

Der Landwirt in Nassau

Blätter für Landwirtschaft, Weinbau und Genossenschaftswesen

Verlag, Schriftleitung u. Haupt-
geschäftsstelle Nikolaistraße 11
Sternsprecher Nr. 5915, 5916 und 5917.

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

Erscheint alle vierzehn Tage.
Anzeigenpreis: Kolonietelle 40 Pfg.
:: Rufnametelle 1.50 Mark. ::

Nr. 19

Wiesbaden, den 10. Oktober 1918

9. Jahrgang

Pflanzenmehl als Mittel zur Getreidestreckung.

Wie in vielen Kreisen schon bekannt geworden sein dürfte, hat sich Oekonomierat Friedrich Detken in Oldenburg bereits seit mehreren Jahren in ebenso eingehender wie planmäßiger Weise damit befaßt, eine bessere Ausnutzung unserer Kultur- und Wildpflanzen für die deutsche Volksernährung herbeizuführen. Sein Wirken ist hier nach der verschiedensten Richtung hin von wertvollen Erfolgen begleitet gewesen. Seit Frühjahr 1917 hat Detken seine Forscherstätigkeit besonders auch auf die in der heutigen Zeit so bedeutungsvolle Frage der Herstellung und Verwertung von Pflanzenmehlen zum Zwecke der Getreidestreckung ausgedehnt, und er hat hier ebenfalls sehr schätzbare Ergebnisse erzielt. Näheres darüber erfahren wir aus seinen klaren und sachlichen Berichten in verschiedenen Zeitschriften, u. a. in den „Mitteilungen“ der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (Stück 27 und 35, 1917, sowie Stück 18 und 36, 1918).

Detken ging davon aus, wie schon Veröffentlichungen von ihm aus früheren Jahren erkennen lassen, daß viele bisher noch wenig beachtete Pflanzenarten, solange noch jung und zart, einen ungemein reichen Gehalt an wertvollen und zumest leicht verdaulichen Nährstoffen aufweisen. Es müsse nun möglich sein, so folgerte er, solche Pflanzen nicht nur im frischen Zustande mehr als bisher für die menschliche Ernährung nutzbar zu machen, sondern auch in getrockneter Form, und hier vor allem in Gestalt von Mehl.

Detken begann seine Versuche im Mai 1917 mit Mehl von jungem Grafe, welches die Oldenb. Landw. Zentralgenossenschaft in ihrer auf Anregung des Forschers errichteten Pflanzenmühle für ihn hergestellt hatte. Das Mehl erwies sich auf verschiedene Weise als vorzüglich verwendbar, so auch als Zusatz bei der Brotbereitung. Nun wurde auch das Mehl der Luzerne, dann das der Melde, Serradella und Brennnessel, und in neuester Zeit auch das Mehl des Franzosenkrauts (Galinsoga) in die Versuche einbezogen, und bei allen diesen Mehlsorten waren die Ergebnisse im allgemeinen sehr befriedigend. Namentlich erwies sich das mit einem Zusatz von ihnen (5 bis 10 v. H.) hergestellte Brot als wohlgeschmeckend, nahrhaft und bekömmlich.

Sehr bemerkenswert war der Untersuchungsbesund der verwendeten Mehlsorten. Beispielsweise ergaben sich für Rohprotein, verdauliches Eiweiß und Fett v. H. rund folgende Zahlen: Grasmehl 20—11—5, Luzernemehl 23—12—4, Melde- 30—16—3, Serradellamehl 23—14—5, Brennnesselmehl 27—14—3½. Für das Franzosenkrautmehl liegt eine Analyse zur Stunde noch nicht vor.

Ohne Zweifel verdienen die Detken'schen Arbeiten auf allen Seiten die aufmerksamste Würdigung.

Von den Feinden der Feld-Erbse.

D. Runkel—D. . .

In viel größerem Maße als bisher ist in manchen Gegenden die Viktoriaerbse angebaut worden zur Sicherung einer größeren Menge Trockenerbsen. Und selbst überall da, wo die Bodenfläche im Hausgarten nicht zu klein ist, sollte das noch mehr geschehen. Doch mancher, der mit Veranlassen seine Erbsenbeete wachsen und reifen sah, ist enttäuscht. Die Erbsenernte kann durch viele Umstände übel beeinflusst werden. Abgesehen von der Witterung (Regen vor der Blüte begünstigt das Wachstum, Regen in der Blüte ist schädlich, da dadurch Blütenstaub und Honig abgespült und die Bienen am Bestäuben gehindert werden) hat die Erbse eine ganze Reihe von Feinden. Kaum in den Boden gebracht, können sie von den Mäusen ausgescharrt werden. Mäuse suchen sie auf im Boden und nicht selten beobachten wir im Erbsenbeet durch die Saattrillen aufgeworfene Wühlgänge, so daß nur hier und da ein Pflänzchen

erscheint, das aber wegen des entstandenen Hohlraumes bald abstirbt. Sind die Erbsen verhäutet geblieben und geben auf, so kommen die Lauben und Krähen und zerren sie hervor oder Junker Schwab und Fink stellen sich ein und beissen die jungen Pflanzen ab. Noch schlimmer aber sind die kleinen Feinde, die im Verborgenen ihre schlimme Tätigkeit betreiben, die Erbsenläufer und Erbsenwickler. Mancher hat sich schon gefreut bei der Ernte der reifen Hülsen über ihre große Menge und beim Dreschen oder Auskernen war er bitter enttäuscht. In vielen Krabbeln lebende Wesen, denen schon eine Anzahl Kerne zum Opfer gefallen sind. Es sind die Mäuschen des Erbsenwicklers, einer kleinen Motte. Die Weibchen derselben haben zur Zeit der Blüten an die jungen Hülsen 1—3 Eier gelegt, aus denen nach 14 Tagen die Mäuschen kriechen, die sich in die Hülsen bohren, dort die Erbsen anreifen und nur das Fraßmehl zurücklassen. Sind sie ausgewachsen, so nagen sie ein Loch in die Hülse und verlassen dieselbe wieder. Wo ein solches Loch an der Hülse sichtbar ist, wird man den Bösewicht nicht mehr finden. Er ist schon auf und davon. Im Boden hat er sein Winterquartier gesucht, in dem er sich verpuppt, um im Frühjahr die neue Saat heimzusuchen. Bei genauer Untersuchung kann man 2 Arten Raupe feststellen, eine kleine, etwa 1 Zentimeter lange, blasarüne und eine größere, 1½ Zentimeter lange orangegelbe, beide braun an Kopf, Vorderbrust und hinteren Leibesring. Sie gehören 2 Arten der Motte an, dem kleinen rotbraunen und dem größeren mondfliegigen Erbsenwickler, der auf den Mitten der Hinterränder der Vorderflügel 2 weiße, halbmondförmige Flecken besitzt.

Noch gefährlicher ist jedoch ein Käfer, der sich die Erbsenernte selbst zu seiner Wohnung gewählt hat und der auch in dieser während des Winters bleibt. Es ist der Erbsenkäfer. Das Weibchen legt seine Eier an die Fruchtnoten der Erbsenblüte. Aus ihnen entstehen die Larven, die sich in die jungen Kerne fressen, sich dort verpuppen und zu Käfern heranwachsen. Ihr Vorhandensein kann man feststellen an einem dunkeln Punkte an der Oberfläche. Weil die Erbsenkäfer im Frühjahr leicht mit den Erbsen ausgefüt werden können, so würde man das Uebel leicht vergrößern. Am häufigsten findet man die Tiere an späteren Aussaaten, da bei ihnen sich die Käfer früherer Saaten schon einnisten und bei höherer Temperatur günstige Entwicklungsbedingungen haben. Gegen alle diese Feinde muß man, soweit es möglich ist, den Kampf aufnehmen. Mühner hält man durch einen guten Saum ab, fremde im schlimmsten Fall durch eine Polizeistrafke. Gegen Lauben, Krähen, Schwab und Finken, auch gegen Mäuse, benutzt man am besten „Corbin“ aus der Fabrik von Neuen-Mains oder „Saatschut“ aus der Fabrik von Vroich-Besseling bei Bonn oder anderen, mit dem man die Samen ansetzt. Die Larven des Erbsenwicklers vernichtet man durch tiefes Umspaten des Bodens im Herbst, wodurch die Tiere an die Oberfläche kommen und erfrieren. Die Erbsenkäfer tötet man durch Erbsen der Erbsen auf 150 Grad Celsius, das die Keimfähigkeit ebensowenig beeinträchtigt als das Corbinieren.

Fleischpreise bei uns und im Auslande.

Die im Verhältnis zum Frieden eingetretene Verteuerung, aller Lebensmittel und sonstiger Bedarfsartikel hat wiederholt zu lebhaften Klagen geführt, die meistens in der Frage aufsetzten, ob eine so starke Verteuerung der gesamten Lebenshaltung denn auch in allen Fällen ihre Begründung in den tatsächlichen Verhältnissen habe, und ob wir trotz aller gegenteiligen Versicherungen von amtlicher Stelle nicht doch wesentlich höhere Preise zahlen müßten, als sie im Auslande an der Tagesordnung sind. Da neuerdings diese Frage auch im Anschluß an die feischlosen Wochen wieder erörtert worden ist, soll nachstehend diese Frage bezüglich der Fleischpreise geklärt werden.

Im dritten Vierteljahre wurden in Preußen für die beste Qualität Rindvieh für den Zentner Lebendgewicht 90 M.

gezahlt. Dieser Preis ermäßigte sich je nach Qualität auf 55 *M.* und ging herab bis auf 38 *M.* Selbst wenn man diese letzte Zahl außer Betracht läßt — obgleich der Ernährungszustand unseres Rindviehs im vergangenen Jahre im ganzen ein sehr schlechter war — beträgt der Durchschnittspreis für den Zentner Lebendgewicht doch nur rund 72 *M.*

In Wien zahlte man in derselben Zeit des Jahres 1918 für die beste Qualität rund 139 *M.* und für die geringste Qualität 110 *M.* Es kostete mithin in der gleichen Zeit in Wien der Zentner Lebendgewicht im Durchschnitt 125 *M.*

Auch im neutralen Auslande sind die Schlachtviehpreise seit den Friedensjahren bedeutend in die Höhe gegangen. In Kopenhagen stellte sich im dritten Vierteljahre 1918 der Zentner Lebendgewicht von Ochsen und Färsen der besten Qualität auf 192 *M.* und der geringsten Qualität auf 120 *M.*, was im Durchschnitt für den Zentner 156 *M.* ausmacht. Dieser Durchschnittspreis betrug 1916 freilich 120 *M.*, sinkt dann aber 1915 auf 102 *M.* und 1913 auf 57 *M.*

Dem deutschen Durchschnittspreis von 72 *M.* für den Zentner Lebendgewicht standen also ein solcher in Wien von 125, in Budapest von 274 und in Kopenhagen von 156 *M.* gegenüber. Aus diesen Zahlen ergibt sich, daß die deutschen Fleischpreise zwar immer noch höher sind als im Frieden, aber doch ganz beträchtlich unter denen des Auslandes liegen. Es zeugt gewiß von der Leistungsfähigkeit der deutschen Landwirtschaft, daß unser Volk während der ganzen Kriegsjahre so billiges Fleisch essen konnte, wenn andererseits auch nicht vergessen werden darf, daß die Viehpreise so hoch sein mußten, daß sie die Kosten der Veranschaffung decken, soll nicht die Erzeugung leiden

Die Verwendung der Zuckerrübe im Haushalt.

Mancher Gartenbesitzer hat in diesem Jahr in seinem Garten Zuckerrüben angebaut. Mit Genehmigung des Landrats darf er davon bis zu 1 Zentner für seine eigene Wirtschaft Rübenkraut daraus herstellen lassen. Doch ist er auch leicht in der Lage, daraus sich selbst einen Sirup herzustellen, den er für sich allein verwenden kann als Brotaufstrichmittel oder ihm als Süßmittel zur Herstellung anderer Marmeladen zu benutzen, wodurch er viel Zucker zu sparen in der Lage ist.

Zur Bereitung des Sirup schneidet man die sauber gewaschenen von armen und faulen Stellen gereinigten Rüben und kocht sie dann mit genügend Wasser weich. Sodann wird der Saft ausgepresst. Dazu reibe man die Rüben auf einer Kartoffelreibmaschine und preßt die Masse durch eine Spindelpresse. Um allen Zuckergehalt zu entfernen, ist ein zweimaliges Pressen zu empfehlen, wobei man die bei der ersten Pressung erhaltene trockene Masse neu einweicht. Der Rest, der noch immer Zucker enthält, gibt noch ein vorzügliches Futtermittel, das man frisch verfüttern kann oder trocknet.

Den Presssaft füllt man in einen Kessel und dampft ihn ein. Da keine festen Stücke im Saft sich befinden, so kann ein Ansehen nicht leicht stattfinden. Um ein Anbrennen zu verhüten, empfiehlt es sich auch, einen Glasdeckel auf den Boden des Kessels zu legen. So läßt man den Saft kochen bei nicht zu strengem Feuer, damit er sich nicht bräunt. Soll der Sirup schön klar, gelbblich werden, so soll man das Kochen, wenn es etwa halb vollendet ist, unterbrechen, den Saft 1 Tag abkühlen, damit sich die trüben Bestandteile zu Boden setzen, den klaren Saft abgießen und den Bodensatz für sich kammeln und einkochen, nachdem man ihn durch ein Tuch gegossen hat.

Der Sirup ist fertig, wenn er dick, gelbblich geworden ist. C. A. D.

Die Kartoffelernte.

Aus Erbenheim, 8. Okt., schreibt uns ein Mitarbeiter, daß die beendetete Kartoffelernte jetzt einen Ueberblick gestattet. Sie ist in der Erbenheimer Gegend reichlich über Mittel ausgefallen; nur vereinzelt wurden Klagen laut, daß das Ergebnis von der übergroßen Feuchtigkeit unangünstig beeinflusst sei. Auch qualitativ herrscht überwiegend Zufriedenheit mit den geernteten Knollen, die häufig — ein Zeichen fruchtbarer Witterung — zu besonderer Größe anwuchsen. So konnte ein hiesiger Landwirt zwei Kolosse von je 1 1/2 und 1 Pfund Gewicht aufweisen.

Wein-, Obst- und Gemüsebau.

Obergärtner Hermann Schlegel-Deitrich a. N. †.
Das Mitglied der Ausschüsse VII a (für Obstbau) und VIII o (für Gärtnerei) der Landwirtschaftskammer, Obergärtner Hermann Schlegel in Deitrich a. N., ist am 18. September d. J. auf der Rückreise von einem Erholungsurlaub zuhause im 60. Lebensjahre verstorben.

Die „Weisenheimer Mitteilungen über Obst- und Gartenbau“ widmen dem Verstorbenen den folgenden vom Obergärtner Junge verfaßten Nachruf:

„Die vielen Leser unserer „Weisenheimer Mitteilungen“ werden diese traurige Kunde mit herzlichem Bedauern entgegennehmen, ist doch Herr Schlegel seit dem Erscheinen unserer Monatszeitschrift, also seit 33 Jahren, ihr treuester Mitarbeiter gewesen. Die aus seiner Feder stammenden Beiträge erfreuten sich einer besonderen Beliebtheit, denn sie zeichneten sich nicht nur durch Klarheit und Einfachheit in der Ausdrucksweise aus, sondern sie enthielten stets gute praktische Vorschläge, die von den Lesern mit dem nötigen Vertrauen gerne befolgt wurden. Seine Beiträge aus dem Gebiet des Gemüsegewächses waren in der Kriegszeit besonders wertvoll.

Aus dem Lebenslaufe unseres Schlegel könnte mancher junge Gärtner seine Lehren ziehen. Er ist aus den einfachsten und bescheidensten Verhältnissen hervorgegangen. Er war in Branderode, Kreis Duerfurt, am 4. Dezember 1858 als Sohn eines Weinwebers geboren, wofür er auch die Volksschule besuchte. Lust und Liebe zur Natur bestimmten ihn, in Viebrich den Gärtnerberuf zu erlernen. Begabung, eiserner Fleiß und Wissensdrang, die ihn bis zu seinem Tode nie verließen, halfen ihm vorwärts. Auf sich selbst angewiesen, erwartete er sich das Geld, um seinen sehnsüchtigen Wunsch in Erfüllung zu bringen: die Kgl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Weisenheim zu besuchen, wo er aus dem Vollen schöpfen konnte. Der schöne Rheingau hatte es ihm angetan. Nach Verlassen der Anstalt übernahm er im Jahre 1884 beim Admiral von Stosch in Mittelheim die Stelle eines Obergärtners und Weinbaupfleger, die er mehr als 34 Jahre bis zu seinem Tode inne hatte.

Schlegel ist in den langen Jahren treuer Tätigkeit im Hause von Stosch bemüht gewesen, sich auf allen wirtschaftlichen Gebieten nützlich zu erweisen. Galt es der Förderung des Wein-, Obst- und Gartenbaues im Rheingau und darüber hinaus, so fand man in ihm einen eifrigen Mithelfer. Auf Versammlungen war er dank seiner volkstümlichen Redeweise gern gesehen, und seine Vorschläge fanden willig Ohr. Er war auch bei verschiedenen anderen Zeitschriften ein gern geklebter Mitarbeiter. Das eifrige Studium der Literatur ermöglichte es ihm, sich stets mit allen neueren Anschauungen und Erfahrungen bekannt zu machen, und er bemühte sich, durch praktische Versuche sich selbst ein Urteil zu bilden.

Schlegel war ein Gärtner von altem Schrot und Korn, stets auf den Fortschritt bedacht, offenherzig, hilfsreich und gut seinen Mitmenschen gegenüber. So steht der Verstorbene allen seinen Freunden und Bekannten vor Augen, die ihm dauernd ein ehrendes Andenken bewahren werden.“

Ueber Auswahl der Reben und Rentabilität des Weinbaues gibt Othmar Zahv, Mainz in den Mitteilungen des Weinbauvereins der Provinz Rheinhessen folgende, gerade zur Zeit beachtenswerte Winke:

„So manchem aufmerksamen Weinbauer sind gewiß schon beim Begehen seiner Weinberge, sei dies nun während der Arbeit, wo er mit jedem einzelnen Stöcke seines Weinberges sich mehr oder weniger intensiv beschäftigt, oder sei es gelegentlich eines Sonntagsmorgen-Spazierganges, wo ihm einzelne Stöcke dadurch in die Augen fallen, daß sie sich durch unnormale, dicke, weitknotige Triebe, durch große, herbe, starkgelappte Blätter und nicht minder zur Blütezeit durch überaus großen Blütenbehang ganz bedeutend von den übrigen Stöcken abheben. Groß ist dann sein Erstaunen, wenn er nach einiger Zeit abermals seine Weinberge durchgeht und kaum glaubhaft erscheint es ihm, daß er gerade diese voll Kraft strobende Reben mit seinen oder aber nur mit ganz kleinen unvollkommenen Kräutchen behangen antrifft. Solche Unterschiede, und dies sei nun schon im Vornberein hervorgehoben, fallen aber nur dem Winter auf, der mit Aufmerksamkeit während der Wachstumsperioden seine Pflanzlinge beobachtet. Auch wäre es sonderbar und es würde von nicht all zu großer Liebe zu seiner Kultur zeugen, wenn er sich dann über solche augenfällige Erscheinungen hinwegsetzte ohne näher darauf einzugehen.

Jeder Weinberg besitzt eine Anzahl Stöcke, die sich durch Fruchtbarkeit, wieder andere durch weniger große Fruchtbarkeit auszeichnen und zuletzt findet man auch Stöcke, die sich als ganz unfruchtbar erweisen. Soll sich nun der Weinbau bei guter Pflege einträglich gestalten — man denke hier zuerst an die zu überwindenden Schwierigkeiten bei einer Neuanlage, gegenwärtige sich die Düngungskosten, die laufenden Ausgaben während der Vegetation, Schädlingsbekämpfung, die Kosten des Unterstüßungs- und nicht zuletzt die des Pflanzmaterials und dergleichen —, so bedarf es wohl keiner weiteren Auseinandersetzungen, daß der Weinbau unter den heutigen Verhältnissen dann so intensiv wie nur immer möglich betrieben werden muß, um das Anlage- und Betriebskapital, das sich leider an und

für sich in Erlebensjahren durch Mißjahre nicht sonderlich hoch verzinst, einigermaßen rentabel zu gestalten. Warum sollte denn auch der Weinbau nicht die Art und Weise der intensiven Wirtschaft betreiben, wo sich in den ihm naheliegendsten Betrieben, so in der Landwirtschaft, die Zweckmäßigkeit der Auswahl bei der Pflanzen- und Tierzucht so glänzend erwiesen hat, indem auch bei ihm nur die gesündesten, reifsten und fruchtbarsten Gebilde zur Vermehrung gelangen? Ja, die züchterischen Richtlinien sind die Grundsteine und die ersten Grundbedingungen für einen gewinnbringenden wirtschaftlichen Betrieb.

Ein jeder Weinbauer, welchem an der Rentabilität seiner Weinberge etwas gelegen ist, wird es nicht mit Gleichmut hinnehmen, ob sich seine Kultur durch unfruchtbare Stöcke auszeichnet, denn er ist sich wohl bewußt, daß er diesen Schmarobern genau dieselbe Pflege, dieselbe schwere Arbeit zuteil werden lassen muß, er weiß auch, daß durch solche Elemente ein großer Teil der Nährstoffe, die er in Form von kostspieligem Dünger zuführt, beraubt wird, ohne dafür irgend welchen Nutzen zu haben, sondern nur Aergern und Verdruß erntet. Nach reiflicher Überlegung nun wird es zweckmäßig und im eigensten Interesse sein, diejenigen Maßnahmen der zweckdienlichen Auswahl der Reben kennen zu lernen, die dazu verhelfen, die Extrakte des Weinbaues zu heben, um ihn so, wenigstens einigermaßen, gewinnbringender zu gestalten. Bei einiger Ausdauer und Gewissenhaftigkeit dürfte es ein leichtes sein, seine Weinberge in verhältnismäßig kurzer Zeit in tragbare umzuwandeln. Was hilft aller Dünger, alle mühselige Arbeit, wenn man sich nicht der Selektionsarbeit unterzieht? Gewiß, es führen nicht sogleich die Beobachtungen von Tagen, Wochen oder Monaten zum vollen Erfolg, sondern man gebraucht schon Jahre dazu, um einen in jeder Hinsicht einwandfreien Weinberg zu bekommen, denn es kann unter Umständen vorkommen, daß ein Stock durch irgendwelche mechanische Einflüsse in einem Jahre einmal nicht so befruchtet, wie man es sonst von ihm gewohnt war, und es wäre töricht, ihn dann gleich als einen unfruchtbaren Stock zu kennzeichnen und überfällig zu handeln. Die unfruchtbaren Stöcke müssen unter allen Umständen erbarmungslos entfernt und durch neue Stöcke, die von dankbaren Mutterstöcken stammen, ersetzt werden. Bei Neuanlagen benutze man nur Setzholze, von denen wir gewiß sind, daß sie von Stöcken stammen, welche uns in leallicher Hinsicht während einer Reihe von Jahren befruchtlich haben. Am gewissenhaftesten erfolgt die Auswahl der Stöcke durch Kennzeichnung der guten oder der schlechten Stöcke, um sie dann in unbelaubtem Zustande wieder zu erkennen. Die Auszeichnung der Stöcke kann auf die mannigfaltigste Art vorgenommen werden. Vor allem muß man sich darüber klar sein, entweder alle guten, oder was besser ist, alle schlechten Stöcke zu kennzeichnen, um letztere dann im Herbst auszubauen.

In früheren Zeiten benutzte man zur Kennzeichnung geärbte Wollfäden, welche man an den Pfahl oder an den Nebstod selbst anband. Es ist dies ein sehr primitives und nicht zu empfehlendes Verfahren, die Pfähle fallen um, werden verwehrt, die Fäden faulen ab, durch Einfluß der Bitterung ändern sich die Farben und kann in Gegenden, wo man die Pfähle über Winter herausnimmt, überhaupt nicht vorgenommen werden. Schon etwas besser, wenn die Fäden direkt an den Stod selbst gebunden werden, aber auch hier tritt die Farbveränderung, das Abfaulen und Abreißen der Fäden durch das alljährliche Abbürsten der Schenkel auf. Sodann ging man dazu über, die gewünschte Markierung durch Delfarbstriche am Pfahle oder am Nebstod zu machen. Aber auch hier ist die Verwechselungsmöglichkeit im ersteren Falle möglich und beim Stod durch Abfallen der Borke beim Abbürsten die Kennzeichnung hinfällig. Unstreitig am besten ist die Verwendung von Blechmarken an dünnen Drähten oder von Bleistreifen, welche man um den Stodschengel windet. Von ersteren verwendet man runde Marken für gute und eckige Marken für schlechte Stöcke, wobei auf den Marken jeweils das Vegetationsjahr eingeprägt ist. Die Bleistreifen werden infolge ihrer Biegsamkeit einfach um das alte Holz oder Schengel gelegt. Dehnt man die Beobachtung jahrelang hinaus, so benutze man eine sogenannte Signierzange, mittelst derer man in diese Bleistreifen in guten Jahren eine Zahl oder einen Buchstaben einprägt, so daß man an einem Bleistreifen noch nach Jahren genau die Güte des Stodes abzulesen imstande ist.

Die zweckdienlichste Zeit zum Kennzeichnen der Stöcke ist ohne Zweifel die Zeit kurz vor der Lese, denn da ist es am besten ermöglich, an Hand der vorgeschrittenen Traubenreife und kurz vor Abschluß der Vegetationszeit die Güte des Stodes am sichersten zu beurteilen. Dabei sei aber nochmals darauf hingewiesen, daß ein gewissenhafter Weinbauer schon während der ganzen Vegetation seine Pflanzlinge beobachtet. Geht er so vor, dann wird er in nicht all zu langer Zeit einen Weinberg sein Eigen nennen, der ihm seine Mühe in vollem Maße lohnt.

Sprechsaal.

Moderne Gänsler.

Nachdruck verboten.

Die durch den Krieg veranlaßte Wohnungsnot, besonders in den Städten, verbunden mit der erschwerten Beschaffung von Lebensmitteln, lenkte die Aufmerksamkeit mehr auf das Land, wo sich vielfach Gelegenheit bot, Güter und Häuser zu erwerben und so z. B. die erwähnten Hindernisse zu überwinden. Besonders nach Kriegsende wird man die großen Vorteile, die ein Landbesitz bringt, voll würdigen. Es besteht aber auch die Gefahr, daß seitens des Kapitalismus Maßlichkeiten geschaffen werden, die dem sozialen Bedürfnis zuwider laufen und eine zweite Wohnungsnot schaffen. Diesem Unwesen muß vorgebeugt werden. Das „Wie“ liegt in der Hand staatlicher Siedlungsvereinigungen oder einer Gesetzgebung, die einem ungesunden Zubehörsreifen im Verlauf oder Bau der Anwesen entgegentritt. Dennoch muß das moderne Anwesen etwas anders, vollkommen ausgestaltet sein, als das Bestium eines Hänslers zur Friedenszeit; es fordert mehr Kosten, ganz abgesehen von dem erhöhten Bodenwert und dem Arbeitslohn. Zur Friedenszeit erfreute sich ein Hänsler außer seines Hänschens auch eines Obst- und Grasparkens; daneben besaß er ein Pachtfeld; im Stall war ein Schwein oder mederte eine Biene. Heute genügt das nicht mehr. Das wissen alle die kleinen Hausbesitzer auf dem Lande recht gut. Die Kleintierzucht im Friedenssumfang bietet jetzt zu wenig. Der Hänsler ist heute ein kleiner Landwirt geworden; er genießt dabei die Vorteile des Selbstergäners. Alles, was uns nun der Krieg darüber gelehrt hat, all es nun vorzüglich für die Zukunft auszunützen. Dabei müssen aber bestimmte Richtlinien gewahrt bleiben.

Die moderne Siedlung muß zunächst dem Besitzer entsprechen. Ein Kriegsinvalide kann seine Zukunft nicht der gesamten Landwirtschaft widmen. Ein ihm entsprechendes Anwesen möchte vielleicht zu einer Gärtnerei ausgebaut sein, an die sich entsprechende Kleintierzucht anschließt: ein Geflügelhof, Bienezucht und Ähnliches. Ferner richtet sich das Anwesen nach dem Umfange der Familie. Es ist weiterhin nicht gleichgültig, wo die einzelnen Hänsler wohnen. Gärtnereien verlangen neben ertragreichem Boden gute geschützte Lage, dazu kommt die Nähe der Stadt, um den Ueberfluß der Erzeugnisse schnell los zu werden. Auch die gesundheitliche Lage muß stark betont werden. Leichter ist schon die Siedlung für rein landwirtschaftliche Interessenten. Hierbei ist für die Zukunft der größere Umfang gegenüber der Zeit vor dem Kriege zu betonen. Eine derartige Siedlung möchte einem Bauernhof im Kleinen gleichen, d. h. neben dem Gärtchen darf auch der Hof nicht fehlen. Daß hierbei die Heimatkunst ihre auskömmliche Tätigkeit ausübt, ist selbstverständlich. Endlich kommt noch der Fabrikarbeiter in Frage, wo es irgend die Verhältnisse gestatten, ihm ein eigenes Anwesen zu schaffen. Er muß Gelegenheit haben, seinen einseitig beschäftigten Geist abzulassen zu können. Das vermag ein kleines Anwesen mit Kleintierzucht und entsprechender Anbaufläche, das die Familienangehörigen beunten und ohne Ueberlastung bearbeiten können.

Ratgeber für Haus und Hof, Feld und Garten.

(Nachdruck sämtlicher Ratgeber verboten.)

Wohnung und Bekleidung.

Flecken aus hellen Lederstühlen zu entfernen. (Eingekandt von Herrn Löhr-Dösch.) Eine breiartige Mischung von Girschhornsalz und heißem Wasser wird auf die Flecken aufgelegt und nach völligem Trocknen mit einer weichen Bürste abgerieben.

Mittel für Silberlachen. (Eingekandt von Herrn Löhr-Dösch.) Ein bewährtes Mittel, Silberlachen ein neues Ansehen zu geben, ist gepulverte Knochenohle, die man mit gleich viel Weisepulver und mit etwas Weingeist vermischt auf die zu putzenden silbernen Gegenstände aufträgt und nach dem Trocknen mit weichem Fensterleder abreibt.

Küche und Keller.

Pilze zum Trocknen nicht waschen! Sie müssen möglichst frisch sein, sind sauber zu waschen und dann auf Torden dünn ausgebreitet in der Sonne oder bei mäßiger Wärme am Herd zu trocknen. Große Pilze können in Scheiben geschnitten oder in Stücken zerleinert werden mit Ausnahme der milchsafthaltigen, die nur ganz zu trocknen sind, weil sonst ein Teil des Saftes austreten würde. Die Pilze können so scharf getrocknet werden, daß man sie zu Pulver zerstoßen kann. Es genügen davon kleine Mengen, um den Geschmack der Speisen zu kräftigen und die Tunken bindiger zu machen. Alle getrockneten Pilze und Pilzpulver müssen in gutschließenden Blechbüchsen aufbewahrt werden.

Beschaffenheit des in Büchsen Eingelegtes zu erkennen. Ein
sicheres Kennzeichen, daß die Büchsen Eingelegtes sich dem Ver-
berben nähert, ist der nach außen gebogene Deckel. Solange der
Deckel etwas nach innen gebogen erscheint, sind die eingelegeten
Sachen noch von guter Beschaffenheit.

Grüne Karben beim Gemüse. (Eingelant von Ph. B. in
N.) Grüne Bohnen und Spinat behalten ihre frische Farbe,
wenn man sie in Wasser kocht, dem man etwas Natron zusetzt
und sie erst nachher salzt. Auch Blumenkohl bleibt schön weiß,
wenn man dem zum Spülen zu verwendenden Wasser etwas
Eisn zusetzt.

Gesundheitspflege.

Hühneraugen zu beseitigen. (Eingelant von Herrn Löh-
r-Höcht.) Man lasse Zwiebeln etwa eine Stunde lang in Essig,
perschnide sie und lege die Schnitten auf die Hühneraugen. Als
Verband nehme man weisses Leinen. Das Verfahren ist dreimal
täglich zu wiederholen. Nach wenigen Tagen läßt sich das Hüh-
nerauge heranziehen.

Wirkeulau oder Rheumatismus. (Eingelant von Ph. B.
in N.) Beobachtungen haben ergeben, daß Wirkeulau mit
gutem Erfolg zu Schwibädern gegen die genannte Krankheit
benutzt wird. Trockenes grünes Wirkeulau wird in einen Saft
gefällt und der kranke Körpertheil hineingelegt, worauf sich bald
Dibegfühl und Schweißausbruch einstellen. Die Wirkung soll
eine plünstige sein.

Eichenrindeentee ein sehr gutes Hausmittel. (Eingelant von
Herrn Löh- Höcht.) Schwächliche Naturen sollten jeden Mor-
gen und Abend 2 bis 3 Köffel voll Eichenrindeentee trinken; er
kräftigt wie kaum ein Mittel, ist gut zu trinken, widersteht nicht,
macht leicht und bequäm. Er wirkt noch besser, wenn etwas
Honig beigemischt werden kann.

Der Obst- und Gemüsegarten.

Mooskrankheit. (Eingelant von Ph. B. in N.) Auf Obst-
bäumen in der Nähe größerer Wälder siedeln sich in kalten
Jahren vielfach Moos und Flechten in solchem Maße an, daß die
Bäume verwahten ausbleiben und großen Schaden leiden. Eine
eigentliche Krankheit ist das nicht; Moos und Flechten sind aber
willkommene Schlammwintel für schädliche Insekten. Jeder Obst-
züchter sollte deshalb darauf bedacht sein, bei feuchter Witterung
mit einer schmalen Stachelbrautbürste das Moos wegzubürsten
und die Stämme und Äste mit Kalkmilch auszureiben.

Zeit Nefzig das Bekobst auf! Man warte damit nicht, bis
dieses geriechbar wird, sondern beseitige jeden Tag die abgefal-
lenen Früchte; denn diese sind die Träger mancherlei Obstschäd-
linge, die alsbald auskriechen und sich in der Rinde oder unter
den Blättern verkrüppeln und dann schwer zu vernichten sind.
Wit dem ansteckenden Fallobst aber vernichtet man sofort eine
nicht zu unterschätzende Menge der Schädlinge. Auch ist zu be-
denken, daß man mit den abgefallenen Früchten zugleich die
Herde der Pestkrankheiten entfernt.

Beerenzüchter sind im Herbst zu verhängen. (Eingelant
von Herrn Löh- Höcht.) Will man schöne Früchte und große
Ernten erzielen, so müssen alle 2 bis 3 Jahre gründlich die
Beerenzüchter zur Herbstzeit verhängt werden. Junge oder
verhängte Sträucher werden auch selten unter den Schilbläusen
zu leiden haben, während Sträucher, die viel altes Holz be-
sitzen, fast ständig davon befallen werden.

Aufplaten des Gemüses. Alle Konfektwaren, Kohlrabi, Mö-
ren, Kohlrüben, Sellerie platen auf, wenn sie überreif werden.
Geschicht das Nefchen bereits im September, oft ist ein Zeichen
zu zeitiger Ausfaat bzw. zu frühem Pflanzens zu sein. Die
richtige Befestigung pflegt vom 1.—10. Juni zu sein. Ueberreifes
Gemüse hält sich im Winterlager schlecht, besonders aber dann,
wenn es zudem noch geplagt ist. Deshalb alle geplagten Ge-
müße zuerst verbrauchen.

Zierpflanzen aller Art.

Bei einretender Kälte sind Pelargonien, Primeln, Ein-
varien u. a. in hellen, sonnigen Zimmern am Fenster aufzu-
stellen, wo gelüftet werden kann und die Wärme nicht über
5 Grad Celsius steigt. Die krankartigen Pflanzen beanspruchen
die hellste Aufstellung.

Für unsere Haustiere.

Alle Hufnägel am Pferdehuf müssen zuerst mit einem Höl-
zerne Klappschlüssel und einer geeigneten Hautlinge aufgenietet
werden. Nach dem Zurückschlagen des gelüfteten Eisens wird
sobald jeder Nagel einzeln aus dem Huf und aus dem Eisen
rausgerit. Beim rohen Abreiben alter Eisen oder Hufnägel wer-
den sehr häufig die Hufe ausgetrieben oder sonst verletzt.

Kleintiere und Geflügel.

Der Stall der Biese muß warm, trocken und hell sein; auch
soll er sich gut lüften lassen. Das wichtigste aber ist Sauberhal-
tung des Biegenstalles. Täglich muß eine Streu in denselben
gebracht werden. Auch darf der Dünger nicht zu lange im Stall
bleiben, da sonst die Biese auf dem bei längerem Lagern sich
stark erhitzen Dünger ein heißes Lager haben, und schlechte
Luft im Biegenstall entstehen würde. Von großem Nutzen ist
es, wenn das Tier in seinem Stall frei umherlaufen kann. Man
kann dann auch zwei oder drei Biesen in einen Stall bringen.
Solchen Biesen, die stets im Stall stehen (und daran ist hier
namentlich gedacht), müssen von Zeit zu Zeit auch die Hufe be-
schuitten werden.

Staubbäder für Hühner, Hühner, welche den ganzen Tag im
Hofe herumfliegen und mit den Schnäbeln in ihrem Gefieder
herumspitzen, sind gewöhnlich mit Ungeziefer befaßt, das sie
weint und ihre Ausbarkeit mindert. Für solche Tiere richtet
man an einem sonnigen, trockenen Platz des Hofes in einer
flachen Kiste ein Staubbad her, welches aus trockenem Sand,
Kalk, Staub, Gips, Asche usw. besteht. In diesem Staubbad
pudeln sich die Hühner gerne und reinigen sich selbst von Milben
und anderem Ungeziefer.

Unter der Entenschar ist es, Auswahl zu treffen. Nur
frühreife Tiere sind in den Zuchtstamm aufzunehmen. Lauf-
enten, die ja vielfach als Eierproduzenten gehalten werden,
halte man etwas knapp im Futter, da sie sonst leicht an Unver-
daulichkeit verlieren und damit auch an Produktivität.

Gänse und Truthühner haben sich jetzt auf den Stoppeln gut
entwickelt, jedoch bei der lebigen Futterknappheit der Verkauf
sich wohl am meisten lohnt. Andernfalls werden sie noch einige
Zeit gemästet: Gänse bis zum November, Truthühner etwas
später.

Lauben beendigen jetzt die Mäuser. Mästetiere trennt man
vorteilhaft nach Geschlechtern, damit die Brut nicht zu früh
wieder einsetzt. Schlaftkasbenzucht ist bei geeigneten Stallungen
auch im Winter lohnend.

Ueber die Verfütterung von Eibeln an Rindern. Man
läßt die Eibeln ganz ab, dann werden sie auch von den größten
Kreischwemern genommen. Das Abwelen ist keine angenehme
Beschäftigung, aber sobald der Kern erst ein wenig eingetrocknet
ist, macht es sich ganz gut, wenn man die Eibeln einmal durch-
schneidet. Sobald die Eibeln erst vollständig getrocknet sind,
werden sie am besten gelocht: die Schale springt dann auf und
läßt sich gut lösen. Durch das Kochen verlieren die Eibeln
ihren herben Geschmack und werden in diesem Zustande viel
lieber genommen und gern gefressen. Zur Abwehstung mischt
man die gelochten Kerne unter das andere Viehfutter. Des-
gleichen wird empfohlen, die Eibeln Schroten zu lassen. Jeden-
falls aber nehmen die Tiere dieses Futter lieber in irgend
einer Form.

Landwirtschaftliches Allerlei.

Richtige Stallwärme wart Futter. (Eingelant von Ph. B.
in N.) Hüttert man Vieh in einem Stalle von 8 Grad Wärme
und läßt den Stall immer kälter werden, so wächst mit jedem
verschwindenden Wärmeegrad der Bedarf an Nahrung. Kalte
Ställe sind also gleichbedeutend mit Futterverschwendung. Wird
dagegen der Stall von 8 Grad aufwärts erwärmt bis zu 15 und
16 Grad, so sinkt mit jedem Grad der Bedarf an Nährstoffen
um 2-3 v. H., bis bei 16 Grad die geringste Menge Nahrung
nötig ist, um das Vieh auf der Höhe zu erhalten. Jeder ver-
ständige Landwirt achtet deshalb auf eine beständige Stallwärme
von 14-16 Grad.

Hurra!
Jetzt habe ich
wieder Lust
zum Leben!

wehe!

Magenleiden Magenkrampf, Seiten-
schmerzen, Stuhlbeschw.

entstehen nur, weil im Magen zuviel Säure ist. Mixtur Mag-
nesia nimmt die Säure fort, damit hört auch jeder Schmerz
auf, was taus. Dankschreib. bezeug., auch von 30jähr. Magen-
leid. den. es geholt. hat. Mixtur Magnesia ist nur in Apoth.
zu haben, wo nicht, wird d. Fabrik Welter Niederbreisig-Rh.
g. Rückporto angewiesen, kann auch von d. Apothek. 1 Dose
geg. Nachn. Mk. 2.50 zugesandt werden. [L30]

Betrieb steht unter Aufsicht eines prakt. Arzt.

Unentbehrlich für Landwirt

Jeder sein eigener Sattler
und Schuster. Der zwerf-
schneidest, Geschicht, Leder-
sachen, Reifschiffe, Riemen-
und Wagendecken, Riemen,
Kürzel, Hüte selbst aus-
bessern will, verwendet
meine vorzügliche

Mühlsteine „Einzig“

Solche beste Ausführung,
nicht steppig wie Ma-
schine. Leicht zu handhaben.
Garantie für Brauchbarkeit.
Preis mit 3 verschiedenen
Modellen und Garn 1.50, 2 Stück
Mk. 2.50, 4 Stück nur Mk. 10.—
Versendet mit Nachn. Porto u. Ver-
packung frei. Ins Feld nur gegen
Voreinleistung des Betrages. [L30]

Georg Boh, Verlanthaus
Straßburg i. G.
Saarbrückenstraße 102.

Vom zuständigen Kriegsbaus-
schuß genehmigte Sammlung:

**Gutgetrocknete
Apfel- u. Birnenhälften**
sowie Apfelferngehäuse

zum Preise v. M. 1.— pro Kilo

kauft jede Menge, auch kleinste
Mengen Max Stamm, Dresden.
Angebote u. Lieferungen erbeten
an meine Hauptamtsstelle für
Wiesbaden und Umgebung:
W. Vogelberger, Wiesbaden
Dobheimer Straße 25
und die durch Plakate kenntlichen
Zweigamtsstellen. (M.1225)