

Der Landwirt in Nassau

Blätter für Landwirtschaft, Weinbau und Genossenschaftswesen

Verlag, Schriftleitung u. Haupt-
geschäftsstelle Nikolasstraße 11
Sternpostfach Nr. 5915, 5916 und 5917.

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

Erscheint alle vierzehn Tage.
Anzeigenpreis: Kolonelle 40 Pfg.
:: Neblamezelle 1.50 Mart. ::

Nr. 17

Wiesbaden, den 12. September 1918

9. Jahrgang

Herbsttagung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft.

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

Bei Erörterung von

Dünger- und Futterfragen

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

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

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

Wiederaufbau der Rindviehhaltung nach dem Kriege.

Von allgemeinem Interesse war ein Vortrag des Prof. Dr. Warmbold von der Landwirtschaftsakademie in Hohenheim bei Stuttgart über den Wiederaufbau der Rindviehhaltung nach dem Kriege. Redner wies eingangs darauf hin, daß die Absperrung vom Auslande die uns früher zur Verfügung stehende Nährfläche (auch ausländischer Herkunft) von 40 auf 34 Millionen Hektar eingeschränkt habe. Davon müssen jetzt 21—22 Millionen Hektar (gegen früher 15) für die Erzeugung vegetabilischer Nahrung in Anspruch genommen werden. Die Nährfläche der Rindviehhaltung ist daher von 25 auf nur 12½—13½ Millionen Hektar zurückgegangen. Die für die Rindviehhaltung verfügbaren Nährstoffmengen sowie das Nährstoffverhältnis haben sich noch ungünstiger gestaltet. Je mehr Fläche wir für die Erzeugung vegetabilischer Nahrung brauchen, desto mehr schreitet die Entwurzelung der Rindviehhaltung fort — und diese Fläche nimmt um so schneller zu, je mehr es den Landwirten an Arbeitskräften und Dünger fehlt. Der Wiederaufbau der Rindviehhaltung wird in erster Linie abhängen von der Wiederher-

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

Irreführung der öffentlichen Meinung über die fleischlosen Wochen.

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

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

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

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

Man muß es also als eine unmittelbare Irreführung der öffentlichen Meinung bezeichnen, wenn auf Grund alter, nicht mehr zutreffender Statistiken und ohne Berücksichtigung der tatsächlichen Verhältnisse Angaben, wie die von der „Internationalen Korrespondenz“ veröffentlichten, in die breite Öffentlichkeit gelangen. Durch die fleischlosen Wochen werden uns in wenigen Monaten mehr als 300 000 Stück Rinder erspart und es kann wohl mit Bestimmtheit gesagt werden, daß die breiten Schichten des Volkes diese Ersparnis für erheblich wichtiger halten, als die Beibehaltung einer Fleischration auf Kosten der Milch- und Fettversorgung des ganzen Volkes.

Die Blattläuse und ihre Todfeinde.

Von C. Weygandt, Pfarrer in Staffel (Vahn).

Zunächst würde ich voraus, daß im Haushalt der Natur auch die von uns als „Schädlinge“ angesehenen Insekten ihren für das Ganze als zweckmäßig erkennbaren Lauf haben. Das gilt auch von den für den Naturbeobachter hochinteressanten Blattläusen. Will ich z. B., daß meine Rosenveredlungen reich Knospen und Blüten tragen, so lasse ich an den lippig austreibenden „Augen“ Blattläuse ruhig ihres Naturraumes warten, dafür zu sorgen, daß die Bäume nicht in den Himmel wachsen. Will ich aber, daß die Augen ordentlich treiben und sich zu kräftigen Zweigen und Kronen auswachsen, so entferne ich die Blattläuse oder lasse sie von ihren Todfeinden, die ich hege u. pflege, entfernen.

Die Blattläuse haben viele Feinde unter den Vögeln. Letztere haben es bald los, wo ein Freund der gesiederten Sängereinen Hof und Garten hat. Mir reisten z. B. von Nacht, wo ich in schlimmen Wintern den Amseln das Gewächshaus als Zufluchtsort anwies, diese Sängere nach Staffel nach. Außer diesen Insektenwürgern, die freilich etwas viel Lob in Gestalt früher Kirchen verlangten, haufen meine Buchfinken — sie sind mein, denn sie werden bei mir groß und halten auch im Winter getreulich bei mir aus — gehörig wider die Blattläuse; dann kommen die Blaumeisen, die Nachtkeulen als Blattläusevertilger recht sehr in Betracht, nur daß die Nachtkeulen die auf der Erde kriechenden, von den Bäumen und Sträuchern abgestürzten Blattläuse massenhaft vertilgen. Da selbst die bösen Spatzen verwenden bei Brutpflege vieltausendfach unsere „Schädlinge“. Die Wespen und Ameisen, selbst unsere Bienen, sind auf die Blattläuse mancher Pflanzen als auf „Nährlinge“ auf zu sprechen. Die süssen Säfte, welche die Apsiden und auch ihre Bettern, die Coccida (die Schildläuse, die Wutläuse) auf verschiedenen Nährböden produzieren, munden ihnen prächtig in Zeiten, wo die Nektare der Blüten dürftiger sind. Es ist wenig bekannt, daß auch die Raubwespen bei der Befruchtung der Blüten eine Rolle spielen.

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

Es gibt bei uns eine ungezählte Menge der verschiedensten Spezies Marienkäfer, unpunktirte, siebenpunktirte und höher punktirte „Siebenpunkte“ — dieser „Derrgottstierchen“, als welche sie jedes nassauische Kind kennt und liebt.

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

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

Kaninchenschau in Bad Ems.

Aus Bad Ems, 5. Sept., wird uns geschrieben:
Der Kaninchen-Vereiner Bad Ems und Umgegend hatte am 31. August, 1. und 2. September im Saale des Herrn D. C. Bick (Marktstraße) eine große Kaninchen- und Produkten-

Ausstellung mit Preisverteilung veranstaltet, wozu die Landwirtschaftskammer für den Reg.-Bez. Wiesbaden, der Kreisauschuss, die Kurkommission, der Magistrat, die Kriegskell.-K. in Leipzig, das hies. Blei- und Silberbergwerk, der Eisenbahn-Kleinier-Zuchtverein, der Ortsverein und viele Wohlthäter Ehrenpreise gestiftet hatten. Der 148 Nummern umfassende Katalog gab Auskunft über Alter, Farbe und Verkaufspreis der Tiere und deren nähere Bezeichnungen. So waren Tiere bis zu 200 Mark ausgestellt. Der Vereins-Vorsitzende, Herr Otto Schus, hatte aus seiner Kaninchen-Schlachtereierie gefertigte Felle und Pelzwaren, Mäusen und Fellspanner, Herr Schriftführer Jof. Pammer Pelzgarnturen, Herr Jof. Weissbrodt, Hiltpf. Caspar und Phil. Krämer ebenfalls Pelzgarnturen und die Kriegskell.-K. in Leipzig ebenfalls Fellspanner, rohe und zugerichtete Felle in ansehnlicher Zahl und Güte zur Ausstellung gebracht. In der im Saale vertretenen Sängerschen Schlachtereierie wurden auch Speisen verabreicht, die seitdem, was und wie man vortreffliche Speisen aus Kaninchenfleisch bereiten kann. Die hies. Schulen und die Ober- und Mittelklassen wurden in die Ausstellung geführt, wo ein kundiger Wanderlehrer ihnen einen Vortrag über die Vorteile der Kaninchenzucht und die Pflege dieses so schätzbar gewordenen Kleintieres hielt. Der Besuch der Ausstellung war auch von Seiten der Badegäste ein recht reger.

Gute Obstausichten im Ederthal.

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

Die Ernte.

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

Sprechsaal.

Die deutsche Ernte und die heimische Bevölkerung

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

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

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

Literatur.

Förderung der Bienenzucht. In knapper Form gibt der Konsulent für Kleintierzucht im k. k. Ackerbauministerium, Herr Georg Wieninger, in seinen „Goldenen Regeln der Bienenzucht“ Aufklärung über Haltung und Pflege der Bienen. Er erinnert in dieser Schrift an Arbeiten, die nicht verkümmert werden sollen, er sagt, was in diesem und jenem Falle zu tun oder zu unterlassen ist. So wird dieses Heftchen eine Quelle reicher Erfahrungen, es wird mittheilen, Werte zu schaffen. Preis 85 S., in Partien billiger. Zu beziehen durch jede Buchhandlung oder direkt vom Verlag der G. B. Enders'schen K.-A., Reuttlischeln.

Wie werde ich Pilatenner? Mit 40 Abbildungen von Professor Dr. Heinrich Bohwaag. Verlag der G. B. Enders'schen K. A. in Leipzig, Königsstraße 85/87. Preis samt Buchhändler-Ausschluss 95 S.

Pilatenstellungen werden hinstangehalten durch Verbreitung von praktischer Pilatenkunde und durch Pilatenkurse. Der immer mehr sichbare Mangel an Nahrungsmittel macht uns die volle Ausnützung der Pilze zur Pflicht. „Wie werde ich Pilatenner?“ ist die Frage, die man sich selbst stellt. Darauf gibt die soeben erschienene Schrift von Professor Dr. Heinrich Bohwaag Auskunft. Sie führt uns vollständig gehalten den Weg, den wir einschlagen haben, um Pilatenner und -Sammler zu werden.

Ratgeber für Haus und Hof, Feld und Garten.

(Nachdruck sämtlicher Ratssätze verboten.)

Wohnung und Bekleidung.

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

Bälge von Rostflecken zu reinigen. (Eingelandt von Herrn Böhr-Döcht.) Weiße Schürzen, Waschröcke, Blusen usw., welche mit Rostflecken verunreinigt sind, werden wieder klar und fleckenlos, wenn man auf die betreffenden Stellen gleiche Mengen pulverisierter Algen und Kochsalz streut, über ein Gefäß mit kochendem Wasser spannt und ungefähr 10 Minuten der Einwirkung des Dampfes aussetzt. Die aufgelösten Salze wäscht man dann in klarem Wasser aus und bleicht dann noch das fleckige Stoff in der Sonne.

Gummifachen aufzubewahren. Luftkissen, Eisblasen, Regenschirme und dergl. dürfen nicht an einem trockenen, warmen Orte aufbewahrt werden, da sie sonst leicht hart werden. Bei anhaltend trockener Witterung hänge man den Gummimantel in den Keller, und zwar so, daß ihn die Sonne nicht erreichen kann. Luftkissen blase man vorher ein wenig auf. Eisblasen feuchte man etwas an.

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

Küche und Keller.

Schotenessens von Schotenbällen. (Eingelandt von Frau G. in B.) Die Erbsenschalen werden abgezogen, leicht gebacht und zuerst im offenen, dann im zugedeckten Topfe gekocht. (2 1/2 kg Schalen, 8 Liter kaltes Wasser und 1/2 Teelöffel Natron.) Daben die Schalen langsam 1 1/2 Stunden gekocht, so dreht man sie durch ein feines Sieb sehr trocken aus, tut 20 Gramm Zucker (2 ge-

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

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

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

Eine Würze zum grünen Bohnengemüse: Bohnenkraut, Majoran, Thymian, Estragon, Basilikum, Salbei, Kerbel, Melissa, Majoran und Fenchel.

Wie man Messer und Gabeln stets fleckenlos halten kann. (Eingelandt von Ph. W. in N.) Reines Wasser löst an Messern und Gabeln den Rost zwischen Griff und Stahl; die Dolarschiff werden grau und die Schneiden der Messer stumpf. Das alles läßt sich vermeiden, wenn man die genannten Eßgeräte nach jedesmaligen Gebrauche in etwas angefeuchteten Sand steckt, sie dann mit Zeitungspapier abwischt und trocknet. Der Sand nimmt Flecken und unangenehmen Geschmack weg.

Gesundheitspflege.

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

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

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

Der Obst- und Gemüsegarten.

Wie soll Frühobst geerntet werden? In diesem Jahre darf nichts ungenutzt umkommen. Das gilt auch für die Obstternte, die lange nicht so reich ausfällt, wie man es erwartete. Vieles liegt noch auf den Bäumen, das sich das Obst nicht hält. Das liegt aber vielfach am Obsterzeuger. Bei der Ernte des Frühobstes beobachte man folgende Regeln: 1. Alles schnell verderbliche Obst (Beeren, Ballobst) muß sofort verbraucht oder, falls dies nicht möglich, konserviert werden. 2. Angefaultes Obst mißhe man nicht unter gesunde Früchte, da durch die Ansteckung großes Schaden entstehen kann. 3. Frühobst ernte man einige Tage vor der Reife; die volle Reife erhält es durch Lagerung und wird dabei nicht mehlig oder teigig. Den richtigen Zeitpunkt gibt uns das Abfallen wurmfressiger Früchte oder der Beginn der Färbung der Kerne. 4. Man ernte nie in der heißen Mittags-, sondern morgens nach oder abends vor dem Tau. 5. Das Pflücken muß vorsichtig geschehen, damit die Fruchtstängel nicht zerbrochen und die Früchte nicht gedrückt werden. 6. Beim Lagern scheidet man alle minderwertigen Früchte aus und setzt die Lagerfrüchte oft durch. 7. Zur längeren Aufbewahrung wickelt man die Früchte in Seidenpapier und legt sie in kleine Kisten, die man an kühlem Orte aufbewahrt. 8. Der Aufbewahrungsort sei dunkel und kühl, nicht trocken, doch auch nicht naß. Kühle Keller eignen sich am besten. (Eingelandt von Herrn C. Kunkel in Dierdorf.)

Die Sellerieknochen. (Eingelandt von Ph. W. in N.) Als stärkstes Dickenwachstum im Monat Oktober und können bei mäßiger Witterung bis November im Lande belassen bleiben. Das gilt namentlich für Sellerie, den man leider meist zu früh erntet. Man wird staunen, wie viel 14 Tage für die Entwick-

