

# Der Landwirt in Nassau.

Blätter für Landwirtschaft, Weinbau und Genossenschaftswesen  
sowie Hauswirtschaft.

Unter Mitwirkung nassaulscher  
Landwirte herausgegeben  
Vortreffliche Verbreitung in Nassau.

Geschäftsstelle: Nikolastraße 11.  
Fernsprecher Nr. 5915, 5916, 5917.

Erscheint alle vierzehn Tage.  
Anzeigenpr. die Kolonizelle 40 Pfg.  
Kassamezelle: Markt 1.50.

Nr. 14.

Wiesbaden, den 23. August 1917

8. Jahrgang.

## Zur Bewirtschaftung der Delfrüchte

werden vom Kriegsernährungsamt neue Richtlinien bekannt gemacht; es wird u. a. erklärt:

„Mit Rücksicht auf die vom Kriegsamt im Interesse der Ersparung von Kohlen und Arbeitspersonal verflügte Zusammenlegung der Delmühlen ist das Ausschlagen von Delfrüchten für den Erzeuger mit derartigen Erschwernissen verbunden, daß künftig die gesamte Delfruchternte mit Ausnahme der für die Ausfaat benötigten Mengen sowie der den Anbauern zu belassenden bis zu 5 ds. Leinsamen ablieferungsspflichtig gemacht worden ist. An die Stelle des Rechts auf Zurückbehaltung von 30 Kilogramm Delfrüchten tritt für den Abnehmer ein Anspruch auf Ablieferung von Del durch den Kriegsausschuß. Dieser Anspruch ist abgestuft nach Maßgabe der abgelieferten Mengen. Er bewegt sich zwischen 5 und 50 Kilogramm für den einzelnen Erzeuger. Die Höchstgrenze von 50 Kilogramm wird erreicht bei einer Ablieferung von mehr als 6000 Kilogramm Raps, Mühsen oder Mohn, von mehr als 10 000 Kilogramm Lein, Dotter oder Senf und von mehr als 16 000 Kilogramm Sau- und Sonnenblumen. Zahlreichen Anregungen ist außerdem dadurch Rechnung getragen worden, daß Unternehmer, die aus verschiedenen landwirtschaftlichen Betrieben Delfrüchte abliefern, für jeden einzelnen der Betriebe Anspruch auf Ablieferung von Del haben. Der Preis für das an die Landwirte zu liefernde Del ist ein sehr geringer. Er beträgt frei Ausgabestelle des zuständigen Kommunalverbandes für 1 Kilogramm Leinöl 1.50 M., Rohöl 2.30 M., Mühsöl 1.00 M.“

Die Bedingungen für die Abnahme von Delfrüchten durch den Kriegsausschuß haben einige Veränderungen zu Gunsten der Landwirte erfahren. Die Gewichtsfeilstellung kann bereits am Verladeort nach Befinden in den Kaufverträgen des Kriegsausschusses wiedererhaltenen Vorschriften erfolgen. Streitigkeiten über die vom Kriegsausschuß gemachten Preisabschläge gelangen künftig zur Entscheidung durch Schlichtungsausschüsse, denen ein höherer Beamter als Vorsitzender, sowie je ein sachverständiger Händler und Landwirt als Beisitzer angehören. Die Mitglieder der Ausschüsse werden von den Landeszentralbehörden ernannt.

Zur weiteren Förderung des Delfruchtanbaus werden die für die Ernte 1918 um durchschnittlich 15 M. für 100 Kilogramm erhöhten Delfruchtpreise sowie die gesteigerte Mühllieferung von Delkuchen für die aus der Ernte 1918 abgelieferten Delfrüchte erheblich beitragen. Die Mühllieferung der Delkuchen, die im letzten Jahre häufig zu Beschwerden Anlaß gab, wird durch die für die Bewirtschaftung der diesjährigen Ernte vom Kriegsausschuß vorgesehenen Maßnahmen mit Bestimmtheit rechtzeitig erfolgen können. Der Kriegsausschuß hat eine Reihe von Trocknungsanstalten gepachtet, so daß auch feuchte Saaten nach künstlicher Trocknung alsbald den Delmühlen zur Verarbeitung zugewiesen werden können. Das aus den Delfrüchten gewonnene Del wird im kommenden Winter bei dem zu erwartenden Mangel an Buttererzeugung in weit größerem Umfang als bisher in Gestalt von Margarine zur Durchführung der allgemeinen Fettversorgung beitragen müssen. Die Erfassung der gesamten Delfruchternte ist dazu unbedingt notwendig. Es ist vaterländische Pflicht eines jeden, den gesetzlichen Bestimmungen nachzukommen und der Ablieferungspflicht voll und ganz zu genügen.“

## Die Kartoffelversorgung im Wirtschaftsjahr 1917/18.

Auf Grund der Verordnung über die Kartoffelversorgung im Wirtschaftsjahr 1917/18 vom 28. Juni 1917 sind nunmehr von dem Präsidenten des Kriegsernährungsamtes die erforderlichen Anordnungen ergangen. Die Versorgung der Bevölkerung mit Speisekartoffeln aus der Herbstkartoffelernte 1917 wird vorläufig dahin geregelt, daß der Wochenkopffab der versorgungsberechtigten Bevölkerung bis zu 7 Pfund Kartoffeln

beträgt. Dieser Wochenkopffab ist für die Kommunalverbände, die mit Kartoffeln beliefert werden, lediglich ein Berechnungsmaßstab. In welchem Umfange die Abgabe in den Kommunalverbänden erfolgt, bleibt diesen überlassen. Sie können die Ration je nach den örtlichen Verhältnissen nach Altersstufen, unter Berücksichtigung der Arbeitsleistung, oder in anderer Weise verschieden hoch bemessen. Die örtliche Regelung ist hierbei nur insoweit beschränkt, als der durchschnittliche Wochenkopffab von 7 Pfund Kartoffeln nicht überschritten werden darf. Um die Ernährung der Bevölkerung, insbesondere auch dann zu gewährleisten, wenn die kommende Herbstkartoffelernte wider Erwarten gering sein sollte, wird ferner bestimmt, daß die gesamte Kartoffelernte für die öffentliche Bewirtschaftung überzustellen ist. Der durchschnittliche Wochenkopffab von 7 Pfund ist zunächst nur vorläufig festgesetzt worden; die endgültige Regelung kann erst geschehen, wenn Ausgang November durch genaue Bestandsaufnahme ermittelt worden ist, welchen Ertrag die Herbstkartoffelernte gebracht hat. In dieser Zeit kann auch erst entschieden werden, ob dem Landwirt weitere Mengen, als fest bestimmt, zum Verbrauch in der eigenen Wirtschaft freigegeben werden können.

Aus der Kartoffelernte dieses Jahres muß das nötige Saatgut für das Jahr 1918 beschafft werden. Die Saatgutbeschaffung regelt eine Bundesratsverordnung, die nunmehr ebenfalls erlassen ist. Danach sind Verträge über Saatgutlieferungen nur zulässig, wenn es sich um solche an Landwirte oder Kommunalverbände handelt. Sie müssen bis zum 15. November 1917 abgeschlossen sein. Soll das Saatgut aus einem Kommunalverband in einen anderen geliefert werden, so bedarf der Vertrag der Genehmigung, die erteilt werden muß, wenn es sich um Saatgutlieferung für Landwirte oder Kommunalverbände handelt, und wenn die Nichtreise eingehalten werden, die von den landwirtschaftlichen Berufsvertretungen (Landwirtschaftskammern usw.) oder von den Landeszentralbehörden aufgestellt sind. Das aus einem Kommunalverband in einen anderen Kommunalverband gelieferte Saatgut wird beiden Verbänden angerechnet. Die Lieferung der abgeschlossenen Saatmengen darf auch nach dem 15. November erfolgen.

Der Handel ist bei dem Verkehr mit Saatkartoffeln als Vermittler angelassen. Bei der Lieferung der Speisekartoffeln hat der Handel als Verkäufer und Abnehmer in möglichst großem Umfange tätig zu sein, außerdem liegt ihm in den Bezugsbezirken die Zuführung der Kartoffeln an die Verbraucher ob. Die Preise für die Speisekartoffeln regeln sich nach den Vorschriften der Bundesratsverordnung vom 19. März 1917.

Die im Kleinbau erzeugten Kartoffeln von Flächen bis zu 200 Quadratmeter sollen den Kleinbauern restlos belassen werden. Erforderliche Ausfuhrgenehmigungen müssen erteilt werden. Dem Kommunalverband steht es frei, die Kartoffeln auf den Bedarfsanteil des Kartoffelerzeugers, keiner Familie und keiner sonstigen Haushaltungsangehörigen teilweise anzurechnen. Findet die Anrechnung statt, so sind dem Kleinbauer von seiner Ernte das Saatgut und mindestens 1½ Pfund pro Kopf und Tag für das ganze Wirtschaftsjahr frei zu belassen.

## Die Vergrößerer ich ohne Kosten meine Kartoffelernte?\*)

Eine Verbesserung der Kartoffelernte ist dadurch möglich, daß man durch Kreuzung aus dem Samen zweier Sorten eine neue lebenskräftige Sorte gewinnt, oder aber durch Auslese des Saatgutes nach züchterischen Grundrissen. Für den Kleingartenbesitzer kommt nur der letztere Weg in Frage. Es gibt allerdings altersschwache Sorten, z. B. die bekannte Daberle Kartoffel, die so abgebaut sind, daß sie sich kaum noch wieder

\*) Die Antwort auf diese zeitgemäße Frage entnehmen wir einem Vortrag, der kürzlich auf den Versuchsfeldern der Pommerischen Landwirtschaftskammer in Wornow von Herrn Assistent Klein gelegentlich einer Besichtigung des Steitiner Gartenbauvereins gehalten worden ist.

hoch bringen lassen. Will sich ein Kleingartenbesitzer der Verbesserung seines Kartoffelzuchtgebietes unterziehen, so hat er durch Probenbau von 2-3 Früh- und 2-3 Spätforten zunächst festzustellen, welche Kartoffel sich für seinen Garten am besten eignet. Nach Bestimmung dieser besten Sorten geht es an die Verbesserung des Saatgutes, wobei wie folgt verfahren wird. Best im Hochsommer — für Frühkartoffeln ist es schon etwas spät — sehen wir uns unsere Kartoffelfelder an und bezeichnen von den zur Verbesserung in Aussicht genommenen Kartoffelsorten mehrere der im Kraut gesündesten und kräftigsten Stauden mit je einem Stäbchen. Im Herbst, wenn das Kraut abgehört ist und die Knollen gehörig ausgereift sind, nehmen wir die Stauden heraus und legen die Knollen jeder Staube besonders zur Seite. Dann stellen wir den Durchschnittsertrag jeder Staube an Knollen fest, indem wir die Gesamtzahl der Knollen durch die Zahl der aufgenommenen Stauden teilen. Die Knollen derjenigen Stauden, deren Zahl unter dem Durchschnitt blieb, entfernen wir. Stauden mit 10-12 gleichmäßig großen Knollen sind die besten. Der Ertrag jeder Staube an Knollen wird in eine Tüte getan und bis zum Frühjahr im Keller aufbewahrt.

Im nächsten Jahr wird von den Knollen jeder Staube je eine Reihe ausgepflanzt. Gehen die Knollen auf, so setzt die Beobachtung ein. Ungleichmäßig und schlecht aufgehende Reihen werden sofort beseitigt. Die übrig bleibenden werden bezeichnet und weiter beobachtet. Zeigen sie sich weiterhin durchaus gesund und gleichmäßig im Wuchs, so werden die Knollen im Herbst zusammengelegt und später als Saatgut verwendet. Alle zwei Jahre kann man diese Auslese wiederholen. Bei Frühkartoffeln kann auch ab und zu ein Saatgutwechsel zweckmäßig sein, bei Herbstkartoffeln empfiehlt er sich nicht. Der Zweck des beschriebenen Verfahrens ist die Erhöhung der Erträge und die Erzielung höchster Ausgeglichtheit im Wuchs und in der Knollengröße. Durchaus gleichmäßige Saatkartoffeln geben einen ausgeglicheneren Stand und dieser wiederum verspricht höchsten Ertrag. Jede Staube soll im Durchschnitt 1 Pfund Kartoffeln bringen, das sind 120 Zentner je Morgen. Durch die vorbeschriebene Auslese läßt sich aber der Ertrag auf 1½ Pfund steigern.

## Errichtung und Betrieb von Trocknereien.

Die von der Reichsstelle für Gemüse und Obst veröffentlichten Grundzüge für die Kontingentierung der Dörrengemüsefabriken in der Betriebszeit 1917/18 sind in Trocknerkreisen vielfach als ein Verbot der Errichtung von Trocknerereien für bestimmte Zwecke aufgefaßt worden. Ein daraufhin von der Zentralstelle für das Trocknungswesen mit der Reichsstelle für Gemüse und Obst herbeigeführter Meinungsaustausch hat ergeben, daß diese Auffassung nicht zutrifft. Für Errichtung und Betrieb von Trocknerereien gelten auf Grund der bestehenden Verordnungen und erlassenen Bekanntmachungen zurzeit folgende Grundzüge:

1. Eine Genehmigung für die Errichtung und den Betrieb von Trocknerereien durch die Kriegsgesellschaft für Dörrengemüse ist an und für sich nicht erforderlich.
2. Die Kontingentierung durch die Kriegsgesellschaft für Dörrengemüse bezieht sich nur auf den Ankauf von Frischgemüse und den Verkauf von eigentlichem Trockengemüse.
3. Die Trocknerereien können Lohn-trocknungsaufträge auch für Gemüse unbehindert annehmen. Für die Beachtung der jeweils gültigen gesetzlichen Bestimmungen ist der Auftraggeber verantwortlich.
4. Die Trocknung von Gemüse eigener Ernte für den eigenen Bedarf unterliegt keiner Beschränkung.
5. Kommunalverbände, die Trockengemüse im eigenen Bedarf ablesen, gelten nicht als Selbstverbraucher.

Danach ist der Betrieb von Trocknerereien für Gemüse und andere Erzeugnisse nicht genehmigungspflichtig, wohl aber bedarf die Errichtung von Trocknungs- und sonstigen Neuanlagen einer Genehmigung des Kriegsamtes. Das Kriegsamte erkennt in einem an die in Betracht kommenden Stellen gerichteten Rundschreiben das volkswirtschaftliche Bedürfnis für Trocknungsanlagen an. Infolge der Knappheit an Baustoffen soll jedoch in jedem einzelnen Falle geprüft werden, ob eine Neuanlage notwendig ist oder ob sich der beabsichtigte Zweck nicht unter Benutzung vorhandener Anlagen erreichen läßt. Anträge wegen der Neuerrichtung von Trocknerereien sind an die zuständigen Kriegswirtschaftsämter zu richten. Von den Kriegswirtschaftsämtern sind Fragebogen erhältlich, die derartigen Anträgen ausgefüllt beigelegt werden sollen. Große und umfangreiche Neuanlagen haben nur in Ausnahmefällen Aussicht auf Baugenehmigung. Gefördert werden soll insbesondere die Errichtung von kleineren landwirtschaftlichen Trocknerereien, die genügend Rohware zur Verflüchtung haben.

Die Zentralstelle für das Trocknungswesen (Berlin W. 9, Köthener Straße 38) erteilt nähere Auskünfte über alle damit zusammenhängenden Fragen.

## Die diesjährige Getreideernte.

← Vom Main, 21. Aug. Maßgebende Druschergebnisse liegen zurzeit noch nicht vor; Sachleute der hiesigen Gegend bezeichnen jedoch den Ausfall der heurigen Getreideernte als eine Mittelernte. Auf einen Hektar wurden durchschnittlich geerntet 6-7 Fuder Roggen, 6 Fuder Weizen, 6½ Fuder Gerste und 6-6½ Fuder Hafer. Der Körnerertrag berechnet sich für Roggen per Hektar auf 1600-1800 Kilo, für Weizen auf 1500-1600 Kilo, für Gerste 1500-1550 Kilo, für Hafer auf 1600-1650 Kilo, für Erbsen 1500-1600 Kilo. Die Ähren, Kolben und Rispen waren bei allen Getreidearten gut ausgebildet und waren mit schweren Körnern reich besetzt. Dank des guten Erntewetters in den letzten Tagen wurde der größte Teil des Getreides eingebracht. Die abgeernteten Felder wurden bereits umgepflügt und mit Stoppelrüben bestellt, von denen man sich eine gute Ernte verspricht.

Niedernhausen, 19. Aug. Die vielen und heftigen Niederschläge haben wohl einzelnen Roggenrisuren geschadet und ihre Eimerntung erschwert. Die Erträge sind im allgemeinen mittelmäßig. Dagegen liefern Weizen, Gerste und Hafer eine gute Ernte; ebenso der mehr angebaute Knap. Auch die Erträge der Wiesen und Kleefelder sind vollständig. Die Dickwurz und Kohlraben stehen gut. Die Gartengewächse sind durchgängig gut geraten. Auch Beerenobst gab es viel. Vom Steinobst lieferten die Äpfel eine volle Ernte, während die Zwetschgen und Pflaumen dünn hängen. Äpfel und Birnen gibt es in reichem Maße.

← Vom Fuße des Taunus, 21. Aug. Die Getreideernte in hiesiger Gegend liefert dank der schneebedeckten Felder während der kalten Winterszeit recht befriedigende Erträge, sowohl an Körner wie an Stroh. Letzteres ist hier, im Gegensatz zur Mainebene, vollständig untraufrei. Sämtliche Herbstgewächse (Dickwurz, Runkeln, Erdkohlraben) haben einen befriedigenden Stand. Der Stand der Kartoffeln ist vor wie nach ein sehr glücklicher und guter. Die Frühkartoffeln liefern sehr hohe Erträge, dabei sind die Knollen gesund und wohlkneidend. Bei den jetzt noch bezahlten Höchstpreisen (11  $\frac{1}{2}$  pro Pfund) macht der Erzeuger eine Einnahme von durchschnittlich 800  $\frac{1}{2}$  pro Morgen. Die Spätkartoffeln werden, falls die Knollen nicht von der Fäule ergriffen werden, eine noch selten dagewesene reiche Ernte liefern. Äpfel, besonders auch die Birnbäume, sind mit schön entwickelten Früchten reich besetzt. Bei den hochbemessenen Preisen werden selbst kleinere Obstbaumbesitzer tausende von Mark einnehmen. Steinobst gibt es auch in genügender Menge; die Nuthäuser liefern eine volle Ernte. Der Stand des Grummetertrages auf den Wiesen ist vorzüglich.

← Kassau, 20. Aug. Die Roggenernte ist beendet, der Drusch hat begonnen. Es werden vom Hektar Garben durchschnittlich 2½ Sack aufgemacht. Die Äpfelbäume hängen gerüttelt voll. Es gibt eine reiche Ernte.

—ch. Aus dem Diebenthal, 21. Aug. Trotz der bis herigen ungünstigen Witterung ist die gesamte Fruchtternte bereits abgeerntet. Wenn auch hier und da etwas Frucht ausgewaschen ist, so ist doch dieser Schaden gegenüber der reichen Körnerernte ganz verschwindend. Kammen die häufigsten Regenfälle für die Ernte unerwünscht, so waren sie andererseits dem Wachstum der Hackfrüchte, besonders auch den Kartoffeln, recht nützlich und förderlich. Auch die Wiesen, die noch vor wenigen Wochen infolge der Dürre teilweise braun gebrannt waren, zeigen sich jetzt in frischem, lippigem Grün und es kann infolgedessen mit einer recht guten Grummeternte gerechnet werden.

## Wein-, Obst- und Gemüsebau.

### Verteilung von Preisen an kleine Winzer.

Der Herr Landwirtschaftsminister hat der Landwirtschaftskammer für den Reg.-Bez. Wiesbaden auch für das Rechnungsjahr 1917 zur Verteilung von Preisen an kleine Winzer für gute Pflege und Düngung der Weinberge eine Staatsbeihilfe zur Verfügung gestellt. Insgesamt sollen 15 Preise zu je 20  $\frac{1}{2}$  nebst Ehrenurkunden zur Herausgabe gelangen.

Die Bewerbungen um diese Preise sind bis spätestens 1. November d. Js. an die Hauptgeschäftsstelle der Landwirtschaftskammer in Wiesbaden, Rheinstraße 92, einzureichen.

### Dunggüsse im August.

Dunggüsse im heißen Sommer sind nur in Verdünnung und mit Vorsicht zu geben, denn verkehrt angewendet, sind solche

mehr zum Schaden als Nutzen. Der beste flüssige Düng ist Mistjauche, wie sie aus den Viehställen in das Jauchloch fließt. Dieselbe ist kräftig, und das meiste von ihr ist schon älter und vergoren, was eine Hauptfache bei flüssigen Düngarten ist. Mit Wasser verdünnt, wirkt selbige nur selten nachteilig als Dünggub, während flüssiger, unvergorener Urortdünger sehr leicht nachteilig wirken kann und deshalb zuvor in einem alten Kübel zum Gären unterzubringen ist. Man füllt hierzu den Kübel mit einem Drittel mit Urortdüng und gießt Wasser hinzu, bis der Kübel voll ist. Die Gärung vollzieht sich je nach der Witterung in einigen Tagen oder auch erst Wochen. Diese geäorene Flüssigkeit ist den Pflanzen im Sommer nur mit Wasser verdünnt zu reichen. Das Verdünnen selbst hat sich nach der jeweiligen Witterung und dann auch nach den zu düngenden Pflanzen zu richten. Bei sehr heißem Wetter ist weniger Düng unter das Gießwasser zu tun als bei kaltem oder nassem. Bei anhaltend nasser Witterung können robustere Gewächse, wie Kraut, Wirsing, Kohl, Porree, Sellerie u. a. m. den flüssigen Düng sogar ohne Wasserverdünnung bekommen. Blumen und alle zarteren Topfpflanzen dürfen Jauche und Urortdünger nur in großer Verdünnung und mit Vorsicht erhalten. Als Zeit des Gießens ist der Abend oder frühe Morgen zu wählen. Die Pflanzen selbst sollen nicht von der Düngflüssigkeit getroffen werden, oder wenn sie davon getroffen wurden, so sind sie vermittelt einer Brause mit reinem Wasser abzuspülen.

## Sprechsaal.

### Schilfgewinnung und Futterknappheit.

Seider werden wir in diesem Jahre vielerorts eine Futterknappheit zu verzeichnen haben. Es ist deshalb notwendig, jeden Ertrag für Futtermittel heranzuziehen. Es sei darauf hingewiesen, daß das Schilfrohr einen bedeutenden Futterwert, wenn dasselbe in grünem Zustande vor der Blüte geschnitten wird, hat. Dasselbe muß an der Luft oder künstlich getrocknet werden. Schilfrohr in diesem Zustande geerntet und behandelt, bietet in gehackeltem Zustande ein gutes Futtermittel für Pferde und Rinder. Gemahlen läßt sich dasselbe auch für Futter an Schweine und Kleinvieh verwenden. In Friedenszeiten wurden unsere Schilfbestände zum größten Teile industriell verwertet. Bei der Futterknappheit der Jetztzeit ist es jedoch zweckmäßig, den Schilf für Futterzwecke zu gewinnen. In dieser Erkenntnis hat auch das Reichsamt des Innern allgemeine Bestimmungen über die Abarbeitung des Schilfes in Deutschland getroffen. In Baden ist z. B. von dem Kriegsaus-schuss für Ersatzfutter in Berlin der badischen Landwirtschaftskammer der Auftrag erteilt worden, sämtlichen Schilf, soweit er nicht für Futterzwecke von den Besitzern benützt wird, aufzukaufen und zu verarbeiten. So wurde auch, um bei dem allgemeinen Arbeitermangel die Schilfgewinnung noch lohnend zu gestalten, von der badischen Landwirtschaftskammer 750 M pro Doppelpenniner gezahlt. Die allgemeine Ernte des Schilfes birgt somit ganz erhebliche Nebenverdienste in sich. In erster Linie ist es aber aus vaterländischen Gründen wünschenswert, damit möglichst viel Schilfbestände zur Mildebung der Futterknappheit geerntet werden. Niemand, der hierzu in der Lage ist, sollte daher verkümmern, sich an der Ernte des Schilfes zu beteiligen.

## Literatur.

**Ziegenzucht im Dienste der Volksernährung.** Ein praktischer Wegweiser für jeden Ziegenzüchter, bearbeitet von J. Venerborff, Direktor der Geflügelzucht-Anstalt in Finkenwalde in Pommern, und D. Scheel, Vorsitzender des Ziegenzuchtvereins in Wollin i. Pomm. Mit 24 Abbildungen. Preis 1 M. Berlin von Frits Fleminckstorf, Berlin W. 57.

Die heutige Zeit mit dem durch die Kriegsverhältnisse erzeugten Mangel an Fleisch, Fett- und Milchmangel hat die Aufmerksamkeit auch weiterer Kreise auf die Ziege gelenkt, die „Auh des armen Mannes“, wie sie wohl früher häufig mit einem gewissen Nasenrumpfen genannt wurde. Der Krieg ist uns auch in bezug auf die Wertschätzung der Ziege Lehrmeister gewesen. Die richtige Behandlung und Pflege zu zeigen und möglichst weite Schichten der Bevölkerung zur Haltung und Zucht von Ziegen im Dienste der Volksernährung zu veranlassen, ist der Zweck des obigen Buches, zu dessen Abfassung sich zwei bestens bekannte Praktiker vereinigt haben.

# Ratgeber für Haus und Hof, Feld und Garten.

## Wohnung und Bekleidung.

**Mittel gegen Schimmel.** Es kommt häufig vor, daß in Räumen mit feuchten Mauern, in Schränken und anderen Behältnissen, auch an Kleidern und sonstigen Gegenständen Schimmel ansteht. Wo Schriftstücke und wichtige Dokumente aufbewahrt werden, ist dies von unabwehrbarer Tragweite, weil die Schrift sehr darunter leidet und oft ganz unleserlich werden kann. Das beste Mittel dagegen ist, außer fleißigem Lüften, die Aufstellung eines Gefäßes mit ungelöschtem Kalk, der durch Absorbierung der Feuchtigkeit die Luft trocken und rein erhält. Der Kalk muß aber häufiger erneuert werden.

**Das Umfärben der Kleider.** Jeder Hausfrau ist bekannt, daß es möglich ist, verschiedenes Material an Stoffen zu einem Kleidungsstück zu verwenden und es dann durch Um- und Einfärben auf einen Einheitsston zu bringen. Als zweckdienlich erscheint es, die Stoffe, nachdem man sie vorher einer sorgfältigen Reinigung unterzogen hat, in Sodawasser auszutochen, damit die allzukräftige Farbe verblasst. Von Wichtigkeit ist es hierbei, die Kleider sorgfältig zu spülen, bis auch der letzte Rest von Farbe aus dem Sülzwasser verschwunden ist. So ist es möglich, glatte, karierte und gestreifte Stoffe miteinander abzustimmen, und daraus ein Kleidungsstück von einheitlicher Wirkung herzustellen, das die Anschaffung eines neuen Kleides völlig erspart. Auf diese Weise vermag jede Frau, trotz der verminderten Bestandsstoffe, ihrer Kleidung eine ständige Erneuerung angedeihen zu lassen, ohne damit in den vorhandenen Bestand an Web-, Wirt- und Strickwaren, mit dem unsere Kriegswirtschaft rechnen muß, schädigend einzugreifen.

**Knopflöcher der Krassen und Vorhemden zu schonen.** Es kostet meist viel Mühe und — Fingernägel, Demden- und Wandschneidmesser in feine Knopflöcher zu bohren. Dieser Umstand ist schnell beseitigt, wenn man die Knopflöcher auf der Rückseite etwas anfeuchtet. Man hebt mit dem Finger einen Tropfen Wasser aus dem Wasserglas und betupft damit das Knopfloch, läßt das Wasser einziehen, und kann nun leicht die Knöpfe einziehen, ohne das Aussehen der Vorderseite zu beeinträchtigen. Beim Herausnehmen der Knöpfe hat man es noch bequemer, da man dann nicht so vorsam mit dem Wasser zu sein braucht. Die Knopflöcher werden durch dieses Verfahren sehr geschont.

**Wäsche auf unschädliche Weise zu bleichen.** Um die Wäsche, die beargweiligerweise unter der Seifenknappheit und den Erbsamitteln sehr leidet und leicht unansehnlich wird, zu bleichen, empfiehlt es sich, dem letzten Wasser, in dem sie liegen bleibt, auf 20 Liter zwei Eßlöffel Salmiak und einen Pössel Terpentin zuzusetzen. Ist letzteres nicht mehr vorhanden, so nimmt man etwas mehr Salmiak.

**Fleckwasser für Wäsche.** Ein Vierteltello Chlorkalk rührt man mit einem halben Eiter Wasser zu Brei und fügt noch einen halben Eiter Wasser hinzu. In einem halben Eiter kochendem Wasser löst man ein Vierteltello Glaubersalz auf, läßt es erkalten und gießt alles nach einer Stunde zusammen. Am anderen Tage seigt man es durch und füllt das Fleckwasser in Flaschen, die man fest verkorkt.

**Flecken aus bunten Stoffen lassen sich leicht entfernen,** indem man die frisch befleckte Stelle über einen Löff hält, und oben aus einem Gefäß einen dünnen Strahl kochenden Wassers darauflaufen läßt. Bei weißlichen und bei weißen Stoffen vermeide man feine Seife. Weiße Milch statt Wasser durch den Stoff gerossen, leistet noch bessere Dienste. Später kann man die Flecke mit warmem Wasser in gewöhnlicher Weise vollständig und leicht auswässen.

**Zuchttagereinigung.** Man wäsche die von Haarfett usw. schmutzigen Hochtragen mit Gallseife und warmem Regenwasser oder mit Spiritus und Petroleum, doch so, daß man alle Risse von Feuer oder Flammen vermeidet. Zur Entfernung von Schmutzflecken eignet sich auch mit Tabak gefochtes und gut abfiltriertes Wasser, auf welches noch eine Wäsche mit gewöhnlichem Wasser folgen muß, um den Tabakgeruch zu vertilgen.

**Elfenbeinkitt.** Mit einer Mischung, bestehend aus gleichen Teilen Eiweiß und Leimwasser werden die zu kittenden Flächen bestrichen und so zusammengebunden.

## Küche und Keller.

**Fleisch tagelang frisch zu halten.** Um Fleisch anzubewahren und frisch zu erhalten, hängt man es am besten frei auf. Auch man es legen, so geschieht es auf einer Zinn-, Porzellan- oder Steinunterlage. Man wechselt oder reinigt die Unterlage jedoch täglich und lege das Fleisch öfter auf die andere Seite. Der Aufbewahrungsort muß frisch und möglichst luftig sein. Im Sommer kann man das frische Fleisch in ein mit Essig oder Molken angefeuchtetes Tuch einschlagen. Hierbei erhält es sich einige Tage lang frisch.

**Salzbarmachen gekochten Obstes ohne Zucker.** Früchte, wie Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Kirichen — besonders saure Kirichen — Schattenmorellen, Maulbeeren, Beerbeeren, Heidelbeeren (Hollunderbeeren), auch unreife Stachelbeeren und Rhabarber können mit etwas Wasser zu einem weichen — dünneren oder dickeren — Brei gekocht in heiße, keimfreie Flaschen kochend heiß eingefüllt, verkorkt und verlastet werden. Dasselbe gilt für dünneren, aus unreifen Äpfeln bereitetem

**Apfelsbrot.** Die gleichen Früchte können auch roh eingehüllt und dann in der beim Reimfrolmagen der Flaschen beschriebenen Weise  $\frac{1}{2}$  Stunde im kochenden Wasserbade sterilisiert werden, doch ist dieses letztere Verfahren jetzt nicht zu empfehlen, weil die rohen Früchte sich beim Sterilisieren lösen und zusammenfallen, also eine Naumverschwendung eintritt.

In gleicher Weise können auch Säfte ohne Zucker für den Winter verwahrt werden: man kocht die Früchte mit etwas Wasser gar, läßt sie durch ein Sieb oder Tuch ablaufen und brüht sie aus — die zurückbleibenden Reste werden zu Marmelade verarbeitet —, kocht den Saft nochmals auf, füllt ihn kochend ein und sterilisiert wie vorher beschrieben.

**Salzbarmachen ungekochten Obstes ohne Zucker.** Man legt unreife Stachelbeeren, Preiselbeeren, Rhubarber ein, indem man die Beeren von Blüthen und Stengel reinigt und wäscht, die gewaschenen Rhubarberstengel in kleine Stücke schneidet, abtrocknet und in tadellos saubere Flaschen einfüllt, mit Leitungswasser übergossen oder auch trocken verschließt. Hat man gute, undurchlöcherige Korken, so ist ein Ueberladen bei den sauren Früchten nicht erforderlich. Die in den Beeren und dem Rhubarber enthaltenen Säuren erhalten dieselben.

**Salzbarmachen durch Zusatz von benzoesaurem Natron ohne Zucker.** Hierzu werden die Früchte mit wenig Wasser gar gekocht und in kochendem Zustand 5 Minuten lang gerührt. Auf 1 Kilogramm Früchte rechnet man 1 Gramm benzoesaures Natron. Man gibt dies in die kochenden Früchte und rührt es darunter. Kochen darf der Brei nach dem Zusatz von benzoesaurem Natron nicht mehr. Man füllt die Früchte in Töpfe und verbindet sie.

**Spargeltee-Verbrauch.** Es ist die Pflicht eines jeden Teeverbraucher, während der Kriegszeit den ihm zu Gebote stehenden Tee ganz auszunutzen. Das geschieht durch mehrfachen Aufkochen der gemahlten Blätter (wie ja auch die Ausnutzung des Bohnenkaffees desto vollständiger erfolgt, je feiner er gemahlen ist). Hierdurch wird es ermöglicht, aus der gleichen Menge Teeblätter die doppelte Menge Teegetränk herzustellen. Bei diesem Verfahren müssen die Abfälle schnell nacheinander hergestellt und am besten untereinander gemischt werden. Natürlich muß der zweite Aufguss durch frische Blätter ergänzt werden. Beim einmaligen Aufguss muß der Tee kurz vor dem Gebrauch mittels einer Mühle, nach Art des Kaffees, die aber nur für den Teegebrauch benutzt werden darf, gemahlen werden. Namentlich zur Herstellung größerer Mengen Tee ist die Zermahlung der Teeblätter sehr zu empfehlen. Um zu vermeiden, daß die Rückstände der Abfälle mit in die Tasse kommen, muß besonders bei gemahlenem Tee der Abguss sehr vorsichtig erfolgen. Zweckmäßig ist die Benutzung eines aus Gaze oder Mull selbst hergestellten Seibers oder Beutels, denn durch diesen gegossen.

Beim Einmachen grüner Bohnen in Wasser oder Töpfe ist vornehmlich darauf zu achten, daß die Bohnen durch Auflegen eines passenden Holzdeckels mit einem darauf liegenden Stein kräftig beschwert werden. Hierdurch wird das Schlechtwerden der Bohnen vermieden.

**Einmachen grüner Erbsen.** Frische grüne Erbsen werden verlesen und mit Salz vermischt, auf  $\frac{2}{3}$  Kilo ungefähr zwei Hände. Man läßt die Erbsen einige Stunden so stehen, füllt sie dann in saubere, trockene Weinflaschen, schüttelt diese ab und so, damit sich zwischen den Erbsen keine hohlen Räume bilden. Die Flaschen werden alsdann verkorkt, versiegelt und liegend auf trockenem Sand oder Brettern im Keller aufbewahrt.

**Pilze in Salzwasser einzumachen.** Man püht die jungen geschlossenen Pilze, schneidet die grohen in Scheiben und kocht sie in kochendem Salzwasser. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie fest in Büchsen und übergießt sie mit leicht gesalzenem Wasser, läßt jedoch einen 2 Zentimeter hohen Raum leer. Hierauf werden die Büchsen luftdicht verlobet, in einen Kessel mit kochendem Wasser gestellt und hierin eine Stunde lang stehen gelassen.

**Sauerampfermarmelade,** die vorzüglich schmecken soll, läßt sich nach einer im Landwirtschaftlichen Hausfrauenverein Bilschhausen bekanntgemachten Anweisung wie folgt herstellen: Ein Liter Sauerampfer wird roh durch die Fleischmaschine gemahlen. Für 15 Liter Sommeranzuchalen werden mit 8 bis 10 Kreidenellen und etwas Bim in  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser weidgekocht, nach Entfernen der Gewürze gleichfalls durchgemahlen. Die ganze Masse wird mit 3 Pfund Zucker und etwas Vanillesüder 3 Stunden gelocht.

**Gesundheitspflege.**

**Ein vorzügliches Haarwasser als Mittel gegen Haarausfall** kann man sich leicht auf folgende Weise herstellen: 200 Gramm frische geschnittene Klettenwurzeln werden mit einem Liter Wasser gut ausgekocht und dann durchgeseiht. Dieser Flüssigkeit fegt man 5 Gramm doppeltkohlensaures Natron und  $\frac{1}{4}$  Liter Franzbranntwein und, nach Belieben 50 bis 100 Gramm kohlensäurehaltiges Wasser zu. Das Mittel wird gut umgeschüttelt und vor dem Gebrauch etwas angewärmt. Der Haarboden ist abends vor dem Schlafengehen gründlich damit einzurieben.

**Augenentzündungen** behandelt man durch Augenbäder mit 20 Grad R. Wärme und 10 Minuten Dauer. Die Augenbäder werden morgens und abends genommen und danach die Augen trocken getupft. Ueber Nacht legt man eine zehnjährige Kompresse, die in 18 gradiges Wasser getaucht wurde, auf. Nacht und

großes Licht müssen streng vermieden werden. Die Augen mit kaltem Wasser zu behandeln, ist nicht anzuraten, weil dadurch der Blutzufluß gesteigert wird.

**Mittel gegen Insektenstiche.** Die gestochenen Stellen werden mit befeuchtem Salze eingerieben. Schwellung und Schmerz verschwinden dadurch sehr schnell. Diese Erscheinungen treten überhaupt nicht auf, wenn die Reibung sofort nach erfolgtem Stiche vorgenommen wird.

**Für unsere Haustiere.**

**Verhütung der Staupe bei Hunden.** (Eingefandt von Franz 2. in Biebrich.) Für die Verhütung dieser häufigsten Hundekrankheit gelten folgende Regeln: 1. Reinlichkeit des Lagers; 2. Reinlichkeit der Fress- und Saufnäpfe; 3. Keine Luft und Bewegung; 4. Gutes, zweckentsprechendes Futter und 5. tadellose Saar- und Saufsteele.

**Kleintiere und Geflügel.**

**Noch mehr Biegen.** Die Zahl der Biegen hat sich im Kriege sehr vermehrt und sie würde sich noch mehr vermehrt haben, wenn die Jungziegen nicht so teuer wären. Aber trotzdem sollte jede Arbeiterfamilie, die nur eben Raum hat, sich eine Biege anschaffen, denn auch nach dem Kriege bleibt alles teuer. Jede Familie, die eine Milchziege hat, kann heute gut leben, und besonders die Kindern reiche, gute Nahrung geben.

**Junge Hühner,** die sich noch in der Periode des Wachstums befinden, bedürfen täglich Kalkstoffe im Gewicht von 0,5 bis 1 Gramm. Ältere, bereits ausgewachsene Hühner, welche schon Eier legen, bedürfen 1—2 Gramm, während Hühner, die in der Mauser Eier legen, sogar 2 Gramm Kalk und mehr bedürfen.

Die Fütterung der Truthennen und ihrer Küden soll beim Füttern auf dem Hofe getrennt geschehen, da die Henne den Küden das Futter wegstrikt. Bei der Buttermilch ist das nicht der Fall.

**Der Obst- und Gemüsegarten.**

Beim Abpflücken des Obstes wird in der Regel wenig auf reine Hände gesehen, ebensowenig beim Verpacken. Von Großhändlern wandert das meiste Obst zu den Kleinbändlern, bei denen es noch vielfach ungewaschen und befaht wird. Es kann deshalb vor dem Genuss ungewaschenes Obst, welches übrigens auch weniger schmackhaft und appetitlich ist, als gereinigtes, nicht eindrucklich genug gewarnt werden.

**Balkenschmuck und Zimmerpflanzen.**

Eine hübsche Zimmerpflanze. Die vom Kap stammende Mottenpflanze (Mottenkönig) ist wegen ihres eleganten Wuchses nicht nur eine hübsche, sondern auch sehr nützliche Zimmerpflanze. Trocknet man einige ihrer Blätter und legt sie in die Pelzwerke, Wäsche und Kleider, so läßt sich keine Motte oder sonstiges Ungeziefer mehr leben. Auch meiden die namentlich zur Sommerzeit so lästigen Fliegen gänzlich das Wohnzimmer, in welchem sich eine Mottenpflanze befindet, da sie den eigentümlichen moschusartigen Geruch der Blätter nicht ertragen können (den man im Übrigen, ohne die Blätter in der Hand zu zerreiben, nicht wahrnimmt). Auch verschwinden Wanzen schnell, wenn man getrocknete Blätter in die Bettstelle und wo sie sich sonst aufhalten, legt.

**Landwirtschaftliches Allerlei.**

Voricht beim Dreschen brandigen Weizens. In der Nähe von Feldern, die für die Bestellung mit Wintergetreide vorgesehen sind, darf kein brandiger Weizen gedroschen werden. Es hat sich gezeigt, daß Verwendungen der dem Druschplatz benachbarten Felder stattfinden können, namentlich wenn der Wind den Druschstaub nach den Feldern zu weht.

**Schorf an Kartoffeln** bekämpft man damit, daß man die Saat 2 Stunden in eine Lösung von Kupferkalklösung leate. An Stelle dieses kann im Kriege eine Lösung von Usunium treten. Landwirte, die in diesem Jahre diese Krankheit an den Kartoffeln haben, mögen im Frühjahr einen Verlust machen.

Um Maulwürfe und Feldmäuse zu vertreiben nehme man schwarzes Steinöl, tröpfe davon auf Berg oder Baumwolle und lege dies an verschiedene Stellen des Ackers hin oder stopfe es in die Maulwurfslöcher. Die jungen Maulwürfe und Feldmäuse sterben davon und die alten werden vertrieben.

**Gute Ratsschläge** dürfte ein jeder heute ertellen können, ist doch der Krieg ein großer Lehrmeister gewesen. Um die reichen Erfahrungen unserer Gesch. Leser der Allgemeinheit zugute kommen zu lassen, bitten wir um Einsendung von „Guten Ratsschlägen“ in ganz kurzen Worten, die unter den nachfolgenden Rubriken **Wohnung und Behleudung, Küche und Keller usw. usw.** veröffentlicht werden sollen. Für jeden uns mitgeteilten guten Rat zahlen wir eine **Prämie von 1 Mark.** Ein jeder, der seinen Ratschlägen mit praktischen, guten Ratsschlägen zur Seite steht, hilft der Allgemeinheit, hilft dem Deutschen Volke die Lasten des Krieges leichter tragen. Unser Ratgeber soll der Vermittler sein. Wir bitten um recht rege Beteiligung. Gute Ratsschläge sind unter Beifügung der Belegausfertigung für den laufenden Monat an die Schriftleitung des „Landwirt in Nassau“ Wiesbaden, Rilsolaststraße 11, zu adressieren.

**Verlag und Schriftleitung des „Landwirt in Nassau“.**