

Der Landwirt in Nassau

Blätter für Landwirtschaft, Weinbau und Genossenschaftswesen

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

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

Erscheint alle vierzehn Tage.
Anzeigenpreis: Kolonetzelle 40 Pfg.
:: Reklamezelle 1,50 Mark. ::

Nr. 20

Wiesbaden, den 24. Oktober 1918

9. Jahrgang

Wiederherstellung der freien Wirtschaft.

Dem „Damburger Ausschuss für den Wiederaufbau der Friedenswirtschaft“ sind aus Anlaß seiner letzten Kundgebung zahlreiche zustimmende Erklärungen zugegangen; eine sehr bemerkenswerte, aus der Landwirtschaft stammende — Verfasser ist Landwirt in Holstein — verdient schon wegen ihres erfreulich unverzagten Tones weiteren Kreisen bekannt zu werden.

Die Auslassung schließt an die den Reichstagsabgeordneten f. St. in Hamburg gehaltenen Vorträge an, die „den Geist der Selbstständigkeit, das Gemeingut aller deutschen Privatwirtschaft“, atmeten, und fährt dann fort:

Unter den Gesichtspunkten der Vorträge finde ich indessen eine bemerkenswerte Lücke, die offenbar daher rührt, daß die Damburger Kaufleute sich noch im Zustande der Erwartung befinden und noch nicht, wie mein Beruf, die Erfahrungen mehrjähriger Sklaverei im schmerzlichsten Sinne des Wortes hinter sich haben. Gewiß beruht das Verderben bei der Zwangswirtschaft zur einen Hälfte darauf, daß statt der Kundigen und Tatkräftigen die Analphabeten des Wirtschaftslebens auf den Thron gesetzt wurden. Die andere Hälfte des Elends aber, und das kommt in den Vorträgen kaum zum Ausdruck, beruht auf der wahnwitzigen Vergeudung. Vergeudet werden Stoffe mittelbar, indem der minderwertige Bedarf befriedigt, der dringende ausgelassen wird, oder unmittelbar durch sachwidriges Lagern oder Verfrachten, Verschleppen der Transporte usw. Vergeudet werden Transportkräfte in einem Umfange, der geradezu unangebuerlich ist und fast mehr als alles andere die vollkommene Organisationsfähigkeit des Beamtenstandes zeigt; vergeudet wird das Geld, schon allein an Porto und Papierklümmen, vergeudet wird die edle Erdenzzeit des Menschen in einer Vera dringendsten Mangel an vollwertigen Kräften; vergeudet vor allem Lust und Liebe, Stimmung und Vaterlandsstolz, Lebens- und Schöpferkraft, und zwar dermaßen, als ob diese Werte gar nicht mehr den Anblick lohnten, als ob wir nur noch Maschinen- teile wären. Gerade dieser Umstand aber führt nicht etwa zu der beabsichtigten Erparnis an Reibungen, nein, zu der hoffnungslosen Steigerung der Reibungen. Gerade dieser Umstand spricht den Naturgesetzen des Geistes Hohn.

Vergeudung auf allen jenen fünf Gebieten ist die Quelle unseres Ernährungselends. Wenn man 60 Prozent seines Friedensbedarfs im Inland anbaut und den größeren Teil seines Viehstapels aus der Landwirtschaft ausschaltet, dann muß man es wirklich schon so anfangen wie das letzte Regime, damit man jedes Jahr im Frühjahr bereits lebt, ob der 15. August noch lebendia erreicht wird.

Als Verbraucher braucht der Landwirt nicht zu klagen. Aber was viel wichtiger ist, als Produzenten schlägt man ihm seinen Beruf aus der Hand und das Ergebnis seines Berufes, das sein Stolz in dieser schweren Zeit sein könnte. Was er abliefern, verdirbt in erschreckendem Umfange, das ist das Grundgefühl, das ihn beherrscht. Verdirbt auf Transport und Lager, verdirbt durch Schlechthaltungen, verdirbt bei Zuständen in den Kriegsgesellschaften, verdirbt durch planlose Stimmungszulagen zu den Zelten des geringsten Bedürfnisses, verdirbt durch überflüssige Verarbeitung, wo die Rohstoffe unendlich viel wertvoller und willkommener wären (s. V. Marmelade = Zucker und Obst), aber freilich sehr viel weniger Gewinn für den Zwangsaparat abwerfen würden. Ausgebeutet werden die produktiven Kräfte, am meisten das Spannvieh, und manche höchst überflüssigen Kräfte in den Büros werden dafür gemäht. Gerade auch in meinem Beruf spielt das wilde Transportieren eine schlechtbin verhängnisvolle Rolle, um nur einen einzigen Fall zu nennen, s. V. durch Konzentration bei weitentfernten Mühlen. Gerade bei uns werden unnötige Wege und Zeitverluste, Stiefelfohlen und Eisenbahnpläne durch die Aufstellung von Staffetten vergeudet, an deren Wert keiner glauben, und durch Kontrollen, über deren Erfolge jeder nur lachen kann. Der Landmann ist schon längst so sehr Expeditionsfuhr-

mann, daß die Produktion für ihn fast Nebensache ist. Also Vergeudung von einem Ende bis zum andern!

Bei diesem gleichen Notstande aller wirtschaftlich wirklich produktiven Volksschichten und bei der Gefahr, die durch Zwangswirtschaft auf allen Gebieten der deutschen Zukunft droht, sollte man denken, daß jene Schichten und ihre geistigen Führer die Kraft fänden, sich zum gemeinsamen Angriff auf eine solche Verwaltung zusammenzuschließen. Allein es scheint, daß es auch hier nur zu isolierten Stößen, wie jetzt in Hamburg, kommt und daß, wie meist bei uns, der Sondergeist stärker ist als die Erkenntnis der gemeinsamen Not. . . . Aber auch aus der schlimmsten Lage kommt ein lebensfähiges Volk durch eine richtige Diktung schließlich einmal wieder empor.
v. Hedemann-Heespen.

Zur Bucheckernsammlung

Veröffentlicht das Kriegsernährungsamt einige nützliche Anregungen und Winke für die Amtlichen wie für die privaten Sammler. Darnach sind die Privatwaldbesitzer verpflichtet, die Amtlichen, vom Kriegswirtschaftsamt veranstalteten Bucheckernsammlungen zu dulden; wie weit sie die nicht an die amtliche Sammlung angeschlossenen freien Sammler in ihren Wäldern zulassen, steht in ihrem Ermessen. Soweit private Sammler sich der amtlichen Sammlung der Kriegswirtschaftsämter anschließen, worüber die einzelnen Kriegswirtschaftsämter nähere Bestimmungen erlassen, gewinnen sie dadurch Zutritt in die Privatwälder, auch ohne Erlaubnis des Eigentümers.

Ein Anreiz, die gesammelten Bucheckern an die öffentlichen Abnahmestellen abzuliefern, liegt in dem hohen, von der öffentlichen Abnahmestelle gezahlten Sammellohn (1,05 M je Kilogramm), sodann darin, daß der Sammler nur durch Ablieferung an die öffentlichen Abnahmestellen einen Schlaagschein oder einen Delbezugschein erlangen kann. Der Schlaagschein berechtigt, eine gleich große Menge, wie sie an die öffentliche Abnahmestelle abgeliefert ist, auf einer zugetassenen Mühle zu Del schlagen zu lassen. Der Delbezugschein gibt das Recht, Del im Gewicht von 6 Prozent der abgelieferten Bucheckernmenge von der Delverteilungsstelle des für die Abnahmestelle zuständigen Kommunalverbandes zu beziehen. Ob sich der Sammler einen Schlaagschein oder einen Delbezugschein ausstellen läßt, steht in seiner Wahl. Die Ausstellung von Schlaagscheinen wird sich nur da empfehlen, wo die Sicherheit besteht, daß Delmühlen erreichbar und zum Schlagen bereit sind.

Um das Sammeln ergiebiger zu gestalten, empfiehlt sich der Zusammenschluß der Sammler in besondere Gruppen und Kolonnen, die sich mit dem nötigen Gerät (Besen, Siebe, Schaufeln, Säcke, Handwagen usw.) versehen und die bei entsprechender Arbeitsteilung ungleich größere Sammelerfolge aufweisen werden, als es beim Einzelauflesen möglich ist. Schlaagscheine oder Delbezugscheine werden in diesem Falle an den Führer der Kolonne oder Gruppe ausgestellt. Die öffentlichen Abnahmestellen werden von der Reichsfuttermittelstelle, Geschäftsabteilung (Bezugsvereinigung der deutschen Landwirte) in allen Bucheckerngewinnungsgebieten eingerichtet. Von den Abnahmestellen gelangen die Bucheckern an die Darren und an die Delmühlen, wo sie im Auftrage des Kriegsausschusses für Del und Fette zu Del und Margarine verarbeitet werden.

Das Speisefehl wird von dem für die Abnahmestelle zuständigen Kommunalverband auf die Delbezugscheine zum Preise von 15,40 M je Kilogramm abgegeben. Soweit die Kommunalverbände Bucheckernöl wünschen, wird ihnen solches vom Kriegsausschuss für Del und Fette zugewiesen werden. Doch kann die Ueberweisung erst erfolgen, nachdem die Bucheckern verarbeitet sind, was einen gewissen Zeitraum in Anspruch nehmen wird. Um die Kommunalverbände in die Lage zu setzen, die Delbezugscheine der Sammler frühzeitig einzulösen, kann den Kommunalverbänden auf Wunsch alsbald anderes Speisefehl geliefert werden.

Delmühle und Bucheckern.

Alle Delmühlen, die vom Kriegsernährungsamt zur Verarbeitung von Delfrüchten zugelassen sind, können Bucheckern schlagen. Dieser Herbst bringt nun erfreulicher Weise eine ausnehmend große Bucheckernernte und das dürfte zur Folge haben, daß mehr Mühlen zur Delgewinnung heranzuziehen sind. Die Besitzer solcher Mühlen haben nur den entsprechenden Antrag an ihren Kommunalverband zu stellen, der ihn zur Begutachtung dem zuständigen Kriegswirtschaftsamt übergibt. Von dort geht er an den Kriegsausschuß für Oele und Fette, der letzter Hand darüber entscheidet. Da die Bucheckernzeit bald vorüber ist, werden die Mühlenbesitzer gut tun, den Antrag möglichst rasch einzureichen. Bei dieser Gelegenheit sei nochmals darauf hingewiesen, daß die Bucheckern, welche zuerst zu Boden fallen, für die Delgewinnung meist wertlos sind, da sie entweder taub (leer), von Insekten beschädigt, oder noch nicht ausgereift sind. Die gesunden Eiern bleiben etwas länger in ihren Fruchtbechern haften, kommen aber später bei sonnigem Herbstwetter oder schließlich nach den ersten Nachfrösten in großen Mengen zu Boden.

Gründung der preussischen Forschungsgesellschaft für Landwirtschaft.

Ein seltenes Zeichen unbeugbarer Kraft in den schwersten Zeiten preussischer und deutscher Geschichte gaben am 17. Oktober dieses Jahres führende Männer der Landwirtschaft und der Landwirtschaftswissenschaft Preußens durch ihren Zusammenschluß zur Gründung einer preussischen Forschungsgesellschaft für Landwirtschaft.

Die zahlreich besuchte Versammlung fand unter dem Vorstis des Staatsministers Freiherrn v. Schorlemer-Lieser statt. An der Sitzung nahmen der Landwirtschaftsminister, Vertreter des Kultusministers, sowie namhafte Vertreter der landwirtschaftlichen Praxis, der landwirtschaftlichen Hochschulen und Institute und der der Landwirtschaft nahestehenden Industrien teil. Nach den in der Versammlung beschlossenen Satzungen hat die Forschungsgesellschaft den Zweck, das landwirtschaftliche Gewerbe durch Pflege der Landwirtschaftswissenschaft, insbesondere durch Ausbau bestehender sowie durch Errichtung und Unterhaltung neuer Versuch- und Forschungsanstalten an geeigneten Orten zu fördern. Eine größere Anzahl von Mitgliebert trat sogleich der neuen Forschungsgesellschaft bei, für die bereits ein Kapital von mehreren Millionen Mark gesichert ist.

Möge die Gründung der Gesellschaft in dieser schweren Stunde Zeugnis dafür ablegen, daß die deutsche Landwirtschaft ihren Glauben an Deutschlands weltgeschichtliche Aufgabe und ihr Vertrauen auf die Zukunft hochhält. Der praktische Nutzen der Gesellschaft, der vor allem in der Steigerung der Erzeugungsfähigkeit unserer heimischen Landwirtschaft zum Ausdruck kommen soll, wird der gesamten Landwirtschaft und der verbrauchenden Bevölkerung in gleicher Weise anzureichen können.

Ein Förderer der deutschen Landwirtschaft.

Oekonomierat Karl Wibrans in Calvörde vollendete am 20. Oktober sein 75. Lebensjahr. In Calvörde, wo seine Familie seit 200 Jahren ansässig ist, wurde er als Sohn eines Gutsbesizers geboren, war in der kaufmännischen und landwirtschaftlichen Praxis tätig, studierte 1866—1872 in Halle Landwirtschaft und übernahm dann die Bewirtschaftung des väterlichen Gutes. Er ist eine anerkannte Autorität in der Anwendung der Düngemittel und hat die Kalidüngung in hervorragender Weise gefördert. Seit 1883 hat er in steigenden Mengen Kalifalze mit großem Erfolge direkt dem Acker zugeführt. Die Steigerung der Ernteerträge Deutschlands ist durch ihn wesentlich gefördert worden. Wibrans war 1885 einer der Begründer der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft, deren Gesamtausschuß er seit 1890 und deren Präsidium er seit 1900 angehört. Nach dem Tode von Schulz-Lupis wurde er 1899 Vorsitzender der Düngerabteilung.

Landwirte, heizt das Saatgut.

In vielen Gebieten Deutschlands, wo während der Entwicklungszeit des Getreides vom Zeitpunkt des Blütenbeginns an nachhaltige Bitterung herrschte, ist in diesem Jahre ein starker Befall des Roggens und Weizens mit Fusarium zu beobachten. Um ein schlechtes Auflaufen der Saat und Auswinterungen zu vermeiden, ist es dringend notwendig, das Saatgut vor der Aussaat zu beizen. Als langjährig erprobte Beizmittel kommen für Roggen das Roggenfusariol und für Weizen Sublimoform und Weizenfusariol in Betracht. Durch diese beiden Weizenbeizmittel wird zugleich der Steinbrand des Weizens, der heuer vielfach stark aufgetreten ist, wirksam bekämpft. Gegen Fusarium hat sich auch das Uspulun der Farbenfabriken Bayer u. Co. in Leverkusen als sehr wirksam erwiesen. Weizen-

fusariol und Sublimoform können auch zur Beizung der Wintergerste verwendet werden, die dadurch gegen Befall durch Hartbrand, durch Fusarium und auch gegen die heuer vielfach stark aufgetretene Streifenkrankheit geschützt wird. Roggen- und Weizenfusariol sowie Sublimoform werden von der chemischen Fabrik W. C. Fikentscher in Marktredwitz, Formaldesud von der Holzverleblungsindustrie A. G. in Konstanz geliefert. Nur wer sicher ist, daß sein Saatgut gesund und vollständig frei von Fusarium ist, kann auf die Beizung verzichten.

Gewinnung von Gurkensamen.

Die hohen Preise für Gemüsesamen zwingen den Gartenbesitzer, so weit es ihm möglich ist, dazu, sein Saatgut selbst zu ziehen. Verhältnismäßig leicht geschieht das bei Gurken. Beizt man eine gute Sorte derselben, so benutzt man zur Gewinnung der Saat einige der schönsten, normal gebauten Früchte, die nicht die größten zu sein brauchen, aber an reichtragenden Pflanzen sich befinden. Diese läßt man im Beete liegen, bis sie überreif sind und zu faulen anfangen. Dann nimmt man die Kerne heraus und wäscht sie in reinem Wasser sauber aus. Einige Kerne werden dabei auf der Oberfläche schwimmen. Die sind taub und müssen weggeworfen werden. Die guten Kerne trocknet man und hebt sie luftig auf. Vor Säen müssen sie geschützt werden, da diese Kerne davon fressen.

Eine Rekordkartoffelernte.

Eine richtige Rekordkartoffelernte hat man in diesem Jahr in einzelnen Gebieten Rheinhessens zu verzeichnen. In dem mittleren Gestalt ist ein Ertrag von 90—100 Zentnern pro Morgen keine Seltenheit. Viele Kartoffeln haben ein Gewicht von drei bis vier Pfund, dabei sind die Knollen von bester Qualität.

Wein-, Obst- und Gemüsebau.

Junger Most.

Wie im Innern des deutschen Volkskörpers und in den Herzen aller um das Vaterland besorgten Deutschen, so gärt und brodet es jetzt auch manderorts in tausenden von Bottichen, die des Herbstes Segen mit köstlicher Ernte gefüllt hat. Neues Wesen, neues Leben ist im Werden, ohne Form vorerst noch, ohne bestimmten Charakter, aber bereits gefättigt mit edlem Inhalt, mit nach Vollendung ringendem Geist. Junger Most reist heran, ährend, drängend, beweegt von geheimnisvollen treibenden und formenden Kräften. Junger Most! Symbol und Versprechen, ewiges Sinnbild der Jugend, des schäumenden stürmischen Werdeprozesses. Leben wir uns das in Bewegung und Revolution befindliche Element einmal vom Standpunkt des Wissenschaftlers an und hören wir, was dieser darüber zu sagen hat.

So viel weiß man jetzt von den teilweise noch verschleierte Vorgängen, daß im jungen Most zwei Gärungen am Werke sind: eine alkoholische, die den Zucker mit Hilfe der Hefe- und Gärpilze in Alkohol und Kohlensäure zerlegt, und eine sogenannte Säuregärung, bei der die im Most enthaltene Apfelsäure ebenfalls durch Bakterien in Milchsäure und Kohlensäure gespalten wird. Also in beiden Fällen wird die eigentliche Gärungsarbeit von besonderen pflanzlichen Kleinlebewesen vollzogen, die teils durch den Wind, teils durch Insekten auf die Traubenbeeren und mit diesen in den Traubenfaß gelangt sind. Ihrem Wirken hat man es einzig und allein zu verdanken, daß aus der trüben, flebrigen süßen Brähe, die wir Most nennen, Wein wird. Der Most ist ihr eigentliches Lebenselement. In ihm beginnt ihre Liebes- und Werdezeit. Sowie sie in die süße Brähe gelangen und sich in ihr etwas eingelebt haben, beginnen sie sich nach drei bis vier Tagen gewaltig zu vermehren, wobei sie dann jenen Prozeß hervorrufen, den man als Gärung bezeichnet. Unter ihrer Einwirkung geht, wie bereits bemerkt, eine völlige Wandlung des wirtschaftlichen Stoffes vor sich. Seine chemische Struktur verändert sich von Grund aus.

Es hängt dies damit zusammen, daß die sprossenden Hefepilze bei der alkoholischen Gärung den im Most enthaltenen Sauerstoff verzehren. Ferner wird der noch im Most verbleibende Sauerstoff durch die sich entwickelnde Gärungskohlensäure vollständig aus dem Faßraum vertrieben. Man sucht nun diesen Prozeß noch technisch zu unterstützen, indem man besondere Gärkühnen auf die Fässer aufsetzt und dadurch ein Zurückströmen des Luftsaurestoffes verhindert. Dadurch entzieht man allen im Most vorhandenen luftbedürftigen Organismen, also den Schimmelpilzen, Kammhefen und Essigsäurebakterien, die Fähigkeit, sich weiter auszubreiten. Andererseits erzeugen die Gärungspilze zugleich ihren ärgsten Feind: den Alkohol. Je mehr er anwächst, desto mehr macht er seine organismenfeindliche Kraft geltend. Er unterdrückt nicht nur die schwachvergärenden Hefearten, sondern wohl die meisten im Wein enthaltenden Bakterien.

Die Säuregärung tritt erst später, nach Beendigung der alkoholischen Gärung ein. Gelegentlich vollzieht sie sich sogar erst im Laufe des folgenden Jahres. Sie bleibt jedoch nie aus. Leider ist man über die Vorgänge bei dieser Gärung noch nicht so gut unterrichtet wie bei der anderen. So kennt man bis jetzt von den Gärungsorganen, die die Apfelsäure in Milchsäure überführen, nur einen genaueren, aber auch dieser kann noch nicht, wie dies bei den übrigen Gärungsorganen der Fall ist, auf künstliche Weise gezüchtet werden. Man ist also in der Praxis darauf beschränkt, durch Vornahme gewisser Handgriffe diesen Vorgang zu begünstigen. Dies geschieht z. B. durch warmes Lagern, schwaches Einbrennen, spätes Abstecken, wiederholtes Aufrühren der Hefe des jungen Weines usw. Doch wird man diese Maßnahmen stets dem Säuregehalt des Weines anpassen müssen. In den säurereicheren deutschen Weinen muß die Säuregärung im allgemeinen gefördert, in den säurereicheren südländischen und italienischen Weinen so viel als möglich abgeregelt werden.

Mit diesen unbedingt erforderlich und nützlichen Gärungsorganen gelangt aber auch eine Reihe schädlicher und störender Organismen in den jungen Most. Je nachdem sie das Uebergewicht über die anderen gewinnen, wird die Qualität oder überhaupt die Brauchbarkeit des Weines bestimmt. Kommt es z. B. zu einer ausgeprägten und vollkommenen Schleim-, Mannit-, Milchsäure-, Buttersäure- oder gar zu einer Essigsäuregärung, so kann das Produkt direkt entwertet werden. Immerhin stellt der natürliche Säuregehalt des Weines ein gewisses Regulativ der Nebengärungen dar, indem er die rasche Entwicklung der Weinschädlinge verhindert. Die Essigsäuregärung tritt deshalb bei unseren Weinen nicht so häufig auf, wie bei den südländischen, wo außerdem die Trauben sehr oft bei der den Essigsäurebakterien besonders günstigen Temperatur von 30 Grad Celsius gesehen werden. Schwere Weinkrankheiten können durch das Pasteurisieren, d. h. durch eine Erhitzung auf 60 bis 80 Grad Celsius wieder etwas ausgeglichen, aber nie völlig restlos beseitigt werden. Der vorsichtige Winzer wird daher eher bestrebt sein, sie zu verhüten als zu kurieren. Die Weinbereitung ist durchaus nicht so einfach, wie es von Laien zumest angenommen wird.

Die Weinernte in Italien.

Mailänder Sachverständige schätzen die Weinernte in Italien auf 61 000 000 Doppelpentner Trauben. Die außerordentlich reiche Ernte von 1917 wurde auf 74 673 000 Doppelpentner, das Mittel der letzten 8 Jahre auf 64 000 000 Doppelpentner berechnet. Der Menge nach bestehen die besten Ausflüchten in Piemont und Naurien, der Qualität nach in Piemont, Lombardien, Ligurien, Emilia, Toscana. Die zu erwartende Weinmenge berechnet man nach Abzug von 2 000 000 Doppelpentner Trauben, die als solche verzehrt werden, und unter Berücksichtigung, daß ein Doppelpentner Trauben 68 Liter Wein ergeben, auf 40 300 000 Hektoliter, das heißt 7 800 000 Hektoliter weniger als 1917 und ungefähr ebensoviel, wie das Mittel der letzten acht Jahre (42 000 000 Hektoliter).

Da man annehmen kann, daß weder Frankreich noch die Schweiz in diesem Jahre viel Wein in Italien kaufen werden, dürften die heutigen Preise keine Steigerung erfahren, aber auch nicht plötzlich fallen. In Lecce wurden für den Doppelpentner bisher etwa 100 Lire, in der Romagna 55—60, in der Emilia 60—70, in Campanien 45—55 und für feine Trauben im S. Damiano d'Asi 125—130 Lire bezahlt.

Befriedigendes Herbstergebnis in Braubach.

Aus Braubach, 21. Oktober, schreibt unser X Mitarbeiter: Bei der seit 4 Tagen im Gange befindlichen Traubenlese erhielten die Winzer recht befriedigende Resultate. In den sog. „Koppensteiner Böden“ wurden z. B. vielfach die doppelten Mengen gegen das Vorjahr geerntet, teilweise noch mehr. Auch die Güte der Trauben überstieg die Erwartungen, wenn auch die Feeren durch die fehlende Herbstsonne dickhäutig und wenig kräftig sind. Ueber den Preis ist noch kein Aufkauf, sowie der Winzerverein hervorgetreten, man hört, daß pro Zentner 60 M geboten seien, was gegen 1917 ein Rückgang um 50 Prozent bedeutet.

Winzervereinsabschlüsse.

Der Vorhäuser Winzerverein, eingetr. Gen. mit beschr. Haftfl. hat sein letztes Geschäftsjahr bei einem Vermögen von M 94 423.56 und Verbindlichkeiten von M 92 942.63 mit einem Reingewinn von M 1480.93 abgeschlossen. Der Verein zählt 39 Mitglieder.

Der Neudorfer Winzerverein, e. G. m. u. S. in Neudorf im Rheingau hatte bei M 40 015.63 Aktiva und M 38 706.01 Passiva im verfloffenen Geschäftsjahre einen Reingewinn von M 1300.62 zu verzeichnen. Die Mitgliederzahl ist auf 29 heruntergegangen.

Der Nauenthaler Winzerverein, e. G. m. b. S. in Naenthal hat im letzten Geschäftsjahr einen Reingewinn von M 791.12 erzielt. Der Verein zählt 86 Mitglieder.

Besonders anständig hat die Hallgartener Winzergenossenschaft, e. G. m. u. S. in Hallgarten im Rheingau das verfloffene Geschäftsjahr abschließen können. Bei einem Vermögen von M 582 359.47 gegenüber Verbindlichkeiten von M 586 996.63 konnte ein Reingewinn von M 15 422.84 erzielt werden. Die Grundstücke und Gebäude sind mit M 11 860.29 bewertet, die Geschäftsausgaben der Mitglieder betragen M 11 896.84. Die Mitgliederzahl beläuft sich auf 73.

Ratgeber für Haus und Hof, Feld und Garten.

(Nachdruck sämtlicher Rat schläge verboten.)

Wohnung und Bekleidung.

Ein probates Mittel, das Keuren der Ehornsteine und Kamine zu ersparen und Feuergefahr durch Rußentzündung zu vermeiden, soll darin bestehen, daß man in denselben drei Drahtgitter, jedes einen Fuß über dem anderen, anbringen läßt, durch welche keine Flamme schlagen kann, die aber den Zug im Kamine durchaus nicht hemmen. Der meiste Ruß setzt sich dann auf dem obersten Gitter an, auf dem mittleren nur wenig, auf dem unteren gar keiner. Man braucht daher das oberste Gitter nur manchmal reinigen zu lassen, um stets einen reinen Schlot zu haben.

Ausbessern von Hausschuhen. Zerrißene Filzsohlen kann man leicht selbst ausbessern, wenn man über Stoff- oder Luchse oder alten Filz verfügt. Aus diesem Material schneidet man Stücke von der Größe der durchgelaufenen Stellen, bestreicht sie mit ziemlich dick gekochtem Veim und legt sie fest auf die schadhafteste Stelle auf. Man kann auch ganze Sohlen auf diese Weise aufleben, da der Veim ausgezeichnet hält und die Sohle bezw. Sohlen sehr fest mit dem Schuh verbinden. Ebenso kann man innen Stoffsohlen einlegen. Zum Ueberleben von durchgestohlenen Spitzen oder anderen Schäden an dem oberen Teil des Schuhs verwende man festen, aber dünneren Stoff. Besonders haltbare Sohlen für Hausschuhe erhält man aus Resten von Möbelstoff. Eine solche Sohle ist dauerhafter, als eine solche aus Linoleum. Man kehrt die Rückseite nach außen und bestreicht die Rückseite, wie oben angegeben, mit Veim, oder näht die Sohle fest.

Vorteil beim Waschen der Hauswäsche. Statt, wie üblich, nur Soda beim Waschen anzuwenden, nimmt man die Hälfte Soda und die andere Hälfte Borax, wodurch Seife und Arbeit erspart und die Wäsche weicher und zarter wird.

Um Löcher in den Wänden zu füllen, nehme man nasses Zeitungspapier. Man lege das Papier längere Zeit in Wasser, bis es dreißig ist, zwiege es noch klein und drücke es in das Loch. Das Papier wird so fest und haltbar, daß man beim Einfüllen einer Nagel mit einschieben kann, der nach dem Trockenwerden fest sitzt.

Entfernung von Rostflecken aus bunten Stoffen. Rostflecken müssen stets vor der Wäsche beseitigt werden. Bei bunten, zerfarbigen Stoffen darf man nicht die für weiße Wäsche zu diesem Zweck übliche Oxalsäure oder Sauerseesalz benutzen, sondern muß Weinsäure oder verdünnte Essigsäure nehmen. Man träufelt sie behutsam mit etwas Wasser vermischt auf die Flecken, lasse sie kurze Zeit einwirken und wülle mit klarem Wasser aus. Erst versuchen an wenig sichtbarer Stelle, ob auch die sarte Farbe nicht leidet.

Küche und Keller.

Wie man das Alter der Eier feststellt. (Eingelände von Ph. W. in N.) Dält man das Ei mit der Hand rahmenartig umschlossen gegen das direkte Sonnen-, Lampen- oder Kerzenlicht, so erscheint ein gelbliches, frisches, nicht bebrütetes gleichmäßig hellgelblich, durchscheinend, während faule Eier grauschwarzlich, dunkel und undurchsichtig erscheinen. Auch ist das schon längere Zeit faule Ei schlotterig, es zeigt bereits einen lieblichen Geruch und die Schale ist schon gräulich und schmutzig weiß. Will man noch weiter gehen, so löse man 57 Gramm Kochsalz in 1/2 Liter Wasser auf, füllt von dieser Lösung ein ziemlich weites Halb- oder Literglas bis zu etwa zwei Drittel voll und bringe ein Ei nach dem andern in diese Flüssigkeit. Ist das Ei noch frisch, so sinkt es auf den Boden des Glases, während über 8—14 Tage alte Eier auf dem Salzwasser schwimmen.

Kausiagewordenes Fett kann man einigermaßen wieder geschmacklos machen: Man bedeckt es mit Milch, läßt es eine Weile stehen, erhitze es dann und fällt das Fett oben ab. Dann setzt man es von neuem auf, gibt einige rohe Kartoffelscheiben hinein, auch rohe Zwiebeln, die den Geschmack des schlechten Fettes annehmen. Das ist das erste Mal noch nicht gebolten, so erhitze man es noch einmal, bis der Geschmack besser geworden ist.

Einen sehr schönen Tee, dem chinesisches sehr ähnlichen Tranf kann man aus den Blüten des Weidstrauches herstellen. Man streift die Blüten und das Grün leicht mit den Fingern von den Stengeln. In Qualluft getrocknet und in Beuteln oder Gläsern aufgehoben, hält sich dieser Tee lange Zeit. Die Zubereitung ist folgende: Auf 1 1/2—2 Liter kochendes Wasser nimmt man 1—2 Eßlöffel Weidblüten, dann einige Stunden stehen lassen und nach dem Abgießen nochmals erwärmen. So erhält man ein sehr angenehmes Abendgetränk.

Kräutermilch für eine kalte Tunte: Estragon, Korbell, Petersilie, Pimpinelle, Schnittlauch, Brunnenkresse, Schalotte.

Kürbismarmelade ist billig herzustellen, bedarf auch wenig Zucker. Man kann die Marmelade mit anderer Frucht mischen. Der Kürbis wird geschält, in kleine Stücke geschnitten, zu Brei gekocht, durch ein Sieb getrieben und nochmals mit etwas Zucker eingekocht. Die Marmelade wird heiß in Gläser gefüllt und luftdicht verschlossen aufgehoben.

◀ **Gesundheitspflege.** ▶

Wiederbelebungsvorläufe bei Ertrunkenen. Man reinigt solchen Verunglückten zuerst Mund und Nasen, dann durchschneidet man beengende Halskleidung und legt die Person auf den Rücken. Der Kopf ist durch ein zusammengerolltes Kleidungsstück zu unterstützen und etwas zur Seite zu drehen, sodas etwa Erbrochenes leicht abfließt. Durch wiederholten Druck auf den Leib in der Gegend der unteren Rippen löst man den Magen von verchlumptem Wasser zu entleeren. Hierauf muß künstliche Atmung eingeleitet werden. Der Eintritt des Todes kann angenommen werden, wenn auf die Brust geträufelter Siegelack erhärtet ist und abgerissen wird, ohne daß sich, während die künstliche Atmung ohne Unterbrechung fortgesetzt wurde, nach Verlauf von 15 Minuten die abgerissene Stelle rötet.

Heilmittel bei Wadentrampf. (Eingefandt von Herrn Pöhlhöchtl.) Stellt sich Wadentrampf ein, so ist der Unterschenkel abends 15 Minuten lang mit Kampheröl zu massieren und dann mit etwas Franzbranntwein einzureiben. Dies Mittel verhütet auch etwa eintretende Wadentrampe.

◀ **Der Obst- und Gemüsegarten.** ▶

Obst, welches möglichst lange lagern soll, darf nicht im Korbe, vielleicht gar zugedeckt, mehr als einige Stunden stehen. Infolge der Umleyung der Stärke in Zucker, der Atmung und anderer chemischer Vorgänge tritt stärkere Erwärmung ein, deren Folge beschleunigter Eintritt in die Genußreife und verkürzte Haltbarkeit auf dem Lager ist. Von dieser Erscheinung kann man andererseits oft sehr vorteilhaft Gebrauch machen, nämlich wenn es gilt, die Reife zu beschleunigen, wie das oft bei Tafelobst erwünscht ist, mehr aber noch bei Früchten, welche verarbeitet werden sollen und die im Vollreife von Aroma, Wohlgeschmack und Zucker das beste Erzeugnis bei größter Zuckererzeugung ergeben. In diesem Falle legt man das Obst in einem Haufen auf Matten, Strohdeden, wollene Dedden und deckt es mit Betten (Federbetten oder Wolldedden) zu. Die Reife entwickelt sich dann in etwa ebensoviel Tagen als sonst Wochen.

Beschleunigung der Reife beim Rosenkohl. (Eingefandt von Ph. W. in N.) Gerade jetzt ist noch Zeit, das Wachstum der Köpfe an den Rosenkohlpflanzen zu fördern. Dies geschieht dadurch, daß man an hochaufgeschossenen Pflanzen die Köpfe abschneidet; dann entwickeln sich die in den Blattwinkeln sitzenden Köpfe weit besser, als wenn man die Pflanzen sich selbst überläßt.

Das Ernten von Rosenkohl. Die Ernte beginnt am besten erst, nachdem einige Nachtfröste über die Beete hinweggegangen sind. Erst dann hat Rosenkohl seinen vollen Nährstoffgehalt und Geschmackswert. Man erntet immer die festen, voll ausgebildeten Knospen zuerst. Dieser Kohl hat mit Wintertohl die Eigenschaft gemeinsam, den ganzen Winter hindurch bis zum Beginn des Frühjahrs Gebebe, also Zuwachs zu erzeugen. Noch nicht voll ausgebildete Köpfe werden also über Winter noch vervollkommen. Das Verfahren, etwa im November oder Dezember, die Pflanzen auszuverkaufen, die Köpfe sämtlich abzunehmen und die Strünke wegzuworfen, ist für den Großhandel, für den Gartenbesitzer aber unangebracht, schon aus dem Grunde, weil die Strünke, wenn sie liegen bleiben, im Frühling wieder austreiben, und der Austrieb ein sehr zartes und wohlgeschmeckendes Gemüse liefert.

Zur Tabakernte. Die Blätter reifen von unten nach oben; daher entferne man die unteren etwa 14 Tage vor der Haupternte. Diese erfolgt dann, sobald sich die übrigen Blätter umlegen, durchsichtiger und gelblich-grün werden. Natürlich ist das Verfärben der Blätter als Folge der Reife von der der Hirse, Rasse oder Stoffarmut zu unterscheiden. Mit der Haupternte breche man alle Blätter, auch die dann noch nicht reifen; Verluste an Gewicht und Geschmacksfeinheiten gleichen sich so am besten aus. Ueberreife Blätter geben Verlust an Gewicht und Güte, auch werden solche leicht brüchig und leiden an Halt und Zähigkeit der Gewebe. Man trockne die Blätter im Schatten, auf eine Schnur gereiht, dabei hat man den Vorteil der Nachreife. Je nach der Reife richtet sich die Verwendung: Sehr reif, eignet sich Tabak als Pfeifengut, reif als Einlage, noch etwas grünlich als Um- und Deckblatt.

◀ **Zierpflanzen aller Art.** ▶

Wärmebedürftige Pflanzen, wie Palmen und dergl. finden im warmen Zimmer bei 10 bis + 15 Grad C. auf dem Blumenstische Platz. Mit dem Einbringen der im frostfreien, luftigen Keller zu überwinternenden Gewächse warte man noch. Die harten Gewächse wie Lorbeer, Evonymus, Alpenrosen und dergl. vertragen ohne Schaden einige Kältegrade und bleiben deshalb, solange es die Witterung zuläßt, im Freien an geschützter Stelle, wo sie im Notfall schließlich umgeleert und mit Dedden geschützt werden können.

◀ **Für unsere Haustiere.** ▶

Die jungen Kanarienhähne sind im Oktober nach und nach in die Studierkäfige zu setzen, da Vorkänger und Deckhähne wieder anfangen zu singen. Schwache Vögel bleiben noch im Flug-

bauer, damit sie stärker werden. Von den üblichen Gewaltmaßregeln, Verdunkeln der Käfige usw. steht der vernünftige Züchter ab. Man halte auf Reinlichkeit in den Käfigen und Gefangenskästen, guten Nüssen, frisches Wasser und eine angenehme Zimmertemperatur.

◀ **Kleintiere und Geflügel.** ▶

Der Geflügelhof im November. Vor allem sind die Unbillen der rauhen Witterung tunlichst fern zu halten. Die Stallungen sind durch Verstopfen aller Öffnungen, Bedecken der Wände mit Strohmaten und durch Belegen des Fußbodens mit einer dicken Lage Torfmull, Laub, Spreu oder dergl. möglichst gegen das Eindringen der Kälte zu verwahren. Erzeugung künstlicher Wärme ist verfehlt. Zur Wärmezeugung diene allein der Scharraum. Der Scharraum ist darum für den Winter unerlässlich. Das Weichfutter ist stets etwas angewärmt zu geben, ebenso das Trinkwasser lauwarm. Körner und sonstiges Hartfutter gebe man stets in die Einstreu des Scharraums. An Grünfutter oder Erfas eines solchen darf es auch nicht fehlen. Zum Einkauf neuer Tiere ist jetzt noch passende Zeit, weil noch Auswahl genügend vorhanden ist und billiger verkauft wird, da jeder Züchter seine übersäßlichen Tiere noch gerne vor Winter abgeben möchte.

Eruthühner und Gänse sind, da bei der Futterknappheit und dem Verbot der Körnerfütterung an eine rechte Mast nicht zu denken ist, jetzt vorteilhaft abzutöten. Der Gelegenheit hat, Eichen- oder Buchenschlage zu beweiden, schicke keine Eruthühner hinein. Das kommt einer Mast fast gleich. Wenn reichlich Möhren zur Verfügung stehen und dazu noch etwas Kleie beschaffen kann, kann damit auch keine Gänse auf ein recht ansehnliches Gewicht bringen. Unter den Tauben sucht man jetzt die alten und schlecht züchtenden heraus. Zuchttauben trennt man am besten nach Geschlechtern. Die Fütterung darf nicht zu reichlich bemessen werden, weil sonst bei gelinder Witterung leicht der Paarungstrieb vorzeitig einsetzt. Der Schlag ist gegen Kälte und Zugluft zu schützen. Trink- und Badewasser dürfen niemals gefrieren.

Von der Kaninchenzucht. Der Herbst ist die beste Zeit zum Ankauf von Zuchtieren zur Blutauffrischung oder zur Anlage einer Kaninchenzucht, weil das Angebot und die Auswahl an geeignetem Zuchtmaterial am größten und deshalb am billigsten ist.

◀ **Landwirtschaftliches Allerlei.** ▶

Bürke und Eriemel auch bei Schweinen. (Eingefandt von Ph. W. in N.) Ein gut gereinigtes Schwein frisst mit größerem Appetit und wird eher fett, als ein solches, dessen Haut mit dicken Schmutzkrusten bedeckt ist. Das Schwein ist mit Unrecht als ein unreines und schmutzliebendes Tier verächtet; es liebt die Reinlichkeit genau so wie Hund und Pferd.



wehe!

Hurra!
Jetzt habe ich
wieder Lust
zum Leben!



Magenleiden Magenkrampf, Seitenschmerzen, Stuhlbeschw.

entstehen nur, weil im Magen zuviel Säure ist. Mixtur Magnesia nimmt die Säure fort, damit hört auch jeder Schmerz auf, was taus. Dankschreib. bezeug., auch von 30jähr. Magenleid. den, es geholf. hat. Mixtur Magnesia ist nur in Apoth. zu haben, wo nicht, wird d. Fabrik Welter Niederbreisig-Rh. Abt. 56 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.

100erte Eier
erd. Sie bei ständig. Gebrauch d. gel. gelich. Eierpulvers

"Glück!" "Glück!"

Es enthält alle Stoffe, die das Subst. Aufbau d. Eier unbedingt nötig hat u. reag. gleichzeit. d. Venetätig. ganz enorm an. "Glück-Glück" macht auch ohne Auslauf. Geflügel auch rentabel. Viele Anerkennung Preis f. 2 Pakete M. 2.40, f. 10 Pat. M. 5.50, f. 10 Pat. M. 10.—. 10 Pat. reichen für ein ganzes Hühnervolk Monate. Versand unter Nachnahme.

G. BOH, Versandh., Straßburg a. E., Saargamündstr. 7.

Papierjücke D. H. B.

Tragfäh. wie jed. Gewebejack

45x75	3fach	100 St.	75 M
50x95	"	100 St.	80 M
70x115	"	100 St.	140 M
50x95	4fach	100 St.	100 M
52x100	"	100 St.	110 M
55x110	3fach	exira stark	115 M

Gegen Nachnahme.
Probe-Postpakete 10-20 Stück
Hermann Grass, Berlin SW. 13,
Leipziger Str. 75, Zentrum 1964.

Gebr. landwirtsch. Artikel

tauft und verkauft man rasch und gut durch eine kleine Anzeige im „Landwirt in Nassau“