

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

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

Landwirtschaftliches Wochenblatt.

Beilage zum „Wassauer Boten.“

1917.

Das Obst spielt als Nahrungs- und Erfrischungsmittel im Haushalt eine große Rolle u. wissen alle Hausfrauen eine saftige Frucht zum Nachtisch und ein Schälchen Kompott im Winter zu schätzen, aber nur wenige Hausfrauen sind je belehrt worden, daß wir im Obst nicht nur ein hervorragendes Nähr- und Erfrischungsmittel, sondern auch ein nicht zu verachtendes Heilmittel besitzen. Namentlich ist der Apfel von großem Wert

und kann der Genuß dieser Frucht nicht genug empfohlen werden. — Der Apfel reinigt und verdünnt das Blut und übt auf die Verdauungsorgane eine sehr wohltuende Wirkung aus.

Wer an Hartleibigkeit leidet, wird durch reichlichen Genuß dieser Frucht in kurzer Zeit eine bedeutende Besserung verspüren, und wer nützte und ermattet ist, wird durch sie erfrischt. Auch vor dem Schlafengehen genossen, übt der Apfel eine gute Wirkung aus, indem er das Blut beruhigt und den aufgeregten Geist besänftigt. Besonders ist der Apfel denen zu empfehlen, die schwere oder andauernde geistige Arbeiten verrichten.

Warmes Apfelmus wirkt sehr wohltuend und erleichtert bei Halschmerzen und Heiserkeit. Nach dem Genuß jeder größeren Mahlzeit ist sehr empfehlenswert, durch einen guten Apfel die Verdauung anzuregen. — Viele Mütter klagen, daß ihre Kinder „keine Farbe“ bekommen wollen, daß sie immer an Blutmangel leiden, verschiedene Mixturen, vom Arzt verschrieben, haben nichts genützt und dabei ist das Mittel, das dem Blutmangel bei dauernder Anwendung abhilft, in ihrem eigenen Haushalt zu suchen — das Obst! Deshalb, Ihr lieben Hausfrauen, spart nicht mit dem Obst auf Eurem Tisch. Bemerken möchte ich noch, daß für kleinere Kinder sowie magenschwache Personen gekochtes oder geschmortes Obst dienlicher ist und in größeren Mengen genossen werden darf als roh. —

Viel zu häufig bemerkt man, daß das Obst ungewaschen und ungeschält verzehrt wird. Man bedenke: durch wie viel Hände das Obst geht, bevor es in unseren Besitz gelangt und daß die Hände gewöhnlich an Sauberkeit recht zu wünschen übrig lassen. Es liegt hierin eine nicht zu unterschätzende Gefahr der Übertragung ansteckender Krankheiten, außerdem sind die Schalen der Früchte, namentlich für einen schwachen Magen geradezu schädlich; deshalb kann vor dem Genuß ungewaschenen und ungeschälten Obstes, welches übrigens auch weniger schmackhaft und appetitlich ist als gereinigtes, nicht eindringlich genug gewarnt werden.

Auch die Schalen der Äpfel wird eine sparsame Hausfrau nicht unbenuzt fortwerfen, denn diese geben eine vorzügliche Suppe.

Bei dieser Gelegenheit will ich noch eine Frucht erwähnen, welche im allgemeinen nicht genügende Beachtung findet — ich meine den Kürbis. Außer den verschiedenen Suppen und anderen schmackhaften Gerichten, welche man aus dieser Frucht bereiten kann, gibt dieselbe auch ein billiges und bei richtiger Zubereitung sehr angenehm schmeckendes Kompott für den Winter.

Ein empfehlenswertes und einfaches Rezept ist folgendes: Man schneidet zwei Pfund gelben Kürbis, nachdem er geschält und alle weichen Teile entfernt sind, in passende Stücke oder formt mit einem Ausstecher kleine Kugeln, legt sie in einen Napf und gießt so viel Essig darüber, daß die Frucht bedeckt ist und läßt das ganze 24 Stunden stehen; nachdem schüttet man den Kürbis in einen Durchschlag, um den Essig ablaufen zu lassen. Inzwischen kocht man zwei Pfund Zucker mit etwas Wasser, fügt wenig Roskatblüte und die fein abgeschälte Schale einer Zitrone hinzu, gibt die Kürbistücke hinein und nach einigen Minuten den Saft der Zitrone. Der Kürbis darf nur so lange kochen, bis er gläsern aussieht, nimmt ihn dann mit einem Schaumlöffel heraus und legt ihn in erwärmte Gläser, läßt den Saft noch etwas kochen und gießt ihn dann über die Frucht, der Saft muß überstehen. Es genügt ein Verschluss von Pergamentpapier.

Zum Absatz von Wein.

Auf dem Gebiet des Weinhandels sind Preisfreibereiten beobachtet worden, die ein behördliches Einschreiten erforderlich machen. Zwar gibt schon die bestehende Gesetzgebung Handhaben, um Ausschreitungen entgegenzutreten. Insbesondere kann auf Grund der Verordnung gegen übermäßige Preissteigerung derjenige, der einen übermäßigen Gewinn beim Absatz von Wein erstrebt oder erzielt, vor dem Strafrichter zur Rechenschaft gezogen werden. Es erschien aber erforderlich, darüber hinaus auch durch Verwaltungsmaßnahmen den bestehenden Mißbräuchen entgegenzutreten.

Eine im Reichsgesetzblatt Nr. 156 veröffentlichte Bekanntmachung des Reichskanzlers verbietet Wein-

versteigerungen, soweit es sich nicht um eigenes Gewächs handelt. Hierdurch sollen die wilden Preissteigerungen unmöglich gemacht werden, die in letzter in steigendem Maße von Personen veranstaltet wurde, die im Frieden mit dem Weinhandel nichts zu tun gehabt haben und die Preissteigerungen zu dem Zweck veranstalten, um sich übermäßige Gewinne in einer schwer nachzuprüfenden Weise zu verschaffen. Daneben wird den Landeszentralbehörden die Befugnis gegeben, nähere Bestimmungen auch über die Versteigerung eigenen Gewächses zu erlassen. Dabei ist nicht beabsichtigt, Versteigerungen dieser Art, wie sie im Frieden üblich waren, auszuschließen.

Durch weitere Bestimmungen wird sodann der Weinhandel einer besonderen Erlaubnispflicht unterworfen, die vom 20. September ab gilt. Dieser besonderen Erlaubnis bedürfen Personen, die auf Grund der sogenannten Kettenhandelsverordnung eine Erlaubnis zum Handel erhalten haben, nicht wenn sich die erteilte Erlaubnis ausdrücklich auf Wein erstreckt. Vom 10. September ab ist ferner für jeden Verkauf von Wein, Traubenmais, Traubenmost und von Trauben, die zur Kelterung bestimmt sind, von dem Verkäufer dem Erwerber eine Bescheinigung über Art, Herkunft, Menge und Preis zu erteilen.

Den von vielen Seiten gemeldeten Spekulationskäufen in Erzeugnissen der neuen Ernte, die zu übermäßigen Preisen abgeschlossen sind und den Ausgang für weitere Ueberforderungen abgeben, wird der Rechtsboden entzogen, indem die vor Erlass der Verordnung abgeschlossenen Vorverträge für nichtig erklärt worden sind. Kaufverträge über Weintrauben am Stod, Traubenmais und Traubenmost, sowie Wein aus der Ernte 1917 sind erst von einem bestimmten Zeitpunkte ab zulässig, der von den zuständigen Behörden für die einzelnen Bemerkungen bestimmt wird.

Legt Komposthaufen an!

Der von einem Kriegsjahr zum anderen geringer werdende Anfall an Stalldünger infolge Verringerung der Viehbestände und Verschlechterung der Ernährungspreise, der gleichzeitig die Preise zu unerschwinglicher Höhe emporreißt, und das Fehlen einzelner Kunstdüngermittel, wie Chilisalpeter bzw. die stark eingeschränkte Herstellung anderer Kunstdüngersorten haben zu einer gewissen Düngernot geführt, unter welcher der Gartenbesitzer ohne eigenen Tierbestand wohl am meisten leidet.

Ein Kriegsende, das wir ja alle in Nähe erhoffen, vermag eine rasche Besserung dieses Zustandes nicht herbeizuführen. Es ist vielmehr mit Sicherheit anzunehmen, daß die gegenwärtige Düngernot des Kleingärtners noch auf 2 bis 3 Jahre nach Kriegsende anhalten wird, denn wenn unsere Feldgrauen aus Feindesland zurückkehren, wird unsere Landwirtschaft in erster Linie allen erreichbaren Dünger für sich in Anspruch nehmen, um diesen den seit Kriegsbeginn hungernden Feldern zuzuführen.

In dieser Aussicht liegt für unsere Kleingartenbesitzer gleichzeitig die ernste Mahnung, sich rechtzeitig nach anderweitiger Nahrung für den starken Verbrauch an Nährstoffen durch unsere Gemüsegarten vorzusehen durch Anlage und Kultivierung von Komposthaufen, die obendrein den großen Vorzug haben, daß sie uns die nötige Düngererde nahezu kostenlos liefern.

In einem abgelegenen Winkel des Gartens wird mit Hilfe einiger Pfähle und alter Bretter ein Raum von etwa 2 Quadratmeter Bodenfläche in 1 Meter Höhe abgegrenzt, indem man eine der 4 Seiten zwecks späterer Bearbeitung des Hauses offen läßt. In diesem abgeschlossenen Raum wird das ganze Jahr hindurch gesammelt, was nur immer sich an blingenden Bestandteilen erreichen läßt.

Wir beginnen damit bereits jetzt bei Vorrichtung unseres Gartens für die Frühjahrspflanzung, indem wir etwaige von den Betten abgeharfte Strohteile, von der vorjährigen Ernte stehengebliebene Strünke, altes Laub, das Rehrich von den Gartenwegen dort ablagern und mit etwas Erde eindecken. Darauf kommen Abfälle aus Küche, Haus und Hof, wie Kartoffelschalen, Gemüseabfälle, Federn und Blut von geschlachteten Tieren und Lauben, feingehackene Knochen,

alte Lumpen, Stroh- und Genabfälle, die jeweils immer wieder mit Erde eingedeckt werden.

Die jeweilige Beigabe von Erde ist nötig — ja ohne diese geht es nicht — da sonst den einzelnen Stoffen die Verbindung fehlt, Erde außerdem die Verwesung der einzelnen Grundstoffe begünstigt, zu letzterem Zweck sollte dem wachsenden Komposthaufen auch von Zeit zu Zeit gepulvertes Kalk zugesetzt werden, der seinerseits ebenfalls die Verwesung der Grundstoffe beschleunigt, obendrein aber auch nachteilige Pilz- und Bakterienvegetation vom Komposthaufen fernhält, demselben weiterhin blingende Bestandteile zuführend. Neben Kalk finden naturgemäß auch Eierschalen auf dem Komposthaufen Platz, wo sie sich mit der Zeit in ihre kalkigen Bestandteile auflösen.

Das im Herbst abfallende Laub enthält zwar keine nennenswerten Nährstoffe, weshalb auch das Sprichwort von ihm sagt „Laub macht den Boden taub“, immerhin aber ist es als Lockerungsmittel nicht zu verachten, besonders wenn es sich um die Verbesserung schweren Bodens handelt. Auf gleicher Stufe mit ihm rangiert auch Moos aus dem Walde oder von vermoosten Wiesen, während andererseits Gras, Gemüseblätter und Strünke sowie Wurzeln auf dem Komposthaufen wieder in Pflanzennahrung umgewandelt werden. Auch aus Esornsteinen bildet, zumal wenn mit Holz geheizt wurde, gleichzeitig einen wertvollen Bestandteil des Komposthaufens.

Um die Verwesung der einzelnen Stoffen zu beschleunigen muß der Komposthaufen einigemal im Jahre umgestochen werden, damit nach und nach alle seine Teile mit der zersetzenden Luft in Berührung kommen.

Können wir ihn bei dieser Gelegenheit jeweils mit Jauche aus einem Viehstall oder mit Abortdünger gut durchtränken, dann bereichern wir ihn einerseits mit höchst wertvollen Dungstoffen für den Gemüsegarten und beschleunigen andererseits sein Gerauchen zu nährkräftiger Erde.

Braunkohlen- und Steinkohlensche sollten dem Komposthaufen nur dann zugesetzt werden, wenn der Kompost zur Verbesserung schweren, bindigen Bodens verwendet werden soll, denn an Nährstoffen enthält diese Asche fast nichts, sie besitzt bloß die mechanische Wirkung des Lockerns. Dagegen ist Holzasche wertvoll und kann bis zu einem Zehntel des Gesamtinhaltes dem Haufen zugesetzt werden.

Vorteilhaft ist es, alle Jahre einen neuen Komposthaufen anzulegen, auf welchen dann gleichzeitig immer wieder die unverwesten Teile des vorhergehenden Hauses zwecks weiterer Verwesung zur Ablage kommen.

Unkraut sollte auf dem Komposthaufen nicht geduldet, sondern jeweils möglichst bald zerstört und untergegraben werden, da es der Erde Nährstoffe entzieht.

Der praktische Schrebergärtner.

Kalk nicht vergessen! Wenn die Gärten im Herbst abgeerntet werden, müssen sie umgegraben werden, ob sie bepflanzt werden oder nicht, spielt dabei keine Rolle. Beim Umgraben bringt man seinen Dünger und auch den Kalk mit unter damit sie den Winter über den Boden recht durchdringen können. Der Kalk hat aber dabei die zweite Aufgabe, die Pilzkrankheiten des Bodens zu bekämpfen. Der Kalk wird am besten als Kalkmilch gegeben, weil dieser am kräftigsten wirkt. Felder, die im nächsten Jahre mit Kartoffeln angebaut werden sollen, dürfen nicht stark gekalkt werden, weil sonst leicht Schorf auftritt. Lichtiges Kalken ist auch das beste Mittel gegen Kohlhernie oder Wurzelknollen.

Schafft Humus in den Garten! Kleine Hausgärten, die selten genügend Stalldünger bekommen, leiden meist an Humusmangel. Der Boden wird fest und spröde. Um diesem vorzubeugen grabe man tüchtig Laub ein noch besser Lauberde, also verrottetes Laub, denn dieses macht den Boden mild, locker, durchlässig und wasserhaltend.

Für Feld, Wald und Garten.

Landwirtschaft.

40prozentiges Kalisalz. Zur Frühjahrspflanzung ist 40prozentiges Kalisalz dem Kainit vorzuziehen, da es die schädigenden Chlor-

verbindungen, wie dieser nicht aufzuweisen hat. Es verkrustet auch den Boden nicht so stark wie der Kainit, weshalb er auch aus diesem Grunde bei der Frühlingsdüngung den Vorzug verdient. Nehmige Sandböden sind für eine Kalidüngung meist dankbar. Das Kalisalz gleichzeitig mit dem Getreide mit einer kombinierten Sämaschine in die Reihen zu streuen, empfiehlt sich wegen der ägenden Wirkung des Salzes nicht. Der richtige Vorgang bei seiner Anwendung ist der, es vor der Saatsfurche breitwürfig auszustreuen und die Bestellsarbeiten mitmachen zu lassen, wodurch das Düngemittel im Boden gut verteilt wird, was den Vorteil hat, daß es die Pflanzenwurzeln überall finden. Auch dort, wo der Kalidünger von weither bezogen werden muß, wird das konzentrierte Kalisalz der Frachterparnis wegen dem Kainit vorgezogen. Wieviel Kalisalz man anwenden soll, richtet sich nach dem Kalibedürfnis des Bodens und den anzubauenden Pflanzen. Rüben und Kartoffeln haben ein größeres Kalibedürfnis als das Getreide, weshalb man zu ersteren Pflanzen größere Kaligaben anwenden muß als zu Getreide. Aufschluß wie sich eine Düngung mit Kali oder anderen Kunstdüngern rentiert — auf die Rentabilität bei Anwendung von Kunstdüngern kommt es ja an — kann nur durch richtig durchgeführte Felddüngungsversuche gewonnen werden. 200—300 Kilogramm 40prozentiges Kalisalz kann gleichzeitig mit Superphosphat verwendet werden, denn auch dieses soll die Bestellsarbeiten mitmachen.

Das **Franzosenkraut**. Auf unseren Kartoffeläckern macht sich immer mehr ein Unkraut breit, das seit dem französischen Kriege (1870) in Deutschland bemerkt wurde, vielleicht durch Fouage der französischen Armee eingeschleppt oder auch gelegentlich durch Blumenfämereien verschleppt. Das gewöhnlich „Franzosenkraut“ oder kleinblütiges Knopfkraut (*Galinsoga parviflora*) genannte Unkraut stammt aus dem tropischen Amerika, ist im westlichen Südamerika und nördlich bis Mexiko heimisch, besonders häufig in Peru. Seit Anfang des vorigen Jahrhunderts ist es aus den botanischen Gärten verwildert. Wo es sich einbürgert, stellt es sich als ein überaus lästiges, schwer zu vertilgendes Unkraut dar, das in kurzer Zeit die Acker überzieht und das Gedeihen, besonders der Kartoffeln, gefährdet. Die 15 bis 30 Ztm. hohe, oberseits stark dreigabelig verästelte Pflanze besitzt gegenständige, kurzgestielte, berseiförmige, sägezahnige Blätter. Sie blüht vom Juni bis in den Herbst. Die Blütenköpfchen, meist endständig, etwa erbsengroß, bilden eine von weißen Strahlenblüten umgebene, gelbe Scheibe und sind dadurch für die auf allen vernachlässigten Kartoffeläckern und auf Feldland in der Nähe der Dörfer wachsende Pflanze sehr charakteristisch zur Erkennung. Die Vernichtung ist nur durch rechtzeitiges Ausreißen vor der Knospenbildung und durch Verbrennen der ausgeprägten einjährigen Pflanzen möglich. Erfolgt das Entfernen der Pflanzen zu spät, erst nach dem Abblühen, so haben die zahlreichen Blütenköpfchen ihre reichlich gebildeten und mit Flugausrüstungen versehenen Samen weit hin verbreitet, und eine Unterdrückung des Unkrautes kann dann erst wieder im nächsten Jahre vorgenommen werden, in dem es in bedeutend größerer Verbreitung auftritt. In Braunschweig bestehen in den meisten Ortschaften Statuten, durch die den Landwirten die Ausrottung dieses Unkrautes zur Pflicht gemacht wird. Da die Schädlinge sich auch in anderen Provinzen immer weiter ausbreiten, so ist tatkräftiges Vorgehen gegen ihn, überall, wo er auftritt, geboten.

Schnitt der Weiden. Die Weiden sind holzreif, d. h., die Reservestoffe sind völlig in den Wurzelstock zurückgewandert, wenn die Äuten sämtliche Blätter verloren haben. Es fällt dies in die Zeit von Mitte November bis Ende Dezember. Werden die Weiden noch während der Saftbewegung geschnitten, so geht dies auf Kosten des Stodes, der mangels ausreichender Reservestoffe das nächste Jahr nur wenige und kümmerliche Äuten zu treiben vermag. Der Schnitt hat ganz unten am Wurzelstock zu geschehen. Es dürfen keine langen Zapfen stehen bleiben. Wer lange Zapfen hinschneidet, bekommt ästige Äuten, während die aus den untersten Äuten sich entwickelnden Äuten nach vielfach gemachten Erfahrungen astrein bleiben. Die so im November oder Dezember (am besten vermittels einer scharfen, starken Rebschere) geschnittenen Äuten werden in mittelgroße Bündel gebunden und bis zum Verkauf oder bis zum

Schälen an lustigen Orten aufbewahrt. Kälte schadet ihnen nichts.

Weinbau und Kellereiwirtschaft.

Nach der Gärung. Um die Essigsäure zurückzuhalten und jeden Ruhenbildung zu vermeiden, ist der Wein nach der Gärung so viel als möglich in vollen, gut verspundeten Fässern aufzubewahren. Sobald der Wein durch Schwinden abnimmt, soll sofort nachgefüllt werden. Die Zapfen sollen 15 Ztm. in das Faß hineinstecken, damit sie länger im Weine bleiben und nicht austrocknen. Bei Fässern zum Verzapsf verwende man Spunde mit Glycerinröhren.

Vieh- und Geflügelzucht.

Weidegang, Aufenthalt im Freien. Bewegung ist für alle Tiergattungen notwendig, in erster Linie für das Pferd. Engbegrenzte Tummelplätze und Lausstände ersetzen in keiner Weise die Weide.

Der beste Untergrund für Pferde ist eine doppelte gebrannte, auf die hohe Kante gestellte und mit Zement verbundenen Ziegeln gebildete, wenn darauf eine Schicht Torf und auf diese etwas Stroh kommt. Vom letzteren wäre das schlechteste mit dem frischgefallenen Mist immer fortzunehmen. Auf diese Weise erhält man einen weichen und undurchlässigen Boden.

Zur Fütterung. Sollte eine bestimmte Reihensfolge in der Verabreichung der verschiedenen Futtermittel ein und lege den Tieren das Futter in kleinen Portionen, nie die ganze Futtermenge auf einmal, vor, dann werden sie mit Appetit fressen und auch alles aufessen.

Der Stall der Ziege muß warm, trocken und hell sein; auch soll er sich gut lüften lassen. Besteres wird bekanntlich namentlich im Sommer zum Bedürfnis. Das wichtigste aber ist gute Sauberhaltung des Ziegenstalles. Täglich muß eine Streu in denselben gebracht werden. Auch darf der Dünger nicht so lange im Stall bleiben, besonders nicht im Sommer, da sonst die Ziege auf dem bei längerem Lagern sich stark erhaltenden Dünger ein heißes Lager haben, auch schlechte Luft im Ziegenstall entstehen würde. Von großem Nutzen ist es, wenn das Tier in seinem Stall frei umherlaufen kann und nicht mit einer Kette angebunden zu sein braucht. Man kann dann auch zwei oder drei Ziegen in einen Stall bringen. Solchen Ziegen, die stets im Stall stehen (und daran ist hier namentlich gedacht), müssen von Zeit zu Zeit auch die Hufe beschnitten werden. Die Hornbekleidung der Hufe wird bei ihnen ja nicht abgenutzt, wächst weiter und biegt sich unter den Fuß, so daß von der Sohle nichts zu sehen ist. Daß dies nicht zum Wohlbefinden der Ziege beiträgt, ist wohl klar.

Mittel gegen geschwollene Euter. Man nimmt einen Eimer mit heißem Wasser, legt einen glühendheißen Ziegelstein hinein und stellt den Eimer unter das Euter der Kuh. Um das Entweichen des aufsteigenden heißen Dampfes zu verhüten, bedeckt man die Kuh mit einer entsprechend großen Decke. Man läßt den Eimer so lange unter der Kuh stehen, als sich noch Dampf zeigt. Das Verfahren wird täglich zwei- bis dreimal wiederholt. Man kann das Euter auch dadurch dämpfen, daß man heißes Wasser in einen mit Heublumen gefüllten Eimer schüttet und den Eimer auf vorhin beschriebene Weise unter das Euter der Kuh stellt. Innerlich gibt man mit Vorteil Abzug von Malven.

Der **Pips der Hühner.** Gegen diese sehr häufig auftretende Krankheit wendet man vielfach das Abziehen der Haut auf der Zunge an, ein Mittel, welches nie den Pips heilt, wohl aber die Tiere sehr quält. Als wirklich gutes Heilmittel sei folgendes angegeben: Man löse 1 Gramm chlorsaures Kali in 5 Eßlöffel heißem Wasser auf und lasse die Lösung erkalten. Hierauf pinxelt man mit einer Feder den Schnabel nebst Zunge und Gaumen des erkrankten Tieres gut ein. Diese Manipulation wiederhole man zwei- bis dreimal und gebe dem kranken Tiere noch etwas Rizinusöl (ca. 1 Kaffeelöffel voll) ein.

Milchwirtschaft.

Die **Milchfrage im Winter 1917/18.** Schon heute beginnt die Milchfrage brennend zu werden, und es heißt auch wirklich zeitig Fürsorge treffen. Es werden daher auch schon von allen Seiten Vorschläge gemacht, wie die Milch zu erfassen und restlos dem Verkehr zuzuführen sei. Schön, das kann gemacht werden, denn es gibt noch im-

mer Bauern, welche die Milch verbittern und die Butter zu Buchenpreisen weiter geben. Aber die Hauptsache ist doch noch immer Milch zu schaffen, denn wenn wir keine Milch schaffen, dann können wir auch keine Butter erfassen. Die Milchfrage aber ist eine Futterfrage, und wer sie von einer anderen Seite betrachtet und lösen will, der erzielt, wie der selige Watodi sagen würde, Papiermilch, die sich weder zum Buttern noch Käsen verwenden läßt. Gelingt es nicht, dem Landwirt wenigstens eine beschränkte Portion Mehl oder Kleien frei zu machen, so müssen wir eben auf Milch verzichten. Dann aber quäle man ihn auch nicht, denn sonst muß er Wasser in Milch verwandeln, und solche „Wunder“ sind heute nicht gerne gesehen.

Getrocknete und später gekochte Disteln sind ein gutes Futter für Milchkuhe. Sie sollen besonders dann gebraucht werden, wenn kein Grünfutter mehr gegeben werden kann, also im Winter. Mit Kartoffelschalen, geschnittenen Kohlenstängeln, Gemüßabfall usw. zusammengeköcht, wirken sie lauwarm verfüttert, sehr günstig auf die Milchbildung ein. Auch getrocknete Brennnesseln bilden ein sehr gutes Futter zum Weiden.

Obst- und Gartenbau.

Lebender Zaun. An Pflanzen für lebende Zäune ist große Auswahl. In jedem Bereichnis einer größeren Baumschule sind die verschiedensten Pflanzen, wie Verberis, Weibbuche, Weibdorn, Gleditsche, Kottanne, Weibschel, Akazie (*Robinia*), Rosa rubiginosa, Flieder, Larus, Thuja verzeichnet, die sich alle für die Anlage eines lebenden Zaunes eignen. Für sehr niedrige Hecken empfiehlt sich eventuell Buxbaum. Der Zaun kann in zweireihiger Verbandspflanzung oder in einreihiger Pflanzung angelegt werden. Je nach Pflanzenart und Größe sind die Entfernungen zu bemessen. Der Boden hat tief rigolt zu werden und ist mit Kompost anzureichern. Wenn sich der Boden nach einigen Wochen gesetzt hat, ist Ende April die Pflanzung vorzunehmen; nachher sind die Pflanzen gut anzugießen. Wenn möglich, ist der Boden mit strohigem Dünger oder nassen Torfmüll zu bedecken, um einer zu starken Austrocknung vorzubeugen. Im ersten Jahre ist an der Hecke während der Vegetationszeit nicht zu schneiden.

Krebsdistel. Die eine ausdauernde Wurzel hat, aus welcher sie alljährlich im Frühjahr einen starken 2—3 Meter hohen Stamm treibt. Die starken Äste mit großen Blättern sind mit scharfen Stacheln bedeckt. Werden nun einjährige Pflanzen 10 Zentimeter in den Reihen, eventuell im Verband in zwei Reihen gepflanzt, so erzielt man einen so dichten Zaun, daß ihn weder Menschen noch Haustiere oder Wild durchbrechen können. Besonders empfiehlt sich diese Zaunanlage dort, wo man Gemüsegarten vor dem Betreten Unbeschränkter oder junger Pflanzungen im Frühjahr vor den schädlichen scharfen Winden schützen will. Auch dort, wo es gilt, anzulegen oder bereits angelegten Hecken einen Schutz zu gewähren, ist die taurische Krebsdistel bestens zu empfehlen. Ein lebender Zaun kann auch mittels Fichten hergestellt werden. Zu diesem Zweck werden die kleinen Fichtenbäumchen in zwei Reihen, 30,5 Meter von einander und 0,5 Meter in der Reihe, gesetzt. Die Fichtenhecke soll erst dann gestutzt werden, wenn die Bäumchen mäßig in einander angewachsen sind. Hat man ganz kleine, zwei- bis dreijährige Bäumchen gepflanzt, so muß man mit dem ersten Stutzen drei bis vier Jahre warten. Das Beschnitten der Fichtenhecke wird immer im zeitigen Frühjahr vorgenommen, also vor dem Erscheinen der jungen Triebe.

Wie man an Stachelbeersträuchern große gesunde Triebe erzielt. Um den Stachelbeerstrauch recht gut gedeihen und viele Früchte tragen zu lassen, ist es notwendig, daß dieselben an solcher Stelle im Garten gepflanzt werden, wo Luft und Licht, Regen und Sonnenschein zu ihm gelangen können. Gar häufig wird sein Standort in einer Ecke gewählt, wo man ihn nur aussucht, wenn er Früchte hergeben soll. An einem solchen Standort kann er selbstverständlich nicht gedeihen und nur geringe Früchte liefern. Der Stachelbeerstrauch verlangt gut gedüngten Boden, welcher in der Sommerzeit fleißig bewässert werden muß. Jeder Strauch wird von dem andern in einer Entfernung von 1,20 gepflanzt mit einem dünnen Pfahle versehen,

Die an dem Fuße des Stammes sich zeigenden Sprößlinge müssen stets entfernt werden und im Herbst die Seitentriebe mäßig beschritten werden, weil sonst die Früchte klein bleiben. Länger als 8-10 Jahre läßt man die Stöcke nicht stehen, nach welcher Zeit man sie durch neue ersetzt. Die Vermehrung ist mit Ausnahme weniger Sorten eine leichte. Im Verlaufe von September und Oktober schneidet man 25 bis 30 Zentimeter lange Zweige von den Sträuchern ab und schlägt sie ähnlich den Rebstecklingen in sandige nährhafte Erde ein. Damit die Kallusbildung schneller vor sich gehe, gibt man den Zweigen eine schiefe Richtung, weil dadurch mehr Luft an die künftige Wurzelsstelle gelangen kann. Ein Bedecken mit Kompost, so daß nur zwei Augen heraussehen, ist sehr zweckmäßig. Um die Stachelbeersträucher gegen Raupen zu schützen empfiehlt es sich, dieselben mit Tuche zu begießen. Es muß jedoch ein Auflodern des Bodens vorausgegangen sein, damit die im Boden befindlichen Eier mit betroffen werden. Auf diese Weise erhält man die gesündesten und kräftigsten Sträucher. Während des Sommers ist es gut den Boden um in Stöcke mit strohigem Dünger oder Kompost zu bedecken und bei trockener Jahreszeit zu begießen. Durch eine solche Behandlungsart erhält man schöne große Früchte.

Bienenzucht.

Die Salweide (*Salix Caprea*) als Bienenweide. Unter den Weidearten, deren Blütenfächer von der Biene besogen werden, dürfte wohl die Salweide die erste Stelle einnehmen und sollte daher der Bienenzüchter sie anpflanzen und zu verbreiten suchen. Da sie mit dem ersten Eintreten des Frühlings schon zu blühen beginnt, zu einer Zeit, wo warmer Sonnenschein mit kalten Winden abwechselt, ist es gut sie nicht allzuweit von den Bienenständen, sondern vielmehr in deren Nähe anzupflanzen, also in Gartenzäunen und Dorfgräben und andern weniger gut benutzten Stellen. Derartige Stellen gibt es allwärts genug, und wenn solche gar nicht vorhanden sein sollten, nun, so pflanze der Imker einige Salweiden selbst in seinen Gemüse-, Obst- und Blumengärten an, denn die Salweide lohnt ihren Platz so gut wie jeder andere Baum, speziell für den Imker berechnet wohl mit am allerbesten. Ein Umstand, der wohl erschwerend zur Anschaffung von Salweidenpflanzen wirkt, ist, daß man solche in Baumschulen nicht erhalten kann; es erscheint letztern wohl zu gering, solche heranzuziehen, und so bleibt nichts anderes übrig, als sie in Wäldern und sonstigen Stellen der freien Natur aufzusuchen, auszugraben und in die Nähe der Bienenstände und Ortschaften zu bringen.

Einkauf von Bienen. Bienen soll man niemals im Winter, d. h. zur Zeit der Winterruhe kaufen, weil man dann nicht untersuchen kann, was darin steckt und nach einer bekannten Redensart, die Kage im Sack kauft. Auch geraten die Völker durch den Transport in Aufregung und das Ende ist die Ruhr. Dagegen soll der Anfänger nach Möglichkeit im März oder April kaufen, weil man jetzt den Stock auf Weiselrichtigkeit und Volkszahl untersuchen kann. Die Stöcke sind ja im Frühjahr teurer als im Herbst, aber dafür hat man auch die Gefahr der Durchwinterung überstanden. Erfahrene Imker, welche das Durchwintern nicht scheuen, kaufen nur im Herbst ein.

Dampfwachsschmelzer. Jeder Bienenzuchtverein muß in erster Linie die Instrumente anschaffen, die sich für den kleinen einzelnen Imker nicht lohnen. Dazu gehört auch ein Dampfwachsschmelzer, der es ermöglicht, die ausrangierten Waben einzuschmelzen und neue Kunstwaben daraus zu fertigen. Dieser Wachsschmelzer wird am besten von einem vertrauten Mitgliede bedient, welcher den Wachs für alle schmilzt und dafür entschädigt wird. Wandert der Schmelzer aber von Haus zu Haus, so ist er schnell verdorben und kann dann nicht mehr exakt arbeiten.

Hauswirtschaft.

Papier auf Blech. Um Papier mit Gummi oder Stärke auf Blech aufzukleben, reibe man vorher das Blech mit starkem Essig ab. Tut man dies nicht, so wird kein Klebmittel haften.

Stahlfedern rein zu erhalten. Um Stahlfedern rein zu erhalten, bringt man reine Schrotkörner in ein Glas oder anderes Gefäß und schüttet sie mit etwas Wasser an. So oft man die

Stahlfeder gebraucht hat, steckt man die Spitze in die Schrotkörner, läßt sie aber nicht darin stecken, weil sie sonst rosten würde.

Einmachgläser vor dem Berspringen zu schützen. Man feuchtet ein Tuch mit kaltem Wasser an, legt es auf den Tisch, stellt das Einmachglas darauf, schlägt das Tuch unten etwas herum und kann nun getrost kochendes Obst hineingießen, ohne befürchten zu müssen, das Glas einzubüßen.

Gemeinnütziges.

Einen fest eingetriebenen Glasstößel aus dem Flaschenhals zu bringen. Man schlingt einen Bindfaden einmal um den Flaschenhals und zieht erstere an den Enden schnell und so lange mit beiden Händen, ähnlich wie beim Sägen — ein anderer muß die Flasche halten — hin und her, bis der Hals sich erwärmt. Der Glasstößel wird dann, langsam gedreht, leicht herausgehen.

= Zur Herstellung von Obstwein. Der Kriegsgesellschaft für Weinobst-Einkauf und Verteilung, G. m. b. H., erklärt unter dem 31. August die nachstehende Bekanntmachung:

Auf Grund der Verordnung vom 24. August 1917 (Reichs-Gesetzbl. S. 729) zur Abänderung der Verordnung über die Verarbeitung von Obst vom 5. August 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 911), bedürfen nunmehr sämtliche Keltereien (auch Kleinfeltereien) sowie die mehr als 30 Doppelzentner Rohstoffe im Jahre verarbeitenden nicht gewerbsmäßigen Hersteller von Obstwein der Genehmigung der Kriegsgesellschaft für Weinobst-Einkauf und Verteilung G. m. b. H., Berlin SW 68, Kochstr. 6, III, sowohl für den Abschluß von Verträgen über den Erwerb von Obst aller Art und Rohabgar zur Herstellung von Obstwein als auch zum Absatz von Obstwein.

Es werden alle bei vorstehender Gesellschaft noch nicht kontingentierten Apfel- und Beerenweinkelereien und die vorstehend bezeichneten nicht gewerbsmäßigen Hersteller von Obstwein hierdurch aufgefordert, sich bis zum 15. September 1917 schriftlich bei der Kriegsgesellschaft für Weinobst-Einkauf und Verteilung, G. m. b. H., zu melden, damit Ihnen ein Fragebogen zur Feststellung der Unterlagen für eine Kontingentierung zugesandt werden kann.

Landarbeiter als Schwerarbeiter. Wie wir der „Rundschau“, der Zeitung des Zentralverbandes der Forst-, Land- und Weinbergarbeiter Deutschlands entnehmen, hat das Kriegsernährungsamt auf eine Eingabe dieses Verbandes, in der der Wunsch ausgesprochen wurde, die Landarbeiter als Schwerarbeiter gelten zu lassen, folgenden Bescheid mitgeteilt: Vom 1. August ab bekommen die Landleute wieder 9 kg. Brotgetreide im Monat (seit dem 16. April war die Menge auf 6½ kg. gesetzt); weiter bekommen die Landarbeiter künftig 2 Pfund Gerste und 1 Pfund Hafer im Monat. Gerste und Hafer können gegenseitig aufgerechnet werden. Das sind also bei der gegenwärtigen Ausmaßungsquote rund 19 Pfund Mehl oder etwa 25 Pfund Brot im Monat. Da vom 1. August ab auch die Kartoffelernte beginnt, und die festgesetzten Mengen einstweilen bis zum 1. Oktober gelten, sind in Wirklichkeit die Landarbeiter für die Monate August und September zu Schwerarbeitern gestempelt. Besondere Verordnungen über die Verpflegung der Land-, Schwer- und Schwerstarbeiter bestehen nicht. Vom Kriegsernährungsamt werden lediglich bestimmte Grundsätze aufgestellt und nach diesen Grundsätzen die einzelnen Kommunalverbände beliefert. Die Feststellung des Begriffes Schwerarbeiter und die Unterverteilung der überlassenen Mengen an Schwerarbeiter und Gesamtbevölkerung ist ausschließlich Sache der Kommunalverbände.

Umpfropfen älterer Obstbäume.

Gar manchmal sagte uns eine Obstart aus recht verschiedenartigen Gründen nicht so recht zu. Nun wäre es sehr irrational einen mühsam erzogenen Baum, der so lange auf Vergütung des Auslagewertes zu warten gab, einfach auszubauen und durch einen jungen Baum die freigewordene Stelle wiederum zu besetzen. Bedenke man doch,

daß man in 2-3 Jahren diesem Stamme durch Umpfropfen eine andere wohlgeformte Krone erziehen kann, die zudem ein Obst trägt, was so recht unserem Geschmack entspricht.

Hierzu kommen freilich nur gesunde Stämme in Betracht und großer Täuschung würde man sich hingeben, wollte man einem kranken Stamme durch Umpfropfen Gesundheit und frisches Wachstum verleihen. Alle krebstranken Kernobstbäume, sowie die von Gummifluß ergriffenen Steinobstbäume beseitigt man daher schnellig, um nicht unnütze Arbeit zu verrichten und Zeit in der Erwartung eines Gewinnes nutzlos zu verträdeln. An einem zu alten Baume, der ohnehin schon dem Verfall entgegen ginge, dürfte sich sodann die Arbeit auch hie und da wohl nicht lohnen.

An dem zu behandelnden Baume, dessen Großäste auch in der Regel 8 Zentimeter Durchmesser wohl nicht übersteigen, werden die nach oben strebenden Äste mit glattem Schnitt abgelagt. Die nach unten stehenden und zur Seite neigenden läßt man vorläufig stehen, damit den Veredelungen nicht zugleich der ganze Saftstrom zugeführt werde, was diese im Saft ersäuen könnte, statt kräftige Triebe zu zeitigen. Ohnehin ist aber auch einiges Geäst und Laubwerk nötig, um dem kräftigen Stamme die Lebenskraft zu erhalten. Blätter müssen nämlich beim Baume die Nährstoffe in Bildungstoffe umwandeln. Sie vertreten die Lungen bei den Pflanzen.

Als sicherste Veredelungsart, die auch wohl jeder ohne besondere Vorkenntnisse ausführen kann, sei nun hier das Pfropfen hinter der Rinde angetreten. Die rechte Zeit hierzu ist nach Mitte April bis Anfang Mai. Die zu verwendenden Edelreiser müssen freilich schon früher von Mitte Januar bis Mitte Februar geschnitten sein und in Erde gesteckt, vor dem Austrocknen geschützt im Freien aufbewahrt worden sein. Zu spät geschnittene Reiser gehen erfahrungsgemäß durchweg fehl, wogegen man mit der Veredelungs-Arbeit ruhig warten darf, bis der Saft schon gehörig in den Gewässen zirkuliert. Eine schattige Stelle ist sodann für die Edelreiser noch aufzusuchen; falls die nicht anders ermöglicht werden konnte, müsse man durch ein vorgestelltes Brett die wärmenden Sonnenstrahlen fernhalten, sonst könnten hierdurch diese zum Austreiben gebracht werden.

Auf jeden Aststumpf setzt man nun vorsichtshalber am besten mehrere Edelreiser, wenngleich hernach bloß einer stehen zu bleiben braucht. So können schon einige fehlgehen ohne daß wir vergebens gearbeitet haben. Wachsen aber alle an, so können wir die bestentwickeltesten stehen lassen; die überflüssigen sind leicht und rasch entfernt. Wichtig ist glatter Schnitt an den Reisern. Ein haarhartes Messer muß also hierbei benutzt werden. Nun ist noch zu beachten, daß bei der Einsetzung der Edelreiser die Rinde gut flach aufzuliegen kommt, was übers Anwachsen im Wesentlichen entscheidet. Das Anwachsen flüssigen Baumwachses ist dem kaltschmelzigen, aus dem Grunde vorzuziehen, weil es nicht so leicht in den Rindenspalz eintritt und zwischen Edelreis und Stammrinde eindringt, was natürlich das Anwachsen vereiteln müßte. Als Bindematerial benutzen wir mit Vorliebe altes Leinwandzeug. Selbiges reißt willig, wenn sich die Veredelungsstelle etwas verdickt nach dem Anwachsen, wogegen die starken Baststreifen dann manchmal in die Rinde festwachsen.

Ein Haltestock ist nach dem Anwachsen noch an den Stamm anzubinden, wenn nicht vom Aste selbst ein passender Schutzstock stehen bleiben konnte. Hieran wird im Sommer der treibende Edelzweig befestigt zum Schutze gegen Abreißen etwa durch Vögel, die sich darauf setzen könnten. Nach dem Laubfall wird der Edeltrieb etwa um ein Drittel seiner Länge auf ein nach außen stehendes Auge gekürzt. Das zurückgebliebene Geäst kann auch abgenommen werden, um so stärker treibt dann im folgenden Jahre die Veredelung.

S. W.

Höchstpreise für Düngemittel.

Die Erhöhung der Gesteinskosten für Superphosphat hat eine Erhöhung der Höchstpreise für diese Düngemittel notwendig gemacht, die jetzt mit rückwirkender Kraft vom 27. Juni 1917 durch eine Verordnung des Präsidenten des Kriegsernährungsamts erfolgt ist.