

Der Landwirt in Nassau

Blätter für Landwirtschaft, Weinbau und Genossenschaftswesen

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

= Ratgeber =
für Haus und Hof, Feld und Garten

Erscheint alle vierzehn Tage.
Anzeigenpreis: Kolonellszelle 40 Pfg.
:: Kleinspaltzelle 1.50 Mark. ::

Nr. 18

Wiesbaden, den 26. September 1918

9. Jahrgang

Wie im unteren Westerwald Samenzucht getrieben wurde.

D. H. - D.

Die Knappheit an Saatgut und die hohen Preise für solches, veranlassen manchen Gartenbesitzer, mancherlei Samereien für den eigenen Bedarf selbst zu züchten und der Kleingarten, der so manchen Kriegsdienst geleistet hat, wird auch hier ein Helfer in der Not sein. Nur darf der Anfänger im Samenbau nicht zu vielerlei Sorten züchten wollen.

Samenbau zu treiben ist im übrigen auch für den Westerwald nichts Neues. Im untern Westerwald hat ein einzelnes Dorf seit Jahrhunderten den Ruf eines ausgezeichneten Weiskohlflamenbaues. Etwa eine Wegstunde von Neuwied entfernt, auf der unteren Terrasse des Westerwaldes liegt es, M e l s b a c h.

Die Melsbacher haben seit uralten Zeiten „Kappes“ gebaut. Ein Zehnten-Abgabe-Verzeichnis vom Jahre 1721 berichtet schon, daß man auch vom „Kapes“ den Zehnten abzugeben habe. Der prächtige, leichte und doch gebaltvolle Boden der Feldflur gab zu seinem Gedeihen die notwendigsten Vorbedingungen. Nicht nur den Kohl allein baute man, sondern sog auch das Saatgut, mit dem man einen sämungshaften Handel trieb, und obwohl die Preise nur mäßig waren (3.50 M bis 6.— M das Pfund, heute 150 M), so floß doch mancher haben bares Geld nach Melsbach. Die Samenernte lieferten die Samenzüchter an eine Kölner Handlung und die gebaute Sorte war weit und breit berühmt; sagt doch ein altes Volks- und Scherzwort, das in der Gegend bekannt ist, schon:

„Die Pflanze ist süß, macht manchen zum Diabbes,
ist fast so süß wie Melsbacher Kappes.“

Es wird daher nicht ohne Interesse sein, wie die Melsbacher bei ihrer Zucht vorgehen.

Zu Samenpflanzen wurden einwandfreie Pflanzen ausgewählt. Sie mußten einen schön geformten, festen Kopf haben. Besondere Größe war nicht allein ausschlaggebend. Doch mußten sie gut ausgewachsen sein, durften nicht zu dicke Rippen haben, nicht zu langen Wurzelhals, nicht zu schweren Strunk. Die Wurzeln mußten gesund sein, durften keine Knotenbildung aufweisen. Das alles wurde in Melsbach genau beachtet.

Wichtig war das Überwintern der Pflanzen. Das geschah nach 2 Verfahren. Man grub im Garten eine Grube, 1 Meter tief und breit und bestimmte die Länge nach der Menge der unterzubringenden Pflanzen. Die gewählten Sämlinge stellte man in der Grube auf, nebeneinander, doch nicht zu dicht, da sie sonst leicht faulten. War die Grube gefüllt, so wurde sie abgedeckt. Querstangen legte man und auf diese der Länge nach Bretter oder Reisig, so dicht, daß keine Erde hindurchrieseln konnte. Mit Erde bedeckte man zu und bei eintretendem Frost erhöhte man die Decke. Feinlich sorgte man durch die Lage der Gruben, durch Abzugsgräben dafür, daß kein Wasser hinein kommen konnte.

Manche Kappeszüchter bewahrten ihre Kohlköpfe im Keller auf. Man fertigte dort ein Gerüst aus Stangen, zwischen die man die Köpfe hing. Die Keller durften nicht zu warm sein, da sonst leicht vorzeitiges Treiben eintrat.

Sobald es das Wetter zuließ, Anfang April, begann das Auspflanzen in ein im Herbst gut mit Stallmist gedüngtes Feld. Dasselbe wurde vor der Pflanzung noch einmal gut umgegraben. Dann grub man die Pflanzlöcher auf 35–40 Zentimeter Entfernung nach allen Seiten. In diese brachte man noch Stalldünger und Jauche und nun wurde gepflanzt und dabei gut angebrüht. Nach Einführung des Kunstdüngers nahm man auch neben dem natürlichen künstlichen Stickstoffdünger. Nach 10–14 Tagen wurden die Pflanzen gebackt und beküpfelt und auch weiterhin von Unkraut freigehalten. Kamen dann die Triebe, so steckte man zwischen die Pflanzen Reiser, damit jene

nicht durch den Wind abgeschlagen wurden. Allmählich kamen die Pflanzen zum Blühen, zur Schotenbildung, zum Reifen.

Die gereiften Samentengel schnitt man nach und nach ab, bis das ganze Feld abgeerntet war. Damit kein Samentorn verloren ging, legte man sie auf Tücher zum Nachreifen und Trocknen, rieb dann die Samen aus und reinigte sie. Die fertigen Samen wurden sorgfältig und dünn aufgeschüttet, um sie vor Schimmelbildung zu bewahren und dann verkaufte man sie.

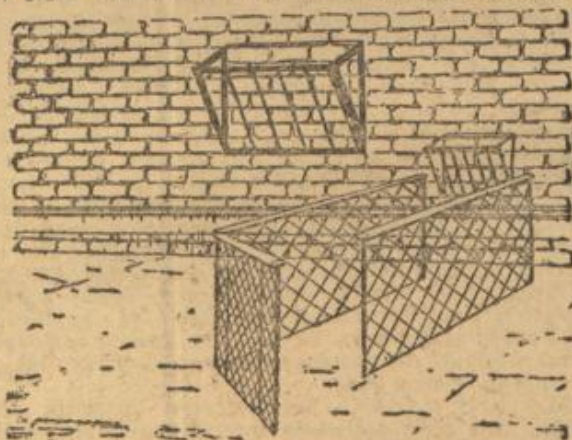
Die Einführung des Freihandels machte dem Kappesflamenbau in M. ein Ende. Noch heute baut man ihn, doch in weit beschränkterem Maße als früher. Die gewaltig angelegenen Saatgutpreise haben dem M. Kappesflamenbau wieder neues Leben gegeben.

Laßt die jungen Kälber bei den Muttertieren.

Mit Abbildung.

Nachdruck verboten.

„Weshalb gehen so viel junge Kälber in den ersten Lebensmonaten zu Grunde?“ So fragt man, wenn man hört, daß in diesem Dorf so und so viel Stief und in jenem so und so viel Stief eingegangen sind. Geht man dann der Ursache nach, so hat man bald des Rätsels Lösung gefunden. Nicht allein ich, sondern auch viele erfahrene Züchter und Fachmänner, die Anhänger einer vernunftgemäßen Lebensweise sind und die fortgesetzt ein „Rebret zur Natur zurück“ predigen, führen das Sterben unter den Kälbern darauf zurück, daß die Tiere im zarten Alter schon von den Muttertieren entfernt und in besondere Ställe gebracht werden, die, da sie meistens viel zu kalt, keineswegs für die Unterbringung der jungen Tiere geeignet sind. An und für sich wäre gegen diese Art der Trennung nichts einzuwenden, wenn



sie in einem Alter erfolgen würde, wo den Jungtieren bereits eine gewisse Selbstständigkeit eingeht, und die jungen Kälber nicht mehr der Mutterwärme bedürftig wären. Das ist aber leider nicht der Fall, da die Trennung in den weitaus meisten Fällen in einem Alter geschieht, wo die Tiere noch dringend der Mutterwärme bedürftig sind. Jedes Lebewesen bedarf zu seiner Entwicklung und zum guten Gedeihen der Wärme und diese ganz besonders zu einer Zeit, wo die Ernährung so ganz anders geworden ist als damals, wo wir noch alles in Hülle und Fülle hatten. Gewiß soll zugegeben werden, daß sich dort, wo mehrere Kälber herumlaufen, manche Unzuträglichkeiten im Großviehstall ergeben, allein diesem Uebel läßt sich dadurch aus dem Wege gehen, daß man eine Einrichtung schafft, wie sie die beigezeichnete Abbildung zeigt. Diese einfache, aber höchst praktische Einrichtung läßt sich ohne viel Arbeit neben dem Muttertier anbringen. Auf diese Weise genießen die jungen Kälber tanach, tagelange die Mutterwärme; wo diese fehlt, gehen die Tiere nur zu leicht ein.

Generalversammlung des Vereins nassauischer Land- und Forstwirte.

Das Vereinsdirektorium hat beschlossen, die 93. Generalversammlung des Vereins nassauischer Land- und Forstwirte am Mittwoch, den 25. September d. J., vormittags 10½ Uhr, im Saale des Gasthauses „Zur alten Post“ in Limburg (Lahn) abzuhalten. Auf der Tagesordnung stehen neben den Rechenschaftsberichten und dem Vorschlag die folgenden Punkte: Wahl der Direktorial-Mitglieder. Es scheiden sachgemäß aus die Herren: Landes-Oekonomierat Ott-Altdorff a. M., Landwirt Wilh. Stritter-Biebrich a. M., Kreisleiterarzt Veterinärat Pilschwiller a. M., Oberforstmeister a. D. von Ulrich-Wiesbaden. Verstorben: Herr Ph. J. W. Knapp-Hof Gnadenhal bei Dautborn. Wahl der Rechnungsprüfungs-Kommission für 1918/19. Besprechung landwirtschaftlicher Fragen. Anträge und Wünsche. Die Errichtung einer „Preussischen Forschungs-Gesellschaft für Landwirtschaft“. Berichterstatter: Der Vorsitzende, Herr Kall. Kammerherr und Landrat von Heimburg-Wiesbaden. Bericht der Bezirksvereine über den Stand der Land- und Forstwirtschaft in ihren Bezirken.

Sechshundert Mark für einen Most-Äpfelbaum.

Dem „Rheinheimer General-Anzeiger“ wird berichtet: Auf der Landstrasse von Sinheim nach Weibstadt wurde ein Most-Äpfelbaum versteigert. Es wurden 600 Mark gelöst. Dieser Baum, dessen Ertragnis man auf 12 bis 14 Zentner schätzt, wurde bei einer vor acht Jahren stattgehabten Versteigerung zu 42 Mark und im Jahre 1916 für 170 Mark angeschlagen.

Flachsbaum und Schafzucht.

—H. Von der Kemp, 23. Sept., wird uns geschrieben: Überall in den Feldern auf der Kemp sieht man wieder blaue Flachsfelder, wie man auch noch immer an der Schafzucht festhalten hat. Spinnrad und Webstuhl sind hierzulande nicht in die Kammern gewandert wie in anderen Gemeinden, sondern treten noch jeden Winter in Tätigkeit.

Forstwirtschaft, Jagd und Fischerei.

Fischkultur und Fischerei im Baltischen Lande.

Aus Livland wird uns geschrieben:

Unter den vielen Wirtschaftszweigen im Baltischen Lande, die als noch sehr ausbaufähig zu gelten haben, nehmen Fischzucht und -fang nicht die letzte Stelle ein. Zwar sind auf diesem Gebiet in den letzten Jahrzehnten dank der rührigen Tätigkeit des über die Grenzen der baltischen Ostmark hinaus bekannten Ichthyologen M. v. s. Müllen und einzelner Spezialvereine manche erfolgreiche Maßnahmen durchgeführt worden. Andererseits standen aber und stehen noch dem Bestreben, die baltische Fischkultur und das Fischereiwesen auf die Höhe zu bringen, manche elementare Hindernisse im Wege. Daraus ergibt sich vor allem die Mehrzweckigkeit vieler Gewässer. Die Anlässe von Fischereigebieten, Fischereipolizei, Brutabsonnung usw. verlagern in solchen mehrzweckigen Gewässern völlig, infolgedessen dort in der Mehrzahl der Fälle, ganz besonders auf dem Peipussee, eine stark verwickelte wirkende Raubfischerei betrieben wurde. Unter der Voraussetzung der befriedigenden Märgung dieser wichtigen Rechtsfragen, geeigneter Maßnahmen gegen die Verunreinigung vieler Seen u. v. m., bieten die baltischen Provinzen, besonders Liv- und Kurland, ein ungemein fruchtbares Gebiet für die Fischereikultur hohen Stils.

Während sich Estland, das bloß etwa 250 meist kleine Seen hat, dank seiner zahlreichen fließenden Gewässer vorzugsweise für die Forellenzucht eignet, bietet Livland mit mehr als 1000 größeren Seen ein reiches Kulturfeld. Zu nennen sind namentlich der (freilich nur zum Teil zu Livland gehörende) riesige Peipussee (3000 Geviertkilometer), der mit ihm verbundene Wirtjärw (278 Geviertkilom.), der 88 Geviertkilom. große Lubahn'sche See, der Burtnek-See (etwa 72 Geviertkilom.) usw. Die bisherigen livländischen Bannströme werden von Kennern auf etwa 10 000 Zentner jährlich geschätzt und sind um mindestens das Doppelte steigerungsfähig; die Erträge der vor dem Kriege in steter Zunahme begriffenen Teichzucht sind in dieser Zahl nicht inbegriffen. Die livländische Teichzucht besteht sich voraussichtlich auf Forellen. — In dem ebenfalls nicht sehr armen Kurland wurde im Allgemeinen bisher die Teichwirtschaft mit Karpfenzucht bevorzugt, indem es hier im Jahre 1912 insgesamt 154 Teichwirtschaften mit ungefähr 2750 Hektar Ausdehnung gab, die über 8000 Zentner Fische für 113 297 Rubel erzeugten. (Dagegen in Sachsen im Jahre 1907 rund 12 000 Zentne mit 8000 Hektar Fläche, in Bayern 25 000 Zentne mit

13 865 Hektar Fläche.) Im Gausen hat das Baltische Land 2315 Geviertkilometer Seen, bezw. mit Einschluß der ganzen Peipusfläche über 5000 Geviertkilometer, die der Fischkultur z. T. noch zu erschließen sind. Die wirtschaftlich wertvollen Ausflüsse sind der Brachs, Sandart, Pecht, Karpfen, Barsch, Lachs, Schleie, Aal, Neunauge, nicht zuletzt die wohlfeile und nahrhafte große Peipusmaräne, deren Brut von der auch in deutschen Bäckereien geschätzten Dorpaten Fischbrutanstalt mit bestem Ergebnis in verschiedenen baltischen Gewässern ausgefüttert worden ist. Die Zahl der in dieser Brutanstalt (und in ihren Zweigstellen Salis in Kurland und Riga) in den letzten zwei Jahrzehnten erbrachten Fischeier aller Art betrug über 27 Millionen Stück. Die Peipusmaräne ist von Dorpat sogar nach den oberbaltischen Seen und nach Ostpreußen (Schiller See, Jäffendorfer See) ausgeführt worden und gedeiht dort. Auch der berühmte teure Wolga-Sterlet findet im Baltischen Lande alle Vorbedingungen für gedeihliche Existenz.

Genossenschaftswesen.

Zur Fusion der Genossenschaften mit Großbanken

wird uns aus genossenschaftlichen Kreisen geschrieben:

Die Expansionsbestrebungen der Banken haben sich in der letzten Zeit auch auf die Aufkaufung von Kreditgenossenschaften gerichtet. In den Kreisen der Genossenschaften hat nun das Vorhaben lebhafteste Beunruhigung hervorgerufen, denn man ist der Überzeugung, daß die Bank das gegebene Versprechen, das genossenschaftliche Geschäft fortzuführen, nicht einlösen kann, daß die wirtschaftliche und soziale Arbeit der Genossenschaft durch eine Aktienbank nicht ausgeführt werden kann, weil deren Aufgaben auf ganz anderen wirtschaftlichen Gebieten liegen. Vorgänge früherer Jahre liefern dafür Beweise aus der Praxis. Es hat sich stets herausgestellt, daß dort, wo die Genossenschaft aufgelöst wurde, um der Fiktion der Bank Platz zu machen, sich bald wieder das Bedürfnis nach einer neuen Genossenschaft herausstellte. Dann mußte mit dem schwierigen Aufbau der Genossenschaft von unten angefangen werden. Die alte leistungsfähige Genossenschaft war beseitigt — an ihre Stelle trat jetzt eine schwache neue Genossenschaft.

Der Anwalt des Allgemeinen Deutschen Genossenschaftsverbandes (Schnitz-Deitsch), Justizrat Professor Dr. Crüger, hat sich an den Herrn Präsidenten des Reichsbank-Direktoriums, Excellenz Hadenstein, mit der Bitte gewandt, zu diesen Vorgängen Stellung zu nehmen. Unterm 17. August d. J. hat Excellenz Hadenstein darauf erwidert, daß auch er ein Aufkaufen der Genossenschaften durch die Kreditbanken nicht als im öffentlichen Interesse liegend erachten kann. Wörtlich heißt es weiter in dem Schreiben:

„Angesichts der hohen Verdienste, welche sich die Kreditgenossenschaften um die Entwicklung unserer Volkswirtschaft erworben haben, und in Berücksichtigung der großen Aufgaben, die ihnen die Zukunft noch bringen wird, würde ich es, vor allem vom Standpunkte des Kleinhandels und des Kleinunternehmens aus, lebhaftest beklagen, wenn diese lebendige Kreditquelle versiegen sollte. Zu meinem Bedauern ist aber die Reichsbank außerstande, die dahingehenden Bestrebungen durch unmittelbares Eingreifen zu verhindern.“

Hier hat nun der Mann in der Angelegenheit das Wort ergriffen, der wohl wie kein zweiter imstande ist, die Gestaltung des wirtschaftlichen Lebens zu beurteilen. Offen wir, daß die Banken den Worten des Präsidenten, des Reichsbank-Direktoriums entsprechende Beachtung schenken.

Gründung einer Landwirtschaftlichen Gemüseverwertungsgenossenschaft.

Eine bemerkenswerte genossenschaftliche Gründung ist, nach Mitteilung der Deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaftspressen, mit der Gründung der Landwirtschaftlichen Gemüseverwertung, e. G. m. b. H., zu Plessen vollzogen. Die Genossenschaft hat sich dem Provinzialverband schlesischer landwirtschaftlicher Genossenschaften in Breslau angeschlossen, ihr gehören zur Zeit bereits 140 Mitglieder mit 2000 Morgen Anbaufläche an, die sich auf 32 Ortschaften des Plessener Kreises verteilen. Als Gegenstand des Unternehmens wird bezeichnet: Verwertung des von den Mitgliedern angebauten Obstes, Gemüses und Kartoffeln, sowie der Bezug der zum Anbau und Absatz dieser Erzeugnisse notwendigen Düngstoffe. Die Genossenschaft beabsichtigt durch Anlage eines Versuchsfeldes Aufschlüsse darüber zu gewinnen, welche Gemüsesorten unter den vorhandenen örtlichen Verhältnissen die höchsten Erträge liefern. Der Geschäftsanteil beträgt 10 Mark, die Satzungsumme 100 Mark. Für jeden angebauten Morgen Gemüse ist ein Geschäftsanteil zu er-

werden. Das Statut sieht die Wahl eines Vorstands durch folgende Bestimmungen vor: Der Vorstand steht dem Vorstand und Aufsichtsrat ein Vorrat zur Seite, der bis 100 Mitglieder gewählt werden kann. Diese Mitglieder werden durch den Vorstand der Generalversammlung vorgeschlagen und durch diese gewählt. Der Vorstands der Mitglieder des Vorstands soll möglichst über den ganzen Genossenschaftsbezirk verteilt sein, sodass sie als Vertrauensmänner für begrenzte Bezirke angesehen werden können. Die Mitglieder können vom Vorstand und Aufsichtsrat zu den Sitzungen abwesend werden. Alljährlich muß der Vorrat in seiner Gesamtheit einmal berufen werden. Die Vorauslagen werden den Mitgliedern erstattet.

A. G. R.

Sprechsaal.

Die landwirtschaftlichen Produktionsverhältnisse nach dem Kriege.

Man schreibt uns:

Es werden häufig Stimmen laut, die die Verhältnisse für die Erzeugung landwirtschaftlicher Produkte aller Art für die Zeit nach dem Kriege aus mannigfachen Gründen als sehr ungünstig schildern und daraus folgern, daß auch unsere Ernährung im Frieden noch auf Jahre hinaus auf das Neueste beschränkt bleiben müsse. Als Gründe dafür werden der Mangel an landwirtschaftlichen Arbeitskräften und den verschiedensten Produktionsmitteln genannt. Es ist zweifellos, daß die Arbeiterfrage nach dem Kriege eine der schwierigsten Probleme in der ganzen Landwirtschaft sein wird. Durch den Aufschwung, den die Landwirtschaft schon in den letzten Friedensjahren in Mähland, Polen und den angrenzenden Ländern genommen hat und durch die Umgestaltung der Besitzverhältnisse an Grund und Boden findet dort eine rasch steigende Arbeiterzahl Beschäftigung. Die Quelle unserer Arbeiterzufuhr wird also mit steigender Entwicklung der russischen und polnischen Landwirtschaft immer spärlicher fließen. Unbedingt erforderlich ist deshalb, um unseren jetzigen Bestand an in- und ausländischen Arbeitern zu erhalten. Die ausländischen Wanderarbeiter, über die wir jetzt noch verfügen, können wir bei richtiger Verteilung zweifellos in Deutschland anhebeln. Dazu muß eine großzügige Organisation der Rückwanderung treten und der Bau von Arbeiterwohnungen muß viel mehr als bisher gefördert werden. Tritt dazu die Anwendung zweckmäßiger Lohnungsmethoden und die stärkere Anwendung des Akkordlohnes, von Prämienlöhnen und Tantiemen, so wird es wohl gelingen, wenigstens die allernotwendigsten Arbeitskräfte dem Lande zu erhalten. Trotzdem wird die Arbeiterfrage eines der schwierigsten Probleme in der Landwirtschaft sein.

In bezug auf die Düngermittelwirtschaft werden wir mit Beendigung des Krieges auf eine allseitigere Basis gestellt werden und damit unsere Produktion in ganz ungenutztem Maße vergrößern können. Wenn künstliche Stickstofffabriken, die jetzt für Munitionszwecke arbeiten, das höchste Maß ihrer Leistungsfähigkeit erreicht haben, kann ungefähr die doppelte Stickstoffmenge, die vor dem Kriege angewandt wurde, der deutschen Landwirtschaft zur Verfügung gestellt werden. Das bedeutet gerade bei den Hackfrüchten und dem Getreide eine so erhebliche Steigerung der Ernten, daß die Anbaufläche dieser Kulturen bedeutend eingeschränkt werden kann zugunsten unseres Futterbaues, der Ersatz für das fehlende Kraftfutter zu schaffen hat. Wenn schon auf diese Weise die Grundlage für eine starke Viehhaltung zum Teil geschaffen werden kann, so wird die Erzeugungsindustrie, die auch nach dem Kriege eine größere Bedeutung beibehalten wird, in hohem Maße dazu beitragen, uns Ersatz für das vor dem Kriege in überreichlichen Mengen eingeführte Kraftfutter herzustellen. Voraussetzung hierfür wird allerdings ein ausreichender Vorrat für die Landwirtschaft sein, der ihr die Umstellung auf ihre neuen Aufgaben ermöglicht. Wird dieses erreicht, so braucht nicht bezweifelt zu werden, daß wir trotz der großen Schwierigkeiten, die nach dem Kriege in der Landwirtschaft bestehen bleiben werden und trotz vieler Umgestaltungen und Neuerungen, die anfangs in den Betrieben erforderlich sind, über die schlimmsten Ernährungsschwierigkeiten hinaus sein werden, wenn die erste Ernte nach ordnungsmäßiger Bestellung und Düngung eingebracht sein wird.

Viehfutter aus Nadelholz.

In der Zeit der Laubheuergewinnung, die hochgespannte Hoffnungen nicht erfüllt hat, ist es lehrreich, festzustellen, wie sich andere Länder, die dieselbe Futternot durchzumachen haben, über die bestehenden Schwierigkeiten hinwegsetzen. So teilt „Dagens Arbeter“ aus Schweden mit, daß der Reichsverband der Landwirte im Begriff ist, eine Fabrik in Betrieb zu setzen, um Viehfutter aus Nadelholz, sogenanntes Tannenschrötfutter, zu gewinnen. Sie soll vorläufig täglich 25 000 Kilogramm Schröt

liefern; jedoch läßt sich der Betrieb bei allseitigem Ausfall der Versuche erweitern. Es können Richten, Tannen, Kiefern und Buchholder verarbeitet werden. Die Rinde wird zerhackt, geben dann durch einen Reissagrmalmer und werden schließlich gemahlen. Das Erzeugnis läuft durch ein Trockengerät und wird einem Reinigungsverfahren unterworfen, wobei: Terpentin und Öl ausgezogen wird. Das so gewonnene Tannenschröt wird von Pferden und Rindern gern genommen; es kann unvermischt verfüttert werden, besser ist es aber, es als Mischfutter, z. B. mit Melasse zu verwenden. Der Preis soll in Schweden nicht höher als der Heupreis sein. Es ist sicher zu empfehlen, den Ausfall dieser schwedischen Versuche im Auge zu behalten; sollten sie sich bewähren, so könnten auch die ausgedehnten Nadelholzwaldungen Deutschlands als neue Futterquelle zur Erhaltung unserer Viehbestände zu hoher volkswirtschaftlicher Bedeutung gelangen.

Ratgeber für Haus und Hof, Feld und Garten.

(Nachdruck sämtlicher Ratsschlüsse verboten.)

Wohnung und Bekleidung.

Wachswasser für Denker und Schaulustigen. (Eingeliefert von Herrn Vöhr-Döck.) Man gießt einen kleinen Eßlöffel voll Salzwasser in eine Schüssel Wasser, wäscht damit die Glascheiben ab und reibt mit einem sauberen Tuch — auch nicht verbrauchtem Zeitungspapier in Ballen gefaltet — sorgfältig nach.

Petroleum reinigt man, indem man in das Bassin der Lampe, je nach Größe desselben, einen Kaffee- bis Eßlöffel Salz schüttet. Es genügt auch, in die Petroleumlampe eine entsprechende Menge Salz zu schütten. Das so behandelte Petroleum hat eine gesteigerte Brennkraft und gibt eine hellere Flamme.

Das Durchdringen der Strümpfe an der Ferse in den mit Holzspalten benagelten Schuhen wird verhindert, wenn den Schuhen vom Schuhmacher auf die Stiefelklappen der Ferse ein Stück abgegebener, alter Samt mit dem „Strich“ nach unten aufgelegt wird. Beim Gebrauch findet das Strumpfgewebe in den kleinen Rädchen von Samt oder Filz den notwendigen Halt und das Durchdringen wird verhütet.

Küche und Keller.

Vortreffliches Gewürzpulver für Ragouts, Kleinfleisch, Fleischbrühen, Klöße, Fisch, Kartoffelspeisen, Füllungen und Soßen: Je 1 Teelöffel Rosmarin, Weinsauce und Basilikum, 2 Eßlöffel Kerbel, 4 Eßlöffel Estragon, 10 Gramm weißer Ingwer, 20 Gramm indischer Ingwer, 5 Gramm Muskatblüte, 15 Gramm schwarzer Pfeffer, 15 Gramm Paprika.

Verwendung von Vogelbeeren. Die toten roten Beeren der Eberesche, die in diesem Jahre in hübschen Dolden allenthalben prangen, finden noch wenig Beachtung. Warum? Man läßt sich durch den bitteren Belgeschmack, den sie aufweisen, abschrecken. Ja, vielfach hält man sie für giftig. Weder giftig sind sie, noch überhaupt unbrauchbar und sollten mehr als bisher zu Marmelade oder Gelee verwendet werden. Die Bitterkeit läßt sich sehr leicht dadurch entfernen, daß man sie 12 Stunden in Essigwasser legt. — Ebereschengelee wird hergestellt, indem man die entleerten Beeren in wenig Wasser weicht, den Saft abpresst und zu Gelee kocht. Er gellert sehr leicht, und da die Beeren wenig Säure haben, braucht man auf 1 Pfund Saft nur 1/4 Pfund Zucker. Das Produkt ist von feiner roter Farbe und einem pikanten Geschmack. Wer den eigentümlichen Geschmack nicht liebt, kann ihn leicht abschwächen durch Mischung mit Apfelsaft. In Marmelade kann man die Vogelbeeren sehr gut verwenden, indem man zu den Ebereschens entweder Apfelmarmelade oder Apfel- und Zitrusmarmelade mit ein Drittel des Gesamtgewichtes an Zucker zur Marmeladenmasse einfügt. Gerade zu solchen Marmeladen sind Ebereschens vorzüglich geeignet. Am besten ist die süßfruchtige mährische Eberesche. Die arthieren Früchte brauchen nicht entbittert zu werden und geben Produkte, die denen aus Johannis- oder anderen Beeren vorzuziehen sind. (Eingeliefert von E. Kunkel in Dierdorf.)

Den Modergeruch der Zuckerrüben zu beseitigen. (Eingeliefert von Herrn Vöhr-Döck.) In verunreinigten Rüben haften den hier lebenden Fischen oft ein unangenehmer Geruch an. Damit sich derselbe beim Gekochen nicht bemerkbar macht, tut man in das Kochwasser ein kleines Stück Roggenbrot. Eine glühende Kohle leistet denselben Dienst.

Gesundheitspflege.

Als Mittel gegen Warzen sei rauchende Salpetersäure empfohlen, die in der Apotheke erhältlich ist. Mit einem zugepöhten Holzspan (Streichholz) bringe man vorsichtig etwas Säure auf die Warze. Am nächsten Tag schneidet man die sich gebildete Kruste fort und betupft die Warze abermals mit Säure. Hiermit fährt man fort, bis die Warze nicht mehr vorsteht. Die letzte Vorkruste läßt man von selbst abfallen.

Kinder vor Kurzsichtigkeit zu bewahren. (Eingeliefert von Herrn Vöhr-Döck.) Den Kindern muß ernstlich unterlagt werden, beim Lesen, Schreiben, Zeichnen oder dergleichen den

Kopf nicht zu sehr vorzuneigen, ebenso wie das Arbeiten bei zu grellem Sonnenlicht oder in der Dämmerstunde. Niemals soll man Kinder an den Kopf schlagen, weil abgesehen von größeren Schäden, schwere Augenkrankheiten usw. verursacht werden können.

Bei Fußschweiß beachte man größte Reinlichkeit, wechsle häufig die Strümpfe, nehme täglich ein warmes Fußbad und streue in die Strümpfe etwas Salzwasser.

Der Obst- und Gemüsegarten.

Dauerkernobstsorten sollen so lange als möglich am Baume hängen bleiben. Vorzeitig geerntete Äpfel und Birnen bleiben zähe, rübenartig, werden nicht saftig, auf der Zunge nicht schmelzend und schmecken immer roh. Sie erreichen selten Lagerreife und befunden die vorzeitige Ernte durch übermäßigen Wasserverlust und damit verbundenen Welken, Ranzigwerden. Um einen Anhalt zu geben, kann man sagen, daß Dauerkernsorten nicht vor dem 20. September geerntet werden dürfen. Mit großer Sicherheit aber kann der 6. Oktober als äußerster Erntetermin bezeichnet werden. Das Gelagte gilt für Mitteldeutschland. Im Norden und Osten ist der 1. Oktober, im Weingebiet der 10. Oktober der Endtermin.

Mit der Ernte der Sonnenblumen beginne man bereits, bevor die Körner ihre völlige Reife erlangt haben. Die Blumen werden unmittelbar am Stengel abgeschnitten und zum Nachreifen an einen trockenen Ort gebracht und hier auf Lattengelände, mit dem Samenteller nach unten gelegt. Wo nur kleine Mengen geerntet sind, gewinnt man die Körner durch einfaches Reiben, bei größeren Mengen muß der Dreschflegel zu Hilfe genommen werden.

Nikotin-Ertrag als Kampfmittel gegen Insekten. (Eingefandt von Ph. W. in N.) Bei dem Mangel an Nikotin zum Vertilgen des Ungeziefers seien die Hausgartenbesitzer darauf aufmerksam gemacht, daß die Blätter unserer Tomaten als Solanumgewächse einen Stoff enthalten, der die gleiche Wirkung auszuüben vermag wie Nikotin (Tabaksaft). Man werfe deshalb nach dem Abreihen der Früchte die Blätter nicht wie üblich auf den Komposthaufen, sondern man trockne sie an der Luft, habe sie grob und losche sie mit Wasser so lange tüchtig aus, bis eine dünnflüssige sirupartige Masse übrig bleibt. In Flaschen aufbewahrt, benutzt man sie dann im nächsten Jahre in 20 facher Verdünnung als Spritzmittel gegen das Ungeziefer. Es bringt sicheren Erfolg.

Wie bewahrt man Zwiebeln auf? Der beste Ort zur Aufbewahrung von Zwiebeln ist der Speicher. Dort ist es meist trocken und kühl. Sie dürfen indessen nicht zu dicht aufeinander liegen, da sie sonst durch die gegenseitige Wärme leicht treiben. Innen liegende Zwiebeln etwas ertragen. Sollte diese indessen zu groß werden, so gibt man ihnen Unterlagen von Säcken und bedeckt sie auch mit solchen zu. Sollten sie dennoch frieren, so überläßt man sie sich am besten selbst, da dann der Frost allmählich herauszieht. Keinesfalls dürfen sie angefaßt werden, da sie sonst leicht faulen beim Entweichen des Frostes. Verkehrt ist es schließlich, die äußeren Häute zu entfernen, die bilden vielmehr einen wirksamen Schutz sowohl gegen Erbsen als auch gegen Frost. (Eingefandt von Herrn E. Kunkel in Dierdorf.)

Zierpflanzen aller Art.

Die Papierstaude. Die Papierstaude (*Cyperus papyrus*) verdient mehr Beachtung. Besonders wegen der vielseitigen Verwendungsmöglichkeit im Zimmer, im Gewächshaus und auch im Freien sollte ihr ein dauernder Platz bei uns gesichert werden. Allerdings hält die Papierstaude bei uns den Winter nicht im Freien aus; man muß die Pflanzen im Herbst, etwa Ende September herausnehmen und sie in entsprechend großen Töpfen unterbringen, ohne den Wurzelballen unnötig zu stören. Während die Papierstaude im Sommer sozusagen im Wasser stehen kann, ist sie jetzt recht hoch heraus zu pflanzen; der Wurzelballen darf ruhig ein Stück aus der Erde herausstehen. So kommen die Pflanzen in einem warmen Gewächshaus oder Zimmer gut durch den Winter. Im Sommer sollen sie in der Nähe des Wassers an sonnigen Stellen stehen oder an solchen Plätzen, die reichliche Bewässerung zulassen. *Cyperus* braucht recht viel Nahrung. Es kommt für sie viel kräftige Erde, die aber doch sandig und durchlässig sein muß, in Betracht.

Für unsere Haustiere.

Kanarienzucht. Die Kanarienzucht beginnt im September bereits fleißig. Man lasse sich nicht verleiten, sie vorzeitig in den Stüderkäfig zu setzen, sondern lasse sie im Flugkäfig, solange dieses ohne Gefährdung des Gesanges möglich ist. Stüderkäfige müssen rechtzeitig ausaefangen und in ein anderes Zimmer gebracht werden. Auf zweckmäßige Ernährung der Kanarienzucht ist besonders zu achten, damit sich dieselben kräftig entwickeln und dann leichter und besser lernen. Zum Ankauf von Zuchtweibchen ist jetzt die beste Zeit.

Kleintiere und Geflügel.

Die Bienen in der Sammelzeit. Man hüte sich, um Bienenstöcke zu vermeiden, das trachtige Tier zu stoßen und gewähre ihm volle Bewegungsfreiheit. Einführungen der Scheide mit warmem Wasser oder Öl erleichtern die Geburt. Nach der Geburt bedarf das Muttertier der Ruhe, bis es selbst nach dem Flamm verlangt. Während der folgenden Zeit reicht man mehr flüssige Nahrung (warme Gerstenmehl- oder Kleierkranke neben autem Deu) zur

Förderung der Milchbildung. Nach Tot- oder Fehlgeburten warte man mit dem Ausmelken des Euters einige Stunden und schreite allmählich mit dem völligen Ausmelken stufenweise fort; erst nach drei Tagen lasse das Leermelken ein, sonst erzeugt man das Milchsieber. Nach 10–14 Tagen lasse man die Bienen nur noch zum Saugen zu.

Der Geflügelhof im Oktober. Die General-Herbstreinigung ist nunmehr unverzüglich in Angriff zu nehmen. Man Sorge dafür, daß die Tiere bei einsetzender Winterwitterung einen geschützten, angenehmen Aufenthaltsraum vorfinden. Der Tiere zu kaufen beabsichtigt, tut es jetzt am besten. Nun sind noch die Frühbruten von den Spätbruten zu unterscheiden, was im Frühjahr nur sehr schwer ist, auch sind die Tiere jetzt am billigsten. Neu hinzugekaufte Tiere halte man 2–3 Tage isoliert und beobachte sie auf ihren Gesundheitszustand. Gut ist es, wenn man sich die Fütterungsweise des Verkäufers bekanntgeben läßt, diese fortsetzt und erst allmählich zu seiner eigenen übergeht. Der Bestand ist jetzt auf das äußerste Maß zu reduzieren. Man passe die Zahl dem vorhandenen, bzw. zu erlangenden Futterbestande an. — Unter den Gänzen, Enten und Puten ist jetzt auch die Zeit der letzten Mütterung. Nur die notwendigsten Zuchttiere sind auszuwählen und gefondert zu halten, alle übrigen Tiere des Futtermangels wegen baldmöglichst abzustoßen. Für Masttauben ruht die Zucht vollständig. Wirtschafstauben lasse man bei guten Stallungen und angemessener Pflege noch brüten, da Jungtauben in den kommenden Monaten noch gute Preise erzielen.

Kaninchen soll man so wenig wie möglich anfassen und wenn es geschehen muß, auf schonende Art. Man lasse das Kaninchen hinter den Nacken am Fell und hebe es so hoch, niemals an den Ohren. Da das Fell ziemlich lose sitzt, verführt das Kaninchen kaum Schmerz und läßt sich meist willig auf diese Art hoch heben. Nur verschüchterte Tiere sind schwer zu greifen, weil sie durch das Aufheben an den Ohren verängstigt sind. Aber auch beim Nachgreiff läßt man die Tiere nicht lange in der Schwebelage, sondern greift mit der anderen Hand unter den Bauch.

Landwirtschaftliches Allerlei.

Kartoffelkraut gehört auf den Komposthaufen. (Eingefandt von Herrn Köhr-Höchst.) Da das Kartoffelkraut oft der Träger von allerlei Schädlingen und Krankheiten ist, sollte es alsbald nach der Ernte unschädlich gemacht werden. Durch Untergraben wird der Zweck nicht vollkommen erreicht; durch Verbrennen werden sowohl die Schädlinge vernichtet, aber hierdurch gehen viel Nährstoffe für den Boden verloren. Wird es aber auf den Komposthaufen gebracht und hier mit humusreicher und lehmiger Erde, sowie mit Kalk durchmischt und von Zeit zu Zeit mit Jauche überossen, so erhält man bei richtiger Behandlung des Komposthaufens schon nach 1–2 Jahren eine an Nährstoffen brauchbare Erdmasse, die keine schädlichen Bestandteile mehr birgt und vorzüglich düngt.



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. bezeugt, auch von 30jähr. Magenleid. den, es geholt. 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. 2.50 zugesandt werden. [L30]

Betrieb steht unter Aufsicht eines prakt. Arzt.

100erte Eier
erb. Sie bei ständig. Gebrauch
d. gel. eich. Eierleerpulvers



Es enthält alle Stoffe, die das Eibau a. Aufbau d. Eier unbedingt nötig hat u. reat gleichzeitig d. Vegetätig. ganz enorm an. „Gluck-Gluck“ macht auch ohne Auslauf i. Geflügelzucht rentabel. Viele Anerkennung Preis f. 2 Pakete Mk. 2.40, f. 5 Pak. Mk. 5.50, f. 10 Pak. Mk. 10.—, 10 Pak. reichen für ein ganzes Hühnervolk Monate. Versand unter Nachnahme.

G. BOH, Verlanoh, Straßburg E., Saargemündstr. 7.

1. Wie entferne ich den
beißenden Tabakgeschmack?

zugleich Anleitung z. Weizen, 2. Selbstherst. v. Zigarren, Zigaretten, Kantabak usw. ohne Süßmittel,

3. Ernte der angebauten Tabakpflanzen und Vorarbeiten zu

Rauchtabak

4. Verarbeitung von Laub u. Blät. zu Tabakersatz;

leichte Anleitungen, jede 90 Pfg. Beize für Tabak und Erbsen (ähnlich Barinasgeschmack)

leicht 1.90 Mk., mittel 2.50 Mk., stark 2.90 Mk.; Sebe Packung reicht für 5 Pfd. Tabak.

G. Beller, Rösraih (Abld.)