



Aus der Umgegend.

„a. Langenbach, 2. April. Der Rechnungsführer Schlag für den Untertaunuskreis für 1906 beträgt in Einnahmen 52 931,98 M. und in Ausgaben 99 628 M., der Ueberschuß beträgt 1807 M. — Der Kreisweisenmeister Jacobs zu Biebrich wurde vom Kreisaußenrat definitiv bestätigt. An Stelle des verstorbenen Kreisaußenratmitgliedes Christian März zu Idstein wurde der Bürgermeister Leichfuß zu Idstein gewählt. Die auscheidenden Mitglieder, Bürgermeister Beher-Langenbach und Wahlenbecker Witz. Strider-Welsdorf wurden wiedergewählt. Für Bismarckgebäude wurden vom Kreisrat 12 000 M. zur Verfügung gestellt.

„b. Schlagenbach, 2. April. In allerhöchster Zeit wird mit dem Herstellen der großen Freitreppe am Hauptportal der katholischen Kirche unseres Ortes begonnen werden. Die überaus hübsche Kirche wird nach Fertigstellung der großen Treppe, welche beim Erbauen des Gotteshauses selbst aus finanziellen Gründen nicht zugleich errichtet werden konnte, um ein bedeutendes an Ansehen und Schönheit gewinnen. Die Ausführung der betreffenden Arbeiten ist der Mainzer Baufirma D. Hauswald übertragen worden, welche Firma auch feinerer die Kirche erbaut. — Allenfalls wird noch fleißig gearbeitet. In den Aulanlagen sind viele Hände mit der Instandhaltung der Wege und Anlagen beschäftigt; der größte Teil der Rasenflächen wird rigoll. — Die große Terrasse (Speisehalle) vor dem Hotel „Raffaeller Hof“ erhält Terrazzoboden, mit dessen Herstellung eine Anzahl italienischer Arbeiter im Auftrage eines Geschäftes in Mainz beschäftigt sind. Die Restaurations- und Leihungen zu den Springbrunnen werden vergrößert und neu gelegt. — Maurer, Tücher, Schreiner usw. sind tüchtig bei der Arbeit und die Hoteliers und Privatreute lassen eifrig säubern und putzen, um bis zum Beginn der Saison alles fix und fertig zu haben.

übrig. — Gleich günstig lauten die Besprechungen der übrigen Preise, auch über den Sandor Barinay des Gastes im „Eigenerbar“. U. A. schreibt der „Eigenerbar“ Gen. Anz.: Im „Eigenerbar“ gastierte gestern Waldemar Henke aus Wiesbaden, der treffliche „Nim“ der letzten „Siegfried“-Aufführung, als Sandor Barinay. Mit seinem glänzenden, frischen Tenor verband er ein flottes und lebendiges Spiel, so daß er das nahezu ausverkaufte Haus in animierte Stimmung versetzte. — Ein anderes Blatt nennt die Leistung des Gastes „tadellos und mustergiltig“.

Geschäftliches.

— **Seiden-Mode-Bericht.** Es klopft der Specht im nahen Holz, als hätte er Auftrag, den Frühling zu wecken, denn dieser lehrt sich heuer gar nicht an Kalendervorschriften. Storch und Star, seine getreuen Herolde, hat er schon lange vorausgeschickt, verwundert strecken Bräuen und Anemonen die Köpfe aus dem Schnee und Schlüsselblumen meint, es sei zu seinem Empfang in Feld und Wald längst alles bereit. Es schreibt uns auch die bekannte Seidenstoff-Fabrik-Union Adolf Grieder u. Co. in Zürich. Für den verspäteten Frühling sucht uns die Mode durch Reichhaltigkeit neuer Creationen zu entschädigen. Nicht nur bringt sie eine Fülle reizender Variationen in den beliebten Radium-Messaline- und Boile-Geweben, sie bringt auch eine Menge von neuen Kombinationen in Stoffarten, die aus 150-jährigen Trüben ausgegraben und wie der Phönix aus der Asche verjüngt auferstanden sind. Zur eleganten Toilette gehört wieder das Seidenkleid. Die dazu von den ersten Pariser Schneidern verwendeten Stoffe vereinigen alle Vorzüge, die ein solches haben muß und Staub, Regen und Sonnenschein vertragen können. Es sind meist kleinflorierte oder feingekreuzte Taffetas- oder Douline-Gewebe, die unter den Bezeichnungen Taffetas-Chiffon cabrilla, Paile lustrée, jaspée, Douline cabrilla etc. erscheinen. Diese Gewebe dürfen aber nicht mit beschwerten Marktwaren verwechselt, sondern müssen von diesen gut unterschieden werden. Sie sind nach hundertjährigen Rezepten, ohne Erschwerung fabriziert und tragen sich demgemäß wie die Seiden „der guten alten Zeit“ auf Jahre hinaus. Ihr Ansehen ist weich und geschmeidig und eignen sich für den jetzigen Prinzess-Moduschnitt mit Voleros vorzüglich. Auch in neuen Douline-Stoffen für Straßentouletten ist viel ausgemustert worden und die Mode ist ihnen sehr günstig. Meist werden sie in kleinen fassonierten Bebedessins mit gebetteten kleinen Druckeffekten gebracht und erscheinen als Douline Satin faconné imprimé nebst bezeichnenden Beinamen. Neubereiten in glatten Stoffen sind die weichen Douline-Messaline, Crêpes, Daitiennes glacés, Gewebe, welche sich für Gesellschaftskleider und auch für Blusen eignen. Speziell für Blusen bringt man schöne Artikel in karierten, damastierten und China-Stoffen. Auch spielt der Genre Croissais sowie Empire wieder eine große Rolle. Neben den Farben perlgrau, gleichschwarz und den verschiedenen Abstufungen von Lilasblau, ist Weißblau, weiß-schwarz am meisten begehrt und von der Mode begünstigt. Die Firma schickt gerne Muster.



* **Frankfurt a. M.** Fruchtpreise, mitgeteilt von der Preisnotierungsbörse der Landwirtschaftskammer am Fruchtmarkt zu Frankfurt a. M., 2. April. Der 100 Kilo gute marktfähige Waare, je nach Qual, 100 Kilo Frankfurt a. M. Weizen, bester, neuer, M. 18.75 bis 18.80 3. 3/4, Roggen, bester, neuer, M. 17.00 bis 17.10 3. 3/4, Gerste 18.00 3. 3/4, Hafer, bester, neuer, M. 16.75 bis 17.00 3. 3/4, Mais, bester, neuer, M. 13.00 bis 13.20 2. 3/4, Raps, bester, neuer, M. 13.80 bis 13.90 2. 3/4.

* Der Umsatz auf dem Frankfurter Fruchtmarkt wird durch folgende Abkündigungen bezeichnet: 1. gefülltes, 2. klein, 3. mittel, 4. groß. Die Stimmung auf dem Frankfurter Fruchtmarkt wird durch folgende Abkündigungen bezeichnet: 1. fest, 2. schwach, 3. fest, 4. fest, 5. fest.

* **Mainz.** 2. April. Amtliche Notierung der dortigen Börsen (eigene Depesche). Weizen, 19.10 bis —, Roggen, neuer, 17.50 bis —, Gerste, 17.75 bis 18.00, Hafer, 17.25 bis 17.50, Raps 26.25 bis —, Mais 13.00 bis —.

* **Mainz.** 30. März. (Offizielle Notierung). Weizen 18.90 bis 19.30, Roggen 16.85 bis 17.25, Gerste 17.00 bis 17.50, Hafer 16.70 bis 17.30, Raps — bis —, Mais — bis —.

* **Diez.** 30. März. Amtl. Notierung. Weizen, roter, M. 19.40 bis —, weißer —, Roggen M. 16.80 bis —, Gerste M. —, Hafer (alter) M. 0 — bis 0 —, (neuer) M. 16.80 bis 16.90.

* **Kartoffeln.** Frankfurt a. M., 2. April. Kartoffeln in Wagenladung per 100 Kilo M. 4.35—4.75, im Detailverkauf —, —, —, 5.00—5.00.

* **Frankfurt, 2. April.** Der heutige Viehmarkt war mit 544 Ochsen, 62 Bullen, 898 Kühen, Rindern u. Stieren, 361 Kälbern, 316 Schafen u. Hammeln, 1559 Schweinen, 4 Flegel, 6 Ziegenlämmern und 15 Schafälmmern besetzt.

Ochsen: a. vollfleischige, ausgemästete höchsten Schlachtwertes bis zu 6 Jahren 75—77 M., b. junge, fleischige, nicht ausgemästete und ältere ausgemästete 69—71 M., c. mäßig genährte junge, gut genährte ältere 60—65 M., d. gering genährte je d. Alters 60—60 M. Bullen: a. vollfleischige höchsten Schlachtwertes 68—68 M., b. mäßig genährte jüngere und gut genährte ältere 62—64 M., c. gering genährte 60—60 M. Kühe u. Kälber (Stiere u. Rinder), a. hoch, Schlachtwertes 70—72 M., b. vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwertes bis zu 7 Jahren 65—67 M., c. ältere ausgemästete Kühe und weniger gut entmiltete jüngere Kühe u. Kälber (Stiere u. Rinder) 47—48 M., d. mäßig genährte Kühe u. Kälber (Stiere u. Rinder) 44—45 M., e. gering genährte Kühe u. Kälber (Stiere u. Rinder) 40—40 M. a. f. feine Mast (Holle Mast) u. beste Sangkälber (Schlachtwertes) 89—93 M., (Lebendgewicht, 54—57 M., b. mittlere Mast u. gute Sangkälber (Schlachtwertes) 81 bis 84 M., (Lebendgewicht) 48—51 M., c. geringe Sangkälber (Schlachtwertes) 61—65 M., (Lebendgewicht) —, —, M. d. ältere gering genährte Kühe (Heffer) —, —, M. e. Schafe: a. Mastlammern und jüngere Mastlammern (Schlachtwertes) 76 bis 78 M., (Lebendgewicht) —, —, M., b. ältere Mastlammern (Schlachtwertes) 70—72 M., (Lebendgewicht) —, —, M., c. mäßig genährte Mastlammern und Schafe (Mastlammern) (Schlachtwertes) 60—60 M., (Lebendgewicht) —, —, M. d. vollfleischige der feineren Rassen und deren Kreuzungen im Alter bis zu 1 1/2 Jahren (Schlachtwertes) 77—78 M., (Lebendgewicht) 61 M., b. fleischige (Schlachtwertes) 76—78 M., (Lebendgewicht) 59 1/2 M., c. gering entwidelte, sowie Sauen und Ferkel 71—73 M., d. ausländische Schweine (unter Angabe der Herkunft) 60.00.

Heu u. Strohmarkt. Frankfurt, 30. März. (Amtl. Notierung.) Heu M. 4.00 bis 4.35. — Stroh M. 0.00 bis 3.20 per 100 Kilo. Die Preisnotierungs-Kommission.



Kunst, Literatur und Wissenschaft.

* **Stückspiel.** Herr Henke vom Wiesbadener Hoftheater gastierte dieser Tage mit großem Erfolge am Stadttheater in Elberfeld in Wagners „Siegfried“. Die dortige „Freie Presse“ schreibt: Als Gäste wirkten diesmal mit Waldemar Henke aus Wiesbaden, der von seinen früheren hiesigen Gastspielen in guter Erinnerung steht, Derio Jador und Katharina Senger-Nettane aus München. Allen dreien merkte man es an, daß sie in den schwierigen Partien der späteren Schaffensperiode Wagners keine Neulinge sind; sie wissen Spiel und Töne in harmonischen Einklang zu bringen und gerade dadurch das Publikum so zu fesseln. Besonders Herr Henke, der als Mime den Wohlklang seiner Stimme leider nicht so recht zur Geltung bringen konnte, leistete in genannter Hinsicht Großes. — Das „Wuppertal-Vollbl.“ schreibt: Waldemar Henke münzte den Mime in wohlüberlegter charakteristischer Art, für jede Situation den treffenden Ausdruck findend, ob er nun ehrliche Lust und Verlogenheit oder ob er verlogene Ehrlichkeit und Gutberzigkeit darzustellen hatte. Gleich charakteristisch war die gelungene Seite der Darstellung, die Deutlichkeit der Aussprache ließ trotz der musikalischen Schwierigkeiten nichts zu wünschen.

Der Hungerkünstler Sacco

hat jetzt in Henglers Birkhof in London ein 45 tages absolutes Nulzen beendet und damit einen Weltrekord aufgestellt. Nur Wassertrinken war ihm erlaubt. Am Gewicht verlor er während dieser Zeit 55 Pfund. Seine erstmalige Nahrung nach Verlassen des Gaslakens bestand aus einer Tasse Kaffee und einem Glaschen Dr. Humer's Haematogen. Ten zahlreich u. Besuchern, Aerzten und Damen, erklärte er, daß nach sein u. bisherigen Erfahrungen (die Henglers des Jahres 1905 betrug 244 Tg.) er sicher erwartete, durch geist. Diät verbunden mit dem Genuß von Dr. Humer's Haematogen schon nach wenig Wochen wieder so stark zu sein, um gegen Mitte April ein neues Nulzen beginnen zu können.

Korpulenz, Fettseligkeit

und die damit verbundenen Unzulänglichkeiten und Lebensgefahr vermindert und beseitigt ohne Fasten und sonstige Folgen wenn seit Jahren bewährter **Jeher- und Entfettungs-Curae**. Preis 1 Mark. Alleinverkauf: **Kucipp-Saus, 59 Rheinstraße 59.**

Holenträger
Portemonnaies
billigt
A. Letschert,
Faulbrunnenstraße 10.
4453



Mehr als 30 Sorten

wie Tomaten, Kürbisse, Reis, Erbsen, Grünkern, Haferklein, Kartoffel, Sago, Gemüse, Nudeln u. s. w.

MAGGI'Suppen

mit dem **Kreuzstern**
erkundigen der Hausfrau angenehme Abwechslung bei der Herstellung der täglichen Suppe. Ein Würfel zu 10 Pfg. gibt — nur mit Wasser gekocht — 2 gute Teller.



Ein Trostwort für Nervenleidende.

Es gibt wohl kaum eine härtere, grausamere Strafe für bewußt oder unbewußt begangene Sünden (Fehler in der Lebensweise) als die **Nervenschwäche** (Neurasthenie). Wen das Nervenleiden einmal erfaßt hat, den hält es unerbittlich fest. Weder in der Arbeit noch im Vergnügen findet er Befriedigung; überallhin folgen ihm krankhafte Reizbarkeit und Verstimmung, krankhafte Furcht- und Angstzustände, Hoffnungslosigkeit und Verzweiflung bis zum Selbstmordgedanken. Er ist unfähig, seinen Geist auf irgendeine Aufgabe (Lesen, Denken usw.) zu konzentrieren. Jede geistige und körperliche Anstrengung, auch die kleinste, hat bei ihm eine peinvolle Ermüdung und selbst körperliche Schmerzen im Gefolge. Die kleinen Unannehmlichkeiten des täglichen Lebens, welche der Gesunde kaum beachtet, geringe Geräusche und sonstige nichtige Ursachen, reizen den Nervenkranke zur Heftigkeit und Wut. Die Gemütsstimmung dieser Kranken ist eine düstere, pessimistischer Lebensauffassung zuneigende, ja mitunter völlig mit- und hoffnungslose (Melancholie). Eine unüberwindliche Willensschwäche zeitigt in ihnen die immerwährende Angst, was wohl das Leben noch bringen werde. Wirklich organische Leiden sind beim Nervenkranken selten, und trotzdem fühlt er sich krank und elend. Nicht selten plagen ihn Magenverstörungen und Verdauungsstörungen, Blähungen, Wundstuhlfurcht; der Kopf ist eingenommen, die Glieder schwach und kraftlos. Sein Schlaf ist unruhig und ohne Erquickung: abgepannt und müde verläßt er am

Morgen sein Lager. Die Qualen dieser armen Kranken sind kaum zu beschreiben, und sie werden geradezu unerträglich dadurch, daß sie von ihrer Umgebung, von ihren eigenen Angehörigen und besten Freunden — nicht verstanden, als eingebildete Kranke, ja sogar als arbeitsscheue Menschen behandelt werden. Aus dieser knappen Schilderung ergibt sich die beklagenswerte Folgerung, daß der Nervenkranken für den Lebenslauf untuglich ist.

Er kann in dem rastlosen Wettbewerbs, der heutzutage auf allen Gebieten herrscht, nicht Schritt halten, er kann den gesteigerten Ansprüchen an physische und geistige Energie nicht genügen. Und wo Arbeitskraft und Widerstandsfähigkeit verfallen, pflegt sich nicht selten der finanzielle Ruin einzustellen.

Die Frage, wie solchen Kranken zu helfen sei, hat man bisher hauptsächlich mit hygienischen Maßnahmen zu lösen versucht. Man empfahl längere Ruhepausen mit Ortsveränderung, Aufenthalt an der See, im Gebirge oder den Versuch von Nervenanstaltungen, womit ohne Zweifel manche gute Erfolge erzielt wurden, wenn der Kranke genügend Zeit und Geld besaß, um diese ebenso zeitraubenden wie kostspieligen Kuren bis zum Ende durchzuführen. Da jedoch die meisten Nervenkranken durch ihren Beruf oder die Unzulänglichkeit ihrer Mittel an die Scholle gefesselt sind, so dürfte es angezeigt sein, auf eine

neue Nerven-Therapie hinzuweisen, welche, auf einfachen Prinzipien beruhend, von jedermann ohne Zeitverlust und mit geringeren Kosten zu Hause angewendet werden kann.

Die Kur richtet ihr Hauptaugenmerk auf die Befestigung der Grundursache, auf die Befreiung des Körpers von den abgelagerten Selbstgiften — durch gesteigerte, intrazelluläre Oxidation und durch bessere Ernährung, d. h. leichtere, vollkommene Verdauung der aufgenommenen Nahrung. Die unmittelbare Folge davon ist eine Entlastung des Nervensystems einseitig sowie eine bessere Ernährung (Kräftigung) desselben anderseits.

Diesen Zweck erreicht man durch Zufuhr von aktivem Sauerstoff in Pulverform (Magnesiumsuperoxid = Mg. O₂). Zahlreiche praktische Erfolge bestätigen die Wichtigkeit des leichten Grundprinzips, daß der aktive Sauerstoff kräftig oxydierend wirkt und auf diese Weise den gesamten Stoffwechsel des Organismus aufs wirksamste beeinflussen muß.

Zwei Beispiele für viele: Herr cand. phil. A., zu Anfang der Kur schwer nervenkrank, schreibt: „Ich bin hier auf der Durchreise nach R. und möchte mich gern für ev. Fälle mit den so herrlichen Präparaten versorgen; sie haben mir großartige Dienste getan, wofür ich ergebenst danke.“

Dr. med. Sch. berichtet, daß er mit der Wirkung des Mg. O₂ außerordentlich zufrieden sei.

Näheren Aufschluß über das neue Verfahren und Heilberichte enthält ein Prospekt, welchen das ärztlich geleitete Institut für Sauerstoff-Heilverfahren, Berlin SW. 11, Schöneberger Straße 10, gratis und franko versendet.

Der Landwirt.

Wochenbeilage zum „Wiesbadener General-Anzeiger“

Nr. 13.

Wiesbaden, 4. April 1906.

21. Jahrgang.

(Nachdruck verboten.)

Obstarten für Landstraßen.

Es ist ein großer Mangel, daß unser Obstsortiment ein so reichhaltiges ist, denn die große Sortenzahl hat es zum Teil wohl verschuldet, daß der Obstbau in den meisten Gegenden nur so geringe Erträge liefert. Für die Kultur im großen passen viele dieser Sortimente nicht, hier kann der Erfolg nur von der Auswahl weniger, bewährter Sorten abhängen, die natürlich für die verschiedenen Gegenden verschiedene sind, denn Boden, Klima usw. sind nicht überall die gleichen. Die Kenntnis dieser für die einzelnen Gegenden geeigneten Sorten können die Obstbauern aber nur dadurch erlangen, daß sie die unter gleichen Bedingungen in kleinem oder weiterem Umfange angebauten Obstsorten selbst beobachten und ihre Eigenschaften aufmerksam prüfen. Es ist dies freilich eine sehr schwierige Aufgabe, doch ist sie nicht unlösbar, wenn man nur unter den jetzt für einzelne Länder und Provinzen zusammengestellten Sortimenten für noch kleinere Distrikte eine geeignete Auswahl trifft, die ausgewählten Sorten zur Prüfung bepflanzt und dann wiederum nur die sich bewährenden allein behält und weiter verbreitet.

Für den einzelnen Landwirt ist dies allerdings eine sehr mühsame Arbeit und möchten wir daher die Anstellung diesbezüglicher Versuche ganz besonders den Herren Landeskulturren warm ans Herz legen, die ja ohnehin der Hebung der Obstbaumzucht das regste Interesse entgegenbringen und sich im Interesse der gesamten Gemeinde gewiß gerne dieser Mühe unterziehen werden.

Wir können an dieser Stelle nur im allgemeinen ohne Berücksichtigung der einen oder der anderen Gegend Obstsorten empfehlen, welche sich infolge ihrer einzelnen Eigenschaften überhaupt zur Anpflanzung an Landstraßen eignen. Von den Kerpelarten sind dies folgende: Borkenapfel, Glubius, Herbstapfel, großer Borkenapfel, Goldparade, Grüner Borkenapfel, kleiner Langstiel, Delfos, Pepping, Langtons, Sondergleichen, Rüttiger Rombour, Königin Sophie, purpurroter Confinot; Reinetten: Oberrieder Glanz, Champagner, Goldgelbe Sommer-Große Kerpel, Luzemburger, Landsberger, Oberrieder Rüttliche; ferner Spätkrümel und weißer Tafelapfel, Winterzitronenapfel, echter Streifling, Roter Eiserapfel. Diese Sorten sind sowohl für die Wirtschaft als auch für die Tafel verwendbar. Speziell zur Mostgewinnung eignen sich Junenapfel, Roter Trierischer Apfel, Weißer Trierischer Apfel, Lützenapfel u. a., die Bäume dieser Sorten sind starkwachsend, dauerhaft und sehr tragbar.

Birnenarten: Butterbirnen: Englische, Colomas Herbst, Diegels Winter, Gute graue, Josephine Reichen, Leipziger Reichtsbirne, Punktierte Sommerdorn, Trossener Martin, Späte Grundbirne, Ruffus, Großer Kagenkopf. Zur Mostgewinnung: Weißer Bräunle, Normandische Polsterbirne, Anasbirne, Schweizer Wasserbirne, Weiler'sche Wasserbirne, Wildling von Griesfeld, Weißbirne, Weiße Bräunle, Grolsbirne. Diese Früchte von diesen Sorten sind in rohem Zustande kaum genießbar und daher dem Viehfuttermittel zugeführt. E. T.

Landwirtschaft.

Nur schwere, vollkommene Körner als Saatgut. Als Saatgut sollen nur die schwersten und vollkommensten Körner Verwendung finden. Nur aus einem vollkommenen, gesunden Samenkerne kann eine kräftige, widerstandsfähige Pflanze entstehen.

Zeigen sich auf dem Acker sogenannte „Dungerstellen“, so empfiehlt sich, namentlich bei Landereien mit verschiedenen Bodenarten, eine Kopplung mittels Chilisalpeter.

Was verlangt die Kartoffel? Die Kartoffel verlangt einen lockeren, jedoch düngungsreichen Boden, wenn sie bedeutende Erträge liefern soll. Eine frische Stallmistdüngung befördert zwar die Größe, aber auch die Wasserigkeit der Kartoffeln und taugt daher bloß für Viehfuttermittel, während Speisekartoffeln in zweiter oder dritter Frucht nach einer Düngung folgen oder eine mäßige Düngung mit feinem Knochenmehl, Chilisalpeter oder Superphosphat erhalten sollen. Eine Stallmistdüngung sollte womöglich im Herbst oder wenigstens im zeitigen Frühjahr gegeben werden. Mittelgroße Kartoffeln eignen sich am besten zur Saat, große Knollen spaltet man der Länge nach und legt die Hälften oder man verwende nur die Spitzen mit zahlreich ausgebildeten Augen und füttere die sogenannten Nabelteile. Längeres Abwelken der Saatkartoffeln vor dem Pflügen an einem luftigen Orte erhöht deren Ertragsfähigkeit. Die Kartoffeln sollen nicht tiefer gelegt werden, als daß sie vollständig mit Erde bedeckt werden und fiele man sie deshalb in die halbe Höhe der frisch gezogenen Furche. Bei schweren Böden ist es vorzuziehen, sie auf das abgeegte Feld zu legen und mittels des Häufelpluges schwach mit Erde zu bedecken, oder gar in die mit demselben gezogenen Ränne zu stecken. Nur in trockenen Böden ist ein tieferes Pflügen zu empfehlen. In der Hauptfrage aber hängt der Erfolg beim Kartoffelbau von einer genügenden Lockerung des Bodens ab, weshalb nach dieser Richtung hin keine Mühe gespart werden sollte.

Vercitung von Biegenmilch. Man bringt ca. 90 Liter Biegenmilch in einem Kessel auf Feuer und gibt nach dem Erwärmen Kaffee, Laubkrautpulver oder Extrakt dazu, damit die Milch gerinnt. Lab erhält man auch durch Auskochen des Labermagens und durch Zusatz von etwas Essig oder auch Lauge in der Apotheke. Den sich abcheidenden Quark hebt man aus und bringt ihn auf ein Sieb oder sonstiges Gefäß mit durchlöcherter Boden, damit die Molke abläuft. Nachdem er trocken geworden, wird er unter Vermischung von Salz und Rummel in kleine Laibchen geformt. Dieselben müssen täglich gewendet und öfters mit Salz bestrichen werden, damit sie nicht schimmeln. Nachdem sie die nötige Festigkeit erhalten haben, können sie zum Reifwerden auf Boden. In einigen Wochen sind sie zum Genuß reif. 20 Liter Milch geben ca. 4 Pfund Käse. Derselbe soll durch und durch fett sein und nicht fließen. In der Schweiz macht man die Laibchen tellergroß und 5 Zentimeter hoch. Käse aus Biegenmilch ist sehr schmackhaft und der Gesundheit zuträglich.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Das Bekunden und Umarbeiten ist jetzt zu vollenden. Neupflanzungen werden fertiggestellt. Die jungen Weinberge werden beholzt oder mit Draht versehen. Ende des Monats schwellen die Augen der Reben.

Schimmelige Fässer sind zu öffnen und gründlich trocknen zu lassen. Jetzt werden sie mit kaltem Wasser ausgekühlt, um erst nach dieser gründlichen Reinigung mit heißem Wasser nachgeputzt zu werden. Schimmelige Fässer sofort mit heißem Wasser reinigen zu wollen, ist grundfalsch. Die Fässer müssen auseinandergenommen und die Dauben abgeholt werden, wenn der Schimmel schon tiefer in das Holz eingedrungen ist.

Die 1905er Weine werden, um eine frühe Reife zu erzielen, jetzt zum zweiten Male abgelassen. Wer gern junge Weine hat, der lasse nur wenig, oder falls die Hauptsache der Fasse schon heraus ist, gar nicht mehr ab. Die Keller sind zu lüften.

Forstwirtschaft, Jagd und Kynologie

Die Ausfaat des Birkenamens geschieht am besten in den ersten Tagen des Monats April breitwürzig. Eine Bedeckung des Samens ist nicht nötig, vielmehr überläßt man es dem Schnee oder Regen, den Samen in den Boden hineinzuschleichen. Da die Birke für sich allein einen guten Wald nicht bilden kann, so wird sie meist nur gesät, um auf der Saatkfläche gleichzeitig mit ihr eine andere Holzart anzupflanzen, oder in 10–20 Jahren später eine solche im Schatten der Birke anzubauen. Der Birkenamen verlangt unter allen Umständen einen wunden Boden; ist derselbe (mit Laub, Moos etc.) „bedeckt“, so kann sich die Birke nicht ansiedeln; will man sie in jedem Falle anbauen, so muß die Streubede zuvor ganz oder streifenweise entfernt werden. Ist aber der Boden schon zur Zeit der Saat verunrautet, so kommt die junge Birke in der Regel nicht auf. Ihr allein zuliebe die Bearbeitung des Bodens vorzunehmen, wird meist für zu kostspielig angesehen; man bemüht daher nur ein vorhandenes, natürliches Wurzelnetz des Bodens, oder streut etwa auf Riesen, welche mit einer anderen Holzart bereits ausgefaßt worden sind, noch nachträglich etwas Birkenamen aus.

Eine kräftige Ausfaat des Oberholzes ist nach Belendung des Schlagens im Mittelwalde durchaus nötig, um schöne und wertvolle Stämme zu erzielen.

Obst- und Gartenbau.

Zur Bekämpfung der Blausäure. Da der Erfolg der Bekämpfung der Blausäure hauptsächlich von der richtigen Ausführung der Bekämpfungsarbeiten abhängt, so sei ausdrücklich darauf aufmerksam gemacht, daß die Bäume schon im April das Vorhandensein von Blausäure untersucht und letztere, wenn vorhanden, entfernt werden müssen, solange sie sich noch an den alten Stämmen am Stamme und den älteren Ästen aufhalten und bevor sie junge Brut abgelegt haben.

Die Ursache des Spigenbrand ist in den betreffenden Sorten zu suchen. Dieselben passen nicht für unsere lokalen oder klimatischen Verhältnisse. Ein anderes Hilfsmittel als das Abwerfen der betreffenden Sorte und das Anpflanzen einer geeigneteren Sorte gibt es nicht.

Langer Schnitt bewirkt die Bildung von Fruchtholz. Kurzer Schnitt die Bildung von Holztrieben. Man verwende daher bei kräftig wachsenden, wenig zum Fruchttragen geeigneten Bäumen den langen Schnitt an, und bei solchen, die durch übermäßiges Fruchttragen geschwächt worden sind, den kurzen Schnitt. Dieses Beschneiden muß jedoch über den ganzen Baum gleichmäßig ausgeführt werden, denn würde man einen Zweig lang, die andern kurz schneiden, so würde dieser auf Kosten der andern gekürzt.

Ein beliebtes Wurzelkraut, das in keinem Aushengarten fehlen sollte, ist der Kerkel. Er stellt weder Ansprüche an Boden, noch an Pflanzzeit und gedeiht fast überall, selbst in schattigen Lagen. Der Kerkel ist einjährig. Die erste Ausfaat geschieht im April direkt ins freie Land in ca. 15 Zm. von einander entfernten Reihen. Von 14 zu 14 Tagen können weitere Ausfaaten gemacht werden bis in den August hinein. Er bildet leicht Samenstängel, was durch tüchtiges Begießen der Pflanze verhindert werden kann. Zum Anbau ist der gefüllte oder krausblättrige zu empfehlen, weil dieser aromatischer als der einfache oder gewöhnliche ist.

Das Eingießen der Samen ist dem Einweichen derselben behufs besserer Keimung vorzuziehen. Es geschieht dies bei den Reihensaat, sobald der Samen in die Reihen gestreut ist, also vor dem Bedecken. Das gleiche geschieht auch bei der streulichen Saat. Bei breitwürziger Saat muß dagegen der Samen vor dem Eingießen erst eingedocht und feigtgetreten werden. Zum Eingießen verwende man eine möglichst feine Brause, damit der Samen nicht weggeschwemmt wird.

Empfehlenswerte Knollenzellerie, Peterlienzellerie und Wöhren für den Anbau im Vorgarten. Von Knollenzellerie verdient der dicke, kleinfruchtige Frankfurter Kohlrabi und der Erfurter Kerpel-Zellerie Beachtung. Von Peterlienzellerie die frühe dicke Jüder-Peterlienzellerie. Die meistbevorzugten Wöhren sind die frühe Frankfurter halblange dunkelrote, die frühe Rantaise, stumpfe rote, die Braunschweiger lange rote späte.

Sollen Cudragonhölzer verpflanzt werden, so nimmt man sie mittels eines Spatens aus der Erde und zerteilt sie durch Auseinanderreißen. Die jungen Nebentriebe werden gepflanzt, die verletzten alten Teile weggeworfen.

Illien verlangen einen tiefgründigen, nährreichen lockeren Pflanzgrund und ein Erdreich von großer Durchlässigkeit. Man lege die Zwiebeln so zeitig als möglich im Frühjahr. Grobwarzelige Varietäten pflanzt man mindestens 20 Zentimeter, feingewinkelte etwas weniger tief.

Vieh-, Geflügel- und Singvögelzucht.

Frisches Wasser wirkt anregend auf die Verdauungsorgane und ist es daher sehr zweckmäßig, den Tieren außer dem heißen Trank zuweilen frisches Wasser zu geben. Man sollte es ihnen wenigstens von Zeit zu Zeit anbieten, damit sie von demselben aufnehmen können, wenn sie Bedürfnis danach haben.

Bei Ankauf von Zuchtieren jedweder Art sind immer die folgenden Regeln zu beherzigen: Man laufe nur raffinierte, ausgewählte und fehlerfreie Tiere zur Zucht an und schenke nicht die etwas hohe Ausgabe. Etwas Schönes und Gutes ist niemals billig zu haben. Raffinierte und fehlerfreie Tiere allein bieten Garantie, daß die Nachzucht gut und rein wird.

Das Kraftfutter gebe man den Schweinen möglichst in trockener Form. Man muß aber dann die Schweine von jung auf an diese Form gewöhnen, damit Rau- und Verdauungsstörungen sich entsprechend ausbilden. Ein Kochen oder Brähen der Kraftfuttermittel ist nur in Ausnahmefällen anzuraten. Auch die übrigen Futterstoffe können zum großen Teil ungekocht bzw. ungedämpft verabreicht werden, namentlich im Sommer das Grünfutter. Wo indessen die Fütterung billig ist, steht freilich einer umfangreichen Anwendung des Kochens, Dämpfens usw., das unter Umständen ja ebenfalls seine Vorteile hat, auch wenig im Wege. Bei Kartoffeln ist die Rohfütterung nicht zu empfehlen; sie sollten gedämpft werden. Man vermeide, daß die Schweine Wasser aufnehmen, in dem Kartoffeln gefacht sind; dies ist hauptsächlich im Spätherbst und Frühjahr zu beachten. Wo das Kraftfutter vorwiegend in Form von Schrot oder Mehl gegeben wird, Sorge man dafür, daß dasselbe nicht zu lange zu lagern habe. Frisches Schrot usw. — namentlich gilt dies für Hafer- und Gerstenschrot — hat bezüglich der Wirksamkeit immer einen Vorzug vor altem.

Schwächliche Küden hält man am besten in einem warmen, sonnigen Stalle und füttert sie reichlich mit Kleingebätem Fleisch und Ei, eingeweichtem Weißbrot, Hanfamen und trockenem Bruchreis, wobei sie sich nicht allein in kurzer Zeit erholen, sondern sich sogar zu überaus großen und kräftigen Tieren heranbilden. Besonders häufig findet man diesen Uebelstand bei jungen Truthühnern mit ihren starken Knochen und dem unverhältnismäßig schweren Körper. Auch unter Enten kommen Schwächlinge vor. Für diese sammelt man Schneden, von denen sie große Mengen vertilgen können, da sie dieselben in kaum zwei Stunden verbaut haben. Die Tierchen werden sich bei dieser Kost rasch kräftigen und zu stattlichen Tieren heranwachsen.

Um Kanarienvogelmilben zu befreien, muß zunächst deren Käfig einer gründlichen Reinigung unterzogen werden. Man brüht denselben mit heißer Lauge aus und gibt frischen Sand hinein, welchen man vorher mit zweiprozentigem Creolinwasser bepresst hat. Die Haut der Kanarienvogel pinxelt man mit erwärmtem, verdünntem Glycerin ein und bestreut das Gefieder der Vögel mit Insektenpulver.



Landwirte züchtet
Schweine
mit einer regelmäßigen Beigabe von
Barthel's
Futterkalk

ca. 40%iges Präparat, vollständig magenlöslich.
Bestes Mittel zur rationellen Aufzucht von
Schweinen u. Jungvieh aller Art, sowie Vor-
brugungsmittel geg. alle Knochenkrankheiten.

5 Kilo M. 2. — franco jeder Poststation Deutschlands; 60 Kilo
Sack M. 11. — ab unseren Lagern in Regensburg, Hof,
Würzburg, Ulm a. D., Heilbronn a. N., Osnabrück (Baden), Trier,
Köln a. Rh., Mainz, Gießen, Coburg, Hildesheim, Wittenberge,
Frankfurt a. O. u.
Michael Barthel & Co., chemische Fabrik, Regensburg 90
1283/331

Weg. Abbruch des Hauses

werden sämtliche Waren, als: Handhaken, Hüte, Regenschirme, Holentwürfer, Mägen, Krawatten, Krüge und Wandscherten, Portemonnaies etc. zu außerordentlich bill. Preisen ausverkauft. 9350

Fritz Strensch,

Kirchgasse 37, neben dem Blumenthal'schen Warenhaus.

Weltausst. St. Louis 1904. Höchste Auszeichnung. Grand Prix.

Globus
Putz-Extract
putzt besser
als jedes andere Metall-Putzmittel.

GLOBUS-PUTZ-EXTRACT

Grand Prix Weltausst. St. Louis 1904