

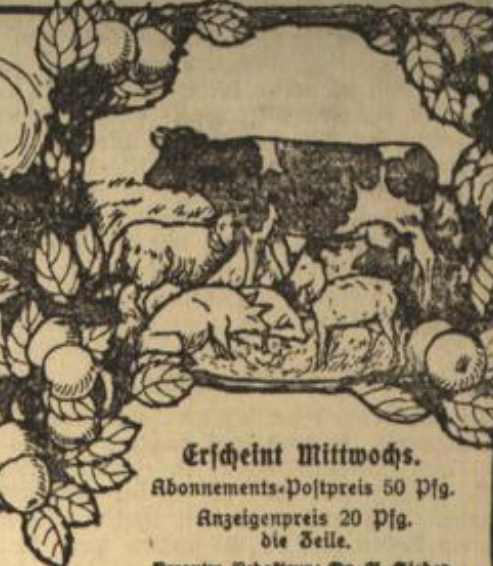
Nassauischer Landwirt



Anzeigen
auf dem Gebiete der Landwirtschaft, des Garten- u. Weinbaues finden weiteste Verbreitung.
Druck und Verlag der
Simburger Verlagsdruckerei, G.m.b.H.



Landwirtschaftliches Wochenblatt.
Beilage zum „Nassauer Boten.“



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

Nr. 22.

Limburg a. d. Lahn, 6. Juni 1917.

Kriegsgemüse im Kleingarten.

Der Bedarf an Gemüse steigert sich mit jedem Kriegsjahre und im Mai-Juni dieses Jahres, also in den letzten Monaten vor der neuen Erntezeit, wird er seinen Höhepunkt erreichen.

Es ist daher eine gebieterische Notwendigkeit, mit allen Mitteln Gemüse zu schaffen und für vermehrten Anbau Sorge zu tragen. Dazu kommt noch, daß in diesem strengen Winter viel Gemüse erfroren ist, welches unverweilt ersetzt werden muß, und daß von Holland kein Frühgemüse zu erwarten ist.

Die Markt- und Gemüsebauern haben nun alle Hände voll zu tun, wenn sie die Großstadtmärkte bedienen wollen. Sie werden dieses aber nur können, wenn der ländliche Gartenbau ihnen zur Seite tritt; das Land aber muß für sich selbst sorgen. Und hier kann auch der Kleingartenbau helfend beizutreten.

Der Marktgarten leidet heute an Mangel an Arbeitskräften, an Mangel an Stickstoffdünger und an Mangel an Saatgut; das sind Gemüßnisse, die dem Kleingartenbau weniger anhaben können. Die Kleingärten leisten genug, wenn sie ihren Besitzern oder Nutznießern das nötige Gemüse liefern und dadurch den Markt entlasten.

Wie der Gemüseanbau im Kleingarten sich in diesem Frühjahr gestalten muß, hängt in erster Linie von der Vorbereitung ab.

Hat man im Herbst Wintergemüse, Feldsalat, Spinat usw. gepflanzt oder gesät, so hat man es jetzt leicht, und man kann mit Sicherheit auf frühes Gemüse rechnen. Sobald der Boden aufgetrocknet, beginnt man zu behackern, mit der Gabel aufzugraben und zu lockern und zu düngen. Die Ernte beginnt bei allen diesen Gemüßen, sobald sie soweit herangewachsen sind, daß ein Ausdünnen geboten erscheint. Besonders der dicht gepflanzte Wirsing, sogenannter Adventswirsing, liefert bereits größere Gemüßmassen für Küche und Markt. Aber leider sind nur die wenigsten der Klein- und Schrebergärten im Herbst in dieser Weise angepflanzt und vorbereitet worden. Die abgelegene Lage, die den Dieben aus dem Menschen- und Tierreich so günstig ist, verbietet es in vielen Fällen, u. in anderen mangelt die Erfahrung. Da heißt es jetzt schnell an die Arbeit gehen.

Schnell heißt so früh wie möglich. Wie früh es aber möglich ist, das muß nach der Gegend, nach der Erfahrung entschieden werden. Der Boden muß ausgetrocknet und wenigstens notdürftig erwärmt sein, sonst gibt es nur verlorene Mühe und verfehlte Arbeit.

Aber vorarbeiten kann man sich sehr viel. Man grabt und düngt, man lockert vor allem den Boden, so viel und gut, als man es nur kann. Ein gut gelockerter und gedüngter Boden bringt die

Frühgemüse um 8—14 Tage früher zur Reife als ein schwermasser Boden. Reimt man dann noch die Samen etwas vor, so gewinnt man weitere acht Tage Zeit.

Zuerst sät man Zwiebel und Möhren. Beide liegen ziemlich lange, ehe sie keimen, und vertragen auch einen ziemlich starken Frost ohne Beschwerden. Auch Stedzwiebel kann man früh aussetzen. Die Schalotten lege man 4—5 Tage in feuchte Erde, damit sie Wurzeln treiben, dann werfen sie sich nach dem Pflanzen nicht und liefern 8—10 Tage früher reife Zwiebel. Zwischen den Schalotten kann man 1—2 Ernten Kopfsalat ziehen, die Köpfe sind fort, ehe die Schalotten den Platz nötig haben. Spinat und Mangold dürfen im kleinen Kriegsgarten nicht fehlen, sie liefern schnell und der Mangold auch lange, wohl-schmeckende und gesunde Gemüse. Mangold kann man auch in Kästen ansetzen und dann einzeln in 20—30 Zentimeter Entfernung verpflanzen. Man erhält Mangold so 14 Tage früher für die Küche.

Kann man Wintergemüßpflanzen, wie Winterwirsing, Rot- und Weißkraut kaufen, so versäume man es nicht, sie bringen früher Köpfe als das Sommergemüse. Auch Winterfenchel kann man noch kaufen und pflanzen. Die Ränder der Felder besäe man reichlich mit Blütl- und Schnittsalat. Von den größeren Gemüßsorten (Wirsing, Kappus) genügen für den kleinen Garten dreißig bis fünfzig Köpfe vollständig.

Die Sommergemüse (Sommerwirsing, Sommer- und Weißkappus) (Kraut) ziehe man im Kleingarten nicht selbst an, sondern kaufe Pflanzen, die in kalten Mistbeeten herangezogen und gut abgehärtet sind. Man achte darauf, daß die gekauften Pflanzen nicht schief und nicht schwarzbeinig sind. Auch weise man alle Pflanzen zurück, die Knollen an den Wurzeln haben, sie fallen der Knollenkrankheit, Kohlernie zur Beute.

Von großem Werte ist die Anzucht früher Hülsenfrüchte. Also die Anzucht von Erbsen und Bohnen. Werden sie im Kasten vorgetrieben, so liefern sie im Mai und Juni schon Erträge. Das aber ist die Zeit, wo die Kartoffelknappheit den höchsten Grad erreicht. Erbsen und Bohnen verlangen auch keinen Stickstoffdünger. Kann man die Erbsen und Bohnen nicht in Kästen vortreiben, so quelle man sie wenigstens an, man kann auch dadurch eine Woche Zeit gewinnen. Zeit gewonnen aber heißt in diesem Jahre alles gewonnen. Zwischen den Reihen der Bohnen pflanze man Rosenkohl. Derselbe entwickelt sich nach Aberte und Wegnahme der Bohnen ausgezeichnet. Die Außenseiten der Reihen bepflanzt man mit Butterkohl und Kohlrabi.

Die Winterblätter- oder Strausfenchel kann gleichfalls benützt werden, um vom ersten Sommer ab alle Lücken zu füllen. Diesen sät man selbst im

April ins freie Land, damit man, wenn nötig, immer Pflanzen zur Hand hat. Mai- oder Stielrüben entwickeln sich sehr rasch. Anfangs April, liefern sie schon im Mai ihr Gemüse.

In dieser Weise bearbeitet, liefern auch die Kleingärten schon früh größere Gemüßmengen, welche für die Ernährung der Familien und das Durchhalten von großem Werte sind. Natürlich muß jedes Blättchen seine Verwendung finden, und was nicht direkt gegessen werden kann, getrocknet, gedörrt, eingelegt oder eingeäuert werden. Jedes Gericht ist heute wertvoll. Kein Blättchen darf leer bleiben, kein Pflanz nutzlos dastehen, auch der kleine Garten muß seinen Teil beitragen zum Gelingen des großen Ganzen.

Zur Reifezeit der Erdbeeren.

Ein paar warme Sommertage hatten Wunder gewirkt, und aus dem grünen Geranke der Erdbeerbeete lachen die prachtvollsten köstlichsten Früchte. Heute abend steht der Gartenfreund noch vor dem Beete, die Erdbeeren sollen morgen herrlich auf dem Tische prangen und köstlich schmecken. Aber ach, in der Nacht ist ein starker Platzregen gefallen, die schönen Früchte sind total beschmutzt. So können sie nicht gegessen werden und durch Abwaschen verlieren sie das beste Aroma. Wie kann man die Erdbeerbeete resp. die Erdbeeren vor dem Verschmutzen durch Platzregen schützen? Ein sehr einfaches und praktisches Schutzmittel sind Tannenzweige und Nadeln, womit man die Beete einige Zentimeter hoch bestreut. In den ersten Jahren, als ich dieses Mittel gebrauchte, hatte ich mir allerdings eine Anzahl Müßelkäfer in den Garten geschleppt, welche auch die Erdbeerstängel anstachen. Doch dagegen ist leicht zu helfen, indem man die Nadeln in einen Kessel schüttet, sie mit Wasser bedeckt und dieses einmal aufkocht. Es kommt nun sicher kein schädliches Ungeziefer dadurch in den Garten und die Früchte bleiben auch beim schmutzigsten Wetter schön rein. Sollte jemand keine derartigen Nadeln erlangen können, so leisten auch Sägemehl, Gerberlohe und dergleichen gute Dienste. Solzvolle wird auch sehr empfohlen. Die Deckmittel haben aber auch noch den Vorteil, daß sie den Boden lockern und offen halten. Bei größeren Erdbeeranlagen, wobei auch der Verkauf ins Auge gefaßt wird, ist eine solche Schicht von noch größerer Wichtigkeit, da beschmutzte Erdbeeren absolut nicht marktfähig sind oder nur geringe Preise erzielen. Hier wird also auch der Vorertrag durch die einfachen Mittel gesteigert.

Von Wichtigkeit für Geschmack und Verkauf ist auch die Zeit der Ernte. Dies war allerdings schon alten Gärtnern bekannt, aber es wird manchmal gar nicht darauf geachtet. In Uebereinstimmung

mung mit den ersten Erdbeergichtern bin ich der Ansicht, daß das Aroma und damit auch der Wohlgeschmack der Erdbeeren am frühen Morgen, sobald der Tau getrocknet ist, am größten ist. Sollen sie für den Markt versandt werden, so kann der Tau noch darauf bleiben, weil derselbe sie frisch erhält. Erdbeeren für den Versand lasse man auch nicht so ganz reif werden, wie die für den Privatgebrauch, weil sie sich so besser halten, auch unterwegs bei warmer Witterung noch nachreifen. Kann man am Morgen nicht pflücken, so pflücke man am Abend, in der Zeit von 10—11 Uhr morgens bis nachmittags 3—4 Uhr ist ihr Geschmack am schlechtesten und fadeften. Es ist von Wichtigkeit, die Früchte nur wenig mit den Fingern zu berühren, was man am besten dadurch erreicht, daß man sie mit einem 1—2 Zentimeter langen Stüchchen Stiel abknüpft.

ö Gurkenzucht.

Die Gurkenfaat hat sich bis dahin normal und gut entwickelt. Aufgabe des Züchters wird es nun sein, die Gurkenpflanzen in verständnisvoller Weise zu pflegen, um sie rascher vorwärts zu bringen. Auf dem nahrhaften, fetten und dabei lockeren Boden sind die Pflänzchen, wenn sie drei bis vier Blätter gebildet haben, zu lichten, so daß zwischen den einzelnen Pflanzen ein Abstand von 15 Zentimeter bleibt; man kann auch die Pflänzchen zusammen stehen lassen und den Abstand bis zur nächsten Pflanzengruppe auf 30 Zentimeter vergrößern. Jetzt werden die Pflanzen behäufelt, und wenn es an Niederschlägen fehlt, ist durchdringend, — nicht oberflächlich abzubrausen, — regelmäßig, jedoch so zu gießen, daß der Wurzelstock nicht direkt von dem Wasser getroffen wird. Der Boden, der durch das Begießen oder durch starke Niederschläge hart und verkrustet geworden ist, muß stets locker gehalten werden. Bekanntlich gehören die Gurken zu den Pflanzen, die sowohl taube wie fruchtbare Blüten hervorbringen. Ueberflüssig sind die ersteren nicht, da sie den Blütenstaub und letztere den fruchtbaren Stempel besitzen und durch Uebertragung des Blütenstaubes (Selbst- oder Fremdbestäubung) auf den Stempel setzt sich die Frucht an. Zeigen die Pflanzenreihen Plücken, so ergänze man dieselben durch Auspflanzen von jungen Gurken, die man mit dem Wurzelballen aushebt und einpflanzt. Diese Arbeit nimmt man an warmen Tagen vor und übergieße sie mit abgestandenem Regenwasser. Haben die Pflanzen die erste Entwicklungszeit — Schnecken sind bis dahin gefährlich — hinter sich, so werden sie von Schädlingen nur noch wenig befallen, nur bei anhaltend feuchter Witterung stellt sich häufig ein Pilz ein, dessen Verbreitung durch baldiges Entfernen und Vernichtung der befallenen Pflanzen verhindert wird. Haben sich Blattläuse auf den Pflanzen eingestellt, die stets auf der Unterseite der Blätter sitzen, so hebt man die Ranken hoch, damit dieselben von der Spritzflüssigkeit (verdünnte Tabaklauge oder Quassiaabruhe) getroffen werden. Da die Gurke eine Kletterpflanze ist, so kann man sie, wo sie in Gärten in kleineren Mengen gezogen wird, an Reifern und Stäben hochziehen. In diesem Falle gebe man den Beeten eine Breite von 1 bis 1,5 Meter. Bei dem gewöhnlichen Verfahren würden die Gurkenranken bei dieser Breite die Wege und vielleicht noch Nachbarbeete bedecken. Um dies zu verhindern, stecke man beim Ranken der Gurken etwa einen Meter hohe Stäbe oder starke Reiser, welche etwa 0,5 Meter von einander stehen, zu beiden Seiten des Beetes an die Beekante. An jeden Stab oder Reiser leitet man 2 bis 3 Ranken herauf, die angebunden werden. Da sich die Ranken noch weiter ausdehnen werden, so verbindet man die Stäbe oben mit einer dünnen Rute, wo sie die Möglichkeit haben, sich weiter auszudehnen. Die sich hier entwickelten Früchte bleiben fadenlos und faulen nicht. Besonders in nassen Sommern sollte dies Verfahren zur Verwendung kommen.

Ernteschutz gegen Blitzgefahr.

In Anbetracht der Wichtigkeit des Umstandes, daß von unserer diesjährigen Ernte auch nicht das Mindeste für unsere Küche verloren gehen darf, erscheint es jetzt höchste Zeit, die nötigen Vorkehrungen gegen die Gefahr des Blitzschlags zu treffen. Nach einer von seiten der Königlichen

Brandversicherungskammer zu München aufgenommenen Statistik der im Zeitraum 1885—1910 erfolgten Blitzschläge ergab sich in diesen Jahren in Bayern auf dem Lande eine Schadenssumme von nicht weniger als 9 714 474 M., während die Schadenssumme in den Städten nur 284 278 M. betrug. Dieser gewaltige Unterschied darf uns nicht wunder nehmen, zeigt uns doch die Statistik, daß von allen Blitzschlägen, sowohl zündenden als auch nichtzündenden, 97 v. S. auf dem Lande nieder gingen, während in der Stadt nur 3 v. S. trafen. Von allen Schlägen aber, die überhaupt niedergehen, zünden nicht weniger als 71 v. S.

In wie hohem Maße gerade die Ernte betroffen wird, läßt sich daraus erkennen, daß auf die Ernteprodukte, vor allem auf Heu und Stroh, 93,3 v. S. Zündungen durch den Blitz trafen, während auf Holz nur 9,3 v. S. kamen und 24,1 v. S. aller Zündungen auf sonstige Materialien, Einrichtungen und Vorräte. Also nicht weniger als zwei Drittel aller Zündungen bewirken nach einer anderthalb Jahrzehnte hindurch sorgfältig geführten amtlichen Statistik Vernichtung der Ernte! Deshalb ist es gerade jetzt wichtig, rechtzeitig für einen Schutz dieser Ernte gegen die vom Blitz drohenden Gefahren zu sorgen. Leider wird gerade in dieser Hinsicht zu viel vernachlässigt. Da die Feuerversicherung den Schaden deckt, so hält man einen Schutz gegen den Blitz nicht für nötig. Unter den gegenwärtigen Verhältnissen, wo die Ernte uns das Durchhalten ermöglichen muß, ist es aber mit der seitens der Feuerversicherung gegebenen Varentschädigung nicht getan. Die vernichteten Vorräte sind nicht mehr zu ersetzen. Sie sind für unsere Ernährung verloren, das ganze deutsche Volk ist durch ihren Verlust geschädigt. Darum kommt es gerade jetzt darauf an, daß wir die Ernte gegen den Blitz schützen. Der Schutz muß aber auch für die Zeit nach dem Frieden aufrecht erhalten bleiben, damit wir auch in bezug auf unsere Ernte vom Ausland unabhängig werden.

Dieser Schutz kann nur in sehr einfacher Weise und mit geringen Kosten bewirkt werden, um so mehr, da jetzt das bisher zu den Leitungen verwendete Kupfer leider nicht mehr zur Verfügung steht. Man glaubte früher, dieses Metall verwenden zu müssen, da es die beste elektrische Leitfähigkeit aufweist. Darauf kommt es aber beim Blitzschutz überhaupt nicht an. Das Kupfer kann ruhig durch Eisen ersetzt werden. Die Bauweise ist, daß die Entzündung der Gebäude und ihres Inhalts verhütet wird, was man dadurch erreicht, daß der Blitzableiter das Gebäude gewissermaßen umspannt und den Blitz möglichst gradlinig zur Erde führt. Vor allem sind natürlich jene Gebäudekomplexe zu schützen, die unsere Ernte aufzunehmen bestimmt sind, nämlich Scheunen, Speicher, Ställe mit Heu- oder Getreideboden, Mühlen usw. usw.

Die Ausführung des Schutzes ist einfach und billig. Man braucht nicht mehr den Stangenblitzableiter, wie er in den alten Schulbüchern gezeichnet war und sich darin merkwürdigerweise immer noch vorfindet. Es genügt, wenn über dem First des Gebäudes eine sachgemäß ausgeführte Firstleitung gelegt wird, die man dann mit den vorhandenen Metallteilen, vor allem mit der Regenwassertraufe und ihrem Abfallrohr, metallisch leitend verbindet. Ueberhaupt können vorhandene Metallteile in weitestem Umfang zum Blitzschutz herangezogen werden. Wo z. B., wie dies vielfach bei neueren Speichern der Fall ist, der Dachstuhl in Eisenkonstruktion hergestellt wurde, genügt es, ihn mit der Wasserleitung oder der Dachtraufe und dem Abfallrohr leitend und dies ebenso mit der Erde zu verbinden, um einen genügenden Blitzschutz zu bewirken. Wo Wohngebäude und Scheunen zusammenstehen, muß von der Firstleitung aus nach dem Kamin eine kleine, die nur wenig überragende Auffangstange geführt werden, denn die Statistik hat ergeben, daß der Kamin jene Stelle ist, in die der Blitz am häufigsten einschlägt. Er ist gewissermaßen die gegebene Einschlagstelle.

Nachdem sich die Herstellung der Blitzableiter gegen früher so unendlich vereinfacht hat, ja nachdem man sogar erkannt hat, daß schon das Vorhandensein gut mit der Erde verbundener Metallteile am Gebäude vielfach Zündungen verhütete haben sich die früher oft geäußerten Kosten für den Blitzableiter außerordentlich vermindert. Je nach der Lage der Sache bestehen sie oft nur in der Her-

stellung einer eisernen Leitung über dem Dachfirst oder gar nur in der Verbindung des eisernen Dachstuhles mit der Wasserleitung durch eine eiserne Schelle oder dergleichen. Außerdem sei auf die so vorteilhafte Herstellung von „Gemeindeblitzableitern“ hingewiesen, wo man eben in ganzen Gemeinden eine derartig vereinfachte Leitung, die glatt über benachbarte Häuser hinduft, auf gemeinsame Kosten herstellt.

Wenn aber unsere Ernte geschützt werden soll, so darf man damit nicht warten, bis diese eingebracht ist. Dann ist es zu spät! Bei dem jetzigen Mangel an Arbeitern und Material müssen die Schutzvorrichtungen vielmehr schleunigst und ohne Verzug angebracht werden, damit der Schutz zur Ernte bereits jetzt vorhanden ist. Darum nochmals: schließt jetzt schon die Ernte gegen Blitzschlag!

Kali und Kalk.

Durch die landwirtschaftlichen Zeitschriften geht die beachtliche Nachricht, daß bei der Kalidüngung im ersten Versuchsjahre die Kaliausnutzung auf kalkarmen Böden gering ist. Diese Beobachtung kann sich jedoch nur auf das Kali beziehen, welches in Form von Chlorkalium oder schwefelsaurem Kali zur Anwendung kommt. Die Beobachtung überläßt auch niemand, der die Grundzüge der Chemie beherrscht. Weder das Chlorkalium, noch das schwefelsaure Kali sind unmittelbare Nährmittel. Es ist vielmehr notwendig, daß beide Salze durch Umkehrung mit Kalk in den Zustand übergeführt werden, in welchem Kali für die Pflanzen aufnahmefähig ist. Da nicht alle Landwirte den Umstand kennen, daß Kali ohne Umkehrung durch Kalk unwirksam ist, kann es nicht zur Förderung der Landwirtschaft dienen, wenn ihr diese Tatsache vorenthalten bleibt und zu folgender Erklärung gegriffen wird, um die Nichtwirkung der Kalidüngungsalze zu bemängeln. Die mit den Saaren herbeigezogene Erklärung lautet: „Das Kali löst sich im Bodenwasser, verteilt sich weitgehend im Boden und wird von der Oberfläche der feinen Bodenteilchen gebunden; nach Sättigung des Bodens stellt die Düngung den Pflanzen den Nährstoff direkt zur Verfügung, ohne daß die Wurzeln ihn erst aus dem Boden wieder lösen müssen.“

Obne auf die Einzelheiten dieser unglaublichen Aufklärung eingehen zu wollen, sei betont, daß die Kalisalze bei Abwesenheit von Kalk, der die Umkehrung hervorruft, auch in zweiten, dritten und vierten Jahr nicht wirken werden. Es werden nach wie vor die goldenen Worte des Wirtl. Geh. Ober-Reg.-Rates Dr. W. Zilscher Geltung behalten, welche lauten: „Wohl zu beachten ist, daß Kalisalze und schwefelsaures Ammonium nur dann eine befriedigende Wirkung ausüben können, wenn der Boden von Natur oder durch Zufuhr größere Kalimengen enthält.“

Für Feld, Wald und Garten.

Landwirtschaft.

Landwirte versichern die Früchte gegen Hagelschaden! In jedem Frühjahr ist es angebracht, den Landwirten obige Mahnung zuzurufen. Vielfach wird auf dieselbe jedoch erwidert: Die Hagelschäden sind bei uns höchst selten, oder: Ich bin jetzt noch stets, ohne die Früchte versichert zu haben, gut durchgekommen. Hierzu sei nun bemerkt, daß es keine Gegend gibt, die vor Hagelschäden vollständig sicher ist, und mancher Landwirt hat sich, wie oben angegeben, getäuscht und die Versicherung als überflüssige Maßnahme bezeichnet und wenige Wochen später trat der Schaden ein. Viele Landwirte sind schon durch gründliche Verhagelung ruiniert oder wenigstens für längere Zeit finanziell schwer gedrückt worden. Die Hagelversicherung ist wie jede andere Versicherung ein gezwungenes Sparen. Sollte auch ein Landwirt die Prämie viele Jahre umsonst bezahlen, so hat er doch die Verhütung, daß er sein Eigentum geschützt hat und seine Jahreseinnahme beim Gewitter nicht vom Glück abhängt. Wie viele Sorgen kann man sich durch eine Versicherung ersparen! Den Versicherungsantrag gebe man jedoch nur mit bewährten Versicherungsgesellschaften ein. Man unterscheidet zwei Formen dieser Gesellschaften und zwar Aktien- und Gegenseitigkeitsgesellschaften. Erstere versichern gegen feste Prämien, letztere erheben in ungünstigen

Jahren Nachschüsse. Bei guten Gegenständigkeits-
gesellschaften mit großer Ausdehnung sind jedoch
die Bräunten einschließlich der Nachschüsse meistens
nicht so hoch, wie bei den von Kapitalisten gegrün-
deten Aktiengesellschaften.

Die Ernte der Futterpflanzen. Die
Frage, wann die Futtergewächse am zweckmäßigsten
gemäht werden sollen, kann nicht allgemein beant-
wortet werden; denn es kommt hierbei auf die Art
der Gewächse und den Nutzungszweck an. Beim
Anbau der Futterpflanzen bezweckt man eine
möglichst große, zur Ernährung des Viehes sich
eignende Masse pflanzlicher Substanzen zu gewin-
nen, in welchen die erforderlichen Nährstoffe in
möglichst großer Menge und in leicht verdaulicher
Form enthalten sind. Man kann als den richtigen
Zeitpunkt für das Mähen der Futterpflanzen also
das Vegetationsstadium bezeichnen, welches die
Erreichung dieses Zweckes am meisten gewährlei-
stet. Dieses Stadium tritt bei einigen Futter-
pflanzen schon vor Beginn der Blüte ein, bei an-
deren bei Eintritt der Blüte, bei anderen wieder
in der Vollblüte und so fort bis zur völlig ausge-
reiften Frucht. Beim Klee, welcher einen wich-
tigen Platz unter den Futterpflanzen einnimmt,
fällt der geeignete Zeitpunkt zum Mähen mit der
beginnenden Blüte zusammen. Jüngerer Klee
hat einen größeren Nährstoffgehalt als älterer;
der Eiweißgehalt geht bei vorgeschrittenem Stadium
zurück, und der Gehalt an Cellulosestoff nimmt zu.
Mit der Abnahme des Nährstoffgehaltes nimmt
auch die Verdaulichkeit des Klee in erheblichem
Maße ab.

Das Walzen des Bodens. Durch das
Walzen bezweckt man zunächst eine Zerstörung der
Erdflocken und damit zugleich eine Ebnung des
Bodens. Leichte Böden walzt man, um sie zu
festigen, teils, damit sie nicht so leicht austrocknen,
teils, um den Pflanzen einen festeren Stand zu
verschaffen. Schwere Böden bilden infolge anbal-
tenden Regens, besonders während des Winters,
eine feste Kruste, die durch Anwendung einer ge-
eigneten Walze zerstört werden kann und im In-
teresse eines Pflanzenwachstums auch zerstört
werden muß. Die Walze ist daher ein unentbehr-
liches Gerät für den Landmann, welcher bei rich-
tiger Anwendung manchen Nutzen, bei falschem
Gebrauch jedoch auch großen Schaden bringen
kann. Hierzu einige Beispiele: Durch den Frost
wird bekanntlich der Boden gehoben, und die
Winterpflanzung des Weizens und Roggens heben
sich samt ihren noch kleinen Wurzeln mit. Tritt
darauf im Frühjahr einigermassen warmes und
trockenes Wetter ein, so trocknet der Boden in sei-
ner oberen gelockerten Schicht leicht aus, und die
jungen Pflanzen leiden Not. Unter solchen Um-
ständen ist die Walze am Platze. Durch das Fest-
walzen der lockeren Ackerkrume erhalten die jungen
Pflanzen wieder einen festen Standort. Dazu
werden die Kapillaren des Bodens, die Haarröhren-
chen, wieder hergestellt, so daß die Feuchtigkeit aus
den unteren Schichten des Bodens wieder empor-
steigen kann. Aus letzterem Grunde walzt man
auch zu lockeren, mit größeren Hohlräumen ver-
sehenen Boden, damit es dem aufgebrauchten Saat-
gute nicht an Feuchtigkeit fehle. Ganz besonders
ist das Walzen erforderlich bei der Aussaat von
feinen Sämereien, z. B. Gras- oder Kleearten.
Grundbedingung bei der Anwendung der Walze
bleibt jedoch für alle Fälle Vorhandensein von
trockener Ackerkrume. Bei nassem Wetter wird
der Boden zusammengepresst, also zu fest, so daß
schließlich die Luft nicht mehr im Boden zirkulieren
kann und die Wurzeln der Pflanzen absterben.
Auch der Regen kann in einen herartig be-
handelten Boden nicht mehr eindringen, die Pflan-
zen stehen dann in stauender Nässe und gehen zu-
grunde. Die Walze darf also im Frühjahr nicht
zu früh auf den Acker kommen, es muß trockener
Boden abgewartet werden.

Vieh- und Geflügelgucht.

Wie muß man Pferde behandeln,
um sie gesund zu erhalten? Diese
Frage beantwortet der Pferdefreund, wie folgt:
Langsam zur Arbeit und langsam in den Stall!
Dieser Spruch sagt mit wenigen Worten, was zu
tun ist, beim Beginn und am Ende der Arbeit.
Es soll heißen: Beginne die Arbeit ruhig und ver-
lange nicht sofort die höchstmögliche Kraft-
anstrengung von dem Tiere, sondern steigere deine

Anforderungen an dasselbe allmählich bis zum
höchsten Grade der Leistungsfähigkeit. Ein zeit-
weises Ausruhen kann dann ferner eine volle aus-
dauernde Tätigkeit der Muskeln und Atmungs-
organe bedingen. Ebenso möge die Anstrengung
gradweise und lasse das Tier sich beruhigen, be-
vor dieses in den Stall zieht. Nach angestreng-
ter Arbeit gleich in den Stall gebracht, ist keine
Erholung für die Muskeln und Sehnen, sondern
bewirkt das Gegenteil, ein Steifwerden und Er-
starren derselben, wie denn auch die dünne, häufig
mit allen möglichen Gasen erfüllte Luft des
Stalles durchaus nicht zur Stärkung der erhitzten
Lunge und Haut beitragen kann. Stehen den
Pferden große Strapazen bevor, soll man sie nicht
unmittelbar vorher stark füttern, sondern ihnen
zwischen dem Fressen und der Arbeit eine Stunde
Zeit lassen zur Verdauung. Die Verdauung ist
ebenfalls eine Arbeit, welche die Kraft des Körpers
in Anspruch nimmt wie jede andere Leistung, die
wir dem Tiere zumuten. Verlangen wir beides
gleichzeitig, so müssen wir darauf verzichten, daß
jede dieser Arbeiten zu unserer Zufriedenheit aus-
fällt. Einerseits gestaltet sich dann die Verdauung
zu einer mangelhaften, welche das Futter nicht ge-
hörig ausnützt, andererseits kann das Pferd seine
volle Kraft nicht entfalten, weil seine Ernährung
eine ungenügende ist. Die Verteilung des Futters
in drei ungleiche Tagesportionen, von denen die
größte am Abend zu geben ist, erscheint daher am
zweckmäßigsten. In der Nacht hat der Körper
Ruhe, und die Tätigkeit der Verdauungsorgane
kann ungehindert vor sich gehen. Schroffe Ueber-
gänge von einer Verwendung zur anderen sind den
Pferden sehr nachteilig, und es kommen die Stadt-
und Spozierfahrten usw. an Sonntagen, bei wel-
chen die Pferde, die sonst Schritt geben, nun auf
einmal laufen sollen, den Besitzern oft teuer zu
stehen. Ein gutes Pferd kann an einem Sonntage
völlig verdorben werden.

Fische und Fischmehl bilden ein wert-
volles Schweinefutter; doch dürfen sie nicht in zu
großen Mengen verfüttert werden, da das
Schweinefleisch sonst einen trüben Geschmack an-
nimmt, der nicht zu seiner Verbesserung beiträgt.
Zur Schweinefütterung sind die geringeren Fisch-
sorten frei. Damit das Fleisch den Fischgeschmack
nicht bekommt oder beibehält, hält man 3-4
Wochen vor dem Schlachten mit der Fisch-
fütterung auf.

Waldwirtschaft.

Weidewirtschaft. In vielen Gegenden
wird es mehr und mehr Sitte, das Vieh während
der Sommer-Monate Tag und Nacht auf der
Weide zu lassen. Diese Einrichtung hat sich sehr
bewährt, die Kühe geben mehr Milch und sind auch
besser im Fleisch. Dieses kommt daher, daß die
Milch die besten, d. h. die ihnen zugehenden Tages-
zeiten reiflos zum Weiden ausnützen können. So
sieht man daß die Kühe besonders mit Beginn
der Dämmerung, sowie in den frühen Morgen-
stunden fleißig weiden. Die beginnende Dämme-
rung z. B. aber treibt die Milchkühe schon nach
Haus. Wie gerne sie dann gerade noch weiden,
erleidet man daraus, daß sie nach jeder Gelegenheit
benutzen, ein Maul voll zu schnappen.

Disteln, ein gutes Milchfutter. Ehe
der Saft in Salze schießt, sieht man in vielen
Feldern sich zahllose Disteln breit machen. Diese
müssen alle entfernt werden, denn sie nehmen
viele Nahrung und viel Raum fort. Das Aus-
stechen lohnt sich aber auch in doppelter Weise,
denn die ausgestochenen Disteln bilden ein vor-
zügliches Milchfutter. Sie können sowohl etwas
abgewelkt oder auch abgekocht verfüttert werden.
Gewaschen und etwas abgewelkt, bilden sie ein gu-
tes Beifutter für die Kühe. Sie werden von den
meisten Kühen sehr gerne gefressen.

Obst- und Gartenbau.

Der Strind oder Schorf zeigt sich beson-
ders bei den Birnbäumen sehr stark. Es ist keine
Seltenheit, daß die Äste aufspringen und da-
durch stellenweises Ablösen der Rinde vor sich
geht. Da diese Erscheinung oft auf der einen Seite
eines Dorfes sehr stark und sonst nicht auftritt,
so dürfte die große Trockenheit des Bodens wohl
die alleinige Ursache sein. Sonst tritt die Er-
scheinung besonders auf nassen, kalten Böden auf.
Das Aufbringen der Früchte, besonders der Na-
nada-Reinette, ist in manchen Gegenden keine Sel-

tenheit. Vorbeugungsmittel sind Lockerung des
Bodens, flüssige Düngung, Vorbereitung des
Bodens vor dem Pflanzen, indem man ihn mit
Baumstumpfen vermischt. Werden ältere Bäume vom
Schorf befallen, so sollten sie umgeproßt oder
verlünat (Rückschnitt ins alte Holz) werden;
jüngere verpflanzt man, bei älteren Bäumen ver-
wendet man mit Vorteil kalkhaltige Untergrunds-
düngung an.

Die Spibendürre tritt in trockenen Som-
mern bei alten wie bei jungen, unbeschnittenen
und wenig gepflegten Bäumen gleich stark auf. Bei
älteren Bäumen wird diese Krankheit durch Wasser-
und Nährstoffmangel hervorgerufen. Rechtzei-
tige rationelle Düngung erzielt günstige Erfolge.
Einzelne Obstsorten (Apfel wie Birnen) leiden
darunter ganz besonders stark. Bei solchen Sorten
ist starker Schnitt bis ins alte Holz (Verlängen)
oder Umpflanzen ratsam.

Gegen Frostrisse ist das Schröpfen (Durch-
schneiden der Rinde) längs der Risse am besten
im Frühjahr und Bestreichen der Wunden mit
Lehm und Kuhfladen das beste Bekämpfungsmittel.

Krankheiten der Gemüse. In allen
Gegenden, wo die selbstmäßige Gemüsebaute einseitig
betrieben wird, wo also Jahr auf Jahr den-
selben Feldern die gleichen Gemüse angebaut wer-
den und angebaut werden müssen, z. B. Weiß-
kraut oder Rotkraut, da treten von Zeit zu Zeit
Gemüsekrankheiten eigener Art auf. So tritt be-
sonders eine Art Wurzelfäule auf, welche durch-
aus von der gewöhnlichen verschieden ist. Wäh-
rend Kopf und Wurzel noch gut bleiben, beginnt
der Stengel schon weich zu werden. Die Pflanzen
gehen ein. Der Uebelthäter ist ein Fäulnispilz,
der, durch die einseitige Wirtschaft begünstigt,
den Boden tief durchsucht und dann seine Vor-
wüstungen an der Pflanze anrichtet. Daß in der
Nähe der Städte vielfach mit Latrinedüngung
gedüngt wird, befördert nach den Erfahrungen
mancher Landleute sein Gedeihen und seine Ver-
mehrung. Nach Feststellung dieser Tatsache, also
der Krankheitsursache, ist die Bekämpfung nicht
schwer, jedoch muß gründlich vorgegangen werden.
Zunächst werden die Felder tiefergast, damit der
versuchte Grund tief nach unten kommt, wo die
Wurzel bald ausgewuchert haben; dieses Rigolen
muß alle drei bis vier Jahre erneuert werden.
An zweiter Stelle ist für eine tüchtige Kalkzufuhr
zu sorgen, da aller Boden nicht mehr oder weni-
ger kalkhaltig ist. Basse sich keiner dadurch vom
Kalken abhalten, daß er unter seinem Boden Kalk-
steine sitzen hat, mit denen können die Pflanzen
nichts anfangen. Der Kalk tötet alle Pilzsporen,
lockert und wärmt den Boden und löst noch viele
Bestandteile, welche sonst ohne Wert sind. Kalk ist
in dem Gemüseboden fast niemals zu viel, meist
aber zu wenig. An dritter Stelle verlege man sich,
soviel wie möglich, auf Kompostwirtschaft, beson-
ders wenn Latrinedüngung verwendet wird.
Man bringt also den Dünger nicht direkt aufs
Feld und an die Pflanze, sondern mache zuerst
Komposthaufen davon, sodas er erst in vergärem
Zustande auf die Beete gelangt. Endlich ver-
wende man soviel Holzasche zur Düngung, als man
nur verwenden kann, da diese ein sehr gutes
Schutzmittel gegen Fäulnis aller Art ist. Durch
Befolgung dieser Ratsschläge sind in der Praxis
in jeder Hinsicht so gute Resultate erzielt worden,
daß ich sie allgemein empfehlen kann.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Behandeln der Weinberge. Das Verhalten
der Weinberge muß mit großer Sorgfalt ausge-
führt werden, damit Licht und Luft möglichst tief
in den Boden dringen können. In der Untergrund
naß, so darf nicht zu früh gehackt werden, weil
durch die Lockerung der Oberfläche die Ausdün-
stung des im Boden befindlichen Wassers verhin-
dert wird. Trockene Böden dagegen werden früh
behackt, damit sie die Winterfeuchtigkeit um so län-
ger halten.

**Sommerarbeiten in den Reb-
schulen.** Die Rebschulen müssen den ganzen
Sommer über in guter Pflanze bleiben, sonst kön-
nen sie kein kräftiges, widerstandsfähiges Pflanz-
material liefern. Man halte sie polnisch rein
von Unkraut und lockere in kurzen Zeitpausen den
Boden. Auch eine Besprengung der Blätter mit
Kupferkalkbrühe ist notwendig, da gerade die jun-

gen Pflanzen sehr leicht von Pilzen und Blattkrankheiten befallen werden.

Reinigung der Weinflaschen. Die Weinflaschen sind, wie fast alles, im Preise und im Werte gestiegen. Sie müssen daher vorsichtig behandelt und immer wieder von neuem gebraucht werden. Anwendung von Bleischrot soll unterbleiben, da dadurch das Innere der Flaschen angegriffen wird. Das Beste ist eine Reinigung mit der Flaschenbürste und Wellfand. Weinstropfen können durch das Eingießen verdünnter Salzsäure gelöst und entfernt werden.

Hauswirtschaft.

Beltsachen gut aufzubewahren. Das Belzwerk muß vorerst tüchtig ausgeklopft werden, auch sieht man genau nach etwaigen Mottenschäden und untersucht die Stellen nach Eiern und Larven der Motten, um sie gründlich zu entfernen. Dann legt man die Beltsachen gut zusammen, und steckt hin und wieder mit Terpentinöl getränkte Dappen zwischen die Falten. Nun hat man aus fester grauer Leinwand einen passend großen Sack genäht, steckt die Beltsachen sauber und glatt hinein, näht die Öffnung fest zu und verwahrt den Sack in Kisten oder Koffern an einem kühlen, trockenen, möglichst dunklen Ort. Bevor man den Behälter gutverschließt, legt man noch etwas Kampfer hinein, oder bestreut das Paket mit gestohem Pfeffer, auch einige Hände voll Zigarrenreste, sogenannten Stummel, sind für diesen Zweck sehr zu empfehlen. Wird das Belzwerk auf diese Weise rechtzeitig behandelt, — auch Wollfächer, Wintermäntel usw. bewahrt man so auf —, so wird sich Niemand über Mottenschäden zu beklagen haben, denn der Hauptfeind alles Belzwerkes sind die Motten. Der Schmetterling der Belzmotte ist dadurch kenntlich, daß er auf den silbergrauen Flügeln in der Mitte einen Punkt zeigt; man sieht ihn von Mitte Frühling bis zum Herbst herumfliegen. Er selbst beschädigt das Belzwerk nicht; aus den Eiern aber, die er hineinlegt, kriechen binnen drei bis vier Wochen kleine, nackte Larven oder Würmer, die sofort die Haare abzubeißen anfangen, um sich davon zu ernähren. Weiches Belzwerk wird, bevor man es aufbewahrt, gereinigt. — Man kocht gute, weiße Hausseife in Wasser; in dem lauwarmen, ja nicht heißem Seifwasser wäscht man das weiße Belzwerk ohne Reiben, nur durch sanftes Drücken und Eintauchen, und wiederholt dies einige Male mit frischem Seifenwasser, und zuletzt mit reinem Fluß- oder Regenwasser. Man trocknet es an der Luft, bestreut es mit Stärkemehl und kammert es behutsam aus. Beim Verpacken muß man genau darauf achten, daß das Belzwerk auch durchweg vollständig trocken ist.

Weiße Stroh Hüte aufzufrischen. Um gelb gewordene Stroh Hüte weiß und sauber zu machen, vermischt man 10 Gramm Zucker- oder Citronensäure mit einem halben Liter warmem Wasser. Mit dieser Mischung bürstet man den vergilbten Hut und läßt ihn dann im hellen Sonnenschein trocknen. Man darf aber die Hüte nicht zu naß machen, da sie sonst ihre Form verlieren.

Für die Küche.

Wachst. Häufig hört man Hausfrauen klagen, daß selbst das beste Vorrat noch viel zu wünschen übrig lasse. Dies liegt aber meist an der ungewöhnlichen Zubereitung desselben. Alles gebrochene Obst muß man nach sauberem Waschen mit warmem Wasser und gehörigem Nachspülen mindestens einige Stunden, am besten über Nacht mit der zum Kochen erforderlichen Wassermenge kalt stehen lassen. Dann wird es mit diesem Wasser gekocht, bis es zur natürlichen Größe aufgequollen ist und dann erst die nötige Zuckermenge zugegeben. Sehr zum Nachteil ist das Hinzufügen von Gewürzen, beim frischen, sowie beim getrockneten Obst, daselbe verliert seinen angenehmen, natürlichen Geschmack dadurch.

Sammeln und Trocknen von Kräutern und Blüten der deutschen Heimat

von Heinrich Norrenberg, Hauptschriftleiter des „Drogenhändlers“, Berlin.

Die einst so gering geschätzten Kräuter der Heimat haben während des Krieges eine solche Bedeutung erlangt, daß auch sie nach dem Kriege Gegenstand des ständigen Bedarfs sein werden. Dabei ist nicht nur an die medizinisch verwendbaren

Kräuter zu denken, die stets Verwendung fanden, ja in manchen Gegenden kultiviert wurden, sondern es kommen auch die vielen Kräuter in Betracht, die nicht als Arzneimittel, sondern als Genussmittel verwendet werden können u. jetzt, während des Krieges, in ungeheuren Mengen als Ersatz für den fehlenden koffeinhaltigen chinesischen Tee gebraucht worden sind. Der „Deutsche Drogisten-Verband“ hatte, um der Nachfrage nach einem deutschen Tee zu genügen, den Ankauf geeigneter deutscher Kräuter selbst in die Hand genommen und ein eignes, schmackhaftes Teegetränk zusammengestellt, das er unter dem Namen „Droba-Tee“ in den Verkehr brachte. Der Verbrauch an Droba-Tee war so groß, daß er schon nach kurzer Zeit wegen Mangels an deutschen Kräutern nicht mehr geliefert werden konnte. Dabei hätte man in Deutschland reichlich Kräuter sammeln und trocknen können, um den ganzen Bedarf zu decken. Unzählige Buntner von Kräutern sind aber nutzlos an den Pflanzen, auf den Sträuchern und Bäumen verrottet hängen geblieben, sie hätten gesammelt, getrocknet und verkauft werden können, es wäre gefundenes Geld gewesen.

Das Sammeln und Trocknen der Kräuter ist leicht besorgt, unter Aufsicht von Erwachsenen kann es durch Kinder geschehen.

In Betracht kommen hauptsächlich die jungen Blätter der Brombeere, Himbeere, Johannisbeere, Erdbeere, die Blüten der Linde, — — —

Möchten sich in diesem Jahre recht viele Personen mit dem Sammeln und Trocknen deutscher Kräuter befassen, der deutsche Drogisten-Verband bezahlt gute Preise für kunstgerecht getrocknete Kräuter, man wende sich daher an die „Gedro“ (die Einkaufsstelle) in Düsseldorf, Düsseldorf-Hafen, Hafensamstraße 37a.

Nachstehend sollen einige Ratschläge über das Sammeln und Trocknen der Kräuter gegeben werden, die zeigen, wie einfach diese Arbeiten sind. Man sammle nur von solchen Pflanzen, Sträuchern usw., die man genau kennt. Während der Blütezeit und kurz vorher haben die Pflanzen den höchsten Gehalt an Pflanzenbestandteilen.

Soll das ganze Kraut — das ist der ganze über der Erde stehende Teil — gesammelt werden, so sammle man vor dem Samenansatz, möglichst während der Blütezeit, vom Mai bis September.

Wo nur die Blätter in Frage kommen, (Brombeere, Himbeere, Erdbeere usw.) sind nur gut ausgebildete und nicht zu alte Blätter zu sammeln. Da sich lange Zeit neue Blätter bilden, so kann von einer Pflanze oftmals gesammelt werden. Auch hier sammle man während der Blütezeit.

Blüten (Lindenblüte usw.) darf man erst in den Mittagsstunden sammeln, nachdem der Tau verdunstet ist.

Früchte und Samen sammelt man, sobald sie reif sind, nicht früher, aber auch nicht später.

Das gesammelte Gut wird locker aufeinander geschichtet und in Körben oder nicht zu dichten Säcken nach Hause geschafft, niemals darf das Sammelgut in Kisten, Blechbüchsen und dergl. eingepreßt werden. Zu Hause wird das Sammelgut sofort getrocknet. Wesentlich ist hierbei, daß beim Trocknen die frische Farbe der Pflanzenteile nicht verloren geht. Im Sommer trocknet man an warmen Tagen im Freien an Stellen, die gegen Wind geschützt sind. Man breitet das Sammelgut in dünner Schicht auf den mit Sackleinen bespannten Holzrahmen aus, die man hoch stellt, damit die Luft von unten und von oben daran kommt. Mehrmals legt man das Trockengut täglich um und lockert es, damit es gleichmäßig trocknet.

Niemals trockne man das Sammelgut in bewohnten Räumen, auch dürfen getrocknete Kräuter nicht mit frischen gemengt werden. Bei feuchter Witterung u. zur Regenzeit muß zum Trocknen künstliche Wärme angewendet werden, wozu im Notfall ein Küchenherd genügt, über dem man in entsprechender Höhe die bespannten Rahmen anbringt. Man bringe anfangs mäßig und frugere die Temperatur langsam bis auf 70 Grad. Sobald das Sammelgut trocken und dürr ist, ist es gut. Auch beim Trocknen mit künstlicher Wärme ist Luftzug oder etwas Luftzug zweckmäßig. Aromatische Kräuter wie Pfefferminze dürfen nicht bei

hoher Wärme getrocknet werden, da sie dann ihr Aroma verlieren.

Das gut getrocknete Sammelgut hängt man in nicht zu dichten Säcken auf luftigem Boden auf und setzt sich dann zwecks Verkauf mit der bereits genannten Einkaufs-Gesellschaft G. m. b. H., in Düsseldorf-Hafen, Hafensamstraße 37a, in Verbindung.

= Bauernregeln im Juni. O heiß'ger Vit, o regne nicht, — Daß es uns nicht an Gerst' gebriecht. — Regen am St. Vitustag — Die Gerste nicht ertragen mag. — Regnet es zu Johanni auch nur leise — So regnet es Mäuse. — Vor Johanni bitt' um Regen — Nachher kommt er ungelegen. — Juniregen bringt reichen Segen. — Wenn im Juni Nordwind weht — Das Korn zur Ernte trefflich steht. — Juni verdirbt das ganze Jahr, — Wenn er kalt und regnerisch war. — Ist der Juni warm und naß — Füllt sich Scheuer u. Faß. — Nicht zu naß und nicht zu kühl — Nicht zu trocken, nicht zu schwül, — Warm und naß und kühl und trocken, — Dann gibt der Brachmond in die Milch zu broden. — Feuer und Wasserkessel drauf, — Das ist des Junis bester Lauf. — Juni feucht, aber warm — Macht den Bauer auch nicht arm. — Bläst der Juni ins Donnerhorn, — So regnet ins Land das liebe Korn. — Was im September soll geraten, — Das muß schon im Juni braten. — Auf den Juni kommt es an, — Ob die Ernte soll bestahn. — Stellt der Juni mild sich ein, — Wird's auch der Dezember sein. — Wenn kalt und naß der Juni war — Verdirbt er meist das ganze Jahr. — Juni trocken mehr als naß, — Mit gutem Wein das Faß.

= Kaufgesuche für Deutepferde. Beim königlichen Kriegsministerium und bei dem Herrn Minister für Landwirtschaft, Domänen und Forsten gehen dauernd Gesuche um käufliche Ueberlassung von kriegsunbrauchbaren Militär- und Deutepferden ein. Diese Pferde werden den Landwirtschaftskammern zur weiteren Verteilung an Landwirte und Gwerbetreibende überwiesen. Die an den Herrn Minister für Landwirtschaft, Domänen und Forsten oder an das Kriegsministerium gerichteten Gesuche müssen daher meistens den Landwirtschaftskammern zur weiteren Bearbeitung überhandt werden. Die hierdurch entstehende Verzögerung können die Bewerber vermeiden, wenn sie ihre Gesuche sogleich an die zuständige Landwirtschaftskammer unter Beifügung der erforderlichen Bescheinigungen der örtlichen Behörden richten.

Büchertisch.

Einkochen ohne Zucker. Praktisches Einmachbüchlein für die deutsche Hausfrau. Erprobte Rezepte zum Einkochen von Früchten und Gemüse ohne Einkochapparat, nebst 25 Pilzgerichten. Von Frau Helene Klingemann, ehemal. Leiterin der Lyceums-Kochschule, Pilschheim. 2. stark vermehrte Auflage (21.—40. Tausend). Preis 80 Pfg. Verlag Ed. Fode's Buchhandlung, Chemnitz.

Dieses kleine Büchlein mit seinen vielen neuen praktischen und brauchbaren Rezepten wird noch vielen Hausfrauen Rat und Nutzen bringen können, zumal alle Angaben praktisch erprobt sind. Der rasche Erfolg der ersten Auflage ist die beste Empfehlung.

Heu Klees oder Wiesen u. Heublumen (Absätze) laufen waggweise. Auch mahlen diese und ähnliche Produkte i. Lohn zu Futtermehl. Hst. Marmorwehl (ca. 95%⁰ koblens. Kalk), Str. M. 230. Graf und Co, Dampf mühle, Auerbach Hess. 1

Sonigkliegensänger

Der beste und praktischste der Welt, m. Aufhängevorrichtung an jedem Stück, 1 m. lang 4 1/2 cm. breit, dopp. beleimte Fangfläche prima frische Garantie ware. 100 Stk. 7.50 bei 200 Stk. an franco Nachn. 8 J. Bähr, Wartenfels 14 Bayern (Obfr).