Aedern, Ackerändern, Tristen usw. Weispielsweise der Höchst-Königsteiner Bahnkörper ist stark mit dieser Unkrautpflanze besetzt. Frisch und getrocknet wird Zinnkraut vorteilhaft zum Scheuern verwendet.

**Ratgeber für Haus und Hof, Feld und Garten.**

(Nachdruck sämtlicher Ratsschläge verboten.)

**Wohnung und Bekleidung.**

Die Stoffe wasserdicht gemacht werden. (Eingefandt von Herrn Reallehrer Goebel-Wiesbaden.)

a) Kodexröcke:

Um unsere Tuche „waterproof“ zu machen für unsere Matrosen, Fischer, Jäger usw. verfahren wir so: In 1 Liter weichem Wasser wird 1 Lot (15 Gramm) Wasserglas aufgelöst, in einem anderen Gefäß 1 Lot Alaun in 2 Liter Wasser, in einem dritten Gefäß ein Lot gelbe Wachsseife in 1 Liter Wasser. Ist die Auflösung vollzogen, so gießt man die Flüssigkeiten durch ein Seiduch in einen gemeinsamen Topf und läßt sie eine halbe bis dreiviertel Stunde bei langsamem Feuer „ziehen“, also nicht hoch auflößen. Auf einer Platte oder dem Plättbrett wird nun das zu präparierende Tuch ausgebreitet, die rechte Seite nach unten und mit dem noch heißen Gemisch gründlich und gleichmäßig gebürstet. Eine weiche Bürste ist dazu erforderlich. Ist der ganze Stoff so behandelt, so hängt man ihn zum Trocknen auf. Ist er gut trocken, so wird die Lösung noch einmal heiß gemacht und das Tuch nochmals damit gebürstet, wieder von der linken Seite. Dann hängt man es sehr alant und gerade zum Trocknen auf, und damit ist es gebrauchsfertig. Wer es liebt, mag den Stoff vollen. Das Bügeln ist nicht empfehlenswert. Da von der Flüssigkeit nicht allzuviel gebraucht wird, ist für den Privathaushalt die Hälfte der oben angegebenen Mengen völlig ausreichend. Das Präparat läßt sich an einem kalten Orte und gut zugedeckt ein paar Wochen aufbewahren.

b) Gewebe:

Man löse 1 Pfund Leim und 1 Pfd. neutrale Talaseife in 10 Liter kochendem Wasser und febe der Flüssigkeit allmählich anderthalb Pfund Alaun zu; dann kocht man ¼ Stunde lang, läßt die gewonnene milchige Flüssigkeit bis auf 50 Grad Celsius erkalten und taucht sodann in dieselbe das Gewebe, läßt dieses gut anfangen, dann abtropfen, indem man es, ohne auszuwringen, aufhängt. Nach dem vollständigen Trocknen wird das Gewebe ausgewaschen, aufs neue getrocknet und dann gerollt. Zum Gelingen ist es durchaus nötig, daß man Talaseife anwendet, da jedes andere Fett sich an der Oberfläche abheben würde.

c) Wollene Gewebe:

Um wollene Gewebe wasser- jedoch nicht luftdicht zu machen, legt man den Stoff zuerst in eine Naunlösung. Nach dem Trocknen siedet man dieselbe mit einer Seifenlösung an, um auf dem Gewebe eine Schicht blauer Thonerde zu befestigen. Auch hier ist das Trocknen im heißen Naun erforderlich.

Impressen eines Dutes. Der Dute wird mit einem in Spiritus gut getränkten Tuche überall gut abgerieben. Nachdem man ihn vollkommen hat trocken lassen, verfähre man folgendermaßen: Man löse eine halbe Tafel weiße Gelatine mit etwa zehn Pöfeln heißem Wasser auf, nehme einen Pinsel und bestreiche mit der Gelatinelösung den ganzen Dute. Die Ränder und die Kanten müssen möglichst stark durchtränkt werden, damit der Dute nachher eine gute Festigkeit bekommt. Ist er überall von der Gelatine-

lösung durchdrungen, beginne man mit dem Formen. Bei einiger Geschicklichkeit kann man dem Dute sogar eine abweichende, modernere Form verleihen, indem man ihn in noch feuchtem Zustande biegt, wie er einem zu Gesichte steht. Ist der Dute ziemlich trocken, wird er noch einmal einer genaueren Prüfung unterzogen und etwaige Unleichmäßigkeiten müssen beseitigt werden.

Politure für Möbel. (Eingefandt von Herrn Ehr.-Dösch.) Möbelpolitur kann man sich selbst herstellen, wenn man zu gleichen Teilen Bernstein- und Kopalstein mischt und dann einen Teil dieses Gemisches mit vier Teilen Terpentinöl vermischt.

Marmor. Um gebrochene Marmorplatten wieder zusammenzukitten, mache man aus 12 Teilen Zement, 6 Teilen gelöschten Kalk, 6 Teilen feinem Sand und einem Teil Anisulorienerde mit einer entsprechenden Menge Natronwasserlauge einen dicken Brei. Schmiere den auf die vorher, namentlich an den Rändern auf gereinigten Bruchstellen und klebe und binde die Plattenstücke aneinander. In 24 Stunden ist der Schaden geheilt.

**Küche und Keller.**

Einweden ohne Gummiringe. Die vielfachen Klagen über die jegigen schlecht schließenden, schlecht riechenden und somit die Speisen verderbenden Gummiringe beim Eintochen in Gläsern veranlassen eine alte Hausfrau, ein altes Verfahren ohne Gummiringe mitzuteilen. Danach ist das zu konservierende Fleisch oder Obst, Gemüse, Fisch usw. wie sonst bis zwei Finger breit vom Rande entfernt in die Gläser zu füllen, die dazu gehörenden Glasdeckel (ohne Gummiringe) darauf zu legen und dann mit doppelt, vorher nachgemachtem aber abgetrocknetem Pergamentpapier fest zuzubinden und hierauf wie sonst die dafür nötige Zeit in Wasser oder Dampf zu kochen. Es ist genau nachzusehen, daß in dem die Gläser schließenden Pergamentpapier nicht das kleinste Ritzen ist, durch das etwa Luft zu dem eingelochten Zutritt fände und dieses verderben würde. Natam ist, ehe im Kochtopf die Klammern an die Gläser geklemmt werden, über das Pergament einen anderen Glas- oder Blechdeckel zu legen, damit durch die Klammern das Papier nicht gerist werden kann.

Kürbispudding. (6 Personen.) 4-5 Pfund Kürbis wird klein geschnitten, mit etwas Salz in einer entsprechenden Menge Wasser weich gekocht und durch ein Sieb gerührt. Diesem Brei setzt man etwas Fett, eine geriebene Zwiebel, einen Pöfel Pfeffer und Salz nach Geschmack zu. Verfeinert wird das Gericht durch Beigabe von etwas geriebenem Käse. Das Ganze läßt man nochmals aufkochen und nimmt es vom Feuer. Dem heißen Brei vermischt man einige Eier (Ei-Erbsen) und tut ihn in eine ausgetrichene Puddingform. Wer es ermüden kann, legt auf die Oberfläche einige Butterflöckchen. Dann bäkt man den Pudding in der Bratröhre eine gute halbe Stunde, bis er schön goldbraun ist.

**Gesundheitspflege.**

Säuglinge, die zum ersten Mal ins Freie gebracht werden, (Eingefandt von Herrn Ehr.-Dösch.) Ueberängstliche Mütter verargen oft förmlich ihre kleinen Kinder, die im Frühjahr ins Freie gebracht werden, in hohe Federtissen und -betten und stellen dem Kinde noch ein Wollmützchen über die Ohren. Bei einer solchen Verwahrung wird der Körper erkältet und das Kind kommt schlaff, matt und müde nach Hause. Würde das Lager aus einer elastischen Matratze von Seegras, einem gut gestopften, kleinen Kopfkissen von Federn oder Rohhaar, damit der Körper nicht einsinkt und sich erhebt, und mit einer leichten Federdecke mit darüber gedrehter dünner Bierdecke bestehen, dann bedarf das Kind nur noch eines leichten Ueberziehdächchens, um vollständig awedenisprechend für diese Frühjahrsausfahrt gekleidet zu sein. Wird dann noch das Verdeck des Wagens halb hoch gestellt, damit der Körper des Kindes nicht von Wind und Sonne getroffen wird, so wird das Kind reichlich Sauerstoff einatmen und kommt frisch und geträufelt nach Hause.

Ohrenlaufen. Diesem Uebel können verschiedene Ursachen zu Grunde liegen, z. B. der Gebrauch bestimmter Arzneien, wie Salicyl; ferner kann es herühren von übertriebenem Tabak- und Alkoholgenuß, oder auch von bestimmten Oehrenkrankheiten. Die Behandlung muß selbstverständlich der Ursache angepaßt sein. Ist das Uebel entstanden nach Gebrauch einer Arznei, Tabak- oder Alkoholgenuß, so wird es schon wieder verschwinden, wenn die Benutzung dieser Sachen aufhört. Ist Blutandrang zum Kopfe die Ursache, welches recht häufig der Fall ist, so verschaffen Fuß- und Einbänder Pinderung. Wird das Säulen aber durch ein örtliches Leiden verursacht, so ist sofort der Arzt zu Rate zu ziehen.

Vindensblütenteer ist ein gutes Mittel zur Erregung eines gelinden Schweißes. Man bereitet ihn, indem man in einem halben Liter Wasser so viel Vindensblüten kocht, als man mit drei Fingern fassen kann. Dann seigt man den Tee durch und trinkt ihn lauwarm.

**Der Obst- und Gemüsegarten.**

Früchte verman der Obstbaum in beliebiger Zahl, Fruchtfleisch aber nur soviel zu erzeugen, als ihm dies die Menge und Arbeitsfähigkeit seiner Belaubung gestattet. Ist der Ansatz sehr reich, so bleiben infolgedessen die Früchte klein. Will man ansehnliche Früchte ernten, schneide man mit einer Schere einen Teil heraus. Die Zahl der verbleibenden Früchte hat sich nach der Menge des in nächster Nähe der Früchte befindlichen Laubes zu richten. Man fördert auch die Fruchtflößherzeugung, wenn man den Trieb, welcher den Anfang trägt, mit einem scharfen

Messer schröpft. Das geschieht durch einen Längsschnitt in die Rinne, der bis auf das Holz, aber auch nicht tiefer, führt. Dieser Schnitt soll möglichst schon an der Anlaufstelle des Triebes beginnen und auch noch 1-2 Zentimeter den älteren Ast treffen.

Erbsen vor den Späben zu säen. (Eingelandt von D. N. D.) Mit folgendem Verfahren habe ich gute Erfahrungen gemacht. Das vorbereitete Erbsenbett verfäh ich mit 2 etwa 15 cm tiefen Rillen, und lege die Erbsen auf die Sohle derselben, sie etwas mit Erde bedeckend, genug, daß sie keimen könnten. Sobald die ersten Späben die dünne Bodenbedeckung durchdröden, wurde eine neue Schicht Erde über die keimenden Erbsen gedeckt und sobald diese durchbrochen war, zum dritten Male. Dann waren die jungen Erbsenpflanzen so groß, daß die Schädlinge sie unbedenklich ließen. Während man früher viel unter den Späben zu leiden hatte, fügten sie bei diesem Verfahren ihnen gar keinen Schaden an.

Röhrensamem vorkleimen. (Eingelandt von D. N. D.) Wie die meisten Gartenameriken, so kann man auch Röhrensamem vorkleimen. Es bietet einen Vorteil, weil die Samen lange im Boden liegen, bis sie keimen und ist dann notwendig, wenn infolge ungünstiger Witterung nicht vor Anfang Mai ausgesät werden kann. Bei dem Vorkleimen mischt man den Samen mit feuchtem Sand und stellt diesen ins warme Zimmer, ihn von Zeit zu Zeit neu anfeuchtend. Man sät spätestens, wenn sich die Keime zeigen, was in etwa 14 Tagen geschieht. Mit dem Sand sät man dann den Samen aus.

Pflanz Linen! (Eingelandt von Herrn Böhr-Höchst.) Die Linie zählt zu den nahrhaftesten Hülsenfrüchten und steht in dieser Beziehung mit der Bohne auf einer Stufe. Sie bevorzugt alte Bodenkräfte, aber keine frische Düngung. Gute Erträge liefert sie in trockenem, warmem Boden in warmer Sommerlage, besonders auch in kalk- und mergelreichen, steinigem oder tiefem, womöglich miltelbrünnigen Schutt- und Sandböden. Eine Düngung mit Kainit und Thomasmehl liefert reiche Ernten; Stickstoff entnimmt sie der Luft. Vor Verunkrantung ist sie zu schützen.

Wilde Raminchen von Garten- oder Feldkulturen abzubalten, gesinat am besten durch Aufhängen von kleinen Spiegelglas-scheiben, die durch Bindfaden an Stangen befestigt sind, so daß sie sich beim leichtesten Luftzug hin- und herbewegen.

Landwirtschaftliches Allerlei.

Zierpflanzen aller Art. Sommerbehandlung kranker Zimmerpflanzen. Bei vielen der Topfpflanzen ist die Erde verhärtet, eine Folge von zu vielem Gießen. Diese Gewächse müssen umgepflanzt werden in gute, nicht zu schwere Erde. Die saure Erde muß zuvor entfernt und die kranken Wurzeln müssen abgeschnitten werden. Zur schnelleren und sichereren Verwurzelung legt man die Pflanzen in ein Warmbett, wo man die Köpfe einsetzt. Vielfach sind auch während des Winters die Zimmerpflanzen infolge der trockenen Luft von Ungeziefer befallen worden. Dieses muß sofort je nach Art mit entsprechenden Gegenmitteln bekämpft werden. Es macht sich auch hier in den meisten Fällen ein Verpflanzen nötig.

Die Aussaat des Goldblads erfolgt von Mitte April bis Mitte Mai, und von Ende Mai bis Mitte Juli wird angepflanzt. Da Goldblat während des Winters im Freien nicht ausdaueret, pflanzt man ihn im zeitigen Herbst in Töpfe und bringt diese in trockenen und frostfreien Räumen unter.

Für unsere Haustiere.

Der Spat des Pferdes. Diese Hinterbeinlahmheit ist dem Namen nach und Wehen nach fast allgemein bekannt. Es gibt einen sichtbaren und unsichtbaren Spat. Der erstere ist der gewöhnliche und besteht in der mit Lahmheit verbundenen sog. Späterhöhung, einem Knochenwuchs an der inneren Seite des Sprunggelenkes oder Hesses, wie manche sagen. Ist die Erhöhung nicht vorhanden, so irrlich man von einem unsichtbaren Spat, wenn die charakteristische Lahmheit zugegen ist. Bestere zeigt sich in der Regel nur am Anfange der Bewegung und wird nach und nach besser. Manchmal verschwindet sie ganz, um aber in verstärktem Grade wieder aufzutreten, wenn das Pferd in Bewegung gesetzt wird. Ursache des Spates sind übergroße Anstrengungen, auch Ausgleiten, Hestritte und dergl. Der Spat ist vererbbar. Ist man unsicher, ob ein Pferd Spat hat, so halte man das Bein 5 Minuten scharf gebeugt, lasse es dann los und das Pferd gehen. Beigt sich das Tier dann lahmmer wie zuvor, so hat es Spat. Schlimm ist es, wenn dieser Fehler zugleich an den Hinterbeinen vorkommt, dann ist das Pferd nahezu zu jeder Arbeit unfähig. Ein spätlahmes Pferd geht auf weichen Boden immer besser als auf Pflaster, am besten im Ader. Was die Behandlung anbetrifft, so bewährt sich die sogenannten Martellische Salbe am besten, weil das Pferd dabei vor wie nach seinen Dienst versehen kann. Diese auf die Knochenauschwülmung lösend wirkende Salbe bewährt sich besser wie scharfe Einreibungen, welche Hautentzündungen erzeugen. Bei allen andern Behandlungsarten, wie Spatschnitt, Haarseile, Brennen, Scharfsalben muß das Pferd wochenlang, ja über einen Monat ruhig im Stalle stehen, und schließlich ist das Resultat noch unsicher.

Kleintiere und Geflügel.

Klauenpflege der Ziege. Unsere Ziege ist ein Tier der Berge. Klettern und Springen ist ihr ein Bedürfnis. Wie oft hat man dagegen hier immer wieder Gelegenheit, Tiere zu beobachten, deren monströse Klauen ihnen ein Gehen fast unmöglich machen. Da muß unbedingt Abhilfe geschaffen werden. Alle überflüssigen Teile sind bis auf das normale Maß zu entfernen. Das geschieht am besten mit einem scharfen Messer, nachdem man mit einem

Kreidestrich den normalen Verlauf des Hufes vorgezeichnet hat. Gut ist es, wenn man den Huf vorher einige Zeit in heißem Seifenwasser badet, dadurch wird die Hornschicht geschmeidig und leichter schneidbar. Besondere Beachtung hat man der Klauenwalve zuzuwenden. Durch Einweichen in warmem Wasser löst sich auch hier die festeste Schmutzschicht leichter. Man gebe bei dem Auskratzen vorichtig zu Werke, damit man nicht ins Fleisch schneidet. Nach der Behandlung reibe man spröde und rissige Stellen der Haut mit Vaseline oder einem ändernden Del ein. Eine sachgemäß ausgeführte Klauenpflege trägt nicht nur zu einem gutem Gedeihen der Tiere bei, sondern beugt auch wirksam der so gefürchteten Maul- und Klauenseuche vor.

Ein vorzügliches Kaninchen-Erkläusfutter ist die überall wachsende Brennnessel. Man sammelt dieselbe, zerleinert sie mittelst Stampfmesser und stellt sie den Tieren vor. Man kann auch gekochte Kartoffelschalen dazwischen mischen. In Friedenszeiten war die Kleie ein Hauptbestandteil. — Auch die Wiesendistel ist, wenn sauber gewaschen und zerleinert, eine gute Futterpflanze, jedoch nur so lange sie jung ist.

Angekümmter Hafer für die Hühner. (Eingelandt von Herrn Böhr-Höchst.) Von sehr großem Nutzen für die Vegetation ist bei den Hühnern ist das Verfüttern von angekümmtem Hafer. Wird derselbe jedoch ohne Unterbrechung von anderem Futter erreicht, so erzeugt er dünnflüssigen Kot infolge Ueberreizung des Darmes — deshalb Abwechslung im Futter.

Rassschläge für den Tabakbau. Der Tabak gedeiht überall in Deutschland, verträgt jedoch im späten Frühjahr (Mai) keine Fröste mehr. Außerdem verlangt er öfteren Regen oder eine öftere Berieselung. Die Tabakpflanze wird in Mistbeeten herangezogen. Sie gedeiht am besten auf sandigem, leichtem Boden mit gutem Kalkgehalt. Auf dem Felde baue man den Tabak nach Getreide, Rüben oder Kartoffeln an, nicht nach Klee. Das Tabakland muß im Herbst sehr reich mit Stalldünger versehen werden; im Frühjahr arbeite man den Boden tief um und gebe etwas schwefelsaures Kali. Die Tabakpflanzen sollen in Reihen stehen, jede von der anderen 80 Zentimeter entfernt. Sie werden 1-1 1/2 Meter hoch und schmücken sich im Sommer mit roten Blüten. Im August müssen die Kronen und Nebenblätter abgebrochen werden, damit aller Saft in die Hauptblätter geht. Im September nimmt man die Blätter ab. Diese werden angefeuchtet und auf einen Haufen gelegt. Hier gehen sie in Gärung über und werden braun. Sobald sämtliche Blätter braun sind, unterbreche man die Gärung und trockne die nunmehr gebrauchsfertigen Blätter.



O wehe!

Hurra! Jetzt habe ich wieder Lust zum Leben!



Magenleiden Magenkrampf, Seitenschmerzen, Stuhlbeschw.

entstehen nur, weil im Magen zuviel Säure ist. Mixtur Magnesia nimmt die Säure fort, damit hört auch jeder Schmerz auf, was taus. Dankschreib. bezeug., auch von 30jähr. Magenleid. den. es geholf. hat. Mixtur Magnesia ist nur in Apoth. zu haben, wo nicht, wird d. Fabrik Welter Niederbreisig-Rh. g. Rückporto angewiesen, kann auch von d. Apothek. 1 Dose geg. Nachn. Mk. 2.20 franko zugesandt werden. [L30]

Unentbehrlich für jed. Landwirt. Jeder sein eigener Sattler und Schuster. Wer zersch. Schuhwerk, Geschirre, Bedrucksachen, Bekleidg., Pferde- und Wagenbeden, Riemen, Sättel, Sättel selbst ausbessern will, verwendet nur die vorzügliche Nähmaschine „Einzig“ Solide, beste Konstruktion, höchst leicht wie Maschine. Leicht zu handhaben. Garantie für Brauchbarkeit. Preis mit 3 verschiedenen Nadeln und Garn 4.50, 2 Stück Mk. 8.50, 4 Stück nur Mk. 16.—. Verschickt mit Nachn. Porto u. Verpackung frei. Ins Feld nur gegen Voreinlegung des Beitrages. [L34] Versandhaus Straßburg i. E. Gantgenänderstraße 102.

Jeder darf radfahren mit meinem erlaubnisfreien Original-Spiralfederreifen 7,75. Holzreifen 6,25. In Hauttaureifen 14,75. Collulose-Taureifen 16,25. Elfen Ring 11. Elastischer Feder-Holzreifen 13 Mk., alle per Stück. Kann Jeder auf jede Felge auflegen. Umtausch gestattet, also kein Risiko. Tausende geliefert. Wiederverkäufer Rabatt. BERLIN 259c. Weinmeisterstraße 4. Kinderwagenreifen billigst.

Bindegarn hat noch preisw. abzug. Johannes Deckelmann, Hamburg 11. [L35]

Bindegarn zu verkaufen. Carl Linde, Bonn a. Rh., Argelanderstr. 142. [L35]