

# Der Landwirt in Nassau.

Blätter für Landwirtschaft, Weinbau und Genossenschaftswesen  
sowie Hauswirtschaft.

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

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

Erscheint alle vierzehn Tage.  
Anzeigenpr. die Kolonelle 40 Pfg.  
:: Reklamezelle: Mart 1.50. ::

Nr. 23.

Wiesbaden, den 25. November 1915

7. Jahrgang.

## Landwirtschaftl. Berichte.

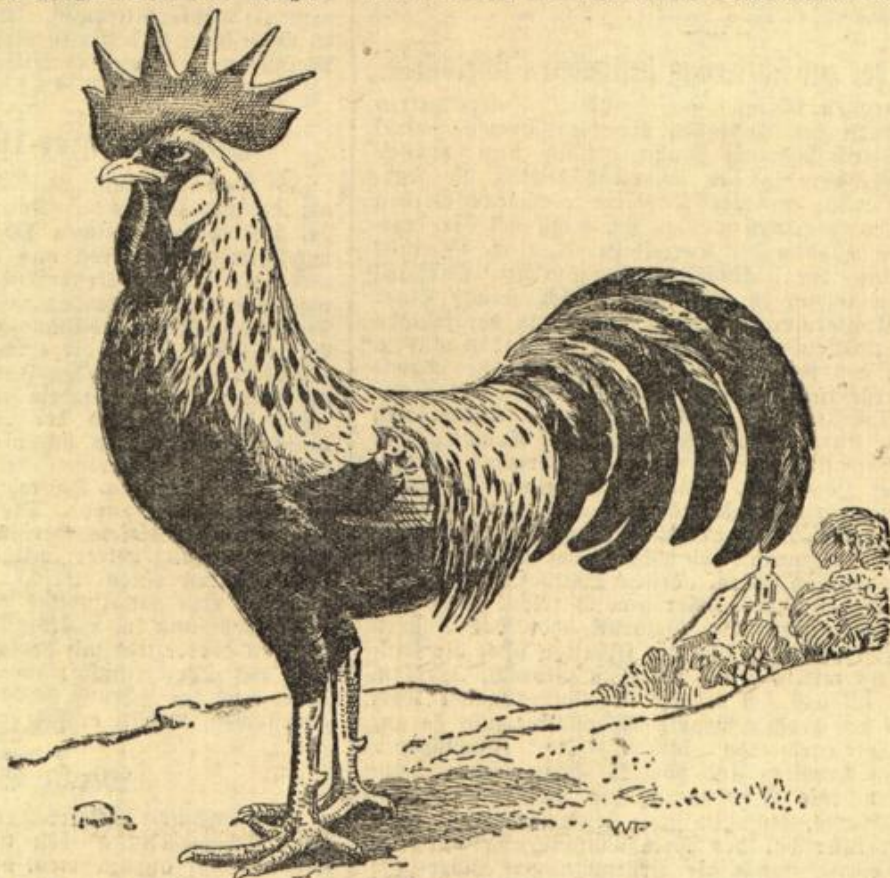
### Silberfarbige Entenflügel-Italiener.

Mit 1 Abbildung.

(Nachdruck verboten.)

Unter allen älteren Farbenschlügen des Italienerhuhns ist der silberfarbige Entenflügel verhältnismäßig noch recht wenig verbreitet, was vom Standpunkt des Schauzüchters sowohl, als auch des Nutzzüchters zu bedauern ist. Unstreitig gehört ein schön durchgezüchteter silberfarbiger Entenflügel-Italienerhuhn zu den farbenprächtigsten und schönsten Tieren. Andererseits sind auch die Nutzeigenschaften dieses Farbenschlages unbestreitbar vorzüglich. Wie alle Italiener, sind auch die silberfarbigen Entenflügel gute Leger ziemlich großer Eier von weißer

Hauptmerk auf reine Silberung zu legen. Ganz besonders gilt solches vom Hahn. Man verlangt von ihm: Kopf weiß; Hals- und Sattelbehang weiß mit schwarzen Schaftstreifen, die aber im Sattel weniger hervortreten; Rücken und Schulterdecken reinweiß, frei von jeder roten oder andersfarbigen Beimischung; die Handschwingen sind schwarz mit schmaler weißer Außensahne, die Armschwingen an der Außensahne weiß, Spitze und Innensahne schwarz; Flügelbinden glänzend stahlblau; Brust, Bauch, Schenkel und Schwanz schwarz mit grünem Glanz. Bei der Henne ist der Kopf grau; Halsbehang silbergrau mit breiten, schwarzen Schaftstreifen; Rücken-, Sattel- und Flügeldecken silbergrau mit feinen dunkelgrauen Wellenzeichnungen und weißlichen Schaftstreifen; die Säumung der Feder vom Halsbehang bis zum Schwanz muß eine helle, silbergraue sein, wodurch der sogenannte Silberflügel erscheint,



Schale. Leider eignet sich das flüchtige Italienerhuhn nicht für beschränkte Ausläufe. Wird es trotzdem auf kleineren Räumen gehalten, so geht der Nutzwert bald etwas zurück. Stehen ihm aber genügend große Grasweiden zur Verfügung, so sucht es sich den größten Teil seines Futters selbst. Es ist darum das Huhn des Landmannes.

Die Herauszüchtung des silberfarbigen Entenflügels in seiner jetzigen Vollkommenheit ist im wesentlichen ein Verdienst deutschen Züchtersleibes. Aller Wahrscheinlichkeit nach ist dieser Farbenschlages entstanden unter Zuhilfenahme der silberhalsigen Kämpfer und silberhalsigen Vorklings. Form und sonstige Attribute dieser Einkreuzungen dürfen sich aber nicht mehr zeigen; es muß ausgesprochener Italienerstyp verlangt werden. Bei der Gefiederfarbe ist das

Der hervorragend schön gezeichnete Tiere erhalten will, züchtet am besten mit zwei Parallelstämmen, sogenannten Hahnen- und Hennenstamm. Aber auch mit nur einem Stamm lassen sich gute Ergebnisse erzielen, wenn man zu einem korrekt gezeichneten Hahn sowohl helle als auch dunkle Hennen einstellt. Die Nachzucht wird dann, wenn auch nicht gerade den höchsten Anforderungen entsprechen, doch im ganzen und großen befriedigen. Der Schauzüchter ist dagegen gezwungen, mit zwei Stämmen zu züchten. In den Hahnenstamm stellt man einen kräftig gefärbten Hahn, der der Musterbeschreibung in allen Stücken möglichst vollkommen entspricht und gibt ihm dunkle Hennen bei, während zur Hennenstamm die Tiere heller und der Halsbehang etwas breiter gesäumt sein darf.

Ed.

## Die Viehzählung am 1. Dezember.

Der Bundesrat hat, wie schon kurz gemeldet wurde, beschlossen, auch am 1. Dezember d. J. eine kleine Viehzählung im Deutschen Reich vorzunehmen, die sich auf Pferde, Rindvieh, Schafe, Schweine und Ziegen erstreckt. Nach dem jetzt vorliegenden Erhebungsmuster für die Viehzählung, die über den Viehbestand Deutschlands zur Kriegszeit noch bedeutungsvollere Aufschlüsse geben dürfte als die vor kurzem veranstaltete Viehzwischenzählung, ist am 1. Dezember die Zahl des in der Nacht vom 30. Nov. zum 1. Dezember 1915 im räumlichen Verfügungsbereich einer Haushaltung (sei es auf dem Gehöfte selbst, im Hause, Stall, Scheune, Hof und Garten, sei es in Außenwerken oder auf der Wiese, Weide, Feld usw.) vorhandenen Viehs nach Gattungen und Abteilungen anzugeben. Dabei ist gleichgültig, wer Eigentümer des Viehs ist; auf längere Zeit eingestelltes Vieh wird wie eigenes behandelt. Viehstücke, die vorübergehend (auf Reisen, Fuhren usw.) abwesend sind, sowie Viehstücke, die im Laufe des 1. Dezember verkauft werden, sind mit aufzuzeichnen. Dagegen ist Vieh, das im Laufe des Zählungstages erst gekauft wird, oder das nur zufällig und vorübergehend anwesend ist, nicht mitzuzählen. Schlächter und Händler haben auch das bei ihnen stehende oder im Laufe des Zählungstages eintreffende und in der Nacht zum 1. Dezember 1915 auf dem Transporte gewesene, zum Schlachten oder zum Verkauf bestimmte Vieh aufzuführen, sofern es nicht etwa erst am Zähltag gekauft wird. Bei den Pferden sind die Militärpferde nicht mitzuzählen. Als Militärpferde gelten alle zu militärischen Zwecken gehaltenen Pferde, für die Nationen in Natur oder in Gestalt von Geldvergütung oder gegen Bezahlung aus Magazinen der Militärverwaltung abgegeben werden. Pferde der Landgendarmarie gelten nicht als Militärpferde.

## Einsäuerung der zur Fütterung bestimmten Kartoffeln.

Bei dem großen Mangel an sonstigen Futtermitteln und in Anbetracht des Ausfalles der diesjährigen Oasernte wird in noch höherem Maße als in dem zurückliegenden Kriegsjahre in der kommenden Zeit die Kartoffel zur Fütterung unserer Nutztiere verwandt werden müssen. Erfahrungsgemäß werden sich selbst bei der sorgfältigsten Aufbewahrung der Kartoffeln erhebliche Verluste durch Veratmung der stickstoffreichen organischen Substanz nicht vermeiden lassen, es wird daher der Frage einer zweckmäßigen Konservierung der Kartoffeln in der jetzigen Kriegszeit in erhöhtem Maße nähergetreten werden müssen. Seit Ausbruch des Krieges ist zwar die Zahl der Trocknereien sehr erheblich vermehrt worden, doch werden die vorhandenen Trocknereien, selbst bei voller Ausnutzung ihrer Anlagen, nur einen sehr geringen Bruchteil der diesjährigen Kartoffelernte in eine Dauerware umzuwandeln in der Lage sein. Die überwiegende Mehrzahl aller Viehhalter, Züchter und Mäster wird zu dem anderen Konservierungsverfahren, der Einsäuerung der Kartoffeln, schreiten müssen, wodurch bei sachgemäßer Durchführung ein Futter gewonnen wird, dessen Haltbarkeit bis zur neuen Kartoffelernte und darüber hinaus reicht. Nach eingehenden, von Geheimrat Dr. Delbrück schon vor Jahren angeregten Untersuchungen sind die Arbeiten über die Einsäuerung der Kartoffeln zum Abschluß gebracht worden. Das Ergebnis ist, daß sich bei der Einsäuerung der Kartoffeln auch in der großen Praxis Nährstoffverluste so gut wie vollständig vermeiden lassen. Die einschlägigen bakteriologischen Arbeiten sind von W. Henneberg gemacht worden, während die Anwendung der Reinzuchtsäuerung in der Praxis, die chemischen Untersuchungen über die Nährstoffverluste bei der Reinzuchtsäuerung und der wilden Einsäuerung sowie die Bestimmungen über die Verdaulichkeit in genauen Ausnutzungsversuchen mit den einzelnen landwirtschaftlichen Nutztiergattungen von W. Böls durchgeföhrt sind. Eine von der „Gesellschaft zur Förderung des Baues und der wirtschaftlich zweckmäßigen Verwendung der Kartoffeln“ bereits im Herbst 1914 herausgegebene Arbeit „Die Einsäuerung der Kartoffeln“ gab eine genaue Anleitung, wie in den einzelnen, ganz verschieden gestalteten landwirtschaftlichen Betrieben am billigsten und zweckmäßigsten die Einsäuerung größerer Mengen Kartoffeln vorgenommen werden kann. Die soeben erschienene 2. Auflage dieser Arbeit enthält auch die in dem zurückliegenden Wirtschaftsjahr gewonnenen Erfahrungen der bakteriologischen und der ernährungsphysiologischen Abteilung des Instituts für Gärungsgewerbe in Berlin und gibt gleichzeitig einen Überblick über die in

der Praxis erprobten Einsäuerungseinrichtungen. Die Arbeit ist gegen Einsendung von 30 Pfg. postfrei bei der Geschäftsstelle der genannten Gesellschaft in Berlin, Eichhornstr. 6, erhältlich.

## Verbesserung des Geschmacks der Butter im Winter.

Nach dem Aufhören der Grünfütterung macht sich in diesem Jahre bei der Butter nicht selten eine unerwünschte Aenderung des Geschmacks bemerkbar; die Butter ist hart und sehr häufig weniger wohlgeschmeckend (weniger aromatisch). Selbstverständlich liegt dies daran, daß wir gezwungen sind, eine größere Menge von Raufutter und recht wenig Kraftfutter zu geben. Die harte Beschaffenheit der Butter wird sich nicht beseitigen lassen, solange an gewissen Futtermitteln Mangel ist, die erfahrungsgemäß geeignet sind, den Einfluß von viel Raufutter auf die Härte der Butter auszuheben. Dagegen sind wir in der Lage, den Wohlgeschmack der Butter dadurch zu verbessern, daß wir den Kühen Melasse geben. (Melassebäcker, Torfmelasse, grüne Melasse usw.) Haben wir hinreichende Mengen von Rüben zur Verfügung, so können wir durch diese ebenfalls auf den Wohlgeschmack der Butter einwirken. Dieser Wohlgeschmack wird im wesentlichen durch einen sehr geringen Gehalt an flüchtigen Fettsäuren bedingt. Diese entstehen aus verzehrtem Zucker, und zwar nicht etwa in der Milchdrüse, sondern durch eine, durch Bakterien bewirkte Gärung im Pansen der Kühe. Bekommen die Kühe im Frühjahr Grünfutter, so wird die Butter wohlgeschmeckender und beruht die Ursache (zwar nicht allein, aber zum großen Teil) darauf, daß die jungen Grünfütterpflanzen zuckerartige Stoffe enthalten, die im Körper der Milchkühe zur Entwicklung des Aromas Anlaß geben. Den umgekehrten Vorgang beobachten wir im Herbst nach Beginn der (zuckerarmen) Winterfütterung. Um den Geschmack der Butter zu verbessern, ist daher in diesem Winter die Fütterung von Melasse ganz besonders wichtig.

Stenger-Königsberg (in „Mitt. der Dt. Bdw.-Ges.“)

## Hochwertiger 1915er Apfelwein:

— Vom Tannus, 22. Nov. Zur Apfelweinproduktion am Tannus und in der Maingegend war in diesem Herbst, bei der überaus reichen Obsternte, der Bezug von auswärtigem Obst, selbst aus den gebirgigen Gegenden des uns befreundeten Oesterreichs, nicht nötig. Das hier gewonnene und durchweg erstklassige Obst war trotz der Massenproduktion vollständig ausreichend. Nicht nur die Birne, sondern auch die Obstgärtner selbst füllten die ihnen zur Verfügung stehenden Fässer, viele unter Zukauf weiter geeigneter Fässer, mit dem qualitätsreichen Apfelmoss. War schon der Most und der „Rauscher“ von hervorragender Güte, so versprechen sich die Apfelweintrinker von dem heurigen Hohenstaheimer bei dem hochprozentigen Zucker- und entsprechendem Säuregehalt ein Getränk, wie selten in einem Jahre zuvor. Die hiesigen Apfelweinproduzenten haben in diesem Herbst besonderes Gewicht auf die Sortenmischung gelegt; milde Sorten für sich allein gekeltert, liefern einen Wein, der in den heißen Sommermonaten eine gallertartige Beschaffenheit erhält, sich syrupartig zieht und im Volksmund als „lang“ bezeichnet wird. Werden aber milde mit herben Sorten vermischt und diesen noch ein Speierlingsast im richtigen Verhältnis zugesetzt, dabei nach der Gärung, etwa im Monat Januar, der Wein abgestochen, so hält er sich einige Jahre selbst im Faß gut.

## Mehr Schafzucht.

Der sächsische Schäfer Telschow empfiehlt in der „Deutschen Schäferzeitung“ den Gemeinden, sich der Schafzucht wieder mehr anzunehmen, die für diese bei der Fülle der vorhandenen Nebennutzung jetzt noch rentabler sei als für den Einzelzüchter. Auch würden sich bei kleineren Herden besser als bei größeren Züchtern Kriegsverlechte als Schäfer anstellen lassen. Telschow erörtert ausführlich die größere Rentabilität der Schafzucht gegenüber der Rindviehzucht unter den Kriegsverhältnissen: „Beim Rindvieh haben wir eine Doppelnutzung, nämlich Fleisch und Milch, und beim Schafe ist die Nutzung ebenfalls zweiseitig, nämlich Fleisch und Wolle. Die gegenwärtige Kriegslage hat es nun bedingt, daß der eine Nutzungsfaktor, nämlich die Wolle, gegenüber der Milch eine ganz außerordentliche Steigerung erfahren hat. Mithin läßt sich prozentual des in den beiden Tiergattungen investierten Kapitals augenblicklich aus der Schafzucht ein höherer Ertrag herauswirtschaften, wie aus der Rindviehzucht. Ganz abgesehen

davon, daß bei dem fehlenden Stickstoff der Schafdünger höher bewertet werden muß, als jener des Rindes. Ist man also zu einer Vieheinschränkung gezwungen, so ist es rechnerisch unbedingt richtiger, eine solche des Rindviehs vorzunehmen und nicht der Schafe.

### Saatgut.

Das Direktorium der Reichsgetreidekette hat mit Zustimmung des Kuratoriums am 19. August d. J. auf Grund des § 6 der Bundesratsverordnung über den Verkehr mit Brotgetreide und Mehl aus dem Erntejahr 1915 folgenden Beschluß gefaßt:

An Saatgut dürfen auf den Hektar verwendet werden: bei Winterroggen 155 Kg., bei Sommerroggen 160 Kg., bei Winterweizen 190 Kg., bei Sommerweizen 185 Kg., bei Spelz 210 Kg. Bei Mischfrucht gelten diese Sätze nach dem Mischverhältnis der Früchte. Saatgetreide gilt beim Ausjäten als Saatgut.

## Genossenschaftswesen.

### Genossenschaftliche Versorgung der Großstädte mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen.

Ueber eine beachtenswerte Gründung macht Generalsekretär Bussen-Hannover in der „Deutschen landwirtschaftlichen Genossenschafts-Presse“ folgende Angaben:

Unter der Einwirkung des Krieges ist in den Städten und ganz besonders in den Großstädten, eine Verteuerung aller Lebensmittel eingetreten, die in keinem Verhältnis zu der wirklichen Marktlage steht und in manchen Fällen nicht mit Unrecht als Lebensmittelwucher bezeichnet werden kann. Der unnötige Zwischenhandel, dessen Bekämpfung von jeher eine Hauptaufgabe des Genossenschaftswesens ist, trägt die Hauptschuld an diesen unhaltbaren Zuständen. Es werden deshalb von den städtischen Verwaltungen und landwirtschaftlichen Korporationen Einrichtungen geschaffen, um den Weg zwischen Erzeuger und Verbraucher nach Möglichkeit abzukürzen. So hat in Hannover der Hausfrauenverein für Hannover-Linden und Umgegend, der vor einigen Wochen gegründet worden ist, unter Mitwirkung und Unterstützung des Magistrats, der Landwirtschaftskammer und des Verbaudes hannoverscher landwirtschaftlicher Genossenschaften aus sich heraus eine Verkaufsstelle als eingetragene Genossenschaft mit beschränkter Haftpflicht gegründet. Sie bezweckt den unmittelbaren Absatz von landwirtschaftlichen Erzeugnissen, wie Obst, Gemüse, Eier, Geflügel, Käse, Hauschlachtwaren an die Verbraucher, um dem Erzeuger gute Preise zu sichern und um den Verbraucher vor einer unnötigen Verteuerung dieser wichtigen Nahrungsmittel zu schützen. Die Genossenschaft wird zunächst fünf Läden in Hannover und Linden eröffnen. Welches Interesse dem jungen Unternehmen entgegengebracht wird, zeigt das nachahmenswerte Beispiel der Continental-Gummi- und Gutta-Percha-Compagnie, die der Genossenschaft einen fertig eingerichteten Laden, einen großen mit Vorden versehenen Lagerraum, ein Bureau mit Einrichtung und eine Küche einschließlich Heizung, Licht und Telefonanlage kostenlos zur Verfügung gestellt hat. Ferner zahlt sie für 500 Frauen ihrer Angestellten und Arbeiter den Jahresbeitrag von 1 Mark für den Hausfrauenverein. Die Verkaufsgenossenschaft verkauft grundsätzlich nur an Mitglieder des oben genannten Hausfrauenvereins, und ebenso müssen die Genossinnen der Verkaufsstelle Mitglied des Hausfrauenvereins sein. Unter den Genossen befinden sich auch einige große Obst- und Gemüsebauvereine mit hunderten von Mitgliedern. Weitere Genossenschaften dieser Art werden gegenwärtig in Hameln und Hildesheim gegründet.“ (D. L. G. R.)

## Gemeinnütziges.

### Sparsames Hauschlachten.

Von einem alten nassanischen Dorfbewohner wird uns geschrieben:

Was man unter „Hauschlachten“ zu verstehen hat, dürfte allen Lesern bekannt sein. Gemeint ist die Versorgung des Haushaltes mit Fleisch durch das Abschachten

selbstgemästeter Schweine in der eigenen Wirtschaft. Seit einigen Tagen hat es eingefügt, dieses Hauschlachten, die Zeit der „Mehlsuppen“. Von jeher wird die Mehlsuppe als ein Familienfest gefeiert, das abends in einem Festessen seinen Gipfelpunkt erreicht. Eingeladen werden hierzu alle Nachbarn, Freunde und Verwandten und besonders die Kinder derselben, die sich schon lange voraus auf „ihre“ Würstchen gespißt haben, die sie nach dem Essen für die anderen Tage mit nach Hause bekommen. Da bei Gelegenheit des Schlachtens auch jede beteiligte Familie noch den „Versuch“ von allen Sorten Wurst und von allen gekochten Gerichten einen Teil erhält, kommt es manchmal vor, daß, wenn die „Schlacht“ nicht gerade eine große war, die Vorräte schon am ersten Tage arg gelichtet sind. Aber das macht nichts, beruht doch alles auf Gegenseitigkeit. Und zudem wird auf dem Lande meist nicht zu knapp geschlachtet. „Wir habens ja, wir könnens uns leisten“ hört man vielfach sagen.

Früher fielen die Hauschlachtungen geringer aus, wie aber in den letzten Jahrzehnten der Wohlstand stieg, wurde auch die Ernährungsweise, wie die ganze Führung des Haushaltes, derart beeinflusst, daß der Fleischverbrauch vom Jahr zu Jahr größer wurde. Der Vorliebe für starkem Fleischverbrauch konnte in der Friedenszeit umso eher genügt werden, als die blühende Viehzucht ausreichende Mengen von Fleisch lieferte. Neben der Kartoffelerzeugung und dem Roggenbau war die Schweinezucht die Stütze der deutschen Landwirtschaft geworden. Einer mir vorliegenden Statistik zufolge zählte man 1883 im Deutschen Reich 9 200 000 Schweine, im Jahre 1900 schon 16 800 000, 1913 bereits 25 600 000 Stück. Bei einer solchen Hebung der Schweinezucht schien wohl die Zeit nicht fern, in welcher Deutschland mit seiner Fleischversorgung vollkommen unabhängig von ausländischer Einfuhr sein konnte. Der Krieg hat aber das Bild verändert. Er trifft von den drei starken Wurzeln unserer Nahrungsmittelherzeugung die Viehzucht am schwersten. Auch unsere Schweinebestände, die früher zum Teil mit ausländischem Futter ernährt wurden, mußten, um das vorhandene Getreide und die Kartoffeln für die Menschen zu erübrigen, vermindert werden.

Unser Kriegs-Hauschlachten muß unter gewissen Sparsamkeitsrückichten erfolgen: das zu betonen, ist der Zweck meiner heutigen Epistel. Zunächst halte ich die üppigen Schlachtfeste für überflüssige Vergewendung. Manches Pfund Fleisch, manches Stück Wurst wird bei solcher Gelegenheit über den Hunger gegessen, das für spätere Zeit aufbewahrt werden könnte. Auf das Aufsparen der Fleisch- und Wurstvorräte sollte man aber schon am Schlachttage bedacht sein. An eine Wiederholung des Hauschlachtens (manche Haushaltung schlachtete zwei- oder dreimal im Winter) wird in den meisten Familien nicht zu denken sein, also wird man sich wohl sehr schon darauf einrichten müssen, mit den Vorräten recht lange auskommen zu können. Dazu dürfte vor allem die Herstellung recht vieler Dauerstücke erforderlich sein. Man wird also den größten Teil des Fleisches (Schinken) einpökeln und räuchern und auch möglichst viel Dauerwurst bereiten und durch richtiges Salzen und Würzen für deren Haltbarkeit sorgen. Leider wird vielfach noch viel zu wenig Sorgfalt auf die Frischerhaltung der Fleisch- und Wurstwaren verwendet, und manches Stück Schinken mußte schon in das Schweinefutter wandern, das infolge schlechter und nachlässiger Behandlung verdorben war.

Beim Einpökeln des Fleisches solle man vor allem dafür, daß sämtliche Fleischstücke gehörig mit Salz bestreut werden. Die entstehende Lake muß täglich ein- auch zweimal auf das Fleisch gegossen und das Fleisch selbst wöchentlich einmal umgelegt werden. Größere Fleischstücke müssen natürlich länger pökeln als kleinere. Schinken läßt man etwa vier Wochen, kleinere Fleischstücke vierzehn Tage in der Lake. Das Räuchern bezweckt, die Fleischwaren haltbar zu machen. Es geschieht in der Räucherherde, die in den Bauernhäusern meist im Schornstein angebracht ist. Verwendet wird zum Räuchern nur Holz. Es ist sehr ratsam, beim Schinken die Fleischteile um die Knochen herum mit Salpeter, schwarzem Pfeffer und Salz ganz gehörig einzureiben. Wenn die Schinken und Fleischstücke schon gebräunt und fest geworden sind, kommen sie in einen luftigen Raum, wo es im Winter nicht friert und im Sommer nicht zu heiß ist. Um den Schinken vor Fliegen zu schützen, bindet man ihn in ein Gazeäckchen.

Wer in dieser Weise verfährt, wird über verdorbenes Fleisch nie zu klagen haben. Seine Vorräte an Fleisch und Wurst behalten ihre Güte und er wird mit dazu beitragen, daß wir ohne Schaden auch über die schwere Zeit während des Krieges hinauskommen.

## Hauswirtschaft.

### Die Aufbewahrung von Speise-Zwiebeln für den Winter.

Wegen ihrer aromatischen und pikanten Würze sind die verschiedenen Arten und Sorten der Zwiebeln oder Zipollen seit altersher beliebt und in jeder Küchenwirtschaft hochgeschätzte und unentbehrliche Gewürzfrüchte, sodaß es heute wohl keinen Hausgarten und überhaupt auch keinen Haushalt geben dürfte, in dem nicht dieser oder jene der vielen Zwiebelarten und Sorten für den eigenen Bedarf angebaut bzw. durch herkömmlichen Einkauf auf Wintervorrat genommen wird. Voraussetzung für die gute winterliche Haltbarkeit der Zwiebeln ist in erster Linie ihre ordentliche Reife und das dann notwendige Trocknen und Dörren, damit sich die wasserreiche Zellenstruktur der Zwiebeln möglichst fest verhärtet. In der Praxis wird dies folgendermaßen erreicht: Sobald als erste im Juli die pikant-würzigen und zartfleischigen Eschlauch, Schalotten- oder Kartoffelzwiebeln durch Absterben des Krautes ihre Reife anzeigen, werden sie aus dem Boden genommen, gut von der Erde gereinigt und in der Sonne zum Trocknen ausgelegt. Ist dies nach mehrmaligem Umlagern in einigen Tagen geschehen, nimmt man sie zu Bündeln von dreißig und mehr Stück an den aufgetrockneten Stengelteilen zusammen, um sie an luftiger und sonniger Stelle des Vorratsbodens aufzuhängen. Handelt es sich nur um geringe Mengen, so kann auch ein engmaschiges Netz als Aufnahmebehälter benutzt werden, nur gebietet es hierbei die praktische Vorsicht, die Zwiebeln von Zeit zu Zeit ordentlich umzuschütteln, damit sich keine Faulstellen bilden. Das gleiche Verfahren gilt auch bei den zumeist größer wachsenden und erst vom September ab reisenden gewöhnlichen Speisewiebeln, sofern es sich nur um Ernten oder Vorratsnahmen geringer Mengen handelt. Sind jedoch größere Bestände vorhanden, so werden sie vorteilhafter auf dem Hausboden auf Lattengerüsten oder Bretterstellagen in dünnen Schichten ausgebreitet und so lange und so oft in den Lagerungen gewendet, bis sie schließlich ordentlich aufgetrocknet sind. Für den täglichen Verbrauch ist es eine vorteilhafte Praxis, die Zwiebeln mit den verbliebenen Blattresten zopfartig — das heißt mit den kleinsten beginnend — zusammenzuflechten und dann je nach Bedarf bequem zu verwenden. Jeder Zwiebelvorrat ist während der Lagerungsdauer vor Feuchtigkeitseinflüssen zu schützen und muß dem Luftwechsel möglichst ungehindert ausgesetzt bleiben. Dagegen sind die Zwiebeln bei weitem nicht in dem Grade frostempfindlich, wie vielfach angenommen wird, und wenn sie wirklich gefrieren sollten, so hat dies auf ihre fernere küchenwirtschaftliche Gebrauchswertigkeit so gut wie gar keinen schädigenden Einfluß, sofern das Auftauen aus der Frostarre nur langsam und am besten mit dem Eintritt milder Witterung von selber geschieht, nicht aber plötzlich durch künstliche Wärmeerzeugung vorgenommen wird. In diesem Falle ist allerdings stets ein schneller Fäulnisprozeß die Folge.

Als meistverhaftes — weil in der Praxis bestens bewährtes — Verfahren für die Aufbewahrung von Winterzwiebeln kann schließlich auch die allgemein in Rußland angewandte Methode empfohlen werden, wobei allerdings das Vorhandensein der dort landesüblichen großen und flachgebauten Kaminöfen die grundwertige Voraussetzung bildet. Diese nur flachgebauten Öfen werden mit verschiedenen Horden besetzt, und auf diesen werden die gut ausgereiften Zwiebeln in dicken Schichten ausgelegt. Die von den Öfen ständig ausstrahlende Wärme bewirkt schließlich eine fast steinharte Dörre der Zwiebeln und macht sie damit außerordentlich lange haltbar, sodaß die russischen Zwiebeln in den ersten Frühlingsmonaten ausschließlich den Markt beherrschen und beim Fehlen heimischer Produkte an Zwiebeln natürlich zu ziemlich hohen Preisen gehandelt werden. Emil Gienapp, Hamburg.

## Sprechsaal.

### Zu dem vermehrten Anbau von Delfrüchten.

Der in der bekannten Veröffentlichung des Landwirtschaftsministers dringend empfohlen wird, meldet sich der Zuckerrübenbau-Fachmann Otto Licht in der deutschen landwirtschaftl. Presse zum Wort, um darauf hinzuweisen, daß unser Fettbedarf auf dem Wege vermehrter Schweinemästung

schneller zu befriedigen sei. Licht versucht das Problem zahlenmäßig zu lösen, indem er berechnet, daß mit dem Anbau von nur 155 000 Hektar Zuckerrüben das gleiche Ergebnis erzielt werden könnte wie mit einer vierfachen Menge Delfrüchte. An der Hand der Wolny-Nemyschen Feststellungen (die als Rohfett-Ertrag vom Hektar berechnen für Wein 5.62, Sommerrap 5.90, Delrettich 4.62, Rohn 4.21, Sommerrüben 3.98, Leindotter 2.66, Hanf 2.93, Sonnenblumen 2.52 D.) und mit Bezug auf den vom Hektar zu erzielenden Geldwert — der überwiegend wesentlich niedriger ist wie das Ergebnis von Hackfrüchten, Getreide und Futterkräutern — schreibt Herr Licht in seinem Artikel, ausgehend von einem Fettminimum von 10 Gr. pro Tag für jeden Deutschen = 2 482 000 D. im Jahre, zu deren Erzeugung 620 500 Hektar Wein oder Sommerrap anzubauen wären:

„Wenn nach den Ausführungen des Landwirtschaftsministers unser Fettbestand und besonders Vaid zu verhärtet ist, dann bleibt lediglich der Weg durch den Tiermagen übrig, um aus Zucker, Stärke, überhaupt aus Rohlehydraten das nötige Fett innerhalb 6–8 Wochen bei Schweinen und bis zu 3 Monaten bei Rindern im Wege der Mästung oder bei gleichzeitigen Eiweiß-Zulagen durch gesteigerte Milch-erzeugung mit hohem Fettgehalt sofort zu erhalten. Nach der Bekanntgabe des Landwirtschaftsministers sollen „beträchtliche Ueberschüsse an Brotgetreide“ vorhanden sein, und diese könnten, wenigstens zum Teil, notfalls zur tierischen Fetterzeugung dienen, falls man es nicht vorzieht, die tägliche Brotmenge von 285 Gramm = 161 Gramm Stärfewert, während der Bedarf eines 70 Kilo wiegenden „Normalmenschen“ 732 Gramm Stärfewert beträgt, zu erhöhen. Amtliche Zahlen über die diesjährige deutsche Ernte usw. fehlen leider, daher ist eine Nachprüfung außerordentlich erswer, teilweise sogar nahezu unmöglich. Aus demselben Grunde läßt sich auch nicht mit der nötigen Sicherheit sagen, welche Zuckermengen zu Fütterungs- und Mästungszwecken verfügbar sind, was umso bedauerlicher ist, als das Rundschreiben des preussischen Landwirtschaftsministers vom 13. Januar d. Js. über die Verfütterung von Zuckerrüben und von Zucker ausdrücklich hervorhebt: „Besonders lohnend hat sich die Verfütterung von Zucker an Mastschweinen erwiesen . . . . . Durchschnittlich wird mit 1 Pfund Zucker 1/2 Pfund Lebendgewicht-Zunahme erreicht. . . . .“ Wählt man nun diesen Weg, also die Schweinemästung, zur Fetterzeugung, dann sind, um von den jetzt mehr oder weniger mager geschlachteten Schweinen 2 482 000 D. mehr Fett zu erhalten, etwa 7 946 000 D. Zucker zum Ausmästen von vielleicht 5 Millionen Schweinen erforderlich. Da durchschnittlich auf dem Hektar allein rund 48 D. Zucker außer Melasse, Schnitzeln, Blättern und Köpfen aus Zuckerrüben gewonnen werden, würden demnach nur 155 000 Hektar Zuckerrüben zur Erreichung desselben Zweckes anstatt 620 500 Hektar Wein- und Sommerrap notwendig sein. Uebrigens ist der Ertrag an Stärfewert von 155 000 Hektar Zuckerrüben 11 890 050 D. und von 620 500 Hektar Wein- bzw. Sommerrap 11 789 500 D., mithin liefern die Zuckerrüben auf einem Viertel der Fläche dasselbe Erntergebnis an Stärfewert wie Wein- und Sommerrap.“

Der Artikel schließt: „Man wird aus den vorgeschriebenen Gründen den Anregungen des Landwirtschaftsministers, den Anbau von Delfrüchten, da, wo er am Platze ist, eine gebührende Berücksichtigung finden zu lassen, sehr wohl zustimmen können, will man jedoch der augenblicklich dringenden wirtschaftlichen Aufgabe, der Vermehrung des Bestandes an Fetteilen im laufenden Wirtschaftsjahre, dienen, dann muß für eine entsprechende Mästung von Schweinen und für eine Besserung der Milch-erzeugung schleunigst Vorkehrungen getroffen werden.“

Die Ausführungen des Fachmannes werden sicherlich vielfache Beachtung finden, wiewohl sie u. E. über das Ziel hinausschießen. In der Bekanntmachung des Landwirtschaftsministers ist doch nur von der Notwendigkeit vermehrten Anbaus der Delfrüchte die Rede in der Weise, daß verfügbare Ackerflächen dazu verwendet werden sollen. Dieser Weg bleibt ein empfehlenswerter, schließt er doch in keiner Weise aus, was Herr Licht zum Zweck der schnelleren Fütter-erzeugung in Vorschlag bringt.

**Magenschmerzen, Magenkrampf, Stuhlgangsbeschwerden** gebe ich kostenl. an, wie sich jed. sol. davon befreien kann, hilft absolut sol. ohne Ausn. & Welter. Niederbreitling, Abt. 58 (Nk.) 7

### Gebr. landwirtsch. Artikel

kauft und verkauft man rasch und gut durch eine kleine Anzeige im „Landwirt in Nassau“.