

Anzeigen
auf dem Gebiete der Land-
wirtschaft, des Garten- u. Wein-
baues finden weiteste Verbreit.

Druck und Verlag der
Südbayerischen Verlagsdruckerei, G.m.b.H.

Landwirtschaftliches Wochenblatt.

Beilage zum „Bayerischen Boten.“

Erscheint Mittwochs.
Abonnements-Postpreis 50 Pfg.
Anzeigenpreis 20 Pfg.
die Zeile.

Verantwortl. Redakteur: Dr. H. Eder.

1917.

Also lieber jetzt etwas knapp, als am Ende gar nichts.

Also lieber jetzt etwas knapp, als am Ende gar nichts.

Um aber Selbstkontrolle zu haben, müssen die Kartoffeln jeden Tag abgewogen werden.

Leichter ist dann die Einkellierung der Säulenfrüchte, Wehle usw.

Hier muß man selbst zur Verteilung schreiten. Ich habe zum Beispiel aus meinem Garten eine schöne Portion Bohnen und Erbsen getrocknet. Diese sind in Portionsblüten abgewogen (Wochenportionen) und so verteilt, daß sie bis zur neuen Ernte, also bis Juni, reichen.

Bei Gemüsen muß man mit dem Säulen rechnen. Hier wurden die frischen Gemüse abgezählt. Die Kopfgemüse, Wirsing, Weißkohl und Rotkohl, reichen bei der getrossenen Einteilung bis etwa Ende Januar, dann kommt der haltbare Wintertohl und das Eingemachte. Die eingemachten Gemüse: Sauerkraut, Wirsing, Bohnen usw. bleiben bis Neujahr unberührt und reichen dann bis zur neuen Ernte. Ganz genau so geht es mit den sterilisirten Früchten, Beeren und Säften. Sie sind genau auf die Monate, ja, auf die Wochen verteilt worden, und zwar jede Sorte bis zu dem Datum, an welchem sie erneuert werden kann.

Das sind natürlich nur einige Beispiele, aber so kann man es mit allen Lebensmitteln machen. Spare in der Zeit, so hast du in der Not!

**Zur Förderung der heimischen
Pferdezucht.**

Der Krieg hat in unsere heimischen Pferdebestände erhebliche Lücken gerissen und vermindert sie noch ständig. Schwere Schäden fügt er auch naturgemäß der einst so blühenden Pferdezucht zu. Die unso empfindlichere Beeinträchtigung erfährt, als die meisten Züchter mit ihrem erprobtsten Rat infolge ihres Heeresdienstes sich dem Zuchtbetriebe nicht widmen können. So ruht die heimische Pferdezucht gegenwärtig durchweg auf den Schultern von Frauen und Minderjährigen. Um der Pferdeknappheit, besonders nach dem Kriege, nach Möglichkeit vorzubeugen, macht der bekannte Fachmann, Generalmajor z. D. F. v. Bardeleben-Frankfurt a. M., eine Reihe beachtenswerter Vorschläge. Zur Auswahl geeigneter Zuchtstuten bei den Pferdebesitzern empfiehlt er durch Vermittlung der Landwirtschaftskammer die behördliche Bildung von Zuchtauslässen in den einzelnen Gemeinden. Dadurch sollen der zwecklose Andrang zu den Gengstitutionsen und die damit verbundenen späteren bitteren Enttäuschungen vermieden werden. Eine Fohlenaufzucht mit Aussicht auf gewinnbringenden Erfolg läßt sich für kleinere Pferdebesitzer — und solche kommen hier durchweg in Frage — nur dann durchführen, wenn gute, gesunde Fohlen gezüchtet und diese nach einem Ma-

naten als Absatzohlen verkauft werden. Dann kommt der Züchter nicht nur auf seine Kosten, sondern auch das Anlagekapital für die Mutterstute verzinst sich gut. Dem kleineren Besitzer können sich für die Aufzucht seiner Fohlen durch das Fehlen von Weideflächen und Lummelplätzen eben zu große Schwierigkeiten auf. Der Landwirt braucht sich seine Arbeitspferde nicht heranzuzüchten, diese kann er für weniger Geld bekommen haben. Nach dem Kriege ist den Unterfunksträumen, der Pflege und Fütterung der Pferde besonders große Aufmerksamkeit zu widmen und zwar durch behördlichen Druck. Obenan steht gegenwärtig als dringendste Aufgabe die Ausnutzung der Zuchtstuten durch ungefähre Festsetzung der Altersgrenze, um nicht hier Schaden und schwere Verluste zu erleiden. Die mannigfachen Mißerfolge beim Decken der Stuten während des Krieges bedürfen noch der Aufklärung. Möglicherweise sind sie auf Unterernährung und Seuchen zurückzuführen. General von Bardeleben kommt bei seinen Vorschlägen zu dem Schlussergebnis, daß jetzt für eine Massenaufzucht unter reicher staatlicher Hilfe gesorgt werden muß, aber ohne Anwendung einzwängender und die Liebe zur Pferdezucht verleitender Verfügungen und bürokratischer Zwangsjacke.

o Sorgfältige Musterung des Gühnerbestandes im Herbst.

Unerlässlich ist es, alle alten Gühner, deren Eiertrag die Futterkosten nicht mehr deckt, im Herbst auszumergen. Auf den Gühnerhöfen, wo die Fußringe eingeführt sind, genügt das Nachsehen derselben, um die ältesten Gühner herauszufinden. Leider ist aber die Verwendung von Fußringen auf den meisten ländlichen Geflügelhöfen nicht üblich; viele Landfrauen handeln in dieser Beziehung auf die Prüfung der körperlichen Altersmerkmale, so z. B. auf die Sporen an den Füßen. Bei den Hennen pflegen sich im zweiten Lebensjahre runde Ansätze der Sporen zu zeigen, die ziemlich weich sind, aber mit zunehmendem Alter werden diese Ansätze länger, spitzer und härter. Wenn auch die Beschaffenheit der Sporen kein durchaus zuverlässiges Altersmerkmal ist, so lassen sich doch aus denselben wertvolle Anhaltspunkte erkennen, besonders wenn auch das Gefieder mit in Erwägung gezogen wird. Letzteres pflegt bei zunehmendem Alter der Hennen glänzender zu werden, was bei der schwarzen Farbe leichter, bei anderen Farben schwieriger wahrzunehmen ist. Bei zunehmendem Alter krähen nicht selten die Hennen und treten auch früher in die Mauser als jüngere Legehühner; diese Beobachtungen sollen Fingerzeige für die Hausfrauen sein solche Tiere auszumergen. Alte Hennen sind auch träge im Futterfressen, haben gern an geschützten Orten, suchen am Abend zuerst den Stall auf und verlassen ihn morgens zuletzt, obgleich sie sich schon gemauert haben. Junge Hennen, wenn sie in der Mauserzeit stehen, sind so auch träge und lieben auch den Aufenthalt an geschützten Orten und es kommt deshalb nicht selten vor, daß diese, zumal auch das Gefieder unansehnlicher ist, mit den alten Hennen verwechselt werden. Hieraus ist es erklärlich, daß trotz genügender Aufzucht von Küken, in manchen Gühnerbeständen mehr alte als junge Hennen sich finden. Würden den Hennen Fußringe angelegt werden, so würde sich die Gühnerhaltung bedeutend lohnender gestalten. Bei der Herbstmusterung des Gühnerbestandes, sollen aber nicht nur alte Hennen, sondern auch alle solche Tiere, die ein kränkliches Aussehen zeigen und deren Leistungen im Legen wenig befriedigend, ausgemergelt werden. Selbst Tiere der diesjährigen Brut, die in ihrer Entwicklung zurückgeblieben sind, blaßrote, oder gar blaße Küken zeigen — diese Tiere sind blutarm — werden keine gute Leger. Eine solche Ausmusterung macht den Gühnerbestand leistungsfähig und erhält ihn auf der Höhe, andernfalls wird die Gühnerhaltung statt Nutzen nur Schaden bringen, da der Eiertrag selbst in Friedenszeiten die Futterkosten nicht deckt. Von großer Wichtigkeit ist, auch die Auswahl der Zuchthähne aus der diesjährigen Brut. Jeder Zuchthahn muß sich durch kräftige Entwicklung, breite Brust und Schultern, feurigen Stamm und große Lebhaftigkeit auszeichnen. Sollen Hähne zur Blutaufzucht angekauft werden, so vergewissere man sich vorher, ob dieselben von guter Abstammung sind, und beziehe sie nur von be-

kannten und zuverlässigen Züchtern. Ungeeignete Hähne können die Leistungsfähigkeit des ganzen Gühnerbestandes erheblich vermindern. Eine Blutaufzucht ist bei größeren Gühnerbeständen auch nur in größeren Zwischenräumen erforderlich, denn hier ist die Blutmischung eine größere als in kleinen Beständen. Nicht zu unterlassen ist im Herbst den Gühnerstall gründlich zu reinigen. Zunächst muß der Dünger vollständig entfernt werden, dann sind der Fußboden, Wände, Sitzstangen und Nester mit heißer Sodalauge oder mit heißem Wasser, welchem Karbol oder Kreolin zugesetzt ist (auf 10—12 Liter Wasser einen halben Liter Karbol oder Kreolin tüchtig abzuwaschen und die Wände mit Kalkmilch zu streichen, der ebenfalls etwas Karbol oder Kreolin beigelegt wurde. Die Nester erhalten nach der Reinigung frisches Stroh oder Stroh. In Gühnerställen wo diese Reinigung nicht vorgenommen wird, tritt bei Eintritt der wärmeren Jahreszeit das Ungeziefer in verstärktem Maße auf. Jeder Gühnerhalter muß sich Rechenschaft geben können, ob ihm seine Gühnerhaltung Gewinn oder Verlust gebracht hat. Der geeignetste Zeitpunkt zum Beginn der Buchführung ist der 1. Oktober, weil dann die alten Gühner nicht mehr legen und die diesjährigen Hennen noch nicht mit dem Legen beginnen. Nicht von jedem ländlichen Gühnerhalter kann verlangt werden, daß er sich eine Buchführung nach kaufmännischer Art einrichtet und sämtliche Einnahmen und Ausgaben einträgt; erwarten darf man aber von ihm, daß er in seinem eigenen Interesse gewissenhaft täglich die Zahl der gesammelten Eier aufzeichnet und aus der Jahressumme den Durchschnittsertrag jeder Henne berechnet. Wird dann noch das geforderte und verbrauchte Gühnerfutter seinem Werte nach ermittelt und mit dem Werte der im Jahre erzielten Eier verglichen so kann man ziemlich annähernd feststellen ob die Gühnerhaltung Gewinn oder Verlust gebracht hat. Schließlich sei noch erwähnt, daß auch der Herbst die geeignetste Zeit ist für Landwirte, welche Puter-, Gänse- oder Entenzucht neu einführen wollen, denn die Auswahl an Zuchttieren ist jetzt größer als im Winter oder Frühjahr. Am besten werden diese Tiere aus landwirtschaftlichen Betrieben bezogen, in denen diese Geflügelarten längere Jahre gehalten sind, die auf natürliche Weise erbrütet und aufgezogen wurden und die einen freien Auslauf hatten.

Zum Absatz von Gemüse.

Die Reichsstelle für Gemüse und Obst hat im Reichsanzeiger eine Bekanntmachung über Gemüse erlassen, nach welcher die Landesstellen für Gemüse und Obst (in Preußen neben der Landesstelle auch die Provinzial- und Bezirksstellen für Gemüse und Obst) beauftragt sein sollen, für ihre Bezirke oder Teile davon mit Zustimmung der Reichsstelle durch Verordnung zu bestimmen, daß Weißkohl, Rotkohl, Wirsingkohl, Möhren aller Art, Kohlrüben (Brulen, Bodenkohlrabi, Stedrüben), Runkelrüben und Zwiebeln oder einzelne dieser Gemüsearten nur mit ihrer Genehmigung abgesetzt werden dürfen. Wie beim Obst ist von einer Beschlagnahme abgesehen, und es wird dem Erzeuger alles Gemüse belassen, das er im eigenen Haushalte oder Betriebe verbrauchen oder verarbeiten will. Soll aber Gemüse abgesetzt werden, gleichgültig, ob vom Erzeuger oder von sonst jemand, so unterliegt es dem Zugriff durch die dazu berechtigten amtlichen Stellen. Die Reichsstelle behält sich selbst die Verteilung des erfassten Gemüses auf den Frischverbrauch und die Industrie vor. Sie wird allein bestimmen, welche Mengen für den Frischverbrauch zurückbehalten werden dürfen und wohin der Ueberschuß zu liefern ist. Vom Gemüse sollen wie beim Obst die Hauptarten erfasst werden. Das übrige Gemüse bleibt von jeder Regelung ausgeschlossen. Während aber bei der Obstregelung die betroffenen Arten überall in ganz Deutschland ausnahmslos und einheitlich erfasst werden, ist für keine Gemüseart eine einheitliche Regelung in allen Teilen Deutschlands vorgesehen. Jede Gemüseart soll nur in den gerade für sie besonders hervorragenden Erzeugungsgebieten der Zwangsregelung unterworfen werden. Eine zwangsweise Erfassung der auch für Futterungszwecke besonders wichtigen Runkelrübe wird nur ausnahmsweise zugelassen werden.

Der praktische Schrebergärtner.

Die Stangenbohnen beginnen nun schnell zu reifen, und die reifen Bohnen, diese kostbaren Hülsenfrüchte, bilden einen Schatz für den Winter. Sie müssen aber nach dem Reifen schnell gepflückt werden, denn bei feuchter Witterung beginnen zuerst die Schoten, dann die Bohnenkerne zu schimmeln und zu verderben. Man muß also alle 2—3 Tage die Stangen nachsehen und die reifen Bohnen abpflücken. Sie werden sofort luftig gelagert oder aufgehängt und hält sich nun jahrelang.

Tomaten nachreifen lassen. Sobald die Nächte länger und kälter werden, reifen die Tomaten im Freien nur noch langsam. Will man sie schneller reif haben, so pflückt man schon die halbreifen und bringe sie in ein Zimmer mit Tag und Nacht gleichmäßiger Wärmetemperatur. Hier reifen sie schneller als draußen und sind bald gebrauchsfähig. Die Tomaten größerer Wärme, etwa im Herdstofen auszuweichen, hat wenig Zweck.

Obst und Säfte für den Winter kann man leicht haltbar machen, wenn man auf 4 Teile Früchte 6 Teile Zucker gibt, was im Kriege aber wohl nur zum kleinsten Teile durchzuführen ist. Einfacher ist das Verfahren, eingefasste Früchte in heißem Zustande in ein Gefäß zu füllen, fest anzudrücken und nun mit einer Zuckerschicht abzuschließen. Solange oben eine Zuckerschicht ist, halten sich die Früchte; man braucht also „nur“ Zucker nachzufüllen, wenn die Schicht zu schwinden droht.

Für Feld, Wald und Garten.

Landwirtschaft.

Pflügen vor Winter. Es muß das Bestreben jedes Landmannes sein, sämtliche, im Winter zu bestellende Acker vor Winter zu pflügen. Dabei ist es sehr angebracht, die Oberfläche des Feldes möglichst rau zu lassen, damit der Frost eine möglichst große Angriffsfläche bekommt. Der Frost übt nämlich eine außerordentlich lösende Kraft auf die mineralischen Bestandteile des Bodens aus. Er macht den letzteren mürbe, was besonders bei zähem Tonboden von großer Bedeutung ist. Aus den Bodenbestandteilen werden mehrere größere Nährstoffmengen frei und für die Pflanzengurzel aufnehmbar. Darum soll man gepflügtes Land über Winter ungeeggt liegen lassen. Zum Kartoffelbau empfiehlt es sich sehr, noch im Herbst Rillfurchen aufzuziehen. Weideland, welches mehrere Jahre unbearbeitet gelegen hat und eine starke Grasnarbe besitzt, muß, wenn es wieder angebaut werden soll, bereits vor Winter ganz flach geschält werden; dafür ist auch der Winter die geeignete Zeit. Etwaige noch rohe und den Pflanzen nachteilige Bodenbestandteile, welche aus den tieferen Bodenschichten an die Oberfläche gelangen, werden durch den Frost zerlegt und unschädlich gemacht. Besonderer Wert ist darauf zu legen, daß überall, wo es nötig ist, schon im Herbst Wasserfurchen gezogen werden. Dadurch bewirkt man beim Tauwetter im Frühjahr regelmäßigen Abfluß und gleichmäßiges Abtrocknen des ganzen Feldes.

Bekämpfung des Drahtwurmes. Die Larve des Saatschnellkäfers, der sogenannte Drahtwurm, der an Raps, Kartoffeln, Rüben und namentlich an den Salbfrüchten großen Schaden anrichtet, tritt heuer in verschiedenen Gegenden, so im Rheinlande, Westfalen und Pomern, stark auf. Es sind gegen diesen Schädling zahlreiche Mittel empfohlen worden, von denen aber nur wenige sicheren Erfolg versprochen. Man berichtet über in Dresden ausgeführte Bekämpfungsversuche. Zusammenfassend ist darüber zu sagen, daß sich von den angewendeten Mitteln nur drei so bewährt haben, daß ihre Anwendung in der Praxis empfohlen werden kann: 1. das Auslegen zerschnittener Kartoffeln, 2. das wiederholte Anmalen des Bodens und 3. die Anwendung von Chlorsalpetern, Kalisalpeter und Rainit. Den Ausführungen ist folgendes zu entnehmen: 1. Auslegen von Kartoffelschnitten. Die Versuche wurden auf Zuckerrübenfeldern durchgeführt. Die Kartoffeln wurden halbiert und die einzelnen Teile mit der Schnittfläche nach unten mittels einer kleinen Sandhake 6 Zentimeter tief in den Boden eingebracht, und zwar in Drillreihen in Abständen von 1 Meter, so daß auf 1 Quadratmeter zwei halbe Knollen lagen. Die Stellen wurden mit einem

Stäbchen bezeichnet. Nach einer Woche wurden die Drahtwürmer, die sich zahlreich unter den Knollen angesammelt hatten, in Eimern zusammengetan und vernichtet, die Kartoffeln sodann wieder in den Boden gelegt. So konnten auf einem hektar großen Felde in kurzer Zeit etwa 10 000 Drahtwürmer abgetötet werden. Der Zuckerrübenbestand war dadurch gerettet, während ein daneben liegendes Feld, auf dem keine Kartoffeln gelegen hatten, umgepflügt werden mußte. Rechtzeitige Anwendung ist erforderlich.

Schwedischer Klee. Ein trodener leichter Sandboden, dem es auch vielleicht an dem nötigen Kalkgehalt mangelt, ist weder für Rotklee, noch für schwedischen Klee ein geeigneter Standort. Besterer stellt allerdings auch an den Kalkgehalt des Bodens geringere Ansprüche als der Rotklee, welcher Umstand, verbunden mit der Fähigkeit des äußerst kräftigen Wurzelsystems, die Bodennährstoffe gründlich auszunutzen, den schwedischen Klee oder Bastardklee als Ersatz für Rotklee auf „fleemüden“ Böden geeignet macht. Er gedeiht indes entschieden auf lehmigen, ja selbst bindigen und schweren Böden besser als auf sandigen Böden, für welche weit eher der Wundklee in Betracht kommt. Mit Rücksicht auf den weit größeren Futterwert des Rot- und des Schwedenklee wäre indes der Anbau eines Klee-grasgemenges, bestehend aus den beiden genannten Kleearten und Timotheegrass, eventuell auch einer Beimengung von französischem Raigras, anzuraten. Es löse pro Hektar etwa folgendes Mischungsverhältnis in Betracht: 6 Kilogramm Rotklee, 13 Kilogramm Schwedenklee, 3 Kilogramm Timotheegrass und 3 Kilogramm französisches Raigras. Bei angemessener Düngung (zur Vorfrucht Stalldünger), eventuell 3 Meterzentner Superphosphat bezw. 6—7 Meterzentner Thamasschlacke und ebensoviel Kainit pro Hektar dürfte eine befriedigende Futterernte zu erwarten sein.

Milchwirtschaft.

Magermilch statt Vollmilch. In letzter Zeit sind eine Reihe von Städten dazu übergegangen, den Kindern über 6 Jahren statt der Vollmilch Magermilch zu geben, damit die an sich schon kleine Buttermenge, die auf den Kopf der Bevölkerung kommt, nicht verkleinert zu werden braucht. Es ist da nichts einzurwenden, da die Magermilch außer dem Fettgehalt alle Bestandteile der Vollmilch enthält. Sie muß natürlich entsprechend billiger abgegeben werden. Man muß aber daran denken, daß die Magermilch nur schlecht haltbar ist. Man fache sie daher nach Empfang direkt ab.

Wie die Nahrungsmittel in der Konservefabrikation verteuert werden. Seit Anfang August sind in den Geschäften Dosen mit sterilisierter Milch zu kaufen, und zwar zum Preise von 1,50 M. Also klar gesagt: Ein Liter Milch zu 1,50 M. Wer sie nun notwendig hat oder reicher Kriegsgewinner ist, mag den Preis nun leicht anlegen, doch sollten trotzdem solche Preise unmöglich sein. Wohl gemerkt, es handelt sich nicht um die bekannte ausgiebige kondensierte Milch, die heute mit 2,80 bis 3,50 M. die Dose bezahlt wird, sondern um einfache eingedickte Milch. Gerade bei den Konservefabriken wird man nach dem Kriege die Kriegsgewinne einmal genau unter die Lupe nehmen müssen. Goffentlich hat'n Reichstag und Landtag dann eine Zusammenkunft, die die nötigen Steuern da holt, wo sie auch wirklich zu finden sind.

Obst- und Gartenbau.

Ueber die Raupenplage kommen immer heftigere Klagen, da sie hier einen solchen Grad erreicht hat, daß die Garten- und Obstbaumbesitzer sich kaum noch davor retten können. Es wimmelt jetzt förmlich in Bäumen und Sträuchern von diesen Unholden. Und besonders sind es die Raupen vom Ringelspinner und Schwammspanner, die ihre verderbliche Tätigkeit in schreckenerregender Weise an dem Laubwerk der Bäume ausüben. Morgens und abends und bei nasser Witterung sitzen sie in großen Kolonien am Stamme, in den Astwinkeln, an Baumspitzen usw. zusammen. Am Tage, aber besonders bei Sonnenschein, sitzen sie zerstreut im Blattwerk der Bäume und treiben dort ihr zerstörendes Werk. Die Vertilgung dieser schädlichen Feinde wird jetzt von allen Seiten mit großer

Energie vorgenommen. Auch behördlicherseits wird streng darauf gehalten, daß das Abraupen der Bäume und Sträucher mit Sorgfalt geschieht. Leider gibt es jedoch einzelne Gemeinden, welche das von den privaten Gartenbesitzern streng verlangte Abraupen selbst nicht einmal vornehmen. Es ist eine sehr betrübliche, aber doch eine ganz sachgemäße und gerechte Erscheinung: Die Menschen verzehren die Vögel, dafür fressen die Raupen die Ernten der Menschen. Wann endlich werden die, welche Wandel schaffen könnten, zur Erkenntnis ihrer Pflicht kommen?

Sauerampfer im Garten. Das Sauerampfergemüse ist nicht jedermanns Geschmack, trotzdem es verschiedene Zubereitungsarten gibt, man kann auch von den Blättern Suppe kochen, oder, wenn der Sauerampfer zu sauer ist, mische man ihn zur Hälfte mit Spinat und bereite ihn gleich diesem zu; er nimmt dem Spinat das Weichliche, wodurch einem der Spinat so leicht über wird. Ich baue aber nicht den Sauerampfer als Gemüse, sondern zur Hauptfrage als Grünfutter für alles Kleinvieh. Die Hühner, Enten, Kaninchen fressen den Sauerampfer sehr gerne, und in Massen genießen, ist er ihnen sehr gesund und wirkt blutreinigend. Ein besonderer Vorzug des Sauerampfers aber ist, daß er fast das ganze Jahr zu schneiden ist, vom Frühjahr bis in den Winter treiben die Blätter ständig, noch unterm Schnee lassen sich Grünes mehr gibt. Auch ist der Sauerampfer ausdauernd, er gedeiht im Schatten und kommt in jedem Boden fort. Man sät ihn in Reihen oder pflanzt ihn zum Verpflanzen. Ich halte ihn immer als Einsaatung. Die Kultur des Sauerampfers ist also so einfach wie nur möglich, und er ist eine dankbare Grünfutterpflanze.

Wintersalat ist nach Eintreten der Fröste, weil diese die Pflanzen aus der Erde heben, von Zeit zu Zeit in diese wieder einzudrücken. Man bedient sich hierzu einfach der Finger. Die Gefahr des Herausfrierens der Wurzeln tritt am stärksten gegen Ende des Winter auf.

Bei größeren Massen Kohlraabi ist es am einfachsten und sichersten, diese in tiefe Gruben einzuschlagen und bei eintretendem Frost ziemlich hoch mit Erde zu überdecken. Ist die Erde hart gefroren, so bringt man zur Sicherheit noch eine trockene Laub- oder Düngerschicht auf die Erdoberfläche.

Blühender Glieder im Winter. Anfang November nimmt man einige kleine Gliederstängelchen mit der Wurzel aus der Erde und stellt diese in einem Krug mit Wasser in einen dunklen frostfreien Keller. Anfang Dezember setzt man sie mit dem Krug, nachdem man frisches Wasser zugegossen hat, auf einen Stubenofen, bis sich die Blüthentriebe entwickelt haben, was gewöhnlich im Laufe von zwei bis drei Wochen geschieht. Erst dann bringt man sie in die Nähe des Fensters. Durch dieses Verfahren erhält man bis zum Weihnachtsfest blühenden Glieder.

Bienenzucht.

Königinzucht. Einem guten Honigvolke, welches die höchsten Erträge des Standes liefert, entnimmt man die Königin und verwendet sie anderwärts, ersetzt z. B. damit eine ältere oder sonst minderwertige Königin eines andern Volkes. Nach 6 Tagen nimmt man das entweiselte Volk auseinander, damit man die ungefähre Anzahl der angelegten Königinnenzellen weiß. Am gleichen Tage entweiselte man alle Völker mit schlechten Königinnen, sowie solche, welche mehrere Jahre hindurch, trotz genügender Volksstärke wenig geleistet haben, also keinen Sammeltrieb besitzen. Nach wieder zwei oder höchstens drei Tagen schneidet man die Weiselzellen des Honigvolkes aus und setzt je eine oder zwei jedem entweiselten Volke ein, und zwar ins Brutnest. Die Zellen müssen in der gleichen Lage eingesetzt werden, wie sie im Mutterstock angelegt waren, und ja nicht etwa mit der Spitze nach oben. Auch sollen sie beim Herausheben nicht gerüttelt, umgestürzt oder fallen gelassen werden. Sie dürfen auch nicht erkalten. — Um viele Honigwaben zu erzielen, muß man bei sehr guter Tracht die Honigwaben sehr weit auseinanderhängen. Doch muß dies Auseinanderhängen Tag für Tag um ein kleines Stück geschehen: Denn hängt man sie gleich anfänglich zu weit auseinander, so würden die Bienen dazwischen eine Wabe hermitzen bauen. — Bei der Untersuchung der Stöcke achtet

man stets auf die Königin. Dieselbe eilt, wenn sie sich auf einer dem Stock entnommenen Wabe befindet, erschreckt und furchtbar durch die Bienen verliert nicht selten den Halt u. sinkt, halb fallend, halb fliegend, seitwärts zu Boden, ohne daß man es oft bemerkt.

Vieh- und Geflügelzucht.

Behandlung der Räude der Pferde „Sozodol“. Hydrargyrum. Dr. Masur hat das „Sozodol“-Hydrargyrum in allen Fällen angewendet, in denen andere Mittel versagt hatten. Die Wirkung der Einreibung zeigte sich folgendermaßen: Nach 1—2 Tagen waren die roten Stippchen völlig ausgetrocknet, fielen dann ab und hinterließen eine glatte Fläche. Der Juckreiz ließ 24 Stunden nach der Einreibung nach und verschwand bis zum 4. Tage. Zur Vorkenbildung kam es nicht, im Gegenteil, die Haut blieb glatt, geschmeidig und fühlte sich ähnlich einem Maulwurfsfelle an. Hautentzündungen oder gar Sautnekrose zu beobachten, hatte Dr. Masur keine Gelegenheit. Obwohl das „Sozodol“-Hydrargyrum an und für sich nicht ungünstig ist, hat es in der von Dr. Masur angewandten Form doch keinerlei unerwünschte oder ungünstige Nebenwirkungen gehabt. Das Allgemeinbefinden der Tiere wurde dadurch nicht ungünstig beeinflusst. Die Tiere blieben bei gutem Appetit, und ihre Kot- und Harnabsonderungen zeigten keine Veränderungen. Daß das von der chemischen Fabrik S. Trommsdorff in Aachen hergestellte „Sozodol“-Hydrargyrum in der von Dr. Masur angewandten Form unschädlich ist, geht schon daraus hervor, daß die Tiere ohne Futterzulage im Nahrungszustande nicht nachließen, im Gegenteil, manche durch die vorangegangene Teerlinimentbehandlung abgemagerten Tiere erholten sich sichtlich. Ein weiterer Beweis für die Unschädlichkeit ist der Umstand, daß drei Fohlen, die durch die Uebertragung von der Mutter die Räude bekommen hatten, die Behandlung gut überstanden. Im Vergleich mit anderen Medikamenten hat das „Sozodol“-Hydrargyrum bei der Räudebehandlung folgende Vorzüge: 1. Die Anwendung in Form einer 1 prozentigen Lösung ist leicht auszuführen. 2. Die Heilwirkung ist selbst in schweren Fällen eine gute. 3. Das Präparat wirkt nicht schädigend auf den Organismus, so daß die Tiere in gutem Nährzustande bleiben und selbst Fohlen damit behandelt werden können. 4. Vorkenbildung tritt im Anschluß an die Behandlung nicht ein. 5. Infolge der Verhinderung der Vorkenbildung braucht man kein Fett. 6. Der niedrige Preis steht einem umfangreichen Verwendungs nicht im Wege.

Gliederzucht bei einer Kuh. Die sogenannte Gliederzucht (Gelenk- und Muskelfrakturismus), die sehr häufig beim Rindvieh, wie auch bei Ziegen, Schweinen vorkommt, ist namentlich auf feuchte und kalte Stallungen oder, wie bei Pferden und Ochsen infolge Erkältung bei Durchnässung zurückzuführen. Sie ist eine sehr schmerzhaftes Erkrankung der Muskeln, der Sehnenhäute oder der Gelenke. Die Behandlung eines derart erkrankten Tieres besteht darin, daß man es in einem trockenen, warmen Stall auf weiche Streu stellt und die erkrankten Glieder mit Kampherspiritus oder noch besser mit Paraskovichs Embroliation (englische Einreibung) täglich zwei- bis dreimal einreibt, und zwar recht kräftig. Bewährt haben sich auch kalte Umschläge, die in der Weise gemacht werden, daß ein größeres Leinentuch ins kalte Wasser getaucht, schwach ausgewunden, drei- bis viermal zusammengelegt und um das kranke Glied gewickelt wird; hierauf kommt sodann ein Wolltuch. Sobald der Umschlag trocken und warm geworden ist, muß er wieder erneuert werden. Diese Erneuerung hat solange zu erfolgen, bis die Schmerzhaftigkeit sich verloren hat. Bei bloßer Einreibung empfindet es sich, wenn trockene schöne Witterung ist, das erkrankte Tier ins Freie zu führen. Bei Verabreichung von Umschlägen muß es selbstverständlich im Stall verbleiben. Als innerliche Mittel gibt man, um die Hautausdünstung (Schweißabsonderung) zu fördern, Sölluntertee. Das kranke Tier ist diät zu halten; man gibt nur leicht verdauliches Futter. Pferde sollen nur ein Viertel von der üblichen Fütterung täglich erhalten.

Forstwirtschaft und Jagd.

Das Fällen des Holzes ist eine ausgesprochene Winterarbeit, da das Holz im Winter seine beste Reife hat. So ist beim Lutholz der Winter die beste Reifezeit, und nur der Eichenstammtrieb macht hier eine wohl begründete Ausnahme. Muß man sonst Raubholz im Saft hauen, so lasse man dasselbe unentastet liegen, bis die Mätter verwelkt sind. Solange sie nämlich noch frisch sind, saugen sie fortwährend Saft aus dem Holz und verdunsten es schnell. Eine Ausnahme bildet auch die Fichte, die im Vorwinter gehauen wird, da der Safttrieb sie blau macht und das Holz dann schwer veräuflich wird. Bei Nadelholz wird der Safttrieb in solchen Gebirgsgegenden angewandt, die im Winter wegen großer Schneemassen nicht bearbeitet werden können. Hier schält man gewöhnlich die Rinde nach der Fällung gleich ab, und dadurch behält das Holz seine Güte. Wohl ist stets die größere Gefahr des Reizens vorhanden. Andererseits aber wird es leichter und ist dadurch für die Flößeerei sehr gut geeignet.

Das Sammeln der Pilze, welches in Wald- und Gebirgsgegenden seit altersher so bekannt ist wie das Beerenpflücken, ist durch den Krieg sehr gefördert worden. Wir können nur immer wieder warnen, daß Leute, die nicht Pilzkennner sind, an Hand gemalter Abbildungen darauf los sammeln. Die Waldleute kennen ihre guten Sorten und ihren Standort. Nicht geübte Sucher aber bringen sich und ihre Familien in größere Gefahr, als der Nährwert des Pilzes wert ist.

Haushirtschaft.

Die Reinigung besserer wollener Stoffe. Die Kunstwäsche wollener Stoffe erfordert die Beachtung einer Anzahl allgemeiner Regeln. Dunkle und helle Stoffe dürfen nie zu gleicher Zeit in derselben Lauge behandelt oder auch nur in demselben Gefäße untergebracht werden, will man nicht Gefahr laufen, daß die farbigen Gewebe der hellen ihre Farbe, oft unilgerbar, mitteilen. Die Lauge darf 28 Grad Wärme nicht übersteigen. Im andern Falle wird das Gewebe hart; durch die Behandlung mit verdünntem Salmiakgeist kann man den Schaden einigermaßen gut machen, doch wird die ursprüngliche Weichheit und Elastizität nur in den seltensten Fällen wieder erreicht. Hartgefärbte Stoffe dürfen weder mit Seife noch mit Soda, sondern nur mit einer Abkochung von Seifenwurzeln gewaschen werden. Bei dem Reinigen feiner Gewebe ist jedes starke Reiben zu vermeiden, es soll mehr einem vorsichtigen Spülen des Stoffes als einer eigentlichen Wäsche gleichen. Gefärbte Stoffe dürfen nicht in der Sonne trocknen, sondern werden an einem schattigen Orte aufgehängt, um jedes Entfärben zu vermeiden. Das heiße Plätten der Wollstoffe ist schädlich, da es die Wolle hart macht und häufig die Farben angreift. Bei der Appretur wollener Gewebe darf weder Gummi noch Leim angewendet werden, sondern es ist der Stoff nach dem Strich zu büstern, kalt zu pressen oder recht glatt zu rollen. Alle Wollschachen spült man nur in welchem, am besten lauem Wasser.

Äpfel lange Zeit aufbewahren. In fein gemahlenen Gips verpackt, halten sich die Äpfel sehr gut. Die Schale des Apfels wird zuvor mit einem trockenen Luche abgewischt (nicht statt mit Druck gerieben), dann werden sie in einer Kiste oder Faß vorsichtig so eingeschichtet, daß kein Apfel den anderen berührt und bei allen der Stiel nach oben steht. — Im kühlen Bodenraum wie im frostfreien Keller halten sich die Äpfel ebenfalls gut. In ersterem lege man sie recht vorsichtig auf Stroh und gede sie, wenn Fröste kommen, mit Decken zu, welche man aber bei Tauwetter entfernt. Fortwährende Aufmerksamkeit ist unerlässlich. Das Auslesen der überreifen oder fleckigen Äpfel muß wöchentlich geschehen, denn sie dürfen angestohene Früchte bei den gesunden liegen bleiben, die Hausfrau verwende daher dieses Obst zuerst. Sehr frisch und saftig bleibt das Obst im Keller, wo es sich, wenn er trocken ist, auf Holzbohrer schön hält; ist der Keller feucht, so dient ein Vorrat von Flaschen mit möglichst breitem Halse dazu, die Äpfel aufzunehmen. Man stellt die Flaschen auf Regale und legt oben auf die Halsöffnung einen Apfel, welcher sich dort ausgezeichnet hält. Solange das Wetter mild ist, bleiben in diesem Keller die Äpfel auf; hat man sie bei strengen

ger Kälte geschlossen, so veräunne man nicht, sobald es irgend geht, etwas zu lüften.

Gute Stärke aus Rostkastanien. Die Früchte werden geschält, eine Stunde im Wasser stehen gelassen, dann auf dem Reibeisen möglichst fein gerieben. Der Brei wird im Wasser verrieben und mit ganz sauberen, fettfreien Händen durchgeseiht. Das Ganze alsdann durch ein feines Tuch gegossen, wiederum mit reinem Wasser verrührt und stehen gelassen. Dieses Mischen zu Brei, Abgießen des Wassers, Wiederauffüllen reinen Wassers wird solange wiederholt, bis das abgeseigte Wasser völlig klar abläuft. — Nun schüttet man die gut abgetropfte Stärke auf ein dichtes weißes Tuch und läßt sie an der Luft vor Staub und Ruß geschützt, trocknen. In Porzellan und Glasgefäßen kann man alsdann die Stärke beliebig lange aufbewahren. Sie übertrifft die Weizenstärke bedeutend an Steifkraft.

Gut schäumende Seife aus Rostkastanien! Gegenwärtig fallen die wilden Kastanien von den Bäumen. Man kann aus denselben eine vorzügliche Seife herstellen. Verfahren: sechs ungeschälte Rostkastanien werden auf dem Reibeisen recht fein gerieben. Der Brei wird mit vier Liter Regenwasser übergossen und 24 Stunden stehen gelassen. Dann wird derselbe durch ein Sieb oder einen feinen Leinwandbeutel durchgeseiht. Zum Waschen wird dieses Kastanienwasser gut erhöht. Es schäumt und reinigt alsdann wie die beste Seifenlauge.

Gemeinnütziges.

Englisches Pflaster selbst zu bereiten. Man gieße auf 10 Gramm in feine Streifen geschnittene Hausenblase ein kleines Gläschen voll Wasser. Ist die Hausenblase erweicht, so kocht man sie mit mehrmaligem geringen Wasserzusatz gut durch und streicht sie mittels eines Pinsels auf rosa oder schwarzen Lack. Sobald der erste Anstrich vollständig trocken ist, wiederholt man das Anstreichen, bis die Hausenblase verbraucht ist. Die Rückseite des Stoffes bestreicht man mit Benzoe-Tinktur.

Leerstücken zu entfernen. Leerstellen entfernt man unschädlichsten aus jedem Stoff und jeder Farbe durch Einreiben mit Eigelb, wodurch sich der Leer löst. Man wäscht dann mit reichlich, aber nicht zu warmem Wasser nach.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Doppelte Ausnutzung der Obstfrüchte. In obstarmen Jahren oder wenn das Obst teuer und wertvoll ist, muß es doppelt ausgenutzt werden. Dieses erzielt man dadurch, daß man nach dem ersten Pressen die gewonnenen Trester sofort wieder anstellt. Gut ist es, wenn sie zu diesem Zweck noch einmal gemahlen werden. Die Trester kommen dann in ein Faß oder Zuber mit nur einem Boden, worin sie festgestampft werden. Sie erhalten so viel Wasser aufgegossen, als sie nur schlucken können, bis es darüber stehen bleibt. Durch einen Senfboden unter Wasser gehalten, werden sie dann nach 1—2 Tagen noch einmal gepreßt. Bei genügendem Zuckerzusatz läßt sich dann noch ein Getränk herstellen, welches die besten Surrogat- oder Kunstweinmische weit übertrifft und auch noch billiger ist.

Laßt die Keller so lange wie möglich offen und schließt sie nicht eher, bis Kälte oder Frostgefahr dazu nötigen. Die freie reine Außenluft ist nämlich das beste Mittel, den Keller rein und die Pilzbildungen kurz zu halten. Dadurch werden dann manche Weinkrankheiten und ganz besonders der Beigeschmack (s. Wein) durch schlechte Luft vermieden. Selbstverständlich darf die Temperatur nicht so tief sinken, daß die Gärung dadurch unterdrückt wird.

Gesundheitspflege.

Olivenöl bei Augenleiden. Um fremde Körper aus den Augen zu entfernen, empfiehlt ein holländischer Augenarzt, Olivenöl hineinzutropfen. Dieses Mittel soll sicher wirken und die eingebrungenen Körper, wie Körnerchen, Nadeln, Splinter usw. entfernen.

Seifenspiritus. Ein vorzügliches Vinderungs- und Heilmittel bei Quetschungen, Verstauchungen und Verrenkungen ist Seifenspiritus.

welchen man sich auf folgende Weise selbst bereiten kann. Man schabe sich etwa 75 Gramm gute, weiße Seife, gieße einen halben Schoppen Kornbranntwein darauf und füge noch 15 Gramm Kampfer hinzu. Dann setzt man das Ganze wohlverkorkt 2 Tage der Sonne aus, oder stelle es in der Nähe eines Kochherdes, im Winter eines Ofens, schüttle die Flasche öfter um und wasche die verletzten Stellen zwei- bis dreimal täglich damit.

Kurzer Getreide-Wochenbericht.

der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats im September 1917.

Nachdem England bereits im letzten Winter unter dem Druck des U-Bootkrieges die Vermehrung des Weizenbaues wenn auch bisher mit negativem Erfolge in die Hand genommen und sogar Mindestpreise für Getreide aus der Ernte der nächsten Jahre festgesetzt hat, ist nunmehr auch die Schweiz in ihrer bedrängten Lage dazu übergegangen, eine Vermehrung des Getreidebaues planmäßig zu unternehmen. Es gibt kein Land, selbst Deutschland eingeschlossen, das in so sinnvoller und großzügiger Weise die Produktion zu fördern sucht wie die Schweiz. Zur Vermehrung des Getreidebaues hat der Bund kürzlich die Inlandsgetreidestelle des eidgenössischen Brotamtes errichtet. Die Kantone sind verpflichtet, die angeordnete Vermehrung der Anbaufläche unter Berücksichtigung der natürlichen und wirtschaftlichen Verhältnisse auf die einzelnen Bezirke und Gemeinden zu verteilen. Ihre Aufgabe besteht ferner darin, kulturfähiges Land, das vom Eigentümer oder Pächter nicht bebaut oder schlecht bewirtschaftet wird, zwangsweise für Rechnung des Kantons für die Erntejahre 1917/18 und 1918/19 und wenn notwendig für die folgenden Jahre in Pacht zu nehmen und solches Land entweder auf Rechnung des Kantons zu bebauen oder Gemeinden, Genossenschaften, gemeinnützigen Unternehmungen oder Privaten zur Vermehrung des Brotgetreidebaues zu überweisen. Dem Beispiel Englands folgend ist die Schweiz weiter dazu übergegangen, schon jetzt für die Jahre 1918 und 1919 den inländischen Brotgetreidepreis festzusetzen. Der Bund zahlt für Getreide, das ihm zum Kauf angeboten wird, für Weizen, Roggen, Einkorn, und Emmer der Ernte 1918 für die Tonne 500 Frs. oder 405 M nach dem Friedenskurs, für Getreide aus der Ernte 1919 beträgt der Preis 450 Frs. = 364,50 M für die Tonne. Steht der Abgabepreis des Monopolgetreides, dessen Höhe sich in erster Linie nach dem Ankauf des ausländischen Getreides bemittelt, höher als 500 Frs. für die Ernte 1918 und höher als 450 Frs. für die Ernte 1919, so findet die Erwerbung des inländischen Getreides zu dem höheren Abgabepreise des Monopolgetreides statt. — In Deutschland ist man zur Zeit mit der Regelung der Kartoffelversorgung beschäftigt. Da die Kartoffelernte voraussichtlich eine gute ist, ist die Ernährung des deutschen Volkes auf alle Fälle gesichert, soweit nicht in der Organisation der Versorgung wieder unheilvolle Fehler gemacht werden. Dringend erwünscht würde es sein, wie es bereits in verschiedenen Bundesstaaten durchgeführt wird, den Verbrauchern in den Städten durch Bezugsscheine die Einkleidung mindestens bis zum nächsten Frühjahr durch direkten Ankauf bei den Landwirten zu ermöglichen. So können z. B. im Großherzogtum Sachsen-Weimar die Verbraucher mit Hilfe des Bezugsscheines 3/4 Zentner Kartoffeln direkt vom Erzeuger für die Versorgungsdauer vom 1. Oktober 1917 bis 15. Juli 1918 beziehen. Wer nicht im Besitze eines frostsicheren Kellers ist, erhält einen Bezugsschein auf 2 Zentner für den Verbrauch im Winter, der Rest von 1 1/4 Zentner bleibt in diesem Falle beim Kartoffelerzeuger bis zum Frühjahr lagern, etwa bis zur ersten Hälfte des April. Beim Hineinbringen in den Keller des Verbrauchers hat der Kartoffelerzeuger einen Anspruch auf Vergütung von 30 Pf. für den Zentner, wenn die Kartoffeln aus Gemeinden herangeführt werden, die in einem Umkreise von 7,5 Km. um den Ort des Verbrauchers liegen. Bei weiteren Entfernungen erhöht sich die Vergütung auf 50 Pf. für den Zentner.

Schöner Schweizer
Ziegenbock (Zuchtbok)
zu verkaufen.
Adam Schütz,
Miederhelfers