

Nassauischer Landwirt



Anzeigen
auf dem Gebiete der Landwirtschaft, des Garten- u. Weinbaues finden weiteste Verbreitung.
Druck und Verlag der
Simburger Vereinsdruckerei, 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. Gieseler.

Nr. 40.

Limburg a. d. Lahn, 11. Oktober.

1917.

Forst- und Jagdkalender für den Monat Oktober.

Von G. Offermann.

Die Wälder Kleiden sich jetzt allorts in bunten Herbstschmuck. Es genügt ein kleiner Frost und ein mäßiger Sturm, um die Blätter zur Erde fallen zu lassen. An diesen Begebenheiten erkennt der Forstwart, daß die Vegetation eingestellt und die Zeit zur Winterfällung herangerückt ist. In den Laubholzdurchforstungen und Besamungsschlägen wird die Auszeichnung der zu fällenden Stämme zu Ende geführt. Gleichzeitig können auch dort die Fällungen in Angriff genommen werden. Die Nachfrage nach allen Holzsortimenten ist während des Krieges gewaltig gestiegen, weshalb der Forstwart noch mehr wie bisher darauf bedacht sein soll, eine sorgfältige Auswahl beim Sortieren der Hölzer zu treffen. Manches Stück Holz, was früher nur als Brennholz bewertet werden konnte, wird heute noch als Nutzholz zu guten Preisen abgesetzt.

Die Samen der Eichen und Buchen sind gereift und fallen zur Erde. Es ist daher angebracht, dieselben zur späteren Aussaat zu sammeln. Auch der Ahornsaamen wird gesammelt. Desgleichen sind Tannen- und Beinhutskiefernzapfen zu pflücken. Gegen Ende des Monats wird mit dem Pflücken des Weißerleensamens zu beginnen sein.

In den Frühjahrspflanzungen können die Vorarbeiten schon beginnen. Vor allem sind aber in den Buchensamenschlägen die Bodenverwundungen auszuführen. Grobscholliges Umhacken ist zwar die kostspieligste Art der Bodenverwundung, hat jedoch auch den Vorteil, am sichersten zum Ziele zu führen. In den Kämpfen die Pflanzen zu beschneiden und die Saatbeete einzudecken. Die Saat- und älteren Pflanzbeete sind oft arg durch Mäusefraß im Winter bedroht. Als gutes Gegenmittel hat sich hierbei die Vergiftung der schädlichen Mager erwiesen. Zu diesem Zwecke werden, durch den ganzen Kampf verteilt, Drainröhren ausgelegt, die mit Giftweizen versehen werden.

Die Herbstsaaten von Eiche, Buche und Tanne beginnen. Auch die Herbstpflanzungen, besonders der Laubhölzer, sind im Oktober in Angriff zu nehmen.

Die Raupe des Kiefernspanners bezieht ihr Winterlager und verpuppt sich unter der Bodenschutt. Schweineintrieb zur jetzigen Zeit ist daher als wirksames Mittel zur Vertilgung dieses Waldverwüsters zu betrachten. Zur Begegnung der Forstspannerschäden werden jetzt Leimrinnen angelegt. Die Kulturen sind gegen Wildverbiss mit Mischung von Kalk, Rinderblut und Kuhjauche zu bestreuen.

Jagd: Der gute Jagdhüter hat jetzt das Ver-

gnügen, die Ernte seiner Mühe und Arbeit einheimen zu können. Im allgemeinen sollen ja, wie die Meldungen aus den verschiedenen Gegenden lauten, die Niederwaldjagdverhältnisse nicht zu rosig sein. Allgemein werden Klagen laut über schlechte Kaninchenbestände. Vom wirtschaftlichen Standpunkte betrachtet, ist dem kleinen Jäger ja nicht nachzutruhen. Es ist jedoch auch nicht zu leugnen, daß die Suche, die Treibjagd und der Abschluß vor dem Frettchen sehr interessante Jagdarten sind, die sich bei den Jägern allgemeiner Beliebtheit erfreuen.

Die Hühnerjagd dauert immer noch an, und halten die Hühner bei warmer Witterung oft noch recht gut. Die Hasenjagd beginnt und wird Freund Lampe vorerst auf der Suche und bei kleineren Salztreibjagden geschossen.

Das Rotwild tritt gegen Ende des Monats aus der Brunst. Giraffe sind stark abgenommen und bedürfen der Ruhe. Es können Schmalziere, Spießer, Kümmerer, Gelbtiere und Kälber abgeschossen werden.

Gegen Ende des Monats tritt das Damwild in die Brunst.

Der Rehbock ist wieder besser bei Leibe und kann der Abschluß auf Anstand und Birsch beginnen. Der eifrige Besuch der Krähenhütte ist auch jetzt noch angebracht und liefert manchen befiederten Räuber zur Strecke.

Das seuchenhafte Verkalben des Rindviehes.

Von M. von der Kall.

Das seuchenhafte Verkalben des Rindviehes ist ein Krebschaden unserer Rindviehzucht, da dadurch dem Rationalvermögen große Werte verloren gehen, die ihm während und nach dem Kriege so bitter nötig sind.

Daß das Uebel in einigen Gegenden fast unbekannt ist und in anderen immer mehr um sich greift, ist leicht zu verstehen, wenn man den Bauerncharakter der einzelnen Gegenden miteinander vergleicht.

Das seuchenhafte Verkalben gewinnt in den Gegenden am meisten Boden, in welchen die Bauern sich am meisten zurückziehen und abschließen. Nicht es doch heute leider noch Landwirte, die jede Neuheit, jede Erfindung, und sei sie auch noch so wissenschaftlich und genau nachgeprüft, für einen Betrugversuch halten und sich nur an das halten, was sie von Großvaters selbige gelernt haben. Dabei ist heute aber kein praktisches Wirtschaften mehr möglich. Nun ist sicher nicht jedes Verkalben auf eine Seuche zurückzuführen; das Verkalben kann auch durch schädliches Futter, z. B. gefrorene Rüben, muffiges Heu oder Stroh, ver-

dorbenes Kraftfutter, bereifte Weide, auch durch Schläge, Fußtritte, Stöße, Ausglitschen, Erkältungen herbeigeführt werden, aber wenn das Verkalben häufiger eintritt, so liegen doch andere Gründe vor. Das seuchenhafte Verkalben ist die Folge eines schleichenden Gebärmutterkatarrhs, der durch einen außerordentlich kleinen Bazillus hervorgerufen wird.

Die Übertragung dieser Krankheit erfolgt erfahrungsgemäß zumeist durch den Stier, aber auch von Kuh zu Kuh, durch zurückgebliebene Nachgeburt, durch Gebärmutterausfluß, durch Putzeug, Wartepersonal und auch durch Futter. Wird der Charakter des seuchenhaften Verkalbens festgestellt oder auch nur vermutet, so müssen schnellstens Maßregeln zur Bekämpfung eingeführt werden. Die verdächtigen Kühe werden sofort aus dem gemeinsamen Stalle entfernt und in einem getrennten Räume aufgestellt, so daß sie nicht mehr mit den gesunden Kühen in irgendwelche Verbindung kommen.

Das beste Gegenmittel ist das Bissulin, welches heute beim Scheidenkatarrh fast ganz allgemein angewandt wird. Zeitig angewandt, ist der Erfolg fast immer ein guter, doch soll die Anwendung stets unter Anleitung und Kontrolle eines Tierarztes erfolgen. Noch wichtiger beinahe als die Behandlung der erkrankten Tiere ist das Vorbeugen der Krankheit, wodurch man jeden Verlust vermeiden kann. Als Vorbeugemaßnahme, die sich ausgezeichnet bewährt hat, empfiehlt es sich, alle Kühe — auch den Bullen — 2 bis 3 Stunden vor dem Sprung mit Bissulin zu behandeln und desgleichen 2 bis 3 Stunden nach dem Sprung und an den folgenden Tagen ebenfalls mehrmals Bissulin einzuführen. Die geringen Kosten kommen nicht in Frage, dagegen werden sehr große Schadensfälle verhütet. Stalldesinfektion, Verbrennen der Nachgeburt, Desinfektion der Gebärmutter, Abwaschungen der hinteren Partien der Kühe sind weitere gute Mittel, die gefährliche Krankheit von den Viehbeständen abzuhalten.

Wird neues Vieh für einen Stall gekauft, in welchem die Krankheit noch niemals aufgetreten ist, so behandelt man es immer so lange als verdächtig, bis das Gegenteil nachgewiesen ist. Besonders wende man immer die vorbeugenden Mittel an. Mir wurde vor kurzem noch ein Fall bekannt, wo durch eine neugekaufte und eingestellte Kuh fünf oder sechs sehr wertvolle Tiere angesteckt worden waren. Der Schaden betrug mehrere tausend Mark.

In erster Linie können auch die Bullenhalter sich Verdienste erwerben. Sie sollen jedes verdächtige Tier zurückweisen oder wenigstens es nicht ohne Bissulinbehandlung zulassen. Ist der Verdacht sehr stark, oder wissen sie gar, daß das Tier an ansteckendem Verwerfen leidet, so dürfen sie es

unter keiner Bedingung zulassen. Am besten wäre es, wenn sie in solchen Fällen direkt Anzeige an den Tierarzt machten, damit dieser Fürsorge trifft, die Ansteckung zu unterbinden.

Aufmerksamkeit und gewissenhafte Stierhalter mühten allerdings auch durch Prämien schadlos gehalten werden.

Der praktische Schrebergärtner.

Vorsichtiges Abpflücken der Stangenbohnen. Sobald die Bohnen zu reifen beginnen, glauben manche Leute alle Rücksicht auf die Pflanze beiseite setzen zu können, und sie reizen die Bohnen ab, wie sie sie eben fassen können. Das ist ein großer Schaden für die noch hängenden Bohnen, da die verletzten Ranken sie nicht mehr ernähren und sie nur notreif werden können. Sie erhalten dann aber weder volle Größe noch vollen Nährwert. Also behandle man die Bohne vorsichtig bis zum Ende. Sie lohnt es, Bohnen, die gut behandelt werden, blühen und tragen, bis der Frost eintritt.

Mangold anhäufeln. Durch die schlimmen Erfahrungen des letzten Jahres gewizigt, werden wir in diesem Jahre manches schützen, was man sonst ruhig stehen ließ. Dazu gehört das Mangold. Dasselbe wird bei steigender Kälte tüchtig angehäufelt, und sollte die Kälte so stark werden wie im letzten Jahre, dann werden wir es auch zudecken. Zum Zudecken brauchen wir strohigen Dünger, Bohnenstroh, Erbsenstroh, Fichtenreisig und ähnliche lockere Sachen. Es soll aber nicht eher gedeckt werden, bis auch wirklich starke, sehr starke Kälte eintritt.

Latrine auf die Felder! Wer mit Latrine düngt, der bringe die Latrine jetzt im Herbst auf die Felder und grabe sie ein. Sie vergärt dann im Winter und verliert alle unangenehmen Beiwirkungen. Im Winter gräbt man dann noch Kalk ein.

Für Feld, Wald und Garten.

Landwirtschaft.

Das Saatgut ist von großer Bedeutung für den Erfolg des Anbaues. Die bei uns angebauten Weizensorten sind: der gemeine Weizen, der bald begreut als Hartweizen und unbegreut als Kolbenweizen vorkommt, und der englische Weizen, welcher stets begreut ist, zweiteilige Mehren und etwas rundlichere Körner hat, als der gemeine Weizen. Die häufig mit seinen Haaren bedeckten Spelzen fühlen sich sammetartig an. Die englischen Weizen sind Kleberärmer als die Kolbenweizen, werfen dagegen einen höheren Ertrag an Körnergewicht ab und werden deshalb in den milderen Gegenden trotz des niederen Preises mit Vorliebe angebaut. Von den verschiedenen Dinkelsorten eignet sich der rote mehr für schwerere Böden und liefert reichere Erträge, während der weiße auf leichteren Böden noch gut gedeiht und etwas früher reift. Obgleich es nur eine Roggenart gibt, so werden doch häufig neue Spielarten empfohlen, welchen man besondere Eigenschaften, als langes Stroh, schweres Korn, starke Bestockungsfähigkeit usw. nachrühmt, die sich aber meistens nach wenigen Jahren verlieren, so daß man wieder zu der in jener Gegend gebauten Sorte greift. So wurde der russische Winter- und Staudenroggen seiner starken Bestockung und des geringen Samenbedarfs, sowie der langen Salme wegen besonders gerühmt, wogegen aber diese Vorteile in der Praxis gegen das massenhafte Ausfallen der Körner bei zu großer Reife oder bei langem Stehen auf Haufen verschwinden.

Faulen der Speisekartoffeln im Keller. Die Kartoffeln müssen, um das weitere Faulen möglichst zu verhindern, sorgfältig ausgelesen werden; jede faule oder angefaulte Knolle ist zu entfernen. Die verbleibenden gesunden oder noch anscheinend gesunden Knollen kommen sodann auf ein Rattengerüst, das in der Mitte des Kellers oder, wenn dies nicht angeht, so doch mindestens 50 Zentimeter von der Mauer entfernt und mindestens 30 Zentimeter über dem Boden auf Stein- oder Ziegelsteinunterlage errichtet wird, damit die Luft durchziehen kann. Während der frostfreien Zeit sind die Fenster und Türen des Kellers offen zu halten, damit eine gute Durchlüftung herbei-

geführt wird. Ist aber der Keller fortwährend feucht, so empfiehlt es sich, die Kartoffeln an einem anderen luftigen und trockeneren Raum unterzubringen. In beiden Fällen muß aber auch von Zeit zu Zeit nachgesehen werden, ob sich keine weiteren angefaulten Kartoffeln vorfinden, widrigenfalls die ganze Arbeit umsonst gewesen wäre. Sehr zu empfehlen ist von allem Anfang an, wertvolle Speisekartoffeln, wie es z. B. die Blauen und andere edel gezüchtete Sorten sind, von denen der Vorrat, weil nur für den eigenen Gebrauch bestimmt, zumeist ohnehin nicht zu groß ist, auf freistehende Rattengerüste einzulagern.

Kalk auf Wiesen. Sofern die Untersuchung ergeben hat, daß die Wiese einer Kalkdüngung bedürftig ist, so kann eine solche wohl auch mit Kalk — wenn vorhanden oder wenn leicht und billig zu verschaffen — ausgeführt werden, und zwar unbedingt im Laufe des Winters, keineswegs aber im Frühjahr. Vor Verwendung muß jedoch der Kalk in entsprechender Weise gelöst werden. Das einfachste und zweckmäßigste Lösungsverfahren ist folgendes: Den gebrannten Kalk bringt man in Körbe und stellt diese drei bis vier Minuten in einen entsprechend großen Vottich mit Wasser, so daß der Kalk ganz mit letzterem bedeckt ist. Sofort nach dem Einstellen findet ein starkes Aufbrausen des Kalkes infolge der entweichenden Luft statt, das aber, je mehr sich der Kalk mit Wasser vollsaugt, schwindet. Hat das Brausen aufgehört, so ist der Kalk mit Wasser gesättigt. Man nimmt nun den Korb aus dem Wasser und schüttet den Inhalt auf einen Haufen. Binnen kurzer Zeit zerfällt der derartig gelöste Kalk zu einem trockenen Mehl und wird in dieser Form zum Ausstreuen gebracht. Ein anderes Verfahren, den Kalk zum Ausstreuen geeignet zu machen, ist das: Man bringt den aus der Brennerei bezogenen Kalk unmittelbar auf die zu düngende Fläche, schüttet ihn dort auf einen Haufen auf und läßt ihn unter Einwirkung der Luftfeuchtigkeit, wobei der Haufen wiederholt umgestochen werden muß, langsam zerfallen. Das Kalkpulver streut man dann ohne Vermischung von Erde über die Fläche. Zu beachten ist, daß man keine allzu großen Mengen von Kalk verwenden darf, da sonst ein schädlicher Einfluß auf die Pflanzen entstehen könnte. Ueber 10 bis 12 Meterzentner pro Hektar soll nicht hinausgegangen werden. Auf die gleiche Weise können auch Luzernefelder eine Düngung mit Kalk erhalten.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Brombeerwein. Die Brombeeren werden von den wildwachsenden Beeren am wenigsten ausgenutzt. Sie sind aber vorzüglich zu Säften und liefern, gut behandelt, auch einen guten Wein. Zu diesem Zwecke werden die reifen Brombeeren bei trockener Witterung geblüht, gereinigt und zu einer breiigen Masse zerstampft. Diese wird mit einem leinenen Tuche leicht bedeckt und bleibt 3—4 Tage stehen. Dann wird die Masse gepreßt. Der so gewonnene Saft erhält pro Liter einen Zusatz von 1 Liter Wasser, 1 Pfund Zucker und 3/4 Gramm Weinsteinäure. Kann man auf 20 Liter Beeren 1 Liter schwarze Johannisbeeren zufügen, so wird der Wein besonders kräftig. Die Masse wird nun im Fasse oder im Glasballon zur Gärung gebracht. Die Verwendung eines Gärpundes ist zu empfehlen. Nach 6—7 Wochen ist die erste kühmische Gärung vorbei, und nun wird der Wein zur Nachgärung in ein anderes Faß (resp. Ballon) gebracht. Auf 30 Liter kann man 1 Liter Rognal oder Arrak beifügen. Nun wird das Faß leicht verpundet und der Nachgärung überlassen. Diese dauert bis zum Frühjahr, wo der Wein bei gutem Verlauf bereits auf Flaschen gefüllt werden kann. Je älter der Brombeerwein wird, um so kräftiger und besser wird er auch. Die Herstellung eines solchen Weines kann in dieser Zeit sicher empfohlen werden. Wer Brombeerwein machen will, muß schon vorher die Stellen aufsuchen, wo viele Brombeeren wachsen und dann die Reife abpassen. Die besten Weine liefern die Brombeeren recht sonniger Abhänge. Bei zeitiger Meldung dürfte der nötige Zucker geliefert werden.

Obst- und Gartenbau.

Obstversand. Für den Versand ist das Obst derartig zu verpacken, daß die Früchte während des Transportes keinen Schaden erleiden.

Auch auf ein gefälliges Äußere in der Verpackung ist zu achten; denn eine Ware, die in zierlicher Ausstattung sich dem Auge des Käufers präsentiert, wird sich immer leichter u. besser verkaufen. Dieses letztere gilt natürlich in erster Linie für das die Prima-Qualität bildende, ausgesuchte feine Tafelobst. Dieses feinste Tafelobst, besonders weichschalige, nahezu reife Birnen, sollte nur in Kistchen bis höchstens 10 kg. brutto, nicht in Körben, verpackt werden. Die Früchte werden einzeln in weiches, reines Seidenpapier gewickelt und ganz dicht und fest verpackt, so daß sie absolut nicht geschüttelt werden können; denn sobald die Früchte nur ein wenig lose liegen, bewegen sie sich beim Transport und bekommen Druckstellen. Die Hohlräume werden mit Papierspänen oder feiner Solzwolle ausgestopft.

Abfallen junger Melonenfrüchte. Die Fruchtnoten der Melonen erreichen häufig eine Größe, daß man meinen kann, die Melonen hätten angelegt, während dies in Wirklichkeit oft nicht der Fall ist, auch wenn die Befruchtung oft und zu geeigneter Zeit vorgenommen ist, wobei doch als das wesentlichste die Empfängnisfähigkeit der Narbe und die Befruchtung mit wirklich reifem, gut ausgebildetem Pollen gelten muß. Manchmal tragen scharfer Wechsel in Bezug auf Temperatur und Feuchtigkeit die Schuld. Bisweilen wirkt auch ein zu spätes und dann immer zu starkes Beschneiden des Vergilben und Abfallen der Früchtchen, die dabei infolge zu plötzlich gesteigerten Wasserdruckes gleichsam abgestoßen werden.

Spinat für den Winter und ersten Frühjahrbedarf muß man jetzt noch säen, und zwar wählt man am besten hierzu die langblättrige Sorte mit spikem Samen, weil diese sehr dauerhaft ist. Zur Erzielung großer Blätter ist starke Bewässerung und öfteres Begießen mit Gülle zu empfehlen.

Das Ausreifen der Tomaten. Sobald die Früchte der Tomaten ihre vollkommen normale Größe erreichen, werden die ganzen Pflanzen aus dem Boden gerissen und horizontal auf eine trockene Strohschicht gelegt. Ohne irgend eine weitere Berrichtung oder einen Schutz erlangen die Früchte ihre gänzliche Reife und den ihnen eigentümlichen feinen Geschmack.

Der Pastverband an spätokulier-ten Rosen kann jetzt nach Vertrocknung des Blattstiels, über dessen Anheftungsstelle das Edelauge befindlich, gelöst werden. Je schneller der Blattstiel weilt, je eher erfolgt das Anwachsen des Auges. Je grüner der Blattstiel bleibt, desto früher vertrocknet Auge und Schildchen. In letzterem Falle ist baldigst nachzubereiteln, und zwar unterhalb der Beredlungsstelle auf der ihr entgegengesetzten Seite des Stammes. Die sicherste Beredlung ist stets die aufs schlafende Auge, weil dasselbe auch bei schwacher Decke einem Winterfroste den größten Widerstand zu bieten vermag. Ein solches schwaches, jedoch gut ausgeprägtes Auge wird, mit flacher Solzschicht ausgehäutet, am besten dann eingeseht, wenn die Wildlingsunterlage nach vorherigem Angießen ein glattes Lösen ihrer Rinde gestattet. Selbst dann löst die Rinde des T-Schnittes im September nur schwer; um so wichtiger ist es daher, wenn das einzu-legenden Schildchen einen gewissen Widerstand zu bieten vermag. Letzteres gestattet allein das mit feiner Solzschicht geschnittene Schildchen. Auch hier gilt es, rechtzeitig den Past vor Eintritt des Winters zu lockern, da sich der aufsteigende Saftstrom am Auge leicht staut und es zum vorzeitigen Austrieb veranlaßt oder bei zu straffem Verband das Auge zu wenig ernährt und zur Vernichtung (Abplatz) beiträgt. Scharfes Messer und ruhige Hand sind die besten Garantien für den Erfolg eines jeden Beredelns.

Arum sanctum odoratissimum. Soll in Farbe, Blattform und Blütenform vollständig der vielgenannten Trauer-Kalla (Arum sanctum) gleichen, sich aber von dieser durch angenehmen Geruch der Blüten unterscheiden und soll genannte Art auch an Schönheit übertreffen.

Eine hübsche Sonnenblume ist *Gelanthus cucumerifolius* Stella. Sie wird noch lange nicht so hoch als unsere alte Sonnenblume (Gammus), wächst auch nicht so maffig und steif als diese, sondern zierlicher und gefälliger, auch ihre Blumen sind kleiner, sitzen auf schlanken, dünnen Stielen und geben ein ganz vorzügliches Material für Vasen und Blumenstränge.

Vieh- und Geflügelzucht.

Steingallen des Pferdes. Unter der Bezeichnung Steingalle versteht man eine Quetschung der Weichteile in den Edstrebenwinkeln, die in der Hauptsache an den vorderen Füßen und an der inneren Seite des Hufes vorkommt. Wird bei einer mäßig starken Quetschung nur wenig Blut in die Hornblättchen ergossen, so daß dieselben rot und bläulich erscheinen, dann spricht man von trockenen Steingallen. Sammelt sich aber etwas Flüssigkeit oder Eiter an der quetschten Stelle an, dann handelt es sich um nässende oder eiternde Steingallen. Die Ursachen des Uebels können sein: Fehlerhafte Hufe, schiefe Hufe, Zwanghufe oder große Sprödigkeit des Hufes, zu starkes Niederschneiden des Tragarandes an den Fersen, fehlerhafte Hufeisen, zu kurze oder zu enge Eisen oder solche, die zu lange liegen und daher einen Druck ausüben. — Außer einem blauen oder auch roten Fleck im Horn des Edstrebenwinkels ist bei den trockenen Gallen nichts zu bemerken. Bei Auftreten der eitrigen Gallen gehen die Pferde für gewöhnlich sehr stark lahm. Die untere Huffläche ist gesteigert warm und ebenso wie die Krone bei Druck sehr empfindlich. Auch ist starkes Schlagen der Pulsadern im Hessel des öfteren bemerkbar. Wird bei eintretenden Gallen nicht Hilfe gebracht, dann steigt der Eiter aufwärts und fließt an der Krone aus. Bei veralteten Steingallen beobachtet man eingezogene Fersenwände und Ringbildung am Hufe. Bei trockenen Gallen verlangt die Behandlung derselben zunächst einen richtigen Beschlag. Sind die Hufe sehr spröde, dann schlägt man sie zweckdienlich einige Tage in Sauertraut ein. Ist zu vermuten, daß Eiterung vorhanden ist, dann schneidet man mit dem Rinnmesser das Horn sorgfältig aus, bis der Eiter völlig abfließen kann. Sodann macht man Kreolinbäder (1 Gramm Kreolin und 1 Liter Wasser), füllt die Wunde später mit Amploform oder Thioform und etwas Berg aus. Verliert sich das Lahmen, dann kann man ein ganzes bzw. geschlossenes Eisen zum Schutze der empfindlichsten Teile auflegen, bis das Horn der Edstrebenwinkel fester und widerstandsfähiger geworden ist. In schweren Fällen ist die Hinzuziehung eines Tierarztes notwendig.

Behandlung neugeborener Kälber. 1. Den neugeborenen Kälbern bestreicht man gleich nach der Geburt den Nabelstrang bis an den Bauch hinauf stark mit Holztee oder einer 1prozentigen Jod-Kaliodium-Lösung, oder man bestreift ihn vermittelst reiner Watte mit reinem Spiritus. Hierbei sind Zerrungen und Verletzungen zu vermeiden. Sehr zu beachten ist, daß die Uebergangsstelle des Nabels in den Bauch und nicht nur der untere Teil bestrichen wird, da sonst die Krankheitserreger noch genug Stellen zu ihrer Einwanderung finden. Die jungen Kälber werden dem Muttertiere zum Ablecken überlassen, doch ist darauf zu achten, daß der Nabel nicht befeuchtet wird. — 2. Man lege die Kälber usw. möglichst nicht von den Muttertieren ab. — 3. Man reinige nach der Geburt Euter und Hinterleil der Kuh mit lauwarmem Sodawasser und trockne gut ab. Vor jedem Ansaugen des Kalbes reibe man das Euter mit einem trockenen reinen Luche ab und melke von jedem Strich oder Zitze eine kleine Menge aus; denn diese zuerst gewonnene Milch enthält die meisten Bakterien. — 4. Gleich nach der Geburt gebe man den Kälbern vorbeugend, möglichst bevor sie gesogen haben, 1—2 gepulverte Tabletten Thüripil in etwa $\frac{1}{4}$ Liter warmem Kamillentee und wiederhole diese Gabe täglich.

Milchwirtschaft.

Behufs Ansäuerung der Vollmilch wird sie, nachdem solche von ihrer ursprünglichen Wärme beim Melken 4 bis 6 Grad R. verloren hat, mit circa 23 Grad R. in hohen Standgefäßen von 30—50 Liter Inhalt in passende Räume, reinen Milchkeller oder eine Milchstube, ruhig hingestellt, deren Temperatur zwischen 8—13 Grad R. schwanken darf. Die Milch überläßt man nun sich selbst, und es wird sich bald an den äußeren Wänden der Standgefäße und obenauf eine dichte Schicht bilden, wodurch die Wärme in der Milch gebunden wird und eine rasche Ansäuerung vor sich geht. Die so angesäuerte, butterreife Milch kommt nun mit einer Temperatur von 12—13 Grad R. in die Buttermaschine, deren Geschwin-

digkeit 60 Umdrehungen in der Minute nicht übersteigen soll, da zu schnelles Arbeiten schmierige und schlechte Butter im Gefolge hat; die Milch soll nicht durchwühl, sondern geflächelt werden. Die Temperatur soll sich während des Butterns langsam auf 14—16 Grad R. erhöhen, was durch Einschütten von heißem Wasser in einem die Buttermaschine umgebenden Kühlapparat geschieht.

Bienenzucht.

Sorge für gute Lüftung. Eine gut gebaute Bienenwohnung darf keine Ritzen oder Löcher haben, wodurch warme Luft entweichen kann. Es ist aber gut, an den Stöcken eine Vorrichtung anzubringen, mittels welcher man in den heißen Sommermonaten im Stande ist, den Bienen frische Luft zuzuführen, und zwar dadurch, daß man an der hinteren Lüre oder Seite des Bienenstockes eine Oeffnung von etwa 3—4 Zoll im Quadrat anbringt, welche von innen mit einem Drahtgitter überspannt und von außen mit einem Holzschieber zum Schließen versehen ist. Wenn man an heißen Sommertagen durch Öffnen dieses Schiebers etwas frische Luft in den Honigraum einströmen läßt, so arbeiten die Bienen viel fleißiger. An kühlen Tagen dagegen verschließt man selbstredend die Oeffnung mit dem Schieber. Taß der Brutraum zu sehr durch eine derartige Einrichtung abgekühlt wird, braucht man nicht zu fürchten, da schon durch den dahinter liegenden Honigraum für eine entsprechende Erwärmung der einströmenden Luft gesorgt wird.

Grelle Sonne schadet den Bienenwohnungen. Sonnenhitze und Sonnenstrahlen wirken weder im Sommer noch im Winter vorteilhaft auf die Bienenstöcke. Im Sommer wird die Hitze in den Bienenstöcken so groß, daß oft der ganze Wachsbauschmilzt und die Bienen in Folge der großen Hitze untätig und faul vorliegen; im Winter locken die Sonnenstrahlen die Bienen aus den Stöcken, wobei viele ums Leben kommen. Man pflanze daher vor jedem Bienenstande einen oder mehrere Bäume, damit die Bienen in der Mittagshitze im Schatten stehen.

Anstrich der Bienenkästen. Der Haltbarkeit und Schönheit halber streicht man Bienenwohnungen vielfach mit Oelfarbe an. Welche Farbe man dazu wählt, ist den Bienen ganz gleichgültig, nur soll man, wenn man ein Bienenhaus besitzt, in welchem mehrere Etagen übereinander sind, die Stöcke in jeder Etage anders anstreichen, damit ein Verfliegen der Bienen nicht so leicht möglich ist. Auch wenn eine junge Bienenkönigin aus einem Stock ihren Befruchtungsflug unternimmt, so soll man den Stock mit einem farbigen Schildchen oder einigen grünen Plättchen besonders kennzeichnen, damit ein Verfliegen nicht vorkommt.

Forstwirtschaft und Jagd.

Brandholz. Beim diesjährigen Holzfällen muß in erster Linie mit auf das Brandholz Bedacht genommen werden. Alles Holz, was nicht mehr bedeutend im Werte steigt und nicht erstklassig ist, kann auf diese Weise ausgezeichnete Verwendung finden. Bei der drohenden Kohlenknappheit ist Brandholz sehr gesucht, und ist sein Preis ein solcher, daß der Waldbesitzer, auch ohne zu wuchern, ein sehr schönes Geschäft machen kann.

Heizwert der Hölzer. Der Heizwert der verschiedenen Hölzer hängt durchaus nicht immer von der Härte ab, vielmehr hat eines unserer weichsten Hölzer, das Lindenholz, eine sehr große Heizkraft. Nimmt man die Heizkraft des Lindenholzes mit 100 an, dann folgen Ulme und Kiefer mit 99, Tanne mit 98, Weide, Korkkastanie und Röhre mit 97, Horn mit 96, Pappel mit 95, Weißbirke und Erle mit 94, Eiche mit 92, Weißbuche mit 91 und Rotbuche mit 90. Also gerade das so gesuchte Buchenholz hat die geringste Heizkraft.

Ohrenkrankheiten der Gunde werden leicht bösartig, weil die Tiere fortwährend den Behang schütteln und mit den unanberenen Pfoten zu bearbeiten suchen, während das heilende Beladen mit der Zunge ausgeschlossen ist. Daher entstehen leicht bösartige Entzündungen und sogar ansteckende Geschwüre. Die Stellen sollen mehrmals am Tage mit Bleiwasser abgewaschen und durch einen Verband vor Unreinigkeiten geschützt werden.

Fischzucht.

Forellenzucht. Die Zucht der Forelle kann nur unter günstigen, ihrer Natur angepaßten Bedingungen mit Vorteil betrieben werden. In jedem Falle muß klares fließendes Wasser vorhanden sein, sonst ist eine gute Zucht ausgeschlossen. Dagegen ist an tausend Stellen Gelegenheit zur Forellenzucht, ohne daß sie ausgenutzt wird. Die Ansprüche der Forelle an die Wasserflüsse sind höhere als an den Durchfluß. Vor allem aber muß das Wasser klar und vollständig frei von Schlamm sein.

Fischzucht für kriegsbeschädigte Soldaten. Die hohen Fleischpreise, die der Fischzucht eine gute Einnahme sichern, locken und drängen zur Fischzucht. Auch viele kriegsbeschädigte fragen an, ob sie sich dadurch eine Existenz gründen können. Dabei muß nun zweierlei bedacht werden: 1. Will der Beschädigte seine ganze Existenz darauf setzen? 2. Will er dadurch seinen Nebenverdienst erzielen? Im ersten Falle müssen genügende Mittel zur Einrichtung vorhanden sein, und muß die Sache auch gründlich verstanden sein oder gelernt werden. Geht das nicht, so sind nur Fehlschläge zu erwarten. Im zweiten Falle fange man recht klein an und vergrößere nach Bedarf. Als Nebeneinnahme wird die Fischzucht viele kriegsbeschädigte unterstützen können.

Gemeinnütziges.

Rasiermesser zu schärfen. Wie mancher Herr quält sich mit einem stumpfen Rasiermesser wochenlang, ritzt sich die Haut, und geht mit einem geschundenen Gesichte umher, weil er es für unbequem hält, das Messer zum Schleifen aus dem Hause zu geben; vielleicht diene ich einem solchen, wenn ich hier ein sehr einfaches Mittel an gebe, durch das er imstande ist, sich selbst das Messer in Ordnung zu halten. Etwas fein gepulverter Roteisenstein (Blutstein) wird in der Apotheke gekauft und mit Probenzeröl vermischt, so daß eine Salbe entsteht, mit der man den Streichenriemen bestreicht. Nun ist es ein Leichtes, das Messer auf dem Riemen scharf zu bekommen.

Adressen zu bewahren. Wie oft ist man in Verlegenheit um die Adresse dieser oder jener Person oder Firma. Trotzdem man sich vornimmt, dieselbe zu behalten, und sie sich mehrere Male einprägt, hat man sie gewöhnlich, doch wenn man sie brauchen will, vergessen. Um diesem Uebelstande abzuwehren, schreibe man jede Adresse auf oder schneide sich bemerkenswerte Firmen aus den Zeitungen, klebe sie in ein Buch und verseehe sie mit Registern. Auf diese Weise hat man stets ein Adreßbuch bei der Hand, das uns selbst und anderen sehr nützlich sein kann.

Für die Küche.**Zur Einmachzeit.**

Leider ist nur wenig Zucker zum Einmachen vorhanden. Man muß ihn schon nur zu den besonders bevorzugten Früchten verwenden. Mancher liebt z. B. den Geschmack der eingemachten Quitten, und dazu mag folgende Zubereitungsweise dienen. Die Quitten werden gewaschen, geschält und in zwei Hälften geschnitten oder auch in Viertel. Das Kernhaus wird sorgfältig entfernt, aber ja nicht fortgeworfen. Aus ihm und den Schalen wird mit dem nötigen Zusatz von Zuckersaft bei öfterem Umrühren der Masse ein köstlicher Saft gewonnen, der aber stundenlang Kochens bedarf. Auch die Quitten selbst müssen stundenlang, den ganzen Nachmittag, in dem Zuckersaft einkochen, bis sie eine dunkelrote Farbe angenommen haben und ein wundervolles Aroma entwickeln. Sie werden in Steintöpfen aufbewahrt, die sehr gut abgewaschen, mit Salzlauge gespült sind. Auf diese Frucht wird ein salzsaures getränktes Papier gelegt und der Topf gut verbunden.

Einmachgefäße und deren Verschlüsse.

Die dem Obst und Gemüse anhaftenden Pilze und Bakterien werden beim Einmachen in Gläsern und Büchsen durch Kochen abgetötet und ein Eindringen solcher Keime wird verhindert. Die Verschlüsse der Gläser gestatten den während des Kochens sich bildenden Wasserdämpfen sowie der sich ausdehnenden Luft den Austritt und verhindern ein Zurückströmen der Luft dadurch, daß infolge

des Druckes eines über den Glasdeckel gespannten Stahlbügels auf den Gummiring der Inhalt des Glases nach außen luftdicht abgeschlossen wird. Bei diesem Vorgang kann ein Erfas der entwichenen Luft nicht stattfinden; es entsteht sonach im Innern des Glases ein luftverdünnter Raum und die Folge davon ist, daß der Deckel je nach dem Grade der Luftverdünnung sich wegen des auf ihm lastenden Atmosphärendruckes mit großer Gewalt auf den Gummiring und dieser auf den geschliffenen Glasrand legt, wodurch der luftdichte Verschluss erreicht wird. Die Arbeit kann aber nur dann gut gelingen, wenn zu derselben nur gute Gläser mit zweckdienlichen Glasdeckelrändern, Glasdeckeln und ganz besonders beste Gummiringe (die jetzigen Kriegs-Gummiringe sind mehr oder weniger ungeeignet, denn in den meisten Wirtschaften sind bereits schon viele Konserven — mo nicht rechtzeitig bemerkt — verdorben) sowie Stahlbügel verwendet werden. Da manche Haushaltung nicht in der Lage ist, solch teure Gläser usw. anzuschaffen, so können auch die billigeren Sonnegläser mit Schraubdeckelverschluss oder auch Gläser und Flaschen mit doppelt überwundenem Pergamentpapier hierzu verwendet werden. Wenn auch bei letzterem der Abschluss nicht vollkommen luftdicht ist, so hält sich doch Obst und Gemüse in den Gläsern und Flaschen gut und zwar aus dem Grunde, daß alle kleinen Pilzsporen und Bakterien infolge ihrer eigenen Schwere zu Boden sinken, durch die Luftströmungen werden die den Staubteilchen anhaftenden Keime aber in die Luft geführt. Letztere haben auch die Eigentümlichkeit, daß sie über Krümmungen nicht hinweg können, sich hier ablagern und wegen Mangels an Nahrung zu Grunde gehen. Die gefüllten Gläser werden mit dem Deckelverschluss, der inwendig mit einem passenden Stück Pergamentpapier versehen ist, vorerst nur lose aufgeschraubt, dann werden die Gläser im Kochtopf bis nahe an den unteren Rand des Schraubendeckels ins Wasser gestellt und dann der Deckel des Kochtopfs aufgelegt. Notwendig ist dies, weil sich die Wasserdämpfe sammeln müssen, um dem über dem Wasser befindlichen Räume dieselbe Temperatur zu geben, welche das Wasser hat. Der Topfdeckel muß überall da, wo beim Sterilisieren die Gläser nicht vollständig im Wasser stehen, aufgelegt werden. Heiße Luft und Wasserdampf entweicht während des Kochens zwischen Schraubendeckel und Gefäßwand, wodurch der vom Schraubengewinde gebildete Raum keimfrei gemacht wird. Nach beendeterem Kochen sind die Gefäße sofort aus dem Wasser zu nehmen. Im Innern des Glases findet jetzt eine Verdichtung der Luft statt, und keimbaltige Luft strömt ein. Die Keime kommen jedoch nicht über die mehrfachen Krümmungen des Schraubengewindes hinweg, lagern sich vielmehr am ersten oder zweiten Vorsprung ab, wodurch es möglich ist, daß nur keimfreie, also unschädliche Luft ins Innere gelangt. Werden die bekannten hohen Einnachgläser, die

am Rande einen vorstehenden Wulst haben, mit doppelt gelegtem Pergamentpapier verschlossen, so erfüllen dieselben denselben Zweck wie die mit Schraubendeckelverschluss. Das Pergamentpapier soll die Bindestelle noch um zwei Fingerbreiten überragen und wird nahe seinem Rande nochmals mittelst Bindfaden um das Glas gebunden, das Wasser im Kochtopf darf nur bis dicht unter den Pergamentverschluss reichen. Die so behandelten Einnachgefäße bringe man in einen trockenen, luftigen Raum, der wenig erhellt ist.

Bierbereitung aus gedörrten Apfelschalen.

Apfelschalen, wie sie im Haushalt als gänzlich wertlos abfallen, werden getrocknet und im Bratofen ganz scharf, d. h. tief dunkelbraun gedörrt. Wenn ein gehäufte Suppenteller voll zusammen ist, kocht man sie in 5 Liter Wasser 2 Stunden lang und gießt das Ganze am nächsten Tage erkaltet durch ein Sieb. Dann werden 150 Gramm Zucker mit 12 Gramm Gese verquirlt, der Flüssigkeit zugefügt, alles innig vermischt und auf Flaschen bis an den allerobersten Rand gefüllt. Diese Flaschen bleiben 2 Tage lang in Küchenwärme offen stehen, dann werden die herausgetriebenen Schaumhäubchen sauber abgestrichen und aus jeder Flasche soviel herausgegossen, daß unter dem Kork oder am besten Patentverschluss 2—3 Zentim. Luft verbleiben. Die nun gut verschlossenen Flaschen bleiben in knapper Zimmertemperatur mindestens 6 Tage stehen und das Bier ist dann trinkbar, jedoch noch trübe; je länger es steht, umso klarer wird es. Besonders im Sommer ist beim Öffnen Vorsicht zu gebrauchen, denn das Bier schäumt stark, wenn es nicht vor dem Öffnen ganz kühl gestanden hat. Das gewonnene Bier hat einen angenehmen säuerlichen Geschmack u. eignet sich vorzüglich als Tafelgetränk. Alkohol hat es mehr als das reichgefehlte Dörrbier.

Kurzer Getreide-Wochenbericht

der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats anfang Oktober 1917.
Nach den Bestimmungen der Reichskartoffelstelle über die Kartoffelversorgung im Wirtschaftsjahr 1917/18 werden die den Selbstverforgern zu belassenden Kartoffelmengen wie folgt berechnet: a) ein Fünftel des Ernteertrages zur Deckung der zum Verflüttern freigegebenen Kartoffeln und der Verluste durch Schwund, b) als Eigenbedarf des Kartoffelerzeugers und seiner Wirtschaftsangehörigen 5½ Zentner für den Kartoffelerzeuger und jeden seiner Wirtschaftsangehörigen, c) der

Saatgutbedarf in Höhe von 40 Ztr. für das Gektar der Kartoffelanbaufläche, d) die für die Brennerien angezeigten Kartoffelmengen, e) die für die landwirtschaftlichen Trocknerien und Stärkfabriken einschließlich Genossenschaften und Gesellschaften zwecks Verarbeitung in diesen Fabriken angebaute, der Reichskartoffelstelle angezeigten Kartoffeln. In einer Anmerkung zu d) ist bestimmt, daß der Kartoffelmengen der Brennerien ein Verbrauch von 18 Zentnern Kartoffeln für 1 Hektoliter reinen Alkohols und eine Brennweinmenge von 90 Hundertheilen des allgemeinen Durchschnittsrendes der Brennerien zugrunde gelegt ist. — Nach der Bekanntmachung der Reichsgetreidestelle vom 26. September kann Hafer und Gemenge von Hafer und Gerste für das neue Betriebsjahr zu Brennereizwecken nicht freigegeben werden. Brennerien, die nicht genügend Gerste zur Herstellung ihres Durchschnittsbrandes im eigenen Betrieb geerntet haben, sind daher auf die Belieferung durch die Reichsgetreidestelle angewiesen. Diese Bestimmung ist im höchsten Grade bedauerlich und bedeutet eine große Schädigung vieler Betriebe, umso mehr, als dieselben bei der Belieferung mit Brenngerste den hohen Preis von 452 M für die Tonne zahlen müssen, während der Erzeugerpreis nur 270 M beträgt. — Nach Bekanntmachung der Bayerischen Fleischversorgungsstelle vom 21. September findet beim Verkauf von Zucht- und Nutztvieh die Preisfestsetzung auf dem Wege der freien Vereinbarung statt. Beim Verkauf von Zugochsen, Kühen und Kalbinnen inländischer Herkunft dürfen jedoch folgende Preise für den Zentner Lebendgewicht nicht überschritten werden: a) für Zugochsen 90 M. Für Ochsen, für die an der Abnahmestelle ein Zuschlag von 5 M für je 50 Kg. gewährt wurde, und die mit Genehmigung der Fleischversorgungsstelle als Zugochsen an bayerische Landwirte, gewerbliche Betriebe, zugelassene Zucht- und Nutzviehmittler usw. abgegeben werden, darf dieser Zuschlag bei der Weitergabe an den Landwirt usw. ebenfalls erhoben werden. b) für Milchkühe (ohne Kalb) 90 M. Für Milchkühe (ohne Kalb) mit einer zugesicherten Tagesleistung von 10 Litern Milch und darüber darf beim Verkauf zum Kaufpreis ein Zuschlag bis zu 25 M für den Zentner Lebendgewicht gewährt werden. c) für erkennbar trüchtige (kalbergriffige) Kühe und erkennbar trüchtige (kalbergriffige) Kalbinnen 90 M. Bei diesen Tieren (c) darf beim Verkauf zum Kaufpreis ein Zuschlag bis zu 150 M für das Stück gewährt werden. Der Verkauf der angeführten Tiere darf nur nach Lebendgewicht erfolgen. Der Kauf über Kopf ist verboten. Die bayerische Fleischversorgungsstelle kann Ausnahmen zulassen. — Durch Bekanntmachung des Großh. Hessischen Ministeriums des Innern vom 15. September wird das Verbot des Schlachtens und des Verkaufs weiblicher zur Zucht geeigneter Kälber für die Zeit bis zum 1. März 1918 aufgehoben.

Schafweide-Verpachtung.

Am Montag, den 15. Oktober d. Js., vormittags 10 Uhr,

wird die hiesige Gemeinde-Schafweide auf hiesiger Bürgermeisterei öffentlich verpachtet. 6785

Niedersain, den 8. Oktober 1917.

Der Bürgermeister: Eulberg.

Kräftige Arbeiter und Arbeiterinnen

gesucht. 938
Wetterwälder Chamotte- u. Silika-Werke, Glz.

Junge Milchkuh

mit Mutterkalb, jugfest gefahren, steht zum Verkauf.

Wilh. Hölper,

6726 Sed (Wetterwald).

Ein schönes, hochtragendes Rind,

(Lahurasse,) zu verkaufen.

Jos. Sölzgen, Mühlenbesitz

Leuterod. 6720

Zu verkaufen.

- 2 Kartoffelgerüste à 11 und 9½ qm.
- 30 qm Bretter, gut erhalten.
- 3 Doppelpf. Wagen,
- 2 Rippfarren,
- Pferdegelchirre, Ambos,
- Feld-Schmiede, Pumpe,
- versch. Schiebkarren usw.

Franz Burkhart,

Vimbura,

Brückengasse 1. 6724

Reinen

Kuhdung

kauft jedes Quantum und zahlt gute Preise 6707

Freiherrlich von Preussensches Rentamt in Osterpal.

Gesundes, katholisches Dienstmädchen

in kleine Lehrersfamilie im Wetterwald gesucht.

Off. unt. 6738 a. d. Exp.

Älterer, erfahrener Kaufmann,

selbständiger Arbeiter, sucht für einzelne Stunden od. halbe Tage, später eventuell für dauernd Beschäftigung. Büro- oder Außendienst.

Schriftliche Anfragen unter 6726 an die Exp.

Kaufmann

sucht nachmittags von 6 Uhr ab 2 bis 3 Stunden Beschäftigung.

Offerten unter 6716 an die Expedition.

Zuverlässiger

Mann,

auch Kriegsbeschädigter, als Fabriknachtwächter gesucht

Theodor Ohl,

Vimbura. 6718

Zuverlässige fleißige Frau oder Mädchen

für Hausarbeit gesucht. Näh. in der Exp. 6574

Ein

Dienstmädchen

gesucht. 6751

Näheres Expedition.

Erfahrenes, tüchtiges Mädchen,

das kochen kann und Hausarbeit gründlich versteht, für herrschaftlichen Haushalt (3 Personen) für sofort gesucht. Angeb. an Frau Vordirektor Sommerlatt, Hanau, Frankfurter Landstr. 1a 6728

Mädchen

in kleinen Haushalt gesucht.

Frankfurt a. M.

Unterlindau 65 I. 6700