Theater
Spielplan
Nr. 247

unten) in eine Schale mit kaltem Wasser gelegt — das man mit etwas Salz oder Essig vermischt hat, damit etwa vorhandene Würmer herausfallen — abgetropft, in Salzwasser mit einem Löffel Essig gar, aber nicht zu weich gekocht (etwa 20—25 Minuten), auf ein Haarsieb zum Abtropfen gelegt, vorsichtig in gleichmäßige Blumen geteilt und diese mit Salz, gestoßenem weißem Pfeffer, Oel und Essig angemacht.

**Kürbisgebackenes.** Der zerschnittene, geschälte und ausgeputzte Kürbis wird in Salzwasser weichgekocht, sehr gut abgetropft, in einem dicklichen Ausbacketeig von Milch, Mehl, Eiern, Salz und etwas Pfeffer umgewendet und in Butter oder Schmalz hellbraun gebacken; man gibt eine Sahnensauce mit Eidottern und Zitronensaft abgezogen, dazu.

**Hammelfleich mit Gurken.** Ein schönes, nicht zu fettes Stück Hammelfleisch aus der Keule wird gewaschen, geklopft, mit Salz bestreut und auf Scheiben von durchwachsenem Speck in gebräunter Butter nebst zwei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln auf allen Seiten angebraten. Dann füllt man etwas Brühe oder Wasser dazu und läßt das Fleisch unter fleißigem Ueberfüllen gar dünsten. Die Brühe muß möglichst kurz eindämpfen. Inzwischen schält man drei bis vier frische Gurken, schneidet sie in dünne Scheiben, schmort sie in gelb gewordener Butter weich, streut Mehl darüber, fügt Wasser und etwas milden Essig dazu, läßt alles etwas kochen, schmeckt ab, zieht die Brühe mit ein bis zwei Eidottern ab und füllt das Gemüse über das in Scheiben geschnittene Fleisch.

**Verwendung der Tomaten.** Zum Einmachen in Zucker sind die kleinfrüchtigen und zarthäutigen Sorten am besten passend, zum Einlegen in Weinessig (nach Art der Pfeffergürkchen) die kleinen im Spätherbst gepflückten Früchte, die sonst weggeworfen werden müßten; zu Gelee sind ausgereifte, aber noch nicht ausgefärbte Früchte und zu süßer Marmelade hochreife Früchte besser zu verwenden.

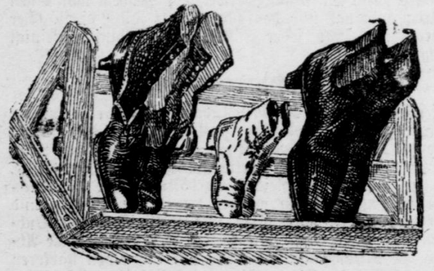
**Lauchsalat.** Beim Anbau muß schon der Lauch, der als Salat verspeist werden soll, vorbereitet werden. Im Herbste, wenn die Stengel schon recht stark geworden sind, werden sie mit Erde behäufelt. Dadurch bleichen die Stengel. Dann werden die Stengel geputzt, der Länge nach gevierteilt, in Salzwasser abgewellt und dann mit Essig und Oel zu Salat angerichtet. Der Salat ist außerordentlich wohlschmeckend und steht dem Spargelsalate nicht nach.

**Hagebuttensuppe.** 1 Liter frische, einhalb Liter getrocknete (die getrockneten Hagebutten müssen vorher einige Stunden gewässert werden) Hagebutten gibt man in 2 Liter heißes Wasser, fügt zwei bis drei zerbrochene, altbackene Zwiebacke oder etwas alte, harte Semmel, Zimt und Zitronenschale dazu, läßt alles gut verdeckt 2 Stunden kochen, rührt die Suppe durch ein Sieb, fügt 75 bis 80 Gramm Zucker (nach Belieben auch mehr) und ein bis zwei Weinglas Weißwein dazu und zieht sie mit ein bis zwei Eigelb ab. Die Suppe wird über geröfteten Semmelbrocken angerichtet.

**Farbige Stoffhandschuhe nach dem Waschen vor Streifen zu bewahren!** In der wärmeren Jahreszeit tritt der seidene oder baumwollene Handschuh wieder in seine Rechte. Wie erschrickt aber manches Töchterchen, wenn ihre schönen farbigen Handschuhe streifig geworden sind. Dies kann nicht vorkommen, wenn man die Handschuhe nach dem Waschen gut spült, dann in einem trockenen Tuche rechtsseitig abwickelt und links aufhängt. Die Finger der Handschuhe muß man selbstverständlich wenden, aber diese kleine Mühe lohnt sich.

**Zum Reinigen der Waschleinen** benütze eine aus Soda und Seife gekochte scharfe Lauge, die lauwarm über die in das Waschfaß gelegte Leine zu gießen ist. Nach einer halben Stunde wird die Leine mittelst einer Bürste oder eines Lappens in der Lauge tüchtig abgerieben. Zuletzt wird sie in kaltem klaren Wasser ein- bis zweimal gut ausgespült. Zum Trocknen spannt man die Leine am besten in einem möglichst staubfreien Raum aus; steht kein solcher zur Verfügung, wird sie recht gleichmäßig um eine saubere Tischplatte gewickelt und an einen warmen, sonnigen Ort gestellt.

**Ständer für das Schuhwerk.** (S. Abb.) In vielen Familien ist es üblich, Schuhe und Stiefel, oft noch warm vom Laufen oder feucht vom Regen, in einem geschlossenen Schrank aufzubewahren, wo sie weder gehörig auslüften noch austrocknen können. Da aber die moderne Hygiene eine reichliche Zufuhr von Luft zu allen unseren Kleidungsstücken fordert, sollte auch den Schuhen und Stiefeln, und diesen erst recht, da sie ja aus undurchlässigem Stoff gearbeitet sind, die Wohltat gründlichen Auslüftens zuteil werden. Um dies zu ermöglichen, hat man jetzt besondere Schuhständer konstruiert, die im Korridor, Garderoben- oder Schlafzimmer ihren Platz finden und die Luft von allen Seiten um die Schuhe streichen lassen. Wer ein wenig mit Nagel und Hammer umzugehen weiß, kann sich das Gestellchen nach Maßgabe unserer Abbildung aus ein paar glatt gehobelten Brettern und Leisten auch leicht selbst zurechtzimmern und nach Fertigstellung mit weißem oder farbigem Emaillelack anstreichen. Die Länge richtet sich nach der Anzahl der Stiefel, die der Ständer aufnehmen soll. Wie ersichtlich, besteht er einfach aus zwei dreieckigen Rahmen, denen unten eine Art



Krippe aus zwei Brettern und oben und in der Mitte je eine, etwa 2 Zentimeter starke Holzleiste angenagelt sind. Die obere Leiste ist für das Schuhzeug der Erwachsenen, die mittlere für die Schuhe der Kinder bestimmt. Beim Aufstellen schnüre man die Stiefel bis zur Mitte auf und ziehe die Laschen nach außen, damit die Luft tief in das Innere dringen kann. Ist das Schuhzeug feucht, so stopfe man es mit leicht zusammengeballtem Fließ- oder weichem Zeitungspapier aus, das die Nässe auffsaugt. Lederstiefel, die längere Zeit außer Gebrauch stehen sollen, fette man an Sohlen und Oberleder tüchtig mit reinem Schweineschmalz oder Vaseline ein, damit sie sich geschmeidig erhalten und das Leder nicht brüchig wird.

## Gesundheitspflege.

**Hagebutten sind ein bewährtes Mittel gegen Stein- und Nierenleiden.** Sie werden zunächst von den Kernen befreit, dann an der Luft, jedoch im Schatten, getrocknet und an einem luftigen Ort bis zum Gebrauch aufbewahrt. Aus diesen getrockneten Früchten kann man einen Tee bereiten, von dem man täglich ein bis zwei kleine Tassen trinken läßt. Man kann aus den Hagebutten auch eine Tinktur herstellen: Die entkernte, frische Frucht kommt zu gleichen Teilen mit gereinigtem Spiritus, Korn- oder anderem unverfälschten Branntwein in ein Glas, welches gut verschlossen und einige Tage ruhig stehen gelassen wird. Hat die Flüssigkeit eine hellziegelrote Farbe angenommen, dann ist die Tinktur fertig. Von derselben gibt man täglich zwei oder drei Tropfen in einem Löffel Wasser ein.

**Zittern der Glieder.** Wermutsaft mit Oel vermischt, die zitternden Glieder damit eingerieben, hauptsächlich an den Stellen, an welchen Sehnen liegen. Trinke täglich viel Wasser frisch vom Brunnen, darauf mache Bewegung im Freien; Enthaltung von allem Wein, Branntwein, Tabak.

**Schnupfen.** Kinder, die zu Schnupfen neigen, müssen durch Hautpflege abgehärtet werden. Man reibt die Kinder am besten jeden Abend mit gut temperiertem Wasser ab und läßt die Kleinen sich so viel wie möglich in frischer Luft bewegen. Die Schleimhäute werden gekräftigt durch Gurgeln und Spülungen mit ganz schwachem Salzwasser.

Nachdruck sämtlicher Beiträge verboten.
Redaktion Dr. E. Görlach in Stuttgart.
Herausgeber: H. Kohlhammers Verlag in Stuttgart.




Druck der Buchdruckerei A. Gerisch u. Co. in Bielefeld.

# Beilage der Volkswacht, Bielefeld.

## Bedeutung der Bodenbeschaffenheit für die Obstbäume

Der Grundsatz: „Für den Obstbau ist der beste Boden gerade gut genug" ist eher berechtigt als der Vers: „Auf jeden Raum, pflanz' einen Baum und pflege sein; er bringt dir's ein." Das trifft nur bedingt zu. Maßgebend für den Erfolg sind die notwendigen pflanzlichen Maßnahmen und vor allem die Beschaffenheit des Bodens in seinen verschiedenen Schichten. Bei der Anpflanzung von Bäumen auf Wildling ist der Untergrundzustand wichtiger als der der Oberschicht. Eine große Rolle spielen die Feuchtigkeits- und Wärmeverhältnisse des Ortes. Gewiß kann man überall Obstbäume pflanzen. Es fragt sich nur, ob es wirtschaftlich ist. Schließlich sind die Ansprüche der verschiedenen Obstarten zu berücksichtigen. Ein grundlegender Unterschied ist zwischen Liebhaber- und Erwerbsobstbau zu machen.

Es gibt so manches Stück Erde, das scheinbar wenig wert ist, und das sich dennoch vorzüglich zur Anpflanzung von Obstbäumen eignet. Es darf sich nur nicht in völlig ungünstiger, rauher und nasser Lage befinden und eine Bodenstruktur aufweisen, die von den Wurzeln nicht durchdrungen werden kann und wo es an Feuchtigkeit fehlt. Feuchtigkeit löst bekanntlich auch Gestein. In entsprechend große und mit guter Erde angelegte Pflanzlöcher gesetzte Bäume werden auch in späterem Alter in der Lage sein, sich ihre Nahrung selber zu suchen. Das Wachstum des Baumes muß natürlich unterstützt werden durch regelmäßige Bodenlockerung, Bewässerung und nötigenfalls Düngung.

So mancher Abhang, der heute kahl liegt, könnte obstbaulichen Zwecken nutzbar gemacht werden. Wer etwas im deutschen Vaterlande herumgekommen ist, der kann Beispiele lohnender Obstkultur in reichem Maße anführen. Wer hätte noch nicht kraftstrotzende Kirschbäume auf sandigen und steinigen Halden gesehen, die ein hohes Alter haben und ohne besondere Pflege in bester Gesundheit stehen? Oder riesenhafte Nußbäume, die selbst den festesten Kalkboden als Pflanzgrund nicht verschmähen?

Es ist also nicht immer notwendig, den besten Boden für Obstpflanzungen zu verwenden und scheinbar ungünstige Böden davon auszuschließen. Man benutze vor allem die örtlichen Erfahrungen und bediene sich nötigenfalls der Untergrundlockerung durch das bewährte Sprengverfahren.

K. in D.

## Gewerbliche Mitteilungen.

**Innerer und äußerer Anstrich von eisernen Kaminen.** Für den Innenanstrich dieser Rohre ist eine Ölfarbe anwendbar; ein besserer Überzug besteht aus Zement, der in kleinen Mengen zu der Consistenz von dicker Farbe gemischt und mit einer Bürste aufgetragen wird. Vorher muß mit einer Drahtbürste jeder Schmutz usw. aus den Rissen entfernt werden. Für den Außenanstrich ist am besten Asphaltfarbe, die nach ebenso gründlicher Reinigung aufgebracht wird.

F. K.

**Einschrauben des Türschlosses.** Beim Anschrauben eines Türschlosses werden die Schrauben zweckmäßig mit etwas Leim eingeschraubt. Dies hindert dieselben, sich zu lockern, trotzdem können sie aber leicht wieder herausgeschraubt werden.

F. K.

**Waschen von Automobilfenstern.** Wenn Automobilfenster nach einer Fahrt mit Öl und Schmutz bedeckt sind, ist ein wirksames Reinigungsmittel 4,5 Liter Wasser, ½ Tasse Alkohol, ½ Tasse Ammoniak und ein Eßlöffel Salz. Das Wasser dient zum Reinigen, der Alkohol trägt zum Trocknen bei, wodurch viel Reibungsarbeit erspart wird, das Ammoniak und Salz lösen das Fett und bringen den Glanz der Scheiben hervor. Dieses Rezept kann überhaupt für das Reinigen von Fensterscheiben benutzt werden, es verleiht außerdem geschliffenem Glas einen hohen Glanz.

F. K.

**Ofenpolitur.** 2 Teile Graphit, 2 Teile Zucker, und 2 Teile Wasser werden zusammengerührt aufgestrichen und mit einer Bürste poliert.

**Kohlensäure im Weinkeller ist gefährlich** und zahlreich sind die Unglücksfälle, die auf Kohlensäure zurückzuführen sind. Der aus den Trauben gepreßte süße Saft, der Weinmost, geht, durch den Zutritt der Luft begünstigt, bald in Selbstgärung über. Bei diesem Prozeß wird Kohlensäure entwickelt, die bei der Einatmung tödlich wirkt; sie strömt aus, lagert sich auf den Boden des Kellers und füllt, je nach dem eingelagerten Quantum, die gesamten Kellerräume an. Schneller als man glaubt, findet die Ansammlung des gefürchteten Gases statt. Dieses betäubt den Menschen, sobald er einen mit der giftigen Luftart angefüllten Raum betritt. Die schnelle Betäubung läßt Hilferufe nicht zu, das weitere Einatmen von Kohlensäure bedeutet den Tod. Um das Vorhandensein von Kohlensäure festzustellen, läßt man ein brennendes Licht an einem Draht in den Keller hinab. Bleibt das Licht brennen, so ist keine Gefahr, erlöscht aber die Flamme, so ist größtmögliche Vorsicht geboten. Zur Vermeidung der Ansammlung der giftigen Luftart dient eine starke Lüftung des Kellers und Durchzug.

Oktober Nr. 2. 1929.

Organ der
Nummer 248 mit den Beilag
Bezugspreis bei Zustellung ins Haus durch
monatlich 40 Pfg. Bestellgeld. — Durch die Post
Postbestellgeld. Einzeln 15 Pfg. Die Zeitung erscheint
Redaktion und Expedition: Schmiede-Str. 20. Fernsprecher

## Ein Kapitel

Die Berliner Börse
will, sogar einen Stando
man davon erst durch die
erfahren haben, un
breiten. Ob diese Ge
sind, das ist hier die Fra
die Verluste in den Tage
schwere Hiebe setze, nicht
Die Kleinen, die ganz s
laren, aber die Großen —
es sich!

Haben diese Großen und G
allem in wichtige Veränderunge
diese Großen die Krise an
ungemessene Gewinne
will das wissen, ohne es natü
Beweis ist auch nicht ganz so le
nis gibt. Solange das der Fall
wen er ein Geschäft ausführt,
Geschäft vorhanden war, ob es
die die Ware erst zu billigeren
(Hegverkäufe) und was dergleic
schlechterdings nichts beweisen.
Hat man das aber nicht alles s
vorstand schon leicht, die drohe
schwerste Strafe anzudrohen, d
Nun sind aber an der Börse
daß gerade Mitglieder d
den Leuten gehören, die in bes
Geschäfte zu Lasten der Gesam
lose Namennennen. Aber
schreitet niemand; denn keiner
Warum aber geht der Börsenvo
genau so gehört haben muß
nicht von sich aus diesen Din
Richtigkeit der Beschuldigung f
entschieden werden; wir wolle
oben erwähnten Warnung und
börse um eine Viertelstunde zu
harmlosesten Hausapotheke) —
vorstandssitzungen nichts weiter

Aber man hat sich wo ande
Es ist ganz selbstverständlich,
hängen an der Börse auch die
teilweise nicht an einer scharfe
lich. Diese Kritik scheint dem
Reuen geschlagen zu sein. Er,
traglichen Angelegenheit Positio
als Sittenrichter aufzuspielen.
vertreten einige „Sündenböcke
nun vor das Disziplinarg
die an der Börse tätigen Journa
ist geneigt, nach den Gründen
hält es aber nicht einmal für nö
und die ihnen zur Last gelegte
uns nicht irren, geht es um die

## Als Hugen
### Wer

Ein hoher Beamter schreibt der
Für jeden, der die Bergange
Schauspiel, Herrn Hugenberg
sehen.
Hat Herr Hugenberg vergess
weltbekannten Kanonen
er insbesondere vergessen, daß
jährigen Jubiläum der Firma
von den 53 000 verta
an das sogenannte
kauft w
Er, der nationale Mann, hatte
Offizier der französischen Ehren
torium Hugenberg sind dann
für Panzerkreuzer nach
war billigeralsan Deu
Er, der jetzt die Reichsmini
genierte sich nicht, für 123 M
ländern an England zu verka
deutsche Landeskinder zu hunde
Die Firma Thyssen — Ver
des Volksbegehrens
Fanterie-Schusschilde an
Deutschland für dieselben 117 M
Diese Leute, die an den Nöt
suchten, haben nicht das mora
einzubringen, das sich gegen die
legungsvoller Arbeit den neuen
sein Geheimnis, daß die Herren
im Kriege durch ihre
Annexionspläne die
Bedingungen herv

## Acker- und Wiesenbau.

**Bei der Besichtigung des Saatkorns** achte man zunächst auf die Form desselben. Man kann aus derselben auf ein höheres Korngewicht und auf einen guten Reifegrad bei der Ernte schließen. Im allgemeinen sind die großen und schweren Körner die besten, weil sie eine größere Wachstumsenergie entwickeln, einen größeren Mehlkörper enthalten, woraus sich später kräftigere Organe der jungen Pflanze entwickeln. Außerdem sind derartige Pflanzen von vornherein widerstandsfähiger gegen alle möglichen klimatischen Unbilden und Schädlinge und — was für den sparsamen Landwirt von größter Bedeutung ist: er braucht weniger Saatgut! In der Erzielung großer Körner darf man natürlich nicht in den Fehler verfallen, daß man aus dem gesamten gewonnenen Getreide die großen Körner zur Saat sammelt und verwendet. Im Gegenteil kann man annehmen, daß derartige Mastprodukte zum großen Teil von schartigen Ähren stammen. Ebenso darf man andererseits nicht kleine Körner aussäen. Will man sich über die Güte des Saatkornes zuverlässig unterrichten, so unterziehe man sich der kleinen Mühe, aus einer größeren Durchschnittsprobe wahllos 100 Körner auszuzählen und dieselben zu wiegen.

**Die Vogelmiere** ist in Kartoffelfeldern ein lästiges Unkraut, das durch seine zahlreichen Samen bald das ganze Feld in Besitz nimmt. Dichter, schattiger Pflanzenwuchs — etwa Klee oder Buchweizen, ersticken die Vogelmiere.

**Ranunkeln, Binsen und Wollgras** auf den Wiesen zeigen uns an, daß es an Entwässerung mangelt. Die Stellen, an denen die Unkräuter häufig wachsen, müssen genau gemerkt werden, damit nach der Grummeternte für gründliche Räumung und Vertiefung der Entwässerungsgräben gesorgt werden kann.

## Obst- und Gartenbau, Blumenpflege.

**Daß ein Zutiefpflanzen der Obstbäume** ein großer Fehler und auf deren Gedeihen von nachteiligem Einfluß ist, ist ja allgemein bekannt. Wir hatten Gelegenheit, solche viel zu tief gepflanzten Obstbäume zu beobachten, welche, in ganz demselben Boden wie ihre richtig gepflanzten Nachbarn, hinter deren Entwicklung ganz auffällig zurückblieben und nach und nach ganz verkümmerten. Beim Herausnehmen derselben zeigte sich, daß sie oberhalb des ursprünglichen Wurzelsystems am Stamme zwar neue Wurzeln gebildet hatten, aber trotzdem sich nicht halten und zu keinem Gedeihen kommen konnten, so daß nichts als ihre Entfernung übrig blieb. Das ursprüngliche Wurzelsystem hatte so gut wie gar keine Fortschritte gemacht und war zum großen Teil ganz abgestorben.

**Holzasche als Dünger für Obstbäume.** Holzasche ist stets ein vorzüglicher Dünger, auch für Obstbäume auf Sandboden, nur sollte in diesem Falle nicht zu viel auf einmal gegeben werden. Bei trockenem Klima sollte die Aschedüngung während der Regenzeit vorgenommen und monatlich in kleinen Gaben wiederholt werden. Ist die Oberfläche des Landes rauh und nicht hügelig, so genügt es schon, wenn die Asche auf der Oberfläche ausgestreut wird. Der Hauptdüngestoff in Holzasche ist Pottasche, diese geht mit dem Regen in den Boden und findet kein Verlust statt, wenn das Regenwasser nicht abfließt.

**Wer für die Überwinterung des Gemüses** keinen Keller zur Verfügung hat, hebe Gruben im Garten aus und setze den Kohl, Kohlrabi usw. mit den Wurzeln ein. Bei Eintritt des Frostes überdecke man die Grube mit Brettern oder Pfählen und später mit Laub.

**Zurückschneiden der Fuchsien und Geranien.** Um genannte Pflanzen gut konservieren zu können, ist das Zurückschneiden kräftiger Pflanzen auf altes Holz im Herbst notwendig, wobei gleichzeitig die Form zu berücksichtigen ist. Sollten Blüten noch vorhanden sein, so kann der Schnitt nach dem Verblühen derselben vorgenommen werden, worauf sich dann die Ruhezeit, die jede Pflanze durchmachen muß, anzuschließen hat. Dieselbe ist herbeizuführen durch Überwintern in kühlen Räumen und Trockenhaltung der Topfballen. Es ist ja hinreichend bekannt, daß die Fuchsien und Geranien vorzügliche Stubenpflanzen sind, wenn man sie vernünftig behandelt. Am meisten sündigt man darin, daß man sie in warmen Wohnzimmern überwintert und sie durch fortgesetztes Gießen in ununterbrochener Lebenstätigkeit erhält. Hierdurch erreicht man weiter nichts, als daß die Pflanzen sich in der Erzeugung langgliederiger, schwächlicher Triebe erschöpfen, die nie etwas zu leisten imstande sein werden.

## Pflanzenkunde.

**Der Kakao.** Die ersten Kakaobohnen brachte uns der spanische Eroberer Cordez aus Mittel- und Südamerika mit. Sie sind die Samen in den Früchten des zirka 8 Meter



hohen rot blühenden Kakaobaumes. Durch Trocknen, Entölen und Zerkleinern werden die reifen Bohnen zur Bereitung von Kakaopulver und durch Zusatz von Gewürzen (Vanille und Zucker) von Schokolade verwandt.

## Viehzucht.

**Würmer bei Pferden.** Es gibt kein besseres Mittel, um Pferde von Würmern frei zu halten, als Leinsamenmehl, das in keinem Pferdestall fehlen sollte. Die Pferde bekommen dadurch auch glänzendes Haar und wenn sie sonst nicht übertrieben oder überhitzt werden, so bekommen sie keine Kolik.

**Salz befördert die Verdauung.** Die Erfahrung bestätigt, daß mäßiger Salzgenuß eine erhöhte Lebenstätigkeit des tierischen Körpers bewirkt, und ganz besonders wird ein günstiger Einfluß auf die Verdauungsorgane durch das Salz ausgeübt. Der tägliche Konsum eines gewissen Quantum Salzes verursacht eine reichlichere Absonderung der Verdauungsflüssigkeit, wodurch wiederum eine bessere Verdauung des Futters bewirkt wird. Aus diesem Grunde empfiehlt es sich, einem schwer zu verdauenden Futterstoffe eine gewisse Menge Salz beizufügen.

**Schweinezucht.** Wer ernstlich und mit Aussicht auf dauernden Erfolg Schweinezucht treiben will, darf ja nicht meinen, daß er hierzu nichts weiter nötig hätte, als sich einen Stamm guter Zuchttiere aus „berühmten Zuchten" zu kaufen. Er muß vielmehr vor allem genau prüfen, ob sein Betrieb auch für Schweinezucht paßt, wie er denselben dafür möglichst einfach, praktisch und billig einrichtet, wie es mit dem Absatz der Zuchtferkel in seiner Gegend steht, was er von den bereits vorhandenen Zuchtschweinen brauchen kann usw.

**Die Ziegenstallungen** sind vor Beginn der kalten Jahreszeit noch einmal gründlich gegen Zugluft abzudichten. Anschließend daran nimmt man eine gründliche Reinigung der Wände, der Decke, des Bodens, der Fenster und Türen mit einem scharfen Besen vor. Der herabfallende Schmutz wird mit dem nachher zu beseitigenden Mist aus dem Stalle entfernt, worauf dieser mit Kalkmilch geweißt und der Stallboden damit ausgegossen wird. Man benutzt zu dieser Arbeit einen schönen, sonnigen Tag, an dem die Ziegen sich draußen aufhalten können und ein Trocknen des Anstriches bei geöffneten Fenstern und Türen erfolgen kann. Die Temperatur des Stalles darf nicht zu hoch steigen und Lüftung unter Vermeidung von Zugluft ist für das Wohlbefinden der Tiere sehr wichtig.

**Kaninchen, welche man mästen will,** bringe man einzeln in Käfige von 20 cm Breite und 30—50 cm Länge. Die Kaninchen gewöhnen sich sehr leicht an die Einzelhaft und bringen sich nicht durch Streit und Kämpfe herunter; die Nahrung bekommt ihnen besser und sie schlafen ruhig, statt ihre Zeit mit ermüdenden Herumtreibereien zu verbringen. Um die Reinigung der Behälter zu erleichtern, bildet man den Boden derselben aus Stäben von Eisen oder Holz derart, daß die Exkremente von selbst durchfallen. Die Vorderseite wird durch ein Gitter gebildet, vor welchem man einen Freßtrog anbringt und das zugleich als Türe dient. Der Freßtrog muß vor jeder Fütterung gründlich gereinigt werden.

## Milchwirtschaft.

**Bei mäßiger Arbeit der Milchkühe** findet nur eine geringe Abnahme der Milchproduktion statt; doch wird diese Differenz durch die bessere Qualität der gewonnenen Milch reichlich ersetzt. Das Fett, der wertvollste Bestandteil der Milch, steigt ungefähr in dem gleichen Verhältnisse, wie die Milchmenge abnimmt; ebenso erfährt die Trockensubstanz und der Gehalt an Mineralstoffen und stickstoffhaltigen Substanzen eine Steigerung. Die bei der Arbeit erfolgende Abnahme der Milchmenge kann also nur auf einen stärkeren Wasserverbrauch der Tiere während der Arbeit zurückgeführt werden; die Milch wird wasserärmer, mithin konzentrierter und wertvoller. Ist die Verminderung der Milchmenge schon an sich so gering, daß der dadurch entstehende Verlust in keinem Verhältnis steht zu dem durch die Arbeitsleistung erzielten Gewinn, so stellt sich das Ergebnis noch günstiger, wenn die Milch nicht frisch verkauft, sondern verbuttert wird; denn aus der geringen Milchmenge, welche während der Arbeit produziert wird, gewinnt man das gleiche Quantum Butter, wie aus der größeren Milchmenge, welche während der Ruhe abgesondert worden ist.

## Geflügel- und Vogelzucht.

Das **Brahmahuhn** (siehe Abbildung). Wie alle schweren Hühnerrassen, so stammt auch das Brahmahuhn aus Amerika.



**Dieses Tier ist bei den Rassegeflügelzüchtern ganz besonders beliebt, weil es zugleich auch ein vorzügliches Nutzhuhn ist. Von landwirtschaftlicher Seite wird diesem Huhn wegen seiner reichlichen Fußbefiederung die Anerkennung als Wirtschaftshuhn mit Unrecht verweigert und daher kommt es, daß auf den rein landwirtschaftlichen Ausstellungen das Brahmahuhn nie zu sehen ist. Das Huhn ist ein vorzügliches Fleischtier, sehr zu Fettansatz geneigt und dadurch auch zur Mast geeignet. Die Legetätigkeit kann bei einem solchen Tier kaum wesentlich in Betracht kommen, aber trotzdem liefert eine Brahmahenne im Durchschnitt jährlich etwa 135 Eier mit mindestens 60 Gramm Gewicht. Zudem sind die Brahmas gute Winterlegerinnen. Sie beginnen mit ihrer Legetätigkeit gewöhnlich schon im November. Da diese schöne, stattliche Rasse gegen Witterungseinflüsse sehr widerstandsfähig, auch wenig zu Krankheiten geneigt ist und die Hennen sich als gute Führerinnen und Legerinnen auszeichnen, so ist es wirklich bedauerlich, daß es in den letzten Jahren so stark aus der Mode kam.**

**Bei Luftröhrenerkrankungen der Hühner** leisten Teerdampf-Einatmungen sehr gute Dienste. Die Herstellung solcher Dämpfe geschieht dadurch, daß man eine Flasche mit recht warmem, dampfendem Wasser füllt und einen Löffel Holzteer darin umrührt; sind mehrere Hühner zu behandeln, so wäre dies zu zeitraubend und man tut besser, wenn man die Dämpfe im Stalle ausführt. Hierbei schüttet man auf eine erhitzte Schaufel etwas Teer; jedoch muß man ein Anbrennen des Teeres vermeiden, da der entstehende Dunst höchst schädlich auf die Atmungsorgane wirkt. Empfehlenswerter ist fast, daß man einen glühenden Eisenstab in Teerwasser steckt, weil dadurch die erstickenden Teerdämpfe durch das Wasser sehr gemildert werden.

**Die Trink- und Fütterungsgefäße,** besonders der Hühner, müssen täglich reingemacht, das Wasser darin täglich erneuert werden; hält man zugleich Enten, so muß man eine solche Einrichtung treffen, daß die Enten sich nicht darin baden können.

**Taumeln und Verdrehen des Kopfes bei Tauben** rührt von vermehrtem Blutzufluß nach dem Gehirn her. Die Behandlung erfordert Kühlen durch kaltes Wasser und die Anwendung von Abführmitteln. Als solches ist bei Tauben Rizinusöl vorzuziehen, und zwar gibt man einen Teelöffel voll auf einmal ein. Zu verabreichen ist ferner leichte Nahrung, wie Hirse, geschälte Gerste und dergleichen.

## Bienenzucht.

**Jetzt hat der Imker Zeit, Wohnungen zur Aufnahme von Schwärmen** für das nächste Jahr einzurichten. Meist wird er noch schon gebrauchte, durch Kassieren der Völker oder durch Vereinigung derselben mit anderen leergewordene Wohnungen zur Verfügung haben, muß jedoch bei deren Verwendung doppelte Vorsicht walten lassen, besonders wenn das betreffende Volk wegen Faulbrut kassiert wurde. Derartige Bauten sind Winters über wiederholt tüchtig auszuschwefeln und regelmäßig zu lüften, damit die Schwefeldämpfe wieder abziehen. Auch schimmlig oder moderig können leerstehende Wohnungen riechen, wenn sie an dumpfen oder feuchten Orten aufbewahrt wurden; auch hier ist ein wiederholtes Schwefeln und Lüften dringend zu empfehlen, da der Schimmel- oder Schwefelgeruch den Bienen höchst zuwider und einen eingefaßten Schwarm rasch wieder zum Ausziehen veranlassen würde. Hat man keine alten Bienenwohnungen zur Verfügung, so kann sich der im Bau von Bienenwohnungen erfahrene Imker solche während des Winters eigenhändig anfertigen oder er muß solche von einer reellen Firma beziehen.

**Das Aufstellen von Mäusefallen** auf den Bienenständen nicht vergessen. Welcher Köder sich am besten dazu eignet, wird der Imker bald herausfinden. Spitzmäuse gehen sehr gerne auf Mandel-, Gurken-, Melonen- und Kürbiskerne. Haus- und Feldmäuse fängt man am besten mit gelbe Rübenschnitzel, sowie auch mit dem mit Moschus- oder Anisöl verwitterten Brot.

**Luftnot in Bienenstöcken** beseitigt man dadurch, daß man bei gelinder Witterung den Stock etwas lüftet, damit die verdorbene Luft aus- und frische einströmen kann.

## Hauswirtschaft.

**Blumenkohlsalat.** Ein weißer Kopf Blumenkohl wird geputzt, für ein halb bis dreiviertel Stunden (die Blumen nach