

Der Landwirt in Nassau.

Blätter für Landwirtschaft, Weinbau und Genossenschaftswesen
sowie Hauswirtschaft.

Unter Mitwirkung nassauischer
Landwirte herausgegeben
Vortreffliche Verbreitung in Nassau.

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

Erscheint alle vierzehn Tage.
Anzelgenpr. die Kolonetzelle 30 Pfg.
:: Restamezelle Mart 1.50. ::

Nr. 10.

Wiesbaden, den 27. Mai 1915

7. Jahrgang.

Landwirtschaftl. Berichte.

Ein verschwundenes Gemüse.

Wenn man die nicht besonders große Reihe der Kulturpflanzen prüft, die auf der Erde der menschlichen Ernährung dienen, so begegnet man mehreren Arten, die einst auch in Deutschland gebaut wurden, die aber seit längerer Zeit verschwunden oder zum mindesten im Aussterben begriffen sind. Dazu gehören u. a. auch die *Pastinaken*, die ehemals in verschiedenen Abarten in deutschen Gärten gezogen wurden, im Laufe der Zeit jedoch dem immer ausgedehnteren Kartoffelbau zum Opfer fielen. In diesen bangen Tagen, wo man hauswirtsch. nach allen möglichen Hilfsmitteln umschaut, ist auch die Gelegenheit gekommen, für diese nützlichen und wertvollen Gemüsepflanzen ein empfehlendes Wort zu reden. Sie verdienen es durchaus, daß sie wegen ihrer fleischigen und nahrhaften Wurzeln, die denen der Mohrrüben gleichen, wieder zu Ehren gezogen würden. In England zum Beispiel, das auch auf landwirtschaftlichem Gebiete konservativer geliebt ist als Deutschland, sind die Pastinaken heute noch beliebt und weit verbreitet. Sie gehören, wie die Mohrrüben, zur Familie der Doldenblütler, haben fiederförmige Blätter, kleine rote oder gelbe Blütenblättchen und, je nach der Art, lange, dünne oder kurze dicke Wurzeln. Sie gedeihen am besten auf tiefgründigem Lehmb- und Mergelboden, nehmen aber auch mit schlechterer Erde vorlieb und zeitigen auch hier reiche Erträge. Sie sind sehr fruchtbar und leicht zu ziehen. Man muß sie nur vor frischer Düngung sähen und nicht zu dick säen. Die Aussaat sollte so früh wie möglich geschehen, am besten in Reihen. Die übrige Pflege ist gleich wie bei den Mohrrüben. Der Vorteil der Pastinake, abgesehen von ihrem Speisewert, besteht darin, daß sie überaus frosthart sind, ja daß sie sogar durch den Frost entschieden an Schmachhaftigkeit gewinnen, ein Umstand, der bei der früheren Zubereitung nicht genügend beachtet wurde. Man läßt deshalb die Pflanzen den Winter über im Freien stehen und hebt sie nach Bedarf aus. Sie halten sich länger frisch und genießbar als die Mohrrüben oder die Kartoffeln. Es wurden drei Arten gezogen: die „lange Pastinake“, mit langer, zartfleischiger Wurzel, die „Zerfepastinake“, mit stärkerer, rübenähnlicher Wurzel, und die runde „Zucker- oder Königspastinake“ mit der kürzesten und breitesten Wurzel. Die zweite Art ist die ertragreichste, die letzte die nahrhafteste. Die Wurzel enthält etwas über 83 Hundertstel Wasser, 1,37 Hundertstel Stickstoffsubstanz, 0,44 Hundertstel Fett, 2,06 Hundertstel Zucker und 10,50 Hundertstel stickstofffreie Extraktstoffe. Als Gemüse können die Pastinaken, die schon von den alten Römern geschätzt wurden, wie Mohrrüben, Schwarzwurzeln oder Sellerie zubereitet werden. Infolge ihres Zuckergehaltes eignen sie sich auch zur Branntweinbereitung. Ferner läßt sich aus ihnen durch etwas Hopfenzusatz ein schmackhaftes, weinähnliches Getränk herstellen, dem außerdem medizinische Werte nachgerühmt werden, sowie durch Zusatz von Zucker und Weinsäure ein richtiger Pastinakewein, der den Rhabarberwein an Würzigkeit noch übertrifft. Weitere Beachtung verdienen sie auch deshalb, weil sie ein ganz vorzügliches Viehfutter liefern, das namentlich von Kleintierzüchtern mehr verwertet werden sollte. Ihr Anbau wäre dem der Mohrrüben vorzuziehen, da sie größere Erträge abwerfen und leichter zu ziehen sind als diese.

Züchtet Enten!

(Nachdruck verboten.)

Jeder hat in dieser schweren Zeit die Pflicht, an seinem Teil zur Volksernährung beizutragen. Darum ziehe und züchte ein jeder, was nur in seinen Kräften liegt, um sich soweit wie möglich vom Markt unabhängig zu machen. Da möchten wir ganz besonders auf die Zucht von Enten hinweisen. Ihr großer Vetter, die Gans, wird wohl vorläufig ein recht seltener Gast auf dem Markt werden. Unsere Gänseverfolger waren bisher vor allem Rußland und Galizien. Beide Länder sind aber für die nächste Zukunft ausgeschaltet. Wir selbst sind infolge der intensiven Bewirtschaftung unserer Felder nicht imstande, den Bedarf auch nur annähernd zu decken. Da heißt es denn, sich nach einem ausgleichenden Ersatz umzusehen. Und da tritt in weitgehendstem Maße eben die Ente auf den Plan. Während die Gans ein ausgesprochenes Weibetier ist, das zu seinem Gedeihen größere Weidestrecken beansprucht, kann die Ente schon auf dem kleinsten Raum gehalten werden. Selbstverständlich ist es auch hier nur von Vorteil, wenn man ihr auch etwas mehr Platz zur Verfügung stellen kann. Enten lassen sich genau so verwerten wie Gänse. Wir haben von Entenküken ein ebenso vortreffliches Weiswasser erhalten wie von Gänsen; ebenso lassen sich die gut entwickelten Brüste räuchern. Wir persönlich ziehen eine gut geräucherte Entenbrust vor. Es ist zwischen beiden ein Unterschied etwa wie zwischen Kalb- und Rindfleisch. Dazu liefert die Ente auch noch eine ziemliche Menge Federn und Daunen, die nur wenig den der Gänse nachstehen. Als Hauptpunkt aber kommt noch hinzu, daß die Enten ohne große Mühe und fast ohne Verluste durch Krankheiten aufzuziehen sind. Nicht ganz mit Unrecht wird die Ente wohl das „Schwein unter dem Geflügel“ genannt. Sie frisst ziemlich alles. Viel Grünes, gekochte Kartoffeln, Rüben, Wurzeln, einige Handvoll Kleie, womöglich auch noch mit einer kleinen Gabe Fischmehl oder Garnelen vermischt, gibt ein vorzügliches Entenfutter. Wo ihnen dann auch noch einiger Auslauf aufs Wasser geboten werden kann, so werden sie dort auch noch manche Mahlzeit suchen, was die Aufzuchtskosten noch um etwas mindert. Man halte darauf, daß die Tiere im Alter von zehn bis zwölf Wochen geschlachtet werden. Dann beginnt nämlich der Hauptfederwechsel, und eine weitere Fütterung wäre nur Verlust, da eine Gewichtszunahme nicht mehr zu erwarten ist. Die Ente ist das einzige Geflügel, welches das verarbeitete Futter in verhältnismäßig kürzester Zeit in Fleisch umsetzt. Darum ist auch Schlachtentenzucht zu jeder Zeit zu betreiben, sofern nur Bruteler zu erhalten sind; sie wird stets einen Gewinn abwerfen, da die Nachfrage auf lange Zeit hinaus rege sein und bleiben wird. Sch.

Winte zur Rhabarberernte.

Als Bier- und Nahrungspflanze zugleich hat der Rhabarber eine große Verbreitung gefunden, und alljährlich nimmt die Zahl seiner Freunde zu. Schon von Anfang Mai ab, in manchen Jahren noch etwas früher, liefern seine Blätterstiele ein vortreffliches, erfrischendes Kompott, dem der etwas säuerliche Geschmack einen pikanten Reiz verleiht. Nun gibt es allerdings Rhabarberstiele, so schreibt Herrpers in Koflscheid bei Aachen in der „D. Pflanzl. Presse“, die geradezu scheußlich schmecken; es liegt dies weniger an der Zubereitungsart, sondern häufiger daran, daß man minderwertige Sorten anbaut, und diese schlechteren Sorten stammen zumeist, was noch nicht allgemein bekannt sein dürfte, aus Sämlingspflanzen, also von Pflanzen der Aussaat. Bei der Anschaffung von Rhabarberpflanzen verlange

man daher ausschließlich geteilte Wurzelstöcke beziehungsweise geteilte Rhabarberpflanzen, das sind Sprößlinge mit Kopf und einigen Wurzeln. Man pflanzt diese im März-April in allseitigem Abstände von 1 bis 1,20 Meter auf hartgedüngtes Land, und zwar so tief, daß der Kopf der Pflanze etwa 5 Zentimeter unter der Erde liegt. Durch Verabfolgung von Wassergaben unterstützt man die Triebkraft des Wurzelstockes, sodas bald kräftige Blattmassen sich zu entwickeln beginnen. Jedoch würde es verkehrt sein, schon im ersten Jahre zu ernten, weil die Pflanze hierdurch in ihrer Entwicklung gehemmt würde; erst im zweiten Jahr wird mit der Ernte begonnen.

Bei der Rhabarberernte muß stets die Erhaltung der Triebkraft des Wurzelstockes im Auge behalten werden. Es würde daher falsch sein, die Pflanze gleich des größten Teiles ihrer Blattstiele zu berauben; man nimmt vielmehr immer nur ein Drittel des Gesamtbestandes, und zwar regelmäßig die stärksten Blattstiele, weg. Letztere werden nicht abgeschnitten, sondern ausgebrochen; auf diese Weise bleiben keine unnötigen Stumpfen von Blattstielen stehen. Auch die sich bildenden Blütenstiele müssen, sobald sie mit dem Stengel richtig heraus sind, ausgebrochen werden. Entfernt man sie früher, so würden von unten aus neue Blütenstiele austreiben und die Arbeit verdoppeln. Würden dagegen die Blütenstiele erst ausgebrochen, wenn sie bereits Samen tragen, so entzögen sie der Pflanze zu viel Nahrung. Etwa alle acht bis vierzehn Tage kann weiter geerntet werden mit der vorhin erwähnten Einschränkung; bis in den Juli hinein kann sich die Ernte erstrecken, ohne daß die Stiele sauer werden. Herpers hat im verfloffenen Jahre noch im August Rhabarber in Holzläsern sterilisiert, der vorzüglich schmeckt. Allerdings wird man dies nur bei kräftig treibenden, in bestem Boden stehenden Pflanzen tun, da ein Teil der Blätter der Pflanze unbedingt zur Kräftigung des Wurzelstockes für die nächstjährige Ernte erhalten bleiben muß. Für gewöhnlich wird man Ende Juni bis Anfang Juli mit dem Ausbrechen der Blattstiele aufhören, dagegen die Blütenstiele weiter entfernen.

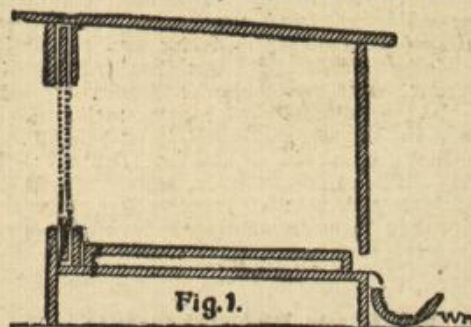
Im Herbst wird der Boden um die Rhabarberstäuben vorsichtig gegraben und gut gedüngt. Dung- und Wassergüsse sind ebenfalls zur Entwicklung der Pflanze sehr angebracht. Man braucht keine Ueberdüngung zu fürchten, denn der Rhabarber ist ein gewaltiger Fresser. An Kunstdünger pflege ich für jeden Kopf der Pflanze 70 Gramm vierzigprozentiges Kalisalz, 100 Gramm Superphosphat und 100 Gramm schwefelsaures Ammoniak gut miteinander vermischt zu verabreichen, und zwar im Herbst. In düngkräftigem Boden kann der Rhabarber sechs bis acht Jahre auf derselben Stelle verbleiben; nach dieser Zeit erweist sich ein Umpflanzen, bestehend in einer Teilung der Wurzelstöcke, als zweckmäßig.

Wein Kaninchenstall.

Mit drei Abbildungen.

(Nachdruck verboten.)

In dieser schweren Zeit, die unsere Reider in ihrer Verbblendung heraufbeschworen haben, heißt es für einen jeden, an seinem Teil nach besten Kräften mit dazu bei-



zutragen, daß die Absicht unserer Feinde, Deutschland auszuhungern, zunichte wird, also an unserer Volks-

ernährung mitzuarbeiten. Auch der Unbemittelte kann sich hier betätigen, und namentlich auf dem Gebiete der Fleischernährung sich völlig unabhängig machen von Zufuhr und Preis. Ich denke dabei an die Kaninchenzucht, die auch auf dem kleinsten Raum nutzbringend ausgeübt werden kann. Den größten Teil des Jahres ist die Aufzucht fast kostenlos zu bewerkstelligen, da die Futtermittel an jedem Wegrande unentgeltlich zur Verfügung stehen. Und entsprechend zubereitet, wird Kaninchenfleisch von manchem noch über Hasenbraten gestellt. Die Unterbringung der Tiere ist auch ohne besondere Schwierigkeiten zu bewerkstelligen. Eine alte Kiste, eine entsprechend hergerichtete Tonne genügt schon, falls nur häufig und gründlich gereinigt wird. Meistens werden aber derartige primitive Aufenthaltsräume gar zu leicht vernachlässigt, was natürlich einen schädigenden Einfluß auf die Inzucht ausüben muß. Wer darum ein klein wenig mehr aufwenden will, dem raten wir zu folgendem Stallmodell, das ohne größere Kosten von jedem leicht herzustellen ist und einen durchaus gesunden und angenehmen Aufenthaltsort für die Tiere bietet:

Fig. 1 zeigt den Durchschnitt eines solchen Stalles. Im großen und ganzen sind alle Einzelheiten aus der Zeichnung schon ersichtlich. Das Dach wird mit Dachpappe bekleidet. Der Boden ist etwas nach hinten abfallend einzurichten, wodurch der Urin besser abfließen kann, der außen an der Hinterwand abgefangen und abgeleitet wird. So bleibt das Lager ständig trocken. Wer die Ausgabe nicht scheut, belege den Boden mit Zinkblech; dann ist dessen Haltbarkeit unbegrenzt. Auf den Boden legt man ein niedriges Gitterrost (Fig. 2); dadurch wird die Reinigung sehr erleichtert, und die Tiere liegen stets mollig und trocken. Die Tür ist als Schiebetür gedacht, ein Dreierahmen mit engmaschigem Drahtgeflecht bekleidet (Fig. 3). Die Tür kann natürlich ebenso gut durch Hängen befestigt werden.

Hat man eine größere Zucht, so lassen sich diese Stallungen nebeneinander wie auch übereinander in Stockwerken bauen. Bei letzterer Anordnung bildet dann das Dach des unteren Stalles zugleich den Boden der darüber befindlichen Behausung. Sch.

Erhaltung einer leistungsfähigen Schweinezucht.

Da die Ernährung der Zuchtschweine sowie der Ferkel und Fälschweine während des Sommers durch Grünfütter und Weidegang auch bei fortbestehendem Mangel an Kraftfuttermitteln wesentlich erleichtert wird, können jetzt alle zuchtsfähigen Mutterschweine zugelassen werden. Schwierigkeiten, die aber nicht unüberwindlich erscheinen, bestehen zwar bei der Ernährung säugender Mutterschweine und ganz junger Ferkel. Da die Rindviehbestände bei ausreichendem Grünfütter in sehr vielen Fällen gänzlich auf Kraftfütterzugaben verzichten können, sind die vorhandenen kleinen Mengen an Kraftfütter für die Zuchtschweine verfügbar. Für säugende Mutterschweine kommt insbesondere die Verabreichung von Leinfuchen, Weizenkleie, Aderbohnenmehl, Futterzucker, Reisfüttermehl und Molkereiabfällen in Frage. Es dürfte sich sehr empfehlen, bei der Abgabe von Kraftfüttermitteln durch die Kommunalverbände die Besitzer von säugenden Zuchtsauen in erster Linie zu berücksichtigen.

Für die jungen Ferkel fehlt es an geeigneten Kraftfüttermitteln; die Säugezeit muß daher möglichst lange ausgedehnt werden. Die Muttermilch soll für möglichst lange Zeit das eiweißreiche Futter ersetzen. Als Kraftfüttermittel für junge Tiere empfehlen sich besonders Blutmehl, Gerstenschrot, Milch und Molkereiabfälle. Die jungen Tiere sind zeitig an die Ausnahme von zartem Grünfütter zu gewöhnen, was am besten durch Weidegang erreicht wird. Ältere Ferkel können ganz mit Grünfütter durchgehalten werden, wobei sie zwar nicht fett werden, aber ansehnlich heranwachsen. Derartig vorbereitete Tiere werden später bei guter Fütterung in verhältnismäßig kurzer Zeit schlachtreif. Aus diesem Grunde ist es von großer Bedeutung, wenn eine zahlreiche Reserve an solchen Läufern vorhanden ist, weil diese bei eintretenden günstigeren Zeitverhältnissen frühzeitig auf die Schlachtwiehmärkte gebracht werden können.

Die vorgenannten Maßnahmen sachgemäß durchgeführt, dürften wesentlich zu einer Sicherung der Fleischversorgung beitragen und mitwirken, daß nach dem Kriege in nicht zu langer Zeit normale Verhältnisse in der Versorgung der Märkte mit Schlachtschweinen eintreten. (Korrespondenz der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz.)

Achtung, der Schlehen Spinner.

(Nachdruck verboten.)

Ein Gärtner schreibt:

Ich habe es gern, wenn es Ausgangs Winters um mich blüht. Man kann das ja so wohlfeil haben, wenn man, wie man in Süddeutschland sagt, Barbarazweige, holt. Zweige am Barbaratage (er muß so um den 25. Januar fallen) geholt, sollen übrigens gegen Gebrechen aller Art helfen, als da sind: schleichender Tod, Bersehen der Kinder, Pest und Viehsterben.

Also ich habe Barbarazweige geholt, wie ich es seit zwanzig Gärtnerjahren tue, Forsythien, Daphne, Mezerum und lauroleola, Pflaumen und Kirichen, Cornus mas und Schlehen. Letztere blühen sehr leicht auf, haben aber in diesem Jahre vollkommen versagt. Sie sind total weggefressen worden. Unzählige der Zahl nach hingen die Räumchen an ihren Fäden. Und als sie reinen Tisch gemacht hatten, da gingen sie zu den Knospen der Süß- und Sauerkirichen, der Pflaumen. Es ist fast nichts übrig geblieben!

Ich fürchte, es gibt ein Schlehen Spinnerjahr und es geht über unsere Pflaumen, Zwetschen, Mirabellen, Reinecklauden, Süß- und Sauerkirichen her, wie meines Erinnerns in keinem Jahr zuvor. Und wir brauchen es doch so notwendig, damit unsere strammen Jungen nicht vergeblich gefressen, gehungert und geblutet haben und gestorben sind; weil wir, die wir zu Hause bleiben müssen, nicht genug für den sterblichen Leib haben. Aber wir wollen auch kämpfen, wenn freilich der Kampf auch viel weniger breuzlich ist, weil nur von unserer Seite geschossen werden soll. Und zwar auf die Schlehen, wenn die Räumchen kurz vor der Blüte sich zeigen und an ihren langen Fäden baumeln. Dann holen wir unser schweres Geschütz, die Baumspitze, unsere Munition, Petroleumulsion als Schrapnell, Florium als Granate, Zeigefinger und Daumen als Klein- gewehrfeuer.

Ueber feldmäßigen Zwiebelanbau

schreibt S. Stobbe (Straßund) im „Pommerischen Gärtnerblatt“ nachstehendes:

„Die Bedingungen sind allgedüngter Boden in guter Kultur, feuchte Witterung während der Aussaat und Reimung, trockene Witterung während der Entwicklung, zur Reife. Der Boden muß frei von Quecke sein, oft flach gelockert werden. Frischer Stalldung und tiefe Bodenlockerung sind ungünstig, weil einmal die Zwiebelmade dadurch begünstigt wird und dann ein zu üppiges Wachsen die Reife verzögert. Kunstdüngung kann gegeben werden, und zwar 75 Kilo Superphosphat und 100 Kilo Kalisalz für den Morgen von 2500 Severtmeter. Der Samen leimt langsam und ist teuer. Er werden auf den Morgen 5 bis 6 Kilo Saat erforderlich. Die beste Sorte für den Feldbau ist bisher noch immer Zittauer Rieser, und zwar die gelbe runde oder die schwefelgelbe. Abarten und Neuheiten werden zahlreich auf den Markt gebracht. Die Aussaat erfolgt in Reihen von mindestens 15 Zentimeter Weite. In der Reihe werden die Zwiebeln auf mindestens 8 Zentimeter Entfernung verzogen. Man kann mit der Drillmaschine oder auch mit der Planetenmaschine säen und die Saat durch Verwendung von Breitereggen mit fünfzähligen Nägeln oder durch Harken unterbringen. Da die Saat festliegen muß, empfiehlt es sich, zu walzen oder festzutreten. Die durch Verziehen gewonnenen Pflanzen können an anderer Stelle gepflanzt werden, aber nicht zu tief, sonst bilden sie keine Knolle. Es muß fünfmal gehackt und zwischen den Pflanzen gejätet werden. Dazu hat sich die Planetenradhade bewährt. Wenn die Zwiebeln am Halbe weich werden, setzt die Reife ein. Man kann sie alsdann niederwalzen oder den Stengel niedertreten, damit das Wachstum eingeschränkt und die Zwiebel größer wird. Die Ernte tritt ein, wenn zwei Drittel der Pflanzen völlig abgestorben sind. Dies ist Ende August, spätestens aber Anfangs Oktober zu erwarten. Das Herausnehmen geschieht mit der Hacke, mit Holzgabeln oder durch Herausziehen mit der Hand. Die Früchte bleiben vierzehn Tage zur Nachreife liegen, werden dann gebündelt, sortiert und aufgehängt. Nach dem Abtrocknen der Stengel werden diese abgetrennt. Die Erträge sind schwankend: 70 Zentner, ja selbst 150 Zentner für den Morgen.

Als Nachfrucht ist Senf, Winterroggen usw. verwendbar. Die Hauptgefahr bildet die Zwiebelmade; wirtschaftlich durchführbare Mittel gegen sie sind mir nicht bekannt. Sie tritt übrigens nicht allgemein auf. Im Garten bleiben die späteren Sorten gesünder. Die Saatlieferanten über-

nehmen Garantie für Sorte und Keimkraft, jedoch nicht für Freibleiben von dem später austretenden Schädling.

Der feldmäßige Zwiebelanbau ist nur dort möglich, wo über viele Arbeitskräfte verfügt wird.“

Ein gutes Geschäft der Haubergbesitzer.

Aus Beldorf wird berichtet: Die Oberförsterei Kirchen hat eine Vereinigung der Gemeinden im Bereiche der Bürgermeistereien Kirchen, Beldorf, Daaden und Gehlharshain zuwege gebracht, um einen vorteilhaften Absatz ihrer diesjährigen Lohse zu erzielen. Der erste Verkauf ist dank der Bemühungen des Oberförstereis zu Kirchen bereits getätigt. 11000 Zentner zu je 8 Mk. hat nämlich die Kriegsledergesellschaft in Berlin erworben. Das ist gegen die letzten Jahre, wo 3,50 Mk. bis höchstens 4,20 Mk. erzielt wurden, ein erheblicher Mehrpreis, so daß die Haubergbesitzer im Kriegsjahre ein gutes Geschäft machen.

Die Fischzucht im Kriege.

Bei der Volksernährung im Kriege spielen die Fische eine große Rolle. Fast in allen Vorträgen die in Stadt und Land über Kriegskost gehalten werden, und in allen Kriegskochbüchern wird auf Fischgerichte hingewiesen. In der Tat ist auch Fischfleisch ein gesundes und bekömmliches Nahrungsmittel. Aber es ist nicht überall wohlfeil. Der Grund hierfür liegt darin, daß die Fischzucht nicht überall rationell betrieben wird. Ja, es gibt sogar wasserreiche Gegenden, wo die Fischzucht ganz außeracht gelassen und hauptsächlich Raubfischerei betrieben wird. Dem sollte unter allen Umständen vorgebeugt werden. Wo es irgend angeht, müssen die Teiche und Gräben mit guten Fischen besetzt und die Fischgerechtigkeit geregelt werden. Wo eine geordnete Fischzucht vorhanden ist, sollte sie gerade in der gegenwärtigen Kriegszeit mit Sorgfalt betrieben werden. Jeder Fischzüchter muß sich daran erinnern, daß auch er sein Teil zur Sicherstellung der Volksernährung im Kriege beitragen kann und soll.

Die Bienenzüchter voller Hoffnungen.

Aus Bienenzüchtereisen wird uns geschrieben: Unsere Bienenvölker sind im ganzen gut durch den Winter gekommen. Sie hatten allerdings stark unter ihren Vorräten aufgeräumt, aber bei der milden Witterung während der letzten Wintermonate tüchtig Brut angelegt, so daß sie ziemlich volkstark und leistungsfähig in das Frühjahr eintraten. Zum Glück brachte der Mai auch warmes Wetter, das mit einem Schlage die Blüten öffnete und die fleißigen Bienen zur Tracht lockte. Seit Jahren konnten die Obstbaumblüten nicht in solchem Maße befliegen und angestrichelt werden, wie es dieses Frühjahr der Fall war. In den letzten Wochen haben die Bienen wieder so viel neuen Honig eingeheimst und für ihre weitere Volksernährung verwendet und ausgespeichert, daß die Bienenzüchter auch ohne Bedenken Rückschlagen, die unfreundliches Wetter bringen, entgegensehen können. Frischen Mutes und voller Hoffnung gehen deshalb die Bienenväter wieder an ihre postive volle Arbeit, um auch ihrerseits möglichst viel dazu beizutragen, daß wir in der schweren Kriegszeit durchhalten können; sie wollen durch richtige Pflege ihrer Völker möglichst viel Honig erzeugen, der nicht nur ein Lederbissen, sondern auch ein wertvolles Nahrungsmittel ist, wie allgemein anerkannt wird.

Weinbau.

Zur Bekämpfung der Rebenkrankheiten.

(Mitteilung des Direktors der Kaiserlichen Biologischen Anstalt für Land- und Forstwirtschaft in Berlin-Dahlem.)

Infolge des Krieges ist eine Reihe von Pflanzenschutzmitteln, wie der Kupfervitriol, durch Beschlagnahme dem freien Verkehr entzogen oder doch knapp und teuer geworden. Es gilt daher, mit den zur Verfügung stehenden Mitteln hauswirtschafterisch umzugehen, sie insbesondere auch nur zur Bekämpfung der wirtschaftlich gefährlichsten Pflanzenkrankheiten zu verwenden.

Der vorhandene und für landwirtschaftliche Zwecke etwa freigegebene Kupfervitriol wird ausschließlich dem Weinbau zur Bekämpfung der Blattkrankheit vorbehalten bleiben müssen. Und auch für diesen Zweck wird äußerste Sparsamkeit notwendig sein, zunächst in Bezug auf die Stärke der Brühen. Bei der ersten Spritzung sollen deshalb nur 1 Prozent Kupfer-

servitriol enthaltende Brühen und bei weiteren Spritzungen keinesfalls stärkere als 2prozentige Brühen verwendet werden. Am besten wird nur so viel Brühe hergestellt, als an demselben Tage vermutlich verbraucht wird. Um das Verderben übrig bleibender Brühe zu verhindern, ist die Kupferkalkbrühe durch Zusatz von Zucker (100 Gr., etwa 2 Eßlöffel voll, gewöhnlicher Zucker auf 100 Liter Brühe), die Kupfersodabrühe durch Zusatz von Seignettesalz (50—100 Gramm auf 100 Liter Brühe) haltbar zu machen.

Besonderes Gewicht wird in diesem Jahre auf möglichste feine Bespritzung der Brühen zu legen sein. Durch recht frühzeitiges Festen, rechtzeitiges Ausbrechen der überflüssigen und Herztriebe sowie der Wipfel kann nicht nur an Mühe gespart, sondern auch mittelbar dem Umsichgreifen der Blattfalkkrankheit wirksam entgegen gearbeitet, der Erfolg des Spritzens also wesentlich unterstützt werden. Der Arbeitermangel wird voraussichtlich von selbst vielfach in der durchaus erwünschten Richtung wirken, daß die Bekämpfung der Nebenkrankheiten gemeinsam, von Gemeinden und Verbänden, in die Hand genommen wird. Das wird tunsüchtiger zu unterstützen und zu fördern sein, und die gemeinsame Durchführung der Bekämpfung auf größeren Flächen wird es erleichtern, beim Vorhandensein oder durch Einführung eines Beobachtungs- und Warnungsdienstes die rechtzeitige Vornahme der Spritzungen zu sichern, überflüssiges Spritzen aber zu vermeiden.

Beim Weizen des Wintergetreides wird allgemein der Kupfervitriol durch Formaldehyd ersetzt werden müssen, mit dem die Getreidekrankheiten mindestens ebensogut verhütet werden können wie mit Kupfervitriol. Wegen die Streifenkrankheit der Getreide, der gegenüber Formaldehyd allerdings unwirksam ist, läßt sich „Aspulum“ oder, falls dies Mittel nicht in genügender Menge vorhanden ist, heißes Wasser (2 Stunden 45 Grad Celsius) mit Erfolg anwenden.

Da der Preis für Schwefel außerordentlich gestiegen und die Schwefelzufuhr etwas schwierig ist, empfiehlt es sich, die für den Pflanzenschutz — besonders für die D i b i u m b e k ä m p f u n g — notwendigen Schwefelmengen recht frühzeitig zu beschaffen. Sparsame Verwendung des Schwefels ist schon durch den teureren Preis geboten. Der Schwefel läßt sich nur in vollständig trockenem Zustande fein austäuben, während er an feuchter Luft zum Ballen neigt. Er ist daher trocken aufzubewahren und vor der Verwendung, wenn nötig, an der Sonne oder in der Wärme zu trocknen. Bewährt hat sich auch ein Zusatz geringer Mengen fein gesiebter Holzasche oder frisch gebrannten, feinstgepulverten Kalkes (etwa 5 Proz.), die dem Schwefel die Feuchtigkeit entziehen und insolgedessen feinste Verteilung ermöglichen.

Die ersten blühenden Gescheine.

Aus Winkel, 24. Mai, wird berichtet: Die ersten blühenden Gescheine befinden sich seit gestern am Hausweinstock des Dachdeckermeisters Josef Schwarz hier.

Genossenschaftswesen.

Spar- und Darlehnskasse Wolfenhausen.

7 Aus Wolfenhausen (Oberlahnkreis) wird uns geschrieben: Der Jahresbericht des hiesigen Spar- und Darlehnskassenvereins, e. G. m. u. H., für das abgelaufene Geschäftsjahr 1914 (das 18. Geschäftsjahr des Vereins) gibt ein gutes Zeugnis für die Tätigkeit des Vereins, besonders in dieser Kriegszeit. Der Verein hat seine Aufgabe in schwerer Zeit voll und ganz erfüllt. Allen an ihn gestellten Forderungen sowohl im Geld- als im Konsumverkehre konnte er nachkommen. Der Umsatz hat sich gegen die letzten Jahre gesteigert. Die Spargelder, die der Verein angenommen hat, betragen über 96 000 M., das eigene Vermögen des Vereins beträgt 6000 M. Die Sparkasseneinlagen haben sich trotz der beim Ausbruch des Krieges sich zeigenden Beängstigungen beträchtlich vermehrt. Zur lokalen Kriegsfürsorge hat der Verein im letzten Jahre 325 M. gegeben. Die Mitgliederzahl betrug am Jahres-schluß 121. Bei den Ergänzungswahlen wurden die ausscheidenden Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder wieder und für den verstorbenen Aufsichtsratsvorsitzenden A. Zwengel der Bergmann Wilhelm Kridau neu gewählt.

Literatur.

„Landwirtschaft und Krieg.“

Als Heft 1 der „Flugschriften des kriegswirtschaftlichen Ausschusses beim Rhein-Mainischen Verband für Volksbildung in Frankfurt a. M.“ erschien der vom Abteilungs-vorsteher der Landwirtschaftskammer für den Regierungsbezirk Wiesbaden, Landwirtschaftsinspektor Reiser in Wiesbaden, gelegentlich des kriegswirtschaftlichen Lehrganges des genannten Verbandes am 8. März in Frankfurt gehaltenen Vortrag. An der Spitze der interessanten Ausführungen steht der Grundsatz: „Niemand braucht zu hungern, aber alle müssen sparen!“. Der Redner weist besonders darauf hin, daß die Frage der Volksernährung noch lange nicht mit dem Ernst, der ihr zukommt, betrachtet würde, und daß unsere Bevölkerung noch viel zu wenig über die wirkliche Lage unterrichtet sei. In dem Vortrage wird die Notwendigkeit der Mitarbeit der deutschen Hausfrauen eingehend begründet und es wird an Hand der Statistik gezeigt, welche Leistungen die Landwirtschaft für die Volksernährung bisher vollbracht hat und im Kriegsjahre noch vollbringen muß. Eine Zusammenstellung des durchschnittlichen Verbrauchs der verschiedenen Nahrungsmittel weist darauf hin, an welchen Nahrungsmitteln gespart werden muß, und es wird in dem Vortrage besonders auch zahlenmäßig nachgewiesen, welche Ersparnisse aus ernährungsphysiologischen Gründen in erster Linie zweckmäßig sind. Sodann wird ein Ueberblick über die uns fehlenden landwirtschaftlichen Produkte gegeben und es wird im einzelnen dargelegt, in welcher Weise für sie Ersatz beschafft werden kann. Der Vortrag befaßt sich auch mit den Fragen der Milchproduktion und der Milchverwertung, der Abschachtung der Schweinebestände und der Kartoffelersparnis, der Herstellung von Dauerwaren sowie den sonstigen in der Kriegszeit zu treffenden landwirtschaftlichen Maßnahmen.

Der sehr interessante Vortrag ist kostenlos von der Geschäftsstelle des Rhein-Mainischen Verbandes für Volksbildung in Frankfurt a. M., Paulsplatz 10, zu beziehen.

Praktische Richtlinien für den Landwirt im Kriege

bietet eine treffliche Flugschrift des Domänenpächters R. Schneider auf Hof Kleeberg im Westerwald. Diese Flugschrift, in der der Bauer zum Bauern aus der Praxis heraus redet, muß ihren Weg in jedes Bauernhaus finden. Sie begnügt sich nicht mit Klagen über die Schwierigkeiten, die der Krieg der Landwirtschaft gebracht hat, auch nicht mit theoretischen Ausführungen über die Hilfe, die Reich, Staat, Gemeinde oder Militärverwaltung der Landwirtschaft zu leisten haben, sie zeigt vielmehr praktisch den Weg der Selbsthilfe, „alle der Landwirtschaft zu Gebote stehenden Möglichkeiten auszunutzen, um trotz der schwierigen Lage den Plan unserer Feinde, uns anzuhungern, doch zunichte zu machen“. Wie muß in diesem Jahre der Boden bearbeitet, besät und gedüngt werden, um einen höheren Ertrag als sonst aus dem Acker zu gewinnen? Wie viele und welche natürliche und künstliche Düngemittel müssen den verschiedenen Arten der Getreide- und Hackfrüchte gegeben werden? Welchen Ersatz haben wir für den seither aus dem Ausland bezogenen Kunstdünger? Dann die andere wichtige Frage: Wie bringen wir unser Zuchtmaterial an Rindvieh und Schweinen durch den Mangel an Hafer und Kunstoffuttermitteln hindurch? Wie ist Rohmelasse und Futterzucker, Fischfutter- und Fleischmehl zu beziehen und mit welchem Quantum zu verfüttern?

Auf diese und andere Fragen gibt die Flugschrift, die mit einer Mahnung zur Einigkeit und gegenseitigen Hilfe und mit der Betonung der Notwendigkeit der Volksbildungsarbeit auf den Dörfern schließt, in knappen Sätzen mit Angabe von Kosten und Rentabilität Antwort. Eine allseitige Verbreitung dieser „Praktischen Richtlinien für den Landwirt im Kriege“, die von der Geschäftsstelle des Rhein-Mainischen Verbandes für Volksbildung, Frankfurt a. M., Paulsplatz 10 (Fernsprecher Amt Hansa 5303) zu dem billigen Preise von 5 Pfennig (50 Stück 2,25 M., 100 Stück 4 M., 500 Stück 17,50 M. und 1000 Stück 30 M.) zu beziehen sind, ist im Interesse der Landwirtschaft und des Vaterlandes gelegen.