

Nassauischer Landwirt



Anzeigen

auf dem Gebiete der Landwirtschaft, des Garten- u. Weinbaues finden weite Verbreitung. Druck und Verlag der Elmburger Vereinsdruckerei, G. m. b. H.

Landwirtschaftliches Wochenblatt.

Beilage zum „Nassauer Bote.“

Erscheint Mittwochs.

Abonnements-Postpreis 50 Pfg.

Anzeigenpreis 20 Pfg. die Zeile.

Verantw. Redakteur: Dr. H. Sieber

Nr. 36.

Limburg a. d. Lahn, 18. November.

1915.

Was füttern wir im Winter an unser Geflügel?

(Zugleich eine Aufforderung an die Landjugend.)

Von Rudolf Steppes.

Allerlei Vorschläge sind im vergangenen und jetzigen Kriegsjahre gebracht worden, wie man möglichst ohne Getreide und ohne eigenen Futtermittelzukauf die Hühner und sonstiges Geflügel durchhalten soll. Recht merkwürdige Vorschläge sind z. B. gemacht worden, so z. B. der, möglichst viel Frösche einzufangen, mit kochendem Wasser zu töten und zu zerleinern, was gutes, fleischbildendes Futter für Hühner gäbe, die Vegetabilität fördernde und auch das Federkleid verbessernde. Dies mag wohl der Fall sein; wie aber kann man so einen frevelhaften Rat geben, des Landwirts beste Freunde zu töten, die so außerordentlich nützlichen Frösche und Kröten!

Da möchte ich mich lieber an den Rat halten, wie ihn die „Oberösterreichische Zeitschrift“ Nr. 15 gibt, und wie ich ihn erweitert hier wiedergebe: nämlich vor allem mit offenen Augen nach pflanzlichem Geflügelfutter zu sehen, das kostenlos überall wächst; unsere Landjugend zu lehren, mit offenen Augen dieses kostenlose zu sehen! (Darin liegt allerdings ein Haken, daß häufig nicht nur die Jugend, sondern auch ihre Lehrer so manches für die ländliche Bevölkerung wichtige Kräutlein — sei es ein Unkraut, sei es ein Nützling — nicht kennen.)

Wie die brave Jugend der Stadt in ihrer Weise zu hunderterlei Diensten sich bereit erklärt hat, so kann auch und sollte die Jugend vom Lande nach Kräften mitwirken in Kriegszeiten.

So soll sie sich also besonders auch durch Sammeln von Geflügelfutter für den Winter nützlich machen.

An Baumsrüchten sammelt man:

Die Vogelbeeren, auch Ebereschenbeeren genannt, ferner die Beeren des Hollunders. Man läßt beide — ausgebreitet — dürr werden. Ferner die Früchte der Kastanien und der Eichen, auch der Linden, die auch als Schweinefutter Verwendung finden können. Letztere Früchte werden einige Tage im Wechselwasser entwässert, dann getrocknet und am besten zerleinert. Sie sind ein äußerst beachtenswertes Geflügelfutter, da sie dem Getreide im Nährstoff ziemlich gleich sind. Ferner werden die Blätter von Birken und von Buchen gesammelt, getrocknet und zerbröckelt.

An staudigen Pflanzen kommen in Betracht:

Die Sonnenblumentörbe aus dem Garten; sie sollen sonnentrocken werden, aber nicht zu lange der Sonnenwärme ausgesetzt sein (Samenreife vorausgesetzt). Ferner die jetzt baldig, also noch

grün zu sammelnden Blätter des Weißdorns, dessen mehrlreiche Beeren gleichfalls gesammelt werden, des Pfenstrauches, der Verberike — deren Beeren ungeeignet sind — der an Wegen massenhaft stehenden Cichorie oder Wegwarte, auch der Schweinscichorie oder des Ferkelkrautes, der Johannisbeeren und der wilden Rosen und Brombeeren. Die Blätter werden wie die der Buchen und Birken getrocknet und zerleinert. Ein vollständiges Entfahlen an Bäumen und Sträuchern soll nicht stattfinden.

An Kleinpflanzen, meist Unkräutern:

Fast alle Unkräuter, deren Sammeln und Trocknen gleichfalls an luftigen Orten gewiß nicht sehr viel Mühe macht, eignen sich für Wintergeflügelfutter. Besonders sind hervorzuheben: alle Nesseln, auch Brennesseln; Löwenzahn, Ampfer; die Knötericharten, besonders Wiesen- und Windknöterich; Gartenmelde; Hühnerdarm; fetter Senne; Hauswurz; Nelkenwurz; Gänskraut; Sauerklee; Rauten; Weiderich; gemeiner Korb und Kimmelf; Engelkraut; Geißfuß; Lungenkraut; Gandelrebe; Begerich, der heuer an Rainen und in Wiesen fast in unliebbaren Mengen steht; Gänsblümchen; Schafgarbe; Hufslattich; nickende Distel; Kohl- und Gänseblümel; Sederich und Senf.

Diese Unkräuter werden aus dem Boden gezogen oder abgepickelt, wie Heu getrocknet und schimmelfrei für den Winter aufbewahrt. Sederich- und Senfsamen kann man quetschen, sie sind köstlich.

Auch Heublumen, in denen sich die schädlichen Unkrautsamen angesammelt haben, und die auf diese Weise durch Verfüttern z. B. unschädlich werden, sowie alle Kleearten, wie Rot-, Wiesen-, Hopfenklee, Seradella, Luzerne usw., eignen sich nach Trocknung und Zerleinern zu Häcksel oder bis zu Mehl.

Endlich können auch — wenn's sein muß — die Ameiseneier, die sehr eiweißreich sind, verfüttert werden.

All die gesammelten Dinge werden nach Trocknung und Zerleinern in Mischung gebracht und im Laufe des Winters z. B. trocken, z. B. nach Abbrühen, mit Kartoffeln durchmengt, gereicht. Wer im Frühjahr die Maitäfer fleißig geschüttelt hat und sie nach Tötung mit siedendem Wasser getrocknet hat, der kann durch zeitweilige Zugabe die Fresslust besonders heben. Im anderen Falle mag man — die einzige Geldausgabe — hier und da durch Reihung von etwa reell-gutem Geflügelfutter den Appetit heben.

Die Landjugend ist überall aufzufordern, fleißig zu sammeln; für die Hühner; für's Vaterland!!

Landwirtschaft.

Entwässern von Brüchen. Durch die Kriegsgefangenen sind vielfach billige Arbeitskräfte zu haben, die man zum Urbarmachen von Brüchen verwenden kann. Zuerst sorge man für Entwässerung. Dieses erfolgt durch Gräben. Wie dieselben angelegt werden müssen, das hängt meist von der größeren oder geringeren Menge Wasser und von dem größeren oder geringeren Gefälle ab. Ist das Bruch sehr naß, so müssen die Gräben entsprechend breit sein und eine starke Neigung der Seitenwände, oder, was dasselbe ist, sie müssen eine starke Böschung haben, besonders wenn der Boden locker und leicht zum Einstürzen geneigt ist. Was das Gefälle betrifft, so sollte dasselbe stets auf 25 Meter Länge des Grabens 4—5 Ztm. betragen. Sollen die Gräben ihrem Zwecke ganz entsprechen, so muß man besonders besorgt sein, daß dieselben jedes Jahr einmal geräumt werden. Die geeignetste Zeit hierzu ist der Herbst. Sind die Gräben gut angelegt und werden dieselben richtig unterhalten, so wird das Bruch in etwa zwei Jahren so weit trocken geworden sein, daß man nun eine weitere Arbeit zu seiner Urbarmachung vornehmen kann. Diese Arbeit besteht in dem Moorbrennen. Der getrocknete Boden wird nämlich mit einem dazu geeigneten Pfluge, dem Schäl- oder Rasenpfluge, abgeschält. Diese Arbeit geschieht am besten im Frühjahr. Sodann läßt man die abgeschälten Rasen liegen, bis sie möglichst trocken geworden sind. Nachher werden sie auf Haufen gesetzt und angezündet. Die Asche wird alsbald ausgestreut und leicht untergepflügt. Gut ist es, wenn man ein so behandeltes Bruch alsbald mit frischem Stallmist düngt, besonders wenn es Fruchternte ertragen soll. Will man das Bruch in Wiese verwandeln, so wird am besten nach dem Brennen zuerst Hafer hineingesät, welchen man als Grünfutter ernten kann; darauf läßt man nochmals Hafer einsäen mit einer Einsaat von Klee, Timotheegras und anderen guten Grassamen. Da das Moor- oder Bruchland in tiefergelegenen Gegenden einen größeren Teil des Bodens ausmacht, so wird dasselbe mehr zum Fruchtbau gebraucht und dann in einer ähnlichen Rotation bewirtschaftet. In Hinsicht auf die Bearbeitung des Bruchbodens für den Fruchtbau ist derselben eine zu starke Lockerung, namentlich mit der Egge, nicht zuträglich, weil er dadurch von dem Froste sehr leiden würde, wodurch die Saaten auswintern.

Das Rigolen hat entweder den Zweck, einen undurchlässigen Untergrund tüchtig aufzulockern, oder auch die Krume mit einem besseren Untergrunde zu mischen. Diesen letzteren Zweck würde man im Auge haben, wenn die Krume ein schwerer, zäher Thon ist und auf sandigem Untergrunde ruht, oder wenn die Krume ein Sand-

boden wäre, der einen guten Lehm als Untergrund hätte. In diesen Fällen könnte also durch das Rigolen derselbe Zweck erreicht werden, den man durch die Erdmischungen erreicht. Das Rigolen ist zwar eine sehr mühsame Arbeit; allein die besseren Ernten, die auf dem rigolten Boden gewonnen werden, geben für die Mühen und etwaigen Kosten einen reichlichen Lohn. Will man ein Stück Land rigolen lassen, so läßt man einen Graben machen, der etwa 60—70 Ztm. tief und ungefähr 50—60 Ztm. breit ist. Die herausgeworfene Erde wird auf die eine Seite des Grabens gelegt. Sodann wird dicht an den gemachten Graben ein anderer gefertigt und der erste Graben mit der Erde des zweiten Grabens ausgefüllt. Nachher wird die Erde des dritten Grabens in den zweiten geworfen. So wird fortgefahren, bis das ganze Stück fertig ist. Da die Erde für den letzten Graben fehlt, so muß der aus dem ersten Graben ausgeworfene Boden in den letzten Graben gebracht werden. Daß bei dem Rigolen die Steine u. dgl. aus dem Acker weggebracht werden müssen, das versteht sich wohl von selbst; auch ist es ratsam, die Unkräuter, als Quecken u. dgl. möglichst tief in den Untergrund zu bringen, damit sie gänzlich vertilgt werden. Da das Rigolen außerordentlich viel Mühen verursacht, so wird es meist nur in Gärten angewendet, während man im Felde durch das Untergrundpflügen den nämlichen Zweck zu erreichen sucht und auch erreicht. Das Untergrundpflügen wird am besten im Herbst vorgenommen.

Futterrüben oder Stoppelrüben werden am besten frisch verfüttert. Sie ergeben dann keinen Abfall und bekommen auch am besten. Werden sie auf der Weide gefüttert, so braucht man auch nicht zu fürchten, daß die Milch Rübengeschmack annehme. Größere Rüben werden vor der Fütterung doppelt gespalten. Man lasse die Rüben am Kraut fest, da sie sonst schon in der Kehle oder Schlundröhre stecken bleiben können.

Milchwirtschaft.

Milchergiebigkeit hängt nicht nur von Rasse und Haltung, sondern auch von dem Alter der Kühe ab. Kühe, die erst ein- oder zweimal gekalbt haben, haben ihr volles Leistungsvermögen noch nicht erreicht; es tritt erst nach dem dritten oder vierten Kalben ein, bleibt dann einige Jahre stehen und fängt dann wieder an zu sinken. Bei der Abnahme schwindet der Fettgehalt eher als die Milchmenge.

Butterbereitung. Bei der Butterbereitung kommt alles auf eine gute gleichmäßige Qualität an. Diese zu erzielen, muß das Bestreben einer jeden Wirtschaft sein, dann wird nicht nur zur Kriegs-, sondern auch zu anderen Zeiten ein guter Preis erzielt werden. Heute sollen die Butterpreise nach den Milchpreisen festgesetzt werden. Die Milchpreise sind heute um 10 bis 15 Proz. gestiegen, daher sind Aufschläge der Butter von 30—70 Proz. nicht am Platze.

Garte und weiche Butter. Die Fütterung der Milchkühe ist auf die Härte und Weiche der Butter von Bedeutung. Garte feste Butter liefern Stroh von Getreidearten, Mengkorn, Erbsen, Wicken, Lupinen, Runkel- und Zuckerrüben, Ralmkernkuchen, Baumwollsaatmehl, Weinkuchen und Roggenkleie. Weiche Butter liefern Sonnenblumenkuchen, Weizenkleie, Grünfutter und Saiserschrot.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Zuchtwahl im Weinbergsbetrieb. In einem Betrieb, der so sehr von den äußern Umständen abhängt wie der Weinbergsbetrieb, ist Zuchtwahl nicht nur notwendig, sondern sie muß geradezu Grundlage werden. Durch die Vermehrung besonders guter Reben kann die Güte und die Menge des Ertrages in ganz ungeahnter Weise verbessert werden. Für heute einige Winke aus der Praxis. Ein Weinbergbesitzer aus der Pfalz war auf das freudige Wachstum und die reiche Tragbarkeit einzelner Reben aufmerksam geworden. Er vermehrte dieselben so stark wie möglich und pflanzte sie zusammen an. Der Erfolg war großartig. Der damit bepflanzte Weinberg bringt heute das doppelte ein. Die Vermehrung wird auch heute noch fortgesetzt und jede Neupflanzung mit solchen Reben ausgeführt. Der Besitzer hat

Aussicht, im Laufe der Jahre seinen ganzen Ertrag zu verdoppeln. Was das heißen will, kann jeder berechnen. Da aber ein jeder wohl unter seinen Stöcken hervorragend gute hat, kann auch jeder es nachmachen.

Forstwirtschaft und Jagd.

Falsche Waldnutzung. Kleinere Waldbesitzer ästen vielfach junge geschlossene Nadelholzbestände in der Höhe von 1—3 Meter bis auf einige der obersten Quirle auf in der Meinung, dadurch ein schnelleres Wachstum zu erzielen. Manche tun es auch, um einen Nutzen zu erzielen, um billiges Gebrachsholz zu erlangen. Diese Billigkeit ist aber nur scheinbar, denn das Wachstum wird durch das Abholzen nicht gefördert, sondern gehemmt. Durch das fehlende Nadellaub werden die Bäume in der Ernährung gehemmt; der Boden, der des Schattens entbehrt, wird mager und trocknet aus. Die Art der Ausästung ist demnach sehr zu verwerfen.

Wildreichtum. Das Wild hat sich durch den geringen Abichuß des Vorjahres und den günstigen Sommer 1915 sehr vermehrt, so daß die meisten Jagden glänzend besetzt sind. Der Abichuß muß daher in diesem Jahre scharf durchgeführt werden, da sonst im Winter größere Wildschäden sicher sind. Wo die Pächter nicht in der Lage sind, den nötigen Abichuß durchzuführen, müssen die Gemeinden den Schuß der Anlieger übernehmen. Geschieht dieses nicht, so darf man sich nicht wundern, wenn die Leute zur Selbsthilfe greifen.

Obst- und Gartenbau.

Obstbaumdüngung im Hausgarten. Die Düngung der Obstbäume beschränkt sich bei manchen Gartenfreunden auf die Verabreichung von Jauche oder Latrine; gewiß haben diese Düngemittel ihren Wert, wenn sie zur richtigen Zeit und in richtiger Weise gegeben werden. Gewöhnlich haben nun aber die meisten Bäume unserer Gemüsegärten bereits durch den Gartendünger zu viel Stickstoff erhalten, weshalb sie üppig ins Holz treiben und zumeist nicht tragen. Eine besondere Jauchedüngung solcher Bäume kann naturgemäß nur das Uebel vergrößern. Bei derartigen Bäumen ist die Zufuhr von Kalk, Phosphorsäure und Kali bei Ausschluß jeglicher Stickstoffdüngung — wenigstens für einige Jahre — eine Notwendigkeit. Den Kalk verabreichen wir entweder in Gestalt von kohlenurem Kalk, Kalkasche oder Kalkfall; wir wissen, daß speziell die Steinobstfrüchte Kalk lieben. Die Phosphorsäure geben wir in Form von Thomasmehl und das Kali als Kainit. Die genannten Düngemittel können unbeschadet ihrer Wirkung miteinander vermischt und im Spätherbst sowie im ersten Drittel des Winters ausgestreut werden; die Winterfeuchtigkeit besorgt schon ein Lösen der betreffenden Nährstoffe, ohne daß ein Auswaschen zu befürchten wäre. Selbstverständlich bringt man den Kalk nur in trockenem, feinemehligen Zustande mit Thomasmehl und Kainit unter; breiigen Kalk unterzubringen, würde wenig Wirkung versprechen. Man düngt gleichmäßig die ganze Baumscheibe und namentlich bei Apfelsbäumen noch etwas darüber hinaus, weil sich deren Wurzeln noch weiter als die Gegend unter der Kronentraufe (d. i. senkrecht unter den äußersten Zweigspitzen) ausbreiten. Als mittlere Gabe würde für 10—15jährige Bäume etwa 1 Kg. Thomasmehl und 2 Kg. Kainit in Frage kommen. Versuche bei der Winteroldparnane ergaben Mehrerträge bis zu 30 Prozent, gegen deren Geldwert die Düngungskosten kaum der Rede wert sind. Gibt man statt des Kainits das 40proz. Kalidüngesalz, so benötigt man bekanntlich nur ein Drittel der Kainitmenge. Sämtliche Düngemittel sind leicht unterzubringen. Serpers.

Ansprüche der Zwerggewächse an den Boden. Jedes zwerghafte Gewächs stellt ganz naturgemäß an den Boden, in dem es wächst, verhältnismäßig größere Ansprüche als normale Gewächse. Dem Zwerggewächs entsprechend muß die Unterlage sein; sie darf also nicht das Bestreben zu großer Ausbreitung haben, da sonst das auf ihr wachsende Holz, ich habe hier natürlich das Zwergobst im Auge, eben zu viel Nahrung verliert. Da also Zwergobst bei richtiger Unterlage

nur ein angemessenes Wurzelvermögen haben soll, muß der ihm zur Verfügung stehende Boden auch sehr nährreich sein. Der große Baum arbeitet sich metertief in den Boden, was der kleine eben nicht kann und nicht soll. Was hier vom Zwergobst gesagt worden ist, bezieht sich natürlich auf alle Zwerggewächse. Namentlich seien aber die Gartenbesitzer darauf aufmerksam gemacht, daß ihre Zwergerbien und Zwergblumen genügend Nahrung haben.

Gefrorene Äpfel. Man kocht am besten gestrorenes Obst zu einer Marmelade ein, nimmt auf den Zentner Äpfel ca. 10 Pfd. Zucker, und man erhält ein dem Honig ähnliches Gelee von herrlichem Geschmack, das dabei sehr bekömmlich ist.

Lasse das Laub liegen. An sonnigen Gängen, die mit Obst oder Sträuchern bepflanzt sind und unter großer Trockenheit im Sommer zu leiden haben, lasse man das Laub liegen. Gibt der Baumbestand nicht genügend Laub, so fahre man solches, von da, wo es zu haben ist, an und streue es am Gange dann gleichmäßig aus. Dieses Laub bietet wesentliche Vorteile. Zunächst hält sich die Feuchtigkeit derartig darunter, daß der Gang selbst bei großer Hitze nicht austrocknet, sodann vermodern die unteren Schichten des Laubes und geben eine gute Düngung für den Boden. Unter dem Laube aber entwickelt sich eine hohe feuchte Wärme, die das Wachstum sehr fördert und im Winter die Bäume vor Frost schützt. Endlich bietet eine solche Laubkultur den Vögeln ständig einen gedeckten Tisch. Insekten, die sich sonst in die Erde verkriechen, glauben sich unter dem Laube genügend geschützt, und doch fallen sie hier den Vögeln zum Opfer, die es meisterhaft verstehen, mit dem Schnabel den Boden freizulegen, um zu den Insekten, deren Brut und Eiern zu gelangen. — Ein Obsthang, an dem in trockenen Sommern keine Frucht hängen blieb, wurde auf diesem einfachen Weg ertragreich gemacht. Laub schützt auch Rosen, Wein usw. am besten vor Frost.

Der Wert der Brennesseln.

Von E. Hermann.

Der Krieg ist ein Lehrer! Er lehrt, bisher verachtete Pflanzgen genauer anzusehen und auf ihren Wert zu prüfen. Dabei finden wir bei manchem bisher verachteten Kraut zu unserer Ueberrasung Eigenschaften, die sie in die Reihe der Nutzpflanzen stellen. Zu diesen seither verachteten Pflanzen gehört die Brennessel. Wir haben uns dieses lästige Unkraut wegen der gesperrten Baumwollzufuhr etwas näher angesehen. Die Brennessel wurde früher, als die reichen Baumwollzufuhren uns noch nicht zur Verfügung standen, zur Erzeugung von Gespinnstfasern verwendet — wie Flachs und Hanf. Nesseltuch wurde früher viel getragen. Es kommt nur auf den Versuch an, die Brennessel auf einem unfruchtbaren Stück Land im Großen anzubauen und wir werden sehen, daß wir die Brennesselfaser sehr gut an Stelle von Baumwolle verwenden und uns dadurch von dem amerikanischen Baumwollmarkt unabhängig machen können.

Die Brennessel ist eine wichtige Nutzpflanze! Schon in alter Zeit wurde sie von den Feinschmeckern bevorzugt. Ein römischer Koch, der zur Zeit Christi lebte, bereitete sie nach folgendem Rezept: Man siede die Nesseln, lasse das Wasser ab, zerleinere sie fein mit dem Wiegemeßer und dämpfe das Gewiegte auf heißer Asche mit Olivenöl, füge Fischölze und gestozenen Pfeffer hinzu, verrühre die Mischung mit Zusatz von Eiern und bestreue das Gericht mit Pfeffer. Plinius, der auch auf gute Speisen bei seinen Mahlzzeiten hielt, schrieb: Die jungen Frühjahrstrieb gewähren eine nicht unangenehme Nahrung, auf deren Gebrauch manche Leute gewissenhaft halten, weil sie glauben, dadurch für das ganze Jahr jede Krankheit abhalten zu können. Die Wurzel der Pflanze bewirkt auch, daß Fleisch, mit dem sie gekocht wird, zarter wird. Dagegen sagte der griechische Arzt Galenos (200 v. Chr. gestorben): Die Brennessel hat nur geringe Kräfte, wird aber von Leuten gegessen, die Hunger haben und bekommt ihnen gut.“ Galenos muß ein vorzüglicher Arzt gewesen sein. Durch seine Mahnung ließ ich mich auch verleiden, die jungen Sprossen der Brennessel

als Spinat zu genießen — und sie bekamen mir sehr gut. Ich säe von nun an überhaupt im Herbst keinen Spinat mehr, denn der Spinat schießt im Frühjahr gern auf, und ernte lieber hinter dem Zaun meine Brennesseln. Die geben einen Spinat, der einen ganz eigentümlichen feinen Geschmack hat. Wer ihn einmal gegessen hat, mag von dem Gartenspinat nichts mehr wissen. Ein Gründonnerstaggemüse, das aus Beckentresse, Lattich, Brennesseln besteht ist tatsächlich ein Schmaus. Die Truthühner und Gänse, die sonst zu unseren dummen Tieren gerechnet werden, geben sich klugweise am meisten mit den wohl-schmeckenden Nessel ab. Und die Hühner verachten die Brennesseln keineswegs. Schon Direktor W. Engler sagt: Vermengt das Weichfutter der Hühner mit abgewelkten, klein geschnittenen Brennesseln, so wird das Eierlegen der Hühner ange-regt, was namentlich für den Winter sehr ratsam ist, da in dieser Zeit die Eier sehr gut bezahlt werden. Natürlich gehört dazu ein warmer Stall, der reinlich zu halten ist; ferner verabreiche man den Tieren regelmäßig Weichfutter und Körner, dem täglich auf den Kopf ein Gramm Salz zu-zusetzen ist. Selbstverständlich darf nicht verassen werden, täglich einmal reines, überklagenes Trinkwasser zu verabreichen, in das einige rostige Nägel zu legen sind, da die Hühner auch zum Wohlbefinden des Eisens bedürfen. Kurz ge-schnittene werden die frischen Pflanzen nicht nur von Gänsen und Enten gerne gefressen und dienen zur Aufzucht dieser Tiere, sie sind auch grün und ge-trocknet ein sehr gutes Futter für Kühe, Schafe u. Ziegen. Die Kühe, die mit abgewelkten Brennesseln gefüttert werden, liefern bei diesem Futter sogar eine vorzügliche fette Milch. Die Wolle der Schafe soll bei diesem Futter ein schöneres An-sehen gewinnen. Besonders begierig fressen die Schweine die Brennesseln. In meiner Gegend herrscht die Ansicht, daß die Schweine ganz beson-ders durch das Verfüttern von Brennesseln in die Länge wachsen. In Dänemark füttert man mit den Samen der Brennesseln die Pferde, deren Haar dadurch einen prachtvollen Seidenglanz annimmt und die Pferde ein raffiges Aussehen erhalten. Das Nessel der Pferde ist darum ein berühmter Rigeumerkrankung, weil abgetriebene Gänse da-durch vorübergehend ein nobles Aussehen erhalten. Es ist also nicht richtig, wenn das Sprichwort sagt, an der Brennessel finden nur die niedrigen Tiere, vom Aepfel abwärts, etwas schmackhaftes. In In-dien gibt es sogar eine Nesselart, die schmackhafte Knollen erzeugt. Nicht bekannt sein dürfte, daß man aus der Wurzel eine schöne gelbe, aus den Stengeln und Blättern eine grüne Farbe gewin-nen kann. Sogar der Saft der Nessel kann ver-wendet werden. Er wirkt so zusammenziehend, daß er die Milch zum Gerinnen bringt. Oft wird der Saft auch zum Dickmachen von led gewordenen Fässern benützt. Es genügt schon, den Spalt mit einer saftigen Nessel eine Zeit lang zu reiben, um den Schaden zu heilen. Wer wag noch über die Brennessel verächtlich zu denken? Sie steht gerech-tfertigt vor uns und kann vielleicht aus einem ver-achteten Unkraut zu einer Nutzpflanze ersten Ranges werden.

Die Arten. Die Brennessel ist eine sehr ver-breitete Pflanze, denn man kennt gegenwärtig 1500 Arten! Bei uns kommen nur drei Arten vor. Am häufigsten ist die gemeine Brennessel *Urtica dioica*, die einen 80—150 Ztm. hohen Stengel entwickelt. Seltener ist die kleine Brennessel *Urtica arenis*. Am heftigsten sticht die sogen. römische Nessel *Urtica pilulifera*. Der Hauptwert der Brennessel besteht darin, daß sie selbst auf dem schlechtesten Boden gedeiht. Sie überzieht die Schlutthausen, die Abhänge, die wüsten Plätze bald mit ihrem belebenden Grün. Wo sie sich einmal angefielt hat, bedarf es keiner Neupflanzung, da sie sich nicht nur aus Wurzel-schößlingen, sondern auch durch die Samen, die von Vögeln gefressen werden und die dadurch zur weiten Verbreitung beitragen, erneuert. Sie braucht wie ein Rigeumerkind keine Wartung und Pflege, denn da sie im Frühjahr zeitig erscheint und schnell em-porwächst, überholt sie und ersticht sie alle Pflanzen neben sich, so daß unter Brennesseln kein Unkraut aufkommen kann. Da sie so schnell wächst, kann sie jährlich zwei- bis dreimal gemäht werden. Auch der Boden wird durch die Brennessel verbessert,

weil sie ihn durch ihre vielen Nebenzweige auf-lockert. An der Unterseite der groben herz-förmigen Blätter sind feine Haare, an deren Grunde kleine Bläschen, die mit Ameisenläufern gefüllt sind, sich finden. Bei leiser Berührung brechen die Haare ab und die Säure dringt ins Blut. Wer sich gegen dies Brennen und Jucken schützen will, muß „kräf-tig in die Nessel greifen“, weil dadurch die Haare sich umlegen und mit ihrer Spitze nicht zum Stich kommen.

Verachtet also die Brennesseln nicht, sie ist eine künftige Kulturpflanze.

Vieh- und Geflügelzucht.

Pferdefutter. Als Erzielfutter für den fehlenden Hafer können auch Kartoffeln herangezogen werden. Sie werden am besten in gedämpfem Zustande gefüttert, weil rohe Kartoffeln leicht Verdauungsschwäche erzeugen. Die Kar-toffeln nähren gut, geben aber wenig Kraft, wenn nicht zugleich Hafer und Heu mitgefüttert werden. Im Herbst sind die Kartoffeln am nahrhaftigsten. Bei schwerer Arbeit sollte man gar keine Kartoffeln füttern. Die Möhren sind ebenfalls als Pferdefutter sehr beliebt. Sie geben den Pferden ein munteres Aussehen, Fleisch und ein glattes, glänzendes Haar. Jedoch sollte man nur Möhren füttern, wenn die Pferde wenig zu arbeiten brau-chen. Schweren Arbeiten erfordern immer Hafer. Die Möhren füttert man roh in Scheiben geschnit-ten. Von den Grünfütterarten kommt der Klee am häufigsten zur Anwendung. Manche Landwirte empfehlen ihn sehr. Allein man will vielfach die Bemerkung gemacht haben, daß starke Klee-fütterung, namentlich, wenn der Uebergang vom Dör-futter zu diesem Grünfütter zu schnell geschieht, Koliken u. andere schwere Verdauungskrankheiten erzeuge. Esparsette und Wickenfutter sind zur Füt-terung der Pferde recht sehr zu empfehlen. Bemerkenswert ist, daß man alles Grünfütter, besonders den Klee, unter Stroh schneiden muß und daß man stets vor dem Beginn der Fütterung zu trän-ken hat.

Winterfütterung der Schafe. Bei dem Uebergange von Weidefutter zur Stallfütterung ist darauf zu achten, daß dem Tiere dieser Ueber-gang so viel wie möglich erleichtert werde. Das Schaf verlangt seiner Natur gemäß eine mehr trockene gewürzhaftere Nahrung, sehr wässriges Futter ist demselben schädlich. Das Heu ist dasjenige Futter, welches womöglich seine beständige Nahrung sein sollte; in erster Linie steht Heu von trockenen, hoch gelegenen Wiesen, hierauf folgt Heu von Esparsette und Wicken und zuletzt solches von rotem Klee und Luzerne. Saures, verdirim-meltes und verchlammtes Heu darf den Schafen unter keinen Umständen verabreicht werden. Von Stroh eignet sich am besten jenes von Süßfrüch-ten und von Silse. Kartoffeln werden in rohem Zustande, in kleine Scheiben geschnitten, gegeben; sie erregen bestigen Durst, und daher soll man die Schafe vorher tränken, ehe man Kartoffeln verab-reicht, da sie sich sonst überlaufen. Für trüchtige und saugende Schafe wirken Kartoffeln mehr nach-teilig als nützlich. Die verschiedenen Rübenarten sind gleichfalls ein gutes Winterfutter und haben keine nachteiligen Folgen für die Wolle, wie man früher glaubte; nur dürfen sie nicht ausschließlich, sondern bloß als Zugabe verabreicht werden. Kör-ner werden von den Schafen besser verdaut als von Rindvieh, jedoch ist der Preis derselben zu hoch und sind sie diesen Winter ja auch nicht er-laubt.

Warme Hühnerställe sind die erste Be-dingung zur Erzielung zahlreicher Winterer. Warme Ställe erzielt man durch die Abhaltung der äußeren Kälte, nicht aber durch künstliche Heizung. Steht der Hühnerstall nicht in dichten Steinwänden, sondern in Holz, Zement oder Platten, so muß entweder von innen oder von außen eine Isolierschicht angebracht werden. So kann man den Stall oder dessen freistehende Seiten mit Stroh, Heu, Holzwohle oder ähnlichem Mate-rial faustdick bepacken und dann noch einmal mit Brettern bekleiden. Diese äußere Schale kann im Frühlinge wieder fortgenommen werden. Heizen durch Röhren usw. kann nicht empfohlen werden, da die Tiere dadurch vermeidlichen und sich beson-ders Halskrankheiten zuziehen.

Bienezucht.

Der Faulbaum (*Rhamnus frangula*) ist eine weniger bekannte, aber vorzügliche Biene-n-pflanze. Er gehört zu den Weichhölzern, die leider mehr und mehr aus den Wäldern ausgehauen werden, die aber gerade den Bienen die beste Wald-weide liefern. Die Bepflanzung von Böschungen und Vorgelände mit Faulbaum ist anzuregen.

Faulendes Obst wird gerne von Bienen besucht, und zwar sowohl auf als unter den Bäu-men. Manche Obstzüchter glaubten daher, daß ihr Obst von den Bienen angebissen wurde und ver-langten daher entsprechende Entschädigung. Sie wurden aber abgewiesen, da festgestellt wurde, daß die Bienen keine Früchte anbeissen können. An-beissen tun Wespen und Hornissen; die Bienen saugen nur an aufgesprungenen oder angefressenen Früchten.

Keiner Bienehonig ist ein vorzüg-liches Mittel gegen Erkrankungen des Halses. Wer regelmäßig Honig genießt, besonders wer sich daran gewöhnt, morgens und abends einen Löffel langsam im Munde zergehen zu lassen, wird mit Halskrankheiten wenig oder gar nichts zu tun haben. Bei scharfen Winden nehme man vor jedem Ausgange einen kleinen Löffel Honig.

Für die Küche.

Das Kaninchenfleisch in der Küche. In sehr vielen Küchen begt man ungerechtfertigtes Vorurteil gegen dieses einen überaus zarten Wohl-geschmack besitzende billige Nahrungsmittel. Es sei allen Haushaltungen dringend zur Verwertung empfohlen, da es auch auf dem feinen Tische zur Abwechslung sehr angenehm ist. Wenn man das Kaninchen lebend kauft, so stricht man mit einem scharfen, spitzen Messer am Unterhalse zwischen den Vorderblättern hinein, damit das Herz getroffen und dem Tiere ein schnelles Ende bereitet wird. Das Blut kann in einem Geschirr mit etwas Essig aufzufangen und zu Kaninchenpfeffer verwertet werden. Das Fell zieht man ab wie das eines Hosen. Man schneidet dann den Bauch auf und nimmt die inneren Teile heraus. Zum Braten nimmt man Rücken und Keulen und behandelt sie wie Geflügelbraten. Auch kann man diese Teile in eine Beize legen, wie sie bei Sauerbraten üblich ist. Kaninchen kann gefüllt, zugenäht und wie gewöhnlicher Braten weiterbehandelt wer-den. Einige Rühfrische dienen als Gewürze. Einzelne Kaninchenstücke können in offener Pfanne wie Koteletten gebraten werden. Mörtkartoffeln sind hierzu die passendste Beilage. Ein gutes Kaninchenfrischfleisch läßt sich genau wie Kalbfleisch-frischfleisch herstellen. Nicht zum Braten erwünschte Stücke schmort man auch mit etwas Essig, einem Bündelchen Dragon und dem üblichen Gewürz und bringt alles recht sämig in tiefer Schüssel zu Tisch. Auch ist die Verwertungsmöglichkeit gegeben, das Fleisch von den Knochen zu lösen, fein zu hacken, zu einem Klößchenteig zu verarbeiten und in der Brühe der abgekochten Kaninchenknochen garzu-kochen. Rührt man Semmelklößchen bei, so ist dies eine kräftige Mittagmahlzeit. Kaninchenpfeffer bereitet man wie Hasenpfeffer. In Viertel ge-schnittener Weißkohl, mit dem Kaninchenfleisch u. den nötigen Gewürzen zusammen weichgekocht, ist ein gut schmeckendes Mittagsgemüse.

Haushaltung.

Um das Einlaufen von wollenen Hemden, Strümpfen usw. beim waschen zu verhüten, wird empfohlen, das Waschwasser mit Salmiakgeist zu versehen und nur lauwarm, also nicht heiß zu waschen. Auf 30 Liter Wasser genü-gen 20 Gr. Salmiakgeist, welcher besonders in un-gereinigtem Zustande billig ist. Man erspart die Kosten von Seife, da das mit Salmiakgeist ver-setzte Wasser auch ohne Seife allen Schmutz leicht wegnimmt. Das Einlaufen der wollenen Hemden u. Socken ist ein so großer und kostspieliger Uebel-stand, daß dieser Wink gewiß die Beachtung aller Hausfrauen verdient. Selbstverständlich muß der äußerst flüchtige Salmiakgeist bei der Anwendung vollkommen kräftig und nicht etwa verdunstet sein. Der Aufbewahrungsräum für Obst bedarf vor dem Einwintern einer gründlichen Säuberung! Da das Obst leicht fremde Geruchsstoffe annimmt, so halte man Gegenstände, die solche von sich geben, fern. Räume

ist dümpfer, muffiger Luft sind ungeeignet, da hier das Obst sehr zum Faulen neigt. Die Luft darf auch nicht zu trocken sein, da sonst ein Welken des Obstes eintritt. Man beachte ferner, daß das Obst auch vor Mäusen geschützt sein muß, die im Winter besonders reifen Birnen mit Vorliebe nachstellen.

Die Hände von Obstflecken zu reinigen. Zurzeit des Einmachens wird es mancher Mitleserin willkommen sein, zu erfahren, daß die dem Wasser, der Seife und Soda hartnäckig trockenden Obstflecken sofort verschwinden, wenn man die Hände mit Buttermilch wäscht.

Filzig gewordene Wollwäsche wieder weich zu machen. Man verfährt beim Waschen mullener verfilzter Sachen folgendermaßen: Die betreffenden Kleidungsstücke werden 24 Stunden vor Beginn der Wäsche eingeweicht; sind die Sachen sehr verfilzt, so muß man sie noch länger, etwa 48 Stunden, in weichem kaltem Wasser lassen; dann werden sie nicht zu heiß in weichem Seifenschaum tüchtig rechts und links gewaschen. Auf keinen Fall erlaube man, daß auf Wolle mit einem Stück Seife geseift wird, das schadet und verfilzt die Wolle. Sind die Sachen gut gewaschen, so werden sie sofort in kaltem weichen Wasser gut gespült, damit alle Seife verschwindet. Sobald sie halb trocken sind, muß man sie in die Länge und Breite ziehen und ihnen die gewünschte Form geben.

Gemeinnütziges.

Vertilgung von Küchenfliegen. Eine glatte tiefe Schüssel ist die beste Schwabengalle. Die Schüssel wird so in der Nähe des Ofens aufgestellt, daß die Schwaben bequem den Rand derselben besteigen können, am besten inmitten Papier, Holz und anderer ähnlicher, als Leiter dienender Gegenstände. Der beste Köder ist Bier und weicher, weißer Käse, Fleisch- und Würstreste, welche man in die Mitte auf den Boden der Schüssel legt. Der Geruch lockt sie bei andbrechender Nacht, in Scharen eilen sie herbei. Die gefangenen Schwaben werden am Morgen mit kochendem Wasser überschüttet.

Nickelsachen aufzufrischen. Um Nickelgegenstände, welche infolge Temperaturwechsels oder anderer Einflüsse gelb geworden sind oder Flecke bekommen haben, leicht wieder aufzufrischen, empfiehlt sich folgendes Verfahren: Man nimmt 50 Teile rektifizierten Spiritus und setzt einen Teil Schwefelsäure zu. In diese Flüssigkeit legt man die aufzufrischenden Sachen während einer Dauer von 10 bis 15 Sekunden, und damit solche ja nicht länger liegen bleiben was den Gegenständen schädlich sein würde, legt man nur wenige auf einmal hinein, um dieselben rechtzeitig herausnehmen zu können. Hierauf taucht man in reines Wasser und spült tüchtig ab, worauf man sie noch kurze Zeit in gereinigtem Spiritus legt. Das Abtrocknen geschieht mit Sägebänen oder mit weicher Leinwand. Die Gegenstände werden dadurch im Aussehen wie neu, auch der Schliff leidet nicht,

wie es der Fall wäre, wenn man mit der Lederseife oder der Bürste die Reinigung bewirken wollte.

Kurzer Getreide-Wochenbericht
der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats vom 9. bis 15. November 1915.

Auch in der letzten Woche hat der Bundesrat uns mit einem Trommelfeuer von Verordnungen überschüttet. Ist es schon für die Behörden eine schwierige Aufgabe, sich in den Verfügungen zurecht zu finden, wie viel mehr wird dies erst drauhen in der Praxis bei Landwirtschaft, Handel und Verkehr der Fall sein. Wir können jedem Landwirt nur empfehlen, alles mit der größten Seelenruhe über sich ergehen zu lassen u. sich vertrauensvoll an die lokale Behörde oder den Kommunalverband zu wenden, wenn ihm bei Befolgung der vom Bundesrat für die Volksernährung getroffenen Maßnahmen die Fortführung des Betriebes unmöglich erscheinen sollte. Der Bundesrat will mit keiner Verordnung die landwirtschaftliche Produktion unterbinden, denn dies würde für Deutschland Selbstmord bedeuten. Die Stunde in dem gewaltigen Ringen Deutschlands erheischt aber von der gesamten deutschen Landwirtschaft, daß sie mit der größten Opferwilligkeit die von ihr erzeugten Lebensmittel der Bevölkerung zur Verfügung stellt. Es kann sich jetzt nicht mehr darum handeln, ob diese oder jene Maßnahme des Bundesrats im Interesse der landwirtschaftlichen Produktion etwas anders hätte getroffen werden müssen. Wie draußen im Felde jeder Soldat willig gehorcht und dadurch den Sieg über alle unsere Feinde erringt, so muß auch jeder Landwirt hier im Innern ohne Zögern die Lebensmittel zur Verfügung stellen, damit der Nahrungungsplan unserer Feinde zu Schanden wird. Dies gilt augenblicklich vor allem für die Kartoffelversorgung. — Aus Rumänien u. Bulgarien ist soeben die Nachricht eingetroffen, daß größere Mengen Getreide für Deutschland und Oesterreich-Ungarn freigegeben sind: es steht demnach eine Linderung des Mangels an Kraftfuttermitteln für die nächste Zeit in Aussicht.

Infolge der neuesten Bundesratsverordnungen ist die Tätigkeit am Produktmarkt noch weiter eingeschränkt. Für Ersatzfuttermittel ist die Stimmung zurückhaltend, da man bald Zufuhren aus Bulgarien erwartet. Die Forderungen für einzelne Sorten wurden deshalb ermäßigt. Unter den Angeboten ist zu erwähnen: Gerstengemenge je nach Befehl 860—915 M., Gerstensfuttermehl 845 Mark mit Saft ab Halle, prima cinquantin Mais 925 M., Maisfutter rumän. 875 M wagenfrei Halle. Prima grobe Weizenkleie loco Hamburg 585 M m. S., rumänische gefackelt 575 M. Für grobe holländische Weizenkleie verlangte man 550 M ab Antwerpen. Weizengrieß 580 M m. S., Weizenpelzkleie 245 M m. S. hann. Stat., Weizenpitzkleie 280 M, Spelzgerieß grob 290 M, fein 310 M, Haferkleie 375—382,50 M Bremen. Haferfuttermehl aus Schwarzhäfer 510 M m. S., Rastrhrot 550 M.

Baffelabfälle 42 M per Zentner ab Leipzig. Soll. Eicheln 230—235 M lose, Parität Nürnberg, gedarrt 470—480 M, gedarrt gemahl. 490 M. Hamburger Leinfuchsen Lieferung nach Kriegsbehinderung 185 M lose ab Fabrik, Kofosfuchsen 745 M ab Fabrik. Balmkernmehl 710 M Wesel, Rübenfernmehl 645 M Neuh., Reiskleie 330—335 M, Bichorienbrocken 420 M lose Magdeburg Stat., Balm 60/70 Prozent 585 M m. S., Geringsmehl 605 M, Dorschmehl 615 M, Stedrüben 230 M, Runkelrüben 190 M Schleswig. Ia Weißkohl 3,25 M per Zentner ab Schleswig-Holst. Stat. Strohmehl fein gemahlen 220—230 M Hamburg, Strohmehl grob gemahlen 200—210 M Hamburg, Spelzpreumehl mit Saft 280—290 M, Pferdewöhren 86—90 M, Kastanien 170—175 M per 1000 Kg.

Kartoffelmarktbericht

von Wilhelm Schifftan, Breslau V, Kartoffelgroßhandlung.
Vom 7. bis 14. November 1915.

In der Berichtwoche waren die Umsätze von Speisekartoffeln im freien Handel unbedeutend.

Die Kommunalverbände wickeln die ihnen von der Reichskartoffelstelle zugewiesenen Kartoffelgeschäfte ab, während der Großhandel mit Rücksicht darauf, daß in Kürze eine Erweiterung der gesetzlichen Vorschriften erwartet wird, sich zurückhaltend im Anschluß von Speisekartoffelgeschäften verhalten muß.

Obwohl der Menge nach die Ernte in den meisten Gegenden zu befriedigen scheint — von der erwarteten allgemeinen Recordernte ist keine Rede — wird fast überall über schlechte Haltbarkeit der Kartoffeln geklagt.

Sehr gefragt waren Futterkartoffeln, es wurden darin größere Umsätze getätigt. Das Geschäft in Saat- und Frühkartoffeln scheint gelähmt zu sein. Die Umsätze darin, die auch in anderen Jahren um diese Jahreszeit nicht wesentlich sind, stoden dieses Jahr völlig.

Ich notiere: Speisekartoffeln Weiße Sorten: Märker, Imperator, Silesia, 3.10—3.40 M, Rote Sorten: Wohlmann, Bismarck 3.10—3.40 M, Magnumbonumsorten: Magnumbonum, Ella, Kaiserkrone, Uptodates 3.20—3.40 M, Fabrik- und Futterkartoffeln 2.80—3 M.

Die Preise verstehen sich per 50 Kg. in Waggonladungen von 10 000 Kg. parität Breslau.

Jos. Faßbender, Photograph. Atelier,
Limburg, Obere Schiede 3, 1900
Lager in Photo-Apparaten und Bedarfsartikeln.
— Ausführliche Anleitung und Preisliste gratis. —

BEGRÜNDET 1872.
PHILIPP DOHSY
LIMBURG (LAHN)
Hochfeine Spezialität
FRIEDRICHSDORFER ZWIEBACK
Garantiert reiner Butter-Zwieback. Bestes u. feinstes Kaffee- u. Teegebäck. Aerztlich empfohlen. Zu haben im Geschäftslokal Hospitastraße No. 9 und in den durch Plakate kennnt. Verkaufsstellen. — Ohne Brotkarte. — 1384

Die Holzlieferung
Stangen und mittelstarkes Weichholz ist für unsere Eisenerzgrube bei Obertiefenbach für 1916 ganz oder teilweise zu vergeben. Angebote an uns oder an unseren Obersteiger Brück, Hachholzhausen erbeten. 9603
Gewerkschaft Fließ, Limburg.

Visitkarten liefert billigst
Limb. Vereinsdruckerel.

Bienen-Honig!
garantiert naturrein, liefert 10 Pfd.-Dose zu 11.40 Mt. zum Versand ins Feld, 1 Pfd.-Blech-Dose zu 1.20 Mt. 9677 **Johann Wolf,** Fahr, Kreis Limburg, Bahn.

Achtung!
Ein kräftiges **Pferd**
steht zu verkaufen 9766
Gasthaus „Haferkasten“, Limburg.

Gute weiße Seife
25 Pfd.-Eimer . 9.50 Mt.,
60 Pfd.-Kübel . 21.00 Mt.
Ztr.-Faß 37.— Mt.,
9236 **P. Fehling,**
Düsseldorf 117.
Nachnahme Bahnstat. angeh.

Futter! Geflügel, Schweine, Hunde, billig. Liste frei.
Graf, Futtermühle, Auerbach, Hessen.
Suche zum sofortigen Eintritt ein 9809

Lehrmädchen
mit guter Schulbildung und einen jüngeren **Hausburschen.**
Adlner Konsumgeschäft, Inh. Jean Schliefer, Obere Grabenstr. 23.

Ich suche für meinen Mündel (ein Junge vom Land), einen **Lehrmeister** (Schlosser oder Installateur).
Off. unt. 9694 an die Exp
Einige **Pflasterer** gegen hohen Lohn gesucht. Pflasterm. Peter Kipp Söhne, Höchst-Griesheim a M. 9781

Zittauer-Zwiebel
(Winterware) empfiehlt Jacob Frenz jr., Vallendar Rh. 9704

Bütten
zum Fleischeinsalzen stets vorrätig. Käferei Fritz Stooß, 9789 Mühlen bei Eschhofen.

Schlosser- und Schmiedewerkzeuge, Maschinen etc., Apparate zu verkauf-n.
Hofmarkt 25.

Auf der Eisenerzgrube bei Obertiefenbach kann ein 9727
Schmied
eintreten, eventl. kann ein Schmiedemeister die tägl. vorliegend. Arbeiten übernehmen.
Gewerkschaft Flöck, Limbnrg.