

Der Landwirt in Nassau

Blätter für Landwirtschaft, Weinbau und Genossenschaftswesen

Verlag, Schriftleitung u. Haupt-
geschäftsstelle Nikolastraße 11
Sternpostfach Nr. 5915, 5916 und 5917.

== Ratgeber ==
für Haus und Hof, Feld und Garten

Erscheint alle vierzehn Tage.
Anzeigenpreis: Kolonetzelle 40 Pfg.
:: Restamezelle 1,50 Mark. ::

Nr. 16

Wiesbaden, den 20. September 1917

8. Jahrgang

Ueber die Raupenpest.*)

II.

Weiter wird uns darüber geschrieben:

„Die Gewinnung, Fortzucht und Durchforschung der Erreger der Weißlingsraupenpest ist jetzt Sache der exakten Naturforschung. Leicht wird sie es nicht haben, denn sie muß dazu immer frisches Material an gesunden und dann kranken oder krank gemachten Raupen haben, also Sommer wie Winter Raupen züchten. Mit Reinkulturen der Pestbakterien auf den üblichen Nährböden, die allerdings nötig sind zur Bestimmung der Arten, käme sie ja vom eigentlichen Ziele ab: die Bakterien würden abgeschwächt und schließlich, wenn sie Raupen eingeimpft würden, wären letztere immun, unempfindlich gegen die Raupenpest selber. Wir Laien aber können schon jetzt frisch drauf los arbeiten, um die Raupenplage mittels der Raupenpest zu bekämpfen. Dazu schlage ich folgenden Weg vor:

Die Naturfreunde und die Spasiergänger, die nur ins Freie gehen, um sich die Füße zu vertreten, nehmen die Botanikerbüchse aus der Rumpfkammer und sammeln erkrankte und verendete Weißlingsraupen, indem sie mit einer Schere die Blattstücke, auf welchen die Raupen schliefen, ausschneiden. Die meisten verkrauten Raupen freilich liegen nicht wie anaklebt oben auf den Blättern der Kohlpflanzen, sondern gleich dem totwund geschossenen Wild verkrüppelt sie sich. Vielfach hängen die Raupenkadaver auf der Unterseite der Blätter, woselbst ein vertrockneter Schurf schließlich der Leichenstein ist, der ihnen von der Natur gesetzt wird. Auch dieser Schurf ist sehr wertvoll für die Uebertragung der Pest. Auf einem zweiten Gange in die Natur werden viel, recht fetter, also beinahe oder ganz zur Verpuppung reife, gesunde Raupen auf Kohlsätern gebammelt. In einem schlichten, leicht zu zimmernden Raupenkasten (zur Verstellung unter Ventilation mit Drahtgitterchen versehen), kommen die gesunden Raupen, denen Kohlblätter beigegeben werden, in Verbindung mit dem Pestherd.

Um sicherer zu gehen, kann den Raupen mit Insektennadeln die Pest eingeimpft werden. Auf einem dritten Spasiergange werden die nun infizierten und zum Teil schon krepierenden Raupen hier und da unten an die Stengel der Kohlpflanzen abbetet. Maschligen werden die weitere Uebertragung der Pest vermitteln, ebenso die gesunden Raupen, welche nur so von Pflanze zu Pflanze gelangen können, daß sie von der ersten Pflanze nieder- und zur zweiten Pflanze aufsteigen.

Zu den verkrauten und an der Pest verendeten Raupen lege man an die Stengel der Kohlpflanzen totgedrückte Raupen. Mit nicht mehr salonfähigen „Glacéhandschuhen“, deren man sich bei solchen Arbeiten bedienen, drückt man am oberen ein Drittel des Raupenkörpers die Stelle ein, welche später beim entwickelten Insekt den Brustkorb bildet. Da liegt das Nervenzentrum der Raupe: sie ist dann sofort und schmerzlos zum Tode befördert.

Nun springt die Pest von Raupe zu Raupe rasch über. Aus einem anderen Grunde noch würde ich dem Leser raten, ja keine Weißlingsraupe ganz zu vernichten.

Damit komme ich zum Hinweis auf eine zweite Raupenpest, der, wenn sie mehr gewürdigt würde, in ganz hervorragender Weise die bunten Raupen des eigentlichen Kohlweißlings erliegen würden. Diese Raupen haben Trübzfärbung: die Flöhler z. B. schrecken vor ihnen zurück! Aber ein kleiner Teufel in Insektengestalt, ein zu den immenartigen Aderflüglern zählendes winziges Tierchen, träufelt ihnen Höllengift mit seiner Pegeröhre unter die Haut. Das Insekt, winziger als die befähigten männlichen Tiere der Gartenameise (Ameisen sind auch Wespen), hat ungewöhnlich große Fühler: für mich ein

Beweis, daß es weitsichtig ist und fernherin mit seinem Orientierungssinn (ohne Annahme eines 6. Sinnes kommen wir bei vielen Insektenarten nicht durch) das Wild wittert, das es erlegen will. Bald wimmelt es, wenn die Eierchen dieses Insektes (eines Nitrogaster-Kleinbruchs) in die Raupe abgelegt und von der Raupe gleichsam ausgebrütet sind, von winzigen Larven im Raupenleib. Die Raupenglutde (ob sie auch glückt, weiß ich nicht), frisst wie toll weiter und schließlich ist sie selbst aufgeschert. Die Larven des Nitrogaster treten dann aus dem Raupenleib hervor, spinnen auf dem Kadaver, manchmal sogar erst auf der verpuppten Raupe, ihre natürlichen, gelb-braunen, seidnen Kokons und liefern dann bald oder übers Jahr, wenn nichts dazwischen kommt, neue Erreger dieser Raupenpest, welche aufs entsetzlichste ihre Opfer lebendigen Leibes zum Absterben bringt.

Aber es kommt viel dazwischen. Diese Nützlinge der Landwirtschaft haben auch wieder ihre Todfeinde; so beobachtete ich, daß eine Kohlmeise in einem kalten, schneeigen Winter alle Weißlingspuppen, die mit Kokons umspinnen an der Wand einer Wohnung lebten, aufwickte und fraß. Ich habe die Kohlmeise seitdem viel beobachtet — nie sah ich, daß sie vom Kohl einen Schädling holte, nicht einmal eine Blattlaus. Nun besteht endlich die Aussicht, daß ein vor Jahrzehnten von mir angeregtes Projekt auch in Deutschland in Erfüllung geht. Man wird in einer entomologischen Versuchstation die Nitrogaster und auch die als „Gerrgottstierchen“ bekannten Karientkäfer (coccinella — Pünktchen — es gibt hunderte von Spielarten; viele sind mehr als „Siebenpunkte“) züchten und dann ins Feld schicken, um den Kampf für die Existenz der Bevölkerung siegreich zu bestehen.

Kartoffelkraut als Futtermittel.

Unter denjenigen Stoffen, denen ein verhältnismäßig hoher Futterwert innewohnt, die aber bisher so gut wie gar nicht für Fütterungszwecke benutzt wurden, nimmt das Kartoffelkraut eine wichtige Stelle ein.

Die Verluste, Kartoffelkraut für Fütterungszwecke nutzbar zu machen, sind schon vor dem Kriege mit Erfolge durchgeführt worden. Insbesondere war es Herr von Raebich, der aus dem Kartoffelkraut durch Trocknung desselben ein wertvolles Dauerfutter herstellte. Nach den Untersuchungen der Agrilkulturchemischen Versuchstation in Breslau enthält getrocknetes Kartoffelkraut 12,4 Prozent Protein, 3,4 Prozent Fett und 38,3 Prozent stickstofffreie Extraktivstoffe. Die mit der Trocknung und Verfeinerung von Kartoffelkraut gemachten Erfahrungen sind in einem Flugblatt zusammengestellt, das von der Zentralstelle für das Trocknungswesen, Berlin W. 9, Köthener Straße 38, bezogen werden kann. Unter Mitwirkung der Bezirksvereinigungen deutscher Landwirte ist nunmehr in Aussicht genommen, die Kartoffelkrauttrocknung in diesem Herbst in größerem Maßstabe durchzuführen. Ein Preis für das aus Kartoffelkraut hergestellte Trockenfutter wird in den nächsten Tagen festgelegt werden.

Es lassen sich durch die Kartoffelkrauttrocknung ganz erhebliche Futtermittelmengen gewinnen. Nimmt man an, daß nur der vierte Teil der in Deutschland angebauten Kartoffeln bis zur Ernte das zur Trocknung geeignete grüne Kraut behält und zieht man von diesen Kartoffeln nur die Hälfte des tatsächlichen Krautertrages in Rechnung, so ergibt diese Krautmenge nach einer Berechnung der Zentralstelle für das Trocknungswesen bereits 10 Millionen Doppelzentner Trockenware. Es ist natürlich unter den heutigen Verhältnissen nicht zu erwarten, daß diese Mengen für die Verfütterung nutzbar gemacht werden, dazu fehlt es an genügenden Arbeitskräften und Trocknungseinrichtungen. Immerhin sollten aber die vorhandenen und während des Krieges in größerer Zahl neu eingerichteten landwirtschaftlichen Trocknungsanlagen, Darren usw. für die Kartoffelkrauttrocknung in weitestgehendem Maße nutzbar gemacht werden. um

*) Vergl. den vorausgegangenen Artikel in Nr. 15 des „Landwirt in Nassau“.

wenigstens einen großen Teil der Kartoffelkrautbestände zu trocknen und damit ein wertvolles Dauerfutter zu gewinnen. Zur Trocknung eignet sich nur grünes Kartoffelkraut, welches kurz vor dem Herausnehmen der Kartoffeln gemäht und gesammelt wird. Die Trocknung muß möglichst schnell nach dem Einsammeln erfolgen, da grünes Kartoffelkraut eine längere Lagerung oder weite Beförderung nicht verträgt. Infolgedessen müssen die Trocknungsanlagen das Kartoffelkraut aus der nächsten Nachbarschaft erhalten. Das Kraut wird mit Häckelmaschinen zerkleinert und dann in Trommeln oder auf Darren getrocknet. Das Verhältnis der Rohware zur Trockenware beträgt ungefähr 4:1. Durch eine Mahlung des getrockneten Krautes wird die Verwendbarkeit und die Verdaulichkeit des Futters erhöht. Die Tiere nehmen es aber auch ungemahlen.

Die hohe Bedeutung der Futterherstellung aus Kartoffelkraut liegt darin, daß es sich dabei um ein Futtermittel handelt, dessen Herstellung anderen Erzeugnissen keine Anbaufläche entzieht, das im Gegenteil den Kartoffelbau wirtschaftlicher macht und welches, da sein Futterwert gutem Wiesenheu gleichkommt, die fühlbare Lücke ausfüllen kann, die durch die schlechte Raufutterernte dieses Jahres entstanden ist.

Möglichkeit zur Durchhaltung unserer Viehbestände.

Infolge der schlechten Raufutter- und Futtergetreideernte einzelner Gebiete ist die weitere Durchhaltung unseres Viehbestandes vor große Schwierigkeiten gestellt, und es ist zu befürchten, daß infolge des Mangels an Futtermitteln in diesem Herbst mehr Vieh zur Schlachtung abgetrieben werden wird, als es im Hinblick auf unsere weitere Fleischversorgung wünschenswert sein dürfte. Das Preussische Landesfleischamt macht daher bekannt, daß Kühenwirtschaften, die Stallmast betreiben, noch in der Lage sind und geradezu den Wunsch haben, Vieh zur Mastung zu erhalten. Es sollen daher nach Weisung des Landesfleischamts in erster Reihe diese Stallungen gefüllt und erst dann an die Schlachtung des wegen Futtermittelmangels abzutreibenden Viehes gegangen werden.

Ferner hat sich die Zentralstelle zur Beschaffung der Seeresversorgung bereit erklärt, Vieh, vor allem Jungvieh, in den besten Gebieten zur Fütterung unterzubringen. Der neue Preussische Landwirtschaftsminister von Eisenhardt-Rothe hat diese dankenswerten Bestrebungen in einem Erlaß vom 21. August d. Js. eindringlich unterstützt und die Landwirtschaftskammern auf die hier gebotenen Möglichkeiten zur Durchfütterung der von einzelnen Landwirtschaftsbetrieben abzutreibenden Viehmengen hingewiesen.

An den Landwirten ist es jetzt, auf das Sorgfältigste zu prüfen, welche Mengen an Vieh sie mit dem ihnen zur Verfügung stehenden Futter voraussichtlich durch den Winter werden bringen können. Soweit sie danach Vieh abzugeben haben, empfiehlt es sich, möglichst umgehend den zuständigen Viehhandelsverband von der Zahl und Art der abzugebenden Tiere zu unterrichten. Andererseits tun auch diejenigen Landwirte, die in der Lage sind, Vieh aufzustellen und Bedarf an Magervieh haben, gut, dies ihrem Viehhandelsverband mitzuteilen, damit der erforderliche Ausgleich zwischen abgebenden und noch Vieh aufnehmenden Betrieben schnelligst in die Wege geleitet werden kann.

Gastvieh auf Winterfütterung.

In der „Korrespondenz des Bundes der Landwirte“ wird als ein Weg zur Überwindung der Futtermittelknappheit und zum Durchhalten u. a. von wertvollem Zuchtvieh auf die gastweise Unterbringung von Tieren auf Winterfütterung hingewiesen. Die Korrespondenz schreibt:

Mit der Tatsache der geringen Futtermittelernte dieses Jahres, die einen Teil der deutschen Landwirte dazu zwingt, mangels ausreichender Futtermittel für den Winter den Viehstand zu verringern, vermag sich die Landwirtschaft beareiflicher Weise nur schwer abzufinden. Aber es hieße Worte verschwenden, diese Notwendigkeit anzweifeln zu wollen. Mit Worten läßt sich bekanntermaßen trefflich streiten, indessen leider kein einziges Pfund Viehfutter schaffen, das Mutter Erde nicht hat wachsen lassen. Das amtliche Zugeständnis, den Weg harten stichtlichen Zwanges diesmal auszusparen und statt dessen die Urteilsfähigkeit jedes einzelnen landwirtschaftlichen Betriebsleiters darüber befinden zu lassen, in welchem Umfange er eine auskömmliche Winterfütterung sicherzustellen vermag — dieses Zugeständnis gewinnt noch an Wert, zieht man in Betracht, daß es Raum schafft für einen Ausgleich zwischen Gegenden, die unter Futtermangel leiden, und solchen, wo reichlich Futter gewachsen ist. Vorbedingung hierfür ist natürlich, daß die jetzt in vielen Kreisen und Ämtern der Viehhaufuhr gezogenen Schranken entweder ganz fallen oder doch

wenigstens durchlässiger gestaltet werden. Daß die Zugtiere und das Milchvieh nach Mäßigkeit ungeschmälert durch den Winter gebracht werden müssen, versteht sich von selbst. Die in dem kurzen Zeitraum zwischen den beiden letzten Viehzählungen vom 1. März und 1. Juni d. Js. eingetretene Abnahme unseres Milchviehbestandes um rund 100 000 Haupt, d. i. 0,9 Prozent der Gesamtziffer stimmt schon bedenklich genau. Vielleicht wäre von Fall zu Fall erwägen, ob sich die Unterbringung von Tieren als Gastvieh auf Winterfütterung durchführen läßt, wie sie gegenwärtig der „Viehverwertungsverband für das Herzogtum Oldenburg“ im Interesse seiner Mitglieder anstrebt. Dieser Ausweg käme wohl vornehmlich für hochwertige, in jahrelanger mühsamer Arbeit aufgebauete Elitetherden in Frage. Denn im Hinblick auf das unbedingte Erfordernis, nach Friedensschluß unsere durch die Kriegsjahre so hart mitgenommene Rinderzucht rasch wieder in die Höhe zu bringen, würde man es sehr kämmerlich empfinden, ausreichender Blutzufuhr aus den Vorkauchtgebieten entzogen zu müssen.

Voraussichtliches Geschäftsergebnis der Deutschen Hagelversicherungs-Gesellschaften im Jahre 1917.

Der günstige Schadenverlauf der vorangegangenen Jahre konnte 1917 nicht beobachtet werden. Schon die Zahl der Frühschäden nahm in einzelnen Gebieten, so namentlich in der Rheinprovinz einen ganz bedeutenden Umfang an. Ausgedehnte Hagelwetter mit schweren Beschädigungen brachte auch der Monat Juni. Der Juli verlief bis zum letzten Drittel günstiger. Von da ab steigerte sich die Gewitterbildung ganz erheblich, und namentlich in der Zeit von Ende Juli bis zum 10. August wurden den Gesellschaften schwere Ernteschäden gemeldet. Diese Gewitterneigung hielt noch über den ganzen August bis in den September hinein an. Hauptsächlich betroffen wurden die Rheinprovinz und Westfalen, ferner die Provinzen Schlesien, Pommern, Brandenburg sowie die Großherzogtümer Mecklenburg. Auch in einzelnen Teilen von Ost- und Westpreußen und der Provinz Sachsen waren schwere Schäden zu verzeichnen.

Nach einer Mitteilung des Verbandes der Deutschen Hagelversicherungs-Aktiengesellschaften können in Anbetracht der Gesamtlage des Geschäfts die Ergebnisse der diesem Verbands angehörenden Gesellschaften immerhin als befriedigend bezeichnet werden, da die erzielten Ergebnisse voraussichtlich gestatten werden, die Rücklagen für künftige Jahre wiederum zu verstärken.

Wein-, Obst- und Gemüsebau.

Ein Mahnruf an den Weinbau.

Die maßlosen Preissteigerungen nicht zu unterstützen, richtet der Trierer „Weinmarkt“, Organ des Zentral-Weinbau-Vereins. Das Fachblatt der Mosel führt unter dem Titel „Uebertriebene Weinpreise liegen nicht im Interesse der Winzer“, die Hauptgründe an, die den Winzer abhalten sollten, sich an der Preistreiberei zu beteiligen. Der „Weinmarkt“ schreibt:

„Je höher die Weinpreise während des Krieges getrieben werden, desto größer wird die Gefahr nach dem Friedensschlusse. Der Importhandel wird sich dann sofort mit großer Energie auf den Markt stürzen und sein Erfolgs wird um so größer sein, je höher die Inlandpreise stehen. Unser Handel kann, wenn er sich allzu teuer eingedeckt hat, unmöglich konkurrieren, die Importweine werden das Feld behaupten und die verärgerten Konsumenten gehen dem Binnenhandel als Kunden verloren. Die Folgen müssen in letzter Linie der Winzer tragen, der in kommenden Jahren wieder unverkäufliche Weinvorräte, aber kein Bargeld hätte.“

Ohne starke Erhöhung unserer Weinzölle ist der deutsche Weinbau nach dem Kriege nicht mehr lebensfähig. Schon vor dem Kriege war er, infolge unserer schlechten Zollpolitik, einem unheilbaren Siechtum verfallen. Mittlerweise sind die Produktionskosten auf doppelte Höhe gestiegen und die ausländische Konkurrenz muß unsern Weinbau und Weinhandel ruinieren, wenn nicht ein starker staatlicher Schutz diese Stände vor dem Untergang rettet. Das Reich sieht augenblicklich den Preistreibern der Spekulanten mißmutig zu, und weil sich einzelne Winzer an der Spekulation beteiligen, fällt das Odium auch auf den Weinbau. Wenn nun nach dem Friedensschlusse dieselben Männer am Reichsruder stehen, und wenn der Weinbau nicht einwandfrei nachweisen kann, daß er an den Preistreibern nicht beteiligt war, so wird er mit seinen Zollforderungen keine entgegenkommende Haltung der Regierung antreffen. All seine frühere Not wird vergessen sein, für die

kommende Not wird man kein Auge haben; man wird nur den „Kriegswunderer“ vor sich sehen, der keines Schutzes würdig ist. Dazu kommt dann die erbitterte Stimmung der Weintrinker, die sich rächen wollen, und der „hilfsbereite“ Importhandel, der immer gegen eine vernünftige Regelung unserer Weinsölle war, „um den Konsumenten einen billigen Trunk zu verschaffen“, in Wirklichkeit, um sein Geschäft zur Blüte zu bringen. Das alles zusammen könnte dann leicht die gerechten Forderungen des Weinbauers zu Falle bringen. Oder erlaubt man etwa, die gegen den Weinbau während des Krieges infizierte Debe hätte einen andern Sinn? Wer das meint, kennt unsere Pappenheimer schlecht.“

Zum Schluß betont das Blatt sehr richtig: Wir stehen deshalb nicht an, uns gegen übertriebene Preisforderungen zu erklären. Der Käufer darf die Angebote akzeptieren, er darf sich auch gegen Höchstpreise wehren, das ist kein gutes Recht, er darf aber nichts tun, um seinerseits die Weinpreise künstlich zu steigern. Das wäre nicht nur eine Sünde gegen das Vaterland und den eigenen Stand, es könnte sich auch an dem einzelnen rächen.

Genossenschaftswesen.

Ein Jahr landwirtschaftlicher Genossenschaftsarbeit.

Soeben ist das Jahrbuch des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften für 1916 im 29. Jahrgang erschienen. Der 605 Seiten starke Band vermittelt einen genauen Einblick in die gewaltige Arbeit, die im dritten Kriegsjahr im Reichsverband geleistet worden ist. Das Jahrbuch gibt im ersten Teil, dem Jahresbericht des Anwalts für die Zeit vom 1. Juni 1915 bis 31. Mai 1916, eine wertvolle Uebersicht über Entwicklung und Stand des gesamten deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaftswesens, über die Tätigkeit des Reichsverbandes und die umfassende Arbeit der Zentralkassen und Zentral-Ein- und -Verkaufsgenossenschaften. Erwähnt sei, daß der Jahresumsatz der Zentralkassen im Jahr 1915 von 7,6 auf 14,1 Milliarden Mark, der Wert des Warenumsatzes der Zentral-Ein- und -Verkaufsgenossenschaften von 303 auf 450,2 Millionen Mark gestiegen ist. Dem Jahresbericht des Anwalts schließt sich der Bericht über die Verhandlungen des 31. Deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaftstages am 26. Oktober 1916 in Berlin an. Den Schwerpunkt im Jahrbuch beansprucht die 471 Seiten umfassende Statistik von 17 988 dem Reichsverband angeschlossenen Genossenschaften. Dem Reichsverband gehörten Ende 1916 in 30 Landes- und Provinzialverbänden 19 045 Genossenschaften an, das sind 65,7 Prozent aller deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften. Von diesen Genossenschaften sind 62 Zentralgenossenschaften, 11 641 Spar- und Darlehnskassen, 2341 Bezugs- und Absatzgenossenschaften und 2260 Molkereigenossenschaften. Von den 2741 sonstigen Genossenschaften seien nur die wichtigsten Elektrizitäts-, Viehverwertung-, Eierverwertungs- und Obst- und Gemüseverwertungsgenossenschaften erwähnt. Die ländlichen Spar- und Darlehnskassen hatten in 1915 einen Gesamtumsatz von 6,9 Milliarden Mark, im Warenverkehr der Bezugs- und Absatzgenossenschaften wurden 278,8 Millionen Mark umgesetzt.

Sprechsaal.

Bewährung der Augenstecklinge.

In der Zillsch'schen Hofärnterei in Altenburga wurde vom Gartenbau-Ingenieur Köhler der Versuch gemacht, den Ertrag der Kartoffelpflanzung durch Augenstecklinge zu erhöhen. Die aus Augenstecklingen gewonnenen Kartoffelpflanzen wurden am 10. Mai auf einem umgegrabenen Lagerplatz ohne Dünger eingesetzt. Es ergaben je 6 normale Pflanzen (auf 1 Quadratmeter Fläche) von Sorte Paullens Jukt 5 1/2 Pfund, Kaiserkrone 4 Pfund, Eberanto 4 1/2, Odenwälder Blaue 3, Fürstkrone 5 1/2 Pfund. Die Witterungsverhältnisse waren bekanntlich im Juni sehr ungünstig, gleichwohl das gute Ergebnis. Gleiche günstige Erfolge werden auch von anderwärts gemeldet, wofin Köhler solche Kartoffelpflanzlinge zu Hunderttausenden lieferte. Noch höher und bedeutsamer ist der Ertrag der am 4. Juni im freien Felde eingesetzten Pflanzen. Auf 1 Quadratmeter berechnet ergaben Eberanto 5 1/2 Pfund, Odenwälder Blaue 3 1/2, Fürstkrone 5 1/2 Pfund gesunde große Früchte. Umgerechnet auf einen Altenburger Acker, der 6400 Quadratmeter gilt, stellt sich der Ertrag bei 4 Pfund im Quadratmeter auf 256 Zentner, bei 5 1/2 Pfund auf 368 Zentner. Im Kartoffelbau gelten 250 Zentner vom Acker sonst als gute Ernte. Die Erfolge mit den Kartoffelstecklingen sind sonach überaus günstig.

Ratgeber für Haus und Hof, Feld und Garten.

Wohnung und Bekleidung.

Flecken von lackierten und angetrichenen Möbeln zu entfernen. Einige Tropfen Öl werden mit ebensoviele Spiritus vermischt. Mit dieser Mischung bestreicht man die Flecken und reibt dann schwach mit einem weichen Lappen nach. Die weichen Wasserflecken werden dadurch sofort beseitigt. Fettflecken werden am schnellsten mit Benzin, Farb- und Beisflecken aber mit Terpentinöl entfernt.

Tapetierete Wände vor Ungeziefer zu schützen. In tapetierten Zimmern kommt es häufig vor, daß sich, besonders wenn die Tapeten etwas schadhaft werden und losgesprungen sind, Ungeziefer, Wanzen usw. hinter den Tapeten einnistet. Um diesem Uebelstande vorzubeugen, legt man dem beim Tapetieren verwendeten Kleister etwas Koloaninienpulver zu und zwar auf 3 Kilo 50 bis 60 Gramm.

Bliegeschmutz entfernt man von Messing mit einem Gemisch aus lauwarmem Wasser, dem etwas Spiritus und Salzwasser zu gleichen Teilen beigelegt sind. Mit einem weichen Lappen oder Schwämmchen wird die Bliefflecke aufgetragen und dann mit dem Ledertuch nachpoliert.

Gegen die Motten. Ein wirksames, leicht zu gebrauchendes und nicht unangenehm riechendes Mittel gegen die Motte erhält man, indem man Tabakblätter klein zerschneidet, 10 Teile davon mit je 1 Teil Pappulblätter und Melonenblüten mischt, 1/2 Teil Olivöl zusetzt und das Ganze in kleine Päckchen von 5 bis 10 Gramm verteilt, die man, in Kauslein eingewickelt, zwischen Kleider usw. legt.

Ein gutes Fleckwasser. Man nehme vier Eßlöffel voll starken Salzwasser und einen Eßlöffel voll Salz, schütte das Ganze in einem Glase tüchtig durcheinander und wende es mit einem Schwämme oder wollenen Lappchen an. Mit dieser Flüssigkeit kann man alle Fett- oder Ölflecken usw. waschen. Flecken von Harz oder Teer auf Tuch, müssen erst durch ein wenig Butter erweicht werden.

Stearinflecke aus Kleiderstoffen zu entfernen. Man wäscht die Stellen mit ganz kaltem Wasser und sofort löst sich der Stearin; nicht das kleinste Teilchen bleibt haften.

Katsoflecke entfernt man, indem man sie möglichst schnell, wenn sie noch ganz frisch sind, mit kaltem Wasser, ohne jeden Zusatz von Seife oder anderen Reinigungsmitteln, auswäscht.

Küche und Keller.

Spinat von Möhrekrant. (Eingelandt von Frau Anna Wagner, Wiesbaden.) Mir ist es aufgefallen, daß alle möglichen wild wachsenden Kräuter als Gemüse empfohlen werden, aber nirgends finde ich eine Empfehlung für das so gut schmeckende und überall reichlich vorhandene Kraut der Karotten und gelben Rüben. Als im Frühjahr das fürchtbare Hagelwetter die Gemüseanlagen zerschlug, war auch mein Karottenbeet so zugerichtet, daß ich das Kraut abschneiden mußte, um den nachwachsenden Blättern Luft zu schaffen. Bei der Gemüseknappheit tat es mir leid, das Kraut fortzuwerfen, deshalb versuchte ich es, wie Spinat zuzubereiten. Ich schnitt das Kraut in kleine Stücke, kochte es mit etwas Zwiebel undlauch oder Sellerieblättern weich, trieb es durch die Saftmaschine, kochte das Gemüse mit einer Mehlschwitze auf und erhielt ein wohlkochenendes Gericht. Wenn das Fett fehlt, stelle ich die Mehlschwitze dadurch her, daß ich das nötige Mehl mit kaltem Wasser anrühre und das Gemüse damit und mit einigen aufgelösten Fleischbrühwürfeln durchkocke.

Kürbispanne. (Eingelandt von Frau Anna Wagner, Wiesbaden.) 5 große Kartoffeln werden gewaschen, geschält und gerieben. Den Drei preßt man nicht, sondern läßt nur das Wasser etwas ablaufen, menat 3 Eßlöffel Weizenmehl (kann zur Hälfte auch Grieß sein) und etwas Salz darunter und füllt ihn in eine gefettete Auflaufform. Vorher hat man zwei Pfund Kürbis mit wenig Wasser weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. 2 Eier verquirlt man mit 1/2 bis 3/4 Liter Milch und Wasser und dem Kürbismus und so viel Mehl, daß ein dicker Pfannkuchenteig entsteht, nimmt von dem Kartoffelbrei 2-3 Eßlöffel voll dazu, etwas Salz, Zucker und Zimmt, füllt die Menge über den Kartoffelkloß, giebt 2-3 Eßlöffel zerlassenes Fett darüber und bäckt das Ganze in gut abgeiztem Ofen 1 1/2-2 Stunden, bis es oben braun ist. In Friedenszeiten kann man obenauf dünne Weißbrotkrumen legen. Obgleich Gebliebenes schmeckt aufgewärmt sehr gut. Denselben Kartoffelkloß kann man mit Birnen (müssen vorher eismort werden), Äpfeln, Zwetschen, Kirschen oder tags zuvor eingeweichtem Backobst belegen, etwas Zucker darüber streuen, einen Pfannkuchenteig darüber gießen und backen, wie das erste Gericht.

Pilze in Essig. (Eingelandt von Fr. W. Fert und Klein.) Die auf gesäuberten, zerschnittenen Pilze werden mit leicht gesalzenem Wasser kaum bedeckt und etwa 10 Minuten über schwachem Feuer gedünstet, mit dem Schaumlöffel aus der Brühe gehoben und in weitbällige Flaschen oder Gläser gepackt. Dem Kochwasser setzt man den gleichen Teil Essig, dann Paprika oder Pfeffer nach Geschmack, Lorbeerblatt, enalisch Gewürz, Nelken, feingebatte Zwiebel oder ganze Schwarlotzen zu, eine Prise Salz, kocht diese Mischung gut durch und füllt sie über die Pilze, sodas der Saft übersteht. Auch kann man nach Belieben Zucker mitkochen. Flaschen gut verkorken.

Pilse in Salz. (Eingelant von Fr. Ufert und Klein.) Ungefähr 5 Kilo gutgewaschene, leicht gewaschene Pilse werden in leichtem Salzwasser ungefähr 5–10 Minuten gut aufgekocht. Die Brühe wird mittelst Durchschlag von den Pilzen entfernt und zu Suppen, Saucen und dergl. sofort verwendet. Die abgetropften Pilse werden mit 1 Pfund feingeschnittener Zwiebel und 600 Gramm Salz nach dem Erkalten gut vermennt und in Steinöpfe oder Kräfte geschichtet oder gestampft. Oben werden sie nochmals mit Zwiebeln besetzt und mit Salz bestreut und wie Bohnen und Kraut beschwert und verwahrt. Da sie mit der Zeit sehr salzig schmecken, verwendet man sie mit dem Saft von Gemüsen und Suppen, z. B. dicken Nudeln, Gerichten, Strauensuppen. Oder auch zu Saucen (Bratenaußen und dergleichen).

Ergebnis meiner Teegewinnung. (Eingelant von Herrn Lehrer Wittgen-Nordenstadt.) Gesammelt werden hauptsächlich die Blätter der Erd-, Him- und Brombeere. Beim Pflücken ist darauf zu achten, daß die Blätter trocken, wohl erhalten und nicht von Würmern zernagt sind, denn ein Waschen der Blätter muß unterbleiben, weil dadurch ein Teil des Aromas verloren geht. Um den Tee dem chinesischen völlig gleich zu machen, muß man die Blattstiele abschneiden, die Blätter auf warmer Platte rösten, auf der Hand rollen und nach dem Erkalten in gut schließenden Büchsen aufbewahren. Während der chinesische Tee nicht für jeden geeignet erscheint, ist mein Tee gut bekömmlich, ja er wirkt merklich blutreinigend. Jedenfalls schmeckt er — entsprechend verfaßt — vorzüglich und ist tausendmal billiger als der chinesische.

Wie man Zucker spart. (Eingelant von Frau D. aus B.) Am Abdarber und andere säuerliche Früchte ohne viel Zucker als Kompott schmackhaft zu machen, verrät uns eine Hausfrau folgendes einfache Verfahren. Die Früchte werden mit wenig Wasser zum Kochen gebracht. Sobald sie aufwellen, füllt man eine Weiserlöhle doppelte Menge Natron bei, das die Säure bedeutend mildert. Darauf wird das Kompott so lange im Topf geschüttelt, bis aller Schaum vergangen ist, und nun wird erst der Zucker hineingegeben. Auf diese Weise braucht man nur die halbe Dosis des sonst verwendeten Zuckers.

Vertilgung von Käufeläfern. (Eingelant von Herrn Karl von Sack, Dohheimer Str. 74.) Es empfiehlt sich ein Gemisch von 2 Teilen Borax und 1 Teil Salzsäure. Von diesem Gemisch wird ein Teil mit 3 Teilen Erbsenbrei (man kann auch die zurückbleibenden Schalen verwenden), vermischt und abends aufgestellt. Das Gemisch von Borax und Salzsäure kann man auch mit gleichen Teilen Zucker mischen und in die Fußbodenrillen streuen.

Gesundheitspflege.

Apfelkraut mit Honig. (Eingelant von Lehrer Wittgen-Nordenstadt.) Ein gutes Hausmittel gegen Katarrh und Husten bereitet man auf folgende einfache Weise: Manerschneidet sechs reife Äpfel mit der Schale, übergießt sie mit 1 Liter kochendem Wasser und läßt sie einige Stunden, besser einen Tag, aufgedeckt stehen. Dann gießt man das Wasser ab, füllt es mit einigen Pfennig Honig und säuert den Trank mit dem Saft von einer Zitronen an. Das Mittel ist wiederholt ausprobiert, es wirkt stets sehr lindernd.

Mittel gegen Zahnschmerzen. (Eingelant von Herrn Karl von Sack, Dohheimer Str. 74.) Gegen Zahnschmerzen, namentlich nervöser Natur oder als Folge einer Erkältung, tun meist heiße Fußbäder gute Dienste. Dem Fußbadewasser wird ein Eßlöffel Kochsalz oder noch besser Seifenpulver zugefügt. Man badet die Füße 8–10 Minuten. Nach dem Bade, das möglichst heiß sein soll, trockne man die Füße schnell oberflächlich ab und bedecke sie mit wollenen Strümpfen, worauf man sich schnell zu Bette begibt.

Bekämpfung des Fuß- und Achselschweißes. (Eingelant von Herrn Karl von Sack, Dohheimer Str. 74.) Man stellt sich eine Formalinlösung (1 Teil Formalin und 3 Teile Wasser) her und pinselt damit die betr. Stellen ein. Das Formalin wird alle lästigen Gerüche aufnehmen.

Der Obst- und Gemüsegarten.

Die Kohlhernie, die Knollenkrankheit der Kohlgewächse, hat in diesem Jahre wieder große Verheerungen angerichtet. Wo die Kohlhernie auftritt, hört der Gartenbau, wenigstens der Gemüsebau auf, einträglich zu sein, wenn nicht tüchtig Kalk zugeführt werden kann. Der Kalk wird am besten als Kalkmilch zugeführt, weil dieser am stärksten ist. Auf einen Garten von 200 Quadratmeter Größe kann man im Herbst 1–1½ Zentner eintragen. Die guten Folgen zeigen sich schon im nächsten Jahre.

Blumentohl. Um Blumentohl den ganzen Winter über zu erhalten, schneide man ihn im Herbst vor dem Eintritt der Nachfröste dicht über der Erde ab, beseitige die äußeren Blätter, binde diejenigen, welche unmittelbar an der Blume sitzen, zusammen und lege die Köpfe auf feuchten Sand.

Zierpflanzen aller Art.

Die Beanie muß im Herbst eine gute Düngung und dann einige Zeit Ruhe bekommen. Noch im Winter, spätestens seit dem Frühjahr kann alsdann mit der Blüte gerechnet werden.

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt: D. G. Ehrenberger, für den Inseratenteil: L. V. J. Dohler; Druck und Verlag der Wiesbadener Verlags-Anstalt G. m. b. H., sämtlich in Wiesbaden.

Für unsere Haustiere.

Der beste Untergrund für Pferdeställe wird aus doppelt gebrannten, auf die hohe Kante gestellten und mit Zement verbundenen Ziegelsteinen gebildet, wenn darauf eine Schicht Löss und auf diese etwas Stroh kommt. Vom letzteren wäre das schlechteste mit dem frischgefallenen Mist immer fortzunehmen. Auf diese Weise erhält man einen weichen und undurchlässigen Boden.

Ein gutes Hundefutter. Man kaufe keine, geringwertige Fische, die nach Entfernung der Eingeweide unter Zusatz einer Zwiebel tüchtig zerhackt werden, sodas die Gräten sich zwischen den Fingern zerdrücken lassen. In den Fischabfällen kann man sich weiter die Köpfe von Robellau usw. sichern und in der angegebenen Weise zubereiten. Fische und deren Abfälle sind ein nahrhaftes, leicht verdauliches Futter für Hunde. Die Nährkraft wird noch gehoben, wenn man einige Eßlöffel gutes, nicht entfettetes Knochenmehl zusetzt.

Kleintiere und Geflügel.

Williges und nahrhaftes Kaninchenfutter. Kaninchenzüchter, die Gelegenheit haben, sich Rohkastanien zu beschaffen, sollten sich einen gehörigen Vorrat davon sichern. Die Kastanien werden wie folgt behandelt: Zunächst dünn ausgebreitet und alle 2 bis 3 Tage mit einem Rechen oder auch mit der Hand tüchtig umgewirbelt. Nach 1½–2 Monaten sind die Kastanien gänzlich gedörft und werden dann in einem Sack aufbewahrt. Der größere Mengen sammeln konnte, läßt dieselben schroten. Vor Verabreichung an die Tiere wird dieses Schrot 24 Stunden in Wasser eingeweicht, wobei dasselbe eine schwarzbraune Färbung erhält. Dieses Wasser wird abgeseiht, die Kastanien mit siedendem Wasser übergossen und mit Kleie vermennt. Sobald die Masse abgekühlt ist, kann sie verfüttert werden. Die Masse muß nicht breiig, sondern krümelig sein. Da sich die Tiere nur schwer an dieses Futter gewöhnen, nimmt man zuerst viel Kleie und wenig Kastanien, um nach und nach die Menge an Kastanien zu vergrößern.

Warum die Eier meiner Hühner so schön gelbe und appetitliche Dotter haben. (Eingelant von Lehrer Wittgen-Nordenstadt.) Der Darbstoff für die Dotter ist vorzugsweise in dem Grünfutter enthalten, woran es den Hühnern nie fehlen sollte. Man gebe deshalb auch während des Winters und in der Zeit, wenn die Tiere draußen nichts Grünes finden, außer Kohlblättern auch Rüben verschiedener Art. Ganz besonders bewirken Mohrrüben eine schöne satte Färbung des Dotters, ferner auch Klee oder gutes Heu, fein geschnitten, anebracht und mit Weichfutter vermennt. Fütterung mit Eideeln oder Eideelmehl bewirkt, wie ich noch im letzten Jahre feststellen konnte, daß der Dotter eine dunkle, oft beinahe schwarze Farbe annimmt, was durch die Verbindung der in den Eideeln enthaltenen Gerbsäure mit dem Eisengehalt des Eies verursacht wird. Die Verabfolgung von Eideeln wird man daher möglichst einschränken, zumal die Eideeln auch einen nachteiligen Einfluss auf den Geschmack ausüben. Je mehr Grünfutter die Hühner erhalten, desto feiner sind Geruch und Geschmack und, wie gesagt, das Aussehen des Eimern.

Nahrhaftes und fetthaltiges Hühnerfutter. (Eingelant von L. H. Heinrich, Wiesbaden, Dohheimer Str. 10.) Kürbiskerne erodnet, Erntendenkenderne, Alazienfrüchte und die legt massenhaft zu erntenden Schoten der Alazie, sehr eiweißhaltig, weil Leguminosenart, entweder abgekocht oder gemahlen.

Landwirtschaftliches Allerlei.

Mittel gegen geschwollene Euter. Man nimmt einen Eimer mit heißem Wasser, legt einen glühendheißen Ziegelstein hinein und stellt den Eimer unter das Euter der Kuh. Um das Entweichen des aufsteigenden heißen Dampfes zu verhindern, bedeckt man die Kuh mit einer entsprechend großen Decke. Man läßt den Eimer so lange unter der Kuh stehen, als sich noch Dampf zeigt. Das Verfahren wird täglich zwei- bis dreimal wiederholt. Innerlich gibt man mit Vorteil Abfuhr von Malven.

Das spezifische Gewicht normaler Vollmilch bewegt sich in den Grenzen von 1,029–1,033. Die Ermittlung geschieht durch besonders konstruierte Seilwagen. Ein ganz sicheres einwandfreies Verfahren zur Feststellung von Fälschungen liefern die Wagen jedoch nicht.

Gute Ratschläge

dürfte ein jeder heute erteilen können, ist doch der Krieg ein großer Lehrmeister gewesen. Um die reichen Erfahrungen unserer gesch. Leser der Allgemeinheit zugute kommen zu lassen, bitten wir um Einfindung von „Guten Ratschlägen“ in ganz kurzen Worten, die unter den nachfolgenden Rubriken

Wohnung und Bekleidung, Küche und Keller usw. usw. veröffentlicht werden sollen. Für jeden und mitgeteilten guten Rat zahlen wir eine

Prämie von 1 Mark.

Ein jeder, der seinem Nächsten mit praktischen, guten Ratschlägen zur Seite steht, hilft der Allgemeinheit, hilft dem Deutschen Volke die Lasten des Krieges leichter tragen. Unser „Ratgeber“ soll der Vermittler sein. Wir bitten um recht rege Beteiligung. Gute Ratschläge sind unter Beifügung der Bezugskartung für den laufenden Monat an die Schriftleitung des „Landwirt in Nassau“ Wiesbaden, Allosaßstraße 11, zu adressieren.

Verlag und Schriftleitung des „Landwirt in Nassau“.