

Der Landwirt in Nassau.

Blätter für Landwirtschaft, Weinbau und Genossenschaftswesen
sowie Hauswirtschaft.

Unter Mitwirkung nassauischer
Landwirte herausgegeben ::
Garantirte Auflage 22000 Exemplare

Geschäftsstelle: Nicolaistraße 11.
Fernsprecher 309 :: Fernsprecher 133.

Erscheint wöchentlich einmal
:: am Donnerstag Morgen ::
Insertionspr. die Kolonellselle 25 Pfg.

Nr. 30.

Wiesbaden, den 2. Oktober 1913.

5. Jahrgang.

Landwirtschaftl. Berichte.

Soll der Landwirt Truthühner halten?

(Nachdruck verboten.)

Neben den Perlhühnern sind es die Truthühner, die seitens unserer Landwirte noch nicht die Beachtung finden, die sie in Rücksicht auf ihre vorzüglichen wirtschaftlichen Eigenschaften beanspruchen können. Sie liefern nicht nur einen sehr gewichtigen und vorzüglichen Braten, der bezüglich seiner Schwere von keinem anderen Geflügel erreicht wird, sondern sie suchen sich auch bei freiem Auslauf den weitaus größten Teil ihres Futters selbst, sodass die Faltung von Truthühnern für den Landwirt, der in den meisten Fällen den Tieren einen unbeschränkten Auslauf bieten kann, tatsächlich sehr billig ist. Die Truthühner machen nicht allein Jagd auf Würmer, Maden, Engerlinge und andere Schädlinge des Garten- und Obstbaues, sondern sie vertilgen auch große Mengen Unkrautsamen, und auf den Feldern und in den Obstgärten finden sie ebenfalls reichlich den Tisch für ihren allzeit hungrigen Magen gedeckt. Aber auch dort, wo den Truthühnern kein unbeschränkter Auslauf geboten werden kann, und sie aus der Hand gefüttert werden müssen, stellen sich die Unterhaltungskosten im Verhältnis zu dem erzielten Nutzen kaum wesentlich höher als bei dem anderen Geflügel.

Die Hennen legen im Frühjahr 15 bis 25 Eier und machen meist gegen den Herbst noch ein kleineres Gelege. Die Eier sind ungemein wohlgeschmeckt, jedoch benötigt man sie in Rücksicht auf ihre kleine Zahl nicht hierzu, sondern lässt sie ausbrüten, wie man die Truthühner überhaupt nur wegen ihres vorzüglichen Fleisches und zum Ausbrüten der Eier von anderem Geflügel hält. Man hat die Truthennen nicht mit Unrecht als die „Brutmachine des kleinen Mannes“ bezeichnet, denn tatsächlich gibt es kein anderes Geflügel, das so vorzüglich und zuverlässig brütet, wie Truthennen, die sich sogar künstlich zum Brüten zwingen lassen. Manche Hennen sind in dieser Beziehung so eifrig, daß sie vergessen, Futter zu sich zu nehmen und sich zu erleichtern. Wer diese Beobachtung macht, muß die brütende Henne mindestens jeden Tag einmal vom Neste heben und ihr zu fressen und saufen geben. Gute Nahrung für brütende Hennen ist besonders Gerste abwechselnd mit Grünfutter. Mehrere brütende Hennen in einem Stalle sind so unterzubringen, daß sie sich gegenseitig nicht sehen können, da sonst Reibereien, die leicht den Erfolg des ganzen Brutgeschäftes in Frage stellen können, an der Tagesordnung sein würden. — Der Auswahl der Zuchttiere ist besondere Aufmerksamkeit zu schenken, namentlich ist darauf zu sehen, daß der Hahn von feurigem Temperament und schöner Figur ist, die Henne soll groß und kräftig entwickelt sein.

Die Brutzeit dauert in der Regel 28, mitunter auch 30 Tage. In den ersten Wochen sind die jungen Truthühner gegen Kälte und Nässe und gegen zu große Hitze außerordentlich empfindlich, sodass sie besonderer Aufmerksamkeit bedürfen. Im Alter von 8 bis 10 Wochen sind sie dann bereits so widerstandsfähig, daß man sie nicht mehr ängstlich vor jedem Regenschauer zu behüten braucht. Je älter die Jungen werden, desto weniger empfindlich gegen Witterungseinflüsse sind sie und können bereits im Alter von 4 Monaten bei kaltem Wetter im Freien übernachten. Als Futter erhalten die jungen Truthühner in ihren ersten Lebenstagen hartgekochte und zerleinerte Eier, gemischt mit zerhackten Drennestein und geriebenem altbackenem Weizenbrot, Mehlmürmer, frische oder angebrühnte Ameisenpuppen, Käsequart, geschnittenes Grünfutter wie Löwenzahn, Kresse, Spinat, Schafgarbe, Schnittlauch usw., als

Getränk gibt man außer frischem Wasser auch verdünnte Milch. Nach und nach werden die jungen Truthühner an das gleiche Futter gewöhnt, wie es das andere Geflügel erhält. Auch die bekannten Fleischfaser-Futtermittel, wie sie von verschiedenen Firmen in gleich guter Beschaffenheit auf den Markt gebracht werden, haben sich bei der Aufzucht dieses Geflügels bestens bewährt.

Nicht allein durch die Güte, sondern auch durch die Menge des Fleisches zeichnen sich die Truthühner aus, da die Hähne ungemästet ein Gewicht bis zu 12 und die Hennen ein solches bis zu 9 Kilogramm erreichen, ja selbst junge Hähne können es bei der Mast bereits auf ein Gewicht von 10 Kilogramm und mehr bringen. Gemästete Truthühner sind sehr gesucht, und es werden gute Preise dafür bezahlt.

Vielleicht veranlassen meine Ausführungen diesen oder jenen Landwirt, sich auch der Truthühnerzucht zuzuwenden, und ich glaube bestimmt, daß er dann nach wenigen Jahren schon meine Frage: „Soll der Landwirt Truthühner halten?“ mit einem freudigen „Ja“ beantworten wird.

Baumpflanzungen in Nassau vor 100 Jahren.

Die reichen Wald- und Obstbestände unseres Nassauer Landes kommen nicht von ungefähr. Die nassauische Regierung war schon frühzeitig mit bestem Erfolge bestrebt, Baumpflanzungen im Herzogtum mit allen ihr zu Gebote stehenden Mitteln zu fördern. So wies sie im Jahre 1812 ihre Gemeinden an, auf derartige Pflanzungen eifrig bedacht zu sein. Ende September 1813, also vor nunmehr hundert Jahren, machte die Regierung zum ersten Male bekannt, bis zu welchem Grade ihre Aufforderung, in den herrschaftlichen und Gemeindeforsten Kulturen anzulegen, bereits Erfolge zu verzeichnen hatte. Hiernach waren in den Oberforsten Idstein, Königstein, Gelsenheim, und Ufingen im Laufe des Jahres 331 605 Stück Laub- und Nadelhölzer angepflanzt worden, und zwar von Laubhölzern: Ulmen, Eichen, Gemeine Erlen, weiße Erlen, Hainbuchen, Birken und Eichen. Von Nadelhölzern hatte man gepflanzt Lärchen, Kiefern, Kottannen und Weißtannen. In sämtlichen vier Oberforsten waren Lärchen, Kiefern, Hainbuchen, Birken und Eichen zur Anpflanzung gelangt, Ulmen dagegen nur im Oberforst Königstein, weiße Erlen einzig und allein im Oberforst Idstein. In den Waldkulturen erschien der Regierung jedoch die geschehene Anpflanzung nicht ausreichend, deshalb sah sie sich zu folgender Verfügung genötigt:

„Anker diesen Kulturen hätte noch in manchen Gemeinde-Waldungen, besonders des Oberforstes Idstein, mehr geschehen können, wenn nicht durch arandiose Gesuche mehrerer Gemeinden, um Erlaß der Kultur, die Ansaaten verzögert worden wären, jedoch haben diese die aufgegebenen Kulturen nach den bereits erhaltenen Resolutionen, unfehlbar bei der nächsten Kulturzeit nachzuholen.“

Weit mehr dagegen war die Regierung mit den im verfloffenen Jahre geschehenen Anpflanzungen von Obstbäumen an den Vizinalwegen zufrieden. Deshalb hat sie in einem Edikt vom Juli 1813 sogar den Aemtern und Gemeinden des hiesigen Regierungs-Bezirks das besondere Wohlgefallen hierüber öffentlich zu erkennen gegeben. Nach dem Bericht der Regierung waren in den zwanzig Aemtern und Oberämtern insgesamt 44 256 Obstbäume an den Vizinalwegen angepflanzt worden, und zwar im Amte Draubach 1642, im Amte Braunfels 6023, im Amte Caub 808, im Amte Cleeberg 4005, im Amte Kagenellbogen 1698, im Amte Diez 2464, im Amte Eltville 287, im Amte Grel-

fenstein 1591, im Amte Hohenfolms 730, im Amte Höchst 2158, im Oberamte Idstein 4969, im Oberamte Kirchberg 538, im Amte Königstein 2246, im Amte Limburg 4415, im Amte Oberursel 3386, im Amte Runkel 2524, im Amte Schaumburg 150, im Amte Usingen 2268, im Amte Wehen 1170 und im Oberamte Wiesbaden 1598 Obstbäume. Außer diesen Anpflanzungen waren in den meisten Gemeinden zur Veredelung der Obstgattungen Baumschulen angelegt und an einigen Orten zahme Kastanien gepflanzt, auch mehrere Binalwege mit den besten Kirichsorten eingesäumt worden.

Ergänzendes Verzeichnis

der bei der Haupttierschau der Landwirtschafts-Kammer in Langenschwalbach zuerkannten Preise.

Für Schäfer.

Staatspreise.

1 Preis zu 25 Mk.: Joh. Holy-Buch. 5 Preise zu je 20 Mk.: 1. Joh. Anton Berghäuser-Niederwallmenach; 2. Peter Dinges-Idstein; 3. Ludw. Beder-Weilmünster; 4. Ferdinand-Pfeiffer-Neunkirchen; 5. Phil. Adam Bärz-Kuel. 5 Preise zu je 15 Mk.: 1. Anton Bach-Niederzungenheim; 2. Georg Schäfer-Waldgirmes; 3. Phil. Schön-Michelbach; 4. Joh. Bapp-Medernheim; 5. Karl Schneider-Oberneisen.

Für gutes Pflügen:

Karl Alberti in Kettenbach den 1. Preis, eine silberne Taschenuhr mit Kette; Karl Weber in Strinz-Margarethe den 2. Preis, eine silberne Taschenuhr mit Kette; je ein Diplom: Aug. Sebel in Eschenbach, Ludwig Siefert in Langenschwalbach, Aug. Müller in Langenschwalbach, Karl Wiesenborn in Langenschwalbach.

Für Meliorationen:

Anton Schels in Vorch einen Preis mit 10 M.

Für erfolgreiche Tätigkeit auf dem Gebiete des landwirtschaftlichen Genossenschaftswesens:

Die silberne Staatsmedaille: Vorschußverein Schwanheim a. M.; die bronzenne Staatsmedaille: Spar- und Darlehenskasse Panrod.

Je ein Diplom: Die Spar- und Darlehenskassen Stockhausen-Alfurth, Elsa, Salz, Wölsferlingen, Laifa, Langenscheid, Allendorf (Eder), die Konsumvereine Anspach i. L., Neunkirchen, Niedershausen und Umgegend, die Spar- und Hilfskassen Schwanheim a. M., die Spar- und Leihkassen Kleinschwalbach, die landwirtschaftlichen Konsumvereine Westerfeld und Nordenstadt.

Viehucht.

Abteilung Rindvieh:

a) Stämme:

1. Staatspreis zu 15 Mk.: Jos. Wünschmann-Billmar. 4 Preise des Untertaunuskreises, 40 Mk.: Karl Lieber-Winter. 30 Mk.: 1. Karl August Lieber-Mensfelden; 2. Wilh. Rehter Wwe.-Winter. 20 Mk.: Anton Stod-Winter. Je ein Glockengeläute für Viehherden, gestiftet von der Landwirtschafts-Kammer: 1. G. Chr. Müller-Edelsberg; 2. Wilh. Ott-Oberneisen.

b) Einzelpreise.

Ehrenurkunden für Leistungen in der Rindviehucht: 1. Karl Lieber-Winter; 2. Anton Stod-Winter; 3. Joh. Schwent 5.-Mensfelden; 4. Karl Wilh. Deuser-Mensfelden; 5. G. Chr. Müller-Edelsberg; 6. Fr. Langsied 4.-Freiendiez; 7. Wilh. Ott-Oberneisen; 8. Peter Fint-Numeau; 9. Wilh. Weidemann-Kloster Gronau; 10. Joh. Jak. Arthen-Oberbrechen; 11. Jak. Wilh. Schmidt-Schupbach; 12. Jos. Theodor Arthen-Oberbrechen; 13. Karl Wahl-Hausen; 14. Jos. Wünschmann-Billmar.

Geflügel.

Die silberne Staatsmedaille für Leistungen in der Geflügelucht (gestiftet vom Königl. Ministerium für Landwirtschaft, Domänen und Forsten): Lehrer Wilhelm Lohmann-Bergnassau. Die silberne Staatsmedaille (gestiftet von der Landwirtschafts-Kammer): August Schmidt-Freienbieg.

1. Klasse für Zuchtstationen.

3 Preise der Landwirtschafts-Kammer zu je 10 Mk.: 1. Lehrer Wilh. Lohmann-Bergnassau; 2. G. Fenhner-Dillenburg; 3. Jul. Theodor Keller-Dauborn. 1 Preis der Landwirtschafts-Kammer zu 6 Mk.: August Beder-Breithardt.

2. Klasse für Landwirte und Züchter.

3 Preise der Landwirtschafts-Kammer zu je 10 Mk.: 1. August Schmidt-Freienbieg; 2. Ludw. Seelgen-Erbenheim; 3. Wilh. Aug. Brühl-Wehen (Narmühle). 3 Preise der Landwirtschafts-Kammer zu je 8 Mk.: 1. Ludw. Wintermeyer-Erbenheim; 2. Adolf Koch-Erbenheim; 3. Gg. Gustav Benz-Dauborn. 4 Preise der Landwirtschafts-Kammer zu je 6 Mk.: 1. Wilh. Diel-Hohenstein; 2. Gg. Guth-Grüne Hue bei Schade; 3. Phil. Pfeiffer-Lg.-Schwalbach; 4. Karl Dorn-Kettenschwalbach.

Züchteranerkennungen: 1. Jul. Theodor Keller-Dauborn; 2. Gg. Fenhner-Dillenburg; 3. Gg. Gustav Benz-Dauborn; 4. August Schmidt-Freienbieg; 5. Wilh. Aug. Brühl-Wehen (Narmühle); 6. Ludw. Seelgen-Erbenheim.

Kaninchen.

Die silberne Staatsmedaille (gestiftet vom Königl. Ministerium für Landwirtschaft, Domänen und Forsten): Jakob Hemmerling-Eppstein. Die silberne Staatsmedaille (gestiftet von der Landwirtschafts-Kammer): Chr. Bachmann-Schierstein. Die bronzenne Staatsmedaille (gestiftet vom Königl. Ministerium für Landwirtschaft, Domänen und Forsten): Nikol. Reipe-Montabaur. Die silberne Medaille des Verbandes der Geflügel- und Kaninchenzüchtervereine im Regierungsbezirk Wiesbaden: Peter Müller-Bierstadt.

Ehrenurkunde: Chr. Bachmann-Schierstein.

5 Preise des Untertaunuskreises zu je 6 Mk.: 1. Wilh. Aug. Brühl-Wehen (Narmühle); 2. Jakob Hemmerling-Eppstein i. L.; 3. Kaninchenzüchterverein Bierstadt; 4. Gg. Merten-Montabaur; 5. Chr. Bachmann-Schierstein. 5 Preise des Untertaunuskreises zu je 4 Mk.: 1. Rob. Blum-Lg.-Schwalbach; 2. Karl Maurer-Erbenheim; 3. Gg. Christ-Erbenheim; 4. Nikol. Reipe-Montabaur; 5. Ernst Pfeiffer-Bierstadt. 3 Preise des Untertaunuskreises zu je 3 Mk.: 1. Franz Busch-Montabaur; 2. Gustav Haupt-Bierstadt; 3. Peter Müller-Bierstadt.

Züchteranerkennungen: 1. Kaninchenzüchterverein Bierstadt; 2. Jak. Hemmerling-Eppstein.

Für langjährige treue Dienste landw. Dienstboten.

A. Knechte.

Damian Rehm-Sossenheim für 20 Dienstjahre einen 1. Preis mit 35 Mk.; Phil. Frh. Buchbach-Volzhausen (Kreis St. Goarshausen) für 28 Dienstjahre einen 1. Preis mit 35 Mk.; August Röder-Sulzbach für 26 Dienstjahre einen 2. Preis mit 25 Mk.; Joh. Georg Rudolph-Johannisberg für 25 Dienstjahre einen 2. Preis mit 20 Mk.; Heinrich Beder-Breithardt für 21 Dienstjahre einen 2. Preis mit 20 Mk.; Adam Thomas-Biden für 20 Dienstjahre einen 2. Preis mit 20 Mk.; Karl Seel-Lg.-Schwalbach für 20 Dienstjahre einen 3. Preis mit 10 Mk.; Phil. Schneider-Biebrich für 13 Dienstjahre einen 3. Preis mit 10 Mk.; Adam Hofmann-Domäne Urselthal für 11 Dienstjahre einen 3. Preis mit 10 Mk.; Karl Martin-Lg.-Schwalbach für 20 Dienstjahre einen Vereinspreis mit 25 Mk.

B. Mägde.

Katharine Wilhelm-Bussingen für 20 Dienstjahre einen 1. Preis mit 35 Mk.; Luise Hönge-Nordenstadt für 20 Dienstjahre einen 1. Preis mit 25 Mk.; Maria Gros-Selenhahn für 26 Dienstjahre einen 1. Preis mit 25 Mk.; Helene Sprenger-Hochheim a. M. für 25 Dienstjahre einen 2. Preis mit 10 Mk.; Margarethe Koch-Herzhausen (Kr. Biedenkopf) für 20 Dienstjahre einen 2. Preis mit 10 Mk.; Elisabeth Schilling-Oberweyer für 19 Dienstjahre einen 2. Preis mit 10 Mk.; Anna Helene Röder-Oberbrechen für 18 Dienstjahre einen 2. Preis mit 10 Mk.; Anna Thomas-Limbürg für 16 Dienstjahre einen 2. Preis mit 20 Mk.; Anna Gros-Reddighausen für 15 Dienstjahre einen 3. Pr. mit 10 Mk.; Magdalene Beder-Saiger für 12 Dienstjahre einen 3. Preis mit 10 Mk.; Auguste Plappert-Biebrich für 11 Dienstjahre einen 3. Preis mit 10 Mk.; Maria Zimmermann-Schellenberg für 10 Dienstjahre einen 3. Preis mit 10 Mk.; Barbara Adam-Hörshelm für 10 Dienstjahre einen 3. Preis mit 10 Mk.

C. Sirten.

Adolf Helsper-Rehe für 50 Dienstjahre einen Preis mit 20 Mk.; Ph. Hartmann-Brombach für 50 Dienst. einen Preis mit 20 Mk.; Peter Beder-Hergenroth für 44 Dienstjahre einen Preis mit 10 Mk.; Friedrich Keller-Reddighausen für 26 Dienstjahre einen Preis mit 10 Mk.; Phil. Baum Wwe.-Stedenroth für 25 Dienstjahre einen Preis mit 10 Mk.; Karl Freund-Rangenbach für 23 Dienstjahre einen Preis mit 10 Mk.

D. Bullenhalter.

Wilh. Schmidt 1.-Marienberg einen Preis mit 10 Mk.; Adolf Schäfer-Gershausen einen Preis mit 10 Mk.

Die Herkunfts- und Zuchtungsfrage bei Klee und Gräsern.

Bei Klee- und Grassaaten ist es nicht nur wichtig, daß dieselben gut keimfähig und rein sind sowie ein gesundes, glänzendes Aussehen zeigen, sondern man hat auch auf die Herkunft Wert zu legen, d. h. die Abstammung von einer Landsorte, durch welche Ausdauer, Winterfestigkeit usw. verbürgt wird. Neuerdings wird auch angefangen, Klee und Gräser in Deutschland zu züchten, und deutscher Anbau wird als solcher zur Sicherung der Herkunft anerkannt. Die Landwirte sollten sich bei der Saatstelle der D. R. G. durch gesicherte Herkunft entstehenden Nutzen dienstbar machen.

Rotklee. Nach früheren Versuchen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft sind in Deutschland besonders anbauwürdig die deutschen Sorten, und zwar in erster Linie der schlesische Rotklee. Deutsche Herkunft, wie russischer Klee, zeichnen sich durch Winterfestigkeit aus. Weniger winterfest sind west- und südeuropäische und sehr viele amerikanische Herkunft.

Buzerne. Die meist empfohlenen Provencer und italienischen Buzernen zeichnen sich durch gute Erträge aus. Besonders ausdauernd im Anbau sind die süddeutschen Herkunft, wie altfränkische usw., mit äußerlich schlechter Samenbeschaffenheit, welche allerdings nur schwer und zu hohen Preisen zu haben sind. Besonders winterfest sind ungarische und russische Herkunft. Turkestaner, spanische u. a. aus Ländern mit künstlicher Bewässerung sind mehr für Verhältnisse geeignet, wie in den Kolonien, besonders Deutsch-Südwestafrika, da sie ohne Bewässerung nicht genügend nachwachsen.

Knaulgras. Die guten mitteldeutschen und dänischen Herkunft sind dem amerikanischen und besonders dem oft blendend aussehenden Neuseeländer Knaulgras vorzuziehen, weil das letztere bei uns nicht so wüchsig ist.

Wiesenschwingel. Die deutschen Herkunft verdienen den Vorzug vor den leicht rostausfälligen amerikanischen.

Die wirtschaftliche Bedeutung der Jagd.

Daß die Jagd eine große wirtschaftliche Bedeutung hat, dürfte jedem einleuchten, der schon einmal versucht hat, das Wildfleisch bei der Volksnahrung in Rechnung zu stellen. Zwar gibt es über die Jagdbeute im allgemeinen keine zuverlässige Statistik, aber nach dem Wildhandel in den Großstädten kann man sich ungefähr eine Vorstellung davon machen, wieviel Stück Wild alljährlich im Volkshaushalt verbraucht werden. Es sind nahezu 500 000 Wildenten, 65 000 Waldschneppen, 80 000 Fasanen, 1500 Trappen, 250 000 Hasen, 180 000 Wachteln, über 4 000 000 Rebhühner, 25 000 Stück Rotwild, 14 000 Stück Damwild, 198 000 Stück Rehe, über 4 000 000 Hasen, 6 000 000 Kaninchen, 15 600 Wildschweine. Dazu kommt der Ertrag für Felle. Dieser wird auf 1,5 Millionen Mark geschätzt, und zwar nur vom Raubzeug, von dem alljährlich erbeutet wurden: 180 000 Füchse, über 8000 Dackel, 88 000 Wiesel, 7000 Fischottern, 1000 Wildkaten, 6000 Baummarder, 11 000 Steinmarder, 4000 Iltisse. Federn von Hirschen und Rehen, Hasen- und Kaninchenfelle, Dachs- und Sauschwarten bringen dagegen über 2 Millionen Mark. Die Einnahme für Jagdscheine beträgt in ganz Deutschland über 6 Millionen Mark. Geweihe und Gehörne sind mit 1 Million Mark zu veranschlagen.

Die Jagdpacht bringt ungefähr insgesamt 100 Millionen Mark. Nahezu 20 Millionen werden für Jagdhunde angewendet. Für Gewehre und Munition sind 6 Millionen veranschlagt, für Jagd Kleidung ebenfalls. Der Wildverband erfordert 1 Million Mark. Für Vereins- und Ausstellungenswesen werden gut 2 Millionen Mark aufgewendet. Für Jagdzeitungen, -Werke und Kunstzeugnisse werden ungefähr 6 Millionen ausgegeben.

Diese Zahlen sind der beste Beweis für die volkswirtschaftliche Bedeutung der Jagd.

ab. Fütterung der Mastschweine. Bei Verabreichung des Futters an Mastschweine achtet man wohl darauf, daß dieselben bei jeder Fütterung nicht mehr Futter erhalten, als sie auch wirklich verzehren. Lassen die Tiere Futterreste in den Trögen zurück, so sind diese nach Verlauf einer halben Stunde zu entfernen und dürfen den Masttieren auch nicht wieder vorgelegt werden, selbst nicht im Gemisch mit anderen Futterstoffen, weil durch ein solches Verfah-

ren die Fresslust der Schweine nachteilig beeinflusst wird und sie das Futter nur ungern aufnehmen. Die Mastschweine bei gutem Appetit zu erhalten ist von der größten Wichtigkeit, damit sie reichliche Mengen von Futter verzehren. Dazu trägt die fortgesetzte Verabreichung von frischem Futter nicht unwesentlich bei. Es ist daher absolut verkehrt, Futterreste in den Trögen zu belassen und neues Futter beizugeben, weil infolgedessen der Geschmack des Futters sich verändert und die Tiere dasselbe entweder gar nicht oder doch nur in geringen Mengen aufnehmen, wodurch der Erfolg der Mast geschädigt wird. Dazu tritt noch der Umstand, daß das etwa in den Trögen bleibende saure Futter den Tieren widerwärtig ist und auch die Verdauung schwächt. Wenn die Schweine einmal Futterreste im Tröge zurücklassen, so legt man ihnen bei der nächsten Fütterzeit eine etwas geringere Ration vor und steigert dieselbe erst dann wieder, wenn das Futter vollständig aufgenommen wurde. Nicht verdorbene Futterreste können zwar bei anderen Tieren nützlich verwerdet, dürfen aber, wie schon bemerkt, den Masttieren nicht wieder vorgelegt werden. Um eine Säuerung des Futters in den Trögen tunlichst zu vermeiden, ist es ratsam, dieselben öfters mit Kalkmilch auszuwaschen.

Ein gutes Kartoffeljahr.

X. Von der unteren Har, 27. Sept. Die Erntearbeit auf Kartoffeln ist zu zwei Dritteln als erledigt zu betrachten. In Ermangelung von örtlichen Arbeitern (in einem Falle zahlte ein Bauer an Maurer für Aushilfe 4 M. für den Tag und die Kost dazu!) machte man von dem Angebot der Strafgefangenen aus dem Preldelzer Zentralgefängnis Gebrauch und hatte in diesem Falle ohne Aufkommen der Verköstigung für den Kopf 1,50 M. zu entrichten. Dieser Notbehelf wird freudig begrüßt und sicher im Laufe der kommenden Jahre zu einer dauernden Einrichtung werden. Es ist so ein richtiges Kartoffeljahr. Mit naß- und trockenem Früchten hat man sehr wenig zu rechnen, viel mehr aber mit grünen Knollen, was durch die Einwirkung des Sonnenlichtes auf die bloßgelegten Kartoffeln und dieses vorwiegend durch die Vögelarbeit der vielen Mäuse veranlaßt wurde. Man erntete vom Hektar in schweren Böden bis zu 40 Tonnen, im Durchschnitt aber 30 Tonnen; das macht auf die nassauische Rute 1 1/2 Zentner. In leichteren, steinigten Böden war die Ernte weniger.

Die Preise sind sehr niedrig und war der Versand bisher reger. Landwirte von Solenheim setzten mehrere Waggons durch den dortigen Konsumverein ab und lautete der Preis für den Doppelzentner lieferbar Bahnhof Blacht, auf 8 M. In Niederreifen wurden etwa 5 Waggons verladen und für den Doppelzentner 3,50 M. erlöst. Augenblicklich stockt der Verkauf. Weiterdenkende Bauern rechnen nicht nur mit dem besten Schweisfutter, sondern auch mit stickstoffarmen Futtermitteln. Sie halten darum angefaßtes der in den meisten Fällen sicheren und darum auch sehr wohl rentablen Schweinemast ein außergewöhnliches Kartoffelquantum bei den Spottpreisen für die Mast ihrer frühreifen Käufer in Reserve.

□ Aus dem Landkreis Wiesbaden, 30. Sept. Die Kartoffelernte ist tüchtig im Gange und wird bei dem prachtvollen Herbstwetter rasch beendet sein. In den meisten Orten behauptet die „Industrie“ immer noch den ersten Rang als vorzügliche Speisepotatofel. Nur wird viel über Mäusefraß geklagt, da diese schädlichen Rager in Unmengen in diesem Jahre auftreten. Saule Kartoffeln trifft man selten an, doch tritt hier und da, namentlich auf feuchten Aedern, mitunter die nasse Fäule auf, wenn auch nicht gerade bedeutend. Der Ertrag ist im Durchschnitt gut, rechnet man doch bis zu einem Sack voll auf eine Rute. Soviel steht fest, daß man mit dem Ausfall der Ernte sehr zufrieden sein kann, namentlich, wenn die Kartoffeln so schön trocken in den Keller kommen.

Die Obsternte.

□ Aus dem Landkreis, 20. Sept. Die Obsternte wird jetzt so ziemlich beendet sein; man kann ihr jetzt nach der Ernte für unsere Gegend in den meisten Fällen das Prädikat „gut“ geben, manchmal sogar „vorzüglich“, sowohl nach Qualität als auch nach Quantität. Besser als alles andere beweisen Tatsachen: von einem Apfelbaum erzielte der Besitzer 200 M., ein anderer Apfelbaum gab 15 Zentner Äpfel, von einigen Bäumen wurden zusammen 40 Zentner Äpfel geerntet.

Die Kletteräpfel wurden meistens von den einheimischen Gastwirten auf gekauft, und zwar zu 12 M. und mehr das Malter.

—ch. Aus dem Viebenthal, 28. Sept. Teure Äpfel gab es diesmal an der Kreisstraße Rodheim-Gießen. Da es nur wenig Kernobst in unserer Gegend gibt, so waren Liebhaber und Händler zahlreich erschienen. Der Zentner kam je nach der Sorte am Baum auf 12–16 M.

§ Wicker, 29. Sept. Während die Getreideernte in der hiesigen Gemarkung einen befriedigenden Ertrag und die Kartoffelernte über alles Erwarten reichlich ausfällt, läßt die Obsternte viel zu wünschen übrig und der Weinertrag diesen Herbst gleich Null ausfallen. Infolge der schlechten Witterung wirkte die Peronospora sowohl auf das Laub wie aber auch auf den zurzeit so schön und reichlichen Fruchtansatz so verheerend, daß nun ein Einrnten der noch vorhandenen Trauben sich kaum lohnt, weshalb ein Weinbergschluß gar nicht notwendig ist und unseren Weinbergbesitzern der Weinbau aufs neue ganz verleidet wird.

Falls derartige Fehlbereiche noch so einige Jahre andauern und unsere alten Winger, die nur noch in verschwindend kleiner Anzahl hier am Platze sind, das Zeitliche segnet haben, wird — da ein Ersatz nicht mehr vorhanden und die jungen Leute hier gar nicht mehr daran denken, sich dem Weinbau zu widmen, vielmehr weit lieber die Fabriken zur Arbeit aufsuchen — es mit dem späteren Weinbau in der hiesigen wie auch in den Nachbargemarkungen Alrösheim und Massenheim schlecht bestellt sein.

Die Mäuseplage tritt immer noch sehr verheerend auf. Trotzdem man mit Vergen von Giftbäse eifrig vorging. Die Herbstausfaat wird sich wohl in die Länge ziehen, da ein zu frühes Ausstellen der Winterfelder der Gefahr der Vernichtung der jungen Saat zu sehr preisgegeben wäre.

Gegen die Mäuseplage.

— Erbenheim, 30. Sept. Um dem Ueberhandnehmen der Hamster und Mäuse zu steuern, wird auf dem hiesigen Bürgermeisterrat Gist zum Selbstkostenpreis abgegeben.

Hauswirtschaft.

Herbstfrüchte.

(Nachdruck verboten.)

Der Herbst, der so gabenreich ist, wie keine andere Jahreszeit, ist auch für die Hausfrau ein Freund. Freilich ist er in gewisser Weise auch anspruchsvoll und stellt Ansuchen an die Kräfte der Frau, die seine Brüder, Sommer, Winter und Lenz, nie erheben würden.

Vergessen liegt auf dem Lande das Weißkraut geschichtet und wartet der Verarbeitung als Sauerkraut. In der Stadt kauft man es ja fertig recht billig. Aber oft ist doch auch dort das Verlangen rege, selber Kraut zu hobeln und einzumachen, und wir wollen gleich mitteilen, wie man sich in der Hauslichkeit selber ein prachtvolles Sauerkraut herichten kann.

Man wähle recht schöne feste, aber zarte Köpfe Weißkraut. Ein kleines neues Faß liege bereit, um das auf der Hobel (Gurkenscheider) sehr fein und langsfädig geschnittene Kraut hineinzugeben. Das Faß muß man mit etwas Sauerteig ausreiben; ein Essigtuch ist nicht so gut für den Geschmack des Krautes. Um das Kraut richtig zu schneiden, nehme man die Köpfe, halbiere sie, entferne mit einem Schnitt den Strunk, etwaige harte Blätter und Rippen und hobele es recht fein. Nun belegt man den Boden des Faßchens mit großen schönen, sauber abgewaschenen und wieder abgetrockneten Kohlblättern, streut ein klein wenig Salz darauf, mischt die geschnittenen Blätter ebenfalls mit Salz, schichtet sie nun ganz fest in das Faßchen ein und streut über jede Lage etwa 12 bis 15 Wacholderbeeren, etwas Dill und Weinrebe von echtem Wein. Oben auf das stark eingepresste Kraut gibt man wieder Salz, dann ganze Kohlblätter und zuletzt ein reines, nur diesem Zwecke dienendes Leinentuch, legt den Deckel darauf und beschwert ihn mit Steinen. Nach 10 bis 12 Tagen ist das Kraut durchgegoren genug, um angebräunt zu werden. Man kann es auch in Steintöpfe einlegen und verfährt dann gern nach dem folgenden einfachen Düsseldorf Rezept, da man das angebräunte Sauerkraut nie mehr lange aufbewahren kann: Der Boden des Topfes wird mit Salz bestreut, dann das

sehr fein geschnittene Kraut ohne weiteres Salz darauf gelegt, und zwar in dünner Lage. Darauf legt man kleine ungehälft, aber tadellos saubere und wurmlöse Vordorfer Äpfel, ganze Weintrauben und frische, abgezogene Walnukkerne. Oben auf streut man Salz, bedeckt mit ganzen, raupenfreien sauberen Blättern, legt ein Leinentuch mit Sauerteig oben auf, deckt das leinene reine Tuch vierfach darüber, einen Deckel darauf und beschwert ihn mit Steinen.

Ist das Kraut beiseite und im Keller trocken und sicher untergebracht, so treten schon wieder neue Anforderungen an die rührige Hausfrau heran. Im Garten harren die mächtigen Kürbisse, die wie riesige Ballons auf den Beeten liegen.

Der Kürbis ist ein neuerdings sehr begehrtes Gemüse. Man zieht ihn in den großen Gärtnereien und auch wohl privatim jetzt sehr viele Sorten davon. Die französischen Glasenkürbisse, Courgettes genannt, nehmen sogar einen bedeutenden Raum in der Gastronomie ein. Sie werden geschält, in Streifen oder Scheiben geschnitten und auf dem Rost oder in der Pfanne gebraten. Ferner füllt man die ausgehöhlten und geschälten Kürbisse mit Fleischfarce oder auch mit einem Gemenge von Steinpilzen, Champignons, Sahne und Weißbrot nebst Gewürzen; dann schließt man die Öffnung mit dem angeschnittenen Deckel und siedet die Courgettes in Salzwasser weich. Mit brauner Butter oder einer Musseline-Sauce schmecken sie delikats.

Und dann die Äpfel! Die Zahl ihrer Spielarten ist so mannigfaltig wie ihre Verwertung, von der nur an die Apfelmarmelade oder das rheinische Kraut erinnert werden soll, welchem die Hausfrau ihre Aufmerksamkeit mehr, wie es im allgemeinen geschieht, zuwenden möchte. Die Äpfel, die dazu verwendet werden, können ruhig etwas unreif oder angestoßen sein. Man reibt sie in einer sogenannten Obstmühle und in Ermangelung einer solchen werden die Äpfel mit sehr wenig Wasser im offenen Kessel ganz zerkoht, dann durch ein Haarsieb gestrichen, und der Saft wird ohne Zucker so dick wie möglich eingekocht, worauf man ihn in Steintöpfe füllt, mit Pergament zubündet und aufbewahrt. Beim Apfelmarmelade nimmt man den vierten Teil der Menge saftige Birnen dazu, was den Zucker ersetzt und den Geschmack hebt.

M. Lorenz.

Für die Küche.

Uebrig geliebte Gemüse, wie Kürbis, Mörrüben, Fenchel, Bohnen, Erbsen usw., geben eine vorzügliche Suppe, wenn man die Reste mit der nötigen Menge Fleischbrühe, die man rasch und billig aus Maggis Bouillonwürfeln herstellt, verrührt, dann aufkochen läßt und über geröstete Weißbrotwürfel anrichtet. Ein Eisgels oder auch etwas helle Einbrenne macht die Suppe noch ergiebiger.

* Wiener Apfelauslauf. Man schält einen oder zwei Liter Äpfel und kocht sie mit Wasser und Wein zu einem dicken Brei ein. Nun wird die Masse durch ein Sieb gestrichen, mit reichlich gestoßenem Zucker, etwas Zimt und Vanille versehen und dann noch weiter eingedampft. Nach dem Erkalten des Apfelmus mischt man 60 Gramm recht fleumig gerührte Butter, drei Eisgels und eine Handvoll (kleine) abgehäutete und fein geriebene Mandeln unter die Äpfel, rührt alles gut untereinander und setzt zuletzt den aus drei Eiweißen geschlagenen Schnee hinzu. Eine Form wird nun mit Butter ausgestrichen, mit Semmelkrumen bestreut und daran das Apfelmus bei mäßiger Hitze etwa eine Stunde gebacken.

Ma.

 Officiere echte 1913er Italien. Hühner, beste Eierleger, die es gibt. Verlangen Sie Katalog umsonst. — Litzberger, Paimstadt Nr. 47 (Baden). 11109

Tafelfertig geriebenen Meerrettich

empfehlen gegen Nachnahme M. Kupfer, Pörschheim i. Bayern. NB. Wiederverkäufer gesucht.

Absatz-Serkel

der bel. westfäl. Edelrasse, breitbucklig, lang gestreckt, gute Schinkenanlage, zur Zucht u. Schnellmast, gute Freßer, 6–8 Wochen alt 16–18 Mark, 8–10 Wochen alt 18–20 Mark, 10–12 Wochen alt 20–22 Mark, 12–15 Wochen alt 22–25 Mark, 15–18 Wochen alt 25–28 Mark. Stets tierärztliche Kontrolle. Nachnahme-Versand. Gefunde Ankunft Garantie. (2828)

Josef Wulf, Viehverband, Warburg in Westfalen.