

# Der Landwirt in Nassau.

Blätter für Landwirtschaft, Weinbau und Genossenschaftswesen  
sowie Hauswirtschaft.

Unter Mitwirkung nassauischer  
Landwirte herausgegeben ::  
Vortreffliche Verbreitung in Nassau.

Geschäftsstelle: Nikolastraße 11.  
Sernspr. 199 :: Schriftleitung: Sernspr. 133

Erscheint alle vierzehn Tage.  
Anzeigenpr. die Kolonizelle 20 Pfg.  
:: Helmschele 1. 50. ::

Nr. 9.

Wiesbaden, den 12. Mai 1915

7. Jahrgang.

## Landwirtschaftl. Berichte.

### Die Sicherung unserer Volksernährung durch Einschränkung der Beeren- und Obstweibereitung.

Von Geh. Hofrat Professor Dr. Haupt in Gießen.

Für die Sicherung unserer Volksernährung gegenüber dem niederträchtigen englischen Hungerplan ist die zielbewusste Ausnutzung unserer zu erwartenden Obsternte von grundlegender Bedeutung. Je mehr wir auf die Verminderung unserer Vorräte von pflanzlichem und tierischem Fett rechnen müssen, desto umsichtiger gilt es den uns zur Verfügung stehenden erheblichen Zuckervorrat als Ersatz zu verwerten — und hierbei spielt naturgemäß das Obst eine hauptsächlichste Rolle. Allerdings werden wir auch auf diesem Gebiete eine nicht geringe Einbuße gegenüber dem bisherigen Verbräuche zu tragen haben. Während unsere heimische Obsterzeugung auf rund 2543 000 Tonnen veranschlagt wird, betrug der Ueberschuß der Obsteinfuhr gegenüber der -ausfuhr nicht weniger als 824 692 Tonnen, sodaß uns also etwa ein Viertel unseres Obsterverbrauchs freitrag gemacht und wohl zum allergrößten Teil entzogen werden wird. Demgegenüber erscheint es um so mehr als vaterländische Pflicht, den uns bleibenden Obstvorrat vor jeder Vergeudung sicherzustellen, besonders dafür zu sorgen, daß nicht, wie bisher, sehr große Obstmengen, namentlich Beeren, Kirschen, Zwetschen und Äpfel, zur Branntwein- und Obstweibereitung verwendet werden, bei der die wertvollsten Bestandteile des Obstes der Volksernährung in Form von Trebern und sonstigen Rückständen verloren gehen. Es ist gewiß keine leichte Zumutung für die Beeren- und Obstweinfabriken, in diesem Jahre ihre Kelterung aufs äußerste einzuschränken, aber die vaterländische Not erheischt es. Und je früher sich die Keltereien und Brennereien auf eine andere, zweckmäßigere Verwertung des Obstes einrichten, desto leichter wird sich der Uebergang ertragen lassen. Schon jetzt wird diese Industrie daran denken müssen, mit Hilfe des uns reichlich zur Verfügung stehenden Zuckers die größtmöglichen Mengen von Obstmus, Marmelade und Frucht- säften herzustellen, namentlich aber im erhöhten Maße sich der Dörrung des Obstes zuzuwenden. Auch die Landgemeinden werden gut daran tun, beizeiten in umfangreichem Maße Einrichtungen für gemeinschaftliche Obstdörrung zu treffen. Werden wir doch auf den Ausfall von nicht weniger als 50 000 Tonnen getrockneten und gedörrten Obstes rechnen müssen, von dem die amerikanischen Spalt- und Ringäpfel einen sehr bedeutenden Teil ausmachen. Es wird die Zeit kommen, wo wir unseren Fett- und Fleischgenuß sehr erheblich werden einschränken müssen. Um so dankbarer werden wir es dann empfinden, wenn wir den Nährwert unserer Mehl- und Kartoffel- speisen durch unsere Vorräte an Mus, Marmelade und Dörrobst erheblich werden steigern und davon recht große Mengen unseren Kriegern im Felde und den Lazarettten zuführen können.

Aber verjäumen wir nicht auch auf diesem Gebiete den richtigen Augenblick! Und bleibe sich namentlich die deutsche Branntwein- und Obstweindindustrie ihrer ersten vaterländischen Pflicht bewußt! Von durchreisenden staatlichen Maßnahmen gegen die Vergeudung unserer Obsternte wird allerdings wohl in keinem Falle abgesehen werden dürfen.

Zu den vorstehenden Darlegungen hat der bekannte Münchener Hygieniker Geheimrat Max v. Gruber mir

unter dem 15. April d. J. mit folgenden Worten seine Zustimmung ausgesprochen: „Ich stimme Ihnen ohne Rückhalt bei, daß verhindert werden sollte, daß Kern-, Stein- und Beerenobst, soweit es für den menschlichen Genuß geeignet ist — das hierzulande für den als Hausstrunk verwendeten „Most“ benützte Obst (Mostbirnen und Most- äpfel) ist zum großen Teil ungenießbar — verkeltert und zu Wein oder Branntwein verarbeitet wird. Im Jahre 1912/13 wurden 407 000 Hektoliter Kernobst und 224 000 Hektoliter Steinobst auf Branntwein verarbeitet. Ueber die Obstweinerzeugung fehlen verlässliche Angaben. Ich weiß nur, daß zum Beispiel Württemberg sein ganzes Kernobst zur Obstweinerstellung verwendet und noch Obst zu diesem Zwecke einführt. Könnte hätte die Obstweibereitung im Deutschen Reich auf 6 Millionen Hektoliter. Bei der Herstellung der Beerenweine wird auch eine erhebliche Menge Zucker mitvergoren. Die von Ihnen vorgeschlagene Dörrung des Obstes hätte auch den Vorteil, daß ungeheure Massen von Obst, die jetzt einfach verkommen, für die menschliche Ernährung gerettet werden könnten.“

### Weitere Mittel zur Durchhaltung unserer Geflügelbestände.

Von einem nassauischen Geflügelzüchter.

Die Winke zur Grünfütterung, die in der letzten Nummer des „Landwirts in Nassau“ gegeben wurden, sind vielfach auf guten Boden gefallen. Wohl mag auch eine Verfügung der Regierung, die die Verteilung des Löwenzahns durch Schulkinder anordnet unter ausdrücklichem Hinweis auf den Wert dieses sonst so schädlichen Unkrautes zur Fütterung der landwirtschaftlichen Kleintiere (Ziegen, Kaninchen, Hühner, Gänse und Enten), dazu beigetragen haben, daß jetzt überall die Grünfütterung mehr Beachtung findet als jemals. Daß aber Grünfütterung allein nicht imstande ist, unsere Geflügelhöfe leistungsfähig zu machen, haben wir ja schon erwähnt. Die Körnerfütterung wurde beschränkt, auch ist die Beschaffung der sonst üblichen Kraftfütterstoffe arg verteuert und vielfach unmöglich — wir müssen also Umgehungen nach anderem Ertrag, und dieser findet sich, völlig kostenlos sogar, in Gestalt der Würmer, Schnecken, Raikäfer und ähnlichem Ungeziefer, dem wir sonst den Garaus machten, ohne aus ihrer Vernichtung einen Nutzen zu ziehen.

Bei freiem Auslauf finden die Hühner die genannten Schädlinge in reichem Maße, und jeder Züchter weiß, wie gern sie von seinen Tieren verzehrt werden und wie vorzüglich sie ihnen bekommen. Jetzt sollten diese Nährstoffe aber auch demjenigen Geflügel zugänglich gemacht werden, das im engen Hofe oder abgesperrt hinter Drahtgittern sein Leben fristen muß.

Würmer und Schnecken trifft man gegenwärtig im Garten und Feld massenhaft an. Das feuchtwarme Wetter begünstigt ihre Vermehrung, und der Gartenbesitzer bringt kaum ein Salatpflänzchen zur Entwicklung, das nicht von der Raikäfer beschädigt worden wäre. Von allen Mitteln, die zur Verteilung dieses bösen Ungeziefers empfohlen werden, ist Ableben wohl das empfehlenswerteste. Duzende Schnecken können so auf die Geflügelhöfe wandern und Nutzen stiften, die andernfalls auf den Gartenbeeten großen Schaden angerichtet haben würden. Ähnlich ist es mit den Würmern, von denen vielfach der Nutzen in den Vordergrund gestellt wird. Beim Umgraben der Beete trifft man sie in großer Menge an, und ein sorgsamer Geflügelzüchter wird stets ein Gefäß zur Hand haben, in dem er die Regenwürmer für seine Hühner usw. einsammelt. Wer noch weiter gehen will, kann sich die

Regenwürmer sogar in größeren Mengen als Futter für die Hühner heranzüchten, wie der Schreiber dieses schon jahrelang es ganz planmäßig tat. Ich richte mir nämlich in einer möglichst schattigen Ecke des Gartens eine Grube her, in der sich schichtenweise trockene Erde, mit Kompost vermisch, und kurzgeschnittene Strohhalm und alte Lappen einbringe und feucht halte. Nach etwa vierzehn Tagen finde ich mit Gewißheit die Würmer in großen Mengen vor, die ich nach Bedarf ausgrabe und als vorzügliches Futter für die Hühner verwende. Gebe ich den Gruben gleich eine Handvoll Würmer bei, so bin ich der Sache ihrer raschen Vermehrung um so sicherer. — An Schnecken ist in der gegenwärtigen Zeit kein Mangel. Außer der genannten Nachtschnecken haben wir in der hiesigen Gegend auch die Weinbergsschnecke in solcher Menge, daß die Sammlung derselben schon lohnend ist.

Maikäfer können den Fütterungszwecken ebenfalls mit bestem Erfolg dienstbar gemacht werden. Allerdings hatten wir lange keine sogenannten Maikäferjahre mehr zu verzeichnen, in denen man diese Obstbaumschädlinge schffelweise hätte einsammeln und verwerten können. Den Mangel an Maikäfern wollen wir gewiß nicht beklagen, wenn sie aber auftreten sollten, wollen wir es gewiß nicht verkümmern, sie der Geflügelfütterung dienstbar zu machen. Der Nährwert von Maikäferkörpern beruht besonders auf deren hohem Fett- und Stickstoffgehalt. Die Hühner fressen Maikäfer mit großer Vorliebe, doch muß auch hier mit Maß gefüttert werden, da Uebermaß bald Ueberfütterung und Abscheu hervorbringt, was in besonderen Maikäferjahren der Fall sein könnte, dieses Jahr aber kaum zu befürchten ist.

Zum Schluß sei noch auf einen Futterstoff hingewiesen, der selten die Beachtung findet, die er verdient. Das sind die Knochen, die von der Hausfrau vielfach unbeachtet weggeworfen oder im Herdfeuer verbrannt werden. Unser Geflügel bedarf zum Aufbau des Knochengestüts (wie alle Tiere) der sogenannten Knochenasche, die vor allem in den Knochen enthalten sind und aus Kalk und Phosphorsäure bestehen. Es ist daher angezeigt, das Geflügel, welches das Bedürfnis nach Kalk durch Bewickeln der Mauern und Auflesen von Sand zu befriedigen sucht, durch Verabreichung von fein zerhackten Eierschalen, Knochen, Knorpeln usw. zugänglich zu machen. Sie sind zwar etwas schwer verdaulich, gehen aber vollständig gelöst in die Säfte über. Denkende Geflügelzüchtervereine benutzen genossenschaftlich besondere Knochenmühlen zum Zerkleinern der Knochen, aber auch mittels Hammer und Beil läßt sich, wenn auch mühevoller, der gleiche Zweck erreichen.

### Die Bauernwaldungen zur Kriegszeit.

Von dem zurzeit als Hauptmann im Felde stehenden Obl. Oberförster Müller aus Klingenthal in Sachsen veröffentlicht die „Deutsche Landwirtschaftliche Presse“ eine Zurschrift, die sich mit der Fürsorge für unsere Bauernwaldungen während des Krieges beschäftigt, und der wir folgendes entnehmen:

Auch der Kleinbäuerliche und der Gutswaldbesitz verdient und verlangt jetzt in größerer Hinsicht sorgsame Beachtung, wenn nicht große volkswirtschaftliche Zukunftswerte verloren gehen sollen. Wie die dem Privatwalde gebührende Fürsorge unter den veränderten Verhältnissen des Krieges auch gehandhabt werden mag (ob vorwiegend durch Rat und Tat staatlicher Organe oder durch die Fachpresse oder durch das gute Beispiel größerer Besitzer), steht man eine Reihe von Gesichtspunkten in Erwägung ziehen müssen. So die Wiederaufforstungen, die man in diesem Frühjahr nicht ganz aus dem Arbeitsplan streichen darf. Wo sich nicht der gesamte Aufforstungs- und Ausbesserungsplan innehalten läßt, da sollte der Bodenkult oder sein sachverständiger Berater wenigstens trachten, die Bodenlagen aussünftig zu machen, wo Neukultivierung am nötigsten, wo ein Bruchliegen des Waldbodens am nachteiligsten für Bodenfrische und sonstige Standortsfaktoren ist. Andererseits die Lagen, die sich für die Holzsaat eignen. Wir sind ja mancherorts viel zu sehr dazu gelangt, die Holzsaat zu vernachlässigen. Gerade in diesem Frühjahr ist die Pflanzung vielfach besonders empfehlenswert, weil naturgemäß die Pflanzenindustrie jetzt mit guten und billigen Angeboten dienen kann. Ferner möge man Waldbau mit Vor- und Zwischenbau landwirtschaftlicher Gewächse verbinden. Aus der Fülle von Kulturmöglichkeiten, die sich hier je nach den örtlichen Verhältnissen herausfinden lassen, sei nur erwähnt: Sachwaldbetrieb, Rodewaldbetrieb, Miteinsaaten von Getreide bei Aufforstung von Kahlschlägen, landwirtschaftliche Bestellung passender Brandschneisen, Wirtschaftsstreifen (Hauptstelle) usw. Dann vielleicht noch die Verbesserung von Waldwiesen und

Bildfeldern oder auch die vorübergehende landwirtschaftliche Baumsfeldwirtschaft.

Die Holzmarktkonjunkturen sind teilweise recht günstig infolge großer Vieferungen für Heeresbedarf, für Barackenlager usw. Mehr als je gilt es selbstverständlich für den kleinen Holzproduzenten, sich den Käufer und seine Bedingungen, vor allem seine Solidität, sorgsam vorher anzusehen. Lieber etwas weniger einschlagen, wo der Absatz nicht ganz günstig und sicher ist. Für das jetzt noch auf dem Stamme belassene Holz stellt sich über Jahr und Tag noch immer die günstige Konjunktur ein. Andererseits sollen wir der Industrie die notwendig gebrauchten Hölzer nicht vorenthalten, soweit der Abtrieb des betreffenden Bestandes wirtschaftlich geboten erscheint, und soweit entsprechende Preise geboten werden. Dazu beizutragen, daß auch der kleinere Waldbesitzer hier das Richtige treffen lernt, ist eine vornehme Aufgabe der staatlichen und kommunalen Beratungstätigkeit, nicht minder auch der dankenswerten Tätigkeit aller größeren Grundbesitzer. Besonders wichtig ist es gegenwärtig, daß die Holzaufbereitung und Sortierung in streng weidgerechter Form geschieht. Einzelne Sortimente, die vorher wenig begehrt waren, können unerwarteten Aufschwung nehmen. Verhaft sind teilweise schon jetzt Laubhölzer gefragt. Wer hier preiswert verkaufen will, achte ganz besonders auf peinliche Pflege der eingeschlagenen Sortimente. Voraussetzlich wird übrigens auch die Nachfrage nach gut aufbereiteten Gerbrinden aller Sorten infolge des Krieges noch weiter steigen. Mehr noch als beim Holzverkauf möchte ich es den Rindenproduzenten empfehlen, rechtzeitig und eingehend mit den besonderen Wünschen der Abnehmer Fühlung zu nehmen. Erfahrungsgemäß tritt an den Kleinwaldbesitzer in Kriegszeiten noch häufiger als sonst die Versuchung heran, seine Holzbestände zmedwärtig und vorzeitig abzuteiben oder sie zu verschleudern. Den kleinen Besitzer gegen solche volkswirtschaftliche Sünde zu setzen, ist auch ein Stück nationaler Arbeit.

### Wie man Melassefutter selbst herstellt.

(Nachdruck verboten.)

Bei der zurzeit immer noch herrschenden Futterknappheit spielen die Rückstände, welche bei der Zuckerraffination sich bilden, eine ziemlich bedeutende Rolle. Unsere Haustiere müssen sich mehr denn je an Zuckernahrung gewöhnen. Man konnte ja auch schon bisher im Handel verschiedene Arten von Melassefutter erhalten, aber mit Recht standen viele Landwirte dieser Futterart ziemlich mißtrauisch gegenüber, weil man es hier und dort versucht, nicht mehr ganz einwandfreies Kraftfutter durch Zusatz von Melasse wieder etwas aufzutreiben. Freilich ist es schwer, durch chemische Analysen genau festzustellen, ob der mit der Melasse vermischte Erdnuckstuchen, das Palmkernschrot oder ähnliches Kraftfutter sich in tadellosem, unverdorbenem Zustande befinden haben, nichtsdestoweniger aber verspüren es die Tiere in sehr kurzer Zeit, wenn ihnen ungesund, in Gärung überzugehen drohende Futtermittel gereicht werden. Um diesen Unannehmlichkeiten aus dem Wege zu gehen, empfiehlt es sich, Melasse zu kaufen, um die Herstellung von Melassefutter, welche ganz einfach ist, selbst in die Hand nehmen zu können. Zunächst wird die Melasse in einem passenden Kessel unter beständigem Umrühren so lange erwärmt, bis sie gleichmäßig dünnflüssig geworden ist. Die Melasse darf aber nicht zu heiß werden, weil sonst der in der Melasse enthaltene Zucker leicht zerpringt. Nun mischt man 1 Teil Melasse mit 2 Teilen Hacksel, Raff, Torfmehl, Biertreber, Malzkeimen oder sonstigen festen Futtermitteln, und das Futter ist gebrauchsfertig. Wenn man diese Futtermischung vor Rasse schlägt, ist sie unzersehbbar und man kann sie ziemlich lange aufbewahren. Pferde und Kühe dürfen von diesem Futter pro Kopf und Tag bis 9 Pfund, Ochsen bis 18 Pfund, Schweine im Gewicht unter 100 Pfund bis drei Pfund erhalten. Schwereren Schweinen kann man etwas mehr Melassefutter und außerdem noch etwa 1—1½ Pfund Futterzucker täglich geben. Man gebe jedesmal bei Zuckerraffination etwas Schlemmkreide dazu. Für jedes Schwein genügen täglich 20 Gramm, Pferden und Kühen geben man 50 Gramm.

Paul Niedhoff.

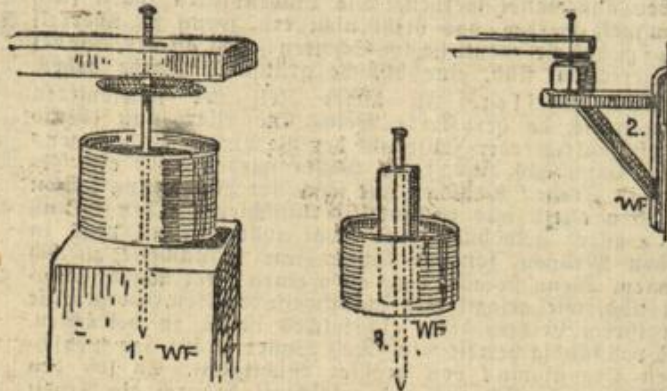
### Ein einfacher Milbenjäger für Stigstangen.

(Mit 3 Abbildungen.)

(Nachdr. verboten.)

Bekanntlich sitzen die Milben, diese Blutsauger und schlimmsten Peiniger unseres Geflügels, des Tags über in den Mauerritzen und Ecken des Stalles versteckt. Erst mit Beginn der Dunkelheit, wenn die Hühner zur Ruhe gegangen sind, wandern sie längs den Stigstangen, ihre blut-

hängende Tätigkeit zu beginnen. Da hat man nun Sitzstangenhalter konstruiert, die ein Hinüberkriechen dieser Schmaroker auf die Sitzstangen und somit auf das Geflügel verhindern. Derartige Stangenträger sollten in keinem Hofe fehlen. Mancher scheut aber wohl die Anschaffungskosten, denn in der Geflügelzucht muß mit dem Pfennig gerechnet werden. Darum aber braucht man doch noch nicht diese Annehmlichkeit zu entbehren; denn einen einfachen, seinen Zweck vollstän- dig erfüllenden Träger mit Milbenfänger kann sich jeder selbst leicht für einige Pfennige herstellen. Man benötigt eigentlich nur zwei Konservendosen, die



wohl in jedem Haushalt sich finden werden. Sind die Dosen zu hoch, so schneide man sie mit einer alten Schere auf 6-8 Zentimeter zurück. Sodann verschaffe man sich zwei genügend lange, starke Nägel. Etwa 5-6 Zentimeter vom oberen Rande läßt man daran eine ziemlich starke Blechscheibe und treibe den Nagel durch den Boden der Dose in einen Pfosten, der zum Tragen der Sitzstangen dienen soll. Siehe Abb. 1. Die angelötete Scheibe muß einige Zentimeter über den Rand der Dose hervorragen. Die Dose fülle man etwa dreiviertel voll mit Petroleum. Man beachte, daß die Sitzstangen mit ihren Enden nicht an die Wand anstoßen. Statt des Pfostens kann man ja auch einen Wandarm als Träger des Milbenfängers benutzen. Abb. 2. Wenn das Anlöten der Blechscheibe nicht möglich ist, nehme einen 10 bis 12 Zentimeter langen, entsprechend dicken Holzbohrer, durchbohre ihn der Länge nach und treibe den Nagel hindurch. Abb. 3. Die Sitzstange liegt dann auf der oberen Fläche des Kloßes. Sollte Petroleum durch die Nagelöffnung am Boden der Dose hindurchsickern, so ist dieselbe zu verlöten oder mit Kitt abzudichten. Sch.

### Nachzahlung für Hafer.

Eine Bestimmung des Bundesrats vom 13. Februar hatte festgesetzt, daß die Militärbehörden ermächtigt sein sollten, die für Hafer vom 13. Februar ab gewährte Erhöhung des Höchstpreises um 50 M. für die Tonne auch für denjenigen Hafer nachzuzahlen, den sie vom 1. Januar bis 12. Februar freihändig oder im Wege der Enteignung oder der Requisition erworben haben, und zwar bezog sich dies nur auf inländischen Hafer. Die hierfür maßgebenden Grundsätze, d. h. an wen und unter welchen Voraussetzungen diese Nachzahlung zu erfolgen hat, sind jetzt bekanntgegeben. Hiernach haben Anspruch auf die Preiserhöhung:

A. Landwirte, die ihren Hafer an ein Proviantamt oder ein Ersatz-Reservemagazin usw. freihändig verkauft oder geliefert haben, und zwar 1. unmittelbar, 2. durch Vermittlung der Zivilverwaltungsbehörden, der Zentralstelle zur Beschaffung der Heeresverpflegung, der Landwirtschaftskammern, der in Bayern mit Enteignungsbesugnis ausgestatteten landwirtschaftlichen Zentralgenossenschaften, des Landeskulturrats zu Dresden oder der Marineintendanturen, der Proviantverorgungsorganisation der Marine in Hamburg und der Marinebeschaffungsstelle zu Moskau sowie der von diesen Stellen Beauftragten.

B. Landwirte, die ihren Hafer durch Vermittlung der Zivilverwaltungsbehörden abgetreten haben 1. im Wege der Requisition nach § 3 (6) des Kriegsausleistungsgesetzes oder 2. im Wege der Enteignung.

C. Landwirtschaftliche Genossenschaften und Kornhändler, wenn sie nicht als Beauftragte der in A 2 genannten Stellen gehandelt haben, unter den Voraussetzungen in A und B, insofern sie nur Erzeugnisse ihrer Mitglieder geliefert haben. Im andern Falle gelten sie als Händler.

D. Händler unter der Voraussetzung in B, wenn sie nachweisen können, daß ihre Einstandskosten den ihnen

bisher gewährten Preis übersteigen bis zur Höhe des Unterschiedes, jedoch nicht über 50 M.

Wie man hieraus sieht, soll die Nachzahlung, abgesehen von dem zuletzt aufgeführten Fall, an Händler nicht gezahlt werden. Dagegen dürften die oben gesperrt gedruckten Worte „sowie der von diesen Stellen Beauftragten“ auch die Händler umfassen, um den Landwirten, die an Händler verkauft hatten, die das Material an die Behörden lieferten, gleichfalls die Nachzahlung zukommen zu lassen.

### Verbot der Verfütterung von grünem Roggen.

Sicherem Vernehmen nach steht der Erlass einer Bundesratsverordnung unmittelbar bevor, durch welche die Verfütterung grünen Roggens unter Verbot und Strafe gestellt wird. Den Anlaß zu dieser höchst dringlichen Maßnahme hat die Wahrnehmung gegeben, daß zahlreiche Landwirte den Mangel an Futtermitteln durch vorzeitige Aberntung und Verfütterung des grünen Sommerroggens zu steuern suchen. Da über die einheitliche und gleichmäßige Verwendung der diesjährigen Ernte seitens des Reiches noch keine Bestimmung getroffen ist, war das formale Recht der Landwirte, sich auf diese Weise zu helfen, vorläufig nicht zu bezweifeln. Andererseits lag in dieser immer mehr um sich greifenden Handlungsweise die wachsende Gefahr einer verhängnisvollen Verminderung der künftigen Roggenernte, die nun durch die in Aussicht genommene Verordnung hoffentlich vollständig und noch rechtzeitig behoben werden wird.

### Verwertung der Fichtenrinde

Die deutsche Lederindustrie leidet immer noch an einem großen Mangel an Gerbstoffen. Die vorhandenen Eichenhäutwälder vermögen den Bedarf nicht zu decken. Es muß deshalb zur Fichtenrinde gegriffen werden. Es ist vielerorts nicht hinreichend bekannt, daß die Fichtenrinde ein sehr gutes Gerbmittel ist. Der Preis für diese Rinde war bisher allerdings nicht sehr hoch, und das mag manchen Waldbesitzer davon abgehalten haben, ihrer Gewinnung näher zu treten. In diesem Jahre wurden aber schon 4 M. für den Zentner walddrogener Rinde bezahlt, was einem Mehrerlös von 10-15 Proz. des Preises für das Holz gleichkommt. Eine weitere Preissteigerung ist sehr wahrscheinlich. Allen Waldbesitzern, die geeignete Fichtenbestände haben, kann, wie die „Korrespondenz der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz“ schreibt, nur geraten werden, die günstige Gelegenheit zur Verwertung eines bisher kaum beachteten Walderzeugnisses nicht ungenutzt vorübergehen zu lassen.

### Phil. J. L. Wilh. Anapp-Hof Gnadenthal †.

Im Amtsblatt der Landwirtschaftskammer veröffentlicht der Vorsitzende Hartmann-Lüdicke folgenden Nachruf:

„Das Mitglied des Direktoriums des Vereins nassauischer Land- und Forstwirte, Herr Phil. J. L. Anapp-Hof Gnadenthal bei Dauborn, ist am 20. April d. J. nach kurzem, schwerem Leiden im 78. Lebensjahre verschieden.“

Der Verbliebene gehörte dem Vereinsdirektorium seit dem Jahre 1891 als Referent für Bodenbestellung und Düngerverfahren an; auch war er seit mehreren Jahren Mitglied verschiedener Kommissionen der Landwirtschaftskammer.

Mit ihm ist eine in den Kreisen der älteren nassauischen Landwirte allgemein bekannte und beliebte Persönlichkeit, ein ehrenwerter Charakter, ein gewissenhafter und fleißiger Mitarbeiter der Landwirtschaftskammer und des Vereins nassauischer Land- und Forstwirte aus dem Leben geschieden.

Beide Körperschaften werden ihrem treuen Mitarbeiter ein dauerndes, ehrendes Andenken bewahren.“

## Gemeinnütziges.

### So sollt ihr leben!

Vermeidet jedes Uebermaß in eurer Ernährung; begnügt euch mit dem Notwendigen. Die meisten Menschen haben bisher mehr gegessen, als sie brauchten.

Spart an den Nahrungsmitteln, die knapp sind; benutzt statt ihrer solche, von denen wir reichlich haben.

Spart mit dem Fleisch! Wenigstens an zwei Tagen in jeder Woche soll es in jedem Haushalt fleischlos sein. An den Tagen aber, an denen ihr Fleisch eßt, bevorzugt Schweinefleisch gegenüber dem Rindfleisch.

**Spart mit der Butter!** Denn wir brauchen die Milch, so daß nicht mehr soviel ausgebuttert werden kann, wie bisher. Auch Rahm darf nicht mehr verbraucht werden.

**Spart auch mit Margarine und anderen Speisefetten!** Die Einfuhr aus dem Auslande fehlt. Kocht so, daß keine unnützen Fettreste in den Töpfen zurückbleiben. Seife wird aus Fett bereitet; sie darf gleichfalls nicht vergeudet werden.

**Spart mit dem Brot!** Eßt Kriegsbrot! Weißbrot muß für Kranke und Verwundete bleiben. Glaubst nicht, ihr müht alles Brot, das euch eure Brotkarte zuweist, in jeder Woche aufessen. Was ihr davon nicht gebraucht, kann anderen zugute kommen, die einen höheren Bedarf haben als ihr.

**Spart auch mit dem Mehl!** Benutzt das, was ihr auf eure Brotkarte holen könnt, zur Bereitung einfacher Speisen und nicht zu Vorkereien. Kuchenbacken ist verboten. Verwendet Kriegsmehl zu den Speisen, die ihr bisher aus Weizenmehl herstelltet.

**Spart mit der Stärke!** Sie ist ein Nahrungsmittel und soll deshalb so wenig wie möglich zur Wäsche verwendet werden.

**Eßt nicht ohne Hunger und nicht länger als bis ihr satt seid.** Gut gekaut ist halb verdaut.

**Als Ersatz für Fleisch genießt Fische, Milch, Käse, Füllensrüchte!** Auch vermehrte Benutzung von Gelatine (als Zusatz zu Salzen oder Fruchtpeisen) wird empfohlen.

**Schellfisch und Kabeljau, Heringe und Büdlinge** sind noch reichlich zu haben. Benutzt auch den sehr nahrhaften Stockfisch viel mehr als bisher; macht euch mit seiner Bereitung vertraut.

**Neben Vollmilch wird Magermilch** in den Handel gebracht werden können. Sie ist billig, hat einen hohen Nährwert und kann, wie die Vollmilch, als Fleischersatz dienen.

**Käse** ist ganz besonders als Fleischersatz zu empfehlen; er soll nicht nur zum Nachtisch gegessen werden, sondern öfters, mit Brot, einen Hauptbestandteil des Abendessens bilden. Es ist meistens nicht nötig, ein Käsebrot auch noch mit Butter oder Margarine zu bestreuen. — Verwendet auch geriebenen Käse als Zusatz zu Mataroni- und Nudelgerichten, zu Reissuppe, Graupensuppe usw.

**Eßt Kartoffeln!** Sie sind jetzt, wo ihr am Brot sparen müht, ein doppelt wertvolles Nahrungsmittel. Eßt sie gekocht, gebraten, als Suppe, Kloß, Brei, Salat und als zusammengekochtes Essen. Kocht auch öfters abends Kartoffeln; ihr könnt euch jetzt nicht an Brot und Wurst fatteden.

**Kocht die Kartoffeln in der Schale!** Beim Nothschälen schneidet ihr in sechs Tagen soviel weg, daß ihr am siebenten Tage daran genug hättet.

**Bewahrt eure Vorratskartoffeln** in einem kühlen Keller auf! Kartoffeln dürfen nicht in Säcken oder Säffern aufbewahrt werden; man lagere sie auf dem Zementboden des Kellers oder in offenen Lattenkisten so flach wie möglich. Eßt die Kartoffelvorräte öfters nach und entfernt die angefaulten Knollen. Treiben die Kartoffeln stark aus, so sind die Keime von Zeit zu Zeit abzubrechen.

**Hafergrünze und Gerstengraupen** als Brei oder Suppe bilden ein vorzügliches Morgenfrühstück oder einen Hauptbestandteil des Abendessens.

**Zucker** ist sehr nahrhaft und ist reichlich vorhanden. Benutzt ihn zum Süßen des Frühstücksgetränks oder zur Bereitung süßer Speisen. Genießt Rübenkraut, Obstkraut, Obstmus und Marmeladen zum Brot; sie enthalten viel Zucker.

**Gemüse** sollt ihr nicht abbrühen; ihr schüttet mit dem Wasser wertvolle Bestandteile fort. Das Wasser, in dem ihr Spinat, Blumenkohl, Schwarzwurzeln oder Spargeln kocht, verwendet zu Suppen oder Tunken.

**Verabscheut den Branntwein;** seid mäßig im Genuß von Bier! Vergesst nicht, daß Bier Nährstoffe enthält. Wer es unnütz und übermäßig trinkt, vergeudet Nahrungsmittel, schädigt also seine Volksgenossen. Und überdies ist nichts verächtlicher als Trunksucht.

**Spart mit Feuer und Licht!** Das mit angefeuchteter Asche bedeckte Feuer bleibt in Glut. Anbrennen oder Ansehenlassen der Speisen ist grobe Nahrungsmittelverschwendung.

**Sammelt alle Küchenabfälle sorgfältig!** Sie dienen als Futter für Schweine und Rinder. Die städtische Verwaltung läßt sie abholen.

### Gesundheitspflege.

**Limdenblütentee.** Der aus den Limdenblüten bereitete Tee ist neben dem Hollunderblütentee der bekannteste Tee, den man trinkt, wenn man Schweiß hervorrufen will. Er ist angenehmer zu trinken als der Tee von Hollunder und wirkt auch vortrefflich bei altem Husten, bei Verschleimungen der Lungen und der Luftröhre und bei Unterleibsbeschwerden, die ihren Ursprung in der Verschleimung der Nieren haben. Statt der Limdenblüten kann das Johanniskraut mit und ohne Mischung von Schafgarben angewandt werden. Die Limdenblüten sollen früh gesammelt werden, das heißt nicht erst, wenn sie überreif sind, so, daß sie, wenn sie im Schatten (nicht an der Sonne) gut getrocknet sind, eine hübsche grüngelbe Farbe haben.

**Das Wasser.** In dieser Zeit der spärlicheren Lebensweise, da der starke Wein- und Biergenuss ebenso eingeschränkt werden sollte als der Verbrauch des Weizens usw., kommt das gute, klare Wasser wieder mehr als Getränk in Frage. Menschen mit schwacher Verdauung sollten sich schon allein aus Gesundheitsrücksichten an den Genuss des Wassers gewöhnen, und zwar sollen sie es nicht in großen Mengen, sondern immer nur schluckweise zu sich nehmen. Wenn sie alle Tage etwa einen Liter Wasser langsam und, wie gesagt, nur schluckweise trinken, werden sie von ihrem Leiden, denn als solches ist es zu betrachten, bald vollständig befreit sein. Das Wasser ist für den menschlichen Organismus von größter Wichtigkeit. Es löst den Speisebrei gänzlich auf und erleichtert dadurch die Arbeit des Magens, der sonst die Menge des Stoffes gar nicht bewältigen könnte, und reinigt den Magen wie die Gedärme in ausgiebiger Weise. Schädlich ist es jedoch, während der Mahlzeiten kaltes Wasser zu trinken. Die Speisen werden dadurch zu dünnflüssig gemacht, das darin enthaltene Fett gerinnt, und der Magen erkaltet sich leicht. Das Wasser ist sehr erquickend und durstlöschend. Eine Abwaschung und gleich darnach stattfindende Abreibung des ganzen Körpers belebt und erfrischt ihn ganz ungemein. Schwächliche Personen sollen diese Abwaschung zwar auch täglich, aber stets nur teilweise vornehmen und darnach die Haut rasch und kräftig bis zum Rotwerden frottieren. Sie könnten sich sonst mehr Schaden als Gutes zufügen. Alle Abhärtungsmethoden müssen zur warmen Jahreszeit begonnen werden, können, ja sollen dann aber auch im Winter im temperierten Raume fortgesetzt werden, wobei das Wasser 18-gradig sein soll. Schwache Menschen sollen ferner nie so kalt baden wie kräftige. Ihnen tut ein Bad von 27 bis 28 Grad Reaumur gute Dienste, während es sonst nur 26 Grad warm zu sein braucht.

Dr. Oberl.

**Micheler, Katharina, Kriegskost für das deutsche Haus.** Anleitung zum zeitgemäßen Kochen nebst Anhang über Blutzusatz zu Nahrungsmitteln. Jos. C. Hubers Verlag, Diefen vor München. 25 Ffg.

Die bekannte Verfasserin einer Anzahl Kochbücher und Schriften für die Hausfrau erscheint zur rechten Zeit mit ihren ca. 200 Rezepten. Gut kochen und doch sparen ist die Parole des Buches. Außer einigen kurzen, allgemeinen Ratsschlägen und Anleitungen bringt sie in knapper Fassung eine reiche Auswahl wohlgeschmeckender Gerichte unter besonderer Berücksichtigung der Verwendung von Kartoffeln und Gemüse. Von Wichtigkeit und neu ist der Blutzusatz zu den Nahrungsmitteln.

### Die Frankfurter Pferdemarkte,

die wegen des Ausbruchs der kriegerischen Unruhen und der damit verbundenen Ausmusterung sämtlicher Pferdebestände im August vorigen Jahres abgesetzt werden mußten, werden mit einem eintägigen Arbeitspferdemarkt am 12. Mai versuchsweise wieder aufgenommen. Die immer stärker werdende Nachfrage nach Gebrauchspferden für die Landwirtschaft, die Fuhrwerksbetriebe usw. einerseits und das erhöhte Angebot von Zucht- und Arbeitspferden aus benachbarten Provinzen andererseits haben die Wiedereröffnung der Frankfurter Pferdemarkte bedingt. In den diesbezüglichen Vorgesprächen und Beratungen wurde besonders auf die Förderung der Pferdezucht hingewiesen, und es soll Sorge getragen werden, daß der Markt möglichst zahlreich mit kaltblütigen Zuchttuten besetzt wird und somit die Züchter in die Lage versetzt werden, ihr Zuchtmaterial zu ergänzen. Die veterinärpolizeiliche Aufsicht wird von dem stellvertretenden Kreisveterinärarzt, Tierarzt Dr. Horned, ausgeübt.