



## Gelbe Italiener.

Unter allen Farbenschlagen der Italiener gehört der gelbe noch immer mit zu denen, die am seltensten anzutreffen sind, obgleich er unseres Erachtens mit zu den schönsten Farbenschlagen zählt. Daß die Gelben trotzdem immer noch so selten gezelet werden, liegt wohl in der recht schweren Vorauszuchtung der sattgoldgelben Farbe analog mit einer schmittigen Italienerfigur. Gar zu häufig verraten sie noch vielfach das von früherer Einkreuzung herrührende Cochinblut: kurzer Nacken, 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 Bückherz, das für Schönheit Sinn hat, entzücken. An einer stolzen goldgelben Italienerherde auf reinem 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 Zuchstamm zusammenzustellen, will man vor Enttäuschungen bewahrt bleiben. Man nehme nur Tiere von sattgelber Farbe. Vornehmlich der Dahn soll mehr dunkel als hell sein; etwas Bronze im Schwanz ist nur zu empfehlen. Man sehe weiter auf reinweißes Untergefieder 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 Cochinblut verrät. Gute Kamm-



form und rein weiße Ohrschneiben 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 Vegetationszeiten sehen sie ihren andersfarbigen Schwestern nicht nach. Zur vollen Entfaltung aller seiner guten Eigenschaften bedarf auch dieser Farbenschlagen, wie alle Italiener, eines möglichst unbeschränkten Auslaufes in Wiese und Feld. Wenn das gegeben ist, wird der Bückherz auch leicht mit der Nubelstimmung seiner Gelben zufrieden sein. Es.

## Haltbarmachung 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 hängt dies mit dem Wassergehalt des Fleisches zusammen, der größer ist als bei fettem Fleisch. Das Ferkelfleisch wird demnach, ähnlich wie Rindfleisch, schärfer 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 auszutreiben, bevor die Zerlegung in kleinere Stücke, von höchstens 2 bis 3 Kilogramm erfolgt. Alsdann sind die Stücke mit grobkörnigem Salze gründlich, namentlich in der Umgegend der Knochen, einzureiben und fest in sorfamer gereinigter, vollkommen dichte Gefäße einzupacken und zu beschweren. In 2 bis 3 Tagen muß das Fleisch ganz in der Hand durch den Austritt von Fleischsaft bildenden Salzlake stehen, andernfalls muß frisch bereitete Salzlake zugesetzt werden. Nach 8 Tagen und ebenso nach weiteren 14 Tagen ist das

Fleisch umzuwickeln. In 3-6 Wochen ist der Pökelprozess je nach Größe der Stücke vollendet. Danach ist das Fleisch in warmem Wasser abzuhärten 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 Einwickeln ist Ferkelfleisch vor dem vorchriftsmäßigen Gar- und Eintochen zu pökeln. Die Pökeldung hat 3-4 Tage zu geschehen, wenn das Fleisch entknocht, dagegen etwa 8 Tage, wenn es mit Knochen eingewickelt wird.

## Die Herstellung von Dauerfutter.

hat für die Kriegswirtschaft eine außerordentliche Bedeutung gewonnen. Kartoffelkraut, Rübenblätter, Koblblätter, Rübenschaln und alle Gemüscabfälle eignen sich zur Trocknung und Herstellung von Dauerfutter. Da unbegrenzte 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 10/11, zu liefern, in dessen Steck 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 Weinlese ist, soweit die Rheinen Beförder in Frage kommen, beendet. Der Großbetrieb ist mit der Lese noch im Gange oder beginnt sie erst. Die Trauben sind sehr reif und liefern hier etwa einen halben Extras. Für die Dhm von 200 Liter Traubenmaßsche wurden hier und in Erbingen für mittlere Lagen 600-650 M bezahlt. In den Gemartungen Johannisberg und Geisenheim wurden in den letzten Tagen Vorlesen vorgenommen. Mit dem 15. Oktober fest in Johannisberg die allgemeine Lese ein. — In Destrich wurde der Lesebeginn bis zum Montag, den 22. Oktober verschoben. Man führt den Grundtag der Spätlese hier unter allen Umständen durch, um eine recht vollkommene Reife der Trauben und die richtige Edelsäure zu bekommen. In vielen anderen Rheingaugemarkungen hat man die Lese früher angefest. Wenn Kriegerurlaub haben, wurden Vorlesen angesetzt, falls sie vor der allgemeinen Lese zurück müssen.

### Der 1917er an der Ahr.

Von 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 süßen 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 Zudernng 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 Zudernng 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 Zudernng, 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 Zuder für die Hausstrunkbereitung nur für solche, die Weinberge in Besitz oder Pacht haben und bei der Zudernng im Juni ihre Verpflichtung zur Anmeldung der Weinberge erfüllt haben. Zur Bereitung von Hausstrunk aus Johannis- oder anderen Beeren gibt es diesmal gar keinen Zuder. Für den Sektor angemeldeter Weinberge werden 40 Kilo Hausstrunkzuder überwiesen zu 134 M die 100 Kilogramm. Viele Winzer haben, weil sie nicht rechtzeitig angemeldet hatten, in Neustadt keinen Zuder zur Hausstrunkbereitung erhalten.

## Sprechsaal.

### Die Jauchegrube als Stickstofflieferant.

Nach den Ausführungen des Landwirtschaftlers Börens (Bad. Landw. Wochenblatt Nr. 18, 1917) besitzen wir im Reich 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 (3000 Liter für das Haupt) im Jahre rund 90 Milliarden Liter Jauche. In gewöhnlichen Gruben hat die Jauche auf 1000 Liter rund 2½ Kilogramm Stickstoff. Es erzielt sich eine jährliche Menge von rund 225 Millionen Kilogramm Stickstoff. Nach dem Soxhlet-Ortmannschen Aufstallungsverfahren, wozu allerdings Neubauten nötig sind, kann man den Stickstoffgehalt bis reichlich 10 Kilogramm auf 1000 Liter steigern. Man hätte dann im Jahre rund 900 Tonne Stickstoff zur Verfügung; gebraucht hat die Landwirtschaft in den letzten Friedensjahren 200 000 Tonne. Also schon die gewöhnliche Jauche vermag den Bedarf reichlich zu decken. Man fragt sich vergeblich, warum man diesen Reichtum nicht nützt. Die Antwort kann nur lauten, lediglich die Bequemlichkeit, mit der der Kunstfälscher zu beschaffen war, ist die Ursache, daß man der Jauche nicht die notwendige Aufmerksamkeit schenkte.

## Literatur.

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

Der Bauer 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 angesichts der Pläne unserer Gegner, uns noch weiter vom Weltmarkt abzufallen, darauf angewiesen sein, uns die Nahrung im Lande selbst zu schaffen, unsere Acker bis ins letzte Eck auszunutzen. Dazu gehört aber eine arbeitsfreudige 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 Arbeitsfreudigkeit und Heimatstreue zu erhalten und zu mehren. Und diese Arbeit muß bis ins Kleinste gehen. Wer den soeben abgeschlossenen 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 Büden in unseren Dörfern einrücken und die Wurzeln unserer Kraft, unseres deutschen Volkstums allmählich abgraben. Möchte doch auch in unseren künftigen Reisen die Arbeit des „Deutschen Vereins für ländliche Wohlfahrts- und Heimatspflege“ 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 Besten das Beste! Die Firma Georg Vogl, Straßburg i. E., Saaraemünder Straße, hat unter dem geschäftlich geschützten Namen „Guzig“ 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 Fadenspanne. Verwickeln oder zu schnelles Abrollen des Fadens durch Hervorvorrichtung ausgeschlossen. Die Nadel näht Stiefstiche wie Maschine. Jeder Landwirt kann, ohne jegliche Fachkenntnisse zu besitzen, seine Pferde- und Wageneschirre, Federn aus Leder oder Seegeltud, Schuhe und alle sonstigen Ledersachen selbst nähen. Die Nadel ist für jeden Landwirt geradezu unentbehrlich. Aber nicht allein für den Landwirt ist dieselbe praktisch und rentabel, sondern auch für jeden Brautler und in jedem Hausbau, zum Ausbessern von Schuhen, Zelten, Schirmdächern, Handläuche, Fahrradmänteln, Attenbesetzen 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 unsere Feiern stets etlicher Ersparrnisse die Anschaffung der Nadel empfohlen werden kann und wird jeder Bestellung eine Gebrauchsanweisung beigelegt.

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

### Wohnung und Bekleidung.

Dauerhafte getrocknete Ovenschwärze läßt sich auf folgende Weise bereiten: Man rühre Kienruß mit Wasser aus Glas von Sprudelflüssigkeit zu einem Brei an, trage diesen vermittels einer Bürste dünn und gleichmäßig auf die Ofenwände auf und lasse ihn 24 Stunden trocknen. Sodann wird Graphitmehl mit Gummiwasser angerührt und als zweiter Anstrich aufgetragen, welcher vor dem gänzlichen Eintrocknen abtrocknen gelassen wird.

**Naßes Stiefel.** Wer hätte es nicht schon einmal empfunden, wie unangenehm es ist, Stiefel anzusetzen, 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 Stiefel abwaschen hat, stelle man sie sofort mit Papier. Dieser besitzt eine große Feuchtigkeit für Feuchtigkeit und wird bald dieselbe von dem feuchten Leder absorbieren; während der Papier dies bewirkt, schwillt er zugleich an und verhilft auf diese Weise, daß das Leder einstrumft und hart wird. Am folgenden Morgen schüttet man den Papier 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 wasche sie mit dem Wasser von frisch gelöstem Kalk ab und reibe sie nach dem gut trocken.

**Schirme wasserdicht zu machen.** 1 Teil Paraffin zu 10 bis 15 Teilen Benzol oder ein zollanges Stüchchen einer Paraffinkerze wird geschabt und in ein Glas mit 120 Gramm Benzol gebracht. Das Paraffin löst sich beim Schütteln sofort. Nun spannt man den Schirm auf, verhängt sich, daß kein brennendes Licht in der Nähe und überzieht rasch, in Spirallinien anfangend, den ganzen Schirm.

### Küche und Keller.

**Aufbewahrung der Konserven.** (Eingelandt von Herrn J. Schür-Dösch.) Ob das Eingemachte im Keller oder in der Speisekammer aufbewahrt werden soll, hängt hauptsächlich davon ab, wie dasselbe mit oder ohne Apparat eingedocht wurde. Handelt es sich um Gläser mit Gummiunterlagen, in denen das Eingemachte sterilisiert wurde, dann braucht man wegen des Aufbewahrungsortes nicht ängstlich zu sein, denn solche Gläser sind luftdicht verchlossen und keine wie Batterien können nicht in dieselben eindringen. Anders ist es mit den Konservegläsern, die mit Pergamentpapier zugedehnt 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 zerlegend auf das Eingemachte.

**Brennstein in der Küche.** (Eingelandt von Herrn Wittgen-Nordenstadt.) Auch in der Küche kann die während des Brennens zu hohen Anzeichen gelangte Brennstoffe nutzbringende Verwendung finden. Kocht man nämlich noch so hartes Fleisch mit den Blättern der Kessel zusammen, so wird es weich, und rohes Fleisch zwischen Brennstoffblätter abgelegt, hält sich länger als gewöhnlich.

**Herstellung einer würzigen, blählichen Tunke.** (Eingelandt von Herrn J. Schür-Dösch.) Eine solche stellt man sich selbst her zum Anmachen von Kartoffel- oder sonstigem Salat, wenn man für etwa 10 A Veinamen, den man in jeder Drogerie oder Apotheke erhält, etwas dickflüssig kocht, durch ein sauberes Tuch feigt und die klare Flüssigkeit in die Ofenröhre warm stellt. Dann kocht man etwa 4 Eier guten Weinessig mit ein wenig Porreeblatt, einer Nelke, 3 Gewürzkräutern und einer Stange Estragon fünf Minuten, feigt ihn ebenfalls durch und vermischt dies mit dem Veinamen-Ablud.

**Tomaten-Kerne.** (Eingelandt von Herrn J. Schür-Dösch.) In unserer klaren Zeit sollten keine Tomatenkerne unbenuzt fortgeworfen werden. Der Delgehalt dieser Kerne ist bedeutend. In Italien, wo Tomaten massenhaft auf den Markt kommen, bereitet man schon seit Jahren aus Tomatenkernen Öl. Das selbe wird dort auch für die Seifenherstellung verwendet und nur noch vom Olivenöl übertrifft.

**Man kann auch gekochte Eier lange Zeit aufheben.** (Eingelandt von Herrn Schür-Dösch-Nordenstadt.) Vorbedingung ist, daß die Eier ganz frisch sind. Man legt sie zwei Minuten in, aber nicht länger — in siedendes Wasser. Dann trocknet man sie ab und brint sie in gut schließende Kästen, wobei man alle Zwischenräume mit Kleie oder Asche ausfüllt. Will man dann die Eier benutzen, legt man sie mit kaltem Wasser zum Feuer. Sobald das Wasser siedet, hebt man die Eier mit einem Schaumlöffel heraus; schreut sie in kaltem Wasser ab und tragt sie auf. Die so behandelten Eier stehen den frischgelegten am Geschmack nicht nach.

**Wie kennt man das Alter der Eier?** 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 über eine Woche alt. Angebrühte Eier erkennt man beim Durchschneiden. Hinter einer Papprolle von Eidurchmesser stellt man ein weißes Licht und

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

Gesundheitspflege.

Gegen Heiserkeit und Halskatarrh bereitet man sich ein gutes Lindermas- und Erfrischungsmittel 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 zugesetzt ist, weich. Das Ganze gibt man dann durch ein feines Sieb, um die Kofelsäure zu entfernen.

Mittel gegen rote Hände. (Eingelandt von Frau D. D. 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 Kampher-Spiritus ein und schütze sie vor klimatischen Einflüssen (zu großer Kälte, zu großer Hitze) durch Ueberstreichen mit Gold-Cream oder Vaseline und durch Bedecken mit feinem Reisswider.

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 verurteile nicht das Kind zu stundenlangem Sitzen im Kinderstuhle, denn das Kind empfindet eben so gut Langeweile wie der Erwachsene.

Der Obst- und Gemüsegarten.

Bereinschte Obstkultur im Hausgarten. (Eingelandt von Herrn Lehrer Wittgen-Nordenstadt.) Der Gartenbesitzer, dem die erforderlichen Kenntnisse, Fertigkeiten und die nötige Zeit fehlen, Sporkultur zu treiben, durch die er doch nur unnatürliche Baumkrüppel erzielen würde, sollte sich mehr der Nutzkultur 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 Halbbaumes. 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 Halbämme, da ihre Früchte der Plünderung 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 übliche Verrottung dauert beinahe jahrelang und erfordert ziemlich viel Arbeit), der bringe auf eine etwa fußhohe Schicht dieser Pflanzenteile, nachdem er sie festgehampft hat, eine Schicht gebrannten ungelöschten Kalkes und ladre 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 Unkrautsamen mehr, weil dieser ganz und gar zerstört ist.

Gurkensamen. (Eingelandt von Herrn J. Löhr-Döckl.) Um guten keimfähigen Gurkensamen zu erhalten, läßt man mehrere schöne und normal gewachsene Früchte von reiftrauenenden 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.

Unter Blumengarten im Herbst. Die Topfpflanzen müssen nach und nach an die Zimmerluft gewöhnt werden. Die derbeeren Gewächse in Kübeln und Kästen werden gegen Mitte Oktober in den Ueberwinterungskeller geschafft. Solange als irgend möglich, sind die Kellerfenster offen zu halten; zu begießen ist nur im äußersten Bedarf. Primeln, Pelargonien, Geranien, Fuchsen und Deltoisot verlangen einen Raum, der im Winter nicht einriert 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 gesprüht werden, weil sonst die Wässer Neidig werden. Die Knollen von Zwiebeln der Dahlien, Gladiolen, Convolvulaceen und Begonien sind aufzunehmen, nachdem der erste Frost das Laub getötet hat. Das Kraut schneidet man 2 Zentimeter über den Dauernorganen ab. Nach dem Abtrocknen an luftiger Stelle werden letztere frostfrei und trocken, am besten in trockenem Flußsande aufbewahrt. Die übrigen Zwiebelpflanzen für den ersten Frühlingstreilandflor werden gefeilt, mit Lössmull, Loh oder Laub und Heide gedekt, sobald strenger Frost eintritt. Dünn mit Flähenreiß gedekt man jene Frühlingsschäler, die nicht Zwiebelpflanzen sind, als Bergameinrad, Stiefmütterchen, Lilien, Bellis und andere. Rosenwildlinge, alle übrigen Herbäume und Herkräuter, mit Ausnahme der bereits im August geernteten Koniferen, werden gebläut.

Für unsere Haustiere.

Kanarienhähne in Einzelställen sollen möglichst viel Freiheit haben. Man lasse sie hier und da im Zimmer herum fliegen, gebe nicht zu reichlich, jedoch viel Grünmutter. So wird das Tierchen, dem das Alleinsein gar nicht zusagt, einigermaßen für keinen Verzicht auf Gesellschaft und die Mäßigkeit der Paarung entschädigt.

Kleintiere und Geflügel.

Um Flegen von Läusen zu befreien, stellt man sich ein gewöhnliches Mittel dadurch her, daß man in 6 Liter Wasser 500 Gramm Tabak eine halbe Stunde lang kocht, die Blätter sodann entfernt und 2 Liter Branntwein darunter gießt. Man befeuchte die Haut täglich einmal damit. Selbstverständlich muß man gleichzeitig für größte Keuschheit 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 Pferde und den Horningen der Kühe 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 Rücken dicht an der größten Schwanzfeder zwei kleine, schmale, spitze, sehr harte, äußerst feststehende 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, so daß man nach der Anzahl der Rinnen das Alter der betreffenden Gans stets mit unfehlbarer Sicherheit ablesen kann.

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

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 Buchsen? In dem Dörfchen B., wo es bislang an einer Gemeinewage mangelte, stellt der alte Landwirt D. das Fleischgewicht ziemlich sicher durch Messen des Schlachtviehes 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 Fleischgewicht in Pfunden an.

Eine bewährte Probe auf die Trächtigkeit einer Kuh, die wenig bekannt sein dürfte, aber von meinem alten Nachbar Danobiliv schon vor 30 Jahren gemacht wurde, besteht den Vorgang der Milkmilch und letzten Ausführbarkeit und sei hierdurch den Interessenten mitgeteilt: Von einem sauberen Strohhalm, den man in die frischemolkene Milch der Versuchskuh eingetaucht hat, läßt man einen Tropfen in ein Glas voll reinen Wassers fallen. Mischt sich die Milch mit dem Wasser und verursacht eine wolkige Trübung, so ist die Kuh nicht trüchtig, sinkt der Tropfen aber, ohne sich mit dem Wasser zu vermischen, 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 Ratschläge** dürfte ein jeder heute erteilen können, ist doch der Krieg ein großer Lehmeister gewesen. Um die reichen Erfahrungen unserer Gesch. Väter der Allgemeinheit zugute kommen zu lassen, bitten wir um Einwendung von „Guten Ratschlägen“ 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 Ratschlägen 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 Ratschläge sind unter Verweisung der Bezugsgüte für den laufenden Monat an die Schriftleitung des „Landwirt in Nassau“ Wiesbaden, Mittelstraße 11, zu übersenden. **Verlag und Schriftleitung des „Landwirt in Nassau“.**