

# Der Landwirt in Nassau

Blätter für Landwirtschaft, Weinbau und Genossenschaftswesen

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

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

Erscheint alle vierzehn Tage.  
Anzeigenpreis: Kolonietexte 40 Pfg.  
Reklamepreise 1.50 Mark.

Nr. 17

Wiesbaden, den 12. September 1918

9. Jahrgang

## Herbsttagung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft.

Die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft hielt in den Tagen vom 3. bis 5. September 1918 in Berlin eine Wanderversammlung als Herbsttagung ab, in der eine Reihe bedeutungsvoller landwirtschaftlicher und Ernährungsfragen besprochen wurden.

Bei Erörterung von

Dünger- und Futterfragen

wies Dr. Hoffmann, der Geschäftsführer der betr. Abteilung, sehr nachdrücklich auf die Notwendigkeit hin, die Landwirtschaft ausreichend mit Düngemitteln zu versehen. Nur dann würde sie in der Lage sein, ihren Aufgaben in der Nahrungsmittel-Versorgung zu genügen. Bei dieser Gelegenheit wurde aus der Versammlung heraus auf die Tatsache der fortwährenden Preissteigerung des Kalkstickstoffdüngers hingewiesen. Sollte das so weitergehen? Wie stelle sich die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft zu dieser bedeutsamen Frage? Es wurde darauf erwidert: An die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft sei seinerzeit die Frage gerichtet worden: ob die Deutsche Landwirtschaft noch eine Erhöhung des Preises tragen könne, wenn ihr dann infolgedessen mehr Düngemittel zur Verfügung gestellt werden könnten. Man habe das natürlich bejaht; denn besser, als gar kein Dünger, sei selbstverständlich teurerer Dünger. Aber man habe auch den Vorbehalt gemacht, daß natürlich dann die Roggenpreise entsprechend erhöht werden müßten. Aus der Versammlung wurde demgegenüber festgestellt, daß zwar die Düngemittelpreise fortwährend steigen, daß aber die Getreidepreise nicht entsprechend besser geworden seien. Von anderer Seite bemerkte man dazu: das sei ein Punkt, in dem die verantwortlichen Stellen versagt haben. Es werde immer wieder der Fehler gemacht, die landwirtschaftlichen Verhältnisse nicht auch in Einklang zu setzen mit den allgemeinen Verhältnissen. Ein solcher Fehler trage nicht zur Erzeugungssteigerung bei.

Professor Dr. Kleeberger aus Gießen gab in einem längeren Vortrage allerlei praktische Hinweise über kriegszeitliche Düngungsmaßnahmen mit besonderer Berücksichtigung der Getreide- und Erbsenpflanzen.

Geb. Reg.-Rat Professor Dr. Semmler, zurzeit Rektor der Technischen Hochschule in Breslau, sprach in eingehenden wissenschaftlichen Ausführungen gemeinverständlicher Art über den gegenwärtigen Stand des Stroh- und Holzsaftschlusses.

Wiederaufbau der Rindviehhaltung nach dem Kriege.

Von allgemeinem Interesse war ein Vortrag des Prof. Dr. Warmbold von der Landwirtschaftsakademie in Hohenheim bei Stuttgart über den Wiederaufbau der Rindviehhaltung nach dem Kriege. Redner wies eingangs darauf hin, daß die Absperrung vom Auslande die uns früher zur Verfügung stehende Nährfläche (auch ausländischer Herkunft) von 40 auf 34 1/2 Millionen Hektar eingeschränkt habe. Davon müssen jetzt 21–22 Millionen Hektar (gegen früher 15) für die Erzeugung vegetabilischer Nahrung in Anspruch genommen werden. Die Nährfläche der Rindviehhaltung ist daher von 25 auf nur 12 1/2–13 1/2 Millionen Hektar zurückgegangen. Die für die Rindviehhaltung verfügbaren Nährstoffmengen sowie das Nährstoffverhältnis haben sich noch ungünstiger gestaltet. Je mehr Fläche wir für die Erzeugung vegetabilischer Nahrung brauchen, desto mehr schreitet die Entwurzelnung der Rindviehhaltung fort — und diese Fläche nimmt um so schneller zu, je mehr es den Landwirten an Arbeitskräften und Düngern fehlt. Der Wiederaufbau der Rindviehhaltung wird in erster Linie abhängen von der Wiederher-

stellung und möglichststen Vergütung der früheren Ernten. Es wird auch um so früher erreicht werden, je schneller ein Teil der früheren Zufuhren aus dem Auslande wieder möglich wird. Da aber der Westen und die Weltmeere die früheren Mengen und in absehbarer Zeit nicht schiden werden, gewinnt die schnelle Ordnung und die wirtschaftliche Erschließung des Ostens, die Vervollständigung der Verkehrs- und Beförderungsverhältnisse nach diesen Gebieten um so höhere Bedeutung. Der Wiederaufbau der Rindviehhaltung hängt von der Vermehrung des Futter-nährstoffes (besonders Eiweiß) ab, der gewonnen werden muß durch Intensivierung unserer Bodenausnutzung. Diese Intensivierung muß aber (im Gegensatz zum Frieden) das Ziel haben: die Viehhaltung immer mehr bodenkundlicher zu machen. Die Mittel hierzu besprach der Redner eingehend unter Berücksichtigung der Anpassung an Kulturart und wirtschaftliche Lage. Nicht auf die Hilfe von außen warten, sondern entschlossen die Wege gehen, die uns die Kriegserfahrungen für die zukünftige Gestaltung unsere Betriebe in so reichem Maße bieten!

## Irreführung der öffentlichen Meinung über die fleischlosen Wochen.

Durch die „Internationale Korrespondenz“ ist in einer Reihe von Zeitungen eine Statistik veröffentlicht, die nachweisen soll, daß die Einführung der fleischlosen Wochen überflüssig gewesen wäre. Die Angaben der „Internationalen Korrespondenz“ sind so irreführend, daß eine Richtigstellung unbedingt nötig ist. Die Korrespondenz weist an Hand der Statistik nach, daß wir noch im Jahre 1917 etwas über 21 Mill. Rinder, rund 6 Mill. Schafe und 12,8 Mill. Schweine gehabt hätten. Aus diesen an sich richtigen Zahlen folgert sie, daß die Befürchtung, die zur Einführung der fleischlosen Wochen geführt habe, unbegründet gewesen sei. Die Folgerung ist falsch. Zunächst sei festgestellt, daß unser Gesamtindviehbestand seit Juni 1917 um mehr als 2,2 Mill. zurückgegangen ist. Darauf aber kommt es nicht an. Die Frage ist vielmehr die, welche Viehhaltungen den größten Rückgang nachzuweisen haben. In dieser Beziehung stellte die Statistik bis zum Juni 1918 leider folgendes fest:

Die Zahl des über 3 Monate alten und noch nicht 2 Jahre alten Jungviehes, also derjenigen Viehhaltungen, aus denen wir in den nächsten Monaten leben müssen und aus denen der Viehstand sich ergänzt, ist von rund 7 Mill. im Juni 1917 auf 5,8 Mill. im Juni 1918 zurückgegangen. Würde die Schlachtung im gleichen Tempo weitergeführt worden sein, so würde es im Laufe des Winters unmöglich gewesen sein, die Fleischration aufrecht zu erhalten, wenn man nicht einen starken weiteren Rückgang der Milchvieh wegen mangelnden Nachwuchses in den Kauf nehmen wollte.

Mindestens ebenso gefährlich wie der Rückgang in den Jungviehklaffen war derjenige bei den Milchvieh. Bis zum Juni 1917 war es gelungen, den Bestand an Milchvieh auf einer Höhe zu halten, die eine wenigstens einigermaßen ausreichende Milch- und Fettversorgung für die Kinder und Kranken ermöglichte. In der kurzen Zeitspanne von Juni 1917 bis Juni 1918 hat aber der Rindbestand um beinahe 700 000 Stück abgenommen. Eine Abnahme, die, wenn sie auch nur wenig Monate länger fortgeführt worden wäre, zu einer völligen Untergrabung der Milch- und Fettversorgung der Bevölkerung geführt hätte.

Die Gefahr einer zu starken Inanspruchnahme des Rindviehbestandes war selbstverständlich weiter stark verschärft durch die ungeheure Abnahme des Schweinebestandes, der von rund 12,8 Mill. bis zum März auf 3,7 Mill. gefallen war und der, weil insbesondere die Zahl der jungen Schweine am stärksten abgenommen hatte, eine für die Fett- und Fleischversorgung hochgradig bedenkliche Lage geschaffen hätte. Würde man die Fleischration in gleicher Höhe wie im Frühjahr dieses Jahres erhalten haben, so hätten wir innerhalb eines Jahres über 2 Mill. Stück Rindvieh mehr schlachten müssen als in normalen Zeiten

Man muß es also als eine unmittelbare Irreführung der öffentlichen Meinung bezeichnen, wenn auf Grund alter, nicht mehr zutreffender Statistiken und ohne Berücksichtigung der tatsächlichen Verhältnisse Angaben, wie die von der „Internationalen Korrespondenz“ veröffentlichten, in die breite Öffentlichkeit gelangen. Durch die fleischlosen Wochen werden uns in wenigen Monaten mehr als 800 000 Stück Rinder erspart und es kann wohl mit Bestimmtheit gesagt werden, daß die breiten Schichten des Volkes diese Ersparnis für erheblich wichtiger halten, als die Beibehaltung einer Fleischration auf Kosten der Milch- und Fettversorgung des ganzen Volkes.

## Die Blattläuse und ihre Todfeinde.

Von C. Weyand, Pfarrer in Staffel (Lahn).

Unzweifelhaft ist es voraus, daß im Haushalt der Natur auch die von uns als „Schädlinge“ angesehenen Insekten ihren für das Ganze als zweckmäßig erkennbaren Lauf haben. Das gilt auch von den für den Naturbeobachter hochinteressanten Blattläusen. Will ich z. B., daß meine Rosenveredlungen rasch Knospen und Blüten tragen, so lasse ich an den lüppig austretenden „Augen“ Blattläuse rubia ihres Naturamtes walten, dafür zu sorgen, daß die Bäume nicht in den Himmel wachsen. Will ich aber, daß die Augen ordentlich treiben und sich zu kräftigen Zweigen und Kronen ausprägen, so entferne ich die Blattläuse oder lasse sie von ihren Todfeinden, die ich begünstige, entfernen.

Die Blattläuse haben viele Feinde unter den Vögeln. Letztere haben es bald los, wo ein Freund der gefiederten Säger seinen Hof und Garten hat. Wir reisten z. B. von Flacht, wo ich in schlimmen Wintern den Ameisen das Gewächshaus als Zufluchtsort anwies, blies Säger nach Staffel nach. Außer diesen Insektenvögeln, die freilich etwas viel Lohn in Gestalt süßer Kirschchen verlangen, haufen meine Buchfinken — sie sind mein, denn sie werden bei mir groß und halten auch im Winter getreulich bei mir aus — gehörig wider die Blattläuse: Dann kommen die Blauweissen, die Bachstelzen als Blattlausvertilger recht sehr in Verracht, nur daß die Bachstelzen die auf der Erde kriechenden, von den Bäumen und Sträuchern abgestirzten Blattläuse massenhaft vertilgen. Ja selbst die bösen Spaben verwenden bei Brutpflege vielfach unsere „Schädlinge“. Die Wespen und Ameisen, selbst unsere Bienen, sind auf die Blattläuse mancher Pflanzen als auf „Nützlinge“ ant zu sprechen. Die fischen Käfer, welche die Apfeln und auch ihre Welter, die Coccida (die Schildläuse, die Mutläuse) auf verschiedenen Nährböden produzieren, münden ihnen prächtig in Zeiten, wo die Nektare der Blüten dürftiger sind. Es ist wenig bekannt, daß auch die Raubwespen bei der Befruchtung der Blüten eine Rolle spielen.

Die eigentlichen Todfeinde der Blattwespen haben wir unter den Insekten zu suchen. Vor allem sind es die Larven der Marienkäfer, welche wir weit mehr schätzen müßten, als das üblich ist.

Es gibt bei uns eine ungezählte Menge der verschiedensten Spezies Marienkäfer, unpunktete, siebenpunktete und höher punktierte „Siebenpunktchen“ — dieser „Siebenpunktchen“, als welche sie jedes nassauische Kind kennt und liebt.

Seider verkommen im Herbst mit den fallenden Blättern unzählige Puppen unserer Marienkäfer. Ich möchte sehr empfehlen, daß im naturkundlichen Unterricht der Werdegang des Siebenpunktes den Schülern vor Augen geführt werde und daß die Schüler ermuntert werden, beim Blätterfammeln die Puppen zu sammeln und die mit Puppen bedeckten Blätter in geschütztem, aber kühlem Räume zu überwintern.

Die Larven der Schwebefliege stehen hinter denen der Marienkäfer nicht zurück als Todfeinde der Blattläuse. Diese wunderbaren Insekten, von welchen auch eine stattliche Anzahl von Spezies bei uns lebt und beim Besuche der Blüten und ihrer Umwandlung in Samen und Früchte im Unterschiede von den Marienkäfern sehr tätig ist, sind im Larvenzustande großen Gefahren ausgesetzt — ich beobachtete Ameisen und Wespen beim Gange von Larven der Schwebefliege — und bedürften ebenfalls im Puppenzustande (kleine Kokons auf der Unterseite der Baum- und Gesträuchblätter) unseres besonderen Schutzes. Noch einen Todfeind der Blattläuse beobachtete ich — es gibt nämlich auch eine Blattlauspest, jedenfalls auch durch Mikroorganismen hervorgerufen, wie die Kohlrabenpest, über welche voriges Jahr der „Landwirt“ meine Studien veröffentlichte. Durch die Blattlauspest starben auf meinen Kohlpflanzen in kürzester Frist Millionen dieser „Saugetiere“, welche ähnlich den Säugetieren nur im arohartigsten Maßstabe lebendige Junge gebären.

### Kaninchenschau in Bad Ems.

Aus Bad Ems, 5. Sept., wird uns geschrieben:

Der Kaninchen-Züchterverein Bad Ems und Umgegend hatte am 31. August, 1. und 2. September im Saale des Herrn J. C. Bläß (Marktstraße) eine große Kaninchen- und Produkten-

Ausstellung mit Preisverteilung veranstaltet, wozu die Landwirtschaftskammer für den Reg.-Bez. Wiesbaden, der Kreisbeschuss, die Kurkommission, der Magistrat, die Kreisfellsch.-A.-G. in Leipzig, das hies. Blei- und Silberbergwerk, der Eisenbahn-Kleinrenter-Zuchtverein, der Ortsverein und viele Wohlthäter Ehrenpreise gestiftet hatten. Der 148 Nummern umfassende Katalog gab Auskunft über Alter, Farbe und Verkaufspreis der Tiere und deren nähere Bezeichnungen. So waren Tiere bis zu 200 Mark ausgestellt. Der Vereins-Vorsitzende, Herr Otto Schug, hatte aus seiner Kaninchenschlachtereierie gegebte Felle und Pelzwaren, Haufen und Fellspanner, Herr Schriftführer Jos. Pammer Pelzgarmenten, Herr Jos. Weisbrodt, Philipp Caspar und Phil. Krämer ebenfalls Fellspanner, rohe und zugerichtete Felle in ansehnlicher Zahl und Güte zur Ausstellung gebracht. In der im Saale vertretenen Schug'schen Schlachtereierie wurden auch Speisen verabreicht, die zeigten, was und wie man vorzügliche Speisen aus Kaninchenfleisch bereiten kann. Die hies. Schulen und die Ober- und Mittelschulen wurden in die Ausstellung geführt, wo ein kundiger Wanderlehrer ihnen einen Vortrag über die Vorteile der Kaninchenzucht und die Pflege dieses so schätzbar gewordenen Kleintieres hielt. Der Besuch der Ausstellung war auch von Seiten der Badegäste ein recht reger.

### Gute Obstansichten im Ederthal.

□ Aus dem Ederthal, 8. Sept. Nach manchen Zeitungstimmen zu urteilen, sind die Obstansichten heuer im Vaterland allgemein nicht so günstig wie im Vorjahr. Sie stellen sich anscheinend im Norden Deutschlands besser als im Süden, versprechender an der Eder und in Niederhessen, als auf dem Taunus und am Main und Rhein. Das Ederthal mit den anschließenden Seitentälern ist diesmal mit Äpfeln und Zwetschen gesegnet, weniger mit Birnen. Ein Gang um die Festzeit durch die Obstgärten und entlang den Straßen bietet erfreuliche Ansichten. Die meisten Apfelbäume sind mit grünen, goldigen und rotbackigen Früchten reich beladen; viele mühen geküßt, gebunden oder anderweitig gesichert werden. Die Zwetschenbäume standen in der Blütezeit vielversprechend, bis dann im Juni und Juli an manchen Bäumen ein Drittel bis zur Hälfte der Früchte unter Einwirkung eines Pilzes zu „Taschen oder Zwetschennarren“ sich entwickelten. Immerhin kann man mit dem sich eben stark blühenden Gehang zufrieden sein. Weniger zufrieden sind die Kaufleute, einmal der Preise und zum andern der Einschränkungen wegen, die von der Bezirksstelle für Gemüse und Obst diesmal gemacht werden. Wenn das Gericht Tatsache wird, das Obst an den Bezirksstrahlen dürfte nicht versteigert werden, es sei vielmehr reiflos den Sammelstellen zuzuführen, so dürften die vielen Kaufleute lange Gesichter machen.

### Die Ernte.

Aus Niederrhausen, Anfang Sept., wird uns geschrieben: Die Getreideernte nahm, von gutem Wetter begünstigt, einen schnellen Verlauf. Das Wintergetreide lieferte gute, das Sommergetreide noch befriedigende Erträge. Die Frühkartoffeln sind infolge der Trockenheit gering ausgefallen; dagegen kamen die Niederträge den Spätkartoffeln noch sehr zu staten, so daß diese eine reiche Ernte versprechen. Die Obstbäume sind, besonders beim Kernobst, nicht überall befriedigend. Leider mehren sich auch hier die Obst- und Felddiebstähle in erschreckender Weise.

## Sprechsaal.

### Die deutsche Ernte und die heimische Bevölkerung

Man schreibt uns: Milliarden Garben goldenen Getreides standen in den letzten Wochen wohlgeordnet in ungezählten Puppen oder Stiegen drinnen auf der vor dem Feinde behüteten deutschen Scholle. In geordneter Reihung stehend, waren sie, kaum errungene Gaben des Feldes, schon wieder Zeuge davon, wie der Pflug weit und breit geführt von hartgewordener Frauenhand das Bett zu neuer Ernte bereitet. Hart Arbeit hat seine Pflege und Ernte gebracht, aber wieder ist für das ganze deutsche Volk die Nahrung geschaffen und der Feinde schmählicher Plan ist ebenso sehr an dem Heldenmut unserer Schutzwehr im Weizen wie in dem deutschen Bauern jämmerlich gescheitert. Ist unser Volk sich klar über diesen engen Zusammenhang zwischen dem deutschen Bauern, der Sälskraft des Heeres und seiner eigenen Existenz? Wer durch unsere großen Städte geht und einen Blick wirft in die vielfachen kritischen Zeitungsartikel ohne Verständnis und Liebe für das Land und seine Bewohner, der wird sich des Gefühls nicht erwehren können, daß hier ein tiefgelegener Mangel an Anerkennung und Ver-

ständnis liegt. Ist es angesichts der allein dem Fleiß und der unentwegten Tatkraft der deutschen Bauernfamilien zu verdankenden Ernte zweckmäßig, jede vom Lande kommende Anregung einer Erleichterung für den schaffenden Bauernstand ohne jede Prüfung abzulehnen und an dessen Stelle eine möglichst Verschärfung des Zwangssystems zu fordern? Hat man denn in den breiten Schichten des von der Landwirtschaft verlorbenen Volkes so gar kein Verständnis für das Land und dessen bewundernswerte Leistungen?

Von maßgebender Stelle ist die Ernte an Getreide als eine gute bezeichnet worden. Die Aussichten für die Kartoffelernte und das Gemüse werden gleich beurteilt. Möge man diesmal den Zeitpunkt nicht veräumen, um dem Lande die Hand zu reichen und ihm wenigstens die Erleichterungen zu gewähren, die gewährt werden können, ohne daß dadurch das Ernährungslot und die Versorgung der Bevölkerung berührt wird.

### Literatur.

**Förderung der Bienenzucht.** In knapper Form gibt der Konsulent für Kleintierzucht im k. k. Ackerbauministerium, Herr Georg Wieninger, in seinen „Goldenen Regeln der Bienenzucht“ Aufklärung über Haltung und Pflege der Bienen. Er erinnert in dieser Schrift an Arbeiten, die nicht vernachlässigt werden sollen, er sagt, was in diesem und jenem Falle zu tun oder zu unterlassen ist. So wird dieses Heftchen eine Quelle reicher Erfahrungen, es wird mitteilen, Werte zu schaffen. Preis 35 S., in Partien billiger. Zu beziehen durch jede Buchhandlung oder direkt vom Verlag der L. B. Enders'schen R.-A., Neutitschein.

**Wie werde ich Pilzkennner?** Mit 40 Abbildungen von Professor Dr. Heinrich Lohwag. Verlag der L. B. Enders'schen R.-A. in Leipzig, Königsstraße 35/37. Preis samt Buchhändler-Ausschlag 95 S.

Pilzvergiftungen werden hintangehalten durch Verbreitung von praktischer Pilzkunde und durch Pilzkurse. Der immer mehr fühlbare Mangel an Nahrungsmitteln macht uns die volle Ausnützung der Pilze zur Pflicht. „Wie werde ich Pilzkennner?“ ist die Frage, die man sich selbst stellt. Darauf gibt die soeben erschienene Schrift von Professor Dr. Heinrich Lohwag Auskunft. Sie führt uns vollständig gehalten den Weg, den wir einschlagen haben, um Pilzkennner und -Sammler zu werden.

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

(Nachdruck sämtlicher Ratsschläge verboten.)

### Wohnung und Bekleidung.

**Behandlung des Treibriemens an der Nähmaschine.** (Eingefandt von Herrn Lühr-Döhl.) Der Treibriemen an der Nähmaschine soll, wenn dieselbe unbenutzt dasteht, auch wenn dies nur während der Nacht der Fall ist, stets abgenommen werden. Ferner ist es unerlässlich, den Riemen öfters sorgfältig zu säubern und darauf wieder einzusetzen. Er wird bei solcher Behandlung lange Zeit brauchbar sein, die kleine Mühe lohnt sich daher.

**Wäsche von Rostflecken zu reinigen.** (Eingefandt von Herrn Lühr-Döhl.) Weiße Schürzen, Waschröcke, Mäusen usw., welche mit Rostflecken verunreinigt sind, werden wieder klar und fleckenlos, wenn man auf die betreffenden Stellen gleiche Mengen pulverförmigen Alaun und Kochsalz streut, über ein Gefäß mit kochendem Wasser spannt und ungefähr 10 Minuten der Einwirkung des Dampfes aussetzt. Die aufgelösten Salze wäscht man dann in klarem Wasser aus und bleicht dann noch das fleckige Stück in der Sonne.

**Gummifäden aufzubewahren.** Zerstücken, Eisblasen, Regenmäntel und dergl. dürfen nicht an einem trockenen, warmen Orte aufbewahrt werden, da sie sonst leicht hart werden. Bei anhaltender trockener Witterung hänge man den Gummimantel in den Keller, und zwar so, daß ihn die Sonne nicht erreichen kann. Zerstücken blase man vorher ein wenig auf, Eisblasen fenchte man etwas an.

**Man schützt die Strümpfe vor dem Zerreißen an dem oberen Rande am besten, wenn man ein festes Leinenstückchen doppelseitig an den Rand der Strümpfe näht. Auf diese Stoffstücke werden die Wundstellen genäht, die nun viel fester sind, als wenn sie auf dem losen Gewebe des Strümpfes befestigt sind. Nun kann man die Strümpfe ganz straff am Knopf des Strümpfbandes befestigen, ohne vorher in die Strümpfe zu reißen.**

### Küche und Keller.

**Schotenkesseln von Schotenhüllen.** (Eingefandt von Frau E. G. in N.) Die Erbsenhüllen werden abgezogen, leicht geschält und zuerst im offenen, dann im zugedeckten Topfe gekocht. (2½ kg Schoten, 3 Liter kaltes Wasser und ½ Teelöffel Natron.) Dabei die Schoten langsam 1½ Stunden gekocht, so dreht man sie durch ein feines Sieb sehr trocken aus, tut 20 Gramm Zucker (2 ge-

strichene Eßlöffel) zu dem Saft und kocht ihn so ein, daß er feimig wird. Dann füllt man ihn heiße in kleine Gläschen, welche man mit Watte fest verstopft und nach 10 Minuten im strömenden Dampf fest. 3 Teelöffel dieser Essenz genügen, um einer Portion Suppe von getrockneten grünen Erbsen den Geschmack von Schotensuppe zu geben oder 1 Teelöffel, um eingemachtem Erbsengemüse den Geschmack von frischen Schoten zu verleihen.

**Apfelsaft für den heißen Sommer.** (Eingefandt von Herrn Ph. W. in N.) Dießige Landwirte bereiten sich jetzt in dem Bewußtsein, daß es für nächsten Sommer infolge des Einfaltungsverbots an dem langgewohnten Trankte fehlen wird, einen Apfelsaft aus Halläpfeln auf folgende Weise: Sie zerschneiden die gereinigten Äpfel in vier Teile, kochen sie in einem Kessel mit überfließendem Wasser so lange, bis sie sich zerdrücken lassen, und pressen den Saft ab. Wenn sich die Fleischteile zu Boden gesetzt haben, schüttet man den klaren Saft vorsichtig ab, füllt auf 1 Liter 150 Gramm Zucker zu, kocht denselben unter sorgfältigem Ausschäumen 20 Minuten, füllt ihn abgekühlt in Flaschen, die man, gut verkorkt, an einem kühlen Orte aufbewahrt. Als Zusatz zu Wasser ist dieser Saft im heißen Sommer sehr angenehm.

**Eine einfache, billige Art, Schnittbohnen einzumachen.** Das Einkochen in Gläsern begegnet bei den hohen Preisen für solche und der steigenden Unsicherheit der Dichtungsringe manchen Schwierigkeiten. Da scheint es angebracht, auf ein altes Verfahren hinzuweisen, durch das man Schnittbohnen leicht und billig haltbar machen kann. Man füllt dieselben in Wein- oder Kognakflaschen ziemlich dicht ein, was durch vorsichtiges Aufstoßen leicht zu erreichen ist und füllt klares Wasser nach. Etwa 3-4 mal gießt man das Wasser, jedesmal nach Verlauf von 24 Stunden, aus und füllt neu auf. Durch das wiederholte Füllen wird sämtliche Luft aus den Bohnen und ihren Zwischenräumen verdrängt. Ist das geschehen und steigen keine Luftbläschen mehr auf, so schließt man die Öffnung der Flasche gleichfalls luftdicht ab. Man muß indessen darauf achten, daß keine Bohnen die Dichtungsschicht durchbrechen können. So eingemacht, halten sich die Bohnen Jahre hindurch, stehen und kühlen aufbewahrt. Um die grüne Farbe zu erhalten, muß der Aufbewahrungsort stets dunkel gehalten werden. (Eingefandt von Herrn E. Munkel in Dierdorf.)

**Eine Würze zum grünen Bohnengemüse:** Bohnenkraut, Majoran, Thymian, Estragon, Basilikum, Salbei, Kerbel, Melisse, Nante und Flop.

**Wie man Messer und Gabeln stets fleckenlos halten kann.** (Eingefandt von Ph. W. in N.) Heißes Wasser lockert an Messern und Gabeln den Kitt zwischen Griff und Stahl; die Dolzariffe werden grau und die Schneiden der Messer stumpf. Das alles läßt sich vermeiden, wenn man die genannten Gegenstände nach jedesmaligem Gebrauche in etwas angefeuchteten Sand steckt, sie dann mit Zeitungspapier abwischt und poliert. Der Sand nimmt Flecken und unangenehmen Geschmack weg.

### Gesundheitspflege.

**Salzwasser gegen Brandwunden.** Als sehr wirksames Mittel gegen Brandwunden hat sich eine nicht zu schwache Lösung von Kochsalz in Wasser erprobt, ein Mittel, das ja überall zur Hand ist. Finger, Hände und Arme werden am besten in die Lösung getaucht; bei Verbrennungen im Gesicht und an anderen Körperteilen werden Salzwasserumschläge angewendet.

**Schlechte Luft im Zimmer, besonders auch im Schlaf- und Krankenzimmer, reinigt man durch Auslegen von zerschnittenen Zwiebeln. Nach 5-6 Stunden müssen die Scheiben entfernt und neue ausgelegt werden.**

**Gegen das bekannte Gerstenkorn am Auge empfiehlt sich ein warmer Griesumschlag. Während der Nacht bestriche man den Rand des Augenslides mit Vaseline, um ein Verkleben zu verhindern.**

### Der Obst- und Gemüsegarten.

**Wie soll Frühobst geerntet werden?** In diesem Jahre darf nichts ungenutzt umkommen. Das gilt auch für die Obstternte, die lange nicht so reich ausfällt, wie man es erwartete. Vielmehr trägt man darüber, daß sich das Obst nicht hält. Das liegt aber vielfach am Obstzüchter. Bei der Ernte des Frühobstes beobachte man folgende Regeln: 1. Alles schnell verbrauchte oder, falls dies nicht möglich, konserviert werden. 2. Angekauft Obst mühe man nicht unter gesunde Früchte, da durch die Anwesenheit großer Schäden entstehen kann. 3. Frühobst ernte man einige Tage vor der Reife; die volle Reife erhält es durch Lagerung und wird dabei nicht mehlig oder teigig. Den richtigen Zeitpunkt gibt uns das Abfallen wurmförmiger Früchte oder der Beginn der Färbung der Kerne. 4. Man ernte nie in der heißen Mittags- sondern morgens nach oder abends vor dem Tau. 5. Das Pflücken muß vorsichtig geschehen, damit die Fruchtstiele nicht zerbrochen und die Früchte nicht gedrückt werden. 6. Beim Lagern scheide man alle minderwertigen Früchte aus und lege die Lagerfrüchte oft durch. 7. Zur längeren Aufbewahrung wickle man die Früchte in Seidenpapier und lege sie in kleine Kisten, die man an kühlem Orte aufbewahrt. 8. Der Aufbewahrungsraum sei dunkel und kühl, nicht trocken, doch auch nicht naß. Kühle Keller eignen sich am besten. (Eingefandt von Herrn E. Munkel in Dierdorf.)

**Gute Sellerieflocken.** (Eingefandt von Ph. W. in N.) Als Knollen- und Stängelgewächse erhalten erfahrungsgemäß ihr härtestes Dickenwachstum im Monat Oktober und können bei allfälliger Witterung bis November im Sande belassen bleiben. Das gilt namentlich für Sellerie, den man leider meist zu früh erntet. Man wird staunen, wie viel 14 Tage für die Entwicke-

lung der Knollen im Oktober bedeuten. Das Laubwachstum läßt nach und alle Kraft wird nun zum Ausbau der Knollen verwendet.

**Wann erntet man Zwiebeln?** (Eingeliefert von Herrn Kunzel in Dierdorf.) Manche Hausfrau klagt darüber, daß ihre geernteten Zwiebeln sich nicht lange halten. In vielen Fällen ist sie selbst daran schuld. Entweder hat sie die richtige Zeit der Ernte nicht eingehalten oder Fehler bei der Aufbewahrung gemacht. Zwiebeln dürfen nicht zu früh und nicht zu spät geerntet werden. Die rechte Zeit zur Ernte ist eingetreten, wenn das Zwiebellaub beginnt am Halse abzuwelken und sich infolge dessen umlegt. Zur Nachreife ist jedoch ein Trocknen notwendig. Das kann dadurch geschehen, daß man sie auf dem Reite in der Sonne liegen läßt, bis aller Saft gelb ist, oder die Bündel zusammengebunden an die Hauswand aufhängt. Vor allen Dingen darf man mit dem Ausnehmen nicht noch warten, bis alles Laub abgestorben ist. Dann bilden die abgestorbenen Zwiebeln von neuem Wurzel. Solche Zwiebeln treiben trotz sorgfältiger Aufbewahrung früh auf dem Lager.

**Laubdüngung.** (Eingeliefert von Herrn Vöhr-Dösch.) Für die Gartenbeete ist der wertvolle Laubdüngung besonders geeignet. In frischem Zustande ist er jedoch hier nicht zu verwenden, da er Würmer zieht. Es ist nötig, denselben in trockenem Zustande auf die Beete zu bringen, oder was noch besser ist, den Düng in ein im Garten eingegrabenes Faß zu schütten, Wasser darauf zu gießen und vergären zu lassen.

### ❖ Tierpflanzen aller Art. ❖

**Behandlung der Palmen.** (Eingeliefert von Herrn Vöhr-Dösch.) Treiben die ins Freie gestellten Palmen zu kurze Blattstiele, bleiben also die Blätter zwischen den Stielen stecken, so sorge man dafür, daß die Pflanzen im nächsten Jahre von April an 5-6 Monate lang auf warmem Kasten, wenn nicht anders durch einen Gärtner, kultiviert werden. In der angegebenen Zeit werden die Blätter wieder lang durchtreiben und die Pflanze wird wieder malerisch wirken.

### ❖ Für unsere Haustiere. ❖

**Räude der Pferde.** Zur Feststellung der Räude bedarf es des mikroskopischen Nachweises nicht, denn bei keiner Hautkrankheit ist der Juckreiz und die im Verlaufe mit der Haut auftretende krustige, haarlose Veränderung so stark. Infolge des äußerst starken Juckreizes scheuern sich die Pferde an allen erreichbaren Gegenständen nicht nur, sondern beißen sich sogar manchmal die Haut wund. Die Räude wird auf gesunde Pferde durch gegenseitige Verlehnung, also namentlich durch Zusammenkommen, dann durch das Fuggeschirr und durch alle ungereinigten Gegenstände, an welche sich die räudeigen Tiere geschnitten haben, übertragen. Es gibt 3 verschiedene Milben mit verschiedenen Namen und Eigenschaften in der Haut. Mit bloßen Augen ist die Milbe nicht zu sehen; dazu bedarf es des Mikroskops. Es vergehen vom Tage der Ansteckung an immer 2 Wochen, bevor sich das Pferd scheuert und durch juckende, kleine Hautknötchen, haarlose Stellen, Schorfe usw. die Räude zu erkennen gibt. Geht nicht, so breitet sich das Leiden zuletzt über den ganzen Körper aus, so daß das Tier abmagert, ja sogar eingehen kann. Die Behandlung ist eine rein äußerliche und zeitig, je eher sie vorgenommen wird, ein um so rascheres Resultat. Unter den vielen Mitteln sind Diebstol, Räudinol und andere Einimente den Wäschungen vorzuziehen. In veralteten Fällen ist die Räude schwer heilbar. Nach beendeter Kur müssen Geschirr, Fuggeschirr, Kriewe, Wände usw. desinfiziert (Kalk und Soda) werden.

### ❖ Kleintiere und Geflügel. ❖

**Schädlige Biegenmilch.** (Eingeliefert von Ph. B. in N.) Es wird vielfach darüber gellaßt, daß Biegenmilch schon wenige Stunden nach dem Melken von selbst, besonders beim Kochen gerinnt. Zur Abheilung des Uebelstandes muß gemolkene Milch sofort abgeteilt werden, nachdem man eine Messerspitze voll doppeltkohlensaures Natrium auf 1 Liter zugefügt hat. Bei der Fütterung der Biege vermeide man saures Futter; empfehlenswert ist es, jedem Futter etwas Feuchel (etwa einen Teelöffel voll) beizumischen.

**Fütterungsregeln für die Kleintierzucht.** Alle Aufenthaltsräume, Futter- und Trinkgefäße sowie alle Gegenstände, die bei der Zucht benötigt werden, müssen recht häufig und zu regelmäßigen Zeiten sorgsam gereinigt und desinfiziert werden. Sobald die Exkremente feucht und schmutzig wird, muß sie entfernt werden. Die einzelnen Ställe sind gründlich auszubehnen, bevor man neue Streu hineingibt. Sorgfältige und peinliche Sauberkeit beugt in hohem Grade der Befallung des Futters vor. Auch die einzelnen Futter- und Wassergefäße müssen täglich gereinigt werden. Das Trinkwasser soll in Gefäßen solcher Form vorgesetzt werden, in denen eine Verunreinigung seitens der Tiere ausgeschlossen ist. Niemals darf fäulnisartiges Futter in die Exkremente gegeben werden, daß es nicht in kurzer Zeit aufgefressen wird, oder über die nächste Mahlzeit hinaus liegen bleibt.

**Geflügelställe und Auslauf.** In Wort und Schrift wird in der Regel dafür eingetreten, daß für beschränkte Ausläufe die schwereren Rassen den leichteren vorzuziehen sind. Dagegen ist im allgemeinen auch nichts einzuwenden, nur muß man die Fütterung entsprechend gestalten, da die schwereren Rassen bei geringerer Bewegung und reichlicher Fütterung gar leicht zu fett werden, und dann ist es mit der Eierproduktion vorbei. Die Futterzusammenstellung darf deshalb niemals zu reichlich fett-

bildende Stoffe enthalten; dagegen muß viel Grünes verabreicht werden, außerdem ist durch Einrichtung eines Scharraumes den Tieren möglichst viel Bewegung zu schaffen. Nur eine sorgfältige Beobachtung der Tiere und ihrer Gewohnheiten vermag die nachteiligen Folgen beschränkter Räume in gewissem Grade zu überwinden.

**Enten und Wasser.** (Eingeliefert v. Ph. B. in N.) Von den Entenvrassen, die seitens der Landwirtschaftskammer zur Züchtung in Nassau zugelassen werden (siehe vorige Nummer des „Landwirt in Nassau“) braucht nur die Kolesburg-Ente zu ihrer richtigen Entwicklung unbedingt Wasser. Pelikante und indische Laufente kommen auch ohne Wasser gut fort. Man kann also Enten ohne Schwimmwasser züchten, doch sollte man ihnen jederzeit Gelegenheit zum Baden geben. Dazu genügt im Notfall schon ein größerer, in die Erde eingegrabenes Wassertopf, das man öfters neu auffüllt.

**Gute Entwicklung der Kaninchen.** Ohne Zweifel werden Tiere, denen in der Wachstumszeit Gelegenheit zur körperlichen Bewegung geboten ist, länger und im Gewicht schwerer, als ihre Burgeschwister, welche auf engem Raum aufeinandergepfercht sind. Bewegung allein aber tut es nicht, es gehört auch eine zweckmäßige, gesunde und regelmäßige Ernährung dazu. Jeder Züchter sollte für möglichst große Ställe Sorge tragen, oder wenigstens einen täglich kurzen Auslauf seinen Tieren bieten. Große Ställe und ein Auslauf dazu ist das Ideal, das jeder Züchter anstreben sollte. Kaninchen, die sich viel im Auslauf befinden, haben einen viel größeren Verdaulichkeit als solche, die ihr Leben in kleinen Ställen zubringen. Die Untersuchung von Lungen zeigte, daß diese um so kleiner sind, je geringere Anforderungen an sie gestellt werden. Alle Kaninchen, denen reichlich Gelegenheit zur Bewegung geboten wurde, hatten größere Lungen. Auffallend groß war die Gewichtszunahme der Leber, aber auch die Nieren wiesen Zunahmen auf. Ein weiterer Unterschied war im Markt der Nöhrentknoten erkennbar. War den Kaninchen reichlich Gelegenheit zur Bewegung geboten, so wurden im Knochenmark viele rote Blutkörperchen beobachtet, das selbe hatte eine rötliche Färbung, während es bei Tieren aus kleinen Ställen fast gelb ausfiel. Darum gebt euren Kaninchen reichlich Bewegung. Die Tiere werden nicht nur größer und schwerer, sondern auch gesünder und die Sterblichkeit nimmt ab.

### ❖ Landwirtschaftliches Allerlei. ❖

**Schwarze Kartoffeln.** Das Schwarzwerden der Kartoffeln ist eine Krankheit, die von gewissen Bakterien ausgeht und besonders die an Stickstoff reichhaltigen Böden aufsucht. Die Bakterien überwintern im Boden und überfallen die Setzknollen, dabei allmählich die gesamte Pflanze überziehend. Die Beobachtung hat ergeben, daß die Frühkartoffeln mehr angegriffen werden als die späteren. Fruchtwechsel, in schwereren Fällen längeres Fernbleiben vom Boden sind die einzig möglichen Schutzmittel.



O  
wehe!

Hurra!  
Jetzt habe ich  
wieder Lust  
zum Leben!



## Magenleiden Magenkrampf, Seitenschmerzen, Stuhlbeschw.

entstehen nur, weil im Magen zuviel Säure ist. Mixtur Magnesia nimmt die Säure fort, damit hört auch jeder Schmerz auf, was taus. Dankschreib. bezeug., auch von 30jähr. Magenleid. den, es 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.

### Unentbehrlich für Landwirt

Jeder sein eigener Sattler und Sattler. Der geriff. Schuhwerk, Geschirre, Lederwaren, Zelbststoffe, Pferde- und Wagenbedeckungen, Kleider, Hüte selbst anfertigen will, verwendet meine vorzügliche **„Nähmaschine „Einzig“**. Solide, beste Konstruktion, Näht steifig wie Maschine. Leicht zu handhaben. Garantie für Brauchbarkeit. Preis mit 3 verschiedenen Nadeln und Garn 4.50, 2 Stück 8.50, 4 Stück nur 16.-. Versendet mit Nachn. Porto u. Verpackung frei. In's Feld nur gegen Voreinsendung des Betrages. 1934  
**Georg Boh,** Versandhaus Straßburg i. G. Georgenländerstraße 102.

### „Kalkonit“

Kalkpräparat zur Konservierung der Kartoffel, schützt Faulen und Keimen, Gutachten liegen offen. (6385)

Niederlage b. Carl Ziss, Dohheimer Str. 101. Tel. 2108

### Gebr. landwirtsch. Artikel

kauft und verkauft man rasch und gut durch eine kleine Anleihe im „Landwirt in Nassau“