

# Der Landwirt in Nassau

Blätter für Landwirtschaft, Weinbau und Genossenschaftswesen

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

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

Erscheint alle vierzehn Tage.  
Anzeigenpreis: Kolonetzelle 40 Pfg.  
:: Neftamezelle 1.50 Mark. ::

Nr. 19

Wiesbaden, den 1. November 1917

8. Jahrgang

## Wandlung im landwirtschaftlichen Betriebe.

Mancher, der im verflohenen Sommer, so wird uns aus dem „Ländchen“ geschrieben, unsere Fluren durchwanderte, blieb verwundert vor einem Acker stehen und fragte wohl einen Ländchenbewohner nach dem Namen der neuen Pflanze, die man da angebaut habe. In dem einen Falle war es eine Futterpflanze, die mit dem Namen „Comfrey“ bezeichnet wird und zur Ernährung der Schweine dient; im andern Falle war es der Moh'n, der in Ermangelung von Speisefett zur Delsgewinnung wieder zu Ehren gekommen ist und dem sich zuletzt in noch verstärktem Maße der Anbau des Winter-rapfes zugesellt hat. So wandelt sich die Zeit! Mitte des vorigen Jahrhunderts zog man hier wie anderwärts fast alles, was man zum Lebensunterhalt bedurste, auf eigenem Grund und Boden: Hans und Glachs zur Kleidung, Erbsen, Linsen usw. zur Nahrung; Raps, Wein und Auhkerne zu Del für die Kühe und zu Leuchtzwecken. Im Laufe der Jahre haben diese Erzeugnisse anderen Kulturen weichen müssen, die leichter zu bauen und lohnender im Ertrage sind. Den letzten Rapsacker haben wir hier im Jahre 1890. Unter junges Volk unter 20 bis 25 Jahren war zumteil erkannt, als es heuer zum erstenmale ein in voller Blüte stehendes Rapsfeld sah. Moh'n, der dieses Jahr auch das Landschaftsbild wesentlich verändert hat, war auch für den älteren Teil der Bevölkerung etwas ganz neues.

Wie wir uns durch Rundfragen bei den betreffenden Landwirten überzeugen konnten, ist man durchgängig recht zufrieden mit dem Ertrag des Anbaues dieser Neubeiten. Wenn auch nur ein Teil des beschlagnahmten Samens für den eigenen Gebrauch zurückbehalten werden durfte, so ist doch in vielen Haushaltungen in genügendem Maße dem Delmangel für ein Jahr abgeholfen worden. Der Anbau von Raps für das nächste Jahr umfaßt bereits viele Morgen des Ackerlandes, das sonst dem Getreidebau gewidmet haben würde. Auch der Anbau des oben genannten „Comfrey“ hat ganz wesentlich an Ausdehnung gewonnen, nachdem man sich von der Bedeutung dieser Pflanze als Schweinefutter überzeugt hat. Schon vor Beginn des Weltkriegs kannte man den Wert des Comfrey's als Grünfutter, aber erst der Mangel an Körnerfrucht und Kleie zwang zu diesem Futterstoff in vermehrtem Maße. Comfrey ist eine ausdauernde und winterfeste Pflanze, deren Blätter, solange sie noch weich und saftig sind, als Grünfutter sowohl für Zucht- als auch für Mastschweine, aber auch für Ziegen, Geflügel und Kaninchen geeignet sind. Dazu wächst er so rasch, daß man alle 6-8 Wochen einen frischen Schnitt vornehmen, mithin im Jahre 3-4 mal ernten kann. Unter günstigen Verhältnissen liefern 100-150 Geviertmeter Bodenfläche auf etwa 5 Monate den gesamten Futterbedarf für ein Schwein. Die Anlagelosten sind verhältnismäßig gering und betragen für etwa 300 Stecklinge rund 4 Mark (auf einen ganzen Morgen rechnet man 20 000 Stecklinge, das Laufen zu 12 Mark).

Wie vor etwa 20 Jahren der ausgedehnte Buderrübenbau dem Kartoffelbau weichen mußte, so scheint fest der Gemüsebau mehr und mehr die Herrschaft zu gewinnen, indem man gegenwärtig bereits ganze Acker mit Spinat und Kohlstangen bestellt. Nicht mit Unrecht rechnet man damit, daß der Bedarf an Gemüse im nächsten Frühjahr in den benachbarten Großstädten wieder bedeutend und die Preise für Frischgemüse recht hohe sein werden. Der Anbau bestimmter Kulturgewächse richtet sich immer nach der Abgabemöglichkeit und nach dem zu erwartenden höheren Gewinne.

Das Landschaftsbild wechselt! Vor 50 Jahren noch traf man auf Beeralien, freien Flächen und Ängern Hunderte von stattlichen Nussbäumen an. Sie lieferten die Weihnachtshölzer für unsere Kinder und vorzügliches Del für die Haushaltungen. Im Laufe der Jahre sind sie verschwunden. Händler aus nah und fern wogen das Stammholz (wie man hört, zu Gewehr-

schäften verwendet) im Geld auf und so traten an Stelle der Nussbäume Kiefer- und Birnbäume, die zwar auch hohe Zinsen bringen, aber kein Del zu liefern vermögen. Die gegenwärtigen außergewöhnlichen hohen Preise für Nüsse und die Mangelhaftigkeit, die Delkrüge wieder zu füllen, gestattet dem Nussbaum wieder bessere Aussichten; und schon ist man dabei, den lange Zeit meistmütterlich behandelten Nussbaum im Wandel der Zeiten wieder zu seinem Recht zu verhelfen. Und nach abermals 50 Jahren? — Nun es ist gut, daß der Mensch, der Landwirt nicht am wenigsten, sich den jeweiligen Verhältnissen anzupassen versteht.

## Erneutes Preisanschreiben betreffend Leindlersatz.

Die bis zum 1. Juni ordnungsmäßig eingereichten 46 Bewerbungen um die vom Kriegsausschuß für pflanzliche und tierische Oele und Fette ausgesetzten Preise für Herstellung eines brauchbaren Leindlersatzes aus heimischen Rohstoffen, sind vom Preisrichterkollegium geprüft und auf ihre praktische Verwendbarkeit untersucht worden.

In der am 11. Oktober stattgefundenen abschließenden Sitzung der Preisrichter wurde die Entscheidung dahin verhängt, daß keine der 46 Bewerbungen für die Zuteilung eines der ausgesetzten Preise in Betracht zu ziehen ist. Entgegen den ausdrücklichen Bestimmungen des Preisanschreibens bezweckten die meisten Bewerbungen nicht einen Leindl-, sondern einen Firnis- oder Vackeratz. Keine der eingegangenen Bewerbungen entsprach vollkommen den Bedingungen über Elastizität, Glanz, Trocknung, Mißbarkeit mit Körperfarben und Wetterbeständigkeit. Unter den Bewerbungen war nur eine einzige vorhanden, die, wenn nicht allen, so doch den meisten Bedingungen des Preisanschreibens genügte. Die Preisrichter haben daher beschloffen, diesem Bewerber zwecks Anerkennung seiner Leistung eine Prämie von 5000 Mark zuzuerkennen.

Das unzufriedenheitsvolle Ergebnis des Preisanschreibens ist nach Ansicht der Preisrichter vielleicht auf die geringe Zeitspanne zwischen Ausschreibung und Bewerbungstermin zurückzuführen. Es wird daher der noch zur Verfügung stehende Betrag von Mark 45 000 erneut zur Ausschreibung gebracht unter abgeänderten Bedingungen, die vom Kriegsausschuß für pflanzliche und tierische Oele und Fette, Berlin NW. 7, erhältlich sind. Die Anmeldungen müssen bis zum 1. April 1918 erfolgen. Als Preise sind ausgesetzt: ein erster Preis von Mark 30 000 und ein zweiter Preis von Mark 15 000.

## Die Stilllegung der Delmühlen.

Nachdem die Stilllegung der Delmühlen vom Kriegsausschuß durchgeführt ist, kann der Kriegsausschuß für Oele und Fette in Zukunft die ihm zur Verfügung stehenden Delstaaten nur noch durch eine beschränkte Anzahl ihm vom Kriegsausschuß bezeichneten, von der Stilllegung ausgeschlossener Delmühlen verarbeiten lassen. Die arbeitenden Werke haben nach den Beschlüssen der Stilllegungskommission, von dem Schlichter, den ihnen die Kriegsabrechnungsstelle der Deutschen Delmühlen gewährt, eine Abgabe zur Entschädigung der stillgelegten Mühlen zu leisten. Sie wird von der Abrechnungsstelle ausgezahlt und für die einzelnen Mühlen nach Maßgabe der von ihr im Kalenderjahre 1913 verarbeiteten Menge Delstaaten berechnet. Delmühlen, denen die Genehmigung zur Lohnarbeit für Selbstverbraucher gegeben ist oder noch gegeben werden sollte, haben keinen Anspruch auf Entschädigung. Diejenigen Mühlen, die nach vorstehendem eine Entschädigung beanspruchen können, werden gebeten, ihre genauen Adressen der Kriegsabrechnungsstelle der Deutschen Delmühlen, Berlin W. 8, Mauerstraße 53, mitzuteilen. Beizufügen ist eine von der Orts- oder Polizeibehörde

auf ihre Richtigkeit bestätigte Angabe über die im Kalenderjahre 1913 verarbeiteten Mengen Zellsaaten und die behördliche Bescheinigung, daß sie zur Lohnarbeit für die Selbstverfänger nicht zugelassen sind.

### Fehler in den Züchtungsmethoden.

Um der ganzen Zucht ein in die Augen springendes Merkmal eingetretener Besserung zu geben, dazu genügt das schönste Zuchtstier allein nicht, wenn nicht auch eine dies gewährleistende Zuchtmethode gewählt wird. Durch die Kreuzung ins Blaue hinein erreicht man nämlich weiter gar nichts als ein Zerfallsprodukt ohne feststehende Formen. Eine dauernd bleibende (konstante) Färbung darf man nur dann erwarten, wenn man bereits längere Zeit zielbewußt gezüchtet hat. Wir unterscheiden die Reinzucht, die Inzucht im engeren und weiteren Sinne mit der Inzucht- und Verwandtschaftszucht, der gefährlichsten Zuchtmethode; ferner die Kreuzung und als letzte die Leistungs-zucht. Die Paarung innerhalb einer Rasse, die den Rasseeigenschaften entsprechen, ist Reinzucht. Paarung von verwandten Tieren ist Inzucht im engeren Sinne. Eine weit schlimmere Zuchtmethode, die leider immer wieder mit unterläuft, ist die Paarung in naher Blutsverwandtschaft stehender Tiere. Weit weniger gefährlich ist die Inzucht im weiteren Sinne, da ja ein Kreuzungsprodukt abwechselnd mit der einen oder anderen zur Kreuzung benutzten Rasse weitergepaart wird. Die Kreuzung ist die Vermischung von Tieren verschiedener Rassen oder Schläge.

Bringt man ein Tier zu einem reinen, andersrassigen Originaltier, so tut man das in der Erwartung, daß das junge Tier dem wertvollen Vätertier gleiche. Paart man aber das aus dieser Paarung hervorgegangene Kind wieder mit dem gleichen Faßel, so wäre das Verwandtschaftszucht und diese sollte unbedingt vermieden werden. Nicht so gefährlich ist sie schließlich bei der Paarung vollkommen gesunder, großer Tiere, wie bei der Paarung von Tieren, die mehrmals im Jahre und jedesmal mehrere Junge zur Welt bringen, wie das bei den Schweinen der Fall ist. Wollte man aber das aus einer Paarung hervorgegangene männliche Tier wieder mit dem Muttertier zusammen paaren, so wäre dies die Inzucht oder blutschänderische Zucht. — Wenn man das erste Zuchtungsprodukt (mit ein Beispiel zu nennen) aus Landvieh und Simmentaler mit anderen reinrassigen Simmentaler Vertretern paart, so lassen sich ganz gute Resultate erzielen und dieser Reinzucht dürfte es gelingen, den Landschlag den Simmentalern immer ähnlicher zu machen. Bei Kreuzungen ist Vorsicht geboten. Setzt man solche nämlich zu lange fort, so gehen schließlich die guten Eigenschaften des zur Kreuzung benutzten Landschlages vollkommen verloren, und das Zuchtungsprodukt ist zwar raschwüchziger geworden, aber auch weniger widerstandsfähig und anspruchsvoller an Futter, Wartung und Pflege. Also zur richtigen Zeit aufhören! Mit der Verwandtschaftszucht macht man deswegen so schlechte Erfahrungen, weil sich neben guten Eigenschaften in noch viel härterem Maße auch die übernommenen Fehler vererben. Bei den Schweinen ist dies aus dem bereits erwähnten Grunde ganz besonders der Fall. Es laufen dann anstelle von zwei mit Fehlern behafteten Tieren acht bis zehn solcher im Hofe herum. Die armen Jungen bleiben klein, frieren, verlieren die Schwänzchen, sitzen eng zusammengepackt in den Ecken und sind der beste Boden für die verheerenden Ferkelkrankheiten.

Unter dem Geflügel hat bekanntlich die Verwandtschaftszucht ebenso schädliche Folgen. Neuhert sich also ein Fehler in solcher andringlicher Form, dann ist der Zeitpunkt gekommen, seine Inzucht zur allein verbessernden Blutauffrischung durch fremde Rassen zu nehmen. B. D.

### Verwendung von Abfallkalk als Düngemittel.<sup>\*)</sup>

In der letzten Sitzung über allgemeine Düngerangelegenheiten im preussischen Landwirtschaftsministerium wurde auf die Verwendung der bei den Kalkstickstoffwerken derzeit anfallenden beträchtlichen Kalkmengen für Düngerszwecke hingewiesen. Herr Professor Dr. Müller von der Agrarökonomie-Kontrollstation in Halle a. Saale berichtet über die Beschaffenheit des bei den Reichswerken gewonnenen Abfallkalkes folgendes:

Der Wassergehalt betrug: in dem frisch anfallenden, ungeschwefelten Material 37,4—37,95 Prozent, in dem von dem Werke als halbtrocken bezeichneten Material 25,74 Prozent, in dem als abgelagert bezeichneten Material 1 Prozent.

<sup>\*)</sup> Aus den Mitteilungen der Rohmaterialstelle des Landwirtschaftsministeriums.

Im Handel befindlicher Kalkschlamm der genannten Werke enthielt nach untern Untersuchungen 8,76—27,30 Prozent Wasser. — Der Gehalt an Gesamt-Kalk schwankte von 32,7—48,20 Prozent; er betrug im Mittel 38,5 Prozent. — Der Gehalt an kohlensaurem Kalk schwankte von 30,23—51,60 Prozent; er betrug im Mittel 40,88 Prozent. — Der Gehalt an Gesamt-Stickstoff schwankte von 0,14—0,84 Prozent; er betrug im Mittel 0,422 Prozent. — Der Gehalt an Rhodan betrug bei 4 Proben 0,53 Prozent, 1,24 Prozent und 1,45 Prozent, 2 Proben enthielten nur Spuren und eine Probe war frei von Rhodan.

Der Kalkschlamm muß an dem Ort des Anfalles, also bei den Stickstoffwerken, einige Zeit abgelagert werden, damit der hohe Wassergehalt mit Rücksicht auf Ladefähigkeit und Frachtkosten eine wesentliche Erniedrigung erfährt. Stickstoff und Rhodan sind in mäßiger, sehr wechselnder Menge vorhanden und können deshalb bei der Preisfestsetzung nicht berücksichtigt werden. Bei einem mittleren Gehalt von 40 Prozent kohlensaurem Kalk haben 100 Kilogramm einen Wert von 40 Pfennig. Wegen des Vorkommens von Rhodan ist Vorsicht bei der Anwendung geboten, sie sollte nur im Herbst auf Acker oder Wiese erfolgen.

## Wein-, Obst- und Gemüsebau.

### Der 1917er Herbst.

#### Im Rheingau.

Der Winzerverein Johannisberg hat seine ganze 1917er Weinernte glatt verkauft. Es handelte sich um 60 Faltstück. Für die 1200 Liter wurden 6000 M. Erlöst. Der Gesamterlös stellte sich auf 180 000 M.

In Hallgarten bringt die Weinlese einen vorzüglichen Ertrag. Auch die Güte stellt sehr zufrieden. Die Mostgewichte betragen und betragen zwischen 85 und 100 Grad. Die Säure stellt sich auf 5,7 bis 7,2 pro Mille. Geschäftlich herrscht starke Nachfrage. Bei den bis jetzt vollzogenen Abschläffen wurden für den Bentner Trauben 175—185 M. bei Trauben aus besseren Lagen 225—240 M. Erlöst.

In der Gemarkung Rüdesheim stellte sich das Ergebnis der Weinernte auf durchschnittlich Zweidrittel-Ertrag. In der Güte stellt man den 1917er den 1893er gleich. Für die Ohm (200 Liter) Traubenmaßsche wurden 540—800 M. Erlöst. In einem Fall wurde ein größeres Wachstum zu 6500 M. das Stück verkauft. Bessere Sachen erzielen Gebote von 1000 M. für die Ohm.

Auch in Eltville ist seit kurzem die Weinlese im Gange. Das Ergebnis ist vorzüglich, die Güte wird durch Mostgewichte bis zu 120 Grad und höher dargelegt. Für den Bentner Trauben wurden 175—260 M. angelegt.

In Raunenthal brachte der Bentner bis 300 M.

#### Gemarkung Wiesbaden.

Auch in der Gemarkung Wiesbaden, in den Lagen Neroberg und Panselsweiberg wurden die Trauben schon geerntet. In der Lage Panselsweiberg wurde ein Mostgewicht von 84 Grad, im Neroberg ein solches von 96 Grad gemessen.

In Dohrheim hat die Weinlese sowohl nach Menge als auch nach Güte der Trauben recht befriedigt, wenn sich auch, je nach Behandlung der Weinberge, sehr verschiedene Resultate ergaben. Man rechnet  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Herbst. Die meisten Weinbergsbesitzer wollen in diesem Jahre trotz der außerordentlich hohen Preise leßter Kelterer und man hört deshalb wenig von Verkäufen. Ein auswärtiger Käufer bot 130 M. für 1 Pfund, doch will man an einem Preise von 150 M. festhalten.

#### An der Mosel.

In Zelllingen gingen die Trauben der Frühweiseret — etwa 7 Fuder — zu 30 000 M. in anderen Besitz über. In freibergener Jahren brachte diese Ernte 6000—9000 M.

In Piesport ist die Weinlese größtenteils beendet. Bauer hat man bloß durchgesehen, und die gesunden Trauben haben dadurch noch an Güte gewonnen. Man wog mehrfach bis zu 100 Grad Dechle, bei Auslesen noch darüber. Der Säuregehalt ist mittelmäßig, 10—12,5 Promille. Das Quantum schätzt man auf gut zwei Drittel Ertrag.

Das Reue-Ergebnis der Weinlese in Traben-Trarbach stellt recht zufrieden. Obwohl unterschiedlich, darf man es auf  $\frac{1}{2}$  Ernte besitzern. Die Qualität des Jahrganges 1917 wird den 11er und 15er in Schatten stellen. Mostgewicht meistens 75—80 Grad, Säuregehalt 10—13 pro Taufend. Der Traubenpreis kam meistens auf 120 M. für bessere Partien auch bis zu 150 Mark pro Bentner.

## Genossenschaftswesen.

### Zur Bedeutung der Molkereigenossenschaften für die Fettversorgung.

In einem Bericht in der „Deutschen landwirtschaftlichen Genossenschafts-Presse“ über das pommerische Molkereiwesen teilt Molkereinstruktur-Deukel-Stettin mit, daß die Molkereien der Provinz Pommern nach Abzug des Bedarfs ihrer Selbstversorger im Monat Juni 1917 für die allgemeine Versorgung rund 19 200 Zentner Butter zur Verfügung gestellt haben, wovon allein 16 000 Zentner an Bedarfstellen außerhalb der Provinz Pommern geliefert worden sind. Der Bedarf der Versorgungsberechtigten der Landkreise wird in erster Linie aus der ankommenden Bauernbutter gedeckt. Von 97 045 molkereifreien Kühen sind im Monat Juni 1918 Zentner Butter für die allgemeine Versorgung angekommen, das sind für die Kuh im Monat 2,7 Pfund, wogegen die Molkereien im Durchschnitt 8,3 Pfund Butter pro Kuh, also mehr als das Dreifache für die allgemeine Versorgung zur Verfügung gestellt haben, wobei übrigens noch zu berücksichtigen ist, daß außerdem die Molkereien noch in erheblichem Umfang an der Frischmilchversorgung beteiligt sind. Die Ueberlegenheit der Molkereien tritt hier deutlich zu Tage. Die Molkereien sind und bleiben die Hauptträger der allgemeinen Butterversorgung, und auf die Arbeit der Molkereioorganisation muß sich in erster Linie die staatliche Organisation der öffentlichen Bewirtschaftung stützen.

Während in den Molkereien die Milchlieferung vom Mai zum Juni 1917 um 28 Prozent gestiegen ist, sind im Juni gegenüber Mai nur 14 Prozent mehr an Bauernbutter angekommen. Es folgt daraus, daß die auch bei den molkereifreien Kühen im Juni zweifellos eingetretene Mehrerzeugung an Milch bei der Erfassung der Bauernbutter nicht in dem erwarteten Maß zum Ausdruck gekommen ist. Die Ausbeute bei der Verbutterung im eigenen Haushalt läßt zu wünschen übrig, besonders in den heißen Sommermonaten. Während in den Molkereien zur Herstellung von 1 Pfund Butter durchschnittlich nur 15 Liter Vollmilch erforderlich sind, werden bei der Verbutterung im eigenen Haushalt durchschnittlich 22 Liter verbraucht. Auch läßt sich der Eigenverbrauch der Selbstversorger bei den Selbstverbutterern nicht leicht oder gar nicht kontrollieren. Es liegt danach auf der Hand, daß durch möglichst Ausdehnung des Molkereianchlusses eine erhebliche Steigerung der Buttermenge für die allgemeine Versorgung erreichbar ist.

### Landwirtschaftlicher Genossenschaftstag.

Der 32. Deutsche landwirtschaftliche Genossenschaftstag findet am Donnerstag, den 8. November, zu Berlin im Großen Sitzungssaal des Preussischen Herrenhauses statt. Den Jahresbericht für 1916-17 erstattet Regierungsdirektor a. D. Gennes-Berlin. Ueber die Sicherung der Volksernährung durch Erhöhung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und die Mitwirkung der Genossenschaften spricht Landrat von Halem-Schwab, Mitglied des Reichstages und des Preussischen Abgeordnetenhauses, Vorsitzender der Zentralstelle für das Ernährungswesen zu Berlin. Der weitere Ausbau des genossenschaftlichen Getreideabfahes ist das Thema eines Vortrages von Freiherr von Wangenheim-Klein-Spiegel, Vorsitzender der Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern.

## Sprechsaal.

### Kraftstroh-Anlage mit geringen Mitteln.

Zur Frage der Strohausschließung wird uns geschrieben:

Im Anschluß an meine Brennerlei habe ich mir im letzten Winter meine Kraftstroh-Anlage vollständig mit meinen eigenen Händen und ganz geringen Kosten gebaut. Da ein vorhandener alter eiserner Kottich, den ich zuerst als Kochgefäß nehmen wollte, nicht gut in das Gebäude paßte, ließ ich aus Nadelweiden ein ca. 4 Meter hohes ovales Kochgefäß in einer Gasse aufmauern, das ca. 30 Zentner Häcksel faßt, den Raum abgeschrägt mit Lattenrost versehen und unter dieselben ein geschlossenes Eisenrohr in mehrfachen Windungen zum Einlassen von dichtem und Heißdampf legen. Der ca. 3 Zentimeter lange Strobbüffel muß möglichst am Vortage mit dem Laugensaurewisch

eingeweicht und durchgeschöpft werden, man bekommt auf diese Weise erheblich mehr in das Kochgefäß hinein und spart wesentlich am Dampf. Nach 6-8 stündigem Kochen wird das Laugensaurewisch abgelaufen und zweimal mit Wasser von möglichst 40-50 Grad im Kochgefäß vorgewaschen. Das Nachwaschen geschieht jetzt maschinell, früher einfach von Hand in einem Holztröge. Am zweckmäßigsten ist es m. E., wenn im Kochgefäß mit einem Nährwert fertige gewaschen wird. Es schadet gar nichts, wenn die Lauge nicht so ganz rein herauskommt, es tut dem Vieh nichts. Um das nasse Kraftstroh nun in größeren Mengen dem Vieh beizubringen, ist es wesentlich, das Wasser gut abzupressen, es wird dann besser und mehr davon aufgenommen. Dierfür habe ich 40 x 50 Zentimeter messende Lattengestelle anfertigen und diese im Boden und an den Seiten mit altem Pochbleche ausschlagen lassen. Mit einem starken Lattendeckel, der das obere Abpresswasser ebenfalls abfließen läßt, versehen, wird mit einem Hebel, an den sich ein Mann hängt, hervuntergedrückt. Es preßt so sehr gut und schnell ab. Da ich aber eventuell vor habe, noch ein zweites Kochgefäß dazu mauern zu lassen, verhandle ich augenblicklich wegen Anschaffung einer Schneckenpresse hierfür, wie sie in Brennerleien als Malcher Entschäler benutzt werden. Es haben die ausgeprehten Treber nur noch ca. 35 Prozent Feuchtigkeit, was ich bei dem Kraftstroh ebenfalls zu erreichen hoffe.

Was nun die Verfütterung des aufgeschlossenen Strobes, anbelangt, so kann ich darüber nur sagen, daß ich damit sehr zufrieden bin und dieselbe beibehalten werde. Ich habe meine 40 Pferde und Fohlen (1, 2 und 3 jährige) sowie mein Rindvieh nun schon über 1/2 Jahr damit füttern lassen. Zuerst habe ich langsam damit begonnen, jetzt bekommen sie so viel, wie sie fressen wollen (die Pferde ca. 40 Pfund pro Kopf und Tag; die Fohlen entsprechend weniger). Die Tiere sind trotz des so knappen Körnerfutters in sehr gutem Zustande. Ein Bekannter, den ich seinerzeit für die Sache interessierte und der sie sich ebenfalls eingerichtet hat, er verfüttert das Kraftstroh in der Hauptsache an seine Milchkühe, ist, wie er mir kürzlich noch sagte, so damit zufrieden, daß er davon nicht wieder abgeben will.

Es wäre sehr zu wünschen, daß im allgemeinen vaterländischen Interesse die Strohausschließung viel mehr gefördert und verbreitet würde, besonders in diesem Jahre, wo die Raufutter- und Daferente so schlecht ist.

## Literatur.

**Nir oder Nicht?** Lern- und Nachschlagebuch für den Selbstunterricht in der deutschen Sprache. Leitfaden zum Gebrauch der Fürwörter. Reichhaltig dargestellt von Carl Mann, Lehrer. Verlag P. Schwarz u. Comp., Berlin E. 14, Dresdener Straße 80. Preis 1.25 M.

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

### Wohnung und Bekleidung.

**Der Wäschekrank.** Beim Ordnen des Wäschekrankes ist aus Gesundheitsrücksichten jeder Hausfrau zu empfehlen, die schweren Gegenstände in Armeshöhe zu legen, in die obersten und untersten Fächer stets die leichten Sachen. Die Wäsche, welche am schwersten ist, hat man dann gerade vor der Hand, wenn man den Schrank öffnet und braucht sich nicht nach den schweren Stücken zu bücken und mit ihnen belastet, sich wieder zu erheben. Auch in den Kommoden ist es besser, schwere Sachen in das oberste und mittlere Fach, und die leichten nach unten zu legen.

Seitliche Stühle schnell zu dunkeln, gibt es ein einfaches Verfahren. Man stelle die Gegenstände in einen dunklen, gut verschließbaren kleinen Raum, so daß sie ringsum frei stehen; dann legt man eine Schüssel mit Salzwasser zwischen die Möbel und schließt den Raum. Am nächsten Tage dürfte das Holz die gewünschte dunklere Färbung zeigen.

Um blind gewordene Fensterläden zu reinigen, nehme man einen in Weingeist getränkten wollenen Lappen und reibe das Glas damit. Es darf jedoch nichtogleich kaltes Wasser an die gereinigten Fensterläden gebracht werden, sondern die hängengebliebenen Fäden müssen zuerst mit einem wollenen Lappen oder Filzwappier entfernt werden.

Sehrnadeln usw. von Dorn eine Verunreinigung sämliche Färbung zu vermeiden. Man legt die Griffe für bis zwei Stunden in eine heiße Abkochung von Cadeu, dann in Weingeistlösung und hierauf in ganz verdünnte Salzsäure. Es bilden sich hierbei bald silberweiße Schichten von Chlorblei von verunreinigtem Glaue.

Um trübe gewordene Gläser oder Blumenvasen zu reinigen, füllt man dieselben mit feingehacktem Zeitsungspapier, alsdann voll Sodawasser und läßt sie einige Zeit stehen. Nach Entfernung des Papiers und Wassers spült man tüchtig nach. (Eingefandt von Frau Schmidt-Wiesbaden.)

◀ Küche und Keller. ▶

**Kriegsbrot.** (Eingefandt von Frau Schmidt-Wiesbaden.) Ein kräftiges, leicht verdauliches Kriegsbrot kann man aus Graupen und Weizen herstellen. Die Herstellung für ein Pfund Brot gestaltet sich etwa wie folgt: Eine Kaffeemühle voll Graupen werden gemahlen, ebensoviel Weizen; dazu ein Backpulver und kaltes Wasser nach Gurdinten. Tüchtig geknetet, wird der Teig in einer Weichform in gut beheiztem Ofen gebacken.

**Billiger Kaffee-Erhab.** (Eingefandt von Frau Schmidt-Wiesbaden.) Einen guten billigen Kaffee-Erhab kann man aus der Frucht des Weibdorns herstellen. Man befeuchtet die Beeren von Stielen und Blütenblättern, wäscht sie, trocknet sie an der Luft oder auf der Verdarrre, und röstet sie in der Pfanne schön gelb. Ein Zulag von gerösteten Zuckerrübenstückchen gibt einen süßen Kaffee, der sehr gut kömmt und keinen Zucker braucht.

**Schimmel der Würste zu verhüten.** Um dem Schimmel ganz vorzubeugen und zu beseitigen, ist nichts empfehlenswerter, als gewöhnliches Kochsalz in einem Keller mit so viel Wasser zu übergießen, daß eine breite Lösung des Salzes erfolgt. Wenn man schimmelige Würste, Schinken usw. mit diesem Salzwasser dünn bestreicht, verschwindet der Schimmel sofort und nach einigen Tagen überziehen sich die Würste mit feinen Kristallen, die jeder weiteren Schimmelbildung vorbeugen.

**Sie sind gefrorene Zwiebeln zu behandeln?** (Eingefandt von Frau Dörr-Sonnenberg.) Gefrorene Zwiebeln leiden nicht, wenn man sie ruhig liegen läßt und langsam auftauen läßt; sobald man sie aber berührt oder gar ins Warme bringt, werden sie faulen.

**Ein schwachsalziges Suppenarüm.** (Eingefandt von Frau Schmidt-Wiesbaden.) 4 Tomaten, eine große Stange Lauch, ein großer Sellerie und 1 Pfund Salz, Tomaten, Lauch und Sellerie schneidet man in kleine Stücke und legt sie lagenweise in einen Streifen. Zwischen jede Lage Grünes muß eine gute Hand voll Salz. Den Topf bindet man mit Pergamentpapier zu. Ein Löffel dieses würzigen Urinzusatz gibt der Suppe einen sehr vortanten Geschmack.

◀ Gesundheitspflege. ▶

**Mittel gegen Hautverbrunnungen.** (Eingefandt von Frau Dörr-Sonnenberg.) Man streut doppeltsohlenlaures Natron auf die verbrannte Stelle dick auf, legt Verbandwatte darüber und befeuchtet diese mit einer Binde.

**Vorzügliches Mittel gegen Husten.** Schwarzer Rettig wird gerieben und mit gleichen Teilen gekochenen Kandis vermischt. Nachdem sich reichlich Saft gebildet hat, läßt man denselben durch ein feines Löffchen laufen und nimmt täglich einiae Teelöffel voll, ganz besonders, wenn starker Reiz zum Husten vorhanden ist, sowie vor dem Schlafengehen.

**Wundheilung des Zahnefleisches.** Ein sehr gutes Mittel besteht darin, daß man Zähne und Zahnfleisch öfters mit einem Salbeiblatte reibt. Besonders ist auch bei Krankheiten nach dem Genuss von starken Tropfen, welche nicht selten die Zähne zerstören, die Anwendung eines Salbeiblatte zu empfehlen und dann der Wund mit Wasser auszuwischen.

**Kreuz die Arme nicht übereinander.** Dadurch wird die Brust zusammengepreßt, und es ist unmöglich, voll und tief zu atmen. Anzutaten ist, die Hände möglichst häufig über den Nacken zu kreuzen oder auf dem Rücken zu verstränken. Dadurch weitet sich der Brustkorb und der Rücken wird aufgerichtet, wodurch für die Lungen Platz geschaffen wird.

◀ Der Obst- und Gemüsegarten. ▶

Im Obstgarten wird im November die letzte reife Winterfrucht geerntet. Bevor dieses Obst auf das Winterlager gebracht wird, muß es zuvor einige Tage hell, trocken und luftig gelagert werden, um die sogenannte Schwärze durchzumachen, wodurch es erst haltbar wird. Die Obstbäume werden an einem regenreichen Tage von Moos und Flechten gesäubert, worauf man Stamm und Äste mit dicker Kalkmilch bestreicht. Swallere werden mit einem Schutz verfahren, Neben niedergelegt. Die Baumscheibe ist zu graben und zu düngen; eine Kalkgabe ist sehr zu empfehlen, vornehmlich bei Steinobst. Neuanpflanzungen können noch vorgenommen werden.

**Ehe der Frost einsetzt.** Vor dem Frost ist der Garten in großen Schollen zu graben. Mistbeete werden gelert, die Erde mit Kalk vermischt und als Dünger für den Garten benutzt. Kohlrunkeln sind nicht mit unterzuaraben, sondern am besten zu verbrennen. Den Winter über brauchen bleibendes Gemüse ist gegen Balenfraß entsprechend zu schützen.

**Töret die Spitzmäuse nicht.** Die Spitzmaus vertilgt im Gemüsegarten eine Menge Schädlinge der Gemüsepflanzen, und verdient deshalb Schonung. Ein jeder, der die Spitzmaus vertilgt, köndigt sich selbst.

◀ Zierpflanzen aller Art. ▶

**Behandlung der Kamelien.** Ehe noch die ersten Fröste zu befürchten sind, bringe man sie an das recht sonnige Fenster

eines gut gelüfteten, kühlen Zimmers. Auch im Winter sollen an wärmeren Tagen die Fenster viel offen gehalten werden. Man merke folgendes: 1. Allmähliche Steigerung der Temperatur bis höchstens Zimmertemperatur. 2. Mit dem Antreiben nicht eber begnügen, als bis die Knospe bereits den roten Schein hat. 3. Der trockenen Luft des geheizten Zimmers dadurch entgegenarbeiten, daß man zimmerwarm gießt und häufig spritzt. Angetriebene Pflanzen werfen Knospen und Blätter unfehlbar ab, wenn sie Qualluft bekommen und öfter umgestellt werden. **Kein Wasser im Topfunterfaß!** (Eingefandt von Frau Dörr-Sonnenberg.) Die Topfpflanzen sind im Winter am empfindlichsten an den Wurzeln. Es darf deshalb nicht verkömt werden, das Ablaufwasser, das sich in den Untersäßen nach dem Gießen ansammelt, zu entfernen, weil sonst die Fruchtlosigkeit Wurzelsäule verurteilt.

◀ Für unsere Haustiere. ▶

**Hufverletzung bei Pferden.** Nicht selten kommt es vor, daß Pferde sich eine Hufverletzung zuziehen. Diese Art Wunden sind nicht ungefährlich, da sie in der Regel recht tief gehen und nur eine kleine Wundöffnung zeigen. Das verletzte Tier ist sofort in den Stall zu bringen, der frange Huf gut mit abgekochtem Wasser auszuwaschen und mit Veinamensschläg zu verbinden. Man füllt zu dem Zweck die ganze Hufhöhle mit Veinamensschläg und bindet ein entsprechend großes Stück reines Leinen darüber. Dieser Umschlag ist mehrfach zu erneuern. Solange der Patient nicht fieberfrei ist, ist streng für eine trockene Strenlage zu sorgen. Sollten sich beunruhigende Komplikationen einstellen, ist sofort ein Tierarzt zu Rate zu ziehen. Daß ein derart verletztes Tier erst dann wieder zur Arbeit verwendet werden darf, wenn die Verletzung völlig ausgeheilt ist, ist selbstverständlich.

◀ Kleintiere und Geflügel. ▶

**Gefäßschlachtung.** Die beste Lösung der Putten, Dübner und Lauben ist das Abschneiden oder Abhacken des Kopfes. Die Haut des Halses bleibt dabei ganz, die Blutgefäße werden nicht angetastet und können sich gründlich entleeren, und der Tod tritt nach kurzer Zeit ein. — Enten und Gänse pflegt man hinter dem Kopfe durch einen Stich oder Schnitt mit einem scharfen Messer die Blutgefäße, die vom Gehirn ausgehen, zu durchschneiden. Wird diese Handlung tadellos ausgeführt, so tritt schnell eine Blutentleerung im Gehirn ein, also auch Empfindungslosigkeit.

**Dübnerfutter nicht im Stall aufbewahren.** Das Futter nimmt im Geflügelstall durch die Ausscheidungen der Dübner einen scharfen, widerlichen Geruch an und wird alsdann von den Tieren nur ungerne genommen. Wer auf ein sauberes, geruchfreies Dübnerfutter hält, nützt seinen Dübner.

**Gutes Kaninchenfutter.** Da Waldmeister von den Kaninchen sehr gern genommen wird, so kann jedem Kaninchenstücker nur empfohlen werden, sich davon so viel für den Winter zu trocknen, wie nur eben möglich ist.

◀ Landwirtschaftliches Allerlei. ▶

**Scheintote Kälber nach erschwerter Geburt.** Nicht selten kommen Kälber nach einem langwierigen und schweren Geburtsakt fast ohne Lebenszeichen zur Welt. In der Regel sind solche Tiere aber bei sofortigen Eingriffen noch zu retten. Man verbinde die Bunge des Tieres hervorzuziehen oder bohre mit einem Dalm in das eine Nasenloch des Kalbes, den Dalm dabei drehend. Dadurch werden die Nasenschleimbäute angetastet und gereizt und durch diese wieder die Atmungsorgane. Kurze, schwache Atembewegungen werden sich bald zeigen, die man zu fördern sucht durch leichtes Drücken des Brustkorbes. Nach und nach werden die Atemzüge regelmässiger. Hat man so das Kalb wieder zum Leben gebracht, so bedarf es vorläufig der Ruhe und Wärme. Während der ersten 10-12 Stunden darf es nicht zum Saugen zugelassen werden. Vorteilhaft ist es, wenn man dem Tiere ein paar Teelöffel Olivenöl einflößen kann.

**Unentbehrlich für jeden Landwirt**



Jeder sein eigen Zentner u. Schürer, aber gewiss Schürer, Beschirre, Lederriemen, Bettdecken, Pferde u. Wagenbeden, Riemen, Sättel, Sättel, selbst anbeschern will, verordnet meine vorzügliche

**Nagel- u. Eisen- u. Holz- u. beste Konstrukt.** Nicht gleichmäßig wie Maschinen, jedoch zu handhaben. Garantie f. Brauchbarkeit. Preis m. D. 1.50, 2.50, 3.50, 4.50, 5.50, 6.50, 7.50, 8.50, 9.50, 10.50, 11.50, 12.50, 13.50, 14.50, 15.50, 16.50, 17.50, 18.50, 19.50, 20.50, 21.50, 22.50, 23.50, 24.50, 25.50, 26.50, 27.50, 28.50, 29.50, 30.50, 31.50, 32.50, 33.50, 34.50, 35.50, 36.50, 37.50, 38.50, 39.50, 40.50, 41.50, 42.50, 43.50, 44.50, 45.50, 46.50, 47.50, 48.50, 49.50, 50.50, 51.50, 52.50, 53.50, 54.50, 55.50, 56.50, 57.50, 58.50, 59.50, 60.50, 61.50, 62.50, 63.50, 64.50, 65.50, 66.50, 67.50, 68.50, 69.50, 70.50, 71.50, 72.50, 73.50, 74.50, 75.50, 76.50, 77.50, 78.50, 79.50, 80.50, 81.50, 82.50, 83.50, 84.50, 85.50, 86.50, 87.50, 88.50, 89.50, 90.50, 91.50, 92.50, 93.50, 94.50, 95.50, 96.50, 97.50, 98.50, 99.50, 100.50

**Georg Boh,** Versandhaus, Saarbrückenstraße 102

**Radfahren mit Reifenerfab „Deros“ erlaubt!**



**Wahrscheinlich Rad.** — Ständer und beurtelt. Die Verfertigung f. befristet. und f. befristet. ausgefallen.

S. St. i. R. — Mit den Reifen bin ich sehr zufrieden, L. B. i. D. usw. Preis: 1 Paar Mk. 12 u. Porto. **Verordnung, Radnahme Nr. 1.** — Vertreter geeicht. Prospekt gratis. **Deros G. m. b. H.,** Berlin 448 3, Friedrichstr. 181. (19. 19)

**Gebr. landwirtsch. Artikel**

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