

# Nassauischer Landwirt



**Anzeigen**  
auf dem Gebiete der Landwirtschaft, des Garten- u. Weinbaues finden weite Verbreitung.  
Druck und Verlag der Limburger Vereinsdruckerei, G. m. b. H.

**Landwirtschaftliches Wochenblatt.**  
Beilage zum „Nassauer Bote.“

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

Nr. 30. Limburg a. d. Lahn, 7. Oktober. 1915.

## Rundschau über Gemüse und Salate im Herbst, die lohnend sind.

Nicht allein haben die Gemüse, welche im Sommer herangezogen sind, Wert, sondern es sind auch verschiedene Blatt- und Rüben Gemüse sowie Salate, welche Ende August und im Laufe des September angebaut werden können, lohnend. In erster Linie gehört hierzu Winter Spinat. Man nimmt echte, großblättrige Winter Sorten: Die Sorten spätaufschießender, dunkelgrüner Erzfelsior usw. bringen hohe Erträge. Spinat verlangt eine Abwechslung im Standort und gedeiht gut auf einem nahrhaften Stück Land, welches Frühkohl oder Frühkartoffel getragen hat und genügend Kalk besitzt. Das Land wird flach umgegraben und der Spinat samen je nach Sorte in 14—22 Ztm. voneinander stehende Reihen in Rillen dünn ausgesät. Zu dick säe man nicht, weil derselbe im Winter dann leicht ersticht. Man schiebe die Erde in den Rillen mit den Gartenbalken und streiche die Beete glatt. Der Ende August, anfangs September gelegte Winter Spinat kann bei gutem Herbstwetter noch zweimal geschnitten werden. Ist der Boden nicht nährkräftig genug, so gibt man nach dem regelmäßigen Aufgehen der Saat flüssige Jauchedüngung. Wo diese nicht vorhanden ist, setze man auf 2 Pfund Hornspäne 50 Liter Wasser und rühre den Inhalt des Fasses nach dem Auslaugen gut um. Oder in 100 Liter Wasser werden 5 Pfund schwefelsaures Ammoniak gelöst und mit dieser flüssigen Nahrung begießt man die Zwischenräume in den Reihen. Die Pflanzen beginnen dann ein forciertes Wachstum und die Blätter werden groß. Von großblättrigem Spinat erntet man hauptsächlich die Seitenblätter und läßt die Herzblätter wachsen, jedoch bei kleinblättrigen Sorten schneidet man die Reihen bis auf die Herzblätter ganz ab, um zahlreichen Nachwuchs zu erzielen. Der echte Winter Spinat hält in den meisten Gegenden Deutschlands den ganzen Winter gut aus. Will man einen Teil Spinat auch noch bei Frostwetter schneiden können, so schlägt man um die Beete ein 30 Ztm. hohes Lattengerüst, welches beweglich ist und beliebig weggeräumt werden kann. Das Lattengerüst wird mit Ginster oder Tannenreisig bedeckt. Doch geschehe dieses nur in besonderen Fällen, weil sich die Arbeit sonst nicht lohnt. Der Spinat hält sich am besten kurz geschnitten im Winter, weil die Reihen dann nicht faulen und der Trieb im Frühjahr sofort kräftig einsetzen kann, wenn die Beete beackert werden. Spinat läßt sich auch mittelst Kohlen säure zuzufuhr besser ernähren. Die Versuche des Dr. Fischers können in der Art ausgenützt werden, daß man da und dort zwischen den Reihen 20—30 Ztm. lange Tonröhre setzt, welche in ihren Wandungen 3 Ztm. im Durchmesser haltende große Löcher haben. Die Kohlen säure wird dann von oben mit-

telst Druck in die Röhren gepreßt, worauf diese durch die Löcher dem Erdboden resp. den Wurzeln des Spinats zugeführt wird. Die Blattmasse wird sich durch dieses Verfahren um 12—15 Prozent reicher gestalten als sonst. Desgleichen läßt sich dieses Verfahren auch bei Kopfsalat, Treibbohnen, Treiberdbeeren usw. in Beeten ausgepflanzt anwenden. Jedensfalls aber wird dort die Kohlen säure zuzufuhr noch reichlich ausgenützt werden können, wo häufig die Gründüngung den Boden nährt.

Winterendivien samen läßt sich Ende August noch aussäen und zwar auf nicht zu stickstoffreichen Boden. Die Pflanzen bleiben dann kurz gedungen und lassen sich anfangs September vor einer Schutzwand ausspflanzen. Hat man aber Ende August noch kräftige Pflanzen von Winterendivien, so kann man diese noch auf beliebige Beete in das freie Land aussetzen. Diese und die vorher erwähnten Pflanzen entwickeln sich noch vollständig, wenn wirklich der Oktober sehr unfreundlich naß wird, so hebe man die Endivienpflanzen mit Erdballen aus dem Boden zum Bleichen, bevor man sie aufgebunden hat. Ist kein passender Stellerraum vorhanden, so plant man an einer geschützten Stelle des Gartens die Erde glatt und schlägt hierin die Endivien mit dem Erdballen ein und schützt sie nachts durch Strohmatte vor größerer Kälte und Nässe. Nach 8—14 Tagen werden sie gebleicht sein und können zum Verkauf kommen. In regnerischen Jahren pflanzt man Winterendivien anfangs September am besten in einen kalten Kasten, der aber soviel Erde hat, daß die Wurzeln die etwa unten sitzende Düngerschicht nicht erreichen können. Man setzt sie dichter als wie im freien Land. Den Kasten läßt man bei gutem Wetter so lange offen, wie es die Bitterung erlaubt. Tritt nachkaltes Wetter ein, so wird der Kasten mit Brettern oder Papierfenstern bedeckt. Sind die Endivien genügend entwickelt, so bindet man sie auf und läßt sie in dem Kasten bleichen. Wo Glasglocken sind, kann man sogar Endivien und Kopfsalat von September ab nach unter Glasglocken ziehen. Man setzt sie nach innerem Durchmesser der Glasglocken 2—4 Pflanzen unter einer Glocke. Die erste Zeit kultiviert man ohne Glocken, nachher setzt man die Glocken auf. An schönen Tagen hebt man aber trotzdem die Glocken ab, damit sich Endivien und Kopfsalat abhärten und kältere Tage besser widerstehen. Man kultiviert Endivien und Kopfsalat getrennt. Wird eine kleintöpfige, schnell schießende Kopfsalat sorte gewählt, so können diese im Oktober geerntet werden. Die Endivien lassen sich unter den Glasglocken auch bleichen, selbst wenn man die Glocken mit Tannen oder Ginsterreisig bedecken muß. Mastig gewachsene Endivien aus dem freien Lande verkaufe man zuerst, weil diese im Winterquartier leichter Gefahr laufen zu faulen, als die unter ge-

wöhnlichen Verhältnissen oder mager herangewachsenen Endivien. Für die Winter salatkultur säe man anfangs September den Samen von echtem Winter sorten nicht zu dicht in kalte fensterlose Kästen aus, um kurz gedungene Salatpflanzen pflanzen zu können. Die Sorte Ransen und Eisenkopf, wie auch die grüne und braune Sorte Winter salate sind widerstandsfähig gegen wechselnde Temperaturen. Sind die Winterkopfsalatpflanzen herangewachsen, so setzt man sie in der zweiten Woche des Oktober in 12 Ztm. breite und 3—4 Ztm. tiefe Rillen in 25—30 Ztm. Abstand. Die Rillen sollen so angelegt sein, daß sie nach beiden Seiten etwas geneigt sind, damit das Eiswasser ablaufen kann. Die Erde um die Pflanzen ist recht fest zu drücken, damit der Frost sie nicht heben kann. Diese Winterkultur des Kopfsalates ist nur in durchlässigem warmem Boden zu empfehlen, dagegen in Sandboden und nasskalten Böden unterlasse man diese Kultur, weil der Erfolg zweifelhaft ist. Dort, wo lehtere Bodenarten sind, empfiehlt sich die Kastenkultur, um bis Dezember frischen Kopfsalat zu haben. Der Kopfsalat ist in diesem Sommer überall rar gewesen und die Preise blieben hoch. Unbedingt soll man deshalb in diesem Kriegsjahr darnach streben, im Spätherbst noch guten Kopfsalat zu haben. Er wird gerade um diese Zeit sehr gefragt sein, selbst dort, wo Endivien auch als Salat und Gemüse gekauft werden. Als Gemüse kann die Endivie auch mehr in Verbrauch kommen. Sowie nun der Kopfsalat im Spätherbst sehr gefragt sein wird, so ist dieses auch mit dem Winter salat im Frühjahr der Fall. Wo der Boden für diese Winterkultur geeignet ist, sollte man gerade in diesem Herbst Kopfsalat für den Winter pflanzen, weil dieser schon im frühesten Frühjahr schnittfähig ist. Von Ende August und anfangs September ausgesäten Salat samen kann man noch bis im Oktober schöne Köpfe aus dem freien Lande ernten. Außer sonstigen Sorten eignen sich für diesen Zweck die Sorte Maikönig und Divyes gelber Kopfsalat, welche auch für kalte Kästen be pflanzung dienlich sind. Kann man nun im Laufe des Oktober diese Salatköpfe nicht gleich verkaufen oder man will einen Zeitraum abwarten, wo dieselben noch höher im Preise sind, so benutze man zunächst die weniger festgeschlossenen Köpfe zum Verkauf und die festköpfigen hebe man mit Erdballen aus der Erde und schlage sie mit dem Erdballen mit etwas Zwischenraum in kalte Kästen oder an einer geschützten Wand ein. Im letzteren Fall wird ein nach dem Weg zu geneigtes Holzgestell heraufgestellt und mit Fenstern oder Strohmatte bedeckt. Sind noch im Oktober unausgebildete Kopfsalate im Garten, so umgebe man die Beete mit 25—30 Ztm. hohen Brettern, befestige diese und lege Glas, Lektorium oder Papierfenster darauf. Gibt man an sonnigen Tagen Luft und nachts Bedeckung, so

entwickeln sich auf diese Art noch gute Köpfe. Ebenso kann man Ende September oder anfangs Oktober noch leere Mistbeete, deren Erde umgegraben wird, noch mit Kopfsalat der eben genannten Sorten bepflanzen. Die erste Zeit hält man die Kästen noch etwas geschlossen. Jedoch treten im Oktober noch warme Tage ein, so deckt man einige Stunden am Tage die Fenster ab, hält im Oktober-November aber die Fenster geschlossen. Das Begießen ist vorsichtig zu tätigen, um die im November eintretenden Schimmelpilze zu vermeiden. Dieser Kopfsalat entwickelt sich noch so, daß er im November brauchbare, wenn auch nicht vollkommen geschlossene Köpfe liefert. Nachts müssen allerdings diese Kästen vollständig mit Strohmaten bedeckt bleiben. Auch diese Kopfsalatkultur ist in diesem Herbst, wo leere Mistbeete oder kalte Kästen vorhanden sind, leicht zu bewerkstelligen und lohnend. Man kann aber auch anfangs September schnell entwickelnde Samen von Kopfsalat und Endivien breitwürfig dünn aussäen und dann nach Aufgehen der Samen die zu dicht stehenden Pflanzen entfernen, sobald die Endivien und der Kopfsalat, ohne zu verpflanzen, bis zum Gebrauch wachsen können. Ein leichter Düngguß nach dem Verziehen der Pflanzen fördert das Wachstum. Der Kopfsalat wird durch dieses Verfahren im Oktober schnittfähig, während die Endivien aufgebunden werden. Wertvoll sind von Endivien für die Herbstbreitensaat: Wunder der vier Jahreszeiten. Diese Sorte kann auch noch in Gegenden mit kurzen Sommern in Verwendung kommen, weil sie gegen Kälte widerstandsfähig ist. Zwei bis drei Grad Kälte schaden der Sorte nichts. Trotzdem ist diese Endivie als Salat wie auch als Gemüse sehr schmackhaft. Ebenso geeignet ist die Sorte Winterendivie Silberberg, welche auf diese Art schöne, moosartig gekräuselte Büsche gibt, die gebleicht, mehr weiß als gelblich in die Erscheinung treten. Als Gemüse ist sie deshalb leicht verkäuflich, weil sie schon ungebunden eine gebleichte Farbe hat. Will man diese ohne Verpflanzen herangezogenen Endivien schnell bleichen, so setzt man die ausgehobenen, gebundenen Endivien ins Kalthaus auf mit Erde versehenen Tabletten reihenweise ein. Hier bleichen dieselben bald, halten sich auch noch bis ins Dezember frisch, sofern man sie nicht schon im November verkaufen will.

Die Kerbelrüben sind auch wichtige Handelsartikel, wenn der charakteristische Geschmack von Karoffeln und Edelkastanien vollkommen einverleibt ist. In der Regel wird der Geschmack dadurch zu scharf, daß die Speiserüben zu lange Zeit im August, oft noch im September in der Erde sind. Die richtige Erntezeit ist für Kerbelrüben, sobald das Laub gelb wird. Alsdann nimmt man die Kerbelrüben aus der Erde, sortiert die großen Rüben als Speiserüben und die kleinen Rüben als Pflanzzwiebel. Letztere werden August-September auf lehmhaltigen Boden in Reihen eingepflanzt. Die Speiserüben müssen im Kalthaus oder im luftigen Keller etwas eintrocknen. Im September-Oktober haben sie dann den gewünschten Geschmack und sind dann verkaufsfähig, oder man schiebt sie in Sand im Keller, wo sie den ganzen Winter frisch bleiben. Die Anzucht aus Samen geschieht im September.

Unbedingt wird in diesem Herbst an vielen Stellen das Gemüse aller Art rar sein, während es in manchen Produktionsorten reichlich vorhanden ist. Vergewärtigt man sich nun, daß in diesem Sommer für frischen Rhabarber eine ermäßigte Frucht in Geltung war, so ist es sicher kein unbilliges Verlangen, wenn in diesem Herbst auch für alle Gemüse eine ermäßigte Frucht für das Inland in die Erscheinung tritt. Auf diese Art kann der Versand von frischen Gemüsen, seien es Kohlarthen, Wurzelgewächse, Winterpinat, Kopfsalat, Endivien, Kerbelrüben, Borree, Sellerie, Speiserüben usw. von einer Gegend zur anderen billig und schnell geschehen, welches auch für die schnelle Wertverwertung mancher Gemüse sehr vorteilhaft ist. Besonders erwünscht ist, daß Gemüseverladungen mit dem Eisgut oder den Personenzügen zu dem gewöhnlichen Frachtgut zum Versand kommen. Interessierte Kreise müssen nach dieser Richtung bei den in Betracht kommenden Eisenbahndirektionen die nötigen Schritte einleiten.

Landwirtschaft.

Die Kornfliege (*Chlorops taeniopus*) legt ihre Eier Ende April oder Mai auf die jungen Schössen ab, und nach 10 Tagen schlüpft die Larve aus, welche bis zum obersten Blatt am Halme gelangt und dasselbe derart beschädigt, daß es sich beim Hervortreten an das Licht um die junge Wehre zusammenrollt. Die Larve wandert nun auf die Wehre und benagt dieselbe von oben bis unten, so daß eine deutliche Spur zurückbleibt. Dann tritt sie auf das oberste Halmglied über und nagt bis zum ersten Knoten eine Fraßfurche. Bis Ende Juni haben sie meist diesen Weg zurückgelegt und sind ausgewachsen, sie gehen dann ein wenig im Drehgange nach oben und verpuppen sich. Vor der Ernte erscheint die Fliege der zweiten Generation, deren Larven die Herzknospen und damit den Wehrentrieb der jungen Saaten zerstören. Der Schaden besteht demnach in der Zerstörung der Winterfaat und in der Verminderung des Korn- und Strohertrages durch das Anfressen der Wehre und des Halmes. Die Bekämpfungsmittel sind: Einwirken auf eine möglichst frühe und kräftige Bestockung, Nachhelfen der schwächlichen Saat durch Düngung mit Chilisalpeter, Abweiden, Walzen und Eggen der Saaten, sowie Vertilgung des Getreideaufsaufs.

Ist das Heu zur richtigen Zeit gemäht und eingeerntet, so hat man noch für eine gute Aufbewahrung zu sorgen. Der ungeeignetste Ort ist der Bodenraum über dem Stalle, wenn nicht durch gute Betondecken ein Durchschlagen der Stalldüfte vollständig verhindert wird. In unserer Provinz hat man bei mittlerer Ernte meist Scheunerraum genug zur Verfügung und zieht es meist vor, Getreide in Heimen zu setzen, wenn derselbe nicht reicht. Aber auch das Heu hält sich in solchen gut geheizten Heimen sehr gut. Das Schwitzen verläuft gleichmäßiger, und der starke Luftzug wirkt bei nicht vollständig trocken eingebrachtem Heu außerordentlich günstig.

Verunkrautung der Felder ist ein Krebschaden der Landwirtschaft. Um ihn zu beseitigen, muß reines Saatgut gebraucht werden. Die verschiedenartigen Unkraut samen können wir nun ganz bequem mit gut gebauten Trieurs entfernen. Jeder Bauer, der sich einmal dieser Arbeit unterzogen hat, wird auch sein Erstaunen darüber ausgedrückt haben, welche Mengen Unkraut in vermeintlich gut und rein aussehender Saatfrucht noch enthalten sind. Also aus diesem Grunde sind die Trieurs in den Ortsverbänden der Bauernvereine unentbehrlich. Ich sage ausdrücklich in den Ortsverbänden, denn für den einzelnen kleineren Wirtschaftler ist auch der wohlfeilste Trieur, zu dem ich aber wegen seiner geringeren Leistungsfähigkeit gar nicht raten will, noch immer zu teuer. Hier führt nur der gemeinschaftliche Bezug zu dem gewünschten Ziele. Bald wird man auch durch Zahlung einer kleinen Gebrauchsrente für die Mitglieder, einer größeren für Nichtmitglieder das Anschaffungskapital verzinst und in einigen Jahren amortisiert haben. Je mehr die Saatreinigungsmaschine gebraucht wird, desto früher ist sie bezahlt. Bedauerndwert ist es, daß es noch keine vollkommen leistungsfähige Reinigungsmaschinen zur Entfernung der Kleeseide gibt. Dahingegen hat man treffliche Siebe zur Beseitigung des Wegerichs aus dem Kleesamen. Ein altes Sprichwort sagt: „Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm.“ Dies gilt auch von unseren Feldsaaten. Je schwerer, je besser ausgebildet unsere Sämereien sind, eine desto schönere Nachkommenschaft liefern sie. In dieser Hinsicht sind die Trieurs von besonderer Bedeutung, denn sie scheiden nicht nur das Unkraut aus, trennen die Milchfrucht, sondern sortieren die Körner auch nach mehreren Schweren, so daß der Bauer es völlig in der Hand hat, das schwerste Saatgut zu gewinnen und auszusäen. Und darin liegt, abgesehen natürlich von entsprechender Vorfrucht, Düngung usw., die größte Gewähr für gut bestockte Felder, für reiche, schöne Ernteerträge.

Milchwirtschaft.

Selbstauslaufen der Milch. Das Selbstauslaufen der Milch hat seine Ursache in einer Erschlaffung der Schließmuskeln der Zitzen. Medikamente nützen kaum etwas bei diesem Uebel,

aber es empfiehlt sich ein öfteres Melken, damit die angesammelte Milch keinen Druck ausüben kann. Die Schließmuskeln werden so geschont und erstarren allmählich wieder. Von äußeren Anwendungen sind nur Bäder von zusammenziehenden Flüssigkeiten, wie Abkochung von Wallnußblättern, Eichentrind usw. von Wirkung.

Sauberes Lager der Milchkuhe ist von großer Bedeutung für die Beschaffenheit der Milch. Durch reichliche Einstreu muß gesorgt werden, daß das Lager stets sauber bleibt und die Kühe sich beim Niederlegen nicht beschmutzen. Besonders muß das Euter der Kühe stets rein sein.

Das Melkpersonal muß vor dem Melken stets die Hände waschen und eine reine Schürze verbinden. In größeren Wirtschaften tragen die Melker besondere Anzüge, die nur beim Melken gebraucht werden. Die Arme sollen bis zum Ellenbogen frei bleiben.

Die Abendmilch ist nach eingehenden Versuchen und Untersuchungen die fettreichste, die Morgenmilch die fettärmste. Hieraus ersieht man deutlich, daß die Milch um so fettreicher ist, je kürzer die Melkzeiten beieinander liegen.

Weinbau und Kellervirtschaft.

Herbstbehandlung des Weinstockes. Nach dem Blattabfall des Weinstockes, wenn die Lebenstätigkeit des Weinstockes ruht, muß der Herbstschnitt des Weinstockes erfolgen. Je nach der Gegend erfolgt dieser Schnitt im Oktober oder erst im November. Beschneiden wird das vollkommen ausgereifte Holz auf Tragrebe, Schenkel oder Zapfen; alle unreifen, nicht genügend verholzten Teile werden entfernt. Zu dicht stehende oder schwache Triebe werden auf Zapfen auf 1-2 Augen geschnitten oder ganz entfernt.

Beerenweine mählingen so oft, weil der Wein nach dem Pressen, also als Most im Fasse nicht richtig behandelt wird. So soll man nie verkäumen, ein Faß mit Gärspund zu versehen. Der Gärspund verhüte vor allem den Zutritt der Außenluft, die viele schädliche Keime enthält und läßt die Kohlensäure entweichen. Das Wasser im Gärspund muß wöchentlich erneuert werden. Durch die Anwendung des Gärspundes dürften 100 Proz. Weine gut werden, die sonst dem sicheren Verderben überantwortet werden.

Forstwirtschaft und Jagd.

Eichwild findet man in Deutschland nicht nur in der Oberförsterei Ebenhorst, wie vielfach angenommen wird, sondern auch in den Forsten des Regierungsbezirkes Königsberg, besonders in den Oberförstereien Gauleden, Gertrauden, Drusken u. Sternberg (in den Kreisen Wehlau und Labiau) ist es anzutreffen und wird der Bestand dort auf 60 bis 80 Stück geschätzt. Selbst bis in die Friedrichsener Forsten wechselt mitunter der Elch, und vor einigen Jahren wurde dort ein mutterloses Elchkalb gefunden u. von dem Förster lange Zeit mittels der Milchflasche aufgezogen, bis es später vom Herrn Grafen von Dönhoff dem Zoologischen Garten in Berlin geschenkt wurde. Auch auf die kurische Hehrung zieht Eichwild; vor etwa zwei Jahren erlegte dort Herr Staatssekretär von Dehlschlager einen stattlichen Elchhirsch bei Rossitten. Wie aus forstamtlichen Kreisen berichtet wird, hat im Monat Juni eine Bestandaufnahme des Elchwildes im Ebenhorster Wald stattgefunden, wobei die Zahl auf 106 festgestellt worden ist. Der Ebenhorster Forst, welcher nach den letzten Messungen rund 2000 Morgen Hochwald, 6000 Morgen Torfmoore und 4080 Morgen Erlbruch umfaßt, eignet sich vorzüglich zum Aufenthalt für das Eichwild und es wird nun noch im weiteren alles getan werden, um für die Erhaltung der kolosalen Tiere so viel als möglich zu sorgen.

Obst- und Gartenbau

Das Reinigen des Obstes vor dem Genuße. Die beste Reinigung des Obstes vor dem Genuße besteht in dem Schälen desselben. Dadurch wird der an der Oberfläche desselben haftende Staub und sonstige verdächtige Stoffe, wie Bakterien, Wurmeier, am sichersten entfernt. Die Obstschalen haben ja auch bekanntlich gar keinen Nährwert, sondern verlassen unverdaut den Körper

wieder. Mancherorts ist es gebräuchlich, das Obst vor dem Genuss zu waschen statt es zu schälen. Durch Reinigen kann man allerdings nun die Zahl der Bakterien, die in dem an der Außenfläche der Früchte haftenden Staube massenhaft enthalten sind, vermindert werden, aber wie im hygienischen Institute in Straßburg festgestellt wurde, genügt hierzu das Eintauchen und Schwanken in mit Wasser gefüllten Gefäßen nicht, vielmehr bedarf es hierzu einer kräftigen Wasserstrahl- oder ähnlicher mechanischer Hilfsmittel. Die Resultate dieser Untersuchungen sollten für das Klettern des Obstes praktisch verwertet werden.

Winterwirsing pflanzt man in der Reihe ziemlich nahe zusammen, sodas der Zwischenraum zwischen den einzelnen Pflanzen höchstens 10-15 Ztm. beträgt. Bei einer solchen Pflanzung können sich allerdings keine ordentlichen Köpfe bilden, aber sie sollen auch nicht so stehen bleiben. Im April und im Mai nächsten Jahres, wenn die Pflanzen zu treiben beginnen, beginnt man auch mit dem Ausschneiden. Die ausgeschmittenen Pflanzen liefern also schon früh ein gutes Gemüse. Man schneidet so lange aus, bis die übrig bleibenden Pflanzen weit genug auseinander stehen (erste Ernte). Die stehenbleibenden Pflanzen bilden nun später Köpfe und liefern so im Sommer eine zweite Ernte auf demselben Grundstück. Sät man nun endlich nach dem Abernten noch Stielrüben oder Feldsalat oder bepflanzt die leeren Beete mit Winter-(Krause-)Kohl, so kann man im Herbst noch eine dritte Ernte haben. Es kommt nun manchmal vor, das die Hausfrau sich scheut, Köpfe abzuschneiden, weil sie denkt, es sei zu schade, der Kopf könne noch wachsen. Sie hat aber jetzt Mangel an Gemüse u. später Ueberfluß. Sie möge einmal folgendes Verfahren versuchen. Hat sich ein ansehnlicher Kopf gebildet, so blättere man denselben aus, sodas einerseits die rauhen, ungenießbaren Außenblätter und andererseits das innerste Herzchen (etwa so did wie ein Hühnerrei) stehen bleibt, und bedeckt letzteres dann mit einem grünen Blattstück. Nach ein paar Tagen beginnt die Pflanze wieder zu treiben und es bildet sich nun ein zweiter und bei gleichem Verfahren sogar noch ein dritter bis vierter Kopf, sodas man von einer Wirsingpflanze drei- bis viermal ernten kann. Das die späteren Köpfe immer kleiner werden, ist selbstverständlich. Weiß- und Rotkappus pflanze man direkt in richtiger Pflanzenweite. Man kann aber zwischen je zwei Kappuspflanzen im Herbst noch zwei bis drei Wirsingpflanzen setzen und diese zeitig als Frühgemüse ausschneiden. Auf dem Markte wird es gerne gekauft und gut bezahlt. Für zwei bis drei Pflanzen erhält man 10 Pfennig.)

Die wohlriechende Zierwiede (Nathyrus odoratus.) Große Freude bereiten mir Zierwieden, die ich längs eines Drahtzaunes ausfüte, um ihn den Sommer hindurch mit frischem Grün und Blüten bescheiden zu sehen. Die Samen gingen gut auf, und die Pflanzen rankten sich gar bald an den Maschen des Gitters empor und entfalteten schließlich einen erstaunlichen Blütenfior, der den ganzen Sommer hindurch währte und reichlich die kleine Mühe des zeitweiligen Gießens lohnte. Zu bewundern ist die Mannigfaltigkeit der Farben dieser Zierwieden. Vom reinen Weiß durch Rosa bis zum tiefen Weinrot, durch leichtes Blau bis zum Violett. Die Blüten sind einfarbig und mehrfarbig an ihren Kronenblättern. Immer aber stehen bei letzteren die Farben in bester Harmonie zueinander. Schließlich gibt es noch Blüten mit gemischtfarbigen Blättern. Lieblichen Duft verbreitet dazu die zierliche Widenhecke. Auch auf Blumenbeeten, namentlich zwischen hochstämmigen Rosen läßt sich die Wiede wirksam anbringen. Als Schnittblumen sind die wohlgeformten Schmetterlingsblüten gleichfalls gut verwendbar. Außer dieser einjährigen gibt es noch eine perennierende Zierwiede *Nathyrus litafolius*, die sich sehr gut zur Topfkultur verwenden läßt. Diese ist ebenfalls in hübscher Farbmischung, sowie auch einfarbig zu haben.

**Vieh- und Geflügelzucht.**

10. Ufingen, 5. Okt. Die zum ersten Male vom Pferdezuchtverein im Kreise Ufingen in der Kreisstadt abgehaltene Fohlenschau verlief recht befriedigend. Es wurde beschlossen eine derlei Schau, die die Förderung der Pferdezucht höchst günstig

beeinflusst, fernerhin in jedem Jahre abzuhalten. Bei der Preisverteilung erhielten für zweijährige Stutfohlen den Zuchtpreis der Landwirtschaftskammer für Kaltblutschlag Karl Braun in Wehrheim und Otto Manck in Wehrheim, für einjährige Stutfohlen denselben Preis Johann Heimr. Pauli aus Laubach und Christian Will von der Brückenmühle bei Wehrheim. Eine Anzahl Vereins- und Ehrenpreise wurden außerdem an verschiedene Züchter verteilt.

Das Verwerfen trächtiger Kühe tritt ohne nachweisbare Ursache bei bestimmten Tieren oder in einem bestimmten Stalle mit erschreckender Regelmäßigkeit ein. Man beschuldigt das Futter, die Lage des Stalles usw., überzeugt sich jedoch bald, das das Verwerfen auf einer anderen Ursache beruhen muß; man hat es in diesem Falle mit dem seuchenhaften Verwerfen zu tun. Keuchere Anzeichen dieser Verwerfung gibt es nicht, nur die Milch nimmt ungefähr acht Tage vorher eine der Biehmilch ähnliche Beschaffenheit an, einige Tage später bemerkt man einen schmutzigen Scheidenausfluß und bald darauf tritt das Verwerfen ein; gewöhnlich geschieht dies im dritten oder siebenten Monat. Ist die Seuche einmal bei einem Tiere vorhanden, dann ist die Hauptfrage darauf zu richten, das der Ansteckungsstoff nicht auf andere Tiere übertragen wird. Insbesondere soll man die noch trächtigen Kühe von der Kuh, die verworfen hat, absondern. Alle Gegenstände, die mit dem toten Kalbe und der Nachgeburt in Berührung gekommen sind, müssen gründlich desinfiziert werden, der Stallboden ist mit heißer Aschelauge zu reinigen, Mist und Jauche sind zu entfernen, das tote Kalb und die Nachgeburt müssen tief verscharrt werden. Das Stallpersonal, das mit dem Genannten hantiert hat, muß, bevor, es mit den übrigen Tieren wieder in Verührung kommt, sich mit einer gründlichen Reinigung mit Birol-Karbol unterziehen. Jedenfalls ist es am besten, einen Tierarzt zu Rate zu ziehen, um unter seiner Anleitung die Desinfektion vorzunehmen.

Tuberkulose der Rinder. Rinder, welche an der Tuberkulose leiden, magern gewöhnlich mehr und mehr ab. Mit der Abmagerung ist vielfach rauhes, glanzloses Haar verbunden. Zuweilen sind an der äußeren Umfläche des Körpers Drüsenanschwellungen nachzuweisen, besonders in der Gegend des Keh- und Schlundkopfes, wo sie manchmal ein geräuschvolles Atmen (Atembeschwerden) verursachen. Ist die Brust, speziell die Lunge, erkrankt, so besteht neben den Erscheinungen der Abzehrung ein kurzer, matter, trockener Husten und beschleunigtes, oberflächliches Atmen, selbst Atembeschwerden. Auch kann das an die Brustwand angelegte Ohr meist fehlerhaftes Atemgeräusch (pfeifende Töne wahrnehmen). Ist lediglich die Bauchhöhle betroffen (Leber, Gekrösdrüsen usw.), so sind es neben Ernährungsstörungen Verdauungsunregelmäßigkeiten, wie Blähsucht, Durchfall, Verstopfung, die sich einzustellen pflegen, oder die Krankheit bleibt lange geheim. Sind die Genitalorgane mitbetroffen, so wird die Brüllkrankheit sich einstellen. Nebenher geht häufig eine tuberkulöse Erkrankung des Euters. (Verhärtung eines oder zweier Viertel). Wohl in den meisten Fällen ist jedoch durch äußere Krankheitserscheinungen kein genügend sicherer Anhalt für die Feststellung der Tuberkulose geboten. Da dieselbe in allen Regionen des Körpers ihren Sitz haben kann (auch in den Knochen, den Gelenken, im Gehirn usw.), so kann sie leicht mit einer Anzahl anderer Krankheiten verwechselt werden, sofern sie überhaupt augenfällig wird. Denn es ist durchaus nicht selten, das sie sich lange Zeit hindurch gänzlich der Beachtung entzieht und der Besitzer eines tuberkulösen Tieres erst nach erfolgter Schlachtung Kenntnis von dem Vorhandensein derselben erhält. Der eminent chronische, verschleppte Verlauf dieser Seuche, der sich durch Monate und Jahre hinziehen kann, die Schwierigkeit ihrer Erkennung und die Uebertragungsfähigkeit derselben sowohl durch die Vererbung als durch das Zusammenleben sind die wesentlichen Momente, aus denen sich die außerordentliche Verbreitung derselben erklärt. Es steht nun die wichtige Frage: Kann dem Umsichgreifen dieser verderblichen Seuche nicht Einhalt geboten werden? Was kann von seiten der Landwirtschaft, von seiten des Einzelnen zur wirksamen Bekämpfung derselben geschehen? Denn von einer arzneilichen Behandlung der mit Tuberkulose behafteten Tiere kann keine Rede sein; dieselbe bleibt stets aussichtslos, und die Krankheit endet der Regel nach mit Siechtum und Tod, wenn nicht rechtzeitiges Abschachten diesem Ausgange vorbeugt. Die erste Bedingung zum Kampfe gegen dieselbe ist ihre Erkennung. An der Schwierigkeit ihrer rechtzeitigen und sicheren Erkennung in einzelnen Falle sind die Bemühungen bisher zumeist gescheitert, die sich gegen dieselbe gerichtet haben.

**Bienezucht.**

Räuberei. Bei stark auftretender Räuberei ist kaltes Wasser ein gutes Hilfsmittel. Nachdem die Fluglöcher verengt sind, bestreiche man die ganze Seite, Freund und Feind, ausgiebig mit der Schwarmsprihe. Die eigenen Bienen lassen sich nicht abschrecken, die fremden aber bleiben fort.

Auffaßkasten sind bei Korbimkern noch viel zu wenig verbreitet. Die Auffaße erziehen den Honigraum der Mobilbeuten und können und werden ihre Waben genau so geschleudert wie bei jenen. Die Untersaßkästen dagegen dienen meist nur zur Vergrößerung; sie gelten als veraltet und haben jedenfalls nicht den Wert der Auffaßkasten.

Seidehonig. Der Seidehonig ist zwar in manchen Jahren das einzige Mittel, die Bienezucht vor schweren Einbußen zu bewahren. Niemals aber wintere man die Bienen auf Seidehonig ein, da sonst mit Sicherheit Ruhrkrankheit und damit Schwächung und Eingehung der Völker zu erwarten ist. Der Seidehonig soll also ganz entfernt und durch Zucker, in diesem Jahre kann auch Blüthenhonig zugegeben werden, ersetzt werden.

**Fischzucht.**

Verunreinigung der Fischgewässer. Wenn man da sieht, wie ein Fischzüchter dem Vögeln nachstellt, von denen er annimmt, das sie ihm hier und da einen Fisch fortschnappen, so muß das zum Lachen reizen. Was diese Vögel fortnehmen, fällt bei der starken Vermehrung in freien Fischbahrn gar nicht ins Gewicht. Die Hauptfache, die stets kontrolliert werden muß, ist der Zustuß aus Fabriken und gewerblichen Anlagen. Eine einzige säure- oder sonst gifthaltige Ausleerung einer Fabrik kann mit einem Schläge den ganzen Fischbestand einer Strecke vernichten u. tut es auch. Selbstverständlich ist die Fabrik für den Schaden haftpflichtig, sobald er bewiesen wird. Hierbei ist es von großer Bedeutung, das der Geschädigte seinen Schaden genau belegen kann, was am besten durch geführte Fang- oder Fischbücher geschieht. Immer aber soll die Entschädigung für einen angerichteten Teilschaden nicht geringer sein als die Höhe der ganzen Pachtsumme.

**Hauswirtschaft.**

Schwarze Kaschmirschürzen zu waschen. Dieselben werden wie neu, wenn man sie in einfachem Bier ohne Seife wäscht und feucht auf der verkehrten Seite plättet.

Das Reinigen seidener Kleidungsstücke. Da der seit Jahren etwas vernachlässigte Seidenstoff nun wieder zur hohen Geltung gekommen ist und immer mehr kommen wird, die seidenen Kleider also wieder Mode geworden sind, und nun wieder Hauptbestandteile der Damentoilette bilden werden, so dürfte ein Wort über das Reinigen der seidenen Kleidungsstücke angebracht sein. Seidenstoff darf nie mit einer Bürste gereinigt werden, da die Borsten derselben dem Seidengewebe schaden würden. Seidene Stoffe dürfen nur sorgfältig abgewischt werden, und zwar nimmt man zum Abwischen ein wollenes Tuch oder, was noch besser ist, ein weiches, seidenes Tuch. Nur bei sehr staubigen Stellen ist ein leichtes Bürsten gestattet, wenn man dabei das seidene Abwischetuch über die Borsten der Bürste legt, so das immerhin die Borsten nicht direkt mit dem Seidengewebe in Verührung kommen.

Entfernung von Rost-, Ruß- und Röhelflecken aus Weißzeug. Das Weißzeug bekommt in der Wäsche zuweilen gelbliche bis braune Flecken, die den gewöhnlichen Reinigungsmitteln, wie Chlor, schwefliche Säure, Kleesalz, vollkommen Widerstand entgegensetzen; man bezeichnet sie als Röhelflecken und schreibt sie der An-

