

Nassauischer Landwirt



Anzeigen
auf dem Gebiete der Land-
wirtschaft, des Garten- u. Wein-
baues finden weiteste Verbreit.
Druck und Verlag der
Stinburger Vereinsdruckerei, G. m. b. H.



Landwirtschaftliches Wochenblatt.
Beilage zum „Nassauer Boten.“



Erscheint Mittwochs.
Abonnements-Postpreis 50 Pfg.
Anzeigenpreis 20 Pfg.
die Zeile.
Verantw. Redakteur: Dr. H. Eicher.

Nr. 18.

Limburg a. d. Lahn, 10. Mai.

1917.

5 Wie sollen schlechtstehende Winter- saaten behandelt werden?

Die im Herbst mit Wintersaaten bestellten Felder sind während des Winters öfters dem Wechsel zwischen Frost und Tauwetter preisgegeben, was zur Folge hat, daß sich der Boden verwirft. Ein solches Vorkommnis ist von ungünstiger Wirkung auf den Stand der Saat, denn die zarten Pflanzenwurzeln werden abgerissen und die Pflänzchen sitzen nur noch lose im Boden. Hier liegt die Gefahr nahe, daß die Saat verkümmert, wenn nicht rechtzeitig eingegriffen wird. In diesem Frühjahr, wo die Gesamtvegetation noch weit zurück ist, betrachtet mancher Landwirt sein Saatfeld und weiß nicht, ob er dasselbe umackern und mit Sommerfrucht (Sommerweizen usw.) bestellen, oder ob er erst den Hauptvegetationsmonat Mai abwarten soll. In solch zweifelhaften Fällen wird der Landmann gut tun, wenn er jetzt gleich solche Saatfelder mit der glatten Walze sorgfältig festlegt, wodurch die Pflanzen einen festeren Stand erhalten, neue Wurzeln schlagen und sich besser bestocken. Ist dies nach einiger Zeit geschehen, dann wird der Boden leicht aufgeeggt, damit keine Verkrustung eintritt und die Winterfeuchtigkeit erhalten bleibt. Dünnstehende Wintersaaten versuche man durch kräftiges Eggen zur besseren Bestockung anzuregen und gebe derselben eine Kopfdüngung, wodurch diese Wirkung noch erhöht wird. Sommergetreide in zu dünne Wintersaaten einzusäen ist nicht anzuraten; daselbe kommt gewöhnlich nicht recht hoch, da es viel unter Schädlingen zu leiden hat und vom Wintergetreide im Wachstum behindert wird. Auch die Reifezeit solches Mischgetreides findet nicht zu gleicher Zeit statt, wodurch mancherlei Nachteile entstehen. In diesem Frühjahr ist der dünne Saatenstand vorzugsweise auf die Auswinterung zurückzuführen — späte Herbstsaaten und außergewöhnlich starker Winterfrost, bei mehr oder weniger nicht genügender Schneedecke, wo diese jedoch vorhanden war, steht sowohl das Getreide wie der Klee wintergemäß —, wo aber die Schädigung durch Motten der Frittsfliege oder sonstiger Getreideschädlinge zurückzuführen ist, muß ein möglichst tiefes und gleichmäßiges Umpflügen erfolgen, damit die vorhandenen Puppen der Schädlinge so tief in den Boden kommen, daß das entwickelte Insekt entweder nicht austrieft oder nicht an die Oberfläche des Bodens gelangen kann. Die Schädlinge werden bei einem Umpflügen des Bodens in einer Tiefe von 15 bis 20 Zentimeter den Sommerfrüchten nicht gefährlich werden.

Warum denn so eilig?

Schöne Einmachbohnen sind der Stolz der Hausfrau und Köchin. Daher mag es denn

auch kommen, daß die armen Bohnenpflänzchen manchmal noch die Wetterläuten zu kosten bekommen und hier und da an den Stangen verrotten, weil sie auf deren Drängen hin schon gelegt wurden, wie nur die Sonne in den letzten April- oder ersten Maistagen einmal ein etwas freundliches Antlitz zeigte. „Ich set' sie spät genug.“ gab mir einmal ein alter Gartenpraktiker zur Antwort, als ich ihm meine Anerkennung über die regelmäßig guten Bohnenernten aussprach. Dies habe ich mir gemerkt und es auch so gemacht. Bisher war es mir nicht leid. Mit Buschbohnen riskiere ich etwas, aber Stangenbohnen kamen seither vor Mitte Mai nicht mehr in Frage. Saatgut ist freilich vorher bereit; auch der Plan: „Wieviel von jeder Sorte?“ gemacht. Dann ist meine einzige Sorge, bis Mitte Mai das Bohnenfeld frei zu haben. Gewöhnlich hat hier vorher Spinat gestanden. Dieser erinnert alsdann schon selber daran, daß es Zeit ist, jetzt abzuräumen. Vor dessen Ansaat wurde auch zuletzt gedüngt; frischen Dung lieben Bohnen nicht; wohl muß der Boden von früher her gut imstande sein. Nun mach' ich es am liebsten so: es wird für eine Reihe gegraben. Die Stangen werden gekehrt und die Böhnchen daran gelegt. Dies wird fortgesetzt, bis alles steht und liegt; keintritt kommt vorläufig aufs frisch gegrabene Feld, bis hernach die Sträucher von Unkräutlein gesäubert und leicht gehäufelt werden. Der frisch gegrabene Boden hat durchweg so viel Feuchtigkeit, daß die selbst nur ganz wenig überdeckte Bohne zum Ankeimen gebracht wird; wohlthätig ist hier der gelockerte Boden, nötig die Wärme. Hier sagt man: eine Saatbohne müsse es läuten hören; sie darf also nicht tief vergraben werden. Ferner heißt es: in acht Tagen müsse eine Saatbohne aufgehen. Dies können ausreichende Feuchtigkeit und Wärme bloß zuwege bringen. Gelockelter Boden hält aber erfahrungsgemäß viel besser Feuchtigkeit, als steifer, und stetige Wärme ist auch von Mitte Mai an eher in Aussicht, als vorher. Zu der Zeit liefert aber auch der Boden von unten her immerhin noch etwas Feuchtigkeit nach. Später verschwindet diese Eigenschaft des Bodens mehr und mehr, und müßte man schon hin und wieder jede Pflanzstelle vor dem Bohnenlegen gehörig begießen; diese aber wiederum nur dünn mit loser Erde überdecken, um jede Krustenbildung zu verhüten. Muß man hiergegen durch Gießen von oben her das Hervorwachsen erzwingen, so ist schon etwas weit gefehlt. Dann war schon wochenlang zuvor gegraben; die Stangen wurden hernach gesetzt, und in einer hart getretenen und ausgedörrten Erdschicht sollen dann Bohnen gedeihen. Die Erfahrung zeigt hierbei nur Uebles. Bohnen wollen gehörige Aufmerksamkeit haben und lohnen dieselbe hinterher reichlich. Die jungen Ranken wären dann auch wie kleine Kinder zu behandeln; behutsam zeigt man ihnen den stei-

len Pfad, wenn sie ihn noch nicht selbst fanden, und bestet nicht zu fest mit Bast oder Binden. Wie leicht bricht hier durch ungeduldiges Eilen ein Spitzchen ab. Die Ranke entwickelt sich dann aber nicht mehr gehörig. Der Sturmwind ärgert oder betrübt es ja leider schon einmal hierbei; also wollen wir's ihm sicher nicht nachmachen. Gewöhnlich reicht die angedeutete Sorgfalt, um unsere Böhnchen groß zu ziehen und uns auf eine reiche Ernte zu freuen. Ein paarmal hat man ja auch erlebt, daß dies nicht genügt und die sengende Sonne die Blüten ersterben ließ. Da dürften denn wohl diejenigen am besten getan haben, die vor allen andern diese wichtige Winternahrung noch zu sichern sich bemühten und fahweise durch die Sonne leicht angewärmtes Wasser in die Nähe jeder Stange auslaufen ließen, wodurch die Ranken lebenskräftig blieben, die Blüten doch zur Entwicklung kamen. Solche Pioniere erhielten damals auch genügend Bohnen; die Ratlosen hingegen nur wenige, harde und unverkäufliche. Tröstlich ist, daß solche Sommer doch selten sind. Das Saatgut muß man sich von jeder Bohnensorte gleich sichern, und zwar ist es ratsam, gleich eine Stange oder ein Reis hierzu vorzumerken und davon gar keine Bohnen zum Gebrauch zu entnehmen. Die individuellen Eigenschaften einer Pflanze vererben sich, darum wähle man zum Saatgut nur Bohnenranken mit vorzüglicher Entwicklung. Dadurch, daß nun hieran nicht gepflückt wird, wird die Pflanze nicht fortwährend zur Reifung weiterer Blüten gereizt, also nicht weiter geschwächt, sondern kann ihre ganzen Bildungsstoffe für das künftige Saatgut verwenden; dieses entwickelt sich daher auch bestens, so daß auch schier kein Böhnchen nur etwas unterernährt würde. Jeder kennt aber den Wert triebkräftigen Saatgutes. Sobald die Bohnen hier alle ausgewachsen sind, reifen sie, und diese Ranken sterben auch zu sehends zuerst ab. Gießige Großzüchter behaupten, daß man Saatbohnen mit viel rascherer Keimkraft erhalte, wenn man selbige bis zur Verknüpfung in den Schoten lasse. Diese verwahren die Stangenbohnen zu einem Kranz eingereist an einem vor Regen geschützten Platte (meist unter einem vorspringenden Dach, draußen hängend). Daß die pergamentartige Haut unter der eigentlichen Schale die Bohnen gut vor allen schädigenden Einflüssen bewahrt, ist wohl einleuchtend. Ich habe auch in Erfahrung gebracht, daß Feuer- oder Bohnen selbst bei vorgerückter Jahreszeit viel sicherer an den entblätterten Stangen ausreifen, als wenn man selbige selbst neben dem gewärmten Ofen abtrocknen will zum Aufbewahren und Verbrauch im Winter. Man ziehe also nur bei vorgerückter Jahreszeit die Ranken mit der Wurzel aus, wodurch die Blätter schon sehr rasch fallen, und lasse die Bohnen vor dem Pflücken erst lufttrocknen

werden, falls man sie länger aufbewahren möchte. Bei etwas Voreiligkeit erhalten die Kerne allzu leicht Flecken. Beim Pflücken grüner Bohnen zum Einmachen oder zu frischem Verbrauch gehe man doch mit genügender Sorgfalt zuwege, um den willigen Nachwuchs hierdurch nicht zu vermindern. Sehr leicht werden hierbei entwicklungsfähige Blüten abgestoßen; sogar kann mancher Ranken geknickt werden, wenn man auch nur etwas rauh vorgeht. Bei Büchtern, die einen Zentner um den andern zu pflücken hatten, sah ich mehrfach, daß alles mit einer Schere entnommen wurde. Würde ohnedies nicht so viel zerstört, so würden zweifellos diese Leute nicht mit dieser Vorsicht und Verminderung der Schnelligkeit vorgehen. W. S.

ö Der Krieg hat auch sein Gutes.

Vom Lande schreibt man uns: Wohl eine Folge der nur schwer zu erlangenden Bezugscheine, wie nicht minder der hohen Kleiderstoffpreise ist es, daß man sich auf dem Lande ansieht, zur alten Volkstracht wieder zurück zu kehren. Die „altmodisch“ gewordenen Röcke und Nieder, besonders auch der frühere Kopfpuck und die Tücher der früheren Geschlechter, die verstaubt jahrzehntelang in Kisten und Kasten auf dem Speicher oder in Kammern standen, werden jetzt wieder zur Bekleidung hervorgeholt, und viele haben an der kleidsamen Tracht ihre Freude. Auch die männliche Bevölkerung greift zu den früheren Bekleidungsstücken, die bei der besseren Ernährung zu eng geworden waren; jetzt, da fast jeder Körper mehr oder weniger an Gewicht eingebüßt hat, passen Hosen, Westen und Röcke, die vor zehn und noch mehr Jahren zu knapp geworden waren, ganz vorzüglich. Auch hier wird nach dem jetzigen Modeschchnitt nichts gefragt.

Raditsch-Wegwarte-Salat.

In den österreich-ungarischen Küstenländern — Triest — Fiume — kommt zur Frühlingszeit ein eigenartiger wohlgeschmeckender und nahrhafter Salat, „Raditsch“ genannt, auf den Tisch. Im Aussehen gleicht er weich gekochtem Spinat, der erkalte mit Essig und Öl, Salz und ein wenig schwarzem Pfeffer angerichtet wird. Er ist nicht nur eine tägliche Frühjahrsbeilage in den einfachen Gastwirtschaften und Speisehäusern, in denen man nach romanischem oder slavischem Geschmack kocht, sondern fehlt auch in Friedenszeiten nicht auf der Tafel der vornehmen Gaststätten Triests und Fiumes wo ja auch internationale Küche den verschiedensten Geschmacksrichtungen gerecht zu werden suchen. Der Salat hat, richtig zubereitet, einen leicht bitterlichen Geschmack, an den sich auch unser Gaumen leicht gewöhnt; ja, hat man Raditschsalat ein paarmal gegessen, so soll man ihn sehr zu schätzen wissen. Raditsch ist nun nichts anderes als die Wegwarte, deren rosettenartiger Blätterkranz, im Frühjahr erscheinend, schon im vorigen Jahre in verschiedenen Zeitungen als Kriegsgemüse genannt wurde. Für Gemüsewecke dürfte er aber etwas zu bitter sein. Die Blätter, die sich im Frühjahr über der milchigen, daumenstarken Wurzel (Bichorienwurzel) bilden, werden auf den auch bei uns überall davon bestandenen Fluren, Feldwegen, Kiesgruben, Eisenbahndämmen usw. geerntet, dann gewaschen und solange gekocht, bis sie weich sind; der bittere Absud, der im Küstenlande dort als blutreinigendes Heilmittel gern getrunken wird, wird abgeschüttet und der Kochsalat kann mit Essig, Öl nach dem Geschmack des Einzelnen zubereitet werden; etwas Zusatz von Nährhefe empfiehlt sich. — Die Wegwarte, Gattung Bichorie, hat dem Löwenzahn nicht unähnliche, wenn auch nicht so deutlich eingezahnte Blätter. Der Blätterstern schmiegt sich platt an den Boden. Im späteren Frühjahr wächst ein harter Stengel hervor, der die Höhe bis zu einem halben Meter erreicht; an ihm erscheinen dann im Sommer schöne, blaßblaue, zwittrige Zungenblüten, die sich zu einem Blütenkorb vergesellschaften; die einsamigen, 3—5 seitigen Schließfrüchtchen werden von einem Schuppenkranz gekrönt; durch Kultur der Pflanze ist die eigentliche Bichorie entstanden.

Raditsch dürfte heute eine wohlfeile Bereicherung unseres Küchzettels bedeuten. Steppes.

Der praktische Schrebergärtner.

— Kopfsalat ist ein vorzügliches Gemüse für den Kleingarten, und kann man bei richtiger Anlage von einem Beet den ganzen Sommer hindurch ernten. Allerdings darf man dann nicht nach der Schablone pflanzen. Während man nämlich sonst in 20—25 Zentimeter Entfernung im Verband pflanzt, setzt man jetzt zunächst die doppelte und dreifache Anzahl auf dasselbe Beet und läßt wachsen. Sobald die Pflänzchen sich nähern, beginnt man zu dünnen, bis endlich nur noch die richtige Anzahl dasteht und sich nun zu großen Köpfen schließen kann. Nun aber beginnt man zwischen den Köpfen schon wieder zu pflanzen (junge Salatpflänzchen), diese erhalten durch das Fortnehmen der Köpfe wieder Raum und Licht, und so geht es immer weiter. Ein solches Salatfeld liefert eine Ernte nach der andern.

— Stangenbohnen gehören zu den ertragreichsten Hülsenfrüchten, und wer ein paar Duzend in seinem Garten unterbringen kann, der unterlasse es ja nicht. Man nehme aber keine Neuheit, sondern eine altbewährte Sorte, wie rheinische Speckbohne, Schlachtschwert oder Korbfüller. Ganz außerordentlich reiche Erträge bringen auch die arabischen Bohnen (Wölle-Bohnen), die rot oder weiß blühen. Sie sind härter als die anderen Bohnen und bringen sichere Ernten.

Kriegsküche.

In der Erwägung, daß die zur Zeit zur Verteilung kommenden Nahrungsmittel bei einem großen Teil der Bevölkerung noch nicht genügend bekannt sind, regt der Frauenbeirat des Kriegsernährungsamts an, die Kommunen möchten dafür sorgen, daß da, wo dies nicht schon von Frauenvereinen hinreichend geschieht, Vorträge über die Verwendung von Nahrungsmitteln durch die Presse, durch Flugblätter oder durch Ausdruck auf Tüten, auf den besten Schichten der Bevölkerung zugänglich gemacht werden. Für die Veröffentlichung empfiehlt das Sekretariat des Frauenbeirats folgende Form:

Nahrungsmittel

sollten für Erwachsene und für halbwüchsige Kinder immer mit Gemüse, Rüben oder anderen Lebensmitteln zusammengekocht werden.

Getreidepräparate.

(Graupen (Gerste) Hafersflocken und Grütze usw.) dürfen nur für Kinder unter einem Jahr und für Kranke durchgekaut werden. Stets muß der auf dem Durchschlag verbleibende Rest im Haushalt Verwendung finden. Er ist besonders zum Mitkochen in Suppen und Gemüsen geeignet.

Griech.

Griech muß, zur Vermeidung der Klumpenbildung, in warmer, noch nicht kochende Flüssigkeit eingerührt werden.

Griech darf nur auf schwachem Feuer langsam kochen.

Um das Anbrennen zu vermeiden, kann Griech mit einem Teil kalter Flüssigkeit angerührt und in die warme Flüssigkeit eingerührt werden; Salz zuletzt zufügen.

Beim Verwenden von Milch spült man am besten den Topf unmittelbar vor dem Gebrauch mit kaltem Wasser aus.

Zur Suppe braucht man 60 Gramm Griech (6 flache Eßlöffel) auf einen Liter Wasser; Kochzeit 15 Minuten.

Für Brei nimmt man 80 Gramm Griech (8 flache Eßlöffel) zu einem Liter Flüssigkeit (Wasser oder Milch oder gemischt); Kochzeit 20 bis 30 Min.

Graupen (Gerste).

Die Graupen vor dem Kochen 8—10 Stunden in kaltem Wasser einweichen, danach in gleichem Wasser 3—4 Stunden kochen.

Graupen, die nicht eingeweicht waren, müssen 5—6 Stunden kochen.

Am besten werden Graupen in der Kochkiste gar. Sie müssen 8—10 Minuten auf dem Feuer ansetzen u. 4—5 Stunden in der Kochkiste stehen.

Graupen werden am schnellsten weich, wenn sie in einer eisernen Pfanne geröstet und auf der Kaffeemühle gemahlen werden. Gemahlene Graupen brauchen eine Kochzeit von 1/2—1 Stunde.

Zu 1 Liter fertige Suppe nimmt man 40 Gr. (4 flache Eßlöffel) gemahlene oder 60 Gramm (6 flache Eßlöffel) ganze Graupen. Man setzt die gemahlene Graupen mit 1 1/2 Liter Wasser, die gan-

zen Graupen mit 1 1/2 Liter Wasser auf. (In der Kochkiste braucht man weniger Wasser.)

Zu Graupenbrei rechnet man auf 1 Liter Wasser 80 Gramm gemahlene oder 100—120 Gr. (10 bis 12 Eßlöffel) ganze Graupen.

Eine schleimige Graupenspeise erhält man, wenn man das Salz zuletzt daran gibt; tut man es gleich dazu, so wird das Schleimigwerden verhindert.

Zum Verhindern des Schleimigwerdens müssen die Graupen, wie alle mehlhaltigen Erzeugnisse, in heißes Wasser eingerührt werden. Dagegen kochen sie sich schleimig, wenn sie mit kaltem Wasser aufgesetzt werden.

Haferspräparate.

Zur Erzielung schleimiger Haferspeisen alle Haferspräparate mit kaltem Wasser aufsetzen und erst nach dem Kochen salzen. Andersfalls in kochendes Salzwasser einrühren.

Hafersmehl und Hafersflocken haben 20—30 Minuten Kochzeit.

Hafersgrütze soll vor dem Kochen in kaltem Wasser eingeweicht werden (6 Stunden) und muß dann 3/4—1 Stunde kochen.

Uneingeweichte Hafersgrütze muß 1—1 1/2 Stunde kochen.

Zu 1 Liter Suppe aus Hafersmehl rechnet man 40 Gramm (4 Eßlöffel) Hafersmehl. Zu 1 Liter Haferskleim 70 Gramm (7 flache Eßlöffel) Hafersmehl. Zu 1 Liter Hafersflockensuppe 40 Gramm (6 flache Eßlöffel) Hafersflocken. Zu 1 Liter Hafersflockenbrei 60 Gramm (9 flache Eßlöffel) Hafersflocken. Hafersgrütze wird wie Hafersmehl berechnet.

Rudeln

müssen immer in kochendes Wasser hineingegeben werden und 20—30 Minuten leise kochen. Werden die Rudeln oder Röhrchen nur zu Suppen verwendet, so zerbröckelt man sie und läßt sie recht lange kochen, damit das Wasser feimig wird.

Das Wasser, in dem man die Rudeln gar kocht, darf nie weggegossen werden, man kann es zu Suppen verwenden.

Für Feld, Wald und Garten.

Landwirtschaft.

Bekämpfung der Unkräuter. Je mehr ein Saatsfeld gelitten hat, um so größere Aufmerksamkeit muß der Bekämpfung der Unkräuter gewidmet werden. Der Grund liegt darin, daß sonst die Unkräuter die Saaten leicht überwuchern und unterdrücken, und dieses gilt ganz besonders vom Gederich. Wo also Gederichgefahr vorliegt, da greife man direkt zum besten Mittel und bestreue die Saaten im Morgentau mit feingemahlenem Kainit. Dieser heibt auf den breiten Blättern des Gederichs liegen und verbrennt sie, das Getreide wird nicht beschädigt. Zugleich wirkt diese Bestreuung als Kopfdüngung.

Raubheu. Die Wiesen schlagen in diesem Jahre spät aus, das Vieh ist auf Heu angewiesen und die Vorräte nehmen schnell ab. Wie die künftige Heuernte ausfällt, weiß heute noch keiner; darum muß nach Kräften vorgesorgt werden. Schon sobald die Hecken und Büsche ausschlagen, muß auch das Raubheu gesammelt und getrocknet werden. Es ist das einzige Mittel, Raubfutter zu schaffen, für den Fall, daß die Heu- und Strohernnte verlagte. In den letzten Jahren ist noch zu wenig Raubheu gewonnen worden. Jetzt aber ist es Zeit. Der Krieg hat seinen Höhepunkt erreicht. Wer etwas vernachlässigt, was zum Aushalten helfen kann, der vernachlässigt seine Pflicht. Er schadet sich aber auch selbst. Es gehen trotz der teuren Zeit noch Millionenwerte zugrunde. Seht sie auf und haltet sie fest!

Milchwirtschaft.

Temperatur der Milchviehställe. Im Milchviehstall soll immer eine gleichmäßige Temperatur von 15—18° C. herrschen. Höhere Temperaturen verheerlichen die Tiere und machen sie für Krankheiten empfänglich. Niedere Temperaturen üben einen schlechten Einfluß auf die Milchergiebigkeit aus; Tiere, die kalt stehen, geben weniger Milch u. fressen mehr. Steigt die Wärme, so ist für regelmäßige und andauernde Lusterneuerung zu sorgen. Es ist daher gut, wenn die Fenster beweglich eingerichtet. In jedem Milchviehstall soll ein Thermometer hängen.

Widenschrot. Zur Kriegszeit wird alles verfüttert, was sich eben verfüttern läßt. Es ist dieses auch leicht erklärlich und nicht zu umgehen; aber es ist doch zu beachten, daß nichts verfüttert wird, was für die Tiere oder für die Milch schädlich ist. Zu diesem Futter gehört das Widenschrot. Widenschrot vermindert die Milch und verschlechtert die Butter. Die Butter wird hart und erhält einen unangenehmen Beigeschmack. Auch läßt der Rahm sich schlecht verbuttern.

Doppeltkohlen-saures Natron wird vielfach verwendet gegen die Säurebildung, ist aber immer sehr zweifelhaft; es gibt der Milch einen seifigen Geschmack und verlangsamt die Verdauung derselben. Für Kinder- und Krankenmilch soll dieses Vorbeugungsmittel daher niemals in Anwendung kommen.

Große oder kleine Euter. Ein großes, schweres Euter ist nicht immer ein Zeichen von großer Milchergiebigkeit, denn manche Euter sind sogenannte Fleischuter. Trotzdem aber muß das Euter groß und gut entwickelt sein, wenn eine Kuh eine gute Milchgeberin sein soll, denn ein kleines Euter ist fast immer ein schlechtes Zeichen. Ein großes Euter ist nicht immer ein gutes Milchuter, aber ein kleines Euter fast nie. Ein kleines Euter kann auch bei guter Fütterung nicht sehr viel Milch geben, weil seine Drüsenmasse zu gering ist. Sollte eine Kuh mit kleinem Euter einmal viel Milch geben, so haben wir es mit einem sogenannten inneren Euter zu tun, d. h. die Drüsenmasse liegt im Innern des Leibes. Solche Fälle sind aber sehr selten.

Chemische Konservierungsmittel für Verkaufsmilch sind verboten. Sie kommen nur dann in Frage, wenn Milch zu Untersuchungszwecken verpackt werden soll.

Butter hält sich auch in offenen Gefäßen sehr gut, wenn das herausquellende Salzwasser darüber steht und sie von der Luft abschließt, d. h. schädlichen Bakterien den Zugang verwehrt.

Butterungstemperatur. Die beste Butterungstemperatur liegt um 15–16 Grad Celsius. Bei kälterem Buttern dauert der Prozeß länger, bei wärmerem Buttern wird meist nicht genügend ausgebuttert. Auch wird sie leicht schmierig und verliert das Aroma.

Vieh- und Geflügelzucht.

Tragende Stuten müssen immer mit besonderer Sorgfalt behandelt werden, da im andern Falle Verwerfung, Mißgeburten oder schwache Füllen die unausbleibliche Folge sind. Die tragende Stute kann ganz gut noch einen Monat vor dem Abfohlen zur Arbeit verwendet werden, nur darf sie nicht überanstrengt werden. Die Nahrung muß gesund und reichlich sein. Gegen Ende der Tragzeit muß umfangreiches Futter vermieden werden. Uebermäßiges Futter erzeugt Fettansatz, wodurch das Abfohlen erschwert und die Milch der Stute verringert wird. Für die tragende Stute sind vier Futterzeiten erspriesslich, da bei denselben die Verdauung leichter vor sich geht. Jedenfalls hüte man sich davor, tragende Stuten im Stalle stehen zu lassen, da hierdurch der ganze Organismus der Stute erschlaffen würde. Die Mehrzahl unserer Landwirte zieht aus der Pferdezucht den größten Teil ihres Erwerbes; daher liegt es in ihrem eigenen Interesse, vorstehendes zu beherzigen.

Den Husten der Pige heißt eine Mischung von 10 Gramm Süßholzwurzel und 10 Gramm Schwefelblumen und der nötigen Menge Honig, so daß ein dicker Brei entsteht. Diesen streicht man morgens und abends dem Tier auf die Lunge. Eine lauwarme Tränke von Weizenkleie unterstützt die Beseitigung des Hustens. Die Tiere sind peinlich vor Zugluft zu schützen, sonst wiederholt sich das Uebel in kurzer Zeit.

Kaninchenhähinnen geben sich meistens gern zum Säugen der Jungen hin. Ist es nicht der Fall, so kann man es mit gelinder Gewalt zu erzwingen versuchen, indem man der von einer zweiten Person festgehaltenen Hähin die Jungen nacheinander ans Gefäße legt. Gelingt es nach ein- oder zweimaliger Wiederholung auch dann nicht, die Hähin zur freiwilligen Ernährung ihrer Jungen zu bringen, so gebe man die Jungen einer Ammenhähin bei. Sie würden sonst zugrunde gehen. Bei den Beobachtungen der Hähinnen ist zu berücksichtigen, daß die Tiere ihre Jungen

hauptsächlich in der Nacht säugen. Schlechte Kaninchenmütter schließe man von der Zucht aus.

Enten gewöhnen sich sehr leicht das Federfressen an, wenn sie auf zu kleinem Raum gehalten werden. Das beste Mittel gegen diese Untugend ist daher, ihnen einen größeren Auslauf zu geben, dann vergessen sie sehr schnell ihre Angewohnheit. Ich habe meine Enten stets auf dem Dorfsteich, wo sie mit denen der kleineren Besitzer zusammen kommen. Des Abends bekommen die Tiere stets etwas Körnerfutter vor die Tür ihres Stalles, und sie finden sich infolgedessen sehr pünktlich ein.

Forstwirtschaft und Jagd.

Pflanzzeit der Tannen. Die Pflanzzeit der Tannen ist nach den Gegenden verschieden und muß auch verschieden sein, da sie ja nach dem Klima verschieden austreiben. Als Normalzeit gilt der Mai, da Versuche gezeigt haben, daß sie zu dieser Zeit am besten anwachsen. Trotzdem habe ich im westlichen Deutschland mit der Aprilpflanzung sehr gute Resultate erzielt.

Obst- und Gartenbau.

Das Beerenobst ist sehr anspruchslos. Es trägt auch noch, wenn es recht stiefmütterlich behandelt wird, aber wenn es gut behandelt wird, trägt es doch viel besser. Räst man z. B. die Stachelbeersträucher so dicht durcheinander wachsen, daß sie struppigen Besen gleichen, so können sie keine dicken und keine süßen Beeren mehr tragen. Man schneide daher aus den Stachelbeerbüschen wenigstens so viel Holz heraus, daß Luft und Licht eindringen können und daß man mit der Hand hinein kann, um die Beeren zu pflücken. Dann aber gebe man den blühenden und beladenen Sträuchern dann und wann einen Düngerguß. Fallen Blüten oder Beeren ab, so fehlt es an Wasser oder Dünger, besonders an Phosphor. Diesen letzteren gibt man am besten durch Thomasmehl, welches zugleich auch den nötigen Kalk zuführt.

Rosenkohl und Krauskohl liefern um so höhere Erträge, je früher sie gepflanzt werden. Man säe sie deshalb nur so früh wie möglich ins Freie, daß man immer Pflanzen zur Hand hat, wenn irgend ein Feld frei bleibt. Auch pflanze man sie längs der Wege, auf den Rändern der Kartoffelfelder, an den Erbsen- und Bohnenfeldern vorbei, und wo nur immer Platz ist. Stehen sie auch anfangs etwas eng, so bekommen sie doch später Luft und entwickeln sich dann um so schneller und kräftiger. In manchen Gegenden stapelt man die Saatzpflänzchen aus, damit sie erst stark, ehe sie an Ort und Stelle kommen. Das soll sich gut bewährt haben. Zur Bekämpfung der Knollenkrankheit wird Schacht-Agri-Karbol sehr empfohlen, und werde ich in diesem Jahre größere Versuche damit durchführen.

Möhren oder Mohrrüben werden um so länger und dicker, je besser der Boden bearbeitet wurde, je lockerer er gemacht wurde. Doch darf man locker nicht mit leicht verwecheln, denn gerade in mildem, schwerem Lehmboden lassen sich sehr gute Erträge erzielen.

Rote Bete (rote Rüben) kommen hauptsächlich in zwei Formen in den Handel, als runde platte und lange Sorten. An Geschmack und Handlichkeit sind die platten, an Menge die langen Sorten überlegen. Die langen Sorten werden 2–4–10 Pfund schwer, sind dann aber im Innern oft holzig und schlecht von Geschmack.

Der Dompfaff (Blutflink) ein Obstknospen-schädling.

Dieser in Niedervalungen nistende Vogel, der auf dem Oberkopf und an der Kehle, auf Flügeln und Schwanz glänzend und dunkelschwarz, auf dem Rücken aschgrau und am Bauch weiß (an der ganzen übrigen Unterseite ist das Männchen lebhaft hellrot, das Weibchen aschgrau) gefärbt ist, — die Flügel tragen zwei grauweiße Binden — streift im Winter weit umher und kommt alljährlich auf seiner Rückwanderung in unsere Obstgärten, wo er die schwellenden Blütenknospen auspickt und dadurch die Obsttrübe ganz erheblich beeinträchtigt. Bevorzugt werden von ihm besonders die Blütenknospen der Steinobstbäume, auch solche der Beerensträucher werden nicht verschmäht. Der wenig Begabung zeigende Dompfaff — auch Gimpel genannt — sitzt stundenlang, ganz phleg-

matisch, auf einem Pflaumen-, Reineklauden-, Mirabellen-, Zwetschenbaume — Kirschbäume werden weniger von ihm besucht — und vernichtet während dieser Zeit hunderte von Blütenknospen. Dieser schwer erregbare Vogel läßt sich nicht verschrecken; er setzt in aller Gemütsruhe sein zerstörungswerk fort. Unter den von ihm heimgesuchten Bäumen liegen die Schuppenhüllen der Knospen wie dicht hingefät. Den schön gefiederten und sonst harmlosen Vogel, dessen einfache Gesangsweise sich durch großen Wohlklang auszeichnet, abzuschließen, wäre gewiß sehr unrecht. Man vertreibe ihn jedoch durch Abgeben blinder Schüsse aus den Obstgärten, wo er tatsächlich großen Schaden anrichtet.

Späte Garten- und Feldbestellung.

In den beteiligten Kreisen besteht Sorge und ängstliche Besorgnis wegen des lang anhaltenden nachkalten Wetters. Der ausgebreitete Samen in Garten und Feld kann nur langsam aufgehen und die bereits gelegten Frühkartoffeln können durch langes Liegen in der Erde „glasig“ werden. Vorerst liegt jedoch noch kein Anlaß hierzu vor. In den Jahren 1847 und 1865 reichte auch der Winter weit in den Frühling hinein — im Jahre 1847 fiel am 18. April noch einmal ein 2 Fuß hoher Schnee — und doch standen später die Saaten und Obstbäume so schön wie selten zuvor. Wir können so noch die Hoffnung hegen, daß bei Eintritt wärmeren Wetters auch das Jahr 1917 ein gutes werden wird. Die Landleute sollen nicht säumen und recht fleißig Gärten und Felder bestellen, damit beim Eintritt besserer Witterung der Samen rasch aufgeht und die Auskeimungsanlagen sich wünschgemäß entwickeln können. Jeder, dem es möglich ist, soll diesmal, bei dem Mangel an Arbeitskräften, bei der Bestellung der Gärten und Felder mithelfen.

Hauswirtschaft.

Stofflecke aus Leinwand zu entfernen. In einen Liter Wasser gibt man zwei Löffel Salz und einige Löffel voll Salmiakgeist u. läßt dies eine halbe Stunde kochen. Die Flecken werden mit dieser Flüssigkeit benetzt und in die Sonne gelegt. Man wiederholt dieses Verfahren so lange, bis die Flecken verschwunden sind.

Trüben Essig zu klären. Zu einem Liter Essig gießt man ungefähr zwei Teelöffel voll frische süße Milch. Nach 24 Stunden hat sich dann meist alles Trübe zu Boden gesetzt; sollte dies aber in zwei bis drei Tagen nicht geschehen sein, so wiederholt man den Aufguß. Hat sich der Essig gereinigt, so gießt man ihn von dem Bodensatz vorsichtig ab. Allen Hausfrauen möchte ich noch den Rat erteilen, gar nicht zu versäumen, Essig vor dem Gebrauch stets erst abzukochen, da er alsdann der Gesundheit viel zuträglich ist. Man nehme nur den besten Essig, koch den selben in einem irdenen Topf, gut zugedeckt, einmal auf und nachdem er erkaltet, gießt man ihn in die saubere Essigflasche zurück, welche man mit einem gut schließenden Storken versieht; auch muß Essig kühl und dunkel stehen.

Alte Seiden-Bänder, die sich im Haushalt, von Hüten und Kleidern stammend, ansammeln, färbe man mit Annicolor und bügelt sie zwischen zwei Tüchern so lange sie noch sehr feucht, nahezu naß sind. Hat man eine passende Farbe gewählt, kann man sie ganz gut noch zum Schmuck des Heims verwenden, zum Raffes von Portieren, Gardinen, zu Schleifen an Wandfächer und dergl.

Eine vorzügliche Seife für Wollwäsche bereitet man sich leicht selbst folgendermaßen: In einem Liter siedend heißem Wasser löse man ein Pfund Sodaseife auf und in einem halben Liter ebenfalls heißem Wasser 120 Gramm kohlensaures, kristallisiertes Natron. Wenn beides ziemlich abgekühlt ist, gießt man es zusammen und verrührt es gut. Nach dem Erkalten ist es eine ganz feste Masse, die man in Stücke in beliebiger Größe zerschneidet.

Wollene Zeuge ohne Seife völlig reinzuwaschen. Man bedient sich hierzu fein geriebener weißer Kreide, aus der man mit Wasser einen ziemlich dicken Brei macht. Mit diesem wird das Zeug wie mit Seife in warmem Wasser ausgewaschen. Das Zeug bleibt dann noch einige Zeit im Wasser liegen. Alle schmutzigen und fetten Teile

von der Kreide aufgezogen. Am Ende der Operation forsche man dafür, daß durch fleißiges Ausspülen mit Wasser sämtliche Kreide aus dem Gewebe entfernt wird.

Der Neuseeländer Spinat.

Der Neuseeländer Spinat ist eine echte und rechte Kriegspflanze, denn sie liefert während des ganzen Sommers andauernde Massen von Gemüse. Setzt man pro Kopf der Familie drei Pflanzen, so kann man fast ohne Aufheben schneiden und man wird ihn doch nicht klein kriegen.

Die Zucht des Neuseeländers ist zwar etwas anders als beim sonstigen Spinat üblich, aber doch ganz einfach. Man pflanzt zwei bis drei Samenkerne, es sind stachelige Kücheln, in ein kleines Blumentöpfchen (April) und läßt sie austreiben. Die kleinen Pflänzchen bringt man bei guter Bitterung ins Freie, schützt sie aber vor Frost. Sie werden bis Mai 2—3 Zentimeter lang und ziemlich kräftig. Nach dem 15. Mai, wenn keine Fröste mehr zu befürchten sind, kommen sie ins freie Land, wobei man darauf achtet, daß sie Wollen halten. Man pflanzt sie in 1 Meter Entfernung im Verband, denn sie treiben so gewaltig, daß sie selbst bei dieser weiten Entfernung schnell das ganze Feld ausfüllen.

Schon im Juni beginnt der Schnitt und die Ernte. Und nun mag man noch so oft und so viel Blätter und Ranken abschneiden, wie man will, sie wachsen eben so rasch wieder bei. Die Anpflanzung ist sehr anzuraten. Für gute Düngung ist die Pflanze sehr dankbar. Von Kunstdünger kommen Kalisalz, Thomasmehl und schwefelsaurer Ammoniak in Betracht.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Ablassen der Weine. Beim Ablassen der Weine ist große Vorsicht nötig, denn von dieser Berrichtung kann viel abhängen. Besondere Aufmerksamkeit ist nötig, wenn sich bereits Kulturen oder Essigpflänzchen gebildet haben. Werden sie mit in das neue Faß gebracht, so steigen sie im Weine in die Höhe, und sobald sie die Oberfläche erreichen und mit der Luft in Berührung kommen, entwickeln sie sich schnell weiter und können den ganzen Wein verderben. Also lasse man lieber einige Liter mehr Trübwein im Faße zurück, als daß man den ganzen Wein verdirbt.

Wienenzucht.

Sonigpreise. Die großen Wienenzuchtvereine haben sich auf einen ungefähren Preis geeinigt, der 2 Mark pro Pfund (ohne Glas) nicht übersteigen soll. Die Wienenzüchter mögen aber nicht veräumen, auch den Wiederverkäufer einen festen Preis vertragmäßig vorzuschreiben. Wenn sie den Sonig zu einem Preise von 2 Mark abgeben und dafür ein Jahr lang Mühen und Arbeit ertragen, so soll der Wiederverkäufer nicht in ein paar Tagen daselbe oder noch mehr verdienen wollen. Am besten ist es, den Sonig direkt an die Verbraucher abzugeben, an Absatz wird es ihnen sicher nicht fehlen. Eine Abgabe an Bilsfabrikanten soll nicht stattfinden.

Gesundheitspflege.

Augenpflege. Eine verständige Augenpflege soll schon in den Schuljahren beginnen, wobei den meisten Menschen der Grund zu Sehstörungen, wie Kurzsichtigkeit, Schwachsehen, erhöhte Reizbarkeit usw. gelegt wird. Man darf aber nicht dem Irrtum verfallen, daß die Augenpflege sich direkt auf die Augen erstreckt, sondern es erfordert dieselbe auch eine gesamte Körperpflege, da das Auge ein Organ ist, welches mit allen Systemen des Organismus in einem engen Wechselverkehre steht, von den Zuständen des Nerven-, Blut- und Ernährungslebens abhängig ist, und viele Augenerkrankungen von Unterleibsstörungen, Hautstörungen, Nervenalterationen usw. hervorgerufen und unterhalten werden. Die praktische Beobachtung einer allgemeinen Gesundheitslehre wird deshalb auch immer eine Augenpflege sein. Was nun aber das Verhalten in direktem Bezüge auf das Sehorgan betrifft, so gelten folgende Hauptregeln. Man strenge die Sehkraft nicht übermäßig und zu lange Zeit an; besonders bei zu grellem oder zu stark dämmerndem Lichte, arbeite nie bei flackernder, unruhiger Flamme und lasse niemals bis zum Gefühle der Augenermüdung

kommen. Das Sehorgan verlangt seine nötige Ruhe, dieser Zeitpunkt, der nicht überschritten werden soll, tritt ein, wenn das Auge kurzzeitiger wird und man das Objekt demselben näher bringen muß, um, wie sonst, klar zu sehen; wenn das Gefühl von Schwere in den Augenlidern oder eine drückende Spannung in der Augengegend bemerkbar wird, die Lider anfangen zu schwellen oder sich zu röten, wenn das Öffnen der Augen beschwerlich wird, die Empfindung von Hitze in die Augen tritt, die Augen das Gefühl der Trockenheit und das Bedürfnis öfteren Schließens und Blinkens kundgeben. Man höre mit der Arbeit auf, schließe die Augen, blide dann in eine mäßig erleuchtete Ferne und namentlich mache man einen Gang ins Freie, sobald die Augen nicht mehr heiß sind. Man sehe ferner nicht zu nahe auf das Objekt der Arbeit, wodurch Kurzsichtigkeit erzeugt wird, auch blide man nicht auf schnell Licht, Schatten und Form wechselnde, bewegliche Körper, nicht auf weiße Flächen, auf das Feuer im Ofen usw., man lasse die Augen oft ein Luftbad freier Natur nehmen, indem man in die Ferne auf grüne Wiesen, Bäume und Sträucher blickt und übe sich dabei im Nah- und Fernsehen. Ist man einmal kurz- oder fernsichtig geworden, so sei man in der Wahl der Augengläser sehr vorsichtig, Sparsamkeit ist hier nicht am Platze, denn durch mangelhafte unpassende Brillen und Kneifer hat sich schon mancher ein dauerndes Augenleiden geholt.

Spagen und Erbsenfelder.

Bei den teuren Preisen und der Knappheit des Saatgutes ist es in diesem Jahre doppelt nötig, die Erbsenfelder gegen die Spagen zu schützen. Der Mittel sind viele, aber die meisten versagen, wenn sie sich auch in diesem Jahre oder bei dem einen oder andern bewährten. Bekannt sind die ausgespannten Schnüre, die nach dem einen eine rote, nach dem anderen eine weiße Farbe haben sollen. Nach meinen Erfahrungen helfen weder die weißen noch die roten Schnüre auf die Dauer. Bessere Erfahrungen machte ich mit dem Tieflegen der Erbsen, doch hat dieses auch seine Nachteile. Legt man die Erbsen 10—15 Ztm. tief in den Boden, so kommt zwar kein Spag daran, aber Kälte und Regen verhindern das Keimen, der Boden verkrustet leicht, und die Saaterbsen faulen.

Das beste Mittel ist Drahtgeflecht. Man kauft Drahtgeflecht von 30—40 Ztm. Breite, biegt es in der Mitte rechtwinklig zusammen und stülpt es so über die Erbsenreihen. Die keimenden Erbsen sind nun sicher geschützt, und wenn die grünen Blätter da sind, tun die Spagen nichts mehr daran. Man häufelt sie dann ein wenig an und braucht das Geflecht wieder für ein anderes Feld. Das Drahtgeflecht bedingt nur eine Anschaffung, dann kann man es viele Jahre gebrauchen, und zwar zu den verschiedensten Zwecken.

Kurzer Getreide-Wochenbericht

der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtsrats vom 1. bis 7. Mai 1917.

Der Endkampf zwischen England u. Deutschland. Die Welt hält zur Zeit den Atem an und blickt entsetzt auf den Ausgang des gigantischen Ringens zwischen England und Deutschland. Die Worte des Premierministers Lloyd George am 27. April in der Londoner Guildhall: „Unsere Hauptschwierigkeit ist die Volksernährung, denn wenn wir Hungers sterben ist der Krieg zu Ende“, schienen wie eine Feuergarbe aus dem britischen Rüstungsweb hervor und verbreiten vllstlich Tagesbelle über den wahren Stand der Dinge. Sie bilden einen Wendepunkt in der Geschichte der meerrumrauschten und bisher meerbeherrschenden Insel u. künden zugleich das Finale des sich vor unseren Augen abspielenden Dramas an. Alle Anzeichen weisen darauf hin, daß die englische Brotverforgung so knapp wie nur möglich ist und voraussichtlich nicht bis zur nächsten Ernte, also bis Ende August reichen wird. Doch wissen wir keine sicheren Zahlen hierüber. Zur Beurteilung der Sachlage hat es keinen Zweck, den Brotbedarf des engl. Volkes im Frieden zu Hilfe zu nehmen. Der Krieg wirft, wie wir es am eigenen Leibe erfahren haben, alle Friedensstatistik über den Haufen. Für das Durchhalten im Kriege kommt es nicht darauf an,

zu wissen, wieviel Brot ein Volk im Frieden ißt, entscheidend allein ist, wieviel Brot das Volk haben muß, um nicht verhungern zu müssen. Nehmen wir bei vorsichtiger Schätzung als Mindestbedarf für die englische Bevölkerung einschließlich der Millionen Krieger 250 Gramm Mehl für den Tag oder 91,25 Kilogramm jährlich an, so sind für die 47 Millionen Menschen in Großbritannien bei einer Mehlausbeute von 81 Prozent insgesamt 5 249 753 Tonnen Weizen jährlich oder 441 229 Tonnen monatlich erforderlich. Würde das engl. Volk auf diese Mindestmenge rationiert werden, so hätten am 1. Mai noch 1 764 916 Tonnen vorhanden sein müssen, um die vier Monate bis Ende August durchhalten zu können. Selbst wenn man diesen Vorrat auf 1½ Millionen Tonnen reduzieren würde, erscheint es zweifelhaft, daß England noch über diese Menge verfügt. Die Engländer sträuben sich noch immer gegen die Zwangsrate. In ihrer Abneigung gegen den festländischen Kriegszustand erhoffen sie eine Einschränkung durch den hohen Brotpreis von 1 Sch. für das Vierpfundbrot und lehnen es ab, Staatszuschüsse zur Vergabe von billigem Brot zu geben. Sehr bezeichnend hat diesen Standpunkt der „Statist“ vom 14. April mit den Worten geschildert: „Brot zum Preise von 1 Sch. für den Vierpfundlaib ist so gut wie ein hundert Fuß großes Plakat am Trafalgar Square.“ Aber selbst, wenn das engl. Volk sich bis Ende August durchhungern sollte, so würde seine Leidenszeit im neuen Erntejahr noch schlimmer werden. Jetzt geht es noch von dem ausländischen Weizen, der in den sechs Monaten von August 1916 bis Ende Januar 1917 fast ungehindert eingeführt werden durfte. Von August ds. Js. ist es auf seine eigene Ernte angewiesen, die im glücklichen Fall trotz aller schönen Reden im englischen Parlament nur 1½ Millionen To., wahrscheinlich aber kaum 1¼ Millionen Tonnen betragen wird.

Büchertisch.

Wilde Gemüse 1917.

Anleitung zum Sammeln und Zubereiten. Mit Verzeichnis u. Bildern von Prof. Richard Winkel, Magdeburg. — Ausgabe 1917. Preis 20 Bfg. — 100 Stück 15 M. — Einzelverkauf gegen 25 Bfg. franko. — Für den Buchvertrieb: Karl Peters, Magdeburg.

Das schöne Büchlein erscheint nun zum dritten Mal; wieder in der künstlerischen Form von 1915, aber erweitert und mit Änderungen, welche den Zeitverhältnissen entsprechen. — Es sucht dem deutschen Volk altbekannte Nahrungswerte neu zu zeigen. — Die Menge der wild wuchernden, mühe-los findbaren und leicht zubereitbaren Gemüse ist ja überall in Feld und Wald, auch in der Nachbarschaft der Städte ungemein groß, durch das Einsammeln wird niemand geschädigt, und die sättigenden, blut- und knochenbildenden Nährpflanzen werden überall doppelt willkommen sein, weil sie nichts kosten. — Die Herausgabe hat bei den Behörden in ganz Deutschland rege Zustimmung und Förderung gefunden; wenn seine Verbreitung auch von den Leitern der Volks- und höheren Schulen unterstützt wird, können sehr bedeutende Nutzwerte des heimischen Bodens neu gewonnen werden. Die sinnvolle Verwendung ist nicht nur Notbehelf, sondern Fortschritt, und werden oft köstlichen Geschmack der Wildpflanzen erst kennt, wird sie auch nach dem Krieg als angenehme Bereicherung des Küchzettels nicht mehr missen wollen.

Sonigfliegenfänger

Der beste und praktischste der Welt, m. Aufhängevorrichtung an jedem Stück, 1 m. lang 4½ cm. breit, dopp. beleimte Fangfläche prima frische Garantware. 100 Stk. 7.50 bei 200 Stk. an franko Nachn. 8

J. Bähr, Wartenfels 14

Bayern (Obfr).

Junge 8

Gänse und Enten
kauft Aug. Teichmann,
Frankenstein, Sa.