

Der Landwirt in Nassau

Blätter für Landwirtschaft, Weinbau und Genossenschaftswesen

Verlag, Schriftleitung u. Haupt-
geschäftsstelle Nikolaistraße 11
Fernsprecher Nr. 5915, 5916 und 5917.

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

Erscheint alle vierzehn Tage.
Anzeigenpreis: Kolonelle 40 Pfg.
:: Heftanzeile 1.50 Mark. ::

Nr. 11

Wiesbaden, den 20. Juni 1918

9. Jahrgang

Die Notwendigkeit des Frühdrusches.

Auch in diesem Jahre muß eine Frühdruschaktion einsetzen, und mit den Vorbereitungen dazu ist wohl von allen beteiligten Kriegswirtschaftsbehörden bereits begonnen worden. Die Bedenken, die sich gegen den Frühdrusch erheben, sind zweifellos nicht unerheblich. Es ist gewiß richtig, daß das Korn im Stroh erst auszuwischen muß, wenn es recht dauerhaft werden soll, und daß sich das Korn im Stroh überhaupt besser hält, als im gedroschenen Zustande; es trifft auch zu, daß die Auffweicherung großer Mengen frisch gedroschenen Getreides durchaus nicht ungefährlich ist, und es wurde in den vergangenen Jahren in manchen Fällen gar nicht so mit Unrecht von verdorbenem Getreide gesprochen, das durch unsachgemäße Lagerung der menschlichen Ernährung verloren ging. Aber alle diese Bedenken müssen in diesem Jahre noch mehr als vorher schon hinter der Notwendigkeit zurücktreten, die verkürzte Brotration sobald als möglich wieder in vollem Umfange zu gewähren. Die mit der Aufbewahrung des frischen Getreides im Vorjahre gemachten Erfahrungen können jetzt übrigens entsprechend verwertet werden, so daß die Gefahr des Verderbens sich dadurch vermindern läßt.

Die schwache Ernte des Jahres 1917 und der Mangel an Mehl haben die Brotversorgung im laufenden Wirtschaftsjahre viel schwieriger gestaltet, als es in den Vorjahren der Fall war, und die Verabfolgung der Brotmenge hätte bedeutend früher und stärker vorgenommen werden müssen, wenn bei dem warmen Wetter in dieser Jahreszeit nicht mit einer baldigen Ernte und einem schnellen Ausbruch großer Mengen des frischen Brotgetreides hätte gerechnet werden können. Diese an sich schon gewichtigen Gründe, die für die Notwendigkeit des Frühdrusches sprechen, sind nun durch die letzten Nachtfröste noch besonders verstärkt worden. Die Verkürzung der Brotmenge sollte bekanntlich durch reichlicheren Genuß von Gemüse und durch eine baldige Frühkartoffelernte ausgeglichen werden. Die hierauf gesetzten Hoffnungen müssen aber jetzt bedeutend eingeschränkt werden, da viel Gemüse erfroren ist und die Kartoffeln in ihrem Wachstum um mehrere Wochen zurückgeblieben sind. Es wird daher doppelt erforderlich, sobald als nur möglich durch den Frühdrusch für eine Besserung in den Ernährungsverhältnissen zu sorgen.

Abgesehen von dieser naheliegenden und für jedermann ohne weiteres erkennbaren Bedeutung, hat der Frühdrusch aber noch einen anderen Zweck, der von vielen Kreisen der Verbraucher leider noch immer übersehen, oder doch nicht voll gewürdigt wird. Nach dem Beginn derackerfrüchteernte bestand auf dem Lande schon in normalen Zeiten in den meisten Fällen keine Möglichkeit für den Ausbruch der Getreideernte. Dann waren alle Arbeitskräfte, alle Geispanne und Wagen in Anspruch genommen mit der Vergung der Kartoffeln und der Rüben. Auch die Bahn ist dann nur schwer in der Lage gewesen, für Getreidebeförderungen Wagen zu stellen, weil diese neben dem Transport vonackerfrüchten auch für Kohlen und anderes Brennmaterial dringend gebraucht wurden, und weil die Verfrachtung derackerfrüchte schon der Frostgefahr wegen dem Getreide unter allen Umständen vorzuziehen muß. Um so weniger kann im vierten Kriegsjahre während derackerfrüchteernte Zeit zum Dreifachen des Getreides sein; daneben gehen aber die Beförderungsarbeiten für die Winterkornen einber, die schon vor dem Roden der Kartoffeln beginnen und oft bis in den November hinein dauern. In dieser ganzen Zeit gibt es also für den Getreidefruch nicht Gelegenheit, und deshalb muß der Frühdrusch mit allen Kräften gefördert werden.

Wenn man darnach Vorteile und Nachteile des Frühdrusches gegeneinander abwägt, müssen die Vorteile desselben als ungleich größer erscheinen als die Nachteile, die sich, wie schon angedeutet, bei Bewertung aller vorläufigen Erfahrungen herausmildern lassen.

Edelobst — Tafelobst — Wirtschaftsobst.

Die Grundsätze der Reichsstelle für die Apfel- und Birnenbewirtschaftung.

Die Reichsstelle für Gemüse und Obst hat jetzt, wie wir erfahren, ihre Grundsätze für die Absatzregelung und Bewirtschaftung der diesjährigen Apfel- und Birnenernte aufgestellt. An der vorläufigen Einteilung von Äpfeln und Birnen in drei Gruppen wird festgehalten. Dagegen fällt die Bezeichnung nach Sorten weg. Nur die Güte des Obstes, festgestellt nach allgemein gültigen Grundsätzen, und seine Verwendbarkeit sollen die Merkmale für die Zuteilung zu den einzelnen drei Gruppen bilden. Die erste Gruppe heißt Edelobst, die zweite Tafelobst und die dritte Wirtschaftsobst. Im einzelnen gilt folgendes:

Als Edelobst kommt ausschließlich allerfeinstes, schon bisher in Stückfrüchten gehandeltes Obst in Betracht, das vollkommen ausgebildet, ohne Schönheitsfehler und ohne Beschädigungen sein, den anerkannt besten Sorten angehören und das für die betreffende Sorte gültige Mindestgewicht aufweisen muß. Ein Höchstpreis wird für Edelobst nicht festgesetzt werden. Es ist nach seiner Güte und Verwendbarkeit zu bewerten und darf zu höheren als den für Tafelobst festgesetzten Preisen von den bewirtschaftenden Stellen erworben werden. Der Landes-, Provinzial- und Bezirksobststellen werden die hauptsächlich in Betracht kommenden Edelobstsorten, jedoch nur als Beispiele benannt werden. Sorgfältige, eine gute Ankunft gewährleistende Verpackung ist Bedingung für jeden Versand von Edelobst. Als Tafelobst sind alle übrigen verpflichtet, nach ihrer Beschaffenheit sofort oder nach Ablagerung zum Rohgenuß geeigneten Früchte anzuführen unter Ausschluss aller kleinen, verkrüppelten und beschädigten Früchte. Wirtschaftsobst ist alles Schüttel-, Most- und Hallobst, sowie das aus der Gruppe Tafelobst ausgeschlossene Obst, soweit es für die Herstellung von Obstmus, zum Kochen und Dörren und zu sonstigen Wirtschaftszwecken geeignet ist.

Ueber die Preise ist zunächst folgendes bestimmt worden: Als Erzeugerhöchstpreise werden bei mittlerer Ernte in Aussicht genommen: für Tafeläpfel 28 M das Pfund, Wirtschaftsäpfel 10 M das Pfund; für Birnen: Tafelbirnen 25 M das Pfund, Wirtschaftsbirnen 8 M das Pfund. Außerdem sollen als Aufbewahrungsaufschläge feste Beträge bestimmt werden, und zwar für die Zeit: vom 16. Oktober bis zum 31. Oktober 1918 3 M der Zentner, vom 1. November bis zum 15. November 1918 2 M der Zentner, vom 16. bis zum 30. November 1918, ebenso vom 1. Dezember bis zum 15. Dezember 1918 2 M und dann je Monat und Zentner 2 M mehr. Die endgültige Festsetzung der Höchstpreise wird später erfolgen, sobald sich die Ernte überblicken läßt. Für Obstpackungen wird besonders darauf hingewiesen, daß die Pächter damit zu rechnen haben, daß auch in diesem Jahre eine Absatzbeschränkung in ähnlicher Weise eintritt wie im verflossenen Jahre. Die Pächter müssen dringend davor gewarnt werden, bei Obstverpackungen Gebote anzulegen, bei denen sie nachher nicht auf ihre Kosten kommen.

Mitteilungen aus der agrilultur-chemischen Versuchsanstalt der Landwirtschafts-Kammer für den Regierungsbezirk Wiesbaden.

Ueber die Fruchtpatrone von Vennes.

Von Geh. Regierungsrat Prof. Dr. S. Fresenius und Dr. A. Csapky.

Wir hatten Gelegenheit, eine von der hiesigen Gartenbauverwaltung eingelassene Fruchtpatrone von Vennes zu untersuchen, wie sie in letzter Zeit in Tageszeitungen mit hochtönen den Anpreisungen zum Kaufe angeboten wird, und zwar zum

Preise von 3 Mark für das Stück. Beigetragen ist folgende Gebrauchsanweisung:

„Mit einem passenden Bohrer bohrt man am unteren Teile des Baumstammes ein Loch von der Länge der Dennes-Fruchtpatrone“ in den Baum.

Mit der Zinken, die Füllung voraus, die entforzte Fruchtpatrone ins Bohrloch steckend, gebe man mit einem leichten Hammer einige Schläge darauf, bis das Ende der Fruchtpatrone mit dem Stamme glatt abschließt.

Bei dünnen Bäumen bohrt man bis in die Mitte, schlägt die Fruchtpatrone in das Bohrloch und sägt das überstehende Ende glatt ab. Die Operationsstelle streicht man mit Baumwachs oder Lehm glatt.

Wundbäume dürfen erst im Sommer behandelt werden.“

Die überlieferte Fruchtpatrone bestand aus einem zylindrischen Stück Holz von 7 Zentimeter Länge und 1,5 Zentimeter Durchmesser, welches an einem Ende 3 Zentimeter tief ausgebohrt war. Die lichte Weite der Bohrung betrug 5,5 Millimeter. Der Hohlraum war mit einer schwarzen, aromatisch riechenden Masse gefüllt und dann mit einer dünnen Korkscheibe verschlossen. Die ganze Füllung hatte nur ein Gewicht von annähernd 0,97 Gramm. Die geringe Menge erschwerte die Untersuchung natürlich sehr. Mineralbestandteile enthielt die Masse nur 0,089 Gramm. Darin konnten vorwiegend nachgewiesen werden: Kalz., Phosphorsäure und Schwefelsäure. In Spuren waren noch vorhanden: Eisenoxid, Kali, Natron und Chlor. Der Geruch erinnerte an Cascara sagrada. Die Masse löste sich bis auf ganz vereinzelte dunkle Klümpchen, deren Natur ihrer geringfügigkeit wegen nicht festgestellt werden konnte, vollständig in warmem destilliertem Wasser auf. Die Lösung lieferte die für Cascara sagrada charakteristische Reaktion.

Es lag also ein eingedicktes Extrakt von Teilen irgend einer Rhamnusart, entweder von Faulbaumrinde oder von Kreuzbeeren oder Gelbbeeren vor. Solche Extrakte werden bekanntlich als Abführmittel unter verschiedenen Namen benutzt.

Wenn man eine derartige Fruchtpatrone in einen Obstbaum, den man angebohrt hat, einführt, so kann durch die geringe Menge des Extraktes eine Einwirkung auf die Fruchtentwicklung nicht ausgeübt werden.

Demgemäß warnen wir eindringlich vor dem Ankauf und der Anwendung der Fruchtpatrone von Dennes.

Die Heuernte.

„P. Vom Main, 15. Juni, wird uns geschrieben: Das schöne trockene Wetter war der Heuernte sehr günstig. Die Arbeiten gingen flott von hatten. Dabei ist der Stand des Grases ein sehr guter, sodass die Ernte nach Menge und Güte vorzüglich ausgefallen ist. Es sind aber auch Preise erzielt worden, die noch nie da waren. Per Morgen wurden 500 M bezahlt.“

Wein-, Obst- und Gemüsebau.

Zu dem Höchstpreis von 51800 Mk.

Der am 7. Juni in Mainz bei einer Versteigerung der Großherz. Hess. Domäne für 1/4 Stück 1915er Raderheimer Rotenberg Beerenauslese erzielt worden ist (= 207 200 Mark für ein Stück) nimmt nun auch die Fachpresse warnend Stellung, nachdem in den Tageszeitungen schon vielfache Kritik eingelegt hat. So schreibt der Rriener „Weinmarkt“: „Das macht für das Alter 173 M. Damit ist auch der höchste Preis, der im vergangenen Jahre für 15er Raderheimer Rotenberg Beerenauslese mit 132 080 M. bezahlt wurde, noch weit überflügelt worden. So sehr das phantastisch hohe Ergebnis die Verwaltung der Hess. Domäne mit Befriedigung erfüllen kann und wird, so unterfreudlich ist es — das muß offen gesagt werden — im Allgemeininteresse des Weinfachs. Die Weininteressenten stehen vor einer höchst kritischen Zeit. Die Weinsteuer ist noch in der Gärung begriffen. Ob etwas genießbares und verdauliches dabei herauskommt, steht noch nicht fest. Es kann auch ein Gifttrank werden, der aus Leben des Weinbaues und Weinhandels geht. Die Stimmung im Plenum des Reichstags wird schon als ungünstig für die von der Weinsteuerkommission beschlossene Herabsetzung der reinertragsteuerrückten 20 prozentigen Wertsteuer auf 10 Prozent bezeichnet. Und nun sieht ein solcher — man darf ruhig sagen — wahnsinniger Luxuspreis ganze Ströme von Wasser auf die Mühle derjenigen, die dem Weine übel wollen. Man kann sich nicht den ungünstigen Eindruck verhehlen, den solche Ziffern auf die große Masse des Volkes und auch seiner parlamentarischen Vertretung machen müssen. Man wird sehen, welche Rolle der Preis von 207 000 M. für das Stück noch im Kampfe für eine möglichst hohe Weinsteuer spielen wird und mit welcher Verallgemeinerung dieser allein stehenden Rekordziffer von den Weingegnern operiert wird.“

Die deutsche Weinernte 1917.

Nach der amtlichen Veröffentlichung stellt der Wert der 1917er Weinernte mit 647 091 400 M. den höchsten Geldertrag dar, der jemals in Deutschland aus seinem Reblande erzielt worden ist. Dieser Erlös wurde aus 39 672,5 Hektar mit 1 956 039 Hektoliter erzielt. Die Rebfläche selbst hat seit 1916 um 1857,3 Hektar zugenommen, während sie seit Jahren andauernd zurückgegangen war. Von den 1 956 039 Hektoliter entfielen 1 520 432 Hektoliter auf Weiß-, 273 500 Hektoliter auf Rot- und 162 107 Hektoliter auf gemischten Wein. Dem Werte nach kamen auf diese Sorten 507 921 969 M., 94 862 631 M. und 44 306 803 M. Auf das Hektar entfielen 920 Hektoliter mit einem Durchschnittsgeldertrag von 6908 M., während 1 Hektoliter Most sich durchschnittlich auf 330,8 M. stellte, das ist mehr als das Doppelte des Jahres 1916 und fast das Sechsfache des Qualitätsjahres 1915. Von der 1917er Ernte kamen nach der Ausdehnung der Rebfläche auf Elbsa-Verbringen mit 24 849 Hektar 121 469 Hektoliter im Werte von 38 432 941 M., Preußen mit 16 618,3 Hektar 506 315 Hektoliter im Werte von 107 519 411 M., Bayern mit 15 923,8 Hektar 423 703 Hektoliter und 146 681 415 M. Wert, Hessen mit 12 948 Hektar 444 150 Hektoliter und 140 286 510 M. Wert, Baden mit 12 356 Hektar 150 507 Hektoliter und 44 957 723 M. Wert, Württemberg mit 10 977,4 Hektar 249 805 Hektoliter und 96 113 463 M. Wert.

Genossenschaftswesen.

Mittelstandsfeindliche Großbanken.

Die Korrespondenz des Allgemeinen Deutschen Genossenschaftsverbandes schreibt:

Die Kriegswirtschaft mit ihren Begleitererscheinungen hat den Drang nach Konzentration, der vor dem Kriege aufsteigend zum Stillstand gekommen war, von neuem und verstärkt wieder aufleben lassen. Ganz besonders gilt dies vom Bankgewerbe. Die Zahl der Fusionen war hier im abgelaufenen Jahre außerordentlich groß, deshalb die Zahl der Orte, an denen die Großbanken neue Zweigstellen errichtet haben. Die Zusammenfassung und Konzentration geschäftlicher Unternehmungen liegt im Zug der Zeit. Man mag sie vom volkswirtschaftlichen Standpunkt aus begrüßen oder man mag Bedenken dagegen haben: man wird sich jedenfalls zurzeit damit abfinden müssen. Die Ausdehnung des Betriebes ist das alte Recht jedes geschäftlichen Unternehmens, insbesondere der Bank.

Wegen man sich aber mit allem Nachdruck wenden muß, das ist das Bestreben gewisser Großbanken, auch Kreditgenossenschaften aufzusaugen, ist die bedauerliche Tatsache, daß die Ausdehnungssucht nicht einmal vor den Kreditinstituten des Mittelstandes halt macht. Namentlich in Bayern und Sachsen sind in letzter Zeit derartige Bestrebungen wieder hervorgetreten. Darin liegt ein äußerst bedenklicher mittelstandsfeindlicher Akt. Denn selbstverständlich kann keine Großbank die Kreditgenossenschaften erleben, die Großbank hat ganz andere Aufgaben. Einer Großbank, die eine Kreditgenossenschaft aufkauft, ist es nur um deren Depositen und Spareinlagen zu tun. An dem Geschäft der Genossenschaft, das keinerlei besondere Gewinnchancen bietet, liegt ihr nichts. Dieser Umstand hat im Hinblick auf die kommende Ueberrundungszeit ganz besondere Bedeutung. Die Ansprüche an den Kapitalmarkt werden dann besonders groß sein. Natürlich wird die Großbank die ihr zufließenden Gelder der ihr nahestehenden Großindustrie zuführen und nicht dem kleinen Handwerker und Gewerbetreibenden. Nur die Kreditgenossenschaften vermögen in den kommenden schweren Tagen dem erwerbstätigen Mittelstand ein Helfer in der Not zu sein. Es kann daher im Interesse des Mittelstandes nicht scharf genug an jenem Verhalten der Großbanken Kritik geübt werden und es sei die hier festgestellte Tatsache der besonderen Aufmerksamkeit aller in Betracht kommenden Kreise empfohlen.

Beteiligung der Genossenschaften des Allgemeinen Verbandes an der VIII. Kriegsanleihe.

Die Genossenschaften des Allgemeinen Verbandes der auf Selbsthilfe beruhenden deutschen Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaften sind an der 8. Kriegsanleihe mit 430 Millionen Mark beteiligt. Das ist ein erneuter Beweis der Leistungsfähigkeit des gewerblichen Mittelstandes und ein erfreulicher Erfolg der genossenschaftlichen Werbetätigkeit.

Die Gesamtbeteiligung an allen Kriegsanleihen stellt sich in Millionen Mark wie folgt dar:

1.: 82, 2.: 220, 3.: 322, 4.: 276, 5.: 260, 6.: 349, 7.: 209, 8.: 439. Gesamtzeichnung: 2250 Millionen Mark.

Sprechsaal.

Ein Bienenprozeß und sein Nachspiel.

T. Aus Niederzosenheim wird uns von sachverständiger Seite geschrieben: Der hiesige Prozeß, welcher die Bienenflüchter Deutschlands deshalb interessiert, weil nach seinem derzeitigen Ausgang kein Mensch mehr in seiner Hofraithe die angeblich wilden Bestien halten könnte, findet ein gelungenes Nachspiel. Die ca. 20 Bienenflüchter des hiesigen Mark sollen nach dem Urteilspruch durch den Gerichtsdieners in Badamar jetzt zwangsweise entfernt werden. Die Annahme, daß der Vereinssekretär Straß in Hofheim als Sachverständiger im Prozeß amtiert und gegen die Gemeinlichkeit der Bienenflüchter habe, kann nicht gut richtig sein.

Was aber nun? Es sollte unser im Ausland wie Inland als erste Autorität im „Umgang mit den Bienen“ gewerteter nationaler Bienenforscher nunmehr als Sachverständiger bei der Zwangsvollstreckung nachträglich ausbezogen werden. Dieser aber hat wegen der Gemeinlichkeit des Verbringens der Bienen an einen andern Platz im Orte dankend abgelehnt, den Vorkerknied gegen Bienen oder gar Menschen zu spielen. Die Bienen müßten im Sommer mehr als 2 Stunden vom alten Plage entfernt werden, auch könnten sie beim Mangel an Vorrichtungen zum Transport garnicht lebend weggeschafft werden. Mißhandelte und verfolgte Bienen aber wären schlimmer wie tolle Hunde und stächen alles zusammen, wenn sie tagelange und wochenlang herrenlos sich umhertrieben.

Ob ein „Bienenflüchter“ anders urteilen wird?

Literatur.

Neue „Beiträge zur Kriegswirtschaft“. Herausgegeben von der Volkswirtschaftlichen Abteilung des Kriegsernährungsamtes. Heft 33. Die pflanzlichen und tierischen Öle und Fette, ausschließlich der Molkereiprodukte, in Frieden und Krieg. Von M. Ewald.

Der Gesamtverbrauch Deutschlands an pflanzlichen und tierischen Ölen und Fetten, ausschließlich der Butter, belief sich in den beiden letzten Friedensjahren durchschnittlich auf 1½ Millionen Tonnen, von denen nur etwa die Hälfte heimischen Ursprungs war. Als die längere Dauer des Krieges auch die öffentliche Bewirtschaftung der Öle und Fette erforderlich machte, erwuchs die Aufgabe, das Höchstmaß der erreichbaren Eigenherzeugung dem durch Einschränkung erreichbaren äußersten Mindestmaß des Verbrauchs möglichst auszugleichen. Diese Aufgabe wurde dem im Januar 1915 begründeten „Kriegsausgleich für pflanzliche und tierische Öle und Fette“ übertragen, dessen Referentin, M. Ewald, in der vorliegenden Schrift zunächst den Ausbau der durch die Verhältnisse gebotenen Zentralisierung der Öl- und Fettbewirtschaftung darlegt. Die Herabminderung des Verbrauchs wurde durch „Ausfuhr“, „Verteilung“ und „Vergewöhnungsverbote“, durch Beschlagnahme und Nationalisierung, Einschränkung einzelner Industrien und Absenkung des Ernährungsbedarfs erzielt, die Steigerung der Eigenherzeugung in einer Begabung des Volkseigenbaues, durch Veranlassung pflanzlicher Hilfsstoffe, Getreideentkeimung, bessere Rohfettwirtschaft, sowie durch größtmögliche Ausnutzung der Rohfettwirtschaft, der Knochenbrennstoffwirtschaft, des Abdeckereiwesens, der Erzeugnisgewinnung und der Fettrückgewinnung angestrebt. Hierzu kam die Sicherung der noch erreichbaren Zufuhren aus den neutralen Ländern durch Staatsverträge und Handelsabkommen und die Veranlassung von Ersatzmitteln für die Ernährung und die technischen Industrien. Für die Fettversorgung der Bevölkerung kommen jedoch hier nur die Rohstoffe für die Margarine in Betracht, und für diese wieder mußte ein möglichst niedriger Preis erzielt werden, da nur dann eine gleichmäßige Verteilung an alle Schichten der Bevölkerung praktisch erreichbar war. Das ist gelungen, und dadurch wurde die Fettnot ihrer gefährlichsten Wurzeln beraubt. Aus den zahlreichen Quellen, oft solchen, die früher unbekannt oder unbeachtet waren, wurden jene Margarinemengen zusammengetragen, die heute „mit der Verdoppelung der Margarine während des Krieges der Unterernährung die Höhe der Fettzuteilung notdürftig ausgleichen und erhalten.“ Das einleitende Kapitel gibt einen Einblick in die Margarineherstellung der Friedenszeit und in den Bedarf der verschiedenen Industrien an pflanzlichen und tierischen Ölen und Fetten vor dem Kriege.

Sparen und doch nicht darben! Kräftige Ernährung in der Kriegszeit. Erweiterter und mit 25 Kochrezepten versehener Vortrag von Marie Priester. Preis 50 J. Franck'sche Verlagsbuchhandlung, Stuttgart.

Ratgeber für Haus und Hof, Feld und Garten.

(Nachdruck sämtlicher Ratsschlüsse verboten.)

Wohnung und Bekleidung.

Spalten im Fußboden. Haben sich im Fußboden Spalten gebildet, in denen sich sehr bald Schmutz und Staub sammeln, so muß man möglichst schnell Abhilfe schaffen. Dies geschieht durch das sogenannte „Ausfügen“. Man schließt aus einem Brett Holz lange, dünne Späne, deren Breite ungefähr der der Spalte entspricht, vielleicht sogar etwas größer ist als diese. Diese Späne werden auf ihren Breitseiten mit Leim bestrichen, in die Spalten eingedrückt und dann mit dem Hammer eingeklopft. Nachdem etwa nach Verlauf eines Tages der Leim trocken geworden ist, überstreicht man sie mit Fußbodenfarbe.

Wie entfernt man Ruckflecken aus der Wäsche? Wo lange Ofenrohre durch an die Wohnräume anstoßende Kammern in den Schornstein geleitet werden, können die Rohre, wenn sie nicht ganz dicht sind, vielen Kummer bereiten, denn das Verabstreifen verursacht auf der Bettwäsche die abscheulichsten Flecken, die gewöhnlicher Behandlung nicht weichen. Um die Flecken zu vertreiben, nimmt man eine Schale mit lauwarmem Wasser, tut einige Tropfen Schwefelsäure hinein, rührt das Wasser mit einem Holzstäbchen um und taucht das befallene Wäschestück hinein. Man zieht es solange in dem Wasser hin und her, bis die Flecken bläß werden. Dann legt man die Wäsche in Lauge aus Seife oder Soda, weicht sie über Nacht drin ein und wäscht sie dann gut aus. Kann man die Wäsche bleichen, werden die Flecken ganz verschwinden, ist dies nicht möglich, so findet man sie nach der ersten Wäsche, wenn auch sehr bläß, noch vor, sie gehen dann erst bei der zweiten Wäsche völlig fort. Auf ein Liter Wasser rechnet man vier Tropfen Schwefelsäure. Besonders achtgeben, daß man keine Wunden an den Händen hat.

Ruckflecken entfernt man aus Taschentüchern und Leinwand am besten mit kaltem Wasser, und zwar, wenn die Flecken noch frisch sind. Man legt die Stücke in kaltes Wasser hinein, wo sie bald verbleichen und schließlich nach vorsichtigem Reiben verschwinden werden.

Küche und Keller.

Griechische. Ein achter Pfund Griech, ein viertel Pfund harter Zucker (eventl. der Saft einer Zitrone) werden mit einem halben Liter Wasser aufgekocht, heiß in eine grobe Schüssel geschüttet und sofort mit dem Schneebesen geschlagen, bis die Masse ganz schaumig und fest wird, was in etwa dreiviertel Stunden der Fall sein wird. Alsdann stellt man die Schüssel in einer Schüssel mit Wasser kalt, worauf sie dann aufgetragen werden kann.

Falsches Rebhuhn. Essig wird mit einigen Pfefferkörnern und etwas Lorbeerblatt gekocht und die, ganz wie zum Braten vorbereitete, innen mit Salz eingeriebene Taube damit mehrere Male übergossen, um schließlich in die Klüffigkeit gelegt zu werden. Nach zwei Tagen trocknet man sie ab und legt sie in Butter oder Margarine um sie unter öfterem Begießen zu braten.

Kesselflecken entfernen. (Eingelegt von Herrn Böhr-Höchst.) Aus Wasserkesseln, -töpfen und Kasserollen entfernt man den Kesselflecken, wenn man die Gefäße mit Essig auskocht. Die so behandelten Gefäße sehen dann innen wie neu aus. Dieser Essig läßt sich auch noch zum Putzen von Kupfergeschirr verwenden.

Gesundheitspflege.

Öffnet die Fenster und laßt die Sonne herein! Während die Sonne auf alle höheren Lebewesen einen belebenden Einfluß ausübt, wirkt sie abtötend auf alle Krankheitserreger; selbst die widerstandsfähigsten Bakterien werden durch Einwirkung starker Sonnenstrahlen in wenig Stunden vernichtet. Nichtsdestoweniger begegnet man noch gar häufig der läßlichen Angewohnheit, der Sonne aus Furcht vor Verschädigung der Gardinen, Möbel, Bezüge und dergl. den Eintritt zu verwehren und die Fenster dicht zu verhängen. Damit aber schließt man das beste Desinfektionsmittel, das uns gegeben ist, aus und begünstigt die Entwicklung unserer schlimmsten Feinde, der unsere Gesundheit untergraben den Bakterien. Und dann: täglich gelüftet! Luft und Licht sind die besten Erhalter unserer Gesundheit und verlangen nicht einmal Donor.

Gegen Brandwunden verwende man sofort geriebene rohe Kartoffel, das kühlt und stillt zugleich den Schmerz, auch wird das lästige Blasenziehen verhindert. Deftiges Wiederholen durch frisches Auflegen der Kartoffel ist sehr zu empfehlen.

Der Obst- und Gemüsegarten.

Wie man weiche und vollkommene Tomaten erhält. (Eingelegt von Herrn Böhr-Höchst.) Am vorteilhaftesten zieht man die Tomatenpflanzen am Spalter (Höhe 1 Meter mit drei Querspalten). Damit die Pflanzen sich rasch entwickeln, sind sie nach dem Auspflanzen reichlich feucht zu halten. Hier bis sechs Seitentriebe belasse man der Pflanze, alle anderen sind frühzeitig zu beseitigen; die Seitentriebe sind lose anzubinden. Während der Blütezeit ist das Gießen einzuschränken; aber sobald die Früchte Nußgröße erreicht haben, sind größere Wassermengen zu geben. Zweige und Blätter, die sich dann noch an der Pflanze ent-

wickeln, sind zu entfernen. Um recht vollkommene Früchte zu erzielen, sorge man dafür, daß sich die Zomaten möglichst an den unteren Theilen der Pflanze entwickeln, da bestimmtlich die höher stehenden häufig verkümmern. Die Pflanze zu entblättern, damit die Früchte rascher reifen, ist verkehrt; durch solche falsche Behandlung erhält man wilzige und zuckersarme Früchte.

Pfefferminze Jeder kann sich die Pflanze selbst ziehen, im Garten oder auf dem Balkon, sogar auf dem Fensterbrett, nur darf fleißiges Begießen nicht versäumt werden, da die Pfefferminz-pflanze viel Feuchtigkeit liebt. Im Freien werden es grobe Büsche, die sich oft belohnen lassen und eine Menge aromatischen Tee liefern. Die Pflanze kann vom April bis November geist werden und ist nicht frostsensibel.

Kopfsalat für Spätsommer und Herbst. (Eingefandt von Herrn Lühr-Bösch.) Der Kopfsalat für die Monate August oder September haben will, sät den Samen Anfang Juli aus, wo Salat bis in den Oktober hinein wünscht, sät den Samen zwischen dem 20. und 30. Juli. In etwa 14 Tagen sind die Sämlinge bereits verkehrbar und in weiteren sechs Wochen hat er sich zu Köpfen geschlossen und kann schon geerntet werden. Der Salat entwickelt sich um so rascher und günstiger, wenn der Boden gut gedüngt, trocken behandelt, von Unkraut frei bleibt und ihm flüssige Düngung ab und zu gegeben wird. Für den Sommer und Herbst ist der braune oder gelbe „Trockkopf“ und für den Spätherbst „deutscher Unvergleichlicher“ zu empfehlen.

Zur Bekämpfung der Raupenplage an Stachelbeeren bestreut man den Boden unter dem Strauch und die Blätter mit **Tabakstaub**. Die Raupen fallen alsdann herunter und gehen ein. Sobald sich doch noch Raupen zeigen, muß das Mittel wiederholt angewendet werden.

— Zierpflanzen aller Art. —

Wie erhält man reichlich blühende Oleander? (Eingekandt von Herrn Pöhr-Höchst.) Soll der Oleander reichlich blühen, so gibt man ihm einen warmen, sonnigen Standort in freier Lage. Daneben ist auch reichlich Nahrungszufuhr durch wiederholte Düngungsfälle nötig. Gießwasser ist in der Sonne vorzuwärmen.

➡ Für unsere Haustiere. ➡

Behandlung der Blindin vor dem Wölfe. Während der Trächtigkeit, die 63 Tage dauert, muß die Blindin sorgsam behandelt werden, jedoch vermeiden man es, sie allzu gut und reichlich zu füttern und gewähre ihr vor allem flehliche Bewegung. Während des Wölfsens stelle man ihr ein Gefäß mit Milch oder Wasser zurecht. Bei Eintritt der Wehen gebe man der Blindin mehrmals des Tages Leinöl, reibe auch ihren Leib mit lauwarmem Leinöl ein und bereite ihr ein ruhiges, trodenes, weiches und geräumiges Lager, das sowohl vor Zug wie vor Licht geschützt ist; ein mit Heu gefülltes Kissen oder nur Heu in einem genügend großen Kasten tut die besten Dienste.

— Kleintiere und Geflügel. —

Fütterung und Milchtrag der Ziegen. Als durchschnittlichen Milchtrag muß eine Ziege trotz der Kriegsfütterung mindestens 400 Liter jährlich bringen. Menge und Güte der Milch hängen zu hohem Maße von der Fütterung der Tiere ab. Eine Ziege frisst alles; aber sie liebt Abwechslung im Futter. Man reiche verschiedenes Futter: Mören, Kartoffelschale, Heu, Rüben, Gerst, Stroh, Gemüseabfälle und Grünfütter. Letzteres darf aber nicht naß sein. Tau- und regeneuchtes Gras ist zu vermeiden. Man gewöhne sie an täglich dreimalige Fütterung. Dazu gebe man ihr reines Trinktasser. Sobald es die Verhältnisse gestatten, führe man die Ziege auf die Weide.

Zur Aufzucht der Klüden. Den Klüden darf mindestens in den ersten 24 Stunden noch kein Futter verabreicht werden; denn der Lurz vor dem Schlüpfen eingeogene Dotterack gibt dem Tierchen für diese Zeit Nahrung genug. Eine weitere Zugabe ist geradezu schädlich. Wir möchten noch hinzufügen, daß die erste Futtergabe nicht nach Zeit zu bemessen ist, sondern vielmehr danach, wann sich das Tierchen zum ersten Mal entleert hat. Beim erstmaligen Entleeren fordert nämlich das Klüden einen grünlichen Schleim ab, der, solange er im Körper verbleibt, die Verdauung erschwert. Die angekündigte Entleerung wird gefördert durch Darreichung von etwas übersäuertem Wasser. Man füttert den Klüden, wenn sie unter der Henne hervorkommen, eine flache Schale mit Wasser vor. 1—2 Stunden nach der Entleerung bekommen sie dann ihr erstes leichtverdauliches Futter vorgesetzt. Das beste erste Klüdenfutter ist eine Handvoll feine Gräbe. Ein kleines Quantum davon sollte jeder Züchter sich für seine Klüden erlirbrig haben. Auch fein geschroteter Mais kann gegeben werden. Fein gewiegtes Grün (Grasspitzen, Kesseln, Salat) darf niemals fehlen. Auch allerlei kleine Sämereien werden den Speisetzettel nur abwechslungsreicher gestalten. Animalisches Futter, das auch nicht fehlen darf, verschafft man den Klüden in zerhackten Regenwürmern, Mehlwürmern, Ameisenvuppen und dergl. Dazu tüchtige Bewegung durch Scharen in Euren und Kies, vermischt mit etwas zerstampfter Holzkohle und Kalk — und die Klüden werden auch im 5. Kriegsjahre wohl gedeihen.

Für die Kaninchen, besonders die Jungtiere, ist der Sommer eine ungünstige Zeit, wenn nicht durch strenge Reinlichkeit der Ställe, reichliche Lüftung, Licht und den nötigen Schatten die Gefahr abgewendet wird. Die Kaninchen vertragen die Hitze schlecht und es ist ratsam, die Ställe schattig aufzustellen. Das Grünfutter darf an Jungtiere nur in kleinen Mengen und in

Landwirtschaftliches Allerlei.

Landwirth bereitet Bräufutter! Die außerordentliche Knappheit an Futtermitteln zwingt den Landwirth, alle nur erzielbaren Futtermittel nutzbar zu machen. Junges Kleeis, Laub, Kartoffelkraut, Leguminosentrost, Spreu von Gerste und Sommerweizen u. v. a. m., kann durch Vereitung als Bräufutter zu einem sehr nützlichen, gern genommenen Futter umgewandelt werden. Bräufutter wird dadurch hergestellt, daß man die Raufuttermassen, soweit nötig gebäffelt, unter Umständen auch noch zerleinerte Haarfrüchte, eingekauerte Blätter, Schnitzel und dergl. durch Uebergießen mit heißem oder kochendem Wasser oder mit heißer Schlempe anmacht. In Haufen geschichtet oder in entsprechende Kisten und Bottiche gebracht, wird alles auf die Dauer von 24 Stunden sich selbst überlassen. Währenddem vollzieht sich eine Gärung, die hauptsächlich zu einem Gemische von milchsauren und buttersauren Verbindungen führt. Unter Auswirkung der sich entwickelnden Wärme werden harte Raufuttertheile erweicht. Dadurch wird das Zerkauen erleichtert. Auch die Gärung mürbt schon die Masse und macht sie für den Verdauungsakt 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 Bräufuttermasse noch weiter erhöhen, so mengt man noch Melasse oder Futterfrotze zu, soweit sie genüßlich den Tieren ohnein zukommen sollen. Vielen Landwirten wird es dadurch möglich sein, mehr Vieh zu halten, oder was ratsamer ist, ihren bisherigen Viehbestand besser zu ernähren.

Disteln, ein gutes Milchlutter. (Eingefandt von Herrn Göhr-Schöft.) In Bayern und Gerstentädern machen sich aus Zeit zahllose Disteln bemerkbar, welche, weil sie diesem Sommergetreide viele Nahrung und auch viel Raum wegnehmen, entfernt werden müssen. Die ausgekostenen Disteln werden von den meisten Stüben und Rindern sehr gerne geirissen und sind namentlich für erstere ein vorzügliches Milchlutter. Man reicht sie dem Rindvieh gewaschen und etwas abgewelkt, oder auch abgekocht.

100 erte Eier

erhalten Sie bei ständigem Gebrauch des ges. geschützten Eierlegepulvers



Es enthält alle Stoffe, die das Huhn zum Aufbau der Eier unbedingt nötig hat und regt gleichzeitig die Legetätigkeit ganz enorm an. **Glück-Glück** macht auch ohne Auslauf jede Hühnerzucht rentabel. - Viele Anerkennungen.

Preis für **2 Pakete Mk. 2.40**, für **5 Pakete Mk. 5.50**.
5 Pakete reichen für ein ganzes Hühnervolk 1 Monat.

Versand unter Nachnahme. [L35

G. BOH, Versandhaus, Strassburg i. E.,
Saargemünderstr. 102.



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

Betrieb steht unter Aufsicht eines prakt. Arzt.



Preis 1.50 Mk., 3 Tieg. 4 Mk.,
6 Tieg. 7 Mk. (236)
Dr Nicol. Kemény, Kaschau (Raffa)
Postfach 12/463. Ungarn.

≡ Sie spielen sofort ≡



Dressel-Böttcher,
Frankfurt a. M., Hohenstaufen-Str. 21