

Nassauischer Landwirt



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

Landwirtschaftliches Wochenblatt.
Beilage zum „Nassauer Tageblatt.“

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

Nr. 21.

Limburg a. d. Lahn, 25. Mai.

1916.

Arbeitskalender für den Monat Juni.

Von M. Dankler.

Der Stand der Felder ist in diesem Jahre bis heute befriedigend, so daß in den meisten Gegenden eine gute Ernte zu erhoffen ist.

Auf dem Felde heißt es jetzt den Boden offen halten, damit Regen und Luft ungehindert eindringen und die Tätigkeit der Bodenbakterien unterstützen können. Säen und Säufeln sind viel wichtiger, als manchmal angenommen wird. Diese Arbeiten müssen im Juni soweit gefördert werden, daß sie nicht in die Heuernte fallen und nun diese stören oder doch nur nachlässig ausgeführt werden. So soll wenigstens das erste Säen des Tabaks und Maises, sowie auch des Frühkrautes vor Beginn der Ernte beendet sein. Durch diese Arbeiten bleibt man auch Herr über das Unkraut. Der Mais wird zuerst mit dem Hackpfluge bearbeitet. Die Tabakspflanzen werden bei trockenem Wetter stark gegossen. Anfang Juni können noch Kunkelrübren und Kohlrübren, sowie eine Reihe von Sommergemüsen gepflanzt werden. Kann man Thomasmehl und schwefelsaures Ammoniak haben, so kaufe man jetzt schon für die Herbstsaat und speichere es auf. Haben wir zur Herbstbestellung noch Krieg, so wird es schwer zu erhalten sein.

Auf den Wiesen beginnt die Grasblüte u. muß die Heuernte beginnen. Da im Frühjahr Nässe und Wärme nicht fehlten, ist das Gras gut gewachsen und liefert einen guten Schnitt. Dieses Gras ist um so besser, je früher es verheut wird. Nach dem Abblühen wird das Gras resp. Heu immer wertloser. Bei frühem Heu gibt es auch viel Grummet, und dieses ist bei dem fehlenden Kraftfutter von großer Bedeutung. Nach dem Heuen sollen die Wiesen gewässert oder leicht gegüllet werden. Beim Heuen bedient man sich mit großem Vorteile der Heu- oder Alereiter oder ähnlicher Trockengefelle. Man erspart dadurch viel Arbeit und erhält besseres Heu.

Im Gemüsegarten ist auch die Hauptarbeit beendet u. beginnt nun das Ernten und Konservieren. Alle Gemüse, die nicht direkt gegessen werden können, müssen für den Winter aufbewahrt werden. Wenn Gläser fehlen, nehme man die Konserventrübe zu Hilfe. Ich habe im letzten Jahre die Krüge von Berg und Söhne aus Söhr bei Coblenz erprobt und sehr gut befunden (die größeren Krüge sind ideal zur Aufbewahrung der Butter). Wirsing, Rosenkohl, Butterkohl für den Herbst- und Wintergebrauch werden gepflanzt. Buschbohnen können noch gepflanzt werden, dagegen leiden so spät gepflanzte Erbsen beinahe immer stark an Mehltau. Alle leer werdenden Felder werden sofort wieder bepflanzt.

Im Obstgarten wird die Hauptpflege auf die Bekämpfung der Schädlinge gerichtet. Gegen

Blattläuse und Mehltau wird gespritzt. Raupen werden abgeschüttelt, abgeklopft und abgelesen. Tritt der amerikanische Mehltau an den Stachelbeeren auf, so bespritzt man sie mit Schacht-Schwefelkalkbrühe (1 Liter Brühe auf 30 Liter Wasser), doch ist ein Befall in dieser Jahreszeit schon seltener und meist ein anderer Pilz der Übeltäter. Die Beerenfrüchte werden für den Winter eingefodert.

Im Pferdestalle sind die Läden wenigstens in etwa ausgefüllt worden, wenn auch mancher Landwirt mit Pferden adert, die er sonst nicht im Tageslichte zeigte. Da die Pferde jetzt schwer arbeiten, so müssen sie besonders gut gepflegt werden, besonders da der Hafer knapp ist. Hoffentlich haben auch die manchmal allzu konservativen Landwirte tüchtig Mähren gesät, damit sie diesen wertvollen Zusatz zum Pferdefutter sicher haben. Die Verlegung der Tageszeit um eine Stunde ist für den Landwirt wohl kaum genau durchzuführen, da sonst die Nachmittagsarbeit in der größten Hitze beginnen müßte. Hier muß sich nach dem Geiste der Verordnung gerichtet werden.

Der Rindviehstall steht im Zeichen der Schonung. Und das von Rechtswegen, denn wenn die Abschlächtereien so weiter gingen, würden Werte vernichtet, die in Jahrzehnten nicht zu ersetzen sind. Die Verkaufspreise ab Stall und der Verkauf selbst sind ja nun auch geregelt. Aber wann werden die Verkaufspreise für das Fleisch einmal wirklich geregelt? Am 29. April, also acht Tage vor Niederschrift dieses, wurden in Nachen für das Pfund Kalbfleisch 5 Mark verlangt, also pro Kilo 10 Mark. Was hat nun der Landwirt für das Kalb bekommen, und was der Metzger? So etwas sollte doch nicht vorkommen können. (Schreiber dieses hat selbst die Probe gemacht und wurde der Preis gefordert.) Die Maul- und Klauenseuche ist nicht so verbreitet wie im Vorjahre.

Im Schweinestalle herrscht noch immer Mangel an Ueberfüllung und wird das Verbot der Hauschlachtungen noch manchen kleinen Mann abhalten, ein Schwein einzustellen. Dadurch wird wieder weniger Fleisch erzeugt. Wenn es nun auch zu verstehen ist, daß man das Abschachten der Schweine in eigener Wirtschaft kontrolliert und regelt, so sollte es doch dem Handwerker und Arbeiter freigestellt werden, sich ein Schweinchen zu mästen und es zu schlachten, wenn er kein Futter mehr hat, oder wenn er's nötig hat. Für diese kleinen Leute ist es ganz unmöglich das Schwein auf 200 Pfund zu bringen. Durch Schematisieren wird man hier nur Schaden anrichten.

Die Schafzucht wird hoffentlich nach dem Kriege tatkräftig gefördert werden. Wir müssen wieder mehr Schafe haben, und haben wir schon seit Jahren, schon lange vor dem Kriege darauf

hingewiesen, daß in jeder Bauernwirtschaft ein paar Schafe mitlaufen könnten. Die Sommerlammung geht vor sich. Alles soll gezogen werden. Gerade für Schafe ist Futter genug vorhanden.

Im Geflügelstalle ist noch immer gute Ernte. Die überflüssigen Eier, die nicht direkt verkauft werden, sind für den Winter einzulegen. Ein Teil der Produktion soll in jedem Falle für die Wintermonate aufbewahrt werden. Die Geflügelställe sind im Sommer wöchentlich zu reinigen. Besonders muß auf das Ungeziefer geachtet werden. Die März- und Aprilküken werden zurucht abgefordert. Spätbruten liefern gutes Schlachtgeflügel. Gedämpfte und geschnittene Brennnessel sind ein gutes Viehfutter für jung und alt.

Die Bienen haben in den meisten Gegenden jetzt Hauptflughzeit. Das übermäßige Schwärmen der Bienen, wie es einigen Rassen, dann aber auch Bastarden eigen ist, muß unterdrückt werden. Nur kräftige Völker liefern einen guten Ertrag. Der Sommerhonig wird geschleudert. Er hat einen sehr kräftigen und feinen Geruch und wird von Feinschmeckern höher bezahlt als der Herbsthonig. Gerade jetzt ist auf den Bienenwolf (Bienenmordweibchen) zu achten, der die Tragbienen fortfrängt und großen Schaden anrichtet.

Forst- und Jagdkalender für den Monat Juni.

Von G. Offermann.

Der Forstkalender dieses Monats steht voll und ganz im Zeichen des Krieges. Zwar dürfen deshalb nicht die sonst in diesem Monat notwendigen Arbeiten ganz verdrängt werden, jedoch erhalten die sogenannten Kriegsarbeiten immer den Vorzug.

Zuerst sind die Lohschälungen zu beschleunigen und ist für gute Trocknung der erworbenen Rinde Sorge zu tragen. Besonders an West- und Nordhängen wird das Trocknen oft seine böse Seite haben und ist die Loh an solchen Stellen zu schaffen, die in dieser Beziehung günstiger liegen.

Der Futterlaubgewinnung ist auch besondere Beachtung zu schenken. Das Laub ersetzt einen Teil des Heues und des Raufutters und hat einen nicht geringen Nährwert. Die beste Zeit der Laubheuernte ist zu Anfang des Monats Juni. Durch die Einwirkung der Sonne ist das Futterreisig an den Abenden heller, wärmer Tage besonders nährstoffreich und wird dasselbe daher zweckmäßig an solchen Abenden geschnitten. Das Futterreisig kann in Niederwaldschlägen, auf bewachsenen Schneusen, an Wegen, in Kulturen, Lohschlägen und sonstigen der Forstwirtschaft nicht schädigenden Stellen geerntet werden. Ältere

als vorjährige Triebe sind nicht zu schneiden, da solche nur wenig Nährstoff enthalten und auch vom Vieh gar nicht oder sehr ungern genommen werden.

Der jetzt erlaubte Schweineeintrieb ist ein gutes Mittel zur billigen Schweinezucht, weshalb hierauf besonders hingewiesen werden soll.

Das Einsammeln der zu Ende dieses Monats reifenden Waldbeeren soll der Bevölkerung möglichst unbeschränkt gestattet werden. Zur Kontrolle sind Erlaubnisscheine kostenlos zu verabfolgen.

Jagd: Auch in diesem Monat ist die Jagdpflege die Haupttätigkeit des Weidmanns. Außerdem ist ja auch die Jagd auf den Rehbock die einzige erlaubte in diesem Monat. Notwildtiere sehen noch. Desgleichen auch das Damwild. Jungenten laufen aus und anderes Federwild ist mit dem Brutgeschäft noch nicht zu Ende. Die Forstjagd, sowie überhaupt die Jagd auf alles Federraubzeug wird fortgesetzt. Auch das Haarraubzeug muß auf jede mögliche Art nachgestellt und vertilgt werden. Die an Wald angrenzenden Felder müssen besonders in der Kriegszeit wirksam gegen Wildschäden geschützt werden. Wildernde Hunde und Ragen werden abgeschossen.

Beim Gartendoktor.

(Monat Juni.)

Von M. Dauner, Vorf. des Ent.-Bereins, Nassen.

Der Didenbacher hat heute meinen Garten einer eingehenden Besichtigung unterzogen, und manchmal unzufrieden mit dem Kopfe geschüttelt. Dabei trafen den Gartendoktor Seitenblicke, die alles andere als Hochachtung ausdrückten. Besonders die Pyramiden und Buschbäume scheinen es ihm angetan zu haben.

„Verstehen Sie auch etwas vom Baumschnitt, Gartendoktor?“

„Na, ja! Ein wenig! So für den Hausbedarf.“

„Ich glaube sogar, sehr wenig. Sie schneiden doch keinen Baum wie den andern, den einen kurz und den andern lang. Was ist das für eine Schweinerei mit dem Schönen von Voskoop. Zu lang, viel zu lang geschnitten.“

„Aber Didenbacher! Sehen Sie doch einmal die prachtvolle Blüte!“

„Das heißt nichts! Das ist eben Ihr unverständliches Glück. Ich habe die meinen von einem Herrn schneiden lassen, der drei Kurse mitgemacht hat, kurz, korrekt, vorchriftsmäßig. Und sie tragen garnicht. Also!“

„Also, lieber Didenbacher, sind Ihre Bäume falsch geschnitten. Der Schöne von Voskoop trägt eben keinen kurzen Schnitt. Und so ist es auch mit den andern Bäumen. Um richtig zu schneiden, muß man jeden Baum kennen. Schneidet man ein Jahr falsch, so macht man's im andern Jahre richtig.“

Der Alte nickt heftig! „Nicht haben Sie leider wieder. Sie sind überhaupt ein rechtshabrischer Mensch, ein Grobian, der alles besser macht. Aber im vorigen Jahre sind Ihnen doch auch eine Menge Augen sitzen geblieben und kahle Nester entstanden.“

„Wo denn?“

„Das werden Sie wohl wissen. Kommen Sie nur. Hier.“ — — — Didenbacher bleibt plötzlich wie erstarrt stehen.

„Ja, wo denn, Didenbacher?“

„Sie haben wohl einen andern Baum hierhin gepflanzt, Doktor?“

„Fällt mir nicht ein! Sehen Sie nur, wo ein Auge nicht austrieb, habe ich im Frühjahr eine kleine Kerbe darüber gemacht, und nun stockte der Saft und trieb das Auge heraus.“

„Wahrhaftig! So ist es! Nun gehe ich nach Haus und zerbe sämtliche Bäume an.“

„Warten Sie lieber bis nächstes Jahr.“

„Auch gut. Aber da sollen Sie Bäume sehen, da sind Ihre armseligen Dinger die reinsten Segensbäume gegen.“

„Soll mich freuen, Herr Didenbacher.“

„Nicht auch,“ und mit langen Schritten stampfte er heim.

Die Frau Lulach wusch sich mit einem Taschentuche von der Größe eines Quadratmeters den Schweiß ab.

„Dieses Ungeziefer, Herr Gartendoktor! Dieses schreckliche Ungeziefer. Das sind die Erdflöhe. Erstens knabbern sie alle Gemüsepflänzchen an; zweitens machen sie dieselben kaputt, und drittens fressen sie dieselben auf. Was tut man da? Gibt es denn da kein Radikalmittel? Ich habe schon mehrere Mittel gekauft, aber erstens kümmern sich die Viefter nicht drum, zweitens fressen sie ungestört weiter, und drittens nützen sie überhaupt nichts.“

„Da haben Sie ganz recht, Frau Lulach. Dann versuchen Sie lieber einmal ein Hausmittel. Spritzen oder bestäuben Sie die Pflanzen einmal mit blutwarmem Spülwasser, damit sie etwas angefeuchtet werden. Dann bestreuen Sie dieselben mit Tabakstaub oder Asche. Wiederholen Sie das ein paar mal, so sind die Pflanzen durch.“

Ein fiescher Madler! „Architekt Hausbach!“

„Sehr angenehm! Womit kann ich dienen?“

„Ich bin Vorsitzender des Schrebergartenvereins: Paradies-Gärten, aber in unserm Paradies gibt es Schlangen in Gestalt von Knollen, ergo Knollenkrankheit. Im vorigen Jahre viel Verlust gehabt. „Was tun,“ spricht Zeus, da sollte er einen Wolfenfräßer ohne Mörkel bauen.“

„Ja, Herr Architekt, da gibt es viele Mittel, aber die einen sind genau so gut wie die andern, und beinahe alle nützen nichts. Aber versuchen muß man doch immer. Ich habe in den letzten Jahren einen Brei von Kalkwasser und Lehm gemacht und die Wurzeln vor dem Pflanzen hineingetaucht, dann etwas trocknen lassen und nun gepflanzt. Dieses einfache Mittel hat sich gut bewährt. Dann lassen Sie tüchtig Senfische eingraben. Je loöderer und durchlässiger der Boden, um so weniger leiden die Pflanzen.“

„Danke, Herr Gartendoktor!“

„Bitte, Herr Architekt.“

„Seid Ihr der Gardedoktor?“

„Ja, Mann.“

Der neue Besucher blinzelte mich vergnügt an. „Gott sei dank. Der Gär kann och platt. Also Gär, ich han en der Gade Bimmelstrich (Johannesbeeren), do kommen sich Beere an ein dech wie Kische (Kirchen). Nu falle äpper alle Johr die Blar (Blätter) af, on da bliebe de Bimmel fur. Minge Robber ävver hat nüs dra.“

„Das tut der Johannesbeerpilz, lieber Freund. Derselbe befällt besonders die Kirschjohannisbeere, befällt aber nur selten oder gar nicht die rote Holländer. In Gegenden, wo der Pilz auftritt, soll man nur die rote Holländer anpflanzen. Zur Abwehr kann man auch die Pflanzen mit Schwachschwefelsäure besprühen. Hier haben Sie eine Anweisung.“

„Danke och. Wat ben ich schuldig?“

„Gar nüs, liebe Mann, dat es för et everkommen. Adie!“

Kleine Notizen.

Unser Butterbedarf. Die deutsche Butterproduktion betrug in den letzten Friedensjahren rund 400 000 Tonnen. Eingeführt wurden im Durchschnitt der Jahre 1912 und 1913: 54 896 Tonnen Butter und 43 162 Tonnen Rahm. Unter Berücksichtigung des eingeführten Rahms hätten wir also bei einem Gesamtverbrauch von rund 460 000 Tonnen Butter rund 60 000 Tonnen oder 13 Prozent unseres Bedarfs vom Auslande bezogen. Allerdings ist hierbei unsere starke Abhängigkeit von der ausländischen Futtermittelzufuhr zu berücksichtigen.

Die deutsche Gemüseerzeugung betrug in den letzten Friedensjahren rund 18 Millionen Tonnen. Davon wurden etwa 12 Millionen Tonnen verfüttert und etwa 6 Millionen Tonnen von den Menschen verzehrt. Demgegenüber betrug im Durchschnitt der Jahre 1912 und 1913 unsere Einfuhr an Gemüse 326 057 Tonnen, die Ausfuhr 54 682 Tonnen, der Einfuhrüberschuß mithin 271 375 Tonnen. Dem Auslande verdanken wir also nur 1 1/2 Prozent unseres Gesamtverbrauchs und nur 4 1/2 Prozent des menschlichen Verzehrs.

Unsere Eiereinfuhr. Nach der Viehzählung vom 2. Dezember 1912 gab es damals in Deutschland 73,4 Millionen Kühe. Nimmt man an, daß ein Stier durchschnittlich 75 Eier im Jahre legt, so gelangt man zu einer Gesamtproduktion von 5,5 Milliarden Eier. Aus der Statistik des

auswärtigen Handels ergibt sich nun, daß wir im Durchschnitt der Jahre 1912 und 1913 165 752 Tonnen Eier eingeführt haben. Nimmt man an, daß ein Ei durchschnittlich 50 Gramm wiegt, so hätten wir 3,3 Milliarden Eier vom Auslande bezogen. Von unserm Gesamtverbrauch von 8,8 Milliarden Eiern hätten wir also fünf Achtel im Inlande gewonnen und drei Achtel eingeführt.

Die Frauenarbeit in der Landwirtschaft. Die Landwirtschaft scheint in steigendem Maße ein Frauenberuf zu werden. Die Berufszählung von 1907 weist gegenüber der von 1895 eine Zunahme der landwirtschaftlich tätigen weiblichen Bevölkerung von 67 Prozent nach, während der Anteil der männlichen Bevölkerung um fast 5 Prozent zurückging. Allerdings handelt es sich dabei in erster Linie um Familienangehörige, denn diese bezifferten sich auf 5 784 135 gegenüber 2 134 919 fremden Arbeitskräften. Männliche Familienangehörige wurden knapp 2 Millionen gezählt. Von den gesamten in der Landwirtschaft tätigen Arbeitskräften (15 169 549) gehörten 55 Prozent dem weiblichen Geschlechte an. Dieses stellte auch 403 400 selbständige Betriebsleiterinnen. Diese Zahl wird der Krieg voraussichtlich weiter erhöhen. Für die Notwendigkeit einer entsprechenden Ausbildung der Landfrau ergeben sich damit neue Gesichtspunkte.

Landwirtschaft.

Romfey liefert ein Schweinefutter, welches besonders zur Kriegszeit großen Wert hat. Romfey ist auch leicht zu ziehen, doch muß der Acker tief bearbeitet werden. Ehe man zur Pflanzung reitet, ist der Boden gut vorzubereiten, wie pflügen, eggen, krupern; überhaupt ist es gut, wenn der Acker so zubereitet wird wie beim Gemüsebau. Zu dingen ist mit Kainit, Thomasschlacke und schwefelsaurem Ammoniak. Romfey braucht sehr viel Stickstoff, dann Kali und Phosphorsäure. Romfey kann man pflanzen von März bis Mai. Man pflanzt die Stecklinge (bei 40 Ztm. Entfernung in und zwischen den Reihen 3 Ztm. tief) entweder mit dem Pflug, nach 2 Furchen diese mit der Hand leicht andrückend, oder, was besser ist, nachdem der Acker vorbereitet, spannt man eine Schnur und pflanzt mit der Hand oder dem Secholz, damit die Pflanzen schön in Reihen kommen. Die weitere Arbeit nach der Pflanzung besteht im Gaden und Entfernen des Unkrauts; im Herbst kann man die Fläche mit Rauche überfahren und mit Mist decken, den man im folgenden Frühjahr unterhackt. Verfüllert werden von Romfey die Blätter nur von der Blüte. Die Blätter werden 75—80 Zentimeter lang. Nach Untersuchungen des Professor Lehmann (Göttingen) enthält Romfey 9—10 Prozent Trockensubstanz, 20 Prozent Rohprotein. Die Blätter sind 50—52 Prozent verdaulich, wogegen Klee in der Blüte zu 89 Prozent verdaulich ist. Schweine haben ohne Romfey etwa 47 Alg. Gewichtszunahme, mit Romfey ungefähr 62 Alg. Gewichtszunahme in 6—8 Wochen. Sie fressen Romfey mit wahrer Gier; junge Ferkel, die noch keine Köner oder Milch trafen, verzehrten Romfey, daß es eine Freude war, ihnen zuzusehen. Man kann täglich 4 Alg. Blätter an ein Schwein verfüttern. Den Durchschnittsertrag pro Morgen bei 5 Schnitt rechnet man auf 1000 Zentner Blätter. Für den Morgen braucht man 18 000 bis 20 000 Stecklinge, für die preussische Aute (14,18 Aumtr.) 80—100 Stüd. Rasses, tiefgründiges Feld, ist am besten. Jeder Schweinebesitzer sollte sich ein Feld mit Romfey anlegen. Stehen auf einem Acker eine Reihe Obstbäume, so ist es sehr zweckmäßig, dazwischen Romfey zu pflanzen. Wenn die Bäume blühen oder voll Früchte hängen und darunter das dunkelgrüne Romfey, das ist etwas Schönes. Jeder Landmann sollte Romfey anpflanzen, hilft es doch leicht über Kartoffelarme Jahre hinweg.

Kohlerdflöb und Napserdflöb sind zwar winzig klein, können aber sehr schädlich werden. Unbekannt und weit verbreitet sind die kleinen Blattläferchen, die durch ihre stark verdickten Hinterextremitäten zum Springen befähigt sind, daher man sie allgemein Erdflöhe nennt. Sie sind überall auf der Erde verbreitet. In Deutschland allein gibt es gegen 100 Arten von Erdflöhen. Sie sind sehr klein, kaum 4 Millimeter groß. In Süd-

Der **Süßnerdünger**. Süßnerdünger ist ein außerordentlich wertvoller Düngstoff, der stark begehrt und mit guten Preisen bezahlt wird. Er ist gleichwerthig mit dem Veruauano, welcher

Wenn junge Beerenweine Trübstoffe auf dem Flaschenboden ansetzen, tut man am

etwa 14 Proz. Phosphorsäure, 10 Proz. Stickstoff und 3—5 Proz. Kali enthält, und der Gühnerdünger kommt diesem gleich. Durch die Verdunstung des Gühnermistes gehen wertvolle Ammoniakstoffe verloren und verliert er deshalb gegenüber dem Peruguano, welcher trocken ist, an Wert. Um dieses nun zu verhindern, müssen die Gühnerställe mit einer Streu versehen werden, in der eine bindende Kraft ruht, vermöge welcher der flüchtige Ammoniak gefesselt wird. Hierzu eignet sich Gips, Kalkmehl oder trockene Erde oder Torfmull. Gips und Kalk ist den letzteren vorzuziehen. Die Einstreuung muß täglich erneuert werden. Der frische Gühnermist wird, nachdem er durch das Gipseinstreuen bindend gemacht wurde, wöchentlich 1—2 mal entfernt, in Körbe geschauelt, zum Trocknen gebracht und pulverisiert. Zum Trocknen eignet sich ein Bodenraum, der vor Sonnenstrahlen und Regen geschützt ist, um kein Entweichen von Ammoniak herbeizuführen. Ist der Gühnermist getrocknet, so wird er in einer starken Tonne zerstampft oder noch besser gemahlen und dann gesiebt. Die Arbeiten des Zerhackens, Stampfens und Siebens müssen in einem trockenen Raume vorgenommen werden, und sind hierbei namentlich feuchte Niederschläge abzuhalten; diese Arbeit darf daher nicht an Nebel- oder Regentagen vorgenommen werden. Der gesiebte und getrocknete Gühnermist wird in Säcken zu 25 oder 50 Kilo verpackt und ist mit einer Zettelmarke zu versehen, auf welcher die Prozente des Stickstoffes bezeichnet sind.

Bienenzucht.

Wirr- oder Ueberbau findet sich vielfach in Stöcken, die nicht ganz genau gearbeitet sind, wo sich also Zwischenräume vorfinden, die den natürlichen Waben nicht entsprechen. Sobald man Ueberbau feststellt, muß er auch sogleich entfernt werden, sonst nimmt bei guter Tracht das Verbauen so überhand, daß das Zerlegen des Stockes behindert und manchmal beinahe unmöglich wird. In diesem Falle muß beim Auseinandernehmen Gewalt angewendet werden, und dadurch wird das Volk aufgeregt und die Arbeit sehr erschwert.

Zusehen von Königinnen. Alte Bienen nehmen niemals gerne, manchmal gar nicht eine neue Königin an, und sind alle Mitteln der Vergewaltigung. Manchmal kann man sich hier noch helfen, indem man junge Bienen zugibt, die sich gerne der Königin annehmen.

Das Wiegen der Bienenstöcke ist eine sehr wichtige Arbeit, die leider noch lange nicht nach ihrem Werte erkannt wird. Die Waage schafft Klarheit über den Stand des Bienenvolkes, über seine Leistungen, über Sonigertag und Sonigerverzehr. Man lernt die Trachtverhältnisse, die Einflüsse der Witterung und weiter durch das regelmäßige Wiegen leichter und besser kennen als durch viele und zeitraubende Versuche und Untersuchungen.

Für die Küche.

Rhabarber.

Rhabarber sollte nicht nur im Frühjahr verwendet werden, die jungen Blattstiele können bis in den September hinein Gerichte liefern. Nur hüte man sich, mehr als ein Drittel der Blattstiele auf einmal der Rhabarberstaude zu entnehmen, und schneide sie nicht, sondern breche die Stiele aus, da sonst leicht die Triebkraft geschwächt wird. Verfärbt man nach dieser Vorschrift, so kann man alle 14 Tage eine Ernte haben. Zur Suppe kocht man den gewaschenen, unabgezogen geschnittenen Rhabarber in Wasser weich, süßt nach Geschmack und macht den Bedarf sämig. Zum Kompott setzt man Rhabarberstückchen mit wenig Wasser, wenig Zitronen- oder ausgehobener Apfelsinenschale an, süßt nach Bedarf und macht den Bedarf sämig. Will man eine Gallertspeise daraus machen, so rechnet man auf ein Pfund Rhabarber $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und 9—12 Blatt Gelatine. Zur Marmelade läßt man ein Pfund unabgezogenen geschnittenen Rhabarber mit Zucker bedeckt eine Nacht stehen, kocht den entstandenen Saft dicklich ein, süßt Rhabarberstückchen hinzu und kocht alles zusammen noch $\frac{1}{2}$ Stunde. Saft und Mus zugleich erhält man auf folgende Art: Drei Pfund unabgezogen geschnittener Rhabarber wird

mit ein Viertel Liter Wasser und ein Viertel Pfund Zucker langsam gekocht und dann auf ein Haarsieb gegossen. Den Saft füllt man noch heiß in Flaschen, die man fest verschließt. Das Rhabarberfleisch kocht man mit Zucker steif zu Mus ein. Will man den Zucker sparen, so schneidet man sauber gewaschenen und abgetrockneten Rhabarber in Stückchen, tut sie in weithalsige Flaschen und verschließt sie gut. Man läßt sie 3—4 Wochen an sonnigem Fenster stehen und hebt sie dann wie jedes Eingemachte auf. Beim Gebrauch behandelt man diesen Rhabarber wie frischen. Die meist nicht benutzten Blätter des Rhabarber können eine Zubereitung wie Spinat erfahren.

Gemischte Kost. Die gewöhnliche Nahrung zu beschaffen, ist augenblicklich nicht so sehr leicht. Es mag nicht so schwierig für einen kleinen, aus nur wenigen Personen bestehenden Haushalt sein; wo aber zu jeder Mahlzeit ein großer Tisch voll Lebensmittel besorgt werden muß, hat die Sache Schwierigkeit. Mancher meint, auf vegetarische Art billiger leben zu können und versucht es damit. Er ist vielleicht an und für sich kein großer Fleischliebhaber und will jetzt, durch die teuren Fleischpreise veranlaßt, ganz davon absteigen. Er kann diese Lebensweise auch eine Zeitlang ganz durchführen, wenn er Selbstüberwindung und Willenskraft genug besitzt und mag sich auch einiger Ersparnisse erfreuen. Gar zu lange darf er sich aber in unserm nordischen Klima der Enthaltensmethode nicht hingeben, wenn sich nicht mit der Zeit mehr und mehr böse Folgen einstellen sollen. Der eine Körper verträgt den raschen Wechsel besser als der andere, aber mancher Körper bricht infolge Unterernährung zusammen, obgleich dem Magen anscheinend reichlich Nahrung zugeführt worden ist. Es kommt eben nicht allein auf das Maß der Speisen, sondern auf deren Zusammensetzung an. Wie auch ganz besonders die Leistungsfähigkeit des Verdauungsapparates in Betracht zu ziehen ist. Was dem einen Menschen vorzüglich bekommt, kann dem andern außerordentlich schädlich sein.

Wer vegetarisch leben will, sogar wenn das nicht in allzu scharfer Weise durchgeführt werden soll, muß ganz allmählich vorgehen, um seinen Organismus nach und nach an diese einschneidende Veränderung zu gewöhnen. Wie der übermäßige Fleischgenuß unzulänglich ist, so auch die reine Pflanzenkost. Schon unsere Zähne belehren uns eines Besseren, indem sie sowohl zum Schneiden als zum Zermahlen eingerichtet sind. Daher ist es ratsam, gemischte Kost zu genießen, durch welche der Körper genügend ernährt und gekräftigt und widerstandsfähig gemacht wird. Die Mittelstraße ist der richtigste Weg. Der zu große Fleischgenuß hat allerlei Unbequemlichkeiten und Krankheiten im Gefolge, durch welche der Leidende höchst unangenehm an längst vergessene Mißfehler erinnert wird. Er verursacht Sicht, Podagra usw. mit allen ihren äußerst schmerzhaften Erscheinungen. Reichlicher Obstgenuß ist meistens von großem Vorteil bei Hartleibigkeit.

Das junge Gemüse besitzt sehr gute, nahrhafte und kräftigende Eigenschaften. Es kann gar nicht zu viel auf den Tisch gebracht werden, und glücklicher Weise ist seine Zeit wieder einmal herbeigekommen.

Ein vernünftiger, nachdenkender Mensch weiß, was ihm an Nahrung dienlich ist und was nicht, und auch hier ist, „Vorsicht besser als Nachsicht.“

Dr. Obert.

Gesundheitspflege.

Seilkraft des Eiweiß. Für Schnitt- und Brandwunden gibt es kein schneller heilendes Mittel als einen Ueberzug mit rohem Eiweiß. Namentlich bei Brandwunden ist es dem Colloidum vorzuziehen, hat aber außerdem noch den Vorteil, meist augenblicklich zur Hand zu sein. Es ist der Zutritt der Luft, welcher Verschlimmerung der Wunden durch Entzündung herbeiführt; das schnell trocknende Eiweiß aber bildet eine Haut, durch welche die Einwirkung der Luft abgeschlossen wird.

Ohrenschmalz. Dasselbe ist zwar im dickflüssigem Zustande für das Ohr notwendig; wenn

es sich aber in demselben anhäuft und verhärtet, so entsteht Schwerhörigkeit und endlich Taubheit. Man muß es deshalb wöchentlich einmal mittels eines Hornlöffelchens mit stumpfen Rändern, nicht mittels Haar- und Stricknadel, herausholen.

Kurzer Getreide- und Wochenbericht

der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsrats vom 16. bis 22. Mai 1916.

Der Bundesrat hat durch Bekanntmachung vom 16. Mai eine Ernteflächenhebung angeordnet, die in der Zeit vom 1. bis 20. Juni 1916 stattfindet und sich auf Weizen, Spelz, Roggen, Gerste, Gemenge aus diesen Getreidearten, Hafer, Buchweizen, feldmäßig gebaute Hülsenfrüchte, Getreide, Gelpflanzpflanzen (Klee und Hanf), Kartoffeln, Zuckerrüben, Futterrüben, feldmäßig gebaute Gemüse zur menschlichen Nahrung, Futterpflanzen zur Grünfütterung und Heugewinnung, auf Wiesen erstreckt und die gesamten bestellten und nicht bestellten Anbauflächen u. die Weideflächen feststellen soll. Die Landeszentralbehörden können die Erhebung auf andere Früchte ausdehnen. Die Erhebung erfolgt gemeindeweise durch die kommunalen Behörden oder zu diesem Zwecke ernannte Sachverständige und Vertrauensleute; sie wird durch Befragung der Betriebsinhaber oder ihrer Stellvertreter durchgeführt (Personalerhebung). Dem Kaiserlichen Statistischen Amte ist eine Zusammenstellung der Ergebnisse bis zum 15. Juli ds. Js. einzusenden. Durch Bundesratsverordnung vom 18. Mai ist eine Reichsstelle für Gemüse und Obst mit einer Verwaltungs- und Geschäftsabteilung gebildet mit der Aufgabe, die Erzeugung, Bewertung und Salzbarmachung von Gemüse und Obst zu fördern. Durch Bekanntmachung des Reichskanzlers vom 20. Mai ist die Ausfuhr von Spargel verboten. Der Reichskanzler hat am 15. Mai eine Bekanntmachung erlassen, nach der Kartoffelbesitzer bis zum 15. Aug. 1916 an ihr Vieh, also auch an Pferde, Ochsen, Kühe insoweit nicht mehr Kartoffeln verfüttern dürfen, als auf ihren Schweinebestand bis zu diesem Tage nach dem Satz von höchstens 2 Pfund Kartoffeln für den Tag und das Schwein entfällt, mit der Mahnabe, daß an die einzelnen Tiergattungen jedoch nur insoweit Kartoffeln verfüttert werden dürfen, als an sie bisher schon Kartoffeln oder Erzeugnisse der Kartoffeltrocknerei verfüttert wurden, wobei jedoch Kartoffelstärke und Kartoffelstärkemehl von der Verfütterung ausgeschlossen sind.

Am Getreidemarkt fand mit fortschreitender Jahreszeit Saatgetreide nur geringe Beachtung. Nachfrage bestand nur für Buchweizen, der zu 140 Mark ab Hannoverischer und zu 152 M ab Holsteiner Station angeboten war. Verlangt wurden für Saatweizen Bordeaux 350 M, für Sommerhaatroggen 405 M und für Saatgerste Sanna 480 Mark für Chevalier 485 M ab Berlin. An sonstigem Saatgut waren Saatlupinen gelbe zu 52/54, weiße zu 52 M ab Berlin im Markte. Ferner Beludken zu 52 M, Serradella zu 100 M per Bentner ab Berlin, Saatküken zu 52 M ab Wittenberge und Pferdebohnen zur Saat zu 54½ M ab Thüringen. Am Futtermittelmarkt hat das andauernd fruchtbare Wetter die Kauflust noch weiter eingeschränkt, so daß sich die Anbieter von Erbsenfuttermitteln mehrfach veranlaßt sahen, ihre Forderungen zu erniedrigen, ohne aber ihren Zweck zu erreichen. Die Umsätze blieben nach wie vor sehr beschränkt. Aus dem Angebot ist zu erwähnen: Eicheln gedarrt 700 Mark Hamburg, Eichelmehl 730 M Duisburg, Kobannisbrot 810 Mark Sameln, Erdnußabfallmehl 410 M Mecklenburg, Balmantischfütter 550 M mit Saft Hamburg, Bohnenabfallfütter 680 M, Kaffeeschalen 310 M mit Saft Hamburg, Kakaoschalen denaturiert mit 3 Proz. Gähnel 375 M mit Saft Hamburg, feine Spreukleie 325 M Württemberg und 340 M Sameln, Strohmehl 220 M Mecklenburg, gemahlene Obsttreier 325 M Holstein, Fischmehl $\frac{1}{2}$ Prozent Fett und 48 bis 50 Prozent Protein 885 M mit Saft Bremerbörse, Fleischmehl 40 bis 50 Proz. 700 M Schleswig, Melasse 70 : 30 Gähnel 240 M, Torf 210 M mit Saft Holstein. Ferner war Seidekraut zu Streuzwecken zu 1,50 M per Str. ab Holstein angeboten.