

Nassauischer Landwirt



Landwirtschaftliches Wochenblatt.
Beilage zum „Nassauer Boten“

Nr. 51.

Limburg a. d. Lahn, 21. Dezember

1916.

8 Behandlung und Pflege des Wirtschaftsdüngers.

Die Zufuhr wichtiger ausländischer Rohstoffe für Industrie und Landwirtschaft ist durch den Krieg vollständig unterbunden; aus diesem Grunde sind alle inländischen Erzeugnisse in bester Weise zu behandeln und sorgfältig zu verwenden. Die hier in Betracht kommenden Wirtschaftsdünger — Stallmist und Jauche — sollen durch eine verständige Behandlung den wichtigsten Teil, den Stickstoff, nicht verlieren. Eine Vergewandung von Stickstoff in Jauche oder Stallmist, im Werte von 10 Mark ist gleich einer Mindererzeugung von Getreidefrucht oder Kartoffeln von wenigstens 20 bis 30 Mark. Jeder Landwirt, der in jetziger kühneren Zeit seine Wirtschaftsdünger schlecht pflegt und falsch verwendet, der insbesondere die Jauche wegschleppen läßt, versündigt sich nicht bloß an seinem eigenen Geldbeutel, sondern auch an der Volksernährung u. arbeitet unsern Feinden in die Hände. Wer aber seine Wirtschaftsdünger in entsprechender Weise behandelt, nützt der deutschen Bevölkerung viele Millionen Zentner Brotgetreide und Kartoffeln; denn auch hier gilt: ein viel Weniges gibt ein Viel.

Eine Mittmenge von 25 Zentner, gelagert enthält etwa 12 Pfund, ein Faß gewöhnlicher Jauche zu 10 Hektoliter 4,1 Hektoliter reiner unvergorener Rinderharn 2 bis 3 Pfund Stickstoff. Sorge man dafür, daß zunächst die Düngerstätten und Jauchestätten und Jauchegruben undurchlässig, genügend groß u. wenn möglich, überdacht sind; auf keinen Fall darf aber die Jauche in die Straßenrinnen usw. abfließen. Die hinteren Stände der Stalltiere bis zu den Stallrinnen belege man mit Torfstreu, Sägemehl u. dergl. und hierauf das Streustroh, damit die Jauche aufgesaugt wird und den flüchtigen Stickstoff bindet. Wenn möglich verwende man den Torfstreudünger gesondert vom Stallmist, denn da derselbe kurzfasrig ist, wirkt er im ersten Jahre besser als Strohmist. Sorgfältig ist der Stallmist beim Ausbringen aus dem Stalle auf der Düngerstätte auszubreiten, festzutreten, gegebenenfalls durch Auftrieb von Vieh, und feucht zu halten. Sind die Aecker, auf welche der Stallmist gebracht werden soll kalkarm, so streut man vor dem Ausbringen auf die Düngstätte auf den Mist jedesmal etwa 1 Pfund 40 prozentiges Kalisalz oder 2 Pfund Kainit pro Stück Großvieh, damit der Mist nicht allzustark verrottet, denn der Mist soll möglichst viel Dung den Aekern liefern. Zur Verbesserung des Stalldüngers ist auch ein Durchsichten mit humoser Erde, altem Strohschlem, Torf usw. zu empfehlen. Im Falle mehr Mist als nötig vorhanden ist, fährt man denselben in Feldmieten, stampft ihn fest zusammen und schützt ihn gegen Luftzutritte mit Erde. — Jauche, die Sauerträgerin des wertvollen Stickstoffs, sammle man in gut

zementierte Behälter, verhindere in dieselben den Zufluß von Regenwasser und schließe die Öffnung mit gut abschließenden Holzdeckeln. Jauchedüngung ist besonders für Getreideflächen zu empfehlen. Durch diese Düngung — 1000 Liter enthalten etwa 3 bis 4 Pfund Stickstoff — erfährt man mit etwa 5000 Liter einen Doppelzentner Salpeter. Zum Aufbringen der Jauche sollen sich die Landwirte richtig gebauter Jauchefässer und gut arbeitender Verteiler bedienen. Zweckmäßig ist es die Jauche etwa eine Woche vor der Bestellung des Ackers aufzubringen, namentlich bei leichter Bodenart, da die Flüssigkeit sonst zu tief einsinkt. Auf gefrorenem Boden soll keine Jauche aufgebracht werden; der Boden soll offen und abgetrocknet sein. — Der ausgefahrene Stallmist soll auf keinen Fall oben liegen bleiben; auf leichteren Böden muß er tiefer als auf besseren Böden untergepflügt werden. Kann aus wirtschaftlichen Gründen nicht ein alsbaldiges Unterpflügen erfolgen, dann läßt man den Mist nicht auf Säuschen sitzen, sondern breitet ihn gleichmäßig auf dem Boden aus; da aber hierdurch ein großer, flüchtiger Ammoniakstickstoffverlust eintritt, so gilt auch hier die Regel: „Hinter der Mistfuhr gleich der Pflug.“ Der Kalk ist auch ein gutes mechanisches Bodenbearbeitungsmittel. Durch Offenhaltung der Ackerkrumme (Hacken, Eggen, Jäten) kann der Stickstoffbedarf eines Ackers bis zu gewissen Grenzen eine Ergänzung finden.

Einrichtung und Behandlung eines strohkorbartigen Bienenstöcks.

Von Fr. Kropf, Taviau in Ostpr.

Die Wohnungen der Bienen müssen den Anforderungen einer rationellen Betriebsweise entsprechen; naturwidrige, unbequeme Bienenwohnungen bedingen einen Rückgang der Bienenzucht und tragen zur Entstehung von Bienenkrankheiten bei. Für rationelle Betriebsweise konstruierte Lehrer Becker in Stralsund (Pommern) eine Zwischenbeute, der Naturwohnung der Bienen möglichst ähnlich, kasten- und korbartiger Strohpresse, die in Merningen prämiert wurde. Besonders die korbartige Herstellung zeigt eine vorzügliche Strohpresse, ist innen scharf vierkantig und sozusagen ein zum Mobilbau eingerichteter Korb.

Um den Anforderungen einer guten Bienenwohnung (Zweckmäßigkeit für die Bienen und einfache Behandlung für den Imker) gerecht zu werden, berücksichtigte Becker bei seiner Bauart in erster Linie die gute Aufzucht der Bienen. Kästen, die der leichteren Handhabung wegen den Honigraum hinter dem Brutraum haben, sind den Bienen nachteilig, weil sie naturwidrig sind; denn in der Wildheit, in hohlen Baumstämmen oder im Korbe, wo die Immen freie Wahl haben, legen sie

den Honigraum über dem Brutraum an; erst dann, wenn der obere Raum gefüllt ist, tragen sie auch die übrigen Räume voll. Während der Zehrerung im Winter hat die Biene das Bestreben, immer nach oben vorzudringen, gleichzeitig der größeren Wärme folgend, wie es auch der Bau im hohlen Baumstamme ermöglicht. Wenn die Bienen jedoch in wagrechter Richtung von vorne nach hinten, von einer Wabe nach der andern gehen müssen, geht es wider die Natur. Daher kommt es auch, daß ein Volk im Lagerkasten auf den leeren vorderen Waben verhungert, während im hinteren Teil der Wohnung noch reichlicher Honigvorrat vorhanden ist. — Deshalb ist bei „Beckers Zwischenbeute“ die Hauptforderung gewahrt: „Der Honigraum sei über dem Brutraum.“

Die Beute besteht aus drei Hauptteilen, dem unteren Brut-, dem mittleren Honig- u. dem Oberring, dazu noch aus Bodenbrett mit Schieblade und Deckel mit Futteröffnung. Alle Teile passen so aufeinander, daß sie vertauscht werden können. Auf den ersten Blick ähnelt der Kasten dem viereckigen Kaninchenmagazin, aber er ist in seiner Gliederung und im Prinzip grundverschieden davon, denn seine Einrichtung und Handhabung auf d. Honigraum beruht als Zwischenkast. Der Honigraum befindet sich nämlich im Gegensatz zu den meisten bekannten Wohnungen weder hinten noch oben, sondern mitten im Bau; trotzdem wird der Brutraum dadurch nicht zerrissen, sondern bildet, da sich in den niedrigen 10 Ztm. hohen Rähmchen des Oberteils keine Brut befindet, ein für sich abgeschlossenes Ganze, in dem die Bienen nicht gestört werden, und in dem sich das Brutnest in seiner Kugelform ungehindert ausbreiten kann.

Da die einzelnen Ringe in sich vollständig abgeschlossen sind und nur von oben bearbeitet werden können, kann der Imker auf leichte Weise ein bestimmtes Rähmchen aus dem Stocke entfernen, ohne die anderen überhaupt berühren zu brauchen. Will man z. B. aus dem Brutring ein Rähmchen herausheben, so setzt man zunächst mit einem Griff Honig- und Oberring an die Seite. In diesen beiden Ringen sind die Bienen dadurch eingesperrt und können den Imker nicht belästigen, der nun aus dem frei vor ihm stehenden Brutraum bequem ein Rähmchen herausheben kann. Honig- und Oberring lassen sich noch leichter bearbeiten. Weil die einzelnen Teile der Wohnung nur von oben zugänglich sind, machen sie Türen und Fenster entbehrlich. Bei der Einwinterung ist kein besonderes Einpacken nötig, weil die Bienen sich in einer rings geschlossenen warmen Wohnung befinden.

Um ein besonders starkes Volk zu erzielen, kann man den Brutraum durch das Auf- oder Unterlegen von Oberringen erweitern; demgemäß ist also

die Zwischenbeute ebenso erweiterungsfähig wie jede andere Mobilwohnung.

Für den Winter ist es zweckmäßig, daß sich, z. B. wie beim Bieretager, zwischen Rähmchen u. Bodenbrett ein größerer leerer Raum zur Ansammlung schlechter Luft und des Gemüßes befindet. Diese Vorrichtung kann man dadurch treffen, indem man den nach der Tracht abgenommenen Honigring bei der Einwinterung einfach (ohne Rähmchen natürlich) unter den Brutraum legt, wodurch die Rähmchen gehoben werden, so entsteht ein mäßig hoher Raum, wodurch die Zwischenbeute den Vorteilen des Bieretagers bietet.

Da die Wände und besonders der Deckel der Zwischenbeute aus Stroh gefertigt sind, wird eine gute Lüftung und Vermeidung des Näsens erreicht. — Das Futter kann (mit Hilfe des Thüringer Luftballons, oder eines mit Leinwand verbundenen Glases) durch eine im Deckel befindliche Oeffnung gereicht werden. — Bei der Spekulativfütterung und beim Einfüttern für den Winter verwendet man aber am besten die im Bodenbrett befindliche Schieblade. Dieselbe bildet (mit der Oeffnung nach unten) den eigentlichen Schiebepoden und dient einem fünffachen Zwecke:

1. Zur Fütterung der Bienen.
2. Zur schnellen, häufigen und leichten Reinigung des Bienenstockes.
3. Zur Bergewässerung über das Wohlbefinden des Volkes (ohne Störung desselben) aus der Art des auf der Lade liegenden Gemüßes.
4. Zur einfachen Ausgleichung verschieden entwickelter Völker.
5. Zur Aufnahme der bei der Honigernte von den Waben abgefegten Bienen.

Zu 4. sei noch bemerkt: Man gibt dem starken Volke, welchem man die Bienen entnehmen will, in der Schieblade gegen Abend eine Honigfütterung; nach ungefähr 10 Minuten ist die Schieblade stark von Bienen überfüllt und wird dann die volle Schieblade mit der leeren des schwachen Volkes vertauscht. Das schwache Volk nimmt alsdann willig die mit Honig beladenen Bienen an. Wenn nun auch tags darauf die Flugbienen auf den starken Stock zurückfliegen, so verbleibt doch eine ganze Anzahl junger Bienen dem schwachen Stöckchen.

Zum Auffangen der von den Waben abgefegten Bienen ist ein aus Blech hergestellter Ablehrtrichter sehr zweckmäßig; dieser wird in die etwas geöffnete Schieblade gesetzt; die abgefegten Bienen fallen durch den Trichter in die Schieblade und sind gezwungen, sich mit den anderen Bienen zu vereinigen. Es bleiben demgemäß die jungen Bienen dem Stöckchen erhalten, u. die von den Waben gefegten älteren Bienen werden gleich ihrem Volke zurückgegeben und können den Imker nicht mehr belästigen.

Landwirtschaft.

Landwirtschaft und Arbeitsdienst.
Die Landwirtschaft gehört zu den Kriegsbetrieben; ihr dürfen durch den neuen Arbeitsdienst keine Kräfte mehr entzogen werden, vielmehr ist gegründete Hoffnung vorhanden, daß ihr weitere Kräfte zugewiesen werden. Der Mangel an Arbeitskräften hat sich beim Ausfall der letzten Ernte bereits schädigend bemerkbar gemacht. Besonders die starke Verunkrautung wird vielfach auf Mangel an Arbeitskräften zurückzuführen sein. Die berufenen Vertreter der Landwirtschaft müssen zeitig auf dem Posten sein.

Wie viel Kartoffeln müssen in einem landwirtschaftlichen Betriebe angepflanzt werden? Diese Angabe kann nicht schematisch gegeben werden, da hier die Gegend, sowie Grund und Boden eine große Rolle spielen. In Friedenszeiten wurden in den mir bekannten Gegenden durchschnittlich 6—7 Proz. des Bodens mit Kartoffeln bepflanzt, d. h. ein Landwirt, der ein Gut von 1000 Morgen hat, pflanzte 6—7 Morgen Kartoffeln. In besonders günstigen Kartoffelgebieten wurde natürlich viel mehr gepflanzt, hier wird alles verfügbare Land mit Kartoffeln bepflanzt. In anderen Gegenden mit schwerem und nassem Boden pflanzt man nur Knapp den eigenen Bedarf. Die große Wichtigkeit der Kartoffel in der Volksernährung zwingt uns nun zu stärkerem Anbau. Der Raum, welcher der Kartoffel in Friedenszeiten zukam, darf in Kriege nicht verkleinert werden. Wer die Anbaufläche der Kartoffeln ver-

kleinert, weil er aus Frucht mehr Nutzen zu ziehen gedenkt, und dabei die Sicherung der Volksernährung außer acht läßt, begeht ein Verbrechen. Im Gegenteil, die diesjährige Ernte hat bewiesen, daß mehr Kartoffeln angepflanzt werden müssen. Geschicht dieses nicht freiwillig, so wird und muß Zwang eintreten. Eine Vorerhebung dürfte sehr am Platze sein. Ein anständiger Verkaufspreis für den Erzeuger müßte im voraus garantiert werden. Dieser sollte bei einer guten Ernte 4 M., bei einer geringeren Ernte 5 M. betragen.

Sommer- bzw. Frühlingsfaat. Die Frühlingsfaat muß in den Wintermonaten vollständig vorbereitet werden. Vor allem stelle man gutes Saatgut bereit und befreie es durch eine Beize mit Uspulun (zu beziehen durch die Bayerischen Farbwerke, Leverkusen) von den anhaftenden Sporen der Pilzkrankheiten.

Sauche und Latrine müssen den ganzen Winter hindurch über die Felder gefahren werden. Der Mangel an Kunstdünger macht sich von Sommer zu Sommer mehr bemerkbar. Wir müssen daher alle Erntemittel heranholen und alle Düngemittel verwenden, die uns zu Gebote stehen. Reich- und Grobenschlamm ist ein vorzügliches Düngemittel für die Wiesen. In den Gärten grabe man so viel Raub ein, als nur eben möglich; es liefert den so nötigen Humus.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Wie wirken die künstlichen Dünger im Weinberg? Die künstlichen Dünger werden heute in einer Zusammenstellung gegeben, wie sie die Landwirtschaft in jahrelangen Versuchen ausgeprobt hat. Am meiste gibt man Thomasmehl, Kalisalze u. schwefelsaures Ammoniak, weil diese drei Stoffe sich in idealer Weise ergänzen. Das schwefelsaure Ammoniak liefert Stickstoff und ermäßigt ein freudiges Wachstum. Das Thomasmehl liefert die nötige Phosphorsäure und befördert Blüten- und Fruchthang. Das Kali endlich gibt Wohlgeschmack und Süßigkeit. Durch die Anwendung dieser Dünger wird also nicht nur die Menge vermehrt, sondern auch die Güte verbessert.

Forstwirtschaft und Jagd.

Der Schälwald hat sich in diesem Jahr wieder als recht wertvoller Besitz erwiesen. Es wurde für viele tausend Mark Lohe geschält und lieferte auch das geschälte Holz noch recht schöne Erträge. Ueberhaupt hat man den Schälwald in den letzten Jahrzehnten zu arg vernachlässigt, denn trotz des billigen ausländischen Farbstoffes lieferte er noch immer einen hübschen Ertrag. Dazu kommt, daß der Eichen-schälwald auf bergigen Abhängen gedeiht, die doch sonst nur schwer oder gar nicht nutzbringend zu machen sind. Und da wir nach dem Kriege alles ausbeuten müssen, um den Wohlstand zu heben, so sei auch der Schälwald der Aufmerksamkeit dringend empfohlen. Er wird entschieden eher und sicherer Geld einbringen, als die oft empfohlene Seidenzucht.

Winterfütterung der Rinde. Wenn unsere Wetterpropheten recht behalten, dürfen wir auf einen ziemlich strengen Winter rechnen und dürfen daher in manchen Revieren eine Fütterung notwendig werden. Ein sehr gutes Winterfutter ist getrocknetes Rotkleeheu, dem getrocknetes Laubheu, besonders von Eichenlaub, zugefügt werden kann. Dagegen füttere man kein Wiesenheu, denn dasselbe kann in erster Linie, wenn es von sumpfigen oder nassen Wiesen ist, sogar tödlich wirken. Man lege niemals mehr Futter in die Rausen, als an einem Tage verzehrt werden kann, auch verdorbenes Futter wirkt leicht tödlich.

Obst- und Gartenbau.

Der Gummifluß tritt nur bei Steinobstbäumen auf; man führt ihn auf folgende Ursachen zurück: 1. Auf große Verletzungen der Wurzeln, des Stammes oder der Rinde. 2. Auf übermäßig starke Düngung, besonders Stickstoffdüngung. 3. Auch kann schwerer, kalter, nasser, lange wasserhaltender Boden die Ursache sein. Der Baum ist auf solchem Standort gezwungen, viel Wasser aufzunehmen. Eine Menge Reservestoffe, die im Stamm abgelagert sind, werden dadurch gelöst. Der Baum hat augenblicklich keine Verwendung für die vielen Säfte. Kirschbäume, Pfirsiche,

Apfelbäume usw., die auf kräftigem Boden stehen, haben am meisten vom Gummifluß zu leiden. Auf lockerem, warmem Boden beobachtet man ihn seltener. Auch Saftstokungen, durch scharfe Temperaturwechsel während der Vegetationszeit oder durch starken Rückschnitt hervorgerufen, sind Ursachen des Gummiflusses. Zur Verhütung des Gummiflusses empfiehlt es sich, dem Baum möglichst viele Knospen zu belassen. Während der Vegetationsperiode vermeide man größere Bewundungen. Man wähle zur Anpflanzung lockeren, warmen, kalkreichen Boden statt nassen und schweren. Die Wunden schneide man bis auf gesunde Holz aus und wasche dieselben mit Holzessig. Die ausgeschrittenen Stellen bestreicht man auch mit warmem Teer.

Der Kohlgallenrührer. Auf den Blüten der verschiedensten Kreuzblütler, namentlich der Kohlarten, ist von Beginn des Frühlings an bis in den Sommer hinein vielfach ein 3—4 Millimeter langes Käferchen anzutreffen, das mit einem verhältnismäßig großen und kräftigen Rüssel bewaffnet ist. Tiefschwarz gefärbt, mit schwarzem Glanze, ist es auf der Unterseite dicht, auf der Oberseite dagegen nur spärlich grau behaart. Der starke Halschild ist tief punktiert, mit tiefer Mittelfurche und einem kleinen Seitenhöckerchen. Auf den Flügeldecken treten die ebenen, stark gerunzelt punktierten Zwischenräume und der kleine Höcker vor der Spitze deutlich hervor. Dieses Insekt ist der Kohlgallenrührer — *Ceutorhynchus sulciollis*. Der vollkommen entwickelte Kohlgallenrührer nährt sich von den Blättern und Blüten, der Pflanzen, auf denen er auftritt. Der Schaden, den er dadurch anrichtet, ist jedoch so gering, daß er keine besondere Beachtung verdient. Weit schädlicher sind die Larven des Kohlgallenrührers. Das befruchtete Weibchen legt seine Eier an der Basis der oberirdischen Stengel ihm zugehöriger Pflanzen, vorzugsweise der Kohlgewächse, wie Blumenkohl, Kopfkohl, Blätterkohl, Raps, Rüben usw., in mit dem Rüssel eigens dazu gebohrte Löcher. Infolge des durch die starke Nahrungsaufnahme der ausgeklüpfelten Larven hervorgerufenen lokalen Reizes bildet sich um jede dieser Wundstellen alsbald eine Art Galle, die an Umfang zusehends zunimmt. Treten die Larven auf derselben Pflanze in großer Zahl auf, so berühren sich schließlich die Gallen und vereinigen sich zu rundlichen, unregelmäßig-knolligen, formlosen Anschwellungen und Wucherungen, in deren Innern die kleinen Schmarotzer inmitten ihrer Auswurfstoffe sich leicht feststellen lassen. Die 4—5 Millimeter langen Kohlgallenrührerlarven sind, wie die meisten ihrer Familie, fühllos und von runzeligem Aussehen. Nach etwa 2 Monaten sind die kleinen Fortpflanzungsvollständig ausgewachsen, verlassen durch eine selbstgebohrte rundliche Oeffnung die Gallen und begeben sich an die Oberfläche des Bodens, um in einem eirunden Gespinnste ihre Verwandlung durchzumachen.

Milchwirtschaft.

Einheitliche Milchpreisfestsetzung durch die preuß. Landesstellen.

„Eine Neuregelung der Milchhöchstpreise, und zwar sowohl für den Verkauf von Milch durch den Erzeuger, als auch für den Verkauf von Milch im Groß- und Kleinhandel für ein großes, geschlossenes norddeutsches Wirtschaftsgebiet steht unmittelbar bevor.“

Die Verordnung über die Bewirtschaftung von Milch und den Verkehr mit Milch vom 8. Oktober 1916 hat zwar vorgelesen, daß die Kommunalverbände und Gemeinden berechtigt sind, Höchstpreise für Vollmilch und Magermilch beim Verkauf durch den Erzeuger, sowie im Groß- und Kleinhandel festzusetzen, und Gemeinden von mehr als 10 000 Einwohnern die Festsetzung von Höchstpreisen für Vollmilch und für Magermilch im Kleinhandel zur Pflicht gemacht; indessen sind in vielen Gebieten, die zu einer Preisregelung geschritten sind, die Preise so verschiedenartig festgelegt, daß eine erschöpfende Regelung der Materie für ein großes geschlossenes Wirtschaftsgebiet dringend geboten erscheint. Vor allem haben sich

beim Handel mit Magermilch und Buttermilch, der in früheren Zeiten nur eine geringe Rolle gespielt hat, zur Zeit aber bei der Knappheit an Vollmilch bedeutungsvoll geworden ist, Unzutraglichkeiten schwerwiegender Art ergeben.

Die Preussischen Landeszentralbehörden haben deshalb auf Grund des § 9 der Verordnung vom 3. Oktober die Preussische Landesfettstelle ermächtigt, die Regelung der Preise für bestimmte Gebiete der preussischen Monarchie selbst vorzunehmen. Gleichzeitig werden Verhandlungen mit den Regierungen der Bundesstaaten, deren Gebiete sich mit den durch die Neuregelung betroffenen preussischen Provinzen berühren, über den Erlaß von Milchpreisanordnungen gleichen Inhalts gepflogen. Es ist zu erwarten, daß in kürzester Zeit eine Entscheidung erzielt wird und etwa Mitte des Monats die Neuregelung, die im gleichmäßigen Interesse der Erzeuger, des Handels und der Verbraucher liegen dürfte, in Kraft treten wird."

Ausmelken. Da zurzeit vielfach mit Hilfspersonal gearbeitet werden muß, andererseits auch ein Höchstbetrag an Milch erstrebt werden muß, so soll überall darauf geachtet werden, daß die Kühe genügend, d. h. vollständig ausgemolken werden. Nur durch vollständiges Ausmelken kann der Milchtrag auf der Höhe erhalten werden. Versuche haben ergeben, wie groß dieser Einfluß ist. Bei einer Kuh, die 30 Liter Milch gab, ging nach sechsmaligem Halbansmelken die Milch auf 20 Liter zurück, und nach zehn Wochen war die Milch schon ganz versiegt. Aus diesem Versuche geht klar hervor, wie groß der Schaden ist, der durch schlechtes Ausmelken verursacht werden kann.

Bittere Milch entsteht vielfach durch zu starke Fütterung bitterstoffhaltiger Futtermittel, z. B. Lupinen, Lupinenheu und Kapseln. Bittere Milch ist aber manchmal auf verschimmelte Futtermittel zurückzuführen. Ist man sicher, daß das Futter einwandfrei ist, so untersuche man das Futter, da auch Entertkrankheiten Ursache der bitteren Milch sein können.

Bei dem Trocknen der Käse achte man darauf, daß die Temperatur nicht zu hoch steigt, sonst bekommen die Käse leicht Risse. Trocknen sie zu wenig, so reifen sie zwar schnell, doch ist auch immer die Gefahr vorhanden, daß sie zerfließen und so unverkäuflich oder ganz unbrauchbar werden.

Bienenzucht.

Mäusehaden in Bienenstöcken. Während der Winterpause muß der Bienenzüchter sehr darauf achten, daß keine Mäuse in die Stöcke eindringen, denn sie sind im Stande, die Ueberwinterung vollständig zu vernichten. Nicht nur die Spitzmäuse, die hier sehr schädlich werden kann, sondern auch die Haus- u. Feldmäuse suchen Eingang in den Bienenstand, wo sie sowohl dem König, wie auch den Bienen selbst nachstellen. Am leichtesten nisten sie sich ein, wo man Strohkörbe mit Stroh und Lumpen, Säcke und ähnliches Material verpackt hat. Unter dem Saugbe des Packmaterials zernagen sie die Strohwände oft an 3-4 Stellen, dringen ein und lassen sich den König schmecken. Zu dem direkten Schaden tritt nun noch die Beunruhigung, die allein manches Volk vernichten kann, also Vorsicht gegen diese Mager, die so dreist sind, daß sie selbst Nester in den Bienenkorb hineinbauen.

Seidehonig wird von manchen Menschen als minderwertig gehalten. Das ist aber nicht der Fall, denn es ist ein reiner Blütenhonig von besonderer Würzkraft. Von manchen Verbrauchern wird der Seidehonig seiner würzigen Eigenschaft wegen besonders bevorzugt.

Drahtgeflecht vor dem Bienenhäusern. Wenn die Bienenstöcke etwa vom Hause ab, dagegen dem Walde nahe stehen, so stellt sich leicht im Winter allerlei störender Besuch ein. Diesen kann man leicht abhalten, wenn man die Bienenhäuser mit Drahtgeflecht bespannt, so daß Körbe und Kasten nicht zu erreichen sind.

Vieh- und Geflügelzucht.

Schlechte Zieher. Einen schlechten Zieher zu einem guten zu machen, ist zwar eine sehr undankbare, ja fast unlösbare Aufgabe, besonders wenn das Pferd schon älter und infolgedessen auch wahrscheinl. schon in verschiedenen Händen gewesen ist. Am meisten findet man diese Untugend bei ordinären Pferden mit wenig Blut, bei einem kaltblütigen Pferde jedoch fast nie. Bei Pferden mit Blut und Vollblutpferden gibt es am meisten nur ein Entweder- oder. Entweder, und zwar meistens, machen die Blutpferde alles, was man von ihnen verlangt, ziehen auch ganz schwer und sicher oder sie ziehen eben gar nicht. Es ist sicher, daß bei einem jungen, noch sonst unverdorbenen Pferde eine tüchtige Lection mit der Peitsche sehr heilsam und ihm unergieblich sein kann. Aber nie überlasse man dies Geschäft seinen Leuten, denn es wäre grundfalsch, das Pferd zu schlagen, wenn z. B. der Wagen so beladen od. so ungünstig festgefahren ist, daß es nur zwei geübten, selbstbewußten Ziehern gelingen kann, den Wagen wieder flott zu machen. Die meisten schlechten Zieher sind es nur aus Mangel an Selbstvertrauen. Sobald sie sich ins Geschirr legen und der Wagen kommt nicht gleich, fahren sie ängstlich und sich bäumend zurück; „nun gibts Siebe“, wissen sie aus Erfahrung, denn in den allermeisten Fällen hat nur die unheimliche Hand eines dummen rohen Menschen das arme Tier zum schlechten Zieher gemacht. Also die erste Hauptbedingung wäre bei einem Pferde, das korrigiert werden soll, — nie überladen. Sollte das Pferd bei einer geringen Last, die seine Kräfte keineswegs übersteigt, nicht ziehen wollen, so versuche man es mal mit der Peitsche. Ist das Pferd ein Schläger, so binde man zuvor einen festen Strick in den Schweif und diesen an die womöglich feste Sprengwage — wird die Ankerwage mit einem Deichselnagel an die Deichsel befestigt, so würde dies schon genügen — dann kann das Pferd nicht schlagen und kein Unheil sich und anderen zufügen. Ist der Schweif gestutzt, so befestigt man den Strick am Sprenggurt am Widerriß, und schnallt mit 2 Riemen den Strick an den verstümmelten Schweif fest. Hat das Pferd einmal diese Prozedur durchgemacht und wird es beim Losfahren mit aller Gewalt ins Geschirr stürmen. Nun schläge man es aber ja nicht oder reiße es gar im Bügel, sondern halte ruhig still. Dieses Mittel wirkt bei jungen Pferden oft so gut, daß sie leicht für immer von dem schlechten Ziehen kuriert werden können.

Die Meisen kommen jetzt mehr und mehr in unsere Gärten. Dieses kann uns nur angenehm sein, denn sie reinigen Bäume und Hecken von den schädlichen Insekteniern. Man kann die Meisen leicht anlocken, indem man an schwanken Fäden kleine, tiefe Töpfchen mit Sonnenblumenkernen aufhängt, die man mit alten Sämereien ummischt. Auch durch das Anpflanzen von Nadelhölzern zieht man Meisen heran. Die Beobachtung der Meisen bietet im Winter auch viel Interesse.

Haushirtschaft.

Eingelaufene Wollsaaren kann man meistens durch Waschen in Fetllaugemehl wiederherstellen. ½ Kilogramm Fetllaugemehl löst man in 30 Liter sehr heißem Wasser. Ist dieses so weit abgekühlt, daß die Hand es ertragen kann, so gebe man die Wäsche hinein, wasche sie tüchtig durch u. spüle wiederholt mit lauwarmem, reinem Wasser nach. Um überhaupt das Einlaufen zu verhindern, wasche man das Wollzeug nie im kalten oder sehr heißem Wasser; lau waschen, lau spülen, und sofort zum Trocknen hinhängen.

Warme Einlegesohlen lassen sich auf folgende Weise mit Leichtigkeit herstellen. Man nimmt genaues Roh- und schneidet aus übereinanderliegenden, sechsachtem Zeitungspapier die Form heraus. Diese Papierohle legt man zwischen zwei aus Tuch oder altem, festem Wollstoff geschnittene Sohlen, steckt mit der Nähmaschine, in Ermangelung auch mit der Hand, schräglauende, grobe Niere hinein und näht schließlich noch als feine Abkürzung rinasum. Papier hält bekanntlich sehr warm, und so sind diese mit Papier ausgeleg-

ten auch für unsere frierenden, feldgrauen Freunde eine stets willkommene Gabe.

Eichelfass. Eine Hausfrau aus Basel land empfahl im „Schweizer Bauer“ die Eicheln nicht nur für Futter, sondern auch für den Haushalt als Ersatz des Kaffees. Gewiß wäre manche Familie froh, wenn sie durch Eichelfass etwelche Ersparnisse machen könnte, zumal kinderreiche Familien sich einen kleinen Vorrat anlegen könnten. Gar viele wissen jedoch nicht, schreibt sie, wie die Eicheln zubereitet werden müssen, und diesen möchte ich im folgenden die Zubereitungsart angeben. Ich selbst habe mir schon über 2 Kilo geröstet und verwende ihn mit Halbbohnenkaffee. Die frischen, reifen Eicheln werden in einem hölzernen Gefäß mit kochendem Wasser übergossen, nach dem solche der Quere und der Länge nach durchgeschnitten worden sind. Die schlechten werden hierbei auf dem Wasser schwimmen und entfernt. Anderntags wird nochmals heißes Wasser aufgegossen und abermals am folgenden Tage werden die gebrühten Eicheln in einen Korb gegossen und im Backofen getrocknet. Nach dem Trocknen lösen sich die äußeren Schalen leicht ab. Sie lassen sich, völlig ausgetrocknet, bis zum Rösten aufbewahren. Das Rösten geschieht wie beim gewöhnlichen Kaffee (20-25 Minuten). Röstet man unter die frischgerösteten Eicheln einige Bröcklein Butter, so hat man den schmackhaftesten einheimischen Kaffee. Will man halb Bohnenkaffee und halb Eichelfass nehmen, so empfiehlt es sich, jede Sorte besonders zu rösten, d. h. das Pulver vor Gebrauch nicht zu vermischen. Das geröstete, aromatische Eichelpulver, mit Kakao vermischt, gibt den teuren, gegen Diarrhoe besonders empfohlenen und äußerst nahrhaften Eichelfass. Zu bemerken ist noch, daß alle Arbeiten, mit Ausnahme des Röstens, von Kindern besorgt werden können.

Für die Küche.

Kuchen mit „Rosinenerjab“. Unsere strenge Lehrmeisterin Rot heißt uns — so schreibt eine praktische Hausfrau in „Dies Blatt gehört der Hausfrau“ — bezüglich unserer Weihnachtskuchen, sobald jemand überhaupt in der Lage ist, solche herzustellen, ebenfalls andere, als die gewohnten Wege zu gehen. Die Attribute eines echten Weihnachtsstollens — Rosinen und Mandeln — befinden sich in dem Korb, den man uns etwas hoch gehängt hat. Wenden wir uns also zu den Fruchtkuchen, die unsere Konditoreien schon seit geraumer Zeit herstellen. In Betracht dafür kommen getrocknete Pfäumen, Aprikosen, Birnen, Feigen Datteln und eingemachte Kirichen, falls man Zucker für sie anwenden konnte. Pfäumen, Aprikosen und Birnen, auch Mirobellen müssen, ehe sie zum Backen verwendet werden sollen, erst in Wasser aufgequell und dann mit scharfem Messer in Stücke von knapp Hafelnußgröße geschnitten werden. Feigen, die in Kuchen besonders gut schmecken, und auch Datteln quellt man nicht auf. Am besten verwendet man Gese zu diesem Kuchen. Da die Früchte etwas schwerer als Rosinen sind, so kann man statt 30 Gramm wie sonst für das Pfund Mehl etwas mehr, also 40 Gramm, Gese rechnen. Wenn die Geseanwendung umständlich erscheint, kann aber auch getrocknete Badpulver nehmen. — Ein Raps- oder Kaffeebrot von zwei Pfund Mehl erfordert 100 Gramm Fett (bei gegenwärtiger Zeit), ein bis zwei Eier, 200 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas Salz, etwas Muskatblüte und so viel Milch oder Milerjab, daß der Teig bündig und geschmeidig wird. Zu Gesezeit müssen alle Zutaten in warmem Raum gestanden haben. Mit ¼ Teil des Mehles wird die in lauwarmem Milch aufgelöste Gese vermischt, leicht mit Mehl überstreut u. zugedeckt zum Gehen an einen mild warmen Ort gestellt. Ist das Gesestück gut gestiegen und zeigen sich kleine Bläschen, dann wird das übrige Mehl damit vermischt, die Zutaten wie angedeutet hineingearbeitet und zuletzt die Fruchtsüßchen zugegeben. Der Teig muß sich von Schüssel und Händen lösen. Dann wird er in die mit etwas Fett ausgetrichene und wenn möglich mit Semmelkrumen ausgestreute Form bis ¼ höchstens ge-

füllt, nun aber an einen gut warmen Ort nochmals zum Aufgehen gestellt und, wenn die Form ganz von dem Teig gefüllt ist, zum Backen in den Ofen gebracht. Bei guter Mittelhitze muß er eine Stunde lang backt. Zur Prüfung der Gare sticht man mit einem Holzstäbchen in den Kuchen; bleibt kein Teig mehr daran hängen, dann ist er gut. Bei Anwendung von Backpulver sind zu dem Kuchen zwei Päckchen nötig, und die Zutaten müssen alle kalt sein.

Meisterrezepte für die Kriegsküche.

Plaves Wunder (Gemüsesuppe). Ein Stückchen frisches Fleisch oder, wenn man sie hat, Speckschwarten legt man mit reichlich Wasser zum Kochen an und würzt mit Suppenkräutern; nebenhin setzt man Backobst mit Wasser zum Kochen auf. Nachdem Schwarten oder Fleisch gar geworden, feigt man die Brühe durch und bringt sie wieder zu Feuer, um darin Dörrgemüse weich zu kochen, wie Schoten, Möhren, Kohlrabi, grüne Bohnen, Blumenkohl, Wirsing, wie man es gerade hat. Das Fleisch wird in Stückchen geschnitten, die Schwarten feingehackt und an die Suppe getan. Am Tage vorher in der Schale gekochte Kartoffeln werden gerieben und mit Ei-Erfatz und dem nötigen Mehl zu kleinen, runden Klößen geformt. Nachdem das Gemüse gar geworden, werden sie ebenfalls in der Brühe gekocht. Zuletzt wird das Backobst beige-fügt. (Aus „Dies Blatt gehört der Hausfrau.“)

Geschippes (Mehlschwamm). Aus 100 Gramm Mehl, einem Ei oder Eieratz und 1/2 Liter Milch rührt man einen dickflüssigen Teig, dem etwas abgeriebene Zitronenschale, 2 Eßlöffel voll Korinthen, etwas Salz und nach Geschmack Zucker zugefügt wird. In einer Pfanne wird etwas Fett zerlassen und dann der Teig eingegossen. Man läßt ihn anbacken, lockert ihn mit dem Messer von der Pfanne, trennt ihn in kleine Streifen, die gar backen müssen, gibt das Ganze bergartig auf eine Schüssel und bestäubt es mit Zucker und Zimt. (Aus „Dies Blatt gehört der Hausfrau.“)

Kurzer Getreide- und Wochenbericht

Der Preisberichtsstelle des Deutschen Landwirtschaftsberichts vom 12. bis 18. Dezember 1916. Der Weltmarkt in Getreide erleidet in der letzten Woche durch das Friedensangebot des Deutschen Reiches eine tiefe Erschütterung. In Newyork u. Chicago stürzte der Preis am 12. Dezember plötzlich um ca. 20 M für die Tonne herab, doch wird er voraussichtlich angesichts der ablehnenden Haltung der feindlichen Mächte gegenüber dem deutschen Friedensangebot bald wieder seine alte Höhe erlangen. Nunmehr hat auch die preussische Zentralbehörde Höchstpreise für Rüben beim Verkauf

durch den Großhandel am 15. Dezember festgesetzt. Sie betragen bei Wasserrüben, Stoppelrüben, Herbstrüben ausschließlich Zeltower Rüben 1,75 M für den Zentner, bei Kunkelrüben und Zuckerrunkelrüben ausschließlich der roten Rüben 2,05 M, bei Kohlrüben 2,75 M und bei Möhren 4,50 M. Durch die Bundesratsverordnung vom 14. Dezember ist die Verordnung über Hülsenfrüchte vom 29. Juni d. J. geändert worden. Einmal sind hierdurch Ackerbohnen, Beluifchen und Gemenge, in denen sich Hülsenfrüchte befinden, im gleichen Umfange der Reichshülsenfruchtstelle G. m. b. H., Berlin, unterstellt, wie dies bisher nur für die Speisehülsenfrüchte der Fall war. Bei Ackerbohnen sind dem Besitzer 10 Zentner für den Hektar Anbaufläche des Jahres 1916 zu belassen; soweit er diese Menge nicht als Saatgut oder zur menschlichen Ernährung verwendet, darf er sie verfüttern. Ferner sind die Uebnahmepreise für Hülsenfrüchte der Ernte des Jahres 1917 um je 10 M für den Dz. erhöht worden. Damit soll den vermehrten Anbauwierigkeiten im nächsten Jahr Rechnung getragen werden. Eine besondere Saatgutverordnung wird in aller Kürze erlassen werden. Im Königreich Sachsen hat das Ministerium des Innern am 7. Dezember verfügt, doch für Schweine mit einem Gewicht unter 70 Kg. sowie für Spanferkel der Höchstpreis der Schlachtklasse von 70—80 Kg. Lebendgewicht, also 85 M für den Zentner (statt nach der Bundesratsverordnung 80 M bei einem Gewichte von 60—70 Kg. und 75 M bei unter 60 Kg.) gewährt werden darf. Damit wäre endlich einmal die starre Preiskala der Bundesratsverordnung durchbrochen! — In der Schweiz erfolgt die Regelung des Käseports u. des Käseverkaufs im Inlande durch die Genossenschaft schweizerischer Käseportfirmen. Dieselbe hatte 1915/16 einen Umsatz von 179 1/2 Millionen Fr. An die Bundeskasse wurden bezahlt 4 Millionen Fr., an den Zentralverband der Milchproduzenten 3 1/2 Millionen Fr. Der Inlandskonsum an Käse betrug vor dem 1. Januar 1916 nur 250—300 000 Kg. pro Monat, im Juli d. J. 1 Million Kg., seitdem ist er noch mehr gestiegen. Da der Käse im Inlande unter den Selbstkosten verkauft wird, brachte dieses Geschäft einen Verlust von 1 1/2 bis 2 Mill. Fr. Am neuen Geschäftsjahr (1916/17) hat dieser Verlust in den ersten Monaten schon 1 Mill. Fr. erreicht. Da gleichzeitig die Käseproduktion stark zurückgeht und so der Export, aus welchem diese Verluste bezahlt werden müssen, immer kleiner wird, so muß in irgend einer Weise Wandel geschaffen werden, wie durch bessere Anpassung der Milchpreise an die Produktionsbedingungen. Der Rückgang der Milch- und Käseproduktion ist stärker als die schlimmsten Erwartungen voraussehen ließen. Als Gründe dafür wurden der Mangel an Kraftfutter und der immer allgemeiner um sich greifende Wechsel der Produktionsrichtung ange-

Am Futtermittelmarkt zeigt sich Angebot von Weizenmehl und Schweinefutter, die bisher von der Bezugsvereinigung nicht angenommen worden sind. Da aber die Verkehrs- resp. Beschlagnahmefreiheit seitens der Abgeber nicht garantiert werden konnte, verhielten sich die Interessenten ablehnend. Heu und Stroh war lebhaft begehrt, die Nachfrage konnte nicht in vollem Umfange befriedigt werden.

Buchertisch.

Die Heimat. Ein Buch für das deutsche Volk. Herausgegeben von Heinrich Mohr. Buchschmuck v. Kolz Winkler. gr. 8° (VIII u. 273 S.; 1 Bild.) Freiburg 1917, Herderische Verlagshandlung. In Pappband 4,50 M. Feldausgabe 3,80 M. Es geht den Büchern wie den Menschen. Die einen führt man wie eine Sehenswürdigkeit, wie ein einmaliges Ereignis bei sich ein, und — morgen schon sind sie spurlos verschwunden. Die andern, viel seltener bringt man als einen Freund nach Hause, der fast als ein Glied der Familie heimisch bei uns werden soll. Das neue Hausbuch „Die Heimat“ zählt zu den letzteren. Dieses reichhaltige gediegene Werk möchte sich in der deutschen Familie einbürgern, möchte Jahr für Jahr mit neuen Schätzen beladen bei ihr einkehren und so dauernd und doch immer wieder neuartig den Geist ausstrahlen, den sein Titel umschließt. Ein Familienbuch, ein deutsches Hausbuch im weitesten Sinne möchte es sein; und dieser erste Band, den der verdienstvolle Förderer heimatischen Sinnes u. heimatischen Schrifttums, Heinrich Mohr, vor uns stellt, soll von andern gefolgt werden, bis eine Hausbibliothek von deutscher Art und Kunst langsam entsteht. Daß aber die Beiträge, die ebensowohl zum Vorlesen im Familienkreise wie zur Einzellektüre geschaffen sind, eine wahrhaft unterhaltende und gediegene Tafelrunde erzeugen werden, dafür bürgen die Mitarbeiter, zu denen Domanig, Federer, Heinrich Fink, Karl Frank, Josef Gangl, v. Handel-Mazzetti, M. Gerbert, Franz Herwig, Hermann Herz, Franz Sirtler, Heinrich Verich, Peter Lindert, Rumbauer, Böllmann, E. M. Koloff, Schrott-Fiedtl u. a. gehören. Aus diesen Namen spricht schon die Reichhaltigkeit des Inhalts: Erzählungen, Schilderungen, Berichte, Darstellungen, Anekdoten, Gedichte aus allen Gebieten der Unterhaltung, des Wissens und Strebens deutschen Geistes berühren sich in diesem neuen Hausbuch. Weitblickender Geist, sittlicher Ernst, schalkhafte Besinnlichkeit und lachender Humor, Verstand und Gemüt gedeihen nebeneinander in den Darbietungen, die allen verständlich sein wollen und können.

Wir suchen zum baldigen Eintritt für unser neuerbautes Getreide- und Futtermittel-Lager in Langenschwalbach einen mit der Branche vertrauten, im Verkehr mit Landwirten bewanderten und im Einkauf und in der Abnahme von landwirtschaftlichen Produkten erfahrenen, vertrauenswürdigem Mann als

Lagerhalter,

welcher auch die Büroarbeiten mit erledigen kann. Offerten mit Zeugnisabschriften und Referenzen erbitten an

Landwirtschaftliche Zentral-Darlehenskasse für Deutschland,

6893 Hilsa, Frankfurt a. Main.

Teilhhaber

für Braunkohlengrube

auf dem Westerwald gesucht. 6907 Offerten an die Geschäftsstelle

2 Einlegeweine

über 100 Pfd. sofort zu verkaufen. Näh Exp. 6894

Metalbetten

an Private Katal. frei Holzrahmenmatratz., Kinderbett 2488 möbellabrik Subli, Esen

JOSIN

ist ein vorzüglich reinigendes schäumendes Waschmittel, frei von schädlichen Bestandteilen greift es Hände und Gewebe nicht an. 2577

Ohne Seltenskarte überall erhältlich!

Allein-Fabrik: Jos. Müller, Seifenfabrik, Limburg.

Eine hochtrachtige, prima gute, schwere, gelbe Kuh, zum viertenmale kalbend zu verkaufen. 6880

Niederbrechen, Bahnhofsstr. 9.

Ein gut erhaltener 6883 Schmiedebalg, verschiedene Schraubstücke usw. baldigst zu verkaufen. Karl Hees Erben, Dachsenburg, Westerwald.

Wo?

verkauft man seine Lenden und altes Eisen am besten? Bei Frau Andreas Schmidt Ww., Althandlung, 6904 Limburg, Römer 14.

Gesell zu kaufen gesucht.

Offerten mit Preis an 6787 E. Rhein, Königswinter a. Rh.

Prima süßl. Zwiebel

haltbare Ware, abzugeben. Phil. Schneider, Dachsenburg. 6812

Tüchtiges Mädchen

sobald gesucht. 6869 Frau A. Faßbender, Rohrweg 3.

Mädchen,

das auch kocht, vom 1. Jan. 1917 verlangt 6879 Frau Zahnarzt Lucke.

für Krie sind beha Betr mit hand verli Zau gleich oder Jede Wirt det, verfü beute beite Wirt delt, nen auch hält zu 10 Kind man Land nüge Keiner rinne Stall Dorff Streu den fl twende Stall im er ist der auf de gebend halten gebrac Aufbr mal e Pfund nicht lücht u rung mit h zu em hander stamf Luffei rin de