

Der Landwirt in Nassau.

Blätter für Landwirtschaft, Weinbau und Genossenschaftswesen
sowie Hauswirtschaft.

Unter Mitwirkung nassauischer
Landwirte herausgegeben ::
Garantirte Auflage 22000 Exemplare

Geschäftsstelle: Nicolaßstraße 11.
Sernsprecher 199 :: Sernsprecher 133.

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

Nr. 46.

Wiesbaden, den 13. November 1913.

5. Jahrgang.

Landwirtschaftl. Berichte.

Zum Rückgang der Schafzucht in Nassau.

Aus Neunkirchen b. Westerburg, 11. Nov., wird uns geschrieben:

Unser alter treuer Schäfer Ferdinand Pfeffer hat nach einer 45jährigen Dienstzeit den Hirtenstab niedergelegt und damit ist das Schicksal der hiesigen Schafzucht, die ununterbrochen in Blüte stand, besiegelt. Als der scheidende Schäfer, damals ein 20jähriger Bursche, die Führung übernahm, zählte sein Heer über 500 Stüd. Fast jeder Ortsbürger besaß einige Schafe, die seine Familie mit dem unentbehrlichen Wolstoff versorgten. In jener „guten alten Zeit“ hieß es noch hier mit vollem Recht: „Selbst gesponnen, selbst gemacht, das ist die beste Bauertracht.“ Echte, selbstgezogene Naturwolle lieferte den Stoff nicht nur zu Strümpfen, Wänsen, Halstüchern, Fausthandschuhen, sondern sogar zu ganzen Anzügen. Da noch viel Flachsbau gebaut wurde, den Frauen und Mädchen zu feinem Garne spannen, verwebten die Webstühle, deren unser Dorf auch mehrere aufzuweisen hatte, den leinenen „Bettel“ mit wollenem „Einschlag“ (besonders solchen von schwarzen Schafen) und lieferten mit diesem sogenannten „Weiderwand“ einen Kleiderstoff, der nicht nur schön aussah, sondern auch warm hielt und — was wohl ebenfalls beachtenswert erscheint — sehr stark und haltbar war. Ueberflüssige Wolle wurde hier gerne von Händlern gekauft, das Pfund zu 1.50 bis 2.— M.

Wenn in günstigen Jahren die Zahl der Schafe sich gut vermehrt hatte, konnten im Herbst Lämmer und Zuchtschafe dutzendweise abgesetzt werden. Oft trieb unser Schäfer-Ferdinand ganze Herden ins „Bergische“ und selbst bei den damaligen niedrigen Preisen (Lämmer 9–12 M., Muttertiere 12–15 M.) spielten die Einnahmen aus dem Betrieb der Schafzucht für den Ort immerhin eine Rolle. Selbstverständlich sind die Schafpreise im Laufe der Jahre gestiegen und es galten zuletzt die Lämmer schon 18–21 M., Muttertiere 25–30 M., und da gab es einmal sogar eine Blütezeit, in welcher hiesige Bewohner ganze Schafherden hielten und für diese auswärtige Weiden pachteten (Hof Krempel, Gemarkung Walderbach etc.). Der Gewinn aus der Schafzucht war, wenn auch nicht außergewöhnlich groß, so immerhin doch derart, daß man in späteren Jahren wohl noch bedauern wird, daß sie eingegangen ist.

Als Hauptgrund für Aufhebung der Schafzucht gilt die eben stattfindende Konsolidation der Gemarkung, derzufolge man den Schafen das Weiderecht nicht mehr zugestehen möchte. Doch mag der tiefere Grund wohl darin zu suchen sein, daß der alte Schäfer, der 45 Jahre lang zu einem wahren Hungerlohn die Schafe gehütet, in den wohlverdienten Ruhestand treten will. Bei den heutigen Preisen und Arbeitslöhnen ist es kaum glaublich, daß der gute Mann bis zuletzt mit einem Gehilfen und drei Hundstücken seines Amtes gewaltet und sich doch nur einen Tagelohn von (sage und schreibe) 1.30–1.50 berechnen konnte, aber erst nachdem die Nebeneinnahmen in Geld umgewandelt

waren. Vordem erhielt er 24–28 Säcke Getreide ($\frac{1}{3}$ Korn und $\frac{2}{3}$ Gerste) und von jedem Schafhalter 36 Kreuzer bares Geld und ein Gebund Stroh und für das viermalige Fortschlagen des Pferches 4 Pfund Erbsen.

Zu solchem Lohne dürfte heute kein Schäfer mehr zu haben sein. Der Schäfer-Ferdinand hat aber beinahe ein halbes Jahrhundert in seinem Berufe ausgehalten, immer heiter und frohen Gemütes, wenn auch die Stürme brausten und die Wetter tobten. In Anerkennung seiner treuen Dienste im Interesse der Schafzucht hat ihm die Landwirtschaftskammer gelegentlich der letzten Jahresversammlung des Vereins nassauischer Land- und Forstwirte eine Prämie von 20 M. zugesprochen. Pension hat er nicht zu beanspruchen, und so mag er denn den Hauptlohn seiner Arbeit in dem Bewußtsein finden, sein ganzes Leben der Gemeinde gewidmet zu haben als wirklicher pastor fidelis.

Landbrot und Weißbrot.

Die Wächter der Volksgesundheitspflege sind mit der Entwicklung, die in neuerer Zeit die Brotversorgung eingeschlagen hat, durchaus nicht einverstanden. Dunkel gefärbtes Brot gilt als grob und unfein, und selbst die armen Leute in den Großstädten verlangen vom Bäcker ein möglichst weißes Brot. Ein Rückschlag macht sich allerdings schon bemerkbar, vorläufig aber nur in den besser gestellten Kreisen der Bevölkerung, die den Lehren der Hygiene leichter zugänglich sind. Daß auch dieser Satz nur zum Teil gilt, versteht sich von selbst. Immerhin fordern heute doch schon viele wieder ein herzhafteres Brot, und manche Handlungen machen ein gutes Geschäft mit dem Vertrieb von Kommissbrot oder verschiedenen Arten von Landbrot. Es ist sehr wünschenswert, daß diese Neigung sich möglichst weit verbreitet. Das weiße Brot wird dadurch erhalten, daß das Mehl durch ein sehr feines Sieb gegeben wird, so daß fast alle Bestandteile außer Stärke und Zellulose ausgeschieden werden, dadurch auch eine große Menge von höchst wichtigen Nährstoffen. In Frankreich führen viele Hygieniker, was allgemeine Beachtung verdient, die Schwächung der Rasse, die Verkleinerung des Körperwachstums und sogar die Ueberhandnahme der Tuberkulose unter ihren Landsleuten auf die Verdrängung der fräftigeren Brotsorten durch das weiße Brot zurück. Die Bestrebungen zur Aufklärung des Volks sind bisher zum größten Teil vergeblich geblieben, da die Bäcker doch nur das liefern, was ihre Kunden verlangen. Die Sachlage ist noch dadurch verschlimmert worden, daß das Korn nicht mehr wie von altersher zwischen richtigen Mühlsteinen, sondern zwischen Stahlrollen gemahlen wird. Windmühlen und Wassermühlen verschwinden immer mehr. In den modernen Mühlen aber wird der nahrhafte Kleber noch mehr ausgeschieden und gelangt nur in sehr geringen Mengen in das Mehl. Da aber jetzt die überwiegende Anschauung dahin geht, daß ein Mehl um so besser ist, je weißer es ist, so wird diese Wandlung gar als ein Fortschritt betrachtet. Ein französischer Forscher hat vor der Therapeutischen Gesellschaft in Paris den Verlust an Nährstoffen, die auf diesem Wege dem Brot entzogen werden, auf die ungeheure Summe von rund 400 Millionen Francs jährlich geschätzt.

Dr. T.

Etwas über die Winterdeckung der Rosen.

Mit 3 Abbildungen.

Nachdruck verboten.

Obwohl die Rose etwa 5 Grad Celsius Kälte vertragen kann, so muß sie doch gedeckt werden, und zwar ehe scharfer Frost eintritt. Man muß darauf sehen, daß die Rosen vollkommen ausgereiftes Holz haben, sonst erfrieren die Triebe mit Sicherheit. Da die Rosen im Herbst, wenn sie gedeckt werden sollen (spätestens 20. November), ihre Blätter noch



Abbildung 1.

nicht abgeworfen haben, so müssen sie größtenteils entblättert werden. — Die Hochstämme legt man mit der Krone in die Erde (s. Abb. 1). Man sei beim Niederlegen vorsichtig, mit Vorteil lockert man am Stammende leicht die Erde auf, sonst brechen die Stämme weg. Den Wildstamm kann man etwas mit Fichtenreisig verkleiden. An Stellen,



Abbildung 2.

wo ein Eingraben nicht möglich ist, legt man die Krone nieder und deckt sie mit Fichtenreisig, Bastmatten usw. ordentlich zu. Man kann auch die Krone unter zwei rechtwinklig zusammengenagelte Bretter legen, (s. Abb. 2) oder man wirft eine Grube aus, legt die Krone (bez. die Kronen mehrerer Rosen) hinein und deckt Bretter darüber, und auf



Abbildung 3.

diese wieder Laub, Erde usw. Dies ist vor allem bei empfindlichen Rosenforten zu empfehlen, wie Maréchal-Niel usw. Sehr gut ist auch das Belegen der Pflanzscheibe mit kurzem Mist, der im Frühjahr untergegraben wird und den Humusgehalt der Erde vermehrt. Niedrige Rosen häufelt man an, bindet sie leicht mit Bast- und Strohdecken ein, oder bedeckt sie mit Fichtenreisig usw. Spargelkraut zum Eindecken kann auch genommen werden, es dürfen jedoch keine Beeren mehr daran sein. Säulenrosen, Pyramiden usw. muß man einbinden. Zum Einbinden soll sich außer den schon erwähnten Stroh- und Bastdecken auch noch Juteleinwand eignen, natürlich ist auch Fichtenreisig, fest herumgelegt und mit Weiden zusammengebunden, gut. Schließlich sei noch der Verpackungsart Erwähnung getan, die man jetzt gleichfalls viel antrifft. Es ist das Einpacken der Kronen in Beutel aus Delpapier, die über die Kronen gezogen und unten alsdann zugebunden werden. (s. Abb. 3.) Diese Verpackungsart ist einfach und praktisch.

J. Schreiter.

Der Saatenstand in Preußen zu Anfang November dieses Jahres.

Auf Grund von 3354 rechtzeitig beim kgl. Statist. Landesamt eingegangenen Berichten der landwirtschaftlichen Vertrauensmänner über den Stand der Saaten in Preußen am Anfang des Monats November wird in der „Statistischen Korrespondenz“ folgendes mitgeteilt:

Nachdem der Herbst sich mit unfreundlicher, rauher Witterung und Nachfrösten eingeführt hatte, kam im Oktober doch auch noch eine Reihe schöner Tage. Zunächst trat zwar im ganzen Staatsgebiete Erhebung mit Regenschauern ein, die in der zweiten Hälfte des Berichtsmontats wieder nachließen; dann aber stieg die Temperatur und blieb sogar während der Nächte recht gelinde. Die Niederschlagsmengen waren in manchen Gegenden nicht ergiebig genug, um den Boden hinreichend zu durchfeuchten. So wird in den Berichten aus den Provinzen Brandenburg, Posen und Schlesien sowie den Regierungsbezirken Stettin, Magdeburg und Merseburg vielfach über Trockenheit geklagt.

Obgleich die regnerische Witterung vielerorts eher nötig als unwillkommen war, trug sie doch mehr oder weniger zur Verzögerung der Pflanzarbeiten und der Bestellung der Felder zur Winterernte bei. Mit der Kartoffelernte war man fast überall, wenn man von vereinzelten Ausnahmen in den nordöstlichen Landesteilen absteht, fertig geworden, während von den Zuder- und Futterrüben, die seit Anfang Oktober etwas gewonnen haben sollen, allenthalben noch Felder zu räumen sind. Die im Vormonatigen Bericht erwähnte Schädigung der Zuderrüben durch Verlust der Spitze beim Ausnehmen aus festem Boden hat sich, soweit darüber Bemerkungen vorliegen, infolge der Niederschläge sehr vermindert. Die Ernte des Roggens war so gut wie beendet, die des Weizens dagegen noch weit zurück.

Ueber das Auftreten von Schädlingen wird in den Berichten ziemlich allgemein geklagt. Zumeist sind es Mäuse und Schnecken, von denen letztere sich fast in allen Landesteilen stark, mitunter sogar in erschreckender Weise vermehrt haben sollen, während letztere in den Berichten aus der östlichen Staatshälfte selten, in denen aus der westlichen dagegen desto häufiger erwähnt werden, wo auch sie, wie die Mäuse, ungeheuren Schaden anrichten. Ferner werden Hamster und Krähen öfter als sonst und eine Anzahl von Insektenarten nur beiläufig genannt.

Was den Stand der jungen Saaten anlangt, so ist von dem erst spät zur Ernte gelangenden Winterweizen, besonders in den nordöstlichen Staatsgebieten, wo er am meisten rückständig war, vorläufig nur ein kleiner Teil aufgegangen. Da aus diesem Grunde viele Vertrauensmänner eine Begutachtungsziffer nicht abgeben konnten, dürfte den für diese Fruchtart ermittelten Notizen diesmal noch kein großer Wert beizumessen sein. Dagegen ist für den Winterroggen wohl kaum eine Note ausgeblieben. Infolge der Nachfröste zu Ende September und Anfang Oktober brauchten die gerade in die Erde gebrachten Roggensaaten mitunter vier Wochen zum Keimen. Durch Schneckenfraß schwer geschädigte oder auch sehr lückige Saaten wurden in manchen Bezirken neu bestellt. Zum weitaus überwiegenden Teil lauten aber die Nachrichten über die Roggensaaten günstig; sie sind zumeist schon eingegrünt und mitunter auch schon kräftig bekeimt. Die im laufenden Jahre hier zum ersten Male berücksichtigte Wintergerste, die schon im August eingesät wird, und ebenso die Delsfrüchte, Winterraps und -rübren, sind mitunter schon sehr stark entwickelt, so daß man für ihre Durchwinterung fürchtet. Ueber den Winterspelz (Dinkel) sind Bemerkungen nicht vorhanden; er wird in Preußen wenig, und zwar nur in den Regierungsbezirken Erfurt, Koblenz, Trier,achen und Sigmaringen, gebaut. Die Begutachtungsziffern ergaben — wenn 1 „sehr gut“, 2 „gut“, 3 „mittel (durchschnittlich)“, 4 „gering“ und 5 „sehr gering“ bedeutet — im Staatsdurchschnitte bei dem Winterweizen 2,7 (im gleichen Monate des Vorjahres 3,0), bei dem Winterspelze (auch mit Beimischung von Weizen oder Roggen) 2,4 (2,9), bei dem Winterroggen 2,6 (3,0), bei der Wintergerste 2,4 (—), bei dem Winterraps und -rübren 2,4 (2,9).

Der junge Klee hat sich zumeist gut entwickelt, hier und da aber stark unter der Mäuseplage sowie unter dem Drucke der lange auf ihm gelagerten Mandeln der Deckfrucht gelitten, so daß auch von ihm mancher Schlag umgepflegt werden mußte. Verschiedentlich hat er schon einen Schnitt zur Grünfütterung ergeben. Bei dem Klee (auch mit Beimischung von Gräsern) berechneten sich die Ziffern im Staatsdurchschnitte, wie im Vorjahre, auf 2,4.

Aus dem Landkreis Wiesbaden, 10. Nov. Infolge der guten Ernte und auch ganz besonders der Kartoffelernte ist die Schweinezucht gewaltig gestiegen; Ferkel sind ein gesuchter Artikel. Trotzdem sind diese im Preise billiger als im vorigen Herbst, da infolge der früheren Preissteigerung viele Schweinebesitzer sich auf die Zucht verlegten und infolgedessen in manchen Orten eine große Anzahl Mutterfauen mit Ferkeln liegen.

Ein milder Herbst.

Aus dem mittleren Rheingau, 8. Nov. Die im Nachsommer in die Stoppeln gebrachte Aussaat an Getreide und Erbsen als letzte Grünfütterung hat in diesem Jahre außerordentliche Erträge geliefert. Noch stehen eine Menge blühender Felder dieser Saat draußen und können noch auf Wochen bei milder Witterung das unersehbare Grün unsern Stallkuten liefern. Auch die noch bis jetzt draußen gebliebene Dickwurz und Kohlköpfe haben in letzter Zeit ganz sichtbar zugenommen, und konnte man in diesen Tagen durchweg Prachtexemplare sehen von 15–18 Pfd. In lichten Nadelwäldern findet man eben noch zahlreiche reife Erdbeeren, die mit frisch blühenden ein an Abwechslung reiches Bild liefern.

Weinbau.

Wurmbekämpfung mit Nikotin an der Mosel.

Vor einiger Zeit durchlies die Zeitungen eine Mitteilung über die günstigen Resultate, die man in diesem Jahre am Rhein, und zwar in den Weinbergen der Oppenheimer Wein- und Obstbauschule, mittels Nikotin und Schmierseife gegen den Sauerwurm gemacht habe. Auch an der Mosel sind gleich gute Resultate mittels Nikotin in diesem Jahre zu verzeichnen, und zwar seitens der Provinzial-Weinbauschule zu Trier.

Wie es die Trierer Anstalt seit Jahrzehnten für eine ihrer Hauptaufgaben hält, alle neueren Mittel, deren sie nur habhaft werden kann, in größerem oder kleinerem Maßstabe in den Anstaltsweinbergen auszuprobieren, so wurde auch mit Nikotin (Evertschem Tabakextrakt, nicotina titré, 10 v. H. Rohnikotin usw.) schon seit dem Jahre 1908 eingehende größere Versuche zur Bekämpfung des Sauerwurms gemacht, wobei je nach der Ausführung der Verspritzung 60–70 v. H. aller Sauerwürmer getötet wurden. Das Nikotin kam entweder in Mischung mit Schmierseife d. h. pro Hektoliter Wasser 1½ Kilogr. Nikotin und 1½ Kilogr. Schmierseife (Cottonölseife), für sich zur Anwendung, oder es wurde der Vordelaifer-Brühe 1½ Kilogr. Nikotin beigelegt.

Von der Verwendung des Nikotins gegen den Sauerwurm jedoch wurde bis zum Sommer dieses Jahres Abstand genommen, da eine ungünstige Beeinflussung des Weines durch das Nikotin befürchtet wurde. Als im Juli dieses Jahres aber die Sauerwurmmotten viel stärker flogen als in den Vorjahren und, dem Flug der Motten entsprechend, die leider eingetretene Sauerwurmkalamität vorauszu sehen war, sagte sich Schreier dieses, „es muß dies Jahr auch das Nikotin gegen den Sauerwurm ausprobiert werden“, und machte einen Versuch damit auf einer Parzelle von etwa 3000 Stöcken.

Da nach den früheren an hiesiger Schule gemachten Erfahrungen die Schmierseife zu lange an den Trauben haften und so ein Beigeschmack des Weines nach Seife je nach der Herbstwitterung nicht ausgeschlossen ist, wurde bei der Verspritzung Schmierseife nicht verwandt, sondern das Nikotin, und zwar Evertsches Tabakextrakt, 1½ Liter, dem Hektoliter Vordelaifer-Brühe zugelegt und nunmehr die Trauben mit dem Revolverzerstäuber, Traube für Traube, gehörig gesprüht. Und das Resultat — ist ein großartiges.

Die Trauben sind dicht und voll, Beere an Beere gedrängt, von Sauerwurmschaden ist an denselben nichts zu bemerken, wovon ein jeder der vielen Besucher, die in den letzten Wochen hiesige Schulweinberge ansahen, sich überzeugte. Die Trauben sind reuschmehdend, hoffentlich ist es auch der daraus resultierende Wein. Wir haben dann

*) Direktor C. A. Müller von der Provinzial-Wein- und Obstbauschule zu Trier veröffentlicht in der Trierer Zeitung den obigen Bericht.

neben der mechanischen Bekämpfung ein Mittel in dem Nikotin an der Hand, das bei rechtzeitiger, früher — im letzten Drittel des Mai und in der zweiten Hälfte des Juli —, sachgemäßer Anwendung uns vor den- und Sauerwurmschaden hinfür bewahrt.

Genossenschaftswesen.

Aus den ländlichen Genossenschaftswesen in Nassau.

Der Verband ländlicher Genossenschaften Nassauischer Organisation in Nassau zu Frankfurt a. M. veranstaltete auch in diesem Jahre wieder — und zwar am 7. und 8. November in Herborn — einen Ausbildungskursus, der die Verwaltungsorgane und Rechner seiner ländlichen Kreditgenossenschaften speziell auf buchführungs- und bilanztechnischem Gebiete weiter bilden sollte. 35 Vereine hatten 48 Teilnehmer entsendet. Den Kursus eröffnete und leitete am ersten Tage Verbandsssekretär und Oberrevisor Grisar-Frankfurt a. M., dem die beiden Verbandsrevisoren Biel-Wehlar und Bed-Herborn zur Seite standen. Die Tagesordnung umfaßte unter anderem folgende wichtige Fragen: „Grundsätze bei Aufstellung der Bilanz und Anfertigung derselben. Prüfung und Sicherung der ausstehenden Forderungen; spezielle Tätigkeit der Verwaltungsorgane in dieser Beziehung. Der Reserve- und Stiftungsfonds in unseren Vereinen. Die verschiedenen Arten der Zinsberechnung, erläutert an praktischen Beispielen.“ An die behandelten Themata schloß sich jeweils eine rege Diskussion der Kursusteilnehmer an. Am zweiten Tage leitete Herr Verbandsdirektor Hr. Nolden den Kursus, an welchen sich nachmittags eine größere Bezirksversammlung schloß, in welcher der Verbandsdirektor das zeitgemäße Thema: „Ursachen und Vehren genossenschaftlicher Mißerfolge“ eingehend und eindringlich behandelte.

Aus Bärstadt, 9. Nov., wird uns geschrieben: Am hiesigen Orte wurde heute eine Spar- und Darlehnskasse, e. G. m. u. H. gegründet. Der gemeinschaftliche Ankauf landwirtschaftlicher Bedarfsartikel und der Verkauf landwirtschaftlicher Erzeugnisse wurden mit als Gegenstand des Unternehmens aufgenommen. Der Geschäftsbetrieb soll sofort beginnen. Die Anregung zur Gründung gab die segensreiche Tätigkeit der hiesigen Spar- und Darlehnskasse zu Wambach. Es traten sofort 88 Mitglieder bei. Spareinlagen werden von jedermann angenommen und mit 3½ Prozent verzinst. Den Mitgliedern werden benötigte Kredite provisorisch zu 4½ Prozent gegeben.

Die neue Genossenschaft trat dem Revisionsverbande der nassauischen landwirtschaftlichen Genossenschaften zu Wiesbaden und dessen Geschäftszentralen, der Genossenschaftsbank für Hessen-Nassau sowie der Central-Gen- und Verkaufsgenossenschaft für den Regierungsbezirk Wiesbaden bei.

Hierzu wird uns noch von unserem Mitarbeiter aus Bärstadt geschrieben: Unserem ziemlich volkreichen, von Landwirten hauptsächlich bewohnten Dorfe hat bisher eine landwirtschaftliche Genossenschaft, wie solche in den Orten unserer Umgebung schon lange bestehen, gefehlt; Krieger-, Gesang-, Turn- und Obstbau-Verein sind vorhanden. Nun ist es den Bemühungen einiger, auf das Gemeinwohl bedachten Männer gelungen, Interesse für ein solches Institut zu erwecken und eine landwirtschaftliche Konsumgenossenschaft, verbunden mit Spar- und Darlehnskasse, zu gründen. Als Direktor der Genossenschaft wurde Landwirt Konrad Kaiser und als Rentant Landwirt und Ländner Philipp Wilhelm Bessler gewählt. Möge dem neuen Verbande, der ja nur das Beste seiner Mitglieder und somit des ganzen Ortes bezweckt, eine gedeihliche Weiterentwicklung beschieden sein.

Gemeinnütziges.

Nationales Kartoffelweittoken in Frankreich.

Ein Kartoffelweittoken? Ja: es hat Sonntag, den 9. November, in Champsigny stattgefunden und war von tausenden von Kochludigen und Kochludigen, Frauen und

Männern, besucht und mit großen Preisen ausgerüstet. Es galt, alle Arten der Kartoffelkochkunst zu zeigen und das Beste auf diesem Gebiete zu leisten. Nur die geistigsten Kartoffeln, deren Zubereitung auch im allgemeinen auch dem völligen Kochidioten keine Schwierigkeiten zu machen pflegt, war von dem Wettbewerb ausgeschlossen. Sonst durften sie gebraten und gebacken, in brauner, weißer, gelber Sauce, in Klößen, Scheiben und als Brei, allein oder in geschickter Zusammenstellung, vorgeführt werden. Der „Gaulois“ meint, daß sich die Seelen aller großen Kochkünstler von ehemals, der Brillat-Savarin, der Turgot, Parmentier usw., zu diesem Feste eingefunden, und daß sie gierig den aus den Kochtöpfen aufsteigenden Duft eingeatmet hätten. In der Tat: die großen Kochkünstler des 18. Jahrhunderts hatten den Kartoffeln gegenüber einen schweren Standpunkt. Das Volk wollte nichts von ihnen wissen, es hielt sie für giftig und den Großen, den Fürstlichkeiten, behagten die einfachen Zubereitungsarten nicht. Es galt also neue Wege, neue Formen zu finden. Turgot hatte noch vor Parmentier versucht, einzelne Zubereitungsarten in Frankreich zu verbreiten, aber ohne Erfolg. Brillat-Savarin protegierte dann die Kartoffeln in Sauce, die aber nicht recht behagten. Erst Parmentier gelang es, die richtigen Formen zu finden. Er wußte sogar Ludwig XVI. für die neue Speise zu gewinnen. Dieses Beispiel wirkte dann belebend und anregend auf das Volk zurück. Auf Parmentier gehen die „Pommes frites“ und die „Pommes soufflées“ zurück.

Hauswirtschaft.

Maßnahmen gegen Kartoffelsäule im Keller.

Ueber die starke Kartoffelsäule in den Kellern wird jetzt schon allenthalben geklagt. Die Säule wird mit dem regelwidrigen Sommerwetter in Verbindung gebracht. Der Kartoffelpilz ist in das Innere der Knollen eingedrungen; die Ansteckung machte sich bei der Ernte nicht bemerkbar. Es mag ja auch bei der reichen diesjährigen Ernte und den niedrigen Preisen keine besonders sorgfältige Auslese stattgefunden haben. Der geschlagene Teil ist hier der faulende Konsument. Besterem ist zu empfehlen, besonders die hochaufgeschütteten Knollen sorgfältig auf die Krankheit auszusuchen, die gesunden auf einen Lattenrost am Boden

zu legen und bei nassen Kellermauern eine trockene Schuttwand aufzustellen. Die Temperatur in den Kellern soll 5–10 Grad Celsius nicht übersteigen; bei höherer Temperatur gedeihen die schädlichen Pilze und die Kartoffeln werden ihrer Zerstörung zugeführt.

Zubereitung der Fische.

Viele Hausfrauen, bei denen Fisch nur selten auf den Tisch kommt, sind in der Zubereitung derselben und besonders inbetreff des Schlachtens sehr unerfahren. Es geschieht, indem man den Fisch mit der linken Hand mit einem Handtuch festhält, mit der rechten ihn durch einige Schläge auf den Kopf betäubt, und dann mit einem spitzen Messer am Schwanzende durch das Rückgrat sticht. Soll, wie zum Bierfisch, das Blut aufgefangen werden, was auch sofort mit Essig verquirlt werden muß, so trennt man das Rückenmark vom Gehirn durch einen festen Schnitt, dem man noch einen Querschnitt folgen läßt. Soll der Fisch zerlegt werden, so sticht man durch den Unterleib in das Maul, schneidet den Bauch bis zur Schwanzflosse der Länge nach auf und lockert dort die Eingeweide, löst sie sorgsam heraus, ohne die Galle zu verletzen. Das Schuppen, was bei blau gefärbtem Fisch nicht geschehen darf, da die schöne Farbe verloren gehen würde, geschieht natürlich vor dem Zerlegen; es macht sich leichter, wenn man den Fisch vorher tüchtig mit Salz abreibt, das Abschuppen erfolgt in der Richtung gegen den Kopf hin. Schwanzenden und Flossen werden mit einer scharfen Schere sauber beschitten und eingestrichen. Stochen dürfen Fische nicht, nur genügend lange ziehen. Es ist ein Fehler, die Gewürzzutaten, als Porreeblätter, Zwiebeln, Pfeffer, Gewürz und Wurzelwerk dem Kochwasser erst beizufügen, wenn man den Fisch hineinlegt. Dieselben sollen vorher schon tüchtig austochen, wodurch der Geschmack sehr gehoben wird. Der Essig kann dagegen erst zuletzt hinzukommen. Forellen binde man, wenn sie ausgenommen, ohne geschuppt worden zu sein, mit Kopf und Schwanz zusammen, überbrühe sie schnell mit kochendem Essig und decke sie zu, wovon sie schön blau werden. Hecht schmeckt sehr delikat, wenn man in den Bauch desselben ein Stück Butter gibt, ehe man ihn ins Kochwasser legt und dieses dann mit Sahne, in der etwas Mehl verquirlt wurde, anrührt und die Sauce über dem Hecht anrichtet. Das Fischwasser gibt im allgemeinen, gut eingebrannt, eine schöne Suppe, besonders wenn der Roggen darin aufgekocht wird. Die Milch schmeckt gut gebacken. M. S.

Anzeigenteil.

Landwirtsöhne und andere jung. Leute sind, an der Landw. Lehranstalt und Lehrmollerei, Braunschweig, zeitgem. Ausbild. u. gute Exst. in Abt. A a. Berwalt., Rechnungsf. u. Sekretär, in Abt. B als Mollereibeamte. Ausst. Prosp. kostenl. d. Dir. Krauss. In 20 Jahr. alt. 3800 Besucher i. Alt. v. 15–36 J. 1893

Pferdedecken
2000 f. g.
**Armee-
Pferde-Decken**

Sollen zum spottbilligen Preise von 6.25 M. per Stück direkt an Pferdebesitzer verkauft werden. Diese dicken, unverwundlichen Decken sind warm wie ein Pelz, ca. 185x190 Ctm. groß, also das ganze Pferd bedeckend, Farbe braun. Dieselbe gelb 8.— Mit das Stück. Johs. Wilh. Meier, Wolldecken-Fabrikate, Hamburg 87, Hopfenlad 19.

Verband gegen Nachnahme. Nichtkonvenientes verpflichte ich mich zurückzunehmen.

Offertiere echte 1913er Italien. Hüfner, beste Eierleger, die es gibt. Verlangen Sie Katalog umsonst. — Völsberger, Sainstadt Nr. 47 (Baden). H109

Thomasmehl

ist der bewährteste und billigste Phosphorsäuredünger für
Wiesen, Weiden und Futterfelder.

Auch Wintersaaten, die keine Düngung oder nur Stallmist erhielten, gibt man mit Vorteil eine Kopfdüngung mit

Thomasmehl.

Garantiert reines und vollwertiges Thomasmehl in plombierten, mit Gehaltsangabe und Schutzmarke versehenen Säcken liefern:

Thomasphosphatfabriken

G. m. b. H., Berlin W 35.

Dortmunder Thomasmehlfabrik

G. m. b. H., Dortmund.

Erhältlich in allen durch unsere Plakate kenntlichen Verkaufsstellen.

T. II. 300.

3836

Vor minderwertiger Ware wird gewarnt.

Stammzucht des Cornwallschweines

(groß. schwarz.) vorz. Weidetiere, sehr schnellwüchsig und außerordentl. leicht u. billig zu mästen, naturgemäße Haltung bei billigster Ernährung. Besonders geeignet zur Kreuzung u. Blutaufrichtung. Ausst. d. D. L. G. 22 Preise. — Zur Zeit große Auswahl in sehr schönen Ferkeln, auch Kreuzungsferkeln u. trag. Sauen. Prospekt gratis.

C. Engelen, Büchling,
P. Wallersdorf R.-A.

Bleibe-Pulver für Kühe,

die nicht annehmen wollen. Unbedingt wirkend, wenn kein organischer Fehler vorh. empfiehlt. i. Pafeten = 1 M. Anfertigungs-schreiben stehen zu Diensten.

Rathgeb'sche Apotheke,
Ellwangen, Jagst.

Tafelfertig geriebenen
Meerrettich

empfiehlt gegen Nachnahme M. Kupfer, Forchheim i. Bayern. NB. Wiederverkäufer gelohnt.