Der Landwirt in Rahan.

Blätter für Landwirtschaft, Weinbau und Genoffenschaftswesen

Unter Mitwirkung naffauifder :: Candwirte herausgegeben :: Dortreffliche Derbreitung in Naffau.

Geschäftsftelle: Ritolasftraße 11. Sernipr. 199 :: Schriftleitung: Sernipr. 133. Ericheint alle vierzehn Tage. Anzelgeupr. die Roloneizeite 40 pig. :: Religmezeite: Mart 1.50. ::

Mr. 11.

Wiesbaben, ben 25. Mai 1916

8. Jahrgang.



Landwirtschaftl. Berichte.



Rrante Pflanzen.

Bon Dr. Moolf Reit.

Das Schickal jedes verwinkelten Seins ift die Moglichkeit eines Zerfalls. Je mehr Teile, desto schwerer, ein
Ganzes zu bleiben. In der bauenden Rainr, die z. It. im
"Aktord" arbeitet, sehen wir es am deutlichten, mit welcher
Ausrüftung Lebensträger versehen sein müssen, um nicht
vor Zeiten Bankerott zu machen. Gerade in dem undewußten Borschen für unliebsame Jügungen steckt das Gewaltige alles Lebenden. Das Blut, das mit eigener Energie
den Giststoff des Krankheitserregers abzustumpfen sucht, die
Bunde, die durch Beischaffen von Schütlingen sweißen
Blutkörperchen) die Tore zum Blut hüten läßt und sich
durch Aufbauen frischer Gewebe wieder schließt, all dies
erfolgt mit einer solchen "selbswerftändlichen" Kunst unter
Beiseitesehen unseres Willens, daß wir unseren eigenen
Leib bewundern müssen. Es straht ein mächtiges Wollen
aus dem Kampf ums Dasein, das Geschaffene nicht fürzen
zu lassen.

Auch die Pflanze hat den Bnuich, nicht zu fierben. Die Schädigungen, die ihr feiner Körper im Lauf des Lebens zu überwinden hat, sind nicht gering. Abgesehen von Schmarobern, die sich an ihrem Körper mästen wollen, können es Berwundungen sein, ungünstige Berhältnisse des Bodens, auf dem sie stehen. Einflüsse aus der Luft, Rauchdunst aus Städten, die üblen gasigen Fluten aus Schornsteinen, können den Atem der Pflanze ersticken. Steinstohle enthält oft Schwesel. Berdrennen wir solche Kohle, so verdrennt auch der Schwesel in ihr zu schwestiger Säure, die im Kamin entweicht. Pflanzen sind gegenüber diesem Gas außerordentlich empfindlich, und oft ist das Mattwerden der Blätter der Laubkänme auf eine solche Bergistung zurückzussischen. Reben Schwesel können in der Kohle geringe Mengen von Chlorverdindungen vorkommen, die ebenfalls beim Berdreunen in die Luft übergehen und Störungen im Gedeihen der Pflanzen bervorrusen. Leuchtgasteitungen unter dem Boden sind oft nicht dicht. Das Gasdringt in den Boden und wirft schäsigend auf die Burzeln, was sich in einer violett-granen Burzelfärbung kundgibt.

Alles Lebende burftet. Die Birtichaften ber Ratur find altoholfrei, denn immer ift es nur Baffer, das aus bem Sag ber Bolle fällt. In erfterem Gall bangt bas Blatt betrübt den Ropf, es welft, denn ber richtige Bafferbrud in den Pflangengellen, welcher die Gestigfeit den Geweben verleift, fehlt. Baffer ift aber auch von großem Ginfluffe auf die Stoffwechfelvorgange. Das Biele, mas ba gujammengetragen wird im Junern, von unter ber, mit Silfe der Burgeln die fluffigen Rabrftoffe, von außen, mit Silfe ber Blatter die gasformige Rahrung, alles wird geordnet, verarbeitet, um das geplante, im Camen bereits ausgefprodene Biel gu erreichen. Gewechfelt werden bie Mungen bes Bobens und ber Luft mit Baffer. Ift nicht gentigend von Betterem ba, fo frantt bas Bange, ber nötige Umfat aum Beftand fehlt. Rotreife, Bergwergung - wie ein 2Beb freift es burch bas grune Leben ber Fluren, wenn der Boden trodnet. Baume wollen nicht mehr bas Blatt ertragen, fie ichutteln es in der Sibe ab, oft treten befondere Berfarbungen auf, die Rote auf ben Getreibefelbern, ber Com-

merbrand des Sopfens. Die Trodenheit dringt fiefer. Die Bflanzengewebe andern ben Plan ihres Schaffens: Früchte fonnen durch besondere Ginlagerungen, durch die Steinzellen, eine harte, fteinige Beichaffenheit annehmen.

Andererfeits führt Ueberfluß von Waffer ebenfalls gut

abnormen Bachtumbericeinungen.

Die Nährftoffe der Pflanze muß zu einem großen Teit der Boden liefern. Wie der Menich bestimmte Nahrungs, mittel bat — er kann leider nicht alles essen —, so ist auch der Pflanze ein genauer Weg gewiesen, wie sie sich zu versorgen hat. Ist nicht genügend Sticktoff im Boden, so tritt wieder Berzwergung ein, die Samenbildung bleibt aus. Auch besondere stoffliche Umlagerungen im Pflanzengehäuse, Verfärbungen, sind Zeichen von Sticksoffbunger. Fehlt Kalk, so liegt die Pflanze eher tot am Boden als bet richtiger Bersorgung. Das Getreibe zeigt bei Kalimangel mehr Stroß und weniger Frucht. Rüben, Kartosseln scheen viel Grünes heraus aber was wir gerne möchten, die im Boden siedenden Teile sind geschmälert.

Bleichfucht der Jugend, — wir wiffen es, das Blut entbalt nicht genügend Gifen. Es gibt unter Pflanzen ebenfalls Bleichfüchtige. Bieder ift es Mangel an Gifen, dem die Schuld an der Mikfarbe zuguschreiben ift. Bichtig ift ferner, daß der Boden genügend Kalzium und genügend Phosphor liefert. Ueberschüffe, Bergendungen an Nährftoffen führen beim Menschen und bei den Pflanzen zu den Ericheinungen der Ueberernährung, zu Krankheit.

Gleichzeitig, ein vielsagendes Bort, fieht auf dem Spetfezettel der Natur. Im hunger, im Durft seben wir diefes Ringen nach Gleichgewicht. Richt allein unfer Berftand ift begrengt, um unseren gangen Leib ift ein Zaun.

Unbau bon Binterraps und Rubfen.

Infolge der Anappheit an Fetten und Delen hat der Andau von Delfrüchten in diesem Frühjahr durch Aussaat von Sommerrühjen, Leindotter, Sonnenblumen und Mohn, welche vom Ariegsausschuß für pflanzliche und tierische Dele und Fette zur Bersügung gestellt wurden, eine wesentliche Ausdehnung genommen. Dieses wird auf die Bestiedigung des Bedarfes von Fetten und Delen im nächten Winter einen günkigen Einstliß haben. Da wir aber nicht wissen, wie lange der Arieg dauern wird, und auch nach Beendigung des Arieges die Ergänzung des Vorrates an pflanzlichen Fetten aus den Tropen nicht sehr ichnell ersolgen wird und somit für Delfrüchte noch auf Jahre hinaus hobe Preise zu erwarten sind, in zu empfsehlen, daß sich die Landwirtschaft in erweitertem Maße anch wieder dem Anban von Winterraps und Rübsen zu wendet. Im Avodosen Deutschlands ist allerdings die Boranssehung des Delfruchtbaues meistens die Brache, über deren Ansdehnung in diesem Sommer die Entscheidung wohl bereits gesallen ist. Unter günstlgeren klimatischen Berhältnissen wird aber auch der Anban nach Wintergerke, deren Anban in diesem Jahre erheblich zusgenommen hat, und Roggen, sowie nach früh umgebrochenen Rlees und Luzernbeschlägen wöglich sein. Eine Ansleitung wurde bereits in Nr. 35 der Flugblätier der Deutsichen Landwirtschafts-Gesellschaft gegeben. Aus eine neuere bestere Grundlage ist der Anban von Binterraps und Rübsen auch dadurch gestellt worden, das es sehr mehrere Büchtungen von Raps und Rübsen gibt, welche die alten unveredelten Landsorten immer tragen und sonstige Ansbauegenschaften erheblich übertressen. Diese Originalzüchtungen werden in der Landwirtschaft bis zur Saatzelt

Sie der in des i

The state of the last

Ceite 2.

er Landwirt in Raffan.

fur Binterraps und Rüblen in ausreichenbem Mafie von ben Originalguchtern geliefert werden fonnen.

Anfragen find zu richten an den Kriesansschuß jar pflangliche und tierische Dele und Gette, Berlin, Unter d. Linden 68a und die Saatzuchtstelle der Deutschen Landwirtschafts-Wesellschaft Berlin SB. 11, Dessacrit. 14.

Wie man dem Großvieh leicht und ficher Arzuei einflößt.

Man fcreibt uns:

Bei gar manchen Krantheiten unter dem Biehbestande wird es notwendig, den tranten Tieren flüssige Arznei einzugeben. Das hat aber oft seine großen Schwierigsteiten. Den Tieren das Meditament mittels einer Flasche einauslößen, ist nicht ratsam, weil man gar leicht Gefahr läuft, daß die Flasche zerbissen wird, wodurch sehr leicht gefährliche Schnittwunden im Manle vernrjacht werden können, abgesehen davon dast leicht Glassplitter verschluckt werden. Bir hatten nun klirzlich Gelegenheit, einen Apparat sennen zu lernen, durch den alle obigen Unzuträgs



Richteiten und Gesahren beseitigt werden. Es ist ein Gebis, bestehend aus einem joliden, an dem einen Ende gesichlossenen Metallrohr, das in der Mitte mit einer Dessenung versehen und an dem offenen Ende nach auswärts gebogen ist. In das aufrecht stehende Ende wird ein Trichter gesteckt. Dieses Gebis wird dem Tiere angelegt. Durch die Dese des Gedischigels wird ein starfer Strick gezogen und durch einen Ring, der sich über dem Tier an der Decke besindet, geleitet. Dadurch wird es ermöglicht, dem Tiere den Kopf noch oben du heben. Das Medisament wird nun in den Trichter gegossen, sließt durch die kleine Dessenung der Röhre in den Schund des Batieuten und muß von diesem geschluckt werden. Einen iolchen Arzueiseingeber sollte seder Viehbester sein Eigen nennen. Er geht durch diese kleine Ausgabe mancher Undequemlichkeit und Unzuträglichkeit aus dem Wege.

Berwendung der jungen Bedel des gemeinen Adlerfarns als Beifutter für Schweine.")

In den Mitteilungen des prenßischen Landwirtichaftsministeriums vom 22. März d. J. wurde bereits auf die Berwendung der Burzeln (Rhizome) des gemeinen Ablerfarns (Pieris aquilina) zur Schweinefütterung hingewiesem. Hierzu wird vom Divisionsveterinär Dr. Herbig solgendes mitgeteilt:

"Es wird in dem Artifel beiont, daß nur die Wurzeln genommen werden sollen, und zwar che die jungen Bedel im Frühjahr austreiben. Ich habe vor mehreren Jahren Hütterungsversiche gerade mit den jungen Bedeln angestellt und dabei gesunden, daß sie ebenfalls als ein sehr gutes Beisutter, sa sogar sast als ein Ersahinter sür Schweine zu betrachten sind. Wan kann die Wedel am besten mit wenigen Aartosseln unter geringen Basseraush in einem Kessel dampsen und dann mit dem in ieder Birtschaft benutzen Stampsen und dann mit dem in ieder Birtschaft benutzen Stampsen zertseinert und gemisch den Schweinen verabsolgen. Die Schweine nehmen dieses Futter schweinen verabsolgen. Die Schweine nehmen dieses Futter schweinen kann den Busah von Kartosseln oder auch Schrot bis auf ein Minimum beschränken, Anch bei Mastidweinen kann man einem großen Teil des Futterbedarses durch Farnwedel decken. Die Versätterung der Bedel hat noch den Vorteil, daß man eine viel größere Menge von Kutter zur Versägung hat, da nach dem Abbrechen immer wieder neue in furzer Zeit hervorgebracht werden und außerdem dieses wertvolle

Buttermittel durch Schonaug der Burgein erhalten bleibt. Man kann nur die Farnwedel benutzen, deren Blätter noch zum größten Teile aufgerollt und unentsaltet find uss die ohne weiteres leicht glatt abbrechen; dies trifft au dis zu einer Höhe von eiwa vierzig dis sünfzig Zenttmeter. Sind sie erst älter, entsaltet und muß man sie abreißen, anstatt abbrechen, was mit zunehmender Berbolzung der Stengel der Kall ist, dann find sie zum Berfüttern zu hart und nicht mehr geeignet. Farnwedel werden ichon in verschiedenen Gegenden besonders von tleinen Leuten sowohl für Läuser- als anch Mastichweine mit sehr gutem Ersolge verssittert."

Saatenftand und Ernteausfichten.

Hus der Maingegend, 23. Mai. Bas die neue Ernie betrifft, sa sauen alle Nachrichten über den Stand der Feldfrüchte durchweg günstig. Der Roggen hat einen noch selten dagewesenen vollkommenen Stand: starke, hohe Halme und lange Achren, welche sich die zu der demnächte eintretenden Blütezeit noch besser entwicken. Nach dem üppigen Stand des Beizens zu urteilen, werden die Halme versprechen ebenfalls eine vollkommene Achrendildung. Sonach dirsten bei beiden Getreidearten reiche Stroh- und Körnererträge zu erwarten sein. Die etwas verspätete Aussaat von Gerste und Hafer hat die seither günstige Bitterung vollständig ausgeglichen. Der Saatenstand dieser beiden Galmfrüchte entwickelt sich in deutbar günstiger Weite. In den besten Posspaten vollständig ausgeglichen. Der Saatenstand diesen Jahre die Kartosselt. Die Frühfartosseln auch in diesem Jahre die Kartosselt. Die Frühfartosseln auf den Felbern wie auch die auf früher unbebauten Flächen gepslanzten Frührivren stehen lückenlos reihenweise und stellen reiche Ernten in Aussicht; die Spätsorten sind auch schön ausgegangen und zeigen durchweg ein gesundes üppiges Aussehen.

Der erste Aleeschnitt lieserte so hohe Erträge, daß er nicht alle versuttert werden konnte und icon jur Aleeheu-Gewinnung gemäht wurde. Da der Boden genügend Feuchtigfeit besitht, sprieft der zweite Klee frästig aus der Erde. Die Wiesen versprechen, nach dem gut bestandenen Bodengraß zu urteilen, hohe Erträge. Der Stand der Gartengewächte ist überall ein guter.

Weinbau.

Unfere Beinausfichten.

Monate", sagte der Alte. Er schien mein verwundertes Gesicht zu begreisen, und sing an, von den zahllosen Feinden zu reden, die der Weinstock hat. Er erzählte gut, der Alte. Er kannte jeden Stock im Berg. "Da ist nur der Juck daran gewesen", wußte er von dem einen, und: "Das waren die Püchs nit, das waren die Buben" von dem anderen. Jede Sorte kannte er an Land und Wuchs und Oolz, anch ohne daß er die Tranden jah. "Ja, das mußman doch," meinte er ganz trenberzig, als ich mich wunderte, schien mir doch ein Stock zu sein wie der anderee, "ionst kann man sie ja nicht richtig schneiden". Und er redete von der Reblaus, die die Burzel zerstört, von den Bürmern, die den Tranden nachstellen, und den Pilzen, die die Blätter verderben. Bon der Reblaus hielt er am wenigken, aber vom Heu- und Sanerwurm konnte er nicht aufhören. Es schien, als ob er einen persönlichen, tiessibenden daß gegen ihn im Derzen trüge. Früher habe es auch die Würmer gegeben, aber nach guter dentscher. Art mit Waßen; zwei Geschlechtssolgen in einem Jahr. Damit war es sertig. Und wenn das Wetter einigermaßen war, dann konnte der Wurm nicht viel anfangen. Aber seit wir die italienischen Tranden eingessihrt hätten, sei der "Frühersbener" herübergekommen, der sechs oder siedenmal im Sommer Junge habe, oder eigentlich sich verstinge, denn es sei sebes mal ein neues Geschlecht — seit der Zeit set kein deil und kein Segen mehr in den Reden. Das komme eigentlich alles daher, daß sie wose gut ist und sein der Welt, was edel ist und nicht dem Gemeinen verwandt, das hat Feinde über Feinde. Über was grob ist und gewöhnlich, das kommt ungeschoren durch: die Distel hat nur einen Beind, und das ist der Estl

^{*)} Weltteilung der Robmaterialftelle des Landwirtichaftsminifterlums,

es war tein istestes Jahr, das letter und die Tran-ben waren nicht nur lüß, es waren auch "welche da". In den vorhergebenden Jahren hatte wohl der und jener gesagt: "Ich würde Sie gerne einladen, aber es müh'n ere doch erst da sein", und da meinte er die Tranben damit. Aber dies Jahr "war'n ere da". Richt gerade in Mengey, aber doch so viele, daß man "auch" einmal einen dazu ein-laden fönnte". Vie das lam? Mihe und Arbeit koset eisedes Jahr. Und nicht zu wenig. Das müßten einmal die Leute sehen, die hissioen" Riem trinfen wollen. Da die Leute feben, die "billigen" Wein trinfen wollen. Da ift nicht nur gu ichneiben und gu binden, gu haden und gu heften: wer nicht auch ichwefelt und fprist, immer wieder und immer wieder, der darf fich nicht wundern, wenn Schimmel und Burmer ihm freffen und verderben, was er ichon als ficheren Ertrag im Jag gu haben hoffte. Und wenn bann noch bas Sola im Jahre vorher nicht ausgereift war (daher bie breigefin Monatel), oder ein Maifroft die werdenden Bluten "brudte" - bann ift icon von vornherein nichts gu foffen.

Ach, es war wirflich einmal wieder ein Anfatmen moglich im 1915er Berbft: es gab boch mas. Rur bas fann idy verraten: es hat noch mehr gegeben, als man gu hoffen magte. Richt der Menge nach, aber nach ber Gute. Man hatte von einem zweiten Elfer gesprochen. Aber bas ift mehr als ein Elfer. Richt mehr Guge, aber mehr Braft, mehr Charafter!

Da fam noch eine Einladung, einen Bingert zu be-fuchen. Derr L. aus St.-G. hat in unserer Gemarkung, im "Beseler", einen großen Beinberg. Der wird muster-gültig gebaut. Aber wenn auch einmal in einem Jahr in all den Gehlberbiten der letten Jahrgebnte der Ertrag etwas weniger ichlecht gemefen mar als in ben anderen Beingarten, im gangen batte er ihr Schicffal geteilt. Run war ein Gerücht aufgetaucht, feltfam, unglaubhaft: juft in dem einen Weinberg und in noch einem, alfo ausgerechnet in diesen zweit einzigen Bingerten in der gangen Ge-markung, rechne man mit einem vollen Derbst. Der Be-griff dafür, was das "eigentlich" ift, war saft abhanden gekommen. Bom Jahr 1896 redete man als von einem gang vollen Derbst. Damals hatten alle Fässer und Butten gereicht. Man batte ben Moft nur mit aller Mibe ichtieflich unterbringen fonnen. Geit biefer Beit batte es feinen vollen Gerbft mehr gegeben; als ob fich bie Ratur mit jenem lebermaß ericopft hatte. Und jeht follte man da wieber einen vollen Berbit feben?!

3ch hatte nicht jo recht baran glauben tonnen. Aber icht tonnie ich nicht anders, als ftaunen. Ich bin "erft" im awölften Jahre bier, hatte alfo "damals" die Rulle nicht gesehen. Aber was ich "fest" fab, war überwältigend. Bon oben bis unten, dicht beieinander, jagen die Trauben am Stock, die "Destreicher" und die "Dreimänner" und wie sie alle heißen; ja sogar die geizigste, wenn auch für den Bein edelste und wertvollte, die Rieslingtraube, in einer nie geabnten Fille. Jedem, der mir gesagt batte, so iabe ein voller Gerbit aus, batte ich nach allem, was ich in früheren Jahren und auch 1915 in anderen Wingerten gesehen hatte, ins Gesicht gelacht. Jeht mußte ich es glauben.

Und der Alte, ber fich fo gut ausfannte unter feinen Tranben, ber jebe Art und jeben Stod fannte, antwortete auf meine verwunderte Frage nach ber Lofung des Bunders: "Rifotin". Das Spriten mit Ritotinbrube hatte den Burm getotet: bas war das Geheimnis. Die Leje war etwas fpater, als die der Bingerte rings umber, denn bies Sprigen verzögerte ein wenig die Reife.

"Aha! Also doch ein hafen. Wie wird es mit dem Bein?" — "Der Wein wird gut." — Ich dachte heimlich: "Bielleicht auch nicht. Aber Trauben gibt's, das fann ich beidmoren.

Jest bat die "Bereinigung" unferer Beingutebesiter beim Abstich eine Brobe abgehalten. Der 1915er, ah, der 1915er! Gine Stimme: ein wundervoller Bein! So voll und fein, fo blumig und raffig, fo fiff und doch nicht ohne die Rraft einer angenehmen Saurel

"Bie ichmedt Ihnen ber!" "Der" war febr gut, viel-leicht noch etwas mundlicher als ber vorige — wieber nur ein Lob.

Und bas war der Rifotinwein. Satjachen reben. Ich habe den Rampf mit bem Burm fo manches Jahr mitangefeben, und nicht minder den Jammer um so viel zerstörte Goffnung Gerbst für Gerbst. Ich habe von den Mitteln gelefen, die man anwendet, und in den Wingerversammlungen davon gehört Jahr für Jahr. Auch das Rifotin fand wieder einmal darunter; icuchtern, leife wurde es genannt. Ich möchte feinen Ramen fo lant hinausrufen, daß alle Winger en hörer derbares Kampfmittel: Gasbomben gegen

Bie es angewendet wird, bas mogen Sachleute fag ber Besither bes Beinbergs, berr Mühlenbesiger Le fleffer in St. Goarshausen, oder berr Kraus, Bingerismann, oder Gert Rau Imann bier, bem ber andere Weinberg mit dem "vollen Gerbit" gehört. Aber ich möchte die Tatjachen reden laffen, nur die Tatjachen; und die ergablen uns, daß es bie Möglichfeit gibt, über ben "Italiener" berr gu werben.

Canb, im Mai.

Ropfermann.

Gemeinnütiges.

Mangel an Cinmadisuder braucht die Berwendung reicher Obiternten nicht zu beeintrüchtigen.

Der auch in unferer Zeitung veröffentlichten Befannte machung des BiesBabener Magiftrate betreffe Anmel. bung von Ginmadander wird mit Bedacht die Bes merlung angesügt, daß die dur Berteilung gelangende Zudermenge voraussichtlich nur gering sein wird, und daß es sich empsehle, soweit dies möglich ift, ohne Buder einaufochen.

Dareb mohl Ropfichutteln bei mancher Sansfrau, die durch jahrelange Hebung nur mit der üblichen Menge Buder bas ihr jur Berfügung fiebende Obft ju fonjervieren gewohnt ift. Mit dem Mangel an Buder wird mon fich wohl ober übel abfinden muffen, wie auch mit bem fallerwohl wer übel absinden mussen, wie anch mit dem (allerdings verhältnismäßig nur gering) gesteigerten Juder preis. Aber ohne Juder eintochen? Gewiß, siebe Hausstrau, es geht ganz gut! Glauben Sie ja nicht, daß der Zujat von Zuder zur Erhaltung der Früchte unbedingt notwendig ist. In konzentrierten Lösungen wirlt Juder wohl erhaltend, aber verdünnte Zuderlösungen sind eher noch eine Gesahr für die Haltbarteit der Früchte, wenn ungenügende Steristsierung zum Sauerwerden sindt. Auf die Sterististerung zum Eduerwerden sindt. Auf die Sterististerung zum Sauerwerden sindt. Sterilifierung tommt es an; fie ift die Grund-bedingung der Saltbarfeit der Früchte. Unfere Marmelade fabriten wiffen und beachten dies langft mit guten Erfolgen, Sie stellen zur Beit der Obsternte ihre Danerwaren porerst zum Berfand als "Sathware" her und seben den ersjorderlichen Buder erst beim Abfüllen der Gläfer zum Bersand fand gu. Folgen wir dem gegebenen Beispiele ber Gabri-tanten auch im Sanshalt! Die Sterilifierung und Aufbewahrung ohne Buderaufah erfolgt am beften mit ben befannten Ronfervierungsapparaten. Es genitgen auch gut verichliegbare Glasgefäße, Bein- und Bierflaichen.

Die jum Gintochen ber Früchte (auch Seibelbeeren, Stachelbeeren, Preifictbeeren, Ririchen gehoren bagu) ju verwendenden Glaichen durfen jedoch feinen Tropfen Fench tigfeit enthalten, muffen vorher ausgeschwefelt und die im eigenen Saft gedünsteten Beeren muffen beiß eingefüllt werden. Sobnfd fettere erfaftet find, gießt man eimas Rum darauf, wenn man nicht vorber, jo lange fie noch warm waren, eine Weffersviße voll Saligilpulver aufgestreut bat, verforti und perladt die Flafden voer bindet Bergament-papier über die Korfftopfen. Sollte fich mit ber Beit eine Schimmelhaut auf ben Beeren bilben, fo icabet bas ben Fruchten nicht im geringften; fie tragt fogar jur Erhaftung des Inhaltes bei. Bean entfernt fie vor dem Gebrauch der Friichte, und man wird feben, daß diefe nicht gelitten und auch feinen ichimmeligen Geschmad angenommen haben. Sogenannte Dunftfrüchte wurden fcon früher ohne Buder eingefocht, sowohl in Glaschen als auch in Glafern, die man mit Bergamentpapier oder Schweinsblaje guband. Beim Eintochen legt man Solawolle oder Ben auf der Boden des Reffels oder Topfes, padt auch die Glafer eine geln in folche Stoffe ein ober umwidelt fie mit Beitungspapier, jo daß fie fich nicht berühren gießt Baffer auf bis jum Rand ber Blafer und läßt den Inhalt bes Reffels ein halbe Stunde tochen. Go tann man auch famtliche Beds oder Regglafer benuben, wenn etwa die bagu gehörigen Summiringe fehlen follten. Marmelabeglafern gur Sicherheit einen Baraffinverfoluft, inbem Marmelabeglafern gibt man man bas Baraffin aufloft und beiß in binner Schicht ilbergient, Dasfelbe fann wiederholt Berwendung finden.

Das Cinmaden ber Griichte ohne Buder bat fogar noch einen Borieil gegen bas jonit abliche Berguderungsverfahren, Als im letten Jahre in der Danshaltung bes Schreibers diejes periciebene Blechbuchjen, bie mabrend bes Krieges

peu angeswafte und von gerindwertigem Material waren, icon nach drei bis vier Monaten innsublige tleine Bodelicen verten, tonnte selbstredend von Dauerware feine Rede mehr sein, und es waren nicht nur die Früchte, sondern es war auch der verwendete Juder verloren. Der Schaden ware ungleich geringer gewesen, wenn die Früchte ohne Buder eingekocht gewesen waren. Die Ginzuderung der Duck eingekocht gewesen waren. Die Ginzuderung der Buder eingefocht gewesen wären. Die Einzuderung der Früchte erfolgt, wenn erwünscht, erft bei ober besser furz vor der Verwendung. Daß im kommenden Herbst und Winter auch noch Mangel an Zuder vorhanden wäre, ist wohl nicht anzunehmen. Denn einmal ist der Anbau von Zuderritben für dieses Jahr wieder mehr ausgedehnt worden und fürs andere besiten wir im Sacharin einen Süstoss, der, wenn insolge des vermehrten Berbrauchs genügende Mengen Zuder nicht dur Bersügung gestellt werden können, zweisellos sür die Zwede des Einkochens der Früchte eine gegeben wird. Bedenken, daß die eingemachten Früchte eine kollere Zuderung nicht mehr gestatten, sind aurückanweisen; patere Buderung nicht mehr gestatten, find gurudauweifen; bte Buderung muß nur einige Stunden vor bem Genuß erfolgen. Im vorteilhafteften geschieht bies unter neuem Muftochen.

Die Aussichten auf die Obsternte find im gangen bei uns gut. Fast samtliches Beerenobst bat gut angesett. Benn auch Steinobst durch den Frost des Nachwinters maßerend der Blütezeit gelitten hat, so gibt es immerhin doch noch vielerlei aus Garten und Feld, was unter allen Umftanben für bie Bintergeit erhalten werden muß, damit in ber mageren Bintergeit Borrate vorhanden find. Aus der mageren Binterzeit Borräte vorhanden sind. Und Mangel an genügendem Einmachzuder jollte aber in Deutschland keine Frucht verderben. Es geht auch ohne Buder. Und zur Berwandlung von Gemüse und Kernobst in Dauerware bedarf es überhaupt keines Zuders. Ber wissen will, wie man durch das bekannte Eintrodnen Birmen, Nepsel, Zweischen usw. sür spätere Zeiten erhalten kann, der frage nur unsere Bauersfrauen auf dem Lande, Getrodnete Zweischen, "Schniben" und sonstige Trodenstücker eine wecklichen, "Schniben" und sonstige Trodenstückerseits geraten wird, die Früchte ohne Zuder du konservieren, so denke man nicht gleich an eiwas Unmögstiches. Es läßt sich ganz gut machen bei gutem Billen, und wein Wille ist, da sindet sich auch ein Weg.". Das ist nach wie vor die Ansicht des alten und ersahrenen

"Bandwirts in Raffau".

Warum man Rafe effen foll?

A Rafe fpielt mabrend ber Kriegszeit als Rabrungsmittel eine weit großere Rolle als jouft, und er follte in noch ftarferem Dage gur Ernahrung berangegogen werben, als dies bisber geschiebt. Er hat nämlich (gang abgeseben von seinem Reichtum an wichtigen Rährstoffen) zwei wenig betannte, aber höchst wertvolle Eigenschaften. Manche Gründe io führen die Raturwissenschaften aus — sprechen seines — jo jugeen die Raturwijenichaften aus — iprechen sehr daß die gute Befömmlichkeit des Käses nicht nur auf seiner günstigen chemischen Zusammensehung, jondern dem großen Teil auch auf seinem Gehalt an nützlichen Aleinlebewesen beruht. Diese Arten, besonders im Emmenthaler Käse und ähnlichen Käsearten, ähneln in ihrer Wirkung sehr den Milchiaurebatterien, die in allerlei Sauermischerzeugnissen, wie Kunnys und Kefir und nach neueren Mitteilungen von Prosessor R. Burri besonders auch im Foodburt eine wesentlich ähnliche Rosse wiesen Rau auch im Jogburt eine wesentlich abuliche Rolle fpielen. Bor allem fonnen gemiffe unliebfame Faulnisvorgange burch diese Kleinlebewesen weitgebend unterbrudt ober in ihrer Birfung wenigstens erheblich abgeschwächt werden. Rajeeffende Menichen werden ebenjo wie folche, die Kefir, Jog-burt ober Sauermilch genießen, manchen Darmfrantheiten, wie der Ruhr und dem Typhus, die burch besondere Bafterien ausgelöst werden, meistens recht frästigen Widerstand teisten können. Nach Burris Mitteilungen sind im schweizerischen Seere die täglichen Fleischmengen bereits etwas gekürzt und durch Käse ergänzt worden. Diese Wassnahme son sich sehr haben. Weiterhin bietet Käsegenuß den zweiten Borteil, daß dem Körper auch ein großer Teil der in der Milch enthaltenen reichlichen Kalksalze augesührt wird. Nicht nur für Kranke und Genesende ist dies von hoher Bedeutung, sondern auch sür gesunde Menschen ist es als Borbengungsmittel sehr wichtig. Bet ausreichender Kalkzusuhr werden nämlich andere Nährsiosse viel besser ausgenutz; es kann baher an ihnen ohne Bedeuten gespart werden. In allen Bevölkerungsschichten terien ausgeloft werden, meiftens recht fraftigen Biberftand

ware daber ein verfidrtier wenns von Rafe und Conermild freudig gu begruben. Es wurde bamit ein wichtiger Schritt gur Rüdlehr ju einfacherer, aber naturgemaßerer Lebenshaltung gefan.

Literatur. WIWIW

Semüleverwertung im Sausbalt. Anleitung für das Ein machen, Trodnen und Einfäuern berGemüfe fowie für ihre Neberwinterung in frischem Zuftande, Bon Edunge, Kal. Garteninspettor, Geisenbeim a. Ab. Andang: Brattische Zubereitung der Gemüse in der Kiche. Bon Ludia der zubereitung der Gemüse in der Kiche. Bon Ludia ders, Daushaltungslehrerin. 168 S. mit 40 Abbisdungen. Breis 1.70 M. Berlag von And. Bechielb n. Comp., Biesbaden. (Zu beziehen durch alle Buchhandlungen.)

n. Comp., Biesbaden. (Bu beziehen durch alle Buchbandlungen.)

In der jehigen Kriegszeit ist es unumgänglich notwendig geworden, das geerntete Gemisse lange Zeit frisch zu balten, einsumachen, einzusäuern und zu trochen. Das ist jest Pflicht einer jeden Dausfrau, die ihren Lieben die Mahlzeiten abweckleinenserich, bekömmlich und nahrbast gestalten will. Es liegt im Interest unserer Bolksernährung, wenn wir, so viel es nur irgend möglich ist, Gemisse baltbar machen. Unsere Kartossellingsreichen Make vorhanden, und wenn diese in abwechselungsreicher Beise mit verschiedenen Gemissen auf den Lisch sommt, kann Fleisch sehr oft ganz entbebrt werden.

Das vorliegende Berkben, weldes mitten aus der Praxis berauskommt, und soeben in 3. Auslage erschienen ist, bat sich seit vielen Jahren bewährt. Da man in einsacher und billiger Beise Gemise baltbar machen kann, wurde dieser Sache in den lebten Jahren auch viel mehr Interesse gewidmet, und mancher danzen ist gebosen, wenn sie den Tisch berrichten soll. Im Andang des Berkbens ist von der bekannten Hausdaltungslehrerin Lydia derz eine Anleitung gegeben über "Vraktische Inbereitung der frischen und eingemachten Gemüse in der Küche."

Unzeigen.



Wir faufen große Mengen Gemufe aller Urt von tommender Ernte und gwar :

> Beigfohl, Birfingfohl, Rottohl, Grünkohl, Bobentohlraben, Speisemöhren, Rartoffeln, Gellerie, Beterfilienwurzel, Borree, Bwiebeln.

Landwirte, welche Intereffe an einem großen Ab-nehmer haben und von dem angegebenen Gemufe einzelne Sorten anzubauen bereit find, werden gebeten, umgehend an uns zu ichreiben. Solide Vermittler erwünscht.

Pomofin Werfe G. m. b. B. Dörranlagen, grauffurt a. M. - Ofthafen.

************************** Magenleibenben Magenframpf, Seitenschmerzen, Stuhlgangbeschwerben

gebe ich toftenlos ein Mittel an, nur gegen Richvorto, wie fich jeder fofort davon befreien kann, es bilft fofort, das beseugen die täglichen Dankscheiben, auch von folden, die 30 Jahre magenleidend waren u. nirgendshiffe bekommen konnten. S. Belter, Riederbreifig Rh., Abt. 56.

Serkel

von beiter Bucht, ichnellwüchfige Sbelraffe, langgeitredt, Schlapvobren, die beiten gur Bucht und Schnellmaft, va. Freser, feudenfrei, ferngelund. Areistierärgtl.
Gelunbheits-Attelt wird jeder

Sefundheits - Arten wird feder Sendung beigefügt. 8-10 Boch. alt v. St. 50—55 M. 10—12 Boch. alt v. St. 60—65 M. 12—15 Boch. alt v. St. 70—75 M. Für prima Schweine, gefunde Ankunft Garantie. Bahnstation

Briebr. Bergberm, Daffelborf,

Pyramiden

Sonigliegenfunger ber beite u. praltifcite ber Belt mit Anibangevorrichtung an jeb. Stild. frifche Garantie-Bare. 100 Fanger 5 M., bei 200 Std. an franto Nachnabme. 3. Nabr, Bartenfels 24, i. Bavern. 15

Gebr. landwirtich. Artikel

fauft und verlauft man rafch und gut durch eine fleine An-seige im "Landwirt in Raffan"