



Ausführlichere Angaben über die Lagerung der Kartoffeln sind aus dem Flugblatt Nr. 15 der Kaiserlichen Biologischen Anstalt für Land- und

Forstwirtschaft: „Das Einmieten der Kartoffeln“ (B. Vorey, Berlin SW. 11) und aus der auf Veranlassung des Kriegsbernährungsamts herausgegebenen Schrift: Die Kartoffellagerung unter Kriegsverhältnissen beim Erzeuger, Verteiler und Verbraucher von Geh. Reg.-Rat Dr. D. Appel, Vorstand des Laboratoriums für Pflanzenschutz an der Kaiserlichen Biologischen Anstalt für Land- und Forstwirtschaft (Reimar Hobbing, Berlin SW. 61) zu ersehen. Die Hauptstellen für Pflanzenschutz, die in allen Bundesstaaten, in Preußen in jeder Provinz vorhanden sind, sind in der Lage, beratend bei der Kartoffellagerung mitzuwirken.

Der praktische Schrebergärtner.

Sorge für Herbstdüngung und Kompost! Wer auch nur kurze Zeit einen Schrebergarten bereitet, wird die Notwendigkeit einer guten ausgiebigen Düngung erkannt haben. Wird nicht gut gedüngt, so ist keine gute Ernte zu erwarten, und nur sehr gut gedüngter Boden kann gute Ernten besserer Gartenfrüchte bringen. Die Beschaffung des Düngers ist für den Schrebergärtner leicht, wenn er zugleich Kleinviehzüchter ist, dann braucht er den Dünger seines Kleinviehes nur auf einen Komposthaufen oder in eine Grube zu bringen und ihn verrotten zu lassen, dann hat er in kurzer Zeit ein sehr gutes Material. Wer nun kein Klein- oder Großvieh hat, muß sich den nötigen Düng zusammenkaufen. Beim Bauern bestellen? Gibt es nicht, der hat selbst zu wenig. Aber mancher Geschäftsmann hat ein Pferd. Da kann man leicht einige Schubkarren Dünger haben. Ein Nachbar hat Kaninchen. Kaufe auch ihm den Dünger ab. Ein anderer Bekannter füttert ein Schweinchen. Auch er wird dir vielleicht eine Karre lassen. Nun hast du Material. Setze es mit Laub, Stroh usw. zu einem Haufen an und schaufele es 2-3 mal um. Gerade die Mischung der verschiedenen Dünger ist sehr zu empfehlen.

Verbrennen der Gartenabfälle. Gartenabfälle, die von erkrankten Pflanzen stammen, also Blätter mit Rost- oder sonstigem Pilzbefall, Koblstrünke mit Knollen, Unkraut mit Samen gehört nicht auf den Komposthaufen, es wird am besten verbrannt. Die Glut des offenen Feuers tötet alle Schädlinge ab. Die Asche liefert einen sehr guten Dünger.

Die Kündigung von Pachtverträgen und Festsetzung von Pachtpreisen für Kleingärten.

In Ergänzung der Verordnung vom 4. April 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 234) hat der Bundesrat eine Verordnung erlassen, daß, soweit für die Kündigung wichtige Gründe nicht vorliegen, Pachtverträge über früher brachliegende Grundstücke, die in Gemeinden von mehr als 10 000 Einwohnern zwecks gärtnerischer Nutzung verpachtet werden, vom Verpächter nicht gekündigt werden dürfen. Ist die Pachtdauer abgelaufen, so ist auf Wunsch des Pächters das Pachtverhältnis zu erneuern. Die untere Verwaltungsbehörde entscheidet über Streitigkeiten, die aus Anlaß dieser Vorschriften entstehen, endgültig unter Ausschluß des Rechtsweges. Die Verordnung wird verhindern, daß demjenigen, der durch seiner Hände Arbeit ein Stück Boden erst urbar gemacht hat, dieses aus eigennützigen Beweggründen wieder entzogen wird. Wiederholt haben Eigentümer ehemals brachliegender Ländereien in Städten, nachdem diese Ländereien mühevoll von kleinen Pächtern zur gärtnerischen Nutzung geeignet gemacht worden waren, das Pachtverhältnis gekündigt, um den kultivierten Boden gegen höhere Entschädigung anderweitig zu verpachten. Unberechtigten Pachtpreiserhöhungen wird zwar durch Anwendung der Bundesratsverordnung über die Festsetzung von Pachtpreisen für Kleingärten vom 4. April 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 234) entgegengewirkt werden können. Trotzdem werden vielfach Personen um die Früchte ihrer Arbeit gebracht, wenn der Verpächter ihnen die weitere Ruhezuhung nicht überlassen will, sondern aus irgendwelchen Gründen andere Pächter an die Stelle der bisherigen zu setzen wünscht. Die Verordnungen enthalten also insofern eine Lücke. Um sie zu schließen, war eine Vorschrift nötig, nach der der Pächter ver-

langen kann, daß ihm die Pachtung belassen wird, ohne daß diese Bestimmung der Preisgestaltung im Rahmen der Verordnung vom 4. April 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 234) für das etwa erneuerte Pachtverhältnis vorgreift. (Mitteil. aus dem Kriegsbernährungsamt.)

Anzeige von Futtermitteln.

Bis zum 5. Oktober 1917 waren die der Futtermittelverordnung vom 5. Oktober 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 1108) unterliegenden Futtermittel der Bezugsvereinigung der deutschen Landwirte G. m. b. H., Berlin W 35, Potsdamer Straße 30/31, nach den Vorschriften der Verordnung anzuzeigen. Diejenigen, die mit der Anzeige noch im Rückstande sind, werden ersucht, sie umgehend zu erstatten.

Gewerbliche Betriebe dürfen von ihren Erzeugnissen so viel zur Verfütterung an die im eigenen Betriebe gebrauchten Spanntiere zurückbehalten, als ihnen zu diesem Zweck auf Antrag belassen wird. Dieser Antrag ist ohne Aufforderung gleichfalls zu Vierteljahresbeginn der Bezugsvereinigung einzureichen. Dem Antrage ist eine amtliche Bescheinigung des Kommunalverbandes über die Zahl der Pferde und sonstigen Spanntiere und die unbedingt erforderlichen Mengen Futtermittel beizufügen. Ohne ausdrückliche Genehmigung der Bezugsvereinigung dürfen gewerbliche Betriebe keine Futtermittel zurückbehalten.

Herstellung und Abjaß von Dörrobst.

In einer Bekanntmachung der Kriegsgesellschaft für Obstkonerven und Marmeladen m. b. H., Berlin SW. 68, Kochstr. 6, wird erneut auf das Verbot des Abjaßes von Dörrobst ohne Genehmigung der vorstehenden Gesellschaft verwiesen. Diese Abjaßbeschränkung gilt für alle gewerbmäßigen, sowie auch für diejenigen nicht gewerbmäßigen Hersteller von Dörrobst, die mehr als 20 Zentner im Jahre herstellen. Zugleich wird bekannt gegeben, daß Lohnverträge über das Dörren von Obst in jedem einzelnen Falle der Genehmigung der Kriegsgesellschaft bedürfen.

Trocknung von Rübenblättern und Kartoffelkraut.

Die Bezugsvereinigung der deutschen Landwirte G. m. b. H., Reichsabteilung, Berlin W 35, Potsdamer Straße 29/31, gibt bekannt, daß sie für getrocknete Rübenblätter, Rübenköpfe und Rübenschwänze, die bis zum 15. Januar 1918 geliefert werden, einen Preis von 450 M und für künstlich getrocknetes Kartoffelkraut, das bis zum 15. Dezember 1917 geliefert wird, einen Preis von 400 M für 1000 kg. ohne Sach waggonsfrei Verladung bezahlt. Die Zahlung steht das Vorliegen bestimmter Bedingungen hinsichtlich Beschaffenheit und Gehalt der Ware voraus. Es empfiehlt sich, eine Niederschrift der einschlägigen Bestimmungen bei der Bezugsvereinigung anzufordern.

Für Feld, Wald und Garten.

Landwirtschaft.

Das Mutterkorn. Wohl jeder, der im Sommer an einem reisenden Kornfelde vorübergeht, wird schon gesehen haben, daß aus einigen Roggenähren dicke, violett-schwarze, hornartig geformte Körner hervorrage, die unter dem Namen „Mutterkorn“ bekannt sind und denen mit Recht giftige Eigenschaften zugeschrieben werden. Dieses Mutterkorn ist die Bildung eines Pilzes, der eine merkwürdige Entwicklung durchläuft. Die junge Blüte der Roggenpflanze wird von einem feinen, weißlichen Pilz befallen, der in den Fruchtknoten einwächst und ihn ganz umspinnt. Das Mycel oder Wachstumsgewebe dieses Pilzes sondert nun mikroskopisch kleine eiförmige Sporen oder Brutzellen ab, die von einem süßlichen, klebrigen Saft umgeben sind, die oft in feinen Tropfen zwischen den Blüten der Ähre hervorquillt. Dieser süße Zuckersaft wird von allen Insekten begierig aufgesucht und gesogen, dadurch gelangen die in ihm enthaltenen Sporen wieder auf andere Ähren, wo sie sich zu Pilzen entwickeln können. Sört diese Sporenbildung bei dem Pilz auf, dann wächst aus ihm ein massiger, hornartiger Körper,

das Mutterkorn hervor, dessen Oberfläche tief violett bis schwarz gefärbt ist und das im Innern reichlich Fett enthält. Bei der Ernte des Roggens fallen die reifen Mutterkörner zu Boden und bleiben da den Winter über liegen. Im nächsten Frühjahr sprießen nun aus dem Mutterkorn kleine weiße Pilze hervor, die die typische Pilzform mit Stiel und rundem Kopf haben. In dem Pilzköpfchen entwickeln sich zahlreiche Schläuche. Sind die Sporen reif, dann öffnet sich der Schlauch, und die außerordentlich kleinen Sporen werden von der Luft mitgeführt und gelangen so in die Roggenähre, wo sich sofort der feine weiße Pilz aus ihnen entwickelt, der den Namen *Claviceps purpurea* führt. — Das Mutterkorn ist, wie schon erwähnt, sehr giftig, und es hat schon zu wiederholten Malen ernsthafte Erkrankungen hervorgerufen, wenn stark mit Mutterkorn durchsetzter Roggen zu Mehl vermahlen und zu Brot verbacken wurde. Die hierdurch entstehende Krankheit heißt die Kornstaube oder Kriebelkrankheit; sie zeigt sehr schwarze Symptome und kann sogar zu Todesfällen führen, so daß bei einem solchen Vergiftungsfall sofort der Arzt zu Rate gezogen werden muß.

Kleebau. „Rein Boden ist kleemüde.“ Diesen Ausspruch hört man häufig unter den kleinen Landwirten, und gewöhnlich wird die Ursache der Kleemüdigkeit der schnellen Aufeinanderfolge des Klees beigemessen. Werden jedoch die betreffenden Felder reichlich genug mit Phosphorsäure und nötigenfalls auch mit Kali gedüngt, so darf sich der Klee schon nach vier Jahren wieder folgen. Vielfache Erfahrungen in Deutschland, England und Italien haben dies bestätigt. Besonders wertvoll sind die Erfahrungen der hessischen u. rheinpfälzischen Landwirte. Auf dem kleemüden Boden dieser Gegenden konnte bis Ende der fünfziger Jahre Klee nur noch in Zeiträumen von fünfzehn Jahren mit einiger Aussicht auf Erfolg gebaut werden. Mit 1860 begann man jedoch reichlich mit Superphosphat zu düngen, und nun wurde es bald möglich, Klee schon jedes fünfte Jahr mit sicherem Erfolge zu bauen. Daß es den Feldern bis dahin an Phosphorsäure mangelte, ergab sich deutlich aus dem immer geringer werdenden Körnerertrag trotz guten Strohwachses, und daraus, daß nach reichlicher Düngung mit Phosphorsäure der Körnerertrag beim Getreide von 700 bis 800 Kilogramm auf 1400 bis 1600 Kilogramm pro Hektar stieg. Ebenfalls schwand die in manchen Gegenden stark auftretende Knochenbrüchigkeit bei dem Rindvieh nach reichlicher Zufuhr von Phosphorsäure vollkommen. Das Erscheinen des Thomasmehls auf dem Markte und dessen reichliche Verwendung trug noch weiter zur Klärung der verschiedenen Fragen bei. Nach der stärkeren Anwendung desselben auf den Wiesen zeigte sich überall ein starkes Hervortreten und kräftiges Gedeihen der Kleepflanzen. Wiesen, welche mit gehaltlosem schwachem Grase bestanden waren, wandelten sich bald in Kleeewiesen um. Natürlich mußte das dazu führen, diese Erfahrung auch auf den Kleeefeldern nützlich zu verwerten, und wirklich zeigte sich auch bald, daß der Kleebau durch reichliche Düngung mit Thomasmehl überall außerordentlich gehoben wurde, ja, dadurch sogar beliebig oft auf derselben Stelle möglich geworden ist, falls es dem Boden auch an dem nötigen Kali nicht fehlt.

Obst- und Gartenbau.

Vergeht die Insektenfanggürtel nicht! Der sich jährlich steigende Wert der Obsternte zwingt uns oder soll uns wenigstens anregen, für einen immer größeren Schutz des so wertvollen Obstes Sorge zu tragen. In jedem Jahre aber gehen Millionen Obsternte durch die Schädlinge zugrunde. Von diesen ist der Apfelwider einer der schlimmsten, denn seine Raupe oder Made verursacht den sogenannten „Wurmstich“, der in manchen Jahren die Hälfte unseres Obstes wertlos macht. Diese Raupe verläßt im Herbst die Früchte und sucht ein Versteck zum Überwintern. Um sie dabei abzufangen, legt man die Insektenfanggürtel aus Wellpappe an. Die billigsten werden zur Zeit von F. Schacht-Braunschweig in den Handel gebracht. Diese Insektenfanggürtel sollen allgemein angelegt werden. Im Oktober-November wird dann darauf der Raupenleim aufgetragen, und sie schützen dann auch gegen den ebenso schädlichen Frostspanner.

Winterkappus, Wirsing und Winterjalat pflanzt man möglichst tief, in rauheren Gegenden in Furchen, damit sie besser vor dem Froste geschützt werden. In ganz kalten Gegenden mache man die Furchen so tief, daß die Pflanzenblätter mit ihren oberen Ranten abschließen. Bei strenger Kälte deckt man dann Tannen- oder Fichtenreisig darüber, und man wird kaum Verluste zu klagen haben. Es gibt allerdings auch Gegenden, in welchen die Pflanzen nicht durchkommen. Solche Gegenden dürfen die Winterpflanzen erst im Frühjahr beziehen und pflanzen. Aber sie tun gut, sich doch im Herbst ausgeästelte Winterpflanzen zu bestellen. Die bleiben dann den Winter über stehen und werden erst später verpflanzt (also im Frühjahr). Sie liefern bessere Ernte als die sogenannten Frühgemüse und sind auch noch früher als diese.

Die Blumen müssen eingewintert werden. Je früher man damit beginnt, um so leichter ertragen sie den Uebergang. Hatte man sie ins freie Land gesetzt, so muß man sie zunächst vorsichtig eintopfen, in den Schatten setzen und langsam wieder an die Sonne gewöhnen. Dann bleiben sie draußen bis Frost droht, wenn auch die kostbarsten schon etwas eher eingebracht werden. Sie kommen zunächst in kalte Zimmer und werden erst langsam an die erwärmte Stubenluft gewöhnt. Im anderen Falle trauern sie eine Zeit und verlieren dann Blätter und Blüten.

Gießen der Zimmerpflanzen. Beim Gießen der Zimmerpflanzen achte man darauf, daß kein Wasser in den Unterfäßen stehen bleibt. Geschieht dieses, so beginnen die Wurzeln zu faulen, und die Pflanze kränkelt oder geht gar ein. Schon wenn sich ein grüner Ueberzug auf der Topferde bildet, soll man acht geben, denn das ist das Zeichen, daß der Boden sauer wird, und im sauren Boden kommen die Zimmerpflanzen nicht fort.

Vieh- und Geflügelzucht.

Würmer bei Pferden. Die bei Pferden am häufigsten vorkommenden Würmer sind die Spulwürmer (*Ascarides*), und namentlich ist es besonders der großköpfige Spulwurm (*Ascaris megalocephala*), der am meisten vorkommt. Diese Würmer, die bis 35 Zentimeter lang werden, kennzeichnen sich durch einen schmalen, langen, runden und nicht gegliederten Leib; ihre Farbe ist entweder hochrot, blagrot oder weiß. Die Würmer leben in den Gedärmen und hängen sich mit ihren zahnbesetzten Mundlippen an den Wandungen derselben fest, wo sie ziemlich tiefe Verletzungen verursachen. Sie vermehren sich ungeheuer, denn ein einziges Weibchen legt jährlich tausende von Eiern, die zwar zum überwiegenden Großteil mit dem Mist wieder ausgeschieden werden. Die Eier sind sehr widerstandsfähig und behalten monatelang ihre Lebensfähigkeit. In geringem Grad vorkommend, erzeugen die Würmer bei den Pferden keine Beeinträchtigung des Allgemeinbefindens, dagegen rufen sie bei starker Invasion Verdauungs- und Ernährungsstörungen, Verstopfung, Durchfall und kolikartige Erscheinungen hervor. Die befallenen Pferde gehen mit der Zeit in ihrem Ernährungszustand stark zurück, magern trotz starker Fresslust ab, das Haar wird glanzlos und struppig. Das sicherste Kennzeichen des Vorhandenseins von Würmern ist der Abgang der Eier mit dem Mist, weshalb er von Zeit zu Zeit auf diese hin untersucht werden soll; namentlich aber hat dies dann zu erfolgen, wenn man merkt, daß die Pferde mit dem Schweif fortgesetzt schlagen, die Nase rümpfen oder kolikartige Erscheinungen, insbesondere aber Krämpfe im Unterleib, sich bemerkbar machen. Als wurmartreibendes Mittel sind die Möhren bekannt. Sind Würmer festgestellt, so ziehe man übrigens den Vieharzt zu Rate.

Die indische Laufente. Zur Zucht im Rahmen des bäuerlichen Wirtschaftsbetriebes eignet sich unter allen Entenrassen vortrefflich die indische Laufente. Sie erreicht zwar nicht die Größe und Schwere wie die Aylesbury- oder Bekington, jedoch stehen ihre wirtschaftlichen Eigenschaften diesen in nichts nach. Für bäuerliche Zuchtbetriebe ist die indische Laufente insofern vorzüglich geeignet, als sie in bezug auf Widerstandsfähigkeit gegen Witterungseinflüsse in keiner Hinsicht etwas zu wünschen übrig läßt, außerdem ihre Aufzucht keiner besonderen Sorg-

falt bedarf. Die Ente ist eine sehr gute Legerin; sie legt im Jahr 150 bis 180 Eier, wenn sie genügend freien Auslauf erhält, die 60 bis 70 Gramm schwer sind. Einen Nachteil besitzt sie insofern, als sie keine gute und zuverlässige Brüterin ist, weshalb man am besten die Eier mittels Maschine bebrüten läßt. Die Aufzucht der Jungen ist nicht schwer; sie verlangen schon frühzeitig freien Auslauf und entwickeln sich bei diesem rasch, so daß sie schon im Alter von zwei Monaten ein Gewicht von 2 Kilogramm erreichen.

Pips bei Hühnern. Die unter dem Namen Pips bekannte, bei Hühnern sehr häufig auftretende Krankheit ist nichts anderes als eine Folgeerscheinung des Schnupfens. Wird dieser vernachlässigt, so tritt infolge des durch die Atemnot bedingten Offenhaltens des Schnabels eine Vertrocknung der Zunge und der Rachenschleimhäute ein, und dieser Zustand wird eben im Bückterausdruck Pips genannt. Ist dieser Zustand vorhanden, so gebraucht man als einfaches Hausmittel verdünnten Sonig in der Weise, daß man die eingetrockneten Stellen (Zunge usw.) täglich drei- bis viermal bepinselt, bis sich die Vertrocknung verflüchtigt hat. Als Futter verabreicht man nur in Milch aufgeweichtes Brot bzw. Semmeln, gequetschte Kartoffeln, überhaupt Weichfutter. Körner sind zu meiden. Verhindert wird der Pips, wenn bei Auftreten des Schnupfens dieser sofort bekämpft wird. Er entsteht durch Erkältungseinflüsse und ist eine katarrhaltige Entzündung der Rachen- und Nasenschleimhäute. Er kennzeichnet sich durch fortwährendes Niesen, Ausfluß von gelblicher schleimiger Masse aus den Nasenlöchern. Die Tiere können nicht mehr durch die Nase atmen; sie sperren den Schnabel weit auf und strecken die Zunge weit heraus. Man bringe die kranken Hühner in einen warmen Raum und suche den Ausfluß mittels eines in lauwarmes Wasser getauchten Schwämmchens unter gelindem Drücken an der Nase zu entfernen oder reinige das Innere derselben mit einem kleinen angefeuchteten Pinsel. Ein einfaches Mittel ist auch das Petroleum. Man schütte letzteres (eine kleine Quantität) ins Trinkwasser. Kommen nun die Tiere zum Trinken und tauchen ihren Schnabel in das Wasser, so bringt das Petroleum in die Nasenlöcher und wirkt desinfizierend. Ist bestiger Schnupfen vorhanden, so empfiehlt sich folgendes Verfahren: In eine Schale kommt kochendes Wasser und in dieses ein Kaffeelöffel voll Holztee, welcher gut verrührt wird. Diese Mischung wird dem kranken Huhn unter die Nase gehalten, so daß die aufsteigenden Dämpfe etwa fünf Minuten lang aufgesogen werden können.

Milchwirtschaft.

Die Vereitlung von Ziegenkäse geschieht auf folgende Weise: Man bringt zirka 20 Liter Ziegenmilch in einem Kessel aufs Feuer und gibt nach dem Erwärmen Käsefab, Labkraut-Pulver oder -Extrakt dazu, damit die Milch gerinnt. Lab erhält man auch durch Auskochen des Kalbmagens und durch Zusatz von etwas Essig oder auch künstlich in der Apotheke. Den sich abscheidenden Quark hebt man aus und bringt ihn auf ein Sieb oder sonstiges Gefäß mit durchlöcherter Boden, damit die Molke abrinnt. Nachdem er trocken geworden, wird er unter Beimischung von Salz und Kümmel in kleine Laibchen geformt. Dieselben müssen täglich gewendet und öfters mit Salz bestreut werden, damit sie nicht schimmeln. Nachdem sie die nötige Festigkeit erhalten haben, kommen sie zum Reifwerden auf Gorden. In einigen Wochen sind sie zum Genuß reif. 20 Liter Milch geben ca. 4 Pfund Käse. Derselbe soll durch und durch fett sein und nicht fließen. In der Schweiz macht man die Laibchen tellergroß und 5 Zentimeter dick.

Forstwirtschaft und Jagd.

Augenentzündung und Staupe beim Hunde. Liegt entweder eine Augenentzündung oder aber eine im Entstehen begriffene Erkrankung an Staupe (Sucht) vor, so können die Ursachen der Entzündung, bestige Erkältungen oder Eindringen von Staub und anderen Unreinlichkeiten in die Augen sein. Die Erscheinungen sind: Die Augen röten sich, tränen, die Lider werden mehr oder weniger verschlossen und verkleben sich mit eiteriger Masse. Um die Entzündung zur

Heilung zu bringen, wäscht man täglich drei- bis fünfmal die Augen mit einer Lösung von fünf Gramm Zinkvitriol in einem Liter warmem Kamillentee, oder man verwendet nach Vorschrift Paraskowitsche Augenwasser. Bei hochgradiger Entzündung empfiehlt es sich, fünf Gramm feingepulverten Rohrzucker mit drei Gramm Kalomel zu mischen und dieses Gemenge mittels eines Federkiels in die Augen zu blasen, nachdem diese in der vorher angegebenen Weise gut gereinigt worden sind. Da an Augenentzündung erkrankte Hunde zumeist lichtscheu sind, so empfiehlt es sich, diese in einem verdunkelten, mäßig warmen Raume unterzubringen. Die erkrankten Hunde sind sehr diät zu halten: Milch und Fleischsuppe mit recht viel Grünzeug ist das beste Futter. Die vielfach verbreitete Ansicht, daß tränende Augen beim Hunde eine Folge reichlicher Fleisch- und Knochenfütterung sei, ist irrig. Die Staupe (Sucht) ist eine Jugendkrankheit der Hunde; sie befallt fast ausschließlich solche bis zum Alter von einem Jahre. Die Staupe tritt in verschiedenen Formen auf und nimmt entweder einen milden oder tödlichen Verlauf. Hunde, welche dürftig ernährt sind und denen es an reichlicher freier Bewegung mangelt, erliegen fast stets dieser Krankheit. Die Erscheinungen sind: Die Hunde verlieren plötzlich mehr oder minder die Fresslust, niesen häufig und reiben sich die Nase; aus dieser tritt schleimiger, nachher eiteriger Ausfluß, die Augen entzünden sich, tränen und die Lider verkleben sich mit Eiter. Im Verlauf treten Erbrechen, abwechselnd Durchfälle und Verstopfungen ein, schließlich Krämpfe und Lähmungserscheinungen. Ein Heilmittel gegen die Staupe, das wirksam ist, ist derzeit noch nicht bekannt. Das beste ist entsprechende Vorbeugung, die einzig und allein darin besteht, daß der Hund von Anfang an kräftig ernährt wird und viel freie Bewegung erhält. Bei Hunden wird die Staupe stets gutartig verlaufen. Wird bei einem jüngeren Hunde eine oder die andere Erscheinung bemerkt, so bringt man den Hund in einen warmen Raum und verabreicht ihm eine kräftige leichtverdauliche Nahrung, wie Reis und Milch, Suppe mit gehacktem Fleisch usw. In das Futter gibt man eine Messerspitze voll gestoßener Schwefelblüte. Dem Ausfluß aus Nase und Augen beseitigt man durch wiederholtes Auswaschen derselben mit lauwarmem Kamillentee. Tritt die Staupe in schwererer Form auf, so ist unbedingt der Tierarzt zu rufen.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Die Weinblattmilbe vertilgt man am besten dadurch, daß man beim Auftreten die befallenen Blätter abbricht u. verbrennt. Auf gleiche Weise macht man auch im Herbst die abgefallenen Blätter unschädlich. In Weinbergen, in welchen Pilze geherrscht haben, ist das Verbrennen der Blätter neben dem Bestreuen mit Schacht-Obstbaumkarbolineum eine der allerwichtigsten Herbstarbeiten nach der Lese.

Einwirkung der Luft. Durch die Einwirkung der Luft auf das zerstampfte Obst, dem Most und den Wein entsteht eine Flora, die denselben nur ungünstig beeinflussen kann. Es sind die Hefen oder Essigpflänzchen. Es bildet sich Essigsäure, und ein Teil des Weingeistes wird verzehrt. Zugleich wird die Gärung verzögert, die Schleimbildung befördert und das Klarwerden des Weines verhindert. Um diese Nachteile abzuhalten, soll man die Trester durch Senfböden im der Flüssigkeit hellen und die Luft durch einen Dedel abschließen; auch sollen die Trester nicht zu lange in der Presse bleiben. Die Spundöffnung des gärenden Mostes bedecke man während der Hauptgärung mit einem Sandjad.

Bienenzucht.

Das Bienenhaus. Die Erbauung eines Bienenhauses sollte sich ein jeder angehender Imker selbst angelegen sein lassen. Als Vorbild möge ihm die Anlage eines praktischen erfahrenen Imkers dienen; auch kann er besonders eignen Wünschen leicht Rechnung tragen. So kann er sich später viel Verdruß ersparen, auch werden die Anforderungen an den Beutel nicht zu groß sein. Die technische Einrichtung eines Bienenstandes ist so einfach, daß die Kunst des Zimmermannes nicht allzu hoch einzuschätzen ist. Bei der Einrichtung eines Bienenstandes wird man sich allgemein ein

zweietägiges Haus zu je sechs Völkern als Nichtschmür dienen lassen. Die untere Etage muß mindestens 18 Zoll vom Erdboden entfernt sein, da durch die Feuchtigkeit des Bodens sonst leicht Schaden an den Stöcken hervorgerufen wird. Jede Etage muß mindestens 3½ Fuß hoch sein. Für ein Bienenstock, einerlei ob Korb oder Kasten, rechnet man durchschnittlich einen Raum von 28—30 Zoll Tiefe. Hinter dem Bienenhaus muß genügend Raum zur Verfügung bleiben, damit der Imker später bequem arbeiten kann. Zur Bedachung des Hauses verwendet man vorwiegend Zinnblech oder auch Dachpappe auf geschlossener Bretterunterlage. Auch können Bienenstöcke unter Bäumen ohne besonderes Bienenhaus aufgestellt werden; doch ist dann darauf zu achten, daß die Stöcke am Nachmittag nicht von der Sonne beschienen werden. Betreffs der Flugrichtung braucht man nicht allzu ängstlich zu sein. Erst wenn das Bienenhaus fix und fertig ist und keine Störungen seiner Insassen mehr zu befürchten sind, kann es bezogen werden. Beim Ankauf der Völker lasse man sich von erfahrenen Imkern beraten und verschmähe auch späterhin nicht, gutgemeinte Ratschläge zu befolgen; auch versäume man nicht, eine gutgeleitete Bienenzeitung zu halten, damit man über die einschlägigen Fragen stets unterrichtet bleibt. Wenn nun noch die richtige Liebe und das richtige Verständnis für die Sache vorhanden ist, dann wird der Erfolg nicht ausbleiben.

Fischzucht.

Fischzucht für Kriegsbeschädigte. Die Fischzucht kann vielen kriegsbeschädigten Soldaten eine wertvolle Nebeneinnahme werden, besonders in wasserreichen Gegenden. Sie müssen aber vor jeder Anlage mit Sachleuten in Verbindung treten oder sich durch Landwirtschaftskammer, Landrat usw. den nötigen Aufschluß holen. Sie müssen ganz besonders alle Eigenarten des Wassers kennen lernen, also des Baches oder der Teiche, welche sie verwenden wollen, damit sie vor unliebsamen Überraschungen, durch Ueberschwemmungen und Verunreinigungen geschützt sind. Gebirgsbäche neigen stets zu schnellem Steigen und Sinken, und ein tüchtiges Gewitter kann hier solche Wassermassen herbeiführen, daß alle mühsam gezüchteten Fische in wenigen Minuten fortgetrieben. Von solchen Bächen können nur wohlgeleitete Ableitungen benutzt werden. Also Vorsicht! Keine Anlage übereilen!

Rühe.

Probieren die Echtheit des Honigs auf folgende Weise: Erwärme in einem Gläschen 2 Eßlöffel Honig mit etwa dreimal so viel Alkohol und schüttle die Mischung tüchtig um. Nach einiger Zeit wird sich vom gefälschten Honig ein weißlicher Niederschlag bilden, während der echte Blütenhonig sich vollständig auflöst, ohne einen Rückstand zu hinterlassen.

Vanille sparsam zu verwenden. Man nehme eine Stange Vanille, stecke diese, aufgeschnitten in eine mit Zucker gefüllte Flasche und versee dieselbe mit einem guten reinen Korn. Es bildet sich alsdann in der Flasche der schönste Vanillenzucker. Nachdem man von dem Zucker gebraucht, fülle man die Flasche wieder mit Zucker. Diese Prozedur kann man mehrmals wiederholen, bevor die Vanille ihren Geruch und Geschmack vollständig an den Zucker abgegeben hat.

Bähes Fleisch wird mürbe und schmackhaft, wenn man je nach Quantität, einen Löffel bis ein halbes Weinglas voll Rum, Kognak oder dergl. zugiebt. Nach 10 bis 20 Minuten verliert sich der Geruch und Geschmack des Branntweins vollständig.

Um alten Erbsen den Geschmack der grünen beizubringen, übergieße man sie mit kaltem Wasser und lasse sie 12—15 Stunden weichen (am Abend ist dies am besten); des Morgens gieße man das Wasser ab und stelle die feuchten Erbsen bedeckt an einen mäßig warmen Ort. In zweimal 24 Stunden fangen sie zu keimen an, der Zuckerstoff entwickelt sich und in diesem Zustande werden sie gekocht. Sie schmecken dann nicht nur süß, sondern fochen sich infolge dieses Verfahrens auch sehr weich.

Gemeinnütziges.

Die beste Politur für Tafeltische ist kalt gepreßtes Leinöl. Das Öl wird mit Hilfe eines reinen leinen weichen, zu einem Tropfen gerollten Luches gleichmäßig fest und so lange eingerieben, bis die Tischplatte einen schönen Glanz bekommen hat. Bei vernachlässigten Platten muß das Polieren oft stundenlang fortgesetzt werden. Der so erzielte Glanz ist haltbar und leidet selbst durch Aufstellen von heißen Gegenständen keinen Schaden.

Wachdecken frisch zu erhalten. Wer seine Wachdecken lange hübsch u. neu haben will, wasche sie mit weichem Lappen und lauem Wasser und trockne sie gründlich ab. Einige Löffel Milch darauf geschüttet u. gut mit einem trockenen Tuch abgerieben, macht die Wachseinde besonders glänzend. Wäscht man dagegen die Decken mit heißem Wasser, Soda usw., so werden sie bald blind, sehen stets schmutzig aus und bröckeln mit der Zeit ab.

Rohrgeflecht zu reinigen. Man nimmt auf ein Liter Wasser einen Eßlöffel voll Salmiageist, löst etwas weiße Seife, welche man zerfeinert hat, darin auf, und wäscht mit dieser Flüssigkeit das Rohrgeflecht, am besten mit einem wollenen Lappen gut ab, spült mit klarem Wasser nach und reibt dann das Geflecht mit einem Leinentuch trocken.

Silberne Löffel zu reinigen. Silberne Löffel, die täglich im Gebrauche sind, ist fochend heißes Kartoffelwasser, in dem man sie 5—10 Minuten liegen läßt, ein einfaches Mittel, ihnen einen schönen Glanz zu verleihen. Will man dieselben einmal wie neu aussehend machen, so setzt man sie einer Lösung von gleichen Teilen Kochsalz, Alaun u. Weinstein aufs Feuer, läßt sie aufkochen und reibt sie dann mit einem weichen Tuche trocken.

Kurzer Getreide-Wochenbericht

der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirts vom 2. Oktober bis 8. Oktober 1917.

Nach der Verordnung des Reichskanzlers vom 27. September dürfen Unternehmer landwirtschaftlicher Betriebe aus ihren selbstgebaute Früchten verwenden: 1. zur Ernährung der Selbstversorger auf den Kopf a) an Gerste, Hafer und Hülsenfrüchten (Erbsen einschließlich Peluschen, Bohnen einschließlich Aderbohnen, Linen und Sojabohnen (Vicia sativa) für die Zeit vom 1. Okt. bis zum 15. November 1917 einschließlich insge-

samt 6 Kilogramm, jedoch mit der Maßgabe, daß höchstens 1½ Kilogramm Hülsenfrüchte verwendet werden dürfen. Gemenge, in dem sich Hülsenfrüchte befinden, gilt als Hülsenfrüchte. b) An Buchweizen für das ganze Wirtschaftsjahr insgesamt 10 kg. 2. An Saatweizen (Vicia sativa) zur Vesteilung der zum Betriebe gehörenden Grundstücke bis zu 100 kg. auf das Hektar. — Nach der Verordnung des Kriegsernährungsamtes vom 2. Oktober darf die Veräußerung von Schweinen mit einem Lebendgewicht von mehr als 25 kg., auch wenn es sich nicht um Schlachtschweine handelt, nur an die staatlich bestimmten Viehabnahmestellen oder deren Beauftragte erfolgen. Der Erwerb dieser Schweine durch andere Stellen oder Personen ist nur mit Genehmigung der Landeszentralbehörden oder der von diesen bestimmten Stellen zulässig. Ferner hat der Selbstversorger von dem durch die Hauschlachtung von Schweinen gewonnenen Fleisch an den Kommunalverband gegen Zahlung einer angemessenen Vergütung Sped oder Fett in folgenden Mengen abzugeben: Wenn das Schlachtgewicht des Schweines beträgt: mehr als 60—70 Kilogramm einschließlich: 1 Kilogr., mehr als 70—80 Kilogr. einschl.: 2 Kilogr., mehr als 80 kg. für weitere angefangene je 10 Kilogr.: weitere je 0,5 kg. Ist das Schwein früher zur Zucht benutzt worden, so sind 3 v. H. des Schlachtgewichtes in Sped oder Fett abzuliefern. Die Landeszentralbehörden erlassen die zur Durchführung der Abgabepflicht erforderlichen Bestimmungen: sie können die Abgabepflicht erhöhen und bestimmen, daß von Schweinen, deren Ertrag an Felsen (Wannen-) fett weniger als 1½ Kilogr. beträgt, kein Sped oder Fett abgegeben zu werden braucht. Sie können anordnen, daß anstelle des Specks oder Fettes andere Teile des gewonnenen Fleisches abzugeben sind u. Vorschriften über die Haltbarmachung der abzugebenen Mengen erlassen. Die Verpflichtung zur Abgabe von Sped oder Fett entfällt bei Hauschlachtungen von Schweinen in gewerblichen Betrieben, Krankenhäusern und ähnlichen Anstalten, die vom Kommunalverband als Selbstversorger anerkannt worden sind, und durch Selbstversorger, denen nach den geltenden Vorschriften bei besonders anstrengender körperlicher Arbeit im Verwaltungswege Fettzulagen gewährt werden können oder zu deren Haushalt solche Personen gehören. Der Selbstversorger hat anzugeben, innerhalb welcher Zeit er die Fleischvorräte verwenden will. Für diese Zeit erhält er für sich und die von ihm versorgten Personen nur soviel Fleischarten, als ihm nach Abzug der Vorräte noch zusteht. Wildbret u. Gänse werden mit der vom Staatssekretär des Kriegsernährungsamtes für die Reichsleischkarte festgesetzten Höchstmenge angerechnet. Bei der Anrechnung von Schlachtviehleisch außer von Fleisch von Kälbern bis zu drei Wochen und von Schweinen ist eine Wochenmenge für die Person zugrunde zu legen: bei Kälbern bis zu drei Wochen 500 Gramm, bei Schweinen mit einem Schlachtgewicht von mehr als 60 Kilogr. 500 Gramm, von mehr als 50 Kilogr. bis 60 Kilogr. 600 Gramm, von 50 Kilogr. und weniger 700 Gramm. Die von der Hauschlachtung von Schweinen an den Kommunalverband abzuliefernden Fleischmengen sind nicht auf die Fleischarten anzurechnen und kommen für die Berechnung des Schlachtgewichtes zum Zweck der Fleischartenanrechnung nicht in Anschlag.

Gesucht wird in eine Familie von drei Personen einer Landgemeinde am Rhein ein brav., kath., junges

Mädchen

von 15 bis 16 Jahren, aus guter Familie für häusliche Arbeit. Kochen nicht erf., kann erl. werden. Gute Behandlung und Familien-Anschluß wird zugesichert. Lohn nach Ueber-einkunft. Nur solche wollen sich melden, die auf längere Dienstzeit rechnen. Zu erst. in der Exp. 6867

Zu gut bürgerlichen Haushalt wird ein tüchtiges, kath. **Alteimmädchen** gesucht. 6866 Frau **Georg Hagen**, Frankfurt am Main, Deberweg 158.

Fräulein

in sämtlichen Büro-Arbeiten vollständig erfahren, per sof. gesucht. 6872 **Adolf Sternberg**, Buchdruckerei, Limburg.

Kräftige Arbeiter und Arbeiterinnen

gesucht. 938 **Westermälder Chamotte- u. Silica-Werke, Elz.**

Tüchtiges **Mädchen** sofort gesucht. 6842 Persönliche Vorstellung erwünscht. Reise wird vergütet. **Bahnhofshotel Bad Ems.**

Tüchtige **Fuhrknechte** für Doppel- und Einspanner sofort gesucht. **Jon. Condermann.**

Ein **Dienstmädchen** gesucht. 6751 Näheres Expedition.

Ein noch gut erhaltenes **Klavier** zu kaufen gesucht. 6831 Zu erst. in der Exp.

Schwere, frischmelkende **Kälberkuh**, Zahntrasse, steht zu verkaufen bei 684 Haus Nr. 63 in Ruppach bei Goldhausen.