

Für Familie und Haus.

Gesundheitspflege.

Gutes Mehl. Jede sorgsame Hausfrau muß die Waren, welche in der Wirtschaft gebraucht werden, nach ihrer Güte zu beurteilen verstehen. Besonders notwendig ist dies beim Einkauf von Mehlsorten, Gemüsen, Gewürzen, Fleisch, Geflügel, Kolonialwaren und anderen Artikeln, damit sie nicht überfordert wird. Beim Einkauf von Mehl achte man zunächst auf die Farbe. Ist diese weiß mit einem gelblichen Schein, so ist das Mehl zu empfehlen. Hat es dagegen einen bläulichen Schimmer oder kleine schwarze Flecken, so stehe man vom Kaufe ab. Weiter prüfe man seinen Gehalt, indem man es anfeuchtet und ein wenig zwischen den Fingern knetet; wird das Mehl dadurch weich und schwammig, so taugt es nicht viel. Darauf werfe man ein Klümpchen trockenen Mehles gegen irgend einen weichen Gegenstand; zerfällt es dabei, so hat es irgend einen Fehler. Als letzte Probe presse man eine Handvoll Mehl fest zusammen und lege es auf den Tisch; hält es zusammen, so ist es unversehrlich und gut, fällt es aber sofort auseinander, so ist es mit fremder Substanz vermischt. Der reine Mehlschmeck darf nicht unangenehm und buntig, der Geschmack muß süßlich, durchaus nicht säuerlich sein, und keinesfalls darf das Mehl zwischen den Zähnen nisteln, da es sonst jedenfalls Sand enthält. Im allgemeinen hat jedes unreine oder verdorbene Mehl einen von gutem Mehl zu unterscheidenden Geruch und ein eigentümliches Aussehen; wenn das Mehl harte, oft größere Klumpen bildet, einen Schimmelgeruch, einen unangenehmen, scharfen, bitteren, widrig süßlichen oder üblen Geschmack hat u. in dem Schmelze ein Gefühl von Schärfe zurückläßt, ist es sogar in eine faulige Gärung übergegangen, von mattweißer, bläulicher, trüber oder rötlicher Färbung. So ist es ganz untauglich, und man hat sich zu hüten, solches Mehl zu kaufen. Ein Mehl aber, das eben genannte vier Proben besteht, ist entschieden gut und zum Kaufe zu empfehlen.

Beerenbeeren können ohne Zucker in Flaschen eingemacht werden. Zu diesem Zwecke füllt man die Beeren roh in die Flaschen. Da sie aber bei dem Einkochen immer etwas zusammenfallen, ist es besser, wenn man sie vorhergekaut einfüllt. Je gewaschen und verlesenen Beeren werden in einem Emailletopf unter vorstehendem Röhren zum Aufkochen gebracht, damit nicht zuviel Saft entsteht. Diesen füllt man heiß in die gereinigten und angewärmten Flaschen. Man benötigt zum Einmachen gewöhnliche Flaschen. Doch sollen sie einen weiten Hals haben. Am zweckmäßigsten sind Flaschen mit Patentverschluß, die aber kaum noch zu haben sind. Das Sterilisieren nimmt man im Wasserbad vor. Man sterilisiert etwa 30 Minuten lang bei 60–70 Grad C. Bei den Patentflaschen drückt man nach dem Sterilisieren sofort den Verschluß zu. Gewöhnliche Flaschen schließt man mit Korken oder Wappentropfen. Nun läßt man die Flaschen im Wasserbad erkalten. Das Sterilisieren kann man sich dann ersparen, wenn die Beeren vorher musartig gekaut wurden, dann läßt sich auch ein Teil des reichlichen Saftes abkochen. Wenn man solche Flaschen zum Verbrauch entleeren muß, dann stellt man sie in warmes Wasser und erhitzt sie allmählich. Wenn man zur Haltbarmachung gewöhnliche Gläser oder Steinöpfe benutzt, so legt man den Bruchteil auf 1 kg. Beeren 1/2 Gramm künftliche Benzoesäure oder benzoesäure Natron zu. Wenn man die Beeren für den Tisch verwenden will, dann muß man sie schon am Tage zuvor mit Zucker mischen, damit sie eintrocknen. Den zu dünnen Saft kann man mit feingestrichenem Zwieback einbinden.

Der Fruchtgelee erhält seine starke Bindigkeit durch die Gallerte, die schon in den unreifen, harten Früchten vorgebildet ist. Die Gallerte ist in Wasser,

ser, Aether und Alkohol unlöslich und wird auch Pektose genannt. Wenn die Früchte heranreifen, wird die Pektose in einen löslichen Stoff, das Pektin, umgewandelt, wodurch das Fruchtfleisch weicher wird. Das Pektin hat nun die Eigenschaft, den durchsichtigen eingedickten Fruchtsaft in Gelee zu verwandeln. Wird die Frucht überreif, dann kühlt das Pektin seine gellierende Eigenschaft ein. Auch durch das Kochen wird die Pektose der Früchte in das lösliche Pektin verwandelt, die harten Früchte werden weich, Kochen wir aber zu lange, dann verliert das Pektin die Eigenschaft Gallerte zu bilden, weswegen man sagt, der Frucht ist „totgekocht“ worden. Von solchem Fruchtgelee wird man nie Gelee erzielen. Wir können dennoch Gelee aus unreifen und aus reifen Früchten bereiten, dürfen aber keine überreifen verwenden, da diesen der Gallertstoff fehlt. Sofort nach dem Auspressen muß der Fruchtgelee eingedampft werden, da er sonst in Gärung übergeht und Veränderungen erleidet. Das Eindampfen muß rasch erfolgen, da durch die lange Einwirkung der Hitze dem Saft die Fähigkeit, Gallerte zu bilden, verloren geht. Zum Eindampfen benutzt man darum flache Gefäße, in denen die Verdunstungsfläche der Flüssigkeit groß ist. Bei einem solchen Verfahren spart man auch bedeutend an Zucker, was von großem Vorteil ist, da Zucker das Gelee verleiht. Auf ein Liter Saft genügt ein Pfund Zucker. Pektin ist übrigens nicht in allen Früchten in gleichen Mengen enthalten. Birnen, Äpfel, Johannisbeeren und Nüßchen sind daran reich, am reichsten die Quitten. Kirschen enthalten wenig Pektinstoffe.

Kartoffeln wohlgeschmeckender zu machen. Kartoffeln enthalten verhältnismäßig immer sehr viel wässrige und wenig mehligke Teile, weshalb sie nicht so gut sind, wie die reifen Kartoffeln. Man kann sie indessen durch sorgfältige Behandlung während des Kochens bedeutend verbessern. Dieses geschieht einfach dadurch, daß man gleichzeitig mit dem Gefäße, in dem man die Kartoffeln auf das Feuer bringt, ein anderes mit reinem Wasser gefüllt, ebenfalls zum Sieden erhitzt. Haben die Kartoffeln nun eine zerkleinerte Gestalt, so koch sie gar, so gieße man von ihnen das Wasser ab und das reine Wasser ab, dann darüber, in welcher zweiten Brühe man sie nun vollends gar kochen läßt, worauf man auch diese abgießt, die Kartoffeln, welche vorher geschält sind, mit etwas Salz und gehackter Petersilie durchschwenkt und sie so heiß wie möglich aufträgt. Nicht nur die reifen, sondern alle Kartoffeln werden durch zweimaliges Kochen in frischem Wasser verbessert, gleichviel, ob sie geschält oder mit der Schale auf Feuer gebracht werden. Man kann sogar übrig gebliebene, kalt gewordene

Gemeinnütziges.

Gegen knarrende Stiefel. Man empfiehlt gegen dieses unliebsame Geräusch, die Sohlen knarrender Stiefel wiederholt mit Weindol zu durchtränken. Denfalls erzielt man durch das betreffende Verfahren eine große Haltbarkeit der Sohlen. — Bewährt hat sich gegen das Knarren der Stiefel solches Mittel, welches freilich nicht dauernd hilft, sondern oft angewendet werden muß. Man stelle die Schuhe über Nacht auf Wasser, d. h. also nur so weit in Wasser, daß das Wasser nicht zwischen Sohle und Oberleder eindringen kann. Diese Wasserkur betreffend, wird man z. B. gefunden haben, daß bei länger anhaltendem Regenwetter die Stiefelmuschel aufhört, um allerdings bald wieder aufs neue zu beginnen.

Reinigen blind gewordenen Glases. Die Fenster werden vollständig klar, wenn man sie mit in Regenwasser getauchten Brenneisen schneuert und darnach spült. Gläserne Gefäße, in denen kleine feste Substanzen aufbewahrt werden, reinigt man am besten mit Lauge, die von Zuckerbohrer ge- wonnen wurde, wodurch eine Emulsion des Seiles

hergebracht wird. Flaschen, in denen Bier, Wein oder Essig war, werden durch Kalk- oder Steintohlenasche gereinigt, während Wasserflaschen oder Gläser, in denen sich aus dem Wasser Ränder von Kalk gebildet haben, am besten durch verdünnte Salzsäure wieder klar gemacht werden. Auch durch scharfen Essig läßt sich derselbe Zweck erreichen.

Ein Licht die ganze Nacht brennend zu erhalten. Man braucht nur soviel gepulvertes Kochsalz um den Docht herum zu legen, daß es bis an den schwarzen Teil des Dochtes reicht. Das Licht brennt dann nur mit schwacher gleichmäßiger Flamme und so langsam ab, daß ein kleines Stück der Kerze für die ganze Nacht ausreicht.

Wie befeuchtet man Wasserlede von einer polierten Fläche? Man bestreut die Stelle mit Kochsalz und tröpfelt auf dieses Wasser; nach einer Weile trocknet man die Platte sauber mit einem Tuche ab. Durch Reiben mit einem guten, weichen Kork stellt sich der Glanz bald wieder ein.

Gesundheitspflege.

Gutes Abtrocknen nach jedem Baden. Das Aufspringen und Sprödewerden der Haut ist häufig Ursache von unangenehmen Abtrocknen nach Wäsungen. Man trockne das Gesicht solange ab, bis es vollständig trocken ist. Es ist namentlich das Ohr, welches leidet, denn diese Stelle wird gewöhnlich am wenigsten abgetrocknet. Schlechte Seifen vermehren die Empfindlichkeit der Haut. Gut sind die fetten Seifen, doch schäumen sie sehr wenig. Besonders zu prüfen sind die Öhren der Kinder, welche gebadet worden sind. Ist in dem Ohr noch Feuchtigkeit vorhanden, und trifft dann daselbst ein kalter Luftzug, so ist durch das Wechseln des Zimmers oder daß man das Kind in das Freie bringt, so kann die Folge eine Ohrenentzündung sein.

Für abgemagerte bleichliche Personen ist das Fett beim Verdauungsakte von größter Bedeutung. Der auf Ökonomie haltenden, unterrichteten Hausfrau ist es längst bekannt, daß fett- haltige und kohlenstoffhaltige Nahrung das beste Mittel ist, Schlachtwie schnell zu mästen; viel Butter macht fett, gleiches Hahnenfleisch, die vielmehr mehr Fett enthält, als Weizenmehl. Hahnenfleisch ist deshalb eine gesunde Nahrung sowohl für Bleichliche als auch Kinder.

Gegen Magen- und Sodbrennen wird Glasperin empfohlen. Man nimmt 5–10 Gramm vor, bei oder kurz nach der Mahlzeit. Es kann auch den Zucker in Kaffee oder Tee ersetzen. Es wirkt als Antiseptikum, hindert aber nicht die Wirkung des Pepsins und der Salzsäure im Magen.

Kindernpflege und Erziehung.

Zahnen der Kinder. Während des Zahnens trafen und urinieren die Kinder weit öfter als zu anderer Zeit. Die Behandlung der zahnenden Kinder soll vorzüglich eine diätetische sein. Es ist jedenfalls besser, dieselben auf etwas strengere Diät zu setzen, als sie zum Essen oder Trinken zu zwingen. Der Leib sei offen. Ist ein wenig Durchfall da, so überlasse man es der Natur; werden die Stuhlentleerungen aber häufig, wässrig, grünlich und magern die Kinder ab, und verlieren sie den Appetit, so muß man etwas dagegen tun. Ebenso lasse man erbrechen nie anhalten, setze sie auf strenge Diät, und gebe ihnen kleine Mengen sehr kaltes Wasser, besser Brausewasser, zu trinken. Auch ist es vorteilhaft, das Zahnfleisch öfters mit kaltem Wasser zu befeuchten.

Verhüte bei kleinen Kindern die Neigung zur Beunruhigung und Verwundlichkeit. Unterdrücke deshalb Faulheit und Unmühsamkeit, barte das Kind vorzüglich ab, gewöhne es an Tätigkeit, und mache ihm frühzeitig begreiflich, daß das Essen, Trinken und Schlafen nicht die höchsten Lebenszwecke sind.

Redaktion: H. Kraemer in Brilon a. M.



Mr. 15.

Der Praktische Ratgeber

für Landwirtschaft und Tierzucht, Obst- und Gartenbau Familie und Haus.

Beilage zur Sauerländer Zeitung Druck und Verlag von Hans Albrecht, Brilon.



19

Pant Herbrücken! (Nachdruck verboten.)

Wieder droht infolge des trockenen Sommers und des geringen Ertrags der Heuente ein empfindlicher Futtermangel. Dazu kommt noch, daß durch den ungünstigen Stand der Körnerfrüchte auch ein Ausfall von Stroh und Rausfutter die Futtermittel erhöht wird. Der Landwirt kann nun noch durch zwei Maßnahmen versuchen, die kommende Not etwas zu lindern. Er kann zum ersten in die Getreidebestände ein passendes Grünfutter einfügen. Zum anderen aber, und das ist noch viel wichtiger und rentabler, sollte er durch Pflanzung von Herbst- und Stoppelrüben sich vor Futtermangel zu schützen suchen. Da diese Rüben schnell wachsen und haltbar sind, so empfiehlt es sich, das mit Weiß- oder Stoppelrüben zu bebauende Feld mit Gülle zu überbrüllen und flach zu pflügen. Für die Rüben selbst ist Reibenjaat mit 35 bis 40 Zentim. Abstand zu empfehlen, wo man pro Morgen etwa 1 bis 5 Viertel Pfund Samen braucht. Zu enge und zu dicke Saat ist nicht rätlich, weil die Rüben zu klein bleiben und zu viel ins Kraut wachsen. Nach der Saat wird der Acker leicht glatt gewalzt. Sind die Rüben aufgewachsen, so werden sie öfters behackt, was das Wachstum sehr fördert.

Die Herbstrüben sind gegen Frost ziemlich unempfindlich; man braucht darum mit dem Einbringen nicht sehr zu eilen und kann warten, bis alle Knollengewächse eingebracht sind. Man könnte auch die Rüben nach Bedarf vom Felde einspülen. Für den Winter empfiehlt es sich, sie einzugraben. In der Ill. L.-Zeitung empfiehlt ein Landwirt, die Rüben mit anderem Grünfutter z. B. Zuder- oder Futterrübenblättern, Grummet, jungem Klee usw., welchem schichtweise noch Getreideheu beige- mischt wird, schichtweise zerhackt in Gruben einzulagern, festzutreten und auf diese Weise einzulagern, wodurch die Schmachtfähigkeit und der Wert des Futters erhöht wird. Als gute Sorten werden empfohlen die halblange, rot- oder grün- lichte Rübe, die sich in Wätern am besten halten. Aushilfs.

Heber Samenucht.

(Nachdruck verboten.)

Dem Großvater sagte bei jeder Gelegenheit: „man lerne halt nie aus“ und er hatte recht. Wir als Kinder wollten ja nicht glauben, jeht im vor- geschrittenen Alter müssen wir ihm Recht geben. Auch auf dem Gebiete des Gemüsebaues ist das- selbe der Fall. Bei demselben spielt die Beschaf- fung, beziehungsweise die Zucht der Samen in ei- zenen Garten eine ganz wichtige Rolle. Der un- schätzbare Gartenbesitzer wird darum diesem Zweige des Gemüsebaues seine Aufmerksamkeit ganz be- zugen.

sonders zuwenden, gleichzeitig wird er aber auch in den Prospekt und Preislisten der Großhändler und Samenhandlungen Umschau halten, um durch Zukauf von Samen aller Art sich auf dem „Laufen- den“ zu halten, denn etwas „Neues“ — und dies gibt es alljährlich für den Gemüsegarten in großer Menge — erhöht bei ihm seine Freude und auch seinen Nutzen im Gemüsebau. Für heute ziehen wir nachfolgend in Betracht: Zwiebel, Boh- nen, Karoffeln, Gelbrübe, Peterling, Kohl, Net- tig, Salat und Aderlat.

Halten wir zunächst Umschau in der Pflanzen- welt überhaupt, so finden wir, daß es drei Haupt- sorten gibt, nämlich einjährige, zweijährige und per- rennierende (per annos durch die Jahre hindurch), d. h. längere Zeit ausdauernde Pflanzen. Bei den einjährigen wird der Samen im ersten Jahre er- zeugt, bei den zweijährigen dagegen im zweiten und bei den perennierenden findet die Samenbil- dung erst nach mehreren, oft erst nach vielen Jah- ren statt (Nussbaum, Obstbäume u. dergl.), aller- dings mit nachfolgender, fast alljährlich stattfindender Wiederholung. Während nun einjährige Pflanzen die Samen sofort bilden und somit nicht vorher aus dem Boden genommen werden müssen, bildet sich der gute Samen bei den zweijährigen erst, nachdem man am Ende des ersten Jahres die Pflanzen aus der Erde genommen, überwintert und im folgenden Jahre wieder eingepflanzt hat, wie Zwiebel, Gelbrübe, Bohne, Kohl, Rettig u. dergl. mehr. Eine Ausnahme macht der Peterling, den man über den Winter im Boden im Freien beläßt, also nicht zu verpflanzen braucht. Zur Samenzucht wählt man für den vorhin genannten Einjahr im zweiten Jahre mit großem Vorteil einen durch Ab- räumen von Kompost oder durch Verlegung der Düngstätte freigegebenen Platz aus, der gut um- gegraben und einige Wochen vor der Anpflan- zung (Januar-Februar) noch event. gedüngt werden kann.

Sind die Samenpflanzen nunmehr im zweiten Jahre mit Samen behangen, so warte man nie zu lange mit der Samengewinnung, sobald die Blät- ter gelb, resp. die Samen bräunlich zu werden be- ginnen, zieht man die Stöcke aus dem Boden, bin- det sie in Bündel und hängt sie, die Wurzeln nach oben an einem trockenen Orte (Bühnenkammer) auf, unterlegt ein Papier oder Tuch, um des etwa aus- fallenden Samens nicht verlustig zu geben. Die zur Samengewinnung bestimmten Zwiebel, Gel- brüben, Bohnen u. dergl. müssen schon gleich nach der laufenden Ernte ausgegraben und besonders aufbewahrt werden, damit man sie im nächsten Frühjahr sofort zur Hand hat. Dasselbe tun wir auch mit den Karoffeln. Sofort nach der Ernte der Frühkaroffeln kommt das zur Saat fürs nächste Jahr bestimmte Quantum in schönen Exemplaren auf die Erde, und damit man nicht im Laufe des Winters um dieselben kommt, werden sie extra

in einem Kistlein aufbewahrt. Rettig, Kohl- Salatstamen laufen wir uns alljährlich in e- reellen Samenhandlung, weil wir herausgefunden haben, daß diese Gemüsesorten bezüglich ihrer- mung oft, wenn selbst gezogen, fehlerhaft sind, daß dieselben auch besser gedeihen, wenn sie jährlich aus einem fremden Boden in unseren müsegarten kommen. Es ist ja bekanntlich n- ärgerlicher, als wenn Gemüsesamen schlecht auf- oder schlechte Pflanzen zeitigt; man wartet Woche zu Woche vergebens auf Besserung Sache, die Zeit geht vorüber und schließlich es zu spät zum Nachsäen oder zum Nachpfla- Das Anpflanzen von Aderlat, auch Feld- oder Sonnenwidel genannt, kann bekanntlich jeder Zeit geschehen, doch empfiehlt es sich, von Ende Juli bis Ende September vorzuneh- dann hat man im Spätherbst und den ganzen I- ter über etwas Grünes, womit der Karoffel garniert werden kann. Im nachfolgenden Jahr- dies dann die erste Gemüsepflanze, welche Sa- liefert; im Juni wird die Pflanze schnell gelb, Samenstücken bräunlich und damit ist die- der Samen-Ernte gekommen. Man nimmt diese dann lieber früher (halb bis 3/4 reif) aus der G- hängt sie, in Bündel gebunden, wie oben ange- an einem trockenen Orte auf und hier reift i- der Samen vollends aus; wartet man zu lange dem Herausnehmen zu, dann fällt in der I- der meiste Samen im freien Lande plötzlich au- denselben einzusammeln ist eine sehr beschwer- und undankbare Sache. In der Regel findet Aderlat seinen Platz zur Anpflanzung in a- räumten Salabeten oder nach der Heraus- von Frühkaroffeln in einem leicht gedün- Wäke. Da der Aderlat winterhart ist, so- mon ihn in der Regel nicht zu, damit man sich nach stattgefundenem Schneefall eine weita- kleinere Menge heimholen kann. Das Aus- der Anpflanzung begünstigt natürlich das W- tum des Aderlats sehr; derselbe kommt in k- und großblättrigen Sorten vor, manche ziehen ganz dunkelgrünen vor.

Gerichtsaat von Frühjahrsgemü-

(Nachdruck verboten)

Es besteht bei vielen Gartenfreunden as- werte, daß Gemüsesamen erst im Frühjahr- werden dürfe, weil ihm diese Zeit die- tige Wärme und Feuchtigkeit zukomme. Wer- von September bis Oktober mit der Ausaat- ger Gemüsesorten einmal eine Probe gemacht wird bald eines anderen belehrt werden. Da- z. B. die Karotten, die man ohne Bedenken Herbst ausäen kann. Der Same leidet nicht- ter dem Winterfroste, und wenn man Karotten- sonst erst im Frühjahr ausäen, stehen die sie- Pflanzen bei der Herbstsaat schon um die 3-

fabriziert fertig da und liefern bereits im Juni Wurzel. Ähnlich ist es mit Schwarzwurzeln. Sie gehen oft schon acht Tage nach der Saat auf, halten den Winter gut aus und können dann im nächsten Herbst bereits geerntet werden. Sehr vorteilhaft ist es, auch Winterkohl auszusäen. Die kleinen Pflänzchen erscheinen bald an der Oberfläche und werden mit trockenem Laub oder Strohstreu zu bedeckt. Ist im Februar der Boden offen, dann werden sie gleich an Ort und Stelle verpflanzt. In ihrer Entwicklung ist öfteres Begießen erforderlich. Auslaaten für das Frühjahr kann man auch mit dem Feldsalat oder Rapskohl machen. Wird der Same breitwürfig ausgesät, so können sich die Pflanzen gut bestocken und liefern ergebliche Ernte. Endlich sei noch auf den Spinat aufmerksam gemacht. Man sät ihn am besten in Reihen und bedeckt nach seinem Aufgehen die Pflänzchen mit trockenem Laub oder Tannennadeln. Im zeitigen Frühjahr muß indessen die Decke abgenommen werden, da die Pflanzen leicht faulen. Versuchsweise kann man auch Radieschen säen. Bei mildem Winter gehen sie schon im Februar auf und bestocken sich bei wärmerem Wetter. Ähnlich ist es mit dem amerikanischen Pfirsichsalat.

Bekämpfung des Verwerfens bei Hühnern

(Nachdruck verboten.)

Bezüglich der Bekämpfung der durch das Ausbleiben der Fruchtbarkeit und durch das Verwerfen bei Hühnern entstehenden wirtschaftlichen Schäden bestehen in landwirtschaftlichen Kreisen noch vielfach Unklarheiten. Zur Bekämpfung der weitverbreiteten Uebel muß in erster Linie von Fall zu Fall die Ursache festgestellt werden. Zu diesem Zweck empfiehlt es sich in der Regel, eine Untersuchung im Einvernehmen mit dem behandelnden Tierarzt und einer bakteriologischen Untersuchungsstelle herbeizuführen. Von den hierbei gehörigen Ursachen sind hauptsächlich zu nennen:

1. Der ansteckende Scheidentararr, der trotz seiner Häufigkeit im allgemeinen wenig Nachteile mit sich bringt, und dem auch schon durch die tierärztliche Behandlung beizukommen ist. 2. Erkrankungen an den inneren Geschlechtsorganen wie Eierstock, Eileiter, Gebärmutter, zu deren Studium und Behandlung die Tierleichenkammer in gewissen Zwischenzeiten Demonstrationszwecke für Tierärzte abgibt. 3. Das seuchenartige Verfallens, bedingt durch den genannten Bängschen Abortusbazillus, welcher in den Fruchtstücken, dem Eizus, der Gebärmutter usw. zu finden ist. Eine Untersuchung von Blut verdächtigter Tiere sichert die Diagnose. Hierzu müssen durch den Tierarzt Blutproben von 2-3 Tindern im Gesamt von 30-50 ccm in sterilen Glasröhrchen, wie sie z. B. auch für Kochuntersuchungen im Gebrauch sind, im Notfall auch in einem ausgekochten Arzneiglase, entnommen und eingeschickt werden. Im Falle der Feststellung des Bängschen Bazillus sind neben Absonderung der erkrankten Tiere und Desinfektion der Stallplätze usw. Impfungen des ganzen Bestandes mit „Abortus“-Impfstoff zu empfehlen. D. I.

Gestreifte Plymouth-Rocks.

(Nachdruck verboten.)

Die Plymouth Rocks sind amerikan. Ursprungs. Aller Wahrscheinlichkeit nach entstammen sie zur Hauptmasse nach einer Kreuzung Cochins und Dominikaner. Die namentlich bei dunkelgestreiften noch recht häufig auftretenden schwarzen Rückschläge deuten auch auf Savaklut hin, das bei der Erstzüchtung wohl mit verwandt worden ist.

Die gestreiften Plymouth Rocks gehören zu unsern besten Nutz- und Wirtschaftshühnern. Sie sind von kernstarker Gesundheit, worauf auch der Name hinweist (Rock - Felsen); dazu kommt ihre bewundernswerte Anpassungsfähigkeit an jedes Klima und die leichte Aufzucht der Küken. Diese Rasse fühlt sich gleich wohl in mehr südlich gelegenen Ländern als auch im hohen Norden, Schweden, Nor-

wegen, Finnland. Die Küken sind äußerst hart, wachsen rasch heran und besiedern sich schnell, so daß auf Witterungseinflüsse zurückzuführende Verluste kaum vorkommen werden. Anfolge ihres hohen Körpergewichtes, der Hahn wird 7-9, die Henne 6-8 Pfund schwer, bedürfen sie naturgemäß eine längere Zeit zu ihrer Entwicklung. Durchweg werden sie mit 6-8 Monaten ihr erstes Ei legen. Aus wirtschaftlichen Gründen sind daher Frühbruten (März-April) bei Plymouth Rocks unerlässlich. Gut durchgezüchtete Stämme bringen es im Durchschnitt auf 160-180 Eier im Gewicht von 65-70 Gramm 200-Eier-Hennen gehören bei den „Gestreiften“ nicht gerade zur Seltenheit. Bei freiem Auslauf sind die Plymouth Rocks fleißige Futterfresser, die sich ihres ruhigen, zutraulichen Wesens aber auch auf beschränkten Räumlichkeiten mit gutem Nutzen halten lassen.

Die allgemeine Beliebtheit infolge ihres hohen Nutzwertes hat auch dazu geführt, daß diese Rasse in zahlreichen Gärtnereien gezüchtet wird. Neben den gestreiften gibt es schwarze, weiße, gelbe und redbunfarbige. Am beliebtesten und verbreitetsten ist aber bei weitem der gestreifte Gärtnersvogel. Bei der Zucht siehe man die mittelfarigen vor, weil bei diesen bei korrekter Zeichnung der hellbläuliche Schimmer der Grundfarbe am schönsten hervortritt. Auf diesem Grunde sollen sich die parallel verlaufenden dunklen Querstreifen stark abheben. Verwachsene Zeichnung ist ein großer Fehler; die hellen unebenen Streifen sollen von gleicher Breite sein. Am Halse sind die Streifen am engsten, während sie nach dem Schwanz zu breiter werden. — Plymouth Rocks mit Italiener oder Minorca gekreuzt, geben gute Leger mit reichlichem Eieschlag, die auch genügende Bruchkraft zeigen.

Schädlinge im Obstgarten.

(Nachdruck verboten.)

Mehr noch als der Gemüsegarten, wird der Obstgarten von allen möglichen Schädlingen heftiger und pflanzlicher Art heimgesucht. Wer sich ihrer nicht rechtzeitig erwehrt, hat unter Umständen ganze Ernteverluste. Vor allem müssen der große und der kleine Frostspanner, die auch als Winterpinner, Blütenwickler, Treffer, Spanne oder Reifmotte bekannt sind, dadurch energig verfolgt werden, daß man zu Beginn ihrer Flugzeit, d. i. für den großen Frostspanner bereits von Mitte Oktober ab, die sogenannten Gangänge oder Ganggürtel herstellt. Diese bestehen aus 10 bis 15 Zentimeter breiten starken Papierstreifen, die mit einer guten Klebmasse (Brumataleim, Wagenschmiere, Schmierseife usw.) bestrichen und dann so um den Baumstamm gelegt werden, daß sie mit Hilfe von Bindfaden fest am Stamme anliegen und damit den zwischen auf der Erde befruchteten und zur Eierablage an den Knospen auf den Baumstamm kriechenden, flügellosen Weibchen des Frostspanners die Möglichkeit genommen wird, auf den Baum zu gelangen, sie vielmehr an der Klebmasse hängenbleiben und so Grunde geben müssen. Über auch manchem sonstigen umherkriechenden Schädlingsschäfer wird die Klebmasse des angelegten Baumgürtels zum Verhängnis, wenn er ihr zu nahe kommt. Sind keine Ganggürtel vorhanden, so legt das auf den Baum gekrochene Weibchen seine mochnamen großen Eier an die Baumknospen ab, aus denen sich im zeitigen Frühjahr Raupen grauer und späterhin grüner Farbe entwickeln, deren Blüte und Knospen zur Nahrung dienen. Während aber die Raupen des kleinen Frostspanners sich in der Regel zwischen ein Blattpaar einnistet (eintringt) und durch diesen Umstand gut für das Auge sichtbar werden, wandert die größere Raupe des großen Frostspanners, die durch lichtgelben Körper, braunen Kopf und rotbraunen Rückenstreifen kenntlich ist, gefräßig von einem Blatt zum andern und richtet nicht selten in wenigen Tagen ungeheuren Schaden an. Bei der Vernichtung dieser Raupen leistet die Vogelmilch

insbesondere Meisen, Rosschwänzen und andere Insektenfresser, dem Obstgärtner große Dienste, weshalb man nicht verabsäumen sollte, diese billige und energische Gartenpolizei durch Schaffung geeigneter Nistgelegenheiten im Garten festhaft zu machen. — Auch die Raupen des Goldfleckers und des Ringelspinner, deren Eielungen am laublosen Baume durch gelpinförige Bildungen auffallen und durch Abschneiden oder Abbrechen entfernt werden müssen, gehören hierher. — Große Verwüstungen richtet ferner die Blut- oder Wolllaus, auch Schmierlaus genannt, namentlich an Apfelbäumen an. Diese von wehswolligen Flocken umgebenen Halbfüßler hinterlassen beim Gedrückten eine blutige, schmierige Masse. Ihre Schädlichkeit ist dadurch begründet, daß sie am Baume die Säfte aufsaugen und infolgedessen die befallenen Baumteile ganz oder teilweise zum Absterben bringen, und namentlich dann, wenn sie in Massen auftreten. Durch fortgesetztes Zerstreuen ihrer dem Auge gut sichtbaren Eielungen und Bestreichen dieser Kolonien mit Petroleum, Schmierseife, verdünntem Karboläum u. d. Mitteln läßt sich ihrer Verbreitung Einhalt tun. — Und schließlich sind dann noch der Erd- und Himbeerstecher, der seine Eier in die Blütenknospen dieser Beerenfrüchte ablegt, sowie der Obstwickler, der die Blattweipe, die Raupen des Stachelbeerpanners und in neuerer Zeit auch der amerikanische Stachelbeerrost als sehr gefährliche Baumsehädlinge anzupreden. Gegen alle werden verschiedene Vertilgungsmittel mit den verschiedensten Zauberschriften angeboten. Ihre Wirksamkeit selbst aber einzig und allein von einer gewissenhaften und überlegten Anwendung abhängig. Der Gartenfreund muß schon sorgsam und dauernd sein Augenmerk darauf richten, durch Heilung erkrankter Pflanzen die gesunden vor Ansteckung zu schützen und allen Raupen, Insekten und parasitischen Krankheiten energig nachzusetzen, sobald sie sich bemerkbar machen. Der Erfolg wird natürlich um so größer sein, wenn sich alle benachbarten Gartengärtner zu gemeinsamem Tun vereinigen und jeder für seinen Teil gewissenhaft darauf bedacht ist, daß dem Einsitzen und Verbreiten von Gartenschädlingen nach Möglichkeit vorgebeugt wird.

Der Birnenmilchling, ein guter Speisepilz

(Nachdruck verboten.)

Der Birnenmilchling gehört zu unsern vorzüglichsten essbaren Speisepilzen, der in unseren Nadel- und Laubwäldern von August an in reichlichen Mengen zu finden ist. In verschiedenen Gegenden führt er verschiedene Namen, die alle auf seine Verwendbarkeit hindeuten: Brätling, Weispilz, Milchreizter, der Zwerge Milchkuh u. a. Der Botaniker nennt ihn Lactaria volens. Wie schon angedeutet, wächst er sowohl in Nadel- als auch in Laubwäldern, wo er meistens einzeln, zuweilen aber auch in Trupps vorkommt. Der Hut ist dickfleischig, fest, trocken, glanzlos und von rotgelber bis rötlichbrauner Färbung und erreicht einen Durchmesser bis zu 12 Zentimeter. Der Anfangs nach unten umgerollte Hut vertieft sich später trichterartig und wird rissig. Die Lamellen sind gelblich bis rötlichgelb gefärbt und färben sich beim Druck bräunlich. Der Stiel ist mittellang, stämmig, unten etwas abgerundet und von ähnlicher Färbung wie der Hut. Das feste Fleisch sondert einen weißlichgelben, mild und süß schmeckenden Saft ab, von angenehmem Geruch, nur bei sehr alten Pilzen ist letzterer etwas trübe. Der Birnenmilchling kann schon roh genossen werden. Am besten schmeckt er, wenn er roh gerieben und dann gebacken wird.

Mancherlei von den Gurken.

(Nachdruck verboten.)

Wenn die Gurkenreife zu Ende geht, bedauert mancher Gartenfreund, daß die Zeit des Schmack-

haften Gurkensalates vorüber ist. Er ist aber sehr wohl in der Lage, die Früchte für diesen Zweck noch zwei bis drei Monate frisch zu erhalten, wenn er folgendes Verfahren anwendet. Man wählt die schönsten, noch nicht reifen Gurken aus und schneidet sie dicht an der Nahte ab, damit sie den Stiel behalten. Dann werden die Gurken laubig gewaschen, gut abgetrocknet und sorgsam, einschließend der Stiele, mit Eiweiß bestrichen. Darauf hängt man sie in einen kühlen, trockenen Raum an den Stielen mittels Fäden auf. Das rasch trocknende Eiweiß schließt die Frucht vollständig gegen die Luft ab; infolgedessen können so präparierte Gurken monatelang aufbewahrt werden. Beim Verbrauchen ist das Eiweiß mit warmem Wasser abzuwaschen, worauf die Gurken nachgipfeln sind. — Bei den hohen Preisen des Gurkenamens sollte jeder Gurkenfreund darauf bedacht sein, selbst Gurkenamen zu gewinnen. Zu diesem schneidet man, sobald die Früchte anfangen, weich zu werden, diese auseinander, nimmt das Mark mit den Samen heraus, bringt es in einen Topf und gießt die zweifache dreifache Menge reinen Wassers darauf. Die Masse muß nun drei bis vier Tage lang ruhig gären, wobei öfters umgerührt werden muß. Sobald sich die Samenöfen von der Schleimmasse ganz gelöst haben, werden sie abgeseiht und mit den Händen möglichst rein gerieben. Das alte Wasser wird abgeseiht und durch frisches ersetzt, in dem die Kerne wieder etwa 24 Stunden lang bleiben. Dann werden die Kerne auf durchlässiges Papier zum Trocknen ausgelegt. Die Kerne dürfen nicht zu dicht gelegt und müssen öfters umgewendet werden.

Praktische Handynflüge für den Giedler und Kleingärtner.

(Nachdruck verboten.)

Wo die Hade fehlt, verkrustet und verhärzt der Boden, und es geht keine Kapillarität, d. h. keine Haarröhrentätigkeit und -tätigkeit verloren. Das Antraut macht sich breit und nimmt den Kulturpflanzen Licht, Luft und Nahrung und beeinträchtigt ihr Wachstum und ihre Fruchtbarkeit. Dagegen werden durch das Boden- und Haden des Bodens den Kulturgewächsen Licht und Sauerstoff als wichtige Lebenselemente zugeführt und eine fräftigere Wurzeltätigkeit veranlaßt. Außerdem kann die in der Luft enthaltene Kohlenäure leichter und tiefer in den Boden eindringen und ihn physikalisch reistlos erschließen, da ohne diese Erschließung die im Boden an huminen, animalischen und mineralischen Stoffen vorhandenen Pflanzennährwerte von den Wurzeln nicht aufgenommen werden können. Und endlich dringen in gut gebadetes und lockeres Land nicht nur die atmosphärischen Niederschläge leichter und tiefer in den Boden ein, sondern werden infolge Zerföhrung der den Grundwasserflieg vermittelnden Haarröhrentätigkeit durch das häufige Haden auch länger darin festgehalten, sodaß also der Kulturboden nicht so schnell austrocknet und längere Fruchtbareit hält. — In Anbetracht dieser großen kulturellen Wichtigkeit aller Haden- und Häufelarbeiten ist es aber verwunderlich, daß man sich zur zweckmäßigen Ausführung dieser Arbeiten als Arbeitsgerät immer noch der allbekannten Kartoffelbade bedient, die wohl zu Großbauern Zeiten ihre Aufgabe erfüllt haben mag, für den heutigen rationellen und nach erwerbswirtschaftlichen Geboten arbeitenden Giedler- und Gartenbau aber durchaus nicht mehr als ein modernes Gartengerät angesehen werden kann. Denn einmal erfordert diese Hade einen unverhältnismäßig hohen Aufwand an Arbeitskraft, und andermal ist ihre Arbeitswirkung durchaus nicht eine solche, wie sie im Interesse der Bodenlockerung und des Pflanzenwachstums erforderlich ist, da im Vorwärtsschreiten mit der Hade der Boden sofort wieder festgetreten wird und das umgebadete Antraut sehr bald wieder zu neuem Leben erwacht und in der Regel sogar noch fräftiger ausbrüht als zuvor. Ein weiterer Uebelstand bei den mit der Hade verrichteten Hadenarbeiten ist auch der, daß sich die umgebadete Erde haufenartig ansammelt und dadurch die Fläche ein unebenes und ungleichmäßiges Aussehen erhält und ungleichmäßig austrocknet. — Um allen diesen kulturellen und technischen Schwierigkeiten abzuhelfen, ist man seit langem bemüht, die unrationelle, weil Kraft und Zeit vergeudende Hade durch ein den heutigen wirtschaftlichen und technischen Verhältnissen und Anforderungen besser entsprechendes Arbeitsgerät zu ersetzen, und namentlich da, wo es sich in erster Linie um Haden- und Bodenlockerungsarbeiten handelt. Am zunächst das beim Gebrauch der Hade unvermeidliche Zerföhrung des Bodens zu vermeiden, führte man den sogenannten „Stieger“ oder „Schiffel“ ein, der durch eine Stöhebewegung betätigt wird und demzufolge ein Rückwärtsschreiten der Arbeitsperson bedingt. Das Gerät besteht aus einem ca. 25 Zentimeter langen und 4-5 Zentimeter breiten, an der Vorderseite geschärfen Stahlbrette, das in der Mitte eine Vorrichtung zum Befestigen des Stieles besitzt und zu diesem in schräger Stellung angeordnet ist. Diesem folgte bald ein ähnliches Gerät, dessen Arbeitswirkung aber nicht auf dem Prinzip des „Stiegers“, sondern des „Ziehens“ aufgebaut ist. Es besteht ebenfalls aus einem ca. 25 Zentimeter langen und 4-5 Zentimeter breiten Stahlbrette, das an beiden Längsseiten geschärfen ist und dessen Enden durch einen Bügel verbunden sind, der zur Mitte eine Hülle zur Befestigung des Stieles besitzt. Die „ziehende“ Bewegung dieses Gerätes tam der Arbeitsleistung in weit höherem Maß zugute, als bei einem Stöbgerät, gar nicht zu reden von dem Vorteile, daß es den Boden auch gleichmäßig auflodert, wenn es technisch richtig gehandhabt wird. Zu diesen beiden, an sich sehr einfachen und auch in Bezug auf Arbeitsleistung und Arbeitswirkung sehr zweckmäßigen Hadengeräten ist nun im letzten Jahre von der Firma K. L. L. in Berlin unter dem Namen „Waffis“ Handpflug ein neues Haden- und Häufelgerät in den Handel gebracht, das durch seine leichte und bequeme Handhabung und seine schnelle und rationelle Arbeitsweise alle bisher benutzten Hadengeräte geradezu in den Schatten stellt und vom Standpunkt des Kulturtechnikers und des praktischen Giedler- und Gartenbauers das Ei des Kolumbus zur Behebung der in Rede stehenden Uebelstände darstellt. — Seiner Form nach ist „Waffis“ Handpflug ein auf autogenem Wege aus flach gepreßtem Siemens-Martinstahl hergestelltes Rahmengerät, dessen untere Leiste pfugcharfartig ausgebildet und wie die beiden Seitenleisten abgeschärfen ist. Entsprechend seinem Gebrauchsweck bei größeren oder engeren Haden der Pflanz- und Ausaatarbeiten wird das Gerät in verschiedenen Rahmenbreiten hergestellt. Wer sich das für enge Reihenabstände bestimmte Format beschafft, kann es natürlich auch für weitere Reihenabstände gebrauchen, nur muß dann der Arbeitsweg zweimal gemacht werden. — Unter allen Umständen ist für den rationellen Gebrauch des Waffis Pflug Voraussetzung, daß alles Pflanzen und Säen in Feld und Garten auf Reihenfaat und Reihenpflanzung eingestellt wird, was heute mit Rücksicht auf die hohen Arbeitslöhne für Haden und Säen ja auch überdies in jedem gutgeleiteten Wirtschaftsbetriebe einflüßvolle Übung geworden ist. — Zusammenfassend, daß dieses moderne Arbeitsgerät die Möglichkeit bietet, nach Aufklemmen von einem pfugcharfartigen Häufelkörper auf seine Seitenleiste auch zu allerlei Behäufel- und Drillararbeiten (Reihenausfaat) benutzt werden kann. Insbesondere kommen hierfür das Behäufeln von Bohnen und das Aufdrillen der Erbsenreihen in Betracht. Zum Kartoffelbehäufeln müssen die Behäufelungskörper noch größer und breiter ausgebildet werden, um den Behäufelungskörper genügend hoch zu machen.

Alles in allem handelt es sich nach meiner persönlichen praktischen Erfahrung bei dem Waffis Pflug um ein Univerfalgerät, das niemand, der sich also einen Begriff machen

es einmal in Gebrauch genommen hat, wieder missen möchte und das insbesondere allen Klein- und Schrebergärtnern, Giedlern und Kleingärtnern, sowie überall da, wo sich der maschinelle Betrieb mittels Planeten- und ähnlicher Geräte nicht lohnt, in der Bearbeitung der Scholle durch Erparung von Zeit und Arbeitskraft sehr große Dienste leistet. Ich halte es deshalb für angebracht, allen Interessenten des Feld- und Gartenbaues die Beschaffung dieses modernen Haden- und Häufelgerätes dringend zu empfehlen, da es sich durch seine spielende leichte Handhabung und seine um ein mehrfaches überlegene Arbeitsleistung im Vergleich zu Geräten ähnlicher Art, und insbesondere gegenüber der allgewohnten Hade, unbedingt bezahlt macht. Sein etwas höherer Beschaffungspreis sollte hierbei keine Rolle spielen.

Emil G. enapp - Hamburg

Obst- und Gartenbau.

Ziergarten und Blumenpflege.

Die Blattmilbe der Birnbäume richtet auf den Blättern oft große Verwüstungen an. Schon nach dem Entfallen der Knospen und den ganzen Sommer hindurch sieht man auf der Oberseite der Blätter, meistens an beiden Seiten der Mittelrippe, zahlreiche kleine Erhebungen, die auf der Unterseite des Blattes eine mit der Lupe wahrnehmbare Dornung haben. Anfangs sehen diese Erhebungen fahlgelblich aus, um dann dunkelgrün zu werden, später, wenn sie zusammenfallen, werden sie schwarzbraun. Die Ursache dieser Fäule - der Blattmilbe - ist die Blattmilbe, ein fast unsichtbares Insekt, das in jeder Pflanze wie in einer Hölle lebt und sich von dem Saft der Blätter ernährt. Infolgedessen entstehen Zellenverwüstungen und Austreibungen des Blattes. Ein Bekämpfungsmittel kennt man bis jetzt noch nicht. Meistens gewahrt man die Milbe erst, nachdem schon eine große Anzahl der Blätter befallen ist. Einzelne Birnenarten leiden sehr unter der Milbe, während andere wieder gar nicht befallen werden.

Bekämpfung langtriebiger Rosenarten. Die langen, weichen Schosse der Rosen dürfen nie weggeschnitten werden. Sie verjüngen die Krone und halten sich lebensfähig auf Jahre hinaus; ja, man kann im nächsten Jahre alles übrige alte Holz wegnemen und wird doch einen rechten Flor erzielen. Ganz besonders aber gilt dies für die starkwüchsigen Sorten. Eine in dieser Weise behandelte Glorie du Nyon kann, wenn sie in fruchtbarer Erde steht, einen Kronendurchmesser von zwei Metern bekommen und hunderte von Knospen erzeugen.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Bekämpfung der Reblaus. Neben dem eigentlichen Vernichtungsverfahren, welches allerdings zeitgemäß abgeändert werden muß, verlangen die rheingauer Winzer, daß auch die anderen Kultur- und sonstigen Verfahren zur Vernichtung der Läuse im Einverständnis mit dem Besitzer auf Staatskosten resp. Reichskosten durchgeführt resp. erprobt werden. Soweit staatliche Weinberge zur Verfügung stehen, sollen die Versuche zuerst in diesen durchgeführt werden. Es sollen unter anderen eingeführt werden: 1. Versuchsanlagen mit verdeckten Amerikanerreben; 2. Amerikaner Schnittweingärten; 3. Rebschulen zur Gewinnung von Wurzelreben. Soweit es sich um Anlagen handelt, die unter Aufsicht und unter Mitwirkung der Landwirtschaftskammer eingerichtet werden, soll die Genehmigungspflicht durch die staatlichen Aufsichtsbehörden fortfallen, die staatliche Aufsicht kann beibehalten werden.

Preise für Gläser und Etiketten usw. Die Preise für Gläser, Etiketten, Stöpsel, Verstopfung usw. stellen sich heute bei einer Glase Wein schon auf 15-18 Mark. Das ist die reine Hölle. Von den Preisen der gefüllten Gläser kann man sich also einen Begriff machen.

es einmal in Gebrauch genommen hat, wieder missen möchte und das insbesondere allen Klein- und Schrebergärtnern, Giedlern und Kleingärtnern, sowie überall da, wo sich der maschinelle Betrieb mittels Planeten- und ähnlicher Geräte nicht lohnt, in der Bearbeitung der Scholle durch Erparung von Zeit und Arbeitskraft sehr große Dienste leistet. Ich halte es deshalb für angebracht, allen Interessenten des Feld- und Gartenbaues die Beschaffung dieses modernen Haden- und Häufelgerätes dringend zu empfehlen, da es sich durch seine spielende leichte Handhabung und seine um ein mehrfaches überlegene Arbeitsleistung im Vergleich zu Geräten ähnlicher Art, und insbesondere gegenüber der allgewohnten Hade, unbedingt bezahlt macht. Sein etwas höherer Beschaffungspreis sollte hierbei keine Rolle spielen.

Emil G. enapp - Hamburg

Obst- und Gartenbau.

Ziergarten und Blumenpflege.

Die Blattmilbe der Birnbäume richtet auf den Blättern oft große Verwüstungen an. Schon nach dem Entfallen der Knospen und den ganzen Sommer hindurch sieht man auf der Oberseite der Blätter, meistens an beiden Seiten der Mittelrippe, zahlreiche kleine Erhebungen, die auf der Unterseite des Blattes eine mit der Lupe wahrnehmbare Dornung haben. Anfangs sehen diese Erhebungen fahlgelblich aus, um dann dunkelgrün zu werden, später, wenn sie zusammenfallen, werden sie schwarzbraun. Die Ursache dieser Fäule - der Blattmilbe - ist die Blattmilbe, ein fast unsichtbares Insekt, das in jeder Pflanze wie in einer Hölle lebt und sich von dem Saft der Blätter ernährt. Infolgedessen entstehen Zellenverwüstungen und Austreibungen des Blattes. Ein Bekämpfungsmittel kennt man bis jetzt noch nicht. Meistens gewahrt man die Milbe erst, nachdem schon eine große Anzahl der Blätter befallen ist. Einzelne Birnenarten leiden sehr unter der Milbe, während andere wieder gar nicht befallen werden.

Bekämpfung langtriebiger Rosenarten. Die langen, weichen Schosse der Rosen dürfen nie weggeschnitten werden. Sie verjüngen die Krone und halten sich lebensfähig auf Jahre hinaus; ja, man kann im nächsten Jahre alles übrige alte Holz wegnemen und wird doch einen rechten Flor erzielen. Ganz besonders aber gilt dies für die starkwüchsigen Sorten. Eine in dieser Weise behandelte Glorie du Nyon kann, wenn sie in fruchtbarer Erde steht, einen Kronendurchmesser von zwei Metern bekommen und hunderte von Knospen erzeugen.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

Bekämpfung der Reblaus. Neben dem eigentlichen Vernichtungsverfahren, welches allerdings zeitgemäß abgeändert werden muß, verlangen die rheingauer Winzer, daß auch die anderen Kultur- und sonstigen Verfahren zur Vernichtung der Läuse im Einverständnis mit dem Besitzer auf Staatskosten resp. Reichskosten durchgeführt resp. erprobt werden. Soweit staatliche Weinberge zur Verfügung stehen, sollen die Versuche zuerst in diesen durchgeführt werden. Es sollen unter anderen eingeführt werden: 1. Versuchsanlagen mit verdeckten Amerikanerreben; 2. Amerikaner Schnittweingärten; 3. Rebschulen zur Gewinnung von Wurzelreben. Soweit es sich um Anlagen handelt, die unter Aufsicht und unter Mitwirkung der Landwirtschaftskammer eingerichtet werden, soll die Genehmigungspflicht durch die staatlichen Aufsichtsbehörden fortfallen, die staatliche Aufsicht kann beibehalten werden.

Preise für Gläser und Etiketten usw. Die Preise für Gläser, Etiketten, Stöpsel, Verstopfung usw. stellen sich heute bei einer Glase Wein schon auf 15-18 Mark. Das ist die reine Hölle. Von den Preisen der gefüllten Gläser kann man sich also einen Begriff machen.