

Der Landwirt in Nassau.

Blätter für Landwirtschaft, Weinbau und Genossenschaftswesen
sowie Hauswirtschaft.

Unter Mitwirkung nassauischer
Landwirte herausgegeben ::
Dortmündliche Verbreitung in Nassau.

Geschäftsstelle: Nikolastraße 11.
Fernspr. 199 :: Schriftleitung: Fernspr. 133

Erscheint alle vierzehn Tage.
Anzeigenpr. die Kolonelle 30 Pf.
:: Restamezelle Mart 1.50. ::

Nr. 13.

Wiesbaden, den 8. Juli 1915

7. Jahrgang.

Landwirtschaftl. Berichte.

Bekanntmachungen des Landwirtschaftsministers.

Herstellung eines Dauerfutters durch Vermischung des Panseninhalts mit Strohmehl.

Die Bestrebungen, den auf den Schlachthöfen anfallenden Inhalt des Pansens der geschlachteten Widerkauer für Futterzwecke zu verwenden, haben bekanntlich zu recht günstigen Ergebnissen geführt, doch sind zur Durchführung der Verfahrens Anlagen erforderlich, die einen erheblichen Aufwand an Zeit und Kosten verursachen. Wenn sich auch heute schon voraussehen läßt, daß im Laufe der Zeit in allen besser eingerichteten Schlachthöfen Vorrichtungen getroffen werden, die eine bessere Verwertung nicht nur des Panseninhalts, sondern auch aller übrigen auf den Schlachthöfen gewonnenen Abfälle ermöglichen, so wird dieses Ziel doch jetzt während der Kriegszeit nicht zu erreichen sein. Da es aber geboten erscheint, gerade jetzt unsere Futterbestände durch diesen recht wertvollen Zuwachs zu vermehren, so gewinnt ein Vorschlag besondere Bedeutung, der es ermöglicht, sogleich den Panseninhalt in allen Schlachthöfen, auch den kleinsten, ohne besondere Einrichtung in ein haltbares, von den Tieren, namentlich den Schweinen, sehr gern genommene Futter überzuführen.

Die Firma M. Töpfer, Trockenmilchwerke G. m. b. H. in Böhlen bei Röttha in Sachsen, die sich seit Jahren mit der Herstellung von Pflanzenmehlen befaßt, hat durch Versuche festgestellt, daß Strohmehl ein sehr großes Aufsaugungsvermögen und außerdem die Eigenschaft besitzt, das aufgenommene Wasser leicht wieder abzugeben. Wenn man den feuchten Panseninhalt mit Strohmehl in einer Menge vermischt, die etwa die Hälfte des festgestellten Gewichts des Panseninhalts ausmacht, so wird die darin enthaltene Flüssigkeit begierig vom Strohmehl aufgesaugt, und das Gemenge sofort in transportfähige Form gebracht. Durch Ausbreiten dieses Gemenges in bedeckten Schuppen verdunstet das überschüssige Wasser rasch, sodaß sich in vierundzwanzig bis dreißig Stunden ohne Anwendung künstlicher Wärme ein trockenes, haltbares Futter erzielen läßt. Dieses Futter hat bei praktischen Fütterungsversuchen sehr günstige Ergebnisse geliefert. Empfehlenswert ist der Zusatz einer geringen Menge kohlen-sauren Kaltes. Das zu verwendende Strohmehl braucht nicht besonders fein gemahlen zu sein, sodaß es sich mit geringen Kosten herstellen läßt. Die genannte Firma ist bereit, das Strohmehl zu liefern und den Vertrieb des nach ihrer besonderen Anleitung gewonnenen Futters zu bewirken. Es erscheint wünschenswert, daß die Schlachthofverwaltungen, namentlich auch die kleineren, sich dieserhalb mit der erwähnten Firma in Verbindung setzen, damit die Futtermengen möglichst schnell dem Verbrauch zugeführt werden.

Kartoffeltrocknung mit Strohmehl.

Die Eigenschaft des Strohmehls, Feuchtigkeit gierig aufzusaugen und sie leicht wieder an die Luft abzugeben, macht es zur Verwendung beim Trocknen feuchten Materials besonders geeignet. Wenn man rohe Kartoffeln mit den bekannten Kartoffelreihen oder auf andere Weise zu einem Brei verarbeitet und mit drei Gewichtsteilen Kartoffelbrei einen Gewichtsteil Strohmehl vermischt, die Mischung in nicht zu dicker Schicht in einem Raume mit guter Luftventilation ausbreitet, so erhält man binnen vierundzwanzig bis dreißig Stunden ein verdauliches Produkt von großer Haltbarkeit; der Trocknungsprozeß

wird natürlich beschleunigt, wenn man den Strohmehl-zusatz erhöht oder die Mischung während des Trocknens umschaukelt.

Die so getrockneten Kartoffeln können, außer zu direkten Fütterungszwecken, auch zur Stärkefabrikation und namentlich zur Spiritusbereitung benutzt werden. Das Strohmehl wirkt als Läuterungsmaterial beim Maischprozeß. Die dabei gewonnene Schlempe läßt sich ebenfalls leicht trocknen. Für die Verarbeitung der noch vorhandenen Reste alter Kartoffeln dürfte dieses Verfahren gute Dienste leisten. Das verwendete Strohmehl braucht nicht besonders fein zu sein. Wenn Strohmehl an der betreffenden Vertriebsstelle nicht hergestellt werden kann, so sind die Deutsche Pflanzenmehl-gesellschaft m. b. H. in Berlin W. 8, Kronenstraße 12/13, und die Firma M. Töpfer, Trockenmilchwerke G. m. b. H. in Böhlen bei Röttha in Sachsen, bereit, den Bezug zu vermitteln.

Die genannte Firma Töpfer, die auf dem besprochenen Gebiet Erfahrungen gesammelt hat, kann auch als Beratungsstelle in allen das neue Verfahren betreffenden Fragen empfohlen werden.

Schilfrohr als Futter.

Der trockene Vorsummer dieses Jahres hat zur Folge gehabt, daß der erste Schnitt der Heuernte manchenorts der Menge nach wenig befriedigte; auch das Stroh, namentlich das Sommerstroh, wird trotz der inzwischen eingetretenen Niederschläge kurz bleiben. Man wird also mit Raufutter sparsam wirtschaften müssen. Es sei deshalb darauf aufmerksam gemacht, daß das Schilfrohr (*Arundo phragmites*), auch Rei oder Riet genannt, sowohl grün als getrocknet ein recht brauchbares Futter darstellt, nur muß es bei Zeiten, das heißt vor der Blüte, spätestens anfangs Juli, zum erstenmal geschnitten werden. Es liefert dann gewöhnlich noch zwei Nachschnitte. In den hannoverschen Marschen und in Masuren wird es in trockenen Jahren von jeher verfüttert. Heu und Schilfrohr enthalten durchschnittlich 8 Hundertstel stickstoffhaltige und 45 Hundertstel Extraktstoffe, darunter beträchtliche Mengen von Zucker. Das Schilfrohr wird sowohl grün als getrocknet von Pferden und Rindern gern genommen. Eine gewisse Vorsicht ist nur insofern geboten, als mit Roh-, Mutterkorn oder Brandpilzen befallenes Rohr nicht, namentlich nicht an tragende Tiere, verfüttert werden darf. Die Fütterung des nicht befallenen Rohres ist dagegen in gesundheitlicher Beziehung gänzlich unbedenklich. Zum Abernten des Rohres aus Wasserflächen geeignete Geräte und Maschinen sind n. a. im Heft 199 der „Arbeiten der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft“ näher beschrieben.

Der Kartoffelkrebs und seine Bekämpfung.

Die kaiserliche biologische Anstalt für Land- und Forstwirtschaft in Dahlen hat in dankenswerter Weise ein Flugblatt über den Kartoffelkrebs herausgegeben, das aus der Feder des Geh. Regierungsrats Dr. Otto Appel eine durch bildliche Darstellungen erläuterte Beschreibung des Kartoffelkrebses und der Mittel zu seiner Bekämpfung enthält. Das Wichtigste aus dieser lehrreichen Darstellung sei hier wiedergegeben:

Im Jahre 1908 wurde der Kartoffelkrebs in Deutschland zum erstenmal nachgewiesen, und bis jetzt ist sein Vorkommen noch auf wenige kleine Gebiete beschränkt geblieben. Wenn er somit auch noch keine allgemein fühlbaren wirtschaftlichen Schäden verursacht, so ist es doch dringend notwendig, ihn nach Möglichkeit zu bekämpfen. Denn die Erfahrungen der anderen Länder, besonders

Großbritannien, lehren, daß er unter Umständen dem Kartoffelbau gefährlich werden kann. Als Kartoffelkrebs — im Ausland auch „wart disease“ (Warzenkrankheit) oder „black scab“, „gale noire“ (schwarzer Schorf) genannt — bezeichnet man eine Krankheit der Kartoffelpflanze, die hauptsächlich die Knollen schädigt. An den Knollen findet man Wucherungen von verschiedener Größe und Form, deren Oberfläche warzig und später oft zerklüftet ist, sodaß sie oft an manche Sorten von Badeschwämmen erinnern. Manchmal erscheinen sie nur wie kleine Warzen, oft sind es große Auswüchse, nicht selten endlich ist von der eigentlichen Knolle nichts mehr zu erkennen und an ihrer Stelle finden sich schwammartige Mißbildungen, die nur durch den Ort ihres Vorkommens erkennen lassen, daß sie ursprünglich aus jungen Kartoffeln entstanden sind. Anfänglich sind alle diese Mißbildungen hellbraun und fest, später erst werden sie dunkelbraun bis schwarzbraun und zerfallen allmählich, indem sie bei trockenem Wetter verschrumpfen und zerkrümeln, bei nassem verfaulen. Die Ursache der Krankheit ist ein Pilz („*Chrysophlyctis endobiotica* Schil.“), dessen Dauerformen, Sporangien, man in den Wucherungen zahlreich als mehr oder weniger runde, dickwandige, goldgelbe Kugeln findet. Durch den Verfall des Gewebes kommen sie in den Boden, und hier schlüpfen im Frühjahr oder Sommer, wenn genügend Feuchtigkeit vorhanden ist, aus ihnen zahlreiche bewegliche Schwärmsporen aus, die in das junge Gewebe der Kartoffelpflanze einzudringen vermögen. Da dies besonders an den Knospen, bei den Knollen also an den Augen, eintritt, findet man die ersten Anfänge der Erkrankung meist an diesen. Schon zur Zeit der Ernte ist bereits ein großer Teil der Wucherungen zerfallen und es bleiben massenhaft Insektionskeime im Boden zurück. Dadurch wird ein Feld, auf dem die Kartoffeln krebskrank waren, auf Jahre hinaus verseucht. Bei häufiger Wiederholung des Umbaus von Kartoffeln wird im Laufe einiger Jahre der Boden so sehr mit Pilzkeimen angereichert, daß eine Ernte nicht mehr erzielt wird. Die ganzen Kartoffelanläge werden so frühzeitig und so stark befallen, daß überhaupt keine oder doch nur einzelne Knollen gebildet werden.

Zur Bekämpfung empfiehlt Geheimrat Dr. Appell folgendes: Auf einem Felde, das kranke Kartoffeln getragen hat, sind alle Ernterückstände, wie kranke und faule Kartoffeln und Kartoffelkraut, sorgfältig aufzusammeln und zu verbrennen. Felder, auf denen sich der Kartoffelkrebs gezeigt hat, sind auf mindestens fünf Jahre vom Kartoffelbau auszuschließen. Die von kranken Feldern geernteten Kartoffeln dürfen keinesfalls als Pflanzkartoffeln verwendet werden. Die Ernte von kranken Feldern ist, wenn irgend möglich, der Brennerei zuzuführen. Bei der Verwendung von Kartoffeln kranker Felder zu Speise- oder Futterzwecken ist für gründliche Unschädlichmachung aller Abfälle durch Verbrennen zu sorgen. Eine nicht häufige Wiederkehr der Kartoffeln in der Fruchtfolge und gute Bodenbearbeitung wirken dem Auftreten und der Ausbreitung des Kartoffelkrebses entgegen. — Um einer Weiterverbreitung des Kartoffelkrebses wirksam entgegenzutreten, ist es notwendig, sofort nach dem Auffinden kranker oder verdächtiger Pflanzungen oder Knollen der nächsten Pflanzenschutzstelle oder der kaiserlichen biologischen Anstalt für Land- und Forstwirtschaft in Berlin-Dahlem, Post Berlin-Steglitz, unter Beifügung von Belegstücken Mitteilung zu machen.

Zwei gute eßbare Pilze.

Mit 2 Abbildungen.

Nachdruck verboten.

Beide Pilze, von denen hier die Rede sein soll, gehören zur Gattung der Röhrenschwämme; sie sind durch einen hutförmigen gestielten Fruchtkörper ausgezeichnet, dessen Sporenlager sich an der unteren Fläche des Hutes, in Gestalt zahlreicher, untereinander verbundener Röhren, die sich nach unten öffnen und sich leicht vom Fruchtkörper lösen lassen, befindet. Sowohl in Laub- als Nadelwäldern, am häufigsten auf mit Moos, Gras und Heidekraut bewachsenen lichter Stellen gedeihen sie, besonders in feuchtwarmen Sommern und mit Vorliebe unter Eichen und Buchen. Der Maronenpilz, der sich nur wenig vom Stein- oder Herrepilz unterscheidet, aber seines häufigen Vorkommens wegen bedeutend wohlfleischer ist, bietet ein sehr billiges und dabei gut schmeckendes und nahrhaftes Volksnahrungsmittel. Sein Stumpf oder Stiel ist meist bewurzt und läuft, wenn er durchgeschnitten wird, bläulich an, ohne deshalb giftig zu sein. Sein Hut, von fünf bis fünfzehn Zentimeter Breite, ist kastanienbraun, was ihm den Namen gab, und dabei etwas klebrig mit bläugelben Röhren. Am häufigsten trifft man den Maronen-

pilz in Nadelwäldern, und er ist nicht so leicht mit den ebenfalls zur Gattung der Röhrenpilze gehörenden Giftpilzen zu verwechseln. Unter diesen, durch seinen bläugelben Hut mit den an der unteren Öffnung ziegelroten Röhren und dem weißlich geärrerten rötlichen Stiel kenntlich, ist der „Satanspilz“ sehr gefährlich; nicht minder der „Fegenspilz“, der sich, sonst dem Steinpilz ähnelnd, durch seinen ebenfalls roten Stiel und die roten Röhren hervorhebt.



Maronen-Röhrling

Der zweite unserer sehr fruchtbaren und daher auch wohlfeilen Röhrenpilze ist die „Ziegenlippe“. Der braune, bisweilen graue, graugelbe oder grünlich-braune Hut, der sich samtartig anfühlt, ist drei bis dreizehn Zentimeter breit und etwas flacher; die Röhren sind grünlich-gelb, und der dicke Stiel mit weißlichem Fleisch ist von roten Längsfasern durchzogen. Verleht man ihn, so läuft er ebenfalls leicht bläulich an. Am wohlgeschmecktesten ist dieser Pilz, solange er noch jung ist; große, ausgewachsene Exemplare faulen schnell und sind dann, wie alle Pilze, der Gesundheit nicht dienlich. Ueberhaupt sollte man Pilze immer im frischgepflückten Zustande zubereiten. Die Zubereitung ist sehr einfach. Nachdem die feine Haut des Hutes abgezogen, die Stiele geschält und bei alten Exem-



Ziegenlippe

plaren die sich dunkel färbenden Röhren entfernt wurden (die festen, noch nicht schwammig gewordenen Können daran bleiben), werden Stiel und Hut in Scheiben geschnitten, unter leichtem Spülen gewaschen, um anhängende Moosteilchen, Schnecken und Tannennadeln zu entfernen, dann in ein wenig Butter oder Fett und im eigenen Saft mit feingeschnittener Zwiebel oder gehackter Petersilie weich geschmort, ohne zu bräunen, und mit Kartoffeln verpfeift. M. Seidel.

Klauenpflege beim Rindvieh.

Von P. N., S.

(Nachdruck verboten.)

Man kann leider sehr oft die Wahrnehmung machen, daß die Klauenpflege beim Rindvieh arg vernachlässigt wird. Besonders leiden diejenigen Tiere am meisten, die gezwungen sind, das ganze Jahr über im Stalle zu stehen, weil dort von einer Abnutzung der Klauen nicht im ge-

ringsten die Rede sein kann; im Gegenteil, sie wachsen fortgesetzt nach und verursachen, wenn sie nicht rechtzeitig beschnitten werden, den Kühen, denen dadurch das Stehen sehr erschwert wird, recht fühlbare Schmerzen. Aber es ist nicht nur eine grausame Tierquälerei, niemals an das Beschnitten der Klauen zu denken, sondern die Klauen gehen dadurch auch merklich im Milchertrage zurück, was ja eigentlich leicht erklärlich ist, weil ein großer Teil des Futters für die Anstrengung des Stehens und die Ueberwindung der Schmerzen verbraucht wird. Hält dieser krankhafte Zustand längere Zeit hindurch an, vermindert sich selbstverständlich auch das Gewicht und die allgemeine Leistungsfähigkeit der Tiere. Daß auch das Fleisch eines solchen Rindes, falls es später geschlachtet werden sollte, minderwertig ist, brauche ich wohl kaum noch zu betonen. Es kann aber unter Umständen noch schlimmer werden. Durch die Emporkrümmung der Hufe nach oben ruht das Gewicht des Körpers nicht mehr auf der Seheupitze, sondern auf dem hinteren weichen Teile der Klaue, auf dem Ballen. Durch die allzu starke Inanspruchnahme dieses Körperteiles muß dieser schließlich gequetscht werden, wodurch alsdann steingallenartige Blutungen unter dem Horn entstehen, zu denen später Eiterungen und Brand hinzutreten; ja bei andauernder Vernachlässigung kann nur noch der mitleidige Tod die armen, bedauernswerten Tiere von ihren schweren Leiden erlösen. Man sieht also, welche verhängnisvollen Folgen die Nichtbeachtung der Klauenpflege nach sich ziehen kann.

Ist denn nun die Klauenpflege eine so schwierige oder langdauernde Tätigkeit, daß man sich so vor ihr scheut? Keineswegs. Denn im allgemeinen genügt ein zwei- bis dreimaliges Beschnitten der Klauen im Jahre. Nur muß man allerdings die praktische Handhabung dieser Sache gut verstehen. Am besten ist es, wenn man die Klauen auf einen weichen Platz, etwa auf den Rasen usw., hinausführt, damit ihnen das zeitweilige Stehen auf drei Beinen nicht allzu beschwerlich wird. Denn man muß zwecks ruhiger und sicherer Arbeit den betreffenden Fuß, an dem der Huf beschnitten werden soll, vollständig in seiner Gewalt haben. Wird das Tier unruhig und zieht das Bein zurück, dann ist ein Fehlschnitt unvermeidlich. Am besten nimmt man zum Beschnitten die bekannte Klauenschere, die eigens für diesen Zweck hergestellt wird und daher die weitestgehende Bürgschaft für eine tadellose Arbeit gewährleistet. Es ist beim Benutzen dieser Schere völlig ausgeschlossen, daß man zuviel wegnimmt oder weiche Teile verfehlt.

Für die Zeit, während der die Tiere auf die Weide gehen, braucht man sich um die Klauen wenig zu kümmern, denn sie nutzen sich dem Nachwuchs entsprechend ab. Anders ist aber die Sache bei Zugtieren, die viel auf harter Straße oder gar auf Steinpflaster gehen müssen. Da hier die Abnutzung der Hufe bedeutend schneller vor sich geht, wie der Nachwuchs, so ist bei diesen Kühen für einen schützenden Beschlag zu sorgen, der natürlich zur rechten Zeit erneuert werden muß. Läßt man die Eisen zu lange sitzen, so werden die Hufe schließlich so hart wie Glas und verursachen den Tieren heftige Schmerzen.

Schließlich sei noch auf eine Mißbildung der Klauen hingewiesen, die in vielen Fällen als eine lästige Begleiterscheinung der Maul- und Klauenseuche auftritt. Ich meine die sogenannten Doppelsohlen, durch welche die Tiere arg gepeinigt werden, weil in den darüber liegenden Öffnungen leicht Faeces und Schmutz eindringen, die dann die Ursache von sehr schmerzhaften Zellengewebeentzündungen und ähnlichen Geschwürbildungen sein können, die nicht selten in Blutvergiftung ausarten. Es ist daher Pflicht jedes Viehbefizers, nach der Maul- und Klauenseuche Klöße und Schmutz von den Klauen fernzuhalten und die Doppelsohlen, sobald die Ästen geheilt sind, zu entfernen. Nur dann werden die eben angedeuteten schlimmen Krankheiten vermieden.

Die Ernte.

XX Von der mittleren Bahn, 5. Juli, wird uns geschrieben: Der Kornschnitt ist in vollem Gange. Wenn auch das Stroh gegen sonst etwas kürzer ist, so haben doch die Aehren eine Länge und ein Gewicht, wie man ein Melch nicht oft feststellen hat. Der Regen vor drei Wochen hat auch hierbei noch Wunder getan. Auch unsere Sommerfrucht hat gut geladen; nur die Palme sind etwas kürzer wie in nassen Jahren. Dickwurz- und Gemüse sind schon angewachsen. Nur der zweite Schnitt an Grünfütter fällt auf Aedern mit Hohenlagen mager aus. Doch wird auch hier der Regen, der in diesem Augenblick in Fülle über unsere Fluren herniederrieselt, noch vieles nachholen.

Weinbau.

Die deutsche Weinernte 1914.

Nach amtlichen Feststellungen sind auf insgesamt im Ertrag stehenden 101 951,8 Hektar

921 198 Hektoliter mit einem Wert von 41 696 198 M. geerntet worden. Durchschnittlich wurde vom Hektar ein Ertrag von 9 Hektoliter erzielt; der Durchschnittspreis für das Hektoliter beträgt 45,3 M., der Durchschnittserlös vom Hektar 409 M.

Von den preussischen Weinbaugebieten hat die Mosel den höchsten Durchschnittspreis vom Hektar erzielt; das Ergebnis im Mosel-, Saar- und Ruwertal beträgt für den Hektar im Durchschnitt 1244 M.; der Durchschnittserlös in Preußen ist 688 M. Der Rheingau erzielte mit 327 M. vom Hektar ein sehr ungünstiges Resultat.

Infolge ihrer quantitativ im Vergleich zu den übrigen Weinbaugebieten glänzenden Ernte steht die Mosel an erster Stelle auch für die Reichsstatistik in bezug auf den Durchschnittserlös vom Hektar. Die Reihenfolge der ertragsreichsten einzelnen Gebiete zeigt die nachstehende Tabelle:

Weinbaugebiet	Durchschnittserlös vom Hektar in Mark
Mosel-, Saar- und Ruwer	1244
Worms und Umgegend	885
Oppenheim und Umgegend	759
Wals I	748
Mainz und Umgegend	701
Lahn	684
Rhr	680
Bavarn: Pfalz II	653
Schwaben	584
Baden: Markgräfler	579
Untere Rheingegend	575

	Durchschnittserlös der Staaten vom Hektar
Preußen	688
Bavarn	556
Sachsen	461
Baden	358
Württemberg	269
Elb-Lothringen	184

Der Rheingau behauptete auch in dem Fehljahre 1914 seine Stellung vor allen übrigen Lagen in bezug auf die erzielten Preise. Nach dem Durchschnittspreis für das Hektoliter geordnet, ergeben die Weinbaugebiete, deren Hektolitererlös den Reichsdurchschnitt von 45,3 übertrifft, folgendes Bild:

	Durchschnittspreis für das Hektoliter in Mark
Preußen: Rheingau	81.4
Württemberg: Remstal	79.7
Interes. Neckartal	79.3
Enstal	78.4
Bavarn: Mittelfranken	73.9
Württemberg: Roder- und Jagsttal	73.0
Saargau	67.6
Baden: Main- und Taubergengegend	66.6
Württemberg: Tauberggrund	63.8
Bavarn: Unterfranken	63.6
Preußen: Abgabebiet	63.2
Sachsen: Oppenheim und Umgegend	61.9
Preußen: Reg.-Bez. Potsdam	60.0
Baden: Ortenau und Böhlerengegend	59.3
Preußen: Maingebiet	59.1
Rheingebiet auschl. Rheingau	57.1
Baden: Markgräflerengegend	56.4
Kraichgau und Neckar	56.2
Bergstraße	55.8
Württemberg: Oberes Neckartal	54.8
Preußen: Rahnggebiet	52.6
Baden: Untere Rheingengegend	52.3
Sachsen: Bingen und Umgegend	52.5
Mainz und Umgegend	52.0
Preußen: Reg.-Bez. Frankfurt a. O., Posen und Liegnitz	51.7
Mosel-, Saar- und Ruwertal	50.5

Genossenschaftswesen.

Die Kartoffeltrocknung als Aufgabe der landw. Genossenschaften.

Aus Kreisen der nassauischen Landwirtschaftlichen Genossenschaften wird uns geschrieben:

Schon vor Beginn des Krieges forderte Generalsekretär Bussen-Hannover auf dem Reichs-Verbandsstag der deutschen

landwirtschaftlichen Genossenschaften in Breslau, um unser deutsches Vaterland in Bezug auf die Beschaffung von Futtermitteln unabhängig zu machen und Millionen sonst umkommender Futterwerte zu erhalten, die Gründung von Kartoffeltrocknungsstellen in größerem Maßstabe.

Wehr noch als für die Friedenszeit gilt es jetzt, wo uns die Feinde aushungern wollen, dieser Frage näher zu treten. Die Mahnungen, die in den letzten Tagen wieder an die Hausfrauen ergangen sind, einen Teil ihrer überflüssigen Kartoffelbestände für die Zeiten der Not einzutrocknen, sind zwar gut gemeint, vermögen aber in Bezug auf die Erhaltung ausschlaggebender Mengen kaum in die Waagschale zu fallen. Deutschland steigert, obgleich es bereits seit Jahren unter allen Kulturstaaten den größten Kartoffelbau hat, seine Kartoffelernte von Jahr zu Jahr. Vor 20 Jahren berechnete man eine Mittelernte noch mit 563 Mill. Zentnern, vor 10 Jahren bereits mit 800 Mill. Zentnern und im Jahre 1913 erntete Deutschland nicht weniger als 1082 Mill. Zenter. Hiervon wurden aber nachweislich kaum 800 Mill. Zentner als Speisekartoffeln, Viehfutter, zur Saat und in der Stärke- und Spiritusindustrie verwendet. Der Rest ist unbenuzt durch Fäulnis etc. verloren gegangen.

Nehmen wir, wie es Generalsekretär Bussen tut, die Menge der nicht zur Ausnutzung gekommenen Kartoffeln des Deutschen Reiches nur zu 90 Mill. Zentnern an, so würden diese allein der gesamten amerikanischen Maisimportation gleichkommen, die auf rund 24 Mill. Zentner berechnet ist und wäre imstande, diese überflüssig zu machen. Durch die Trocknung nehmen die Kartoffeln erst das eigentliche Wesen einer Handelsware an, für die ein Absatzgebiet von unbegrenzter Ausdehnungsfähigkeit gewonnen werden kann. Getrocknete Kartoffeln haben gegenüber den rohen Kartoffeln einen großen Vorteil beim Verfüttern ans Vieh. Rohe Kartoffeln besitzen eine gewisse Schärfe, führen zu Verdauungsstörungen, Koliken, Verwerfungen und sonstigen Uebeln, die Kartoffelstöden nicht mit sich bringen. Ganz besonders wertvoll sind Trockenkartoffeln naturgemäß bei der Schweinefütterung. Das Dämpfen und Kochen fällt hier auch fort; es wird Zeit und Mühe gespart, was bei dem Arbeitermangel auf dem Lande gar nicht hoch angeschlagen ist. Die Schweinemast kann das ganze Jahr hindurch fortgesetzt werden. Ununterbrochen können fette Schweine auf den Markt gebracht werden, sobald wir auch in Bezug auf die Fleischversorgung vom Auslande unabhängig bleiben. Die bereits bestehenden Kartoffeltrocknungsanstalten genügen bei weitem nicht, die alljährlich zur Verfügung stehenden Kartoffelmengen zu verarbeiten, man mußte ihre Zahl vergrößern, um den Ueberschuß, der sonst verloren geht, zu erhalten und durch ihn die großen Mengen ausländischer Futtermittel, welche uns jetzt ohnehin fehlen, zu ersetzen und auch in Friedenszeiten die vielen Millionen Mark, welche für Futtermittel, besonders für Mais und Gerste ins Ausland gehen, dem Lande zu erhalten. Eine umfangreiche Kartoffeltrocknung ist daher als eine Forderung im vaterländischen Interesse zu bezeichnen.

Inwiefern für Nassau ein Bedürfnis zur Errichtung von Kartoffeltrocknungsanstalten vorliegt, kann hier nicht untersucht werden. Jedenfalls passen sie überall da hin, wo die Kartoffel für Brennereizwecke und für das Stärkegewerbe vorzugsweise angebaut wird. Weniger notwendig müßen sie da sein, wo der Absatz von Speisekartoffeln in rohem Zustande zu guten Preisen möglich ist. Die Genossenschaftsverbände anderer Provinzen beschäftigen sich gegenwärtig eingehend mit dieser Frage, und besonders in Hannover, wo der Absatz von Rohkartoffeln auf Schwierigkeiten stößt, hat man bereits mit den von Genossenschaften in Betrieb gesetzten Anstalten die besten Erfolge erzielt. Auch im „Verbande nassauischer landwirtschaftlicher Genossenschaften“, der am nächsten Sonntag in Limburg eine Kriegstagung veranstaltet, wird man sich mit der Gewinnung von Dauerfuttersstoffen aus den Erzeugnissen des eigenen Landes beschäftigen, besonders im Anschluß an den Vortrag über die Warenbeschaffung während des Krieges. Vielleicht empfiehlt es sich, schon vorher die Angelegenheit in den Ortsvereinen einer Erwägung zu unterziehen, am besten unter Zugrundelegung des im Jahrbuche des Reichsverbandes für 1914 abgedruckten Vortrags, der allen Genossenschaften überall leicht zugänglich sein dürfte. W.

Verbandstag der nassauischen landw. Genossenschaften.

Der 27. ordentliche Verbandstag des Verbandes der nassauischen landwirtschaftlichen Genossenschaften Wiesbaden findet, wie schon mit-

geteilt, am Sonntag, 11. Juli, vormittags 10½ Uhr in Limburg im Gasthaus „Zur alten Post“ in Form einer Kriegstagung mit folgender Tagesordnung statt: 1. Bericht des Verbandsdirektors, 2. Rechnungslegung für das Geschäftsjahr 1914 und Erteilung der Entlastung für den Verbandsvorstand, 3. Wahl von vier Mitgliedern des Verbandsausschusses, 4. Vortrag des Leiters der Zentralgenossenschaft der hessischen landwirtschaftlichen Konsumvereine, Direktor G. Berg aus Darmstadt, über „Das genossenschaftliche Bezugswesen in der Kriegszeit“, 5. Wünsche und Anträge von Verbands-genossenschaften.

Sprechsaal.

Das Gute liegt so nahe!

Es ist eine bekannte Eigenschaft aller Völker, daß das Naheliegende nicht gewürdigt wird und die Güte leider bei so vielen mit der Größe der Entfernung der Herkunft wächst. In Deutschland will man von dem Einstreuen des Gypses in die Ställe nichts wissen, obgleich schon Viebig sagt: „Das Ammoniak, was sich in Ställen und Abtritten entwickelt, ist unter allen Umständen mit Kohlensäure verbunden. Kohlensaures Ammoniak und schwefelsaurer Kalk (Gips) können bei gewöhnlicher Temperatur nicht miteinander in Verührung gebracht werden, ohne sich gegenseitig zu zerlegen. Das Ammoniak vereinigt sich mit der Schwefelsäure, die Kohlensäure mit dem Kalk zu Verbindungen, die nicht flüchtig, das heißt geruchlos, sind. Bestreuen wir den Boden unserer Ställe von Zeit zu Zeit mit gepulvertem Gips, so wird der Stall seinen Geruch verlieren, und wir werden nicht die kleinste Menge Ammoniak, was sich gebildet hat, für unsere Felle verlieren.“ Das Ausland bezieht deutschen Düngegips, um in den Viehställen eine reine, nicht von Ammoniak verunreinigte Luft zu haben. Wer hat aber schon in deutschen Ställen Einstreugips gefunden? Gelegentlich einer Aussprache, über die Wirkung des Gypses, Ammoniak zu binden, führte Professor M. v. Glasenapp (Miga) auf der Hauptversammlung des Deutschen Gipsvereins im vorigen Jahre folgendes aus:

„Ich möchte noch ganz besonders betonen, daß der Gips als Konservierungsmittel gerade für den Stalldünger überhaupt keinen Wettbewerber hat.“

Wenn eine derartige Autorität, wie Erz. v. Glasenapp, sagt, daß Gips als Sticksstoffhalter im Stalldünger keinen Wettbewerber hat, so muß man sagen, daß diese Anschauung nur auf Grund eigener Erfahrungen beruhen kann.

Diese Betrachtung löst die Frage aus: „Warum wird in Deutschland vom Düngegips nicht mehr Aufhebens gemacht, wenn seine Wirkung eine so vorzügliche und kein Wettbewerber dafür vorhanden ist?“ Die Antwort ist leicht gegeben: „Weil durch Verkennen des Wertes des Gypses als künstliches Düngemittel dieser als Kalkdüngemittel angesprochen wurde.“ Wahrscheinlich würde man dem Gips schon jetzt mehr Beachtung geschenkt haben, wenn er unter der Bezeichnung „Einstreugips“ in den Handel gebracht worden wäre. Sein Wert liegt nicht in dem Düngewert seines Kalkgehaltes, sondern in der Eigenschaft, beim Einstreuen in den Stall auf die Streu und die Düngegrube den Sticksstoff vor der Zersetzung und Verflüchtigung zu schützen. Es sollte deshalb nicht achtlos an der heimatischen Sticksstoffquelle vorübergegangen werden.

Jetzt ist Zeit für Stoppelsrüben.

Von geschätzter Seite geht uns der folgende Aufruf zu: „Kein Kleingrundbesitzer sollte es unterlassen, Stoppelsrüben anzubauen, die nicht nur gutes Viehfutter, sondern auch wohlschmeckendes Gemüse liefern. Nach dem Aberten des Korns (Roggen) wird das Stoppelfeld gepflügt und geeggt, alsdann der Rübensamen sehr dünn eingesät. Schon nach sechs Wochen kann man mit dem Einernen beginnen, wozu Kinderhände genügen. Also eine lohnende Zwischenfrucht ohne erhebliche Mühe und Kosten.“

Hühnerfutter mit hohem Nährwert

(besonders präparierter Knochenstrot)

liefert billigt

Animal Produkten G. m. b. H., Frankfurt a. M.

Von derselben Stelle kann auch Schweinefutter (guter Ersatz für Mele) geliefert werden. M 602